

# 상품, 경험의 디지털트랜스포메이션

2017 SPRi Spring 컨퍼런스

정육각 대표 김재연



정육각

# Introduction

## 정육각

- 2016.2 정육각 설립
- 2016.3 초신선 돼지고기 시제품 테스트
- 2016.7 SK Planet 상생센터 입주
- 2016.9 캡스톤파트너스 투자 4억 유치
- 2016.10 공장설립
- 2016.11 정식런칭
- 2017.2 대한사료, 체리부로와 협업
- 2017.4 초신선 닭, 초신선 달걀 런칭 예정

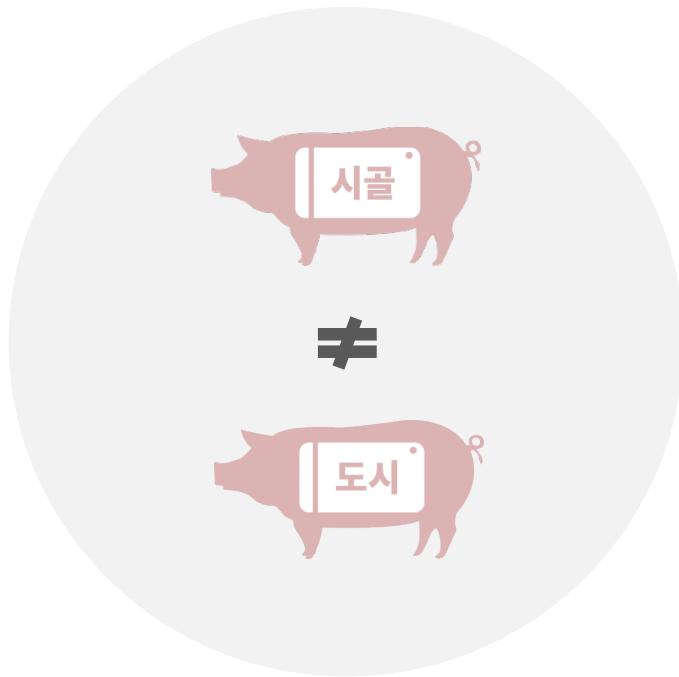
## 김재연

- 2009.2 한국과학영재학교 졸업
- 2009.2 대통령과학장학생
- 2012.8 보스턴컨설팅그룹 인턴
- 2012.12 카이지 창업
- 2015.1 국가수리과학연구소 RA
- 2015.10 Fulbright 장학생 선정
- 2016.2 KAIST 수리과학과 졸업
- 2016.2 정육각 창업

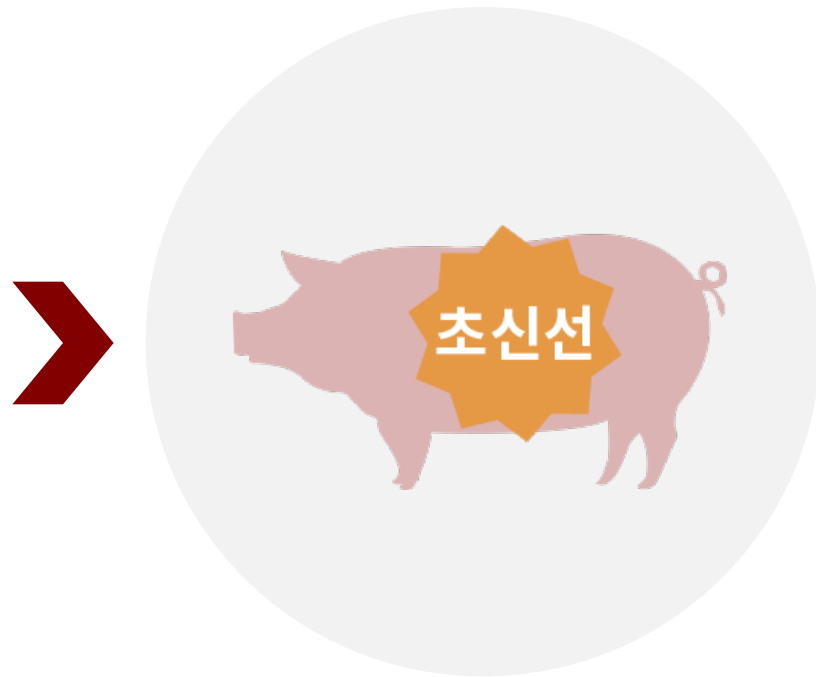
# 창업계기 맛있는 돼지

축산물품질평가원 자료에 따르면, 돼지의 경우 도축 후 3~5일 내에 소비하면 가장 맛이 좋음

기존

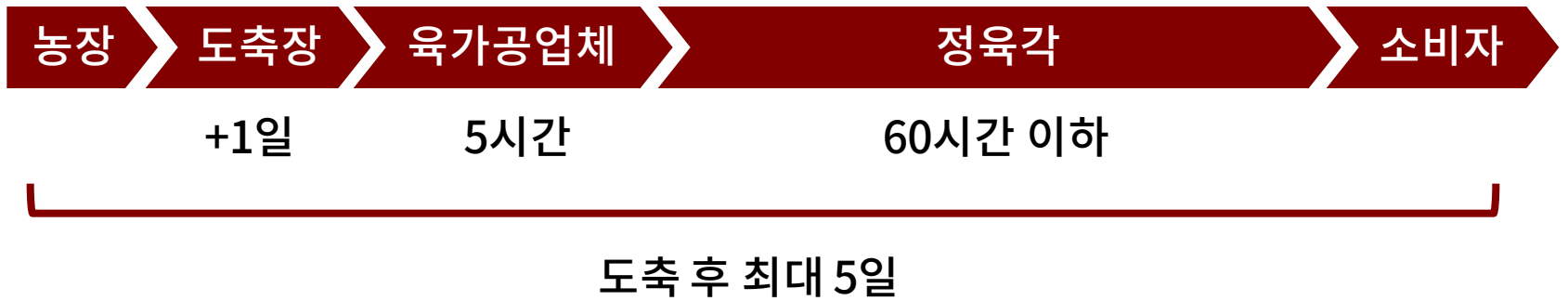
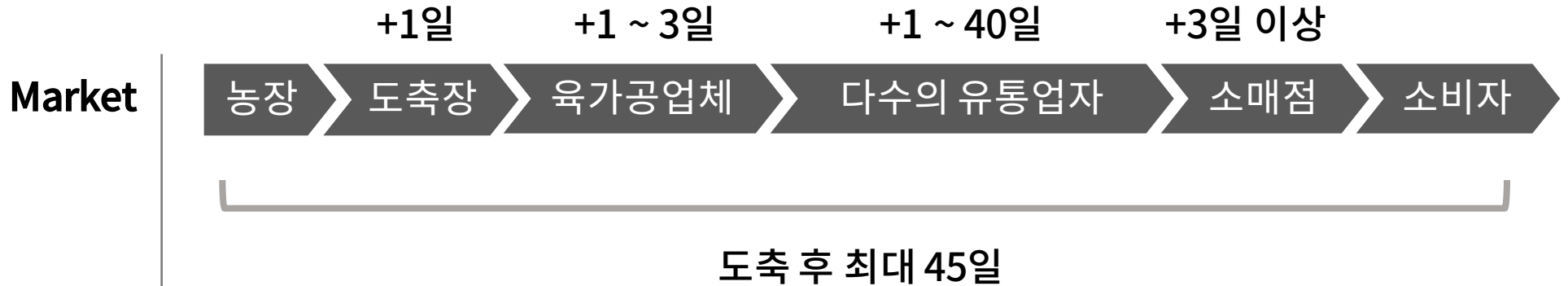


정육각



# 목표 유통혁신

생산자(원가) 중심의 축산 시장 구조 때문에 소비자는 맛있는 돼지고기를 맛 볼 기회 상실



# 문제 재고관리

On-Demand 생산판매를 통해 재고관리문제 해결과 동시에 폐기율을 0로 가져가 원가 경쟁력 확보



기생산

디스플레이 후 판매

남을 경우 저장 후 재판매



고객 구입



고객 주문

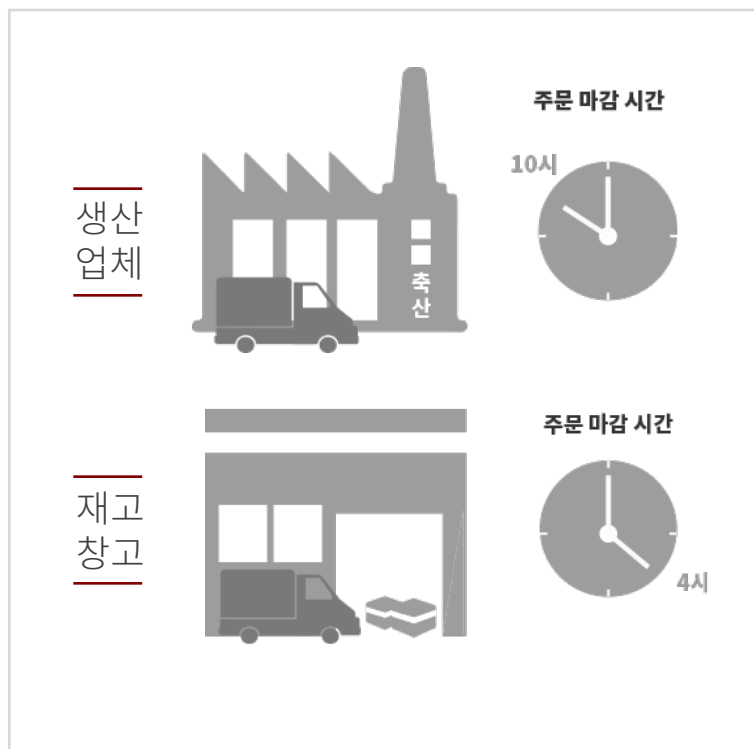


On-Demand  
생산/판매

# 문제 대량생산

실시간 데이터베이스 및 서버->공장 하향식 생산을 통해 소비자가 원하는 주문마감시간을 맞춤

기존

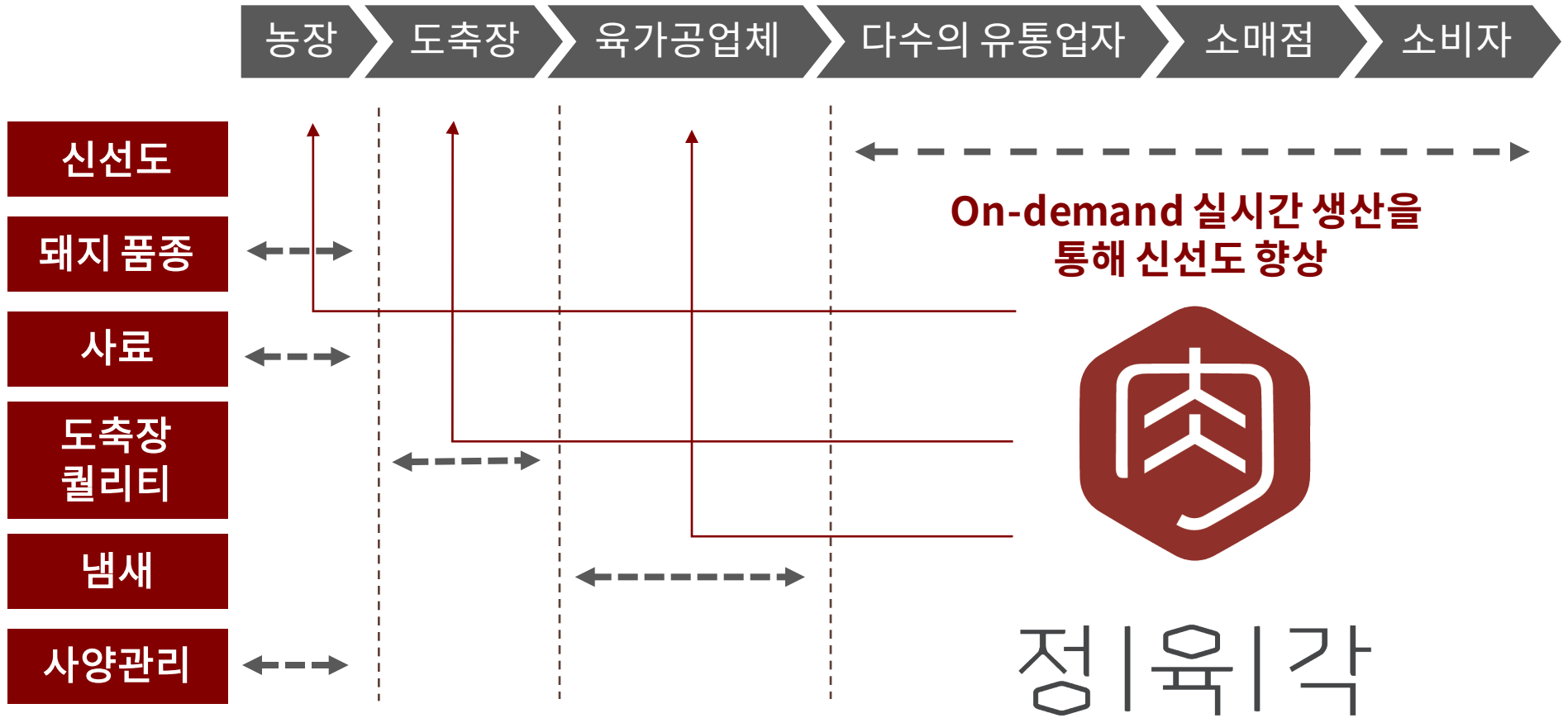


정육각



# 선순환 3통

초신선에서 오는 맛을 통해 소비자를 확보하고 구매력을 통해 생산단의 변수들도 컨트롤



# 문제 가격경쟁력

공산품 판매 방식의 온라인 결제 시스템을 혁신해 온라인 신선식품 판매의 가격 경쟁력 확보

기존




단위: 3~5과 (5~600g)  
가격: 3,600원



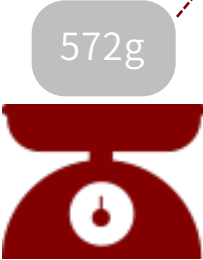
단위: 500g  
가격: 14,500원



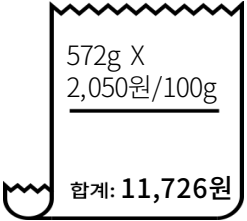
정육각



서버  
무게 입력



572g



572g X  
2,050원/100g  
합계: 11,726원

161116 특허 출원 완료



# 디지털 트랜스포메이션 상품 ▲

온라인을 통해서만 판매가 가능한 초신선 상품군

## 초신선 상품

---

도축 후 1~4일



도계 즉시



산란 즉시



# 디지털 트랜스포메이션 경험 ▲

오프라인 신선식품 시장의 장점을 온라인 신선식품 시장으로 이식

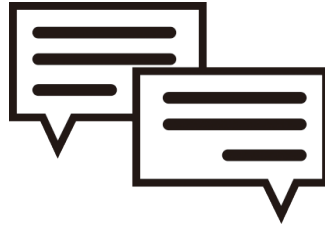
## 온라인 한계 극복

---

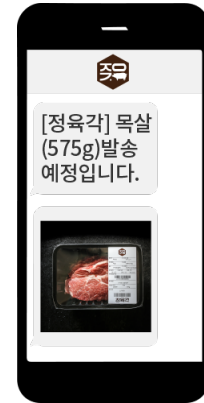
신선 페이



Non-UI 기반 주문

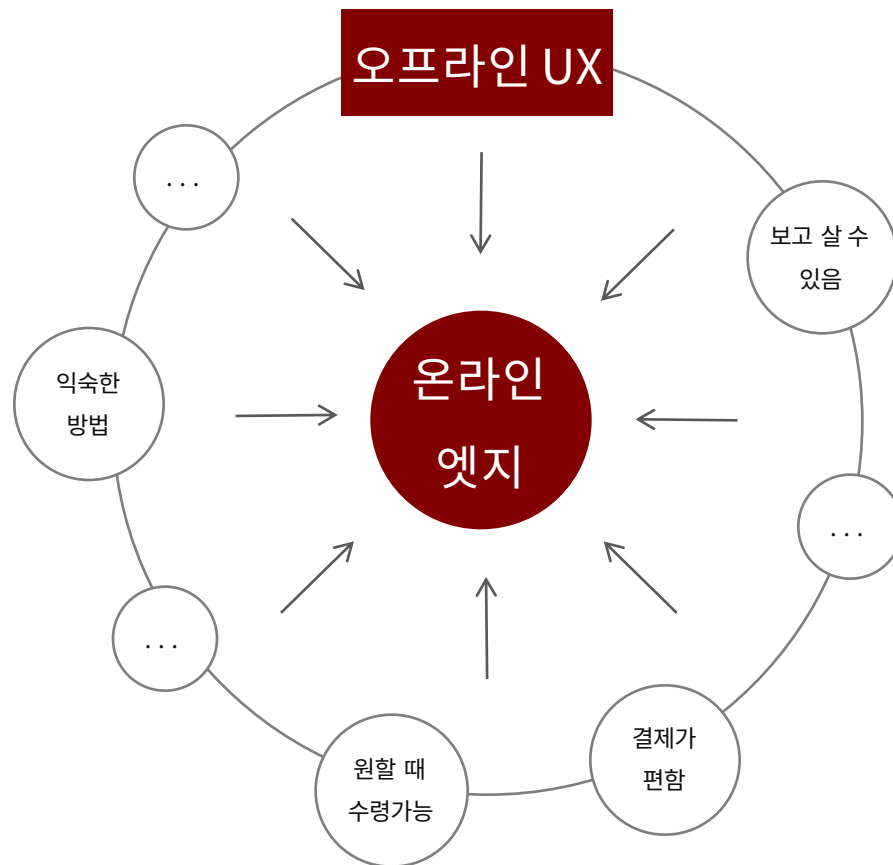


발송 전 실물 확인



# 디지털 트랜스포메이션

온라인에서만 판매가능한 날카로운 상품에 오프라인 UX를 녹여 기존 신선식품 시장을 혁신



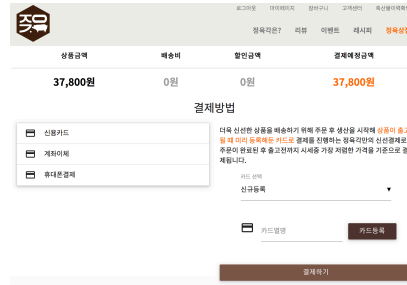
# 사업확장 신선페이 시스템 (HW+SW+IP)

누적된 생산 노하우/가격경쟁력을 갖춘 신선페이 + 생산 연계 On-demand 식품 판매 시스템 턴키 공급



소비자

1. 주문



생산자

2. 주문 접수



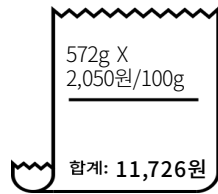
3. On-Demand 주문 정보 전달

4. 생산



5. 무게, 크기, 등급 등 가격에 영향을 미치는 생산정보 전송

6. 생산정보에 맞춰 과금 (PG를 통해 수수료 수익 수취)



7. 물건 배송



**Thank You** 