

AI UNIVERSITY LEAGUE · FINAL RECHECK · V02

꾸르륵

최종 사업계획서 재피드백

이전 코칭·심사 의견 반영 여부를 확인하고, 제출 직전 보완사항과 전체 수정 제안본을 정리한 내부 코칭 보고서

분석 기준일	2026-09-15
최종본	(꾸르륵)2026년 모두의 창업 대학리그 최종 사업계획서.hwp
문서 판정	최종본 재진단 · v02

읽는 방법: 이 보고서의 점수는 대학리그 AI 평가 항목을 참고한 사전진단용 내부 점수다. 공식 플랫폼 점수나 심사위원·청중 점수를 예측하지 않는다. 원문에 없는 정보는 임의로 채우지 않고 [제출 전 입력]으로 표시했다.

1. 최종본 재진단 요약

73.00 / 100

AI 사전진단 환산점수 · 내부 기준

AI 평가 반영 비율 20%로 단순 환산하면 **14.60 / 20점** 수준의 내부 참고값이다. 전문 심사위원 50%와 청중 30%는 별도 평가다.

한 줄 판단: 팀 인원은 4명으로 정리됐고, 3종 파우더의 구성량·사용 조건, n=141 설문, 1,900원 가격과 295원 원재료비, 소비자 검증 목표가 추가됐다. 그러나 발효시간·보관·안전 SOP, CAGR/재무연차 불일치, 전체 원가와 일정의 완료 기준은 제출 전 반드시 정리해야 한다.

최종본은 양식 본문 4페이지로 추출되며, 페이지 표기는 해당 HWPX의 인쇄 기준을 따르되 인쇄 설정에 따라 변동될 수 있다.

2. 이전 피드백 반영 확인

이전 보완 주제	반영 상태	최종본에서 확인한 변화
팀 구성	반영됨	4명 표와 역할이 일치하며 이전 4명/6명 혼선은 보이지 않음
제품 구체성	개선됨	3개 파우더의 구성량과 38-43℃ 조건이 추가됐지만 총 시간·보관·실패 기준이 없음
설문 근거	개선됨	n=141, 63.1%, 79.5%가 제시됐지만 문항·표본 편향·유료 구매의향이 없음
가격·수익	부분 반영	3팩 1,900원과 원재료비 295원은 제시했으나 완전원가·마진·MOQ가 없음
로드맵·안전	부분 반영	OEM·HACCP 방향은 있으나 인증 상태, 발효 SOP, 연도와 완료 기준이 불명확

3. 양식·제출 적합성

확인된 강점

- 4명 팀 표와 역할이 최종본에서 일치함
- 3중 파우더의 성분·구성량·사용 온도가 구체화됨
- n=141 설문과 100명 검증 목표가 들어감
- 가격 1,900원과 원재료비 295원이 제시됨

제출 직전 위험

- 발효시간·보관·폐기·미생물 안전 SOP가 없음
- 본문 CAGR과 이미지 CAGR이 불일치
- 원재료비와 전체 원가가 구분되지 않음
- 재무 연차와 일정 연도가 혼재하고 HACCP 상태가 불명확

4. AI 평가 항목별 재진단

기준: 팀 구성 10, 문제 정의 12, 솔루션·제품 13, 비즈니스 모델 10, 경쟁 우위 15, 시장 분석 10, 성장 전략 15, 로드맵 15.

AI 사전진단 항목	등급	가중치	환산	재진단 근거
팀 구성	4/5	10%	8.00	4명 역할과 역량이 정리됐으나 협업 산출물·투입량은 없음
문제 정의	4/5	12%	9.60	유제품/완제품/DIY의 불편과 설문 근거가 있으나 표본 대표성은 제한적
솔루션·제품	4/5	13%	10.40	3중 파우더 구성량과 사용 조건이 구체적이거나 안전 SOP·보관 검증 전
비즈니스 모델	3/5	10%	6.00	가격·원재료비는 있으나 전체 원가·MOQ·공헌이익·재무 산식 없음
경쟁 우위	4/5	15%	12.00	쌀·밥술·DIY·3단계 차별은 명확하나 경쟁 단가·성능 비교 부족
시장 분석	3/5	10%	6.00	TAM/SAM/SOM과 설문은 있으나 통계 출처·CAGR·유병률 해석 불일치
성장 전략	4/5	15%	12.00	타깃·채널·100명 검증·OEM 확장 계획이 있으나 실행 전환 정의 필요
로드맵	3/5	15%	9.00	7단계 흐름은 있으나 연도·완료조건·안전/규제 게이트가 없음
AI 사전진단 합계			73.00	100점 환산 내부 기준. 공식 플랫폼 점수와 동일하다고 볼 수 없음.

5. 최종본 기준 상세 재피드백

아래 페이지는 kordoc 추출본의 본문 페이지 기준이다. HWP/HWPX의 용지·글꼴·인쇄 설정이 달라지면 페이지가 이동할 수 있으므로, 제출용 PDF 변환 후 마지막으로 다시 대조한다.

p.1-p.2 · 아이템 현황 · 핵심 보완

3단계 키트를 따라 할 수 있는 SOP로 완성

현재 문구: "밥 50g + 물 125mL, 38-43°C에서 순서대로 적용"

재진단: 구성량은 크게 좋아졌지만 총 발효시간, 냉각 시점, 보관온도·기한, 실패·폐기 기준이 없어 실제 학생이 안전하게 재현할 수 있는 사용법이 아니다.

수정 제안: 준비-당화-발효-점도-냉각-섭취/보관의 시간표와 기기별 허용범위, 이상 징후·폐기 조건, 알레르기·교차오염 주의사항을 한 박스로 제시한다.

보강할 증빙/질문: 반복 제조 기록, pH·산도·점도·관능 결과, 보관 안정성, 균주·효소의 식품 사용 적합성 자료를 확인한다.

p.1 · 타깃 · 보완 권장

40-50대 1차 타깃과 20-30대 2차 타깃의 이유를 분리

현재 문구: "1차 비건 지향 40-50대, 2차 편의·재미·건강 20-30대"

재진단: 세그먼트는 구체화됐지만 왜 해당 순서인지, 각 그룹의 구매 상황과 채널이 연결되지 않았다.

수정 제안: 각 타깃별 문제-구매상황-메시지-채널-검증지표를 1행씩 작성하고 141명 설문 응답이 어느 세그먼트인지 표시한다.

보강할 증빙/질문: 세그먼트별 응답 수, 유료 구매의향, 예상 객단가, 유입 채널을 구분할 수 있는가?

p.2 · 시장 분석 · 수치 정합성

시장 통계와 TAM/SAM/SOM 산식을 하나로 통일

현재 문구: "글로벌 비건 식품 시장 CAGR 16.4%, 국내 유당불내증 약 75%"

재진단: 이미지에는 글로벌 시장 성장률 14.6%로 보이고 본문은 16.4%로 달라 재검증이 필요하다. 성인 75%도 정의·출처·추정치 여부를 분리해야 한다.

수정 제안: 원문 출처에서 시작·종료연도·시장 범위·성장률을 다시 확인하고 하나의 숫자만 사용한다. 유병률 통계는 TAM 전체로 확장하지 말고 참고 근거로 둔다.

보강할 증빙/질문: 출처 URL·접근일·원문 표/페이지, 75%의 조사대상·정의·추정 여부, TAM/SAM/SOM 계산식을 붙인다.

p.2-p.3 · 경쟁·가격 · 핵심 보완

1,900원 가격을 완전원가와 경쟁 단가에 연결

현재 문구: "원재료비 295원, 3팩 소비자가 1,900원"

재진단: 295원은 원재료비일 뿐 포장·충전·검사·OEM·물류·수수료·폐기율이 빠져 실제 마진과 지속 가능성을 판단할 수 없다.

수정 제안: 3팩 기준 완전원가, 공헌이익, 목표 마진, MOQ, 유통별 판매가를 산출하고 경쟁 제품과 단가를 비교한다.

보강할 증빙/질문: 견적서 또는 목표 가정, 생산수량별 손익분기점, 소비자 테스트에서 1,900원의 유료 구매율을 확보한다.

p.3 · 성장 전략 · 보완 권장

검증 목표를 측정 가능한 실험으로 전환

현재 문구: "100명 테스트, 만족도 80% 이상, 구매의향 60% 이상, 30개 판매·재구매율 30%"

재진단: 목표는 추가됐지만 분모, 측정시점, 무료 체험과 유료 구매의 구분, 재구매 정의가 없다.

수정 제안: 모집-샘플 제공-7일 만족도-유료 구매-30일 재구매 퍼널을 정의하고 지표의 분모와 목표를 고정한다.

보강할 증빙/질문: 설문 원자료, 실제 결제 데이터, 재구매 기간, 중도 이탈 사유를 기록한다.

p.3-p.4 · 안전·로드맵 · 핵심 보완

HACCP 표현과 사업화 일정을 증빙 중심으로 수정

현재 문구: "HACCP 인증, OEM 후 자동화·해외 확장"

재진단: 인증 완료인지 추진 계획인지 구분되지 않고 일정은 4-6-6-8처럼 연도와 완료 기준이 없다.

수정 제안: 인증 전이면 HACCP 기준 제조 및 인증 추진으로 고치고 단계별 연도·담당자·산출물·안전 게이트를 넣는다. 해외는 국내 검증 이후로 둔다.

보강할 증빙/질문: OEM 후보, 견적·MOQ, 인증/시험 일정, 단계별 통과 기준과 책임자를 확인한다.

6. 기존 심사 의견과의 연결

평가의견 정리.xlsx / 꾸르륵팀 시트. 발표평가 5건과 서류평가 5건을 주제별로 통합해 반영.

구분/출처	심사 의견 요지	최종본 반영 확인 및 재제안
발표평가 의견 1-2 · 꾸르륵팀!5-6	문제 정의와 아이템의 필요성을 짧고 분명하게 전달하고 타깃을 명확히 할 필요	최종본은 40-50대/20-30대 타깃과 설문 수치를 보강했다. 세그먼트별 구매상황과 한 문장 메시지를 추가한다.
발표평가 의견 3-4 · 꾸르륵팀!7-8	제품 사용법과 차별성, 실현 가능성을 더 구체화할 필요	3중 파우더 구성량·온도는 반영됐다. 시간·보관·실패 기준과 반복 제조 증빙을 추가한다.
발표평가 의견 5 · 꾸르륵팀!9	시장성과 가격·수익모델에 대한 숫자 근거 필요	1,900원·295원은 반영됐지만 완전원가·경쟁 단가· 손익분기점은 미완성이다.
서류평가 의견 1-3 · 꾸르륵팀!13-15	팀 역량, 조사 근거, 시장 확장 가능성을 구체화할 필요	4명 역할, n=141 설문, OEM·라인 확장은 반영됐다. 표본 편향과 국내 초기 시장 산식을 보강한다.
서류평가 의견 4-5 · 꾸르륵팀!16-17	발효 안전성, 인증·생산, 일정의 실행성을 증명할 필요	HACCP·OEM 방향은 있으나 인증 상태, SOP, 연도별 통과 게이트를 제출본에 명시한다.

7. 제출 직전 체크리스트

제출 전 확인	상태	확인 방법
사용 SOP	보완 필요	발효시간·보관·폐기·알레르기·교차오염 기준 입력
통계 정합성	즉시 수정	CAGR 14.6%/16.4% 중 원문과 일치하는 하나로 통일
TAM/SAM/SOM	보완 필요	시장 정의·출처 URL·산식·유병률 해석 대조
원가·가격	보완 필요	295원은 원재료비로 구분하고 완전원가·MOQ·마진 입력
소비자 검증	보완 필요	100명 목표의 분모·유료구매·재구매 기간 입력
HACCP·일정	보완 필요	인증 상태와 연도·산출물·안전 게이트 입력

공통 원칙: 수치가 없으면 좋은 말로 채우지 말고 표본수·측정조건·출처·완료 여부를 명시한다. ‘인증’, ‘특허’, ‘균일’, ‘1초’처럼 확정적으로 읽히는 단어는 실제 상태와 시험 결과에 맞춘다.

8. 양식-2 기준 전체 수정 제안본

최종본의 순서를 유지하면서 심사 의견과 재진단 결과를 반영한 제출용 문안 제안이다. [제출 전 입력] 항목은 학생 확인 없이 확정하지 않는다.

기본 정보

아이템명	밥솥으로 간편하게 제작하는 쌀 기반 식물성 요거트 DIY 키트 라이스거트
아이템 요약	쌀을 원료로 한 3중 파우더 스타터를 순서대로 넣고 밥솥에서 발효해 식물성 요거트를 직접 만드는 DIY 키트
팀명/대표	꾸르륵 / 임서현 / 4명

1. 참여현황 및 문제인식

참여 목적: 유제품 요거트의 유당·보관·가격 부담과 기존 식물성 완제품의 접근성 문제를 해결하고, 쌀을 활용한 발효 식품의 소비 가능성을 검증한다.

핵심 고객: 1차 고객은 비건·식물성 식품 관심이 높은 40-50대, 2차 고객은 간편함·건강·만드는 재미를 중시하는 20-30세대. 유당불내증 고객은 별도 세그먼트로 정의하고 의학적 유병률 통계와 혼용하지 않는다.

근거: 실제 비건/온라인 커뮤니티 조사 n=141에서 쌀 기반 식물성 요거트 섭취 의향 63.1%, 새로운 비건 제품에 대한 강한 요구 79.5%를 확인했다. 설문 문항, 모집기간, 표본 편향, 유료 구매의향은 별도 표로 보강한다.

2. 팀 구성

구성원	역할	수행 범위
임서현	팀장·제품개발	사업 총괄, 발효 조건·제품 개발, 원가·일정 관리
김혜인	제조·품질	제조 공정, 품질 기준, 제품 검증
장가연	마케팅·디자인	브랜드·패키지, 고객 커뮤니케이션, 판매 전략
서준현	시장·판매	시장 조사, 판매 채널, 초기 고객 확보

3. 아이템 현황

사용법: 밥 50g과 물 125mL를 준비하고 1번 당화 파우더, 2번 발효 파우더, 3번 점도 파우더를 순서대로 적용해 밥솥에서 발효한다. 발효 목표 온도는 38-43°C이며, 기기·환경별 결과 차이가 있을 수 있다.

파우더	구성·제안 표기	사용자 가치
1번 당화	알파아밀라아제 0.15g, 글루코아밀라아제 0.20g, 쌀가루 1.65g, 총 약 2.0g	쌀 전분을 발효 가능한 당으로 전환
2번 발효	식물성 균주 <i>L. plantarum</i> / <i>L. paracasei</i> 각 1e9 CFU, 말토덱스트린 2.00g, 트레할로스 0.30g, 총 약 3.0g	산미·발효 풍미 형성

파우더	구성·제안 표기	사용자 가치
3번 점도	사과 식이섬유 1.50g, LM 펙틴 0.60g, 잔탄검 0.15g, 구아검 선택 0.25g, 난소화성 말토덱스트린 0.50g, 총 약 3.0g	질감·점도 조정

필수 보완: 총 발효시간, 냉각·보관온도와 기한, 실패 시 폐기 기준, 알레르기·교차오염·미생물 안전 기준을 제품 SOP로 확정한다.

4. 아이템 차별성

차별 요소: 쌀 100% 식물성 원료, 밥술만으로 만드는 발효 과정, 당화-발효-점도 조절의 3중 파우더 시스템, 완제품 대비 농도와 제조 경험을 조정할 수 있다는 점이다.

비교 기준	유제품/그릭 요거트	식물성 완제품	라이스거트 DIY
원료·형태	유제품 완제품 또는 스타터	식물성 완제품	쌀 기반 파우더 키트
사용 환경	구매·냉장 보관	구매·냉장 보관	밥술으로 직접 제조
가격 기준	[경쟁 제품 단가 입력]	[경쟁 제품 단가 입력]	3팩 소비자가 1,900원 제안

5. 아이템 고도화 및 사업화 계획

비즈니스 모델: 소비자가격은 3팩 1,900원, 원재료비는 295원으로 제시되어 있다. 원재료비는 전체 원가가 아니므로 포장·충전·OEM·검사·물류·플랫폼 수수료·폐기율을 포함한 완전원가와 목표 공헌이익을 별도로 계산한다.

시장 검증: 초기 100명 소비자 테스트에서 만족도 80% 이상, 구매의향 60% 이상, 초기 판매 30개 이상, 재구매율 30% 이상을 검증 목표로 둔다. 각 지표의 분모·측정시점·유료 구매 여부를 고정한다.

안전·생산: 제조시설과 HACCP 기준을 적용하되, 인증 완료 전에는 “HACCP 인증”이 아니라 “HACCP 기준에 따른 제조·인증 추진”으로 표현한다. 실험실 표준화 → OEM 파일럿 → 자동화·재고 최적화 순으로 고도화한다.

성장 전략: 채식공감·비건쿡 등 온라인 커뮤니티, 비건 카페 샘플링, 쌀 문화 행사 연계를 통해 초기 고객을 확보한다. 갈색쌀·귀리·보리·수수 라인 확장과 국내 검증 후 해외 판매를 추진한다.

재무 가설: 초기 개발비 3,500만원, 2년차 매출 3억원, 5년차 매출 19억원이라는 가설을 제시하되 판매수량·단가·채널 비중·재구매율 산식과 연결한다. 원문 일부의 “1년차 3억원”과 이미지의 “2년차 3억원”은 하나로 통일한다.

6. 로드맵

단계	기간(재작성 제안)	완료 기준/산출물
발효·시장 검증	2026.09-10	시장 정의, 경쟁표, 141명 설문 원자료, TAM/SAM/SOM 산식
균주·배합 개발	2026.09-11	균주 비교표, 배합 버전, pH·산도·점도·관능 기준
시제품·품질	2026.10-11	사용 SOP, 발효시간·보관기한, 실패·폐기 기준, 안전성 기록
패키지·상용화	2026.11-12	표시사항, 포장 시안, 원가·MOQ·판매가, OEM 견적
파일럿·초기 판매	2027.01-03	100명 테스트, 만족도·구매·재구매 데이터, 개선 리포트