

ROBO ARETE

It's EATNOVATION



로보아르테는 F&B를 잘 아는 로봇 회사입니다.

VISION: 로보아르테는 조리로봇이 적용된 매장을 통해
인류의 식문화를 혁신하고 있습니다



Current step

로보아르테는 로봇과 점주 1인이 운영할 수 있는 스마트한 점포 운영이
가능함을 자사 브랜드 라버트치킨의 성장을 통해 증명하고 있습니다

Next step

조리 로봇이 필요한 모든 곳에 로보아르테의
조리 솔루션이 적용될 것입니다

로보아르테의 虎步

2022

- 6월 **라버트치킨 가맹사업 진출**
- 5월 **Series A 투자: 한국투자파트너스, GS리테일, IBK기업은행, 스마트스터디벤처스, 메가인베스트먼트, 신용보증기금**
라버트치킨 7호기 오픈 (직영)
- 4월 GS25 부산동래 플래그십스토어 튀김로봇 "라버트" 설치 및 운영

2021

- 12월 **라버트치킨 3~6호기 확장 오픈**
여성창업경진대회 2021 대상 : 중소벤처기업부 장관상
- 9월 TIPS 기업 선정 : 운영사 블루포인트파트너스
- 6월 **PRE series A 투자: 네이버, 위벤처스, 블루포인트파트너스**
- 7월 한국로봇산업진흥원 주관 서비스 로봇 실증사업 선정 기업

2020

- 12월 **라버트치킨 2호기 오픈**
- 8월 **SEED 투자: 한국벤처투자**
- 7월 한국로봇산업진흥원 주관 서비스 로봇 실증사업 선정 기업
- 2월 **라버트치킨 1호기 정식 오픈**

2019

- 9월 초기창업패키지(연세대학교 창업지원단)
- 3월 벤처기업인증 획득

2018

- 9월 **(주)로보아르테 설립**

true friend 한국투자 파트너스



Tech Startup + F&B Brand



ROBO ARETE Robotic Applications

SW 프로그래밍
로봇 구성 설계, HW 조립,
솔루션 최적화

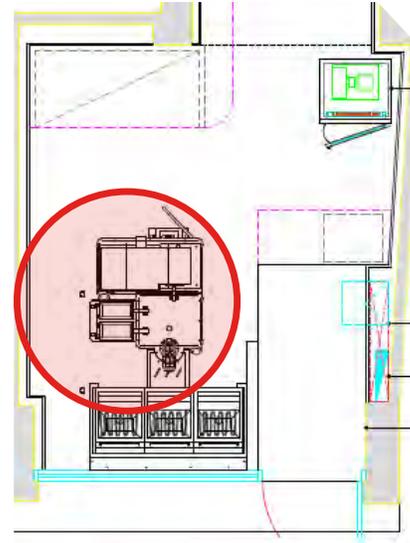


ROBERT CHICKEN

라버트치킨 7개 직영 매장, 1개 가맹 매장
테스트베드 : 노하우 축적
매일 발생하는 매출

우리의 1st 로봇 F&B Brand : 콰버트치킨 가맹 시작

기술이 없어도, 소자본으로, 점주 1인이 직원 채용 걱정 없이
작은 평수의 매장, 어느 주방이라도
튀김기만 있다면 로봇을 그 앞에 설치하여 창업할 수 있도록



로봇 제작 비용 축소
렌탈 비즈니스 가능

생산성 증가
1시간 치킨 50마리 조리
종업원 3인의 분량

일매출 100만원

크기 축소
1평 미만의 로봇 설비

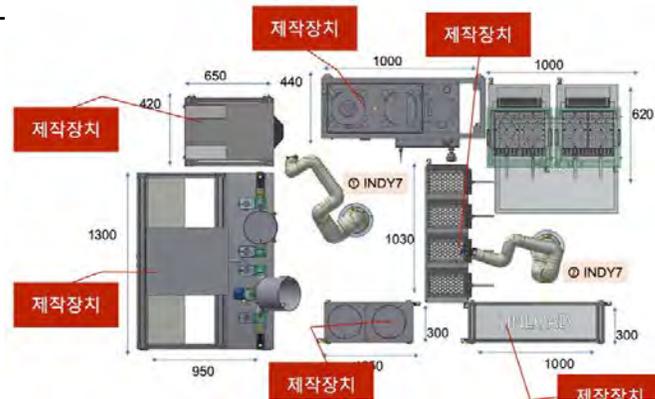
모듈화, 표준화
어느 주방이나 설치 용이

직영매장 + 가맹매장을 운영하며 노하우와 데이터 축적



- 로봇과 사람이 함께 매장에서 원활하게 일할 수 있는
- 동선, 로봇 시스템, 주방 환경, 매뉴얼을 직접 경험하며 형성
- 점주가 겪을 수 있는 운영상의 물리적 문제점을 해결할 수 있었음

	라버트 V1	라버트 V2.	라버트 V3
생산량	20수/시간	40수/시간	50수 /시간
조리 음식 종류	1가지 : 치킨 (뼈, 순살)	모든 튀김류	모든 튀김류
설비 규격	3평	1.4평, 천장형	0.3평 , 1500(W) X 800(L) X 1300(H)
제작 비용	약 1억 5천만원	약 7천만원	약 3천만원
협동로봇	뉴로메카 Indy7 2기	뉴로메카 Indy7 1기	RB5
NSF(미국 식품인증)	없음	없음	<ul style="list-style-type: none"> RB5 – NSF 적용 로보아르테 자체 NSF 인증 진행중
User Friendly	<ul style="list-style-type: none"> 주문 정보 포스 보고 사람이 확인 → 치킨만 제조 가능하기 때문에 → 로봇 패널에 전표 따로 입력 	<ul style="list-style-type: none"> 주문 정보 포스 보고 사람이 확인 → 로봇 패널에 전표 따로 입력 	<ul style="list-style-type: none"> 작업자의 메뉴 입력이 불필요 : 자동 주문 연동 프로그램 “Order Connect”개발 및 적용 Paperless 환경 가능한 주문 관리 플랫폼 조리, 로봇 상시 모니터링으로 즉시 대응 기반 구축



ROBERT CHICKEN

1호기

직영
논현동
주방 6평



ROBERT CHICKEN

2호기

직영
잠실동
주방 6평



3호기

직영
서초동
공유주방 5평



4호기

직영
역삼동
주방 4평



5호기

직영
구로
주방 6평



ROBERT CHICKEN

6호기

직영
사당동
주방 6평

- 첫 홀 매장
- 조리로봇 → 서빙로봇으로 이어지는 CX 제공



7호기

직영
하남
주방 4평



ROBERT CHICKEN

로보 (RO-BO)



라버트 치킨 조리 로봇 플랫폼



SPECIFICATION

- 성능 : 50마리/시간(튀김기 3구 기준)
- 규격 : 1500(W) X 800(L) X 1300(H)
- 주요 구성품
 - 모듈형 프레임
 - 6축 협동로봇 : 두산로보틱스, 레인보우로보틱스
 - 위치 제어식 전동 평행 그리퍼
 - 제어 시스템(클라우드 기반)
 - 안전 센서

PERFORMANCE

- 메뉴 및 프로세스 별 조리 스케줄링을 통한 조리 품질 극대화
- 자체 그리핑 모듈 적용으로 안정적 파지를 통해 다운타임 저감
- 프레임 구조 및 로봇 모션 최적화

SAFETY

- 하단 배치로 로봇 오염 방지
- 안전과 위생을 고려한 설계
(자체 NSF 인증 진행 중)
- NSF 인증 협동로봇 적용
- 산업용 안전 센서 연동
- 클라우드 기반 원격 제어 가능

COMPACT & AGILITY

- 운용환경을 고려한 컴팩트한 사이즈
- 점유 단위 면적 당 최적 성능
- 모듈화 설계로 설치 소요 시간 최소화(1일 이내)

USER FRIENDLY

- 입력이 필요없이 자동 주문 연동 가능한 Order Connect
- Paperless 환경 가능한 주문 관리 플랫폼으로 활용
- 조리, 로봇 상시 모니터링으로 즉시 대응 기반 구축

SI(system integration) 기능 내재 : 외주가 없습니다

기존의 로봇 시장



로봇메이커



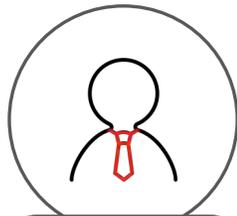
로봇팔 판매



SI(일종의 대리점)



로봇 프로그래밍,
커스텀 마진 붙여서
로봇어플리케이션을 판매 :



최종 수요자

로보아르테 - 라버트치킨



로봇회사

로봇팔을
직접구매

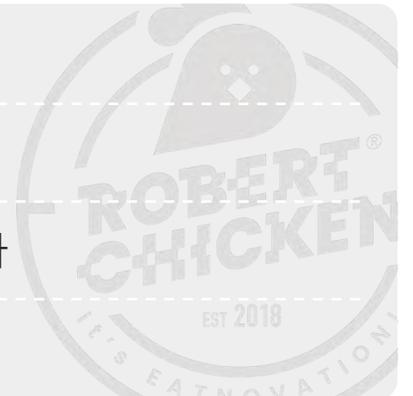


로보아르테가 직접

설계 · 조립 · 프로그래밍 · a/s 등

“모두 직접 실행”

- ✔ 중간 유통 손실(SI 비용)이 없다
- ✔ 수정과 적용이 빠르다
- ✔ 경험과 데이터가 회사 내부에 축적된다
- ✔ 관리 보수까지 내부 팀원이 소화



SI(system integration) 기능 내재 : 외주가 없습니다



사무실에서 설계, 조립 제작, 모의 설치, 프로그래밍, 동선 체크,
모션 테스트, 최적화 모두 직접 실행

본사 내 점주 교육실



1. 콰버트치킨 가맹사업 진출 : 초기 창업비용 3천~5천만원

“ 낮은 창업비용 / 1인 운영 ”



로봇? 렌탈

초기 비용
없거나 적음



권장 평수

10평 내외



교육비



입지

이면도로 공유주방
마트, 백화점 푸드코트 등



일매출

일매출 100만원 이상



인테리어

공유주방 경우 비용 없음
일반 매장 평당 220만원 이하



배달앱 별점

4.9



라버트치킨 강남1호기점

☆☆☆☆☆ 5.0

최근리뷰 59 | 최근사정님댓글 59

후추치킨 맛있어요! 다음날 먹어도
안빡빡하고 맛있었어요.

후추를 후추후추치킨

사장님 그제

fevrez님, 리뷰 감사 드립니다! 담날 먹어도 맛있는



2. B2B 협업 매출 발생 : (2022.02 ~)

(1) GS리테일 : 2022년 4월 부산 오픈 GS25 플래그십스토어에 튀김로봇 '라버트' 설치



'치킨 로봇' 편의점, 다른 곳보다 22배 더 벌었네

"한 번도 안 먹은 사람은 있을지 몰라도, 한 번만 먹은 사람은 없을 정도입니다. 맛-품질-가격 모든 것에 만족해요."

지난달 말 GS리테일이 부산 동래구에 문을 연 GS25 동래대미안이피크점은 이 일대에서 '치킨 맛집'으로 유명하다. 편의점이 단순히 물건을 판매하는 소매점보다는 신선하고, 온행 정보 등으로 변신하는 추세를 잘 보여주는 사례로 꼽힌다.

이 매장에선 치킨 로봇이 닭을 튀긴다(사진). 주문이 들어오면 로봇이 닭을 망에 넣어 약 10분간 기름에 튀긴다. 이후 정보 직원이 기름을 날려내 치킨을 포장해 놓으면 소비자가 가져가는 식이다. 방문자를 응대하고 진열 등 다른 업무도 해야 하는 편의점 직원에게 시간까지 직접 튀기는 것은 부담스러운 일이다. 하지만 로봇이 닭을 튀기면 부담이 훨씬 덜하다.

치킨 로봇으로 화제를 모은 이점포의 매출은 다른 곳보다 많다. 이곳의 지난해 3월~1월 15일 매출은 같은 상권



편의점 업계 차별화 경쟁
GS25 로봇이 닭 튀기고
CU는 하나銀과 손잡아

(주책 입지)의 비슷한 면적(100㎡) 점포보다 1.8배 많았다. 격차가 역시 1.4배 높은 것으로 나타났다.

이런 성과를 낼 수 있었던 데엔 치킨이 효과 노릇을 했다. 이 매장의 치킨 매출은 전국 GS25 평균치킨 매출 대비 22배 많다. 전체 매출 구성에서 치킨이 차지하는 비중도 18.8%에 달한다. 일

번적인 편의점의 '주력인 맥주-아이스크림을 제치고 판매카테고리 매출 1위

를 차지했다.

다른 편의점들도 소비자-가맹점주를 잡기 위한 특색 있는 서비스를 속속 선보이고 있다. CU는 지난해 말 하나은행과 협업해서 서울 송파구에 금융 특화 편의점인 CU대안파크점을 리뉴얼해 출점했다.

이 점포에 설치된 STM Smart Teller Machine-종합금융기기를 이용한 은행 업무 처리 건수는 6개월 만에 1만 건을 돌파했다. 이 점포에서 하나카드를 사용한 결제 건수 역시 전년 동기 대비 15.4% 증가했다.

편의점업계에선 출점을 더 하기 쉽지 않을 정도로 정보 수가 늘어난 지금 같은 상황에서는 경쟁 정보와 차별화한 서비스가 사업의 성패를 가를 것으로 본다. 편의점업계 관계자는 "차별화 기준으로 주요 편의점 정보 수는 5만 개를 넘겼다"며 "이런 상황에서 가맹점주에게 판매해보려면 매출 확대에 필요한 차별화 포인트를 반드시 갖춰야 한다"고 말했다. 이이경 기자



3. 해외 직영 진출 미국 뉴욕

- ✓ 인건비, 임대료 높음
- ✓ 인력난 심각
- ✓ 닭 소비량은 높은 시장
- ✓ 실제로 현지에서 인기가 많은 K-chicken

2021.11.20~23 Fieldtrip @NYC



3. 해외 직영 진출 미국 뉴욕

코로나19로 늘어난 뉴욕 배달 음식 1~3위 모두 닭요리



1위
치킨티카마살라

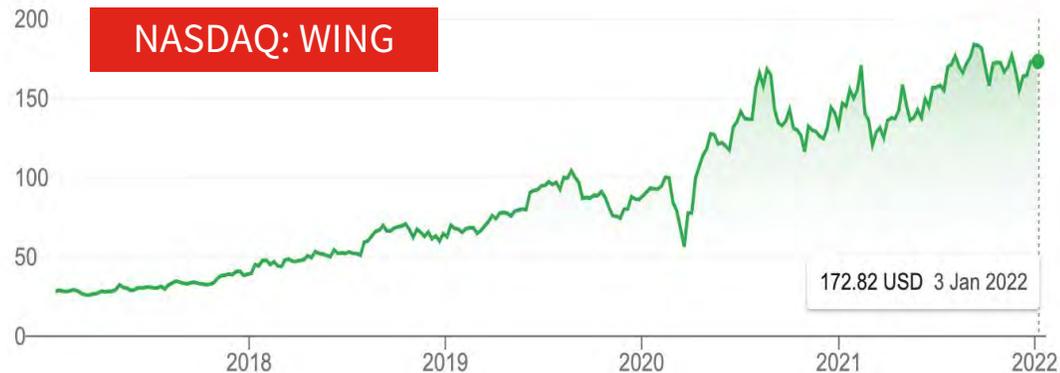


2위
윙



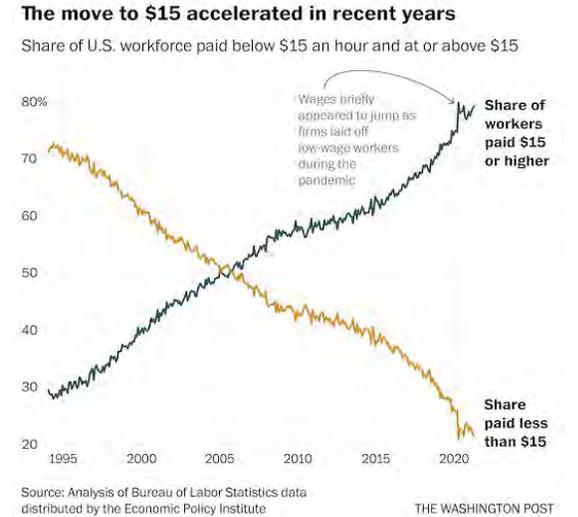
3위
후라이드치킨

닭날개 전문점 윙스톱(Wingstop) 주가 추이
미국 내 닭 소비 증가세 지속을 방증



미국 인건비 상승률 고공행진

- ✓ 3년 새 66% 상승
- ✓ 2021년 6월 기준 미국 노동자의 80%가 최소 15달러의 시급
- ✓ 미국 내 평균 시급 15달러 적용 노동자 비율 추이 (초록색 선)
(source : WP)



미국 인력난 심화

학력·경력 안따져...구인난에 미국 기업들 채용문턱 낮춰

美 최악 구인난 "시급 35弗 줘도 사람 없어요"

"소개하면 60만 원"...미국, 인력난에 '파격' 구인 경쟁 | SBS 뉴스

시급 두배 줘도 못구해...美 식당·마트 구인난 극심 - 한국경제

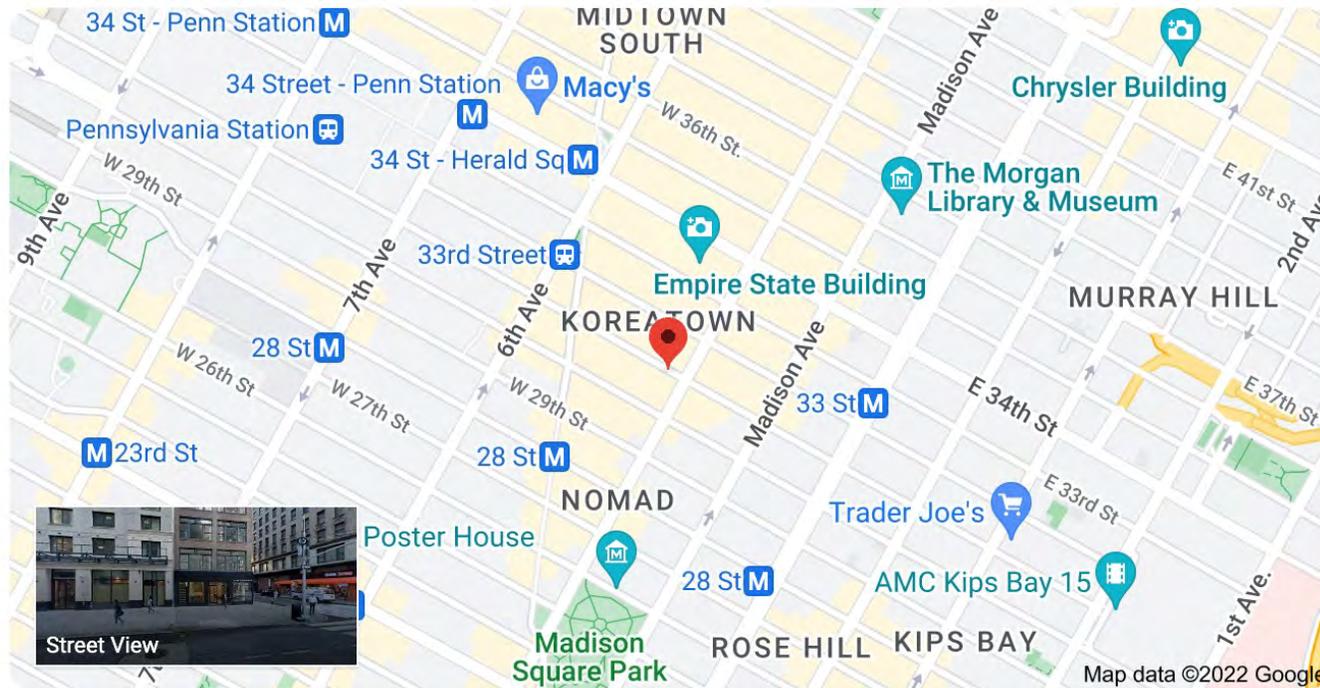
3. 해외 진출

(1) 미국 뉴욕 : 플래그십 스토어

뉴욕 식음료 매출 상위지역 : 5th Avenue X 31th Street

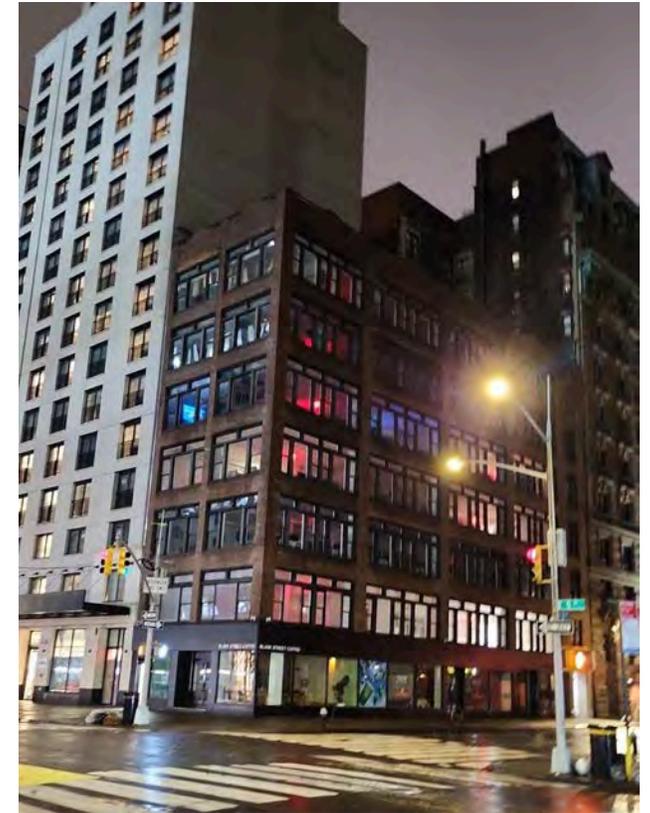
8400 sqf : 약 250평 (지하1층, 1층, 2층)

5번가 노출 지역 : 광고 효과 극대화



3. 해외 진출

(1) 미국 뉴욕



3. 해외 진출

(2) 그 외 계획 국가 : 싱가포르, 베트남



4. 라버트 + ? 다른 음식들도 로봇으로 조리 자동화 할 수 있습니다

ROBERT[®]

PIZZA



BOWL



NOODLE



라버트 + 다른음식 상표 출원/등록 현황

상표명(이미지)	출원/등록	출원/등록번호	등록일자
라버트	등록	40-1811307	2021-12-15
로베르토 에스프레소	출원	40-2021-0164877	2021-08-10
Roberto Espresso	출원	40-2021-0164878	2021-08-10
라버트커피	출원	40-2021-0164879	2021-08-10

Team

젊고, 경험이 많고, 열정적이며 전문적입니다



강지영 CEO

연세대학교 경영학과

- (전) 패스트벤처스 투자심사역
- (전) 유안타증권 IB M&A, ECM
- (전) SK커뮤니케이션즈 전사마케팅
- (전) Merrill Lynch GWM
- (전) MBC 무한도전 Creative Team
- (전) DBS Bank Finance

우일 CTO

고려대학교 기계공학과 학/석사

- (전) CJ 대한통운 TES 책임연구원
- (전) 두산로보틱스 로봇제어팀 선임연구원
- (전) 두산인프라코어 공작기계 선행기술팀

전유정 CFO

한국공인회계사
연세대학교 경영학과

- (전) EY한영 TAX
- (전) 삼정KPMG 감사본부
- (전) 여행스타트업 창업

강충현 CSO, Advisor

한국공인회계사
고려대학교 경영학부

- 수제버거 전문브랜드 [바스버거] 창업
- 화장품 브랜드 아비브 (Abib) 창업
- (전) Headland Capital ops team
- (전) 딜로이트안진회계법인 M&A

감사합니다