



한우 브랜드 세계화 전략

마이스터 임 성 천

휴먼 마이스터 컨설팅

한우가 넘어야 할 산

숯불 구이문화

냉동육 시절의 유산

단순한 소고기 구분법

5% 타겟 시장이 목표?

비선호 저지방육 적체

VS

그릴 & 오븐 로스팅

냉장 숙성육

카테고리별 상품 세분화

95% 시장 수입육에게?

즉석 육가공

세계인의 고기 문화!?

스마트해진 고객의 요구

건강한 고기

지방 함량 40% 이상 : A1++ 한우고기

믿을 수 있는 고기

대한민국 최고 인지도 !? : 00 한우

맛있는 고기

얼리지만 얇으면 다 맛있지! : 냉동육에 비해

편리한 고기

맨날 로스구이만 먹냐?



경쟁력 확보 방안

1

카테고리별 소고기 상품 다각화

2

고부가가치 상품화 기술 확보

3

한국의 맛 차별화 - 소스와 가니쉬의 개발

4

한우 상품 취급점의 컨셉 세분화, 다점포화

5

저탄소 식품 마일리지-로칼 푸드 시스템 구축

한우 브랜드 세계화 전략

1

최전선, 고객 접점 판매망의 프랜차이즈화

2

농축산 식품 계열화 성공 모델 완성

3

계열 주체별 성공 노하우의 모듈화

4

성공 모듈의 복제 – 한우 마이스터의 육성

5

계열화 성공 시스템의 **해외 수출**