[기업명] 리하베스트

[홈페이지] https://www.reharvest.net/

[기업 개요]

1. 설립일 : 2019년
2. 소재지 : 서울특별시 서초구 논현로 171, 제일빌딩 3층(양재동)
3. 대표자 : 민명준

[투자상황]

날짜	투자자	금액	투자 라운드
2020.08.	-	-	Seed
2020.11.	-	-	Seed
2021.03.	유진투자증권	-	Seed
2021.03.	엠와이소셜컴퍼니	-	Seed
2021.07.	팁스	5억	지원금
2021.12.	스틱벤처스	50억	Series A
2021.12.	비엔케이벤처투자	50억	Series A
2021.12.	엘앤에스벤처캐피탈	50억	Series A
2021.12.	씨제이제일제당	50억	Series A
2023.04.	한화투자증권	50억	Series A

[Insight]

- 경영 컨설턴트로 일하며 다양한 국가들을 방문하던 민명준 대표는 지구 한 곳에서는 음식이 남아 버려지는 한편 그 반대편에서는 음식이 부족하여 굶주리는 사람들이 있는 것을 보고 괴리감을 느끼게 되었음.
- 자원의 불균형과 소비되는 음식보다 많은 폐기물이 생기는 악순환의 고리를 끊고 싶다는 작은 고민에서 리:하베스트는 시작하였음.
- 우리 땅에서 나오는 자원의 가치를 깊이 인식하고 발길을 멈추고 솔루션을 탐색하고자 하며, 환경기술 혁신을 통하여 환경오염과 식품 자원 부족의 문제 해결에 앞장서는 대표 기업이 되고자 함.
- 푸드 업사이클을 통해 F&B 산업 선순환 구조 정립 및 순환경제의 고리가 되어 인류가 직면한 자원 및 환경문제 해결에 기여하고자 함.

[Problem, 문제 확인]

- 지구 한 곳에서는 음식이 남아 버려지는 한편 그 반대편에서는 음식이 부족하여 굶주리는 사람들이 있음.
- 보리박(brewer's spent grain, BSG)은 맥주 공정을 거치고 남은 보리를 말하는데, 공정 후 남은 보리에는 사실 보리의 영양분이 고스란히 남아있음.
- 보리박은 우리가 사용하는 밀가루 보다 무려 단백질이 2.4배, 식이섬유가 20배, 1/3 적은 탄수화물을 가지고 있지만, 활용 기술력의 부재로 매해 세계적으로는 39,000,000톤의 보리박이, 국내에서는 420,000톤의 고영양 자원인 보리박과 식혜박이 낭비됨.

[Solution, 해결책]

- 리하베스트는 국내 최초 푸드 업사이클 전문 기업으로 보리, 생강, 콩비지 등의 부산물을 재수확하여 고영양 자원으로 재탄생 시키고 있음.
- 리너지 가루는 맥주와 식혜 제조에 사용된 맥아를 재수확하여 푸드 업사이클을 통해 식품원료로 재탄생

- **(기업용 원료)**
  1) RE:nergy Flour : 맥주박 및 식혜박을 업사이클하여 생산된 친환경 대체 밀가루 원료
  2) 프랜차이즈용 반조리식품 : 피자도우, 파스타, 면류, 만두피, 튀김가루, 베이커리류, 쿠키, 믹스 제품
- **(소비자용 제품)**

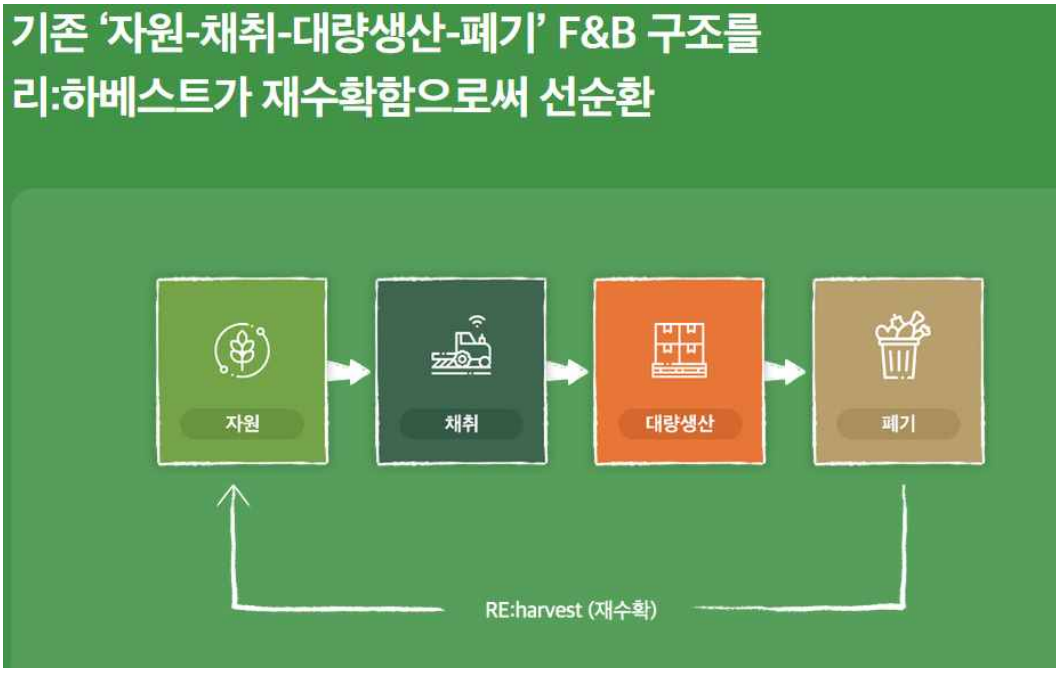
1) 리너지바 오리지널(RE:nergy Bar Original) : 건강한 재료로 가득 채워 고소한 풍미! 오븐에 구워 바삭한 식감
2) 리너지바 치즈&흑임자(RE:nergy Bar) : OB와 리하베스트의 착한 콜라보! 트렌디한 두가지 맛
3) 리너지 그래놀라 치즈&시나몬(RE:nergy Granola) : 영양만점 간편하고 든든한 그래놀라! 바삭하고 담백한 맛
4) 리너지 쉐이크(RE:nergy Shake) : 맛과 영양 균형의 끝! 고소한 단백질 파우더
5) 헤이쭌(Hey!JJohn) : 고소한 맛과 쫀득한 식감, 든든한 포만감을 가진 쫀드기

[Market, 시장 규모]

- 국내에서 연간 발생하는 맥주와 식혜 부산물의 양은 420,000톤이며, 부산물은 지속적으로 늘어나고 있으며, 대부분의 부산물은 저부가가치 제품(퇴비, 사료 등)으로 활용이 되거나 환경부담금을 지불하고 폐기됨.

[Business Model, 비즈니스 모델]

- 리너지 가루는 자연 유래 식이섬유와 단백질 함량이 높고, 당분과 탄수화물(보리분말 대비)이 적으며 풍부한 영양성분을 보유하고 있음.
- 밀가루와 유사한 특성을 보유하고 있어 밀가루 대체재로써 다양한 식품(시리얼, 피자, 과자, 제빵 등) 제조 가능
- 리너지 가루는 푸드 업사이클을 통해 지속가능한 생산과 소비로써 탄소배출 및 폐기물 발생 저감, 물 사용량 감소에 직접적으로 기여함.



- 리너지 가루의 생산으로 추가적인 식품원료를 생산하기 위해 투입되는 리소스 뿐 아니라 매립/폐기되는 부산물을 저감하여 환경오염을 방지함.

- 리너지 가루 1kg을 통해 탄소배출 11kg과 물 사용량 3.7ton을 저감할 수 있음.

- 사랑의 새싹 프로젝트는 발달 장애인에게 적합한 업무를 제공할 수 있는 플랫폼으로, 리하베스트 완제품의 1차 검수 과정을 안양시장애인보호작업장의 발달 장애인 직원들이 전담하며, 검수가 완료되면 인증으로 검수완료가 쓰여진 사랑의 새싹 스티커를 제품 겉면에 부착함.

[Competency, 핵심기술]

No.	발명의 명칭	출원국	출원번호	출원일자	공개번호	공개일자
1	곡물 부산물을 통해 대체 우유 가공물을 제조하는 방법 METHOD FOR MANUFACTURING ALTERNATIVE MILK PRODUCTS FROM GRAIN BY_PRODUCTS	Korea	1020210082937	2021.06.25	1020230001042	2023.01.04
2	부산물에 대한 업사이클링을 수행하기 위한 방법 METHODS FOR PERFORMING UPCYCLING ON BY-PRODUCTS	Korea	1020220077621	2022.06.24	1020230002082	2023.01.05
3	부산물에 대한 검사 처리를 수행하는	Korea	102022007	2022.06.24	10202300020	2023.01.05

	이물 균 관리 장치 FOREIGN MATTER AND BACTERIA MANAGEMENT DEVICE THAT PERFORMS INSPECTION PROCESSING FOR BY-PRODUCTS		7624		84	
4	부산물에 대한 건조 처리를 수행하는 건조 장치 DRYING DEVICE THAT PERFORMS DRYING TREATMENT FOR BY-PRODUCTS	Korea	1020220077622	2022.06.24	1020230002083	2023.01.05
5	부산물에 대한 분쇄 처리를 수행하는 분쇄 장치 CRUSHING DEVICE THAT PERFORMS CRUSHING TREATMENT ON BY-PRODUCTS	Korea	1020220077623	2022.06.24	1020230001537	2023.01.04
6	물오리나무 줄기 추출물 또는 이로부터 분리된 화합물을 함유하는 간독성 질환 예방 및 치료용 조성물 LIVER CYTOPROTECTIVE COMPOSITION COMPRISING AN EXTRACT FROM THE STEM BARKS OF ALNUS HIRSUTA AND COMPOUNDS ISOLATED THEREFROM	Korea	1020090003430	2009.01.15	1010847330000 (등록번호)	2011.11.11 (등록일자)
7	부산물에 대한 업사이클링을 수행하기 위한 방법 METHODS FOR PERFORMING UPCYCLING ON BY-PRODUCTS	Korea	1020220077615	2022.06.24	1024727960000 (등록번호)	2022.11.28 (등록일자)
8	부산물에 대한 분쇄 처리를 수행하는 분쇄 장치 CRUSHING DEVICE THAT PERFORMS CRUSHING TREATMENT ON BY-PRODUCTS	Korea	1020220077617	2022.06.24	1024727970000 (등록번호)	2022.11.28 (등록일자)
9	부산물에 대한 검사 처리를 수행하는 이물 균 관리 장치 FOREIGN MATTER AND BACTERIA MANAGEMENT DEVICE THAT PERFORMS INSPECTION PROCESSING FOR BY-PRODUCTS	Korea	1020220077618	2022.06.24	1024727980000 (등록번호)	2022.11.28 (등록일자)
10	부산물에 대한 건조 처리를 수행하는 건조 장치 DRYING DEVICE THAT PERFORMS DRYING TREATMENT FOR BY-PRODUCTS	Korea	1020220077616	2022.06.24	1024875930000 (등록번호)	2023.01.06 (등록일자)
11	맥주가공부산물 이용한 대체 우유 및 이를 제조하는 방법 ALTERNATIVE MILK USING BEER PROCESSING BY-PRODUCTS AND METHOD FOR PREPPARING SAME	Korea	1020220164196	2022.11.30	1025060230000 (등록번호)	2023.02.28 (등록일자)
12	핫 체인 시스템의 수거공정 제어 관리 방법, 서버 및 컴퓨터 프로그램 METHOD, SERVER AND COMPUTER PROGRAM FOR CONTROLLING THE COLLECTION PROCESS OF HOT CHAIN SYSTEM	Korea	1020230012252	2023.01.31	1025330290000 (등록번호)	2023.05.11 (등록일자)

[분석의견]

- 밀가루보다 영양학적으로 더 좋은데, 푸드업사이클로 지구에 기여할 수 있고, 발달장애인들까지 협력하는 사회적 기여 가치가 매우 높다고 볼 수 있음.

[출처]

1. https://www.reharvest.net/
2. https://reharvestshop.com/
3. https://thevc.kr/reharvest