

bvbb Croissant Shop

bvbb 크로와상 샵
회사소개서



CONTENTS



1. bvbb 베이커리

- 베이커리메뉴
- 인테리어
- 익스테리어

2. 매장

- 인테리어
- 익스테리어

3. 커피디엔에이

- 회사소개
- 커피철학
- 마케팅

bvbb Croissant Shop

bvbb
SEOUL



bvbb는 **BAMVOO Bakery&Brewing**의 약자입니다.



bvbb는 “베이커리와 커피 모두 맛있는 카페를 만들자” 라는
단순한 아이디어에서 출발했습니다.

맛있는 커피는 모두를 만족시키는 것을 경험했습니다.
스타일을 추구 하기보다는 맛있는 커피와 빵을 위해 연구하고 개발하고 있습니다.

bvbb 베이커리의 빵은 크게 크로와상, 치아바타, 바게트로 이루어집니다.

일반적인 메뉴들도 일반적인 재료들이 아닌
최고급 재료만 사용하면 어떤 맛이 날지 궁금해졌습니다.
어느 베이커리나 초콜릿, 녹차맛이 같은 것의 한계를 느끼고
bvbb에서는 우리만의 레시피로 초콜릿과 녹차무스를 만들어
차별화를 위해 연구했습니다.

화려하진 않지만 일반적인 메뉴를 정말 맛있는 메뉴로 만드는 것,
기계의 힘을 빌리고 많이 만들기 보다 파티쉐의 정성과 시간이 더 들어가는 빵,
그것이 바로 bvbb입니다.



bvbb 베이커리 메뉴



크로와상



치아바타



바게트



식빵



디저트



샌드위치

크로와상



크로와상을 잘하는 베이커리도 많지만 일반적으로 대중이 접하는 크로와상은
공장에서 대량으로 만들어 냉동된 생지를 매장에서 구워서 파는 냉동 크로와상이 대부분입니다.
퍽퍽한 빵, 맛 없는 빵이라는 생각을 바꾸고 싶었습니다.
유럽과 프랑스처럼 커피와 크로와상을 먹는 것을 일반화 시키고
정말 맛있는 크로와상을 모든 사람들이 데일리로 먹으며 사랑 받을 수 있도록 만들었습니다.

크로와상



플레인 크로와상 3600원



말차 리스트레또 크로와상 4800원



아몬드 크로와상 4800원



쇼콜라 무스 크로와상 5000원



넛츠 크로와상 6000원

크로와상



바닐라 커스타드 크로와상 5000원



스트로베리 크로와상 6000원



레몬 머랭 크로와상 6000원



연유 도지마 크로와상 5500원



크로와상 앙버터 5500원

치아바타



소프트 치아바타 3500원



하드 치아바타 3500원



올리브 치아바타 4000원



바게트



소프트 바게트 3500원



하드 바게트 3500원



먹물 바게트 4000원



양게트 3800원



블랙 양게트 4300원

식빵



식게트 4500원



먹게트 5500원



덴마크 식빵 5000원



샌드위치



터키 에멘탈 H4000원 W8000원



하몽 세서미 H5500원 W1100원



크로와상 샌드위치 6000원



바질 페스토 소세지 6000원

디저트



에그타르트 3500원



넛츠 타르트 4000원



레몬 허니 마들렌 3000원



다크 쇼콜라 브라우니 3500원



몽블랑 4300원



바질 페스토 크림치즈 4000원

bvbb Exterior

bvbb
SEOUL

일상에서 잘 볼 수 없는 핑크, 보라, 파스텔 컬러가 매장을 밝게하고 메인 컬러를 보라색으로 설정했습니다. 다양한 크로와상을 메인으로 판매하기 때문에 유럽의 느낌을 주기 위한 인테리어를 생각했고, 높은 천장고를 선택했습니다



bvbb Exterior

bvbb
SEOUL



bvbb Exterior

bvbb
SEOUL



bvbb Exterior



bvbb Exterior

bvbb
SEOUL







bvbb Interior

bvbb
SEOUL

bvbb의 보라색을 강조한 인테리어와 머신으로
bvbb Croissant Shop의 고급스러운 이미지를 더했습니다.





bvbb Interior

베이커리가 실제로 발효되고 구워지는 과정을 보여드리기 위해 오븐과 발효실을 손님과 가장 가까운 곳에 배치했습니다. 정직하게 장인정신을 가지고 베이커리를 만드는 bvbb입니다.





















bvbb Croissant Shop



bvbb 이것은 당신의 선택입니다.

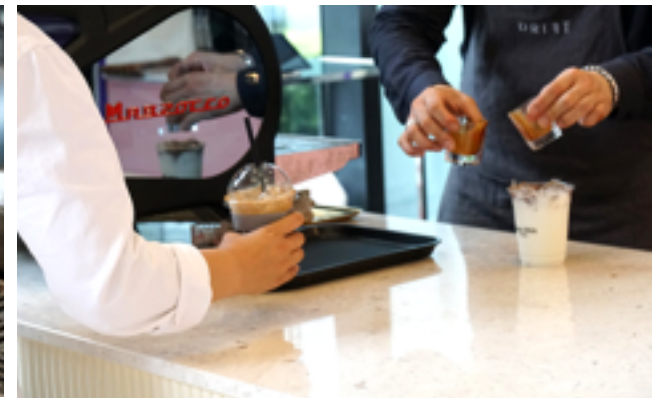
단가를 생각하기 보다 더 좋은 재료, 더 좋은 맛을 내기 위해 연구했습니다.
고급 재료만 넣은 빵, 소화가 잘되는 빵, 가족과소중한 사람에게 줄 수 있는 빵을 만들었습니다.
밤부 빵의 가격은 저렴하지 않습니다.

하지만 이빵을 선택한 당신은 정말 좋은 재료로 오래 발효시킨 빵을 선택하였습니다.
맛있게 드세요. 그리고 건강하세요.



bvbb는
BAMVOO Bakery&Brewing의
약자입니다.

bvbb 베이커리는 커피디엔에이의
커피원두와 콜드브루를 사용합니다.



COFFEE DNA ROASTING COMPANY

ESTD.2012




Coffee DNA FACTORY
 ESTD. 2012

커피디엔에이 팩토리
 경기 광주시 초월읍 산수로414

Coffee DNA
 SEOUL

커피디엔에이 로스팅컴퍼니
 광화문 서울 중로구 종로 33
 이문동 서울 동대문구 천장산로4길 48
 여의도 서울 영등포구 의사당대로1길 11
 부산 중구 광복중앙로24번길 8-1

Bv
B
BAMVOO
 Bakery & Brewing

밤부 베이커리&브루잉
 서울시 마포구 합정동 386-11

bvbb
Croissant
Shop

bvbb 크로와상 샵
 서울시 중구 청계천로100 1층

BREWED
 SEOUL

브루드 서울
 서울시 강서구 마곡동 760-1 1층

COFFEE DNA

Coffee DNA
SEOUL



COFFEE


Coffee DNA FACTORY
ESTD. 2012

커피디엔에이 팩토리

COFFEE D.N.A
ROASTING COMPANY

커피디엔에이 로스팅컴퍼니
광화문 / 이문동 / 여의도 / 부산

BAKERY

$\frac{Bv}{B\mathcal{B}}$

밤부 베이커리 & 브루잉

bvbb
Croissant
Shop

bvbb 크로와상 샵

DESSERT

BREWED
SEOUL

브루드 서울

COFFEE DNA 연혁

Coffee DNA
SEOUL

2012년 2월
커피디엔에이 1호점 설립



2012년 3월
자체 커피 로스팅
(토퍼 1kg로스터기) 시작



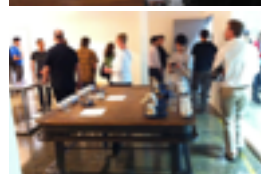
2012년 3월
밀크블렌드 개발



2012년 4월
에스프레소 블렌드 개발,
더치커피 개발



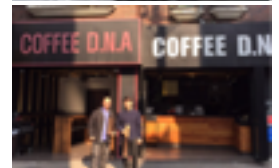
2012년 7-8월
창업자 김현덕
(시애틀-포틀랜드-샌프란시스코-LA)
4개도시 40곳 이상의 카페 투어



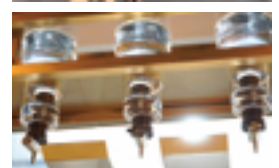
2012년 7월
토퍼 5kg 로스터기 업그레이드



2012년 11월
한국외대 2호점 오픈



2013년 2월
더치커피공장 오픈(120구)



2014년 2월
경기도 광주 커피디엔에이
로스팅팩토리 오픈
(토퍼 15kg로스터기 추가도입)



2014년 10월
커피디엔에이 여의도점 오픈



2015년 5월
커피디엔에이 광복점 오픈



COFFEE DNA 연혁

Coffee DNA
SEOUL

2015년 9월
(주)커피디엔에이
팩토리법인 설립



2016년 3월
경기도 광주 로스터리
카페오픈



2016년 5월
디엔에이팩토리
더치커피실 도입



2016년 8월
커피디엔에이 서울광화문 오픈



2017년 4월
BREWED SEOUL
브루드 서울 오픈



2017년 5월
BAMVOO Bakery&Brewing
밤부 베이커리 오픈



2017년 7월
bvbb Croissant Shop
bvbb 크로와상샵 오픈



커피디엔에이 광화문

2016년 8월 25일 오픈한 커피디엔에이 광화문은
오피스 상권의 인텔리 직장인의 입맛을 만족시켜
커피 단일로 평일 일매출 150만원을 달성하고
있으며 신규 매장은 베이커리 추가로 더욱 활발한
내방이 기대됩니다.

커피디엔에이 광화문점은 700에서 1000잔을
목표로 하고있습니다.



카페는 “맛있는” “커피”를 판매해야 합니다.

커피디엔에이는 손님에게 완벽한 한 잔의 커피를 만드는 것을 목표로 합니다.

이 가치는, 한 잔이든 1000잔을 만들 건 언제라도 지켜져야 합니다.

직접 만든 음료만을 제공합니다.

왜냐하면 모든 음료는 커피디엔에이 바리스타의 손을 거쳐야 가치가 있다는 믿음 때문입니다.

커피디엔에이는 인테리어부터 머신과 시스템을 모두 “맛있는 커피”로 귀결될 수 있게 설계 합니다.

“맛있는 커피”의 “맛”을 위해 정확한 생산 매뉴얼과 철저한 관리로 뒷받침 합니다.





DARK ROAST

커피디엔에이 커피 맛의 핵심은 다크 로스트 커피원두 입니다.
다크 로스트는 단순히 강하게 볶는 것만을 의미하지 않습니다.
원두의 겉과 속이 균일하게 로스팅 되는 웰던 (WELL DONE) 로스팅을 위하여
고지대의 생두 중에서도 최고 등급의 생두만을 블렌딩 하여 로스팅 합니다.

품질이 떨어지는 생두를 사용하면 속이 익기도 전에 겉표면이 타버리기 때문이죠.
커피디엔에이가 추구하는 커피 로스팅 포인트 구간은 굉장히 짧습니다.

다크로스팅은 순발력을 요구하는 찰나의 예술입니다.

완벽한 로스팅을 위해 현재까지 수천번을 로스팅 했고, 항상
전(LATEST) 로스팅을 다음(NEXT) 로스팅에 반영하는 작업을 반복하고 있습니다.



ESPRESSO BLEND

2012년 4월 개발 된 커피디엔에이 시그니처 블렌드입니다.
남아메리카 7개 국가의 최고급 생두를 블렌딩 하고
커피디엔에이의 다크로스팅을 통해 초콜릿 맛을 극대화 했습니다.
아메리카노, 에스프레소를 드시는 분께 적합한 원두입니다.



MILK BLEND

2012년 3월 에스프레소 블렌드보다 먼저 개발되었습니다.
라틴아메리카 6개 나라를 블렌딩 했습니다.
커피오일(OIL)이 풍부해 우유와 잘 섞이기 때문에 카페라떼, 카푸치노에
최적화 된 블렌드 입니다.
커피디엔에이의 특별한 다크 로스팅으로 고소하고 진한 맛을 이끌어 내어
우유와 베리에이션 되었을 때 최상의 맛을 표현 합니다.

COFFEE DNA 메뉴

Coffee DNA
SEOUL

ESPRESSO BASE

- 에스프레소 베이스 -

DARK ROAST



에스프레소 3000원



아메리카노 3500원



카페라떼 4500원



카푸치노 4500원



바닐라라떼 5000원



월남라떼 5000원



모카 5000원



아포가또 6000원

DUTCH COFFEE BASE

- 더치커피 베이스 -

커피디엔에이 이문동 1년 더치커피 매출 1억원
차별성 없고 맛 없는 일반 더치커피와 달리 커피디엔에이 손님들은 더치커피인지 모르고 구매
특유의 부드러움과 청량함으로 인기



콜드커피 4000원



오란दार떼 5500원



오란다모카 5500원



오란다사이공 5500원



오란다그린 5500원



오란다블랙 5500원

비커피 메뉴

자몽에이드 6000원

신선한 자몽 1과를 손으로 직접갈아 펄프를 살리고 매장에서 직접 제조한 탄산수,
최소한의 시럽으로 맛을 낸 핸드스퀴즈 자몽에이드



DUTCH COFFEE

- 더치커피 -

위생적인 관리로 **세계최초 실온 6개월** 유통기한 설정 통과

더욱더 신선하고 철저한 관리를 위해

로스팅 후 48시간 이내 더치커피 추출 - 매장에서 일주일 이내 판매

16도씨 이하의 온도에서 20시간 추출-더욱 진한 맛과 향(일반 더치커피4-12시간 추출)



COFFEE BOTTLE

- 커피보틀 (RTD) -

매장에서 직접 만든 **프리미엄 커피보틀**을 빠른 시간 내 테이크아웃 / 포장 장점
점심 피크 타임 손님 빠른 구매 가능 / 시간당 매출 증가
회사 단위 단체 구매 가능 / 케이터링의 고급화 및 간편함



콜드커피 5000원



오란다라떼 5500원



오란다사이공 6000원



오란다모카 6000원



월남라떼 6000원



오란다그린 6000원



오란다블랙 6000원



보틀케이스

150ml 콜드브루



콜드브루 주력상품

코스타리카
에티오피아
케냐
엘살바도르



다품종 소량 생산으로
150ml 보틀 라인이
계속 추가될 예정입니다.

150ml 콜드브루



코스타리카

커피디엔에이 5년 콜드커피 히스토리상 가장 클래식 하며 초콜릿 테이스트와 청량감이 돋보이는 콜드브루

7000원

CLASSIC



에티오피아

아프리카 테라로사를 담은 훔내음과 피니쉬에서의 고구마껍질의 향긋함이 마지막까지 기분 좋게 해주는 콜드브루

8000원

카페라떼 추천



케냐

입 안을 가득 채우는 묵직한 바디감과 커피디엔에이 다크로스팅으로 케냐 AA의 진한 맛을 최대한으로 끌어 냈습니다.

9000원

아메리카노 **카페라떼** 추천



엘살바도르

PREMIUM

중앙 아메리카 엘살바도르의 명문농장 에스메랄다의 COE커피

스페셜티 커피를 디엔에이의 다크로스팅으로 프리미엄 초콜릿 맛을 이끌어 내고 고급 올리브유의 묵직한 바디감과 부드러운 목넘김이 인상적입니다.

20000원

* COE : 각국의 커피 농장에서 출품한 우수한 커피를 5차례 이상의 엄격한 심사를 거쳐 해당국의 그 해 최고커피로 인정하는 명칭이다.

콜드커피 1.1L



NEW



코스타리카
콜드커피

1.1L
18000원

커피디엔에이는 한국에는 없는 디자인을 최초로 선보이며 유니크한 디자인을 추구하고있다.

커피디엔에이가 직접 디자인하고 미국에서 특별히 제작된 새로운 디자인의 유리 보틀

더치커피

코스타리카 원액

커피디엔에이 5년 콜드커피 히스토리상
가장 클래식 하며 초콜렛 테이스와
청량감이 돋보이는 콜드브루



500ml
21000원



1L
30000원

커피원두

에스프레소 블렌드



200g
13000원



500g
24000원



1kg
30000원

밀크 블렌드



200g
12000원



500g
24000원



1kg
30000원

COFFEE DNA 캠페인

Coffee DNA
SEOUL

| 부산 IWU 독거노인 행사 자원봉사자 커피 나눔



| 자카르타 빈곤 마을 봉사활동 후원



COFFEE DNA 카페쇼

Coffee DNA
SEOUL

-서울 카페쇼에서 커피디엔에이가 여러 업체와 고객들로 부터 무수한 러브콜을 받았습니다.



COFFEE DNA 현대백화점

Coffee DNA
SEOUL

| 코엑스 현대백화점 행사

-현대백화점 커피행사에서 커피디엔에이가 백화점 고객들과 백화점 관계자들에게 인테리어 분위기와 상품성으로 큰 인기와 관심을 이끌어냄



COFFEE DNA 현대백화점

Coffee DNA
SEOUL

| 판교현대백화점 행사



COFFEE DNA 아티스트커피

Coffee DNA
SEOUL

| 커피디엔에이 & 기은세

-커피디엔에이가 배우 기은세씨와 콜라보레이션하여 아티스트 커피를 제작하였습니다.
기은세씨의 그림을 입은 커피디엔에이의 스페셜티 커피입니다.



COFFEE DNA 마케팅

Coffee DNA
SEOUL

- | 냉장고를 부탁해-가인편
- | 올레tv 뮤비스타 소셜클럽
- | MBC 경제매거진
- | 생방송 오늘저녁
- | 몬스타엑스, 씨스타, 우주소녀 쇼케이스



천연발효빵, 다크로스팅의 진하고 부드러운 커피

bvbb Croissant Shop



bvbb 크로와상 샵

운영-주식회사 커피디엔에이

서울 청계천로100 시그니처타워 1층

대표전화 **1522-1164**

팩스 **031-766-0448**

대표메일 bamvoodna@gmail.com

담당자 이사 김현덕

연락처 **010-3219-2480**

감사합니다.

