콜렉티보 커피 브랜드 소개서

Colectivo

COLECTIVO

콜렉티보

Collective 의 스페인어

- 1. (하나의 목적을 위해 모이는) 집단의, 단체의
- 2. 집합적인, 공동의
- 3. (공동 작업을 하는) 집단

BRAND VISION

스페셜티 커피 그리고 빵을 매개로 하여 우리 세대가 집단으로 향유할 수 있는 새로운 문화적 사고, 행동을 공유합니다.

BRAND DEFINITION

사업영역 – 커피 전문점, 베이커리 및 문화 컨텐츠 사업 운영

BRAND KEYWORD

#COFFEE #BREAD #CULTURE
#ORIGINAL #AUTHENTIC #INSPIRATION #SHARE #SYMPATHY

NEW COFFEE CULTURE

제 3의 물결이라고도 불리우는 스페셜티 커피 문화. 제 3의 물결 속에서 커피는 음료의 퀄리티와 맛 뿐 아니라, 공간을 구성하는 모든 요소들이 새롭습니다. 커피를 추출하는 방식, 바리스타의 커피를 바라보는 시선, 이 공간을 찾아오는 사람들의 모습 그리고 그들이 서로 상호 소통하는 방식까지도 기존의 커피 문화에서 진보된 모습을 우리가 주도적으로 만들어 나갈 것이다.

INSPIRATIONAL LIFE

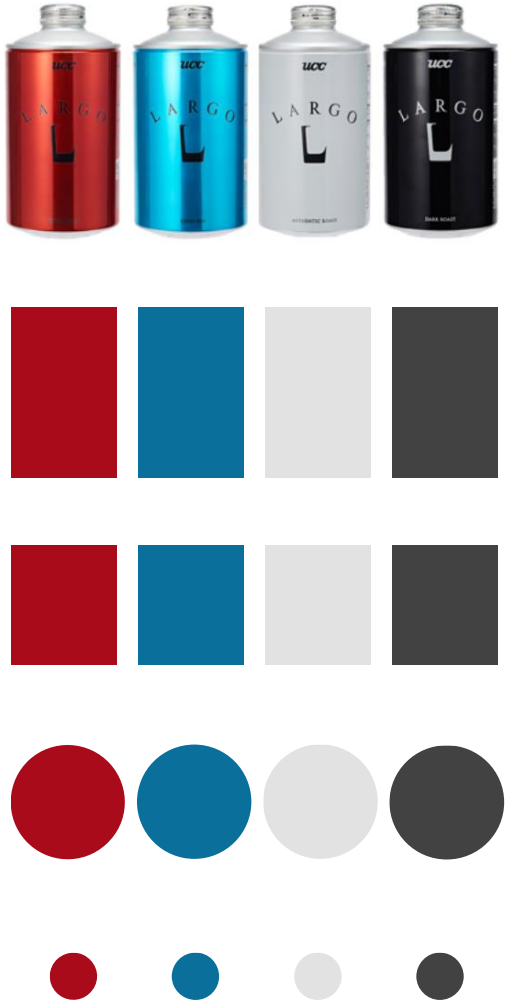
제 3의 물결, 그리고 지금 이 시대에서 카페라는 공간은 단순히 식음료를 소비하는 공간에서 머물 수 없습니다. 콜렉티보 공간 자체에서, 이 곳에 방문한 사람들의 개성에서 혹은 우리가 준비하는 다양한 컨텐츠를 통해서 모든 구성원이 삶의 새로운 영감을 받을 수 있을 것입니다.

BRAND SYMBOL & COLOR

스페셜티 원두 상품인 LARGO의 4가지 색을 원형으로 형상화한 것이 COLECTIVO의 정체성입니다.

4가지 색은 다양성, 화합, 진중함 그리고 나아감을 상징하며, 단순히 원형에서 머무는 것이 아니라, 다양한 모습을 발현됩니다.

우리의 매장을 찾는 고객들은 이름보다도 먼저 우리의 4가지 색상을 보고 COLECTIVO를 떠올릴 수 있을 것입니다.



BRAND ARTWORK

COLECTIVO의 4가지 상징적인 색상은 무궁무진한 영감을 불러 일으킵니다.
단순한 색의 조합부터, 그림 혹은 오마주까지.
COLECTIVO의 다양한 아트워크는 지속적으로 공유될 것이며, 우리의 무한한 상상력을 나타냅니다.

**자세한 아트워크는 별도 COLECTIVO_ARTWORK.PDF 파일을 참고해 주시기 바랍니다*

COFFEE BEANS

LARGO by UCC

Colectivo

SIGNATURE BLEND LINE (900G)

AUTHENTIC

어센틱 블렌드
(MEDIUM ROASTING)

가장 순수한 에스프레소를 위한 원두. 단맛, 쓴맛, 바디감이 최상의 밸런스를 갖춰 이상적인 크레마(Crema)를 선사하는 커피.

TERRA ROSSA

테라 로사
(MED-DARK ROASTING)

일교차가 높은 자연 환경에서 태어나 달콤한 향미가 가득한 원두. 가장 완벽한 밸런스를 자랑하는 대중적인 향미. 어떠한 추출과도 어울리는 커피.

DARK ROAST

다크 로스트
(DARK ROASTING)

정통 이탈리안 클래식 에스프레소를 위한 원두. 진한 다크 초콜릿의 풍미와 입 안을 가득 채우는 풍부한 바디감.

CIELO BLU

치엘로 블루
(LIGHT ROASTING)

중남미의 비옥한 화산재 토양에서 태어난 원두. 스페셜피 커피다운 강렬한 산뜻함, 과일의 단맛의 조화는 새로운 블렌드를 창조.

2016,2017 한국 바리스타 챔피언쉽 대회 공식 원두 | 2016,2017 한국 바리스타 1급 시험 공식 지정 원두

SINGLE ORIGIN COFFEE (227G)

PAPUA NEW GUINEA BLUE MOUNTAIN

파푸아 뉴기니 블루 마운틴
(MEDIUM ROASTING)

파푸아 뉴기니 천혜의 자연 환경에서 태어난 블루마운틴 품종의 스페셜티 커피. 기존 고가에만 거래되던 품종인 블루마운틴을 개량

COSTA RICA JAGUAR HONEY

코스타리카 재규어 허니
(MEDIUM ROASTING)

꿀처럼 달콤한 향미가 가득 차있는 코스타리카 재규어 농장의 명품 커피. 허니 프로세스를 통해 열매 본연의 단맛을 극대화

INDONESIA BALI JALAK

인도네시아 발리 잘락
(MEDIUM ROASTING)

루왁 커피로도 유명한 인도네시아 발리 지역에서 생산한 원두. 기존 쓴맛 위주의 만델링 기법에서 벗어나 오감을 만족하는 밸런스

GUATEMALA HUEHUETENANGO LA PROVIDENCIA

과테말라 라 프로비덴시아
(MEDDARK ROASTING)

과테말라의 비옥한 화산재 토양에서 태어난 원두. 가장 대중적인 균형감과 더불어 깊은 풍미, 고급스러운 바디감이 일품인 커피.

PANAMA GEISHA LA ESMERALDA

파나마 게이샤 에스메랄다
(LIGHT ROASTING)

신의 커피라 불리우는 파나마 게이샤. 자메이카 블루마운틴, 하와이안 코나의 아성을 넘는 세계 최고의 고급 스페셜티 커피

LARGO by UCC 특성

- **컨텐츠 :** 세계 최초의 프레쉬 아로마 공법, 갓 볶은 커피보다 더 신선하고 풍부한 향미
- **품질 :** 아로마 증가율 47%, 에스프레소 크레마 증가율 3배, 갓 볶은 상태의 커피의 신선도를 4년간 그대로 유지
- **경쟁력 :** 기존의 신선도 관리를 위한 잦은 생산, 물류, 재고 폐기 등 비용 절감

완벽한 산소 차단 기능 : 4년의 신선도 (세계 최초의 공법)

- 로스팅 직후 특수 재질 알루미늄 캔 케이스에 완벽하게 밀폐
- 산소 침투 완벽 차단, 아로마 탄소 유지 기능으로 개봉 전 4년간 완벽하게 유지
  (잔존 산소율 0.1% 수준, 시장의 일반 원두팩은 10% 내외)
- 일반 원두 보관팩 품질 유지 기간 최대 4주, 50배 이상의 보존 효율성

아로마 증가율 : 47%

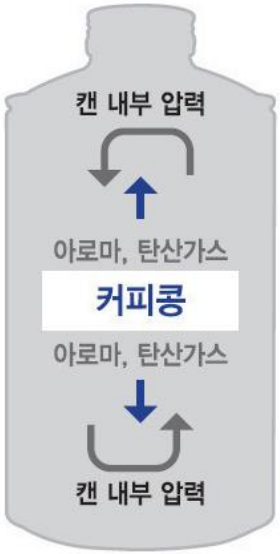
- 로스팅 원두 밀폐 후 캔 안에서 자연 숙성으로 로스팅 직후 아로마가 47% 증가

에스프레소 크레마 증가율 : 3배

- 증가된 아로마가 만들어 내는 크레마의 두께(갓 볶은 원두 대비 3배 이상), 더욱 풍부하고 균형 향미 형성

매장 오퍼레이션 효율 극대화

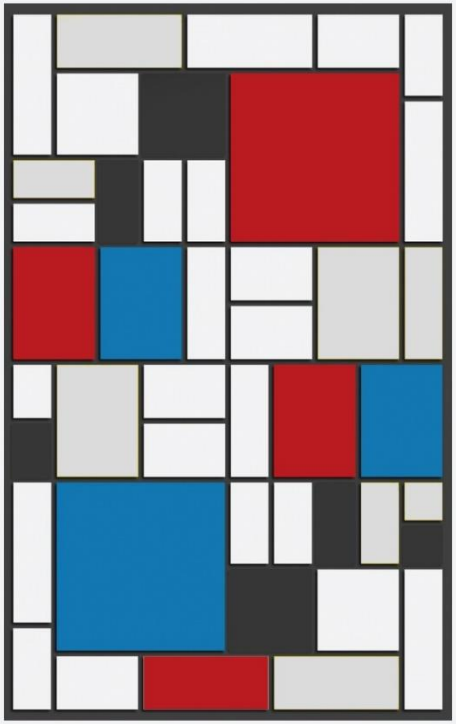
- 오랜 시간이 지나도 변하지 않는 향미로 고객에게 최상의 음료를 선사
- 매장 내 잦은 발주로 인한 업무 비효율 제거 및 물류 비용 절감



COFFEE & BEVERAGE

Colectivo

GOURMET
COFFEE
&BREAD



Colectivo

COFFEE CONSULTING

한겨레 바리스타 챔피언

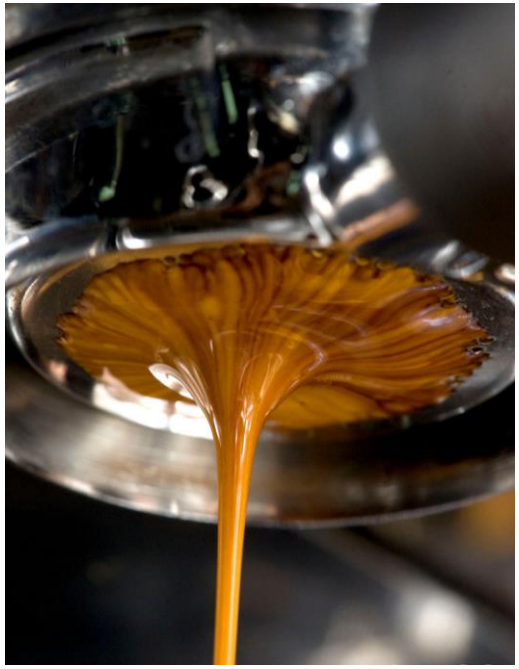
- UCC COFFEE KOREA 소속 (2017~)
- 2017 Barista Championship 우승 (Brewers Cup)
- 2016 Barista Chamiponship 5th (Brewers Cup)
- Conversation Head Barista (2015~2016)
- 콜렉티보 커피 수석 커피 분야 컨설턴트

CONSULTING CATEGORY

- 에스프레소, 브루잉 등 머신 선정
- 원두별 추출 방법 및 레시피 연구 및 확정
- 종류별 메뉴 개발
- 콜렉티보 커피 바리스타 커피 교육

COFFEE MENU

LARGO PROJECT (가칭)의 모든 커피는 핸드드립(푸어 오버), 사이폰, 콜드브루 등
다양한 스페셜티 원두를 다채로운 브루잉 방식과 프로페셔널한 바리스타의 제조로 제공됩니다.

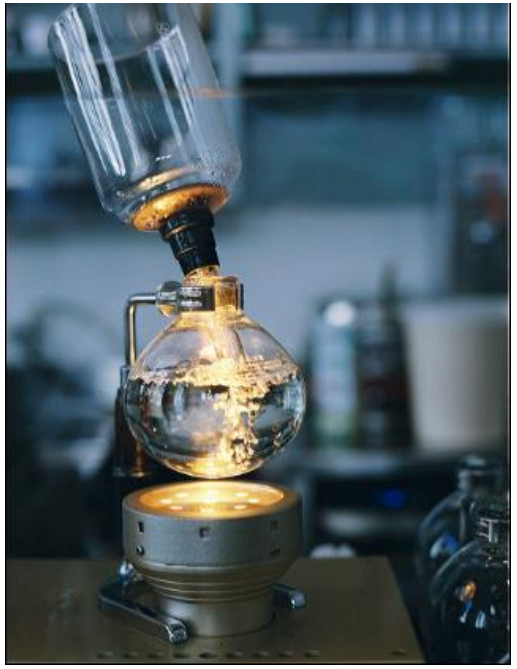


ESPRESSO

- 기본 에스프레소 메뉴 제공
- 라르고의 핵심인 정통성과 진보성을 나타낼 수 있는 맛의 균형감 지향
- 미디엄 다크 아메리카노 / 미디엄 카페 라떼

HAND DRIP

- 스페셜티 커피에 최적화된 맛의 핸드드립 커피
- 미국식 푸어 오버 (Pour-Over)방식을 채용하여, 효율적인 음료 제조 가능
- 추출 퍼포먼스 등 시각적인 효과를 통한 고객 몰입도 및 커피 만족도 증가



SYPHON COFFEE

- 압력차이를 이용한 일본식 고급 추출 방식
- 희소한 추출 방법으로, 많은 커피 애호가들의 사랑을 받고 있는 추출 방식
- 일본 UCC COFFEE내 세계 사이폰 챔피언 다수 보유로 레시피 전수 가능

COFFEE MENU

LARGO PROJECT (가칭)에서만 만날 수 있는 프로페셔널 바리스타들의 시그니처 메뉴, 과일 산지와의 직거래로 즐길 수 있는 시즈널 메뉴는 고객 감동 및 브랜드 이미지 제고에 기여할 것입니다.

SIGNATURE COFFEE

- Coratdo (Spanish Flat White)
- Salted Caramel
- Classic Caffe Mocha
- Signature Cacao Latte

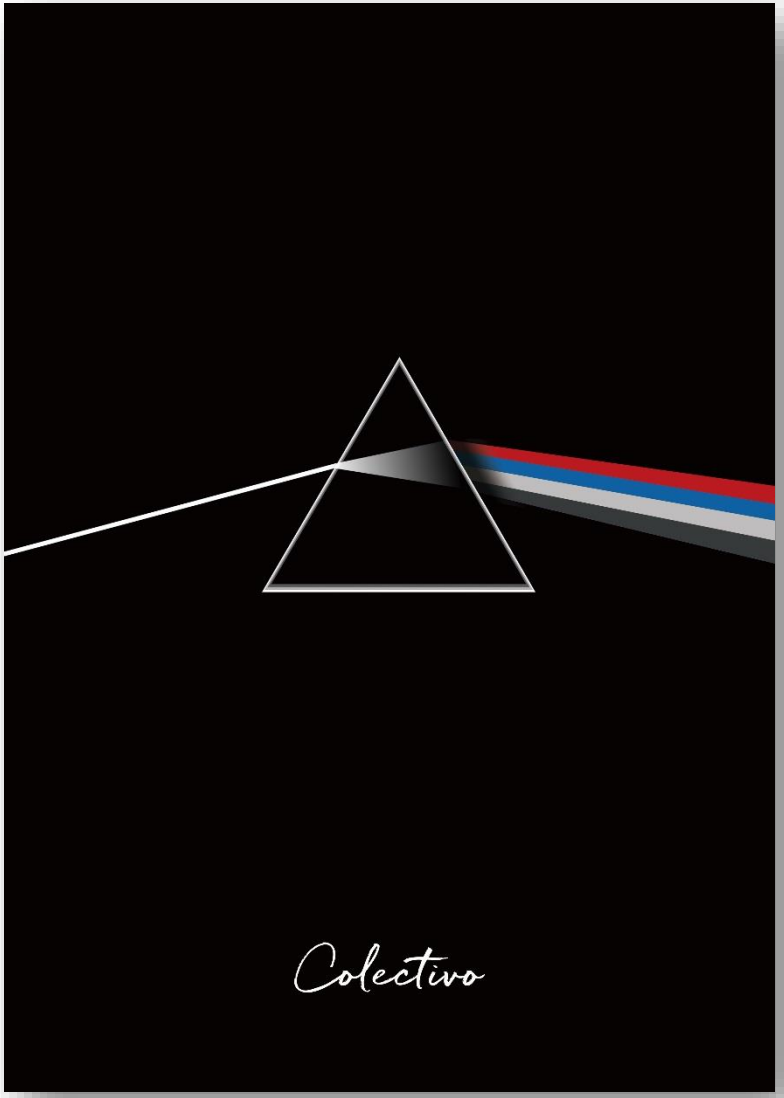
COLD BREW

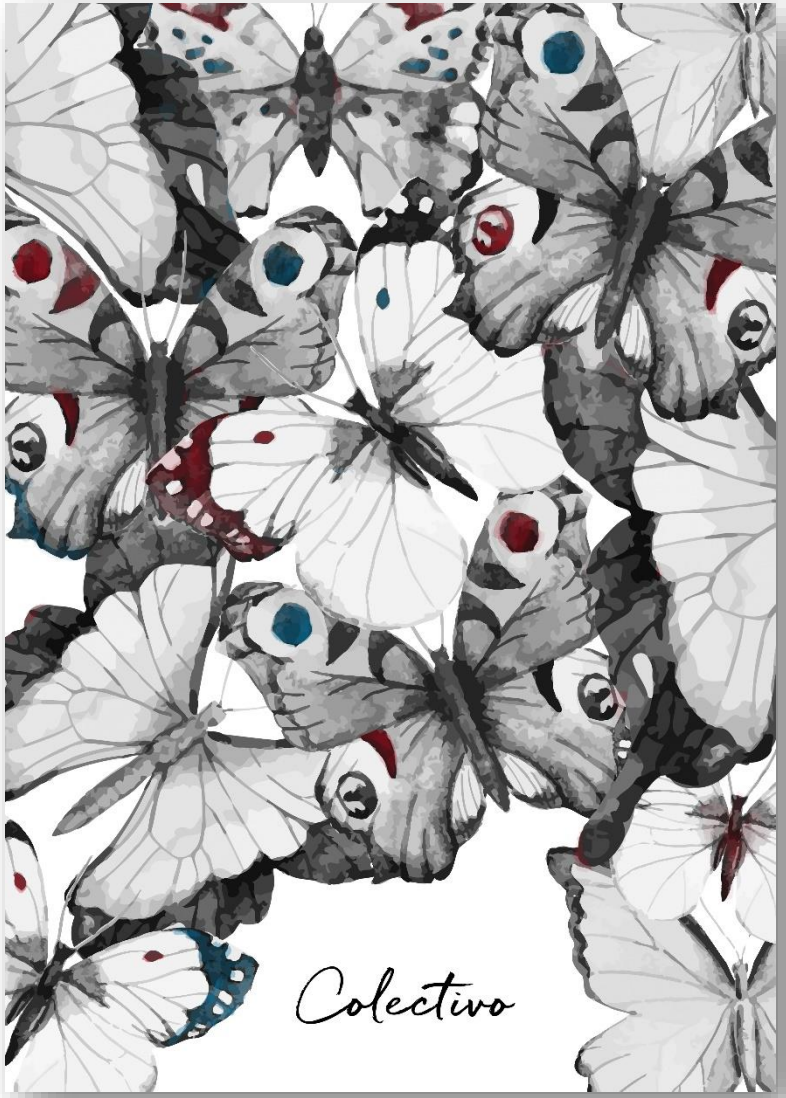
- 찬 물로 오랜시간 추출한 커피 원액 (더치커피)
- 2015년부터 전 세계적인 돌풍을 일으키며, 스타벅스 등 글로벌 커피 브랜드의 차용
- 원액, 니트로 커피 등 가장 1인당 커피 제조 효율성이 높으며, 특히 여름철 매장 운영 효율성 제고

SEASONAL MENU

- 제철 과일의 선택과 집중
- 계절 별 과일만으로 제공되는 스무디, 에이드 및 디저트 한정 제공

BAKERY


Colectivo


Colectivo

BAKERY

성수동 3대 빵집 〈보난자 베이커리〉의 이정세 대표가 직접 COLECTIVO 1호점 한남점의 모든 빵을 연구하고 굽습니다.

BAKERY

COLECTIVO의 주요 빵은 〈NO설탕, NO버터, NO우유〉를 원칙으로 하는 장기 숙성 발효빵을 원칙으로 합니다.
멋을 부리지는 않지만, 언제 먹어도 편안하고 답백한 맛을 지향합니다

BAKERY MENU (3,000 ~ 6,000won)

- 치아바타 (플레인 / 올리브 / 할라피뇨 치즈)
- 스콘 (플레인 / 디플로멧 / 시즈널)
- 바게트 (플레인 / 견과몽당)
- 파운드 (플레인 / 카카오)
- 시그니쳐 (치즈볼 / 나초코 / 와인 살라미 스틱)
- 디저트 (ORB 샌드위치 / 시즈널) 외

CULTURE

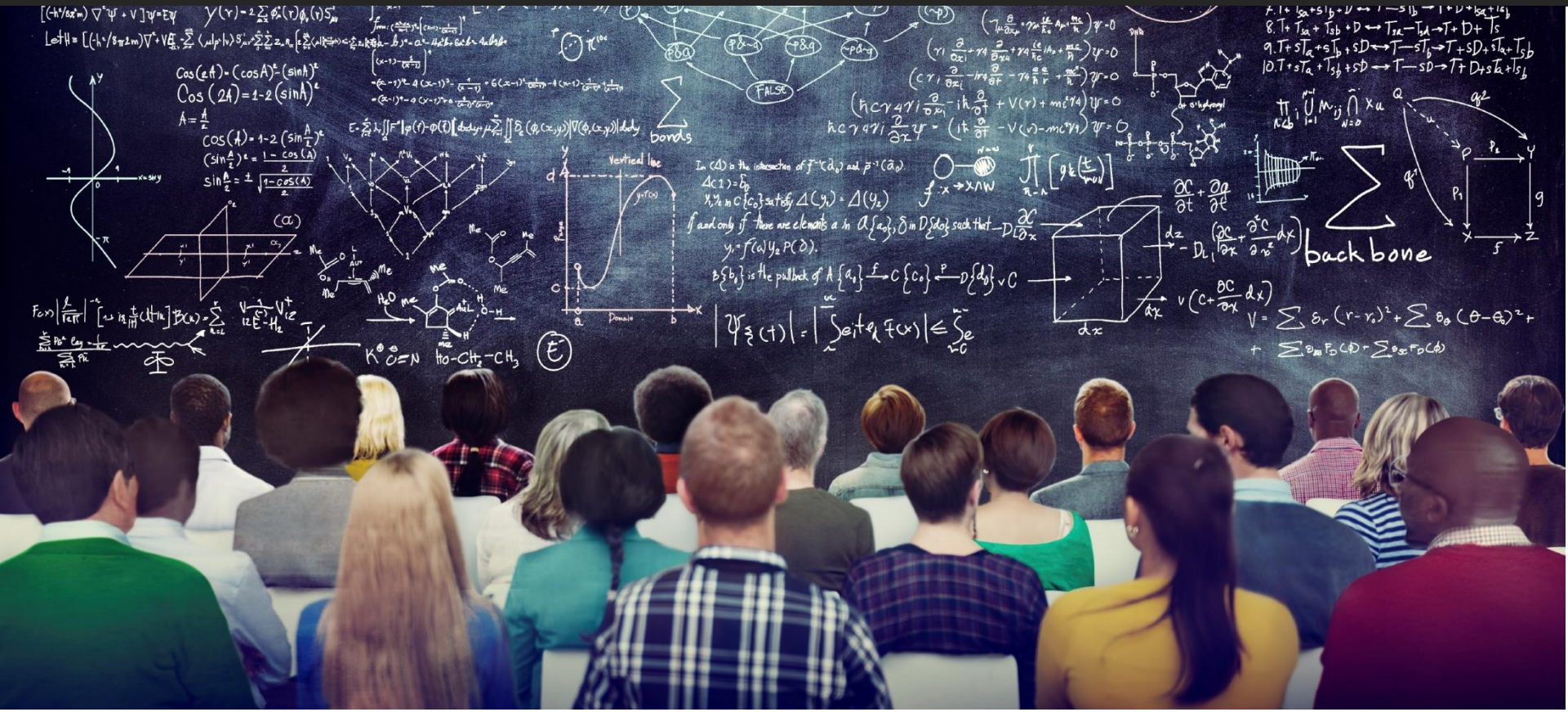
WEAREPAINTERS

북미 지역에서 PAINT NITE으로 알려진 소셜 페인팅 클래스를 통해 COLECTIVO에 방문하는 사람들의 일상에 예술적 성취감을 더해줍니다.

목적

그림을 전문적으로 배우지 않은 혹은 그림을 잘 그리지 못하는 **그 누구라도 멋진 작품을 쉽고 재미있게 완성하여, 모두의 삶을 더욱 예술적이고 풍요롭게 만드는 것**이 **위아페인터스**의 **궁극적인 목표**입니다. 이러한 수업 방식은 북미 지역에서 Paint Nite과 같은 브랜드 등으로 이미 선풍적인 인기를 끌고 있으며, 다양한 사람들의 여가 시간을 더욱 알차고 예술적으로 채워주는 새로운 취미 컨텐츠입니다.

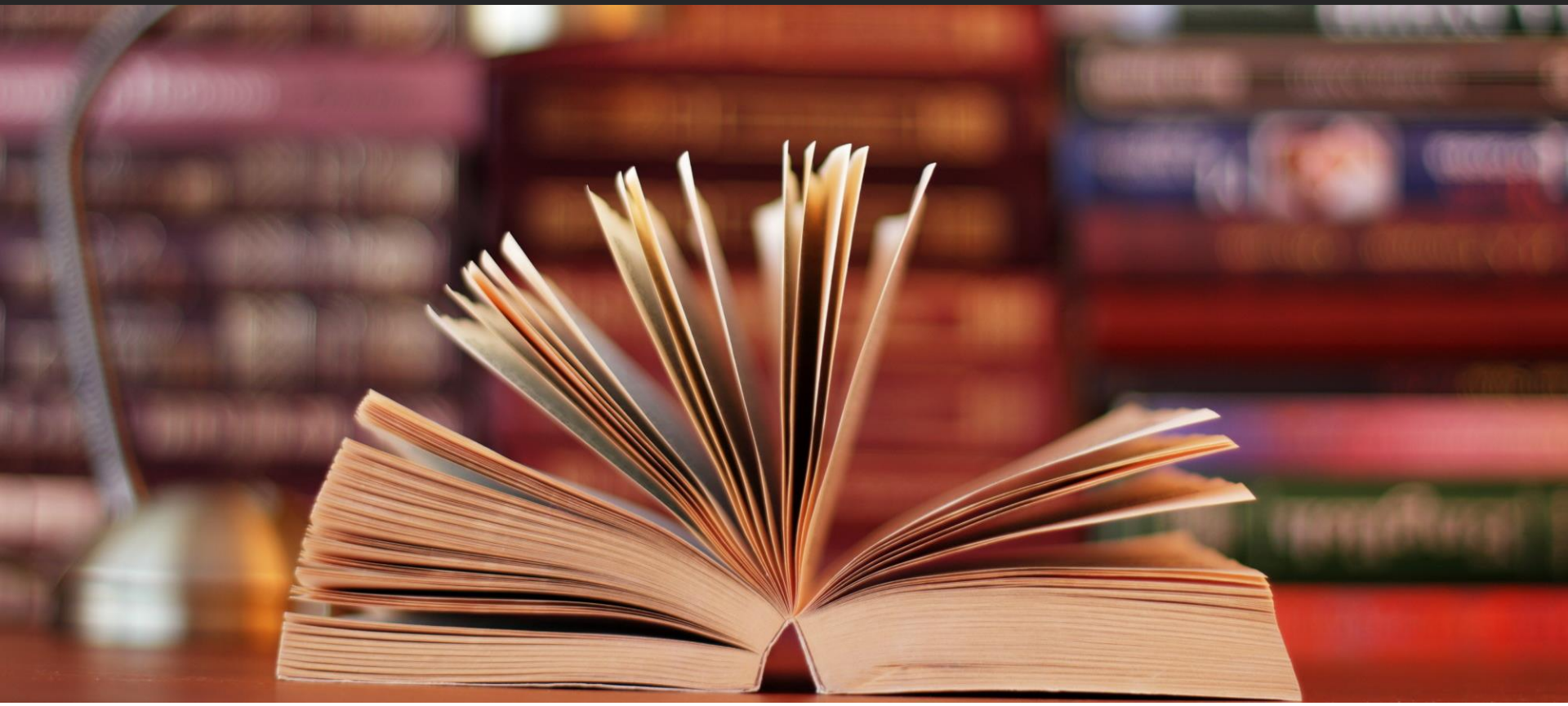
CULTURE – LECTURES



다양한 강연

COLECTIVO에서는 라이프 스타일 전반에 걸친 다양한 전문가와 함께 강연을 개최합니다. 커피, 베이커리를 비롯한 식음료 분야 뿐 아니라, 경영, 경제, 인문학 등 다양한 카테고리에서 사람들과 함께 이야기를 나누며, COLECTIVO의 크루 뿐 아니라, 우리 매장을 방문한 모든 사람들의 일상을 더욱 풍요롭게 채워주고자 합니다.

CULTURE – BOOKCLUB

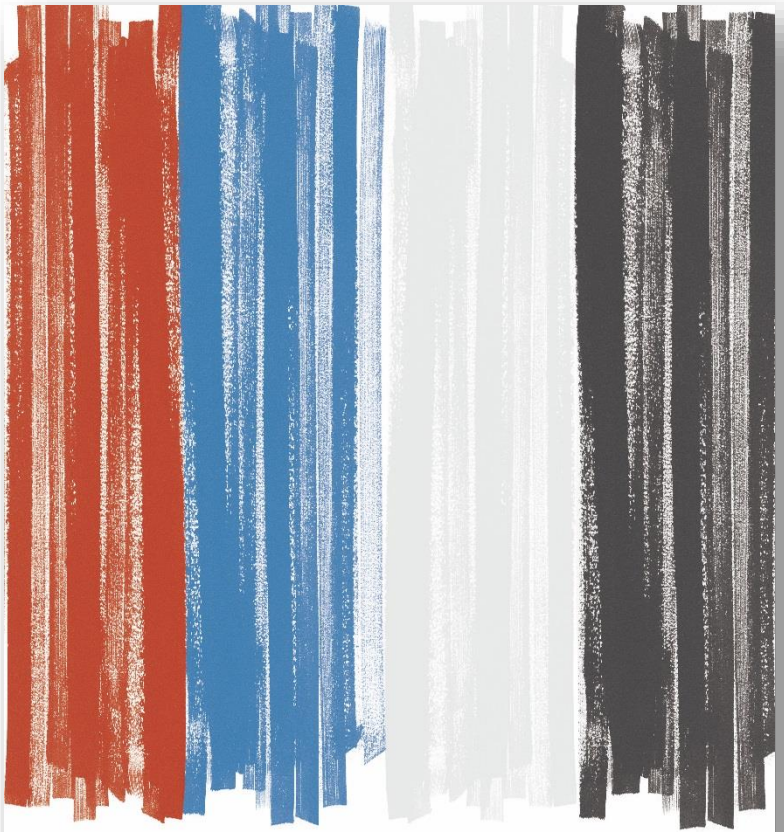


정기 북클럽

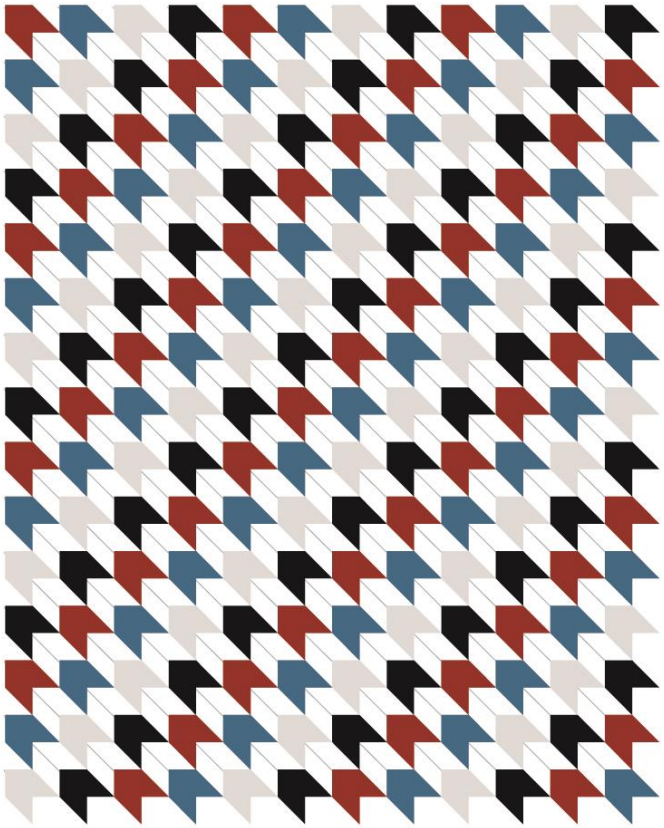
책은 모든 창조의 시작입니다. COLECTIVO에서는 다양한 분야의 책을 선정하여 크루와 우리 매장을 방문하는 고객들과 함께 재미있는 북클럽을 개최합니다. 커피와 빵은 책과 함께 하는 사람들에게 훌륭한 매개체가 될 것이며, 책과 함께하는 사람들은 우리가 만드는 커피와 빵에 새로운 영감을 불어넣어 줄 것입니다.

ARCHITECT DESIGN

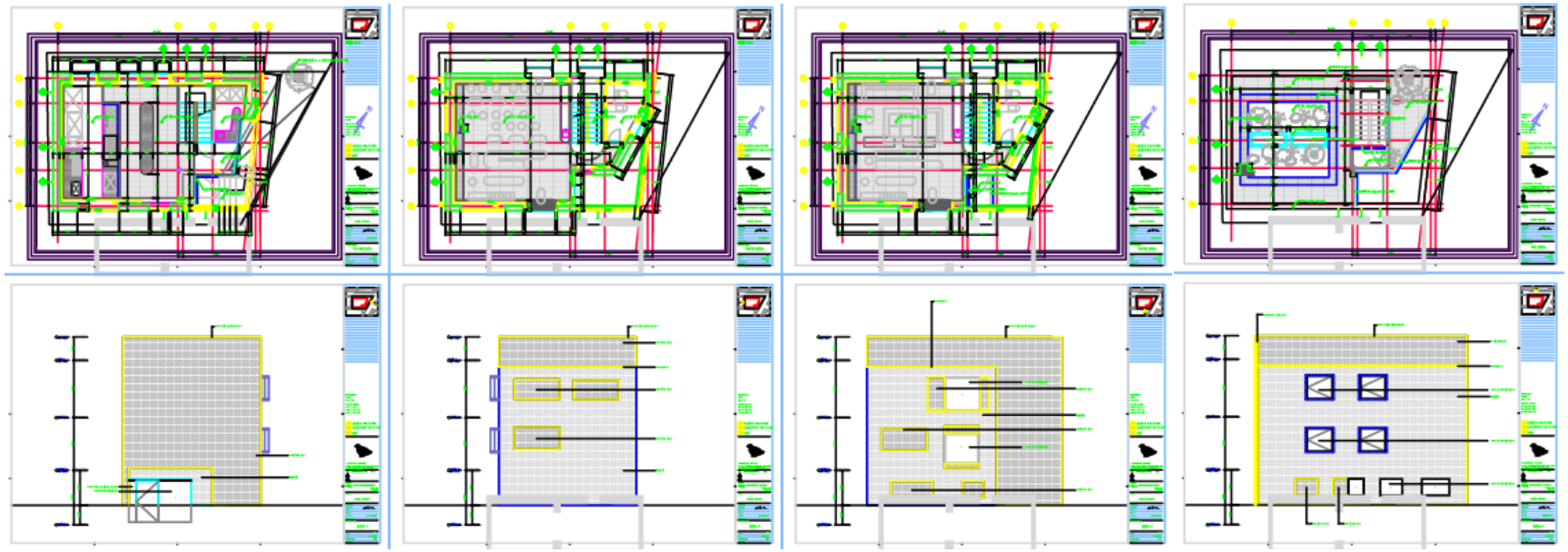
(COLECTIVO HANNAM)



Colectivo



Colectivo



ARCHITECT DESIGN

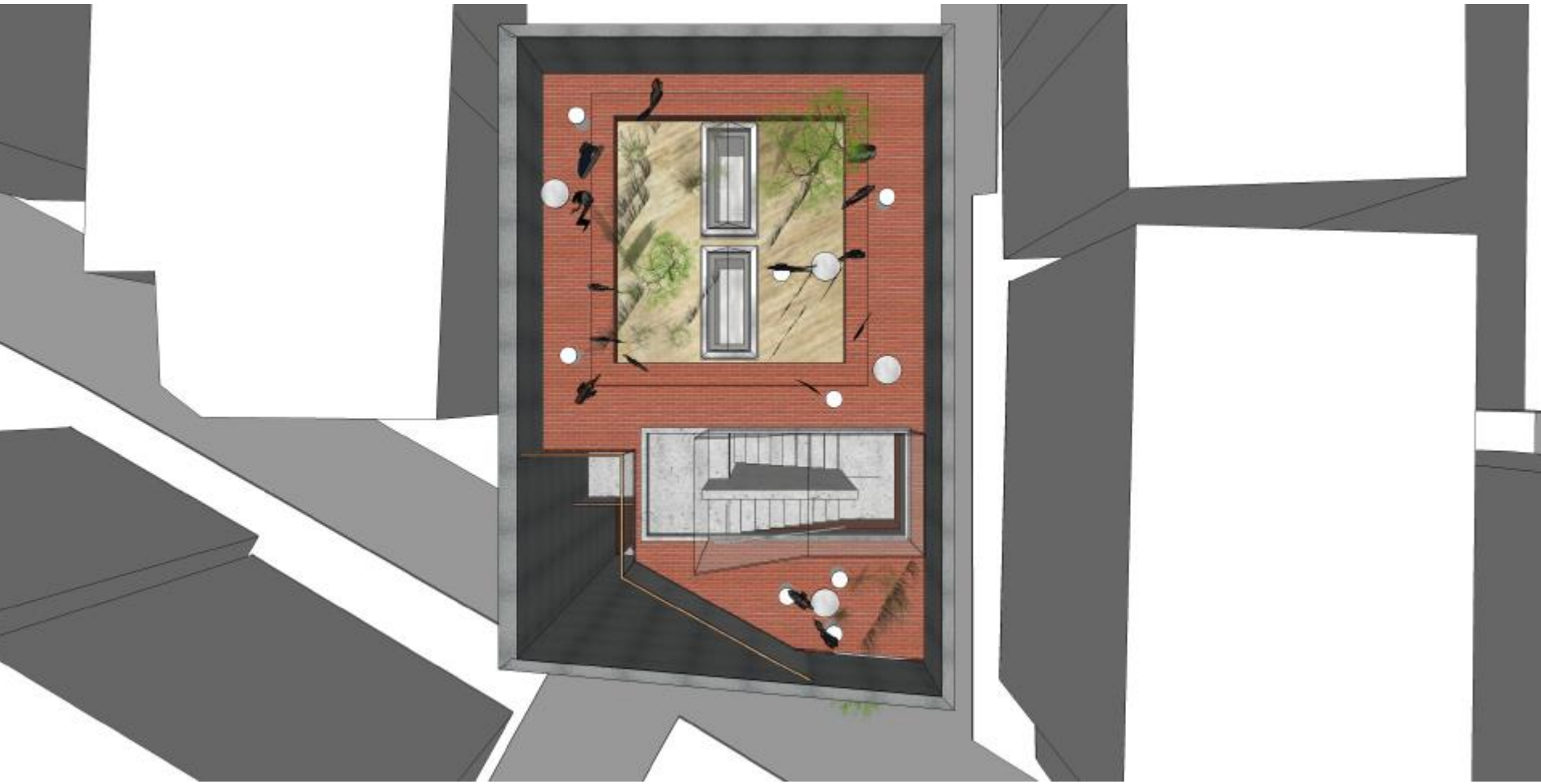
매장 : 콜렉티보 커피 1호점 한남

위치 : 서울시 용산구 이태원로54길 66

건축 : FHHH Friends

건축가 : 윤한진 소장

시공사 : JArchiv



END OF DOCUMENT

콜렉티보 커피
이무림 이사
Nate.lee@theroughstone.com
02.6403.0009
010.9984.3178