

**AVANT+**

A Life with Art

(주)아방가르드

# 초대의 글

(주)아방가르드는 일상에서 예술과 함께하는  
건강한 식생활 문화를 만드는 회사입니다.  
Avant+ Bakery & Avant+ Gallery Café의 공간을 통해  
일상에서 맛있는 음식과 함께하는 예술적 공간은  
보다 나은 세상을 만든다는 확신을 갖고 설립된 회사입니다.

일상의 '쉽'이 되는 공간,  
아방가르드의 파트너가 되어주세요

## A Life with Art

(주)아방가르드

# 주요 임직원 소개

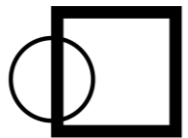
## 창업자 조형래 (Founder)

|           |                                                                             |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 2015      | (주)아방가르드 설립, 홍익대학교 문화예술경영 대학원(휴학)                                           |
| 2012~2014 | CJ E&M 음악 사업부문 홍보 마케팅 팀장<br>K-POP Global Tour / 음원 / 콘서트 / 한류 콘텐츠 MD 기획 마케팅 |
| 2012      | 런던올림픽 '삼성전자 올림픽 스폰서십 기념관' 운영 총괄                                             |
| 2010      | 광저우 아시안 게임 '삼성전자 아시안게임 스폰서십 기념관' 운영 총괄                                      |
| 2010      | 벤쿠버 동계올림픽 '삼성전자 올림픽 스폰서십 기념관' 운영 총괄                                         |
| 2002      | 솔 트레이크 동계올림픽 '삼성전자 올림픽 PR이벤트' 운영 담당                                         |
| 2006~2008 | Ritz – Carlton Hotel, LA(미국) / 인턴 및 셰프 근무                                   |
| 2004~2006 | Le Cordon Bleu(르 꼬르동 블루) 조리학부 Diploma 졸업(미국)                                |
| 2002      | 제일기획 삼성전자 올림픽 마케팅 Culture Project                                           |
| 1995~2002 | 서강대학교, 경영학부 졸업                                                              |

# 베이커리 R&D 과장 소개

## 윤성민 베이커리 R&D 총괄 (Head Patisserie)

2009.07 프랑스 INBP 국내 초청 제과제빵과정 수료  
2009.12 일본 츠지조리전문학교 제과과정 수료  
2010.04 한국 산업 인력 공단 제빵기능사 취득  
2010.04 한국 국제 요리 경연 대회 찬요리 단체전 디저트 부문 금상 – 한국음식 관광협회  
2010.04 한국 국제 요리 경연 대회 더운요리 단체전 디저트부문 금상 – 한국음식 관광협회  
2010.10 한국 산업 인력 공단 제과 기능사 취득  
2010.07~08 일본 교토 La mi du pain 산학실습  
2011 호서전문학교 제과제빵과 졸업  
2010~2014 신세계 SVN DALLOYAU,(본점, 도곡점) THE MENAGERIE 부점포장(디큐브시티)  
2014~2017 베이커리 구스토 / 폴인 팬케이크 오픈 멤버, 총괄 과장  
2020.06 프랑스 FERRADI CAP(Certificat d'attitude Professionnelle) Patisserie 자격증 취득  
2020 프랑스 RITZ 호텔 제과 파트 근무 (Apprentissage)  
2020 프랑스 ENSP – Entremet / Petit gateux / CHEF Etienne Leroy)  
2021 .02 ~ 04 PAIN STOCK Sous chef  
2021. 06 ~ 現 아방가르드 과장 근무

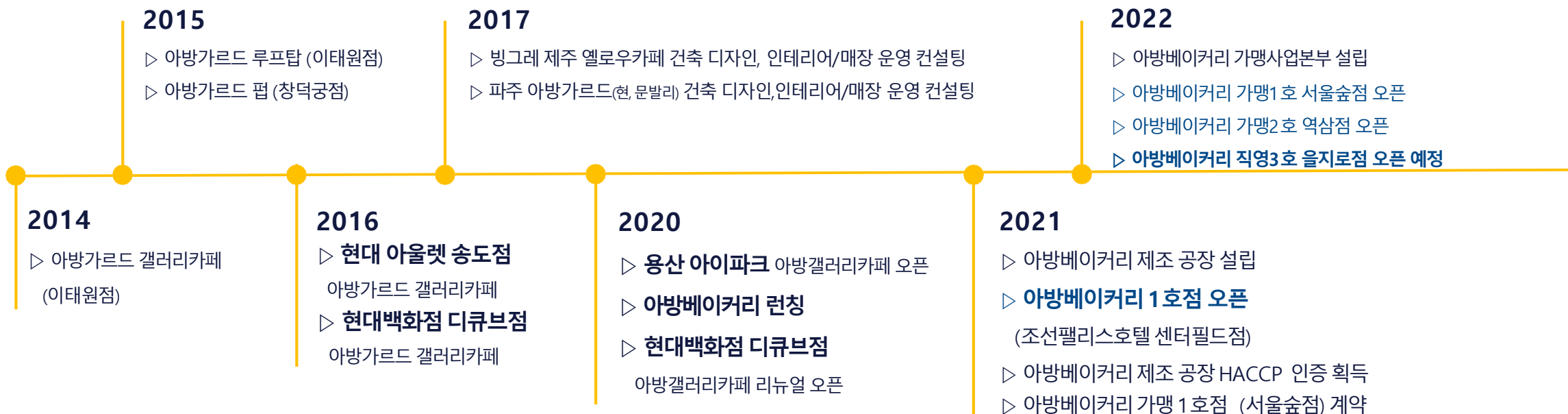


# Avant+ Garde, 연혁

✓ 국내 주요 백화점 매장 운영

✓ 매출 & 고객 평가 최우수 등급(Naver Blog)

✓ 서울 주요 상권 입점 및 예정(역삼, 서울숲, 을지로 외 다수)



## Avant+ Garde, C.I. 소개

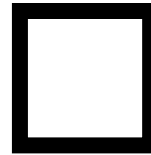
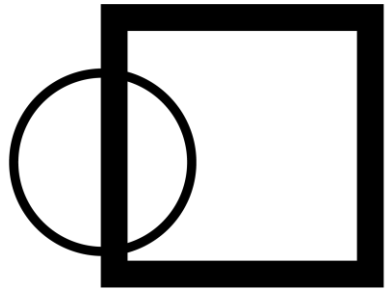
**AVANT+**

아방가르드(AVANT - GARDE)의 어원 중에서,  
AVANT 즉, Advanced(앞서다) 을 착안하여,  
**트렌드 선도 기업으로서 차별점을 부각**

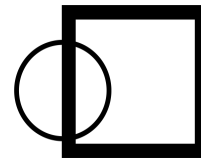
+ 기존에 형성된 틀과 기준에 머무르지 말고  
새로운 가치, 아이디어를 수용하고, 재창조하는  
**미래지향적 기업 이미지 형상화**

# Avant+ Garde, 로고 소개

## 브랜드 로고 소개 Classic & Modern



→ 기존의 트렌드, 가치, 기준  
= **Classic**



→ 새로운 식생활 기준을 제시하는 아방가르드의 비전  
= **Modern**

# Mission Statement, 설립목적

## A Life With Art

### 일상의 예술적 공간, 아방가르드

아방가르드는 Art, Space, Food 3가지를 주요한 가치로 생각합니다.

이를 통하여

첫째, 국가 경제발전에 이바지하고,

둘째, 예술과 문화 강국으로서 대한민국의 우수성을 널리 알리는데 기여하고,

셋째, 건전하고 투명한 경영을 바탕으로 수익의 극대화를 이루어,

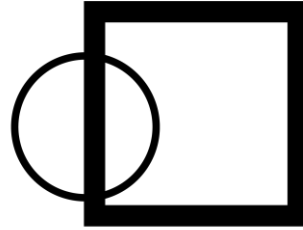
넷째, 직원들은 물론 이웃과 함께 나눔을 잊지 않는 기업을 만드는 회사입니다.

# Avant+ Garde 4 Values, 기업주요 가치 4가지

Art

Space

Food



**AVANT+**



Experience

# Food

**AVANT+ BAKERY**

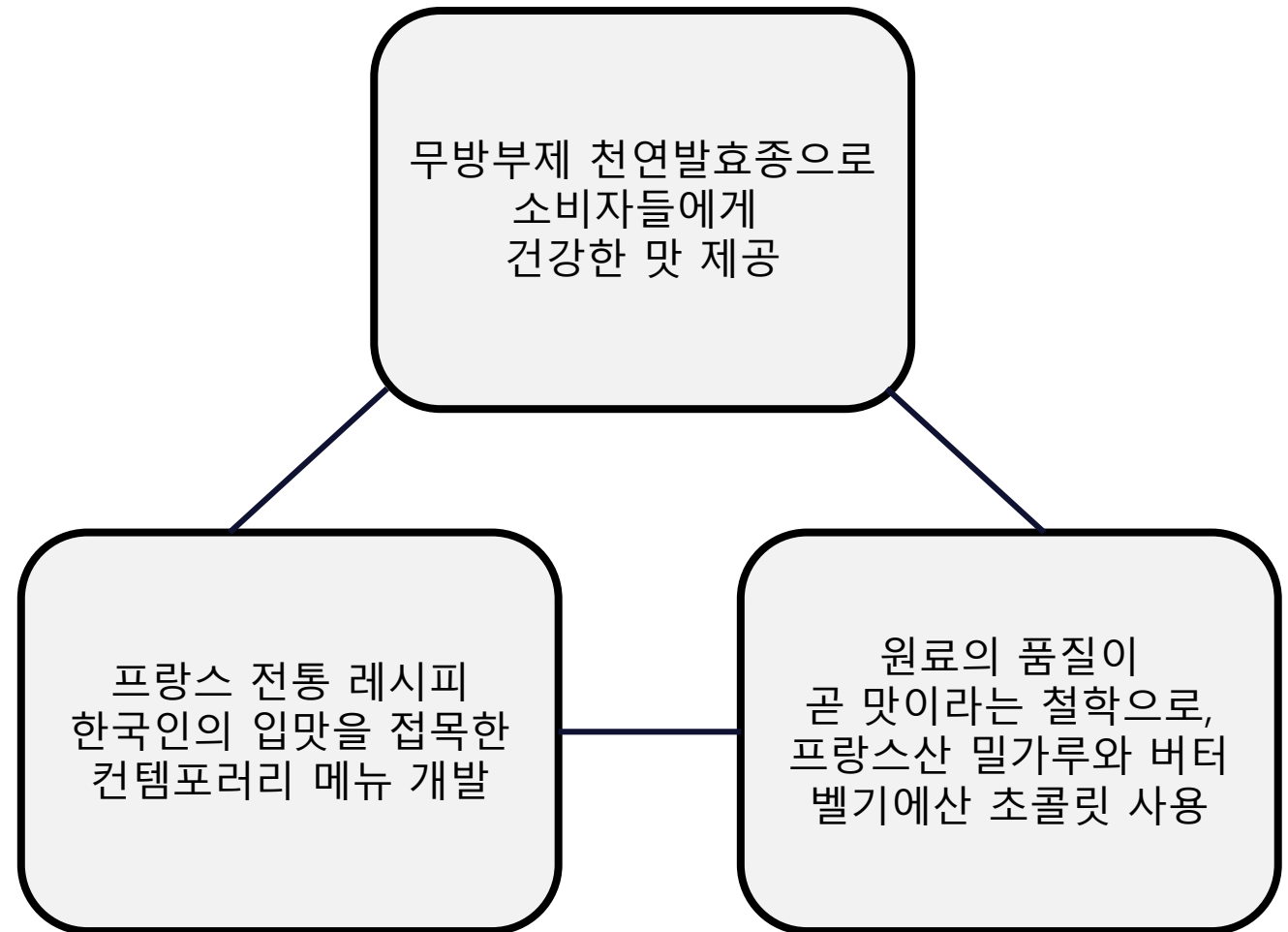
## AVANT+ Bakery Brand Story

**재료** 가 건강하고,

**장인 정신의 파티쉐가 만드는 빵,**



**AVANT+ Bakery**  
**'Brand Concept'**



## AVANT+ Bakery 주요 식자재 'BUTTER'



### A.O.P란?

프랑스에서 제품의 품질과 신뢰성, 독창적인 전문성 뿐 아니라  
특정지역, 자연적, 기후적인 요소와 전통적인 생산방식이 보장되는 A.O.P버터  
풍미가 깊고 영양소가 풍부한 최고급 품질의 프리미엄 이즈니 버터 사용

## AVANT+ Bakery 주요 식자재 '밀가루'



T-45



T-55



T-65

프랑스 리마뉴 지방에서 자체 기술과 노하우를 바탕으로  
전 재배과정에서 살충제와 제초제를 사용하지 않고,  
친환경적으로 수확한 고품질의 밀을 사용하여 만든 밀가루로  
풍미와 활용도가 뛰어난 정통 프랑스 밀가루

# Avant+ Bakery 인테리어 컨셉

## AVANT+ Bakery

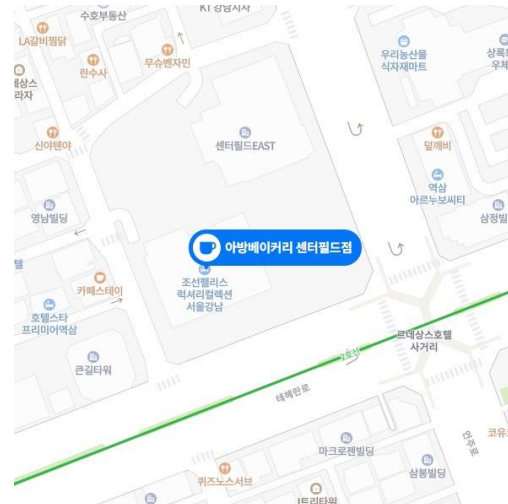
실내 인테리어 컨셉 \_ 자연친화적 소재(식물, 돌, 대리석 등)

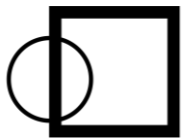


# Avant+ Bakery 매장 소개

## AVANT+ Bakery 1호 매장 오픈

- 일시 2021년 7월 30일
- 장소 조선팰리스 호텔 1층 (센터필드)
- 특징
  - 국내외 주요 대기업 입주 직원들의 취향과 선호도에 맞는 인테리어 및 메뉴 구성
  - 국내외 최고의 F&B, 패션, 주얼리, 브랜드 위주의 영업





# Avant+ Bakery \_ 센터필드점 (Center field)

**Location :** 역삼동 조선팰리스 호텔 1층 (70평)

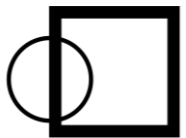
**Concept :** 천연발효종, 무방부제의 재료가 맛있고 건강한 빵  
자연주의 지향하는 브랜드답게 실내 인테리어는 나무, 식물조경

**Approach :** 2030~4050세대 직장인들과 지역주민 타겟

**Menu :** 스콘 10종,  
크루아상 10종,  
바케트 2종, 호밀빵 4종  
식빵 2종, 마들렌 4종, 휘낭시에 4종, 단팥빵 2종  
홀케익 4종  
파운드케익 4종, 크림 빵 4종  
샌드위치 5종  
약 55개 ~ 60개

※ 현재 메뉴는 월 1~2회 단위, 계절과일, 새로운 재료등을 활용하여  
추가/ 수정/ 변경이 지속적으로 진행





# Avant+ Bakery 매장 소개

## AVANT+ Bakery 가맹 1호 서울숲점(디타워) 오픈

- 일시 2022년 3월 4일
- 장소 디타워 서울포레스트 지하 1층
- 특징
  - 디뮤지엄, SM엔터테인먼트, 현대글로비스 등 상업적 입지조건
  - 국내 최고가 아크로 서울포레스트 입주민들을 타깃으로 친환경적인 인테리어
  - 서울숲과 서울에서 가장 트렌디한 성수동의 수많은 유동인구를 이끌어 올 수 있는 위치



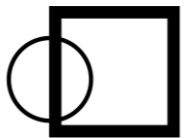
Lifestyle

### 재계 오너, 톱스타들이 입주한 현실판 '펜트하우스' 아크로 서울포레스트

글 윤혜진

서울숲을 정원처럼 품은 서울 성동구 주상복합 '아크로 서울포레스트'가 입주를 거의 완료했다. 이미 전세가가 분양가를 역전하며 강북권 초고가 아파트 반열에 올라선 아크로 서울포레스트를 심층 분석했다.





# Avant+ Bakery \_ 서울숲 디타워점(D Tower)

**Location :** 성수동 디타워 서울포레스트 지하 1층 (60평)

**Concept :** 천연발효종, 무방부제의 재료가 맛있고 건강한 빵  
자연주의 지향하는 브랜드답게 실내 인테리어는 나무, 식물조경

**Approach :** 2030~4050세대 직장인들과 지역주민 타겟

**Menu :** 스콘 9종,

크루아상 4종,

바케트 4종, 호밀빵 4종

식빵 1종, 마들렌 4종, 휘낭시에 3종, 단팥빵

1종 홀케익 3종

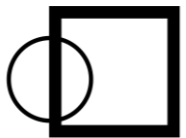
파운드케익 3종, 프레첼

2종 샌드위치 4종

약 40개 ~ 45개

※ 현재 서울숲(디타워)점의 메뉴는 계절에 구매 받지 않고 자신 있는 메뉴로 선택하여 집중하도록 진행





# Avant+ Bakery 매장 소개

## AVANT+ Bakery 가맹 2호 역삼점 오픈

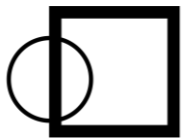
■ 일시 2022년 5월 4일

■ 장소 서울특별시 강남 스톤 엘리시온 1층

■ 특징

- 타워팰리스 및 레미안 등 역삼,도곡 주민들의 소비성향에 맞는 프리미엄 이미지 구축
- 2030~4050세대 직장인들을 아우를 수 있는 퀄리티와 문화, 예술 공간
- 목재와 석재를 이용한 아방 베이커리가 추구하는 친환경적인 인테리어





# Avant+ Bakery \_ 도곡(stone elysion)

**Location :** 강남 스톤엘리시온 1층

**Concept :** 천연발효종, 무방부제의 재료가 맛있고 건강한 빵  
자연주의 지향하는 브랜드답게 실내 인테리어는 나무, 식물조경

**Approach :** 2030~4050세대 직장인들과 지역주민 타겟

**Menu :** 스콘 4종,

크루아상 4종,

바케트 4종, 호밀빵 4종

식빵 1종, 마들렌 4종, 휘낭시에 3종, 단팥빵

1종 홀케익 2종

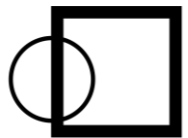
파운드케익 2종, 프레첼

2종 샌드위치 4종

약 30개 ~ 35개

※ 현재 도곡점의 메뉴는 계절에 구매 받지 않고 자신 있는 메뉴로 선택  
하여 집중하도록 진행

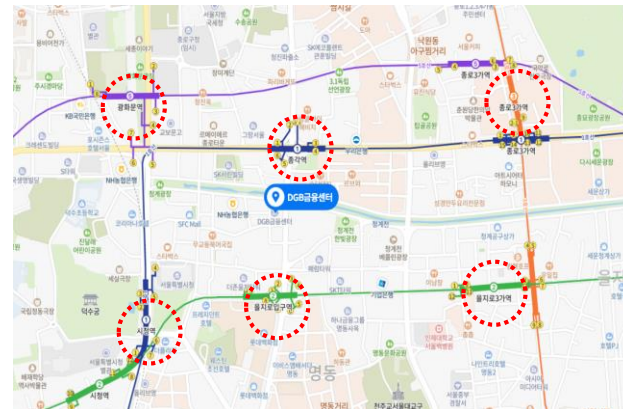




# Avant+ Bakery 매장 소개

## AVANT+ Bakery 가맹 3호 을지로 오픈 예정

- 일시 2022년 11월 예정
- 장소 서울특별시 중구 남대문로 125 (DGB 금융센터)
- 특징
  - 100% 무방부제 무색소 무식품첨가제를 천연재료로 만드는 프리미엄 베이커리
  - 청계천과 1,2,3,5호선 중심에 수많은 유동인구를 이끌어 올 수 있는 위치
  - 목재와 석재를 이용한 아방베이커리만의 감각적이고 친환경적인 인테리어



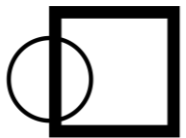
# Avant+ Bakery 운영 차별화

AVANT+ Bakery

운영의 차별화 전략 \_ Visualized(보이는) Bakery

맛보야 안다 < “먹어보기 전, 알아야 한다”

- 베이커리의 가격, 재료, 맛 특성 등을 정보 제공
- 베이커리의 제조 과정을 유튜브 채널을 통해 소개함으로써 고객과 소통



# Avant+ Bakery \_ 빵 명함

## AVANT+ Bakery

### 운영의 차별화 전략 \_ 빵 명함 주문 방식

|                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><i>Croissant</i></p> <p>크루아상</p>  <p>프랑스 최고 등급의 바가텔 밀가루 T65와 T45를 혼합해 만들어 바삭거리는 식감과 레스큐어 A.O.P 버터의 만남으로 코끝을 감싸는 풍미가 일품인 빵</p> <p>© avant_bakery</p> <p>AVANT+ Bakery</p> | <p><i>Sun Dried Tomato Sausage</i></p> <p>썬드라이토마토소세지</p>  <p>바삭한 페이스트리 위에 바질과 올리브오일에 24시간 숙성 시킨 드라이 토마토와 육즙이 가득한 소시지를 올려 만든 빵</p> <p>© avant_bakery</p> <p>AVANT+ Bakery</p> | <p><i>Pain au Chocolat</i></p> <p>빵오쇼콜라</p>  <p>진한 달콤함의 명사, 발로나 초코스티키 들어간 빵오쇼콜라에 초콜릿을 코팅시킨 후 코코아 가루를 듬뿍 뿌린 초코매니아들을 위한 빵</p> <p>© avant_bakery</p> <p>AVANT+ Bakery</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# Avant+ Bakery \_ 빵 명함

## AVANT+ Bakery

### 운영의 차별화 전략 \_ QR코드 스캔시 유튜브 연결

Olive & Cheese

올리브 치즈 호밀빵



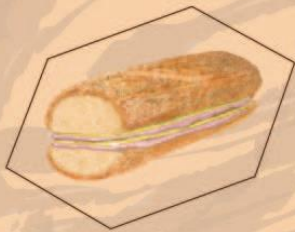
프랑스 포리쉐 밀가루 T130 반죽에  
그린 올리브, 블랙 올리브, 치즈가  
골고루 들어가 있는 담백한 건강 호밀빵

avant+ Bakery

avant\_bakery

Jambon Beurre

잠봉비르



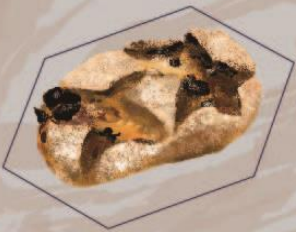
바게트 T65에  
잘게 찢어낸 잠봉햄과 양커 버터를 넣어  
기본에 충실한 일품 샌드위치

avant+ Bakery

avant\_bakery

Fig & Jujube

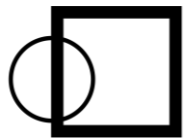
무화과대추야자 호밀빵



프랑스 포리쉐 밀가루 T130 반죽에  
무화과와 대추야자를 더해 씹는 맛과  
달콤한 맛이 느껴지는 건강 호밀빵

avant+ Bakery

avant\_bakery

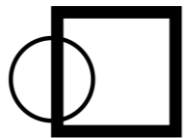


# Avant+ Bakery \_ 메뉴 소개

## AVANT+ Bakery

### 주요 메뉴 소개





# Avant+ Bakery \_ 케이크

AVANT+ Bakery

수제 케이크



레드벨벳 케이크



초코모카 케이크



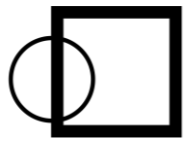
레몬크림 케이크



블루베리 미니 생크림 케이크



바닐라빈 미니 생크림 케이크



# Avant+ Bakery \_ 쿠키

AVANT+ Bakery

쿠키 & 보틀쿠키



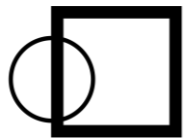
쿠키



쿠키



보틀쿠키



# Avant+ Bakery \_ 구움과자

AVANT+ Bakery

마들렌 & 휘낭시에



플레인 마들렌



유자 마들렌



초코 마들렌



말차 마들렌



플레인 휘낭시에



슬티카라멜 휘낭시에



무화과 크림치즈 휘낭시에

# Avant+ Bakery \_ 파운드 케이크

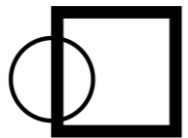
## AVANT+ Bakery 파운드 케이크



양바닐라 파운드



레몬위켄드 파운드



# Avant+ Bakery \_ 브런치

AVANT+ Bakery

브런치 (샐러드, 샌드위치)



새우 샐러드



버섯 샐러드



알감자 샐러드



잠봉뵈르



스크램블 크루아상 샌드위치



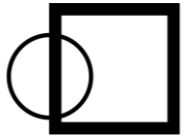
바질 크루아상 샌드위치



참치 샌드위치(예시)



아보카도 호밀 샌드위치(예시)



# Avant+ Bakery \_ Atelier Maison<sub>(Center kitchen)</sub>

## AVANT+ Bakery

### Atelier Maison

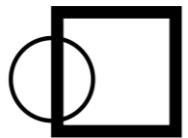
<직영점, 가맹점 베이커리 생지 납품>

<호텔 및 외부 업체 납품>

#### 주요기능

1. 크루아상 생지 생산
2. 스콘 생지 생산
3. 구움과자류 & 쿠키류 생산
4. 신메뉴 R&D
5. 신입 & 경력 파티쉐 교육





# Avant+ Bakery \_ Atelier Maison(Center kitchen)

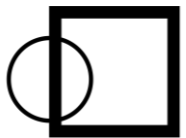
## AVANT+ Bakery 크루아상 생지



## 아방베이커리에서만 만날 수 있는 대형 크루아상 생지

아방 베이커리는프리미엄 디저트 브랜드로 급격하게 변화하는 디저트 시장의 트렌드를 따라가기보다  
디저트 본연의 맛과 한국형 프렌치 구움과자, 케이크를 재현현함으로써 한국의 디저트 식문화를 재해석합니다.  
프랑스 전통 레시피를 기반으로 만들며, 최고급 품질의 AOP버터를 사용하여 풍미가 깊은 크루아상을  
매일 신선하게 생산하고 있습니다.





# Avant+ Bakery \_ Atelier Maison<sub>(Center kitchen)</sub>

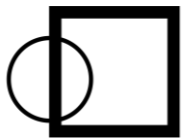
**AVANT+ Bakery**

**크루아상 생지**

이런 분들께 추천 드립니다 !

---

- ☑ 집에서 간단하게 최고급 디저트 카페 메뉴를 즐기고 싶으신분
- ☑ 천연발효종, 무방부제 건강한 빵을 찾으시는분
- ☑ 복잡한 조리과정없이 홈베이킹을 즐기고 싶으신분
- ☑ 맛있는 아이들 간식
- ☑ 간단한 아침식사대용
- ☑ 남다른 풍미, 퀄리티 높은 국내 크루아상 생지



# Avant+ Bakery \_ Atelier Maison<sub>(Center kitchen)</sub>

**“아방베이커리는 무엇이 특별할까?”**

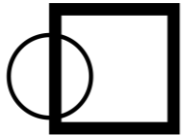
아방베이커리는 식품안전관리인증(HACCP)을 받았습니다.



## **HACCP 인증이란?**

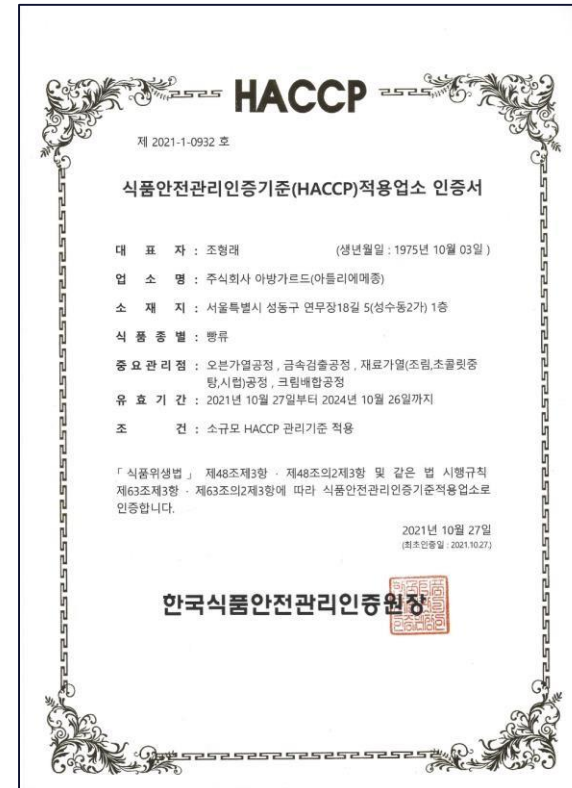
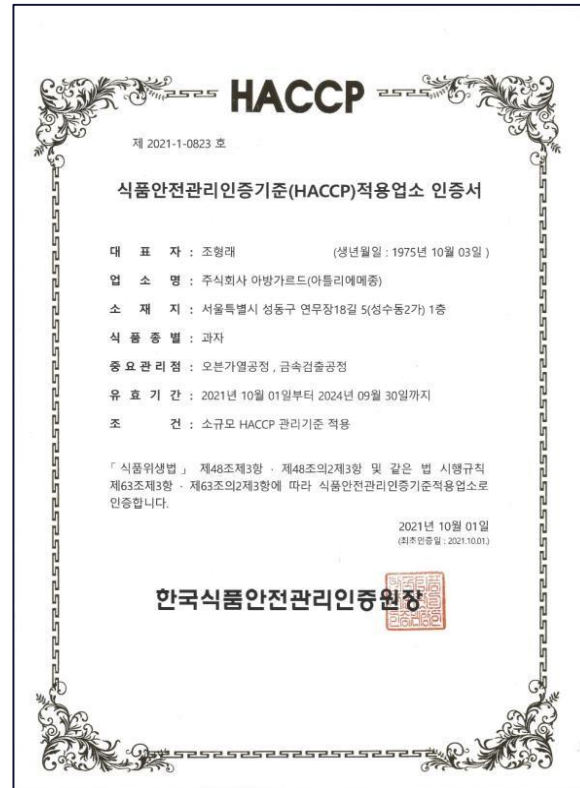
식품의 안전성을 보증하기 위해 식품의 원재료 생산, 제조, 가공, 보존, 유통을 거쳐  
소비자가 최종적으로 식품을 섭취하기 직전까지 각각의 단계에서  
발생할 수 있는 모든 위험한 요소에 대하여 체계적으로 관리하는 과학적인 위생관리체계.

아방 베이커리는 소비자를 우선으로 언제나 원재료 선별부터 제조, 가공까지  
위생적으로 관리하며 대중의 입맛을 고려한 신선하고 맛있는 **프리미엄 디저트**를 만들고 있습니다.

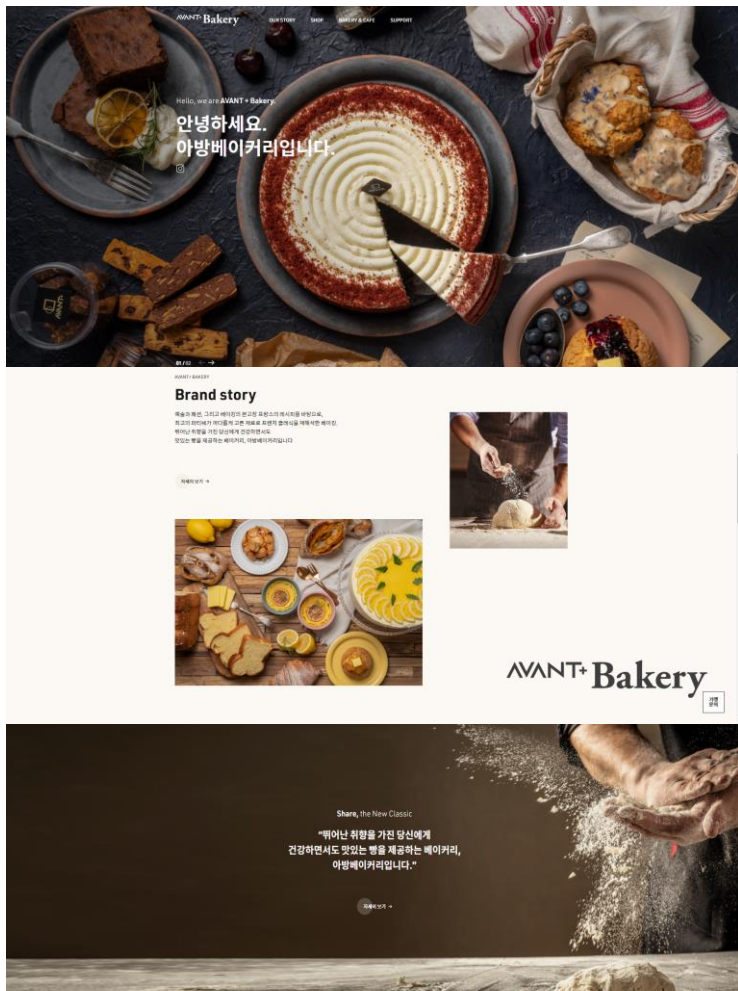


# Avant+ Bakery \_ Atelier Maison(Center kitchen)

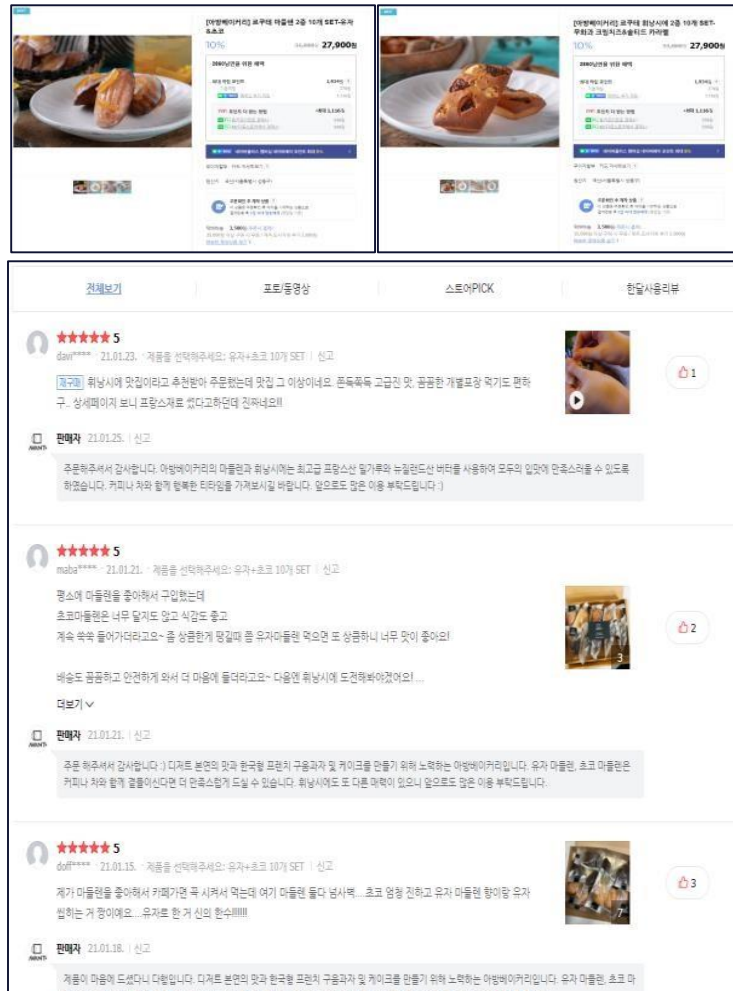
베이커리 제조 공장 '아틀리에 메종' HACCP(해썹) 인증 획득, 2021



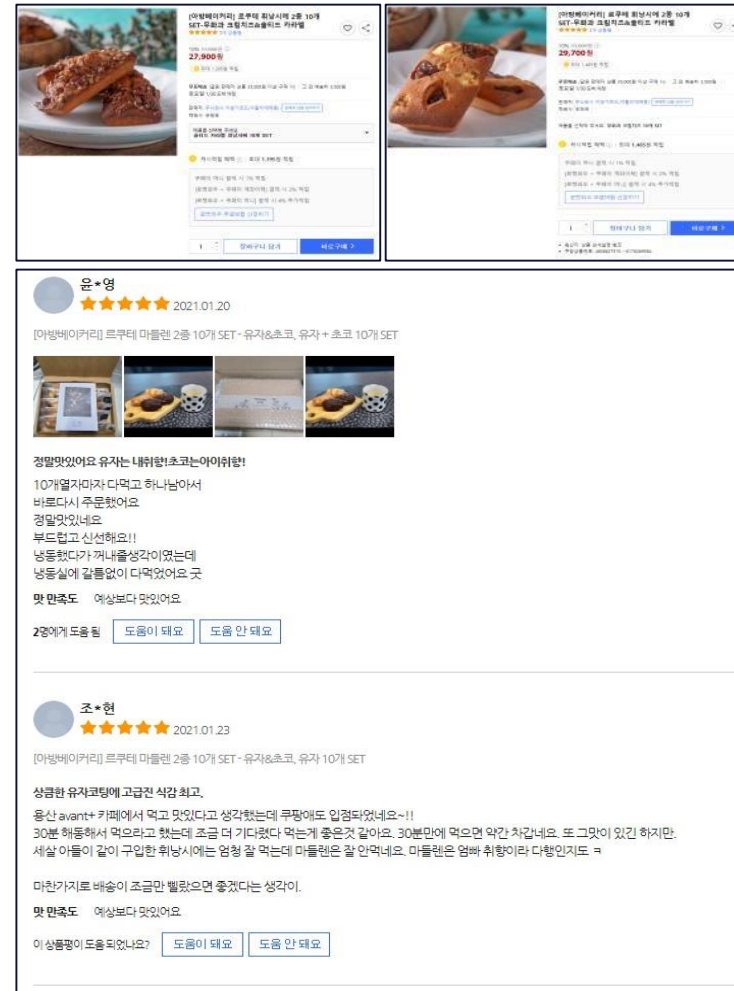
# Online Store "Avant+ Bakery"



아방베이커리 공식 홈페이지



네이버 스마트스토어



쿠팡(Coupang)

# Avant+ Bakery \_ Seasonal Event



HDC 아이파크몰 6층 팝업스토어



할로윈 이벤트



2  
♥  
14

다크 팰미까레  
화이트 팰미까레  
딸기 팰미까레  
딸기 초코 페스츄리  
바나나 초코 페스츄리  
레몬 화이트 페스츄리

VALENTINE'S DAY

A little  
*treat*  
for someone  
*sweet*

♥

Dark Palmier Carre  
White Palmier Carre  
Strawberry Palmier Carre  
Strawberry Choco Pastry  
Banana Choco Pastry  
Lemon White Pastry

AVANT+ Bakery

2  
♥  
14

발렌타인 기념일 이벤트

# SPACE

**Gallery Café / Exhibition**



We think,  
**Space as Gallery**

All Staffs as Curator  
Design Creator / Experience Director

# Space+ Gallery Café #1 (2014년)

## 경리단길

**Space Concept :** Cafe as Gallery (이태원 경리단점)

**Strategy :**

- 트렌디한 20~30대 타깃의 갤러리 카페
- 독창적인 Dessert / 음료
- ex) De Moisselle (France) / Tororo Pudding (Japan)

**Contents :** 김지영, 정태용, 잼킴 작가 작품 전시

**Service Area :** 커피, 디저트, 아이스크림, 전시/대관

※ 2020년 12월 폐업



외관 파사드는 예술의 다양성 표현



국내 신진 작가 전시 및 판매 대행

# Space+ Gallery Café #2 (2015년-현재)

## 현대백화점 디큐브시티 직영1호점

**Space Concept** : Cafe as Gallery (현대백화점 디큐브시티점)

**Strategy** :

- 트렌디한 20~30대 타깃의 갤러리 카페
- 독창적인 Bakery / 음료  
ex) Pastry, Financier, Madeleine, Cake& Cookie

**Contents** : 장우석, 함도하, 한호, 백향목 작가 작품전시

**Service Area** : 커피, 베이커리, Gallery



# Space+ Gallery Café #3 (2020년-현재)

## HDC 용산 아이파크몰 직영 2호점

**Space Concept :** Cafe as Gallery (HDC 아이파크몰점)

**Strategy :**

- 트렌디한 20~30대 타겟의 갤러리 카페
- 독창적인 Bakery / 음료
  - ex) Pastry, Financier, Madeleine, Cake& Cookie

**Contents :** 장우석, 함도하, 한호, 백향목 작가 작품전시

**Service Area :** 커피, 베이커리, 전시

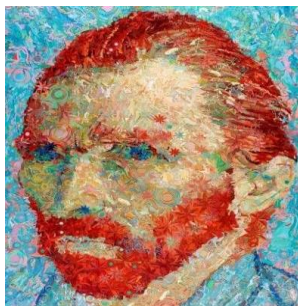


# ART

**Avant+ Gallery café 전시참여 작가 소개**

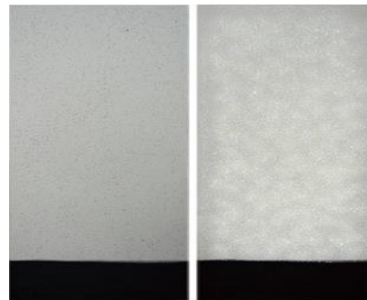
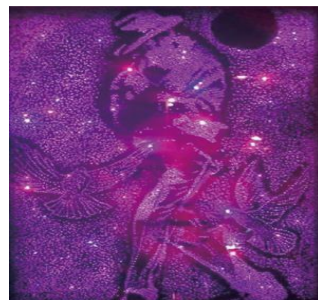
# Space + Exhibition

## 장우석 작가



- 개인&단체전 : Tranquil State/더 로프트 203(한국), 요코하마 트리엔날레 스마트 일루미네이션(일본), ARCO 07-Contemporary (스페인) 등

## 한 호 작가



- 개인전 : '빛의 파라다이스'전
- 베니스 비엔날레 작품 출품 등

## 함도하 작가



- 개인전&단체전 : ART FURNITURE 전, Surface&Structure 전
- Body Friends 콜라보, 삼성물산과 프로젝트 진행 등

# ○ □ Space + Exhibition

## 김민형 작가



- 개인전 : Share the FANTASY, 구두방&구두방 등

## 백향목 작가



- 개인전 : 바나나를 벗기는 방법, WANDERLUST 등

## 손문일 작가



- 개인전 : '손문일'전(베이징, 중국), '물질의 언어'전(베니스, 이탈리아), '본질과 유희하다'전(서울, 한국) 등

# Space + Exhibition

## 김지영 작가



- 개인전
- Residential Studio, Manhattan, New York, 2017
- LA Art Show, Los Angeles, USA, 2019 등

## 황승원 작가



- Client : Giorgio Armani Men's Fashion, BMW mini 등

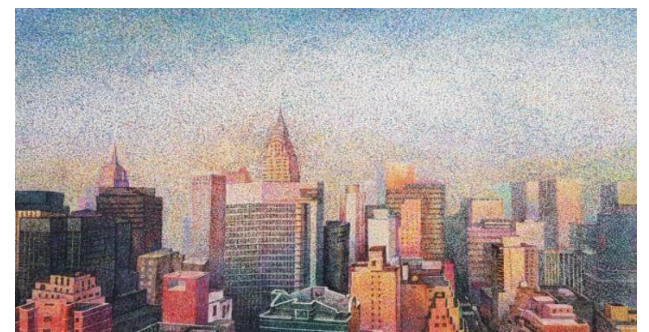
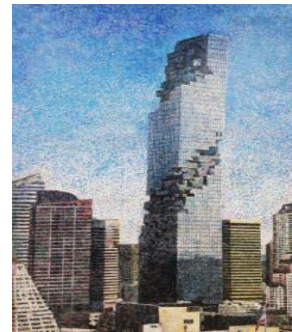
# Space + Exhibition

## 김찬주 작가



- 김찬주 작가 개인전, 공존

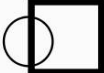
## 이찬희 작가



- 63 빌딩, 백사마을, Mahanakhon, buildings 등

## ARTIST COLLABORATION (함도하 작가 텀블러)

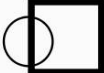


Ham Doha  
×  
  
AVANT+



## ARTIST COLLABORATION (유리컵&머그컵)



Ham Doha  
X  
  
AVANT+

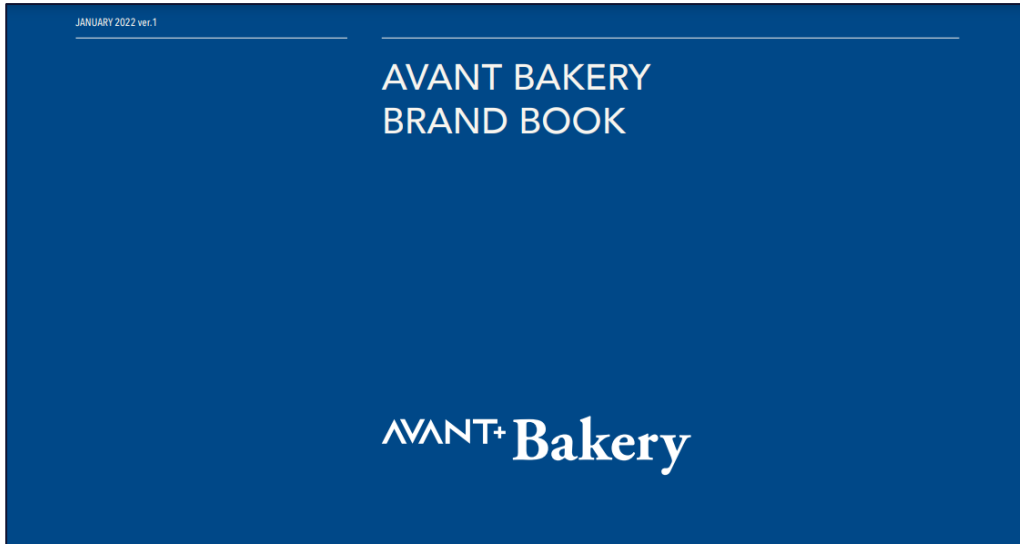


커피 핸드드랩백, 골드블루 바틀 등 커피 관련 상품 10월 판매 확정  
AVANT+ 브랜드 로고 모자, 후드티 등 패션 상품 출시 예정

# Brand Book

**AVANT+ BAKERY**

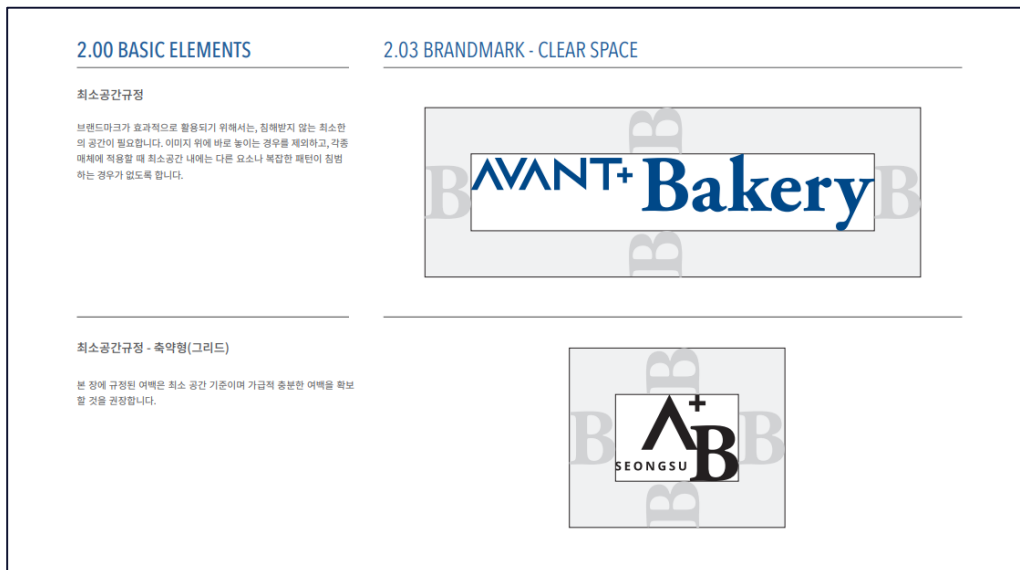
# Brand Book



## 아방베이커리 브랜드 북이란?

1. 브랜드 가치, 철학이 반영된 제작물 :  
일관성을 유지/관리를 위한 기본 원칙과 적용을 위한 세부지침

2. B2B / B2C :  
고객들과의 일관된 커뮤니케이션 전략의 일환으로 제작



### <적용대상>

- 포장지(Wrapping Paper)
- On / Offline 제작물
- Online Website / SNS

# Recipe Book



RECIPE BOOK

AVANT+ Bakery



RECIPE BOOK

AVANT+ Bakery

## 아방베이커리 레시피 북이란?

1. Avant+ Bakery 메뉴의 맛,  
일관성 유지, 생산의 기본 원칙과 적용에 관한 세부지침
2. B2B / B2C :  
고객들과의 일관된 커뮤니케이션 전략의 일환으로 제작

### <적용대상>

- 베이커리 메뉴 (Bakery)
- 브런치 메뉴 (Brunch)
- 커피 메뉴 (Coffee)
- 음료 메뉴 (Beverage)

# 국내 주요 언론 보도 자료



## 베이커리 시장이 변한다...조형래 “아방가르드 하게” [인터뷰]

2022. 04. 27.

아방가르드는 프랑스어다. 그 어원이 재미있어 소개해보고자 한다. 나폴레옹은 전쟁에서 이기기 위해 선발대가 필요하다고 느꼈다. 전쟁의 본대는 뒤에 있고 소수의 몇 명이 적군을 향해 앞서 간다. 나폴레옹은 이 희생을 통해 적군의 상황을 파악, 전쟁에서 승리할 수 있었다. 이게 시대가 지나면서 ‘앞서서 행하는 사람’의 의미를 갖게 됐다. ‘기존의 틀에서 벗어난’, ‘기이한’과 같은 의미다. 주식회사 아방가르드의 슬로건도 이와 일맥상통하다.

‘Share the new classic’ 기존의 가치는 훼손시키지 않되 현대에 맞춰간다는 의미다.

“대기업 생활을 포기하고 경리단길에 18평짜리 카페를 차리려고 준비할 때 얘기에요. 부동산 계약금, 인테리어 등 세심하게 신경 쓰다보니 지금은 물론이고 자산 대부분을 소진하게 되더라고요. 지인들이 대부분 대기업에 다니고 있는 사람들이라 보니 제 넋두리를 이해하지 못했어요. 이 고민을 이해해줄 수 있는 사람들이 CJ E&M에서 근무할 때 알게 된 작가들이었어요. 그 때 알던 작가 3명이 본인들의 작품을 무상으로 기증하겠다고 했어요. 대신 열심히 영업해서 작품을 판매하겠다고 약속했죠. 그 때 함께한 작가들이 양승진, 백종휘, 잼킴 이렇게 3분이에요. 지금은 아주 유명한 분들이지만 그때만해도 갓 졸업한 신인 작가들이었어요. 그 이후로 아방가르드가 성장할수록 함께할 수 있는 작가와 전시할 수 있는 작품이 늘었으면 좋겠다는 꿈을 꿔요. 베이커리 입장에서 작품은 인테리어 효과를 내고, 작가들에게 이 공간은 갤러리가 되는 거예요. 또, 작품이 팔리면 수익은 작가와 나뉘요. 윈윈 하는거죠. 이후로 작가들은 물론이고 일반인 중 작품 활동을 하시는 분들의 작품도 전시한 적이 있어요. 앞으로도 LA가 됐든 베를린이 됐든, 파리가 됐든 아방베이커리가 있는 곳에 한국 젊은 작가들의 작품을 전시할 기회를 제공하려고 해요.”



# Avant+ Garde Press Release



 **헤럴드경제**

2021.03.16.

## 아트와 베이커리 접목한 럭셔리 예술카페로 거듭난다

아방(AVANT+)갤러리카페가 미식문화와 예술을 선도하는 아트비즈니스 기업으로 사세확장에 나선다. 베이커리의 온오프라인 접점을 확대하고 예술계의 호평을 받아온 젊은 작가들의 작품 전시도 보다 체계적이고 전문적으로 진행할 방침이다. 회사 측은 '베이커리와 아트를 접목한 비즈니스의 모범사례'라는 입소문을 타고 국내 최고의 갤러리카페로 자리매김한다는 계획이다.

먼저 직영점에서만 판매되던 아방갤러리카페만의 독자적이고 신선한 베이커리 메뉴들을 네이버스토어와 쿠팡에 입점시키며 편리성을 추가했다. 대중적인 인지도와 제품력을 기반으로 한 진출이라는 점에서 아방갤러리카페의 저력이 확인되는 대목이다. 루프탑, 펍 등 오프라인에서 강점을 보여온 기존의 공간감을 온라인으로 확장한 점도 눈에 띈다. 올해 초 아방빵체험단 1기를 모집해 전폭적인 지지와 호평 속에 행사를 마쳤다. 체험단은 향후 다양한 신메뉴 출시와 함께 이어질 계획이다.

아방갤러리카페의 이러한 행보는 코로나시대에 더욱 빛을 발할 것으로 보인다. 위생과 안전이 최고 관심사로 떠오른 만큼 건강한 재료로 만든 고품질의 제품을 선호하는 이른바 '가심비'가 주요 소비성향으로 굳어졌기 때문이다. 이러한 고급스러운 미각과 세련된 정서를 추구하는 카페 트렌드에 맞춰 보다 편리하고 만족스러운 서비스를 온오프라인을 통해 동시 공략한다.

## 한국경제TV

### 아방갤러리카페, 베이커리와 아트 접목한 럭셔리 예술카페로 주목

2021. 03. 15.

아방(AVANT+)갤러리카페가 미식문화와 예술을 선도하는 아트비즈니스 기업으로 사세확장에 나선다. 베이커리의 온오프라인 접점을 확대하고 예술계의 호평을 받아온 젊은 작가들의 작품 전시도 보다 체계적이고 전문적으로 진행 할 방침이다. 회사 측은 '베이커리와 아트를 접목한 비즈니스의 모범사례'라는 입소문을 타고 국내 최고의 갤러리 카페로 자리매김한다는 계획이다.

먼저 직영점에서만 판매되던 아방갤러리카페만의 독자적이고 신선한 베이커리 메뉴들을 네이버스토어와 쿠팡에 입점시키며 편리성을 추가했다. 대중적인 인지도와 제품력을 기반으로 한 진출이라는 점에서 해당 업체의 저력이 확인되는 대목이다. 루프탑, 펍 등 오프라인에서 강점을 보여온 기존의 공간감을 온라인으로 확장한 점도 눈에 띈다. 올해 초 아방빵체험단 1기를 모집해 전폭적인 지지와 호평 속에 행사를 마쳤다. 체험단은 향후 다양한 신메뉴 출시 와 함께 이어질 계획이다.

2021년을 맞아 아트 갤러리로의 사업영역도 보다 체계적으로 범위를 넓혀간다. 용산구에 위치한 더트리니티갤러리, 서래마을에 위치한 AB 갤러리와 협업을 통해 전속작가들의 작품전시를 다양화·이원화한다. 애호가들의 문화 적 갈증을 해소하는 한편 신진 작가들의 전시공간을 확대해 작품전시의 기회를 넓히겠다는 복안이다. 아방갤러리카페는 기존 장우석·함도하·김민형·백향목 등 국내 예술계가 주목하는 스타들의 작품을 전시하며 자유롭고 트렌디한 아트 갤러리로 인정받아왔다.



## 아이뉴스 24

아이뉴스24 이도영 기자

2020. 11. 29.

### 코로나 시대, 카페는 진화한다... 2021 커피 트렌드 'S · M · I · L · E'



지난 5일 열린 서울 카페쇼에 따르면 2021년 커피 트렌드는 'SMILE'이다.

▲커피 구독시대(Subscription) ▲MZ세대 취향 저격한 커피의 무한변신(Modification) ▲커피 존재감(Identification)  
▲고품격 홈카페 문화(Luxuriousness) ▲포스트 코로나 시대에 친환경 커피(Environment) 영단어의 앞 글자를 땀다.

#### ■ 갤러리아, 카페야? 커피의 품격을 높인 예술 공간

전시 공연 등 직접 찾아다니지 않고 스마트하게 반경을 넓힐 수 있는 아트 카페는 예술적 활로가 꽉 막힌 코로나 시대에 정서적 허파 역할을 해준다. 예술품 전시 공간과 쾌적한 카페 공간이 맞물려 품질 좋은 커피 한 잔을 마시며 느긋하게 전 시를 관람할 수 있다. 커피와 예술을 한 번에 즐기며 정서적 힐링을 통해 가슴은 채우는 포만감은 덤이다.

아방(Avant+)갤러리카페는 미술과 카페를 접목한 아트 갤러리카페다. 2014년 회사명과 동명의 아방가르드 카페를 오픈하고 루프탑, 펍으로 영역을 넓히다, 올해 디큐브 현대백화점점 리뉴얼 및 용산 아이파크몰점 오픈을 기점으로 아방 갤러리카페로 이름을 바꿨다.

아방가르드는 장우석·함도하·김민형·백향목 등 국내 예술계에서 이미 주목받는 스타 작가들은 물론 신예작가들의 작품을 아방갤러리카페에 대거 전시해 애호가는 물론 일반인들의 입소문을 탔다. 프랑스 국립지중해박물관 기획자와 협업한 실내 인테리어, 최고급 프랑스 원재료로 빚어내는 디저트, 유럽 현지의 맛을 느낄 수 있는 커피의 3중주도 카페의 인기요인이다.

# Avant+ Garde Press Release

아시아경제

아시아 경제 2020.09.25



## 5만원에 테이크아웃 커피 30잔... 백화점·쇼핑몰 구독경제 '붐'

신종 코로나바이러스감염증(코로나19) 장기화 속 오프라인 내방 고객을 잡기 위 한 구독경제 서비스가 늘고 있다. 반대로 비대면 문화에 맞춰 고객 집 문 앞까지 큐 레이팅한 상품들을 배달해주는 '연택트(비대면)' 구독 서비스도 증가하는 추세다.

25일 유통업계에 따르면 HDC그룹 계열사 내 유통 전문 기업인 HDC

아이파크몰은 내달 5일부터 커피 구독권을 판매한다.

월 구독료 5만원에 30일간 매일 아메리카노 1잔을 아이파크몰 리빙파크 1층 아방 트 갤러리 카페에서 수령할 수 있는 서비스로 정상가격보다 약 65% 가량 저렴한 혜택을 제공한다.

# Avant+ Garde Press Release



브릿지경제 '라이프스타일' 2020.11.20

**아방(Avant+)갤러리카페는 미술과 카페를 접목한 아트 갤러리카페다.**

2014년 회사명과 동명의 아방가르드 카페를 오픈하고 루프탑, 펍으로 영역을 넓히다, 올해 디큐브 현대백화점점 리뉴얼 및 용산 아이파크몰점 오픈을 기점으로 아방 갤러리카페로 이름을 바꿨다.

아방가르드는 장우석·함도하·김민형·백향목 등 국내 예술계에서 이미 주목받는 스타 작가들은 물론 신예작가들의 작품을 아방갤러리카페에 대거 전시해 애호가는 물론 일반인들의 입소문을 탔다. 프랑스 국립지중해박물관 기획자와 협업한 실내 인테리어, 최고급 프랑스 원재료로 빚어내는 디저트, 유럽 현지의 맛을 느낄 수 있는 커피가 인기요인이다.



미술과 카페를 접목한 아트 갤러리 카페 아방(Avant+)의 용산 매장.(사진제공=아방)

# 향후 일정 및 계획

Future Plan

# Avant+ Bakery 해외진출 계획

2023 하반기 해외진출

Los Angeles, New York in America 매장 예정



<Los Angeles>



<New York>

# Avant+ Bakery 해외진출 계획

## 기존 홈 베이커리 상품 컨셉 유지 & 제품 차별화 전략을 위한 2022년 유니온트리 상품개발 협약

- 1) 페스츄리 호떡 (Pastry Hotteok)
- 2) 프리미엄 베이글 (Premium Bagel)
- 3) 신진 아티스트 콜라보 포장지 (Goods Collaboration) 등



<예시 1>



<예시 2>

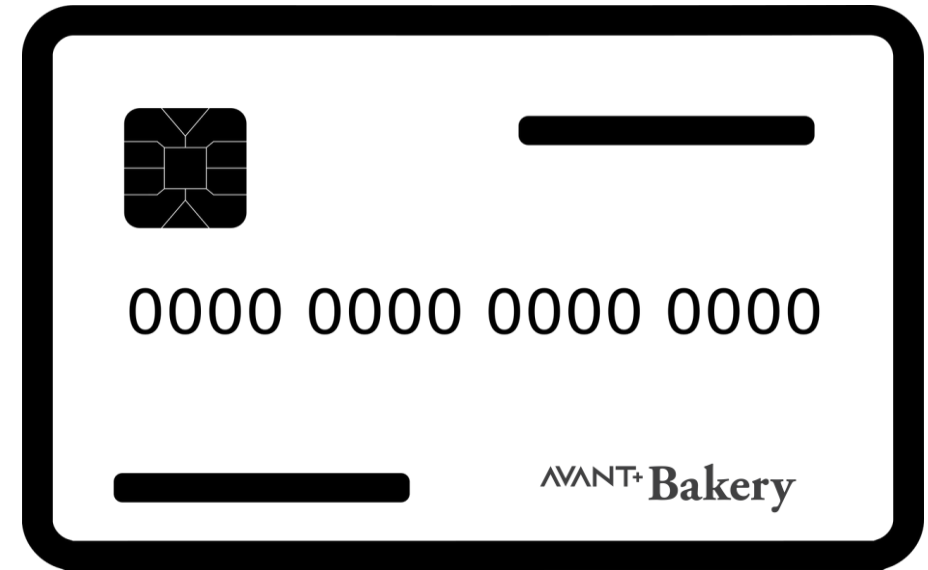


<함도하 작가 콜라보 굿즈>

# Avant+ Bakery NFTs Membership



<예시1>



<예시2>

## 아방베이커리 멤버십 출시 예정

- > NFTs 기술을 활용한 고객멤버십 :  
아방베이커리 NFT's 멤버십 고객 대상으로 특화 제품, 서비스 제공
- > Avant+ Bakery :  
베이커리/커피 구독서비스(월단위 선결제 시스템, 할인, 재방문 유도)

**THANK YOU**