AVANT BAKERY

Part One

BRAND INTRODUCTION

아방베이커리 가맹 본부

회사명: (주)아방가르드

대표자명: 윤은영

설립일: 2015.06.17

베이커리 생산 공장 & 아방베이커리 가맹점 운영

회사명: (주)스페이스닷

대표자명: 조형래

설립일: 2023.06.23

소재지: 서울 강남구 테헤란로 13길 12 1층

전화번호: 010-4613-0744

홈페이지: https://avantbakery.com

인스타그램: @avant_bakery

Our Journey is Always Progressing

젊음과 자유분방함의 상징,
이태원 골목에서 아방가르드의
여정이 시작 됩니다.

2014

Avant Garde Gallery Café
[Itaewon, Seoul]

아방가르드 갤러리 카페
[서울, 이태원]

2015

Avant Garde Rooftop
[Itaewon, Seoul]

아방가르드 루프탑
[서울, 이태원]

Avant Garde Pub
[Changdeok Palace, Seoul]

아방가르드 펍
[서울, 창덕궁]

2016

Avant Garde Gallery Café
[Songdo, Incheon]

아방가르드 갤러리 카페
[송도, 현대아울렛]

Avant Garde Gallery Café
[Sindorim, Seoul]

아방가르드 갤러리 카페
[신도림, 현대백화점]

2017

Binggrae Yellow Café Jeju
[Interior Design and Operations Consultation]

빙그레 옐로우 카페 제주
건축/인테리어/운영 컨설팅
[제주]

Paju Avant Garde
[Interior Design and Operations Consultation]

파주 아방가르드
건축/인테리어/운영 컨설팅
[경기도, 파주]

Forward with the Avant Spirit

갤러리 카페에서 시작해
제조공장을 설립하고
아방베이커리라는 가맹 브랜드로
진화합니다.

2020

Avant Garde Gallery Café
[Yongsan, Seoul]
아방가르드 갤러리 카페
[용산아이파크몰, 이태원]

Avant Bakery Launch
아방베이커리 런칭

Avant Garde Gallery Café
Renewal
[Sindorim, Seoul]
아방가르드 갤러리 카페 리뉴얼
[신도림, 현대백화점]

2021

Avant Bakery Production
Plant Open
아방베이커리 제조공장 설립

Avant Bakery Pilot Store
[Josun Palace, Seoul]
아방베이커리 1호점 오픈
[조선팰리스, 서울]

HACCP Certified
for Avant Bakery
Production Plant
아방베이커리 제조공장
HACCP 인증

Avant Bakery Seoul Forest
Branch Contract
아방베이커리 가맹 1호점
(서울숲) 계약

2022

Avant Bakery Franchise
HQ Launch
아방베이커리 가맹본부 설립

Avant Bakery Seoul Forest
Branch Open
아방베이커리 가맹 1호점
(서울숲) 오픈

2023

Avant Bakery Pangyo Open
아방베이커리 판교
카카오아지트점 오픈

Space Dot Co., Ltd. Established
(주)스페이스닷 설립

Avant Bakery Euljiro Open
아방베이커리 을지로 iM점 오픈

Avant Bakery
Galleria Department Store
Pop-Up Store Open
갤러리아 백화점 (압구정 명품관)
팝업 스토어 오픈

Today we push for tomorrow

그리고 오늘, 내일을 위한
여정은 계속 됩니다.

2024

4월

Avant Bakery
Gwacheon Open
과천비상사옥점 오픈

6월

Avant Bakery
Publik Gasan Open
퍼블릭가산점 오픈

Avant Bakery
Gangnam Open
강남점 오픈

9월

Avant Bakery
Nonhyeon Open
논현점 오픈

11월

Avant Bakery
Incheon Open
인천아인병원점 오픈

2025

2월

Avant Bakery
AIA Tower Open
AIA타워점 오픈

㈜스페이스닷
벤처기업인증

5월

Avant Bakery
Busan Haeundae Open
부산 해운대L7점 오픈

Avant Bakery
Guui Eastpole Open
구의 NC이스트폴점 오픈

12월

Avant Bakery
Seocho Open
서초점 오픈

2026

3월

Avant Bakery
Daegu Dongseongro Open
대구 동성로점 오픈

4월

Avant Bakery
Publik Gasan Renewal Open
퍼블릭가산점 리뉴얼 오픈예정

Avant Bakery
Samsung Open
삼성점 오픈예정

Founder | 조형래

서강대학교 경영학부 졸업
르꼬르동 블루 조리학부 Diploma 졸업
전 TBWA-KOREA SK텔레콤 SP팀
전 Ritz Carlton Hotel (LA) 인턴/쉐프 근무
전 제일기획 Brand Experience Team 차장
전 CJ E&M 음악 마케팅팀 팀장
㈜아방가르드 설립
㈜스페이스 닷 설립
베이커리 공장 설립(HACCP)
현 ㈜스페이스닷 대표이사

CEO | 윤은영

인하공전 항공운항과 졸업
한양대학교 경영학부 졸업
전 대한항공 국제선 객실승무원
아방갤러리카페 1호점 공동창업
전 현대백화점, 현대아울렛 아방갤러리카페 운영총괄
전 ㈜아방가르드 경영총괄실장
아방베이커리 HACCP공장 설립
아방베이커리 가맹사업본부 설립
현 ㈜아방가르드 대표이사

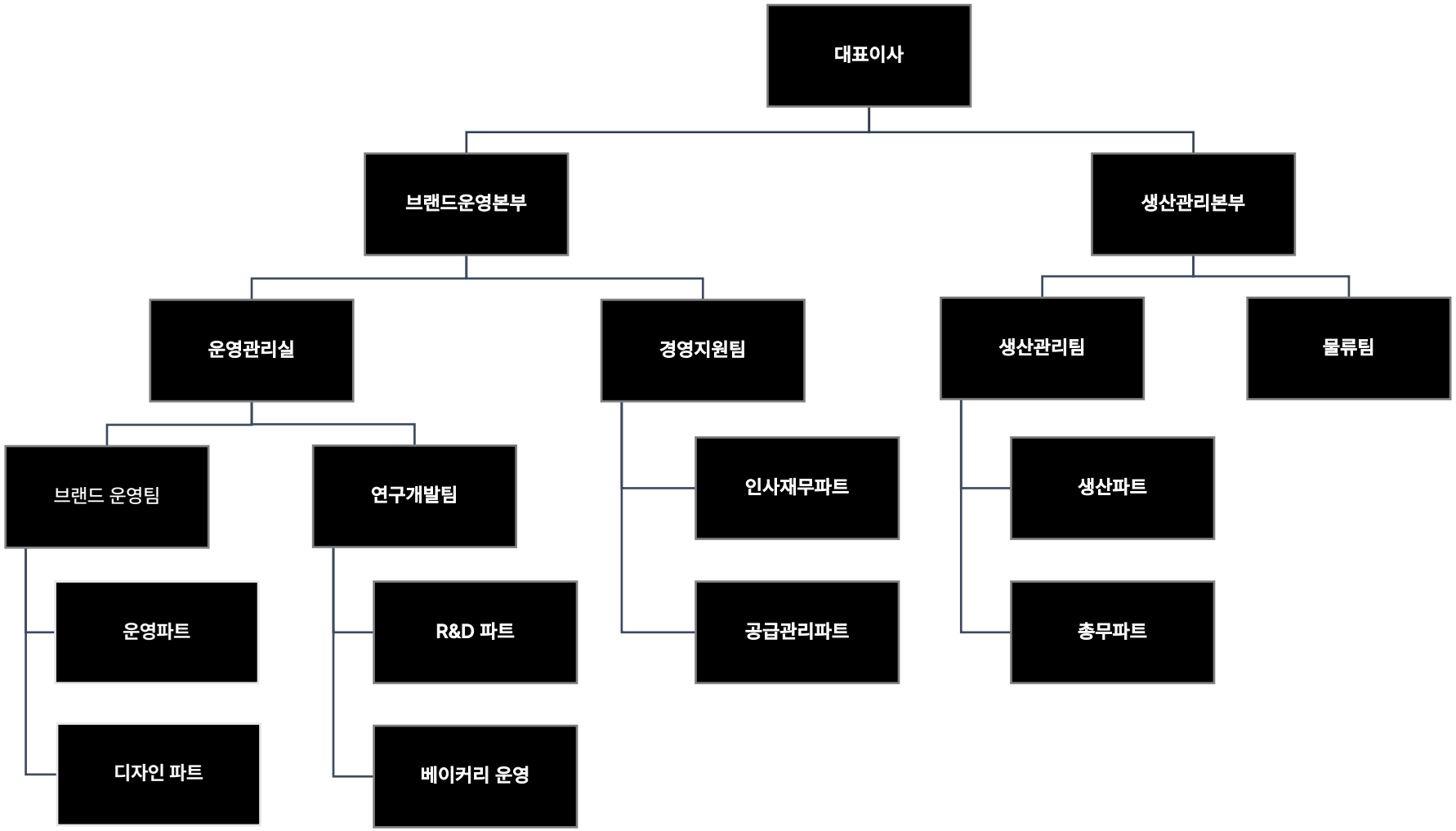
CMO | 김세희

고려대학교 문과대학 졸업
고려대학교 경영대학 MBA 졸업
Wharton School of Business Global Executive 프로그램 수료
전 삼성전자 리테일 마케팅 팀장
전 삼성 Flagship Store 프로젝트 총괄
전 CenterStage 디지털 리테일 솔루션 개발 및 런칭
전 삼성전자 올림픽 마케팅 총괄
전 로레알 – 랑콤 디지털 마케팅 담당
전 로레알 – 랑콤 옴므 런칭 담당

본부장 | 김명훈

F&B 마케팅 전문가
조직 총괄 관리자 8년
브랜드 총괄 관리자 12년
곤트란쉐리에, 벤스쿠키
시나본코리아, 딜리버리랩
정직한제빵소 외
신규브랜드 기획 5년
24년 신사업 부문 장관 최우수상

Organization Chart



AVANT BAKERY BRAND MISSION

우리의 목적은
최상급의 원재료,
최고의 F&B 전문가와,
통념을 뒤흔드는 창의성을 통해
아방베이커리만의 유일무이한 경험을 제공하는 것

우리는 이를 Avant Spirit이라 합니다.

Our mission is to
bring one-of-a-kind experiences built up by
top quality ingredients,
exceptional culinary expertise,
and outside-the-box creativity.

We call this the Avant Sprit.

Concept

"프랑스 전통 레시피"

"한국적 정서 를 담은 메뉴"

"장인정신 으로 만든 빵"

Story

무방부제 천연발효종으로
소비자들에게
건강한 맛 제공

프랑스 전통 레시피
한국인의 입맛을 접목한
컨템포러리 메뉴 개발

원료의 품질이 곧 맛
이라는 철학으로,
프랑스산 밀가루와 버터
벨기에산 초콜릿 사용

Targeting

B2C – 개인 소비자

- 해외 여행 경험이 많으며 국내에서 거주 중
- 예술에 관심이 많음
- 오피스 밀집 상권에서 근무
- 고소득 직군의 전문직
- 음식의 가격보다는 품질을 우선시

B2B – 예비 가맹 점주

- 프롭 베이커리카페 (Property+Bakery Café) 모색 중
- 매출이 보장된 프랜차이즈 카페 선호
- 유행을 좇는 메뉴보다는 스테디셀러로 구성된 베이커리 선호
- 체계적인 영업 관리 및 마케팅 시스템의 필요성 인지
- 고급스러운 분위기를 연출할 수 있는 인테리어 추구

Target Samples

B2C – 개인 소비자

기본정보

이름: 김지연
성별: 여성
나이: 33세
거주지: 서울특별시 서초구
직업: 변호사

특징

- 연봉 3억의 높은 소득 수준
- 취향이 확고하여 특정 명품 브랜드 소비를 즐김
- 건강 및 몸매 관리에 철저하여 음식 섭취 시 까다롭게 성분 체크
- SNS 활동을 활발히 하며, 지인들에게 맛집 추천하기를 즐겨함
- 출근 시에는 회사 근처 베이커리에서 갓 구운 빵을 구매하는 편
- 취미생활로는 재즈 음악 듣기와 전시회 가기
- 피부 시술을 위해 압구정 피부과에 주 1회 이상 방문

기본정보

이름: 박성진
성별: 남성
나이: 35세
거주지: 서울특별시 강남구
직업: 중견기업 후계자

특징

- 유학 생활과 잦은 해외 여행을 통해 나라별 디저트에 대한 경험을 쌓음
- 평소 본인의 품격을 유지하기 위해 의·식·주에 신경을 많이 씀
- 몸에 좋은 음식만을 섭취하려고 노력하며, 식재료 파악에 호기심이 많음
- 미식을 즐기며 미슐랭 스타 레스토랑에 자주 방문
- 취향에 맞고 본인 기준에 부합되는 식당, 카페에만 방문하는 성향
- 현O카드 VVIP 레벨의 카드를 소유 중이며, 취미로 런닝과 골프를 즐김
- 상속받을 기업 본사 1층에 입점시킬만한 카페 브랜드를 탐색 중

B2B – 건물 소유주

기본정보

이름: 이은경
나이: 56세
거주지: 서울특별시 송파구
직업: 건물 소유 및 관리

특징

- 퇴직 후 송파구 잠실에 위치한 신축 20층짜리 건물 소유 중
- 80평 규모의 건물 1층에 대형 카페를 오픈하길 희망
- 오피스 건물로써 상주 인원이 3,000명 이상에 도달할 것으로 예측
- 다른 흔한 브랜드와는 차별화 되며 매출이 보장된 프랜차이즈를 찾는 중
- 1층 상가는 건물의 간판과 같다며, 건물 가치를 올려줄 수 있는 명품 이미지의 브랜드를 원함
- 건물은 향후 자녀들에게 증여할 재산으로 염두
- SNS 사용이 서툴러 향후 온라인 홍보에 대한 걱정이 있음

Part Two

PRODUCTION PLANT
Atelier Avant

Atelier Avant

운영사 : ㈜스페이스닷

대표자 : 조형래

소재지 : 경기도 안양시 동안구 벌말로 113-2 2층

구성원 : 대표자 외 16인 (생산 8명, Q.C 1인, R&D 2인, 물류 및 포장/배송 4인)

평 수 : 약 200 평 규모

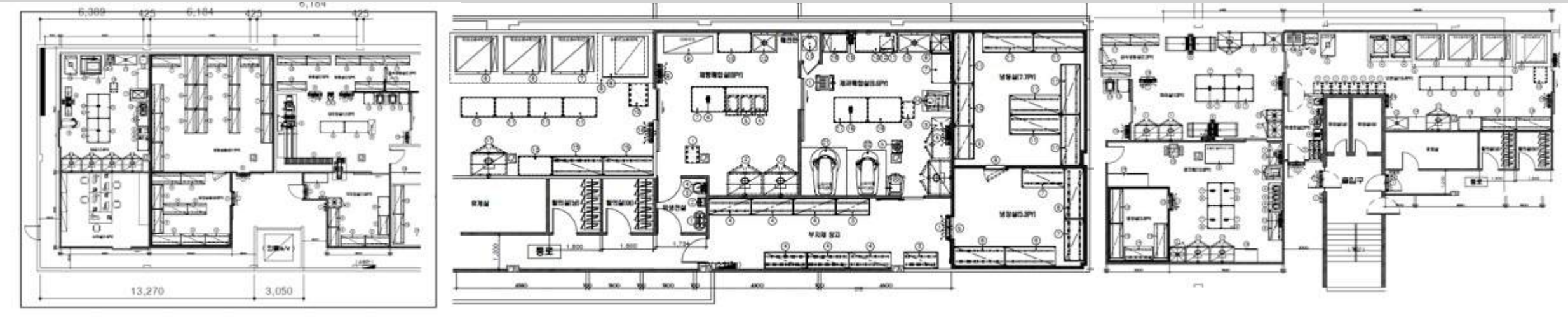
설립연도 : 2020년 1월 29일 / 2025년 확장 이전

HACCP 취득연도 : 2021년 10월 1일 / 2025년 7월 4일

Atelier Avant
Bake like Artist

Atelier Avant

- 200평 규모
- R&D 신설
- 25년 7월 HACCP 인증 심사 완료



Bakery Plant

- 고품질 제품 생산을 위한 CK
- 자동화 설비 도입 및 전문적인 시스템 구축

Atelier Avant

"아방베이커리는 무엇이 특별할까?"

- ✓ (주)스페이스닷은 아방베이커리 직영/가맹점 공급을 위한 자체 베이커리 생산공장을 운영
- ✓ 식품안전관리인증 (HACCP) 획득
- ✓ 아방베이커리는 소비자를 우선으로 원재료 선별부터 제조, 가공까지 위생적으로 관리
- ✓ 대중의 입맛을 고려한 신선하고 맛있는 프리미엄 디저트를 생산

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 유해한 요소에 대하여 체계적으로 관리하는 과학적인 위생관리체계

Venture Enterprise

√ 벤처기업인증

벤처확인기업
Venture Enterprise

첨단의 신기술과
아이디어를 개발하여 사업에 도전하는
기술집약형 중소기업 인증

벤처기업확인서

CERTIFICATE OF VENTURE ENTERPRISE

- 기업명 주식회사 스페이스닷
- 사업자등록번호 453-87-02862
- 대표자 조형래
- 주소 서울특별시 중구 남대문로 125 (다동) 1층
- 확인유형 벤처투자유형
- 유효기간 2025년 02월 25일 ~ 2028년 02월 24일

위 기업은 「벤처기업육성에 관한 특별법」
제25조의 규정에 의거 벤처기업임을 확인합니다.

2025년 02월 26일

벤처기업확인기관장

R&D

√ 연구개발전담부서 운영

한국산업기술진흥협회
연구개발전담부서 인정

제 2023150042 호

연구개발전담부서 인정서

1. 전담부서명: 연구개발전담부서
[소속기업명: (주)아방가르드]
2. 소 재 지: 서울특별시 성동구 연무장18길 5
1층 (성수동2가)
3. 신고 연월일: 2022년 12월 29일

과학기술정보통신부

「기초연구진흥 및 기술개발지원에 관한 법률」 제14조의2제1항 및 같은 법 시행령 제27조제1항에 따라 위와 같이 기업의 연구개발전담부서로 인정합니다.

2023년 1월 3일

한국산업기술진흥협회장

R&D

√ 제과 기능장

Korean Master Bakers Association
KMB
(사)한국제과기능장협회

LEAD | 김동욱

천연발효빵 전문점 총괄이사
케이크 전문업체 생산팀장 및 HACCP팀장
프랑스 베이커리 브랜드 국내런칭
베이커리카페 생산부장
리버사이드호텔 제과장
국내 유명 다이닝뷔페 베이커리팀장
특급호텔 재직
디져트전문업체 개발실장
윈도우베이커리 재직

Atelier Avant

아방베이커리 CK
생지 및 구움과자 납품

호텔 및 패션 브랜드
OEM/ODEM 공급

온라인/대형
유통 플랫폼 납품

PB 상품개발

Delivery List

상태	품목		상품명
생지	비발효 생지		크로아상
			뺑오 쇼콜라
			소금빵
			브리오슈
완제품	구움과자	스콘	플레인 스콘
			바질 스콘
			쇼콜라 스콘
			카라멜 스콘
		마들렌	플레인 마들렌
			유자 마들렌
			쇼콜라 크런치 마들렌
			소보로 흑임자 마들렌
			라즈베리 레밍턴 마들렌
		휘낭시에	플레인 휘낭시에
			무화과 휘낭시에
			고르곤졸라 휘낭시에
			코코넛 휘낭시에
			라즈베리 휘낭시에
		르뱅 쿠키	황치즈 쿠키
			레드벨벳 스모어 쿠키
			꿀고구마 쿠키
			말차 화이트 쿠키
			마카다미아 초코 쿠키

상태	품목		상품명
완제품	구움과자	보틀쿠키	쇼콜라프로겐트
			누와아망드
			얼그레이
			크랜베리
			코코넛
		파운드	푸룬 얼그레이 파운드
			애플 카라멜 파운드
		빨미까레	다크 빨미까레
			핑크 빨미까레
			화이트 빨미까레
	케이크	홀/조각	골든 스위트 (고구마)
			루즈벨르 쇼콜라
			시즈널 블라썸
			디어 벨벳
			블랙 로즈
			에스프레소 뮤즈
			오렌지 버니 (당근)
반제품	제과	* 현장 상황에 맞춘 맞춤 개발	
	제빵		

* 이외 다양한 품목 납품

Part Three

BRAND ASSETS

Brand Logo

AVANT BAKERY

아방베이커리의 메인 로고는 단순한 상호명이 아니라, 우리의 철학과 정체성을 담아낸 상징입니다.

Avant는 Avant garde가 어원으로 그 이름처럼 기존의 틀을 넘고, 새로운 기준을 제시하며 고객에게 늘 새로운 경험을 전하고자 합니다.
그리고 Bakery는 우리가 전하는 새로운 경험을 담은 그릇이자 우리가 만드는 공간과 제품, 그리고 경험 전체를 대표하는 키워드입니다.

가로형 워드마크 'Avant Bakery'는 단정하면서도 강렬한 인상을 주며,
브랜드가 추구하는 방향성과 감성을 시각적으로 가장 명확하게 전달합니다.
이는 수평적인 구성을 통해 안정감과 신뢰감을 주며, 브랜드의 자신감과 탄탄한 기반을 표현합니다.
이 균형 잡힌 형태는 고객에게 친근하게 다가가면서도, 명확한 인상을 남깁니다.

또한, 심플한 흑백의 대비 속에는 아방베이커리만의 정제된 미학이 깃들어 있습니다.
불필요한 장식 없이 오롯이 이름 자체로 승부하는 이 로고는 우리가 제품 하나하나에 담는 진정성과 품질에 대한 믿음을 상징합니다.

Avant Crown

아방 크라운은 아방베이커리의 정신을 상징하는 심볼로
우리가 추구하는 브랜드 철학과 미학을 시각적으로 집약한 상징입니다.

왕관을 형상화한 **아방 크라운**의 세 봉우리는 각각 **Crew Croissant Creative** 를 뜻합니다.

Crew는 아방의 여정을 함께하는 사람들, 우리의 팀, 그리고 파트너를 뜻합니다. 브랜드의 출발점은 언제나 '사람'입니다.

Croissant은 아방베이커리를 상징하는 대표 제품이자, 우리가 추구하는 '장인정신'의 상징입니다.
단순한 제품이 아닌, 기술과 정성이 담긴 예술로써 이를 표현하고 읽히기를 바랍니다.

Creative는 아방의 핵심 가치 이며 전통 위에 새로운 시도를 더하는, 아방다운 발상의 전환이 여기에 담겨 있습니다.

이 세 요소가 결합되어 만들어지는 심볼을 아방 크라운으로 부르며 이는 곧 우리의 철학을 상징합니다.

Brand Identity

AVANT 를 트렌디하게 형상화한 새로운 심볼과 텍스트 타입의 로고 베리에이션

메인 심볼

메인 로고

세로형

세로 조합형

가로 조합형

Part Four

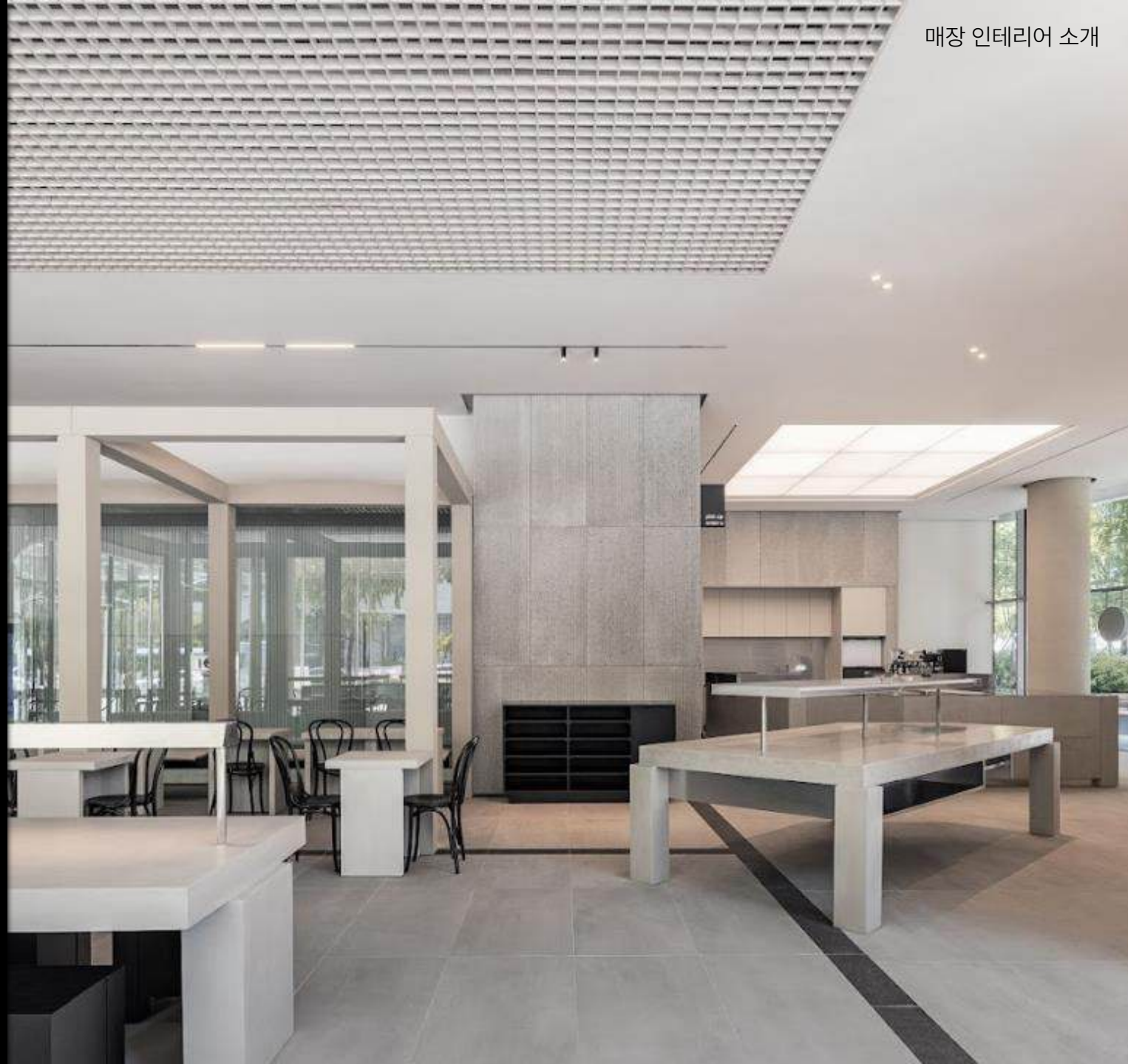
BRANCH INTRODUTION

Interior Concept

◆ 유럽의 전통 건축 양식과 현대적인 요소들의 조합으로
아방베이커리 특유의 철학을 공간에 표현

◆ 소재 자체로 마감이 가능한 독특한 물성의 마감재를 활용함으로써
클래식과 컨템퍼러리를 조화롭게 유지하여
한국의 디저트 문화를 재해석하는 브랜드의 아이덴티티를 시각화

◆ 많은 사람들이 모이는 유럽의 광장을 모티브로 디자인되었으며,
실외용 자재를 인테리어에 사용하여
광장의 분위기를 더하였고 브랜드 컨셉을 인테리어로 구현



Centerfield

- 오픈: 2021년 7월 30일
- 장소: 서울시 강남구 역삼동 조선팰리스 호텔 1층 (센터필드)

Centerfield

- Location : 역삼동 조선팰리스 호텔 1층 (70평)
- Concept : ① 천연발효종, 무방부제의 재료가 맛있고 건강한 빵
  ② 자연주의를 지향하는 브랜드다운 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)

Pangyo Kakao

- 오픈: 2023년 4월 4일
- 장소: 경기도 성남시 분당구 판교역로 166 판교 카카오아지트 1층

Pangyo Kakao

- Location : 경기도 성남시 분당구 판교역로 166(카카오 판교아지트)
- Concept : ① 천연발효종, 무방부제의 재료가 맛있고 건강한 빵
  ② 자연주의 지향하는 브랜드다운 실내 인테리어는 나무, 식물조경
- Approach : ① 2030~4050세대 직장인들과 지역주민 타겟
  ② 브런치 메뉴를 추가하여 베이커리 이외 매출 발생 및 객단가 상승 효과
- Menu : 샐러드 4종, 수프 2종, 파스타&리조또 3종, 메인디쉬 5종, 샌드위치 4종 다이닝 메뉴와
  퀸아망 7종, 크루아상 5종, 바케트 3종, 마들렌 4종, 휘낭시에 4종, 미니케익 2종, 파운드케익 2종, 프레첼 3종, 샌드위치 5종 등 (약 55개 ~ 60개)

Pangyo Kakao

✓ 브런치 & 다이닝 메뉴가 추가된 소호 지점

Euljiro iM

- 오픈: 2023년 6월 23일
- 장소: 서울시 중구 남대문로 125 (iM금융센터)

Euljiro iM

- Location: 서울시 중구 남대문로 125 (DGB 금융센터)
- Concept : ① 천연발효종, 무방부제의 재료가 맛있고 건강한 빵
  ② 자연주의 지향하는 브랜드다운 실내 인테리어는 나무, 식물조경
- Approach : ① 2030~4050세대 직장인들과 지역주민 타겟
  ② 샌드위치, 샐러드 등 포장 메뉴를 개발하여 직장인의 오전/오후 유입 효과 기대
  ③ 관광객이 선호할 만한 굿즈 상품 개발
- Menu : 샐러드 4종, 수프 2종 과 퀸아망 7종, 크루아상 5종, 바케트 3종, 마들렌 4종,
  휘낭시에 4종, 미니케익 2종, 파운드케익 2종, 프레첼 3종, 샌드위치 8종 등 (약 80여개)

GERMAN Design Award Winner 2024

독일 글로벌 디자인 어워드 을지로 iM점 수상

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2024

GERMAN DESIGN AWARD | THE AWARDS | THE WINNERS | THE NEWCOMER | PARTICIPATE

avant+ bakery

Description

The Avang bakery project, which was carried out for the fourth time after the Seoul Forest D-Tower, Yeoksam and Kakao branches, is located in the headquarters building of Daegu Bank in Euljiro, Seoul. The avant-bakery brand focuses on the essence of bread and reinterprets Korean dessert culture by keeping classical and contemporary in harmony. In order to reflect this brand's identity in the space, the material itself used the finished physical properties.

Statement of the jury

The Korean avant-bakerie brand combines classic and contemporary baking and dessert culture, with a focus on bread. The interior design perfectly reflects the brand's claim to modernity with its formally clear design.

WINNER

Excellent Architecture
Retail Architecture

Company/Client

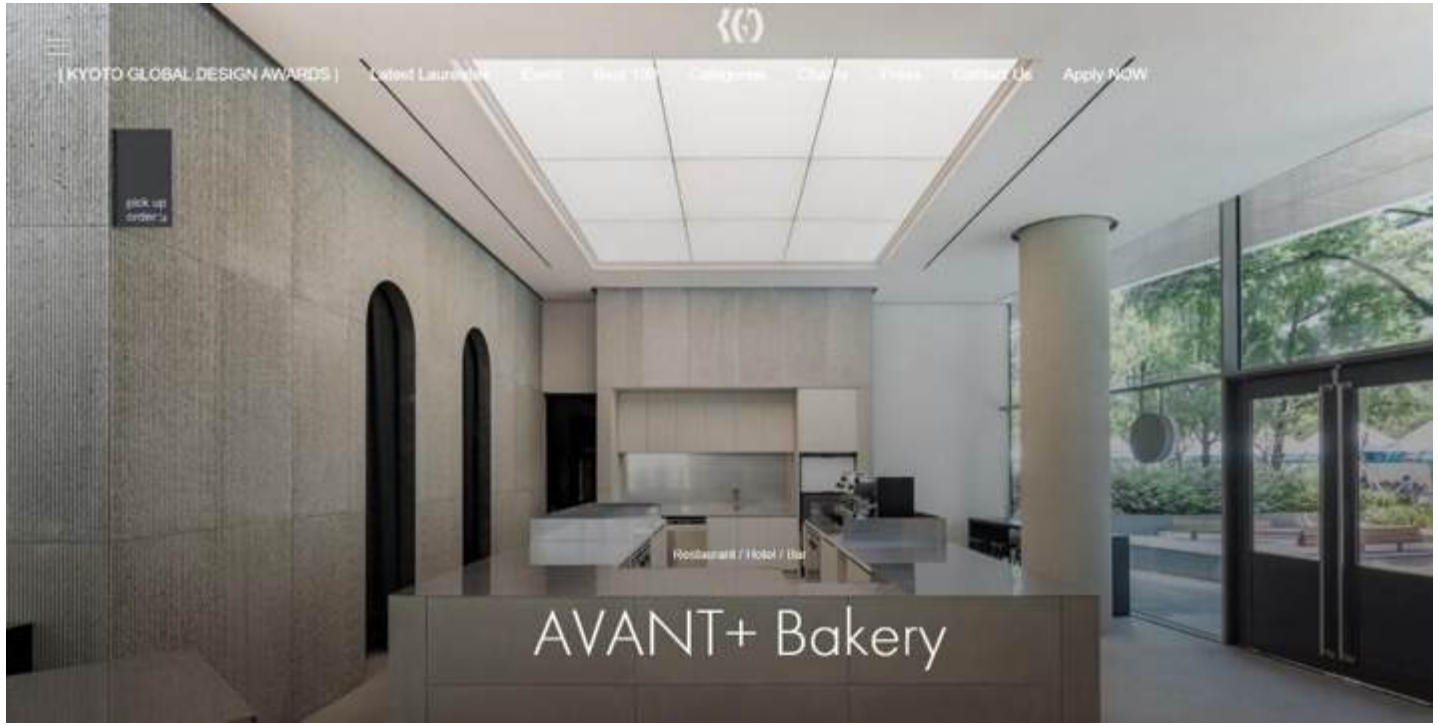
oftn studio

Design

oftn studio

KYOTO Global Design Awards

교토 글로벌 디자인 어워드 을지로 iM점 수상

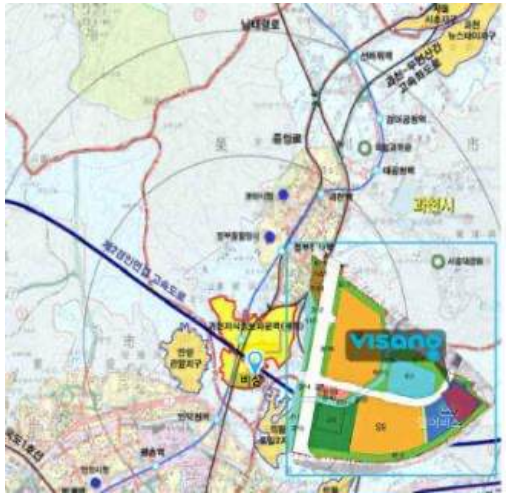


KYOTO
GLOBAL DESIGN
AWARDS

The Avant bakery project, which was carried out for the fourth time after the Seoul Forest D-Tower, Yeoksam, and Kakao branches, is in the headquarters building of Daegu Bank in Euljiro, Seoul. The Avant-bakery brand focuses on the essence of bread and reinterprets Korean dessert culture by keeping classical and contemporary in harmony. To reflect this brand's identity in the space, the material itself used the finished physical properties, and the traditional European architecture and modern elements were harmonized.

Gwacheon Visang

- 오픈 : 2024년 4월 1일 오픈
- 장소 : 경기도 과천시 갈현동 235-1 비상교육 신사옥 GROUND V 1층

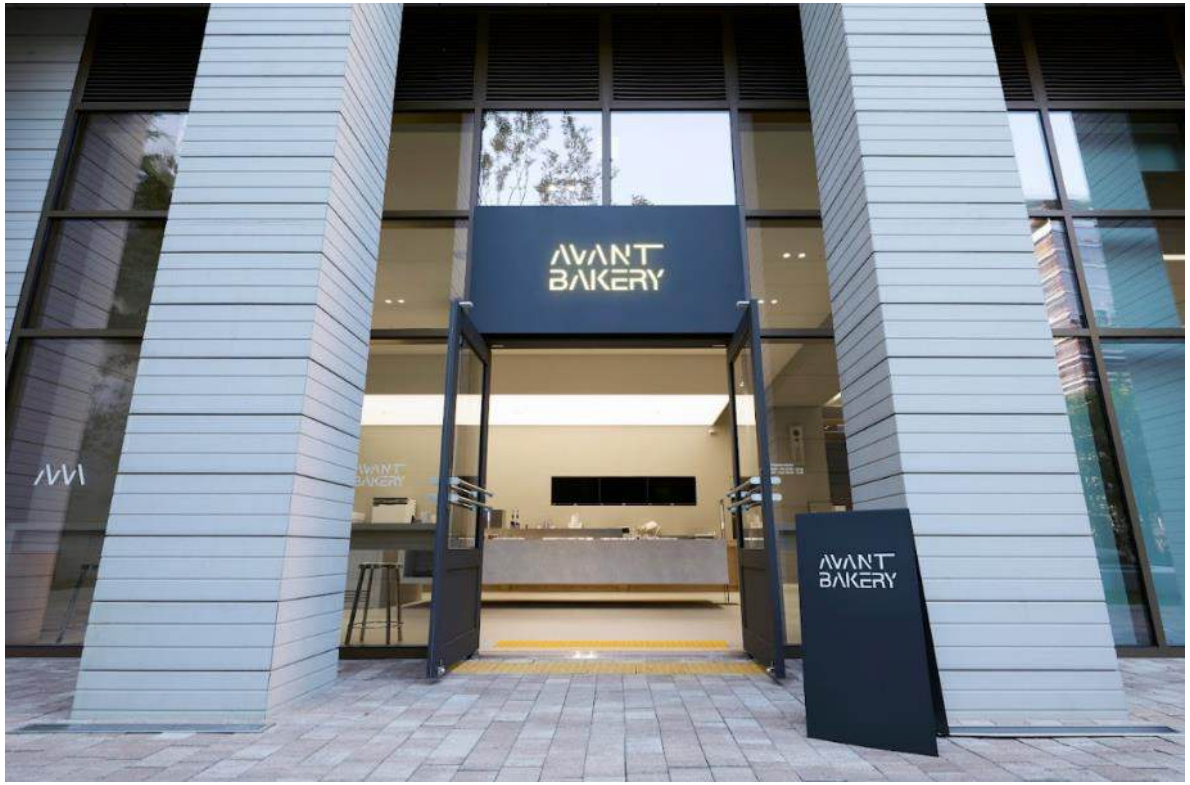


Gwacheon Visang

Publik Gasan

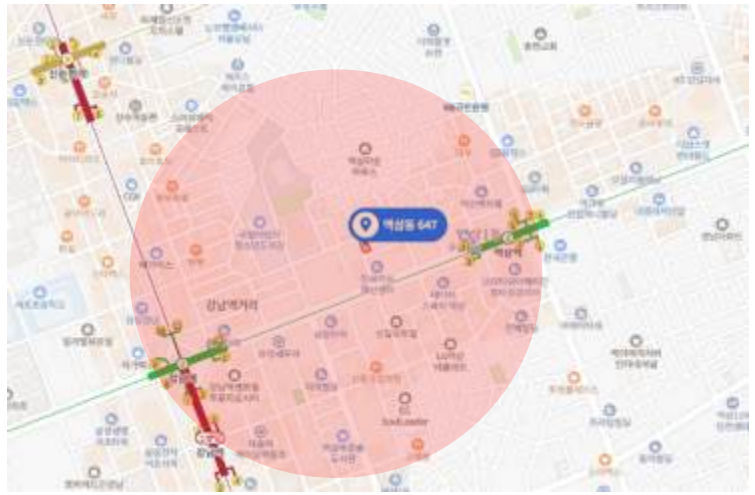
- 오픈: 2024년 6월3일 오픈
- 장소: 서울특별시 금천구 가산동 60-26, 49 퍼블릭가산 A동 1층

Publik Gasan



Gangnam

- 오픈: 2024년 6월 13일 오픈
- 장소: 서울 강남구 역삼동 647



Gangnam

iF DESIGN AWARD 2025

독일 국제 포럼 디자인 하노버 주관 국제 디자인 강남점 (구 역삼점)수상

DESIGN AWARD 2025

Interior Architecture | Shops/Showroom Interiors

AVANT BAKERY Yeoksam

BAKERY CAFE

AVANT BAKERY

AVANT BAKERY Yeoksam is designed not just as a bakery but as a space where visitors can experience special moments. The space offers a sense of openness and relaxation, with natural light and shadows creating an atmosphere where time feels as if it flows more slowly. It provides visitors with a peaceful retreat from the busy city life. By breaking down the boundaries between the exterior and interior and enhancing visual connections, the space encourages natural communication and interaction among visitors.

Client / Manufacturer

AVANT BAKERY
Seoul, KR

Design

Plan B Creative Lab
Seoul, KR

Date of Launch	**2024**
Development Time	**up to 6 Month**
Target Regions	**Asia**
Target Groups	**Consumers / Users**

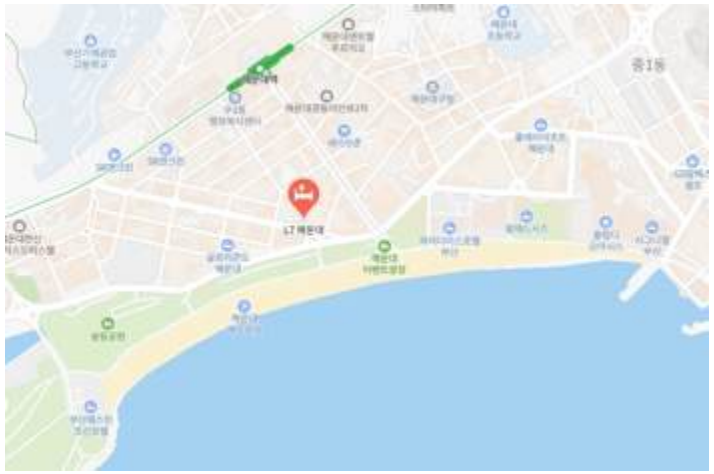
AIA Tower

- 오픈: 2025년 2월 7일 오픈
- 장소: 서울 중구 통일로 2길 16

AIA Tower

Haeundae L7

- 오픈: 2025년 5월 15일 오픈
- 장소: 부산 해운대구 해운대로 570번길 55 1층



Haeundae L7

Guui NC Eastpole

- 오픈: 2025년 5월 30일 오픈
- 장소: 서울 광진구 아차산로 402 NC이스트폴 1층

Guui NC Eastpole

✓ 전 세대 대형 평형으로 구성된 럭셔리 주거의 단지 내 상가
✓ 프리미엄 고급 상권으로 아방베이커리 입점 요건 충족

Seocho

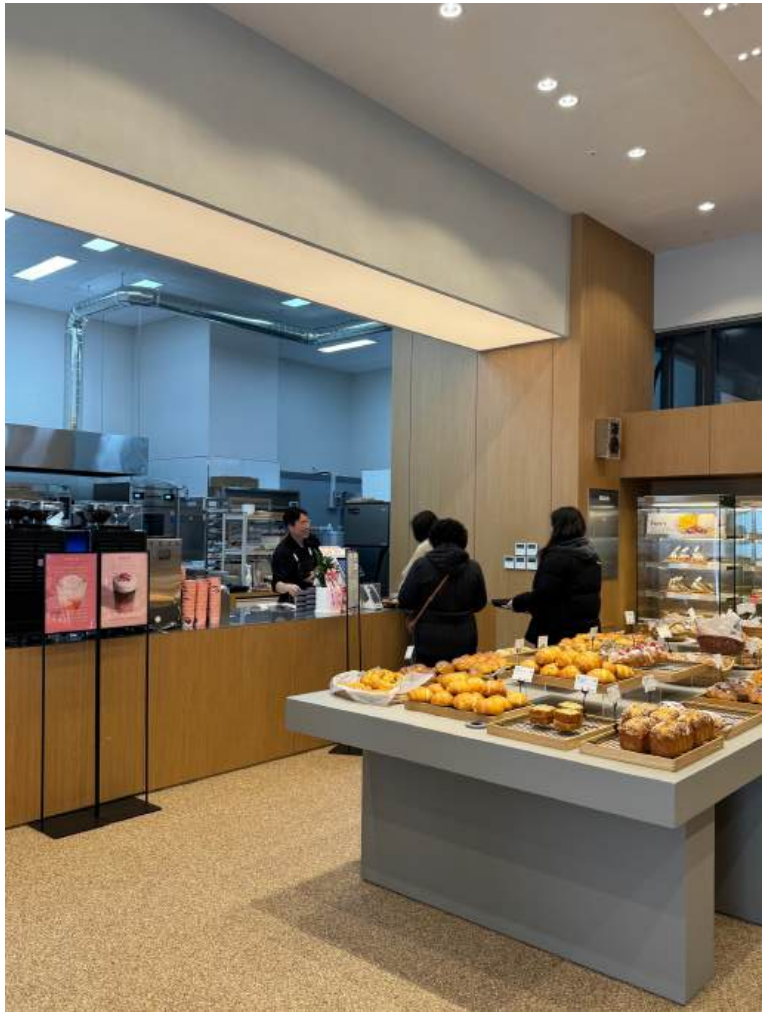
- 오픈: 2025년 12월 13일 오픈
- 장소: 서울시 서초구 1604-17번지 테트리스 빌딩

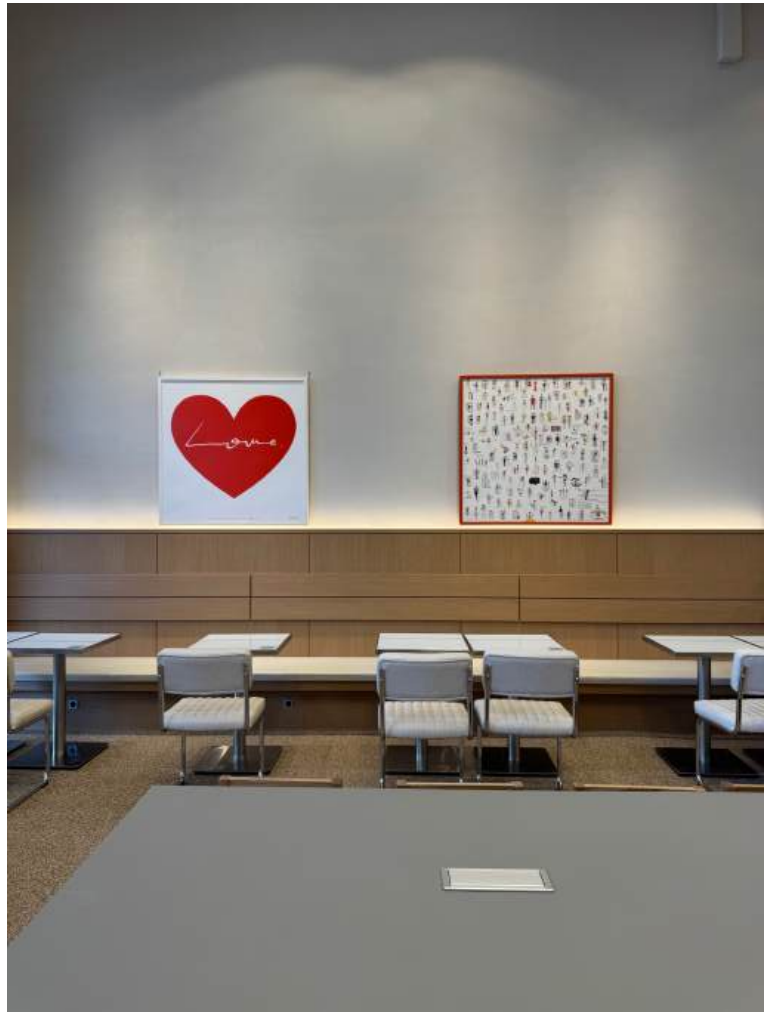
Seocho

Daegu Dongseongro

- 오픈: 2026년 3월 7일 오픈
- 장소: 대구광역시 중구 공평동 58-1 번지

Daegu Dongseongro

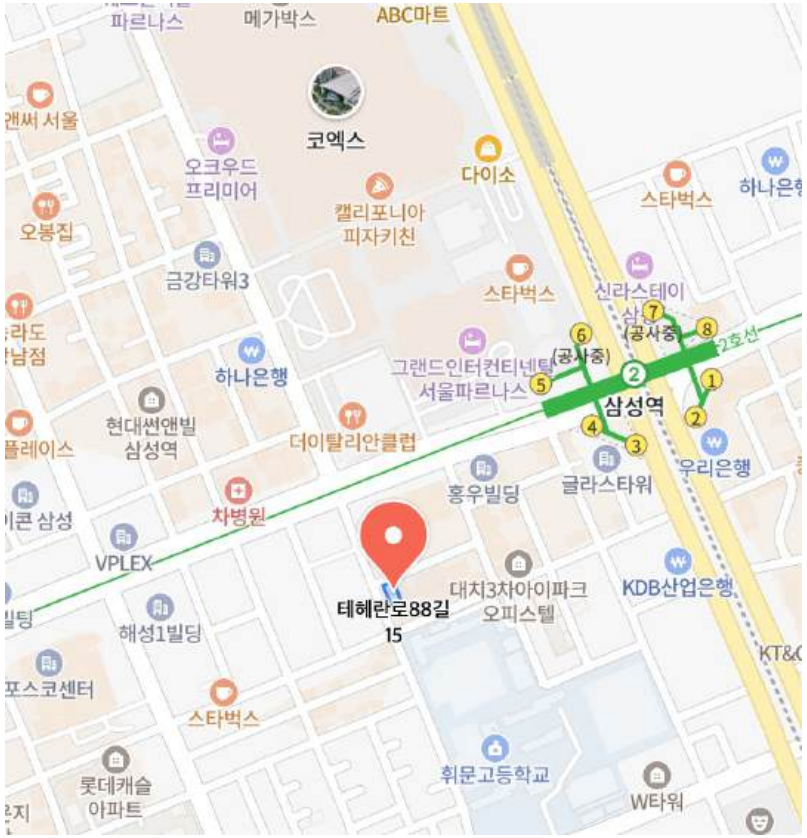




Samsung

- 오픈: 2026년 4월 초 오픈 예정
- 장소: 서울 강남구 테헤란로 88길 15

삼성역에서 도보 3분 거리에 위치해 있는 초역세권 건물
테헤란로와 인접한 교통 요지에 입지



Daegu Susung

- 오픈: 2026년 오픈 예정
- 장소: 대구광역시 수성구 수성동 4가 1025-1

Daegu Susung

✓ 전 세대 대형 평형으로 구성된 럭셔리 주거의 단지 내 상가
✓ 프리미엄 고급 상권으로 아방베이커리 입점 요건 충족

Part Five

OPERATIONAL SUPPORT

Training and Support

50호 한정 가맹 운영으로 지점 세팅부터 운영까지 체계적인 밀착 관리 가능

베이커리

- 레시피 교육
- 생지 관리
- 재료 관리
- 주방 관리

카페 및 음료

- 커피 및 음료 제조
- 재료 관리
- 홀 관리

행 정

- 식자재 발주 및 관리
- 부자재 발주 및 관리
- 사업자등록증 및 오픈에 따른 행정

마 케 팅

- 네이버플레이스
- 리뷰 및 체험단
- 바이럴 마케팅
- SNS 마케팅
- 엘리베이터TV

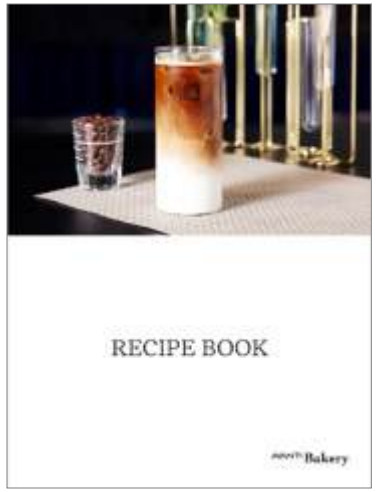
Recipe Book

지속적인 레시피북 업데이트 및 제공

메뉴의 품질 일관성 유지,
생산의 기본 원칙과
적용에 관한 세부지침

B2B & B2C 고객들과의
일관된 커뮤니케이션 전략

신메뉴 출시 및 재료 변경
등의 변화에 따라
지속적인 업데이트



Marketing

- ✓ 신제품 출시 및 이벤트 알림 홍보물 제작 및 배포
- ✓ 체계적인 마케팅 플랜까지 단기간 내에 시스템화

Part Six

MENU

Bakery Menu

마스카포네 크루아상

크루키

르뱅쿠키

단호박 호밀빵

대파크림 소금빵

바질 잠봉뵈르

레몬 케이크

돌체 고르곤졸라

퀸아망

휘낭시에

마들렌

얼그레이 스콘

* 이외에도 다양한 베이커리 보유

Croissant

크루아상

마스카포네 크루아상

코코넛 카야 크루아상

아몬드 크루아상

Salted Butter Rolls

플레인 소금빵

초코 소금빵

에멘탈치즈 소금빵

앙버터 소금빵

대파크림치즈 소금빵

Kouign-amann

마롱 퀸아망

레몬 머랭 퀸아망

솔티카라멜 퀸아망

플레인 퀸아망

헤이즐넛 퀸아망

초코 퀸아망

아몬드 퀸아망

Pound Cake

레몬 위켄드 파운드 케이크

마블 위켄드 파운드 케이크

Pastry

라임코코 페스츄리

블랙로즈애플 페스츄리

크렘피치 페스츄리

커스터드 오렌지 페스츄리

Maritozzo & Brioche Sandwich

생크림 마리토쪼

옥수수 마리토쪼

오레오 마리토쪼

브리오슈 샌드위치

Crown Sandwich

코리앤더 크라운

에그 크라운

치폴레 크라운

Tradition Sandwich

프레시 트라디시옹

잠봉뵈르

루꼴라 트라디시옹

Ciabatta Sandwich

BELT 치아바타

트러플 머쉬룸 치아바타

바베큐 치킨 치아바타

Salad

부라타포레 | 루꼴라 포레 | 치폴레 찹 포레 | 머쉬룸 포레

* 외 다양한 바게트, 호밀빵, 프레첼 등 제빵과 마들렌, 휘낭시에, 케이크 종류 다수 보유

Drink Menu

Coffee

에스프레소 Espresso	4.5
아메리카노 Americano	5.5
코르시카 Special Ice Only Corsica	7.2
카페라떼 Caffe Latte	6.0
카푸치노 Cappuccino	6.0
플랫화이트 Hot Only Flat White	5.8
플랫슈페너 Ice Only Flatspanner	5.8
아인슈페너 Ice Only Einspanner	6.7
바닐라 라떼 Vanilla Latte	6.2
카라멜마끼아또 Caramel Macchiato	6.2
콜드브루 Ice Only Cold Brew	5.7
아포가토 Affogato	6.5

Latte

스트로베리 라떼 Ice Only Strawberry Latte	6.8
런던포그 London Fog	6.5
말차브리즈 Matcha Breeze	6.5
겨울밤 Special Seasonal Winter Marron	6.5
초코멜로 Choco Melo	6.5
초코키즈 Kids Choco Kids	4.5

Tea

페퍼민트 Peppermint Tea	6.5
캐모마일 Chamomile Tea	6.5
아쌈유자 Assam Yuja Tea	6.8
레몬진저 Lemon Ginger Tea	6.8

Blended

샤모니 Special Chamonix	6.5
플레인 요거트 Plain Yogurt	6.3
스트로베리 요거트 Strawberry Yogurt	6.5

Ade

스트로베리 티 에이드 Strawberry Tea Ade	7.3
망고 패션 후르츠 티 에이드 Mango Passion Fruit Tea Ade	7.3
레몬 에이드 Lemon Ade	7.3

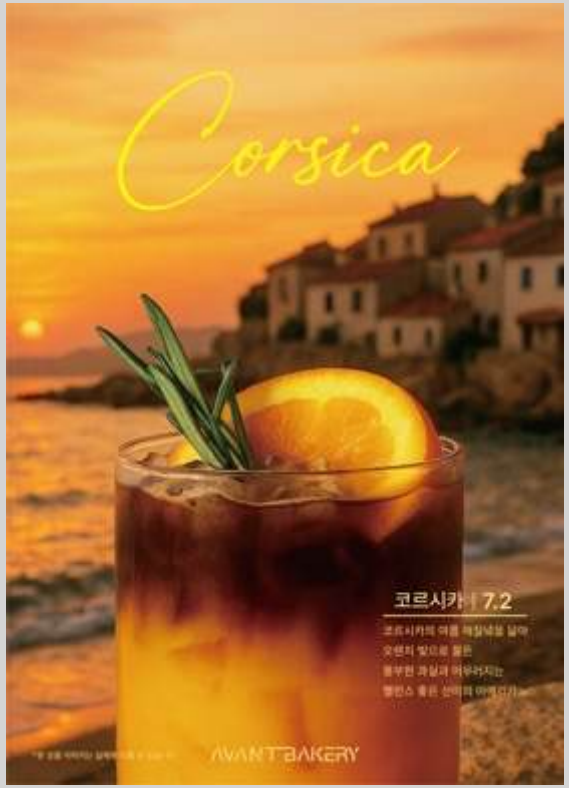
Other

오렌지 주스 Orange Juice	4.5
진짜 토마토주스 Real Tomato Juice	7.8

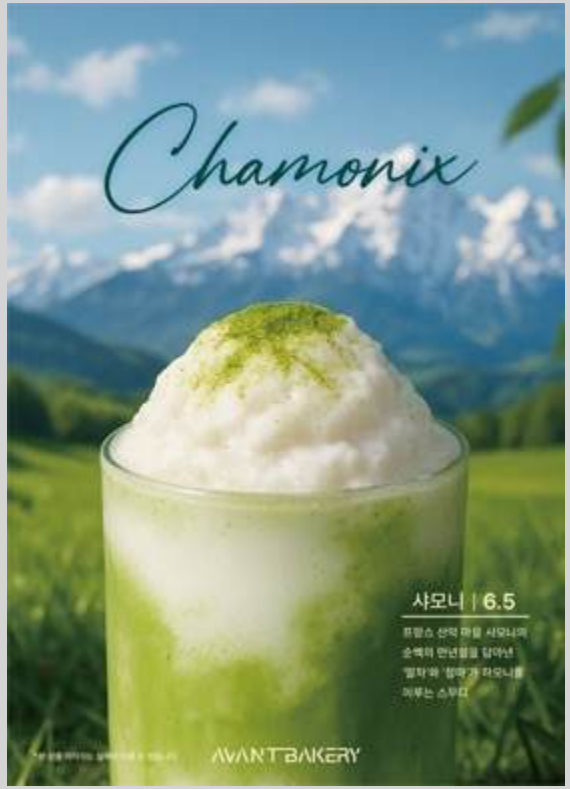
Option		
	샷추가 Add Extra Shot	0.7
	디카페인 변경 Change to Decaf	1.0
	오트밀 우유 변경 Change to Oat Milk	0.6

* 매장별 일부 상이

Special Drinks



코르시카



샤모니

시즌 라떼

봄 시즌 음료

Coffee Beans

블렌딩 원두

√ 소묘에서 사용되는 미술도구 '콩테'의 이미지 차용한 상품 콩테
√ 콩테로 스케치한 느낌을 살려 표현한 패키지

*블렌딩: 여러가지 원두를 혼합하여 다양한 맛을 내도록 한 원두

싱글 오리진 디카페인 원두

√ 콜롬비아의 수도 '보고타'를 차용한 네이밍의 100% 콜롬비아 원두 보고타
√ 콜롬비아 국기를 연상시키는 패키지

*싱글 오리진: 단일 국가와 농장에서 재배된 단일 품종 원두

Part Seven

AWARDS & PRESS

2024 대한민국 산업대상

동아일보

경제

품질관리 힘써 베이커리 선진화 앞장

[2024 대한민국 산업대상] 대한민국 산업대상
고객감동 부문

AVANT BAKERY

㈜아방가르드가 '2024 대한민국 산업대상' 고객감동 부문에서 수상했다. 아방가르드가 운영하는 아방베이커리는 프리미엄 베이커리·디저트 브랜드로 식문화 선진화에 이바지하기 위해 설립됐다. 1호점 역삼 센터필드, 2호점 성수동 서울숲, 3호점 분당구 판교, 4호점 을지로 DGB에 이어 과천점, 가산점, 역삼점을 연달아 오픈하며 서울 등 수도권 주요 프리미엄 상권을 선점하고 있다.

조형래 대표

하반기엔 부산, 대구, 인천점도 오픈 예정이다. 아방가르드 본점은 직영·가맹점 공급을 위한 식품안전관리인증(HACCP)을 받은 자체 베이커리 생산 공장을 운영하며 일관된 품질관리, 레시피 개발에 힘쓰고 있다.

아방가르드 조형래 대표는 "일상에서 맛있는 음식과 함께하는 예술적 공간이 더 나은 세상을 만든다는 확신을 가지고 아방베이커리를 운영하고 있으며 이번 수상으로 그 확신을 더할 수 있어 영광이다"라고 소감을 밝혔다.

대한민국 산업대상
2024 KOREA INDUSTRY AWARDS

2023 대한민국 프리미엄 브랜드 대상

이뉴스투데이

생활경제

아방베이커리, 2023 대한민국 프리미엄 브랜드 대상 수상

정영미 기자 입력 2023.09.21 14:18

댓글 0

SHARE THE NEW CLASSIC

AVANT+ Bakery

BREAD & COFFEE

[사진=아방베이커리]

[이뉴스투데이 정영미 기자] 아방베이커리가 20일 청담 리베라호텔에서 열린 '2023 대한민국 프리미엄 브랜드 대상' 인증식에서 프랜차이즈 (베이커리 카페) 부문 대상을 수상했다.

㈜아방가르드가 운영하는 아방베이커리는 한국을 대표하는 프리미엄 디저트 브랜드로 자리매김해 식문화 선진화에 이바지하기 위한 목적으로 설립됐다.

아방베이커리는 1호점 역삼 센터필드, 2호점 성수동 서울숲, 3호점 분당구 판교점, 4호점 을지로 DGB점이 있으며, 오는 11월 대구 수정못점이 오픈 예정이며, 서울 강남에 6호점이 예정된 상태다.

윤은영 아방가르드 대표는 "일상에서 맛있는 음식과 함께하는 예술적 공간이 보다 나은 세상을 만든다는 확신을 가지고 아방베이커리를 운영하고 있으며 이번 대한민국 프리미엄 브랜드 대상을 수상하며 그 확신을 더할 수 있어 영광"이라고 소감을 밝혔다.

KPBA 한국프리미엄브랜드진흥원
Korea Premium Brand Association

Press Release

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

브릿지경제 '라이프스타일' 2020.11.20

브릿지경제

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 아방갤러리 카페에 대거 전시해 애호가는 물론 일반인들의 입소문을 탔다.

프랑스 국립 지중해박물관 기획자와 협업한 실내 인테리어, 최고급 프랑스 원재료로 빚어내는 디저트,
유럽 현지의 맛을 느낄 수 있는 커피가 인기요인이다.

2020. 11. 20.

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

Press Release

5만원에 테이크아웃 커피 30잔...백화점·쇼핑몰 구독경제 '붐'

아시아경제

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.

2020. 09. 25.

Press Release

아트와 베이커리 접목한 럭셔리 예술카페로 거듭난다

헤럴드경제

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

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

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

2021. 03. 16.

Press Release

아방갤러리 카페, 베이커리와 아트 접목한 럭셔리 예술카페로 주목

한국경제TV

아방(AVANT+)갤러리카페가 미식문화와 예술을 선도하는 아트비지니스 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 비지니스의 모범사례`라는 입소문을 타고 국내 최고의 갤러리 카페로 자리매김한다는 계획이다.

먼저 직영점에서만 판매되던 아방갤러리카페 만의 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 더트리니티갤러 리, 서래마을에 위치한 AB갤러리와의 협업을 통해 전속작가들의 작품전시를 다양화·이원화한다. 애호가들의 문화 적 갈증을 해소하는 한편 신진 작가들의 전시공간을 확대해 작품전시의 기회를 넓히겠다는 복안이다. 아방갤러리카 페는 기존 장우석·함도하·김민형·백향목 등 국내 예술계가 주목하는 스타들의 작품을 전시하며 자유롭고 트렌디한 아트 갤러리로 인정받아왔다.

2021. 03. 15.

Press Release

베이커리 시장이 변한다••• 조형래 "아방가르드 하게"[인터뷰]

시사오늘·시사ON

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 퇴직금은 물론이고 자산 대부분을 소진하게 되더라고요. 지인들이 대부분 대기업에 다니고 있는 사람들이다 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 꿨죠. 베이커리 입장에서 작품은 인테리어 효과를 내고, 작가들에게 이 공간은 갤러리가 되는 거예요. 또, 작품이 팔리면 수익은 작가와 나눠요. 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."

2022. 04. 27.

Press Release

동아일보 '강소기업이 미래다 ' 지면 인터뷰

동아일보 | 경제

점포 수보다 제품 질로 승부해 명품 베이커리로 '우뚝'

㈜아방가르드가 운영하는 프리미엄 베이커리 브랜드 아방베이커리의 성장세가 가파르다. 1호점 역삼 센터필드, 2호점 성수동 서울숲, 3호점 분당구 판교점, 4호점 을지로 DGB점 등으로 빠른 확장세를 이어가고 있고 올해 8호점까지 오픈할 계획이다. 아방가르드 아방베이커리는 국내 주요 백화점 매장과 서울 주요 상권에 입점하면서 입소문을 타고 있다.

아방베이커리는 한국을 대표하는 프리미엄 디저트 브랜드로 성장해 식문화 선진화에 이바지하기 위해 설립됐다. 프랑스 전통 레시피를 기반으로 한국적 정서를 담은 메뉴를 개발하고, 건강한 재료와 장인정신으로 빵을 만드는 사람들의 회사로 정평이 나 있다.

동아일보 제31670호 ⑤ 강소기업이 미래다 2023년 6월 29일 목요일 C3

㈜아방가르드

㈜아방가르드(avantbakery.com)가 운영하는 프리미엄 베이커리 브랜드 아방베이커리의 성장세가 가파르다. 1호점 역삼 센터필드, 2호점 성수동 서울숲, 3호점 분당구 판교점, 4호점 을지로 DGB점 등으로 빠른 확장세를 이어가고 있고 올해 8호점까지 오픈할 계획이다. 아방가르드 아방베이커리는 국내 주요 백화점 매장과 서울 주요 상권에 입점하면서 입소문을 타고 있다.

아방베이커리는 한국을 대표하는 프리미엄 디저트 브랜드로 성장해 식문화 선진화에 이바지하기 위해 설립됐다. 프랑스 전통 레시피를 기반으로 한국적 정서를 담은 메뉴를 개발하고, 건강한 재료와 장인정신으로 빵을 만드는 사람들의 회사로 정평이 나 있다.

조형래 아방가르드 대표(사진)는 "고객이 진정한 프리미엄 베이커리 브랜드의 가치를 알 수 있게 하는 것을 지향하고 있다"라고 밝혔다.

현재 아방가르드 본점은 직영·가맹점 공급을 위한 식품안전관리인증(HACCP)을 받은 자체 베이커리 생산 공장을 운영하고 있다. 베이커리 공장은 직영 및 가맹점에 납품할 뿐만 아니라 6개 브랜드에 OEM·ODM 방식으로도 자사 제품을 납품하고 있으며 현재 하남시에 661㎡(200평) 규모의 제2공장을 증축하고 있다. 공장은 8월부터 가동할 예정이다.

아방베이커리 을지로 DGB점. ㈜아방가르드 제공

아방가르드는 가맹점의 가치를 높이기 위한 다양한 프리미엄 전략도 전개하고 있다. 조 대표는 "기업의 가치와 브랜드 가치를 높이기 위한 방침으로 설립 당시에 직원들과 전국 50개 미만의 점포만 오픈하겠다고 약속했다"라고 설명했다. 양보다는 질로 회사 가치를 높이겠다는 사업 철학을 반영한 것이다. 이를 증명하듯 현재 회사 매출이 증가하는 추세다.

매출을 높이기 위해 공간 고급화에도 각별한 공을 들이고 있다. 조 대표는 "일상에서 맛있는 음식과 함께하는 예술적 공간이 더 나은 세상을 만든다는 확신을 가지고 있다"라고 설명했다. 또한 조 대표는 "아방가르드만의 지식재산인 '레시피'를 가맹점주와도 공유하고 있다"라고도 전했다. 현재 아방가르드 본사는 가맹점주에게 베이커리와 드링크, 마케팅 3가지 부문에서의 매뉴얼과 레시피북을 제공하고 있다.

현재 아방가르드는 설립 10년 차, 아방베이커리 브랜드 론칭은 2년 차를 맞았다. 조 대표는 빠르게 성장 및 확장할 수 있었던 이유로 브랜드 론칭과 동시에 베이커리 공장을 설립한 것과 아방베이커리의 가치를 초기부터 알아봐 준 고객들 덕분이라고 말했다. 그는 "소비자와 유통 전문가들의 좋은 평도 있었지만 브랜드 론칭과 동시에 베이커리 공장을 설립한 것이 중요했으며 성장할 수 있었던 원동력"이라는 것이다.

조선희 기자 hee3110@donga.com

2024 조선일보 리더스 특집

朝鮮日報

스페셜 > 특집섹션

예술과 함께하는 혁명적인 식생활 문화

아방가르드

현기성 객원기자

입력 2024.09.10. 00:55

가

아방가르드는 일상에서 예술과 함께 하는 식생활 문화를 만드는 회사다. 이 회사의 신념은 맛있는 음식과 예술적 공간이 더 나은 세상을 만든다는 것이다.
아방베이커리는 프랑스 전통 레시피에 한국적 식재료와 정서를 담아 장인 정신의 마인드로 음식을 만들고 있다. 아방베이커리는 홀베이커리로 르방(천연발효종)을 사용한 바게트&호밀빵과 페이스트리류를 주력으로 하고 있다.
모든 제품을 자체 생산공장에서 생산하고 있다. 아방베이커리는 HACCP 자체 공장을 보유해 직영·가맹점에 안정적으로 생지 및 제품을 자체 공급하고 뛰어난 품질과 위생관리로 신선하고 맛있는 프리미엄 디저트를 만들고 있다. 본점 1호점 오픈부터 공장을 설립해 지금은 50호점까지 동일한 퀄리티를 유지할 수 있도록 하고 있다.
아방베이커리는 브랜드 가치를 높이기 위해 입지 선정과 매장 규모 면에서 프리미엄 전략을 전개하며 전국 50개 점포만을 운영할 예정이다. 신진작가의 미술 작품 매장 전시를 좀 더 체계적으로 운영하기 위해 전문 큐레이터와 협업을 통해 문화 예술 아지트로의 역량을 더 강화할 것이다. 아방가르드는 프리미엄 베이커리 성공 노하우를 기반으로 오는 2025년 일반 대중 취향의 베이커리 브랜드를 출시 예정, 소상공인들의 창업 모델로써 기여할 예정이다. 단순 식음료를 서비스한다는 개념을 넘어 차별화된 공간과 서비스를 제공하고자 '갤러리 카페'로 시작했고, 현재 8호점까지 운영 중이며 올해 11호점까지 오픈이 확정됐다. 또한 매장에 아티스트의 작품을 설치해 매장의 감도를 높이고, 해양 환경단체인 '블루사이렌'과의 협업 등을 통해 고객들이 매장에서 다양한 경험을 할 수 있도록 하고 있다.
아방가르드는 제품 및 패키지 개발도 브랜드에 입각해 전개하며 고객들에게 아방베이커리의 빵뿐만이 아닌 브랜드로 인지하고 소비할 수 있도록 노력하고 있다.

예술과 함께하는 혁명적인 식생활 문화

AVANT BAKERY 아방가르드

조형래 아방가르드 대표. 아방가르드 제공

아방가르드는 일상에서 예술과 함께 하는 식생활 문화를 만드는 회사다. 이 회사의 신념은 맛있는 음식과 예술적 공간이 더 나은 세상을 만든다는 것이다.

아방베이커리는 프랑스 전통 레시피에 한국적 식재료와 정서를 담아 장인 정신의 마인드로 음식을 만들고 있다. 아방베이커리는 홀베이커리로 르방(천연발효종)을 사용한 바게트&호밀빵과 페이스트리류를 주력으로 하고 있다.

모든 제품을 자체 생산공장에서 생산하고 있다. 아방베이커리는 HACCP 자체 공장을 보유해 직영·가맹점에 안정적으로 생지 및 제품을 자체 공급하고 뛰어난 품질과 위생관리로 신선하고 맛있는 프리미엄 디저트를 만들고 있다. 본점 1호점 오픈부터 공장을 설립해 지금은 50호점까지 동일한 퀄리티를 유지할 수 있도록 하고 있다.

아방베이커리는 브랜드 가치를 높이기 위해 입지 선정과 매장 규모 면에서 프리미엄 전략을 전개하며 전국 50개 점포만을 운영할 예정이다. 신진작가의 미술 작품 매장 전시를 좀 더 체계적으로 운영하기 위해 전문 큐레이터와 협업을 통해 문화 예술 아지트로의 역량을 더 강화할 것이다. 아방가르드는 프리미엄 베이커리 성공 노하우를 기반으로 오는 2025년 일반 대중 취향의 베이커리 브랜드를 출시 예정, 소상공인들의 창업 모델로써 기여할 예정이다. 단순 식음료를 서비스한다는 개념을 넘어 차별화된 공간과 서비스를 제공하고자 '갤러리 카페'로 시작했고, 현재 8호점까지 운영 중이며 올해 11호점까지 오픈이 확정됐다. 또한 매장에 아티스트의 작품을 설치해 매장의 감도를 높이고, 해양 환경단체인 '블루사이렌'과의 협업 등을 통해 고객들이 매장에서 다양한 경험을 할 수 있도록 하고 있다.

아방가르드는 제품 및 패키지 개발도 브랜드에 입각해 전개하며 고객들에게 아방베이커리의 빵뿐만이 아닌 브랜드로 인지하고 소비할 수 있도록 노력하고 있다. 현기성 객원기자

Press Release

글로벌 인테리어 웹진 superfuture 판교카카오점 소개

superfuture

For global shopping experts since 1999.
City guides and custom maps.

superfuture

© Oftn Studio / Photography: Yong-joon Choi

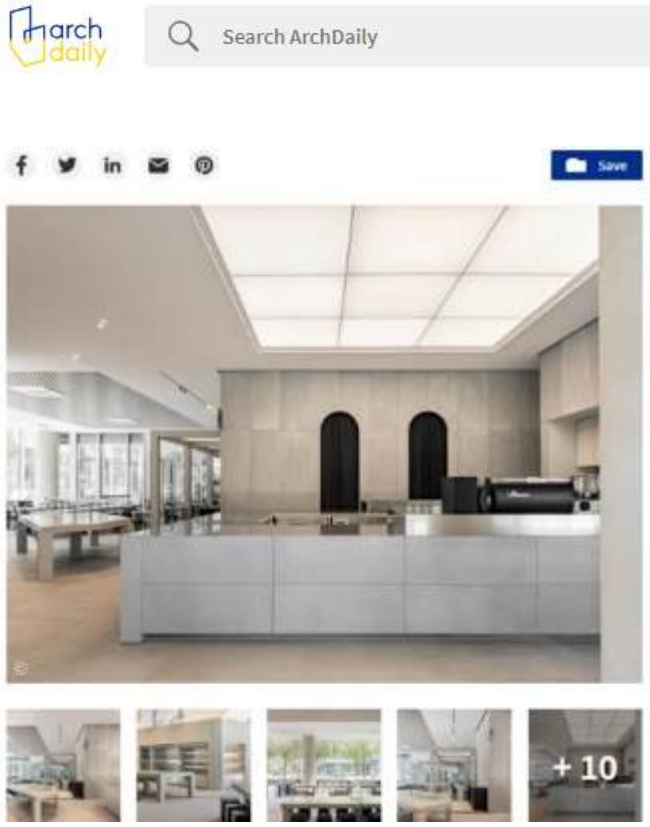
Following two outposts in **Seoul**, **Avant+Bakery**, an artisanal patisserie with a focus on French bread recipes, has shifted its focus to **Seongnam**, a satellite city situated southeast of the sprawling South Korean capital. The new bakery and café (2,045 sq.ft.) unit on the ground floor of the **Kakao Pangyo Hideout** office building, and features an interior design by **Seoul**-based architecture practice **Oftn Studio**As said, the company's essence is French bread, but pairs it with the current sensibilities in the country's flourishing dessert culture. In order to reflect this brand's identity in the space, the chosen aesthetic embeds existing architectura elements the traditional European architectural style and modern elements were harmonised.

Unlike other spaces on the ground floor, **Avant+ Bakery** lacks traditional outer boundaries and aims to fully connect with the public space. Stone tiles, the kind which are generally used outdoors, evoke the sense of enjoying brunch on a historic European squa and bread stands have a mere aesthetic role as objects in addition to functional roles. The tables situated at the centre of the space come with wheels and rails, so they can easily be moved depending on the number of customers. Additionally, there's type seat where you can simply enjoy a drink while gazing outside. **Avant+ Bakery**'s menu lists a wide range of pastries, notably croissant variations, and various hot and cold beverages.

Avant+ Bakery
Kakao Pangyo Hideout, 166 Pangyoyeok-ro
13529 Seongnam
Telephone: +82 31 6017220

Press Release

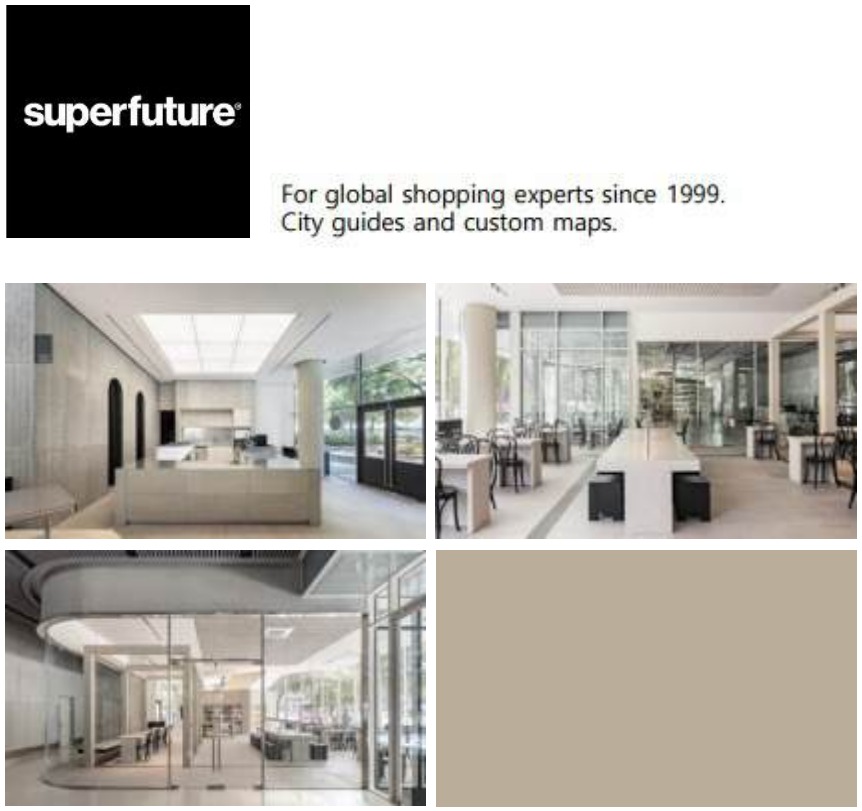
해외 건축플랫폼 아키데일리 을지로DGB점 소개



Text description provided by the architects.
The Avant bakery project, which was carried out for the fourth time after the Seoul Forest D-Tower, Yeoksam, and Kakao branches, is in the headquarters building of Daegu Bank in Euljiro, Seoul. The Avant+bakery brand focuses **on the essence of bread and reinterprets Korean dessert culture by keeping classical and contemporary in harmony.** To reflect this brand's identity in the space, the material itself used the finished physical properties, and the traditional European architecture and modern elements were harmonized.

Press Release

글로벌 인테리어 웹진 superfuture 을지로DGB점 소개

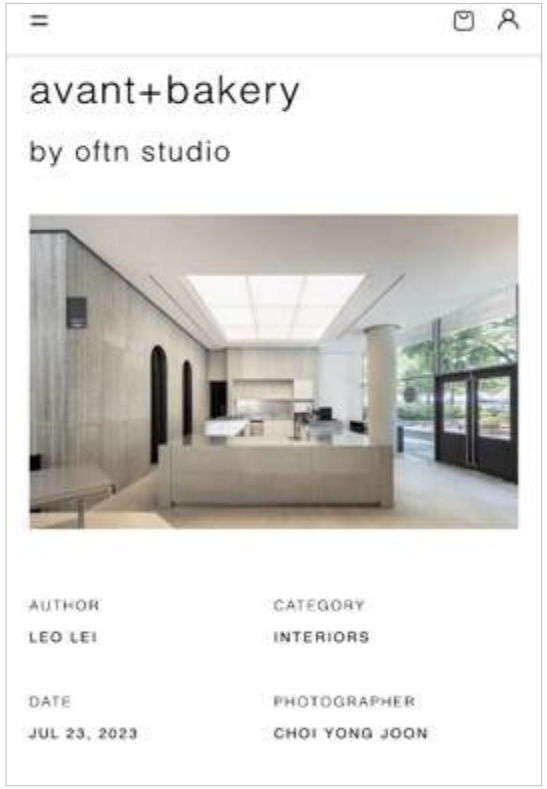


Artisanal patisserie AVANT+ Bakery is on a roll, opening one design-led café after another across the sprawling metropolitan area of Seoul. Its latest outpost has just opened its doors in the emerging area around Eulji-ro, a former industrial area which, as of late, is slowly transforming into a hotbed of cool establishments catering to the city's savvy Millennial and Gen Z demographics. Interestingly, the AVANT+ Bakery café sits on the premises of DGB Financial Centre, the high-rise regional head office of an eponymous Daegu-based bank. Situated on the ground floor, the café occupies a spacious 284 sqm. (3,057 sq.ft.) unit and features an interior design by Seoul-based architecture practice Oftn Studio. The company's essence is French bread, but it's paired with the current sensibilities in the country's flourishing dessert culture.

Press Release

글로벌 인테리어 웹진 LEIBAL 을지로DGB점 소개

LEIBAL



avant+bakery is a minimalist space located in Seoul, South Korea, designed by oftn studio. The design of the bakery aims to embody this brand identity, turning to the innate characteristics of raw materials and combining elements of traditional European architecture with modern design. The intention behind this design was to create a harmonious fusion between the old and the new, reflecting the very essence of the brand itself. One of the distinct design elements used is the patterned floor design, reminiscent of a town square. Alongside this, there are concrete counters and bread stands, which while providing a functional role, also double as aesthetic installations. These raw concrete elements are symbolic of the bakery's dedication to authenticity and quality.

Part Eight

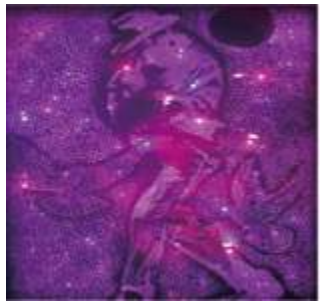
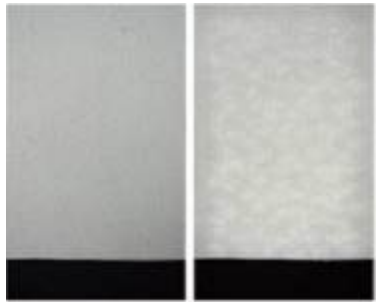
ART WITH LIFE : EXHIBITION

Painting

장우석 작가

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

한호 작가

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

백향목 작가

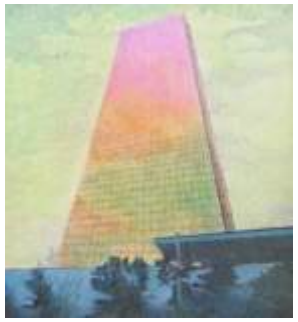
- 개인전&단체전 : ART FURNITURE 전, Surface&Structure 전
- Body Friends 콜라보, 삼성물산과 프로젝트 진행 등

Painting

김찬주 작가

- 김찬주 작가 개인전, 공존

이찬희 작가



- 63빌딩, 백사마을, Mahanakhon, buildings 등

Installation

함도하 작가

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

김민형 작가

- 개인전: Share the FANTASY, 구두방&구:두방 등

손문일 작가

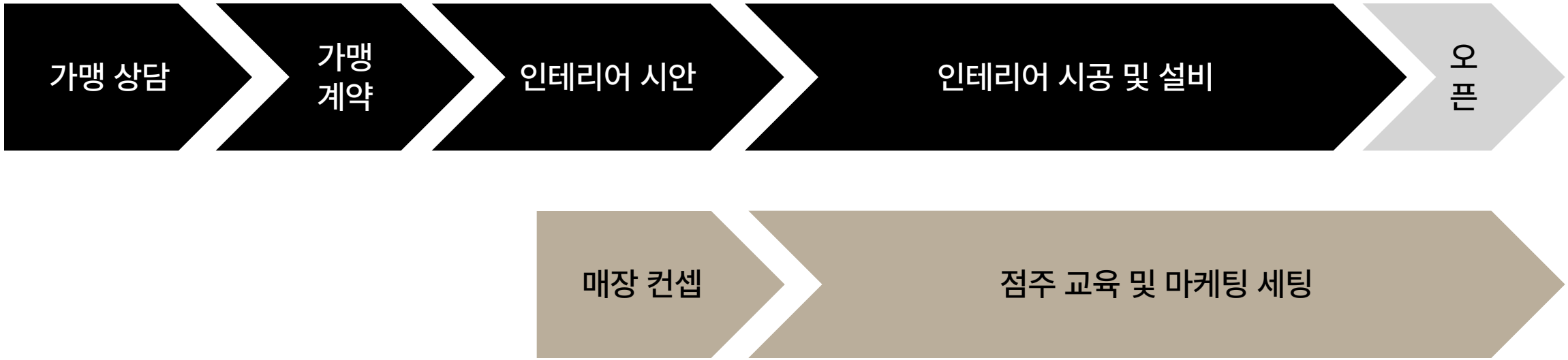
-개인전 : '손문일'전(베이징, 중국), '물질의 언어'전(베니스, 이태리), '본질과 유희하다'전(서울, 한국) 등

Part Nine

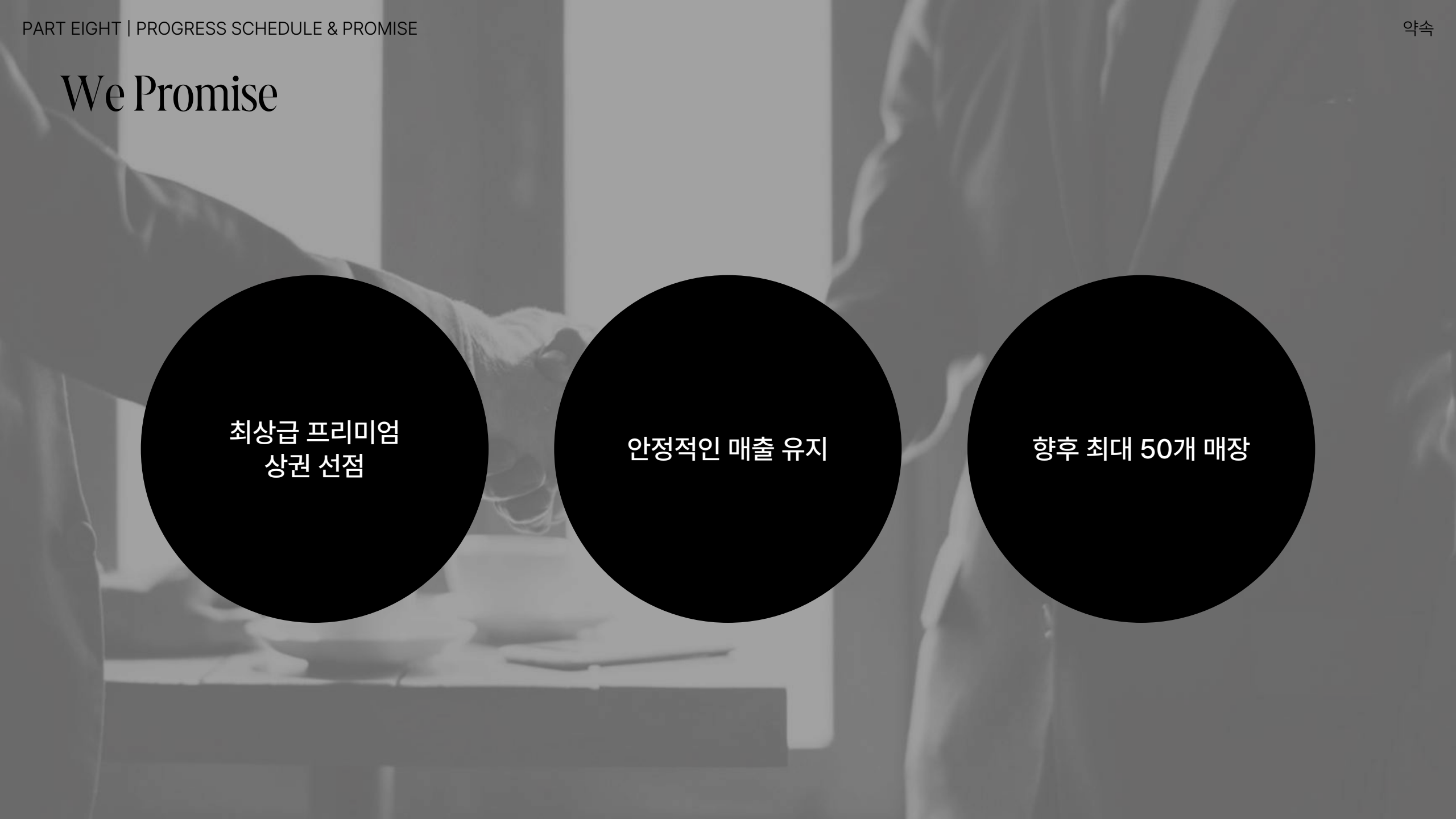
PROGRESS SCHEDULE & PROMISE

Affiliate Schedule

가맹 계약시점부터 오픈까지 **총 3 개월 소요**



We Promise



최상급 프리미엄
상권 선점

안정적인 매출 유지

향후 최대 50개 매장

AVANT BAKERY

본 자료는 (주)아방가르드(이하 '당사')의 내부 자료이며, 당사의 서면 동의 없이는 그 전부, 일부 또는 요약이 복사되거나 제 3자에게 공개 또는 인용되지 않는다는 전제하에 이를 귀사에 제공합니다.

당사는 본 자료와 관련하여 명시적으로든 묵시적으로든 어떠한 보증이나 보장도 제공하지 아니하며 모든 의사결정은 귀사의 책임과 합리적인 판단에 따라 이루어져야 합니다.

따라서 본 자료에 근거한 의사결정의 모든 책임은 귀사에게 있으며 본 자료를 이용함에 따라 발생하는 어떠한 종류의 피해나 손해에 대하여 당사는 책임이나 의무를 부담하지 않습니다.

따라서 모든 의사결정은 본 자료를 수령한 귀사의 합리적인 판단에 따라 이루어 져야함을 다시 한번 알려드립니다.