



스페셜티 커피 파트너십

5 ARTISAN CRAFT WORKS FROM ORIGIN TO CUP



CHERRY

UNIQUE FLAVOR
FROM TERROIR



FARMER

PARTNERSHIP
WITH FARM



CUPPER

SWEET AND
CLEAN TASTE



ROASTER

TAILORED ROASTING
FOR FULL POTENTIAL



BARISTA

PASSIONATE
COFFEE AMBASSADOR

SPECIALTY COFFEE EXPERIENCE

COFFEE@WORKS



스페셜티 커피 브랜드, 커피앳웍스

커피앳웍스는 5단계 관리 시스템으로 최상의 원두를 구현 합니다.



SPC (주) 파리크라상은 국내 최고 수준의 기술력과 생산라인을 바탕으로
전국 6,400여개 직, 가맹점을 보유하고 있는 국내 최대 푸드컴퍼니 입니다.

커피앳웍스는 SPC그룹 최고의 커피 전문가들이 모여 최상의 커피를 선보이는
스페셜티 커피 브랜드 입니다.

SPC그룹의 인프라와 기술력을 바탕으로 커피 산지에서부터 한잔의 커피로
추출되기까지 전과정에서 전문가들이 유기적으로 협력해 최고의 맛을 구현합니다.



Whole Sales Bean Program

커피앳웍스의 원두는 국내 최고의 전문가와 생산 시스템이 함께 합니다.



Buying Power

✓ 상생 경영 'Happy Farm Project'

산지 농장 지속 투자 및 근무 여건 마련

최고급 원두 우선 계약권 보장, 3년 단위 납품 계약(안정성 확보)

✓ 사내 글로벌 생두 소싱팀 운영

전 세계 농가 컨택, 소싱 파워 기반 품질, 가격 경쟁력 우위 선점

연간 생두 수입량 2,800톤(2020년 기준) 국내 TOP3 규모

Roasting Technology

✓ 대규모 로스터리 보유 (400평 규모)

연간 3,900톤 로스팅 Capacity 보유

✓ 커피 전문 연구기관 'COFFEE LAB' 운영

로스터,커피, QC(품질관리) 30명이상 활동 중

✓ 생산 라인 전 구간 HACCP 인증 획득

자동화 창고(WMS시스템) : 생두 보관 환경 유지(온,습도 자동 조절)





Specialty Coffee Experience

커피앳웍스의 우수성을 알리기 위한 다양한 활동을 진행하고 있습니다.



주요 수상경력

- 2019 KNBC 국가대표 선발전 2위 - 송인호 (교육강사)
- 2018 KNBC 국가대표 선발전 3위 - 김숙연 (교육강사)
- 2018 M.O.B 2위 - 전지환, 강이슬 (품질담당)
- 2017 M.O.B 우승 - 지수환, 한정호 (품질담당)

2019 서울 카페쇼 메인부스 참가



GREEN BEAN WEARHOUSE



✓ 자동화 창고(WMS시스템)

- 생두 보관에 필요한 최적의 환경 유지
- 온,습도 자동조절 시스템

✓ 최대 보관 용량 : 900PT

✓ 생두 창고 內 전문 방역 업체 계약

스콜라리 로스터 대용량 사일로



✓ 스킨롤리 로스터기

- 대류열을 이용한 자동화 시스템
- 전문 로스터에 의한 철저한 품질관리

✓ 대용량(1톤) 사일로 6대 운영

- 고밀도 이물질 선별
- 당일 생산/ 당일 포장 시스템

PACKAGE ZONE



✓ ICA 자동 롤 포장기

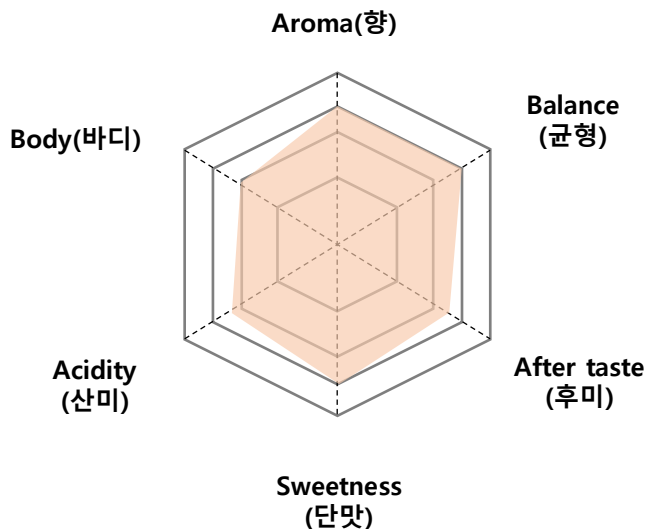
- 아로마밸브 부착
- 질소 충전 (잔존 산소율 1%미만)

✓ 최종 검수

- 관능평가 : 커핑 테스트
- 색도 및 잔존 산소율 테스트

원두 소개

옛 블렌드



- 블렌드 : 콜롬비아 50% / 브라질 40% / 케냐 10%
- 로스팅 : 미디움 다크
- FLAVOR : 익은 대추, 브라운 슈가, 몰라시스

• 원두 등급

원두	콜롬비아 (Washed)	엑셀소
	브라질 (Natural)	NY2 16/17
	케냐 (Washed)	AA

• 블렌딩 포인트

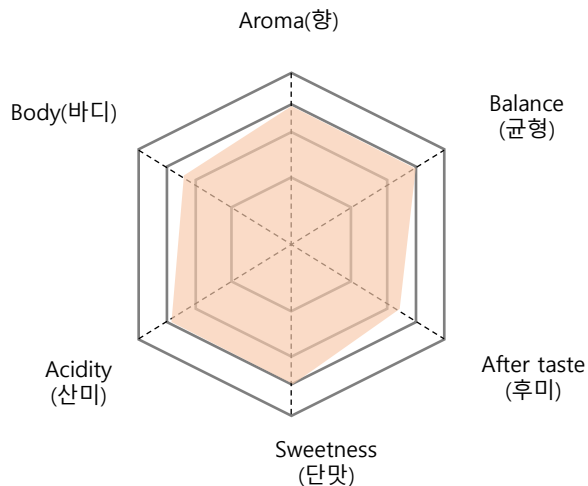
"커피 강대국의 콜롬비아, 브라질 베이스의 마일드 하고 밸런스 있는 단맛과 케냐만의 과일의 단 향과 청량감을 느낄 수 있는 미디움 다크 포인트의 깔끔한 블렌드 "

• ROASTER COMMENT

"어디서나 즐길 수 있는 콜롬비아, 브라질 산지의 기본적인 마일드한 밸런스, 단맛과 함께 아프리카 초원을 생각 하게 하는 케냐 단맛의 과일향 커피를 만날 수 있는 블렌딩 "

원두 소개

아티잔 블렌드



- 블렌드 : 콜롬비아 35% + 브라질 26% + 페루 25% + 파푸아뉴기니 14%
- 로스팅 : 미디움 다크
- FLAVOR : 마카다미아, 피칸파이, 카카오닙스

원두 등급

원두	브라질	NY2 16/17
	콜롬비아	엑셀소
	페루	SHB
	파푸아뉴기니	AX

블렌딩 포인트

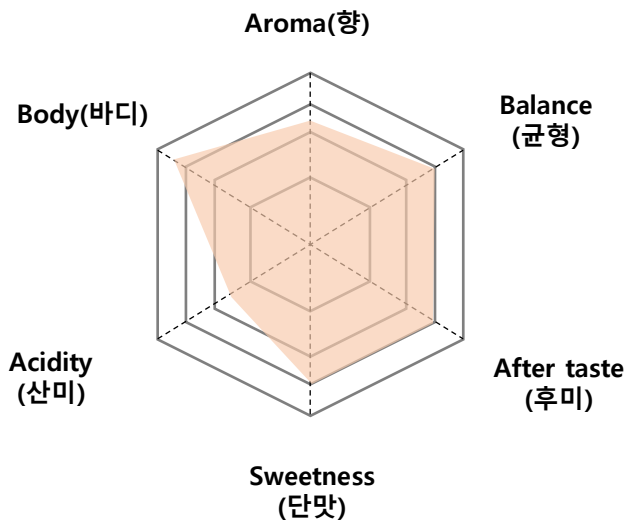
“은은한 산미와 꽃, 과일의 달콤한 풍미가 어우러진 아티잔 블렌드 입니다.”

ROASTER COMMENT

“균형 잡힌 밸런스로 어떠한 추출환경에서도 만족스러운 에스프레소의 풍미를 선사합니다.”

원두 소개

골든브라운 블렌드



- 블렌드 : 콜롬비아 50% + 브라질 30% + 우간다 20%
- 로스팅 : 다크
- FLAVOR : 밀크 초콜릿, 헤이즐넛, 드라이 바나나

• 원두 등급

원두	브라질 (Natural)	NY2 16/17
	콜롬비아 (Washed)	엑셀소
	우간다 (Natural)	AB

• 블렌딩 포인트

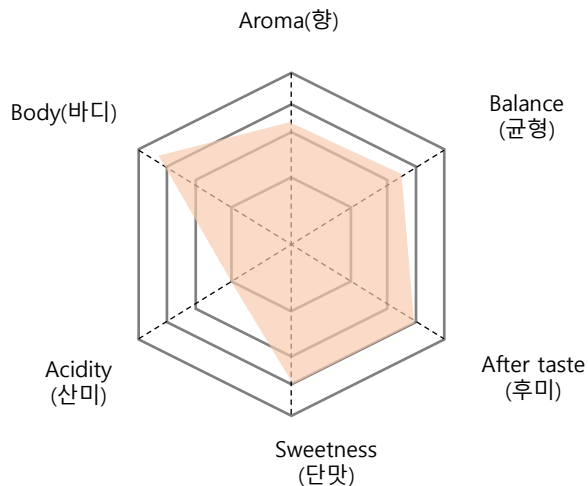
“콜롬비아의 깔끔한 산미와 향미, 브라질 원두 특유의 다크한 풍미와 우간다 특유의 과일 향미와 단맛을 블렌딩한 밸런스의 커피 ”

• ROASTER COMMENT

“다크 로스팅의 묵직하고 부드러운 초콜리티한 뉘앙스와 잘 익은 과일의 향미를 함께 즐길 수 있는 특유의 블렌딩을 느껴보세요!”

원두 소개

봉봉 블렌드



- 블렌드 : 브라질 70% + 콜롬비아 30%
- 로스팅 : 다크
- FLAVOR : 다크초콜릿, 아몬드, 카라멜

• 원두 등급

원두	브라질	NY2 16/17
	콜롬비아	엑셀소

• 블렌딩 포인트

“은은한 단맛과 고소함이 잘 어우러져 입안에서 여운을 주는 커피, 균형 잡힌 밸런스로 늘 안정감 있는 풍미를 선사하는 커피 ”

• ROASTER COMMENT

“봉봉이란 초콜릿 캔디를 연상케 하는 커피 강대국 브라질과 콜롬비아의 고소하고 달콤한 묵직함을 느껴보세요!”