

# 이런 고민 해보신적 있으세요?

- Q. 납품처에서 하라는대로 다시 세팅해도 커피 맛이 쓰고 텁텁하기만하다
- Q. 그라인더에서 원두 뭉침이나 날림 현상이 심하다
- Q. 커피를 포트필터 가득하게 담아도 커피 맛이 멍멍하기만 하다

대표전화 1899-3184

**라운드커피와 함께하세요**

2021년 현재 월평균 커피 6톤 이상 생산  
3년 이상 거래중인 파트너 300개 이상





# ROUND COFFEE

Slow and steady wins the coffee





# about ROUND COFFEE :

- 
- 1. ROUND COFFEE**  
Slow and steady wins the coffee
  - 2. BUSINESS**  
지속적인 품질관리 / 시그니처 로스팅 & 패키지 / 교육
  - 3. ROASTING**  
다이렉트 트레이드 / 프로파일의 일관성 / 커핑

# Slow and steady wins the coffee

라운드커피는 조바심 내지 않습니다

우리는 천천히, 그리고 꾸준히 성장해야만  
사업을 성공적으로 지속할 수 있다는 경험과  
믿음을 가지고 있습니다

지키지 못할 약속은 하지 않습니다  
지속가능한 방법으로 여러분의 사업을  
지원합니다

2021년 현재 월평균 커피 6톤 이상 생산 /  
3년 이상 거래중인 파트너 300개 이상

# 지속적인 품질관리

커피전문가들이 직접 찾아 뵙고

파트너사의 피드백을 반영한 지속적인 품질 관리를 합니다



## 긍정적인 피드백

다양한 사업 환경에서  
다양한 피드백은 당연한 것을  
안된다 어렵다는 피드백 많이 받으셨지요?

우리의 경험과 능력을 최대한 활용하여  
긍정적으로 답변 드리겠습니다



## 현장 방문 세팅

라운드커피에는 물건만 배송하는  
운전기사님이 없습니다

커피전문가가 직접 방문 드리고 현장의  
궁금증을 바로 해결하고 있습니다



## 시그니처

경쟁 우위는 메뉴, 공간, 서비스 등  
다양한 관점에서의 접근이 필요합니다

상황과 수준에 맞춰 적절한 시그니처를  
제안 드립니다



다양한 사업 환경에  
적절한 재료와 레시피를  
제안 드리는 선임 바리스타

최낙철 대리



파트너사의 고민에  
긍정적이고 유연한  
피드백을 드리는  
경험 많은 관리자

신기훈 과장



±0.1% 오차 없는  
로스팅 품질관리의 전문가

허민회 본부장



매일 반복되는 기본에  
타협은 없다!

주보현 대리



복잡다단한  
파트너사의 사업에  
필요한 모든 지원을  
도맡는 살림꾼

배성은 총무



당신만의 커피를 만들고, 전용 디자인 포장으로 제품을 더욱 돋보이게 하세요

마케팅은 신규손님을 만들고, 브랜딩은 단골손님을 만들어냅니다

경기가 어려울 수록, 시장이 치열해질 수록 경쟁우위의 브랜딩은 중요합니다

라운드커피와 함께 귀사의 브랜드를 대표하는 커피를 만들고, 고유의 패키지를 준비하세요

*Signature*

*Roast & Package*





## 1:1 교육 (Academy)



### Café Management

성공적인 커피사업을 지속하기  
위해서는 커피추출은 기본,  
운영에 필요한 모든 것들이  
아주 중요합니다  
(10강 / ₩ 500,000)



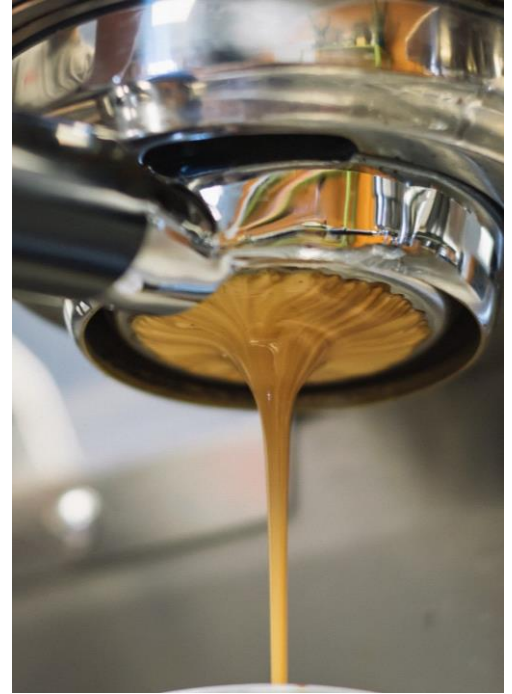
### Steaming Milk

보기 좋은 떡이 먹기도 좋다!  
풍부한 크레마와 부드러운  
스팀밀크의 조화는  
커피+우유 이상의 맛을 선사합니다  
(4강 / ₩ 500,000)



### Coffee Brewing & Extraction

커피를 맛있게 마실 수 있는 방법은 에스프레소 추출만 있는게 아닙니다  
침출식, 여과식 추출의 장단점을 알고 이를 활용한 다양한 추출을 경험합니다  
(4강 / ₩ 500,000)





# 다이렉트 트레이드

직거래(Direct Trade)는 왜 중요한걸까요?

커피는 자연에서 재배되는 농산물이며,  
우리는 이 열매의 씨앗을 열로 가공하고 있습니다

아주 맛있는 커피를 찾아내는 것도 중요하겠지만,  
각각의 사업장에서 소비자에게 제공되는 커피의 품질이  
일정하고 지속적으로 유지되는 것은 더욱 중요합니다

우리는 이를 위해 우리만의 철학을 고집합니다

오랜시간 **지속가능성**을 고려하며 재배하고 있는 농장인지를  
직접 확인하고, 계속해서 들어오는 커피백(Bag)들의  
품질이 **균일하게** 유지되는지를 최우선으로 확인 합니다

맛있는 커피를 한번 만드는 것은 쉽지만,  
이를 계속해서 유지하는 것은 매우 어렵습니다

**2021년 현재 월평균 커피 6톤 이상 생산**  
**3년 이상 거래중인 파트너 300개 이상**

라운드커피의 경험치는 이러한 부분에서 빛을 발합니다





## 프로파일의 일관성

수치화, 계량화는 재생산의 측면에서  
아주 중요한 요소이지만,  
커피의 품질관리는 숫자의  
기록으로만 달성되지는 않습니다

우리의 오감을 적극 활용하며,  
참고할만한 수치를 기록하여  
지속가능성을 염두에 두고  
로스팅 합니다

변화무쌍함 속에서도 일정한 품질을  
유지하기 위해 최선을 다합니다



## 명품 주물 로스터

유럽산 명품 주물 로스터인  
조퍼 로스터를 사용 합니다

JOPER BSR-15kg  
JOPER CRM-30kg

일정 한도 이상의 열에너지를 품는  
축열성, 뛰어난 열전도성,  
열이 쉽게 식지않는 안정성을 가진  
주물의 특성을 이용한 로스팅으로  
풍부한 맛의 커피를 매번  
균일한 품질로 생산하고 있습니다

[ Date 2022. 8. 18 ]									
Batch 1 Bean (Sambor) 20kg 20237									
Damper	Weight	Charge	Press	Crack Time	First crack Time	Drop Time	Press	Time	Comment
4	1.2k	205	19h		8:20		0.8	9:30	
Press	Time	Press	Time	Press	Time	Press	Time	Press	Time
0.9	1.2	5:00	1:0	8:00	10:00	10:05	13:00		
Floor	Time	Floor	Time	Floor	Time	Floor	Time	Floor	Time
1.25	5:00	1:0	8:00	1:0	8:00	1:0	8:00		
Temp	191.0	6:00	171	8:00	108	12:00	15:00		
Strength	Drop Time	Strength	Drop Time	Strength	Drop Time	Strength	Drop Time	Strength	Drop Time
	11:30								

## 로스팅 후 석발작업과 정확한 계량 포장

로스팅 전 생두의 석발 작업은  
물론이고, 로스팅 후의 원두를  
한번 더 석발 작업 합니다

석발 작업을 거친 원두는  
±0.5g 오차범위로  
정확하게 계량 포장 됩니다

이 모든 작업은 자동화된 기계를  
통해 진행합니다

## 커피 (Cupping)



### 재료 선별을 위한 커피

매해 산지에서 재배된 생두를 구매하기 전에 품질의 정도를 평가하고, 적절한 가격을 책정하기 위한 목적의 커피를 진행합니다



### QC를 위한 제품 커피

생산되는 커피 중 일부 샘플을 무작위 선별하여 제품에 대한 품질평가를 매일 진행 합니다



### 퍼블릭 커피

파트너와 함께 커피를 마셔보고 정보를 공유하고 이야기하는 편안한 분위기의 커피를 진행 합니다



커피는 커피 품질평가를 위한 업계표준이며, 커피를 마시는 사람, 바리스타, 로스터, 커피 무역업자 심지어 커피 농장주 모두가 커피의 맛을 보고 소통하는 방법 입니다

이제 당신의 매장에서 커피 전문가를 만나보세요  
영업에 차질 없도록 그라인더와 샘플을 준비하여 찾아 뵙겠습니다

---

대전광역시 중구 계백로1566번길 81

대표전화 1899-3184

[roundinc@naver.com](mailto:roundinc@naver.com)



# 라운드커피 스페셜티 등급 대표제품 (\* 이 외에도 20가지 이상의 커피를 생산 중 이오니 문의 바랍니다)



## 파나마 에스메랄다 게이샤

- 원산지 : 보테케, 파나마
- 고도 : 1600~1800m
- 품종 : 게이샤
- 가공 : 네츄럴
- 배전도 : 미디움
- 노트 : 자스민, 시트러스, 트로피칼  
    프룻, 부드러운 목넘김

싱글 오리진 (1kg / ₩ 250,000)



## # 락스테디

복합적이고 좋은 밸런스 와 풍부한  
아로마를 느낄 수 있는 커피

- 원산지 : 케냐, 콜롬비아, 인도네시아,  
    에티오피아
- 배전도 : 시티
- 노트 : 블랙베리, 컴플렉시티, 미들바디

에스프레소 블렌드 (1kg / ₩ 29,000)



## 에티오피아 아리차 G1

- 원산지 : 아리차, 예가체프
- 고도 : 1900~2100m
- 품종 : Kurume (Wolisho, Daga)
- 가공 : 네츄럴
- 배전도 : 미디움
- 노트 : 라즈베리, 로즈마리, 살구,  
    달콤함, 미들바디

싱글 오리진 (1kg / ₩ 29,000)

# 라운드커피 **프리미엄** 등급 대표제품 (\* 이 외에도 20가지 이상의 커피를 생산 중 이오니 문의 바랍니다)



## # 돈콜레오네

깊고 묵직한 맛의 커피

- 원산지 : 과테말라, 인도네시아, 인도, 콜롬비아
- 배전도 : 풀시티
- 노트 : 스모키, 긴여운, 풀바디

에스프레소 블렌드 (1kg / ₩ 23,000)



## # 모던보이

부드러운 신맛과 잘 익은 과일의 단맛이 잘 어우러진 웰 밸런스 커피

- 원산지 : 과테말라, 에티오피아, 콜롬비아, 브라질
- 배전도 : 시티
- 노트 : 잘익은 과일, 달콤함, 미들바디

에스프레소 블렌드 (1kg / ₩ 23,000)



## # B

볶은 견과류의 고소함과 깔끔함이 어우러진 커피

- 원산지 : 인도, 인도네시아, 과테말라, 브라질, 우간다
- 배전도 : 풀시티
- 노트 : 볶은 캐슈넛, 블랙슈가, 클린컵, 미들바디

에스프레소 블렌드 (1kg / ₩ 23,000)



## 라운드커피 커머셜 등급 대표제품

(\* 이 외에도 20가지 이상의 커피를 생산 중 이오니 문의 바랍니다)



### # 마일드 블랙

특별하진 않지만 깔끔하고 부드럽게 즐길 수 있는 커피

- 원산지 : 르완다, 베트남
- 배전도 : 풀시티
- 노트 : 깔끔함, 부드러움

에스프레소 블렌드 (1kg / ₩ 12,000)



### # 올데이 아라비카

잘 볶아진 커피의 고소한 향과 부드럽고 깔끔한 맛의 아라비카 100% 커피

- 원산지 : 콜롬비아, 브라질, 에티오피아, 르완다
- 배전도 : 풀시티
- 노트 : 피넛, 블랙슈가, 클린 컵, 라이트바디

에스프레소 블렌드 (1kg / ₩ 14,000)



### # 올데이 아라비카 다크

올데이 아라비카를 더욱 강배전한 커피

- 원산지 : 콜롬비아, 브라질, 에티오피아, 르완다
- 배전도 : 프렌치
- 노트 : 피넛, 블랙슈가, 스모크, 미들바디

에스프레소 블렌드 (1kg / ₩ 14,000)