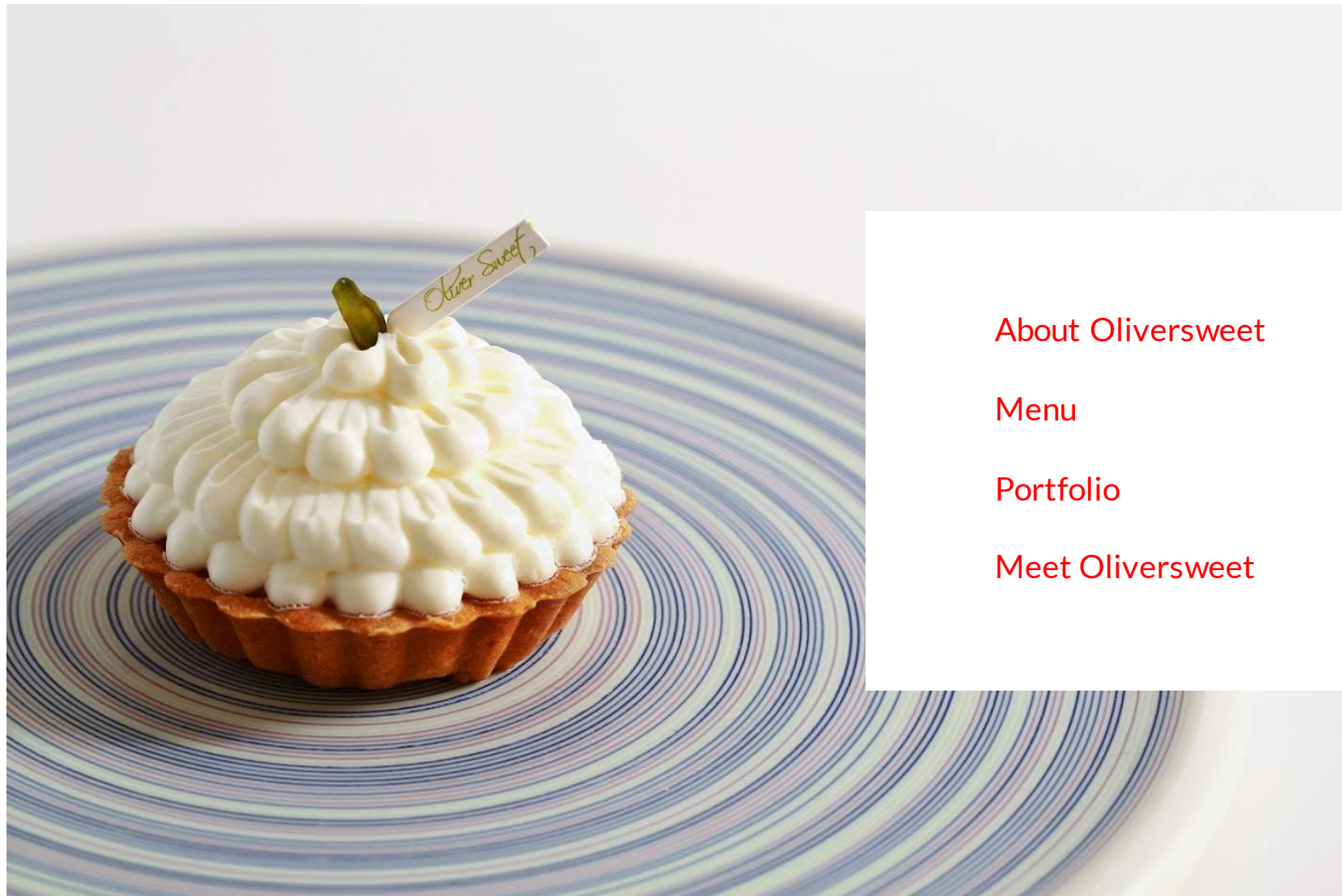




OLIVERSWEET

Corporation Introduction

www.Oliversweet.com



[About Oliversweet](#)

[Menu](#)

[Portfolio](#)

[Meet Oliversweet](#)



ABOUT OLIVERSWEET

올리버스윗은 Small luxury, Sweet Life를 만들어 갑니다.



BEGINNING OF OUR STORY

고객을 위한 10년의 노력

인생의 가장 찬란한 순간과 함께

“내 아들 올리버의 이름을 따서 지은 페이스트리 브랜드예요. 그 애가 나에게 껴준 들꽃 한 송이, 내가 그 애와 했던 모든 행복한 경험을 올리버스윗의 디저트에 농축시켰어요.” 올리버스윗의 창업자 김윤희 대표는 말합니다. 어린 아이의 복숭아빛 뺨에 퍼붓는 엄마의 첫 키스처럼, 그 달콤한 구애의 첫 마음이 바로 올리버스윗의 마음입니다.

세계적인 작가 마르셀 프루스트의 소설 <잃어버린 시간을 찾아서>에서는 마들렌을 찻잔에 담그는 순간, 오감의 축포가 터져 열려 유년기의 찬란한 한때로 이어지는 장면이 나옵니다. 한 조각의 디저트로 위대한 '고전'이 탄생되는 순간입니다. 올리버스윗의 디저트에는 '그 잃어버린 시간의 조각을 찾는' 환타스틱한 여정이 가득합니다. 그래서 올리버스윗의 맛은 <이상한 나라의 앨리스>의 환타지 동화의 맛이기도 하고, 웨스 앤더슨 감독의 영화 <그랜드부다페스트 호텔>처럼 오소독스한 모험의 맛이기도 합니다. 올리버스윗의 얼그레이 자몽 케익을 한 스푼 떠먹을 때 우리는 허에서 눈처럼 녹아내리는 한 조각 케익에 감격하고, 수분과 공기의 조화가 완벽한 당근 케익의 가볍고 터프한 텍스처에 디저트가 과학의 산물임을 깨닫습니다.

트렌드와 예술의 정점

김윤희 대표는 음악학을 전공한 음악인으로 디저트의 '플레이버'와 '룩'과 '재료'의 완벽한 삼위일체를 구현하는 다이내믹한 지휘자입니다. “구조 안에서 청중들이 무엇을 즐겨야 할지를 상상해서 완벽한 화음을 만들어냈던 바흐와 바그너 같은 위대한 작곡가들을 존경합니다. 올리버스윗의 디저트도 최적의 레시피가 만들어내는 화성과 입안에서 느껴지는 재료의 리듬을 중요하게 생각합니다”라고 그녀는 말합니다.

출발역은 향수, 종착역은 환타지

올리버스윗의 디저트는 '유년의 단맛'이라는 기본에서 출발했지만, 추구하는 방향은 '성인다운 격식과 품위'입니다. 영화 <위대한 개츠비>에서 개츠비가 데이지를 향한 오랜 짝사랑의 마음을 표현하기 위해 집안을 꽃으로 가꾸고 마카롱과 차를 준비했듯이, 올리버스윗은 디저트로 어른들의 꿈과 환상을 이뤄드리고 싶습니다.

위스키바에서 시가와 함께 즐길 수 있는 올리버스윗의 곱낙피칸 파이, 프랑스 브랜드 아르마냐크 보령 고무마를 결합한 아르마냐스윗포테토와 알싸한 블랙 페퍼 머랭 등은 그 자체로 트렌디한 패션이며 나만의 작은 럭셔리라고 할 수 있습니다.

<김지수, 조선비즈 기자/ 前 Vogue 편집장>



STORY ABOUT US

창의적 제품과 고객에 집중한 시간들

Customized F/B branding consulting

2007년 서래마을의 작은 디저트 숍에서 시작한 올리브스윗은 백화점 진출, 마들렌바 출시 등 성공적인 B2C 시장 출시 이후 B2B 환경의 F/B 브랜드 컨설팅에서 두각을 나타내고 있습니다. 공차, 도교팡야, 배민 프레시 등 유명 기업들과 F/B 기획을 추진했을 뿐만 아니라 카카오프렌즈 라이언카페, SM Entertainment, Christian Dior를 포함하여 유명 브랜드와 주요 스페셜 커피 브랜드의 커스터마이징 된 메뉴를 컨설팅 하여 성공적으로 출시하였습니다.

주요 컨설팅으로 농협 경북과의 6차 디저트 가공 산업 파트너로 선정되어 제품과 패키지 기획을 주도하였을 뿐만 아니라 세계적인 초콜릿 브랜드 고디바의 글로벌 파트너 검증에 통과된 유일의 디저트제품 공급자로서 그 역량을 인정받았습니다. 또한 보르도의 향산화 포도 화장품 브랜드 꼬달리 국내 플래그십 숍의 카페 컨설팅, 휴게소사업의 1인자인 대보그룹의 휴게소 업그레이드 총괄, 제주도 농협 구좌의 캐롯 카페 기획에 이르기 까지 제품 컨설팅을 넘어 공간, 패키지 컨설팅까지 제공하고 있습니다. 올리브스윗은 기업 F/B 기획의 성공적인 파트너가 될 것입니다.

Affordable Luxury Pastry Production

올리브스윗의 디저트 메뉴는 330여종 이상의 제품 기획력에 고급 이미지와 높은 품질로 정평이 나 있습니다. 블루리본 서베이에 선정되었을 뿐만 아니라 카페매거진의 제품 비교 블라인드 테이스팅에서 1위를 차지하였습니다. 2016년 제주구좌 당근페스티벌에서도 당근케이크가 1위를 차지하였습니다. 한국적인 맛을 이용한 마들렌과 독특한 풍미의 휘낭시어를 출시하여 주변의 호평을 받았습니다. 올리브스윗의 디저트는 세련됨과 정갈함의 상징입니다.

이런 기술력을 바탕으로 슈퍼/편의점/대량유통 공략에 걸맞는 업그레이드된 냉동 양산제품 제작부터 리테일숍, 고급 부티크숍용 제품 제작에 이르기 까지 영역을 확대하고 있습니다.

Trendy Catering Service

2010년 이래 200회 이상의 중요 럭셔리 케이터링을 성공적으로 수행하였습니다. 예술의 전당과 프랑스문화원의 vip 케이터링을 수년동안 전담하였으며, 각종 매가진과 유럽 명품 회사의 케이터링을 수행했습니다. 예술문화계의 주요 행사뿐만 아니라 VIP와 연계되는 비즈니스 이벤트, 직원들을 위한 간단한 meal 형태의 뷔페 식사 제공에 이르기 까지 고객의 까다로운 요구에 맞춘 다양한 서비스를 제공합니다.

History

서래마을의 작은 디저트 가게에서 시작하여 종합 디저트 기업으로 발돋움 하고 있습니다.

브랜딩과 초석 다짐

2007~2011



서래마을의 작은 숍에서 출발
프티 디저트 계열의 트렌디 제품
소개 및 커스터마이징 고급
케이팅
외국계 기업, 대사관, 공연장, 명품
브랜드의 제품 공급

대중매체 소개 및 마켓에서 브랜드 포지셔닝 달성

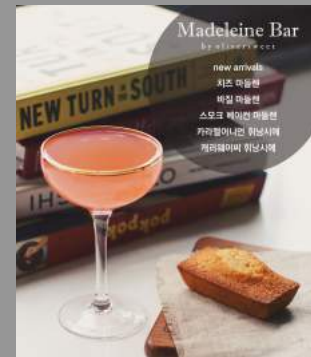
2012~2014



현대백화점 본점/무역본점 진출
최다매출 및 최우수 업장 선정
크리스찬디오르 꾸뛰르
전국매장 진출
박칼린 아메리칸 디저트 라인 출시
프랑스문화원, 예술의전당 등 유명 기관과 2012년
이후 지속적 협업.
롯데백화점 소공점 마들렌바 오픈

대형 채널로 진출 비즈니스 모델 다각화

2015~2016



공차 스페셜 상품 기획 및 출시
배민프레시, 카카오톡선물, 포잉, 부탁해 등 O2O 협업
블루리본 딜라이트 입점
피키캐스트 요리 콘텐츠 평균 10만 뷰 이상 달성

제품 기획 생산부터 공간 컨설팅 영역까지

2017~



카카오프렌즈 라이언카페 디저트 콜라보, 프랑스 명품
브랜드 고탈리 카페 콜라보, SM 엔터테인먼트 디저트
콜라보, 올리브영 웨스턴 간편식 라인업 출시 및 확장,
고디바 독점 디저트 콜라보, 평창올림픽 초콜릿 출시,
대보그룹 휴게소 사업 업그레이드 프로젝트 총괄 (600억
프로젝트), 경북 농협, 제주 농협과의 6차 가공사업
콜라보, 창원 멀티플렉스, 온천지구 프로젝트(1,200억
프로젝트), 청정원과 냉동디저트 상품라인 출시 준비, 올가와
고급형 냉동디저트 상품라인 출시 준비, 3rd 브랜드 제주 캐로타
카페와 상품 오픈 준비

Fields of Business



제과 납품

Café & Restaurant을
위한
디저트/베이커리
제품 B2B 납품



양산 시장

웨스턴 신선 식품 시장
냉동 디저트 시장



4차 산업

지역기반 식자재를 이용한
제품 개발 및 유통과 IT 기술
융합



케이터링

고급 케이터링부터
캐주얼 박스 케이터링까지



컨설팅

F/B 관련 제품 개발 및
전반적 공간 기획

Reviews

고객들로부터 받은 다양한 찬사는 올리버스윗의 매력을 보여줍니다.

“올리버스윗은 디저트푸드계의
패셔니스타입니다!”

뮤지컬 배우 겸 방송인 김호영

마들렌의 매력은 치명적인 고소한 향과
쫄득한 식감이다

한겨레 박미향 기자

품격 있고 깔끔한 맛을 선보이는 이곳의
디저트는 한번쯤 맛보길 바란다.

WineOK 정보경 에디터

우연히 올리버스윗 당근 케이크를
먹었는데 그 동안 애타게 찾던, 어릴 때 먹던
바로 그 맛이어서 깜짝 놀랐어요

뮤지컬음악감독 박칼린

올리버스윗 케이크는 두 쪽, 세 쪽 계속
먹게 하는 매력이 있다. 이곳의
대표 케이크인 '가또마담'이 그랬다. 얇은
초콜릿 스펀지케이크와
커스타드 크림을 층층이 쌓고 생크림을
발랐는데, 기름지거나 느끼하지 않다.
그렇다고 맛이 밋밋하거나 약하지도
않다. 오히려 다른 제과점
보다 진한 편인데도 그랬다. 비결은 재료다.
케이크에 사용하는 생크림은 100% 동물성
생크림을 사용한다.

조선일보 김성윤 기자

올리버스윗의 디저트는 '유년의 단맛'이라는 기본에서 출발했지만, 추구하는 방향은
성인다운 격식과 품위'입니다. 영화
<위대한 개츠비>에서 개츠비가 데이지를 향한 오랜 짝사랑의 마음을 표현하기 위해 집안을
꽃으로 가꾸고 마카롱과 차를 준비했듯이,
올리버스윗은 디저트로 어른들의 꿈과 환상을 이뤄드리고 싶습니다. 위스키바에서 시가와
함께 즐길 수 있는 올리버스윗의 꼬냑 피칸
파이, 프랑스 브랜드 아르마냐크와 보령 고구마를 결합한 아르마냐
스윗포테토와 알싸한 블랙 페퍼 머랭 등은 그 자체로 트렌디한
패션이며 나만의 작은 럭셔리라고 할 수 있습니다.

김지수 보그 피쳐 에디터

Reviews

고객들로부터 받은 다양한 찬사는 올리버스윗의 매력을 보여줍니다.

“파티서리의 티파니같은
완소 브랜드.”

Jieun Kim

“They make the carrot cake
exactly the way it should be..
moist, dense, complemented perfectly by
their creamcheese frosting.”

Eunice Yim

“최고 수준의 레드벨벳, 얼그레이 케이크
특특하고 맛있는 고낙 피칸, 베이컨
초코렛 타르트. 예술품에 가까운
주문 제작 슈가쿠키! 한국 디저트계의
끝판왕.”

박진석

“Their ingredients are of top
quality and always so
consistent.”

정지원

맛은 너무 달지않고 먹고나면
건강해지는 느낌이 듭니다.
너무 예뻐서 먹기 아깝고요~^^

리서류

“Please keep doing what you
do.”

양조셉

“Hope the OS will be a
representative of Korea’s
dessert field..”

Alex Seunghae Oh

“Words are bland to describe
all the sweets of Olivesweet!”

Aline Depoilly

“올리버스윗의 다양한 마들렌들은
우아한 패키지와 시적인 이름들만큼
절대 실망시키지 않는 맛을 가졌다!”

황혜선

“ It’s easy. I’m “By far the best Madeleine
in Seoul! Not to mention about the red
velvet cake... Still a lot to discover.”
content. “

Pierre-Andre Doucet

“눈으로 한번, 혀끝에서
부드럽게 또 한번!” 눈과 입이
동시에 행복해지는 디저트샵이
있다면.. 바로 올리버스윗.

선은경

“When you taste the jewelicious desert,
you will notice that
you are not thinking of
any other deserts.”

Jai Lee

PRESS



- | | | | |
|----------|---------------------------------------|----------|--|
| 2011. | 노컷뉴스, 머니투데이, 스포츠조선 | 2014. 11 | 베이커리 |
| 2012. 05 | 르쁘띠 에코티에(LePetit Echotier), 스포츠 조선 | 2014. 12 | 한국경제, 헤럴드경제, 뉴데일리, enew24, 스타뉴스, 매일경제 |
| 2012. 10 | 한국경제, 쿠키뉴스, 파티시에 | 2015. 01 | 조선일보, 동아일보, 노블레스, 행복이 가득한 집, 마리끌레르, 여성동아, 슈어, 일요서울, OSEN, 여성조선 |
| 2013. 02 | 까사리빙, 월간커피, 조선일보 아띠 | 2015. 02 | 파티시에, 웨딩21, k wave |
| 2013. 03 | 매종, 파티시에 | 2015. 03 | 인스타일, W |
| 2013. 04 | STARAZ | 2015.05 | 레몬트리 |
| 2013. 05 | 파티시에, Bar & Dining, STARAZ | 2015.08 | 조선비즈, 매일경제 |
| 2013. 07 | 트레블러, 파티시에 | 2015.09 | 머니위크, 아시아투데이, 프라이밍경제, 이데일리, 스포츠서울, 아시아경제 |
| 2013. 09 | 주부생활 | 2015.10 | 파이낸셜뉴스, 한국경제TV, 이데일리, 스포츠조선, 연합뉴스, 레이디경향 |
| 2013. 10 | 보그걸 | 2015.11 | 이투데이 |
| 2013. 12 | 조선비즈, 코리아헤럴드 | 2015.12 | 일간스포츠, 파이낸셜뉴스 |
| 2014. 01 | 매종 | 2016.01 | 한겨레신문, 헤럴드경제 |
| 2014. 02 | 월간CEO, 조선일보 트레블, 머니위크 | 2016.02 | 머니위크 |
| 2014. 03 | 경인방송 OBS, 티비조선 "백년의 신부", 머니위크 | 2016.03 | 세씨, 조선일보 |
| 2014. 04 | 블루리본 디저트 인 서베이 | 2016.04 | 아주경제 |
| 2014. 05 | 럭셔리 | 2016.06 | Bar and Dining |
| 2014. 07 | 라망, 파티시에 | 2016.07 | 제주신보 제민일보 |
| 2014. 08 | 매일경제, 라망, 셀러브리티, 스테이지톡, 마리끌레르 웨딩 | 2016.08 | 월간식당 |
| 2014. 09 | 뮤지컬 퍼블릭, 라망, 리빙센스, House of Vans(포스터) | 2018.03 | Scoop |
| 2014. 10 | 라망, 코리아타임즈, 한국경제, 파티시에, 머니투데이 | | |

Coffee Inside by AVING NEWS

Accomplishments

블루리본 서베이 asked 서울을 대표하는 디저트가게 추천해 주세요 a question. Oct 23 년

서울에서 가장 맛있었다고 생각되는 디저트 가게를 추천해주세요~

<input checked="" type="checkbox"/> 올리브sweet	61 Votes
<input type="checkbox"/> 팜엔콜	51 Votes
<input type="checkbox"/> Dessertree 추천합니다!	33 Votes
<input type="checkbox"/> 피아프	20 Votes
<input type="checkbox"/> 합	15 Votes

61 More...

50 Likes · 67 Comments

김향규
올리브스윗~!
Nov 5 at 10:25pm

정대형
별엔콜입니다.
Nov 5 at 11:32pm

Seokyoung Won
올리버 스위트
Nov 6 at 12:01am

Hye Joon Youn
치카리서스 백화점 안이지만 라뒤레 그리구 진리인 팜엔콜!!
Nov 7 at 3:39pm

Seung Yong Lee
올리버 스위트 The BEST!
Nov 7 at 8:10pm

이호준
우리나라에도 올리브스윗 같은 디저트브랜드가 있다는건 축복입니다!~
Nov 7 at 9:25am

Chin Kim
올리버스윗 & 팜 엔 콜
Nov 3

이원규
올리버스윗!! 최고
Nov 3

Soon Chul Kim
Oliver Sweet, Fell + Cole, Macarron ^^
Nov 3

Joon Jeong
진 올리브sweet! 한국 최고의 당근케익인 듯! 마들렌과 에클레어, 고낙 들어간 피칸파 이 등 달지 않으면서 진한 맛 일품인 듯이!
Nov 4

Nam Moo
올리브스윗이죠
Nov 5 at 9:27pm

Jungwook Com
Oliver Sweet!
Nov 7 at 3:39pm

Hye Joon Youn
치카리서스 백화점 안이지만 라뒤레 그리구 진리인 팜엔콜!!
Nov 7 at 3:39pm

Seung Yong Lee
올리버 스위트 The BEST!
Nov 7 at 8:10pm

이호준
우리나라에도 올리브스윗 같은 디저트브랜드가 있다는건 축복입니다!~
Nov 7 at 9:25pm

장연우
올리브스윗 정말 최고!!!!!!
Nov 7 at 9:32pm

Soohye Jang
Oliver sweet! 디저트는눈으로먹는다고..예쁜게최고임
Nov 8 at 6:21pm

맛

- 서울을 대표하는 베스트 디저트샵 _ 2013년 블루리본 서베이
- 스무개 브랜드의 여섯 가지 품목으로 경정한 결과 세 가지 품목에서 1등, 또다른 세 가지 품목에서 2등 _ 2013년 coffee 매거진

올리브스윗의 백오십여 가지 다양한 메뉴는 Oliversweet Test Kitchen에서 세계적으로 유명한 샵의 경증된 오리지널 레시피를 토대로 각고의 노력 끝에 탄생했습니다. 이런 노하우를 바탕으로 Oliversweet Test Kitchen에서는 카페나 레스토랑이 원하는 컨셉트로 메뉴를 개발해 드립니다.



재료

올리브스윗은 한국에서 얻을 수 있는 최상의 재료를 사용합니다.
- 100% 동물성 생크림
- 벨기에산 '팔레바우트' 초콜릿
- 친환경 농법을 추구하는 '올프레쉬'의 과일



포장

오븐에서 나온 모든 제품들은 저희의 손을 거쳐 완벽하게 포장됩니다. 포장비닐 하나부터 작은 종이 설명서까지 완벽한 Presentation이 될 수 있도록 디자인합니다. 고객의 요구에 맞춘 Custom Design Package도 제작 가능합니다.



서비스

현대백화점 일곱군데 지점 전체에서 시행한 서비스로부터 평가에서 올리브스윗은 100점 만점에 98점으로 1등의 영광을 안았습니다.



54클럽

54클럽은 한국을 찾는 방문객에게 5감을 통하여 느끼는 한국의 볼거리, 먹거리, 놀거리, 애깃거리 등 4거리를 선보임으로써 우리 문화의 정수를 만끽할 수 있도록 하고, 나아가 한국의 진가를 세계에 널리 알리기에 노력하는 비영리 공익단체입니다. 올리브스윗은 54클럽 회원으로 한국의 먹거리문화를 알리는데 앞장서고 있습니다.



AWARDS

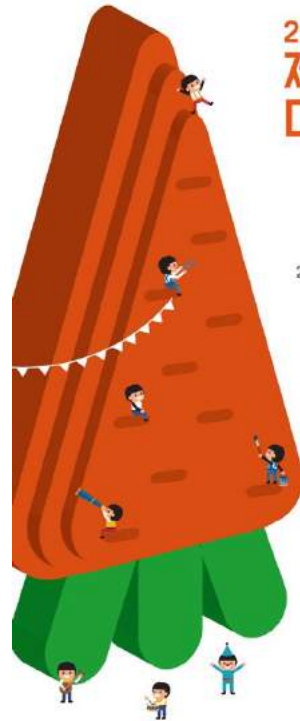
2016 제주구좌향당근 디저트 콘테스트 대상

Poing 타르트맛집 Best5, 방배동 사이길 핫플레이스 Best 5

블루리본서베이 베스트 케익 맛집 2014~2015

MangoPlate 대표디저트 맛집, 컵케이크 맛집

현대백화점 고객서비스품질 평가 98점/1위



"당신의 영광을 축하합니다"

2016 제주 구좌향당근 디저트콘테스트

세계에서 가장 맛있는 당근케이크리얼 & 당근허브를 초대합니다.
최우수상자에게는 상금과 부문의 기회를 드립니다.

2016. 7. 2 오후 1시 30분
세화리 오일시장 일대
(공세, 제주시 구좌읍 해맞이대안로 1430)

신청기간 2016년 6월 15일(수)까지

참가방법 홈페이지(www.jejuaward.com)에서 참가신청서를 다운로드
www.jejuaward.com

이메일 접수 : @jejuaward@jejuaward.com

· 행사 당일 구좌향당근에서 지원한 공중주차장
· 행사 당일 방배동에서 접근은 전차승 이용
· 당근초소로(2016)가 될 예정입니다. 지원해주시고, 구좌향당근에
· 우리, 당근초소, 새끼 당근, 당근, 기쁨,
· 새끼당근으로 환영

시크릿카 파티형 당근과 특별한 파티 케이크

특별공연, 시식 및 서명, 서양, 비빔밥, 떡볶이
* 행사 당일 당근초소(2016)로, 제주, 제주특별자치도

부담금 지원 100만원 지원 (2016) - 2016. 7. 1
* facebook에서 세화리 오일시장을 검색하세요

문의 농협차사법인이입제(주)
(064)725-3555
www.jejuaward.com, jejuaward.com

주최 후원 구좌향당근, 제주특별자치도, 제주특별자치도, 제주특별자치도, 제주특별자치도

Dessert.
타르트 BEST 5

01 듀크렘
세화리 오일시장은 541-1
세화리 오일시장에서 개최된 제1회 제주향당근 디저트 콘테스트의 최우수상 수상작이다.

02 비스킷은
세화리 오일시장 541-1
세화리 오일시장에서 개최된 제1회 제주향당근 디저트 콘테스트의 최우수상 수상작이다.

03 오쁘띠 베르
세화리 오일시장 541-1
세화리 오일시장에서 개최된 제1회 제주향당근 디저트 콘테스트의 최우수상 수상작이다.

04 아백누
세화리 오일시장 541-1
세화리 오일시장에서 개최된 제1회 제주향당근 디저트 콘테스트의 최우수상 수상작이다.

05 올리버 스위트
세화리 오일시장 541-1
세화리 오일시장에서 개최된 제1회 제주향당근 디저트 콘테스트의 최우수상 수상작이다.



Partners^{1/3}

지금까지 수 많은 파트너들과 다양한 사업을 수행해 왔습니다.

강강술래, 외식문화기업
갤러리구
갤러리 스케이프
까사안토니오, 레스토랑
고이, 카페
귀송, 카페
기아 자동차
나카무라 아카데미,
조리제과전문학교
네덜란드교육진흥원
네덜란드문화원
네스프레소, 커피
다이어리R, 서적
대일기획,
더 라움, 복합 문화공간
덤보, 카페
덤앤더머
데상트, 스포츠의류

둘로스호텔, 비즈니스 호텔
라망, 푸드매거진
라이너스바베큐
랑골로, 레스토랑
러버메이드
럭셔리,매거진
런던티
레몬테이블, 카페
루이까또즈, 잡화브랜드
루이스클럽, 편집샵
르 물랑
리벌틴
마리끌레르웨딩, 매거진
마이크로소프트, 소프트웨어
만나, 카페
망고플레이트, 어플리케이션
메중, 매거진
몬무스, 카페

미쓰비시
바이오더마
바카디, 주류
바토스, 레스토랑
발몽, 코스메틱
보그걸, 매거진
부탁해
블랙테이블, 카페
블랙 테이스트
블루리본서베이
블리스, 화장품
비주컴
BNP PARIBAS, 금융·유럽기업
빈체로, 클래식 공연기획
산모통이, 카페
서울미술관
서울외국인학교
서울클럽

서울 필하모닉 오케스트라
서진산업주식회사
서초구청
선한목자교회
세계수학자대회
세브란스병원
세라즈마노, 카페
센스 매니지먼트, 클래식 공연기획
슬리데오, 카페
쇼파드, 패션
스노브, 카페
스타트업그라운드, 글로벌커뮤니티
신한은행
씨엠아이, 뮤지컬 공연기획
아시아경제, 경제전문신문
안토니오, 레스토랑
암웨이, 다단계 마케팅 업체
압구정북는커피, 카페

에어프랑스, 항공사
오시정
오휘, 뷰티
온더보더
원 & 제이 갤러리
유진투자증권
이화여자대학교
젠하이저, 음향기기
조선일보 트래블, 신문
창업진흥원, 정부산하기관
카페74, 카페
커피북는집, 카페
코리안헤럴드, 신문
파티시에, 매거진
페이스북, SNS
폴리폴리, 글로벌 뷰얼리 업체

Partners^{2/3}

지금까지 수 많은 파트너들과 다양한 사업을 수행해 왔습니다.

표 갤러리	Asiance	repetto, 패션	바토스, 카페	루체른 심포니, 공연
프랑스문화원	BASS, 영국인 한국생활 커뮤니티	SKT, 통신	한빛소프트, 게임	티몬 디저트 고메워크
하나은행	CARLYN, 가방	The Bistro, 레스토랑	카카오, SNS	국립극단, 공연
한국 사회복지관협회, 사회복지 기술개발	CELEBRAITY, 매거진	Thomas park, 갤러리	야놀자, 숙박공유	플레이 타임, 플레이 공간
한국외국어대학교	CICI, 단체	VANS, 스포츠브랜드	비트윈	고디바, 초콜릿
한국증권금융	COLOMBO, 패션	Vatos Urban Tacos, 레스토랑	도도포인트, SNS포인트	반디앤루니스, 카페 B
한국화랑협회, 화랑협회	Conthe, 카페	WARMS, 광고대행사	크리스찬디오르, 패션	김포공항 국제선 라운지, 카페
한양대학교	DE CHOCOLATE COFFEE	WSA 포도플라자, 와인 전문업체	까르띠에, 패션	홍대 콜린, 카페
(주)한화, 유통	DIOR, 패션	공차, 프랜차이즈	이브살로몬	수수커피, 카페
한화증권	Esclusivo, 프라이빗다이닝	도쿄팡야, 프랜차이즈	꼬달리, 복합카페	구글캠퍼스, IT
현대미술관	ETRO, 패션	SM Entertainment, 카페	블루스퀘어, 카페	곤트란쉐리에, 카페
현대백화점	Etde House, 코스메틱	반디앤루니스, 카페	하나은행, 금융	노원문고 더 숲, 카페
현대자동차	FICOFI, 와인 전문업체	배민프레시, B2C	티켓몬스터, 소셜 공동구매	핸드픽드 호텔
홈스토리	HP, IT	올원, 소셜 공동구매	카카오프렌즈, 온라인	엘리웨이 커피 로스터스 대전, 카페
효종원	KBS, 방송국 교향악단	피키캐스트, SNS	스페인 내셔널 오케스트라, 공연	헤븐온탑 김포, 카페
Agatha, 패션	KCMI, 뮤지컬 기획사	포잉, 소셜맛집	SM 엔터테인먼트, 공연	슬로우스트림, 카페
AFC, 한국 프랑스어 사용자 협회	LUSSO, 카페	망고플레이트, 소셜맛집	엠버서더 박물관, 전시	프레스 경리단길, 카페
	Mr.Show, 뮤지컬	더 비스트로, 카페	르 물랑, 카페	카페 위고 부산, 카페

Partners^{3/3}

지금까지 수 많은 파트너들과 다양한 사업을 수행해 왔습니다.

- | | |
|---------------|----------|
| 탑클라우드, 카페 | 데이골프 |
| 이코박스 커피, 카페 | 감성공간, 카페 |
| Emart24 온라인 몰 | 카페호이 |
| 올리브영, 드럭스토어 | 솔리데오 |
| 올프레시, 온라인 스토어 | 고마워 카페 |
| 보일링팟, 카페 | 테이트 |
| 프레타구떼, 카페 | 페이지 |
| 핀카페 | 쿠프마케팅 |
| 하이드아웃 | 엠바웃 |

- 올빛
 마틸다앤와이
 홀리데이세븐, 카페
 풀무원TTT카페
 글래드호텔, 카페
 씨프로그래, 케이터링
 군아이, 카페





Menus

다양한 메뉴로 고객의 취향을 맞춥니다.

올리버스윗은 300개 이상의 SKU를 확보하고 있으며 언제나 열린 마인드로 고객과 함께 새로운 메뉴를 기획하고 있습니다.



납품 Sweets / Savories

올리버스윗의 자랑이자 오늘이 있게 만들어준 수 많은 팬을 거느린 달콤한 디저트들



Catering

새로운 맛을 제공하는 샌드위치와 HMR

Products Lineup

올리버스윗의 라인업은 다양합니다. 케이크, 마들렌, 에클레어, 타르트, 쿠키, 스콘, 베이글 등 다양한 제품을 만나보세요. 메뉴에서 다양한 올리버스윗의 제품을 확인하세요.



Sweets – Cakes

티라미수 케이크

Tiramisu Cake

전통 이탈리아인 티라미수를 클래식 케이크로 재현한 케이크

아메리칸 캐롯 케이크

Carrot Cake

당근과 각종 견과류가 푸짐하게 들어간 촉촉한 캐롯 케이크에 크림치즈 프로스팅을 샌드한 아메리칸 케이크

얼그레이 & 자몽 케이크

Earl Grey & Grapefruit Cake

얼그레이 차 한잔과 자몽잼이 고스란히 묻어나는 고급 케이크

녹차 콩 케이크

Green Tea & Bean Cake

녹차향 가득한 녹차시트에 달콤하고 고소한 콩들이 콩콩 박힌 케이크

가또마담

Gateau Madame

촉촉한 초콜릿시트와 부드러운 커스터드 크림이 어우러진 올리버스윗 대표 케이크

레드벨벳 케이크

Red Velvet Cake

커피향과 초코향이 은은하게 담긴 부드러운 레드벨벳 케이크

블랙벨벳 케이크

Black Velvet Cake

보송보송 촉촉한 시트에 오레오 쿠키와 듬뿍 들어가 크림이 조화로운 케이크

퍼플벨벳 케이크

Purple Velvet Cake

상큼한 블루베리시트에 블루베리 잼이 듬뿍 들어간 상큼한 케이크

체리 초콜렛 케이크

Cherry Chocolate Cake

이탈리안 아마넬라 체리와 프랑스산 초콜릿으로 만든 맛나는 초콜렛케이크

파리브레스트 스타일 케이크

Paris Brest Style Cake

고소한 헤이즐넛과 아몬드 프랄린 크림이 가득찬 전통 프렌치 케이크

딸기 생크림 케이크

Strawberry Cake

ком포트한 생글생글한 딸기가 송송이 박혀 있는 생크림 케이크

망고 케이크

Mango Cake

슬라이스된 망고와 살구가 가득 박혀있는 상큼한 생크림 케이크

레드벨벳 케이크

Red Velvet Cake

커피향과 초코향이 은은하게 담긴 상상할 수 없을 정도로 촉촉하고 부드러운 레드벨벳 케이크

오렌지 리코타치즈 케이크

Orange Ricotta Cheese Cake

고소한 맛의 리코타치즈와 상큼한 오렌지 과육이 살아있는 깔끔한 맛의 케이크

치즈 케이크

Cheese Mini Cake

싱싱한 과일과 고소한 크런치로 토폰된 담백하고 부드러운 전통 치즈 케이크

자몽 케이크

Grapefruit Cake

상큼하고 시원한 자몽의 과즙과 맛을 한껏 느낄 수 있는 올리버만의 케익

블루베리요거트 케이크

Blueberry Yogurt Cake

요거트 맛의 상큼하고 달콤함과 블루베리의 새콤 달콤한 맛이 두드러지는 최고의 블루베리케익

애플 크럼블

Apple Crumble Cake

킨포크 스타일의 디자인에 쿠키크럼블, 애플파이가 어우러져 부담스럽게 달지 않은 홈메이드 스타일 디저트

구겔 쇼콜라

Gugel Chocolate Cake

킨포크 스타일의 깔끔한 디자인에 입안 가득 깊은 초콜릿이 풍부하게 감도는 초코 퍼지 케이크

레몬 파운드 케이크

Lemon Pound Cake

킨포크 스타일의 깔끔한 디자인에 새콤하고 상큼하여 오후의 나른함과 피곤함을 없애주는 레몬 파운드 케이크

Sweets – Cakes

블루베리요거트 케이크

Blueberry Yogurt Cake

요거트 맛의 상큼하고 달콤함과 블루베리의 새콤 달콤한 맛이 두드러지는 최고의 블루베리케익

단호박 케이크

Pumpkin Cake

은은하고 구수한 단호박 향과 맛, 생크림의 고소함, 시트의 촉촉함이 어울리는 케익

초코바나나크림 케이크

Chocolate banana cream cake

부드럽고 달콤한 바나나맛 크림과 진한 초콜릿 시트, 생크림이 조화로운 스페셜 케익

핑크레이디 케이크

Pink lady Cake

핑크빛 부드러운 생크림과 은은한 복숭아 맛과 향이 매력적인 올리버만의 케익

얼그레이생크림 케이크

Earl Grey Cream Cake

진한 얼그레이를 우린낸 차와 차잎이 들어가 홍차의 은은한 풍미의 베스트 셀러 케익



Sweets – Madeleines

복분자 마들렌

Wild Black Raspberry Madeleine

복분자맛에 오미자향까지 느낄 수 있는 조가비 모양의 버터케이크

초콜렛 마들렌

Chocolate Madeleine

벨기에산 리얼 초콜릿을 넣어 만든 조가비 모양의 초콜릿 버터케이크

유자 마들렌

Yuzu Madeleine

제주유자향 가득한 조가비 모양의 버터케이크

대추 마들렌

Jujube Madeleine

국산 대추를 사용해 진한 대추향이 일품인 조가비 모양의 버터케이크

레몬허니 마들렌

Lemon Honey Madeleine

레몬 제스트와 레몬 주스, 꿀을 넣어 만든 조가비 모양의 버터케이크

오렌지 그랑마니에 마들렌

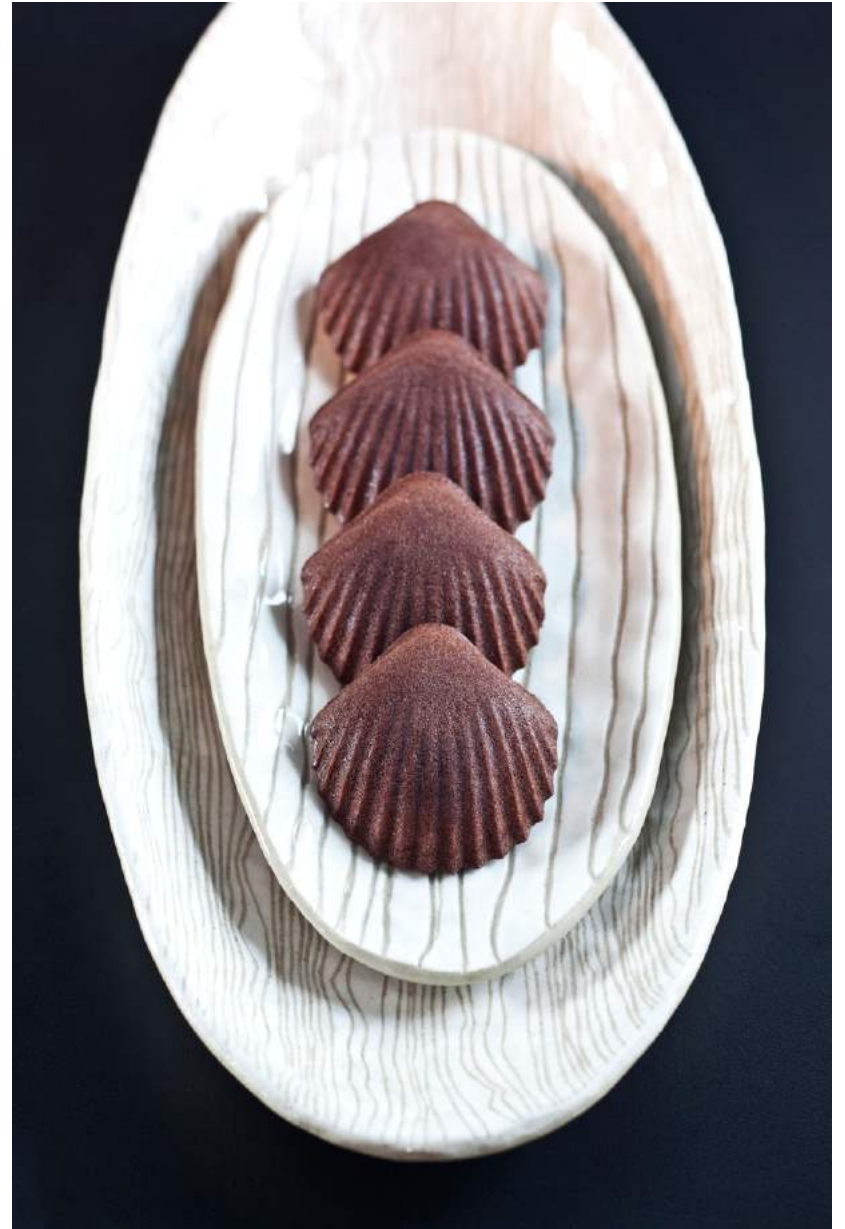
Orange Madeleine with Grand Marnier

오렌지 리큐어와 신선한 오렌지를 통째로 듬뿍 넣어 만든 조가비 모양의 버터케이크

오미자 마들렌

Omiberry Madeleine

명품 오미자, 효종원 오미자청과 오미자건으로 만든 조가비 모양의 버터케이크



Sweets – Madeleines

레드벨벳 마들렌

Redvelvet Madeleine

레드벨벳의 풍미를 마들렌으로 재해석한 새로운 느낌

딸기 마들렌

Strawberry Madeleine

딸기의 상큼함이 함께 살아 있는 마들렌

바닐라 마들렌

Vanilla Madeleine

바닐라의 풍미가 고스란히 살아 있는 정통 마들렌

바질 마들렌

Basil Madeleine

바질 페스토의 견과류와 이탈리아 허브의 느낌이 살아있는 마들렌

치즈 마들렌

Cheese Madeleine

치즈의 고소하고 짭조름한 느낌이 살아있는 마들렌

스모크드 베이컨 마들렌

Smoked Bacon Madeleine

짭짤한 풍미의 훈연 베이컨 느낌이 살아 있는 독특한 풍미의 마들렌



Sweets – Financiers

휘낭시에

Financier

마다가스카르산 바닐라빈과 버터의 풍미를 극대화한 금괴모양의 촉촉한 버터케이크

얼 그레이 휘낭시에

Earl Grey Tea Financier

영국 얼그레이티를 곱게 갈아넣어 홍차맛이 가득한 금괴모양의 촉촉한 버터케이크

녹차 휘낭시에

Green Tea Financier

프리미엄 일본 말차가루를 넣어 씹살한 녹차맛이 가득한 촉촉한 버터케이크

캐러웨이 시드 휘낭시에

Caraway seed Financier

독특한 풍미의 캐러웨이 씨가 씹히며 독특한 풍미를 전해주는 휘낭시에

카라멜 어니언 휘낭시에

Caramelized Onion Financier

카라멜의화 되어 잘 볶은 단맛의 양파 풍미가 가득한 휘낭시에



Sweets – Coffee Cakes

허니 스트로베리 커피케이크

Honey Strawberry Coffee Cake

제철 딸기를 설탕에 절여 만든 상큼한 케이크

제주유자 커피케이크

Yuzu Compote Coffee Cake

제주 유자를 넣어 만든 유자향 가득한 부드러운 케이크

시나몬 스파이스 캐롯 케이크

Cinnamon Spice Carrot Cake

당근과 각종 견과류가 푸짐한 캐롯 케이크에 크림치즈 프로스팅을 샌드한 아메리칸 케이크

리얼 브라우니

Chocolate Fudge Brownie

카카오 함량 72%인 다크 초콜릿을 넣은 겉은 크런치하고 안은 촉촉. 쫄득한 브라우니

아마네라 체리 브라우니

Amanera Cherry Brownie

진한 다크 초콜렛과 이탈리아 아마네라 체리를 넣어 만든 파운드케이크

Sweets – Tarts

자몽 타르트

Grapefruit Tart

새콤쌉싸름한 자몽의 시원함이 느껴지는 그랑마니에를 첨가한 과일타르트

키위 타르트

Kiwi Tart

리치한 크림치즈에 골드키위와 그린키위를 올려 상큼한 포인트를 준 과일타르트

복숭아 타르트

Peach Tart

리치한 크림치즈에 잘 익은 복숭아를 올려 상큼한 포인트를 준 과일타르트

블루베리 타르트

Blueberry Tart

고소한 아몬드 크림과 블루베리가 잘 어울리는 과일타르트

청포도 타르트

Green Grape Tart

크림치즈에 청포도를 올리고 리큐어의 여왕 샤프트뢰즈 그린을 첨가한 과일타르트

딸기 타르트

Strawberry Tart

오렌지 껍질로 만든 리큐어 쿠앵트로와 크림치즈, 딸기가 조화로운 과일타르트

아르마냉 스위트 포테토 타르트

Armagnac Sweet Potato Tart

달콤한 고구마와 프랑스산 최고급 사마랑스 아르마냉의 풍미가 깊은 프리미엄타르트

꼬냉피칸 타르트

Cognac Pecan Tart

메이플시럽의 쫄득함에 꼬냉XO의 풍미를 더한 정통 아메리칸스타일 피칸타르트

초코월넛 타르트

Chocolate Walnut Tart

로스팅한 호두와 벨기에산 다크 초콜릿의 클래식함이 어우러진 타르트

스모키베이컨 타르트

Smoky Bacon Tart

카라멜라이징한 훈제목살과 초콜릿의 조합이 환상적인 아메리칸스타일 타르트

단호박 치즈 타르트

Pumpkin Cheese Tart

잘 익은 단호박에 크림 치즈를 듬뿍 넣어 필링을 채운 후 캐러멜 소스로 커버한 타르트

더블치즈 타르트

Double Cheese Tart

크림치즈와 사워크림 위에 생크림으로 마무리한 뉴욕스타일 프리미엄 타르트

레몬커드 타르트

Lemon Curd Tart

고소한 더블 파이지에 달콤상큼한 레몬커드로 맛을 낸 정통 아메리칸스타일 타르트

키라임 타르트

Key Lime Tart

톡 쏘는 상큼함 속에 달콤함과 부드러움이 어우러진 라임이 들어간 타르트

바나나 타르트

Banana Tart

부드러운 가나슈에 생바나나가 듬뿍 들어가 달콤한 향이 가득한 타르트

무화과 타르트

Fig Tart

와인에 조린 무화과 콤포트, 고소한 아몬드 필링, 커스터드의 만남

Sweets – Eclairs

카라멜 에클레어

Caramel Éclair

카라멜의 촉촉함과 신선함이 함께 살아있는 달콤한 맛

에스프레소 에클레어

Espresso Éclair

에스프레소의 진한 커피맛과 에클레어의 상큼한 크림 맛의 조화

초콜릿 에클레어

Chocolate Éclair

진한 풍미의 초콜릿 맛이 번개같이 입 안으로 들어가는 짜릿한 맛

복숭아 에클레어

Peach Éclair

복숭아의 풍미와 향이 함께 살아있는 맛

딸기 에클레어

Strawberry Éclair

딸기의 신선하고 툭툭 터지는 씨의 상큼함과 크림의 조화가 어울리는 맛

망고 에클레어

Mango Éclair

열대 과실의 달콤함과 풍미가 함께 배어나는 촉촉함

청포도 에클레어

Green Grape Éclair

청포도의 신선하고 기분 좋은 과육이 입안 가득 터치는 맛

블루베리 에클레어

Blueberry Éclair

블루베리의 풍부한 질감과 에클레어의 크림이 함께 조화되는 맛



Sweets – Chocolates

Fruit Melody Series/ 과일

- 무화과+카비네 쇼비농(다크초콜렛)
- 트리플 베리(밀크초콜렛)
- 파인애플(다크초콜렛)
- 제주유자(다크초콜렛)
- 포도+발사믹 베니거(밀크초콜렛)
- 망고+살구(다크초콜렛)
- 아마넬라 체리(다크초콜렛)

Jazz Liqueur Series/ 술

- 오렌지 그랑마니에(다크초콜렛)
- 레몬젤로(다크초콜렛)
- 꼬냑(다크초콜렛)

Afternoon Tea Series/ 티

- 얼그레이(밀크+다크초콜렛)
- 프라워티(밀크초콜렛)
- 루에보스티(밀크초콜렛)
- 그린티(화이트초콜렛)
- 에스프레소(다크초콜렛)

Exotic Series/ 스파이스

- 핑크페퍼(화이트초콜렛)
- 인디안 커리+시나몬(밀크초콜렛)
- 코코넛(밀크초콜렛)
- 헝가리안 파프리카(밀크초콜렛)
- 생강+와사비(다크초콜렛)

Sweet Touch Series/ 머쉬멜로우, 카라멜, 너

- 머쉬멜로우(밀크초콜렛)
- 캐러멜+오끼나와 소금(다크초콜렛)
- 로스트 아몬드(밀크+다크초콜렛)
- 깨(밀크+다크초콜렛)
- 캐러멜 토피(밀크+다크초콜렛)
- 파인넛(밀크+다크초콜렛)
- 프랄리네 헤이즐넛(밀크+다크초콜렛)

Italian Collection Series/ 치즈

- 고트 치즈(다크초콜렛)
- 시실리안 올리브오일(다크초콜렛)
- 브리 치즈(다크초콜렛)
- 파마지아노 치즈(다크초콜렛)

Garden Perfume Series/ 허브

- 로즈마리(다크초콜렛)
- 타임(밀크초콜렛)
- 바질(밀크초콜렛)
- 프로방스 라벤더(다크초콜렛)

CHOCOLATE CUP TRUFFLE

- 트리플 베리 + 다크초콜렛
- 그린사과 + 밀크초콜렛
- 소금캐러멜 + 다크초콜렛
- 유자 + 밀크초콜렛
- 무화과 + 다크초콜렛
- 고소한 미니사이즈 타르트 위에 딸기, 산딸기, 그리고 블랙베리 3종을 섞어 만든 잼, 초록사과잼, 캐러멜, 유자잼, 또는 무화과를 잘게 잘라 졸여 만든 잼을 타르트 컵에 깔고 그 위에 사르르 녹는 초코가나슈로 커버한 후 젤리로 마지막을 장식한 초콜릿 타르트 스낵

핑크 페퍼콘과 레몬제스트 + 화이트초콜렛

- 금방 같은 핑크 페퍼콘과 레몬제스트를 넣어 화이트초콜릿 가나슈를 만든 후, 미니 타르트 컵에 넣은 스낵



Sweets – Macaroon

마카롱

Macaron

- 녹차 마카롱
- 커피 마카롱
- 홍차 마카롱
- 카시스 마카롱
- 딸기 마카롱
- 유자 마카롱
- 코코넛 마카롱
- 파인애플 마카롱
- 복숭아 마카롱
- 패션 프룻 마카롱
- 피스타치오 마카롱
- 바닐라 마카롱
- 바나나 마카롱
- 로즈 마카롱

도넛 마카롱

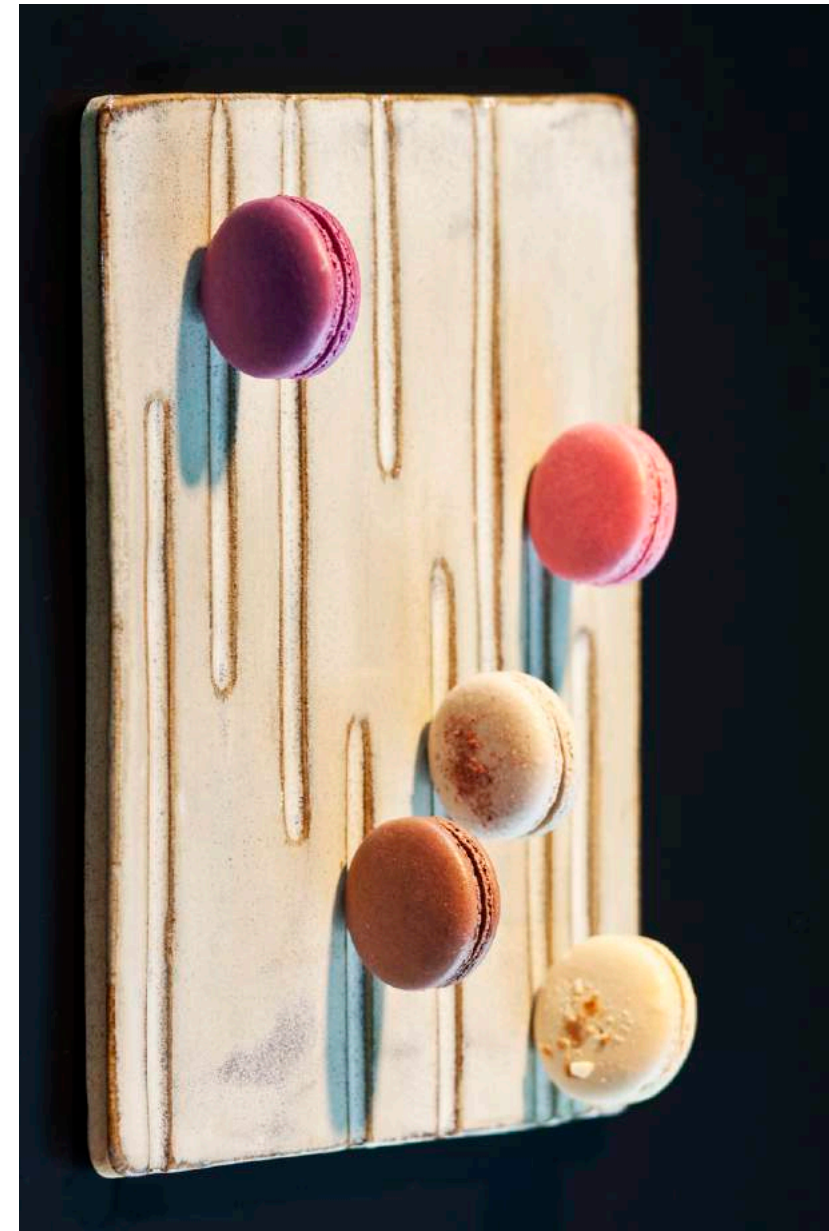
Donut Macaron

- 요거트 피치 도넛 마카롱
- 바나나 도넛 마카롱
- 커피 도넛 마카롱
- 로즈라즈베리 도넛 마카롱

다쿠아즈

Daquoise

- 레몬 다쿠아즈
- 스트로베리 다쿠아즈
- 얼그레이 다쿠아즈



Sweets – Others

오렌지 콩띠

Orange Conti

잘 익은 오렌지 껍질을 캔디화시켜 다크초콜릿에 듬뿍 찍은 후, 아몬드캔디 과자를 뿌린 고급제품

솔트 생 카라멜

Fresh Salted Caramel

입에서 사르르 녹는 생크림 생캐러멜에 일본 저염소금을 토핑해 먹는 고급캐러멜

초콜릿 헤이즐넛 볼

Chocolate Covered Hazelnut Balls

로스트한 헤이즐넛에 캐러멜을 입히고 밀크 초콜릿에 10번 이상 굴러 슈거파우더를 뿌려만든 고소한 스낵

초콜릿 아몬드볼

Chocolate Covered Almond Balls

로스트한 아몬드에 캐러멜을 입히고 다크 초콜릿에 10번 이상 굴러 코코아 가루를 뿌린 고소한 스낵

과일젤리

Fruit Jelly

과일퓨레 100%로 만들어 생과일의 맛을 충분히 느낄 수 있는 고급젤리(살구, 패션프룻, 블랙베리, 파인애플)

단호박 푸딩

Sweet Pumpkin Pudding

잘 익은 단호박을 찌서 부드러운 크림과 함께 섞어 만든 푸딩

쿠키

Cookies

아몬드 사브레 쿠키, 초코 사브레 쿠키, 딸기 사브레 쿠키, 후르츠 사브레 쿠키, 오트밀 레이즌 쿠키, 트리플 초콜릿 쿠키, 슈이 코코넛 초콜릿 쿠키



Savories – Sandwiches

닭가슴살 스테이크 샌드위치

Oyster mushroom, Chicken breast,
Potato salad, Barbeque Sauce

닭안심샐러리샌드위치

Chicken, Celery, Honey mustard,
Almond Flakes, Salt, Pepper

줄인밤 완두, 강낭콩 마스카포네 샌드위치

Cheese Mascapone, Kidney Bean,
Pea, Chestnut, Cream Cheese

반숙계란 감자샐러드 샌드위치

Potato Salad, Honey mustard, Egg,
Pickle, Pepper, Salt

시금치 토마토 모짜렐라 샌드위치

Spinach, Tomato, Mozzarella





Catering

다양한 메뉴로 고객의 취향을 맞춥니다.

올리버스윗은 외국계 기업행사, 문화예술공연 등 각종 이벤트의 VIP 선물 및 케이터링 행사로 각광받아 왔습니다.

이벤트의 품격을 높이는 올리버스윗의 다양한 Pastry 제품뿐만 아니라, 다양한 음식메뉴와 세련된 데코레이션을 통해 기존 출장부페와는 차원이 다른 케이터링 서비스를 만나보세요.



Luxury Catering

올리버스윗의 케이터링은 특별합니다.

소중한 사람들과 함께 하는 기쁜 날! 특별한 맛, 특별한 감각의 정성을 더한 올리버스윗의 케이터링과 함께 하세요.

파티의 성격에 맞게 파인다이닝 메뉴와 데코를 제공합니다.



Casual Box Catering

고객의 케이터링 요구와 예산에 따라서 다양한 기획을 지원해드립니다.

고객의 취향에 맞고 맞이할 고객들의 성별, 연령, 국적, 직업에 맞는 다양한 형태의 메뉴를 제시합니다.

Catering History

- 2011 라이프치히 게발트하우스 오케스트라, 미사 마이스키 & Family 콘서트, KBS 교향악단 브리튼의 전쟁 레퀴엠, 케임브리지 킹스 칼리지 합창단, KBS 교향악단 첼로학자 스티븐 이설리스, KBS 교향악단 존 코릴리아노의 바이올린 협주곡, 리얼그룹 내한공연, KBS 교향악단 백혜선의 브람스, 정명훈과 함께하는 7인의 음악인들, 아쉬케나지 피아노 듀오 리사이틀, 베를린 방송교향악단, 제임스 골웨이 내한공연, 시드니심포니오케스트라 내한공연, 뮤지컬 미스사이공, 드레스덴 스타츠키펠레 실내관현악단, KBS교향악단 마스터즈 시리즈, KBS 664회 정기연주회 말러의천인교향곡, 정경화 독주회
- 2012 런던 심포니 오케스트라, 아카데미 오브 세인트 마틴, 파보예르비 & 프랑크푸르트 방송교향악단, 뮤지컬 레미제라블 제작발표회, 정경화 독주회, 정경화 바이올린 독주회, 페도세예프 & 모스크바 방송교향악단, 마리스 얀손스 & 바이에른 방송교향악단
- 2013 이스라엘 필하모닉 오케스트라-주빈메타, 시간여행자 사진작가되다, 뮤지컬 날아라 박씨, 츠치원개교 5주년 기념, 네덜란드 교육진흥원, 로린마젤 & 뮌헨 필하모닉, Yuri Bashmet & Moscow Soloists, Myung-Whun Chung & Orchestre Philharmonique de Radio France, ECM Exhibition Press Conference
- 2014 Strauss Festival Orchestra of Vienna New Year Concert, London Symphony Orchestra, Tonhalle-Orchester Zurich, 소프라노 나탈리 드세이 독창회, Seoul International Music Festival 2014, 파비오 비온디 & 에우로파갈란테, 로맹가리 낭독의 밤, 루이스클럽, Films From The 1950s, Denis SungHo New Album Launching Party, Orchestra de la Suisse Romande, 더 셀러브리티, GALLERY SKAPE, 갤러리 구, 광주프랑스문화원, 스타트업그라운드, Bouvet Ladubay Art & Sparkling, House of Vans, Vincero 김선욱연주회 리사이틀, 김호영 [호이스타일쇼], 미츠비시 VIP, Facebook, 예술의전당, HP, 스타트업그라운드, 블루리본, 갤러리 구, 쇼파드, 서울미술관, 바카디, Seoul Wines & Spirits
- 2015 Vincero, 에트로, 서울시가클럽, LUXURY, AGATHA, 스타트업그라운드, 호이스타일매거진 쇼, 에뛰드하우스, 발몽, 창업진흥원, 러버메이드, 온더보더, 빈 슈트라우스 페스티벌 오케스트라, 도이치 캄머필하모닉, 서울시가클럽, ETRO
- 2016 국립극단, 이브살로몬, 까르띠에, SMT Seoul, 예술의 전당, 아마냐 시가 페어링나이트, 빈체로(시카고 심포니 오케스트라, 리카르도 무티, 도이치 캄머 필하모닉 등), 1950 호텔, 문학동네 심야책방, 스페인 내셔널 오케스트라, 앰버서더 박물관, 르 몰랑, 루체른 심포니, 국립극단
- 2017 Facebook Korea, Bluebell, Kakao Tea Community, 한강에셋, 블로그, 헬로 뮤지엄, 노르웨이 대사관, 현대 제네시스 등
- 2018 Louis Quatorze, Open Chain, Mega Box, 카카오프렌즈, 매송휴게소, 공공일라운지, 신세계 Trinity Lounge, Wanted Lab, Start up grind, OD BIKE,



Portfolio

고객의 니즈와 목적을 명확하게 파악하는 컨설팅과 협업

올리버스웍의 컨설팅은 고객의 니즈를 분석하고 성공을 위한 F&B 전략 수립과 상품 기획에 이르기 까지 다양한 솔루션을 확보하고 있습니다.

단기 기획이 아닌 장기적인 성장 잠재력을 함께 고민합니다.

제품 기획 단계를 넘어서서 공간, 브랜드, 패키징에 아우르는 분야를 협업하여 함께 기획하고 진행합니다.

Portfolio

로드샵 및 백화점 입점 등 리테일 샵

올리버스윗 서래마을점, 더 케이 트윈타워 경북궁 점, 현대 백화점 본점, 무역센터점 및 '샵인샵' 형태의 다양한 형태의 리테일 샵 및 B2C 형태의 비즈니스 경력



Portfolio

캐릭터 상품 개발

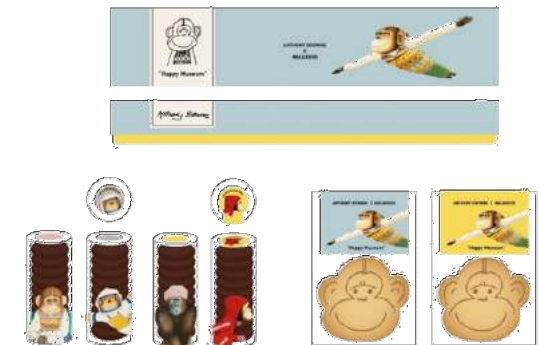
Kakao Friends RYAN & Apeachcafé

Oliversweet은 Kakao Friends의 캐릭터 카페인 라이언 카페와 어피치 카페의 디저트 라인의 제품 개발에서 생산까지, 기획에서 공급을 담당하고 있습니다.
라이언, 무지, 어피치의 얼굴을 옮겨 놓은 마카롱과 컵케이크 외에 디저트 메뉴를 개발하고, 더불어 패키징을 디자인하고 카페의 디저트 메뉴 전체를 제안하였습니다.



Anthony Browne

세계적인 동화작가 앤서니 브라운의 F&B 독점 권을 가지고, 앤서니 브라운의 캐릭터를 입힌 마카롱 세트를 개발하고 제품과 더불어 상품성을 높이는 패키징을 기획 및 디자인 하였습니다. 더불어 캐릭터 쿠키와 스티커들로 라인을 풍성히 하였습니다.



Portfolio

컨텐츠 개발 및 엔터테인먼트, 미디어와의 콜라보레이션

SM Entertainment

SM Entertainment 의 K-Pop 스타들과 올리브스윗의 제품들을 이미지화하여 매치시키는 등, 스토리를 구성하여 단지 디저트에서 상품성을 업그레이드 시키고 국제적 고객의 흥미를 이끌도록 제품을 개발하였습니다.

보아 - 오렌지 마들렌/ 동방신기 - 대추 마들렌/ 슈퍼주니어 - 유자 마들렌 / 소녀시대 - 오미자 마들렌/ SHINee - 레몬허니 마들렌/ f(x) - 복분자 마들렌/ EXO - 초콜렛 마들렌/ Red Velvet - 레드벨벳 마들렌



Kollen's Cookie Line

유명한 뮤지컬 감독이자 셀레브리티인 박칼린씨와 함께 아메리칸 쿠키 라인을 기획 및 개발하였습니다. 삼성 셰프컬렉션을 콜라보로 기획하였고, 다양한 매체를 통하여 보도 된 바 있습니다.



PIKICAST

스텔라 리빙과 협업으로 제작된 스타일리쉬한 올리브스윗의 쿠키킹 영상은 100만 뷰를 넘는 조회수를 기록하고 있습니다.

	<p>올리브 스위트 WANT COOKIE 쿠키킹을 소개합니다 향으로 쓰는 쿠키킹 올리브 스위트의 향미는 올리브스윗치 이룬 올 베이킹을 소개합니다. 집중할수록 커지도도 좋습니</p>	<p>12,157 2,005 322 110</p>
	<p>올리브 스위트 WANT COOKIE 쿠키킹을 소개합니다 향으로 쓰는 쿠키킹 올리브 스위트의 향미는 올리브스윗치 이룬 올 베이킹을 소개합니다. 집중할수록 커지도도 좋습니</p>	<p>14,923 3014 264 253</p>
	<p>올리브 스위트 WANT COOKIE 쿠키킹을 소개합니다 향으로 쓰는 쿠키킹 올리브 스위트의 향미는 올리브스윗치 이룬 올 베이킹을 소개합니다. 집중할수록 커지도도 좋습니</p>	<p>11,027 1,173 287 130</p>
	<p>올리브 스위트 WANT COOKIE 쿠키킹을 소개합니다 향으로 쓰는 쿠키킹 올리브 스위트의 향미는 올리브스윗치 이룬 올 베이킹을 소개합니다. 집중할수록 커지도도 좋습니</p>	<p>6,212 1,181 100 7</p>

Portfolio

명품브랜드와 VIP 고객을 대상으로 한 최고급 디저트

신세계 백화점 Trinity Lounge

올리버스윗은 신세계 백화점의 VIP 라운지인 트리니티 라운지의 스페셜 애프터눈 티 세트를 제안, 컨셉 구성에서 메뉴 개발 및 제품 생산에 이르기까지의 커스터마이징 디저트 케이터링을 담당하고 있습니다. 신세계 백화점의 엄격한 위생관리 시스템을 통과하고, 백화점의 최상위 VIP 고객들의 미식을 만족시키는 메뉴로 호평을 받고 있습니다. 단지 1회성을 넘어 매달 새로운 컨셉의 메뉴로 먹는 즐거움과 보는 즐거움 등 다채로운 경험을 제공하고자 끊임없이 새로운 시도를 이어나가고 있습니다.



Christian Dior Couture

올리버스윗은 2013년부터 크리스찬 디올의 VIP 고객들을 대상으로 디자이너의 명성과 브랜드의 스타일에 걸맞는 프리미엄 디저트를 제공하고 있습니다. 매장과의 지속적인 소통을 통하여 제품 주문에서 생산, 공급까지 시스템화된 과정을 통하여 협업을 진행중에 있습니다.

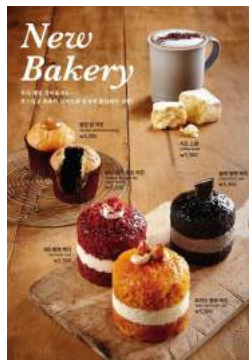


Portfolio

글로벌 기업들과의 콜라보레이션: 메뉴제안 및 납품, 글로벌 QC 통과

Gongcha

올리버스윗은 공차의 사이드 메뉴 전체 라인업을 구성 및 제안하였습니다. 올리버스윗의 유연한 감각과 특별한 레시피로 공차의 시그니처 티에 어울리는 제품을 개발하였습니다.



GODIVA

올리버스윗은 세계적인 초콜릿 브랜드인 GODIVA에 구움과자를 납품하였습니다. 국제적 기업의 맛의 기준과 더불어 QC 등 위생관련 이슈에서 검증 받은 계기로 올리버스윗의 해외로의 확장의 발판을 마련하였습니다.



Portfolio

브랜드 컨설팅 및 맞춤 상품 개발

미래식당 (Mirae Shikdang/ meesig.com)

올리버스윛은 미래식당을 위한 티라미수 PB 상품을 개발 및 납품하고 있습니다. 온라인 F&B 마켓의 매출 3위 안에 드는 기업인 미래식당의 티라미수는 클래식 디저트 티라미수의 재해석과 새로운 패키징의 도입으로 이루어졌습니다. 클래식한 맛에 배달 유통에 적합한 패키징의 상품을 개발하였습니다.



CAUDALIE

보르도에 와인농장을 가지고 있는 세계적인 화장품 및 스파 브랜드 꼬달리의 이태원 플래그십 스토어 카페에 어울리는 메뉴를 제안 및 개발하고 납품하였습니다. 브랜드 스토리를 부각시켜 포도를 통일된 주제로 기획하고 전체 디저트 메뉴의 레시피를 개발하였습니다.



Portfolio

브랜드 컨설팅 및 맞춤 상품 개발

Fell & Cole

올리버스윗은 고급 아이스크림 브랜드 Fell & Cole 의 생산시스템
정비와 리테일샵 개점 등 디저트 브랜드 런칭의 전반을
컨설팅하였습니다.



2018 Pyeongchang Winter Olympics

올리버스윗은 우리나라를 대표하는 디저트 회사로 우리나라의 역사적
사건인 2018년 평창 동계올림픽에 초콜릿 기념품을 통하여
참여하였습니다. 국내외의 고객들을 대상으로 고급 레시피를 만들고,
행사를 기억하고 기념할 수 있는 디자인으로 제작한 올리버스윗의
자랑스러운 경험입니다.



Portfolio

양산 제품 개발 및 주요 기업과의 협력 사업

청정원과 함께 하는 냉동 디저트

한국의 대표적 식음료 회사인 청정원과 함께 모두가 쉽게 즐길 수 있는 냉동디저트를 개발 중에 있습니다. 올리브스윗의 강점인 맛과 품질에 청정원의 대량생산 기술을 더해 올리브스윗의 디저트를 마트에서 쉽게 구입하고 집에서 언제든지 꺼내어 먹을 수 있는 제품으로 기획하고 제품 라인업 및 생산을 위해 협업중에 있습니다.



올리브영과 함께하는 세이버리 제품

CJ 산하 올리브영의 유통망을 통하여 마카롱, 다쿠아즈, 피낭시에, 마들렌 등으로 고객들을 만나고, 올리브영이 점차 그 영역을 세이버리로 확장함에 따라 올리브스윗 또한 올리브영의 젊고 세련된 고객들을 대상으로 맛을 포기하지 않았지만 편리한 '그랩 앤-고' 샌드위치를 개발, 판매하고 있습니다. 샌드위치와 더불어 한끼 대응의 '웨스턴 간편식' 라인의 파스타가 들어있는 수프 출시를 앞두고 있습니다.



올가와 함께하는 프리미엄 냉동 디저트

올가와 함께 올리브스윗은 10년의 리테일 샵의 경험을 녹여 품격있는 고급 디저트의 냉동 양산제품을 기획하고 시장에 맞는 적합한 레시피를 개발하고 있습니다. 냉동디저트의 편견을 깨고 맛과 품질을 높이고 활용성과 접근성을 접목시킨 콜라보레이션 작업입니다.



Portfolio

공간 개발 프로젝트 및 MD 구성 컨설팅

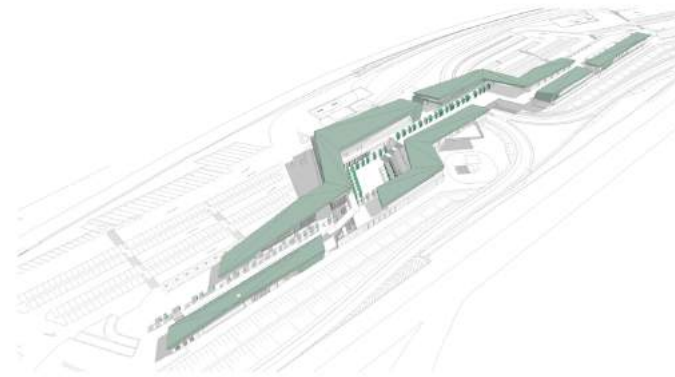
매송 휴게소

올리버스윳은 350억 매출을 자랑하는 서해안 고속도로의 대형휴게소, 매송휴게소의 300억 규모 신축공사에 크리에이티브 디렉터로 참여하였습니다. 개발계획단계에서부터 오픈이후 홍보에 이르기까지, 공간의 컨셉, MD 구성, 홍보차원의 콘텐츠 개발, 광고, 이미지 메이킹 등을 담당하였습니다.



마장 휴게소

매송 휴게소와 더불어 중부고속도로 상에 위치한 가장 큰 규모의 휴게소인 마장 휴게소의 리모델링 프로젝트에서도 크리에이티브 디렉팅직을 수행하고 있습니다. 프로젝트 팀을 구성하고 기존의 휴게소와는 차별화되는 전체적 공간 컨셉을 제안, 입점 업체들의 구성, 홍보와 마케팅을 담당합니다.



Portfolio

공간 개발 프로젝트 및 MD 구성 컨설팅

창원 온천 리조트 개발

올리버스윳은 신흥도시 창원의 온천 리조트 개발 프로젝트에 크리에이티브 디렉터로 부지 매입단계에서부터 참여하고 있습니다. 리조트 내의 F&B 구역의 컨셉 개발 및 제안과 입점업체들을 선별 중에 있습니다. 지역의 특성과 공간의 특징을 살려 새로운 형태의 공간이 될 수 있도록 구성하였습니다.



마산 멀티플렉스

마산 야구장 앞에 위치한 1100억 규모의 26층 신축빌딩의 개발 프로젝트에 프로젝트 팀을 구성하여 참여하고 크리에이티브 디렉팅직을 수행하고 있습니다. 컨셉에 맞추어 영화관, 키즈존, 음식점, 편의점 등 다양한 층별 컨셉을 제안하고, 현재 실무 중에 있습니다.



Portfolio

O2O 콜라보레이션 및 배달 패키지 고안

Mango Plate와 함께하는 캐주얼 ‘푸드박스’ 케이터링

올리버스윗은 디저트와 함께 케이터링서비스로도 10년의 역사를 자랑합니다. 망고플레이트와 콜라보레이션하여 케이터링을 온라인으로 주문받아 오프라인으로 배달하는 시스템을 구축하였고 보다 캐주얼한 포장과 형태의 케이터링을 통하여 Startup grind, facebook, Wanted lab, ODBike 등 외국계 기업의 행사를 풍성히하고자 하였습니다.

MANGO
PLATE

배민 프레스시

배민프레스시와 손을 잡고 ‘도도한 샌드위치’ 라는 이름으로 올리버스윗만의 샌드위치를 판매하였습니다. 스페셜 레시피에서 배달 패키징에 이르기까지 O2O에 적합한 상품을 제작하기 위하여 다양한 방법으로 노력하였습니다.



올리버스윗의 케이크 O2O 서비스

올리버스윗의 시그니처 상품인 홈케익을 온라인으로 주문받아 오프라인으로 무사히 배달시키고자 케이크가 흐트러지지 않는 특수 포장을 개발하였습니다. 맛은 물론, 배달에 취약했던 케이크를 배달가능한 상품으로 다양한 판매채널을 확보하였습니다.



Portfolio

지역상품 개발

제주 카페 캐로타

팜넷과 농협과의 합작으로 제주 구좌 당근을 주제로 한 카페 오픈을 앞두고 있습니다. 올리버스윗은 제주를 주제로 한 디저트 및 음료 메뉴 전체를 기획, 개발하였습니다. 더불어, 공간의 컨셉, 분위기, 운영 등 크리에이티브 디렉터로도 참여하고 있습니다. 제주 구좌 당근을 이용하여 지역 식자재와 지역이야기를 음식에 담아 지역을 대표하는 상품을 개발하였습니다. 더불어 배우연 작가와의 콜라보레이션으로 도자기를 카페에서 사용하고 판매하는 등 다양한 이야기와 협업을 구성하였습니다.



대구 경북 농협과 함께한 정직한 과일 케이크

지역상품 개발의 일환으로 대구 경북 농협과 함께 대구 사과를 이용한 사과케이크를 제작, 판매하였습니다. 메뉴 개발에서 지역상품인 사과를 강조한 패키지 디자인, 함께 담은 스토리까지 구성하였습니다.



Portfolio

OLIVERSWEET's Premium Catering Service

OLIVERSWEET's Catering Brand: OLIVERKITCHEN

올리브스윗은 지난 10여년 간 무수히 많은 파트너들에게 프리미엄 케이터링 서비스를 제공한 바 있습니다. 한국 주재 대사관, 패션브랜드, 잡지사, 외국계 기업, 뮤지컬 및 공연 리셉션 등 다양한 이벤트를 더욱 품격 있고 풍성한 행사로 만들고자 하였습니다. 올리브스윗의 케이터링 브랜드 올리버키친은 고객과 이벤트에 적합하도록 커스터마이징 메뉴를 구성하고 아름다운 룩을 선사합니다.



Facilities

OLIVERSWEET R&D Center/Kitchen Lab & Manufacturing System

OLIVERSWEET R & D Center/ Kitchen Lab

올리버스윗의 연구/개발 센터에서는 디저트와 세이버리 메뉴의 맛은 물론, 신선한 재료, 중량, 유통기한 등을 고려한 레시피 개발과, 데코레이션, 사이즈, 패키징 등 디자인 등을 기획하고 개발합니다. 시장 트렌드를 분석하고, 타겟 고객군(B2B와 B2C)에 맞춤 메뉴, 패키지 디자인과 생산라인 개발 및 브랜드 전략을 세웁니다.

올리버스윗의 연구개발 절차는 두 단계로 나뉘어져 있으며, 1단계는 연구, 기획, 디자인 작업을 거쳐 2단계는 레시피 개발과 품질 관리 절차를 마련합니다.

OLIVERSWEET & Manufacturers

올리버스윗의 제품은 여덟 곳의 OEM 및 ODM(국내에서 두 번째로 큰 매일 팡택 공장 포함) 공장에서 제품이 생산됩니다. 올리버스윗과 주요 협업관계에 있는 이 생산시설들은 모두 해썬(HACCP) 인증을 받은 곳으로 신뢰할 수 있는 청정한 환경에서 올리버스윗의 제품을 생산합니다. 그 과정에서 올리버스윗 담당자는 지속적으로 품질과 위생상태를 관리하고 매일을 포함한 주요 생산자들과의 긴밀한 협업을 통하여 미래지향적인 생산 환경을 지속적으로 마련해 나아가고 있습니다.

For the Future

What Oliversweet can offer

공간 디자인과 컨설팅

식음료 분야에 대한 컨설팅 뿐만 아니라 올리버스윗은 전체 공간 개발 프로젝트에 대한 컨설팅 역시 제공합니다. 올리버스윗은 카페에서 부터 복합 쇼핑몰에 이르기 까지 다양한 컨설팅 경험을 갖고 있습니다. 빌딩의 각 층이나 공간에 대한 컨셉을 기획하고 제안할 수 있습니다.

브랜딩

다양한 패키징과 이미지 메이킹, 스토리 텔링, 마케팅 관련 경험을 통하여 올리버스윗은 자체적인 브랜드 이미지를 확립했을 뿐만 아니라 다른 디저트 및 공간 파트너에 대한 컨설팅을 수행했습니다.

연구개발

올리버스윗은 여러 다양한 범주의 디저트와 세이보리 제품에 대한 정형화된 생산 경험을 갖고 있습니다. 2018년까지 올리버스윗은 350개의 제품을 품목제조등록 한 상태입니다.

올리버스윗만의 독창적인 풍미와 질감은 고객들에게 이미 인정받아 왔습니다. 또한 냉동 기술을 보유하고 있어 냉동 상태에서도 맛과 풍미를 잃지 않는 제품을 제공합니다. 우리의 연구개발은 디저트 제품을 편의점이나 대량 유통 환경에 보급하는 것을 포함하여 고급 디저트 카페, 레스토랑, VIP 라운지 등에 납품하는 것을 목표로 합니다.

Project Manager and Project Team

OLIVERSWEET as a PM and the Crew

프로젝트 총괄로서 올리버스윗

올리버스윗은 프로젝트 총괄로서 라이프스타일 컨설팅 비즈니스를 진행하고 있습니다. 컨설팅 분야는 전체 공간의 컨셉 수립, 건설, 숭 임대, 인테리어, 비주얼 디자인, F&B 콘셉 및 메뉴 개발, 예술 행사 및 이벤트 수행, 광고와 마케팅, 콘텐츠 개발과 스토리 텔링 등을 수행합니다. 올리버스윗은 각 프로젝트별로 팀을 구성하며, 각 분야별로 전문적인 지식을 가진 팀들과 함께 협업합니다.

Meet Oliversweet

고객을 위한 10년의 노력

지금 바로 올리버스윗의 제품을 만날 수 있습니다. 고객들과의 지속적인 소통으로 고객 만족도를 높이고 있습니다.

카카오 프렌즈

강남/홍대/잠실/부산센트럴

Christian Dior

갤러리아/현대본점 / 롯데본점 제 2 롯데월드 / 신세계 강남 갤러리아 대전 / 롯데 부산 롯데 센텀시티 / 신세계 광주 신세계 첼시 아울렛

SM엔터테인먼트

청담/코엑스

IKOVOX Coffee

가로수길 / 이태원 / 코엑스몰 / 인천/강남

CAFÉ and HOTELS

88st / Anacoffee / HO2 카페 / SUM 카페 / 감성공간 / 고마워 공덕점 / 공감카페 / 극장앞 샌드위치 카페 / 로이스 / 샐러팜 / 성곽마을카페 / 솔리데오 / 아이디병원 / 안녕크로키 / 엘리웨이커피로스터스 / 엠바웃 / 이너프커피 / 콜린 / 키에소커피랩 / 트리스트 / 필스타 / 헤브에스프레소 / 헤이미쉬 / 홀리데이 7 / 핸드픽트호텔 café / 보일링팟 / 프레타구떼 / 핀카페 / 하이드아웃 / 데이골프 / 감성공간 / 카페호이 / 솔리데오 / 고마워 카페 / 테이트 / 페이스 / 쿠프마케팅 / 엠바웃 / 올빛 / 마틸다앤와이 / 홀리데이세븐 / 풀무원TTT카페 / 글래드호텔 / 굳아이

ONLINE

미래식당

카카오톡 선물하기

SHOP.OLIVERSWEET.COM

기준: 2018년 5월



귀사의 성공 파트너가 되겠습니다.

Small Luxyry, Sweet Life

문의: 02-512-5694, sales@Oliversweet.com