

A TWOSOME PLACE
COFFEE & DESSERT

PREMIUM COFFEE & DESSERT

투썸플레이스는 일상의 어울림,
즐거운 소통의 문화를 추구하는
프리미엄 디저트 카페입니다

CONTENTS

BRAND STORY | 브랜드 스토리
BRAND HISTORY | 브랜드 히스토리
BRAND IDENTITY & ESSENCE | 브랜드 아이덴티티 & 에센스

PRODUCT & BRANDING | 상품 & 브랜딩
COFFEE | 커피
CAKE & DESSERT | 케이크 & 디저트
DELI | 델리
TWO SOME PAIRING | 투썸 페어링
MD 상품
QLIST | 홈카페 브랜드 '에어리스트'
MARKETING ACTIVITY | 마케팅 활동
MOBILE TWO SOME | 모바일 투썸

SPACE DESIGN | 공간 디자인
STORE IDENTITY | 공간 아이덴티티
DESIGN STYLE | 가맹 모델 디자인 타입
CONCEPT STORE | 특화 매장
- 내방역점
- 을지트윈타워점
- 도곡타워팰리스점
- 부산송정힐스점

BRAND SUPPORT | 브랜드 지원
C&D CENTER | C&D 센터
ROASTING PLANT | 로스팅 플랜트
DESSERT PLANT | 디저트 플랜트
SEP CENTER / SCM | SEP 센터 / 공급체인관리

브랜드 성장스토리

카페, 그 이상의 문화를 만들다

커피 전문점조차 낯설었던 2002년, 1호점인 신촌점을 시작으로
투스럼플레이스는 프리미엄 디저트 카페 브랜드로서
커피는 물론 다양한 디저트를 함께 즐기는 새로운 카페 문화를 선보였습니다.

2008년 프랜차이즈 사업을 통해 서울과 수도권, 지방 광역시 등에
디저트 카페 문화를 확산시키며 고객의 기호와 니즈에 맞는
리딩 브랜드로서의 기틀을 다져나갔습니다.

2011년 중국 1호점을 시작으로 한국에서 축적한
브랜드 경쟁력을 펼치고 있습니다.

2014년, 국내 최초로 원두 이원화 서비스를 실시해
질 좋은 커피를 고객의 취향에 맞게 제공하기 시작했습니다.

2020년에는 홈 카페 대표 브랜드인 '에이리스트'를 론칭해
투스럼플레이스의 제품을 언제 어디서나 편리하게 즐길 수 있도록 했습니다.

투스럼플레이스는 프리미엄 커피 & 디저트 카페의 리딩 브랜드로서
디저트 카페 문화의 지속적인 가치를 창조하며
더욱 차별화된 제품과 서비스를 선보일 것입니다.



A TWOSOME PLACE HISTORY

2002
투스럼플레이스 1호점 신촌점 오픈

2008
프랜차이즈 사업 시작
가맹 1호점 신사점 오픈

2010
100호점 오픈

2011
중국 1호점 오픈

2012
200호점 오픈

2013
400호점 오픈

2014
업계 최초 '원두 이원화 서비스' 실시
500호점 오픈

2015
로스팅 플랜트 준공

2016
700호점 오픈
Drive-Through 1호점 오픈

2018
1000호점 오픈
디저트 플랜트 확장

2019
원두 이원화 서비스 브랜드 리뉴얼(블랙그라운드, 아로마노트)

2020
홈카페 대표브랜드 '에이리스트' 런칭



2015-2020 '매경 100대 프랜차이즈' 선정



2020 KBHF 대한민국 브랜드 명예의 전당
'커피전문점' 부문 수상



투썸플레이스, 함께 즐기는 소통의 문화를 만든다

INVITING PAIRING CULTURE

PRODUCT
트렌디한 커피와 디저트

SPACE
세련된 여유가 느껴지는 공간

CUSTOMER RELATIONSHIP
앞서가는 센스 있는 친구

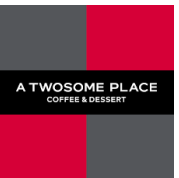
BRAND EXPERIENCE
즐거운 소통과 여유

PAIRING CULTURE
일상 속 사람과 사람의 어울림, 즐거운 소통의 문화를 즐기는 라이프스타일,
투썸플레이스가 나누고 싶은 가치입니다.

LOGO | 로고

A TWOSOME PLACE
COFFEE & DESSERT

EMBLEM | 엠블럼



PRODUCT

- COFFEE
- CAKE & DESSERT
- DELI
- TWOSOME PAIRING
- MD
- QLIST

BRANDING

- MARKETING ACTIVITY
- MOBILE TWOSOME

전문가의 섬세함으로 완성한 최상의 커피

투썸플레이스의 큐그레이더(Q-grader)는 좋은 원산지의 신선한 원두만을 선별해 개성 있는 풍미의 블렌드를 제공합니다. 원두 타입별 최적의 밸런스를 맞춘 로스팅 포인트에 최상의 에스프레소 추출 기술을 더해 오늘도 가장 맛있는 커피를 완성합니다.

내 취향이 담긴 커피

투썸플레이스에는 내 취향을 담아 섬세하게 만든 나만의 커피가 있습니다.

BLACK GROUND DARK ROAST



블랙그라운드

묵직하고 스모키한 첫인상과 입안 가득 꽉 차는 바디감, 다크초콜릿의 달콤쌉싸름한 여운이 매력적인 다크 로스팅 블렌드

Dark Roast

- ✓ Full-body
- ✓ Nutty
- ✓ Chocolaty

산미 ●●●●●
바디 ●●●●●

Origin

콜롬비아, 브라질, 에티오피아, 과테말라

AROMA NOTE MEDIUM ROAST



아로마노트

플로럴한 화사함과 열대 과일의 새콤달콤함에 부드러운 바디감이 조화롭게 어우러져 누구나 기분 좋게 즐길 수 있는 미디엄 로스팅 블렌드

Medium Roast

- ✓ Berry-like
- ✓ Juicy
- ✓ Floral

산미 ●●●●●
바디 ●●●●●

Origin

콜롬비아, 브라질, 에티오피아

SWP. DECAF DARK ROAST



SWP. 디카페인

친환경 방식의 스위스 워터 프로세스로 카페인을 제거하고 견과류의 고소한 풍미는 그대로 남긴 다크 로스팅 블렌드

Dark Roast

- ✓ Rich
- ✓ Sweet
- ✓ Well-Balanced

산미 ●●●●●
바디 ●●●●●

Origin

콜롬비아, 브라질



스페니쉬 연유 라떼



롱블랙



TWG 1837 블랙티



스트로베리 피치 프라페



다양한 프리미엄 케이크 & 디저트

유러피언의 본질을 추구한 고급 원재료와
차별화된 레시피에 따라 완벽에 완벽을 더한 프리미엄 케이크,
트렌디한 감각과 스타일로 새로운 즐거움을 주는 스몰 디저트까지
투스럼플레이스의 자부심이 담긴 최고의 케이크와 디저트를 선보입니다.



스트로베리 초콜릿 생크림



딸기 생크림



마스카포네 티라미수



떠먹는 아이스박스



레드벨벳



뉴욕 치즈



크렘슈



마카롱



가볍게 즐기는 맛있는 식사, 델리

샌드위치, 샐러드, 베이커리 등 가벼운 식사 메뉴부터
간편하게 즐기는 그랩앤고(Grab & go)까지
고객의 라이프스타일에 맞춰 준비한 투썸플레이스의 델리는
커피와 함께라서 더욱 매력적입니다.



B.E.L.T. 샌드위치



페스토 햄치즈 파니니



클래식 루벤



허브치킨 가든샐러드



크루아상



가장 완벽한 조화, 투스မ်페어링

‘오늘 내가 선택한 커피에는 어떤 디저트가 잘 어울릴까?’

투스မ်플레이스는 개인의 취향이 담긴 커피와 그에 가장 잘 어울리는 디저트를 매칭해 더욱 풍부한 맛과 색다른 경험이 조화를 이루는 완벽한 디저트 타임을 제안합니다.



일상에 가치를 더하는 라이프스타일 MD 상품

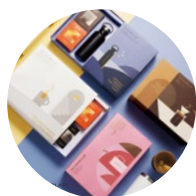
감각적인 디자인과 실용성을 동시에
갖춘 투썸플레이스만의 MD 상품은
당신의 스타일을 돋보이게 합니다.



레트로 MD



홀로그램 MD



선물세트



데일리키트



TWOSOME In Your Mug, 에이리스트

스틱커피, 핸드드립커피, 캡슐커피, 그리고 콜드브루 원액까지
언제 어디서나 여유롭게 투썸플레이스의 좋은 커피를 즐길 수 있습니다.



좋은 커피를 마셔야 비로소 하루가 시작되는 느낌이라면
하루에도 몇 번씩 그윽한 커피 향이 생각난다면
마음속 우선순위에 언제나 커피가 있는 당신이라면
잊지 말고 챙겨야 할 단 하나의 리스트,
투썸플레이스 에이리스트.

마케팅 활동

투썸플레이스는 스타 모델 기용과 함께 다양한 마케팅 커뮤니케이션을 전개하며 브랜드 가치를 높이고 디저트 카페 문화 경험을 확산해가고 있습니다.

2019~2020년 남주혁



2019년 블랙그라운드, 아로마노트 브랜드 캠페인



투썸플레이스를 사랑한 스타들

2013년 소지섭



2014~2015년 이민호



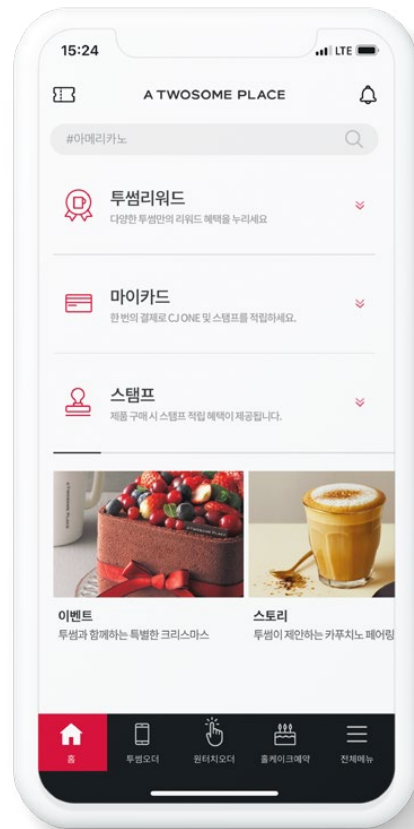
2016년 현빈



2018년 김태리

MOBILE TWOSOME

고객의 이용편의를 높이고 다양한 이벤트와 리워드 혜택으로
고객을 확보, 유지하며 브랜드를 안내하는 마케팅 채널입니다.



투썸오더



스탬프



홀케이크예약



기프트카드



리워드



이벤트





SPACE
DESIGN

STORE IDENTITY
SPACE DESIGN STYLE
CONCEPT STORE

STORE IDENTITY

감각적이고 세련된 컨템포러리 유러피언 스타일
투썸플레이스의 차별화된 공간 콘셉트는
예술적 취향이 충만하던 유러피언 살롱에서 영감을 받아
이를 트렌디하고 현대적으로 재해석하는 과정을 통해 완성되었습니다

일상의 여유와 활기가 가득한 공간
낯선 사람과의 설레는 첫 만남, 편한 친구와 나누는 대화,
열띤 토론과 창의적 사색을 위한 가장 편안한 공간

단지 커피 한 잔을 사기 위해 잠시 머무는 곳이 아닌
우리 삶에 특별한 가치를 더하는
풍요로운 일상 문화공간을 지향합니다

SPACE DESIGN

STORE IDENTITY / SPACE DESIGN STYLE

SPACE DESIGN STYLE 공간 디자인 | 가맹 모델 타입

Design Type A

COMFORTABLE BASIC NATURAL 따뜻한 톤앤드매너의 편안하고 안락한 공간
따뜻한 느낌의 우드와 레드 브릭, 그리고 투썸의 BI 컬러인 베리레드를 포인트로 주고,
안락한 소파형 체어를 배치해 안정적이고 편안한 공간 연출



Design Type B

REFINED MODERN BRIGHT 유러피언 디자인 요소를 트렌디하고 세련되게 재해석한 공간
유선형의 디자인 요소를 모던하고 부드럽게 정돈하고, 세련된 골드 컬러를 포인트로
적용해 한층 더 화사하고 아늑한 공간으로 연출



투썸플레이스의 Store Identity 전략 아래 고객 니즈와 상권 유형에 맞게 설계한
4가지 타입의 공간 디자인을 보유하고 있으며 보다 강화된 다양성과 운영 효율성을 바탕으로
경쟁환경의 변화에 빠르고 능동적으로 대응하고 있습니다.

Design Type C

ENJOYABLE COLORFUL YOUNG 다양한 컬러감을 품은 밝고 활기찬 공간
리드미컬한 공간감과 밝은 컬러감으로 경쾌한 분위기를 구성했으며
고객의 편의와 취향을 고려한 소재의 좌석들로 공간을 연출



Design Type D

CLASSY MODERN CHIC 클래식한 톤앤드매너의 고급스럽고 정제된 공간
따뜻한 그레이 컬러 톤을 메인컬러로 하고 딥그린 컬러와 골드 & 우드 소재를 믹스해
클래식하면서도 시크한 톤앤드매너를 구현



CONCEPT STORE 내방역점

서울 서초구 서초대로 99

“YOUNG & ARTISTIC” 예술적 영감으로 가득한 공간

오래된 단독 건물의 골조를 그대로 재생해 내방역 사거리의 트렌디한 시그니처 공간으로 재탄생시켰습니다.
하얗게 노출된 벽면과 독창적인 레이아웃, 글로시한 소재들, 그리고 팝업되는 그래픽 요소와 가구들이 어우러져
예술적 영감으로 가득 찬 투썸의 새로운 공간입니다.



CONCEPT STORE 을지트윈타워점

서울 중구 을지로 170
을지트윈타워 1층

직장인들에게 휴식과 안락함을 제공하는 감각적인 공간

군더더기 없는 모던한 분위기를 극대화해 구현한 오피스 상권 매장으로 심플한 라인들을 디자인 요소로 강조하는 동시에 볼드한 펜던트 조명과 스탠드로 감성적인 분위기를 연출했습니다. 전면의 통창을 통해 따뜻한 내부 인테리어가 거리로 환하게 노출되어 직장인들의 시선을 사로잡는 감각적인 공간입니다.



CONCEPT STORE 도곡타워팰리스점

서울 강남구 언주로30길 56
타워팰리스 1층

모던하고 편안한 프리미엄 소통 공간

디저트를 '보고' '느끼고', 공간을 '경험'하는 흐름을 최대한 자연스럽게 편안하게 유도하며,
유선형의 센터 바를 중심으로 오픈스페이스형 소통 공간을 마련했습니다.
밝고 미니멀한 형태 속에서 다양한 물성의 대비가 조화를 이루어 안정적이고 우아한 무드가 느껴집니다.



CONCEPT STORE

부산송정힐스점

부산 해운대구 송정광어골로 83

한 폭의 그림 같은 바다 풍경을 간직한 휴식의 공간

국내 3대 서핑 성지인 부산 송정 바닷가 인근에 위치한 부산송정힐스점은 어느 층에서나 확 트인 바다를 감상할 수 있는 5층(B1F~4F) 규모의 단독 매장입니다. 모든 층을 밝은 톤으로 마감하고, 사물이 반사되는 메탈 소재를 활용해 공간이 더 높고 넓어 보이는 확장 효과를 연출했습니다. 커다란 창이 하나의 프레임이 되어 창 너머의 풍경이 한 폭의 그림처럼 느껴지는 아름다운 휴식 공간입니다.



**BRAND
SUPPORT**

C&D CENTER
ROASTING PLANT
DESSERT PLANT
SEP CENTER / SCM

C&D센터는 최고의 상품을 구현해
새로운 가치를 창조하는 투썸플레이스의
상품연구개발센터입니다.

C&D CENTER(CREATIVE & DELICIOUS CENTER)

‘새로운 가치를 만들며, 맛있고 기분 좋은 상품을 개발하는 공간’이라는 의미를 담고 있으며,
디저트 카페 트렌드를 이끌어가는 투썸플레이스의 제품을 개발하고 리뉴얼을 주도합니다.
창의성을 바탕으로 고부가가치 제품 개발과 원가경쟁력을 갖춘 제품 체계를 만들어
고객의 만족도를 높이고, 더욱 투썸플레이스답게 만들어주는 곳입니다.

품질의 기본이 되는 투썸플레이스의 열정

- 전문 큐그레이더(Q-GRADER)와 티마스터(TEA MASTER)가 만드는 커피 & 음료
- 전문 파티시에의 제품 개발
- 해외 유명 패이스트리 셰프의 컨설팅과 기술제휴

최고를 향한 노력과 고집

- 최상의 재료 사용
- 자체 점검 시스템에 의한 철저한 공정관리
- 제품에 대한 지속적인 품질관리와 연구개발

세계 유명 레스토랑과 전문학교 출신 인재 보유

- INBP CAP 제과 과정 졸업(FRANCE)
- ENSP 교육 어시스턴트 근무(FRANCE)
- AIB 수료(USA)
- 동경제과학교 양과자과 졸업(TOKYO, JAPAN)
- QTHC 호텔 요리 관리(SYDNEY, AUS)
- ROCKPOOL BAR AND GRILL 미술랭 레스토랑 PASTRY CDP 근무(SYDNEY, AUS)
- SEOUL FOOD & HOTEL CULINARY CHALLENGE (WACS) - INNOVATIVE DESSERT(LIVE) SILVER AWARD
- SCA KOREA CHAPTER COMPETITION COUNCIL
- SCA AST(CSP ALL CURRICULUM)
- SCA COFFEE DIPLOMA
- Q-GRADER
- TEA MASTER
- RAW FOOD CHEF & INSTRUCTOR



ROASTING PLANT

원두 로스팅부터 고객의 손에 들리는 한 잔의 커피까지,
최고의 커피 품질을 만듭니다

투썸플레이스 커피 로스팅 플랜트는 국내 최고의 커피
생산 전문가들로 구성되었으며 식품안전관리인증
기준인 HACCP 인증을 적용해 원료 입고,
로스팅부터 고객에게 전해지는 한 잔의 커피까지
믿을 수 있는 품질을 만듭니다.

커피의 본고장 이탈리아에서 70년의 역사를 이어온
브람바티(BRAMBATI) 로스팅 설비를 도입했으며,
브람바티 로스터의 핵심 기술인 '15단계 자동 프로파일
교정 시스템'을 통해 365일 늘 같은 품질의 로스팅을
진행하고 있습니다.



BRAMBATI S.p.A.

생두 투입부터 로스팅, 포장까지 전 공정이 자동화로 이루어진 로스팅 플랜트는 원두 색상
선별(Color-Sorter) 적용 시스템을 통해 이물과 결점두(Quaker)를 제거해 균일한
원두 품질을 유지하며, 세계 각국의 커피 산지별로 엄선된 커피 농장을 찾아 고품질의
생두를 매월 직수입하고 있습니다.

해외에서 수입하는 원료를 외부 위해 요인으로부터 안전하게 보호하기 위해 이중 포장
공법인 그레인프로포장(Grain-pro bag)을 적용해 운송·보관하는 과정에서 생두의
품질을 최상의 상태로 유지합니다.

투썸플레이스 커피 로스팅 플랜트에서 생산된 커피를 Q-grader로 구성된 내부 전문가
그룹에서 엄격하게 관리함으로써 고객 니즈에 맞춰 발 빠르게 대응하며 대한민국
커피 트렌드를 리드하고 있습니다.

DESSERT PLANT

최고의 맛과 품질을 자랑하는
투썸플레이스의 디저트를 만듭니다

디저트 플랜트는 2010년 뉴욕 치즈케이크를 시작으로
투썸플레이스의 디저트를 양산해오고 있습니다.

무스, 치즈, 쉬폰, 생크림 케이크 등 다양한 제품 취급 및
약 2만여 개의 생산이 가능한 전문화된 대량 생산시스템을
갖추고 있습니다.



스트로베리 초콜릿 생크림 케이크, 티라미수 케이크와 같은 인기 품목의 대량생산을 위한
흐름 생산 체계뿐 아니라 다품종 소량생산이 가능하도록 Cell 라인 생산 체계를 구축해
고객의 수요와 디저트 시장 트렌드에 신속하게 대응하고 있습니다.

또한, 신제품 생산 프로세스와 공정관리 시스템을 통해 품질을 체계적으로 관리하고,
원료와 제품에 대한 철저한 분석과 전문 QA의 품질관리를 통한 클레임 제로화를 추구하며,
HACCP 인증을 적용한 위생적이고 안전한 제품을 생산하고 있습니다.

그 밖에 생산성 향상과 식품 안전 강화를 위해 기술개발과 투자를 끊임없이 지속하고 있습니다.
앞으로도 가맹점주와 소비자를 위한 최고의 제품을 적시에 공급할 것입니다.



SEP CENTER (STORE EXCELLENCE PROGRAM CENTER)

투썸플레이스 SEP센터는 브랜드 가치를 만들어 내는 전문가 육성 센터입니다



가맹점 교육 프로그램

투썸매니저 양성 과정

브랜드 이해 및 매뉴얼 교육을 통해 가맹점 직원으로서의 운영 능력을 향상할 수 있도록 교육합니다.

커피 바리스타 과정

매뉴얼에 따른 기본적인 커피 제조 및 수행 능력을 평가하고 대상자의 수준을 파악해 부족한 부분을 개선할 수 있도록 합니다.

커피마스터 주니어 과정

커피 기초 이론과 추출, 제조 방법에 대한 전반적인 이해를 통해 전문성을 강화하고 커피 전문가로서의 역량을 향상할 수 있도록 교육합니다.

디저트 특강 과정

투썸만의 케이크 제조 방법을 익히고, 디저트 품질을 향상할 수 있도록 교육합니다.

오픈 지원 과정

신규점 초기 세팅과 빠른 안정화를 위해 가맹 운영 인력을 현장 교육하며 운영 노하우를 전수합니다.



SCM(공급체인 관리)

투썸플레이스 SCM은 상품의 원활한 구매, 공급을 통해 안정적인 사업을 지원합니다

독자적인 공급망

독자적인 공급망을 확보해 제품의 안정적인 공급을 실현하며, 수도권 첨단 물류 HUB와 전국적인 물류 거점을 통해 날마다 전국 모든 점포에 제품을 공급하고 있습니다.

차별화된 구매 경쟁력

엄격한 품질검사를 통해 고품질의 제품을 공급합니다. 식품 안전을 최우선으로 공급처를 철저하게 관리하고 있으며, 엄선된 재료를 활용해 차별화된 제품을 공급합니다.

유연한 수요·공급 관리

변화하는 고객의 니즈를 반영해 공급을 탄력적으로 관리합니다. 주문의 변화를 실시간으로 반영해 재고를 조절하고, 수요와 공급을 균형 있게 관리해 항상 신선한 제품을 공급합니다.

PAIRING IN MOMENTS
SINCE 2002

A TWOSOME PLACE