



ADELA SEVEN
BAKERY DESSERT

Bread & Coffee

건강한 행복을 전하는 아델라7

기업 비전

소중한 사람에게 드리는 정성스러운 마음

- ◎ 언제나 행복을 전하는 빵과 커피를 제공할 것입니다.
- ◎ 엄마의 정성으로 건강한 빵을 만들 것입니다.
- ◎ 착한 기업으로 어려운 이웃과 같이 하겠습니다.
- ◎ 항상 따뜻한 마음으로 좋은 빵을 연구하며 고민하겠습니다.



기업 정보



기업명

(주)아델라7

설립일자 2019년 3월 1일

대표이사 서 홍 원

업종 외식 프랜차이즈



e-mail : adelady1@naver.com



부산 남구 항령대로 319번나길 30
(대연동)



051-710-2348



채용 정보



모집학과

스마트호스피탈리티학과
(호텔·관광·외식·조리&창업)

모집인원 00명

연 봉 협상 후 결정



모집분야

R&D, 매장관리, 운영관리, 음료제조,

우대사항

외국어 우수자, 관련 자격증, 동종업계 근무 경력

복리후생

4대보험 / 직무성과급 / 해외연수 / 효도수당 / 워크샵

▶ 기타사항

직원 평균연령 30대 초반의 젊은 기업으로써 직원들과 같이 늙어가며 원활한 소통과 개개인의 미래와 발전을 함께 고민을 합니다.



Bread & Coffee

건강한 행복을 전하는 아델라7



ADELA SEVEN
BAKERY DESSERT



ADELA SEVEN
BAKERY DESSERT

HISTORY

- 1993년 미셀베이커리 수영구 남천동 설립
- 2000년 연산국제제빵커피 아카데미 연산동(교육사업)
- 2012년 해운대 달맞이 언덕 Open (일루와Hotel 내)
- 2014년 해운대 좌동 신도시 Open
- 2015년 진구 부산비즈니스 Hotel 내 Open
- 2019년 남구 황령대로 본사 이전 설립
- 2020년 아델라7 프리미엄 Open
- 2021년 경남 양산 오슬록파크 내 Open
- 2021년 부산영화의전당 내 Open
- 2021년 현대백화점 부산점 Open
- HACCP 합법인증(식품안전의약청)
- 장애인 표준사업장인증(한국장애인고용공단)
- 장애물없는 생활환경인증(Barrier Free)
국토교통부장관, 보건복지부장관, 한국장애인고용공단 이사장
- 벤처기업확인인증(중소기업진흥공단)
- K-tag 소상공인공동브랜드인증(중소벤처기업부, 소상공인연합회)
- **음식위생등급매우우수인정 / 식품위생안전**

PATENT

- 콩고물 빵의 제조방법 등록번호 제10-2082311호
- 크린베리가 함유된 크림치즈빵 제간방법 등록번호 제10-0802310호
- 향미가 개선된 꺾빵제조방법 등록번호 제10-2065902호
- 고구마빵의 제조방법 등록번호 제10-1943745호

신용등록

- 디자인등록 등록번호 제41-0250656호
- 디자인등록 등록번호 제41-2050657호
- 디자인등록 등록번호 제402020-0041639호
- 디자인등록 등록번호 제402020-0041651호

PROFILE

대표이사 서홍원

- 대한민국 디저트 전문가
- 외식산업 이학박사
- 대한민국 우수 숙련기술 인정(고용노동부장관)
- 부산광역시 최고장인 인정(제과 · 제빵)
- 대통령상 훈 · 포장 수상
- 국무총리상 훈 · 포장 수상
- 부산국제 A F 아티산 페스티벌대회장
- 대만 타이페이(대만 쉐린지대회) 심사위원 및 국제단장 위촉
- 일본 야마시현 국제요리대회 심사위원 및 국제단장
- 대한민국 제과 기능장 취득
- 커피바리스타 1급 자격증 취득
- 케익디자이너 자격증 취득
- 베이킹마스터 자격증 취득
- 동의과학대 식품과학계열 겸임교수
- 조선히otel 제과장 역임
- 지방기능경기대회 미예분과장
- 장애인 전국기능경기대회 심사장
- 한국음식박람회 제과부분 국회의장상 수상
- 한국음식경연대회 제빵부분 문화체육부 장관상 수상
- 베트남 하노이 푸도중학교 재능나눔봉사활동
- 필리핀 세부 재능나눔봉사활동, 고아원, 오지 초·중학교

방송출연

- 2021년 영어방송 “우수숙련인의 역할” 생방송
- 2020년 국제신문 장애인 고용안정 캠페인 기사
- 2020년 달콤하고 행복한 디저트카페 기사
- 2019년 생생정보마당 출연
- 2019년 부산일보 베트남 중학교 제빵교실 봉사활동 기사
- 2019년 성공의 정석 “꾼” 출연
- 2018년 국제신문 부산서부지청 다문화가정 제과제빵교실 기사
- 2017년 교통방송 정보시대초대석 생방송 등...



제과 · 제빵 PART

자연의 원료로 정성을 다하여 만든 제과 · 제빵 · 초콜릿 · 케익 · 특별한 주문케익 · 간식 등 다양한 상품이 준비되어 있습니다. 항상 맛있고 안전한 먹거리를 만들겠습니다.

건강한 먹거리... 아델라7의 상품들

150여가지의 다양한 종류의 상품들 ㉠ 준비되어 있습니다.



롤케익



주문케익



카네 ㉠ 선케익



파운드케익



순수한 자연의 원료로 만들어집니다



수제참쌀떡



쿠키류



샌드위치



초콜릿

특별한 날.. 아델라7의 선물세트



아델라7 선물세트는 고급스러운 포장을 사용하여 정성껏 만들어집니다



파운드케익 선물세트



수제참쌀떡 선물세트



각종 선물세트



각종 선물세트



각종 선물세트



드립백커피 선물세트

원두커피 PART

아델라7 커피는 질 좋은 생두를 선별하여 스페셜, 블렌딩, 싱글 등 터키인 토프로스팅기를 이용하여 직접 로스팅하고 바로 드립백커피를 생산하여 매일매일 배달하고 있습니다.

■ **블렌딩커피** → 케냐AA, 콜롬비아, 에티오피아, 브라질, 고테말라
(원두 1Kg ⇒ 30,000원)

■ 싱글오리진

- **케냐 AA** → 흑설탕계열의 씹살한 풍미와 비드감이 조화로운 커피
(원두 1Kg ⇒ 38,000원)
- **콜롬비아** → 견과류의 고소함과 약간의 신미로 균형감있는 커피
(원두 1Kg ⇒ 33,000원)
- **브라질** →マイル드하고 딱떨어지는 깔끔한 애프터테이스트를 가진 브로잉용 커피
(원두 1Kg ⇒ 27,000원)

■ 핸드드립

- **콜롬비아** (10g ⇒ 1,500원) (10g ⇒ 1,500원)
- **케냐 AA** (10g ⇒ 1,500원) (10g ⇒ 1,500원)
- **에티오피아** (10g ⇒ 1,500원) (10g ⇒ 1,500원)
- **프리미엄** (5개×2 ⇒ 15,000원)
- **신물세트** (5개×2 ⇒ 15,000원)



■ 아델라7 문화커피드립

- **프리미엄** (10g ⇒ 2,000원)
- **신물세트** (5개×2 ⇒ 20,000원)

- ※ 포장지 디자인은 중증장애인 작가들의 작품들입니다.
- ※ 판매수익금 중 일부가 작가들의 작품료로 지불됩니다.

1/ 아델라7 매장판매

맛나는 디저트와 향긋한 커피,
빵류, 제과류, 케익, 축하케익, 쿠키류, 초콜릿, 브런치, 샌드위치 등
150여가지 다양한 종류의 상품들 ㉠ 준비되어 있습니다.

각종 **특별한 행사**에 필요한 빵, 케익, 디저트도 **상시 주문**받고 있습니다.

2/ 디저트 & 커피 납품

건강하게 만든 아델라7의 디저트와 커피를
부산, 창원, 울산지역의 디저트카페와 고급호텔, 백화점 등에 **납품**하고 있습니다.

주요 납품처: 파타이스(HOTEL BUSAN) / 부산영화인전당 /
버거인뉴욕 / 잭스테이크 / 현대백화점 자스민 / 아논카페 / 블루마운틴 / 장애인고용공단 등 ...

3/ 연계고용사업

연계고용은 고용의무사업체가 장애인 표준사업장 등에 도급을 준 경우, 해당사업장에서 일한 장애인을 고용의무사업체가 고용한 것으로 간주하여 **부담금을 감면**해주는 제도입니다.

연계시설	<ul style="list-style-type: none"> 장애인표준사업장 주식회사 아델라7
연계고용 계약내용	<ul style="list-style-type: none"> 대상: 빵류, 커피 등 생산품 노무용역서비스 기간: 1년 ㉠상 필요 내용: 장애인 고용인원, 임금, 근로환경 등
연계고용절차	<ul style="list-style-type: none"> 양사 연계고용 계약 ⇒ 도급실행 ⇒ 다음해 1월에 감금액부담신청
부담금 감면기준	<ul style="list-style-type: none"> 월 감면액 = 수급율 × 지급단가 × 연계고용인원 수급률: 연계고용사업장 매출 중 고용의무회사 도급액 ㉠ 차지하는 비중 연계고용 감면액 한도: 부담금 총액의 60% 및 총도급액의 50%

아델라7의 고객과의 약속

- 화학첨가제를 사용하지 않겠습니다.
- 케이크류의 크림은 우유생크림만 사용합니다.
- 매일 따뜻한 빵류를 구워서 제공할 예정입니다.
- 방부제 보존료를 사용하지 않고 순수한 재료로 좋은 빵을 만들겠습니다.
- 가족이 먹는다는 생각으로 위생적으로 제품을 만들겠습니다.
- 행복을 전하는 아델라7이 되겠습니다.
- 항상 따뜻한 마음으로 좋은 빵이 무엇인지 고민하겠습니다.

행복을 전하는 아델라7 임직원 일동

ADELA 7 SEVEN
BAKERY DESSERT

본사 : 부산시 남구 황령대로 319번나길 30 (대연동)
(매장) 051-710-2349 (사무실) 051-710-2348 (팩스) 070-7543-6300

해운대점 : 051-714-7007 / 현대백화점 : 051-667-1227

E-mail : adelady1@naver.com