

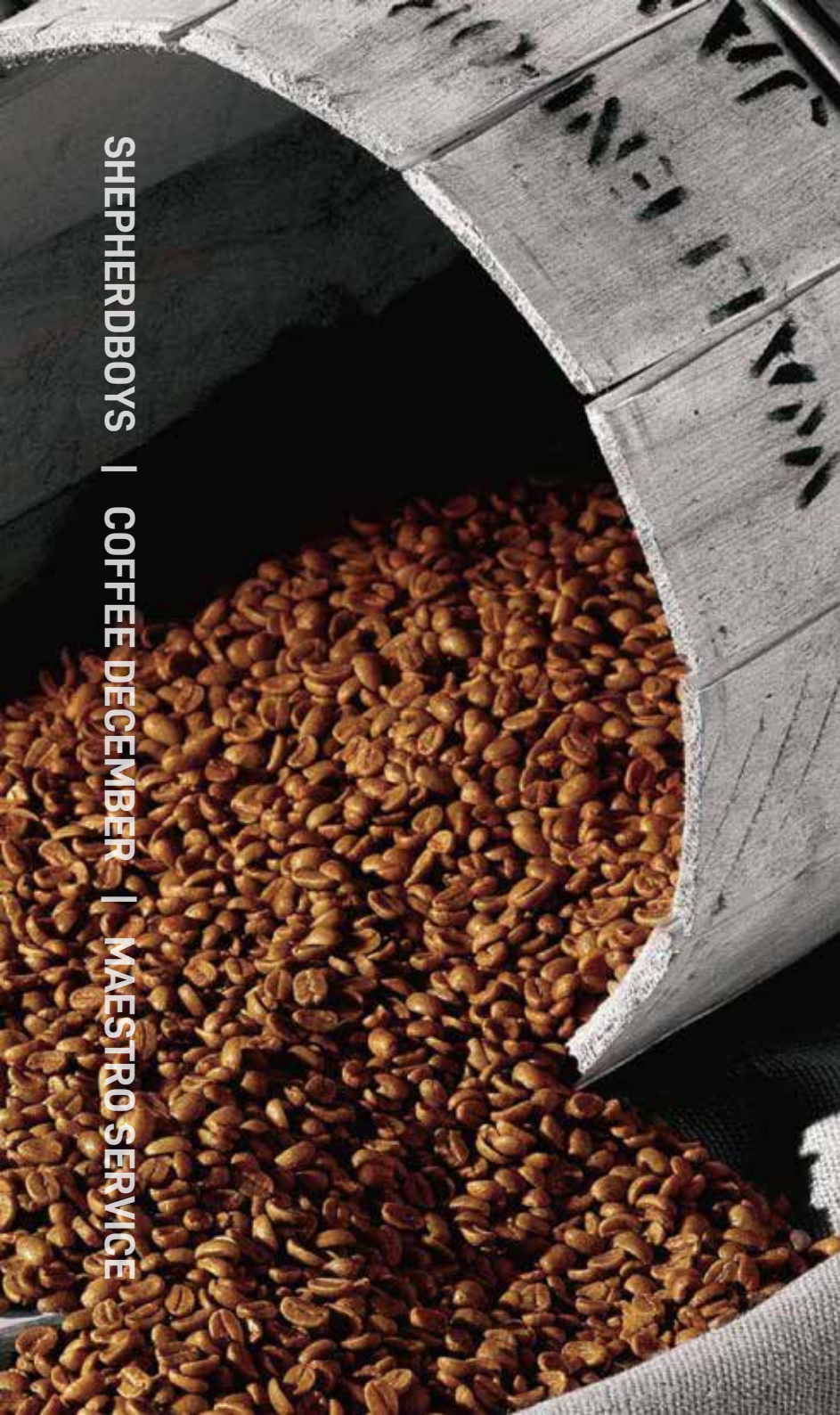
Company Profile

주식회사 양치기소년들

SHEPHERDBOYS

—
COFFEE CULTURE CREATOR

Office. 경기도 시흥시 수인로 2585-1 **Tel.** 031-471-1412 **Fax.** 031-471-1415 **Email.** spb@shepherdboys.co.kr **Web.** www.shepherdboys.co.kr



SHEPHERDBOYS | COFFEE DECEMBER | MAESTRO SERVICE

주식회사 양치기소년들

Contents

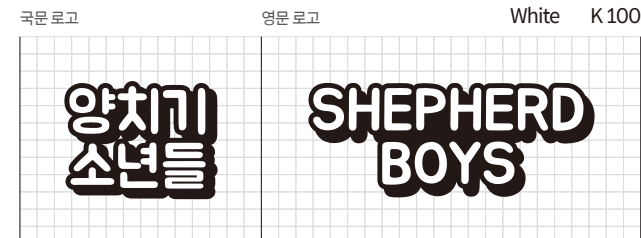
Company	Introduction History	양치기소년들 연혁
Brand	Introduction Coffee beans Product Gift box	커피디셈버 원두 더치·드립 선물세트
Brand	Introduction Business model Service	마에스트로 서비스 비즈니스 모델 서비스 기술

양치기소년들 Shepherdboys

주식회사 양치기소년들

[명] 양치기 = shepherd = [동] 안내하다

(주)양치기소년들은 건강한 문화를 이끌고 안내하며, 주도해 나가는 **커피 토탈 솔루션** 회사입니다.
정직함과 올바른 자세, 젊고 끊임 없는 열정을 항상 생각하고 추구하겠습니다.
건강한 문화 창출을 위한 창조적인 기업이 되도록 끊임없이 정진하겠습니다.



정직한 소년

정직·근면·성실

바른 소년

합리적가격·공정·기부

열정 소년

열정·패기·탐구

“ 건강한 문화 창출을 위해 길 잃은 양들의 목동이 되자 ”

정직한 커피, 바른 커피를 통해
건강한 문화를 이끄는 세상의 길잡이 역할을 하겠습니다.

연혁 History

주식회사 양치기소년들

2016

주식회사 양치기소년들 출범
 자사 브랜드 COFFEE DECEMBER 직영점 OPEN
 MAESTRO SERVICE의 전신인 'COFFEE COOLING SYSTEM' 구축
 중·소 프랜차이즈 및 프라이빗 카페 납품처 확보
 롯데 백화점 드림플라자 입점 선정. 명동본점
 롯데 백화점 명동점, 잠실점, 강남점, 이천점, 부산 서면점, 부산 광복점 입점
 COFFEE DECEMBER 프랜차이즈 1호 용두점 OPEN
 COFFEE DECEMBER 프랜차이즈 2호 동대문구청점 OPEN
 COFFEE DECEMBER 프랜차이즈 3호 영등포 당산점 OPEN
 산업통상자원부 주최 "GOOD DESIGN" 우수디자인 선정
 아시아 3대 디자인상 "2016 K-DESIGN AWARD" WINNER 선정
 도전 한국인 운동본부 "2016 대한민국 최고 기록 인증"



2017

(주)양치기소년들 공장 확장 이전

국내 편의점 "개그스토리" 납품 MOU 체결
 COFFEE DECEMBER 해외 프랜차이즈 1호 태국 방콕점 OPEN
 PAPUA NEW GUINEA의 CIC(커피산업협회)와 커피 로스팅 공동 연구
 COLOMBIA의 "Tierra Cafetera"와 직수입 MOU 체결
 BRAZIL의 "Brazil JUTA"와 직수입 MOU 체결
 일본 (주)오피스메구 수출 MOU 체결
 과학기술정보통신부 ICT유망기업 K-Global 300대 기업 선정
 경기지방중소벤처기업청 표창
 소상공인연합회 표창
 드론 활용 커피 딜리버리 "포장용대지" 디자인 등록
 한국패키지디자인협회 주최 "PACKAGE DESIGN AWARD" 팩스타 상

연혁 History

주식회사 양치기소년들

2018

(주)양치기소년들 제주지사 설립
중·소 프랜차이즈 납품처 확보
COFFEE COOLING SYSTEM을 MAESTRO SERVICE로 명칭 전환
MAESTRO SERVICE 어플리케이션 1차 개발 및 BETA service 시작
COFFEE DECEMBER 프랜차이즈 4호 제주 함덕점 OPEN
(주)오투기제유와 MOU 체결
신용보증기금 Start-up NEST 기업 선정
경기청년기업협회 주관 “청년창업기업 마케팅 패키지사업” 선정
드론 활용 커피 딜리버리 “드론용 제품상자” 특허 등록



2019

(주)양치기소년들 서울지사 설립
커피머신 토탈 관리 솔루션인 “MAESTRO SERVICE” 공식 런칭

2020

쿠팡 풀필먼트 원두납품 및 마에스트로 서비스 시작
COFFEE DECEMBER 해외 프랜차이즈 2호 베트남 호치민점 OPEN
공공기관 운영 실버카페 바리스타 교육 진행

생두 Green Beans / Signature

주식회사 양치기소년들



PAPUA NEW GUINEA



파푸아뉴기니 현지 농장 모습

품명/등급	PNG, AGOGA / A
원산지	PAPUA NEW GUINEA
품종	Typica
고도	1,800 ~ 2,200m
수확기	5월 ~ 8월
가공법	Washed
커플링 노트	Chocolate, Caramel, Roasted Peanuts, Grapefruit, Orange, Winey, Brown Sugar

생두 Green Beans

주식회사 양치기소년들



BRAZIL CERRADO

품명/등급 'Cerrado' FC, NY 2/3, 17up

원산지 Brazil Cerrado

품종 Mundo Novo and Catuai

고도 800 ~ 1,300m

수확기 5월 ~ 9월

가공법 Natural

커피노트 Roasted Peanuts, Caramel, Chocolate, Walnut, Cinnamon, Soft Acidity, Brown Sugar, Sweetness, Good body



BRAZIL SANTOS

품명/등급 'Santos' FC, NY 2/3, 17up

원산지 Brazil Santos

품종 Mundo Novo and Catuai

고도 800 ~ 1,300m

수확기 5월 ~ 9월

가공법 Natural

커피노트 Sweet acidity, Malty, Nutty, Good body, Rice, Toast, Chocolate, Clean up



브라질 생두 현지 재배 가공 모습

생두 Green Beans



COLOMBIA ANTIOQUIA

품명/등급 Castillo, Caurra Colombia
 원산지 Colombia
 지역 Antioquia, Andes
 고도 1,400 ~ 2,000m
 수확기 5월
 가공법 Washed
 커핑노트 Raisin, Caramel, Toffee



COLOMBIA HUILA

품명/등급 Supremo 17/18
 원산지 Colombia
 고도 1,400 ~ 1,500m
 수확기 3월 ~ 7월, 10월 ~ 12월
 가공법 Washed / Sun dried
 커핑노트 Sweet, Clean and Fresh Cup, Medium high acidity,
 Good Flaver, Good body, Consistent, No defect,
 Free of undesirable Flavor



콜롬비아 현지 농장

생두 Green Beans

주식회사 양치기소년들



INDONESIA JAVA G1

품명/등급	Indonesia Java G1
원산지	West Java Mount Papandayan, Garut
품종	Lini-S795 (S-line hybrid, S288+Kent), Typica, Sigarar Utang(Typica + Catimor)
고도	1,400 ~ 1,600m
수확기	5월 ~ 7월
온도	19 ~ 21 °C
가공법	Wet Hulled / giling Basah



ETHIOPIA SIDAMO G4

품명/등급	SIDAMO G4
원산지	Ethiopia
고도	1,850 ~ 2,000m
수확기	12월 ~ 3월
가공법	Natural
커피노트	Balance



건조 과정

생두 Green Beans

주식회사 양치기소년들



VIETNAM ROBUSTA G1

품명/등급	Vietnam ROBUSTA G1
원산지	Vietnam
품종	Robusta
고도	300 ~ 500m
수확기	10월 ~ 2월
가공법	Wet Polished
커피노트	Bittersweet, Pungent, Toast, Intense



KENYA KIBISI AA

품명/등급	Kenya KIBISI AA Premium
원산지	Western Kenya Bungoma Kibisi
출신	SL28, SL34
고도	1,500 ~ 1,950m
수확기	6월 ~ 8월, 10월 ~ 12월
가공법	Washed, Sun dried on raised beds
커피노트	Sweet acidity, Nutty, Fragrance, Toast



브랜드 Brand

주식회사 양치기소년들



커피디셈버

프리미엄 커피 브랜드 '커피디셈버'

COFFEE BEANS · FRANCHISE · CONSULTING

정직한 커피 문화를 올바른 길로 선도하는 문화길잡이
커피 가격의 거품은 걷어내고 합리적인 가격에
뉴크롭의 질 좋은 원두를 전달하는 커피디셈버



마에스트로 서비스

깨끗한 커피의 시작, 카페 토털 정기적관리 솔루션

COFFEE MACHINE · REGULARLY · MANAGEMENT

정기적 커피 머신 관리 및 위생 관리
데이터 분석 플랫폼
모바일 앱 제작으로 접근성을 높인 마에스트로 서비스

커피디셈버

프리미엄 커피 브랜드



정직한 커피 문화를 올바른 길로 선도하는 문화 길잡이, 항상 한발 앞서 더 나은 것을 창조합니다.

커피를 사랑하는 젊은 열정가들이 풍부한 커피 문화를 만들기 위해 커피디셈버로 모였습니다.

많은 사람들이 커피를 즐기고 사랑하는 만큼 진정한 커피의 맛을 전해주어야겠다고 느껴집니다.

커피 가격의 거품은 걷어내고 합리적인 가격에 질 좋은 원두를 고객들에게 전달하여

맛있고 건강한 커피를 모든 사람이 즐길 수 있도록 노력하고 있습니다.

대한민국이 건강하고 독자적인 커피 문화를 만들어 갈 수 있도록 커피디셈버가 함께 하겠습니다.

커피디셈버 Coffee December

“많은 이들이 좋은 커피, 맛있는 커피를 마실 수 있도록 하겠습니다.”

커피디셈버는 커피를 사랑하는 많은 고객분들께 신선하고 건강한 커피의 맛을 전달하는 것이 목적이며 그것을 위해 고집스럽게 지켜나가는 것들이 있습니다.

젊은이다운 정직함과 성실함으로 커피의 맛을 지켜내며 커피전문가의 자부심으로 올바른 커피 문화를 만들어 나가기 위해

신선하고 건강한 커피만을 판매할 것임을 약속드리겠습니다.



합리적인 가격

Reasonable : 좋은 제품을 합리적인 가격에 커피디셈버의 파푸아뉴기니 블루마운틴 원두는 자연재배 스페셜티 커피입니다. 합리적인 가격으로 건강하고 맛있는 커피를 부담없이 즐길 수 있습니다.

스페셜티 등급 : SCAA에서 80점 이상 받은 생두



뉴크롭

Fresh : 그 해에 수확한 신선한 생두만 고집 뉴크롭에는 커피의 풍미를 형성하는 당질이나 클로로겐산 등이 다량 함유되어 있고 향미에도 강약이 있어 신선한 맛이 풍부하게 느껴집니다. 커피디셈버는 가장 신선한 생두를 통해 진정한 커피의 맛과 향미를 전달하고 있습니다.

뉴크롭 : 해마다 그 해에 수확한 신선한 생두



전문 로스팅

Profassional : 원하는맛을개발할수있는기술 커피디셈버는 고객들이 원하는 맛을 찾아주고 새로운 제품을 개발할수 있는 전문 로스팅 기술을 보유하고 있습니다. 또한 생두의 상태와 날씨 등 변수에 능동적으로 대처할수 있는 로스팅 기술로 편차 없는 커피의 맛을 제공하고 있습니다.

커피디셈버 원두 Coffee Beans

PAPUA NEW GUINEA BLUE MOUNTAIN

스페셜티 | 자연재배

파푸아뉴기니 하이랜드 블루마운틴

파푸아뉴기니 블루마운틴은 가장 유명한 자메이카 블루마운틴의 품종인 아라비카 티피카(Typica) 모종을 옮겨심어 100% 보존한 상태에서 재배된 커피입니다.



01 프리미엄 스페셜티 Premium Specialty

파푸아뉴기니 블루마운틴은 마을에서 원주민들이 핸드소트(handsort)으로 피킹하여 결점두를 최소화한 최고급 스페셜티 그린빈입니다. 전문 로스터스의 철저한 커피 평가를 거쳐 뛰어난 맛을 자랑하고 있습니다. 부드럽고 초콜릿리한 단맛, 세미 워시드 프로세스의 독특한 신맛과 밸런스가 일품이고 입 안에 감도는 바디감 또한 매우 뛰어나 미국, 오세아니아 등에 수출 되고 있으며 유럽에서는 선호도가 굉장히 높아 매우 각광받고 있습니다.

02 자연그늘재배 Natural Shade Grown

남태평양의 아름다운 섬나라 파푸아뉴기니에는 커피 농장의 75% 이상이 사람이 들어가기 힘든 밀림 속에 위치해 있습니다. 그렇기에 이곳에서 생산되는 생두는 대부분 자연 그대로 자란 커피입니다. 기본적으로 Natural Shade Grown 재배 방식이고 Casuarina와 Albizia의 밑에서 질소동화작용을 통하여 최상의 자연 재배 커피가 만들어 집니다. 특히 세계 청정지역 나라인 파푸아뉴기니 안에서 Eastn Highland Province는 해발고도 1,800m~2,400m로 파푸아뉴기니 내에서도 가장 우수한 커피가 나오는 지역입니다.

커피디셈버 원두 Coffee Beans

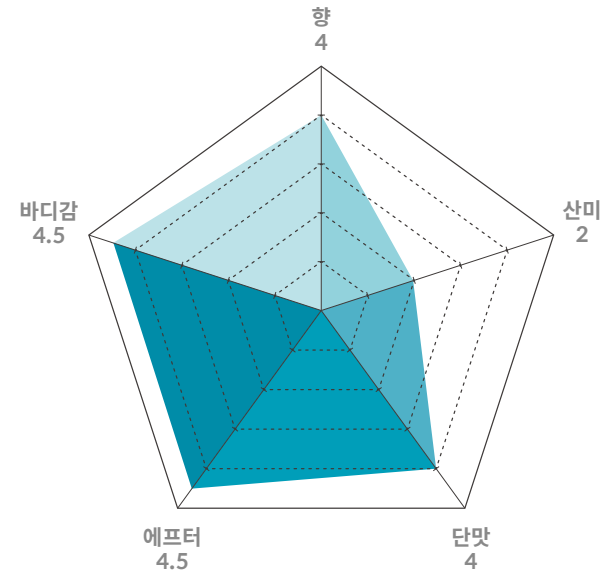
주식회사 양치기소년들

SINGLE ORIGIN

—

싱글오리진

100% 파푸아뉴기니
블루마운틴 생두만으로
로스팅 한 싱글오리진 제품입니다.



CAFERIA

Papua New Guinea Blue Mountain 100%

Full city Roasting

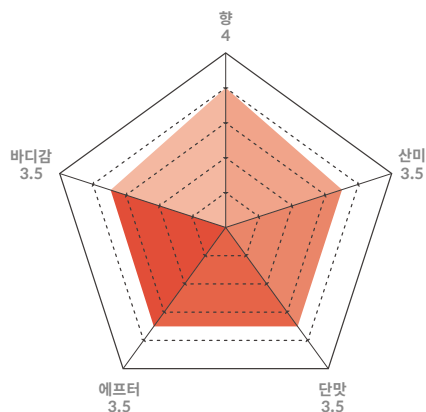
카페리아는 파푸아뉴기니 블루마운틴 100%로
스페셜티 블루마운틴의 산미를 최대한 억제시키면서 풍부한 향과 바디감을 살려내어
진하면서도 부드러운 맛, 균형잡힌 밸런스 와 에프터 테이스트가 긴 커피입니다.

커피디셈버 원두 Coffee Beans

Specialty Blending

커피디셈버의 원두 전 제품은 선 블렌딩으로
생두가 로스팅 되면서 최상의 맛을 낼 수 있도록 조합합니다.

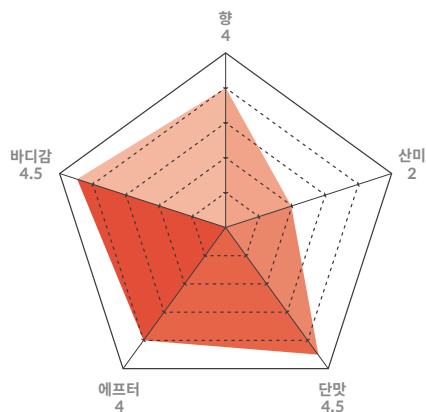
스페셜 블렌딩



DECEMBER S

Papua New Guinea Blue Mountain 외 3종
City Roasting

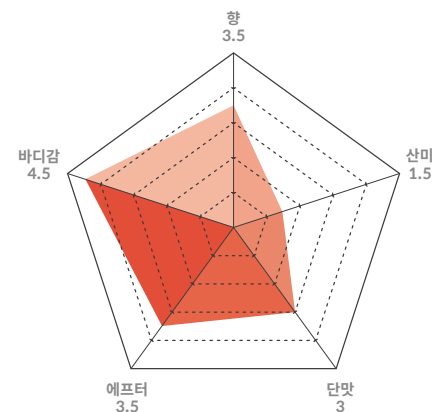
디셈버 S는 파푸아뉴기니 블루마운틴 블렌딩 제품으로
감미로운 향과 제철 과일의 단맛,
가볍지 않으나 조화로운 산미,
부드러운 바디와 깔끔한 에프터가 특징인 커피입니다.



DECEMBER D

Papua New Guinea Blue Mountain 외 3종
Full city Roasting

디셈버 D는 파푸아뉴기니 블루마운틴 블렌딩 제품으로
초콜리티한 단맛과 묵직한 바디감,
오일리지 않은
고소한 견과류의 느낌이 매력적인 커피입니다.



DECEMBER C

Papua New Guinea Blue Mountain 외 2종
Full city Roasting

디셈버 C는 파푸아뉴기니 블루마운틴 블렌딩 제품으로
로스팅 아몬드같은 고소한 견과류의 느낌과 부드러움이 좋고
다크초콜릿의 단맛과 씹싸름하고 쓴맛의
밸런스가 잘 어우러진 커피입니다.

커피디셈버 원두 Coffee Beans

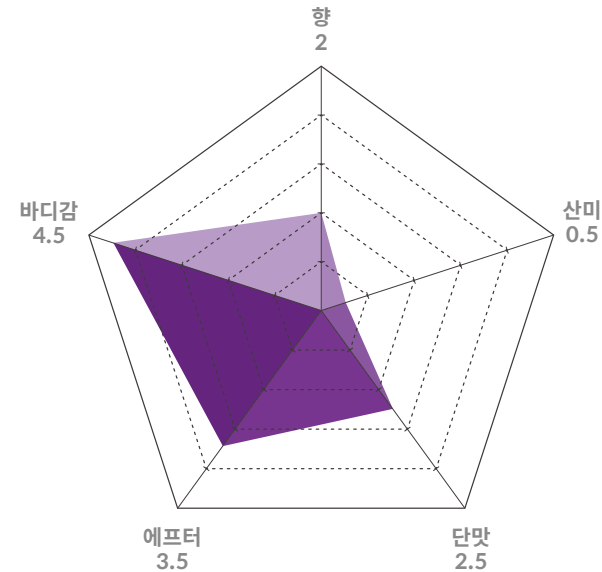
주식회사 양치기소년들

Premium Blending

-

프리미엄 블렌딩

커피디셈버의 원두 전 제품은
선 블렌딩으로 생두가 로스팅 되면서
최상의 맛을 낼 수 있도록 조합합니다.



DECEMBER N2

El Salvador 외 3종
Full city Roasting

디셈버 N2는 프리미엄 블렌딩 제품으로 마시자마자
입 안 가득 느껴지는 스트롱한 바디감과 진한 다크초콜릿의 단맛이 잘 어우러지고,
에프터 테이스트의 여운이 긴 커피입니다.

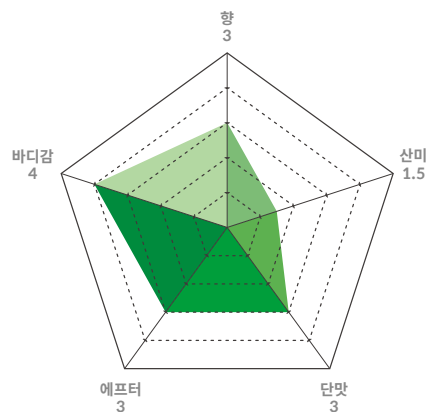
커피디셈버 원두 Coffee Beans

주식회사 양치기소년들

Commercial Blending

커피디셈버의 원두 전 제품은 선 블렌딩으로
생두가 로스팅 되면서 최상의 맛을 낼 수 있도록 조합합니다.

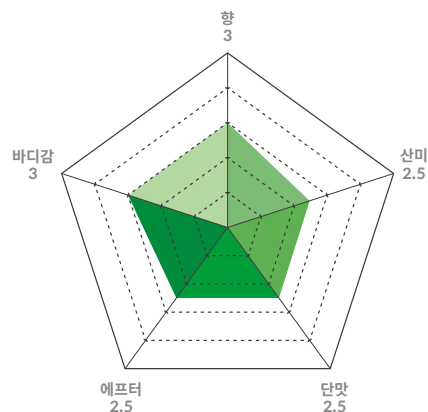
커머셜 블렌딩



DECEMBER N3

Ethiopia 외 2종
Full city Roasting

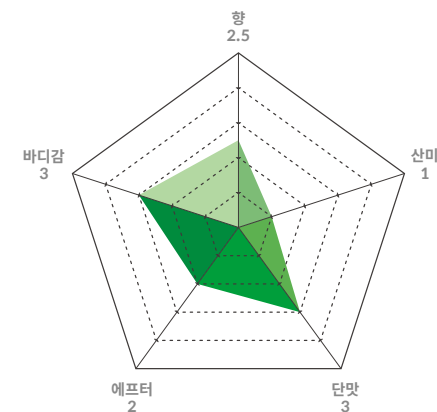
디셈버 N3는 커머셜 블렌딩 제품으로
약간의 꽃향기와
쌀과자 같은 고소함,
부드러운 목넘김이 좋은 균형잡힌 커피입니다.



DECEMBER M

Ethiopia 외 1종
Full city Roasting

디셈버 M은 커머셜 블렌딩 제품으로
깔끔한 첫 느낌과 강하지 않은 산미,
은은한 아로마와 뒤따라오는 단맛의
밸런스가 좋은 커피입니다.



DECEMBER Mr.

Vietnam 외 2종
Full city Roasting

디셈버 Mr.은 커머셜 블렌딩 제품으로
누룽지와 송농 같은 구수함이 대표적이며
모든 사람들이 접하기에 부담감이 없는
대중적인 맛이 특징인 커피입니다.

커피디셈버 제품 Products

DUTCH COFFEE

커피디셈버의 더치커피는 정제된 차가운 물로 6시간 이상 추출하여 일반커피와 다르게 **장시간 보관**하여도 맛의 변화가 없습니다.

더치커피



DUTCH 01

파푸아뉴기니 블루마운틴 [싱글오리진]
Papua New Guinea Blue Mountain Single Origin

DUTCH 02

파푸아뉴기니 블루마운틴 [블렌딩]
Papua New Guinea Blue Mountain Blending

용량

- > 400ml 10 ~ 13잔의 커피를 마실 수 있습니다.
- > 1L 25 ~ 33잔의 커피를 마실 수 있습니다.
(1잔 당 30 ~ 40ml 기준)

커피디셈버 제품 Products

주식회사 양치기소년들

DRIP COFFEE

원두를 그대로 갈아 휴대용 필터에 넣은 커피디셈버 드립커피
기술이나 추출 기구 없이 부드러운 핸드드립 커피를 맛볼 수 있습니다.

드립커피



2015 GOOD DESIGN 어워드 선정작
굿디자인 마크란? 디자인이 우수한 상품에 부여하는 정부인증마크입니다.



DRIP 01

파푸아뉴기니 블루마운틴 [싱글오리진]
Papua New Guinea Blue Mountain Single Origin

DRIP 02

파푸아뉴기니 블루마운틴 [블렌딩]
Papua New Guinea Blue Mountain Blending

구성품

> 90g (9g x 10개입)

커피디셈버 선물세트 Gift Box

GIFT BOX | 싱글오리진 제품과 블렌딩 제품을 동시에 접할 수 있는 선물세트입니다.
심플하고 고급스러운 박스 포장과 쇼핑백이 함께 구성되어 있습니다.

선물세트

드립 선물세트

01 > 파푸아뉴기니 블루마운틴 [싱글오리진]

02 > 파푸아뉴기니 블루마운틴 [블렌딩]

90g (9g x 10개입) x 2박스

더치 선물세트

01 > 파푸아뉴기니 블루마운틴 [싱글오리진]

02 > 파푸아뉴기니 블루마운틴 [블렌딩]

400ml x 2병

원두 선물세트

카페리아 > 파푸아뉴기니 블루마운틴 [싱글오리진]

디셈버 D > 파푸아뉴기니 블루마운틴 [블렌딩]

200g x 2봉



커피디셈버 제품 개발 R&D

원하는 맛을 찾기 위한 제품 개발

커피디셈버에는 생두를 감별하여 품질과 등급을 정해주는 **커피감별전문가 Q-Grader**가 있습니다. 최상의 커피 맛을 위해 지속적으로 **파푸아뉴기니 블루마운틴 제품군**을 연구하며 개발하고 있습니다.

원하는 맛이 있다면 새로운 제품 연구를 통한 개발과 로스팅으로 원하는 맛을 찾아드릴 수 있습니다. 실제로 커피디셈버는 몇몇 소규모 프랜차이즈 업체에 맞춤로스팅으로 큰 만족을 얻은 경험이 다수 있습니다.

커피디셈버는 **500여개의 개인 매장 및 중·소 프랜차이즈에 원두를 납품**하고 있습니다. 그로 인하여 많은 사람들이 좋아하는 커피의 맛이 무엇인지 알고 있으며, 매장 점주들의 각각 다른 니즈를 만족시켰던 **노하우와 독자적인 로스팅 기술을 바탕으로** 최상의 커피를 개발해드리고 있습니다.

*새로운 제품 개발은 최소 물량 300kg 이상 가능합니다.



커피디셈버 교육 Training

주식회사 양치기소년들

올바른 머신 사용과 관리 / 커피 추출 교육

커피디셈버는 직접 머신을 관리 할 수 있도록 **관리 교육 서비스**를 제공합니다.
커피 머신의 올바른 사용 방법 및 관리 방법 등 매장 운영에 필요한 기본적인 지식과
관리 교육을 통하여 **최적의 머신 상태를 유지**할 수 있도록 도와드립니다.

매장 직원의 단체 교육 신청 시 협의하여 진행 할 수 있습니다.

머신 관리 교육의 장점

고객 만족 : 보다 더 좋은 맛의 커피를 제공할 수 있습니다.

점주 만족 : 여러 직원이 머신을 사용하는 매장에서 잘못된 사용법은 잔
고장과 잦은 부속품 교체의 원인이 되며 교육을 통해 올바르게
머신을 사용하면 불필요한 관리 비용을 줄일 수 있습니다.



마에스트로 서비스

깨끗한 커피의 시작, 카페 토탈 정기적관리 솔루션



해를 거듭할수록 커피 소비량이 증가하고 있습니다.

그에 비해 매일 사용하는 커피머신의 헤드부분 즉,

커피가 직접 닿는 부분의 찌든 때와 스케일

그리고 커피머신 내부의 동파이프들과 보일러의 보이지 않는 부분들의

위생에 대한 적신호가 켜진 가운데

더 깨끗하고 더 건강한 커피문화를 만들기 위해 만들어진 위생관리 서비스입니다.

마에스트로 서비스 Maestro Service

“정확하고 깨끗한 관리, 카페 위생의 해답 **마에스트로 서비스**”

커피 소비 세계 ‘6위’ 한국, 1인당 연간 커피 소비량 512잔

먹거리 안전을 위한 정부의 대대적인 식품위생 점검이 시행되고 있습니다.

그에 비해 매일 사용하시는 커피 머신의 헤드 부분, 커피가 직접 닿는 부분의 **찌든 때와 스케일**을 보신 적이 있나요?

찌든 때와 스케일은 **머신 위생에 영향**을 미칠 뿐 아니라 **커피의 맛도 저하**됩니다.

겉으로 보이는 모습이 깨끗하더라도 커피 머신의 내부에 축적되는 스케일은 눈으로 보이지 않기 때문에

커피 머신이 어떤 상태인지 잘 모르고 지나치셨던 경우가 많으셨을 겁니다.

커피 머신의 내부, 그 보이지 않는 답답함을 이제 **마에스트로 서비스**가 해결해 드립니다.

관리 전



관리 후



마에스트로 서비스 어플 Application

주식회사 양치기소년들



접근성과 편리성을 갖춘 마에스트로 서비스

각 매장에 적절한 요금제를 선택하여 서비스를 신청하고
자가진단 및 1:1 맞춤 상담이 가능합니다.

QR코드를 찍으시면
마에스트로 서비스 어플을 다운로드할 수 있습니다.



메인화면

정기구독 정보를
한 눈에 확인

서비스 진행을 위한
머신 및 옵션
선택 화면

원데이케어
머신 및 옵션
선택 화면

자가진단으로
머신 증상을
알아보는 기능

상담센터에서
1:1 맞춤
솔루션 제안

마이페이지에서
이용중인
케어서비스 확인

마에스트로 서비스 절차 Process

안전하고 위생적인 카페 관리

합리적인 금액의 정기적 관리 서비스로 고장을 미연에 방지하여 머신 수명을 연장하고, 청소가 어려운 내부까지 위생적으로 관리가 가능합니다.
미리 보유한 부품으로 빠른 시일 내 수리가 가능하고 TDS 진단으로 일관적인 커피 맛을 유지하여 카페 관리자와 소비자 모두가 만족할 수 있는 서비스입니다.



마이스터 방문 및
계약서 작성



정기구독 항목에 따른
서비스 시행
방역/위생관리/머신점검/TDS진단



체크리스트 작성 및
정기적 피드백으로 사후 관리

마에스트로 서비스 항목

Service Description

서비스 항목 및 요금제 안내

정기케어 서비스 항목

마에스트로 정기케어 서비스는 일회성 수리 서비스가 아닌 정기적으로 관리 받는 토탈케어입니다.
요금제 형식으로 알맞는 요금제를 선택하여 서비스를 받을 수 있습니다.

위생	· 스팀관 분해 세척 · 포터필터 분해 세척 · 스파웃 오염 세척 · 그룹헤드 분해 세척 · 백플러싱 · UV살균 · 스팀청소
머신상태 체크	· 추출수 온도 체크 · 수압, 기압 체크 · 누수 체크 · 그룹헤드 [작동이상유무 체크]
TDS 진단	사용중인 물량, 도징값에 따른 · Brix [당도값] 측정 · Ext [수율] 측정 · TDS [농도] 측정 >>> 비교분석후 최적의 레시피 제안
소모품 교체	· 샤워스크린 교체 · 가스켓 교체
그라인더	· 그라인더 완전 분해 청소
제빙기	· 제빙기 청소 및 소독

케어 서비스 추가 옵션 항목

외부 소모품 교체가 아닌 내부 설비 소모품의 교체와 기계를 완전히 분해하여 점검·수리·조정하는 오버홀까지 합리적인 가격으로 케어 서비스를 받으실 수 있습니다.

소모품 교체	· 샤워스크린 교체 · 가스켓 교체
정수필터	· 정수필터 교체 · 머신필터 교체
청소	· 그라인더 완전 분해 청소 · 제빙기 청소
TDS 진단	사용중인 물량, 도징값에 따른 · Brix [당도값] 측정 · Ext [수율] 측정 · TDS [농도] 측정 >>> 비교분석후 최적의 레시피 제안
세미 스케일링	· 머신을 분해하지 않고 추출에 관련된 부분만 선택적으로 스케일 제거
오버홀	· 머신을 분해하여 내부 스케일 완벽 제거

토탈케어 요금제 3종

저는 기본적인
케어를 받고 싶어요!

필수서비스와 합리적인 가격
스마트 케어

저는 조금 더
많은 케어를 원해요!

머신 사용량이 많은 분들을 위한
스페셜 케어

저는 한번만
케어 받고 싶어요!

깔끔하게 1회 관리 및 수리
원데이 케어

사회 환원 Donation

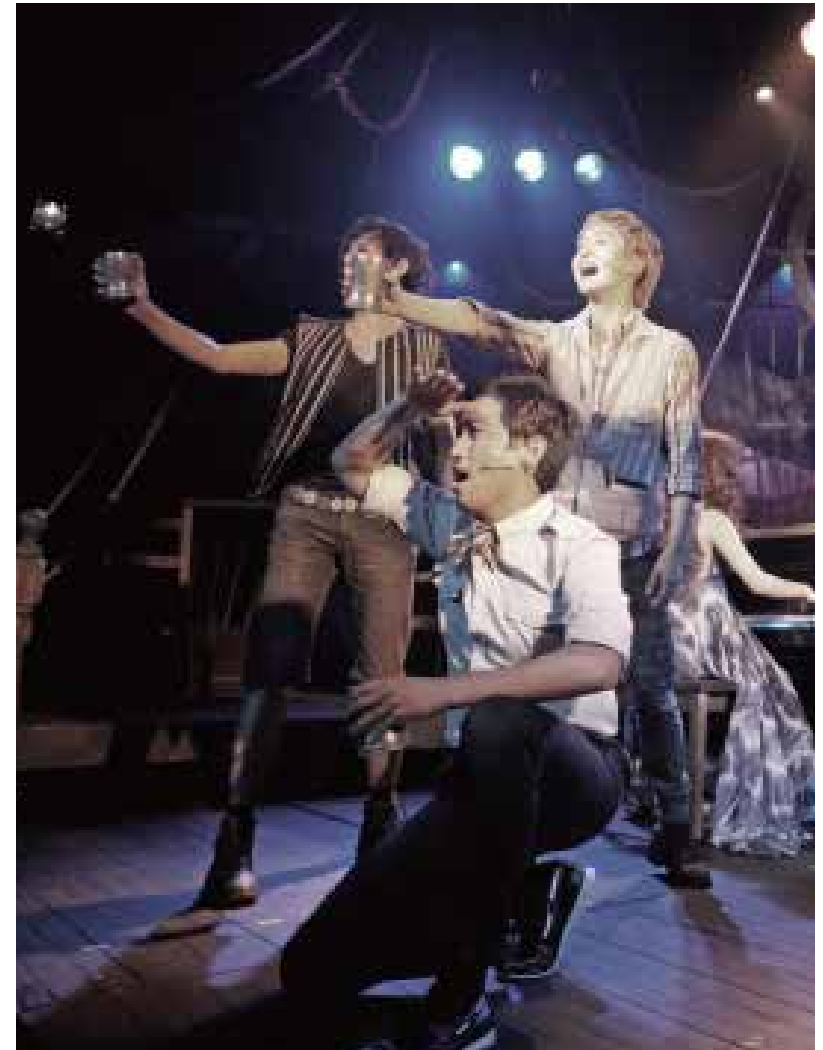


커피 문화 콘서트

양치기소년들의 한 파트는 공연, 음악 등 **예술 분야의 전문가들이** 모여있습니다. 커피를 제대로 즐기기 위해, 공연과 음악을 접목시켜 **커피 문화 콘서트**를 하며 그 수익은 나눔을 통해 **사회 환원**에 힘쓰고 있습니다.

공연 지원 서비스

공연지원을 통해 **행사의 원활한 진행**을 돕습니다.
미니콘서트, 오픈이벤트, 특별이벤트 등을 통해 **매출 증대**에 기여합니다.



Company Profile

주식회사 양치기소년들

SHEPHERDBOYS

—
COFFEE CULTURE CREATOR

변치 않는 마음으로
가장 좋은 제품을 제공할 것을 약속드립니다.
감사합니다.

(주)양치기소년들 | www.shepherdboys.co.kr

커피디셈버 | www.coffeedecember.com

마에스트로 서비스 | www.maestroservice.co.kr