

18

류창현 프레시 대표 (아이디어팩토리)

4가지 원두를 사용해 콜드브루 판매하는 프레시카페

프레시카페는 광주 북구 중흥동에 있는 커피전문점이다. 류창현(29) 대표가 2019년에 오픈했다. 주메뉴는 콜드브루 제품이다. 콜드브루는 차갑다는 뜻의 '콜드(Cold)'와 끓이다·우려내다는 뜻의 '브루(Brew)'의 합성어로, 차가운 물을 이용해 커피를 추출한다. 뜨거운 물을 사용하는 일반 커피와 달리 차가운 물을 사용해 쓴맛이 덜하고 부드러운 풍미가 특징이다. 콜드브루 커피는 제조하는데 500mL 기준 8시간이 걸릴 만큼 오랜 시간이 필요한 제품이다. 그만큼 정성이 필요한 음료다. 프레시 카페는 콜드브루를 주력으로 하는 만큼 원두의 종류를 다양화했다. 류 대표는 "일반적인 콜드브루가 1가지 원두만을 사용하는 것과 달리 프레시는 원두 종류를 다

양하게 해 고객의 선택폭을 넓혔다"고 설명했다. 프레시카페의 콜드브루는 고객들이 정기 배송을 할 만큼 인기가 좋다. 광주대학교에 100여개를 정기 납품한다. 창업 후 보람을 느끼는 순간으로 류 대표는 "단골손님이 늘어갈 때"라고 말했다. "하루 이틀 방문하던 고객들이 어느 순간 단골손님이 돼 있었어요. 그때 무척 흥분해요. 그뿐 아니라 커피에 대한 호평이 이어질 때도 뿌듯해요."

직장 생활을 하던 류 대표에게 창업은 새로운 도전이었다. 평소 창업에 대해 생각을 하던 류 대표는 과감히 직장을 그만두고 용기를 내 대출받고 창업에 도전했다. 창업 전 2년 동안 카페에서 일하며 준비과정도 거쳤다.

프레시카페가 위치한 광주 북구가 도시재생 사업 지역으로 선정되면서 호재도 생겼다. 류 대표는 지난해 광주북구 대학타운형 도시재생뉴딜사업에 선정됐다. "도시재생사업에 맞춰 제일 먼저 필요한 것이 무엇일까 생각을 해봤어요. 카페를 활성화해 누구나 자유롭게 이용할 수 있는 공간을 만들면 좋겠다고 생각했어요. 그 생각을 정리해 아이템으로 제출했죠."

류 대표는 최근 디저트를 공부하며 메뉴를 확대할 예정이다. 앞으로의 계획에 대해 류 대표는 "식당, 호프집 등 다양한 창업을 해보고 싶다. 여러 가지 업종의 매장을 개점하고 하나로 묶어 법인기업이 되는 것이 목표"라며 "청년으로 창업에 도전한 만큼 기업을 만든다면 청년들의 창업을 지원하는 역할도 하고 싶다"고 전했다. ①



설립 연도 2019년 8월 | 주요 사업 4종류의 원두의 콜드브루와 핫브루 판매 | 성과 광주북구 대학타운형 도시재생뉴딜사업 선정