

- 강릉의 맛을 브랜딩하다: 커피와 베이커리로 연결하는 강릉의 관광콘텐츠 -

강릉 베이커리 지역브랜딩 · 관광콘텐츠화 행사 계획(안)

- 강릉의 맛을 브랜딩하다: 커피와 베이커리로 연결하는 강릉의 관광콘텐츠 -

강릉 베이커리 지역브랜딩 · 관광콘텐츠화 행사 계획(안)

1 행사개요

- (행 사 명) 강릉 베이커리 지역브랜딩 · 관광콘텐츠화 행사
(제5회 강릉 마이스도시포럼)
- (주 제) 「Bake the Future, Brand Gangneung」 /
강릉의 맛을 브랜딩하다: 커피와 베이커리로 연결하는 강릉의 관광콘텐츠
- (추진기간) 2026. 10. 8.(목)14:00~18:00 * 제2회 강릉 빵축제 10. 9.~11.
- (추진장소) 강릉 세인트존스호텔 안티구아홀 ※ 추후 확정
- (주최/주관) 강릉시 / 강릉관광개발공사
- (소요예산) 약 20,000천 원
- (참석대상) 지역 베이커리 소상공인, 관련 협회 · 기관, 관련 학과,
예비창업자, 일반 시민 및 관광객 * 200명 목표
- (추진내용)
 - 기조강연: 로컬 F&B 브랜드가 음식 · 공간 · 스토리와 결합하여
성장하는 과정 및 지역 미식관광 브랜딩 전략
 - 사례공유: 지역 기반 F&B 브랜드의 성장 과정과 지역 관광콘
텐츠화 사례 공유
 - 전략강연: 강릉의 커피 · 베이커리와 지역 농산물 · 관광자원을
연계한 미식관광 콘텐츠 및 관광마케팅 방향 제시
 - 시 식 회: 강릉 빵 어워드 출품작 및 지역 베이커리 시그니처
제품의 시식 · 체험을 통한 제품 특징점과 현장 의견 수렴
 - 결과정리: 전문가 강연과 Bread Time에서 도출된 강릉 베이커
리 브랜드 키워드, 제품 특징점 및 관광콘텐츠 아이
디어를 행사 결과자료로 정리

2 추진계획

① 프로그램 구성 방향(예시)

① 프로그램 구성 방향(예시)

구분	주요 주제	주제와의 연결
기초강연	로컬 F&B 브랜드의 성장 원리와 음식·공간·스토리를 활용한 지역 미식관광 브랜딩 전략	브랜드 ↔ 관광
사례공유	지역 기반 F&B 브랜드의 성장 및 관광콘텐츠화 사례 공유	브랜드 ↔ 지역산업
전문가 전략강연	강릉의 커피·베이커리와 지역 농산물·관광자원을 연계한 미식관광 콘텐츠 및 관광마케팅 방향	커피·베이커리 ↔ 도시브랜드
시식회 Bread Time	강릉 빵 어워드 출품작 및 지역 베이커리 시그니처 제품의 시식·체험을 통한 제품 특징점 및 현장 의견 수렴	제품 ↔ 브랜드
결과 정리	강연과 Bread Time에서 확인된 강릉 베이커리 브랜드 키워드, 제품 특징점 및 관광콘텐츠 아이디어 정리·공유	행사성과 ↔ 정책·관광마케팅

② 연사소개

* 상기 내용은 변경될 수 있음

연 사	대상자(안)	소개
기초강연	박동석 (대한제과협회 수석부회장)	·현) 그라츠과자점 운영 ·나폴레옹과자점 근무 ·대한민국 제과기능장
사례공유	이욱정 (누들로드 제작 PD)	·KBS미디어 프로듀서 ·KBS요리인류 대표 ·KBS 프로듀서
전문가 전략강연	남정석 (로컬릿 오너셰프)	·로컬릿 오너셰프 ·흑백요리사 출연
	선아린 (메이드바이아린 오너셰프)	·메이드바이아린 대표 ·베이커리 업계 전문 심사위원
	이우진 (강릉영동대 산학협력단장)	·강릉영동대학교 교수 ·강릉영동대학교 산학협력단장

③ 강의 구성

* 상기 내용은 변경될 수 있음

구 분	연 사	역할 및 강의 구성 방향
기초강연	박동석 대한제과협회 수석부회장	[지역 베이커리 산업의 변화와 지역 빵집의 성장 조건] · 최근 베이커리 업계의 변화 · 지역 빵집이 갖추어야 할 경쟁력 · 맛·품질·서비스·브랜드 차별화 방법 · 지역 베이커리 업계의 협력과 발전 방향
사례공유	이육정 미식콘텐츠 제작 PD	[음식에 지역의 이야기를 담아 관광콘텐츠로 만드는 방법] · 음식콘텐츠의 기획과 제작 과정 · 음식·공간·사람을 연결하는 스토리텔링 사례 · 음식이 지역의 대표 콘텐츠로 성장하는 과정 · 강릉 음식·베이커리에 적용할 수 있는 방향
전문가 전략강연	남정석 로컬릿 오너셰프	[지역 식재료를 활용한 로컬 음식과 브랜드 만들기] · 제철 농산물과 지역 식재료 활용 사례 · 지역의 특색을 음식에 담는 방법 · 로컬 음식 브랜드를 지속적으로 운영하는 방법 · 지역 음식과 관광을 연계하는 방안
전문가 전략강연	선아린 메이드바이아린 오너셰프	[강릉을 대표하는 베이커리 제품 개발과 차별화 전략] · 소비자가 선호하는 빵의 특징 · 맛·식감·디자인·상품성을 높이는 방법 · 제품에 지역성과 이야기를 담는 방법 · 강릉 시그니처 빵 개발 시 고려사항
전문가 전략강연	이우진 강릉영동대학교 산학협력단장	[빵 한 조각이 지역을 잇다] · 사람과 구조(청년과, 그들을 받쳐줄 연결 구조) · 축제에서 창업으로, 창업에서 관광으로 · 연계모델, 대학의 연결 플랫폼
결과 정리	진행자 및 관계자	[강연과 시식 결과를 바탕으로 강릉 베이커리 발전 방향 정리] · 강릉 베이커리의 강점과 보완점 · 제품 및 브랜드 관련 주요 의견 · 강릉 베이커리 브랜드 키워드 · 빵축제·관광홍보·관광상품 연계 아이디어

② 프로그램 운영(안)

* 상기 내용은 변경될 수 있음

시 간		소요 시간	주요내용	비 고
부 터	까 지			
13:30	14:00	30분	■ 등록 및 행사 안내 · 참석자 등록 · 행사자료 및 프로그램 안내	
14:00	14:10	10분	■ 개회 및 환영사 · 2025년 추진성과 및 2026년 추진방향 요약 · 행사 취지 및 운영방향 안내 · 내빈 소개 및 환영사	
14:10	14:45	35분	■ [기조강연] 지역 베이커리 산업의 변화와 지역 빵집의 성장 조건	박동석
14:45	15:20	35분	■ [사례공유] 음식에 지역의 이야기를 담아 관광콘텐츠로 만드는 방법	이옥정
15:20	15:55	35분	■ [전략강연] 지역 식재료를 활용한 로컬 음식과 브랜드 만들기	남정석
15:55	16:30	35분	■ [전략강연] 강릉을 대표하는 베이커리 제품 개발과 차별화 전략	선아린
16:30	17:40	70분	■ [전략강연] 빵 한 조각이 지역을 잇다 ■ [Bread Time] 강릉 빵을 직접 맛보고 의견 나누기	이우진
17:40	18:00	20분	■ [결과 정리] 강연과 시식 결과를 바탕으로 강릉 베이커리 발전 방향 정리	김효정

5 유료 부대행사(수익형 판매 · 홍보부스) 운영

- 지역 베이커리 업체가 참여하는 판매 · 홍보부스를 운영하여, 출품작 및 선물용 제품 등을 현장에서 직접 판매
- 판매부스는 일반 시민과 관광객에게 공개하고, 제품 구매와 업체 홍보를 통해 지역 베이커리의 판로 및 관광상품화 가능성을 확대
- 제품 판매와 결제는 참여업체가 직접 수행하며, 판매수익은 해당 업체에 귀속
- 행사 운영업체는 판매대금 수납이나 정산을 담당하지 않고, 부스 배치 · 홍보 · 동선관리 · 현장 운영을 지원
- 유료 부대행사 운영 결과는 참여업체, 운영사진, 판매 운영 여부 및 참여인원 등을 통해 확인 · 관리

