

PROGRAM 프로그램 안내

강연과 Bread Time을 통해 강릉 베이커리의 브랜드 키워드와 관광콘텐츠 아이디어를 찾습니다.

13:30	등록 및 행사 안내 참석자 등록·자료 안내
14:00	개회 및 환영사 행사 취지·운영 방향 안내
14:10	기조강연 박 동 석 지역 베이커리 산업과 성장 조건
14:45	사례공유 이 옥 정 음식에 지역의 이야기를 담는 방법
15:20	전략강연 남 정 석 지역 식재료로 만드는 로컬 브랜드
15:55	전략강연 선 아 름 강릉을 대표하는 베이커리 제품 개발과 차별화 전략
16:30	전략강연 이 우 진 빵 한 조각이 지역을 잇다
17:40	결과 정리

행사의 핵심 키워드



대상 - 지역 베이커리·소상공인·관련기관·학과·예비창업자·시민·관광객



강릉의 맛이 관광이 되는 시간

지역 베이커리와 커피, 농산물, 공간, 이야기를 연결해
강릉만의 미식관광 콘텐츠를 함께 찾습니다.



주최



주관



제2회 강릉베이커리 포럼
The 2nd Gangneung Bakery Forum

강릉의 맛을
브랜딩하다

Branding the taste
of Gangneung

제5회 강릉 마이스도시포럼

Bake the Future,
Brand Gangneung

강릉의 맛을 브랜딩하다

커피와 베이커리로 연결하는
강릉의 관광콘텐츠

2026. 10. 8.(목) 13:00 - 18:00
강릉세인트존스호텔 안티구아홀

◆ 장소 및 세부내용은 변경될 수 있습니다.

SPEAKERS 연사 소개

기조강연



박 동 석
(대한제과협회 수석부회장)

지역 베이커리 산업의 변화와
지역 빵집의 성장 조건

PROFILE

- 그라츠과자점 운영
- 나폴레옹과자점 근무
- 대한민국 제과기능장



강의자료QR(박동석)

전략강연



남 정 석
(로컬릿 오너셰프)

지역 식재료를 활용한 로컬 음식과
브랜드 만들기

PROFILE

- 로컬릿 오너셰프
- 흑백요리사 시즌1 출연
- 대한민국 양식조리 기능장



강의자료QR(남정석)

전략강연



이 우 진
(강릉영동대학교 산학협력단장)

빵 한 조각이 지역을 잇다
- 강릉 빵축제에서 시작하는
관광과 창업의 연결

PROFILE

- 강릉영동대학교 산학협력단장



강의자료QR(이우진)

사례공유



이 욱 정
(누들로드 제작 PD)

음식에 지역의 이야기를 담아
관광콘텐츠로 만드는 방법

PROFILE

- 누들로드 제작 PD
- 요리인류 연출
- 푸드 크로니클 연출
- 르 꼬르동 블루 디플로마 과정 수료



강의자료QR(이욱정)

전략강연



선 아 린
(메이드바이아린 오너셰프)

강릉을 대표하는 베이커리 제품
개발과 차별화 전략

PROFILE

- 메이드바이아린 대표
- 베이커리 업계 전문 심사위원
- 대한제과협회 기술지도위원
- 배화여자대학교 겸임교수



강의자료QR(선아린)

MEMO