

린트 린도르 초콜릿

제/품/소/개/서





Lindt 

MASTER SWISS CHOCOLATIER
SINCE 1845

주요 키워드

린도(Lindor) 소개

- 역 사
- 상세설명
- 패키지 소개(국내)
- 제안

린트(Lindt) 소개

- 린트의 역사
- 매 출
- 생산시설
- 인적자원 현황
- 마스터 쇼콜라티에
- 글로벌 자회사
- 사회적 책임

린도의 특별함

- 과정
- 72시간의 마법 - 콘칭
- 카카오 버터
- 로저 페더러

Lindt 

MASTER SWISS CHOCOLATIER
SINCE 1845



역사

린도 - 60년 이상 전통의 초콜릿

1949



1949년에 탄생한 최상의 부드러움을 간직한 초콜릿
Lindor - 린도

린도는 처음 출시한 1949년엔 판형으로 생산되었다가
1967년 크리스마스 에디션으로 생산한 볼 타입의 린도가
큰 히트를 치면서 현재는 볼 형태의 린도가 린트의
베스트셀러 아이템으로 자리잡게 되었습니다.

1845년 린트가 작은 제과점에서 초콜릿을 개발하여 판매한지 100여년이 지난 1949년.

린트의 마스터 쇼콜라티에는 그 당시에 지금보다 더 부드러운 초콜릿을 만들 수 없을까 고민을 하였습니다.

하지만 초콜릿이 너무 부드러우면 그 형태를 유지할 수 없고 또 너무나 잘 녹기 때문에 많은 어려움이 있었지요.

오랜 연구 끝에 린트는 모양을 유지할 수 있는 최소한의 두께로 고품질의 초콜릿 쉘을 만들고 그 속에 부드러운 초코 크림을

넣어 그 모양을 유지하면서도 초콜릿을 먹는 순간 입 안에서 부드러움을 느낄 수 있는 **린도** 를 탄생시켰습니다.

상세 설명



출시년도 : 1949년 판 초콜릿으로 첫 선을 보인 후, 1967년에 크리스마스를 기념하여 오나먼트(장식) 형태를 본 따 만든 크리스마스 에디션이 히트를 치며 현재의 모습을 지니게 되었음.

구 조 : 모양을 유지할 정도의 경도를 지닌 셸과 흘러내릴만큼 부드러운 초콜릿 필링으로 채워져 있음.

주요 성분 : 우유, 카카오버터, 식물성유지(셸의 경도 유지를 위해 미량 함유)
※ 카카오버터는 체온만으로도 녹는 유지이기 때문에 제품의 유통을 위해 셸 안에 소량의 식물성 유지를 섞어 경도를 높여줍니다.

맛 : 밀크, 다크, 헤이즐넛, 화이트, 카라멜, 스트라씨아텔라, 바닐라, 땅콩버터, 딸기, 민트, 커피, 아몬드, 시트러스, 아이리쉬 등 약 20여 가지 이상.
(국내엔 밀크, 다크, 헤이즐넛, 화이트 4가지가 런칭되었습니다.)

특 징 : 겉 면의 셸을 깨물면 툭 터지면서 부드러운 초콜릿 크림이 입 안에 퍼지며 부드러운 느낌을 갖게 됨. 최상의 상태에서 보관한 린도가 입 안에서 녹을 때 일시적으로 시원함을 느끼게 되는데 카카오 버터 함유가 높은 초콜릿에서 나타나는 현상으로 이를 쿨링 센세이션 (Cooling Sensation)이라 한다.
녹는점이 낮기 때문에 입 안에서 부드럽게 녹으며, 그만큼 보관이 중요하므로 가급적 빨리 섭취하기를 권장.

보관 온도 : 20℃~23℃ 서늘한 곳에 보관. 26~7℃부터 내부가 액화되어 흘러 나올 수 있으므로 보관이 절대적으로 중요.

※ **냉장 보관 절대 금물** : 속이 딱딱하게 굳어 린도 본연의 맛을 느낄 수 없음.

패키지 소개(국내)

(가격 : 백화점 기준)

3P : 2,500won



6P : 5,000won



6P 스탠드형 : 16입



200g : 14,000won



(NEW) 8P : 7,500won



16P : 16,000won



제안

다양하게 연출 가능한 특별한 선물 및 판매방식



린트 기업 소개



린트의 역사



로돌프 린트(Rodolphe Lindt (1855~1909))

- 린트는 세계 최초로 초콜릿 재료 혼합기인 콘치(Conche)를 개발, 초콜릿 역사에서 빼 놓을 수 없는 기술 혁신에 큰 공헌을 합니다.
- 분자 구조상으로 잘 섞이지 않는 우유와 카카오를 콘치를 통해 장시간 저어줌으로써 이를 결합, 입 안에서 부드럽게 녹는 질감의 초콜릿을 세계에서 처음으로 탄생시켰습니다.
- 현재 거의 모든 초콜릿 제조 업체들이 콘치를 활용한 콘칭법으로 초콜릿을 제조하고 있습니다.

(뒷부분 콘칭 -72시간의 마법에서 다시 소개하겠습니다.)

린트의 아버지인 루돌프 슈프링글리 아만에 의해 1845년 스위스 취리히의 작은 제과점에서 시작



1845

독자적인 초콜릿 제조공정 LSCP 개발 공정을 단순화하여 제품의 질을 유지

린트의 콘치 개발로 부드러운 초콜릿 시대 개막



1879

자사 라이선스를 주었던 프랑스, 독일 린트 인수

생산량의 3/4을 세계 20여 개국에 수출



1915

이탈리아 불게로니 (Bulgheroni SpA) 인수

보호무역정책으로 수출이 금지되자 해외시장에 라이선스 수출



1920~1945

오스트리아 빈의 호프바우어(Hofbauer) 인수 합병



1972



1977~1989

미국 샌프란시스코 기라델리 인수



1993

세계 8개국 생산 12개국 디스트리뷰터 4개국 지역 오피스 연매출 3조 2천억



1994



1997



1998



현재

매출

2012년 매출 3조 2천억원

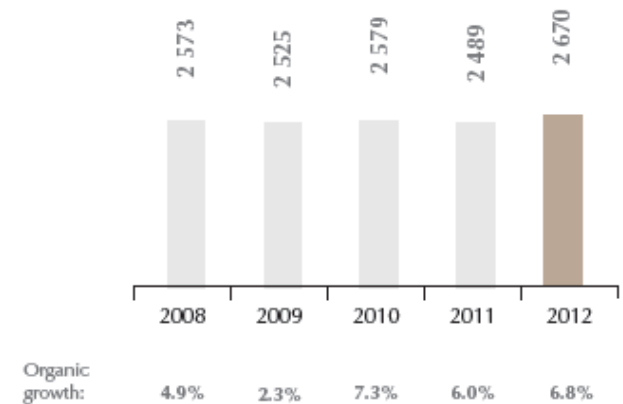
INCOME STATEMENT

		2012	2011	Change in %
Sales	CHF million	2,669.5	2,488.6	7.3
EBITDA	CHF million	468.3	421.9	11.0
in % of sales	%	17.5	17.0	
EBIT	CHF million	362.5	328.7	10.3
in % of sales	%	13.6	13.2	
Net income	CHF million	271.9	246.5	10.3
in % of sales	%	10.2	9.9	
Operating cash flow	CHF million	381.2	345.4	10.4
in % of sales	%	14.3	13.9	

2012년 매출

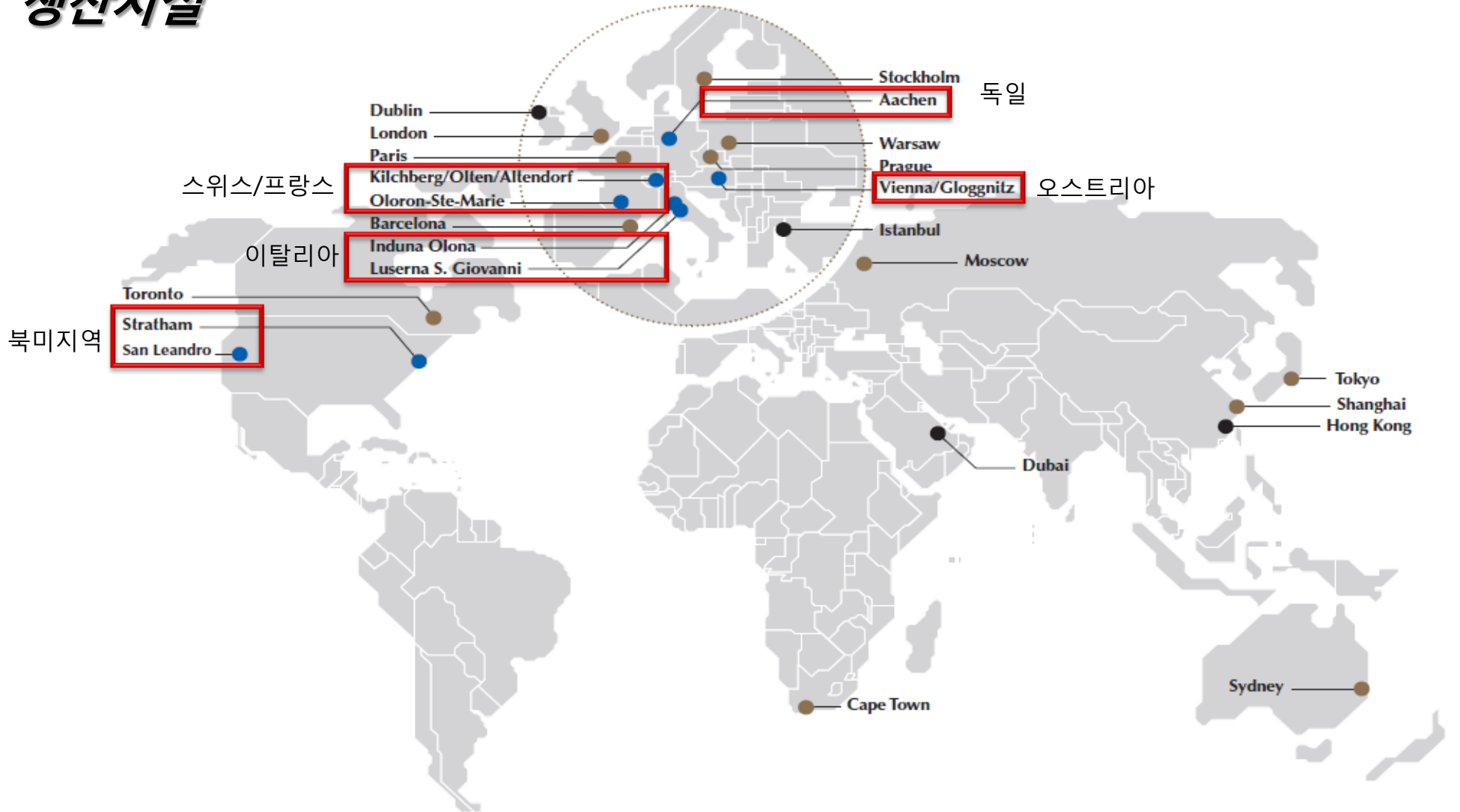
2,669,500,000 CHF(스위스 프랑), 1CHF = 약 1,200원

2,669,500,000 × 1,200 = 3,202,800,000,000 약 3조 2천억원



※ 자료 출처 : 린트 Annual Report 2012

생산시설



※ 자료 출처 : 린트 Annual Report 2012

- Production, marketing and distribution 생산, 마케팅&디스트리뷰션 - 총 8개 지역에 생산 시설을 갖추고 있음.
- Marketing und distribution
- Regional offices

인적자원 현황

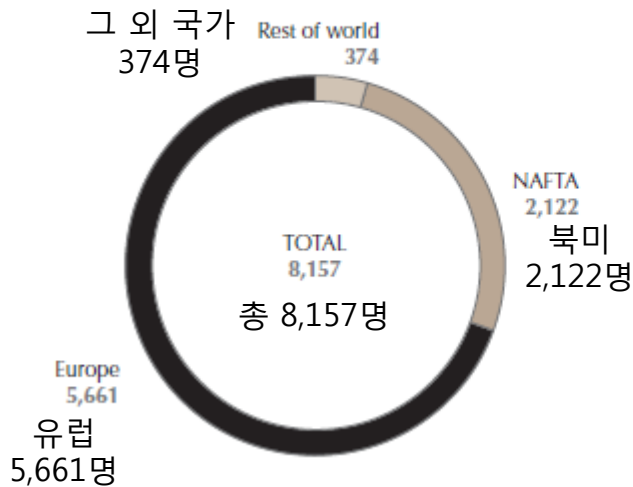
2012년 린트 고용 현황

EMPLOYEES

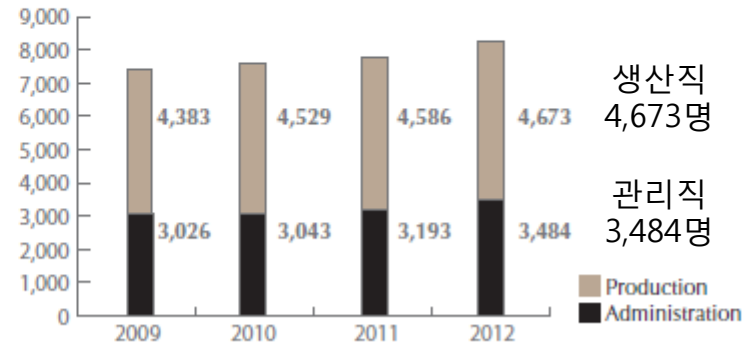
		2012	2011	Change in %
Average number of employees		8,157	7,779	4.9
Sales per employee	TCHF	327.3	319.9	2.3

2012년 평균 고용 인원 : 8,157명

NUMBER PERSONNEL GLOBAL



DEVELOPMENT PERSONNEL GLOBAL



린트 마스터 쇼콜라티에

대다수 초콜릿 기업들은 유명 제과인으로부터 로열티를 제공하고 레시피만을 가져와 생산하지만 린트는 자사의 일원으로 소속된 대규모 쇼콜라티에를 보유하고 있는 기업입니다.

(2012년 기준 생산 인원 : 4,673명)

숙련된 쇼콜라티에를 육성함과 동시에 이들이 창의적인 초콜릿 개발과 연구를 할 수 있는 환경을 제공하여 항상 새로운 초콜릿을 만들 수 있도록 린트는 최선을 다하고 있습니다.



린트 - Chocolate Passion

린트 소속의 유명 쇼콜라티에가 직접 저술한 디저트 북. 린트 초콜릿을 활용하여 만들 수 있는 다양한 디저트를 소개하고 있다.



글로벌 자회사 현황

오스트리아 빈 호프bauer(Hofbauer)



1994년 인수

이탈리아 카파렐(Caffarel)



1997년 인수

미국 샌프란시스코 기라델리



1998년 인수

과거 보호 무역 정책으로 수출을 할 수 없었던 린트는 이탈리아, 독일, 프랑스에 라이선스를 다른 국가에 수출하였다가 1970년대에서 1990년대 사이에 이들을 모두 인수하여 하나의 린트로 통합을 합니다.

그 후에도 오스트리아 빈 호프bauer, 이탈리아 카파렐, 미국 기라델리처럼 다른 나라의 유명 초콜릿 또한 인수해 나가며 명실공히 글로벌 초콜릿 기업으로써 성장하고 있습니다.

사회적 책임

Source Trust 의 설립 멤버로 지역사회 이바지

린트는 가나에 Source Trust(소스 트러스트)를 설립한 멤버로 카카오를 안정적으로 공급받을 수 있음은 물론, 지역사회에도 큰 기여를 하고 있는 기업입니다.

요즈음 공정무역이란 마크를 초콜릿 패키지에 인쇄함으로써 제 값을 주고 사회적 책임을 다하는 식으로 마케팅을 펼치고 있는 기업들이 있지만 실제로는 Kg 당 카카오에 미미한 금액을 약간 더 지불하고 이에 대한 책임을 다하는 식으로 홍보를 하고 있습니다. 약간의 생색만으로 이미지를 제고하는 방법인 셈입니다.

린트는 안정적이고 높은 품질의 카카오를 수확하기 위해 톤 당 카카오에 스페셜 프리미엄을 지불하는 것 뿐만 아니라 지역사회 프로젝트에 직접 참여하고 있습니다.

2008년부터 교육한 농부의 수가 3,609명, 학교 1개, 보육시설 1개 건립, 식수 공급을 위한 시추공 102개 설치, 모기장 38,600개 제공 및 상점 1개소 설치, 그 외에도 IT 교육을 제공하기 위한 The Village Resource Center를 21개소 건립하여 인터넷과 컴퓨터를 사용할 수 있도록 하였습니다.

이를 통해 안정적인 자원 확보와 더불어 카카오 빈을 직접 수확하여 초콜릿을 만드는 린트는 또한 고객에게 안전과 믿음을 주는 기업입니다.

먹을거리의 재료가 중요시되고 있는 요즈음 카카오빈의 추적이 가능한 점도 린트가 다른 초콜릿 제조사와 차별되는 점이라 할 수 있습니다.



Project type		Total since 2008
Trained farmers	피교육 농부 수	3609
Schools	학교	1
Nurseries	보육시설	1
Boreholes	시추공	102
VRCs	빌리지 리소스 센터	21
Moskito nets	모기장	38 600
Farmer shop	상점	1

린도... 그 특별함 속으로
린도의 특별함



Lindt 

MASTER SWISS CHOCOLATIER
SINCE 1845

린도의 특별함 - 과정

From Bean To Chocolate – 카카오 빈(Bean)으로부터 초콜릿까지 전 과정을 직접 수행합니다.

린트는 카카오를 직접 수확하여 초콜릿을 만드는 세계에서 몇 안되는 기업 중에 하나입니다.

대다수 초콜릿 회사들은 초콜릿 블록, 초콜릿 파우더, 코코아 프리퍼레이션과 같이 이미 1차적으로 가공이 된 제품을 수입해서 초콜릿을 제조하고 있습니다.

빵으로 비유를 하자면 이미 제분된 밀이나 반죽이 된 재료를 그대로 들여와 향과 맛을 가미하고 제품화 하는 것이라 볼 수 있습니다.

린트는 밀부터 수확해 이를 빵아서 직접 반죽하고 구워 빵을 만드는 것처럼 카카오를 직접 수확하여 이를 분쇄하고 껍질을 벗긴 후 다수의 제련 과정을 하나부터 열까지 직접 수행한 후 최종적으로 맛과 향미를 결정하여 초콜릿을 만들고 있습니다.

린트가 특별한 이유는 이 모든 과정을 직접 수행하기 때문입니다.



직접 수확한 재료이기 때문에 추적이 가능하고 그 원천이 명확하다.

→ 린도는 직접 수확한 원료로 소비자에게 확고한 믿음을 제공할 수 있습니다.

가공되어진 원료를 사용하지 않고 원료 그대로 직접 수확하여 초콜릿을 만든다.

→ 차별화되고 독자적인 린트만의 레시피와 전통이 그대로 담겨 있고, 무엇이 들어갔을지 모를 불확실한 재료를 쓰지 않기 때문에 제품의 안전성이 뛰어납니다.

린도의 부드러움의 비밀 - 72시간의 마법, 콘칭



로돌프 린트(Rodolphe Lindt (1855~1909)



로돌프 린트의 가장 큰 공은 1879년 초콜릿 재료 혼합기인 콘치 (Conche)를 발명한 것입니다.

필리프 슈샤드에 의해 밀크 초콜릿이 최초로 개발되었지만 그 당시만 해도 지금처럼 입 안에서 부드럽게 녹는 질감의 초콜릿은 개발되지 못했습니다.

우유 자체가 수분으로 인해 카카오와 잘 섞이지 않는 특징이 있어 지금 같이 입 안에서 녹는 고품의 초콜릿이 아닌 음료에 가까운 초콜릿이 대부분이었습니다.

콘치는 화강암 판과 화강암 롤러 사이에 초콜릿 재료를 넣고 이를 장시간 저어 주는 기계로써(맷돌과 유사) 이 과정을 반복하면 초콜릿이 약 섭씨 75도의 온도로 상승하며 액화됩니다.

액화된 초콜릿은 짧고 쓴 맛이 순화되고 아로마가 점차적으로 증진되어 풍미 또한 좋아지며,(와인의 디캔팅 원리와 유사) 재료가 미세하게 변하여 입 안에서 부드럽게 녹을 수 있게 됩니다.

보통 초콜릿 제조 업체에서 24시간 안에 재료 혼합 과정을 끝내는 반면에 린도는 이에 2~3배에 해당하는 72시간 동안의 콘칭을 통해 더 균일하고 부드러운 질감의 초콜릿으로 탄생하게 되었습니다.

오늘날 콘칭은 초콜릿 제조에 없어서는 안 될 공정이며, 린트가 발명한 이 기술로 인해 다른 초콜릿 회사들 또한 콘칭법으로 초콜릿을 제조하고 있습니다.



박물관에 전시된
린트의 발명품 콘치



오늘날의 콘치

린도의 부드러움의 비밀 - 카카오버터

카카오 버터 - 지구상에서 유일하게 체온으로 녹는 유지

카카오 버터는 인간의 체온 만으로 녹는 유지로써 카카오 버터 함유에 따라 입 안에서 녹는 느낌이 달라질 만큼 좋은 초콜릿의 주 성분 중 하나이며 체내에 쌓이지 않는 수용성 물질입니다.

린도가 입 안에서 부드럽게 녹는데 가장 큰 부분인 초콜릿 크림 필링의 주성분은 카카오 버터로써 입 안에 넣기만 해도 체온에 의해 빠르게 녹기 때문에 부드러운 느낌이 들게 되는 것입니다.



카카오 포드
(수확 상태)



카카오 빈(로스팅 후 껍질 제거)
(카카오 포드 속에 씨처럼 다수 함유)



카카오 버터
(카카오 빈을 압착하여 추출)



카카오 파우더
(카카오 빈에서 버터를 분리하고 남은 것을 분말화)

린도의 든든한 후원 - 로저 페더러

린트 글로벌 홍보대사 - 스위스가 낳은 세계적인 테니스 스타 로저 페더러(Roger Federer)



로저 페더러는 린트 글로벌 홍보대사로서 광고 및 각종 행사에 린트 홍보 대사로 활약하고 있습니다.
린트는 이를 기념하여 로저 페더러 사인이 새겨진 초콜릿을 한정판으로 출시하기도 하였습니다.



로저 페더러 리미티드 에디션



Lindt 

MASTER SWISS CHOCOLATIER
SINCE 1845

감사합니다