



2015 KEB하나은행 자녀만남행사

Fall in Love

세대를 이어 차별화된 호텔 라이프케어 서비스를 선사하는 KEB하나은행은 매년 자녀만남행사를 개최한다. 올해로 20회를 맞이한 자녀만남행사 'Fall in Love'에 참석한 70여 명의 고객 자녀들은 로맨틱한 가을밤을 만끽했다.

글 여경미 기자 사진 김동욱·장은주 기자

KEB하나은행은 지난 9월 19일 나인트리컨벤션 테라스홀에서 자녀만남행사 'Fall in Love'를 개최했다. 이날 행사에는 고객 자녀 70여 명이 참여해 로맨틱한 가을의 정취와 어울리는 달콤한 하루를 보냈다. 행사 시작에 앞서 참석자들은 간단한 케이터링을 즐기며 자신의 연애 타입, 원하는 배우자의 성향을 알아보는 간단한 심리테스트를 진행했다. 이어 흥미로운 레크리에이션으로 점차 화기애애한 분위기가 조성됐다. 본격적인 행사는 참석자들의 사진과 프로필로 제작된 영상자료를 보는 것으로 시작했다. 서로의 얼굴과 특징을 익히며 마음에 드는 이상형을 미리 점검어 보는 시간이었다. 다음으로 자리를 옮겨 다니며 다양한 만남이 이뤄지

는 소그룹 대화시간이 이어졌다. 짧은 시간이지만 사투 진지한 대화로 서로에 대한 이해도를 한층 높일 수 있었다. 참석자들은 준비된 저녁 식사와 와인을 즐기며 대화를 이어나갔다. 드디어 첫인상과 대화를 통해 가장 마음에 드는 사람을 선택하는 'Choice Card' 작성 시간. 서로의 마음이 통할 수 있을지 긴장감은 점차 고조됐다. 센스 있는 옷차림을 선보인 베스트드레서 발표, 행운권 추첨이 진행됐다. 'Choice Card'로 매칭된 커플 발표를 끝으로 행사는 마무리됐다. KEB하나은행 PB사업본부 이형일 본부장은 "KEB하나은행은 세대를 이어가는 자산관리 명가로서 앞으로도 VIP 고객들의 자녀만남행사, 자녀 1대1 매칭, 2세대 자녀 모임인

HPBM 등을 전폭적으로 지원할 것"이라고 약속했다. KEB하나은행은 매년 정기적으로 미혼자녀 만남 주선행사 및 2세 모임(HPBM)을 진행하고 있다. 결혼은 인생의 가장 중요한 만남이자, 집안의 대소사인 만큼 KEB하나은행은 고객들의 품격에 맞는 성혼이 이루어질 수 있도록 최선을 다하고 있다. 그 결과 자녀맞선 프로그램을 통해 지금까지 공식적으로 30여 커플 이상이 성혼한 것으로 집계하고 있다. 뿐만 아니라 자녀만남행사 이후 2세 모임인 HPBM을 통해 다양한 커뮤니케이션을 형성하고 있다. KEB하나은행은 앞으로도 고객의 니즈를 충족시킬 수 있는 라이프케어 서비스를 지속적으로 제공할 예정이다. ♪

KEB하나은행 VIP 고객 초청

건강한 가을맞이 쿠킹 클래스

소슬한 바람이 부는 가을을 맞아 KEB하나은행이 VIP 고객들에게 건강 식단을 소개하는 자리를 마련했다. 지난 9월 17일 압구정PB센터에서 열린 쿠킹 클래스에는 20여 명의 고객이 참여해 풍성한 가을의 맛을 음미했다.

글 최경원 기자 사진 원동현 기자



아침저녁으로 옷깃을 여미게 되는 가을이 성큼 다가왔다. 소슬바람에 몸을 움츠리다 보면 자연스레 '몸과 마음을 건강하게 채우는 음식' 생각을 하기 마련이다. 정관장과 함께한 KEB하나은행 쿠킹 클래스에서는 다양한 한식 재료에 홍삼절편, 홍삼정, 홍삼분말 등을 조합하여 건강식을 만드는 식단을 소개했다. 쿠킹 클래스는 대림대 호텔조리과 이해원 교수가 진행했다. 이날 소개한 요리는 월과채 나물 샐러드, 소고기 사태와 꼬리찜, 머위나물 들깨찜과 후식으로 단호박 식혜가 준비됐다. 이해원 교수는 쿠킹 클래스에 참여한 고객 대부분이 주부인 점을 감안해 해당 요리에 대한

소개와 더불어 센스 있는 요리를 위한 다양한 팁을 알려줬다. 부침개와 볶음 요리를 할 경우에는 들기름 1스푼과 식용유 3스푼을 섞어서 사용할 것, 숙주나물은 소금을 약간 넣은 끓는 물에 1분만 살짝 데쳐낸 후 체에 펼쳐서 냉장고에 넣어둘 것, 호박의 아삭함을 살리려면 가운데 물렁한 부분은 찌개용으로 넣고, 껍질둘레 부분을 눈썹모양으로 잘라서 사용할 것 등 재료 하나하나에 대한 자세한 설명과 함께 음식의 맛을 최대한 살릴 수 있는 방법을 꼼꼼히 알려줬다. 특히 본인이 발효효소 관리사로서 개발한 향신채소엑기스를 소개하며 당뇨환자를 위해 설

탕 대신 효소로 단맛을 조절하는 법을 소개해 고객들의 큰 호응을 받았다. 또한 누구에게나 좋은 홍삼이 한식과도 궁합이 좋라며 '음식이 곧 보약'임을 느끼게 해줬다. 네 가지 요리가 완성된 후 고객들은 보기에도 좋고, 맛도 좋은 음식을 맛보며 즐거운 식사시간을 가졌다. 고객들은 다가오는 명절에 손님 접대용으로도 좋은 음식이라며 큰 만족감을 표현했다. KEB하나은행은 앞으로도 쿠킹 클래스를 비롯해 고객에게 기쁨과 감동을 줄 수 있는 다양한 이벤트를 마련함으로써 차별화된 VIP 서비스를 제공해 나갈 계획이다. ♪

