

동큐제과, 성장 위한 제2도약 준비한다

김해공장 건설과 브랜드 다변화로 50% 성장 목표

동큐제과가 그동안 자체 체계 정비와 제과 시장에 대한 경험을 축적한 후 내년부터 본격적인 사업 확장을 준비중에 있어 다시 한번 시선을 집중시키고 있다.

내년 동큐제과의 사업 확장을 위한 사업 계획의 골격은 생산 시설의 대대적인 확장과 품목·브랜드 다변화

로 먼저 내년 2월경 현 용인 공장의 생산 능력을 늘려가는 김해 나전지역의 신공장을 준비중이다.

내년 김해공장 건설, 활발한 점포 확산 돌입

현재 상당 부분 공사가 진행 중인 김해 공장은 50억원이 투자됐으며 대지 1,200평 생산 시설만 700평 규모로 냉동 생지 및 빵 생산 라인이 올 12월이면 들어서게 돼 시험 생산을 거쳐 내년 2월이면 본격적인 생산에 들어갈 계획이다.

한편, 김해 공장이 완공되면 주공장 역할을 담당하게 되며 비교적 높은 인지도를 갖고 있는 부산 및 경상권을 중심으로 가맹점 확산이 활발하게 전개될 것으로 예상된다.

또 동큐제과는 자사 이미지 강화를 위해 전략적 측면의 직영점 개설도 추진중인데 경기도 분당 수준의 대규모 아

파트 단지가 들어서는 김해 내외지구에 300 평 규모의 대지를 마련하고 빌딩을 건립한 후 직영점을 오픈하는 계획도 갖고 있다.

빵 외 기능성 식품·음료 등 다양한 품목 선보여

이밖에도 동큐제과는 재도약을 위해 지금보다 마케팅을 강화할 방침

이다. 이에 따라 준비중인 것이 품류'를 보게 될 것이라고 전했다.



▲ 동큐제과는 내년 김해 신공장 건설을 계기로 공격적인 가맹점 확산에 나선다.

목의 다변화로 기존의 빵 이외에 기능성 건강 식품과 음료 등을 연령별·성별로 구분될 정도로 세분화 시켰으며 이들 제품은 모 그룹인 한주농산 등의 계열사로부터 공급받아 제과점 매장에서 판매할 계획이다.

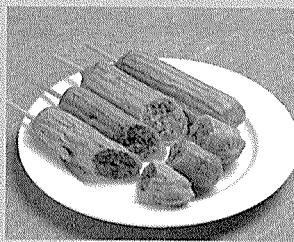
이에 따라 취급 품목을 동큐라는 상품명 외에 다양한 브랜드로 구상하고 있으며 이에 따

른 BI 작업에 착수한 상태다.

동큐제과는 올해 매출이 100억원에 육박할 것으로 예상하고 있는데 내년의 김해 신공장 건설에 따른 생산 시설 확대와 활발한 가맹점 확산, 새로운 개념의 품목 추가 등으로 1997년 매출을 50% 이상 신장시킨다는 계획을 수립하고 있어 앞으로의 행보가 주목을 끌고 있다. ■

동큐제과 취급 신제품

김치, 카레, 케찹 라이스바



태로 동큐제과 가맹점·편의점·고속도로 휴게소 공급을 거는 제품이다. 김치, 카레, 케찹 3종류로 쌀과 닭고기, 건포도, 양파, 원두콩으로 이뤄진 충전물을 계란으로 싸 형태이며 중량은

3종류의 라이스바는 동큐제과의 새로운 품목 다변화를 상징적으로 보여주는 신제품이다. 바쁜 직장인이나 어린이, 수험생을 위한 간편 영양간식으로서 냉동상 경우 개당 판매가는 1,500원이다. 조리 방법은 전자렌지 3분, 끓는 물에 10분이면 간편하게 즐길 수 있다.



▲ 한상근 전무. 새로운 모습의 '동큐'를 보게 될 것이라고 전했다.