

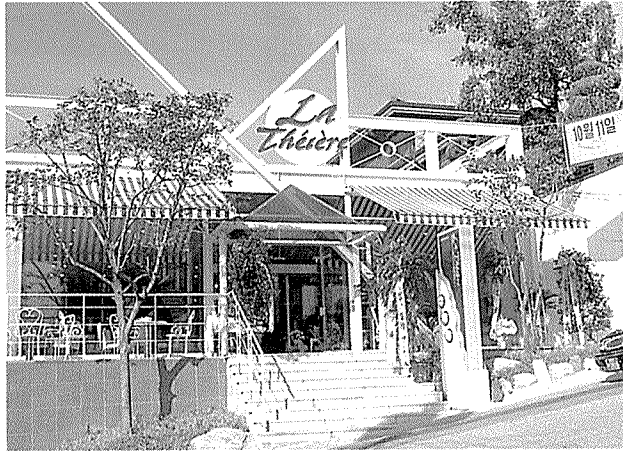
점점
압구정상권

고급형, 카페형 등 다양한 컨셉의 조화

개방적인 소비 취향 ... 사업성 테스트의 전초기지로 활용

주민들의 소득수준이 높고 유동인구가 많은 압구정동 상권은 올리브베이커리, 썬메리, 르노뜨르 등의 고급 제과점과 라띠에르, 라리 같은 카페형 베이커리, 크리스탈, 봉베이커리 등 지역밀착형 제과점들이 혼재해 있는 곳이다.

'소비 왕국'으로 불리는 지역 특성상 객단가가 매우 높고 제품 구성도 비교적 고급화·특성화돼 있다는 것이 압구정 상권의 특징이다.



↑96년 10월 오픈한 로데오거리 맞은편에 오픈한 라띠에르 본점. 커피와 타르트등의 양과자를 접목시켜 좋은 반응을 얻었다.

자·커피전문점으로 출발했으며 최근 도곡동에 3호점을 오픈해 조심스런 점포 확산 움직임을 보이고 있다.

라띠에르 본점은 현재 인근 로데오거리 맞은편에 있는 본점에서 타르트, 쿠키, 초콜릿 등을 공급받아 판매하고 있으나 본점의 경우 커피, 양과자의 단일 품목으로는 매출 한계가 있다고 판단, 앞으로 스과게티, 돈가스 등의 외식메뉴를 접목시키기 위해 내부 공사를 진행하고 있다.

객단가 높고 쉬폰·치즈케이크 등 고급 제품 인기

압구정역 현대백화점에는 현재 르노뜨르, 몬드리안, 올리브 베이커리, 신라명과 등 4개의 제과점이 입점해 있다.

이 가운데 올리브베이커리와 파리크라상의 르노뜨르는 지역주민들의 소비 취향을 고려해 비교적 고급 제품을 판매하는 곳이다. 르노뜨르는 아이리쉬, 포레노와, 슈스, 티라미스등의 양과자를 각각 2만 4,000원에 판매하고 있으며 2,900원대의 다양한 조각케이크도 인기 품목. 특히 커피, 바닐라, 복숭아, 건포도맛의 6,000원짜리 치즈케이크는 하루 40여개 이상이 판매될 정도로 반응이 좋은 편이다.

올리브베이커리도 특정 고객을 타깃으로 일반 빵류 외에 바닐라, 블루베리, 초콜릿 쉬폰케이크를 2만 6,000원에 판매하고 있으며 이 지역 주민들 사이에 이미 상당한 인지도를 얻고 있는 유명제과점이다.

인근 씨네플러스 건물에 입점해 있는 대왕그룹의 정글집 베이커리는 빵 중심의 매장이다. 영화관람객 등의 젊은층을 겨냥해 빵 이외에 11종류의 파스타와 피자, 로티세리 치킨 등을 접목시켰다. 특히 정글집은 고객들의 요구에 따라 식빵 두께를 1cm, 1.3cm, 1.5cm 등으로 잘라 지역주민에 대한 서비스를 강화하는 한편 주요 고객인 젊은층의 소비력을 감안해 800~1,500원대의 저렴한 빵 제품도 갖추고 있다.

갤러리아백화점에도 빙그레의 썬메리와 고급 양과자전문점인 라띠에르 본점이 입점해 있다. 라띠에르는 96년 10월 양과

라리, 라띠에르 등 커피 접목점도 성행

92년 국내에 본격적으로 양과자 결합 커피숍을 선보인 라리도 출발 당시부터 커피, 홍차와 쉬폰케이크를 접목시켰다. 라리는 커피전문점이라는 간판을 걸고 있음에도 쉬폰케이크가 차지하는 매출 비중이 60%를 상회한다. 라리는 신촌, 잠실롯데백화점 등에 4개의 분점을 운영하고 있으며 가맹사업 추진을 위해 지난해 초 (주)영우유통을 설립하기도 했다.

또한 최근에는 커피전문점 노하스가 엠파이어베이글을 공급받아 판매하고 있으며 르네커피클럽도 양과자를 자체 생산해 판매하는 등 올 들어 커피전문점들의 베이커리 접목 사례가 증가하고 있다.

압구정동은 젊은층이 많은 신촌과 달리 신(유동고객), 구(거주고객)세대가 공존하는 곳으로 소비기반이 충실한 A급 상권으로 꼽힌다. 이에 따라 높은 임대료 부담에도 불구하고 자영업이나 프랜차이즈 제과점은 물론 카페형 베이커리, 패스트푸드점, 새로운 아이템의 전문점들이 속속 입점하고 있다.

또한 단일점에 의한 수익 추구보다는 주로 가맹사업의 사업성을 테스트하기 위한 전초기지로 활용되고 있다는 것도 압구정동의 또다른 얼굴이다. 최근 한 의류업체가 이 지역에 초콜릿 전문점의 오픈을 준비하고 있는 것이나 뉴욕제과가 NY 베이커리라는 브랜드 입점을 검토하고 있는 것도 압구정동이 가진 개방적인 소비취향에 주목했기 때문이다.