

매출을 향상시키는 실천 진열 기법

시시각각 변화를 주는 세심함이 필요



디스플레이의 방향과 포인트를 알고 있더라도 구체적인 진열 방법을 모른다면 기획한 바를 제대로 표현하기 어렵다. 특히 베이커리 제품의 진열은 변질될 수 있다는 특성 때문에 세심한 주의가 필요하다. 이번호에는 구체적인 진열 방법에 대해 알아본다.

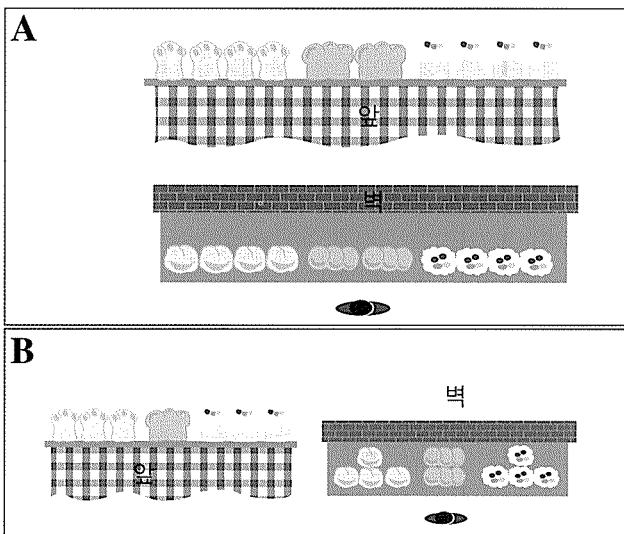
- 글 / 김경옥
- 자료협조/조민경 (파리크라상 디스플레이 디자이너)

실제 상품을 진열할 때는 구체적인 디스플레이의 기술이 필요하다. 특히 베이커리 제품의 경우 시간이 흐르면 제품이 변질될 수 있어 다른 진열에 비해 상당히 신경을 써야 한다.

일반적인 진열 방법

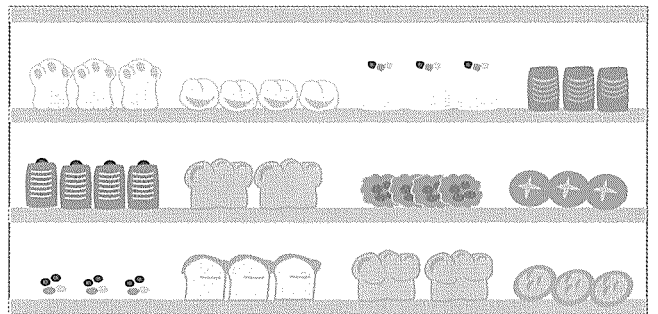
1) 전진 입체 진열

상품의 진열면에 제품을 풍성하게 진열하여 제품의 양감을 살려주는 방법이다. 고객이 보는 부분에 제품을 집중적으로 모아 쌓아주는 방법으로 상품의 힘이 느껴지는 장점을 지니고 있다. 이는 상품의 판매가 왕성하게 이루어지는 낮시간의 진열 방법으로 적합하다.



2) 줄무늬 (Color Strip) 진열

상품의 특성, 포장의 색 등을 고려하여 세로선이 나타난 것처럼 체계적으로 진열하는 방법을 가리킨다. 제품의 형태나 색이 거의 유사한 베이커리 제품의 경우, 진열면의 세로선을 맞춰줌으로써 좀더 체계적이고 깨끗하게 보이도록 하는 진열법이다.



3) 오픈 (Open) 진열

제품을 쇼케이스 안이나 카운터 뒤에 진열하지 않고 고객이 자유롭게 만져볼 수 있도록 하는 진열을 말한다. 셀프 서비스 형태의 판매 방식에서는 필수적인 진열방식이다. 이때 몇 가지 주의할 사항이 있다.

첫째, 제품의 위생에 주의해야 한다.

오픈 진열 방식은 쇼케이스 안에 진열하는 것보다 진열 상품이 더러워지거나 상하기 쉽다는 단점을 가지고 있으므로 제품 진열시 위생에 특히 주의해야 한다.

둘째, 체계적인 진열을 유지해야 한다.

오픈 진열은 자칫 복잡해지거나 산만해져 진열 상태가 무너지기 쉽다. 체계적인 진열을 유지시켜야 한다.

셋째, 자주 보완을 해 주어야 한다.

오픈 진열은 고객이 자유롭게 만질 수 있어 처음의 진열 상태가 흐트러지기 쉽다. 다른 곳보다 더 자주 제품의 진열 상태를 점검해 줘야 한다.



4) 자석식 (Magnet) 진열

자석식 진열은 말 그대로 고객의 관심을 제품에 흡인시키는 진열 방법 일체를 말한다. 일상적인 진열에 조명이나 장소, 순서 등을 변화시켜 줌으로써 변화를 꾀하는 방법이다. 시즌 이벤트 (발렌타인데이, 화이트데이 등)에 자주 이용된다.

5) 샘플 (Sample) 진열

견본을 진열하는 방법이다. 베이커리의 경우 '신제품 시식회' 등이 샘플 진열의 변형이라 할 수 있다. 샘플 진열을 하면 나머지 제품의 파손을 막을 수 있으며 보다 적극적으로 고객이 제품을 접할 수 있다는 장점이 있다. 그러나 샘플로 진열되는 상품이 그 제품의 품질을 그대로 반영하므로 신선도가 유지되는 제품이어야 한다.

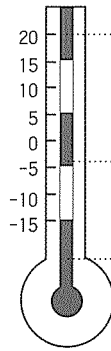


베이커리 진열의 실제

가전제품이나 의류는 시간이 흘러도 제품의 상태가 변하지 않는 반면 베이커리 제품은 시간이 지나면 제품도 변질될 수 있다. 따라서 베이커리 제품은 다른 업종에 비해 시시각각 변화를 주어야 한다.

1) 온도별 진열

빵은 '노화(老化)' 라는 과정이 있어 보관 온도에 각별히 신경을 써야 한다. 노화가 잘되는 온도 조건은 냉장 온도이다. 따라서 모든 빵류는 냉장 온도를 피해 진열해야 한다는 것이 원칙이다. 그러나 내용물의 특성에 따라 보관 온도 (진열 온도)에 조금씩 차이가 있다.



- ① 상온 진열 : 거의 모든 빵류는 상온 진열이 원칙이다. - 원제류, 생지, 쿠키, 선물류 등 (버터크림 함유 제품, 스티미케이크류는 주의해야 함)
- ② 냉장 진열 : 내용물의 성격상 반드시 냉장 진열을 해야 하는 종류 - 슈크림, 생크림, 샌드위치 등
- ③ 냉동 진열 : 아이스바, 냉동 생지류, 냉동 피자 등

2) 품목별 진열

원제류

- 식빵 : 일반 식빵, 내용물 함유 식빵
- 조리용 빵 : 소프트롤 류, 건강빵류, 프랑스빵류
- 단과자 빵 :
 - 내용물이 속에 든 것 - 소보로, 단팥, 물린 등
 - 내용물을 샌드한 것 - 버터크림빵, 빵띠 브레드, 스틱브레드 등
 - 내용물을 위에 얹은 것 - 썬오프, 햄브레드 등
- 쿠키, 비스킷 류 : 비스킷 시나몬, 홈쿠키 등

생지류

- 페이스트리 :
 - 내용물이 속에 든 것
 - 내용물을 위에 얹은 것
- 도넛 : 모양에 따라 분류
- 일반빵 생지 : 제품의 특성을 파악하여 적절하게 진열

선물류

- 본델리슈류(카스텔리류), 롤 · 파운드류, 양과류, 화과자류 등

케이크류

- 원료에 따라
 - : 생크림케이크
 - : 버터케이크 - 화이트 · 초코 · 모카, 무스케이크
- 모양에 따라 - 쇼트, 원, 사각, 2단 등
- 크기에 따라 - 빵띠뜨 2호, 3호, 5호, 6호, 7호