

새로운 컨셉의 베이커리 제안

샌드위치 복합 매장, 재래식 가마 디스플레이

베이커리 시장이 더욱 확대되는 추세에서 점포 컨셉에 대한 관심이 커지고 있다. 이에 3회에 걸쳐 연재됐던 '디자인이 빵집을 살린다-점포규모별 인테리어 전략'에 이어 이번 호부터는 디자인을 기본 토대로 새로운 컨셉의 제과점 형태를 제안하는 내용을 게재한다. 본 지면에서 제시하는 내용은 하나의 예를 제시한 것으로 독자의 취향과 여건에 따라 다양하게 응용될 수 있을 것이다.

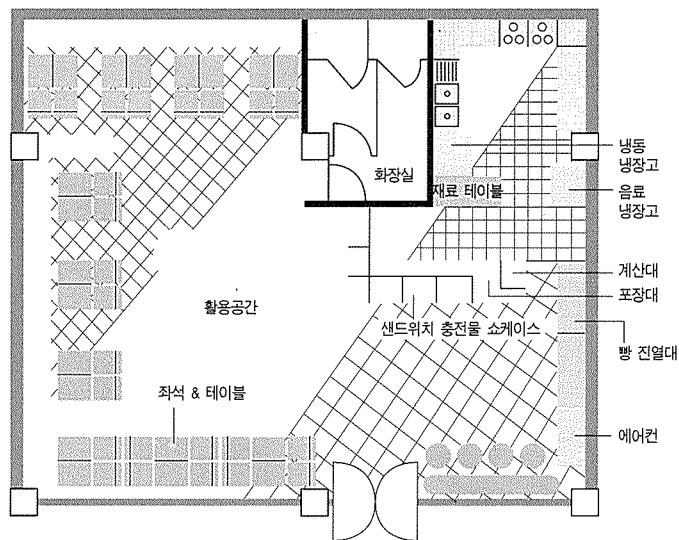
<편집자 주>

타임 1

샌드위치 복합매장

샌드위치를 단순한 구색상품이 아닌 주력상품으로 올려놓은 컨셉이다. 기존 제과점의 '제품 진열 위주'에서 탈피, 진열 매대를 최소화하고 테이블 설치를 최대화하는 방향에 맞췄다. 빵을 간식이 아닌 식사대용식으로 자리매김시키기 위해 다양한 샌드위치, 조리빵, 간단한 경외식을 메뉴로 구성했다. 깔끔하게 디자인된 메뉴판을 테이블에 비치하고 POP, 제품사진 등을 눈에 잘 띄는 곳에 부착해 고객의 메뉴 선택을 도왔다.

매장평면도 (30평 기준)



영업시나리오

고객이 매장에 들어오면 전면에 샌드위치 토핑물이 종류별로 담긴 유리 쇼케이스를 발견하게 된다. 또한 카운터 위쪽에 설치된 메뉴간판을 볼 수 있다(그림 1참조). 이 간판에는 제품의 사진과 함께 제품 이름, 가격 등이 인쇄돼 있다.

메뉴를 결정했으면 고객은 카운터에서 주문과 함께 계산을 치르고 번호표를 받고 좌석에 앉는다. 샌드위치 충전물 쇼케이스를 보고 고객이 직접 충전물을 고를 수도 있다. 제품이 완성되면 테이블에서 고객의 번호를 호명한다. 고객은 테이블에서 번호표를 반납하고 쟁반에 담긴 제품을 받는다. 공장은 개방형 구조로 설계돼 신선한 제품을 만드는 과정을 고객이 직접 확인할 수 있다.

재래식, 현대식 결합매장

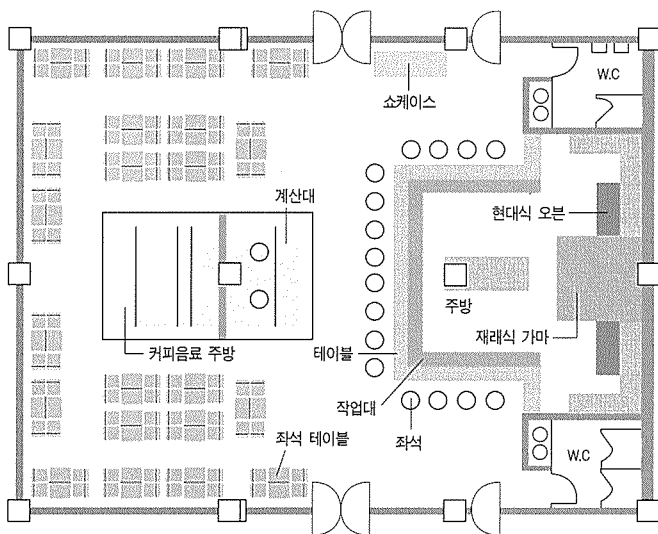
이 매장은 소규모 매장이 아닌 50평 이상의 대형 매장에서 연출할 수 있는 것으로 현대식 오븐과 재래식 가마를 개방형 공장에 결합한 베이커리 레스토랑이다. 개방형 공장은 벽으로 매장과 분리된 형태가 아니라 매장에서 제품을 만드는 과정을 한 눈으로 볼 수 있는 형태를 말한다.

공장 중앙 벽면에 재래식 가마를 설치하고 그 옆에 현대식 오븐을 설치한다. 이 매장의 핵심은 재래식 가마. 흙으로 만든 가마에서 제품이 나오는 광경이 항상 연출돼 신선한 이미지가 극대화된다. 이 가마에서 유럽빵, 피자, 멕시칸빵 등을 구워낸다.

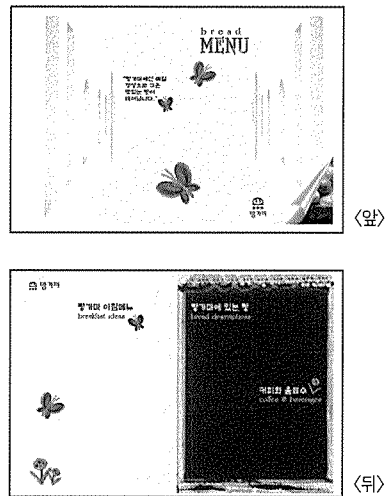
공장과 홀을 구분하고 고객들이 빵이 구워지는 모습을 가까이서 확인하며 음식을 먹을 수 있도록 공장 주위를 기다란 테이블로 두른다. 메뉴도 빵과 관련된 제품뿐만 아니라 빵을 주축으로 레스토랑의 조리메뉴도 추가한다(그림 2참조). 예를 들어 쌀죽, 스프, 샌드위치 등 아침 메뉴를 개발해 판매한다.

타임 2

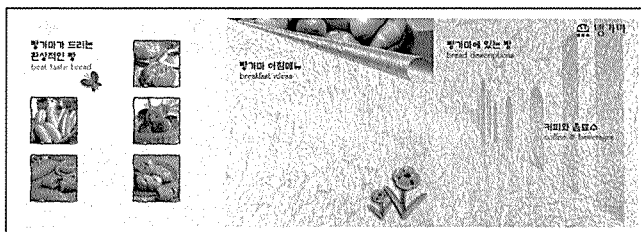
매장평면도 (50평 이상 기준)



<그림 2> 메뉴판의 예



<그림 1> 메뉴 간판의 예



글·디자인 / 배학기
<하키디자인(주) 대표>

- 미국 조지아 공대 산업 디자인 석사
- 미국 인테리어 디자인 협회 정식회원
- 미국 산업디자인 협회 정식회원
- 한국 산업디자인 진흥원 지도위원