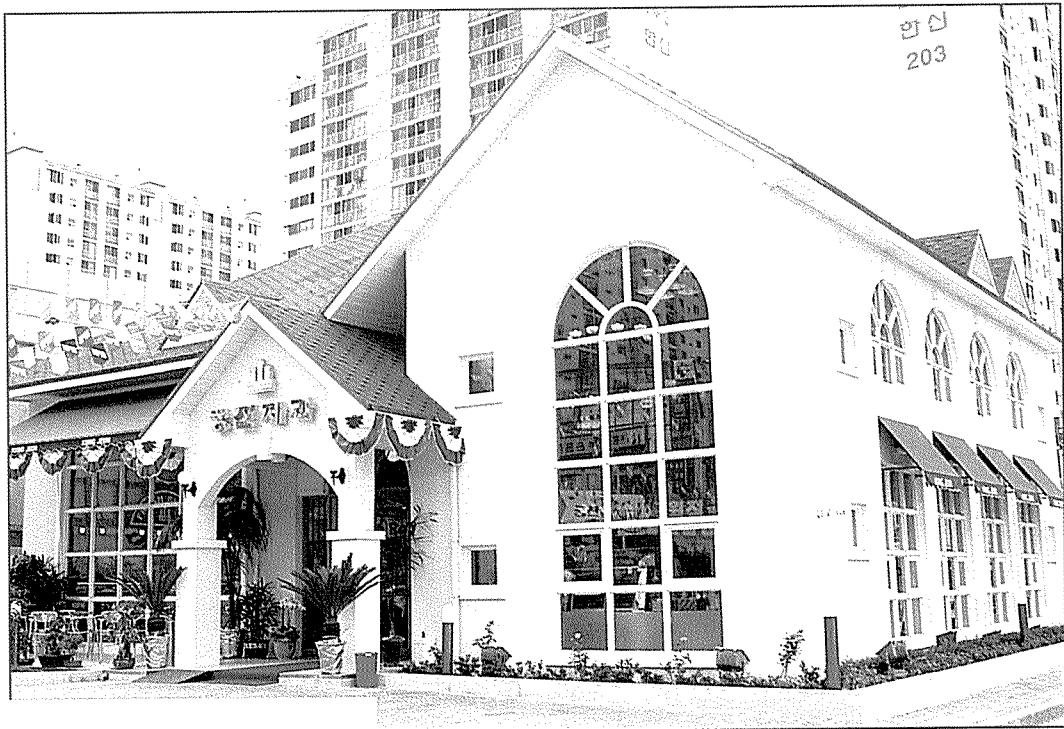


# 단독건물로 우뚝 선 '궁전제과' 진월점

## 교통요지에 입점, 고객 흡수 범위 넓혀



▲◀ 외장 전경. 비교적 여유로운 주차 공간과 회전형 대형 사인판이 이채롭다.



궁전제과(주)(대표 윤재선)가 지난 7월 3일 광주광역시 남구 진월동 1번 국도변에 4호점을 오픈했다.

대지 236평, 건평 80평 2층 규모의 제과점 용도로 신축해 입점한 궁전제과 진월점은 배후에 아파트 단지를 끼고 있고 광주에서 목포로 통하는 1번 국도상에 위치해 있어 고객 흡수의 범

위가 넓어 보인다. 매장 앞뒤에 20대의 차량을 주차할 수 있는 공간을 두고 매장 입구에 대형 사인판을 설치, 자가용 이용자의 구매심리를 부추기고 있다.

이곳은 그 규모에도 불구하고 스파게티, 돈가스 등 간단한 외식 아이টে를 접목하지 않고 베이커리 품목을 중심으로 제품을 구성했다. 즉 유행처럼 번지고 있는 복합점의 형태를 따르지 않고 베이커리 품목을 더욱 강화했다. 매장 왼쪽에 있는 즉석 코너는 대형 마트의 인스투어 베이커리 스타일을 따



▶ 대형 마트의 인스투어 베이커리 스타일의 즉석 코너. 제품의 신선한 이미지를 최대한 살려주고 있다.



◀ 매장 전경. 넉넉한 동선과 높은 천장이 시원해 보인다.

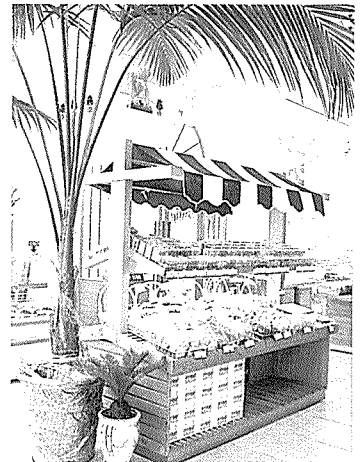


르고 있다. 고구마빵, 페이스트리식빵, 모카빵, 시나몬식빵, 초코브레드 등 20여 가지의 제품이 진열돼 있는데 이곳에서 생산직원이 제품을 최종적으로 마무리하는 장면을 연출함으로써 신선한 이미지를 높인다.

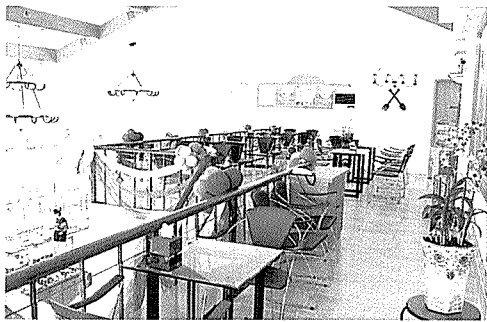
또한 공장 시설이 개방돼 있어 제품의 신뢰도를 높이고 있다. 매장 오른쪽에 있는 쿠키 진열대에는 땅콩, 버터, 깨 등 40여 가지의 쿠키 세트가 진열돼 있는데 타 분점보다 쿠키류의 매출이 높다는 게 매장 관계자의 설명이다. 이 점포는 야외, 1층, 2층에 총 16개의 테이블과 60여개의 의자를 배치해 고객들이 매장에서 빵과 음료, 팔빙수 등을 즐길 수 있도록 했다.

전체적으로 궁전계과 진월점은 자가용의 대중화로 인한 생활 반경의 확대에 주목하고, 오랫동안 지역에서 다져온 베이커리 업소로서의 명성을 최대한 활용하는 모습이다. 또한 복합매장화의 유행을 따르지 않고 제품의 신선도 및 신뢰도를 더욱 높여 베이커리 품목의 전문성을 고수하려는 의지를 엿볼 수 있다.

<글/ 손인수>



▶ 쿠키 전용 진열대. 40여 가지의 다양한 쿠키 세트가 진열돼 있어 구매 빈도를 높이고 있다.



▲ 2층 좌석 공간. 이곳에서 여유롭게 빵과 음료 등을 즐길 수 있다.



▲ 매장에 들어서자마자 마주치는 움직임은 인형. 고객의 시선을 끌기에 충분하다.



▲ 야외 좌석 공간. 주위의 조경과 잘 어우러진 모습이다.

# 규모 늘려 재오픈한 속초 '빵마을 사람들'

## 주부강습회 등 고객감동 마케팅 전개할 계획



▲ 갈색 간판이 분위기 있는 카페처럼 고급스런 이미지를 느끼게 한다.

속초의 빵마을 사람들(대표 이재삼)이 지난 7월 7일 점포를 확장하고 상호를 바꿔 새로 문을 열었다. 그동안 매출에 비해 점포가 너무 좁아 여러 가지로 불편한 점이 많았지만 이번 재오픈을 계기로 고객들에게 더욱 좋은 제품과 서비스를 제공할 수 있게 됐다.

빵마을 사람들이 점포를 넓히면서 더욱 많은 신경을 쓴 부분은 공장. 공장이야 말로 생산의 첨병으로서 질 좋은 제품을 생산하기 위해서는 가장 중요한 포인트이기 때문이다. 우선 공장 식구들이 편하게 일할 수 있도록 에어컨도 들어

놓고 파이로울러, 스파이럴 믹서, 컨벡션오븐 등 생산의 효율성을 높일 수 있는 각종 장비도 들어 놓았다.

이 점포는 주고객의 대부분이 근처의 부영아파트 단지에서 오는 사람들이지만 재오픈한 이후에는 이곳의 빵맛 소문을 듣고 속초시내 어디에서도 손님들이 찾아온다. 제품 종류는 150가지 정도. 가장 인기 있는 품목은 지역적인 특성으로 빵류와 도넛류. 그래서 이들 제품을 중앙에 진열했으며 매장 인테리어도 고객들이 편안하게 빵을 고를 수 있도록 아늑한 조명으로 분위기를 살렸다.

빵마을 사람들은 앞으로 주부강습회, 어린이 이벤트 등 고객을 선도할 수 있는 고객감동 마케팅을 펼쳐 나갈 계획이다.



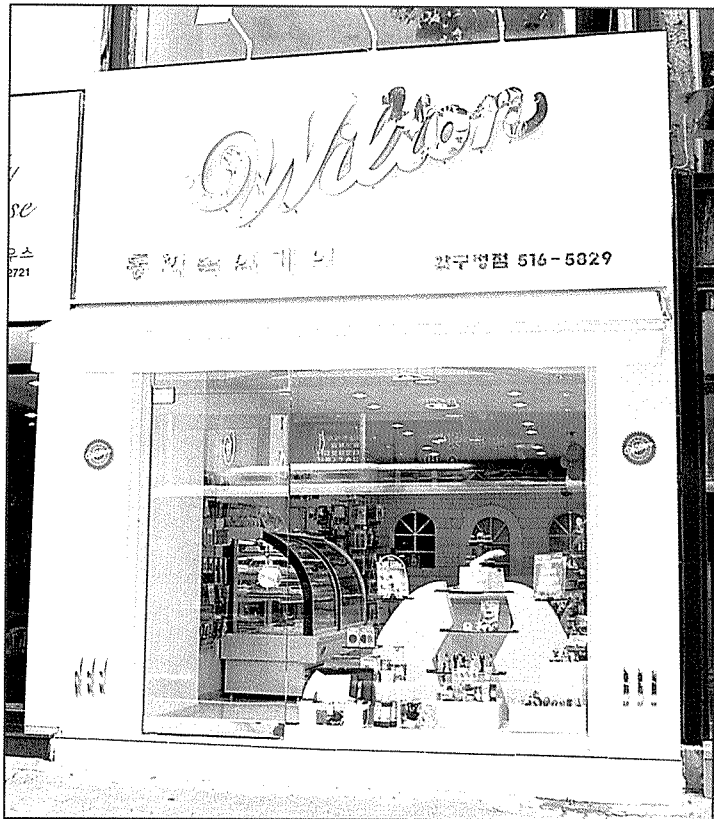
▲ 가장 인기있는 품목인 빵 및 도넛류를 가운데 푸짐하게 진열함으로써 고객의 구매욕구를 불러 일으킨다.



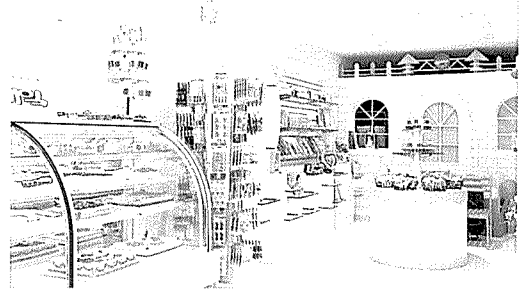
▲ 매장 뒷편의 점포를 구입, 그 전체를 공장으로 만들었다. 빵굽는 마을은 앞으로 넓어진 공장을 이용, 주부들 대상의 강좌도 펼칠 계획이다.

# 동심의 세계 '동화속의 케익' 압구정점

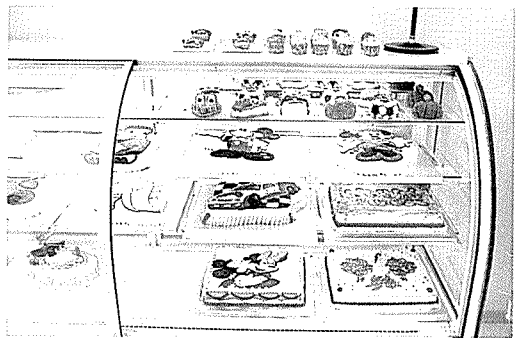
캐릭터, 웨딩 케이크 전문점으로 이미지 부각



▲ 외장전경. 전체적으로 산뜻한 하얀색에 은색 글씨가 잘 조화되어 깨끗한 느낌을 준다.



▲ 매장전경. 케이크 위에 올려놓는 탑퍼를 비롯하여 붙어도 꺼지지 않는 트릭 초에 이르기까지 각종 소품이 진열돼 있다.



▲ 쇼케이스에는 미키마우스, 미니마우스, 악어 등 다양한 캐릭터 케이크가 진열돼 있다.

지난 7월 초, 압구정동에 캐릭터 케이크와 웨딩 케이크를 전문으로 하는 '동화 속의 케익' (대표 송혜령)이 오픈했다. 기존에 있던 번동점과 달리 캐릭터 케이크 이외에 각종 케이크 액세서리와 제조에 필요한 독특한 재료, 수입 서적 그리고 베이킹을 위한 소도구를 취급한다. 특히 웨딩 케이크 위에 올려 놓는 탑퍼의 경우, 신랑·신부 모양에 멜로디가 나오는데 그 모양과 종류가 매우 다양하다.

동화 속의 케익은 디즈니사와 계약을 체결하여 미키마우스, 미니마우스, 도날드 덕 케이크 등을 생산하고 있으며 고객이 원하는 디자인으로 주문 생산도 가능하다. 이밖에 아이들이 좋아하는 귀여운 모양의 공룡, 꼬마 자동차, 악어, 축구공 케이크가 있으며 컵 케이크와 같이 소형의 제품도 있다. 케이크를 만들 때 사용하는 재료도 마가린과 쇼트닝을 쓰지 않고 100% 우유버터를 써서 품질과 맛이 좋다고 한다.

외부에서 매장을 보면 하얀색으로 단정한 외벽에 금속성의 은색 글씨가 깔끔한 느낌을 준다. 매장 정면의 디스플레이 역시 기존의 제과점과 달리 독특한 케이크 소품을 화사하게 진열하여 얼핏보고 지나치면 마치 근사한 화장품점으로 착각할 정도다.

매장 규모는 13평 정도로 그다지 크지 않지만 공장이 따로 있기 때문에 실내 공간에 여유가 있다. 점포에 들어서면 뒤편에 동화 속의 왕자와 공주가 사는 성이 꾸며져 있어 분위기를 한층 돋워준다. 이곳은 제과 소품으로 유명한 윌튼(Wilton)사의 제품을 판매하고 있어 국내에서 보지 못했던 액세서리와 베이킹 재료도 다양하게 접할 수 있다. [이]

<글 / 정현상>