



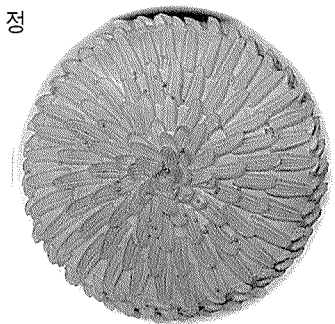
본격 케이크 전문점 '정향우케익하우스'

정교한 데커레이션으로 제품 차별화 성공

지난 1월 오픈한 부산의 '정향우케익하우스' (대표 정향우)는 국내에서 최초로 본격적인 케이크 전문점 시대를 연 곳이다. 온천점과 서면점 2곳의 매장과 별도의 생산 시설을 갖춘 이 점포는 주문 배달용 30개 포함해 1일 180여개의 케이크를 판매해 이제 운영 면에서 본궤도에 올랐다는 평가를 받고 있다.

이 점포에는 SIBA, 하이박경연대회 등에서 상위 입상해 이미 실력을 인정받은 정향우씨의 솜씨가 제품 곳곳에 녹아 있다. 가장 두드러진 특징은 뛰어난 맛은 물론 제품의 데커레이션이 무척 정교하다는 것. 문양, 꽃 등 수준 높은 '짜기' 기법이 제품 전반을 지배하고 있다. 여기에 색다른 구도에 의한 미적 완성도와 포토케이크 기법도 더해져 누가 보아도 차별화된 제품이라는 것을 한눈에 알 수 있다.

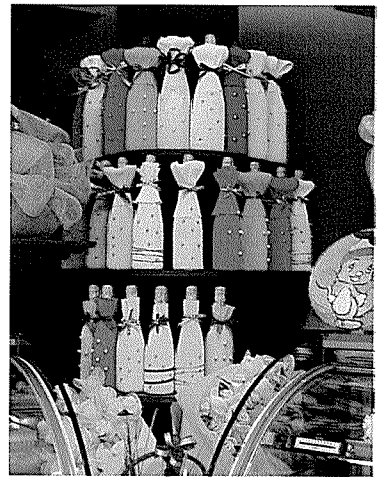
점포 구성 면에서 정향우케익하우스는 점포 전경은 물론 매장 내부의 색조를 붉은 자주색톤으로 유지하고 인테리어에서도 고급적 화려함을 배제한 것이 특징이다. 이는 인테리어가 너무 눈에 띄면 화려한 케이크의 이미지를 상쇄시키는 것을 고려했기 때문이다.



▲ 정교한 짜기 기법이 돋보이는 연꽃케이크



▲ 점포 외부와 매장을 붉은 자주색톤으로 처리하고 단순한 인테리어를 통해 상대적으로 케이크의 화려함과 고급스러움을 더욱 돋보이도록 하고 있다.



▶ 쇼케이스 사이의 샵페인 코너. 예쁘게 포장해 케이크와 함께 세트 상품으로 판매할 수 있도록 유도하는 한편 전문점 분위기 형성에도 한 몫하고 있다.



▲ 정교한 짜기 기법과 색다른 구도, 포토케이크 기법 이용 등 누가 보아도 차별화된 제품임을 느낄 수 있게 한 것이 점포 성공의 주원인이다.



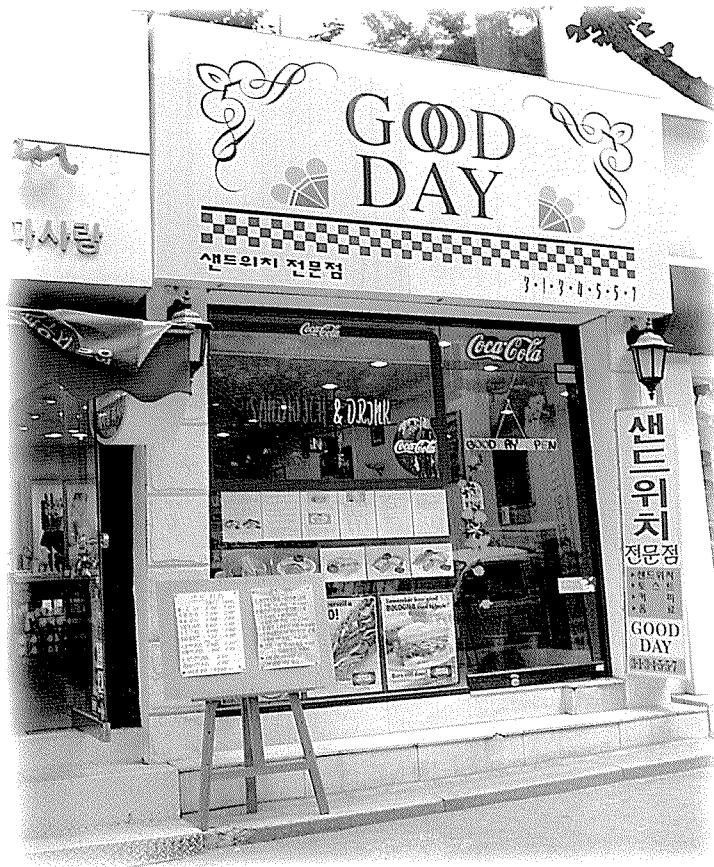
▲ 쇼케이스 위 선반의 3단케이크와 캐릭터케이크 모형은 주문 유도와 함께 고객으로 하여금 케이크 전문점의 분위기를 느낄 수 있도록 하고 있다.

매장에는 쇼케이스와 카운터만 있을 뿐 생산 시설은 일절 없다. 온천점이 8평, 서면점이 10평으로 매장 면적이 작은 탓도 있지만 본사 공장에서 9명의 직원이 생산한 케이크를 공급하기 때문이다. 대신 쇼케이스 위에 선반을 설치하고 여기에 3단 케이크 장식 모형물을 전시해 주문을 유도하고 있다. 이밖에 케이크와 세트 상품으로 판매할 수 있는 샵페인을 예쁘게 포장해 쇼케이스 부근과 카운터 뒤 벽면 선반에 카테일바처럼 진열함으로써 케이크 전문점의 이미지를 한껏 높이고 있다.

현재 이곳의 제품은 3호 크기가 1만 5,000원으로 부산 지역의 타 점포와 같다. 정교한 데커레이션과 색다른 구도 등 손이 더가고 고급스러워 보이는 제품임에도 가격을 낮게 책정한 것은 소비 수준을 감안한 탓도 있지만 일반 점포에 비해 관리, 생산 면에서 유리한 점이 많아 이 정도의 가격으로도 충분한 이익이 보장되기 때문이다.

정향우케익하우스는 오는 9월경 데커레이션에 변화를 주는 등 현재보다 제품의 고급화를 시도할 예정이다. 또 앞으로 50여 제품의 카다로그를 제작해 고객에게 다양한 제품을 선택할 수 있도록 안내하고 특판에도 활용할 계획이다. 이를 통해 주문과 점포 판매 비율을 8:2로 유지하는 등 현재보다 사전 주문을 통한 판매를 강화해 명실공한 케이크 전문점으로서의 입지를 굳힐 계획이다.

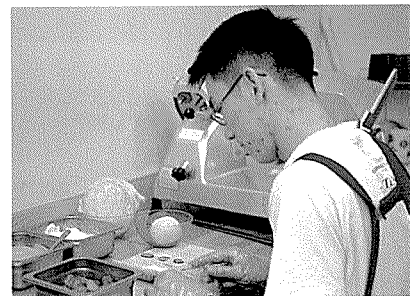
〈글/박종선〉



◀ 외장전경. GOOD DAY라는 흰색 간판이 샌드위치의 깔끔한 이미지와 잘 조화된다.



▲ 매장전경. 양 옆에 테이블을 배치하여 좁은 공간을 최대한 활용하였다.



▲ 손님이 주문한 제품은 그 즉시 제조해 신선한 샌드위치를 먹을 수 있다.

즉석제조 햄 샌드위치 전문점 'Good Day'

다양한 종류의 이국적 제품 선보여

지난 4월, 신촌의 이화여대 입구에 오픈한 햄 샌드위치 전문점 GOOD DAY(대표 : 박종석)는 델리(Deli) 스타일의 이색적인 샌드위치로 사람들에게 좋은 반응을 얻고 있다. 입점하고 있는 곳이 미국인이나 그 문화를 접하고 돌아온 사람들의 출입이 잦은 곳이라 한국에도 이런 곳이 있었나며 한 번 온 손님은 자주 찾는다고 한다.

이곳의 샌드위치는 주문을 받는 즉시 제조하여 신선한 제품을 곧바로 먹을 수 있고 손님이 샌드위치에 들어가는 햄의 종류를 자신의 취향에 맞추어서 다양하게 선택할 수 있다는 것이 특징이다. 그리고 기존의 일반 식빵 외에 호기 롤(Hoagie Roll)이라는 고급 샌드위치 전용 소프트 바게트를 이용해 제조한 햄 샌드위치는 풍미를 더하고 있다. 샌드위치에 쓰이는 햄은 미국의 햄 전문회사인 다이츠 앤 왓슨(Dietz & Watson)사에서 나온 볼로냐(Bologna), 살라미(Salami), 터키(Turkey), 쿼트 햄(Cooked Ham), 페퍼로니 등 5가지. 이 중에서 특히 터키는 칠면조 가슴살로 만들어 단백질이 풍부하고 저지방의 고급 샌드위치용 햄으로 다이어트 여성에게 가장 인기 있는 품목이라고 한다. 아침 8시부터 10시까지 커피를 무료로 제공하며 샌드위치와 함께 마시는 음료는 500원을 할인해 준다. 토스트, 우유, 핫 케이크, 에그후라이, 커피, 소시지로 구성된 세트 메뉴도 간단하게 식사를 해결하기엔 안성맞춤이다. 햄이 들어가지 않은 샌드위치는 아채, 튜나, 돈가스 샌드위치가 있는데 튜나 샌드위치의 경우 기름을 뺀 참치에 7가지 소스가 첨가된 것으로 다른 곳에서는 맛보기 힘든 별미다.

GOOD DAY는 깔끔하고 특색있는 메뉴로 부담없이 햄 샌드위치를 즐길 수 있으며 자신이 주문한 샌드위치가 위생적으로 만들어지는 과정을 직접 볼 수 있어서 손님들에게 제품에 대한 신뢰감을 주고 있다.



▲ 외장 전경. 스타벅스 매장은 1층은 바와 좌석, 2,3층은 좌석공간으로 구성돼 있다.



▲ 매장에는 콘티넨탈바가 따로 설치되어 있어서 취향에 따라 커피에 계피, 바닐라, 초콜릿, 너트, 우유 등을 첨가할 수 있다.



▲ 계산대 근처에는 그립 앤 고(Grip & Go) 상품이 있어서 매출에 도움이 되고 있다.

한국에 상륙한 '스타벅스' 이대점 차별화된 마케팅 전략과 서비스 추진

지난 7월 27일 신촌의 이화여대 부근에 스타벅스 이대점(대표 정진구)이 오픈했다. 이번엔 개점한 점포는 미국의 다국적 커피전문점체인 스타벅스(STARBUCKS)와 프랜차이즈 계약을 맺은 한국 운영업체인 에스코코리아사의 직영점으로 국내 1호점이다. 이대점의 경우 3층 규모로 총 매장면적이 80평이고 좌석수는 100석 규모이며, 영업 시간은 오전 7시부터 오후 10시까지이다. 인근에 대학이 있고 유동인구가 많은 이곳은 세계적으로 유명한 스타벅스 원두커피를 사람들에게 알리기에 좋은 곳에 입점해 있다.

이곳의 판매 품목은 카페라떼, 프리푸치노, 에소프레소 등 대표적인 스타벅스 커피 20 여종류와 스타벅스 원두 및 티(Tea) 20여 종류가 있고 샌드위치와 스콘, 머핀, 케이크, 과일 타르트, 무스 케이크, 럼 프러플 등 베이커리 품목도 28가지가 있다. 이밖에 스타벅스 머그잔, 컵받침, 텀블러, 케닝스터 등 커피관련 상품 및 액세서리 50여종을 판매한다.

커피의 경우 원두를 두 번 볶았을 뿐만 아니라 최고의 신선도를 생명으로 여기기 때문에 추출 후 1시간이 지난 커피는 절대로 판매하지 않는다고 한다. 기존의 커피 메뉴 이외에 주로 원두로 판매되는 상품을 '오늘의 커피'라 하여 특별히 제조하여 판매하기도 하는데 라틴아메리카, 인도네시아(수마트라), 아프리카(케냐)에서 생산되는 대표적인 커피의 맛을 저렴한 가격에 느낄 수 있다. 또한 환경보호의 일환으로 자신의 컵을 가지고 온 고객에게 커피값을 할인해 주기도 한다. 계산대 근처에는 그립 앤 고(Grip & Go) 상품으로 페이스트리 피낭시에, 잉글리쉬 후르츠 케이크, 마블 케이크가 준비되어 있어 계산을 마치고 나가다가 부담없이 집어갈 수 있도록한 아이디어가 눈길을 끈다. 앞으로 스타벅스 이대점은 외국의 점포와 같이 사람들이 편안하게 쉬었다가 갈 수 있는 장소로 정착시킨다는 방침이다. [6]

〈글 / 정현상〉