

산뜻한 맛과 분위기의 '케익 오페라'

생산시설 보완 및 직원 처우 개선 추진



▲ 외장전경. 전체적으로 산뜻하면서도 깔끔한 분위기이다.



▲ 매장전경. 공간 활용을 적절히 해 여유 있게 제품을 고를 수 있다.



▲ 위스키와 짬 등을 보기 좋게 배치해 판매효과를 높이고 있다.

지난 4월 26일 서초구 반포동에 케익 오페라(대표 박경선)가 오픈했다. 이 점포는 오피스가와 원룸 주택지가 밀집한 곳에 위치해 참치, 크라상, 바게트 샌드위치의 판매 비중이 높은 것이 특징이다. 지역 특성상 제품의 크기도 일반 동네 제과점보다 조금 작은 편으로 신제품도 소형화를 추구하고 있다.

매장과 공장을 합쳐 24평 규모인 이곳은 실내외 인테리어를 깔끔하면서도 산뜻한 느낌이 들도록 했다. 점포에 들어서면 공장에서 제품을 제조하는 모습을 볼 수 있으며 재료 창고를 별도로 설치, 위생관리와 생산성 향상에 도움을 주고 있다. 이곳에서 판매하는 제품은 80여 종으로 특히 케이크의 경우 생크림과 무스 전용 쇼케이스를 버터크림 전용 쇼케이스와 구분했다.

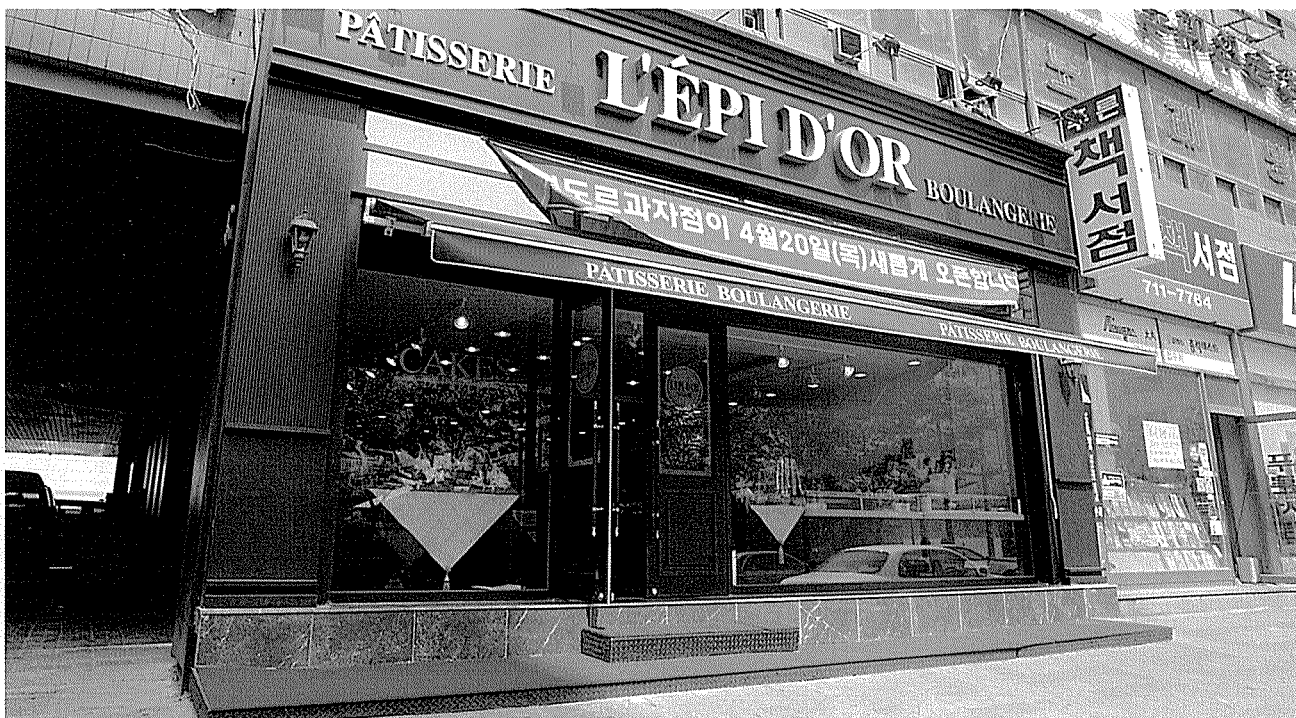
점주는 생산 직원들의 고충을 파악하기 위해 직접 제품 생산에 참여하고 있다. 따라서 생산 직원들의 애로사항이 발견되는 즉시 공장 시설의 미비점을 하나씩 보완한 점이 특징이다. 현재 공장은 충분한 작업 공간이 확보돼 있고 환기 시설과 에어컨을 설치해 최대한 쾌적한 환경에서 제품을 생산하도록 했다.

고객들에게 다른 제과점과 차별화된 이미지를 심어주기 위해 같은 이름의 제품이라도 배합과 맛을 업그레이드시켜 제품력을 강화했다. 샌드위치 외에도 바게트가 많이 판매되고 있으며 크림빵의 인기가 높은 것이 특색이다. 이밖에 고구마 조각 케이크와 월병의 판매가 많으며 선물용 세트의 비중도 크다.

케익 오페라는 앞으로 샌드위치의 판매 비중을 더욱 늘리는 한편 직원들의 처우 개선의 일환으로 보너스와 퇴직금제를 실시할 예정이다.

재 단장한 분당의 명소 '레비도르'

신제품 강화하고 안정된 제품 생산 주력



▲ 외장전경. 고급스런 톤의 색깔로 인테리어돼 있다.

지난 4월 20일 성남시 분당구 수내동에 있는 레비도르(대표 김창명)가 새로운 모습으로 오픈했다.

이 점포의 상호는 "황금의 밀"이라는 뜻으로 좋은 재료로 만든 고품질의 빵생산을 표방하고 있다. 상가 1층에 위치한 매장은 32평 규모로 베이커리 제품 이외에 커피, 돈가스, 스파게티를 즐길 수 있는 별도의 테이블이 마련돼 있다.

이곳은 양과자 20가지, 샌드위치 15가지, 식빵 8가지 등 200여 가지의 제품을 선보이고 있으며 조각 케이크 중 무스 종류는 15종으로 다양하다. 특히 재 오픈하면서 오렌지 젤리, 시찌리아노 등의 신제품들도 대폭 보강해 그동안 쌓아왔던 제품력을 한 층 더 탄탄히 했다.

같은 건물 지하에 있는 생산공장은 일의 효율과 제품 생산의 원활함을 위해 케이크실과 파이실을 독립된 구조로 운영하고 있다. 이번 공사는 단순히 배치를 바꿔 놓은 것에 그치지 않고 바닥도 다시 까는 등 제반시설을 교체했다. 공장을 안정된 구조로 설비해 근무여건을 개선하고 제품 품질을 높임과 동시에 안정적으로 제품을 생산할 수 있게 됐다.

특히 레비도르는 주말에 손님이 많아 케이크의 경우 주말에 평일보다 2배 이상 판매가 증가한다. 건강빵의 경우 자연 발효를 이용한 '판도 깐빠뉴'라는 프랑스 빵이 인기리에 판매되고 있다.

향후 레비도르는 인근의 할인 유통점과 경쟁하기 위해 양보다는 제품의 고급화에 주력한다는 방침이다.



▲ 매장전경.



▲ 매장 한편에는 24석 규모의 좌석이 있다.

〈글/ 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉