

더 젊게! 더 다양하게! 더 고급스럽게!

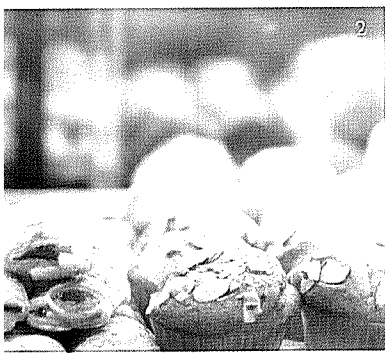
마케팅 전략의 요체, 신라명과 아셈점

지난 11월 7일, 아셈(ASEM) 광장에서 신라명과의 기와집이 발갈게 볼을 밝혔다. 기존 '보시엘(신라명과의 베이커리 카페 브랜드)' 매장의 새로운 주인이 된 신라명은 예전과는 확연히 달라진 모습이다. 이번 아셈점은 앞으로 신라명과가 나아갈 주력 방향을 한 몸에 구현하고 있다는 점에서 그 의미가 더욱 크다.

신라명과의 향후 주력 상품은 ①초콜릿 ②커피 ③파니니 샌드위치 ④생과일 주스 ⑤조각 케이크 등으로 요약된다. 아셈점은 처음부터 5가지 주력 상품의 안테나숍 역할을 하게 될 '실험 점포'로서 계획된 것. 이번 실험장을 통해서 각각의 상품에 대한 시장 적응 훈련은 물론 성공 여부의 판단까지 이루어지는 셈이다.

아셈광장은 아셈타워와 메가박스 영화관, 코엑스몰 등을 이웃 삼고 있어 젊은층의 유동이 많은 곳이다. 신라명은 이들 젊은층을 공략하기 위한 전략과 전술을 오랜 기간에 걸쳐 모색해 왔다. 이는 기존의 중후하고 고전적인 브랜드 이미지를 벗고 젊고 혁신적인 방향으로의 전환을 꾀하기 위한 것이다.

전술 첫번째, '매장의 패스트푸드점화'. 신라명과 아셈점에서는 고객과 직원이 매장에서 한데 뒤엉켜 돌아가지 않는다. 고객이 눈으로 원하는 제품을 선택하면 매대 뒤에 있는 직원이 이를 포장해준다. 이는 햄버거나 콜라를 주문해 즉석에서 바로 가져가는 패스트푸드점의 시스템을 베이커리에 차용한 것. '바로바로' 문화에 익숙한 젊은 고객들을 잡기 위한 고민의 결과이다.



전술 두번째, '제품의 소형화'. 이곳의 빵은 자체를 즐기는 것보다 커피와 함께 곁들이는 티 쿠키의 개념에 가깝다. 따라서 가벼운 마음으로 구입해 한 입에 썩 먹을 수 있는 미니 제품이 주류를 이룬다. 단과자빵류를 과감하게 밀어낸 대신 젊은층이 선호하는 미니 파이와 머핀 등으로 그 자리를 채웠다. 조각 케이크 브랜드 '쁘띠 가또' 또한 이러한 소형화의 선두주자 격이다.

전술 세번째, '저가 정책'. 점포 주변에 위치한 코엑스몰에는 무수히 많은 커피와 샌드위치 전문점이 위치해 있다. 전문화된 그들과 경쟁하기 위해 신라명과 아셈점은 고객들이 부담 없이 즐기게 하자는 방향으로 결론을 내렸다. '라일 커피'는 주변 커피 전문점에 비해 500~1,000원 정도 저렴하다. 게다가 요일별·시간대별 할인이 적용되면 가격은 1,000원까지 떨어진다. 샌드위치 또한 인근의 직장인들이 오며 가며 가벼운 마음으로 들러 구매할 수 있도록 가격대가 무겁지 않도록 했다. 이보다 고급스럽고 독특한 맛의 식사를 찾는 고객을 위해서는 5대 주력 상품 중 하나인 '파니니 샌드위치'가 따뜻하게 준비돼 있어 허전하지 않다.

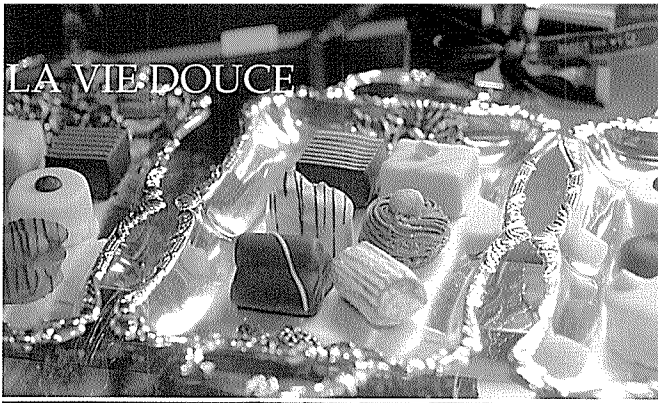
이밖에도 인테리어의 고급화, 케이크 데코의 개성화, 품목별·시간대별 다양한 할인 및 무료 증정 이벤트 등 다양한 전술이 매장 곳곳에 산재한다. 이번 아셈점은 과히 신라명과 전체 마케팅 전략의 요체라 불러도 좋을 듯하다.

<취재·김미선 / 사진·박경배>



① 신라명과 아셈점은 고급화된 신라명과 SI(Store Identity)의 첫 실험장이다. 고급격 서비스를 위해 전원 정직원을 배치했다.
 ② 커피와 함께 가볍게 즐길 수 있도록 소형화된 파이와 머핀.

LA VIE DOUCE



신라명과 아셈점 5대 주력 상품

LA VIE DOUCE 라비두스

100% 핸드메이드 초콜릿. 신라명과는 선물용 초콜릿 시장으로의 진출을 위해 자체 브랜드 '라비두스(La Vie Douce)'를 초콜릿 전문 브랜드로 전격 리뉴얼했다.

PETITS GÂTEAU 뷔띠 가또

신라명과의 노하우를 바탕으로 만들어진 쇼트 케이크 브랜드. 아셈점 케이크의 특징은 데코레이션이 젊은층의 감각에 맞게 새로워졌다.

LA MILL 라밀 커피

신라명과의 미국 라밀커피와 매장 판매 라이선스를 체결해 도입된 정통 아메리칸 스타일 커피. 향이 진하고 씹싸름한 맛이 과자류와 잘 매치된다.

PANINI 파니니 샌드위치

하나로마트 고양점에서 적용, 이미 하루 매출 30만원을 기록하고 있는 프랑스풍 즉석 조리빵, 불고기, 참치, 닭고기 3종으로 구성돼 있으며 가격은 3,000원이다.

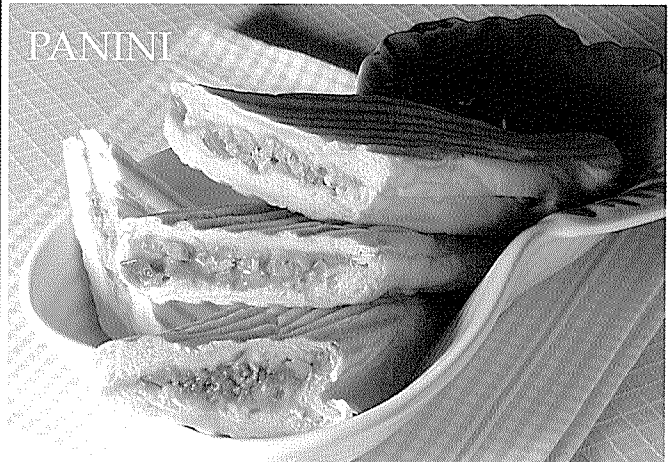
FRUIT JUICE 생과일 주스

신선한 과일을 즉석에서 갈아 만든다. 샌드위치와 함께 배치해 보다 입맛을 돋우는 역할을 하며, 구색용 메뉴로서 손색이 없다.

PETITS GÂTEAU



PANINI



LA MILL



FRUIT JUICE

