




채동현
빵굽는 셰프의 꿈

고객에게 믿음을 주는

'알림방'



알림방

셰프의 꿈에서 만드는 모든 빵에는 일관적으로 제과점에서 좋은 모양과 분량을 위하여 사용하는 화학 첨가제나 개량제등을 전혀 사용하지 않고 천연의 재료인 유산균과 효모만을 이용하는 전통적인 방법으로만 자연발효빵을 만들고 있습니다. 또한, 재료자체의 맛을 최대한 살리기 위하여 저온 장시간 숙성 배호시키는, sour sponge dough method (酵種法) 라는 새로운 개량법을 연구 개발하여 모든빵의 먹성에 적용하여 깨끗하고 건강한 빵만을 만들립니다. 저희 셰프의꿈은 아주 요그만하지만, 좋은빵을 만들어는 우리의 꿈은 아주 큼니다. 믿고 드실 수 있는 좋은빵을 만들어기위해, 최선을 다하겠습니다. 감사합니다.

빵굽는 셰프의 꿈
 ☎ : 02 3933 - 3557

제과점을 운영하다 보면 어떤 재료가 들어갔는지, 위생상 문제는 없는지, 방부제를 넣지는 않았는지 궁금해 하는 고객을 만나게 된다. 물론 고객의 궁금증을 속 시원하게 풀어주면 좋겠지만 제품에 대한 지식이 풍부하지 않은 판매 사원이 제대로 답변하지 못할 경우가 있다. 그렇게 되면 자칫 제과점에 대한 불신을 초래할 우려가 있다.

고객의 궁금증 해소는 물론이고, 제품에 대한 믿음과 친근한 느낌을 주는 '알림방'을 만들어 보는 것은 어떨까? '빵굽는 셰프의 꿈'에서는 알림방을 만들어 제품 포장시 넣어주고 있다. 제과점의 로고를 새긴 종이에 고객들이 궁금해할 만한 사항을 적어 나눠 주는 것이다.

건강에 대한 관심이 높아지면서 재료에 대해 꼼꼼히 따져보는 고객들도 많다. 이런 고객들을 위해서는 '본 제과점에서는 정수된 물만을 사용, 각종 세균이나 중금속 물질이 섞이지 않은 제품을 만들기 위해 최선을 다한다', '화학 첨가제나 개량제를 사용하지 않는 천연 발효빵을 만든다' 라는 등의 내용으로 알림방을 만들기도 한다.

새로운 제품에 대한 설명이나 고객들이 관심을 가질만한 내용이 담긴 글을 담아 고객에게 전하는 '알림방'이다. 큰손이 가는 일은 아니지만 이런 세심한 노력이 고객들에게 신뢰감을 줄 수 있다.

<취재·김민정 / 사진·박경배>

