



도심 속 작은 여유 Cake Cafe Bons

'맛, 가격, 서비스'로 지역 명소로 거듭날 터

송파구 방이동의 몽촌토성 역에서 올림픽 공원을 지나 한적한 길을 걸다보면 지난 5월 오픈한 본스베이커리(대표: 구본홍)를 만날 수 있다.

전원 카페를 연상시키는 독특한 인테리어로 단장한 이곳은 '편하게, 맛있게, 배부르게' 라는 캐치프레이즈를 내걸고 지역 명소로 거듭나겠다는 다짐이다.

흔히 베이커리하면 빵만 파는 곳으로 생각된다. 본스베이커리는 기존 베이커리 매장 개념을 탈피해 카페식으로 꾸며진 곳. 지역 주민들은 처음에는 갈색 테라스로 연결된 아름다운 건물과 매장을 보고 방문했다가 제품의 맛에 반해 다시 이곳을 찾는다고 한다. 주변에 유명 과자점이 4개나 밀집해 있는 지역인만큼 소비자들의 입맛도 매우 까다롭다.

본스베이커리는 고급 제품을 선호하는 지역 특성에 맞게 다양한 케이크류와 쿠키류, 건강에 좋은 기능성 제품류의 개발에 주력하고 있다. 이곳은 1층에 매장을, 2층에 공장을, 3층에 사무실을 두고 제품을 매일 대량 생산한다. 입소문이 자자한 점포는 제품의 맛도 중요하지만 제품의 가격을 낮춰 주변 점포와의 가격 경쟁에서 뒤처지지 않아야 한다는 것. 매장이 주택가에서 외딴 곳에 동떨어져 있어 아직은 단골고객이 형성되어 있지 않다. 그러나 햇빛이 드는 테라스에 앉아 커피 한잔에 부드러운 치즈 케이크를 먹는다면 누구나 이곳만의 독특한 매력을 감상할 수 있을 것이다.

〈취재 / 임희정 lim@mbakery.co.kr〉

- 영업시간: Am 8:30~pm 5:30
- 직원: 30명 (본스베이커리의 OEM 담당) / 5명 (직영 1호점)
- 영업 컨셉: 대량 생산을 통해 제품 가격을 10%~15% 절감. 다양한 메뉴와 고급 제품.
- 홍보 활동: 전단지, 현수막, 지역 방송 등을 통해 집중 홍보 무료 쿠폰 배부.

1. 본스베이커리 직영 1호점. 2. 1층 매장 외벽을 통유리로 꾸민 것이 특징. 콜라, 사이다 등을 마음껏 먹을 수 있게 테라스 한쪽에 무료 음료대를 마련했다. 3. 주로 늦은 저녁에 방문한 고객들이 음악이 있는 공간, 테라스에 앉아 빵과 여유를 즐긴다. 4. 생크림 조각 케이크 2,500원, 치즈 조각 케이크는 4,500에 판매한다. 케이크 카페의 명성에 걸맞는 다양한 케이크를 준비할 예정이다. 5. '이렇게 많은 쿠키 보셨나요~' 선물을 쿠키 제품이 한가득 진열대에 놓여 있다. 7. 고급 제품을 취급하는 영업컨셉에 따라 질적으로 우수한 커피를 제공할 예정으로 '커피+스프+바게트' 등의 세트 메뉴도 개발할 계획이다.

