



일산의 새로운 명소 '피터팬과자점' 최고의 팀웍으로 최상의 제품 선보일 계획

지난 7월 9일 일산에 피터팬과자점(대표 박용배) 주업점이 오픈했다.

최근 교육과 주거 환경에서 으뜸으로 꼽히고 있는 일산 신도시의 중심부에 자리잡고 있는 이 점포는 30~40대 거주 인구가 대다수를 차지하는 지역 특성을 고려해 고급스러우면서도 편안함을 주는 컨셉으로 고객들에게 다가서고 있다. 점포 규모는 공장과 매장을 합쳐 53평으로 공장에 12명의 생산직원이, 매장에는 7명의 판매직원이 새로운 피터팬과자점을 열어나가고 있다. 이 곳의 생산직원들의 경력은 평균 6년으로 최소 2년에서 최고 16년까지 베테랑 기술인들로 구성되어 있다. 연희동 본점과 주업점을 총괄하는 김용환 기술상무는 "본점과 마찬가지로 모든 직원들이 장기 근속을 할 것이라 믿는다"며 탄탄한 팀웍을 자신했다.

이 점포의 또 하나의 특징은 매장의 판매직원들 가운데 동경제과학교 출신을 비롯해 제과기술 소유자가 많다는 것이다. 고객에게 제품에 대한 정확한 설명을 할 수 있는 것은 물론, 고객들의 기호에 따라 제품 구성을 변화시키는 데에도 이들의 역할은 상당히 크다고 한다. 이미 본점에서는 지난해부터는 처음 입사하는 생산직원들에게 일정 기간 동안 매장 근무를 하도록 하고 있어 좋은 교육 효과를 얻고 있다.

점포의 제품 구성은 빵의 비율을 40% 정도로 가장 많은 비중으로 두고, 양과자를 30%, 쿠키류를 비롯한 기타 선물용 제품을 30% 정도 생산 중에 있다. 대부분의 제품은 연희동 본점과 같은 맛을 유지하는 것을 원칙으로 하지만 고객의 연령층 및 지역 성격에 맞춰 데코레이션을 비롯해 제품 구성에도 변화를 시도할 계획을 갖고 있다.

한편 이 점포는 소형 케이크류의 용기를 다양화 시키고 있는데, 이로 인해 발생하는 가격 상승 문제를 재활용을 통해 고객들에게 환원시키는 아이디어로 해결하고 있다. 현재 미니 무스, 젤리류 등 원가 600원~1,500원의 용기에 담아 판매하고 있는 제품들은 용기 회수시 용기 원가의 90%를 돌려주고 있어 고급 제품을 저렴한 가격에 즐길 수 있도록 하고 있다. 이밖에도 피터팬과자점 주업점은 앞으로 월 3회 이상 신제품을 개발하고 시식회를 비롯한 적극적인 이벤트를 실시하는 등 30만 일산 인구의 입맛을 한층 업그레이드 시키기 위해 박차를 가할 계획이다.

〈취재 / 허미경 jpkyoung@mbakery.co.kr〉





- ① 대단위 아파트 단지가 조성되어 있는 주거 복합 지역 일산에 위치한 피터팬과자점 주업점.
- ② 빵 전용 매대. 매대 뒷편으로는 점포 내부에서도 보이고 외부에서도 볼 수 있는 케이크 아이싱 코너가 따로 마련돼 있다.
- ③ 점포 내부는 좌측과 전면에 설치된 공장을 훤히 볼 수 있도록 유리로 마감하고 종류별 매대를 동선을 최대한 고려해 설치했다.
- ④ 오픈 당일부터 높은 호응을 얻고 있는 양과자류는 오후가 되면 빈 쟁반이 늘어나 뒤늦게 오는 고객들을 아쉽게 하기도 한다.
- ⑤ 쿠키, 구움과자 등의 선물용 제품에 대한 고객들의 반응이 예상 외로 높아 앞으로 더욱 다양한 종류의 포장세트를 구성할 계획이다.
- ⑥ 가족적인 분위기에서 근무하는 작업 환경. 고객과 매장, 매장과 공장간의 즐거운 대화가 맛있는 제품을 만들어 내는 비결.
- ⑦ 용기 회수시 조가비 모양은 원가 1,500원에서 1,200원을, 원형 도자기는 원가 600원에서 500원을 돌려주고 있다.
- ⑧ 조리빵 시식코너. 고객들이 듬뿍 올린 토핑물의 양에 한번 놀라고, 시식용 제품의 크기에 다시 한번 놀란다.
- ⑨ 문촌 마을 아파트 단지를 비롯해 대규모 상가 지역이 한눈에 훤히 내다 보이는 매장 출입구.

