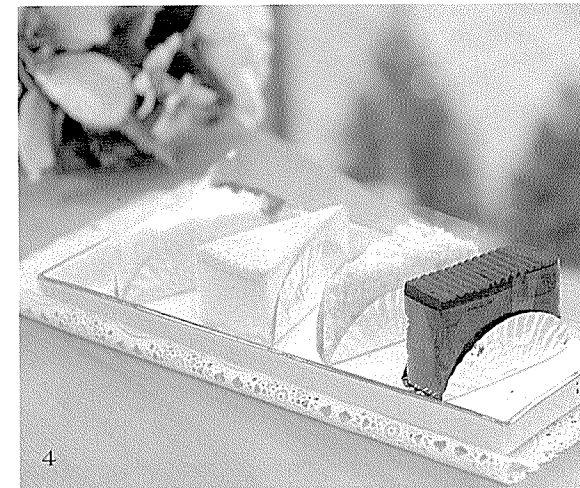


전통 위에 재탄생한 '봉베이커리' 이미지 변신과 공간 활용도 증대



강남구 압구정동에 위치한 봉베이커리(대표 김종익)가 재오픈했다.

프랑스어로 '우수한 제과점'이란 의미를 갖는 봉베이커리는 1997년 오픈해 다양한 고급제품으로 고객층을 확보해왔다. 아파트 밀집 지역에 위치한 이 점포는 보다 효율적인 고객 서비스를 위해 한달 여간에 걸친 리모델링 작업을 통해 새로운 변신을 시도했다.

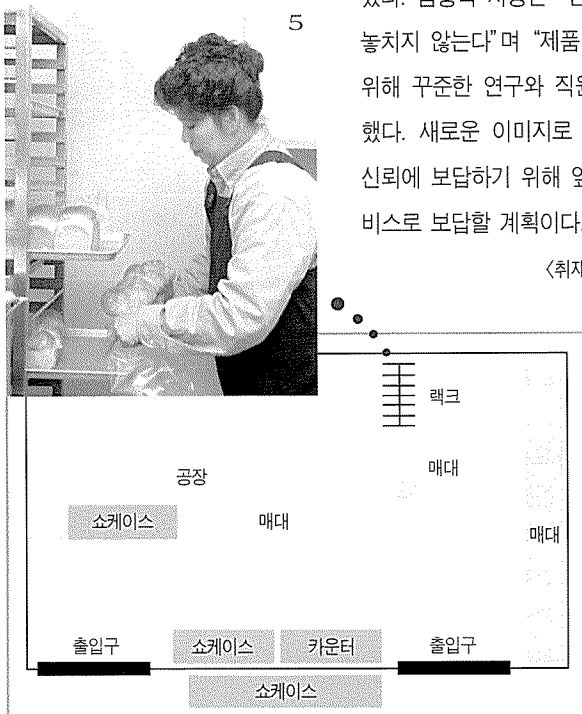
인테리어의 컨셉은 투명한 이미지 창조와 공간 활용도 증대를 포인트로

쇼케이스 교체와 매대의 폭과 높이 조정 등으로 공간 효율성을 높였다. 또한 공장 내부가 보이도록 매장과 공장을 흰벽과 투명창으로 마감 처리했고 매대, 쇼케이스 뿐만 아니라 제과기계까지 전체 점포의 색상을 조화시킨 것이 특징이다.

그동안 4번의 리모델링 작업을 거처온 이 점포는 점포주가 시공에 참여해 각별한 신경을 써왔다. 고객과 직원들의 의견을 모두 체크해 설계도를 구상하고 전기, 수도, 목재, 기계에 걸쳐 모든 과정을 각 업체별로 섭외해 점포의 특성을 살린 맞춤형 인테리어를 선보였다. 특히 색채 선택과 동선을 가장 중요시 여긴 이번 공사로 30평 규모의 점포가 이전보다 훨씬 넓게 느껴진다는 것이 고객들의 반응이다.

한편 봉베이커리는 꾸준한 기술 개발을 통해 평균 100여 가지이상의 다양한 품목을 내놓고 있다. 김종익 사장은 "단골 고객들은 맛의 작은 변화도 놓치지 않는다"며 "제품 수준을 지속적으로 향상시키기 위해 꾸준한 연구와 직원 재교육에 힘쓰고 있다"고 말했다. 새로운 이미지로 변신한 봉베이커리는 고객들의 신뢰에 보답하기 위해 앞으로도 더욱 우수한 제품과 서비스로 보답할 계획이다.

〈취재 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr〉



- ① 한쪽 벽을 통유리로 처리해 멀리에서도 점포 내부를 선명하게 볼 수 있도록 했다.
- ② 봉베이커리 제품은 화려한 장식을 배제하고 심플하고 절제된 데코레이션이 특징이다.
- ③ 바뀐 인테리어는 공장과 매장간의 커뮤니케이션을 더욱 원활하게 하고 고객에게 신뢰감을 심어주고 있다.
- ④ 봉베이커리의 인기제품 모음. 로얄치즈케이크, 레어치즈케이크, 고구마케이크, 쇼콜라 케이크 등이 좋은 반응을 얻고 있다.
- ⑤ 빵류 매대 옆에 랙전용 출입구가 위치해 고객이 갓 구워져 나온 제품을 선택하면 즉석에서 포장 판매하고 있다.

포항의 새 명소로 부상 '빠띠도르'

케이크류 위주 품목 차별화로 젊은층 공략

포항시의 새로운 명소를 꿈꾸는 빠띠도르(대표 김호영)가 오픈했다. 파티세리(제과)와 도르(황금)를 합성한 상호의 이 점포는 포항시 변화가인 중앙상가 진입로에 입점, 젊은층의 유동 인구를 고객으로 흡수하려는 경영 전략에서 탄생한 카페형 제과점. 맞은 편에 공사 중인 '인터 밀라노가' 3월경 오픈하면 옷가게·악세사리점 등 450여개의 패션 관련 점포가 입점할 예정이어서 이를 이용하는 젊은층 상당수가 빠띠도르의 고객층이 될 것으로 예상되고 있다.

1층 20여평, 2층 20여평, 공장 20여평, 재료 창고 20여평 등 총 80평 규모인 빠띠도르의 제품 및 매장 컨셉은 상권 및 고객층의 특성에 맞게 젊은층을 겨냥하고 있다. 20여평의 1층 매장 한편의 쇼케이스에는 일반 점포에서는 드문 핸드 메이드 초콜릿이 다수 포진해 있고, 또 다른 쇼케이스 안에도 2~3개의 생크림케이크를 제외하곤 무스케이크가 주종을 이루는 가운데 크림치즈·초콜릿케이크 등 다양한 케이크류가 자리하고 있다.

셀프 진열대에도 대부분의 제품이 케이크류 또는 쿠키로 구성돼 있어, 젊은층을 특화된 제품으로 적극 공략하겠다는 빠띠도르의 판매 전략을 엿볼 수 있다. 20여평 규모의 2층은 고객의 휴식 공간. 1층 매장 또는 2층에서 고객이 선택한 케이크류를 커피 및 생과일 주스 등 음료와 함께 편안한 분위기에서 즐길 수 있는 객석으로 구성돼 있다.

제과 기능장인 빠띠도르의 김호영 사장은 아직 국내 소비자에게 보편화되지 않은 무스케이크의 정착을 위해 무스의 양을 줄인 '한국형' 제품을 선보이고, 무료 시식을 통해 제품 알리기에 나설 계획이다.

특히 빠띠도르는 직접 제조한 아이스크림케이크를 판매하고, 자연산 치즈를 이용한 샌드위치류를 증강하는 한편, 점두 판매가 가능하도록 설계된 매장 구조를 이용해 아이스버거·햄버거·튀김류·소프트아이스크림 등을 선보임으로써 포항의 새로운 명소로 자리매김한다는 계획이다. <취재 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>

- ① 중후한 톤의 이미지로 단장한 빠띠도르는 포항 중심상가의 진입로에 위치해 젊은층의 유입을 겨냥하고 있다.
- ② 상권 특성에 맞는 특화된 품목을 지향하는 판매 전략에 따라 몇가지 빵류를 제외하곤 대부분의 제품이 과자류로 구성돼 있다.
- ③ ④ 핸드 메이드 초콜릿과 무스케이크가 주종을 이루는 제품 구성에서 알 수 있듯 빠띠도르는 젊은층 고객을 집중 공략하는 판매 전략을 펼치고 있다.
- ⑤ 1층 또는 2층 매장에서 고객이 선택한 제품을 커피 등 음료와 함께 즐길 수 있도록 객석 공간을 두고 있다.
- ⑥ 빠띠도르는 아이스크림케이크, 자연 치즈 이용 샌드위치 등 선보여 품목 차별화를 꾀함과 동시에 아이스버거, 햄버거, 튀김류 등 점두 판매 활성화에도 주력할 계획이다.

