

마인츠돔(MAINZ DOM) 과자점 서초점 차별화된 맛과 인테리어로 승부

서울 서초동에서 오랫동안 사랑받아오던 프랑세즈과자점이 '마인츠돔'으로 새롭게 태어났다. 고급스러운 인테리어와 차별화된 맛, 갖가지 제품으로 한층 업그레이드한 마인츠돔의 신경영전략을 들여다본다.

글_박소희 기자 · 사진_주현진

지난 11월 3일 서초구 서초동 주민들에게 5년 동안 꾸준한 사랑을 받았던 프랑세즈과자점이 '마인츠돔' (대표 홍종식)으로 새롭게 태어나 그 인기를 더해가고 있다.

제4호점을 오픈한 마인츠돔은 다른 점포와 마찬가지로 아파트 단지과 상가, 학교, 학원이 밀집한 곳에 입지해 고객층이 매우 다양한 편. 주부와 학생들은 물론이고 사무실 직원과 인근 학원 강사까지 모두 단골고객으로 확보했다.

이곳에서는 특정 타깃을 대상으로 한 특별한 주력상품이 없는 대신 모든 제품들이 일정한 구매층을 확보하고 있다. 각종 곡물을 이용한 건강빵류는 주부들을 비롯한 장년층에게, 양과자류는 젊은 직장인에게 인기가 높다. 학생들의 간식용으로 판매되는 샌드위치와 프티 가또, 아이스크림, 초콜릿 등도 꾸준한 매출을 올리고 있는 효자 품목이다. 이렇듯 제품의 종류와 양이 많아 매장 안쪽에 위치한 공장은 잠시도 쉴 틈없이 바빠 움직인다. 빵 만드는 곳과 양과자 및 케이크류를 만드는 곳으로 분리된 공장에서는 10명의 직원이 150여 종에 달하는 제품을 매일 생산한다.

마인츠돔은 독일 '마인츠'라는 도시에 있는 유명한 성당에서 따온 이름으로 독일 성당들이 주는 중후하고 멋스러운 분위기를 연출하기 위해 점포 내부를 전체적으로 어두운 갈색톤의 목재로 마감하고 쇼케이스와 매대도 동일하게 짙은 갈색을 사용해 고급스러우면서도 차별한 느낌을 준다. 자칫 무겁고 가라앉아 보이기 쉬운 점포 분위기를 밝게 해주는 점포 가장 자리를 따라 달아놓은 등을 보면 눈에 잘 띄지 않는 곳까지 세심하게 신경 쓴 노력이 엿보인다. 또한 중후한 매장 이미지에 한 몫하는 커다란 상들리에와 채도가 높은 할로겐 조명을 이용해 실내를 밝게 비춰 점포 밖에서도 안이 환하게 보일 수 있도록 했다.

편안한 느낌의 인테리어가 돋보이는 마인츠돔은 다양한 고객층을 확보한 탓에 매장에 붐비는 시간대가 잦아 시간대별로 효율적인 서비스가 이뤄질 수 있도록 각별한 노력을 기울인다. 효율성과 함께 마인츠돔이 자신있게 내세우는 서비스정신은 '기본'에 입각한 친절함으로, 직원들 모두 언제나 고객과 눈을 맞추고 깎듯이 예의를 지키려고 노력한다.

아낌없는 시설투자와 메뉴개발, 친절함 서비스로 두터운 고객층을 형성하고 마인츠돔은 앞으로도 그 노력과 정성이 계속되는 한 이곳을 찾는 고객들의 발길은 더욱 잦아질 듯 하다.

연락처 02)3473-0304

찾아오는 길 서울 서초구 서울고등학교 건너편



1 제품의 질로 승부하는 최고급 수제 초콜릿 선물세트, 2 중후하고 고급스러운 느낌의 인테리어가 돋보이는 실내 인테리어는 고객들에게 편안함을 선사한다. 3 각각 다른 맛의 조각 케이크 10개를 모은 '모듬케이크'. 가격대가 다소 높음에도 불구하고 다채로운 맛을 느낄 수 있어 꾸준한 사랑을 받고 있는 마인츠돔과자점의 베스트셀러 상품. 4 한 언론단체에서 가장 맛있는 빵으로 선정된 호두크림 치즈빵. 마인츠돔을 대표하는 빵으로 자리잡았다. 5 찹쌀, 검정콩, 밤, 호두, 완두배기, 검정깨 등 건강에 좋은 재료를 골라 만든 라이스 빈. 식사대용으로도 손색이 없다. 6 미니 사이즈로 만들어 부담없이 갖가지 맛을 즐길 수 있는 미니 데니쉬. 앙금, 소세지, 치즈, 완두배기 등 개당 400원에 판매한다. 7 프랑세즈과자점에서 마인츠돔과자점으로 새롭게 변신해 서초동 주민들에게 더욱 사랑받고 있다.

