



광주 풍년제과

광주 제과업계의 온고지신(溫故知新)

글 · 허윤정 기자 | 사진 · 주현진

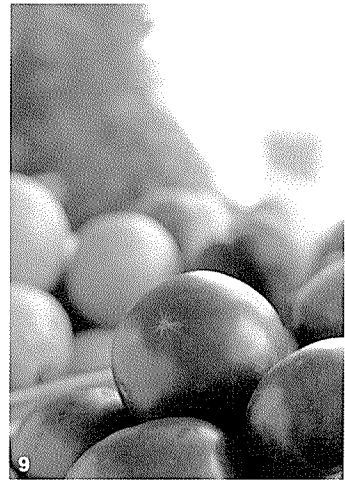
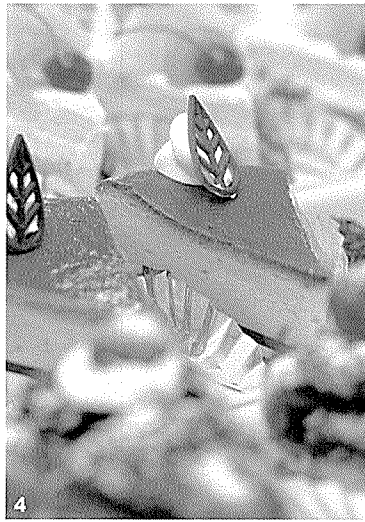
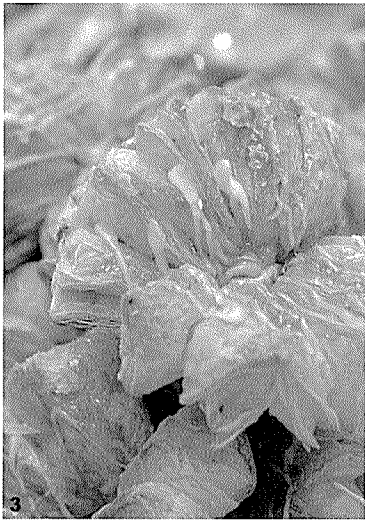


1. 매장 전경. 오랜 기간 동안 몇 번의 리뉴얼을 거쳐 고객들에게 늘 새로운 모습을 보여주고 있다. 2. 광주 풍년제과의 최준휴 대표와 박동선 사장, 임광선 공장장, 매장 직원들 (사진 왼쪽 위부터 시계방향으로).

광주시 동구 호남동은 쇼핑 인파와 극장 관람객으로 인해 밤낮으로 붐비는 광주의 대표적인 '다운타운(Downtown)'이다. 호남동 사거리 20년 동안 지켜온 '풍년제과(대표 최준휴)'는 유행에 따라 수없이 바뀌는 상점들 사이에서 꿋꿋하게 자리를 지키고 있어 더욱 뜻깊은 제과점이다. 오래된 단골고객이 많았던 풍년제과는 3년 전부터 매장 옆에 대형 쇼핑몰과 극장이 입점한 밀리오레가 생기면서 젊은 고객들의 사랑까지 한몫에 받게 됐다.

“번성기였던 1990년대에 비하면 지금은 다소 침체기예요. 길 하나를 사이에 두고 프랜차이즈 업체가 속속 문을 열기 시작한 탓이죠.”

최준휴 대표는 20여 년 동안 광주의 제과업계 상권을 몸소 느낀 점을 그대로 전한다. ‘광주의 명동’이라 불리는 호남동에서 승승장구하던 풍년제과는 사거리에 크라운베이커리, 파리바게트가 차레로 오픈하면서 치열



한 경쟁을 해야 하는 위기를 맞았다. 그러나 전통이란 말 속에는 이곳을 믿고 찾는 고객들의 신뢰가 포함되어 있듯이 20년 단골들의 끊임없는 사랑으로 매출에서 우위를 차지할 수 있었다. 최근에는 젊은층을 공략하기 위해 신제품을 개발하는 등 다각적인 변신을 꾀하고 있어 앞으로 활약이 더욱 기대된다.

직접 삶아 만든 팔배기 맛이 일품인 팔빙수는 이곳의 오랜 자랑거리. 팔빙수 하나를 맛보기 위해 멀리서 일부러 찾아오는 고객들이 많다. 그 밖에도 각종 페이스트리류와 조각 케이크로 가득 채운 매대가 문을 열고 들어서는 손님들을 반갑게 맞이한다.

풍년제과의 또 다른 자랑거리는 옛것을 바탕으로 새로움을 추구하는 것이다. 점포 한편에 마련한 음료 코너는 커피, 생과일주스 등을 테이크아웃할 수 있도록 꾸몄다. 음료가 많이 팔리는 여름에는 본 매장의 매출을 뛰어넘을 정도로 인기가 좋다.

여름 비수기를 음료 아이템으로 슬기롭게 극복하고 가을을 대비해 새로운 제품을 준비하는 광주 풍년제과. 앞으로도 오래도록 호암동의 명소로 자리매김할 것으로 보인다. **B**

3 보기만 해도 바삭한 식감이 느껴지는 페이스트리. 겹겹이 쌓인 층이 무척 먹음직스러워 보인다. **4** 다양한 맛과 모양의 조각 케이크는 시원한 음료와 함께 더위를 식혀주는 좋은 메뉴. **5** 이곳의 팔빙수는 직접 삶아서 만든 팔배기의 맛으로 유명하다. 멀리서도 찾아오는 고객이 있을 정도. **6** 각종 파이류는 젊은 고객들이 많이 찾는 품목. 더운 여름이지만 꾸준히 판매되고 있다. **7** 중장년층은 옛 추억을 찾아 풍년제과를 찾는 경우가 많다. 동창회나 기타 모임을 가질 때 일부러 이곳을 찾는다. **8** 최근 유행하는 음료를 직접 만들어 판매한다. 여름에는 생과일주스, 아이스크림 등의 매출이 제과제품보다 많을 정도. **9** 음료 코너에 마련된 싱싱한 과일, 고객이 보는 앞에서 직접 갈아 만들어 제공한다.

TEL : 062)223-3330
 위치 : 광주시 동구 호암동 밀리오레 옆