



전주 풍년제과

## 제과점 경영에 신개념 마케팅 도입!

글 · 허윤정 기자 | 사진 · 주현진

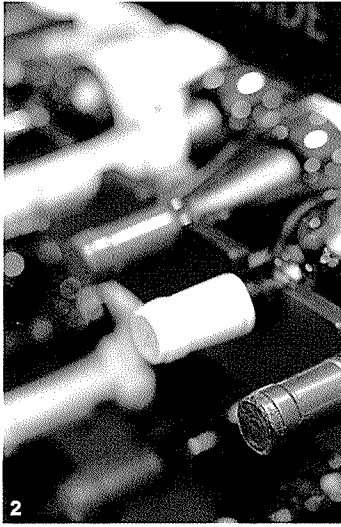


비빔밥과 판소리 등으로 유명한 전주에서 빵과 케이크 하면 떠오르는 곳이 바로 '풍년제과'다. 30년이 넘도록 전주뿐 아니라 전북지역의 대표 베이커리로 이름 높은 풍년제과는 전주의 대표적인 향토 기업으로 자리잡았다.

전주시 진북동에 자리한 풍년제과(대표 유영국) 또한 새로운 마케팅과 아이템으로 그 명성을 더욱 높이고 있다. 인근 아파트 단지의 주민들이 고급 입맛을 자랑하는 터라 이에 맞는 참신한 제품과 이벤트를 개발하느라 유영국 사장은 잠시도 편히 지낼 시간이 없다. 고객 감동을 위해 고민하던 그는 대기업에 근무했던 경험을 살려 '고객제일주의 원칙'을 제과점 경영 철학으로 삼았다.

“어떻게 하면 손님들을 감동시킬 수 있을까 생각합니다. 이제는 업종을 막론하고 마케팅이 성공의 열쇠로 자리잡은 시대니까요.”

풍년제과는 지난 5월 오픈할 때부터 색다른 이벤트로 고객의 눈길을 끌었다. 제과점 앞에 공간을 마련해 '작은 음악회'를 연 것이다. 아파트 주민들과 함께 노래를 부르며 제과점 오픈을 축하했던 이 행사는 고객들에게 긍정적인 이미지를 심어주었다.



고객들의 신상명세를 일목요연하게 데이터베이스화하는 것은 기본. 케이크와 와인 등의 배달 서비스뿐 아니라 60세 이상의 노인들에게 저렴하게 제품을 제공하는 등 남다른 경영을 자랑한다. 부녀회나 관공서의 소모임에서 1일 판매를 할 수 있도록 주선하고 그 수익금을 모두 봉사하는 데 사용하는 등 베푸는 일에도 아낌없는 정성을 쏟는다.

유영국 사장이 새로운 마케팅에 주력한다면 유인철 기술상무는 참신한 제품 개발을 전적으로 책임지고 있다. 브로콜리, 배추 등의 어린잎을 이용한 '새싹 샌드위치', 막걸리로 발효시킨 뒤 떡처럼 쪄낸 '주중빵' 등은 이곳의 히트 상품. 점포 오너와 공장 책임자가 각각 자신의 전문 분야에 주력하는 점이 성공적인 매출증대의 밑거름이 됐다.

풍년제과의 또 다른 자랑거리는 바로 직원들이다. 모두들 제과제빵 기능사가 되겠다는 일념으로 바쁜 가운데서도 틈틈이 공부해 좋은 결과를 기다리는 중이다. 7월에 치른 제과제빵 기능사 시험에서 공장 직원은 물론이고 매장 직원까지 기능사 자격증 취득을 위해 바쁜 시간을 쪼개가며 시험 준비를 했다.

이렇듯 끊임없이 새로움을 추구하기 위해 노력하는 전주 풍년제과는 그 명성에 걸맞게 고객들의 사랑도 충분히 받을 것으로 예상된다. ㉓



- 1\_ 앙증맞은 프리 푸드 세트, 2만5천 원이라는 높은 가격에도 꾸준히 판매된다.
- 2\_ 생일 케이크와 더불어 와인과 많이 판매된다. 고객들은 주로 저렴한 가격대의 제품을 선호한다.
- 3\_ '술떡' 같이 보이는 주중빵은 막걸리를 발효시킨 구수하고 쫄득한 맛으로 매우 인기가 높다.
- 4\_ '빨간 리본을 잡아라!'. 빨간 리본이 붙은 품목에 한해 20% 할인된 가격에 판매한다. 톡톡 튀는 아이템이 돋보인다.
- 5\_ 맛과 영양이 뛰어난 각종 샌드위치는 학생들 간식용으로 많이 판매되는 효자 상품이다.
- 6\_ 커다란 창문 옆에 테이블과 의자를 마련해 각종 음료와 빵을 먹을 수 있는 공간을 만들었다.
- 7\_ 아파트에 거주하는 주부 고객뿐 아니라 외부 손님도 이곳을 많이 찾는다. 선물용 쿠키 선물 세트는 비싼 가격에도 많이 팔린다고.

TEL : 063)253-4100  
 위치 : 전주시 덕진구 진북 2동 우성아파트 상가 1층