



3 4



5



# 전통 이어가는 베이커리 '쉐라미과자점' 매출 업! 분위기 업!

1974년 부산광역시 사하구 제과점 영업허가 1호점으로 등록된 '항미당'에서 출발한 쉐라미과자점은 많은 변화를 거듭해왔다. 오랜 단골 고객들의 성원에 보답하기 위해 편안한 휴식공간을 정비하고 새롭게 탄생한 쉐라미과자점의 구석구석을 소개한다.

글\_박소희 기자·사진\_주현진



7



32년 동안 부산광역시 사하구 터줏대감으로 자리잡은 쉐라미과자점(사장 최영식)이 지난 10월 18일 리뉴얼 오픈했다. 1974년 부산광역시 사하구에서 '항미당'으로 시작한 쉐라미과자점은 3대 째를 이어가며 상호를 변경하고 시대의 흐름에 맞게 리뉴얼하면서 그 모습이 변해왔다.

오랫동안 동네 단골 고객의 사랑을 듬뿍 받아 온 쉐라미과자점은 최근 급격히 떨어지는 매출의 문제점을 분석한 결과 요즘 고객이 원하는 베이커리는 친근한 동네 빵집보다는 세련된 만남의 공간이라는 점에 착안, 본격적인 리뉴얼 공사를 시작했다. 우선 편안하고 안락한 카페를 마련하기 위해 매장 한 칸을 과감하게 상큼한 오렌지색, 그린색, 베이지색 중심으로 분위기를 탈바꿈시켰다. 벽지, 의자, 테이블, 그림 등 고급스러운 인테리어 소품을 사용하고 꼼꼼하게 색을 맞춰 깔끔한 이미지를 부각시켰다.

예전에 비해 음료메뉴도 대폭 늘리고 아이스크림 코너도 따로 마련해 카페부분을 강화시켰다. 아울러 제품을 돋보이게 하는 조명과 매대의 바구니까지 세심하게 신경썼다. 바뀐 제과점 이미지에 맞춰 매장 직원들의 유니폼도 산뜻하게 바꾸고 직원 모두가 새로운 마음으로 손님맞이에 움직임이 분주하다. 무엇보다 신경을 가장 많이 쓴 부분이 편안한 카페 이미지에 맞게 확 바꾼 깔끔한 화장실이다. 화장실이 깨끗하면 다시 한번 찾게 되는 심리를 고려해 잠깐 들리는 손님뿐만 아니라 대화를 나누기 위해 오래 머무는 손님들을 위해 화장실 부분에 많은 공을 들였다고 한다.

오랫동안 동네 빵집 이미지로 사랑받아 온 쉐라미과자점의 주매출원은 양과자보다는 빵이다. 주로 오후시간대부터 퇴근시간까지 가장 붐비는 쉐라미과자점은 예전부터 인기있는 팔빵, 소보로빵부터 새롭게 선보이는 크림치즈, 헤이즐넛 등을 이용한 빵, 샌드위치까지 갖가지 빵이 골고루 팔린다. 워낙 오래된 단골고객이 많아 예전부터 즐겨먹던 빵을 찾아오는 고객이 있어 빵 종류를 줄이기는 힘들다고.

쉐라미과자점은 빵은 물론이고 케이크, 구움과자, 만주, 샌드위치 등 어느 제품하나 소홀히 하지 않는다. 제품을 정비하고 새롭게 리뉴얼한 덕분에 단골 고객은 물론 매장을 찾는 고객이 늘어 최근에는 예전매출을 되찾고 차근차근 매출 상승중이다.

"매출 상승보다는 예전 매출로 원상복귀한 것만으로도 만족합니다. 한자리에 오랫동안 베이커리를 꾸려올 수 있었던 것은 무엇보다 주변 고객들의 한결같은 사랑의 힘이었다고 생각합니다. 공사 기간 동안 관심을 갖고 기다려준 고객들에게 늘 고마운 마음입니다."

매출 감소의 원인을 철저히 분석하고 새롭게 변하는 유행에 뒤지지 않기 위해 제품개발은 물론 매장 인테리어까지 세심한 신경을 쓰는 주인의 마음과 대를 이어 베이커리를 지켜나가는 장인정신에서 베이커리 업계의 밝은 미래가 느껴진다. ☺

1 한결 밝아진 실내에는 카페와 베이커리 부분으로 나뉘어져 각각 색다른 분위기를 연출한다. 2 리뉴얼 오픈하면서 간판과 외관까지 산뜻하게 탈바꿈해 한층 가벼운 느낌을 준다. 3 쉐라미과자점 인기제품 헤이즐넛 빵, 부드러운 반죽과 헤이즐넛 커피가 찰떡궁합을 이뤄 남녀노소가 즐겨찾는 오후 영양간식으로 인기가 좋다. 4 오렌지색, 그린색, 베이지색으로 화사하게 꾸민 카페는 편안한 심터와 새로운 만남의 공간으로 자리잡았다. 5 넓은 매장의 쇼케이스에는 갖가지 제품이 보기 좋게 진열되어 있고 환한 조명을 설치해 제품을 더욱 돋보이게 한다. 6 리뉴얼하면서 전체 분위기에 맞게 작은 소품, 색에도 세심하게 신경 썼다. 7 특수절 제품을 진열하는 매대. 각 특수절에 맞춰 새로운 제품을 진열하고 홍보한다.

연락처 051-208-0033~4

찾아오는 길 지하철 1호선 괴정역 6번 출구