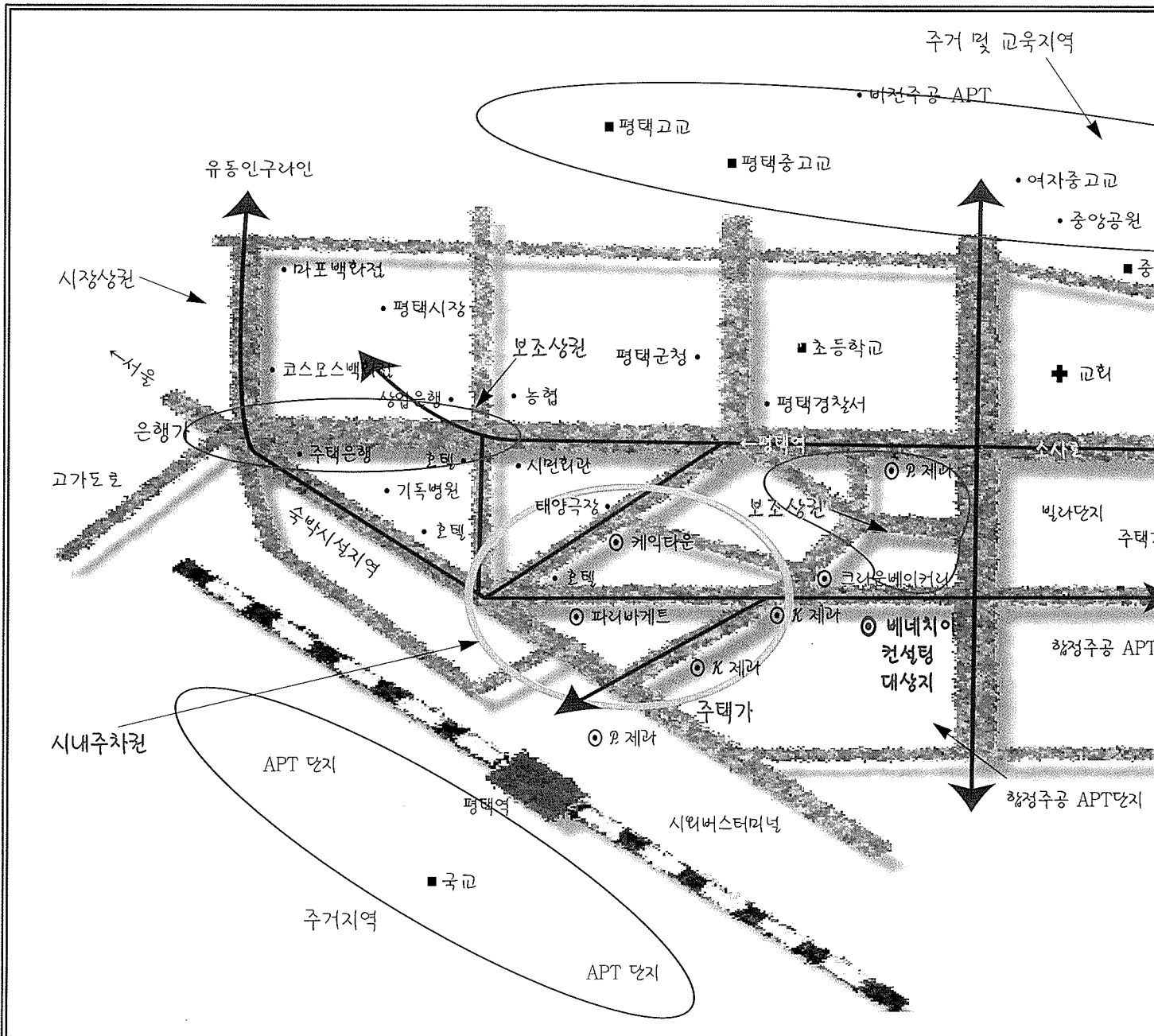
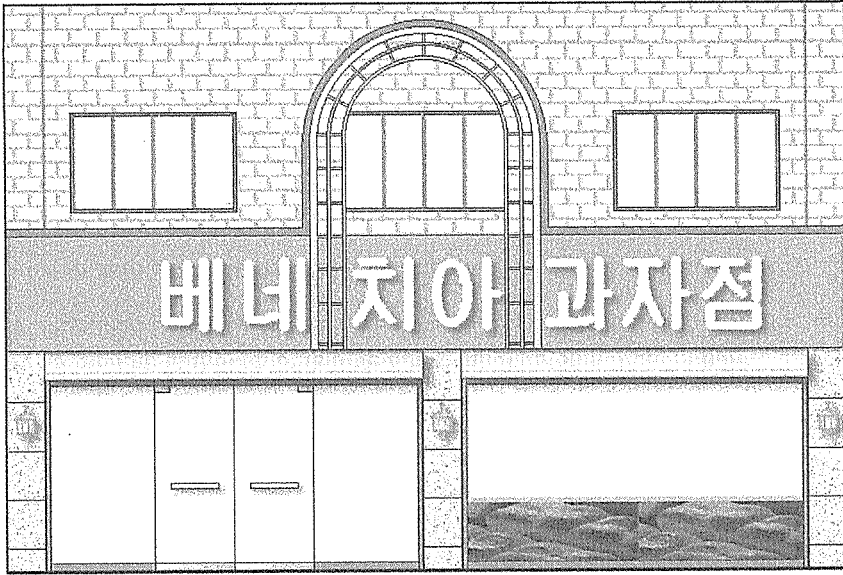


# 베네치아 베이커리

- 위치 : 평택시 합정동 주공아파트 단지 입구    ■ 규모 : 약 50평(매장 35평, 공장 15평)
  - 개점연수 : 약 2년    ■ 인원 : 매장 5명, 공장 6명
  - 판매품목 : 케이크, 과자, 빵, 패이스트리, 선물용 등 약 100여 품목
  - 매출액 : 약 120만/일    ■ 특별전략 : 월1회 50% 세일 실시, 주부강습회
- <글 : 김성민 실장 / 메카디자인>





## 상권 현황 및 향후 변화 분석

평택 시내의 진입로는 외부 유입로와 내부 유출로로 나뉜다. 외부 진입로는 국도와 연결되는 세교동 쪽과 통북 고가도로를 연결하는 유입로로, 주상권에 접해있는 세교동의 주거인구의 증대에 따라 상당히 여력이 있는 상권에 속한다. 이 상권에는 주로 은행, 병원, 숙박업, 백화점, 재래시장 등이 형성되어 있어 시장, 금융, 숙박 등의 상권이 발전되어 있다.

한편 공설 운동장 쪽의 국도 상행선 쪽의 유입은 적은 양이지만 순환속도가 빠르고 주로 주거지 인구의 단순이동으로 분류된다. 주도로

인 경부선 인테체인지 라인에서 평택 시내를 관통하는 주유입 동선은 상당히 까다롭게 전개된다. 즉, 직진도로의 경우 주거지역을 지나 관공서 밀집지역을 통하여 주상권(판매시설)이 양분되는 핵심지역을 지난다. 여기서 한 블록 더 지나치면 금융권과 시장의 유통상권으로 연결되며, 주유입 동선으로 분석된다.

평택 시내의 상권 구분은 크게는 전체 상권을 집중시킬 수 있는 조건을 지니고 있지만 작게는 상당히 조직적으로 되어 있다. 즉, 미시적인 판단으로는 남쪽과 남동쪽 외곽의 주거지역, 북쪽과 동북쪽의 주거지역과 교육지역, 서쪽과 서북쪽의 숙박 음식 등의 판매지역, 중앙의 유통판매지역, 관공서 밀집지역을 중심으로 각각 구분되어 있는데 지역과 지역 사이를 연결하는 근린생활 지역이나 간이 소비지역(주로 식당, 주점, 오락, 의류)의 연결이 눈에 띈다.

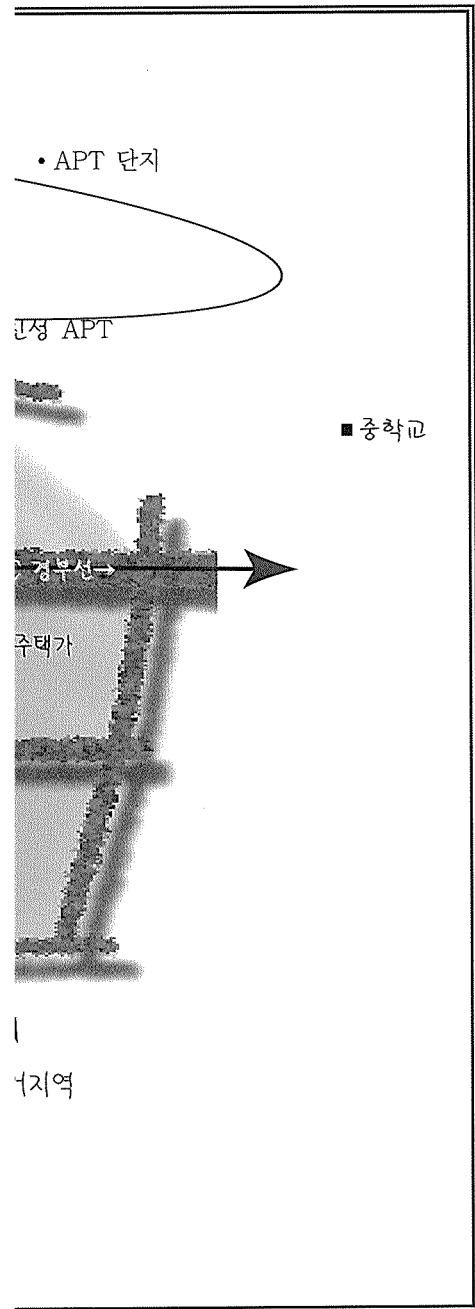
### 평택시 유망 상권 지역

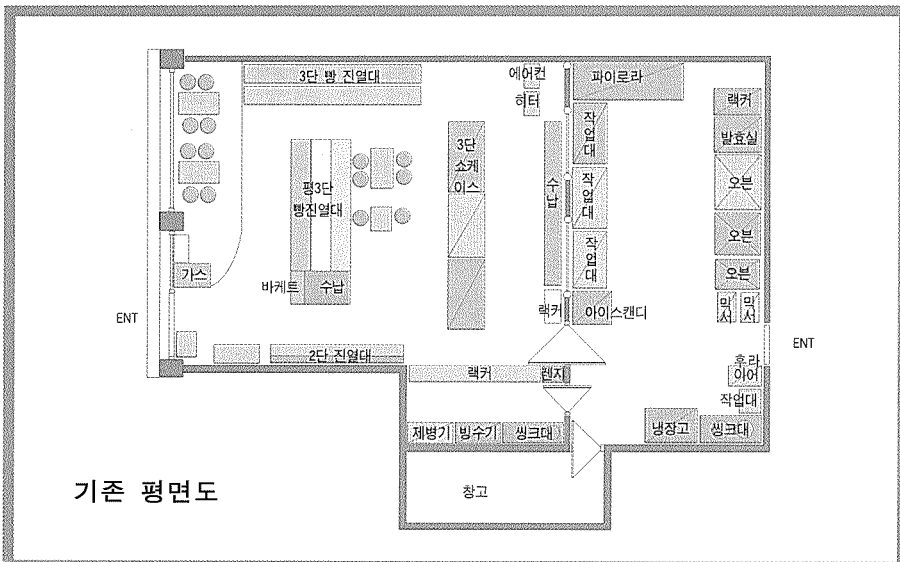
1. 세교동에서 통북동 재래시장 사이의 지역
2. 버스터미널, 향균회관, 합정주공 아파트 단지 정문으로 이어 지는 지역

현재 평택 상권의 특징은 시내중심 상권이 포화 상태에 있어 외곽 지역의 발전 가능성을 많이 내포하고 있다. 반면 평택역이나 버스터미널의 유동인구는 상당히 정적으로 보인다. 역 앞의 중앙로는 외부인구가 유입하는 기점이기 때문에 매우 활발하지만 터미널 쪽의 한 블록은 역 앞의 상권과는 상당한 차이점이 있다. 유출동선으로는 평택시와 주변 소음 등의 유입 집점지인 역과 터미널이 일시적·집중적인 외부유출이 강한 곳이고, 소사로의 외곽 이동 역과 터미널을 지나는 국도의 유출로 삼각형의 유출 구조를 갖는 지역이다.

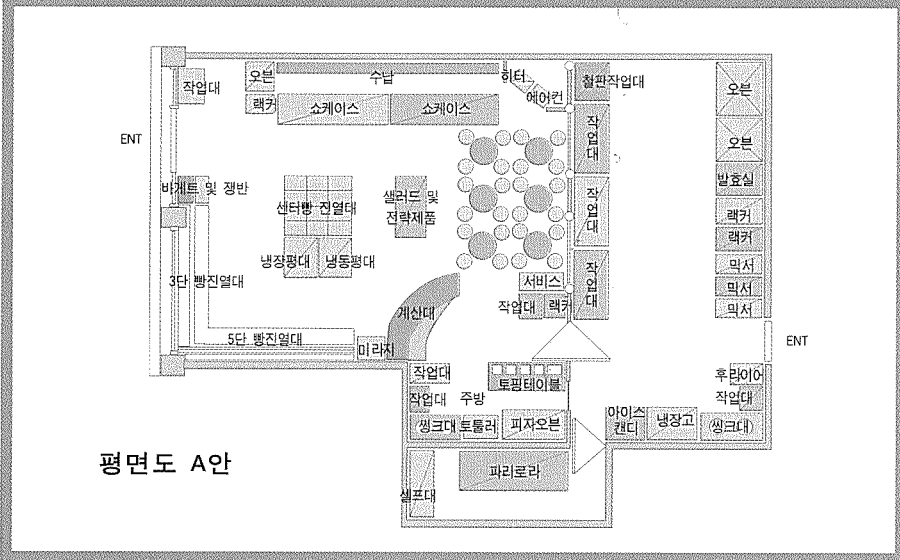
또한 주거 밀집지역의 순수 주거지 인구는 외곽에 형성되어 있어 국도와 고속도로를 연결하는 외곽의 도로를 이용하므로 중앙의 주상권에서 비껴나가기가 빈발하다.

따라서 현재 상태에서 큰 상권의 이동은 불가능하며 보조상권으로 발전할 수 있는 가능지역으로서 경부선이 지나가는 하행선 우측 상권은 어렵고, 통북동과 세교동 사이의 가능지역과 주상권의 연계 상권인 온성로 상권의 약진이 눈에 띈다. 또한 버스 터미널 주변에서 향균회관을 거쳐 합정 주공아파트 단지 정문에 걸친 현상권의





기존 평면도



평면도 A안

업종전환이나 발전 가능성도 높은 편이다.

현재 베네치아 베이커리는 매우 애매한 위치에 있으며 다행히 주거지역의 순수 배후세력을 가지고 있으나 기대치는 아닌 것 같다.

베네치아 베이커리가 주상권과 연계되는 보조상권의 코너 끝부분에 위치한 불리함에도 불구하고 주거지 주 진입로에 위치한 장점이 있어 그나마 유동인구의 양이 보장되는 편인 것 같지만 미약한 편이다.

베네치아 베이커리의 위치는 교육시설 밀집지역으로 연결되는 직선도로에 있으며 많은 청소년이 모이는 지점이다. 주변 근거리에 특별한 판매시설이 없고 젊은층과 학생층을 유입하는 대형점포 또한 없는 상태이다. 하지만 장점이기도 하고 단점이기도 한 지역의 특수성과 입점지의 강점을 정밀 분석하여 최대한의 필수요건을 충족시킨다면 의외의 가능성이 있는 점포이다.

## 현 매장 분석 및 개선 방향 제안

현재의 베네치아 베이커리는 점포 규모가 소형이 아닌 중규모의 점포로서 많은 잠재력이 있는 것으로 보여진다. 여기에 업주의

적극적인 판매방식이나 점포경영의 의지, 특별한 아이디어 실현과 더불어 끊임없는 노력이 뒷받침된다면 성장 가능성은 충분하다.

현재 점포는 매장의 출입구가 위치상 좋지 않다. 횡단보도 쪽으로 좀더 접근시켜야 하며 외부 이미지의 강화와 보강도 필수적이다. 외부에서 보는 광고의 시각적 청결도와 유지도가 낮은 편이며 주변 외곽의 홍보성 사인 계획도 필요하다.

매장의 배열은 이상적이긴 하지만 각 공간이 갖는 특성에 비해 기능이 매우 약하며 각 공간과의 연결지점의 분리가 고객의 흐름을 끊고 있다. 또한 특별한 장식은 없으나 상당히 고민하고 연구한 부분들이 오히려 역효과를 초래한 매장의 경우이다. 특별한 레이아웃이 아닌 매장을 천정구조에서 매장과는 반대로 강조돼 발생한 흐트러짐이 매장을 전체적으로 매끄럽지 못하게 하고 있으며 코너 천정의 사면 사진 처리가 혼란함을 가중시키고 있다.

공장의 기계류 배치는 재고되어야 한다. 공장과 매장을 연결하는 부분의 설계가 이 매장에 있어서 가장 중요한 포인트이며 복합판매 구조형태로의 전환이 필수적이다. 비록 중규모의 매장이지만 다업종 복합판매의 특수 구조를 갖고 있으며 주변 인구의 유입을 전제로 가능한 매출액은 180만 원대이다.

### 현 매장 구성의 문제점

1. 출입구 위치가 좋지 않음
2. 매장에 비해 천정이 너무 강조됨
3. 공장의 기계류 배치의 수정필요

개략적인 시안으로서 평면 형태의 A안의 경우, 기존 제과점의 기능 및 구조 변경에 따른 합리적이고 공격적인 레이아웃으로 주로 계산대의 종업원과 좌석 서빙 인원, 제품포장 인원을 통합관리하고 동선을 단축시켜 능력을 배가시키는 구조에

포인트를 두었다. 또한 중앙의 빵진열대는 독특한 방법으로 일반 판매와는 다른 판매이다. 샐러드 및 전락대는 계절이나 특 수일에 대비한 가변적인 구조를 갖는 코너이다.

B안은 공장부분의 이전을 전제로 한 경우이다. 이 경우는 최대한의 좌석을 갖는 조건이 된다. 이 평면도의 필수 요소는 입 구 가까운 곳에 연출코너를 특징있게 하는 것과 주방과 음식, 스낵코너의 별도 연결설치가 필요하며 전체 분위기는 패밀리 레스토랑식을 첨가하는 방향으로 전개되어야 한다. 이 B안의 경우 건물 외곽의 파라솔 카페도 가능하나 구조적 해결이 우선되어야 한다.

C안은 곤도라식 구조로 이 경우도 일부 공장이전이 전제되는 경우이다. 오픈 이나 작업대의 전진배치와 함께 진열방 식과 판매방식을 생산과 판매의 접점에 위치시키는 구조이다. 완전 개방형의 생 산구조를 전제조건으로 하는 이 C안은 효율적인 생산관리가 뒤따라야 한다. 중앙의 곤도라식과 아일랜드식의 병합은 매우 모험적인 시도이다. 독특한 연출과 기법에 따른 생산연출이 포인트가 되며 각 판매코너의 세트와 전문화가 보장되어야 한다. 제품면에 있어서는 다양하고 신선한 전략이 필요하다. 특히 냉장제품과 유럽빵 그리고 선물용 제품이 강화되어야 할 것 같다.

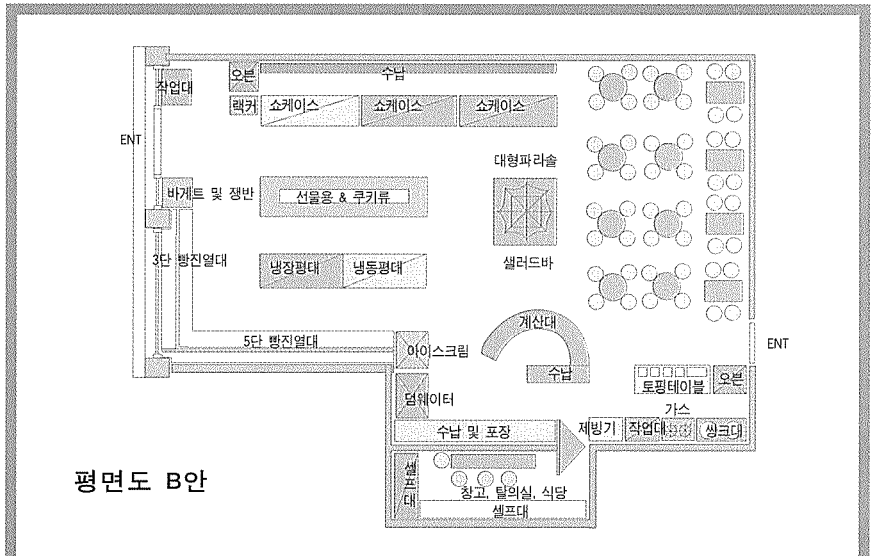
기술적인 문제는 해결하기 쉬우나 고객관리는 매우 어렵고 지속적인 노력이 필요하므로 첨단의 고객관리가 필요하다. 또한 제품의 포장이나 방법도 동시에 개선되어야 할 것으로 지적되며, 약간의 공간을 펜시나 연관코너로 전환하여 수요상 승을 유발시킬 필요도 있다.

1차 소비상권의 유출고객의 내점률을 높이는 전략과 이미지를 트렌드를 강화시키는 별도의 체계적인 전략이 수립되어야 하며, 고객 데이터 베이스 구축을 위한 프로그램의 활성화 및 전략적 마스터플랜이 필요하다.

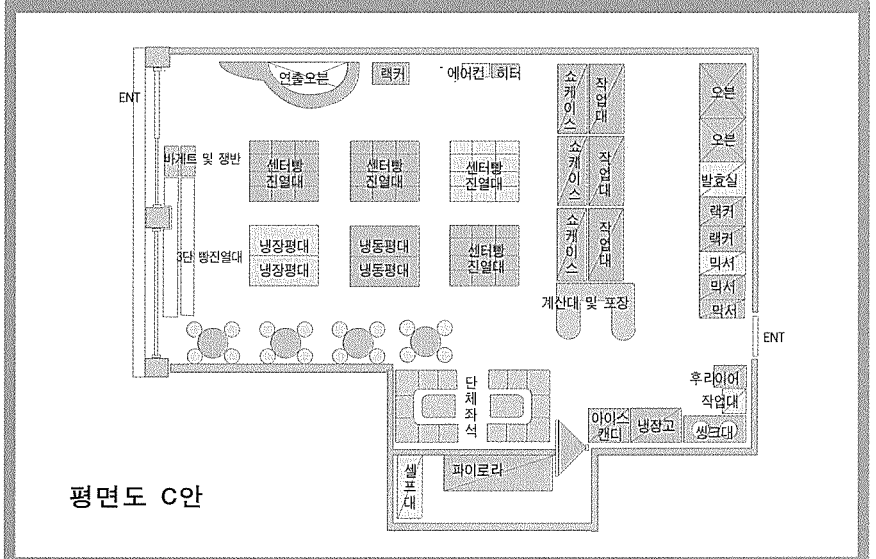
전체적인 인테리어 분위기는 지중해풍 스타일에 일본식 스타일이 합쳐진 디자인이 무난할 것 같다. 외부 파사드는 다소 고풍스러우면서 컬러풀한 스타일의 디자인이 어울린다. 부드럽고 편안하며, 다소 낭만적이고 이국적인 풍취가 엿보이는, 잠시 착각에 빠질 수 있는 그러한 분위기가 본 점포의 상호와 어울려 유럽풍의 특이한 점포를 형성할 수 있다. **베**

## 제품 개선 방향 제안

1. 냉장 제품 및 유럽빵의 강화
2. 선물용 제품의 확대 필요



평면도 B안



평면도 C안

### 점포 컨설팅을 무료로 드립니다

월간 베이커리에서는 인테리어 컨설팅 전문가를 초빙해 상권분석과 함께 그에 따른 인테리어 보수방향, 유망업종의 제품 접목 등 경영 전반에 대해 컨설팅을 해 드립니다. 참가를 원하시는 분은 본지 독자엽서에 주소와 전화번호, 점포규모 등의 특징을 간략히 적어 보내주시기 바랍니다.