

피자 시장의 새 바람

픽자 부페가 부상하고 있다

피자 부페가 신종 업태로 부상하고 있다. 피자점의 가격 파괴에 대응하기 위해 생겨난 피자 부페는 5,000원대의 입장료만 내면 6가지의 다양한 피자를 양껏 즐길 수 있는 강점으로 소비자의 큰 인기를 끌고 있다. 이에 제과점의 경쟁 상대인 피자 부페의 현황과 운영방식을 살펴본다.

소비자는 값싸고 질 좋은 상품을 찾는다. 이런 사실은 어린이를 비롯한 젊은층이 가장 좋아하는 식품 중의 하나인 피자도 예외는 아니다. 이에 따라 최근 '피자 부페'라는 신종 업태가 인기를 끌며 서서히 자리 잡아 가고 있다.

5년전 일본에서 시작된 피자 부페의 역사는 우리나라의 경우 3년밖에 되지 않는다. 더구나 활성화되기 시작한 것은 1년전 정도에 불과하다. 그렇다면 '피자 부페'라는 새로운 바람이 불기 시작한 이유는 무엇일까? 그 이유는 현재 피자 시장이 처한 문제점의 해결을 위한 돌파구 모색에서 찾을 수 있다.

알려진 대로 84년 국내에 선보인 피자는 88년 이후 활성화 되기 시작해 40여 업체가 생겨났고 대형 업체와 영세 업체, 냉동 피자 시장까지 포함하면 4,000억 시장으로 급성장해 왔다. 그러나 피자 시장을 주도하는 대형 업체의 1,500억 시장 가운데 피자헛의 매출이 1,000억원에 육박할 정도로 독주에 따른 업체간의 우열이 심하고 결정적으로는 94년 피자몰로부터 시작된 가격 파괴에 대응하기 위해 피자 부페가 탄생했다고 볼 수 있다.

피자전문점 가격 파괴 영향으로 피자 부페 탄생

현재 국내 피자 부페 업체로는 '피자 매니', '카이노스', '아마또', '베네또'와 개인이 운영하는 피자 부페 등으로 많지는 않다. '피자매니'가 4개, 카이노스 2개, 아마또가 2개의 점포를 보유하고 있으며, 개인점포가 10여개 정도로 알려지고 있다. 그러나 피자

부페만이 지닌 강점으로 단시일내 확산될 것으로 예상되고 있다.

이들 피자 부페는 소비자 입장에서 보면 기존 피자헛 등 제품과 대등한 맛의 피자를싼 가격으로 다양한 메뉴를 양껏 즐길 수 있는 이점을 지니고 있다. 또 가맹 희망자에게는 기존 피자 전문점이 안고 있는 과도한 임대료 및 투자비에 비해 적은 투자액만으로도 비교적 높은 매출을 올릴 수 있는 장점이 있다.

피자는 제품 특성상 유동 인구가 많은 상권이 요건이다. 따라서 이들 피자 부페 역시 학교 주변이나 유동 인구가 많은 상권에 위치해 있으며 주로 서울의 신촌, 명동일대에 집중해 있다. 그러나 중심 상권에 위치해 있어도 기존 피자 전문점과는 달리 2, 3층에 위치해 있어 임대료가 싼 편이다. 투자 비용도 피자 부페는 보통



◀◀ 피자 부페는 임대료가 싼 2, 3층에 위치해 있다.

◀ 피자 부페는 즉석 제조돼 6가지 메뉴가 순서대로 제공된다.

제조 면적과 매장 포함 20평을 기준으로 할 때 인테리어, 테이블, 피자 오븐 등 기계설비를 합해 5,000~6,000만원 정도 수준이다.

20평 기준 인테리어 등 5천만원 투자 비용 소요돼

이들 피자 부페 업체는 가맹 희망자가 있을 경우 점포 입지 선정, 인테리어,

고객이 요구하지 않을 때까지 제공된다. 단 입장료 외에 스파게티, 음료수, 피클 등의 메뉴는 별도로 요금을 받고 있다.

마음껏 먹을 수 있기 때문에 업주 입장에서는 수익성이 낮을 것 같지만 대식가를 제외하곤 평균 한사람이 4조각 정도를 먹는데 그쳐 별 문제가 없다는게 관계자의 설명이다. 오히려 기존 피자 전문점의 라지(Large)사이즈 크기 피자가 1만 6,000원으로 피클 등을 곁들여 두 사람이 먹으려면 2만원 정도가 드는데 반해 피자 부페는

●국내 피자 부페 업체

업체	점포수	입장료		메뉴수	전화번호
		남	여		
피자매니	4	4,700원	4,200원	6	(02)326-2237
카이노스	2	5,000원	4,000원	16	(02)365-6651
아마토	2	4,500원	4,000원	6	(02)753-2588



피자 부페는 유동인구가 많은 학교 부근에 집중돼 있다.



4~5천원의 입장료만 내면 다양한 피자를 양껏 먹을 수 있는 것이 강점

어, 기계 설비 등을 해주고 있는데 단 피자 제조 기술 제공에 따른 기술 이전료를 받고 있다.

현재 피자 부페의 메뉴는 '피자 매니'의 경우 슈프림, 불고기, 페파로니, 야채, 하하이안 피자 등 6가지이며 업체마다 약간의 차이가 있으나 4~6가지 종류이다. 여기에 스파게티, 음료수, 피클, 샐러드 등 피자과 함께 먹는 메뉴를 갖추고 있다.

소비자는 평균 남자 4,500원대, 여자 4,000원대, 어린이 3,000원대의 입장료만 내면 다양한 메뉴를 맘껏 즐길 수 있다. 피자 부페의 피자는 음식과 달리 이미 만들어진 제품이 제공되는 것이 아니라 즉석 제조돼 4~6가지의 피자가 순서대로 조각 형태로

다양한 메뉴를 두 사람이 1만원대면 즐길 수 있어 학생 등 젊은층과 주부 등이 많이 이용하고 있다.

5천원대 입장료로 6가지 피자 양껏 즐겨

두 사람이 먹을 수 있는 기존 피자의 라지 사이즈 크기가 1만 6,000원대인데 비해 피자 부페 제품은 9,000원대로 45% 정도가 싸다. 대신 싸게 많이 파는 박리다매로 수익성을 맞추고 있다.

실제로 '피자 매니'의 경우 직영점은 1일 120만원, 가맹점은 60만원 정도의 매출을 올리고 있으며 타 업체도 비슷한 수준을 유지하고 있다.

피자 부페의 성공의 열쇠는 타 식품과 마찬가지로 맛에 달려 있다. 기존 피자 전문점 특히 피자헛 제품과 얼마나 대등한 맛을 낼 수 있는냐를 위해 각 업체는 제조법과 재료 선택에 온힘을 기울이고 있다. 그러나 업체 한 관계자는 이윤을 더 얻기 위해 싼 재료를 사용하거나 일정 수준의 맛에 못미치는 피자 부페가 막 일기 시작한 상승 기운에 찬물을 끼얹을까 하는 우려도 있다고 전한다.

하지만 조만간 업체간 우열의 심화로 한차례 조정기를 겪을 것으로 예상되는 피자 시장에 싼 가격에 다양한 메뉴를 양껏 즐길 수 있는 강점을 지닌 피자 부페가 신중 인기 업태로 새로운 바람을 예고하고 있음은 분명하다. (글/박종선)



기존 피자전문점의 가격파괴가 피자 부페를 탄생시킨 요인이다.