

제과점의 여름나기

신제품 개발과 철저한 위생관리 필요

여름철은 제과점의 매출이 떨어지는 시기이다.

그러나 어울리는 신제품 개발로 매출 저하를 최소화하고
자칫 소홀하기 쉬운 제품의 제조 등 위생관리에도 만전을 기해야 한다.



글 / 김원배 (올드파리 대표)

▲ 여름철은 선도 높은 재료 선택과 작업장 환경 철저 등 제품위생에 주의를 기울여야 한다.

여름철이 다가오면 대부분의 제과점은 비수기에 접하게 된다.

계절적으로 매우 무덥고 나른하여 소비자의 구매욕도 한층 떨어지는 시기인 것이다. 이를 극복하기 위하여 오래전부터 많은 노력을 해왔고 또한 잘 대처하였다. 이 기간 중에는 특히 위생적으로도 매우 신중을 기해야 한다. 원료의 보관 및 저장에서 상품이 소비자에게 갈 때까지 최상의 상태에서 진행되지 않으면 안된다.

지금까지는 여름상품(빙과류, 빙수류, 아이스크림, 음료수, 기타)이 한몫을 하여 매출 감소 현상을 막아주었으나 최근 주변에서 우후죽순 격으로 생기고 있는 커피 전문점이나 아이스크림 전문점, 패스트푸드 전문점, 컨비니언 스토어(24시간영업)등에서도 여름상품을 취급하여 소비자들이 구매를 분산시켜 제과점들의 매출을 감소시켜 나가고 있다. 그러나 이러한 것을 방관하고만 있을것이 아니라 과거의 저력을 살리고 응용하여 새로운 전기를 삼아야 할 것이다.

첫째, 여름철에 맞는 매장의 분위기 조성이 필요하다. 우선 신선하고 시원한 느낌이 들어야 한다. 매장내의 온도를 최대한 시원하게 유지하고 P.O.P 및 현수막 등을 이용하여 소비자들에게 여름상품을 판매하는 것을 무의식 중에 느끼게 하도록 하여야 한다.



여름 상품으로 적합한 것이 무스 제품이다. 특히 우리 실정에는 산딸기, 망고, 초컬릿 무스가 잘 어울린다. 또 여름철 위행을 위해서 선도 높은 재료 사용과 작업장의 환경에 만전을 기해야 한다.



둘째, 빙과류, 빙수류, 아이스크림, 음료수 이외의 제품 개발이다.

특히 부가 가치가 높은 상품이 필요하다. 빵류보다는 과자류 쪽의 상품을 개발하여 소비자의 구매를 유도할 필요가 있



▲ 여름철 상품으로 많은 것이 있지만 최근 각광받는 제품이 무스 제품이다.

다. 그 중에 적합한 것이 무스류 상품이다.(냉장용 제과류) 이는 생산도 쉽고 간단할 뿐 아니라 자칫 소홀하기 쉬운 여름철 체력관리 면에서도 보충할 수가 있는 이점을 살려서 홍보하여야 한다. 특히 우리 실정에 잘맞는 제품은 산딸기 무스, 망고무스, 초콜릿무스 등이 잘 판매되고 있다.(제조방법 참조)

셋째, 맛과 위생이 우월해야 한다.

빙수의 경우 빙질이 매우 중요하다. 입안에서 느낌이 거칠지 아니하고 부드러운 상태를 유지하여야 하겠고 제품의 특성을 잘 살려야 한다. 예를 들면 팔빙수의 경우 시원하면서 팔의 고유한 향취를 그대로 느낄수 있도록 하여야 한다. 잘 팔리는 제과점을 볼 때 그 특징을 잘 살리고 있기 때문이라고 생각된다.

제품에 따라 그 특성이 잘 나타나도록 해야하며 복잡한 맛을 소비자가 무엇을 먹었는가 하는 느낌이 별로 없다. 여러종류의 재료를 많이 사용한다고 해서 결코 좋은 제품이 된다는 것은 아니다. 특히 소비자는 위생에 민감하다. 제조하는 장소의 청결은 물론 접객하는 매장의 위생과 개인의 위생에도 신경을 기해야 한다. 판매원의 깨끗한 앞치마의 착용이나 위생적으로 처리된 행주 그리고 위생장갑 등의 사용이 신뢰감을 갖게 하는 기본요소이다.

넷째, 서비스의 강화이다.

특히 이 계절은 불쾌지수가 높아지며 나른해지기 때문에 고객은 적은 일에도 짜증을 내기 쉽다. '고객은 왕이다' 라는 생각으로 피곤하고 힘이들더라도 최고의 서비스를 다하지 않으면 안된다. 1일에 수십, 수백명을 접하지만 고객의 입장에서 볼 때는 처음 제과점에 온 손님인 것이다. 항상 좋은 인상으로 정성을 다하는 판매만이 불황을 이겨내는 확실한 방법인 것이다.

위에서 기술한 무스류(냉장과자류)제품의 제조방법을 소개한다.

(1)산딸기 무스

원료	중량
산딸기 퓨레	400g
이탈리아 머랭	140g
판젤라틴	8장
생크림	300g

(2)망고 무스

원료	중량
망고 퓨레	400g
이탈리아 머랭	150g
생크림	225g
판젤라틴	7장

※이탈리안 머랭

원료	중량
설탕	100g
흰자	50g
물	50g

공정

- 설탕+물을 넣고 121°C로 끓인다.
- 흰자에 시럽을 넣고 휘핑한다.

(3)초콜릿 무스

원료	중량	비고
설탕	150g	120°C로 끓인다.
물	45g	
노른자	100g	
전란	150g	
다크초콜렛	400g	45°C로 중탕.
생크림	520g	

이상의 제품은 여유 시간을 이용하여 냉동실에 보관하였다가 냉장 쇼케이스에 넣어 판매하도록 하면 쇼케이스에 진열된 느낌이 매우 신선하면서도 소비자의 시선을 끌기에 충분하다. 또한 냉동 상태에서도 판매가 가능하다. 서서히 녹으면서 아이스크림과 같은 효과를 줄 수 있기 때문이다. 한편 하절기는 미생물의 생육 조건이 왕성하기 때문에 제품 제조시 위생관리 및 원료의 선택 등에도 주의를 기울여야 한다.

특히 여름철에는 미생물이 작업장의 바닥, 기계 등에 부착된 유기물의 찌꺼기에 부착하여 증식하며 작업자의 움직임이나 기계의 작동에 따라 공기 중으로 날아 오른 부유균이나 낙하균으로 제품을 오염시킨다. 따라서 작업원은 기계류를 주의 깊게 살펴 세정, 살균하고 개인 위생에 힘써야 한다. 이에 따른 여름철 위생 관리 요령은 다음과 같다.

원료 선택 및 위생 관리 요령

- 생산된지 오래되지 않은 신선도가 높은 재료 선택
- 부패, 변질 및 이물질 함유로 제품의 질 저하 우려가 없는 재료
- 작업장의 바닥은 물이 고이지 않도록 한다.
- 환기 및 세척과 살균, 배수와 폐기를 처리 철저히

지금까지 제시한 여름 나기 방법은 지극히 평범하면서도 지키기가 어렵다. 하지만 잘 팔리는 제과점은 불황이라는 단어가 쑥스럽기만 하다. 오히려 여름을 슬기롭게 잘 넘기면 한해 동안의 목표를 달성할 수 있다고 사료된다. **이**