



▲ 외장전경. 쇼케이스가 외부에서 보이도록 설치해 공간을 최대한 활용하고 있다.

친숙하게 다가온 ‘신라호텔베이커리’

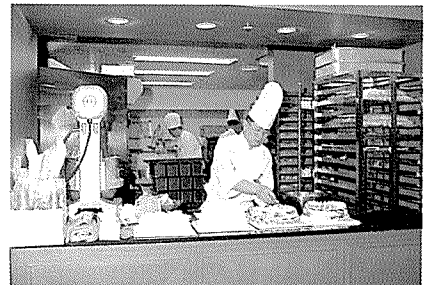
고급 기술력을 앞세운 신선한 제품 공급

지난 9월 20일 현대백화점 압구정점에 신라호텔베이커리(대표 이길현)가 오픈했다. 신라호텔베이커리는 상호에서 알 수 있듯이 신라호텔에서 운영하는 최초의 직영점으로 호텔에서만 취급하던 제품을 외부에서 생산 및 판매해 고객들로 하여금 제품 선택의 폭을 넓히고 있다. 신라호텔에서 30%정도 완제품을 공급받고 있으며 나머지 제품은 자체적으로 생산해 신선한 제품을 공급하는데 주력하고 있다.

이곳은 케이크 20가지, 식빵류 6가지, 단과자빵 4가지, 페이스트리 6가지 등 80여가지의 제품을 선보이고 있다. 특히 케이크와 파이의 경우 피스 종류가 많아 취향에 따라 소량으로 즐길 수 있도록 했다. 매장에 들어서면 공장입구에서 직접 제품을 만드는 모습을 볼 수 있어 고객들에게 신선하다는 점을 강하게 인식시키고 있다.

공장에는 숙련된 기술인 7명과 최신식 기계설비를 갖추고 있으며 인력 운영과 생산 시스템을 본사인 신라호텔과 똑같이 운영해 제품 수준을 철저히 유지하고 있다. 특히 새로 도입한 디바이더(분할 성형기)는 작업과 생산능률을 극대화해 많은 양의 제품을 단시간에 생산할 수 있게 됐다.

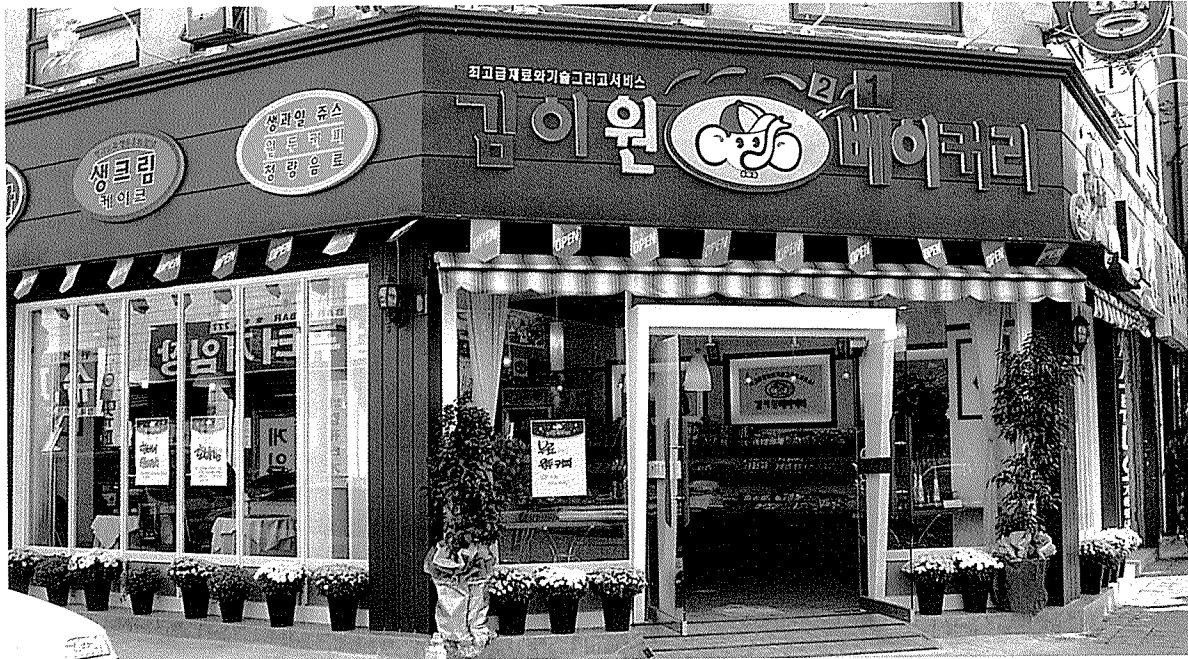
향후 신라호텔베이커리는 이 점포에서 고객 반응을 살핀 후 미비한 점을 보완해 올해 안으로 종로에 두 번째 직영점을 오픈할 계획인 것으로 알려지고 있다.



▲ 매장입구에 들어서는 순간 제품제조를 하는 모습을 볼 수 있어 고객들로부터 좋은 반응을 불러 일으키고 있다.



▲ 매장 한편에 포장 코너를 별도로 마련해 세심한 부분까지 신경써서 서비스하고 있다.



▲ 외장전경. 명시도를 높인 디자인으로 주위 지역에서 눈에 잘 띠도록 했다.

수요창출로 고객 확보하는 '김이원베이커리'

샌드위치와 건강빵 강화... 고객위주 서비스 실현

지난 9월 1일 인천광역시 부평구 청전동에 위치한 김이원베이커리(대표 김이원)가 새로운 모습으로 오픈했다.

이 점포는 매장과 공장을 합쳐 24평 규모로 특히 실내의 인테리어에 각별한 신경을 써서 산뜻하고 깨끗한 이미지를 느낄 수 있다. 주위에 오래된 건물들이 많은 데다 인천 부평 공단의 특성상 전체적으로 분위기가 가라앉아 있지만 이 점포는 산뜻한 인테리어로 보는 이의 시선을 끌고 있다.

소규모 주거지 이외에는 대규모 아파트 단지도 없지만 고객을 끄는 제품과 서비스로 인근 주민과 직장인들의 이용이 잦아 김이원베이커리는 높은 매출을 기록하고 있다.

현재 이곳에서 생산하는 제품은 130여 종으로 종전과 달리 샌드위치와 건강빵의 비율을 높인 것이 특징이다. 샌드위치의 경우 1년 동안 홍보기간을 거치며 제품개발과 동시에 고객들에게 확실한 이미지를 심어준 전략 아이템으로 김말이, 롤, 햄버거, 삼각 샌드위치 등이 있다. 건강빵은 현재 호박빵을 시작으로 보리빵을 곧 출시할 예정이며 가을 건강빵 축제도 계획 중이다.

김이원베이커리는 앞으로 낙후된 지역문화의 창달과 제과점 홍보를 위해 주부 강습회를 실시할 예정이다. [K]

<글/ 정현상>



▲ 좌석공간이 근사한 카페의 분위기를 느낄 수 있도록 소품 하나하나에도 정성을 다했다.



▲ 매장에는 고객들이 자유롭게 마실 수 있는 커피 메이트가 준비돼 있다.