



- ① 외장전경. 입점 베이커리로는 드물게 점포 앞에 테이블을 배치했다.
- ② 매장전경. 푸른 바닥과 하얀 천장은 제품을 더욱 산뜻한 느낌이 들도록 한다.
- ③ 좌석바닥이 타일로 꾸며져 독특하면서도 깔끔해 보인다.

## 현대적인 분위기의 '구르망 빠라디조' 품미가 진한 독특한 제품 생산

지난 10월 7일 강남구 삼성동 코엑스몰에 구르망 빠라디조(대표 김희석)가 오픈했다.

이 점포의 상호인 구르망 빠라디조(Gourmant Paradiso)는 프랑스와 이태리의 복합어로 '빵의 천국'이라는 뜻을 가지고 있다. 매장과 공장을 합쳐 25평 규모인 이곳에는 4명의 직원이 성심성의껏 생산과 판매를 하고 있다.

매장은 코엑스몰의 '호수길'의 패션가 옆에 위치해 젊은층의 이용이 많은 편이다. 생산되는 제품은 독특하면서도 산뜻한 무스케이크로 특히 치즈케이크의 경우 순도가 높은 필라델피아 치즈를 써서 진한 맛이 나도록 제조하고 있다. 이밖에 앙브르, 오페라, 슈리, 까시스 등의 다양한 조각 케이크 이외에 삼각샌드위치와 바게트, 식빵, 크로와상 등 빵류도 많이 구비하고 있다.

이곳은 기존의 제과점 이미지를 업그레이드시켜 케이크와 커피를 접목한 카페 분위기로 인테리어 했다. 천장과 벽은 하얀색으로, 바닥은 깔끔한 푸른색 타일로 처리하는 동시에 부분적으로 두 색을 조화시켜 산뜻한 이미지를 느낄 수 있다. 총 7테이블 중 2테이블은 매장 앞에 배치시켜 실내 쇼핑몰에 입점한 점포로는 보기 드문 공간 활용으로 고객들로부터 좋은 평가를 받고 있다.

빠라디조는 주문에 의한 케이크의 생산이 많은 편이며 손님들의 요구에 따라 빠나페 같은 프랑스 요리도 실연해 판매하고 있는 점이 특징이다. 특히 입지 특성상 평일보다 주말에 손님이 많으며 특별한 인기 제품보다는 다양한 제품이 고르게 판매되고 있다. 향후 구르망 빠라디조는 무스케이크 홍보에 주력하는 한편 계절 과일을 이용한 제품과 다양한 데커레이션 제품을 지속적으로 늘릴 계획이다. <글 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr>





- ① 흰색 바탕 간판에 주황색 상호와 로고를 새겨 기존 점포 이미지를 쇠퇴시켰다.
- ② 매장 중앙 매대와 코너 매대 공간이 분리돼 동선을 넓게 확보했다. 매대 중앙에 시식코너를 마련해 제품을 선보이고 있으며 진열대를 모두 원목으로 장식해 고급스러운 이미지를 살렸다.
- ③ 쉬폰, 구엘호프, 뿌찌, 치즈카스텔라, 비엔노와즈 등 케이크와 양과자제품이 파스텔 톤의 쇼케이스 안에 진열돼 있다.
- ④ 공장과 쇼케이스 사이에 충분한 공간을 확보해 고객들에게 제품 포장을 직접 해주고 있다. 유리를 통해 공장 안이 공개돼 고객들에게 청결한 제품 이미지를 심어줄 수 있도록 인테리어 됐다.

## 고객의 동선을 극대화한 ‘정태민과자점’

지난 11월 10일 성북구 보문동 보문사 입구에 기존의 ‘플래로태과자점’을 재단장한 정태민과자점이 오픈했다. 이 점포는 매장 20여평, 공장 10평 규모로 기술인 4명이 일하고 있으며 업주가 직접 생산에 참여해 제품의 신뢰를 높이고 있다. 이 점포는 업주가 생산한다는 이미지를 고객에게 심어주기 위해 이번 재단장 때 대표의 이름을 상호로 직접 채택했다. 현재 케이크를 비롯해, 양과자와 빵류 등 전체적으로 110여 종류의 고른 제품을 선보이고 있다.

이번에 오픈한 정태민과자점은 활용도가 낮은 창고 공간을 공장으로 흡수했다. 공장의 평균 면적을 늘려 재료의 적재 공간을 늘이는 한편, 공장 내부의 환경을 청결히 함으로써 제품 생산력을 끌어올린다는 인테리어의 기획이 돋보인다. 특히 20여평의 매장 단장에 무엇보다도 고객의 동선을 중시했다는 것이 가장 눈에 띈다.

출입구 오른쪽 벽면 코너에 쿠키류를 비롯, 바게트 등을 진열하는 한편 매장 왼쪽으로 고객이 쉬어갈 수 있는 테이블과 음료를 판매할 수 있는 공간을 확보했다. 여기에 매장 중앙으로 사각형 매대를 마련해 제품 진열이 트인 시각을 가지게끔 인테리어 됐다. 무엇보다도 좁지 않고 두세 사람이 충분히 움직일 수 있는 공간을 확보해 고객들이 동선을 넓게 가진다는 점이 눈에 띈다. 12월 15일 개통된 지하철 6호선이 바로 인접해 있고 시내로 통하는 버스 노선이 다양해 앞으로 매출 신장을 기대하고 있다.

〈글 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

