

중국 최고의 베이커리를 만듭니다

김천호 북경파리베이커리유한공사 대표

중국 북경과 친진에 한국인이 운영하는 베이커리 프랜차이즈 업체가 생긴다.
올해 3월 직영점 개설을 시작으로 향후 프랜차이즈 사업까지 계획하고 있는 북경파리베이커리의
김천호 대표를 만나 점포 개설 및 운영 방안 등 사업 계획을 들어 보았다.

〈취재 / 박중선 sunpark@mbakery.co.kr〉

●● 중국에서 다른 사업체도 운영하고 있다고 하는데

10년전 중국으로 건너가 무역업을 했으나 별 재미를 못 보았다가 음식업으로 자리를 잡게 됐다. 현재 북경수도국제공항 내에 직원만 110여명 정도 되는 '비선(BISUN)'이라는 레스토랑을 운영하고 있다. 또 유명 관광지인 계림에서 호텔을 운영 중이다.

●● 베이커리 사업을 시작하게 된 동기는 무엇인가

중국은 빈부의 격차가 극과 극 수준이다. 그러나 상류층의 경우 소비 수준이 일반인의 상상을 뛰어 넘는다. 북경 같은 곳은 수입품이란 수입품은 다 들어와 있을 정도로 발전돼 있고, 맥도날드 등 외국의 패스트푸드도 성업 중이다. 그런데 베이커리는 아직 한국의 7, 80년대 수준이다. 프랑스·대만·미국·한국 등에서 중국 시장에 진출해 있지만 유명무실한 상태이다. 이들 베이커리의 수준도 높은 편이 아니다. 따라서 우리는 소비 수준이 높은 상류층을 겨냥해 제품, 인테리어 등 모든 면에서 고급 점포를 운영하면 승산이 있다고 판단했다.

●● 사업을 위한 생산, 인력 등 기반 조성은 돼 있는지

작년 11월에 '북경파리베이커리유한공사'라는 법인을 설립했고, '북경파리베이커리'라는 이름으로 상표 등록도 했다. 자본금은 우리 돈으로 15억원인데 이곳 중국의 가치로 치면 50억원쯤 된다. 베이커리 사업을 위해 북경 시내 사화로 주변에 200평의 공장과 150평의 직원 기숙사 및 사무실을 마련한 상태이다. 현재 점포 CIP 작업을 진행 중이고, 제빵·제과·냉동생지 분야에서 최고의 능력을 지닌 한국인 생산 책임자를 물색 중이다.

●● 올 3월 첫 점포가 탄생하는데 사업 계획 및 방향은

올해부터 중심 상권에 직영점 6개를 개설해 '북경파리베이커리'의 이미지가 메이킹에 들어간다. 소비자에게는 첫인상이 무척 중요하기 때문에 3월쯤 직영점 3개를 동시에 오픈할 계획이다. 현재 직원들이 입점 대상지를 물색 중이다. 점포가 오픈하면 중국에 진출해 있는 베이커리 중 최고 수준이 될 것이라고 생각한다. 그리고 2003년부터는 북경, 친진의 중심 상권에 가맹점을 개설하는 등 프랜차이즈 사업에 들어갈 것이다. 북경 공장의 생



산 능력에 맞춰 30개 정도의 점포를 운영할 예정이다. 이들 계획이 무난히 달성되면 향후에는 중국 남부 지역으로도 진출할 계획이다.

●● 최고급 점포 만들기 위해 어떤 차별화 계획이 있는가

한국인 생산 총책임자는 물론이고 직영점의 점장도 중국인 중 최고 기술인을 영입해 제품력을 높일 것이다. 가맹점에는 냉동생지를 공급해 하루에 2~3차례 제품을 생산함으로써 맛과 신선도가 확실히 다르다는 것을 소비자에게 심어줄 것이다. 아직 중국은 한국보다 원부자재의 질이 떨어진 것이다. 따라서 일부 제과 재료와 포장지 등을 한국에서 수입해 사용할 예정이다. 또 현재 다른 베이커리들은 매장 인테리어, 판매원의接客 서비스 등에서 뒤떨어져 있는데 우리는 이 부분을 강화하는 차별화 전략으로 중국 최고 수준의 베이커리를 만들 것이다.