

# 제품력, 경영 선도하는 '빵굼터 본점'

## 교육 활성화로 전 가맹점 발전 도모



지난 1월 29일 부천역 남부 지구에 빵굼터(대표 김서중) 본점이 오픈했다.

60여개의 가맹점을 운영하고 있는 빵굼터는 점포 개설과 인테리어 설계 등을 통해 쌓아온 노하우를 바탕으로 부천 본점을 개설하게 됐다. 점포의 입지는 주택가와 상업지구가 함께 공존한 곳에 위치, 유동인구가 많고 고객층이 다양한 것이 특징이다.

이 점포는 25년전 건축된 건물을 3개월간의 리모델링 작업을 통해 효율도 100%의 작업 공간으로 변모시켰다. 각 층은 20평씩의 규모로 1층에는 매장, 2층은 케이크카페를 배치하고 3층은 공장, 4층과 5층에는 직원숙소를 마련했다. 공장에서 생산을 담당하는 직원이 10명, 매장에는 판매 직원 5명이 근무하고 있으며 오전 7시부터 밤 1시까지 신선한 제품을 공급하기 위해 각 층에서 분주하게 움직이고 있다.

빵굼터 본점은 빵류에 주안점을 두면서 200여가지의 제품을 선보이고 있는데 100% 자체 생산되는 신선한 빵을 공급하고 있다. 케이크류는 크림치즈류, 티라미수, 레어치즈, 카식스 등 종류를 다양화시켜 선보이고 있으며, 특히 7,000원대의 저렴한 미니케이크도 다량 생산하고 있다. 또한 샌드위치는 일반적인 제품 외에도 크루아상, 잡곡빵 등을 이용해 고객 선택의 폭을 넓히고 있다.

한편 이 점포는 POS system이라는 판매 운영 시스템을 도입해 별도의 카드 발급 없이도 고객관리가 가능하도록 운영하고 있다. 직원 관리에 있어서도 출퇴근 및 근무규정을 확립하고 철저한 관리를 통해 상호 권리와 의무를 충분히 찾을 수 있는 합리적인 경영방식을 펼쳐나가기 위해 노력중이다. 김서중 사장은 "본점으로서 모범이 되는 모습을 보이고 교육과 세미나를 통해 빵굼터 전 지점의 평준화를 시도하겠다"며 앞으로의 계획을 밝혔다. 또한 제품 교육 뿐만 아니라 판매 교육, 마케팅 교육 등을 통해 소비자의 욕구에 한발 앞선 서비스를 제공할 것을 계획하고 있다.

〈취재 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr〉



2



3



4



5

- ① 부천역 남부에 위치한 빵굼터 본점은 25년 된 건물을 리모델링해 5층 전관을 사용하고 있다.
- ② 매장에는 판매직원들이 주홍색 유니폼과 캡을 착용하고 반갑게 손님을 맞이하고 있다.
- ③ 1층 매장과 2층 케이크카페, 3층 공장을 이어주는 엘리베이터를 설치해 제품 운반의 효율성을 높였다.
- ④ 다양한 종류의 조각케이크와 무스케이크, 그밖에 소형케이크까지 선택의 폭을 한층 넓혀 고객들에게 좋은 반응을 얻고 있다.
- ⑤ 2층 케이크카페에는 차와 케이크를 즐길 수 있는 공간뿐만 아니라 무료로 인터넷을 사용할 수 있는 공간도 마련했다.

# 심플한 분위기로 다가온 '쉐봉'

## 깔끔한 인테리어와 폭넓은 수요층 확보



영등포구 도림동 대우드림타운 인근에 케익하우스 쉐봉(대표 정문철·채용구)이 오픈했다. 이 점포는 신선한 청색 중심으로 깔끔하게 외장을 인테리어해 신뜻하고 심플한 느낌을 주는 것이 특징이다. 이곳은 매장과 공장을 합쳐 총 13평 규모지만 건물 모서리의 부채꼴 구조의 점포공간을 적절히 이용해 자투리 공간을 잘 활용하고 있다. 공장이 쇼케이스 바로 뒤에 위치해 있어 청결한 제품 제조과정을 직접볼 수 있으며 빵굽는 냄새를 느낄 수 있도록 오픈형 구조로 꾸며졌다.

점포가 2,400세대의 대규모 신축 아파트단지가 앞에 있고 주변 주택가 상권을 흡수할 수 있는 곳에 위치해 제품의 다양성에 역점을 두고 있다. 이곳은 파이와 페이스트리, 도넛 등의 매출이 높으며 특별히 개발한 소스로 제조한 햄버거가 인기리에 판매되고 있다. 햄버거의 경우 기존의 샌드위치보다 판매량이 많아 주변에 위치한 편의점의 시장 잡식을 극복한 제품이다.

이곳은 누룽지파이, 접시피자, 피자크로켓 등 젊은층을 대상으로 한 제품과 뿌찌, 화과자, 양갱 등의 중·장년 층의 고객을 타킷으로 한 제품을 두루 생산하고 있다. 특히 고구마 듀오의 경우 버터, 설탕을 버무리고 꿀을 바른 제품으로 풍미가 좋아 짧은 시간에 인기제품으로 부상했다. 쉐봉은 본격적인 아파트 입주가 시작되면 무스케이크를 강화해 고급 제품의 비중을 늘려갈 계획이다.

〈취재 / 정한상 Jeong@mbakery.co.kr〉



- ① 점포 외장이 깔끔한 청색을 배경으로 인테리어돼 신선함을 느낄 수 있다.
- ② 매장전경. 넓은 규모는 아니지만 다양한 제품을 골고루 갖추고 있다.
- ③ 쇼케이스 뒤에 위치한 공장에서 청결하게 제품을 제조하는 모습을 볼 수 있다.
- ④ 이곳은 샌드위치 이외에 소스가 특별한 햄버거의 판매가 높은 것이 특징이다.
- ⑤ 매장 벽 한쪽에 초콜릿과 삼페인, 잼 등을 배치하고 그 주위에 제품을 진열해 명시도를 높였다.
- ⑥ 쉐봉은 조리빵과 피자류가 인기리에 판매되고 있다.

