

클로즈업



T. 543-6879

- Cake
- Cookies
- Bread
- Coffee

Gosh

Gosh

Gosh



## 빵과 함께 즐기는 한잔의 수다 '베이커리 카페' 젊은 제과인들의 '이유있게 당찬' 도전 Gosh

자유로운 젊은이들의 메카 강남구 신사동이 분주해졌다. 지난 5월 2일 본격 베이커리 카페를 주창한 고슈(Gosh·대표 오소양)가 뚜껑을 열었기 때문. 깜짝 놀랄 만한 광경을 보고 내지르는 영어 감탄사 '고슈'는 '고객들을 놀랄 정도로 즐겁게 하겠다'는 바람을 담은 상호명이다.

'고슈'는 빵과 음료는 물론 오붓한 분위기도 함께 즐길 수 있는 '베이커리 카페'이다. 주고객은 신사동에 밀집한 사진 스튜디오 등에서 일하는 자유 직업인들과 인근의 고급 아파트 주민들. 점포 기획 초기부터 이러한 입지적 특성을 반영해 세련되고 고급스러운 컨셉을 적용, 군더더기 없이 깔끔한 인테리어를 구현했다. 그것이 지나쳤는지 오픈 초기에는 '비쌀 것 같다'고 생각해 고객들이 막상 문을 열고 들어오지 않아 낭패를 보기도 했다. 그러나 일단 용기(?)를 내 '고슈'의 깔끔한 빵맛을 본 이들이 중심으로 단골 고객이 빠르게 형성되고 있으며, 옆집인 '브로드웨이 극장'과 연계한 10% 할인 쿠폰 등을 통해 '고슈'의 영향권을 점점 넓혀가고 있다.

이곳의 정식 명칭은 '파티스리 고슈'. 과자가 중심이 되는 '파티스리'의 특성상 '고슈'의 초기 지향점도 케이크, 무스, 젤리, 타르트 등의 양과자였다. 하지만 오픈 3개월이 지난 현재, 빵류의 매대가 점점 넓어지고 있다. 그렇다고 빵류를 무작정 확장만 한 것은 아니다. 일반 제과점과의 차이를 주기 위해 호두빵에 호두 분태가 아닌 반태를 사용하고, 마들렌의 중앙에 통아몬드를 박아 구워내기도 한다. 가운데에 크림 치즈를 충전한 크루아상도 이곳 젊은이들의 감각적인 입맛에 딱 맞아떨어진다. '식빵의 대명사' 우유 식빵의 자리는 건강에 좋은 호밀과 호두 식빵이 대신하고 있다.

'고슈'의 쇼케이스는 그 안을 채우고 있는 다양한 양과자로 인해 충전

연색 꽃밭을 바라보는듯 하다. 거봉을 가득 채운 거봉 타르트와 양배로 맛을 낸 양배 타르트는 깔끔하면서 화려한 외모는 물론 재료의 맛이 그대로 전해지는 신선함으로 인해 이곳의 인기상품으로 자리잡았다. 동네 어귀에 자리잡은 조그만 제과점이 소화해 내기엔 다소 버거워 보이는 피칸 파이나 과일 젤리 등도 '고슈'의 주력 상품이다.

이처럼 이곳의 쇼케이스가 시내 유수의 일급 점포에 못지 않게 다양하면서 고급일 수 있는 까닭은, '강남구 신사동'이라는 입지적 특성도 작용하고 있음이 분명하지만, 무엇보다 '고슈'가 기존의 베이커리와 분명히 차별화된 '베이커리 카페'로서의 이미지 구축에 주력하고 있기 때문이다. 이러한 차별적 이미지의 구축은 앞으로 '체인 베이커리'로의 확장을 꾀하는 '고슈'에 있어 가장 중요한 마케팅 요소라 볼 수 있다.

오소양 사장은 "카페식 접객 테이블의 설치는 객단가 상승에 지대한 공헌을 하고 있다"고 말한다. 편안히 앉아서 음료와 함께 빵·과자를 즐기던 고객들의 경우 호감도가 높아져 가게문을 나설 때 오히려 더 많은 제품을 구매해 간다는 설명이다. 또한 '고슈'는 고객들이 쉽게 싫증내지 않도록 제품의 구성을 주기적으로 교체하고 있다. 매대에도 제품당 고작 3~4개 정도를 진열함으로써 구매욕을 더욱 자극하고 있는데, 이는 '고슈'가 지향하고 있는 '카페'라는 이미지와도 부합하는 일련의 작업이다.

요즘 입소문이 나서 늘어나는 맞춤 주문으로 '즐거운 비명'을 지르고 있다는 '고슈'. 앞으로 그 이름 값을 단단히 해낼 것 같은 '젊은 베이커리'의 도전이 뜨겁다.

〈취재 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr〉



- ① 매장 중앙에 배치된 조리빵 매대. 때로는 고객들이 "이런 빵 좀 만들어 주세요"라고 직접 주문하기도 하는데, '고슈'는 언제나 이에 충실하게 응하고자 한다.
- ② 케이크 쇼케이스에는 세련된 데코레이션의 케이크들이 꽂 차있다. 특히 쇼케이스 상단 오른쪽 두번째 '크림치즈 무스케이크'는 인근 지역 주민들에게 가장 인기가 좋다.
- ③ 고객들이 편안하도록 배치한 접객 테이블이 객단가 상승을 이끌고 있다. 음식을 다루는 '베이커리 카페'인 만큼 '금연'은 기본.
- ④ 찬물이 똑똑 떨어지는 듯한 인테리어만큼이나 '고슈'의 제품 또한 정갈한 외모를 자랑한다.
- ⑤ 창가에 위치한 좌석. 사장이 직접 선곡하는 매장 음악을 느끼며 커피와 곁들여 과자와 빵을 즐기는 '나홀로 고객'들이 주로 애용한다.
- ⑥ '고슈'는 포장에도 세심한 노력을 기울이고 있다. 포장은 심리적으로 제품의 맛을 끌어올리는 역할을 하기 때문. 선물용 쿠키 세트의 판매 가격은 2~3만원대로 부가가치가 꽤 높으며, 이를 위해 전문 포장 기술을 익혀 적용하고 있다.

