



1_ 시식용 제품을 많이 제공해 주부와 어린이 고객의 발길을 사로잡는다.

2_ 쥬벨베이커리의 전경. 옅은 색의 벽돌을 이용해 밝고 화사한 분위기를 낸다.

3_ 호박, 무화과가 섞인 '호박빵'은 건강과 맛을 모두 고려한 신제품.



2

쥬벨베이커리 고급화 전략으로 새단장한 인스토어 베이커리

주재근베이커리가 새로운 SI (Store Identity)로 단장한 '쥬벨베이커리'로 새로운 가맹사업을 시작했다. 쥬벨베이커리가 첫 선을 보인 곳은 주재근베이커리가 입점해있던 LG마트 고양점. 지난 8월 4일에 오픈한 쥬벨베이커리는 인스토어 베이커리의 고정관념을 과감히 벗어난 새로운 아이템과 마케팅 전략으로 매출과 이미지 제고에서 모두 성공적인 결과를 거두고 있다.

LG마트 내 점포에 들어서면 우선 새로운 브랜드 네임과 로고가 눈에 띠는 인테리어와 함께 눈길을 확 사로잡는다. 풍요로운 밀알을 형상화한 로고에 독일어로 '환희, 신선, 웃음'을 뜻하는 Jubell(Jubell)이란 브랜드가 고급스럽고 친근한 분위기를 풍긴다. 인테리어 역시 칙칙해 보이는 어두운 목재가 아닌 부드럽고 따뜻한 느낌의 벽돌로 내부를 단장했다. 다른 인스토어 베이커리가 내부 장식을 최소화 해 정돈되지 못한 인상을 풍기는 것에 비해 이곳은 깔끔한 이미지로 고객을 맞는다.

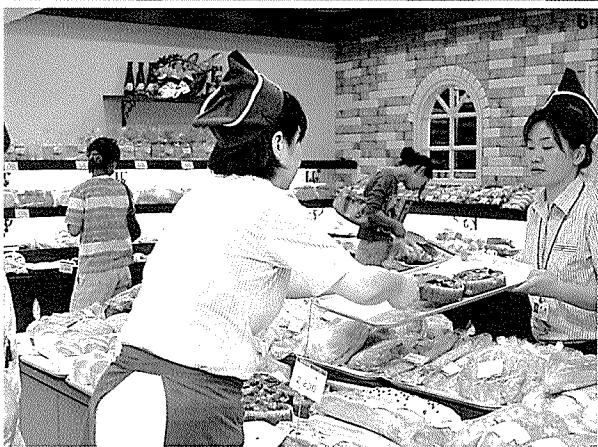
제과점 옆에 마련된 카페 공간은 아직 완전하게 꾸며지지 않은 상태. 조만간 제과점과 통일된 인테리어로 장식한 뒤 커피, 주스 등의 음료 메뉴를 본격적으로 판매할 예정이다. 김상원 점장은 "원래 1층에 있던 매장이 지하로 내려와 10% 이상 매출이 감소할 것으로 예상했지만 오히려 매출이 늘었다"

3





5



4_ 쥬밸베이커리 옆에 자리한 카페 공간. 편안하게 빵을 먹을 수 있는 쉼터 역할을 한다.

5_ 다른 인스토어 베이커리와는 달리 케이크와 조각케이크의 판매비율이 매우 높다. 케이크가 가득한 쇼케이스.

6_ 고객들에게 선보이는 시식용 빵은 언제나 막 구운 신선한 제품을 내놓는다.

7_ 카레, 생크림이 섞인 독특한 충전물의 '멕시콘'. 쥬밸베이커리의 인기 상품.

8_ 부드러운 빵의 결이 살아있는 '치즈 링'은 오븐에서 나오자마자 판매된다고.

9_ 영양만점 당근이 들어간 당근 카스텔라. 간식용으로 인기가 높은 제품이다.



며 “앞으로 카페 공간의 리뉴얼을 마치면 더욱 많은 고객들이 찾을 것으로 예상한다”고 강한 자신감을 보였다. 제품도 윈도우 베이커리와 같이 다양하게 가짓수를 늘리고 건강빵, 샌드위치, 케이크 등 고급 상품 위주로 생산하고 있다. 이곳의 제품은 LG마트에서 정기적으로 실시하는 고객평가단의 맛심사를 바탕으로 준비된 것. 고객자문단의 심사 결과를 토대로 만들어진 제품 덕분에 쥬밸베이커리로 재오픈 한 뒤 매출이 껑충 뛰었다.

이곳이 돋보이는 또 다른 장점은 바로 차별화된 마케팅. 할인마트를 찾는 고객 중에 시식을 좋아하는 주부들이 대부분이라는 점을 확인해 언제나 막 구운 제품만을 시식용으로 선사한다. 공장에서 나온 빵은 반드시 제일 먼저 시식대에 진열한 뒤 매대에 올려놓는 것을 원칙으로 한다.

인스토어 베이커리의 큰 특징인 마감 세일을 없앤 것 또한 쥬밸베이커리의 고급화 전략에 한몫하고 있다. 이곳의 전 제품은 마트가 문을 닫는 밤 12시가 되기 한 시간 전부터 품목에 따라 10~20% 정도만 할인된다. 다른 인스토어 베이커리가 전 품목을 50% 이상 할인하거나 묶음 제품으로 파는 것과 비교되는 부분이다.

“빵을 ‘떨이’로 판다는 이미지를 없애기 위해 재고가 없어야 한다는 부담과 욕심을 버렸습니다. 팔고 남은 제품은 전부 복지관에 기증하고 있어요.”

김상원 점장은 “할인마트 제과점이 아닌 일반 베이커리로 인식될 수 있도록 다각도로 신경쓰고 있다”고 밝혔다. 조만간 로드샵 오픈을 위해 입지를 물색중이라는 쥬밸베이커리. 앞으로 여러 곳에서 고객들에게 그 이름처럼 신선한 제품과 웃음을 선사해 줄 것으로 보인다. ❸

글·허윤정 기자 | 사진·전문식

TEL : 031)978-5100~1 위치 : 경기도 고양시 덕양구 행신동 LG마트 내

