

빵과 찰떡궁합 자랑하는 커피

# 매출 '확' 끌어올리는 필수 아이템

최근 외식 업계에 부는 가장 큰 바람은 '복합'이다. 그 중에 외식업계의 관심을 집중시키고 있는 것은 바로 '베이커리 카페'다. 베이커리와 카페를 결합한 미국 브랜드 오봉썩이 지난해 수십억 원대 매출을 올리는 성공을 거두면서 대기업 베이커리를 중심으로 카페형 베이커리를 속속들이 선보였고 파리바게뜨, 뚜레쥬르, 신라명과 등은 이미 복합 베이커리 매장으로 변신을 시도했다. 스타벅스나 커피빈 등 커피 전문점들이 케이크와 빵 등을 함께 판매하면서 서서히 진행되고 있던 업종 파괴가 어느새 전문화된 '베이커리 카페'라는 하나의 트렌드를 만든 것이다.

베이커리 카페에 대한 업계의 입장은 서로 다른 분야의 장점을 살려 다양한 아이템을 구비함으로써 소비자들의 구매율을 높여 매출 향상에 도움이 된다는 분석이 지배적이다. 베이커리 카페의 시장이 점점 뜨거워지고 있는 지금, 매출을 높일 수 있는 아이템을 찾는 것이 무엇보다 시급하다. 이번 달부터 새롭게 연재하는 '사이드 디쉬'에서는 베이커리와 접목시켜 매출을 효과적으로 올릴 수 있는 다양한 아이템을 소개한다. 이번 호에서는 그윽한 향기로 매장의 분위기를 살리고 베이커리 제품과 찰떡궁합인 '커피'에 대해 알아본다. 글·김영주 기자 | 사진·정영주

회사원 서은영 씨(26)는 출근하기 전 회사 근처에 자리 잡은 베이커리 카페에 자주 들린다. 그녀는 간단하고 편리하게 아침을 해결하기 위해 따뜻한 카페라떼와 베이글을 사들고 회사로 향한다.

1999년 스타벅스가 한국에 상륙하면서 이러한 광경은 몇 년 사이 익숙한 풍경으로 자리잡았다. 크게 다방에서 마시던 인스턴트 커피와 원두 커피로 구분되었던 우리 커피 문화에 스타벅스는 단숨에 에스프레소라는 새로운 기호를 각인시키는 데 성공했다. 1호점을 오픈한지 4년 만에 스타벅스는 85호점을 오픈했고 수많은 에스프레소 전문점들이 생기면서 외식 업계의 가장 큰 트렌드로 자리 매김했다. 에스프레소를 이용한 카페라떼, 카페모카 등은 젊은층의 입맛을 사로잡았고 거리에서 커피를 즐기는 테이크 아웃족들도 늘었다. 젊은층이 타깃인 베이커리 카페의 핵심으로 떠오르는 에스프레소 커피, 접목할 때 필요한 것들을 알아보자.

## 커피 접목을 위한 첫걸음



### 상권 분석

맨 먼저 해야 하는 일은 매장이 자리잡고 있는 상권에 대한 분석이다. 유행을 쫓아 무작정 시도할 것이 아니라 점포에 들리는 고객들을 살피고 구매력이 어느 정도인지, 어떤 커피를 좋아하는지 등을 살펴야 한다. 카페를 이용하는 고객들 중 가장 구매력이 큰 대상은 20~30대의 미혼 직장 여성들이다. 이들의 특징은 가격이 조금 비싸더라도 맛 좋은 커피를 마시길 원하며 에스프레소 커피를 이용한 메뉴를 인스턴트 커피 만큼이나 익숙해한다. 따라서 20~30대 직장인이 많은 오피스가에서는 에스프레소를 이용한 다양한 메뉴를 준비해야 하며, 비싸더라도 맛 좋은 제품으로 승부를 걸어야 한다. 반면 대학가에서는 값이 얼마냐에 따라 구매 여부에 많은 영향을 미치게 됨으로 가격 조정에도 신경을 써야 한다. 전반적으로 커피에 대한 수요가 있는 곳은 중상층이 밀집된 곳으로 젊은 세대가 많을수록 에스프레소 커피를 이용한 메뉴를 선호하며, 중장년층일수록 원두 커피나 인스턴트 커피를 선호한다.

### 접목 형태

커피를 접목하는 형태는 테이크 아웃(Take-out)(아래 사진 왼쪽)과 매장 안에 카페를 따로 만드는 것으로 나뉜다. 카페 형식(아래 사진 오른쪽)은 테이블을 따로 마련해야 하기 때문에 그 만큼의 공간이 필요하다. 내부 공간이 협소한 제과점에서 접목하기 쉬운 아이템은 테이크 아웃 형태이다.



테이크 아웃은 몇 해 전만 해도 생소하게 보였으나 지금은 테이크 아웃을 전문으로 하는 커피 전문점이 한블럭 건너 하나씩 자리잡을 정도로 상황을 이루고 있다.

테이크 아웃 형태의 가장 큰 장점은 카페를 만드는 것보다 적은 비용으로 접목할 수 있다는 점이다. 간단한 공사와 기본적인 설비만으로도 어느 곳에서나 할 수 있다. 단 자주 이용하는 고객들이 테이크 아웃 이용을 익숙해 하는지를 염두에 두어야 한다.

### 갖추어야 할 기본 설비

커피를 접목하기 위해 무엇보다 필요한 것은 커피를 만들 수 있는 기계다. 인스턴트 커피를 파는 데는 특별한 기계가 필요하지 않지만 에스프레소 커피 메뉴를 취급한다면 얘기는 달라진다. 에스프레소 커피 메뉴를 만들기 위해 필요한 설비를 갖추어야 한다.

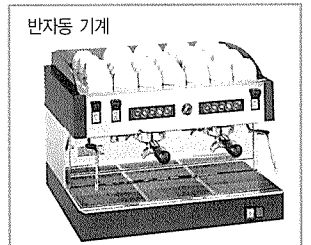
### 에스프레소 기계

에스프레소 기계는 압력 추출 방식으로 25초라는 짧은 시간 안에 커피를 뽑아낸다. 여러 종류 가운데 가장 널리 쓰이는 것은 반자동 기계와 전자동 기계이다.

반자동 기계는 원두를 갈아 기계에 끼워 커피를 추출한다. 추출 후에 커피 찌꺼기를 제거하고 청소하는 것 역시 사람이 직접 해야 하기 때문에 반자동 기계라고 한다.

반자동 기계를 사용할 때는 반드시 분쇄기를 따로 갖춰야 신선한 커피를 만들 수 있고 만드는 사람의 기술이 커피 맛에 큰 영향을 준다. 대량으로 만들거나, 다양한 메뉴가 가능한 반자동 기계는 전자동 기계에 비해 가격이 다소 비싸고 제대로 된 맛을 내기 위해서는 숙련된 기술이 필요하다.

전자동 기계는 기계 안에 분쇄기가 달려 버튼 하나로 추출, 청소까지



## 이렇게 하면 망한다 !! Best 3

### 1. 아껴야 성공한다

원재료를 아끼는 것은 어떤 요리에서나 맛을 해치는 기본. 한잔의 에스프레소를 만들기 위해서는 8~9g의 원두를 사용해야 향과 맛이 살아있다. 만일 원재료를 아끼기 위해 커피를 적게 쓰면 향과 맛이 없는 그저 쓰고 텁텁한 커피가 나올 뿐이다. 커피 맛이 떨어지면 손님도 떨어지는 것은 당연지사! 아끼다가 망할 수 있다.

### 2. 손님들이 커피 맛을 모르네~~

아무리 맛있는 커피를 만든다고 해도 고객의 소리에 귀를 닫는 순간 성공은 멀어져 간다. 아무리 좋은 재료, 좋은 기계를 쓴다고 해도 고객에게 맛이 어떨지, 만족

하는지를 수시로 물어보고 점검해야 한다. 내가 파는 것이 최고라는 매너리즘에 빠지는 순간 고객이 빠져나가기 십상이다.

### 3. 바쁘니까 대충 대충~~

무엇이든 제대로 관리하지 않으면 오래갈 수 없다. 비싼 원두를 사용해도 보관이 소홀하거나 바쁘다고 대량으로 분쇄해 놓고 사용하면 값싼 원두보다 더 맛이 없는 커피가 나온다. 또한 커피 기계도 그때그때 깨끗하게 청소하고 관리해야 오래 동안 고장 없이 사용할 수 있다. 관리를 못하면 그만큼 적자폭이 늘어난다.

자동으로 이뤄지는 기계이다. 전자동 기계는 항상 일정한 맛의 에스프레소를 만들어 내기 때문에 전문적인 기술 없이 에스프레소를 쉽게 뽑을 수 있다. 한 잔씩 나오는 소형 전자동 기계는 비용 부담이 적은 편이어서 간단한 테이크 아웃 매장에 적합하다. 그러나 5~10명이 한꺼번에 몰리는 경우 빠르게 커피를 제공하지 못하는 단점이 있고 차별화된 맛을 내기도 힘들다.

\* 던킨 도너츠 등에서 판매하는 일반적인 원두 커피는 브루잉(Brewing)이라는 기계를 사용해서 만든다. 브루잉 기계는 가정용 커피 메이커를 대량 생산이 가능하도록 만든 기계라고 할 수 있다. 여과식 커피를 만드는 전문 기계로 에스프레소 기계보다 가격이 저렴해 원두 커피만 간단하게 취급할 때 사용하면 좋다.

### 테이크 아웃에 필요한 용기



테이크 아웃에는 아이스 메뉴와 핫 메뉴에 사용하는 일회용 컵과 뚜껑, 뜨거운 음료를 들 때 필요한 홀더, 쉬운 운반을 위한 컵 캐리어가 필요하다. 아이스 음료 용기는 12, 14, 16oz(온스)가 있는데 80~90원 정도이며 핫 음료 용기는 8, 10, 13oz가 있고 45~55원 정도이다. 뚜껑은 25~35원이며 홀더는 25원, 컵 캐리어(carrier)는 150원 정도이다. 포장 업체에서 쉽게 구할 수 있다.

## 커피에 대한 기본 상식

### 알아두어야 할 커피 용어

**로스팅(Roasting)** : 생두를 볶는 과정으로 배전 과정이고도 한다. 로스팅 과정을 거쳐야 커피의 고유한 맛과 향이 살아나며 색을 얻을 수 있다. 로스팅을 하는 정도에 따라 다양한 커피 종류가 있다.

**블렌딩(Blending)** : 여러 종류의 원두를 섞어 맛을 내는 과정. 블렌딩 과정에 따라서도 커피 종류가 달라진다. '~블렌드 커피' 라고 하면 회사별로 독특하게 원두 종류를 섞어 만든 커피로 생각하면 된다.

### 커피를 사용할 때 주의할 점

커피는 어떤 제품이 좋은지 많은 시간을 가지고 둘러보는 것이 필요하다. 에스프레소용 블렌드 커피는 중강 정도로 로스팅한 것이 좋다. 생두를 볶는지 보름 이내에 사용해야 한다. 오래된 커피에서는 담배 냄새와 지방이 산패되면서 나는 악취가 나기 때문에 주의한다. 커피는 자주 사용할 경우 밀봉해서 냉장 상태로, 장기보관할

때는 철저히 밀봉해서 냉동 보관한다. 냉동 보관한 커피를 다시 쓸 때는 실온에서 해동시켜야 하며 해동하면서 생겨난 물기가 자연 건조될 때까지 기다렸다 사용하면 커피의 향과 맛이 그대로 유지된다.

미리 같이놓은 커피는 5분 이내에 향이 날아가기 때문에 반드시 커피를 뽑을 때마다 분쇄기로 갈아서 사용해야 한다.



### 커피 메뉴 이것만은 준비하자 !!

**에스프레소(Espresso)** : 이탈리아 사람들이 즐겨 마시는 커피로 기계의 압력을 이용해 빨리 짜낸 커피다. 에스프레소는 이탈리아로 '빠르다'를 의미하며 하나의 독립된 메뉴이자 다른 메뉴를 만드는 기본 베이스가 된다.

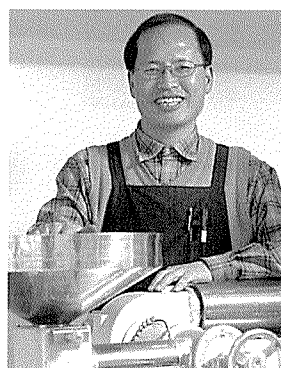
**아메리카노(Americano)** : 미국인들이 즐겨 마시는 연한 커피처럼 에스프레소에 정제된 물을 섞어 만든 메뉴다.

**카페 라떼(Caffe Latte)** : 에스프레소에 우유를 넣어 만든 것. 스타벅스에서 공전의 히트를 친 메뉴다.

**카페 모카(Caffe Moca)** : 모카란 단어는 초콜릿 시럽을 의미한다. 에스프레소에 우유와 초콜릿 시럽을 넣고 휘핑크림을 올린 메뉴이다.

**카푸치노(Cappuccino)** : 카페 라떼보다 우유의 양이 적고 우유 거품을 많이 올려 진한 커피 맛을 느낄 수 있다. 에스프레소 커피 머신에 있는 스팀기구로 우유의 거품을 만들어 커피에 넣은 것으로 코코아나 시나몬 가루를 얹어 먹는다. 카푸치노에 초콜릿 시럽을 넣은 것은 모카치노라고 한다.

**아이스 커피(Ice Coffee)** : 아이스 커피를 만들 때는 일반 커피보다 강하게 로스팅한 원두로 뽑아서 급냉해야 향과 맛이 좋다. 카페 라떼, 카페 모카, 카푸치노도 얼음을 넣어 아이스 메뉴로 변형시킬 수 있다. ㉞



#### 자료 제공 / 허형만 (커피전문가)

허형만 선생님은 국내 유명 커피 업체에서 20년 동안 근무하다 '허형만의 입구정커피집'이라는 카페를 운영하며 직접 로스팅한 원두를 판매하고 있다. 매주 수요일에는 이곳에서 커피에 대해 배울 수 있는 커피 스쿨이 열린다. 02)511-5078