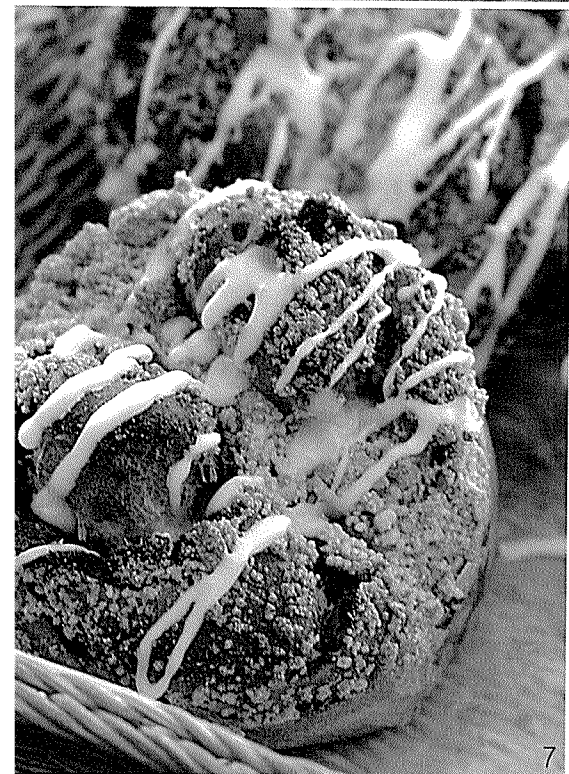


카페 드 하이몬드 (Café de HIMOND)

베이커리, 카페, 레스토랑이 한자리에



지난 10월 2일 하이몬드 과자점이 카페 드 하이몬드(대표 맹정호)로 새롭게 변신했다. 1979년부터 25년 동안 천호동의 터줏대감으로 자리를 지켜온 하이몬드 과자점은 기존에 있던 과자점의 옆건물로 위치를 옮겨 1층, 2층을 전면 사용할 수 있게 확장 이전했다. 최근 몇 년 우후죽순 늘어나는 프랜차이즈 제과점과 대기업이 모기업인 베이커리와의 경쟁에서 살아남기 위해 과감하게 새로운 시도를 하게 됐다고. 1층은 베이커리와 카페, 2층은 레스토랑으로 구성해 이전과는 전혀 다른 느낌의 하이몬드 이미지를 부각시켰다. 오랫동안 터를 닦아온 지역이라 베이커리는 이전과는 전혀 다른 인지도가 있지만 카페와 레스토랑 홍보는 아직까지 많이 부족한 편.

카페 드 하이몬드는 새롭게 바뀐 매장 홍보를 위해 다양한 이벤트를 마련했다. 빵시식 코너는 물론 카페 홍보를 위해 음료를 주문하면 조각 케이크를 서비스하는 행사와 OK캐쉬백 가맹점에 등록해 제품을 구입할 때마다 포인트를 추가해 주고 있어 좋은 반응을 얻고 있다.

최근 주변에 복합 영화관이 생겨 20대와 30대 고객이 주류를 이루지만 가족 단위의 손님 과 단골 고객의 발걸음도 꾸준히 이어진다. 새롭게 선보인 이탈리아 레스토랑은 주고객층인 20대 중반에서 30대 여성이 타깃이다. 넓은 매장조와 조용한 분위기, 눈을 즐겁게 하는 갖가지 케이크, 아이스크림, 샌드위치, 빵이 마련된 것은 물론 든든한 식사까지 해결할 수 있다. 음료 매장은 요즘 밀려드는 외국 브랜드 커피, 음료 전문 체인점과 견줄 수 있도록 전문 바리스타가 책임지고 있다.

주말로 이어지는 금요일부터 일요일까지 매출은 호조를 보이고 있지만 평일은 고객이 늘지 않아 평일고객 확보를 위한 새로운 방안을 모색하고 있다. 손님을 기다리는 것에 만족하지 않고 고객이 찾아오고 싶게 만드는 점포를 만들기 위해 맛과 서비스의 질적 향상에 최선을 다한다. 변하는 고객 입맛에 따른 신제품 개발과 계절변화에 맞춘 인테리어 관리, 매장 직원 친절교육까지 어느 것 하나도 소홀히 하지 않아 한층 업그레이드 된 하이몬드를 느낄 수 있다.

카페 드 하이몬드 총지배인을 맡고 있는 맹무균 씨는 “베이커리와 카페, 레스토랑 어느 한쪽에 치우치지 않도록 전반적인 분야에 골고루 신경을 써 맡고대로 복합형 카페로 성공해 앞으로 프랜차이즈 사업에도 진출하고 싶다”는 포부를 밝혔다.

우후죽순 퍼지고 있는 외국 브랜드, 대기업의 프랜차이즈 제과점에 당당히 맞설 카페 드 하이몬드의 성장이 기대된다. 글 박소희 기자·사진 주현진

1 갖가지 샌드위치와 음료가 손님을 맞을 준비를 하고 있다. 노아 샌드위치 2천500원(앞), 크로와상 샌드위치 2천200원(뒤) 2 밝은 햇살이 유리창 안으로 가득 쏟아져 매장을 환하게 만들어 준다. 1층 카페 전경. 3 홀케이크 뿐만 아니라 갖가지 프티가또, 조각 케이크가 매대를 가득 채우고 있다. 카마르구 가나슈 개당 3천400원(앞), 블루치즈 케이크 3천500원(뒤). 4 넓은 1층 매장은 베이커리와 카페로 꾸몄다. 밝은 느낌의 인테리어가 돋보인다. 5 2층에 마련된 이탈리아 레스토랑에는 전문 요리사가 정통 이탈리아 요리를 선보인다. 스파게티, 피자, 피자 주력 상품이다. 6 고급스러운 로고와 매장 인이 들여다보이는 긴 통 유리로 지나가는 고객의 발길을 붙잡는다. 7 다양한 종류를 자랑하는 빵류는 꾸준히 판매가 늘고 있다. 밤, 호두, 레이즌이 들어간 영양 빵 개당 2천 원.

연락처 02)478-2402

찾아오는 길 지하철 5호선 천호역 6번 출구