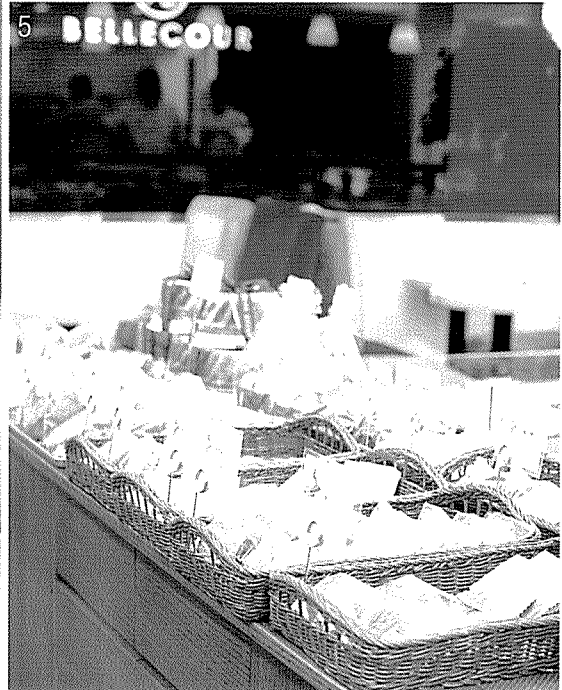
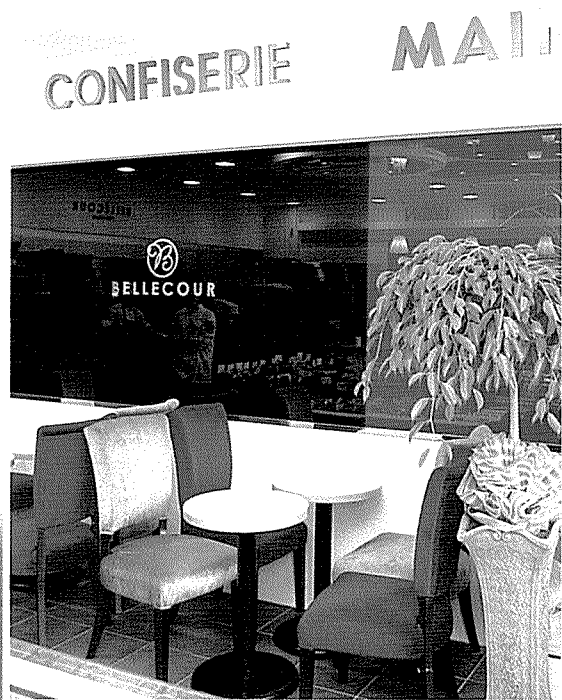




1



3 4



5

벨꾸르(Belleccour)과자점

# 마인츠돔이 낳은 젊은 감각 베이커리

고풍스러운 분위기와 빵맛으로 손님들의 입맛을 사로잡아온 마인츠돔과자점이 '벨꾸르(Belleccour) 과자점'이라는 이름으로 다시 태어났다. 벨꾸르는 이름만 바뀐 것이 아니라 젊고 경쾌한 분위기로 완전히 바뀌면서 신바람나게 새 출발했다.

글\_정술이 기자 · 사진\_전문식

입소문을 타면서 전국의 맛있는 빵집 리스트에 오르는 등 모르는 사람이 없을 정도로 유명한 마인츠돔과자점(대표 홍종훈)이 '벨꾸르(Belleccour)과자점'이라는 이름으로 새롭게 탄생했다. 마인츠돔이 가진 인지도나 신뢰도를 무시할 수 없지만 나날이 변화하는 고객들의 까다로운 눈높이에 맞추기 위해 젊은 감각으로 대대적인 변신을 시도했다.

벨꾸르(Belleccour)는 홍종훈 대표가 월드페이스트리컵에 참가하기 위해 프랑스 리옹을 찾았을 때 머릿속에 깊이 새겨둔 리옹의 유명한 광장 이름으로 마인츠돔의 인지도에 새로운 트렌드를 접목시킨 새로운 시대의 제과점이다. 고풍스러운 분위기의 마인츠돔과 달리 벨꾸르는 오렌지 컬러와 와인, 블랙 컬러의 조화로 세련되고 젊은 감각이 돋보인다.

벨꾸르는 매일 아침 차로 5분 거리에 있는 마인츠돔 반포점에서 신선한 기본 반죽만을 공급받아 요즘 추세에 맞게 구운 제품을 시간대 별로 구워낸다. 매장 한 편을 차지한 작업 공간은 형식적으로 보여주기 위한 공간이 아니라 대형 오븐, 발효기 등 기기설비를 갖추고 실제로 제품을 만드는 곳이다. 이 공간은 고객들에게는 또 다른 볼거리를 제공하는 것은 물론 직원들 스스로 청결과 위생에 한 번 더 신경을 쓰게 돼 일석이조다.

벨꾸르는 갖가지 과일을 응용한 과일크림빵이나 과일 만주, 기능성 재료를 이용한 제품 등을 다양하게 선보이고 있다. 마인츠돔에서 이미 인기제품으로 자리매김한 녹차, 호두, 밤 등 건강 재료들을 듬뿍 넣은 빵 제품이 단연 인기 만점이고, 웰빙에 관심이 높은 주부들의 관심을 반영하듯 모닝빵 중에서도 호밀 모닝빵은 없어서 못 팔 만큼 베스트 아이템으로 부상했다. 또한 유산균을 이용한 천연발효빵을 차츰 늘려가고 있다.

벨꾸르의 젊은 감각 못지않은 것이 파격적인 운영 시스템이다. 사장부터 부장, 과장 등으로 이어지는 위계질서에서 벗어나 직원들 한 명 한 명이 중심이 돼 자체적으로 운영된다. 그래서 인지 손님이 문을 열고 들어올 때마다 웃으면서 "안녕하세요, 벨꾸르입니다"하는 인사처럼 마음에서 절로 우러나오는 서비스가 매우 인상적이다. 조만간 무료 커피 코너를 셀프 서비스로 운영하는 등 고객 서비스에 심혈을 기울이고 있다.

벨꾸르는 지하철역 출구면서 아파트 단지 입구에 위치해 오픈한 지 한달도 채 안됐음에도 밀려드는 손님들로 인해 행복한 비명을 지르고 있다. 마트, 커피전문점 등과 바로 맞닿아 있어 유동 인구가 많은 것도 시너지 효과다. 오픈기념으로 준비한 생초콜릿도 만들어내기가 무섭게 전부 동이 날 정도로 뜨거운 신고식을 치렀고 앞으로도 새로운 아이디어로 생기 넘치는 매장을 연출할 예정이다. 벨꾸르는 을지로, 미아리 등지에 분점을 연이어 오픈하는 등 새 발걸음에 박차를 가하고 있다. ☎

1 프루츠 크림빵이 이어 망고, 복숭아 크림빵이 새롭게 출시됐다. 과일 맛이 살아 있어 여성 고객들에게 반응이 좋다. 2 초클릿색이나 나무 색의 고전적인 인테리어에서 벗어나 감각적인 원색의 조화로 현대적인 느낌을 강조한 인테리어. 전체적으로 낮게 배치된 매대와 거울, 조명 덕분에 매장이 넓어 보인다. 3 오븐에서 갓 구워져 나온 '라이스빈'을 식히기 위해 옮기고 있다. 참쌀에 완두·팥배기와 밤, 호두, 감정계 등 건강재료를 100% 채운 제품이라 인기 만점. 4 벨벳 질감이 살아있는 의자와 심플한 감각의 테이블, 벽면 인테리어가 조화를 이뤄 쉬어가는 공간으로 완성됐다. 5 구움과자만 올려진 매대. 마인츠돔에서 검증받은 인기제품만 모아 놨다. 6 매장 속의 공장. 모든 기기 설비가 일렬로 깔끔하게 배치돼 고객들에게 위생적인 제품에 대한 믿음을 준다. 7 벨꾸르 로고가 심플하게 도드라지는 외관. 유산균빵을 소개하는 등 그때그때 달라지는 P.O.P.로 고객들을 유혹한다.

연락처 02)537-9017  
찾아오는 길 7호선 반포역 6번 출구 스타벅스 옆