

파리바게뜨, 미래형 매장 통해 새로운 브랜드 경험 제공

PARIS BAGUETTE



지역의 개성과 고객의 라이프스타일을 위한 지역 차별화 전략

전국 어느 매장에서나 동일한 수준의 높은 품질과 서비스를 제공하며, 대한민국을 대표하는 베이커리 브랜드로 성장해온 파리바게뜨는 새로운 전략으로 각 지역의 개성과 라이프스타일을 담아 색다른 브랜드 경험을 제공하는 지역 차별화 전략을 새롭게 펼치고 있다. 그 첫 시도로 경기도 성남시 판교역 앞에 문을 연 '랩 오브 파리바게뜨'는 IT 기업들이 집결된 판교의 지역적 특성을 반영한 '연구소(LAB)' 콘셉트의 직영 매장으로, 파리바게뜨의 혁신적인 제품과 서비스를 만나볼 수 있는 곳이다. 먼저, IT 밸리라는 지역적 특성에 맞게 첨단 디지털 시스템을 매장 곳곳에 적용했다. 매장 간판은 물론, 내부 벽면에 LG디스플레이와 협업한 대형 투명 OLED를 적용해 시각적인 효과를 강조했으며, 무인 픽업박스와 무인 결제 시스템 '해피스테이션' 등 온·오프라인 고객의 편의를 위한 다양한 비대면 시스템을 적용했다.

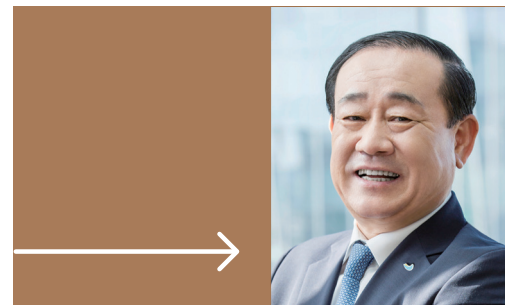
판교 지역만의 특성을 살린 '랩 오브 파리바게뜨'와 '파바DOG'

판교 지역의 특색을 살린 랩 오브 파리바게뜨에서는 그곳에서만 구입할 수 있는 다양한 한정판 제품과 서비스도 선보인다. IT 분야에 종사하는 고유의 취향을 갖춘 젊은 고객층의 데이터와 SNS 데이터를 면밀히 분석해 제품을 개발했다. 대표 제품인 '판교호감샌드'는 인기 지역 한정판 제품인 '제주마음샌드'와 '가평맛남샌드'의 판교 버전으로, 두뇌 회전에 좋다고 알려진 호두를 사용해 판교 지역을 상징하는 창의성과 스마트함을 표현한 제품이다. 바삭한 쿠키 사이에 호두, 버터크림, 캐러멜을 조화시키고, 감정을 이모티콘처럼 표현할 수 있도록 다양한 표정을 쿠키에 각인시켜 재미를 더했다.

이 밖에도 애견 문화가 활성화된 판교 지역 특성에 맞춰 반려견용 프리미엄 베이커리 '파바DOG'도 운영한다. 파바DOG는 락토프리우유, 통밀,オート밀, 소고기 등 반려견에게 좋은 원료로 만든 제품으로 식빵, 크로와상, 바게트, 프레첼 등이 판매된다.

이처럼 파리바게뜨는 본래의 브랜드 가치에 각 지역의 문화적 다양성과 개성을 더해 차별화된 매장과 제품들을 꾸준히 선보일 계획이다. 이를 통해 고객에게 늘 새로운 브랜드 경험을 제공하고, 만족도를 높일 수 있도록 노력하고 있다.

파리바게뜨는 1988년 첫 매장을 연 이래, 국내에 생소했던 프랑스풍 베이커리 문화를 소개하고 발전시키며 베이커리 시장을 선도해왔다. 최근 파리바게뜨는 차세대 전략인 로컬라이징(Localizing)과 디지털라이징(Digitalizing)을 적용한 미래형 매장인 '랩 오브 파리바게뜨(Lab of Paris Baguette)'를 판교에 오픈했다. IT 밸리 판교 지역 특색을 살린 연구소 콘셉트의 매장을 열어 '판교호감샌드', '오더메이드케이크', '커피스테이션' 등 시그니처 메뉴도 선보였다.



㈜파리크라상 대표이사 황재복

프리미엄브랜드지수 베이커리 부문 11년 연속 1위 선정이라는 쾌거를 달성해 매우 기쁩니다. 이번 수상은 베이커리 브랜드를 이끄는 혁신 제품을 출시하고 고객 감동을 위해 차별화된 서비스를 제공하고자 끊임없이 노력한 결과라고 생각합니다. 또한 모든 것은 오랫동안 파리바게뜨를 사랑해주신 고객 여러분이 있었기에 가능한 일입니다. 앞으로도 최고의 맛과 양질의 서비스를 제공하고 한국 베이커리의 우수성을 해외 시장에 알리며 고객 여러분께서 보내주시는 한결같은 성원에 보답할 수 있도록 노력하겠습니다.