빵오(Pang O) 베이커리

유기농 빵들이 살아 숨쉬는 '웰빙' 베이커리

글 · 김영주 기자 | 사진 · 전문식

동부 이촌동에 유기농 베이커리 '빵오(대표 손성희)'가 새롭게 문을 열었다. '빵오(Pang O)'는 빵이라는 단어와 유기농을 뜻하는 영어단어 'Organic'의 'O'가 합쳐진 이름으로 유기농 빵에 대한 손성희 대표의 뜨거운 관심이 고스란히 담겨져 있다. 빵오는 웰빙(Well-being)에 발맞춰 건강에 대한 관심이 부쩍 높아진 고객들의 입맛을 충족시키기 위해 유기농 베이커리를 선보였다.

유기농 밀가루에 15일 이상 발효시킨 천연종을 넣어 만든 각종 유기농 빵이 주력 제품이다. 허브를 넣어 독특한 향이 살아있는 허브향 포카챠, 호밀의 거친 느낌이 살아있는 유기농 호밀빵, 바삭한 껍질이 고소한 베루리나 등 생김새부터 소박한 건강빵 등이 즐비하게 늘어서 있다. 특히 유기농 빵과 유기농 야채를 듬뿍 넣은 샌드위치와 샐러드도 일품이다.

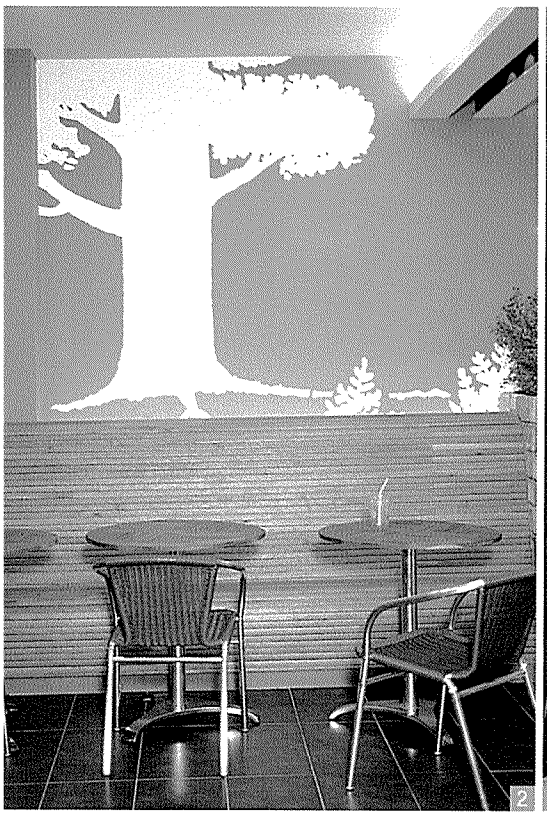
유기농 베이커리에 맞게 곁들여 파는 사이드 디쉬도 역시 유기농 제품들. 유기농 요구르트를 넣어 만든 유기농 아이스크림, 일본산 유기농 녹차와 녹차 수양갱, 유기농 딸기잼, 유기농 과립설탕까지 시중에서 구하기 어려운 유기농 제품까지 구경할 수 있다.

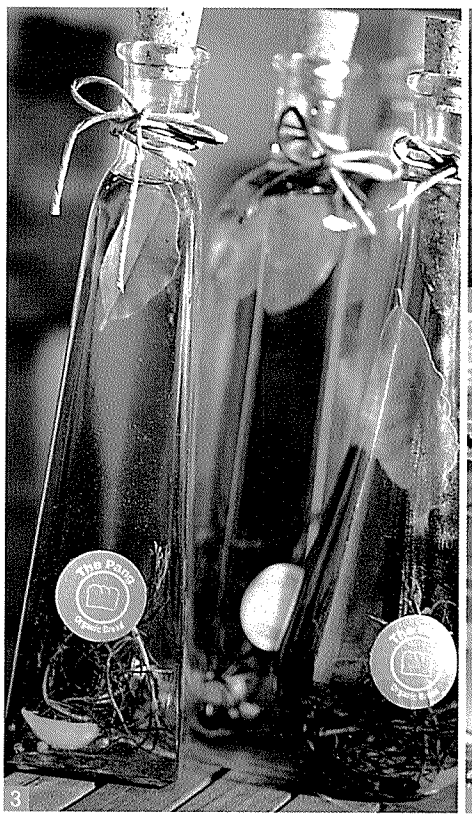
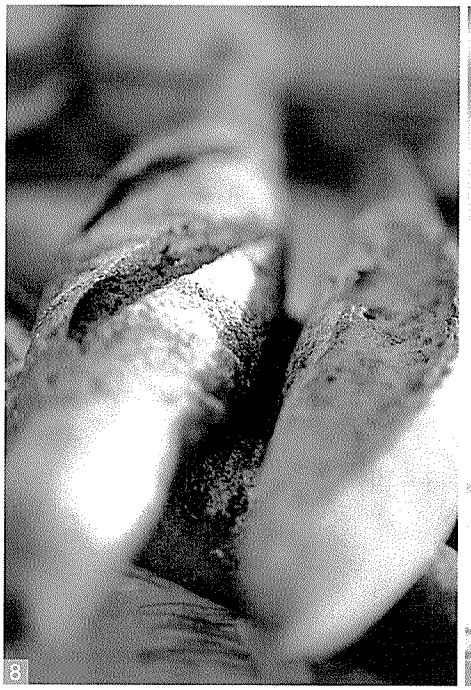
유기농 베이커리의 이미지를 살리기 위해 인테리어에도 각별히 신경썼다. 먼저 상가 내부에 위치하고 있는 지리적 단점을 극복하기 위해 상가 외부에 따로 마련한 테이크 아웃 매장에는 나무와 벽돌을 이용해 '빵오'의 자연스러운 이미지를 연출했다. 내부로 들어서면 벽돌과 풀잎 등으로 꾸며진 중앙 매대 위에는 갖가지 건강빵들이 바구니에 소담스럽게 담겨 있다. 매장은 녹색에 하얀색 나무가 그려진 벽화와 나무 재질의 가구들이 어우러져 따뜻한 느낌을 살려준다. 좁은 매장을 효과적으로 활용하기 위해 한쪽 면에 수납공간을 마련, 수직으로 빵을 디스플레이 한 아이디어도 돋보인다.

유기농 베이커리를 생소해 하던 고객들에게 꾸준히 유기농 제품에 대한 홍보를 한 결과 입소문이 나면서 고객의 반응도 좋아지고 있다. 고객 인지도를 더욱 넓히기 위해서 어린이날에는 아이들에게 쿠키를 증정하고, 어버이날에는 프랑스 비누를 넣어 선물용 제품을 만드는 등 특별한 날을 위한 이벤트도 꾸준히 기획하고 있다.

유기농 재료들이 워낙 비싸 100% 유기농 베이커리를 실현하지는 못하고 있지만 유기농 제품에 대한 관심이 높아 많은 제품을 소개하고 싶다는 '빵오'. 건강한 제품, 살아 숨쉬는 제품을 고객들에게 선사하려는 마음이 곳곳에 잘 묻어나 따뜻하게 다가온다.

위치 : 동부이촌동 온누리교회 맞은편 신동아 쇼핑센터 1층
TEL : 02) 794-5090





1. 외부에 테이크 아웃 판매를 할 수 있는 매장을 따로 마련해서 샌드위치를 판매한다. 비좁은 내부의 효과적인 공간 활용을 위해 중앙 매대와 수납공간을 이용한 효율적인 분할이 돋보인다.
2. 한쪽 벽면을 장식하고 있는 나무 벽화. '아낌없이 주는 나무'를 연상시키는 나무 한그루가 인상적이다.
3. '빵오'에서 직접 만들어 판매하고 있는 허브와 다양한 향신료가 들어있는 올리브 오일.
4. 리본을 깔끔하게 매단 케이크 포장상자의 심플함이 돋보인다.
5. 매장 한 켠에 유기농 잼이나 양갱, 녹차 등 다양한 유기농 제품을 판매하는 공간을 따로 마련했다.
6. 식빵을 손님이 원하는 크기로 다양하게 썰어서 판매한다는 문구가 보인다. 고객을 위한 세심한 배려가 돋보인다.
7. 따뜻한 카페라떼와 담백한 건강빵을 함께 즐길 수 있다.
8. 유기농 재료와 천연발효종을 섞어 만든 시골빵.
9. 케이크에도 '웰빙'이 떴다. 검은콩을 갈아 고소한 맛이 특징인 블랙빈 바바린.