



라브랑제리 인천 길병원점

# 병원 속 베이커리의 충실한 교과서

‘병원’은 병마에 시달리는 환자들과 그들을 돌보느라 분주하지만 한 의료진들 탓에 왠지 모를 우울한 기운이 감도는 장소다. 인천 길병원에 오픈한 ‘라브랑제리’는 고소한 빵 향기를 솔솔 풍기는 친근하고 따뜻한 분위기로 단조로운 병원생활의 지루함을 달랜다. 글·김미선 기자·사진·전문식

지난 1월 28일 (주)롯데브랑제리의 고품격 인스토어베이커리 ‘라브랑제리’가 인천 길병원에 자리잡고 고소한 빵 냄새를 솔솔 풍기기 시작했다. ‘라브랑제리’의 등장으로 냉랭했던 병원은 순순간에 사람 사는 따뜻한 공간으로 한층 업그레이드됐다. ‘라브랑제리’는 베이커리의 친근하고 따뜻한 분위기는 충분히 살리면서 병원이라는 입지적 특색은 고스란히 담아냈다.

‘라브랑제리’ 길병원점의 이곳저곳은 병원만의 특징을 잘 보여주고 있다. 특히 건강에 좋은 빵만 골라 담은 ‘웰빙코너’는 소화 잘 되는 간식거리를 찾는 입원 환자들에게 인기가 높다. ‘잡곡빵’ ‘호두찰떡빵’ 등 설탕을 자제한 여러 가지 건강빵은 갓 구워 내놓은 따뜻한 상태일 때 가장 잘 팔린다고. 아침 인기메뉴 ‘크루아상샌드위치’도 치즈나 햄 등을 완전히 배제하고 양상추, 양파 등 야채로만 속을 채워 동물성 지방의 섭취를 피해야 하는 환자들을 위한 특별식 그 자체다.

“맛 때문에 어쩔 수 없이 햄을 넣어야 할 경우에는 콩으로 빻은 햄이나 소시지를 씁니다. 항상 건강에 신경써야 하는 단골고객을 위한 기본적인 서비스라고 생각합니다.”

길병원점의 ‘특별한 생산’을 책임지고 있는 태정호 점장은 입지적 특성을 세심하게 고려해야만 병원에 위치한 인스토어베이커리가 성공할 수 있다고 말한다.

주로 젊은 층으로 이뤄진 의료진을 비롯한 병원 직원들을 위해서는 아침마다 특별한 서비스를 준비한다. 아침 7시 반이면 시작되는 ‘티타임’에 맞춰 ‘라브랑제리’는 하루도 거르지 않고 각 병동마다 따뜻한 식빵을 배달해준다. 차 한 잔에 곁들이는 식빵 한 조각은 벌써부터 병동생활의 일과가 됐다. 환자와 직원을 위한 10% 할인 서비스도 ‘라브랑제리’가 길병원의 한 식구로서 빠르게 자리 잡을 수 있게 한 일등공신이다.

‘라브랑제리’ 길병원점은 출근·외래 진료·점심·퇴근·마감 등 시간대별로 매장을 찾는 고객층이 확실하게 구분된다는 점을 감안해 출근 시간에는 식빵류, 점심 시간에는 도너츠나 단과자, 조리빵류를 집중적으로 생산하고 퇴근 시간에 맞춰 병문안 오는 고객을 위해 선물류를 전면에 내놓는 등 품목별로 생산 스케줄도 맞춰나갈 계획이다. 고객에게 신선한 빵을 가장 맛있게 전달하겠다는 ‘라브랑제리’의 약속을 지키고 싶어적이다.

연락처 032)469-8101

찾아오는 길 인천 지하철 인천교대역 2번 출구 도보 10분 거리 인천길병원 상가 내



1 ‘라브랑제리’는 쇼 카드 하나도 정성을 담아 만든다. 제품 사진은 기본이고 먹는 요령까지 깔끔하게 소개하고 있다. 2 길병원점에는 점포 문이 따로 없고 빵 둘러 있어 훨씬 넓어 보인다. 작은 매대를 날찍하고 입체적으로 배치해 제품 하나하나에 눈길이 간다. 3 ‘라브랑제리’ 길병원점에서 가장 인기 있는 ‘호두찰떡빵’. 타피오카를 넣은 겉 반죽으로 찹떡을 김밥처럼 말아 싸서 푹푹쫄깃한 식감이 일품이다. 한 개 3천 원. 4 알프스소녀 하이드를 연상케 하는 ‘라브랑제리’의 매장 직원 유니폼. 항상 정갈한 옷매무새를 점검한다. 5 ‘병원’이라는 입지적 특성에 걸맞게 길병원점은 ‘웰빙코너’가 매우 충실하다. 갓 구워내자마자 바로바로 나갈 정도로 인기가 좋다. 6 치즈와 햄을 완전히 배제하고 양상추와 양파 등 야채로만 만드는 100% 식물성 샌드위치. 동물성 지방을 피해야 하는 환자들에게 좋다. 7 ‘라브랑제리’가 오픈 기념 선물로 마련한 복숭아 홍차. 빵과 함께 곁들이기 좋은 차를 브랑제리 로고가 선명한 상자에 담아 준비했다.