



익산 원탑베이커리

새롭게 떠오른 익산의 명소

백제의 향기와 숨결이 배인 역사 관광지 익산에 위치한 원탑베이커리는 고급스러운 제품과 편안한 인테리어로 고객을 사로잡으며 인기몰이를 하고 있다.

지난 21년 동안 선진 제과기술을 익히며 '고향에서 최고의 빵집을 선보이고 싶다'는 유인철 대표의 꿈을 실현한 원탑베이커리는 익산의 명소로 자리매김하고 있다. 글.김영주 기자·사진.주현진

천년고도 백제의 숨결을 느낄 수 있는 익산시의 원광대학교 내에 위치한 원탑베이커리가 새로운 명소로 떠올랐다. 이곳은 지난 21년간 유명 호텔과 베이커리의 제과장을 거치며 제과 기술을 연마한 유인철 대표가 선보인 꿈의 결정체로 익산 시민의 입맛을 책임지고 있다.

지난 3월 17일 새로운 모습으로 탈바꿈한 원탑베이커리는 원광대학교와 대학병원, 원불교 법인이 함께 자리잡은 곳에 위치해 학생, 의사, 직장인, 원불교 신자 등 각양각색의 유동 인구로 항상 북적거린다. 명확한 타깃 없이 마케팅과 제품 개발에 나서야 했던 유인철 대표는 매장 인테리어와 제품 선택에 각별한 신경을 썼다.

원탑베이커리의 가장 큰 특징은 사방으로 열려있는 출입문이다. 어떤 쪽에서도 손님들이 쉽게 들어오고 나갈 수 있도록 출입문을 여러 곳에 만들어 내놓았다. 뿐만 아니라 베이커리 카페를 베이커리 공간과 카페 공간을 확실히 나누어 서로 독립적인 공간을 마련해 어느 곳에 들어서든지 고객들이 편하게 느낄 수 있도록 배려했다.

또 이른 아침과 늦은 밤까지 늘 손님 발길이 이어지기 때문에 신선하고 맛 좋은 제품을 제공하기 위해 노력하고 있다. 특히 아침 손님들은 하루 종일 먹을 간식과 식사대용 제품을 구입하는 경우가 많아 새벽 6시 30분부터 가게 문을 열고 7시에 모든 제품이 나올 수 있도록 공장의 시스템을 구축했다. 고객 만족을 위한 유인철 대표의 노력 덕분에 원탑베이커리는 오픈한지 한달 남짓 지나면서 하루 종일 손님들로 발 딛을 틈이 없다.

유인철 대표는 '제값 받는 것을 미안해 할 것이라 아니라 좋은 재료로 맛있는 빵을 만들어 팔지 못하는 것이 고객들에게 미안한 일'이라는 원칙 하에 최고의 제품을 선보이고 있다. 다양한 소재를 이용한 80여 가지의 빵과 생과일 등을 비롯한 신선한 재료로 세련된 디자인을 선보이는 다양한 케이크가 원탑 베이커리의 매대를 장식하고 있다. 오픈하고 나서 얼마 안된 시점에는 고급 재료를 이용한 제품을 선보이면서 자연스럽게 올라간 제품 가격 때문에 손님들의 불만의 소리도 높았지만 유인철 대표가 직접 하루 종일 매장에서 손님들에게 일일이 제품 특징과 비싼 이유를 설명해 이제는 고객들이 제품 값보다는 제품 특성에 더욱 신경을 쓴다고, '맛있는 빵집'이라는 단순하지만 가장 어려운 원칙을 고수하면서 익산을 대표하는 명소로 자리잡기 위해 원탑베이커리의 모든 식구들은 값진 구슬땀을 흘리고 있다.

연락처 063)843-3555

찾아오는 길 익산시 신동 원광대학교내 원광문화센터 1층



1 동물 쿠키를 회전걸이에 진열해 눈길을 끈다. '내사랑 뽕집이, 웅담 없는 곰돌이' 등 재치 만점의 쿠키 이름이 돋보인다. 2 현미 호두 빵 등 건강빵과 부드러운 식감의 소프트 빵을 비롯한 80여 가지 다양한 빵 제품이 매장을 가득 채우고 있다. 3 커스터드 크림, 생크림과 사워 크림을 충전물로 넣어 촉촉하고 부드러운 맛이 일품인 크림버터롤. 원탑베이커리의 베스트셀러 제품이다. 4 독립된 공간으로 꾸민 카페. 많은 창과 널찍한 장소 때문에 밝고 시원스런 분위기를 풍긴다. 5 원탑베이커리는 출입구가 사방으로 나있어 어느 쪽에서나 자유롭게 출입할 수 있다. 6 생크림 케이크 판매가 많이 팔리는 원탑베이커리에서는 신선한 과일을 듬뿍 올린 세련된 디자인의 다양한 생크림 케이크를 선보이고 있다. 7 병원이 있어 선물용 구움 과자도 많은 인기를 누리고 있다.