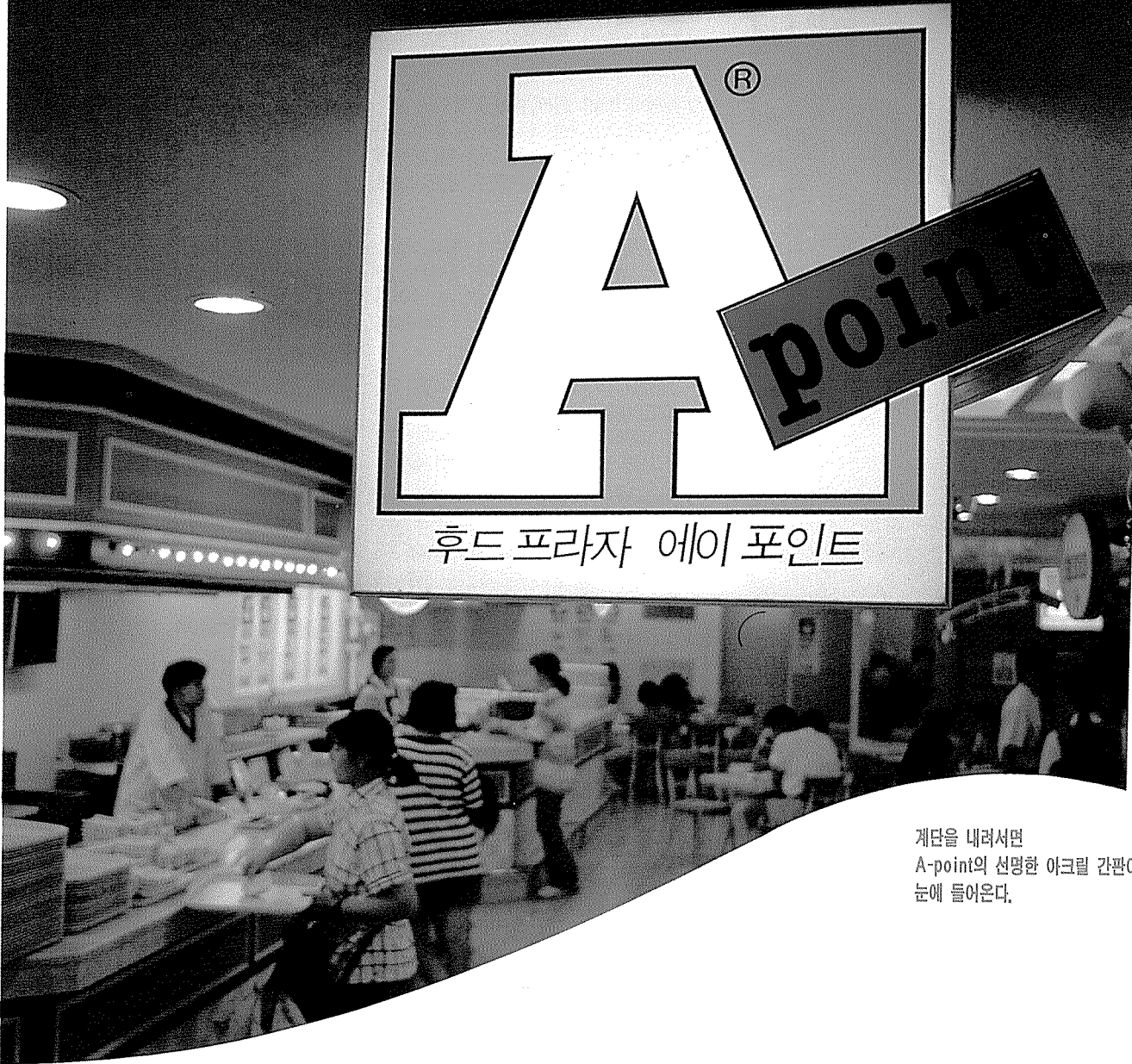
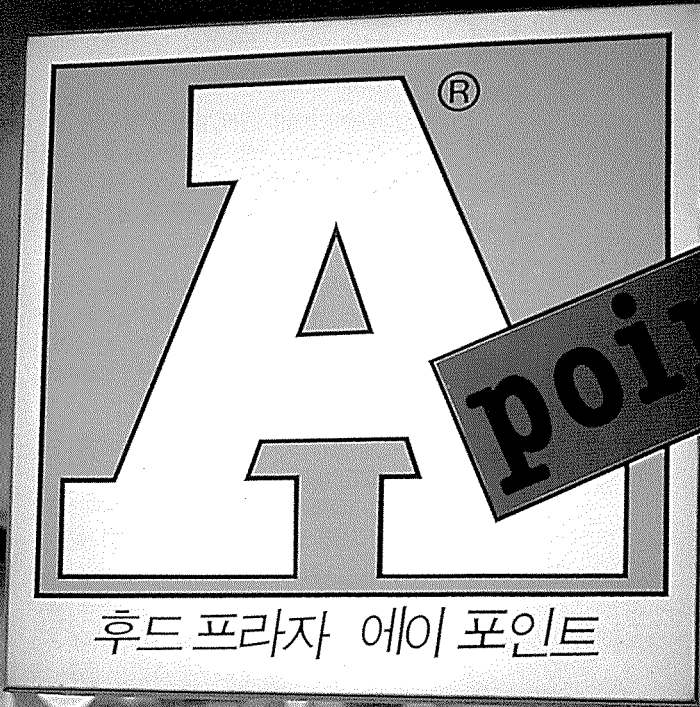


· 베이커리 줌 - 인 ·

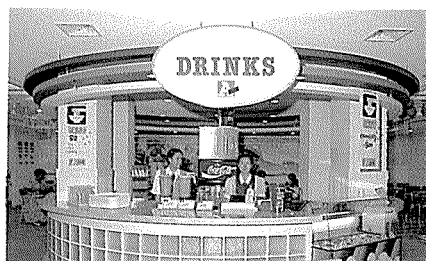


계단을 내려서면
A-point의 선명한 아크릴 간판이
눈에 들어온다.

독특한 분위기와 맛으로 새롭게 문 연

성심당의 후드프라자

A - point



매장 중앙에 위치한 음료판매대.
커피 등 모든 마실 것은
여기서 다 찾을 수 있다.

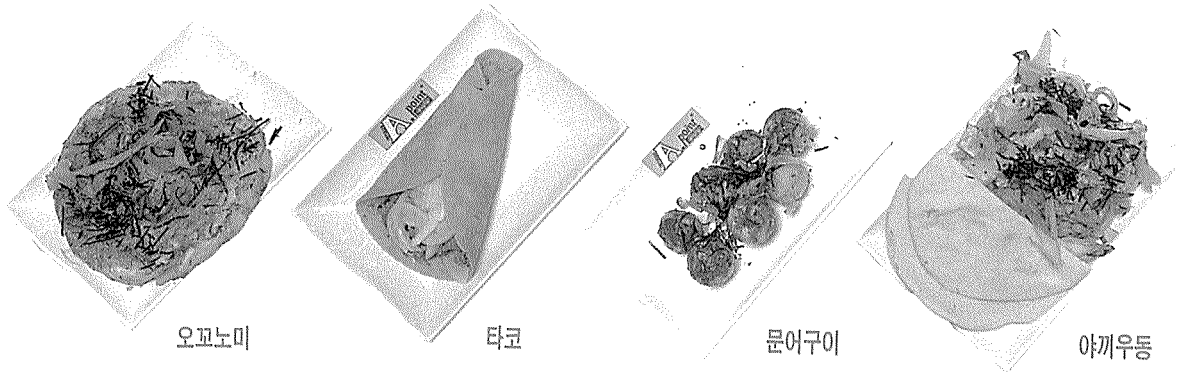
대전 성심당(대표 임영진)이 지하의 커피숍을 확장하고 새로운 감각의 매장 인테리어를 도입, 지난 6월 3일 'A-point'라는 상호로 문을 열었다.

1백30평 규모의 A-point는 신세대를 겨냥한 독특한 스타일로 눈길을 끌고 있는데 전체적인 색감이나 실내장식, 특히 매장 벽면을 이용한 그림 등이 주는 분위기가 활력이 있고 밝은 느낌을 연출해 준다.

기존의 제과점의 형태를 과감히 탈피 각 층마다 개성있는 전혀 별개의 제품들을 취급하고 있는 성심당은 그동안 각 층마다 취급 제품은 독립적이면서, 고객은 서로 유기적인 관계를 '어느 곳에서나 구입하고' '어느 곳에서나 먹을 수 있다'라는 운영방식을 갖게 하여 채택해 왔으며 이번 A-point의 오픈으로 소비자들은 어느 층에서도 자신들의 구미에 맞는 분위기를 더욱 쉽게 접할 수 있게



제조장을 전면 오픈식으로 구성하고 밝은 조명을 주어 소비자들에게 위생적인 신뢰감을 준다.



동화의 나라에 들어선 듯한 느낌을 주는 벽화와 핑크와 초록의 객석이 산뜻하다.



됐다.

A-point가 취급하는 제품 또한 특이하다. 새우와 문어를 절인 생강(홍생강)에 양념하여 구운 '문어구이', 오징어·계란·양배추·옥수수를 이용해 철판구이를 한 일본식 반대떡 '오꼬노미', 멕시코의 전통음식인 '타코' 등을 1,000원에서 1,800원까지 받는다.

이밖에도 옥수수, 양배추, 고기를 넣어 볶은 야끼우동과 자루우동 등 우동 3가지를 김밥과 판매함으로써 성심당을 즐겨 찾는 나이가 많은 단골고객의 입맛까지 흡수할 수 있는 영업전략을 펼치고 있다.

성심당은 오는 7월 1일경에 중앙로 지하상가에 A-point 1호점과 2호점을 개설할 예정인데, 메뉴의 독특함과 새로운 분위기가 대전 시민들의 관심을 끌 수 있을 것으로 전망된다. [계]