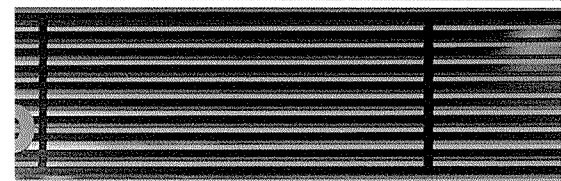




나눔의 사랑을 실천하는 대전 '성심당' 정겨운 빵교실 & 케이크 스튜디오

반세기 동안 한결같은 맛으로 대전시민의 사랑을 받아 온 성심당이 새로운 변신을 위한 대공사를 마치고 재오픈했다. 매장 내부 인테리어와 외관은 물론 제품까지 새단장한 성심당은 당일 생산, 당일 판매를 기본으로 정성을 다해 만든 신선한 제품을 선보이며 고객의 마음을 사로잡고 있다. 글 박소희 기자 사진 주현진



올해 창립 49주년을 맞는 성심당 은행동 본점(대표 임영진)은 지난 7월 24일 인테리어와 외관, 제품을 새롭게 단장하고 제2의 도약을 선언했다. 1956년 대전 은행동 현재 위치에서 전빵집으로 시작해 대전을 대표하는 제과점으로 자리잡은 성심당은 대전의 명소로 손꼽힌다. 아무리 성심당이 대전을 대표하는 제과점이라고 해도 우후죽순 생겨나는 프랜차이즈 제과점을 비롯해 경쟁업체 사이에서 살아남기 위해 변화를 모색하기로 하고 고심 끝에 신선함으로 승부하자는 결론을 내렸다. 새로운 것을 찾게 되는 소비자의 심리에 맞춰 과감한 리뉴얼을하기로 결정한 성심당은 제일 먼저 대량생산체제에서 소량씩 여러 번에 걸쳐 제품을 구워내 신선한 제품을 공급하는 방식으로 바꾸고 인테리어와 외관 공사에 들어갔다.

넓은 매장을 효율적으로 사용하기 위해 빵과 케이크 2부문으로 나누고 빵 부문은 학교 교실처럼 만들어 교실 안 매장은 빗바랜 나무색으로 바닥과 매대를 통일시켜 정겨운 교실 분위기를 최대한 살렸다. 매대 위에 갓 구워낸 소량의 빵을 가지런히 진열하고 교실 창으로 공장이 보이게 해 빵 만드는 모습을 지켜볼 수 있게 한 점도 새로운 볼거리이다. 또 시시때때로 팔려 나가기 바쁘게 새로운 빵이 구워져 나오면 종을 치며 빵이름을 외치는 판매원의 밝은 목소리를 듣는 것도 또 다른 재미를 선사한다. 종소리가 울리면 빵을 고르는 손님의 손길이 더욱 바빠진다. 빵부분은 단과자빵, 웰빙빵, 프랑스빵, 샌드위치, 만주, 구움과자 등 갖가지 다양한 종류를 선보인다. 케이크 부문은 'Cake Studio'라는 이름을 걸고 아이싱하는 과정부터 마무리 단계까지 창이나 매장을 통해 볼 수 있도록 오픈 스튜디오 형식으로 설계해 만드는 과정을 지켜보게 해 보는 이들의 흥미를 유발시킨다.

생산체제를 바꾸면서 일의 양도 많아지고 신경 쓸 일도 많아졌지만 무엇보다 신선한 빵과 케이크를 제공한다는 자부심과 시간마다 구워져 나오는 빵을 고르는 고객의 밝은 미소를 보면 피곤함이 눈 녹듯이 사라진다고.

'모든이가 다 좋게 여기는 일을 하도록 하십시오'라는 로마서 12장 17절의 카톨릭 성경 구절을 경영이념으로 하는 성심당은 직원과 고객 모두가 가장 원하는 것을 최우선 과제로 삼는다. 직원들이 일하기에 좋은 작업환경과 고객이 원하는 제품과 서비스를 제공하기 위해 최선을 다해 노력한다. 뿐만 아니라 영업이 끝나고 남은 빵을 각종 사회단체, 복지재단에 전달하는 사업을 꾸준히 실천해 온 성심당의 이웃사랑은 대전에서는 이미 공공연하게 알려져 있다.

50년의 역사만큼이나 깊은 사랑과 신뢰로 자리잡은 성심당의 새로운 변화와 끊임없는 노력은 앞으로 더욱 성숙된 성장으로 이어질 것이다. 🍞

1 정겨운 교실에 들어선 듯한 매장에는 갓 구워져 나온 빵이 가득하다. 빗바랜 나무색 바닥과 매대는 빵이 가장 돋보이도록 만들었다. 2 케이크 만드는 과정이 보이는 케이크 스튜디오와 안이 시원하게 들여다보이는 통유리 창, 나무를 심은 테라스는 유럽의 산장 호텔에 온 듯한 느낌을 준다. 3 대표적인 가을 소재 고구마를 넣어 만든 반죽을 세갈레로 깔아 만든 덩기 고구마는 성심당 인기제품이다. 4 케이크 만드는 과정을 사방에서 볼 수 있도록 오픈 스튜디오를 만들어 보는 이들의 흥미를 유발시킨다. 5 철제 바구니에 소량씩 포장한 구움과자를 담아 진열한 코너가 앙증맞다. 6 갓 구워져 나온 빵을 일리는 종소리가 학교의 옛 추억을 되살이하게 한다.

연락처 042)254-4114
찾아오는 길 대전광역시 은행동 4가
국민은행 골목 50m 직진