

맛 영양 그리고 추억까지



알 베르베로 샌드위치 전문점(완산구 봉곡로115)은 웰빙시대에 맞게 마가린을 뺀 고급 식빵, 상추, 토마토, 양배추 등을 메인으로 한 샌드위치집이다. 이 전문점은 한 번 맛보면 잊을 수 없는 샌드위치 전문점이라는 소문으로 사람들의 발길이 이어진다. 박준서 대표는 브런치 카페를 접고 아이들의 건강한 먹거리를 위해 1년여의 창업 준비를 거쳐 안심 먹거리를 완성했다.

알베르베로 샌드위치 전문점은 전국적으로 널리 알려져 있어 한번 맛을 본 사람은 지속적인 주문과 다른지역에서도 주문이 이어진다. 샌드위치 전문점은 2015년 1월 오픈해 3주년을 맞이하여 인권비 절약을 위해 대표가 직접 배달 및 주문까지 하는 1인 레스토랑이다. 특별한 것은 토마토와 양배추 특제 소스를 사용한다는 점이며, 메인 메뉴는 치즈돈가스, 샌드위치, 불고기 샌드위치, 사정남표샌드위치, 토마토쥬스이다.

장수 · 김제 · 정읍 등에서 나는 농산물 사용
2015년 1월 오픈... 토마토 · 양배추 특제 소스가 특이점

직접 체험을 통해 가맹점 사업에 뛰어든다

박 대표는 2010년 창업을 위해 1년여간 호주 시드니에서 '브런치 카페 바리스타 과정'을 이수하고 일하면서 직접 체험을 통해 가맹점 사업에 뛰어 들었다.

그는 "매일 아침 신선한 식자재를 위해 농산물 시장을 이용하고 우리 농산물 사용을 하기 위해 장수에서는 토마토를, 김제에서는 파프리카를, 사과는 정읍에서 산지에서 주문, 매일 최고의 농산물을 공수 해온다"고 말한다.

특히 샌드위치의 주재료인 양배추는 세계 3대 건강식품으로써 일반적으로도 알고 있듯이 위 건강에 매우 좋은 식품이다. 또 항산화 및 항암에 효과적인 식품이다.

이 뿐만 아니라 양배추를 샌드위치에 넣어 사용해본 결과, 남녀노소 누구나 즐길수 있는 최고의 음식으로 손 꼽힌다.

알베르베로 샌드위치 전문점 특징은 먼저, 멀리서부터 노란색 간판이 정말 깔끔한 곳이라는 느낌을 받게 된다.

오픈형 주방으로 고객이 음식을 조리하는 과정을 직접 눈으로 확인할 수 있으며 주문 즉시 만드는 형태이기 때문에 더욱 믿고 먹을수 있는 음식이다.

아울러 수제소스와 계란 한장 한장에도 몸에도 좋고 맛도 좋은 맛을 내기위해 심혈을 기울였다(참깨 들깨 흑임자 치자 매실액기스 등).

또 하나의 장점은 샌드위치를 먹어보면 어릴적 추억을 떠올리게 한다.

어머니가 아이 간식을 직접 해주시기 위해 몸에 좋은것과 맛까지 모두 챙겨주셨던 그런 느낌이 들게 한다. 이에 따라 샌드위치는 단백질과 당질함미가 자극한다.

그 밖에 샌드위치와 함께 먹는 토마토쥬스는 한번 볶고 삶아서 만드는데 정말 진짜 토마토이구나 라는 느낌을 들게 할 정도이다.



알베르베로 샌드위치 전문점 입구



박준서 대표 "누구나 즐길 수 있는 음식 만들 것"

박준서 대표는 "사장님표 샌드위치가 어머니의 손맛으로 추억이 느껴진다면, 불고기 김밥은 어른들이 식사대용으로, 참치김밥이나 돈가스 샌드위치는 어린이들이 많이 좋아한다면 샌드위치만으로 모든 영양을 다 책임져줄 수 있다"고 자신한다.

이어 "토마토쥬스를 마시다 보면 쥬스를 마시는 것이 아니라 건강해지는 느낌을 받게 될 것"이라고 덧붙였다.

그는 "샌드위치 전문점이다 보니 주변에서 식사할곳을 몰으시는분들이 많은데 매장에서 집에서 먹는듯한 집밥메뉴로 덮밥 이나 볶음밥도 판매하고 있다"고 말했다.

이어 "개인으로도 주문해가시는 분들도 많은데 전국에서 택배나 고속버스 혹은 드라마, 영화 촬영장에서 서울, 제주도 까지 단체주문 해가시는 분들도 많다"전했다.

끝으로 박 대표는 "남녀노소 누구나 즐길수 있고, 전국에서도 누구나 한번쯤 먹어 볼 수 있는 음식을 만들기 위해 꾸준히 노력하겠다"며, "체인점에도 관심을 갖고, 어렵게 시작한만큼 초심을 잃지 않고 최선의 노력을 하겠다"고 소개했다.

/채규남 기자



다녀간 손님들의 사인이 부착된 내부 모습

