

분당 “Y” 중식당 실내디자인

Interior Design of “Y” Chinese Restaurant in Bundang

류혜지* / Ryu, Hye-Ji

Abstract

Due to the change in modern lifestyle and social pattern, food service industry has steadily grown recently. Especially, in terms of familiarity, chinese restaurant can be most popular type of dining alternative to Korean. The project was aiming to establish a new branch of the existing restaurant which has a main location in Kangnam area and has been famous for it's food quality, kind services and good interior design. This restaurant is located in Seohyoun-Dong, Bundang-Gu, Kyoungki-Do and this area is very crowded by both residential apartments and commercial offices. Considering the complexity in regional characteristics, this restaurant has basically targeted frequent dining-out family groups. In addition, the floor design was flexibly developed to be able to accomodate large office dining customers. The overall design was intended to keep very elegant and simple atmosphere, developed to express eco-friendly image by adopting the 'Water' component in the floor plan.

키워드 : 중식당, 전통, 은유, 고객 만족도, 동선

1. 서론

1.1. 계획의 배경과 목적

현대는 사회 구조 발달과 생활양식의 변화로 인해 외식 산업이 급격히 발달해가고 있다. 세계 각국에서 전파된 다양한 식재료들이 우리의 식생활 문화를 다양하게 발달시키고, 이에 따라 여러 형태의 음식점이 존재하게 되었다. 특히 중식은 우리와 가장 친숙한 음식으로써, 중식당은 가장 대중적인 음식점이라고 할 수 있다. 그런데, 근래에 이르러 일반적인 중식당과는 다르게 고품격의 음식을 제공하고, 공식적인 가족 모임과 대규모 회의까지도 가능한 기능을 가진 중식당이 나타나 한 단계 발전된 이미지를 느낄 수 있다.

본 프로젝트도 강남에 본점을 두고 오랜 기간 동안 음식의 맛과 친절, 깔끔한 실내디자인으로써 일반인들에게 널리 인지되어 있는 중식당의 분점을 내는 작업이었다. 경기도 성남시 분당구 서현동에 위치하며, 강남과는 다르게 아파트촌과 오피스 건물이 동시에 존재하고 있는 곳이라는 지역적 특성이 우선적으로 고려되었다. 또한 가족단위의 고객들을 주 사용계층으로 보면서도, 대단위의 가족 모임과 소규모 회의까지도 가능한 융통성 있는 공간 제공이라는 측면에서 평면을 계획하였다

1.2. 작품의 개요 및 설계의도

전체적인 실내 분위기는 품위 있으면서도 단순하게 처리하고, 고객이 부담 없이 편안하고 안락한 분위기를 얻을 수 있도록 하였다. 또한 우리나라 전통적인 요소를 은유적으로 도입하고, 다양성과 융통성 있는 공간을 제공하기 위하여 다목적 공간을 만들고 이동 가능한 칸막이를 설치하여, 소규모 모임과 대규모 모임을 다양하게 실시할 수 있도록 계획하였다.

그리고, 물과 나무라는 자연적인 요소를 실내에 도입하고, 가구와 내부 마감 재료도 나무를 최대한 활용하여 자연스럽고 환경친화적인 느낌을 주도록 하였다.

또한 종업원의 기능적인 시설과 관리적 측면까지도 합리적으로 배치되도록 계획하였다. 실내의 위생적인 면과 음식의 신선함과 메뉴, 사인, 식기 등 내부 실내디자인뿐만 아니라 전체적인 디자인의 코디네이션을 기하여 시각적인 통일성 제공에 중점을 두었으며, 고객의 만족도를 최대화하도록 하였다.

동선계획은 식당경영과 함께 가장 중요한 부분이라고 할 수 있는데, 동선은 고객의 동선, 종업원의 서비스 동선, 식품 동선, 이렇게 3가지로 나누어 기능적으로 계획하였다. 고객의 동선은 종업원의 서비스 동선과 서로 교차되지 않도록 원활한 주동선으로 계획하였고, 종업원의 서비스 동선은 가장 짧고 단순 원활하도록 하였으며, 식품 동선은 다른 동선에 방해되지 않도록 하였다.

* 정회원, 연세대학교 주거환경학과 박사과정, Namoo Association 실장

"Y" Chinese Restaurant Project

■ Design Background

- 급격한 사회구조와 생활양식의 변화로 인한 신인이 발달
- 특히 중산층 가장 친숙한 음식 중식당은 가장 대중적인 음식점
- 그러나 고급스러움과 품격, 가족 무임과 대규모 회의까지 가능한 중식당 필요성 대두

■ Design Concept

- 아파트촌과 사무실이 밀집되어 있는 지역적 특성 고려
- 가족단위 고객들과 대인회 모임까지 가능한 융통성 있는 공간제공
- 품위 있으면서도 부담없고 민력한 분위기
- 물리적인 요소를 최대한 도입하여 환경친화적인 느낌 제공
- 고객과 종업원, 식문화선의 원활한 소통 추구

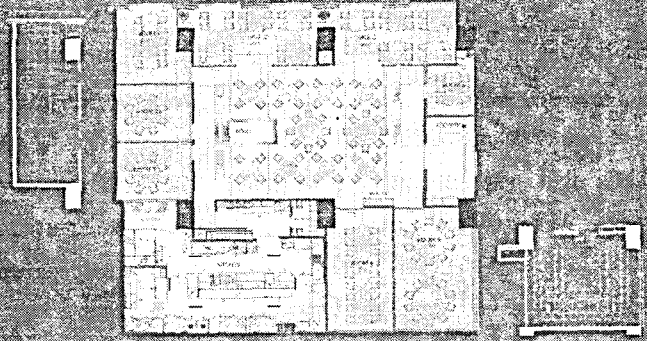
■ Location 255-1 seohyun-dong bundang-gu seongnam-si gyeonggi-do

■ Area 392.6 m²

■ Floor marble, wood flooring

■ Wall sheet, wallpaper

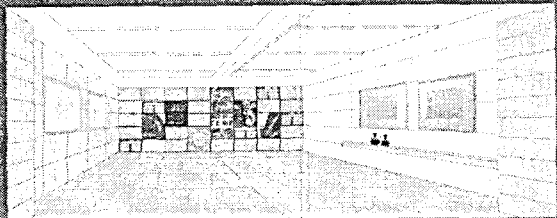
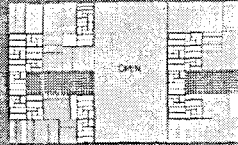
■ Ceiling v.p



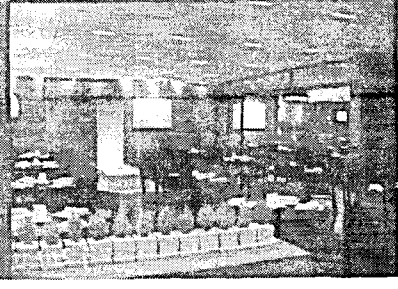
Plan



Elevation



Perspective



Designed by Ryu, Hye-Ji