

오픈키친 형식으로 본 식음공간 특성에 관한 연구

A Study on the characteristics of the Open-kitchen style of the food & beverage space

배기희* / Pae, Kee-Heui
김문덕** / Kim, Moon-Duck

Abstract

Along with the development of the modern industrial society, quality of food and beverage space has become advanced, individualized, diverse. Especially the sense of diversity has been expressed in many ways to meet the consumer's needs. What the consumers wants from the food and beverage space is to experience gourmet food with the convenience desired. Consumers today are choosy with the practical use of the space with the reasonable price as well as the taste and quality of the food. They also expect light atmosphere at the same time, something extraordinary as well. Therefore, to provide the space for the consumers needs, open-kitchen style has come into the highlights. Open-kitchen is the basic form of serving meals and has become the important aspect of providing the current needs of the consumers.

This study will analyze the open-kitchen style of the food and beverage space of the domestic and foreign based on this phenomenon to study their characteristics.

키워드 : 오픈키친, 식음공간, 주방형태, 주방설계, 주방설비, 환기제어

Keywords : Open-kitchen, Food&beverage space, Kitchen type, Kitchen planning, Kitchen installation, Ventilation control

1. 서론

1.1. 연구의 배경 및 목적

현대 산업사회의 성장과 더불어 식음공간의 수준은 점차 고급화, 개성화, 다양화 되어가고 있으며, 특히 다양화의 양상에 있어서 소비자의 욕구를 만족시키기 위한 여러 가지 시도들이 나타나고 있다. 소비자가 식음공간에서 원하는 것은 간편함 속에서 진짜를 지향하는 것이라 할 수 있다. 일상적 이용이 가능한 가격에 맛과 요리 내용을 따지면서 가벼운 분위기지만 식사하면서 즐거워할 수 있는 흥미로운 분위기까지 원한다. 따라서 식음공간에서도 흥미를 유발하는 분위기 조성을 위하여 요리라는 행위를 하나의 퍼포먼스 같은 이벤트로 상징, 연출하고 보여주는 오픈키친 스타일이 최근 각광받고 있다.

요리를 하는 주방공간을 개방하여 보여주는 오픈키친 스타일은 볼거리의 제공과 함께 가장 직접적으로 소비자의 신뢰를 얻는 방법이다. 음식을 만드는 소리와 냄새, 요리사들의 움직임은 하나의 퍼포먼스로 즐기면서 식사하는 것이 오픈키친의 장점이다. 그것은 영업과 조리부분의 밀접한 연대 플레이가 가능하며, 식음공간 내의 분위기와 소비자의 반응을 바로 알 수 있

어 즉시 대응할 수 있고 또 그에 대한 서비스가 가능하다. 반면 소비자의 시선 속에서 요리를 한다는 것은 요리하는 사람의 입장에서는 심리적인 부담을 강하게 느끼게 되며, 열이나 배기, 환기제어가 어렵다는 문제점도 있으나, 오픈키친은 요리를 제공하는 방법의 원점이며, 소비자의 욕구를 충족시키는 중요한 요소가 되고 있다.

본 연구의 목적은 이러한 현상을 배경으로 국내의 오픈키친 형식의 식음공간을 분석, 그 특성에 대해 연구하여 장점을 발전시키고 단점을 보완할 수 있는 대안을 제시하고자 한다.

2. 식음공간과 오픈키친의 일반적 고찰

2.1. 식음공간의 일반적 고찰

(1) 식음공간의 개념

식음공간이란 일반적으로 음식과 음료 등의 상품에 대한 판매행위가 이루어지는 공간이며, 외식의 개념으로는 가정 이외의 장소에서 조리된 음식이나 음료를 취하는 것을 말한다. 이러한 식음공간의 모체가 되는 레스토랑은 처음에는 호텔의 식당으로 1765년 파리에 세워졌다고 전해지며, 그 어의는 프랑스어 동사 "restaurer"로 "to restore-회복시키다"의 의미로부터 나왔다. 발생 초기의 레스토랑은 도시 인구의 증가에 따라 생

* 정희원, 건국대학교 디자인대학원 실내환경디자인 석사과정
** 전임회장, 건국대학교 실내디자인학과 정교수, 건축학 박사

겨나기 시작하여 주로 먹고 마시는 위주의 기능을 수행하였으나 점차로 만남, 대화, 사교의 기능을 수행하는 복합공간으로 발전하게 되었다.¹⁾

(2) 식음공간의 구성요소

식음공간의 구성은 영업부분, 조리부분, 관리부분으로 구성된다. 영업부분은 식당, 라운지, 로비, 현관입구, 화장실, 클락 룸, 담화실로 고객이 머무르는 공간이며 수익을 가져오는 부분이다. 조리부분은 주방을 포함한 매입실, 배선실, 팬트리, 세척실, 주류창고, 식품저장고로 능률적인 작업환경조건을 우선한다. 관리부분은 식당을 경영하기 위한 제 관리부분으로 접수, 사무실, 지배인실, 준비실, 기계실, 락카룸, 종업원화장실이 이에 속한다.²⁾

(3) 식음공간의 역사와 전망

국내 최초의 레스토랑은 1903년 손탁 호텔의 양식부로, 서양 문화의 수입과 함께 국내에 소개되었다. 이후 1960년대에 들어 건축과 출신과 미술학도들이 명동을 중심으로 활동하며 레스토랑 디자인을 시도하였다.³⁾ 국내 외식업의 발달은 1950년대 전후로 식량공핍으로 인한 소재 식품 수입 대체산업의 발달과 외원조예 의한 밀가루 위주의 식생활 변화에 따라 태동하게 되어 이후 음식에 대한 가치관의 변화와 외국 유명 브랜드의 유입으로 외식산업의 전환기를 맞으며 발전하게 되었다. 현재 외식업시장의 규모를 보면 2000년도를 기준으로 25조원에서 30조원의 시장으로 앞으로 지속적인 성장이 예상되며 점차로 고급화, 다양화, 복합 업태의 성격을 지니면서 발전, 성장하고 있다.

식음공간은 최근 복합화, 퓨전화, 태배화, 음식백화점화 등이 이루어지고 퓨전 레스토랑이나 다이닝 바와 같은 새로운 형식의 복합 식음공간이 대두하고 있다.⁴⁾

2.2. 오픈키친의 일반적 고찰

(1) 오픈키친 개념과 정의

오픈키친이라는 스타일은 지금까지의 음식점 기획에 없었던 것이 아니라 키친을 개방하고 객석과 주방의 구획을 제거하여 서비스를 원활하게 하는 것으로 점내의 폐쇄감을 없애고 개방한 형태를 말한다. 지금까지의 키친의 역할이 요리를 조리하고 제공할 수 있는 구조와 설비만 있으면 된다는 식의 생산적 기능이었다면, 이제는 변화하는 라이프스타일과 가치관에 대응한 요리에의 기대감, 감동, 놀라움, 호기심, 즐거움, 참가의식 등을 유발하기 위한 매력적인 연출재를 겸비한 공간이라 할 수 있다. 이를테면, 오픈키친이 무대라고 하면 거기에서 연기하는 요

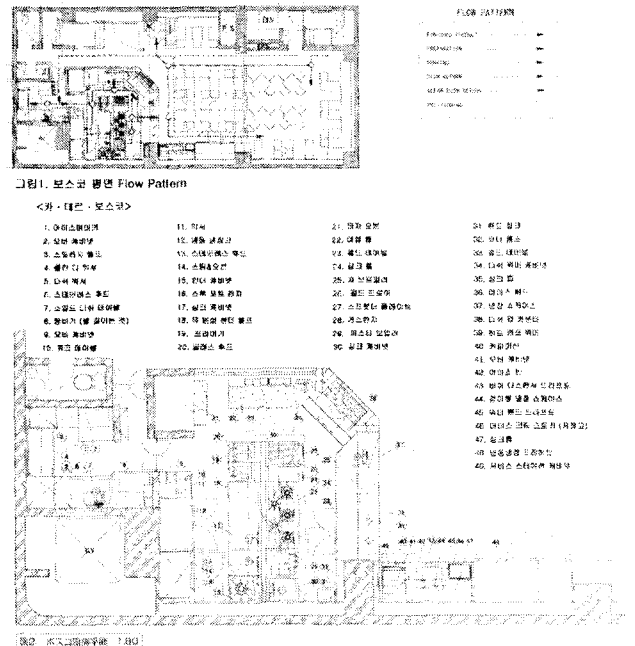
1)심원섭, 식음공간의 마케팅기획과 실내디자인의 상호관련성에 관한 연구 건국대 석사논문, 2003, p.32
 2)오인욱, 실내계획론, 기문당, 1993, p.219
 3)김문덕, 식당공간 인테리어(인테리어디자인 변천사), 주택문화사, 2000, p.16
 4)김윤수, 식음공간 계획에 있어 기획과 디자인 믹스 프로세스에 관한 연구, 2001, p.8

리사나 스태프들은 맛있는 요리, 섬세한 서비스, 호기심, 만족감을 손님에게 제공하여 역동적인 식음공간의 연출로 손님의 음식에 대한 기대감을 높이게 하는 주방 설계 방식이라 하겠다.

3. 오픈키친의 공간 구성 및 계획

3.1. 오픈키친연출을 위한 주방기기와 건축재

오픈키친을 연출하기 위한 방법은 세 가지 방법으로 나눌 수 있다. (1) 주방기기를 데몬스트레이션으로 보여주는 방법, (2) 음식에의 기대를 높이기 위한 식 재료 활용법, (3) 재료나 공간 요소(타일, 스테인레스, 나무, 석재, 조명기구 등)로 연출하는 방법이 있다. 업종 업태별로 그 방법은 다르나, 그다지 크게 다른 것은 아니다. 아래에 열거한 주방기기와 연출과 장식 및 재료는 각 업종 업태에 의한 오픈키친의 기획에 디자인으로서 활용 가능한 아이디어이며, 기획 단계에 참고할 사례이다.⁵⁾



<그림 1> FLOW PATTERN & 주방기기 배치 평면도

(1) 데몬스트레이션을 연출하는 주방기기

1. 쿠킹 섹션

차콜 (브로일러)/ 그릴돌 (프라이드 프렌지)/ 그릴러/ 중화렌지/ 사라만다/피자 오븐/ 전백션 오븐/ 파스타 보일러/ 토핑롤드/ 탄두리 오븐/ 로테사리/ 프라이기/ 활어조/ 베이커리 오븐/ 파스스루 냉장고/ 전자 플레이트/ 찜기/ 푸드 워머

2. 디쉬 업 섹션

히트 램프/ 냉장 재료 케이스/ 아이스 베드/ 덩핑 케이스

5)토시히로 타케야, 음식점의오픈키친-즐거운분위기만들기 위한 플랜, 상점건축사, 1999, p.28

3. 팬트리(서비스 스테이션)
커피머신/ 주스 디스펜서/ 바 유닛/ 샐러드 바/ 디스플레이 테이블/ 와인 쿨러/ 비어 드래프트 타워

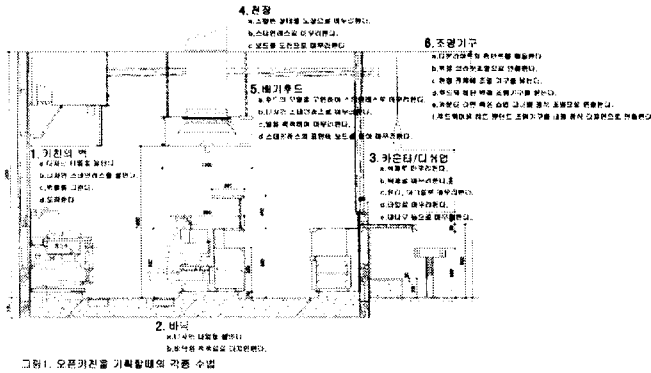
4. 프리퍼레이션/ 스토레이지
스프 캐틀/ 냉동 냉장고/ 작업대/ 믹서/ 피자 프레스/ 시이다

5. 데몬스트레이션 키친
베이커리 키친/ 젤라또 키친/ 커피머신/ 육류 키친/ 디저트 키친/ 브루와리 비어 프란트/ 프리퍼레이션 키친

(2) 음식에의 기대를 높이는 식 재료 디스플레이 활용

1. 생선 류의 디스플레이와 절단하는 과정을 연출한다.
2. 야채, 과일 디스플레이, 절단하는 과정을 연출한다.
3. 와인 병 등을 정연히 디스플레이 한다.
4. 건조한 소세지나 육류를 천장에 매인다.
5. 빵 류를 디스플레이 한다.
6. 미리 준비한 전채요리를 연출한다.
7. 썰는 요리의 과정을 연출한다.
8. 고기류를 구운 후, 절단하는 과정을 연출한다.
9. 따뜻하게 덥힌 여러 가지 식 재료를 보여준다.

(3) 키친 시설 내를 재료, 설비, 공간요소로 디자인 하는 방법⁶⁾



<그림 1> 오픈키친을 기획할때의 각종 수법

1. 주방의 벽

- a. 디자인된 타일을 붙인다.
- b. 디자인된 스테인레스를 붙인다.
- c. 벽화를 그린다.
- d. 도장한다.

2. 바닥

- a. 디자인된 타일을 붙인다. b. 바닥용 착색료로 디자인한다.

3. 카운터/ 디쉬업

- a. 석재로 마무리한다.
- b. 목재로 마무리한다.
- c. 유리, 아크릴로 마무리한다.

d. 타일로 마무리한다.

e. 대나무 등으로 마무리한다.

4. 천장

a. 스켈톤 상태를 도장으로 마무리한다.

b. 스테인레스로 마무리한다.

c. 보드를 도장으로 마무리한다.

5. 배기 후드

a. 후드의 모양을 고안, 스테인레스로 마무리한다.

b. 스테인레스로 마무리한다.

c. 망을 착색하여 마무리한다.

d. 스테인레스 표면에 보드를 붙여 마무리한다.

6. 조명기구

a. 다운라이트와 펜던트를 배등한다.

b. 벽을 브라켓 조명으로 연출한다.

c. 천정 전체에 조명 기구를 단다.

d. 후드의 하단 벽에 조명기구를 삽입한다.

e. 카운터 라인 혹은 쇼업 코너를 장식조명으로 연출한다.

f. 푸드위머 용 히트 펜던트 조명기구를 실내공간의 장식
으로 연출한다.⁷⁾

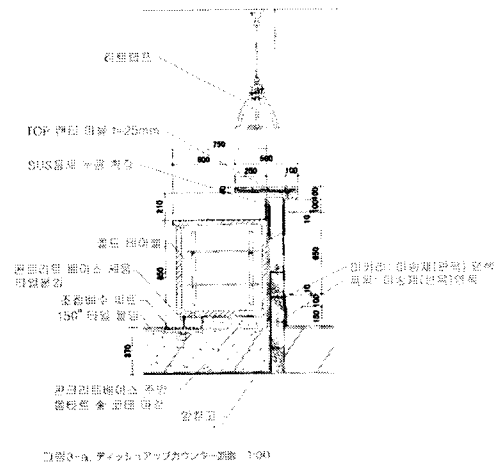


그림 2-a. 테이블업 주방캐논터 조명 (1/3)

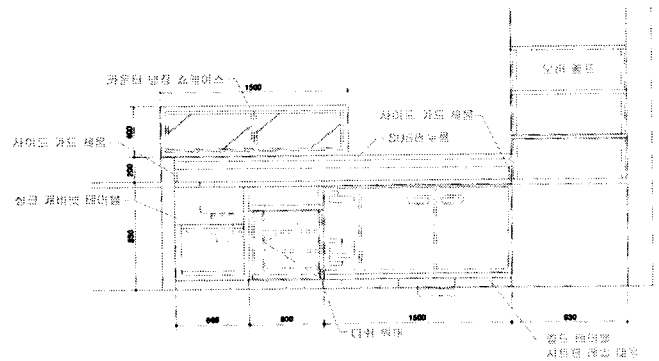


그림 2-b. 테이블업 주방캐논터 조명 (2/3)

<그림 3> 단면도

6)토시히로 타케야, 음식점의오픈키친-즐거운분위기만들기 위한 플랜, 상
접건축사, 1999, p.90

7)전게서, p.29

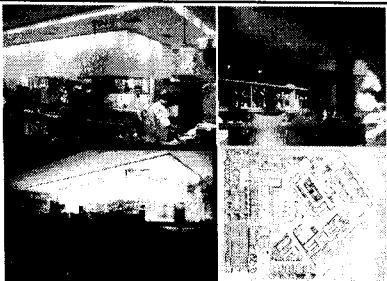

32. 오픈 키친 컨셉 세우는 방법

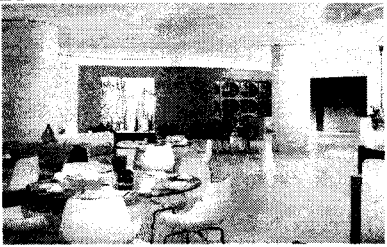


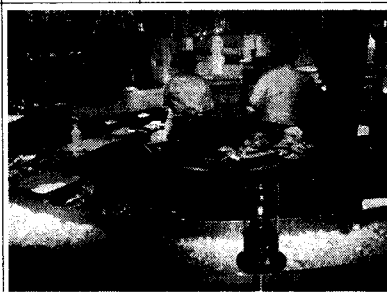


식음공간 기획 상에서 중요한 점은 푸드 서비스의 점포 컨셉이 무엇인가를 검토하는 것이다. 일반적으로 음식점의 기획 설계 시에는 점포의 컨셉을 확실하게 결정하는 것이 전체 이미지 조성과 후의 경영의 성패를 좌우하는 요소가 된다. 특히 오픈 키친의 기획의 경우에는 가게로서의 식사 공간의 디자인도 그러하지만 어떻게 키친의 존재 그 자체를 연출재로써 활용할 것인가에 기획 구성의 기점이 있다. 지금까지 식음공간 디자인의 컨셉은 내벽에 중점을 두어 키친의 존재는 한편으로 밀려나는 것이 일반적이었으나 오픈키친의 컨셉 포인트를 키친에 중점을 두면서 실내디자인과 융합시킨 활기 찬 공간을 연출하는 것이다. 그러나 점포 그 자체의 컨셉이 점포 측의 자기만족이거나 컨셉이 애매하면 손님에게 어필하려는 시점이 흐려져 버리고 손님에게 있어서는 단순히 키친을 개방했다고 하는 막연한 이미지가 남을 뿐이다. 오픈 키친의 기획에서 중요한 것은 그것이 음식에의 기대감과 호기심을 자극하는 기폭제가 되어야만 하는 것으로 그 요소를 업종 업태에 부합시켜 어떻게 점포의 독립적인 이미지를 부각시킬 수 있을까 하는 것이 보다 나은 식음공간 디자인을 만들기 위한 포인트가 된다.

4. 사례분석

소비자의 눈 앞에서 조리할 수 있는 오픈키친, 대부분은 청결한 분위기로, 손님의 식욕을 자극해 가게의 매력을 한껏 발하도록 만들어져 현대인들의 지지를 받고 있다. 고객의 호기심을 끌어들이는 오픈키친을 만드는데 어떤 발상이 필요한가, 국내외 사례를 조사하여 <표 1>과 같이 정리하였다.

<표 2> 국내외 사례조사

프로젝트명	공간 이미지	비고
타니		
	김윤수	서울시 강남구 청담동
이끼이끼		
	파이낸스빌딩	서울시 중구

페닌슐라		Wilson & Associates	서울 중구 소공동
		스키모토 다카시	인천 하이트 리젠시
활룡텐신		구로카와 추도무	동경
		모리타 아스미치	동경
젠미루		사치코 카네코	동경
		스키모토 다카시	동경

국
외
사
례

5. 결론

이상으로 국내, 외 사례를 살펴본 결과 현대인들의 새로운 욕구를 충족시키는 오픈 키친 형식의 식음공간은 유리한 점포 형태라고 할 수 있다. 소규모 공간에서도 각각의 개성을 강하게 어필할 수 있고, 인건비를 줄일 수 있고, 조리사의 기술을 어필할 수 있고, 재료의 신선함과 조리장면을 보며 느낄 수 있는 활기와 소비자와 관리자의 커뮤니케이션이 보다 친밀할 수 있으며, 조리사의 개성을 강하게 나타낼 수 있다는 이점을 들 수 있겠다. 반면, 오픈 키친 형식을 취하면서 생기는 문제가 없는 것은 아니다. 고객의 시선을 받는 것에 따른 요리사의 심리적인 부담감이나, 단순히 요리하는 작업장이 아닌 손님에게 보여주는 주방, 즉 손님의 시선을 견뎌내어야 하는 주방 공간, 청결한 주방을 만들어야 하는 점을 들 수 있다. 더욱이 오픈 키친을 하므로 발생하는 현실적인 문제로는 객석과 키친의 벽의 구분 제거로 인한 공기 조절, 환기 밸런스, 냄새 등 해결해야 할 문제가 많다. 특히 주방에서 생기는 연기, 열, 냄새 등의 환기문제와 객석과 키친 전체의 공기 순환을 면밀히 계획하여야 할 것이다. 오픈 키친을 기획하는데 있어 여러 가지 문제가 있다고 해서 확실적인 키친을 만든다면 손님에게 기대감을 주는 키친 설계는 할 수 없게 된다. 오히려 지금부터는 어떻게 시대의 요구에 부응한 풍족한 식생활을 구현할 수 있을까 하는 것이 즐거운 음식서비스 창출을 위한 아이템이 될 것이다. 오픈 키친 도입에 의해 손님이 기쁘고 가게가 활성화되며 번성할 수 있다면 그것은 음식점으로서의 사명을 달성하는 더할 나위 없는 수법과 기획이 될 것이며, 음식서비스를 기획하는 측으로서 는 그 도입을 긍정적으로 대처하는 자세를 갖는 것이 중요하다.

참고문헌

1. 오인옥, 실내계획론, 기문당, 1993
2. 김문덕, 식당공간 인테리어(인테리어디자인 변천사), 주택문화사, 2000
3. 나정기, 외식산업의 이해, 1998
4. 이연숙, 실내환경 심리행태론, 연세대학교 출판사, 1998
5. 토시히로 타케야, 음식점의오픈키친-즐거운분위기만들기 위한 플랜, 상 집건축사, 1999
6. 김운수, 식음공간 계획에 있어 기획과 디자인의 믹스 프로세스에 관한 연구, 건국대학교 석론, 2001
7. 심원섭, 식음공간의 마케팅기획과 실내디자인의 상호관련성에 관한 연구, 건국대학교 석론, 2003
8. 한석명, 외식주방의 효율적인 운영관리 방안에 관한 연구, 경기대학교 석론, 2001
9. 김종훈, 외식산업 내부고객 만족도에 관한 연구, 경기대학교 석론, 2002
10. 유환희, 식음 공간을 통한 현상의 전이적 지각 체험에 관한 연구, 건국대학교 석론, 2005
11. 상점건축 1997. 9월호/ 2002. 2, 6월호