

제과점 인테리어의 개선 방안

시대 상황에 맞는 인테리어 필요

현재 대부분의 제과점에서 보수 관리의 부족으로 인테리어의 유지 기간이 평균 3.5년에 그치고 있어 이에 대한 개선이 시급한 실정이다. IMF 시대 상황에 맞는 인테리어 시공과 부분 교체, 보수 유지 등을 통해 업소의 활기를 불어 넣는 노력이 필요하다.

1890년대 러시아 공사인 웨베르의 처제였던 손택 부인이 러시아 공관 옆에 정동구락부를 개설하고 '면포' 리는 빵을 선보인 것을 기점으로 하면 국내 제과 역사는 100년이 넘는다. 일제 시대와 광복을 지나 제과업계는 1960년대 이후 양산 제빵업체와 자영제과점이 늘고 경제 발전기인 70년대 80년대를 거치면서 오늘날 질적·양적으로 비약적인 성장을 이룩했다.

반면 제과점 인테리어의 역사는 1945년 해방 이후 제과점이 하나 둘 생겨나기 시작한 것을 기점으로 할 때 50여년 정도의 역사를 가진다고 할 수 있다. 그러나 해방 후에도 상당수의 제과점들이 현재의 빵이나 케이크가 아닌 한과, 떡, 전병, 사탕류를 비롯한 단순한 제품을 판매했으며 판매 형태도 진열 판매보다는 저장 판매 형태여서 제과점의 인테리어는 지금과 크게 달랐다.

즉, 초기에는 인테리어에 대한 정립된 개념이 없는 실정으로 한동안 이런 상태가 지속되었다. 그러나 80년대초 외국 브랜드의 커피점, 패션점, 미용실 등이 상륙되는 과정에서 제과 업종에 대한 인테리어의 특수성 및 이미지도 함께 형성됐다. 그러나 짧은 기간 동안 많은 변화가 시도됨에 따라 결과적으로 제과 업종의 경향 및 기본 아이템, 모델 설계 데이터의 부재를 가져왔다.

제과점 인테리어 개념 정착 미흡

인테리어는 건축 및 토목의 한 분야이다. 그러나 일제 시대부

터 현재에 이르기까지 건축 및 토목 부문에 비해 실내 건축(인테리어를 포함한 행위)의 분야는 거의 발전을 하지 못했다. 약 20년 전에서야 전문 협회의 구성으로 도약기를 맞게 되었으며 80년대초 인테리어에 대한 요구가 늘어나면서 제과점 전문 분야에 종사하는 최초의 인적 자원이 탄생하게 되었다.

<건축 인테리어 및 실내장식 개념도>

	구분	건축	소방	위생	세무	오수정화	주차장법	기타
건축 (건축사 고유업무)	실내건축 (인테리어, 파사드)	건축법적용	소방법적용	위생법적용	조세법적용	건축법적용	건축법적용	도시계획법
		계측, 개축, 용도변경, 이전	구조제, 마감제, 소방설비	허가사항, 주방설비, 건축물용도	각종 세금 사업자등록	용도별 면적 에 의한 정 화조 용량	주차대수 및 면적	도시계획에 필요한 제 반사항
실내장식& 실내장식 (외부구조물, 스트리트퍼니처)		일부적용	일부적용	적용 없음	적용 없음	적용 없음	적용 없음	적용 없음
		과고라, 광고탑, 이치탑, 의전행사물	마감제적용	마감제, 커튼, 장식물, 소품 기타				

표에서 나타나듯 제과점 인테리어만 해도 건물의 용도 변경 및 재·개축은 건축법의 적용을 받고, 마감제, 구조제 등은 소방법, 주방 설비, 건축물 용도 등은 식품 위생법에 관련돼 있다. 따라서 인테리어는 '보기 좋게' 꾸미는 단순한 행위 자체에 그치는 것이 아니라 이런 관련법에 적용을 받는 엄연한 실내 건축 행위이며 이와 관련해 전문가의 역량을 필요로 하는 부분이다.

현재 국내에서 신설 점포를 오픈할 경우 좋은 자리에 입점하려면 과도한 권리금, 보증금 등으로 점포 마련에 상당한 자금 지출이 불가피한 실정이다. 따라서 대부분의 점포주는 일차적으로 점포 마련에 많은 자금을 투입하게 되므로 점포 오픈에 필요한 다른 요소인 제품 생산 장비나 인테리어 시설에 비용의 제약이 따르게 된다.

즉 점포 계약에 대부분의 시간과 자금을 투입하고 난 후 점포 오픈을 준비하는 경우가 많으므로 점포 활용도, 현장 조사서, 전기 및 기본 설비에 대한 이해 부족으로 상당히 많은 문제점에 봉착하게 되는 경우가 많다. 또한 제과점에서 사용하는 수많은 종류의 장비나 기계의 경우 국가가 정하는 공업안전규격이나 전기류의 안전 검사가 제대로 지켜지지 않은 것이 많다.



필자 / 김성민
메카 디자인 실장

■ 현 제과점 인테리어의 개요

현재 제과점 인테리어가 안고 있는 문제는 많다. 첫째, 전문가와 비전문가의 복합 구성에 따른 설계·시공으로 합리적인 매장 동선 계획과 매장 활용도가 미흡한 부분이다. 또 자재 선택과 마감재의 폐쇄성 등에서 수많은 시안과 합리적인 계획이 따라야 함에도 경험에 의존한 근시안적이고 비효율적인 저단가 시공이 만연하고 있어 문제를 낳고 있다.

둘째, 제과점의 매장 구조상 대부분의 구조물이 불박이식으로 되어 있어 이동 및 재활용이 불가능하며 사용 후 거의 폐기처분 되는 실정이다. 또 수입 자재의 의존도가 높아 단가가 높아지는 문제가 있다. 셋째, 제과점에서 터부시되는 색상, 조명기구, 각종 자재, 기성품의 활용(곤도라, 캐비닛, 조립형 패널 등)에 대한 인식도가 낮거나 또는 비합리적인 자재 선택으로 인한 단가 상승 및 매장 구조의 변화와 변경에 따른 2차적인 제한요소를 안고 있다.

넷째, 업주의 경험에 의한 인테리어 지식이 실제 공사에 많이 반영되는 경우 잘못된 인테리어를 낳기도 한다. 물론 인테리어에 있어 경험 많은 업주의 요구 조건도 필요하긴 하지만 자칫 잘못된 지식을 시공자에게 강요할 경우 문제가 발생할 수 있다는 것이다. 다행히 최근에는 업주도 전문적인 인테리어 전문가의 의견을 많이 수용하는 경향이어서 고무적인 현상으로 받아들여지고 있기는 하다.

보수·관리 부족, 인테리어 수명 짧아

다섯째, 보수 유지 관리 부분이다. 똑같은 자재, 디자인으로 같은 시기에 오픈한 점포인데도 A 점포는 10년이 지나도 깨끗하게 정돈이 잘되어 있으나 B 점포는 2년도 못돼서 색이 바래고 후줄근한 인상을 주는 경우가 있다. 이것은 시설공사가 끝난 후 주기적인 대청소, 전선 보수, 간판 청소 및 관리, 조명 기구의 유지 관리가 제대로 되지 않기 때문이다.

덕트, 상·하수도 및 기타 설비의 기본적인 관리는 매장의 수명을 5배까지 늘릴 수 있다. 실제로 대부분의 중·소형 제과점은 오픈 후 거의 진열대만 청소하는데 그치고 있는데 이렇게 매장 관리가 철저하지 못할 경우 팬식 기계나 장비, 예민한 집기류는 그대로 방치되는 경우가 많다. 표에서 알 수 있듯이 제과점의 매장 사용 연한은 자영제과점의 경우 3.5년으로 패스트푸드점 10년, 커피점 5년보다 훨씬 짧다. 그러나 1년마다 정기적으로 보수를 할 때는 사용 연한을 5년까지 늘릴 수 있다.

여섯째, 공장 생산 라인의 정기 보수 및 A/S에 의한 사전 조치가 규칙화돼 있지 않다. 특히 전기 안전은 상당히 많은 문제



가 있는 부분으로 최초 설치 후 6개월이 지나면 전기 배선은 거미줄처럼 복잡해진다. 또 분전함의 차단기는 청소 및 배선이 적절하지 않은 경우가 많다. 이처럼 매장 관리에 대한 세심한 주의를 기울이지 않으면 경제적으로나 시간적으로 많은 손실을 감당할 수밖에 없다.

〈업종별 매장 사용 연한〉

	미용실	커피점	주택	사무실	패스트푸드점	축식제과점 제과점①	프랜차이즈 제과점②
평균사용연한	5	5	20	7	10	3.5	5
3년간 보수횟수 (가구, 조명, 도장, 전기등)	1	0.7	0.5	0.2	0.5	0.3	0.1
1년 정기적인 보수유지시	7년이상	8년이상	건축수명	10년이상	10년이상	5년이상	8년이상

■ 문제 해결을 위한 개선 방안

1. 되도록 건축 경험이 많은 시공자에게 공사를 맡겨 공간 효율을 극대화하고 시각적 효과와 동선의 합리적인 배치에 의한 설비, 배선 계통의 흐름을 제어해야 한다.

2. 기본적인 색상, 규격, 이미지의 통합(C.I.P)에 의한 소모품의 경비 절감 및 보수 유지의 관리에 편리한 시스템을 기초적인 것만이라도(마크, 로고, 캐릭터, 문안, 캐치프레이드, BOX, 포장지, 명함) 유지한다.

3. 공장 생산 라인의 가변 시스템에 의한 문제 해결(기계 이동시 전기, 상·하수도 설치)을 미리 예측해 설비한다. 열 기구는 박스화하고 물쓰는 장소는 통일하여 되도록 한 공간에 가깝게 두며 작업대의 분할도 전체 흐름을 유지하는 기본 배열 상태를 유지한다. 또한 제품의 완성 및 1차 포장 공간도 구성하여 효율을 높인다.

4. 인테리어 자재의 일반적 특성이나 물리적 특성 정도는 알아두고 전문가와 사전 토의하여 되도록 내구성에 준하되 보수 유지 관련 해법에 관한 대안을 갖고 결정하며 공간 이동이나 이전시 활용도를 최대한 높인다.

5. 주 진열대의 규격화는 최대한의 경비 절감 효과를 가져오

중소규모 매장의 시설 공정별 개선 방안표

		문 제 점	개 선 점
	전 기	<ul style="list-style-type: none"> · 규격미달 전선사용이 많음 · 적절한 차단기 사용이 맞지 않음 (E,L,B,N,F,B) · 분전함의 적절한 운용의 부재 · 정기적 누전 및 배선 체크가 없는 편임 	<ul style="list-style-type: none"> · 정기적 점검을 통한 사고방지 및 기계의 누전 방지 · 최초 배선시 파이프 배선으로 사고방지 처리 · 장비 및 기계 기구에 합당한 전선사용 · 외부전용 콘센트 1개소이상 설치
	조 명	<ul style="list-style-type: none"> · 비상용 조명 부재 · 비효율적 조명기구 사용 · 일반 형광등 사용은 제품 시각도를 떨어뜨린다. · 비상구 표시등 없음 	<ul style="list-style-type: none"> · 비상용 조명은 별도라인 설치 · 심파장 전구식 램프 사용 · 제품 진열용은 저온식 램프 사용 · 차단기 및 스위치의 “갈-지”자로 배열해 시간대 별 조명 조절 필요
	간 판	<ul style="list-style-type: none"> · 네온관을 많이 씀 · 돌출간판이 높이 걸린 경우가 많음 · 자동문의 비경제성(단가가 높고, 사고위험도 있음) 	<ul style="list-style-type: none"> · 돌출사인은 낮고 눈에 띄게 설치 · 자동문보다는 2개의 수동문을 날개형으로 제작하여 유사시 사용 · 고단가보다는 형광 매입을 많이 활용
	진열대	<ul style="list-style-type: none"> · 기본단위가 없는 무분별한 규격이 많음 · 높이 및 길이 폭의 사전심의 필요 · 고급자재 사용이 빈번하며 수시로 조절이 많음 	<ul style="list-style-type: none"> · 모듈화, 조립화로 각 상황에 대처 · H,P,M사용 지양 · 도장재로 마감 지양 · L,P,M 활용(일반제작 단가의 40% 수준)
	기계류	<ul style="list-style-type: none"> · 냉기계 설치 미흡시 완성매장의 부분보수가 행해짐 · 슬리브 미설치로 각종기계, 기구의 배선시 시간, 경비 낭비가 심함 · 별도의 설비라인이 없음 	<ul style="list-style-type: none"> · 점두코너 · 기계 이전 설치 및 교체시 인, 아웃플러그 설치 필요(콘넥터) · 후드 덕트 이동시 조립형 대처 · 슬리브 설치(에어컨, 냉기계 배관용)
마 감 재	벽	<ul style="list-style-type: none"> · 기존 벽체 위 목조틀 형성 후 이중 벽체 시설 · 벽체를 조적으로 하고 다시 목조 벽체 형성 · 2중 3중의 벽구조를 갖음 	<ul style="list-style-type: none"> · 최근 건축 내장용 자재 활용 (아이슬, 경량벽체 등) · 조적 쌓기의 경우: 경량 시공 후 1차 마감재로 처리
	바 닥	<ul style="list-style-type: none"> · 기존의 제과점 중 약 65% 정도가 비내구성 재료 사용(2~3년마다 교체 필요) · 대부분 P-타일 또는 롤 종류임(ROLL 시트) 	<ul style="list-style-type: none"> · 저단가의 국산타일 시공 · 고급 비내구성 재료와 가격이 별차이가 없음 예) P-타일: 평당 55,000 도기타일: 평당 65,000
	천 정	<ul style="list-style-type: none"> · 대부분 기존천정을 철거후 신설하는 경우가 많음 · 목재로 틀을 형성함 · 오픈 스타일이 없는 편임 	<ul style="list-style-type: none"> · 기존의 경량철골 활용 · 목재 틀을 경량철골 골조로 대체(처짐이 없음) · 노출 콘크리트 위 마감재 취부로 공기 및 경비절감
	기 타 (광고)	<ul style="list-style-type: none"> · P,O,P 광고 매체 빈약 · 1차 유도 사인 부재 · 주기적 홍보 부족 	<ul style="list-style-type: none"> · 정기적 홍보 프로그램 개발 · 1차유도 코너 외부에 설치(현수막, 계절 아이템) · 근거리 생활권 정보지, 관공서, 게시물, 벽보, 비전 물 활용
	소 방 (해당점포)	<ul style="list-style-type: none"> · 간이 소방기구 없는 곳 많음 	<ul style="list-style-type: none"> · 초기진압용 소방기구 설치 · 소화용 급수전 1개소이상 설치

중소규모매장의 시설공정별 개선방안표

		문 제 점	개 선 점
마 감 재	전 기	<ul style="list-style-type: none"> · 전기배선용 전선 노출이 많음 · 분전반 용량은 적은 편임(용도별 구분이 안됨) · 노맥스 전선 사용이 많음 	<ul style="list-style-type: none"> · 전선용 트레이를 사용하여 정리 · 가능한 분전반 용량을 크게 하여 예비 차단기를 설치한다.(용도 및 용량별 구분 활용) · 공장배선용은 이중 피복선 사용
	조 명	<ul style="list-style-type: none"> · 주로 형광등 배열이 많으며 조도가 낮음 · 스위치의 단순으로 인하여 필요 이외의 전력 사용 · 감전 누전의 위험이 많은 콘센트 사용 	<ul style="list-style-type: none"> · 스위치의 용도별 배치로 필요한 것만 사용 (특히 천장조명) · 어스용 콘센트 설치
	상 · 하수도	<ul style="list-style-type: none"> · 가장 취약한 부분으로 바닥 배수가 없는 곳이 많다. · 상, 하수도 라인은 보통 1개 라인을 형성한다. 	<ul style="list-style-type: none"> · 상, 하수도라인은 2~3개 라인을 형성한다. · 바닥은 되도록 흘림을 하더라도 배수 시설을 한다 (배수시 집 수정 필요)
	바 닥	<ul style="list-style-type: none"> · 기존 바닥 이용이 많음 · 타일 시공시 기존 바닥에 압착 사용이 많다. (공법상 문제임) 	<ul style="list-style-type: none"> · 탄성계 우레탄 또는 에폭시 활용하며, 타일 사용할 때 완전 방수 후 압착은 되도록 금지한다. (강도가 낮음) · 최근 발수성 슈트 및 모듈화 된 P-보드사용 (하부 방수처리)
	벽 · 천장	<ul style="list-style-type: none"> · 벽체는 도장이나 타일이 많으므로 큰 문제는 없으나 큰 기계의 뒷부분은 항상 지지분하다. · 낮은 벽면이 많다(공간활용이 낮음) 	<ul style="list-style-type: none"> · 벽체의 재료는 타일이 이상적이나 P-보드나 합성수지 계열도 의외로 활용도가 높다.(아크릴계 또는 PE수지판) · 천장은 도장으로 마감하고 청결함이 필요할 경우 P-보드 사용.
	배기시설	<ul style="list-style-type: none"> · 일반 팬으로 환기시키는 경우가 많음 · 지하의 경우는 환기가 잘 안됨 · 창문 활용이 적음 	<ul style="list-style-type: none"> · 경제 배기는 되도록 브로어를 사용하고, 반드시 30%용량의 서플라이를 두어 신선한 외부공기를 유입한다. · 기존의 창문은 되도록 완전 개폐형으로 개조하여 자연 환기를 도입한다. · 작업 종료 후 야간용 작은 배기 팬을 별도 설치하여 잔류 냄새를 최대한 억제한다.

며 계절별 대응에 편리성을 주게 되므로 사전에 충분히 협의하여 한 덩어리가 아닌 조립형 또는 분리형 설계를 유지한다.(예: 하절기 좌석의 공간을 활용하기 위한 빵 진열대의 일부 해체 및 재조립)

6. 전문가만이 가능한 분야(전기, 기계, 조명, 간판, 도장 등)는 정기적인(1년에 약 2~3회) A/S 및 유지 관리를 위한 사전 계획을 해두는 것이 매장의 수명을 연장하는 데 도움이 된다.

7. 규격화, 조립화, 재생화는 앞으로 필수 문제로 대두되기 시작하므로 구조제를 제외한 가능한 범위 모든 집기 및 가구는 사전 점검을 하고 완성시 해체·조립이 가능한지 확인한다.(모든 자재는 1차 측, 30cm 정도의 모듈 사이즈를 갖고 있다)

8. 최근에는 기계화 시설을 통해 미려하고 견고하게 대량 생산이 되는 자재가 양산되고 있으므로 가능한 현장 시공에 의한 제작보다 이런 자재를 사용한 시공을 시도해 볼 만하다.

최근 우리나라 경제에 몰아닥친 IMF 한파로 인하여 실내 건축의 경우 대충처리할 수도, 그렇다고 많은 비용은 투자할 수도 없는 상황이 되어 버렸다. 그러므로 공사 비용을 줄이면서 분위기는 예전과 같은 수준을 유지할 수 있는 IMF형 매장 등 실질적인 대안이 많이 강구되고 있다. 현재 이런 IMF형 매장 인테리어를 연구·노력하는 전문 인테리어 업체도 생겨나고 있다.

따라서 저단가의 시공보다는 적절한 비용으로 폐품화 되지 않는 매장의 연출 및 재조립, 축소 확대가 가능한 외부 파사드의 시설에 중점을 둔다면 제과점을 오픈하고 약 3.5년 되는 사용 연한 주기를 2배로 연장하면서 부분적인 교체나 보수 유지로 업소의 생명을 붙여 넣을 수 있을 것이다. 결론적으로 기존 인테리어의 기본 골격 위에 주기적인 변화를 주어서 활력있는 분위기를 유지하는 기법이 필요하다. [6]