

# 한식당에 나타난 공간구성적 특성에 관한 연구

- 부산지역 한식당 사례조사를 중심으로 -

The research regarding the space composition quality which appears in per the Korean-style food

- Per Pusan area Korean-style food instance investigation in center -

전유경\* / Jeun, Uoo-Kyoung

이창노\*\* / Lee, Chang-No

## Abstract

Like today there is to a world-wide anger time where the culture flow is active and the life style which it follows in soul re-and economic growth of information anger and brother-in-law both culture of the world and consuming pattern against the eating and drinking space of the people are demanding the change which is various.

Per the Korean-style food space composition quality instance - investigation analysis it leads and per the Korean-style food store plan hour it presents the standard of the space composition it will be able to refer with per the Korean-style food space composition plan hour efficient and rational there is the objective of the place where it provides a fundamental data to direction set of new plan.

키워드 : 식당, 한식당, 외식산업

Keywords : Dining room, Korean-style food, Eating out industry

## 1. 서론

### 1.1. 연구의 배경 및 목적

오늘날처럼 문화 교류가 활발한 세계화 시대에 있어 세계의 정보화 및 동서양 문화의 혼재, 경제성장에 따른 라이프스타일과 소비패턴은 사람들의 식음공간에 대해서도 다양한 변화를 요구하고 있다. 경제성장과 더불어 생활수준의 고급화, 다양화에 대한 욕구는 과거의 'Restaurant'이라는 단순히 먹고 마시는 즉, 판매를 매개로 하는 공간에서, 현재에는 만남, 대화, 사교의 기능을 수행하는 문화적 공간으로까지 그 기능을 변화 시키고 있다.

또한 최근 식음공간의 투자경향은 규모와 확장 및 투자비용의 확대로 진행되고 있으며, 다양화, 전문화, 체인화 복잡화 현상에 따라 식음공간 실내디자인의 접근방법에 있어서도 상품분석, 입지분석, 고객성향 및 운영시스템에 따른 서비스방식 분석 등을 파악하고 공간구성에 있어 각각의 조건들을 어떻게 충족 시키는지에 대한 식음공간 실내디자인 프로세스가 필요하다. 즉, 식음공간 실내디자인 사용자인 고객과 운영자의 기능적·심미적·감성적 측면에 고려하여 디자인하여야 함을 의미하고 있다.

한식당에서 주요 과제로 제기되는 문제는 우리 고유 전통의 이미지를 어떻게 잘 표현하느냐와 우리 고유의 기본 양념을 얼마만큼 독특하게 조합시켜 맛과 멋의 충동을 주느냐에 있다. 그동안 한식당을 찾는 이용객은 식당 환경과는 관계 없이 식사 중심의 욕구 충족에 만족해 왔다고 볼 수 있다. 그런 이용 형태를 해서 한식당은 그 이미지를 개선하지 못하였으며 이제 우리 고유의 음식을 넓고 시원한 실내에서 즐길 수 있도록 한식당의 개념을 정립해야 한다. 한국 음식을 파는 집이니 한국식 집을 지어야 한다는 주장과 기와, 마루, 초가 등은 식당 분위기로 부적합하다는 주장이 이율배반적 원리를 소화해야 하는 설계의 주요 과제로 부각된다.<sup>1)</sup>

이와 같이 실내건축설계자는 소비자의 욕구와 점포경영자의 욕구를 동시에 만족 시켜줄 수 있도록 점더 깊이 있는 연구가 필요하게 되었다. 따라서 본연구의 목적은 고객만족과 점포경영자의 만족도를 동시에 해결 할 수 있도록 한식당 공간 구성적 특성사례·조사 분석을 통하여 한식당 점포계획시 참고할 수 있는 공간구성의 기준을 제시함으로써 한식당 공간구성 계획시 효율적이고 합리적인 새로운 계획의 방향설정에 기초자료를 제공하는데 그 목적이 있다.

\* 정회원, 경성대학교 멀티미디어 대학원 환경디자인과 석사과정

\*\* 이사, 신라대학교 실내디자인학과 조교수

1) 한국실내디자인학회, 실내디자인 각론, 기문당, 2001, pp.292~293

## 12. 연구의 범위 및 방법

본 연구의 범위 및 방법은 다음과 같다.

(1) 부산지역을 중심으로 최근 2000년대 이후의 한식점업(korean style)을 중심으로 연구하고자 한다.

(2) 연구 범위는 2000년대 이후에 개점된 한식당 점포 5개를 선정 하였다.

(3) 연구방법은 한식당의 사례조사와 평면분석을 통하여 종업원과 고객의 동선계획과 입식 및 좌식 가구배치의 비율, 점포 면적 대 주방면적비 등을 분석하고자 한다.

현지 방문 조사를 위하여 한식당의 인테리어 계획을 하였던 인테리어 사무실을 찾아가 도면을 구하고 직접 디자인에 참여한 디자이너의 자문을 구하였다.

또한, 현장방문을 통해 얻은 사진자료와 공간의 실측을 통하여 실제적으로 인간이 느끼는 공간감에 대해 사례분석을 하였다.

## 2. 한식당의 이론적 고찰

### 2.1. 한식당의 업종별 분류 및 특성

#### (1) 한식당의 정의

한국에서의 식당은 조선왕조 당시 1398년에 성균관을 건설하고 이곳의 유생들이 거처하는 재, 즉 양재(兩齋)란 유생들의 기숙사를 두어, 선비들에게 식사가 제공되는 방으로서 활용하던 것에서 유래되었다.

이러한 한식당은 미각과 시각 등을 통해 즐거움을 줄 수 있는 대상임에도 불구하고 연구가 활발히 이루어지지 않아, 한식당의 확실한 개념정립이 되어있지 않은 실정이다.

한식당은 일반 대중을 상대로 한국 고유의 재료를 이용하여 조리한 음식을 편리하고 즐겁게 취할 수 있도록 물적·인적 서비스를 제공하는 공간이라 정의 내릴 수 있다.

#### (2) 업종별 분류

한국표준 산업분류(Korean Standard Industrial Classification)에서는 한식당을 세세분류 55211 한식점업(Korean style restaurants)라고 정했으며, 한국음식을 주로 판매하는 산업활동을 말한다. 한국음식점이 여기에 포함된다.

한국표준산업분류(Korean Standard Industrial Classification)는 산업에 관련된 통계 작성을 위한 표준 분류로서 산업활동의 동질성을 기준으로 하여 모든 산업활동을 체계적으로 유형화한 것이다. 동분류는 1963년 제정한 이래 1984년 까지 5차례의 개정을 거쳐 보완하여 왔으며, 6차 개정에서는 새로 개정된 국제표준산업분류 체계를 기본 구조로 하고, 5차 개정을 거쳐 보완하여 왔으며, 6차 개정에서는 새로 개정된 국제표준산업분류 체계를 기본구조로 하고, 5차 개정이후의 국내 산업구조 변동

실태를 반영하여 경제분석 목적에 보다 유용할 수 있도록 개정된 것이다.

<표 1> 한국표준산업분류상의 음식점업<sup>2)</sup>

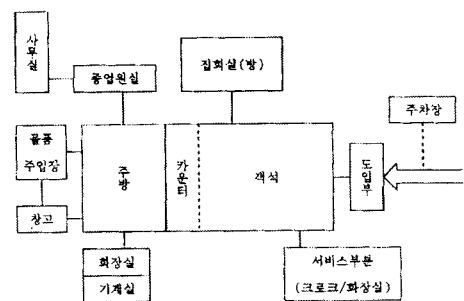
소분류	세분류	세세분류	항목별
552	5521		음식점업(Restaurants bars and canteens)
			식당업(Restaurants)
		55211	한식점업(Korean style restaurants)

#### (3) 업종별 특성

본 연구에서 조사·분석할 한식당에 관해서만 살펴보았다. 한식당이란 농경사회의 역사로 곡물음식이 다양하고 조리법이 다양하며 주식과 부식이 명확하게 구별된다. 또한 음식의 모양보다 맛을 위주로 하는 경향이 짙으며, 상차림과 식사예법에 유교의 영향이 크며 주술성이 강한 면과 함께 시절식(時節食)의 풍습이 있다.

#### (4) 기능별 특성

일반적인 레스토랑의 공간은 영업부분, 조리부분, 관리부분으로 구성된다. 영업부분은 식당, 라운지, 로비, 현관입구, 화장실로 고객이 머무르는 공간이며 수익을 가져오는 부분이다. 조리부분은 주방을 포함한 매입실, 배선실, 팬트리, 세척실, 주류창고, 식품저장고로 능률적인 작업환경조건이 우선이다. 관리부분은 식당을 경영하기 위한 제관리부분으로 접수, 사무실, 지배인실, 준비실, 기계실, 락카룸, 종업원화장실이 이에 속한다. 조리부분과 관리부분은 비수익성 공간이므로 식당규모와 취급요리류, 좌석수, 이용률 등을 고려하여 최적의 면적을 배분하도록 한다.



<그림 1> 한식당 기능조직도

## 2.2. 한식당의 매장공간 구성과 면적배분

#### (1) 매장의 공간구성

한식당의 공간은 영업부분, 조리부분, 관리부분으로 구성되는데, 조리부분과 관리부분은 비수익성 공간이므로 식당 규모와 취급요리류, 좌석수, 이용률 등을 고려하여 최적의 면적을 배분하도록 한다.

2)나정기, 외식산업의 이해, 백산출판사, p.75

**(2) 면적배분**

고객 1인당 면적은 정식레스토랑, 중식당, 일식당 등 전문 요리점이 많이 차지한다. 그리고 일품요리점, 간이 음식점은 면적이 작아 좌석이 많이 배치된다. 따라서 의자와 테이블은 음식의 종류, 전문음식점의 여부, 서비스 정도에 따라 그 크기, 종류, 안락성, 재료, 형태 등이 결정된다.<sup>3)</sup>

<표 2 >객석의 업종별 밀도표

업종별	양식 레스토랑		중식 레스토랑		일식 레스토랑		한식당		비고	
	A	B	A	B	A	B	A	B		
그레이드	A>B	A	B	A	B	A	B	A	B	규모에 알맞은 이미지 전략은 불가피한 경영조건으로, 파사드 및 실내디자인이 종합적으로 계획되어야 한다.
규모	≤150㎡	1.8 (㎡/인)	1.5	1.1	1.0	3.5	1.9			식사메뉴와 같이 보다 치밀하고 넓은 폭이 있다.
	≥300㎡	3.3 (㎡/인)	1.7	2.7	1.2	3.6	2.0	단위:㎡	(객석+통로)의 면적:㎡	석수인
주방면적/전체면적 (%)	26	22	27	25	25	23				메뉴의 내용, 종업원의 배치계획, 작업공간의 정도, 도리범위 등에 의한다. 카운터 형식도 포함한다.

※현재까지는 한식당의 면적배분에 대한 객관적인 자료가 미흡한 실정이다.

**2.3. 동선계획**

**(1) 동선계획의 제원칙**

원활하고 신속한 음식 서비스를 위해 레스토랑의 동선계획은 중요하다. 레스토랑은 크게 고객의 동선, 종업원의 서비스 동선, 음식 재료의 반입과 쓰레기의 반출을 위한 식품동선으로 나눌 수 있다. 우선 규모의 대소에 관계없이 고객동선과 주요 서비스 동선은 혼란스럽지 않도록 교차되지 않아야 한다. 서비스 동선은 주방과 서비스 되기까지의 동선이다.

**(2) 동선의 기능과 폭원**

주요동선 폭원은 1200mm이상이고, 부속 동선 폭원은 900mm이상이며, 서비스에 필요한 치수는 500~600mm, 테이블 간의 치수는 300mm정도면 족하다.

**2.4. 가구배치계획**

**(1) 가구의 역할과 기능**

가구는 인간과 건축물을 연결하는 요소로서 실내공간에서 인간행위의 수단이 되며, 공간의 성격을 규정하며 어느 정도 환경을 수정하기도 한다. 사용자의 기호와 행위를 고려한 가구의 형상, 크기, 밀도, 배치등은 공간의 질을 결정한다.

또한 가구는 내부공간의 기능을 정의한다. 훌륭한 가구 배치

는 공간에 머무르는 즐거움을 증대시킨다. 예외적인 가구들은 실용적인면을 넘어서 개념적인 아이디어를 표현한다. 훌륭한 가구는 건축의 공간과 잘 융화되어 나타나고 그 공간의 정의를 부여하는데 아주 중요한 역할을 한다.

**(2) 가구계획과의상관관계**

<표 3> 가구계획에 따른 점검목록

가구계획의 점검항목	내용
가구배치	조닝계획, 그룹핑, 동선계획, 실의 사용목적과 행위, 시선계획, 실의 형태와 크기, 개구부의 크기, 방향, 위치

**(3) 점포의 면적과 객석수의 상관관계**

레스토랑의 규모, 형태, 영업방침에 따라 다르지만 일반적으로 다음과 같은 결과가 나온다.

- ▶ 규모(비교적 크다) → 면적당 객석수 많음.
- 비교적작다 → 면적당 객석수 적음.)
- ▶ 점포의 등급(비교적 고급점 → 면적당 객석수 적음
- 비교적대중점 → 면적당 객석수 많음.)

한마디로 점포 면적당의 객석수 표준치를 정하는 것은 어렵지만 일반적으로 점포 면적당 0.5인/㎡~0.3인/㎡(평당 1.5인 정도 → 평당 1인 정도)이다<sup>4)</sup>.

평당좌석수는 소파타입이 0.8인, 의자타입이 1.7인, 벤치타입이 2.5인, 스탠드 타입이 3.0인이다.<sup>5)</sup>

**(4) 좌석배치와 고객과의 상관관계**

레스토랑에 있어서 중앙의 테이블보다도 주변부의 테이블 쪽이 잘 선택되는 것을 할 수 있다. 이것은 통산의 레스토랑에서 아주 보통 일어나는 패턴이며, 웨이터가 담당하는 테이블도 이러한 패턴에 의해 할당된다. 특히 한식당과 일식당의 경우 개실을 만들거나 바닥에서 240~360높이의 단을 둔다. 또한 좌석의 변형으로 좌석을 파놓어 만들기도 한다.<sup>6)</sup>

**3. 한식당의 사례조사 및 분석**

사례조사 대상으로는 부산지역에 소개하고 있는 예이제(2001), 고려정(2006), 사미현(2003), 여해(2001), 미림(2001)등으로 선정하였다.

3)오인욱, 실내계획론, 기문당, 2002, p.219  
 4)음식점 설계의 실제, 도서출판 국제, 1993, p.73  
 5)오인욱, 앞의 책, p.220  
 6)건축심리, 도서출판국제, p.139

<표 4> 분석의 틀

점포명	에이제	고려정	사미현	여 해	미 립					
평면도										
내부사진										
특 성	<ul style="list-style-type: none"> <li>-꽃담과 담장 사잇길연출을 현대적으로 이미지 처리</li> <li>-출입문을 모두 한옥의 문짝으로 디자인하고 들창처럼 들어올리거나 접어서 밀어놓을 수 있도록 하여 공간에 가변성을 줌</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-전통문양을 심벌화 하여 사용한 조각보의 패턴을 가미하여 파티션에 포인트를 줌</li> <li>-각 실들은 무빙월로 처리하여 연회가 가능하도록 함</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-벽면의 플라스틱 마감으로 소박한 공간을 연출</li> <li>-파티션은 매쉬로 처리하여 답답함을 없도록 함</li> <li>-벽면 장식은 극도의 생략으로 간결함을 연출함</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-갯빛 돌수조와 현무암의 조화</li> <li>-컨베이어 벨트로 공간을 차별하고 단정하게 연출</li> <li>-누마루를 두어 수평적인 선이 가미됨</li> <li>-한지를 이용한 각실의 조명연출</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-좁고 긴 평면에서 답답함을 배제하고자 바닥과 벽마감을 밝은색으로 마감</li> <li>-입식 테이블이 주를 이룸</li> </ul>					
전체면적 ㎡( py)	275(84.9)	304.6(94.0)	313.5(96.8)	323.6(99.9)	197.8(61.1)					
영업 부분	식당	197.4㎡	221.7㎡	217.9㎡	217.0㎡	143.0㎡				
	로비	10.5㎡	14.4㎡	9.5㎡	8.9㎡	7.2㎡				
	대기실	12.6㎡	13.3㎡	14.0㎡	.	.				
	화장실	18.3㎡	.	.	19.8㎡	8.0㎡				
조리 부분	주방면적	32.6㎡	47.9㎡	56.1㎡	57.4㎡	34.3㎡				
	면적비	11.9%	15.7%	17.9%	26.5%	17.3%				
관리 부분	접수	3.6㎡	7.3㎡	3.6㎡	7.1㎡	3.5㎡				
	사무실	.	.	.	4.9㎡	.				
	락커룸	.	.	12.4㎡	7.0㎡	.				
	종업원 화장실	.	.	.	1.5㎡	.				
식탁형태분석	좌식	입식	좌식	입식	좌식	입식	좌식	입식	좌식	입식
2인석(개소)	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1
4인석(개소)	8	6	18	16	9	15	5	4	6	14
6인석(개소)	5	.	.	.	1	.	4	3	.	1
8인석(개소)	2	.	.	.	.	.	.	.	.	.
8인석이상(개소)	.	.	.	.	.	1	.	.	.	.
좌석수	70	24	72	64	42	74	26	60	56	28
전체좌석수	94석		136석		116석		86석		84석	
전체평당좌석수	2.9석		2.2석		2.7석		3.7석		2.3석	
최대 동선	종업원동선	19.9m	27.2m	27.4m	17.4m	19.9m				
	고객동선	26.4m	31.5m	32.2m	26.5m	26.4m				

### 3.1. 평면분석

<표 5> 평면분석에 따른 좌석수 평균값

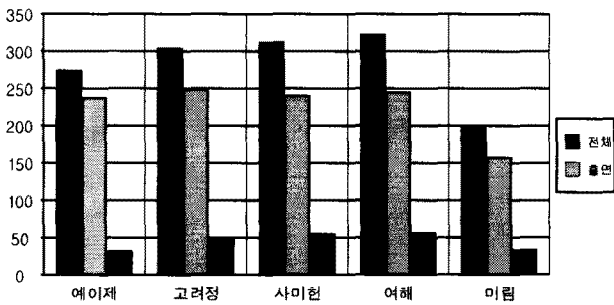
식당명	평면	형태	전체면적 ㎡(py)	평당좌석평 균값(석)	특징
예이제		ㄱ자	275 (84.9)	94 2.9	E/V 및 계단실 있음
고려정		ㄷ자	304.6 (94.0)	136 2.2	화장실이 외부에 있음.
사미현		ㄱ자	313.5 (96.8)	116 2.7	화장실이 외부에 있음.
여해		ㄹ자	323.6 (99.9)	86 3.7	실내에 수조 있음
미림		ㄹ자	197.8 (61.1)	92 2.3	E/V 및 계단실 있음

※ ▲ : 출입구 표시

<표 5>의 분석결과 5개 한식당의 전체 평당 좌석 평균값은 2.76석으로 나타났다.

### 3.2. 점포 면적 대 주방 면적비 분석

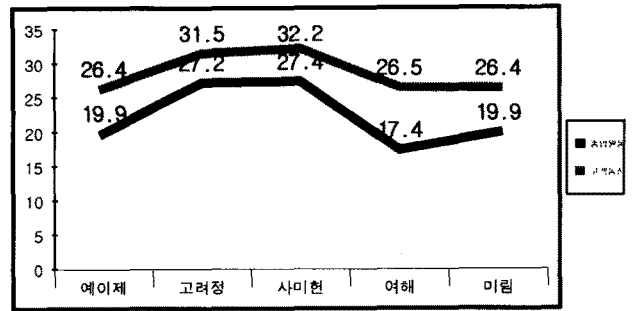
주방의 규모와 기기의 레이아웃은 객석수와 회전율, 메뉴의 애용, 요리사의 작업에 대한 생각등이 달라진다. 일반적인 레스토랑에서는 점포면적 대 주방면적비를 25~35%전후로 계획하고 있다.7)



<그림 2> 점포 면적 대 주방 면적비(㎡)

<그림 2>의 분석결과 5개 한식당의 점포면적 대 주방면적비의 평균값은 45.66㎡로 나타났으며 전체면적에 대한 평균 주방 면적비는 16.3%로 나타났다.

### 3.3. 동선분석

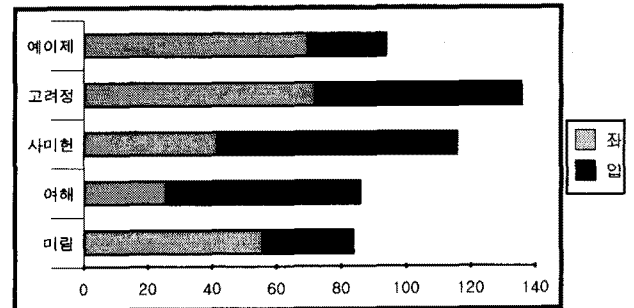


<그림 3> 종업원과 고객의 최대동선(m)

· 종업원동선의 기준은 주방출입구로 고객동선의 기준은 주출입구로 잡았다.

<그림 3>의 분석결과 종업원동선보다 고객동선이 더 길게 나타났고 '사미현'이 종업원동선과 고객동선 둘다 최대 거리를 가지는 것으로 나타났다.

### 3.4. 가구배치분석



<그림 4> 가구배치분석

· 좌석수가 가장 많은 한식당은 '고려정'이고 좌석수가 가장 적은 한식당은 '미림'으로 나타났다.

<그림 4>의 분석결과 '예이제', '고려정', 미림 과 같이 단체모임이나 연회, 접대의 목적으로 주로 사용되는 한식당에서는 좌석의 가구배치가 많이 나타났고 상대적으로 '사미현', '여해', 등은 입식의 가구배치가 많았다. 이처럼 유동인구가 많은 공간에서는 종업원의 동선도 줄이면서 고객들을 확보할 수 있도록 하기위해 좌식 가구배치 보다는 입식 가구배치를 더 선호 하는 것으로 판단되어진다.

## 4. 결론

본 연구는 2000년대 이후로 개점된 부산에 있는 한식점업 (Korean style restaurants)을 중심으로 연구·분석 하였으며 그 결과는 다음과 같다.

7)음식점 설계의 실제, 앞의 책, p.173

### (1) 평면분석

‘口’자나 ‘ㄱ’자 형태의 평면배치가 가구배치에 용이 하였으며 종업원과 고객의 동선길어도 가장 적당한 것으로 나타났다. 어울림을 좋아하고 연회나 각종 모임을 많이 가지는 한국인의 정서를 생각해 볼때 필요에 따라 가변성이 있는 벽체로 시공을 하여 많은 사람들을 수용 할 수 있는 형태의 실배치를 가지고 있었다. 건물내에 있는 한식당의 경우 공용 화장실을 사용해야하는 고객은 불편함이 있었으나 더 많은 식당 면적을 확보 할 수 있는 장점이 있었다.

고층부의 한식당은 E/V와 계단실을 가지고 있었 입구 부분에서 혼잡하지 않도록 대기공간 및 로비면적을 필요로 하였다.

### (2) 점포 면적 대 주방 면적비 분석

일반적인 레스토랑에서는 점포면적 대 주방면적비를 25~35%진후로 계획하고 있으나 한식당의 경우 전체면적비에 대한 주방면적비의 평균은 16.3%에 머물렀다. 이같은 결과는 레스토랑과 다른 한식당자체의 메뉴와 조리법등에도 영향이 있지만 좌식의 자리 배치로 인해 점포면적이 일반 레스토랑의 평면계획보다 많은 면적을 필요로 하게됨으로써 상대적으로 점포 면적에 비해 주방면적의 비가 다소 작게 나왔다고 판단되어진다.

### (3) 동선분석

사례 5개의 한식당에서 최대거리인 고객의 동선이 종업원의 동선보다 모두 길게 나왔다. 하지만 종업원의 동선을 파악해보면 입식의 주방에서 좌식의 가구배치인 고객에게 서비스를 제공하기위해 여러번을 왕복해야 하는 수고를 생각 한다면 원활한 서비스와 종업원의 피로도들 생각 해서 더욱 줄여야 할 부분이라고 생각 되어진다.

### (4) 가구배치분석

한식당의 식탁배치는 4인석 배치가 가장 많았고 그다음이 6인석 식탁배치였다.

4인의 식탁 규격이 가장 사용 하기가 좋았으며 공간의 효율과 가변성있는 벽체에서 이동을 하여 단체나 연회를 목적으로 이동하여 사용 할 수 있었다.

또한 일반 음식점 보다 한식당의 식탁 규격은 가로, 세로 약 10cm 정도 더 크게 제작 되어졌다.

이유는 한식의 메뉴와 담아내는 그릇에 영향을 받은 결과이다.

상기 결과에 나타난 평면의 형태, 동선의 길이, 식탁배치의 유형, 주방의 크기 등은 한식당 공간구성에 나타난 특성이라고 하겠다.

따라서 향후 연구 방향은 각 요소들의 상호관계를 고려한 구체적이고 실질적인 한식당의 공간구성이 되어야 하겠다.

### 참고문헌

1. 한국실내디자인학회, 실내디자인 각론, 기문당, 2001
2. 오인욱, 실내계획론, 기문당, 2002
3. 음식점 설계의 실제, 도서출판 국제, 1993
4. 건축심리, 도서출판국제
5. 나정기, 외식산업의 이해, 백산출판사, 1998
6. 이창노, 백화점 식당가 평면계획시 좌식수 결정에 미치는 요소에 관한 연구, 2001
7. 이상학, 레스토랑 설계를 위한 계획 기준 설정에 관한 연구, 국민대석사, 1980
8. 오영근·윤도근, 인체비례와 척도에 관한 연구, 한국실내디자인학회지 제12호, 1997
9. 이한석·오영근, 인체 척도에 의한 실내공간 크기 기준 설정에 관한 연구, 한국실내디자인학회지, 제 13호, 1997
10. 오인욱 외, 백화점 식당가 유형별 규모계획에 관한 연구, 한국실내디자인학회, 1997.12