

근린시설의 다목적 급식 공간 계획안

A Study on Neighborhood Facilities of Multipurpose Meal Area Plan

설정아* / Sung, Jung-A

Abstract

Recently as the efficiency of meal area in the neighborhood facilities has decreased, the user is not satisfied about the existing meal area quality. There are problems due to crucial administration due to ineffective use of the meal area and the in-charge. So, a new meal system is coming up with one meal form at one place with time wise classification to satisfy the users and owner. In this plan, the meal area at basement 1 of Korea Advertisement Culture Hall is not just the existing meal area but in day it is a restaurant, at night a vacant hall and in the weekend it is a banquet hall. Such a premium meal area designed by developing the meal area that has different usage as per time slot is named as "M-KITCHEN" and we intend to plan in such a way. The complete "M-KITCHEN" consists largely of entrance/ exit, food distribution area, eating area, specialized restaurant, rest area, kitchen, warehouse etc. This area consists again of multimedia street entrance "M-street", food distribution area "M-kitchen", meal area "M-place", "M-plaza", "Wall pond", "Layer deck", specialized restaurant "M-china", "M-shushi", rest area "Gardening".

키워드 : 의사 소통, 이동성, 복합성, 다양성

Keywords : Communication, Mobility, Compositeness, Multiplicity

1. 계획의 배경과 목적

과거 급식의 목적은 단순 음식 공급 및 부족한 영양 공급에 주 목적을 두고 진행되었다. 이러한 기존의 급식 시스템은 이용자에게 불만의 요소가 되어, 최근에는 기존 단체 급식의 고정관념을 깨고 유명 외식업소의 분위기와 맛을 내는 급식소가 출현하는 등 급식의 유형이 다변화, 다목적화 하고 있다.

이에 새로운 급식 형태의 하나로 한 공간에서 시간대별 운영을 차별화하여 이용자와 운영자를 만족시킬 수 있는 새로운 프리미엄 급식제도가 나타났다. 프리미엄 급식 공간은 업무시설 복지 공간의 질적 향상으로 사원들의 업무 효율과, 공간 효율을 높이기 하여 복지 향상과 공간 운영에 대한 시너지 효과를 가져올 수 있다.

이러한 프리미엄 급식공간은 기존의 급식공간과는 달리 다 목적으로 운영되므로 그에 따른 다양한 공간 구성과 동선에 대한 고려, 목적에 맞는 공간 연출 등이 고려되어 계획되어야 한다.

본 계획은 한국광고문화회관 지하 1층에 위치한 프리미엄 급식 공간으로 기존의 단순한 급식 공간이 아닌 발전된 형태의 급식공간이다. 낮에는 고급 급식공간으로, 밤에는 비어 홀(beer hall)로, 주말에는 연회장으로 이용하여 시간대별의 운영을 달리 할 수 있는 있는 발전된 급식 공간을 설계한 것이다. 프리미엄 급식 공간의 다목적 이용에서 연상되는 'Multi'의 'M'과 한국광고문화회관의 광고에서 연상되는 'Media'의 'M'을 차용하여 "M-KITCHEN"이라 이름하고 이에 대해 계획하였다.

2. 개요 및 디자인 계획

2.1. 기본 방향

시설 : 한국광고문화회관 지하 1층

위치 : 서울특별시 송파구 신천동 7-11번지

용도 : 급식 공간, 비어 홀, 연회장

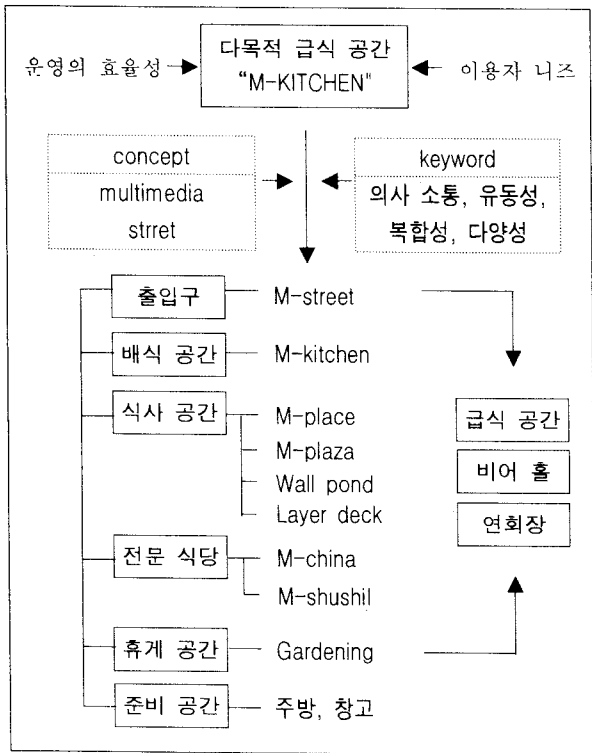
면적 : 2030㎡

한국광고문화회관은 지하 5층, 지상20층 규모의 근린시설로 근무하는 인원은 약 1500명이다. 이 인원이 이용하는 지하 1층은 직원들의 점심 급식 공간이면서 저녁에는 비어 홀로 이용, 간단한 회의와 회식을 할 수 있고, 2층에 대형 컨벤션홀이 있

* 정회원, 명지전문대학 산업정보디자인과 겸임교수

어 각종 회의와 웨딩, 연회에 필요한 연회장이 필요하다.

이러한 요구 사항을 충족시키기 위해 “M-KITCHEN”의 기능적인 운영 기본 조건은 좌석수가 380석이 나와야 하고 회전율이 1.7회전이 되는 것을 목표로 하였다.



<그림 1> M-KITCHEN 공간 구성 Program

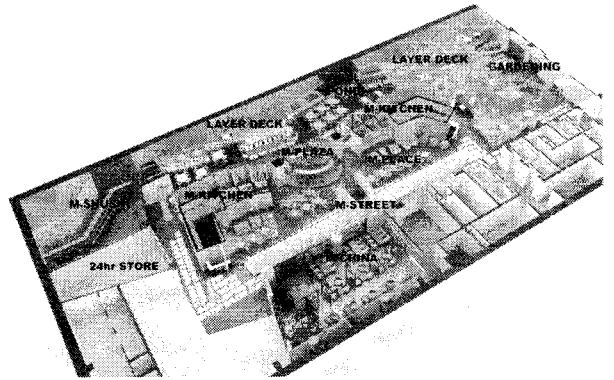
이 공간은 한국광고문화회관이 지향하고 있는 매체에 주목하여 “멀티미디어 스트리트(multimedia street)”를 통해 세계의 거리를 거닌다는 컨셉에서 출발하였다.

기본 개념은 멀티미디어(multi media)를 통해 가능한 의사소통(communication), 거리를 거니는 듯한 공간 유동성(mobility), 공간의 다목적 운영에 따른 복합성(compositeness), 그에 따른 공간 구성의 다양성(multiplicity) 등이 있다.

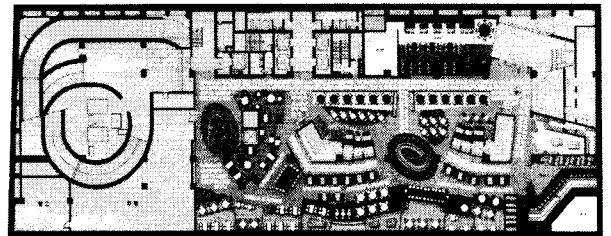
전체 “M-KITCHEN”은 크게 출입구, 배식공간, 식사공간, 전문식당, 휴게 공간, 준비 공간 등으로 이루어져 있다. 이 공간은 다시 멀티미디어 스트리트의 입구인 “M-street”, 배식공간 “M-kitchen”, 식사공간 “M-place”, “M-plaza”, “Wall pond”, “Layer deck”, 전문식당 “M-china”, “M-shushi”, 휴게 공간 “Gardening”으로 구성되어 있다.

“M-KITCHEN”의 동선 계획은 “멀티미디어 스트리트(multimedia street)”를 통해 세계의 거리를 거닌다는 컨셉으로 인위적 공간의 분할로 거리를 재연출 하려고 하였다. 급식공간으로 이용할 때는 여러 나라의 문자로 프린팅(printing)된 통로 “M-street”로 들어가서 티켓팅(ticketing)을 하고, 홀에 들어서면 배식구인 “M-kitchen”에서 한식, 일품, 도시락, 면 등 다양

한 메뉴의 음식을 받아 “M-place”, “Wall pond”, “Layer deck” 등 자신이 원하는 곳에서 식사를 하도록 계획하였다. 좀 더 고급의 식사를 원할 때에는 독립 식당으로 계획된 전문식당인 “M-china”와 “M-shushi”를 이용하면 된다. 그리고 저녁에 간단한 회의와 회식시에는 가운데 ‘bar’형식의 “M-plaza”에서 맥주를 선택해서 독립된 공간으로 레벨(level)을 두고 유리 파티션(partition)으로 공간분할 되어진 “Layer deck” 에서 소모임을 할 수 있도록 하였다.



<그림 2> M-KITCHEN zoning 계획








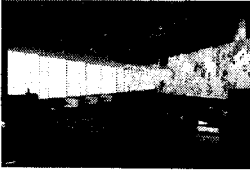
<그림 3> M-KITCHEN 평면 계획



2.2. 공간별 디자인 계획

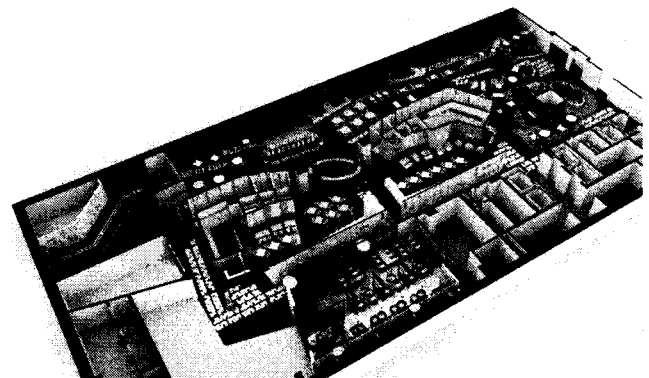
“M-KITCHEN”은 긴 장방형의 형태로 규모가 커서 많은 인원을 수용할 수 있는 장점이 있는 반면, 아늑하고 편안한 분위기를 주기 어려운 공간이다. 따라서 공간을 나누어 분리된 공간들 사이에서 아늑하고 편안함을 느끼고 자연스럽게 다른 공간들과 연결되어야 한다.

이를 위한 디자인 해결 방안으로 긴 장방형의 평면, 낮은 층고, 지하1층이라는 공간적 제한적 요소를 극복하기 위해 인위적으로 공간을 분할하고 전이적 공간을 두어 잠시 시선이 차단되었다가 개방되는 다양한 공간 체험을 주려고 하였다. 그리고 각 공간마다 다른 분위기를 줄 수 있도록 가구의 선택, 마감재, 등을 다르게 계획하였다. 그리고 축제의 광장 역할을 하는 중앙의 원형 바(bar)를 중심으로 그래픽 이미지와 LED보드를 이용해 “미디어 스트리트(media street)”의 상징 타워 기능의 공간을 구현하였다.

<표 1> M-KITCHEN 공간별 디자인 계획

공간		디자인 계획	
출입구		M-street	
		공간 분석	"M-KITCHEN"으로 들어가는 입구 통로를 지나 확장된 공간을 맞이 하는 전이 공간
		공간 연출	다양한 형태와 색상의 문자 프린팅 벽면에 seat 도배 후 유리 8mm 마감
배식공간		M-kitchen	
		공간 분석	한식, 일품, 도시락, 면류 등의 음식을 배식 메인 주방에서 조리된 음식을 반조리 가능한 보조 주방 날개와 같은 공간이 식사 공간을 경계 지어 다양한 영역이 형성된다.
		공간 연출	환기 설비 고려 : 환기후드 설치 배식 동선 고려 우드 마감
식사공간		M-place	
		공간 분석	한식, 일품요리 등과 어울리는 식사 공간, 시각적 개방감을 고려 연회시 많은 인원 수용 가능
		공간 연출	낮은 천정의 단점을 극복하기 위해 White 마감, 조명 point 중 바닥은 폴리싱 타일과 예포 스톤 마감
		M-plaza	
공간 분석		비어 홀(beer hall), 펍(pub) 간단한 회식을 위한 공간 바(bar) 형태의 중심 공간	
	공간 연출	상부에 LED 보드가 있는 상징 타워 원형 바(Bar) 전면에 아이스 베드 설치하여 맥주 보관	
	Layer Deck		
	공간 분석	넓은 공간을 분할하여 각종 회의를 할 수 있는 반 독립적인 공간 거리 이미지를 주기 위해 gate 형식의 파티션(partition) 설치	
	공간 연출	단의 높낮이(level)을 두어 마치 무대와 같은 공간을 연출 천정 black 마감 시각적 차이 돌우드 소재의 데크(deck)는 고급스럽고 아늑함을 연출 유리를 파티션(partition)으로 사용 시각적 개방감을 높임	
전문식당		M-shushi	
		공간 분석	독립된 전문 식당 고급스럽고 차별화된 공간
	공간 연출	스시바를 시각적으로 강조한 공간 구성 좁은 다다미와 한지를 이용한 공간 구성 회전 바(bar) 설치 바닥 폴리싱 타일, 카펫 마감	

공간	디자인 계획
 	M-china
	독립된 전문 식당 고급 중식당 한자를 시각적 요소로 활용, 전면에 문자 프린팅(printing) 이국적 이미지 연출 음식 디스플레이 공간 color point 를 중 전면 바닥 패턴 : 바코드의 기하학적 문양을 패턴화



<그림 4> M-KITCHEN Perspective

3. 결론

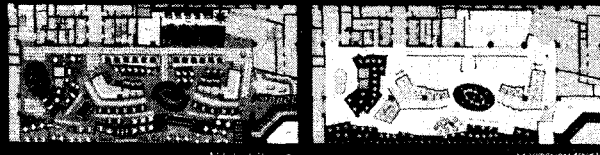
"M-KITCHEN"은 프리미엄 급식 공간으로 기존의 단순한 급식을 운영하던 개념을 확장하여, 낮에는 고급 급식공간으로, 밤에는 비어 홀(beer hall)로, 주말에는 연회장으로 이용하여 시간대별의 운영을 달리 할 수 있는 있는 급식 공간이 발전된 복합 공간이다.

이러한 계획은 구내 급식 공간을 고급화하여 이용자와 운영자가 모두 만족할 수 있는 사내 복지 향상과 공간 운영에 대한 시너지 효과를 가져 올 수 있었다.

공간 전체는 한국광고문화회관이 지향하고 있는 매체에 주목하여 "멀티미디어 스트리트(multimedia street)"라는 컨셉에서 출발하였고, 다양한 음식과 기능을 하는 "미디어 스트리트(media street)"는 새로운 세계로의 확장 및 연결고리로 그 이미지를 형상화 하였다. 음식의 거리에서 새로운 개념의 푸드 서비스를 받아 다양한 형태로 구성된 영역에서 자유롭게 토론과 식사를 즐길 수 있도록 하였다. 전체의 넓은 공간을 다양한 분위기로 공간을 분할하고, 시각적으로는 개방감을 주어 급식과, 비어 홀(beer hall), 연회장의 역할도 할 수 있도록 계획하였다.

그린시 설의 다목적 계획안

M-KITCHEN



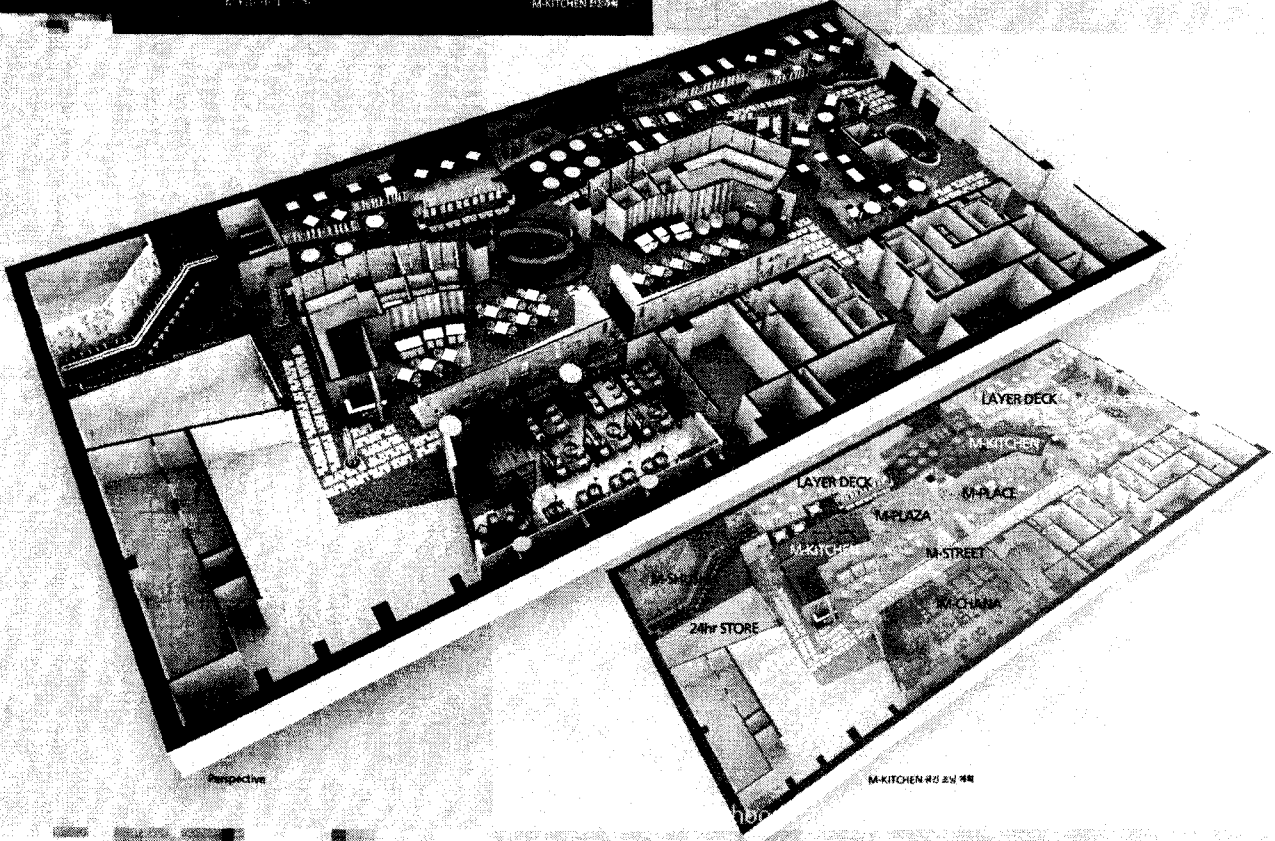
Concept

MASS MEDIA STREET



Program

계획의 배경과 목적: 크게 구분하면, 2007년 이후 국내 문화 부흥을 위한 공간에 중점을 두고 시행되었다. 이러한 경우, 기존 시설에 대한 재검토 및 노후 시설의 교체와 더불어, 새로운 시설을 도입하여 문화 공간의 질을 높이고, 문화 공간의 다양성을 확보하는 것이 중요하다. 또한, 문화 공간의 접근성을 높이고, 문화 공간의 활용도를 높이는 것이 중요하다. 본 계획은 이러한 배경과 목적을 바탕으로, 문화 공간의 질을 높이고, 문화 공간의 다양성을 확보하는 것을 목표로 하고 있다. 본 계획은 문화 공간의 질을 높이고, 문화 공간의 다양성을 확보하는 것을 목표로 하고 있다. 본 계획은 문화 공간의 질을 높이고, 문화 공간의 다양성을 확보하는 것을 목표로 하고 있다.



Perspective

M-KITCHEN 프로그램 계획

음식공간 프로그램에 M-KITCHEN은 기존의 일반 음식점의 구색채를 가진 레스토랑으로 운영 하도록 하였다.

M-PLACE는 현대적인 인테리어와 보편적인 분위기를 가진 카페, 식당, 휴게 공간 등으로 운영 하도록 하였다. M-PLACE는 현대적인 인테리어와 보편적인 분위기를 가진 카페, 식당, 휴게 공간 등으로 운영 하도록 하였다.

M-STREET은 현대적인 인테리어와 보편적인 분위기를 가진 카페, 식당, 휴게 공간 등으로 운영 하도록 하였다. M-STREET은 현대적인 인테리어와 보편적인 분위기를 가진 카페, 식당, 휴게 공간 등으로 운영 하도록 하였다.



M-PLAZA

M-SHUSHI

LAYER DECK

M-CHINA