

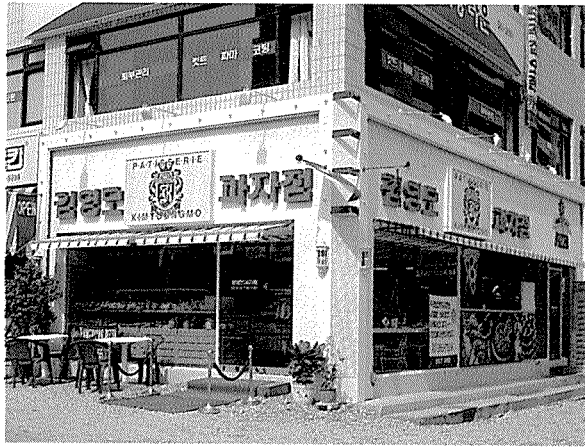
.....
인테리어 연구

Grand
Open

신선한 빵
은 7월
27일
시작
합니다

영양
만족
편의
신선
맛있



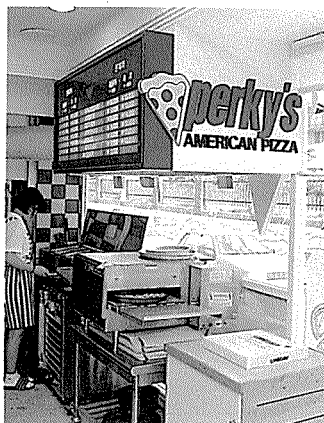


2 3

합리적인 공간창조, 최소공간의 기능적 활용

김영모 피자점 (도곡점)

- 1 피자코너에서 바라본 매장전경
이미지 사진은 신선함과 풍부함을 느낄 수 있도록 은은한 녹색으로 처리하였다. 천정은 간접조명으로 부드러운 느낌을 주고 중앙에는 스틸과 망입유리로 이중 등박스를 만들어 제품의 조명효과 물론 행거 p.o.p달 수 있게 하여 기능과 효과를 동시에 충족시키고 있다. 빵과 과자를 진열하는 공간은 전면은 외부에서도 보이도록 3단으로 벽면은 5단으로 구성했고 가변 슬라이드식 선반을 내장 공간활용했다.
- 2 갈바스틸 유공판위에 줄리론으로 처리한 할로겐 조명으로 아간의 조명효과를 멋지게 표현한다. 주조색의 아이보리색이 매장과 외장을 조화를 주고 밝고 깨끗한 인상을 주고 있다.
- 3 간단한 음료와 함께 빵과 피자를 들 수 있는 객석공간이 밝고 깨끗한 느낌을 준다. 출입문의 작은 강화도어 앞에 갓구워낸 바게트가 먹음직스러울뿐 아니라 꼬갈형 바구니에 담아 장식역할도 하고 있다.
- 4 합리적구성으로 최소공간의 생산라인을 설치한 피자코너, 플로리다 주의 유명피자 이름을 빌어왔다는 퍼키즈 피자. 후드에 로고와 전광판을 설치 피자 종류, 가격을 고객에게 소개 구매의 편리함을 제공하고 있다.
- 5 매장 단면도



매장에 첫발을 내딛은 고객은 영원한 고객이 되어야 한다. 베이커리 인테리어는 규모가 적은 공간일수록 단순한 구성보다는 복합적이고 가변적 기능을 갖춘 인테리어 계획이 필요하다. 그리고 고객의 심리를 자극하기 위해서는 쇼핑한다는 기분을 느끼게 하여 공간 요소요소에 판매와 직결되는 기능적이고 전시적 포인트를 갖는 매장이어야 한다.

지난 8월11일 오픈한 도곡동 김영모 피자점은 입지조건이 주도로에서 사각지대에 있는 아파트단지 입구에 위치해 있다. 또 주고객의 이동 동선상에 위치해 있으나 단절된 시각차를 극복해야 하는 T자형태의 조건을 갖고

있다. 그러기에 김영모 피자점은 결코 넓지 않은 25평의 매장을 고객으로 하여금 강제회전시키고 회전하는 동안 중앙의 전략상품을 구매로 유도하고 계산대에서는 피자생산을 볼 수 있게 하여 2차 구매를 유도하는 구성으로 꾸며졌다.

이곳의 또하나의 특징은 공장과 매장의 단높이를 생략, 완전 개방하여 공장도 생산하는 곳만이 아닌 하나의 매장개념으로 보았다는 점이다. 베이커리의 한아이템으로 설치한 피자코너는 합리적인 최소공간의 피자 생산라인을 구성하여 고단가의 제품을 제조 판매하는 곳이 자칫 웅졸하거나 외소해 보이지 않도록 불림있고 불거리 있는 동선으로 구성했다.

출입구에는 자동문과 작은 강화도어를 복합하여 유사시에는 기계운반 등의 각종행사에 사용하며 평상시에는 갓구워낸 바게트를 진열하는 공간활용의 효과를 올리고 있다. 미송원목에 지당 락카도장으로 처리한 진열대는 3단, 5단으로 구성하고 있지만, 가변 슬라이드식 선반을 내장하여 항상 풍부한 제품을 진열할 수 있게 했다.

전체적으로 환한 분위기가 드는 김영모 피자점은 이미지 사진을 은은한 녹색톤으로 처리하고 천정의 간접조명을 통하여 합리적, 기능적 인테리어에 더하여 여성적인 깨끗한 인테리어를 실현하고 있다.

(자료협찬: 메카디자인)

4 5

