

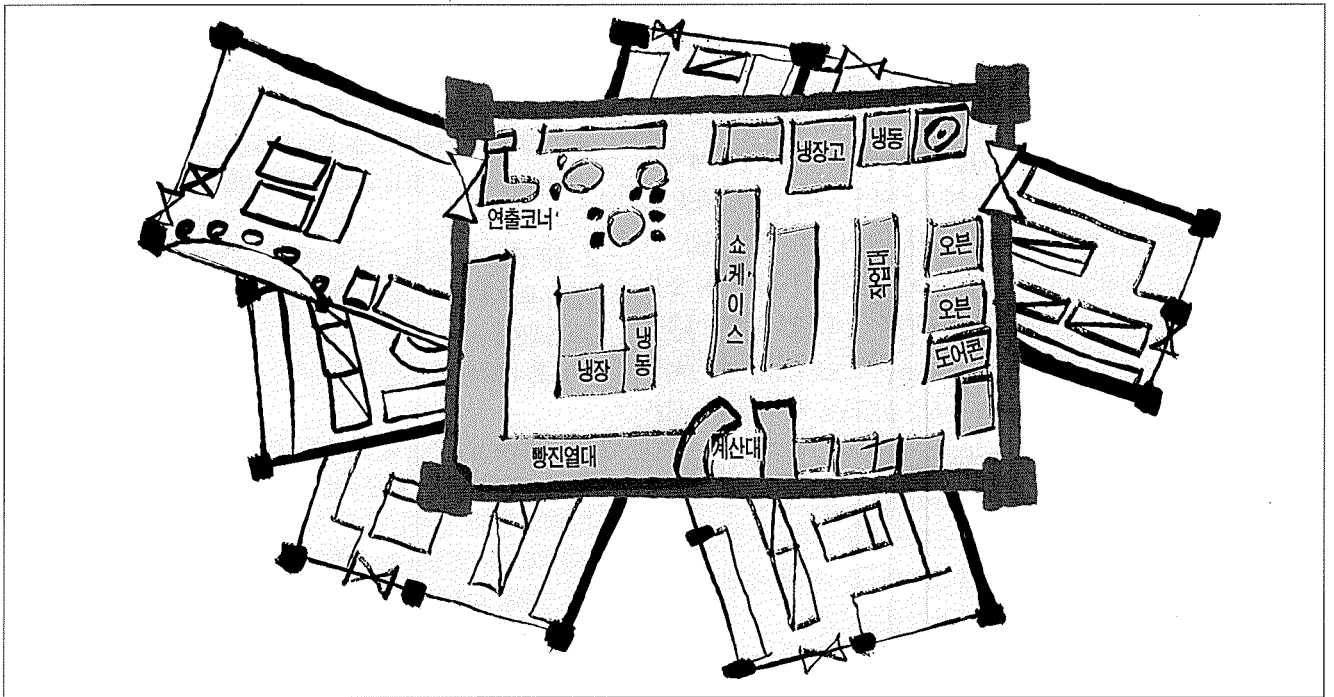
# 매장 · 공장설계 계획

## — 목차 —



필자  
(메카디자인) 김성민 실장

1. 개점 사전준비 계획
2. 매장 · 공장설계 계획
3. 복합점 설계 계획
4. 매장 & 공장설계 체크포인트
5. 가구 · 집기 계획
6. ① 전기 조명설비 계획  
② 상 · 하수설비 계획
7. 가수 냉난방설비 계획
8. ① 조명 계획  
② 사인 계획
9. 색채 계획
10. P.O.P · 광고물, 이벤트, 홍보 계획
11. ① 마감재료  
② 도난방범 계획  
③ OPEN 체크리스트 99
12. 가상학(제과점)

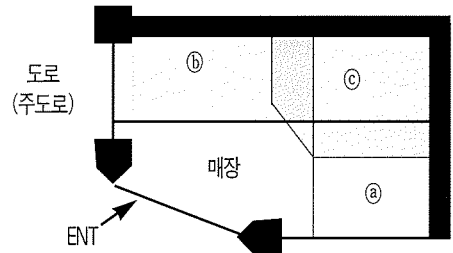


## 매장의 기본 배열

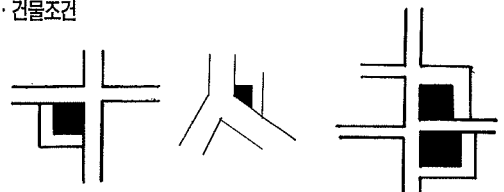
여기서 다루는 기본배열은 중소규모의 베이커리로서 윈도우베이커리(1매장+1공장)의 경우를 다루었다. 베이커리는 성격상 제품을 생산하고 판매하는 2개의 정의된 공간이 필요하다.

특히 매장은 고객의 동선과 종업원의 동선이 구분되어야 하며, 쇼핑 동선의 공간을 극대화시켜야 한다. 또한 고객의 구매행위가 매장의 생명이므로 고객을 위한 서비스공간 및 베이커리의 인상을 강하게 남길수 있는 이미지공간 · 광고공간의 구성으로 명랑하고 쾌적하고 부드러우며 때로는 아름답고 질서정연한 공간이 되어야 한다. 먼저 점포 모양에 의한 구분방법으로 한 점포에 매장과 공장이 함께하는 경우의 분할방법을 보면 5가지로 분류할수 있는데, 다음과 같은 요령으로 전체를 분할한다.

## 코너매장의 경우



## · 건물조건



주로 어디든지 있는 형태로 ㉓가 공장이 될 경우 주도로에서는 매장이 커보이며 공장의 깊이도 충분히 시선에 와 닿는다. 장점은 전체매장과 공장이 한눈에 보이며 생산과 진열이 어필하는데 효과적이며 한쪽의 외부도로와 접근이 용이하여 원부자재 반입이 번거롭지 않다. 단점은 공장 배열이 2열배열로 장비열이므로 동선이 번거로울 수 있다.

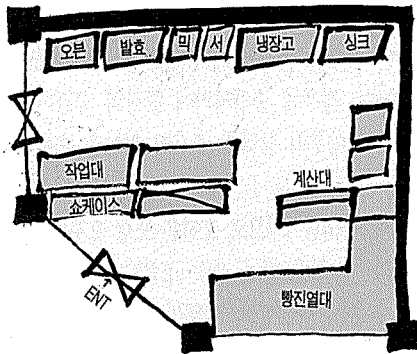
㉔가 공장이 될 경우 ㉓가 공장일 경우와 같으나 주도로에서 원부자재 반입이 되며 작업 쓰레기 등이 오가는 곳이므로 자칫 청결함을 유지하는데 단점이 될 수 있다.

㉕가 공장이 되는 경우 중대형규모에서 가능하며 장점은 고객의 동선이 길어지며 제품의 생산과정, 제품의 진열이 보기 좋다. 단점은 공장의 급·배수, 환기, 냉·난방 공조설비 등이 절대 합리적이어야하므로 고도의 시설과 경비가 소요된다.

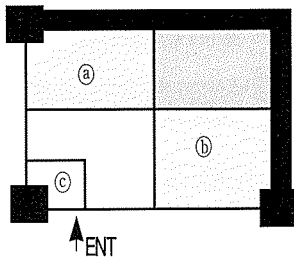
전체배열은 매장이 2~3선, 공장이 2~3선 배열로 주로 4~5선배열이 된다.(선배열에 대하여는 이하의 기타배열에서 자세히 언급하기로 한다)

표1-1참조

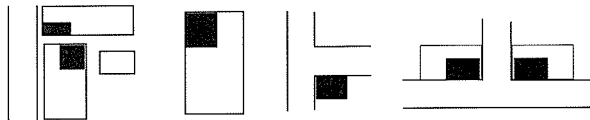
표 1-1 (홍순양)



사각형 매장의 경우(코너)



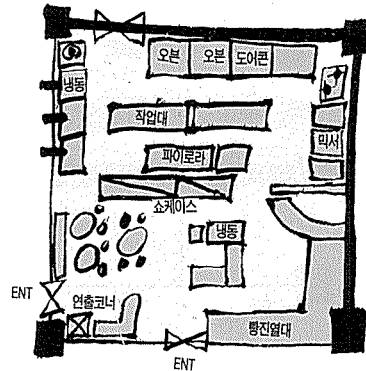
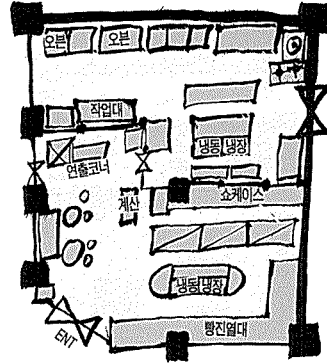
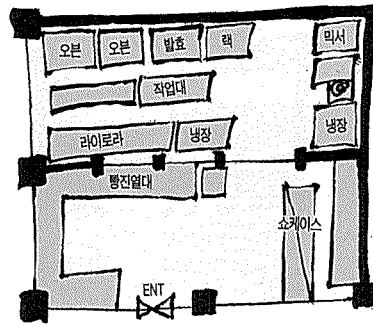
· 건물조건



주로 주택가 소도로나, 아파트 복합상가 건물, 또는 빌딩코너에 많이 있는 형태로 ㉓가 공장이 될 경우와 ㉔가 공장이 될 경우 모두 동일한 효과를 갖는다. 단점은 코너의 기둥과 주도로의 진입로를 선택하여 고객의 출구를 선정하여야 하며, 어느 경우든 똑같이 가능하다. 단, 방위상의 형태로 정남쪽의 출구는 피한다.

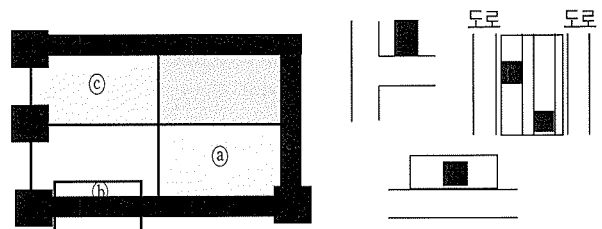
전체배열은 매장 3선, 공장 2~3선, 주로 5~6선 배열이다. 매장이 중대규모일 경우 코너기둥의 ㉔부분을 통로로 활용한다. 표1-2 참조

표 1-2 (피에스 동테, 피터팬, 레베도르)



직사각형매장의 경우 (전면이 좁은 경우)

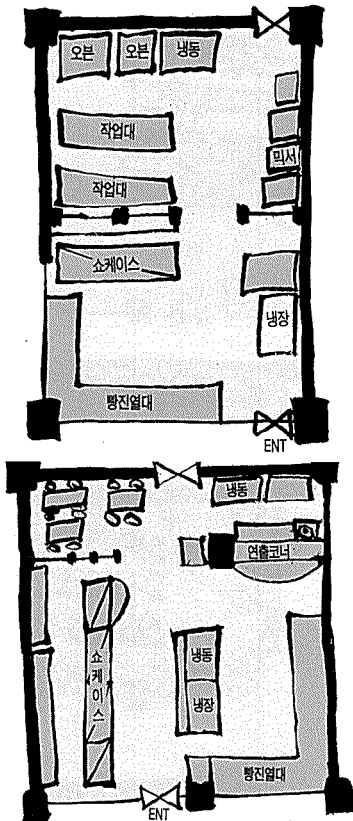
· 건물조건



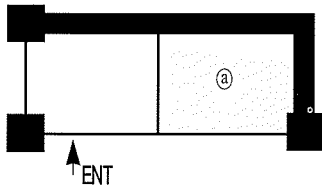
주로 복합건물, 상가, 단독건물에 많이 있는 형태로 차후 좌우 확장을 할 경우 좋은 조건이 된다. ㉓가 공장으로서의 확장적이며 장점은 진입하여 들어가는 동선을 늘리기 쉽고 회전시킬 수 있으며 공장의 생산모습도 적당한 거리를 갖을 수 있다. 또한 중소규모공간에서는 매출을 증진시킬 수 있는 구조를 갖는다. 단, 공장의 뒷면으로 출구가 필요하다. 급·배수, 공조시설이 유리하다. 때문에 ㉔부분의 철거가 필수적이다. 매장은 3~4선, 공장은 3~4선, 주로 6~7선 배열이다.

㉔부분은 양측 고객동선시의 형태이다. 표1-3참조

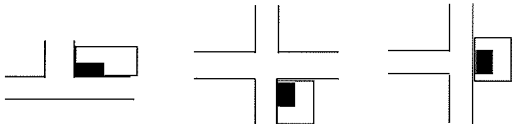
표 1-3 (샤모니, 프랑세즈)



직사각형 매장의 경우(전면이 넓은 경우)



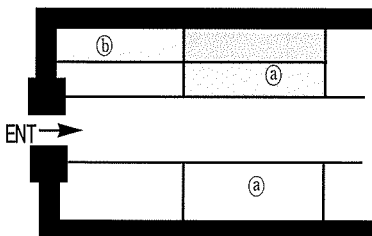
· 건물조건



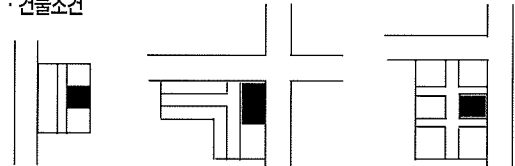
주로 재개발구역이나 주택가 또는 길게 지어진 상가에서 많다. 공장은 ㉔부분이 확정적이고 주로 2층이상에 별도로 공장이 구성되어지고 일부 공장이 매장에 남아있는 연출공간의 형태가 적합하다. 장점은 매장의 외부형태가 좋고 시원하며 매끄럽다. 좌석은 필수로 가지며, 매장이 활성화되기 좋다. 단점은 공장이 별도로 있을시 생산과정을 인식시키는 노력과 별도의 연출공간이 필요하다.

매장은 2~3선, 공장은 2~3선, 주로 4~5선 배열이다. 단, 공장이 별도로 있을시 4~5선 배열이 가능하다.

오픈식 매장일 경우



· 건물조건



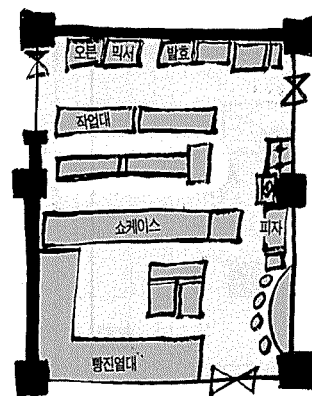
주로 대형복합상가, 유통센터, 백화점급 상가나 단독상가에 많은 형태다. ㉔가 공장으로 확정적이거나 매장이 4m이상일 경우 ㉔부분이 유리하다. 장점은 고객의 동선이 정해져 있으므로 모든 배열이나 구배방향이 주통로를 향하여야 하며 공간을 복도를 이용하여 줄일수 있다. (㉔가공장의 경우보다) 단점은 외부이미지가 약해지는 경우가 많다. 또한 폐점시 독립점포보다 2~3시간 빨리지므로 별도 전략이 필요하다. (즉, 외부진입로 별도 전개필요)

응용배열방법(가변구조)

매장과 공장이 분할되면 두개의 공간 사이가 문제가 된다. 물론 별도의 공간에 공장이 있으면 문제가 되지 않지만 기본적으로 매장과 공장이 20평이 넘지않는 경우에 중간지역에 포장의 공간이 필요하게된다. 이런 경우 수납장과 마무리 작업대 포장의 기능을 수용하는 3박자설계가 필요하다.

시간대별 사용이 구분되어지므로 오전은 포장 오후의 일부는 마무리작업, 케이크 마무리작업 등을 할 수 있는 조건이 갖춰진 중간 지역 설계시 상단, 벽면으로 수납장, 작업썩크, 냉테이블이 필요하며, 작업대 하부에는 박스류, 칸막이, 각종도구 서랍, 수납기능·리본 및 포장류의 걸이 및 수납함 등이 필연적이다. 주로 소규모의 매장에서 절대 필요한 공간이 되며 활용하기에 따라서는 연출공간이 될 수 있다. 표2-1 참조

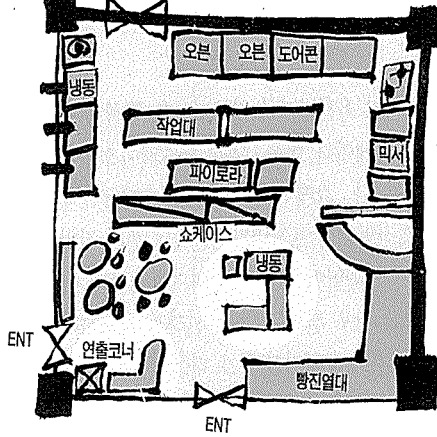
표 2-1 (김영모과자점)



매장의 디스플레이와 쇼케이스를 제외한 중간 에리어의 가변구조는 원도우베이커리의 필수요소이다.

계절별 아이템에 따른 기계의 변화 좌석의 증감 및 구조의 변경시스템의 주구조는 고정적이되 가변구조로 보여지면 고객이 항상 신선하고 바뀌지는 구조에 적응하며 매출의 증가에 적지 않은 영향을 끼치게 된다. 표2-2참조

표 2-2 (레베도르)



### 공장의 기본 배열

공장의 최소규모는 5평정도이다. 최소한의 면적에 따른 기계배열은 각자 특성이 있으므로 지면 관계상 기본적인 사항만 다루기로 한다.

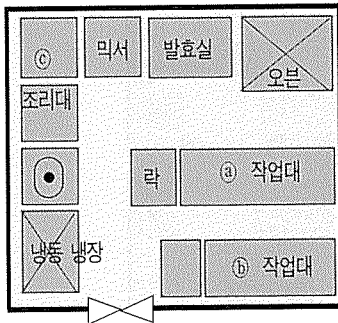
기본이 되는 기계구조는 오븐 2개 3단 1개, 믹서(소형, 중형)각1개, 20매 발효실 1개, 락크 30단 1개, 썩크대, 가스대, 냉동냉장고(상업용), 슬라이서 1개, 낮은 락크(8장~10장)1개로 기본배출 50~60만원대의 모델이다.

최소공장의 작업대는 보통 대형 1개에 계량, 작업대 겸용 소형 1개이나 때로는 작업대 소형 2개와 소형계량대를 갖는다.

매출액이 증가하게 되면 필연적으로 따르는 기계가 발생하는데 주로 파이롤라와 냉동고, 컨베이어오븐이 필요하다.

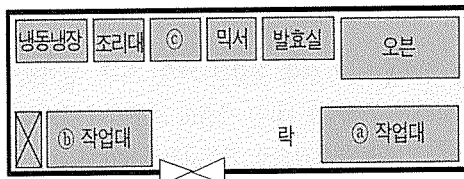
파이롤라는 사용치 않을 경우 길게 회서 작업대로 활용한다. 윈도우베이 커리에서는 슬라이서와 낮은 락크는 대개 매장으로 배열되므로 여기서는 배열에서 생략한다. (자세한 체크포인트 및 설계 아이디어는 목차 ④번항목에서 다루기로 한다)

### 정사각형의 경우



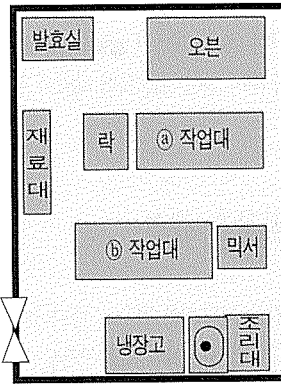
④ ⑥ ⑦의 상단에 천정형 수납기능을 둔다.

### 직사각형의 경우①



④ ⑥ ⑦의 상단에 천정형 수납기능을 둔다. 계량대 벽면에 재료선반을 둔다.

### 직사각형의 경우②

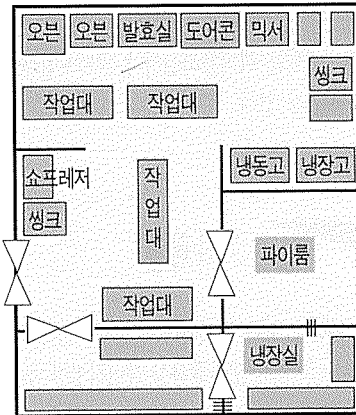


④ ⑥ 상단에 천정형 수납기능을 둔다. 양측벽면에 재료대를 둔다.

이상의 기본배열에서 평수에 따라 기계의 대수를 첨가 시키며 진행한다.

약 20평이 넘는 중대규모 공장 의 경우 재료창고·파이롤라실이 별도 독립된 부스(Booth)를 갖으며 약 30평이 초과되는 경우는 매출의 구분정도에 따라 빵작업실, 피자작업실, 케이크작업실, 포장실, 창고 등으로 가변구조와 고정 칸막이 등으로 구분하여 활용한다. 표3-1 참조

표 3-1



무엇보다도 공장은 최대한 넓어야 한다. 주어진 조건에서 최대한 공간활용을 하기위하여 갖가지 아이디어가 동원되고 실행된다. 전문가의 조언이나 선배 또는 전문관리자에게 상담하여 최소공간에서 최대생산할 수 있는 공간을 창조하여야 한다. 5평의 공장을 10평처럼 활용하는 방법은 무궁무진하다.

공장의 경우 층고가 높으면 다락보다는 계단식 2층 작업실을 두면 편리하다. 시설비가 가능하다면 천정매입 이동형(리모트콘트롤)선반 기능을 둘 수 있으며 회전매입형 원부자재 수납장도 시도해볼일이다. (2평의 공간에 5평을 사용한다)

### 오픈식공장 배열

완전 개방된 오픈식 배열은 모든 먼지, 열기가 매장과 접하게 된다. 소음 또한 만만치 않으므로 먼지 조건에 맞는가를 결정한다. 청소관리도 특별히 신경이 많이 가므로 시도하기 전에 고려해야 할 문제를 반드시 짚고 넘어간다. (물청소, 열기 및 냉기, 흡·배기, 소음 등)

오픈식 배열에는 매장과 접한 부분에 마무리 작업대, 포장 겸용 작업대, 슬라이서, 작은 썩크대, 락카공간을 겸하여 두어야 한다. 또한 파이롤라실이나 피자작업실은 주의를 요한다. (4선공장 배열에 적합) 표1-1, 1-2, 2-1 참조(레베도르, 김영모, 홍순양)

열 및 먼지에 최대한으로 대처하기 위하여 열이 있는 기계기구는 한쪽 공간에 열이없는 기계기구는 다른 공간으로 모으고, 일반 작업대는 필요공간에 계량 및 기타작업대는 효율적이고 이상적인 배치상태에서 4개의 공간으로 구분하여 흡·배기, 온도조절이 용이하도록 해야 한다. (4선복합 배열에 적합)  
표1-2 참조(테베도르, 피터펜)

### 반오픈식공장 배열

반오픈식은 필요에따라 어느정도 공간을 차단시킨 경우의 방법이다. 매장 차단을 어느정도 시킨 경우는 바닥에서 천장까지 1/2~2/3정도 차단 시키며 전체길이의 2/3가 넘지 않아야 한다. (매장과 공장사이의 배선대는 필수적이다)

이경우는 각 냉난방, 흡배기 설비에 어느정도 융통성을 주므로 설계시공에 따라서는 상당히 발전적이며 때에 따라서 2원화시킨 공장 공간의 필요성을 야기시킨다. 즉, 반오픈과 오픈식의 적절한 사용이 필요하다.

또, 반오픈식 공장은 공장활용에 따라서 공장과 매장은 어느정도 차단되어지며 공장 자체내에서는 파이롤러실이나 과자작업실이 오픈식공장에서 처럼 구분되게 계획할 수 있다.

표3-1참조

### 기타배열

특수한 조건의 환경을 갖는 베이커리의 경우는 별도의 2~3개의 공장을 분할하여 갖게 되어 인원이나 공간활용상 불리하지만 매출증대에 한몫할 수 있는 경우이므로 참고가 된다.

표 4-1

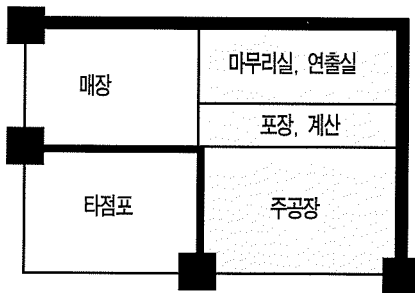
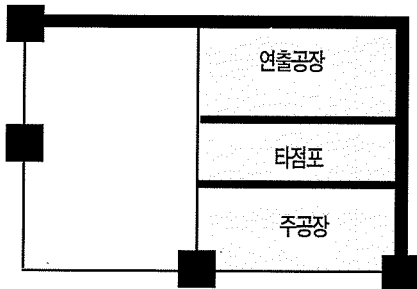


표 4-2



또는 1층에 점포와 공장이 한공간에 있고, 적당히 떨어진 공간에 주공장이 있는 경우의 배열이 있다.

이런 경우엔 매장에 가까운 곳에 컨택션오븐 파이롤러실 또는 마무리작업실이 오는 것이 좋다. 특별한 배열방법은 매장의 이익을 극대화 시킨다

### 선배열에 대하여

고객이 진입하기전 유리면이나 창도어등을 통하여 보는 진열모습이 1선이다. 센터디스플레이나 냉동·냉장 평쇼케이스등이 2선이며 카운터 쇼케이스등이 3선이다. 쇼케이스 뒷부분의 수납공간이 4선이며 다음으로 공장의 마무리작업대및 포장대가 5선이고 센터 작업대가 6선이며 그 뒤로 공장의 주기계 배열이 7선이다. 여기서 2선과 6선은 중복선을 갖을 수 있으며 그럴 경우 전체는 9~11선까지 가능하다. 물론 베이커리의 규모에 따라 결정되어 지지만 주로 다음과 같다.

표 5-1 ( 기본 6선 배열의 예 )

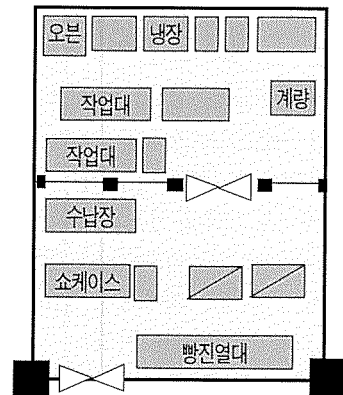
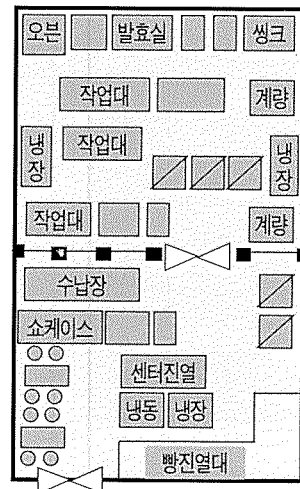


표 5-2 ( 기본 9선 배열의 예 )



각 기본 선배열은 그 선에 적합한 기계, 기구, 집기로 이루어지고 적절한 조화가 이루어지게 된다. 각선의 최종선이 실제의 건물길이와 폭에 영향을 끼치며 결론적으로 가로세로길이가 정해진 점포의 경우 길이만으로도 선배열이 정해지게 되며 설계의 출발점이 정해지게 된다. 기본이 정해지면 매장과 공장에 따르는 레이아웃이 결정되며 세부사항이 정해지고 기계, 기구, 집기가 결정되는 것이다.