

# 마감재료·도난방법 계획· 오픈 체크리스트99



김성민 실장(메카디자이너)

**목차**

1. 개점 사전준비 계획
2. 매장 공장 설계 계획
3. 복합점 설계 계획
4. 매장 & 공장설계 체크 포인트
5. 가구 집기 계획
6. ① 전기 조명 설비 계획  
② 상·하수 설비 계획
7. 가스 냉난방 설비 계획
8. ① 조명 계획  
② 사인 계획
9. 색채 계획
10. P.O.P 광고물 이벤트 홍보계획
11. ① 마감재료  
② 도난방법 계획
- ③ OPEN체크리스트 99
12. 가상학 (제과점)

## 1. 마감 재료

제과점의 인테리어는 최초의 발주자가 (클라이언트라고 칭함) 인테리어를 전문가에게 의뢰할 때 특정된 매장이나 사진 또는 기사공된 타제과점의 형태나 배열·칼라·느낌 등을 사전 제시하는 경우가 많다.

여기에 최소한 바닥재 또는 벽재는 어떤 것이어야 한다는 특정된 자재를 지시하는 경우가 많다.

그러나 실제 설계에 들어가기 전 각종 마감재의 특성이나 물성, 또는 각 부재의 효과나 장식성 등을 전문가에게도 매우 어려운 일이다.

모든 인테리어는 여러가지 자재를 조합하고 연결하는 과정을 사람이나 기계 장치에 의해 전개시키고 최후에 그 자재에 지정된 인위적인 색소나 또는 그 자재를 살리면서 진행되는 최후 작업을 마침으로써 이루어지게 된다.

마감재의 종류는 1차 마감재, 2차 마감재와 3차 마감재가 있다.

1차 마감재는 원목, 벽돌, 유리, 금속, 대리석, 미장면, 타일 등이며 시공된 상태로 마감이 되는 자재들이다.

시공이 1단계로 마무리되므로 공기가 절약되고 2중작업이 없으므로 값싼 자재를 사용한다면 상당히 유리하다.

반면 2차 마감재는 석고보드 붙이기, 합판붙이기, 미장 마감 등으로 1차 시공후 2차마감을 하는 재료로서 공기가 길어지며 상급자재를 사용하거나, 2차마감재가 고난도이거나 고단가의 자재일 경우

유리하지 못하다.

3차 마감재는 예를 들면, 석고보드위 무늬목을 붙이거나 또는 목재로 2차 장식을 한 후 3차로 도장공사나 기타 마감을 하는 경우이며, 이 경우 공사기간이 길어지고 자재비 인건비가 급상승하여 전체적으로 불리하다. 그러나 3차 마감재는 독특한 매장을 만드는 경우 필히 거치게 된다.

실제적으로 부딪치는 문제를 해결하려면 각 자재의 특성이나 물성·내구성·질감성·색감 등 여러 방면에 걸쳐 상당히 주의를 요한다. 주로 제과점에 사용되는 자재들을 다루고 각 사용 부문에 대해 설명한다.

### (1)공장마감재료

제과점의 공장은 항상 습기가 있으며 온도가 높고 더러워지기 쉬운 조건을 갖고 있다. 또한 각종 전기장치 기계 및 장비 가스기구 등으로 여러가지 악조건을 갖는다.

또한 제과점에서 사용하는 원부자재가 웬만한 정도나 강도를 갖고 있는 (내구성이 있는) 자재도 쉽게 부식시키는 경우가 많으므로 특히 주의를 요한다.

전자자재의 경우 필히 방수파이프(금속이나 HIP·알루미늄)를 사용한다.

상·하수도의 경우 급수관은 스테인리스나 동파이프 등이 내구성으로서는 유리하나 단가가 높다. 주로 아연을 강관으로 많이 사용하나 쉽게 부식되는 결점이 있다.

최근에는 액셀이나 뉴런 등 PVC계열의 (PE수지) 고강도 고신축성을 갖는 제품이 있으나 열에 약한 것이 흠이고 화학물질에는 강한 면을 갖는 이중성이 있다.

가장 최근의 경우는 플렉시블 스테인리스 급수관이 많이 쓰인다. 하수관은 주로 PVC계통의 것이 많이 쓰이나 자가 건물의 경우 주철관을 사용한다.

또한 노출 배수장치인 트랜치는 스테인리스나 동관을 주로 쓰지만 최근에는 특수방수 모르타르를 마감재로 사용하는 경우가 많다.

고정재는 주로 노출콘크리트나 미장면에 수용성 에나멜 계통의 도장재로 코팅하는 경우가 많으며 유성계열의 본타일 등을 사용하는 것도 좋다.

본타일의 경우 습기가 완전히 제거된 함수율 17%이하가 좋다. 일반 수성페인트도 가능하나 이 경우 세라믹 계통의 도색제를 써야 한다. 이중 천정의 경우 석고보드위 비닐 계통의 마감재를 사용하며 알루미늄제의 스펀드럴 제품도 내구성이 있지만 청소가 어렵고 해충이 서식하는 등 불리하다. 바리줄이라는 특수원단도 있으나 열에 약하고 찢어지기 쉽다. PVC 계열의 천정재도 많으나 쉽게 더러워지고 곰팡이가 생기는 결점이 있다.

벽재는 주로 타일이 많이 쓰이나 소규모 공장에서는 아크릴페인트나 유성계열의 도장재를 많이 사용하며 일반적으로 모든면에 유리하다. 기존 미장이나 콘크리트위에 직접 방수액을 도포하고 낙서방지용 페인트를 칠하는 경우 타일 시공보다는 공기가 짧고 가격이 저렴하다.

이 경우 하단부에서 1미터 30센티까지만 도포하고 상부는 일반 수 용성 에나멜이나 세라민계 페인트로 마감하는 것이 유리하다. 고단가 제품으로 화강석이나 대리석이 있지만 투자가치가 높아 불리하다.

바닥재의 경우는 일반적인 방법과 특수한 방법이 있다.

일반적인 방법은 기존의 바닥이 인조석 물갈기(도끼다시)인 경우 제과점 공장으로서 매우 유리하다. 그러나 물청소시 배수 드레인 설치에 유의하여야 한다.

주로 타일이나 미장면을 사용하는 경우가 많지만 장기간 사용하면 타일이 들뜨거나 미장면이 파괴되어 지속성이 없어지게 된다.

최근에는 고탄성 우레탄 계열의 도장재가 많이 쓰여지고 있으나 제과점의 공정이 길지않은 관계로 하자가 많이 발생한다. 이 자재를 사용할 경우는 반드시 함수율 13% 이하에서 시공하여 완전히 건조된 후 자체 탄성유지가 지속됐을 때 사용하는 것이 좋다.

그러나 일부 부위가 파손되어 보수하는데 많은 어려움이 있으므로 주의를 요한다. 또한 깨끗이 청소하지 않으면 매우 미끄러운 결점이 있는 자재이다. 이런 이유로 자체수평 모르타르를 사용하여 특수우레탄을 입힌 후 모래를 코팅하여 마감하는 경우도 있으나 공정이 까다롭고 보수유지가 어려운 점이 있다.

또한 아주 특수한 방법으로는 플로팅 공법이 있다.

즉, 제품의 바닥이 뚫린 바닥재로 금속이나 PVC제품을 사용하면 서를 바닥에서 2~3cm 띄워 시공하는 경우다.

## (2)매장 마감 재료

제과점의 매장은 모든자재를 자유롭게 사용할 수 있다. 전체적인 조화를 잘 이루면 어떠한 자재도 사용 가능하다. 자칫 단조롭거나

### 공장마감재의 유형

○좋다. △보통. ×나쁘다

재료	지속성	미려성	내구성	보수유지	시공성	단가	비고
타일	○	○	○	○	△	△	동파 쉬움
미장	△	△	△	△	○	○	천정에 유리
페인트	×	○	△	○	○	○	미장면
PVC	△	○	○	×	△	×	
대리석	○	○	○	△	×	×	사구석
에폭시	○	○	○	○	×	×	바닥용. 벽용
우레탄	○	○	△	△	×	×	바닥전용
인조석	○	△	○	△	△	△	

난해한 경우에 빠지기 쉬우므로 자재 선택을 신중히 해야 한다.

자연적 소재로 질감이 따뜻하고 소박하며 순수한 느낌의 것으로는 벽돌, 나무, 돌, 대리석, 회반죽, 천, 무늬목 등이 있으며 그중 벽돌과 나무, 회반죽은 서로 잘 조화시키면 가장 무난하다. 또한 무늬목과 회반죽, 목재를 함께 사용하는 것도 좋다.

매장의 천정재는 붙이는 종류로는 석고보드, 모르타르, 회반죽, 하드보드의 각종 텍스류, 금속류, 수지판, 각종 천류 등이 있다.

각 취부후 마감재로는 스프레이의 경우 V.P, 졸라론, 투명 락가, 에나멜, 락가, 질석, 샌드, 석면, 본타일, 조리페트 등이 있으며 미장(고태사용)으로는 플라스틱, 회반죽, 조리페트, 무늬코트, 하이코트 등이 있다.

최근에는 기존 노출 콘크리트 위나 미장면에 바로 1차 마감하는 매

장이 많으며 이 경우 배선이나 상하수관의 매입이 선결되어야 한다.

벽재는 천정재와 같으나 천정에 사용할 수 없는 자재인 유리, 거울, 타일, 대리석, 자연석, 벽돌, 블럭, 인조석 등이 있다. 주로 벽재는 장식성을 중요시하므로 그 자재의 질감, 무늬 형태, 칼라, 반사성, 보온성, 내구성을 잘 파악하여 사용한다.

특수한 자재로는 유리블럭, 망입유리, 고압벽돌, 각종 수입 쉬트류, 과목, 대나무, 갈대 등이 있으며 사용빈도가 거의 없으나 시도해 볼 가치가 있는 재료들이다.

바닥재는 무엇보다 내구성이 가장 중요하며 다음으로 장식성과 색상이 좌우된다.

제과점에서 가장 신경쓰게 되는 부분이므로 상당히 주의를 요한다. 벽마감재와 디스플레이가 유사하면 바닥재의 경우 색상은 유사하면서 전혀 상이한 자재를 사용하며, 유사한 자재가 아니라면 벽재나 디스플레이 자재와 비슷한 톤이나 자재를 선택하는 것이 전체적으로 톤을 유지하게 된다. 반면 전혀 상반되는 자재의 시공도 매장을 받쳐주는 힘이 되기도 한다.

주로 쓰이는 바닥재는 자연재로서는 돌, 대리석, 나무, 인공재이면서 자연재에 가까운 것으로는 벽돌, 타일, 인조대리석, 시멘트제품이, 인공재로서는 p타일, 러버타일, 쉬트류가 있으며 금속재로는 알루미늄판, 철판, 동판, 메쉬판 등이 있다. 바닥재의 발전은 무궁무진하며 새로운 바닥스타일을 전개해 보는 것도 좋은 방법이다.

## (3)외부마감 재료

제과점의 외장은 매우 다양한 자재와 기법을 사용할 수 있다. 모든자재의 사용이 가능하고 변형이 자유롭다. 외부마감재의 특성은

### 매장마감재의 유형

재료	지속성	미려성	내구성	보수유지	시공성	단가	연계성	비고
타일	○	○	○	○	○	○	△	차가운 느낌
미장	△	×	△	△	○	△	×	무의미성
페인트	△	○	△	○	△	△	○	자유롭다
PVC	○	△	○	△	×	△	△	부조화성
대리석	○	○	○	○	×	○	△	질감, 허드함
목재	△	○	△	×	○	○	○	부드러움, 조화
벽돌	○	△	○	○	△	△	○	친근감, 소박함
인조대리석	○	○	△	○	△	△	△	근화성
돌	○	○	○	×	×	△	△	질감, 불규칙성
P타일	△	○	△	○	○	○	△	자유로움
러버타일	△	△	△	○	○	○	△	건조함
룸	×	△	△	△	○	○	×	무의미함
스테인리스	○	△	○	×	△	△	△	차가움
알루미늄	○	○	○	×	×	×	△	이질감
시멘트제품	○	△	△	△	△	△	△	자친느낌
철판	○	×	○	×	△	△	△	차가움
동판	△	○	○	○	△	×	○	변화성, 특이함
대나무	○	○	×	×	×	△	△	친근감
유리	○	△	○	△	○	○	△	깨끗함, 투명감
거울	○	○	○	○	△	○	△	화려함
유리블럭	○	○	○	△	×	△	×	찬란함
쉬트	△	○	×	○	○	○	○	깔끔함
벽지	△	○	×	○	○	○	△	깨끗함
천	△	○	△	△	△	○	○	질감, 화려함
H.P.M	○	○	△	○	○	○	○	변화성

사계절의 변화가 심한 우리나라의 경우 고온다습, 저온다습의 양면성이 끊임없이 반복하는 기후조건에 있으므로 내구성, 내침식성, 내오염성이 강한 것이 좋다.

외부이미지를 디자인에 역점을 둔다면 중간정도의 각중성향도 배제할 수 없는 특징을 갖고 있다. 간판(사인자재 및 방식)을 제외한 마감재의 유형은 다음과 같다.

## 2. 도난 방법 계획

외부 마감재의 유형 ○ 좋음 △ 보통 × 나쁨 … 해당없음

재료 이름	타일	대리석	스테인리스	합판	알루미늄	천	비닐류	목재	페인트	하이보드	P.V.C	인조목	유리	거울	벽돌	지멘트	인조석
출입문	…	…	○	○	○	…	…	○	△	△	△	△	○	△	…	…	…
원도우	…	…	○	○	△	…	…	○	○	△	×	△	○	○	○	△	△
외부바닥	○	○	△	△	△	…	…	○	△	×	×	△	×	×	○	○	○
파사드	○	○	△	○	△	×	○	○	○	○	○	△	△	△	○	○	○
간판에이스	△	○	○	△	○	△	×	△	○	○	△	○	○	○	△	△	△
어닝블루	…	…	×	△	△	○	○	○	…	×	△	△	…	…	…	…	…
데코 (화단, 건물)	△	△	×	×	△	○	○	○	○	△	△	○	△	△	○	○	○

제과점의 도난 및 방법계획은 대부분 시건장치에 의지한다. 즉, 셔터가 있는 경우는 거의 방치가 되나 셔터가 없는 매장의 경우 도어시건장치가 제거되면 무인지경이다. 다행히 먹는 제품을 생산판매하는 시설이기에 크나큰 피해는 없게 된다.

최근들어 이 방면에 많은 투자가 행해지고 있으며 CCTV(폐쇄회선회로) 장치를 하거나 전문경호시스템인 세콤(SACOM)이나 전자식 벨울림장치 또는 도어가 침입자로부터 개방되면 자동연결되는 전화벨이나 파출소나 경찰서에 또는 경호 시스템에 연결되는 간이식 방범 장치가 있다. 또는 경호시스템에 연결되는 간이식 방범 장치가 있다. 적게는 10만원에서 많게는 몇 백만원이 소요되는 장치이다.

그러나 도난방범의 1차적 차단은 내부의 차단에 있다. 즉 셔터나 이중삼중의 잠금장치, 이중도어장치 등으로 1차 침입의도를 제한하면 많은 효과가 있다. 여기에 외부에 셔터가 없어도 유리면에서 롤스크린이나 커튼, 블라인드 등으로 내부로의 시선을 통제하거나 억제하면 2차적 효과가 있다.

다음으로 3차적 효과는 최소한의 경보장치이다. 즉, 출입문으로 통과하는 장소에 마그네틱이나 전기식의 경보장치를 두어 소리에 의한 퇴치방법도 외부침입에 대한 대응책이 될 수 있으므로 유의한다.

변화가나 유흥가는 사람의 움직임이 늦고 많으므로 제과점에 유리하나 외진곳이나 주택가 또는 상가내 점포는 불안한 요소를 갖고 있으므로 2차적인 차단장치가 필수적이다.

## 3. 오픈 체크리스트 99

### (1)개업전 체크 항목

1)입지 조사는 완료했는가

- 2)입지 주변가의 특성은 파악했는가
- 3) 상권인구, 연령구성비 등 인구동태 확인은 했는가
- 4)주변의 경쟁점에 대한 상황은 파악했는가
- 5)제과점 이외의 상업시설(상점, 레저시설 등)의 경합상태도 조사했는가
- 6)상권의 위치에 대한 성격은 파악하고 있는가
- 7)상권전체에 몰려드는 사람들의 이동수단과 성격을 파악하고 있는가
- 8)영업전략이 입안되어 있는가
- 9)개업사업자체의 의의, 목적, 회사내에서의 위치가 설정되어 있는가
- 10)업종업태의 설정 중 업계내에서 점포의 지위가 정해져 있는가
- 11)주력상품과 상품구성은 결정되었는가
- 12)제품단가의 설정 및 그와 관련된 단가설정은 되었는가
- 13)대상고객의 이미지는 확립되었는가
- 14)영업시간, 정기휴일은 결정되었는가
- 15)각 영업시간에 따른 소비자의 요구를 파악하고 있는가
- 16)점포규모의 객석수는 결정했는가
- 17)각 영업시간에 따른 소비자의 요구를 파악하고 있는가
- 18)점포의 이미지는 완성되었는가
- 19)점포명은 지어졌는가
- 20)유니폼, 집기, 인테리어 등 각종 시간적인 요소는 결정되었는가
- 21)수치계획은 완성되었는가
- 22)영업전략, 입지조건으로 판단할 수 있는 매상고의 예상은 되어 있는가
- 23)이번 개업에 소요되는 총비용의 목표는 정해져 있는가
- 24)인건비, 원료비, 각종 경비 등 영업비용의 범위가 영업전략에서 나온 것인가
- 25)월차단계에서 손익계산서의 검토가 행해지고 있는가
- 26)월차단계에서 차입금 반제, 투자채산성의 확인, 사업으로 성립되는 것을 알고 있나
- 27)최저 5년동안의 자금조달 방법이 마련되어 있는가
- 28)프로젝트 구성원 모두가 이번 프로젝트의 목적, 의의를 확인하고 있는가
- 29)프로젝트 팀이 편성되어 있는가
- 30)각종 프로젝트 팀에게 영업전략을 설명했는가
- 31)프로젝트 팀 구성원의 작업을 총합 관리하는 담당책임자는 임명되어 있는가
- 32)점포의 로고 캐릭터의 디자인은 완료되어 있는가
- 33)유니폼을 어떻게 할 것인지 결정은 내렸는가, 그리고 발주 체제에 들어 갔는가
- 34)집기를 어떻게 할 것인가 결정은 내렸는가, 그리고 발주 체제에 들어 갔는가
- 35)광고복의 형태는 결정했는가, 제작일수는 확인했는가

- 36) 각종 매입업자와 연락을 하면서 협상을 벌이기 시작했는가
- 37) 하드웨어로서의 점포계획이 완성되었는가
- 38) 점포 평면도는 완성되었는가
- 39) 공장 레이아웃(평면도계획)은 완성되었는가
- 40) 점포 평면상에서 실제 영업활동을 가정한 작업체크를 했는가
- 42) 요원계획은 다 되었는가
- 43) 공장책임자는 결정되었는가
- 44) 공장책임자와 보조가 공장 레이아웃을 이해하고 작업방법을 시작했는가
- 45) 제품기준표 작성을 하고 있는가
- 46) 홀 책임자(지배인, 매니저)가 결정되었는가
- 47) 각종 메뉴얼 관계(특히 교육에 관한 시스템)가 작성되었는가
- 48) 개업까지 운영계획표가 완성되었는가
- 49) 대강의 개점날짜가 정해져 있는가
- 50) 계획표 중에 프로젝트 팀의 일정관리까지 종합적으로 입안되어 문서화되어 있는가

**(2) 개업 당일 체크 항목**

**• 점포·설비**

- 51) 간판, 네온, 디스플레이 등에 전원스위치는 완비되었는가
- 52) 디스플레이의 확인(진열방법, 가격표, 제품장식법 등)
- 53) 영업고시간판이 「영업중」의 상태로 되어 있는가
- 54) 필요한 경우 우산꽂이는 설치되어 있는가
- 55) 개점, 화분 등이 어지럽혀 있지 않는가, 다른 점포에 폐를 끼치면 안된다
- 56) 입구매트의 설치 확인
- 57) 꽃꽂이나 화분 등은 깨끗하게 장식했는가, 또 물은 충분히 주었는가
- 58) BGM이 시간대에 맞는 곡으로 음향도 적절히 설정했는가
- 59) 점내 장식소품(그림 등)이 적절하게 배치되어 있는가
- 60) 점내 온도는 좋은가, 냉난방기 상태의 확인
- 61) 화장실 주변의 확인(타올, 비누, 매트 등 비품이 완비되어 있는가) 또는 청소는 구석구석했는가
- 62) 청소도구의 확인, 품목과 수량이 갖춰 있는가
- 63) 어제까지의 공사흔적은 정리되었는가, 또 청소는 했는가

**• 주변정리**

- 64) 개점당일부터 몇일간의 업무스케줄은 짰는가
- 65) 각 기기류의 스위치 조작확인 실시와 종업원의 교육은 했는가
- 66) 사무용품은 갖춰 있는가
- 67) 각종 업자관계 연락처는 일람표로 작성했는가

**• 집기 장소**

- 68) 집기류가 정위치에 적정개수가 정돈되어 있는가
- 69) 공장, 화장실에 팻말이 붙어 있는가
- 70) 음료상품의 구입은 파악했는가
- 71) 테이블 위치도가 게시되어 있는가
- 72) 내프킨, 테이블, 좌석 메뉴판의 확인
- 73) 테이블 번호를 알기쉽게 붙여 놓았는가

**• 홀**

- 74) 테이블 배치 및 정리는 조정되어 있는가
- 75) 서비스 준비단계에 있어 찬물, 집기 등 준비되어 있는가
- 76) 사용전의 놓는 장소, 사용후의 놓는 장소의 확인은 했는가
- 77) 휴지통은 준비되어 있는가

**• 금전출납**

- 78) 금전출납기의 작동확인 및 날짜 확인은 했는가
- 79) 잔돈은 준비되었는가
- 80) 영수증과 수입인지에 날인이 되어 있는가

**• 비품류**

- 81) 유니폼 수량의 확인, 또한 청결체크
- 82) 명찰은 준비되어 있는가
- 83) 메뉴북은 적당히 준비되어 있는가, 또 정위치에 보관되어 있는가
- 84) 주문전표는 완비되어 있는가

**• 조리·난방**

- 85) 주방기구가 정위치에 놓여 있는가
- 86) 난방기기 온도설정이 정확히 실시되고 있는가
- 87) 발주원료의 납품현황은 확인했는가
- 88) 판매예상에 맞는 적정한 재료구입이 행해졌는가
- 89) 현장에서 메뉴기준표의 변경에 대한 확인은 했는가
- 90) 시간대 메뉴 및 개업기념 특별메뉴의 유무는 확인했는가 또 그 결과를 종업원에게 철저히 주시시켰는가
- 91) 공장내 업무진행표 변경은 없는가
- 92) 생산관계 집기비품의 수량은 확인했는가
- 93) 냉장고, 냉동창고내의 재료가 정위치에 놓여 있는가를 체크한다.
- 94) 재료 재고량 확인을 한다. 동시에 정리정돈도 체크한다.
- 95) 공장내의 식기가 정위치에 적정량 수납되어 있는가를 확인한다.
- 96) 생산도구의 수량은 부족하지 않은가, 또 청소는 깨끗이 되어 있는가
- 97) 주위 사람들에게 개점인사를 했는가
- 98) 개점을 알릴만한 간판과 광고는 어떤가
- 99) 개점으로 발생하는 혼란이 주위사람들에게 폐가 되면 안된다