

기업체 복지시설의 실내디자인 방향에 관한 연구

- 직원식당을 중심으로 -

A Study on the Direction of the Interior Design of Welfare Facility

- Focus on Cafeteria for Employee -

오도엽 / Oh, Do-Yueb

Abstract

As the trend shows that corporate investment for staff's welfare facilities has increased alongside employee's enhanced economic and conscious level, which has resulted from economic growth and industrialization, this study aims at analyzing interior design elements in staff's welfare facilities, especially in cafeteria, and suggesting new directions for designing those spaces.

The method and scope of this study is firstly to describe general points such as function and role of public food service, and interior design elements in staff's cafeteria, and then, to grasp and analyze the present conditions of the staff's cafeterias for enterprises and financial organizations which has been built after 1990.

The conclusion of this study can be summarized as follows :

First, it is desirable to locate employee's cafeteria on upper or top floor which has relatively good atmosphere.

Second, it is recommended to make overall atmosphere of employee's cafeteria impressive and in commercial restaurant.

Third, the separation of service circulation, serveries and eating area is necessary.

Fourth, material for each parts should be easy to maintain, and durable.

Fifth, more illuminance that the regulation is recommended, and lighting fixture should be selected in terms of economics and maintenance.

Sixth, selecting bright and warm colors with partial application of accent colors is effective.

Seventh, furniture should be harmonized with the ambience of the space, and required to be convenient and durable.

Eighth, to provide visual and auditory pleasure during eating, it is desirable to equip the minimal A/V system.

In addition, diverse aspects such as improving employee's welfare, caring for company, the way of treating employee, and boosting corporate images should be considered when designing staff's cafeteria, and interior designer should be able to satisfy managerial aspects, productivity, and effectiveness, as well as pursuing functional, aesthetic facts.

키워드 : 복지시설, 식당

1. 서론

1.1 연구의 목적

산업화로 인한 경제발전은 근로자의 경제적 수준을 높였을 뿐만

아니라, 그에 상응하는 의식적 수준도 동시에 높여 놓았다. 또한 기업 등은 매출이익에 대한 잉여금으로 급여의 인상뿐만 아니라 직원들의 복지 후생에 대한 관심을 갖게 되었으며, 특히 직원식당 등 복지시설에 대한 가시적 투자의 비중을 확대하고 있는 상황이다.

직원식당은 근로자의 휴식과 사교 및 집회의 장(場)으로서 즐겁고 편안한 마음으로 식사를 함으로써 생산성 향상을 위한 재충전의 기회를 부여하는 공간이다. 이와 같이 기업체 내에서의 주요한 자리

* 정희원, 신구대학 실내건축과 전임강사

메감을 하고 있는 직원식당의 실내디자인에 관한 연구가 아직까지는 지극부진한 상태이고 기업주 또한 직원식당을 일반 레스토랑에 비해 메뉴나 서비스 수준이 아주 낮은 단순한 식사제공의 기능 이상으로는 생각하고 있지 못하는 것이 현실일 것이다.

따라서 본 연구는 기존의 직원식당의 실내 디자인적 구성요소를 분석 파악하여 직원식당의 이용자에게 매우 편안한, 친근한, 안락한, 그리고 생산성 향상을 위한 재충전의 장소 및 관리자에게 보다 효율적인 시설관리를 위한 새로운 방향을 제시하는데 그 목적이 있다고 하겠다.

1.2 연구방법 및 범위

본 연구의 방법으로는 건축과 실내디자인, 사회복지와 노사관계 및 기업복지를 중심으로 각종 문헌 및 자료를 통하여 단체급식에 대한 일반적 이론을 살펴보고 사례조사는 수도권에 위치한 대기업 및 금융기관을 대상으로 1990년 이후에 설계·시공된 직원식당을 선정하여 각 장소의 실내 디자인적 요소의 특성에 대한 직접조사를 실시하는 것으로 연구의 방법을 선정하였다.

본 연구에 전개된 내용의 범위로는, 첫째, 단체급식의 의의 및 기업체, 복지시설로써 직원식당의 기능과 역할에 대한 사항을 살펴보고 직원식당의 일반적 개요에 대해 기술하기로 한다. 둘째, 직원식당의 실내디자인 구성요소 적정원리에 대하여 기술하기로 한다. 셋째, 선정된 사례에 대한 조사분석 및 문제점을 검토하기로 한다. 마지막으로는 사례조사에 대한 분석과 문제점을 토대로 직원식당 설계시 고려해야 할 사항을 기술하기로 한다.

2. 직원식당의 일반적 개요

2.1 단체급식의 의의

우리들의 식생활 패턴은 경제발전으로 인한 산업사회가 되어가면서 많은 변화를 가져오고 있으며, 많은 사람들은 가정 이외의 장소에서 식사를 하게 되므로 이에 따른 대규모 급식이 요구되어 지고 있다. 대부분의 사람은 가정의 일원이자 사회의 일원으로서 영아기를 제외하고는 하루 세 끼 중 적어도 한 끼 이상은 가족 이외의 자기가 속한 집단의 일원과 식사를 하게 된다. 즉, 유아들은 탁아소나 유치원에서 간식과 점심을 먹게 되며, 학생들은 학교급식을 통하여 식사를 하며, 대학생들은 학교 식당에서 기숙사 생활을 하는 사람은 기숙사에서 단체급식을 통하여, 기업체에서는 직원 식당을 통하여, 군인들은 군대급식을 통하여 식사를 하게 된다.

단체급식의 시작은 원시시대 때부터 시작되었다. 원시종족들이 전쟁에서 잡은 포로들을 노예로 만들었을 때부터 고용인을 위한 급식이 제공¹⁾되었으며, 동양에서의 단체급식은 절에서 승려들이 같이

모여서 생활을 해온 것이 시초²⁾가 되었으며 1950년대에 초등학교 학교급식과 1960년 중앙의료원에서의 병원급식³⁾을 필두로 기숙사 학교 병원, 공장, 사업장, 후생기관등에서 지속적으로 단체급식을 제공하고 있으며, 이에 따라 단체급식소의 중요성도 대두되게 되었다.

단체급식이란, “공장, 사업장, 학교, 병원, 기숙사와 같은 곳에서 특정의 여러 사람이 집단으로 생활하는 사람들은 대상으로 계속적으로 식사를 공급하는 것”⁴⁾을 말하며 단체급식소라는 것은 “영리를 목적으로 하지 아니하고 계속적으로 다수인에게 음식을 공급하는 기숙사, 학교, 병원, 사업장, 기타 후생기관등의 급식시설”⁵⁾을 말한다.

오늘날 과학기술의 발전으로 식량생산과 소비를 효율적으로 하기 위한 연구가 지속되고 있으며, 단체급식의 식사와 연구는 가정단위의 이상적 식생활에서와 같이 많은 사람들에게 좋은 음식, 먹고 싶은 음식을 즐길 수 있도록 하는 것이 필요하며 아울러 즐거운 식생활을 위한 알맞은 분위기와 공간을 제공하는 것도 중요하다고 하겠다.

2.2 직원식당의 기능과 역할

경제발전으로 인한 산업의 고도화는 근로자들의 복지후생에 대한 지원의 비중을 날로 높여가게 만드는 계기가 되었다. 특히 복지후생 제도의 가장 기초가 될 수 있는 먹는 문제에 대한 해결을 위한 직원식당은 단순한 한끼를 제공한다든, 다시말해 밥만 먹는다든 차원을 넘어서 근로자들의 생산성 향상과 보다 나은 질적으로 향상된 인간적 삶의 추구를 제공해 주는 중요한 역할을 가지게 되면서 기업체에서의 단체급식의 결과 이에 따른 직원식당의 중요성이 더욱 더 큰 비중을 갖게 되었다.

직원식당에 대한 기업 복지적 측면에서의 기능을 보면 기본적인 기능, 일반적 기능 및 부문별 기능의 세가지⁶⁾로 크게 구분할 수 있다. 첫째로 기본적인 기능은 기업복지의 개별 분야가 갖는 기능들을 종합적으로 판단하는 것으로, 경영적 기능과 생활복지적 기능으로 대별되며 단체급식을 위한 직원식당과 같은 복지후생시설의 제공은 노동력 재생산과 노동력 배양으로서의 노동력 관리 역할⁷⁾을 갖는 경영적 기능을 나타낸다. 둘째로 일반적 기능은 노동력 확보정착 기능, 노사관계 안정 기능 및 노동의욕 촉진 기능⁸⁾으로 나눌 수 있는데, 여기서는 생산성을 향상시키는 노동의욕 촉진 기능을 갖게 된다. 셋째로 부문별 기능은 개별 복지 정책이 가져오는 구체적 기능⁹⁾으로 주택·원조·금융·문화 레저·보건의 5개 부문으로 나눌 수 있으며, 급식을 통하여 종업원의 생활 안정과 노동력의 유지 및 향상을 도모하게 된다.

3)Ibid, p.11

4)Ibid, p.11

5)손대현 외, 단체급식관리, 교문사, 서울, 1997, p.11

6)이신행, 한국의 노사관계와 기업복지, 도서출판 고도, 서울, 1996, p.36

7)Ibid, p.39

8)Ibid, p.38

9)Ibid, p.38

1)오승일, 식음료 사업 경영, 1998, 백산 출판사, 서울, p.20

2)현기순, 단체급식, 수학사, 서울, 1989, p.11

〈표 1〉 기업복지의 부문별 기능¹⁾

항 목	일반적 기능	시책	개 별 기 능
주책 시책	· 노동력의 확보와 정착 · 종업원 생활의 안정	주택제도	전근의 원활화, 노동력의 정착화
		독신자 기숙사	젊은 층의 생활지도나 여가관리, 인재의 전국적 모집
		자가대택	노후생활 불안의 해소, 지택구입 경비 부담 경감
생활원조	· 종업원의 생활 안정 · 노동력의 유지 및 향상	급 식	종업원의 건강유지, 식당에서의 단순한 인간관계 개선 직장과 기숙사가 떨어져 있을 때 식당설치 의무화 (근로기준법), 주부의 부담 경감
		구 매	생활품 공급, 엽가 구입, 종업원의 생활원조, 물건구입의 편의
		탁 아 육 영	기혼여 종업원의 생활원조 취학문제 해결, 육영자금 대부
공제금융	· 종업원의 생활 안정	공제제도	상호부조 통한 연대성 강화, 회사의 복리부담 경감
		금 융	종업원의 자금 이용 가능, 긴급구제 및 장기설계 가능
문화, 체육, 레크레이션	· 의사소통원활화 · 인간성소외극복	레크레이션	종업원의 품격 도야, 종업원의 명량한 성격 형성, 친목도모
보건위생	· 종업원건강유지	보건위생	기업내 의료시설 통한 신속 치료, 안정된 직장생활

또한 직원식당 그 자체로서의 역할을 살펴보면 식사제공의 역할은 직원식당 본연의 역할로서 양질의 급식, 다양한 메뉴, 그리고 시간을 갖게 함으로써 일반 고급 레스토랑과 같은 분위기의 연출로 즐거운 식사시간을 갖게 하고 근로자의 건강유지 및 식사 중 동료들과의 담소를 통한 인간관계 개선 및 업무로부터의 스트레스 해소라는 중요한 역할을 갖게 된다. 둘째로 급식시간이외의 시간적 공간적 효율성을 높이기 위해서 집회 및 공연장의 역할을 부여함으로써 사내에서 시행되는 대규모 인원의 집합장소 및 각종 사내행사의 진행 장소로 제공된다. 특히, 직원식당의 이러한 역할은 일반 사무직 근로자를 위한 직원식당 보다는 생산적 근로자들이 근무하는 공장과 같은 곳에서 그 역할을 많이 찾아볼 수 있다. 셋째로는 휴게실의 역할로 이는 주로 대형 오피스 건물내의 직원식당에서 찾아 볼 수 있는데, 보통 간단한 음료나 다과를 제공하는 역할을 갖게 된다.

이와 같이 직원식당의 기능과 역할은 경제의 발전과 근로자들의 다양한 욕구를 충족시키기 위하여 기존의 직원식당 개념에서 빨리 탈피하여야 하며 이는 기업의 생산성과 근로자들의 복지 향상에 기여하게 될 것이다.

3. 직원식당의 실내디자인 구성요소

3.1 공간계획

(1) 평면계획

직원식당의 평면은 천장이 함께 실내공간을 구성하는 수평적 요소

10)Ibid p.37

로서 인간의 시각·촉각과 밀접한 관련이 있으며 실내공간의 성격에 따라 변화된 공간을 구성하게 된다. 평면의 형식은 기능적·능률적·경제적 고려에 의해 결정되어야 한다. 특히 직원식당은 일시에 많은 사람들이 식사를 하는 공간이므로 우선적으로 고려해야 할 사항은 짧은 시간 내에 많은 식객을 소화시킬 수 있는 가구의 배치와 배·퇴식 동선이라 할 수 있다. 배식동선과 퇴식동선의 확실한 분리는 직원식당내의 혼잡도를 줄일 수 있다. 또한 주방관계 동선과 식객의 동선을 엄격하게 분리시키는 것도 중요하다고 할 수 있다.

직원식당의 테이블 밀도는 사용자들에게 미치는 심리적 영향이 강하므로 일시에 많은 식객을 수용하기 위하여 일자(一)형으로 배치하는 것 보다는 식객의 심리적·환경적·Privacy·인간관계 등의 측면을 고려하여 일반 레스토랑과 같이 어느 정도 여유를 갖게 하여 4~6명이 하나의 공간을 점유하여 식사 of 즐거움을 느낄 수 있도록 하는 것이 좋다.

식당 Hall과 주방의 면적비는 식당 면적의 1/3이 적당하고 좌석대비 Hall면적은 1좌석당 0.3~0.6평 정도가 적당하며, 평균 회전율은 2.83회 정도가 알맞다¹¹⁾고 조사되어 있다.

(2) 입면계획

벽은 실내공간에서 수평선상에서 부각되는 시각요소로서 실내공간을 형성하는 수직적 구성요소이다. 또한 벽은 고객을 둘러싸는 수직표면으로서 여러 가지 예술품이나 조명, 그리고 실외의 조망까지 제공하는 가장 흥미 있는 공간요소¹²⁾이기도 하다.

벽은 인간의 시선과 동작을 차단하며 실내공간을 구성하는 요소 중 가장 많은 면적을 차지하므로 식당 이용자들이 의식적이나, 무의식적으로 입면이 주는 분위기에 정서적으로 많은 영향을 받게 된다. 그러므로 입면계획은 식당내의 실내 분위기를 결정하는 중요한 요체로서 작용을 한다고 할 수 있다. 따라서 입면 계획시는 벽을 구성하는 재료의 재질, 색채, 패턴, 조명 등에 각별히 유의하여야 한다.

직원식당의 입면계획은 일반 레스토랑과는 달리 지나친 벽면의 장식적 요소는 배제하는 것이 바람직하며 식객들로 하여금 편안하고 즐거운 식사를 할 수 있도록 하는 디자인적 배려가 중요하다.

(3) 천장계획

천장은 평면과 함께 실내공간을 구성하는 수평적 요소로서 다양한 천장 디자인을 통해 전체 공간의 변화를 줄 수 있으며, 천장고가 낮을 경우는 친근하고 포근하며 아늑한 느낌을 제공하며, 천장고가 높을 경우는 시원함과 확장감을 느낄 수 있게 한다. 일반적으로 직원식당의 경우는 수용인원이 많은 관계로 천장고가 높은 것이 바람직하며 대부분 오피스 건물 또는 복지시설 건물 내에 직원식당이 위치하므로 천장고는 2.6m 내외가 적당하나, 이 높이는 건물의 주어진 조건에 따라 유동적일 수 있다.

11) 삼성에버랜드 건축사업팀, 단체식당의 업무FLOW 및 최적설계방법, 삼성에버랜드, 서울, 1997, p.1
12) 이춘욱, 패밀리 레스토랑의 실내공간계획의 전개 방향 연구, 계명대 석사 논문, 대구, 1997, p.30 재인용

또한 천장 계획시는 건물의 구조, 전기설비, 공조설비, 소방설비 등에 대한 충분한 검토를 하여야 하며 이를 근거로 다양한 천장 디자인이 제시될 수 있다.

3.2 재료계획

직원식당에서 사용되는 실내 디자인 재료로는 모든 실내 디자인에서 사용되는 재료와 거의 같다고 할 수 있다.

(1)바닥재료

일반 레스토랑의 경우는 카펫, 석재, Wood Flooring 등의 재료를 많이 사용하는 경향이 있으나, 직원식당의 Hall 바닥재료는 관리적 측면이 고려된 P. Tile류가 많이 사용되며, 이 재료는 기술의 발달로 다양한 자재의 패턴과 질감으로 시각적으로도 일반 레스토랑에서 사용된 재료와 같은 느낌을 주면서 자재비의 절감을 가져올 수 있다.

(2)벽체재료

직원식당에서의 벽체재료는 모든 인테리어 공사의 벽체 구성을 위한 Stud+석고보드와 같은 재료를 사용하고 있으며, 그 위에 각종 자재를 디자이너의 의도에 따라 적용을 하게된다. 직원식당의 경우는 지나치게 화려하거나, 고가의 재료, 기교적 디자인을 피하는 것이 바람직하며 직원들이 식사시간동안 업무에서 받은 각종 스트레스를 잊어버리고 편안한 마음을 갖도록 하는 디자인이 필요하다고 하겠다.

(3)천장재료

일반적으로 경량천장에 석고보드를 취부한 후 도장공사로 마감을 하게 되며 넓은 공간의 지부함을 피하기 위하여 우물천장이나, 광천장을 적용할 수 있다. 또한 석고보드 위 도장 마감과 다양한 패턴과 규격을 갖춘 텍스류를 혼용할 수 있다.

3.3 조명계획

직원식당의 조명계획은 직원식당의 주 사용 시간대가 주간이므로 자연조명과 인공조명을 혼용하여 기능적·생리적·미학적 측면을 고려하여야 한다. 조명의 광원은 마감재에 의해 빛을 반사하거나 흡수하게 되므로 실내의 색채와 반사정도를 고려하여 계획되어야 하며 가급적 자연광에 가까운 조명계획이 필요하다.

직원식당의 조명은 직접조명과 간접조명을 주로 사용하며, 경우에 따라서 회사내의 행사나 집회를 위해 특수조명(무대조명)을 부분적으로 병용하는 경우도 있다.

또한 좋은 조명을 연출하기 위해서는 다음과 같은 조건¹³⁾들을 충족시켜야 한다.

- ① 충분한 조도
- ② 균일한 조도와 밝기에 얼룩이 없어야 한다.
- ③ 현휘가 없어야 하며 적당한 그림자가 있어야 한다.

- ④ 광색이 좋고 방사열이 적어야 한다.
- ⑤ 배광의 조절이 가능해야 한다.
- ⑥ 조명의 심리적 효과가 적어야 한다.
- ⑦ 광원의 교체, 유지보수가 쉬워야 하며 경제성이 고려되어야 한다.
- ⑧ 조명기구는 전체 공간과의 조화를 이루어야 한다.
- ⑨ 등기구의 배치와 가구의 디자인이 조화되어야 한다.

3.4 색채계획

색은 인간의 정서에 영향을 미치는 주요 요소로서 어떠한 색의 사용에 따라 인간에게 미치는 느낌은 정서적·심리적으로 안정감과 불안감으로 나타난다. 일반 레스토랑과 마찬가지로 직원식당에서의 색채 또한 사용자들에게 정서적·심리적으로 끼치는 영향이 크며 직원식당의 전체 분위기를 조성하는데 중요한 역할을 하게 된다.

일반적으로 식욕은 색에 따라 식욕을 증진시키거나 감퇴시키는데, 색채계획시 전체 공간에 대한 배색은 난색을 주조색으로 하여 즐겁고 편안한 분위기로 활기 있는 밝은 분위기가 되도록 한다.¹⁴⁾

또한 실내의 조명은 색과 함께 식당내의 전체 분위기를 좌우하는 기구로 조명을 하는 것이 전체 색채계획과 조화를 이룰 수 있다. 중요한 요소로서 주광원을 난색계열의 빛이 나오는 조명기구로 조명을 하는 것이 전체 색채계획과 조화를 이룰 수 있다.

〈표 2〉 식욕과 관련된 색채¹⁵⁾

	특 정	추천색	삼가할 색	적 용
파 랑	음식과 잘 어울린다. 넓은 면적사용 차가운 느낌.	물색		육류,생선요리의 배경색
청 록	음식과 잘 어울리며 파랑보다 생동적, 피부색을 아름답게 한다.	청록색		육류의 배경색
초 록	식욕을 자극하는 색.	밝은 초록	올리브 그린 황록색	샐러드
노 랑	모든 음식과 잘 어울린다.	밝은 노랑	겨자색	
오렌지	음식과 매우 잘 어울린다.	주홍색 호박색	등황색	빵, 육류
갈 색	음식과 잘 어울린다. 밝은 색조가 좋다.	베이지색 등갈색		커피
빨 강	음식과 가장 잘 어울리고 식욕을 돋구는데 최적	산호색 주색 홍학색	자홍색	육류
분 홍	식욕을 돋구는데 매우 적합한색 피부색을 아름답게 한다.	복숭아색		육류, 생선요리

3.5 가구계획

실내공간에서의 가구의 역할은 인간과 건축물을 연결하는 요소의 하나로서 인체를 지지하여 휴식, 작업 등의 행위를 보다 안락하고 능률적으로 행하게 하는 인간 생활행위의 수단¹⁶⁾으로 작용하며, 실

13)이춘옥, 패밀리 레스토랑의 실내공간계획의 전개 방향 연구, 계명대 석사 논문, 대구, 1997, p.57

14)오인옥, 실내계획론, 기문당, 서울, 1996, p.244

15)이춘옥, 패밀리 레스토랑의 실내공간계획의 전개 방향 연구, 계명대 석사 논문, 대구, p.55 재인용

내공간의 가치를 더 높이는 역할을 하게 된다. 그러므로 실내 분위기에 맞는 가구의 선택은 신중하게 고려하여야 할 것이다.

직원식당에서의 가구의 선택은 일시에 많은 인원이 사용하는 특성으로 인하여 가구 자체의 디자인, 색상, 질감보다는 우선적으로 파손이나 훼손이 적게 발생하는 관리적 측면이 고려되어야 할 것이다. 또한 가구의 배치계획에서는 양적으로 많은 식객 인원을 소화하기 위한 배치보다는 식판을 들고 이동하는 식객들간의 간섭이 최대한 적게 발생되도록 가구간의 배치간격을 충분히 확보하는 것이 바람직하며, 식사 중에는 편안하고 안락한 식사 분위기를 조성할 수 있도록 주어진 여건 내에서 최대한 여유 있는 테이블의 배치가 필요하겠다.

3.6 A/V시스템계획

A/V시스템이란 Audio, video 및 그에 따른 전동장치 시스템을 일컫는 것이며 좀더 포괄적으로 말하면 특수조명(무대조명)시설도 A/V시스템에 연결 사용되므로 이에 포함시킬 수 있다.

직원식당에서의 A/V시스템의 설치는 사무직 근무자가 많은 오피스 빌딩보다는 생산직 근무자가 많은 산업체 즉, 공장에서 직원식당의 일면(一面)을 무대로 조성하여 갖추는 경우가 있다. 생산직 근무자가 많은 산업체의 근로자들은 적게는 수백명에서 많게는 수천명에 달하여 이 인원이 동시에 전체 모임을 갖는 대강당이나, 이와 같은 장소를 별도로 두는 것이 경제적으로 힘들기 때문에 직원식당을 대강당의 용도로도 사용할 수 있게 한다.

A/V시스템은 시스템의 구성 방법에 따라 적게는 수천만원에서 많게는 수억원의 금액이 투자되므로 활용도나 사용빈도 등을 세밀히 검토하여 적절한 시스템을 구축하는 것이 바람직하다.

A/V시스템 설치를 위한 기본적 장비의 구성을 보면 다음과 같다.

①Audio장비

- 앰프, 튜너, 카세트테크, 각종 스피커류, 유·무선 마이크 등

②Video장비

- 비디오 프로젝터(또는 액정비전), VTR, LDP, 모니터 등

③전동장비

- 플랭카드 버튼, 전동 커튼, 국기 및 사기 버튼, 전동 스크린 등

④상기의 장비를 조정할 수 있는 콘솔박스가 필요하며, 이러한 장비가 배치될 조정실을 별도로 두는 것이 바람직하다.

4. 사례조사 및 분석

4.1 사례조사

본 연구의 사례조사는 서울 및 서울 인근 지역의 대기업체와 금융권의 자사건물 또는 장기임대 건물을 중심으로 1990년 이후에 시공된 100평 이상의 직원식당 15개소를 대상으로 하였으며, 그 중 3개소는 1990년 이전 시공된 시설로써 노후화되어 본 연구의 대상에서

<표 3> 사례별 식당 개요

번호	회사명	위치	면적 (평)	수용인원 (명)	회전율 (회)	층고 (M)	배식형태	기타
1	제일제당	중구 남대문로 16F	180	220	2.5	24	자율배식	· 카페테리아형
2	한국전자	강남구 포이동 5F	220	175	2.0	8.0	자율배식	· 카페테리아형
3	삼성공제회관	강남구 삼성동 2,3,4F	400	580	6.0	21	자율배식	· 층별로 DESIGN을 다르게 함.
4	POSCO CENTER	강남구 대치동 3F	350	384	3.0	2.8	강제배식	
5	LGS	강남구 대치동 21F	340	350	3.0	2.9	자율배식	· 카페테리아형
6	삼성의료원	강남구 일원동 B1	254	454	4.5	3.0	자율배식	
7	서울증권	영등포구 여의도동 B1	250	260	3.0	3.9	자율배식	· 회의실 및 집회장 겸용
8	POSTEEL	강남구 역삼동 B1	110	130	1.5	24	자율배식	
9	삼성멀티캠퍼스	강남구 역삼동 20F	150	194	6.0	3.6	자율배식	
10	한미은행	중구 다동 20F	190	120	3.0	24	강제배식	
11	에버랜드	용인 1F	220	330	3.0	3.3	자율배식	
12	장은카드	강남구 역삼동 20F	200	250	2.0	2.5	자율배식	

<표 4> 사례별 평면형태 및 공간특성

번호	회사명	평면	사진
1	제일제당		
2	한국전자		
3	삼성공제회관		
4	POSCO CENTER		
5	LGS		

16) 오인욱, 실내디자인개론, 기문당, 서울, 1995, p.192

표 4 사례별 평면형태 및 공간특성

번호	회사명	평면			사 진
		FLOOR PLAN			
6	삼성의료원				
7	서울증권				
8	POSTEEL				
9	삼성멀티 캠퍼스				
10	한미은행				
11	에버랜드				
12	장은카드				

제외하고 12개소만을 선정하였다. 조사내용은 직원식당의 기본적 개요와 식당 홀 내부의 주요 마감재 및 시설을 중심으로 하였다.

4.2 사례조사 분석

상기 사례조사 대상을 중심으로 분석된 직원식당의 계량적 평균치를 도출하여 보면 식당 면적 대비 1인당 평균 면적은 0.86평, 평균 회전율은 3.29회, 평균 층고는 3.27 M, 평균 조도는 408 ~ 818 lx로 조사되었다. 직원 식당의 위치는 기존의 유형으로는 지하에 많이 위치하였으나, 근로자들의 복지 향상적 측면에서 전망이 좋은 상층부로 위치가 옮겨지는 경향을 볼 수 있다. 그리고 배식 방법에서는 강제 배식(정량 배식)에서 식단가가 조금 높게 책정되더라도 전문 업체에 위탁하여 음식의 질을 높이는 자율 배식이나 Cafeteria 식 배식으로 변화되어 가고 있다.

또한 지원 식당의 실내 디자인 구성 요소에서는 다음과 같이 분석되었다.

공간 계획에서는 식당 홀의 전체 분위기를 영업 목적의 레스토랑과 같은 분위기를 연출함으로써 고급화 되어가고 있으며, 식客的 원활한 배식 및 퇴식을 위하여 조리실과 세정실을 분리하는 동선 계획이 주종을 이루고 있다.

재료 계획에서는 각종 마감재를 내구성이 강한 실용성을 고려한 선택과 색채나 질감이 다채로운 재료를 선택하고 있다.

조명 계획에서의 조명 연출 방식은 일반 형광등에서 고급 형광등의 Down Light를 주조명으로 사용하며, 부조명으로는 우물 천장이나 광천장에 의한 간접 조명과 벽등과 같은 분위기 연출용 조명을 병용하고 있다. 전반적인 실내 조도는 채광창의 유무 및 추정 위치에 따라 다소 차이가 있을 수 있으나 400 lx이상으로 고조도를 채택하고 있는 것으로 조사되었다.

색채 계획에서는 전체적 색감을 밝고 따뜻한 분위기가 연출되는 색조를 선택하고 있다.

가구 계획에서는 테이블과 의자는 일시에 많은 식객이 이용한다는 측면에서 내구성을 추구하면서도 디자인, 색채, 질감등이 우수한 것으로 선택하여 고급화하는 경향을 보여주고 있다.

A/V System은 사례조사 대상 중에서 단 1개소만이 영상과 음향

표 5 사례별 실내디자인 구성요소

번호	회사명	FINISH			LIGHTING	COLOR	FURNITURE	REMARKS
		FLOOR	WALL	CEILING				
1	저일제당	-P.TILE (450x450) -대리석 무늬 -패턴 깔기	-줄리본 도장 -무늬목	V.P.도장	-MAIN : DOWN LT. (PL-LAMP) -SUB : 간접 조명, 벽등 -조도 : 400~700LX	-밝은 아이보리 계열 색조	-테이블 : 무늬목 -의자 : WOOD + FABRIC	-노래방기계 -조리·세정실 분리
2	한국전자	-P.TILE (450x450) (900x75) -WOOD 무늬 -패턴 깔기	-무늬목 -LACQ. 도장 -벽지 -유리	-V.P.도장	-MAIN : DOWN LT. (PL-LAMP) -SUB : 간접 조명 -조도 : 500~900LX	-브라운 계열색조	-테이블 : 무늬목 -WOOD + FABRIC	-노래방기계 -실내조경 -조리·세정실 분리

17) CAFETERIA식 배식이란, 기존의 직원식당에서는 23가지의 반찬만 준비하고 있으나, 기호에 맞는 다양한 반찬을 준비하여 식객이 취사 선택할 수 있게 하는 것으로 반찬의 종류에 따라 금액이 각각 다르게 책정되어 있다.

3	삼성공제회관	-P.TILE (450x450) · 대리석 무늬 · 패턴 깔기	-줄라톤 -무늬목	-V.P.도장	-MAIN : DOWN LT. (PL-LAMP) -SUB : 광천장 -조도 : 600~1,000LX	-밝은 아이보리 계열 색조	-테이블 : WOOD 몰딩 + 멜라민 -의자 : STL FR. + FABRIC	· 노래방기계 · 총별 DESIGN FACTOR를 다르게 함
4	POSCO CENTER	-P.TILE (300x300) · 스타트석, WOOD, 모자이크 · 타일 무늬의 패턴 깔기	-무늬목 -SUS판넬 -벽지	-V.P.도장 -무늬목 -유리	-MAIN : DOWN LT. (PL-LAMP) -SUB : 간접 조명 -조도 : 500~1,000LX	-열은 브라운 계열색조	-테이블 : WOOD 몰딩 + 멜라민 -의자 : 집성목벤딩	· VIDEO설비 · 조리·세정실 분리
5	LGS	-P.TILE (450x450) · 화강석 무늬 · 패턴 깔기	-무늬목 판넬 -줄라톤 도장 -V.P.도장	-V.P.도장	-MAIN : 형광등 (600x600) -SUB : 간접 조명 -조도 : 600~1,000LX	-열은 브라운 계열색조 -백색 계열색조	-테이블 : WOOD 몰딩 + 멜라민 -의자 : 플라스틱 FR + 인조가죽	· 조리·세정실 분리
6	삼성의료원	-P.TILE (300x300) · 패턴 깔기	-무늬목 판넬 -벽지	-V.P.도장 -텍스	-MAIN : DOWN LT. (PL-LAMP) -SUB : 벽등 -조도 : 300~500LX	-열은 브라운 계열색조 -열은 회색 계열색조	-테이블 : WOOD 몰딩 + 멜라민 -의자 : WOOD + FABRIC	· VIDEO설비 · 조리·세정실 분리
7	서울증권	-P.TILE (450x450) · 대리석 무늬 · 패턴 깔기	-무늬목 -V.P.도장	-V.P.도장	-MAIN : DOWN LT. (PL-LAMP) -조도 : 250~700LX	-열은 브라운 계열색조 -백색 계열색조	-테이블 : 멜라민 -의자 : SSTL FR. + 인조가죽	· AV SYSTEM · 집회장 겸용 · 조리·세정실 분리
8	POSTEEL	-P.TILE (450x450) · 대리석 무늬 · 패턴 깔기	-안티코스터코도장 -무늬목 -줄라톤	-V.P.도장	-MAIN : DOWN LT. (PL-LAMP) -SUB : 우물 천장에 의한 간접 조명, 벽등 -조도 : 300~500LX	-밝은 아이보리 계열 색조 -열은 브라운 계열색조	-테이블 : WOOD 몰딩 + 멜라민 -의자 : WOOD FR. + FABRIC	· 조리·세정실 분리
9	삼성멀티캠퍼스	-P.TILE (450x450)	-줄라톤 도장 -안티코스터코도장 -무늬목 -V.P.도장	-V.P.도장 -타공철판	-MAIN : DOWN LT. (3파장 LAMP) -조도 : 400~700LX	-밝은 아이보리 계열 색조	-테이블 : WOOD 몰딩 + 멜라민 -의자 : STL FR. + FABRIC	· 노래방기계
10	한미은행	-P.TILE (900x75) · WOOD 무늬 · 패턴 깔기	-무늬목 -벽지	-V.P.도장	-MAIN : DOWN LT. (PL-LAMP) -SUB : 벽등 -조도 : 300~900LX	-밝은 아이보리 계열 색조	-테이블 : WOOD 몰딩 + 멜라민 -의자 : 원목 FR. + FABRIC	
11	에버랜드	-P.TILE (900x120) · WOOD 무늬 · 패턴 깔기	-무늬목 -SUS판넬 -V.P.도장	-테라코트 도장	-MAIN : DOWN LT. (PL-LAMP, HALLOGEN) -SUB : 펜던트 조명, 간접조명, 스탠드 조명, 벽등 -조도 : 500~1,100LX	-브라운 색조계열	-테이블 : WOOD 몰딩 + 멜라민 -의자 : WOOD FR. + 인조가죽 + FABRIC	· 조리·세정실 분리
12	장은카드	-다리석 타일 (300x300)	-W.P.도장	-텍스 (600x300)	-MAIN : 형광등 (FL 40Wx2) -조도 : 250LX	-열은 회색 계열색조	-테이블 : 멜라민 -의자 : 하이백의자	

에 관련된 제반 기능을 모두 갖춘 장비를 보유하고 있었으며, 그 외의 사례조사 대상에서는 노래방 기계나 V.T.R 및 모니터 장비류와 같이 부분적 기능을 갖추고 있다.

5. 결론

본 연구는 직원식당 사례조사를 통하여 기존의 직원식당의 기능과 역할에서 벗어나 고도산업사회에 맞는 근로자들의 복지 증진 측면에서 직원식당의 실내디자인의 기본적 방향을 제시한다는 관점에서 연구 되었다. 상기의 사례조사를 중심으로 얻은 결론을 요약하면 다음과 같다.

첫째, 식당의 위치는 근로자들에 대한 복지 향상의 측면에서 지하보다는 환경이 좋은 최상층이나 상층부에 위치시키는 것이 바람직하다.

둘째, 식당의 전체 분위기는 경직된 사무실의 분위기에서 벗어나 일반 상업용 레스토랑과 같은 분위기를 연출하는 디자인이 바람직하다. 다만, 전체 분위기 및 시설은 근로자들의 의식수준과 맞추어야 한다. 실내 디자인이나 시설들이 근로자들의 의식과 차이가 심하게 되면 근로자들에 대한 배려가 왜곡될 수 있다.

셋째, 동선계획은 식객들이 일정시간에 일시에 몰린다는 특성 때문에 배식과 퇴식을 완전히 분리하여 배·퇴식으로 인한 혼잡도를 최대한 줄여야 하며, 배·퇴식 공간과 식사공간을 분리함으로써 식

객들로 하여금 먹는 즐거움을 제공하는 것이 바람직하다.

넷째, 각 부위별 마감재의 선택시 최우선 고려점은 관리가 용이한 내구성이 강한 제품의 선정이다. 특히, 손이 많이 가는 부분이나 식장비의 왕래가 많은 부위의 마감재 선택은 신중하게 고려되어야 한다. 그리고 마감재의 색상이나 질감은 독창성을 강조하면서도 직장내의 정서와 맞게끔 고려하여야 한다.

다섯째, 조명계획은 조도적 측면과 관리적·경제적 측면에서 고려되어야 한다. 조도 즉, 밝기는 기존의 권장치¹⁸⁾보다는 300~400lx 더 밝게 하여 식당내의 전체 분위기를 화사하고 밝게하는 것이 식객들의 식욕을 돋우게할 수 있다. 또한 관리적·경제적 측면에서는 사용기간이 길고 교체가 간편하며 연색성이 뛰어난 절전형의 등기구의 선택이 요구된다. 아울러 식당내의 분위기 조성을 위하여 간접조명의 채택도 바람직하다.

여섯째, 직원식당의 전체 색감은 편안하면서, 상쾌한 느낌을 제공할 수 있도록 난색과 밝은 색조의 채택이 바람직하며 부분적으로 Point Color를 사용하여 강한 이미지를 제공하는 것도 바람직하다. 일곱째, 가구의 선택은 실내 전체 공간의 생명력을 불러 넣는 것으로 신중하게 고려되어야 한다. 테이블은 주로 관리적 편의성으로 멜라민류의 선택이 주종을 이루고 있으며 전체 분위기와 맞게 약간의

18) 한국실내디자인학회 간 실내디자인 총설에서 추천하는 식당의 조도는 100~200lx임

무늬가 있는 것이 좋다. 의자는 대량급식이라는 성격으로 디자인과 색조와 질감과 안락감이 좋은 것으로 선택하여야 하나 그 보다 우선하여 사용과 보관의 편리성과 내구성이 강한 것을 선택의 조건으로 삼아야 한다.

여덟째, A/V System은 식사시간동안의 시각적, 청각적 즐거움의 제공이라는 측면에서 최소한의 장비로 음향관련 시스템을 갖추는 것이 바람직하며, 첨가적으로 단체모임의 장소제공 측면에서 화상기능이 제공되는 노래방 기계의 설치도 권장할 수 있겠다.

직원식당의 실내 디자인은 근로자들의 복지적 측면, 회사에 대한 애사심, 경영진의 근로자들에 대한 대우, 사회에 대한 기업의 이미지 재고 등 여러 측면에서 심도 있는 고려에 의해서 시행되어야 하며, 실내디자인 또한 기능적, 미적인 면의 추구 외에 근로자와 경영진에게 제공되어야 할 경영적 측면, 생산성 측면, 효율성 측면까지도 만족시킬 수 있는 시야를 가져야 하겠다. 아울러 직원식당의 실내 디자인 수준의 결정에서는 사용자의 의식수준도 정확하게 파악하여 사용자들로 하여금 부담스러운 직원식당이 되거나 소외당하는 직원식당이 되지 않도록 하는 것도 중요하다.

참고문헌

1. 김정수의, 건축계획학론, 문운당, 서울, 1982.
2. 박필재, 조명과 실내장식, 도서출판 조형사, 서울, 1996.
3. 박홍, 실내디자인론, 기문당, 서울, 1992.
4. 손대현의, 단체급식관리, 교문사, 서울, 1997.
5. 실내디자인학회편, 실내디자인 총설, 기문당, 서울, 1997.
6. 이신행, 한국의 노사관계와 기업복지, 도서출판 고도, 서울, 1996.
7. 오승일, 식음료사업 경영, 백산출판사, 서울, 1998.
8. 오인욱, 실내디자인론, 기문당, 서울, 1995.
9. 오인욱, 실내계획론, 기문당, 서울, 1996.
10. 원용희, 현대호텔식당 경영론, 대왕사, 서울, 1998.
11. 지철근, 조명공학, 문운당, 서울, 1986.
12. 현기순, 단체급식, 수학사, 서울, 1989.
13. John F. Pile저, Interior Design, 황연숙, 박부미(역), 도서출판 국제, 서울, 1997.
14. 공미경, 아트리움 개념을 도입한 레스토랑 공간계획에 관한연구, 숙명여대, 서울, 1989.
15. 박주희, 도시호텔 레스토랑의 실내디자인에 관한 연구, 홍익대, 서울, 1992.
16. 오인욱외, 백화점 식당가 유형별 규모계획에 관한 연구, 한국실내디자인학회, 서울, 1997.12.
17. 이창로, 고층부 레스토랑의 실내공간에 관한 연구, 홍익대, 서울, 1989.
18. 이춘욱, 패밀리 레스토랑의 실내공간계획의 전개방향 연구, 계명대, 대구, 1997.
19. 정정숙, Cafe의 실내공간 디자인에 관한 연구, 경성대, 부산, 1996.
20. 김중근, Cafe·Restaurant의 실내디자인에 관한 연구, 홍익대, 서울, 1992.
21. 삼성에버랜드 건축사업팀, 단체식당의 업무 FLOW 및 최적설계방법, 삼성에버랜드, 서울, 1997.22. 조선일보, 구내식당 '호텔급' 고급화, 1996. 6. 23.
22. 조선일보, 구내식당 '호텔급' 고급화, 1996. 6. 23.
23. 조선일보, 대우, 직원전용카페 개장, 1996. 05. 03.
24. 매일경제신문, 일본 단체급식시장 새 흐름, 1997. 01. 29.

<접수 : 1998. 9. 21>