

새로운 컨셉의 베이커리 제안

매장 신축 및 개보수시의 외관 디자인

지난호에서는 제과점을 신축하거나 기존 점포를 개보수하려 할 때 삼각형, ㄱ자형, ㄴ자형, 일자형 등 매장 형태에 따른 레이아웃을 살펴보았다. 이번호에서는 매장 외관의 디자인 사례를 제시하고자 한다.

특히 베이커리다운 느낌이 물씬 풍기면서도 시공비가 저렴한 방법을 제안해 본다.

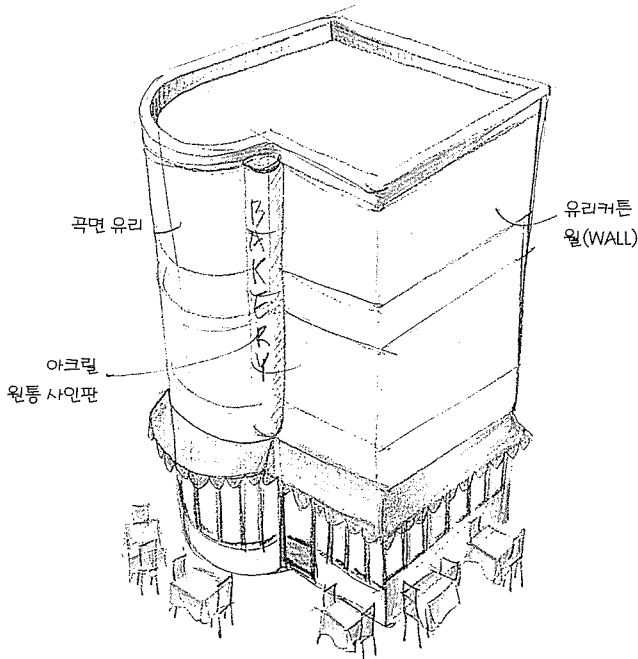
여기서 소개되는 디자인들은 최근 베이커리 업계에서 일부 점포를 중심으로 대형화되는 추세를 반영, 단층이 아닌 2층 규모의 점포를 대상으로 했다. 이에 덧붙여 소규모 단층 복합매장의 내부 디자인도 소개한다.

〈편집자 주〉

1. 유리 커튼 월(Wall) 공법 디자인

개념 : 내부 기둥을 강철기둥(H. Steel Beam)으로 세우고 외부로 유리 커튼 월(Wall) 공법으로 마감한 유리 빵집. 중앙 부분의 튀어나온 기둥 바깥쪽에 아크릴로 상호를 세긴다.

장점 : 신축에 적합하고 시공이 깔끔하다.

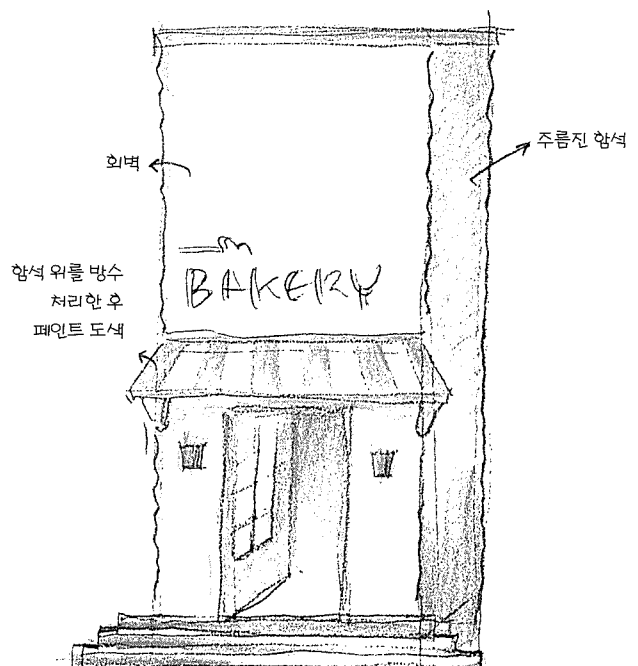


2. 함석을 이용한 디자인

개념 : 2층 외관 벽면의 한쪽을 주름진 함석으로 마감하고 나머지 2층 외벽은 회벽을 칠한다.

회벽은 빵집의 분위기와 잘 어울린다. 1층 처마도 함석으로 처리하는데 함석 위에 방수액을 바르고 그 위에 페인트를 칠한다.

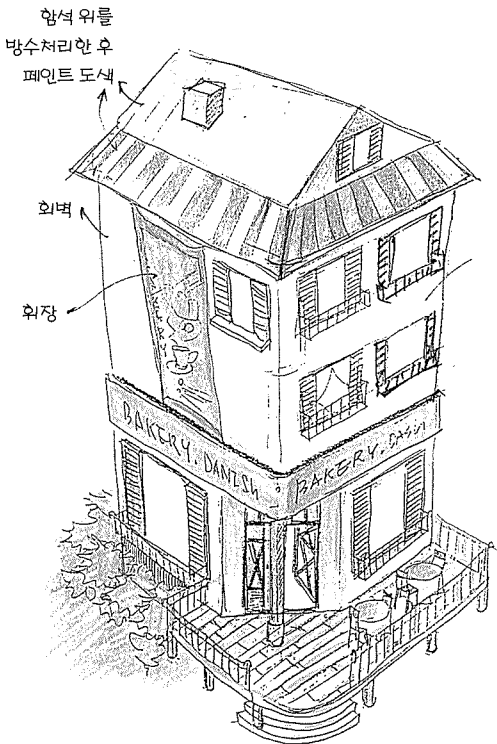
장점 : 저렴한 비용으로 낡은 건물을 보수할 때 좋다.



3. 서구 스타일 디자인

개념 : 서구적인 분위기가 물씬 풍기는 베이커리 디자인.
2층 지붕은 함석으로 마감하고 방수 처리한 후 페인트칠을 한다. 2층 벽면은 회벽칠을 하고 창틀 부분이나 모서리 부분에 목재 또는 알루미늄으로 몰딩한다. 2층 중앙 부분에는 대형 휘장을 내건다.

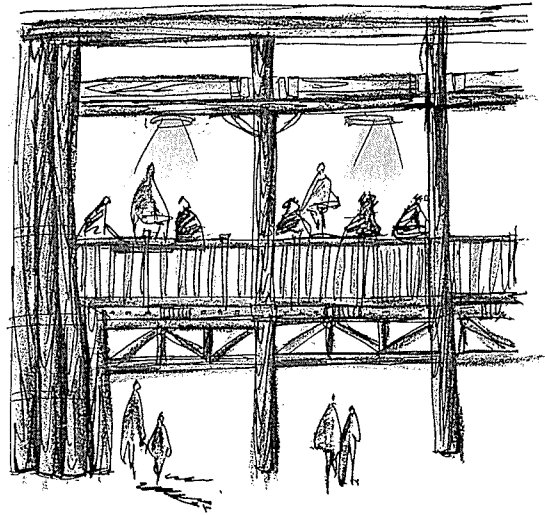
장점 : 낡은 건물 개보수시에 적합하다.



4. 통나무 원목 디자인

개념 : 통나무 원목을 사용해 별도의 인테리어 없이 독특한 분위기를 연출할 수 있다.

장점 : 신축에 적합하고 기존 건물 신축 비용보다 시공비가 약 1/3 정도 절감된다.



5. 소형 복합매장 내부 디자인

개념 : 10평 미만의 소형 매장에서 빵과 패스트푸드를 집목한 형태의 내부 디자인이다. 주방 전면에 스푸가 담긴 술과 야채 샐러드 진열대가 놓인다. 뒷면에는 튀김기, 후라이팬, 그릴을 한 데 모아 미니 후드 코너를 설치했다. 그림에서 보이지는 않지만 제빵설비는 메뉴판 아래쪽에 위치해 있다.



클·디자인 / 배학기
〈하키디자인(주) 대표〉

- 미국 조지아 공대 산업 디자인 석사
- 미국 인테리어 디자인 협회 정식회원
- 미국 산업디자인 협회 정식회원
- 한국 산업디자인 진흥원 지도위원

