

## Remodeling Requirements

### 1 코롬방제과점

#### 1.1 기본

##### 1.1.1 도면 작성

##### 1.1.2 수도배관공사

- 오래된 배관 교체할 것

##### 1.1.3 전기공사

- **계약전력 증설**
- 전기 배전함 정리
- 간판/내부 전등 등을 일목요연하게 정리할 것; SORT!!!

#### 1.2 외관/입구

- 외관은 최대한 원형을 유지할 것
- 출입문 수리 또는 교체 (자동문 교체?)

#### 1.3 골목

- 바닥공사 다시 할것
- 배수가 원활히 되도록 공사
- 에어컨 실외기 정리: 전부 옥상으로 올릴 것
- 렉산으로 된 곳을 새로 설치
- **골목창고**: 입구를 막아버리고, 코롬방1층 내부 창고와 연결하거나 깨끗하게 수리해서 골목쪽에서 사용

#### 1.4 코롬방제과점 1층

##### 1.4.1 전기 outlet

- **power outlet**을 적절한 위치에, 충분히 만들어놓을 것
- 입구, 기둥, 벽, 카운터 뒷쪽 벽 등

##### 1.4.2 사무실

- 책상 1개, 의자 2개
- 컴퓨터, 프린터, 서류함

##### 1.4.3 비품창고

- 선반을 설치해서 (2층에 있는 선반 이동), 추가 저장공간 마련 (상자류, 음료류, 기타 비품/집기)
- 작은 couch (휴식용)

##### 1.4.4 기존 창고

- 벽을 없애서 확장할 것
- 재료: 음료수, 잼 등
- 비품: 고무장갑, 비닐장갑, 키친타월 등

##### 1.4.5 천장

- 노출 후, 나무 패널(?)

##### 1.4.6 환기/냉난방 설비

- **냉난방기는 천정형으로 할 것**: 빵 진열대에서 빗겨난 곳에 설치
- **환기**: 환기 설비; 앞문을 열지 않은 상태에서 배기가 가능하도록

##### 1.4.7 조명

- **밝게!!!**
- 중요한 위치는 BÄRO 램프 설치
- 나머지는 국산 “수” 램프 설치
- 천장 조명을 특색있게 (디자인한 형태의 전등)

##### 1.4.8 진열대

- 진열대는 “age well over time”할만한 소재를 사용할것 – 고가의 재료를 사용할 필요는 없음
- 적어도 다음의 섹션이 구분되어야 함
  - 일반단과자빵 (단팔빵, 크림빵, 소보루 등)
  - 건강빵 (바게트, 치아바타, 캄파뉴 등)
  - 인기상품 (크림치즈 바게트, 목포 주전부리)
  - 파이류 (크로아상, 빵요쇼콜라 등)
  - 튀김류
- 덮개가 필요한 제품의 경우, 덮개 설치
- 2단, 3단 으로 공간 절약
- 빵을 나무 트레이에 놓을 것인지, 아니면 빵판 그대로 놓을지 결정
- 건강빵의 경우, Passon 5처럼 바로 놓을 수 있도록 판을 짜놓을 것
- **기둥을 360°로 둘러싼 형태의 2/3단 진열대 (기둥을 원통형으로 바꿀 수 있는지?)**

##### 1.4.9 전기

- 배전판 등 전기 관련 설비는 밖에서 보이지 않는 공간에 설치

##### 1.4.10 쇼케이스

- 생일케익용 쇼케이스
- 카스텔라, 롤케익용 쇼케이스
- Cold 샌드위치 용 쇼케이스
- 조각케익용 쇼케이스
- 튀김용 **온장 쇼케이스** 필요한지 확인

#### 1.4.11 카운터

- 카운터 소재: 천연 대리석 vs 인조 대리석
- 카운터에 전화, 인터넷 등 선을 깨끗하게 정리
- POS기는 연결선이 걸로 드러나지 않도록
- [La Colombe](#) 참고

#### 1.4.12 덤웨이터

- 1층/2층 간의 덤웨이터
- 빵 rack 2,3 개가 동시에 들어갈 정도의 크기
- 덤웨이터는 칸막이를 이용하여 방문객으로부터 차단하는 것이 좋은지 (방문객은 rack이 오가는 것만 보도록) 아니면 개방하는 것이 좋은지

#### 1.4.13 벽

- 벽 전체를 통일할지, 아니면 카운터 이후와 진열공간을 다르게 할지 결정
- OPTION: La Colombe, Holmes Bakery 류의 하얀 타일 (카운터부터), 진열공간은 다른 재질

#### 1.4.14 바닥

- 바닥 전체를 통일할지, 아니면 카운터 이후와 진열공간을 다르게 할지 결정
- 청소가 용이해야 하고, “age well over time” 또는 easily-replaceable or ?
- OPTION: 진한 색 나무마루

#### 1.4.15 계단

- 계단 손잡이 바꿀 것
- 계단 소재 변경

#### 1.4.16 제빵 작업공간

- 로터리 오븐 1대; 데크오븐 1대
- 하부에 냉장고가 달린 작업대 (스키피오 냉장 테이블)
- 하부에, 소스 저장
- 쓰레기통은 크게

#### 1.4.17 포장 작업공간

- 빵 포장, 택배 작업, 박싱 작업 등
- 작업대는 “age well”하는 소재 (상판은 인조 대리석으로 하더라도); 예를 들어, 합판 재질은 보기에 안 좋고 쉽게 망가짐
- 작업대/작업공간은 청소가 용이해야 함
- 작업공간 밑에 저장공간 확보 (문을 달아서 먼지, 오물이 쌓이지 않도록)
- 쓰레기통은 크게

#### 1.4.18 음료 작업공간

- 커피기계, 온수기, 그라인더
- 빙수기기 1대, 밀크셰이크 기계 2대, 아이스크림기계 1대를 놓을 수 있는 공간
- 싱크대를 옆에 위치 할 것 (faucet은 2개 이상); 아이스크림 기기 청소를 위해 호스 설치
- **하부에 제빙기 2대 설치**
- **식기 세척기와 식기 건조기 설치**
- 컵, 기타 용기 저장을 위한 충분한 공간
- 쓰레기통은 크게

#### 1.5 냉장/냉동고

- 테이블 냉장고 #1: 소스, 밀크셰이크 등
- 냉장냉동고 #2: 밀크셰이크재료, 카페재료
- 냉동고 #1: 각종 디저트, 다크아즈, 마카롱
- 냉동고 #3: 새우/마늘 바케트 (변팬용 냉동고)

#### 1.5.1 디지털 사이니지

- 카운터 상단: 3개
- 쇼케이스 근처:
- 보 기둥: 바케트, 주전부리 광고

#### 1.5.2 기타

- 여름에 벌레 유입을 막을 수 있는 장치

#### 1.6 코룸방제과점 2층

##### 1.6.1 기본

- **2층이 기계의 총중량을 버틸 수 있는지 확인할 것**
- **용이한 청소:** 청소를 쉽게 할 수 있어야 함 (incl. 기계 밑에 쌓인 오물)
- **평평한 바닥:** 특별한 이득이 없는 한, 바닥을 기울여지지 않게 시공한다.

##### 1.6.2 밀폐공간

- **파이실:** 파이실 내 낮은 온도 유지 가능; 적당한 크기
- 칸막이벽을 이용한 reconfigurable한 공간

##### 1.6.3 화장실

- 둘 다 없애거나 하나만 놔두고 없앨 것
- 깨끗하게 renovation

##### 1.6.4 기계

- 기본적으로, **제품 품질 향상, 인력 절감**에 도움이 되는 기계 도입; 그리고 노후 장비 교체
- 돌가마
- 대리석 작업대
- 냉장/냉동고 (창고 외)

### 1.6.5 냉동/냉장설비

- walk-in 냉장고, walk-in 냉동고
- 내부 청소가 쉽도록, 넓게 설계
- 하부 받침대를 처음부터 설계

## 1.7 코롬방제과점 3층

### 1.7.1 화장실

- 남녀 화장실 깨끗하게 수리

### 1.7.2 라커룸

- 에어컨 설치
- 깨끗하게 수리

### 1.7.3 냉장/냉동창고

## 2 니콘안경

### 2.1 도면 작성

### 2.2 기본

- 코롬방제과점과 니콘안경간의 이동이 쉽도록
- 니콘안경으로부터 코롬방 내부 상황이 보이도록 (벽을 유리로 대체?)

### 2.3 니콘안경 1층

#### 2.3.1 건물 외관

- 2층은 전면 유리
- “SINCE 1949 MOKPO” 로고 사용할 것
- 좋은 문구 “목포는 1897년 개항, 일제시대 수탈기지, 해방, 산업화시대..... 애환을 가진 도시입니다. 이곳 오거리는 목포의 중심지였습니다. 광주항쟁, 민주화운동의 중심이었고. 코롬방제과점은 이곳에서 70년이 넘는 세월동안 변치않고 목포시민과 함께 있습니다..”. 목포의 중심지였습니다. 민주화항쟁의 거리였고, 또 전시회가 열리고, 문인, 예술가, 음악인, 사진가 유치환 선생이 ... ???가 시를 논하고, .... 하던 낭만과 문화의 거리였습니다.
- 오거리 역사책 참고
- “<https://110callcenter.tistory.com/2919>”
- 오거리 특별전 다시 열것!

#### 2.3.2 카운터/주방

- 니콘안경 1층 카운터와 코롬방제과점 1층 카운터를 line-up하여 다른 건물에 있지만, 일체감이 있는 느낌을 주도록
- 카운터 옆에 작은 쇼케이스를 만들어서 조각케익등 진열
- 음료/디저트 쇼케이스를 놓을 것
- 집기 세척을 위한 공간 마련 (싱크대 포함)
- **핫 샌드위치 제조가 가능한 공간을 만들 것**

### 2.3.3 디지털 사이니지

- 크게 3개 연결 (메뉴, 마케팅, etc)

### 2.3.4 서비스 테이블

- 분리수거

### 2.3.5 좌석

### 2.3.6 화장실

- 적어도 남녀 각기 2명 동시 사용가능한 크기
- 고급스럽고 깨끗하게

### 2.3.7 덤웨이터

- 1/2층간 집기류, hot sandwich등을 나눌수 있는 덤웨이터

## 2.4 니콘안경 2층

### 2.4.1 주방

- 코롬방제과점 2층과와 연결되는 문
- 필요한 경우, hot sandwich의 중간 산출물을 코롬방제과점 2층으로부터 받아와서 완성 시킬 수 있는 시설

### 2.4.2 좌석

- 유리창 근처에 앉을 수 있는 자리 마련

### 2.4.3 서비스 테이블

## Table of Contents

<b>1 코롬방제과점</b>	<b>1</b>
1.1 기본	1
1.1.1 도면 작성	1
1.1.2 수도배관공사	1
1.1.3 전기공사	1
1.2 외관/입구	1
1.3 골목	1
1.4 코롬방제과점 1층	1
1.4.1 전기 outlet	1
1.4.2 사무실	1
1.4.3 비품창고	1
1.4.4 기존 창고	1
1.4.5 천장	1
1.4.6 환기/냉난방 설비	1
1.4.7 조명	1
1.4.8 진열대	1
1.4.9 전기	1
1.4.10 쇼케이스	1
1.4.11 카운터	2
1.4.12 덤웨이터	2

1.4.13	벽	2
1.4.14	바닥	2
1.4.15	계단	2
1.4.16	제빵 작업공간	2
1.4.17	포장 작업공간	2
1.4.18	음료 작업공간	2
1.5	냉장/냉동고	2
1.5.1	디지털 사이니지	2
1.5.2	기타	2
1.6	코롬방제과점 2층	2
1.6.1	기본	2
1.6.2	밀폐공간	2
1.6.3	화장실	2
1.6.4	기계	2
1.6.5	냉동/냉장설비	3
1.7	코롬방제과점 3층	3
1.7.1	화장실	3
1.7.2	라커룸	3
1.7.3	냉장/냉동창고	3
<b>2</b>	<b>니콘안경</b>	<b>3</b>
2.1	도면 작성	3
2.2	기본	3
2.3	니콘안경 1층	3
2.3.1	건물 외관	3
2.3.2	카운터/주방	3
2.3.3	디지털 사이니지	3
2.3.4	서비스 테이블	3
2.3.5	좌석	3
2.3.6	화장실	3
2.3.7	담뱃터	3
2.4	니콘안경 2층	3
2.4.1	주방	3
2.4.2	좌석	3
2.4.3	서비스 테이블	3