

MU:A

무 아 인 테 리 어 매 거 진

VOL. 05

2026 · MU:A

DESSERT TABLE YUMMYUM



COMMERCIAL SPECIAL · 카페 & 상가

공간이 곧, 브랜드입니다.

카페·상가를 준비하는 사장님을 위한 실전서

BRAND · 공간 브랜딩 | FLOW · 동선·체류 | OPEN · 예산·인허가

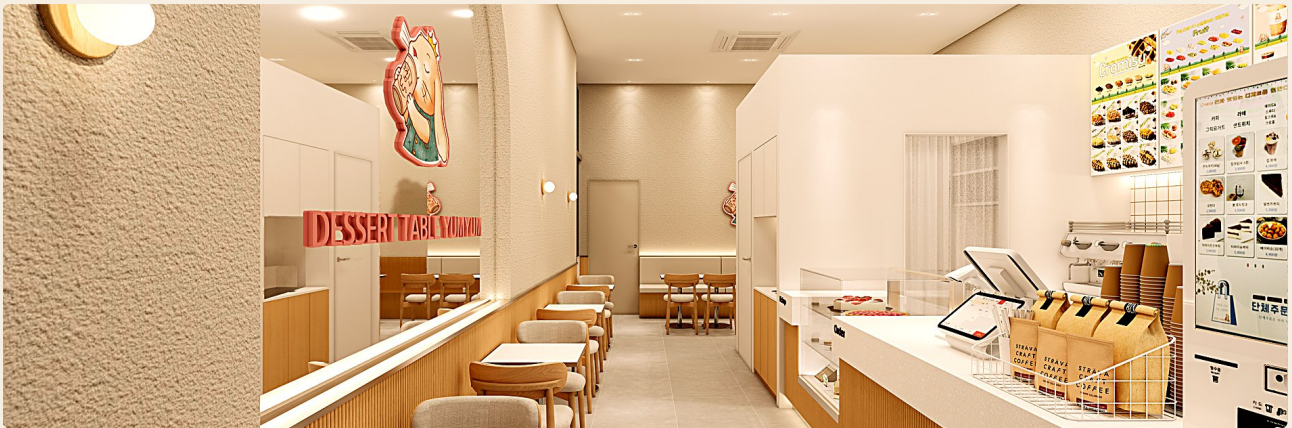
목 차

공간이 곧 브랜드 — 카페·상가 창업 인테리어

01	여는 글 — 말 없는 직원 Editor's Letter	p. 03
02	업종별 인테리어 포인트 By Business	p. 05
03	브랜딩과 공간 Branding	p. 06
04	동선·좌석·체류 설계 Flow & Stay	p. 07
05	예산 & 인허가 주의 Budget & Permit	p. 08
06	오픈 준비 타임라인 Process	p. 09
07	무아의 상업공간 사례 · 갤러리 Case & Portfolio	p. 10
08	창업 체크리스트 Checklist	p. 12
09	자주 묻는 질문 · 맺음말 FAQ & Contact	p. 13

“좋은 공간은,
그 자체로 매일 영업을 합니다.”

“상업공간은, 문을 열기 전부터 손님을 부르는 말 없는 직원입니다.”



첫인상이 곧 매출 — 무아가 시공한 디저트 카페

상업공간은 말 없는 직원입니다. 문을 열기 전, 간판과 파사드가 먼저 손님을 부르고, 들어선 순간의 조명과 향, 동선이 “이 가게, 다시 오고 싶다”를 결정합니다. 좋은 공간은 그 자체로 매일 영업을 합니다.

주거 인테리어가 “오래 편안함”이라면, 상업 인테리어는 “머물고 싶음”과 “다시 오고 싶음”을 설계하는 일입니다.

예뻐 보이는 것을 넘어, 브랜드를 담고 동선을 만들고 체류를 늘려 매출로 이어져야 합니다.

이번 호는 카페와 상가를 준비하는 사장님을 위한 실전서입니다. 업종별 포인트부터 브랜딩·동선·예산·인허가까지, 오픈 전에 꼭 알아야 할 것을 담았습니다. 당신의 첫 가게가, 손님의 단골집이 되도록.

무아인테리어 대표 · 배성미 드림

COMMERCIAL · 상업 공간

01

매출을 만드는 공간의 문법

예뻐 보이는 것을 넘어, 브랜드를 담고 동선을 만들고 체류를 늘리는 일. 상업공간은 목적이
분명한 설계입니다.

업종마다, 공간의 목표가 다릅니다

같은 상가라도 카페와 음식점, 소매점은 완전히 다른 공간이 되어야 합니다. 업종별 핵심 포인트를 먼저 짚으세요.

CAFE · BAKERY

카페 · 베이커리

체류가 곧 매출. 사진 잘 나오는 포인트 월, 콘센트 넉넉한 좌석, 향과 소음 관리가 핵심. 테이크아웃 동선은 따로.

RESTAURANT · BAR

음식점 · 주점

회전율과 주방 동선이 생명. 홀-주방-퇴식 동선을 겹치지 않게. 조명은 음식이 맛있어 보이는 색온도로.

RETAIL · SHOP

소매 · 편집숍

시선의 흐름을 설계. 입구-주력 상품-계산대로 이어지는 동선, 상품이 주인공이 되는 절제된 배경과 조명.

OFFICE · STUDIO

오피스 · 스튜디오 · 학원

브랜드 신뢰가 첫인상. 응대-대기-작업 공간의 분리, 방음과 조명으로 "믿을 만한 곳"이라는 인상을 만듭니다.



무아 실제 시공 — 좌: 유성 포케(음식점) · 중: 용문사거리 미용실(설계 제안) · 우: 분당 OFD 카페

공간에 브랜드를 새기는 법

손님은 로고보다 “느낌”을 기억합니다. 사인·컬러·소재·디테일을 하나의 톤으로 묶으면, 공간이 곧 브랜드가 됩니다.

BRANDING

사인 · 로고

간판과 로고는 3초 안에 “무엇을 파는 곳인지”를 말해야 합니다. 상호·컬러·서체를 공간과 하나로.

BRANDING

컬러 · 톤

브랜드 색을 벽·가구·소품에 반복하면 기억에 남습니다. 두세 가지로 절제하는 것이 고급스럽습니다.

BRANDING

소재 · 질감

원목·타일·메탈의 조합이 가격대와 무드를 말합니다. 손님이 사진 찍고 싶은 “한 장면”을 의도적으로 설계.

BRANDING

디테일 · 소품

메뉴판·집기·식물까지 톤을 맞추면 완성도가 올라갑니다. 작은 일관성이 브랜드를 만듭니다.

무아 팁 브랜드 색은 두세 가지로 절제하고, 벽·가구·소품에 반복하세요. 손님이 사진 찍고 싶은 “한 장면”을 의도적으로 만들면 자연스러운 홍보가 됩니다.



브랜드 컬러·소재를 공간 전체에 반복해 기억에 남긴다 — 분당 OFD 카페

머물게 할까, 돌게 할까

좌석 하나, 조명 하나가 체류시간과 회전율을 바꿉니다. 업종의 목표에 맞춰 동선과 좌석을 설계하세요.

FLOW

체류 vs 회전

업종에 따라 목표가 다릅니다. 카페는 체류(오래 머물게), 분식·테이크아웃은 회전(빨리 돌게). 좌석·동선을 그 목표에 맞춥니다.

FLOW

좌석 배치

1인석·2인석·단체석 비율을 상권과 손님에 맞춰. 창가·벽면 좌석은 인기, 중앙은 가변으로 유연하게.

FLOW

조명 · 음악

조명 색온도와 밝기, 음악 볼륨이 체류시간을 좌우합니다. 낮과 저녁의 조명을 나누면 하루 종일 분위기가 삽니다.

FLOW

동선 · 대기

주문·픽업·퇴식 동선이 겹치면 혼잡해집니다. 대기 공간과 콘서트·와이파이 같은 편의가 재방문을 만듭니다.

무아 팁 좌석은 “고정”과 “가변”을 섞으세요. 창가·벽면은 인기 고정석으로, 중앙은 단체 대응이 가능한 가변석으로 두면 회전과 체류를 모두 잡습니다.



좌석·조명·동선이 체류시간을 설계한다 — 한밭대 밤낮상회(뉴트로)

예산과 인허가, 먼저 확인하세요

상업공간은 설비와 인허가 변수가 큼니다. 계약 전에 “가능한 업종인지, 무엇을 신고해야 하는지”부터 확인해야 합니다.

카페

평당 예시

150~300만원

예시 · 부가세 별도

자재·주방설비·좌석 수준에 따라 편차 큼

음식점

평당 예시

180~350만원

예시 · 부가세 별도

주방·덕트·급배수 비중이 큼

소매·오피스

평당 예시

100~220만원

예시 · 부가세 별도

집기·조명 중심, 설비 부담 낮음

인허가 · 법규 체크 (사전 확인 필수)

- 임대차 계약 전 용도·업종 가능 여부, 정화조·주차 조건을 확인하세요.
- 간판(옥외광고물)·소방·전기·급배수는 신고/허가 대상일 수 있습니다.
- 음식점은 정화조 용량·환기·주방 면적 등 위생 기준이 별도입니다.
- 규정은 지자체·건물마다 다릅니다 — 반드시 관할 구청·소방서에 사전 확인.

※ **안내** 평당 금액은 **예시 범위**이며 업종·상태·지역에 따라 크게 달라집니다. 인허가·소방·간판 규정은 **지자체·건물마다 상이**하니 반드시 관할 구청·소방서에 사전 확인하시고, 실제 견적은 현장 실측 후 산출합니다.

기획부터 오픈까지

상업공간은 인허가·설비 변수가 있어 여유 있는 일정이 중요합니다. 오픈일을 역산해 준비하세요.

- | | | |
|-----------|--|------|
| 01 | 콘셉트·상권 분석
업종·타겟·브랜드 방향과 예산 틀을 잡습니다. | 1주 |
| 02 | 도면·견적·인허가 검토
공간 설계와 함께 용도·소방·간판 가능 여부를 확인. | 1~2주 |
| 03 | 철거·설비(급배수·전기·덕트)
보이지 않는 기초 인프라를 먼저. | 1주 |
| 04 | 목공·바닥·도장·타일
공간의 골격과 마감. | 1~2주 |
| 05 | 간판·사인·조명·집기
브랜드가 드러나는 마무리. | 4~6일 |
| 06 | 준공·소방필증·오픈 준비
최종 점검과 신고, 그리고 오픈. | 상시 |

기간 안내 규모·업종·인허가에 따라 달라지며, 소방필증·정화조 등 절차 시간이 필요합니다. 오픈일이 정해졌다면 최소 6~8주 전 상담을 권합니다.

디저트 카페 · 무아 시공기



스트라이프 어닝과 사인으로 “달콤한 공간”의 첫인상을 완성 — 무아 시공



디자인 포인트 브랜드 컬러를 어닝·사인·집기에 반복하고, 포토존을 의도해 손님의 자연스러운 홍보를 유도했습니다. 좌석은 체류형으로, 픽업 동선은 분리했습니다.

카페부터 미용실까지, 무아가 담은 상업공간

업종마다 목표가 다른 만큼, 공간의 해석도 달라집니다. 무아가 실제로 완성·설계한 상업공간들.



분당 OFD 카페 · 유성 포케153 · 한밭대 밤낮상회 · 용문사거리 미용실 · 유성 포케·카운터 · OFD·라운지

“좋은 상업공간은, 그 자체로 매일 손님을 부릅니다.”

오픈 전, 사장님 체크리스트

첫 가게일수록 놓치기 쉬운 것들입니다. 계약 전·시공 중·오픈 전 단계별로 확인하세요.

계약·인허가 전

- ✓ 용도·업종 가능 여부, 임대 조건 확인
- ✓ 간판·소방·전기 신고 대상 확인
- ✓ 예상 좌석 수·회전을 시뮬레이션
- ✓ 전기 용량(주방·에어컨) 충분한가

설계·시공 중

- ✓ 급배수·덕트·환기 동선 확인
- ✓ 콘센트·조명 위치를 집기 배치대로
- ✓ 브랜드 컬러·사인 톤 일관성
- ✓ 포토존·간판 첫인상 점검

오픈 · 마무리

- ✓ 오픈 일정 역산한 공정표
- ✓ 추가비 발생 조건 서면 확인
- ✓ A/S·하자 보증 범위
- ✓ 소방필증 등 서류 완비

무아는 설계 단계에서 인허가 여부를 함께 검토하고, 오픈일에 맞춰 공정을 관리합니다. 브랜딩부터 동선까지 “매출이 되는 공간”을 함께 만듭니다.

사장님들이 많이 묻는 것

창업 인테리어에서 자주 나오는 질문을 모았습니다. 더 궁금한 점은 편하게 물어보세요.

Q 주거만 하시는 줄 알았어요. 상가도 하나요?

A 네. 무아는 주거와 함께 카페·상업공간도 시공합니다. 브랜딩과 동선까지 함께 고민해 “매출이 되는 공간”을 만듭니다.

Q 인테리어 비용이 업종마다 왜 다른가요?

A 주방·덕트·급배수 같은 설비 비용이 업종마다 다르기 때문입니다. 카페·음식점은 설비가, 소매·오피스는 집기·조명이 큼니다.

Q 간판이랑 소방 신고도 해주나요?

A 설계 단계에서 신고 대상 여부를 함께 검토하고, 필요한 절차를 안내합니다. 최종 허가·신고는 관할 기준에 따라 진행됩니다.

Q 오픈 날짜가 정해져 있어요. 맞출 수 있나요?

A 오픈일을 역산해 공정표를 짭니다. 다만 인허가·설비 건조에는 최소 시간이 필요하니 여유 있게 상담을 시작하시길 권합니다.

당신의 첫 가게가 손님의 단골집이 되도록, 무아가 브랜딩부터 시공·오픈까지 함께합니다. 상담 010-9447-7622 · @muadesign2025

MU:A
INTERIOR

WITH MU:A

당신의 공간이, 매출이 되도록.

대표 배성미

전화 010-9447-7622

이메일 bsm619@naver.com

홈페이지 www.ttasum.com

인스타 @muadesign2025

사업자 404-10-28650

주소 대전광역시 대덕구 계족산로43번길 43-5, 1층 104호(중리동)

공간을 비우고, 삶을 채우다