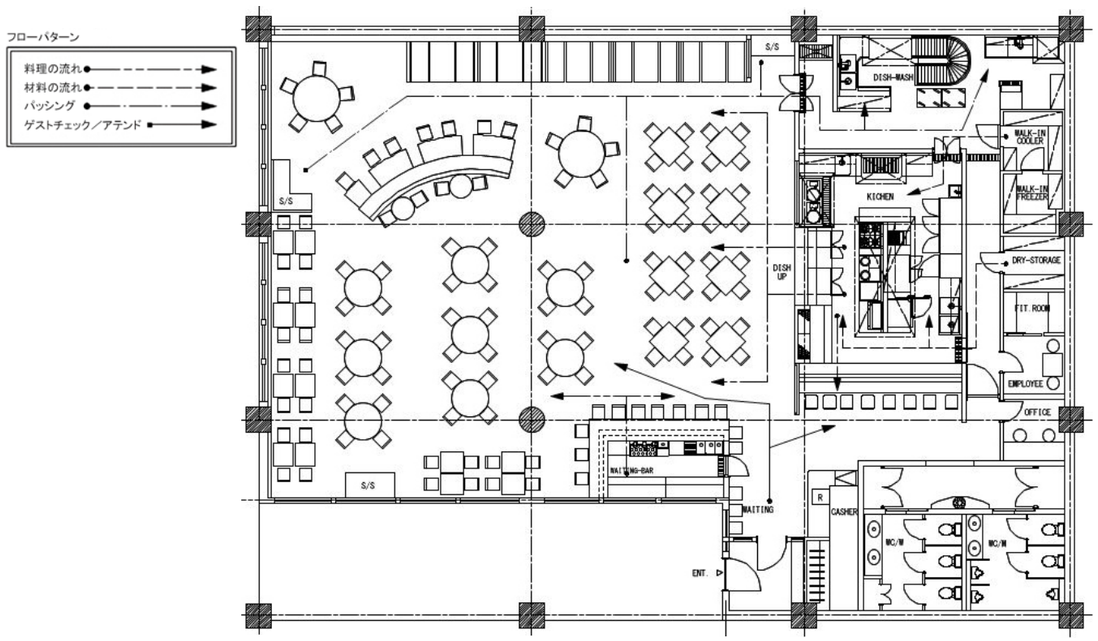
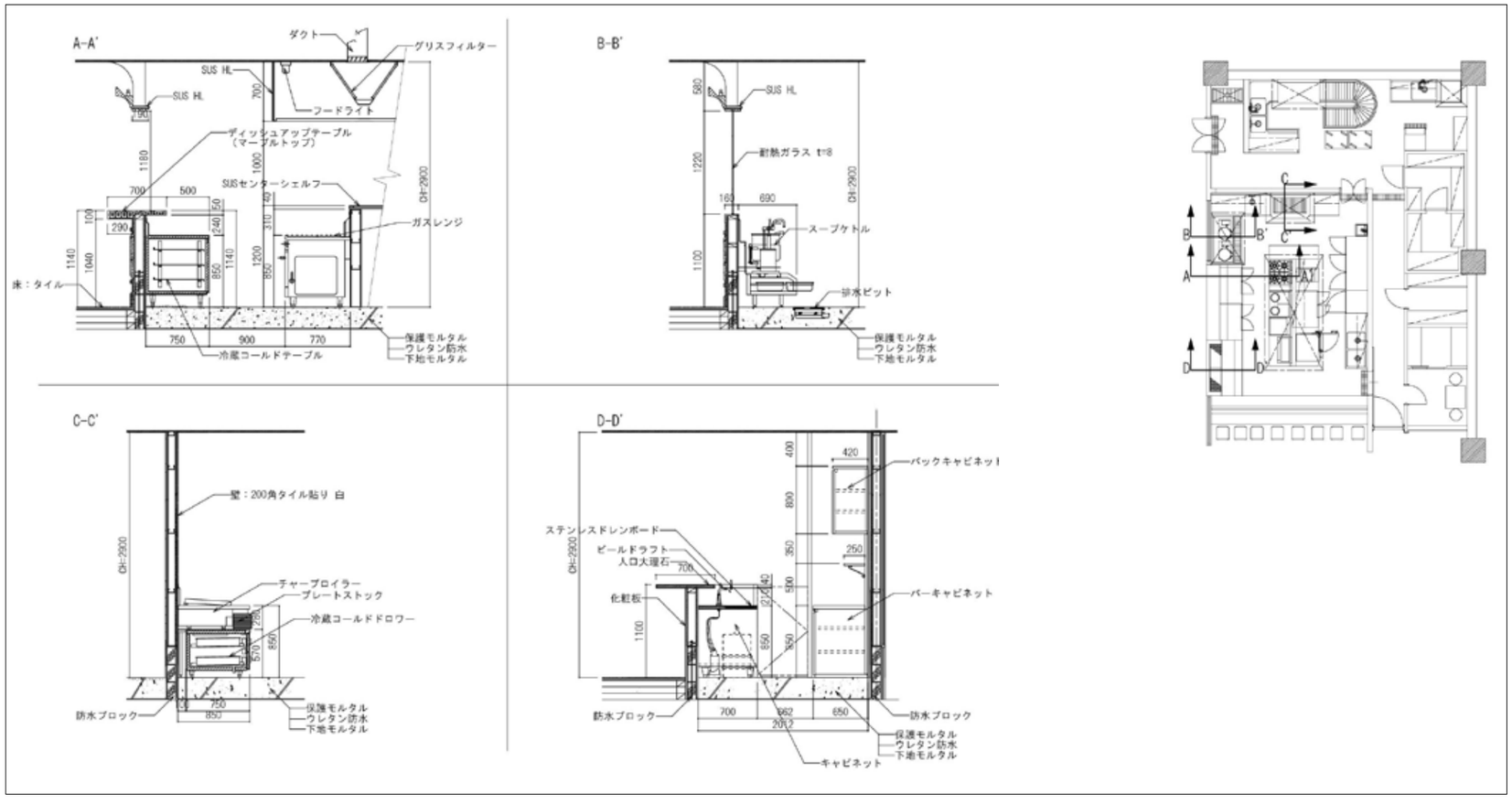
フロアーと動線　図 2-7



厨房詳細図断面　図 2-8



ウンターのキッチンプリンターに出力された伝票内容に合わせて客席へ提供するオペレーションである。

つまりこの飲食店の計画に際して注意しなければならないことは、入口、ドリンクカウンター、キッチンが隣接しているため、繁忙時にスタッフやゲストの動線が煩雑にならないように計画することを忘れてはならない。

1-3 厨房詳細断面 / 詳細図面を理解する

詳細図断面 (図 2-8) を読むことは、内装工事やその周辺設備との取り合いを理解することでもあり、その内容を十分に確認しておくことである。A―A' の断面詳細図は、ディッシュアップカウンターと作業台の納まり図であり、ディッシュアップの高さ寸法や作業台の高さなど細部寸法を確認しておくことが大切である。また熱調理機器と排気フードとの関係は、排気フードの高さは、スタッフが調理機器の前に立った場合に頭に当たらない寸法であるかを確認する。さらに B―B' C―C' の図面は熱機器のバックガードと腰壁の高さ寸法との関わりなど調理作業や配置として支障がないことを確認することがポイントである。基本的に熱機器の背後が壁である場合には、タイルあるいはステンレスを壁に貼ることが常であり、ステンレスの厚み (1 ミリ以上) の確認やバックガードと排熱が壁に当たる部分は炭化することが多く、ステンレスなど熱に強い素材を選定することが理想的であろう。

また D ― D' の断面図は、ドリンクカウンター台と厨房機器の納まりの詳細断面図であり、カウンターの高さと作業台との什器の被り部分や背後の厨房機器との機能内容を十分に理解し確認しておくことが大切である。

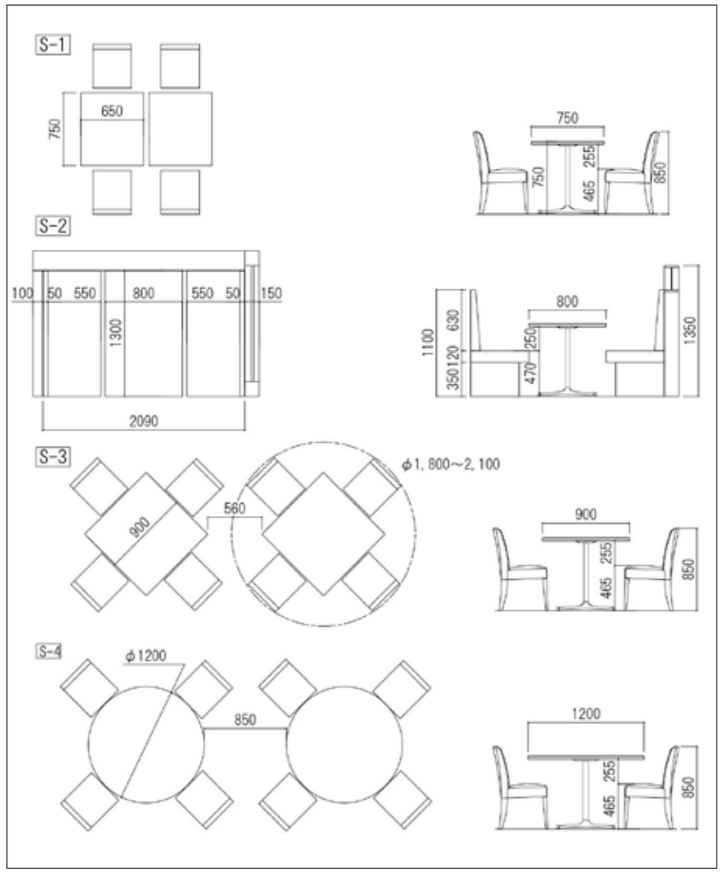
つまり厨房の断面詳細図の寸法確認で大切なことは、平面図では読み取れない詳細内容を理解することであり、高さ寸法や奥行きなどオペレーションに支障があれば寸法を改善指示することに意味があることを理解しておくことを忘れてはならない。

1-4 客席家具寸法を理解する

一般的に飲食店の場合には (業種・業態によって客席形状や寸法は微妙に異なるものの)、テーブルの高さや座面の高さ寸法 (図 2-9) は大きく変わるものではないが、規格品あるいは特注制作家具については、微妙にテーブルの高さと座面の高さ寸法に座った時に違和感が生じる場合もあるため、椅子や家具形状が変化する場合には、細部寸法の確認が必要であることを忘れてはならない。

また 4 人席のテーブル寸法にも種々な寸法があるように、幅は約 1200 ミリから 1300 ミリ、1350 ミリや奥行きも 750 ミリから 800 ミリなど異なることを理解しておくことである。

さらに 4 人席の丸テーブルや四角テーブル寸法については 800 ミリから 1000 ミリ角、800 ミリから 1000 ミリφの寸法が一般的であるものの、業種・業態によってはその寸法以下の場合もあるため常に家具寸法や細部寸法に至るまで確認することを忘れてはならない。

また、ベンチシート席の場合には、ベンチ席の座の奥行きも 500 ミリから 550 ミリが多く、設定人数に合わせてテーブルの幅も 1350 ミリから 1600 ミリなど微妙に寸法が異なってくることを理解しておくことが大切である。

客席家具寸法　図 2-9