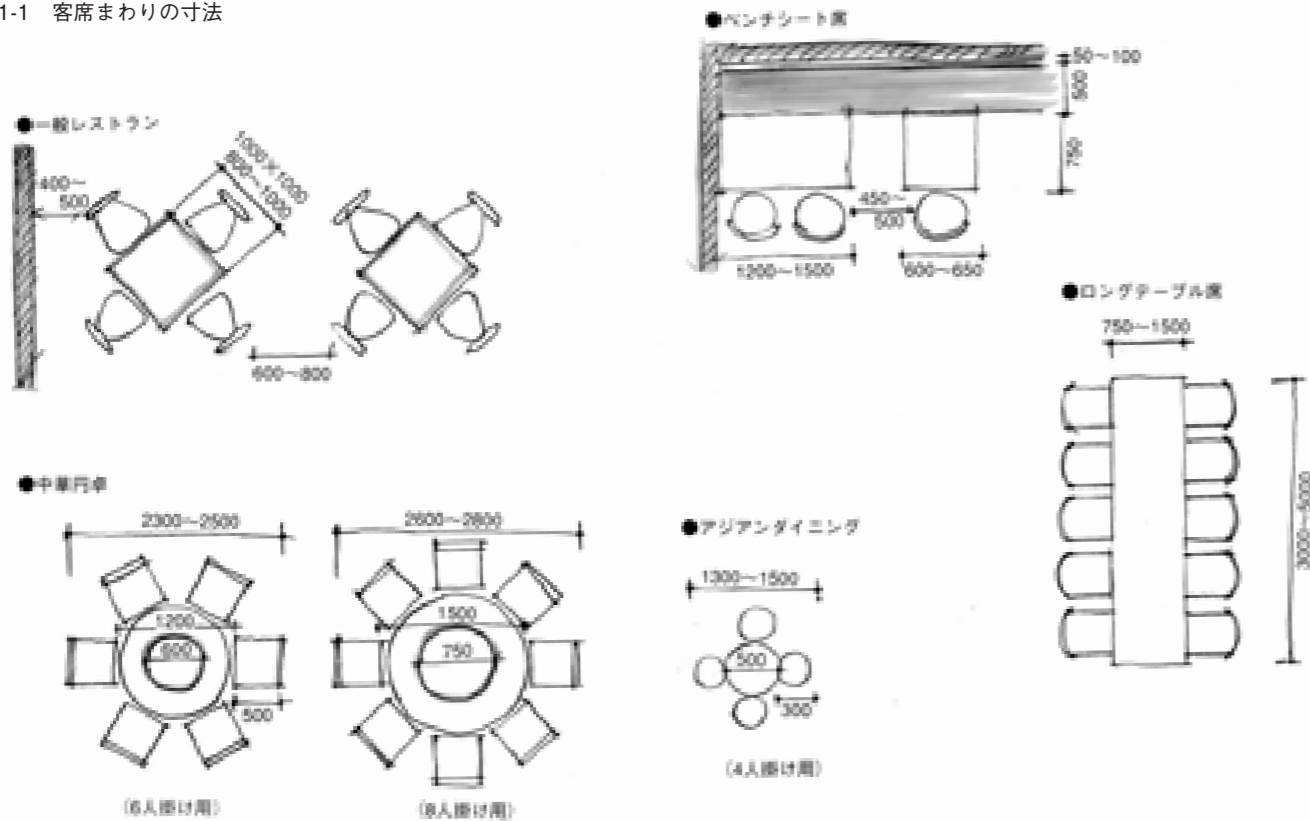


プランニング1 平面計画

図 1-1 客席まわりの寸法



8 テーブル、カウンターと椅子まわりの寸法を把握すること

客席寸法を設定する場合、1人、2人席の一人当たり確保しなければならない基本的寸法はテーブルの幅500ミリ以上（一般的には650ミリ）、奥行寸法は350ミリから750ミリが常であり、業態によって700ミリから800ミリ以上まで広がってくることもある。4人席の場合は2人席の約2倍のテーブルの幅寸法だと理解しておけばよいだろう。そうすれば、計画段階で大きくスペース配分を誤ることはなく、幅1200ミリ、1300ミリ、1350ミリで計画することだ。またテーブルの基本的高さ寸法は750ミリから720ミリであり、テーブルと椅子の座の間の寸法は約260ミリから350ミリを基準寸法として計画すればよい。テーブルの高さと椅子の座の間の寸法が合わないために居心地が悪い店があるが、このような場合は、椅子とテーブルを別々に購入あるいはメーカーの寸法を確認せぬままに配置をしてしまった結果、わずかな寸法誤差が座り心地の悪い客席を生み出している。つまりいかに椅子とテーブル関係についての微妙な誤差がゲストの居心地を大きく左右してしまうこ

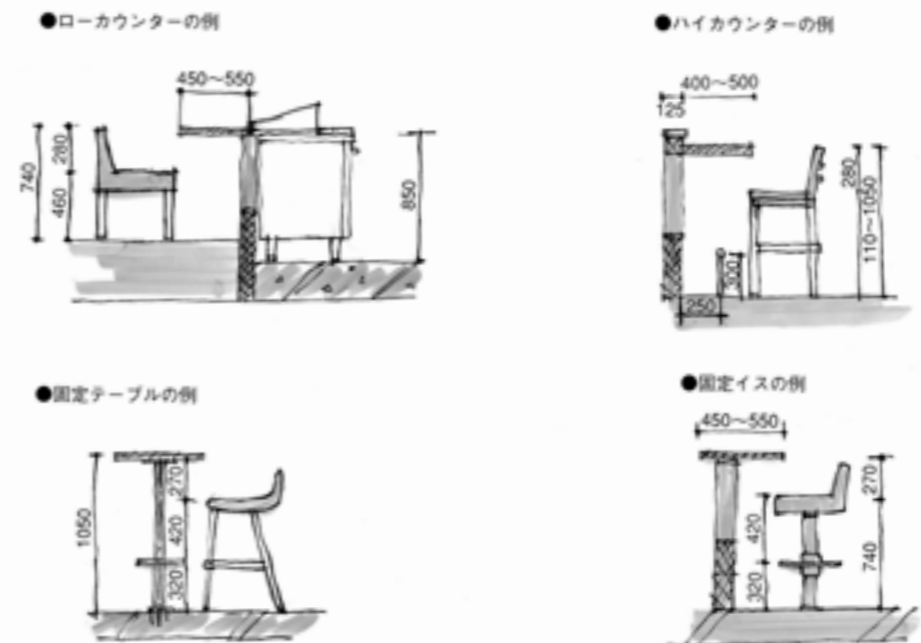
とを忘れてはならない。

また客単価が低いほどテーブル幅、奥行寸法も小さくなる傾向にあることや、客席数を多く確保するための工夫が必要である。逆に、客単価が高ければ客席寸法が広がることや客席の居心地も十分に配慮する必要があるだろう。

9 ソファ、ベンチシート席を計画する上での基準寸法を把握すること

客席スタイルは、椅子席、ベンチシート席やソファ席などがあり、業態によっても形状寸法が変化してくる。もちろんベンチシートやソファの座面の奥行も450ミリ、550ミリ以上など業態によって異なってくる。たとえば食事をするテーブルのソファ、ベンチ席ではテーブルの奥行き約750ミリ、喫茶あるいはアルコール類を提供するショットバーでは500ミリなど種々な寸法がある。またソファの形状も円形、楕円形、変形などさまざまな形状や寸法があることを理解しておかなければならない。

図 1-2 客席まわりの寸法



一般的には、ソファやベンチシートを計画する業態はレストラン（和・洋・中華、バーなど）が多く、どちらかと言えば、低価格の業態よりも高客単価の業態で多く計画されることが多い。もちろん低価格業態のスタンドコーヒーやカフェなど客席スタイルに変化を持たせる場合にもよく計画される客席である。

10 客席形態と効率的計画のポイント

最近の傾向として客席を区画する傾向にあるが、通常の客席配置形態よりも確保できる席数が少なくなることを理解しておかなければならない。限られた小さいスペースを客席ごとに区画することは、計画上、図面上は成立しても、計画店の業態に合わせて、また現実にゲストが座る席として居心地の良い空間かを検討しなければならない。一般的に客席回転数が多い業態の場合には、2人席を繋げることによって4人席、6人席になるようにしておくことが、繁

忙時の客構成に対応しやすい配置計画と言える。すべてのテーブルを4人席として計画してしまうと、繁忙時の席利用の効率は低下してしまう（すべての席がゲストで満席になることはない）。

また和食や居酒屋の場合には、胡坐（あぐら）をかかなければならぬ席は足が痛くなることから嫌われ、最近では足が入るスペースを掘り下げた掘りごたつスタイルが主流である。また最近の客席形態として個室を求める顧客ニーズに合わせて、小規模飲食店においても限られたスペースで客席と客席の間にパーティションを設置し、ひとつの空間づくりをする計画が多い。これは業種業態問わず、ゲストの嗜好として2人、4人、グループに関わらず求められていることであり、企画側としては店のコンセプトに合わせた客席づくりを計画することが大切である。つまり客席スタイルや寸法は、業種業態によってさまざまに寸法が変化するものであり、基本的な寸法基準はあるものの、物件スペース、飲食店のコンセプトなどに合わせて理想的な客席計画をすることが、客席計画を決定するための基本であることを忘れてはならない。