

## a | 店舗の用途施設とその機能

### 用途施設を抜き書きしておく

「この計画にはサービス台のスペースがないね」とか「更衣室忘れてないですか」とプレゼンの段階で設計図を見ながらクライアント側から言われるようでは話にならない。しかし、分かっているのだが、意外に失念してしまっていることがある。特に客席や厨房、アプローチなど主要な用途に気を取られていると、後で考えればよい更衣室や倉庫、またサービス台、操作台というスペースや什器を忘れてしまうのである。ベテランでもそういうことがあるくらいだから、新人がうっかり忘れのミスがあっても仕方がないかもしれない。しかしトイレを忘れるにいたっては論外である。そうは言ってもショッピングモールなどでは、トイレはパブリック施設利用のところもあるので、そういう勘違いや失敗がまあるようだが……。

全体プランの進め方としては、アプローチや厨房、客席といったところから考える。バックヤードの更衣室や倉庫といった類は余ったところや、デッドスペースを利用することで十分なので後回しにしてしまうことから、冒頭の例のようにうっかり忘れの原因となる。

飲食店舗の業態はいろいろである。規模についても、中小規模店舗から大規模店舗まで千差万別である。しかし、店舗で必要とされる各種用途施設は、店舗全体の広さに違いがあってもほとんど変わらない。むしろ業態や規模によって不必要なものもあるが、取捨選択すればいいので、用途施設リストを用意し、出来上がりの段階でチェックをすれば、冒頭のような失敗を避けられる。この「リスト」は、アイデアを練るために必要なことが多いから、傍らに置いておくに役に立つ。まず、それぞれの仕事に必要な用途の機能を抜き書きするための考えを巡らす。そこからスペースを割り出していくと、嫌でも何を盛り込んでおけばいいかという、大体の方向を示すことができるし、モチベーションが上がるきっかけに

もなる。漫然とした状態でエスキースしても、必要に迫られなければ、すなわち何が必要なのか念頭になければ、そのことについて考えが及ばない、故に失念し勝ちというわけである。

### 用途施設を機能分類する

表1に「店舗用途施設チェックリスト」を示す。もちろん、業態が変わることにより他にもいろいろあるだろうが、一応50項目挙げている。必ず必要と思われる共通項目の欄には○印を、実施設計のときに考えればよい項目には、●印を入れておいた。その上で仕事により必要と思われる項目用にチェック欄を設けた。その中でもさらに注意点として、たとえば「このようなこと・モノ」を分類別に以下に箇条書きにしてみよう。

まず、全体を分類して6項目に分けてみた。(1) 入り口まわりの施設、(2) 厨房およびバックヤード、(3) 客席の多様性、(4) サービスヤードや収納スペースの施設、(5) 設備まわり、(6) ディスプレイスペースやショーケースによる見せ場の施設…といった内容である。

(1) 入り口まわりで、その必要性の如何を考えるのは、ウエイティングコーナーである。スペースの関係で設けられないことが多いが、混雑時に待つことも厭わないという顧客は大事に扱いたい。しかし、ウエイティングスペースがあるからこそ、待つ気になるということも多いから、できれば確保したいスペースである。何人分のスペースが必要かということよりも、如何に雰囲気のあるウエイティングスペースをデザインするかが重要である。

(2) 厨房やバックヤードについては、従業員用トイレも厨房の規模によっては設けることがある。そのほかに上・下層階があればダムウエーターが必要である。その位置は梁やブレースなど開口できるところが限られるだけに慎重になる。あるいは、グ

リストラップや側溝の長さも厨房器具の配置は別図でかまわないが、実施設計の平面図には明記しておきたい。

(3) 客席は、一般客席だけでなく、個室席や、グループ席、業態によっては座敷席、あるいはVIP席など新しい客席構成を考えることも必要で、階段席とか高床席、ロフト席という特別な名称をつけてオリジナルな客席を考えることも多い。忘れてはならないのが、カップル席や2人席である。収容客席数にとられるあまりに、気が付いたら忘れていたということがある。むしろ先に全体の何割を割くかと考えておくことである。

(4) サービスヤードは、経営者、運営者との関連からそれぞれやり方が異なるので、計画設計のときに打ち合わせが必要である。サービス台は、特に使い勝手が異なるのでその時点で情報を仕入れておく。そのために、とりあえずどこかに配置しておけば、打ち合わせ漏れを避けられる。

また、収納については「バックヤードの考察」の項(P.066)で後述するが、物入れ程度のスペースであってもその確保は、そのことに専念するくらいでないといスペースの空きはなかなか見付けられない。しかし、もっとも従業員から要望の多い用途である。(5) 設備まわりについては、実施設計段階で忘れやすいことが少なくないので注意が必要である。

現場着工の打ち合わせの折に、必ず電気設備側からきかれるのが、分電盤の位置である。後で決めればよいという安易な気持ちでいると、大いに悩まされることとなる。必ず、実施設計のときに設置位置を決めて、最低幅1000mm、奥行き250mm程度の壁面スペースを確保すべきである。後で決めると結局更衣室に入れることになったりすると、使いにくいということにもなる。照明のスイッチの位置についても然りである。調光機が絡んでいる場合は結構な壁面スペースを必要とする。もし調光システムや、セレクタースイッチが導入できれば、

表1 店舗用途施設チェックリスト

分類	✓	要	施設名称
入り口エリア		○	エントランス
			サンプルケース・テイクアウトエリア
		○	アプローチスペース
			風除室・ホール
			レセプションエリア・EVエリア
		○	キャッシャーカウンター
		○	レジバック戸棚
			クローク
		○	ウエイティングコーナー
厨房エリア		○	厨房
		○	配膳(パントリー)室
			オープンカウンター厨房
			ドリンクカウンター
			バックバー
		○	ディッシュアップカウンター
			DW(ダムウエーター)
		従業員トイレ	
客席エリア			カウンター席
		○	一般・メイン客席
		○	カップル席・2人席
		○	グループ宴会席
			テラス・デッキ・バルコニー席
			個室席
			VIP席・特別席・ラウンジ席
			座敷席・小上がり席

分類	✓	要	施設名称
サービスヤードエリア・収納エリア			バー・コーナー席
		○	店長室・事務室・従業員室
		○	男・女更衣室
		○	サービス台
		○	ステーション操作台
		○	男・女トイレ
		○	掃除道具入れ
		○	物入れスペース
			下駄箱スペース
			宴会室建具収納スペース
設備エリア		●	床コンセント・電話端子位置
		●	グリストラップ(GT)/側溝
		○	分電盤設置スペース
		○	避難器具(オリロー、避難梯子)
		●	喫煙・非喫煙区画
		●	電灯スイッチおよび調光器位置
		●	ガスメーター(GM)設置スペース
	●	ダクト消火貯蔵収納ボックス	
ディスプレイエリア			ワインセラー
			サラダバー
			ボトル棚
		○	ディスプレイスペース
			中庭・庭園