

## 1~2人才ペ 動線設計チェックリスト

プロジェクト名 : \_\_\_\_\_

所在地 : \_\_\_\_\_

調査日 : \_\_\_\_\_ 天候 : \_\_\_\_\_

調査メンバー : \_\_\_\_\_

連絡先 : \_\_\_\_\_ 備考 : \_\_\_\_\_

このチェックリストは、20FTコンテナ2台で作る小型カフェ（客席あり・1~2人才ペ）を想定した実務用です。地域や規模により要件が変わるため、最終判断は必ず所管窓口で確認してください。

**A. 客動線（迷わせない、詰まらせない）**

- 入口から注文口までの導線が自然で、迷うポイントがない
- 行列が伸びても客席・トイレ・受け渡し口を塞がない
- 注文口と受け渡し棚（セルフピックアップ）を分離できている
- モバイルオーダー受け取りの導線が、会計待ちと衝突しない
- 退店動線が入口と喧嘩しない（すれ違い幅を確保）
- テイクアウト客が店内に深く入りすぎない設計になっている

**B. スタッフ動線（1人でも回る、2人でもぶつからない）**

- レジ立ち位置から、抽出機器・冷蔵・製氷・受け渡し棚に最短で届く
- 洗い場が動線の最奥かつ邪魔にならず、戻り動線が短い
- 仕込み台とストックが近く、ピーク時に補充が破綻しない
- 2人才ペ時の交差点（ぶつかる場所）を図面上で潰せている
- ゴミ分別と回収導線が、客動線から隠れている/短い
- 開店準備と閉店清掃の動線がシンプル（掃除道具の置き場がある）

**C. 厨房ゾーニング（機器より順番が大事）**

- 注文 抽出 仕上げ 受け渡しが一筆書きになる配置
- 冷蔵・冷凍の扉前に立てる余白があり、同時作業が可能
- ドリンクと軽食の作業が干渉しない（同じ台を奪い合わない）
- 純水と排気の計画があり、夏の厨房熱に負けない前提がある
- グリストラップ・シンク周りのメンテスペースが確保できる
- バックヤードに段ボール・消耗品が溢れない容量がある

**D. 客席計画（回転席と滞在席を混ぜる）**

- 店内席の基本レンジ（12-20席程度）を想定し、過剰に詰めていない
- 窓際カウンター等の滞在席と、2人席などの回転席を混在させている

## 1~2人才ペ 動線設計チェックリスト

## D. 客席計画（回転席と滞在席を混ぜる）（続き）

- 椅子を引くスペースと通路幅が確保され、配膳・清掃がしやすい
- 電源席や荷物置きなど、滞在の快適性が局所的に用意されている
- 外部席（屋根下デッキ等）を設ける場合、雨天動線と清掃導線が成立する

## E. ピーク時シナリオ（この3分で店は決まる）

- ピーク10分を想定し、同時注文数・同時受け渡し数を仮置きした
- 行列が伸びたときのオペ（注文列の整理、受け渡し棚の運用）を決めた
- 受け渡し棚に置ける面積と、呼び出し方法（番号/名前）を決めた
- トラブル時（機器停止、在庫切れ、清掃）に逃げ道がある

追加メモ（現場で気づいたこと、写真番号、ToDo）