

コンテナカフェ開業チェックリスト

20FT 1台/1-2人オペ向け（テイクアウト-小型店内席） v1.3 2026-01

使い方：チェックを埋めるほど、計画がブレなくなる。保健所と消防は自治体ごとに運用差があるので、必ず事前相談で確定する

1. 企画・メニュー

- コンセプト（誰に/何を/いくらで/どれくらいの回転で）を1枚で説明できる
- メニューを3階層に整理（主力/季節/サブ）し、仕込み量と廃棄ロスを想定した
- 1人オペ時のピーク想定（注文-会計-提供の最長時間）を試算した
- テイクアウト比率と、店内席の滞在時間を仮置きした
- 提供方法（窓口/店内/番号呼び出し）と、行列のさばき方を決めた

2. 立地・動線

- 前面道路の歩行導線と車の停車位置（短時間駐車）を想定した
- テイクアウト窓の位置と行列の溜まり方を図にした（近隣クレーム対策）
- 搬入動線（食材/ゴミ/ガスボンベ等）を客導線と分けた
- 屋外の雨よけ、夜間照明、防犯（見える化）を設計に反映した
- バックヤード（保管/洗い/ゴミ）の位置が、客席より優先されている

3. 法規・許認可（要点）

- 用途地域・建ぺい率/容積率・高さ制限・景観条例等を確認した
- 建築物扱いか、別スキーム（仮設/車両等）かを最初に整理した
- 消防（消火器、避難、内装制限、火気使用）の事前相談を入れた
- 電気容量・ガス/給排水の引き込み可否を現地で確認した
- 屋外サイン、テラス、デッキが「建築/占用/景観」に影響しないか確認した

メモ（役所相談で確定した条件）

コンテナカフェ開業チェックリスト

20FT 1台/1-2人オペ向け（テイクアウト-小型店内席） v1.3 2026-01

4. 保健所（衛生）チェック

- 手洗い設備の位置・数・使いやすさ（作業中に最短で到達）を確保した
- シンクの用途分け（洗浄/すすぎ/消毒等の考え方）を相談前に整理した
- 床・壁・天井の仕上げが「清掃しやすい」仕様になっている
- 冷蔵冷凍・乾物・洗剤の保管場所が、食材と交差しない
- 換気計画（蒸気/臭気/熱）と、結露対策（断熱/防露）を織り込んだ
- 排水計画（詰まり・逆流・臭気）と、油脂が出る場合の処理方法を確認した
- 害虫・ネズミ対策（隙間/網戸/配管貫通部/床下）を図面で潰した

5. 設備・インフラ

- 必要電力（エスプレッソ/グラインダー/製氷機/冷凍庫/エアコン等）を合算した
- 給水（上水/井戸）・排水（下水/浄化槽）の接続点を現地で確認した
- ガス/火気を使う場合、ポンベ置場と換気・火災対策を設計に反映した
- 給湯（温度/容量）と、手洗い・洗浄の同時使用を想定した
- ゴミの一時保管場所（臭い、動物、回収日）を決めた

6. コンテナ特有の落とし穴

- 開口を増やすほど構造補強が必要になる前提で、窓/扉の位置を決めた
- 断熱・気密・熱橋対策を、厨房の熱負荷込みで設計した
- 防錆（下地-塗装-シール）と、海風/凍結など立地条件に合わせた仕様にした
- 搬入・据付の条件（進入路、クレーン、地耐力、レベル）を事前に確認した
- 雨仕舞と水切り（小さな隙間からの浸水）をディテールで潰した

メモ（設備・インフラの確定事項）

コンテナカフェ開業チェックリスト

20FT 1台/1-2人オペ向け（テイクアウト-小型店内席） v1.3 2026-01

7. 見積・工事・工程

- 見積の内訳を分けた（躯体/内装/設備/外構/搬入据付/申請・設計）
- 廉房機器のサイズと搬入経路（扉幅）を先に確定した
- 工期のクリティカル（設備引込/検査/納期）を把握した
- 予算の逃げ道（中古機器/段階施工/セルフ施工）を決めた
- 契約条件（保証、瑕疵、メンテ範囲、支払い条件）を読み込んだ
- 工事中の近隣配慮（騒音/養生/搬入時間）を段取りに含めた

8. オープン前・運用

- HACCPの考え方で「衛生管理の流れ」を作った（記録の方法まで）
- ピーク時のオペを試走した（仮メニューで5回回して詰まる箇所を潰した）
- レジ/キャッシュレス/注文導線を決めた（待ち時間のストレスを減らす）
- SNS用の写真導線（映える場所・ライト・背景）を設計に含めた
- 原価と廃棄ロスを毎週見える化する仕組みを決めた
- 開業後の改善リスト（1週間/1か月/3か月）を最初から用意した

メモ（見積・工程・運用の確定事項）

次の一手（この順で勝てる）

- 1) このチェック + 平面ラフ（手描きでOK）を用意
- 2) 保健所/消防へ事前相談し「必要条件」を確定
- 3) 条件確定後に、図面と見積と工程を一気に詰める
- 4) オープン後は改善リストで育てる（小さな店は伸びしろが大きい）