

## 9 カフェテリア/グリル & デリ

### 9-1) 企画概要

この図 2-72、73 の平面図は、グリル料理とヨーロッパ風のデリ惣菜などをセルフサービスで楽しんでもらう店である。この店のキッチンスタイルは、カフェテリアスタイルを利用し、セルフサービスで料理選定、ピックアップ、レジ精算に至るまでレーンラインに沿って盆トレーを選び、自由に好みの席で料理やドリンク類を楽しんでもらうカフェテリアである。

またこの店の企画としては、料理の軸をハワイアンテイストにおき、メイン料理(肉・魚類)、サラダバー、デザートに至るまで、華やかで美味しい料理を楽しめるコーナー配置やデモンストレーション演出を訴求している。

さらに、特に肉や魚料理の調理機器をレーンラインに配置するより、料理を美味しく提供できるスタイルであるとともにシズル感や期待感を全面的に打ち出した計画になっていることも

カフェテリアスタイルならではの訴求方法である。

一般的にカフェテリアの場合には、その場で素材を焼くという工程を演出としてレーンラインに計画することは少なく、あらかじめ焼き上げた料理を保温し提供することが常である。この計画では注文された料理を、その場で料理の最終焼成を見せて提供する。この演出は新しいカフェテリアのスタイルの一つである。

しかしこのようなオペレーションを計画する場合は、繁忙時に合わせて事前に料理の保温をしておくことであり、最終調理のみをその場で行うオペレーションでなければ繁忙時に料理遅延や煩雑になるため、効率的にオペレーションができる配慮をしておかなければならない。

また繁忙時の対応として、レジはドリンクラインの最後と向かい側のレジの二つに分散していることや、ディナー帯にはアルコール類の注文のみテーブルサービスのオペレーションにするなどゲストのニーズに合わせて配慮していることを十分に理解しておかなければならない。

### 9-2) 基本コンセプト

- ・立地 / アウトレットモール商業施設ビル 3F
- ・賃借料 / 坪 10,000 円 / 2,140,800 円 / 月
- ・客層 / 主婦層、サラリーマン、ヤングアダルト、ペア、ファミリー層
- ・客単価 / 昼 1360 円 カフェタイム 800 円  
夜 1800 円 (アルコール含む)
- ・客席数 / 260 席
- ・回転率 / 昼 0.8 ・カフェタイム 1 回転・  
夜 0.2 回転
- ・1 日売上予測 / 670,000 円
- ・月売上 / 20,100,000 円
- ・営業時間 / 11:00 ~ 23:00
- ・原価率 / 40%
- ・人件費率 / 28%
- ・メニューコンセプト / ヨーロッパテイストアレンジの肉、魚料理を軸に、デザート、ドリンクに至るまで統一した料理
- ・内装コンセプト / シーサイドカフェテリアを彷彿させる木調、スカイブルー色、蒲風なグリーンや小物などで空間イメージを訴求

イメージパース 図 2-74

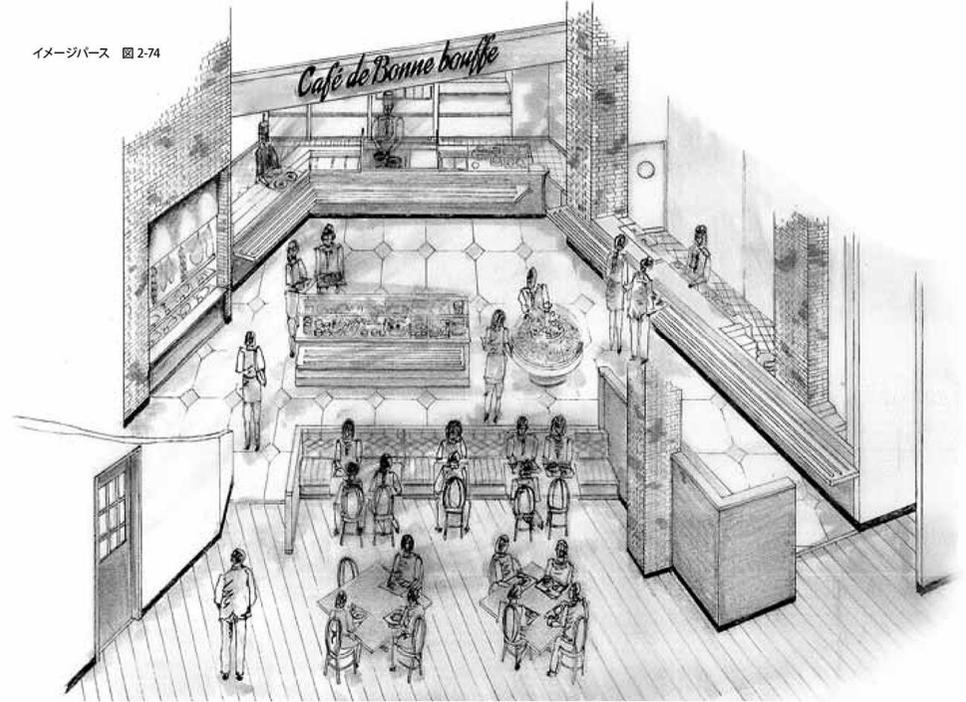


図 2-72

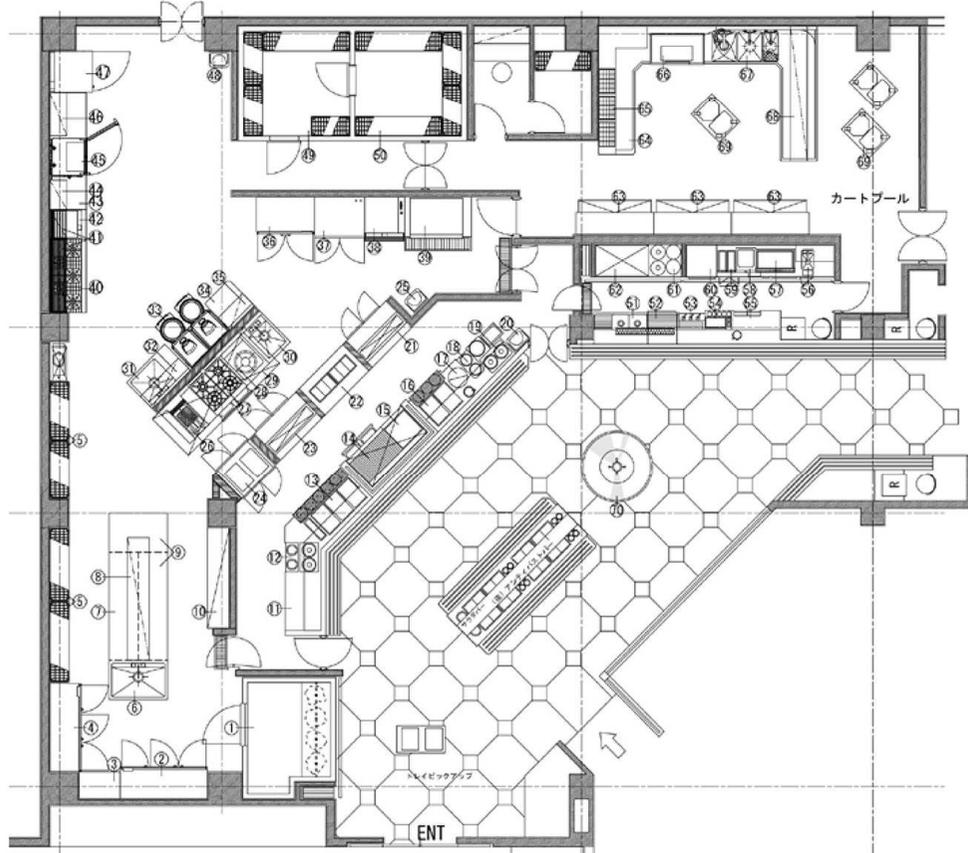
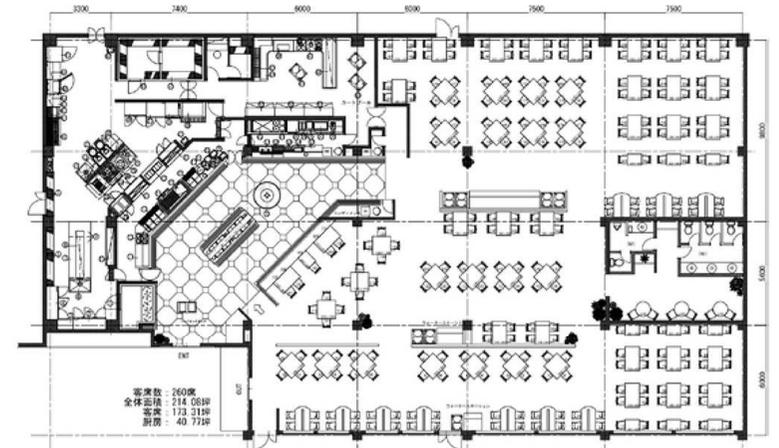


図 2-73



- 図 2-72 厨房機器リスト
- 1 肉熟成庫
  - 2 冷蔵庫
  - 3 ワークテーブル
  - 4 冷蔵庫
  - 5 シェルフ
  - 6 一槽シンク
  - 7 ワークテーブル
  - 8 オーバーシェルフ
  - 9 ワークテーブル
  - 10 シェルフ
  - 11 ディスプレーテーブル
  - 12 スープウォーマー
  - 13 ウォーマーキャビネット
  - 14 プロイラー

- 15 グリドル
- 16 ウォーマーキャビネット
- 17 ライスジャー
- 18 プレートディスベンサー
- 19 ウォーマーユニット
- 20 手洗器
- 21 ディッシュアップテーブル
- 22 アクセサリーテーブル
- 23 ディッシュアップテーブル
- 24 パススルーウォーマー
- 25 手洗器
- 26 フライヤー
- 27 ガスレンジ
- 28 中華レンジ
- 29 オートウォッシュベンチレーター
- 30 一槽シンク
- 31 一槽シンク付きワークテーブル
- 32 オーバーシェルフ
- 33 ライスロボ
- 34 ワークテーブル
- 35 オーバーシェルフ
- 36 冷凍庫
- 37 蒸し器
- 38 ベーカーオープン
- 39 製氷機
- 40 ガスレンジ
- 41 ハイバレル
- 42 グリドル
- 43 ワークテーブル
- 44 オーバーシェルフ

- 45 スチームコンベクションオープン
- 46 オーバーシェルフ
- 47 プラストチラー
- 48 手洗器
- 49 プレハブ冷凍庫
- 50 プレハブ冷凍庫
- 51 バーシユユニット
- 52 グラスウォッシャー
- 53 ビールサーバーユニット
- 54 アイスビン & コーラディスベンサー
- 55 キャビネットテーブル
- 56 コーヒーサービスユニット
- 57 コーヒーマシン
- 58 アイスコーヒーディスベンサー
- 59 ジュースディスベンサー
- 60 冷蔵庫
- 61 ボンベドストレージ
- 62 製氷機
- 63 キャビネット
- 64 クリーンテーブル
- 65 ラックシェルフ
- 66 食器洗浄機
- 67 ソイルドテーブル
- 68 オーバーシェルフ
- 69 バスカー
- 70 冷蔵ショーケース