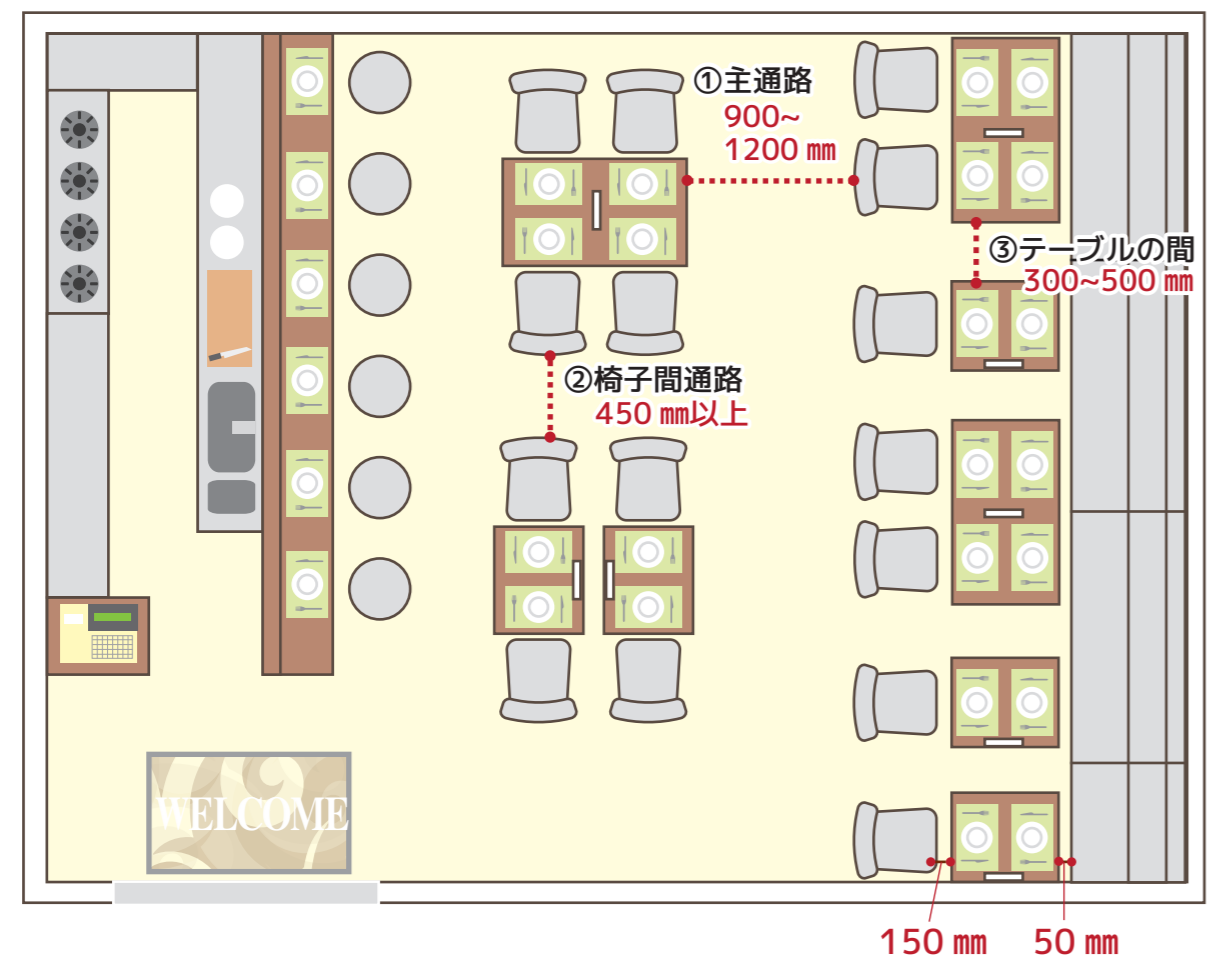


レイアウトの基本

イスとテーブルの適切な配置間隔を押さえ、居心地の良い空間を作りましょう。

Q 通路の幅はどれくらい必要?

- A
- ①主通路=900 ~ 1,200 mm
 - ②椅子間通路=450 mm以上
 - ③隣テーブルとの間隔=300~500 mm

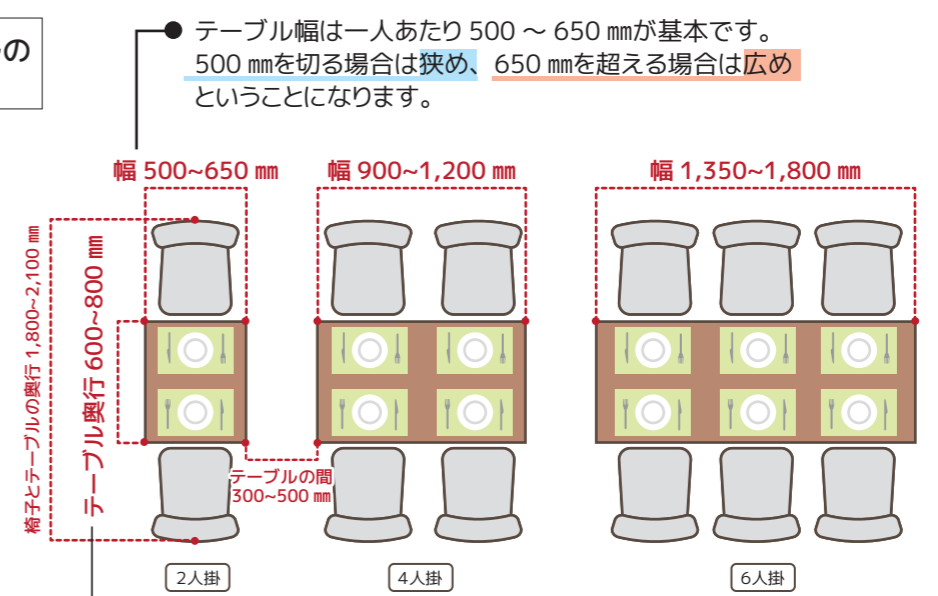


図は一般的な通路幅・間隔を記載していますがお店のかたちや大きさによって様々です。椅子の間が狭すぎるとお客様に窮屈な印象を与えたり、効率（ロス）に影響を及ぼすこともあります。逆に、広すぎると席数が確保できず回転率が悪くなってしまいます。バランスを考えて客席をレイアウトしましょう。

Q テーブルサイズの選び方は?

- A
- テーブル幅は一人あたり 500 ~ 650 mm、
 - テーブル奥行は 600 ~ 800 mmの間が基本です。
 - これをもとに、席数と配置を考えて選びましょう。

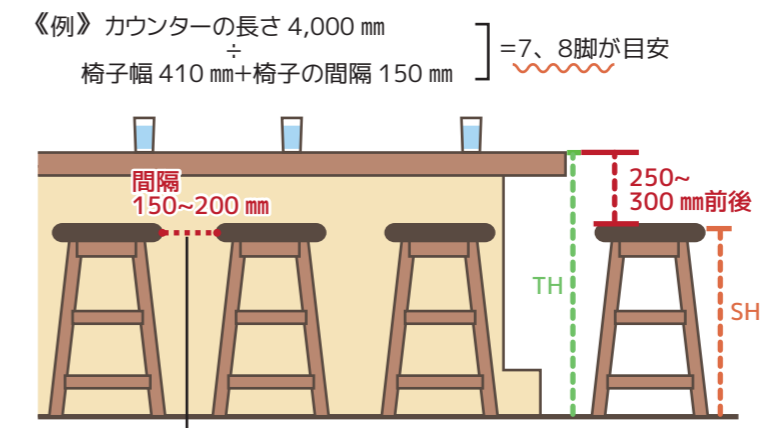
角テーブルのレイアウト



● テーブルの奥行きは業種により異なりますが、600 ~ 800 mmの間が一般的で、その中間の 700 ~ 750 mmが飲食店では多い寸法です。注文数が多い居酒屋や、皿が大きめの中華やイタリアンのお店は極力奥行きを広くとることをお勧めします。

Q カウンターの座席数は?

- A 必要なカウンター椅子の数 = $\text{カウンターの長さ} \div 500 \sim 600 \text{ mm}$
(椅子の幅によります)



● カウンター椅子の間隔は 150~200 mmが一般的です。

◎椅子の座面の高さ (SH) も大切です。

カウンターテーブルの高さ (TH) により、椅子の SH を調整しましょう。TH と SH の間が 250~300 mm前後になる高さがちょうどよい高さです。

- 《例》 TH 900 mm → SH600 mmぐらい
TH1000 mm → SH700 mmぐらい
※ TH800 mm以上の際は、椅子にステップが必要です。

