

第 41 回

すぐに使える飲食店の開業・開店のノウハウ！！

コンセプト-05 デザインコンセプトを作ろう。

デザインコンセプトとは、お店の内装や厨房に関するコンセプトを言います。

デザインコンセプトを立案するためには

- 1) コンセプトに即して、デザインのテーマを作り出す
- 2) どのようなデザインのお店にしたいかを検討する(なるべく具体的にするため雑誌にあるお店の写真などを集めて、イメージを建築デザイナーに伝えられるようにする)
- 3) キッチンオープンかクローズかを定める
- 4) お店に必要な設備を買い出す(例、ロースターなど)
- 5) ライトコントロール(照明の明暗をコントロールするかを定める)
- 6) サービス(オペレーション)に伴う設備など
- 7) 外装についての具体化

以上のようにお店の核になる内装や外装部分のポイントを明確化します。

前回のコンセプト-04 での基本コンセプトをもとにデザインコンセプトを作ってみましたので参考にしてください。

(例) 基本コンセプトとキーワード

《キーワード》

- IT 活用＝デジタル化した販売促進の活用
- 上昇傾向、リッチ、モチベーション、本物、素材、健康、安全性
＝素材がはっきりしていて、本物志向で、健康にも良い料理、ちょっと高くてもおいしいものを食べたいという欲求のある人への商品開発
- 創作＝固定観念にとらわれない、商品、サービスの開発
- プライベート＝個室化された内装でプライベートを重視
- 安全性＝食材への安心感と保険的な要因をプラス
- ゲスト参加型＝焼き肉、鍋などの業態
- 車＝入りやすく止めやすい駐車場、客席数にあった駐車スペースの確保
- 視認性＝ビルそのものを広告塔に
- サラリーマン、OL、ファミリー、接待、企業部会や宴会

●曜日によるターゲット想定と価格設定

《基本コンセプト》

視認性の高い建物で、存在感をアピールし車利用客を吸引でき、接待客やファミリーにも対応できるようにプライベート空間(=個室)を用意するとともに、宴会にも対応できるレイアウトを持ち、素材と本物感を意識したちょっと贅沢な和牛焼肉と、保険的な要素をもつ料理の2本柱を持った新しいタイプの焼き肉ダイニングレストランを作る。

【デザインコンセプト】

●テーマ:『個』『宴』『素』『健』を意識したお店作り

個=プライベートを意識した個室=ファミリー&接待

宴=宴会に対応した店作り

素=素材を意識した内装材や家具の使用

健=健康を意識したハウスダストレスの内装材、そして、自然の木や緑を意識

- 視認性の高い外観で顧客を引きつける。アップライト照明とトタンを使い、外装にはあまりお金をかけずに最大限の効果を生む。
- 車を利用する人にサインが目立つように、ドライバーの目線で看板設置の場所、大きさを設定する。
- 2~4名に対応した個室でプライベートスペースを演出。なおかつ、入口は格子にしてお客様からは通路が見えず、ホールスタッフからはテーブル状況が見えるように工夫する。
- 宴会を考えて、可動式の掘りごたつ席を用意し、宴会のない場合は4名テーブルとして稼動し、核テーブルの間仕切りとして、質感のある麻布で仕切る。
- 間接照明と照明コントロールでお店の雰囲気のリッチに演出。
- キッチンオープンキッチンにして、スタッフの動きを見せて、クッキングパフォーマンスを見せる。
- ドリンクはミニカウンターで作っているところを見せて、活気を演出する。
- フックやケースで顧客の荷物やコートを収納できるように工夫する。
- テーブルはお客様が手で触る部分であるため、木の凹凸の質感を意識した素材を選ぶ。
- 焼肉コンロは炭を使用するため、炭起こし場所を設置し、テーブルは、煙突型ロースターを使用。ジャイアントカウンターは、2名客に対応でき厨房で使用調理フードを使って換気する。また、空調バランスをしっかりと考えた設計と室内温度を安定に保つ風除室を設置する。

といったように具体的にデザインコンセプトを決定します。

次回は、コンセプト-06 オペレーションコンセプトです。お楽しみに