

03-04 店舗リノベーション会議: 電気工事、キッチン改装、設備配置

日時: 2025-03-04 09:02:09

場所: [場所を入れてください]

参加者: [Speaker 1] [すえたけ] [たこやき] [Speaker 4]

Overview

この文書は、店舗リノベーションに関する3つの打ち合わせの要約です。電気工事、キッチンリノベーション、および現場確認と改装計画について詳細な討議が行われています。主な焦点は、電気配線、設備配置、ガスと排水システム、および新しいレイアウトの計画です。

現在の配線状況

- 登録版の配線が外されている
 - 以前の店舗が使用していた配線を外した可能性がある
- エアコンのブレーカー
 - 2階のエアコン用
 - カウンター付近に設置されている
- 消防訓練用の分電盤
 - 小さな分電盤がある
 - マートの上、窓の上に設置
- 壁のコンセント
 - 黒い三つ、四つの差し込み口がある
 - 前の寿司屋が使用していた可能性がある

新しい店舗の電気工事について

1. 厨房の動力コンセント使用

- 現状:

- 70アンペアのブレーカーがある
- エアコンと動力コンセントを同時に使用すると容量不足の可能性

- 対応案:

- a. 動力コンセントを使用する場合

- 外した線を接続し、ブレーカーはそのまま使用

- b. 動力コンセントを使用しない場合

- 登録版の線を接続し、ブレーカーは70アンペアのまま

2. エアコンの配線

- エアコン用の配線は既に接続されている

- 75アンペアの大型ブレーカーに接続

- 注意点:

- 動力コンセントの線を外すとエアコンが使用できなくなる可能性がある

電気設備と配管

1. 既存の電気設備

- 5箇所の電気設備が存在
- 使用する場合は配管の再設置が必要
- 使用しない場合はそのまま残す

2. 電力使用量の検討

- 運営方針によってエアコンは最低2台必要
- 具体的な電力使用量の見積もりが必要

3. 配管工事

- 新しいピンを設置する必要がある
- 現地の状況を確認する予定

レイアウトと設備配置

1. キッチンエリア

- 壁の一部を取り除き、一つの大きな空間を作る
- 食器洗い場、食洗機、シンクを設置
- コールドテーブル、冷蔵庫を配置
- ドリンク作成エリアを設ける
- 製氷機は現在の位置を維持

2. 寸法と空間利用

- 全体の幅は約1700mm
- 一部の壁は取り除くが、補修が面倒な壁は残す

3. グリーストラップの設置

- 床が上がっている部分に埋め込み式で設置予定
- できるだけ大きいサイズのものを検討中

ガス設備

1. 現在のガス配管

- 外部から建物内に引き込まれている
- 現在の配管の清掃を予定（東京ガスに依頼）

2. 新規ガス設備

- 焼肉用のガスコンロを設置予定（7~8台）
- 既存配管の延長で対応可能か確認中
- 出力不足の場合、太い配管からの引き直しが必要

3. その他のガス機器

- 前の店舗から2台ほど持ち込む予定

排水設備

- 排水の購買取れるかどうかが優先事項
- 床レベルの調整より排水設備の確保が重要

作業動線

- 従業員の動線を考慮したレイアウト
- 提供物の受け取りと配膳の流れを想定

現場の状況確認

- 排水と配管
 - 土地の下に配管が通っている
 - 勾配が微妙な場合は別のルートを検討
 - 海水の配管があり、複数の場所に接続している可能性
 - 合流地点の特定が必要
- 構造の確認
 - 壁や床の一部を壊して内部構造を確認する必要性
 - カウンターアンダの構造確認

改装計画

- カウンターの撤去
 - カウンターは完全に撤去予定
 - 再利用は困難
- 新しいスペースの利用方法
 - ランチスペースとしての活用
 - 一人用席の設置
 - フレキシブルな使用を想定
 - テーブル配置の検討
- 設備の変更

◦ 流しの移動

◦ バレの設置

アクションアイテム

[] 井川さんと店長に厨房の動力コンセント使用の有無を確認する

[] 確認結果に基づいて、適切な配線作業を行う

[] 必要に応じて、ブレーカーの容量を調整する

[] 電力使用量の具体的な見積もりを行う

[] 現地の配管状況を確認する

[] グリーストラップの具体的なサイズと設置方法を決定する

[] ガス配管の延長可能性と必要な工事を確認する

[] 排水設備の詳細な計画を立てる

[] 壁や床の一部を壊して内部構造を確認する

[] カウンターの撤去作業を進める

[] 新しいランチスペースのレイアウトを具体的に計画する

[] 流しの移動とバレの設置計画を詳細化する

AI提案

AIは以下の会議で結論が出なかった、または明確なアクションアイテムが不足している問題を特定しました。ご注意ください：

1. 厨房の電気工事と電力使用量：Mr. Ikawaと店長に厨房機器用の電源コンセントの使用有無を確認し、それに基づいて適切な配線を決定する必要があります。また、少なくとも2台のエアコンを考慮に入れた具体的な電力使用量の見積もりと、遮断器容量の調整の必要性を評価する必要があります。
2. ガスと配管の問題：既存のガス配管の延長で7-8台のバーベキュー用ガスグリルをサポートできるか確認し、新しい大口径のガス配管の設置の必要性を確認する必要があります。また、現場での現在の配管状況を確認し、海水パイプの合流点を特定する必要があります。
3. 厨房のレイアウトと改装：皿洗い場、シンク、冷蔵テーブル、冷蔵庫、ドリンク準備エリアを含む厨房エリアのレイアウトを確定し、グリーストラップのサ

イズと設置方法を決定する必要があります。新しいレイアウトでの従業員の作業フローと配膳プロセスを計画する必要があります。

4. 構造評価と修正：壁や床に開口部を作成して内部構造を検査し、カウンターアンダーラックの構造を確認する必要があります。既存のカウンターの完全な撤去を計画する必要があります。
5. 排水システム：床レベルの調整よりも適切な排水を確保することを優先し、現在の排水勾配が不十分な場合は代替ルートを検討する必要があります。