

コロナ禍における理想の飲食店

仙台第三高等学校 D9班

〈背景〉

新型コロナウイルスの感染拡大による緊急事態宣言で飲食店では休業や時短営業を余儀なくされていた。客足も遠のき売上も減少。宣言は解除されたものの流行が収まらないため、外食に対する不安は拭えず客足が戻らない。

〈研究内容・目的〉

飲食店に対する不安・要望の調査
↓
不安・要望を解消する対策の提案
↓
安心して外食ができる状態を作り
客足を回復させる

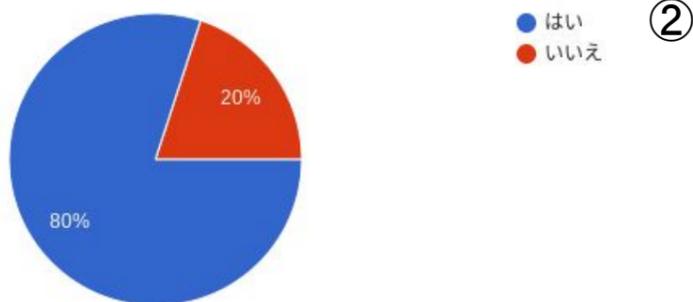
〈考察〉

・外食に関するアンケート

①店を選ぶ際にコロナ対策は判断基準にありましたか。



②外食をしなかった理由はコロナウイルスの流行と関係がありますか。

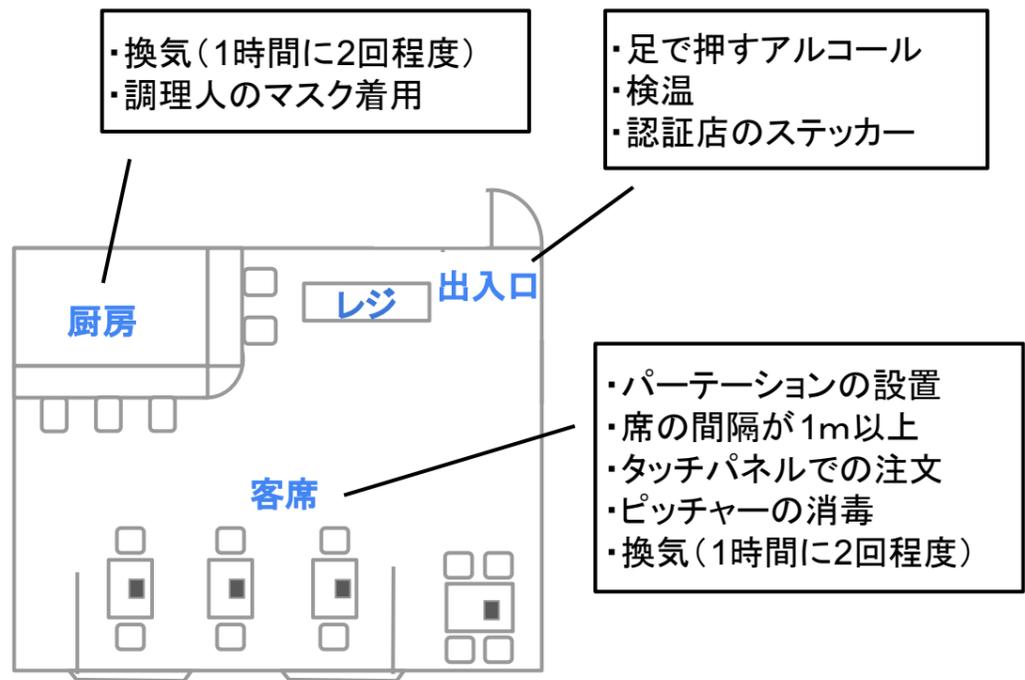


→①半年以内に外食をした人の約半数が「コロナ対策の有無で店を選んでいる」と回答
②外食をしなかった人の8割はコロナウイルスの流行が原因



私たちが求めるコロナ対策を実施している(=理想の)飲食店であれば「行きたい」と思えると考えた

理想の飲食店のモデル

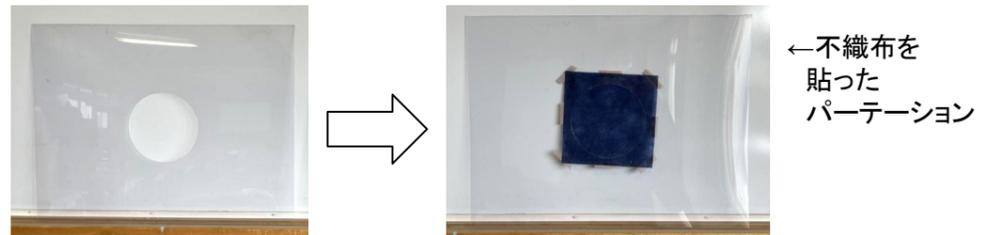


〈課題〉

- ①パーテーションによって相手の声が聞こえにくくなる
- ②冬に換気すると室温が下がる

〈対策〉

①パーテーションに穴を開け、素材を貼る



	穴なし	ポリ袋	ラップ	障子	不織布
音量 (dB)	53.5	59.0	57.3	50.3	58.0

②二段階換気によって室温の変化を小さくする*

	通常の換気	二段階換気
換気前の室温	15.8℃	14.5℃
換気後の室温	14.9℃	14.3℃

〈まとめ〉

アンケートの結果から安心できる感染対策や、それらが抱える課題を解決して、理想の飲食店をつくることのできたと思う。

参考文献: * 厚生労働省 <https://www.mhlw.go.jp/content/000698868.pdf>