

毎日通いたくなるカフェテリア

C1240428 大沼千恵美

学外の人にうらやましいと思われるようなカフェテリアを提案する。

①共感

普段カフェテリアを利用する頻度は週1回ほどだったが、カフェテリアを観察するため、2週間ほぼ毎日空きコマと昼休みにカフェテリアを利用した。人が多い時間やどのように利用しているのかを観察した。また、実際に学食を食べてみたりそこで勉強をしてみたりもした。

利用した結果、最も混む時間帯は昼休みで、次に混む時間帯は昼休みを挟む2限目、3限目と5限目の終わりごろが混んでいた。昼休みには多くの人が学食に並び、日替わりメニューを食べていた。お弁当を持ってきたり、売店で買って食べたりする人もいた。学食を利用しない人たちに、「なぜ学食を食べないのか?」と聞いたところ、「量が多い」「メニューに食べたいものがない」と答えていた。確かに、私が注文した学食のメニューのから揚げ定食は女子生徒には量が多く、食べきれないと感じた。また、学外の人が利用していること、席が埋まっていて昼休みに利用することが難しい人がいるということが分かった。

②課題定義

インタビュー・観察・体験の結果から、カフェテリアを利用する人が多く、学食が人気である一方で、量が多くなったり、食べたいメニューが無かったり、そもそも席が空いていなかったりという意見と事実があった。このことから、大食いの人から小食の人まで食べやすい量と、豊富なメニューと食事ができるスペースの確保が必要だと考えた。

③プロトタイプの提案

課題から私は「カフェテリアを拡大して屋台を出し、学食をバイキング形式にすること」を考えた。コンセプトは公益学生・先生方や学外の人も楽しめる、お祭りのように賑やかなカフェテリアである。プロダクトはバイキングを並べるスペース、屋台、大学の庭とそこに机や椅子を設置することを考えた。

屋台は毎日ではなく、春・夏・秋のそれぞれの季節に東北公益文科大学の庭に期間限定で出店し、周辺には机や椅子を設置して食事のスペースを確保する。そうすることでカフェテリアに入りきらなかった人は外で食事をすることができる。メニューは焼きそばやたこ焼きといった主食からチョコバナナやかき氷などのデザートを考えた。屋台をする人はサークルごとに屋台を出したり、友達同士で料理したりすることを考えた。

学食にバイキングを追加することは手間がかかると考え、メニューを事前に掲示し、バイキングに参加するかのアンケートを取ること、毎日ではなくて週に一回の頻度にして、学食のメニューに加えたメニューを並べて食べられる分の量を取ることを考えた。

④期待される効果

学校内に屋台を出店することで学校外の人に興味を持ってもらえることに加えて庭で食事ができることで食事ができるスペースが拡大し、カフェテリアを利用できない生徒も食事ができる。学食をバイキング形式にすることで量が多くて学食が利用できない生徒でも学食を利用しやすくなり、メニューが豊富になることで更に利用したくなるという効果がある。