

A

メンテナンスが行き届いていない場合、そのまま使うのは危険です

東、産業株式会社 常務取締役

河村直人

最近では、早く開業したいということで、必要最低限の開店資金・運転資金を貯める前に店を開く人が目立っています。初期投資を抑えたいということで居抜き物件に注目するのですが、注意したいのは、メンテナンスが行き届いていない場合、そのまま使うのはあらゆる点で危険だということです。

焼肉店の居抜きの場合、「既存のロースターが使えるので助かった」と思う人がいますが、そんな甘いものではありません。居抜き物件として出てきたのは何か問題があったからで、用心深く考える必要があります。

すべてとはいきませんが、ロースターが壊れていたり、直すにしても部品が不足していることがあります。また、事前に排気の流れやダクトの汚れなどもチェックをしましょう。給排気の不備は、後々事故を起こす危険があり

ます。中古のロースターや設備は、専門業者に依頼し、事前にオーバールールしておきましょう。

不動産会社にも設備に問題がないか確認してください。不動産会社からメーカーに問い合わせてもらうのがよいでしょう。

また、居酒屋などの他業種の居抜き物件も注意が必要です。焼肉店は、他業種と違って無煙ロースターや七輪を使用するので、空調設備が特に重要です。既存のエアコンや厨房の給排気口があったとしても、焼肉店は他業種よりも強い空調、特殊な空調を要しますので、見合う機能を備えているのかを確認する必要があります。

安易に居抜き物件に飛びつくと、後になって追加工事が必要になり、かえって初期投資が大きくなる膨らむこととなります。そうならないために、事前調査をきちんとし、慎重に選択しましょう。