開店準備チェックリスト

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項　目 | ✔ | 項　目 | ✔ |
| 業種、業態は設定したか |  | メニューは十分考えたか |  |
| 店舗コンセプトは明確か |  | ①メニューコンセプト |  |
| 参考店舗は十分視察したか |  | ②[想い][ニーズ][店の実力]のバランス |  |
| 開業資金は見積ったか |  | ③価格設定 |  |
| ①物件取得費 |  | ④皿、グラス、什器・備品の選定 |  |
| ②工事費 |  | ⑤取引業者の選定 |  |
| ③仕器・備品費 |  | 設計(内外装、厨房、サイン)は具体化したか |  |
| ④予備費 |  | ①デザインイメージ |  |
| 物件は正しく選んだか |  | ②設計、施工業者選定 |  |
| ①立地調査 |  | ③レイアウト |  |
| ②建物・設備のチェック |  | 営業計画は立てたか |  |
| ③契約条件のチェック |  | ①営業時間・休業日 |  |
| 想定損益計算書は作成したか |  | ②オペレーション |  |
| 損益分岐点売上は算出したか |  | ③各種マニュアル |  |
| 資金の確保は大丈夫か |  | ④帳票類 |  |
| ①自己資金 |  | スケジュール表は作成したか |  |
| ②借入れ |  | ①〜工事着工 |  |
| 事業計画書は作成したか |  | ②工事着工〜店舗引渡し |  |
| ①コンセプトシート |  | ③店舗引渡し〜グランドオープン |  |
| １)ターゲット |  | 印刷物は発注したか |  |
| ２)利用動機 |  | ①メニューブック |  |
| ３)商品 |  | ②ショップカード |  |
| ４)サービス |  | ③名刺 |  |
| ５)店内環境 |  | ④チラシ |  |
| ６)客単価≪消費形態≫ |  | ⑤DM |  |
| ７)立地特性 |  | 販売促進計画は立てたか |  |
| ８)営業形態 |  | ①ターゲット |  |
| ②売上計画 |  | ②スケジュール |  |
| ③投資計画 |  | ③内容 |  |
| ④損益計画 |  | 開店準備は万全か |  |
| ⑤返済計画 |  | ①営業許可の取得 |  |
| 人員計画は立てたか |  | ②防火管理責任者の資格取得 |  |
| ①必要な職種 |  | ③オープニング研修 |  |
| ②必要な従業員数とその内訳(社員・P/A) |  | ④売上金の管理方法 |  |
| ③勤務シフト |  | ⑤清掃道具 |  |
| ④募集・面接・採用 |  | ⑥事務用品 |  |