



さあ開店準備は、きちんと整っていますか？ 『開店準備チェックリスト』で今一度チェックを！

飲食店を開店しようとしている方。また、開店準備を進めているなかで、見落としがないか気になる方。
そんな方々のお役に立てるよう、『開店準備チェックリスト』をご用意しました。

開店準備チェックリスト

項目	C/K	項目	C/K
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][ターゲットのニーズ][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	