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 |  |