

# 開業の手順

## 開業までの 流れ

業種・業態の検討・決定

コンセプトの立案

店舗物件選定

資金計画・資金調達・借入計画

事業計画書の作成

店舗基本設計依頼

設計施工見積作成依頼

厨房機器見積作成依頼

融資申込み

店舗物件の仮押さえ

融資実行

店舗物件本契約

店舗実施設計 見積依頼

設計図書完成

工事契約

工程表作成

内外装工事着工

店名決定・ロゴ作成依頼

管理資料作成 各種マニュアル・教育資料作成 教育日程検討決定

メニュー試作 原価算出 売価決定 食器検討決定 仕入れ業者検討決定

人材募集依頼 面接 採用決定 雇用契約書作成 雇用契約

備品購入

販売促進計画作成 検討決定

工事完了 ダメチェック

保健所・消防署検査

電話開通

店舗引き渡し

開店準備 食材仕入れ

料理仕込み及び料理試作 接客トレーニング

近隣挨拶周り オープニングチラシ配布活動

オープニングレセプション

オープニング