

開業スケジュール表

チェック

一年前	コンセプト設計			
8~10か月前	コンセプト決定			
	物件探し			
	物件仮押さえ			
	工事業者の決定			
	メニュー開発			
	厨房機器検討			
	事業計画書の作成			
	5か月前	資金調達		
4か月前	運営システムの検討	接客・サービスオペレーション決定		
		接客・サービスマニュアル作成		
		店舗管理資料作成	就業規則	
			シフト表	
			宴会台帳	
			各種チェック表	
			発注書 粗コン表など	
3か月前	物件取得			
	工事開始			
	販促計画	ホームページ作成		
		オープンチラシ		
		ポスター・看板		
		サービス券 ショップカード		
2か月前	メニュー詳細決定			
	店舗必要品揃える	食器・グラス類		
		調理用具		
		メニューブック		
		マッチ・ナプキン・楊枝・ストロー		
		箸・箸袋・テーブルマット		
		伝票・領収書		
		ユニフォーム		
		店内装飾品		
		他消耗品		
		助成金申請		
	開業手続き			
	資格の取得			
1か月前	人員採用計画	求人広告・チラシ		
		募集内容		
	レジシステムの決定			
工事終了後	有線取り付け			
	店内動線・レイアウト決定			
	各機材・食器などの配置			
	オペレーション研修			
	食材発注			
	各種仕込み			
	プレオープン			
当日	オープン			