

飲食店開業マニュアル

このマニュアルを全部埋めたとき、あなたはお店のオーナーです。
がんばって素敵なお店をオープンさせましょう!!

step
1

～ 開店決意 ～

計画

- 繁盛店を視察した。
- イメージを考えた。
- 他者の出店までのプロセスを調べた。

店舗

- コンセプトを決めた。
- ぶけなびのマイページからコンセプトシートをダウンロードした。
- 事業計画書を作成した。
 - 収支計画をつくった。
 - 資金計画書を作成した。
 - 人員計画をつくった。
- 融資を検討した。

コンセプトシートとは、根拠となるものを、まとめたシート。なぜそれに至ったか、あるいは何をイメージしたのか、参考にした資料やデータ、検討した素材などを記入する。

事業計画とは、「開業の目的」「業種業態」「採算性」「開業の動機」の4つが必須、「店舗コンセプト」「集客方法」「収支シミュレーション」など。

売上、投資、損益、返済、資金調達などの資金計画書を作成する。

step
2

～ 物件取得までにやること ～

物件探し

- 出店候補エリアをいくつか決めた。
- 物件の希望条件を決めた。(賃料・坪数・階数など)
- エリアの客層を把握した。
- 物件の相場観を把握した。
- 物件情報の収集を開始した。
- 現地調査をする候補物件を選定した。
- 候補物件の周囲を現地視察した。
- 内外装の雰囲気・イメージを検討した。
- 内見する物件をいくつか決定した。

物件取得

- 資金を調達した。(※融資を必要とする場合のみ)
 - 銀行・公庫に借入の相談に行った。
- 内見した。
- 保証人の目処をたてた。
- 物件への申し込みを行った。
- 銀行・公的融資に必要な書類を作成・準備した。
- 賃貸借契約書の内容を確認した。
- 賃貸借契約を結んだ。

内装

- 設計施工会社を探し始めた。

商品計画

- メニューのコンセプトを決めた。
- メイン商品を決めた。
- ビールメーカー、酒酣会社を設定した。

人員計画

- 採用媒体情報・資料を収集した。
- 制服を考えた。
 - カタログを取り寄せた。
 - 制服業者を決めた。

営業計画

- POSレジ、係数管理ASP等のカタログを取り寄せた。

- スタッフ募集(1回目)を開始した。
 - スタッフ募集方法の検討を始めた。(採用媒体情報・資料の収集)
 - 面接資料を作成した。
 - 募集媒体を決めた。
- 制服を発注した。
 - サンプルを取り寄せた。
 - 見積を依頼した。

step
3

～ 開店2ヶ月前までにやること ～

内装・外装

- 必要な厨房機器の選定をした。
- 厨房の設計を行った。
 - 厨房機器等のメーカーを決定した。
 - 厨房レイアウトを検討した。
- フロアの設計を行った。
 - フロアレイアウトを検討した。
- 依頼する設計施工会社を決定した。
 - 設計施工会社から見積を取った。
 - 設計・施工に関する契約書の内容を確認した。
- 設計施工会社と契約を結んだ。
 - 工程表を確認した。
 - 工程表とは、工事の流れや竣工の日付が明記されたスケジュール表。
 - 工事保証内容を確認した。
 - 瑕疵担保保証や工事中、工事後の保証内容を確認する。
 - 工事延長保証を確認した。
 - 工事後の保証期間が延長できるのか、延長した時の金額はいくらなのかを確認する。
- 看板業者を決定した。
 - 看板の形状を決めた。
 - 看板のデザインを決めた。
 - 看板業者から見積を取った。
- 近隣に対し、工事に関する挨拶をした。
- 店舗クリーニング業者を決めた。

商品計画

- 食材カタログを取り寄せた。
- 食器カタログを取り寄せた。
- その他器材カタログを取り寄せた。
- 取引業者を探し始めた。
- メインメニューを確定した。
- サブメニュー(アルコール、おつまみ、サラダ、デザートなど)を決めた。
- 基本メニュープランを決めた。
- レシピブックを作成した。
 - コンセプトを決定した。
 - 形状を決定した。
 - 料理の数を決定した。
 - 基本レイアウトを決定した。
 - ラフを作成した。
- 食材の取引業者を決定した。
 - 自店に必要な食材および調味料をピックアップした。
 - 必要な食材業者をいくつか選定した。
 - サンプル材料を取り寄せた。
- 取引する食材を決定した。
- 各商品を試し、見直しと改善を行った。
- 各商品の原価を算出し、売価を決定した。
- 各商品の提供時間を確認した。
- 備品・消耗品の取引業者を決定した。
 - 自店に必要な備品類・消耗品類をピックアップした。
 - 必要な備品業者をいくつか選定した。
 - サンプルを取り寄せた。
- 取引する備品・消耗品を決定した。
- 食材の取引業者と打ち合わせをした。
 - 各取引業者と納品単価やクオリティについて確認した。
 - 各取引業者と発注→納品のサイクル(発注日・納品日など)を決定した。
 - 各取引業者と納品方法(場所・時間など)を決定した。
 - 各取引業者との間の請求と支払いの方法を決定した。
- 備品・消耗品の取引業者と打ち合わせをした。
 - 各取引業者と納品単価やクオリティについて確認した。
 - 各取引業者と発注→納品のサイクル(発注日・納品日など)を決定した。
 - 各取引業者と納品方法(場所・時間など)を決定した。
 - 各取引業者との間の請求と支払いの方法を決定した。

人員計画

- 店舗運営に必要なスタッフ数・シフトを検討した。
- 募集条件・採用基準を検討した。
- 雇用契約書を作成した。

販促・プロモーション活動

- 店名を決めた。
- ロゴを制作した。
 - 見積を依頼した。
 - コンセプトを決定した。
 - 納期の確認をした。
 - デザインを決定した。
 - 文字校正・色校正を行った。
- 商品写真を撮影した。
 - 販促手段を決定した。
 - 販促手段をいくつか候補に挙げた。
 - 資料を取り寄せた。
- ホームページ制作の検討をした。
 - 見積を依頼した。
 - 納期の確認をした。
- ホームページの制作を依頼した。
 - コンセプトを決定した。
 - 基本レイアウト・デザインを決定した。
 - 掲載文章を決定した。
 - 校正を行った。

チラシ・DM・アンケート・ポイントカード・名刺・ショップカード・リーフレット・看板・グルメサイト・WEB広告・雑誌、新聞掲載など

営業計画

- マニュアル等を作成した。
- 管理帳簿等の帳票作成 or POSレジ & 係数管理ASPシステム導入をした。
- 店内の表示物等の作成をした。
- 印鑑の作成を依頼した。
 - 見積を依頼した。
 - 基本レイアウト・デザインを決定した。
- 名刺の作成を依頼した。
 - コンセプトを決定した。
 - ラフを作成した。
 - 見積を依頼した。
 - 掲載内容を決定した。
 - 基本レイアウト・デザインを決定した。
 - ラフを作成した。
 - 文字校正・色校正を行った。
- 名札の作成を依頼した。
 - コンセプトを決定した。
 - 見積を依頼した。
 - 掲載内容を決定した。
 - 基本レイアウト・デザインを決定した。
 - ラフを作成した。
 - 文字校正・色校正を行った。
- クレタリネスツール・タイムレコーダー・事務用品・その他必要備品の購入をした。

クレタリネスツールとは、清潔感を保つ道具。クレタリネスとは清掃・衛生管理・清潔のこと。



https://bukenavi.jp/kansai TEL.06-7713-6791
Produced by **adval** 株式会社あどばる ぶけなび事業グループ

step
5

～ 開店前1ヶ月～10日前までにやること ～

商品計画

- メニューブックが納品された。
- 食材が納品された。
- 備品・消耗品が納品された。

販促・プロモーション活動

- プレスリリースを配信した。
- 販促・プロモーションツールが納品された。
- 開店のプロモーションを行った。

人員計画

- オープニングスタッフのトレーニングを行った。
- ロールプレイングを行った。

営業計画・運営

- 近隣住宅・会社へ挨拶した。
- オープニングレセプションを開催した。
- 料理、価格、サービス、空間演出など、最終的な見直しをした。

step
4

～ 開店前2ヶ月～1ヶ月前までにやること ～

外装

- 看板を看板業者へ発注した。
- 内装工事引き渡しのチェックをした。

商品計画

- メニューブックを発注した。
 - コンセプトを決定した。
 - 形状を決定した。
 - 見積を依頼した。
 - 掲載文章を決定した。
 - 基本レイアウト・デザインを決定した。
 - ラフを作成した。
 - 文字校正・色校正を行った。
- 食材取引業者の取引条件管理表を作成した。
- 備品・消耗品取引業者毎の取引条件管理表を作成した。
- 食材を初回発注した。
 - 必要食材の見積を依頼した。
 - 必要食材の検討を行った。
- 備品・消耗品を初回発注した。
 - 備品・消耗品の見積を依頼した。
 - 備品・消耗品の検討を行った。

取引条件管理表とは、取引業者の納品サイクル、納品方法、支払い条件などを管理する表。取引する業者は多くなることが考えられる為、支払遅れ、発注遅れなどがないように管理表作成しておく。

販促・プロモーション活動

- 販促ツール(印刷物)の制作を依頼した。
 - コンセプトを決定した。
 - 形状を決定した。
 - 見積を依頼した。
 - 掲載文章を決定した。
 - 基本レイアウト・デザインを決定した。
 - ラフを作成した。
 - 文字校正・色校正を行った。
- 広告(WEB・雑誌掲載)を依頼した。
 - 掲載文章を決定した。
 - 見積を依頼した。
 - 基本レイアウト・デザインを決定した。
 - ラフを作成した。
 - 文字校正・色校正を行った。

人員計画

- 制服が納品された。
- スタッフ募集(2回目)を開始した。
- 採用するスタッフを決定した。
 - 面接を行い、合否結果を連絡した。

営業計画

- 従業員の管理手段を検討した。
 - 資料を取り寄せた。
- 売上などのお金の管理手段を検討した。
 - 資料を取り寄せた。
- 店舗専用口座を開設した。
- 各種の申請手続きや許可をうけた。
- 各種加入手続きを行った。
- 店舗運営上必要なサービスの取引業者を選定した。
 - 自店の店舗運営上必要なサービスをピックアップした。
 - 必要な店舗運営のサービス業者をいくつか選定した。
 - 何社か見積りをとって比べた。

取引条件管理表とは、取引業者の納品サイクル、納品方法、支払い条件などを管理する表。取引する業者は多くなることが考えられる為、支払遅れ、発注遅れなどがないように管理表作成しておく。

step
6

～ 開店前10日～オープンまでにやること ～

運営

- ロールプレイング・レセプションの反省をし、手直しをした。

販促・プロモーション活動

- ホームページを開設した。

開 店 ! ! !