

開業チェックシート

1年～3ヶ月前にやるべきタスク

リサーチ	いろいろな店舗を視察する(人気店を利用してみる) モデル店舗を視察しましょう(30店舗以上を目標に)
リサーチ	水商売のトレンドを把握する 今人気の業態、営業形態など最新の水商売のトレンドをチェックしましょう
リサーチ	出店した人の声を聞く【開業者の声】 開業オーナーに話を聞いてみましょう
リサーチ	水商売開業セミナーを受講する 苦手とする分野については、セミナー受講等をするなどし、基礎知識を蓄えましょう
リサーチ	水商売の運営を学ぶ 水商売の運営の仕方(人のマネジメントや計数管理)をしっかり学びましょう
開業資金	自己資金を準備する 自己資本比率は高いほど、経営は安全です。できれば40%以上を目指しましょう
方針決定	業種・業態を決定する 業種と業態の違いをしっかりと把握しておきましょう
方針決定	出店予定時期を決定する 出店予定時期を決めて、そこから逆算していつまでに何をすべきか、スケジュールを立てましょう
方針決定	大枠のコンセプト・セールスポイントを検討する どんな特徴を持つお店にしたいか、どういったお客さまに来ていただきたいのか、検討しましょう
方針決定	立地コンセプトを検討し、立地や坪数など出店エリアを決定する お店のコンセプトだけでなく、家賃等のコストにも配慮して、出店エリアの検討を行いましょう
開業資金	資金計画書、投資計画を立てる 売り上げ・投資・返済・資金調達などの資金計画書を作成しましょう

3ヶ月にやるべきタスク

開業資金	国金や金融機関に相談しましょう 開業資金が足りない場合、民間や政府系の金融機関に資金調達について相談しましょう
計画立案	店舗のコンセプトを決定する お客様にどのような価値を提供する、どういったお店にしたいのか、コンセプトを決定しましょう
計画立案	競合店(ライバル)との差別化をどうするか 他店との違いをどう出すか、差別化すべきポイント等の検討を行いましょう
計画立案	ターゲットを設定する メインターゲットとサブターゲットの客層や利用動機までしっかり検討しましょう
計画立案	メニュー・商品のコンセプトを決定する メニュー構成、価格政策を検討しましょう
計画立案	人員計画を作成しよう 経営する上で不可欠な人材の整理を行い、事業計画を進めましょう
計画立案	開業後の販促・採用計画を作成しよう 事前に販促・採用計画を作りましょう。Webやチラシを検討しましょう
計画立案	営業時間・定休日を決定する 立地の特性に合わせた営業時間や定休日を設定しましょう
計画立案	損益シミュレーションの作成 標準、好調、不調の3パターンと損益分岐点の算出をしましょう。※損益分岐点とは経費の額がちょうど等しくなる売上高のこと
計画立案	開業日予定日を決定する 開業予定日を決定しましょう
計画立案	店名の候補を検討し、店名を決定する 「何屋」なのかがわかりやすい店名、また覚えてもらいやすい店名を検討することも大切です
物件探し	候補店舗物件の情報を集めて選定する【店舗物件の探し方】 物件選定に妥協は禁物！開業予定日より良い物件選定を重視しましょう
物件探し	候補出店エリアを選定し、店舗物件を探しを開始する 「不動産物件情報サイト」を利用し、物件探しを開始しましょう
物件探し	候補店舗物件の周囲を視察する【立地の見方を学ぶ】 平日・土日祝日に分けて、周辺の水商売の集客状況を把握しておきましょう
物件探し	目当ての店舗物件を内見する 内見の際には、外観や最寄駅からのアプローチがどうか等も確認するようにしましょう
物件探し	連帯保証人の目処を立てる スムーズに出店するため、事前に連帯保証人になってくれる人を探しておきましょう
物件探し	賃料など諸条件や、フリーレント期間の交渉を行う 交渉すると賃料や、保証金、契約期間などより良い条件になることがあります
店舗施工	店内と店頭ファサード(外観)のイメージを固める ベンチマークしている水商売を参考にどんなデザインにしたいのか決定しましょう

2ヶ月前にやるべきタスク

物件探し	物件に申し込み、賃貸借契約を結ぶ 少しでも不利と感じた条件等は、安易に妥協せずに交渉や確認を行いましょう
------	---

店舗施工	店舗内装のデザイン会社と施工業者探しを開始する デザイン会社と施工業者の選定(数社へ打診しましょう)【プランニング依頼・概算見積の依頼】
店舗施工	平面図、立面図の作成 デザイン会社もしくは施工業者に平面図、立面図の作成を依頼しましょう
店舗施工	店頭、看板プランの作成 「目立つ店頭」は集客のポイントです
店舗施工	店舗内装のデザイン会社、施工業者と契約する 契約書にはしっかりと目を通し、不明点があれば放置せず必ず確認するように心がけましょう
店舗施工	工程表・引き渡しスケジュールを確認する 施工業者からの工程表を確認しましょう。疑問点や不明点があれば必ず質問して解決しましょう
店舗施工	POSレジを選定する POSは売上だけでなく、販売情報の管理ができるのでしっかりしたものを選びましょう

1ヶ月前にやるべきタスク

店舗施工	近隣に対して、工事に関する挨拶をする 挨拶の際には、開店予定日や荷物の搬入日等を出来る限り伝えるようにしましょう
店舗施工	施工中は可能な限り、工事現場へ確認に向く 施工中は業者の邪魔にならないよう配慮しましょう
メニュー関連	メニューのラインナップを決定する ドリンクメニューなどを検討しましょう
メニュー関連	メニューデザインを依頼する 写真撮影からデザイン、印刷まで一括で依頼できるところに頼むと良いでしょう
食材(仕入れ)	レシピシートの食材・ドリンクを一覧化する 食材一覧の作成を行いましょう
食材(仕入れ)	各食材業者の発注サイクルを確認する 納品日、時間、場所の確認を行いましょう
食材(仕入れ)	各食材業者と支払い方法を決定する 現金支払いか買掛か、いつ支払いを確認しましょう。※買掛とはその場で支払うのではなく、後日まとめて支払う方法
販促計画	販促手段を検討して決定する チラシやクーポンの配布、キャンペーン企画などを検討しましょう
販促計画	オープンイベントを検討する ドリンクやデザートのサービス提供、次回来店時の割引券等
販促計画	SNS販促としてFacebookやTwitterページを開設する Facebookページや公式Twitterを開設し、お店情報の発信に活用しましょう
販促計画	Web販促手段を検討する ぐるなびで販促プランを検討しましょう
販促計画	販促ツールの制作を発注する 必要に応じてのぼり旗など販促品をノベルティショップで注文しましょう
スタッフ募集	事業計画書の人員計画から運営に必要なスタッフを算出する 人員計画から必要な人員数を割り出し、募集の準備を行いましょう
スタッフ募集	募集条件・採用基準を決定する 求人項目には、就業時間、給与、必要技能などを明記しましょう
スタッフ募集	スタッフ募集方法を決定し、募集を開始する フリーペーパー、チラシ、インターネット応募など費用対効果を考えて媒体選びを行いましょう
オープン前準備	必要な店舗運営のサービス業者を、一覧化して選定する 資材業者、ユニフォーム、マット交換、おしぼり、産廃ゴミ処理など、必要な業者を探しましょう
許認可関連	食品衛生管理者の資格を用意する 食品衛生管理者は1施設1名が必要になります。自身で取得するか、資格保有者を採用しましょう

オープン前にやるべきタスク

店舗施工	引き渡し前のチェックをする 不備・不足等がないか、細かなチェックを行いましょう
許認可関連	所轄の保健所にて営業許可を申請する 店舗所在地から管轄の保健所を確認し、営業許可証の申請を行いましょう
許認可関連	所轄の消防署にて各種届出を行う 店舗所在地から管轄の消防署を確認し、必要な届出を行いましょう
許認可関連	所轄の税務署にて各種届出を行う 店舗所在地から管轄の税務署を確認し、必要な届出を行いましょう
許認可関連	各都道府県の税務所と各市区町村の役場にて事業開業の届出を行う ※新設での個人事業の場合、提出しましょう
許認可関連	深夜酒類提供飲食営業もしくは、風営のを提出。 ※深夜0時以降に酒類を提供する場合は所轄の警察署に提出しましょう
オープン前準備	営業に必要な厨房備品や消耗品等を購入、もしくはリースを行う 新品以外にも、中古品やオークション、リースなどの活用も検討しましょう
オープン前準備	営業に必要な店舗内設備の稼働確認する 厨房、空調、レジ、通信などの稼働チェックし、不具合があれば施工業者に連絡しましょう
スタッフ募集	スタッフの面接を行い、合否の結果を連絡する 合否の結果はできるだけ速やかに連絡しましょう

スタッフ募集	スタッフの採用時に、入社に必要な書類を受領する 扶養控除等申告書など、自社の手続きに必要な書類を提出してもらいましょう
許認可関連	年金事務所にて健康保険・年金関係の届出を行う ※従業員を採用した等、新たに健康保険及び厚生年金保険に加入すべき者が生じた場合行いましょう
許認可関連	加入すべき保険を確認する ※店舗営業保険・火災保険など確認しましょう
許認可関連	所轄の労働基準監督署にて労災保険の届出を行う 従業員を雇用した場合には労災保険の届出を行いましょう
許認可関連	ハローワークにて雇用保険の届出を行う 従業員を雇用した場合には雇用保険の届出を行いましょう
オープン前準備	スタッフの労務管理の方法を検討する シフト作成や適材配置、業務研修を行いましょう。また決定したことはスタッフに共有しましょう
オープン前準備	印刷物や店舗備品の収納場所を決定する メニュー、チラシ、食器類、消耗品などを収納しましょう。収納場所はスタッフに共有しましょう
食材(仕入れ)	各食材・飲料業者に初回分を発注する 発注をして、納品場所や納品時間、食材の確認を行いましょう
オープン前準備	売上やレジ金などのお金の管理手段を検討して決定する いつ入金するか等のお金のマネジメントはしっかり行いましょう
オープン前準備	ホールスタッフ、キッチンスタッフの事前研修を行う 店内オペレーションの一連の流れ(オーダー受注～提供など)を習得させましょう
オープン前準備	店判や領収書を準備する オープン後に慌てないよう店判や領収書を予め用意しておきましょう
オープン前準備	両替金を準備する事前に両替金を準備しましょう。 必要があれば近隣の銀行に口座を開設しておきましょう
オープン前準備	プレオープンを企画して開催する(営業リハーサル) プレオープン期間での営業を通して、店舗運営に関わる課題、反省点等を把握しましょう
オープン前準備	プレオープンの反省点から最終チェックと問題点を修正する スムーズな店舗運営に向けて、反省点の振り返りと改善策の検討を行いましょう
オープン前準備	オープン前の直前チェックをおこなう オープンに向けて、万全の体制で望めるよう、最終確認を行いましょう