

飲食店開店計画

オーナーのイメージ

どんな料理を出す店
お店の雰囲気
営業時間帯
年齢層
客単価

昭和30~40年代のイメージ
ヨーロッパ田舎風の屋内イメージ
おしゃれな近未来的

場所の決定

広さ場所
周りの環境
家賃 (ランニングコスト)
維持費 光熱費 従業員
駐車場
地元の人感じ方

厨房設計
初回ご提案レイアウト

素人業者注意
経験豊富な業者
機器を並べるだけ
トータル的に考えない
アイデアを搾り出す
助言を言ってくれる

店舗サイズ

客の視点

総合最終打ち合せ

長く信頼できる業者
メンテナンス 相談
いろんな情報を持って来る。

メニュー提出の(イメージ)
従業員人数 及び動線
厨房設備金額の予算検討

見積書提出

見積書提出

保健所届出
厨房道具類打ち合せ
食器・備品など打ち合せ

設備等打ち合せ

契約

搬入据付日の打ち合せ

店舗施工

施工

試運転・調整

試運転・調整

保健所検査.....営業許可書
厨房道具・食器 備品等納品

レセプション

オープン

詳細打ち合せ