フローチャート

店舗コンセプト　業種の設定

屋号、商標の設定・デザイン・登録

業種＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

コンセプト

|  |
| --- |
|  |

屋号＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

商標

|  |
| --- |
|  |

**都市計画法・建築基準法　確認事項　注意事項　各種届け出事項**

用途地域ごとに建築できる建築物の用途,容積率、等制限の有無。

制限内容確認

建築や内装工事内容

　　飲食店としての建築基準のチェック

**食品衛生法**

　　施設の所在地を管轄する保健所で営業許可

１）食品衛生責任者を一人置く

　　　調理師、栄養士、食品衛生責任者養成講習会受講者

２）各地域の条例で定められた施設基準に合致した施設を作る

　　　保健所に図面を持参し相談

施設完成の１週間から20日前に営業許可申請書類の提出

施設完成後、実地調査の後、営業許可をもらう

深夜（0時～夜明けまで）に酒類提供をする場合は、

管轄警察署へ「深夜における酒類提供飲食店営業」の届出

平面図必須

一定以上の大きさの店舗の場合、消防法に基づき、

消防署に防火管理者選任届を提出

税務署、都道府県税、市町村税、社会保険、労働保険等

四カ月前

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 物件の選定 | 店舗工事 | メニュー開発 | 仕入業者選定 | 雇用 | 販促 | 物件の選定 |
| 地域調査立地調査物件調査建築基準確認物件建築設備確認近隣競合店チェック災害・開発計画の確認契約内容の確認不動産契約※➡ | コンセプト店舗デザインデザイン会社選定施工業者選定 | センターメニューイベント方法選定仮定イベントシュミレーション |  |  |  | ※物件形式リースバック賃貸物件　居抜き　スケルトン契約条件売り物件更地テナントビル一戸建て立地注意事項駐車場 |

＜メモ＞

三か月前

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 物件の選定 | 店舗工事 | メニュー開発 | 仕入業者選定 | 雇用 | 販促 | 準備 |
|  | 設備備品選定配置シュミレーション厨房設計ホール設計CAD　製図見積書作成◆工程表を確認する工事保証内容を確認工事延長保証を確認 | レギュラーメニュー選定サイドメニュー選定アルコール、おつまみ、サラダ、デザート試作・試食原価算出売価設定提供時間確認 | 業者選定　　契約クリーニング業者の選定契約 | 雇用条件設定雇用人数設定ワークスケジュール設定シフト計画求人広告社選定 | 販促法設定 | 教育マニュアル作成トレーニングマニュアル作成レジシステムの選定、契約近隣に工事に関する挨拶 |

＜メモ＞

**★この段階でコンセプト成立・看板デザインができている場合、開店日を決めてからの看板設置を優先**

**工事期間に店舗の宣伝効果を狙う。**

一～二カ月前

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 物件の選定 | 店舗工事 | メニュー開発 | 仕入業者選定 | 雇用 | 販促 | 準備 |
| 看板の選定壁面看板突き出し看板立て看板捨て看板ポール看板立体看板独立看板ガラスシートキャノピー店舗看板等・・・・ | 工法の確認建築基準法確認施工契約着工保健所届税務署届必要な場合のみ警察所届BGM選定 | 食器選定　　見積もり備品選定　　見積もり調理手順設定調理手順書作成レシピブック作成 | 仕入表作成棚卸表作成(食材および調味料）備品/消耗品/食器業者選定・発注と納期設定電話契約インターネット契約消火備品選定AED選定 | 面接採用トレーニング日の決定 | 販促物作成メニュー試作　　写真撮影キャラクタデザインDTP作業HP・カードチラシ各種広告メディア契約折込契約予約システム設定 | 店舗サービスの決定調理トレーニング接客トレーニングレジトレーニング衛生管理教育接客複合教育 |

＜メモ＞

* 看板を前倒しできる場合はできるだけ早く設置する事

二週間前

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 物件の選定 | 店舗工事 | メニュー開発 | 仕入業者選定 | 雇用 | 販促 | 準備 |
|  | 施工確認床、壁面側溝　GLブレーカチェック水道チェックガスチェック照明チェック空調チェック電話チェックインターネット回線チェックBGMチェック引き渡し前確認 |  | 納品単価・品質確認発注→納品のサイクル決定する各取引業者と納品方法確認請求と支払いの方法を決定業者毎の取引条件管理表作成店舗備品（食器類、消耗品、リネン品など）確認・収納 |  | 販促物メニュー表納品HP更新オープニング告知販促物配布コマーシャル開始 | 現場実践トレーニング開始救命訓練AED心肺蘇生術消火訓練避難訓練 |

＜メモ＞

三日前

各取引業者に初回の発注をする

二日前

プレオープン　　総合確認　問題点の修正

前日

オープニングセレモニー　内容確認　リハーサル

オープン

＜メモ＞

引き渡しチェックポイント

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| タイル工事 | タイル仕上げ | 目地は詰まっているか仕様書通りの品質か水勾配はとれているかヒビ　カケ　浮き上がりはないか |  |
| 床工事 | フローリングコンクリートPタイルその他 | 床のキシミはないか傷、汚れはないか傾きは無いか（ビー玉で確認）ひび割れはないか剥がれ　浮き上がりはないかその他支障がないか |  |
| 畳 | 浮き上がり　きしみはないか傷　汚れはないか |  |
| 壁　天井 | クロス塗装仕上げ塗り壁仕上げ | 傷　汚れはないか仕様書通りの材料か継ぎ目などに隙間はないか |  |
| 板張り | 表面の傷　割れ　反り　汚れはないか釘がでていないか |  |
| サッシ | 玄関ドア　サッシ | 仕様書通りのものが使用されているかガラスの種類は問題ないか鍵の施錠に支障がないか網戸に支障がないか |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 建具工事 | ドア、引き戸 | 開閉に支障がないか鍵は問題ないか |  |
| 住設機器 | 出入口収納 | 扉の開閉に支障がないか扉と照明器具が干渉していないか取り付けにがたつきは無いか棚の奥行きや高さは十分か　 |  |
| キッチン | 扉の開閉に支障はないか扉と照明器具に干渉はないか換気扇は駆動するかシンクを貯水し、10分間に漏水がないか排水時に水漏れはないか食器棚　レンジ　炊飯器の置き場所は十分か給湯器のリモコンは正常か湯水の出具合は十分か冷蔵庫は駆動しているか電気設備をすべて起動してブレーカーが落ちないか |  |
| ブレーカー | ブレーカーの配電が正しくなされているか★室内照明がおちる事の無いようにブレーカーを配置しているかよく確認する事 |  |
| 洗面台 | 取り付けにガタはないかシンクに貯水して漏水はないか排水時に水漏れはないか石鹸　タオルの使用に問題はないか |  |
| トイレ | 便器、ウォッシュレットの取り付けに問題はないか床にシミはないか流した時に異音はないかペーパーホルダの位置に問題はないか |  |
| 器具工事 | 照明器具 | 取り付け位置に問題はないか点灯・消灯・調光に問題はないか予定器具が予定位置にちゃんと取り付けされているかスイッチの位置に問題はないか |  |
| ホール収納関係 | 用具入れ棚 | 棚にぐらつきは無いか備品の置くスペースとしての強度や広さは十分か設置設備に合わせたコンセントが設置されているか |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

