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 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

