

＼ あなたのお店は無事に開業できるか /

最終チェックシート

完了しているものにチェックをしてください！
チェックができないものは急いで準備しましょう！

① 各種届出・手続きについて

- 飲食店の営業許可はおりている
- 防火管理責任者の資格は取得している
- 個人事業の開業届出書を税務署に提出した（個人事業主の場合）
- 法人設立届出書を税務署・都道府県事務所・市区町村役場に提出した（法人の場合）
- 青色申告申請書は税務署に提出した
- 給与支払事務所等の開設届出書は税務署に提出した
- 源泉所得税の納期の特例の承認に関する申請書を税務署に提出した

② 設備・備品・什器の動作チェック

- 全ての厨房機器が正常に動作する
- 空調や冷暖房は正常に動作する
- ガス器具は正常に動作する
- 照明は正常に動作する
- 給湯器は正常に動作する
- 食洗機は正常に動作する・洗剤が入っている
- 音響・BGM を適切に流すことができる
- インターネット・Wi-Fi が使える
- 換気扇が使える・排煙は適切に行える
- 電話が使える
- トイレ・シンクなどの水周りは適切に排水できる
- すべての電気・照明・機械をスイッチオンしてもブレーカーは落ちない
- スタッフのユニフォームは揃っている
- オーダー用のハンディやキッチンプリンターは正常に動作する
- レジの購入・商品登録は完了している
- 消火器や防犯システムなどは正常に動作する
- 卓上のカトラリーは全数揃っている
- 卓上調味料類はすべて補充してある
- ペーパーナプキン・ティッシュはそろっている
- トイレットペーパー・ペーパータオル・ハンドソープはそろっている
- ダスターは机用・その他用の2種類 × 卓数以上そろっている

- おしぼり業者との契約は済んでいる
- おしぼりウォーマーは正常に動作する
- メニューは破損などを考慮して卓数の倍程度の数が揃っている
- テーブルやイスはがたつかない
- 食器・グラス・シルバーなどの量は足りている
- お子様用の小さな食器類は準備できている
- 領収書・店舗ゴム印・収入印紙の準備はできている
- 経営者や店長の名刺は完成している
- 卓上の予約済みプレートは準備できているか
- 防寒対策用のブランケットは用意できている
- 清掃用具・衛生管理用具は揃っている
- 店舗専用の銀行口座を作った

③ オペレーションチェック

- ホールスタッフ全員がハンディを使いこなせる
- キャンセルオーダー処理を行える
- キッチンスタッフはキッチンプリンターの使い方を理解している
- レジ会計・仮締め計算・別々計算などの方法を理解している
- クレームが発生した際にすみやかに責任者に伝達するルールが浸透している
- 領収書を求められた際に適切に発行できる
- 収入印紙添付の必要有無を理解し適切に処理をすることができる
- クレジットカード・各種電子マネーでの支払い処理ができる
- プレオープン・オープングレセプションは開催した
- メニューに使われている食材・その産地と調理法を理解している
- トイレ清掃などの役割分担が明確にされていて、各担当者に周知されている

④ 販促・集客関連

- オープン告知のポスターを店前に掲示した
- お店のホームページを作成した
- グルメサイトや一步目クーポンに掲載した
- 会員カード・ポイントカードを作成した（必要な場合）
- 近隣商店主・近隣企業に挨拶をしてみた
- ショップカードやチラシを作成した
- 予約受付サイト（ツール）の導入は完了している
- Instagram や Facebook などの SNS への投稿を促す POP などを設置した
- 店舗公式 SNS アカウントを作成した・更新頻度・更新の役割分担を決定した



まだ用意ができていない！！

そんな時はテンポスバスターズへお問い合わせください！