



《開業準備チェック項目》

- ☐ 飲食店営業許可事前相談(保健所)
- ☐ 飲食店営業許可申請(保健所)
- ☐ 乙区防火管理講習受講、防火管理選任届の提出(客席+常時従業員数30人未満不要)
- ☐ 食品衛生管理者資格を取得しているか(調理師免許、食品衛生責任者など)
- ☐ 内装、設備、備品等に保険をかける
- ☐ 人材募集
- ☐ 宣伝広告、販売促進
- ☐ 厨房設備の稼働
- ☐ 冷暖房、音響、テレビ、冷蔵ショーケース、換気扇、電話等の稼働
- ☐ 照明点灯、照度確認
- ☐ すべての電気使用の際、ブレーカーは落ちないか
- ☐ 食器、調理用具、掃除道具、レジ用備品、事務用品、消火器等の備品納入
- ☐ トイレの備品 (トイレットペーパー、タオルペーパー、石鹸等)
- ☐ テーブルの上の備品 (塩、こしょう、ナプキン、シュガー・ポット等)
- ☐ テーブル、イスの安定
- ☐ おしぼりの用意
- ☐ メニュー表
- ☐ テーブルナンバー
- ☐ レジ用備品 (筆記用具、伝票等)
- ☐ 釣銭の準備
- ☐ 両替
- ☐ 店内の清掃と体制
- ☐ 看板、表示板、点灯状況
- ☐ 植木、生花
- ☐ 実広告の手配
- ☐ 日報その他の帳票準備
- ☐ 開店当日のリハーサル

