

繁盛店のつくり方を網羅！

店舗づくりチェックリスト

－ 飲食店編 －

店舗デザイン・設計・施工専門のエキスパート集団

株式会社アースライン

<https://earth-line.co.jp/> 0120-037-296

本資料は、これから飲食店を出店されるオーナー様向けのチェックリストです。

このチェックリストの項目を確認しておけば、店舗の企画、デザイン、設計、施工、運営までスムーズに進められます。

やりたいお店のイメージが決まっても、実際にオープンするまでには決めなければならないことが山積みです。

特に初出店のオーナー様は、わからないことだらけ。最初の一步で失敗しないために、ぜひご活用ください。

アースラインでは、こちらのチェックリストにある事項はすべて代行、またはアドバイスいたします。

ご自身だけでは難しいと感じたら、ぜひご依頼ください。

目次

企画

ターゲット層に合った設定

出店場所

物件探し

競合調査

事業計画書の作成

費用が掛かる項目

資金繰り

デザイン

設計

事前確認

水光熱

安全

導線

音響・照明

施工

運営

オープン準備

営業準備

運営スタッフ

設備関連

集客

運営開始後の事業計画見直し

- 出店予定の店舗のコンセプトが決まっているか
- 提供するメニューがイメージできているか
- 提供するメニューの価格帯がイメージできているか
- 店舗の規模がイメージできているか
- 内装イメージを抱いているか
- 客数や客単価の大きな設定をしているか
- ターゲットとする顧客を具体的にイメージできているか
(例:カップル、OL、サラリーマン、ファミリーなど)
- 出店を考えている場所にターゲットとする層が
行き来しているか

MEMO

- ターゲットとする年代が住んでいるか、
もしくは通りかかる場所であるか
- 時間帯・曜日ごとの調査をしたか
- 駅から徒歩何分か 分
- ターミナル駅からの距離はどれくらいか 分
- 乗降客数はどれくらいか 人
- 競合となりそうな店舗は何軒あるか 軒
- 飲食店は何軒あるか 軒
- 周辺飲食店は、和洋中どんな店が多いのか
- 周辺飲食店の客単価はどれくらいか ¥

MEMO

路面店が空いていないか

2階以上もしくは地下の場合、エレベーターがあるか

2階以上もしくは地下の場合、
1階にメニューボードや屋外看板を設置できるか

計画している店舗が出店できる物件か

- ・煙や油の多い飲食店は特に注意
- ・設備が整っていない場合、予想以上に費用が掛かる
- ・居抜きの場合、設備面がそのまま使用できるかどうか要確認

袖看板・ファサード看板・置き看板など、
希望の種類の看板が設置できるか

同じビルや近隣に競合となる店はないか

人通りはあるか
(時間帯・曜日を変えて調査したか)

MEMO

ターゲット層を含む往来があるか

ネットではなく、
地元の古く小さい不動産屋に声がけしているか

MEMO

- 出店予定地周辺の客層の確認したか
- 競合となる店舗へ出向きリサーチしたか
- どんなメニューがあるか
- 客単価はどれくらいか
- 来店客の様子を確認したか
- 滞在時間はどれくらいか
- 時間帯、曜日を変え、周辺を調査したか
- 出店予定地に見合ったメニュー・価格・相場を検討したか

MEMO

- コンセプトを決めたか
- 出店場所、希望物件のイメージが固まっているか
- 店舗設計・デザイン費、オープン後の運営費など
具体的に金額を算出したか(次ページ参照)
- 自己資金額を正確に算出したか
- 目標借入額を設定したか
- 借り入れからオープンまでの具体的なスケジュールが
見えているか
- オープン後の具体的な運営プランが想定されているか
- 根拠のある数値を使用した事業計画書であるか
- 競合の調査、分析がなされているか

MEMO

項目	MEMO
物件取得費(保証金)	¥
家賃	¥
水光熱費	¥
内装工事費	¥
設備工事費	¥
厨房機器	¥
消防設備(スプリンクラー・消火器など)	¥
求人費	¥
人件費(正社員、アルバイト)	¥
備品(レジ、受注システム、食器、調理器具など)	¥
音響(スピーカー、音響サービス契約 ※審査に1ヶ月程度必要)	¥
セキュリティ(防犯設備、監視カメラなど)	¥
通信契約(電話、FAX、Wi-Fiなど)	¥
POSレジ契約	¥
クレジットカード利用契約 ※審査に2週間~1ヶ月程度必要	¥
電子マネー決済利用契約 ※審査に1ヶ月程度必要	¥
ロゴデザイン	¥
看板制作・設置	¥
メニュー制作	¥
各種広告(グルメサイト登録、ホームページ制作、折込チラシ制作・配布、リーフレット制作、割引チケット制作、名刺制作など)	¥

MEMO

デザイン・設計・施工費用の概算はどれくらいか

¥

MEMO

運転資金の概算はどれくらいか

¥

すべてを合わせた必要額はどれくらいか

¥

自己資金の額を把握しているか

¥

必要な資金を全額用意できる算段は立っているか

事業計画を実行するための資金を具体的に試算したか

¥

事業計画書の作成を専門家に依頼したか

融資をどこから受けるか決めているか

(日本政策金融公庫、信用保証協会、市区町村の中小企業事業資金融資あっせん制度)

※初出店の場合、銀行やベンチャーキャピタルからの借り入れは難しい

店舗の広さは決まっているか

設置する調理設備は決まっているか
・後からの調整が難しいため、予め取り扱うメニューを決めておく必要あり

客席数は決まっているか

コンセプトにあった内装であるか

イメージ画像・イラストなどを用意したか

実際の営業を想定したデザインになっているか
(実現不可能なデザインになっていないか)

店名・ロゴは決まっているか

グッズ展開を考えているか

MEMO

- 消防署・保健所への申請が通る設計になっているか
- 営業許可が下りる設計をしてくれる業者に依頼しているか
- 内装や電気系統・排水設備など、
どの範囲まで改修が許されているか確認したか
- 天井高を把握しているか
- 座席数が決まっているか
- 調理スペースと客席の比率を決めたか

MEMO

電気設備で何ボルトまで使えるを確認したか

電灯容量を確認したか

動力容量を確認したか

ガス設備の容量を確認したか

換気の方法と内容を確認したか

MEMO

- 避難経路を確保しているか
- 消防設備を設置しているか
- 消防法に触れない設計になっているか
- セキュリティ関連設備を導入したか
(監視カメラ、オートロックなど)
- 実際の排水量を予測、対応できる排水設備を整えたか
- 給排水の配管は現実的な設計になっているか

MEMO

- 収納スペースを確保したか
- 更衣室を確保したか
- 納品時の導線を考えて設計しているか
- 設置する予定の什器や設備が入る設計になっているか
- オープンや冷蔵庫など、扉を開けることで
導線がふさがれることがないか
- トイレまでの導線がわかりにくいのか
- キッチン出入り口がお客様に認識されやすいか
(事故防止)
- 入り口・玄関周りは、
往来する人の目にとまりやすい位置・大きさか

MEMO

音響(スピーカー、音響設備)設備を整えたか

照明の数は足りているか(極端に照度の低い場所がないか)

MEMO

- 近隣店舗やオフィス、住民への挨拶を済ませたか
- 騒音規制法に則って工事時間を設定しているか
- 近隣対策、安全管理を実施しているか
- テナントオーナー・管理会社とのすり合わせは行ったか
- テナントオーナー・管理会社に工事申請書を出しているか
- テナント契約時と実際の施工内容に乖離がないか
- 契約時と事業内容が変わっている場合、
テナントオーナー・管理会社に許可を取っているか
- ガードマンを付ける必要がないか
- 工事車両等の道路使用許可申請書は出しているか

MEMO

器材の搬出入口を確保しているか

ファサードの設置物は許可が取れているか

・後でトラブルになるケースが多いため

空調の設置許可が出ているか

(室外機の設置場所は確認できているか)

工事期間の階段、エレベーターの使用許可が出ているか

照明の照度が足りているか

(照度調整ができるか)

MEMO

- 消防点検を受けたか
- 飲食店の営業許可を取得しているか
- 店舗従事者が防火管理責任者の資格を保有しているか
- 防火管理者選任届出書を消防署に提出したか
- 防火対象物使用開始届出書・防火対象物工事等計画届出書を提出したか
- 消防用設備設置届出書を提出したか
- 消防計画の届出をしたか

MEMO

- 保健所に営業許可取得のための申請をしたか
- 保健所による立ち入り検査を受けているか
- 店舗従事者が食品衛生責任者の資格を保有しているか

MEMO

- 開業届出書を税務署に提出したか
- 法人の場合は、法人設立届出書を税務署などに提出したか
- 新規事業の場合、青色申告申請書の提出をしたか
- 給与支払事務所等の開設届出書の提出を税務署にしたか

MEMO

事業ごみの契約をしたか

電力、ガス容量を増設する場合、
電気・ガス会社に申請をしたか

商店街組合がある場合、挨拶に行っているか

MEMO

- 近隣店舗やオフィス、住民への挨拶を済ませたか
- ゴミ出しのルールをビルオーナーに確認したか
- 営業中の清掃について、分担を決めたか
- 来店があった際、
スタッフがすぐに気づくような工夫がなされているか
- 看板の点灯時間の確認を行ったか
- 行列ができた場合の対策を考えているか
- 看板の設置場所や設置時間について
テナントオーナーに確認したか

MEMO

- スタッフを雇うのか、雇わないのか
- 雇ったスタッフの人数が適正か
- 店舗メニュー、サービスについて
スタッフ全員が理解しているか
- ユニフォームが正しい形で着用されているか
- タイムカードなどの勤怠管理システムを導入したか
- スタッフルームの使用ルールを決めたか

MEMO

- 備品置き場を確保したか
- 実際に調理をし、正常に換気がなされているか
- 冷暖房の効きが悪い場所がないかどうか
(極端に寒い・暑い場所がないか)
- トイレのドアの開閉で導線がふさがれることがないか
- 倉庫や物置が営業中に入れられない場所がないか
(客席からしか入れられない状況にないか)
- 店内の段差や突起物がないかどうか
(ある場合は注意喚起を十分に行っているか)
- キッチンのシンクや排水溝、トイレの水回りの排水は
適切に行われているか
- 注文受注システムが正常に作動するか

MEMO

スタッフ全員が受注システムを理解し、使いこなせるか

レジシステムが正常に作動するか

音響設備が正常に作動するか

MEMO

- 集客状況の現状把握ができているか
- ターゲットとして設定した顧客が獲得できているか
- 客単価は設定通りか
- 座席の回転率は設定通りか

MEMO

- ホームページがあるか
- ホームページにメニュー、料金、場所、営業時間が
分かりやすく掲載されているか
- 各種グルメサイトに登録したか
(食べログ、ぐるなび、ホットペッパー、Rettyなど)
- Googleマイビジネスに登録したか
- 各SNSアカウントを作成したか
(Instagram、Twitter、Facebook)
- ホームページ、グルメサイト、SNS、Googleマイビジネスは
更新できる状態になっているか
(外部に委託または自分やスタッフが更新できる状態か)
- ホームページ、グルメサイト、SNS、Googleマイビジネスに
登録されている情報に差異がないか

MEMO

- リーフレットやチラシを印刷したか
- ターゲット層の多いエリア向けにチラシやポスターなどを使い、オープンの告知を行ったか
- 看板を設置したか

MEMO

- 事業計画通りに進んでいるか
- 借入の返済が計画通りに進んでいるか
- 店舗コストの消化、減価償却を計画的に考えているか
- ホームページ、グルメサイト、SNS、Googleマイビジネスを定期的に更新しているか
- Googleマイビジネスの口コミに返信しているか
- 税務関係の処理に漏れがないか
- 5年後、10年後の
改修費用(リフォーム)の積み立てをしているか
- 天災、感染症蔓延などによる
急な休業に備えた貯蓄をしているか

MEMO

店舗のトータルプロデュース

アースラインでは、店舗の企画・デザイン・設計・施工までトータルプロデュースし、オーナー様の店舗運営を強力にバックアップしています。

数多くの繁盛店プロデュース経験により培ったノウハウを生かし、オーナー様の想いを形にします。繁盛店を作るには、出店場所の選定や事業計画、借入など、欠かすことのできない要素があります。オーナー様のご要望をおうかがいしたうえで、プロの目線でサポートします。また、グループ会社との連携により、お客様の幅広いニーズにお応えします。

称号	株式会社アースライン
創業	平成9年12月
設立	平成16年3月12日
資本金	1000万円
本社	東京都中野区若宮 2-46-13
麻布支店	東京都港区東麻布 3-8-5 港陸運ビル1F
業務内容	店舗内装及び外装の企画、設計、施工 店舗のコンサルタント業務 リフォーム全般(外装塗装・防水)
建築業の許可	東京都知事許可 建築工事業(般 -23) 第126331号 東京都知事許可 内装仕上工事業(般 -23) 第126331号
取引銀行	三菱東京UFJ銀行
Webサイト	https://earth-line.co.jp/

現地調査・お見積り・ご提案まで、**無料で実施**いたします。
店舗に関することなら、なんでもお気軽にお問い合わせください。

■ お電話でのお問い合わせ

 **0120-037-296**

受付時間: 平日10:00~18:00

■ メールでのお問い合わせ

office@earth-line.co.jp