

飲食店開業チェックリスト

開業予定日から逆算して、飲食店開業に必要な準備を確認するための印刷用チェックリストです。Excel版では期限・ステータス・担当者を入力して管理できます。

注意：必要な届出や期限は自治体、店舗規模、営業形態によって異なります。実際の手続き前に、管轄の保健所・税務署・消防署・警察署へ確認してください。

1. 開業スケジュール全体像

| 時期 | 主な準備 | 完了チェック |
|---------|--------------------------------|--------|
| 12～9か月前 | 業態・ターゲット・客単価・席数・開業資金の概算を決める | |
| 9～6か月前 | 収支試算、創業計画書、融資相談、出店エリア候補を整理する | |
| 6～4か月前 | 物件内見、設備条件確認、保健所事前相談、内装見積を進める | |
| 4～3か月前 | 物件契約、厨房導線、メニュー、原価率、仕入先候補を固める | |
| 3～2か月前 | 食品衛生責任者、営業許可書類、採用計画、厨房機器を準備する | |
| 2～1か月前 | 営業許可申請、消防確認、開業届準備、採用、販促を進める | |
| 1か月前～直前 | 保健所検査、仕入・発注、研修、プレオープン、備品確認を行う | |
| 開業当日 | 釣銭、予約、人員配置、導線、提供品質を最終確認する | |
| 開業後 | 売上・原価・人件費を確認し、メニュー・価格・営業時間を見直す | |

2. 開業準備チェックリスト

| 時期 | カテゴリ | チェック項目 | 優先度 | 完了 |
|---------|-------|-------------------------------|-----|----|
| 12~9か月前 | コンセプト | 業態・ターゲット・利用シーンを決める | 高 | |
| 12~9か月前 | 資金 | 開業資金の概算、自己資金、借入希望額を整理する | 高 | |
| 12~9か月前 | 事業計画 | 創業計画書の下書きを作る | 高 | |
| 9~6か月前 | 収支 | 売上予測、原価、人件費、家賃を試算する | 高 | |
| 9~6か月前 | 融資 | 日本政策金融公庫・金融機関への相談準備をする | 高 | |
| 9~6か月前 | 物件 | 出店エリア、家賃上限、商圈、人通り、競合を確認する | 高 | |
| 6~4か月前 | 物件 | 候補物件を内見し、用途・排気・給排水・電気容量を確認する | 高 | |
| 6~4か月前 | 許可 | 物件契約前に保健所へ事前相談する | 高 | |
| 6~4か月前 | 内装 | 内装会社・厨房業者に見積もりを依頼する | 高 | |
| 4~3か月前 | 契約 | 物件契約条件、原状回復、工事条件を確認する | 高 | |
| 4~3か月前 | メニュー | メニュー構成、価格、原価率、粗利を試算する | 高 | |
| 3~2か月前 | 資格 | 食品衛生責任者の講習を予約・受講する | 高 | |
| 3~2か月前 | 採用 | 必要人数、シフト体制、求人票を準備する | 中 | |
| 2~1か月前 | 許可 | 飲食店営業許可申請を行う | 高 | |
| 2~1か月前 | 消防 | 防火管理者・消防関連の要否を確認する | 中 | |
| 2~1か月前 | 税務 | 開業届・青色申告承認申請書を準備する | 中 | |
| 2~1か月前 | 販促 | Googleビジネスプロフィール、SNS、チラシを準備する | 中 | |
| 直前 | 許可 | 保健所検査を受ける | 高 | |
| 直前 | 運営 | 接客・調理・会計の流れ、備品、釣銭、予約を確認する | 高 | |

3. 必要書類・届出チェックリスト

| 項目 | 提出先 | 必要になるケース | 目安時期 | 完了 |
|-----------------|------------|--------------------|----------|----|
| 食品衛生責任者 | 自治体・講習機関 | 原則必要 | 3～2か月前 | |
| 飲食店営業許可申請 | 保健所 | 原則必要 | 2～1か月前 | |
| 開業届 | 税務署 | 個人事業主として開業する場合 | 開業後すみやかに | |
| 青色申告承認申請書 | 税務署 | 青色申告を使う場合 | 期限確認 | |
| 防火管理者選任届 | 消防署 | 収容人数など条件に該当する場合 | 開業前 | |
| 深夜酒類提供飲食店営業開始届出 | 警察署 | 深夜0時以降に酒類を主に提供する場合 | 開業前 | |
| 雇用保険・労災保険関連 | 労基署・ハローワーク | 従業員を雇う場合 | 採用時 | |
| 社会保険関連 | 年金事務所 | 法人・条件該当時 | 採用時 | |

4. 物件契約前チェック

| 確認項目 | 確認内容 | 優先度 | 完了 |
|-------------|--------------------------|-----|----|
| 用途地域・建物用途 | 飲食店営業が可能か確認する | 高 | |
| 排気・ダクト | 臭気・煙・近隣トラブルのリスクを確認する | 高 | |
| 給排水・グリストラップ | 厨房設備に必要な容量・設置可否を確認する | 高 | |
| 電気・ガス容量 | 厨房機器を動かせる容量があるか確認する | 高 | |
| 保健所基準 | 手洗い・シンク・冷蔵設備などの基準を事前確認する | 高 | |
| 原状回復条件 | 退去時の費用負担を確認する | 中 | |
| 看板・外装制限 | 看板設置や外装変更の可否を確認する | 中 | |
| 工事可能時間 | 内装工事の時間制限・ビル規約を確認する | 中 | |

5. 資金計画チェック

| 区分 | 確認項目 | メモ | 完了 |
|------|------------------|----------------|----|
| 初期費用 | 物件取得費 | 保証金・礼金・仲介手数料など | |
| 初期費用 | 内装工事費 | 複数社見積もり推奨 | |
| 初期費用 | 厨房機器・設備費 | 新品・中古・リースを比較 | |
| 運転資金 | 家賃・人件費・仕入費3～6か月分 | 開業直後の赤字に備える | |
| 融資 | 自己資金・借入希望額・月返済額 | 返済可能額から逆算 | |
| 売上 | 月商目標・損益分岐点売上 | 客単価×席数×回転数で確認 | |

| メモ | |
|----|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |