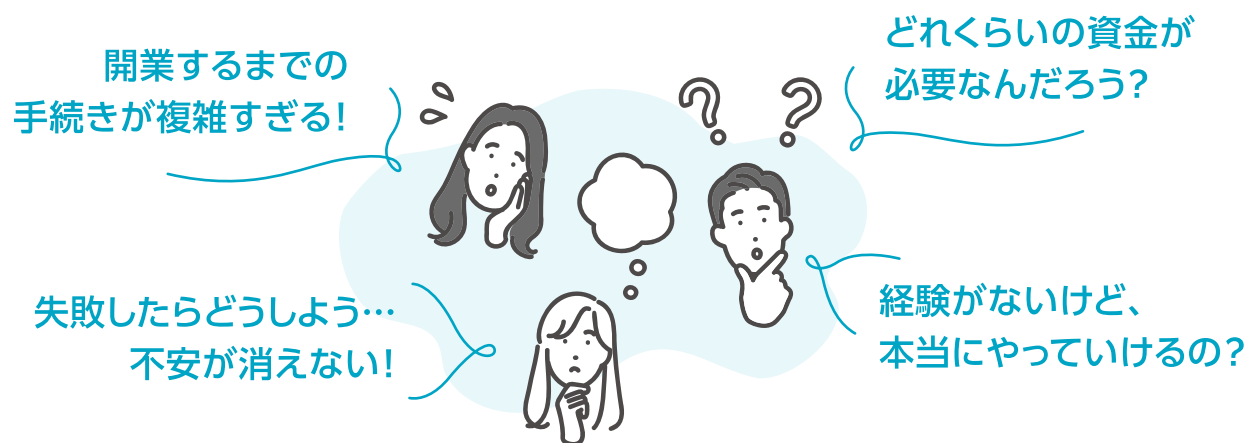


☑ 心構えと準備チェックリスト

飲食店を始めるには、やる気だけではなく、しっかりとした準備と覚悟が必要です。お金の計画やお店の計画を立てることはもちろん、経営者としての考え方や自分の健康管理、そして家族や周りの協力も大切です。

『やりたい気持ちはあるけど、本当に準備できているか心配…』という方は、このチェックリストを使って、自分がどこまで準備できているか確認してみてください！



1. なぜ飲食店を開きたいのか明確ですか？

- 開業の理由をしっかり言葉にできますか？
- お客様に提供したい料理やサービスがはっきりイメージできますか？
- どんなお店にしたいか、イメージや目標は具体的ですか？

2. 健康状態は大丈夫ですか？

- 自分の健康に気をつけていますか？
- 定期的に健康診断を受けて、食事や睡眠、運動に気をつけていますか？
- 仕事が忙しくても、自分の健康を守る自信がありますか？
- ストレスをうまく解消できる方法を知っていますか？

3. 必要なスキルや経験を持っていますか？

- 飲食店の運営に必要な知識や経験はありますか？
- 足りない部分があれば、どうやって学ぼうか考えていますか？
- 以前の仕事や経験を活かせる部分はありますか？



4. 資金の準備はできていますか？

- 開業にどれくらいお金が必要か把握していますか？
- 自己資金と借入金のバランスを考えていますか？
- 銀行や公庫などからの融資を検討していますか？
- 開業後も運営資金を確保できるように計画していますか？
- お金をどこにどれくらい使うか、しっかり考えていますか？

5. お店の計画は具体的ですか？

- どんな料理やサービスを提供するか、しっかり決まっていますか？
- お店の場所や規模はどんな感じにしたいですか？
- 必要な資金をどう集めるか、計画していますか？
- 開業までのステップをしっかり考えて、スケジュールを立てていますか？

6. 家族や周りの人の協力を得ていますか？

- 家族やパートナーと話し合い、協力してもらえる環境を作っていますか？
- 困った時に頼れる人がいるか、信頼できる協力者を見つけていますか？
- 経営に関する相談ができるパートナーや専門家を探していますか？
- お金の管理や法律の相談ができる人はいますか？

7. 開業に対する意欲と自信はありますか？

- 計画をしっかり進める自信がありますか？
- 予期しない問題があっても冷静に対応できる心構えはできていますか？
- 飲食店の経営に責任を持つ覚悟がありますか？

8. お客様やスタッフとのコミュニケーションに自信がありますか？

- お客様に気持ちよく接する自信がありますか？
- スタッフとの良好な関係を築けるコミュニケーション能力がありますか？

9. 柔軟に対応する準備はできていますか？

- 新しいアイデアや挑戦に前向きに取り組む意欲はありますか？
- 自分のこだわりを固執せず、状況に応じて改善や変更を加える覚悟はありますか？
- 市場の変化に合わせて柔軟に対応できる自信がありますか？