

飲食店のオープンに必要な大まかな項目

01

外装施工

お店の顔となる
看板の設置

02

内装・設計

お店の内装工事

03

店舗 クリーニング

店舗内外の
クリーニング

04

厨房機器購入

冷蔵庫
レンジ等購入

05

広告・宣伝

チラシの作成
SNSなどでの
販売促進

06

備品購入

調理道具や
食器など
備品の購入

07

開店前準備

開店前の物品や
足りない備品の
購入など



「開店備品リスト」で 備品購入をトータルサポート!



厨房で使う「厨房道具」、テーブル・カウンターに必要な「卓上用品」、後片付けに必要な「清掃用品」などなど、
揃えなければいけない備品は思った以上に多くあります。

江部松商事の開店備品リストは、飲食店の開業時に必要な備品を
業態別に選定したリストなので簡単に備品を揃えることができます。

開店備品リストはこんなに便利!

