

飲食店オープンに必要な大まかな項目

／ では一緒に確認していきましょう！ ／

外装施工 顔となる看板の設置

内装・設計 お店の内装工事

店舗クリーニング 店舗のクリーニング

厨房機器購入 冷蔵庫、レンジ等購入

広告・宣伝 チラシの作成、SNSなどの販売促進

備品購入 調理道具や食器など備品の購入

開店前準備 開店前の物品や足りない備品の購入など

必要な備品を揃えるには…？

飲食店といっても、その形態は多種多様。

店舗の方向性によって、必要になる備品も様々です。

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」。

揃えなければいけない備品は思った以上に多く、

『何から揃えたらいいかわからない』という声をよく聞きます。

EBMが
サポート
します！



そこで

**私達にお任せください！
飲食店の開業準備における
備品購入をトータルで
サポートいたします。**

あなたの疑問に
お答えします！

次のページを
チェック ▶▶