



- 1 マネジメント
- 2 実施責任者選定
- 3 外部業者選定
- 4 プロジェクト結成
- 5 プロジェクトミーティング
- 6 事業収支
- 7 投資金額算定
- 8 設備資金
- 9 運転資金
- 10 総事業費
- 11 資金調達計画
- 12 自己資金確保
- 13 外部借入交渉
- 14 投資採算計画
- 15 借入返済計画
- 16 売上計画
- 17 経費計画
- 18 キャッシュフロー計画
- 19 マーケティング
- 20 物件情報収集
- 21 物件選定
- 22 商圏調査
- 23 市場規模算出
- 24 競合店調査
- 25 交通状況調査
- 26 消費者属性調査
- 27 店舗コンセプト
- 28 業種・業態
- 29 規模設定
- 30 方向性
- 31 イメージ
- 32 雰囲気
- 33 主義主張
- 34 差別化ポイント
- 35 ネーミング
- 36 店舗プランニング
- 37 全体企画
- 38 デザイン
- 39 外装
- 40 内装
- 41 照明
- 42 サイン
- 43 レイアウト
- 44 売場
- 45 イートイン
- 46 工房
- 47 駐車場
- 48 ディスプレイ
- 49 店頭
- 50 ショーケース
- 51 什器
- 52 壁面
- 53 生産設備
- 54 厨房設備
- 55 保管設備
- 56 建築計画
- 57 建築全体計画
- 58 近隣対策
- 59 設計
- 60 基本設計
- 61 実施設計
- 62 施工
- 63 開発許可
- 64 確認申請
- 65 施工
- 66 商品計画
- 67 商品全体計画
- 68 生菓子
- 69 企画
- 70 原材料
- 71 価格
- 72 デザイン
- 73 ネーミング
- 74 試作
- 75 問屋交渉・発注
- 76 ギフト
- 77 企画
- 78 原材料
- 79 価格
- 80 デザイン
- 81 包装材料
- 82 ネーミング
- 83 試作
- 84 問屋交渉・発注
- 85 飲食
- 86 企画
- 87 原材料
- 88 価格
- 89 ネーミング
- 90 試作
- 91 問屋交渉・発注
- 92 人員計画
- 93 店長任命
- 94 店舗予算作成
- 95 人員シフト作成
- 96 新規人員想定
- 97 採用
- 98 募集方法決定
- 99 募集概要作成
- 100 媒体等への依頼
- 101 面接
- 102 教育
- 103 接客教育
- 104 製造技術教育
- 105 オープン準備
- 106 販促計画
- 107 年間スケジュール作成
- 108 オープン販促計画作成
- 109 概要決定
- 110 特売商品
- 111 プレミアム設定
- 112 チラシ作成
- 113 配布枚数決定
- 114 配布業者選定
- 115 ラフ原稿作成
- 116 チラシ印刷
- 117 オープン

◆ オープン