

Catalogue No.

20540-2

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

オープンリスト

2

オープンリスト

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 ▶▶