

Cara Memulai Bisnis Restoran Ceklis

1. Lakukan riset pasar.

- a. Lakukan riset dan tentukan konsep restoran Anda.
- b. Ketahui target pasar Anda.
- c. Lakukan riset pasar.
- d. Pelajari pesaing Anda.
- e. Ajak orang untuk mencicipi makanan Anda.
- f. Kembangkan menu yang sesuai dengan target pasar Anda.

2. Pilih nama untuk merek dagang Anda.

- a. Dapatkan ide dari restoran yang sudah ada.
- b. Beri bisnis Anda nama.
- c. Periksa ketersediaan nama domain.
- d. Daftarkan nama Anda.

3. Tulis rencana bisnis.

- a. Lengkapi ikhtisar rencana bisnis Anda.
- b. Buat rencana bisnis Anda.

4. Bangun restoran Anda.

- a. Buat badan hukum.
- b. Buat NPWP Usaha Dagang.
- c. Buka rekening bisnis.

d. Ajukan permohonan lisensi dan izin.

e. Beli asuransi.

5. Tentukan lokasi restoran Anda.

a. Teliti daerah setempat.

b. Pastikan Anda memiliki tempat parkir yang luas.

6. Dapatkan pendanaan.

a. Hubungi pemilik yang telah berpengalaman.

b. Ajukan pinjaman.

c. Dapatkan kredit tanpa jaminan.

d. Dapatkan kartu kredit bisnis.

e. Temukan investor.

f. Coba penggalangan dana.

g. Buat kesepakatan dengan tuan tanah Anda.

h. Gunakan uang Anda sendiri.

7. Amankan dan persiapkan restoran Anda.

a. Buatlah daftar semua yang Anda perlukan dan bandingkan harganya.

b. Amankan lokasi untuk restoran Anda.

c. Lakukan shopfitting.

d. Belilah peralatan-peralatan kecil, perkakas, dan barang lainnya.

e. Beli peralatan elektronik.

f. Beli peralatan dan perabot kantor.

g. Beli seragam.

h. Beli bahan makanan.

8. Bangun tim Anda.

a. Tulis lowongan pekerjaan yang menarik.

b. Identifikasi dan wawancarai kandidat terbaik.

c. Latih tim Anda.

9. Pasarkan restoran Anda.

a. Buat website.

b. Siapkan akun media sosial.

c. Buat kampanye pemasaran.

d. Gunakan SEO lokal.

e. Jadikan papan reklame berjalan.

10. Lakukan pemeriksaan akhir sebelum grand opening Anda.

a. Periksa ulang inventaris Anda.

b. Lakukan gladi bersih.