

在西雅图初开餐馆和经营餐馆要诀

令你成功的计划

制定一个周详的商业计划书

今天的菜单

- 💡 概念
- 👥 业务架构
- 💰 融资
- 📢 市场推广
- ! 考虑聘请专业人士

用笔和纸记下想法

对你有所启发的设计杂志

位置是很重要的

認真評估有潛力的位置

今天的菜单

- ✓ 选址清单
- ⚠️ 留意陷阱圈套
- 👤 土地利用, 分区及入住率
- ☀️ 露天座位
- 🔥 灭火器和警钟
- 🔥 烤箱抽油烟机和油脂处理
- ! 考虑聘请专业人士

设备的愿望清单及建筑特点

愿望清单

餐馆顾问的名片

选址地图

付诸行动

制定一个平面图, 并为它申请许可证

今天的菜单

- 👤 卫生局计划审查
- 📄 土地使用和分区许可证
- 🔧 建筑和贸易许可证
- ➡️ 行人道广告牌牌照及优先用行人道牌照
- ! 考虑聘请专业人士

在工地使用的硬顶安全帽

一个可供你走动中使用的纸夹笔记板

蓝图

西雅图建屋牌照

要获得许可

注册并申请牌照

今天的菜单

- 📄 注册业务架构
- 📄 营业执照(城市 and 州)
- 🔍 联邦鉴定
- ★ 特种许可证
- ! 考虑聘请专业人士

法律文件

帮助你记住重要日子的日历

智能手机

最后准备

开张前最后步骤

今天的菜单

- 👤 雇用和培训员工
- 📄 食品业务经营许可证
- 🔍 最后的检查和批准

食品业务经营许可证

为新员工准备培训手册

广告的文字

万事俱备, 开张大吉!

第一年应准备的事项

今天的菜单

- 📄 各类税项
- 📄 雇主报告
- 🔍 持续的卫生局要求及检查

税务文件

税务表格 941

开幕当天的装束