

开业 90 天倒计时清单

D-90 至 D-76: 注册与规划 (第 1-2 周)

#	任务	负责人	状态
1	SSM 注册 (如未完成)		
2	开设商业银行账户		
3	确定品牌名称、Logo 设计		
4	完成商业计划书/财务预测		
5	签署租约		
6	聘请室内设计师/承包商 (如需要)		
7	提交装修方案给房东/商场审批		
8	向地方政府申请装修许可		

D-75 至 D-62: 装修启动 (第 3-4 周)

#	任务	负责人	状态
9	装修开工		
10	水电工程 (含独立电表申请)		
11	排水排油系统安装 (grease trap)		
12	消防系统安装与审批		
13	确定厨房设备清单与下单		
14	确定 POS 系统方案		
15	开始菜单研发与定价		

D-61 至 D-48: 执照与采购 (第 5-6 周)

#	任务	负责人	状态
16	申请营业执照 (Lesen Perniagaan)		
17	申请食品经营许可		
18	申请招牌许可 (Lesen Papan Iklan)		
19	Bomba 消防检查预约		
20	MeSTI 认证申请 (如计划取得)		
21	Halal 认证准备 (如计划取得)		
22	确定食材供应商、签署 SLA (服务水平协议)		
23	确定包装/餐具供应商		
24	安装网络、监控系统		

D-47 至 D-34: 招聘与培训 (第 7-8 周)

#	任务	负责人	状态
25	发布招聘信息		
26	面试与录用		
27	签署员工合同		
28	法定供款雇主注册: EPF (公积金)、SOCSSO (社会保险)、EIS (就业保险)		
29	员工伤寒疫苗接种		
30	食品处理证书培训报名		
31	外劳申请 (如适用, 需提前更久)		
32	厨房设备到货与安装		
33	POS 系统安装与测试		

D-33 至 D-20: 系统调试 (第 9-10 周)

#	任务	负责人	状态
34	装修收尾与深度清洁		
35	设备全面测试 (冰柜/烤箱/油炸锅等)		
36	食品安全 SOP (标准作业流程) 制定并培训员工		
37	菜单定稿、食品照片拍摄		
38	菜单打印/上线外卖平台		
39	员工操作培训 (出品流程、服务标准)		
40	供应商首批供货与验收测试		
41	财务系统设置 (会计软件/Excel 模板)		

D-19 至 D-8: 营销预热 (第 11-12 周)

#	任务	负责人	状态
42	社交媒体账号创建 (Instagram/Facebook/TikTok)		
43	Google Business Profile 注册		
44	开业预热内容发布		
45	外卖平台上架 (GrabFood/FoodPanda/ShopeeFood)		
46	开业促销方案确定		
47	招牌/灯箱安装		
48	Bomba 最终检查通过		
49	所有执照到手确认		

D-7 至 D-1: 试运营 (最后一周)

#	任务	负责人	状态
50	内部试营业 (邀请亲友测试)		
51	收集反馈、调整出品与流程		
52	库存首次大量采购		
53	零钱/现金准备		
54	员工排班表确定		
55	最终清洁与布置		
56	所有系统最终测试 (POS/外卖/支付)		

D-Day: 正式开业

#	任务	状态
57	提前到场检查一切就绪	
58	员工开业前会议 (注意事项、分工)	
59	开门营业	
60	当日营业结束后复盘	

关键里程碑

时间点	里程碑	如果延误
D-90	租约签署	整体推迟
D-75	装修开工	压缩后续时间或推迟开业
D-48	执照申请提交	可能无法按时取得执照
D-34	核心团队到位	培训时间不足
D-20	装修完工	无法按时试运营
D-7	试运营开始	开业风险增大

常见误区

误区	正确做法
“装修完再想执照的事”	执照申请与装修应同步推进
“开业当天才上外卖平台”	外卖平台审核需要时间, 建议 D-14 前提交
“招聘很快的”	餐饮招聘难度高, 建议预留 3-4 周
“试运营可以跳过”	至少 3 天试运营, 发现流程问题