



Cara Memulai Bisnis Bakery

Ceklis

1. **Tentukan jenis bakery yang ingin Anda buka.**
 - 1.1. Tentukan antara bakery grosir atau eceran.
 - 1.2. Tentukan jenis badan usaha.
2. **Tentukan nama bisnis.**
 - 2.1. Tuliskan ide nama.
 - 2.2. Daftarkan nama bisnis Anda.
3. **Tulis rencana bisnis.**
 - 3.1. Tulis ringkasan bisnis.
 - 3.2. Jelaskan ide launching Anda.
 - 3.3. Tuliskan sumber pendapatan Anda.
 - 3.4. Tentukan kebutuhan tim manajemen Anda.
 - 3.5. Tentukan target pasar Anda.
 - 3.6. Tentukan bagaimana Anda akan mempromosikan bakery Anda.
 - 3.7. Lakukan analisis SWOT.
 - 3.8. Uraikan pesaing potensial.
 - 3.9. Tuliskan keuangan Anda.
 - 3.10. Jelaskan rencana masa depan Anda.

4. Dapatkan pendanaan.

4.1. Teliti opsi pinjaman.

4.2. Buka kredit usaha.

4.3. Dekati kerabat dan keluarga untuk mendapatkan pendanaan.

5. Beli atau sewa ruang komersial.

5.1. Pertimbangkan jenis bakery yang ingin Anda buka.

5.2. Temukan ruang yang cocok.

6. Dapatkan izin dan lisensi yang diperlukan.

6.1. Ajukan permohonan izin layanan makanan.

6.2. Teliti lisensi dan izin lain yang Anda perlukan di daerah Anda.

7. Desain layout bakery Anda.

7.1. Memilih layout back of house untuk bakery.

7.2. Memilih layout front of house untuk bakery.

8. Beli atau sewa peralatan bakery Anda.

8.1. Ketahui peralatan yang Anda butuhkan.

8.2. Beli atau sewa peralatan penting untuk bakery Anda.

9. Rekrut dan latih karyawan Anda.

9.1. Buat NPWP Usaha Dagang.

9.2. Rekrut karyawan.

9.3. Minta karyawan untuk menandatangani perjanjian kerahasiaan.

9.4. Pasang poster di tempat kerja.

10. Pasarkan bisnis bakery Anda.

10.1. Tentukan metode pemasaran yang paling tepat untuk bisnis Anda.

10.2. Tentukan target realistis dalam pemasaran bisnis bakery Anda.

10.3. Bangun online presence bisnis Anda.

10.4. Manfaat Search Engine Marketing (SEM).

11. Adakan grand opening.

11.1. Iklankan grand opening Anda secara lokal.

11.2. Tawarkan penawaran spesial grand opening.