



## Cara Membuka Restoran Pizza

### Ceklis

1. **Tentukan jenis restoran pizza yang ingin Anda buka.** 
  - a. Pilih antara waralaba dan perusahaan perseorangan.
  - b. Putuskan jenis restoran pizza yang ingin Anda buka.
  
2. **Tulis rencana bisnis.** 
  - a. Lakukan riset yang diperlukan.
  - b. Sertakan semua hal penting dalam rencana bisnis Anda.
  
3. **Pilih nama bisnis.** 
  - a. Coba gunakan pembuat nama bisnis.
  - b. Lakukan riset merek dagang.
  
4. **Bentuk badan usaha.** 
  - a. Pilih struktur usaha yang tepat untuk bisnis Anda.
  
5. **Mulailah merencanakan menu Anda.** 
  - a. Kumpulkan resep dan bentuk menu pizza Anda.
  - b. Dapatkan bahan makanan.
  
6. **Amankan pendanaan.** 
  - a. Tentukan berapa banyak uang yang Anda perlukan.
  - b. Hitung biaya pembukaan bisnis Anda.
  - c. Lihat opsi pendanaan yang lain.

**7. Dapatkan izin dan lisensi yang relevan dengan bisnis Anda.**

- a. Dapatkan izin usaha.
- b. Dapatkan NPWP Usaha Dagang.
- c. Dapatkan sertifikat penjamah makanan.
- d. Dapatkan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi (SLHS).
- e. Dapatkan asuransi bisnis.

**8. Temukan lokasi yang sempurna untuk bisnis Anda.**

- a. Pertimbangkan untuk menyewa properti komersil.
- b. Sempurnakan tampilan restoran pizza Anda.
- c. Pikirkan branding restoran pizza Anda.
- d. Dapatkan peralatan untuk restoran pizza Anda.
- e. Pastikan layout dapur Anda optimal.

**9. Bangun tim Anda.**

- a. Tentukan jumlah karyawan yang Anda butuhkan.
- b. Buat kontrak tertulis.

**10. Pasarkan restoran pizza Anda.**

- a. Buat website.
- b. Buat akun media sosial.
- c. Maksimalkan ruang di restoran pizza.
- d. Daftarkan bisnis Anda di Google Business.