

SENARAI SEMAK MEMULAKAN PERNIAGAAN MAKANAN

1. Penyelidikan dan Perancangan

- Penyelidikan Pasaran:** Kenal pasti pasaran sasaran dan persaingan.
- Rancangan Perniagaan:** Buat rancangan perniagaan yang komprehensif.
- Analisis SWOT:** Kenal pasti kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman.

2. Pendaftaran dan Lesen

- Pendaftaran Perniagaan:** Daftarkan perniagaan dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM).
- Lesen/Permit PBT:** Mohon lesen/permit berkaitan daripada pihak berkuasa tempatan (PBT). Baca artikel '[Senarai Lengkap Jenis-Jenis Lesen PBT](#)'
- Lesen Pematuhan Peraturan dan Undang-Undang Kesihatan dan Keselamatan:** Peraturan Kesihatan dan Keselamatan adalah disediakan dan dikawal selia oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). Antara **peraturan utama yang wajib dipatuhi** sebelum memulakan perniagaan makanan adalah:
 - Menghadiri kursus pengendalian makanan daripada institusi yang diiktiraf oleh KKM
 - Mendapatkan suntikan anti-demam kepialu (tifoid) di mana-mana klinik swasta berdekatan
 - Mematuhi peraturan label makanan yang ditetapkan oleh KKM

3. Kewangan dan Pembiayaan

- Bajet Permulaan:** Sediakan bajet permulaan untuk kos-kos seperti peralatan, sewa, dan bahan mentah.
- Pembiayaan:** Kenal pasti sumber pembiayaan seperti pinjaman bank atau pelabur.
- Akaun Bank Perniagaan:** Buka akaun bank perniagaan.

Baca artikel '[Senarai Lengkap Badan Kerajaan dan Swasta Yang Menawarkan Pembiayaan Perniagaan Makanan](#)'

4. Lokasi dan Premis

- Penyelidikan Lokasi:** Cari lokasi yang strategik untuk perniagaan anda.
- Sewa atau Beli Premis:** Sewa atau beli premis perniagaan yang sesuai.
- Renovasi dan Persiapan:** Lakukan renovasi dan persiapan premis.

5. Peralatan dan Pembekal

- Senarai Keperluan:** Buat senarai peralatan yang diperlukan.
- Cari Pembekal:** Cari pembekal yang boleh dipercayai.
- Pembelian dan Pemasangan:** Beli dan pasang peralatan.

6. Pemasaran dan Promosi

- Pelan Pemasaran:** Sediakan pelan pemasaran untuk mempromosikan perniagaan.
- Laman Web dan Media Sosial:** Buat laman web dan akaun media sosial.
- Promosi Awal:** Lakukan promosi awal sebelum pembukaan rasmi.

Baca artikel '[Panduan Lengkap Strategi Pemasaran Yang Efektif Untuk Perniagaan Makanan](#)'

7. Pengambilan dan Latihan Kakitangan

- Iklan Jawatan Kosong:** Iklankan jawatan kosong yang diperlukan.
- Proses Temuduga:** Lakukan temuduga dan pilih kakitangan yang sesuai.
- Latihan Kakitangan:** Sediakan latihan untuk kakitangan baru.

8. Operasi dan Pengurusan

- Prosedur Operasi Standard (SOP):** Buat SOP untuk operasi harian.
- Sistem Pengurusan:** Pasang sistem pengurusan seperti POS (Point of Sale) dan inventori.
- Keselamatan dan Kesihatan:** Pastikan premis mematuhi standard keselamatan dan kesihatan.

9. Pembukaan Rasmi

- Soft Opening:** Lakukan soft opening untuk ujian operasi.
- Grand Opening:** Rancang dan laksanakan pembukaan rasmi besar-besaran.

Dengan senarai semak ini, anda akan dapat memastikan bahawa semua langkah penting diambil untuk memulakan perniagaan makanan anda. Semoga berjaya dengan usaha anda!

