

Checkliste Restauranteröffnung



1. Konzept

- Businessplan erstellen
- Markt- und Wettbewerbsanalyse durchführen
- Konzept & Leistungsangebot definieren
- Zielgruppe festlegen
- Passende Betriebsart wählen
- Geeigneten Standort suchen

2. Kosten

- Finanzplanung (Betriebskosten kalkulieren)
- Finanzierungsmöglichkeiten prüfen (z. B. Kredit)
- Finanzierungsberatung heranziehen

3. Rechtliche & gesetzliche Vorschriften

- Gaststättenkonzession beantragen
- Hygienevorschriften & Jugendschutz einhalten

4. Preiskalkulation

- Lieferanten recherchieren
- Wettbewerbsvergleich
- Preiskalkulation für Speisen & Getränke

5. Personalplanung

- Personalplanung erstellen
- Stellenausschreibung erstellen
- Personal suchen & einstellen

6. Restaurantausstattung

- Grundausstattung anschaffen (z. B. Küchengeräte, Geschirr, Möbel)
- Innen- und Außendekoration
- Restaurant-Management-Software wählen

7. Marketing

- Speisekarte designen (digital + gedruckt)
- Webseite erstellen
- Webshop einrichten
- Google My Business Account anlegen
- Social Media Kanäle eröffnen

8. Restauranteröffnung

- Event organisieren
- Einladungen versenden
- Bei Social Media ankündigen