



Eröffnung eines Restaurant - Checkliste

Finanzen

- Mit Behörden beschäftigen
Vor Kaufvertrag, über Nachweise erkunden
- Konzession beantragen
- Kostenlast niedrig halten

Sind die persönlichen Voraussetzungen erfüllt?

- Gesundheit
- Entscheidungsfreudigkeit
- Risikobereitschaft
- Durchsetzungsvermögen
- Familienunterstützung
- Positive Ausstrahlung
- Kontaktfähigkeit
- Belastbarkeit

Kapitalbedarfsanalyse

- Kosten der privaten Lebensführung
- Kaufpreis
- Abschlagszahlungen bei Übernahme
- Renovierung
- Neuinvestitionen
- Kautions
- Erster Warenbestand
- Gründungskosten
- Betriebliche Kosten und Eröffnungswerbung

Food- und Beverage Bereich

- Voreröffnungsmanagement
- Konkurrenzanalyse für den Restaurationsbereich
- Überprüfung von Restaurantküchen
- Kontrolle für sanitäre Einrichtungen (Hygienebestimmungen)
- Einkauf überprüfen (Zulieferer auswählen)
- Ideen zur Optimierung des Wareneinsatzes Speisen
- Revision der Speisekarten- und Getränkekartengestaltung
- Organisation von Banketten und Veranstaltungen
- Kontrolle vor dem Service
- Überwachung des Standards und der Qualität
- Verkaufsförderung
- Personaleinsatz

Administration

- Zeitmanagement
- Marktanalyse für Hotel- und Restaurantprojekte
- Organisation
- Energie Einsparungsmaßnahmen
- Werbung
- Ideen zur Umsatzsteigerung und Qualitätssicherung

Personaleinsatz und Führung

- Einführung von Stellenbeschreibungen
- Betriebsinterne Ausbildungsprogramme
- Personaleinsatz überprüfen
- Führungsverhalten
- Informationen als Führungsmittel