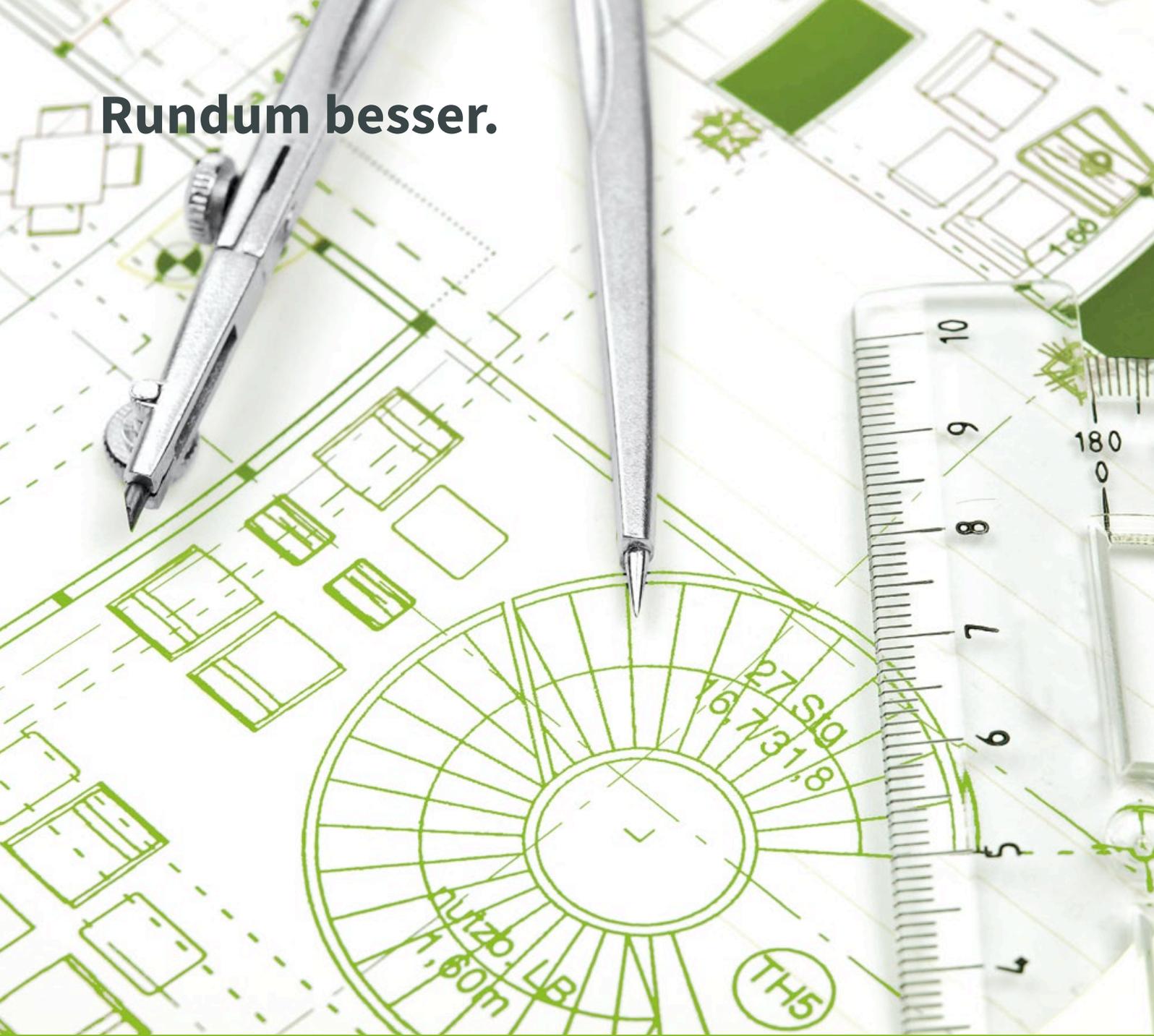


Rundum besser.



GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG



trinkkontor
— BUCHTALECK & SCHMIDT —

Inhalt

Vorwort	3
Das Restaurantkonzept	4
Der Objektname	4
Der Businessplan	5
Beratung von Existenzgründern in der Gastronomie	6
Lizenzen, Genehmigungen und Versicherungen	8
Gesetzliche Vorschriften	10
Angebotsübersicht	12
Checklisten	13
Marketingaktivitäten	18
trinkkontor Broschüren zu aktuellen Themen	19





Vorwort

In der heutigen Zeit als Gastronom ein Gastronomieobjekt zu eröffnen, ist eine Herausforderung der besonderen Art.

Der Gastronom ist Inhaber, Geschäftsführer oder Gesellschafter und damit verantwortlich für alles. Er ist nicht nur verantwortlich für die gesetzlichen Bestimmungen, sondern er ist Innenarchitekt, Manager, Kaufmann, Personalchef, Vertriebschef, Marketingleiter, Food-and-Beverage-Leiter und Logistikleiter in Personalunion. Wer die Branche kennt, weiß, dass eine Neueröffnung viel Mut, Einsatzbereitschaft und einen kühlen Kopf erfordert, um in dieser schwierigen Branche erfolgreich zu sein. Er weiß aber auch, dass sich seine Einsatzbereitschaft durch große Erfolge auszahlen kann, wenn grundlegende Faktoren berücksichtigt werden.

Neben der Atmosphäre des Objektes, der Art der Bedienung, der Qualität und eventuell auch Quantität der Speisen und Getränke sind Faktoren wie Lage

des Objektes, Sauberkeit, Location, Preise, Bewirtungskultur und Bekanntheitsgrad ausschlaggebend.

Mit dieser Broschüre wollen wir Ihnen ein Hilfsmittel und kleine Anregungen an die Hand geben, um Ihre Gaststätten-Neueröffnung langfristig zu einem Erfolg werden zu lassen. Neben Vorschriften, gesetzlichen Auflagen und Namensfindung werden die Themen Businessplan und Versicherungen beleuchtet. Anhand von diversen Checklisten (Küche, Schankanlage, Gastraum, Außenbereich und vielem mehr) sowie Tipps zu Marketingmaßnahmen für die Neueröffnung bietet diese Broschüre eine kleine Erinnerungshilfe im Eröffnungsaltag. Einen Überblick unserer weiteren Broschüren für Ihren erfolgreichen Geschäftsstart finden Sie auf Seite 19.

Viel Erfolg für Ihr Projekt!
Ihr trinkkontor Team

Das Restaurantkonzept

Welches Restaurantkonzept soll das Gastronomieobjekt haben (High End, bürgerlich, Systemgastronomie etc.)? Soll die Küche deutsch, englisch oder italienisch usw. sein? Die beste Voraussetzung für jedes Objekt sind ein **guter Koch und ein guter Kaufmann**.

Location

Die richtige Location liegt zentral und hat Laufkundschaft. Außerhalb geht es auch, aber nur, wenn das Objekt ein klassisches Alleinstellungsmerkmal hat (Biergarten, großer Kinderspielplatz, Ausflugslokal) oder andere Besonderheiten bietet.

1. Liegt das Objekt zentral (Laufkundschaft)?
2. Hat das Objekt Parkplätze?
3. Sehr viel Konkurrenz in der Nachbarschaft?
4. Bei Mittagstisch genügend Unternehmen im Umfeld?

ACHTUNG: Im Falle der Übernahme eines bestehenden Gastronomiebetriebes sind einige Besonderheiten zu beachten. Es droht unter Umständen die Übernahme von Haftungsrisiken vom Vorgänger, die man – soweit möglich – ausschließen sollte.

Lassen Sie sich hierzu professionell beraten!

Der Objektname

Wählen Sie einen Namen!

Nachfolgend haben wir Ihnen ein paar Hilfsmittel zusammengetragen, die Sie bei Ihrer Suche nach einem geeigneten Namen nutzen können:

Orts-/Gebietsbezogener Name:

z. B. Duisburger Stube, Nierskind

Historische Gasthausnamen:

z. B. Zur Sonne, 12 Apostel

Straßen und Plätze:

z. B. Bistro am Berliner Platz

Inhaber-/Namensbezogen:

z. B. Bei Milan, Haus Wagner

Objektbezogene Namen:

z. B. Zur Tränke, Zum Postillon

Spitzname des Wirtes:

z. B. Lenis Stube, Bei Tante Mia

Standort-/Landschaftsbezogene Namen:

z. B. Rheinterrasse, Waldschenke

Dialektnamen:

z. B. Alde Schur, Dä Spiegel

Speisenbezogene Namen:

z. B. Bouillabaisse, Burgerista

Moderne/Trendige Namen:

z. B. FreiRaum, Kult+Genuss, Freizeit

Haus	Schenke	Café	Hütte	Zum alten ...
Hotel	Villa ...	Keller	...bar (z. B. Fassbar)	Alte Post
Bistro	Höhe	Brunnen	Pub	Krug
Landhaus	Trattoria	Garten	Stube	Klause
Kneipe	Brasserie	Hof	Treff	Fässchen
Winkel	Eck	Imbiss	Wirt	Steakhaus
Lounge	Gaststätte	... Küche	Schloss	Auberge
Stadt ...	Pizzeria	Tor	Gasthof	Baguetterie
Restaurant	Landgasthof	Stübchen	Residenz	Pension
Ristorante	Brauhaus	Osteria	Weinschenke	Kontor

Der Businessplan

Erstellen Sie einen Businessplan, um einen Überblick über die Kosten zu bekommen und eventuell die finanzielle Unterstützung einer Bank zu erhalten.

Wer hilft, den Businessplan zu erstellen?

■ Die allgemeinen Grundlagen des Businessplans werden von **Industrie- und Handelskammern** sowie von Handwerkskammern im Rahmen von Existenzgründerseminaren gegen geringe Gebühr vermittelt. Das schafft einen ersten Überblick und hilft, die Bedeutung des Geschäftskonzeptes und dessen gründliche Ausarbeitung und Dokumentation zu verstehen. Auf individuelle Fragestellungen kann dort allerdings nicht detailliert eingegangen werden.

■ Wer ein Unternehmen gründen will, braucht Geld. Gerade in der Anfangsphase sind die Herausforderungen und Risiken besonders groß. Viele öffentliche und private Stellen unterstützen Existenzgründer und erleichtern den Start. Es ist allerdings nicht immer einfach, den Überblick über die vielen **Förderprogramme und Zuschüsse** zu behalten.

■ **Tipp:** Die meisten Fördermittel werden nur gewährt, wenn sie beantragt wurden, **bevor** das Vorhaben beginnt. Klären Sie also unbedingt die Fördermöglichkeiten, bevor Sie starten!

Inhalte eines Businessplans

- a) Anlass und Idee für die Restauranteröffnung
- b) Art und Charakter des Restaurants
- c) Standortanalyse
- d) Aussagen über direkte Mitbewerber
- e) Beschreibung des Restaurants (Lage etc.)
- f) Organisatorische Struktur (Öffnungszeiten etc.)
- g) Personelle Struktur für die Bereiche Küche, Service, Reinigung/Pflege
- h) Speise- und Getränkekarte mit dem vollständigen Angebot und den zugehörigen Preisen
- i) Planung zu Marketing und Werbung
- j) Curriculum Vitae des Antragstellers sowie der Führungskräfte in Küche und Service

Finanzierung

Die Finanzierung wird bevorzugt von Banken übernommen. Aber auch Privatkredite oder Brauereikredite sind mögliche Finanzierungsarten. Sie müssen sich für das Bankgespräch auf alle Fragen gründlich vorbereiten und den potenziellen Investoren zeigen, dass Sie genau wissen, was Sie tun, und Ihr Projekt in allen Belangen professionell geplant ist.

Nachfolgend einige Beispiele für zu planende Kosten für Gastronomiebetriebe:

- Ausstattung des Gästebereichs im Restaurant
- Ausstattung der Theke
- Kücheneinrichtung
- Ausstattung für Service (Teller, Besteck, Gläser)
- Erstellung einer Website sowie weitere Marketingmaßnahmen
- Design eines Logos und der Speisekarten
- laufende Kosten durch Wareneinkauf
- Personalkosten
- Gebühren für Genehmigungen
- Ihr eigenes Gehalt und anfallende Kosten wie Kranken- und Pflegeversicherung
- allgemeine Versicherungen



Beratung von Existenzgründern in der Gastronomie

Der Bund sowie die Bundesländer bieten unterschiedliche Förderprogramme für Existenzgründer oder Unternehmen an. Die Förderungen können sowohl in Form von Zuschüssen, Darlehen als auch Bürgschaften vergeben werden. Eine Finanzierung von Investitionen und Betriebsmitteln erfolgt in der Regel über Förderkredite.

Mit dem „ERP-Gründerkredit – StartGeld“ will die KfW den mit ihr zusammenarbeitenden Kreditinstituten Anreize bieten, verstärkt auch Gründerinnen und Gründern sowie Jungunternehmern mit geringen Besicherungsmöglichkeiten und mit einem aus Bankensicht eher kleinen Investitionsvorhaben den Schritt in die Selbstständigkeit zu ermöglichen. Deshalb wurde der „ERP-Gründerkredit – StartGeld“ mit einer 80-prozentigen Haftungsfreistellung ausgestattet, sodass das Kreditinstitut ein deutlich vermindertes Risiko für dieses Darlehen trägt. Da die fachlichen und kaufmännischen Qualifikationen für den Gründungserfolg entscheidend sind, wird darauf besonderer Wert gelegt. Mit diesem Darlehen werden Unternehmerinnen und Unternehmer unterstützt, die noch nicht länger als fünf Jahre selbstständig tätig sind und deren Finanzierungsbedarf für Investitionen und Betriebsmittel maximal 100.000 Euro beträgt. Betriebsmittel (zum Beispiel Miete, Kautionen, Personalkosten) können bis maximal 30.000 Euro mitfinanziert werden. Weitere Informationen zum „ERP-Gründerkredit – StartGeld“ finden Sie unter www.kfw.de/067



Diese Maßnahmen werden im Einzelnen gefördert:

- **Beratungsleistungen** durch einen externen Berater, die einmalige Informationserfordernisse sicherstellen, z. B. bei Erschließung neuer Märkte oder Einführung neuer Produktionsmethoden
- **Betriebs- und Geschäftsausstattung**
- **gewerbliche Baukosten**
- **Grundstücks- und Gebäudeerwerb**
- **immaterielle Vermögenswerte** in Verbindung mit Technologietransfer, z. B. Erwerb von Lizenzen, Software, Know-how oder nicht patentiertem Fachwissen. Diese müssen mindestens drei Jahre in der Bilanz aktiviert werden
- **Maschinen-, Anlagen-, Fahrzeugkauf sowie Einrichtungen** (Garagen)
- **Messe- und Ausstellungskosten**
- **Vermögenswerte-Erwerb** aus anderen Unternehmen einschließlich Übernahmen und tätiger Beteiligungen. Die alleinige Übernahme von Unternehmensanteilen im Sinne von Finanzinvestitionen ist nicht förderfähig.
- **Warenlager**

Weitere Infos: <https://www.kfw.de/inlandsfoerderung/Unternehmen/Unternehmen-erweitern-festigen/>

Wir empfehlen Ihnen, **weitere** Geschäftsbanken, Sparkassen und Genossenschaftsbanken auf das Vorhaben anzusprechen.

Eine weitere mögliche Förderung könnte der „**Mikrokreditfonds Deutschland**“ sein. Der Mikrokreditfonds Deutschland ist ein Finanzierungsangebot, bei dem die Antragstellung nicht über die Hausbank läuft. Dieses Programm richtet sich an Vorhaben mit einem Kreditbedarf von bis zu 20.000 Euro. Es gibt keine Kredituntergrenze, sodass auch sehr kleine Kredite gewährt werden können.

Das Besondere hierbei ist, dass auch Gründer beziehungsweise Unternehmer, die keinen Zugang zu Banken haben, hier einen Kredit erhalten können.

Weitere Informationen zum Mikrokreditfonds und zur Beantragung finden Sie auf der Internetseite: <http://www.bmas.de/DE/Themen/Arbeitsmarkt/Arbeitsfoerderung/Mikrokredit/mikrokredit.html>

Wir empfehlen Ihnen auch, in einer **Vorgründungsberatung** zu klären, ob eine Möglichkeit besteht, die Existenzgründung finanzieren zu lassen. Viele Bundesländer bieten eine geförderte Vorgründungsberatung an. Einen Überblick dieser Beratungsangebote finden Sie unter: <http://www.existenzgruender.de/DE/Service/Beratung-Adressen/Vor-der-Gruendung/inhalt.html>

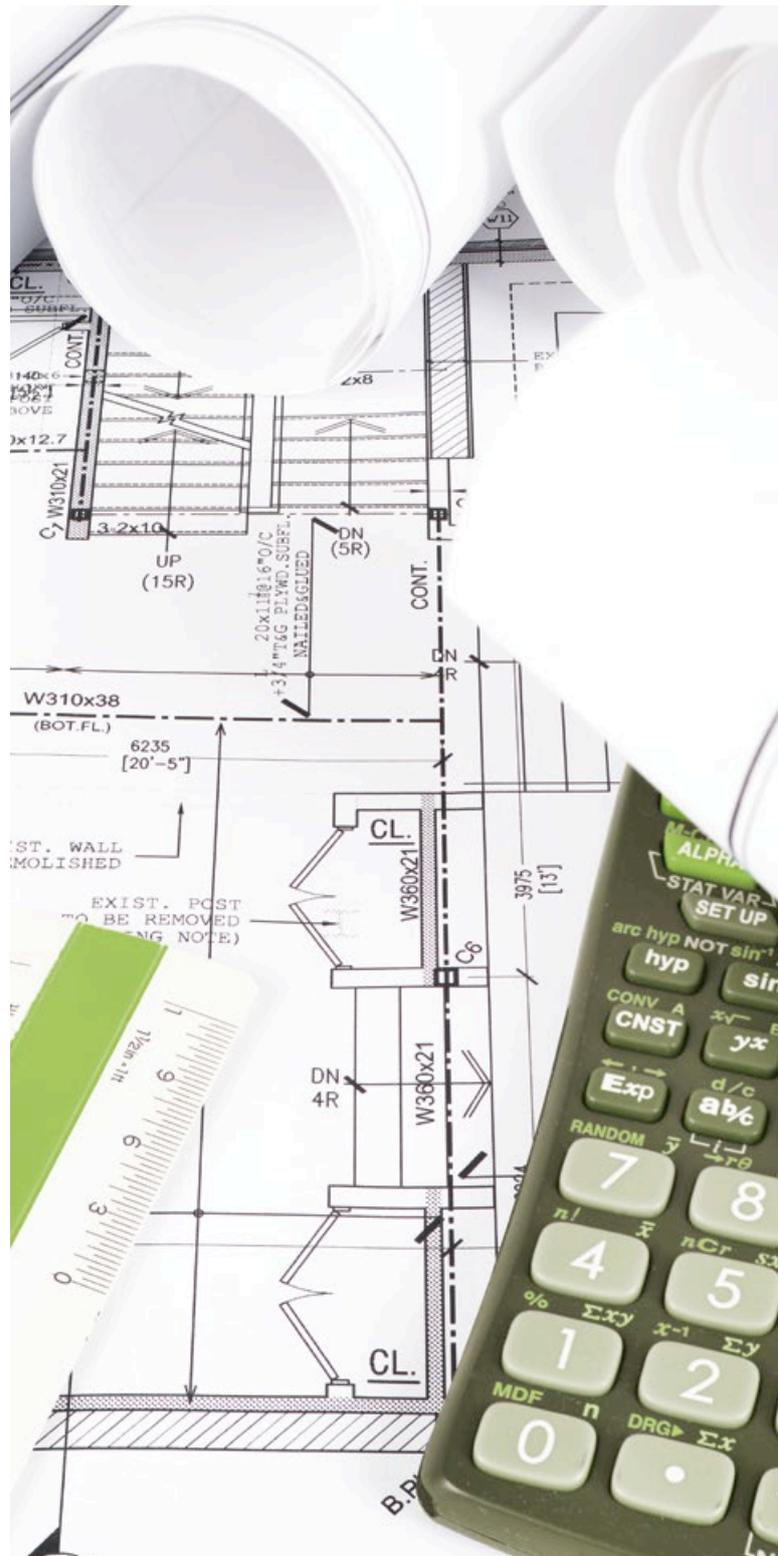
Für die **Eigenrecherche** können Sie die Internetseite www.foerderdatenbank.de nutzen. In dieser Förderdatenbank können Sie nach geeigneten Förderprogrammen suchen, die für Ihr Existenzgründungsvorhaben infrage kommen. Unter Eingabe Ihrer Kriterien (Fördergebiet, Förderart oder Förderbereich) können Sie entsprechende Programme und Richtlinien einsehen.

Für ein persönliches Gespräch können Sie das **Beratungsangebot der Kammern**, zum Beispiel der Industrie- und Handelskammer, nutzen: www.ihk.de

Quelle: Infotelefon zu Mittelstand und Existenzgründung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BMWi)

Tel.: 030 340606560

Montag bis Donnerstag von 08:00 bis 20:00 Uhr
und Freitag von 08:00 bis 12:00 Uhr



Lizenzen, Genehmigungen und Versicherungen

Viele Lizenzen und Genehmigungen wie die Gaststättenkonzession dauern mehrere Wochen, sogar Monate, bis sie erteilt werden.

Woher bekommt man eine Gaststättenkonzession?

Die Gaststättenerlaubnis wird von der zuständigen Behörde ausgestellt. Das kann entweder das Ordnungsamt, das Kreisamt oder das Gewerbeamt sein. Welches Amt zuständig ist, ist vom Standort des Gewerbes abhängig. Häufig können Gründer sich den Gang aufs Amt sparen und die benötigten Formulare online ausfüllen. Ob und wer eine Konzession erhält, ist im Gaststättengesetz (GastG) geregelt. Erst nachdem die Konzession ausgestellt wurde, kann man in der Regel das eigentliche Gewerbe anmelden.

In manchen Gebieten ist die Anzahl von Konzessionen begrenzt. In einem solchen Fall müssen Gründer jemanden finden, der seine Gaststättenerlaubnis abgeben möchte. Gelingt dies nicht, ist es besser, sich einen anderen Standort für das geplante Gaststättengewerbe zu suchen.

Benötigte Unterlagen für die Konzession

- **Gaststättenunterrichtung der IHK** (Crashkurs) bei ungelernten Gastronomiegründern
- **Sachkundenachweis** bei gelernten Gründern
- **Hygiene-Erstbelehrung** (nicht älter als drei Monate) durch das Gesundheitsamt oder den Amtsarzt muss vorgelegt werden
- **polizeiliches Führungszeugnis** Ausstellung beim Einwohnermeldeamt
- **steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung** vom Finanzamt
- **Auszug aus Gewerbezentralregister** (jur. Person) oder Gesellschaftervertrag
- **Kopie des Pacht- oder Mietvertrages** der Räumlichkeiten, die genutzt werden sollen
- **detaillierte Beschreibung der Räume**
- **bei Umbaumaßnahmen** genaue Grundrisse und Erklärungen zu den vorgesehenen Maßnahmen
- **Gesundheitszeugnis**



Entscheidend ist, dass derjenige, welcher den Gaststättenbetrieb selbstständig führt, auch Träger der Konzession ist. Das bedeutet, dass bei Gesellschaften die Konzessionen folgendermaßen zu beantragen sind:

Unternehmensform	Konzessionsträger	Personen ohne Konzession	Bemerkung
Einzelunternehmen	Unternehmer		
stille Gesellschaft „typische“	Unternehmer	stiller Gesellschafter	
stille Gesellschaft „atypische“	Unternehmer stiller Gesellschafter		
BGB-Gesellschaft (steuerlich: Erwerbsgemeinschaft)	alle Beteiligten	evtl. nicht zur Geschäftsführung Berechtigte	Teilhaberkonzession
OHG	alle Beteiligten	evtl. von der Geschäftsführung Ausgeschlossene	Teilhaberkonzession
KG	Komplementäre	Kommanditisten	
GmbH, AG, KGaA	die juristische Person	Kapitalgeber	Geschäftsführer
Verein	Verein oder Vorstandsmitglied/-er		verantwortlich: Vorstand
Mini-GmbH	die juristische Person		

Die Gaststättenkonzession ist immer an eine Person und die bei der Anmeldung angegebenen Räumlichkeiten gebunden. Deshalb sollten das Konzept und der Businessplan schon ausgereift sein, wenn das Gaststättengewerbe angemeldet wird. Nachträgliche Änderungen sind häufig nicht möglich. Ändern sich der Betreiber oder die Räumlichkeiten, muss eine neue Konzession beantragt werden. Wird ein laufender Betrieb übernommen, kann eine vorläufige Konzession ausgestellt werden, auch wenn die benötigten Unterlagen noch nicht vollständig sind.

Zusätzliche Anmeldungen

- Berufsgenossenschaft
- IHK
- GEMA (ab 2019 194,90 Euro im Jahr für Betriebe mit einer Fläche von bis zu 100 m² und 682,15 Euro jährlich für Betriebe mit einer Fläche von bis zu 500 m²)
- GEZ-Gebühren

Versicherungen

Obligatorische

- Betriebshaftpflicht
- Einbruch/Diebstahl
- Elementarschädenversicherung

Weitere

Betriebsunterbrechung, Unfall-, Renten- und Lebensversicherung Betreiber, Garderobenhaftpflicht, Maschinen, Tiefkühlwaren, Verderbschaden, Glasbruch etc.



Gesetzliche Vorschriften

Diese Vorschriften sind in einem gastgewerblichen Betrieb zu beachten:

- „Technische Anleitung zur Reinhaltung der Luft und zum Schutz gegen Lärm“
- Gaststättengesetz
- Gaststättenverordnung
- Getränkeschankanlagenverordnung
- Warenauszeichnungsverordnung
- Unfallverhütungsvorschriften
- Verordnung zu den Immissionsschutzgesetzen
- Arbeitszeitbestimmungen
- Arbeitsstättenrichtlinien
- Jugendschutzgesetz
- Abfallbeseitigungsgesetz
- TÜV
- Feuerwehr
- Rechtsverordnung zur Landesbauordnung
- Gastro-Rauchverbot
- Gesetz zur Ladenöffnung
- Lebensmittelhygiene:
 - Infektionsschutzgesetz
 - Lebensmittelhygieneverordnung
 - Lebensmittelinformationsverordnung
Seit 13.12.2014 Lebensmittelkennzeichnung/
Allergenkennzeichnung
Seit 13.12.2016 Nährwertkennzeichnung
 - HACCP-Konzept
HACCP bedeutet Hazard Analysis and Critical Control Points, zu Deutsch also Gefährdungsanalyse und kritische Kontrollpunkte.

Weitere Informationen erhalten Sie unter **Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)** www.dehoga.de

Das HACCP-Konzept

Aufgrund von EU-Verordnungen sind alle Unternehmen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, dazu verpflichtet, selbstständig die Einhaltung der Hygienevorschriften zu kontrollieren.

Ein Eigenkontrollsystem sollte mindestens folgende Listen enthalten:

Ausgabetemperatur

Geben Sie erhitzte Speisen aus, ist hier zu prüfen, ob die Temperatur 65° C übersteigt. Bei gekühlten Lebensmitteln, wie Desserts, sollte eine Temperatur von 5° C bei der Abgabe nicht überschritten werden.

Reinigungsplan

Den Reinigungsplan sollten Sie täglich führen, da Sie auch täglich reinigen. Sie können die verschiedenen Räume festlegen und eventuell auch spezifische Geräte, die gerne bei der Reinigung übersehen werden.

Wareneingangskontrolle

Die Wareneingangskontrolle sollten Sie stichprobenartig und anlassbezogen durchführen. Wichtig hierbei sind die Anliefertemperaturen von empfindlichen und tiefgekühlten Lebensmitteln, besonders bei zum Beispiel hohen Außentemperaturen.

Schädlingsbekämpfung

Die Schädlingsbekämpfung sollten Sie einmal im Monat schriftlich festhalten.

Kühltemperaturen

Die Kühltemperaturen und die Tiefkühltemperaturen sollten Sie täglich einmal fixieren. Waren mit einem abgelaufenen Verbrauchsdatum dürfen Sie nach Ablauf des Datums nicht mehr verwenden. Ein Verbrauchsdatum wird bei empfindlichen Lebensmitteln verwendet, die schnell verderben können. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums kann man nicht mehr davon ausgehen, dass die Lebensmittel sicher sind.

A man with a beard and dark hair is shown in profile, drinking from a Bitburger beer mug. He has his eyes closed, suggesting he is savoring the taste. The background is a warm, dimly lit bar with shelves of bottles. In the foreground, two more Bitburger beer mugs are visible, filled with golden beer and topped with a thick head of white foam. The overall atmosphere is cozy and inviting.

So gut kann
Bier schmecken.

Bitte ein Bit



Angebotsübersicht Getränke und Speisen

Getränke

Biere

- Pils
- Alt
- Kölsch
- Malzbier
- Weizen
- Bier-Mixes
- Craft-Biere



Alkoholfreie Getränke

- Mineralwasser, stilles Wasser
- Limonade
- Bionade
- Cola
- diverse Frucht- und Gemüsesäfte
- Bitter Lemon
- Tonic Water

Warme Getränke

- Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte macchiato
- Tee
- Kakao, heiße Schokolade
- Instant-Getränke
- Milch

Weine

- weiß, rot, rosé

Sekt/Champagner

Spirituosen

- Whiskey, Wodka, Rum
- Klare
- Liköre

Aperitifs/Digestifs

Cocktails

- (mit und ohne Alkohol)
- Happy Hour

Speisen

Frühstück

- Buffet
- Brunch
- englisches Frühstück
- Bauern-Frühstück
- Jazz-Frühstück
- Schlemmer-Frühstück

Mittagstisch

- Menüs
- Buffet
- Tagesgerichte
- Angebote
- Kinder- und Seniorenteller
- vegetarische Speisen
- Geschäftsessen
- Gerichte zum Mitnehmen

Kaffee und Kuchen

- süße Köstlichkeiten
- Joghurt mit Früchten
- Gebäck
- Torten
- Eis

Abendessen/Dinner

- Menüs
- Buffet
- Tagesgerichte
- Vorspeisenteller
- Nachtisch
- Käsewagen

Snacks

- Nachos
- Hamburger
- Brot mit Dip
- Omlette
- Antipasti



Checklisten

Allgemeine Aktivitäten

- Umsetzung des spezifischen Betriebskonzeptes (Einrichtung, Gestaltung, Speisen etc.)
- Brauerei oder GFGH bez. Biersorten, Fassbieren, Spirituosen, Kaffee, alkoholfreien Getränken etc.
- Planung des Bezugs von frischen Waren für den Küchenbedarf (Lieferanten/Großmärkte)
- Erstellung Angebot Speisen und Getränke
- Angebote festgelegt (wöchentliche Aktionen, Sonntagsbrunch usw.)
- Preiskalkulation erstellt
- Genehmigung für evtl. Aktivitäten im öffentlichen Raum (Sondernutzungsgenehmigung)
- Liegen inzwischen alle Genehmigungen (Gewerbeschein, Konzession, Schankanlagen etc.) vor
- Telefon und WLAN installiert, aktiviert und funktionsfähig
- Bankkonto eingerichtet
- Kassenbuch angelegt
- Beleghefter angelegt
- Bedienung Kassensystem geläufig
- Verträge mit Kartenzahlungssystemen abgeschlossen, Module für bargeldlose Zahlung eingetroffen
- Steuerberater ausgewählt

Außenbereich

- Sind ausreichend Parkplätze ausgewiesen und kenntlich gemacht?
- Ist die Außenwerbung in ordnungsgemäßem Zustand und angemeldet?
- Ist ein Namensschild (mit Adresse) im Eingangsbereich angebracht (Vor- und Zuname + Tel.-Nr.)?
- Sind die Öffnungszeiten und der Ruhetag gut sichtbar angebracht?
- Ist ein Verzeichnis der wesentlichen Speisen und Getränke sowie deren Preise ausgehängt?
- Ist die Ausleuchtung des Eingangsbereiches in ordnungsgemäßem Zustand?

Checklisten

Gastraum

- Sind ausreichend Kleiderständer für Gästegarderobe vorhanden und für die Gäste gut einsehbar?
- Trägt die Garderobe das Hinweisschild zum Haftungsausschluss?
- Ist Hinweisschild für Gesetz zum Schutz der Jugend angebracht?
- Spiegelt Speise- und Getränkekarte tatsächliches Angebot mit richtiger Artikelbezeichnung, Inhalts- bzw. Mengenangabe und Preisauszeichnung wider? Sind besondere Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt?
- Sind Hinweisschilder für Öffnungszeiten und Inhaberschild angebracht?
- Sind Speise- und Getränkekarten in ausreichender Menge vorhanden?
- Sind Beleuchtungs- und Belüftungsanlagen funktionsfähig und richtig eingestellt?
- Sind Hinweistafeln für sanitäre Einrichtungen (WC) gut sichtbar angebracht?
- Sind Wartungsverträge für Brandschutzeinrichtungen und Belüftungsanlagen geschlossen?
- Sind Fluchtwege aufgezeichnet (Hinweisschilder) und notbeleuchtet?
- Sind alle Gänge, besonders Fluchtwege, ohne Behinderung begehbar?
- Ist ein Feuerlöscher verfügbar?
- Sind Hinweisschilder Raucherbereich angebracht?
- Sind Kleinartikel (Bierdeckel, Tropfenfänger, Salz-/Pfefferstreuer, Suppenwürze, Flaschenöffner, Verschlüsse, Tablets etc.) in ausreichender Menge vorhanden?
- Sind in ausreichendem Maße die richtigen (oder neutrale) Gläser vorhanden?
- Sind Karaffen und Kühler vorhanden?
- Funktioniert die Musikanlage?
- Ist der Internetzugang (WLAN) funktionsfähig? Kennen die Kellner das Passwort?



Schankanlage, Keller und Vorratsräume

- Liegt eine Genehmigung für die Inbetriebnahme der Schankanlage vor?
- Sind die richtigen (zugelassenen) Reinigungs- und Pflegemittel vorhanden?
- Ist ein Reinigungs- und Betriebsbuch angelegt?
- Ist ein Leitungsreinigungsvertrag geschlossen?
- Sind ausreichend und den Bestimmungen entsprechende Abfallgefäße aufgestellt?
- Ist die Schankanlage/Kühlanlage richtig eingestellt?
- Werden alle Vorschriften der Schankanlagen-Verordnung eingehalten?
- Sind Fasskeller-Temperatur und Bierdruck okay?
- Ist der Fasskühlkeller in einem sauberen und ordnungsgemäßen Zustand?
- Ist die CO₂-Förderdruckanlage in ordnungsgemäßem Zustand?
- Ist die CO₂-Flasche stehend und senkrecht befestigt?
- Ist die Gaswarnanlage installiert?

Sanitäre Einrichtungen | Hygiene

- Sind die Toilettenanlagen in ordnungsgemäßem und sauberem Zustand?
- Ist ausreichend Toilettenpapier vorhanden?
- Ist Seife an den Handwaschbecken in ausreichendem Maße vorhanden?
- Sind Handtuchspender gefüllt bzw. Lufttrockner in Ordnung? (Gemeinschaftshandtücher sind verboten!)
- Sind, falls erforderlich, entsprechende Serviceverträge mit Hygienefirmen geschlossen?
- Sind die notwendigen Desinfektions- und Reinigungsmittel in ausreichendem Umfang vorhanden?
- Sind Mülleimer für Einmalhandtücher aufgestellt?
- Ist das Personal so eingeteilt, dass die sanitären Einrichtungen regelmäßig (mind. alle zwei Stunden) kontrolliert werden?
- Sind Kleiderhaken angebracht?
- Ist die hygienische Händedesinfektion der Mitarbeiter möglich und kann diese überwacht werden?
- Sind Spezialreiniger für Abflüsse usw. vorhanden (einmal wöchentlich anzuwenden)?
- Sind Infoblätter/Anweisungen ausgehängt, die das Personal über Hygienebestimmungen aufklären?
- Sind Ihre Mitarbeiter im Service ausreichend über die wichtigsten Hygienevorschriften unterrichtet und werden diese auf dem Weg von der Küche zum Gast peinlich genau eingehalten?

Checklisten

Küche

- Sind die Küchenbereiche den Bestimmungen entsprechend eingeteilt?
- Sind an den notwendigen Stellen (Fenster, Lüftungen) Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten angebracht?
- Sind ordnungsgemäße Reinigungsmittel vorhanden und den Bestimmungen entsprechend aufbewahrt?
- Sind Arbeitsflächen und Geräte ordnungsgemäß gereinigt?
- Ist sichergestellt, dass betriebsfremde Personen die Küche nicht betreten können?
- Ist sichergestellt, dass Haustiere nicht in den Küchenbereich gelangen können?
- Ist für eine ordnungsgemäße Abfallbeseitigung gesorgt (zu schließen/öffnen per Fußhebel) und wird der Abfall abseits des Küchenbereichs gelagert?
- Ist regelmäßige Müllabfuhr gewährleistet (evtl. spezieller Vertrag)?
- Sind die Küchenvorräte ordnungsgemäß gelagert?
- Gibt es ein separates Handwaschbecken?
- Sind Verbandskästen vorhanden?
- Gibt es einen separaten Feuerlöscher?
- Gibt es einen Fettabscheider (abhängig von der Speisemenge)?
- Erfüllen die Räume die Grundformel: glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren?
- Sind Handwaschbecken mit fließend Heiß- und Kaltwasser vorhanden, Seifenspender und Einweghandtuchspender sowie Müllbehälter für Einweghandtücher?
- Die Personaltoilette darf nicht direkt in einen Raum münden, in dem Lebensmittel behandelt werden.
- Haben Sie eine Lebensmittelhygieneschulung für das Küchenpersonal? (Dokumentationspflichtig)
- Gesundheitsbelehrungen erfolgen alle zwei Jahre vom Gesundheitsamt oder einem entsprechenden Arzt.
- Verfügen Sie über genügend Räume für Umkleidemöglichkeiten des Küchenpersonals? Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird, dürfen nicht mit Straßenkleidung betreten werden.
- Gibt es einen Bodenablauf?
- Saubere Arbeitskleidung?
- Lebensmittel beim Wareneingang kontrollieren!
- Sind ausreichend Kühlmöglichkeiten für leicht verderbliche Lebensmittel vorhanden?
- Bei der Lebensmittelverarbeitung sind bestimmte Temperaturen einzuhalten!
- Gibt es einen eigenen Personalkühlschrank (für private Lebensmittel)?
- Ist in den Räumen, wo Lebensmittel gelagert werden, ausreichend Beleuchtung?

Personal

- Sind mit jedem Mitarbeiter Verträge abgeschlossen?
- Sind die Mitarbeiter ausreichend versichert und angemeldet?
- Liegen von allen Mitarbeitern Gesundheitszeugnisse vor?
- Sind die Mitarbeiter auf die Gefahr der Krankheitsübertragung hingewiesen worden?
- Achten Sie bei Ihren Mitarbeitern auf Krankheitsanzeichen?
- Sind die Mitarbeiter für die ihnen übertragenen Aufgaben ausreichend qualifiziert?
- Ist genügend Personal vorhanden, um den Betrieb zu bewältigen und zu viele Überstunden zu vermeiden?
- Kann kurzfristig Personal beschafft werden, wenn unerwartet Spitzen auftreten?
- Sind die Mitarbeiter auf die Kleiderordnung hingewiesen worden?



Marketingaktivitäten

Insbesondere am Anfang sind gezielte Marketingaktionen für Neueröffnungen dringend erforderlich. Neu gegründete Gastronomiebetriebe müssen sich erst einmal einen Namen machen. Hierfür benötigt der Gastronomiegründer zunächst die klassischen Kommunikationsmittel wie:

- Speisekarte
- Schilder und Außenwerbung
- Plakate, Flyer und Werbeanzeigen
- Geschäftsausstattung: Briefpapier, Visitenkarten und Stempel etc.

Diese sollten ein visuelles Konzept haben: das Corporate Design. Dieses Erscheinungsbild sollte sich auf allen Kommunikationsmitteln widerspiegeln.

Es beinhaltet normalerweise ein Farbkonzept, eine Hausschrift und ein Logo mit hohem Wiedererkennungswert, das aus einem Bild oder Symbol und einem Schriftzug besteht.

Neben den klassischen Kommunikationsmitteln nimmt das Internet-Marketing extrem an Wichtigkeit zu. Website, Social-Media-Profile (Facebook, Instagram etc.) und Reservierungsapps sind vor allem bei der jüngeren Generation ein Anreiz, ein Restaurant auszuprobieren.

Beachten Sie auch hierzu unsere trinkkontor Broschüre: Netzwerken in der Gastronomie – Internet und soziale Netzwerke

Werbeaktivitäten

Festlegung der allgemeinen Zielgruppen	<input type="checkbox"/>
Festlegung des Werbebudgets	<input type="checkbox"/>
Festlegung des Erscheinungsbildes/Logos sowie Erstellung der klassischen Kommunikationsmittel	<input type="checkbox"/>
Festlegung der werblichen Inhalte der Anzeigen, Presstexte, Website	<input type="checkbox"/>
Erstellung der Außenwerbung	<input type="checkbox"/>
Erstellung des Werbeplans für Werbeaktivitäten: Festlegung der Medien und Einholung von Preisen (z. B. Zeitungen, Handzettel, Radio etc.)	<input type="checkbox"/>
Erstellung von professionellen Bildern des Objektes für Pressemappe, Website und soziale Medien	<input type="checkbox"/>
Erstellen der Profile auf den sozialen Netzwerken (Facebook, Twitter, Instagram etc.)	<input type="checkbox"/>

Die wichtigsten Instrumente des Internet-Marketing:

Erstellen Sie eine funktionale Website.	<input type="checkbox"/>
Aktivieren Sie die SEO (Suchmaschinenoptimierung).	<input type="checkbox"/>
Nutzen Sie die Vorteile der Online-Reservierung.	<input type="checkbox"/>
Erstellen Sie einen funktionellen You-Tube-Kanal und posten Sie einen Kurzfilm aus Ihrem Restaurant.	<input type="checkbox"/>
Schreiben Sie einen Blog oder nehmen Sie Kontakt zu lokalen Bloggern auf.	<input type="checkbox"/>
Mobile Apps werden häufig von Usern benutzt, um Restaurants in der Nähe zu finden.	<input type="checkbox"/>

trinkkontor Broschüren zu aktuellen Themen



- Netzwerken in der Gastronomie
- Außengastronomie
- Kundenbindung in der Gastronomie
- Rund um das Personal
- Trendentwicklung in der Gastronomie
- Online-Marketing in der Gastronomie

Sprechen Sie Ihren Außendienstmitarbeiter an.

Rundum besser.



Als zuverlässiger Partner bieten wir Ihnen ein umfangreiches Sortiment und unterstützen Sie mit einer persönlichen Betreuung, einem maßgeschneiderten Service sowie Konzepten zur Verkaufsförderung.



trinkkontor Buchtaleck & Schmidt GmbH & Co. KG
Lahnwegsberg 13-15
35435 Wettenberg

T +49 641 98200-0
F +49 641 98200-29

info.bs@trinkkontor.de
www.bs.trinkkontor.de