

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG



STARTEN SIE IHR BUSINESS MIT KÖPFCHEN!



# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

■ Vorwort	3
■ Konzept	4
■ Namensfindung	5-6
■ Getränke & Speisen	7
■ Die wichtigsten Vorschriften	8
■ Versicherung	9
■ Gesetzliche Auflagen	10
■ Konzession	11
■ Überprüfung der gesetzlichen Maßnahmen	12-15
■ Betriebliche Organisation	16
■ Werbeaktivitäten	17-23
■ In der letzten Minute	24-25
■ Werbeaktivitäten in der Folgewoche	26
■ Notizen	27



# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## VORWORT

Die Eröffnung einer Gaststätte ist eine Unternehmensgründung ganz eigener Art. Nicht von ungefähr steht in dem Begriff „**Gast-stätte**“ der Gast vorne an. **Der Gast ist ein besonderer Kunde.** Er will ganz individuell bedient werden. Wenn es ihm gefällt, fühlt er sich schon beim zweiten Besuch als **Stammgast** – und will auch so wahrgenommen werden. Das erfordert mehr als angelernte Höflichkeit, das braucht Fingerspitzengefühl und Kontaktfreudigkeit.

Mit der Liebe zum Gast ist es allerdings nicht getan. Die Entscheidung, eine Gaststätte zu eröffnen, **erfordert viel Mut, Einsatzbereitschaft und einen ganz kühlen Kopf.** Wer den Mut aufbringt, weiß nur zu genau, wie schwierig die Branche ist. Er kennt aber auch Beispiele, die große Erfolge geworden sind. **Mit der vorliegenden Broschüre wollen wir Ihnen mit Rat und Tat helfen, die Kenntnisse und Erfahrungen von Branchenkennern zu nutzen.** Wir machen Sie mit den gesetzlichen Vorschriften und Auflagen bekannt, die teilweise kompliziert und kleinlich sind, aber letztlich das Wohl Ihres Gastes im Auge haben. Wir geben Ihnen Tipps für die Namensfindung – ein ganz wichtiger Punkt, wenn eine Gaststätte Anklang finden soll. Auch für die betriebliche Organisation können wir Ihnen Vorschläge machen – damit kann man viel Kraft sparen. Ebenso zeigen wir Ihnen, wie man werben kann, damit die „Welt“ weiß, was Sie ihr bieten.

Viel Erfolg!



# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## KONZEPT

### Checkliste

Was beinhaltet das Konzept für die

- neue
  - zu übernehmende oder
  - umzugestaltende
- Gaststätte?

### KOMMUNIKATION

Wie lautet der Name Ihrer Gaststätte?

Wurde das Firmenbild

- Name
  - Logo
  - Werbemittel
  - Außenwerbung passend zum Konzept
  - ...
- professionell gestaltet?

### SPEISEN & GETRÄNKE

Was umfasst Ihr Standardprogramm?

Was umfasst Ihr Spezialitätenprogramm?

Welche Mahlzeiten bieten Sie an?

- Frühstück
- Brunch
- Mittagessen
- Kaffee & Kuchen
- Abendessen
- Snacks

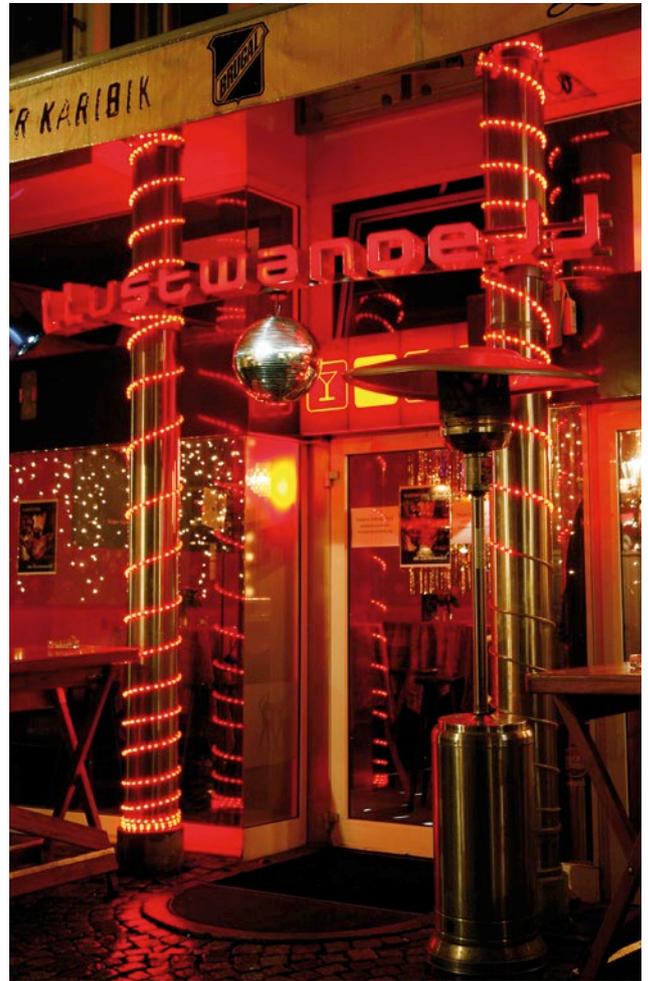
Planen Sie einen Party-Service?

Welches Preisniveau wird angestrebt?

### PERSONAL

Welches Personal setzen Sie ein?

- Anzahl
- Fachkräfte
- Aushilfskräfte
- Auszubildende
- Familienmitglieder



# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## NAMENSFINDUNG

### HILFSMITTEL

Haus	Schänke	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

### Orts-/gebietsbezogener Name

Duisburger Stube  
Café de Paris  
Bilker Hof  
Café B57  
Bayern-Keller

### Straßen & Plätze

Petersburger Eck  
Auf'm Henne Kamp  
Vogelsanger Bistro  
Habsburger Schänke

### Objektbezogene Namen

Zur Linde  
Zur Tränke  
Jägerhof  
Zum Postillion  
Zum Treppchen  
Bistro 44 (Hausnummer)

### Standort-/landschafts-/ naturmerkmalbezogene Namen

Abseits  
Waldschänke  
Zum Krebsloch  
Non Olet  
Zum Schiffchen  
Rheinterrasse  
Severins-Eck

### Historische Gasthausnamen

12 Apostel  
Bügent Edelmann  
Bergischer Löwe  
Zur Sonne  
Zum silbernen Pflug  
En de Höff

### Inhaber-/namensbezogen

Bei Hans  
Manni's Kneipe  
Haus Müller  
Lothar's Bistro  
Chez Alex

### Spitzname des Wirtes

Bei Tante Mia  
Jako's Bikertreff  
Zur Martins Klause

### Dialekt-Namen

Dä Spiegel  
Alde Schur  
Am Stöckske

### Speisenbezogene Namen

La Bouilla Baisse  
Zwiebel  
La Paella  
Zur Nudeloper

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## NAMENSFINDUNG

### Getränke-/brauereibezogene Namen

Destille  
Weinhaus  
Brauhaus

### Fantasienamen

La Fattoria  
Orangerie  
Akakiko  
El Diablo  
L'arco Baleno  
Cachara  
Shangrila  
Nimmersatt  
Melange

### Berufsbezogene Namen

Fischerhütte  
Malerwinkel  
Zum alten Schmied

### Pflanzen

Apfelbaum  
Sonnenblume  
Zur Tulpe  
Peppermint  
Drei Birken

### Originelles

Klabier  
Geheimrats-Eck  
Fr. Flotte  
Bagatelle

### Märchen/Sagen

Schneewitchen  
Die sieben Zwerge  
Rapunzel  
Rotkäppchen

### Prominente

Michelangelo  
Mozart  
Da Vinci  
Amadeus

### Inneneinrichtung/Deko

Senftöpfchen  
Maske  
Tinnef  
Kaffeekanne  
Kleiderbügel  
Kerzenständer

### Tiere

Goldener Hahn  
Zur Schnecke  
Zum weissen Rössl  
Zum blauen Bock

### Life-Style

Mokka  
Easy  
Schickeria  
Café Größenwahn  
Bugatti

### Geschichte

Caesar's Bistro  
Pegasos  
Quasimodo  
Hermes  
Flachse

### Musik

Zur Geige  
Da Capo  
Auftakt  
Caruso  
Piano

### Fremde Orte/Landschaften/Länder

Rio-Bar  
Mai-Thai  
Ibiza  
Alt Luxemburg  
Hawaii  
Bahamas  
Hongkong  
Firenze

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## GETRÄNKE

### Checkliste

#### Biere

Pils  
Alt  
Kölsch  
Malzbier  
Weizen  
Bier-Mixes

#### Alkoholfreie Getränke

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

#### Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Cappucino, Latte Macchiato  
Tee  
Kakao, heiße Schokolade  
Instant Getränke  
Milch

#### Weine

weiss, rot, rosé

#### Spirituosen

Whiskey, Wodka, Rum  
Klare  
Liköre

#### Aperitifs/Digestifs

#### Sekt/Champagner

#### Cocktails

(mit und ohne Alkohol)  
Happy Hour

## SPEISEN

### Checkliste

#### Frühstück

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

#### Mittagstisch

Menüs  
Buffet  
Tagesgerichte  
Angebote  
Kinder- und Seniorenteller  
Vegetarische Speisen  
Geschäftssessen  
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

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## DIE WICHTIGSTEN VORSCHRIFTEN

### Übersicht

Die wichtigsten Vorschriften, die in einem gastgewerblichen Betrieb zu beachten sind, können Sie der folgenden Tabelle entnehmen:

- „Technische Anleitung zur Reinhaltung der Luft und zum Schutz gegen Lärm“
- Gaststättengesetz
- Gaststättenverordnung
- Getränkeschankanlagenverordnung
- Wareenauszeichnungsverordnung
- Unfallverhütungsvorschriften
- Verordnung zu den Immissionsschutzgesetzen
- Arbeitszeitbestimmungen
- Arbeitsstättenrichtlinien
- Jugendschutzgesetz
- Abfallbeseitigungsgesetz
- TÜV
- Feuerwehr
- Rechtsverordnung zur Landes-Bauordnung
- Gastro-Rauchverbot
- Gesetz zur Ladenöffnung

### Weiter Informationen erhalten Sie unter:

**DEHOGA Gastgewerbe NRW Hotel- und Gaststättenverband  
Nordrhein-Westfalen e. V.**

Hauptgeschäftsführer Klaus Hübenthal  
Hammer Landstr. 45  
41460 Neuss  
Fon Zentrale 02131 7518-0  
Fax 02131 7518-101  
E-Mail: [info@dehoga-nr.de](mailto:info@dehoga-nr.de)

### oder im Internet unter:

[www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)  
[www.gastronomie.de](http://www.gastronomie.de)



# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## VERSICHERUNGEN

### Checkliste

Ein gastronomischer Betrieb haftet grundsätzlich für alle Schäden, die einem Gast entstehen, auch außerhalb der Gaststätte. Durch den Abschluss von Versicherungsverträgen lassen sich aber die meisten Schäden zumindest materiell abdecken.

### OBLIGATORISCHE VERSICHERUNGEN

Betriebshaftpflicht  
Einbruch  
Diebstahl  
Glasbruch  
Feuer- und Leitungswasserschaden  
Sturm

### SINNVOLLE VERSICHERUNGEN

Betriebsunterbrechung  
Unfallversicherung  
Staatlich geförderte Rentenversicherung  
Lebensversicherung für Betreiber  
Direktversicherung für Mitarbeiter

### SINNVOLLE VERSICHERUNGEN

(abhängig von der Betriebsstruktur)

Garderobenhaftpflicht  
Maschinen  
Tiefkühlwaren  
Verderbschaden  
Vertrauensschaden  
Vandalismus

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## GESETZLICHE AUFLAGEN

### Checkliste

Die Gewerbebeanmeldung erfolgt bei der Stadt- oder Gemeindeverwaltung bzw. den Verbandsgemeinden auf der Grundlage der Gewerbeverordnung (Gew.O.).

#### Erforderliche Unterlagen

Formular:

„Mitteilung über Anmeldung eines Gewerbebetriebes“

Personalausweis

Führungszeugnis

#### erhältlich bei:

der erteilenden Behörde

der Meldebehörde mit dort erhältlichem Formular;  
das Zeugnis wird direkt an die zuständige Behörde geschickt

Ausländer aus nicht EU-Staaten müssen zusätzlich eine erweiterte Aufenthaltserlaubnis vorweisen.

## ZUSÄTZLICHE ANMELDUNGEN

**Finanzamt** (Steuernummer/Unbedenklichkeitsbescheinigung)

**Berufsgenossenschaft**

**IHK**



# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## KONZESSION

### Checkliste

Neben der Gewerbeanmeldung benötigen Betreiber von Schank- und Speisewirtschaften sowie Beherbergungsbetrieben eine Gaststättenerlaubnis, die sogenannte Konzession. Diese ist an eine Fülle von gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen geknüpft.

<b>Erforderliche Unterlagen</b>	<b>erhältlich bei:</b>
Antragsformular	Ordnungsamt
Führungszeugnis	der Meldebehörde mit dort erhältlichem Formular
Bescheinigung der IHK über Teilnahme an Unterrichtung (Sachkundenachweis)	IHK nach Teilnahme an der Unterrichtung
Baupläne und Baubeschreibung (4-fach)	Architekt/Hauseigentümer
Pacht- und Mietrecht	-
Gesundheitszeugnis	Gesundheitsamt
Gesellschaftsvertrag (bei Personengesellschaften)	-
Handelsregisterauszug (bei juristischen Personen)	Registergericht
Unbedenklichkeitserklärung	Finanzamt

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:

<b>Unternehmensform</b>	<b>Konzessionsträger</b>	<b>Personen ohne Konzession</b>	<b>Bemerkung</b>
Einzelunternehmen	Unternehmer		
stille Gesellschafter „typische“	Unternehmer	stiller Gesellschafter	
stille Gesellschafter „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		

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## ÜBERPRÜFUNG DER GESETZLICHEN AUFLAGEN

### Checkliste

#### Außenbereich

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

#### Gastraum

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| Sind Kleiderständer für Gästegarderobe in ausreichender Anzahl vorhanden und für die Gäste gut einsehbar? Trägt die Garderobe das Hinweisschild zum Haftungsausschluss?                    | <input type="checkbox"/> |
| Ist Hinweisschild für Gesetz zum Schutz der Jugend angebracht?   | <input type="checkbox"/> |
| Spiegelt Speise- und Getränkekarte tatsächliches Angebot mit richtiger Artikelbezeichnung, Inhalts- bzw Mengenangabe und Preisauszeichnung wieder? Sind besondere Zusatzstoffe aufgeführt? | <input type="checkbox"/> |
| Sind Speise- und Getränkekarten in ausreichender Menge vorhanden?  | <input type="checkbox"/> |
| Sind Beleuchtungs- und Belüftungsanlagen funktionsfähig und richtig eingestellt?   | <input type="checkbox"/> |
| Sind Hinweistafeln für sanitäre Einrichtungen gut sichtbar angebracht?   | <input type="checkbox"/> |
| Sind Wartungsverträge für Brandschutzeinrichtungen und Belüftungsanlagen geschlossen?  | <input type="checkbox"/> |
| Sind Fluchtwege aufgezeichnet und notbeleuchtet?   | <input type="checkbox"/> |
| Sind alle Gänge, besonders Fluchtwege, ohne Behinderung begehbar?  | <input type="checkbox"/> |
| Ist ein Feuerlöscher verfügbar?  | <input type="checkbox"/> |
| Sind die Notausgänge mit Hinweisschildern gekennzeichnet?  | <input type="checkbox"/> |

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## ÜBERPRÜFUNG DER GESETZLICHEN AUFLAGEN

### Checkliste

#### Schankanlage

- 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 in ausreichendem Maße die richtigen Gläser (im Zweifelsfall neutrale) vorhanden?
- Sind ausreichend und den Bestimmungen entsprechende Abfallgefäße aufgestellt?
- Ist die Schankanlage/Kühlanlage richtig eingestellt?
- Werden alle Vorschriften der Schankanlagen-Verordnung eingehalten?

#### 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, und wird der Abfall abseits des Küchenbereichs gelagert?
- Ist regelmäßige Müllabfuhr gewährleistet (eventuell 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)?

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## ÜBERPRÜFUNG DER GESETZLICHEN AUFLAGEN

### Checkliste

#### Sanitäre Einrichtungen | Hygiene

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| Sind die Toilettenanlagen in ordnungsgemäßem und sauberem Zustand?   | <input type="checkbox"/> |
| Ist ausreichend Toilettenpapier vorhanden?   | <input type="checkbox"/> |
| Ist Seife an den Handwaschbecken in ausreichendem Maße vorhanden?  | <input type="checkbox"/> |
| Sind Handtuchspender gefüllt bzw. Lufttrockner in Ordnung?<br>(Gemeinschaftshandtücher sind verboten!)   | <input type="checkbox"/> |
| Sind, falls erforderlich, entsprechende Serviceverträge mit Hygienefirmen geschlossen?   | <input type="checkbox"/> |
| Sind die notwendigen Desinfektions- und Reinigungsmittel in ausreichendem Umfang vorhanden?  | <input type="checkbox"/> |
| Sind Mülleimer für Einmalhandtücher aufgestellt?   | <input type="checkbox"/> |
| Ist das Personal so eingeteilt, dass die sanitären Einrichtungen regelmäßig<br>(mindestens alle 2 Stunden) kontrolliert werden?  | <input type="checkbox"/> |
| Sind Kleiderhaken angebracht?  | <input type="checkbox"/> |
| Ist hygienische Händedesinfektion der Mitarbeiter möglich, und kann diese überwacht werden?  | <input type="checkbox"/> |
| Ist, falls erforderlich, Arbeitskleidung in ausreichendem Umfang vorhanden?  | <input type="checkbox"/> |
| Sind Spezialreiniger für Abflüsse usw. vorhanden (einmal wöchentlich anzuwenden)?  | <input type="checkbox"/> |
| Sind Informationsblätter/Arbeitsanweisungen ausgehängt,<br>die das Personal über Hygienebestimmungen aufklären?  | <input type="checkbox"/> |
| Sind Ihre Mitarbeiter im Service ausreichend über die wichtigsten Hygienevorschriften unterrichtet,<br>und werden diese auf dem Weg von der Küche zum Gast peinlich genau eingehalten? | <input type="checkbox"/> |

#### Keller und Vorratsräume

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| Ist der Fass-Kühlkeller in sauberem, ordnungsgemäßem Zustand und richtig temperiert? | <input type="checkbox"/> |
| Lagern keine unerlaubten Dinge (Lebensmittel!) im Fass-Kühlkeller?                   | <input type="checkbox"/> |
| Stimmt der CO <sub>2</sub> -Förderdruck?   | <input type="checkbox"/> |
| Ist die CO <sub>2</sub> -Förderdruckanlage in ordnungsgemäßem Zustand?               | <input type="checkbox"/> |
| Ist die CO <sub>2</sub> -Flasche stehend und senkrecht befestigt?                    | <input type="checkbox"/> |
| Ist eine Gaswarnanlage installiert?  | <input type="checkbox"/> |

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## ÜBERPRÜFUNG DER GESETZLICHEN AUFLAGEN

### Checkliste

#### Personal

- Sind mit jedem Mitarbeiter Verträge (wenigstens mündlich) 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?



# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## BETRIEBLICHE ORGANISATION

### Checkliste

Bankkonto eingerichtet?	<input type="checkbox"/>
Kassenbuch angelegt?	<input type="checkbox"/>
Beleghefter angelegt?	<input type="checkbox"/>
Steuerberater ausgesucht?	<input type="checkbox"/>
Steuer-Nr. beim Finanzamt erfragt?	<input type="checkbox"/>
Steuer-Nr. bei Stadtkasse erfragt?	<input type="checkbox"/>
Betriebs-Nr. erfragt?	<input type="checkbox"/>
Krankenkassen-Betriebs-Nr. erfragt?	<input type="checkbox"/>
Versorgungsverträge Elektro abgeschlossen?	<input type="checkbox"/>
Versorgungsverträge Gas abgeschlossen?	<input type="checkbox"/>
Versorgungsverträge Wasser abgeschlossen?	<input type="checkbox"/>
Notwendige Versicherungen abgeschlossen?	<input type="checkbox"/>
Notwendige Wartungsverträge abgeschlossen?	<input type="checkbox"/>
Telefon beantragt (Gebührenzähler)?	<input type="checkbox"/>
GEMA angemeldet?	<input type="checkbox"/>
GEZ angemeldet?	<input type="checkbox"/>
Kellner- und Quittungsblocks vorhanden?	<input type="checkbox"/>
Stempel und Stempelkissen vorhanden?	<input type="checkbox"/>
Steuerkarten von allen Mitarbeitern?	<input type="checkbox"/>
Mitarbeiter angemeldet und versichert?	<input type="checkbox"/>
Lohnkonten für Mitarbeiter angelegt?	<input type="checkbox"/>
Preiskalkulation durchgeführt?	<input type="checkbox"/>
Abrechnungs- und Kontrollsystem installiert?	<input type="checkbox"/>
Abrechnungskassen vorhanden?	<input type="checkbox"/>
Verträge mit Kreditkartensystemen?	<input type="checkbox"/>
Schlüsselorganisation durchgeführt?	<input type="checkbox"/>
Alarmanlage installiert?	<input type="checkbox"/>
Telefonliste angelegt?	<input type="checkbox"/>
Verbandskasten vorhanden?	<input type="checkbox"/>
Feuerlöscher vorhanden?	<input type="checkbox"/>
Lieferanten (Getränke, Gemüse, Fleisch etc.) vorhanden?	<input type="checkbox"/>

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## WERBEAKTIVITÄTEN

### Checkliste bis sechs Wochen vor der Eröffnung

Eröffnungsunabhängige Maßnahmen	wer	wo
Erstellung des allgemeinen Betriebskonzeptes	Gastronom	
Festlegung der allgemeinen Zielgruppen	Gastronom	Werbeberater
<ul style="list-style-type: none"><li>• Definition Einzelgruppen und Gästegruppen</li><li>• Ansprachemöglichkeiten</li></ul>		
Festlegung des Werbebudgets	Gastronom	Brauerei, GFGH
Festlegung des einheitlichen Erscheinungs-Bildes	Gastronom, Berater,	Werbeagentur,
<ul style="list-style-type: none"><li>• Name der Gaststätte</li><li>• Logo/Signet</li><li>• Briefbogen</li><li>• Direct-Mail</li><li>• Visitenkarte</li><li>• Anzeigenrahmen</li><li>• Prospekt</li><li>• Poster</li><li>• Speisekarte</li><li>• Gästebuch</li><li>• Aufkleber</li><li>• Stempel</li><li>• Streichhölzer</li><li>• Werbegeschenke</li><li>• Tischaufsteller</li><li>• Servietten</li><li>• Personalbekleidung</li></ul>	Grafiker, Werbeberater	freier Werbeberater
Planung der Außenfront/Fassade	Gastronom, Außen-	Architekt,
<ul style="list-style-type: none"><li>• Außenwerbung</li><li>• Beleuchtung</li><li>• Speisekartenkasten</li><li>• Pflanzen</li><li>• Biergartenbestuhlung</li><li>• Terrassenbegrenzung</li></ul>	werbefirma, Berater Brauerei(en) Architekt	Außenwerbefirma

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## WERBEAKTIVITÄTEN

### Checkliste bis sechs Wochen vor der Eröffnung

Erstellung eines Werbeplanes	wer	wo
Festlegung der Inhalte	Gastronom, Berater	diverse Berater
Festlegung des Werbebudgets	Gastronom,	Brauerei(en)
Festlegung der Medien	Werbeberater	Werbeagentur
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tageszeitung</li> <li>• Anzeigenblatt</li> <li>• Handzettel</li> <li>• Poster</li> <li>• Radiospot</li> <li>• Kinowerbung</li> <li>• Direct-Mail</li> </ul>		
Kontakte aufnehmen	Gastronom	Verlage
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presse (Anzeigenabteilung/Redaktion)</li> <li>• Behörden, Firmen</li> <li>• Nachbargeschäfte, Hausbewohner</li> <li>• Mitbewerber</li> <li>• Planung der Folgewochen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gastronom</li> <li>Gastronom</li> <li>Gastronom</li> <li>Gastronom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ämter</li> <li>Nachbarschaft</li> <li>Nachbarschaft</li> <li>Berater</li> </ul>



# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## WERBEAKTIVITÄTEN

### Checkliste bis sechs Wochen vor der Eröffnung

Maßnahmen	wer	wo
Festlegung der Inhalte der Eröffnungswerbung <ul style="list-style-type: none"><li>• Eröffnungsinformationen</li><li>• Angebot Speisen und Getränke</li><li>• Angebot Unterhaltung</li><li>• Werbegeschenke</li></ul>	Gastronom	Berater
Planung der Presseaktivitäten zur Eröffnung <ul style="list-style-type: none"><li>• Medien</li><li>• Informationen über das geplante Objekt</li><li>• Pressemappe/-text/-fotos</li><li>• Besondere Informationen zum Objekt, Gebäude,...</li></ul>	Gastronom	PR-Berater
Gespräche mit Lieferanten wegen Unterstützung <ul style="list-style-type: none"><li>• Brauerei</li><li>• Hersteller alkoholfreie Getränke</li><li>• Kellereien</li><li>• Spirituosenslieferant</li><li>• Automatenaufsteller</li><li>• Kaffeelieferant</li></ul>	Gastronom	

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## WERBEAKTIVITÄTEN

### Checkliste bis vier Wochen vor der Eröffnung

#### Maßnahmen

Überprüfung des Werbebudgets

Druckauftrag für

- Speisekarte
- Sonstige Drucksachen
- Einladungskarten für Ihre Eröffnung mit Antwortkarte

Planung der Eröffnungswerbung

- Anzeigenform und Inhalt
- Verbundanzeige  
(Gespräch mit am Bau beteiligten Firmen, Lieferanten;  
Weitergabe der Adresse an die Anzeigenabteilung  
der Verlage)

Erste Presseaussendung

Genehmigungseinholung für evtl. Aktionen,  
die bei der offiziellen Eröffnung vor der Tür stattfinden

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## WERBEAKTIVITÄTEN

### Checkliste bis drei Wochen vor der Eröffnung

#### Maßnahmen

##### Direct-Mail an

- Verbände
- Vereine
- Firmen
- Organisationen

##### Postwurfsendung an

- Haushalte
- Geschäfte
- Firmen in der Nachbarschaft

##### Einladung der Ehrengäste für die offizielle Eröffnung

- Einzelpersonen, Bekannte
- Offizielle Personen (Bürgermeister, Amtsvorstände)
- Vereinsvorsitzende
- Firmenchefs
- Am Bau beteiligte Personen
- Lieferanten
- Nachbarn
- Presse
- Ordnungsamt
- Inhalt der Einladungskarte  
(Ort, Termin, Uhrzeit, Kleidung, Dauer, Parkplatz)
- Prominente einladen

##### Planung der Nacheröffnungswerbung

Erteilung der Anzeigenaufträge für die Eröffnungswerbung

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## WERBEAKTIVITÄTEN

### Checkliste bis zwei Wochen vor der Eröffnung

#### Maßnahmen

##### Getränke bezogene Erstausrüstung:

- Gläser (diverse)
- Karaffen
- Dekanter
- Getränke-Kübel
- Bierdeckel, Tropfenfänger
- Flaschenöffner
- Entlüfter
- Verschlüsse
- Tablett
- Schürzen



# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## WERBEAKTIVITÄTEN

### Checkliste bis eine Woche vor der Eröffnung

Eröffnungsabhängige Maßnahmen	wer	wo
Planung des Eröffnungstages (Termin und Uhrzeit der offiziellen Feier)	Gastronom	
Aktivitäten	Gastronom	Berater
• Musik (Kapelle/Künstler)		Künstleragentur
• Tombola o.ä.	Gastronom	
Wer hält eine Rede/Vortrag?	Gastronom	
Redner informieren/ Zeit festlegen	Gastronom	
Liste Ehrengäste	Gastronom	Berater
Speisen und Getränke festlegen (gratis oder Bezahlung)	Gastronom	
Presseaktivitäten planen	Gastronom	PR-Berater
Dekoration festlegen	Gastronom	Dekorateur
Sammel-/Spardose für sozialen Zweck	Gastronom	
Fotodokumentation des fertigen Innenraumes (evtl. Beauftragen eines Fotografen) Fotografen für die Eröffnung buchen		
Blumenschmuck für die Eröffnungsfeier bestellen		
Personalinformationen über die geplanten Eröffnungsmaßnahmen		
Personalplanung für die Eröffnungstage und Feier		
Vorbereitung der Eröffnungsrede (evtl. mit anderen Rednern abstimmen)		
Mikrofon und Verstärkeranlage besorgen		

# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## IN DER LETZTEN MINUTE

### Checkliste

#### Maßnahmen

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| Funktioniert Beleuchtungsanlage außen/innen?   | <input type="checkbox"/> |
| Sind Hinweisschilder WC angebracht?  | <input type="checkbox"/> |
| Sind Hinweisschilder Garderobe angebracht?   | <input type="checkbox"/> |
| Sind Hinweisschilder Öffnungszeiten und Inhaberschild angebracht?  | <input type="checkbox"/> |
| Sind Hinweisschilder Fluchtwege angebracht?  | <input type="checkbox"/> |
| Sind Hinweisschilder „Raucher Bereich“ angebracht?   | <input type="checkbox"/> |
| Liegen Genehmigungen (Gewerbeschein, vorläufige Konzession, Schankanlagen) vor?  | <input type="checkbox"/> |
| Hängt Speisekartenkasten mit Preisliste aus?   | <input type="checkbox"/> |
| Sind die Speisekarten fertig?  | <input type="checkbox"/> |
| Funktioniert die Belüftungsanlage?   | <input type="checkbox"/> |
| Sind Reinigungsmittel (Toiletten, Küche, Schankanlagen) vorhanden?   | <input type="checkbox"/> |
| Ist Erstausrüstung Gläser vorhanden?   | <input type="checkbox"/> |
| Ist Erstausrüstung Getränke vorhanden?   | <input type="checkbox"/> |
| Ist Erstausrüstung Küchenvorräte vorhanden?  | <input type="checkbox"/> |
| Ist Toilettenpapier vorhanden?   | <input type="checkbox"/> |
| Ist Seife vorhanden?   | <input type="checkbox"/> |
| Ist Handtrockner vorhanden?  | <input type="checkbox"/> |
| Ist Mülleimer vorhanden?   | <input type="checkbox"/> |
| Sind Fasskeller-Temperatur und Bierdruck o.k.?   | <input type="checkbox"/> |
| Sind Kleinartikel in ausreichender Menge vorhanden (z. B. Aschenbecher, Bierdeckel, Tropfenfänger, Salz- und Pfeffersteuer, ggf. Suppenwürze, Tischdecken, Servietten, Flaschenöffner, Putzlappen, Besen, Kehrschaufel, Trockentücher, Musik-CDs, etc.)? | <input type="checkbox"/> |

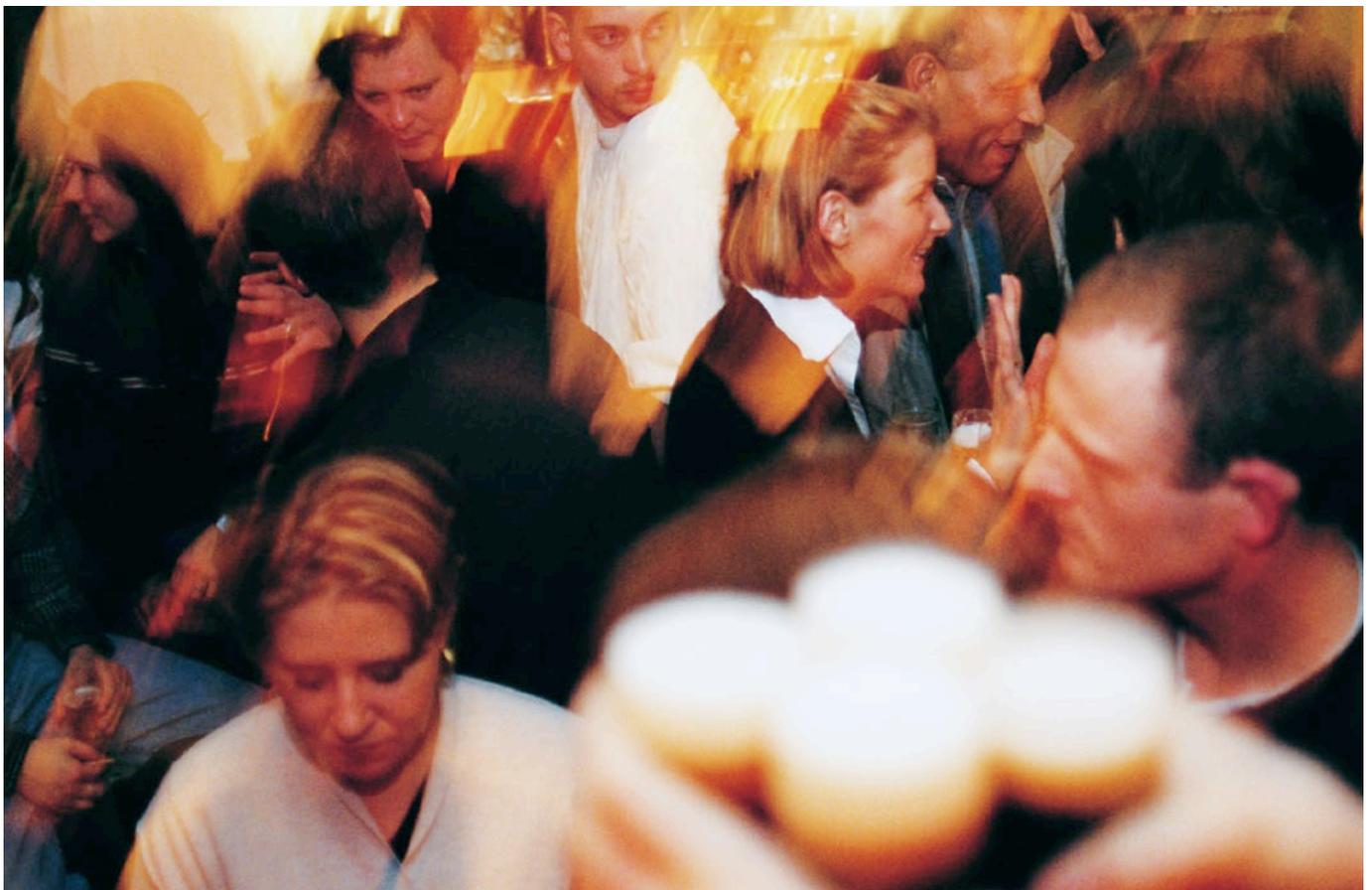
# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## IN DER LETZTEN MINUTE

### Checkliste

#### Maßnahmen

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| Ist Personaleinteilung vorgenommen?                             | <input type="checkbox"/> |
| Sind Versicherungen abgeschlossen/ist die erste Prämie bezahlt? | <input type="checkbox"/> |
| Ist Kellnerkasse kontrolliert und getestet?                     | <input type="checkbox"/> |
| Sind Quittungsblocks, Kellnerblocks und Stempelkissen da?       | <input type="checkbox"/> |
| Sind GEMA und GEZ angemeldet ?                                  | <input type="checkbox"/> |
| Liegt Werbematerial für Eröffnungsaktivitäten vor?              | <input type="checkbox"/> |
| Liegt Wechselgeld bereit?                                       | <input type="checkbox"/> |
| Hat jeder Kellner ein Portmonee und das richtige Outfit?        | <input type="checkbox"/> |
| Besteht Taxikontakt?  | <input type="checkbox"/> |
| Hängt Erste-Hilfe Kasten aus?                                   | <input type="checkbox"/> |
| Funktioniert die Musikanlage?                                   | <input type="checkbox"/> |



# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG

## WERBEAKTIVITÄTEN

### Checkliste für die erste Folgewoche

#### Maßnahmen

Falls die Presse nicht bei der offiziellen Eröffnungsfeier erscheint, Text und Fotos nachreichen

Analyse der Eröffnungswoche

- Eröffnungstag (Gästereaktion/Umsatz/Personalgespräch)
- Umsatz, Absatzentwicklung
- Kommt das Gebotene an?
- Werbung

Begrüßung neuer Gäste mit Kleinigkeiten

- Blumen
- Gratis-Aperitif zum Essen
- Werbegeschenk

Initiierung weiterer Werbeaktivitäten, z. B.:

Speisen und Getränke

Frühstück, Brunch

Frühschoppen, Jazzfrühstück

Mittagstisch

Spezialitäten-Tafel

Schlemmer-Woche

Diätgerichte

Senioren-Angebote

Oktoberfest

Party-Service

Spezielle Feste

Hochzeit

Kommunion/Konfirmation

Geburtstag

Vereinsfeier

Nachbarschaftsfest

Zielgruppen

Skat-Turnier

Billard Abend

Damen-Runde

Sportler-Stammtisch

...



# GASTSTÄTTEN-NEUERÖFFNUNG



trinkkontor Bitburger Bier GmbH  
Kirschbaumweg 19  
50996 Köln-Rodenkirchen

T +49 2236-3906 10

F +49 2236-3906 50

info.bitburgerbier@trinkkontor.de  
www.bitburgerbier.trinkkontor.de