



Startup Checklisten

Gastronomie-Gründung

Dein persönlicher Kompass für einen erfolgreichen Start in die
Selbstständigkeit

Starter-Paket

Checklisten

1. Dein Weg zur Gründung

- Habe ich ein klares Konzept und Alleinstellungsmerkmal (USP)?
- Weiß ich, wer meine Zielgruppe ist?
- Habe ich mich für ein passendes Gastronomiekonzept entschieden (Café, Deli, Foodtruck ...)?
- Sind Name, Branding und Story entwickelt?
- Kenne ich meine persönliche Motivation und Stärken?

2. Businessplan & Finanzen

- Ohne Plan kein Erfolg. Dein Businessplan ist dein Fundament – er zeigt, ob dein Traum tragfähig ist.
- Businessplan vollständig und realistisch ausgearbeitet
- Kapitalbedarf & Finanzierung gesichert (Eigenkapital, Förderungen, Bankgespräch)
- Umsatz- und Kostenplanung erstellt
- Risikofaktoren erkannt und bewertet
- Unternehmerlohn berücksichtigt

Tipp: Nutze die Hilfen aus „So geht Businessplan für die Gastronomie“, um deinen Plan professionell aufzubauen.

3. Standort & Konzept

- Passt der Standort zu meiner Zielgruppe?
- Gibt es ausreichend Laufkundschaft und Sichtbarkeit?
- Konkurrenzanalyse durchgeführt
- Mietvertrag geprüft (Kündigungsfristen, Nebenkosten, Genehmigungen)
- Einrichtung & Atmosphäre zum Konzept passend gestaltet

4. Team, Partner & Lieferanten

- Aufgaben und Verantwortlichkeiten klar verteilt
- Lieferant:innen sorgfältig ausgewählt (regional, nachhaltig, zuverlässig)
- Verträge und Konditionen schriftlich fixiert
- Schulungs- und Kommunikationsplan erstellt
- Netzwerk zu Branchenkolleg:innen

5. Eröffnung & Marketing

- Soft Opening oder Testlauf geplant
- Website & Social Media eingerichtet
- Fotos, Texte & Storytelling vorbereitet
- Presse & lokale Netzwerke informiert
- Feedbacksystem eingerichtet (Google, Social Media, Gästekarten)

Extra Tipp: Kombiniere dein Marketing mit Events oder Kooperationen – das schafft Sichtbarkeit und Sympathie.

6. Dein 360°Check vor der Eröffnung

- Alle Genehmigungen & Hygieneschulungen erledigt
- Kassensystem & Buchhaltung eingerichtet
- Personal eingearbeitet Versicherungen abgeschlossen
- Notfallplan für Engpässe oder Ausfälle vorhanden

Über den Autor

Gerold Dawidowsky – Gastronomiebetriebswirt, Koch, Coach und Autor. Mit über 30 Jahren Erfahrung begleitet er Gründer:innen auf dem Weg zur erfolgreichen Selbstständigkeit – praxisnah, ehrlich und mit Leidenschaft für Gastfreundschaft.

Weitere Ratgeber:

- ✓ Startup Gastronomie
- ✓ Mein Café
- ✓ So geht Businessplan für die Gastronomie
- ✓ Gastronomie für Quereinsteiger

<https://gerold-dawidowsky.de>