



# 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>