



Checkheft

für Gastronomen und solche,
die es werden wollen

Gaffel. Besonders Kölsch.



Ein Leitfaden der Privatbrauerei Gaffel, Köln

Gut vorbereitet? Alles im Griff? Nichts vergessen?

Wie der Pilot im Luftverkehr sollten auch Sie vor dem Start in die Selbständigkeit und später im gastronomischen Tagesgeschäft nichts dem Zufall überlassen.

Sichern Sie eine gleich bleibende Qualität und einen erstklassigen Service.

Überprüfen Sie sich, Ihre Mitarbeiter und Handlungen in allen Leistungsbereichen stets aufs Neue und bis ins kleinste Detail, denn zur Qualität gehört, immer mehr zu tun, als man von Ihnen erwartet.

Dieses Checkheft soll Sie vor geschäftlichen Bruchlandungen bewahren. Es erhebt nicht den Anspruch auf Vollständigkeit, aber es wird Ihre Dispositionen, Tätigkeiten und Kontrollen im Gastgewerbe erleichtern und Ihnen helfen, zu einer geübten Routine zu finden, ohne ihr dabei zu verfallen. Ihr wacher Geist, Ihre persönliche Einsatzbereitschaft, Ihr Gestaltungswille und Ihre Leidenschaft bleiben weiter gefragt.

Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein:

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Erfolg als Gastronom.

Heinrich Philipp Becker

Geschäftsführender Gesellschafter

Andre Oos

Geschäftsleitung „Gastronomie“

Inhaltsverzeichnis

Fachliche Voraussetzungen	4	
Persönliche Voraussetzungen	5–6	
Konzeptionelle Voraussetzungen	7–11	
Finanzielle Voraussetzungen	12–19	
Organisatorische Voraussetzungen	20–23	
Rechtliche Voraussetzungen	24–25	
Technische Voraussetzungen	26–28	
Hygienische Voraussetzungen	29–34	
Personelle Voraussetzungen	35–39	
Werbliche Voraussetzungen	40–45	
Anhang	46–47	



Fachliche Voraussetzungen



- ☐ Haben Sie eine Berufsausbildung im Gastgewerbe?
- ☐ Verfügen Sie über praktische Erfahrungen in der Gastronomie?
- ☐ Sind Sie sicher im Umgang mit Kunden und Gästen?
- ☐ Haben Sie kaufmännische oder betriebswirtschaftliche Vorkenntnisse?
- ☐ Sind Ihnen einschlägige Software-Programme (z. B. MS-Office) vertraut?
- ☐ Haben Sie bereits mit EDV-Kassensystemen gearbeitet?
- ☐ Haben Sie praktische Verkaufserfahrungen?
- ☐ Besitzen Sie Kenntnisse im Bereich Marktforschung, Marketing und Werbung?
- ☐ Können Sie Menschen führen und anleiten?
- ☐ Haben Sie schon Mitarbeiter ausgebildet?
- ☐ Haben Sie Projekte geleitet, geplant und durchgeführt?
- ☐ Haben Sie Erfahrungen im Bereich der Personalplanung, -organisation und -kontrolle?
- ☐ Verfügen Sie über Zusatzqualifikationen, z. B. Sprachkenntnisse, Erfahrungen als Ausbilder oder Trainer, in EDV und Technik?



Persönliche Voraussetzungen

- ☐ Sind Sie seelisch belastbar, körperlich gesund und uneingeschränkt leistungsfähig?
- ☐ Übernehmen Sie gern die Initiative und Verantwortung?
- ☐ Sind Sie bereit, mehr Stunden am Tag zu arbeiten als bisher und einen Teil Ihrer Freizeit zu opfern?
- ☐ Wären Sie bereit, auch auf einen Teil Ihres Urlaubs zu verzichten, wenn es die betriebliche Situation erfordert?
- ☐ Können Sie sich vorübergehende finanzielle Einschränkungen vorstellen?
- ☐ Würden Sie Abstriche bei Ihrer persönlichen Lebensführung in Kauf nehmen?
- ☐ Verfügen Sie über eine gute Allgemeinbildung und sind an sozialen, gesellschaftlichen Themen interessiert?
- ☐ Sind Sie es gewohnt, zielorientiert zu denken und zu handeln?
- ☐ Gehen Sie bei Ihrer Arbeit planvoll, konsequent und systematisch vor?
- ☐ Sind Sie bereit, Kompromisse einzugehen und Kritik zu akzeptieren?
- ☐ Können Sie Menschen von Ihren Ideen überzeugen, sie motivieren und begeistern?



Persönliche Voraussetzungen



- ☐ Besitzen Sie Durchsetzungsvermögen und sind Sie beharrlich, wenn Sie Ihre Ziele verfolgen?
- ☐ Bleiben Sie auch in kritischen Situationen ruhig und beherrscht?
- ☐ Sind Sie anderen gegenüber aufgeschlossen und in der Lage zuzuhören?
- ☐ Sind Sie willens, die Fachkompetenz anderer anzuerkennen und Ratschläge anzunehmen?
- ☐ Akzeptiert Ihre Familie bzw. Ihr Partner Ihre beruflich angespannte Situation und zeitliche Belastung?
- ☐ Sind Ihre Familienangehörigen bzw. Ihr Partner bereit, ggf. finanzielle Abstriche und andere Einschränkungen in Kauf zu nehmen?



Konzeptionelle Voraussetzungen

– Idee

- ☐ Haben Sie eine Geschäftsidee, ein Alleinstellungsmerkmal, das Ihr Lokal hervorhebt und unverwechselbar macht?
- ☐ Können Sie Ihre Idee, Ihre Philosophie oder Ihren Leitgedanken in zwei bis drei Sätzen klar und eindeutig zu Papier bringen?
- ☐ Sind diese Besonderheiten begründet, glaubwürdig, ehrlich und für Ihre Gäste auf Anhieb nachvollziehbar und verständlich?
- ☐ Können Sie Ihre Gäste nach soziodemografischen Merkmalen beschreiben? (Alter, Geschlecht, Familienstand, Bildung, Beruf, Einkommen)
- ☐ Können Sie Ihre Gäste nach psychologischen Merkmalen beschreiben? (Typ, Milieu, Lebensstil, kulturelle Prägung, Freizeit- und Informationsverhalten, Interessen, Wünsche, Vorstellungen)
- ☐ Sind Sie sicher, dass Ihr Konzept zu Ihren Gästen passt und Sie überzeugend Ihre Stärken ausspielen können?
- ☐ Haben Sie die Zukunftschancen Ihres Konzeptes im Vergleich zu denen Ihren Wettbewerbern überprüft?
- ☐ Können Sie einschätzen, wie sich der von Ihnen gewählte Gastronomiebranchen allgemein entwickelt?



Konzeptionelle Voraussetzungen

- ☐ Kennen Sie die Stärken und Schwächen Ihrer Mitbewerber, das heißt deren Gästefrequenz, Images, Produkte, Preise, Services, Werbe- und Promotion-Maßnahmen?
- ☐ Haben Sie bereits einen griffigen, merkfähigen, abgrenzenden Namen für Ihr Objekt gefunden und diesen als Logo von einem Grafikdesigner gestalten lassen? (Beispielnamen siehe Anhang S. 46–47)
- ☐ Sind Sie sich über die Rechtsform (Einzelunternehmen, stille Gesellschaft, GbR, OHG, KG, GmbH) Ihres Unternehmens und der Vor- und Nachteile im Klaren?

– Standort

- ☐ Kennen Sie die standortabhängigen Faktoren: Größe des Einzugsgebiets, Einwohnerzahl, Kaufkraft? Welche Infra- bzw. Gewerbestruktur finden Sie vor?
- ☐ Ist der von Ihnen gewählte Standort aus Sicht der Zielgruppe interessant und ansprechend?
- ☐ Ist Ihr Objekt (Außenwerbung) gut sichtbar und wird es von Passanten wahrgenommen?
- ☐ Lassen sich Ihre Ein-, Um- und Ausbaupläne realisieren und haben Sie architektonisch und innenarchitektonisch zukünftig noch Spielraum?
- ☐ Ist Ihr Objekt fußläufig gut erreichbar und an den öffentlichen Nahverkehr angebunden?
- ☐ Sind ausreichend Parkmöglichkeiten vorhanden?



Konzeptionelle Voraussetzungen

- ☐ Befinden sich Mitbewerber in Ihrer Nähe und könnten sie Ihr Konzept tangieren?



- ☐ Entsprechen Ihre Öffnungszeiten den Erwartungen Ihrer Gäste und sind diese transparent und merkfähig?



– Produkte und Preise

- ☐ Sind Sie sicher, dass Sie Ihr Angebot in allen Belangen an Ihrem Konzept ausgerichtet haben? (Full-, Quick-, SB-Service, Catering?)

- ☐ Haben Sie Gespräche mit Ihren potenziellen Lieferanten geführt? (Brauerei, Getränkefachgroßhandel, Fleisch-/Fischlieferant usw.)



- ☐ Wissen Sie, welche Speisen und Getränke Sie als Standardprogramm anbieten möchten?

- ☐ Haben Sie schon überlegt, welche Spezialitäten Sie saisonal oder von Fall zu Fall in Ihre Karte aufnehmen möchten?

- ☐ Haben Sie die Leistungsfähigkeit (Preise, Abwicklung, Lieferzeiten, Service, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen) Ihrer Lieferanten verglichen?

- ☐ Wissen Sie, in welchem Preissegment Sie sich bewegen, und kennen Sie die Preise Ihrer wichtigsten Wettbewerber?

- ☐ Haben Sie sich in Ihrer Preispolitik eindeutig angesiedelt? Ist Ihr Lokal hoch-, mittel-, niedrigpreisig, Klasse statt Masse oder umgekehrt?

- ☐ Haben Sie Ihre Preise sorgfältig kalkuliert? Wissen Sie, ob Sie rentabel wirtschaften? (siehe auch Rentabilitätsrechnung S. 19)



Konzeptionelle Voraussetzungen

– Geschäftsausstattung

☐ Haben Sie Ihren Werbeberater und Grafikdesigner mit der Gestaltung Ihrer wichtigsten Geschäftsdrucksachen beauftragt?

☐ Briefbogen mit Zweitblatt

☐ Formulare und Vordrucke

☐ Grußkarten

☐ Gutscheine

☐ Kurzbrief

☐ Prospekt

☐ Kellner- und Quittungsblock

☐ Stempel, Freistempler

☐ Tragetaschen

☐ Umschläge

☐ Verpackungen

☐ Visitenkarten



Konzeptionelle Voraussetzungen

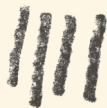
– Einrichtung und Zubehör

- ☐ Haben Sie konkrete Vorstellungen zum architektonischen, funktionalen und ästhetischen Gesamtkonzept Ihres Objekts?
- ☐ Werden Sie hinsichtlich Angebot, Planung und Ausführung von einem Gastronomieeinrichter fachmännisch unterstützt? (Themen wie Möbel, Küchen-, Kühltechnik, Geschirr, Besteck, Kassensysteme, Alarmanlage usw.)
- ☐ Haben Sie sich für ein den Vorschriften gemäß übliches Kassen- bzw. Abrechnungs- und Kontrollsystem entschieden?
- ☐ Liegen für Ihre baulichen Vorhaben die behördlichen Genehmigungen vor?
- ☐ Haben Sie die Brandschutzauflagen erfüllt und liegen Feuerlöscher und Verbandskasten griffbereit?
- ☐ Gibt es einen Außenbereich, den Sie zusätzlich nutzen und einplanen müssen (z. B. im Hinblick auf Regen-, Windschutz, Wärmestrahler, wetterfestes Mobiliar/Außenbestuhlung)?
- ☐ Liegt die Gestaltung der Fassade und Außenwerbeflächen (durch Schilder, Transparente, Leuchten, Speisenkartenkästen, Fahnen, Pflanzen) an und wurde die Umsetzung in die Wege geleitet?



Finanzielle Voraussetzungen

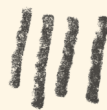
- ☐ Haben Sie Ihren Umsatz an Speisen und Getränken optimistisch, wahrscheinlich und pessimistisch geplant?
- ☐ Haben Sie konkrete Vorstellungen, wie hoch Ihr monatlicher bzw. jährlicher Kapitalbedarf ist und wie Sie ihn finanzieren wollen?
- ☐ Wissen Sie, ob Sie nach Abzug aller Kosten gewinnbringend wirtschaften?



Finanzielle Voraussetzungen

Woran Sie denken müssen:

	€ mtl.	€ p. a.
☐ – Umsatzplan		
☐ Anzahl der Gäste pro Öffnungstag x Ø Verzehr in € (ohne MwSt.)		
☐ Einkünfte durch Verkauf von Handelswaren		
☐ Sonstige Einnahmen (Catering, Veranstaltungen, Kegeln, Bowling, Spielautomaten, Eintrittsgelder usw.)		
☐ Gesamteinnahmen		
– Kosten private Lebenshaltung	€ mtl.	€ p. a.
☐ Haushalt (Nahrung, Kleidung, Hygiene)		
☐ Wohnung (Miete, Nebenkosten, Energie, TV-Gebühren, Telefon)		
☐ Kfz (Benzin, Wartung, Versicherung, Kredit-/Leasingkosten, Steuer)		
☐ Freizeit, Urlaub, Reise, Sport, Mitgliedsbeiträge		
☐ Versicherungen (KV, UV, LV, Privathaftpflicht, Altersversorgung)		
☐ Bank (Zinsen, Tilgung, Gebühren)		
☐ Sonstiges (Spareinlagen, Unterhaltszahlungen, Anschaffungen)		
☐ Gesamtkosten Lebenshaltung		

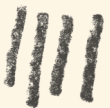


Finanzielle Voraussetzungen

– Gründungskosten (vor Eröffnung)		€ mtl.	€ p. a.
☐	Gewerbeanmeldung		
☐	Ordnungsamt/Kosten für Konzession		
☐	Gebühren/sonstige Ämter, Sachverständige		
☐	Rechts-, Steuer-, Werbeberatung		
☐	Maklercourtage		
☐	Evtl. Franchise-Grundgebühr		
☐	Fortbildungskosten		
☐	Mitarbeiterakquisition		
☐	Büromaterial		
☐	Gesamtkosten Gründung		

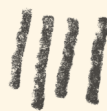
1537
620
349

2506



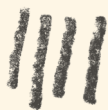
Finanzielle Voraussetzungen

– Betriebskosten fix		€ mtl.	€ p. a.
☐	Miete und Pacht		
☐	Personalkosten festangestellte Mitarbeiter		
☐	Kalkulatorischer Unternehmerlohn		
☐	Leasingraten		
☐	Versicherungen (siehe auch Checkliste Versicherungen S. 23)		
☐	Wartung/Instandhaltung		
☐	Zins/Tilgung Darlehen		
☐	Müll/Entsorgung		
☐	GEMA/GEZ		
☐	Ggf. Franchisegebühren		
☐	AfA und GWG (Abschreibungen und geringwertige Wirtschaftsgüter)		
☐	Gesamtkosten fix		



Finanzielle Voraussetzungen

– Betriebskosten variabel		€ mtl.	€ p. a.
☐	Wareneinsatz Speisen		
☐	Wareneinsatz Getränke		
☐	Wareneinsatz Handelswaren		
☐	Gastrozubehör, -ersatzbedarf		
☐	Energie		
☐	Personalkosten für Aushilfen		
☐	Arbeitskleidung		
☐	Marketing und Werbung		
☐	Telekommunikation		
☐	Kfz-Kosten		
☐	Steuer-, Rechts-, Werbeberatung		
☐	Reinigungskosten		
☐	Bankgebühren		
☐	Büromaterial		
☐	Weiterbildung		
☐	Gebühren und Beiträge (Abonnements, Verbände)		
☐	Steuern und Abgaben		
☐	Gesamtkosten variabel		
 ☐	Gesamtkosten total (fix und variabel)	 	



Finanzielle Voraussetzungen

– Investitionskosten

Soll in € Ist in €

☐ Küche (Herd, Grill, Mikrowelle, Arbeitstische, Kühlschränke, Geschirr, Kleinteile, Utensilien)		
☐ Gasträume (Mobiliar, Kassensysteme, Geschirr, Besteck, Dekoration, Tresen, Kaffeeautomat, Musikanlage)		
☐ Büro (Schreibtisch, PC, Drucker, Kopierer, Telefonanlage)		
☐ Renovierung, Ausbau, Umbau (Material, Handwerker)		
☐ Gesamtkosten Investitionen		

– Kapitalbedarf (Gründungsphase)

Soll in € Ist in €

☐ Investitionskosten für Anlagevermögen		
☐ Gründungskosten		
☐ Betriebskosten für ca. 3 Monate exklusive Unternehmerlohn		
☐ Kosten für Private Lebenshaltung für ca. 6 Monate		
☐ Unvorhergesehenes (Faustregel 5 bis 10 % der Plankosten)		
☐ Gesamtbedarf Kapital		

Finanzielle Voraussetzungen

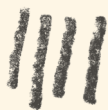
– Finanzierungsplanung

Soll in € Ist in €

☐	Eigenkapital		
☐	Eigenkapitalhilfe		
☐	Beteiligungen		
☐	Eigenleistungen		
☐	Summe Eigenkapital		

☐	Bankdarlehen		
☐	Privatdarlehen		
☐	Öffentliche Fördermittel		
☐	Lieferantendarlehen		
☐	Summe Fremdkapital		

☐	Summe Eigen- und Fremdkapital		
☐	./. Summe aus Kapitalbedarfsplan		
☐	Über-/Unterdeckung		



Finanzielle Voraussetzungen

– Rentabilitätsrechnung

Soll in € Ist in €

☐ Umsatz (Speisen, Getränke, Handelsware, Sonstiges)

--	--

☐ Abzgl. Warenkosten (Speisen, Getränke, Handelsware)

--	--

☐ Abzgl. betriebsbedingter Kosten (Personal, Marketing/Werbung, Energie, Versicherungen, Verwaltung, Sonstiges)

--	--

☐ = **Betriebsergebnis I**

--	--

abzgl. anlagebedingter Kosten (Miete, Pacht, Leasing, Reparaturen/Instandhaltung, Zinsen, AfA und GWG)

☐ = **Betriebsergebnis II (vor Steuern)**

--	--



Organisatorische Voraussetzungen

– Gewerbeanmeldung

Haben Sie die notwendigen Unterlagen zur Gewerbeanmeldung bei der Stadt- oder Gemeindeverwaltung zur Hand?

- ☐ Formular Anmeldung eines Gewerbebetriebes
- ☐ Auszug aus dem Handelsregister (bei juristischen Personen)
- ☐ Personalausweis des oder der Antragsteller
- ☐ Polizeiliches Führungszeugnis
- ☐ Aufenthaltserlaubnis bei Ausländern aus Nicht-EU-Staaten

– Zusätzliche Anmeldungen

Haben Sie auch an die Meldepflicht bei diesen Behörden, Institutionen und Organisationen gedacht?

- ☐ Finanzamt wegen Steuernummer und sogenannter Unbedenklichkeitsbescheinigung
- ☐ Stadtkasse wegen Gewerbe-Steuernummer
- ☐ Berufsgenossenschaft „Nahrungsmittel und Gaststätten“ als Träger der gesetzlichen Unfallversicherung
- ☐ IHK-Mitgliedschaft kraft Gesetzes unausweichlich und beitragspflichtig (Austritt bzw. Kündigung nicht möglich)



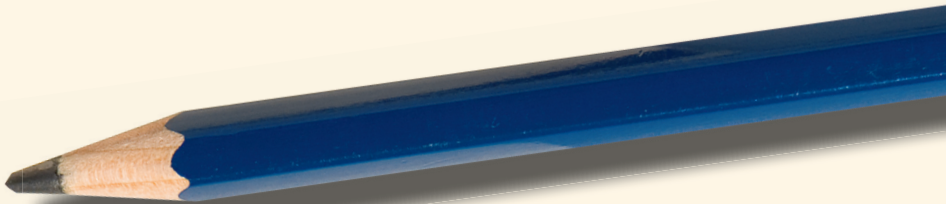
Organisatorische Voraussetzungen



– Konzession

Wollen Sie ein Gaststättengewerbe mit Alkoholausschank betreiben?
Wenn ja, dann sind folgende Unterlagen und Nachweise beizubringen:

- ☐ Formular Antrag auf eine Gaststättenerlaubnis
- ☐ Personalausweis des oder der Antragsteller
- ☐ Auszug aus dem Gewerbezentralregister
- ☐ Auszug aus dem Handelsregister bei juristischen Personen
- ☐ Objekt-Lageplan, -Grundrisszeichnung und -Schnittzeichnung
- ☐ Baugenehmigung bei Neubau
- ☐ Kauf-, Miet- oder Pachtvertrag, ggf. Vorvertrag
- ☐ Polizeiliches Führungszeugnis
- ☐ Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes
- ☐ Unbedenklichkeitsbescheinigung des Steueramtes
- ☐ Auszug aus der Schuldnerkartei und Bescheinigung des Insolvenzverwalters
- ☐ Unterrichtsnachweis der IHK, sofern Sie keine Berufsausbildung im Gastgewerbe nachweisen können

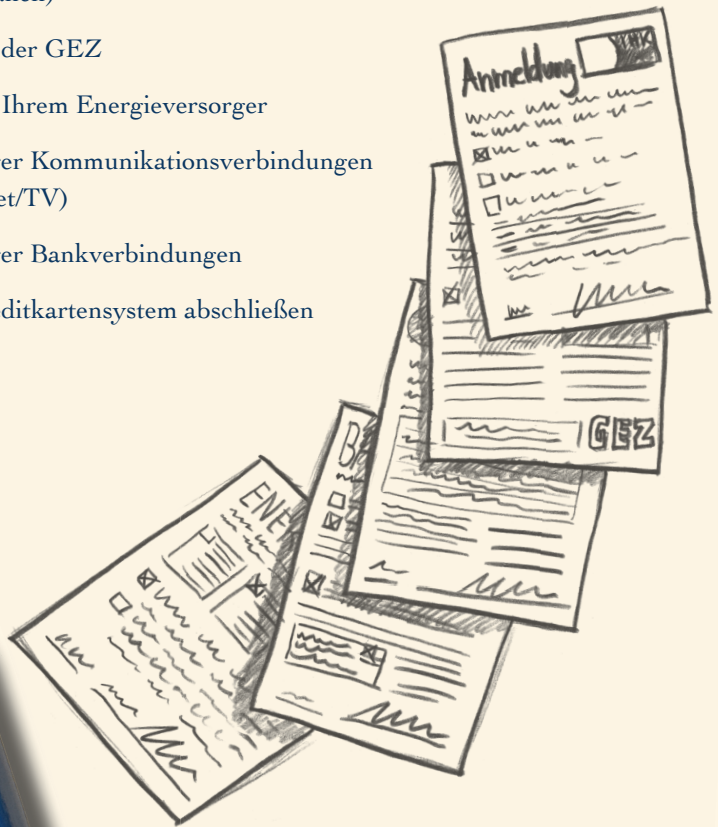


Organisatorische Voraussetzungen

– Sonstige Anmeldungen

Sehen Sie bereits jetzt den Wald vor lauter Bäumen nicht mehr? Hier sind weitere Wege, die Sie sich als Gastronom leider nicht ersparen können:

- ☐ Anmeldung der Auszubildenden bei der IHK
- ☐ Anmeldung bei der Krankenkasse
- ☐ Anmeldung bei der GEMA (wenn Sie Musik abspielen oder Liveauftritte planen)
- ☐ Anmeldung bei der GEZ
- ☐ Anmeldung bei Ihrem Energieversorger
- ☐ Einrichtung Ihrer Kommunikationsverbindungen (Telefon/Internet/TV)
- ☐ Einrichtung Ihrer Bankverbindungen
- ☐ Vertrag mit Kreditkartensystem abschließen



Organisatorische Voraussetzungen

– Versicherungen

Sind Sie gegen alle oder zumindest gegen fast alle Eventualitäten versichert?

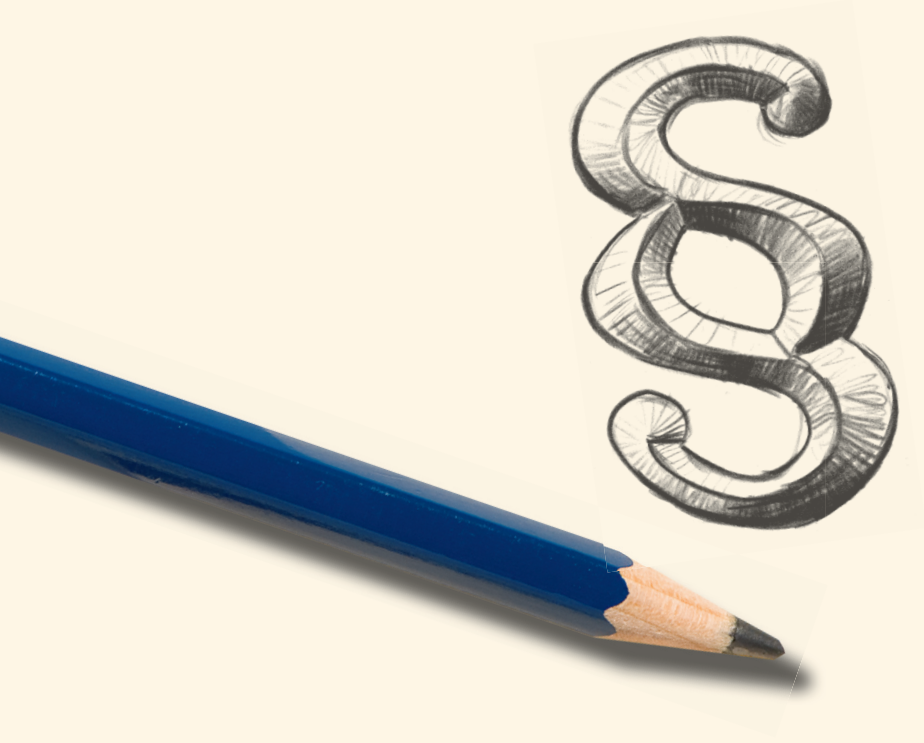
- ☐ Betriebshaftpflicht (Personen, Sachen, Vermögen, Umwelt)
- ☐ Inhaltsversicherung (Feuer, Sturm, Hagel, Überschwemmung, Leitungswasser, Einbruchdiebstahl, Vandalismus, Raub)
- ☐ Unterbrechungsversicherung (entgangener Gewinn, fortlaufende Kosten, Löhne und Gehälter)
- ☐ Schließungsversicherung (Seuchen, Infektionen, Zulieferer, behördliche Schließung)
- ☐ Glasbruchversicherung (Gebäude, Mobiliar, Normal- und Doppelverglasung innen und außen)

Diese Versicherungen sind außerdem empfehlenswert:

- ☐ Privathaftpflicht
- ☐ Unfallversicherung
- ☐ Berufsunfähigkeitsversicherung
- ☐ Rechtsschutz
- ☐ Lebensversicherung – Betreiber
- ☐ Direktversicherung – Mitarbeiter
- ☐ Elektronikversicherung
- ☐ Veranstalterhaftpflicht
- ☐ Garderobenhaftpflicht



Rechtliche Voraussetzungen



- ☐ Wissen Sie, welche Gesetze und Verordnungen Sie beachten und befolgen müssen und wo der Gesetzgeber bzw. die Aufsichtsbehörden Ihnen besonders auf die Finger schauen?
- ☐ Wissen Sie, auf welcher gesetzlichen Grundlage Sie Ihre Gaststätte führen und unter welchen Umständen man Ihnen das beispielsweise untersagen kann? (§ 4 GastG)

Rechtliche Voraussetzungen

- ☐ Sind Ihnen die Kernpunkte des Jugendschutzgesetzes (JuSchG) bekannt, nach denen es in der Öffentlichkeit verboten ist, an Kinder und Jugendliche Alkohol (§ 9) und Tabak (§ 10) abzugeben?
- ☐ Ist Ihnen bekannt, dass das Rauchen in Gaststätten grundsätzlich nach dem Nichtraucherschutzgesetz (NiSchG) untersagt ist und dass es Ausnahmen von der Regel gibt?
- ☐ Wissen Sie, dass ein Füllstrich kein Eichstrich ist und dass es qua Gesetz zu zulässigen Abweichungen kommen kann? Zum Beispiel beträgt bei 200 ml die Fehlergrenze plus/minus 5 %, das heißt 10 ml nach oben und unten.
- ☐ Wissen Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dürfen, die nachweislich geschult sind und über entsprechende Fachkenntnisse verfügen?
- ☐ Ist Ihnen bekannt, dass Sie nach den Vorschriften der Preisangabenverordnung (§ 7 PAngV) die Preise in Ihrer Gaststätte in sogenannten Preisverzeichnissen angeben und diese dem Gast vor der Bestellung oder auf Verlangen vorlegen müssen?
- ☐ Wissen Sie, dass vor Inbetriebnahme der Schankanlage von Ihnen und einem Sachverständigen aus Gründen des Arbeitsschutzes und der Betriebssicherheit eine sogenannte Gefährdungsbeurteilung durchgeführt werden muss?
- ☐ Wissen Sie, dass es Ihre Pflicht ist, die Schankanlage regelmäßig zu reinigen, und dass die Schankanlage vor Inbetriebnahme von einem Sachverständigen geprüft und abgenommen werden muss?

Nähere Informationen finden Sie unter www.gaffel.de/gastro-download



Technische Voraussetzungen

- ☐ Beschäftigen Sie sich bereits intensiv mit der Planung, Errichtung und Inbetriebnahme Ihrer Schankanlage? Ja? Dann verweisen wir wegen der Komplexität des Themas auf den Leitfaden des Deutschen Brauer-Bundes, den Sie bestellen können unter:

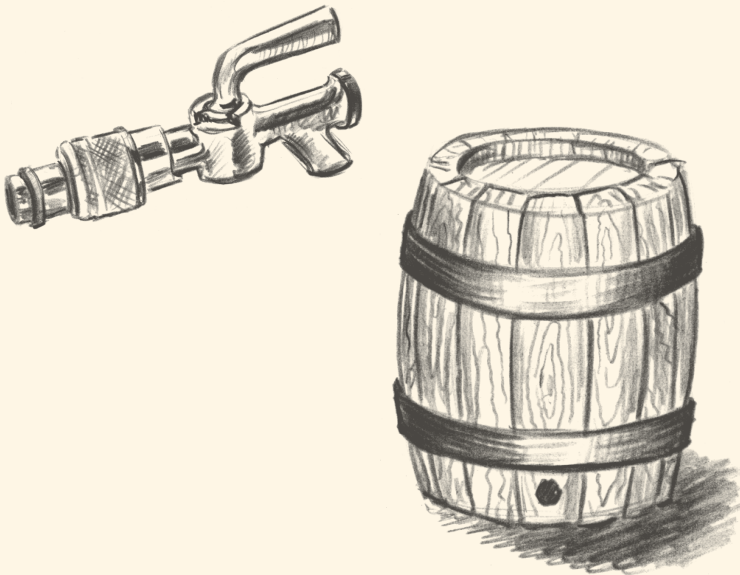
<http://www.brauer-bund.de/ausschank-pflege/schankanlagentechnik.html>

- ☐ Möchten Sie die Beratung und den Service von erfahrenen Schankanlagentechnikern in Anspruch nehmen, die ihr Handwerk verstehen?
- ☐ Verfügen Sie über einen abgeschlossenen, gefliesten Kühlraum mit einem wasserundurchlässigen, trittsicheren, leicht zu reinigenden Fußboden und abwaschbaren Wänden?
- ☐ Können Sie in diesem Kühlraum über ein im Nebenraum befindliches Kühlaggregat eine Kühltemperatur von 5 bis 6° C gewährleisten?
- ☐ Haben Sie darauf geachtet, dass die Bierleitungen so kurz wie technisch möglich sind, einen gleich bleibenden Durchmesser haben, in großen Radien ohne Knickstellen installiert sind?
- ☐ Haben Sie im Sinne der optimalen Bierqualität darauf geachtet, dass die Höhendifferenz zwischen Kühlraum und Zapfhahn 5 m nicht überschreitet?



Technische Voraussetzungen

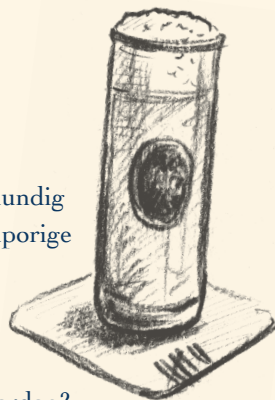
- ☐ Achten Sie darauf, dass beim Abladen der Fässer stets Fallkissen untergelegt werden, um starke Erschütterungen zu vermeiden?
- ☐ Achten Sie darauf, dass die ältesten Fässer immer zuerst verbraucht werden und die frisch angelieferten 1 bis 2 Tage im Kühlraum „zur Ruhe“ kommen können?
- ☐ Achten Sie darauf, dass Sie den Fassinhalt so wählen, dass kein Fass länger als 2 Tage im Anstich bleibt?
- ☐ Achten Sie darauf, das sogenannte Nachtwächterbier, das über Nacht in der Leitung verblieben ist, täglich ablaufen zu lassen?
- ☐ Ist Ihnen klar, dass die Kohlensäure über die Frische und das Aussehen des gezapften Bieres entscheidet und der Basisdruck (abhängig von der Steighöhe und Leitungslänge) dauerhaft richtig eingestellt werden muss?



Technische Voraussetzungen

– Kölschpflege

- ☐ Tragen wir Eulen nach Athen, wenn wir Ihnen sagen, dass ein gepflegtes Gaffel Kölsch frisch, feinherb, vollmundig schmeckt und prickelt, angenehm riecht, eine feste, feinporige Schaumkrone hat und kühl bei 7° C serviert wird?
- ☐ Haben Sie dafür gesorgt, dass die Kölschstangen ausschließlich mit gastronomischen Spezialreinigern und nie mit haushaltsüblichen Spülmitteln gesäubert werden?
- ☐ Wissen Sie, dass man ein gut gespültes Glas am geschlossenen Wasserfilm erkennt, der die Glaswand überzieht, wenn es aus dem Wasser gezogen wird?
- ☐ Wissen Sie, dass luftgetrocknete Gläser Wasserflecken haben, die verschwinden, sofern man die Gläser direkt vor dem Zapfen erneut mit kaltem, klarem Wasser durchspült?
- ☐ Achten Sie darauf, dass Gaffel Kölsch in zwei Zügen gezapft wird? Sie halten das Glas schräg zum Zapfhahn, lassen das Kölsch an der Glaswand entlangfließen, bis der Schaum den oberen Rand erreicht hat; dann stellen Sie das Glas kurz ab, zapfen schließlich senkrecht nach, bis sich die cremige Schaumkrone gebildet hat.
- ☐ Wissen Sie, wie Sie ein meisterlicher Zapfer werden? a) Wenn Sie nie den Zapfhahn ins Glas eintauchen, weil sonst Luft ins Kölsch gedrückt und Kohlensäure ausgetrieben wird. b) Wenn Sie nie die Reste zweier Gläser zusammenschütten, weil zwei abgestandene halbe Kölsch nie ein frisches ergeben.
- ☐ Wissen Sie, dass das perfekte – sprich schnelle – Servieren (ideal binnen 30 Sekunden nach dem Zapfen) für den vollkommenen Genuss genauso wichtig ist wie das perfekte Zapfen?



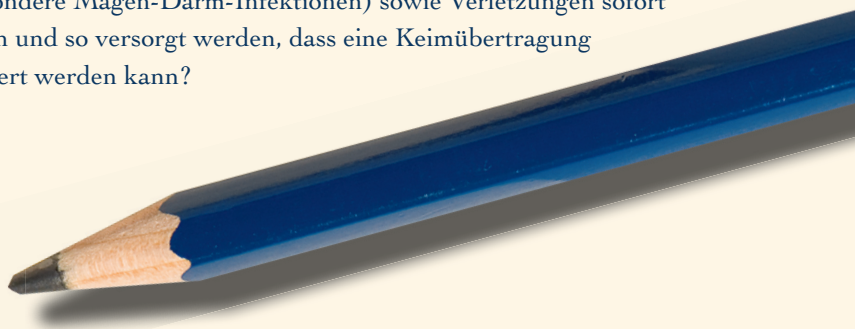
Hygienische Voraussetzungen

– Basishygiene

- ☐ Erfüllt Ihr Betrieb die gesetzlichen Vorgaben und Regeln zur Lebensmittel-, Küchen- und Personalhygiene?
- ☐ Sind Ihre Mitarbeiter in die Hygienevorschriften eingewiesen worden und ist deren Kontrolle sichergestellt und dokumentiert?
- ☐ Haben Sie Reinigungs-/Desinfektionspläne erstellt und überwachen Sie deren Einhaltung?

– Personalhygiene

- ☐ Sind gültige Gesundheitszeugnisse Ihrer Mitarbeiter vorhanden und achten Sie auf regelmäßige Belehrungen/Schulungen (Infektionsschutzgesetz) in diesem Bereich?
- ☐ Sind Umkleidemöglichkeiten vorhanden und achten Sie darauf, dass vor Arbeitsbeginn saubere Arbeitskleidung angelegt wird?
- ☐ Achten Sie darauf, dass sich Ihre Mitarbeiter vor Arbeitsbeginn, beim Bearbeiten von Rohwaren, nach Reinigungsarbeiten, nach den Pausen, nach dem Toilettengang gründlich die Hände waschen?
- ☐ Achten Sie darauf, dass Ihre Mitarbeiter Erkrankungen (insbesondere Magen-Darm-Infektionen) sowie Verletzungen sofort anzeigen und so versorgt werden, dass eine Keimübertragung verhindert werden kann?



Hygienische Voraussetzungen

– Lebensmittelhygiene

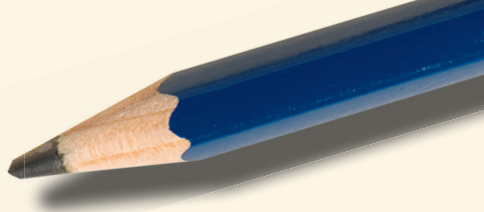
- ☐ Haben Sie gewissenhafte und vertrauenswürdige Handelspartner, auf deren einwandfreie Qualität Sie sich verlassen können?
- ☐ Prüfen Sie angelieferte Ware hinsichtlich Produktbeschaffenheit, Verpackung, Temperatur, MHD, sensorisch auf Geruch sowie hinsichtlich Geschmack und Aussehen?
- ☐ Werden die Waren im Beisein eines Mitarbeiters angeliefert, das heißt kontrolliert auf die Rampe gestellt und eingelagert?
- ☐ Werden die Waren bei Gewissheit oder Verdacht auf Befall von Schädlingen, Keimen oder Verunreinigungen zurückgewiesen und reklamiert?
- ☐ Wird das Frittierfett regelmäßig sensorisch geprüft und sooft wie nötig ausgetauscht?
- ☐ Werden die Speisenwärmer/Einsätze der Warmhaltevorrichtung (Bain-Maries) nach Gebrauch entleert und gereinigt?
- ☐ Werden mögliche gefährliche und ungenießbare Stoffe bzw. Zubereitungen als solche deutlich gekennzeichnet und in abgeschlossenen Behältnissen aufbewahrt?



Nähere Informationen finden
Sie unter www.gaffel.de/gastro-download



Hygienische Voraussetzungen



– Küchenhygiene

- ☐ Macht Ihre Küche stets einen sauberen Eindruck, wird sie regelmäßig gereinigt?
- ☐ Sind die Oberflächen von Wänden, Maschinen, Geräten, Tischen sowie Arbeitsflächen, Böden, Türen usw. frei von Schmutz und Lebensmittlrückständen?
- ☐ Besteht im Küchenbereich eine deutliche Trennung zwischen „reinen“ und „unreinen“ Arbeiten?
- ☐ Haben Sie sichergestellt, dass der Zugang zum Küchenbereich Unbefugten untersagt ist, und achten Sie auf Einhaltung des Verbots?
- ☐ Haben Sie sichergestellt, dass sich im Küchenbereich keine Haustiere aufhalten und keine Pflanzen befinden?
- ☐ Achten Sie darauf, dass keine betriebsfremden Gegenstände wie Kleidung, Schuhe, Taschen o. Ä. in den Küchenräumen sind?
- ☐ Achten Sie im Küchenbereich auf die Einhaltung des Rauchverbots?
- ☐ Sind die Fußböden und Wände im Küchenbereich leicht zu reinigen, das heißt wasserundurchlässig und abwaschbar und in einwandfreiem Zustand?
- ☐ Sind die Abflussschächte funktionsfähig, in einwandfreiem Zustand, desinfiziert, frei von unangenehmen Gerüchen?
- ☐ Sind die Decken (einschließlich der Lampen, Lüftungsschächte, Abzugshauben usw.), Fenster und Türen in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen?
- ☐ Haben Sie sichergestellt, dass sich keine Materialien (Farbe, Verputz usw.) lösen und herabfallen?



Hygienische Voraussetzungen

- ☐ Verfügt Ihre Küche über eine ausreichende, funktionsfähige, leicht zu reinigende Warm- und/oder Kaltwasserzufuhr?
- ☐ Sind Vorrichtungen vorhanden, die ausschließlich dem Reinigen von Lebensmitteln dienen?
- ☐ Sind Handwaschbecken vorhanden bzw. ist eine zeitliche Trennung zwischen Gemüse- und Händereinigung sichergestellt?
- ☐ Sind korrosionsbeständige Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren von Maschinen und Geräten vorhanden?
- ☐ Arbeitet die Spülmaschine einwandfrei und sind deren Wartung, Pflege und Kundendienst sichergestellt?
- ☐ Ist der Spülbereich so ausgelegt, dass sauberes und schmutziges Geschirr getrennt gelagert werden können?
- ☐ Sind die Kühlmöglichkeiten bzw. Kühlräume auf die Lagerung unterschiedlicher Lebensmittelarten ausgerichtet?
- ☐ Funktionieren die Kühlanlagen einwandfrei und werden die eingestellten Temperaturen regelmäßig überprüft?



– Schankanlagenhygiene

- ☐ Führen Sie nach der europäischen Lebensmittelhygieneverordnung mindestens alle 7 Tage eine Reinigung und Desinfektion Ihrer Schankanlage durch, um ein Kontaminationsrisiko zu vermeiden?
- ☐ Sind Sie sich darüber im Klaren, dass eine rein mechanische Reinigung aus mikrobiologischer Sicht nicht ausreichend ist und eine chemische oder chemisch-mechanische Reinigung empfohlen wird?



Hygienische Voraussetzungen

- ☐ Wissen Sie, dass die europäische Lebensmittelhygieneverordnung Ihnen vorschreibt, dass die Hygienemaßnahmen, die auf den Grundsätzen von HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) basieren, regelmäßig dokumentiert werden müssen?
- ☐ Kennen Sie die Forderung der Deutschen Brauwirtschaft, auf Getränkeleitungen das SK-Zeichen (baumustergeprüft und zertifiziert) als Qualitätssiegel anzubringen?

– Toilettenhygiene

- ☐ Haben Sie sich bei Ihrem Ordnungsamt erkundigt, ob und in welcher Anzahl Sie im Rahmen der Toilettenpflicht in Ihrem Objekt Toiletten für Damen und Herren, ggf. auch für Behinderte bereitzustellen haben?
- ☐ Sind Gäste- und Personaltoiletten räumlich voneinander getrennt und leicht zugänglich?
- ☐ Zeichnet für die tägliche Reinigung und Sauberkeit der Toiletten eine Person verantwortlich?
- ☐ Sind die Toiletten ausreichend belüftet (ggf. beduftet), gereinigt und desinfiziert?
- ☐ Sind Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr (im Idealfall berührungslos) vorhanden?
- ☐ Sind Spender mit Flüssigseife und zusätzlich mit Desinfektionsmittel vorhanden?
- ☐ Sind Einweghandtücher und Müllbehälter vorhanden?



Hygienische Voraussetzungen

– Müllentsorgung

- ☐ Werden die Abfallbehälter regelmäßig entleert und gereinigt?
- ☐ Haben Sie verschließbare Sammelbehälter, die mindestens einmal täglich geleert und gereinigt werden?
- ☐ Gibt es einen separaten sauberen Lagerraum, frei von Schädlingen und Ungeziefer?
- ☐ Werden die Abfälle regelmäßig entsorgt und abgeholt?
- ☐ Werden die Speiseabfälle gesondert von einem entsprechend zugelassenen Abnehmer entsorgt?



Personelle Voraussetzungen

– Führungsverhalten

- ☐ Geben Sie Ihre Visionen und Ziele vor und entwickeln Sie diese in Ihrem Team so weiter, dass sie zur gemeinsamen Sache werden?
- ☐ Finden Ihre Mitarbeiter Arbeitsbedingungen vor, die es ihnen ermöglichen, sich selbstbestimmt und engagiert einzubringen?
- ☐ Zeigen Sie sich verantwortlich und können sich Ihre Mitarbeiter auch in kritischen, schwierigen Situationen auf Sie verlassen?
- ☐ Kommunizieren Sie offen, informieren, motivieren und inspirieren Sie Ihre Mitarbeiter auch über das Alltägliche hinaus?
- ☐ Treffen Sie verbindliche, zeitnahe Entscheidungen und helfen Sie Ihren Mitarbeitern, Entscheidungen zu treffen?
- ☐ Schützen Sie Ihre Mitarbeiter vor schlechten Einflüssen und sind Sie konsequent durchgreifend in unabwendbaren Situationen?
- ☐ Ermutigen und fördern Sie Ihre Mitarbeiter dabei, Verantwortung zu übernehmen, und geben Sie ihnen Handlungsspielräume?
- ☐ Können Sie zuhören und versuchen Sie, auch die Positionen und Ansichten Ihrer Mitarbeiter einzunehmen und zu verstehen?
- ☐ Achten Sie auf eine positive Einstellung sowie eine einfache und klare Sprache, um Kommunikationsstörungen zu vermeiden?
- ☐ Sind Ihre Arbeitsanweisungen überzeugend, verständlich und bindend, das heißt, weiß Ihr Team, wer was bis wann zu tun hat?
- ☐ Überprüfen Sie Arbeitsleistung und -güte regelmäßig, nicht aus Misstrauen, sondern um die Qualität zu verbessern?
- ☐ Greifen Sie zügig durch und ziehen Sie Konsequenzen, wenn sich Mitarbeiter als Taugenichtse und/oder Querulanten entpuppen?



Personelle Voraussetzungen

– Personalplanung

- ☐ Haben Sie anhand eines Organigramms die zu besetzenden Stellen, die Strukturen und Abläufe in Ihrem Betrieb zu Papier gebracht?
- ☐ Haben Sie Ihren Personalbedarf geplant, das heißt, wissen Sie, wie viele Festangestellte, Teilzeitkräfte und Aushilfen Sie ganzjährig bzw. saisonal benötigen?
- ☐ Sind Sie sich darüber im Klaren, dass in der Regel im Küchen- und Servicebereich mehr Mitarbeiter eingestellt werden müssen, als man denkt. Zur Abdeckung der Servicezeiten werden für sechs Stellen zehn Mitarbeiter benötigt.

Beispielrechnung Vollzeitstelle

Öffnungstage	365
freie Tage 52×2	- 104
Urlaubstage gem. Vertrag	- 24
Ausgleich Feiertage (NRW)	- 11
Krankheitstage	- 5
Weiterbildungstage	- 5
Arbeitstage netto	<u>216</u>

Stellenmultiplikator

Beispiel Personalbedarf

$$365 : 216 = 1,69$$
$$6 \text{ St.} \times 1,69 = \underline{\underline{10}}$$



Personelle Voraussetzungen

– Personalanforderungen



- ☐ Haben Sie darüber nachgedacht, wie die zu besetzenden Stellen beschaffen sind, das heißt welche Aufgaben regelmäßig bzw. sporadisch mit welcher Qualifikation zu bewältigen sind?
- ☐ Haben Sie die Stellen bezeichnet und beschrieben?
Diese Anforderungen sollten Sie dabei berücksichtigen:
 - Funktionsbezeichnung
 - Über-/Unterstellung
 - Stellvertretung
 - Stellenanforderungen (Ausbildung, Berufserfahrung, Kenntnisse, Fähigkeiten, Zusatzqualifikationen, Fremdsprachen)
 - Aufgaben/Tätigkeiten
 - Persönliche Kompetenzen (z. B. Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit, Kontaktfreude, Belastbarkeit, Durchsetzungsfähigkeit, Auftreten, Erscheinungsbild)



Personelle Voraussetzungen

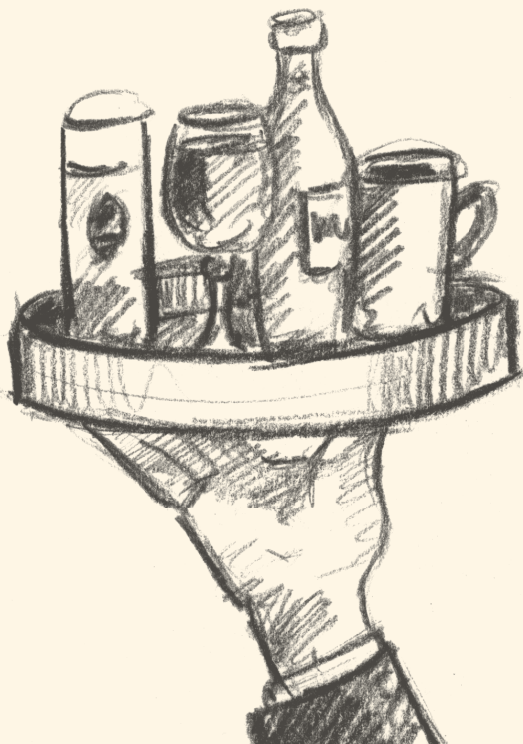
– Personalauswahl

- ☐ Nutzen Sie die konventionellen Wege (persönliche Kontakte, Stellenanzeigen, Arbeitsamt) und die elektronischen Möglichkeiten (Jobbörsen via Internet) der Personalwerbung?
- ☐ Haben Sie das Eignungsprofil der Bewerber mit dem Anforderungsprofil der zu besetzenden Stelle verglichen?
- ☐ Haben Sie Ihre Vorauswahl getroffen, die Anzahl auf ca. fünf bis zehn potenzielle Bewerber (Richtwert) reduziert und pro Stelle maximal drei Personen zum Gespräch eingeladen?
- ☐ Liegen die Arbeitsverträge mit allen notwendigen Angaben bereit?
Dazu zählen:
 - Aufgabenbeschreibung
 - Befugnisse
 - Beginn des Vertrags
 - Vergütung (ggf. Anpassung der Vergütung)
 - Nebenleistungen
 - Urlaubsanspruch
 - Geheimhaltungsverpflichtung
 - Arbeitszeitregelung
 - Probezeit
 - Kündigungsfrist
 - Arbeitsregeln
 - Arbeitskleidung
 - Nebenabsprachen



Personelle Voraussetzungen

- ☐ Planen Sie Schulungen und Einweisungen vor Arbeitsbeginn oder während der Einarbeitungszeit?
- ☐ Sind die Fragen der Personalverwaltung (Anmeldungen, Steuerkarte, Lohn- und Gehaltsabrechnung, Versicherungen) zwischen Ihrer Buchhaltung und Ihrem Steuerberater besprochen und geklärt?
- ☐ Gibt es einen Mitarbeiter-Leitfaden, der Ihre Philosophie, Ihre Leitgedanken, Ihre Ziele, die wichtigsten Arbeits- und Verhaltensregeln definiert und die Grundsätze im Umgang mit den Gästen beschreibt?



Werbliche Voraussetzungen

- ☐ Strahlen Ihre Gasträume den Zauber aus, den Sie und vor allem Ihre Gäste sich wünschen?
Haben Sie an alles gedacht?

- Speisen- und Getränkekarten
- Bierdeckel und Glasuntersetzer
- Gläser, Geschirr und Bestecke mit Ihrem Logo
- Servietten
- Quittungs- und Kellnerblocks
- Streichhölzer
- Aschenbecher
- Tischdekoration
- Pflanzen und Blumen
- Lichteffekte
- Soundeffekte
- Dufteffekte
- Tischaufsteller
- Informationsbroschüren
- Compliment Cards
- Werbegeschenke
- Schilder, Poster und Displays
- Anschreibetafel
- Wegweiser und Toilettenschilder
- Toilettenservice und -zubehör



- ☐ Haben Sie eine eigenständige Werbebotschaft bzw. ein Leistungsversprechen formuliert, das Sie dauerhaft und wiedererkennbar als Slogan einsetzen können?



Werbliche Voraussetzungen



- ☐ Sind neben dem Objektnamen bzw.-logo alle Designelemente (Farben, Schriften, Zeichen) fixiert, die Ihnen helfen, einen geschlossenen Markenauftritt zu gewährleisten?
- ☐ Haben Sie die Höhe Ihres Werbebudgets (Faustregel: 5 bis 10 % vom Jahresumsatz) festgelegt?
- ☐ Sind Sie entschlossen, die Federführung und Planung Ihrer Werbung an einen professionellen Werbeberater oder eine Agentur zu übergeben?
- ☐ Haben Sie einen konkreten Werbeplan und wissen Sie, welche Medien sich eignen, um die von Ihnen anvisierte Zielgruppe wirkungsvoll zu bewerben?



Werbliche Voraussetzungen

- ☐ Sind Ihnen die Stärken und Schwächen der nachstehenden Werbemittel bekannt und wissen Sie, in welcher Frequenz und welchen zeitlichen Intervallen Sie davon Gebrauch machen sollten?

☐ – **Klassische Werbung**

Anzeigen
Flyer/Handzettel
Gelbe Seiten
Haushaltswerbung
Kinowerbung
Plakat (auch Einzelstellen buchbar)
Prospekte
Verkehrsmittelwerbung

☐ – **Internet**

Domainreservierung
Homepage
Landingpage für Aktionen
Pflichtinhalte:
Gastronomietyp und -philosophie
Speisen und Getränke
Aktionsprogramm/Termine
Veranstaltungen
Tischreservierung
Werbung Gastroportale
Twitter/Facebook/Blogs/Foren

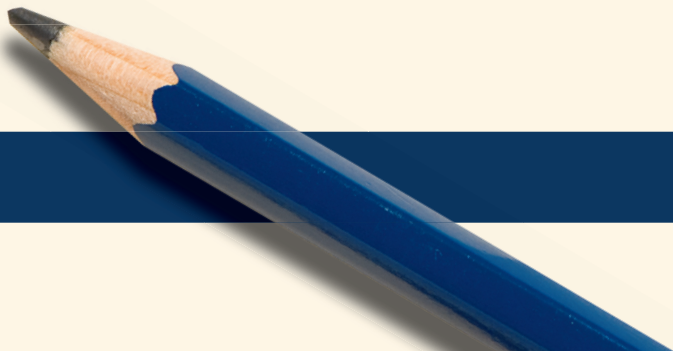


☐ – **Direktmailing**

Adressliste
Briefwerbung
Einladungskarten inkl. Antwortkarten
Flyer
Gutscheine

☐ – **Öffentlichkeitsarbeit**

Presseverteiler
(Namen und Anschriften)
Pressefotos
Presseinformationen
Pressegespräch, -konferenz
Gästebuch
Pressedokumentation





– Veranstaltungen

Tagungen/Seminare
Hochzeiten
Kommunionen/Konfirmationen
Familienfeste
Kinderfeste
Vereinsfeiern
Nachbarschaftsfeste
Karneval
Ostern
Tanz in den Mai
Sonnenwende
Oktoberfest
Halloween
Weihnachten
Silvester/Neujahr



– Promotion-Aktionen

Sport-TV auf
Großbildgeräten
Kickerturniere
Billardturniere
Skat-/Pokerturniere
Meiern- und Schocken-
Turniere
Frühschoppen/Matineen
Vereinsabende
Frauenabende
Stammtische (Politik, Sport,
Kultur)
Kleinkunstabende
Musikabende (Jazz,
Folklore, Pop, DJ)
Business-Lunche
Gourmetwochen
Schlemmerwochen
Spargelwochen
Wildwochen
Diät-Wochen
Internationale Spezialitäten-
wochen
Vernissagen/Finissagen



Werbliche Voraussetzungen



– Eröffnung

Haben Sie gut überlegt und rechtzeitig geplant, wie die Eröffnung Ihres Objekts ein Ereignis von Bedeutung werden könnte?



12 Wochen vorher

- Termin fixieren (ca. 10 Tage nach offiziellem Bauende)
- Konzept für die Eröffnungsveranstaltung verabschieden
- Verträge mit leitenden Mitarbeitern schließen
- Personalsuche (Internet, Printmedien) beginnen
- Kooperationspartner fürs Tagesgeschäft festlegen
- Inhalte/Form und Medien der Werbung bestimmen
- Speisen- und Getränkekarte endgültig festlegen



8 Wochen vorher

- Gästeliste schreiben
- Einladungsbriefe an Gäste/Ehrengäste entwerfen
- Geschäftsdrucksachen in Auftrag geben
- Werbedrucksachen zur Eröffnung gestalten
- Veranstaltungsablauf und Zeitplanung festlegen
- Handelnde Personen (Festredner/Akteure) instruieren
- Gespräche mit potenziellen Mitarbeitern führen
- Erste Werbemaßnahmen starten



☐ 4 Wochen vorher

- Einladungsbriefe schreiben und verschicken an:
Meinungsbildner aus der Zielgruppe/Kommunalpolitiker/Medienvertreter/lokale Prominenz (Kultur, Sport)/Vertreter von Verbänden, Organisationen und Institutionen/Lieferanten und Partner/Kollegen und Wettbewerber/Familie und Freunde
- Eröffnungsrede schreiben
- Erstbedarf Speisen und Getränke bestellen
- Gastgeschenke/Give-aways einkaufen
- Weitere Werbemaßnahmen durchführen
- Kooperationen, ggf. Sponsoring mit Lieferanten koordinieren
- Mitarbeiterverträge unterzeichnen
- Fotograf/Medientechnik/Security buchen
- Parkplätze reservieren, Taxizentrale über Neueröffnung informieren

☐ 2 Wochen vorher

- Zusagen/Teilnehmer erfassen
- Veranstaltungsablauf und Zeitplan anpassen
- Handelnde Personen informieren
- Mitarbeiterereinsatzplan festlegen, Aufgaben verteilen, Verantwortung delegieren
- Presseinformation und Pressefotos verschicken
- Werbung zur Eröffnung (Print, Plakat, Funk) schalten

☐ 3 Tage bis 1 Tag vorher

- Mitarbeiter einweisen
- Zuständigkeiten festlegen
- Checkliste Waren und Werbematerialien durchgehen
- Bewirtung Buffet und Getränke prüfen
- Reden und Texte abstimmen und üben
- Generalprobe für Rahmenprogramm durchführen
- Zustand Räume, Garderobe, Laufwege untersuchen
- Medientechnik und Funktionalität ausprobieren
- Sicherheit/Fluchtwege überprüfen



Anhang

Passend zum Konzept muss der Name sein:

Orts-/gebietsbezogene Namen

Duisburger Stube
Café de Paris
Bilker Hof
Café B57
Bayern-Keller
Alte Urbacher Mühle

Objektbezogene Namen

Zur Linde
Zur Tränke
Jägerhof
Zum Postillion
Zum Treppchen
Bistro 44 (Hausnummer)
Halle Tor 2

Standort-/landschafts-/ naturmerkmalbezogene Namen

Abseits
Waldschänke
Zum Krebsloch
Non Olet
Zum Schiffchen
Rheinterrasse
Severins-Eck
Brauhaus am Bock

Historische Namen

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

Inhaberbezogene Namen

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

Spitznamen

Bei Tante Mia
Jakos Bikertreff
Zur Martins Klause

Dialektnamen

Dä Spiegel
Aide Schur
Am Stöckske
Bei d'r Tant

Voranstellungen oder Ergänzungen zum Namen:

Haus	Schänke	Café	Hütte	Zum alten ...
Hotel	Villa ...	Keller	Snackbar	Alte Post
Bistro	Höhe	Brunnen	Pub	Krug
Landhaus	Trattoria	Garten	Stube	Klause
Kneipe	Brasserie	Hof	Treff	Fässchen
Winkel	Eck	Imbiss	Wirt	Steakhaus
Lounge	Gastronomie	... Küche	Schloss	Auberge
Stadt ...	Pizzeria	Tor	Gasthof	Baguetterie
Restaurant	Landgasthof	Stübchen	Residenz	Pension



Privatbrauerei Gaffel Becker & Co. OHG

Braustätte:

Ursulaplatz 1
50668 Köln (Altstadt-Nord)
Fon: 0221-160 06 0
Fax: 0221-160 06 196

info@gaffel.de
www.gaffel.de
www.internetbier.de
www.fassbrause.de

Abfüll- und Logistikzentrum:

Robert-Perthel-Str. 18
50739 Köln (Bilderstöckchen)
Fon: 0221-160 06 282
Fax: 0221-160 06 275

Betriebsstätte Porz:

Welser Str. 16
51149 Köln (Porz-Gremberghoven)
Fon: 0221-160 06 0
Fax: 0221-160 06 549



Gaffel. Besonders Kölsch.