# Auszug unserer Checkliste für die Planung des Eröffnungstages

kein Anspruch auf Vollständigkeit, Irrtum vorbehalten.
 © Copyright Bier Schneider (2002)

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei Ihrer Eröffnung! Ihr Bier-Schneider Team



## 2.6. Eröffnungs-Organisation I

2.6.1. Um-, Anmeldungen, Infos etc.	Ja	Nein
Schornsteinfeger		
Notwendige Wartungsverträge wie z.B.:		
* Be- und Entlüftung (wird für Bauabnahme benötigt)		
* Bierleitungsreinigung		
* Kühlmaschine		
* Bierdruckanlage		
Telefon / Fax beantragt (Gebührenzähler) ?		
GEMA angemeldet (Bei der Regionalstellen) ?		
Hotel- und Gaststättenverband		
Fremdenverkehrsverein		
TV, Funk anmelden (GEZ) ?		
alle evtl. bisherigen Lieferanten informieren?		
Gewerbeaufsichtsamt		
Feuerwehr (Begehung bei Umbauten)		
Einkaufsgenehmigung der örtlichen Großmärkte beantragen		
Post-Nachsendeantrag		
Einwohnermeldeamt		
PKW um-/anmelden (Straßenverkehrsamt)		
Strom, Wasser, Gas anmelden		
Telefon (für Gäste, für den Betrieb)		
Bank (Adressänderung, Geschäftskonto einrichten etc.)		



### 2.6. Eröffnungs-Organisation II

Organisation intern	Ja	Nein
Schankverordnungsbücher für Bier + AfG Abrechnungs- und Kontrollsystem installiert und probiert? Lüftung probiert und getestet ? Verträge mit Kreditkartensystemen? Schlüsselorganisation durchgeführt? Alarmanlage installiert und probiert? Telefonliste angelegt? Verbandskasten vorhanden? Feuerlöscher vorhanden?	0000000	
Lieferantenverträge und Erstbestellung  * Getränkefachgroßhandel (AfG)  * Brauerei  * Zigaretten  * Spielautomaten  * Kaffee  * Kondomautomaten  * andere Sponsoren  * Wein  * Spirituosen	00000000	
Je 1 Ordner: Wartungsverträge, Garantiescheine, Gebrauchsanweisungen etc.) anlegen		
Inventarliste erstellen		
Beleuchtungskonzept festgelegt, erprobt und Mitarbeiter informiert ?		
Musikanlage erprobt, Mitarbeiter eingewiesen ?		



### 2.6. Eröffnungs-Organisation III

Außenbereich	Ja	Nein
Sind ausreichend Parkplätze ausgewiesen und kenntlich gemacht?		
Ist die Außenwerbung in ordnungsgemäßem Zustand?		
Ist ein Namensschild des Konzessionsträgers (mit Adresse) im Eingangsbereich angebracht (Vor- und Zuname, Tel.)?		_
Sind die Öffnungszeiten und Ruhetag gut sichtbar befestigt ?		
Ist die Ausleuchtung des Eingangsbereiches in ordnungsgemäßem Zustand?		0
Ist der Eingangsbereich richtig einladend ?		
Hat der Speisekartenkasten eine appetitliche Dekoration ?		
Wird ein gastfreundlicher Gesamteindruck vermittelt ?		



### 2.6. Eröffnungs-Organisation IV

Maßnahmen	wer, wann, wo?
Fotografen für die Eröffnungsveranstaltung buchen	
Mitarbeiterinformation über geplante Eröffnungs- maßnahmen	
Personalplanung für Eröffnungstage und -feier	
Mitarbeiterkleidung beschaffen	
Vorbereitung der Eröffnungsrede (mit anderen Rednern abstimmen)	
Evtl. Mikrofon und Verstärkeranlage besorgen	



### 2.6. Eröffnungs-Organisation V

Maßnahmen	Ja	Nein
Funktioniert Beleuchtungsanlage außen/innen?		
Sind Hinweisschilder "WC" angebracht?		
Gibt es Hinweisschilder "Garderobe" ?		
Sind Hinweisschilder "Jugendschutz" vorhanden ?		
Sind Hinweisschilder "Öffnungszeiten/Inhaber-		
schild" angebracht?		
Sind Hinweisschilder "Fluchtwege" angebracht?		
Liegen Genehmigungen (Gewerbeschein, Konzes-		
sion -vorläufig-, Schankanlagen) vor?		
Hängt Speisekartenkasten mit Preisliste aus?		
Sind die Speisekarten fertig?		
Funktioniert die Beleuchtungsanlage?		
Sind Reinigungsmittel (Toilette, Küche, Schank-		
anlagen) vorhanden?		
Ist Erstausstattung "Gläser" vorhanden?		
Kleininventar für Speisen (Besteck, Geschirr etc.)		
Ist Erstausstattung "Getränke" vorhanden?		
Bierdruckanlage gereinigt (Nachweis für Ordnungsamt)		
Ist Erstausstattung "Küchenvorräte" vorhanden?		
Ist Toilettenpapier vorhanden?		
Sind Seifenspender vorhanden auf WC ?		
Sind Handtrockner vorhanden?		
Ist Mülleimer vorhanden?		
Sind Faßkeller-Temperatur und Bierdruck o.k.?		



### 2.6. Eröffnungsorganisation VI

Maßnahmen	Ja	Nein
Kleinartikel		
* Aschenbecher		
* Bierdeckel		
* Tropfenfänger		
* Salz- und Pfefferstreuer, ggf. Suppengewürze,		
* Tischdecken		
* Servietten,		
* Flaschenöffner,		
* Putzlappen, Besen, Kehrschaufel, Trockentücher,		
* Serviertabletts		
* Keg-Köpfe		
* CO 2/CO-Schlüssel		
* Bierdeckel - Ständer		
* Tropfdeckchenständer		
* Reserviert-Schilder		
Musikkassetten etc.)?		
Sind Versicherungen abgeschlossen/ erste Prämie		
bezahlt?		
Ist die Kellnerkasse kontrolliert und getestet?		
Kellnerbörsen ?		
Sind Quittungsblocks, Kellnerblocks und Stempel-		
kissen da?		
Sind GEMA und GEZ angemeldet?		
Liegt Werbematerial für Eröffnungsaktivitäten vor?		
Liegt Wechselgeld bereit?		
Besteht Taxikontakt?		
Hängt Erste-Hilfe-Kasten aus?		



### 2.6. Eröffnungsorganisation VII

Ma	Bnahmen	Wer ?	Wann?	Kosten?
	Planung der Presseaktivitäten zur Eröffnung			
	* Medien-Einladung			
	* Information über das geplante Objekt			
	* Pressemappe/-text/-fotos			
	* besondere Informationen zu Objekt, Wirt, geplanten Aktionen			
	* Pressegespräch/-konferenz/ -termine			
	Gespräche mit Lieferanten wegen Unterstützung der Eröffnungsfeier			
	* Brauerei			
	* AfG-Lieferant			
	* Kellereien			
	* Spirituosenlieferant			
	* Automatenaufsteller			
	* Kaffee			
	* Fleisch			
	* Bäckerei			
	* Gemüse			
	*			



### 2.6. Eröffnungsorganisation VIII

Ma	ßnahmen	Wer?	Wann :	Kosten ?
0	Festlegung der Eröffnungsstrategie Darauf achten, daß keine Überschneidung mit sonstigen Terminen wie Fußballübertragungen, Tennis o.ä. stattfindet!)			
	<ul> <li>* Offizielle Eröffnung ?</li> <li>* Inoffizielle Eröffnung ?</li> <li>* Tür auf ?</li> </ul>			
	Versand der evtl. Einladungen 3 Ideen: Clubkarte, mit historischem Bezug auf das Eröffnungsdatum, oder "wollen Sie Taufpate werden?"			



#### 2.7. Checkliste für den Eröffnungstag (inoffiziell)

Jobliste	Wer	Wann	Kosten
Sauberkeit, Ordnung ?			
Platz für Entertainment ?			
Lichtstimmung okay			
Hintergrundmusik-Programm eingestellt ?			
Liste für Spenden/Geschenke			
Besen, Schaufel, Wischer, Abfalleimer greifbar?			
Anweisung an Fotograf (Personen/Bildeinstellungen)			
Tontechnik eingestellt ?			
Begrüßungsansprache			
Gästereden - wer hält eine Rede ?			
Musik (DJ, Kapelle, Künstler o.ä.)			
Animation			
Gewinnspiel, Tombola o.ä.			
Speisen und Getränke festlegen: witziges, einfaches, Fingerfood			
Dekoration festlegen (z.B. Ballons, Schleifen)			
Geschenketisch / Blumenvasen?!			
Prominente, VIP´s, Handwerker, Nachbarn Meinungsbildner, Lieferanten, etc. einladen			
Präsente/Streumittel für die Gäste ?			
Hinweise für zukünftige Aktionen			
Gastronom widmet sich nur seinen Gästen!			
Tür auf			



### 2.8. Jobliste zur Eröffnungsplanung

Aufgaben	Wer?	Wann ?	Kosten?