PLANUNGS-CHECKLISTE

Umbau & Neueröffnung in Gastronomie und Handel

Restaurant, Café, Hotel oder Ladengeschäft einrichten – Checkliste vom Konzept bis zur Eröffnung, auch bei laufendem Betrieb

Herausgeber: Möbelmanufaktur Rettinghaus GmbH, Langebrück bei Dresden

Zwischen der Idee für ein neues Gastraumkonzept und der gelungenen Eröffnung liegen hunderte Entscheidungen – und ein Terminplan, der selten Spielraum lässt: Jeder zusätzliche Schließtag kostet Umsatz, jeder verschobene Eröffnungstermin gefährdet Marketing und Personalplanung. Diese Checkliste strukturiert Ihr Einrichtungsprojekt in vier Phasen und hilft, die typischen Zeit- und Kostenfallen zu umgehen – ob Neueröffnung, Umbau in der Betriebspause oder Modernisierung bei laufendem Betrieb.

1. Checkliste A – Konzept und Bestandsaufnahme

	Prüfpunkt
☐	Gastronomie-/Ladenkonzept definiert (Angebot, Zielgruppe, Sitzplätze bzw. Verkaufsfläche)
☐	CI festgelegt: Farben, Materialien, Logo, Lichtstimmung
☐	Aufmaß vor Ort erfolgt (Wandverläufe, Nischen, Bodenniveaus, Deckenhöhen)
☐	Bestandstechnik erfasst: Elektro, Wasser/Abwasser, Lüftung, Kälte, Gas
☐	Behördliche Anforderungen geklärt (Gaststättenrecht, Lebensmittelhygiene, Brandschutz, Barrierefreiheit)
☐	Vermieter-/Eigentümerfreigaben für Einbauten eingeholt
☐	Budget mit Reserve (mind. 10–15 %) festgelegt

2. Checkliste B – Planung und Möblierung

	Prüfpunkt
☐	Gastraum-Layout mit Laufwegen für Service und Gäste geplant (keine Engstellen)
☐	Theke von innen nach außen geplant: Stationen, Geräte, Anschlüsse
☐	Geräteliste mit Fabrikaten, Maßen und Anschlusswerten an Möbelbauer übergeben
☐	Sitzplatzmix festgelegt (Bänke, Tische, Bar-, Lounge- und Außenplätze)
☐	HACCP-gerechte Flächen in allen Lebensmittelzonen spezifiziert
☐	Brandschutz- und Materialnachweise für das Objekt angefordert
☐	Stauraum ausreichend: Tageslager an der Theke, Vorräte zentral
☐	Präsentationsmöbel und Warenträger auf Sortiment abgestimmt (Handel)
☐	Beleuchtung in Möbel integriert geplant (Rückwand, Vitrinen, Regale)

3. Checkliste C – Fertigung und Montage

	Prüfpunkt
☐	Werkplanung und 3D-Entwurf freigegeben, Material- und Farbmuster bestätigt
☐	Montagezeitplan rückwärts vom Eröffnungstermin geplant – mit Puffer
☐	Bauabschnitte definiert, falls der Betrieb weiterlaufen soll
☐	Montage in Schließzeiten / Ruhetagen / Nachtstunden vereinbart
☐	Koordination mit Gewerken geregelt (Elektro, Sanitär, Kältetechnik, Boden)
☐	Transportwege und Anlieferzeitfenster geklärt
☐	Staub- und Lärmschutz bei Teilbetrieb organisiert

4. Checkliste D – Abnahme und Eröffnung

	Prüfpunkt
☐	Funktionsprüfung aller Einbaugeräte im Möbel (Kühlung, Spüle, Zapfanlage, Kasse)
☐	Material- und Brandschutznachweise vollständig übergeben
☐	Endreinigung vor Warenbestückung erfolgt
☐	Personal-Einweisung in neue Arbeitsstationen durchgeführt
☐	Restarbeitenliste mit Terminen dokumentiert
☐	Pflege- und Reparaturhinweise für Oberflächen erhalten
☐	Probelauf vor Eröffnung (Soft Opening) eingeplant

5. Die häufigsten Zeitfallen im Einrichtungsprojekt

- **Geräte zu spät bestellt:** Kühl- und Kältetechnik hat oft lange Lieferzeiten – und ohne finale Gerätemaße kann keine Theke gefertigt werden. Geräte zuerst festlegen.
- **Gewerke unkoordiniert:** Wenn der Bodenleger nach dem Thekenbauer kommt, wird doppelt gearbeitet. Ein Ablaufplan mit allen Gewerken spart Wochen.
- **Behörden unterschätzt:** Hygiene-, Brandschutz- und Konzessionsfragen früh klären – Nachforderungen kurz vor Eröffnung sind die teuersten.
- **„Das entscheiden wir später“:** Jede offene Materialentscheidung verschiebt die Fertigung. Als Manufaktur legen wir mit Ihnen alle Muster vor Fertigungsstart fest – danach läuft die Produktion ohne Rückfragen.

Praxis-Tipp aus der Manufaktur

Planen Sie rückwärts: Eröffnungstermin minus Probelauf, minus Montage, minus Fertigungszeit, minus Muster-Freigaben – so entsteht der späteste Zeitpunkt für Ihre Beauftragung. Sprechen Sie uns früh an: Erstberatung und Kostenschätzung erhalten Sie bei uns innerhalb von 24 Stunden.

Sprechen Sie mit uns über Ihr Projekt

Sie planen eine Neueröffnung oder den Umbau Ihres Betriebs? Die Möbelmanufaktur Rettinghaus fertigt maßgefertigte Einrichtungen für Gastronomie, Hotellerie und Handel – Theken, Tresen, Bar-Rückwände, Einbauten und Präsentationsmöbel, robust für den Dauerbetrieb und CI-gerecht in Ihrer Markenwelt. Technik wie Kühlung, Spüle, Zapfanlage und Kasse integrieren wir gleich mit. Wir beraten Sie gern persönlich, auf Wunsch direkt in Ihrem Objekt.

Ihr direkter Draht zu uns:
Möbelmanufaktur Rettinghaus GmbH · Tischlermeister Ullrich Rettinghaus
Lessingstraße 16-18 · 01465 Langebrück bei Dresden
Telefon +49 (0) 35201 70055 · info@tischlerei-rettinghaus.de · www.tischlerei-rettinghaus.de

Hinweis: Diese Checkliste ersetzt keine gewerbe-, lebensmittel- oder bauordnungsrechtliche Prüfung im Einzelfall.