



onslip



Checklista för att öppna restaurang

Viktiga punkter att inte glömma
när du öppnar restaurang

Onslip.com | 050 600 111



onslip

Det är en spännande men utmanande process att öppna en restaurang. Med rätt förberedelser och en noggrant utarbetad plan kan du öka dina chanser till framgång. När premiäröppningen börjar närma sig kan det underlätta att ha en checklista för att öppna restaurang. Vi har därför tagit fram en checklista som är full av användbara tips som hjälper dig på vägen mot en lyckad öppning och restaurangverksamhet. Checklistan fungerar som ett bra komplement till vår [guide till hur man startar restaurang](#). I den kan du läsa mer om varje del.

Här nedan följer punkter att bocka av som är bra att ha tänkt igenom, skaffat eller bestämt innan du öppnar!



Tillstånd

Bygglov

Serveringstillstånd

Livsmedelstillstånd

Brandskydd





Restaurangens utformning

Design

Möbler och inredning

[Läs mer om olika tips på vad du ska tänka på när du inreder din restaurang](#)

Belysning

Musik och ljudnivå





Menyn

Variation och balans

[Läs mer om Säsongskalender på råvaror för mer variation och bättre lönsamhet](#)

Kostnadskontroll

[Läs mer om olika tips på hur du sänker restaurangens råvarukostnad.](#)

Specialkost

Provs smakning



KOFFIE

- Koffie - €2,10
- Grote koffie - €3,10
- Koffie verkeerd - €2,40
- Cappuccino - €2,30
- Grote cappuccino - €3,30
- Latte macchiato - €2,50
- Espresso - €2,10
- Dubbele espresso - €3,10
- Espresso macchiato - €2,10
- Flat white - €3,30

SPECIALS

- Crazy Caramel - €3,10
Latte macchiato met karamel
- Chai latte - €2,60
Masala of vanille
- Dirty chai - €3,10
Chai latte met espresso
- Pumpkin Spice
Latte macchiato
- Warme chocolade
Latte macchiato



Personal

Annonsera lediga
tjänster

Intervjuer

Rekrytering

Utbildning





Utrustning

Köksutrustning

Serveringsutrustning

Övrig utrustning





Marknadsföring

Webbplats

Sociala medier

Lokala samarbeten

Öppnings-
erbjudanden

PR





Öppningsdagen

Mjuköppning

Event och underhållning

Marknadsför öppningen





Driften och tjänster

Öppnings- och stängningsrutiner

Kassasystem

Lagerhantering

Kundservice

Säkerhet

Avfallshantering

Livsmedelshantering

Försäkringar

Välja grossist för råvaror





Anpassningar

Ta emot feedback

Finansiell övervakning

Trender och anpassning





Kundlojalitet

Kundservice

Belöningsprogram

Evenemang och
specialerbjudanden





Utvärdera och utveckla

Analys av försäljning

Personalmöten

Fortbildning





Lycka till med öppningen av din restaurang!

Att öppna en restaurang kräver noggrann planering och förberedelse. Genom att följa denna checklista för att öppna restaurang och ta del av användbara tips kan du skapa en stark grund för din verksamhet. Var beredd på att anpassa dig och göra justeringar längs vägen för att möta kundernas behov och marknadens förändringar. Med rätt inställning och engagemang kan din dröm om att driva en framgångsrik restaurang bli verklighet.

För dig som önskar mer information om hur du ska gå tillväga för att uppnå din dröm så har vi också skapat en utförlig [guide till hur du startar en restaurang](#).
Lycka till!