

Checkliste für die Eröffnung von einem Imbiss

1) Welchen großen Vorteil bietet gerade Ihr Imbiss?

- lange Öffnungszeiten (in der Nähe von Diskotheken etc.)
- immer ein netter Plausch in der Imbissbude oder am Imbisswagen
- liebevolle Einrichtung bzw. besonders einladende Stehtische
- ein besonders hochwertiges / ausgefallenes /... Angebot an Speisen
- viele vegetarische Speisen
- ein anderes Alleinstellungsmerkmal

2) Haben Sie die behördlichen Vorgaben eingehalten?

- Unterrichtsnachweis über hygienische Bestimmungen durch die IHK
- Gewerbeanmeldung mind. 4 Wochen vor Eröffnung
- polizeiliches Führungszeugnis, wenn Sie Alkohol ausschenken wollen
- Reisegewerbeanmeldung für Betreiber von einem Imbiss Wagen

3) Ist Ihr Imbiss gut ausgestattet?

- für Speisen: Fritteuse, Rostbratwurstgrill etc.
- für den Verkauf: Kasse, Kunststofftheke, etc.
- für den Verzehr: Stühle und Tische bzw. Stehtische , Besteck,...
- für Überprüfungen durch das Veterinäramt: Dokumente

4) Ist Ihr Standort vielversprechend?

- Zentral, wo es viel Laufkundschaft gibt
- im Industriegebiet, wo es kaum noch Betriebskantinen gibt
- in der Nähe von Diskotheken
- toll mit dem Auto zu erreichen (Parkplatz vor einem Baumarkt etc.)
- an beliebten Treffpunkten, zum Beispiel für Motorradfahrer

5) Sieht die kaufmännische Bilanz positiv aus?

- Einnahmen werden die Ausgaben übersteigen
- Erstausrüstung kann erfolgreich finanziert werden
- Fördermöglichkeiten genutzt