

Website- Checkliste für Restaurants

Branchenspezifische Checkliste für Reservierungen, Speisekarte und lokale Sichtbarkeit



Website-Checkliste für Restaurants

Restaurantgäste möchten in wenigen Sekunden wissen, was sie erwartet, wann geöffnet ist und wie sie reservieren. Diese Checkliste verbindet Atmosphäre, Speisekarte, Reservierungsweg und technische Alltagstauglichkeit.

So nutzen Sie die Checkliste

Prüfen Sie jeden Punkt aus Sicht Ihrer Kunden. Markieren Sie offene Punkte und priorisieren Sie anschließend die Maßnahmen, die Verständlichkeit, Vertrauen, Sichtbarkeit oder Anfragen am stärksten beeinflussen.

01 Konzept und Gästeerwartung

- ☐ Küche, Stil, Preisniveau und Atmosphäre sind auf den ersten Blick verständlich.
- ☐ Mittag, Abend, Bar, Familien, Gruppen oder Businessgäste finden passende Einstiege.
- ☐ Besonderheiten wie regional, vegan, Fine Dining oder Take-away werden konkret belegt.
- ☐ Standort und Erreichbarkeit sind sofort sichtbar.
- ☐ Das Restaurantprofil unterscheidet sich klar von Lieferportalen und austauschbaren Gastroseiten.
- ☐ Versprechen zu Qualität, Herkunft oder Nachhaltigkeit sind nachvollziehbar formuliert.

02 Speisekarte und Angebot

- ☐ Die aktuelle Speisekarte ist mobil lesbar und nicht nur als unzugängliches PDF verfügbar.
- ☐ Preise, Menüs, Tagesangebote und Zusatzleistungen sind eindeutig zugeordnet.
- ☐ Hinweise zu Allergenen, Unverträglichkeiten und Ernährungsformen werden fachkundig geprüft.
- ☐ Kinderangebote, Gruppenmenüs oder Catering werden mit Bedingungen erklärt.
- ☐ Saisonkarten und wechselnde Gerichte besitzen ein sichtbares Aktualisierungsdatum.
- ☐ Nicht verfügbare Angebote und alte Aktionskarten werden zeitnah entfernt.

03 Reservierung und Besuchsplanung

- ☐ Reservieren, unverbindlich anfragen und spontan vorbeikommen werden klar unterschieden.
- ☐ Online-Buchung zeigt Personenanzahl, Datum, Zeit und besondere Anforderungen übersichtlich.
- ☐ Gäste erhalten eine Bestätigung sowie Hinweise zu Verspätung oder Stornierung.
- ☐ Öffnungszeiten von Küche, Restaurant und Bar werden nicht miteinander verwechselt.
- ☐ Gruppen, Feiern und Veranstaltungen besitzen einen eigenen Anfrageweg.
- ☐ Anfahrt, Parken, ÖPNV und barrierearmer Zugang werden konkret beschrieben.

04 Atmosphäre und Vertrauen

- ☐ Echte Fotos zeigen Räume, Gerichte, Team und typische Stimmung realistisch.
- ☐ Bilder entsprechen dem aktuellen Angebot und vermeiden überinszenierte Symbolfotos.
- ☐ Team, Gastgeber oder Küchenleitung werden passend zur Positionierung vorgestellt.
- ☐ Bewertungen werden sachlich beantwortet, ohne Streitfälle öffentlich auszubreiten.

- ☐ Auszeichnungen und Pressehinweise sind aktuell und nachvollziehbar.
- ☐ Hygiene, Herkunft oder Handwerk werden erklärt, ohne unbelegte Übertreibungen.

05 Design, Navigation und Farbwirkung

- ☐ Farben unterstützen Küche und Raumgefühl, ohne pauschal auf Rot- oder Orange-Klischees zu setzen.
- ☐ Die visuelle Hierarchie führt zuerst zu Konzept, Speisekarte, Öffnungszeiten und Reservierung.
- ☐ Schriftgrößen und Kontraste bleiben bei gedämpftem Licht und auf dem Smartphone gut lesbar.
- ☐ Die Hauptnavigation bleibt knapp und verständlich.
- ☐ Buttons sind klar beschriftet, etwa „Tisch reservieren“ statt nur „Mehr“.
- ☐ Pop-ups verdecken weder Speisekarte noch Reservierungsfunktion.

06 Lokale Sichtbarkeit und Aktualität

- ☐ Restaurantname, Adresse, Telefonnummer und Öffnungszeiten sind überall konsistent.
- ☐ Google-Profil, Website und Reservierungsplattformen zeigen dieselben aktuellen Angaben.
- ☐ Küche, Anlass und Standort werden natürlich in Seitentiteln und Texten verbunden.
- ☐ Veranstaltungen und saisonale Angebote werden mit Beginn und Ende gepflegt.
- ☐ Lokale Inhalte erklären Lage, Umfeld und geeignete Besuchsanlässe.
- ☐ Mehrere Standorte erhalten eigenständige Seiten mit korrekten Menüs und Kontaktwegen.

07 Formulare, Rechtliches und Datenschutz

- ☐ Reservierungsformulare erheben nur notwendige Angaben.
- ☐ Allergie- oder Gesundheitsangaben werden nicht unnötig offen abgefragt.
- ☐ Stornierungsbedingungen und mögliche Anzahlungen sind vor Abschluss verständlich.
- ☐ Impressum, Datenschutz, Bildrechte und Pflichtinformationen sind gut erreichbar.
- ☐ Externe Buchungs-, Karten- und Trackingdienste sind datenschutzkonform eingebunden.
- ☐ Newsletter und Gutscheinkommunikation verwenden klare Einwilligungen.

08 Technik und mobile Nutzung

- ☐ Speisekarte, Öffnungszeiten, Anruf und Route sind mobil mit wenigen Schritten erreichbar.
- ☐ Reservierung und Gutscheinkauf funktionieren auf gängigen Geräten und Browsern.
- ☐ Bilder sind hochwertig, aber für schnelle Ladezeiten komprimiert.
- ☐ Links zu Karten, Social Media und Buchung werden regelmäßig geprüft.
- ☐ Metadaten, strukturierte Angaben und Indexierung stimmen mit sichtbaren Informationen überein.
- ☐ Eine hilfreiche Fehlerseite führt zu Öffnungszeiten, Speisekarte und Reservierung zurück.

Ihre Auswertung

Wählen Sie die drei Maßnahmen mit dem größten Hebel. Formulieren Sie jeweils eine konkrete Aufgabe, eine verantwortliche Person und einen realistischen Termin.

1. Priorität

2. Priorität

3. Priorität

Appetit beginnt mit Klarheit

Eine starke Restaurantwebsite verbindet Atmosphäre mit praktischen Informationen. Gäste sollen nicht suchen müssen, sondern schnell entscheiden, reservieren und mit der richtigen Erwartung ankommen.

Diese Checkliste ist eine praktische Orientierung und ersetzt keine rechtliche, steuerliche, berufsrechtliche oder fachliche Einzelfallprüfung. Pflichtangaben und branchenspezifische Vorgaben sollten vor der Veröffentlichung fachkundig geprüft werden.