



PRAKTISK GUIDE / UTGÅVA 2026

Från tom lokal till öppningskväll, en modell hela vägen.

Vad ni designar och renderar i varje steg av en ny restaurang, vem det övertygar och vad 3D-modellen tar med sig till nästa steg, så att ni aldrig betalar för samma lokal två gånger.

BÖRJA HÄR

Därför betalar nya restauranger för sina bilder två gånger

De flesta nya restauranger köper bilder i bitar: en moodboard till affärsplanen, en planlösning från möbelleverantören, några renderingar till hyresvärden och stockbilder till inläggen inför öppningen. Varje bit görs av någon annan, utifrån en annan version av lokalen.

Resultatet är en restaurang som ser olika ut i varje dokument. Banken ser en matsal, hyresvärden en annan och de första gästerna kliver in i en tredje. Varje ny bit börjar från noll, så samma restaurang modelleras och betalas om och om igen.

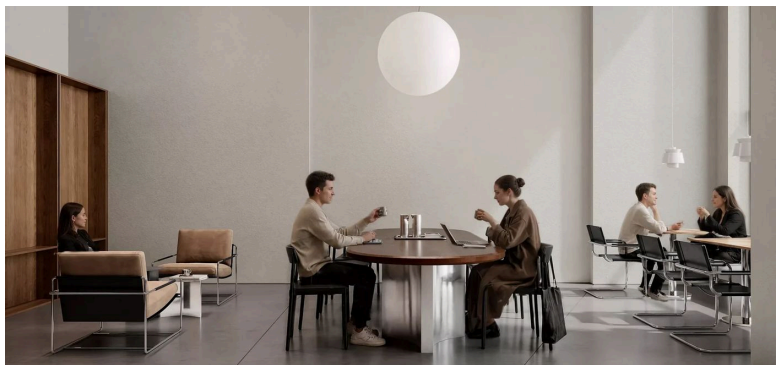
KÖPT I BITAR

BYGGT SOM EN MODELL

01	En moodboard som ingen kan prissätta	En 3D-planlösning med sittplatser, bar och material från första veckan
02	Bilder till affärsplanen som visar en stämning	Vyer av fasaden, matsalen och baren som visar verksamheten
03	Leverantörens planlösning, byggd kring deras stolar	En varumärkesneutral planlösning, där era valda möbler läggs in senare
04	Stockbilder till kampanjen inför öppningen	Inlägg för sociala medier och en reklamfilm av er egen restaurang, innan den finns

3D-modellen är tillgången. Bilderna är resultatet.

När restaurangen väl är designad och modellerad behöver varje nytt steg bara nya vyer, inte en ny lokal. Därför är det första steget det dyra, och varje senare steg kostar mindre.



Restaurangdesign i renderingar från Maverick Frame: en lounge på ett kafé och ett gemensamt bord.

FÄRDPLANEN

Vad ni designar i varje steg, och vem det ska övertyga

De fem stegen nedan är samma som på vår sida om restaurangdesign. För varje steg: vad som designas och renderas, vem som ska säga ja och vad nästa steg tar över i stället för att göra om.

STEG	DESIGNA OCH RENDERA	VEM SÄGER JA	DET SOM BESTÅR
Koncept	Konceptet, planlösningen, sittplatserna, materialen och en första bild av matsalen	Ni och era delägare	3D-modellen och planlösningen
Finansiering	Vyer av fasad, matsal och bar till affärsplanen och presentationen	Bank, investerare, franchisegivare	Godkända material och vyerna
Hyresavtal	Vyer av fasad, skyltning och planlösning; mått för att prissätta inredningen	Hyresvärd, entreprenör, bygglovshandläggare	En planlösning som alla har prissatt
Före öppning	Inlägg för sociala medier, Reels, annonsmaterial, en kampanj inför öppningen och en reklamfilm	Era första gäster	Ett lanseringsbibliotek med er egen restaurang
Expansion	Samma varumärkesmodell anpassad till varje ny lokals planlösning, fasad och uteservering	Franchisetagare, nästa hyresvärd	En mall för varje ny restaurang

Börja där ni är

Har ni redan en design från en designer eller arkitekt, börja vid Finansiering och skicka oss ritningarna: vi modellerar restaurangen utifrån dem. Har ni bara en lokal och en idé, börja vid Koncept, för då designar vi den tillsammans med er.

Vi tar fram konceptet och planlösningen och producerar bilderna. Bygghandlingar och bygglovsritningar stannar hos er arkitekt, köket hos en storköksplanerare och annonskampanjerna hos er marknadsförare; vi arbetar sida vid sida med alla tre.



Restaurangdesign i renderingar från Maverick Frame: en planlösning i 3D och en restaurangfasad.

VAD DET KOSTAR

En ny restaurang, från koncept till öppning

Ett sammansatt exempel på en ny restaurang på ungefär 300 m² med 120 sittplatser, bar och uteservering, designad från en tom lokal. Timmarna är produktionstimmar i studion; andelen visar vart bildbudgeten går, steg för steg.

STEG OCH PAKET		VAD SOM TAS FRAM	TIMMAR
01	Koncept: 3D-planlösning och planritning	1 stor vy	24 h
02	Koncept: första bilden av matsalen	2 vyer	26 h
03	Finansiering: fasad, matsal, bar	3 vyer, modellen återanvänds	30 h
04	Hyresavtal: fasad, skyltning, planlösning	3 vyer	32 h
05	Före öppning: stillbilder för sociala medier och annonser	6 stillbilder	40 h
06	Före öppning: reklamfilm	20 sekunder	40 h
07	Expansion: nästa lokal	4 vyer, modellen återanvänds	30 h
Koncept 23%, finansiering 14%, hyresavtal 14%			112 h
Före öppning 36%, expansion 13%			110 h

Koncept till öppning, en modell222 h

I kalendertid, när besluten kommer tillbaka i tidungefär 8 veckor

1

3D-MODELL FÖR VARJE STEG

5

STEG, EN DESIGN

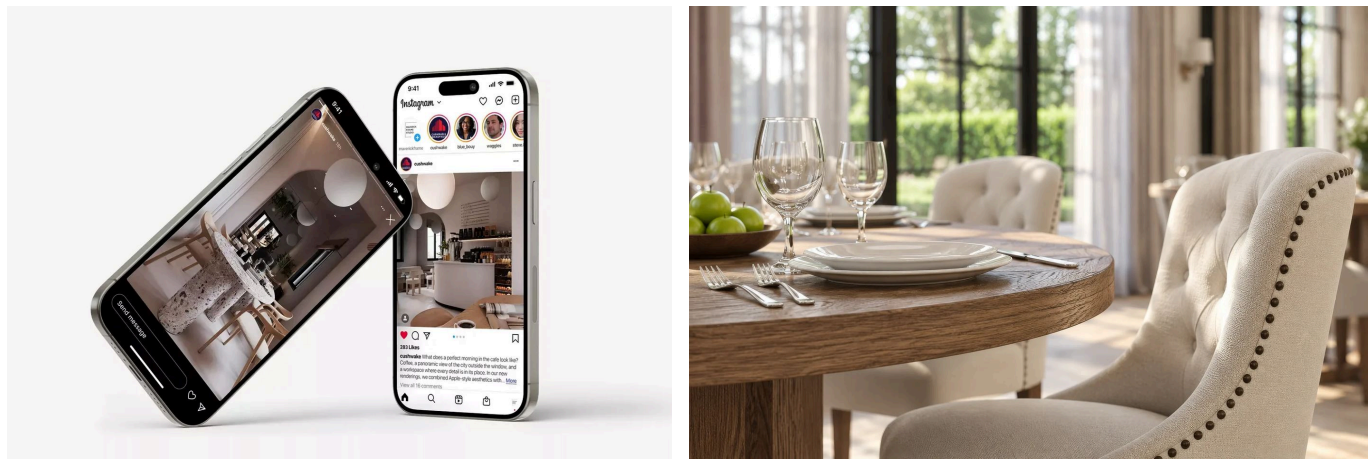
23%

AV BUDGETEN BYGGER MODELLEN

36%

GÅR TILL LANSERINGEN FÖRE ÖPPNING

En design som redan finns, ett mindre kafé eller ingen reklamfilm minskar timmarna. Flera koncept, en stor uteservering eller en franchisemall lägger till dem. Ge oss ert öppningsdatum, så planerar vi stegen bakåt därifrån.



Restaurangbilder från Maverick Frame: inlägg för sociala medier i en mobil och ett dukat bord.

DEN ENDA SIDAN

Det ni skickar oss i varje steg

Krögarna och restauranggrupperna vi arbetar med skickar inga långa specifikationer. I varje steg skickar de några saker som dessa, oftast direkt i ett mejl, och det räcker för en offert och en start.

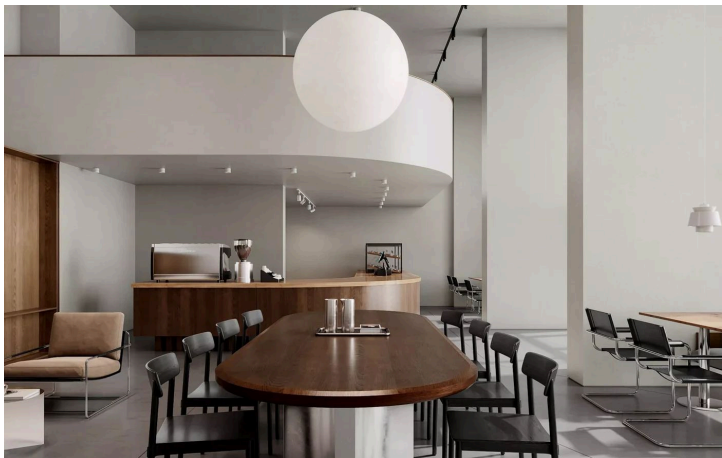
01	Koncept: ytan	Planritning över lokalen eller en skiss med mått, takhöjd, pelare och foton av den tomma ytan.
02	Koncept: restaurangen	Typ av restaurang, menyidén, antalet sittplatser och två eller tre ställen ni gillar.
03	Koncept: möblerna	En offert från en leverantör eller en lista över stolar och inredning; eller överlåt det till oss och håll det varumärkesneutralt.
04	Finansiering: planen	Vem som läser affärsplanen eller presentationen, och datumet då den skickas.
05	Hyresavtal: hyresvärden	Hyresvärdens krav, reglerna för fasad och skyltning och allt som bygglovshandläggaren har bett om.
06	Hyresavtal: entreprenören	Vem som prissätter inredningen, och vilka vyer eller mått de behöver.
07	Före öppning: varumärket	Logotyp, färger och kanalerna: Instagram, leveransappar, annonser, webbplatsen.
08	Expansion: nästa lokal	Planerade nya lägen, så att modellen byggs för att återanvändas.
09	Varje steg: datumet	Kontraktsskrivningen, bankmötet eller öppningskvällen. Vi planerar bakåt därifrån.

En ny lokal, samma modell

Om vi designade er första restaurang börjar nästa med ett enda mejl: den nya planritningen. Material, möbler och varumärke är redan byggda och godkända.

Det vi skulle svara

Våra egna priser och villkor står på nästa sida, så att ni kan jämföra timmarna ovan med vilken offert som helst.



Restaurangdesign i renderingar från Maverick Frame: ett minimalistiskt kafé och en stor matsal.



VAD DET KOSTAR

Marknadspriser och våra villkor, så att du kan granska varje offert

Spann vi ser på marknaden 2026, från frilansare till studio. Använd dem för att rimlighetspröva varje offert, även vår.

LEVERANS	FRILANSARE	STUDIO
Enstaka exteriörbild	\$100 - 300	\$250 - 600
Enstaka interiörbild	\$120 - 350	\$300 - 700
Paket med 5 - 8 vyer	\$600 - 1 500	\$1 500 - 4 000
Animation, per minut	\$1 000 - 3 000	\$3 000 - 8 000

Våra standardtider och revisionsvillkor. Det är dem vi offererar om inte ett projekt kräver något annat, och i så fall säger vi det innan arbetet börjar.

SKEDE ELLER LEVERANS	STANDARD HOS MAVERICK FRAME
Första utkast av en stillbild	3 till 5 arbetsdagar från ett komplett underlag
Färdiga stillbilder, paket med 5 - 8	2 till 3 veckor, utkast inräknade
Animation upp till en minut	4 till 6 veckor, storyboard och förhandsversion först
Revisionsrundor som ingår	Två i utkastskedet, en på den färdiga bilden
Vad som räknas som en runda	En samlad lista med kommentarer, skickad på en gång
Expressleverans	Halva tiden för ungefär 40 % mer, när schemat tillåter

Ha en studio klar innan deadline brinner

De dyraste projekten vi ser är inte de med svaga underlag. Det är de som beställdes i panik, efter att den första leverantören hade fallerat och lanseringsdatumet låg fast. Utvärdera en eller två studior medan inget är bråttom.

En not om att göra det internt: en enda 3D-artist behöver ett tiotal programlicenser, en arbetsstation och en rad närliggande färdigheter, från modellering och ljussättning till efterbearbetning och kundkontakt. Det lönar sig bara om personen har fullt upp varje dag. Under den nivån talar kalkylen av sig själv för att lägga ut arbetet.

NÄSTA STEG

Skicka lokalen och öppningsdatumet

En planritning, foton av den tomma lokalen, ett utkast till affärsplan eller bara några rader om restaurangen ni vill öppna, i vilket skick det än är. Vi svarar med omfattning, pris och de frågor som avgör dem, skriftligt och utan säljsamtal.

Kontaktformuläret	maverickframe.com/contacts/
Restauranginredning och restaurangdesign	maverickframe.com/sv/losningar/restauranginredning/
Eller helt enkelt	svara på mejlet som den här guiden kom i.

Skriven av dem som läser de här underlagen

Dim Kuzmenko är grundare av Maverick Frame Studio. Siffrorna i den här guiden kommer från vår egen inkorg och vår egen prislista, inte från en branschundersökning.