

Hier geht es um Ihr Geld

Das brennt der Branche auf den Nägeln: Wie Gastronomen und Hoteliers auch in schwierigen Zeiten liquide bleiben



Wissen ist bares Geld: Die meisten Gastronomen zahlen zu viel Steuern

Foto: Imago

Familie in das Unternehmen gepumpt“, weiß Krüger. In schwierigen Zeiten muss der Gastronom sich besonders intensiv um seine betriebswirtschaftlichen Zahlen kümmern und bei Schwierigkeiten offensiver reagieren. „In der täglichen Praxis erleben wir immer wieder das gleiche Phänomen: Auf dem Papier schreibt das Unternehmen gute Gewinne. Aber der Gastronom hat kein Geld“, sagt die Expertin.

Die AHGZ beginnt deshalb in Zusammenarbeit mit dem Magdeburger Institut für Liquiditätsaufbau in dieser Ausgabe eine neue Artikelfolge. Darin steht, wo Betriebe das meiste Geld verlieren, wie die Liquidität des Unternehmens gesteigert werden kann, warum die meisten deutschen Gastronomen zu viel Steuern zahlen und wie sie das vermeiden können.

Experten-Team

Das Institut für Liquiditätsaufbau in Magdeburg hat sich zum Ziel gesetzt, die Ertragslage von gastgewerblichen Unternehmen zu verbessern. Experten untersuchen die betriebswirtschaftlichen Daten von Unternehmen und entwickeln daraus Strategien, die mit einer Benchmark-Datenbank abgeglichen werden.



Jeannette Krüger ist Leiterin des Institutes für Liquiditätsaufbau in Magdeburg und Rating-Advisor

STUTTGART/MAGDEBURG. Die Wirtschaftskrise macht vor keiner Branche Halt. Die Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie stecken mittendrin. Zahlen lügen nicht: Im ersten Halbjahr 2009 sind die Umsätze im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um 5,1 Prozent gesunken. Besonders hart hat es die Hotellerie getroffen. Sie büßte real 10 Prozent ihres Umsatzes ein.

Cashflow sinkt ständig

„Das Hauptproblem im Gastgewerbe ist deshalb die Sicherung der Zahlungsfähigkeit“, erklärt Jeannette Krüger, Leiterin des Institutes für Liquiditätsaufbau in Magdeburg. Eine Studie ihres Institutes belegt eindeutig: In den vergangenen fünf Jahren ist der Cashflow, eine der wichtigsten Kennzahlen zur Zahlungsfähigkeit, von knapp 30 Prozent auf 14,8 Prozent gesunken. „Viele Unternehmer haben deshalb bereits Geld für ihre Altersvorsorge oder Sparguthaben aus der

Wie Betriebsprüfer ticken

Die Leser wissen hinterher, wie Mitarbeiter netto mehr ausbezahlt bekommen, der Unternehmer aber insgesamt weniger für sie bezahlen muss. Er erfährt, warum ein Verlustbuch für das Finanzamt so wichtig ist und wie es auszusehen hat. Jeannette Krüger hat einmal die größten Liquiditätskiller zusammengefasst:

Zahlen Sie Investitionen aus der Tageskasse? Cashkiller Nummer eins ist der Gastronom selbst, wenn er sich nicht ausreichend um die betriebswirtschaftlichen Daten seines Unternehmens kümmert. Werden Investitionen notwendig, kann er seine Liquidität deshalb nicht gegenüber Banken oder Brauereien nachweisen. Das heißt: Er bekommt keine Kredite. Deshalb muss beispielsweise eine defekte Kühlmaschine der Kühlzelle aus der Tageskasse bezahlt werden. Wie eine intelligente Buchhaltung aussehen muss, damit Banken und Brauereien sie akzeptieren - darüber

mehr in Folge 2.

Wie tickt ein Betriebsprüfer? Cashkiller Nummer zwei ist das Finanzamt. Viele Gastronomen vertrauen ihrem Steuerberater und denken: Der rechnet den Umsatz und Gewinn schon richtig aus. Das Finanzamt bewertet ein Restaurant oder Hotel aber nur zum Teil nach den vom Steuerberater ermittelten Daten. Genauso wichtig sind dem Fiskus die Einkaufslisten und die Speise- und Getränkekarten. Betriebsprüfer stehen auf dem Standpunkt: Was eingekauft wurde, ist auch verkauft worden. Aus einem Pfund Kaffee werden zum Beispiel im Schnitt 80 Tassen Kaffee gekocht. Bei einem Preis von zwei Euro pro Getränk unterstellen die Beamten einen Umsatz von 160 Euro. Dass der Gastronom und

seine Mitarbeiter selber die besten Kaffeekunden sind, interessiert sie nicht. Das gleiche gilt bei Freibier für die Gäste, Zwei-zu-eins-Aktionen, Essen für den Wirt, die Familie, die Mitarbeiter oder verdorbene Lebensmittel. Wer darüber kein Verlustbuch führt, wird vom Finanzamt geschätzt und zahlt zu viel Steuern. Warum Sie Ihren Wareneinsatz sorgfältig dokumentieren sollten und wie ein Verlustbuch aussehen muss, steht in Folge 3.

Sind Ihnen die Personalkosten zu hoch? Cashkiller Nummer 3 sind die Personalkosten. In den meisten Unternehmen werden dem Mitarbeiter keine lohnsteuer- und sozialversicherungs-freie Zuschläge angeboten. Dadurch sind für den Unternehmer die Nebenkosten für den Mitarbeiter höher, der

Angestellte bekommt aber weniger netto ausbezahlt. Wie die Personalkosten optimiert werden können, dazu mehr in Folge 4.

Warum verzichten Sie auf ihr Gehalt? Cashkiller Nummer 4 ist der Verzicht des Gastronomen auf sein Gehalt. Die meisten Unternehmer denken: Der Chef kriegt das, was übrig bleibt, und das ist oft wenig. Es wird alles aus dem laufenden Geschäft gezogen. Innerhalb kürzester Zeit verliert da jeder die Übersicht. Das Finanzamt nimmt bei einer Prüfung deshalb allgemein gültige Tabellen zur Berechnung des Verdienstes. In den meisten Fällen führt das zu einer zu hohen Besteuerung. Wie hoch der Unternehmerlohn sein sollte und warum er auch wichtig ist, um Liquiditätsmängel schnell aufzudecken, darüber mehr in Folge 5. *red*