

Neue Serie: Betriebsführung - Teil 1

Au weh, der Betriebsprüfer kommt!

Exklusiv für den Gastronomie-Report gibt der bekannte Münchner Gastronom und BWL-Prof. Jürgen Straßer Tipps und Hilfen, damit vom Erfolg und vom Umsatz was bleibt!

Glauben Sie mir: Er kommt. Der Betriebsprüfer, mit dem man sich eigentlich am liebsten überhaupt nicht befasst, kündigt sich etwa zwei bis vier Wochen im voraus an. Das bedeutet für einen Betrieb, dass man im Grunde genommen immer darauf vorbereitet sein muss.

Und zwar nicht nur, was das Aktuelle angeht: Eine Betriebsprüfung erfolgt in der Regel bis zu drei Jahren rückwirkend. Wer also seine Unterlagen nicht sauber geführt hat, kann da schon mal ins Schwitzen kommen. Aus gutem Grund: Betriebsprüfungen sind die größten „Cash Killer“ in diesem Metier. Und zwar deshalb, weil – wenn die Zahlen nicht stimmen – der Prüfer bzw. die Finanzbehörde schätzt.

Schnell 30.000 € weg

Nehmen wir mal einen Bruttoumsatz im Jahr von 500.000 Euro an: Da schätzen die Finanzleute rasch ein Zusatzgeschäft in Höhe von mindestens 10 Prozent, das würde hochgerechnet auf die Drei-Jahresprüfung eine Hinzuschätzung der Umsätze von 150.000 Euro bedeuten! Daraus resultiert dann eine – sofort zahlbare – Umsatzsteuer von 30.000 Euro, auch Einkommensteuer wird rückwirkend fällig und im Härtefall noch Lohnsteuer und Sozialversicherung mit möglicherweise einer Strafe wegen dem Verdacht auf Sozialversicherungsbetrug.

Nur wer von Anfang an ein Mindestmaß an Organisation einhält, verhindert, dass er all das, was er bis dahin verdient hat, bei einer Betriebsprüfung wieder verliert. Am besten also schleunigst damit anfangen, seine Dinge zu regeln:

- das Kassenbuch führen
- Belege einheften
- Hausbons für Gratisware täglich prüfen und verbuchen...

All das ist rückwirkend für die Zeit von Minimum drei Jahren nicht zu bewerkstelligen!

Betriebsprüfer sind natürlich auch nur Menschen. Aber wer glaubt, ein Fläschchen Wein und ein schönes Mittagessen würde diese Beamten in irgendeinerweise vom Pfad abbringen, der irrt. Die Prüfer haben ihre Vorgaben und arbeiten mit den Prüfungskennziffern, die vom Finanzamt fixiert sind.

Ihr Steuerberater kann auch die Prüfungssoftware des Finanzamts erwerben – das ist nicht gerade kostenlos, lohnt sich aber – für Sie! Denn die etwa 100 Punkte, die in einem Gastro-Betrieb geprüft werden, beruhen auf betriebswirtschaftlichen Fakten entsprechend des bestimmten Gastrotyps, dessen Größe und Besonderheiten.

Nehmen wir an, für Ihre Art Kneipe gelten 30 Prozent Wareneinsatz – Sie haben aber 35 Prozent und weil Oma im Lokal mitarbeitet, haben sie ganz geringe Personalkosten... In so einem Fall leuchten beim Betriebsprüfer die Warnblinklichter auf!! Ergebnisse, die nach den Prüfungskennziffern des Finanzamts nicht stimmen, werden nicht akzeptiert, d.h. Ihr Wareneinsatz muss 30 Prozent ergeben, ansonsten startet das Teufelsrad von neuem: Schätzung und Nachzahlung. Einzige Ausnahme wäre, wenn Sie den erhöhten Wareneinsatz mit Hilfe eines Verlustbuches belegen können (dazu mehr in Teil 2).

Sollten Sie glauben, Sie können sich irgendwie durchschmuggeln... Vergessen Sie's! Sie sind gläsern! Der Betriebsprüfer kennt Ihre sämtlichen Daten, jedes Eigentum, die Leasinggebühren fürs Auto oder das Kindergeld. Damit nicht genug hat er aufgrund seiner Arbeit ein enormes Wissen über alle Kneipen und Lokale der Nachbarschaft. Er kann optimal vergleichen und weiß möglicherweise mehr als Sie selbst über Ihren Betrieb.

Er weiß, welcher Wareneinsatz für ein Lokal wie Ihres realistisch wäre, welche Personal- und sonstige Kosten anfallen sollten - und er kennt das Verhältnis, in dem sich diese Kosten prozentual bewegen dürfen.

Und Sie? Kennen Sie die Prüfungsziffern für Ihren Unternehmenstypus? Wenn nicht – ändern Sie das. Man kann einen Betrieb nicht aus dem Bauch heraus führen. Lassen Sie sich die Prüfungskennziffern von Ihrem Steuerberater geben und vergleichen sie diese mit Ihren aktuellen Zahlen. Wenn Sie möchten, können Sie die Prüfungskennziffern auch für sich downloaden

(www.muenchen.gastrofib.de).

So sehen Sie, wo Ihre Zahlen eventuell abweichen. Wofür es ja durchaus Gründe geben kann, dann aber sollten diese nachvollziehbar sein, etwa mit Hilfe des Verlust- und Gratisbuches.

Mein Rat: Machen Sie es sich zur Pflicht, den Bestand Ihrer Kasse immer und jederzeit zu kennen. Achten Sie darauf, dass bei jeder Ein- und Entnahme ein entsprechender Beleg vorhanden ist. Alles rund ums Kassenbuch finden Sie dann in meiner nächsten Folge – wieder hier im Gastronomie-Report.

Tipp: Gehen Sie bei Ihren betriebswirtschaftlichen Angelegenheiten so vor, wie in anderen Bereichen: Jeder Fisch wird von Ihnen geprüft, jedes Gemüse sorgfältig ausgewählt. Aber hält eigentlich Ihr Steuerberater das, was er verspricht? Fordern Sie ihn. Checken Sie mit ihm zusammen mal Ihren Kassenbestand. Kümmern Sie sich um Ihre Zahlen. Ihr Steuerberater haftet nämlich für nichts! Sie allein sind in der Pflicht.

Bis zum nächsten Mal Ihr Jürgen Straßer

Für Anregungen und Feedback nutzen Sie bitte dialog@gastrofib.de

Im Profil: Jürgen Straßer



Der gelernte Restaurantfachmann mit mehreren Jahren Auslandserfahrung eröffnete 1987 sein erstes „Juleps“, ein damals innovatives Bar-Restaurant-Konzept in München. Innerhalb von neun Jahren entwickelte der in Mühldorf geborene Gastronom ein erfolgreiches System mit „Juleps“- sowie ab 1989 auch „Joe Pena`s“-Betrieben in Deutschland, der Schweiz, Italien, Spanien und Slowenien. Insgesamt 20 Filialen wurden eröffnet. Ab 1996 verkaufte Straßer die eigenen Betriebe sukzessive, bis auf das „Joe Pena`s“ in München am Viktualienmarkt, das er nach wie vor selbst in eigener Regie betreibt. Straßer ist gleichzeitig Gründungsmitglied des Leaders Club Deutschland und führte die renommierte Vereinigung drei Jahre. Darüber hinaus gibt der Profi seit 2008 sein Wissen als Lizenznehmer der GastroFIB, dem Institut für Liquiditätsaufbau Magdeburg, an Gastronomen im Raum München-Oberbayern weiter. Er versteht sich als „Schnittstelle zwischen Gastwirten und Steuerberatern“ und hilft so mit seinem Know-how und der langjährigen gastronomischen Erfahrung bei einer wirtschaftlich erfolgreichen Betriebsführung.