

# Leasing ist oft die bessere Variante

*Wer laufende finanzielle Verpflichtungen optimiert, schafft Raum für regelmäßige Investitionen in Ausstattung.*

**D**ass Leasing-Raten noch dazu steuerlich voll absetzbar sind, beim Kredit in der Regel nur der Zinsanteil, macht die von vielen noch nicht ins Auge gefasste Option zu einer interessanten Alternative. Aber es gibt noch mehr Vorteile.



## LIQUIDITÄT DURCH DIVERSIFIKATION

Verschärft eine Bank die Kreditverga-berichtlinien, kann das schnell teuer werden. Leasing finanziert Investitionen ohne Fremdkapitalaufnahme und vermeidet erhöhtes Risiko von Liquiditätsengpässen. Finanzieren lassen sich so gut wie alle mobilen Wirtschaftsgüter. In der Gastronomie sind gängige Investitionsobjekte Küchen oder Komponenten, Einrichtungen von Gasträumen, Fahrzeuge, gastro-spezifisches Zubehör oder auch kleinteilige Investitionen wie Wäsche, Besteck, Geschirr oder ähnliches.

## SCHNELL ZUM WUNSCHOBJEKT

Auch beim Tempo kann Leasing die

Nase vorn haben. Es werden wenig Sicherheiten verlangt, die Finanzierung mehrheitlich auf das Objekt abgestellt. Dann kann eine Finanzierung eine Sache von wortwörtlich Tagen sein.

## ZUM RICHTIGEN ZEITPUNKT

In der Regel werden Modernisierungen und Neuinvestitionen in der Nebensaison vorgenommen. Dann müssten die laufenden Kosten mit niedrigeren Umsätzen bestritten werden. Saisonale Leasingratenverläufe und investitionsfreundliche Startervereinbarungen führen zu geringeren Raten in den schwächeren Monaten.

Ausgeglichen werden sie, wenn die Umsätze wieder ansteigen.

## FINANZTECHNISCH PLANEN

Wer seine Liquidität über einen längeren Zeitraum planen kann, ist klar im Vorteil. Das weiß auch die Hausbank und lässt

sich die verlängerte Zinsbindung extra bezahlen. Beim Leasing sind alle Ausgaben zu Beginn der Laufzeit klar. Leasing finanziert Investitionen bilanzneutral, liquiditätsschonend und kostenoptimiert.

## BILANZIELLE VORTEILE NUTZEN

Anstatt wie bei Krediten Investitionen und laufende Kosten aus liquiden Mitteln zu finanzieren, wirkt sich Leasing positiv auf die Bilanz aus: Denn geleaste Objekte werden in den Büchern des Leasingpartners geführt, das Anlagevermögen und die Eigenkapitalquote des Gastronomen bleiben trotz Anschaffung unverändert – und das hilft bei der nächsten Verhandlung mit Finanzpartnern.

## AUS DER PRAXIS

„Die Investition eines sechsstelligen Betrags in eine hochmoderne Gastronomieküche wurde komplett über abfinance Leasing finanziert. Wir haben sehr gute Erfahrungen gemacht. Es ging alles sehr rasch und komplikationslos. Wir konnten uns somit Freiraum schaffen durch eine freibleibende Liquidität, die wir wiederum für die weitere Ausstattung des Restaurants verwenden konnten.“

## Wir erwirtschaften mit Ihnen Gewinne

Paul Reitbauer verfügt über langjährige internationale Führungserfahrung im Tourismus, in der Hotellerie und Gastronomie. Seit 2012 ist er als selbstständiger Berater mit Schwerpunkt Tourismus / Hotellerie / Gastronomie tätig. Wir durchleuchten gemeinsam Ihr Unternehmen – wie Sie mit Ihrem Betrieb mehr Gewinn erzielen können. Bei einer Beauftragung von R & E erhalten Sie Förderungen von der WK Wien.

Kontaktaufnahme:  
Reitbauer and Experts (R & E)  
Martinstraße 24, 1180 Wien  
Tel.: +43/(0)676/720 35 15  
E-Mail: [pr@reitbauerandexperts.com](mailto:pr@reitbauerandexperts.com)  
[reitbauerandexperts.com](http://reitbauerandexperts.com)

