



## Wie prüft das Finanzamt?

*Gastronomen müssen für eine entspannte Betriebsprüfung nicht zaubern!*



**PRÜFSOFTWARE.** Betriebsprüfer nutzen IDEA (Interactive Data Extraction and Analysis), mit Importfunktion, Selektion und Analyse großer Datenmengen

- Preisänderungen: Speise- und Getränkekarten aufbewahren!
- Artikeländerungen: Artikel nicht überschreiben, sondern neu anlegen.
- Chefgetränke: Über Rabatte arbeiten – z.B.: 50% Reduktion
- Lagerverwaltung

### GÄSTEBEWIRTUNG UND VERLUSTE

Einige Faktoren können den Wareneinsatz negativ beeinflussen. Ein Aspekt ist sicher die Einladung von Gästen. Sie müssen dokumentiert werden, damit man die Kosten später z.B. in Marketingaufwand umbuchen kann und den Warenverbrauch schmälert. Im Service sollte eine Liste ausliegen, in die alle Gästerepräsentationskosten eingetragen werden, am besten mit dem Grund der Einladung und dem Namen des Gastes. Das gleiche gilt für Verlust, Bruch und insbesondere verdorbene Ware. Man sollte dies vermerken und aus dem Wareneinsatz herausrechnen.

immer diese Prüfer, und dann kommen sie meistens ungelegen, wer hat das nicht schon erlebt. Wenn sie entsprechende Richtwerte einhalten – kann nichts schief gehen.

Geprüft werden Kassen, Einlagen und Entnahmen, Roh- und Reingewinn, verdeckte Gewinnausschüttungen, punktuell: Bewirtschaftungsbelege, Verträge sowie die Gegenüberstellung eingekaufter Warenmengen versus verkaufte Mengen. Das Finanzamt geht von folgenden durchschnittlichen

Richtwerten aus:

- Verhältnis Einnahmen aus Getränken: 35 Prozent – Rest Küche
- Wareneinsatz einer Bar: um 25 Prozent
- Anteil Bruch / Schwund: 3 Prozent
- Kein Storno in einem Monat? Unwahrscheinlich!
- Weicht ein Betrieb zu stark von diesen Werten ab, wird das Finanzamt hellhörig. Alle besonderen Einflüsse müssen dokumentiert werden!
- Verlust / Bruch.

- Happy Hour, Marketingaktionen und andere Rabatte
- Bewirtung für Mitarbeiter

### 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. Wir begleiten Sie temporär bis zur aktiven Realisierung.

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



