

Anschaffungen von Gastronomiebedarf

Anders als im privaten Bereich sind regelmäßige Investitionen alleine schon aus steuerlichen Gründen notwendig. Leider kommen so oft gerade am Geschäftsjahresende unüberlegte Anschaffungen vor. Dabei sollte je Investition überdacht und kontrolliert werden.



Überlegen Sie genau was benötigt wird und was nicht.

Wenn es möglich ist berechnen Sie zur Investition die Kosten und den Nutzen.

Oft hallt es aus jeder Ecke: „wir brauchen das, wir brauchen jenes“. Klar, es ist ja nicht deren Geld. Jede Investition sollte eine Verbesserung bringen.

Beispiel: Kauf einer neuen Küchenmaschine

Die Anschaffung einer neuen Küchenmaschine soll einen Koch langfristig entlasten und nach seiner Aussage Kosten sparen.

Der Anschaffungspreis beträgt 1500,00 €

Die eingesparte Zeit pro Tag beträgt 15 Minuten/ bei 30,00€ Lohnkosten pro Stunde

Eigentlich eine einfache Rechnung. Nach 200 Arbeitstagen hätte sich die Anschaffung gelohnt. Aber ganz so einfach ist es auch hier nicht.

- Sie reduzieren in diesem Fall keine Personalkosten, der Koch wird ja weiter voll bezahlt.
- Bringt die eingesparte Zeit wirklich Vorteile, wird diese Zeit sinnvoll genutzt?
- Die Aufbau- und Reinigungszeiten müssen mit in die Kalkulation einfließen.
- Die Maschine produziert Wartungs- und Reparaturkosten.
- Die Maschine verbraucht Strom.
- Jede Maschine verursacht ein erhöhtes Arbeitsrisiko.
- Erreicht die Maschine die gleiche Qualität wie der Koch, oder sieht das Ergebnis sogar zu perfekt aus? (Perfekte Gemüsestreifen sehen nach Industriewaren aus).

All diese Fragen müssen im Vorfeld geklärt werden um diese Investition zu rechtfertigen. Interessant wird es, wenn man mit der Summe solcher Gerätschaften Personalengpässe ausgleichen oder gar Personal einsparen kann.

Anschaffungen von Gastronomiebedarf

Lassen Sie sich also zu keiner Investition drängen, sondern Überlegen sie sich genau die Folgen.

1. Überlege was benötigt wird!

Mitarbeiter schreien oft: „wir brauchen das unbedingt“. Später liegen die Sachen dann unbenutzt herum. Überlege bei jeder Kleinigkeit

2. Welchen Vorteil bringt die Anschaffung?

Eine Investition sollte immer die Qualität verbessern, eine Arbeitserleichterung sein oder die Sicherheit erhöhen

3. Preise vergleichen!

Konzentriere dich auf Anschaffungen ab 100,00€ und vergleiche dann akribisch die Preise. Achte dabei auf versteckte Nebenkosten (z.B. Lieferung)

4. Beachte die Folgekosten!

Das oft genannte aber beste Beispiel ist der Drucker. Günstige Anschaffung, hohe Druckkosten. Bei Küchengeräten sind Stromkosten zu beachten

5. Qualitätsanspruch überdenken!

Manche Dinge sollen lange halten, manche Dinge werden nur einmal benötigt. Qualität kostet. Wenn Du diese brauchst spare bis Du sie Dir leisten kannst

6. Kaufen oder leasen?

Frag im Zweifel Deinen Steuerberater. Höhere Investitionen wirken sich auf Liquidität und Steuern aus

7. Hygiene!

Gerade in Küchen bedeutet jede Anschaffung auch neuern Putzaufwand. Manche Küchengeräte bedeuten einen kritischen Kontrollpunkt

8. Arbeitssicherheit!

Mehr Geräte, mehr Gefahren. Mehr Gefahren, mehr Verletzte. Ist die neue Aufschnittmaschine wirklich nötig?

9. Denk an Deine Umwelt!

Jede Anschaffung bedeutet Verpackung und gleichzeitig den Verbrauch von Ressourcen. Einfach mal drüber nachdenken

10. Platz!

Gehe einfach mal in Deinen Keller und überprüfe wie viele Anschaffungen Du in der Vergangenheit bereust. Na mal wieder Zeit auszumisten?