Kassenbuch

Der versteckte Held

Amadeus 360

Agenda

- ✓ Unternehmens-Planung
  - ✓ Umsatz-Kalkulation
  - ✓ Personal-Kalkulation
  - ✓ Wareneinsatz-Kalkulation
- ✓ Kassenbuch – warum?
- ✓ Reports
- ✓ Live-Demo

Anna will ein **Restaurant** eröffnen

Unternehmensplanung

Potenzial

Zeiten	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Gesamt
Morgens	8:00-12:00	8:00-12:00		8:00-12:00	8:00-12:00	8:00-12:00	8:00-12:00	
Mittags	12:00-15:00	12:00-15:00	12:00-17:00	12:00-15:00	12:00-15:00	12:00-15:00	12:00-15:00	
Abends	17:00-22:00	17:00-22:00	17:00-22:00	17:00-22:00	17:00-0:00	17:00-0:00	17:00-22:00	
Stunden	**12h**	**12h**	**10h**	**12h**	**14h**	**14h**	**12h**	**86h**

Tische	Anzahl	Sitzplätze
2er	7	14
3er	0	0
4er	9	36
5er	0	0
6er	2	12
7er	0	0
8er	1	8
9er	0	0
10er	0	0
Sitzplätze		**70**

Speisekarte	Ø VK	Ø EK	Aufschlag	Deckungsbeitrag
Speisen				
Frühstück	7,00 €	1,50 €	467 %	5,50 €
Mittagessen	9,00 €	2,50 €	360 %	6,50 €
Abendessen	18,00 €	3,00 €	600 %	15,00 €
Getränke				
Heißgetränke	3,00 €	0,25 €	1.200 %	2,75 €
Softdrinks 0,3l	3,50 €	1,00 €	350 %	2,50 €
Bier 0,5l	3,50 €	1,50 €	233 %	2,00 €
Wein/Sekt 0,1l	10,00 €	2,00 €	2,00 €	8,00 €
Spirituosen	3,50	0,50 €	0,50 €	3,00 €

Grundpreis = EK + 40% Lagerung + 30% Gemein- und Eigenkosten + 20% bis 40% Profit
Netto-VK = Grundpreis + 17% bis 20% Personalkosten
Brutto-VK = Netto-VK + MwSt.

Umsatz

Vormittag		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Woche
Geöffnet		8:00-12:00	8:00-12:00		8:00-12:00	8:00-12:00	8:00-12:00	8:00-12:00	
Anzahl Gäste		40	50	0	60	70	100	100	**420**
Anteil, der isst	**60%**	24	30		36	42	60	60	**252**
Preis pro Frühstück		7,00 €	7,00 €		7,00 €	7,00 €	7,00 €	7,00 €	
Umsatz Frühstück		186,00 €	210,00 €		252,00 €	294,00 €	420,00 €	420,00 €	1.764 €
Anteil, der trinkt	**90%**	36	45		54	63	90	90	**378**
Getränke / Gast	1,5	54	68		81	95	135	135	**567**
Umsatz / Gast		3,53 €	3,53 €		3,53 €	3,53 €	3,53 €	3,53 €	
Umsatz Getränke		190,35 €	237,94 €		285,53 €	333,11 €	475,88 €	475,88 €	[illegible]9 €
Umsatz Vormittags		**358,35 €**	**447,94 €**		**537,53 €**	**627,11 €**	**895,88 €**	**895,88 €**	**3.763 €**
…									
Umsatz Mittags		**648,00 €**	**678,00 €**	**678,00 €**	**542,40 €**	**339,00 €**	**339,00 €**	**949,20 €**	**4.204 €**
…									
Umsatz Abends		**2.425,50 €**	**2.425,50 €**	**0.021,25 €**	**2.829,75 €**	**3.324,00 €**	**3.324,00 €**	**1.212,50 €**	**17.383 €**
…									
Umsatz Tag Gesamt		**3.461,85 €**	**3.551,44 €**	**2.699,25**	**3.909,68 €**	**4.200,11 €**	**4.468,88 €**	**3.057,83 €**	**25.349 €**

Getränke	Anteil	Ø Umsatz / Gast
Heißgetränke	60 %	1,80 €
Bier 0,5l	10 %	0,35 €
Wein/Sekt 0,1l	5 %	0,50 €
Gesamt-Umsatz	**100 %**	**3,35 €**

Auslastung Woche

	h/Gast	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Ø
Morgens	1,0	14 %	18 %	0 %	21 %	25 %	36 %	36 %	25 %
Mittags	1,0	48 %	48 %	29 %	38 %	24 %	24 %	76 %	39 %
Abends	2,0	69 %	69 %	57 %	80 %	65 %	65 %	34 %	63 %
Ø Ausl. / Tag		**43 %**	**45 %**	**43 %**	**47 %**	**38 %**	**42 %**	**46 %**	**43 %**

Übersicht Auslastung

Höchste Auslastung	80 %
Niedrigste Auslastung	14 %
Ø Auslastung	**43 %**

Übersicht Umsatz I

Gäste / Woche	**1.900**
Anzahl Essen / Woche	1.102
Anzahl Getränke / Woche	1.734
Umsatz / Woche	**25.349 €**
Deckungsbeitrag / Woche	20.817 €
Umsatz Essen / Woche	14.832 €
Umsatz Getränke / Woche	10.517 €
Kosten Essen	**2.804 €**
Deckungsbeitrag Essen	12.082 €
Marge Essen	81 %
Kosten Getränke	**1.728 €**
Deckungsbeitrag Getränke	8.789 €
Marge Essen	84 %

Übersicht Umsatz II

Umsatz pro Gast	**13,34 €**
Umsatz Essen / Gast	7,81
Umsatz Getränke / Gast	5,54
Kosten / Essen / Gast	1,48 €
Kosten / Getränke / Gast	0,91 €
Deckungsbeitrag / Gast	**10,96 €**

Personal

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
Anzahl Sitzplätze	*70*	*70*	*70*	*70*	*70*	*70*	*70*	
Geöffnet	*12h*	*12h*	*10h*	*12h*	*14h*	*14h*	*12h*	*86h*
Anzahl Gäste								**Woche**
Anzahl Gäste Morgens	40	50	0	60	70	100	100	420
Anzahl Gäste Mittags	100	100	100	80	50	50	140	620
Anzahl Gäste Abends	120	120	100	140	160	160	160	860
Anzahl Personal								**Max.**
Köche	1	1	1	2	3	3	3	3
Service	5	5	4	6	7	7	3	7
Bar	1	1	1	1	2	2	1	2
Admin	1	1	1	1	1	1	1	1
Leitung	1	1	1	1	1	1	1	1

Festangestellte	Stellen	Ø Bruttolohn	Summe / Monat
Köche	4	2.167 €	8.667 €
Service	2	1.667 €	3.333 €
Bar	0	0	0
Admin	1	2.000 €	2.000 €
Leitung	1	2.500 €	2.500 €
Gesamt			**19.000 €**

Stundenlöhner	Stellen	h / Woche	€ / Stunde	Summe / Monat
Köche	0	0	0	0
Service	7	35	10,0 €	9.800 €
Bar	2	20	12,0 €	1.920 €
Admin	0	0	0	0
Leitung	0	0	0	0
Gesamt				**11.720 €**

Personalkosten gesamt	**30.720 €**

Jahresplanung

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Anzahl Tage	*31*	*28*	*31*	*30*	*31*	*30*	*31*	*31*	*30*	*31*	*30*	*31*
Umsatz												
Auslastung	15 %	20 %	20 %	25 %	40 %	50 %	60 %	60 %	50 %	30 %	25 %	60 %
Gäste / Monat	2.917	3.513	3.889	4.705	7.779	9.410	11.668	11.668	9.410	5.834	4.705	11.668
Umsatz Essen	22.771 €	27.423 €	30.361 €	36.727 €	60.722 €	73.455 €	91.084 €	91.084 €	73.455 €	45.542 €	36.727 €	91.084 €
Umsatz Getränke	16.146 €	19.445 €	21.528 €	26.042 €	43.057 €	52.085 €	64.585 €	64.585 €	52.085 €	32.293 €	26.042 €	64.585 €
Umsatz / Monat	**38.917 €**	**46.868 €**	**51.890 €**	**62.770 €**	**103.779 €**	**125.540€**	**155.669 €**	**125.540 €**	**125.540 €**	**77.835 €**	**62.770 €**	**155.669 €**
Kosten												
Kosten Essen	4.305 €	5.184 €	5.740 €	6.943 €	11.480 €	13.887 €	17.219 €	17.219 €	13.887 €	8.610 €	6.943 €	17.219 €
Kosten Getränke	2.645 €	3.196 €	3.538 €	4.280 €	7.076 €	8.560 €	10.614 €	10.614 €	8.560 €	5.307 €		
Personalkosten	48.400 €	48.400 €	48.400 €	48.400 €	48.400 €	48.400 €	48.400 €	48.400 €	48.400 €	48.400 €	48.400 €	48.400 €
Miete	3.000 €	3.000 €	3.000 €	3.000 €	3.000 €	3.000 €	3.000 €	3.000 €	3.000 €	3.000 €	3.000 €	3.000 €
Marketing	500 €	500 €	500 €	500 €	500 €	500 €	500 €	500 €	500 €	500 €	500 €	500 €
Rest	1.050 €	1.050 €	1.050 €	1.050 €	1.050 €	1.050 €	1.050 €					50 €
Kosten / Monat	**59.908 €**	**61.330 €**	**62.228 €**	**64.173 €**	**71.506 €**	**75.396 €**	**80.784 €**					84 €
Gewinn? Verlust? / Monat	- 20.991 €	- 14.462 €	- 10.338 €	-1.403 €	32.274 €	50.143 €	74.885 €					85 €
Gewinn? Verlust? bis aktueller Monat	- 20.991 €	- 35.453 €	- 45.791 €	- 47.195 €	- 14.921 €	35.222 €	110.107 €					

Auf einen Blick

Umsatz / Jahr	1.162.915 €
Kosten / Jahr	843.329 €
Gewinn oder Verlust / Jahr	**319.585 €**
Schwächstes Monatsergebnis	- 20.991
Bestes Monatsergebnis	+ 74.885 €
Umsatzrendite	27 %
Monate bis Break Even	**5**

Hinweis: In diesem Modell sind Steuern nicht berücksichtigt

Annas **Restaurant** ist eröffnet!

Kassenbuchpflicht

Wer muss ein Kassenbuch führen?

GoBD konformes Kassenbuch

- **Inhalt:** Buchmäßigen Darstellung und Erfassung des gesamten Barverkehrs einschließlich der Bestände
- **Einzelaufzeichnungspflicht:** Geschäftsvorfälle müssen vollzählig und lückenlos aufgezeichnet werden (bei Waren von geringem Wert an eine Vielzahl unbekannter Kunden, keine Pflicht zur Einzelaufzeichnung)
- **Tagesabschluss:** Tägliche Festschreibung erforderlich
- **Belegprinzip:** Buchungen und Aufzeichnungen müssen nachvollziehbar und durch Belege nachweisbar sein
- **Zeitgerechte Buchungen / Aufzeichnungen:** Zeitlicher Zusammenhang zwischen Vorgängen und ihrer buchmäßigen Erfassung
- **Geschäftsvorfälle** müssen sich seit Entstehung lückenlos verfolgen lassen
  - **Progressiv:** vom Beleg bis zur USt-Voranmeldung
  - **Retrograd:** von Steuererklärung bis zum Geschäftsvorfall
- **Kasseneinnahmen und Kassenausgaben** sollen nach § 146 Abs. 1 Satz 2 AO täglich festgehalten werden
- **Grundsatz der Klarheit:** Systematische Erfassung und übersichtliche, eindeutige und nachvollziehbare Buchungen
- **Unveränderbarkeit:** Angaben und Belege dürfen nicht ohne Änderungsprotokoll veränderbar sein (nicht Excel!)
- **Kassensturzfähigkeit:** Jederzeit soll es möglich sein, den Sollbestand nach dem Kassenbuch mit dem Istbestand der Kasse auf Richtigkeit zu prüfen

11 Grundsätze
für Kassenbücher

1. Der Unternehmer muss das **Kassenbuch selbst** führen bzw. den Kassenbericht selbst erstellen
2. Prinzipiell **keine Buchung ohne Beleg**
3. Belege müssen **fortlaufend nummeriert** sein
4. Der **Kassenbestand darf nie negativ** sein
5. Geldverschiebungen zwischen **Bank und Kasse** müssen festgehalten werden
6. Alle **Privateinlagen und Entnahmen** aus der Kasse sind täglich aufzuzeichnen (Eigenbelege)
7. Private **Vorverauslagungen und deren Erstattung** aus der Kasse sind als Ausgabe zu erfassen
8. Eintragungen im Kassenbuch dürfen **nachträglich nicht mehr verändert** werden. Notfalls Streichung so, dass die ursprüngliche Eintragung noch lesbar. Anschließend Berichtigung mittels neuer Eintragung
9. Die **Tagesfolge darf nicht willkürlich** sein. Sollte die Verarbeitung eines Tages versehentlich unterblieben sein, muss Kassenbuch neu verfasst werden
10. Eine **regelmäßige Kassenprüfung** (durch Nachzählen) ist unerlässlich
11. Kassenaufzeichnungen müssen so geführt sein, dass **Sollbestand und Istbestand jederzeit verglichen** werden können

Anforderungen an **Tages-Endsummenbons**

Alle Unternehmen mit elektronischer Registrierkasse, <u>müssen</u> die Tages-Endsummenbons aufbewahren mit folgenden Angaben:

- Name des Unternehmens
- Datum und Uhrzeit des Abrufs
- Fortlaufende Z-Nummer
- Zahl der erfolgten Tagesabrufe
- Tagessumme
- Kundenanzahl
- Stornobuchungen
- Retouren
- Zahlungswege
- Entnahmen
- Waren-, Hauptgruppen und Spartenberichte
- Alle weiteren Auswertungen, die für den Tagesabschluss verwendet wurden z.B. Betriebswirtschaftliche Auswertungen

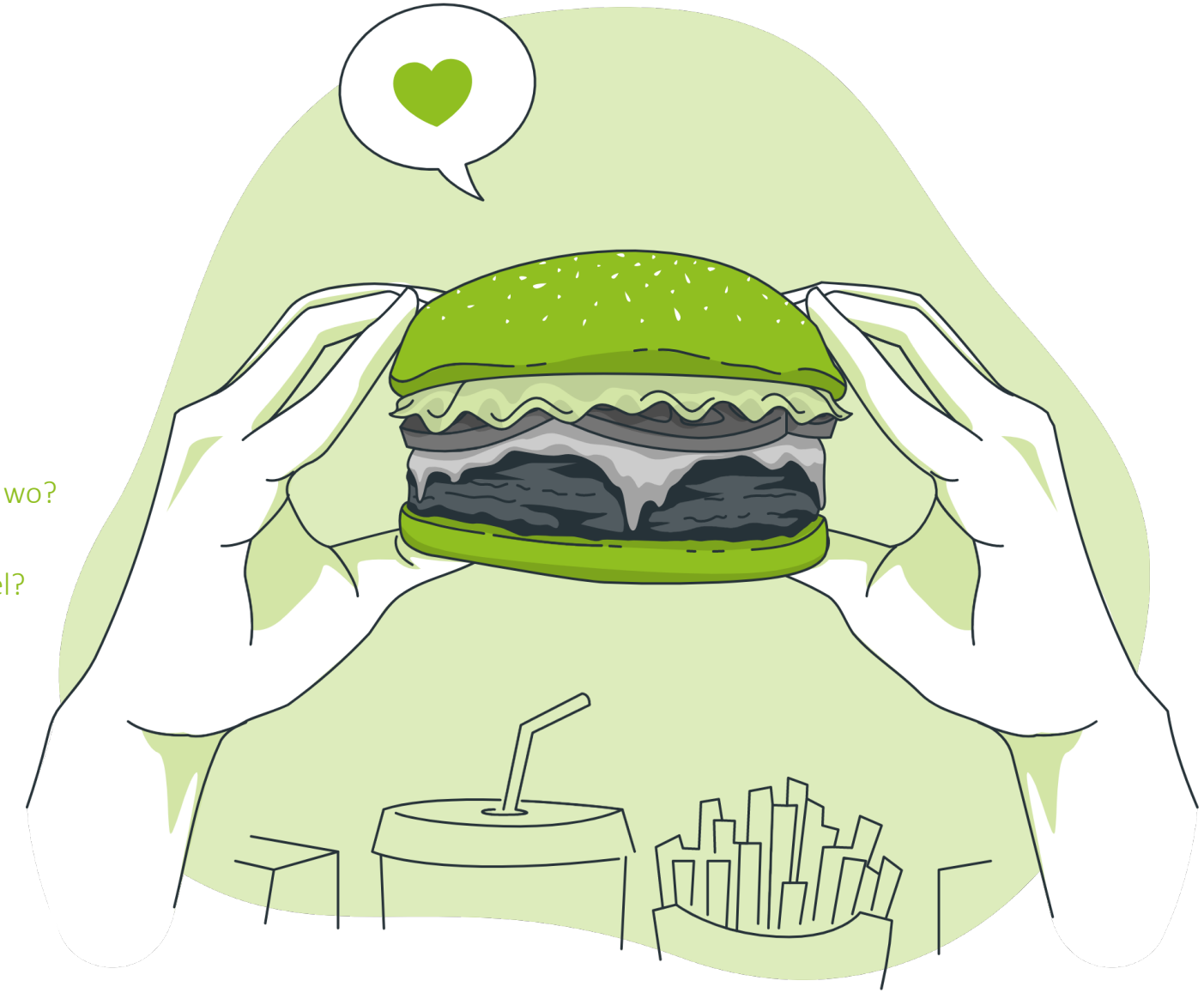
Auswertungen im laufenden Betrieb

Kellner

- Umsatz
  - Umsatz pro Kellner – starke & schwache Kellner?
  - Umsatz pro Kellner pro Tag – aktuelle Leistung?
- Artikelverkäufe
  - Zusatzverkauf pro Kellner – wie viel „Eigenleistung“?
  - Artikelbericht pro Kellner – Lieblingsartikel?
  - Finanzwege Artikelgenau – Welche Artikel wie verkauft?
- Tischübergaben – Achtung Trickser?
- Stornos – Achtung Trickser?
- Gutschriften– Achtung Trickser?

Artikel

- Artikelverkaufsberichte u.a.
  - … nach Betriebsstellen / Verkaufsstellen – Welche Artikel wo?
  - … nach Hauptsparten, Feinsparten etc.
  - … nach Anzahl – nach Anzahl stärkste / schwächste Artikel?
  - … nach Umsatz – Umsatzstärkste / schwächste Artikel?
- Stornos
  - Stornobericht – welche Artikel?
  - Stornogrundbericht – warum?
  - Storno nach Kellner – wer?
- Tenderverkaufsberichte
  - Tenderverkaufsbericht – welche Beilagen gut?
  - Korrelation – Zusammenhänge?



Umsatz

- BWA
- Umsatz
  - … nach Betriebsstellen / Verkaufsstellen – Welche Bereiche gut?
  - … nach Tischen – Tische an zu wenig Personen vergeben?
  - … nach Hauptsparten, Feinsparten etc. – Welche Sparten gut?
  - … nach Hauptsparten und Wochentagen – Präferenzen?
  - … nach Hauptsparten und Artikeln – Achtung Trickser?
- Zeitzonenberichte
  - Zeitzonenberichte – Schwache Phasen?
  - Zeitzonenbericht Fein-/Hauptsparten – Sparten nur in Phasen gut?
  - … auch mit vordefinierten Zeitzonen
  - Zeitzonenbericht nach Artikel – Artikel z.B. nur abends gut?

Buchhalterisch

- Debitorenauswertung
- Tagesabschluss
- Finanzwege
- Kassenblattbericht
- Monatsaufstellung Tag für Tag
- Offene Tische beim Tagesabschluss
- Rabattberichte
- Unbare Zahlungen

#GastroMitGrips

Stefanie Milcke – Amadeus360

w www.amadeus360.de
f facebook.com/gastromis
i instagram.com/gastromis

e vertrieb@gastro-mis.de

t +49 (0)89 898 786 9222

Stefanie Milcke

CMO & CSO & GF

Stefanie leitet seit 2020 den Marketing & Sales Bereich bei Amadeus.

Durch ihre Stationen bei Klarna und dem Plattform-Spezialisten ndgit bringt sie fundierte FinTech-Expertise aus verschiedenen Blickwinkeln mit.

Außerdem engagiert sie sich als FinTech und als Marketing Meetup Host.