

Schankverlust in der Gastronomie

Gastronomen haben es heutzutage nicht mehr leicht: Oft fällt es trotz 7-Tage-Woche schwer, finanziell über die Runden zu kommen. Der Gastronom ist täglich mit vielen Problemen konfrontiert, die er lösen muss. Viele von ihnen geben deshalb ihre Gaststätte/Kneipe/Bar nach einiger Zeit auf. Neben dem harten Tagesgeschäft tun sich viele mit der Buchhaltung und Steuer sehr schwer. Ein Aspekt, den Gastronomen hier zu beachten haben, ist der sogenannte Schankverlust.

Prozentualer Schankverlust

Betreiber eines gastronomischen Betriebes sollten den Schankverlust ihrer Gaststätte immer im Auge haben. Das Finanzamt errechnet anhand der eingekauften Lebensmittel und Getränke mit Hilfe der Preisliste den prognostizierten Umsatz aus. Stimmt dieser nicht mit den Einnahmen überein, ist Ärger vorprogrammiert. Eine Differenz ergibt sich meistens durch den sogenannten „Schankverlust“, der unterschiedliche Gründe haben kann. Einen Schankverlust von 3-5% akzeptieren die Finanzämter in aller Regel. Alles was darüber hinaus geht wird schwieriger.

Gründe für den Schankverlust

- das Personal verschüttet Getränke oder lässt Getränke versehentlich fallen
- Diebstahl
- das Ausgeben von Getränken an Dritte mit oder ohne Erlaubnis des Wirtes
- Personalgetränke

- Falsches Anzapfen der Faßsäule
- Bildung einer Schaumkrone
- nicht ordnungsgemäßes Anschließen der Getränkefässer (Überlauf)
- vergessene Eingabe in das Kassensystem

Schankverlust reduzieren

Gastronomen müssen sich mit ihrem Schankverlust auskennen und ihn auf ein Minimum reduzieren. Die vom Finanzamt akzeptierten 3-5% entsprechen oft nicht dem wirklichen Schankverlust. Wir raten darum, jeden Monat eine kurze Inventur vorzunehmen, um den Schankverlust zu ermitteln. Der Zeitaufwand ist zwar etwas mühselig, zahlt sich nachher aber aus. Nicht nur aus steuerlichen Gründen ist es ratsam, den Schankverlust zu reduzieren. Dem Gastronom geht hier ansonsten unter Umständen 5-10 % Umsatz verloren.

Zur besseren Analyse empfiehlt es sich die exakten Werte genau zu notieren.

Wenn der Schankverlust für einen Monat ermittelt wurde, können sofort Maßnahmen getroffen werden. Es empfiehlt sich das Personal besser zu schulen, denn gerade an der Zapfsäule besteht ein hohes Fehlerpotential. Ziel sollte es sein, gemeinsam mit dem Personal zu überlegen, was getan werden kann, damit der Schankverlust geringer ausfällt. Das Personal sollte die genaue Prozentzahl des Schankverlustes kennen, damit sich der Erfolg messen lässt und für alle sichtbar ist.