



Starke Gemeinschaftsleistung: Petra Thollembeck, stv. DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin mit ihrer Assistentin Marie-Christin Rolla (4. und 5. v. l.), dem Fachgruppenvorsitzenden Thomas Heiling (6. v. r.) sowie einigen Fachgruppenvorstandsmitgliedern und Akteuren der Fachtagung Gastronomie im Haupt- und Landgestüt Marbach.

Fotos: Reiser

Fachtagung Gastronomie

Digitale Chancen nutzen

„Die Zügel selbst in die Hand nehmen“ lautete das Motto der Tagung der Fachgruppe Gastronomie, die am 25. September passerweise im Haupt- und Landgestüt Marbach stattgefunden hat.

„Wer aus der Spirale steigender Kosten und sinkender Erträge ausbrechen will, muss die Zügel selbst in die Hand nehmen“, sagte Thomas Heiling, Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie. Das bedeute beispielsweise digitale Chancen nutzen, um Kosten zu senken und den bürokratischen Aufwand zu reduzieren. Dafür wurden in der Tagung zahlreiche Möglichkeiten aufgezeigt.

Der Schwerpunkt lag auf dem Thema Kassensysteme und digitale Betriebsprüfung. Steffen Hort, Steuerberater in der Kanzlei „Maisenbacher Hort + Partner“ in Karlsruhe, gab zunächst einen aktuellen Überblick. Denn seit der Gesetzgeber immer mehr neue Vorgaben macht, welche Anforderungen eine Kasse erfüllen muss, ist die Versicherung im Gastgewerbe groß.

Schon seit 2001 wird die Betriebsprüfung zunehmend digital. „Z-Bons können Sie wegschmeißen“, sagte Steffen Hort. Alle Aufzeichnungen der Kasse müssen digital und unveränderbar erfasst sein und so dem Finanzamt jederzeit zur Verfügung stehen. Gastronomen müssten sich also zunehmend mit Datensicherung, Datenmanagement und Verfahrensdokumentation auseinandersetzen. Letztere muss beispielsweise auch bei einer Kassennachschau vorgelegt werden, die seit diesem Jahr unangekündigt stattfinden kann. Tipp von Steffen Hort: „Nutzen Sie die Vorlage für eine Verfahrensdokumentation aus dem Online-Servicecenter des DEHOGA Baden-Württemberg.“

Wie können sich Gastronomen noch für die unangekündigte Kassennachschau rüsten? Das Kassenbuch muss

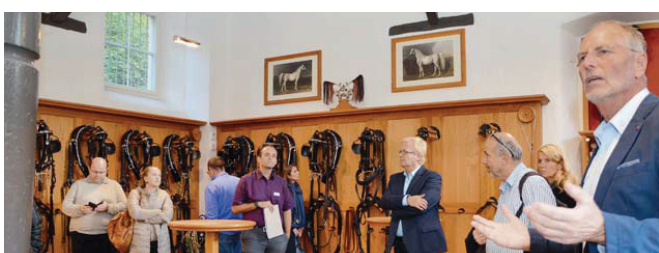
GoBD-konform sein (Grundsätze zur ordnungsmäßigen Führung und Aufbewahrung von Büchern, Aufzeichnungen und Unterlagen in elektronischer Form sowie zum Datenzugriff). Schon seit 2017 dürfen nur noch fiskalfähige Kassen verwendet werden, also solche, die alle Daten digital und unveränderbar erfassen können, so dass das Finanzamt jederzeit darauf zugreifen kann. Papier und Exceltabellen seien also nicht mehr gültig, so Steffen Hort. Auch die Speicherung nur auf dem PC oder einem USB-Stick sei äußerst unsicher. Der Steuerberater empfiehlt einen externen Speicher (Festplatte oder DATEV-Rechenzentrum). Und auch die Mitarbeiter sollten auf eine Kassennachschau vorbereitet werden, denn die Prüfer können jederzeit – auch zu Stoßzeiten und auch wenn der Chef nicht da ist – Einblick in die Kasse verlangen.

Kassen können mehr als gesetzliche Vorgaben erfüllen

Ab 2020 müssen Registrierkassen zudem über eine zertifizierte technische Sicherheitseinrichtung verfügen. Welche das genau sein soll, lässt der Gesetzgeber immer noch offen. Gastronomen sollten sich also nicht von Herstellern täuschen lassen, die behaupten, ihre Kasse erfülle jetzt schon alle gesetzlichen Vorgaben ab 2020.

In einer Talkrunde von Praktikern und Experten wurde das Thema Kasse vertieft. „Achten Sie darauf, dass ihre Kasse zumindest die Möglichkeit zum Updaten hat“, sagte Fabian Geister, von der „Gewinnblick Kassensysteme Geister“ in Uhingen. „Denn was ab 2020 auf uns zukommt, weiß momentan noch keiner.“

Eine moderne Kasse kann jedoch mehr als nur die gesetzlichen Vorgaben erfüllen. „Sie kann Unternehmer im Gastgewerbe dabei unterstützen, ihre Arbeitsabläufe effizienter zu gestalten“, sagte Fabian Geister. Mit Hilfe mo-



Empfang in der historischen Geschirrkammer mit Gestütsleiterin Dr. Astrid von Velsen-Zerweck (rechts) und Ernst Hoffrichter, Leiter Organisation und Tourismus.

derner Kassen können Gastronomen beispielsweise ihre Renner- und Penner-Artikel herausfinden oder wann im Restaurant viel bzw. wenig los ist und so die Öffnungszeiten anpassen oder Personal gezielter einsetzen. So macht es auch Michael Steiger: „Ich vergleiche anhand der Kassenaufzeichnungen den Umsatz vom Vorjahr und entscheide dann, wie viele Mitarbeiter ich zu bestimmten Zeiten brauche“, sagte der Inhaber von drei Irish Pubs in Villingen-Schwenningen und Tuttlingen, der stellvertretender Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie ist. Und auch die Lagerbestände könne er mit Hilfe der Kasse prüfen und so Einkauf und Warenwirtschaft optimieren.

Moderne Kassen verfügen zudem über Schnittstellen, über die der Gastronom digital mit dem Steuerberater zusammenarbeiten kann. „Ein Bereich, der sich auch zunehmend digitalisieren wird“, sagte Christian Goede-Diederling von der DATEV eG Nürnberg. Sein Rat an die Unternehmer im Gastgewerbe: „Nehmen Sie die Digitalisierung als Chance wahr, gehen Sie den Weg Schritt für Schritt – aber starten Sie!“

Wie Digitalisierung die Zusammenarbeit mit dem Steuerberater erleichtern kann, machte Steffen Hört in einem Impulsvortrag deutlich. Nach dem Motto „Kontieren ist out – Datenströme sind in“ könne heute vieles schnell und einfach per Mausclick erledigt werden, wofür bisher dicke Ordner und viel Büroarbeit nötig waren: Bezahlen und Ablage von Rechnungen, Lohnabrechnung, Finanzberichte und vieles mehr.

Genusstemen erfolgreich auf Social Media vermarkten

Und noch ein Bereich der Digitalen Welt bietet Gastronomen ganz neue Möglichkeiten: Über Social Media können sie Gäste gewinnen und die Bindung zu den bestehenden stärken. Darüber sprach die Stuttgarter Foodbloggerin Christine Garcia Urbina. „Das, was Sie tagtäglich machen, ist genau das, was auf Social Media gut kommuniziert werden kann“, sagte die 41-Jährige, die sich auf ihrem Blog „trickytine“ nennt. „Denn Essen ist mehr als Nahrung zubereiten und aufnehmen – es transportiert Emotionen.“ Gute Fotos könne heutzutage jeder mit Hilfe von Smartphones und Apps herstellen, die Bilder-Plattform „Instagram“ gewinne zunehmend an Bedeutung als Marketinginstrument und mit dem Thema Essen könne man dort eine sehr hohe Reichweite erzielen, wie auch ihre zahlreichen „Follower“ zeigen. „trickytines“ Tipps für Gastronomen: Auf Facebook und Instagram könnten sie etwa Inhalte posten zu den Themen saisonal, regional, die Verarbeitung frischer Produkte zeigen. Oder das Team vorstellen und einen Blick in Restaurant und Küche gewähren.

Auch Autorin und Coach Andrea Grudda machte deutlich, wie die Digitalisierung das Gastgewerbe verändert. Etwa die Art und Weise, wie Unternehmer ihre Betriebe und Mitarbeiter führen. „Immer mehr Servicearbeit wird künftig von Robotern übernommen“, so Andrea Gruddas These. „Aber es gibt etwas, was künstliche Intelligenz nie ersetzen kann: Humor, Kreativität und Menschlichkeit.“ Als moderner Arbeitgeber sei es also eine der Hauptaufgaben, diese Eigenschaften aus seinen Mitarbeitern herauszuholen. Eine Methode dafür: „Powerbriefing“. Zu dieser Mitarbeitermotivation gibt Andrea Grudda auch Seminare an der DEHOGA Akademie.

Ein weiterer Programmpunkt der Fachtagung: Küchenplanung, die auch zunehmend digital wird und so technische Antworten auf Fachkräfte- und Mitarbeitermangel geben kann. „Der Personalmangel lässt sich auf Dauer nur mit Hilfe von Küchentechnik und neuen Herstellungsverfahren in den Griff bekommen“, sagte Hartmut Klumpp von der „Klumpp Gastroplanung GmbH“ in Großbottwar. Er stellte einige Innovationen und deren Nutzen vor und verwies darauf, dass die DEHOGA Beratung Gastronomen dabei unterstützt, die Modernisierung der Küche zu planen bzw. zu prüfen, ob die Investition sich lohnt.



Diskussionsrunde zum Thema Kasse: Fabian Geister, Christian Goede-Diederling, Michael Steiger und Steffen Hört (v.l.n.r.). Fotos: Reiser



Autorin und Coach Andrea Grudda



Foodbloggerin Christine Garcia Urbina



Matthias Stober (Die GastroMacher)



Hartmut Klumpp (Gastroplanung)

Matthias Stober von „Die GastroMacher“ in Stuttgart stellte das „Smartcap“-System vor, eine innovative Abluftanlage, die nicht nur Gerüche tilgt, sondern die gesamte in der Küche anfallende Wärme für Heizung und Warmwasser nutzbar macht – was nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch für Gastronomen interessant sein kann.

Fritz Engelhardt, Vorsitzender des DEHOGA Baden-Württemberg, betonte in seinem Grußwort die wichtige Rolle der Fachgruppen innerhalb des Verbandes. „Die Spezialisierung ermöglicht uns, komplexe Themen mit der nötigen Genauigkeit aufzubereiten“, so Engelhardt. „Das ist unverzichtbar, wenn wir im Rahmen unserer Lobbyarbeit Fachpolitikern und Experten auf Augenhöhe begegnen wollen.“

Petra Thollembeck, stv. Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Baden-Württemberg, die durch die Veranstaltung führte, informierte auch über aktuelle Rechtsthemen, unter anderem die Veröffentlichung von Lebensmittelkontrollergebnissen („Internetpranger“). Lesen Sie dazu mehr (auf Seite 9) und in der nächsten Ausgabe des DEHOGA Magazins.

Rund 100 Teilnehmer hörten interessante Fachvorträge zu aktuellen Branchenthemen und nutzten die Gelegenheit zum Austausch mit Kollegen. Nach der Tagung gab es Hofführungen über das Haupt- und Landgestüt Marbach und einen Empfang in der historischen Geschirrkammer mit Gestütsleiterin Dr. Astrid von Velsen-Zerweck und Ernst Hoffrichter, Referatsleiter Organisation und Tourismus. ◀



Eine Fotostrecke und die Präsentationen von der Fachtagung finden Sie unter www.dehogabw.de/fggastro