

# Bier in der Gastronomie: Umsätze steigern und Schankverluste minimieren

Gezapfte Getränke, vorne an das beliebte Fassbier, verkaufen sich in der Gastronomie das gesamte Jahr über. Gastgeber haben hohe Gewinne zu verzeichnen, doch bei der Inventur zeigt sich oftmals: Schankverluste schmälern maßgeblich den Erfolg. Wer die Kontrolle über den Ausschank behält und auf moderne Schanktechnik setzt, kann dauerhaft viel Geld sparen.

Von **Ronja Plantenga** // 6. März 2019



© PhotSeth Weisfeld | Unsplash

Schankverlust lässt sich in der Gastronomie niemals ganz vermeiden. Doch das kostspielige Übel lässt sich auf ein Minimum begrenzen und kontrollieren. Denn nichts ist lästiger, als fragwürdige Zahlen bei der Inventur und unerklärlicher Umsatzschwund. Zudem gerät bei einer Prüfung auch die Schankanlage in das Visier des Finanzamtes und der Schankverlust wird bei der Steuer relevant.

Daher sollten Gastgeber zunächst die Höhe und die Gründe für den Schankverlust klären. Ist hier Transparenz geschaffen, kann angemessen umgerüstet und es können kalkulationssichere Maßnahmen getroffen werden. Moderne Lösungsansätze, wie computergesteuerte Schankanlagen für Bier und Co., vernetzte Geräte und digital aufbereitete Prozesse, sorgen dafür, dass die Umsatzpotenziale des Klassikers Bier voll ausgeschöpft werden können.

## Wo entstehen Schankverluste im Betrieb?

Differenzen zwischen den Ausschankzahlen und den tatsächlichen Einnahmen können auf unterschiedliche Weise entstehen. Alle möglichen Gründe sollten geprüft werden. Denn auch wenn das eine übergeschäumte Bier am Tag zunächst nicht nennenswert erscheint, so summieren sich die Verluste doch erheblich. Selbst wenige Euro Verlust in der Woche reißen zum Jahresabschluss ein großes Loch in die Abrechnung. Folgende Gründe kommen für Verluste bei der Schankanlage in Frage und sollten überprüft werden:

- Überschank durch Überschreiten des vorgegebenen Füllstrichs am Glas
- Starke Schaumbildung und häufiges Nachzapfen
- Buchungsfehler durch das Servicepersonal im Kassensystem
- Bruch durch umgeschüttete Gläser sowie Flaschen
- Wegschütten von abgestandenem Bier in den Leitungen
- Reinigung der Zapfanlage und der Leitungen
- Diebstahl durch das Personal und die Ausgabe von Freigetränken an die Mitarbeiter

## Wie lassen sich Schankverluste berechnen?

Schankverluste werden in der Regel bei der monatlichen Inventur im Betrieb aufgedeckt. Um den Verbrauch der abgegebenen Liter Bier zu berechnen, gilt die Formel: Anfangsbestand des Produkts + die Zugänge des Produkts im betreffenden Monat – der Endbestand. Stimmen die verbuchten Daten aus dem Kassensystem nicht mit dem Inventurergebnis überein, so ergibt die Differenz beider Zahlen den Schankverlust.

*Tipp:* Die Zahlen sollten offen im Betrieb bei den Mitarbeitern kommuniziert werden. Denn die Aufmerksamkeit kann sich nur von der Betriebsführung auf das Personal übertragen. Wissen die Servicekräfte, die die Zapfsäule bedienen, dass die Zahlen genauer kontrolliert werden, so werden sie auch sauberer zapfen.

# Was ist bei einer Betriebsprüfung zu beachten?

Die Dokumentationspflicht in der Gastronomie und Hotellerie ist ein großes und sensibles Thema, welchem entsprechende Aufmerksamkeit gebührt. Unangekündigte Kassennachschauen sind längst im gastronomischen Alltag angekommen. Auf der sicheren Seite sind Gastgeber dann, wenn alle Einkäufe inklusive der Kosten, Produktausgaben inklusive der Preise, sowie Brüche mit genauer Maßangabe sauber dokumentiert sind und transparent abgerufen werden können. Das gilt auch für die Schankanlage und die ausgegebenen Getränke. Um bei einer Kontrolle durch das Finanzamt nicht in Erklärungsnot zu geraten, empfiehlt sich eine konsequente und lückenlose Aufzeichnung aller Vorgänge.

Akzeptable Schankverluste liegen für das Finanzamt im Geltungsbereich zwischen 3 und 5 Prozent. Eine ordnungsgemäße Dokumentation kann nur hilfreich sein, um sich im Falle höherer Verluste erklären zu können.

## Maßnahmen und Vorteile digitaler Schanksysteme

Kennen Gastronomen die Schwachstellen im eigenen Betrieb, so kann damit begonnen werden, passende Lösungen für einen minimierten Schankverlust zu finden. Um den Umgang mit dem Ausschank von Bier und Co. zu optimieren, sollten die folgenden Aspekte umgesetzt werden:

- Bruch geschieht oftmals durch die Nachlässigkeit im laufenden Betrieb. Werden die Mitarbeiter jedoch gebrieft und auf die nötige Genauigkeit beim Zapfen sowie bei der Dokumentation und der Eingabe im Kassensystem hingewiesen, lassen sich Verluste durch Bruch schnell minimieren.
- Die Schankanlage sollte in einem guten Zustand sein. Gastronomen sollten auf dichte Leitungen achten und moderne Technik einsetzen, die sich passgenau einstellen lässt.
- Eine saubere Anbindung an die Kasse (<https://gastgewerbe-magazin.de/hoga-hub/digitalisierung/kassensysteme>) ist die Grundvoraussetzung für eine nachvollziehbare Schankkontrolle. Es empfehlen sich vernetzte Geräte, die über eine Schnittstelle zum digitalen Kassensystem verfügen. So findet die Schankkontrolle nicht erst bei der nächsten Inventur statt, sondern wird mit jeder Buchung im Kassensystem vollzogen.
- Um den Ausschank punktgenau kontrollieren zu können, ohne die vielleicht veraltete, bestehende Schankanlage austauschen zu müssen, empfiehlt sich die Einbindung computergesteuerter Technik, die die Schankanlage mit dem Kassensystem verbindet. Dazu bietet sich zum Beispiel das System Viso One der 42 GmbH (<https://www.42-gmbh.de/>) an. Der Rechner inklusive Software lässt sich unter der Theke installieren. Die Viso One

verwaltet im Verbund mit dem Kassensystem für jeden Servicemitarbeiter die im Kassensystem bonierten Ausschankmengen. Wird mehr als die bonierte Menge gezapft, wird dieser Überschank extra gezählt und ausgewiesen. Am Tagesende werden die Über- und Unterschankmengen pro Servicekraft dargestellt oder gleich automatisch ins Kassensystem übermittelt.

## **Das ist rechtlich zu beachten: Steuern auch bei Schankverlusten**

Gastronomen, die mit ihren Schankverlusten fahrlässig umgehen und die Zahlen weder genau kennen, noch minimieren, verlieren gleich doppelt. Denn das Finanzamt kann auch den Schwund mit Steuern belegen. So werden Steuern für Umsätze berechnet und fällig, die gar nicht gemacht wurden. Oftmals lässt sich die Toleranzgrenze zwischen 3 und 5 Prozent nicht einhalten und es folgt die Nachversteuerung.

## **Vorsicht vor Schankbetrug**

Ob absichtlich oder der Unaufmerksamkeit geschuldet, die Verfälschung von Mengenangaben kann ernsthafte Konsequenzen für den Betrieb bedeuten und im Prüffall vom Finanzamt geahndet werden. Schankbetrug ist keine Maßnahme, um die Verluste einzugrenzen: Zum Zweck des Verbraucherschutzes ist es unzulässig, den angegebenen Füllstrich zu unterschreiten oder beispielsweise bei Mischgetränken das Glas mit einem erhöhten Anteil an Eiswürfeln aufzufüllen.

 (<https://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fgastgewerbe-magazin.de%2Fbier-in-der-gastronomie-umsaetze-steigern-und-schankverluste-minimieren-7699&t=Bier+in+der+Gastronomie%3A+Ums%C3%A4>  
 (<https://twitter.com/home?status=Bier+in+der+Gastronomie%3A+Ums%C3%A4magazin.de%2Fbier-in-der-gastronomie-umsaetze-steigern-und-schankverluste-minimieren-7699>).   
(<https://www.xing.com/spi/shares/new?>