

IN EINEM ZEITUNGSARTIKEL STAND:

**COMPUTER-KALKULATION  
MIT SOFTWARE WIRTE „RETTEN“.**

Gastro-Betriebe scheitern zumeist nicht an schlechtem Essen oder Service, sondern vielmehr im kaufmännischen Bereich.

Unsere Erfahrung hat gezeigt, dass sehr viele Softwarehersteller ein Warenwirtschaftsprogramm anbieten. Zu berücksichtigen beim Kauf eines Programmes ist: Einrichtungsarbeiten in der jeweiligen Software und Einschulung. Von den Kosten noch keine Rede! Software muss in der Folge gewartet werden (Betreuungsvertrag, Abhängigkeit von Programmierung etc.). Es stellt sich die Frage, welche Person bzw. Mitarbeiter ist für dieses Rechnungswesen zuständig?

Natürlich hat der Betriebsinhaber dafür zu sorgen, dass ein Rechnungswesen und ein internes Kontrollsystem geführt werden soll, sogar muss, welches den Anforderungen des Unternehmens entsprechen. Unumgänglich und unverzichtbar ist ein Soll-Ist-Vergleich laut Kalkulation und Buchhaltung.

**Licon Outsourcing-Angebot**

Internes Rechnungswesen siehe <http://www.licon.at/download.php?id=93>

Die Getränke muss man über ein Konditionsblatt mengenmäßig und die Küchenwaren betragsmäßig in Lebensmittelgruppen erfassen (Belegmanagement), damit man eine Artikel-Kalkulation und einen Soll-Ist-Vergleich erstellen kann. Bei einem Soll-Ist-Vergleich lt. Kalkulation und einem Soll-Ist-Vergleich lt. Buchhaltung ergeben sich oft große Überraschungen bzw. Differenzen! Diese Daten sind bei einer Finanzprüfung von großer Bedeutung!