

A photograph of a man with a beard and short brown hair, smiling warmly. He is wearing a light blue button-down shirt and a white apron. His arms are crossed, and he is standing in what appears to be a kitchen or a food service area, with shelves and various items visible in the background. The lighting is bright and natural, creating a warm atmosphere.

wir  
schaffen  
mehrwert



# Haben Sie schon das richtige Rezept für Ihre Buchhaltung\* gefunden?

Kulinarische Genüsse, ein Ambiente zum Wohlfühlen und zufriedene Gäste stehen bei Ihnen an erster Stelle. Um den Rest kümmern wir uns.

Ob es um die Eröffnung eines Hotels, Cafés oder Restaurants geht oder um Betriebsprüfungen, Kassenbuchführung und Fördermittelberatung: wir kennen die Anforderungen von Hoteliers und Gastronomen.

Wir entlasten Sie effektiv in Ihrem laufenden Tagesgeschäft und unterstützen Sie mit individuellen Beratungsangeboten rund um die Hotellerie & Gastronomie.

*\* Im Rahmen der Finanzbuchhaltung arbeiten wir ausschließlich unter Einhaltung der Beschränkung des § 6 Nr. 3 und 4 des StBerG.*

# Wir sind Ihr Dienstleister, der das Handwerk Ihrer Branche versteht

Wir, das Team business.service | martin, sind Dienstleister, spezialisiert auf die Hotellerie & Gastronomie und ansässig in Alsfeld.

2008 gegründet, betreuen wir derzeit knapp 100 Mandanten aus den unterschiedlichsten Branchen und erstellen monatlich bis ca. 2.000 Lohnabrechnungen. Egal, ob Sie einen Kleinstbetrieb unterhalten oder ein wachsendes Unternehmen führen. Wir unterstützen Sie nicht nur mit der Verbuchung Ihrer täglichen Geschäftsvorfälle, nein, wir haben es uns zur Aufgabe gemacht mit Ihnen Ihr Business zu leben.

Wir sind keine alten Hasen, sondern junge Profis, die stetig auf Expansionskurs sind. Wir denken nicht an Morgen, sondern an Übermorgen.

## **Überzeugen Sie sich selbst!**

*Sebastian Martin, Geschäftsführer von business service | martin ist selbst in der Groß-Gastronomie groß geworden kennt alle Facetten dieser Branche.*

*Auch zahlreiche Betriebsprüfungen wurden durch ihn direkt begleitet und erfolgreich abgeschlossen. Mittlerweile hat es sich Herr Martin zur Aufgabe gemacht sich auf diese Branche zu spezialisieren und stellt sein ganzes Knowhow zahlreicher HoGa Mandanten aus ganz Deutschland zur Verfügung.*





branchenspezialisiert  
langjährige erfahrung  
persönlich vor ort

---



existenz  
gründung  
gründlich

# Aller Anfang muss nicht schwer sein

Viele Existenzgründer und Betriebsnachfolger scheitern bevor sie überhaupt richtig begonnen haben. Der Grund dafür ist meistens eine falsche Einschätzung des Marktes und eine unzureichende Vorbereitung.

Wir wissen, worauf es bei einer Firmengründung oder Betriebsübernahme ankommt und was man für einen erfolgreichen Start alles beachten sollte

**Kurzum: Wir helfen Ihnen, Erfolg zu haben.**

## **Beratung & Coaching:**

- ✓ Begleitung von der Gründungsidee bis zum finalen Schritt in die Selbstständigkeit und auch danach
- ✓ Persönliches Coaching während der Gründung sowie im Aufbau Ihres Unternehmens
- ✓ Fertigung von Planrechnungen unter Berücksichtigung Ihres finanziellen und persönlichen Hintergrundes
- ✓ Beratung und Unterstützung bei der Beantragung von Fördermitteln von Banken, der Agentur für Arbeit und dem Bund/Land; Begleitung bei Verhandlungen mit Kreditinstituten
- ✓ Fachliche Beratung bei der Wahl der Rechtsform, Untersuchung des Marktes und des Wettbewerbs
- ✓ Übersichtliche Aufarbeitung aller Resultate in Form eines Businessplans im individuellen Format, je nach Zweck (Bankgespräch, interne Arbeitsunterlagen)

Wir sind eingetragenes Mitglied

**KFW**



UNTERNEHMENSWELT

**förderland**

# Buchhaltung\* in der Gastronomie

Buchhaltung wird in der Gastronomie oft stark vernachlässigt. Controlling ist erst gar nicht vorhanden. Verständlich, sie arbeiten sieben Tage und bis zu 80 Stunden die Woche! Das Resultat: Immer mehr Gastronomen haben Schwierigkeiten alle Bestimmungen der Hotellerie & Gastronomie einzuhalten. Sei es die Führung der ordnungsmäßigen Kasse oder die Dokumentation von Preisänderungen oder das Führen eines Buches über Verlusts / Brüche. Die Buchhaltung in der Gastronomie sollte von Anfang an auf festen Säulen stehen.

Ihre Bank fordert Nachweise oder wirtschaftliche Auskünfte über Ihre Kreditwürdigkeit an. Sie brauchen diese Auswertungen und das am besten sofort. Mit uns können Sie sich ihre Auswertungen jederzeit und ortsunabhängig ansehen. Morgens in Berlin, mittags in Amsterdam und am nächsten Tag in New York. Ihre Auswertungen sind immer da wo sie sie brauchen!

business service | **martin** arbeitet interaktiv, sodass wir Sie Bundesweit betreuen können.

*\*Im Rahmen der Finanzbuchhaltung arbeiten wir ausschließlich unter Einhaltung der Beschränkung des § 6 Nr. 3 und 4 des StBerG.*



## Sicher und ideal vernetzt – Unsere Cloud-Anwendungen

### ✓ Auswertungen online

Sie können sich jederzeit ihre Auswertungen ansehen. Morgens in Berlin, mittags in Amsterdam und am nächsten Tag in New York. Ihre Auswertungen sind immer da wo sie sie brauchen!

### ✓ Kassenbuch online

Herkömmliche Kassenbücher sind oft unleserlich und die Übertragung einzelner Posten kostet viel Zeit. Kassenbuch online prüft automatisch die chronologischen Reihenfolge, führt eine Minus-Kontrolle durch und bietet Ihnen die Möglichkeit von wiederkehrenden Buchungen.

### ✓ Bank online

Komplette Auslagerung Ihres Zahlungsverkehrs an business service | martin

### ✓ Digitales Belegbuchen

Um Eingangsrechnungen zu buchen, brauchen Sie in Zukunft keine Aktenordner mehr. Denn mit dem Digitalen Belegbuchen erhalten Sie alle Belege in digitaler Form. Alle Unterlagen werden sicher im Rechenzentrum verwahrt, wo Sie jederzeit wieder darauf zugreifen können. Ihre Belege sind da wo Sie sie brauchen.





wer die mengenangaben  
einhält, erreicht ein  
schmackhaftes ergebnis



ordnung ist  
das halbe  
geschäftsleben



# Gastronomie Betriebsprüfung

## Haben Sie an alles Gedacht?

Die Betriebsprüfung und die Vorschriften der GDPdU / GoBD sind die Top-Themen in der Gastronomie. Kein Wunder: Die Prüfer können jederzeit vor der Tür der Gastronomen stehen und Einblick in die Betriebe und die Kassenbücher verlangen. Was eine Betriebsprüfung allerdings genau bedeutet, was zu beachten ist und wo sich Fehler vermeiden lassen, ist vielen Gastronomen unklar.

## Was wird geprüft?

- ✓ Kassen, z.B. Fehlbeträge und die Kassensturzfähigkeit
- ✓ Einlagen und Entnahmen, z.B. Darlehen, Schenkungen
- ✓ Roh- und Reingewinn, z.B. EDV-Analysen, Stornierungen, Bruch, Rabatte
- ✓ verdeckte Gewinnausschüttungen, z.B. Unterpreislieferungen
- ✓ punktuell: Bewirtschaftungsbelege, Verträge
- ✓ Gegenüberstellung eingekaufte Warenmengen versus verkaufte Mengen

## Warum sind Sie an der Reihe?

Meist handelt es sich um Zufallsprüfungen oder Querprüfungen. Wahrscheinlicher wird die Steuerprüfung durch das Finanzamt bei diesen betrieblichen Faktoren:

- ✓ hohe Entnahmen
- ✓ Gewinnschwankungen
- ✓ jahrelange Verluste
- ✓ andere Auffälligkeiten, z.B. anonyme Anzeigen

Der Grund für Betriebsprüfungen ist generell eine fehlerhafte oder fehlende Dokumentation! Außerdem steht die Gastronomie als bargeldintensive Branche generell unter Generalverdacht von Schwarzgeld.

Wir helfen Ihnen dabei ruhig zu schlafen und sich weiterhin um ihr Kerngeschäft zu kümmern!

# Der Lohn in der Gastronomie

In der Gastronomie ist die Abrechnung von Mitarbeitern mit Festlöhnen gewiss der einfachste Weg, es ist aber auch der teuerste. Personalkosten stellen neben dem Warenverbrauch den größten Kostenblock in der Gastronomie dar. Daher ist es besonders wichtig, diesen Bereich ständig zu kontrollieren und zu optimieren. Zugleich hat gutes Personal aber auch seinen Preis: Zur Motivation der Beschäftigten muss auch ein ordentliches Gehalt gezahlt werden.

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, einem Mitarbeiter mehr Nettolohn zu zahlen, dabei aber dennoch nicht den eigentlichen Bruttolohn zu erhöhen. Das hat natürlich insbesondere Einfluss auf die Sozialversicherungsabgaben für beide Parteien und die Lohnsteuer für den Arbeitnehmer. In der Gastronomie werden diese Möglichkeiten bisher noch viel zu selten ausgeschöpft.

## Folgend sehen Sie einen Auszug aus den bestehenden Möglichkeiten zur Netto-Lohn-Optimierung.

- ✓ Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge
- ✓ Pauschale für Sachbezüge
- ✓ Variable Vergütung durch Zielvereinbarungen
- ✓ Urlaubsbeihilfe
- ✓ Fahrtkostenzuschüsse

## Wir erledigen für Sie:

- ✓ Lohn- und Gehaltsabrechnungen
- ✓ Übermittlung der Meldungen und Beitragsnachweise an die Krankenkassen
- ✓ Meldung der Lohnsteuer
- ✓ Alle relevanten Bescheinigungen für Ihre Arbeitnehmer

## Und darüber hinaus:

Versand der Abrechnungen direkt an Ihre Mitarbeiter, gerne in klassischer Form auf dem Postweg oder aber wir stellen Ihren Mitarbeitern die Abrechnungen online bereit. Ihre Mitarbeiter loggen sich einfach ein und können vom jeden internetfähigen Gerät (PC, Laptop, Smartphone oder Tablet) zugreifen. Sämtliche Abrechnungen stehen dem Arbeitnehmer drei Jahre lang zur Verfügung und können bei Bedarf ausgedruckt oder lokal abgespeichert werden.



# Wir schaffen Mehrwert

## Haben Sie immer den richtigen Partner an Ihrer Seite?

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht sie nicht nur zu beraten sondern gemeinsam mit Ihnen den Weg als Gastronom zu bestreiten. Mit uns haben Sie einen Berater an der Seite der Ihr Handwerk bestens versteht und weitreichend vernetzt ist. Wir möchten Sie bei allen aufkommenden Fragen unterstützen. Von der Internetpräsenz über den Einkauf von Non-Food Produkten (Verpackungen, Servietten, etc.) bis hin zum Rechtsstreit mit Arbeitnehmern oder dem Finanzamt. Wir haben immer den richtigen Kontakt für Sie und begleiten Sie dabei.

Es ist nicht immer leicht die Spreu vom Weizen zu trennen!

## Ein Auszug unserer Partner



Lebensmittel Großhandel

Super8Pack  
GmbH

Gaststättenbedarf



Führendes iPad-Kassensystem

### Ausgewählte

- ✓ Fachanwälte
- ✓ Wirtschaftsprüfer & Mediatoren
- ✓ Versicherungsgesellschaften
- ✓ Finanzberatern
- ✓ Werbeagenturen

## Service wird bei uns groß geschrieben

Unsere Internetpräsenz soll Ihnen nicht nur eine Information über uns geben. Wir stellen Ihnen zahlreiche Tools und Formulare zur Verfügung. Vom Personalfragebogen bis hin zur Inventurliste, überzeugen Sie sich selbst.

## Regelmäßig informiert

Mit uns haben Sie die Möglichkeit sich regelmäßig über alle relevanten Neuigkeiten aus dem Steuer-, Wirtschafts-, Arbeits- und Sozialrecht zu informieren.

Unsere Branchennews zur Hotellerie & Gastronomie können Sie ebenfalls gerne und jederzeit ansehen. Eine Printausgabe unserer Frühjahrs- und Herbstausgabe geben wir Ihnen gerne mit an die Hand.

business service | martin

**Anschrift**

Ludwigsplatz 1  
36304 Alsfeld

**Telefon**

Tel.: 06631-7935473  
Fax: 06631-7935474

**Web**

[www.bs-martin.de](http://www.bs-martin.de)  
[info@bs-martin.de](mailto:info@bs-martin.de)

erfolgreich  
zusammen  
wirken

---

business  
service | martin