

FOOD & BEVERAGE

Was spricht für Convenience-Food?

FRAGE *In meinem Geschäftsumfeld kenne ich viele Gastronomen, die nicht mehr nur auf herkömmliche Produkte zurückgreifen, sondern vermehrt auch Convenience-Produkte verwenden. Der Umstieg auf solche Produkte erleichtert ihnen den Geschäftsalltag, sagen sie. Die meisten der erwähnten Gastronomen sind begeistert, wenn es ums Thema Convenience geht. Ich bin da etwas unsicher und mag halt vor allem frische, lokale Produkte von Produzenten aus der Region. Was spricht denn eigentlich für Convenience-Food?*

T. K., Küchenchef, Winterthur

ANTWORT Convenience-Food bedeutet übersetzt so viel wie «bequemes Essen». So werden Lebensmittel bezeichnet, die durch den Nahrungsmittelhersteller vorgefertigt wurden. Dabei wurden bestimmte Be- und Verarbeitungsstufen bereits erledigt, um die weitere Zubereitung zu erleichtern.

Dabei können die Produkte in zwei Kategorien eingeordnet werden: Teilfertige sowie verzehrfertige Lebensmittel. Die teilfertigen Lebensmittel werden zudem unterteilt in küchenfertige Lebensmittel, die vor dem Garen noch vorbereitet werden müssen, garfertige Lebensmittel, die nur noch gegart werden müssen, und zubereitungsfertige Lebensmittel, die nur noch erwärmt und individuell zusammengestellt werden müssen. Bei den verzehrfertigen Lebensmitteln han-

delt es sich um sogenannte Fertiggerichte.

In der Gastronomie wird heutzutage vermehrt auf vorgefertigte Waren zurückgegriffen, da diese schnell verarbeitet werden können, damit man auch unter Zeitdruck viele Gäste bedienen kann. Dabei werden am meisten die küchenfertigen Lebensmittel eingesetzt. Also Produkte, bei denen das Schneiden, Waschen und Rüsten bereits erledigt wurde. Somit spart man sich einen Arbeitsschritt.

Aktuell gibt es zwei Trends: Einerseits den Fokus auf ganz frische Produkte, hohe Qualität und Individualität – und andererseits die Konzentration auf tiefe Kosten, kurze Zubereitungszeit und eine grosse Menüauswahl. Dies sind auch die Hauptvorteile bei Convenience-Produkten: Zeitersparnis und eine grössere Auswahl an



DER AUTOR Gabriel Zimmermann ist Mandatsleiter bei der Ruepp & Partner Dietikon AG und befindet sich in Weiterbildung zum Betriebsökonom FH. Die Ruepp & Partner Dietikon AG ist spezialisiert auf Kundenmandate im Bereich Gastronomie und Hotellerie.

KONTAKT www.ruepp.ch

möglichen Speisen, eben aufgrund der kürzeren Zubereitungszeit. Grundsätzlich sollte jeder Gastronom für sich selber entscheiden, in welchem Mass er Convenience-Produkte einsetzt. Sie erleichtern sicherlich die tägliche Arbeit, jedoch ist dann nicht mehr alles original, regional und selbst gemacht. **H**

FINANZEN

Stimmt mein Lohnaufwand in der Finanzbuchhaltung?

FRAGE *Nach Verbuchung der Löhne in die Mirus-Finanzbuchhaltung stelle ich immer wieder fest, dass mein Saldo auf dem Lohndurchlaufkonto in der Bilanz nicht null ergibt. Beim Erstellen des Jahresabschlusses per 30. April 2012 hatten wir eine Differenz von rund CHF 100 000.– in der Finanzbuchhaltung (Aufwandskonto) ausgebucht, was mich doch sehr verunsicherte. Weshalb entstehen solche Differenzen? Was können Sie mir empfehlen?*

K. W., Hotelier aus Zürich



DIE AUTORIN Tanja Eltschinger leitet die Sparte Treuhand der EAC Eltschinger Audit & Consulting AG. Sie absolvierte den eidg. Fachausweis für Treuhänder.

KONTAKT
consulting@eac-eltschinger.ch
www.eac-eltschinger.ch

ANTWORT Es gibt verschiedene Möglichkeiten, dass der Saldo ihres Lohndurchlaufkontos nach Verbuchung der Löhne und der Zahlung null ergibt. Sie haben entweder nach Verbuchung der Löhne in die Finanzbuchhaltung noch nachträgliche Anpassungen im Lohnlauf vorgenommen und den Lohn nicht nochmals neu in die Finanzbuchhaltung eingelesen oder Sie haben den Buchungsbeleg nicht vollständig eingerichtet. Bei der zweiten Variante könnte es zum Beispiel sein, dass Sie im Mirus-Mitarbeitermanagement neue Kostenstellen hinzugefügt haben, jedoch im System – Stammdateien, Fibukonten – keine Buchungssätze für die neue Kostenstelle hinterlegt haben.

Im Mirus-Mitarbeitermanagement-Programm können Sie unter Auswertungen – Lohn technisch, Fibujournal – das Kontrolljournal abrufen. Auf diesem Kontrollblatt sind alle Lohnpositionen aufgeführt, die im Fibujournal (Buchungsbeleg) fehlen und somit nicht verbucht

werden. Grundsätzlich werden immer der AHV-Bruttolohn und alle nicht AHV-pflichtigen Zulagen verbucht. Das bedeutet, dass auf Ihrem Kontrolljournal nur Lohnpositionen ersichtlich sein dürfen, welche AHV-pflichtig sind und somit im Gesamtbetrag des AHV-Bruttolohnes verbucht werden (z. B. Festlöhne, Überstunden, Taggelder während der Aufschubzeit). Ferner müssen auch die Positionen Bruttolohn, Differenz Vormonat und Nettolohn auf dem Kontrolljournal dargestellt sein. Alle Abzüge wie Sozialversicherungsbeiträge, Verpflegungsabzüge oder Vorschüsse werden normal verbucht und werden auf dem Kontrolljournal nicht aufgeführt. Meine Erfahrungen in der Praxis haben gezeigt, dass teilweise der ALV-Zusatz-Beitrag nicht verbucht wird, da dieser nachträglich im Mirus erfasst worden ist. Es lohnt sich also, öfters ein Auge auf dieses Kontrolljournal zu werfen.

Ausserdem empfehle ich Ihnen, nach jeder Verbuchung des Lohnlaufes eine Abstimmung zwischen Finanz- und Lohnbuchhaltung vorzunehmen. Bei dieser Abstimmung ist mit einem Zeitaufwand von etwa 30 Minuten pro Monat zu rechnen, aber es lohnt sich auf alle Fälle. Durch diese regelmässige Abstimmung sparen Sie sich Zeit beim Eruiieren von Differenzen bei der Erstellung des Jahresabschlusses. Zudem können Sie frühzeitig reagieren und gewährleisten, dass Ihre Erfolgsrechnung den korrekten Personalaufwand ausweist. **H**