

Ausführlicher Check Report

Ampelfarbe: Grün

1. Gastronomiebetrieb: restaurant

Ein Restaurant muss bei seiner Steuertransparenz zahlreiche gesetzliche Vorgaben einhalten. Zunächst ist es wichtig, dass alle Einnahmen und Ausgaben in einem manipulationssicheren Kassensystem erfasst werden. Das schreibt die Kassensicherungsverordnung

(<https://www.gesetze-im-internet.de/kassensichv/BJNR351500017.html>) vor, die sicherstellen soll, dass keine Umsätze „vergessen“ werden können. Manipulationssichere Kassensysteme müssen zertifiziert sein und alle Buchungen digital speichern. Außerdem gibt es die Belegausgabepflicht, die verlangt, dass jedem Kunden ein Kassenbon ausgehändigt wird. Diese Pflicht gilt unabhängig davon, ob der Kunde den Bon möchte oder nicht (https://www.gesetze-im-internet.de/ao_1977/BJNR006130976.html). Restaurants müssen auch bei der Umsatzsteuer gut aufpassen. Für Speisen gilt meistens der ermäßigte Steuersatz von 7 %, aber für Getränke und andere Zusatzleistungen, wie Catering oder Lieferdienste, gilt der volle Satz von 19 % (<https://usth.bundesfinanzministerium.de/usth/2023/A-Umsatzsteuergesetz/inhalt.html>). Eine häufige Fehlerquelle ist die korrekte Trennung dieser Steuersätze, die sorgfältig dokumentiert werden muss. Zusätzlich müssen Trinkgelder korrekt behandelt werden. Sie sind steuerfrei, wenn sie freiwillig vom Kunden direkt an die Mitarbeiter gegeben werden. Werden Trinkgelder über das Kassensystem gesammelt oder an das Team verteilt, können andere Regelungen gelten (<https://www.vlh.de/arbeiten-pendeln/beruf/trinkgeld-ist-nicht-immer-steuerfrei.html>). Auch die Dokumentation des Wareneinsatzes ist wichtig, um sicherzustellen, dass die verbrauchten Lebensmittel zu den Einnahmen passen – das Finanzamt prüft solche Abweichungen.

2. standort_zahl: 1

Papier

3. mitarbeiter_zahl: 3

sie haben zwischen 1 und 5 mitarbeiter