

Startseite > Kassenführung im Blick der Finanzverwaltung

Kassenführung im Blick der Finanzverwaltung



Der technische Fortschritt ist auch in immer mehr Gaststätten und Hotels spürbar. So erleichtern elektronische Kassensysteme in vielen Bereichen das verantwortungsvolle Führen eines Unternehmens. Moderne Kassen erfassen nicht nur den Tagesumsatz, sie können auch mit geringem Aufwand Aussagen über die Struktur der erbrachten Leistungen erstellen. Von diesem technischen Fortschritt möchte auch die Finanzverwaltung profitieren. Bereits seit Jahren geht sie vermehrt zu einer digitalen Betriebsprüfung über und ermöglicht dem Prüfer so, in kürzerer Zeit umfassender und tiefgründiger zu prüfen.

Mit den seit dem 1. Januar 2015 geltenden neuen Grundsätzen zur ordnungsmäßigen Führung und Aufbewahrung von Büchern, Aufzeichnungen und Unterlagen in elektronischer Form sowie zum Datenzugriff (GoBD) hat die Finanzverwaltung festgelegt, worauf sie bei einer Betriebsprüfung zugreifen will und wie dies erfolgen soll.

Kassensysteme müssen angepasst werden

Dass das Thema Kassenführung des Prüfers Liebling ist, sollte jeden Unternehmer interessieren. In bilanzierungspflichtigen Unternehmen ist eine Kasse zu führen. Aber auch bargeldintensive Unternehmen, wie Unternehmen der Hotel- und Gaststättenbranche, nutzen elektronische Hilfsmittel in Form von Registrierkassen oder PC-Kassen, um ihre Aufzeichnungspflichten zu erfüllen. Die mit diesen Kassen erfassten Einzeldaten unterliegen der gesetzlichen Aufbewahrungspflicht von 10 Jahren. Doch was muss konkret aufbewahrt werden und mit welchen Kassen können die GoBD eingehalten werden? Gerade die Datenerfassung auf mitgeführten Papierrollen erfüllt in Zukunft nicht mehr die Voraussetzungen einer ordnungsgemäßen Buchhaltung. Aus diesem Grund verlangte die Finanzverwaltung bereits im Jahr 2010 die Anpassung der verschiedenen Kassensysteme an die neuen Speichermöglichkeiten. Dabei gewährt sie eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2016. Bis dahin müssen die erforderlichen Maßnahmen zur 10-jährigen Datenspeicherung realisiert werden, sei es durch Aufrüstung des bisherigen Kassensystems oder durch Erwerb einer neuen Kasse. Diese Frist darf nicht überschritten werden.

Dokumentationspflichten erhöhen Verwaltungsaufwand

Zu einer ordnungsgemäßen Kassenführung gehört aber vor allem auch die taggenaue und vollständige Erfassung aller Einnahmen und Ausgaben. So muss jeder Einzelumsatz, getrennt nach Steuersätzen mit 7 % und 19 %, aufgeführt werden. Differenzen zwischen dem rechnerischen Sollbestand einer Kasse und dem tatsächlichen Istbestand sind aufzuklären und zu dokumentieren. Soweit Gästedaten bekannt sind und erfasst werden, sind diese auch aufzubewahren. Einzeldaten dürfen nicht verdichtet oder gelöscht werden. Sie müssen vor Veränderungen und Verlust geschützt sein. Nicht nur die Kassendaten, sondern auch die Bedienungsanleitungen sind für jede Kasse aufzubewahren, da diese über die technischen Voraussetzungen für die Erfassung von Daten und Änderungsmöglichkeiten Aufschluss geben. Aber auch die Änderungen bei den Artikelpreisen sind in ihrem zeitlichen und sachlichen Ablauf aufzuzeichnen. Das Änderungsprotokoll der Kasse ist zwingend abzuheften. Es ist auch empfehlenswert alle Speisen- und Getränkekarten mit einem Vermerk ihres Gültigkeitszeitraums aufzubewahren. Das gleiche gilt bei der Änderung von Zimmerpreisen.

Eines wird klar: Die neuen GoBD verlangen eine umfangreiche Verfahrensdokumentation, die den jederzeitigen Datenzugriff auf die elektronisch erfassten Daten durch die Finanzverwaltung gewährleistet. Sich dem zu entziehen, ist nicht möglich, werden doch in allen Unternehmen mehr oder weniger Daten in elektronischer Form erfasst.

Autor:

Norman Grünert, ETL ADHOGA-Verbund aus Hagenow, spezialisiert auf die Beratung von Hotels und Gaststätten

Kontakt:

ETL ADHOGA Hagenow
adhoga-hagenow@etl.de
www.etl-adhoga.de
Tel: 03883/721033

Kategorie:

HoReCa

Tags: ETL Steuertipps Steuerberatung Gastronomie Hotellerie

Besuchen Sie uns auf:

XING

YouTube

HYGIENEPLUS⁺
Onlineshop für Hygiene



HYGIENE
●●●AMPEL



HYGIENEPLUS⁺



PFALZ TECHNIK
Desinfektion in Perfektion



Rieber

In Zusammenarbeit mit

HACCP
Infektionsschutz

Impressum
Kooperationspartner