

INHALTSVERZEICHNIS

ÖGSW Pörtschacher Steuerberater:innentagung

GASTRONOMIE

STEUERN, FÖRDERUNGEN UND BETRIEBSWIRTSCHAFT

1. BRANCHENKENNZAHLEN UND BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE SPEZIALAUSWERTUNGEN FÜR DIE BERATUNGSPRAXIS von Irina Lindermüller

- Betriebswirtschaftliche Auswertungen für die Gastronomie
- Wesentliche Kennzahlen für Gastronomie & Hotellerie
- Sinnvolle Kalkulationen im Gastgewerbe, wie Rohaufschlagskalkulationen

2. FÖRDERUNGEN IN DER GASTRONOMIE von Carina Paulitsch und Florian Zellmann

- Übersicht und Wissenswertes zur gewerblichen Tourismusförderung von OeHT & BMAW
- Welche Richtlinien sind bei Förderungen zu beachten
- Tourismusförderung, Förderung KWF
- Wie läuft das optimale Zusammenspiel zwischen Förderstelle – Steuerberater:in -Unternehmer:in
- Beispiele aus der Förderpraxis

3. BETRIEBSPRÜFUNG IN DER GASTRONOMIE von Herbert Houf

- Betrugsbekämpfungsgesetz und Barbewegungsverordnung – Auswirkungen auf die Aufzeichnungsverpflichtungen im Gastgewerbe – Losungsermittlungsmöglichkeiten (inkl. Vereinfachte)
- Finanzpolizei – Vorbereitung und Umgang
- Auf was stürzt sich ein/e Betriebsprüfer:in?
- Verhaltenstipps im Umgang mit dem/der Betriebsprüfer:in

4. WIE WIRD DER ELEKTRONISCHE IMPORT VON DATEN ZUR ERFOLGSGESCHICHTE FÜR DIE KANZLEI? von Peter Brunmayr

- Wie und wo kann ich mich bzgl. Schnittstellen informieren?
- Wie begleite ich meine/n Kund:innen bei der optimalen Einrichtung des Systems damit die BH dann problemlos und mit wenig Zeitaufwand übernommen werden kann?
- Wie verrechne ich das Honorar für die zusätzliche Leistung der Einrichtung?

5. STEUERN IN DER GASTRONOMIE **von Tanja Trummer**

- Tägliche Grundaufzeichnungen/ Registrierkasse
- Wann liegt ein Betrieb-, Gaststättengewerbe vor? Abgrenzung AirBnB etc.
- Gewinnermittlung – EA- Bilanz - Pauschalierung
- Repräsentationen
- Aufzeichnungspflichten
- Begünstigte Betriebsaufgabe und Wohnsitzbefreiung (§ 24 Abs 6 EStG)
- Branchenkennzahlen/Betriebsprüfung/Finanzstrafrecht

6. STEUERN IN DER GASTRONOMIE **von Veronika Seitweger**

- Aufteilung Umsätze
- Eigenverbrauch
- Freie Station von Dienstnehmer:innen, Verpflegung vom/von Unternehmer:in
- Land- und forstwirtschaftliche Nebenprodukte in der Gastronomie (z.B. Mostbuschenschank)
- Hotelwagen
- All-Inclusive und Pauschalangebote

7. LOHNVERRECHNUNG UND ARBEITSRECHT IN DER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE **von Tanja Trummer**

- All-in bzw. Nettolohnvereinbarungen und Arbeitszeitmodelle in der Gastronomie
- Dienstverhältnisse von Familienmitgliedern
- Saisonarbeit – Befristung oder/und Kündigung
- Dienstnehmer:innenhaftung: z.B. Getränkestandabrechnung bei Bars
- All-inclusive-Vereinbarungen
- Minusstunden bei Nachhauseschicken durch den/die Dienstgeber:in
- Austritt / Entlassung und Krankenstand
- Fallstricke GPLB in der Praxis von Gastronomiebetrieben

8. DIE EMITTENTENAUSWAHL BEI IMMOBILIENPROJEKTEN **– IHR ERFOLGSFAKTOR IN KRISENZEITEN!** **von Michael Feichtinger, Premium Partner der IFA AG**