

10 TIPPS

Thema: Anschaffung Gastronomiebedarf

1. Überlege was benötigt wird!

Mitarbeiter schreien oft: „wir brauchen das unbedingt“. Später liegen die Sachen dann unbenutzt herum. Überlege bei jeder Kleinigkeit

2. Welchen Vorteil bringt die Anschaffung?

Eine Investition sollte immer die Qualität verbessern, eine Arbeitserleichterung sein oder die Sicherheit erhöhen

3. Preise vergleichen!

Konzentriere dich auf Anschaffungen ab 100,00€ und vergleiche dann akribisch die Preise. Achte dabei auf versteckte Nebenkosten (z.B. Lieferung)

4. Beachte die Folgekosten!

Das oft genannte aber beste Beispiel ist der Drucker. Günstige Anschaffung, hohe Druckkosten. Bei Küchengeräten sind Stromkosten zu beachten

5. Qualitätsanspruch überdenken!

Manche Dinge sollen lange halten, manche Dinge werden nur einmal benötigt. Qualität kostet. Wenn Du diese brauchst spare bis Du sie Dir leisten kannst

6. Kaufen oder leasen?

Frag im Zweifel Deinen Steuerberater. Höhere Investitionen wirken sich auf Liquidität und Steuern aus

7. Hygiene!

Gerade in Küchen bedeutet jede Anschaffung auch neuern Putzaufwand. Manche Küchengeräte bedeuten einen kritischen Kontrollpunkt

8. Arbeitssicherheit!

Mehr Geräte, mehr Gefahren. Mehr Gefahren, mehr Verletzte. Ist die neue Aufschnittmaschine wirklich nötig?

9. Denk an Deine Umwelt!

Jede Anschaffung bedeutet Verpackung und gleichzeitig den Verbrauch von Ressourcen. Einfach mal drüber nachdenken

10. Platz!

Gehe einfach mal in Deinen Keller und überprüfe wie viele Anschaffungen Du in der Vergangenheit bereust. Na mal wieder Zeit auszumisten?