

VIDEN OM

# Restaurant



Har du en restaurant, eller går du med overvejelser om at købe eller etablere en, så er der flere ting, du skal overveje og være opmærksom på.

## Lokation og koncept

Hvad enten det er fastfood, buffet eller a la carte, starter de fleste en restaurant på baggrund af en drøm. Det er forståeligt, men det er langt fra i alle tilfælde, at det er det bedste udgangspunkt for at etablere en restaurant.

Hvis du skal etablere en restaurant, skal du finde en egnet lokation og samtidig sørge for at have et koncept i tankerne. Eksempelvis kan der være større chance for succes med en fastfood-restaurant på en industrihavn, end der vil være med en eksklusiv vin- og tapasbar.

Når du har en lokation i tankerne, skal du nøje overveje, om det påtænkte koncept passer til lokationen:

- Er byen egnet og klar til konceptet?
- Er lokationen egnet til konceptet?
- Er der nok plads?
- Er der siddepladser nok til, at et bord kan generere en minimumsomsætning?

Er stedet eksempelvis for småt, påvirker det både gæsternes oplevelse, men det bevirker også, at du kan ende med et setup, hvor der er for få pladser til at kunne generere en minimumsomsætning. Omvendt kan stedet også være for stort, hvilket kan påvirke gæsternes oplevelse af manglende ”hygge”, ligesom en tom/halvtom restaurant kan holde andre fra at besøge restauranten. Dertil kommer unødigt investering og unødigt forbrug af el og varme til en for stor lokation.

## Eje eller leje

Hvorvidt du bør eje eller leje lokalerne til restauranten, er ikke noget, som der kan svares entydigt på. Men ved opstart af en restaurant kan man oftest ikke løfte både finansieringen og kreditfaciliteterne til både opstart og en ejendom, og derfor ender de fleste med at leje. Det er en meget svær branche at løfte finansieringen i, og man skal som udgangspunkt enten komme med en del selv eller selv kunne stille meget sikkerhed.

Har du et stort ønske om at eje ejendommen, kan en løsning være at bede om en forkøbsret til ejendommen.

**BRANCHEGRUPPEN HANDEL,  
SERVICE OG DETAIL**  
Juli 2019

”

*Har du en restaurant, eller går du med overvejelser om at købe eller etablere én, så er der flere ting, du skal være opmærksom på.*

”

*Denne publikation er skrevet i generelle vendinger og skal alene betragtes som generel vejledning. Publikationen dækker ikke specifikke situationer, og du bør ikke handle - eller undlade at handle - uden at have fået professionel rådgivning. Kontakt venligst BDO for at drøfte de specifikke problemstillinger. BDO, vores partnere og medarbejdere påtager os ikke ansvar for tab foranlediget af en handling, der er taget - eller ikke er taget - på baggrund af oplysningerne i denne publikation.*

Når du skal forhandle lejekontrakten, er det i mange byer muligt at forhandle sig til en trappeleje. Dette er en leje, hvor du i det første år betaler en lavere leje mod så i løbet af 3-5 år at betale en højere (normal) leje. I mange byer er der tomme og dermed ledige lejemål, og udlejer indvilliger i trappeleje, hvor der ikke er så stor efterspørgsel efter lejemål.

### Dækningsbidrag

I en restaurant er dækningsbidraget lig med omsætningen fratrukket vareforbruget (råvarer, vask, duge m.m.). Dækningsbidraget afhænger af, om det er en buffetrestaurant eller en a la carte restaurant.

En a la carte restaurant skal som altovervejende udgangspunkt have et dækningsbidrag på 60 %, og hvis det er en mere eksklusiv a la carte restaurant, skal dækningsbidraget gerne være på 70 %. En buffetrestaurant ses ofte med et dækningsbidrag på ca. 50 %.

Når konceptet sammensættes, skal det nøje overvejes, hvordan priserne sammensættes. En tilgang kan være at tage lidt mindre for maden og lidt mere for drikkevarer, eller at restauranten skal tjene 150 kr. på hver flaske vin, uanset om det er en billig eller dyr vin. Sammensætningen afhænger meget af byen, konceptet, og hvad man som restauratør tror på, ligesom serveringen og servicen under besøget har betydning. Den rigtige løsning er den, hvor restauranten tjener mest - for det er i sidste ende dækningsbidraget og ikke dækningsgraden, du skal leve af.

### Varelager

Varelageret består dels af råvarer (fødevarer) og dels af drikkevarer. Vær påpasselig med råvarelageret, da du både kan risikere, at det går til og ender i tab, eller at der er så lidt, at gæsterne dagligt vil opleve, at retter på menukortet er "udsolgt".

Hvert år ifm. regnskabsafslutningen skal varelageret tælles op. Dette gælder uanset, om virksomheden er stor eller lille. Optællingen skal bestå i en opgørelse af varerne og antallet, ligesom kostpriserne for de enkelte varer skal opgøres.

### Gavekort

Det er normalt, at restauranter udsteder gavekort. I den forbindelse skal du være opmærksom på den regnskabsmæssige behandling og momsforholdene herved.

Indtil 1. juli 2019 vil der som udgangspunkt først skulle betales moms af gavekort, når de indløses. Hvis gavekort udstedt til og med 1. juli 2019 ikke indløses, sker der aldrig et salg, og der skal aldrig betales moms heraf. Fra 1. juli 2019 skal der som udgangspunkt betales moms, når gavekortet udstedes.

Regnskabsmæssigt er gavekort en passiv gældsforpligtelse i form af forudbetaling/periodisering. Gavekort skal således ikke indregnes i omsætningen som salg, når det udstedes, men først når det indløses eller er udløbet. Derfor kræver det et arkiv eller på anden måde et register, som håndterer, hvilke gavekort der er udstedt, hvornår de er udstedt, hvilke beløb de er på, samt hvilke gavekort, der er indløst, og hvornår de er indløst.

## Medarbejdere

Håndtering og styring af medarbejdere er blandt de vigtigste parametre for, hvorvidt en restaurant giver overskud. Det skyldes, at det er svært at forudsige, hvor mange gæster man får, og dermed hvor mange kokke og tjenere det er nødvendigt at have på arbejde. Både under- og overbemanding vil have negativ indvirkning på indtjeningen og dermed økonomien.

Det kræver indsigt og meget nøgtern styring - især i starten.

Det kan virke åbenlyst, men hos restauranter, hvor medarbejderne er meget servicemindede, oprigtige og indlevende, er der oftest både god mad, god stemning og en fornuftig økonomi. Derfor er teamet i restauranten også ekstremt vigtigt for den rette dynamik og det rette serviceniveau.

Lokaliteten kan få kunden til at føle sig godt tilpas, men medarbejderne er altafgørende - de skal altid betragte kunden som deres gæst.

## Fornyelse

Et menukort bør ikke være statisk. Kunderne forventer fornyelse, hvorfor det ikke må være samme menukort året rundt. Der kan fint være nogle signaturretter eller tavlemenuer, men ellers bør menukortet udskiftes flere gange i løbet af et år.

Indretningen bør også tænkes ind. Fornyelse heraf er altid med til at skabe nysgerrighed og dermed omsætning hos kunderne, og efter nogle år kan det være både tiltrængt og et "boost" til restauranten at forny indretningen.

## IT

Gør dig klart i hvilket omfang, du ønsker at benytte it-services i driften. Skal det være muligt at bestille bord, bestille mad ud af huset eller andre funktioner via internettet?

Hvis ja, så skal du have en hjemmeside, hvor du kan fortælle om din virksomhed og dine produkter samt en løsning, hvor kunderne kan afgive deres ordrer, sende mails og måske også modtage SMS'er retur, der bekræfter bestillingen.

Du skal dernæst beslutte, om du selv vil eje og drive dine it-løsninger (hjemmeside, mail, økonomisystem etc.), eller om du vil leje dig ind i et hostingfirmas cloudservices.

Uanset hvad du vælger, skal du være opmærksom på at opfylde kravene fra databeskyttelsesforordningen og sikre, at du har den fornødne sikkerhed til at beskytte dine data.

Lige så snart du har valgt at være til stede på nettet og tilbyde services ad den vej, kan du blive udsat for cyberangreb. Uanset hvilket formål og hvilken type angrebet har, vil du i sidste ende kunne tabe penge og ultimativt miste din forretning, hvis omfanget og konsekvenserne er alvorlige nok. Til at understrege dette oplyser World Economic Forum, at mere end halvdelen af virksomhedsledere i udlandet ser manglende cybersikkerhed som en "road block" for at gøre forretninger med danske virksomheder. Derfor bør du stille store krav til din cybersikkerhed for din webshop, der bør anses for at være lige så strategisk vigtigt for din virksomhed, som økonomien er.

## Drikkepenge

Alle drikkepenge er skattepligtige.

Man kan overordnet få drikkepenge på to måder:

- Direkte fra kunden
- Via arbejdsgiveren.

Hvis kunden giver drikkepenge direkte til eksempelvis tjeneren, så er det tjenerens pligt at indberette det som B-indkomst på selvangivelsen. Hvis personalet deler drikkepenge mellem sig, er det stadig B-indkomst for alle, som modtager drikkepenge, men det gælder kun for den andel af drikkepengene, som den enkelte får.

Hvis drikkepengene afleveres til arbejdsgiveren, og personalet får drikkepengene herfra, så er det arbejdsgiveren, som er forpligtet til at tilbageholde A-skat på samme måde som den almindelige løn.

Den eneste forskel er derfor, at de drikkepenge, personalet får direkte fra kunden, skal indberettes som B-indkomst på selvangivelsen af personalet selv, mens drikkepenge via arbejdsgiveren skal håndteres som alm. løn, hvor der betales både AM-bidrag og A-skat.

## Mad på arbejdspladsen

Restauranter er forskellige, om det er morgenmads-, frokost- eller aftenrestaurant.

Fælles for de fleste er, at de bespiser deres personale, hvilket som udgangspunkt er skattepligtigt. Pr. måltid skal personalet betale 20 kr. inkl. drikkevarer eller 15 kr. uden drikkevarer. Dette kan fint betales som træk i nettolønnen hver måned over lønsedlen.

Der er ikke momsfradrag for restauranten for omkostningerne til personalets mad.

## Bogføring

Når alt omkring bogføring, kasseapparat, betalingskort, mobilepay og onlinebestilling skal sættes op, bør det overvejes under ét setup. Det kan blive en besværlig og dyr løsning at vælge det forkerte økonomisystem, hvortil der eksempelvis ikke kan integreres kassesystem eller at vælge det forkerte kassesystem, hvor der ikke kan integreres med betalingskort, onlinebestilling og/eller gavekort.

Overvej derfor en løsning, hvor der er integration mellem alle systemer. Dette letter bogføringsarbejdet, arbejdet med håndtering af dankort, bordreservationer mv. Det kan ofte være en god løsning at betale bare 10 kr. mere for den rigtige løsning, da det både vil spare virksomheden for tid og omkostninger til bogføring.

## Alkoholbevilling

Det er næsten utænkeligt at drive en restaurant uden en alkoholbevilling. Derfor er det vigtigt at indtænke denne – især ved opstart af ny restaurant eller ved overtagelse af eksisterende restaurant. Det skyldes, at der, afhængig af kommune, kan være længere sagsbehandling herpå. Du skal derfor være opmærksom på at få lavet og søgt alkoholbevillingen som noget af det første.

I nogle kommuner er det muligt at få en midlertidig bevilling, men det er ikke alle kommuner, som giver dette.

## En uforpligtende kop kaffe

Er du i tvivl om skat, moms og it-sikkerhed, eller er du usikker på, hvordan du skal håndtere administration og bogføring, så skal du være velkommen til at tage kontakt til BDO. Vi har kompetencerne.



**Jeanette Staal**  
Senior Partner,  
statsautoriseret revisor  
Tlf. 89 30 78 28  
jes@bdo.dk



**Kristian Thostrup**  
Partner,  
Statsautoriseret revisor,  
Tlf. 96 20 76 60  
kbt@bdo.dk

*BDO Statsautoriseret revisionsaktieselskab, danskejet rådgivnings- og revisionsvirksomhed, er medlem af BDO International Limited - et UK-baseret selskab med begrænset hæftelse - og del af det internationale BDO netværk bestående af uafhængige medlemsfirmaer. BDO er varemærke for både BDO netværket og for alle BDO medlemsfirmaerne. BDO i Danmark beskæftiger mere end 1.200 medarbejdere, mens det verdensomspændende BDO netværk har ca. 80.000 medarbejdere i mere end 160 lande.*

**WWW.BDO.DK**