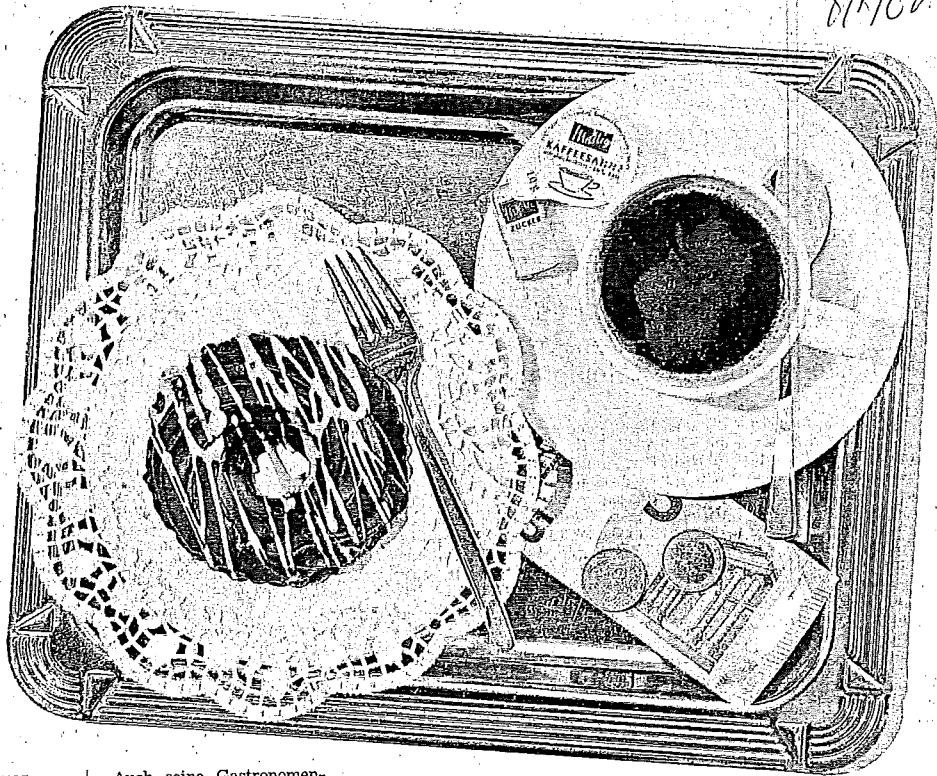


Schwarze Löcher in der Kaffeekasse

HAZ v. 23.01.14

In der „Holländischen Kakaostube“ sollen mehrere Mitarbeiter über Jahre große Summen unterschlagen haben. Dieses Risiko kennt man auch in anderen Cafés und Restaurants.



„Keine Ware ohne Bon“. Wo Bargeld im Umlauf ist wie etwa in der Gastronomie, da sind Kontrollsysteme offenbar unabdingbar.

Kleinschmidt

VON CONRAD VON MEDING

Die Summen haben gestern Aufregung ausgelöst, und zwar nicht nur in der Gastronomiebranche. In der „Holländischen Kakaostube“ dicht am Kröpcke sollen Mitarbeiterinnen über Jahre hinweg Hunderttausende Euro unterschlagen haben – nach Ansicht der Staatsanwaltschaft möglicherweise sogar in der Dimension eines gewerbsmäßigen Betrugs. Auf 404 000 Euro bezifferte Inhaber Friedrich Bartels vor dem Amtsgericht den Schaden allein durch eine Servierkraft. Mit einer anderen einigte er sich vor dem Arbeitsgericht darauf, dass sie ihm 81 000 Euro zurückzahlt. In der Branche kennt man solche Geschichten – wenn auch nicht mit diesen Schadenssummen. „In aller Bereichen, wo Menschen viel mit Bargeld arbeiten, kann so etwas zum Thema werden“, sagt Kirsten Jordan vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga). Sie folgert: „Alle Unternehmer müssen sich mit Kontrollen schützen – anders geht es nicht.“

Nicht weit von der „Holländischen Kakaostube“ entfernt leitet Matthias Baller das Restaurantcafé „Mövenpick“ am Kröpcke mit 70 Mitarbeitern. „Auch wir haben solche Probleme eine Zeit lang massiv erlebt“, gesteht er ein. Doch seit einigen Jahren gebe es strikte interne Kontrollsysteme. „Seitdem ist absolute Ruhe.“ Kontrolle der Kassen und Zwischenabschlüsse, interne Prüfrevisionen und präventive Konzepte, alles begleitet von einem modernen Kassensystem, das jede Ein- und Ausbuchung akribisch registriert – nur, so habe man den Betrügereien Einhalt gebieten können, sagt Baller.

Auch seine Gastronomenkollegin Anne Gahbler von der „Alten Hahnenburg“ in Kirchrode ist sicher, dass in ihrem Haus dank strikter Planung nichts passiert. „Hier bekommt keine Servierkraft Ware, ohne dass gebongt wird, und jeder Gast erhält eine Quittung“, sagt sie. „Dank der klaren Struktur und der Möglichkeiten zur Überprüfung gibt es auch keinen Grund für Misstrauen im Team.“ Überdies sei das beste Rezept, möglichst ständig selbst anwesend zu sein. Von den Dimensionen des Schadens in der „Holländischen Kakaostube“ zeigt Gahbler sich irritiert, will den Vorgang aber wie alle anderen aus der Branche nicht kommentieren. „Wir wissen ja alle nicht, was genau vorgefallen ist“, sagt ein anderer Gastronom. „Aber dass Betrügereien in diesem Maßstab über so lange Zeit nicht auffallen, ist seltsam – es muss doch

ständig Differenzen zwischen Wareneingang und erzieltm Umsatz gegeben haben.“

Auch Staatsanwälte und Richter tapen noch im Dunkeln. Die Videos, die eine Detektei im Auftrag von „Kakaostuben“-Chef Bartels gefertigt hat, reichen offenbar aus, um reihenweise Mitarbeiter zu kündigen und die Strafverfolgungsbehörden auf den Plan zu rufen. Gesehen hat sie aber bisher kein Außenstehender. Das Landeskriminalamt überprüft sie derzeit, es gibt wohl technische Probleme damit.

Konkret wird derzeit nur gegen zwei Mitarbeiterinnen der Strafprozess geführt – bei elf anderen kam es entweder gar nicht zur Anklage oder sie endete mit einer Einstellung gegen geringfügige Strafen. Auch bei den beiden jetzt Angeklagten sind die Summen, die laut

Videüberwachung unterschlagen worden sein sollen, eher gering. Vor Gericht war von einigen Hundert Euro die Rede. Aber die verwertbaren Aufzeichnungen dauerten auch nur zwei Tage.

Im Gegensatz zu Griechenland, wo seit der Finanzkrise jede noch so kleine Einnahme im Handel in Kassen gebongt werden muss und der Staat das mit 1400 Kontrollleuten überprüft, gibt es in Deutschland keine Kassenpflicht. „Nur wo Kassen in Betrieb sind, müssen die Buchungen fürs Finanzamt aufgehoben werden“, sagt Dehoga-Geschäftsführerin Jordan. Ihre Empfehlung an Unternehmer ist trotzdem ganz schlicht: „Keine Ware ohne Bon, Kalkulation und Buchhaltung ständig überprüfen, stichprobenmäßige Kontrollen durchführen.“ Wobei das Untersuchen von Privatgegenständen und Kleidung verboten sei. „Aber die Kontrolle des Kellnerportemonnaies und der Kasse ist natürlich sinnvoll.“

Kameras in konkreten Verdachtsfällen zu installieren, hält sie für sinnvoll, empfiehlt aber, sich vorher an den Dehoga zu wenden: „Wir stehen im Kontakt zum Landesdatenschutzbeauftragten und klären für unsere 700 Mitgliedsbetriebe die rechtlichen Rahmenbedingungen.“ Wenn sich der Verdacht auf Unterschlagungen dann erhärtet habe, begleite und vertrete der Verband die Betriebe auch vor dem Arbeitsgericht. Wirklich häufig komme das übrigens nicht vor, sagt Jordan: „Je klarer die Kontrollsysteme und je genauer die Mitarbeiter darüber Bescheid wissen, desto geringer ist die Gefahr.“

Im Handel verschwindet ein Prozent

Nicht nur in der Gastronomie ist der illegale Schwund von Bargeld und Waren ein Dauerthema. Auch im Einzelhandel kennt man das Problem. „Wir haben ein gerüttelt Maß an Inventurdifferenz“, sagt Ullrich Thiemann vom Einzelhandelsverband, „es beträgt dauerhaft etwa ein Prozent.“ Mitnichten sei aber alles auf Diebstähle oder Unterschlagungen von Mitarbeitern zurückzuführen. Die wesentlichen anderen beiden Ursachen seien Lieferanten- und Kundendiebstähle. „In

den allermeisten Fällen handelt es sich daher nicht um Bargeldverluste, sondern um Warendiebstahl“, sagt Thiemann.

Wahrscheinlich sei, dass größere Betriebe dank ausgefeilter Warenwirtschafts- und Kontrollsysteme weniger Probleme mit Schwund hätten als kleinere, familiäre Firmen, meint Thiemann. „Es gibt aber insbesondere zu Unterschlagungen durch Mitarbeiter auch im Einzelhandel keine belastbare Statistik.“ med

Geldschwund in der „Kakaostube“ verwundert

HAZ v. 30.01.14

Finanzverwaltung nennt die Größenordnung ungewöhnlich / Bei einer Betriebsprüfung wäre der Betrug aufgefallen

VON BERND HAASE

Fälle, in denen in gastronomischen Betrieben Geld in der Kasse fehlt, kennt man bei den Finanzämtern. Die Größenordnung, in der angeblich Mitarbeiter der „Holländischen Kakaostube“ in der Innenstadt gelangt haben sollen, ist aber wohl ungewöhnlich. „Wenn die öffentlich genannten Zahlen stimmen, dann ist das schon ein herausragender Fall“, sagt Kai Bernhardt, Sprecher der Oberfinanzdirektion Hannover.

Das altgegründete Innenstadtl-Lokal von Inhaber Friedrich Bartels steht derzeit in den Schlagzeilen, weil zwei Mitarbeiterinnen wegen gewerbsmäßigen Betruges angeklagt sind. Das Verfahren läuft vor dem Amtsgericht; es geht dabei um erstaunliche Summen. Angeblich soll alleine eine Mitarbeiterin über die

Jahre mehr als 400 000 Euro abgezweigt haben, eine andere hat bereits 81 000 Euro zurückgezahlt. Die Sache kam ins Rollen, weil eine Angestellte eine andere angeschwärzt hatte. Daraufhin ließ der „Kakaostuben“-Chef Videokameras installieren und entdeckte so ein Komplott. Fast das gesamte Team hat sich offenbar an den Gaunereien beteiligt, in dem Kaffee und die Spezialitäten des unter anderem für seinen Baumkuchen geschätzten Hauses schwarz verkauft wurden: Die Mitarbeiter bongten Bestellungen nicht in die Kassen und behielten die entsprechenden Einnahmen.

Kai Bernhardt von der Oberfinanzdirektion betont, dass er keinesfalls zum konkreten Fall Stellung beziehen dürfe. „Ganz allgemein lässt sich aber sagen, dass die gesamte Bargeldbranche anfällig für Schummeleien ist“, sagt er. Heißt:

Wo viel Scheine und Münzen im Umlauf sind, steigt die Gefahr, dass jemand hinhängt. „Wenn die Finanzämter eine Betriebsprüfung machen, dann fällt ihnen so etwas auf“, sagt Bernhardt. Die Steuerprüfer würden eines ihrer Hauptaugenmerke auf die Frage lenken, ob die Ausgaben für den Wareneinkauf in einem nachvollziehbaren Verhältnis zum erzielten Umsatz stehen.

Es kann manchmal länger als ein Jahrzehnt dauern, bis ein Unternehmen mit einer Außenprüfung durch das Finanzamt an der Reihe ist. Einen regelmäßigen Turnus gibt es laut Bernhardt für die Gastronomie nicht. „Wir orientieren uns an anderen Faktoren – zum Beispiel an der Größe eines Unternehmens und daran, ob es in den regulären Steuererklärungen Auffälligkeiten oder Ungereimtheiten gibt.“



Alles korrekt abgerechnet? Kuchentheke in der „Holländischen Kakaostube“. Heusel