

WIRTSCHAFT UND GESELLSCHAFT

DOKUMENTATION
SERIE 3/3



Inhalt

1.	FALLBEISPIEL GOURMET BLITZ, MICHAEL MÜLLER	3
A	Angaben zur Unternehmung	3
A1	Unternehmung	3
A2	Marktleistung	4
A3	Markt Eigene Marktstellung Marktbeurteilung	4
A4	Geschäftsleitung	4
A5	Finanzen Finanzierungskonzept Verpflichtungen	4
B	Leitbild: Gourmet Blitz, Michael Müller	5
C	Medientext: Pizza-Kurier darf nachts wieder liefern	6
D	Inserat im Tagblatt der Stadt Zürich	7
E	Belege	8
F	Kontenplan Gourmet	12

1 FALLBEISPIEL GOURMET BLITZ, MICHAEL MÜLLER

A Angaben zur Unternehmung



A1 UNTERNEHMUNG

Michael Müller gründete am 1. März 1995 die Einzelunternehmung Gourmet Blitz, Michael Müller. Er hat eine Lehre in einem Restaurant gemacht und als Restaurantfachmann abgeschlossen. Nach seiner Ausbildung hat Michael Müller nicht sofort eine feste Anstellung gefunden, da er noch die Rekrutenschule vor sich hatte. In dieser Zeit hat er bei einem Pizzakurier gearbeitet. Beim Austragen der Pizzen hatte er sehr viel Zeit zum Nachdenken, wie er seine Zukunft gestalten könnte, und er hatte die zündende Geschäftsidee. Warum bietet niemand eine vielseitigere Speiseauswahl an? Auf seinen nächtlichen Fahrten durch Zürich schmiedete er an seinen Visionen für seine eigene Unternehmung. Nach der Rekrutenschule hat er einige Jahre in verschiedenen Restaurants in Zürich gearbeitet. In dieser Zeit hat er viele Restaurantbesitzer und die Angebote verschiedener Restaurants kennen und schätzen gelernt. Nach dem Tod seines Grossvaters, der ihm CHF 50 000.— vererbt hat, gründete er seine eigene Unternehmung. Im Industriegebiet von Zürich Altstätten mietete Michael Müller ein kleines Lokal und fünf Parkplätze. Seine Vision, Gourmet Blitz, Michael Müller, war Wirklichkeit geworden. Heute ist Michael Müller verheiratet und hat zwei Söhne, die eine Lehre machen. Seine Ehefrau Maja arbeitet tatkräftig in der Unternehmung mit.

A2 MARKTLEISTUNG

Gourmet Blitz, Michael Müller bietet die Speisen von fünf renommierten Restaurants der Stadt Zürich an und liefert die Speisen mit Getränken aus. Die Kunden haben die Möglichkeit, Speisen einer indischen, chinesischen, thailändischen, italienischen oder gutbürgerlichen Küche zu wählen. Die Getränkekarte stellt Michael Müller hingegen selber zusammen. Zudem bietet die Gourmet Blitz, Michael Müller auch einen Cateringservice an. Es werden nicht nur Speisen und Getränke geliefert, sondern auch entsprechendes Geschirr und Besteck, Gläser sowie Servietten werden zur Verfügung gestellt. Gourmet Blitz, Michael Müller beschäftigt zehn Kurierfahrer, die als Teilzeitmitarbeiter eingestellt werden. Mit fünf Rollern und drei Autos werden die Speisen über Mittag und am Abend ab 17.00 Uhr ausgeliefert. Die Fahrzeuge tragen allesamt das Logo, die Telefonnummer und die Internetadresse. Die Gourmet Blitz, Michael Müller legt grossen Wert auf gute Qualität zu einem fairen Preis. Die Speisen werden ohne Aufschlag zu den gleichen Preisen wie im Restaurant geliefert. Da er die Getränke selber einkauft, kann er diese 20% unter dem Konsumationspreis im Restaurant anbieten. Die Preise beim Catering entsprechen in etwa den Angeboten der Konkurrenz.

A3 MARKT**Eigene Marktstellung**

Gourmet Blitz, Michael Müller ist die einzige Unternehmung auf dem Platz Zürich, welche Speisen von unterschiedlichen Restaurants und unterschiedlichen nationalen Küchen anbietet. Sie geniesst heute über die Stadtgrenzen hinaus einen sehr guten Ruf.

A4 GESCHÄFTSLEITUNG

Michael Müller, Weinbergstrasse 17, 8104 Weiningen

A5 FINANZEN**Finanzierungskonzept**

Die Gourmet Blitz, Michael Müller verfügt über ein Eigenkapital von CHF 80 000.–.
Der Eigenfinanzierungsgrad (Eigenkapital in Prozent des Gesamtkapitals) beträgt 85%.

Verpflichtungen

AMAG-Leasing, drei Volkswagen Polo Bluemotion TDI (3,3 Liter) CHF 87 664.20 pro Jahr.

B Leitbild: Gourmet Blitz, Michael Müller



**Leitbild
Gourmet Blitz, Michael Müller**

Wir tun alles für die Zufriedenheit unserer Kunden.

- ▶ Unsere Leistungen sind vielfältig, abwechslungsreich und von höchster Qualität.
- ▶ Wir legen Wert auf ein saisonal ausgerichtetes Angebot.
- ▶ Wir liefern die frisch zubereiteten Speisen speditiv aus.
- ▶ Wir bieten sorgfältig ausgewählte Weine, Bier, Softdrinks und Mineralwasser zu günstigen Preisen an.
- ▶ Wir überprüfen regelmässig die Qualität unserer Angebote und Leistungen und entwickeln diese unseren Zielgruppen entsprechend weiter.

Die Mitarbeiter sind unser Aushängeschild.

- ▶ Wir setzen auf gegenseitiges Vertrauen, Respekt und Kommunikation.
- ▶ Durch Zielvereinbarung schaffen wir Klarheit und fördern selbstständiges Handeln.
- ▶ Wir fordern von den Mitarbeitenden bei der Umsetzung unserer Ziele Engagement und eigenverantwortliches Handeln. Sie sind das Fundament unseres Unternehmenserfolgs.
- ▶ Wir wollen ein nachhaltig gutes Geschäftsergebnis erwirtschaften, sodass wir den Mitarbeitenden angemessene Löhne ausrichten können.

Die Umwelt wird bei uns gross geschrieben.

- ▶ Wir schonen die Umwelt und fahren ausschliesslich Fahrzeuge mit einem geringen Benzinverbrauch.
- ▶ Wir liefern die Speisen in umweltgerechter Verpackung.

**Wir arbeiten mit unseren Lieferanten langfristig
und in gegenseitigem Vertrauen zusammen.**

C Medientext: Pizza-Kurier darf nachts wieder liefern

Pizzakurier darf nachts wieder liefern

13.06.05 – 08.00 / Autor: Edi Borer (zVg)

Bern – Der Bundesrat hat am 25. Mai 2005 die Änderung der Verordnung 2 zum Arbeitsgesetz (ArGV2) für Gastbetriebe beschlossen. Durch diese Änderung werden Betriebe, die fertig zubereitete Speisen ausliefern (Pizzakuriere, usw.) den Gastbetrieben gleichgestellt und dürfen ohne Bewilligung während der ganzen Nacht und am Sonntag Personal einsetzen. Diese Änderung tritt am 1. Juli 2005 in Kraft.

Diese Änderung trägt den veränderten Verhältnissen und Essgewohnheiten Rechnung und sichert die Gleichbehandlung aus Sicht des Arbeitsgesetzes zwischen Restaurants und Hauslieferungsdiensten ohne Unterscheidung aufgrund des Verzehrortes. Diese Änderung gilt nur für Betriebe, die ähnliche Dienstleistungen wie Restaurants anbieten (Auslieferung von Fertigspeisen wie Pizzas usw.). Davon ausgeschlossen sind Läden, die in der Nacht und am Sonntag ihren Kunden Nahrungsmittel ausliefern möchten.

Stark kritisiertes Verbot führt zu Gesetzesänderung

Betriebe, die Speisen herstellen und vertreiben, fallen unter das Arbeitsgesetz. Bisher brauchten diese Betriebe eine Bewilligung, um nachts und am Sonntag Personal zu beschäftigen. Diese Bestimmung löste insbesondere bei Pizzakurieren und in der Öffentlichkeit heftige Kritik aus. Sie hat gezeigt, dass für diese Dienstleistungen ein echtes Bedürfnis besteht. Der Bundesrat hat somit eine Änderung der ArGV 2 vorgenommen. Gemäss dem revidierten Artikel 23 ArGV 2 fallen Betriebe, die Fertigspeisen ausliefern (wie z. B. Pizzas), in den Genuss der gleichen Sonderbestimmungen wie Restaurants und Cafés.

Quelle: seco

D Inserat im Tagblatt der Stadt Zürich



Keine Lust zum Ausgehen?
Wir bringen Ihnen die Welt nach Hause.
Gourmet Blitz.

Wählen Sie aus den Speisekarten
von fünf führenden Restaurants aus.

Indische, chinesische, thailändische,
italienische oder gut bürgerliche Küche.

Rufen Sie uns an:
044 666 10 20
oder bestellen Sie im Internet:
www.gourmetblitz.ch



GOURMET BLITZ
MICHAEL MÜLLER

E Belege
Beleg 1

Gourmet Blitz
Michael Müller
Dammweg 68
8048 Zürich

Robert Rohner
Kirchweg 12
8045 Zürich

Zürich, 8. März 2010

Rechnung **620486**
Auftrag: **620486**

20 Portionen Apéro Kategorie: <i>Viva Italia</i>	CHF	370.--
à CHF 18.50		
Rohschinkenrosette mit Melone auf Cracker		
Crostini mit Thon		
Tomaten-Mozzarella-Spiessli		
Pestomousse im Blätterteigpasteli		

Total	CHF	370.--
(inkl. 7.6 % MwSt.)		

Zahlbar innert 30 Tagen rein netto
Wir bedanken uns für Ihren Auftrag.

MwSt. Nr.: 676 032
Bank: Credit Suisse, 8010 Zürich
IBAN: CH52 0089 0110 2013 3621 2

Beleg 2



AMAG RETAIL
Letzigrund
8048 Zürich
prisca.bezzola@amag.ch

Gourmet Blitz
Michael Müller
Dammweg 68
8048 Zürich

Zürich, 15. März 2010

Rechnung Nr. 18067

Kunden-Nr.: 3476

Obligatorische Abgaswartung	CHF	100.–
Motorenöl Magnatec Professional C3 5W-30 (3 Liter à 15.40)	CHF	46.20
Solvent Winter (2 Liter à 4.10)	CHF	8.20
MwSt. 7.6 %	CHF	<u>11.75</u>
Total	CHF	<u>166.15</u>

Zahlbar inert 30 Tagen rein netto

MwSt. Nr.: 676 032
Bank: Zürcher Kantonalbank, 8010 Zürich
IBAN: CH56 0070 0113 2013 3619 3

Beleg 3



BP Service Wiedikon
Seebahnstrasse 110
8036 Zürich
MWST. NR. 230 820

32 l Diesel (1.65) CHF 52.80

BAR CHF 100.00

Zurück CHF 47.20

27. 04. 2010 23:15

Re-Nr. 5836753683458

Es bediente Sie Linda Hofer.
Danke für ihren Einkauf.

Beleg 4



Zentralstrasse 10
 8003 Zürich
 043 534 60 68
www.tasteofparadise.ch

Gourmet Blitz
 Michael Müller
 Dammweg 68
 8048 Zürich

Rechnung 56708
 Aufträge vom 15. April bis 30. April

Zürich, 2. Mai 2010

Anzahl	Menü	Preis	Total
8x	Wan Tan	5.00	40.00
12x	Samosa	5.00	60.00
15x	Satay Spiess	6.00	90.00
11x	Sichuan Chicken	12.00	132.00
29x	Sweet and Sour Chicken	14.00	406.00
5x	Kiew Wan Nua	13.00	65.00
13x	Pad Phet Nua	14.00	182.00
10x	Panaeng Nua	14.00	140.00
Subtotal			<u>1'115.00</u>
MwSt. 7.6 %			<u>84.75</u>
Total			<u><u>1'199.75</u></u>

Zahlbar innert 30 Tagen rein netto
Wir danken für Ihren Auftrag.

MwSt. Nr.: 914 116
 Bank: Raiffeisenbank Zürich

F Kontenplan

<p>1 AKTIVEN</p> <p>10 Umlaufvermögen</p> <p>100 Flüssige Mittel und Wertschriften</p> <p>1000 Kasse</p> <p>1010 Post</p> <p>1020 Bank (Kontokorrent)</p> <p>1060 Wertschriften (kurzfristig realisierbar)</p> <p>110 Forderungen</p> <p>1100 <i>Debitoren</i> (Forderungen aus Lieferungen und Leistungen)</p> <p>1109 <i>Delkredere</i> (WB Forderungen)</p> <p>1140 andere kurzfristige Forderungen gegenüber Dritten</p> <p>1176 Guthaben Verrechnungssteuer</p> <p>120 Vorräte</p> <p>1200 Vorräte Getränke</p> <p>130 aktive Rechnungsabgrenzung</p> <p>1300 <i>Transitorische Aktiven</i> (aktive Rechnungsabgrenzung)</p> <p>14 Anlagevermögen</p> <p>140 Finanzanlagen</p> <p>1400 Aktivdarlehen</p> <p>150 Mobile Sachanlagen</p> <p>1500 Geschir</p> <p>1510 Mobilar und Einrichtungen</p> <p>1519 WB Mobilien und Einrichtungen</p> <p>1520 Büromaschinen, EDV</p> <p>1530 Fahrzeuge</p> <p>1539 WB Fahrzeuge</p>	<p>2 PASSIVEN</p> <p>20 Fremdkapital kurzfristig</p> <p>2000 <i>Kreditoren</i> (Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen)</p> <p>2003 Verbindlichkeiten für Sozialversicherungen</p> <p>2200 geschuldete MWST (<i>Umsatzsteuer</i>)</p> <p>2300 <i>Transitorische Passiven</i> (passive Rechnungsabgrenzung)</p> <p>2330 kurzfristige Rückstellungen</p> <p>24 Fremdkapital langfristig</p> <p>2400 Bankdarlehen</p> <p>28 Eigenkapital</p> <p>280 Eigenkapital AG</p> <p>2800 Aktienkapital</p> <p>2850 Privat</p>	<p>3 BETRIEBSTRAG</p> <p>AUS LEISTUNG/LIEFERUNG</p> <p>3000 Ertrag Speisen</p> <p>3200 Ertrag Getränke</p> <p>3400 Ertrag Catering</p> <p>3900 Verluste aus Forderungen (<i>Debitorenverluste</i>)</p> <p>4 AUFWAND FÜR MATERIAL UND WAREN</p> <p>4000 Aufwand für Speisen</p> <p>4200 Aufwand Getränke</p> <p>4400 Aufwand Material und Dienstleistungen</p> <p>5 PERSONALAUFWAND</p> <p>5000 Lohnaufwand</p> <p>5700 Sozialversicherungsaufwand</p> <p>6 SONSTIGER BETRIEBSAUFWAND</p> <p>6000 Raumaufwand</p> <p>6200 Fahrzeugaufwand</p> <p>6300 Sachversicherungsaufwand</p> <p>6500 Verwaltungs- und Informatikaufwand</p> <p>6600 Werbeaufwand</p> <p>6700 übriger Betriebsaufwand</p> <p>6800 Finanzaufwand (<i>Zinsaufwand</i>)</p> <p>6850 Finanzertrag (<i>Zinsertrag</i>)</p> <p>6900 Abschreibungen</p>	<p>7 BETRIEBLICHE NEBENERFOLGE</p> <p>7000 betrieblicher Nebenertag</p> <p>7010 betrieblicher Nebenaufwand</p> <p>7900 Gewinne aus Veräußerung von betrieblichem Anlagevermögen</p> <p>8 AUSSERORDENTLICHER ERFOLG</p> <p>800 ausserordentlicher Erfolg</p> <p>8000 ausserordentlicher Ertrag</p> <p>8010 ausserordentlicher Aufwand</p> <p>9 ABSCHLUSS</p> <p>9000 Erfolgsrechnung</p> <p>9100 Bilanz</p> <p><i>* früher übliche Bezeichnungen sind kursiv gedruckt</i></p>
--	--	---	--