



Die Bäckerei, die jeden Morgen weiß, wo sie steht.

Filialen, Kasse, Catering, Personal und Fristen in der Bäckerei: von Kassenbericht, Zettel und Excel zu einem System.

✓ Mit Vorlagen & Checklisten



Tageserlöse bis gestern

Eingang 6:30 · von allein

VERKAUFSSTELLE

VORJAHR

Markthalle		⬆
Bahnhof		⬆
Café am Platz		⬇
Wohngebiet		⬆
Flughafen		⬆

Mittwoch gegen Mittwoch · 364 Tage zurück

- ✓ Jeden Morgen alle Filialen, wochentaggenau verglichen
- ✓ Die 5 Baustellen von der Kasse bis zum Mietvertrag
- ✓ Vorlagen und Praxisbeispiel mit echten Zahlen

Simon Meinberg

CFO der Bäckerei & Konditorei Huck

Die Bäckerei, die jeden Morgen weiß, wo sie steht.

Filialen, Kasse, Catering, Personal und Fristen in der Bäckerei: von Kassenbericht, Zettel und Excel zu einem System.
Ratgeber 4 · 1. Auflage, Oktober 2026

Herausgeber

Meinberg Finance GmbH
Eichendorffstraße 32, 60320 Frankfurt am Main
Vertreten durch den Geschäftsführer Simon Meinberg
Amtsgericht Frankfurt am Main, HRB 134569
info@meinberg-finance.de · www.meinberg-finance.de

Rechte

© 2026 Meinberg Finance GmbH. Alle Rechte vorbehalten. Du darfst dieses PDF unverändert und kostenlos weitergeben, nicht für kommerzielle Zwecke und nicht als Teil eigener Angebote. Die Vorlagen darfst du für deinen eigenen Betrieb ausdrucken und nutzen. Genannte Produktnamen gehören ihren Inhabern.

Wichtig

Dieser Ratgeber enthält allgemeine Informationen und Meinungen des Autors, keine Beratung im Einzelfall, und ersetzt keine Rechts- oder Steuerberatung. Kasse, Belege und E-Rechnung berühren Steuerrecht, Kassenprüfung und Personal den Datenschutz und das Arbeitsrecht, Unterweisungen das Infektionsschutz- und Lebensmittelrecht. Die Vorlagen sind Arbeitshilfen: Klär Kasse, Aufbewahrung und E-Rechnung mit deinem Steuerberater und lass Kassenprüfung, Verträge und den Umgang mit Mitarbeiterdaten anwaltlich prüfen. Stand Oktober 2026. Wir haften nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit; die Haftung für Schäden an Leben, Körper und Gesundheit bleibt unberührt.

Zahlen und Beispiele

Abläufe, Uhrzeiten und Prozessschritte der Bäckerei & Konditorei Huck GmbH, Kundin der Meinberg Finance GmbH, stammen aus deren Hub (Stand Oktober 2026), Arbeitszeit im Catering von der GmbH selbst. Sie erscheinen ohne Euro-Werte, ohne Namen von Filialen, Mitarbeitern oder Kunden und mit Freigabe des Unternehmens. Simon Meinberg ist dort seit Oktober 2025 CFO. Rechenbeispiele und der Beispielbetrieb nutzen Beispielwerte; Beispielnamen in den Vorlagen sind erfunden.

Was dich erwartet.

VORAB

Vorwort	4
Die These: Jeden Morgen wissen	5
Warum jetzt: Marge, E-Rechnung, Personal	6
Wo stehst du? Der 2-Minuten-Selbsttest	7

FÜNF BAUSTELLEN IN DER BÄCKEREI

01	Filialzahlen Die Zahlen von gestern, von Hand getippt.	8
02	Kasse & Bargeld Die Differenz in der Kasse findest du nie wieder.	10
03	Catering & Lieferkunden Drei Zettel zu einem Auftrag. Nur der letzte gilt.	13
04	Personal Bewerben muss so einfach sein wie Brötchen kaufen.	15
05	Belege & Fristen Viele Standorte, viele Fristen.	17

STEUERN & UMSETZEN

Filialen richtig vergleichen	19
Einkaufspreise im Griff	20
Verkauf nach Uhrzeit	21
Marketingdaten: Wer kauft bei dir?	22
Praxisbeispiel: Bäckerei & Konditorei Huck	23
Dein 30-Tage-Plan	25
Deine Systeme	26
Dein nächster Schritt	28

ZUM AUSDRUCKEN

Kennzahl-Steckbrief S. 9 · Tagesabrechnung S. 11 · Auftragsweg S. 14 · Startklar-Liste S. 16 · Fristen-Liste S. 18 ·
Filialvergleich S. 19 · Preisspiegel S. 20 · Auslageplan S. 21 · Zielgruppe S. 22



VORWORT

Warum ich dieses Buch geschrieben habe.

Seit Oktober 2025 bin ich CFO der Bäckerei & Konditorei Huck in Frankfurt: mehr als ein Dutzend Verkaufsstellen, von der Markthalle bis zum Flughafen, eine eigene Produktion, Catering für Firmen und Lieferkunden. Ein Betrieb, der nachts backt und tagsüber verkauft.

Als ich anfang, kamen die Zahlen jeden Morgen so: Jemand nahm die Kassenberichte, tippte Erlös, Kunden und Stunden je Filiale in eine Excel und schickte sie herum. Catering-Bestellungen kamen als Excel-Tabelle und wurden übertragen. In der Backstube lagen zu einem Auftrag manchmal drei Zettel. Niemand hat dabei schlecht gearbeitet. Alle haben viel gearbeitet, nur an der falschen Stelle.

Bäckereien haben ein Problem, das andere Branchen nicht so haben: Die Marge ist klein, das Geschäft ist täglich, und Fehler sind morgen schon Altware. Wer erst mit der BWA erfährt, dass eine Filiale seit sechs Wochen schwächelt, hat sechs Wochen verloren.

Wer auf die BWA wartet, schaut zurück.

Wer jeden Morgen die Zahlen von gestern hat, steuert.

In diesem Buch zeige ich dir die fünf Baustellen, die ich in der Bäckerei sehe, von den Filialzahlen bis zum Mietvertrag, und wie wir sie bei Huck geschlossen haben, mit echten Abläufen und Zahlen (Seite 23). Dazu Vorlagen, die du morgen einsetzen kannst, mit uns oder ohne uns.

Simon Meinberg

Simon Meinberg
Geschäftsführer, Meinberg Finance



Simon Meinberg

Unternehmer · CFO im Mittelstand

STATIONEN

**Bäckerei & Konditorei
Huck GmbH**
CFO · seit 2025

Meinberg Finance GmbH
Gesellschafter & Geschäftsführer · seit 2024

**Stuhlfabrik Benneckenstein
GmbH**
Gesellschafter & Geschäftsführer · 2021 bis
2024, verkauft

RTL „Buying Blind“
Moderator, Doku-Soap über
Hausrenovierungen · 2020 bis 2023

Raumstation & Friends GmbH
Gesellschafter & Geschäftsführer · 2018 bis
2023, verkauft



Die BWA kommt zu spät. Steuern kannst du nur mit den Zahlen von gestern.

Das ist meine These: Eine Bäckerei wird nicht am Monatsende gesteuert, sondern jeden Morgen. Dafür muss niemand mehr abtippen.

FRÜHER

Eine Filiale, ein Meister.

Der Bäcker stand selbst im Laden, sah, was liegen blieb, und wusste am Abend, wie der Tag war. Steuern hieß hinschauen.

HEUTE

Viele Filialen, ein Büro.

Zwischen Backstube, Läden, Catering und Büro liegen Kilometer. Was in der Filiale passiert, kommt als Kassenbericht, Zettel und Mail an, und jemand muss es zusammentragen.

Jede Zahl kommt **von allein**, jeden Morgen, je Filiale, gegen das Vorjahr.

Dann bleibt die Zeit fürs Steuern. Alles Weitere in diesem Buch sind Wege dorthin.

Daraus folgen zwei Aufgaben

AUFRÄUMEN

Die fünf Baustellen schließen, an denen Zahlen und Zeit verloren gehen.

01 Filialzahlen	S. 8
02 Kasse & Bargeld	S. 10
03 Catering & Lieferkunden	S. 13
04 Personal	S. 15
05 Belege & Fristen	S. 17

STEUERN

Filialen so vergleichen, dass die Zahl eine Entscheidung trägt.

Wochentag gegen Wochentag, je Mitarbeiterstunde, gegen den Plan. Dann zeigt der Morgen, wo du heute hinfährst.

Filialen vergleichen	S. 19
----------------------	-------



Kleine Marge, mehr Pflichten, weniger Leute.

Bäckereien sind schon immer früh aufgestanden. Was sich ändert, ist der Druck von drei Seiten gleichzeitig.

Marge.

Rohstoffe, Energie und Löhne bestimmen die Kosten, der Preis an der Theke lässt sich nicht beliebig mitziehen. Wer die Kosten je Filiale nicht jeden Monat sieht, merkt zu spät, welche trägt.

Pflichten.

Kasse mit Sicherheitseinrichtung, Belegausgabe, Allergene, Belehrungen, und ab 2027 die E-Rechnung an Geschäftskunden. Jede Pflicht ist Papier, wenn sie nicht im System läuft.

Personal.

Verkauf und Backstube suchen das ganze Jahr. Jede Stunde im Büro, die ins Abtippen geht, fehlt beim Einarbeiten, und jede langsame Antwort kostet eine Bewerbung.

Die E-Rechnung trifft das Geschäft mit Firmenkunden

seit 01.01.2025

Jedes Unternehmen muss E-Rechnungen von anderen Unternehmen **empfangen** können, auch die Rechnungen deiner Lieferanten für Mehl, Energie und Verpackung.

ab 01.01.2027

Wer im Vorjahr mehr als 800.000 € Gesamtumsatz hatte, muss an Geschäftskunden grundsätzlich E-Rechnungen **ausstellen**: Catering für Firmen, Kantinen, Hotels, Wiederverkäufer.

ab 01.01.2028

Die Pflicht zum Ausstellen gilt für alle Unternehmen. Am Ladentisch an Endkunden und für Kleinbeträge bis 250 € bleibt es wie bisher.

DIE GELEGENHEIT

Wer jetzt nur das Rechnungsformat wechselt, tippt künftig in ein anderes Programm ab. Wer den Weg dahinter aufräumt, bekommt die Pflicht fast nebenbei: Die Rechnung entsteht aus dem Auftrag, geht als E-Rechnung raus, der Beleg läuft an DATEV.

RECHTLICH PRÜFEN LASSEN

E-Rechnung: § 14 UStG in der Fassung des Wachstumschancengesetzes, Übergangsregeln in § 27 Abs. 38 UStG. Kasse: § 146a AO und Kassensicherungsverordnung. Ob und ab wann die Pflichten für dich gelten und welche Formate dein Steuerberater verarbeitet, klärst du mit ihm. Stand Oktober 2026, Änderungen durch den Gesetzgeber sind möglich.



Wo stehst du?

Kreuze an, was auf deinen Betrieb zutrifft. Ehrlich, niemand sieht es. Zwei Minuten, dann weißt du, wo du zuerst ansetzen solltest.

☐	Wie es letzte Woche lief, weiß ich erst, wenn die BWA kommt.	THESE
☐	Jemand tippt jeden Morgen Kassenzahlen in eine Excel.	BAUSTELLE 01
☐	Den Vergleich mit dem Vorjahr rechnen wir von Hand, oder gar nicht.	BAUSTELLE 01
☐	Kassendifferenzen sehen wir erst Tage später.	BAUSTELLE 02
☐	Ob jemand immer wieder danebenliegt, weiß bei uns keiner genau.	BAUSTELLE 02
☐	Catering- oder Lieferkunden-Bestellungen werden abgetippt oder übertragen.	BAUSTELLE 03
☐	In der Backstube liegt manchmal mehr als ein Zettel zu einem Auftrag.	BAUSTELLE 03
☐	Bewerbungen warten mehr als einen Tag auf die erste Antwort.	BAUSTELLE 04
☐	Wer welche Belehrung und Unterweisung hat, steht in Ordnern.	BAUSTELLE 04
☐	Eingangsrechnungen werden von Hand sortiert und weitergeleitet.	BAUSTELLE 05
☐	Die Kündigungsfristen unserer Mietverträge kennt nur eine Person.	BAUSTELLE 05
☐	Welche Filiale nach Kosten wirklich Geld verdient, wissen wir nicht genau.	STEUERN
☐	Wie sich Mehl- und Butterpreise im letzten Jahr entwickelt haben, sehen wir nicht auf einen Blick.	STEUERN
☐	Was zu welcher Uhrzeit in die Auslage gehört, entscheidet das Bauchgefühl.	STEUERN

Auswertung

Zähl deine Kreuze je Baustelle und trag sie ein. Ab einem Kreuz lohnt sich das Kapitel, bei zwei fang dort an. Der erste Satz zählt nicht mit: Hast du ihn angekreuzt, lies die These noch einmal.

01	02	03	04	05	+
_____	_____	_____	_____	_____	_____
Zahlen	Kasse	Aufträge	Personal	Fristen	Steuern



01

BAUSTELLE 01 VON 05 · FILIALZAHLEN

Die Zahlen von gestern, von Hand getippt.

Jede Kasse kennt den Umsatz von gestern auf den Cent. Trotzdem tippt in vielen Bäckereien jeden Morgen jemand die Kassenberichte in eine Excel, rechnet das Vorjahr nach und schickt die Datei herum.

✗ HEUTE · SO NICHT

Abgetippt

Kassenberichte, jeden Morgen in die Excel

Erlös, Kunden und Stunden je Filiale wandern vom PDF in die Tabelle. Wer früh da ist, macht es, wer im Urlaub ist, fehlt. Ein Tippfehler fällt erst auf, wenn die Monatssumme nicht passt.

✓ SO SOLL ES SEIN

6:30

Morgenmail mit allen Filialen, von allein

Die Kassenberichte werden automatisch ausgelesen. Je Filiale stehen Erlös, Vorjahr, Abweichung, Kunden und Ø Bon in der Mail, bevor der Tag richtig anfängt. Die Excel bleibt, nur tippt sie keiner mehr.

NICHT ZUKUNFTSFÄHIG

Wer Zahlen abtippt, hat keine Zeit mehr, sie zu lesen. Und jeder Tippfehler wird zur Entscheidung auf falscher Grundlage.

So gehst du vor

- 1 Berichte sammeln.**
Welche Berichte schickt deine Kasse jeden Morgen, als PDF oder Datei, und an welches Postfach? Das ist die Quelle, nichts anderes.
- 2 Fünf Kennzahlen festlegen.**
Erlös netto, Kunden, Ø Bon, Umsatz je Mitarbeiterstunde und die Abweichung zum Vorjahr. Mehr liest am Morgen keiner.
- 3 Vorjahr einmal einlesen.**
Die alte Excel einmal übernehmen, danach rechnet das System den Vergleich jeden Tag selbst.
- 4 Morgenmail automatisieren.**
Feste Uhrzeit, fester Verteiler. Fehlt ein Bericht, sagt die Mail in einem Satz, welcher.

TIPP

Vergleich mit dem Vorjahr immer wochentaggenau: Mittwoch gegen Mittwoch, 364 Tage zurück. Sonst vergleichst du einen Samstag mit einem Freitag und wunderst dich über ein Minus, das keins ist.



02

BAUSTELLE 02 VON 05 · KASSE & BARGELD

Die Differenz in der Kasse findest du nie wieder.

Bäckereien leben noch immer vom Bargeld. Jeder Abend endet mit einem Umschlag, und jede Differenz ist eine Frage: verzählt, falsch gebucht oder mehr?

✗ HEUTE · SO NICHT

Umschlag

Bargeld gezählt, in eine eigene Tabelle getippt

Jeder Bediener gibt seinen Umschlag ab, das Büro zählt nach und trägt es in eine Liste ein. Differenzen fallen auf, aber Tage später, und wer immer wieder danebenliegt, sieht keiner.

✓ SO SOLL ES SEIN

4 Augen

Soll, Ist und Gezählt an einem Ort

Die Kasse liefert das Soll, die Kassiererin trägt das Ist ein, das Büro das Gezählte. Nach dem Abschluss ändert niemand mehr einen Betrag ohne Grund, jeder Schritt steht im Verlauf.

NICHT ZUKUNFTSFÄHIG

Wer Kassendifferenzen nicht täglich sieht, findet kein Muster. Und verdächtigt am Ende die Falschen.

So gehst du vor

- 1 Drei Beträge trennen.**
Soll aus der Kasse, Ist von der Kassiererin, Gezählt vom Büro. Wer zählt, ist nicht der, der kassiert hat.
- 2 Schwellen festlegen.**
Ab welcher Differenz, welcher Abweichung beim Ø Bon und wie vielen Stornos wird hingeschaut? Startwerte auf der nächsten Seite.
- 3 Vergleichen statt verdächtigen.**
Jede Person gegen ihre eigene Filiale an denselben Tagen, erst ab einigen Tagen an der Kasse.
- 4 Ein Mensch entscheidet.**
Das System sortiert, wer auffällt. Ob geprüft wird, entscheidet die Geschäftsführung und bespricht es mit der Person.

TIPP

Miss jede Person an ihrer eigenen Filiale. Filialen unterscheiden sich so stark, dass feste Schwellen fast alle auf die Liste setzen und damit niemanden mehr zeigen.



Die Tagesabrechnung mit vier Augen.

Tagesabrechnung je Bediener

VORLAGE

Eine Zeile je Person und Tag. Soll kommt aus der Kasse, Ist trägt ein, wer kassiert hat, Gezählt das Büro. Grau steht ein Beispiel.

BEDIENER	BAR SOLL (KASSE)	BAR IST (KASSIERERIN)	GEZÄHLT (BÜRO)	DIFFERENZ	GRUND
07 · Theke	412,30	410,30	410,30	-2,00	Wechselgeld

Wann hingeschaut wird: Startwerte

Differenz

Ist gegen Soll, in beide Richtungen, zum Start ab 10 €

Ø Bon

gegen den Schnitt der eigenen Filiale am selben Tag, ab ±20 %

Stornos

Zeilen- und Bonstornos, zum Start ab 10 Stück oder 50 €

Mindestens

erst ab einigen Tagen an der Kasse, sonst zählt Zufall

DER BEDIENERBERICHT

Fast jede Kasse kann je Bediener Umsatz, Kunden, Bar Soll, Stornos und Rabatte ausgeben. Lass ihn jeden Morgen mitschicken. Wie man daraus Manipulation erkennt, ohne alle zu verdächtigen, steht auf der nächsten Seite.

Checkliste: Baustelle 02 ist geschlossen, wenn ...

- ☐ Soll, Ist und Gezählt getrennt erfasst werden,
- ☐ jede Differenz am selben Tag sichtbar ist,
- ☐ nach dem Abschluss nichts ohne Grund geändert wird,
- ☐ jede Person an ihrer eigenen Filiale gemessen wird.

Zwei oder mehr Punkte offen? Der Health-Check zeigt dir, was zuerst hilft: Seite 28.

RECHTLICH PRÜFEN LASSEN

Kassendaten je Person sind Mitarbeiterdaten. Auswerten darfst du sie nur, soweit es für das Arbeitsverhältnis erforderlich ist (§ 26 BDSG), mit kurzen Löschfristen und Zugriff nur für die Geschäftsführung. Eine Liste darf sortieren, entscheiden muss ein Mensch (Art. 22 DSGVO). Mit Betriebsrat: Er bestimmt bei solchen Auswertungen mit (§ 87 Abs. 1 Nr. 6 BetrVG). Lass Ablauf und Information der Mitarbeiter anwaltlich prüfen.



Wer an der Kasse trickst, fällt im Muster auf.

Kassenmanipulation zeigt sich selten an einem Tag. Sie zeigt sich im Vergleich mit den Kollegen derselben Filiale, über Wochen.

Nicht boniert

Ware geht raus, der Betrag nicht in die Kasse. Der Ø Bon der Person sinkt gegen die Kollegen.

Storno nach dem Kassieren

Bon bezahlt, danach storniert, das Geld bleibt in der Lade. Stornos steigen.

Falsche Taste

Belegtes Brötchen verkauft, einfaches Brötchen getippt. Der Unterschied fehlt im Umsatz.

Fehlbetrag

Am Ende der Schicht fehlt Bargeld, immer wieder in kleinen Beträgen.

Vier Anzeichen, gemessen an der eigenen Filiale

ANZEICHEN	GEGEN	ZÄHLT AB
Häufiger auffällig	als der Filialschnitt an ihren Tagen erwarten ließe	mind. 20 Prozentpunkte
Ø Bon niedriger	als der Filialschnitt an denselben Tagen	mind. 5 %
Fehlbetrag	in der Kasse je abgerechnetem Tag	mind. 3 Tage, zusammen mind. 30 € Minus
Stornowert höher	als der Filialschnitt	mind. 1,5-fach und 10 € je Tag mehr

Ein Anzeichen zählt ab fünf Tagen an der Kasse, wenn die Person unter den auffälligsten 10 % liegt und die Mindestgröße erreicht. Zwei Anzeichen: Prüfung empfohlen, eins: beobachten. **Bei Huck** hätten feste Schwellen 109 von 126 Personen markiert, gemessen an der eigenen Filiale blieben 5 Empfehlungen und 24 zum Beobachten.

Vom Verdacht zum Befund

SCHRITT 1

Verdacht

Der Hub reiht jeden Morgen aus dem Bedienerbericht, wer auffällt. Die Geschäftsführung prüft und schreibt den Verdacht auf.

SCHRITT 2

Prüfauftrag

Mit einem Klick geht der Auftrag an die Detektei: Filiale, Kasse, Zeitraum. Ohne den Verdacht selbst.

SCHRITT 3

Befund

Die Detektei trägt ein, was sie gesehen hat: wann, was verkauft, welche Taste, welcher Betrag.

SCHRITT 4

Abschluss

Push an die Geschäftsführung. Sie bewertet, spricht mit der Person und schließt den Auftrag ab.

RECHTLICH PRÜFEN LASSEN

Entscheiden muss ein Mensch (Art. 22 DSGVO); Auswertung je Person nur, soweit erforderlich (§ 26 BDSG), nur für die Geschäftsführung. Verdeckte Beobachtung und Video nur in engen Grenzen (BAG, 23.08.2018, 2 AZR 133/18), Betriebsrat bestimmt mit (§ 87 Abs. 1 Nr. 6 BetrVG). Vor dem ersten Auftrag anwaltlich prüfen lassen.



03

BAUSTELLE 03 VON 05 · CATERING & LIEFERKUNDEN

Drei Zettel zu einem Auftrag. Nur der letzte gilt.

Catering, Kantinen, Hotels, Cafés: Mit jedem Geschäftskunden wächst ein zweites Geschäft neben dem Laden. Es läuft über Mail, Telefon und Zettel, und jede Änderung ist eine neue Chance auf das falsche Blech.

✗ HEUTE · SO NICHT

3 Zettel

zu einem Auftrag in der Backstube

Jede Bestätigung geht sofort als Bestellung in die Backstube, jede Änderung als neuer Zettel. Am Ende liegen drei da, und wer backt, muss erst herausfinden, welcher gilt. Den Kurier bestellt jemand per abgetippter Mail.

✓ SO SOLL ES SEIN

1 Bestellung

an die Backstube, drei Tage vor Lieferung

Anfragen aus Shop und Mail landen in einem Board und werden per Klick bestätigt. Die Backstube bekommt eine Sammelbestellung, der Kurier wird aus dem Auftrag bestellt, die Rechnung entsteht nach der Übergabe.

NICHT ZUKUNFTSFÄHIG

Jede abgetippte Bestellung ist eine Chance auf das falsche Brötchen beim wichtigsten Kunden.

So gehst du vor

- 1 Eingang an einen Ort.**
Shop, Mail und Telefon landen in einem Board. Was am Telefon kommt, wird dort erfasst, nicht auf dem Block.
- 2 Bestätigen statt verhandeln.**
Für Standardware reicht eine Auftragsbestätigung per Klick, ein Angebot nur, wenn wirklich etwas offen ist.
- 3 Einmal an die Backstube.**
Ein fester Zeitpunkt, an dem alle Aufträge eines Liefertags gesammelt bestellt werden. Danach ist Änderung die Ausnahme.
- 4 Rechnung aus dem Auftrag.**
Nach der Übergabe entsteht die Rechnung von allein aus dem, was geliefert wurde. An Geschäftskunden bald als E-Rechnung.

TIPP

Einmal bestellen, und zwar spät genug, dass es stimmt. Was sich bis drei Tage vorher ändert, ändert nur den Auftrag, nicht die Backstube.



Ein Auftrag, fünf Stufen.

Auftragsweg

VORLAGE

Trag für Catering und Lieferkunden ein, wie es heute läuft. Jede Stufe, in der jemand abtippt oder einen Zettel schreibt, ist eine Stelle für dieses Kapitel. Grau steht ein Beispiel.

STUFE	WER	WAS PASSIERT, WOMIT	DANACH LIEGT VOR ...
Anfrage	Büro	Shop, Mail, Telefon im Board	Auftrag mit Kunde, Termin, Menge
Bestätigt			
An Produktion			
Ausgeliefert			
Abgerechnet			

So sieht es bei Huck aus

STUFE	VORGABE IM HUB
Anfrage	Shop, Mail, Telefon im Board · danach: Auftrag mit Kunde, Termin, Menge
Bestätigt	Auftragsbestätigung per Klick · danach: Kunde hat Bestätigung als PDF
An Produktion	Sammelbestellung, Liefertag – 3, 15 Uhr · danach: Backstube hat eine Liste je Tag
Ausgeliefert	Kurier aus dem Auftrag bestellt · danach: Übergabe mit Uhrzeit
Abgerechnet	Rechnung nach der Übergabe · danach: Rechnung beim Kunden, Beleg an DATEV

Checkliste: Baustelle 03 ist geschlossen, wenn ...

- ☐ jede Anfrage in einem Board landet,
- ☐ die Backstube eine Bestellung je Liefertag bekommt,
- ☐ Kurier und Rechnung aus dem Auftrag entstehen,
- ☐ niemand mehr eine Bestellung abtippt.

Zwei oder mehr Punkte offen? Der Health-Check zeigt dir, was zuerst hilft: Seite 28.

RECHTLICH PRÜFEN LASSEN

Allergene müssen auch bei Catering und loser Ware angegeben werden (Art. 9 und 44 LMIV, Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung). Halte sie je Artikel im System, nicht auf dem Zettel. Für Rechnungen an Geschäftskunden gelten die E-Rechnungs-Fristen von Seite 6; Pfand und Leihgut regelst du in deinen AGB. Lass beides prüfen.



04

Bewerben muss so einfach sein wie Brötchen kaufen.

Verkauf, Backstube, Fahrer: Bäckereien stellen das ganze Jahr ein, oft Menschen, die Deutsch nicht als erste Sprache sprechen. In schweren Zeiten gewinnt nicht das schönste Inserat, sondern der einfachste Weg: in zwei Minuten beworben, in Minuten eine Antwort.

✗ HEUTE · SO NICHT

Papier

Bewerbung per Mail, Vertrag und Belehrung auf Papier

Bewerbungen kommen über mehrere Wege und warten auf den, der Zeit hat. Vertrag, Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz und Unterweisungen liegen als Papier in der Filiale, manche fehlen.

✓ SO SOLL ES SEIN

2 Min.

bis zur ersten Antwort, von allein

QR-Code an der Theke, Formular am Handy in der eigenen Sprache, in unter zwei Minuten beworben. Die Bestätigung geht von allein, das Gespräch bucht der Bewerber selbst, Vertrag und Unterweisungen laufen digital.

NICHT ZUKUNFTSFÄHIG

Wer im Verkauf Tage zum Antworten braucht, verliert die Leute an die Bäckerei gegenüber.

So gehst du vor

- 1 **Kurz und mehrsprachig.**
Name, Telefon, Stelle, Sprache. Kein Anschreiben, kein Lebenslauf als Pflicht. QR-Code an Theke und Tür, alle Wege in ein Board.
- 2 **Erste Antwort automatisch.**
Eingangsbestätigung mit Link zur Terminbuchung, in Minuten, auch am Wochenende.
- 3 **Termine selbst buchen lassen.**
Gespräch und Probetag bucht der Bewerber in freie Zeiten der Filiale. Wer den Termin anbietet, betreut ihn.
- 4 **Unterweisen vor dem ersten Tag.**
Belehrung, Hygiene, Allergene, Kasse und Geld digital mit Quiz und Unterschrift, Nachweis in der Akte.

TIPP

Gib jeder Unterweisung ein Datum und einen Nachweis. Dann weißt du vor dem ersten Arbeitstag, wer im Verkauf stehen darf, und musst bei der Kontrolle nicht in Ordnern suchen. Mehr zur Personalgewinnung in Band 2.



Startklar vor dem ersten Tag.

Startklar-Liste

VORLAGE

Eine Liste je neuer Person. Erst wenn alle Kästchen angekreuzt sind, steht sie allein im Verkauf oder in der Backstube. Bei Huck laufen diese Unterweisungen am Handy, mit Quiz und Unterschrift.

UNTERWEISUNG	WANN	WER	ERLEDIGT	NACHWEIS
Belehrung Infektionsschutz	vor dem ersten Tag	Gesundheitsamt oder beauftragter Arzt, dann Betrieb	☐	☐
Hygiene und Allergene	vor dem ersten Tag	Filialleitung	☐	☐
Arbeitsschutz	erster Tag	Filialleitung	☐	☐
Kasse und Geld	vor der ersten Schicht an der Kasse	Büro	☐	☐
Datenschutz	erste Woche	Büro	☐	☐
			☐	☐

BEI HUCK

Seit Ende Juni 1.105 Bewerbungen in einem Board und 30 Einstellungen. Die Speedbewerbung per QR-Code in der Filiale dauert unter zwei Minuten, in vierzehn Sprachen. Die erste Antwort geht im Median nach 2 Minuten raus, von allein.

Checkliste: Baustelle 04 ist geschlossen, wenn ...

- ☐ die erste Antwort in Minuten kommt,
- ☐ jede Unterweisung Datum und Nachweis hat,
- ☐ niemand ohne Belehrung mit Lebensmitteln arbeitet,
- ☐ Wiederholungen von allein erinnert werden.

Zwei oder mehr Punkte offen? Der Health-Check zeigt dir, was zuerst hilft: Seite 28.

RECHTLICH PRÜFEN LASSEN

Wer mit offenen Lebensmitteln arbeitet, braucht vor der ersten Tätigkeit eine Belehrung nach § 43 Abs. 1 IfSG; der Arbeitgeber belehrt danach regelmäßig selbst und dokumentiert es (§ 43 Abs. 4 und 5 IfSG). Für Arbeitsverträge gilt das Nachweisgesetz; ob die Textform reicht, hängt unter anderem von der Branche ab (§ 2a SchwarzArbG). Lass Vertragsweg und Fristen anwaltlich prüfen.



05

BAUSTELLE 05 VON 05 · BELEGE & FRISTEN

Viele Standorte, viele Fristen.

Mit jeder Filiale kommen ein Mietvertrag, eine Kostenstelle und ein Stapel Rechnungen dazu. Wer das im Kopf behält, behält irgendwann nicht mehr alles.

✗ HEUTE · SO NICHT

Postfach

Rechnungen per Mail, Mietverträge als Scan

Eingangsrechnungen landen in einem Postfach und werden von Hand für die Buchhaltung markiert. Die Mietverträge liegen als Scan, wann gekündigt oder verlängert werden muss, steht irgendwo darin.

✓ SO SOLL ES SEIN

Stichtag

jede Frist als Datum, Erinnerung von allein

Belege werden automatisch ausgelesen und mit der Kostenstelle der Filiale an DATEV übergeben. Jede Mietfrist wird einmal in einen Stichtag umgerechnet und 12, 6, 3 und 1 Monat vorher gemeldet.

NICHT ZUKUNFTSFÄHIG

Eine verpasste Option bindet dich für Jahre an einen Standort, der nicht mehr trägt, oder kostet dich einen, der gut läuft.

So gehst du vor

- 1 Kostenstelle je Filiale.**
Eine Nummer je Standort, gleich in Kasse, Buchhaltung und System. Produktion, Lager und Verwaltung bekommen eigene.
- 2 Belege an einen Ort.**
Ein Postfach für Rechnungen, automatisch ausgelesen, Kostenstelle vorgeschlagen, Belege an DATEV. Gebucht wird beim Steuerberater.
- 3 Fristen als Stichtage.**
Vertragsende, Kündigungsfrist und Optionen einmal in Kalenderdaten umrechnen. Danach zählt nur noch, welcher Stichtag näher rückt.
- 4 Monatszahlen je Filiale.**
Aus Belegen mit Kostenstelle entsteht jeden Monat ein Ergebnis je Filiale, nicht nur ein Umsatz.

TIPP

Gib jeder Filiale eine Kostenstelle, und zwar dieselbe Nummer in Kasse, Buchhaltung und System. Dann gehört jeder Beleg zu einem Standort, und die Auswertung je Filiale entsteht von allein.



Jede Frist als Datum.

Fristen-Liste Standorte

VORLAGE

Eine Zeile je Mietvertrag. Der Stichtag ist der letzte Tag, an dem die Kündigung oder Option beim Vermieter sein muss. Beispielwerte erfunden.

STANDORT	VERTRAGSENDE	KÜNDIGUNGSFRIST	OPTION	STICHTAG	ERINNERUNG (MONATE VORHER)
Filiale Markt	31.12.2029	6 Monate	Option 5 J.	30.06.2029	12 · 6 · 3 · 1

Checkliste Belege

- ☐ ein Postfach für alle Eingangsrechnungen, nicht fünf
- ☐ Rechnungsdaten werden automatisch ausgelesen, nicht abgetippt
- ☐ jede Rechnung bekommt eine Kostenstelle, gelernt je Lieferant
- ☐ Belege gehen von allein an DATEV, gebucht wird beim Steuerberater
- ☐ Lieferscheine, Mahnungen und Werbung werden erkannt und nicht weitergeleitet

Checkliste: Baustelle 05 ist geschlossen, wenn ...

- ☐ jede Filiale eine Kostenstelle hat, überall dieselbe,
- ☐ kein Beleg mehr von Hand weitergeleitet wird,
- ☐ jede Mietfrist als Stichtag mit Erinnerung steht,
- ☐ du jeden Monat ein Ergebnis je Filiale siehst.

Zwei oder mehr Punkte offen? Der Health-Check zeigt dir, was zuerst hilft: Seite 28.

RECHTLICH PRÜFEN LASSEN

Form, Frist und Zugang von Kündigung und Option richten sich nach Vertrag und Gesetz; im Streit zählt, wann die Erklärung beim Vermieter war. Lass jeden Vertrag einmal prüfen und die Stichtage bestätigen. Für Belege gelten Aufbewahrung und GoBD; den Weg an DATEV stimmst du mit deinem Steuerberater ab.



Filialen vergleichen, ohne Äpfel und Birnen.

Eine Zahl ohne Vergleich ist nur eine Zahl. Damit sie eine Entscheidung trägt, braucht sie den richtigen Maßstab.

Wochentag

Mittwoch gegen Mittwoch, 364 Tage zurück. Feiertage markieren, nicht wegrechnen.

Je Stunde

Umsatz je Mitarbeiterstunde zeigt, ob eine Filiale gut besetzt ist, nicht nur, ob sie groß ist.

Gegen Plan

Monatsziel für Umsatz und Kunden, Zielquote für Ware und Personal je Filiale.

Eigener Maßstab

Markthalle, Bahnhof und Wohngebiet ticken anders. Jede Filiale gegen sich selbst und ihren Plan.

So liest du den Vergleich

BEISPIELBETRIEB, EIN MONAT	ERLÖS GGÜ. VJ	KUNDEN GGÜ. VJ	Ø BON GGÜ. VJ	UMSATZ JE STD. (INDEX)
Markthalle	+4,1 %	-2,2 %	+6,4 %	118
Bahnhof	+1,2 %	+3,5 %	-2,2 %	109
Café am Platz	-3,7 %	-7,6 %	+4,2 %	84
Wohngebiet	-0,6 %	-1,1 %	+0,5 %	91

Beispielwerte, erfunden. Erlös, Kunden und Ø Bon gegen denselben Monat im Vorjahr (wochentaggenau), je Stunde: Schnitt aller Filialen = 100.

Was die Tabelle sagt

- Mehr Erlös bei weniger Kunden heißt: Der Bon wächst, aber die Laufkundschaft sinkt. Frag nach, warum.
- Ein niedriger Umsatz je Stunde zeigt Besetzung, nicht Leistung. Erst Schichtplan prüfen, dann Filiale.
- Erst drei Monate im selben Muster sind ein Trend, eine Woche ist Wetter.

Was dazugehört

- Wetter je Tag neben dem Umsatz: Bei Hitze verkauft das Café anders als der Bahnhof.
- Lieferkunden und Catering getrennt vom Laden, sonst verdeckt ein großer Auftrag eine schwache Theke.
- Monatlich das Ergebnis je Filiale aus den Belegen mit Kostenstelle: Ware, Personal, Miete.

Filialvergleich

VORLAGE

FILIALE	ERLÖS GGÜ. VJ	KUNDEN GGÜ. VJ	Ø BON GGÜ. VJ	UMSATZ JE STD.	PLAN ERREICHT?



Was steigt, was fällt: Einkaufspreise im Griff.

Mehl, Butter, Energie: Bäckereien kaufen jede Woche die gleichen Rohstoffe und merken Preissprünge oft erst in der BWA. Dabei steht jeder Preis schon auf der Rechnung.

So entsteht der Preisbericht

- 1 Rechnungen auslesen.**
Jede Eingangsrechnung wird mit ihren Positionen automatisch ausgelesen: Artikel, Menge, Einheit, Preis.
- 2 Auf eine Einheit bringen.**
Sack, Karton, Kilo: Jeder Preis wird je Kilo oder Stück gerechnet, je Lieferant.
- 3 Vergleichen.**
Gegen den letzten Preis, gegen den Vertragspreis und gegen das Vorjahr.
- 4 Melden.**
Einmal im Monat der Bericht, sofort eine Meldung, wenn ein Preis über deiner Schwelle springt.

Preisbericht des Monats

ROHSTOFF	LIEFERANT	GGÜ. VORJAHR
Butter, 10 kg	Molkerei A	+12,4 %
Weizenmehl 550, 25 kg	Mühle B	+4,1 %
Haselnüsse, 10 kg	Großhandel C	-3,8 %
Eier, 360 Stück	Hof D	-0,9 %

Beispielwerte, erfunden. Preis je Einheit gegen denselben Monat im Vorjahr.

Wareneinsatz

je Filiale gegen die Zielquote: Steigt sie, liegt es am Preis oder an der Retoure?

Rezept

Neue Rohstoffpreise in die Kalkulation: Was kostet ein Brötchen heute in der Herstellung?

Lieferant

Gleicher Rohstoff, zwei Lieferanten: Wer ist über zwölf Monate günstiger?

Verhandeln

Mit dem Bericht in der Hand: Preis, Menge, Laufzeit statt Bauchgefühl.

Preisspiegel

VORLAGE

Fang mit den zehn Rohstoffen an, die am meisten kosten. Grau steht ein Beispiel mit erfundenen Werten.

ROHSTOFF	LIEFERANT	EINHEIT	GGÜ. VORJAHR	GGÜ. LETZTEM KAUF	ALTERNATIVE
Weizenmehl 550	Mühle B	25 kg	+4,1 %	+2,3 %	Angebot Mühle E

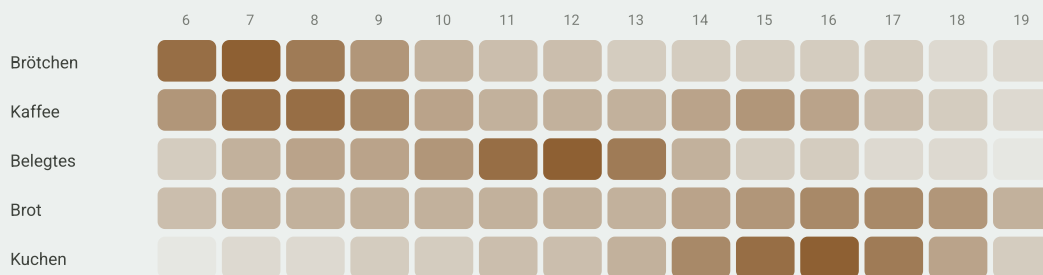
BEI HUCK

Jede Eingangsrechnung wird mit ihren Positionen automatisch ausgelesen und geht als Beleg an DATEV. Der Preisbericht zeigt jeden Monat, welcher Rohstoff bei welchem Lieferanten teurer oder günstiger wird.



Was um sieben in die Auslage gehört, ist um drei falsch.

Morgens Brötchen, mittags Belegtes, nachmittags Kuchen. Wie stark und in welcher Filiale, zeigt erst die Kasse, Stunde für Stunde.



Beispielwerte, erfunden: Absatz je Artikelgruppe und Stunde, je dunkler, desto mehr.

So kommst du dahin

- 1 Bons mit Uhrzeit.**
Jede Kasse kennt Artikel und Uhrzeit jedes Bons. Diese Daten holst du je Filiale aus der Kasse.
- 2 Je Stunde und Gruppe.**
Absatz je Artikelgruppe und Stunde, getrennt nach Werktag und Wochenende, je Filiale: Bahnhof früh, Café am Nachmittag.
- 3 Auslage planen.**
Was in der nächsten Stunde läuft, liegt vorne und voll, nachgebacken wird rechtzeitig. Was nachlässt, rückt nach hinten.
- 4 Abend prüfen.**
Was um 18 Uhr übrig ist, zeigt, wo zu viel gebacken oder zu spät umgestellt wurde.

Auslageplan

VORLAGE

Ein Blatt je Filiale, neben die Theke gehängt.

UHRZEIT	IM FOKUS	WO, WIE VIEL	WER STELLT UM	ERLEDIGT
6–9 Uhr	Brötchen, Kaffee	vorne, voll	Filialleitung	☐
				☐

BEI HUCK

Umsatz je Stunde und je Artikel kommen aus der Kasse ins Filial-Cockpit, je Filiale. Was am Abend übrig bleibt, verkauft Huck am nächsten Tag in einem eigenen Laden für Backwaren vom Vortag.



Wer kauft bei dir?

Marketingdaten lesen.

Eine Bäckerei kennt ihre Stammkunden beim Namen. Wer neu dazukommen soll, wer wegbleibt und was Werbung bringt, zeigen erst die Daten.

QUELLE**Kasse**

was, wann, wo und mit welchem Bon gekauft wird

QUELLE**Social Media**

wer folgt: Alter, Stadt, was angesehen wird

QUELLE**Werbung**

was ein Klick, ein Kunde oder eine Bewerbung kostet

QUELLE**Website**

wer kommt, was gesucht wird, wer bestellt oder sich bewirbt

QUELLE**Kundenkonto**

wer im Catering wiederkommt und was bestellt

QUELLE**Newsletter**

wer liest, wer klickt, wer abbestellt

Was du verstehen willst

- Wer kauft in welcher Filiale, zu welcher Zeit?
- Welcher Beitrag bringt Leute in den Laden, welcher nur Herzen?
- Was kostet ein neuer Catering-Kunde, was eine Bewerbung?
- Wer kam früher oft und kommt nicht mehr?

Bei Huck

- Instagram und Facebook laufen täglich in den Hub: Reichweite, Follower nach Alter und Stadt, Werbung je Kampagne
- die Website zählt Besuche ohne Cookie und ohne IP, daraus die Quote Besuch zu Bewerbung
- Catering-Kunden haben ein Konto mit ihrem Verlauf

Zielgruppen-Steckbrief

VORLAGE

Eine Zeile je Filiale oder Angebot. Erst aus den Daten ausfüllen, dann mit dem Team in der Filiale gegenlesen. Grau steht ein Beispiel.

FILIALE, KANAL	WER	WANN	WAS	WIE ERREICHT
Café am Platz	25–44, Familien	Sa 9–12	Frühstück, Kuchen	Instagram, Aushang

RECHTLICH PRÜFEN LASSEN

Für Tracking auf der Website, Werbe-Pixel und Newsletter brauchst du in der Regel eine Einwilligung (§ 25 TDDDG, Art. 6 und 7 DSGVO, für Werbemails § 7 UWG). Auswertungen von Social Media und Werbung bekommst du als Summen, nicht je Person. Lass Banner, Datenschutzerklärung und Newsletter-Ablauf prüfen.



Ein Tag im Hub der Bäckerei Huck.

Bei Huck laufen Filialen, Catering, Personal und Finanzen seit Juni 2026 in einem Hub. So sieht ein ganz normaler Werktag aus.

Offenlegung: Die Bäckerei & Konditorei Huck GmbH ist Kundin der Meinberg Finance GmbH. Simon Meinberg, Geschäftsführer der Meinberg Finance GmbH, ist dort seit Oktober 2025 außerdem CFO. Ein Einzelfall, nicht auf jeden Betrieb übertragbar.

Was jeden Tag von allein läuft

3:30	Wetter je Standort	Ist und Vorhersage je Filiale für den Vergleich
6:00	Kassenberichte	kommen als PDF ins Postfach, werden automatisch ausgelesen
ab 6:30	Morgenmail	alle Filialen gegen das Vorjahr, montags ab 9:00 mit dem Wochenende
7:15	Mietfristen	Erinnerung, wenn ein Stichtag näher rückt, per Push und Mail
jede Minute	Rechnungen	Eingang ausgelesen, Kostenstelle vorgeschlagen, Belege an DATEV
jede Minute	Bewerbungen	Eingangsbestätigung, Bewerber bucht das Gespräch selbst
15:00	Backstube	Sammelbestellung für den Liefertag in drei Tagen
laufend	Kurier und Rechnung	aus dem Auftrag bestellt, Rechnung nach der Übergabe

Wie viel davon von allein läuft

BEREICH	SCHRITTE	ANTEIL VON ALLEIN	VON ALLEIN
Catering	77		26
Finanzen	38		21
Personal	100		48
Zusammen	215	44 %	95

Gezählt in den Prozess-Landkarten des Hubs, in denen jeder Schritt markiert ist: läuft von allein, Klick im Hub, Kunde oder Bewerber, Partner von außen. Die übrigen Schritte sind Entscheidungen, die bei Menschen bleiben sollen.

Vorher und nachher.

Nichts davon hat ein neues Team gebraucht. Es hat Wege gebraucht, auf denen niemand mehr abtippt.

BEREICH	VORHER	JETZT
Tageserlöse	Kassenberichte jeden Morgen von Hand in die Excel, Datei per Mail	automatisch ausgelesen, Excel gefüllt, Morgenmail mit Vorjahr
Kasse	Umschläge nachgezählt, in eigene Tabelle getippt	Soll, Ist und Gezählt an einem Ort, Abschluss mit Verlauf
Backstube	mit jeder Änderung ein neuer Zettel, bis zu drei je Auftrag	eine Sammelbestellung je Liefertag
Kurier	jeden Tag eine abgetippte Mail an die Spedition	aus dem Auftrag bestellt
Küche	Lieferschein ausgedruckt und mit Textmarker angemalt	Küchen-Terminal mit Tagesbahn
Rechnung	PDF in der Akte, von Hand verschickt	nach der Übergabe, genau einmal, E-Rechnung
Eingangsbuchungen	Postfach, Kategorie für die Buchhaltung von Hand	automatisch ausgelesen, Belege an DATEV
Mietverträge	Scans, Fristen im Kopf	Stichtage mit Erinnerung 12, 6, 3, 1 Monat vorher
Personal	Vertrag und Unterweisung auf Papier	digital unterschrieben, Unterweisung am Handy

Was sich verändert hat

-81%

Arbeitszeit fürs Catering:
vorher 8 Std. am Tag,
jetzt 1,5 Std.

91%

der Catering-Anfragen
gewonnen im Oktober, im
Juli 70 %

×2,3

Catering-Anfragen im
Monat in drei Monaten
(23 → 54)

1.105

Bewerbungen seit Ende
Juni in einem Board, 30
Einstellungen

Mehr Anfragen haben auch andere Gründe, etwa Saison und Werbung. Bearbeitet wird alles vom selben Büroteam. Beim ersten Abgleich der alten Excel mit den Kassenberichten fielen zwei Tippfehler auf, darunter eine falsche Tausenderstelle beim Erlös einer Filiale.

Zahlen aus dem Live-Hub der Bäckerei & Konditorei Huck GmbH, Stand 21.10.2026 (Oktober bis zum 21.), im Einsatz seit Juni 2026; Arbeitszeit im Catering nach Angabe der GmbH. Nur Summen, keine Daten einzelner Kunden, Bewerber oder Filialen, keine Umsätze. Veröffentlichung mit Freigabe der Bäckerei & Konditorei Huck GmbH.

Dein 30-Tage-Plan.

Die Wochen folgen dem Tag in der Bäckerei. Hat eine Baustelle im Selbsttest die meisten Kreuze, zieh ihre Woche vor.

WOCHE 1

Vorlage S. 9

Zahlen am Morgen

- ☐ Kassenberichte und Postfach klären
- ☐ Fünf Kennzahlen mit Steckbrief
- ☐ Vorjahr einmal einlesen

WOCHE 2

Vorlage S. 11

Kasse und Geld

- ☐ Tagesabrechnung mit vier Augen
- ☐ Startwerte für Schwellen festlegen
- ☐ Betriebsrat und Datenschutz einbinden

WOCHE 3

Vorlage S. 14–16

Aufträge und Leute

- ☐ Auftragsweg aufschreiben
- ☐ Backstube einmal bestellen
- ☐ Startklar-Liste je Neuem

WOCHE 4

Vorlage S. 18–19

Fristen und Vergleich

- ☐ Kostenstelle je Filiale
- ☐ Fristen-Liste aller Mietverträge
- ☐ Erster Filialvergleich

Nach 30 Tagen weißt du, welche Zahlen du jeden Morgen brauchst, wie dein Bargeld abgerechnet wird, wo Aufträge abgetippt werden, wer startklar ist und wann welche Frist abläuft. Und du hast den ersten Vergleich deiner Filialen.

Notizen



Deine Systeme bleiben. Wir verbinden sie.

Mit diesen Systemen haben wir in Bäckereien gearbeitet. Du musst nichts davon ablösen, um jeden Morgen deine Zahlen zu haben.



BBN

BBN KASSENSYSTEM

Bäckereisoftware: Warenwirtschaft, Filialbestellung, Auswertungen



BBN-Kasse

BBN KASSENSYSTEM

Kasse für Theke, Café und Selbstbedienung, Kassen- und Bedienerberichte



BBN-PEPZeit

BBN KASSENSYSTEM

Personaleinsatzplanung, Zeiterfassung und Zutrittskontrolle



BBN-Connect

BBN KASSENSYSTEM

Kommunikation und Aufgaben zwischen Zentrale und Filialen



OPTIback

OPTIMOBERCHER

Warenwirtschaft: Filialbestellung, Produktion, Einkauf



TURBOback

OPTIMOBERCHER

Bäckereisoftware im Browser für kleine und mittlere Betriebe



gastromatic

GASTROMATIC

Dienstplan und Zeiterfassung für Gastronomie und Handel



CSB-System

CSB-SYSTEM

ERP für Lebensmittelhersteller: Produktion, Rezepturen, Warenwirtschaft



Vectron

VECTRON SYSTEMS

Kassensysteme für Bäckerei, Gastronomie und Filialbetriebe



Lightspeed

LIGHTSPEED COMMERCE

Kassen- und Bezahlplattform für Gastronomie und Handel

Was wir aus deinen Systemen holen

- Kassen- und Filialberichte jeden Morgen, je Filiale und Tag
- Bedienerberichte für Kassendifferenz, Ø Bon und Stornos
- Stunden aus Zeiterfassung und Dienstplan für den Umsatz je Stunde
- Bestellungen und Lieferkunden aus der Warenwirtschaft

Wie wir anbinden

- über die Schnittstelle des Herstellers, wo es eine gibt
- sonst über die Berichte, die das System ohnehin verschickt
- dein System bleibt führend für seine Daten, wir lesen
- Belege an DATEV, gebucht wird beim Steuerberater

Marken und Logos gehören ihren Inhabern, Beschreibung nach Angaben der Hersteller. Dein System fehlt? Wir schauen es uns an.



Meinberg Finance. CFO as a Service.

Andere erklären, wie es geht. Wir arbeiten an deiner Seite.

Alle Daten an einem Ort, und du weißt sofort, wo du stehst: Wir bauen das System für dein ganzes Unternehmen, automatisieren deine Abläufe und steuern als dein CFO mit. Mit eigener Software, die wir einrichten, betreuen und mit dir in deine Abläufe bringen.

01

Verbinden

Kasse, Buchhaltung, Bank, Shop und Personal in einer Datenbank.

02

Sehen

Jeden Morgen alle Filialen, jeden Monat das Ergebnis je Filiale.

03

Erledigen

Zubuchbare Accelerators übernehmen die Sachbearbeitung eines Bereichs.



Simon Meinberg

Unternehmer · CFO im Mittelstand

Gesellschafter und Geschäftsführer der Meinberg Finance GmbH, CFO der Bäckerei & Konditorei Huck. Alle Stationen im Vorwort, Seite 4.

IN DER BÄCKEREI ZUERST

- Kasse, Buchhaltung und Bank verbinden
- Morgenmail mit allen Filialen
- Kostenstelle je Filiale
- Catering und Lieferkunden in einem Board
- Bewerbung bis Unterweisung digital
- Belege per Workflow an DATEV

Pakete, Accelerators und Preise auf www.meinberg-finance.de.

- 📍 Hub-Datenbank im Rechenzentrum in Frankfurt am Main
- 📅 Eigene Datenbank je Kunde
- 🕒 Tägliche Sicherung
- 👁️ Bank nur lesend
- 🛡️ Rechte je Person, Filialleitung sieht ihre Filiale
- 📄 Steuerberater bleibt, Belege an DATEV



Wer tippt bei dir morgen früh ab?

Der Selbsttest war der Anfang. Der Health-Check gibt dir in wenigen Minuten eine erste Einschätzung, wo es bei dir hakt und was zuerst hilft. Bring Kennzahl-Steckbrief und Fristen-Liste ins Erstgespräch mit, wir gehen beides mit dir durch.

1

KOSTENLOS, WENIGE MINUTEN

Health-Check

Ein paar Fragen zu Abläufen, Zahlen, Personal und Kunden. Du siehst sofort, wo es hakt und was zuerst hilft.

2

KOSTENLOS, 30 MINUTEN

Erstgespräch

Wir gehen dein Ergebnis durch und sagen dir ehrlich, ob wir zusammenpassen und was du brauchst.

3

MIT DEINEM AUFTRAG

Digitaler Kick-off

Wir nehmen Kasse, Filialen, Abläufe und Datenwege gemeinsam auf. Danach steht fest, welche Baustelle wir zuerst schließen.



Health-Check starten

Ergebnis sofort, ohne Anruf.

meinberg-finance.de/health-check



Erstgespräch buchen

Termin direkt im Kalender wählen.

meinberg-finance.de/erstgespraech

Lieber schreiben? info@meinberg-finance.de



Wer auf die BWA wartet, schaut zurück. Wer jeden Morgen die Zahlen von gestern hat, steuert.

Kassenberichte, die jeden Morgen abgetippt werden. Umschläge, die in eine Liste wandern. Drei Zettel zu einem Catering-Auftrag. Und die Kündigungsfrist der besten Filiale kennt nur einer.

Simon Meinberg ist CFO der Bäckerei & Konditorei Huck in Frankfurt. In diesem Ratgeber zeigt er die fünf Baustellen, an denen Bäckereien Zahlen und Zeit verlieren, wie man Filialen richtig vergleicht und wie Huck heute arbeitet: mit Selbsttest, Vorlagen, Checklisten und echten Abläufen aus dem Betrieb.