

Externe Buchhaltung ist hilfreich,  
trotzdem entsteht der Nutzen nur,  
wenn ich sie verstehe!

## BUCHHALTUNG - GRUNDLAGEN für HandwerkerInnen (Bäcker, Fleischer & Konditoren)

Was kann ich selber machen und was mache ich dann damit?

### EINLADUNG ZUM WORKSHOP

am **22. März 2019** von 14:00 bis 17:00 Uhr

WKO Niederösterreich, St. Pölten, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 **St. Pölten**

*... immer wieder diese Frage: was bringt mir dieses Belegsortieren? Und: soll ich das selber machen oder lieber auslagern?*

Besuchen Sie unseren Workshop und holen Sie mehr aus Ihrer Buchhaltung heraus! Führen müssen wir Bücher so und so, da wäre es doch sinnvoll, hier gleich möglichst viel Nutzen zu ziehen!

#### **Erkennen Sie:**

> Intern oder extern? Woran erkenne ich eine gute externe / interne Buchhaltung und ab wann ist das Auslagern sinnvoll?

> Auslagern und dann? Welche Informationen brauchen Sie um die Zahlen für die Unternehmenssteuerung zu nutzen!

> Was können Sie selbst machen und dadurch Kosten sparen?

**Wer Fragen hat, schickt uns diese am Besten vorab!**

#### **Unser Workshop im Detail:**

> Buchhaltung & Rechnungswesen:  
Grundlagen und was es zu wissen gibt

> Optimal für die Steuerberatung vorbereiten und dadurch Kosten sparen!

> Unternehmerisches Denken und Handeln

> Vorbereitungen auf den Jahresabschluss  
- ganz nebenbei- das spart Zeit am Jahresende und Sie behalten den Überblick!

> Daten & Sammeln:  
Welche Unterlagen und Daten sammeln Sie am besten gleich und was machen Sie mit den Informationen?

*Herglichst, Ihre Lebensmittelakademie*

Externe Buchhaltung ist hilfreich,  
trotzdem entsteht der Nutzen nur,  
wenn ich sie verstehe!

## BUCHHALTUNG GRUNDLAGEN für HandwerkerInnen (Bäcker, Fleischer & Konditoren)

### VERBINDLICHE ANMELDUNG

am **22. März 2019** von 14:00 bis 17:00 Uhr  
WKO Niederösterreich, St. Pölten, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 **St. Pölten**

Teilnahmegebühr: 120 € netto je Teilnehmer/in

Name: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

e-Mail: \_\_\_\_\_

Rechnungsadresse: \_\_\_\_\_

Datum & Unterschrift: \_\_\_\_\_

Ihre Fragen: \_\_\_\_\_

Newsletter-Anmeldung:                      JA                      NEIN                      (bitte ankreuzen)

Mit meiner Unterschrift bestätige ich die Anmeldung und stimme den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) ([www.lmakademie.com/impresum.html](http://www.lmakademie.com/impresum.html)) der Lebensmittelakademie zu. Des Weiteren stimme ich zu, dass die von mir genannten Daten zum Zwecke der Administration der Workshops von der LMAk verarbeitet werden. Für den Fall, dass ich Dritte zu diesem Service anmelde, erkläre ich hiermit ausdrücklich, dass ich bevollmächtigt bin, diese Anmeldung vorzunehmen und über eine entsprechende datenschutzrechtliche Zustimmungserklärung verfüge. Auf Wunsch kann die Löschung der Daten beantragt werden.

**Vollständig ausgefüllt bitte per Mail oder Fax an:**

**Fax: +43 (0)1 504 36 13**  
**Mail: [LM-akademie@wko.at](mailto:LM-akademie@wko.at)**



#### Ihre Trainerin

Simona NEMETZ, MA  
Nemetz-Fleisch HandelsgmbH

Studium: Lebensmittelproduktentwicklung,  
Rechnungswesen & Controlling, Marketing & Vertrieb