



WENIGER PAPIER, MEHR ÜBERBLICK IM TAGESGESCHÄFT.

WIE DAS RESTAURANT HUWYLER MIT
ACCOUNTO BELEGE SCHNELLER VERARBEITET
UND DIE ADMIN-ZEIT SPÜRBAR REDUZIERT.

Wie bleibt ein Gastro-Betrieb trotz Hektik, Lieferantenflut und wechselnden Teams administrativ sauber? Martin Lang, Inhaber des Restaurants Huwyler in Merenschwand, zeigt, wie der Schritt zu Accounto den Belegprozess vereinfacht, Sucherei eliminiert und den Blick auf Liquidität und Kosten im Alltag erleichtert.

HERAUSFORDERUNG

Vor Accounto war die Buchhaltung im Alltag vor allem eines: umständlich. Belege waren verteilt (Papier, E-Mail, einzelne Ablagen), Dokumente gingen verloren oder waren später schwer auffindbar.

Gleichzeitig wollte Martin Lang seine Zahlen und die Liquidität besser im Griff haben - ohne dafür jeden Abend Stunden am Computer zu verbringen.

ENTSCHEIDUNG FÜR ACCOUNTO

Der Einstieg kam über die Zusammenarbeit mit RUEPP & Partner AG. Ausschlaggebend war eine simple Prozessveränderung: Belege dort erfassen, wo sie entstehen - direkt im Moment, in dem man sie in der Hand hat. Statt Sammelordnern und Nachtelefonieren: Foto machen, hochladen, erledigt.

«Das Gute ist: Ich habe den Überblick, ohne jedes Mal ins Büro zu müssen oder mich durch Ablagen zu kämpfen.»

Was Martin Lang überzeugt hat:

- Belege unterwegs erfassen (Smartphone) und nicht erst am Monatsende sortieren
- Rechnungen per E-Mail einfach weiterleiten statt ausdrucken/ablegen
- Schnell wiederfinden: weniger Ordner-Suche, mehr Überblick
- Zahlen näher am Alltag (Liquidität und offene Posten besser einschätzbar)

MARTINS TIPP FÜR KMU

«Foto machen - erledigt.
Dann ist es aus dem Kopf und in der Buchhaltung.»

ERGEBNIS

Der grösste Unterschied ist die Zeit: Martin Lang schätzt, dass sich seine Admin-Zeit deutlich reduziert hat - ungefähr auf ein Drittel im Vergleich zu früher. Gleichzeitig ist alles schneller auffindbar: Rechnungen, Verträge oder einzelne Lieferantenbelege lassen sich direkt in der digitalen Ablage nachschlagen, ohne Ordner zu wälzen oder im Büro 'auf die Suche zu gehen'.

Konkrete Vorteile im Betrieb:

- Weniger Aufräumaktionen: Belege werden laufend erledigt statt gesammelt
- Mehr Ruhe im Kopf: Aufgaben sind 'weg', sobald der Beleg erfasst ist
- Schneller Zugriff auf Unterlagen für Rückfragen oder Lieferantenklärungen
- Besserer Blick auf Liquidität und Kostenentwicklung im Alltag

«Mit dieser Treuhand-Lösung ist es heute besser als früher:

Ihr könnt mehr als nur Buchhaltung – ihr helft, Standards zu setzen, damit's im Alltag sauber läuft.»

WIE GEHT ES WEITER?

Als nächsten Schritt will Martin Lang den Prozess weiter vereinfachen: Noch mehr Rechnungen sollen direkt digital eintreffen (z.B. per E-Mail-Weiterleitung) und der Scan-Workflow soll für mehrseitige Dokumente noch schneller werden. So bleibt die Buchhaltung im laufenden Betrieb aktuell - ohne Extraaufwand.



ÜBER DEN KUNDEN

Interviewpartner:	Martin Lang, Inhaber und Wirt
Unternehmen:	Restaurant Huwyler
Standorte:	Merenschwand (AG)
Branche:	Gastronomie
Treuhand:	RUEPP & Partner AG

Sie führen ein KMU und wollen die Buchhaltung im Alltag endlich 'weg aus dem Kopf' haben? Wir zeigen Ihnen gern, wie die Software im Betrieb eingeführt wird - pragmatisch und ohne komplexe Abläufe. Buchen Sie jetzt ein Gespräch mit unserem CEO Kilian Perrin und lassen Sie uns gemeinsam Ihre Situation durchdenken.

Ihre aktuelle Situation besprechen.

