

▶▶▶ Beratung à la carte

Jahrelange Erfahrungen in der Branche zeigen, dass immer mehr Unternehmen auf fachliche Hilfe und Unterstützung angewiesen sind. Auch in diesem Jahr möchte das Beraterteam mit A. Vieweg, Betriebsberater des DEHOGA Sachsen, RA B. Thiem, Kanzlei Hirsch, Thiem & Kollegen, Dresden und M. Eichhorn, Steuerberatungsgesellschaft Eichhorn Ody Morgner, Chemnitz unter der Überschrift „Beratung à la carte“ in loser Reihenfolge Sie zu aktuellen betriebswirtschaftlichen, rechtlichen und steuerrechtlichen Themen aus der Praxis informieren. Die ausgewählten Themen sollen für Sie als Hilfe und wichtige Hinweise für Ihre tägliche Arbeit verstanden werden.

▶ Wie der Prüfer kalkuliert ...

Steuerliche Betriebsprüfungen enden oft in einem Kalkulationsstreit. Das hat zwar auch den Vorteil, dass man sich meistens nicht über irgendwelche Kleinigkeiten mit dem Finanzamt zanken muss. Das hat aber auch den entscheidenden Nachteil, dass zumeist das große Ganze, nämlich die Ordnungsmäßigkeit der Buchführung, in Frage steht. Mit Zuschätzungen des Prüfers, die existenzbedrohlich sind. Und obendrein sogar noch in einem Strafverfahren enden können!

Auf eine Nachkalkulation der Erlöse (und Kosten) müssen Sie sich als Unternehmer vor Prüfungen immer einstellen. Die Prüfer kalkulieren oft im Stillen. In Sachsen müssen Sie damit rechnen, dass sich zu einem „normalen“ Prüfer auch ein zusätzlicher Spezialprüfer mit (eher theoretischen) Branchenkenntnissen dazu gesellen kann. Ziel einer solchen Kalkulation ist die Überprüfung der Glaubwürdigkeit der vorgelegten Buchführung. Und wenn die Kalkulation der Prüfer zu einem viel höheren Gewinn führt, wird das Betriebsergebnis voll geschätzt.

Dabei bedienen sich die Betriebsprüfer verschiedener Kalkulationsmethoden, die man als Gastronomie-Unternehmer kennen sollte und die hier kurz vorgestellt werden:

1. Aufschlagkalkulation

Anhand von Gerichten und Getränken oder nach Warengruppen wird für den gesamten Betrieb ein Rohgewinnaufschlagsatz ermittelt und mit dem bekannten Wareneinsatz auf den Umsatz hochgerechnet. **Gerichte** werden dabei **ausgewogen**. Der Getränkeumsatz wird theoretisch nach der eingekauften Warenmenge hochgerechnet. So bedeutet ein Liter eingekauftes Bier fünf verkaufte kleine Bier zum Speisekartenpreis. Meistens werden noch Schankverluste mit dem untersten Erfahrungswert berücksichtigt. Hierbei geht der Prüfer natürlich vom vollständig gebuchten Wareneinkauf aus.

2. Ausbeutekalkulation

Zunächst wird der **Gesamteinkauf** einer **einzigsten Grundsubstanz** eines Hauptumsatzträgers ermittelt. Mit dem Durchschnittspreis des Hauptumsatzträgers wird der mögliche Umsatz ermittelt und über den Anteil auf den Gesamtumsatz hochgerechnet.

Geeignete Grundsubstanzen sind:

- Fleisch für Speisegaststätten und Imbissbetriebe
- Getränke für Gastronomiebetriebe
- Mehl für eine Pizzeria
- Milch für eine Eisdiele

Aufwändiges Auswiegen entfällt, da nur die Menge der Grundsubstanz des Hauptumsatzträgers möglichst sicher ermittelt werden muss. Dazu können auch Informationen der Lieferan-

ten (oft bereits durch andere Betriebsprüfungen gewonnenes Kontrollmaterial) dienen.

3. Anteilskalkulation (sog. 30 : 70 Methode)

Diese Methode versucht, die aufwändige, umfangreiche und regelmäßig schwierige Kalkulation des Speisenangebotes zu umgehen. Die zur Verfügung stehende Prüfungszeit wird für die exakte Erfassung des gesamten Getränkeeinkaufs genutzt. Der kalkulierte theoretische Getränkeumsatz führt dann rechnerisch über das Verhältnis der Speisen zum Gesamtumsatz. Das **Verhältnis von Speisen- zu Getränkeumsatz** muss möglichst genau ermittelt werden, z.B. durch Auswertung der (Kassen-)Tagesberichte im Prüfungszeitraum. Genau diese Ermittlung ist jedoch die größte Hürde der Anteilskalkulation. Die Methode stellt also eine Vereinfachung für die Finanzverwaltung dar. Grundgedanke ist, dass ein nicht erfasster Geldbetrag nicht ausschließlich dem Getränkeumsatz zuzuordnen ist, sondern stets auch einen Teil des Gesamtumsatzes repräsentiert. In mehreren Finanzgerichtsprozessen wird über die Rechtmäßigkeit der Methode gestritten; eine Entscheidung des Bundesfinanzhofes gibt es (noch) nicht. Die Gerichte halten die Methode **grundsätzlich** für **zulässig**, fordern aber eine zusätzliche Nachkalkulation einzelner Warengruppen bei den Speisen. Auch der Bundesfinanzhof hat in älterer Rechtsprechung zusätzlich eine Kalkulation von verschiedenen preiskalkulierten Warengruppen gefordert; dazu gehören auf jeden Fall auch die Speisen.

4. Innerer Betriebsvergleich

Dabei vergleicht der Prüfer mehrere Jahre des geprüften Betriebes miteinander.

5. Äußerer Betriebsvergleich

Bei dieser Methode setzt der Prüfer wichtige Zahlen des jeweiligen Betriebs (Umsatz, Gewinn, Waren- und Personaleinsatzquote) zu vorhandenen statistischen Zahlen ins Verhältnis. Vergleichszahlen stammen z.B. aus dem Betriebsvergleich des DEHOGA oder der Richtsatzsammlung, einer finanzverwaltungseigenen Statistik.

Und natürlich existieren noch andere Kalkulationsmethoden: so lässt sich von der Menge verbrauchten Materials (Toilettenpapier, Kerzen, Servietten, Verpackungs- und Verbrauchsmaterials u.U. auch auf die Anzahl der Gäste schließen.

Allen Methoden zu eigen ist, dass solche Nachkalkulationen wegen des fehlenden Praxisbezuges der Fülle betrieblicher Besonderheiten oft nur auf wackligen Beinen stehen. **Jede** Kalkulation enthält Fehler, weil sie nur eine *theoretische* Hochrechnung ist. Je mehr Fehler Sie finden, desto unglaubwürdiger wird die Kalkulation!

Ein paar Kardinalfehler in Kalkulationen sind:

- Der Wareneinkauf ist unvollständig erfasst.
- Die Preise sind nicht richtig erfasst, Preisänderungen blieben unbeachtet.
- Schankverluste und Warenverderb sind falsch ermittelt.
- Personalgetränke und Warenentnahmen des Unternehmers sind unberücksichtigt.
- Sonder-, Aktions- und Festpreise sind nicht berücksichtigt.
- Wer schreibt, der bleibt! Erfassen Sie den Warenverderb schriftlich. Legen Sie nach detaillierte Aufzeichnungen nach Getränkeverordnung über die Bierleitungsreinigung an und im Notfall vor. Führen Sie Aufzeichnungen über Sonderpreise (z.B. saisonale Kombinationsangebote).

Noch eine Verhaltensempfehlung: lassen Sie sich von Prüfern **niemals** zur mündlichen Beantwortung eines umfangreichen Fragenkatalogs verleiten – schon gar nicht unter Zeitdruck!

Und zu guter Letzt: Die beste Abwehr gegen theoretische Traumkalkulationen sind handfeste und belegbare Praxiszahlen. Die Zeit ist deshalb reif für einen aktuellen sachsenweiten Betriebsvergleich in der Gastronomie. Mehr dazu in Kürze an dieser Stelle!



Michael Eichhorn, Steuerberater und Wirtschaftsmediator, Jahrgang 1965, ist nach einer Ausbildung in der Finanzverwaltung seit Ende 1990 in Chemnitz tätig. Er ist Gesellschafter-Geschäftsführer der „Eichhorn Ody Morgner Steuerberatungs gmbH“, die sich speziell mit der steuerlichen Beratung von Unternehmen des Hotellerie- und Gastgewerbes, aber auch der Steuerstreitberatung (mit besonderem Fokus auf die aktive Begleitung von Unternehmen in Steuerlichen Betriebsprüfungen) und der Wirtschaftsmediation befasst.