

HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

# Existenzbedrohung durch Betriebsprüfung?!

Aktuell führen die Betriebsprüfungsstellen in Sachsen verbreitet Nachkalkulationen durch, die zu horrenden Steuernachzahlungen führen.

**S**tatistisch gesehen werden Kleinst- und Kleinbetriebe zwar nur alle 30 Jahre geprüft. In den sogenannten Bargeldbranchen ist aber eine deutlich höhere Prüfungsfrequenz zu beobachten. Aktuell führen die Betriebsprüfungsstellen verbreitet Nachkalkulationen durch, die zu horrenden, oft die Existenz der Betriebsinhaber bedrohenden Steuernachzahlungen führen.

### Was bedeutet »Nachkalkulation«?

Der Prüfer errechnet auf der Grundlage der Warenmenge den theoretisch möglichen Umsatz und vergleicht diesen mit dem deklarierten Umsatz. In dem mittlerweile bundesweit bekannten Fall aus dem Vogtland (»Schnitzelkrieg«) wurde eine Nachkalkulation der Speisen vorge-

nommen. Häufiger führen die Prüfer die einfachere Getränkekalkulation durch und rechnen das Ergebnis auf die Speisen hoch (eine sogenannte Anteilskalkulation).

### Hebelwirkung auf den Speisenumsatz:

Der kalkulierte Getränkeumsatz wird auf den Gesamtumsatz hochgerechnet. Die rechnerische Differenz muss nach Ansicht des Prüfers zwangsläufig nicht erklärter Speisenumsatz sein! Bei einer Speisegaststätte liegt der Speisenumsatz deutlich über dem Getränkeumsatz, so dass sich eine enorme Hebelwirkung zu Lasten des Unternehmers ergibt.

### Gegenmaßnahmen:

Die beste Gegenwehr ist die formelle Ordnungsmäßigkeit der Buchführung. Dabei ist die Ordnungsmäßigkeit der Kassenführung wesentliches Kernstück. Werden hier Mängel festgestellt, dann erhält der Prüfer eine gute Begründung für sein Vorgehen. Aber auch eine ord-

## Wie funktioniert die Anteilskalkulation?

- Ermittlung des Getränkeumsatzanteils am Gesamtumsatz
- Zusammenstellung des detaillierten Getränkeeinkaufs für ein Jahr »per Hand«
- Hochrechnung des »Traumumsatzes« durch Vervielfältigung mit Glasgröße/Preis laut Speisekarte
- rechnerische Berücksichtigung pauschaler Korrekturen
- Ergebnis = theoretischer Gesamtgetränkeumsatz eines Jahres
- Vergleich von rechnerischem und erklärtem Gesamtgetränkeumsatz = Mehrumsatz
- Anwendung des kalkulierten Mehrumsatzes auf die (regelmäßig) drei Prüfungsjahre

nungsmäßige Kassenführung schützt nicht vor Nachkalkulation. Entscheidend ist es dabei, alle betrieblichen Besonderheiten ausreichend zu berücksichtigen. Wer darüber regelmäßige Aufzeichnungen führt, ist für Prüfungen gut gerüstet! (Autor: Michael Eichhorn) ●

INITIATIVE SERVICEQUALITÄT

## Erste Qualitäts-Kommune gesucht

Im Vergleich der Bundesländer belegt Sachsen mit 237 zertifizierten Partnern in der Initiative ServiceQualität Rang vier, in Ostdeutschland ist der Freistaat sogar die Nummer Eins. Spitzenreiter in der Beteiligung sind die Stadt Dresden, das Sächsische Elbland sowie die Sächsische Schweiz. Deutschlandweit haben sich bisher rund 2.600 Unternehmen für Top-Service am Gast zertifizieren lassen.

Ein Blick auf die beteiligten Branchen in Sachsen zeigt, dass die Hälfte aller zertifizierten Betriebe aus Hotellerie und Gastronomie kommen. Freizeit- und

Kultureinrichtungen folgen mit einem Anteil von 15 Prozent unter den sächsischen Qualitätsbetrieben. »Für den Gast zählt jedoch der Gesamteindruck – alles was er auf seiner Reise erlebt. Das heißt auch in Einzelhandel, Verkehrs- und

Gesundheitsbranche zählt Servicequalität. Hier wünschen wir uns wesentlich mehr Mitwirkung«, sagt Manfred Böhme, Direktor des Landestourismus-



ServiceQualität  
DEUTSCHLAND

verbandes Sachsen e.V. So hat der LTV jetzt auch Kommunen aufgerufen, sich zu beteiligen und ihre Stadt oder Gemeinde im Wettbewerb um mehr Touristen zu stärken. Um Qualitätsstadt zu werden, verpflichten sich je nach Größe der Kommune mindestens 15 beteiligte Q-Betriebe gemeinsam für mehr Servicequalität. Schwäbisch Hall in Baden-

Württemberg hat es vorgemacht und ist die erste Qualitätsstadt in Deutschland. Mehr steht unter [www.servicequalitaet-sachsen.de](http://www.servicequalitaet-sachsen.de). (Her./H.K.) ●