

## So tickt ein Betriebsprüfer

Hier geht es um Ihr Geld (Teil 3): Wenn die Wareneinsatzquote zur Stolperfalle wird / Verlustlisten sorgfältig erfassen

### STUTTGART/MAGDEBURG.

Die Wareneinsatzquote ist manchem Gastronomen schon teuer zu stehen gekommen. Und sie ist und bleibt ein spannendes Thema. Und eines, das viel Sorgfalt verdient. In den meisten Fällen ist alles im grünen Bereich, wenn sie auf ein verkauftes Essen oder ein verkauftes Getränk ausgerechnet wird. Doch Sonderaktionen, verbilligte Mittagstische, Freibier, Familienfeiern oder Gratis-Schnäpschen nach dem Essen lassen diese Quote manchmal deutlich nach oben schnellen (siehe Kasten).

Richtig unangenehm wird es, wenn der Betriebsprüfer kommt. Denn er vergleicht die Einkaufslisten mit den Umsätzen des Gastronomen und errechnet daraus beispielsweise eine astronomisch hohe Wareneinsatzquote von 55 Prozent. Jeannette Krüger von dem Institut für Liquiditätsaufbau in Magdeburg weiß: „Der Prüfer unterstellt jetzt gleich, dass der Unternehmer das Finanzamt austricksen wollte und eigentlich viel mehr verdient hat. Freigiebige Wirte müssen deshalb ihre Freigiebigkeit prüfungssicher dokumentieren. Denn sonst müssen die Verluste hinterher als Gewinn versteuert werden.“

### Widerspruch meist zwecklos

Nach Paragraph 162 Absatz 1 der Abgabenordnung ist der Beamte nämlich verpflichtet, zu schätzen, wie hoch der Umsatz nach den Einkaufslisten und den Preisen auf der Speisekarte gewesen sein muss. „Aufgrund der daraus resultierenden Gewinne wird die Steuerhöhe dann einfach festgelegt“, sagt Krüger. Ein Widerspruch gegen diese Maßnahme ist in den meisten Fällen zwecklos und immer extrem aufwändig. Die Finanzgerichte lehnen entsprechende Klagen in den meisten Fällen ab.



Zahlen lügen nicht: Teuer wird es nur, wenn der Beamte schätzen muss

Foto: Imago

„In der Vergangenheit sind schon viele Unternehmen in Deutschland nur deshalb in akute Überlebensnot gekommen“, berichtet sie. Der Gastronom kann sich gegen solche Zuschätzungen nur wehren, wenn er seine Warenverluste klar und nachvollziehbar belegen kann.

Akzeptiert werden Verlustbücher, in denen alle nicht oder nicht zum vollen Preis bezahlten Waren mit Begründung eingetragen werden. Unter [www.gastrofib.de](http://www.gastrofib.de) können Gastronomen im Downloadbereich eine Verlustbuch-Musterseite für Theke und Buffet kostenlos herunterladen. In das Verlustbuch gehören die Gratis-Schnäpse für die Gäste nach dem Essen genauso hinein wie der verbilligte Mittagstisch, die 2-zu-1-Aktion, das zurückgegebene Essen, die verdorbene Flasche Wein oder der Eigenkonsum.

### Verlustbuch hilft beim Sparen

Wichtig ist dabei, dass das Verlustbuch fortlaufend durchnummeriert ist und handschriftlich geführt wird. Krüger: „Verlustlisten müssen immer auch in

der Buchhaltung erfasst werden. In der Vergangenheit hat es immer wieder massive Probleme mit falschen beziehungsweise gar nicht in der Buchhaltung erfassten Verlustlisten gegeben. Natürlich kann die verbilligte oder Gratisabgabe auch in der elektronischen Kasse erfasst werden. Dann muss der Gratisbetrag allerdings auch auf dem Z-Bon dokumentiert und gebucht werden.“ In dem Verlustbuch müssen folgende Daten eingegeben werden: das Datum, die Warengruppe, die verbilligt oder kostenlos abgegeben wurde, der Verkaufspreis oder die Preisdifferenz zum Normalpreis (etwa beim Mittagstisch), der Grund für den Verlust (zum Beispiel: Aktionsrabatt, Rückgabe, Bruch, Gratis) und die Unterschrift des Eintragenden.

Wer seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kostenlos verköstigt, sollte das ebenfalls in dem Verlustbuch aufführen. Diese Leistung des Gastronomen gehört allerdings laut Gesetz zu den lohnsteuer- und sozialversicherungspflichtigen

## Zwischen Warenerlös und Wareneinkauf

**Unter Gastronomen** ist die Wareneinsatzquote (WE) ein heißes Thema. Sie errechnet sich aus dem prozentualen Anteil zwischen Warenerlösen (F&B) und dem Wareneinkauf. Beispiel: 100 Euro netto Warenerlöse und 35 Euro netto Wareneinkauf ergeben eine Wareneinsatzquote von 35 Prozent. Im gutbürgerlichen Segment sollte die WE bei 30 Prozent liegen. Aber auch dort gibt es Bandbreiten: Steht der Chef selbst in der Küche, kann die WE bei 26 Prozent liegen, angestellte Köche liegen eher bei 33 bis 35 Prozent. Das Finanzamt akzeptiert auch Werte von bis zu 43 Prozent, wenn dies ordentlich belegt werden kann. Die Wareneinsatzquote ist allerdings eine entscheidende Zahl für den wirtschaftlichen Erfolg. Sie gibt unter anderem Hinweise auf die Ehrlichkeit der Mitarbeiter oder falsche Waren-Mengen-kalkulationen.

Leistungen und muss versteuert werden. Tipp aus Krügers Praxis: Erhält eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter keine Vergünstigungen bei der Verköstigung, muss das schriftlich mit dem Mitarbeiter vereinbart werden. Das Finanzamt unterstellt sonst eventuell, dass der Gastronom Lohnsteuer und Sozialabgaben einsparen wollte und verlangt das Geld nachträglich.

Wenn der Gastwirt seine Steuererklärung von einem Steuerberater erarbeiten lässt, sollte er kontrollieren, ob die Verluste auch tatsächlich gebucht worden sind. „Viele Steuerberater machen das nämlich nicht. Wegen der auf dem Papier hohen Wareneinsatzquote kann das zu einer außerplanmäßigen Betriebsprüfung führen. Auf jeden Fall zahlt der Gastronom ohne die Verlustbuchungen zu viel Steuern“, warnt Krüger.  
*Thomas Kuehn*