

Förderungen maßgeschneidert

„Geldverschleudern ade – Förderungen juhe!“ meint Steuerberater Rudolf Siart

Verschenken Sie gerne Geld? Lassen Sie sich lukrative Chancen freiwillig durch die Lappen gehen? Wahrscheinlich nicht – und dennoch ist es Ihnen ziemlich sicher schon passiert: Unbewusst, weil Sie nicht über die österreichische Förderlandschaft informiert gewesen sind. Die-

Damit dieses Geld auch zur Verfügung steht, heißt es im Vorhinein, einen entsprechenden Kapitalstock aufzubauen. Sogar das Sparen selbst wird durch den Gründungsbonus (AWS, WWFF) gefördert. Für das in einem Zeitraum von ein bis sechs Jahren angesparte Kapital wird am

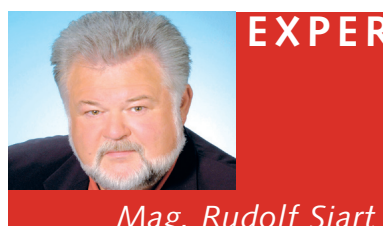
verwendet. Voraussetzung ist, dass das Unternehmen vor Ausbruch der Krise finanziell stabil war (2006–07: Eigenkapitalquote > 8 %, Schuldentilgungsdauer max. 15 Jahre). Das Haftungsentgelt liegt risikoabhängig zwischen 2 und 6 % p. a. (zzgl. 0,5 % Bearbeitungsentgelt). Die Zinsen mögen recht hoch erscheinen, doch immerhin bietet sich die Möglichkeit, frische Liquidität genau dann einzubringen, wenn sie am dringendsten benötigt wird. Eine weitere Variante ist die Aufnahme neuer Eigenkapitalgeber, um die finanzielle Basis des Unternehmens zu stärken. Hier stehen Institutionen wie die Kapital-Beteiligungs-AG (KABAG) und der Wiener Risikokapitalfonds als Ansprechpartner zur Verfügung. Beachten Sie bei aller Verlockung jedoch stets die goldene Investitionsregel: Eine Investition soll auch ohne Förderung betriebswirtschaftlich Sinn machen! Sie muss sich rechnen! Denn selbst wenn Sie 50 % der Kosten vom Staat ersetzt bekommen, ist die andere Hälfte bei Misserfolg trotzdem verloren! Betrachten Sie Förderungen als Zuckerl oder Zünglein an der Waage, aber niemals als alleinigen Grund, eine Investition zu tätigen.

FAZIT

Das große Ausmaß förderbarer Leistungen hilft in nahezu allen wirtschaftlichen Situationen: Aufgrund (kurzfristig) ausbleibender Umsätze fällt es schwer, die Geschäfte am Laufen zu halten? Lösung: ein Betriebsmittelkredit. Es besteht die Chance auf Expansion, aber die verfügbaren Mittel reichen nicht aus? Lösung: Verbreiterung der Eigenkapitalbasis, Aufnahme neuer Darlehen (zinsgünstig dank Haftung) und Barzuschüsse. Insgesamt sechs solcher Szenarien finden Sie auf unserer Homepage unter www.siart.at/68/foerderungen.pdf ausgearbeitet.

Mag. Rudolf Siart ist Steuerberater und Wirtschaftsprüfer, Siart + Team Treuhand GmbH, 1160 Wien, Enenkelstr. 26, Tel.: 01/493 13 99, siart@siart.at, www.siart.at

SIART+TEAM TREUHAND



EXPERTISE

„Für jedes Unternehmen und jedes Projekt lässt sich ein Förderungspaket maßschneidern.“

ser Artikel schafft Abhilfe und bringt Ihnen dadurch bares Geld. Förderungen lassen sich grob in zwei Kategorien einteilen: (Bar-) Förderungen/Prämien/Zuschüsse und Garantien/Haftungsübernahmen. Erstere bringen dem Geförderten einen direkten monetären Vorteil (z. B. Zuschuss von 10 %), zweite über den Umweg der erstklassigen Bonität der haftungsübernehmenden Institution bessere Kreditkonditionen. Unterm Strich zahlen sich beide Varianten aus! Die Unübersichtlichkeit des „Förderdschungels“ ist ein großes Problem – wer über Förderungen nicht informiert ist, kann sie nicht wahrnehmen. Generell gilt: Bei allen Förderungen sollten die Anträge frühestmöglich eingereicht werden, d. h. VOR Projekt- oder Investitionsbeginn. Im Nachhinein abgegebene Anträge haben selten Erfolgsaussichten.

AUF GEHT'S!

Unternehmensgründung verlangt viel Mut, daher ist es nur gerecht, diesen auch zu belohnen. Die Jungunternehmerförderung der Austria Wirtschaftsservice (AWS) und des Wiener Wirtschaftsförderungsfonds (WWFF) tut dies: Personen, die durch die Gründung/Übernahme eines gewerblichen Klein- oder mittleren Unternehmens (KMU) erstmals selbstständig tätig werden, erhalten 13 % ihrer materiellen (z. B. Geschäftsausstattung) und immateriellen Investitionen (z. B. Marketing) ersetzt. Hier geht es um bis zu € 39.000,- (Maximalbetrag) an Förderungen!

Ende (zuzüglich zu den erwirtschafteten Zinsen!) ein Bonus von 14 % der Ansparleistung ausgezahlt (max. € 8.400 pro Unternehmen). Den Antrag können Sie bereits jetzt unverbindlich unter www.gruendungsbonus.at einreichen. Neben der Gründung neuer Unternehmen zielen viele Förderungen auf den Bereich „Innovation“ ab. Hierzu zählt das Programm Unternehmensdynamik von AWS und WWFF, das KMU bei innovativen Projekten (Produkte, Dienstleistungen, Technologien, ...) unterstützt. Die Förderung von 15 % ist für Investitionen bis zu € 750.000 p. a. verfügbar – gesamt können also max. € 112.500 wieder ins Unternehmen geholt werden. Und wenn die finanziellen Mittel einmal nicht ausreichen, um eine lukrative Gelegenheit wahrzunehmen, steht die AWS bereit, um für aufgenommene Kredite die Haftung zu übernehmen (Kosten: ab 0,6 % p. a. zuzüglich Bearbeitungsentgelt). Durch die AWS-Haftung stehen bessere Kreditkonditionen offen.

ÜBERBRÜCKUNGSFINANZIERUNG

Hat ein selbstständiges gewerbliches KMU Schwierigkeiten, seinen laufenden Verpflichtungen nachzukommen, stellt die Überbrückungsfinanzierung der AWS einen geeigneten Ausweg dar. Die AWS übernimmt bis zu 80 % der Haftung für Betriebsmittelkredite, d. h., die aufgenommenen Mittel werden für laufende Ausgaben wie Personal- oder Materialkosten

STIMMUNGSBAROMETER

Wie wichtig ist Bioqualität?



Foto: Archiv

Alois Brandstätter, Schützenwirt, St. Jakob am Thurn



Foto: Archiv

Charlotte Leitgeb, Biohof Hiasl, Gurk

Dass sich für uns das Thema „Bio“ auszahlt, steht außer Frage: Wir wissen aus Befragungen, dass 30 Prozent unserer Gäste extra wegen der Biolinie zu uns kommen. Aber es geht ja in Wirklichkeit um mehr: Das Thema „Bio“ ist ja letztlich eine ganzheitliche Philosophie und auch eine Frage der Ethik. Wenn man auf biologische Produkte setzt, gibt es sehr viele Ansatzpunkte: Wie die Tiere aufwachsen, wie sie behandelt werden, wie sie geschlachtet werden etwa. Aber man macht ja als Biogastronom auch viel für den Umweltschutz. Es gibt Untersuchungen, dass der CO₂-Ausstoß bei Biorindern um 40 Prozent geringer ist. Und dann geht es um Punkte wie Gesundheit, Ehrlichkeit oder Nachhaltigkeit.

Wir sind seit 1992 ein anerkannter Biobetrieb. Es hat damals ein Umdenken stattfinden müssen. Einerseits muss man sich als Landwirt spezialisieren, andererseits hat bei der konventionellen Tierhaltung der Einsatz von Medikamenten überhandgenommen. Das war nicht mehr das Wahre. Verwendet werden in unserem Betrieb fast alle Produkte nur auf Biobasis: Obst, Gemüse, Eier, Erdäpfel etc. Und natürlich das Fleisch, das aus der eigenen Biolandwirtschaft stammt.

Das Thema „Bio“ ist jedenfalls ein ganzheitliches Denken – man lebt es dann irgendwann auch selbst. Allerdings braucht man auch ein gewisses Durchhaltevermögen und muss sorgfältig kalkulieren können.



Foto: Archiv

Yvona Asbäck, Biothek, Mödling



Foto: Archiv

Bettina Steinböck, Tischlein deck dich, Weibers

Ich bin schon von meinen Eltern mit dem Thema „Bio“ quasi „in-fiziert“ worden. Privat habe ich mich dann auch schon lange damit beschäftigt, und die Gastronomie ist mir nicht zuletzt durch meine Ausbildung im Modul nahegebracht worden. So hat sich mit meinem Geschäft und Lokal das Angenehme mit dem Nützlichen verbunden. Und dass sich diese Linie für mich auszahlt, sagen mir meine Gäste immer wieder: Ich hab viele Kunden, die mir bestätigen, dass das Gemüse oder meine Speisen bei mir einfach besser schmecken und dass sie deswegen auch bereit sind, das etwas höhere Preisniveau von Biospeisen zu akzeptieren. Den Großteil meiner Waren beziehe ich von Bauern und Produzenten, die ich selbst aufgestöbert habe.

Bei mir sind 100 Prozent aller verwendeten Produkte bio. Das ist unser USP! „Bio“ bedeutet für mich jedenfalls mehr, als nur keine Spritzmittel zu verwenden: Es geht um artgerechte Tierhaltung, es geht um blühende Blumenwiesen, das Leben und Essen soll wieder Spaß machen und man soll wegkommen von der „Kauf 6, zahl 4, iss 2 und schmeiß den Rest weg“-Idee. Meine Kunden sind zum einen Leute mit der gleichen Philosophie wie wir, die unser Angebot gerne annehmen, dann gibt es die grün-alternative Kernschicht, für die Bioprodukte Pflicht sind, aber es sind auch immer mehr Unternehmen, die ihren Mitarbeitern oder Gästen etwas Besonderes und Gesundes bieten wollen und die deswegen unser Catering in Anspruch nehmen.

CICERO FINDET IMMER EINEN FEHLER

Es gibt doch nichts Schöneres, als den Sonntag in Ruhe bei einem gemütlichen Frühstück in einem netten Lokal zu beginnen“, lautet Ciceros Motto und deswegen verbringt er gemeinsam mit seiner Partnerin auch mindestens jeden zweiten Sonntag seit langer Zeit in einem Lokal in Wien Hietzing, das auch über ein ansprechendes Frühstücksangebot verfügt. Das inzwischen schon Faszinierende daran: In den unzähligen Malen, die Cicero dort frühstücken war (und die Bestellung ist jedes Mal gleich: 1 Cappuccino, 1 frisch gepresster Orangensaft, 2 Semmeln, Butter, 1x Marillen- und 1x Himbeermarmelade), hat es die Bedienung noch so gut wie jedes Mal geschafft, irgendeinen Fehler einzubauen: Mal ist der Kaffee kalt oder der Orangensaft nicht frisch gepresst, mal kommt eine falsche

Marmelade oder statt der zwei Semmeln unterschiedliches Gebäck. Oder die gesamte Bestellung wird stückchenweise über einen längeren Zeitraum angeliefert. Wiederholt ist auch schon Ciceros Reservierung verlorengegangen, was aber insofern noch nie ein großes Problem war, weil das – generell durchaus bemühte Personal – trotzdem immer einen freien Tisch aufgetrieben hat. Gerade das sonst eben freundliche Personal, die angenehme Atmosphäre und die gute Qualität des Kaffees sind dann auch der Grund, warum trotz aller Missgeschicke Cicero seit Jahren diesem Lokal die Treue hält. Und es wird für Kurzweile gesorgt. So wettet Cicero in jüngster Zeit mit seiner Partnerin gerne darauf, was beim nächsten Besuch schiefgehen wird. Der Verlierer zahlt die Rechnung.



HOTELIER AM WORT

Investition in der Krise – ist das sinnvoll und machbar? Wir glauben: Ja. Auch oder gerade in Krisenzeiten ist es wichtig, dem Gast ein Höchstmaß an Qualität zu bieten. Speziell in der Luxusreisebranche haben Kunden zumeist wenig Verständnis, dass sie immer öfter weniger Leistung für dasselbe Geld bekommen. Sie erzählen, in halben Baustellen genächtigt zu haben, weil die Renovierungsarbeiten im dementsprechenden Hotel kurzerhand aufgrund der Wirtschaftslage eingestellt wurden. Ein durchaus verständlicher Schritt von Unternehmerseite. Aber kurzfristiges Denken bewährt sich meist nicht als erfolgreiche Managementstrategie. Wir versuchen in diesem Fall, dezidiert gegenkonjunkturrell zu agieren: Im Hotel Bristol vis-a-

vis der Staatsoper wurden in den letzten zwei Jahren rund fünf Millionen Euro investiert. Alle 140 Zimmer und Suiten sind jetzt grundlegend renoviert und mit neuesten Technologien versehen, wertvolle Fin-de-Siècle-Antiquitäten aufwendig restauriert. Im Hinblick auf die geplanten Neuankömmlinge auf dem Wiener Hotelmarkt in den nächsten Jahren ist eine solche Generalüberholung ein absolutes Muss. Wir können damit sicher sein, den Aufschwung mit einem Produkt zu starten, das nicht nur am lokalen Markt eine traditionelle Größe ist, sondern sich auch weiterhin klar an der Spitze der internationalen Hotellerie behaupten kann. Denn auch diese Krise wird einmal zu Ende sein. Wer dann gut dasteht, hat auch Zukunft.



Oscar del Campo, Generaldirektor Hotels Bristol und Imperial, Wien