

# Die Qual der Rechtsformwahl

Welches Kleid einem Unternehmen am besten steht, hat verschiedenste Aspekte, weiß Steuerberater Rudolf Siart – Teil I

Man kennt das Problem. Beim Shopping in einer Modeboutique kann man aus einem reichen, oft überbordenden Sortiment an Kleidungsstücken auswählen. Man muss sich letztendlich entscheiden, welches Outfit einem am besten

passt. Oft stellt man fest, dass das auf den ersten Blick ansprechendste Designerstück dort und da zwickt und unbequem ist. Ist es zu eng, bekommt man keine Luft. Das passende rechtliche Kleid für ein Unternehmen zu finden, ist ungleich schwieriger und das „Zwicken“ infolge von Fehlentscheidungen unter Umständen kostspielig.

Mag. Rudolf Siart

**EXPERTISE**

„Die Wahl der falschen rechtlichen Unternehmensform kann ziemlich kostspielig werden.“



Mag. Rudolf Siart

passt. Oft stellt man fest, dass das auf den ersten Blick ansprechendste Designerstück dort und da zwickt und unbequem ist. Ist es zu eng, bekommt man keine Luft.

Das passende rechtliche Kleid für ein Unternehmen zu finden, ist ungleich schwieriger und das „Zwicken“ infolge von Fehlentscheidungen unter Umständen kostspielig.

## Betriebswirtschaftliche und rechtliche Entscheidungen

Die Wahl der am besten passenden Rechtsform ist ein Mix aus betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Entscheidungen. Es sind zivilrechtliche Aspekte (z. B. Haftung) genauso wie Aspekte des Gesellschaftsrechts, des Familienrechts, des Gewerberechts, des Sozialversicherungsrechts und natürlich des Steuerrechts bei der Wahl zu berücksichtigen. Die Kunst besteht

Hierzu ein Beispiel für die fatale Kollision von steuerrechtlichen und familiären Aspekten: Der Gründer einer GmbH beschließt aus steuerlichen Überlegungen einen Anteil von nur 25 Prozent zu halten und lässt seine Ehefrau als 75-Prozent-Gesellschafterin ins Firmenbuch eintragen. Das Eheleben wird nach einiger Zeit durch den athletischen Tennislehrer abrupt unterkühlt. Allfällige Folgen für den Unternehmensgründer innerhalb der GmbH sind mannigfaltig und vielfach absehbar. Er müsste selbst geschaffene Werte ablösen, wenn er keinen Abtretungsvertrag abgeschlossen hat. Vor der Entscheidung für eine bestimmte Rechtsform sollte sich der Unternehmer daher mit folgenden Fragen auseinandersetzen:

- Will ich das Unternehmen alleine oder mit einem Partner führen?
- Wenn ein Partner dabei sein soll:

Wer darf das Unternehmen nach außen vertreten? Welches Mitspracherecht räume ich dem Partner ein? Wie kontrolliere ich die Aktivitäten meines Partners?

- Welche persönliche Haftung trifft mich bei welcher Rechtsform?
- Welche steuerlichen Auswirkungen hat die Wahl der Rechtsform?
- Welche Kosten fallen bei Errichtung der Rechtsform an?
- Was sind die laufenden Kosten der Rechtsform (Buchhaltungs-, Jahresabschluss- und Prüfungskosten)?
- Welche Finanzierungsmöglichkeiten bieten die einzelnen Rechtsformen?

## Weichenstellung für die Zukunft

Unabhängig davon, ob man sich nun für eine Personengesellschaft oder eine Kapitalgesellschaft entscheidet, stellt der Gesellschaftsvertrag die entscheidende Weichenstellung für die Zukunft dar. Man sollte daher bereits bei der Errichtung des Gesellschaftsvertrags drohende zukünftige Streitthemen schriftlich aus dem Weg räumen. Die vertragliche Regelung von Fragen wie: Wer erhält welche Gewinnanteile? – Wer bringt welches Kapital und Know-how ein? – Wer verpflichtet sich, seine Arbeitskraft einzubringen? und zu guter Letzt – Was passiert, wenn das Unternehmen scheitert, verkauft oder liquidiert werden muss?, erspart spätere mühsame Diskussionen. Vor allem erkennen aber die Partner bereits zu Beginn ihrer Zusammenarbeit anhand dieser Themen, ob sie auf einen grünen Zweig kommen. Den zweiten Teil dieser Expertise lesen Sie in der nächsten Ausgabe der ÖGZ.

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



Heute schon gebügelt? JAAAAH!

RIEDER BIER  
Feinste Sauerbier-Bräukunst

www.rieder-bier.at

www.HG-CONCEPTS.at

**gastro design**

IDEE > UMSETZUNG > ERLEBNIS!

A-4300 St. Valentin  
07435/70970

## STIMMUNGSBAROMETER

### Wie wichtig sind Genussfestivals?



Foto: Archiv

Manfred Buchinger, Zur alten Schule, Riedenthal bei Wolkersdorf



Foto: Archiv

Johann Haberl, Hotel Larimar, Stegersbach

Jedes Festival, wo es Speis und Trank gibt, zieht Gäste vom Wirtshaus ab. Es gibt schon zu viele Genussfestivals beziehungsweise kulinarische Events und Weinverkostungen. Alles ist gleichzeitig und der Gast weiß nicht mehr wo er zuerst hin soll. Natürlich bringen Weintouren und Genussfestivals Gäste in die Region, aber die Leute gehen in den nächsten Weinkeller und sind für mich als Wirt verloren. Auch Feuerwehrgäste sind für mich als Wirt nicht die Umsatzbringer, obwohl man uns gerne das Gegenteil einreden möchte.



Foto: Archiv

Claudia Wittmann, Hilton Hotels, Wien

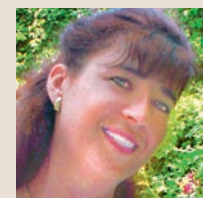


Foto: Archiv

Gabriele Fakler, Genießerhotel Jagdhof, Guntramsdorf, NÖ

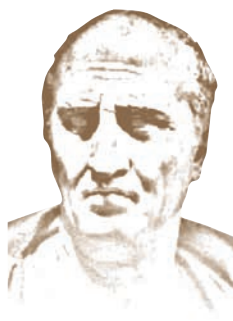
Für das Hotel selbst bringen solche Festivals – etwa das Genuss Festival dieses Wochenende im Stadtpark – nicht so viel. Selbst die Aussteller werden wohl nicht so viele Nächtigungen generieren. Aber für die Hotelgäste aus dem Ausland, die ohnehin da sind, ist es sicher eine feine Sache, damit die sehen, was Österreich kulinarisch alles zu bieten hat. Und ich denke auch, dass solche Events eine tolle Idee sind und gut ankommen.

Wir organisieren uns unsere eigenen Veranstaltungen bzw. machen mit bei Gemeindeveranstaltungen. Direkt bei den Veranstaltungen ist natürlich immer was los, je nach dem welche Veranstaltung es ist. Vor allem Veranstaltungen zum Thema Wein sind echte Zugpferde. Verdienen tut man halt nichts, aber man ist danach wieder im Kopf der Leute, und wenn man wieder im Gedächtnis ist, kommen sie auch.

## CICERO GENIESST EISKAFFEE

Mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen verlässt Cicero die Therme, besteigt seinen Drahtesel und sucht sich in den wieder geöffneten Schanigärten entlang des Donauradwegs ein schattiges Plätzchen. Statt Melange & Co wünscht er sich einen Eiskaffee. Die neu gestalteten Eis tafeln versprechen unter anderem die größten und besten Eiskaffees zwischen Wien und Bratislava. Eine kurze Pause, um sich den eisigen Koffein-Kick zu geben, gehört zum Genussradeln einfach dazu. Es sollte nicht nur bei einem Einkehrschwung entlang der knapp 60 Kilometer langen Strecke bleiben: So entwickelte sich der Radausflug zum Eiskaffeetest. Drei verschiedene Lokale und drei Eiskaffeevariationen. Beim ersten Eiskaffee war außer dem Vanilleeis nichts kalt. Der maschinenwarme, sehr dünn schmeckende Kaffee wurde in einer ausladenden Eisschale mit vier

großen Kugeln Vanilleeis serviert, schamhaft versteckt unter einer Schlagobershaube und verziert mit Schokoladesauce. Der Becher war einfach zu voll, und noch bevor der Eiskaffee den Gast erreichte, war mehr Vanilleeis auf der Serviette, die unter dem Eisbecher lag. Variante zwei: Statt des bestellten klassischen Eiskaffees wurde ein gerührter Eiskaffee im Silberbecher serviert mit der halbherzigen Ausrede: „Der Küche ist der kalte Kaffee ausgegangen.“ Und last but not least war beim dritten Eiskaffee der Kelch innen mit Schokolade verziert und im Kaffee schwamm der kärgliche Rest einer geschmolzenen Vanilleeiskugel und ein Eiswürfel. Der Kaffee schmeckte dementsprechend gewässert. Die Eiskaffee-rezepte bestehen aus den gleichen Grundzutaten. Als Eiskaffee sollte überall annähernd das Gleiche serviert werden. Cicero fühlte sich wie in einer Eiskaffee-Lotterie.



Falls Sie sich betroffen fühlen, schreiben Sie uns: gast@wirtschaftsverlag.at (Fax: 01/546 64-360)

## HOTELIERE AM WORT

Das Thema Arbeitskräfte ist bei uns ein Dauerbrenner. Wir sind eigentlich permanent auf der Suche nach Mitarbeitern, die die sogenannte normale alltägliche Arbeit verrichten. Wir suchen permanent Stubenmädchen, Lohndiener, aber auch Kellner und ungelerntes Personal. Wir finden derzeit aber keine, unsere Stelleninserate bleiben häufig unbeantwortet. Für uns ergeben sich durch die Öffnung des Arbeitsmarktes wirklich neue Chancen, um neue Arbeitskräfte zu finden, die wir auch gerne selbst ausbilden beziehungsweise anlernen. Dies sollte der gesamten Branche helfen, offene Stellen besetzen zu können. Zu einer wirklichen Entlastung sollte es in der Ferienhotellerie kommen, denn mit der Öffnung des Arbeitsmarktes fallen endlich die Saisonierkontingente. Ich bin davon überzeugt, dass wir sehr gut ausgebildete Kellner,

aber auch Küchenpersonal in den neuen EU-Staaten finden werden. Die Tourismusfachschulen in Ungarn, Tschechien oder der Slowakei haben einen sehr hohen Standard. Die jungen Leute sprechen fast durchwegs zwei Sprachen und können durch die Arbeitsmarktöffnung Auslandserfahrung in ihrem Job sammeln. Ich denke, einige werden dableiben, andere werden die Gelegenheit nützen, um sich weiterzubilden, um dann wieder in ihre Heimat zurückzugehen. Ich rechne, dass sich quer durch alle Altersschichten neue Arbeitskräfte, nicht nur für Schlüsselpositionen, bewerben werden. Vom großen Ansturm, wie er befürchtet wird, merken wir noch nichts. Die eine oder andere Bewerbung gibt es bereits; auch die neuen Arbeitskräfte müssen wie alle unsere Mitarbeiter das gleiche Bewerbungsprozedere durchlaufen.



Elisabeth Perwanger, Hotel Herrnhof, Wien

Falls Sie sich betroffen fühlen, schreiben Sie uns: gast@wirtschaftsverlag.at (Fax: 01/546 64-360)

# Die Qual der Rechtsformwahl

Welches Kleid einem Unternehmen am besten steht, hat verschiedenste Aspekte, weiß Steuerberater Rudolf Siart – Teil II

Die Wahl der Rechtsform stellt immer eine betriebswirtschaftliche Entscheidung dar, wobei die steuerliche Komponente dabei ebenso einfließt wie z. B. die Gestaltung der Buchhaltung (Doppelte Buchführung oder Einnahmen-Aus-

scheidungsfindungen offen gegenüber steht, durch Aufnahme weiterer Gesellschafter (Eigen-)Kapital kumuliert werden. Vielleicht kommt dem Gründer aus unserem Eingangsbeispiel die Liaison seiner Gattin sogar ganz gelegen und er duldet gegen

## GmbH-Vorteil Finanzierungsaspekt

Der wesentliche Vorteil einer GmbH liegt im Finanzierungsaspekt. Die GmbH wird mit 25 % fixem (Körperschaft) Steuersatz besteuert. Werden in weiterer Folge keine Gewinne an die Gesellschafter ausgeschüttet, verbleiben 75 % der Gewinne im Unternehmen und tragen dazu bei, Investitionen bzw. damit zusammenhängende Kredite schneller zu tilgen als das bei natürlichen Personen (OG, KG, Einzelunternehmen), deren Steuerbelastung bis zu 50 % beträgt, möglich wäre.

Zweifelsfrei stellt auch die Frage der Haftung ein zentrales Motiv für die Wahl der Rechtsform dar. Risikoaverse Unternehmerpersönlichkeiten werden daher eher nach Formen suchen, in der die persönliche Haftung beschränkt ausgestaltet werden kann. Dies wäre beispielsweise als Kommanditist einer KG oder als Gesellschafter einer GmbH möglich. Aber Achtung: Beschränkte Haftung im Falle der KG kann unter Umständen auch beschränkte Rechte bedeuten. An diesen Beispielen kann man sehen, dass ein Abwägen und Gewichtungen von persönlichen Interessen und Präferenzen und das Bedenken aller Aspekte unerlässlich ist. Es kommt auf das ausgewogene Optimum in einem beweglichen System an.

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

SIART+TEAM TREUHAND



## EXPERTISE

„Die Wahl des richtigen Rechtskleides ist nie endgültig und kann jederzeit geändert werden.“

Mag. Rudolf Siart

gabenrechnung). Allfällige aus alten Schultagen „herübergerettete“ Berührungspunkte mit dem Thema Rechnungswesen sollten dabei die Entscheidung für oder gegen die Gründung z. B. einer GmbH nach Möglichkeit nicht beeinflussen. Viel mehr sollte der Kostenaspekt mit dem Informationsgehalt des jeweiligen Rechenwerks abgewogen werden.

## Kapitalaufbringung als wesentliches Thema

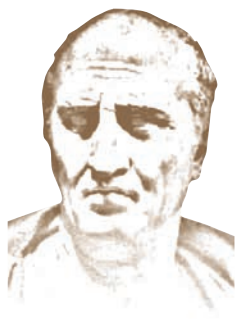
Grundlegend kann auch die Frage der Kapitalaufbringung bei den einzelnen Rechtsformen sein. Während der Einzelunternehmer neben seinem Privatvermögen keine Möglichkeit hat, dem Unternehmen Eigenkapital von außen zuzuführen (Ausnahme: Stiller Gesellschafter) und somit früher oder später auf Fremdkapital angewiesen sein kann, kann im Rahmen einer Personen- bzw. Kapitalgesellschaft, wenn der Gesellschafter in spe diskussionsfreudig ist und gemeinsamen Ent-

eine entsprechende Stammeinlage des Tennislehrers dessen Absichten, um die Eigenkapitalausstattung des Unternehmens zu verbessern und ... allenfalls seinerseits mehr Zeit für seine rassistige Sekretärin zu haben.

Auf der anderen Seite hat der Einzelunternehmer die Möglichkeit Kapital steuerneutral zu entnehmen, ein Umstand der bei einer GmbH aufgrund der Trennung zwischen der Gesellschafts- und der Gesellschaftersphäre nicht möglich ist. „Entnahmen“ eines GmbH-Gesellschafters müssen fremdüblich verzinst werden und stellen aus Sicht der GmbH eine Forderung gegen den Gesellschafter dar. Erfolgt keine Verzinsung oder ist diese nicht fremdüblich, liegt eine verdeckte Gewinnausschüttung vor, die mit 25 % Kapitalertragsteuer besteuert wird. Vom Aspekt der Entnahmemöglichkeit bietet somit das Einzelunternehmen oder eine Personengesellschaft, soweit es der Unternehmer damit nicht übertreibt, durchaus Vorteile gegenüber Kapitalgesellschaften.

## CICERO SERVICE VOM WAGEN

Erinnern Sie sich noch an die Zeiten, als sich Luxusrestaurants auch dadurch auszeichneten, dass nicht portionsweise aus der Küche serviert, sondern unter großem Brimborium ein Service-Wagen zum Tisch gerollt wurde? Nun, die gute alte Zeit ist nicht überall vorbei. Cicero besuchte unlängst ein teures Landhaus im Wienerwald, wo die Zeit stehen geblieben zu sein scheint. Wieso nicht, dachte sich Cicero. Retro hat ja mitunter auch seinen Charme und wenn es gut gemacht ist, spricht ja eigentlich nichts dagegen, wenn man die Vorspeisen vor dem Bestellen betrachten kann. Leider war weder Aussehen noch die Qualität der Speisen ansprechend, was nicht wirklich verwundert. Wie sollen Salate, Fischfilets und Pasteten denn frisch bleiben, wenn sie stundenlang ungekühlt und unbedeckt bei Zimmertemperatur darauf warten, verzehrt zu werden?



Doch damit war der Fuhrpark des Hauses noch nicht ausgereizt. Zum Hauptgang wurden gekochte Rindfleischspezialitäten vom Wagen empfohlen. Es war zwar imposant anzusehen, wie der große Wagen mit gekochtem Rindfleisch vorfuhr, nur leider ist die Methode, Rindfleisch stundenlang in heißem Wasser (nicht in einer Bouillon) zu verwahren, nicht dazu angetan, dessen Geschmack und Zartheit zu erhalten. Natürlich ist die Präsentation der Speisen wichtig und ein bisschen Show darf im Speisesaal ja auch geboten werden. Wenn darunter jedoch die Qualität des Essens leidet, sollte man tunlichst darauf verzichten. Es gibt eben gute Gründe, wieso sich die meisten anspruchsvollen Restaurants davon verabschiedet haben, ihre Speisen von einem Service-Wagen anzurichten. Denn wenn die Nostalgie auf den Geschmack schlägt, ist sie verzichtbar.

Falls Sie sich betroffen fühlen, schreiben Sie uns: gast@wirtschaftsverlag.at (Fax: 01/546 64-360)

## STIMMUNGSBAROMETER

### Wie wichtig ist der Kongress-tourismus für Ihre Auslastung?



Tina Bauer, Hotel Novapark, Graz



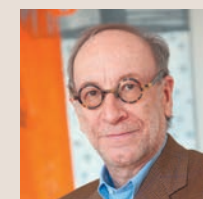
Dieter Fenz, Vienna Marriott Hotel, Wien

In der Stadt Graz sind alleine durch den Graz Tourismus 55 Kongresse gelistet. Diese sorgen für eine positive Auslastung unserer Zimmer und wir sind dadurch autonom und nicht nur von Stadtevents abhängig. Durch die Kongresse sind auch unsere Seminarräume gut gebucht und die Gastronomie ist bestens ausgelastet. Rund ein Drittel der Kongressbesucher reist mit Begleitung an.

Der Kongresstourismus hat sich in Wien sehr positiv entwickelt – nicht nur für das Vienna Marriott Hotel, sondern für alle Innenstadt Hotels. Darüber hinaus sind Kongressteilnehmer zahlungskräftige Gäste, die der Destination von Flughafengebühren über Taxifahrten bis hin zu Restaurantbesuchen viel Geld bringen. Der boomende Kongresstourismus wird auch in den kommenden Jahren vor allem in Wien ein maßgeblicher und nicht zu vernachlässigender Wirtschaftsfaktor sein.



Manfred Stallmayer, Hotel Das Triest, Wien



Otto Wiesenthal, Hotel Altstadt Vienna, Wien

Der Kongresstourismus ist sehr wichtig für uns. Bei größeren Kongressen sind unsere Zimmer bis zu 72 Prozent von Kongressgästen belegt. Aber insgesamt für ganz Wien ist der Kongresstourismus wichtig. Nur der Kongresstourismus garantiert den Wiener Hotels eine gewisse Grundaustauslastung und damit verbunden natürlich auch eine gewisse Preisdurchsetzung. Sonst würden wir bei den Preisen noch stärker hinter den anderen Städten liegen.

In Wien ist der Kongresstourismus für alle Hotels wichtig, weil er die Gesamtauslastung hebt und jeder einen höheren Preis durchsetzen kann. Wir haben auch beim Kongress-Tourismus viele Stammgäste, die immer gleich fürs Folgejahr reservieren. Gerade der heurige März ist sensationell gelaufen. Wir konnten unsere gute Auslastung von 2010 noch einmal um 20 Prozent steigern.

## WIRT AM WORT

In jüngster Zeit wird über die Ausweitung der Sperrstunde in Wien von vier auf sechs Uhr diskutiert, und ich kann nur hoffen, dass diese Verlängerung auch kommt. Gerade bei uns im Bermuda-Dreieck ist ja die Ausgehmeile von Wien. Wenn ein Lokal, wo noch viel los ist, jetzt um vier Uhr sperrt und die Leute rauschmeißen muss, dann sind vielleicht manche verärgert, dann sind noch welche lustig und stehen in Trauben vor der Türe und es entsteht erst recht ein gewisser Lärmpegel. Wenn aber die Gäste bis sechs Uhr Zeit haben, dann würde es nicht zu einem großen Aufbruch kommen, das Heimgehen der Leute würde sich aufteilen und der Lärmpegel für die Anrainer wäre deutlich geringer. Zumal der normale Straßenlärm in der Stadt um sechs Uhr ja ohnehin schon wieder deutlich stärker ist, ein paar Nachtschwärmer hier also

leichter untergehen würden. Natürlich wäre es für die Gastronomen auch umsatzmäßig von Vorteil, gerade für die Nachtclubs, wo es ja erst gegen Mitternacht überhaupt losgeht. Die Ausgehzeiten haben sich in den letzten Jahren nunmal geändert. Aber auch in meinen Lokalen würde ich mir leichter tun. Es würde ja nicht bedeuten, dass man jeden Tag bis sechs Uhr offen hält. Aber der Gastronom könnte flexibler auf die Bedürfnisse der Gäste reagieren, und wenn die Bude mal voll ist, dann lässt man eben länger offen. Und um diese Möglichkeit ginge es. Für das Personal wäre es jedenfalls egal, ob sie jetzt um vier oder sechs Uhr zusperrt. Die bekommen ohnehin eine Nachtzulage. Außerdem haben wir jetzt seit vergangenem Jahr die 24-Stunden-U-Bahn in Wien. Wozu braucht man die, wenn um vier Uhr alles dicht macht?



Christine Salchenegger, Krah-Krah, Bermuda-Bräu, Wien

Falls Sie sich betroffen fühlen, schreiben Sie uns: gast@wirtschaftsverlag.at (Fax: 01/546 64-360)

VOLKSBEGEHREN BILDUNGSINITIATIVE

IHRE UNTERSCHRIFT ZÄHLT ZUM GESAMTERGEBNIS

# UNTERSTÜTZUNGSERKLÄRUNG JETZT UNTERSCHREIBEN

www.nichtsitzenbleiben.at

ÖSTERREICH DARF NICHT SITZEN BLEIBEN