Was gibt es Neues? (I)

Steuertipps zum Jahreswechsel und Ausblick auf 2010 von Steuerberater Rudolf Siart

Jetzt zum Jahresende können noch Maßnahmen im Rahmen der Bilanzpolitik zur Glättung der Steuerlast ergriffen werden, um ein „steuergünstige(re)s" Jahresergebnis zu erhalten
Wesentlich bei bilanzpflichtigen Unternehmen ist der Zeitpunkt der Berücksichtigung von Gewinnen und Verlusten (Ergebnisverwirklichungszeitpunkt) entsprechend dem Realisations- und dem Vorsichtsprinzip:
Realisationsprinzip: Forderungen (inkl. Gewinnanteil) dürfen erst bei ihrem tatsächlichen Entstehen – wenn der Vertrag durch Erbringen der eigenen Leistung/Lieferung erfüllt ist – gebucht werden.
Vorsichtsprinzip: Demgegenüber sind Aufwendungen bereits zu buchen, sobald sie absehbar bzw wahrscheinlich sind (z. B. Drohverlustrückstellungen). Die Anwendung des Vorsichtsprinzips ist für Bilanzierer, die ihren Jahresabschluss nach den Regeln des Handelsrechts erstellen, zwingend Für Bilanzierer, die ihren Jahresabschluss nach den Regeln des Steuerrechts erstellen, gilt das Vorsichtsprinzip optional
Achten Sie daher auf Folgendes: Ist ein Auftrag zum 31 12 noch nicht fertig gestellt (Lieferung noch nicht erfolgt) und eine (Teil-) Abrechnung nicht möglich (vertraglich nicht vorgesehen, es besteht kein Anspruch) dann unterbleibt die Gewinnrealisierung zu diesem Stichtag.
Wichtig: Halbfabrikate und Teilleistungen dürfen nur mit den Herstellungskosten angesetzt werden. Erst wenn der Auftrag fertig gestellt ist erfolgt die Gewinnverwirklichung
Rückstellungen bedeuten ein Vorziehen von künftigen Verlusten, die Verlustursache muss aber schon jetzt eingetreten sein Bilanzierer, die ihren Jahresabschluss nach den Regeln des Handelsrechts erstellen (sogenannte „§ 5 (1) Ermittler") sind verpflichtet, entsprechende Rückstellungen zu bilden. Bilanzierer, die ihren Jahresabschluss ausschließlich nach den Regeln des Steuerrechts erstellen, können Rückstellungen bilden sind aber nicht dazu verpflichtet Da mit der Bildung einer Rückstellung Aufwendungen bzw. Verluste vorgezogen werden, können Sie dadurch ihren Jahresgewinn mindern.

EXPERTISE

„Investitionen in begünstige Güter sollte man tunlichst ins nächste Jahr verschieben.

Mag. Rudolf Siart

Beispiele für spezielle Rückstellungen: für Mitarbeiter (Zeitausgleichüberhänge, Überstunden .) Abfertigungsrückstellungen, gewerbliche Sozialversicherung Produkthaftungen, Prozesse für zweifelhafte Forderungen

Abschreibungen

Die Absetzung für Abnutzung (AfA) kann erst ab Inbetriebnahme eines Gutes geltend gemacht werden:
– Wenn ein neu angeschafftes Wirtschaftsgut noch vor dem 31 12 2006 in Betrieb genommen wird, kann zumindest noch eine Halbjahresabschreibung vorgenommen werden.
– Geringwertige Wirtschaftsgüter (GWG) können bis netto EUR 400.00 sofort abgesetzt werden.
Für „Einnahmen-Ausgaben-Rechner" gilt das „Zufluss - Abfluss – Prinzip" Nützen Sie diese Einnahmen und Ausgaben schlagen sich bei der Steuerbemessung erst im Zeitpunkt der Zahlung nieder: Bezahlen Sie deshalb sinnvolle Betriebsausgaben noch vor dem 31 12 2009 bzw. fakturieren Sie an sichere und vertraute Kunden erst am 31.12.2009 (damit erfolgt der Zahlungseingang erst 2010).
Achtung: Werden Vorauszahlungen für Beratungs-, Bürgschafts-Fremdmittel-, Garantie-, Miet-Treuhand-, Vermittlungs- Vertriebs- und Verwaltungskosten geleistet die über das laufende und das folgende Jahr hinausgehen, sind diese auf den Zeitraum zu verteilten den die Vorauszahlung betrifft.

Gewinnfreibetrag

Ab 2010 gilt statt dem Investitionsfreibetrag der Gewinnfreibetrag (13 % statt bisher 10 %) – und er gilt auch für Bilanzierer! Wird in bestimmte Wirtschaftsgüter investiert können bis zu 13 % des Jahresgewinnes zusätzlich als Steuerfreibetrag genützt werden – eine Art Doppelabschreibung sozusagen. Höchstens 100.000 € können so als Freibetrag geltend gemacht werden
Diese Wirtschaftsgüter müssen körperlich, ungebraucht und beweglich sein. PKWs sind nicht begünstigt. Gebäude neuerdings schon Nach wie vor kann auch in bestimmte Wertpapiere wie Anleihen und Anleihefonds investiert werden. Sie müssen dann genauso wie die begünstigten Wirtschaftsgüter für mindestens vier Jahre im Anlageverzeichnis des Betriebes behalten werden
Zusätzlich gibt es für die ersten 30.000 € Gewinn automatisch diesen 13%igen Freibetrag, auch ohne spezielle Investitionen Er bringt bis zu 1 950 € netto!

Vorsicht bei der vorzeitigen Abschreibung

Als Konjunkturmaßnahme von der Regierung beabsichtigt, dürfen durch die vorzeitige Absetzung für Abnutzung (vzAFA) bis zu 30 % der Anschaffungs- oder Herstellungskosten von körperlich abnutzbaren Wirtschaftsgütern noch im Anschaffungsjahr 2009 abgesetzt werden Entsprechend verschiebt sich dadurch die Ausgabenbelastung von späteren Jahren ins heurige Jahr.
Siart-Warnhinweis: Diese Möglichkeit kann helfen, kann aber auch ins Auge gehen Wenn die Gewinne in den nächsten Jahren wieder steigen stehen dann weniger Ausgaben zur Verfügung um den Gewinn vor Steuern zu drücken Und dann entsteht durch die Steuerprogression über die Jahre gerechnet mitunter ein schlechteres Ergebnis als ohne vorzeitige Abschreibung!

Fortsetzung nächste Woche

Mag Rudolf Siart Siart + Team Treuhand GmbH 1160 Wien Enenkelstr 26 Tel : 01/493 13 99 siart@siart at www siart at

SIART+TEAM TREUHAND

STIMMUNGSBAROMETER

Wie wichtig ist die Gastro-Kritik?

Foto: Apelt

Karl und Rudolf Obauer, Restaurant Obauer, Werfen, Sbg

Gastroführer und Gastrokritiker allgemein sind nicht nur für unseren Betrieb, sondern für die gesamte Gastroszene von großem Vorteil. Ich kann nur hoffen, dass die weiterhin ihre Arbeit so leisten. Jeder Führer, der seine Arbeit einstellt, ist ein Sprachrohr weniger für die Branche. Es ist ja im Idealfall für beide Seiten eine Win-win-Situation: für den Gastronomen, der gut kocht und der durch die Führer einer großen Öffentlichkeit bekannt wird und für den Gastrokritiker bzw. den -führer, der sich mit einer kompetenten Kritik auch auszeichnen kann. Schlimm ist es, wenn man gut bewertet wird, aber diesen Loorbeeren nicht gerecht wird. Denn damit falle ich diesem Kritiker in den Rücken und dann wird er das nächste Mal schlecht über mich schreiben oder gar nicht mehr. Diese ganze Geschichte findet in einem Dreiecksverhältnis zwischen Koch, Kritiker und Gast statt.

Foto: Archiv

Birgit Reitbauer, Steirereck, Wien

Gastroführer sind für die Branche wichtig, aber ich sehe diese Dinge auch mit einer gewissen Distanz. Also es geht nicht um Leben und Sterben für einen Führer. Für den Gast ist es natürlich interessant: Der möchte eine Bestätigung haben für seine Wahl des Lokales, und wenn wir wieder vier Hauben bekommen, dann weiß er, dass so weit alles passt. Vor allem neue oder weniger bekannte Lokale erhalten durch die Kritiken eine Publicity, die sie rein über das Kochen kaum bekommen würden. Natürlich sind die Bewertungen auch für etablierte Lokale wichtig aber ich kann etwa von uns sprechen: Nach dem Umzug in den Stadtpark etwa war auch nicht alles Gold, was geglänzt hat, und trotzdem hatten wir zum Glück unsere Stammkunden. Also in Österreich ist das Verhältnis zwischen Restaurants und Kritikern sicher noch gesünder als in Frankreich, wo ein Stern mehr oder weniger buchstäblich über Leben und Tod entscheiden kann

Foto: Archiv

Markus Billig, La Pasteria, Wien

Ehrlich gesagt, nehme ich die ganzen Gastroführer heute nicht mehr so ernst wie früher. Mir ist auch nicht mehr so wichtig, was sie schreiben, denn ich denke, dass viele von denen ziemlich abgehoben agieren und teilweise auch unfair und unsachlich agieren. Auch wenn wir etwa im A la Carte wieder hoch gelobt worden sind. Aber ich lege auch keinen Wert mehr darauf, überhaupt bewertet zu werden. Natürlich kann einem eine Haube kurzfristig zu mehr Geschäft verhelfen, das war auch bei uns damals so. Aber gerade in Zeiten der Krise tut man sich wahrscheinlich ohne Haube oft leichter.

Foto: Archiv

Heino Huber, Deuring Schlössle, Bregenz

Gerade für die Topgastronomie sind Gourmetkritikern natürlich wichtig, weil sich viele Gäste daran orientieren. Natürlich ist man nicht jedesmal glücklich und manches ist nicht immer nachvollziehbar. Prinzipiell ist es gut, dass es in Österreich kein Monopol auf Gourmetkritik durch einen Führer gibt. Da relativiert sich die eine oder andere fragwürdige Kritik auch wieder. Genauso wichtig wie die Beurteilung durch Guides sind die Besprechungen in Publikumsmedien, weil das oft neue Gästeschichten anspricht

CICEROS ZWEISAMKEIT

Ihr Cicero lädt auch immer wieder gerne seine Partnerin zu einem „Dinner for two" ein – so auch vor etwa zwei Wochen Die Wahl fiel diesmal auf einen „besseren Asiaten", und die Wahl war keine schlechte: nette Begrüßung, Begleitung zum Tisch, kompetente, aber nicht aufdringliche Beratung bei der Speisen- und Weinauswahl. Also, ein guter Start in einen schönen Abend.
Auch das Essen kam dann in angemessener Zeit, jedoch nur eines, und zwar meines Ihr Cicero glaubt den leisen Kommentar seiner Partnerin noch gehört zu haben: „Und wos is mit mir?"
Somit war eines klar, Ihr Cicero stand (saß) vor einem Dilemma: Die Höflichkeit gebietet, dass der Herr natürlich nicht vor der ebenfalls hungrigen Dame mitleidig lächelnd zu schaufeln beginnt, andererseits wird das asiatisch Duftende aber auch nicht wärmer. Ihr Cicero entschied sich natürlich für Schäfer-Elmayer und nicht für Conan, den Barbaren.

Nun ist es mit der kognitiven Zeitwahrnehmung so eine Sache. Fünf Minuten Zahnarzt werden anders wahrgenommen als die gleiche Zeitspanne Liebesglück Warten auf Essen orientiert sich an Ersterem Es waren wahrscheinlich nur einige Minuten die die Stimmung etwas trübten.
Ihrem Cicero ist schon klar, dass das Küchentiming vor allem bei größeren Gesellschaften nicht immer auf die Sekunde funktioniert, bei „Dinners for two" könnte man das „schnellere" Essen aber vielleicht doch ein wenig in der Küche zurückhalten.

Falls Sie sich betroffen fühlen, schicken Sie uns bitte ein E-Mail: gast@wirtschaftsverlag.at oder ein Fax. 01/546 64-524

WIRT AM WORT – GUT IM TRÜBEN GEFISCHT

Gerade weil ich mich persönlich stark für die Entstehung der Genussregion Neusiedlersee-Fische eingesetzt habe, ist es mir ein Anliegen, die positive Entwicklung an dieser Stelle kurz zusammenzufassen Schon seit geraumer Zeit haben Menschen mit finanziellem wie ideellem Background, z B. Alpenlachs-Pionier Peter Brauchl, sich des Themas Süßwasserfisch angenommen und damit für eine Bewusstseinsveränderung gesorgt. Thunfisch und Shrimps bekommt man überall auf der Welt. Österreich ist nun einmal ein Binnenland: Fangfrischen Zander, Wels, Karpfen oder Hecht isst man am besten bei uns. Seit einigen Jahren haben wir am See einen sehr hohen Wasserstand. In Verbindung mit der Tatsache, dass der Aal nicht mehr ausgesetzt wird und sich daher die angestammten Kulturfische wesentlich stärker vermehren, haben wir heute bessere Qualitäten und Mengen als je zuvor. Seit einem Jahr gibt es jetzt die Genussregion. Es gibt ja nun wirklich keinen besseren Platz für den Genuss von Fisch als direkt an den Ufern der Gewässer, aus denen er stammt. Bei unseren Mitgliedsbetrieben hat man die Garantie, dass das auch so ist.

Fritz Tösch, Landgasthaus am Nyikospark, Neusiedl am See

Der Neusiedler See als Steppensee ist zwar meist trüb, weist aber wie die meisten anderen Gewässer unseres Landes Trinkwasserqualität auf. Seine Produkte, die Neusiedlersee-Fische, sind für uns Gastronomen Leitprodukt und Vermarktungsschiene gleichermaßen. Die Genussregion Neusiedlersee-Fisch ist ein toller Fang für die Gastronomie am See

Falls Sie sich betroffen fühlen, schicken Sie uns bitte ein E-Mail: gast@wirtschaftsverlag.at oder ein Fax: 01/546 64-524