

Fleischer

proben an der Hand dieses Vieheinkaufsbuches, Stichproben, die in Nachforschung bei den Viehverkäufern bestehen würden, von der Richtigkeit oder Unrichtigkeit der gemachten Angaben sich zu überzeugen.

Dieser Weg scheint bisher jedoch nicht üblich gewesen zu sein, sondern die Finanzämter pflegten sich an die Schlachthöfe oder Fleischbeschauer zu wenden, um die Stückzahl der geschlachteten Tiere zu erfahren, dann pro Stück irgend einen Pauschalbetrag festzusetzen und auf diese Weise den Umsatz zu errechnen.

Wir sind der Ansicht, daß diese Art der Umsatzerrechnung in der Regel zu falschen Ergebnissen führen muß, weil bei der Festsetzung von Pauschalbeträgen für einen bestimmten Finanzamtsbezirk ein äußerst wichtiges Moment unberücksichtigt bleibt, nämlich die Tatsache, daß die verschiedenen Fleischer je nach der Einstellung ihres Betriebes Tiere verschiedener Qualität und Größe schlachten. Bei einer großen Zahl von Schlachtungen, sofern Pauschalsätze zugrunde gelegt werden, müssen Differenzen bestehen, die sich in die Tausende belaufen. Es ist dann kein Wunder, wenn in solch einem Falle der Unbilligkeit und Übersteuerung Tor und Tür geöffnet wird, ohne daß das einzelne Finanzamt dies beabsichtigt.

Wir halten also diese bei den Finanzämtern beliebte Umsatzberechnung für äußerst ungerecht, und sind der Ansicht, daß die Stückzahlangaben der Schlachthöfe und Fleischbeschauer nur zur Kontrolle der Angaben herangezogen werden dürften.

Sollten ausnahmsweise mit Hilfe der Schlachthofangaben und der Festsetzung von Pauschalbeträgen für das einzelne geschlachtete Tier Umsatzerrechnungen vorgenommen werden, so halten wir eine Mitwirkung bzw. Hinzuziehung des zuständigen Innungsvorstandes deswegen für wesentlich notwendig, damit derselbe dem Finanzamte die Größe und Qualität der in dem strittigen Betriebe gewöhnlich zur Schlachtung kommenden Tiere angeben kann. Nur dann wäre die Gewähr dafür vorhanden, daß einigermaßen richtige Pauschalsätze der Umsatzerrechnung zugrunde gelegt werden.

III. Roheinkommen.

Der durchschnittliche Bruttoüberschuß eines Fleischereibetriebes, in % vom Umsatz ausgedrückt, ist mit 20 % anzusetzen. Wir glauben nicht, daß dieser Prozentsatz irgendwie beanstandet werden könnte, da er seinerzeit zu anderen Zwecken nach langwierigen Errechnungen von der mittleren Preisprüfungsstelle festgestellt und festgesetzt worden ist. Wie uns zufällig bekannt geworden ist, hat ein Landesfinanzamt den einzelnen Finanzämtern eine Spanne von 13—40 % zur Benutzung angeraten. Wir können dieses keinesfalls gutheißen. Abgesehen von der zu weiten, also praktisch wertlosen Spanne halten wir eine Bruttoverdienstspanne über 25 % in normalen Betrieben für kaum möglich. In kaum 1 % der Betriebe wird diese Spanne von 25 % allerdings überschritten werden. Es handelt sich hier dann aber nicht mehr um normal arbeitende Betriebe, sondern um Betriebe, die entweder irgendwelche Luxusausgaben zu bestreiten haben oder infolge eines im fraglichen Handwerk auf die Dauer weil unwirtschaftlich, nicht tragbaren Filialsystem ganz ausnahmsweise erhöhte Unkosten besitzen.

IV. Preisrichtsätze.

Preisrichtsätze sind weder von den Innungen noch vom Bezirksverein Schlesien im Deutschen Fleischerverbände herausgegeben worden.

V. Löhne.

Wir gestatten uns in der Anlage eine Wochenlohn- und Monatsaufstellung*) zu übersenden, aus der alles nähere über die Höhe und Art der Löhne hervorgeht.

VI. Kalkulation.

Unter Zugrundelegung eines Bruttoüberschusses von 20 % des Umsatzes dürften sich die Unkosten je nach Größe des Betriebes auf 12 bis 16 % des Umsatzes belaufen. Zu diesen Unkosten gehören z. B.: Miete, Löhne, Beleuchtung, Feuerung, Papierverbrauch, Eiskonsum, Bereinigung, Transportkosten (Pferdewagen oder Auto), Reparaturen, Abschreibungen, Steuern, Reklameausgaben, Versicherungen.

Eine Errechnung der Höhe dieser einzelnen Posten, ausgedrückt in Prozentsätzen des Umsatzes, halten wir deswegen für zwecklos, weil die verschiedenen Posten in den verschiedenen Betrieben untereinander allzusehr variieren, letzten Endes aber, was ihre Gesamthöhe anlangt, sich im großen und ganzen gleich bleiben werden. Wir sind jedoch bereit, auch darüber noch nähere Ausführungen zu machen.

*) Hier nicht veröffentlicht.