

Bewertung von Inventar aus Hotel- und Gaststättenbetrieben*

Ä

Dr. Rüdiger Link's Inventar in Gebäuden stellt unter Umständen ein erhebliches Wertvolumen dar. Dies gilt vor allem für gewerblich genutzte Flächen mit den darin befindlichen Gegenständen. Entsprechend dem Nutzungszweck ergeben sich spezifische Anforderungen an die Bewertung, welche nicht durch die allgemeine Gebäudebewertung erfasst werden kann, sondern spezielle gutachterliche Tätigkeit erfordert. Dazu sollen im Nachfolgenden am Beispiel der Hotel- und Gaststättenbetriebe einige einführende Hinweise gegeben werden.

Gewerblich genutztes Inventar aus dem Bereich der Hotel- und Gaststättenbetriebe ist in der Regel wertintensiv. Dies betrifft sowohl Neuanschaffungen wie auch möglicherweise schon vorhandenes eingebautes Inventar. Im Prinzip kann man unter folgenden wesentlichen Geräte- und Einrichtungsgruppen differenzieren:

- Ä Ä Thermische Großküchengeräte
- Ä Ä Imbissgeräte/Kleingeräte
- Ä Ä Arbeitsmöbel/Cafeteriaanlagen
- Ä Ä Lüftungsanlagen
- Ä Ä Geschirrspültechnik
- Ä Ä Kältetechnik
- Ä Ä Kaffee-, Kaffeemaschinen
- Ä Ä Bier- und Schankanlagen
- Ä Ä Tresen- und Gastraubau incl. Zimmer und
- Ä Ä Ä Ä Ä andere Räume
- Ä Ä Ä Zubehör (Geschirr, Gläser, Besteck u. a.)
- Ä Ä Ä Dekoration, Beleuchtung, Beschallung u. a.

Einzelne Gerätegruppen erfordern tiefgründiges Wissen hinsichtlich der Planung und Realisierung als auch für die Bewertung, denken wir nur an solche Bereiche wie Lüftung oder Kältetechnik. Ganz speziell wird es zum Beispiel bei Hausbrauereien oder bei Beleuchtung und Beschallung in Großdiskotheken sowie beim Innenausbau von Hotel und Gaststätten.

Wesentlich für die Bewertung ist der Zweck der Bewertung. Dabei ist zu differenzieren, zwischen der Bewertung für

- Ä Ä Verkauf
- Ä Ä Beleihung
- Ä Ä Versicherung/ Schadensermittlung u. a.

Mit Auftragserteilung muss also genau der Zweck und der zu ermittelnde Wert definiert werden. Gerade bei den Wertbegriffen sind eindeutige Festlegungen und Abstimmungen zu treffen, da auch die Wertdefinitionen in der Vergangenheit unterschiedlich gehandhabt wurden. In der Praxis werden vor allem der Zeitwert, der Wiederbeschaffungswert und der Verkehrswert ermittelt. Ausgangspunkt jeder Bewertung ist neben dem Zweck auch die genaue Definierung des Bewertungszeitraumes sowie die Ermittlung der Anschaffungs- oder Neuwerte der zu bewertenden Gegenstände. Vorhandene Rechnungen oder andere Unterlagen sind nur bedingt zu verwenden. Oft weisen die Rechnungen nicht eindeutige oder falsche Rechnungsbeträge aus. Eine Kontrolle der Anschaffungswerte im Vergleich zu Neuwerten ist unerlässlich. In der Regel wird dann der Neuwert als Basis der Berechnung genommen. Ä Ä Nutzungs-, Restnutzungsdauer und Restwert sind Parameter, welche sich aus langjährigen Analysen mit Herstellern, Lieferanten und Fachhändlern sowie aus der Fachliteratur ergeben. Für die Bewertung (Abwertung) von gewerblich genutzten Maschinen und Einrichtungen, unter die das betrachtete Fachgebiet fällt, hat sich die arithmetisch-degressive Abwertung durchgesetzt. Der Verlauf ist qualitativ im Bild 1 dargestellt (rote Kurve). Keineswegs ist die allgemein übliche lineare Abwertung, welche zumeist noch mit der steuerlichen Abschreibung (AfA-Tabellen) verwechselt wird, zu empfehlen (Bild 1 / grüne Gerade).

Im Bild 1 wird folgendes Beispiel dargestellt:

Ä Ä Ä Berechnung des Zeitwertes am Beispiel eines Ä Ä Ä Ä Ä Fassvorkühlers zum Stichtag 1.6.2005 bei einer Ä Ä Ä angenommenen Nutzungsdauer von 8 Jahren. Weitere Ä Ä Ä Voraussetzung sind der Anschaffungswert im Jahr Ä Ä Ä 2002 Ä Höhe von 1715,15 €, Ä Ä Ä und die Festlegung des Ä Ä Ä Restwertes mit 5% des Anschaffungswertes. Weitere Ä Ä Ä Faktoren, die Berechnung eingehen, wie Ä Ä Ä Zustandsfaktor oder Zeitwertfaktor werden hier nicht Ä Ä Ä berücksichtigt. Deutlich sind die Unterschiede bei den Ä Ä Ä betrachteten Abwertungsverfahren zu erkennen. Der Ä Ä Ä zum Stichtag ermittelte Zeitwert beträgt demnach Ä Ä Ä 644,42 €, Ä Ä Ä

Ä

Bild 1: Ä Ä Ä Abwertungsverfahren am Beispiel der Ä Ä Ä Ä Ä Ä Ä Ä Ä Ä Ä Ä Ä Ä Ä Ä Ä Zeitwertermittlung eines Fassvorkühlers
 * Ä Ä Ä Der Autor ist von der IHK Dresden öffentlich bestellt und vereidigt als Ä Ä Ä Sachverständiger für die Inventarbewertung von Hotel- und Gaststättenbetrieben. Das Sachverständigenbüro Dr. R. Link ist außerdem Ä Ä Ä im Bereich der Planung für Hotel- und Gaststättenbetriebe tätig. Der Ä Ä Ä Autor ist Mitglied im LVS und BVS.

Literatur:

Leitsätze für die Bewertung von Maschinen IfS 2. Auflage 1999/ ISBN 3-928-528-01-7