

Umsatzsteuer Gastronomie

Worum geht es?

Der reduzierte Umsatzsteuersatz von 7% gilt in Deutschland für das Lebensmittelhandwerk und den Lebensmitteleinzelhandel.

Beim Catering fällt der reduzierte Umsatzsteuersatz nur an, wenn es sich um eine reine Anlieferung von Speisen handelt. Treten zur Speisenerlieferung Dienstleistungen hinzu, wie beispielsweise die Bereitstellung von Mehrweggeschirr oder Servicepersonal, muss für das gesamte Catering der volle Umsatzsteuersatz von 19% gezahlt werden. In diesem Bereich gibt es erhebliche Rechtsunsicherheiten, da die einzelnen Finanzämter die Abgrenzung der Speisenerlieferungen und das Hinzutreten von Dienstleistungselementen sehr unterschiedlich beurteilen.

Das Bundesministerium der Finanzen hat eine Studie bei der Universität des Saarlandes in Auftrag gegeben, die sich mit den „Möglichkeiten einer Neukonzeption des Anwendungsbereichs des ermäßigten Umsatzsteuersatzes unter wirtschafts-, finanz- und steuerpolitischen Gesichtspunkten“ befasst. Dieses im September 2010 veröffentlichte Gutachten kommt zu dem Ergebnis, dass der reduzierte Umsatzsteuersatz lediglich für Lebensmittel im bisherigen Umfang gerechtfertigt sei.

Was fordert der BHG-DEHOGA Bayern?

Große Hoffnungen setzt die Branche auf die von der schwarz-gelben Koalition zugesicherte Expertenkommission zur Beseitigung bestehender Ungereimtheiten und Ungerechtigkeiten im geltenden Umsatzsteuersystem. Auch für die Gastronomie müssen die massiven Wettbewerbsnachteile schnellstens beseitigt werden. Es geht um Gleichbehandlung der gastronomischen Betriebe mit den Bäckern, Metzgern und dem Lebensmitteleinzelhandel, die seit Jahren im Genuss von sieben Prozent sind.

Bedingt durch die gesellschaftlichen Entwicklungen wird heute immer weniger zu Hause gekocht und gegessen. Damit wird die tägliche Mahlzeit unterwegs zum lebensnotwendigen Grundbedürfnis.

Ferner hat sich der Grad der gesellschaftlichen Mobilität in den letzten Jahren extrem erhöht und wird dies auch weiterhin tun. Gleich ob beruflich oder privat: Die Menschen sind heute viel mobiler als in früheren Zeiten. Der Verpflegung „außer Haus“ kommt damit ein wesentlich höherer Stellenwert zu. Diesen veränderten Lebensgewohnheiten sollte auch die Steuergesetzgebung Rechnung tragen.

Die kulturellen und sozialen Gegebenheiten, speziell im Bezug auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung, haben sich in den letzten Jahrzehnten drastisch verändert. Der richtigen Ernährung jenseits der eigenen vier Wände kommt eine immer bedeutsamere Rolle zu. Esskultur und Genuss leiden unter der Ungleichbehandlung der Umsatzsteuerbelastung. Das Kulturgut der vielfältig ausgeprägten Gastronomie in Deutschland verliert dadurch zunehmend an Bedeutung.

Bietet ein Caterer Pommes und ähnliches Fast Food an, wird das Essen mit dem reduzierten Umsatzsteuersatz privilegiert, gibt es Hähnchenfleisch mit Fruchtspießen oder Forellenfilet, wird der Gast mit 19 Prozent bestraft. Ähnlich verhält es sich bei den Essgewohnheiten: Beim nachweislich ungesunden Im-Stehen-Essen werden 7 Prozent berechnet, setzt sich der Gast, werden 19 Prozent fällig. Diese unterschiedlichen Steuersätze sind nicht vermittelbar. Eine gepflegte Mahlzeit im Restaurant sollte gegenüber dem schnellen Imbiss, im Gehen auf der Straße verzehrt, steuerrechtlich nicht schlechter gestellt werden.

Unabhängig davon trägt die überproportionale Zunahme des Take-Away-Geschäftes kaum zur Verschönerung der Stadtbilder bei. Dem gegenüber stellen attraktive Gastronomiebetriebe mit entsprechenden Außenflächen eine echte Bereicherung für jede Innenstadt dar.

Rückläufige Umsätze und damit sinkende Erträge im Gaststättengewerbe müssen endlich bekämpft werden. Die Ertragslage in der Gastronomie ist teilweise so gering, dass Betriebe aufgegeben werden müssen. Dies hat fatale Folgen für das Tourismusland Bayern. Denn die Gesamtmarke Bayern verliert elementar an Attraktivität, wenn dem zunehmenden Sterben traditioneller Wirtshäuser kein Einhalt geboten wird.

Nicht nur aus Gründen der Wettbewerbsgleichheit, sondern auch vor dem Hintergrund des Aspekts einer gesunden Ernährung muss endlich die Wettbewerbsverzerrung abgeschafft werden.

Ansprechpartner:

RAin Claudia Heim, 089-28760-112, c.heim@dehoga-bayern.de

Stand: Januar 2012