

Fair schmeckt's besser!



MEHR WERTSCHÄTZUNG FÜR DEUTSCHLANDS GASTGEBER



Vorwort Ernst Fischer	1
Sieben Fragen zum aktuellen Mehrwertsteuerrecht	2
Sieben gute Gründe für mehr Wertschätzung und Fairness	4
Auflösung der Quizfragen	12
Vier prägnante Gerichtsentscheidungen	14
Schlusswort	17



Herausgeber: Deutscher Hotel- und
Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)
Am Weidendamm 1 A · 10117 Berlin
info@dehoga.de · www.dehoga.de
Stand: August 2014
© Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt.

Text: Ulrike Vongehr, Seestermühe bei Hamburg
Gestaltung: pantamedia communications GmbH

Fotos: © Kzenon - Fotolia.com; © Yuri Arcurs - Fotolia.com; © creative studio - Fotolia.com; © Barbara Pheby - Fotolia.com; © Udo Kruse - Fotolia.com; © WavebreakmediaMicro - Fotolia.com; © Quade - Fotolia.com; © HLPhoto - Fotolia.com; © photocrew - Fotolia.com; © eyewave - Fotolia.com; © contrastwerkstatt - Fotolia.com; © Miyazawa - Fotolia.com; © Kzenon - Fotolia.com; © nmann77 - Fotolia.com; © Andres Rodriguez - Fotolia.com; Pixtal/StockFood; DEHOGA Bayern; © Robert Kneschke - Fotolia.com; © cede - Fotolia.com; © CandyBox Images - Fotolia.com; Imbiss_by_M.E._pixelio.de; © TRITooth - Fotolia.com; © visitBerlin, Wolfgang Scholvien; © djama - Fotolia.com

Fair
schmeckt's
besser!

Gastronomie ist Menschenwerk, handgemacht. Köche verwöhnen unsere Gaumen, Barkeeper erfrischen unsere Sinne, Servicemitarbeiter erfüllen unsere Wünsche, und der Wirt unserer Stammkneipe ist auch mal für eine nette Plauderei zu haben. Ob Restaurant, Café, Eckkneipe, Caterer oder Großküche, alle haben sie eines gemeinsam: Sie sorgen für unser leibliches Wohl und sind fast jeden Tag und Abend für uns da – mit vollem Einsatz, mit einem großen Herz für Gastlichkeit.

Weit über eine Million Gastgeber gibt es in Deutschland. Rund 170.000 neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze sind in den vergangenen 10 Jahren im Gastgewerbe entstanden. Mehr als 60.000 junge Menschen lernen derzeit einen der sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe. Und noch eine Zahl ist bemerkenswert: Auf den gleichen Umsatz kommen in der Gastronomie sechs Mal mehr Beschäftigte als im Lebensmitteleinzelhandel. Im Vergleich zur Automobilindustrie sind es sogar 15 Mal so viele.

Tag für Tag schaffen all diese Menschen mit ihrem persönlichen Einsatz etwas Besonderes: entspannte Geselligkeit mit Freunden, Genuss bei einem köstlichen Essen, Freude an einem gepflegten Getränk. Unsere Branche kann man spüren, schmecken, mit allen Sinnen erleben. Dabei erfüllt sie eine zentrale Aufgabe für das Funktionieren unserer Gesellschaft. Was wäre unser Land ohne Lokale, ohne Restaurants, ohne öffentliche Wohnzimmer? Hier trifft man sich noch „face to face“ – gerade in Zeiten von Facebook, Twitter und Co. eine wohltuend menschliche und direkte Art des Kontaktes.

Darüber hinaus erfüllt die Gastronomie für unser Land eine wichtige Imagefunktion: Für die Touristen aus aller Welt sind Restaurants und Cafés die Visitenkarte Deutschlands. Und schließlich stützt unsere Branche verlässlich den Arbeitsmarkt. Die gastronomische Dienstleistung kann man nicht, wie viele andere Waren und Serviceprodukte, ins Internet verlagern oder in Billiglohnländern herstellen lassen. Wir sind die Branche der Chance: Denn wir schaffen hier im Land Arbeits- und Ausbildungsplätze. Wir bieten jedem, der sich reinhängt, die Gelegenheit zum Einstieg und Aufstieg.

Sie sehen, es gibt viele Gründe, warum das unternehmerische Handeln der Gastronomen auf breiter Front Anerkennung und Respekt verdient. Unser Anliegen ist es, faire Rahmenbedingungen und Gleichbehandlung mit anderen Zweigen der deutschen Wirtschaft herzustellen, allen voran dem Lebensmittelhandwerk und -einzelhandel. Deshalb fordern wir die steuerliche Gleichbehandlung aller Speisen, unabhängig vom Ort des Verzehrs und der Art der Zubereitung.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie darüber informieren, wie die aktuelle Mehrwertsteuerregelung aussieht, welche Widersprüche und Abgrenzungsprobleme bestehen und weshalb die bestehende Gesetzeslage die Gastronomie benachteiligt. Wir wollen Ihnen verdeutlichen, weshalb politischer Handlungsbedarf besteht und die steuerliche Gleichbehandlung der Gastronomie sinnvoll und notwendig ist.

Und nun wünsche ich Ihnen eine informative und aufschlussreiche Lektüre!

Ihr Ernst Fischer

Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband)



Ernst Fischer

Sieben Fragen zum aktuellen Mehrwertsteuerrecht

Was ist richtig?
Was gerecht?
Was ist Gesetz?

1 Sie haben Appetit auf eine leckere Currywurst am Imbissstand. Aber wie essen Sie sie? Im Sitzen auf einer nahe gelegenen Parkbank? Auf dem Stuhl vor dem Kiosk? Oder nehmen Sie die Wurst lieber mit nach Hause? Ist doch egal, meinen Sie? Aber nicht für das Finanzamt! Welcher Steuersatz kommt wohl zur Anwendung?

	7%	19%
Currywurst im Sitzen am Imbiss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Currywurst im Sitzen auf der Parkbank	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Currywurst zum Mitnehmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Currywurst im Stehimbiss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2 Wer ist steuerlich besser gestellt: Der Partyservice, welcher Porzellangeschirr zur Verfügung stellt oder der Konkurrent, welcher Einweggeschirr verwendet? Sie meinen, in Zeiten des Umweltschutzes sei die Antwort klar? Was ist Gesetz?

	7%	19%
Catering mit Porzellangeschirr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Catering mit Einweggeschirr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3 Kinder sind unsere Zukunft. Aber hat auch der Gesetzgeber bei der Festlegung der Mehrwertsteuersätze das Wohl unseres Nachwuchses im Auge? Wie werden die unterschiedlichen Verpflegungsarten Ihrer Meinung nach besteuert?

	7%	19%
Schulverpflegung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Studentenverpflegung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4 Welche Kürbiscremesuppe mögen Sie lieber: Die industriell gefertigte aus der Tüte oder die frisch zubereitete im Lokal? Und welche der beiden wird mit 7 Prozent besteuert, welche mit 19 Prozent?

	7%	19%
Kürbiscremesuppe im Restaurant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kürbiscremesuppe aus der Tüte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5 Sie sind eigentlich Anhänger gepflegter Esskultur, haben es aber sehr eilig. Notgedrungen begnügen Sie sich mit einem Stück Pizza auf die Hand, obwohl Sie sich viel lieber mit Muße eine Pizza beim Italiener servieren lassen würden. Bei welcher der beiden Varianten gelten 7 Prozent Mehrwertsteuer, bei welcher 19 Prozent?

	7%	19%
Servierte Pizza im Restaurant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stück Pizza auf die Hand	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



6 Mal ganz provokativ gefragt: Liegen uns eigentlich unsere Großeltern mehr am Herzen oder unsere Haustiere? Wo wird Ihrer Meinung nach der reduzierte Mehrwertsteuersatz angewendet: bei Hundefutter oder bei der Verpflegung im Seniorenheim?

	7%	19%
Verpflegung im Seniorenheim	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hundefutter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



7 Gesunde Ernährung liegt seit Jahren im Trend. Fördert auch das Steuersystem das Angebot vitaminreicher, frischer Kost? Welcher Salat ist Ihrer Ansicht nach wohl steuerlich besser gestellt?

	7%	19%
Im Restaurant frisch angerichteter Salat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abgepackter Salat aus dem Supermarkt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Sieben gute Gründe für mehr Wertschätzung und Fairness

1. Weil nur gleiche Steuern wirklich gleiche Chancen bedeuten.

Stellen Sie sich zwei heiße, frische Bratwürste vor. Beide gleich lang, gleich lecker, komplett identisch. Sogar der Preis ist derselbe: 1 Euro. Der einzige Unterschied: Die eine Wurst kommt beim Metzger vom Grill, die andere aus der Küche im Wirtshaus. Ein Unterschied mit Folgen: Während der Metzger 93 Cent als Netto-Einnahmen verbuchen kann, bleiben dem Gastwirt nur 84 Cent, da er 19 Prozent als Mehrwertsteuer in Abzug bringen muss. Hochgerechnet auf einen Umsatz von 10.000 Euro bleiben dem Metzger gut 9.345 Euro, dem Wirt jedoch nur etwa 8.403 Euro – eine Differenz von 942 Euro. Ist das nachvollziehbar? Ist das fair? Wir meinen: Nein!

Im Gegenteil: Für Deutschlands Gastronomen bedeutet der volle Steuersatz einen knallharten Wettbewerbsnachteil gegenüber Lebensmittelhandwerk und Einzel-

handel. Da Bäcker, Metzger und Supermärkte auf verzehrfertige Speisen nur sieben Prozent aufschlagen müssen, genießen sie einen Kalkulationsvorteil, der ihnen Spielraum verschafft. Sie nutzen ihn für Preiskämpfe oder setzen ihn gewinnbringend ein, um die Qualität des Angebotes zu steigern. Um kein Missverständnis aufkommen zu lassen: Wir befürworten ausdrücklich den reduzierten Mehrwertsteuersatz für Lebensmittel – wie er nahezu in allen EU-Staaten gilt. Doch im Sinne eines fairen Steuersystems ist es angebracht, zubereitete Speisen in der Gastronomie steuerlich gleich zu behandeln – unabhängig davon, ob sie vor Ort gegessen oder mitgenommen werden.

Zumal die Gastronomen auch aus anderen Gründen einem verschärften Konkurrenzdruck ausgesetzt sind. Denn Lebensmittelhandwerk und Einzelhandel weiten ihre Angebote verzehrfertiger Snacks für den schnellen Hunger immer weiter aus. Belegte Brötchen, heiße und kalte Snacks, Kaffeespezialitäten, ja sogar warme Mahlzeiten wie Nudelaufläufe und Pizzatecken stehen an den Verkaufstheken zur Auswahl und steuern einen steigenden Anteil zu den Umsätzen bei. Grund dafür ist auch der gesellschaftliche Wandel: Im hektischen Alltag bleibt oftmals zu wenig Zeit für entspanntes Einkaufen und Kochen am heimischen Herd; immer mehr Menschen sind darauf angewiesen, sich außer Haus zu verköstigen.

Erst wenn auch für Gastronomen der reduzierte Steuersatz gilt, herrscht Chancengleichheit für alle.



2. Weil einfach einfach besser ist.

Die steuerlichen Vorgaben sind so kompliziert, dass selbst Finanzämter, ja sogar Richter sich oft schwer tun, den gültigen Steuersatz zu ermitteln (siehe Seite 14 ff.). Wie soll da erst der Gastronom in seinem Betrieb den Durchblick behalten? Nehmen wir zum Beispiel den Bereich Partyservice: Liefert der Caterer das Essen in Einweggeschirr, so muss er nur sieben Prozent in Rechnung stellen. Es sei denn, er bringt auch noch zwei Stehtische mit: Dann unterliegt automatisch der ganze Umsatz dem vollen Steuersatz. 19 Prozent schreibt der Gesetzgeber auch dann vor, wenn das Partyservice-Unternehmen Porzellangeschirr einsetzt. Das reduziert zwar die Müllberge, erhöht aber den Preis. Anders ausgedrückt: Wegwerf-Denken wird vom Staat gefördert, umweltbewusstes Handeln dagegen bestraft.

Noch undurchsichtiger ist die Lage an der Imbissbude. Bis vor kurzem galt: Wer seine Currywurst vor Ort verzehrte, zahlte 19 Prozent Mehrwertsteuer. Auf die mitgenommene Wurst wurden sieben Prozent fällig. Doch der Europäische Gerichtshof und der Bundesfinanzhof



haben dies jüngst revidiert: Nur noch derjenige, der sich mit seiner Currywurst auf den vom Imbiss bereitgestellten Sitzmöbeln niederlässt, muss 19 Prozent zahlen. Wer stehen bleibt oder auf die Parkbank ausweicht, wird nur mit sieben Prozent zur Kasse gebeten.

Aber aufgepasst – es gibt noch mehr Ausnahmen. So werden beispielsweise bei Nachos im Kino wiederum nur sieben Prozent fällig – trotz Verzehr vor Ort, trotz Sitzmöglichkeiten. Verstehen Sie es?

Soviel Wenn und Aber stiftet nichts als Verwirrung und verkompliziert die Rechnungsstellung in den Betrieben unnötig. Am Ärgerlichsten ist jedoch die hierdurch verursachte Rechtsunsicherheit: Seit den 90er Jahren müssen regelmäßig die Gerichte entscheiden, da der Steuer-gesetzgeber schwammige Vorgaben gemacht hat. Wer schon einmal richtungsweisende unternehmerische Entscheidungen treffen musste, von denen das Wohl des Betriebes und der dort arbeitenden Menschen abhängt, der weiß, wie wichtig eine stabile rechtliche Grundlage hierfür ist.

Die Lösung: Sieben Prozent Mehrwertsteuer auf alle Speisen. Egal wo, wann, von wem und wie sie hergestellt beziehungsweise konsumiert werden.



3. Damit wir weiter mit Genuss entschleunigen.

Unser aller Leben wird immer hektischer. Unterwegs sein, mobil sein, flexibel und stets auf dem Sprung – das ist für eine wachsende Zahl an Menschen der ganz normale tägliche Dauerlauf. Umso größer ist das Bedürfnis nach Auszeiten. Nach dem Ankommen und Pause machen an Orten, an denen man sich mit Leib und Seele wohl fühlt: im gemütlichen Café, beim netten Lieblingsitaliener oder im guten alten Dorfgasthaus, das schon der Großvater angesteuert hat.

Gastronomische Betriebe sind Inseln der Entschleunigung, die öffentlichen Wohnzimmer unserer Gesellschaft. Hier gibt's zum Essen und Trinken eine ordentliche Portion menschliches Miteinander, hier gibt's regionale Küche, frisch zubereitet – eine lebendige Alternative zum Coffee to go aus dem Pappbecher oder der hastig verschlungenen Pizzaecke.

Dem Staat allerdings ist die Essvariante „to go“ derzeit offenbar lieber. Denn für im Takeaway mitgenommene Speisen gilt der reduzierte Steuersatz, während für die

Mahlzeiten am gedeckten Tisch im Lokal volle 19 Prozent fällig werden. Aber ist diese steuerliche Differenzierung nicht längst überholt? Schauen wir kurz zurück: Ursprünglich wollte der Staat mit der Steuerreduzierung für Lebensmittel die Grundversorgung seiner Bürger sicherstellen. Heute müssen sich jedoch immer mehr Menschen außer Haus verköstigen. Für die bestehende steuerliche Differenzierung gibt es keine Rechtfertigung mehr.

Um eines klarzustellen: Wir kritisieren weder den Zeitgeist noch die Unternehmen, die von den sieben Prozent profitieren. Aber wir verlangen vom Steuergesetzgeber Rückenstärkung für eine Esskultur, die sich Zeit nimmt – für den Genuss, für Muße, für ein wichtiges Stück Lebensqualität.

Unsere Forderung: Sieben Prozent Mehrwertsteuer auch für das entspannte gemeinsame Essen an den Tischen der Restaurants. Damit wir alle den Beschleunigungswahn immer wieder genüsslich ausbremsen können.



4. Weil der reduzierte Steuersatz Arbeitsplätze schafft – und bestehende sichert.



wettbewerb, auf der anderen Seite steigende Kosten vor allem im Einkauf und für Energie. Beides zusammen lässt die Gewinnmargen stark schrumpfen. Kein Wunder, dass viele Gastronomen – gerade beim Personal – den Rotstift ansetzen müssen, so leid ihnen das tut. Zwar ist eine solche Maßnahme niemals der Königsweg, doch wird das Senken der Fixkosten oftmals zur Notwendigkeit, um nicht ganz aufgeben zu müssen.

Die Erkenntnis: Sieben Prozent Mehrwertsteuer stoppen diese Negativspirale, denn eine Steuersenkung schafft Spielraum für Investitionen in Mitarbeiter und Service. Gut für die Gäste, gut für die Konjunktur, gut für die Menschen, die in der Gastronomie ihren Lebensunterhalt verdienen.

Frankreich hat vorgemacht, wie es geht: Nach Einführung des reduzierten Steuersatzes für das Gastgewerbe im Jahr 2009 entstanden binnen der folgenden 12 Monate erfreuliche 29.500 neue Stellen*. Gleichzeitig ging die Zahl der Insolvenzen um 17 Prozent zurück – die übrige französische Wirtschaft hatte im gleichen Zeitraum eine weit schlechtere Entwicklung zu verzeichnen. In Frankreichs Gastronomie dagegen blieben dank der Mehrwertsteuersenkung zusätzlich rund 30.000 Arbeitsplätze erhalten.

Warum soll nicht auch der deutsche Arbeitsmarkt in gleicher Weise gestützt beziehungsweise entlastet werden? Unsere Volkswirtschaft kann angesichts des kränkelnden Euro positive Signale bestens gebrauchen. Zumal Deutschlands Wirte immer mehr um ihr Auskommen kämpfen müssen: Auf der einen Seite der harte Preis-



* alle Zahlen laut INSEE (Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques)

5. Damit unsere Wirte endlich langfristig ihre Zukunft sichern können.



Die gastronomische Dienstleistung ist ein höchst komplexes Produkt. Gutes Essen und Trinken sind nur zwei Bausteine von vielen. Denn damit sich Gäste wirklich während ihrer Mahlzeit rundherum wohl fühlen, müssen eine Unmenge weiterer Details zusammenspielen. Wie einladend wirkt das Restaurant von außen? Wie gemütlich sitzt es sich auf den Stühlen? Hat das Ambiente ein „Facelifting“ nötig? Auch wenn die Gäste sich dessen nicht immer bewusst sind, sie registrieren unterschwellig jede dieser Einzelheiten. Im Extremfall verschlechtert ein Sprung im Teller das gefühlte Preis-Leistungs-Verhältnis.

Nun sind viele Gastronomen aufgrund des Preisdrucks leider gezwungen, überfällige Anschaffungen und Modernisierungsmaßnahmen auf die lange Bank zu schieben. Immer mehr alteingesessene Betriebe müssen aus wirtschaftlichen Gründen gar ganz schließen, vor allem in ländlichen Regionen. Und wo das gute alte Wirtshaus erst einmal zu ist, da fehlt der Ortschaft der gesellschaftliche Mittelpunkt, ein Treffpunkt für Jung und Alt, die Seele des örtlichen Zusammenlebens.

Eine Senkung der Mehrwertsteuer wäre wie eine Konjunkturspritze: Der Investitionsstau könnte Stück für Stück aufgelöst werden. Endlich wird die geplante Küchenerweiterung in Auftrag gegeben, die Räumlichkeit renoviert, das trendgerechte Geschirr gekauft, der alte Herd gegen ein funkelndes neues Modell ausgetauscht, das obendrein den aktuellen ökologischen Standards entspricht – alles Pluspunkte für Gastronomen und ihre Gäste. Obendrein werden hierdurch regionale Wirtschaftskreisläufe gestärkt – noch ein Pluspunkt.

Die Kollegen in den Beherbergungsbetrieben sind Vorreiter. Beflügelt durch die Herabsetzung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent im Jahr 2010, nutzen sie die daraus erwachsenen Spielräume für Investitionen in ihre Betriebe. Seit Einführung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes wurden bis Anfang August 2014 mehr als 3,5 Milliarden Euro investiert, wie eine laufende Umfrage des DEHOGA zeigt: www.dehoga-bundesverband.de/branchenthemen/mehrwertsteuer/investitionskarte/. Eine Umfrage der FH Westküste kam schon 2012 zu dem Ergebnis, dass allein in den Jahren 2010 und 2011 fast eine Milliarde Euro für Investitionen ausgegeben wurden. Zusätzlich wurden 11.000 neue Arbeits- und Ausbildungsplätze geschaffen. Eine Studie des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr (dwif) belegt, dass in Bayern rund zwei Drittel der getätigten bzw. geplanten Investitionsmaßnahmen überhaupt erst durch die Steuererleichterung auf den Weg gebracht worden sind. All das beweist: Die Familienunternehmer konnten kräftig investieren – dank des reduzierten Mehrwertsteuersatzes.

Der gleiche Effekt wäre in der Gastronomie möglich und nötig. Befreit von einem Stück Steuerlast könnten auch die Wirte wieder voll durchstarten – das ist Existenz- und Zukunftssicherung par excellence!

6. Weil uns unsere Kinder am Herzen liegen. Und unsere Senioren.



Der Missstand ist offensichtlich und wird doch stillschweigend ignoriert: Ausgerechnet bei den schwächsten Mitgliedern unserer Gesellschaft, in der Verpflegung von Kindern, alten Menschen und Kranken, langt der Staat richtig zu. Denn in Schulmensen, Kindertagesstätten, Altersheimen und Kliniken gelten 19 Prozent Mehrwertsteuer. Studenten an der Uni dagegen kommen mit nur sieben Prozent Steueraufschlag günstiger weg.

Besonders in der Schulverpflegung klaffen ernährungsphysiologischer Anspruch und betriebswirtschaftliche Realität himmelweit auseinander. Hier die Forderung von Eltern, Pädagogen und Ernährungswissenschaftlern nach einer ausgewogenen, vitaminreichen und gesunden Kost, dort das enge Korsett finanzieller Rahmenbedingungen, an denen die meisten Großküchen schier verzweifeln. Wer schon versucht hat, für noch nicht einmal zwei Euro pro Schüler ein anständiges Mittagessen auf den Tisch zu bringen, der weiß, wovon die Rede ist.

Vor allem der Mehrwertsteuersatz macht vielen Anbietern zu schaffen und schmälert die ohnehin schon engen Margen. Man mag es kaum so zugespitzt formulieren: Kinder, Patienten und Bewohner von Altersheimen werden steuerlich schlechter behandelt als Kunden, die im Stehimbiss ihre Currywurst mit Pommes essen.

Mit einer steuerlichen Gleichbehandlung würde der Staat das Gesundheitssystem entlasten und in allen Bereichen die Weichen für mehr Qualität stellen. Besseres Essen wiederum hilft Klinik-Patienten, schneller auf die Beine zu kommen und versorgt Schüler mit all den wichtigen Nährstoffen, die ihre Entwicklung optimal fördern.

Eine Maßnahme – viele positive Folgen. Sieben Prozent Mehrwertsteuer für alle Speisen tragen dazu bei, dass Kinder, Patienten und Senioren die Ernährung bekommen, die gut für sie ist.



7. Damit auch Deutschlands Gastgeber ihre verdiente Wertschätzung erfahren



Der Europäischen Union gehören 28 Staaten an. Von ihnen sind bereits 15 Staaten in die Offensive gegangen und haben ihren Gastronomen den reduzierten Mehrwertsteuersatz zugewilligt.

Die gesetzlichen Voraussetzungen dafür, dass alle EU-Länder diesen Beispielen nacheifern, wurden schon 2009 durch einen Beschluss der EU-Finanzminister geschaffen. Dennoch zielt man sich immer noch ausgerechnet in Deutschland, sonst europaweit Vorreiter, den steuerpolitischen Freiraum zu nutzen – eine Haltung, die die Wettbewerbsfähigkeit der Gastronomie massiv beeinträchtigt. Schließlich suchen sich Urlauber ihr Reiseziel auch danach aus, wo Restaurants, Biergärten und Cafés ihnen das beste Preis-Leistungsverhältnis bieten. Und genau in diesem Punkt treten deutsche Gastgeber mit einem Handicap an, nämlich einer uneinsichtigen Steuerpolitik, die sie mit dem vollen Satz von 19 Prozent belastet.

In vielen europäischen Reiseländern wie Frankreich, Italien oder Spanien erfährt das kulinarische Wirken der Gastronomen nicht zuletzt durch den reduzierten Mehrwertsteuersatz eine viel höhere Wertschätzung.

Mehrwertsteuersätze für Gastronomie und Lebensmittel in der Europäischen Union



■ = reduzierte MwSt. für die Gastronomie

© DEHOGA Bundesverband; Stand August 2014

Auflösung der Quizfragen

1 Sie haben Appetit auf eine leckere Currywurst am Imbissstand. Aber wie essen Sie sie? Im Sitzen auf einer nahe gelegenen Parkbank? Auf dem Stuhl vor dem Kiosk? Oder nehmen Sie die Wurst lieber mit nach Hause? Ist doch egal, meinen Sie? Aber nicht für das Finanzamt! Welcher Steuersatz kommt wohl zur Anwendung?



Nach den jüngsten Entscheidungen des Europäischen Gerichtshofes und des Bundesfinanzhofes muss nur derjenige den vollen Mehrwertsteuersatz bezahlen, der

seine Currywurst direkt vor Ort am Imbissstand isst und sich dabei auch noch auf vom Kioskbetreiber bereitgestellte Sitzmöglichkeiten setzt. Beim Essen im Stehen oder auf der Parkbank gegenüber werden nach Aussagen der Richter nur sieben Prozent fällig.

Doch auch wenn Tische und Sitzgelegenheiten vorhanden sind und genutzt werden, können zum Beispiel in Kinos und Fußballstadien die Umsätze eines Imbissstandes dem reduzierten Mehrwertsteuersatz unterliegen.

2 Wer ist steuerlich besser gestellt: Der Partyservice, welcher Porzellangeschirr zur Verfügung stellt oder der Konkurrent, welcher Einweggeschirr verwendet? Sie meinen, in Zeiten des Umweltschutzes sei die Antwort klar? Was ist Gesetz?

Die grüne Welle rollt auch in der Politik. Zumindest wenn man den Initiativen und Kampagnen der Parteien Glauben schenken mag. Doch in der



Steuerpolitik sieht es in unserem Fall anders aus: Ein Partyservice, der der Umwelt zuliebe von Einweggeschirr auf Porzellan umgestellt hat, darf nicht mit der Unterstützung des Gesetzgebers rechnen, denn für ihn gelten nun 19 Prozent Mehrwertsteuer. Im Gegensatz zu seinem Konkurrenten, der bei Plastiktellern geblieben ist.

3 Kinder sind unsere Zukunft. Aber hat auch der Gesetzgeber bei der Festlegung der Mehrwertsteuersätze das Wohl unseres Nachwuchses im Auge? Wie werden die unterschiedlichen Verpflegungsarten Ihrer Meinung nach besteuert?



In Zeiten der Pisa-Studien ist klar: Die Förderung unseres Nachwuchses muss ganz oben auf der gesellschaftspolitischen Agenda stehen.

Dazu gehört auch das

Angebot einer gesunden Ernährung in Schulen und Kindergärten, die sich möglichst alle Eltern leisten können. Denn da nach dem Willen der Bildungspolitiker immer öfter eine ganztägige Betreuung angeboten wird, brauchen die Kinder und Jugendlichen eine entsprechende Mittagsverpflegung. Doch im Gegensatz zu Studenten, in deren Mensen der reduzierte Mehrwertsteuersatz gilt, müssen die Eltern der Schüler und Kindergartenkinder den vollen Satz bezahlen.

- 4** Welche Kürbiscremesuppe mögen Sie lieber: Die industriell gefertigte aus der Tüte oder die frisch zubereitete im Lokal? Und welche der beiden wird mit 7 Prozent besteuert, welche mit 19 Prozent?



Die Suppe aus der Tüte wird nur mit sieben Prozent besteuert, die frisch zubereitete Suppe im Restaurant hingegen mit 19 Prozent. Eine Förderung von Esskultur sieht anders aus!

- 5** Sie sind eigentlich Anhänger gepflegter Esskultur, haben es aber sehr eilig. Notgedrungen begnügen Sie sich mit einem Stück Pizza auf die Hand, obwohl Sie sich viel lieber mit Muße eine Pizza beim Italiener servieren lassen würden. Bei welcher der beiden Varianten gelten 7 Prozent Mehrwertsteuer, bei welcher 19 Prozent?



Auch im Fall der Pizza kommen die Verfechter entschleunigter Esskultur schlechter weg. Wer die Pizza aus der Hand beim Gehen auf der Straße isst, muss nur sieben Prozent Mehrwertsteuer berappen. In der Pizzeria, am sorgsam gedeckten Tisch, werden dagegen 19 Prozent fällig.

- 6** Mal ganz provokativ gefragt: Liegen uns eigentlich unsere Großeltern mehr am Herzen oder unser Haustiere? Wo wird Ihrer Meinung nach der reduzierte Mehrwertsteuersatz angewendet: bei Hundefutter oder bei der Verpflegung im Seniorenheim?

Es klingt wie ein absurder Scherz, ist aber leider voller Ernst: Hundefutter wird in unserem Land durch Gewährung des reduzierten Steuersatzes



begünstigt. Selbst auf so aberwitzige „Innovationen“ wie Hunde- oder Katzenwasser werden nur sieben Prozent aufgeschlagen. Die tägliche Kost von Senioren und Krankenhausgästen hingegen – bei deren Herstellung sowieso sehr knapp kalkuliert werden muss – wird mit den vollen 19 Prozent besteuert.

- 7** Gesunde Ernährung liegt seit Jahren im Trend. Fördert auch das Steuersystem das Angebot vitaminreicher, frischer Kost? Welcher Salat ist Ihrer Ansicht nach wohl steuerlich besser gestellt?

Frischer Salat ist zwar gesund, aber steuerlich kommt die vitaminreiche Variante schlechter weg als der industriell verpackte Salat inklusive Fertigdressing im Supermarktregal.



Vier prägnante Gerichtsentscheidungen

Alles klar? Wohl kaum.

Gerichte sind dazu da, klare Urteile zu fällen. Sie sollen Licht ins Dunkel bringen. Dass dies beim Thema Mehrwertsteuer nicht immer einfach ist, zeigen die aktuellen Urteile des Bundesfinanzhofes (BFH) unter Berücksichtigung der europäischen Rechtsprechung. Hier wurde erneut deutlich, dass die Besteuerung von Speiseumsätzen sehr von den Umständen des Einzelfalls abhängt.

Gibt ein Unternehmer verzehrfertige Speisen ab, kann es sich um eine Lieferung von Nahrungsmitteln handeln, die mit dem ermäßigten Steuersatz zu besteuern ist, oder aber um eine sonstige Leistung, die dem vollen Mehrwertsteuersatz unterliegt. Nachdem der Europäische Gerichtshof im März 2011 vier Fälle zu entscheiden hatte, bei denen es um genau diese Abgrenzungsfrage ging, hat in dessen Folge der Bundesfinanzhof über die Sachverhalte abschließend geurteilt. Hier die detaillierten Urteile, teilweise im Wortlaut:

1. Fall: Imbissstände, Urteile vom 8. und 30. Juni 2011, V R 37/08, V R 18/10 und V R 35/08

Bezüglich der zu beurteilenden Umsätze an Imbissständen hat der Bundesfinanzhof erstmalig festgestellt, dass Speisen zum sofortigen Verzehr an Ort und Stelle dem reduzierten Mehrwertsteuersatz unterliegen können. Zur Begründung hat das Gericht ausgeführt: „die in Rede stehenden Tätigkeiten beinhalten keinen Kellnerservice, keine echte Beratung der Kunden und keine Bedienung im eigentlichen Sinne, die insbesondere in der Weiterleitung der Bestellungen an die Küche, in der späteren Präsentation der Speisen und deren Darrei-



chung an den Kunden am Tisch bestünde, auch sind keine geschlossenen, temperierten Räume speziell für den Verzehr der abgegebenen Nahrungsmittel, keine Garderobe und keine Toiletten vorhanden, und es wird ganz überwiegend kein Geschirr, kein Mobiliar und kein Gedeck bereitgestellt. Die Dienstleistungselemente bestehen nämlich nur in der Bereitstellung behelfsmäßiger Vorrichtungen, d.h. ganz einfacher Verzehrtheken ohne Sitzgelegenheit, um einer beschränkten Zahl von Kunden den Verzehr an Ort und Stelle im Freien zu ermöglichen. Solche behelfsmäßigen Vorrichtungen erfordern nur einen geringfügigen personellen Einsatz. Unter diesen Umständen stellen diese Elemente nur geringfügige Nebenleistungen dar und können am dominierenden Charakter der Hauptleistung, d.h. dem einer Lieferung von Gegenständen, nichts ändern.“

Schließlich hat der Bundesfinanzhof in dieser Entscheidung geurteilt, dass beim Verzehr am Imbissstand im Stehen nur der reduzierte Mehrwertsteuersatz anfällt, wenn sich jemand aber am Imbissstand hinsetzt, der volle Mehrwertsteuersatz fällig wird. Soweit eine klare Abgrenzung.

2. Fall: Ausnahme: Imbissstand im Fußballstadion, Urteil vom 8. Juni 2011, XI R 33/08

Doch keine Regel ohne Ausnahme: Im September 2011 hat der Bundesfinanzhof ein aktuelles Urteil zu einem Imbissstand in einem Fußballstadion veröffentlicht, in dem die Sitzgelegenheiten eine ganz andere Rolle spielten.

In dem entschiedenen Fall betrieb die Klägerin einen gemieteten Pizzastand. Dieser befand sich, ebenso wie weitere Verkaufsstände, in einer so genannten Gastronomie-Mall eines Fußballstadions. Hier hatte der Vermieter der Stände Stehtische und Bierzeltgarnituren aufgestellt. Bei Heimspielen verkaufte die Klägerin an ihrem Stand Pizzateile und Getränke. Das Finanzamt sah darin einen Verzehr an Ort und Stelle, der dem allgemeinen Steuersatz unterliegt.

Unter Berufung auf das EuGH-Urteil vom 10. März 2011 sah der Bundesfinanzhof dies aber völlig anders:

„Der EuGH hat in seiner Entscheidung (vom 11. März) zu dem Verkauf von Popcorn und ‚Tortilla‘-Chips in einem Kino-Foyer ausgeführt, dass das bloße Vorhandensein von Mobiliar, das nicht ausschließlich dazu bestimmt ist, den Verzehr solcher Lebensmittel möglicherweise zu erleichtern, nicht als Dienstleistungselement angesehen werden kann, das geeignet wäre, dem Umsatz insgesamt die Eigenschaft einer Dienstleistung zu verleihen. Im Streitfall (...) liegen auch keine Anhaltspunkte dafür vor, dass die vom Vermieter bereitgestellten Tische und Sitzgelegenheiten nicht von allen Besuchern des Fußballstadions genutzt werden durften, sondern ausschließlich dazu bestimmt waren, den Verzehr von im Fußballstadion verkauften Speisen oder Getränken zu erleichtern.“

In bestimmten Fällen können die Umsätze eines Imbissstandes trotz der Bereitstellung von Tischen und Sitzgelegenheiten also dem reduzierten Mehrwertsteuersatz unterliegen.

3. Fall: Multiplexkino, Popcorn und Nachos, Urteil vom 30. Juni 2011, V R 3/07

Bei einer weiteren Entscheidung ging es um den Mehrwertsteuersatz beim Verkauf von Popcorn und Nachos in einem Multiplexkino. Dazu sagte der Bundesfinanzhof, dass die Abgabe von Popcorn und Nachos in einem Kino nicht alleine durch die Bereitstellung von Sitzgelegenheiten in dem Kino als eine sonstige Leistung gesehen werden kann. Diese Ausstattungsgegenstände werden unabhängig von dem Verkauf der Lebensmittel zur Verfügung gestellt. Auch Personen, die kein Popcorn oder ähnliches erwerben, nutzen schließlich diese Sitzgelegenheiten.



Snacks wie Popcorn und Nachos können also trotz Verkauf in einem geschlossenen, temperierten Raum, bei Vorhandensein von Stehtischen, Hockern, Stühlen, Bänken und auch Toiletten, zumindest in Kinos dem reduzierten Mehrwertsteuersatz unterliegen.

4. Fall: Partyservice, Urteil vom 23. November 2011, XI R 6/08

Nach der bisherigen Rechtsprechung hängt der Steuersatz bei einem Partyservice allein davon ab, ob der Caterer lediglich Speisen anliefert, (sieben Prozent Umsatzsteuer), oder ob noch Dienstleistungen hinzutreten, wie beispielsweise Geschirr, Besteck und Personal. Dann wird aus der Speiselieferung eine sonstige Dienstleistung, die mit dem vollen Steuersatz von 19 Prozent belegt ist. Nunmehr hatte der Bundesfinanzhof erstmals die neuere Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofes bei dieser Abgrenzung zu berücksichtigen.

In seinem Urteil, das am 25. Januar 2012 veröffentlicht wurde, kommt der Bundesfinanzhof zu dem Schluss, dass bei einem Partyservice nur die Lieferung von einfach zubereiteten Standardspeisen dem reduzierten Mehrwertsteuersatz unterliegt, andere Dienstleistungen wie ein Besteck- und Geschirrservice, Stehtische oder

Personal hingegen nicht. Dabei hatte der BFH einzelne Umsätze, also die Lieferungen des Partyservices, zu beurteilen. Die angelieferten Speisen seien nach dessen Ansicht keine Standardspeisen, wie sie typischerweise als Ergebnis einer standardisierten Zubereitung und eben nicht auf Bestellung eines bestimmten Kunden entstehen. Da die Abgabe der untersuchten Speisen einen deutlich höheren Dienstleistungsanteil aufweise und mehr Arbeit und Sachverstand erfordere, könne sie nicht als Speiselieferungen angesehen werden.

Partyservice umsatzsteuerlich kreativ

Unter Berücksichtigung dieser Rechtsprechung des Bundesfinanzhofes hat das Finanzgericht Rheinland-Pfalz über die Umsätze eines Partyservices entschieden. Es ging um eine Metzgerei, die gleichzeitig einen Partyservice betrieb. Die Frau des Unternehmers lieferte bei Bedarf Besteck, Tische und sonstiges Zubehör und trat als eigenständige Unternehmerin auf. Es wurden getrennte Rechnungen mit getrennten Rechnungsabsendern gestellt, für die Speiselieferungen, für die der Ehemann lediglich sieben Prozent Mehrwertsteuer abführte, und für das Zubehör wie Tische, Besteck und Geschirr etc., für die 19 Prozent Mehrwertsteuer von seiner Frau als eigenständige Unternehmerin abgeführt wurden.



Das Finanzamt vertrat die Meinung, dass die beiden Eheleute gemeinschaftlich wirtschafteten und daher bei allen Lieferungen einheitliche Umsätze zum allgemeinen Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent vorlagen. Dem folgte das Finanzgericht nicht und urteilte, dass unterschiedliche Unternehmen agiert haben und deren Leistungen getrennt ausgeführt wurden, auch wenn sich beide Unternehmen abgestimmt und zusammengewirkt haben!



Schlusswort

Fairness ist ein hohes Gut. Jeder von uns fordert sie tagtäglich ein: Von Familienmitgliedern und Freunden verlangt man ein faires Miteinander, am Arbeitsplatz eine faire Chance und beim Einkaufen legen wir Wert auf einen angemessenen, sprich fairen Preis. Für uns alle gilt: Fair schmeckt's besser!

So auch für die Gastronomie! Es ist nicht akzeptabel, dass Produkte wie Tiernahrung, Popcorn im Kino und die Bockwurst im Gehen mit sieben Prozent besteuert werden, das frisch zubereitete Essen im Lokal sowie die täglichen Mahlzeiten der Schulkinder dagegen zumeist mit den vollen 19 Prozent. Fairness sieht anders aus!

Deshalb fordert der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband, dass endlich Schluss ist mit diesem Steuer-Wirrwarr und der Ungleichbehandlung von Unternehmern, die zwar unterschiedlichen Branchen zugerechnet werden, aber letztendlich ein und dasselbe anbieten: zubereitete Speisen für ihre Gäste. Wir fordern ein faires Steuersystem, das auf Anbieter- sowie Verbraucherseite niemanden benachteiligt. Denn hiervon profitieren Gastronomen und Gäste gleichermaßen – kurzum: wir alle!

Gastlichkeit und Gemütlichkeit, das Kulturgut der vielen alteingesessenen Restaurants und Wirtshäusern, die Ernährung unseres Nachwuchses und unserer Senioren – all das darf hierzulande vor dem Finanzamt nicht schlechter gestellt sein.

Der reduzierte Mehrwertsteuersatz für alle Speisen, unabhängig vom Ort des Verzehrs und der Art der Zubereitung, ist aus allen genannten Gründen überfällig. Er schafft steuerliche Fairness und stärkt den Wirtschaftsstandort Deutschland.

**Denn fair schmeckt's
immer noch am besten.**



MEHR WERTSCHÄTZUNG FÜR DEUTSCHLANDS GASTGEBER

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)

Verbändehaus Handel-Dienstleistung-Tourismus
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-0
Fax 030/72 62 52-42
info@dehoga.de
www.dehoga.de

*Fair
schmeckt's
besser!*