

STANDPUNKT

Mehrwertsteuer Gastronomie

- ➔ Reduzierte Mehrwertsteuer für alle Lebensmittel
- ➔ Steuerliche Gleichbehandlung der Gastronomie mit Lebensmitteleinzelhandel und Lebensmittelhandwerk

Was ist Sache?

Eine der politischen Kernforderungen des DEHOGA ist seit vielen Jahren die steuerliche Gleichbehandlung aller Speisen – unabhängig vom Ort des Verzehrs und von der Art der Zubereitung. Konkret geht es um die Wettbewerbs- und Zukunftsfähigkeit der klassischen Gastronomie, in der Speisen frisch zubereitet und serviert werden.

Ebendiese klassische Gastronomie ist unglaublich arbeitsintensiv. Auf den gleichen Umsatz kommen sechs Mal mehr Beschäftigte als zum Beispiel im Lebensmittel-Einzelhandel. Doch aktuell haben unsere Betriebe mit 19 Prozent Mehrwertsteuer auf servierte Speisen einen Kalkulationsnachteil von 12 Prozentpunkten gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel und -handwerk, sprich gegenüber Discountern, Bäckern und Metzgern. Das sind keine fairen Wettbewerbsbedingungen.

Um keinerlei Missverständnisse aufkommen zu lassen: Der DEHOGA befürwortet den reduzierten Mehrwertsteuersatz für alle Lebensmittel ausdrücklich. Dieser gilt in 21 von 28 EU-Staaten. Doch im Sinne eines fairen Steuersystems und der gesellschaftlichen Realitäten ist es höchste Zeit, zubereitete und servierte Speisen steuerlich gleich zu behandeln.

In Deutschland herrscht ein Mehrwertsteuer-Wirrwarr: Das bekannteste Beispiel dafür ist sicherlich die Currywurst-Bude: Wer seine Currywurst vor Ort verzehrt, zahlt 19 Prozent Mehrwertsteuer.

Allerdings nur dann, wenn er sich mit seiner Currywurst auf den vom Imbiss bereitgestellten Sitzmöbeln niederlässt. Wer vor dem Imbiss stehen bleibt oder auf eine Parkbank wenige Meter neben dem Imbiss ausweicht, wird mit seiner „To go“-Wurst nur mit sieben Prozent zur Kasse gebeten. Die Vorgaben sind teils so kompliziert, dass sich selbst Finanzämter, ja sogar Richter, schwer tun, den gültigen Steuersatz zu ermitteln.

Weitere absurde Beispiele: Liefert der Caterer das Essen in Einweggeschirr, so muss er nur 7 Prozent in Rechnung stellen. Es sei denn, er bringt auch noch zwei Stehtische mit. Dann unterliegt der gesamte Umsatz automatisch dem vollen Steuersatz. 19 Prozent schreibt der Gesetzgeber auch dann vor, wenn das Party-service-Unternehmen Porzellangeschirr einsetzt. Das reduziert zwar die Müllberge, erhöht aber den Preis. Anders ausgedrückt: Wegwerf-Denken wird vom Staat gefördert, umweltbewusstes Handeln dagegen bestraft.

Übrigens: Catering für Kitas, Schulen und Seniorenheime unterliegt 19 Prozent Mehrwertsteuer, Catering für Studenten an Universitäten dagegen nur 7 Prozent. Auch nicht nachvollziehbar ist, warum bestimmte Produkte wie Tiernahrung oder Kino-Popcorn mit lediglich sieben Prozent besteuert werden – das frisch zubereitete Essen im Lokal dagegen mit vollen 19 Prozent. Mit seiner Initiative [„Fair schmeckt's besser“](#) bringt der DEHOGA die bestehenden Widersprüche bei der Speisen-Besteuerung in Deutschland mit vielen konkreten Beispielen auf den Punkt.

Was fordern wir und warum?

Der reduzierte Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent gilt in Deutschland für alle Lebensmittel im Supermarkt, beim Bäcker und Metzger und für zubereitete Speisen zur Mitnahme und im Stehimbiss. Es ist aus Sicht des DEHOGA längst überfällig, alle Speisen – unabhängig von der Zubereitung und dem Ort des Verzehr – steuerlich gleich zu behandeln, Gastronomie selbstverständlich inklusive!

Gesellschaftlichen Entwicklungen Rechnung tragen

Unterwegs, mobil, flexibel und stets auf dem Sprung – das ist für eine wachsende Zahl von Menschen Alltag. Umso größer ist das Bedürfnis nach Pausen an Orten, an denen man sich mit Leib und Seele wohl fühlt: im gemütlichen Café, beim netten Lieblingsitaliener oder im guten alten Wirtshaus.

Gekocht und gegessen wird heute weniger denn je zuhause. Immer mehr Menschen sind darauf angewiesen, sich außer Haus zu verköstigen. Der Verpflegung „außer Haus“ kommt also ein wesentlich höherer Stellenwert als früher zu. Diesen veränderten Lebensgewohnheiten sollte auch die Steuergesetzgebung Rechnung tragen. Mit sieben Prozent Mehrwertsteuer fördert der Staat zurzeit aber leider nur das Pizzastück „auf die Hand“ vom Bäcker, den Fertig-Salat aus dem Discounter oder die Leberkäse-Semmel vom Metzger zum Mitnehmen.

Nicht zuletzt sind die Grenzen zwischen Gastronomie und Einzelhandel inzwischen fließend. Mittlerweile finden sich im Supermarkt etliche heiße und kalte Snacks, ja sogar warme Mahlzeiten wie Nudelaufläufe oder Braten. Umso unverständlicher ist es, dass die Steuerpolitik beide Seiten unterschiedlich behandelt.

Esskultur und gesunde Ernährung fördern

Der gesunden und ausgewogenen Ernährung – etwa im Kampf gegen zunehmendes Übergewicht bei Kindern – kommt gesellschaftlich eine immer bedeutsamere Rolle zu. Auch unter diesem Aspekt der Esskultur, der Qualität und des Genusses ist die steuerliche Benachteiligung der Gastronomie schlichtweg nicht nachvollziehbar. Eine frisch zubereitete Mahlzeit im Restaurant sollte gegenüber dem schnellen

Imbiss im Gehen auf der Straße – auch steuerlich – 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 Bereicherung für jede Innenstadt dar. Nicht nur in Kleinstädten kommt den Restaurants, Wirtshäusern und Kneipen eine wichtige soziale Integrationsfunktion zu.

Konjunkturspritze und neue Arbeitsplätze

Seit der Entscheidung des Rates der Finanzminister der EU-Mitgliedstaaten (ECOFIN) am 10. März 2009 kann jeder Mitgliedstaat selbst entscheiden, den Mehrwertsteuersatz für Restaurants zu ermäßigen – oder auch nicht.

Nach Frankreich im Jahre 2009 haben zum Beispiel Belgien und Finnland 2010 erkannt, dass der reduzierte Mehrwertsteuersatz in der Gastronomie ein ausgezeichnetes Konjunkturprogramm ist. Zurzeit gilt der reduzierte Mehrwertsteuersatz in 14 von 28 EU-Mitgliedstaaten. Übrigens: In Frankreich entstanden im ersten Jahr nach der Mehrwertsteuersenkung für die Gastronomie rund 30.000 neue Stellen.

Das Wirtshaussterben auf dem Land sowie das Verschwinden klassischer Restaurants aus den Innenstadtlagen in Deutschland machen deutlich, dass die Wettbewerbsfähigkeit unserer Betriebe dringend einer Stärkung bedarf. Mit sieben Prozent Mehrwertsteuer auf alle Speisen könnte dies erfolgreich geschehen.

Fazit

Die Einführung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für alle Speisen in der Gastronomie in Deutschland wäre aus vielfacher Hinsicht konsequent. Sie würde nicht nur den weltweit einzigartigen Steuer-Wirrwarr beenden, sondern hätte die längst überfällige Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der Gastronomie gegenüber anderen Branchen zur Folge. Der DEHOGA wird weiterhin sachlich und konstruktiv die Beseitigung dieser massiven Wettbewerbsbenachteiligung einfordern.

Ihr Ansprechpartner: RA Jürgen Benad, Geschäftsführer

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin
Fon 030/72 62 52-0 · Fax 030/72 62 52-42 · benad@dehoga.de · www.dehoga.de