

Mustermann & Partner Steuerberatungsgesellschaft

Musterstraße 1 • 12345 Musterstadt

Hier kann Ihr
Briefkopf, auch
mit Kanzlei-Logo,
aufgedruckt
werden!

Mandanten-Information:

So setzen Sie als Gastronom die Umsatzsteuersenkung ab 2026 in die Praxis um

Sehr geehrte Mandantin,
sehr geehrter Mandant,

seit dem 01.01.2026 gilt für Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen - mit Ausnahme der Abgabe von Getränken - dauerhaft der ermäßigte Umsatzsteuersatz von 7 %. Auf diese Anpassung, die im Rahmen des Steueränderungsgesetzes 2025 erfolgt ist, hatte die Gastronomiebranche seit langem gehofft. Kennengelernt haben sie viele während der Corona-Pandemie.

Ziel des Gesetzgebers ist es, die wirtschaftliche Belastung der Betriebe dauerhaft zu senken und zugleich mehr Rechtssicherheit zu schaffen. Denn die Absenkung

beseitigt die komplizierte Abgrenzung zwischen der Lieferung von Speisen (mit 7 % zu versteuern) und den sonstigen gastronomischen Leistungen (mit 19 %). Allerdings entstehen neue Abgrenzungsprobleme, wenn begünstigte Speisen und nichtbegünstigte Getränke zum Gesamtpreis angeboten werden.

Hinweis: Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, wie Sie die Neuerungen in Ihrem Betrieb umsetzen und dabei potenzielle Stolperfallen umgehen können. Bei individuellen Fragen wenden Sie sich bitte wie gewohnt an uns. Wir unterstützen Sie gerne.

1 Wann Sie von der Steuersenkung profitieren

Von der dauerhaften Absenkung des Umsatzsteuersatzes auf 7 % profitieren vor allem:

- klassische Gastronomiebetriebe, die Speisen zum Verzehr vor Ort anbieten, wie Restaurants, Cafés, Bistros und Imbisse, aber z.B. auch Bäckereien und Metzgereien
- Kantinen und Mensen an (Hoch-)Schulen und Kitas, in Betrieben, Pflegeeinrichtungen und Krankenhäusern, die Verpflegungsdienstleistungen anbieten

Inhaltsverzeichnis

1	Wann Sie von der Steuersenkung profitieren.....	1
2	Lieferung oder sonstige Leistung - die alte Streitfrage entfällt	2
3	Was Sie nun erledigen müssen.....	2
4	Wie Sie typische Stolperfallen umgehen	2
5	Prüfungsansätze der Finanzverwaltung kennen ...	4
6	Fazit	4

- Catering- und Verpflegungsdienstleister, die Speisen zubereiten und an Veranstaltungen oder Gemeinschaftseinrichtungen liefern

Hinweis: Selbst wenn Luxuslebensmittel wie Kaviar, Hummer oder Austern serviert werden, die im Fall einer Lieferung von der Umsatzsteuerermäßigung ausgenommen sind, ist bei deren Abgabe im Lokal der ermäßigte Steuersatz anzuwenden, da seit 2026 sämtliche Speisenabgaben im Rahmen einer Restaurantdienstleistung begünstigt sind.

Unverändert bleibt jedoch der Regelsteuersatz von 19 % für die Abgabe von Getränken. Betriebe, die ihren Hauptumsatz mit dem Verkauf von Getränken erzielen (z.B. Kneipen, Discos, Coffeeshops und Getränkestände auf Volksfesten), profitieren also weniger oder gar nicht von der Neuerung.

2 Lieferung oder sonstige Leistung - die alte Streitfrage entfällt

Früher war die Bestimmung des korrekten Umsatzsteuersatzes bei Speisen und Getränken oft kompliziert. Darin lag eine der großen Fehlerquellen für Sie als Gastronom - und bisweilen auch für die Finanzverwaltung. Entscheidend war, ob eine reine Lieferung von Lebensmitteln oder eine sonstige Dienstleistung vorlag.

Diese Unterscheidung hatte erhebliche Konsequenzen: Der Umsatz aus Lieferungen war mit 7 %, der aus sonstigen Leistungen dagegen mit 19 % zu versteuern. In der Praxis führte dies teils zu kaum nachvollziehbaren Ergebnissen:

	Steuersatz bis 2025	Steuersatz seit 2026
Pizza auf die Hand oder nach Hause geliefert	7 %	7 %
Pizza im Restaurant mit Bedienung	19 %	7 %
Wurst an Imbissbude mit nur Stehtischen	7 %	7 %
Wurst an Imbissbude mit Sitzgelegenheiten	19 %	7 %
Getränkeverkauf grundsätzlich	19 %	19 %

Während in vielen EU-Staaten längst einheitliche Regelungen galten, sorgte die deutsche Trennung regelmäßig für Streit und Prüfungsrisiken. Zum 01.01.2026 ist diese Fehlerquelle entfallen.

3 Was Sie nun erledigen müssen

Falls bislang noch nicht geschehen, beginnen Sie bei der Umstellung mit den Bereichen, die erfahrungsgemäß das

größte Prüfungs- und Nachforderungsrisiko bergen: Kasse, Rechnungswesen und Preiskalkulation.

3.1 Systeme anpassen und testen

- Aktualisieren Sie Ihre Kassen- und Warenwirtschaftssysteme. Legen Sie getrennte Steuerschlüssel an - „Speisen 7 %“ bzw. „Getränke 19 %“ - und prüfen Sie, ob Menü- oder Kombiartikel korrekt hinterlegt sind.
- Führen Sie Testläufe durch, um sicherzustellen, dass Bons, Rechnungen, Stornos und Gutscheine sauber verarbeitet werden. Wiederholen Sie diese bei System-Updates.
- Dokumentieren Sie alle Änderungen schriftlich. Eine nachvollziehbare Umstellungsdokumentation ist bei späteren Betriebsprüfungen hilfreich.

3.2 Preise und Angebote überdenken

- Überprüfen Sie Ihre Preiskalkulation und Angebotsgestaltung: Wollen Sie den alten Bruttopreis beibehalten oder die Entlastung aus dem niedrigeren Steuersatz an Ihre Gäste weitergeben?
- Denken Sie auch an die Preispsychologie: Ein unveränderter Bruttopreis steigert zwar Ihre Marge, mit einer Preissenkung könnten Sie jedoch mehr Kundenschaft anlocken.
- Kontrollieren Sie Speisekarten, Online-Menüs und Lieferservice-Plattformen, damit überall die korrekten Bruttopreise und Steuersätze angezeigt werden.

3.3 Abläufe und Kommunikation

- Prüfen Sie, ob alle Verkaufssysteme, Buchhaltungsprogramme und Schnittstellen dieselben Steuerschlüssel verwenden, um Übertragungsfehler zu vermeiden.
- Halten Sie alle Beteiligten (Geschäftsführung, Buchhaltung, Service) auf demselben Informationsstand, damit die Umstellung koordiniert erfolgt.

Tipp: Gehen Sie konservativ vor: Trennen und kennzeichnen Sie Speisen- und Getränkeleistungen klar, vermeiden Sie pauschale Brutto-Behandlungen und binden Sie Ihren Steuerberater ein. So minimieren Sie Nachforderungen und Korrekturen.

4 Wie Sie typische Stolperfallen umgehen

Die Umstellung klingt erst einmal simpel. In der Praxis führen jedoch gerade Detailfragen schnell zu kostspieligen Fehlern. Die folgenden Punkte zeigen, wo in Gastronomie und Verpflegung die größten Risiken lauern - und wie Sie sie vermeiden.

4.1 Falsch ausgewiesene Umsatzsteuer

Ausgangsrechnungen (Ihre Rechnungen)

Wenn Sie nach dem 01.01.2026 versehentlich 19 % statt 7 % Umsatzsteuer ausweisen, müssen Sie den höheren Betrag selbst dann an das Finanzamt abführen, wenn der Gast weniger bezahlt hat. Prüfen Sie deshalb Ihre Vorlagen und elektronischen Rechnungssysteme gründlich, bevor Sie sie freigeben.

Eingangsrechnungen (Ihre Vorsteuer)

Achten Sie auch bei Lieferanten darauf, dass diese die neuen Steuersätze richtig verwenden. Ist deren Steuerausweis falsch, dürfen Sie nur den tatsächlich richtigen Steuerbetrag als Vorsteuer geltend machen. Es lohnt sich also, die automatische Verbuchung solcher Rechnungen kurzzeitig auszusetzen und jede Belegbuchung zu prüfen.

4.2 Anzahlungen, Dauer- und Schlussrechnungen

Bei Anzahlungen gilt derjenige Steuersatz, der zum Zeitpunkt des Zahlungseingangs maßgeblich ist. Wurde eine Leistung 2025 angezahlt und erst 2026 erbracht, muss die zu viel abgeführte Steuer später berichtigt werden.

Beispiel: Ein Kunde hat Ihnen am 20.12.2025 eine Anzahlung über 300 € netto für eine Veranstaltung überwiesen, die Sie am 20.01.2026 ausrichten. Zunächst haben Sie darauf 19 % Umsatzsteuer (57 €) abgeführt (Umsatzsteuer-Voranmeldung).

Zum Zeitpunkt der Veranstaltung gilt jedoch - vereinfacht dargestellt - der neue Steuersatz von 7 %. Auf die Anzahlung entfallen dann nur noch 21 € Umsatzsteuer - Sie haben also 36 € zu viel gezahlt.

Die Berichtigung erfolgt, wenn Sie die Schlussrechnung für die gesamte Leistung erstellen. Halten Sie dazu fest, wann Sie die Anzahlung erhalten und wann Sie die Leistung erbracht haben, und stimmen Sie die Buchung mit Ihrer Steuerberatung ab.

Erbringen Sie regelmäßig Leistungen, etwa durch Cateringverträge oder an Kantinen, gilt der im Zeitraum der tatsächlichen Leistungserbringung gültige Steuersatz. Für Umsätze bis zum 31.12.2025 bleibt es beim alten Steuersatz von 19 %, seit dem 01.01.2026 gilt der neue Steuersatz von 7 %.

Überprüfen Sie daher alle laufenden Dauerrechnungen und Abrechnungsvereinbarungen: Beenden Sie die alte Rechnung und beginnen Sie mit einer neuen, die die geänderten Steuersätze enthält.

4.3 Kombiangebote und Pauschalpreise

Wenn Sie Speisen und Getränke zu einem einheitlichen Preis anbieten (z.B. bei All-inclusive-Angeboten oder Sparmenüs), müssen Sie das Entgelt sachgerecht aufteilen. Nur den Anteil für Speisen dürfen Sie mit 7 % versteuern, für Getränke bleibt es weiterhin bei 19 %.

Nutzen Sie möglichst einfache, sachgerechte und nachvollziehbare Aufteilungsregeln, etwa im Verhältnis der Einzelverkaufspreise laut Speisekarte oder des Wareneinsatzes. Die Finanzverwaltung beanstandet es aber nicht, wenn Sie den auf die Getränke entfallenden Entgeltanteil vereinfachend mit 30 % des Pauschalpreises ansetzen. Wofür Sie sich auch entscheiden: Dokumentieren Sie Ihre Methode, um sich bei Nachfragen durch den Betriebsprüfer zu schützen.

Hinweis: Die Finanzverwaltung beanstandet es des Weiteren nicht, wenn für die im Hotelgewerbe üblichen, nicht dem ermäßigten Umsatzsteuersatz unterliegenden Angebote (z.B. Frühstück, Sauna, Parkplatz) vereinfachend 15 % des Pauschalpreises angesetzt werden.

4.4 Gutscheine richtig behandeln

Prüfen Sie die Gutscheine, die Sie ausgeben:

- Bei Einweckgutscheinen entsteht die Umsatzsteuer bereits beim Verkauf des Gutscheins. Entscheidend ist der Steuersatz, der zu diesem Zeitpunkt gilt.
- Bei Mehrweckgutscheinen wird die Steuer hingegen erst bei Einlösung des Gutscheins fällig. Maßgeblich ist der zum Zeitpunkt der Einlösung gültige Steuersatz.

Wichtig: Ein Einweckgutschein liegt dann vor, wenn die Umsatzsteuer für den Umsatz, auf den sich der Gutschein bezieht, zum Zeitpunkt der Ausgabe feststeht. Dies ist insbesondere der Fall, wenn der Umsatz nur einem feststehenden Steuersatz unterliegt. Der Steuersatz steht fest, wenn der Gutschein entweder nur für begünstigte Speisen oder nur für nichtbegünstigte Getränke verwendet werden kann. Gutscheine, die diese Voraussetzungen nicht erfüllen, sind Mehrweckgutscheine.

Ob ein Gutschein als Ein- oder Mehrweckgutschein anzusehen ist, beurteilt sich nach den Verhältnissen zum Zeitpunkt der Ausstellung!

Bis zum 31.12.2025 ausgestellte Gutscheine

Kann ein im Jahr 2025 ausgestellter Restaurantgutschein sowohl für Speisen als auch für Getränke eingelöst werden, handelt es sich um einen Einweckgutschein. Denn bis Ende 2025 unterlag sowohl die Abgabe von Speisen

als auch die Abgabe von Getränken dem Umsatzsteuersatz von 19 %. Somit stand zum Zeitpunkt der Gutscheinausgabe die Steuer für den gesamten Umsatz fest. Der Gutschein gilt auch dann als Einzeckgutschein, wenn er erst 2026 eingelöst wird.

Als Gastwirt mussten Sie den Umsatz (Gutscheinwert) mit 19 % in der Umsatzsteuer-Voranmeldung des Monats bzw. Vierteljahres anmelden, in dem Sie den Gutschein ausgestellt und das Entgelt vereinnahmt hatten. Bei Einlösung des Gutscheins brauchen Sie nur noch eine eventuelle Differenz zwischen tatsächlicher Zeche und Gutscheinwert zu versteuern, da Sie den Gutschein bereits bei dessen Ausstellung versteuert haben.

Ab dem 01.01.2026 ausgestellte Gutscheine

Kann ein im Jahr 2026 ausgestellter Restaurantgutschein sowohl für Speisen zu 7 % als auch für Getränke zu 19 % Umsatzsteuer eingelöst werden, handelt es sich nun um einen Mehrzweckgutschein. Denn zum Ausgabezeitpunkt steht die Steuer für den Umsatz, auf den sich der Gutschein bezieht, noch nicht fest.

Bei Mehrzweckgutscheinen wird die Steuer erst bei Einlösung fällig. Zum Zeitpunkt der Ausstellung und der Vereinnahmung des Entgelts brauchen Sie in Ihrer Umsatzsteuer-Voranmeldung also noch keinen Umsatz zu erklären. Erst bei Einlösung des Gutscheins müssen Sie den gesamten Umsatz (Gutscheinwert zuzüglich eventueller Zuzahlungen) versteuern - aufgeteilt auf die Abgabe von Getränken zum Steuersatz von 19 % und die Abgabe von Speisen zum Steuersatz von 7 %.

5 Prüfungsansätze der Finanzverwaltung kennen

Nach der Umstellung müssen Sie damit rechnen, dass die Finanzverwaltung gezielt prüfen wird, ob Sie die neuen Regeln korrekt umsetzen. Die wichtigsten Prüfungsfelder sollten Sie also kennen - und sich gezielt darauf vorbereiten.

Kasse und elektronische Aufzeichnungen

Bei Betriebs- und Kassenprüfungen bzw. Kassen-Nachschauen werden Prüfer vor allem die Konfiguration Ihrer Systeme kontrollieren: Steuerschlüssel, Artikelstammdaten, Splittungen von Speisen und Getränken. Unstimmigkeiten zwischen verkauften Positionen, Tagesabschlüssen und Umsatzsteuer-Voranmeldungen fallen schnell auf. Sichern Sie deshalb regelmäßig Konfigurations-Backups, Änderungsprotokolle und Testläufe.

Abgleich von Umsätzen und Zahlungen

Die Finanzverwaltung vergleicht Bankeinzahlungen, Kreditkartenabrechnungen und Kassenberichte miteinander.

Auffällige Umsatzverschiebungen rund um den Jahreswechsel oder ein sprunghafter Anstieg bei Umsätzen mit 7 % Umsatzsteuer können Rückfragen auslösen. Achten Sie auf eine saubere Zuordnung aller Einnahmen.

Rechnungen und Vorsteuerabzug

Prüfer sehen sich Ausgangs- und Eingangsrechnungen besonders genau an. Seit 2026 muss in Ihren Ausgangsrechnungen der korrekte Steuersatz von 7 % stehen; fehlerhafte 19%-Angaben führen zu einer Steuerschuld. Bei Eingangsrechnungen dürfen Sie nur die korrekt ausgewiesene Steuer als Vorsteuer geltend machen. Prüfen Sie Belege und Musterrechnungen und korrigieren Sie Fehler umgehend.

Anzahlungen, Gutscheine und Kombiangebote

Besondere Aufmerksamkeit gilt Anzahlungen aus dem Jahr 2025 für Leistungen, die 2026 erbracht werden. Prüfer kontrollieren, ob diese korrekt berichtet und dokumentiert wurden. Auch die Behandlung von Gutscheinen und Pauschalangeboten mit Speisen und Getränken steht im Fokus. Fehlt eine nachvollziehbare Aufteilung oder saubere Trennung, wird im Zweifel der höhere Steuersatz von 19 % angesetzt.

Dokumentation und Organisation

Eine vollständige Dokumentation ist die beste Vorbereitung auf jede Prüfung. Prüfer erwarten klare Verfahrensbeschreibungen, Schulungs- oder Testnachweise und nachvollziehbare Entscheidungsgrundlagen. Fehlen diese, erhöht sich das Prüfungsrisiko erheblich.

6 Fazit

Die dauerhafte Absenkung des Umsatzsteuersatzes für Speisen ist eine spürbare Entlastung für die Gastronomie - wirtschaftlich wie organisatorisch. Damit Sie den Vorteil voll ausschöpfen können, kommt es auf eine sorgfältige Umsetzung an.

Wenn Unsicherheiten auftreten - etwa bei der Aufteilung von Kombiangeboten, bei Anzahlungen oder bei der Behandlung von Gutscheinen -, ziehen Sie uns hinzu. Wir sorgen dafür, dass Korrekturen, Rechnungen und Buchungen fachgerecht und prüfungsfest erfolgen. Mit guter Vorbereitung, klaren Abläufen und fachkundiger Beratung sind Sie auf der sicheren Seite.

Mit freundlichen Grüßen



Mandanten-Information: So setzen Sie als Gastronom die Umsatzsteuersenkung ab 2026 in die Praxis um

(Umfang: 4 Seiten, Format: DIN A4, lieferbar)

Als Datei oder gedruckt – Sie haben die Wahl:



Datei

- | | |
|--|-------|
| <input type="checkbox"/> ohne Briefkopf-Einarbeitung | 139 € |
| <input type="checkbox"/> mit Briefkopf-Einarbeitung | 159 € |



Print

ab 35 Stück je	2,25 €
ab 50 Stück je	2,05 €
ab 100 Stück je	1,85 €
ab 200 Stück je	1,75 €

Exemplare (mind. 35)

- | | |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> mit Briefkopf-Einarbeitung | |
| <input type="checkbox"/> schwarzweiß | 38 € |
| <input type="checkbox"/> farbig | 130 € |

Alle Preise zzgl. 7% USt und ggf. zzgl. Versand



Briefkopf

- ☐ liegt Deubner bereits vor.
- ☐ sende ich im Original per Post oder als PDF an kundenservice@deubner-verlag.de.

Besteller

Kanzlei

Vorname/Name

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

E-Mail-Adresse

Datum/Unterschrift

☐ Ich wünsche künftig unverbindlich ein Muster-PDF per E-Mail, sobald eine neue Mandanten-Information erscheint.

42640902