

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

Sehr geehrte Mandantin,
sehr geehrter Mandant,

ab 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, hat die Gastronomiebranche seit langem gehofft. Kennengelernt haben sie viele während der Corona-Pandemie.

Ziel des Gesetzgebers ist es nun, 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 % Umsatzsteuer) und den sonstigen gastronomischen Leistungen (mit 19 % Umsatzsteuer). Die Frage „Zum Hieressen oder zum Mitnehmen?“ gehört damit zumindest umsatzsteuerlich der Vergangenheit an.

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.

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

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

sern, die Verpflegungsdienstleistungen anbieten (unabhängig davon, ob öffentlich, betrieblich oder privat betrieben)

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

Unverändert bleibt jedoch der Regelsteuersatz von 19 % für die Abgabe von Getränken - unabhängig davon, ob sie im Lokal, im Menü oder bei Veranstaltungen angeboten werden.

2 Lieferung oder sonstige Leistung - die alte Streitfrage entfällt

Bisher war die Bestimmung des korrekten Umsatzsteuersatzes bei Speisen und Getränken oft kompliziert. Und genau darin lag eine der großen Fehlerquellen für Sie als Gastronom - und bisweilen auch für die Finanzverwaltung. Entscheidend war bisher, 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 ab 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 %
Getränkverkauf grundsätzlich	19 %	19 %

Während in vielen EU-Staaten längst einheitliche Regelungen galten, sorgte die deutsche Trennung regelmäßig für Streit und Prüfungsrisiken. Ab 2026 entfällt diese Fehlerquelle nun endlich.

3 Was Sie nun erledigen müssen

Damit die Umstellung zum 01.01.2026 reibungslos gelingt, sollten Sie alle Systeme und Abläufe auf den neuen Steuersatz vorbereiten. Beginnen Sie mit den Bereichen, die erfahrungsgemäß das größte Prüfungs- und Nachforderungsrisiko bergen: vor allem Kasse, Rechnungswesen und Preiskalkulation.

3.1 Systeme anpassen und testen

- Aktualisieren Sie Ihre Kassen- und Warenwirtschaftssysteme (POS) rechtzeitig. Legen Sie getrennte Steuerschlüssel an - „Speisen 7 %“ bzw. „Getränke 19 %“ - und prüfen Sie, ob Menü- oder Kombiartikel korrekt hinterlegt sind.
- Führen Sie noch im Dezember Testläufe durch, um sicherzustellen, dass Bons, Rechnungen, Stornos und Gutscheine sauber verarbeitet werden.
- Dokumentieren Sie alle Änderungen kurz 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?
- Bedenken Sie dabei auch die Preispsychologie: Ein unveränderter Bruttopreis steigert zwar Ihre Marge, eine Preisanpassung kann jedoch als positives Signal an Ihre Kundschaft wirken.
- Kontrollieren Sie Speisekarten, Online-Menüs und Lieferservice-Plattformen, damit überall die korrekten Bruttopreise und Steuersätze angezeigt werden.

3.3 Abläufe und Kommunikation

- Weisen Sie Ihr Team in Service und Buchhaltung rechtzeitig auf die Neuregelung hin.
- Prüfen Sie, ob alle Verkaufssysteme, Buchhaltungsprogramme und Schnittstellen dieselben Steuerschlüssel verwenden, um Übertragungsfehler zu vermeiden.
- Halten Sie alle Beteiligten (Geschäftsführung, Buchhaltung, Steuerberatung) auf demselben Informationsstand, damit die Umstellung zum Jahreswechsel koordiniert erfolgt.

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

4 Wie Sie typische Stolperfallen umgehen

Die Umstellung zum 01.01.2026 klingt erst einmal simpel. In der Praxis führen jedoch gerade die 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 ab 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 Steuer ausweis falsch, dürfen Sie nur den tatsächlich richtigen Steuerbetrag als Vorsteuer geltend machen. Es lohnt sich also, im Dezember 2025 die automatische Verbuchung solcher Rechnungen kurzzeitig auszusetzen und jede Belegbuchung zu prüfen.

4.2 Leistungen rund um den Jahreswechsel richtig zuordnen

Für die Besteuerung ist der Zeitpunkt der Leistungserbringung entscheidend, nicht das Rechnungsdatum oder der Zeitpunkt der Zahlung.

Beispiel: Ein Silvesterbuffet, das am 31.12.2025 beginnt und bis in die frühen Morgenstunden des 01.01.2026 andauert, fällt noch unter die alte Regelung, wird also mit 19 % besteuert.

Ein Neujahrsbrunch am 01.01.2026 fällt dagegen bereits unter die neue Regelung - also sind 7 % Umsatzsteuer zu berechnen.

Dokumentieren Sie Leistungsdaten klar in Ihren Unterlagen und achten Sie bei Veranstaltungen über den Jahreswechsel auf eine saubere Abgrenzung.

4.3 Anzahlungen, Dauer- und Schlussrechnungen

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

Beispiel: Ein Kunde überweist Ihnen am 20.12.2025 eine Anzahlung über 300 € netto für eine Veranstaltung, die Sie am 10.01.2026 ausrichten. Zunächst führen Sie darauf 19 % Umsatzsteuer (57 €) ab (Umsatzsteuer-Voranmeldung).

Nach der Veranstaltung gilt jedoch der neue Umsatzsteuersatz 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 bisherigen Steuersatz von 19 %, ab dem 01.01.2026 gilt der neue Steuersatz von 7 %.

Überprüfen Sie daher alle laufenden Dauerrechnungen und Abrechnungsvereinbarungen rechtzeitig: Passen Sie diese entweder zum Jahreswechsel an oder beenden Sie die alte Rechnung zu Ende Dezember und beginnen Sie ab Januar mit einer neuen, die die geänderten Steuersätze enthält.

4.4 Kombiangebote und Pauschalpreise

Wenn Sie Speisen und Getränke zu einem einheitlichen Preis anbieten (z.B. „Menü inkl. Getränk“), 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 nachvollziehbare Aufteilungsregeln, etwa die Einzelverkaufspreise oder marktübliche Werte. Dokumentieren Sie Ihre Methode - das schützt bei Nachfragen durch die Finanzverwaltung.

4.5 Gutscheine richtig behandeln

Prüfen Sie die Gutscheine, die Sie ausgeben. Bei Ein-zweck-Gutscheinen entsteht die Umsatzsteuer bereits beim Verkauf des Gutscheins. Entscheidend ist der Steuersatz, der zu diesem Zeitpunkt gilt.

Bei Mehrzweck-Gutscheinen wird die Steuer hingegen erst bei Einlösung des Gutscheins fällig. Maßgeblich ist der zum Zeitpunkt der Einlösung gültige Steuersatz.

Beispiel: Sie verkaufen im Dezember 2025 einen Einzweck-Gutschein über 100 € für ein Menü. Die Umsatzsteuer fällt daher noch mit 19 % an. Wird der Gutschein im Januar 2026 eingelöst, bleibt es bei dieser Besteuerung, weil die Steuer bereits beim Verkauf entstanden ist.

Verkaufen Sie dagegen im Dezember 2025 einen Mehrzweck-Gutschein, gilt bei dessen Einlösung im Jahr 2026 der neue Umsatzsteuersatz von 7 %. Eine Korrektur des Verkaufspreises ist nicht nötig. Sie führen einfach die niedrigere Steuer ab und der verbleibende Betrag erhöht Ihre Marge.

Achten Sie darauf, die Art jedes Gutscheins zu dokumentieren. So vermeiden Sie, dass aus kleinen Unachtsamkeiten große Nachforderungen entstehen. Wer jetzt ordentlich dokumentiert und für klare Regeln im Betrieb sorgt, hat den Jahreswechsel steuerlich stressfrei im Griff.

5 Prüfungsansätze der Finanzverwaltung kennen

Nach der Umstellung müssen Sie damit rechnen, dass die Finanzverwaltung gezielt prüfen wird, ob die Betriebe die neuen Regeln korrekt umsetzen. Obwohl vieles einfacher geworden ist, birgt die Übergangsphase auch neue Risiken. Die wichtigsten Prüfungsfelder sollten Sie daher kennen - und sich gezielt darauf vorbereiten.

Kasse und elektronische Aufzeichnungen

Bei Kassen- und POS-Prüfungen (Kassen-Nachschau oder Betriebsprüfung) 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 Ihre Testläufe aus dem Dezember.

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. Ab 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 rechtzeitig und korrigieren Sie Fehler umgehend.

Anzahlungen, Gutscheine und Kombiangebote

Besondere Aufmerksamkeit gilt Anzahlungen aus dem Jahr 2025 für Leistungen, die in 2026 erbracht werden. Prüfer prüfen, 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 solche Unterlagen, erhöht sich das Prüfungsrisiko erheblich.

Fazit: Wer seine Systeme sauber umstellt, Belege prüft, Umsätze nachvollziehbar dokumentiert und seinen Steuerberater einbindet, hat nichts zu befürchten. Mit Sorgfalt und vollständiger Dokumentation bleibt die Übergangsphase eine verwaltbare Aufgabe – keine Prüfungsfalle.

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 jetzt auf eine sorgfältige Umsetzung an.

Achten Sie auf richtige Kassenschlüssel, eindeutige Rechnungen und saubere Dokumentation aller Übergangsfälle. Testen Sie Ihre Systeme rechtzeitig und halten Sie Speisen und Getränke steuerlich klar getrennt.

Wenn Unsicherheiten auftreten - etwa bei der Aufteilung von Kombiangeboten, bei Anzahlungen oder bei der Behandlung von Gutscheinen -, ziehen Sie uns frühzeitig hinzu. Wir sorgen dafür, dass Korrekturen, Rechnungen und Buchungen fachgerecht und prüfungsfest erfolgen.

Mit guter Vorbereitung, klaren Abläufen und rechtzeitiger Beratung sind Sie auf der sicheren Seite und können von der Umsatzsteuersenkung ab 2026 dauerhaft profitieren.

Mit freundlichen Grüßen