

## **Koalition beschließt Hilfen für die Gastronomie – und schon stellen sich die nächsten Fragen!**

Nach den vielen Forderungen von Verbänden und Politikern liegen nun endlich weitere Hilfen für unsere Branche auf den Tisch (die natürlich erst einmal in Gesetze und Verordnungen gegossen werden müssen): Wegen der Corona-Krise soll die Mehrwertsteuer für **Speisen in der Gastronomie** ab dem 1. Juli zunächst bis zum 30. Juni 2021 auf den ermäßigten Steuersatz von sieben Prozent senken.

D.h. der **Getränkeumsatz bleibt erst mal weiter auf 19%**! Schade!

Und: die Maßnahme greift natürlich nur dann, wenn nennenswerte gastronomische Umsätze gemacht werden können. Da die Umsätze durch die zu erwartenden Sicherheitsbeschränkungen zunächst niedriger ausfallen werden, kann für den einzelnen schwer beziffert werden, was die Senkung der MwSt. auf Speisen monetär ausmacht.

Machen wir es mal ganz simpel: Das Schnitzel, das mit 12,00 € auf der Speisekarte steht, hat bisher einen Nettoumsatz von 10,08€ gebracht. Ab 1.7. verbleiben dann 11,21€ (somit 1,13€ mehr) an Netto-Umsatz. Unnötig zu erwähnen, dass der Mehrerlös durch Preissenkungen nicht wieder aufgefressen wird.

Eine Gesamtprognose für den betrieblichen Wert der Maßnahme ist natürlich dann einfacher, wenn z.B. in der BWA Speisenumsatz (bisher 7% UND 19%) und Getränkeumsatz (bleibt bei 19%) einzeln ausgewiesen sind.

Achtung: nicht zu vergessen ist der **Frühstücksumsatz**, der bis zum 30.06. weiterhin mit 19% versteuert wird. Da hier üblicherweise Speisen und Getränke in einem Paket berechnet werden, wird es interessant, wie hier nun die steuerliche Ausgestaltung aussieht, denn ab 1.7. sind im Paket eigentlich 2 verschiedene Steuersätze zu berücksichtigen. Hier muss an der Ausgestaltung gearbeitet werden!

Bis zum 30.06. sind nun vor allem die **Kassenhersteller** gefragt, setzt Euch rechtzeitig mit Euren Lieferanten dazu in Verbindung.

Die Meldungen sind ganz frisch und müssen noch in Gesetzesform gegessen werden – natürlich unterstützen wir Euch bereits jetzt für die Findung der besten Lösungen.

## **Wichtig für Mitarbeiter: geplante Änderungen beim Kurzarbeitergeld**

Eine Erhöhung des Kurzarbeitergelds steht bevor: Hier wird es eine Staffel geben. Für Mitarbeiter, deren **Arbeitszeit um mindestens 50 Prozent reduziert** wurde, soll es eine Erhöhung **ab dem 4. Monat des Bezugs von KuG auf 70 Prozent beziehungsweise 77 Prozent** (für Haushalte mit Kindern) **und ab dem 7. Monat des Bezugs auf 80 Prozent beziehungsweise 87 Prozent** (für Haushalte mit Kindern steigen) geben – zunächst bis zum 31.12.2020.

## Kredite – neue Hinweise:

### Ein Beispiel vorweg:

Es gibt Ablehnungen von Kreditanträgen, weil ein Betrieb in den Vorjahren Verluste erzielt hat. Bei einer GmbH ist aber beispielsweise zu beachten: Ein Gewinn liegt dann vor, wenn das Ergebnis vor Steuern des antragstellenden Unternehmens positiv ist. Der Gewinn kann um die in den Jahren 2017 – 2019 gezahlten Geschäftsführergehälter (in der absoluten Höhe nicht gedeckelt) bereinigt werden, so dass sich der maßgebliche Gewinn um diesen Betrag erhöhen kann (also: aus einem Verlust kann dadurch ein Gewinn werden!).

Grundsätzlich ist zu sagen. Das Angebot an KfW-Krediten sowie Lösungen durch die Hausbank (gute Bonität vorausgesetzt) ist vielfältig und gilt nicht nur für Betriebe ab 10 Mitarbeitern, sondern teilweise auch für kleinere Einheiten. Die vorgeschlagenen Laufzeiten variieren bis zu 10 Jahren, die Zinssätze von 1-3%.

Auch die Dauer der tilgungsfreien Zeit wird unterschiedlich angeboten.

Es ist stets zu beachten: Der Betrieb muss in der Lage sein, die gewährten Darlehen auch zurückzahlen zu können. Das Unternehmen darf vor der Krise nicht in wirtschaftlichen Schwierigkeiten gesteckt haben (siehe Beispiel oben).

Für das Bankgespräch benötigt man also eine aktuelle und schlüssigen Kalkulation, die aufzeigt, wie hoch der Kapitalbedarf ist (ggf. auch eine Probabilanz vom Steuerberater). Unsere mit Ihnen aktualisierten

**Budgetplanungen** sind da schon sehr gute Grundlagen. Noch nicht gemacht? Schnell Kontakt zum Coach aufnehmen!

## Eine unendliche Geschichte - Versicherungen:

Bezüglich der teilweise komplizierten Lagen beim Thema **Betriebsausfallversicherungen** erleben wir derzeit (Stand 23.04.) alles zwischen totaler **Kundenzufriedenheit** (unbürokratische Zahlung von 3.500€ je Ausfalltag bis hin zur Leistungsverweigerung aufgrund von **Spitzfindigkeiten** in den AGB).

Grundsätzlich ist aber zu beachten, dass folgende Möglichkeit besteht: Zahlt die Versicherung und ich habe als Gastronom eine **Soforthilfe** bezogen, so kann es sein, dass die Soforthilfe angerechnet bzw. zurückerstattet werden muss. Hier hilft ggf. nur anwaltlicher Rat!

## Hygiene: klare Ansage auf den ersten Blick!

Mittlerweile eine Binsenweisheit – aber die muss im Außenauftritt auch stets kommuniziert werden:

Das Thema Hygiene wird in den kommenden Wochen und Monaten eines der wichtigsten Kriterien in der Positionierung sein. Ein vorbildliches Beispiel ist die Homepage unseres Kollegenbetriebs „Zwei Mohren“, bei der auf der Startseite ein Pop up sofort die Hygiene-Standards beschreibt:

<https://hotel-zweimohren.de/de/home/>

The screenshot shows the website for 'Zwei Mohren Hotel & Restaurant'. At the top, there is a navigation bar with links for HOME, IMPRESSUM, and KONTAKT & ANFAHRT. The main header features the hotel's logo and a 'Buchung' button. Below the header, there is a menu with categories like DANSK, Zimmer & Preise, Urlaubsideen, Restaurant & Rheinterrasse, Kräutervorte, Events, Reisegruppen, and Freizeit & Umgebung. The main content area is partially obscured by a large pop-up window. The pop-up window has the hotel's logo and a title 'Unser Leistungsversprechen „Reisen in Corona – Zeiten“'. It lists '9 Garantien, damit Sie auch auf Reisen gesund bleiben' and includes two numbered points: 1. 'Jedes belegte Zimmer wird am Abreisetag mindestens 6 Stunden ordentlich gelüftet, bevor es durch einen neuen Gast belegt wird.' 2. 'Neben der intensiven Reinigung werden sämtliche hochfrequentierte Berührungspunkte extra desinfiziert. Das betrifft Lichtschalter, Türklinken, Fernbedienungen, Fahrstuhlknöpfe.'

### Frühstücks-Büffet in Corona-Zeiten?

Es wird wohl in Zukunft so sein, dass Frühstücksbuffets in der bekannten Form nicht erlaubt sein werden. Das a la carte-Frühstück (ggf. mit den Wünschen und der Wunschzeit der Gäste, die diese am Vorabend äußern) ist natürlich eine Option.

Folgende Büffet-Variante wollen wir aber auch vorschlagen: Portionierung heißt hier die Lösung: alle Speisen werden vorportioniert! Das heißt z.B. Wurst und Käse pro Gast auf kleinen Einzeltellern anzubieten, Müsli und andere Speisen in einzelnen Schüsseln oder Weckgläsern anzurichten. Milch in kleine Kannchen dazu. Weckgläser sowie unverpackte Marmelade in Schälchen präsentieren. Bei der Planung und Gestaltung stets hinterfragen, dass Gäste Platten, Kannen oder Besteck nie gemeinsam nutzen. Das Rührei kommt selbstverständlich stets frisch aus der Küche. Hier ist vor allem ein aufmerksames Frühstückspersonal gefragt! Es ist klar, dass hier ein höherer Personalaufwand in der Vorbereitung und „Betreuung“ der Frühstücksgäste entsteht – aber wir kommen derzeit nicht um die „saubere“ Behandlung dieses Thema herum.

### Hygiene – kontaktlos am besten:

Kontaktlose, akku- und sensorbetriebene Desinfektions- und Seifenstationen in den Räumen mit viel Gästeverkehr sind mit ca. 100-200€ eine kurz-, mittel- und langfristig gute Investition.

Wir haben einmal ein paar Links dazu aufgeführt:

<https://www.cws.com/de-DE/hygiene/produkte/spender-fur-desinfektion>

<https://www.ille.de/produkte/einsatzgebiete/waschraum/chrom/>

[https://www.viking.de/de/p/8031281?sgt=Q80&utm\\_medium=affiliate&utm\\_source=other&utm\\_campaign=commerceconnector&utm\\_content=8031281&utm\\_term=pz&src=ph&cm\\_mmc=direct--ccg--Other\\_8031281--DE](https://www.viking.de/de/p/8031281?sgt=Q80&utm_medium=affiliate&utm_source=other&utm_campaign=commerceconnector&utm_content=8031281&utm_term=pz&src=ph&cm_mmc=direct--ccg--Other_8031281--DE)

<https://www.ulticom.de/>



## Weitere Überlegungen und Ergänzungen zu Hygienemaßnahmen:

Müssen Hinweisschilder und Markierungen auf den Boden (Abstandsmarkierungen und „Einbahnstraßen“) noch erstellt oder bestellt werden? Wenn nicht, wird es höchste Zeit!

## Unsere neuen Werbe-Motive (Hotel, Restaurant, Liefer- und Abholservice):

Im Zusammenhang mit der Corona-Krise haben wir neue Marketing-Motive entwickelt, die auch in der Cloud abrufbar sind. In einem gesonderten Newsletter gibt es weitere Hinweise dazu.

Wir haben einen **Hotelgutschein** entwickelt, der **Vorfreude** auf die Reisezeit nach Corona macht: Er ist für alle Jahreszeiten gültig (da niemand weiß, wann genau wieder verreist werden kann). Bewusst sprechne wir mit dem Gutschein eine breite Zielgruppe an: Pärchen, Senioren, Freunde/Freundinnen, Familien ... eben alle, mit denen wir in einer besseren Zeit gern ein paar schöne Tage außerhalb der vier Wände verbringen möchten.

Das gleiche gilt für einen neu entwickelten **Restaurantgutschein**, der Lust darauf macht wieder auszugehen und sich mit geliebten Menschen wieder kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Unser **Spargel to go-Motiv** zielt insbesondere auf Betrieb ab, die einen **Liefer- und Abholservice** bieten.



**Jetzt buchen!**  
und eine Verabreichungs-  
nachricht genehmigt!

**DAS PAUSCHALANGEBOT FÜR JEDE JAHRESZEIT**

Liebe Gäste,  
für die „Zeit danach“ haben wir für Sie ein besonderes Angebot ausgearbeitet, ganz egal, ob Sie die Bodenseeregion im Frühling, Sommer, Herbst oder Winter erkunden möchten:

**5 Tage / 4 Übernachtungen (eine Übernachtung schenken wir Ihnen), Anreise täglich an Ihrem Wunschtermin**  
Leben ist Erleben! Schon in wenigen Tagen können Sie bei uns eine Fülle unvergesslicher Eindrücke sammeln: Eine Schiffsstour auf die Bodensee, wandern, radeln, Wintersport.

Gemäßen Sie in den Sommermonaten unsere Strandterrasse mit dem Liegeplatz direkt am See, im Herbst unsere beleuchteten Kastania Wanderungen, im Winter tolle Langlaufspuren in den nahe gelegenen Bergensund im Frühjahr unser Kirschblütenmeer! Und bummeln Sie zu jeder Jahreszeit über die herrliche Uferpromenade und relaxen in den Bodenseethermen ...

**Unsere Leistungen**


- 4 x Übernachtung im komfortablen Zimmer
- 4 x Verwöhn-Frühstück vom reichhaltigen Buffet
- 1 x Drei-Gang-Menü oder Spezialitätenbuffet am Anreisetag
- Kostenfreie Nutzung unseres Indoor-Pools und der Sauna

Nur €XXX,XX pro Person!

Ausführliche Informationen zu diesem und vielen anderen Angeboten finden Sie auf [www.caraffini.eu/fuerdiezeitdanach](http://www.caraffini.eu/fuerdiezeitdanach)

\* Buchen Sie Ihren Wunschtermin bis 16. Mai 2020 und wir schenken Ihnen die 4. Übernachtung inkl. Frühstück. Sie können Ihre Buchung bis eine Woche vorher kostenfrei stornieren oder Ihren Anreisetag verschieben (nach Verfügbarkeit), sofern die aktuelle Situation noch keine Urlaubserlöse zulässt.

Caraffini | Uferpromenade 18 | 88709 Meersburg | Telefon 07532 - 99 0099 | [www.caraffini.eu](http://www.caraffini.eu)



**GUTSCHEIN** #für die Zeit danach

im Wert von **60,00 Euro**  
\* Sie zahlen nur 50,00 Euro und wir schenken Ihnen 10,00 Euro die



**DAS BESTE**  
VOM SPARGEL ZUM ABHOLEN  
MI BIS SO VON 18.00 BIS 21.00 UHR

Anrufen und bestellen  
**07532 - 99 0099**

Spargelrömesuppe mit Croutons und Bärlauch-Pesto	€X,XX
Größer Salateller mit gebackenem Spargel und Garnelen, Essig- und Öl-Dressing	10,90€
Frittiertes Stangenspargel im Reischinkenmantel mit Sauce Hollandaise	€X,XX
Eine Portion Stangenspargel mit Salzkartoffeln, zehnfach Butter oder Sauce Hollandaise	€X,XX
Wählen Sie dazu...	
Rührei	€X,XX

Unsere gebündelten Corona Newsletter findet Ihr jederzeit direkt auf unserer homepage:  
<https://www.genesys-international.com/de/seite/index/3149>

Alle Newsletter (mit gekennzeichneten Aktualisierungen und weiteren Ergänzungen) stehen natürlich auch in der Cloud:



*Wir weisen auf folgendes hin:*

*Trotz sorgfältiger Kontrolle können wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Informationen geben. Unsere Informationen dienen dazu, eine erste Hilfestellung zu geben und zu sensibilisieren. Die Informationen und Beratungen stellen keine Rechtsberatung dar und ersetzen diese auch nicht.*

**Bleibt gesund und optimistisch. Und wenn es Fragen gibt: wir sind für Euch da!**