Liebe Gäste,

es wird sicherlich niemandem entgangen sein, dass ab dem 1. Januar leider
Preisanpassungen für Speisen vorgenommen werden müssen – eine bedauerliche Entwicklung! Dies hat verschiedene Gründe, wobei der offensichtlichste die Anpassung der Mehrwertsteuer an die Zeit vor der Corona-Pandemie ist. Somit steigt die abzuführende Mehrwertsteuer von 7 auf 19 Prozent des Preises, den Sie für Ihr Gericht bezahlen.

Wenn Sie jedoch bei Lieferando und Co Ihre Pizza bestellen, bleibt die Mehrwertsteuer unverändert.
Aber für alle, die für Sie den Abwasch erledigen, steigt die Mehrwertsteuer auf 19%.

Einweggeschirr und Pappkartons werden nach wie vor bevorzugt, trotz des nachhaltigen Geschirrs und der Müllvermeidung in Restaurants. Soviel zur „grünen“ Umweltfreundlichkeit bei „Lieferdiensten“ im Vergleich zu Restaurants.

Die Senkung der Mehrwertsteuer war als vorübergehende Hilfe für die Gastronomie gedacht, um die Umsatzeinbußen während der Corona-Pandemie abzumildern. Und um ehrlich zu sein, es hat unfassbar geholfen – auch wenn es nicht alle Folgen und Kosten der Pandemie abfedern konnte.

Nun ein ehrliches Wort: Nur wenige Gastronomen haben die Senkung der Mehrwertsteuer eins zu eins an ihre Gäste weitergegeben. Das mag zunächst böse klingen, ist es aber keineswegs. In den letzten Jahren ist es trotz des großartigen Supports unserer Gäste wirklich nicht einfacher geworden, ein gastronomisches Unternehmen zu führen.

Es sei darauf hingewiesen, dass die im Rahmen der Pandemie gewährten Corona-Hilfen zu 100% als Einkommen versteuert werden müssen. Somit bezahlen wir (meist genau jetzt mit den Steuererklärungen 20/21) Einkommensteuer, als hätten wir wie die Götter gelebt.

Tatsächlich wurden die Betriebe gerade so am Leben gehalten.

Über die bis zu 300% gestiegenen Energiekosten müssen wir Ihnen wahrlich nichts erzählen, das haben wir alle miterlebt. Auch die gestiegenen Preise für Lebensmittel erfahren Sie täglich aufs Neue selbst.

Die Anhebung der Mindestlöhne scheint auf den ersten Blick nicht wirklich wichtig zu sein. Natürlich möchten wir unsere Mitarbeiter angemessen entlohnen. Wenn jedoch den Minijobbern, Aushilfen, Spülkräften und Co. eine Lohnerhöhung gewährt wird, dann erwarten früher oder später auch alle anderen Mitarbeiter eine entsprechende Anpassung ihrer Bezüge, und das zu Recht.

All das bedeutet, unsere Fixkosten sind bereits gestiegen, und die Anpassung der Mehrwertsteuer in Kombination mit dem Auslaufen der Strom-/Gaspreisbremse bedeutet einen massiven Anstieg, den wir – wenn wir nicht an der Qualität der Zutaten und Zubereitung unserer Speisen sparen wollen – nicht so einfach kompensieren können.

Was könnten wir tun:
- Mitarbeiter entlassen, um die Lohnkosten zu senken
-
- Preiswertere Einkäufe von günstigeren Zutaten
-

Beides hätte einen massiven Qualitätsverlust zur Folge – für uns unvorstellbar!

Wer nun denkt, die Mehrwertsteuer wird eins zu eins weitergegeben, irrt leider auch! Wenn wir unsere Grundzutaten einkaufen, liegt die gesetzliche Mehrwertsteuer bei 7%. Bereiten wir nun diese Grundzutaten zu und bieten ein Gericht im Restaurant an, sind 19% Mehrwertsteuer des Preises abzuführen.

Vereinfacht gesagt: Wenn ich einen Schinken kaufe, zahle ich 7% Mehrwertsteuer. Verkaufe ich Ihnen diesen Schinken in meinem Restaurant, sind 19% abzuführen.
Die Differenz beträgt satte 12%!!! -auf unseren Nacken-

Natürlich möchten wir unsere Gäste nicht verlieren und mit Mondpreisen abschrecken. Daher versuchen wir fair einen Kompromiss zu finden. Wir bitten dennoch um Verständnis für Anpassungen, die es uns ermöglichen, auch 2024 ein tolles Restaurant-Erlebnis zu bieten.

Ihre Familie Astleitner und das
Team der Zauberhütte