EICHBAUM

Februar 2020 | Ausgabe 01

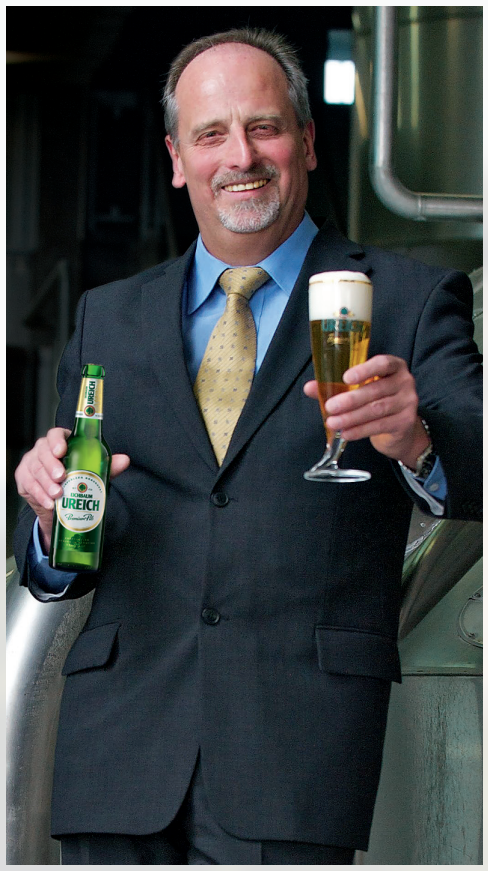
TREFFPUNKT *aktuell*

DER GASTRO-NEWSLETTER FÜR UNSERE PARTNER

SEITE 1 | VOLLES HAUS:
Live-Übertragungen sorgen für Jubelstimmung

SEITE 2 /3 | APOSTEL WEISSBIER – EIN STÜCK VOM HIMMEL:
Unsere neue Weizenbier-Marke lässt wirklich jeden zum kleinen Sünderlein werden

SEITE 4 | ALLES BON?:
Neues Kassengesetz und Bonausgabepflicht



Öfter mal was Neues!

2020 stehen so einige Änderungen und Neuerungen an ...

Aktuell ist noch die Bonpflicht in aller Munde. Aber wir von Eichbaum sorgen dafür, dass bald etwas anderes „in aller Munde" ist: Denn wir haben uns wieder ganz viel Mühe gegeben und eine neue Weizenbier-Marke kreiert, die wir Ihnen im Innenteil dieser Ausgabe gerne vorstellen möchten.

Auch 2020 wird ein gutes Jahr

2019 war für die deutsche Gastronomie ein gutes Jahr. Und auch 2020 kann ein solches werden. Wir haben in dieser Ausgabe des Gastro-Newsletters wieder so einige Tipps, Tricks und Trends für Sie zusammengefasst, die das Leben leichter machen. So zum Beispiel, wie man mit der seit Januar geltenden Belegausgabepflicht (Bonpflicht) umgehen sollte. Hier gibt es neue Fristen und außerdem ein paar ganz praktische Tipps. Und auch zu den Themen "Trinkgeld" und "fastende Mitarbeiter" haben wir aktuelle Informationen für Sie gesammelt. Ein ganz besonders heißer Tipp sind Live-Sportübertragungen in Ihrer Gaststätte. Hier gibt es einen klaren Trend. Immer mehr Menschen genießen diese "Live-Events" und geben dafür auch immer mehr Geld aus. In dieser Ausgabe des "TREFFPUNKT aktuell" beschreiben wir Möglichkeiten, wie auch Sie das Ganze für sich nutzen können. Volles Haus, Jubelstimmung und die Kasse stimmt auch – das hört sich doch gut an! Und die Fußball EM beginnt ja auch schon bald!

Kleine Sünden sind erlaubt

Um das Jahr 2020 noch ein Stück genussvoller zu gestalten, haben wir etwas ganz Besonderes für Sie. Etwas, bei dem selbst Mönche nicht "nein" sagen können. "Apostel Weissbier", unsere neue Weizenbier-Marke, bringt garantiert neuen Schwung. Ob drinnen oder draussen zur Eröffnung der Biergartensaison – "Apostel Weissbier" bringt ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Mit vier Varianten greifen wir den Wunsch der Verbraucher nach authentischen und besonderen Bierspezialitäten auf. Wir sind überzeugt, dass unsere neue Marke, die trotzdem auf einer langen Tradition beruht, ein ganz besonderes Erlebnis für Ihre Kundschaft sein wird und Ihnen, liebe Gastronomiepartner, nachhaltige Absatzimpulse verschaffen kann. Wir von Eichbaum freuen uns, wenn auch dieser Gastro-Newsletter Ihnen wieder einige interessante Anregungen und Informationen liefert.

Auf weiterhin gute Zusammenarbeit!

Jochen Keilbach,
geschäftsführender Gesellschafter

Garantiert volles Haus

Spitzensport und Spitzenbier – die ideale Kombination

Es gibt einen klaren Trend, der schon seit Jahren ganz hervorragend funktioniert. Über 7 Millionen Menschen genießen regelmäßig Live-Übertragungen von Sportevents in der Deutschen Gastronomie. Und das in vollen Zügen! Es wird mitgefiebert, mitgelebt, mitgefeiert – und natürlich auch entsprechend gegessen und getrunken.
Im Schnitt gab im letzten Jahr jeder Gast ca. 13 Euro pro Live-Sportübertragung für Speisen und Getränke aus. Im Vergleich zu den Vorjahren eine Steigerung von fast 40 Prozent.

Gehen Sie live!

All dies sind beeindruckende Zahlen, die zeigen, dass es sich für Sie als Gastronom lohnt, auf die Übertragung von Live-Sportevents in Ihrer Gaststätte zu setzen. Am allerbesten natürlich noch in Kombination mit einem hervorragenden Bier- und Getränkeangebot. Unser Eichbaum-Sortiment macht sich ganz hervorragend als Unterstützer der

Sport-, Feier- und Mitfieberkultur. Nach dem dritten Tor für den Heimatverein noch ein drittes UREICH. Und wenn im Sommer bei der Olympiade eine Goldmedaille für unsere Recken herausspringt, dann kommt sofort eine Runde Braumeisters Destille auf den Tisch.

Live-Events in Ihrem Haus

Schauen Sie sich doch einfach mal auf dem Markt um, welche Sportpakete von den verschiedenen Sendern angeboten werden. So gibt es zum Beispiel vom Anbieter Sky extra vier neue Pakete, die sich an den Wünschen der Gastronomen orientieren. Selbst ein kleiner Gastronomiebetrieb soll dann schon ab 135 Euro pro Monat dabei sein können. Prüfen Sie, was für Sie am sinnvollsten ist, und dann – falls nicht schon geschehen – gehen Sie live! Wir von Eichbaum pflegen schon lange eine große Nähe zum Sport und freuen uns immer, wenn unser Bier zum Jubelbier wird. Auch wenn dabei mal der ein oder andere Tropfen verschüttet wird.

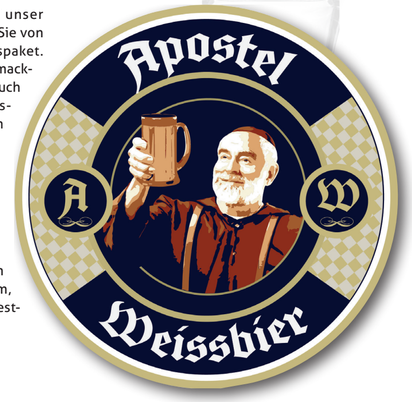
Apostel Weissbier

Hier wird jeder gerne zum kleinen Sünderlein!

Mit unserer neuen Weizenbier-Marke bringen wir ein ganz besonderes Erlebnis in die Gastronomie

Das Rundum-sorglos-Paket

Im Rahmen der Umstellung auf unser neues Apostel Weissbier erhalten Sie von uns ein umfassendes Einführungspaket. So wird das Ganze nicht nur geschmacklich ein Volltreffer sondern bietet auch etwas für`s Auge und zum Anfassen. Zum Start bekommen Sie von uns eine Erstausstattung original Apostel Weissbiergläser. Zusätzlich erhältlich sind die passenden Apostel Bierdeckel, Tischaufsteller, ein Apostel Tablett sowie verschiedene Hißfahnen und Stoffbanner. Sprechen Sie Ihren Eichbaum-Ansprechpartner ruhig an – er versorgt Sie gerne mit allem, was Apostel Weissbier und Ihrer Gaststätte noch mehr Glanz verleiht.



Da können selbst Mönche nicht "nein" sagen. Mit unserer neue Weizenbier-Marke greifen wir den Wunsch der Verbraucher nach authentischen, besonderen Bierspezialitäten auf. Apostel Weissbier gibt es in vier Varianten und es löst unsere bisherigen Eichbaum Weizenbiersorten in der Gastronomie vollständig und in allen Gebinden ab. Wir sind überzeugt, dass diese Neuausrichtung, die trotzdem auf einer langen Tradition beruht, ein ganz besonderes Geschmackserlebnis für Ihre Kundschaft sein wird und Ihnen nachhaltige Absatzimpulse verschafft.

Ein Stück vom Himmel

Apostel Weissbier wird in liebevoller Arbeit streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Die feinste Auswahl nur bester Zutaten lässt selbst Mönche zu kleinen Sündern werden. Vollmundig, spritzig und mit ausgewogenem Malz-Körper – so schmeckt das Bier und so lässt es sich leben und genießen. Alle verwendeten Malzsorten stammen hier aus der Region und in Kombination mit sonnengereiftem Weizen und edler Hefe entsteht ganz wunderbare Komposition. Ein Stück vom Himmel – in Ihrem Gastronomiebetrieb – für Ihre Gäste. Das kommt an, wie auch aktuelle Kundenumfragen zeigen.

Unsere Apostel Weissbiere gibt es als Flasche in den Sorten Hell, Dunkel, Kristallweizen und Alkoholfrei sowie in den Sorten Hell und Dunkel im Fass. Die Kastenware wird im praktischen 20 x 0,5 l Format ausgeliefert und die Fassware im 15 l, 30 l oder 50 l Format. Eingeführt wird die neue Marke mit allen Varianten zu Beginn der neuen Biergarten-Saison im März 2020.

Ob Flasche oder Fass – immer ein Genuss!

ab März 2020 erhältlich

Apostel Weissbier Hell:
Unser helles Weißbier besticht zunächst durch seine Farbe. Ein leuchtender Bernsteinton, der sofort etwas Gemütliches vermittelt. Seine schmackhafte Vollmundigkeit und seinen ausgewogenen Malzkörper erhält es durch seinen hohen Stammwürzegehalt sowie den sonnengereiften Weizen und die Auswahl bester Malzsorten. Der Zusatz feinster Hefe verleiht ihm ein zartes Nelkenaroma. Ein echtes Premium-Produkt aus besten Zutaten und noch dazu angenehm spritzig.

Alkoholgehalt: 5,5 % vol.
Stammwürze 12,3 %

Apostel Weissbier Dunkel:
Unser Dunkles zeichnet sich insbesondere durch seinen intensiven, malzbetonten Körper aus. Dieser wird ihm von ausgesuchten Röstmalzen verliehen. Ein "kerniges" Bier, das dennoch den typischen fruchtigen Weißbier-Geschmack behält und somit eine zugleich würzige und milde Note aufweist. Farblich erscheint es dunkel, leicht rötlich und mit einer natürlichen Hefetrübe. Das spezielle Aroma entsteht durch das stärkere Einbrauen und das nicht so hohe Gären.

Alkoholgehalt: 5,3 % vol.
Stammwürze 11,8 %

Apostel Kristallweizen:
Unser Kristall hat einen schlanken Körper und einen erfrischend geradlinigen Abgang. Kristallklar und am Gaumen prickelnd – so lässt es sich genießen. Seine helle Farbe und seinen feinen Charakter erhält es durch bestes Weizen- und Gerstenmalz. Die Zugabe edler Hefe verleiht ihm zudem ein dezentes Aroma von Nelke. Ein klares Weizenbier, mit dem man es sich so richtig gut gehen lassen kann. Als Mönch oder auch als ganz normaler Biergenießer.

Alkoholgehalt: 5,0 % vol.
Stammwürze 12,3 %

Apostel Weissbier Alkoholfrei:
Auch unsere alkoholfreie Variante wird natürlich nur mit besten Weizen- und Gerstenmalzen gebraut. Dank eines speziellen Brauverfahrens behält es den typisch malzig-fruchtigen Weißbiergeschmack, seine Vollmundigkeit und seinen spritzigen Charakter. Isotonisch, fettfrei und kalorienreduziert – die ideale Erfrischung für Sportler, Diäthalter und für alle Weißbiergenießer, die auf Alkohol verzichten möchten.

Alkoholgehalt: <0,5 % vol.
Isotonisch

Wie geht man mit fastenden Mitarbeitern um?

Beeinträchtigt fasten die Leistungsfähigkeit?

Beschäftigen Sie in Ihrem Gastronomiebetrieb Mitarbeiter mit muslimischem Glauben? Dann ist ein Termin für Sie eventuell von größerer Bedeutung. Der nächste Fastenmonat Ramadan steht an und zwar vom 23. April bis zum 23. Mai 2020. Wie man weiß, darf man in dieser Zeit nur nachts Speisen und Getränke zu sich nehmen. Da stellt sich dann die Frage, ob dies eventuell Auswirkungen auf das Wohlbefinden oder die Leistungsfähigkeit der entsprechenden Mitarbeiter hat.

Grundsätzlich kann man wohl davon ausgehen, dass diejenigen, die am Ramadan teilnehmen, das schon lange so machen und sich entsprechend arrangiert haben. Dennoch möchten wir Ihnen ein paar Hinweise an die Hand geben, wie man im entsprechenden Fall reagieren sollte, falls doch einmal Probleme auftreten.
Aus der Sorgfaltspflicht des Chefs kann sich ergeben, dass er die religiösen Pflichten zu akzeptieren und entsprechenden Mitarbeitern eventuell einen angemesseneren Arbeitsplatz anzubieten hat, wenn er in dieser Zeit einen Leistungsabfall bemerkt. Alternativ könnte man Urlaubstage in diese Zeit legen oder Überstunden abbauen. Eine wirklich abschließende rechtliche Regelung zu dem Thema gibt es aber nicht. So heißt es beispielsweise in einem Urteil des Bundesarbeitsgericht auch, dass „der Betrieb sich nicht auf den Kopf stellen müsse, um einen religionsgerechteren Arbeitsplatz für den Mitarbeiter zu finden". Sprich, sollte es wirklich einmal den Fall geben, dass jemand durch die Auswirkungen des Fastens oder einer anderen religiös oder andersartig motivierten Aktion nicht mehr wirklich einsatzfähig ist, so kann ihm eventuell sogar „personenbedingt" gekündigt werden. Das wäre dann keine Entscheidung, die mit der Religion o.ä. zu tun hat, sondern geschehe einfach auf Grund der Unmöglichkeit, ihn zu beschäftigen. So weit wird es aber hoffentlich nie kommen. Wie zuvor erwähnt, sollte man grundsätzlich davon ausgehen, dass Fastende wissen, was sie tun, und sich so organisieren, dass sie weiterhin ihrem normalen Berufsalltag nachgehen können.

Wem gehört das Trinkgeld und muss man das versteuern ?

Was sagen die Gesetze?

In Sachen Trinkgeld tauchen immer wieder dieselben Fragen auf. Gehört es automatisch dem Angestellten oder vielleicht doch dem Chef? Und ist das Trinkgeld wirklich steuerfrei? Was ist mit dem Personal, das in der Küche arbeitet? Bekommen die gar nichts? Wir klären auf ...

Gesetzliche Regelungen zum Thema Trinkgeld finden sich insbesondere in der Gewerbeordnung. Dort ist in §107 zu lesen: „Trinkgeld ist ein Geldbetrag, den ein Dritter ohne rechtliche Verpflichtung dem Arbeitnehmer zusätzlich zu einer dem Arbeitgeber geschuldeten Leistung zahlt". Das Wichtigste in diesem Text ist, dass das Trinkgeld dem Arbeitnehmer, also der angestellten Servicekraft, gezahlt wird und diesem dann eben auch gehört. Er muss es nicht an den Arbeitgeber abführen. Und er kann auch nicht gezwungen werden, es mit den anderen Servicekräften zu teilen. Dazu kommen wir aber zum Schluss nochmal.
Nun stellt sich die Frage, wie es in Sachen Versteuerung aussieht. Hier hilft das Einkommensteuergesetzt weiter. Trinkgelder sind dort zwar als Einkünfte aus nichtselbständiger Tätigkeit aber – und das ist der Punkt – in unbeschränkter Höhe steuerfrei. Der Erhalt des Trinkgeldes muss überdies nirgendwo angegeben werden.
„Alles klar" könnte man also denken. Doch es immer wieder Diskussionen um die gerechte Verteilung der Trinkgelder. Das Servicepersonal, das in der Küche tätig ist, oder die Mitarbeiter am Ausschank fühlen sich zuweilen benachteiligt. Deshalb gibt es in vielen Gastronomiebetrieben Regelungen zur Verteilung der Trinkgelder unter allen Mitarbeitern. Wir denken, dass dies ein sinnvoller Gedanke ist, es sei denn mit den zugrunde liegenden Arbeitsverträgen wird diese „Ungerechtigkeit" schon ausgeglichen. Wichtig bei Nutzung einer solchen Verteilungsregelung ist allerdings, dass dies in keinem Fall durch den Arbeitgeber organisiert und abgewickelt wird. Denn wenn der Chef die Trinkgelder verwaltet, dann werden sie als betriebliche Einnahmen eingestuft und müssen als solche auch versteuert werden.

Das neue Kassengesetz inklusive Belegausgabepflicht

Neue Umstellungsfrist bei der Kassenumrüstung – jetzt bis Ende September 2020

Es gibt einen kleinen Aufschub beim großen Thema Kassenumrüstung. Für die seit Januar geltenden neuen gesetzlichen Anforderungen an eine ordnungsgemäße Kassenführung gibt es nun eine Übergangsfrist bis Ende September 2020. Dennoch gilt es zügig zu handeln. Wir haben die wichtigsten Informationen für Sie gesammelt.

Was ist nun Pflicht?

Die Ausgabe eines Beleges ist ab jetzt immer Pflicht, auch bei Bargeldzahlungen (Bonpflicht). Rein gesetzlich muss der Kunde den Beleg zwar nicht annehmen, er muss ihm aber direkt nach dem Kauf vom Kassierer zur Verfügung gestellt werden.

Des Weiteren muss das elektronische Kassensystem ab sofort mit einer technischen Sicherheitseinrichtung (TSE) abgesichert sein. Bisher war es Pflicht, alle Bargeldbewegungen im Kassensystem einzeln, vollständig, nicht veränderbar und für die Dauer der gesetzlichen Aufbewahrungspflichten les- und auswertbar zu sammeln. Durch die neue Sicherheitseinrichtung TSE sollen nun Manipulationen am Kassensystem und an eben diesen Aufzeichnungen unterbunden werden.

Und schließlich gibt es ab 2020 eine einheitliche Kassenschnittstelle für Betriebsprüfungen. Die Finanzverwaltung veröffentlichte Mitte 2019 die Datenstruktur für diese Schnittstelle.

Was genau ist zu tun?

Unser Vorschlag: Wenn nicht schon geschehen, so setzen Sie sich umgehend mit Ihrem Kassenhersteller in Verbindung. Fragen Sie, was bei Ihrer Kasse nachgerüstet werden müsste oder ob sie schon alle Anforderungen erfüllt. Und fragen Sie auch, ob Ihre Kasse – wenn nötig – überhaupt nachrüstbar ist. Denn wenn nicht, dann könnten sogar Übergangsregelungen und -fristen bis 2022 für Sie greifen. Erkundigen Sie sich nach der technischen Sicherheitseinrichtung (TSE) und lassen sich sich ganz einfach gesagt von Hersteller Ihres Kassensystems ganz einfach mal umgehend zu dem Thema beraten. Die Kassensystemhersteller kennen sich aus und haben sich so gut wie möglich auf die neuen gesetzlichen Vorgaben eingestellt.

Impressum
Herausgeber: Privatbrauerei Eichbaum GmbH & Co. KG | **Redaktion:** Linn Ann Ruck, Wurth Werbeagentur, Mannheim
Layout: Wurth Werbeagentur, Mannheim