Neuer Willi-Becher und neue alte Bierdeckel

Manchmal ist Gutes neu und manchmal Altes gut. Wir haben den beliebten Willi-Becher veredelt und etwas neues kreiert, auf dem die Willi-Becher hervorragend Platz nehmen können: unsere neuen alten Eichbaum-Bierdeckel. Mit Motiven, die unsere Tradition hochleben lassen.

Der Becher mit dem Goldrand

Wir haben einen bekannten und beliebten Klassiker neu gestaltet. Der Eichbaum Willi-Becher erstrahlt nun in neuem Glanz. Besonders auffällig sind der Goldrand und das Gold im Logo. Ein echter Hingucker und eine sehr edle Erscheinung. Und trotzdem auch ein echter Allrounder, denn der Willi-Becher ist sowohl für unsere Eichbaum-Spezialitäten als auch für unsere Limonaden ganz hervorragend geeignet. Erhältlich ist der Becher in den Größen 0,2/0,25/0,3/0,4 und 0,5 Liter, auch hier ist also für jeden etwas dabei. Erhältlich ist er in allen fünf Größen im praktischen 6er-Pack.

Neue Bierdeckel mit Tradition

Nicht weniger glanzvoll als die neuen Willi-Becher zeigen sich unsere neuen Bierdeckel. Wir haben uns entschieden, Motive auszuwählen, die die ganze Tradition von Eichbaum zeigen und die einen fast in die alte Zeit zurückversetzen. Ein Apostelbräu-Wagen vor dem Rosengarten in den 1940er-Jahren, ein Eichbaum-Fasslager aus den 1930er-Jahren oder auch ein Blick in das Eichbaum-Labor aus den 1960er-Jahren – es gibt viel zu sehen und irgendwie erkennt man die alte Zeit wieder. Wir finden, dass die Motive sehr gut zeigen, wofür Eichbaum steht: Für traditionelle Braukunst aus der Region. Und für Braukunst und Genuss, der auch in Ihrem Gastronomiebetrieb zusätzliche Glanzpunkte setzen kann.

Bier erst ab 18?

In Deutschland ist eine neue Diskussion um die Altersgrenze für Alkohol entbrannt. So fordert etwa der neue Drogenbeauftragte der Bundesregierung, dass Alkohol zukünftig erst ab 18 Jahren zugänglich sein soll. In vielen EU-Staaten gilt diese Regel bereits und so finden sich auch in Deutschland einige Befürworter dieser Änderung.

Es gibt jedoch auch viele Stimmen, die eine Anhebung der Altersgrenze für nicht erforderlich halten. Argumentiert wird hier in die Richtung, dass Jugendliche bewusst lernen müssen, vernünftig mit Alkohol umzugehen. Wenn dies schon mit 16 statt im Erwachsenenalter geschieht, ist der Lerneffekt vielleicht sogar größer und man muss die zwei Jahre dazwischen nicht heimlich zu alkoholischen Getränken greifen. Gerade Wein und Bier sind vielleicht ein gutes Übungsfeld, um mit der Wirkung von Alkohol umzugehen, ohne gleich an die „harten Sachen" heranzugehen. Diese Diskussion gilt es weiter zu beobachten.

In einer aktuellen Umfrage haben sich 60 Prozent der Deutschen dafür ausgesprochen, das Mindestalter für den Kauf von Bier von 16 auf 18 Jahre anzuheben. Bei den jüngeren Befragten (18 bis 29 Jahre) sah es allerdings anders aus. In dieser Altersgruppe waren nämlich ca. 54 Prozent dagegen.

Hygiene in der Gastro-Küche: HACCP-Konzept

Hygiene spielt in der Gastro-Branche eine große Rolle. Die Gastronomie ist verpflichtet, den Gästen hygienisch einwandfreie Lebensmittel zu servieren. Bei Zuwiderhandlungen drohen entsprechende Strafen und natürlich entsteht auch ein großer, vielleicht sogar irreparabler Imageschaden.

Das Thema Küchenhygiene ist also mit besonderer Sorgfalt zu behandeln. Es muss ein Kontrollsystem auf Basis der HACCP-Grundsätze (Hazard Analysis and Critical Control Points) erstellt werden, was insbesondere eine Gefährdungsanalyse sowie das Setzen kritischer Kontrollpunkte umfasst. Das hauseigene HACCP-System muss intern dokumentiert und bei Kontrollen des Gesundheitsamtes vorgelegt werden. Geschieht dies nicht, so wird dies als Hygienemangel gewertet und kann entsprechende Konsequenzen nach sich ziehen. Wir empfehlen allen Gastronominnen und Gastronomen, sich mit dem Thema Hygiene nochmals auseinanderzusetzen? Handelt mein Betrieb stets im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben? Oder fehlt es an der einen oder anderen Ecke noch an der entsprechenden Ausführung oder Dokumentation?
Im Internet finden Sie detaillierte Informationen zu den Hygienekonzepten, zum HACCP-System und zu möglichen konkreten Umsetzungen.

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

EICHBAUM
April 2022 | Ausgabe 01

TREFFPUNKT aktuell

DER GASTRO-NEWSLETTER FÜR UNSERE PARTNER

SEITE 2 | GASTRONOMIE
Situation, Perspektiven, Corona-Zuschüsse

SEITE 3 | GASTRO-WEBSITE
Dsas neue Eichbaum Gastronomieportal

SEITE 4 | NEUES UND ALTES
Neuer Willibecher, Nostalgiebierdeckel

Auf geht's!

Viele Beschränkungen sind weggefallen und nun gilt es durchzustarten!

Zwei schwere Jahre liegen hinter uns und insbesondere auch zwei schwere Jahre für die Gastronomie. Nun sind allerdings viele Lockerungen beschlossen und einige Unterstützungshilfen verlängert worden. Es gilt jetzt die Chance zu nutzen. Mit dieser Ausgabe des „TREFFPUNKT aktuell" möchten wir Sie, liebe Gastronominnen und Gastronomen, hierbei gerne unterstützen.

Wie Phönix aus der Asche?

Die Lage der Gastro-Branche in den Jahren 2020 und 2021 war wirklich dramatisch. In einem Artikel auf Seite 2 haben wir die Zahlen hierzu noch einmal für Sie zusammengefasst. Wie dort zu lesen ist, waren auch in den ersten beiden Monaten des neuen Jahres die Daten noch nicht viel besser, allerdings ist nun endlich Land in Sicht. Anfang April wurden noch einmal deutliche und auch vernünftige Lockerungen in Sachen Pandemie-Auflagen auf den Weg gebracht und zusätzlich wurden einige Zuschüsse und Unterstützungen verlängert.

Ein konkreter Weg aus der Krise ist nun also für unsere ganze Branche in Sicht. In dieser Ausgabe unseres Gastro-Newsletters möchten wir Ihnen ein wenig Hilfestellung geben, um diesen Weg zu gehen. Zum einen mit einigen Tipps, wie Sie die aktuell noch notwendigen Zuschüsse und Hilfestellungen nutzen können, zum anderen aber auch mit ein paar Empfehlungen, wie Sie selbst so richtig aktiv werden können. Denn im Schatten der Pandemie haben sich einige Themen so entwickelt, dass sie nun gerade auch für unsere Branche große Chancen bieten.

Mit gutem Beispiel voran!

Wir von Eichbaum haben die beiden Pandemie-Jahre unter anderem dazu genutzt, unsere Gastro-Website neu zu gestalten. Unter https://eichbaum.de/Gastro/ finden Sie unser neues Gastronomieportal mit vielen wertvollen Tipps und Anregungen aus der großen Welt der Gastronomie. Schauen Sie sich doch einfach mal auf den neuen Seiten um. Neben unserem Service z.B. in Sachen Bierkunde, Sortiment oder Werbemittel finden Sie dort auch ganz neue Themen wie Storytelling oder Social Media für die Gastronomie. Diese neuen Ideen haben wir in Form eines Blogs und entsprechender Blogartikel für Sie zusammengefasst und wir denken: das Lesen lohnt sich.

In der nächsten Zeit werden viele weitere interessante Blogartikel folgen, zum Beispiel zu den Themen „Ghost Kitchen", „Online-Vermarktung von Events" oder zum „Einsatz von Apps" in der Gastronomie.

Wir denken und hoffen, dass unsere neue Gastro-Website und unser neuer Blog Sie auf Ihrem Weg aus der Pandemie-Tristesse ein wenig unterstützen können. Schauen Sie sich die neuen Themen einfach mal in aller Ruhe an und schauen Sie, was für Sie interessant ist. Und dann starten Sie wieder voll durch!

Auf gute Zusammenarbeit!
Andreas Hiby-Durst

Der Mix macht's!

Handwerkliche Tradition trifft Genuss. Unser Braumeisters Cola-Mix ist purer Genuss für kleine und große Genießer.

Unser Braumeisters Cola-Mix vereint beste Cola und hochwertigen Orangensaft zu einem fruchtig-spritzigen Erfrischungsgetränk. Seit Januar ist er im Handel und für die Gastronomie erhältlich. Perfekt abgefüllt in der 0,33l Euro-Mehrwert-Flasche, als Sixpack oder im 20er-Gebinde. Natürlich alkoholfrei und somit auch ein Genuss für die größeren kleineren Besucher Ihres Gastronomiebetriebs.

Als jüngstes Mitglied in unserer erfrischenden Familie der alkoholfreien Braumeisters-Spezialitäten reiht sich der Cola-Mix nahtlos ein. Ein Erfrischungsgetränk, bei dem kristallklares Wasser auf natürliche Fruchtessenzen und beste Cola trifft. Einfach eine wunderbare Kombination.

Voll im Trend

Unser Cola-Mix folgt dem Trend: Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von ca. 130 Litern erreichen die Erfrischungsgetränke in Deutschland gerade historische Höchststände. So haben auch wir von Eichbaum uns überlegt, was wir hier anbieten könnten. Ohne großes Hin und Her haben wir uns für den Braumeisters Cola-Mix entschieden. Es tut sich viel auf dem Markt für Erfrischungsgetränke und wir denken, wir haben mit unserem neuen Getränk den Nerv der Zeit getroffen.

Cola-Mix können viele aber Braumeisters Cola-Mix ist in seiner Zusammensetzung etwas Einzigartiges und wir finden, dass man das auch sofort schmeckt.

Die bisherige Nachfrage in der Region gibt uns jedenfalls Recht und wir hoffen, dass Braumeisters Cola-Mix auch in der Gastronomie ein richtiger Knaller wird. Gerade jetzt, wenn die Zeit der Fahrrad- oder Wandertouren beginnt und gerade jetzt, wo sich wieder viel mehr Leute in die Gastronomie begeben, sollte unser Cola-Mix auch auf Ihrer Getränkekarte ein Highlight setzen können. Erfrischend für den Besucher und erfrischend für Ihr Geschäft.

Wie steht’s um die Gastronomie?

Das Corona-Jahr 2020 war ein sehr schlechtes für die Gastronomie. Wie sah es in Summe 2021 aus? Und was lässt sich für 2022 erwarten?

Zunächst einmal die ernüchternden Fakten: Mit Einbußen in Höhe von ca. 40 Prozent ist das Jahr 2021 für die Gastronomie noch schlechter ausgefallen als das Jahr 2020, welches ein Minus von ca. 39 Prozent verzeichnete. Überdurchschnittlich hoch waren die Einbußen bei den Beherbergungsbetrieben, hier lag der Rückgang sogar bei ungefähr 45 Prozent. Die Corona-Maßnahmen haben unserer Branche also auch im Jahr 2021 sehr geschadet und jeder stellt sich natürlich die Frage, ob sich dies nun im Jahr 2022 endlich wieder ändert. Die entsprechenden Lockerungsgesetze sind Ende März bzw. Anfang April in Kraft getreten und die Hoffnung, dass dieses Jahr ein besseres wird, steigt.

Es wurde gelockert

Nach zwei Jahren voller Corona-Beschränkungen wurde Anfang April endlich gelockert. Laut einer aktuellen DEHOGA-Umfrage bewerten über 70 Prozent der Unternehmer und auch der Gastronomiebetreiber diese Erleichterungen als positiv und nur etwa 6 Prozent sehen die Sache eher negativ. Unsere Branche sehnt sich quasi nach Normalität, was nach zwei finanziell katastrophalen Jahren ja nun auch kein Wunder ist. Und leider waren auch die ersten beiden Monate des Jahres 2022 alles andere als gut. Auch hier lagen die Verluste im Vergleich zum Jahr vor der Corona-Pandemie noch um die 40 Prozent und ein Stimmungsbild unter Gastronomen ergab, dass immer noch knapp 50 Prozent ihren Betrieb als gefährdet ansehen. Es ist also absolut an der Zeit, die beschlossenen Lockerungen gut und vernünftig umzusetzen und als Gastronom wieder durchzustarten.

Land in Sicht

Die beschlossenen Lockerungen müssen nun greifen. Dies geht aber leider nicht von heute auf morgen. Die Buchungslage in Hotellerie & Co. ist aktuell immer noch nicht gut und auch die Eventbranche leidet noch unter den vielen abgesagten Veranstaltungen. Buchungen und Reservierungen brauchen hier einen gewissen Vorlauf und so kann man hoffen, dass sich zum Sommer hin wieder alles normalisiert. Die Chancen dafür stehen gut und man sollte als Gastronom nun nicht den beiden vergangenen Jahren hinterhertrauern, sondern die Möglichkeiten nutzen. Da auch die Überbrückungshilfen und das Kurzarbeitergeld nochmals verlängert wurden, sind die Voraussetzungen zum Turnaround gar nicht so schlecht.

Wir wünschen unserer Branche auf jeden Fall, dass die eingeführten Lockerungen und Regelungen in 2022 so richtig greifen. Ein weiteres Jahr wie die letzten beiden ließe sich wohl nur schwer verkraften. Wenn dann zusätzlich zu den Erleichterungen auch die gestiegenen Kosten wie z.B. im Energiebereich wieder ein Normalmaß erreichen, dann ist für die Gastronomie und ihre vielen Mitarbeiter endlich wieder Land in Sicht. Wir wünschen es uns allen!

Neues in Sachen Recht und Steuern?

Interessante Entscheidungen zur Betriebsschließungsversicherung und zu den Steuerverfahrensrechtlichen Hilfemaßnahmen

Der Bundesgerichtshof hat ein interessantes und wichtiges Urteil gefällt. Ein Gastwirt aus Schleswig-Holstein hatte von seiner Versicherung eine Zahlung verlangt, da er während der Pandemie seine Gaststätte schließen musste und er für solche Fälle aber eine Betriebsschließungsversicherung abgeschlossen hatte. Der Bundesgerichtshof hat diese Klage des Gastwirtes nun aber abgewiesen. Auf Basis der konkreten, detaillierten Versicherungsbestimmungen habe der Versicherungsnehmer keine Ansprüche.

Der Grund hierfür findet sich in den dem konkreten Fall zugrunde liegenden „Zusatzbedingungen für die Versicherung von Betrieben gegen Schäden aufgrund behördlicher Anordnung nach dem Infektionsschutzgesetz (Betriebsschließung)“. Dort wird auf eine Liste mit konkreten und namentlich genannten Krankheiten und Krankheitserregern verwiesen. In dieser Liste tauchen weder COVID-19 noch das Virus SARS-CoV bzw. SARS-CoV-2 auf. Der Bundesgerichtshof verweist aber darauf, dass die genannte Liste für den Versicherungsumfang verbindlich und abschließend gewesen sei. Der Versicherungsnehmer könne nicht davon ausgehen, dass der Versicherer auch für neue, unbekannte Krankheiten oder Krankheitserreger die entsprechende Deckung übernehmen wollte. Für den Versicherer wäre in einem solchen Fall auch keine entsprechende Prämienkalkulation möglich.

Eine Erleichterung, auch für die Gastronomie, wurde hingegen im Bereich der Steuerverfahrensrechtlichen Hilfemaßnahmen beschlossen. Hier entschied das Bundesfinanzministerium im Einvernehmen mit den obersten Finanzbehörden der Länder, dass die Hilfsmaßnahmen verlängert werden. Für bis zum 31.03.22 fällige Steuern kann weiterhin eine im vereinfachten Verfahren eine zinslose Stundung bzw. ein Vollstreckungsaufschub beantragt werden.

Was ist mit den Corona-Zuschüssen?

Unsere Gastro-Branche ist nach wie vor auf Unterstützung und Zuschüsse angewiesen. Was läuft hier noch wie lange?

STUFEN DER ANTRAGSSTELLUNG ÜBERBRÜCKUNGSHILFE IV

Stufe 1
Voraussetzungen für die Überbrückungshilfe IV

Stufe 2
Bescheinigung einholen

Stufe 3
Förderzeitraum Überbrückungshilfe IV

Stufe 4
Antragsstellung

Stufe 5
Überprüfung und Nachkontrolle

Anfang 2020 wurde von der Bundesregierung das Corona-Steuerhilfegesetz beschlossen. Dieses beinhaltete eine zeitlich befristete Ermäßigung der Umsatzsteuer für Speisen in der Gastronomie. Da sich die Lage nur langsam entspannt, und um das Gastrogewerbe auch weiterhin bei der Bewältigung der wirtschaftlichen Folgen der Corona-Pandemie zu unterstützen, wurde diese Entscheidung zum niedrigeren Umsatzsteuersatz nun bis zum 31. Dezember 2022 verlängert. Für Speisen in der Gastronomie gilt somit bis zum Jahresende der ermäßigte Steuersatz von 7 Prozent. Dies ist auf jeden Fall eine gute Nachricht

Wie sieht es mit den Zuschüssen aus?

Die Überbrückungshilfe III Plus nennt sich nun Überbrückungshilfe IV und wird bis Ende Juni 2022 weitergeführt. Die Voraussetzungen, diese in Anspruch nehmen zu können, sind grundsätzlich gleich geblieben. Bei einem coronabedingten Umsatzrückgang von mindestens 30 % im Vergleich zum Referenzmonat des Jahres 2019 bekommen Unternehmen ihre Betriebskosten anteilig erstattet. Es gab jedoch auch kleinere Anpassungen. So werden nun nicht mehr maximal 100, sondern nur noch maximal 90 Prozent der förderfähigen Fixkosten erstattet. Positiv zu sehen ist, dass zu den förderfähigen Hygienemaßnahmen nun auch Sach- und Personalkosten für die Umsetzung der Corona-Zutrittsbeschränkungen gehören, unabhängig davon, ob diese in Eigenregie oder durch einen Dienstleister ausgeführt werden.

Wenn Sie sich genauer zu den einzelnen Regelungen der Überbrückungshilfe oder allgemein zum Thema Zuschüsse informieren möchten, dann empfehlen wir Ihnen den Besuch der DEHOGA-Homepage. Dort finden Sie schnell alle aktuellen Infos und können so sicher für das Jahr 2022 planen. Wir hoffen, dass auch die Zuschüsse und Hilfen, ebenso wie die beschlossenen Lockerungen, ihren Teil dazu beitragen, dass sich unsere Branche noch im Jahr 2022 endlich wieder erholt.

Unser neues Gastronomieportal inklusive neuem Digital-Blog

Es ist geschafft! Unser neues Gastronomieportal ist online und einen neuen Digital-Blog mit vielen spannenden Themen, haben wir gleich mit integriert. Unter https://eichbaum.de/Gastro/ finden Sie viele wichtige Informationen aus der Welt der Gastronomie und wir werfen einen Blick auf die neuesten Trends. Außerdem bietet Ihnen das neue Portal viel Service rund um die Themen „Gastronomieausstattung“ und „Sortiment“.

Öffnen Sie das Portal

Auf unserer neuen Gastro-Website haben wir aktuelle Trends und Bedürfnisse kompakt für Sie aufbereitet. Neben einer Art Rundum-Service spielen hier insbesondere solche Themen eine Rolle, die Ihnen helfen, Ihren Betrieb wieder auf volle Drehzahl zu bringen.

Diese neuen Ansätze für die Gastronomie haben wir in Form eines Digital-Blogs gestaltet. Hier können Sie sich beispielsweise darüber informieren, wie Sie Facebook und Co. gewinnbringend einsetzen oder wie Sie über Google Ads (früher Google AdWords) mehr Besucher in Ihrem Gastronomiebetrieb locken.

Wir denken, dass es gerade solche Themen sind, die nach den zwei Jahren der Pandemiebeschränkungen ein gutes Stück weiterhelfen, das Geschäft wieder anzukurbeln. Vielleicht ist auch für Sie das Richtige dabei, schauen Sie sich einfach mal in Ruhe auf unserem neuen Gastronomieportal um.

Immer am Puls der Zeit

Der Wandel und die Neuerungen in der Gastronomie vollziehen sich in immer schnellerem Tempo. Wir möchten mit unserem neuen Gastronomieportal damit Schritt halten. Darüber hinaus werden wir Ihnen dort immer genau die Themen präsentieren, die Sie und Ihren Betrieb nach vorne bringen. So steht zum Beispiel das große Thema „Digitalisierung“ immer wieder auf unserer Liste und wir werden regelmäßig neue und hilfreiche Digital-Blog-Artikel hierzu veröffentlichen. Unsere Artikel sollen immer möglichst konkrete Hilfestellung geben. Scannen Sie doch einfach den unten dargestellten QR-Code einmal ab. Sie landen direkt auf unserem Gastro-Blog und dort finden Sie schon so einige ganz konkrete Hinweise. Wie nutze ich als Gastronom Google Ads? Muss ich bei Facebook und Co. aktiv sein und wenn ja, wie? Ist meine Website eigentlich noch aktuell und attraktiv? Auf solche und ähnliche Fragen möchten wir Ihnen, im Rahmen unseres Digital-Blogs, Antwort geben.

Auf unserem neuen Gastronomieportal befindet sich übrigens auch unser neuer Shop. Wobei für Sie, liebe Gastronomiepartner natürlich weiterhin gilt, dass Sie alles schnell und direkt bei unserem Außendienstmitarbeiter bekommen. Der Betreiber des Shops ist Spezialist für Arbeitsbekleidung und in der Lage, schnelle und individuelle Textil-Lösungen für die Gastronomie anzubieten wie z. B. bedruckte Arbeitskleidung. Sprechen Sie unseren Außendienst doch bei Interesse einfach mal darauf an.

Mehr Infos