



GASTKOLUMNE

«Zahlen bitte!» – zur Versteuerung von Trinkgeldern

Mark Meili ist Rechtsanwalt und Partner bei der Wirtschaftskanzlei Prager Dreifuss

In der Schweiz werden in der Gastronomie jährlich etwa eine Milliarde Franken an Trinkgeldern bezahlt. Mit dem Vormarsch der elektronischen Zahlungsmittel stellen sich Fragen zur steuerlichen Behandlung. Trinkgelder sind in der Gastronomie nicht nur Ausdruck von Wertschätzung, sondern auch ein wichtiger Lohnbestandteil des Personals. Seit der Corona-Pandemie werden Restaurantbesuche und damit auch die Trinkgelder zunehmend digital bezahlt. Dies bedeutet eine Verbuchung auf dem Lohnausweis mit entsprechenden Steuerfolgen. Was gilt aus steuerlicher Sicht? Gemäss Steuergesetz fallen bei Trinkgeldern AHV und Einkommenssteuer an, wenn das Trinkgeld einen wesentlichen Teil des Lohns überschreitet. Die Praxis versteht unter «wesentlich» zehn Prozent – gutes Servicepersonal wird diesen Anteil regelmässig übertreffen. Eine andere Frage ist, ob Mehrwertsteuer MwSt. auf Trinkgelder verrechnet werden muss. Die Eidgenössische Steuerverwaltung ESTV verlangt keine MwSt.-Abrechnung, wenn unter anderem der vom Gast versprochene Betrag vollumfänglich an die Mitarbeitenden ausbezahlt wird. Dies gilt auch dann, wenn auf den Auszahlungen Sozialabgaben abgezogen werden. Um unerwünschte Steuerfolgen zu vermeiden, können Gastronomie- und Hotelleriebetriebe eruieren, wer wie viel Trinkgeld in bar oder mit Kreditkarten einnimmt, wie dieses verteilt wird und wie viele Prozente vom Lohn diese Beträge ausmachen. Darauf basierend, kann ein Konzept erstellt werden, wie mit den Trinkgeldern umgegangen und diese verrechnet werden sollen. Allenfalls gibt es im Vergleich zum Status quo Anpassungsbedarf.



Die stolzen Neumitglieder, v. l.: Philippe Deslarzes, Dietmar Sawyere, Martin Göschel, Markus Arnold, Dominik Sato, Fabio Toffolon, Marco Badalucci, Gerardo Metta, Marco Campanella, Marco Ortolani, Christian Aeby und Ivan Baretti. ZVG

Zwölf Neue im Edel-Verein der renommiertesten Köche

Der Kreis von «Les Grandes Tables» ist wieder auf siebzig Mitglieder angewachsen. Nun will man mehr Köchinnen.

Mike Wehrle ist Corporate Culinary Director im renommierten Bürgenstock Resort und erst seit vergangenem Jahr Mitglied von «Les Grandes Tables Suisses». Dem Jung-Mitglied wurde Anfang Mai die Ehre zuteil, die Jahresversammlung der Vereinigung auszutragen. «Für mich war es eine grosse Freude, so viele anspruchsvolle Kolleginnen und Kollegen bei mir zu empfangen, mit denen ich die Werte der gastronomischen Exzellenz und die Weitergabe von Kochwissen teilen durfte», sagte Mike Wehrle im Anschluss an das Treffen.

Allein drei Köche aus dem Kanton Bern

Höhepunkt der Jahresversammlung war die Aufnahme von zwölf Neumitgliedern. Gleich drei Spitzenköche kommen aus dem Kanton Bern: Martin Göschel vom «Alpina» in Gstaad, Markus Arnold von der Berner «Steinhalle» und Christian Aeby vom Restaurant du Bourg in Biel. Mit Marco Cam-



Mehr Informationen unter:
lesgrandestablesuisse.ch

panella vom «Eden Roc» in Ascona und Marco Badalucci stossen ausserdem zwei Tessiner Köche zur Vereinigung. Aus der Romandie sind Ivan Baretti vom Restaurant Tosca in Genf, Gerardo Metta vom «La Dispensa» in Neuenburg und Philippe Deslarzes vom «Njörden» in Aubonne im Kanton Waadt neu mit von der Partie. Des Weiteren sind Dietmar Sawyere vom Gasthaus zum Kreuz in Dallenwil/NW, Dominik Sato und Fabio Toffolon vom «The Japanese» in Andermatt/UR sowie Marco Ortolani vom Hotel Eden au Lac in Zürich in den edlen Kreis der Spitzenköche von «Les Grandes Tables» eingeführt worden.

Mit den Aufgenommenen zählt die Vereinigung nun wieder siebzig Mitglieder mit mehr als 1000 Gault-Millau-Punkten. Seit Anfang der 2000er-Jahre wurde der Kreis jüngst immer kleiner. Die «Grandes Tables Suisses» möchte Köchinnen und Köche aus allen Regionen der Schweiz zusammenbringen, die gegenseitige Unterstützung und das Gastgewerbe fördern sowie gemeinsame Projekte unter den Mitgliedern anstossen. Nach den Worten von Präsident Guy Ravet will man in den nächsten Jahren den Frauenanteil in der Vereinigung unbedingt erhöhen. «Unsere Tür steht weit offen», so der 19-Punkte-Koch aus Vuiffensle-Château/VD. VERONIQUE ZBINDEN/RUP

PRESSESPIEGEL

Blick

Solidaritätswelle nach Bäckereibrand

Anfang Mai zerstörte ein Brand die Produktionsstätte der Appenzeller Bäckerei Böhli. Danach wurde das Familienunternehmen von einer Welle der Solidarität getragen. Dank Hilfe von Berufskollegen und der Brauerei Locher konnte die Bäckerei der Brüder Markus und Alfred Sutter nur einen Tag nach dem Brand wieder Backwaren anbieten. Inzwischen ist die Traditionsbäckerei provisorisch in den Räumlichkeiten der ehemaligen Holzofenbäckerei Jakober untergekommen. Diese befindet sich im Besitz der Brauerei Locher.

20 Minuten

Millionenbusiness ESC: Wer sich freuen darf

Nach dem Sieg von Nemo am Eurovision Song Contest ESC steht fest: Die Schweiz ist Austragungsort des grössten Musikfestivals der Welt im nächsten Jahr. Zahlreiche Orte bringen sich in Position. So hätten im Zürcher Hallenstadion und im Palexpo Genf je rund 15 000 Zuschauende Platz. Etwas kleiner sind die Basler St.-Jakobshalle, die sich noch im Bau befindende neue Festhalle Bern oder die Olma-Hallen in St. Gallen. Die Organisation des Events kostet rund 30 Millionen Franken. Von einer Wertschöpfung von mindestens dem Doppelten profitieren die Hotels und Restaurants im Umfeld des Austragungsorts. Mit über 200 Millionen Zuschauenden weltweit ist die Werbung für das Land enorm.

Sonntagszeitung

«Ohne Mampf kein Kampf»

Das sagt Oberst Hans Jörg Diener, Kommandant des Waffenplatzes in Thun/BE. Er ist überzeugt, dass die Moral der Truppe mit gutem Essen hochgehalten werden könne. In der Dufour-Kaserne werden täglich knapp 2000 Personen verköstigt. Neun Franken beträgt das Essensbudget pro Person und Tag. «Wir holen das Maximum aus dem Minimum heraus», sagt Küchenchef und Wachtmeister Pascal Hirt. «Wir machen den Spagat zwischen Vegetariern und begeisterten Fleischessern.» Wenn Essensreste retour kämen, sei es jedoch nie das Fleisch.

ANZEIGE



«Meine Branche.
Mein Job.»

gastrojob.ch

Das Zürcher Street Food Festival feiert ein rundes Jubiläum

Seit zehn Jahren bieten in Zürich Kulinarikbegeisterte in Food Trucks Spezialitäten aus der ganzen Welt an. Das Zürcher Street Food Festival hat sich etabliert.

Das Zürcher Street Food Festival feiert sein zehnjähriges Bestehen mit einer Jubiläumsausgabe. Es gastiert dieses Jahr gleich an zwei Standorten: Vom 11. Mai bis zum 8. Juni bietet das Festival in der ZSG Werft in Zürich-Wollishofen am See eine Vielzahl an Köstlichkeiten aus Nord-, Mittel- und Südamerika sowie Afrika und Asien an. Vom 1. Juni bis zum 14. Juli lädt das



Mehr Informationen unter:
streetfoodfest.ch

Street Food Festival auf der Hardturmbrache in Zürich zu einer kulinarischen Entdeckungsreise mit rund 100 wechselnden Anbieterinnen und Anbietern ein.

Im Jahr 2014 waren fahrende Küchen noch nicht weit verbreitet. Die grösste Herausforderung bei der ersten Ausgabe des Zürcher Street Food Festivals war laut einer Mitteilung die Suche nach Teilnehmenden. Schliesslich boten 30 Food Trucks auf einem kleinen Parkplatz ausserhalb von Zürich ihre Spezialitäten an und trieben so die Street-Food-Bewegung in der Schweiz voran. Mittlerweile blickt das Festival auf mehr als 1000 Ausstellende aus der ganzen Welt zurück, die während der zehnjährigen Geschichte eine Vielzahl an kulinarischen Köstlichkeiten präsentiert haben. (DOE)