

Einnahmen durch Eltern-Catering bei Turnieren

Wenn die Elternschaft bei Turnieren Kuchen, Kaffee, Brötchen, etc. verkauft und das Geld komplett in die Mannschaftskasse fließt, dann gilt das in der Regel als gemeinnütziger Zweckverkauf (**§52 Abgabenordnung -Gemeinnützigkeit**).

Steuerlich gesehen nennt man solche Verkäufe Zweckbetrieb oder ideeller Bereich (**§ 64 AO – Steuerbegünstigter Zweckbetrieb**).

Das heißt:

- Preise dürfen ausgehängt werden
- Einnahmen müssen nicht versteuert werden
- Das Geld muss nachweislich für die Mannschaft verwendet werden

Rechtlich abgesichert:

- Der Verein weiß über den Verkauf Bescheid und stimmt dem Catering zu
- Es wird im Namen des Vereins/ der Mannschaft des Vereins verkauft
- Folglich besteht keine gewerbliche Absicht/ kein persönlicher Gewinn

Kritisch wird es, wenn es mehrmals im Jahr oder regelmäßig wird.

ABER:

Regelmäßig, aber nicht gewerblich!

Solange es nur bei Heimturnieren und größeren Veranstaltungen (nicht jedes Wochenende oder dauerhaft), gilt das weiterhin als gelegentlich im steuerrechtlichen Sinn.

Die Faustregel der Finanzämter:

Wenn der Zweckverkauf nicht mehr als zwei- bis dreimal im Jahr stattfindet, ist es klar unbedenklich. (**R 12.1 Abs. 7 Umsatzsteuerrichtlinien – Gelegentliche Hilfstätigkeiten für gemeinnützige Zwecke**)

Wenn es öfter vorkommt, schaut man, wofür der Erlös verwendet wird und ob ein gemeinnütziger Träger (FC98 Hennigsdorf) offiziell dahintersteht.

Fazit:

Da der Erlös komplett in die Mannschaftskasse (also eine Unterkasse des Vereins im rechtlichen Sinne) geht, ist man rechtlich auf der sicheren Seite, solange der Verein das weiß und duldet.

Wichtig

- Der Verein muss offiziell informiert werden
- Einnahmen und Ausgaben müssen dokumentiert werden (Einnahmen ...€, Ausgaben...€, Rest...·€ in die Mannschaftskasse)
- Preise dürfen angegeben werden, es muss aber klar sein, dass das kein kommerzieller Verkauf ist
Bsp. Ein Plakat: „Der Verkauf erfolgt zu Gunsten der U... des FC 98 Hennigsdorf“
- Keine Alkoholika verkaufen
- Lebensmittelsicherheit beachten
 - alles frisch, sauber und gekühlt
 - Hände- und Hygieneregeln beachten – aber keine spezielle Gastro-Zulassung nötig (EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gilt für gewerbliche Lebensmittelbetriebe, aber nicht für private, gelegentliche Vereinsaktionen)