

## Witte kassa vanaf 1 juli 2016 : nieuwe regels

William Keuninckx, donderdag 14 juli 2016 - 21:54:08

Vanaf 1 juli 2016 treden de nieuwe regels in verband met de witte kassa in werking. Wie moet voortaan de witte kassa blijven gebruiken? Bestaan er nog uitzonderingen?

### Omzetdrempel van → 25.000

#### Oud criterium

Tot voor kort was u verplicht om te werken met een geregistreerde kassa of GKS als de omzet van uw restaurant- en cateringdiensten, met uitsluiting van de erbij horende dranken, minstens 10% bedroeg van de totale omzet van uw horeca-activiteiten. Deze 10%-regel werd vernietigd door de Raad van State.

#### Nieuw criterium

Daarom is een nieuw criterium uitgewerkt om te bepalen of u al dan niet met een GKS moet werken. Vanaf 1 juli 2016 is dit de omzetdrempel van → 25.000 geworden.

Als de omzet van uw restaurant- en cateringdiensten, met uitsluiting van de erbij horende dranken, meer bedraagt dan → 25.000 (excl. btw), moet u een GKS gebruiken (KB nr. 1, nieuw art. 21bis, § 1).

Om na te gaan of de drempel van → 25.000 overschreden wordt of niet, moet er dus alleen rekening worden gehouden met de maaltijden die ter plaatse worden verbruikt. Concreet is dat dus uw horeca-omzet die onderworpen is aan 12% btw. De dranken en de meeneemgerechten worden wat dat betreft net als voorheen buiten beschouwing gelaten.

U baseert zich hiervoor op uw omzetgegevens van 2015 of, indien u een nieuwe uitbating start, op uw omzetprognose in het business plan.

Let op! Als de drempel van → 25.000 overschreden wordt en m.a.w. het gebruik van een GKS verplicht is, moeten ook de meeneemgerechten en de dranken geregistreerd worden in de witte kassa en moet er dan ook een GKS-ticket voor uitgereikt worden.

Wat moet u doen als u die drempel niet overschrijdt?

Dan bent u niet verplicht om een GKS te gebruiken, maar bent u wel verplicht voor de geserveerde maaltijden en de erbij horende

dranken een btw-bonnetje uit te reiken (KB nr. 1, nieuw art. 22, § 1, eerste lid, 2 °).

Voor uw omzet van het jaar 2016 zal u dan opnieuw moeten nagaan of u de omzeldrempel van → 25.000 als dan niet overschreden hebt en zo elk jaar opnieuw tot u eventueel de drempel overschrijdt en dus een GKS nodig hebt.

Blijft u onder de drempel, kan u er uiteraard wel voor opteren om u toch een GKS te gebruiken. Uiteraard moet u dan wel alle verplichtingen naleven die daaraan verbonden zijn.

#### Meerdere uitbatingen

Baat u onder hetzelfde btw-nummer meerdere horekazaken uitbaat, wordt de → 25.000-drempel berekend per inrichting. Elke inrichting volgt dan haar eigen regeling, tenminste op voorwaarde dat ze materieel niet onderling verbonden zijn. Het is dus perfect mogelijk dat u in zaak A een GKS moet gebruiken, en in zaken B en C niet.

#### Uitzonderingen

Waarover gaat het?

Zelfs al overschrijdt u de drempel van → 25.000, dan bent u toch niet verplicht een GKS-ticket uit te reiken als u restaurant- en cateringdiensten aanbiedt en hiervoor een beroep doet op een onderaannemer.

Ook bedrijfsrestaurants en hotels zijn onder bepaalde voorwaarden niet verplicht om een GKS te gebruiken (KB nr. 1, nieuw art. 21bis, § 2).

#### Onderaanneming

U bent niet verplicht om een GKS-ticket uit te reiken als u in de fase van het eindverbruik een beroep doet op een onderaannemer op voorwaarde dat laatstgenoemde zelf verplicht is om een GKS-ticket uit te reiken.

Wanneer u (of uw personeel) helpt bij de bereiding van de maaltijden of instaat voor de aankoop van het niet-bereide voedsel, wordt u geacht de dienst met eigen middelen te verstrekken en moet u desgevallend toch een GKS-ticket uitreiken.

Tip 1. Stelt u uw eigen infrastructuur ter beschikking van de onderaannemer (bv. de verbruiksruimte, meubilair, bestek , &) en/of zorgt u zelf met eigen personeel of vrijwilligers voor de bediening aan tafel , dan reikt de onderaanneming ver genoeg en bent u dus niet verplicht om een GKS-ticket uit te reiken.

Tip 2. Hetzelfde geldt wanneer u uw keuken ter beschikking stelt van de cateraar die de maaltijden in uw keuken bereidt, wanneer u

instaat voor het afruimen en de afwas, zelfs wanneer u enkel de dranken met eigen middelen zou verstrekken.

#### Hotels

Verschaft u gemeubelde logies aan hotelgasten, dan kan dat gepaard gaan met het verschaffen van spijzen, dranken of bijkomende diensten van allerlei aard. Als u heel het dienstenpakket waar uw hotelgast van genoten heeft verrekent via de globale hotelrekening, dan bent u niet verplicht om te werken met een kassa m'et black box.

Dat geldt ook als u een B&B uitbaat. Ook in dat geval maakt het niet uit dat u uw gasten niet alleen de overnachting in uw kamers, maar ook een ontbijt aanrekent via één rekening.

#### Bedrijfsrestaurants

Ook bedrijfsrestaurants zijn niet verplicht om een GKS te gebruiken als aan volgende voorwaarden is voldaan:

de uitbating van de onderneming is een andere dan de horeca-activiteit;

het bedrijfsrestaurant is enkel toegankelijk tijdens de werkuren;

het bedrijfsrestaurant is enkel toegankelijk voor personeelsleden van de onderneming en ermee gelieerde ondernemingen én voor personen die door een outsourcingscontract tewerkgesteld zijn bij de onderneming.

Tip. Externen mogen ook het restaurant gebruiken op voorwaarde dat max. 5% van de omzet van de messe hierdoor wordt gerealiseerd.

Vergeet de 13,5% eenmalige investeringsaftrek niet!

In antwoord op de mondelinge parlementaire vraag nr. 9572 van 22/02/2016 heeft de Minister van Financiën bevestigd dat de investering in een geregistreerd kassasysteem (kassa + FDM) in aanmerking komt voor de éénmalige investeringsaftrek digitale investeringen voor KMO's van 13,5 %. Deze aftrek is dus reeds van toepassing voor de sinds 1 januari 2015 aangeschafte geregistreerde kassasystemen.