



# Nieuwe circulaire inzake GKS geen hapklare brok voor horeca

*nieuws*

*Nieuws: finance, profit, non-profit,*

*03 januari 2018*

Op 6 november werd een circulaire (2017/C/70) gepubliceerd omtrent het geregistreerd kassasysteem (hierna GKS). Deze circulaire bevat naast een aantal nieuwe regels, ook een verduidelijking van alle eerdere administratieve berichtgeving.

## ***Omzet als belangrijkste criterium***

De belangrijkste parameter, voor het al dan niet hanteren van het GKS, is de omzet van de restaurant- en cateringdiensten die een onderneming verricht. Indien deze meer dan 25.000 euro op jaarbasis bedraagt, is een dergelijk kassasysteem sinds juli 2016 verplicht. Deze omzeldrempel houdt slechts rekening met maaltijden die ter plaatse worden verbruikt, deze dus die aan het btw-tarief van 12 procent zijn onderworpen.

Bij overschrijding van de omzeldrempel moet echter elke handeling van de horecazaak geregistreerd worden in de zogenaamde 'witte kassa'. Ook degene die de grens niet mede bepalen, zoals de verkoop van meeneemgerechten en dranken.

Indien de omzet onder het grensbedrag blijft, kan de onderneming uiteraard vrijwillig opteren voor het GKS. Doet ze dit niet, dan blijft het uitreiken van een btw-bonnetje verplicht bij elke geserveerde maaltijd met bijhorende dranken.

## ***Uitzondering op de regel***

Als men voor restaurant- of cateringdiensten beroep doet op een onderaannemer, dan is men sowieso niet verplicht een GKS-ticket uit te reiken, op voorwaarde dat de onderaannemer zelf een GKS-ticket overhandigt.

## ***Wat met meerdere inrichtingen onder éénzelfde btw-identificatienummer?***

In dit geval moet de omzeldrempel per inrichting berekend worden. Wordt de grens vervolgens in een inrichting overschreden, dan moet enkel die inrichting het GKS hanteren.

Deze regel geldt niet voor materieel onderling verbonden inrichtingen. Dit zijn per definitie

inrichtingen waartussen klanten zich kunnen bewegen, zonder dat ze daadwerkelijk het pand verlaten. In dit geval moet dus rekening gehouden worden met de totale omzet van alle inrichtingen.

### ***Welke referentieperiode moet in acht genomen worden?***

Als de drempel wordt overschreden, moet men verplicht registreren bij de overheid, uiterlijk op het einde van de tweede maand die volgt op het aangiftetijdvak. En maand later moet men dan vervolgens daadwerkelijk het systeem hanteren.

Starters moeten, op basis van het businessplan, ramen of ze al dan niet de omzeldrempel zullen overschrijden.

### ***Vervangt het GKS het ontvangstendagboek?***

De horeca-uitbater, die beroep doet op het GKS, moet voortaan geen dagboek van ontvangsten meer bijhouden. Hij is daarentegen wel verplicht dagelijks de nodige rapporten aan te maken, teneinde zijn verkopen te staven.

### ***Nieuwe regeling voor foodtrucks en mobiele voedselkramen***

Om concurrentievervalsing tussen mobiele voedselkramen en de lokale eetgelegenheden in te perken, heeft de overheid geopteerd voor strengere criteria. Indien de foodtruck, naast een uitklapbare toog en/of statafel(s), beschikt over minstens één bijkomend dienstenaspect (verwarming, sfeermuziek,...), is er sprake van een restaurantdienst. Multifunctionele voorzieningen, zoals bijvoorbeeld openbare zitbanken, worden niet aanzien als een bijkomend dienstenaspect.

Indien de handeling als een restaurantdienst wordt gekwalificeerd, is hij onderworpen aan het btw-tarief van 12 procent en komt hij in aanmerking voor de berekening van het drempelbedrag.

### ***Tolerantie voor evenementen***

Indien deze foodtrucks of mobiele voedselkramen in open lucht opgesteld staan tijdens een evenement m.b.t. podiumkunsten, wordt dit door de administratie aanzien als een levering van een goed. Bijgevolg is het btw-tarief van 6 procent van toepassing en komt men niet in aanmerking voor het GKS.

De redenering hierachter is dat er geen sprake kan zijn van concurrentievervalsing, aangezien het evenement afgeschermd is van de lokale horecazaken en men hoogstwaarschijnlijk een ticket heeft aangekocht om het terrein te betreden.

## *Eindelijk heldere kijk in 'witte kassa'?*

De circulaire biedt zeker transparantie voor het merendeel van de horeca-handelingen. Weliswaar blijven er ook activiteiten die zeer moeilijk te kwalificeren zijn, doordat deze niet specifiek in de wet gedefinieerd worden. Voorzichtigheid is dus aangeraden, wil men niet voor verrassingen komen te staan.

Ben Van den Branden

Check [atern.io/nieuws](https://atern.io/nieuws) voor  
meer finance, tax en legal  
nieuws.

**aternio**