

U bevindt zich hier: [Home](#)» [Geregistreerde kassa's](#)» [Horeca-uitbater](#)» [Voor wie?](#)

Voor wie?

(Laatste update: 01/06/2012)

Moet ik een geregistreerd kassasysteem gebruiken?

Hoe pas ik de 10%-regel toe?

Ik bereik 10% of meer: wat zijn de gevolgen?

Wat als ik meerdere zaken uitbaat?

Wat verandert er voor mijn zaak waar enkel lichte maaltijden worden geserveerd?

Ik ben friturist. Hoe zit het met mij?

Wat verandert er voor de foorkramers?

Wat verandert er voor de bedrijfsmesses?

Wat verandert er voor de traiteurs?

Ik heb nu een kasregister met vergunning Aanschrijving nr. 6/1999. Kan ik die blijven gebruiken?

Ik heb nu een kasregister met vergunning E.T. 103.592. Kan ik die blijven gebruiken?

Ik heb nu een elektronisch of pc-gebaseerd kassasysteem. Moet ik dat vervangen?

Moet ik een geregistreerd kassasysteem gebruiken?

De wetgever zegt dat de uitbater van een horeca-inrichting die regelmatig maaltijden verschaft, een ticket moet uitreiken met behulp van een geregistreerd kassasysteem.

De 10%-regel [[#B](#)] bepaalt in hoever u een regelmatige of een occasionele maaltijdverstrekker bent.

Als u een regelmatige maaltijdverstrekker bent, moet u een geregistreerde kassa gebruiken.

Bent u een occasionele maaltijdverstrekker, moet u dat niet.

U mag natuurlijk vrijwillig beslissen zo'n geregistreerde kassa te gaan gebruiken, maar dan moet u ook alle regels die ermee gepaard gaan, volgen.

U verschaft **regelmatig** maaltijden als de omzet van uw restaurant- en cateringdiensten meer bedraagt dan 10% van de totale omzet van uw horeca-activiteiten. Wat bij de maaltijden wordt gedronken, rekent u niet mee. De opbrengst van de drankenverkoop moet wel worden opgenomen voor het berekenen van de totale omzet van uw horeca-activiteiten.

Het is dus het aandeel van uw maaltijdverstrekende activiteiten dat bepalend is. Niet de niche die u koos. Of u nu de uitbater bent van een feestzaal, een restaurant, een taverne, een brasserie, een eetcafé, een kantine, een theesalon, restaurant van de sociale economie, een bakkerij met verbruikszaal... maakt niet uit.

Van zodra 10% van uw omzetcijfer voortvloeit uit restaurant- en cateringdiensten moet u een kassa hebben.

LET OP: Het aandeel van de maaltijden **in de totale omzet** bepaalt of u een kassa moet hebben maar de kassa is er niet alleen om de door u verstrekte maaltijden aan te rekenen. Al uw verrichtingen moeten met de kassa aangerekend worden!

Voorbeeld

Als cafébaas die ook snacks aanbiedt en soms op locatie feestjes verzorgt, moet u al deze activiteiten in aanmerking nemen voor het bepalen van het aandeel binnen uw totaalomzet.

Als cafébaas die enkel dranken serveert en een paar niet zelfbereide etenswaren (zoals een pakje chips of een voorverpakte wafel), is het gebruik van een geregistreerd kassasysteem niet verplicht. U biedt immers niet regelmatig maaltijden aan.

Hoe pas ik de 10%-regel toe?

Berekening

Omzet uit restaurant- & cateringdiensten x 100		
_____	=	%
Totale omzet van uw horeca-activiteiten		

De berekening wordt gemaakt met bedragen exclusief btw.

Tellen **NIET** mee voor de berekening van de omzet uit restaurant- & cateringdiensten:

- meeneemmaaltijden
- dranken

Tellen mee voor de berekening van de omzet van uw horeca-activiteiten:

- ALLE** maaltijden: dus zowel ter plaatse genuttigd als meeneemmaaltijden
- ALLE** dranken: dus zowel ter plaatse genuttigd als meeneemmaaltijden
- ALLE** verkoop van voeding
- ALLE** andere horeca-activiteiten: zoals de verhuur van een feestzaal, het verschaffen van logies,...

Voorbeeld

U heeft een meubelzaak. In die meubelzaak is ook een cafetaria waar de klanten een maaltijd kunnen genieten. Voor de berekening van de 10%-regel mag enkel rekening worden gehouden met de totale omzet van de cafetaria en niet met de volledige omzet van de meubelzaak. De meubelzaak is immers geen horeca-activiteit.

Referentieperiode

Ik ben een bestaande onderneming

U berekent de 10%-regel over het voorbije kalenderjaar. De eerste referentieperiode is dus het kalenderjaar 2012.

Ik ben een starter

De eerste referentieperiode is het resterende gedeelte van het kalenderjaar waarin de activiteit wordt opgestart. Het percentage moet in dit geval door de exploitant en onder controle van de administratie geraamd worden. U kunt zich daarvoor baseren op een realistisch businessplan. Vervolgens geldt ieder daaropvolgend kalenderjaar als referentieperiode.

Voorbeeld 1:

Ik start een horecazaak op 1 juli 2013.

Op 1 juli 2013 schat ik het percentage voor de periode 1 juli 2013 tot 31 december 2013.

Op 1 januari 2014 gebruik ik de werkelijke cijfers van 1 juli 2013 tot 31 december 2013.

Op 1 januari 2015 gebruik ik de werkelijke cijfers van het kalenderjaar 2014.

Als u start tijdens het laatste kwartaal (vanaf 1/10 tot en met 31/12) moet u de resultaten van dat kwartaal optellen bij de resultaten van het daaropvolgende kalenderjaar.

Vervolgens geldt ieder daaropvolgend kalenderjaar als referentieperiode.

Voorbeeld 2

Ik start een horecazaak op 1 november 2013.

Op 1 november 2013 schat ik het percentage voor de periode 1 november 2013 tot 31 december 2014.

Op 1 januari 2015 gebruik ik de werkelijke cijfers van 1 november 2013 tot 31 december 2014.

Op 1 januari 2016 gebruik ik de werkelijke cijfers van het kalenderjaar 2015.

Ik neem een zaak over

Uw eerste referentieperiode is de laatste 12 maanden gerealiseerd door de overdrager.

De volgende referentieperiode is het resterende gedeelte van het kalenderjaar waarin de overname plaatsvindt.

Vervolgens geldt ieder daaropvolgend kalenderjaar als referentieperiode.

Voorbeeld

Ik neem een horecazaak over op 1 juli 2013.

Op 1 juli 2013 gebruik ik de werkelijke cijfers van 1 juli 2012 tot 30 juni 2013.

Op 1 januari 2014 gebruik ik de werkelijke cijfers van 1 juli 2013 tot 31 december 2013.

Op 1 januari 2015 gebruik ik de werkelijke cijfers van het kalenderjaar 2014.

Als u in het vierde kwartaal een zaak overneemt, wordt voor de tweede referentieperiode het resterende gedeelte van dit kalenderjaar samengevoegd met het daaropvolgende kalenderjaar. Vervolgens geldt ieder daaropvolgend kalenderjaar als referentieperiode.

Voorbeeld

Ik neem een horecazaak over op 1 november 2013.

Op 1 november 2013 gebruik ik de werkelijke cijfers van 1 november 2012 tot 31 oktober 2014.

Op 1 januari 2015 gebruik ik de werkelijke cijfers van 1 november 2012 tot 31 december 2014.

Op 1 januari 2016 gebruik ik de werkelijke cijfers van het kalenderjaar 2015.

Ik bereik 10% of meer: wat zijn de gevolgen?

Van zodra de 10% bereikt wordt, bent u verplicht een geregistreerd kassasysteem te gebruiken.

Vanaf dan zult u altijd het geregistreerd kassasysteem moeten gebruiken. Ook als uw zaak nadien evolueert naar een situatie waar uw inkomsten uit de restaurant- en cateringdiensten toch weer minder dan 10% gaan uitmaken.

Pas als u uw activiteit met betrekking tot restaurant- en cateringdiensten volledig en definitief stopzet, mag u de kassa van de hand doen.

Met andere woorden, eens verplicht een kassa te gebruiken, altijd verplicht.

Voorbeeld

U heeft een Chinees restaurant. De klanten kunnen ter plaatse dineren, of een afhaalmenu meenemen. In 2012 werd 95% van uw totale omzet gerealiseerd door de meeneemmaaltijden. U moet dus geen geregistreerde kassa gebruiken. In 2013 blijft dit zo. In 2014 vloeit 45% van uw omzet voort uit wat ter plaatse wordt geconsumeerd en 55% uit de meeneemmaaltijden. Gevolg : u moet vanaf 1 januari 2015 een geregistreerd kassasysteem gebruiken.

Door omstandigheden bent u in 2019 verplicht u hoofdzakelijk op afhaalmaaltijden te focussen, waardoor in dat jaar de afhaalmaaltijden maar liefst 98% van uw omzet vertegenwoordigen. Toch zult u gewoon verder moeten werken met een geregistreerde kassa. Pas als u beslist uw zaak zo aan te passen dat er niet meer ter plaatse kan worden geconsumeerd en er enkel nog afhaalmaaltijden mogelijk zijn, mag u het geregistreerde kassasysteem van de hand doen.

Wat als ik meerdere zaken uitbaat?

Als u onder hetzelfde btw-nummer meerdere horecazaken uitbaat, wordt de 10%-regel [#B] berekend per inrichting. Elke inrichting volgt haar eigen regeling.

Het is dus perfect mogelijk dat u in zaak A een geregistreerd kassasysteem moet gebruiken, en in zaken B en C niet.

Wat verandert er voor mijn zaak waar enkel lichte maaltijden worden geserveerd?

Overeenkomstig de aanschrijving 6/1999 moet u geen controledocument aan uw klanten geven. Deze tolerantie verdwijnt.

Vanaf 1 januari 2013 is ook voor u de 10%-regel [#B] van toepassing. Als u de 10% niet overschrijdt, moet u dus een btw-bonnetje uitschrijven. Overschrijdt u de 10%, dan moet u een geregistreerde kassa gebruiken.

Ik ben friturist. Hoe zit het met mij?

Overeenkomstig de aanschrijving 6/1999 moet u geen controledocument aan uw klanten geven. Deze tolerantie verdwijnt.

Vanaf 1 januari 2013 is ook voor u de 10%-regel [#B] van toepassing. Als u de 10% niet overschrijdt, moet u dus een btw-bonnetje uitschrijven. Overschrijdt u de 10% wel, dan moet u een geregistreerde kassa gebruiken.

Het is belangrijk te weten dat meeneemmaaltijden niet beschouwd worden als restaurant- of cateringdiensten. De omzet van de meeneemmaaltijden moet wel worden opgenomen in de totale omzet gerealiseerd door horeca-activiteiten.

Wat verandert er voor de foorkramers?

Niets. De bestaande uitzondering voor foorkramers blijft bestaan. U hoeft geen controledocument uit te reiken.

Wat verandert er voor de bedrijfsmesses?

Niets. De bestaande uitzondering voor uitbaters van bedrijfsmesses blijft bestaan. U hoeft geen controledocument uit te reiken.

Wat verandert er voor de traiteurs?

U geniet sinds 1 januari 2010 een btw-tariefverlaging. Daarom moet u vanaf 01/01/2013 de 10%-regel [#B] toepassen. Is het resultaat 10% of meer, dan moet u een geregistreerd kassasysteem gebruiken.

Het is belangrijk te weten dat er een onderscheid wordt gemaakt tussen cateringdiensten en het leveren van maaltijden. De omzet uit leveringen tellen dus niet mee als restaurant- of cateringdiensten voor de berekening van de 10%-regel. De omzet van de leveringen telt wel mee om de totale omzet te bepalen die wordt gerealiseerd door horeca-activiteiten.

Ik heb nu een kasregister met vergunning Aanschrijving nr. 6/1999. Kan ik die blijven gebruiken?

Uw vergunning van de aanschrijving 6/1999 vervalt wanneer het geregistreerde kassasysteem operationeel wordt.

Als u moet overschakelen naar het geregistreerde kassasysteem, zult u uw bestaande kassa moeten aanpassen of vervangen. Zoniet, zult u opnieuw gebruik moeten maken van de papieren btw-bonnetjes.

Ik heb nu een kasregister met vergunning E.T. 103.592. Kan ik die blijven gebruiken?

Uw vergunning E.T. 103.592 vervalt wanneer het geregistreerde kassasysteem operationeel wordt.

Als u moet overschakelen naar het geregistreerde kassasysteem, zult u uw bestaande kassa moeten aanpassen of vervangen. Zoniet, zult u opnieuw gebruik moeten maken van de papieren btw-bonnetjes.

De enige uitzondering heeft betrekking op de hoteluitbaters [#J] .

Ik heb nu een elektronisch of pc-gebaseerd kassasysteem. Moet ik dat vervangen?

De geregistreerde kassasystemen werden zo ontworpen dat reeds bestaande systemen aanpasbaar zijn. Dan moet u enkel nog de controlemodule kopen en de smartcard aanvragen.