

Online Actualiteit

17 juli 2013
Jaar 2013 nr 3

De saga van het geregistreerd kassasysteem in de horeca: seizoen 20, aflevering 17/7/2013

In 1994 werd voor de horeca het systeem van het verplichte BTW-bonnetje ingevoerd, behalve voor exploitanten die zich beperken tot het verschaffen van lichte maaltijden die uitsluitend geserveerd worden met brood. De restaurantbezoeker is in principe ook verplicht het bonnetje te vragen en bij zich te hebben als hij het restaurant verlaat. De klant riskeert bovendien een boete als hij het restaurant zonder BTW-bonnetje verlaat. In de praktijk is dit echter dode letter gebleven. De nummers van de uitgereikte BTW-bonnetjes moeten dagelijks ingeschreven worden in het dagontvangstenboek. Er bestaat ook een fiscale tolerantie overeenkomstig aanschrijving nr. 6/1999 van 27 april 1999, die toelaat om het BTW-bonnetje, onder bepaalde voorwaarden, te vervangen door een kasticket. Dit kasticket moet dezelfde vermeldingen bevatten als een BTW-bonnetje en de kassa moet een controleband hebben die gelijktijdig met het kasticket wordt afgedrukt en wordt bewaard. Ook een elektronische bewaring is mogelijk (beslissing nr. E.T. 103.592 van 2 juni 2003). Om deze tolerantie te kunnen genieten moet schriftelijk een vergunning worden aangevraagd bij de BTW-controle.

Het btw-tarief in de horeca werd voor restaurant – en cateringdiensten met ingang van 1 januari 2010 verlaagd van 21 % naar 12 %. Als compensatie voor deze maatregel werd aan de horecasector een engagement gevraagd inzake fraudebestrijding, waarbij de sector akkoord ging met de invoering van een geregistreerd kassasysteem (GKS). De oorspronkelijke datum voor de invoering van dit systeem werd bepaald op 1 januari 2013, maar werd reeds een aantal maal uitgesteld.

Dit geregistreerd kassasysteem zal bestaan uit een kassa, een controlemodule en een gepersonaliseerde kaart (VAT signing card, vaak “smartcard” genoemd). De kassa en controlemodule zullen gewoon in de handel te koop zijn, maar zullen vooraf door de overheid moeten gecertificeerd worden. De smartcard moet worden aangevraagd bij de FOD Financiën.

De controlemodule (fiscale data module, vaak “zwarte doos” genoemd) van het geregistreerd kassasysteem ontvangt de gegevens van alle handelingen die ingetikt worden op de kassa. Bij het opmaken van de rekening versleutelt de smartcard de gegevens. Er wordt een digitale handtekening aangemaakt die wordt afgedrukt op het ticket. Alle gegevens worden bewaard in de controlemodule. Elke poging tot wijziging van de gegevens in de controlemodule wordt bij controle van de gegevensreeksen gedetecteerd. Op die manier kan de fiscus de gegevens op een eenvoudige manier controleren.

Het geregistreerd kassasysteem wordt verplicht voor exploitanten van inrichtingen waarvan ten minste 10 % van de omzet bestaat uit restaurant – of cateringdiensten. Van bij de implementatie van een dergelijk systeem zullen zij dus geen BTW-bonnetjes meer mogen uitreiken, maar enkel het GKS-ticket. Wie slechts voor minder dan 10 % restaurant – of cateringdiensten verleent, zal voor deze diensten een BTW-bonnetje moeten uitreiken. De fiscale toleranties m.b.t. de vergunning aanschrijving nr. 6/1999 en E.T. 103.592 (waarbij het kasticket het BTW-bonnetje vervangt) zullen verdwijnen.



Online Actualiteit

17 juli 2013
Jaar 2013 nr 3

Recentelijk werd in de Kamer de wet met betrekking tot de certificatie van een geregistreerd kassasysteem in de horecasector goedgekeurd. Deze wet legt het verplicht gebruik van gecertificeerde kassa's en zwarte dozen vast. Met het goedkeuren van de certificering is de laatste rechte lijn naar de invoering van de geregistreerde kassa met zwarte doos ingezet. Vanaf 2014 kan de kassa vrijwillig worden ingevoerd en vanaf 2015 wordt ze verplicht voor iedereen die meer dan 10 % van zijn omzet uit restaurant – en cateringdiensten haalt. Tegen eind 2015 moet de implementatie van de geregistreerde kassa afgerond zijn bij alle zaken die daartoe verplicht zijn.

Ongeveer gelijktijdig werden in de Ministerraad de ontwerpen van wet en Koninklijk Besluit goedgekeurd ter uitvoering van het zogenaamde, reeds sinds vorig jaar aangekondigde, Horecaplan. Zo zal er vanaf 1 oktober 2013 een nieuw statuut voor gelegenhedsarbeid komen, waardoor het makkelijker en goedkoper wordt om personeel in te zetten voor korte periodes. Een werknemer zou maximaal 50 dagen op een jaar onder dit statuut kunnen werken. De werkgever zou het systeem kunnen spreiden over verschillende gelegenhedsarbeiders voor een maximum totaal van 100 dagen per jaar. Hierbij wordt het huidige systeem, waar men werkt met blokken van vijf uur (ook al werkt de persoon bijvoorbeeld maar twee uur), vervangen door een dag – (€ 45,00 per dag) en uurforfait (€ 7,50 per uur) voor de berekening van de sociale bijdragen. Op het inkomen uit gelegenhedsarbeid zou ook een bevrijdende voorheffing van 33 % afgehouden worden.

Ook studenten, die tot op heden maximum 50 dagen per jaar in een voordelig statuut kunnen werken, zullen daarnaast nog 50 dagen per jaar kunnen worden ingeschakeld in de horeca onder het nieuwe statuut van gelegenhedsarbeid.

Daarnaast komt er een lichte verlaging van de werkgeversbijdrage op vijf vaste voltijdse medewerkers in de horecabedrijven die de kassa invoeren en maximaal 50 werknemers hebben. Het zou gaan om een lastenverlaging per kwartaal van € 500,00 per werknemer voor vijf werknemers, met een grotere verlaging van € 800,00 voor personeel jonger dan 26 jaar.

Deze nieuwe regelgeving verscheen tot nog toe niet in het Belgisch Staatsblad, zodat er nog enig voorbehoud in acht moet worden genomen.