

Opgelet met de btw-gevolgen bij de verkoop van hoeve-ijs

Wanneer u op uw landbouwbedrijf ook heerlijk hoeve-ijs aanbiedt, kan u dat op tal van manieren doen. U kan een ijs-toog hebben eventueel met een aantal picknickbankjes, u kan ijscoupes aanbieden op een terras of in een restauratieruime binnen... De manier waarop u uw ijs aan de man of vrouw brengt, kan wel een impact hebben op het toe te passen btw-tarief en de daaraan gekoppelde gevolgen.

Het onderscheid tussen een “levering” van etenswaren (hier het ijs) en het verschaffen van “restaurant- of cateringdiensten” is binnen de btw-regelgeving een belangrijk onderscheid. Niet alleen zijn ze onderworpen aan een verschillend tarief, ook de formaliteiten die eruit volgen zijn verschillend.

De wijze waarop u het ijs aanbiedt, zal hier een belangrijke impact op hebben. Kunnen uw klanten uw ijs al dan niet ter plaatse opeten in een aangenaam kader.

Levering versus dienstprestatie

Als algemene richtlijn geldt dat iedereen die zijn ijsje mee neemt en dus niet ter plaatse opeet een *levering* ontvangt. Iedereen die ter plaatse zijn ijs opeet, geniet daarentegen een *restaurantdienst*.

Tot eind 2017 kon men zich in bepaalde situaties beroepen op de tolerantie in de btw-wetgeving. Deze tolerantie hield in dat de verkoop van ijsjes die ter plaatse werden opgegeten toch als een simpele levering werden beschouwd wanneer het enkel mogelijk was in open lucht het ijs op te eten (geen gesloten ruimte), de ijsjes enkel aangeboden werden in wegwerpverpakking en er geen bediening was. De ijsjes die ter plaatse werden opgegeten, werden ook behandeld als levering.

De overheid is nu van dit standpunt afgestapt wat een belangrijke impact kan hebben op de verkoop van uw hoeve-ijs, meer bepaald op het aan te rekenen btw-tarief (6% of 12%) en de daarbij horende formaliteiten.

Zo zal er enkel nog sprake zijn van een levering aan 6% btw wanneer u geen “verbruik ter plaatse” mogelijk maakt of er echt sprake is van meeneem. Dit laatste is het geval wanneer uw klant aan de toog zijn ijsje koopt en hiermee weg wandelt of wanneer men dozen vers bereid hoeve-ijs aankoopt om later thuis op te eten.

Van zodra u een verbruiksruimte *binnen* heeft, zelfs al is deze slechts tijdelijk van aard (vb. een tent), zal u steeds een dienst verrichten voor uw klant, tenminste als deze ter plaatse zijn ijsje opeet. Het toepasselijke tarief is dan plots 12%.

Wanneer u enkel verbruik mogelijk maakt *in open lucht* is er sprake van een restaurantdienst van zodra u één of meerdere (sta)tafels of een uitklapbare toog voorziet plus één bijkomend dienstenaspect. Dit is al het geval wanneer u groundbekleding voorziet (terras)verwarming, bescherming tegen de zon of regen (parasol, stertent), sfeermuziek, verlichting, services, een stoel of bankje.

Eén van de vele denkbare voorbeelden is wanneer u een ijs-toog zou hebben met buiten een aantal picknickbankjes en een parasol (geen verbruiksruimte binnenin). Tot eind december 2017 kon u genieten van de eerdere toegeving van de fiscus en waren de verstrekte ijsjes op hoorntjes en in plastic potjes onderworpen aan het 6% tarief. Dit ondanks het feit dat het ijs ter plaatse werd opgegeten. Nu zullen de ijsjes onderworpen zijn aan het 12% btw-tarief omdat u het verbruik ter plaatse mogelijk maakt en men niet kan spreken van een meeneem maaltijd.

Hou er rekening mee dat uw btw-controleur altijd ter plaatse kan komen kijken of dat de foto's op uw website kunnen verraden hoe de ijsjes in praktijk worden aangeboden.

Verschillend btw-tarief

Bij een levering van het ijs mag u 6% btw aanrekenen. Kwalificeert de verkoop als een restaurantdienst zal u 12% btw moeten afgedragen. Serveert u er een koel biertje of een frisdrank bij, zal dit drankje aan 21% btw onderworpen zijn. Enkel voor “etenswaren” mag u 12% btw aanrekenen.

Een praktische moeilijkheid hierbij is dat u klant per klant moet noteren of deze het ijs ter plaatse opeet (dienst) of meeneemt (levering). Voor iedereen die zijn ijsje meeneemt geldt nog steeds het 6%-tarief.

Wanneer uw klant een fietser is die bediend wordt aan een scheptoog en die met het ijsje wegwandelt, is 6% btw voldoende. Komt uw klant gezellig op uw terras een ijsje eten, eventueel een ijscoupe, zal 12% btw moeten worden afgedragen. Drinkt hij daar een frist pintje bij, is het 21%.

Witte kassa

Van zodra uw omzet uit de restaurantdiensten de drempel van 25.000 EUR per jaar overschrijdt, moet u werken met een geregistreerde kassa (de “witte” kassa) en moet u zogenaamde geregistreerde kassatickets uitreiken. U zal deze tickets dan moeten uitreiken voor elke verkoop, zelfs voor de ijsjes die worden meegenomen door de wandelaar of fietser.

Bereikt u de 25.000 EUR-drempel niet moet u ook opletten. Van zodra uw klant ter plaatse het ijsje opeet (restaurantdienst), moet men een btw-bonnetje uitreiken. Dit is, in tegenstelling tot het geregistreerd kassaticket, niet nodig wanneer men het ijsje meeneemt. Een inschrijving in uw dagontvangstenboek is dan voldoende.

Er staan zware sancties op wanneer men zich niet houdt aan deze formaliteiten.

BRON: Leslie Rotiers, SBB