

TVA dans l'HORECA



Didier Reynders

Vice-Premier Ministre et Ministre des Finances



Introduction d'un taux réduit

TVA 21% → 12%

- Secteur des restaurants et de la restauration
- Mesures en vigueur au 1^{er} janvier 2010
- Exclusion : boissons



« Services de restaurant et de restauration »

Services de restaurant :

Fourniture de nourriture dans les restaurants et les cafés, dans des conditions telles qu'elles sont consommées sur place dans l'établissement du prestataire avec des services connexes adéquats (infrastructure, supports mobiliers et matériels, personnel)

Services de restauration :

Fourniture de nourriture en dehors des locaux du prestataire (service catering) et où le client désire que les repas ou la nourriture lui soient servis (lieu réel de la consommation) avec mise à disposition des services accessoires à cet effet.



Ne bénéficient pas du taux à 12%:

6%:

- ✓ La simple livraison de repas préparés
- ✓ La mise à disposition de logements meublés avec déjeuner (B&B)

21% :

- ✓ Tout produit livré SANS préparation (chips, chocolat, gaufres emballées, chewing-gums)
- ✓ Boissons fournies avec des repas pour une consommation sur place
- ✓ Boissons non-alcoolisées: jus de fruit et de légumes, boissons lactières, soja, café ou thé, eau minérale, etc.



Systeme de caisse enregistreuse

Si le chiffre d'affaires pour le service de restaurant ou de restauration > 10% du chiffre d'affaires total :

→ Obligation de se procurer un système de caisse enregistreuse ou obligation de se mettre en ordre avec son fournisseur pour adapter le système déjà présent

→ Systeme PC ou ECR (electronic cash register)

→ Quand?

- * Si debut ou reprise d'activite: investissement immediat obligatoire a partir du **01/01/10**
- * Pour les activites existantes: investissement obligatoire dans un nouveau module fiscal ou dans une nouvelle caisse au plus tard le **01/01/13**



Systeme de caisse enregistreuse : conditions à respecter

1. Immuabilité des données introduites durant tout le processus
2. Conservation de toutes les données introduites, simultanément à l'établissement d'un ticket de caisse, dans un journal électronique ou fichier-journal
3. Possibilité pour les agents de contrôle de procéder à une vérification
4. Ticket de caisse



Souche TVA → Ticket de caisse

❖ Art. 13bis AR art.1 :

« L'exploitant d'un établissement où sont consommés des repas est tenu, pour les prestations de restaurant et de restauration qu'il effectue pour un non-assujetti, de délivrer une facture simplifiée »

(ticket de caisse ou souche TVA)



Contenu minimum du ticket de caisse

1. La dénomination complète « ticket de caisse TVA »
2. La date et l'heure de délivrance
3. Le numéro d'ordre
4. L'identification de l'assujetti prestataire
5. L'identification de l'utilisateur
6. Dénomination usuelle de chaque opération avec quantité et montant
7. Le montant de la taxe et les données pour le calcul
8. Identification de la caisse
9. La ristourne et les montants rendus



Procédure d'évaluation

Une procédure d'évaluation sera élaborée sur la base de paramètres précis pour assurer le suivi des différents engagements auxquels le secteur a souscrit.

Les résultats de cette évaluation seront soumis au Conseil des Ministres pour la fin octobre 2010 au plus tard.



Communication externe

FAQ : publication via le site internet
www.fisconetplus.be (avant Noël)



Prochaine étape ...

... TVA à 6%

