

Peter-Paul Aalbers, directeur Midden- en Kleinbedrijf Belastingdienst: "Fouten in administratie van horeca te voorkomen door goed kassasysteem"

Steeds meer mensen starten een eigen horecabedrijf. De eerste zes maanden van 2019 besloten 5.109 ondernemers een bedrijf te starten in de horeca. Een toename van 22% vergeleken met het eerste halfjaar van 2018. Wat ze precies doen, verschilt enorm. Van voltijs ondernemers met een café, bar of restaurant tot deeltijds ondernemers die vanwege hun passie voor koken een paar keer per jaar op foodtruck-festivals en evenementen staan.

De Belastingdienst waarschuwt voor een aantal fouten in kassagebruik en de administratie. Deze zijn makkelijk gemaakt, met soms problematische gevolgen. Met name kleinere horeca-ondernemers blijken onhandige fouten te maken. Welk type ondernemer je ook bent, een goede administratie zorgt voor het juist en efficiënt regelen van je belastingzaken. De Belastingdienst geeft graag tips. Peter-Paul Aalbers, directeur Midden- en Kleinbedrijf van de Belastingdienst, geeft antwoord op een aantal vragen van Horeca Totaal.

Een goede administratie is voor (startende) horeca ondernemers van belang, mede in verband met aangifte Inkomstenbelasting of BTW. Zijn ondernemers hier voldoende van doordrongen?

"Veruit de meeste ondernemers weten heel goed dat het belangrijk is om een goede administratie bij te houden. We merken we dat startende ondernemers het soms lastiger vinden om de administratie goed bij te houden. Startende ondernemers moeten nog wennen aan de regels en de routine van doen van aangifte elk kwartaal. Veel fouten die in de aangifte worden gemaakt hebben eerder te maken met onkunde en slordigheid dan met onwil!"

Controleert de Belastingdienst minder op horecazen die een Keurmerkassas hebben?

"De controle bij horecazen met een keurmerkassas kan worden aangepast. Graag horen we van tevoren van ondernemers of ze zo'n kassa hebben. Deze erkende kassas voldoen aan bepaalde regels en zijn daardoor gemakkelijker, sneller en beter te controleren. De cijfers zijn actueel en precies, met betrouwbare managementrapportages en een juiste aangifte als resultaat. Ze geven inzicht in inkoop, voorraadbeheer, omzetten en personeelskosten. Ook voldoert ze aan de wettelijk vastgestelde bewaarplicht. Op deze manier bieden dergelijke kassas zekerheid, voor zowel de ondernemer als de Belastingdienst."

GO NOW lanceert gember- en kurkuma sap

Nu 10 jaar geleden opende Now Organic haar fabriek in China waar biologische gember wordt gewassen en gedroogd en verpakt voor zeetransport naar Nederland. De gember is afkomstig van velden in de omgeving van Dalian, gelegen circa 1000 km. boven Beijing. In Nederland ligt deze gember in de schappen van diverse supermarkketens en bij 'health food stores'."

Deze zomer heeft Now Organic een lijn van diverse gemberdranken gelanceerd

Heeft de horecasector sowieso meer aandacht van de Belastingdienst dan andere sectoren?
"Het fiscaal risico en het financieel belang zijn de criteria waar de Belastingdienst naar kijkt als het gaat om sectoren die extra aandacht krijgen. Met selectie- en risico modellen bepalen wij welke individuele aangiften een nadere beoordeling krijgen. We zetten in op thematische acties, onder meer in de sectoren horeca en landbouw. Zie hiervoor ook het jaarplan Belastingdienst 2019."

Wat zijn specifieke punten die de Belastingdienst in deze brande tegenkomt?
"We wijzen horecaondernemers niet alleen op het gebruik van een goed kassasysteem, maar daarnaast raden we ondernemers aan een goede administratie van de zakelijke autokosten bij te houden. Bijvoorbeeld een rittenregistratie waarin zakelijke en privékilometers gescheiden zijn. Verder is het zaak om de identiteit van werknemers goed vast te stellen vóórdat hij of zij aan de slag gaat. Dat begint met het bewaren van een goed leesbare kopie van het identiteitsbewijs in de loonadministratie. Daarnaast moet je de gegevens van de werknemer hebben verzameld voor de aangifte loonheffingen: naam en voornamen, burgerservicenummer, adres, postcode en woonplaats, geboortedatum, telefoonnummer, een verzoek om de loonheffingskorting wel of niet toe te passen. En als de werknemer niet in Nederland woont, moet je de gegevens over het woonland en regio verzamelen."

Gaat het vaak mis bij starters, als we het hebben over het juiste BTW-tarief of andere zaken?
"Fouten in het kassagebruik en de administratie zijn makkelijk gemaakt. We zien met name bij startende horecaondernemers relatief meer tekortkomingen. Dat is ook niet zo gek; ze moeten voor de eerste keer btw-percentages vaststellen, voor het eerst btw-aangifte doen en ook routine krijgen in aangifte en betaling doen. Voor dranken gelden bijvoorbeeld verschillende btw-tarieven. Dan kan het snel mis gaan. Gebruik daarom het juiste btw-tarief voor de dranken die je verkoopt, zeker ook de mixdranken met verschillende btw-tarieven. Welk type ondernemer je ook bent, een goede administratie zorgt voor het juist en efficiënt regelen van je belastingzaken, ook in het volledig zijn in de verantwoording van je omzet. We doen er alles aan om startende ondernemers te helpen door middel van voorlichting. Denk aan de seminars 'Goede start' met de Belastingdienst."

Wat zijn de gevolgen als je administratie niet goed op een rijtje hebt en er fouten worden ontdekt?
"Onder de naam 'Go Now'. De verse, biologische gember en kurkuma worden geperst en gebotteld in Nederland. Het assortiment bestaat uit 'ready to drink' shots: gember- of kurkuma sap gecombineerd met mandarijnen sap. Lekkere drankjes die een boost aan je immuunsysteem geven. En 'ready to mix' shots: pure gember- of kurkuma sap. Nu hoeft je zelf niet meer verse gember en/of kurkuma te raspen, maar kun je de sap eenvoudig mixen met

"Fouten in de gegevens die je aanlevert bij de Belastingdienst kunnen vervelende gevolgen hebben. Veel horeca ondernemers vinden de administratie doen veel werk. En dat is logisch, want voor die administratie ben je geen horecaondernemer geworden. Als je er niet goed in bent is het dan ook bijna noodzakelijk om een adviseur als ondersteuner te nemen. Je blijft als ondernemer namelijk altijd zelf verantwoordelijk voor je aangifte en je administratie, dus als je daar niet goed in bent is het echt aan te raden iemand te zoeken die dat wel is. Zo voorkom je een hoop ellende."

Kun je stellen dat horeca ondernemers met een betrouwbaar kassasysteem een streepje voor hebben bij de Belastingdienst?

"We raden een goed en betrouwbaar kassasysteem aan met een keurmerk, waaraan je eenvoudig nieuwe gerechten of drankjes kunt toevoegen. Een systeem dat heel veel detailgegevens kan bewaren, gegevens die fiscaal van belang zijn. Zo'n systeem kan het werk simpel, toegankelijker en misschien zelfs goedkoper maken. Denk aan een heel goed overzicht van de hoeveelheid frisdrank die je verkoopt. Zo'n kassa biedt bovendien zekerheid op alle gebieden die van belang zijn voor een goede administratie, zoals de bewaarplicht van 7 jaar. En in het toezicht van de Belastingdienst kan het tijdswinst opleveren. Ons advies is: start vanaf het allereerste moment met het bewaren van je gegevens en het toegankelijk maken van je administratie. Daarmee doe je als ondernemer vooral jezelf een groot plezier."

Wordt er veel gebruik gemaakt van hulpmiddelen als Keurmerk Zeker Online?

"Voor de vooraf ingevulde winstaangifte wordt er nog beperkt gebruik van gemaakt. Dat komt omdat dat nog in een proefperiode zit."

Weten horeca ondernemers dat ze startersaftrek kunnen krijgen als ze een bedrijf beginnen?
"Om startende ondernemers te ondersteunen bij het regelen van belastingzaken is de Belastingdienst een campagne gestart om het te attenderen op de hulpmiddelen die zij hierbij kunnen gebruiken. Hierbij worden zij ook geïntendeerd op bijvoorbeeld op bijvoorbeeld die startersaftrek. Ook is er OndernemersCheck, waar ondernemers kunnen aangeven of ze ondernemer zijn voor de inkomstenbelasting en dus mogelijk in aanmerking komen voor de zelfstandigenaftrek. Dus ondernemers die info zoeken en zich laten voorlichten door KvK en Belastingdienst weten dit."

drankjes naar keuze en/of toevoegen aan je dressings, soepen en maaltijden. De sappenlijf is tot nu toe een groot succes gebleken. Jong en oud kiezen voor deze gezonde en gemakkelijke sappen die perfect passen in de huidige levensstijl.

Onze sappen zijn verkrijgbaar via onze website, www.go-now.eu.



www.go-now.eu



Afrekenensystemen

036 - 744 02 12



- **Persoonlijk advies**
- **Zeer gebruiksvriendelijk**
- **Eigen servicedienst**
- **Geen maandelijkse kosten**



"Als service ertoe doet"

Bel of app ons voor een vrijblijvend adviesgesprek