

# DE DAGDAGELIJKSE REALITEIT IN EEN RESTAURANT

Wie al eens even heeft meegedraaid achter de schermen van een goed restaurant, weet het wel: er komt heel wat meer bij kijken dan enkel wat eten klaarmaken. Een restaurateur met een beetje eergevoel – of eentje die gewoon niet in de problemen wilt komen met allerlei regels rond voedselgezondheid en taxatie – zorgt er immers voor dat alle producten gelabeld zijn, ingrediënten zijn afgewogen, kassasystemen in orde zijn en meer. Met Bello Magazine gingen we al een kijkje nemen in tientallen restaurants – hier een paar zaken waar je misschien nog niet veel van wist, maar waar een restauranteigenaar in principe heel wat over moet weten.



## Witte kassa – zwarte doos

Sinds 2014-2015 moet elke 'regelmatige maaltijdverstrekker' in ons land een geregistreerde kassa – de zogenaamde 'witte kassa' – gebruiken. Dat is wettelijk bepaald en dus is ook de term 'regelmatige maaltijdverstrekker' gedefinieerd: het gaat om eender welk restaurant of eender welke cateraar waarvan de totale omzet (exclusief btw) uit horeca-activiteiten minstens 10% bedraagt. Drank wordt niet meegeteld en dus vind je – naar goeie oer-Belgische gewoonte – heel wat creatieve horeca-uitbaters in ons land, die het legale kader zo goed mogelijk proberen in te vullen.

Horeca is vaak 'risky business' en dus lijkt het ons maar normaal dat een uitbater bijvoorbeeld geen betalende hapjes zal aanbieden in zijn cocktailbar, maar wel fingerfood laat maken van de onverkochte amuses-bouche in het aanpalende restaurant – of die een ruim begrip heeft van de term 'maaltijd'. Overigens is ons land daar geen uitzondering in, maar natuurlijk variëren de bepalingen sterk van land tot land.

Zo mag je in België dus niet zomaar ongestraft eten aanbieden als dat een groot deel van jouw omzet vormt, terwijl je elders net een keuken móét hebben om cocktails te mogen serveren.

Eerlijk: we hebben zelf al geregeld ondervonden dat niet élke restaurateur een goed begrip heeft van wat een witte kassa precies is... en dat heeft onder andere te maken met het feit dat we het ook hebben over een zwarte doos, waardoor de kleuren wel eens worden omgewisseld en chefs praten over een 'zwarte kassa' of zelfs een 'witte doos'.

Het verschil is natuurlijk voor de hand liggend: de 'witte kassa' zorgt ervoor dat je als restauranthouder eigenlijk niet anders kunt dan 'in het wit' handelen. Alle transacties zijn dan ook meteen officieel. De 'zwarte doos' is gekoppeld aan de witte kassa en vormt dus een soort harddisk waarop de data worden bewaard – net zoals dat in, bijvoorbeeld, een vliegtuig gebeurt.

Overigens raakt dit ons als consument soms meer dan we denken.



Niet elke zaakvoerder is immers even betrouwbaar. Zo kenden we vroeger een caféuitbater die de bekendste metalbar in Leuven in handen had. Hij vulde de flessen Jack Daniels die op de rekken achter hem stonden telkens met heel goedkope whisky, voor een fractie van het geld dat hij anders aan Jack Daniels zou betalen. Als de belastingdienst dan de inventaris kwam checken, beweerde hij dat er weinig whisky werd gedronken in zijn bar – tot groot jolijt van zijn vaste klanten, die weet hadden van de praktijk en wél de betere whisky voorgeschoteld kregen tijdens de talloze rondjes shots met whisky en Kahlua die dagelijks het café mee draaiende hielden. Leuk als je een insider was, maar andere bezoekers werden natuurlijk gewoon in het ootje genomen.

Om alles nog wat moeilijker te maken, wordt de zwarte doos ook gewoon de 'BlackBox' of de FDM ('Fiscal Data Module') genoemd. Het gaat dus echter steeds om hetzelfde apparaat, dat daarbuiten ook bestaat uit de printer en het volledige kassasysteem zelf.

Hoe zo'n FDM werkt? Met een VSC-kaart, een uniek digitaal paspoort dat is gekoppeld aan de zaak zelf en die wordt ingebracht in de Black-Box.

Wie heeft geprofiteerd van de witte kassa? De meeste restaurateurs gaven al na de aankondiging dat die er zou komen te kennen dat ze enorm veel inkomstenverlies zouden kennen – wat natuurlijk hetzelfde is als toegeven dat ze veel in het zwart werkten. Er zijn inderdaad heel wat financiële slachtoffers gevallen, maar wie er snel bij was en al in 2014 een witte kassa liet installeren, kreeg er een aantal fiscale voor-

delen bovenop, vooral wat personeelsbijdragen betrof. Of die voor iedereen voldoende waren om het inkomstenverlies te compenseren? We durven met een aan zekerheid grenzende waarschijnlijkheid te beweren van niet.

Wie nog goed heeft geboerd bij de witte kassa? De verschillende bedrijven die software voor kassa's ontwikkelen, natuurlijk. Een pure analoge kassa is immers niet meer van deze tijd. Niet dat de restaurateurs klagen, want goede kassasoftware, zoals bijvoorbeeld Horeko, kan hen enorm veel geld besparen, bijvoorbeeld door steeds een goed zicht te hebben van de nodige hoeveelheden en kostprijzen van elk ingrediënt dat in de gerechten wordt gebruikt. Er is dan ook een niet onaanzienlijk voordeel voor consciëntieuze restauranthouders die zich de moeite getroosten om hun creaties af te meten en die een goed zicht houden op de prijszettingen. 'De software laat mij toe om aan lage foodcosts te draaien zonder dat de kwaliteit van onze gerechten daarbij moet inboeten,' weet Jeremie Landweer van de Godevaart – een van de eersten die een witte kassa aanvroeg in Antwerpen – daarover te vertellen.

Er zijn heel wat verschillende softwareoplossingen beschikbaar: van de TouchCash tot Horeko Hospitality en het op de cloud gebaseerde Lightspeed, waarmee restaurateurs een grip kunnen krijgen op hun personeel, hun voorraden, hun reserveringen en hun dienstverlening. In het buitenland zien we ook dat AI-oplossingen daar in opmars zijn – maar over kunstmatige intelligentie lees je alles in een ander artikel...

Dirk Vandereyken

