



VEJLEDNING

om kantinemoms

www.fsr.dk

1. Indledning

Formålet med denne vejledning er at give en overordnet sammenstilling af de væsentligste aspekter af kantineomsreglerne og de forenkledte ordninger. Den er rettet mod både revisorer, virksomheder og myndigheder.

Vejledningen er udarbejdet af FSR – danske revisorerers momsarbejdsgruppe i samarbejde med Skattestyrelsen. Samarbejdet med Skattestyrelsen har bestået i, at repræsentanter fra Skattestyrelsens (tidligere SKAT) vejlednings- og indsatsfunktioner har deltaget i drøftelser med FSR – danske revisorerers repræsentanter og har givet input til afgrænsning af vejledningen. Skattestyrelsens juraafdeling har gennemlæst vejledningen og givet supplerende bidrag.

Anledningen til vejledning er Skattestyrelsens seneste styresignaler SKM2016.115.SKAT og SKM2017.8.SKAT, der trådte i kraft 1. september 2016. Denne praksis er indarbejdet i Den Juridiske Vejledning, afsnit D.A.8.1.3.3.

Efter FSR – danske revisorerers opfattelse har området krævet et supplement i form af en mere praktisk orienteret sammenstilling af reglerne.

Formålet med vejledningen er at afdække de momsmæssige konsekvenser for de hyppigst forekomne kantineordninger. Vejledningen er ikke juridisk bindende, og den momsmæssige og skattemæssige behandling af en given kantineordning bør altid suppleres med konkrete vurderinger og dialoger med revisor.

FSR – danske revisorer påtager sig ikke ansvar for momsmæssige dispositioner, der foretages ud fra vejledningens indhold, da denne alene er tiltænkt oplysende karakter.

Vejledningen er primært udarbejdet i perioden frem til juni 2018, hvor også dialog med Skattestyrelsen har været foretaget. Ændringer herefter er som udgangspunkt ikke indarbejdet i vejledningen, selv om vejledningen har været tilvirket frem til offentliggørelse juni 2019.

FSR – danske revisorer takker følgende for tilblivelsen af vejledningen:

Skattestyrelsen (tidligere SKAT Jura) for konstruktive bidrag

FSR – danske revisorerers momsarbejdsgruppe, der under arbejdet har bestået af følgende:

Randi Christiansen, EY

Lars Loftager Jørgensen, Deloitte

Sten Kristensen, BDO

Anders Strandet Jepsen, PwC

John Linnemann, RI Statsautoriseret Revisionsaktieselskab

Særlig tak også til Jacob Holme, PwC

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	1
2. Formål med kantinemomsreglerne.....	4
3. Kantinemomsreglerne.....	5
3.1 Hvornår er man omfattet?	5
3.1.1 Definition af generelle begreber	6
3.2 Hvad er omfattet?	7
3.2.1 Definition af begreber	7
3.2.2 Mødebespisning	8
3.2.3 Salg fra kantineoperatør til medarbejdere eksempelvis brød eller take away	8
3.3 Typiske kantineordninger.....	9
3.3.1 Egne kantiner	9
3.3.2 Managementaftaler.....	9
3.3.3 Driftsaftaler	10
3.4 Metoder til opgørelse af kantinemoms.....	10
3.4.1 Hovedreglen: Faktisk beregning af kostprisen/fremstillingsprisen	11
3.4.2 Om de to forenklede ordninger.....	13
3.4.3 Ordning 1: Virksomheden fremstiller selv maden i egen kantine	13
3.4.4 Ordning 2: virksomheden fremstiller ikke selv maden.....	15
3.4.5 Reduktion af kantinemomsgrundlaget ved gæsteservering, kursusaktiviteter, salg til tredjemand med videre	16
3.4.6 Kantinemoms og moms afregnet af medarbejdernes betaling	16
3.4.7 Virksomheder som i overvejende grad har salg til eksterne	16
3.5 Fradrag for købsmoms	17
3.5.1 Kantiner der er fuldt udliciteret til en driftsoperatør	17
3.5.2 Fradragsret for mødebespisning, kursusaktiviteter med videre	17
3.5.3 Virksomheder med delvis fradragsret.....	18
3.6 Energiafgifter	18
3.6.1 Ved ordning 1 hvor virksomheden selv driver kantine	19
3.6.2 Ved ordning 2 hvor en ekstern operatør driver kantine	19
3.6.3 Den skattemæssige behandling af kantineordninger	19
4. Operatør	21
4.1 Fakturering	21
4.1.1 Specifikationskrav – leverancer og priser.....	21
4.1.2 Prisfastsættelse	21
4.1.3 Særligt om fordeling af lønudgifter	22
5. Afsluttende bemærkninger.....	23

2. Formål med kantinemomsreglerne

Hovedreglen i momssystemet er, at der skal betales moms af salgsprisen (vederlaget) for de solgte varer eller ydelser. Da sælger har fuldt fradrag for momsen på de indkøb, der anvendes til brug for virksomhedens momspligtige omsætning af varer og ydelser, betyder det, at momsbetalingen kan blive mindre, hvis salgsprisen fastsættes lavere og uafhængigt af omkostningerne.

For at undgå denne situation er der i EU-retten fastsat regler om, at momsgrundlaget ved handel mellem interesseforbundne parter som minimum skal svare til kost- eller fremstillingsprisen ved at fremstille/indkøbe og sælge maden. Som interesseforbundne parter anses i den sammenhæng blandt andet arbejdsgiver og arbejdstager.

Kantinemomsen, som vi kender den i dag, er udtryk for en implementering af disse regler og har til formål at sikre, at der betales kantine-/salgsmoms af et vederlag, der svarer til de faktiske omkostninger ved indkøb/fremstilling af maden, uanset at virksomheden selv vælger at bære en del af disse udgifter og derfor opkræver et mindre vederlag hos medarbejderne (salg til under kostpris).

Kantinemomsen skal alene beregnes af udgifter til indkøb/fremstilling af den mad, der sælges til medarbejderne. At stille kantinefaciliteter (frokoststue) til rådighed for sine medarbejdere er derimod en almindelig driftsudgift for virksomheden, og udgifter forbundet hermed skal følgelig ikke indgå i grundlaget for beregning af den særlige kantinemoms.

Der skal således laves en opgørelse af, hvad det koster at indkøbe eller fremstille den mad, som sælges til under kostpris til medarbejderne. Det vil ofte være kompliceret og praktisk besværligt at foretage en konkret opgørelse af samtlige omkostninger til fremstilling af maden (kantinemomsgrundlaget), idet flere af de indirekte udgifter ikke er afholdt med det formål alene. Netop for at imødegå udfordringerne ved at skulle foretage en konkret allokering af samtlige udgifter til de respektive aktiviteter er der, som et **valgfrit** alternativ, fastsat to forenklede ordninger til opgørelse af kantinemomsgrundlaget og kantine-/salgsmomsen.

De forenklede ordninger er forskellige afhængig af, hvordan kantinen drives, herunder om den drives af virksomheden selv eller ved hjælp fra en ekstern operatør. Det er anvendelsen af de forenklede ordninger i forskellige situationer, som Skattestyrelsen har præciseret i de seneste styresignaler.

Denne vejledning beskriver de forskellige principper og forenklede ordninger.

3. Kantinemomsreglerne

3.1 Hvornår er man omfattet?

Virksomheden er omfattet af de særlige regler om kantinemoms, når virksomheden i eget navn sælger mad til de ansatte, forudsat at salgsprisen ikke dækker indkøbs- eller fremstillingsprisen (salg til under kostpris).

Afgrænsningen af, hvornår virksomheden skal anses for at sælge mad i eget navn til ansatte er illustreret i skemaet herunder:

Virksomhedens perspektiv	Egen kantine	Udliciteret kantine	
		"Managementaftale" (Virksomhedens egen kantine. Operatøraftale om varetagelse af drift)	"Driftsaftale" (kantinen er fuldt udliciteret til en driftsoperatør)
1 Virksomheden sælger mad- og drikkevarer i eget navn til personale (personales betaling tilhører virksomheder og sker typisk via løntræk, køb af spisebilletter, kontant v. forbrug mv.)	Ja	Ja	Nej
2 Virksomheden driver "kantineordning" for egen økonomiske risiko • fastsætter priser • har helt eller delvist risiko v/spild • har risiko inden for de beløbsmæssige rammer, som er aftalt med operatør (fx størrelse af tilskudsrammer mv.)	Ja	Ja	Nej
3 Virksomheden ejer/lejer selv køkkenfaciliteter samt større køkkenmaskiner, hvidevarer, køkken-inventar mv.	Ja	Ja	Nej/ja (hvis ja: lejes/forpagtes udstyr tit ud til operatøren, som driver kantinen for egen regning og risiko)
4 Virksomheden ejer/lejer selv mindre køkkenmaskiner og lignende driftsmidler	Ja (som hovedregel)	Ja (som hovedregel)	Nej (som hovedregel)
5 Virksomheden ansætter selv personale/hyrer vikarer	Ja	Nej (som hovedregel)	Nej (operatøren ansætter)
Resultat	Virksomheden er omfattet af kantinemomsreglerne	Virksomheden er omfattet af kantinemomsreglerne	Virksomheden er ikke omfattet af kantinemomsreglerne (Operatør håndterer momsen i eget navn)

Egen kantine er uddybet med eksempler i [afsnit 3.3.1](#)

Managementaftaler er uddybet i [afsnit 3.3.2](#)

Driftsaftaler er uddybet i [afsnit 3.3.3](#)

Punkterne fra 1 til 3 er de væsentligste og afgørende elementer i vurdering af, om en virksomhed er omfattet af kantinemomsreglerne. Der kan dog være øvrige faktorer, som i de konkrete tilfælde bør indgå i vurderingen af punkterne. Om der i aftalen mellem virksomhed og operatør står skrevet 'driftsaftale', 'managementaftale' eller lignende er ikke afgørende for, om virksomheden er omfattet af kantinemomsreglerne, men derimod de faktiske forhold. En 'driftsaftale' kan således også indebære, at virksomheden konkret er omfattet af kantinemomsreglerne ud fra aftalens indhold.

Det er ikke kun frokostordninger, der er omfattet af kantinemomsreglerne. Skemaet gælder eksempelvis også for morgenmad og aftensmad under forudsætning af, at der er tale om et salg fra virksomheden til medarbejderen, og at salgsprisen er under fremstillings- eller indkøbsprisen.

3.1.1 Definition af generelle begreber

3.1.1.1 Virksomhed eller operatør

I denne vejledning defineres 'virksomheden' som den kantinemomsafregnende juridiske enhed og som arbejdsgiver for medarbejdere, der benytter kantineordningen. Med betegnelserne 'leverandør' eller 'operatør' henvises til en ekstern part, der leverer mad eller udøver kantinedriften – enten for virksomhedens regning eller for egen regning – til virksomhedens medarbejdere.

3.1.1.2 Madfremstilling

Mange virksomheder tilbyder sine medarbejdere en kantineordning, som kan bestå i en bred række af tilbud, lige fra at virksomheden alene stiller faciliteter til rådighed til, at medarbejderne selv kan tilberede et måltid mad/varme sin medbragte mad, til at virksomheden tilbereder og sælger mad til de ansatte.

Det er ikke det at stille en kantineordning til rådighed for medarbejderne, der er momspligtig, men alene salget af maden, og der skal betales moms af minimum indkøbs-/fremstillingsprisen. Der er ofte ingen skarp skillelinje mellem, hvilke udgifter i forbindelse med en kantineordning, der er afholdt af virksomheden som led i den almindelige drift, og hvilke der er knyttet til selve fremstillingen og salget af maden. Udgifterne skal derfor af den kantinemomsafregnende virksomhed opdeles efter, hvorvidt der er tale om udgifter, der direkte vedrører indkøb, fremstilling og salg af mad til medarbejderne som led i en kantineordning (en del af kantinemomsgrundlaget) eller om der er tale om en almindelig del af virksomhedens driftsudgifter (eksempelvis inventar i frokoststuen).

3.1.1.3 Køkkenfaciliteter

Køkkenfaciliteter og spiselokaler indgår som en integreret del af de fleste erhvervslokaler, uafhængigt af om virksomheden vælger at sælge mad til medarbejderne. Benyttes de pågældende faciliteter imidlertid til fremstilling af mad, som sælges til medarbejderne, er det nødvendigt at foretage en vurdering af, hvilke udgifter forbundet hermed, der skal indgå i beregningen af kantinemomsen, som udtryk for udgifter ved fremstilling af maden.

Der vil tilsvarende i praksis forekomme mange indkøb, som er foretaget af hensyn til virksomhedens almindelige drift, men som, når virksomheden også driver kantine for medarbejderne, samtidig anvendes i forbindelse med fremstilling af maden hertil, herunder eksempelvis indkøb af hårde hvidevarer, gryder, maskiner, serveringsfade og almindeligt service.

3.1.1.4 Tid

Endelig er der også på personalesiden behov for en afgrænsning i forhold til, hvor meget tid, der er medgået til selve fremstillingen og salget af maden, og hvor meget tid, der er medgået til andre opgaver i kantinen såsom afrydning og rengøring af spiselokale.

Efter lovbemærkningerne er omkostninger til madfremstillingen begrænset til de omkostninger, der er ved fremstilling af maden, hvorimod eksempelvis omkostninger til afrydning og rengøring af spiselokale anses for en del af virksomhedens almindelige omkostninger, som derfor ikke skal indgå.

Fremstillingsprisen omfatter udgifter, der direkte eller indirekte kan henføres til fremstilling af maden. Ud over de oplagte udgifter til råvarer og løn til det køkkenpersonale, som står for selve fremstillingen, skal også de mere indirekte omkostninger, såsom transportudgifter, lokaleudgifter, udgifter til vand, varme og elektricitet samt afskrivning på driftsmidler og inventar indgå i beregningsgrundlaget for kantomomsen ifølge Skattestyrelsens vejledninger. I praksis skal der være en vis tilknytning til madfremstillingen – eksempelvis er en andel af udgiften til skriveborde i økonomiafdelingen ikke en indirekte produktionsomkostning ved fremstilling af mad.

3.2 Hvad er omfattet?

I det følgende forklares først et par indledende definitioner i forhold til vejlednings kontekst og herefter generelt om hvilke leverancer, der kan omfattes af kantomomsreglerne.

3.2.1 Definition af begreber

Der skal som tidligere nævnt beregnes kantomoms ved salg af mad til medarbejdere til under kostpris som led i virksomhedens kantineordning. Det betyder, at der er behov for at afgrænse, hvad der omfattes af begrebet om salg, og hvor langt begrebet om medarbejdere skal udstrækkes.

3.2.1.1 Salg

Salg af mad dækker den bespisning, der er en del af kantineordningen, som medarbejderne betaler for. Det dækker derfor ikke gratisydelse til alle medarbejdere, uafhængigt af om de deltager i og betaler for kantineordningen. Det vil sige, at fri adgang til eksempelvis kaffe, the, juice og frugtordninger ikke er omfattet. Bemærk dog, at indgår disse ydelser derimod i kantineordningen, og benyttes af de medarbejdere, der betaler for ordningen, vil de være omfattet.

3.2.1.2 Medarbejdere

Medarbejderbegrebet defineres som de personer, der har et ansættelsesforhold i virksomheden, herunder også deltids- eller studieansatte. Det betyder samtidig, at bestyrelsesmedlemmer og gæster ikke er omfattet.

Uden for medarbejderbegrebet falder endvidere:

- Forretningsforbindelser
- Studerende i gratis praktik
- Patienter og pårørende
- Ad hoc brugere som eksempelvis vinduespuvsere, flyttefolk
- Vikarer.

3.2.1.3 Koncernforbundne selskaber

Såfremt koncernforbundne selskabers medarbejdere bespises i samme kantine, vil dette også være omfattet af kantinemomsreglerne.

3.2.2 Mødebespisning

Hvis medarbejdere bespises af virksomheden i forbindelse med møder i virksomheden eller ved faglige og/eller sociale arrangementer er denne bespisning heller ikke omfattet af kantinemoms, fordi maden ikke er solgt til medarbejdere. Udgifterne hertil – inklusive de indirekte produktionsomkostninger - skal således ikke indgå i kantinemomsgrundlaget.

3.2.3 Salg fra kantineoperatør til medarbejdere eksempelvis brød eller take away

Hvis kantineoperatøren tilbyder andre salg til medarbejdere er disse ikke omfattet af kantineordningen. Det gælder eksempelvis brød, take away eller salg af slik, hvor salgsprisen udgør momsgrundlaget efter de almindelige regler. Hvis andre salg sælges under kostpris, skal de dog som udgangspunkt være en del af kantinemomsgrundlaget.

Gratisleverancer

Gratisleverancer herunder eksempelvis gratis morgenmad, frugtordninger og kaffe/the-ordninger er ikke omfattet af kantinemomsreglerne. Sådanne ordninger anses for virksomhedens omkostning, fordi der ikke sker et salg til de ansatte. Derfor gælder fradragsbegrænsningen i momslovens § 42, stk. 1, nr. 1 – det vil sige ingen momsfradragsret.

Salg af mad til ansatte

Salg af mad til ansatte, hvor salgsprisen som minimum dækker fremstillings- eller indkøbsprisen, er heller ikke omfattet. Det gælder eksempelvis take away aftensmad og brød, forudsat at salgsprisen er større end indkøbs- eller fremstillingsprisen. Der beregnes således moms af salgsprisen.

Salg af mad til tredjemand

Salg af mad til tredjemand såsom håndværkere eller ikke-ansatte gæster i kantiner er heller ikke omfattet af kantomomsreglerne, da de ikke kan anses for at være interesseforbundne parter.

3.3 Typiske kantineordninger

Mange virksomheder har ikke udelukkende en kantineordning for at servicere de ansatte med frokost, men har også andre opgaver såsom at anrette til møder, kurser samt servicere lejerne i virksomhedens bygninger.

I de følgende afsnit afklares, hvordan afgrænsningen mellem egne kantiner, managementaftaler og driftsaftaler foretages.

3.3.1 Egne kantiner

Der er tale om en samlet vurdering af omstændighederne, men herved forstås typisk den situation, at virksomheden har ansat køkkenpersonale. Virksomheden har risikoen ved tilrettelæggelsen af indkøb, produktion og salg af mad med videre. Kantine leverer primært mad til medarbejderne, og de betaler enten med et fast månedligt løntræk eller et fast beløb per dag/måltid.

Denne slags ordning kan dog variere ved, at den ansatte betaler ud fra enten hvor meget eller hvilken slags mad, der vælges. Dette gør ingen forskel i forhold til opgørelsen af salgsmomsen i virksomhedskantine, så længe salgsprisen ikke overstiger fremstillingsprisen.

Der forekommer også varianter af denne type ordning, hvor kantinepersonalet også står for rengøring af spiseområdet samt for servering og afrydning ved møder (interne og med gæster) og kurser i virksomheden. Denne variant af 'egen kantine' kræver registrering af eksempelvis råvareforbruget vedrørende møde- og kursusbespisningen samt registrering af tidsforbruget vedrørende servering heraf og tidsforbruget vedrørende rengøring af spiseområdet. Det skyldes et hensyn til opgørelsen af såvel kantomomsen som købsmomsen.

3.3.2 Managementaftaler

Managementaftaler karakteriseres ved, at virksomheden delvist udliciterer driften af kantine til en ekstern operatør. Managementaftaler kan være omfattet af kantomomsreglerne, men er det ikke per definition. Det afhænger af, om maden sælges til medarbejdere i arbejdsgiverens navn. Når det kommer til managementaftaler, findes der et utal af variationer. Nedenfor oplystes forskellige eksempler på, hvordan kantineordninger med delvist udliciteret kantinedrift kan være sammensat.

3.3.2.1 Ekstern operatør leverer mad, som produceres uden for virksomhed – ansat anretter og rydder af

Det forekommer, at den eksterne operatør kun leverer maden i eksempelvis termokasser. Én ansat person anretter og afrydder samt sørger for opvasken. De ansatte betaler et fast månedligt eller dagligt beløb til virksomheden.

3.3.2.2 Ekstern operatør producerer maden med virksomhedens køkkenfaciliteter

En variation af en udliciteret ordning eksisterer, når virksomheden stiller køkken og køkkenfaciliteter til rådighed for en ekstern operatør. Den eksterne operatør leverer al mad og drikke til de ansatte og til virksomheden ved afholdelse af møder og kurser. De ansatte betaler et fast månedligt eller dagligt beløb til virksomheden. Den eksterne operatør aflægger hver måned et regnskab over for virksomheden. Regnskabet er specificeret på arten af indkøb af råvarer anvendt til frokostordning, møder og kurser i virksomheden samt virksomhedens gratis frugt- og kaffeordning til de ansatte. Herudover indeholder regnskabet den eksterne operatørs udgift (løn, pension med videre) til ansat personale, som både er ansvarlig for indkøb og produktion af mad, anretning, afrydning, opvask, rengøring af køkken- og spiseområdet og servering ved møder og kurser.

Den eksterne operatør opkræver desuden hos virksomheden et fee, som enten kan være et fast månedligt beløb eller en pct. af den eksterne operatørs afholdte udgifter for den pågældende måned.

En sådan ordning kræver, at den eksterne operatør specificerer personalets anvendte tidsforbrug, således at det anvendte tidsforbrug ved eksempelvis indkøb og fremstilling kan anvendes af virksomheden ved beregning af kantinemomsen. Virksomheden eller den eksterne operatør skal endvidere specificere, hvor meget af udgiften til indkøb af råvarer, som vedrører mad leveret til møder og kurser samt hvor meget af de ansattes tid, der er anvendt herved, jævnfør nærmere i afsnit 4 om operatøren.

3.3.3 Driftsaftaler

Driftsaftaler karakteriseres ved at være en fuld udlicitering af kantinedrift fra virksomheden til ekstern operatør. Risikoen ved driften og ansættelse af personale påhviler i udgangspunktet den eksterne operatør. Som det fremgår af skemaet i afsnit 2, er denne type af kantineordning i udgangspunktet ikke omfattet af kantinemomsreglerne, og den eksterne operatør skal derfor beregne moms efter de almindelige momsregler, herunder moms af tilskuddet fra virksomheden. Virksomheden skal herefter vurdere, om der er ret til fradrag for momsen af tilskuddet, jævnfør nærmere i [punkt 3.5.1](#). Nedenfor oplistes et eksempel på dette.

3.3.3.1 Køkken og redskaber stilles til rådighed for operatør – betaling fra ansatte direkte til operatør

En ekstern operatør får vederlagsfrit eller mod betaling stillet køkken og køkkenredskaber til rådighed af virksomheden. Operatøren sælger mad til de ansatte ud fra den enkelte ansattes køb, sælger mad til virksomheden ved møder og kurser samt opkræver virksomheden et månedligt aftalt beløb til operatøren. Den ansatte betaler således ikke til virksomheden. En sådan ordning er ikke omfattet af de omtalte kantinemomsregler.

3.4 Metoder til opgørelse af kantinemoms

Virksomhedens salg af mad til de ansatte til en pris, som er lavere end kost-/fremstillingsprisen, er omfattet af de særlige regler om opgørelse af momsgrundlaget ved handel mellem interesseforbundne

parter (kantinemomsregler). Som beskrevet er grundlaget for beregningen af kantinemomsen virksomhedens kostpris/fremstillingspris – det vil sige summen af samtlige omkostninger, som virksomheden har til fremstilling af maden til de ansatte.

For beregning af kost-/fremstillingsprisen er det derfor nødvendigt at få afgrænset, hvilke af virksomhedens udgifter til drift af kantinen, der er afholdt som led i den almindelige drift og hvilke, der er knyttet til selve fremstillingen og salget af maden.

Virksomheder kan opgøre kantinemomsen på baggrund af én af følgende metoder:

- **Hovedreglen:** Faktisk beregning af fremstillingsprisen
- **Forenklet ordning 1:** Egen kantine (beskrevet nedenfor)
- **Forenklet ordning 2:** Udliciteret kantineordning/managementaftale (beskrevet nedenfor)

Virksomhederne kan frit vælge mellem hovedreglen og den forenklede ordning, som er relevant for perioden. Virksomhederne er ikke bundet af valg af metode og kan frit vælge metode fra afgiftsperiode til afgiftsperiode.

3.4.1 Hovedreglen: Faktisk beregning af kostprisen/fremstillingsprisen

Virksomheder kan, uanset kantineordningens form, vælge at opgøre kantinemomsgrundlaget på baggrund af en den faktiske fremstillingspris (kostpris). Til kostprisen skal medregnes alle omkostninger, som direkte er forbundet med fremstillingen af maden. Omvendt skal indirekte produktionsomkostninger kun medtages i det omfang, at sådanne omkostninger kan henføres til fremstilling af maden – det vil sige ikke den del af omkostninger, som kan henføres til virksomhedens almindelige drift, mødebespisning eller salg til eksterne parter.

Som eksempler på omkostninger, der direkte og indirekte medgår til indkøb, fremstilling og salg af maden kan nævnes:

- Udgifter til indkøb af råvarer herunder svind i forbindelse med fremstilling
- Transportudgifter vedrørende transport af mad
- Lokaleudgifter herunder vand, varme og elektricitet (køkkenlokaler og andre lokaler der for eksempel anvendes til administrative opgaver ved kantinedriften)
- Løn og feriepenge til ansatte i forbindelse med eksempelvis indkøb, planlægning, tilberedning, anretning, salg af mad
- Udgifter til rengøring i forbindelse med madlavningen
- Køb af arbejdsydelser eksempelvis vikarer
- Udgifter til diverse sociale ydelser eller pensioner
- Andre personaleudgifter såsom uddannelse og indkøb af bøger i forbindelse med uddannelse
- Øvrige personalerelaterede sundhedsudgifter som eksempelvis rygeafvænning, alkoholbehandling eller kiropraktorbehandlinger
- Anskaffelse/afskrivning af maskiner og inventar med mere til køkkenet
- Udgifter til management fee ved anvendelse af en ekstern operatør

Bemærk: Det er FSR – danske revisorerers holdning, at anvendelse af et dokumenteret og velbegrundet skøn kan anvendes frem for en fuldstændig opgørelse af tidsforbrug og råvarebrug. Omvendt er det Skattestyrelsens holdning, at der ikke kan anvendes et sådant skøn.

3.4.1.1 Omkostninger der ikke skal indgå i kantinemomsgrundlaget

Skattestyrelsen har i styresignalet [SKM2014.170.SKAT](#) anført, at rengøring i forbindelse med fremstilling af mad – både samtidig med og efter tilberedningen af mad såsom eksempelvis rengøring af køkkenredskaber og køkkenborde – skal medregnes i momsgrundlaget, da denne rengøring er en integreret del af selve madlavningsprocessen og derfor anses for at udgøre en del af fremstillingen af maden. Derimod skal udgifter, der vedrører spiselokale/frokoststue ikke indgå i beregningen af kostprisen, da udgifterne til at stille spiselokaler/frokoststue til rådighed anses som en almindelig driftsomkostning.

Som eksempler på omkostninger, der ikke skal indgå i kantinemomsgrundlaget kan nævnes:

- Udgifter til løn med videre til afrydning og rengøring af service (opvask)
- Rengøring af spiselokale/frokoststue
- Drift (varme og elektricitet) vedrørende spiselokale/frokoststue
- Duge og lys på borde
- Blomster og andet bordpynt
- Reparation og vedligeholdelse af inventar og lokaler, der anvendes til spiselokale/frokoststue
- Rengøring af det service som medarbejderne har brugt til at spise deres måltid med

3.4.1.2 Opgørelse af råvareforbrug og tidsforbrug

En opgørelse af kantinemomsen efter de ovenstående retningslinjer kræver, at der sker en registrering af eksempelvis råvareforbruget ved møde- og kursusbespisning samt tidsforbruget ved servering og rengøring af spiseområdet, så kun den del af omkostningerne, der kan henføres til fremstilling af mad til medarbejderne, medtages.

Opgørelse af råvareforbrug

Virksomheden kan foretage en opgørelse af råvareforbrug, som anvendes til formål, hvoraf der ikke skal beregnes kantinemoms på baggrund af en måling af henholdsvis de samlede producerede kuverter i kantinen samt de kuverter, som anvendes til møde- og kursusbespisning med videre, når de fremstillede kuverter i øvrigt er af samme kvalitet. En sådan opgørelse muliggør en procentuel reduktion i det samlede indkøb. I tilfælde, hvor maden til medarbejdere i kantineordningen og maden til øvrige formål ikke er af samme kvalitet, kan virksomheden ikke alene foretage en fordeling på baggrund af antallet af producerede kuverter, men må i stedet foretage en anden fordeling af råvareindkøbet, som tager højde for den differentierede pris på råvareindkøbet.

Såfremt en virksomhed har kantine på flere lokationer, skal hver enkelt kantine sørge for registreringer ud fra en betragtning om, at aktiviteterne i de forskellige kantiner næppe er identiske.

Opgørelse af tidsforbruget

En opgørelse af tidsforbruget (lønudgifter) til formål, hvoraf der ikke skal beregnes kantinemoms herunder eksempelvis tidsforbruget til afrydning og rengøring af service, skal som udgangspunkt ske på

baggrund af en tidsregistrering. Tidsregistrering skal ske per medarbejder, således at der i opgørelsen kan tages højde for differentierede lønsatser.

I praksis kan der benyttes et begrundet skøn i stedet for tidsregistrering, hvis dette kan underbygges tilstrækkeligt. Skattestyrelsen lægger dog en streng vurdering til grund for dette.

Landsskatteretten har i [SKM2015.672.LSR](#) tilsidesat en skønsmæssig reduktion i tidsforbruget på 40 pct. som følge af, at fordelingen var udokumenteret. Der var i sagen tale om en analyse foretaget i én af selskabets kantiner, der efterfølgende var anvendt som grundlag for en generel fordeling af lønningerne i samtlige kantiner. Det må heraf udledes, at såfremt en virksomhed har kantine på flere lokationer, så skal der principielt foretage en tidsregistrering på samtlige lokationer, som kan danne grundlag for en generel fordeling, hvis virksomheden vil have sikkerhed for, at en sådan generel fordeling kan godkendes som retvisende.

3.4.2 Om de to forenklede ordninger

Virksomheder, som ikke ønsker at foretage en nøjagtig udregning af fremstillingsprisen/kostprisen kan i stedet opgøre kantinemomsgrundlaget på baggrund af én af de to forenklede ordninger.

De forenklede ordninger er udarbejdet af Skattestyrelsen som et valgfrit alternativ til hovedreglen, idet en konkret allokering af samtlige udgifter, som er nødvendig for en faktisk opgørelse af fremstillingsprisen/kostprisen, i mange situationer vil være vanskelig og bebyrdende at foretage.

Skattestyrelsen har udarbejdet to forenklede ordninger, hvor den første ordning kan anvendes, når virksomheden selv fremstiller maden i kantine og den anden ordning kan anvendes, når virksomheden ikke selv fremstiller maden, men i stedet køber maden af en ekstern operatør (management-af-tale).

Det er vigtigt at fremhæve, at det kun er indkøb af mad til personalet, som skal behandles efter kantinemomsreglerne. Indkøb af eksempelvis rengøringsartikler, køkkenruller, servietter, toiletpapir behandles momsmæssigt efter de almindelige momsfradragsregler. De forenklede ordninger er nærmere beskrevet i de næste afsnit.

3.4.3 Ordning 1: Virksomheden fremstiller selv maden i egen kantine

Virksomheder, som selv fremstiller maden til de ansatte kan vælge at opgøre kantinemomsgrundlaget efter ordning 1. Ordningen er således forbeholdt de virksomheder, som selv varetager den fulde drift af deres kantine med egne ansatte.

I henhold til denne ordning skal kantinemomsgrundlaget for hele kantinens aktivitet, herunder salg til ansatte og gæsteservering med videre, opgøres kantinemomsgrundlaget på baggrund af:

- Indkøbsprisen på råvarer eksklusive moms + 5 pct.
- Indkøbsprisen på ekstern arbejdskraft til beskæftigelse med indkøb, tilberedning og salg i kantine
- Lønninger til eget personale, der helt eller delvist er beskæftiget i kantine – 25 pct.

- Fratrullet udgifter til mødebespisning, bespisning af kursister, eventuelt salg til tredjemand med videre

= Kantinemomsgrundlaget

Kantinemoms = Kantinemomsgrundlaget x 25 pct.

3.4.3.1 Indkøbsprisen på råvarer + 5 pct.

Ved anvendelse af ordning 1 anvendes indkøbsprisen på den andel af råvarerne, der vedrører levering af mad til ansatte som grundlag for beregningen af de indirekte produktionsomkostninger, idet disse omkostninger beregnes som 5 pct. af det samlede råvareindkøb. Ved anvendelse af denne ordning undgår virksomhederne dermed at foretage en nøjagtig opgørelse af de indirekte produktionsomkostninger, som skal henføres til fremstilling og salg af mad til medarbejderne, da disse omkostninger totalt set antages at udgøre 5 pct. af det samlede råvareindkøb.

De 5 pct. er en fast procentsats, som virksomhederne skal anvende uanset om virksomhederne i de pågældende momsperioder har færre eller flere anskaffelser til driften af køkkenet.

3.4.3.2 Opgørelse af lønomkostninger

Virksomhedens omkostninger til kantinepersonalets løn opgøres efter de retningslinjer, som er angivet under hovedreglen ovenfor i [afsnit 3.4.1](#).

Derimod er der i den forenklede metode ikke krav om en tidsregistrering af medarbejdernes anvendelse af arbejdstiden, fordi modellen giver mulighed for en fast reduktion af lønomkostningerne med 25 pct., som anses at være tidsforbruget i kantinen til opgaver, hvoraf der ikke skal beregnes kantine-moms. Herunder eksempelvis tidsforbruget i forbindelse med afrydning, gæsteservering og rengøring af service. Virksomhederne kan efter modellen derfor vælge fast at foretage et fradrag i lønudgifterne til personalet ved at fratrække 25 pct. af denne omkostning.

Virksomhederne kan i stedet for en fast 75/25-fordeling vælge at foretage en faktisk registrering af de ansattes anvendelse af tidsforbruget i kantinen og lægge denne til grund. En faktisk anvendelse af tidsforbruget vil være fordelagtig i de tilfælde, hvor personalets samlede tidsforbrug til øvrige formål overstiger 25 pct. af det samlede tidsforbrug. Der henvises til beskrivelsen under [afsnit 3.4.1.1](#) om opgørelse af tidsforbruget.

Virksomheden, som anvender ekstern arbejdskraft til kantinedriften, eksempelvis i form af vikarer, skal medtage omkostningerne hertil efter ovenstående retningslinjer.

Skattestyrelsen har præciseret, at ordning 1 ikke kan finde anvendelse i de situationer, hvor virksomheden køber en samlet kantineydelse fra en ekstern operatør, uanset om operatøren fakturerer dele af leverancen særskilt.

I det omfang virksomheden anvender kantineydelser til formål, som ikke er omfattet af reglerne om kantinemoms såsom servering i forbindelse med møder i virksomheden eller kursusaktiviteter, kan virksomheden foretage en reduktion af momsgrundlaget. Se mere herom under [afsnit 3.4.5](#).

3.4.4 Ordning 2: virksomheden fremstiller ikke selv maden

Den forenkede ordning 2 kan anvendes af de virksomheder, som ikke selv fremstiller maden, men i stedet køber maden fra en ekstern operatør. Denne ordning skal anvendes, uanset om maden leveres i tilberedt form, eller om virksomheden har udliciteret kantinedriften til en ekstern, som tilbereder maden i virksomhedens egne lokaler (management-aftale).

Efter ordning 2 skal kantineberegningen for kantinenes aktivitet, herunder salg til ansatte opgøres kantineberegningen på baggrund af:

- Den samlede pris eksklusive moms for maden + 2,5 pct.
 - (Evt. regulering for mødebespisning, ekstern bespisning mv)
 - (Evt. regulering af lønudgifterne med - 25 pct.)
- = Kantineberegningen

Kantineberegning = Kantineberegningen x 25 pct.

De lønudgifter, som indgår i den samlede indkøbspris, som er anvendt til at levere mad til medarbejderne, kan reduceres med 25 pct. eller mere efter en konkret opgørelse, hvis ikke det i forvejen er foretaget af den eksterne operatør. Det kræver, at lønudgifterne specificeres senest ved faktureringen. Se bemærkningerne i [afsnit 4.1](#) om operatørens fakturering.

3.4.4.1 Virksomheder som køber maden i tilberedt form fra en ekstern operatør

Virksomheder, der køber mad fra en ekstern part, som producerer maden i egne lokaler og derefter fragter maden i tilberedt form til virksomhedens adresse, skal opgøre kantineberegningen på baggrund af den samlede indkøbspris. Ved denne type ordning vil maden typisk blive leveret i termokasser og virksomheden faktureres per kuvert.

Såfremt virksomheden anvender egne ansatte i forbindelse med eksempelvis anretning eller opvarmning, fordi dette er nødvendigt for madens indtagelse, skal virksomhedens omkostninger til lønninger til eget personale tillægges madens indkøbspris for opgørelse af kantineberegningen.

Virksomheden kan foretage et fast fradrag på 25 pct. af de lønomkostninger, som virksomheden har til kantinedriften. Virksomhederne kan i stedet for en fast 75/25-fordeling vælge at foretage en faktisk registrering af de ansattes anvendelse af tidsforbruget i kantinen og lægge denne til grund. Find mere om dette i det foregående afsnit om ordning 1.

I det omfang virksomheden anvender kantineydelse til formål, som ikke er omfattet af reglerne om kantineberegning, herunder servering i forbindelse med møder i virksomheden eller kursusaktiviteter, kan virksomheden foretage en reduktion af momsgrundlaget. Mere information om dette i det næste afsnit.

3.4.4.2 Øvrige aftaler hvor kantinedriften er udliciteret

Virksomheder, som har udliciteret kantinedriften til en ekstern, men som producerer maden i virksomhedens egne lokaler, køber typisk en samlet ydelse, der består af råvarer, arbejdskraft og en række indirekte produktionsomkostninger. Se beskrivelsen af variationer af en sådan aftale under [afsnit 3.3.2](#) om managementaftaler.

Det er indkøbsprisen for madleverancerne til medarbejderne, som faktureres af operatøren, der er grundlaget for kantineberegningen. Det er operatøren, der i udgangspunktet forholder sig til,

hvor mange lønudgifter, der er medgået til produktion af mad til medarbejderne og til andre leverancer, hvorfor der som udgangspunkt ikke er behov for yderligere korrektion. Hvis ikke det er foretaget kan der reduceres med standard 25 pct. eller mere efter en konkret opgørelse.

Skattestyrelsen har præciseret, at virksomheder, som skal anvende ordning 2, kan beregne de indirekte produktionsomkostninger som 2,5 pct. af den samlede indkøbspris eksklusiv moms.

3.4.5 Reduktion af kantineomsgrundlaget ved gæsteservering, kursusaktiviteter, salg til tredje- mand med videre

Virksomheder, som anvender kantineydelser til formål, som ikke er omfattet af reglerne om kantineoms, herunder eksempelvis servering af mad til forretningsforbindelser og ansatte i forbindelse med møder eller kursusaktiviteter i virksomheden kan foretage en reduktion i momsgrundlaget, som virksomheden har beregnet i henhold til én af de ovenstående ordninger.

Virksomhederne skal løbende føre regnskab med de omhandlede leverancer for at sikre en nøjagtig opgørelse af den foretagne reduktion.

Reduktionen i kantineomsgrundlaget kan i indeværende år eksempelvis ske med samme andel, som virksomheden i det forudgående regnskabsår leverede kantineydelser til de nævnte formål. Nystartede virksomheder kan anvende et velbegrundet skøn. Som eksempel kan nævnes, at hvis virksomheden i det forudgående regnskabsår anvendte 10 pct. af virksomhedens kantineleverancer til servering i forbindelse med eksempelvis møder, kan virksomheden beregne kantineoms (salgsmoms) af 90 pct. af det beregnede grundlag.

I det følgende regnskabsårs første momsafregningsperiode skal virksomheden regulere momsgrundlaget i overensstemmelse med regnskabsårets faktiske andel af kantineleverancer til øvrige formål, for hvilke der ikke skal betales kantineoms. Der skal dog ikke ske regulering, hvis udsvinget er mindre end 5 pct.-point.

Virksomheder, der ikke ønsker at opgøre en faktisk procentandel, kan anvende en reduktionsprocent på 3, der så ikke kan reguleres.

3.4.6 Kantineoms og moms afregnet af medarbejdernes betaling

Den opgjorte kantineoms er et udtryk for den salgsmoms, som virksomheden samlet skal betale i forbindelse med salg af mad til medarbejderne.

Hvis virksomheden løbende afregner moms af medarbejdernes betaling for maden, udgør det resterende kantineomstilsvar differencen mellem den opgjorte kantineoms og den salgsmoms, som virksomheden afregner af medarbejdernes betaling.

3.4.7 Virksomheder som i overvejende grad har salg til eksterne

Nogle virksomhedskantiner har foruden salg til virksomhedens egne medarbejdere også salg til eksterne ikke-interesseforbundne parter. I sådanne tilfælde vil salg af maden til egne medarbejdere på

visse betingelser være undtaget fra beregning af kantinemoms. Dette vil være tilfældet, når salget af maden til eksterne sker på baggrund af en erhvervsmæssigt begrundet salgspris, og når salget til de eksterne udgør mere end 50 pct. af kantinens samlede omsætning, under forudsætning af at medarbejderne betaler mindst samme pris for maden som de eksterne.

I sådanne tilfælde kan virksomheden anvende salgsprisen til de eksterne som en 'normalværdi'. Derfor vil virksomheden kun være omfattet af kantinemomsreglerne, såfremt maden sælges til en pris, der ligger lavere end denne normalværdi.

3.5 Fradrag for købsmoms

Virksomheder, der sælger mad i en kantineordning til virksomhedens ansatte har fuldt fradrag for udgifterne hertil. Dette gælder både de direkte og indirekte udgifter, i det omfang udgifterne kan henføres til det momspligtige salg til medarbejderne.

Det er underordnet for fradragsretten, om kantinen drives af virksomheden selv, eller om driften er udliciteret til en ekstern operatør, så længe den eksterne operatør blot er underleverandør i forbindelse med virksomhedens salg af mad til medarbejderne.

3.5.1 Kantiner der er fuldt udliciteret til en driftsoperatør

I det omfang kantinen drives af en ekstern operatør der gør dette for regning og risiko, vil virksomheden ikke have fradrag for eventuelle omkostninger, som direkte eller indirekte kan henføres til operatørens drift af kantinen og fremstilling af maden til virksomhedens ansatte.

Det skal derfor vurderes, om og i hvilket omfang virksomhedens omkostninger til køkkenfaciliteter kan henføres til den eksterne operatørs drift af kantinen, eller om de omhandlede omkostninger skal anses som en del af virksomhedens generelle omkostninger til at stille frokostlokaler og køkkenfaciliteter til rådighed for virksomhedens medarbejdere.

I det omfang omkostninger til køkkenfaciliteter vurderes udelukkende at kunne henføres til operatørens drift af kantinen, vil virksomheden ikke have fradragsret for denne udgift, idet udgiften ikke kan henføres til et momspligtigt salg i virksomheden/den almindelige drift.

Såfremt køkkenfaciliteterne udlejes med moms til operatøren, vil der være fuld fradragsret for udgifter hertil.

3.5.2 Fradragsret for mødebespisning, kursusaktiviteter med videre

Følgende omkostninger betragtes som fradragsberettigede driftsomkostninger i en virksomhed og skal ikke indgå i kantinemomsgrundlaget:

- Møder med forretningsforbindelser
- Bestyrelsesmøder

- Interne møder i virksomheden med fagligt indhold, herunder også temadage
- Interne kursusaktiviteter
- Salg til tredjemand

For en nærmere uddybning af reglerne omkring bespisning i egne lokaler henvises til [SKM2010.622.SKAT](#).

3.5.3 Virksomheder med delvis fradragsret

Virksomheder med delvis fradragsret som eksempelvis pengeinstitutter eller museer kan også anvende de ovenfor omtalte forenklede ordninger. Sådanne virksomheder har dog ikke fuld fradragsret for udgifter til bespisning i kantinen af forretningsforbindelser og personale under møder, idet disse omkostninger anses for at være generalomkostninger for virksomheden.

Vælger virksomheden at anvende en af de forenklede ordninger til opgørelse af momsgrundlaget for virksomhedens salg af kantineydelser, kan virksomheden i stedet for at opgøre fradragsretten efter momslovens almindelige regler vælge at anvende en metode, hvor der tages fuld fradrag for den del af udgifterne, der kan henføres til salg og tage delvis fradragsret for den del af udgifterne, der kan henføres til bespisning af forretningsforbindelser og personale i forbindelse med møder i arbejdet.

Som eksempel kan nævnes, at hvis virksomheden med en fradragsprocent på 80 anvender 10 pct. af kantineleverancerne til gratis bespisning af forretningsforbindelser og personale i forbindelse med møder, har virksomheden ikke fuld fradragsret for eksempelvis råvarer, indirekte produktionsomkostninger, og køkkenmaskiner. Virksomheden kan for de 90 pct. af indkøbene (den del der kan henføres til salget til medarbejderne) fratrække 100 pct., mens der for de sidste 10 pct. af omkostningerne kun vil være ret til fradrag med 80 pct.

Virksomhedens omkostninger til indretning af spiselokaler er ligeledes omfattet af virksomhedens generalomkostninger med begrænset fradrag til følge.

3.6 Energiafgifter

I afgiftsregi skelnes mellem, hvorvidt virksomheden selv eller en ekstern driftsoperatør driver kantinen. Retten til godtgørelse af afgifter på energi forbrugt i kantinen afhænger af følgende:

1. Hvem der faktisk forbruger energien
2. Hvem der reelt afholder omkostningen til energiafgiften
3. Fradrag for moms af fakturaen på energi forbrugt i kantinen.

Afgiftsgodtgørelse af energi forbrugt i kantinen forudsætter således, at enten virksomheden eller den eksterne driftsoperatør opfylder alle kriterier.

3.6.1 Ved ordning 1 hvor virksomheden selv driver kantinen

Virksomheder, der selv driver kantinen, vil som udgangspunkt være berettiget godtgørelse af energiforbruget forbundet med driften af kantinen i samme omfang som virksomheden har fradrag for moms af fakturaen på energi anvendt i kantinen.

Har virksomheden momsfritagne aktiviteter, er det en forudsætning for at opnå fuld godtgørelse af energiafgiften vedrørende energiforbrug i kantinen, at energiforbruget aftages på særskilt afregningssmåler og således faktureres særskilt. Alternativt kan en delvis godtgørelse beregnes på baggrund af virksomhedens delvise momsfradragprocent.

Har virksomheden aktiviteter inden for såkaldte liberale erhverv, som er afskåret fra fuld afgiftsgodtgørelse for elforbrug til proces (jævnfør bilag 1 til elafgiftsloven), skal energiforbruget i kantinen, som skal lægges til grund for opgørelse af afgiftsgodtgørelsen, opgøres ved en omsætningsfordeling. Alternativt kan elforbruget opgøres ved bimåler.

3.6.2 Ved ordning 2 hvor en ekstern operatør driver kantinen

Drives kantinen af en ekstern operatør afhænger godtgørelsesmuligheden af, hvem der betragtes som værende forbruger af energien. Såfremt den eksterne operatør har en eksklusiv råderet over kantinefaciliteterne anses operatøren i afgiftsregi for at være den faktiske forbruger af energien og vil dermed være godtgørelsesberettigede. Det vil herefter være forholdene hos kantineoperatøren, der er afgørende for godtgørelse af energiafgifter.

Operatørens afgiftsgodtgørelse er dog videre betinget af, at denne også reelt afholder omkostningen til energiafgiften. Dette vil eksempelvis være tilfældet, hvis virksomheden viderefakturerer energiforbruget i kantinen til driftsoperatøren med specifikation af afgifterne. Den fakturerede energimængde kan være baseret på en aftale mellem parterne.

3.6.3 Den skattemæssige behandling af kantineordninger

Denne vejledning er ikke tiltænkt til brug for den skattemæssige behandling af kantinedrift, ud over det tidligere nævnte om opdelingen mellem mødebespisning og kantineordning for egne medarbejdere.

Det findes dog hensigtsmæssigt at henvise til Skattestyrelsens retningslinjer for beskatning af medarbejdere. For nærværende er dette beskrevet i [Den Juridiske vejledning afsnit C.A.5.12.3](#), hvor følgende uddrag fremgår:

Skatteforvaltningen har fastlagt et niveau for, hvilken pris de ansatte mindst skal betale for almindelig gængs kantine mad for at kunne være sikre på at undgå at blive beskattet af det gode, tilskuddet til et standard måltid repræsenterer.

Betaler medarbejderen følgende for et standardmåltid under de beskrevne forudsætninger, så er det ikke skattepligtigt:

- *Et standardmåltid eksklusive drikkevarer: 15 kr.*
- *Et standardmåltid inklusive drikkevarer: 20 kr.*

Ved et standardmåltid forstås typisk tre almindelige stykker mad, for så vidt angår smørrebrød. Indtages der kun ét stykke almindeligt smørrebrød, skal den vejledende pris for maden reduceres skønsmæssigt. Almindelige varme retter betragtes normalt også som standardmåltider.

Et standard måltid efter styresignalet kan også være et morgenmadsmåltid bestående af yoghurt, havregryn og cornflakes, samt forskellige typer brød og boller med et udvalg af pålæg.

Bemærk hertil:

- Der skal betales skat af måltidet, hvis medarbejderens betaling er under standardsatserne. Det er forskellen mellem markedsværdien og det medarbejderen betaler, der skal indberettes.
- Er der tale om luksusmad, er udgangspunktet for beskatning markedsværdien af måltidet.
- Satserne gælder også, hvis der er tale om månedlig betaling for mad, mad fra ekstern leverandør, eller når virksomheden sætter mad frem for medarbejderne.

Der henvises til Den Juridiske Vejledning for en nærmere specificering af reglerne.

4. Operatør

Kantineoperatøren skal fakturere alle deres leverancer med moms, og det er deres forpligtelse at afregne denne. Kantineoperatøren har således ikke et direkte ansvar for virksomhedens (kundens) opgørelse af kantineomsen. Kantineoperatøren har dog en forretningsmæssig interesse i at levere de nødvendige og korrekte oplysninger, der gør virksomheden i stand til at opgøre kantineomsen korrekt. Derfor bør operatøren loyalt og objektivt opgøre de leverancer og priser, som er en del af den konkrete kantine. Kantineaftalen mellem parterne bør indeholde oplysninger om, hvilke informationer kantineoperatøren skal levere.

Kantineoperatøren bør prisfastsætte de enkelte leverancer enten i aftalen eller senest ved faktureringen.

4.1 Fakturering

4.1.1 Specifikationskrav – leverancer og priser

Fakturaen fra kantineoperatøren skal opfylde fakturakravene i momsbekendtgørelsen. Det betyder, at fakturaen skal være specificeret med de enkelte leverancer, og prisen herfor skal være angivet. Det kan eksempelvis være relevant at anføre følgende leverancer:

- Kantineleverancer til medarbejdere
- Mødeservering
- Oprydning i frokoststue og eventuelt andre steder i huset
- Take away
- Management fee
- Gratis ordninger eksempelvis frugtordning eller kaffe

Det vil ikke være et krav, at kantineoperatøren specificerer de enkelte kostpriselementer (råvarer, lønudgifter med mere) til de enkelte leverancer. Der kan endvidere ikke stilles krav om, at operatøren viser sin avance, men operatøren skal fordele denne på de leverancer, man konkret har i den pågældende kantine.

4.1.2 Prisfastsættelse

Det er operatørens ansvar at prisfastsætte selvstændige kantineleverancer, hvis aftalen med kantineoperatøren indeholder flere selvstændige leverancer såsom kantineleverancer til medarbejdere, mødeservering, take away, oprydning i frokoststuen.

Når kantineoperatøren fastsætter prisen for de enkelte leverancer i aftalen med virksomheden, skal de enkelte kostpriselementer (råvarer, lønninger, indirekte produktionsomkostninger med mere) fordeles på de enkelte leverancer. Herudover skal de enkelte leverancer indeholde en passende avance.

Når kantineoperatøren har foretaget denne prisfastsættelse, vil virksomheden kunne anvende kantineoperatørens faktura til opgørelse af kantomomsen

4.1.3 Særligt om fordeling af lønudgifter

Personaleudgifterne er ét af de kostpriselementer, der skal fordeles på de enkelte leverancer. I nærværende sammenhæng er det allokeringen af lønudgifterne mellem kantineleverancer til medarbejderne og de øvrige leverancer, der er vigtig, da denne fordeling påvirker prisen og kantomomsen for virksomheden. Til prisen for kantineleverancerne skal medregnes de lønudgifter, der vedrører indkøb, tilberedning og servering af mad til medarbejderne.

Rengøring af eksempelvis køkkenredskaber og køkkenborde i forbindelse med madlavningen betragtes som en integreret del af tilberedningen og skal derfor også medregnes i kantomomsgrundlaget. Opvask af service såsom tallerkener, bestik og glas brugt af medarbejderne til indtagelse af maden betragtes derimod som en almindelig driftsudgift og medregnes ikke til momsgrundlaget. Det samme gælder oprydning og rengøring i frokoststuen.

Derfor skal de samlede lønudgifter indledningsvis reguleres for den del, der er medgået til andre leverancer, herunder eksempelvis mødeservering og take-away, således at den resterende del alene vedrører maden til medarbejderne og eventuelt afrydning i frokoststuen og opvask af service. Dette fradrag skal foretages ud fra en konkret vurdering af kantineoperatøren og arten af den enkelte kantine. For eksempel kan der være grundlag for at se bort fra lønudgiften til to medarbejdere, hvis de alene bruger tid på mødeservering og ikke derfor ikke levering af mad til medarbejdere.

Når lønudgiften for de øvrige leverancer er trukket fra, kan den resterende del reguleres for tid anvendt til oprydning i frokoststue og opvask af service.

Skattestyrelsen har som standardnorm fastsat, at 25 pct. af lønudgifterne til kantinepersonalet vedrører denne afrydning. Hvis denne procent skal fraviges, kræver det konkrete tidsstudier i den pågældende kantine. Kantineoperatøren kan ikke anvende tidsstudier i andre kantiner som grundlag for en alternativ tidsopgørelse.

Eksempel på opgørelse af lønudgifter

Samlede personaleudgifter	100.000
- Reguleret for udgifter til andre leverancer (fx mødeservice)	-30.000
= Sum til fordeling	70.000
- 25 % (eller mere) til opvask og afrydning i frokoststue	-17.500
Lønudgifter til kantineleverancer til medarbejdere*	52.500

*Dette skal indgå i kostprisen for kantineleverancerne til medarbejderne

5. Afsluttende bemærkninger

Skattestyrelsen har vist, at området for kantinemoms har haft fokus, og at der har været behov for at ændre praksis fra myndighedens side, hvilket har betydet flere større ændringer på området de seneste år.

Det anbefales derfor, at virksomheder der anvender kantineordninger sikrer deres grundlag for afregning af kantinemomsen, så den er i overensstemmelse med en faktisk opgørelse eller en af de forenklede ordninger. Det være sig tilstrækkelig dokumentering af råvarer og tidsforbrug af medarbejdere, der indgår i kantinedriften, herunder også ved opfordring til at kantineoperatøren specificerer leverancer i forbindelse med kantinedriften.

Skattestyrelsen anser dokumentation og opgørelser for essentiel, og praksis har vist, at manglende dokumentationspligt kan medføre tilsidesættelse af momsansættelserne.

Det anbefales derfor altid at gøre brug af revisor i forbindelse med vurdering af reglerne og brugen af de forenklede ordninger.