

Guidelines

over

prijsaanduiding in de horeca

1.	Waarom guidance over de prijsaanduiding in de horeca?.....	2
2.	Zijn de prijzen in de horeca gereguleerd?	2
3.	Waar vinden wij de algemene wettelijke regeling over de prijsaanduiding?	2
4.	Waar vinden wij de wettelijke regeling over de prijsaanduiding in de horeca?	3
5.	Wat zijn de algemene principes voor de prijsaanduiding in de horeca?.....	3
6.	Welke specifieke regels voor prijsaanduiding gelden bij hotels?.....	4
7.	Moet ik als hoteluitbater de prijzen van logies en restaurant aan de buitenzijde bekendmaken? .	4
8.	Moet ik als hoteluitbater de prijzen van mijn diensten vooraf bekendmaken?	4
9.	Hoe moet ik de prijzen van mijn hoteldiensten aanduiden?.....	4
10.	Welke specifieke regels voor prijsaanduiding zijn van toepassing voor restaurants en cafés?	5
11.	Ik verkoop meer dan 200 biersoorten: moet ik daarvan de prijs bekendmaken buiten de verkoopruimte?.....	5
12.	Moet ik als caféhouder of restaurantuitbater beschikken over een prijslijst en/of menukaart? ...	6
13.	Moet ik als horeca-uitbater op elk terras de prijzen aanduiden?	6
14.	Hoe zit het met de prijsaanduiding als ik naast een restaurant ook een feestzaal uitbaat?	6
15.	Wat zijn homogene en niet-homogene diensten in de horeca?.....	6
16.	Ben ik verplicht om all-inprijzen te vermelden?.....	7
17.	Ben ik verplicht uitdrukkelijk te vermelden dat mijn prijzen “btw en dienst” inbegrepen zijn?	8
18.	Ben ik verplicht om op de drankenkaart de prijs per liter te vermelden?	8
19.	Hoe zit het met het vermelden van dagprijzen voor bepaalde gerechten?	8
20.	Hoe de prijzen aanduiden bij online boeking?	8
21.	Wat zijn de strafsancties voorzien in de wet?	9
22.	Hoe treedt de Economische Inspectie op?.....	9
23.	De guidelines voor de prijsaanduiding in de horeca kort samengevat	10