



HORECAVERGUNNING AANVRAGEN

Een horecazaak kan pas opengaan na het bekomen van een exploitatievergunning.

Als u een nieuwe horecazaak wil openen of een bestaande wil overnemen, moet u vooraf een horecavergunning aanvragen. Deze aanvraag dient twee maanden voor de opening/overname te gebeuren. Van zodra u een horecazaak opent, moet u steeds deze vergunning kunnen voorleggen.

Opgelet: De vergunning is persoons- én pandgebonden. De vergunning kan met andere woorden niet overgedragen worden aan een nieuwe uitbater of meegenomen worden naar een andere locatie. U dient dus een vergunning aan te vragen bij de start van een nieuwe zaak, een overname, bij het openen van een tweede zaak en bij ingrijpende verbouwingen.

Deze bundel beschrijft hoe u een horecavergunning kan aanvragen en waarmee u dient in orde te zijn.

Voor bijkomende vragen kan u steeds contact opnemen met de dienst lokale economie.

Inhoudsopgave

| | |
|---|---|
| 1. Reglementering | 1 |
| 2. Vergunning aanvragen | 1 |
| 3. Brandveiligheid | 3 |
| 4. Aanplakking | 4 |
| 5. Federaal voedselagentschap (FAVV) | 5 |
| 6. Geluid | 5 |
| 7. Bewaking/toezicht | 5 |
| 8. Serveren van alcohol | 6 |
| 9. Rookverbod | 6 |
| 10. Noodplanning | 6 |
| 11. Meldings- of vergunningsplicht VLAREM | 7 |
| 12. Contact | 7 |
| 13. Bijlagen | 7 |
| 14. Nuttige websites | 8 |

1. Reglementering

Begrip horecazaak

In lokalen of ruimten in privé- of openbare gebouwen, permanent ingericht om te worden gebruikt als ruimte waarin gewoonlijk dranken en maaltijden worden verstrekt voor gebruik ter plaatse. Hieronder wordt onder meer verstaan: drankgelegenheden, restaurants, hotels, cafés, danszalen, herbergen, privéclubs, thee-en koffiehuisen, snackbars, frituren, concertzalen, discotheken, tavernes, cafetaria's, kantines, tearoom,... (als er drank wordt geserveerd voor verbruik ter plaatse)

2 soorten drankgelegenheden

- (Vaste) drankgelegenheden:
 - = elke plaats of lokaliteit waar drank, ongeacht de aard ervan voor gebruik ter plaatse wordt verkocht;
 - = elke plaats of lokaliteit die voor het publiek toegankelijk is en waar drank, ongeacht de aard ervan, voor gebruik ter plaatse wordt verstrekt, zelfs gratis;
 - = waar leden van een vereniging of van een groepering uitsluitend of voornamelijk bijeenkomen om sterke drank of gegiste drank te gebruiken;
- Reizende drankgelegenheid
 - = de drankgelegenheid gehouden in boten, schepen, spoorwagens of andere voertuigen, alsmede in kramen of andere inrichtingen die van de ene naar de andere plaats plegen te worden overgebracht. De vergunning wordt afgeleverd door de gemeente waar de persoon woont.

2. Vergunning aanvragen

Het uitbaten van een horecazaak is enkel toegestaan mits er een vergunning afgeleverd werd door de burgemeester.

- Dien een schriftelijke, gemotiveerde aanvraag in minstens 2 maanden voor de opening/overname van de zaak. U kan het aanvraagformulier opvragen bij de dienst Lokale Economie of u kan uw gegevens online invullen via de stedelijke website: <https://www.bilzen.be/exploitatievergunning>. In bijlage vindt u ook een aanvraagformulier.
- U voegt onderstaande documenten en attesten toe bij de aanvraag:
 - moraliteitsattest van de zaakvoerder(s) niet ouder dan 3 maanden. Dit uittreksel kan u aanvragen bij de dienst bevolking in de gemeente waar u woonachtig bent.
 - Een kopie van de identiteitskaart van de zaakvoerder(s).
 - huurovereenkomst (indien van toepassing) van het pand waarin de horecazaak zal uitgebaat worden.
 - bewijs van brandverzekering
 - bewijs van verzekering burgerlijke aansprakelijkheid
 - bewijs van verzekering objectieve aansprakelijkheid na brand en ontploffing (indien van toepassing)
 - kopie van de statuten van de onderneming. Deze kunnen bij uw boekhouder of via het ondernemingsloket aangevraagd worden.
- U dient zich te schikken naar de voorwaarden van de vergunning.
- U moet de exploitatiemap met de afgeleverde vergunning en alle relevante documenten bijhouden in uw zaak en steeds kunnen tonen bij controle.
- Een vergunning is maximaal 5 jaar geldig. U dient tijdig een nieuwe aanvraag in te dienen.



Op basis waarvan wordt de vergunning afgeleverd

Er gebeuren enkele standaardonderzoeken:

• **Moraliteitsonderzoek:**

- U dient bij de aanvraag een moraliteitsattest in (niet ouder dan 3 maanden). Dit wordt onderzocht op de sluitingsgronden en of de aanvrager beschikt over een vaste woonplaats.

• **Hygiëneonderzoek:**

- Er is een controle op zuiverheid & netheid.
- De afmetingen van de lokalen worden gecontroleerd.
- De toegankelijkheid wordt gecontroleerd.
- Er dienen maatregelen genomen te zijn om lawaai- en geurhinder te voorkomen.
- De rookvrije zone moet met stickers aangeduid zijn.

Verbruikslokalen

- Hoogte: $\geq 2,75$ meter
- Inhoud: ≥ 90 m³
- Gemakkelijk toegankelijkheid van op de openbare weg
- Voldoende temperatuur (voldoende verwarming)
- Geen giftige uitwasemingen (haarden)
- Attest reiniging schoorsteen/ketel
- Kunstmatige verlichting: gelijkmatig en voldoende verlichting
- Voldoende luchtverversing (debiet)

Toiletten

- Voldoende in aantal (mannen/vrouwen)
- Hygiënisch (dagelijks schoongemaakt)
- Behoorlijk verwarmd
- Voldoende verlicht
- Goede luchtverversing (ofwel naar buiten toe, ofwel via luchtopeningen in de deur)
- Waterspoeling (of chemische toiletten in tenten,...)
- Geen rechtstreekse verbinding met de verbruikszaal
- Duurzame en afwasbare materialen
- Toiletpapier en afvalbakjes ter beschikking

| | | | |
|---------|------------------|--------------------|-------------------|
| Mannen | Urinoir | WC | Wasbak |
| | 2/50 + 1/50 meer | 2/250 + 1/250 meer | |
| Vrouwen | Afvalbakje | WC | Wasbak |
| | 1/toilet | 2/25 + 1/25 meer | 1 per 2 toiletten |

• **Veiligheidsonderzoek:**

- Alle aspecten van de brandveiligheid worden gecontroleerd (zie hoofdstuk 3)
- Controle door de politie volgens de door de wetgeving toegekende bevoegdheden inzake onder meer veiligheid en vlot verkeer.

Het betreft cumulatieve onderzoeken, zodat bijgevolg de burgemeester een vergunning kan weigeren indien niet voldaan is aan alle voorschriften.

Extra vergunningen

- Nachtvergunning:
 - Indien u op weekdays later dan 1u wenst open te houden en op weekenddagen later dan 2u wenst open te houden, dan dient u een nachtvergunning aan te vragen. In bijlagen vindt u de reglementering rond nachtvergunningen en het aanvraagformulier.
- Terrasvergunning:
 - Indien u tafels en stoelen wenst buiten te zetten om zo een terras te creëren, dan dient u een terrasvergunning aan te vragen. In bijlagen vindt u de reglementering rond terrasvergunningen en het aanvraagformulier

3. Brandveiligheid

Een controle van de brandveiligheid moet minstens 4 weken voor de openingsdatum aangevraagd worden per e-mail aan de brandweer: frank.parthoens@bwol.be. Het openhouden, openen of heropenen van inrichtingen is onderworpen aan een brandweervergunning. De toelating is steeds herzienbaar.

Onderstaande attesten en punten zullen door de brandweer gecontroleerd worden:

- De aanwezige brandblussers moeten gekeurd zijn (jaarlijks);
- Max. toegelaten personen is afhankelijk van oppervlakte en aantal uitgangen en/of deuren al dan niet in de vluchtrichting draaien;
 - Tot 49 personen – minstens 1 uitgang – deur mag tegen de vluchtrichting draaien;
 - Vanaf 50 personen tot 99 personen – minstens 1 uitgang – deur moet in de vluchtrichting draaien;
 - Vanaf 100 personen tot 499 personen – minstens 2 uitgangen – alle deuren moeten in de vluchtrichting draaien (schuifdeuren, draaideuren, draaipaaltjes zijn in de evacuatiewegen en uitgangen verboden);
- Aanduidingen uitgangen, nooduitgangen moeten aangebracht zijn;
- De noodverlichting moet werken. Dit wordt getest (publieke ruimte, toiletten, keuken,...);
- Indien er een woning is boven de zaak dan is het belangrijk dat deze gecompartmenteerd is tov de zaak;
- Keuring elektriciteit (5-jaarlijks);
- Keuring dichtheid gasinstallatie (5-jaarlijks);
- Onderhoud verwarmingsinstallatie (mazout jaarlijks, gas 2-jaarlijks)
- Compartimentering en verluchting stooklokaal en opslag brandstof;
- Attest meubilair, gordijnen ivm brandreactie;

De volledige bundel over de brandveiligheidsvoorschriften kan u raadplegen in de bijlage 'Brandveiligheidsvoorschriften in horecazaken en gelijkaardige inrichtingen'.

Deze verordening bepaalt de minimale eisen waaraan de opvatting, de bouw en de inrichting van horecazaken en gelijkaardige inrichtingen, moeten voldoen om:

- het ontstaan, de ontwikkeling en de voortplanting van brand te voorkomen,
- de veiligheid en snelle evacuatie van de aanwezigen te waarborgen,
- preventief het ingrijpen van de brandweer te vergemakkelijken.

Er dient door de uitbater voorafgaandelijk een nieuwe aanvraag bij burgemeester te gebeuren:

- bij elke wijziging van exploitatie of exploitant;
- bij transformatie of renovatiewerken;
- vernieuwing van de binneninrichting,
- bij wijziging van de netto vloeroppervlakte,
- bij bestemmingswijziging,
- bij elke wijziging die de brandveiligheid kan beïnvloeden.



3.1 Verzekering (wet 30/07/1979)

- De zaaluitbater is verplicht om een verzekering af te sluiten:
 - Objectieve aansprakelijkheid na brand en ontploffing
 - Lichamelijke en stoffelijke schade
- Tentfuiven
 - Tijdelijk opgestelde tent: géén verplichting tot verzekering, wel sterk aan te raden.
- Openluchtfuiven
 - Verplicht afsluiten van een verzekering (omz. 03./03/1992)

Van deze verzekeringen moet steeds een kopie aan de brandweer bezorgd worden.

Voor meer informatie over het plaatsbezoek kan u contact opnemen met de brandweer, zie contactgegevens onderaan.

4. Aanplakking

- Ondernemingsnummer (KB 20/07/1964)
- Prijslijst binnen/buiten (KB 15/06/1968)
- Aanduiding rookverbod, rookvrije ruimte, edm. (zie rookverbod)
- Toelating/Registratie FAVV
- Portier-tekst
- Beteugeling van de dronkenschap (besluitwet 14/11/1939)
- Zedelijke bescherming van de jeugd (wet 15/07/1960)
- Nachtvergunning (gemeentelijk reglement)

5. Federaal voedselagentschap (FAVV)

- Aanvraag indienen via www.favv.be (formulier in bijlage)
- Afhankelijk van het soort activiteit, zal je van het FAVV een registratie of toelating bekomen: Verkoop je alleen dranken en/of voorverpakte levensmiddelen met een houdbaarheid van ten minste drie maanden bij kamertemperatuur, dan ontvang je een registratie. Alle andere horecazaken ontvangen een toelating. Niet alleen met het oog op het ontvangen van een registratie of een toelating, moet je je zaak aangeven bij het FAVV, ook met het oog op de te betalen jaarlijkse heffing aan het FAVV.

Contact: FAVV Limburg
Kempische Steenweg 297/4
3500 Hasselt
011/263984
www.favv.be

6. Geluid

Voor geluid met elektronische versterkte muziek moet er vanaf 85 db(A) een melding of vergunning aangevraagd worden.

- Norm: 90 dB (A). Indien dit overtreden wordt, volgen er correctionele straffen.
- Muziek, concerten en festivals in open lucht: voorafgaande melding aan burgemeester en schepenen doen

Auteursrechten: Er moet zowel aan SABAM als aan billijke vergoeding voldaan worden.

Contact: www.sabam.be/nl
www.ikgebruikmuziek.be

7. Bewaking/toezicht

- De bewakingsonderneming dient vergund te zijn.
- De burgemeester (in de praktijk de politie) moet steeds op de hoogte gebracht worden en toelating verlenen.
- Iedere houder van geautomatiseerde verwerking moet een inventaris opstellen van alle verwerkingen en die geregeld bijwerken.

Meer info hierover kan u opvragen bij Politiezone Bilzen-Hoeselt-Riemst, zie contactgegevens onderaan.

8. Serveren alcohol

- De infrastructuur moet voldoen aan algemene en hygiëne-eisen zoals hierboven omschreven.
- Er mogen geen gegiste dranken (=bieren en wijnen) geschonken worden aan mensen jonger dan 16 jaar.
- Er mogen geen geestrijke dranken (=sterke dranken maar ook alcoholpops, breezers,...) geschonken worden aan mensen jonger dan 18 jaar.
- Er mogen geen alcoholhoudende dranken geschonken worden aan personen die kennelijk dronken zijn.
- Alcohol- en (drug-) beleid: toegang weigeren

9. Rookverbod

Het is verboden te roken in gesloten plaatsen die voor het publiek toegankelijk zijn. Deze plaatsen dienen rookvrij te zijn.

De uitbater maar ook de klant zijn hiervoor verantwoordelijk. Hier past men zéér hoge geldboetes toe. Het rookverbod is van toepassing op werkgevers en werknemers. U dient als uitbater ook de rookverbodstekens aan te brengen.

Het is evenwel nog altijd toegestaan om op het terras te roken op voorwaarde dat minstens een van de zijden (of wanden) volledig open is. Het is niet voldoende om de vensters van een gesloten lokaal te openen.

Daarnaast is het ook toegestaan om in een rookkamer te roken, indien dat lokaal voldoet aan de installatievoorwaarden:

- Het moet een gesloten ruimte zijn (wanden en plafond, afgesloten met deur).
 - Het mag geen doorgangszone zijn.
 - Niet-rokers mogen geen ongemakken ervaren voor de rookzone.
 - Er mogen enkel dranken meegenomen worden naar de rookkamer
 - De oppervlakte van de rookkamer mag maximum $\frac{1}{4}$ van de totale netto vloeroppervlakte zijn.
 - Er moet een rookafzuigsysteem en een verluchtingssysteem aanwezig zijn (KB 28/01/2010).
 - Er mag in de rookkamer geen enkele dienst aanwezig zijn (tv of bingospel of andere).
 - Het rookterras moet omgeven zijn door 4 wanden. Het dakzeil moet verstelbaar zijn en moet zelfs een deel van de voorste wand bedekken. De voorste wand moet deels een vaste constructie zijn.
- Er is geen rookverbod als een gedeelte van het terras in open lucht is.

10. Noodplanning

Er moeten op voorhand afspraken gemaakt worden in geval van calamiteiten. Dit gebeurt met de medewerkers, hulpdiensten en met de ordediensten. De nooduitgangen moeten ten alle tijd vrijgehouden worden.

11. Meldings-of vergunningsplicht omgevingsvergunning – onderdeel milieu

Als u in Vlaanderen een horecazaak wilt starten, moet u nagaan of u een omgevingsvergunning nodig hebt voor het exploiteren van ingedeelde inrichtingen of activiteiten. In bepaalde gevallen is er alleen een meldingsplicht. Dat hangt af van het feit of uw bedrijf behoort tot klasse 1, 2 of 3 van het Vlaams Reglement betreffende de Milieuvergunning (VLAREM 1). U moet zelf nagaan tot welke klasse uw bedrijf behoort. Dit kan online via de VLAREM-wegwijzer.

- Klasse 1 betekent de meest hinderlijke activiteit.
- Klasse 2: minder hinderlijke activiteit.
- Klasse 3: de minst hinderlijke activiteit.

Voorbeelden klasse 3:

- koelinstallaties, airco's, diepvriezen en afzuiging met een totaal geïnstalleerde drijfkracht vanaf 5 kW (rubriek 16.3.1.1°)
- een of meerdere stookolietanks met een totale inhoud tussen de 5 en 20 ton (uitsluitend gebruikt voor de horecazaak - rubriek 17.3.2.1.1)
- opslag van gevaarlijke producten in kleine hoeveelheden en kleine verpakkingen vanaf een totaal van 50 kg of 50l (vb. detergents, kuisproducten...)
- een grondwaterwinning (rubriek 53.8.1°)
- verwarmingsketel op stookolie of gas met een thermisch vermogen tussen 300 en 500 kW

12. Contact

Dienst lokale Economie
Schureveld 19
3740 Bilzen
T: 089/519.854
E: economie@bilzen.be

Brandweerpost Bilzen
Begijnhof 22
3740 Bilzen
T: 089/653.333
E: info@bwol.be

Lokale Politie
Schureveld 11
3740 Bilzen
T: 089/366.800
E: politie@pzbhr.be

13. Bijlagen

1. Horecaprocedure: begeleidende brief
2. Politierglement: exploiteren van horecazaken en drankgelegenheden
3. Aanvraagformulier tot exploitatie van een horecavergunning
4. Brandveiligheidsvoorschriften in horecazaken en gelijkaardige inrichtingen
5. Politierglement: sluitingsuur
6. Politierglement: belasting nachtvergunning
7. Aanvraagformulier: nachtvergunning
8. Politierglement: terrassen
9. Aanvraagformulier: terrasvergunning
10. FAVV – model van aanvraagformulier
11. SABAM – online indienen

14. Nuttige websites

Stedelijke website: <https://www.bilzen.be/ondernemen>

Guidea, kenniscentrum voor toerisme en horeca: <http://www.guidea.be/>

Horeca Vlaanderen: <https://www.horecavlaanderen.be/>

Vlaams expertisecentrum alcohol en andere drugs: www.vad.be

Facebook Economie Bilzen (openbaar): <https://www.facebook.com/huisvdeconbilzen/>

Facebook Bilzen Onderneemt (besloten):

<https://www.facebook.com/groups/1295497980577066/>

Facebook Middenstand Beleef Bilzen (centrum):

<https://www.facebook.com/MiddenstandBilzen/>