

Checklist Drank- en Horecaverunning (model B, paracommercieel)

Stukken die u dient in te leveren:

-
- X Een volledig naar waarheid ingevuld aanvraagformulier (model B).
 - Als u niet de eigenaar/huurder van de inrichting waarbinnen het slijters- of horecabedrijf wordt uitgeoefend dan dient u een verklaring in te leveren waarin de eigenaar/verhuurder u toestemming geeft om een Drank- en Horecaverunning aan te vragen.
 - X Een kopie van een geldig legitimatiebewijs (paspoort, identiteitskaart, verblijfsvergunning) van de personen die in de aanvraag worden genoemd als bestuurder en de leidinggevenden die geen ondernemer/bestuurder zijn.
 - X Kopie Verklaring sociale hygiëne van de leidinggevende **of**
 - X Kopie verklaring vakbekwaamheid (diploma cafébedrijf of diploma restaurantbedrijf) aanwezig zoals deze voor 1 januari 1996 werd afgegeven **of**
 - Een gewaarmerkte kopie van een op 31 december 1995 rechtsgeldige drank- en horecaverunning waarop de betreffende leidinggevende stond vermeld als bedrijfsleider of beheerder.
 - Arbeidsovereenkomst (voor zover in loondienst).
 - Bij payrollbedrijven: overeenkomst tussen werknemer en payrollbedrijf en de overeenkomst tussen horecaondernemer en payrollbedrijf ten aanzien van inhuur leidinggevende.
 - Een huur-, of pachtcontract of eigendomsbewijs van het pand.
 - X Een kopie van het bestuursreglement.
Indien er geen reglement is vastgesteld dan kunt u een model opvragen bij de contactpersoon van de gemeente, afdeling Vergunning en Handhaving.
 - X Lijst met barvrijwilligers die Instructie Verantwoord Alcoholgebruik (IVA) hebben gehad. Dit is een onderdeel van het bestuursreglement.
 - X Statuten van de rechtspersoon.

- X Een plattegrond (schaal 1:100) van de inrichting.
- X Ingevuld en ondertekend onderzoeksformulier Besluit eisen inrichtingen Drank- en Horecawet. Op dit formulier dient u o.a. de luchtverversingscapaciteit van de mechanische ventilatie te vermelden (ruimte op achterzijde). Indien u de betreffende informatie niet zelf beschikbaar heeft dan kunt u deze opvragen bij de fabrikant en/of het installatiebedrijf. Zie de nadere informatie hieronder.

Informatie mechanische ventilatie

Op grond van artikel 5 Besluit eisen inrichtingen Drank- en Horecawet dient een horecalokaliteit voorzien te zijn van een rechtstreeks met de buitenlucht in verbinding staande goedwerkende mechanische ventilatie met een luchtverversingscapaciteit van $3,8 \bullet 10^{-1} \text{ m}^3/\text{s}$ per m^2 vloeroppervlakte.

De capaciteit van de mechanische ventilatie-inrichting kan als volgt worden bepaald. Bij het volgende voorbeeld wordt uitgegaan van een lokaliteit van 35 m^2 . De inrichting waarin het horecabedrijf wordt uitgeoefend heeft een oppervlakte van minimaal van 35 m^2 en een hoogte van tenminste 2.40 meter van de vloer af gemeten.

Eén lokaal moet een oppervlak hebben van tenminste 35 m^2 . Voor andere lokalen geldt geen oppervlakte-eis. Het oppervlak kan in beginsel vrij eenvoudig worden berekend. Losse kasten, etc. worden voor de berekening van het vloeroppervlak niet meegeteld. Een bar maakt wel deel uit van het vloeroppervlak.

Voorbeeldberekening aan de hand van een lokaliteit van 35 m^2

$0,038 \text{ m}^3/\text{sec}/\text{m}^2 \text{ vo} \times 35 \text{ m}^2 = 0,133 \text{ m}^3/\text{sec}$ voor 35 m^2 vloeroppervlak.

$0,133 \text{ m}^3 \times 3600 \text{ seconden (= 1 uur)} = 478,8 \text{ m}^3$ per uur.

De benodigde (minimale) capaciteit bij een oppervlakte van 35 m^2 is $478,8 \text{ m}^3$ per uur.