

## Checklist Drank- en Horecaverunning (model A, commercieel)

Stukken die u dient in te leveren:

- 
- X Een volledig naar waarheid ingevuld aanvraagformulier (model A).
  - X Verklaring leidinggevende per leidinggevende niet zijnde ondernemer (bijlage model A).
  - 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 ondernemer/bestuurder en de leidinggevendenden die geen ondernemer/bestuurder zijn.
  - Volmacht, waarbij volmachtgever de volmachtenemer bevoegdheden toedeelt om namens de onderneming op te treden en rechtshandelingen te verrichten (indien van toepassing).
  - X Kopie Verklaring sociale hygiëne van de leidinggevende **of**
  - X Kopie verklaring vakbekwaamheid (diploma cafébedrijf of diploma restaurantbedrijf) 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.
  - X Arbeidsovereenkomst (voor zover in loondienst).
  - Bij payrollbedrijven: overeenkomst tussen werknemer en payrollbedrijf en de overeenkomst tussen horecaondernemer en payrollbedrijf ten aanzien van inhuur leidinggevende.
  - X Een huur-, of pachtcontract of eigendomsbewijs van het pand.
  - Statuten van de rechtspersoon (indien van toepassing).
  - 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 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 luchtverversingscapaciteit 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  $3,8 \bullet 10^{-3} \text{ m}^3/\text{s}$  per  $\text{m}^2$  vloeroppervlakte.

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

Eén lokaal moet een oppervlak hebben van tenminste  $35 \text{ m}^2$ . 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  $35 \text{ m}^2$

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

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

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