

Wilt u als startende of ervaren horecaondernemer een nieuwe zaak openen in Amsterdam?

Dan moet u aan een aantal zaken denken:

- Waar mag ik een zaak openen en aan welke voorwaarden moet die voldoen?
- Waaraan moet ik voldoen voordat ik open kan?
- Waar moet ik nog meer op letten?

Waar mag ik een zaak openen en aan welke voorwaarden moet die voldoen?

1 LOCATIE VINDEN

In het bestemmingsplan van een gebied staat voor elk pand beschreven of en hoe er gebouwd en geëxploiteerd mag worden en waar plaats is voor horeca.

Kijk op:
www.ruimtelijkeplannen.amsterdam.nl

Wie doet wat?

- › Ondernemer: vindt locatie
- › Gemeente: beantwoord eventuele vragen over het bestemmingsplan of de bestemming

2A OMGEVINGSVERGUNNING AANVRAGEN

Wanneer u wilt bouwen of verbouwen kan het zijn dat u een omgevingsvergunning moet aanvragen. In deze vergunning worden werkzaamheden vastgelegd over brandveiligheid en constructieve veiligheid.

Kijk op:
www.omgevingsloket.nl

Wie doet wat?

- › Ondernemer: vraagt vergunning aan, incl. tekeningen en berekeningen
- › Gemeente: geeft uitsluitel over de vergunning
- › Tijdsduur: 8 weken

Let op! Voor slopen en asbestverwijdering doet u een melding. In de binnenstad hebben veel gebouwen een monumentale status en zijn de regels strenger. • Wanneer in uw horecabedrijf meer dan 50 personen aanwezig kunnen zijn, moet u 4 weken voor ingebruikname een gebruiksmelding doen. U mag de horecaonderneming niet openen voordat u toestemming heeft.

2B DE SCHOONHEID VAN AMSTERDAM

U mag niet zomaar reclame of objecten aan uw gevel ophangen. Voor alles wat u aan de gevel bevestigt, heeft u een omgevingsvergunning nodig.

Kijk op:
www.crk.amsterdam.nl/welstand of
www.amsterdam.nl/welstand

Wie doet wat?

- › Ondernemer: zorgt dat geveluiting binnen toegestane kaders blijven
- › Gemeente: controleert of uw zaak voldoet aan de gestelde eisen

3 HET BOUWBESLUIT

Uw nieuwe horecabedrijf moet voldoen aan het Bouwbesluit. Het Bouwbesluit schrijft voor hoe u brandveilig (ver)bouwt. Denk aan voldoende blusmiddelen, duidelijk aangegeven vluchtroutes en veilige versiering.

Kijk op:
www.bouwbesluitonline.nl

Wie doet wat?

- › Ondernemer: zorgt dat de zaak voldoet aan het bouwbesluit
- › Gemeente: controleert of uw zaak voldoet aan het bouwbesluit.

Let op! Bij risicovol gebruik van uw Horecazaak moet u een vergunning brandveilig gebruik aanvragen of een gebruiksmelding doen bij de gemeente.

Wat mag ik exploiteren? En hoe vraag ik dat aan?

4A DE EXPLOITATIEVERGUNNING

Als u eten en drinken bedrijfsmatig voor directe consumptie bereid of verstrekt in een voor publiek toegankelijke besloten ruimte, dan heeft u exploitatievergunning nodig. Dit geldt voor nieuwe horeca-bedrijven, bij de overname van een bestaande horecabedrijf of wanneer u met uw horecabedrijf verhuist. Een exploitatievergunning is voor drie of vijf jaar geldig.

In de exploitatievergunning wordt vastgelegd welk soort horecabedrijf u heeft, wat de openingstijden zijn en wie verantwoordelijk is.

Kijk op:

www.amsterdam.nl/ondernemen/horeca (onder vergunningen en ontheffingen).

Wie doet wat?

- › Ondernemer: vraagt exploitatievergunning met of zonder terras aan
- › Gemeente: geeft binnen een termijn van 8 weken vergunning af of weigert deze

Let op! U kunt een exploitatievergunning krijgen met of zonder terras, maar nooit een terrasvergunning zonder een exploitatievergunning.

4B ACTIVITEITENBESLUIT

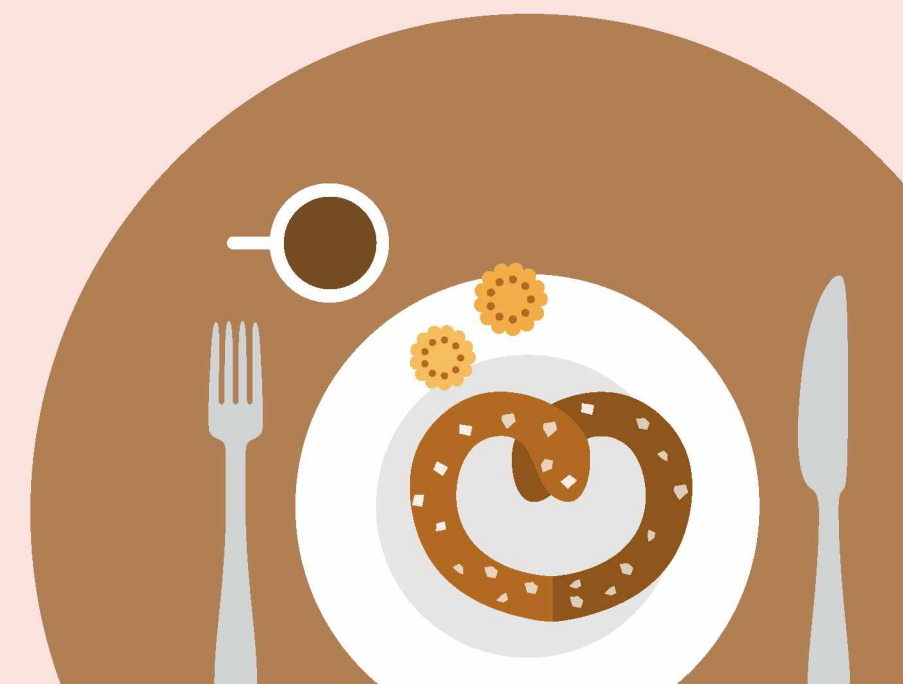
Veel horecabedrijven moeten bij het oprichten of bij wijzigingen een milieumelding doen en een akoestisch onderzoek (bij meer dan 70 dB (A) = spraakniveau) laten uitvoeren. Als u al langer gevestigd bent op de locatie kan het zijn dat de gemeente toch vraagt om een milieumelding. Ook moet u een plattegrond van het horecabedrijf toevoegen. Dit moet u vier weken voor oprichting of wijziging doen.

Kijk op:

www.infomil.nl/onderwerpen/integrale/activiteitenbesluit/melding/

Wie doet wat?

- › Ondernemer: doet een milieumelding
- › Gemeente: controleert of uw zaak voldoet aan de gestelde eisen



5 ALCOHOLWET VERGUNNING

Om alcoholhoudende dranken te mogen schenken of verkopen in uw horecabedrijf, heeft u een Alcoholwet vergunning nodig. Via het formulier Horeca1, kunt u bij het stadsdeel een Alcoholwet vergunning aanvragen.

Kijk op:
www.amsterdam.nl/ondernemen/horeca (onder exploitatievergunning horecabedrijf en aanvragen).

Wie doet wat?

- › Ondernemer: vraagt Alcoholwet vergunning aan
- › Gemeente: geeft binnen een termijn van 8 weken een vergunning af of weigert deze.
- › Tijdsduur: 8 weken

Let op! De Alcoholwet stelt een aantal eisen, eigenaar en leidinggevenden moeten onder meer in het bezit zijn van een verklaring Sociale Hygiëne (SVH), voldoen aan integriteitsregels en mogen niet onder curatele staan. De wet stelt ook eisen aan de minimum vloeroppervlakte, ventilatie en toiletruimten.

6 AANWEZIGHEIDSVERGUNNING KANSSPELAUTOMATEN

U kunt een vergunning voor maximaal 2 kansspelautomaten aanvragen waarmee gebruikers geld mee kunnen winnen. Voor deze vergunning wordt het onderscheid gemaakt tussen hoogdrempelige en laagdrempelige bedrijven. Alleen in hoogdrempelige bedrijven mogen kansspelautomaten aanwezig zijn.

Kijk op:
www.amsterdam.nl/ondernemen/horeca

Wie doet wat?

- › Ondernemer: vraagt een kansspelautomatenvergunning aan
- › Gemeente: toetst of u aan de eisen van de Wet op de Kansspelen voldoet
- › Tijdsduur: 8 weken

U bent open. Wat mag wel en niet?

Nu u open bent dient u rekening te houden met uw omgeving bijvoorbeeld wat betreft openingstijden, geluid en geuroverlast. Hierover zijn in Amsterdam afspraken gemaakt in het 'activiteitenbesluit milieubeheer'. U dient rekening te houden met de volgende zaken:



7 ONTHEFFINGEN

Openingstijden: Als u buiten de reguliere openingstijden open wilt zijn voor bijvoorbeeld een bijzondere gelegenheid heeft u een ontheffing openingstijden nodig. Deze kunt u maximaal vijf keer per jaar aanvragen.

uw horecabedrijf? Dan kunt u maximaal twee maal per jaar een ontheffing van de geluidsvoorschriften aanvragen bij het stadsdeel.

Kijk op:
www.amsterdam.nl/ondernemen/horeca (onder vergunningen en ontheffingen).

Geluid: Organiseert u een optreden met livemuziek of een feestje met een DJ in

8 PROPPEN

Proppen is het actief benaderen van voorbijgangers om uw horecagelegenheid aan te bevelen, dat is niet toegestaan. Het is wél toegestaan om op uw eigen terras een toelichting te geven op de menukaart.

De voorbijgangers moeten dan wel, zonder dat zij daartoe worden verleid of aangesproken, daadwerkelijk vóór uw menukaart gaan staan om te kijken wat de aangeboden menu's zijn.

9A GELUIDSOVERLAST VOORKOMEN

Een verstoorde verstandhouding met uw burens door geluidsoverlast wilt u natuurlijk voorkomen. In het Activiteitenbesluit milieubeheer vindt u welke regels er zijn om overlast door muziek te beperken.

Kijk op:
U kunt een melding Activiteitenbesluit doen via www.aimonline.nl. Kijk voor meer informatie op www.amsterdam.nl/ondernemen/horeca (onder Horecavergunningen en ontheffingen,

dan Geluidsregelgeving) of op www.infomil.nl.

Voor veel horecapanden is een maatwerkvoorschrift van kracht. Voor zo'n pand is dan al een maximum geluidsniveau punt achter vastgesteld. U wordt dan verplicht om uw geluidsinstallatie te verzegelen en ramen en deuren moeten gesloten blijven. Dit voorschrift blijft gelden, ook als een pand verkocht wordt of als u er een nieuw horecabedrijf start.



9B GEUVERLAST VOORKOMEN

Als u voedsel gaat bereiden, moet u ook een milieumelding doen. Ongewenste geuren kunnen overlast veroorzaken bij omwonenden. Slecht onderhoud van installaties kan bovendien brand in afvoerpijpen veroorzaken. Het Activiteitenbesluit beschrijft welke milieuregels er zijn op het gebied van geur.

Hierin staat aangegeven dat geurhinder moet worden voorkomen of beperkt.

Kijk op:

www.aimonline.nl en www.infomil.nl

Let op! Hiervoor is een ontgeuringsinstallatie (binnen) of een afvoerpijp (buiten aan de gevel) nodig. Als u een bedrijf overneemt vraag dan of een vergunning voor de afvoerpijp is afgegeven. Neem anders contact op met het stadsdeel.

10 AFVAL

Afval aanbieden: De meeste horecaondernemingen hebben veel bedrijfsafval. Dit afval kan niet met de gewone ophaaldienst mee. U moet dan een eigen contract afsluiten voor het ophalen van uw bedrijfsafval. Meer informatie over bedrijfsafval en reinigingsrecht vindt u op www.amsterdam.nl/afval

Let op! In de gemeente Amsterdam betalen alle bedrijven 'Reinigingsrecht bedrijven'. Dit is een heffing voor het inzamelen en verwerken van bedrijfsafval. Als u een contract afsluit voor het ophalen van bedrijfsafval hoeft u geen Reinigingsrecht meer te betalen. U kunt dan een ontheffing Reinigingsrecht aanvragen.

Afvalwater: Bij het bereiden van eten bent u verplicht om een vetafscheider te laten plaatsen. Voor het afvoeren van vet afval (o.a. oud frituurvet) dient u een contract af te sluiten met een erkende inzamelaar.

11 TOEZICHT

De gemeente Amsterdam houdt toezicht op de afgesproken regels. U wordt door het jaar heen bezocht door onze toezichthouders. Houdt daarbij rekening met de volgende zaken:

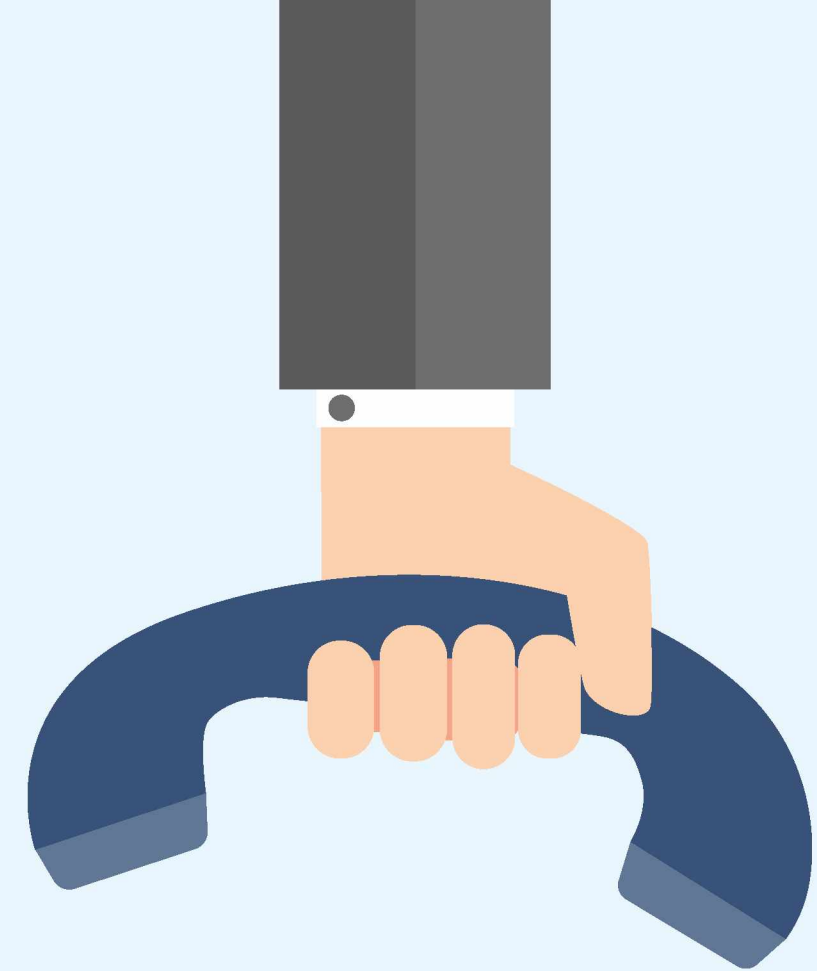
Wanneer uw bedrijf open is voor bezoekers moet er altijd een leidinggevende in uw bedrijf aanwezig zijn die de verantwoording neemt voor de bedrijfsvoering. Dit moet degene zijn die vermeld staat in de exploitatievergunning of, als u die heeft, in de Drank- en Horecavergeving. Ook hierop controleren wij bij een bezoek aan uw bedrijf. Het is daarom van belang dat u tijdig aan ons doorgeeft dat u nieuw personeel hebt aangenomen, die als leidinggevende aan het werk gaat. Zonder terrasvergunning mogen uw

bezoekers niet buiten eten of drinken en mag u geen stoelen, tafels, banken en parasols buiten neerzetten. Op de terrastekening wordt aangegeven waar het terras is toegestaan en hoe groot het mag zijn. Houd u aan de sluitingstijd van het terras, die kan in zomer en in de winter verschillend zijn. Na sluitingstijd hoort het terras opgeruimd te zijn.

Let op! Per stadsdeel kunnen de regels omtrent de exploitatie van een terras verschillen. Tevens wanneer u terrasverwarming aan de gevel bevestigd moet u een omgevingsvergunning aanvragen. Bij een verwarmd terras zijn er meer regels van toepassing denk aan overlast van stemgeluid. Voor overtredingen van de exploitatievergunning en de Drank- en Horecawet volgen wij een stappenplan uit de Handhavingsstrategie Horeca.

Kijk op:

U vindt de Handhavingsstrategie op www.amsterdam.nl/ondernemen/horeca (onder toezicht en handhaving horecabedrijven).



Contact en informatie

Deze folder is bedoeld om u een kijkje te geven in de voornaamste regels. U kunt er geen rechten aan ontleen. Raadpleeg bij vragen altijd het stadsdeel.

Nog een overzicht van alle genoemde links:

www.ruimtelijkeplannen.amsterdam.nl
www.ruimtelijkeplannen.nl
www.omgevingsloket.nl
www.bouwbesluitonline.nl
www.crk.amsterdam.nl/welstand
www.amsterdam.nl/welstand
www.amsterdam.nl/ondernemen/horeca
www.aimonline.nl
www.infomil.nl
www.amsterdam.nl/afval

Heeft u toch nog vragen? Bel dan met 14 020 en vraag naar de afdeling Horecavergevingen van uw stadsdeel. U kunt ook langskomen. Maak dan een afspraak via 14 020. U kunt voor advies ook terecht bij Koninklijke Horeca Nederland via www.khn.nl of 411.

Voor meer informatie kunt u, op afspraak, terecht bij de afdeling Vergunningen van het stadsdeel, tijdens de inloopuren of op afspraak.

Wilt u op de hoogte blijven van bijvoorbeeld nieuwe regelgeving? Meld u dan aan voor de digitale Horecanieuwsbrief. Deze verschijnt vier keer per jaar. U kunt zich aanmelden via www.amsterdam.nl/ondernemen (onder nieuwsbrief).

✘ Gemeente
✘ Amsterdam
✘

