



Horeca- vergunning aanvragen

U wilt een horecabedrijf starten. Bij de gemeente Rotterdam moet u daar de juiste vergunningen voor aanvragen. Deze folder helpt u alvast op weg.

Stap 1



Controleer de bestemming van het pand

Wanneer u een horecabedrijf wilt exploiteren in een pand, dan is het noodzakelijk dat het bestemmingsplan 'horeca' toestaat. Het gebruik van het pand mag namelijk niet in strijd zijn met het bestemmingsplan. Via de website www.ruimtelijkeplannen.nl kunt u zelf zien welke bestemming er op een pand rust.



TIP: Ontheffing op bestemmingsplan

Als u in het bezit bent van een ontheffing op de bestemming (omgevingsvergunning), lever deze dan aan bij de aanvraag van de exploitatievergunning. Wanneer de horecaexploitatie in strijd is met de bestemming, wordt de exploitatievergunning geweigerd. Ook als de omgevingsvergunning nog in procedure is.

Stap 2



Lees het horecagebiedsplan

Alle mogelijkheden voor horecaontwikkelingen staan in het horecagebiedsplan. In dit plan staat omschreven welke horecaontwikkeling er mogelijk is in een wijk, straat of pand. Ieder gebied in Rotterdam heeft een eigen horecagebiedsplan. U vindt deze op www.rotterdam.nl/horeca.

Stap 3



Wilt u alcohol schenken?

Als u alcohol wilt schenken dan moet de inrichting voldoen aan het Besluit eisen inrichtingen Drank- en Horecawet.

Checklist

- Bouwbesluit.** De inrichting voldoet aan de eisen van het Bouwbesluit;
- Oppervlak.** De inrichting heeft minimaal één horecalokaliteit (ruimte waar horecabedrijf wordt uitgeoefend) van ten minste 35 m². Het kantoor of de toiletten vallen hier dus buiten;
- Hoogte.** De horecalokaliteit heeft een hoogte van ten minste 2,40 meter van de vloer af gemeten;
- Ventilatie.** De horecalokaliteit heeft een goed werkende, mechanische ventilatie en is voorzien van een luchtverversingscapaciteit, zoals genoemd in de inrichtingseisen. Daarnaast staat de ventilatie rechtstreeks in verbinding met de buitenlucht;
- Elektriciteit en drinkwater.** In de horecalokaliteit is elektriciteit en een voorziening voor drinkwater aanwezig;
- Toiletten.** In (de onmiddellijke nabijheid van) de horecalokaliteit zijn ten minste twee van elkaar gescheiden toiletgelegenheden aanwezig. Elke toiletgelegenheid is voorzien van minimaal één toiletruimte en minimaal één voorziening om handen met stromend drinkwater te wassen. Daarnaast zijn de toiletten voorzien van een waterspoeling en mogen de toiletten niet rechtstreeks toegankelijk zijn vanuit de horecalokaliteit.

Nadat u de aanvraag voor de Drank- en Horecawetvergunning heeft ingediend, controleert de gemeente Rotterdam of uw inrichting voldoet aan de inrichtingseisen. Wanneer uw inrichting niet voldoet, is het verlenen van een vergunning niet mogelijk.



LET OP: Wanneer de inrichting verbouwd wordt en niet kan worden vastgesteld dat er voldaan wordt aan de inrichtingseisen, dan leidt dit tot weigeren van de Drank- en Horecawetvergunning.

Verklaring Sociale Hygiëne

Alle exploitanten, bestuurders, vennoten en gevolmachtigden binnen de exploiterende rechtsvorm moeten beschikken over het diploma Sociale Hygiëne en voldoen aan het Besluit eisen zedelijk gedrag Drank- en Horecawet van 11 oktober 2000. Wanneer er niet aan deze twee voorwaarden kan worden voldaan, leidt dit tot het weigeren van de Drank- en Horecawetvergunning.

Stap 4



Aanvragen Horecaverunning

Via de website www.rotterdam.nl/horecaverunning kunt u alle vergunningen aanvragen die betrekking hebben op de exploitatie van uw inrichting. U heeft eHerkenning nodig om een aanvraag in te dienen. Een aanvraag die niet aan de indieningsvereisten voldoet, wordt niet in behandeling genomen.

De behandeltermijn van de aanvraag duurt maximaal 8 weken en kan met 8 weken worden verlengd. In die tijd wordt, als dit nodig is, advies gevraagd bij andere instanties. Ook worden er voor iedere aanvraag kosten (leges) in rekening gebracht. De hoogte van de leges vindt u terug op de website. Er vindt geen terugbetaling plaats van de leges wanneer u een verkeerde aanvraag heeft ingediend of wanneer uw aanvraag wordt geweigerd.

Checklist indieningsvereisten

- Leeftijd.** U bent minimaal 18 of ouder, voor een Drank- en Horecawetvergunning 21 jaar of ouder;
- Leges.** De leges zijn voldaan;
- Formulier.** Het aanvraagformulier moet volledig ingevuld zijn en ondertekend. Dit geldt ook als u een aanvraag indient via Mijn Loket;
- Inschrijfnummer Kamer van Koophandel** van de eenmanszaak, bv, vof of andere rechtspersoon. Bij aanvraag dient uw zaakadres bij de Kamer van Koophandel te zijn ingeschreven.
- Huur-/pacht-/koopovereenkomst.** De huurovereenkomst moet ondertekend zijn door alle partijen en voorzien zijn van de ingangsdatum.
- Verklaring.** Alle exploitanten en de beheerders/leidinggevenden moeten een verklaring aanleveren. Het formulier 'verklaring beheerders' kunt u via de website downloaden. Deze verklaring moet door iedere persoon zelf volledig ingevuld en ondertekend worden.

- Plattegrond van de inrichting.** Hierop moet duidelijk staan wat de afmetingen (lengte, breedte en hoogte) en oppervlaktes van de publiekstoegankelijke ruimtes zijn. Op de plattegrond moet u ook aangeven waar de bar, keuken, toiletten zijn. Ook geeft u het totaal m² van de verschillende ruimten op de tekening aan. Plattegrond moet op schaal 1:100.

Aanvullende eisen bij:

- Terras.** Wanneer u een terras wilt exploiteren, moet u een plattegrond aanleveren met het terras daarop ingetekend. Maak de tekening op schaal en teken ook eventuele obstakels in (bomen, fietsnietjes) en de vrije doorloop van 1.80m. Gebruik als voorbeeld de bijlage terrastekening die u kunt downloaden van de website;
- Zalenverhuur en/of openingstijden 24 uur.** Wanneer u zalen wilt verhuren en/of een 24 urenvergunning wilt aanvragen, moet u ook een exploitatieplan aanleveren;
- Stichting of vereniging.** Een stichting of vereniging moet een kopie van de statuten aanleveren. Er wordt beoordeeld of er sprake is van een paracommerciële inrichting. Wanneer een stichting of vereniging in aanmerking wilt komen voor een paracommerciële Drank- en Horecawetvergunning, dan moet een kopie van het bestuursreglement aangeleverd worden;
- Sociale hygiëne.** Alle exploitanten en de beheerders/leidinggevenden zijn in bezit van het diploma Sociale hygiëne en staan vermeld in het Register SVH. Dit register is te raadplegen via www.svh.nl/registers en is alléén noodzakelijk bij een Drank- en Horecawetvergunning;
- Machtiging.** Een machtiging is nodig wanneer u de aanvraag door iemand anders laat indienen;
- Akoestisch rapport.** Een akoestisch rapport kan opgevraagd worden als u meer geluid dan achtergrondmuziek ten gehore wilt brengen.

Contact

Wilt u meer weten over het aanvragen en verkrijgen van horecaverunningen? Neem dan contact op met team Horecaverunningen. Voor specifieke (gebiedsgerichte) vragen verwijzen zij u door naar de Gebiedsadviseur Horeca.

Team Horecaverunningen is op werkdagen van 09:00 tot 17:00 uur te bereiken via **(010) 267 25 00** of via horecaverunningen@rotterdam.nl.

Handige websites

Horecaverunningen

www.rotterdam.nl/horecaverunning

Omgevingsloket

www.omgevingsloket.nl

Bestemmingsplannen

www.ruimtelijkeplannen.nl

Drank- en Horecawet

www.overheid.nl

Register Sociale Hygiëne

www.svh.nl/registers

Milieudienst Rijnmond

www.dcmr.nl