

**Bijlage II Formulier representatieve bedrijfssituatie horeca**

Dit formulier is bedoeld om inzicht te krijgen in de aangevraagde of gemelde representatieve bedrijfssituatie voor de milieubelastende activiteiten horeca.

**Voedselbereiding** (invullen indien van toepassing)

Ter beoordeling van artikel 22.197 lid 1a van het (tijdelijk) Omgevingsplan (niet-industriële voedselbereiding) dienen de volgende vragen te worden beantwoord.

**1.Gebruikte bereidingstechnieken** (aankruisen indien van toepassing)

Frituren.

Bakken of braden in olie of vet.

Grillen.

(Af)bakken in de oven.

Opwarmen van elders bereide voedingsmiddelen.

Anders, namelijk…..

**2.Kenmerken van de bedrijfsvoering**

Er zijn ­­­\_\_\_ (aantal) zitplaatsen voor klanten

**3. Aanwezig keukenapparatuur** (vul aantallen in)

­­­­­\_\_\_ Vaatwasmachine(s)

­­­\_\_\_ Spoelbak(ken)

­­­\_\_\_ Friteuse(s)

­­­\_\_\_ Oven(s), inclusief pizzaoven(s)

­­­\_\_\_ Bakplaat/bakplaten

­­­\_\_\_ Kookplaat/kookplaten

­­­\_\_\_ Grill(s)

­­­\_\_\_ Braadslede(s)

­­­\_\_\_ Anders, namelijk\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**4.Hoe wordt de keukenapparatuur schoongemaakt?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5.Openingstijden?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Geluid** (invullen indien van toepassing)

Ter beoordeling van artikel 22.60 van het tijdelijk Omgevingsplan (geluidonderzoek) dienen de volgende vragen te worden beantwoord. Aankruisen wat van toepassing is:

**1.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Ja | Nee |
| Wordt er muziek ten gehore gebracht? |  |  |
| Bedraagt het geluidsniveau veroorzaakt door muziek in enig vertrek van het bedrijf meer dan 80 dB(A) als dit vertrek niet in- of aanpandig gelegen is met geluidgevoelige gebouwen? |  |  |
| Bedraagt het geluidsniveau veroorzaakt door muziek in enig vertrek van het bedrijf meer dan 70 dB(A) als dit vertrek in of aanpandig gelegen is met geluidgevoelige gebouwen? |  |  |
| Wordt er in de buitenlucht of op een open terrein van het bedrijf (bv terras) muziek ten gehore gebracht? |  |  |

***Toelichting:*** *Het gaat hierbij om bedrijven waarbij het ten gehore brengen van muziek structureel deel uitmaakt van de bedrijfsvoering en uit de aard van het bedrijf onmisbaar is.*

*Onder gevoelige gebouwen worden begrepen woningen, onderwijsgebouwen (met uitzondering van gymnastieklokalen), ziekenhuizen en verpleeghuizen, psychiatrische inrichtingen, medisch centra, poliklinieken en medische kleuterdagverblijven.*

*Voor de vraag of aannemelijk is dat het equivalente geluidsniveau binnen het bedrijf meer dan 70/80 dB(A) zal bedragen speelt de aard van het bedrijf een rol. In onderstaande tabel staan gemiddelde waarden voor geluid en het soort geluid per bedrijfstype uitgesplitst.*

*Type bedrijf Activiteiten langtijdgemiddelde beoordelingsniveau (LAr,LT)*

*Restaurant Praten en achtergrondmuziek <70 dB(A)*

*Café Rustig bruin café/bar 75 - 80 dB(A)*

*Café/bar met jukebox 80 - 85 dB(A)*

*Café/bar, drukke bar 85 - 90 dB(A)*

*Café/bar, jongerenbar 90 - 95 dB(A)*

*Café/bar met dansen 90 - 100 dB(A)*

*Disco Voor ouder publiek 85 - 95 dB(A)*

*Voor jongeren 90 - >105 dB(A)*

*Met livemuziek 95 - 115 dB(A)*

**2. Openingstijden?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_