




Horecakompas

— Aanpak Strijdige Regels



Meer zicht op wat moet, kan en mag.

Het kompas bevat oplossingen voor knelpunten en onduidelijkheden in regelgeving. Het dient als hulpmiddel in gesprekken met gemeenten, inspecties en andere handhavers. De geboden oplossingen gelden door het hele land.

Horecakompas

— Aanpak Strijdige Regels

6	Voorwoord Karien van Gennip Staatssecretaris Economische Zaken
8	Voorwoord Hajé de Jager Koninklijk Horeca Nederland
11	Top 10 onduidelijkheden
19	De belangrijkste meldingen mét oplossingen
49	Minder regels en papierwerk
55	Gemeenten en horecaondernemers slaan handen ineen bij aanpak strijdige regels
61	Kom zelf in actie!
65	Handige links

Inhoudsopgave



— Voorwoord

Onderneem het gericht!

Veel ondernemers hebben mij benaderd over regels die strijdig waren of door inspectiediensten verschillend werden uitgelegd. En vooral de horeca bleek daar erg veel last van te hebben.

Uw opmerkingen waren niet aan dovemansoren gericht. Mijn ministerie is samen met de inspectiediensten, gemeenten en Koninklijk Horeca Nederland aan de slag gegaan. En we zijn met oplossingen gekomen die niet alleen werkbaar zijn, maar die bovendien door alle partijen worden geaccepteerd.

In dit horecakompas leest u die oplossingen. Er staat precies beschreven hoe er volgens alle partijen met de regels omgegaan moet worden.

Ook door de verschillende inspecties. Immers, ze hebben de oplossingen mede zelf bedacht en zich eraan gecommitteerd.

Bovendien wordt in dit boekwerkje ook al naar de toekomst gekeken. Zo zijn voor een aantal problemen nieuwe, betere en meer werkbare regels bedacht, die ook al in wetgeving zijn vastgelegd.

We kunnen niet alle regels afschaffen. Maar we kunnen er wel voor zorgen dat regels eenduidig en dus bruikbaar zijn. Dat maakt het ondernemen wel zo makkelijk. Dit horecakompas dient dat gemak. En ik hoop dan ook dat u het met veel belangstelling zult lezen, maar vooral gebruiken.

Ik wens u veel plezier en succes in uw onderneming!



Karien van Gennip
**De Staatssecretaris van
Economische Zaken**

Eindelijk daden

Lange tijd beperkte het verminderen van administratieve en andere overheidslasten zich tot academische en papieren exercities. Als horecaondernemer waren resultaten nauwelijks merkbaar. Sterker nog, de lasten van nieuwe regels namen alleen maar toe. Als belangenbehartiger van 20.500 professionele horecabedrijven heeft Koninklijk Horeca Nederland hierover keer op keer aan de bel getrokken. Ik heb zelf minister Zalm en staatssecretaris van Gennip hier ook persoonlijk op aangesproken. En naar het blijkt met resultaat! Inmiddels is sprake van een verbrede aanpak waarin ook regeldruk, vergunningen, belastingen, leges en nalevingskosten worden aangepakt. Speciaal voor ons, de horeca, is zelfs het actieplan 'Minder regels en papierwerk in de horeca' opgesteld. De beloften van de overheid worden omgezet in daden. Hoewel ik veel vertrouwen heb in deze operatie, blijf ik de uitvoerende ministeries, in-

specaties en vooral lokale overheden zeer kritisch volgen. Of om in ondernemerstermen te spreken: "Eerst zien, dan geloven!".

Een belangrijke ergernis voor onze branche was en is de tegenstrijdigheid in regelgeving en handhaving. Dit bleek uit het grote aantal horecagerelateerde meldingen bij het Meldpunt Strijdige Regels. Meldingen bleken overigens ook gebaseerd te zijn op misverstanden of zelfs verkeerde interpretaties. Merkwaaardig genoeg ook vanuit de inspectiediensten zelf. Inmiddels is voor een groot aantal gemelde problemen duidelijkheid of een concrete oplossing bedacht. De oplossingen zijn via de internetdatabank op www.strijdigeregels.nl beschikbaar. Dit kompas biedt een praktische en handzame verzameling van onduidelijkheden en concrete oplossingen. Met dit boekje in de hand heeft u beter zicht op wat wel en niet moet en bent u beter voorbereid op discussies met de gemeente en inspectiediensten.

Wanneer u te maken heeft met tegenstrijdigheden of halsstarrige ambtenaren, schroom dan niet en meld dit. Alleen zo kunnen we ons namens onze leden in blijven zetten voor het uitbannen van de problemen.



Hajé de Jager
**Voorzitter Koninklijk Horeca
Nederland**



■ Top 10 onduidelijkheden

De top 10 onduidelijkheden, niet strijdig, maar wel zo ervaren. Deze regels zijn goed na te leven, mits bekend is hoe ze bedoeld zijn:

1. Keukenvloer: glad en schoon of stroef en vies?

Volgens de Arboregels moet een keukenvloer zoveel mogelijk stroef zijn om uitglijden te voorkomen. Volgens de Hygiëncode voor de horeca moeten vloeren eenvoudig schoon te houden zijn. In de praktijk heeft dit onterecht tot discussies geleid. Eenvoudig schoon te maken is iets anders dan een gladde vloer. Er zijn talloze vloermaterialen die zowel goed schoon te houden zijn als stroef zijn. Bestaande gladde vloeren kunnen met een coating zo worden bewerkt dat ze stroef aanvoelen als ze nat zijn.

2.

Moet een grootwinkelbedrijf dat alcohol verkoopt het horecagedeelte afscheiden?

Ja, als een grootwinkelbedrijf een horecagedeelte heeft, moet het horecagedeelte worden afgesloten van het winkelgedeelte, wanneer er in het horecagedeelte alcohol wordt geschonken. Het gaat daarbij om afscheidingen met een minimale hoogte van 1.25 meter. Een inpandig terras is toegestaan, maar dit moet wel direct aansluiten aan het horecagedeelte.

3.

Brandslang doorspoelen: ja of nee?

Ja, indien een brandslang in de keuken hangt, moet deze in verband met legionellagevaar regelmatig worden doorgespoeld. Verzegeling van een brandslang is niet verplicht, een jaarlijkse controle van het brandblusmiddel wel (deze controle is herkenbaar aan de sticker van de keuringsinstantie). Doorspoelen van de brandslang is dus prima mogelijk. In een keuken is een blusmiddel verplicht. Er zijn echter meerdere alternatieven mogelijk, zoals poeder- of schuimblussers of een blusdeken, mits deze goed schoon zijn te houden.

4. Zijn dorpels verplicht tussen twee bedrijfsruimtes?

Nee, dorpels zijn een goed middel om te voorkomen dat schoonmaakwater uit de ruimte wegloopt, maar vaste dorpels zijn niet verplicht. Ook andere oplossingen zijn mogelijk: een mobiele plastic dorpel met zuignappen of een vaatdoek. Wordt hier niet in voorzien en loopt het vuile water een andere ruimte in, dan moet ook die ruimte gereinigd worden.

5. Is het gebruik van houten snijplanken toegestaan?

Ja, volgens de nieuwe Hygiëncode Horeca mogen houten snijplanken gewoon gebruikt worden, mits deze schoon zijn en goed gereinigd kunnen worden. Vuile planken en planken met diepe kerven zijn niet toegestaan. De Hygiëncode Horeca van het Bedrijfschap Horeca en Catering geeft dit helder weer. Houten snijplanken zijn geen probleem indien de ondernemer zich aan de code houdt.

6. Mogen vloeiستofdichte vloeren nat worden gereinigd?

Ja. Ondernemers kregen strijdige aanwijzingen over het schoonmaken van vloeren. De Arbeidsinspectie zou eisen dat vloeren nat worden schoongemaakt omdat er anders stof vrijkomt. De Milieudienst zou gezegd hebben dat ze droog moeten worden schoongemaakt omdat anders verontreiniging in het grondwater terechtkomt. De wet blijkt geen aanleiding tot misverstand te geven. Het nat reinigen van vloeiستofdichte vloeren is op grond van milieuwetgeving niet verboden. Vloeiستofdichte vloeren kunnen dus zonder problemen nat gereinigd worden.

7. Verpakkingen navulbaar of mono?

De Milieudienst wenst navulbare verpakkingen, terwijl de VWA monoverpakkingen zou eisen. Bij navraag blijkt dat de VWA geen monoverpakkingen verplicht stelt. Alle goede verpakkingen kunnen en mogen (her)gebruikt worden, zolang de hygiëne goed is en de temperatuur van het product aan de eisen voldoet.

8.

Mag dubbelglas als er sprake is van een vluchtroute?

Ja, de brandweer eist dat een pand zeker twee vluchtroutes heeft. In principe mogen dit geen ramen zijn, maar in zeer bijzondere gevallen kan het toch voorkomen dat een raam, dat geopend kan worden, als vluchtroute wordt aangemerkt. Van de Milieudienst moeten alle ramen zijn voorzien van dubbelglas in verband met geluidsisolatie. Het is toegestaan in een openslaand raam dat als vluchtroute is aangemerkt, dubbelglas te zetten. In alle ramen kan dus gewoon dubbelglas worden geplaatst voor geluidsisolatie.

9.

Blusdeken in de keuken: verplicht of juist verboden?

Geen van beiden. De Brandweer geeft horecaondernemers het advies een blusdeken in de keuken te hebben. De Voedsel en Waren Autoriteit heeft geen bezwaar tegen een blusdeken in de keuken mits:

- de deken goed is afgeschermd door een schone en gemakkelijk te reinigen houder, of
- de blusdeken in de plastic

10.

Is het toegestaan om verse producten te bereiden in kraampjes?

verpakking zit waarin deze wordt verkocht.

Naast een blusdeken zijn ook andere alternatieven mogelijk, zoals poeder- of schuimblussers of een brandslang, mits deze goed schoon zijn te houden.

Voedsel mag volgens de Warenwet alleen in (tijdelijk) daarvoor ingerichte bedrijfsruimtes worden bereid. Zo wordt gevaar voor kruisbesmetting voorkomen. Tijdens braderieën en evenementen is er vaak niet zo'n bedrijfsruimte voorhanden, maar moeten er toch hapjes worden gemaakt. In kraampjes mogen alleen eenvoudige handelingen worden verricht. Dit houdt in dat bij voedselbereiding slechts de laatste handeling met het oog op onmiddellijke verkoop mag plaatsvinden.



De belangrijkste meldingen
— mét oplossingen

Bij deze meldingen zijn de verschillende handhavende instanties met elkaar om de tafel gaan zitten om óf de regels aan te passen óf te zoeken naar een omgangsvorm.

1.

Is een (opgeleide) preventiemedewerker verplicht?

Melding:

Sinds 1 juli 2005 is ieder bedrijf verplicht om een preventiemedewerker aan te wijzen. Deze medewerker verleent zelfstandig en onafhankelijk bijstand aan de werkgever op het gebied van preventie en bescherming (veiligheid en gezondheid), al blijft de werkgever eindverantwoordelijk. Opleidingsinstellingen wekken de indruk dat een speciale opleiding noodzakelijk is. Vooral kleinere bedrijven zijn bang dat deze nieuwe eis de regeldruk en kosten verhoogt, terwijl de overheid aan administratieve lastenverlichting zegt te doen.

Oplossing/toelichting:

De taak van de preventiemedewerker betreft veilig en gezond werken in de alledaagse bedrijfsvoering, een aspect dat de werkgever eerder vrijelijk – maar duurder – aan de arbodiensten kon overlaten. In een bedrijf met maximaal 15 werknemers kan de taak vervuld worden door de werkgever zelf, of door één van de medewerkers, zolang die maar beschikt over specifieke kennis van de arborisico's en maatregelen die voor het bedrijf relevant zijn. In bijvoorbeeld een klein horecabedrijf weet de bedrijfsleider of ondernemer zelf meestal al genoeg van veilig en gezond werken. Het nog opleiden van een preventiemedewerker zal een uitzondering zijn, al presenteren opleidingsinstellingen dat anders.

2.

Identificatie van uitzendkrachten: wel of niet verplicht?

Melding:

Volgens de website van het ministerie van SZW is een inlener van uitzendkrachten niet verplicht een kopie van het identificatiebewijs van deze mensen in de administratie op te nemen. De Arbeidsinspectie stelt echter dat een ondernemer van alle uitzendkrachten en onderaannemers, tot 5 jaar na de voor zijn bedrijf verrichte werkzaamheden, een identificatiebewijs moet kunnen tonen.

Oplossing/toelichting:

Op grond van de Wet arbeid vreemdelingen zijn bedrijven verplicht om een kopie van het identiteitsbewijs van vreemdelingen die door hen worden ingehuurd tot 5 volledige kalenderjaren na de werkzaamheden te bewaren. Een vreemdeling is iedereen die niet de Nederlandse nationaliteit heeft. Als vreemdelingen via een uitzendbureau of onderaannemer worden ingeleend, dienen deze aan het begin van de arbeidsrelatie een kopie van de geldige identiteitsbewijzen van de door hen uitgeleende werknemers te verstrekken. Het is niet verplicht, maar wel aan te raden, om van andere werknemers ook kopieën van identiteitsbewijzen te bewaren. Dit kan de duur van eventuele controles van de Arbeidsinspectie aanmerkelijk verkorten.

3. Wie heeft de leiding?

Melding:

Wanneer een horecaonderneming die alcoholhoudende dranken schenkt is geopend, dient er volgens de Drank- en Horecawet altijd iemand aanwezig te zijn die op de vergunning staat als leidinggevende. In de praktijk betekent dit dat een medewerker op de zaak kan passen als hij/zij ook als leidinggevende op de vergunning is gezet en in het bezit is van een verklaring Sociale Hygiëne. Omdat er een groot verloop is onder 'gewone' medewerkers, betekent dit dat een ondernemer die op deze wijze werkt bij elke personeelswisseling een nieuwe vergunning moet aanvragen.

Oplossing/toelichting:

De huidige Drank- en Horecawet bepaalt inderdaad dat bij het aantreden van een nieuwe leidinggevende er een nieuwe vergunning moet worden aangevraagd. Een ondernemer die medewerkers als leidinggevende op de vergunning zet moet dan ook vaak een nieuwe vergunning aanvragen. Het is de bedoeling dat in de nieuwe Drank- en Horecawet wordt opgenomen dat op de vergunning voortaan alleen de ondernemer wordt vermeld. Voor de overige leidinggevendens, maar ook de 'gewone' medewerkers die als leidinggevende worden geregistreerd, geldt voortaan dat zij vermeld moeten worden op een aanhangsel bij de vergunning. Het wijzigen van dit aanhangsel zal gebeuren door een (digitale) melding aan de burgemeester. Hiervoor wordt een landelijk meldingsformulier ontwikkeld.

4. Vermelding vennoten op de vergunning

Melding:

De Drank- en Horecawet eist bij een Vennootschap onder firma (VOF) – anders dan bij een BV – dat alle vennoten een verklaring Sociale Hygiëne hebben, terwijl ze soms niet eens in de zaak werken.

Oplossing/toelichting:

Volgens het Burgerlijk Wetboek is een BV een rechtspersoon en een VOF niet. Een VOF is een samenwerkingsvorm, waarin meer partners samen een bedrijf voeren. De BV is dus wezenlijk verschillend van de VOF. Dit blijkt onder meer uit de aansprakelijkheid van de vennoten.

Uitgangspunt is dat bij een BV alle bestuurders aan de eisen moeten voldoen. Een bestuurder kan overigens wel een ander persoon volledig machtigen en namens hem laten optreden. Dat kan alleen als hij zich daarbij geen enkele bevoegdheid heeft voorbehouden. Dit kan dus alleen als de bestuurder zich op geen enkele manier met de operationele leiding van het horecabedrijf bemoeit. De volmacht moet ook zodanig geregeld zijn bij de Kamer van Koophandel.

Bij een VOF gelden de eisen voor alle vennoten.

5. Bediening gevaarlijke machine: niet door jongeren

Melding:

Jongeren (16, 17 jaar) mogen geen gevaarlijke werkzaamheden met machines uitvoeren. Dit beperkt de inzet van jeugdige werknemers.

Oplossing/toelichting:

Jongeren zijn zelf niet goed in staat om de risico's van het werken met machines in te schatten. Er zijn dus regels opgesteld om hen te beschermen. Het is niet zo dat jongeren helemaal geen machines mogen bedienen, maar deze werkzaamheden zijn beperkt. Het criterium is of er bij de bediening en tijdens het werkproces gevaarlijke (handmatige) handelingen moeten worden uitgevoerd. Altijd wordt er op arbeid door jongeren adequaat deskundig toezicht geëist. De inhoud en mate van het toezicht is afhankelijk van de gevaren die bij de arbeid kunnen ontstaan.

6.

Bordje 'nooduitgang': laag of hoog?

Melding:

De brandweer ziet de vluchtwegaanduiding graag laag boven de deur, zodat het goed te zien blijft bij opstijgende rook. Volgens Arboregels moet de vluchtwegaanduiding juist zo hoog mogelijk hangen.

Oplossing/toelichting:

Bouwkundige en brandveiligheidseisen zijn inmiddels opgenomen in het Bouwbesluit en geschrapt uit de Arboregels. De Arbeidsinspectie ziet daar dus niet meer op toe. Wat betreft de hoogte van de vluchtwegaanduiding wordt de lijn van de brandweer gevolgd: laag boven de deur. Natuurlijk is veiligheidssignalering niet alleen van belang bij brand en rookontwikkeling, maar ook bijvoorbeeld bij het vluchten als er gevaarlijke stoffen ontsnappen. De vluchtwegaanduiding moet in alle gevallen duidelijk zichtbaar zijn.

7. Vluchten kan niet meer?

Melding:

De Brandweer schrijft voor dat een pand twee vluchtwegen moet hebben. Daartoe moet bij bestaande gebouwen aan de achterkant soms een brandtrap worden geplaatst. Maar dat mag niet van Monumentenzorg.

Oplossing/toelichting:

Het Bouwbesluit kent de zogenaamde gelijkwaardigheidsbepaling. Dat betekent dat ook gebruik gemaakt mag worden van alternatieve gelijkwaardige oplossingen. Het advies is om in dit soort gevallen contact op te nemen met de Brandweer, Monumentenzorg en de afdeling bouw- en woningtoezicht van de gemeente. In gezamenlijk overleg kan dan een gelijkwaardige oplossing worden gezocht. Zoals bijvoorbeeld een overdruksysteem in het trappenhuis met een kleine luchtsluis, waarbij de apparatuur zelfstandig functioneert.

8. Draairichting vluchtdeuren: naar binnen of naar buiten?

Melding:

Vluchtroutes moeten volgens het Bouwbesluit zijn voorzien van deuren die naar buiten opendraaien. De gemeente wil uit het oogpunt van de veiligheid op straat dat deze deuren naar binnen draaien. Daarbovenop wil Monumentenzorg meestal niet dat bij monumenten de deuren worden aangepast.

Oplossing/toelichting:

Er zijn voor dit probleem verschillende oplossingen mogelijk. Ondernemers doen er goed aan om voordat zij hun pand openen met de gemeente te overleggen. Vaak ligt het eraan of een deur uitkomt op de openbare weg of op een terras. De gemeente is aansprakelijk voor eventuele letselschade die voortkomt uit naar buiten draaiende deuren. Er zijn verschillende mogelijkheden om deze schade te voorkomen of te beperken: een inwendig portiek bouwen waarbij de buitengevel ongewijzigd blijft, een dubbel kozijn maken of een speciaal scharnier aanbrengen waardoor de deur in noodgevallen toch naar buiten opendraait of een object plaatsen waardoor mensen niet tegen een naar buitendraaiende deur aanlopen.

Een nooddeur die uitsluitend wordt gebruikt voor het vluchten uit een gebouw en is aange-merkt als nooddeur, mag naar buiten draaien. Als men het ge-
bouw door die nooddeur moet ontluchten, dan weegt het veilig kunnen vluchten zwaarder dan de hinder die dat voor eventuele passanten op het voetpad kan opleveren. Om deze reden mag een nooddeur naar buiten draaien over bijvoorbeeld een voetpad, mits die deur nergens op een afstand van minder dan 0,6 m langs een voor motorvoertuigen openstaande weg voert.

9. Mogen schuifdeuren als vluchtroute dienen?

Melding:

Een schuifdeur wordt door de brandweer, in de hoofdingang, toegestaan als nooddeur. Maar volgens Arboregels mag dat niet.

Oplossing/toelichting:

Als toegangsdeur én deur die onderdeel is van een vluchtroute, is een schuifdeur wel geoorloofd. Schuifdeuren mogen echter alleen als vluchtroute worden gebruikt indien er niet meer dan 100 personen op deze deur zijn aangewezen. Het voordeel van een schuifdeur is weliswaar dat een dergelijke deur niet tegen de vluchtroute in draait, maar een schuifdeur kan niet worden voorzien van de vereiste sluiting om te voldoen aan de vereisten voor deuren waarop meer dan 100 personen zijn aangewezen (openen bij lichte druk tegen de deur).

Een nooddeur is een deur die alleen geopend wordt in geval van nood. Op grond van het Arbeidsomstandighedenbesluit en het bouwbesluit 2003 mag een schuifdeur (of hefdeur) geen nooddeur zijn. Een nooddeur

moet namelijk met de vluchtrichting meedraaien.

De Arbeidsinspectie inspecteert niet meer op bouwtechnische zaken, deze vallen nu geheel onder het Bouwbesluit en onder het toezicht van de Brandweer.

10.

Plaatsing hor voor deuren en ramen

Melding:

Op grond van de Warenwet zijn ondernemers verplicht om openstaande ramen en deuren in een ruimte waar voedsel wordt bereid van een hor te voorzien. De hor mag uit veiligheidsoverwegingen niet tegen de draairichting van de deur of het raam indraaien. Dit doen de meeste horren echter wel.

Oplossing/toelichting:

In de Warenwet staat dat in raam- of deuropeningen die openstaan een hor verplicht is. Hoe de hor moet openslaan wordt niet beschreven. De gemeente wil echter uit veiligheidsoverwegingen niet dat er horren of deuren naar buiten draaien. Dit kan worden opgelost door te kiezen voor horren die beide kanten opslaan of met de draairichting van de deur meedraaien. In de praktijk zijn deze horren steeds vaker te verkrijgen. Voor ramen laat de wet alternatieven toe, omdat ramen in principe niet als vluchtweg gebruikt mogen worden (zie ook 'Onduidelijkheid' 8). Bij een raam mag de hor dus gewoon naar binnen draaien.

11.

Hoeveel nooduitgangen?

Melding:

Om te bepalen hoeveel nooduitgangen in een horecagelegenheid moeten komen, wordt op basis van het aantal toe te laten personen bepaald onder welke bezettingsgraadklasse de horecagelegenheid valt. Het Bouwbesluit geeft op basis van deze bezettingsgraadklasse aan hoe lang de loopafstanden moeten zijn, hoeveel uitgangen er minimaal aanwezig moeten zijn en wat de minimale uitgangsbreedte van deze uitgangen moet bedragen. De berekening gebeurt echter niet altijd even consequent.

Oplossing/toelichting:

Veel gemeenten zijn relatief onbekend met het berekenen van het aantal toe te laten personen.

Daarnaast werkt het ministerie van VROM aan een nieuwe algemene maatregel van bestuur: het Gebruiksbesluit brandveiligheid bouwwerken. Dit moet leiden tot meer uniformering en transparantie. Het gebruiksbesluit moet per 1 januari 2007 in werking treden.

Verder wordt er gewerkt aan een betere afstemming tussen bouwgerelateerde regels: Bouwbesluit, Bouwverordening, brandveiligheid in gebruiksvergunning, sloopvergunningen, etc. Dit is een belangrijk onderdeel van de VROM herijkingsoperatie en de plannen voor één integrale Omgevingsvergunning, die per 1-1-2008 van start gaat.

12.

Gebruiksvergunning: monumenten zijn een buitenbeentje

Melding:

Het nieuwe Bouwbesluit stelt bouwkundige (prestatie-) eisen aan gebouwen met betrekking tot de gebruiksvergunning. Het is in sommige gevallen, met name bij monumenten, moeilijk om aan deze eisen van het bouwbesluit te kunnen voldoen. Hoewel de wet de mogelijkheid biedt om gebruik te maken van gelijkwaardige oplossingen, durven veel gemeenten sinds de rampen in Enschede en Volendam deze niet meer toe te passen. De mogelijkheden die de wet geeft worden daardoor niet benut en dit is strijdig.

Oplossing/toelichting:

Overleg met de Brandweer, Monumentenzorg en de afdeling Bouwen woningtoezicht om samen een oplossing te vinden. Laat zo nodig een deskundige een rapport opstellen om de gemeente van de gelijkwaardigheid van de oplossing te overtuigen. Wanneer de gemeente de gelijkwaardigheid niet aanvaardt, en om die reden weigert de bouwvergunning of gebruiksvergunning te verlenen, kan de aanvrager daartegen achtereenvolgens bezwaar, beroep en hoger beroep instellen. Overigens hoeven monumenten niet altijd aan alle Bouwbesluiteisen te voldoen. Op grond van artikel 1.12 van het Bouwbesluit 2003 gaat een voorschrift van een monumentenvergunning namelijk voor een Bouwbesluitvoorschrift. Mogelijk worden de gebruiksmogelijkheden van het monument door de gemeente dan wel beperkt. Niet elk monument is immers voor elk gebruik geschikt.

13. Reinigen van voedselmachines: met draaiende of stilstaande motor?

Melding:

Het is niet duidelijk hoe een snijmachine moet worden schoongemaakt. De Warenwet staat een menger met klep niet toe, terwijl de Arbeidsinspectie een klep op mengers verplicht stelt. Volgens de Warenwet dient een snijmachine met de motor nog draaiend te worden schoongemaakt, volgens de Arbeidsinspectie mag dat juist niet.

Oplossing/toelichting:

In de Hygiënecode staat niet dat een klep op een menger verboden is. Een klep is prima, maar deze dient wel schoon te zijn. Zorg voor goede procedures voor het reinigen en ontsmetten van machines. De snijmachine moet zoveel mogelijk in stilstand schoongemaakt worden. Koppel daarbij de machine los van de stroomvoorziening. Demonteer de te reinigen onderdelen. De meeste snijmachines zijn zo gebouwd dat deze 'gemakkelijk' uiteen te halen zijn. Of gebruik bij het reinigen van de machine de vasthoudknop en laat de machine met aangepaste snelheid draaien.

14.

Afvalcontainer: binnen of buiten?

Melding:

Volgens de VWA is het niet toegestaan om vuilnis binnen het bedrijf op te slaan, maar van de gemeente mag vuilnis alleen op gezette tijden buiten worden gezet.

Oplossing/toelichting:

Vuilnis mag volgens de Hygiëncode binnen bewaard worden als de opslagruimte voldoet aan een aantal eisen. Zo is het alleen toegestaan om vuilnis te bewaren in een afgesloten ruimte die goed schoon te houden is. Vuilnis mag geen onaangename geur verspreiden en geen ongedierte aantrekken. Besmettingsgevaar moet in alle gevallen worden voorkomen. Het is daarom niet toegestaan voedsel te bewaren of te bereiden in dezelfde ruimte als waar vuilnis wordt bewaard. De gemeente kan adviseren in het geval de eisen onevenredige kosten met zich meebrengen of als het niet mogelijk is de ruimte helemaal volgens de wet in te richten. Sommige gemeenten bieden tegenwoordig ook contracten aan voor het dagelijks ophalen van vuilnis of extra containers buiten.

15. Wel of geen daglicht in voedselbewerkings- ruimten?

Melding:

In een ruimte waar voedsel wordt bereid zijn meestal geen ramen. Zo kan vanuit hygiënisch oogpunt een bepaalde temperatuur worden gegarandeerd. De Voedsel en Waren Autoriteit controleert die temperatuur. Maar volgens de Arbo-wet moeten in een ruimte ramen of dakvensters aanwezig zijn als personen hier langer dan twee uur per dag werken, tenzij daar redelijkerwijs niet aan kan worden voldaan.

Oplossing/toelichting:

Er staat niet in de wet dat een raam verboden is. De regels zelf zijn niet strijdig. Een ruimte dient zelfs voldoende verlicht en geventileerd te zijn. Wel kan de ondernemer bij de uitvoering van de regels op conflicterende belangen stuiten wanneer een venster zodanig licht en warmte doorlaat dat de hygiëne in gevaar komt. De ondernemer heeft verschillende mogelijkheden om binnen een bepaalde ruimte de vereiste temperatuur te verkrijgen: airco, externe zonwering, zonwerend glas, het aanbrengen van temperatuurwerende folie en het plaatsen van dubbelglas of horren. Per ruimte kan gekeken worden naar de optimale combinatie.

16.

Moet de vacuümverpakking open om temperatuur te meten?

Melding:

Ondernemers zijn verplicht de temperatuur van producten dagelijks te meten en te registreren. Bij deze meting moet de temperatuur in de kern van het product gemeten worden. Het dagelijks meten is niet alleen een enorme administratieve last, maar ook moet bij vacuüm verpakte producten de verpakking worden opengemaakt. Dat komt de houdbaarheid van het product bepaald niet ten goede.

Oplossing/toelichting:

Het is voldoende om wekelijks een meting uit te voeren. De kerntemperatuur kan eenvoudig worden gemeten door de meetapparatuur midden tussen de verpakte artikelen te leggen. De vacuümverpakking hoeft dus niet open om te meten.

17.

Waar komt de vetvangput?

Melding:

Volgens de Hygiënecode voor de horeca mag er in de keuken geen vetvangput zijn, maar de ondernemer heeft verder geen in pandige ruimte om zo'n put aan te brengen en de gemeente verbiedt de plaatsing van de put buiten.

Oplossing/toelichting:

Het spreekt vanzelf dat de vetvangput op hygiënische wijze dient te kunnen worden geleegd en dat de opslag ook hygiënisch verantwoord plaatsvindt. Het advies in de Hygiënecode Horeca (versie 2004) is dat de vetvangput bij voorkeur buiten de bereidplaats en de ruimte voor ontvangst van goederen wordt geplaatst. In pandig mag ook.

18.

Wel een minibar geen drankautomaat

Melding:

Waarom mag er wel drank worden verkocht in een minibar maar niet via een automaat op de gang?

Oplossing/toelichting:

De wetgever is tegen automaten met drank omdat er dan geen controle kan zijn op leeftijd. Hier gelden dezelfde overwegingen als bij de discussie over tabaksautomaten. De enige uitzondering is de minibar, of drankenautomaat in een hotelkamer, tenminste als de ondernemer over een Drank- en Horecawetvergunning beschikt.

19. Wel een vergunning maar geen exploitatie mogelijk

Melding:

Als een horecabestemming in strijd is met het bestemmingsplan van de gemeente, dient er volgens de Drank- en Horecawet toch een Drank- en Horecawetvergunning te worden verleend. Hier geldt dan het principe van 'je krijgt de vergunning wel, maar je mag er geen gebruik van maken'.

Oplossing/toelichting:

De huidige Drank- en Horecawet vereist dat de locatie van de horeca-inrichting op de aanvraag wordt vermeld, maar het is geen voorwaarde om te beschikken over een bestemming waar het is toegestaan horeca-activiteiten te ontwikkelen. Er bestaat momenteel het plan om in de Drank- en Horecawet een zogenaamde coördinatiebepaling op te nemen. Deze coördinatiebepaling gaat de procedurele en inhoudelijke coördinatie regelen in die gevallen dat naast een Drank- en Horecawetvergunning óók andere gemeentelijke vergunningen zoals de exploitatievergunning nodig zijn om een horecabedrijf te mogen starten. De exploitatievergunning is momenteel bij zo'n 50% tot 60% van de gemeenten een vereiste.

20.

Wel of geen alcohol onder lage plafonds?

Melding:

In een ruimte lager dan 2,40 meter mag geen alcohol worden geschonken. De huidige Drank- en Horecawet biedt geen ruimte voor een ontheffing, waardoor de mogelijkheid ontbreekt om in specifieke omstandigheden de regel anders toe te passen.

Oplossing/toelichting:

Per 1 juli 2005 geldt het nieuwe Bouwbesluit. De plafondhoogte voor alle nieuwe utiliteitsgebouwen is 2,60 meter geworden. Voor nieuwe horecagelegenheden in een bestaand gebouw geldt een plafondhoogte van 2,40 meter. Er is één uitzondering: een horecalokaliteit waarvoor vóór 1 november 2000 een Drank- en Horecawetvergunning is verleend, mag de in die vergunning toegestane plafondhoogte houden, mits die niet lager is dan 2,10 meter. Dit geldt tenzij de bedrijfsvoering voor meer dan 1 jaar is onderbroken, behalve door overmacht (bijvoorbeeld brand). De nieuwe regelgeving houdt bovendien in dat de oude hoogtemaat ook van toepassing mag blijven als het betreffende horecabedrijf in andere handen is overgegaan. Een aangepast ontheffingenbeleid voor nieuwe horecalokalen in te lage kelders en zolders wordt, sinds de ramp in Volendam, niet overwogen.

21.

Jaarlijkse evenementen: iedere keer melden voor vergunningen

Melding:

Ondernemers organiseren ieder jaar hetzelfde evenement, maar moeten hiervoor elk jaar opnieuw dezelfde vergunningen bij de gemeente aanvragen. Dit is een ergerlijke administratieve last.

Oplossing/toelichting:

Wanneer ieder jaar exact hetzelfde evenement plaatsvindt, kan de gemeente een meldingsplicht invoeren. Dan hoeft de ondernemer zich alleen te melden en geen vergunning aan te vragen voor dat evenement. Dit kan op grond van een eerder verleende evenementenvergunning. In de APV dient de meldingsplicht te worden uitgewerkt. Hierbij moet de gemeente het risico in acht nemen dat de organisator mogelijke wijzigingen niet doorgeeft. De consequentie van deze werkwijze is wel dat meer handhaving nodig is.

Als ondernemers in het kader van een evenement alcoholhoudende drank willen verstrekken moet hiervoor wel een aparte ontheffing van de burgemeester worden aangevraagd.

22.

Wel ondersteunende horeca in detailhandel, geen ondersteunende detailhandel in horeca

Melding:

Horeca ondernemers met een Drank- en Horecaverunning mogen geen detailhandelsactiviteiten combineren binnen hun bedrijf. Omgekeerd mogen detailhandelsbedrijven wel ondersteunende horeca voeren.

Oplossing/toelichting:

Bij een Drank- en Horecawetvergunning is in de ruimte waar alcoholhoudende drank geschenken wordt slechts directe verkoop van serviceproducten als rookwaren, condooms, maandverband en snoepgoed toegestaan. De verkoop van andere producten is weliswaar mogelijk, maar niet in dezelfde ruimte.

Dit geldt ook voor detailhandelbedrijven die alcoholhoudende drank willen schenken. Zij dienen ook over een Drank- en Horecaverunning te beschikken. En daar moet ook een afscheiding zijn tussen de winkel en het horecagedeelte. Een koper moet namelijk naar een winkel kunnen gaan zonder verplicht te worden door het dranklokaal te gaan.

Vooral kinderen en mensen met een alcohol-probleem worden zo beschermd.

Je mag dus wel door een winkel naar een horecagedeelte, maar niet door een horecabedrijf naar een winkel. Daarom zal het voor een detailhandelbedrijf in de praktijk soms makkelijker zijn om de combinatie te maken.

23. Grenzen geluidsniveau verschillen

Melding:

Bij een evenement is vaak meer geluid toegestaan dan binnen de muren van een horecabedrijf. De gemeente bepaalt welk geluidsniveau is geoorloofd. Maar ondernemers constateren dat er veel verschillen zijn tussen bedrijven onderling. Er is veel onduidelijkheid over de regels en de manier van meten.

Oplossing/toelichting:

Bij een evenement mag meer geluid worden gemaakt dan in een regulier horecabedrijf. Dit komt omdat een evenement tijdelijk is. Gemeenten bepalen welk geluidsniveau is toegestaan omdat zij de locatie van een evenement of horecagelegenheid kennen en kunnen inschatten of het geluidsniveau voor overlast zorgt. Op de ene locatie kan er sneller sprake van geluidsoverlast zijn dan op een andere. Dit verklaart de verschillen in het geluidsniveau dat is toegestaan.

24.

Waar moeten de brandblussers komen?

Melding:

De plaats waar blusmiddelen aanwezig moeten zijn geeft discussie tussen de Brandweer, de Arbeidsinspectie en Voedsel en Waren Autoriteit, die allemaal verschillende plekken aanwijzen.

Oplossing/toelichting:

Bouwkundige en brandveiligheidseisen zijn vanuit de Arbowet overgeheveld naar het Bouwbesluit. De Arbeidsinspectie kijkt daar inmiddels niet meer naar tijdens inspecties. Op termijn gaat dit ook gebeuren met de gebruiksbepalingen (bordjes, blusmiddelen). De VWA kijkt niet meer naar de plaats van de brandblusser, mits deze een hygiënische bedrijfsvoering niet in de weg staat.



■ Minder regels en papierwerk

Horecaondernemers hebben te maken met een veelheid aan regelgeving vanuit de overheid. Dit kan de bedrijfsvoering bemlemmeren. Het kabinet heeft daarom het Actieplan Horeca opgesteld. Dit actieplan zorgt ervoor dat de regeldruk voor horecaondernemers vermindert. Hieronder leest u de belangrijkste actiepunten.

1.

Vergunningen

De overheid onderzoekt welke horecavergunningen vereenvoudigd of samengevoegd kunnen worden; in de brief aan de Tweede Kamer (mei 2006) schetst het kabinet het resultaat van deze actie en vervolgactie, zie www.veroeenvoudigingvergunningen.nl. Voor de horeca zijn met name interessant de voorstellen in het sectorrapport horeca om te komen tot bundeling van vergunningen voor horecaondernemingen en evenementen.

De Drank- en Horecawet wordt gewijzigd. Het voorstel van het ministerie van VWS is om:

- In de vergunning alleen inrichtingsgebonden zaken en de vergunninghouder te noemen, leidinggevend worden in een aanhangsel vermeld;
- Bestuurders die niet operationeel bij de zaak betrokken zijn, hoeven niet langer in het bezit te zijn van een Verklaring Sociale Hygiëne;

- Er komt een coördinatiebepaling voor bundeling van de verlening van de Drank- en Horecawetvergunning en andere gemeentelijke vergunningen, voor zover een gemeente deze vergunningen eist (zoals de exploitatievergunning voor de horeca die een aantal gemeenten heeft ingevoerd). Voordeel daarvan is dat verschillende vergunningen in één gemeentelijke exploitatievergunning voor de horeca samenvallen, zodat deze tegelijkertijd door de gemeente aan de ondernemer kunnen worden verstrekt.

Er komt één omgevingsvergunning waarin verschillende vergunningen, vrijstellingen en ontheffingen voor zaken op het gebied van wonen, ruimte en milieu worden geïntegreerd. De omgevingsvergunning wordt in 2008 ingevoerd en kan dan digitaal bij het gemeenteloket worden aangevraagd.

Gemeenten gaan overbodige regelgeving te lijf. De Vereni-

ging van Nederlandse Gemeenten (VNG) heeft een snoeiplan opgesteld om lokale regeldruk en administratieve lasten te verminderen. Vanuit het Project Vereenvoudiging Vergunningen worden gemeenten aangemoedigd om nog eens kritisch te kijken naar de mogelijkheden om vergunningen af te schaffen of te vereenvoudigen en de maatregelen in te voeren.

2.

Arbowetgeving

Voor horecaondernemers is een digitale (branche) Risico Inventarisatie en Evaluaties. U kunt de RIE gratis downloaden via www.rie.nl.

Op het digitale platform www.arbo.nl vindt u alle informatie over Arboregels.

In het kader van het MKB Arbo Programma zijn verschillende praktische en hanteerbare arbo-instrumenten ontwikkeld die ook

voor de horeca- en recreatiesector van belang zijn. Denk bijvoorbeeld aan een model BHV-plan en een verzuimprotocol. Deze instrumenten hebben geleid tot een vermindering van de administratieve lasten. Kijk voor meer informatie op: www.arbo.mkb.nl.

In de nieuwe Horeca CAO is geregeld dat u als horecaondernemer bij de deskundige begeleiding van het opstellen en uitvoeren van de RIE niet perse meer afhankelijk bent van een arbodienst (maatwerkregeling). U kunt hiervoor ook andere arbodeskundigen of verschillende arbodiensten inschakelen.

Bij de vernieuwing van de arbowetgeving wil de overheid zich zoveel mogelijk beperken tot het formuleren van doelen. Werkgevers en werknemers hebben dan zelf veel meer ruimte (en verantwoordelijkheid) om te bepalen op welke wijze zij die doelen realiseren. De nieuwe wetgeving treedt begin 2007 in werking.

3.

Voedselveiligheid

Koninklijk Horeca Nederland onderzoekt in overleg met de Voedsel en Warenautoriteit, of er onderscheid kan worden gemaakt in eisen die worden gesteld aan horecabedrijven naar bedrijfssoort, bedrijfsomvang, bedrijfsactiviteiten en assortiment. Medio 2006 is een hygiëncode gereed die gedifferentieerd is naar risicofactoren van specifieke bedrijven en bedrijfsprocessen.

4.

Toezicht

De Voedsel en Warenautoriteit streeft naar effectief toezicht. De VWA zal vooral de bedrijven met groter risico gaan controleren. Het aantal inspecties bij bedrijven met een goed werkend HACCP-systeem of hygiëncode kan dan beperkt blijven.

Landelijke inspectiediensten gaan beter samenwerken. En ook de samenwerking tussen landelijke

inspectiediensten en andere lokale en regionale toezichthouders in de horeca zal verbeteren. Dit bespaart ondernemers tijd en geld.

Brandveiligheid: in de brochure 'Vluchten bij brand' wordt een toelichting gegeven over de gebruiksvergunning voor professionals. Dit document kunt u downloaden via www.minvrom.nl. Door verdere regionalisering en professionalisering bij de Brandweer zal het aantal controlerende brandweerlieden afnemen en de deskundigheid toenemen. Lokale voorschriften over brandveilig gebruik van bouwwerken worden landelijk geüniformeerd in één 'Gebruiksbesluit'.

Medio 2006 wordt de Horecawijzer opgeleverd. Deze digitale Branchewijzer geeft inzicht in uiteenlopende regels voor horeca-ondernemers en betrokken rijk- en gemeenteamttenaren en is onderdeel van het bedrijvenloket www.bedrijvenloket.nl/horeca.



Gemeenten en ondernemers
slaan handen ineen bij
- aanpak strijdige regels

Verschillende gemeenten hebben een horecawerkgroep waarin zij samen met ondernemers en inspectiediensten problemen en onduidelijkheden bespreken en oplossen.

Restaurant- en caféhouders zijn blij met deze vorm van structureel overleg. "Door met elkaar te praten kwamen we erachter dat veel regels in wezen niet strijdig zijn, maar dat het vooral zit in de verschillende interpretatie van deze regels."

"In onze regio is de horecasector prominent aanwezig", vertelt Joep van der Plas, eigenaar van restaurant De Coelenborgh en voorzitter van Koninklijk Horeca Nederland in Rosmalen. "Er waren heel wat onduidelijke regels en ondernemers klaagden daar regelmatig over. Sommigen gaven er zelfs de brui aan vanwege de rompslomp en de kosten. Toen de gemeente Den Bosch voorstelde om met elkaar om de tafel te gaan, was ik daar dus direct voor. We begonnen in 2003. Met de Voedsel en Waren Autoriteit, de Arbeidsinspectie, restauranthouders, brancheverenigingen, Brandweer en gemeentelijke instanties op het gebied van milieu, bouw en verkeer."

Ook in Arnhem richtte de gemeente een horecawerkgroep op. Bert Kokke, horecaondernemer en plaatselijk secretaris van Koninklijk Horeca Nederland, is net zo te spreken over het overleg als zijn Brabantse collega Van der Plas. "Het is de enige manier om zaken echt te regelen."

Communicatie

De besprekingen zijn heel open, vindt Van der Plas. "We luisteren naar elkaars standpunten en dat helpt om te begrijpen waarom bepaalde regels nodig zijn. Omgekeerd snappen de gemeente en inspecties beter waarom ondernemers moeite hebben met tegenstrijdigheden. Kokke: "Communicatie is het probleem, niet de strijdigheid. Veel regels zijn niet echt strijdig. Nu we elkaar regelmatig spreken is er meer duidelijkheid en bovendien is de relatie tussen de gemeente en horeca sterk verbeterd."

Klassieke problemen

Arnhem en Den Bosch brachten strijdigheden snel in kaart en vonden er oplossingen voor. Kokke: "Neem bijvoorbeeld het klassieke probleem van de gladde of stroeve vloeren. Volgens de Warenwet moet een vloer glad zijn, zodat die goed schoon te houden is. Maar de Arbeidsinspectie eist dat de vloer stroef is om uitglijden te voorkomen. Uiteindelijk blijken er moderne vloermaterialen te zijn die aan beide eisen voldoen." Van der Plas: "Het probleem van de draairichting van nooddeuren is ook een bekende. Van de Brandweer moet die naar buiten zwaaien, maar van de gemeente mag een naar buitendraaiende deur niet op een voetpad uitkomen. We besloten gezamenlijk dat in een panieksituatie tientallen mensen belangrijker zijn dan een argeloze voetganger die pardoes tegen een openslaande deur aanloopt. Bovendien zetten we een plantenbak bij de deur, zodat voetgangers erom heen lopen."

Binnen een dag

Het zijn niet alleen strijdigheden waarover de werkgroepen zich buigen. Ook de administratieve lasten worden aangepakt. Kokke: "Inmiddels zijn er in Arnhem versnelde vergunningen. We hoeven nog maar eens in de drie jaar een terrasvergunning aan te vragen. Dat scheidt gedoe en ook geld omdat de leges verlaagd zijn. Ook bijschrijven op de vergunning is goedkoper geworden. Dat scheidt zo'n 200 euro per jaar. Ook zijn er nachtvergunningen gekomen voor het horecaconcentratiegebied in het centrum. En verder merk je dat de één-loketgedachte van de grond komt. Sommige zaken kun je nu binnen een dag geregeld hebben."

Vinger aan de pols

"De belangrijkste problemen zijn opgelost. Nu komen we eens in de zes of acht weken bij elkaar", stelt Van der Plas. "Bovendien komt er een meldpunt strijdige regels op de website van de gemeente Den Bosch. Zo blijven we een vinger aan de pols houden. Ook in Arnhem komt de werkgroep nog regelmatig bij elkaar. Kokker: "Het is belangrijk dat je elkaar weet te vinden. We zien elkaar toch zeker zo'n drie keer per jaar."

Hand in eigen boezem

"Er is een grote betrokkenheid vanuit de gemeente", vindt Kokke. "Dat stimuleert ons en is belangrijk. Maar ook ondernemers zelf zullen een steentje moeten bijdragen. Laten we eerlijk zijn. Alleen klagen helpt niet. Bovendien zijn er genoeg slechte horecaondernemers die de kantjes ervan aflopen. We moeten de hand dus ook in eigen boezem steken."

Van der Plas hoopt dat ondernemers zich niet laten ontmoedigen. "Doe er iets aan. Klim in de pen of ga om de tafel met je gemeente." Kokke: "En laten we vooral gezamenlijk voor onze belangen opkomen. Lidmaatschap van Koninklijk Horeca Nederland biedt hier mooi de gelegenheid toe. Samen sta je sterker. Dat hebben we hier in Arnhem wel bewezen."



— Kom zelf in actie!

Heeft u last van regeldruk? Of zijn sommige regels onduidelijk of zelfs strijdig? Lees in het stappenplan hieronder wat u zelf kunt doen.

1. Raadpleeg de databank oplossingen strijdige regels

In de databank op www.strijdigeregels.nl vindt u concrete oplossingen voor alle gemelde strijdigheden. U kunt zoeken op sector, wetgeving, thema en handhavende instantie. De ministeries en rijksinspectiediensten hebben voor deze strijdigheden tijdens het “convenantenoverleg strijdige regels” met elkaar naar oplossingen gezocht. Deze oplossingen gelden door het hele land.

2. Meld onduidelijke of strijdige regels

Als u voor uw probleem geen oplossing kunt vinden in de databank, dan kunt u de onduidelijke of strijdige regel melden op het meldpunt op www.strijdigeregels.nl. Het Ministerie van Economische Zaken bekijkt vervolgens

op welk overheidsniveau een oplossing moet worden gevonden. Is er werkelijk sprake van een strijdige regel, dan zal de rijksoverheid zich over het probleem buigen. Uw melding en de bijbehorende oplossing zullen worden opgenomen in de databank strijdige regels, zodat ook uw collega-ondernemers er direct profijt van kunnen hebben.

3. Geef afwijkingen aan ons door

De oplossingen in de databank zijn in het hele land van kracht. Bestuurders en inspectiediensten hebben deze immers afgestemd tijdens het “convenantenoverleg strijdige regels”. Een voordeel is dat niet alleen rijksinspecteurs, maar ook gemeentelijke handhavers de interpretaties, zoals die in de databank zijn opgenomen, hanteren. Landelijke en uniforme toepassing is daarmee geborgd. Als handhavers toch van de oplos-

singen afwijken, kunt u dit melden op www.strijdigeregels.nl via strijdigeregels@minez.nl.

4. Overleg met de gemeente

Als regels strijdig (b)lijken te zijn of voor onduidelijkheden zorgen, trek dan aan de bel bij uw gemeente! Voor deze problemen zijn meestal oplossingen mogelijk zonder dat wetten en regels hoeven te worden aangepast. Doorgaans kan dit via het regulier overleg met de gemeente. In een aantal gemeenten zijn al speciale werkgroepen opgericht, waarin gemeenten, inspecties en ondernemers samen de problematiek aanpakken. Ook uw gemeente kan zo’n werkgroep starten. Wilt u weten hoe? Kijk op www.strijdigeregels.nl

Uiteraard kunt u het meldpunt ook digitaal benaderen: strijdigeregels@minez.nl



■ Handige links

Wilt u meer weten over de aanpak van strijdige regels, de vermindering van de administratieve lastendruk, de integrale VROM-vergunning of andere aan regelgeving en horeca gerelateerde zaken? Houd dan onderstaande sites in de gaten:

De overheid pakt samen met gemeenten, inspecties en ondernemers strijdige regels aan: www.strijdigeregels.nl

De overheid streeft naar administratieve lastenvermindering: www.administratievelasten.nl

Brancheorganisatie Koninklijk Horeca Nederland behartigt de belangen van horecaondernemers: www.horeca.org

Eén vergunning voor zaken op het gebied van wonen, bouwen en milieu, VROM werkt aan de omgevingsvergunning: www.vrom.nl/vergunningen

Inspecties werken steeds vaker en steeds beter samen: www.andereoverheid.nl

De Hygiëncode kunt u downloaden via de website van het Bedrijfschap Horeca en Catering: www.bhenc.nl

Verschillende informatiebladen zijn te vinden op

www.vwa.nl

Informatie over de
arbowedgeving vindt u op

www.arbeidsinspectie.nl

De overheid heeft meer dan 1000 vergunningen doorgelicht in het Project Vereenvoudiging Vergunningen.

Meer informatie vindt u op

www.vereevoudigingvergunningen.nl

Afkortingenlijst

VWA	Voedsel en Waren Autoriteit
SZW	Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegen- heid
EZ	Ministerie van Econo- mische Zaken
VROM	Ministerie van Volks- huisvesting, Ruimtelijke Ordering en Milieu

Colofon

Dit is een uitgave van het Ministerie van Economische Zaken 's-Gravenhage, mei 2006

Deze uitgave is te downloaden via www.ez.nl

Publicatienummer: o6Olo5

Informatie

Ministerie van Economische Zaken
Aanpak Strijdige Regels
Bezuidenhoutseweg 20
Postbus 20101
2500 EC Den Haag

strijdigeregels@minez.nl
www.strijdigeregels.nl

Het kabinet werkt aan een overheid waarmee burgers, bedrijven en instellingen steeds beter en makkelijker zaken kunnen doen. Regels die meer hinderen dan helpen, worden geschrapt of vereenvoudigd waardoor ondernemers meer ruimte krijgen om te ondernemen. De regels die de maatschappij wel nodig heeft, moeten goed en efficiënt worden uitgevoerd, met zo min mogelijk rompslomp en met voldoende en begrijpelijke service en informatie.

Het kompas is een praktisch en handzaam boekje voor u, ondernemer, met daarin oplossingen voor knelpunten en onduidelikheden in regelgeving. Het kompas dient als hulpmiddel in gesprekken die u met gemeenten, inspecties en andere handhavers voert.

De geboden oplossingen hebben betrekking op regels die de landelijke inspectiediensten handhaven en gelden door het hele land.

