



Lokaal bestuur
Zelzate



Brochure voor de horeca

Wegwijs in formaliteiten, vergunningen en reglementen
in Zelzate

| | |
|--|-------|
| Inleiding | p. 4 |
| Deel 1: Algemene startersformaliteiten | p. 5 |
| 1. Voor we van start gaan | p. 5 |
| 2. Bewijs basiskennis bedrijfsbeheer/beroepskennis | p. 5 |
| 3. Zichtrekening | p. 6 |
| 4. Inschrijving in de Kruispuntbank van Ondernemingen | p. 6 |
| 5. Activeren BTW | p. 6 |
| 6. Aansluiten bij Sociaal Verzekeringsfonds voor zelfstandigen | p. 7 |
| 7. Aansluiten bij een ziekenfonds | p. 7 |
| 8. Oprichten van een vennootschap | p. 7 |
| 9. Tewerkstelling van werknemers | p. 8 |
| 10. Beroepskaart voor vreemdelingen | p. 8 |
| Deel 2: Reglementen m.b.t. de uitbating | p. 9 |
| 1. Verzekering | p. 9 |
| 2. Prijsaanduiding | p. 9 |
| 3. Muziek in de zaak | p. 10 |
| 4. Roken in de horeca | p. 11 |
| 5. BTW bonnen | p. 12 |
| 6. Toelatingen van het FAVV | p. 12 |
| 7. Hygiënewetgeving | p. 13 |
| Deel 3: Vergunningen en attesten | p. 14 |
| 1. Omgevingsvergunning en voorschriften | p. 14 |
| 2. Milieuvergunning | p. 15 |
| 3. Voorschriften voor brandveiligheid | p. 16 |
| 4. Nachtvergunning | p. 17 |
| 5. Drankvergunning | p. 18 |
| 6. Vergunning voor het plaatsen van een (tijdelijk) terras | p. 19 |
| Deel 4: Specifieke formaliteiten | p. 20 |
| 1. Logiesverstreckende bedrijven | p. 20 |
| 2. Restaurants | p. 21 |
| 3. Cafés | p. 22 |
| Deel 5: Subsidies en nuttige adressen | p. 23 |
| 1. Subsidiemogelijkheden | p. 23 |
| 2. Nuttige adressen | p. 23 |

Deze eerste brochure voor de horeca werd in het leven geroepen om (toekomstige) horeca-uitbaters een leidraad te bieden bij het opstarten of het runnen van een zaak in Zelzate en om onaangename verrassingen achteraf te voorkomen.

Het lokaal bestuur vindt het belangrijk dat onze Zelzate horeca bloeit. Daarom willen wij aanzienlijke inspanningen leveren om de ontwikkeling van kwaliteitsvolle eet – en drinkgelegenheden te stimuleren. De realisatie van deze brochure is één van de actiepunten.

We proberen je met deze brochure te leiden doorheen het kluwen van wetten en reglementen. Het is echter onmogelijk om in te gaan op alle specifieke aandachtspunten voor hotels, restaurants en cafés afzonderlijk en daarom staan wij steeds tot jouw beschikking voor meer info.

Je kan telefonisch een afspraak maken met de dienst economie op het nummer 09 253 42 80 en of de dienst ruimte en wonen/milieu & klimaat via het nummer 09 353 42 70 om een afspraak te maken.

Er rest ons alleen nog om je veel succes te wensen met het oprichten van je zaak, samen kunnen we je dromen waarmaken.

DEEL 1: Algemene startersformaliteiten

1. Voor we van start gaan

Voor je alle formaliteiten in orde brengt, ga je best eerst na of het beroep je wel zal liggen. Bepaal dan welk cliënteel je op welke manier wil bereiken: een jongerencafé, een chique taverne, een knus hotel, een gezellige B&B of een specialiteitenrestaurant.

Daarna kan je op zoek gaan naar een vestigingsplaats: neem je een bestaande zaak over of begin je een volledige nieuwe zaak?

Onderzoek of het gebouw geschikt is om je plannen te realiseren: ligging, grootte, verbouwingswerken, uitstraling, ...

Ga ook na of je in het gebouw een horecazaak mag beginnen. Hoe zit het met de huur en wat met de brandveiligheid en met de vergunningen?

Maak vervolgens een ondernemingsplan met daarin een overzicht van alle investeringen en kosten. Ga op basis hiervan na of je over voldoende financiële middelen beschikt. Schrijf op wat je aan omzet verwacht en wat je kosten zullen zijn. Zitten je verkoopprijzen wel goed?

Bekijk ook eens of je het werk in de zaak wel de baas kunt. Heb je hulp nodig? Welk werk geef je het best uit handen? Wanneer? Hou er rekening mee dat het werk niet gedaan is als de laatste klant buitengaat. Wanneer zal je tijd vrijmaken voor je aankopen en alle administratie?

2. Bewijs basiskennis bedrijfsbeheer/beroepskennis

Wat?

Het ondernemingsloket onderzoek of je voldoende kennis hebt van bedrijfsbeheer (via een getuigschrift, diploma, brevet of via voldoende jaren gewettigde ervaring.) Beroepskennis is van toepassing op restaurants (zie verder “Specifieke formaliteiten voor restaurants”.)

Wie?

- Het ondernemingshoofd zelf, of de echtgeno(o)t(e), of de wettelijke partner of de partner met wie het ondernemingshoofd minstens 6 maand samenwoont.
- Een hiervoor aangenomen werknemer
- Een zelfstandig helper
- Of in een vennootschap, de persoon die het dagelijkse bestuur uitoefent.

Info?

Bij een ondernemingsloket naar keuze (een overzicht bij “Subsidies en nuttige adressen”)

Web: <https://economie.fgov.be/nl>

3. Zichtrekening

Voor je een inschrijving in de KBO aanvraagt, moet je bij een erkende financiële instelling een zichtrekening openen (art. 14-21 van het KB van 08/08/1980).

Als je beslist een vennootschap op te richten, moet de rekening de naam van de vennootschap dragen.

Het rekeningnummer en de naam van de financiële instelling moet vermeld worden op alle facturen en andere documenten waarmee een betaling geëist wordt.

4. Inschrijving in de Kruispuntbank van Ondernemingen (KBO)

Elk natuurlijk persoon of rechtspersoon, Belgisch of buitenlands, dat in België een commerciële activiteit uitoefent, moet zich in de Kruispuntbank van Ondernemingen inschrijven via een ondernemingsloket. Via de KBO ontvang je een uniek ondernemingsnummer. Dit nummer vervangt het vroegere handelsregisternummer, het BTW nummer en het RSZ-nummer. Voor de rechtspersonen moeten er ook nog formaliteiten vervuld worden bij de griffie van de Rechtbank van Koophandel.

5. Activeren BTW

Wat?

Zodra je ingeschreven bent in de KBO en u een ondernemingsnummer gekregen hebt, moet je ook de BTW-status activeren. Het ondernemingsnummer doet dan dienst als BTW nummer. Dit kan je ook via het ondernemingsloket regelen.

Info?

Federale Overheidsdienst Financiën

Web: <https://www.belgium.be/nl/belastingen/btw/>

6. Aansluiten bij Sociaal Verzekeringsfonds voor zelfstandigen

Wat?

Als zelfstandige, in hoofd- én bijberoep, moet je ook aansluiten bij een sociaal verzekeringsfonds. Dit fonds int de sociale bijdragen die je moet betalen en zorgt ervoor dat de uitkeringen correct gebeuren. De aansluiting moet gebeuren binnen de 90 dagen na het starten van uw zaak, het ondernemingsloket kan dit voor jou regelen.

Info?

Rijksinstituut voor de Sociale Verzekeringen der Zelfstandigen (RSVZ).

Verplichtingen (VOB)

Jan Jacobplein 6

1000 Brussel

Tel.: 02 546 42 11

Web: <https://www.rsvz.be/nl>

7. Aansluiten bij een ziekenfonds

Om recht te hebben op terugbetaling van kleine medische uitgaven, kan je je aansluiten bij een ziekenfonds. Als je al aangesloten bent (dit is meestal het geval), dien je een wijziging van jouw statuut te melden. Dit kan immers bepaalde financiële gevolgen voor jou meebrengen, het ondernemingsloket kan dit voor je doen.

8. Oprichten van een vennootschap

Wat?

Wil je een handelsvennootschap oprichten, contacteer dan een notaris. Hij zal je adviseren over de juiste vennootschapsvorm (BVBA, NV, CVBA, ...) en de verplichtingen die je moet vervullen. Enkel de vennootschappen met onbeperkte aansprakelijkheid kan je nog zonder tussenkomst van een notaris oprichten, maar deze worden zelden gebruikt en bieden niet dezelfde voordelen als andere vennootschapsvormen.

De wet verplicht vennootschappen bepaalde akten of documenten openbaar te maken. Zo moeten een aantal stukken worden ingediend bij de griffie van de Rechtbank van Koophandel en/of gepubliceerd worden in de bijlagen van het Staatsblad.

Voorbeelden:

- De oprichtingsakte en de akte van statutenwijziging.
- Benoeming of afzetting van bestuurders, zaakvoerders, vereffenaars.
- Oproeping voor de algemene vergadering.
- Verandering van zetel, vermindering van kapitaal.
- De jaarrekening en andere stukken.

Vennootschappen met rechtspersoonlijkheid moeten ook nog steeds formaliteiten vervullen bij de griffie van de Rechtbank van Koophandel om de akte van hun vennootschap te publiceren in het Staatsblad.

Een handelsvennootschap moet bovendien ingeschreven worden bij de Rechtbank van Koophandel bevoegd voor het rechtsgebied waar de maatschappelijke zetel gevestigd is.

Info?

Rechtbank van Koophandel

Opgeëistenlaan 401 E

9000 Gent

(bijgebouw: Oude Schaapsmarkt 22, 9000 Gent)

Tel. 09 267 26 26

Web: <http://khgent.be/>

9. Tewerkstelling van werknemers

Wat?

Als je werknemers in dienst wil nemen, moet je nog de volgende formaliteiten vervullen:

- De tewerkstelling van personeel meedelen aan de Rijksdienst voor Sociale Zekerheid, regionaal inlichtingenkantoor RSZ.
- Aansluiting bij een compensatiekas voor gezinsbijslag voor werknemers, binnen de 60 dagen na hun indienstneming.

- Aansluiting bij de Rijksdienst voor Jaarlijkse Vakantie in geval van tewerkstelling van arbeiders.
- Aansluiting bij een bedrijfsgeneeskundige dienst.
- Afsluiten van een verzekeringspolis voor jouw werknemers tegen arbeidsongevallen.
- Aangifte van de werknemers in Dimona.
- Een arbeidsreglement opmaken en het op een zichtbare plaats aanplakken.
- Mededeling van de tewerkstelling bij het ontvangkantoor van de directie belastingen in het kader van de inhouding van bedrijfsvoorheffing.

Info?

Je kan hiervoor terecht bij een sociaal secretariaat, dat deze formaliteiten voor jou zal regelen.

10. Beroepskaart voor vreemdelingen

Wat?

Elke vreemdeling die een zelfstandige activiteit wil uitoefenen in België, dient een beroepskaart aan te vragen. Deze machtiging is verplicht voor een persoon die:

- Niet de Belgische nationaliteit heeft.
- Niet de nationaliteit van één van de lidstaten van de Europese Economische Ruimte (EU, Noorwegen, IJsland en Liechtenstein) heeft.
- Nog niet van deze formaliteit is vrijgesteld omwille van andere redenen.

Meest courante vrijstellingen:

- Gezinsleden van Belgen en andere EU- onderdanen.
- Bulgaren en Roemenen.
- Houders van een 'identiteitskaart van vreemdelingen'- Gele kaart.
- Houders van een 'bewijs van inschrijving in het vreemdelingenregister' voor onbepaalde duur – Grijs kaart.
- Erkende vluchtelingen.

Info?

Dienst Burgerzaken

Grote Markt 1

Tel.: 09 353 42 60

Mail: burgerzaken@zelzate.be

Web: <https://www.zelzate.be/nl/a-tot-z/961/beroepskaart-voor-vreemdelingen>

DEEL 2: Reglementen m.b.t. de uitbating

1. Verzekering

Wat?

Eerst en vooral moet je een onderscheid maken tussen de wettelijke verplichte verzekeringen en de eventuele contractueel verplichte verzekeringen.

- De wettelijk verplichte verzekeringen
 - o De objectieve aansprakelijkheidsverzekering.
 - o De arbeidsongevallenverzekering wanneer men met personeel werkt (voltijds, deeltijds of toevallige helpers).
 - o De sociale verzekeringen (RSZ en Sociale Verzekering voor Zelfstandigen).
- De contractueel verplichte verzekeringen
 - o De brandverzekering.
 - o Burgerlijke aansprakelijkheid uitbating.
- Optioneel
 - o Een individuele ongevallenpolis (= de arbeidsongevallenpolis van de eigenaar) Deze waarborgt de eigenaar 24/24u en 7/7 dagen tegen ongevallen (overlijden, bestendige invaliditeit, tijdelijke arbeidsongeschiktheid en medische kosten). Men vindt hier duidelijk de wettelijk verplichte arbeidsongevallenpolis in terug van de werknemers.
 - o Een polis gewaarborgd inkomen
- Logiesverstrekkende bedrijven met meer dan 4 kamers of slaapgelegenheid voor meer dan 10 personen, restaurants, discotheken, drankgelegenheden en frituren met een publieke ruimte vanaf 50 m² moeten een objectieve aansprakelijkheidsverzekering voor brand en ontploffing afsluiten.

Info?

Je kan hiervoor terecht bij een erkende verzekeringsmakelaar.

2. Prijsaanduiding

Iedereen die tegen betaling logies, maaltijden, gerechten of dranken aanbiedt, moet het tarief van de verstrekte diensten schriftelijk en op duidelijke plaats aangeven (KB van 15 juni 1988 betreffende de aanduiding van de tarieven in de zaken waar logies, maaltijden, gerechten of dranken worden verstrekt). Bij de prijzen moet bovendien op duidelijke wijze vermeld worden dat zij inclusief BTW en bediening zijn.

Logies:

In zaken waar logies worden aangeboden moeten de tarieven aangeduid worden: (al dan niet met ontbijt, vol pension of half pension).

- Bij de hoofdingang, op een van buiten goed zichtbare plaats.
- In elke kamer.

De aangeboden diensten en het tarief ervan worden aangeduid aan de receptie, minstens in het Nederlands, Frans, Duits en Engels.

Wanneer in de zaak nog andere diensten worden aangeboden, moet het tarief ervan ter inzage liggen van de gebruiker.

Wanneer alleen logies met pension worden verstrekt, volstaat het dat het tarief van de aangeboden diensten, binnen in de zaak wordt aangeduid of vermeld wordt op een ter beschikking van de gebruikers gestelde drankkaart.

Gerechten:

In de zaken waar maaltijden of gerechten worden aangeboden wordt het tarief van die maaltijden of gerechten en de samenstelling van het menu aangeduid bij de hoofdingang, op een van buiten goed zichtbare plaats, en binnen in de zaak. Wanneer de maaltijden of de gerechten worden aangeboden in een lokaal dat gereserveerd is voor de personen die in de zaak logeren, volstaat een aanduiding van de tarieven in dat lokaal.

In de zaken waar hoofdzakelijk maaltijden of gerechten worden aangeboden, mag de aanduiding van het tarief van de dranken bij de hoofdingang, op een van buiten goed zichtbare plaats, beperkt worden tot de meest voorkomende producten. De gebruikers in de zaak moeten van het tarief van alle aangeboden dranken kennis kunnen nemen door een aanduiding binnen in de zaak door vermelding of een ter beschikking gestelde drankkaart.

Dranken:

In zaken waar hoofdzakelijk dranken worden aangeboden wordt het tarief van de dranken bij de hoofdingang, op een van buiten goed zichtbare plaats, en binnen in de zaak aangeduid. Wanneer een grote verscheidenheid van dranken wordt aangeboden, mag de aanduiding bij de hoofdingang beperkt worden tot de meest voorkomende producten. De gebruikers in de zaak moeten van het tarief van alle aangeboden dranken kennis kunnen nemen, door een aanduiding binnen in de zaak of door de vermelding op een drankkaart.

3. Muziek in de zaak

Als je muziek speelt in de zaak, dan moet je dit melden aan Sabam (inning auteursrecht) en aan HONEBEL (inning billijke vergoeding). Als je beschikt over een fotokopieertoestel waarmee je kopieën maakt van auteursrechtelijk beschermde werken, dan moet je daarvan aangifte doen bij REPROBEL.

Sabam:

Sabam is de Belgische vereniging van auteurs, componisten en uitgevers. Zij heeft tot doel het innen en verdelen, administreren en beheren (in de ruimste zin van het woord) van alle auteursrechten in België en in andere landen waar wederkerigheidsovereenkomsten zijn gesloten. Je hebt een licentie nodig om muziek te kunnen afspelen.

Info?

Inningskantoor Sabam
Steltloperstraat 11
9000 Gent
Tel.: 09 222 52 61
Mail: agent.gent@sabam.be
Web: www.sabam.be

Billijke vergoeding:

Terwijl Sabam de rechten van auteurs beschermt, is de Billijke Vergoeding bestemd voor de producenten en uitvoerende artiesten van muziek die je afspeelt in jouw zaak of tijdens jouw evenement.

De Billijke Vergoeding wordt geïnd door Honebel (voor de horecasector) en door Outsourcing Partners (voor andere sectoren, lokale radio's en tijdelijke evenementen). Zij doen dit in opdracht van PlayRight en SIMIM, die respectievelijk de uitvoerende kunstenaars/artiesten en de muziekproducenten vertegenwoordigen. Zij verdelen deze Billijke Vergoeding vervolgens aan de leden die zij vertegenwoordigen.

Het tarief van de vergoeding wordt bepaald door de oppervlakte van jouw zaak (gemeten van muur tot muur) waarin vooraf opgenomen muziek wordt uitgezonden, met uitsluiting van sanitaire ruimtes en afgesloten trappenhallen. Dus enkel de permanente en occasionele oppervlakte (bijvoorbeeld een zaaltje) en de terrassen.

Info?

Honebel CV
Sint-Gorikstraat 10
1000 Brussel
Tel.: 02 514 27 33
Web: www.bvergoed.be

Unisono:

Via dit platform kan je je aanvraag voor de billijke vergoeding samen met je Sabam-aanvraag indienen, ook de facturatie gebeurt samen.

Info?

Unisono
Tweekerkenstraat 41-43
1000 Brussel
Tel.: 02 286 82 11
Web: <https://www.unisono.be/>

4. Roken in de horeca**Wat?**

Sinds 1 juli 2011 is roken verboden binnenin alle horecazaken. Alle elementen die kunnen aanzetten tot roken, zoals asbakken, moeten verwijderd worden. Het rookverbod moet duidelijk aangeduid zijn.

Een rookkamer is wel nog toegelaten in sommige gevallen: een afzonderlijke ruimte, afgesloten door een plafond en wanden en voorzien van een rook afzuig- en

luchtverversingssysteem, waar gerookt mag worden en waar enkel drankjes mogen genuttigd worden. Er mag in de rookkamer niets aan de klanten geserveerd worden, maar klanten mogen wel zelf hun drankjes meenemen naar de rookkamer. De rookkamer mag niet groter zijn dan 1/4de van de totale oppervlakte van je zaak.

Belangrijke opmerking: terras:

Op het terras mag enkel gerookt worden wanneer minstens 1 volledige wand of het volledige plafond open is. De controleur zal dus op het ogenblik van zijn controle moeten vaststellen of bijvoorbeeld de terrasluifel volledig open is of niet.

Een terras dat niet voldoet, wordt door de controleurs als een gesloten plaats beschouwd waar dus het rookverbod geldt, rookverbodstekens moeten worden aangebracht en de oppervlakte kan meetellen bij de berekening van de maximale oppervlakte van de rookkamer. Je terras kan een belangrijk verlengstuk van je zaak zijn. Het is dus van belang dat je dit zo gezellig en uitnodigend mogelijk inricht, maar doe zeker navraag bij je gemeente of er bijzondere vereisten gelden voor bijvoorbeeld de opstelling van je terras, het plaatsen van gevelasbakken, nachtlawaai, of je terrasbelasting moet betalen, enz.

Info?

FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu

Eurostation, Blok II (9^F10)

Victor Hortaplein 40 bus 10

1060 Brussel

Tel.: 02 524 90 90

Web: <https://www.health.belgium.be/nl>

5. BTW - bonnen

Uitbaters van logiesvertrekkende bedrijven en restaurants zijn verplicht om aan hun klanten een BTW- ontvangstbewijs uit te reiken. Je kan deze kopen bij erkende drukkers. Onder bepaalde voorwaarden kan je het BTW- ontvangstbewijs vervangen door een ticket van een geregistreerde kassa of door een factuur.

6. Toelatingen van het FAVV

Wat?

Elke uitbater die voedingsmiddelen in de handel brengt, moet de toelating vragen aan het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen). Ook voor het plaatsen van automaten dien je toelating te vragen (broodautomaat, etc.)

Wie?

JE kan dit zelf aanvragen of het ondernemingsloket kan dit voor je doen.

Hoe?

Deze aanvraag moet schriftelijk of per mail gebeuren met dit document:

<https://www.favv.be/erkenningen.pdf>

Na de aangifte, zal er gevraagd worden om de bijdrage te betalen. Na ontvangst van de vergunningsaanvraag en van de betaling, voert het Federaal Agentschap voor de

Veiligheid van de Voedselketen een onderzoek uit om na te gaan of aan de vereiste voorwaarden wordt voldaan.

Info?

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV)
Provinciale Controle eenheid (PCA) Oost Vlaanderen
Zuiderpoort - Blok B
Gaston Crommenlaan 6 / 1000
9050 GENT
Tel.: 09 210 13 00
Web: <https://www.favv-afscab.be/>

7. Hygiënewetgeving

Wat?

HACCP:

Om een horecazaak uit te baten moet je in regel zijn met de hygiënewetgeving. Hier vind je de [HACCP](#) gids terug, de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horeca. Het opstellen en toepassen van een autocontrolesysteem is een wettelijke verplichting, maar daarnaast kan je vrijwillig jouw autocontrolesysteem laten certificeren (lees: keuren door een onafhankelijke keuringsinstelling). Zo'n certificatie levert je een Smiley op. Meer informatie over het behalen van een smiley lees je [hier](#).

Onderhouds- en ongediertebestrijdingsplan:

De wetgeving rond voedselveiligheid verplicht je voor jouw keuken een ongediertebestrijdingsplan en een onderhoudsplan te voorzien.

Onderhoudsplan: [download hier](#)

Ongediertebestrijdingsplan: [download hier](#)

Allergenen

In juli 2014 werd een Koninklijk Besluit ondertekend dat bepaalt hoe o.a. in de horecasector de consument moet worden ingelicht over de aanwezigheid van allergenen in gerechten.

Op 13 december 2014 is deze Europese allergenenwetgeving van kracht gegaan. Europa legt aan alle sectoren op dat de allergeneninformatie vanaf dan ook voor on-verpakte levensmiddelen aan de consument moet worden meegedeeld. Op vraag van Horeca Vlaanderen, UNIZO en diverse betrokken sectorverenigingen is er voor België een procedure uitgewerkt waarin deze informatie mondeling kan worden verstrekt.

Een ruime uitleg over de allergenenwetgeving lees je [hier](#). Meer informatie over de procedure voor mondelinge informatieverstrekking vind je [hier](#). Een handig overzicht van de 14 wettelijke allergenen kan je [hier](#) downloaden.

Info?

Federatie Horeca Vlaanderen VZW
Anspachlaan 111
1000 Brussel
Tel.: 02 213 40 10
Web: <https://www.horecavlaanderen.be/home>

DEEL 3: Vergunningen en attesten

Naast de algemene startersformaliteiten, heb je ook een aantal specifieke attesten en vergunningen nodig die afhankelijk zijn van de aard van jouw zaak, jouw situatie en de locatie. Voor de inrichtingen en ook tijdens het functioneren van de zaak moet je rekening houden met een reeks voorschriften.

1. Omgevingsvergunning en voorschriften

Wat?

Een stedenbouwkundige vergunning of een omgevingsvergunning voor stedenbouwkundige handelingen is een vergunning die je de toestemming geeft om bepaalde bouwwerkzaamheden uit te voeren.

De reglementering op het vlak van ruimtelijke ordening en stedenbouw is vrij complex en wordt regelmatig aangepast. Omdat deze bevoegdheid bovendien geregionaliseerd is, heeft elk gewest zijn eigen codes en reglementen

Een omgevingsvergunning is nodig bij:

- Nieuwbouw of verbouwingen met horeca (zowel binnen als buiten het gebouw).
- Bij iedere functiewijziging van een gebouw naar horeca.
- De plaatsing of wijziging van terrassen (vaste constructies)
- Publiciteitsinrichtingen (Momenteel is een totaal van 4 m² publiciteit vrijgesteld is van vergunning in Zelzate).
- Reclameborden en lichtbakken.
- Verlichting vereist in sommige gevallen eveneens een omgevingsvergunning.

Afvalcontainers?

Voorzie ook een plaats voor jouw afvalcontainer(s). Die mogen pas op de dag van de voorziene ophaling op de openbare weg worden geplaatst. Zij moeten zo snel mogelijk na de ophaling van de openbare weg worden verwijderd. Foutief aangeboden containers zijn bovendien storend voor het imago van de buurt en je riskeert een GAS boete.

Vanaf 1 januari 2021 geldt bijkomend een sorteerplicht om keukenafval en etensresten selectief in te zamelen voor restaurants, brasserieën en hotels die meer dan 50 maaltijden per dag serveren, voor feestzalen en polyvalente zalen met meer dan 250 zitplaatsen en voor alle cateringbedrijven. En vanaf 1 januari 2024 geldt deze bijkomende sorteerplicht voor alle horecazaken. Alle informatie hierover vind je hier:

<https://ovam.vlaanderen.be/keukenafval>

Info?

Dienst ruimte en wonen/milieu en klimaat

Grote Markt 1

9060 Zelzate

Tel.: 09 353 42 70

Mail: milieudienst@zelzate.be stedenbouw@zelzate.be

Wat?

In Vlaanderen worden de hinderlijke inrichtingen ingedeeld in drie categorieën, naargelang het soort hinder dat ze veroorzaken. Je kan bij de milieudienst van onze gemeente navragen of jij voor jouw zaak een milieuvergunning moet aanvragen, of melding moet doen van jouw zaak, enz.

Categorieën:

- Bedrijven van klasse 3 (minst hinderlijke of risicovolle activiteit): je bent enkel verplicht om een melding te maken bij het lokaal bestuur van de gemeente waar je je zaak zal starten.
- Bedrijven van klasse 2 (minder hinderlijke of risicovolle activiteit): je moet een milieuvergunning aanvragen bij het college van burgemeester en schepenen van de gemeente waar je je zaak zal starten. De milieuvergunning zal toegekend (of geweigerd) worden binnen een termijn van 3,5 maanden.
- Bedrijven van klasse 1 (meest hinderlijke of risicovolle activiteit): je moet een milieuvergunning aanvragen bij de deputatie van de provincie waar je je zaak zal starten. De milieuvergunning zal toegekend (of geweigerd) worden binnen een termijn van 4,5 maanden.

Het gebruik van sommige toestellen of installaties in jouw uitbating kan je ertoe verplichten om een milieuvergunning aan te vragen:

- Stoomtoestellen: hogedrukgeneratoren met een inhoud van meer dan 25 l – 500l.
- Warmwatertoestellen met een vermogen van meer dan 1 MW tot 50 MW.
- Stookolietanks met een inhoud van meer dan 5.000 l tot 20.000 l.
- Zwembaden vanaf 50 m²: enkel voor wat betreft de normen voor de waterbehandelingssystemen en de opslag van chemicaliën.
- Verkooppunten van producten van dierlijke oorsprong (vlees, vis en gevogelte) = klasse 3.

Sanctie?

Als je de op jouw zaak toepasselijke milieureglementering niet respecteert, dan kan je hiervoor (zwaar) beboet worden. De boetes die gelden voor milieurechtelijke inbreuken zijn niet mals en kunnen oplopen tot duizenden euro. In het ergste geval kan je zaak zelfs (tijdelijk) gesloten worden.

Geluid?

Daarnaast kan jouw zaak, omwille van het geluidsniveau voor elektronisch versterkte muziek dat je hanteert, eveneens over een vergunning beschikken. De wettelijke bepalingen voor geluid verschillen al naargelang het profiel van de zaak.

- Horecazaken <100m² (of >100m² zonder dansgelegenheden)
De geluidsnormen van het KB van 24 februari 1977 zijn van toepassing. Dit betekent dat een maximaal van geluidsniveau van 90 dB(A) kan gespeeld worden op de plaats van de activiteiten. Verder is er ook een norm binnen in huis (bij de burens) van toepassing. Deze wordt bepaald op basis van het aanwezige achtergrondgeluid:

1. Mag niet hoger zijn dan 5 dB(A) boven het achtergrondgeluidsniveau indien dit lager is dan 30 dB(A).
2. Mag niet hoger zijn dan 35 dB(A) indien het achtergrondgeluidsniveau ligt tussen 30 en 35 dB(A).
3. Mag niet hoger zijn dan het achtergrondgeluidsniveau indien dit hoger is dan 35 dB(A).

Naast deze geluidsnorm is de politieverordening op openbare rust en veiligheid en art. 561 van het strafwetboek steeds van toepassing.

- Horecazaken >100m² met dansgelegenheid

Cafés die een dansgelegenheid omvatten en waarvan de totale oppervlakte van de publiek toegankelijke lokalen 100m² of meer bedraagt, dienen te beschikken over een milieuvergunning voor de uitbating ervan.

De geluidsnormen van de milieuwetgeving zijn van toepassing, de aanvraag kan via het gemeentebestuur van Zelzate worden aangevraagd, in de afgeleverde vergunning wordt het maximaal toegestane geluidsniveau opgelegd als een bijzondere voorwaarde. Ook het sluitingsuur wordt bepaald in de milieuvergunning, een nachtvergunning is voor danscafés met een milieuvergunning bijgevolg niet van toepassing. Een akoestisch onderzoek is een verplicht element in het kader van de vergunningsprocedure. Dit onderzoek moet uitgevoerd worden door een milieudeskundige erkend in de discipline 'geluid'. Dergelijk onderzoek en deskundig advies is niet goedkoop. Voor sponsoring kan beroep gedaan worden op de 'BEA' van de Vlaamse Regering. Ook is hier de politieverordening op openbare rust en veiligheid van toepassing.

Info?

Dienst milieu en klimaat

Grote Markt 1

9060 Zelzate

Tel.: 09 353 42 70

Mail: milieudienst@zelzate.be

3. Voorschriften voor brandveiligheid

Algemeen politiereglement Zelzate, goedgekeurd door de gemeenteraad dd. 30/11/2020
<https://www.zelzate.be/>

Wat zijn publiek toegankelijke inrichtingen (PTI)?

Gebouwen, lokalen of plaatsen, die gewoonlijk voor het publiek toegankelijk zijn, ook al wordt het publiek er slechts onder bepaalde voorwaarden (kosteloos, tegen betaling of op vertoon van een lidkaart) toegelaten.

- Dancings, discotheken en alle openbare gelegenheden waar gedanst wordt.
- Restaurants, frituren, eet-en drankgelegenheden waar de totale voor publiek toegankelijke oppervlakte minimum 20 m² bedraagt.
- Polyvalente zalen, culturele centra, casino's.
- Theaters en bioscopen.
- Clubhuizen en dienstencentra.

Wanneer is de reglementering van toepassing?

Wanneer de publiek toegankelijke oppervlakte kleiner is dan 100 m² - ongeacht het aantal personen – is de meldingsplicht van toepassing en moet deze inrichting aangemeld worden bij het lokaal bestuur door middel van een meldingsformulier.

Wanneer de publiek toegankelijke oppervlakte groter is dan 100 m² moet men beschikken over een brandveiligheidsattest alvorens men de inrichting kan openstellen voor publiek. Een brandveiligheidsattest is onbeperkt geldig in tijd maar moet opnieuw opgemaakt worden bij afwijkingen:

- Verbouwingswerken waarbij de draagstructuur wijzigt.
- Verbouwingen waarbij de compartimentering van het gebouw wijzigt.
- Verbouwings- en/of inrichtingswerken waarbij er minder gunstige brandklasse materialen worden gebruikt.
- Uitbreiding van de publiek toegankelijke oppervlakte.
- Wijzigingen aan evacuatie- of vluchtroutes.
- Bestemmingswijziging.

Bij alle bovenvermelde gevallen, dient voorafgaandelijk door de exploitant een brandveiligheidsverslag te worden aangevraagd. Het openhouden, openen of heropenen van een PTI is immers afhankelijk van een gunstig brandveiligheidsverslag.

Dit kan via hun website: <https://zonecentrum.zoneforce.be/>

Bij vaststelling van inbreuken kan de burgemeester dit attest intrekken en de inrichting (tijdelijk) sluiten en kan er een GAS-boete worden opgelegd. Wij hopen dat jullie het belang van dit attest inzien, dit gaat over de veiligheid van jullie klanten, iets wat prioritair is voor het bestuur.

Attesten?

- Brandveiligheidsattest van de brandweer.
- Attest van verzekering Objectieve Aansprakelijkheid.
- Attest inzake materiaalklasse.

Info?

Brandweerstand Centrum

Roggestraat 70

9000 Gent

Tel.: 09 268 88 99

Mail: info@brandweerstandcentrum.be

Web: <https://brandweerstandcentrum.be/>

4. Nachtvergunning

Wat?

Als je een horecazaak uitbaat, en je wil langer openblijven dan het reguliere sluitingsuur dat vastligt op 1.00 uur, dan moet je vooraf een aanvraag voor een nachtvergunning indienen bij het lokaal bestuur. Dit is ook van toepassing wanneer je éénmalig langer dan 1.00 uur wil openblijven. De burgemeester verleent de vergunning op basis van politieel advies.

Wanneer aanvragen?

Minstens 4 weken voor een tijdelijke vergunning of bij een opening van een nieuwe zaak. Wanneer je al in het bezit bent van een vergunning en je wenst een verlening moet je ook 4 weken voor je vervaldag een aanvraag indienen.

Waar?

Je kan de drankvergunning aanvragen bij de dienst lokale economie aan de hand van dit aanvraagformulier: <https://www.zelzate.be> en te bezorgen aan economie@zelzate.be.

Tarieven?

Een overzicht van de tarieven kan je via het [document](#) belasting op drankinrichtingen en dansgelegenheden 2020-2025 terugvinden.

Info?

Dienst Lokale economie

Grote Markt 2-4

9060 Zelzate

Tel.: 09 353 42 80

Mail: economie@zelzate.be

Web: <https://www.zelzate.be/nachtvergunning>

5. Drankvergunning

Wat?

Wil je alcoholische dranken schenken aan je gasten of gebruik je dranken bij de bereiding van maaltijden, dan moet je in het bezit zijn van een vergunning (gegist en/of sterke dranken of kortweg drankvergunning).

Wanneer?

Minstens vier weken voor de (her)opening van de zaak.

Wat heb je nodig?

- Uittreksel uit het strafregister (model 1). Dit kan je aanvragen bij de gemeente waar je woont. Inwoners van Zelzate kunnen dit doen via het [E-loket](#).
- Omgevingsvergunning
- Attest van de brandveiligheid
- Oprichtingsakte van je onderneming
- Attest verzekering objectieve aansprakelijkheid
- Hygiëneattest: <https://www.zelzate.be>

Na je aanvraag en het indienen van de gevraagde documenten volgen wij een procedure en daarna wordt het volledige dossier wordt nadien ter goedkeuring voorgelegd aan het college van burgemeester en schepenen.

Info?

Dienst Lokale economie

Grote Markt 2-4
 9060 Zelzate
 Tel.: 09 353 42 80
 Mail: economie@zelzate.be
 Web: <https://www.zelzate.be/nachtvergunning>

6. Vergunning voor het plaatsen van een (tijdelijk) terras

Wat?

Iedere horeca- uitbater die een tijdelijk terras wil plaatsen op het openbaar domein, moet een terrasvergunning aanvragen. Wie een permanent terras wil plaatsen moet hiervoor een stedenbouwkundige vergunning aanvragen, hiervoor in de belasting op het gebruik van het gemeentelijk openbaar domein tot uitoefening van een commerciële activiteit van toepassing.

Hoe?

Voor een aanvraag voor tijdelijk terras:

<https://www.zelzate.be/nl/mobiliteit>

Voor een aanvraag voor permanent terras: bij de dienst ruimte en wonen via stedenbouw@zelzate.be of 09 353 42 70

Tarieven?

| | AJ 2020 | AJ 2021 | AJ 2022 | AJ 2023 | AJ 2024 | AJ 2025 |
|---|--|--|--|--|--|--|
| a)Voor gesloten terrassen (per m ² per jaar) | 63,20 EUR | 64,20 EUR | 65,30 EUR | 66,40 EUR | 67,60 EUR | 68,70 EUR |
| b)Voor overbouwde en open terrassen voor locaties op de Grote Markt en/of het Pierets- De Colvenaerplein (per m ² per jaar) | 18,20 EUR | 18,50 EUR | 18,80 EUR | 19,10 EUR | 19,50 EUR | 19,80 EUR |
| c)Voor overbouwde en open terrassen voor andere locaties in Zelzate (per m ² per jaar) | 9,70 EUR | 9,80 EUR | 10,00 EUR | 10,20 EUR | 10,30 EUR | 10,50 EUR |
| d)Voor automaten (per stuk per jaar) | 63,20 EUR | 64,20 EUR | 65,30 EUR | 66,40 EUR | 67,60 EUR | 68,70 EUR |
| d)Voor het plaatsen van containers dienstig voor het verder uitbaten van een handelszaak op de openbare weg gedurende bouwen/of verbouwingswerken (per dag) | 16,50 EUR | 16,80 EUR | 17,00 EUR | 17,30 EUR | 17,60 EUR | 17,90 EUR |
| f)Voor het uitstallen van koopwaar of standen vóór en door handelszaken (per m ² per dag) | 1,87 EUR (Min. 34,30 EUR per vergunning) | 1,90 EUR (Min. 34,90 EUR per vergunning) | 1,94 EUR (Min. 35,40 EUR per vergunning) | 1,97 EUR (Min. 36,00 EUR per vergunning) | 2,00 EUR (Min. 36,70 EUR per vergunning) | 2,04 EUR (Min. 37,30 EUR per vergunning) |
| g)Voor het uitstallen van koopwaar of standen vóór en door handelszaken (per m ² per jaar) | 25,90 EUR (Min. 34,30 EUR per vergunning) | 26,40 EUR (Min. 34,90 EUR per vergunning) | 26,80 EUR (Min. 35,40 EUR per vergunning) | 27,30 EUR (Min. 36,00 EUR per vergunning) | 27,70 EUR (Min. 36,70 EUR per vergunning) | 28,20 EUR (Min. 37,30 EUR per vergunning) |

DEEL 4: Specifieke formaliteiten

1. Specifieke formaliteiten voor logiesverstrekkende bedrijven

Wat?

Op 1 april 2017 trad het nieuwe logiesdecreet en zijn uitvoeringsbesluiten in voege. Het logiesdecreet regelt de voorwaarden waaronder een toeristische logies aan de toeristische markt mag worden aangeboden. Een toeristisch logies is elke ruimte, in eender welke vorm, die tegen betaling aan één of meerdere toeristen voor één of meerdere nachten logies verschaft én aan de toeristische markt wordt aangeboden. Aanbieden aan de toeristische markt betekent op zijn beurt dat de exploitant zelf of een tussenpersoon het toeristische logies op eender welke wijze publiek aanbiedt. Kortom, het logiesdecreet regelt de klassieke logiesvormen, zoals hotels, campings en gastenkamers, maar evenzeer logies die b.v. via Airbnb worden aangeboden.

Een belangrijke wijziging is dat het logies niet langer vooraf vergund moet zijn. Het volstaat om te voldoen aan een aantal basisvoorwaarden. Deze basisvoorwaarden moeten niet vooraf bewezen worden, maar kunnen wel steekproefsgewijs gecontroleerd worden. Elk logies dat onder dit decreet valt, moet eraan voldoen en kan gecontroleerd worden. Er worden negen basisvoorwaarden geformuleerd:

1. Voldoen aan specifieke brandveiligheidsnormen.
2. De ruimtes bevinden zich in voldoende staat van properheid en onderhoud.
3. Het logies moet voor minstens één nacht aangeboden worden.
4. Verzekering burgerlijke aansprakelijkheid.
5. Geen strafblad.
6. Beschikken over een geldig eigendomsbewijs of een rechtsgeldige overeenkomst waardoor men het logies mag aanbieden.
7. Voldoen aan minimale openings- en uitbatingsvoorwaarden.
8. Voldoen aan overeenkomstige openings- en uitbatingsvoorwaarden indien men een door de Vlaamse regering bepaalde benaming gebruikt. Men stelt bijvoorbeeld extra voorwaarden om een “hotel” genoemd te mogen worden.
9. Toeristische informatie ter beschikking stellen van de gasten.

Belangrijk is dat de exploitant of zijn aangestelde Toerisme Vlaanderen op de hoogte moet brengen van elk toeristisch logies dat aan de toeristische markt wordt aangeboden.

Info?

Toerisme Vlaanderen

Tel.: 02 504 04 00

Mail: logies@toerismevlaanderen.be

Web: <https://toerismevlaanderen.be/logiesdecreet>

Beroepskennis

Wil je een restaurant openen of traiteurdiensten aanbieden dan moet je behalve de basiskennis bedrijfsbeheer ook specifieke beroepskennis bewijzen bij een ondernemingsloket. Deze beroepskennis als restaurateur of traiteur-banketaannemer moet je bewijzen met een diploma van een gespecialiseerde onderwijsinstelling of via voldoende praktijkervaring. Het bewijs van beroepskennis is het vroegere vestigingsattest.

Activiteiten van restaurateur en traiteur- banketaannemer bestaan uit de bereiding van warme of koude maaltijden die bestemd zijn om ter plaatse te worden verbruikt of om op bestelling buiten de uitbating te worden opgediend. Bereiden is elke handeling waarbij een gerecht wordt klaargemaakt, samengesteld, geschikt, opgewarmd of ontdooid.

Je mag wel bepaalde **lichte maaltijden** bereiden en opdienen zonder dat je het bewijs van beroepskennis moet leveren, deze lijst is bij wet vastgelegd:

- Soepen.
- Croques en toasten van allerlei aard.
- Kroketten, uitgezonderd aardappelkroketten.
- Vol-au-vent en satés.
- Bloedworsten en witte worsten.
- Belegde broodjes, hamburgers, hotdogs, pita's en croissants.
- Deegwaren, pizza's, quiches of andere hartige taarten.
- Koude salades en koude vleeschotels.
- Bereide eieren.
- Nagerechten zoals pannenkoeken, ijs, wafels, gebak, koeken, yoghurt en milkshakes.

*De gerechten mogen enkel geserveerd worden met brood.

Ook voor **frituren** in een vaste inrichting is er een uitzonderingsregeling. Ook hier hoef je geen beroepskennis te bewijzen als je gelijktijdig aan drie voorwaarden voldoet:

- Het assortiment is strikt beperkt tot frieten, sausen en kleine gerechten die volledig klaar voor bereiding in het frituurvet aangekocht worden (bv. Satés, bitterballen, vleeskroketten, frikandellen).
- Je verkoopt deze gerechten uitsluitend in wegwerpverpakkingen van papier, karton of kunststof.
- In je zaak kunnen niet meer dan 16 consumenten gelijktijdig hun maaltijd nuttigen, ongeacht of het zitplaatsen, staanplaatsen of terrasstoelen betreft.

Voor de opening van je restaurant dien je in het bezit te zijn van een brandveiligheidsattest na controle van de brandweer. Als jouw onderneming niet in orde is, kan je worden veroordeeld tot een geldboete, zelfs tot sluiting.

Info?

Federatie Horeca Vlaanderen VZW

Anspachlaan 111

1000 Brussel

Tel.: 02 213 40 10

Web: <https://www.horecavlaanderen.be/home>

Beteugeling van de dronkenschap

Elke uitbater van een drankgelegenheden is verplicht om op een duidelijk zichtbare plaats de Besluitwet van 14 november 1939 betreffende betegeling van de openbare dronkenschap uit te hangen. Link naar document: <https://www.horecavlaanderen.be/pdf>

Toegang voor minderjarigen

Wanneer er mogelijkheid tot dansen is, moet de wet van 15 juli 1960 tot zedelijke bescherming van de jeugd uitgangen. Deze kan je vinden via deze link <https://www.horecavlaanderen.be/formulieren>

Brandveiligheid

Vóór de opening van je café moet aan de burgemeester van de gemeente waar jouw zaak is gelegen, een attest betreffende brandveiligheid kunnen voorleggen.

Op grond van een door de brandweerdienst opgemaakt verslag beslist de burgemeester of hij al dan niet een attest aflevert.

Brouwerijcontracten

Wanneer een caféhouder een overeenkomst sluit met een brouwerij of drankenhandelaar en aan die overeenkomst is een drankafnameverplichting gekoppeld, dan spreekt men van een drankafnameovereenkomst.

Als je als uitbater een drankafnameovereenkomst aangaat, dan kan de brouwerij of drankenhandelaar je een aantal verplichtingen opleggen:

- De afname van een of meerdere bieren of andere dranken (dit is de exclusieve bevoorrading).
- Het verbod om concurrerende producten aan te kopen.
- De verplichting om binnen een welbepaalde periode een minimale hoeveelheid aan te kopen.

In ruil voor deze verplichtingen kent de leverancier jou bijzondere financiële of economische voordelen toe, zoals de verhuring van het café of het verstrekken van een lening, meubilair of materiaal.

Meer info op: <https://www.horecavlaanderen.be/publicaties>

Kansspelen

Als je kansspelen wil plaatsen in jouw café, dan moet je in het bezit zijn van een vergunning, afgeleverd door de Kansspelcommissie. Je kan deze vergunningen aanvragen bij de dienst lokale economie.

Meer info op <https://www.gamingcommission.be>

Verder mogen er nergens uithangborden of aanplakbiljetten zijn die aanzetten tot het gebruik van sterke drank. Ook is reclame voor tabaksproducten verboden.

DEEL 5: Subsidies en nuttige adressen

1. Subsidiemogelijkheden

Vanaf januari 2023 beperkt het toepassingsgebied van de kmo-portefeuille zich tot een aantal toekomstgerichte thema's. Lees [hier](#) wat dat voor jou als ondernemer betekent.

De kmo-portefeuille is een maatregel waardoor je – als ondernemer – financiële steun krijgt voor de aankoop van diensten die de kwaliteit van je onderneming verbeteren. Concreet zijn dat opleidingen en adviesdiensten zoals bijvoorbeeld het opstellen van een communicatieplan voor je bedrijf.

Kleine ondernemingen genieten 30% steun, een middelgrote onderneming 20% steun. Het maximale steunplafond per jaar is € 7.500 steun.

De kmo-portefeuille wil toegankelijk zijn voor zoveel mogelijk bedrijven. Daarom maken we het eenvoudig om je aan te melden en subsidieverzoeken in te dienen. Vraag hier je subsidie aan: <https://www.e-loketondernemers.be>

Meer info: <https://www.vlaio.be/nl/subsidies-financiering/kmo-portefeuille>

2. Nuttige adressen

Lokaal bestuur Zelzate:

Dienst lokale economie

Grote Markt 2-4

9060 Zelzate

Tel.: 09 353 42 80

Mail: economie@zelzate.be

Web: <https://www.zelzate.be/nl/lokale-economie>

Dienst burgerzaken

Grote Markt 1

Tel.: 09 353 42 60

Mail: burgerzaken@zelzate.be

Web: <https://www.zelzate.be/nl/interne-zaken/burgerzaken>

Dienst ruimte en wonen

Grote Markt 1

9060 Zelzate

Tel.: 09 353 42 70

Mail: stedenbouw@zelzate.be

Web: <https://www.zelzate.be/nl/stedenbouw>

Dienst milieu en klimaat

Grote Markt 1

9060 Zelzate

Tel.: 09 353 42 70

Mail: milieudienst@zelzate.be

Web: <https://www.zelzate.be/nl/milieu-en-klimaat>

Dienst Financiën

Grote Markt 2-4

9060 Zelzate

Tel.: 09 353 42 50

Mail: boekhouding@zelzate.be

Web: <https://www.zelzate.be/nl/interne-zaken/financien>

Andere instanties:

Brandweerzone Centrum

Roggestraat 70

9000 Gent

Tel.: 09 268 88 99

Mail: info@brandweerzonecentrum.be

Web: <https://brandweerzonecentrum.be/>

Politiezone Puyenbroeck

Team Wijk Zelzate

Havenlaan 1 A

9060 Zelzate

Tel. 09 345 76 36

Mail: Pz.regiopuyenbroeck.wijk.zelzate@police.belgium.eu

Web: <https://www.politie.be/5416/>

Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie

City Atrium

Vooruitgangstraat 50

1210 Brussel

Tel.: 0800 120 33

Mail: info.eco@economie.fgov.be

Web: <https://economie.fgov.be/nl>

Rijksinstituut voor de Sociale Verzekeringen der Zelfstandigen (RSVZ).

Verplichtingen (VOB)

Jan Jacobplein 6

1000 Brussel

Tel.: 02 546 42 11

Web: <https://www.rsvz.be/nl>

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV)
Provinciale Controle eenheid (PCA) Oost Vlaanderen
Zuiderpoort - Blok B
Gaston Crommenlaan 6 / 1000
9050 GENT
Tel.: 09 210 13 00
Web: <https://www.favv-afscab.be/>

Toerisme Vlaanderen
Grasmarkt 61
1000 Brussel
Tel.: 02 504 04 00
Mail: logies@toerismevlaanderen.be
Web: <https://toerismevlaanderen.be>

Federatie Horeca Vlaanderen VZW
Anspachlaan 111
1000 Brussel
Tel.: 02 213 40 10
Web: <https://www.horecavlaanderen.be/home>

Vlaams Agentschap Innoveren & Ondernemen (VLAIO)
VAC Virginie Loveling
Koningin Maria Hendrikaplein 70 bus 30
9000 Gent
Tel.: 09 267 40 16
Web: <https://www.vlaio.be>

Overzichtslijst van ondernemingsloketten

Acerta Buro & Design Center
Heizel Esplanade Postbus 65
1020 Brussel
Tel.: 02 333 27 20
Web.: <https://www.acerta.be/nl/ikwilstarten/als-zelfstandige>

Eunomia
Kolonel Bourgstraat 113
1140 Brussel
Tel.: 02 743 04 82
Mail: info@eunomia.be
Web: www.eunomia.be/nl/

Formalis
Lombardstraat 34-42
1000 Brussel
Tel.: 02 545 58 00
Mail: info@formalis.be
Web: www.formalis.be/

Liantis
Willebroekkaai 37
1000 Brussel
Tel.: 02 212 22 30
Mail: ondernemingsloket@liantis.be
Web: www.liantis.be/nl/

Partena
Kartuizerstraat 45
1000 Brussel
Tel.: 02 549 74 70
Mail: entreprenre@partena.be
Web: www.partena-professional.be/nl/

Securex
Tervurenlaan 43
1040 Brussel
Tel.: 02 729 92 22
Mail: go-Start@securex.be
Web: www.securex.be/nl/

UCM
Chaussée de Marche 637
5100 Wierde
guichetenligne@ucm.be
Tel.: 081 32 06 11
Mail: guichetenligne@ucm.be
Web: www.boutique.ucm.be/

Xerius
Vesaliusstraat 31
1000 Brussel
Tel.: 02 609 62 20
Mail: ondernemen@xerius.be
Web: www.xerius.be/nl-be/