



WOLUWE-  
SAINT-LAMBERT

## Vous vous lancez dans l'Horeca ?

Les formalités sont nombreuses  
et PRÉALABLES  
à votre installation commerciale.

Edition décembre 2008

Outre les démarches qui concernent les indépendants en général quelqu'un qui se lance dans l'Horeca doit être plus particulièrement attentif à ce qui suit !

### 1. Statuts de la société

Soyez en mesure de procurer un extrait du Moniteur reprenant la publication de vos statuts ou de communiquer votre inscription à la Banque Carrefour des Entreprises si vous êtes indépendant en nom propre.

### 2. Permis d'urbanisme

Les locaux que vous allez exploiter doivent être conformes en matière de législation urbanistique. Un simple changement d'affectation peut nécessiter un permis.

#### Pour obtenir cette information :

Service Urbanisme de l'administration communale  
02.761.28.14



### 3. Prévention incendie

Vos installations doivent être conformes en matière de normes incendies (loi du 30 juillet 1979 article 5)

Demandez à cet effet le passage du SIAMU (Service d'Incendie et d'Aide Médicale Urgente) de la Région Bruxelloise dans le but de faire vérifier la conformité de votre établissement.

*NB Les extincteurs doivent être vérifiés annuellement par une société agréée.*

SIAMU : 15 avenue de l'Héliport 1000 Bruxelles de 9h à 12h  
02.208.84.30

Formulaires à importer au départ du site [www.SIAMU.irisnet.be](http://www.SIAMU.irisnet.be)

### 4. Installations électriques

Contactez un organisme agréé par le Ministère des Affaires Economiques afin d'établir une attestation de conformité au Règlement Général des Installations Electriques.

Voir [economie.fgov.be/energy/electricity/electricity\\_fr\\_001.htm](http://economie.fgov.be/energy/electricity/electricity_fr_001.htm)

### 5. Assurance

Outre l'assurance incendie classique couvrant l'immeuble et son contenu, il est obligatoire de souscrire une assurance en responsabilité civile objective pour tout établissement ouvert au public dont la surface d'exploitation est supérieure à 50 m<sup>2</sup>, terrasse et toilettes comprises (loi du 30 juillet 1979 précitée). La dernière preuve de paiement doit pouvoir être montrée.  
[www.abe.be](http://www.abe.be) (démarrer une entreprise)

### 6. Conformité alimentaire par l'AFSCA

Afin de pouvoir exercer son activité, il faut introduire une demande préalable auprès de :

l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. Cet organisme vous délivrera une autorisation valable pour 3 ans. Il faudra être en mesure de procurer copie de cette autorisation.

Pour toute information :

Passer tout d'abord par le guichet d'entreprise de votre choix.  
AFSCA, Boulevard du Jardin Botanique 55, 1000 Bruxelles - tél. 02.211.88.11

### 7. Tuberculose

Conformément à l'A.R du 17 mars 1971 article 2, les personnes qui travaillent et manipulent, à des fins commerciales, des denrées ou des substances alimentaires doivent faire constater annuellement l'absence de tuberculose contagieuse.

Le certificat médical doit être exhibé à toute demande d'autorité.

### 8. Interdiction de fumer

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2007, tous les établissements Horeca en Belgique doivent être non fumeurs.

#### Les restaurants :

Interdiction de fumer. Toutefois un fumoir est toléré. Il devra être cloisonné et ne pourra excéder 1/4 de la surface totale de la salle de restaurant.

# Vous vous lancez dans l'Horeca ?



WOLUWE-  
SAINT-LAMBERT

## Infos utiles

Demandez la brochure : « Indépendants Entreprises : une administration à votre service » au service des Classes Moyennes de l'hôtel communal

02.761.27.73

Ou

Consultez le site [www.woluwe1200.be/vivre-et-travailler/vie-economique/demarches-pour-independants](http://www.woluwe1200.be/vivre-et-travailler/vie-economique/demarches-pour-independants)

Le site de l'Agence bruxelloise pour l'Entreprise : [www.abe-bao.be](http://www.abe-bao.be)

Le site du Service Economique Public Fédéral : [mineco.fgov.be](http://mineco.fgov.be)

## Renseignements :

Service des Classes Moyennes

02.761.27.73

sur rendez-vous

### Les friteries (max 16 places assises ou debout) :

Si elles ont moins de 50m<sup>2</sup> aucun fumoir ne devra être prévu. Pour les autres une zone fumeur devra être aménagée et des sigles non-fumeurs devront être apposés clairement en dehors de cette zone.

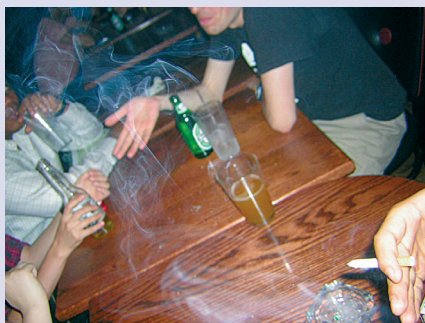
### Les hôtels :

pour autant qu'il y ait un bar et un restaurant, ceux-ci tombent sous le coup de la loi.

*Exception est faite pour les*

### Débits de boissons :

Mais il faut que l'activité principale et permanente consiste à servir des boissons. Les éventuels repas servis dans ce type d'établissement doivent se limiter à des repas légers ou représenter moins d'un tiers des achats de denrées alimentaires de l'exploitant.



### Pour plus d'infos :

[v.fumer-horeca@health.fgov.be](mailto:v.fumer-horeca@health.fgov.be)

[www.fumer-horeca.be](http://www.fumer-horeca.be)

[http://www.inbelgium.be/belgique/infos/interdiction-de-fumer-dans-les-restaurants\\_66.html](http://www.inbelgium.be/belgique/infos/interdiction-de-fumer-dans-les-restaurants_66.html)

## 9. Accès à la profession

Pour l'activité de restaurateur, traiteur ou organisateur de banquets, il faut disposer d'un accès à la profession et/ou de connaissance en gestion de base.

Certaines petites préparations échappent aux normes.

### Pour toute information à ce sujet :

Contactez le guichet d'entreprise de votre choix.

Ou voir site <http://mineco.fgov.be/rubrique/entreprendre>

## 10. Autorisation pour un débit de boissons

En cas de vente de boissons alcoolisées, vous devrez pouvoir montrer votre patente en cas de contrôle

### Pour toute information :

Service des Classes Moyennes

2, avenue P. Hymans

1200 Bruxelles

02.761.27.73 sur RDV



## 11. SABAM (droits d'auteur)

Attention si vous diffusez de la musique. Renseignez-vous auprès de la Sabam qui pourra vous réclamer des droits de diffusion. 02/286.82.11.

Rémunérations équitables : 02.514.27.33