

Checklist : Beoordelingscriteria Horeca 1/Horeca 4

HARDE CRITERIA HORECA 4 (aan alle criteria moet worden voldaan)	
1. Zitplaatsen Voor publiek toegankelijke ruimte (dus niet de keuken, etc.) is grotendeels gevuld met tafels en stoelen gericht op een langer verblijf van klanten.	
2. Duurzaam servies, zijnde geen wegwerpservies Er wordt door klanten gebruik gemaakt van gewoon herbruikbaar servies dat niet kan worden gezien als wegwerpservies.	
3. Geen (volledig) open pui Er is geen sprake van een open pui, met andere woorden : er is een borstwering, duidelijke ingang, raam.	
4. 'Horeca 1 keukenapparatuur' niet prominent aanwezig in de onderneming Keukenapparatuur die behoort tot zaken die typisch tot categorie horeca 1 behoren, zoals : een (kebab)grill, frituur, pizza-slice ovens etc. nemen geen prominente plek in de onderneming in. Indien toch aanwezig dan vormen ze niet de belangrijkste bereidingsapparatuur.	
5. Toiletten Er zijn voor gasten toegankelijke toiletten aanwezig (alleen als er ook een drank- en horecawetvergunning is afgegeven voor het pand)	
ZACHTE CRITERIA HORECA 4 (aan minimaal vier van deze criteria moet worden voldaan)	
1. Bediening aan tafel Gasten worden standaard aan tafel bediend (bestelling opnemen, eten opdienen)	
2. Geen afbeeldingen van gerechten Er bevinden zich geen afbeeldingen van gerechten in de zaak, bijvoorbeeld aan de wand of boven de bar.	
3. Bezetting gelimiteerd Aantal gasten is gelimiteerd door het aantal zitplaatsen.	
4. Bereiding in aparte keuken Eten wordt bereid in een aparte keuken en dus niet op de plek waar wordt besteld en betaald, bijvoorbeeld achter een toonbank.	
5. Eten en drinken wordt hoofdzakelijk ter plekke geconsumeerd Hoofdactiviteit is niet gericht op meenemen en elders nuttigen (op straat, thuis, etc.)	
6. Geen balie/toonbank achter het raam Direct achter het raam bevinden zich geen balies, toonbanken, etc., maar bij voorkeur zitplaatsen.	

Opmerkingen :