



**Gemeente
Haarlem**

Veiligheidsplan Horeca

Naam Horecabedrijf:

Datum opmaak:

Auteur:

Veiligheidsplan

Als deelnemer aan de pilot 'vrije openingstijden horeca' dient u dit veiligheidsplan in te vullen. Met het veiligheidsplan geeft u als ondernemer aan welke maatregelen u neemt om overlast te voorkomen en de openbare orde en veiligheid in en rondom uw bedrijf te waarborgen.

Onderdeel van vergunning

Na advies van de politie en goedkeuring door de gemeente maakt het veiligheidsplan onderdeel uit van de exploitatievergunning.

Versie

13 oktober 2022

Meer informatie:

www.haarlem.nl

Inhoudsopgave

1. Bedrijfsinformatie
2. Aanvullende gegevens omschrijving bedrijf
3. Handelswijze bij incidenten voor en rondom uw bedrijf
4. Inzet beveiligingspersoneel
5. Instructies (beveiligings-)personeel
6. Handelswijze bij incidenten in uw bedrijf
7. Overige veiligheidsmaatregelen (optioneel)
8. Ondertekening vergunninghouder
9. Akkoordverklaring gemeente Haarlem

10. Toelichting

Voor het invullen van het veiligheidsplan is een toelichting geschreven. Hierin wordt nadere informatie gegeven en staat beschreven wat van u wordt verwacht bij het invullen.

Bij dit veiligheidsplan hoort een toelichting. U vindt de toelichting onder aan dit document.

1. Bedrijfsinformatie	
Naam horecabedrijf op vergunning	
Naam horecabedrijf op de gevel	
Straat en huisnummer	
Postcode en plaats	
E-mailadres	
Telefoonnummer	
KvK-nummer onderneming	
Vestigingsnummer KvK	
Namen exploitant(en)	
2. Aanvullende gegevens omschrijving bedrijf	
Bezoekers Gemiddeld aantal bezoekers incl. personeel per dag	
Gemiddeld aantal gelijktijdige aanwezige bezoekers bij topdrukke	
Maximale capaciteit aantal bezoekers	
Hoe omschrijft u uw hoofdexploitatie? - Omschrijving van het type bedrijf (bijv. café, nachtclub)	
Profiel van bedrijf - Beschrijf de sfeer, soort muziek en het publiek. - Wat is de doelgroep?	
Activiteitenprofiel - Hebt u geregeld nevenactiviteiten in uw bedrijf? Bijvoorbeeld: bedrijfsborrels, pub quiz, live muziek of andere soort verhuur. - Welke andere activiteiten gaat u gedurende de pilot vrije openingstijden organiseren? - Hoe vaak denkt u dat u deze activiteiten gaat organiseren?	

Bereikbaarheid voor uw omgeving - Hoe staat u in contact met uw omgeving? - Is uw telefoonnummer beschikbaar voor eventuele klachten? - Zo ja, welk telefoonnummer en hoe is deze kenbaar gemaakt? - Is uw emailadres beschikbaar voor eventuele klachten?
--

3. Handelswijze bij incidenten VOOR en RONDOM uw bedrijf

Komende en gaande bezoekers - Hoe zorgt u ervoor dat de binnenkomst en het vertrek van bezoekers in goede orde verloopt? - Waar parkeren auto's en fietsers en hoe kunnen bezoekers een taxi nemen? - Maakt u gebruik van dranghekken?	
Wachtrijen Hoe gaat u om met wachtrijen voor uw bedrijf?	
Overlast van bezoekers Wat doet u als bezoekers overlast geven rondom uw bedrijf (lallen, schreeuwen, wildplassen, rotzooi op straat)?	
Glaswerk Hoe voorkomt u glaswerk op straat (buiten terrasgrenzen)?	
Rookbeleid Waar mogen uw bezoekers roken?	
Dronken personen Hoe gaat u om met dronken personen bij de deur of in uw bedrijf?	
Maatregelen alcohol en drugs Zijn er maatregelen die u treft om drugsgebruik en excessief alcoholgebruik te voorkomen?	
Geweld of incident bij uw bedrijf	

Wat doet u bij geweld of incidenten voor uw bedrijf of bij uw burens?	
Werkwijze CHO Neemt u deel aan de werkwijze Collectieve Horeca Ontzeggingen?	
Overige maatregelen of instructies Hebt u nog andere maatregelen of instructies bij incidenten voor en rondom uw bedrijf?	
4. Inzet beveiligingspersoneel (in te vullen alleen door ondernemingen met meer dan 50 bezoekers)	
Gebruik portiers/ beveiliging - Maakt u gebruik van beveiligingspersoneel en/of portiers? - Wordt de beveiliging ingehuurd? Zo ja, via welk bedrijf?	
Aantal beveiligingspersoneel - Hoeveel beveiligingspersoneel en/of portiers heeft u op een reguliere avond? - Is er verschil in dag of tijdstip? Zo ja, kunt u toelichten hoe u uw beveiliging hierop aanpast?	
Wanneer extra beveiliging? Zijn er risicodagen, risico-evenementen of nevenactiviteiten waarbij u extra beveiligingspersoneel ingezet? Hoe bepaalt u dat?	
Zichtbaarheid Hoe kan de bezoeker de beveiliging herkennen?	
Overige maatregelen	
5. Instructies (beveiligings-)personeel (in te vullen alleen door ondernemingen met meer dan 50 bezoekers)	
Regie en aanspreekpunt politie Wie heeft de regie over de beveiliging in uw bedrijf en is aanspreekpunt voor de politie?	
Opstelling beveiligingspersoneel	

- Waar staat het beveiligingspersoneel opgesteld? - Hoe houdt u toezicht in en rondom het bedrijf?	
Contact met andere bedrijven Hoe is het contact met horecabeveiligers van naastgelegen bedrijven? Bij welke situaties neemt u contact op met andere beveiligers?	
Overige instructies beveiligingspersoneel en/of maatregelen	
6. Handelswijze bij incidenten IN uw bedrijf (in te vullen alleen door ondernemingen met meer dan 250 bezoekers)	
Geweldsincidenten in het bedrijf: Geef aan wat u doet bij een geweldsincident in uw bedrijf.	
Bezoekers die onwel worden - Hoe handelt u bij bezoekers die onwel worden? - Hoe handelt u bij (mogelijk) drugs gerelateerde incidenten?	
Hoe is de Bedrijfshulpverlening (BHV) geregeld? - Wie is BHV'er in het bedrijf? - Zijn hier specifieke cursussen voor gevolgd?	
Publiekmanagement Hoe beperkt u het risico op paniekgedrag en/of conflicten als gevolg van drukte?	
Leren van incidenten Hoe houdt u bij welke incidenten plaatsvinden en wat u hiervan kunt leren?	
Hebt u nog andere instructies bij incidenten in uw bedrijf?	
7. Overige veiligheidsmaatregelen (optioneel)	
Hier kunt u aangeven welke veiligheidsmaatregelen u nog meer neemt.	

8. Ondertekening vergunninghouder

De vergunninghouder verklaart bekend te zijn met de voorwaarden van de exploitatievergunning en verklaart dit formulier volledig en naar waarheid te hebben ingevuld.

Naam:	Datum:
Plaats:	
E-mail:	
Telefoonnummer:	
U moet mee sturen:	a) Een plattegrond van uw bedrijf
Handtekening:	

9. Akkoordverklaring gemeente Haarlem

Naam behandelend ambtenaar:	Datum:
Afdeling/organisatie	

10 Toelichting Veiligheidsplan Horeca

Algemeen Dit veiligheidsplan geldt specifiek voor ondernemers die deel willen nemen aan de pilot met vrije openingstijden. Alle bestaande regelgeving voor horecabedrijven blijft onverminderd van kracht. In het veiligheidsplan moet u aangeven welke maatregelen u en uw personeel nemen om overlast te voorkomen. En wat de afspraken zijn tussen politie, gemeente en exploitant over de bedrijfsvoering.

Waarom een veiligheidsplan?

U bent als ondernemer medeverantwoordelijk voor wat er zich afspeelt in uw bedrijf én in de directe omgeving. Voor deelname aan de pilot met vrije openingstijden vragen wij u mee te denken met de gemeente en inzicht te geven in de maatregelen die u treft om te voorkomen dat overlast plaatsvindt of dat er risico's ontstaan op het gebied van veiligheid en gezondheid.

Wanneer moet ik dit invullen?

U moet het format veiligheidsplan invullen als u wilt deelnemen aan de pilot vrije openingstijden. Deze pilot is beschreven in De looptijd van de pilot is van tot

Hoe lever ik het in?

U moet het format gebruiken in dit document. Het ingevulde en ondertekende veiligheidsplan kunt u uploaden in en daarna versturen. Wanneer de gemeente nog extra informatie nodig heeft, hoort u dat nadat u het veiligheidsplan (en alle bijlages) hebt ingeleverd.

Goedkeuring veiligheidsplan

Nadat u het plan heeft ingeleverd, vraagt de gemeente advies aan de politie. Het invullen van het veiligheidsplan is uw eigen verantwoordelijkheid als ondernemer. Toch kunnen sommige maatregelen verplicht worden gesteld. Als er in het verleden incidenten hebben plaatsgevonden, moet u bijvoorbeeld een portier bij de deur zetten. Als het veiligheidsplan is goedgekeurd, wordt het, gedurende de looptijd van de pilot, onderdeel van uw exploitatievergunning.

Handhaving

Als u zich niet aan uw eigen veiligheidsplan houdt, kan de gemeente u uitsluiten van deelname aan de pilot en in het uiterste geval uw exploitatievergunning intrekken. Uw zaak moet dan (tijdelijk) dicht. Zie verder: <http://www.haarlem.nl/horeca> (bijvoorbeeld....).

Afwijken van dit format Veiligheidsplan

Het invullen van de vragen in het format Veiligheidsplan Horeca is voor de meeste horecabedrijven voldoende. Mocht u niet alle informatie die u wilt geven hierin kwijt kunnen, dan kunt u in het format verwijzen naar bijlagen met extra informatie.