



Integrale horecaverunning

Ingezonden op: 29 oktober 2024 14:32

Samenvatting gegenereerd op: 29 oktober 2024 14:32

Uw referentie is: 00002024983

Contactgegevens

U bent ingelogd met eHerkenning. De sessie blijft 15 minuten actief.

Organisatie

Naam organisatie

Pad Thai Exploitatie Leidschendam 1 B.V.

KvK-nummer

[REDACTED]

KvK-vestigingsnummer

[REDACTED]

Contactpersoon

Voornaam

[REDACTED]

Tussenvoegsel

Achternaam

[REDACTED]

Hoe mogen we contact opnemen met de contactpersoon?

E-mail; Telefonisch

E-mail

[REDACTED]

Telefoonnummer

[REDACTED]

Toelichting

Wij registreren uw gegevens alleen voor de verwerking van het formulier:

Integrale horecaverunning

Wat is nodig

Wat is nodig

Wat wilt u doen?

Horecaonderneming overnemen

Gaat u iets veranderen in de bedrijfsvoering?

Nee

Onderneming

Onderneming

Wat gaat u in uw horecaonderneming doen?

Diverse thaise gerechten verkopen en consumpties.

Wat is de doelgroep van uw horecaonderneming?

Bezoekers van de mall of the netherlands

Hoeveel omzet in euro's verwacht u per jaar van uw horecaonderneming?

Hoeveel bezoekers verwacht u per jaar?

Op welke datum wilt u starten met de horecaonderneming?

1 december 2024

Gaat u alcohol schenken?

Ja

Wilt u een terras?

Nee

Wilt u een kansspelautomaat plaatsen?

Nee

Heeft uw horecaonderneming minimaal één ruimte met een vloeroppervlak van 35 vierkante meter(m2)?

Ja

Kunnen er in uw horecaonderneming meer dan 50 personen tegelijk aanwezig zijn?

Ja

Is er voor het gebouw waarin u een horecaonderneming wilt beginnen eerder een gebruiksmelding gedaan?

Ja

Gaat u de horecaonderneming verbouwen of heeft u recent verbouwd?

Nee

Bij een bouwvergunning wordt direct gekeken naar de brandveiligheid van het gebouw. U ontvangt automatisch informatie over de gebruiksmelding.

Informeer bij de gemeente naar de gebruiksmelding en eventuele benodigdheid bouwvergunning.

Wat is de oppervlakte in vierkante meters (m2) van uw horecaonderneming?

100

Beschrijf iedere ruimte (inclusief m2) waar bezoekers alcohol kunnen drinken.

ca 60m2 zitgedeelte

Bijlagen bij de horecaonderneming

We hebben de volgende documenten nodig:

- Bedrijfsplan
- Openingsbalans
- Begrotingsbalans
- Financieringsbalans
- Plattegrond van uw horecaonderneming. Hierop moeten de we de volgende gegevens kunnen zien:
 - Grenzen van het terrein van de horecaonderneming
 - Ligging van de gebouwen, en hoe ze zijn ingedeeld
 - Functie van iedere ruimte in het gebouw

Aan het einde van de aanvraag krijgt u een overzicht met alle bijlagen die u moet meesturen.

Openingstijden

Openingstijden

Selecteer de dagen waarop u open wilt zijn (meerdere opties mogelijk)

Zondag; Maandag; Dinsdag; Woensdag; Donderdag; Vrijdag; Zaterdag

Zondag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Maandag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Dinsdag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Woensdag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Donderdag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Vrijdag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Zaterdag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Maatregelen

Welke maatregelen neemt u tegen nadelige beïnvloeding van de leefomgeving?

Gebruik van duurzame disposables. Personeel gebruikt zoveel mogelijk OV

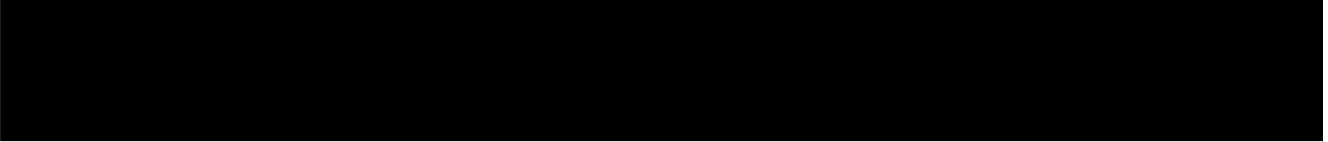
Medewerkers

Medewerkers

De leidinggevenden en ondernemer(s) moeten voldoen aan de eisen van Sociale Hygiëne en zedelijkheidseisen.

- zij zijn de afgelopen vijf jaar niet veroordeeld voor rijden onder invloed.
- zij zijn minimaal 21 jaar.

Vul de gegevens van de leidinggevende in.



Alle ondernemers (vennoten e.d.), bedrijfsleiders en beheerders (verzamelnaam is leidinggevenden) moeten over een bewijsstuk Sociale Hygiëne beschikken. Volgens de wet moet er steeds minimaal één leidinggevende in de horecaonderneming aanwezig zijn die aan de eisen van Sociale Hygiëne voldoet.

Op de volgende manieren kunt u voldoen aan de eisen van Sociale Hygiëne:

- U heeft een diploma Sociale Hygiëne

of

- U stond op 1-1-1996 als beheerder of bedrijfsleider op een Drank- en Horecawetvergunning

of

- U heeft een Verklaring Sociale Hygiëne dat is afgegeven door het SVH Onderwijscentrum Horeca, tegenwoordig Horeca Branche Instituut, in Zoetermeer. Het HBI geeft deze verklaring af als u beschikt over het oude Diploma Vakbekwaamheid Cafébedrijf of Restaurantbedrijf

of

- U heeft een verklaring van vakbekwaamheid die voor 1-1-1996 door het Bedrijfschap Horeca is afgegeven

Bovenstaande gegevens vraagt de gemeente zelf op. Bezoek de [website Register Sociale Hygiëne](#) om te controleren of u geregistreerd staat.

Bijlagen bij leidinggevende(n)

We hebben een aantal gegevens nodig om deze aanvraag te beoordelen. Stuur ons daarom deze documenten:

- Kopie van de arbeidsovereenkomst (medewerker) en het ID-bewijs (medewerker en ondernemer)

Aan het einde van de aanvraag krijgt u een overzicht met alle bijlagen die u moet meesturen.

Financieel

Financieel

Vanaf hier beantwoordt u vragen in het kader van de wet Bibob. Lees meer op [Justis: Wat is de Wet Bibob?](#)

Hoe is het ondernemingsvermogen gefinancierd?

Anders

Beschrijf de financiering

Leningen vanuit Holding/beheer BV van eigenaren (UBO)

Wie draagt het ondernemingsrisico?

[Redacted]

Gebouw en inventaris

Gebouw en de inventaris

Is uw horecaonderneming de eigenaar van het gebouw waarin u uw bedrijf heeft?

Nee

Van wie is het gebouw waarin u de horecaonderneming heeft?

Unibail Rodamco Westfield SA

Bijlagen bij het gebouw

Om deze aanvraag te beoordelen hebben we een kopie van een huurcontract nodig of een kopie van een koopcontract.

Aan het einde van de aanvraag krijgt u een overzicht met alle bijlagen die u moet meesturen.

Is de inventaris (inboedel) eigendom van de horecaonderneming?

Ja

Vanaf welke datum is de inrichting eigendom van de horecaonderneming?

1 september 2024

Voor welk bedrag is het uw eigendom geworden?

[Redacted]

Arbeidsverleden

Het arbeidsverleden

Hoe heeft u de afgelopen drie jaar inkomen ontvangen?

Anders

Hoe heeft u inkomen ontvangen?

Ondernemer en in dienst van eigen BV

Bijlagen bij arbeidsverleden ondernemer:

Per ondernemer een bewijs waarop staat hoe het inkomen van de afgelopen twee jaar is ontvangen, bijvoorbeeld:

- Bij loondienst: een kopie van de laatste 24 loonstroken en/of een kopie van de twee laatste jaaropgaven
- Bij zelfstandig ondernemerschap: een kopie van de laatste twee jaar jaarverslagen of laatste twee jaar belastingaanslagen) van het bedrijf
- Bij een uitkering: een kopie van de uitkeringsgegevens van de laatste twee jaar

Aan het einde van de aanvraag krijgt u een overzicht met alle bijlagen die u nodig heeft. Verzamel dan alle bijlagen.

Is de horecavergunning eerder verleend?

Ja

Verleende vergunningen

Horeca vergunning in Den Haag

Is de horecavergunning eerder geweigerd of ingetrokken?

Nee

Is er de afgelopen vijf jaar een bestuursrechtelijke en/of fiscaalrechtelijke boete opgelegd?

Nee

Heeft u momenteel openstaande schulden?

Ja

Beschrijf wat de schulden inhouden

Bent u en/of andere uiteindelijk zeggenschaphebbenden, de afgelopen vijf jaar veroordeeld, een schikking (transactie) aangegaan met het Openbaar Ministerie of anderszins als verdachte aangemerkt (geweest)?

Nee

Bijlagen

Bijlagen

U moet de volgende bijlagen verplicht meesturen.

Bijlagen bij de horecaonderneming

- Bedrijfsplan
- Openingsbalans
- Begrotingsbalans
- Financieringsbalans
- Plattegrond van uw horecaonderneming. Hierop moeten de we de volgende gegevens kunnen zien:
 - Grenzen van het terrein van de horecaonderneming
 - Ligging van de gebouwen, en hoe ze zijn ingedeeld
 - Functie van iedere ruimte in het gebouw

Bijlagen bij leidinggevende(n)/exploitatievergunning/drank- en horecavergunning

Van de ondernemer en elke leidinggevende

- Kopie van de arbeidsovereenkomst (medewerker) en het ID-bewijs (medewerker en ondernemer)

Bijlagen bij ondernemingsvermogen

- Overeenkomst(en) van geldlening particulieren
- Kopie(en) van het identiteitsbewijs van de geldverstrekker(s)
- Uitleg ten aanzien uw relatie met deze persoon/personen

Bijlagen bij gebouw

- Een kopie van een huur- of koopcontract

Bijlagen bij arbeidsverleden

Per ondernemer een bewijs waarop staat hoe het inkomen van de afgelopen twee jaar is ontvangen, bijvoorbeeld:

- Bij loondienst: een kopie van de laatste 24 loonstroken en/of een kopie van de twee laatste jaaropgaven
- Bij zelfstandig ondernemerschap: een kopie van de laatste twee jaar jaarverslagen of laatste twee jaar belastingaanslagen) van het bedrijf
- Bij een uitkering: een kopie van de uitkeringsgegevens van de laatste twee jaar
- Voeg een kopie weigeringsbesluit en/of intrekkingbesluit toe (indien van toepassing)
- Voeg een kopie van de bestuursrechtelijke en/of fiscaalrechtelijke toe (indien van toepassing)
- Voeg een kopie van de schikking (transactie) met het OM toe (indien van toepassing)

Nadat de aanvraag is ingediend wordt er een casemanager aangesteld. Als er stukken ontbreken vraagt de casemanager of het Bibobloket u om de Bibob-bijlagen aan te leveren. U kunt de bijlagen per e-mail sturen naar de contactpersoon of persoonlijk inleveren. De Bibob-bijlagen worden op een vertrouwelijke manier opgeslagen en behandeld.

Bijlagen

[REDACTED] geldig tot 15 Juni 2026.JPG

Akkoord

Akkoord

- Ik heb de vragen in het kader van de wet Bibob volledig naar waarheid ingevuld
- Ik weet dat er kosten verbonden kunnen zijn aan deze aanvraag

Ja, ik ga akkoord

ja

Beste [REDACTED]

Wij hebben uw inzending van het formulier "Integrale horecaverunning" namens "Pad Thai Exploitatie Leidschendam 1 B.V." op ontvangen.

De inzending is geregistreerd onder zaaknummer 00002024983.

U kunt uw ingevulde formulier vanaf deze pagina (eenmalig) downloaden en opslaan in uw administratie.

Wij behandelen uw aanvraag binnen 40 werkdagen.

Heeft u nog vragen, neem dan contact met ons op via het [contactformulier](#) of telefoonnummer 14 070

Het is belangrijk dat u daarbij het zaaknummer vermeldt.

Vriendelijke groet,

Gemeente Leidschendam-Voorburg