

DEMANDE D'AUTORISATION D'EXPLOITATION POUR UN ÉTABLISSEMENT DE LA CLASSE 2
RESTAURANTS destinés à plus de 50 personnes – (060207)

1. GÉNÉRALITÉS

1.1. Raison de la demande

- Nouvelle implantation
- Extension et/ou transformation
- Renouvellement d'autorisation
- Mise en conformité
- Autre (à spécifier)

Raison autre:

N° d'autorisation existant:

1.2. Dénomination et adresse de l'établissement

Nom:

Prénom:

Société/Association:

Matricule:

Code pays: Code postal: Localité:

Rue: Numéro:

Téléphone(s):

Fax:

Courriel:

1.3. Description de l'utilisation antérieure de l'établissement

En cas de locaux déjà existants, précisez le type d'activités, commerce, etc.

1.4. Statut de la société avec nom et prénom du responsable

1.5. Identité

Numéro d'identité national ou TVA:

Signature

Nom, fonction, et signature: _____

Lieu, date: _____

1.6. Nature et type de l'exploitation en cours ou projetée

Indiquez toutes les activités prévues ou existantes, qu'elles soient permanentes, temporaires ou prévues de façon non régulière.

Restaurant traditionnel avec partie café

Restaurant traditionnel sans partie café

Est-ce que vous proposez, en sus de la restauration, de l'animation musicale lors de laquelle la musique diffusée dépasse le cadre de la simple musique de fond? Oui Non

Piano-bar? Oui Non

Chants/musique live **avec** amplificateur électronique? Oui Non

Chants/musique live **sans** amplificateur électronique? Oui Non

Musique sonorisation? Oui Non

Dîner-spectacle? Oui Non

Animation avec disc-jockey? Oui Non

Variétés? Si oui, précisez: Oui Non

L'établissement dispose-t-il d'un(e):

Piste de danse? Oui Non

Salle pour soirées privées avec animation musicale? Oui Non

Salle de bals? Oui Non

Scène? Oui Non

Salles de banquets? Oui Non

Jeu de quilles? Oui Non

Salle pour d'autres activités? Si oui, précisez: Oui Non

Fréquence des activités prévues avec animation musicale:

Moins de 12 fois par an

De 1 à 4 fois tous les mois à savoir ___ par mois

Plus de 2 fois par semaine à savoir ___ par semaine

2. RENSEIGNEMENTS SUR LE DEMANDEUR, EXPLOITANT, PROPRIÉTAIRE

2.1. Identification du demandeur

Nom:	<input type="text"/>		
Prénom:	<input type="text"/>		
Société/Association:	<input type="text"/>		
Matricule:	<input type="text"/>		
Code pays:	<input type="text" value="LU"/>	Code postal:	<input type="text"/>
		Localité:	<input type="text"/>
Rue:	<input type="text"/>	Numéro:	<input type="text"/>
Téléphone(s):	<input type="text"/>		
Fax:	<input type="text"/>		
Courriel:	<input type="text"/>		

2.2. Identification du propriétaire

Nom:	<input type="text"/>		
Prénom:	<input type="text"/>		
Société/Association:	<input type="text"/>		
Matricule:	<input type="text"/>		
Code pays:	<input type="text" value="LU"/>	Code postal:	<input type="text"/>
		Localité:	<input type="text"/>
Rue:	<input type="text"/>	Numéro:	<input type="text"/>
Téléphone(s):	<input type="text"/>		
Fax:	<input type="text"/>		
Courriel:	<input type="text"/>		

2.3. Identification de l'exploitant

Nom:	<input type="text"/>		
Prénom:	<input type="text"/>		
Société/Association:	<input type="text"/>		
Matricule:	<input type="text"/>		
Code pays:	<input type="text" value="LU"/>	Code postal:	<input type="text"/>
		Localité:	<input type="text"/>
Rue:	<input type="text"/>	Numéro:	<input type="text"/>
Téléphone(s):	<input type="text"/>		
Fax:	<input type="text"/>		
Courriel:	<input type="text"/>		

2.4. Personne de contact

Nom:	<input type="text"/>		
Prénom:	<input type="text"/>		
Société/Association:	<input type="text"/>		
Matricule:	<input type="text"/>		
Code pays:	<input type="text" value="LU"/>	Code postal:	<input type="text"/>
		Localité:	<input type="text"/>
Rue:	<input type="text"/>	Numéro:	<input type="text"/>
Téléphone(s):	<input type="text"/>		
Fax:	<input type="text"/>		
Courriel:	<input type="text"/>		

3. RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLACEMENT

3.1. Situation cadastrale

Commune	Section	N° cadastral	Lieu-dit

3.2. Autres communes

Une autre commune se situe-t-elle dans un rayon de 200m de l'établissement: Oui Non

Si oui, quelle(s) commune(s)?

3.3. Plan d'Aménagement Général

Situation de l'établissement suivant le Plan d'Aménagement Général (PAG):

Zone:

Un certificat renseignant sur le classement de l'établissement au PAG peut être sollicité auprès du Service des Travaux.

3.4. Renseignements sur l'immeuble

S'agit-il d'un immeuble isolé? Oui Non

Présence d'habitations ou logements dans l'immeuble? Oui Non

Si oui, précisez (étage, habitations privées, réservées au personnel, etc.):

Présence d'habitations ou logement dans un immeuble contigu? Oui Non

3.5. Situation géologique

L'établissement se situe dans une zone de protection des eaux Oui Non

L'établissement se situe dans une région à risque élevé d'inondation Oui Non

L'établissement se situe à moins de 30 mètres d'un cours d'eau Oui Non

4. RENSEIGNEMENTS SUR L'ÉTABLISSEMENT

4.1. Personnel

Personnes actuellement employées dans l'établissement: personnes
 Personnes prévues d'être employées dans l'établissement au total: personnes

4.2. Public

Public actuellement admis dans l'établissement: personnes
 Public prévu d'être admis dans l'établissement au total: personnes

4.3. Occupants

Public actuellement admis à l'établissement: personnes
 Public prévu d'être admis à l'établissement (au total): personnes

4.4. Périodes de fonctionnement et d'activité

Type		Période de fonctionnement		
Production	Lundi – Vendredi	de	hrs à	hrs
	Samedi	de	hrs à	hrs
	Dimanche	de	hrs à	hrs
Vente	Lundi – Vendredi	de	hrs à	hrs
	Samedi	de	hrs à	hrs
	Dimanche	de	hrs à	hrs
Livraison	Lundi – Vendredi	de	hrs à	hrs
	Samedi	de	hrs à	hrs
	Dimanche	de	hrs à	hrs
Autres	Lundi – Vendredi	de	hrs à	hrs
	Samedi	de	hrs à	hrs
	Dimanche	de	hrs à	hrs

Remarques:

Capacité maximale en nombre de personnes: Intérieur: personnes Extérieur (Terrasse): personnes

Personnel salarié: Masculin: Féminin:

4.5. Surfaces des zones accessibles au public

		Nombre	Surface (m ²)	Hauteur (m)
Salles de restaurant, de brasserie	Sous-sol			
	Rez-de-chaussée			
	1 ^{er} étage			
	2 ^e étage			
Salle pour banquets, réunions, soirées, privées	Sous-sol			
	Rez-de-chaussée			
	1 ^{er} étage			
	2 ^e étage			
Installations sanitaires	Sous-sol			
	Rez-de-chaussée			
	1 ^{er} étage			
	2 ^e étage			
Autres (préciser l'étage)				

4.6. Autres Surfaces

	Nombre	Surface (m ²)	Hauteur (m)
Cuisines			
Local poubelles			
Sanitaires et vestiaires personnel			
Local de stockage des aliments			

4.7. Données concernant la cuisine

Indication des différents appareils électriques utilisés dans la cuisine, avec présentation des puissances électriques installées [kW].

4.8. Protection de l'eau

Prélèvement et consommation d'eau:

Estimation de la quantité d'eau [m³/a] à prélever du réseau public ou d'autres origines en ce qui concerne les surfaces administratives.

Indication des principaux utilisateurs / installations nécessitant de l'eau potable avec indication de la quantité à prélever par an, ceci sous forme du tableau suivant :

Activité / installation	Quantité [m ³ /a]
Besoins sanitaires	
Cuisine	

4.9. Dépôts dangereux

Dépôts de récipients mobiles métalliques contenant des gaz liquéfiés, comprimés ou dissous

Oui

Non

5. MESURES PROJETÉES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

5.1. Prévention et moyens de lutte contre l'incendie

Tous les équipements de sécurité repris dans cette rubrique sont à indiquer clairement sur le plan de situation (point 8.4.)

Présence d'extincteurs – signalisation d'extincteurs

Lieu	Quantité	Type (poudre, eau, CO2, etc.)
Cuisine		
Salles brasserie ou restaurant		
Couloirs, cages d'escaliers		
Chaufferie		
Autres		

Présence dans la cuisine

d'une couverture anti-feu Oui Non

d'une boîte de premier secours Oui Non

d'un système d'extinction automatique Oui Non

Présence de portes coupe-feu

Cuisine Oui Non

Chaufferie Oui Non

Local technique Oui Non

Local poubelles Oui Non

Compartimentage coupe-feu entre l'établissement exploité et le reste de l'immeuble Oui Non

Présence d'une installation de sprinklage Oui Non

Présence d'un système de détection incendie Oui Non

Présence de robinets d'incendie armés (Wandhydrant) Oui Non

Présence d'un système de désenfumage Oui Non

Types de matériaux utilisés pour la décoration et l'aménagement de l'immeuble

5.2. Issues de secours – signalisation de secours

Présence d'un éclairage de secours Oui Non

Signalisation des sorties et voies de secours (pictogrammes normalisés) Oui Non

Sorties de secours y compris la porte d'entrée

Quantité	Larguer (m)	Ouverture vers l'extérieur
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

5.3. Escaliers

N° sur le plan de situation	Marches			Largeur de l'escalier (m)	
	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Nombre	Descendant vers la sortie	Montant vers la sortie

6. MESURES PROJETÉES EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ

Local pour poubelles

Oui Non

Si oui, s'agit-il d'un local réfrigéré

Oui Non

Refroidisseur de poubelles

Oui Non

Tri des déchets

Oui Non

Modes de collecte / valorisation / élimination des déchets

Types de déchets	Récipient				Fréquence des collectes	Transporteur	Entreprise responsable de la valorisation ou de l'élimination
	Type / Volume	Nombre	Emplacement*	Surface			
Ordures ménagères							
Déchets organiques							
Papier / Carton							
Verres							
Métaux							
Matières plastiques							
Matériaux composites							
Graisse							
Huile végétale							
Autres:							

* Localisation sur plan:

Surface:

Séparateur de graisses Oui Non

Calcul justificatif du dimensionnement du séparateur de graisses selon les dispositions de la norme allemande DIN4040

Séparation des produits sales des produits propres Oui Non

Séparation des circuits des produits Oui Non

Stockage séparé des aliments et d'autres produits Oui Non

Produits emballés de façon hermétique Oui Non

Etiquettes sur tous les produits Oui Non

Table de travail en inox Oui Non

Plafond cuisine lisse Oui Non

Plafond cuisine lavable Oui Non

Avis du service de la sécurité alimentaire : **Oui** **Non**

Local de stockage pour produits d'entretien/chimiques Oui Non

Vestiaire pour le personnel Oui Non si oui, quantité: H F

Sanitaires pour le personnel Oui Non si oui, quantité: H F

Sanitaires pour les clients Oui Non si oui, quantité: H F

Air / Odeur

Présence d'une installation de ventilation d'air frais Oui Non

Si oui, préciser le type de ventilation et les lieux ventilés:

Sources de gaz (autres que chauffage)

Cuisine	N°	sur le plan de situation
Autres	N°	sur le plan de situation
	N°	sur le plan de situation

Entretien du chauffage

Contrat de révision / Nom de société	
Date de la dernière révision / mise en conformité	

Sol

Mesures pour la prévention d'une pollution du sol en cas de présence d'un chauffage à mazout:

Description des dépôts de combustibles:

Citernes en métal _____ litres aérien enterré

Citernes en plastique _____ litres aérien enterré

Contenance de la (des) citernes(s) à mazout: _____ litres

Mesures de protection:

Citerne(s) à double paroi

Bac(s) de réception

Muret(s) de protection

Détecteur(s) de fuites

Autres: _____

Évacuation des fumées et odeurs de cuisine (brève descr. des hottes et systèmes d'évacuation ou d'aération):

--

L'emplacement des installations de ventilation, de leurs conduites, des points de rejet et de la hauteur de rejet sont à reprendre sur le plan.

7. MESURES PROJETÉES EN MATIÈRE DE COMMODITÉ PAR RAPPORT AU VOISINAGE

7.1. Nuisances sonores

Mesures d'isolation acoustique de l'établissement

Oui Non

Si oui, précisez le type de mesures (ex.: double vitrage, façade isolante, insonorisation des murs, isolation des conduites d'évacuation des odeurs de cuisine, isolation des blocs de climatisation, etc.)

Si non, quelles sont les mesures projetées (ex.: double vitrage, façade isolante, insonorisation des murs, isolation des conduites d'évacuation des odeurs de cuisine, isolation des blocs de climatisation, etc.)

Mesures pour limiter le bruit des installations telles que hottes, systèmes de ventilation d'extraction, climatisation (ex.: silencieux, isolation des conduites, etc.)

Limitation de la puissance de sonorisation, limiteur de décibels

Oui Non

(pour les établissements organisant sporadiquement ou régulièrement des activités où la musique dépasse le cadre d'une simple musique d'ambiance)

7.2. Nuisances olfactives

Mesures prises pour limiter les odeurs:

8. LOIS, RÉGLEMENTS ET PRESCRIPTIONS

Règlement grand-ducal du 10 mai 2012 portant nouvelles nomenclature et classification des établissements classés.

Texte coordonnée de la loi modifiée du 10 juin 2012 relative aux établissements classés

Loi du 5 août 1993 concernant l'utilisation rationnelle de l'énergie

Loi du 21 mars 2012 relative à la gestion des déchets

Règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité dans le secteur de l'alimentation collective

Texte coordonné du 6 septembre 1993 de la loi modifiée du 21 juin 1976 relative à la lutte contre le bruit

Prescriptions de sécurité type concernant les dépôts de récipients mobiles métalliques contenant des gaz liquéfiés, comprimés ou dissous ITM-CL 43.1

Prescriptions allemandes afférentes DIN/VDE (Installations électriques)

Normes européennes CENELEC (Installations électriques)

Règlement général communal de la police

Règlement communal concernant la gestion des déchets

Règlement communal relatif à la protection contre le bruit

La loi du 29 mars 2001 portant sur l'accessibilité des lieux ouverts au public

9. ACCÈS ET CIRCULATION DES PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE :

Pour les établissements pouvant recevoir des personnes à mobilité réduite, il y a lieu de tenir compte de la loi du 29 mars 2001 portant sur l'accessibilité des lieux ouverts au public, ainsi qu'au règlement grand-ducal correspondant du 23 novembre 2001 portant exécution des articles 1 et 2 de la loi du 29 mars 2001 portant sur l'accessibilité des lieux ouverts au public.

Toutefois, pour les établissements qui ne sont pas concernés par la loi précitée, une entrée au moins est à réaliser permettant l'accès des personnes se déplaçant en fauteuil roulant.

Dans la même optique un WC permettant un accès facile doit être aménagé.

10. PIÈCES ET PLANS À FOURNIR

N° ANNEXE

8.1. Plans autorisés de l'établissement

Plans de l'établissement à l'échelle 1:200 ou plus précis, indiquant notamment la disposition des locaux et l'emplacement des installations. Des plans devront avoir été autorisés par le bourgmestre et devront correspondre à l'affectation des locaux. A défaut, un accusé de réception d'une telle demande est à fournir. Toute demande pour obtenir une copie de plans est à présenter par écrit au bourgmestre et doit être accompagnée de l'accord du propriétaire

8.2. Extrait récent du plan cadastral

Extrait récent du plan cadastral 1:1250 (tamponné) comprenant les parcelles ou parties de parcelles situées dans un rayon de 200m des limites de l'établissement.

Administration du Cadastre et de la Topographie: 54, avenue Gaston Diderich, L-1420 Luxembourg

8.3. Classement de l'établissement suivant le Plan d'Aménagement Général (PAG)

Certificat de la Commune d'Ettelbruck, attestant du classement de l'établissement. Des précisions peuvent être obtenues auprès du Service des Travaux.

8.4. Plan d'aménagement intérieur/installations de secours

- La disposition des tables et des chaises, l'emplacement de la cuisine, piste de danse, scène, vestiaires, sanitaires, locaux techniques, etc.
- La disposition et l'emplacement des extincteurs, des éclairages de sécurité, des sorties et voies de secours, ou autres moyens de détection / prévention incendie présents
- Emplacement des installations de ventilation, de leurs conduites et des points de rejet dans l'air (ventilation, climatisation, extraction, cheminées, etc.)

8.5. Autorisation d'établissement: Ministère des Classes Moyennes et du Tourisme

8.6. Licence de cabaretage délivrée par l'Administration des Douanes et Accises

8.7. Copie des statuts de la société avec mention du responsable juridique

8.8. Avis récent, sur base des plans présentés dans ce dossier, du Ministère de la Santé, Division de l'Inspection Sanitaire

8.9. Certificats de conformité des installations

Documents (certificats d'installation, contrats d'entretien, factures, etc) attestant de la conformité à la réglementation en vigueur des installations suivantes:

- Éclairage de secours
- Hottes et autres systèmes de ventilation, d'extraction
- Ventilation, climatisation
- Limitation de la puissance de sonorisation (limiteur de décibels)
- Isolation acoustique
- Classification de réaction au feu pour les décorations et aménagements intérieurs particuliers
- Extincteurs, détection incendie
- Installations électriques, gaz, chauffage
- Autres

8.10 Contrat dératisation