

**FORMULAIRE DE DEMANDE D'AUTORISATION COMMODO/INCOMMODO
CLASSE 2**

N° 060207: Restaurants ; lorsqu'ils sont destinés à recevoir plus de 50 personnes

Commune/Ville de Redange/Attert

Page 1 / 17

N° du dossier : _____

Date d'entrée : _____

(réservé à l'administration communale)

1 INFORMATIONS GENERALES

1.1 Renseignement sur le demandeur, l'exploitant et le propriétaire

1.1.1 Nom et prénom de l'exploitant: _____

Adresse: _____

Fonction: _____

Téléphone: _____ **Fax:** _____ **e-mail:** _____

Numéro d'immatriculation : _____

Personne de contact: _____

1.1.2 Nom et prénom du demandeur: _____

(seulement si demandeur autre que l'exploitant, sinon 1.1.3)

Adresse: _____

Fonction: _____

Téléphone: _____ **Fax:** _____ **e-mail:** _____

Personne de contact: _____

N° 060207: Restaurants ; lorsqu'ils sont destinés à recevoir plus de 50 personnes

Page 2 / 17

1.1.3 Nom et prénom du propriétaire: _____

(seulement si propriétaire autre que l'exploitant, sinon 1.2)

Adresse: _____

Fonction: _____

Téléphone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

Personne de contact: _____

1.2 Renseignement sur l'emplacement

1.2.1 Dénomination et adresse

Dénomination: _____

Rue, No: _____

Code postal, Localité: _____

Téléphone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

1.2.2 Situation cadastrale

| Commune(s) | Section(s) | N°(s) cadastral(aux) |
|------------|------------|----------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

1.2.3 Autres communes se situant dans un rayon de 200 m de l'établissement

1.2.4 Situation de l'établissement suivant Plan d'Aménagement Général

Zone(s): _____

1.3 Plans et pièces à ajouter en annexe:

➤ **Annexe 1**

Un plan de l'établissement à l'échelle de 1:200 ou plus précis, sauf indication contraire, indiquant notamment la disposition des locaux et l'emplacement des installations
(Plan de situation)

➤ **Annexe 2**

Un extrait récent du plan cadastral comprenant les parcelles ou parties de parcelles situées dans un rayon de 200 mètres des limites de l'établissement
(avec indication des parcelles concernées)

➤ **Annexe 3**

Un extrait d'une carte topographique à l'échelle 1:10.000 ou 1:20.000 permettant d'identifier l'emplacement projeté de l'établissement

➤ **Annexe 4**

Un plan de la cuisine

1.4 Période 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 : _____

Extérieur (Terrasse) : _____

Personnel salarié: Masculin _____ **Féminin** _____

1.5 Renseignement sur l'immeuble et son utilisation (informations générales)

Implantation de l'immeuble

Immeuble isolé

Immeuble contigu

Immeuble à usages multiples **oui** **non**

si oui, combien ? _____

si oui, lesquels ? _____

Surfaces et hauteurs

| | Surface (m ²) | Hauteur (m) |
|--------------------------------|---------------------------|-------------|
| Salle(s) | | |
| | | |
| Cuisine | | |
| Local de stockage des aliments | | |
| Terrasse | | |
| Autres pièces | | |
| | | |
| Total: | | |

2 EAU

Conseils environnementaux pour réduire la consommation d'eau

- Nettoyants écologiques
- Utilisation des microfibrés
- Utilisation d'appareils électroménagers à faible consommation d'eau (p.ex. machine à laver, machine à vaisselle)
- Aqua-Stop de la chasse d'eau
- Urinoir sans eau
- Contrôle de la consommation
- Utilisation d'eau pluviale pour les toilettes
- Utilisation d'eau pluviale pour arroser
- Utilisation de matériaux perméables pour les parkings
- Autres: _____

3 AIR/ODEUR**3.1 Installation de ventilation d'air frais et/ou de climatisation**

ventilation climatisation récupération de la chaleur

| Lieu concerné | | Renouvellement de l'air (m ³ /h) | Descriptions techniques et plan d'implantation en annexe N° |
|---------------|-----------|---|---|
| ventilé | climatisé | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

3.2 Rejets dans l'air

| Point de rejet | Hauteur du rejet à partir du sol (m) | N° sur plan de situation |
|----------------|--------------------------------------|--------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

3.3 Sources de gaz (autres que chauffage)

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

3.4 Entretien du chauffage

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

3.5 Pieces à ajouter en annexe

- Annexe 7 : Contrat de révision du chauffage
- Annexe 8 : Dernier certificat de révision du chauffage

4 SOL

4.1 Mesures pour la prévention d'une pollution du sol

En cas de présence d'un chauffage à mazout:

Description des dépôts de combustibles :

- | | | | |
|---|--------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Citerne en métal | _____ litres | <input type="checkbox"/> aérien | <input type="checkbox"/> enterré |
| <input type="checkbox"/> Citerne en plastique | _____ litres | <input type="checkbox"/> aérien | <input type="checkbox"/> enterré |

Contenance de la (des) citerne(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 : _____

6 EMISSIONS DE BRUIT

6.1 Sources de bruit

| Sources fixes | Puissance acoustique | Emplacement |
|---------------------------|----------------------|-------------|
| Sonorisation | | |
| Climatisation/Ventilation | | |
| Autres | | |
| | | |

| Sources mobiles | Aires concernées | Fréquence et durée des activités | Horaire des activités |
|--------------------------------------|------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Chargement/déchargement | | | |
| Circulation des voitures des clients | | | |

Conseils environnementaux pour limiter les émissions de bruits

- Limitation de la puissance de sonorisation
- Mesures d'isolation acoustique (murs, sol, dalles)
Explications des mesures (Plan de détail en annexe n° _____)

7 DECHETS

7.1 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 : _____

Conseils environnementaux pour réduire les déchets

- Utilisation de bouteilles consignées
- Utilisation de vaisselle biodégradable pour emporter

8 MESURES DE SÉCURITÉ**8.1 Moyens de secours contre l'incendie, système d'alarme et premiers soins**

| Compartiments (Secteurs protégés anti-feu) | Résistance au feu en minutes | N° sur le plan de situation |
|---|------------------------------|-----------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

| Localisation des extincteurs | Nombre | Classe de feu | Capacité | N° sur le plan de situation |
|------------------------------|--------|---------------|----------|-----------------------------|
| Salle(s) | | | | |
| | | | | |
| Cuisine | | | | |
| Couloir | | | | |
| Autres | | | | |
| | | | | |

➤ **Annexe 10 : Contrat d'entretien des extincteurs**

| Présence | oui | non | N° sur le plan de situation |
|--|-----|-----|-----------------------------|
| - d'un système d'alarme d'incendie automatique | | | |
| - de détecteurs de fumées | | | |
| - d'un système de désenfumage | | | |
| - d'un système d'extinction | | | |

N° 060207: Restaurants ; lorsqu'ils sont destinés à recevoir plus de 50 personnes

Page 14 / 17

| Localisation des installations de premiers soins | N° sur le plan de situation |
|--|-----------------------------|
| | |
| | |

8.2 Sécurité de l'immeuble

Portes

| N° sur le plan de situation | Largeur (m) | Hauteur (m) | Sens d'ouverture Indiquer sur plan de situation |
|-----------------------------|-------------|-------------|--|
| Portes extérieures | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Portes intérieures | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Portes de secours | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

N° 060207: Restaurants ; lorsqu'ils sont destinés à recevoir plus de 50 personnes

Page 15 / 17

Issues de secours

| N° sur le plan de situation | Largeur (m) | Hauteur (m) | Présence d'un éclairage et d'une signalisation d'issue de secours | |
|-----------------------------|-------------|-------------|---|-----|
| | | | oui* | non |
| Issues de secours | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

*Description de l'éclairage et de la signalisation de l'issue de secours :

Conseil :

- Signalisation en LED

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 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Revêtement du sol, des murs et des plafonds

| Pièces | Revêtement | | | |
|--------|------------|------|----------|--------|
| | sol | murs | plafonds | dalles |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

8.3 Installations sanitaires

Installations sanitaires pour le personnel

| | Nombre |
|---------------------|--------|
| Toilettes dames | |
| Toilettes messieurs | |
| Urinoirs | |
| Douches dames | |
| Douches messieurs | |
| Lavabos dames | |
| Lavabos messieurs | |
| Vestiaires | |

Installations sanitaires pour le public

| | Nombre |
|---------------------|--------|
| Toilettes dames | |
| Toilettes messieurs | |
| Urinoirs | |
| Lavabos dames | |
| Lavabos messieurs | |

Lois, règlements et prescriptions

Restaurants

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

Texte coordonné 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

Recueil des plans et pièces à joindre

Annexes

- **Annexe 1 :** Un plan de l'établissement à l'échelle de 1:200 ou plus précis, sauf indication contraire, indiquant notamment la disposition des locaux et l'emplacement des installations (Plan de situation)
- **Annexe 2 :** Un extrait récent du plan cadastral comprenant les parcelles ou parties de parcelles situées dans un rayon de 200 mètres des limites de l'établissement (avec indication des parcelles concernées)
- **Annexe 3 :** Un extrait d'une carte topographique à l'échelle 1:10.000 ou 1:20.000 permettant d'identifier l'emplacement projeté de l'établissement
- **Annexe 4 :** Plan de la cuisine
- **Annexe 5 :** Contrat dératisation
- **Annexe 6 :** Plan de nettoyage
- **Annexe 7 :** Contrat de révision du chauffage
- **Annexe 8 :** Dernier certificat de révision du chauffage
- **Annexe 9 :** Certificat de performance/passeport énergétique
- **Annexe 10 :** Contrat d'entretien des extincteurs

Autres annexes (à ajouter, si existantes)

- **Avis du Service de la sécurité alimentaire**