



Verplichtingen voor horecaondernemers

Wat moet volgens de wet, en wat eist de verzekeraar? Een algemeen overzicht; welke eisen precies voor jou gelden, hangt af van je zaak, je personeel en je polis.

Wettelijk verplicht

- ☐ **WA-verzekering**
Voor elk motorrijtuig: auto, bus, scooter of gemotoriseerde foodtruck.
- ☐ **Voedselveiligheid (HACCP)**
Voor iedereen die eten bereidt of serveert, bijvoorbeeld via de Hygiëncode voor de Horeca.
- ☐ **Allergeneninformatie**
Gasten informeren over de 14 allergenen in je gerechten.
- ☐ **Verklaring Sociale Hygiëne**
Voor leidinggevenden in zaken die alcohol schenken.
- ☐ **RI&E**
Voor werkgevers met personeel.
- ☐ **BHV**
Voor werkgevers met personeel.
- ☐ **Arbodienst of bedrijfsarts**
Voor werkgevers met personeel, inclusief verzuimbegeleiding.
- ☐ **Loondoorbetaling bij ziekte**
Volgens de horeca-cao 95% in het eerste jaar en 75% in het tweede jaar.
- ☐ **Beleid tegen agressie en geweld**
Onderdeel van de Arbowet voor werkgevers.
- ☐ **Scope 8-keuring (NEN 3140)**
Om aan de Arbowet te voldoen voor elektrische installaties en arbeidsmiddelen.

Geëist door de verzekeraar (CompleetVerzekerd Horeca)

- ☐ **Scope 10-keuring (NTA 8220)**
Bij inventaris vanaf € 25.000 of een eigen pand. Elke 5 jaar.
- ☐ **Scope 12-keuring**
Bij meer dan 50 zonnepanelen.
- ☐ **Afzuiging**
Filters wekelijks, kanaal en motor jaarlijks.
- ☐ **Vetblusser**
Minimaal 6 liter, elke 2 jaar gekeurd.



Rubberen gasslangen

Minstens elke 5 jaar vervangen.



Sloten en alarm

SKG** en inbraakalarm vanaf € 25.000 inventaris, PAC-doormelding vanaf € 100.000.



Inspectie

Vanaf € 100.000 inventaris of € 500.000 gebouw komt de verzekeraar langs.