

## Nota geluids- en geurhinder

### Geluid:

De horeca-zaak is gelegen in de Walpoortstraat waar heel veel winkels en andere horecazaken gevestigd zijn. De ontvangst-en zitruimte waar klanten maaltijden kunnen afhalen of ter plaatse nuttigen heeft een oppervlakte van  $\pm 24 \text{ m}^2$ . Het aantal klanten dat maximaal op hetzelfde ogenblik kan zitten is beperkt tot 15 personen.

Het komen en gaan van mensen in de horecazaak en het geluid dat hiermee mogelijks gepaard gaat, gaat volledig op in de dagelijkse drukte van de passage door voetgangers en fietsers in deze zeer druk bezochte straat.

In een straal van 25 meter rond de zaak bevinden zich nog 4 andere horecazaken, die in de zomerperiode voorzien zijn van een terras: Pain perdu, Panos, Coco Gelato, café Romain. In de zomer zitten de terrassen van de naburige horeca-zaken vaak vol, zodat een beperkt terrasje ter hoogte van Walpoortstraat 5 (met slechts een breedte van 4 meter) eerder ondergeschikt is aan de andere terrassen als het op drukte en lawaai zou aankomen.

Als er binnen muziek wordt afgespeeld is dit zachte achtergrondmuziek, maar doorgaans wordt er geen muziek gespeeld.

De openingsuren zijn van 11.00 tot 20.30. Er is bijgevolg geen avond-en nachtlawaai.

Er worden geen maaltijden bereid, enkel opgewarmd. De nieuwe dampafzuiging is van een stil type en niet voorzien van een externe ventilator, (de motor en ventilator zitten binnen ingewerkt) zodat naar buiten toe geen lawaai wordt geproduceerd. Er zijn ook geen externe ventilatoren van airco's en dergelijke aanwezig.

Ingevolge het lokale verkeersreglement kan er uitsluitend geleverd worden vóór 10.00 u en na 18.00. Doorgaans gebeuren de leveringen tussen 9.00 en 10.00 uur.

### Geur:

De damp voor het opwarmen van de pasta's wordt via een stille dampafzuiging afgeleid naar een dampafvoerkanaal langs de achterzijde van het gebouw. In de zaak zelf wordt er niet gekookt. Reeds bereide sausen en pasta's worden in een waterbad opgewarmd. Hierdoor is er weinig geurhinder, omdat dit niet gepaard gaat met een lang kookproces. De waterdampen zijn zeker niet te vergelijken met de geuren van een frituur. Dit laatste wordt dus niet gebruikt.