

Collegebesluit



Org. onderdeel:	SOB/EW		
Opsteller:	R. Hoogzaad		
User-id:	HOOB	Tel:	4716
Onderwerp:	HORECANOTA AMERSFOORT		
Toelichting:	De 'Horecanota Amersfoort - Ruimte voor ondernemers' vervangt de Horecanota 2006-2010 en de Terrassennota 2009. Hiermee beschikken we weer over een actueel beleidskader. We creëren ruimte voor ondernemers door een ruimhartig, flexibel vestigingsbeleid waar het kan, het vereenvoudigen of schrappen van regels en door goede dienstverlening en samenwerking. Tegelijkertijd houden we rekening met openbare orde en veiligheidsaspecten en blijven we regels stellen waar dat moet.		
Het college besluit:	De Horecanota Amersfoort aan de gemeenteraad aan te bieden en de volgende punten ter vaststelling voor te leggen: 1) In te stemmen met een ruimhartig vestigingsbeleid voor zachte horeca: a. in de delen van het Stadshart met een gemengd, 'publiek' karakter zoals de pleinen, winkelgebieden, aanloopstraten, de routes tussen station - Eemplan - binnenstad, Oliemolenkwartier, Eemhaven, Eemplan en Zonnehof; de woongebieden in het Stadshart blijven horecastiltegebied; b. in de delen van de stad waar al voldoende functiemenging is of waar horeca een verrijking van de bestaande functie is, zoals wijkcentra, stedelijke entreewegen, stadsparken, werklocaties, snelweglocaties en het buitengebied; c. waarbij we uitgaan van maatwerk en onder andere toetsen op ruimtelijke inpasbaarheid, openbare orde en veiligheid. 2) In te stemmen met een restrictief vestigingsbeleid voor harde horeca waarbij we vasthouden aan de bestaande horecaconcentratiegebieden Hof / Lavendelstraat / Groenmarkt en Lieve Vrouwekerkhof / Lieve Vrouwestraat / Krankeledestraat. 3) In te stemmen met een ruimhartig vestigingsbeleid voor hotels en daarbij uit te gaan van maatwerk per initiatief. 4) In te stemmen met het vereenvoudigen van regels voor terrassen en de Terrassennota 2009 te vervangen door de Voorwaarden terrassen in bijlage 3 van de horecanota. 5) In te stemmen met het uitbreiden van het aantal dagen waarop horeca langer open mag blijven, volgens nog in overleg met de horeca te bepalen dagen. 6) In te stemmen met het verbeteren van onze dienstverlening door de procedure voor vergunningaanvragen in 2013 te digitaliseren. 7) In te stemmen met het eenduidig beschrijven van onze handhaving- en sanctievoorwaarden in 2013.		
Collegebesluit d.d.:	☐ conform ☐ aangehouden ☐ vervallen		

Reg.nr. 4408617
 Datum 12-06-2013

Afdoening Motie / Toezegging	Uit Raad datum:
M nr. M-.....	
T DOCS nr. besluitenlijst:	

Verantwoordelijk Ambtenaar	Datum	Paraaf
■ Afdelingshoofd		
■ Controller		
■ GMT		

Collegebehandeling

■ agenderen voor datum:
■ agendastuk
☐ hamerstuk
☐ geheim
☐ embargo datum: tijd:

Verantwoordelijk Portefeuillehouder	Datum	Paraaf Akkoord
☐ burgemeester		
■ weth. Van den Berg		
☐ weth. Buitelaar		
☐ weth. Van Eijk		
☐ weth. Lubbinge		
☐ weth. Van Muilekom		
■ weth. Van der Werff		

Advies De Raad

■ De Ronde	☐ Peiling
	■ Voorbereiding besluit
☐ Het Besluit	
☐ Raadsinformatiebrief	
☐ geen	

RAADSVoorstel

Van : Burgemeester en Wethouders
 Aan : Gemeenteraad
 Portefeuillehouder : Wethouder P. van den Berg
 Wethouder B. van der Werff

Reg.nr. : 4415080
 Datum : 11 juni 2013
 Agendapunt :

B&W-vergadering :
 De Ronde :
 Agenda Het Besluit :
 Vastgesteld :
 besluit :

TITEL

Horecanota Amersfoort

BESLISPUNTEN

- 1) In te stemmen met een ruimhartig vestigingsbeleid voor zachte horeca:
 - a. in de delen van het Stadshart met een gemengd, ‘publiek’ karakter zoals de pleinen, winkelgebieden, aanloopstraten, de routes tussen het station – Eemplein – binnenstad, Oliemolenkwartier, Eemhaven, Eemplein en Zonnehof; de woongebieden in het Stadshart blijven horecastiltegebied;
 - b. in de delen van de stad waar al voldoende functiemenging is of waar horeca een verrijking van de bestaande functie is, zoals wijkcentra, stedelijke entreewegen, stadsparken, werklocaties, snelweglocaties en het buitengebied;
 - c. waarbij we uitgaan van maatwerk en onder andere toetsen op ruimtelijke inpasbaarheid, openbare orde en veiligheid.
- 2) In te stemmen met een restrictief vestigingsbeleid voor harde horeca waarbij we vasthouden aan de bestaande horecaconcentratiegebieden Hof / Lavendelstraat / Groenmarkt en Lieve Vrouwekerkhof / Lieve Vrouwestraat / Krankeldestraat.
- 3) In te stemmen met een ruimhartig vestigingsbeleid voor hotels en daarbij uit te gaan van maatwerk per initiatief.
- 4) In te stemmen met het vereenvoudigen van regels voor terrassen en de Terrassennota 2009 te vervangen door de Voorwaarden terrassen in bijlage 3 van de horecanota.
- 5) In te stemmen met het uitbreiden van het aantal dagen waarop horeca langer open mag blijven, volgens nog in overleg met de horeca te bepalen dagen.
- 6) In te stemmen met het verbeteren van onze dienstverlening door de procedure voor vergunningaanvragen in 2013 te digitaliseren.
- 7) In te stemmen met het eenduidig beschrijven van onze handhaving- en sanctievoorwaarden in 2013.

AANLEIDING

Deze horecanota vervangt de horecanota 2006-2010 en de terrassennota 2009. Met deze actualisatie hebben we weer een actueel beleidskader.

BEOOGD EFFECT

We streven naar een prettig verblijfsklimaat met een gevarieerd en aantrekkelijk aanbod van horeca. We willen horeca ondernemers waar het kan zoveel mogelijk ruimte bieden om kansen te realiseren. We creëren ruimte voor ondernemers door een ruimhartig, flexibel vestigingsbeleid, het vereenvoudigen of schrappen van regels en door goede dienstverlening en samenwerking. Tegelijkertijd houden we rekening met openbare orde en veiligheidsaspecten en blijven we regels stellen waar dat moet.

ARGUMENTEN

1.1 In de nota zijn nieuwe accenten op basis van recente visies verwerkt

Ons vestigingsbeleid voor horeca is grotendeels een voortzetting van het beleid uit de horecanota 2006-2010, met op onderdelen enkele nieuwe accenten op basis van recente visies, zoals de economische visie op de binnenstad die in 2009 is gemaakt met partners in de binnenstad, de Visie Werklocaties (2011) en de Structuurvisie Amersfoort 2030. In genoemde visies is veel aandacht voor levendigheid en functiemenging, ook in de woonwijken. Het verblijfsklimaat en de ontmoetingsfunctie van de stad moeten worden versterkt. De horeca vervult daarin een belangrijke rol.

1.2 We blijven uitgaan van een ruimhartig, flexibel vestigingsbeleid waar het kan

Waar het kan faciliteren we nieuwe initiatieven. Naast ontwikkelingsgebieden (met name in het centrum) zijn er ook horecastiltegebieden aangewezen (vooral de woonwijken). Dit beleid heeft er de afgelopen jaren aan bijgedragen dat de horeca in Amersfoort zich verder heeft ontwikkeld en er diverse nieuwe, aantrekkelijke horecabedrijven bij zijn gekomen. De horeca is in Amersfoort harder gegroeid dan landelijk gemiddeld, dit ondanks de huidige economische tijden. Ook is de diversiteit in het aanbod van horeca toegenomen.

1.3 We blijven restrictief waar dit vanuit openbare en veiligheid nodig is

Om recht te doen aan het verschil in potentiële overlast en veiligheidsrisico's maken we in ons vestigingsbeleid en onze sluitingstijden onderscheid tussen zachte horeca en harde horeca. Bij zachte horeca spreken we over horeca A (restaurants, lunchrooms e.d.), horeca C (ondergeschikte horeca zoals sportkantines en buurthuizen) en horeca D (hotels). Voor zachte horeca hanteren we een ruimhartig beleid waardoor vestiging op diverse plekken in de stad mogelijk is. Bij harde horeca spreken we over horeca B (cafés, discotheken e.d.). Voor harde horeca voeren we een restrictief beleid waarbij vestiging enkel mogelijk is op enkele aangewezen plekken in de stad (zie voor de uitwerking paragraaf 3.2.1 van de horecanota). Daarnaast borgen we de openbare orde en veiligheid doordat de sluitingstijden van zachte horeca vroeger zijn dan die van harde horeca B (zie voor de uitwerking paragraaf 4.5 van de horecanota).

1.4 We actualiseren en vereenvoudigen regels

We zien dat op onderdelen de geldende regelgeving een belemmering kan vormen. Waar mogelijk hebben we regels vereenvoudigd (met name in ons terrassenbeleid), zodat we beter kunnen inspelen op wensen van ondernemers. Ook geven we met deze nota invulling aan de nieuwe Drank- en Horecawet.

KANTTEKENINGEN

1.1 Geen algehele verruiming van sluitingstijden

Aan de in het coalitieakkoord opgenomen afspraak tot het streven naar vrijere sluitingstijden geven we invulling door het aantal vastgestelde dagen waarop de horeca langer kan openblijven in nader overleg met de horeca uit te breiden. Een algehele verruiming van sluitingstijden is vanuit openbare orde, veiligheid, gezondheid (beperken alcoholgebruik onder jongeren) niet gewenst. Ook bij ondernemers blijkt daar geen breed gedeelde behoefte aan (Amersfoort kent al ruime sluitingstijden, inclusief het zogenaamde extra studentenuur op donderdag).

FINANCIËN

Er zijn geen financiële consequenties.

Duurzaamheid

Duurzaamheid is van belang bij terrassen. Passend bij de eigen verantwoordelijkheid van de ondernemer verwachten we dat een ondernemer kiest voor duurzaam terrasmeubilair waarbij houten terrasmeubilair een FSC-keurmerk heeft en geen meubilair aanschaft met daaraan koper, lood of zink. Bij winterterrassen is terrasverwarming toegestaan. Om de CO² uitstoot te beperken willen we bij aanvragen voor een winterterras samen met de ondernemer bekijken welke alternatieven er zijn voor het bereiken van een aantrekkelijk terrasklimaat. Als er daarbij sprake is van terrasverwarming is onze inzet de verwarming te beperken tot bij voorkeur gevelverwarming en een beperking van het vermogen van de

verwarming tot 0,25kW per m2 terrasoppervlak. Voor dit laatste is terrasafscherming dan wel noodzakelijk. Per geval bekijken we met de ondernemer wat mogelijk is.

VERVOLG

Bij nieuwe initiatieven voor horeca toetsen we die aan voorliggende horecanota. In 2013 wordt een verordening over paracommercie uitgewerkt inclusief een handhavingparagraaf in lijn met de nieuwe Drank- en Horecawet. In 2013 digitaliseren we de procedure voor vergunningaanvragen. In 2013 gaan we onze handhaving- en sanctievoorwaarden eenduidig beschrijven in lijn met de nieuwe Drank- en Horecawet. Via onder andere Citymarketing en de Uitvoeringsagenda Binnenstad blijven we samenwerken met ondernemers om de aantrekkelijkheid van de (binnen)stad te vergroten en (onder andere) de horeca te stimuleren.

BETROKKEN PARTIJEN

De voorliggende horecanota is afgestemd met een vertegenwoordiging van ondernemers, politie, brandweer, GGD en het Binnenstad Bewoners Netwerk (BBN). Met hen is gesproken over de evaluatie van de horecanota 2006 – 2010 en de nieuwe beleidsaccenten. Op 22 april 2013 is een concept horecanota besproken met Koninklijke Horeca Nederland (KHN) en ongeveer twintig ondernemers.

Communicatie

Betrokken partijen worden geïnformeerd over de besluitvorming in het college. Er wordt een Stadsbericht en persbericht opgesteld.

Burgemeester en wethouders van Amersfoort,

de secretaris,

de burgemeester,

RAADSBESLUIT

Reg.nr.4415080

De raad van de gemeente Amersfoort;

op basis van het voorstel van burgemeester en wethouders van 12 juni 2013, sector SOB/EW (nr.4415080);

b e s l u i t:

- 8) In te stemmen met een ruimhartig vestigingsbeleid voor zachte horeca:
 - a. in de delen van het Stadshart met een gemengd, ‘publiek’ karakter zoals de pleinen, winkelgebieden, aanloopstraten, de routes tussen het station – Eemplein – binnenstad, Oliemolenkwartier, Eemhaven, Eemplein en Zonnehof; de woongebieden in het Stadshart blijven horecastiltegebied;
 - b. in de delen van de stad waar al voldoende functiemenging is of waar horeca een verrijking van de bestaande functie is, zoals wijkcentra, stedelijke entreewegen, stadsparken, werklocaties, snelweglocaties en het buitengebied;
 - c. waarbij we uitgaan van maatwerk en onder andere toetsen op ruimtelijke inpasbaarheid, openbare orde en veiligheid.
- 9) In te stemmen met een restrictief vestigingsbeleid voor harde horeca waarbij we vasthouden aan de bestaande horecaconcentratiegebieden Hof / Lavendelstraat / Groenmarkt en Lieve Vrouwekerkhof / Lieve Vrouwestraat / Krankeledestraat.
- 10) In te stemmen met een ruimhartig vestigingsbeleid voor hotels en daarbij uit te gaan van maatwerk per initiatief.
- 11) In te stemmen met het vereenvoudigen van regels voor terrassen en de Terrassennota 2009 te vervangen door de Voorwaarden terrassen in bijlage 3 van de horecanota.
- 12) In te stemmen met het uitbreiden van het aantal dagen waarop horeca langer open mag blijven, volgens nog in overleg met de horeca te bepalen dagen.
- 13) In te stemmen met het verbeteren van onze dienstverlening door de procedure voor vergunningaanvragen in 2013 te digitaliseren.
- 14) In te stemmen met het eenduidig beschrijven van onze handhaving- en sanctievoorwaarden in 2013.

Vastgesteld in de openbare vergadering van ...

de griffier

de voorzitter

HORECANOTA AMERSFOORT

Ruimte voor ondernemers

**Gemeente Amersfoort
Afdeling Economie & Wonen
Juni 2013**

Inhoudsopgave

1) Inleiding

1.1 Horecabeleid: balans tussen ruimte voor ontwikkeling en beheersen	5
1.2 Hoofdlijn van deze horecanota: bestaande en nieuwe maatregelen	5
1.3 Reikwijdte	6
1.4 Definitie en typen horeca	6
1.5 Leeswijzer	7

2) Ontwikkelingen in de horeca

2.1 Ontwikkeling horeca aanbod Amersfoort: voorzichtige inhaalslag	8
2.2 Evaluatie horecabeleid 2006 – 2010: meer dynamiek en kwaliteit	8
2.3 Trends en toekomstige ontwikkelingen	9

3) Vestigingsbeleid

3.1 Perspectief: groei en vernieuwing	11
3.2 Vestigingsbeleid	11
3.2.1 Stadshart	11
3.2.2 Woonwijken en stadsparken	12
3.2.3 Werklocaties en snelweglocaties	12
3.2.4 Buitengebied	13
3.2.5 Hotels	13
3.2.6 Toetsen van initiatieven	13

4) Stimuleren, faciliteren, dereguleren en toetsen

4.1 Samenwerking, dienstverlening en deregulering	14
4.2 Terrassenbeleid	15
4.3 Bestemmingsplan binnenstad	15
4.4 Handhavingsbeleid	16
4.5 Sluitingstijden	17
4.6 Jeugd en gezondheid	17

Bijlagen

Bijlage 1: Gegevens ontwikkeling horeca	19
Bijlage 2: Hoofdlijnen Drank- en Horecawet	21
Bijlage 3: Voorwaarden terrassen	22
Bijlage 4: Definities horeca A, B, C en D	26
Bijlage 5: Vergunningvrije horeca	28

1) Inleiding

1.1 Horecabeleid: balans tussen ruimte voor ontwikkeling en beheersen

Amersfoort is een aantrekkelijke, levendige stad waar inwoners, ondernemers en bezoekers zich thuis voelen. Belangrijk daarbij is een prettig verblijfsklimaat met een gevarieerd en aantrekkelijk aanbod van horeca. We willen horeca ondernemers daarbij waar het kan zoveel mogelijk ruimte bieden om de kansen die zij zien te realiseren. Tegelijkertijd houden we rekening met openbare orde en veiligheidsaspecten.

Ons beleid biedt heldere kaders die we in overleg met horecpartners en veiligheidspartners opstellen. Onze regels zijn scherp waar het moet en bieden ruimte waar het kan. Onze dienstverlening is er op gericht om initiatieven van horeca ondernemers zoveel mogelijk te ondersteunen en daarbij zorg te dragen voor een goede inpassing van horecabedrijven in de omgeving.

1.2 Hoofddijn van deze horecanota: bestaande en nieuwe maatregelen

Ons vestigingsbeleid voor horeca is grotendeels een voortzetting van het beleid uit de horecanota 2006-2010, met op onderdelen enkele nieuwe accenten op basis van recente visies, zoals de economische visie op de binnenstad die in 2009 is gemaakt met partners in de binnenstad, de Visie Werklocaties (2011) en de Structuurvisie Amersfoort 2030. In genoemde visies is veel aandacht voor levendigheid en functiemenging, ook in de woonwijken. Het verblijfsklimaat en de ontmoetingsfunctie van de stad moeten worden versterkt. De horeca vervult daarin een belangrijke rol.

We blijven uitgaan van een ruimhartig, flexibel vestigingsbeleid om waar het kan nieuwe initiatieven te faciliteren. Naast ontwikkelingsgebieden (met name in het centrum) zijn er ook horecastiltegebieden aangewezen (vooral de woonwijken). Dit beleid heeft er de afgelopen jaren aan bijgedragen dat de horeca in Amersfoort zich verder heeft ontwikkeld en er diverse nieuwe, aantrekkelijke horecabedrijven bij zijn gekomen. De horeca is in Amersfoort harder gegroeid dan landelijk gemiddeld, dit ondanks de huidige economische tijden. Ook is de diversiteit in het aanbod van horeca toegenomen.

Tegelijkertijd zien we dat op onderdelen de vigerende regelgeving een belemmering kan vormen. Waar mogelijk willen we onze dienstverlening en/of regelgeving verbeteren zodat we beter kunnen inspelen op wensen van ondernemers. Ook geven we invulling aan nieuwe landelijke wet- en regelgeving.

Een overzicht van onze inspanningen om dit te realiseren:

- Ons vestigingsbeleid voor horeca A ('zachte horeca'; zie verderop) blijft ruimhartig en flexibel, waarbij we met name in het Stadshart ruimte voor horeca bieden. Op bedrijventerreinen, nabij snelwegen en in het buitengebied willen wij ruimhartig omgaan met initiatieven voor horeca, mits passend in de omgeving. Woonwijken zijn horecastiltegebieden (hier is in principe geen horeca mogelijk). Alleen op plaatsen in woonwijken waar al meerdere andere functies (bijvoorbeeld winkels) aanwezig zijn of in stadsparken, willen we via maatwerk ook ruimte bieden.
- Om openbare orde en veiligheid goed te blijven garanderen blijft het concentratiebeleid voor horeca B ('harde horeca'; zie verderop) op de pleinen in de binnenstad gehandhaafd.
- We nemen een aantal verruiming- en dereguleringsmaatregelen:

- we vereenvoudigen onze regels voor terrassen en schrappen overbodige regels
- in het bestemmingsplan binnenstad laten we het maximum vergunningstelsel los
- voor bepaalde typen (dag)horeca vervalt de exploitatie vergunningplicht (zoals bedrijfsrestaurants, ijssalons, horeca in zorginstellingen en musea e.d.). Dit is uitgewerkt in het burgemeesterbesluit van 6 mei 2013 (zie bijlage 5).
- In 2013 gaan we de procedure voor vergunningaanvragen automatiseren zodat dit sneller en effectiever verloopt.
- we gaan in 2013 onze handhaving- en sanctievoorwaarden eenduidig beschrijven, in lijn met de nieuwe Drank- en horecawet.
- Aan de in het coalitieakkoord opgenomen afspraak tot het streven naar vrijere sluitingstijden geven we invulling door het aantal vastgestelde dagen waarop de horeca langer kan openblijven in nader overleg met de horeca uit te breiden. Een algehele verruiming van sluitingstijden is vanuit openbare orde, veiligheid, gezondheid (beperken alcoholgebruik onder jongeren) niet gewenst. Ook bij ondernemers blijkt daar geen breed gedeelde behoefte aan (Amersfoort kent al ruime sluitingstijden, inclusief het zogenaamde extra studentenuur op donderdag).
- We stellen in 2013 conform de verplichting op basis van de nieuwe Drank- en Horecawet een verordening op voor paracommercie (sportkantines, buurthuizen en dergelijke) inclusief een handhavingparagraaf.
- We willen de horeca stimuleren door via Citymarketing blijvend samen te werken met horeca-partners om Amersfoort te promoten en het toeristisch-recreatief aanbod te versterken.
- Ook via de Uitvoeringsagenda Binnenstad en het Programma Stadshart stimuleren we de aantrekkingskracht van het Stadshart, in samenwerking met horecapartners.
- We blijven werken aan het verbeteren van onze gemeentelijke dienstverlening aan (alle) ondernemers.

1.3 Reikwijdte

Deze horecanota vervangt de horecanota 2006-2010 en de terrassennota 2009. Met deze actualisatie hebben we weer een actueel beleidskader. We beseffen dat omstandigheden in de loop der tijd veranderen en daarmee ook de inzichten over het gevoerde beleid. Daarom verbinden we geen einddatum aan dit beleid. We blijven met de horeca in gesprek, we beschouwen ons beleid telkens kritisch, we staan open voor aanpassingen mocht dat nodig zijn en we zullen actualiseren op het moment dat de tijd daar om vraagt. In bijzondere omstandigheden of in omstandigheden waarin dit beleid niet of onvoldoende voorziet, kunnen we gemotiveerd afwijken en/of een maatwerk afweging maken.

1.4 Definitie en typen horeca

Horeca is een gelegenheid waar ter plaatse de mogelijkheid wordt geboden om tegen betaling te drinken, te eten en/of te overnachten. Onder een horecabedrijf wordt in ieder geval verstaan: een café, cafetaria, snackbar, discotheek, hotel, restaurant, pension, of buurthuis.

Bij het vestiging- en vergunningenbeleid voor horeca houden we rekening met de verschillende kenmerken van diverse typen horecagelegenheden op basis van de potentiële overlast en veiligheidsrisico's voor de omgeving. Horeca als restaurants en lunchrooms zijn potentieel weinig overlastgevend (mits zaken als parkeren, geur, geluid et cetera zijn geregeld conform de daarvoor geldende regels). Dan spreken we over 'zachte horeca' en duiden we dat aan met horeca A (of in bijzondere gevallen met C of D, zie hierna). Horeca als cafés en discotheken zijn in potentie meer overlastgevend en dan spreken we over 'harde horeca', aangeduid met horeca B. Daarnaast hanteren we voor horeca als on-

dergeschikte nevenactiviteit bij gelegenheden als buurthuizen en bioscopen de aanduiding horeca C en zijn hotels aangeduid als horeca D. Voor de juridische definities van horeca A, B, C en D in onze bestemmingsplannen verwijzen we naar bijlage 4 van deze nota.

Om recht te doen aan het verschil in potentiële overlast en veiligheidsrisico's maken we in ons vestigingsbeleid en onze sluitingstijden onderscheid tussen zachte horeca en harde horeca. Voor zachte horeca (A, C en D) hanteren we een ruimhartig beleid waardoor vestiging op diverse plekken in de stad mogelijk is, terwijl we voor harde horeca (B) een restrictief beleid voeren waarbij vestiging enkel mogelijk is op enkele aangewezen plekken in de stad. Daarnaast borgen we de openbare orde en veiligheid doordat de sluitingstijden van horeca A, C en (het bar / restaurant gedeelte bij) D vroeger zijn dan die van horeca B. Bij horeca D (hotel) is voor het logies gedeelte een sluitingstijd vanzelfsprekend niet aan de orde.

Bij de toetsing van horeca initiatieven is het onderscheid tussen zachte horeca en harde horeca dan ook van belang. Er wordt getoetst op basis van het bedrijfsplan waarbij een belangrijke indicator is of de nadruk van de activiteiten ligt op eten (horeca A) of (alcoholisch) drinken (horeca B). Om verder te toetsen of een initiatief om zachte horeca of harde horeca gaat, gaan we uit van maatwerk. Daarbij combineren we enkele invalshoeken:

- Bij harde horeca ligt de nadruk vooral op drinken / alcoholgebruik, terwijl bij zachte horeca over het algemeen de nadruk vooral op eten ligt (of niet-alcoholisch).
- Bij harde horeca gaat het vooral om nacht- en uitgaanshoreca zoals cafés en discotheken, terwijl zachte horeca over het algemeen meer dag- en avondhoreca is.
- Indien bovengenoemde punten geen eensluidend beeld schetsen, betrekken we bij dergelijke grensgevallen ook de volgende invalshoeken:
 - o het potentieel aantal bezoekers (bij veel bezoekers zal het eerder om harde horeca gaan),
 - o de kwetsbaarheid van de omgeving (een woonwijk is kwetsbaarder dan een werklocatie waardoor een functie in een kwetsbare omgeving dan eerder als harde horeca moet worden beschouwd),
 - o het openbare danwel besloten karakter van een gelegenheid (hoe meer de gelegenheid besloten is, hoe eerder het als zachte horeca kan worden beschouwd)
 - o de mate waarin er sprake is van een combinatie met andere functies en de horeca zich ondergeschikt manifesteert (bij ondergeschiktheid zal het eerder als zachte horeca kunnen worden beoordeeld)

1.5 Leeswijzer

In hoofdstuk 2 schetsen we de belangrijkste ontwikkelingen in de horeca, een evaluatie van het huidige beleid en een blik op de toekomst op basis van gesprekken met horecapartners.

In hoofdstuk 3 beschrijven we ons vestigingsbeleid waarin we aangeven waar in de stad horeca zich kan ontwikkelen en waar we uitgaan van horecastiltegebieden.

In hoofdstuk 4 beschrijven we een aantal concrete maatregelen waarmee we invulling geven aan wensen van horecapartners en veranderende wet- en regelgeving.

2) Ontwikkelingen in de horeca

2.1 Ontwikkeling horeca aanbod Amersfoort: voorzichtige inhaalslag

In vergelijking met andere steden is in Amersfoort de horeca nog steeds relatief bescheiden van omvang. Met de meer dan gemiddelde groei ten opzichte van andere steden en gemiddeld Nederland is de stad bezig aan een inhaalslag.

Momenteel telt de gemeente Amersfoort ongeveer 300 horecabedrijven met een totaal vloeroppervlak van ruim 51.000 m² (zie bijlage 1). Vergeleken met 2007 zijn er 25 horeca ondernemingen bijgekomen en is het verkoopoppervlak gegroeid met 12.000 m². De groei vond vooral plaats in hotels (bijna verdubbeling van het aantal kamers tot 621) en restaurants (+15%). Bij cafés (drankensector) is het aantal bedrijven gelijk gebleven. De groei van het totaal aantal horecabedrijven (6%) heeft een gelijke tred gehouden met de groei van het aantal inwoners van Amersfoort (6,4%).

In vergelijking met het landelijk gemiddelde en vooral met andere steden met meer dan 100.000 inwoners is de horeca in Amersfoort nog altijd bescheiden van omvang. Amersfoort heeft per inwoner ongeveer een derde minder aanbod: Amersfoort heeft 20,4 horecabedrijven per 10.000 inwoners; in steden met meer dan 100.000 inwoners is dat 28,5. Daarbij past wel de aantekening dat Amersfoort in vergelijking met andere steden nog een beperkt aantal studenten heeft terwijl deze doelgroep juist bovengemiddeld gebruik maakt van horeca.

Met de 20,4 horecabedrijven (per 10.000 inwoners) is in Amersfoort sinds 2007 de horeca licht gegroeid. Dit terwijl het landelijk gemiddelde in dezelfde periode daalde met 2,4% en in gemeentes met meer dan 100.000 inwoners zelfs een afname van 3,1% liet zien.

In bijlage 1 hebben we een nadere toelichting op deze ontwikkelingen opgenomen.

2.2 Evaluatie horecabeleid 2006 – 2010: meer dynamiek en kwaliteit

Met de nota horecabeleid Amersfoort 2006 – 2010 streefden wij naar een evenwichtige ontwikkeling van de horeca. Aan de ene kant wilden we meer ruimte bieden voor ontwikkelingen en van de andere kant wilden we de openbare orde en veiligheid blijven garanderen. Dit betekende onder andere dat we hebben ingezet op concentratie van horeca B op de pleinen, een flexibel beleid voor horeca A en horecastiltegebieden in woonwijken.

Uit de evaluatie van het beleid en gesprekken met horeca- en veiligheidspartners blijkt dat we deze doelen uit ons beleid grotendeels hebben gehaald. Met het meer ruimte bieden voor ontwikkelingen is er een voorzichtige inhaalslag in het aantal horecabedrijven, waarbij de kwaliteit van het aanbod in alle horecasectoren volgens ook de ondernemers en Koninklijke Horeca Nederland afdeling Amersfoort is toegenomen. Er hebben zich diverse nieuwe horecabedrijven in Amersfoort gevestigd, soms met vernieuwende concepten waarmee specifieke doelgroepen (bijvoorbeeld ouders met kinderen) zijn bereikt.

De afgelopen jaren stond de openbare orde en veiligheid in relatie tot het uitgaansklimaat steeds hoog op de agenda. Er is flink geïnvesteerd in een goede samenwerking gericht op een gezellig en veilig uitgaansklimaat in Amersfoort. Ondernemers, politie, brandweer en gemeente voelen zich gezamenlijk hiervoor verantwoordelijk. De basis van deze samenwerking ligt in het Convenant Veilig Uitgaan.

Eén van de resultaten van deze samenwerking is de totstandkoming van de Collectieve Horecaontzegging (CHO) waarmee de overlastgevende bezoekers kunnen worden aangepakt.

Niet al onze doelstellingen zijn (voldoende) gerealiseerd. De horeca in Amersfoort is in vergelijking met andere steden nog steeds bescheiden van omvang. In het verbeteren van de verbindingen tussen het station, de binnenstad en het Eemplein kan horeca zijn rol spelen. Daarnaast is het handhavingsbeleid nog onvoldoende uitgewerkt in voor alle partijen duidelijke handhavingprotocollen. Deze doelstellingen geven we extra aandacht in deze horecanota.

De horecapartners (soms een deel daarvan) hebben aangegeven dat ze op de volgende punten graag aanpassing zien van ons beleid:

- verruiming van de mogelijkheden om een terras te voeren, met name winterterrassen en de sluitingstijden van het terras;
- verruiming van de vestigingsmogelijkheden buiten de concentratiegebieden (bijv. stationsgebied)
- terughoudend zijn in vergunningverstrekking aan niet-horecabedrijven (paracommercie zoals bijvoorbeeld een buurthuis)
- terughoudendheid in het toelaten van nieuwe hotels
- meer helderheid (en afstemming met horeca) in keuze van evenementen in de stad en de wijze waarop het handhavingsbeleid wordt gevoerd;
- verplaatsing van de vrijdag- en zaterdagmarkt (verzoek van ondernemers op de betreffende pleinen).

We hebben belangen integraal afgewogen en kunnen ten dele tegemoet komen aan de wensen van de ondernemers (zie hoofdstuk 3 en hoofdstuk 4). Waar we niet aan meewerken zijn ruimere sluitingstijden van terrassen (in verband met overlast), het strenger zijn in vergunningverlening bij paracommercie (dit met het oog op de komende verordening uit de nieuwe Drank- en Horecawet) en het verplaatsen van de vrijdag- en zaterdagmarkt (in verband met de waarde van het hebben van vaste markten op de pleinen in de binnenstad).

2.3 Trends en toekomstige ontwikkelingen

De huidige economische recessie heeft duidelijke effecten op het economisch functioneren van de horeca, ook in Amersfoort. We houden op korte termijn dan ook rekening met terughoudendheid bij investeringen in bestaande en nieuwe vestigingen. Maar er zijn ook trends waarneembaar die duurzamer van aard zijn en een toekomstperspectief voor langere termijn schetsen. Hier zal de horeca op moeten inspelen door blijvende innovatie en vernieuwing, waarbij wij bekijken hoe we dat vanuit de gemeente goed kunnen faciliteren.

De horecasector heeft afgelopen jaren – in lijn met algemene maatschappelijke ontwikkelingen - een ontwikkeling doorgemaakt die zich in de toekomst naar verwachting verder zal doorzetten:

- een meer en meer toenemende integratie met andere functies, horeca neemt winkels en vermaak in zich op, winkels en vermaak introduceren horeca (bijvoorbeeld een koffiehoeke in een boekwinkel)
- nieuwe spelers - vanuit de detailhandel, leisure en internationale voedselproducenten - betreden de horecamarkt
- consumentenvoorkeuren zijn grillig en veranderen snel waardoor concepten sneller zullen verouderen
- veranderingen in de samenstelling van de bevolkingsopbouw

- aandacht voor lifestyle bepalende zaken: gevoel, sfeer, goede smaak, luxe, emotie, zintuiglijke aspecten, persoonlijk, ervaringen delen, community, interactie
- toenemende schaalvergroting en ketenvorming, naast behoefte aan sfeer en authenticiteit.

Voor de horecasector betekent dit blijvend innoveren, verdere professionalisering en verzakelijking in combinatie met multifunctionaliteit. Voor de gemeente ligt hier een opgave om flexibel beleid te voeren en onze regelgeving zodanig in te richten dat we enerzijds het publieke belang kunnen garanderen en anderzijds ondernemers voldoende ruimte bieden om initiatieven te ontplooien en in te spelen op nieuwe trends. Om dit evenwicht te vinden zetten wij in de eerste plaats in op samenwerking en zullen wij alleen waar dat nodig is regels hanteren.

3) Perspectief en vestigingsbeleid

3.1 Perspectief: groei en vernieuwing

De huidige economische situatie laat onverlet dat er op langere termijn (economische) ruimte is voor groei en vernieuwing van het aanbod van horeca, met name in het Stadshart. Het draagvlak voor horeca zal de komende jaren verder toenemen omdat het inwoneraantal en het aantal werkzame personen verder zullen groeien. Ook het dagtoerisme en zakelijk toerisme neemt toe, mede als gevolg van City-marketing en de inspanningen van de horeca ondernemers om Amersfoort te promoten en daarbij een passend aanbod te bieden.

Naar verwachting zet op langere termijn de trend van groei en vernieuwing in de daghoreca, restaurants en horeca in combinatie met andere functies zoals winkelen en leisure (horeca A en C) zich door. We willen ruimte bieden voor initiatieven die passen bij de wensen van de inwoners en bezoekers van Amersfoort, zodat het aanbod zich zowel kwalitatief als kwantitatief verder kan ontwikkelen.

3.2 Vestigingsbeleid

Ons vestigingsbeleid voor horeca is grotendeels een voortzetting van het beleid uit de horecanota 2006-2010, met op onderdelen enkele nieuwe accenten op basis van recente visies, zoals de economische visie op de binnenstad die in 2009 is gemaakt met partners in de binnenstad, de Visie Werklocaties (2011) en de Structuurvisie Amersfoort 2030 (nog in voorbereiding).

Onderstaand beschrijven we ons vestigingsbeleid voor het stadshart, de woonwijken, de werklocaties en snelweglocaties, het buitengebied en hotels. Tot slot geven we op hoofdlijnen aan op welke andere criteria wij initiatieven toetsen.

3.2.1 Stadshart

De opgave voor het Stadshart richting 2030 is een verdere verstedelijking door meer functiemenging, intensivering en het versterken van de ontmoetingsfunctie van de stad. Horeca vervult hierin een belangrijke rol. De horeca is al een belangrijke drager van (delen van) de binnenstad en we zien ook aantrekkelijke horeca in andere delen van het Stadshart, zoals Eemplein, Eemhaven, Oliemolenkwartier, de stationsomgeving en aanloopstraten naar de binnenstad.

Horeca A

We zien horeca A ('zachte horeca') als een verrijking van die delen van het Stadshart met een gemengd, 'publiek' karakter, zoals de pleinen, winkelgebieden, aanloopstraten, de routes tussen het station, Eemplein en de binnenstad, Oliemolenkwartier, Eemhaven, Eemplein en Zonnehof. In dergelijke gebieden zijn we in ons vestigingsbeleid ruimhartig bij nieuwe initiatieven voor horeca A. Voor het kernwinkelgebied staan wij open voor meer menging van winkelen en horeca. Dit kan betekenen dat er nieuwe horeca A gelegenheden kunnen komen. Ook het vergunningvrij ontplooiën van horeca activiteiten in winkels (additionele horeca) blijft toegestaan als ondergeschikte nevenactiviteit tot maximaal 10% van het verkoopvloeroppervlak (tot maximaal 25 vierkante meter). Voor een grotere oppervlakte is een horecavergunning nodig en geldt het horecabeleid.

Horeca B

Voor nieuwe horeca B ('harde horeca') houden we in principe vast aan de bestaande horecaconcentratiegebieden (Hof/Lavendelstraat/Groenmarkt en Lieve Vrouwekerkhof, Lieve Vrouwestraat/Krankeledenstraat) en reeds bestemde horeca B locaties zoals Eemplein en Eemhaven. In de directe omgeving van de horeca concentratiegebieden willen we geen uitbreiding van het aantal horeca B gelegenheden. Wel staan we open voor eventuele uitbreiding van een bestaande horeca B gelegenheid of verplaatsing/vervanging ('één erbij – één eraf'), mits de openbare orde en veiligheid behouden blijven. We zien graag de realisatie van een of twee nieuwe (dans)gelegenheden in het Stadshart, bijvoorbeeld Eemplein. Voor eventuele medewerking aan dergelijke uitgaanshoreca gaan we, gezien de mogelijke impact op de omgeving, uit van maatwerk.

Horeca C

Voor horeca C gelden geen specifieke vestigingsregels. Horeca C is ondersteunend aan andere functies zoals bijvoorbeeld leisure, bioscopen, cultuur en maatschappelijk functies. De primaire afweging voor eventuele medewerking aan vestiging maken we op basis van de hoofdfunctie, waarbij we ruimte bieden voor horeca C voor zover dat gezien de hoofdfunctie en de omgeving passend is. We stellen in 2013 conform de verplichting op basis van de nieuwe Drank- en Horecawet een verordening op voor paracommercie inclusief een handhavingparagraaf.

Horeca D

Belangrijk element in het promoten van Amersfoort is het aantrekken van (zakelijk) toerisme in combinatie met het verlengen van de verblijfsduur. Met de toename van het aantal hotelkamers is daarmee aan een belangrijke voorwaarde invulling gegeven. Wij staan open voor initiatieven voor uitbreiding van het aantal hotelbedden waarbij wij een nieuw initiatief zullen beoordelen op de meerwaarde die dat heeft op het bestaande aanbod.

Horecastiltegebieden in woongedeeltes van het Stadshart

Voor de delen van het Stadshart waar het woongenot voorop staat (waar op straatniveau niet of nauwelijks sprake van functiemenging is) blijven we uitgaan van horecastiltegebied. Hier is geen nieuwe horeca mogelijk.

3.2.2 Woonwijken en stadsparken

In de woonwijken en de grotere stadsparken streven we naar meer functiemenging waar dat kan. Horeca A en C zien we daarbij als een mogelijke ondersteunende functie in gebieden waar al voldoende functiemenging is (bijvoorbeeld de wijkwinkelcentra of stedelijke entreewegen) en als mogelijkheid om het verblijfsklimaat in grotere stadsparken te versterken.

In de woonwijken streven we naar behoud en kwaliteitsverbetering van op de bewoners van de wijken gerichte horeca, zoals die in Hoogland en Hooglanderveen. Uitbreiding van het aantal horeca B gelegenheden is niet toegestaan. Wel staan we open voor (beperkte) uitbreiding en vernieuwing van bestaande Horeca B gelegenheden, mits de openbare orde, veiligheid en het woongenot behouden blijven. Daar waar in de komende jaren wijkwinkelcentra worden herontwikkeld, streven we naar een gelijktijdige (her)ontwikkeling van het bestaande aanbod van horeca. Voor het overige zijn woonwijken horecastiltegebieden.

3.2.3 Werklocaties en snelweglocaties

Om de vitaliteit van werklocaties te vergroten is meer functiemenging nodig. In ons vestigingsbeleid gaan we waar het kan ruimhartig om met initiatieven op werklocaties. Horeca A en C op werklocaties passen daar bij; horeca B is in principe uitgesloten (we kunnen in een enkel geval een uitzondering maken voor een passend, vernieuwend concept). Wij zien onder andere kansen voor gelegenheden die

zich richten op de werknemers en bezoekers van de gevestigde bedrijven en voor ondersteunende horeca bij bijvoorbeeld leisure. Ook snelweglocaties (direct aan de snelweg of nabij op- en afritten) zijn aantrekkelijke locaties voor horeca, met name in combinatie met leisure en andere (grootschalige) activiteiten. Horeca op werklocaties en nabij snelwegen betreft maatwerk.

3.2.4 Buitengebied

We willen de recreatieve potentie van het buitengebied beter benutten. Het gaat dan bijvoorbeeld om wandel- en fietsroutes in combinatie met plekken waar iets te zien of te beleven valt, bijvoorbeeld horeca. Ook is het voor het privaat beheer van het landelijk gebied (door agrarische bedrijven, natuur instanties en dergelijke) van belang om voldoende inkomsten te kunnen genereren. We willen ruimte bieden voor passende initiatieven voor horeca A en C die positief bijdragen aan de functie, het gebruik en het karakter van het buitengebied. Dit geldt met name voor ondersteunende horeca bij functies die reeds aanwezig zijn of karakteristiek zijn voor het buitengebied (zoals agrarisch, recreatie en natuur). We gaan in principe terughoudend om met horeca B in het buitengebied. Het landelijk karakter en het woongenot staan voorop. We kunnen in een enkel geval een uitzondering maken voor een passend, vernieuwend concept. Horeca in het landelijk gebied betreft maatwerk.

3.2.5 Hotels

Onze horecanota 2006-2010 kende geen specifiek beleid voor hotels. Gezien onze ambitie om het dag- en zakelijk toerisme in Amersfoort te stimuleren willen we initiatieven ondersteunen.

Samen met het hotelaanbod in de regio is er in Amersfoort een gevarieerd aanbod gegroeid van grotere hotels tot intieme stadshotels, voor verschillende doelgroepen in zowel het zakelijk als particulier toerisme. Uit de marktinteresse voor vestiging van nieuwe hotels in de afgelopen periode blijkt een toenemende betekenis van Amersfoort voor zowel de zakelijke als de toeristische markt. Sinds 2006 is het hotelaanbod in de gemeente dan ook fors toegenomen met bijna een verdubbeling van het aantal kamers. De bezettingsgraad van de hotelbedden laat sinds 2006 een dalende lijn zien en kwam in 2012 uit op circa 50% (een bezettingsgraad van 65% wordt in de hotelsector als minimum beschouwd om een verantwoorde exploitatie te kunnen voeren).

We willen blijvend meer bezoekers naar Amersfoort trekken, onder andere via Citymarketing met campagnes voor dag- en zakelijk toerisme. Initiatieven voor vergroting van het aanbod van hotelkamers zullen we steunen. Echter, de vestiging van een nieuw hotel of uitbreiding van een bestaand hotel blijft daarbij maatwerk en zullen we zorgvuldig afwegen op bijvoorbeeld de meerwaarde die dat heeft op het bestaande aanbod.

3.2.6 Toetsen van initiatieven

Bij initiatieven voor horeca die passen in ons vestigingsbeleid zullen we verder toetsen aan de volgende (harde en zachte) criteria:

- Ruimtelijke inpasbaarheid: fysieke impact op de omgeving zoals parkeren (beleidsregel Toepassing Parkeernormen), gebouw- en gebruiksvoorschriften, welstand, monumentenzorg, milieuwetgeving en dergelijke. Een aanvraag voor een terras toetsen we aan het in bijlage 4 uitgewerkte beleid.
- Openbare orde en veiligheid, APV, sluitingstijden
- In geval van bijzondere functies verwant aan horeca (onder meer amusementshal, seksinrichting, coffeeshop) toetsen we aan daarvoor geldend beleid.
- Screening van ondernemer, Bibob-toets

4) Stimuleren, faciliteren, dereguleren en toetsen

4.1 Samenwerking, dienstverlening en deregulering

Samenwerking

Samenwerking tussen gemeente, horecapartners, veiligheidspartners, inwoners, bedrijvenkringen en andere belanghebbende partijen is essentieel voor een goed functionerende horeca. Samenwerking en afstemming zijn belangrijk om te borgen dat de horeca een positieve bijdrage levert aan een prettig leefklimaat in de stad met een minimale belasting voor zijn omgeving. We willen de horeca stimuleren door via Citymarketing samen te werken met horecapartners om Amersfoort te promoten en het toeristisch-recreatief aanbod te versterken (bijvoorbeeld via gezamenlijke arrangementen). Via de Uitvoeringsagenda Binnenstad en het Programma Stadshart stimuleren we de aantrekkingskracht van het Stadshart en hierin werken we ook samen met horecapartners. Rode draad hierbij is dat de stad meer aan zet is waarbij ondernemers meer ruimte krijgen om initiatieven te ontplooiën. Alleen waar het moet of grote kansen erom vragen, stellen wij randvoorwaarden en dan zoveel mogelijk op hoofdlijnen.

Verdere verbetering dienstverlening

De afgelopen jaren is een aantal maatregelen uitgevoerd om de dienstverlening aan ondernemers en inwoners te verbeteren. Het gaat hierbij om de volgende zaken:

- een servicetelefoon
- interactieve websites met informatie voor bewoners en ondernemers
- overleggen op bestuurlijk en ambtelijk niveau met ondernemers en politie
- vermindering administratieve lasten door aanpassing van het vergunningstelsel
- het convenant Veilig Uitgaan
- collectieve horeca ontzegging

De komende jaren blijven we werken aan het verder verbeteren van onze dienstverlening aan ondernemers. Ondernemers moeten met vragen en informatie over bijvoorbeeld vergunningen of mogelijkheden om nieuwe concepten te realiseren een goede ingang hebben binnen de gemeente. Momenteel wordt gewerkt aan een verdere automatisering van de aanvraag voor een vergunning. De horeca ondernemer kan daarbij, aan de hand van een aantal vragen, bepalen welke vergunningen en toestemmingen noodzakelijk zijn. Daarna wordt er een digitaal en integraal aanvraagformulier gegenereerd.

Dereguleren

Wij nemen een aantal dereguleringsmaatregelen om nieuwe initiatieven beter te kunnen faciliteren. Achtereenvolgens gaan we in op

- het terrassenbeleid (paragraaf 4.2)
- het bestemmingsplan binnenstad (paragraaf 4.3)
- het handhavingbeleid (paragraaf 4.4)
- sluitingstijden (paragraaf 4.5)

4.2 Terrassenbeleid

Terrassen zorgen voor sfeer en de levendigheid die horen bij een bruisend stadshart. De relatie en wisselwerking van horecaterrassen met het winkelen en verblijven is groot. De terrassen zelf vormen een steeds belangrijker onderdeel van het concept dat de ondernemer biedt. Daarbij zoekt de ondernemer naar mogelijkheden om de terrasfunctie het hele jaar door in stand te kunnen houden mede omdat deze een belangrijker onderdeel van zijn omzet vormt.

In 2008 hebben we ons terrassenbeleid gedereguleerd en de mogelijkheden voor het voeren van een terras verruimd. In bijlage 3 hebben we de verder vereenvoudigde voorwaarden voor het plaatsen van een terras opgenomen (en daarmee vervangt deze nota de terrassennota uit 2008). We bieden flexibiliteit waar dat kan en stellen voorwaarden met betrekking tot openbare orde en veiligheid, beheer en ruimtelijke inpassing. Buiten de historische binnenstad, de Eemhaven en het Eemplein worden geen welstandseisen gesteld aan het terrasmeubilair. In de historische binnenstad, Eemhaven en Eemplein moet het meubilair recht doen aan het (historische) karakter van de binnenstad. Het meubilair moet stijlvol zijn en passend in de omgeving. In overleg met de ondernemers willen we de randvoorwaarden voor winterterrassen nader bekijken. Winterterrassen zijn toegestaan. Bij een initiatief streven we in overleg met de ondernemer naar duurzaam materiaalgebruik, minimale CO₂ uitstoot bij eventuele verwarming en een goede ruimtelijke inpassing.

Terrassen, markten en evenementen

Een deel van de op de pleinen gevestigde horeca ondernemers heeft gevraagd om markten en evenementen (vaker) te verplaatsen naar andere locaties in de stad zodat er op de pleinen vaker een terras kan worden gevoerd. Gezien het belang en de functie van de markt en evenementen voor de binnenstad willen we deze blijvend behouden voor de binnenstad. De samenhang tussen de markten en de omliggende binnenstad komt zowel de reguliere detailhandel als de horeca ten goede. Markten en evenementen vormen een waardevol onderdeel van de binnenstad en dragen nadrukkelijk bij aan het voorzieningenniveau en de verblijfskwaliteit van de binnenstad.

In goed overleg met de ondernemers in de binnenstad streven we naar afstemming tussen horeca, markten en evenementen en willen we beperkingen voor de horeca zoveel mogelijk voorkomen. Dit heeft er inmiddels toe geleid dat op het Lieve Vrouwekerkhof een gezamenlijk plan is opgesteld dat tegemoet komt aan de verschillende wensen en belangen. Ook op de Hof is in overleg met ondernemers tot een herinrichting van de markt gekomen waardoor er meer synergie is ontstaan tussen markt en horeca door kramen met de voorkant naar de terrassen te plaatsen. Om een aantrekkelijk en divers aanbod van markten te behouden, houden we vast aan de huidige omvang van de markten. We handhaven consequent op de voorgeschreven markttijden zodat na afloop de markt tijdig wordt afgebouwd en de pleinen beschikbaar komen voor het plaatsen van terrassen.

Naast de gerealiseerde herinrichting van de markt is samen met ondernemers bekeken hoe overlast van evenementen nog beter voorkomen kan worden. Dit heeft er onder meer toe geleid dat het tijdstip van de opbouw van podia en de opzet van het evenement zijn aangepast.

4.3 Bestemmingsplan binnenstad

In de toelichting van het bestemmingsplan Binnenstad en de voorschriften nemen we het vestigingsbeleid zoals verwoord in hoofdstuk 3 op. Dat betekent dat we meer ruimte geven aan initiatieven van horeca ondernemers onder meer door het loslaten van het maximumstelsel voor horecavergunningen.

4.4 Handhavingsbeleid

In ons huidige beleid zijn het handhaving- en sanctiebeleid vastgelegd in diverse beleidsdocumenten. Om de transparantie te vergroten wordt uiterlijk in 2013 een handhavingprotocol vastgesteld (zie ook de volgende alinea over de nieuwe Drank en Horecawet). In de APV van de gemeente Amersfoort, is het begrip horecabedrijf als volgt gedefinieerd:

de voor het publiek toegankelijke, besloten ruimte waarin bedrijfsmatig of in een omvang alsof zij bedrijfsmatig was logies wordt verstrekt, dranken worden geschonken, spijzen voor directe consumptie worden verstrekt of bereid of rookwaar voor directe consumptie wordt verstrekt. Onder een horecabedrijf wordt in ieder geval verstaan: een hotel, restaurant, pension, café, cafetaria, snackbar, discotheek, buurthuis of clubhuis. Onder horecabedrijf wordt tevens verstaan: een bij dit bedrijf behorend terras en andere aanhorigheden.

Wij streven naar logische, duidelijke regels. Naleving van regels, in vergunningen vastgelegde voorwaarden, beperking van overlast en het voorkomen van problemen in de eigen zaak of directe omgeving daarvan is in de eerste plaats een verantwoordelijkheid van de horeca-ondernemer. Desondanks worden regels bewust en onbewust overtreden. Handhaving van gestelde regels en wettelijke voorschriften en sanctionering op het niet naleven is een wezenlijk onderdeel van een prettig horecaklimaat en een goed functionerende horeca in de stad.

Nieuwe Drank en Horecawet

De nieuwe Drank en Horecawet (DHW) is op 1 januari 2013 in werking getreden. Met de nieuwe Drank en Horecawet is het toezicht op de naleving van de Drank en Horecawet en de handhaving van de Voedsel en Warenautoriteit overgegaan naar de gemeente. De gemeente krijgt in de nieuwe wet de bevoegdheid om gemeentelijke toezichthouders aan te wijzen voor het lokale toezicht. Als sanctie maatregelen heeft de gemeente volgens de nieuwe wet de beschikking over het opleggen van een bestuurlijke boete, intrekken/schorsen van een vergunning, het tijdelijk stilleggen van alcoholverkoop in de detailhandel, het sluiten van een bedrijf en het opleggen van een last onder dwangsom.

Met het oog op de nieuwe bevoegdheden die naar de gemeente zijn gekomen, het alcoholmatiging beleid en de verplichting tot het opstellen van een verordening voor (tenminste) paracommerciële instellingen willen we in 2013 een handhaving- en sanctiebeleid vaststellen dat past bij de horeca van de gemeente Amersfoort en voldoet aan de wettelijke regelgeving. Met het vooraf vastleggen en bekendmaken van de bij elke overtreding passende sanctie wordt de rechtszekerheid gediend en weten burgers en ondernemers precies waar ze aan toe zijn.

De invoering van de nieuwe Drank- en Horecawet heeft consequenties voor de ondernemers. Enerzijds in de vorm van het terugdringen van de administratieve lasten, anderzijds door de mogelijkheid van het reguleren van bijvoorbeeld happy hours. De horeca ondernemers worden op de hoogte gesteld van deze consequenties en we gaan met hen daarover in gesprek.

4.5 Sluitingstijden

In het Coalitieakkoord 2013-2014 is afgesproken om in overleg met betrokken partijen te streven naar vrijere sluitingstijden voor de horeca. Met een vertegenwoordiging van ondernemers, de GGD, politie, brandweer en het Binnenstad Bewoners Netwerk (BBN) is hierover gesproken. Ook hebben we gekeken naar de ervaringen uit andere steden. We geven invulling aan dit punt van het coalitie akkoord

door het aantal vastgestelde dagen waarop de horeca langer kan openblijven (bijv. met Oudejaarsavond, Koningsdag en tijdens nader te bepalen evenementen) in overleg met de horeca uit te breiden. De betreffende dagen worden vastgelegd in een burgemeestersbesluit ex artikel 2:31 APV. Een algehele verruiming van sluitingstijden is vanuit openbare orde, veiligheid en gezondheid (beperken van alcoholgebruik onder jongeren) niet gewenst. Ook bij ondernemers blijkt daar geen breed gedeelde behoefte aan (Amersfoort kent al ruime sluitingstijden, inclusief een studentenuur op donderdag).

De (reguliere) sluitingstijden¹ blijven als volgt:

- *Horeca A*: 01.00 uur alle dagen in de week
- *Horeca B*: 02.00 uur door de week en zondagnacht, 05.00 uur vrijdag- en zaterdagnacht
- *Horeca C*: 24.00 uur alle dagen in de week, ontheffingsmogelijkheid maximaal 6 keer per jaar tot 02.00 uur
- *Horeca D*: bar / restaurant gedeelte 01.00 uur alle dagen in de week; logies gedeelte kent geen sluitingstijden
- *Ontnuchteringzaken* in horecaconcentratiegebieden (broodjeszaken, shoarmazaken e.d.): 02.30 uur door de week, 05.30 uur op vrijdag- en zaterdagnacht. In deze zaken mogen geen alcoholhoudende dranken worden verstrekt noch aanwezig zijn.

Deze sluitingstijden volgen de tijden van zomer- en wintertijd. Op de dag van de overgang van wintertijd naar zomertijd en vice versa is het tijdstip waarop de klok verzet wordt maatgevend en geldt als sluitingstijd.

In Amersfoort geldt – naast deze algemene sluitingstijden – de regeling van het zogenoemde ‘studentenuur’. Deze regeling zetten wij voort. Horeca B in de horecaconcentratiegebieden mogen daarbij op donderdagen één uur langer openblijven (tot 03.00 uur) als wordt voldaan aan de volgende voorwaarden:

- na 02.00 uur mogen geen nieuwe bezoekers meer in de zaak worden toegelaten;
- vanaf 02.00 uur moet er deurtoezicht zijn (door een gecertificeerde portier) bij de toegangsdeur
- vooraf is hiervoor een vergunning aangevraagd

Deze verruiming van de sluitingstijd kan door de ondernemers worden aangevraagd. De vergunning voor het ‘studentenuur’ wordt ingetrokken als blijkt dat de ondernemer zich niet aan de voorwaarden houdt.

De burgemeester kan een afwijkend verplicht sluitingsuur voor een horecabedrijf (of horecabedrijven in een bepaald gebied) vaststellen, op grond van bijzondere omstandigheden of overwegingen van openbare orde of overlast voor de woonomgeving. Dat geldt bijvoorbeeld voor cafés in woonbuurten en in winkelcentra.

4.6 Jeugd en gezondheid

De omgeving van jongeren (vooral de ouders) is zich steeds meer bewust geworden van de risico’s van alcoholgebruik op jonge leeftijd. Tegelijkertijd blijft excessief alcoholgebruik ook bij jongeren ouder dan 16 jaar een groot probleem. In het Lokaal Gezondheidsbeleid is opgenomen dat de gemeente het doel heeft om de gemiddelde startleeftijd om alcohol te drinken wordt opgehoogd en dat excessief alcoholgebruik afneemt. In het Lokaal Gezondheidsbeleid wordt gekozen voor een integrale aan-

¹ Sluitingstijd houdt in dat op de tijdstippen die genoemd zijn er geen bezoekers meer aanwezig mogen zijn in de horecazaak.

pak die zich op de jongeren en de omgeving richt. Hier vallen ook horecagelegenheden onder. De nieuwe Drank- en Horecawet biedt nieuwe kansen, van preventie en voorlichting tot handhaving.

Bijlage 1: Gegevens ontwikkeling horeca

In september 2012 telde de gemeente Amersfoort, volgens het Bedrijfschap Horeca en Catering (BH&C), ongeveer 300 horecabedrijven met een totaal vloeroppervlak van ruim 51.000 m² (zie tabel 1). Vergelijken met 2007 is het aantal horecabedrijven beperkt (met 6%) toegenomen en door schaalvergroting vooral het horeca verkoopoppervlak (met 25%). In lijn met de landelijke trend is er een (forse) toename van het aantal bedrijven dat partycatering verzorgt.

Tabel 1: Bedrijven en m² verkoopvloeroppervlak (vvo)

	September 2004		September 2007		September 2012	
	aantal	oppervlak	aantal	oppervlak	aantal	oppervlak
Drankensector	113	19.982	110	21.386	110	24.249
Fastservicesector	85	5.566	84	5.118	88	6.364
Restaurantsector	76	10.701	81	11.217	93	14.111
Hotelsector	7	3.154	7	3.402	14	6.606
	300 kamers		322 kamers		621 kamers	
Totaal horeca	281	39.403	282	41.123	305	51.330
gecaterde bedrijfsrest.	63		68		71	
partycatering	2		4		35	

Bron: (BH&C)

De gesignaleerde groei van het aantal bedrijven en vloeroppervlakte speelde zich in de laatste 5 jaar vooral af in de restaurantsector (+ 15 % bedrijven en + 25% m² verkoopvloeroppervlak) en hotelsector waar het aantal bedrijven, het vloeroppervlak en het aantal kamers bijna verdubbelde. De drankensector bleef in aantal bedrijven gelijk maar is in m² vvo toegenomen (met 13%).

Van de ongeveer 300 horecabedrijven is circa de helft in het centrum gevestigd. Vooral het aanbod buiten het centrum is toegenomen, zowel in aantallen horecabedrijven als in m². In het centrum is de groei in de afgelopen vijf jaar beperkt gebleven tot 3 vestigingen en een plus van ongeveer 1.000 m².

In het centrum concentreert het aanbod van horeca zich op locaties aan de noordwestzijde van de Langestraat met als belangrijkste concentratiegebieden de pleinen en aanloopstraten daar naar toe. Buiten het centrum is het aanbod sterk verspreid over de stad, geclusterd in bestaande wijkwinkencentra en in diverse van de aanloopstraten naar het centrum. De gecaterde bedrijfsrestaurants en C-vergunningen liggen vooral op de bedrijventerreinen en op sportterreinen.

Een deel van de horeca exploitaties (m.n. in de groep C-vergunningen) is niet opgenomen in gegevens van (tabel 1) omdat deze geen inschrijfplicht hebben bij het BH&C. Het aantal verstrekte vergunningen (in het kader van de drank- en horecawet/exploitatievergunning) ligt dan ook beduidend hoger. In het vergunningenregister van de gemeente zijn per november 2011 in totaal 444 bedrijven opgenomen, verdeeld over de 3 categorieën horecavergunningen (zie tabel 2). De groei deed zich vooral voor in de horeca A vergunningen (+ 45%). In horeca C doet zich een lichte afname voor (-8%) dit mede als gevolg van het aandeel buurthuizen.

Tabel 2: Horecavergunningen

	februari 2005	november 2011	2005-2011
Horeca A	185	266	+ 45%
Horeca B	81	85	+ 5%
Horeca C	99	91	- 8%
Totaal horecabedrijven	365	444	+ 22%

Bron: gemeente Amersfoort

Kijkend naar de omvang van de horeca in de gemeente Amersfoort per 10.000 inwoners dan blijkt deze geringer te zijn dan in een vergelijking met andere steden van meer dan 100.000 inwoners en met gemiddeld in Nederland (zie tabel 3).

Tabel 3: vergelijking aanbod van horeca (per 10.000 inwoners)

Gemiddeld aantal bedrijven per 10.000 inwoners	Dranken-sector		Fastfood-sector		Restaurant-sector		Hotel-sector		Totaal Horeca	
	2012	2007	2012	2007	2012	2007	2012	2007	2012	2007
Gemeente Amersfoort	7,4	7,9	5,9	6,0	6,3	5,8	0,8	0,5	20,4	20,2
Gemeenten met meer dan 100.000 inw.	11,3	12,5	7,5	7,3	8,1	8,1	1,6	1,5	28,5	29,4
Nederland	10,2	11,1	6,2	6,1	6,6	6,6	1,9	1,7	24,9	25,5

Bron: BH&C, aanbod excl. gecaterde bedrijfsrestaurants en partycatering

Het inwonertal in Amersfoort nam de afgelopen vijf jaar toe met 6,4% en het aantal horecabedrijven met ongeveer 6%, zodat er per 10.000 inwoners, een min of meer gelijk aanbod blijft beschikbaar. In vergelijking met andere steden met meer dan 100.000 inwoners is het aanbod toegenomen maar blijft anno 2012 daaronder liggen. Een verklaring daarvoor is onder meer dat een deel van de steden boven 100.000 inwoners studentensteden zijn die ‘van nature’ al een groter aanbod hebben in vooral de drankensector.

Uit de gegevens van het BH&C blijkt voorts dat in Amersfoort de horecabedrijven qua schaalgrootte iets kleiner zijn dan gemiddeld in Nederland. De bedrijven in Amersfoort zijn gemiddeld 156 m² vvo groot, tegen 168 m² vvo gemiddeld in Nederland en 163 m² in vergelijkbare gemeenten met meer dan 100.000 inwoners.

Bijlage 2: Hoofdpijnen Drank- en Horecawet

De nieuwe Drank en Horecawet (DHW) is op 1 januari 2013 in werking getreden. Belangrijkste doelstellingen van de wet zijn het terugdringen van het alcoholgebruik door met name jongeren, voorkomen van alcohol gerelateerde overlast en het verminderen van administratieve lasten. Er komt meer lokale grip door het overhevelen van bevoegdheden in de sfeer van regelgeving, toezicht en handhaving.

De hoofdpijnen van de wet:

- Strafbaarstelling jongeren tot 16 jaar als ze alcohol in bezit hebben.
Jongeren zijn strafbaar als ze alcohol in bezit hebben, zowel op straat, als ook op voor publiek toegankelijke plaatsen. Dus het café, restaurant en hotel. Maar ook in sportkantine en buurthuizen.
- Leidinggevers staan niet langer op de vergunning.
Op een vergunning staat het pand en de vergunninghouder. De leidinggevers staan op het zogeheten aanhangsel. Wanneer er een wijziging in de leidinggevers optreedt, hoeft er geen wijziging van de vergunning te worden aangevraagd, maar hoeft dit slechts gemeld te worden.
- Het toezicht op de naleving en de handhaving is over gegaan van de VWA naar de burgemeester.
De burgemeester is bevoegd gezag en is belast met de uitvoering van de Drank en Horecawet en is daarmee niet alleen vergunningverlener maar ook verantwoordelijk voor handhaving.
- Gemeenten zijn verplicht een verordening op te stellen om paracommercie te reguleren.
In deze verordening worden de schenktijden vastgelegd en wordt bepaald gedurende welke dagen en tijdstippen alcohol mag worden verstrekt. Verder worden er regels gesteld rond de verstrekking van alcohol tijdens bijeenkomsten van persoonlijke aard en tijdens niet-verenigingsgebonden activiteiten, de wijze van handhaving en sanctionering.
- Extra verordenende bevoegdheden voor gemeenten
Gemeenten hebben de bevoegdheid gekregen om extra verordeningen te maken. Dit betekent een extra bevoegdheid om in een verordening happy hours en prijs stunts van detailhandel te reguleren en toegangsleeftijden te koppelen aan sluitingstijden, gebieden en lokaliteiten.
- Proeverijen in slijterijen zijn toegestaan en het verbod om diensten te verrichten in een horecalokaaliteit is versoepeld.

Uiterlijk per 1 januari 2014 moet de gemeente een verordening hebben opgesteld waarin de alcoholverstrekking in paracommerciële instellingen is gereguleerd. In 2013 wil de gemeente samen met de horeca ondernemers en instellingen/stichtingen in goed overleg invulling geven aan de in de wet gestelde bevoegdheden en verplichtingen.

Bijlage 3: Voorwaarden terrassen

Terrassen zorgen voor de sfeer en de levendigheid die horen bij een bruisend stadshart. De relatie en wisselwerking van horecaterrassen met het winkelen en verblijven is groot. De terrassen zelf vormen een steeds belangrijker onderdeel van het concept dat de ondernemer biedt en de exploitatiemogelijkheden van de horecabedrijven. De gemeente wil de ondernemer ruimte bieden voor plaatsing van een terras: flexibiliteit waar dat kan en regels waar dat moet met name ter waarborging van de openbare orde en het woon- en leefklimaat.

Juridisch kader

Voor het plaatsen van een terras in de openbare ruimte is een vergunning² vereist en wanneer het terras op gemeenteground is geplaatst moet jaarlijks precario worden betaald. Het betreft dan terrassen bij een horecabedrijf en een bedrijf waar horeca-achtige activiteiten plaatsvinden (zoals een kiosk). Naast de APV zijn ook de Wet Milieubeheer en de (nieuwe) Drank- en Horecawet van toepassing bij het exploiteren van een horecaterras. Als op een terras naast tafels en stoelen andere zaken zoals vlonders, zonneschermen of in de grond verankerde parasols worden geplaatst, is mogelijk een omgevingsvergunning vereist.

Reikwijdte

Het terrassenbeleid geldt voor alle terrassen in de gehele stad. Voor het stadshart³ gelden aanvullende voorwaarden, met name voor welstand en de wijze van opslag van het terrasmeubilair.

Uitgangspunten

De gemeente streeft naar goed ingerichte, gezellige terrassen die – voor zover de terrassen liggen in een beschermd stadsgezicht – kwalitatief passen bij het beschermd stadsgezicht. Deze terrassen moeten zijn afgestemd op de architectuur van het pand en de stedenbouwkundige aspecten. Het uiterlijk aanzien van een terras moet passen in het straatbeeld. De binnenstad is aangewezen als beschermd stadsgezicht. Dit brengt met zich mee dat bij de beoordeling van een vergunningaanvraag voor een terras bijzondere aandacht is vanuit welstand. Bij verschillende ideeën over de uitstraling van het terras toetst de monumentencommissie of het idee voor het terras voldoet aan de algemeen geldende criteria.

De openbare ruimte wordt gedeeld met andere functies, zoals evenementen en markten. Met name op de pleinen in de binnenstad is sprake van meervoudig gebruik. Daarom moeten terrassen verwijderd kunnen worden en heeft het in pandig opslaan van het meubilair de voorkeur. Indien opslag niet mogelijk is, dient het terrasmeubilair waar mogelijk opgestapeld te worden, met een kabel (of een gelijkwaardige beveiliging) er omheen. Op de pleinen mag tijdens marktdagen alleen een gevelterras geplaatst worden, in overleg met en op aanwijzing van de marktmeester. Het overige meubilair dient in principe verwijderd te worden.

Handhaving

Indien een terras wordt geëxploiteerd zonder vergunning of in strijd met de voorwaarden uit de vergunning kan tot handhaving worden overgegaan. De middelen die daarbij gebruikt kunnen worden zijn

² Voor het in behandeling nemen van een aanvraag zijn leges verschuldigd.

³ Het Stadshart bestaat uit de binnenstad, Zonnehof, Eemhaven, Eemplein, Wagenwerkplaats, Oliemolenkwartier en de route naar het centraal station.

de last onder bestuursdwang, de last onder dwangsom, de bestuurlijke strafbeschikking of als uiterste middel het intrekken van de terrasvergunning.

Bepalingen

1. Begripsomschrijving

1. Inrichting: een horecabedrijf, als bedoeld in artikel 2:27 lid 1 en 2 van de APV.
2. Terras: een terras, als bedoeld in artikel 2.10D lid 1 van de APV.
3. Gevelterras: een terras direct aan de gevel.
4. Terrasmeubilair: stoelen, banken, tafels, parasols, terrasschermen, andere objecten; waaronder reclameborden, plantenbakken en alle overige objecten die op het terras geplaatst zijn ten dienste van het terras en/of het overige deel van de inrichting.
5. Terrasscherm: een schot dat gebruikt wordt voor de fysieke afbakening van het terras.
6. Historische binnenstad: in het noorden en oosten begrensd door het Plantsoen Noord en de Flierbeeksingel, in het zuiden en westen door de Stadsring en het Smallepad.
7. Pleinen in de binnenstad: Hof, Lieve Vrouwekerkhof, Appelmarkt, Groenmarkt, Varkensmarkt.

2. Vergunning en duur

1. Een vergunning is zowel persoon- als inrichtingsgebonden. Voor zover voor de horeca-inrichting op grond van de Algemene Plaatselijke Verordening een exploitatievergunning vereist is, wordt de terrasvergunning niet verleend als de inrichting niet beschikt over een geldige exploitatievergunning.
2. Een vergunning wordt verleend voor onbepaalde tijd.
3. De vergunning geldt niet, indien van toepassing, tijdens marktdagen en evenementen/festiviteiten. In overleg met en op aanwijzing van de marktmeester kan tijdens marktdagen een passend (gevel)terras worden toegestaan, het overige pas nadat het marktterrein door de marktmeester is opgeleverd.
4. Tappunten op het terras zijn niet toegestaan, tenzij daartoe een vergunning is verstrekt

3. Zomer- en Winterterras

1. Het zomerterras seizoen loopt van 1 maart tot 1 november. Het winterterras seizoen loopt van 1 november tot 1 maart.

4. Terrastijden⁴

1. Het terras mag geopend zijn van 09.00 uur tot 23.00 uur, binnen het Stadshart tot 01.00 uur tenzij in de vergunning een andere tijd wordt aangegeven.

5. Opslag van het terrasmeubilair

1. Het terrasmeubilair mag blijven staan met een kabel (of een soortgelijke beveiliging) strak eromheen, in dezelfde opstelling als tijdens openingstijden, mits deze niet meer functioneel kan worden gebruikt.
2. Terrasmeubilair dat blijft staan, moet op een afdoende wijze worden beveiligd.
3. Tijdens marktdagen dient, waar relevant, het niet voor het (gevel)terras te gebruiken meubilair te worden verwijderd en/of opgestapeld op een dusdanige wijze dat de markt normaal kan functioneren. Is tijdens marktdagen de horeca onderneming niet in bedrijf/niet open dan dient het meubilair

⁴ Sluitingstijd houdt in dat op de tijdstippen die genoemd zijn er geen bezoekers meer aanwezig mogen zijn op het terras en aansluitende het terras opgeruimd/verankerd dient te zijn.

volledig te worden verwijderd en/of opgestapeld. Een en ander in overleg met en op aanwijzing van de marktmeester.

4. Tijdens evenementen dient, waar relevant, het meubilair te worden verwijderd en/of opgestapeld op een dusdanige wijze dat het evenement normaal kan functioneren. Een en ander in overleg met en op aanwijzing van de gemeentelijke toezichthouder en/of de marktmeester.
5. Indien geen winter terrasvergunning is verleend, moet het terrasmeubilair gedurende de maanden november tot en met februari geheel verwijderd worden.
6. Indien een winter terrasvergunning is verleend moet het niet in gebruik zijnde terrasmeubilair eveneens worden verwijderd.

6. Terrassenafmeting en feitelijke markering

1. Het terras is in beginsel niet breder dan het pand waarbij het terras wordt aangevraagd. Is het terras breder dan het pand waarbij het wordt aangevraagd, dan dient afstemming met eventueel andere belanghebbenden plaats te vinden.
2. Voor de pleinen in de binnenstad is het terrassenplan leidend. Dit is in onderling overleg met de horeca ondernemers vastgesteld. Hierbij wordt het recht voorbehouden de afmeting te wijzigen indien sprake is van gewijzigde omstandigheden, bijvoorbeeld een nieuwe onderneming.
3. Door de gemeente worden in de bestrating markeringen aangebracht.
4. Het terras moet zijn gelegen in de omgeving van het horecabedrijf. In beginsel is het daarbij mogelijk een terras aan te vragen dat niet direct ligt of grenst aan de gevel van het pand waarbij het terras wordt aangevraagd. Een dergelijke aanvraag wordt beoordeeld op inpasbaarheid in de omgeving en betreft ten allen tijde maatwerk.

7. Inrichting van het terras en redelijke eisen van welstand

1. Buiten de historische binnenstad worden geen welstandseisen gesteld aan het terrasmeubilair, met uitzondering van de Eemhaven en het Eemplein.. In de historische binnenstad en in de Eemhaven en het Eemplein moet het meubilair recht doen aan het (historische) karakter van de omgeving. Het meubilair moet stijlvol zijn en passend in de omgeving.
2. Voor de pleinen in de binnenstad , en voor de Eemhaven en het Eemplein geldt als extra eis dat het meubilair stapelbaar moet zijn. Dit in verband met transportmogelijkheden tijdens evenementen en de markt.
3. De plaatsing van een terras mag niet gepaard gaan met beschadiging van het wegdek, bomen, beplanting of straatmeubilair.
4. De plaatsing van verwijderbare terrasschermen is toegestaan. De schermen moeten gedeeltelijk van een doorzichtig materiaal zijn. Reclame op schermen mag maximaal 40 cm bij 20 cm zijn. Terrasschermen direct aan en haaks op de gevel mogen 1,5 meter hoog zijn. Losse schermen in de vrije ruimte op het plein mogen maximaal 1 meter hoog zijn. De schermen moeten verwijderd worden tijdens marktdagen en evenementen, in overleg met en op aanwijzing van de marktmeester.
5. Parasols moeten inklapbaar en verwijderbaar zijn. Het is toegestaan een verankering voor parasols verzonken in de bestrating op te nemen, mits daarvoor een omgevingsvergunning is verleend. Eventuele zijschermen moet transparant zijn.
6. Parasols moeten worden uitgevoerd in stof/zeildoek van brandvertragend materiaal.
7. Losse elementen (schermen, schotten, bloembakken, menuborden en dergelijke) zijn toegestaan mits verplaatsbaar. Losse elementen moeten binnen de grenzen van het terras worden geplaatst. De schermen moeten verwijderd worden tijdens marktdagen en evenementen, in overleg met en op aanwijzing van de gemeentelijke toezichthouder en/of de marktmeester.
8. Losse heaters / verwarmingselementen moeten na sluiting terras inpandig worden opgeslagen.

8. Openbare orde en veiligheid

1. De vrije doorgang voor hulpverleningsdiensten zoals brandweer en ambulance moet gegarandeerd zijn en om dat te waarborgen, dient de vrije doorgang minimaal 3,5 meter breed en 4,20 meter hoog te zijn.
2. Voor een ongehinderde doorgang voor voetgangers dient de doorgang tenminste 1,5 meter op trottoirs en 2,5 meter op pleinen te zijn, tenzij anders is aangegeven op de terrassenplannen.
3. Brandkranen en andere waterwinplaatsen moeten vrij toegankelijk zijn en in een straal van 75 cm mag er niets geplaatst worden.

9. Voorschriften en beperkingen verbonden aan een vergunning

1. Gebruik van het terras mag niet leiden tot ontoelaatbare overlast voor de directe woonomgeving.
2. Op het terras mag geen muziek ten gehore worden gebracht.
3. De vergunninghouder moet ervoor zorgen dat het terras en de naaste omgeving daarvan schoon worden gehouden.
4. De aanwijzingen die door de politie, (gemeentelijk) toezichthouder worden gegeven dienen direct te worden opgevolgd.
5. De vergunninghouder vrijwaart de gemeente voor alle vorderingen welke hij of derden mochten kunnen doen gelden tot vergoeding van de schade welke met het plaatsen, hebben, gebruiken, onderhouden of verwijderen van de op de weg geplaatste voorwerpen in verband staan.
6. Direct na het verstrijken van de vergunningstermijn en de gebruiksperiode is de vergunninghouder verplicht alle meubilair, schotten en andere voorwerpen, voor zover afkomstig van het terras, te verwijderen.

Bijlage 4: Definities horeca A, B, C en D

In het bestemmingsplan binnenstad worden de volgende voorbeeldtypologieën (linkerkolom) en definities (rechtterkolom) gehanteerd:

Horeca A:

Restaurant, bistro, crêperie, tapasbar, pizzeria, kookstudio	Een zelfstandig horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van maaltijden voor de consumptie ter plaatse, al dan niet met als nevenactiviteit het verstrekken van alcoholvrije en alcoholhoudende dranken, waaronder begrepen het bedrijfsmatig exploiteren van zaal- en vergaderaccommodaties;
Cafetaria, snackbar, grillroom, fastfoodrestaurant, automatiek, snelbuffet	Een zelfstandig horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van maaltijden (al dan niet voor de consumptie ter plaatse), al dan niet met als nevenactiviteit het verstrekken van alcoholvrije en alcoholhoudende dranken
Lunchroom, konditorei	Een zelfstandig (dag)horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van al dan niet ter plaatse bereide of bewerkte etenswaren al dan niet voor de consumptie ter plaatse
Koffiehuis, theehuis	Een zelfstandig (dag)horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van alcoholvrije dranken voor de consumptie ter plaatse, al dan niet met als nevenactiviteit het verstrekken van kleine etenswaren
IJssalon	Een zelfstandig (dag)horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van consumptie-ijs voor de consumptie ter plaatse

Horeca B:

Café, bar, kroeg, bodega, proeflokaal	Een zelfstandig horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van (alcoholhoudende) dranken voor de consumptie ter plaatse, al dan niet met als nevenactiviteit het verstrekken van kleine etenswaren
Discotheek, bar-dancing, danscafé, partycentrum	Een zelfstandig horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het bedrijfsmatig ten gehore brengen van muziek, het gelegenheid geven tot dansbeoefening en het verstrekken van (alcoholhoudende) dranken voor de consumptie ter plaatse, al dan niet met als nevenactiviteit het verstrekken van kleine etenswaren
Brasserie, eetcafe, grandcafe	Een zelfstandig horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van maaltijden voor de consumptie ter plaatse en het verstrekken van (alcoholhoudende) dranken voor de consumptie ter plaatse

Horeca C:

Sportkantines, buurthuizen	Het bedrijfsmatig verstrekken van dranken en/of etenswaren voor gebruik ter plaatse als ondergeschikte nevenactiviteit en waarbij: 1. de horeca-activiteiten passen bij de hoofdfunctie, dienen ter ondersteuning daarvan en niet zelfstandig worden uitgeoefend en/of toegankelijk zijn los van de hoofdfunctie;
----------------------------	--

	2. de omvang van de horeca-activiteiten niet meer mag bedragen dan 30% van de (verkoop)vloeroppervlakte van de ter plaatse aanwezige functie en/of voorziening
--	--

Horeca D:

Hotel, logies, pension	Een zelfstandig horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van logies (per nacht), al dan niet met de daarbij behorende voorzieningen als een restaurant en congres- en vergaderfaciliteiten
------------------------	---

Bijlage 5: Vergunningvrije horeca

In het burgemeesterbesluit van 6 mei 2013 is bepaald dat voor de volgende typen horecabedrijven de verplichting voor een horeca exploitatie vergunning vervalt:

- Bedrijfsrestaurants
- Schoolkantines
- IJssalons
- Lunchrooms
- Horeca in zorginstellingen
- Horeca in musea
- Horeca in tuincentra
- Horeca in begraafplaats
- Horeca in crematoria
- Horeca in winkels tot 10% van het vloeroppervlak met een maximum van 25 vierkante meter

Als blijkt dat met het niet verlenen van een horeca exploitatievergunning aan de genoemde soorten horecabedrijven, de openbare orde, veiligheid, volksgezondheid en/of het woon- en leefklimaat in het geding is, kan bovenstaand standpunt worden herzien. Twee jaar na inwerkingtreding zal dit besluit worden geëvalueerd.