

# Oplegnotitie

## Horecabeleidsvisie Stichtse Vecht 2017

### Waarom deze oplegnotitie

Horeca ondernemers hebben veel kennis van en inzicht in de ontwikkelingen in de horecawereld. Gemeente heeft er daarom voor gekozen de horeca ondernemers zelf het nieuwe horecabeleid uit te werken.

De voorliggende beleidsvisie is het resultaat van deze insteek. Op een aantal punten willen wij als gemeente aanvulling en meer richting geven. Om de visie en het ontstaan daarvan te behouden is er daarom voor gekozen een oplegnotitie toe te voegen.

In deze oplegnotitie is de samenhang met bestaand beleid opgenomen.

### Totstandkoming van de visie

Vooraf aan de visie is een marktbehoefte-analyse gemaakt, zie het rapport 'Stichtse Vecht, Actualisatie Horecabeleid, Stap 1 Onderzoek Positie & Perspectief' (B@S consultants, 2016).

In dit onderzoek is het aanbod en draagvlak/vraag in de horeca van Stichtse Vecht geïnventariseerd en geanalyseerd, kwantitatief en kwalitatief.

Uit het onderzoek is naar voren gekomen dat qua typen horeca Stichtse Vecht alles heeft wat nodig is voor een goede lokale verzorging. Daarbovenop zijn er een aantal bijzondere aanbieders met autonome regionale en nationale aantrekkingskracht op toeristen/recreanten en het exclusievere eetpubliek (zakelijk en particulier).

Op basis van het geraamde economisch functioneren is er géén aanleiding om het aanbod fors uit te breiden of in te krimpen. Dat betekent niet dat er de komende jaren niets hoeft te gebeuren. Naar de toekomst toe is er continue aandacht en ruimte nodig voor innovatie en verbetering van het al bestaande aanbod inclusief een (beperkte) uitbreiding. Beleidsmatig zal voor gewenste innovatie, uitbreiding en nieuwvestiging ruimte gevonden en geboden moeten worden: fysiek op lokaal/ regionaal/ toeristisch aantrekkelijke locaties en beleidsmatig in eenvoudiger en makkelijkere vestigings- en regelgeving voor de horeca.

De resultaten van dit onderzoek vormde belangrijke input voor de horecaontwikkelingsvisie

Voorafgaand aan de start voor het opstellen van de nieuwe horecabeleidsvisie is aan alle horecaondernemers (inclusief sportverenigingen) een uitnodiging gestuurd met de vraag om deel te nemen in het 'Horecapanel'. Hier hebben 10 horecaondernemers positief op gereageerd. Deze horecaondernemers zijn door een extern bureau begeleid voor het opstellen van de visie. Naast de verschillende vergaderingen van het panel is er separaat een werkbijeenkomst georganiseerd op 6 februari 2017 en een meepraatavond voor vertegenwoordigers van wijk-/ dorpsraden op 22 maart 2017. Ook is de concept visie besproken in de sportraad van 18 mei 2017.

### Samenhang met bestaand beleid

De visie op de horeca staat niet op zichzelf maar volgt op basis van het nieuw economisch beleid welke in 2015 is vastgesteld en het daarop volgend uitvoeringsprogramma: Programma Economie. Zo is in de beleidsnota Recreatie en Toerisme en de Retailvisie reeds richting gegeven waar we heen willen met het horecabeleid.

### Beleidsnota Recreatie en Toerisme, naar maat passend bij de omgeving

In de beleidsnota wordt een aantal speerpunten benoemd. Een van de speerpunten is verbetering van het toeristisch product. Met dit speerpunt wordt beoogd om in het kader van de economische ontwikkeling het toeristisch product te verbeteren en zo meer rendement te behalen uit het toerisme. Wij richten ons hierbij met name op het verbeteren van de toeristische infrastructuur, verhogen van de verblijfs capaciteit (zakelijk en niet-zakelijk), verbeteren van het voorzieningenniveau langs de Vecht voor zowel de plezier- als passagiersvaart en het aanbrenge van samenhang in het bestaande aanbod.

Zo wordt in deze beleidsnota over de Vecht ook aangegeven dat De Vecht het 'unique selling point' vormt van Stichtse Vecht en daarom zeer belangrijk is in onze toeristische productontwikkeling. In het

Vechtgebied willen wij ons richten op wandelen en fietsen, maar vooral ook op het stimuleren van het watertoerisme en uitbreiding van (zakelijk) verblijfstoerisme in bestaande bebouwing. Hierbij is met name de relatie tussen water en land zeer belangrijk. Waar dat kan, willen wij ervoor zorgen dat de dorpskernen aan de Vecht meer gericht zijn op het water, bijvoorbeeld door het gemakkelijker te maken voor horecagelegenheden om een terras te realiseren aan het water.

Op basis van deze beleidsnota is besloten om in de visie randvoorwaarden te stellen met betrekking tot nieuwe ontwikkelingen. Hierbij is maatwerk van belang. Bij een ontwikkeling in de centra en langs de Vecht hanteert de gemeente een 'ja, mits'-beoordelingsprincipe. De ontwikkeling wordt toegestaan, mits:

- de ontwikkeling geen afbreuk doet aan de landschappelijke kwaliteiten;
- de verkeer aantrekkende werking die van de ontwikkeling uit gaat, past bij de lokale infrastructuur;
- de ontwikkeling geen onevenredige inbreuk doet op het woongenot van omwonenden.

Voor de grootste centra, de historische centra van Maarssen-dorp en Breukelen en in Bisonspoor worden lichte vormen van horeca standaard mogelijk binnen de centrubestemming. Onder zeer strikte voorwaarden is ondergeschikte verhuur van overnachtingsmogelijkheid (B&B) binnen de woonbestemming toegestaan. In alle andere gevallen is voor nieuwe horeca een bestemmingswijziging nodig.

Elders in de gemeente geldt voor horecagelegenheden het 'nee, tenzij'-principe. Nieuwe ontwikkelingen worden niet toegestaan. Enkel indien het initiatief een aantoonbare toevoeging/meerwaarde biedt ten opzichte van de bestaande aanbodstructuur, kan gemotiveerd worden afgeweken van de beleidslijn. Ook dan zal de ontwikkeling moeten voldoen aan dezelfde voorwaarden als bij de 'ja, mits'-ontwikkelingen. Mogelijke uitzonderingen zijn bijvoorbeeld een cultuurhistorisch waardevolle locatie/pand, zoals Kasteel Loenersloot, een zitgelegenheid bij een landwinkel, een recreatief opstappunt zoals fort Maarssen, of, bij regionale behoefte op termijn, een tweede zeer grootschalig hotel aan de corridor (niet inpasbaar langs de Vecht).

#### *Terrassen*

Aanvullend op het bovenstaande is besloten om naast de in de visie genoemde voorwaarden voor ontwikkelingen ook richting te geven aan voorwaarden voor nieuwe terrassen bij een horecagelegenheid.

Veelal mogen nu terrassen alleen in de openbare ruimte geplaatst worden indien gesitueerd aan de gevel van het horecabedrijf. De ruimte hiervoor is echter op veel plaatsen beperkt.

Het voorstel is om een ja mits regiem te laten gelden voor centrumgebieden (conform de retailvisie) en een nee tenzij regiem voor de overige gebieden.

Voor de centrumgebieden geldt:

- Een (over)terras mag, in overleg met de eigenaren en gebruikers van naastliggende panden, ook breder zijn dan het overcapand zelf (lokaal maatwerk)
- De verkeersveiligheid mag niet in het geding zijn
- De uiterste sluitingstijd van terrassen blijft middernacht (0.00 uur) om geluidsoverlast voor omwonenden en andere vormen van verstoring van de openbare orde te voorkomen.
- Voor terrassen in de openbare ruimte geldt in de hele gemeente een opruimplicht. Dit houdt in dat na middernacht de terrassen opgeruimd danwel opgestapeld of afgesloten moeten zijn voor (rokende) horecabezoekers.

Vooruitlopend op actualisatie van een bestemmings-/omgevingsplan kan door middel van een afwijkingsbevoegdheid het terras mogelijk al worden toegestaan, mits voldaan wordt aan bovengenoemde voorwaarden.

Voor gebieden buiten de centrumgebieden in de gemeente geldt het 'nee, tenzij'-principe. Nieuwe ontwikkelingen worden niet toegestaan. Enkel indien het initiatief een aantoonbare toevoeging/meerwaarde biedt ten opzichte van de bestaande aanbodstructuur, kan gemotiveerd worden afgeweken van de beleidslijn en voldaan kan worden aan de bovengenoemde voorwaarden.

#### **Retailvisie**

Bestaande en nieuwe horeca wordt in de visie gepast ruimte geboden. Een wildgroei aan voorzieningen in tijden van economische voorspoed staat deze visie daarom niet voor: kwaliteit boven

kwantiteit. Kansrijke horecaontwikkelingen worden gekoppeld aan locaties waar voor deze horeca de grootste aantallen lokale consumenten en bezoekers aanwezig zijn en waar de horeca de meeste meerwaarde heeft voor het woon- en leefklimaat (ontmoetingsfunctie). De centrumgebieden zoals opgenomen in de retailvisie zijn hierbij leidend. Dit voor het behoud van het voorzieningsniveau (leefbaarheid) voor de centrumgebieden en als economische drager ten behoeve van het behoud van cultuurhistorisch waardevolle gebouwen.

Blurring is een onderdeel in de retailvisie wat wordt genoemd als een positieve ontwikkeling. Vanuit de horeca wordt hier anders tegen aangekeken (hier valt het aanbieden van een kopje koffie niet onder). Een van de redenen hiervoor is dat de regels voor horecaondernemers zeer strikt zijn voor het schenken van drank en het serveren van voedsel. Deze eisen gelden niet bij retailondernemers. Om blurring te laten slagen dient (welke vorm van en hoe te toetsen?) samenwerking te ontstaan tussen de horecaondernemers en de retailondernemers of dezelfde (categorie a?) regels moeten gaan gelden voor winkels. Toch toestaan in landwinkels, met een ondergeschikte verkoop? Wat gebeurt er als een kledingzaak een kopje koffie schenkt aan een wachtende mede-shopper/echtgenoot?

### **Duurzaamheid**

Om het belang en de kansen van een 'groenere horecasector' ook (nog) meer bij de lokale ondernemers onder de aandacht te brengen, wordt een inspiratiesessie met aansprekende praktijkvoorbeelden georganiseerd. De gemeente zal hiervoor het initiatief nemen.

Horecaondernemers kunnen hun lokale identiteit verder vergroten door producten in toenemende mate in te kopen bij de lokale agrarische sector. Dit spreekt klanten aan (lokale oorsprong van producten) en draagt bij aan de duurzaamheidsambitie (o.a. minder CO<sub>2</sub>-uitstoot door transport). Ook op het gebied van vermindering voedselverspilling, kraanwater ipv flessen water, water- en energieverbruik en (scheiden van) afval kunnen horecaondernemers het milieu minder belasten. Op verschillende plekken in het land wordt op lokaal of regionaal niveau actief gewerkt aan een duurzame horeca. Een goed voorbeeld is de Leidse regio, waar een groep maatschappelijk initiatiefnemers actief samen met de horecasector resultaten boekt.

## **Handhaving verminderen overlast**

Overlast door Horeca ondernemers uit zich in verschillende vormen.

Vaak gaat het om geluidsoverlast van bezoekers die op het terras gezellig met elkaar praten. Ook kan het komen doordat de muziek in de lokaliteit te hard staat. Daarnaast is de grootste ergernis van omwonenden de horeca bezoekers die na sluitingstijd nog in de openbare ruimte blijven "hangen". De horeca ondernemer is verplicht om de overlast die zijn bezoekers in en rondom zijn lokaliteit tot het minimale te beperken. Indien overlast wordt geconstateerd naar aanleiding van klachten of naar aanleiding van initiële controle van de BOA's kan hiertegen handhavend worden opgetreden. Handhavend optreden vindt conform de sanctiestrategie Drank en horecawet horeca exploitatie die in 2014 is vastgesteld.

## **Varende kroegen**

Regels voor partyschepen zijn benoemd in landelijke regelgeving. Op gemeentelijk niveau zijn weinig juridische mogelijkheden om overlast van partyschepen aan te pakken. De vergunning om met een partyschip op de Vecht te mogen varen wordt geregeld via Waternet. Daarnaast zijn in het bestemmingsplan een aantal op- en afstapplaatsen waar een partyschip even mag afmeren om gasten te laten op of afstappen. Dit wordt in de toekomst in het bestemmingsplan De Vecht geregeld. In de Drank- en Horecawet is opgenomen dat de wet niet van toepassing is op vervoermiddelen die bestemd zijn voor het vervoer van personen, tijdens hun gebruik als zodanig. Drie artikelen uit de wet blijven wel van toepassing maar dat heeft te maken met de leeftijd van 18 jaar waarop alcoholhoudende drank gedronken mag worden.