



Endelhovenlaan 1, 3601 GR Maarssen
Postbus 1212, 3600 BE Maarssen
T 140346 F 0346 25 40 10
www.stichtsevecht.nl
info@stichtsevecht.nl

Raadsvoorstel

Onderwerp

Horecabeleidsvisie Stichtse Vecht

Begrotingswijziging

N.v.t.

Datum raadsvergadering

29 mei 2018

Datum commissievergadering

15 mei 2018

Commissie

Fysiek Domein

Portefeuillehouder

J.W.E. Klomps

Organisatie onderdeel

Ontwikkeling

E-mail opsteller

tom.verkammen@stichtsevecht.nl

Telefoonnummer opsteller

0346 25 47 63

Registratie nummer

Z/17/119701-VB/18/09286

Aan de gemeenteraad

Voorgesteld Besluit

Het horecabeleid Stichtse Vecht vast te stellen.

Samenvatting

Het voorliggend horecabeleid is de opvolger van het horecabeleid 'gastvrij Stichtse Vecht' vastgesteld in 2011. Het horecabeleid bevat zowel de visie op de horeca als de beleidskaders. In dit beleid zijn de gezamenlijke ambities en doelstellingen van gemeente en horecasector opgenomen.

Bijlagen

1. Horecabeleid Stichtse Vecht
2. Concept uitvoeringsprogramma

Doel en beoogd maatschappelijk effect

- Met dit Horecabeleid spelen we in op actuele ontwikkelingen.
- In dit beleid zijn de gezamenlijke ambities en doelstellingen van gemeente en horecasector opgenomen zodat we de karakteristieke kenmerken van onze gemeente kunnen waarborgen, en ruimte bieden voor ontwikkelingen.
- Het horecabeleid bevat zowel de visie op de horeca als de beleidskaders. Hiermee worden bouwstenen geleverd voor eventuele aanpassing van huidige beleidsregels.

Relatie met bestaand beleid en regelgeving

Na vaststelling van deze nota zullen een aantal bestaande beleidsregels (op termijn) aangepast moeten worden. Denk hierbij aan de APV, terrassenbeleid enz..

Ook wordt een suggestie gedaan om een pilot te houden over sluitingstijden.

Argumenten

1. De horecavisie is gericht op de zone langs de Vecht en de daaraan gelegen kernen

Horeca is landelijk nog steeds een groeiemarkt. Zo ook in Stichtse Vecht. Door de hoge landschappelijke kwaliteiten, buitenplaatsen en historische kernen kan meer dan gemiddeld ingesprongen worden op de behoefte bij consumenten aan beleving.

Hierbij is vooral kans voor dag en avondhoreca. Er is een stijgende vraag naar horecamogelijkheden (dag en avondhoreca en overnachtingsmogelijkheden) langs de Vecht en in de dorpscentra. Hierbij is belangrijk dat bestaande en nieuwe horeca gepast ruimte wordt geboden. Kwaliteit staat boven kwantiteit.

Nieuwe ontwikkelingen buiten de zone rondom de Vecht worden niet op voorhand uitgesloten, maar hiervan zal de toegevoegde waarde voor het woon- en leefklimaat en het voorkomen van overlast voor omwonenden nadrukkelijk moeten worden afgewogen. Een voorbeeld hiervan is het marktplein bij Bisonspoor. De toevoeging van horeca aan het plein is een meerwaarde voor het gebied.

2. Uitvoering aan het beleid wordt gegeven door te starten van pilots

De pilots zijn:

- **Vrije sluitingstijden**

De vrije sluitingstijden geeft ondernemers en bezoekers meer vrijheid zonder extra overlastrisico's. De horecasector verwacht dat de overlast afneemt. De huidige sluitingstijd geeft twee keer een piek in overlast: als bezoekers voor 02:00 binnen moeten zijn en als bij sluitingstijd wanneer tientallen bezoekers tegelijk het pand verlaten.

Voorgesteld wordt om een proefperiode in te stellen van 1 jaar voor het centrum van Maarssen.

- **Terrassen**

- a. Meer ruimtelijke mogelijkheden*

Maatwerk toepassen voor locaties waar men een nieuw terras wil plaatsen. Momenteel is dit nu planologisch niet toegestaan. Vooruitlopend op de actualisatie van bestemmingsplannen kan door middel van een afwijkingsbevoegdheid het terras mogelijk al worden toegestaan. Het afwijkingenbeleid dient hiervoor aangepast te worden.

Hierbij geldt de regel "Ja mits" voor binnen de kernen en "Nee tenzij" voor de overige gebieden.

- b. Seizoengebonden pontonterrassen*

Een proefperiode wordt ingesteld voor tijdelijke pontonterrassen Vecht tijdens het terrasseizoen op de Vecht (van april tot oktober). Dit kan bij horecabedrijven gelegen aan de Vecht die geen terrasmogelijkheid hebben voor hun gevel.

Tijdens de pilots wordt gekeken of deze positief bijdragen aan de gewenste ontwikkeling van het horecaklimaat en of er (onvoorzien) negatieve effecten voor derden beperkt blijven. Naast de voorgestelde pilots zal ook een evaluatie plaatsvinden van de APV en Drank en Horecaverordening voor de para commerciële instellingen. Zie hiervoor ook het concept uitvoeringsprogramma (bijlage 2).

Kanttekeningen

In het nieuwe horecabeleid wordt meer ruimte gegeven aan horecagelegenheden. De mogelijkheid bestaat dat naar aanleiding van een uitgevoerde pilot blijkt dat een aantal punten in de uitvoering niet haalbaar zijn. Dit kan bijvoorbeeld doordat deze toch te veel negatieve effecten hebben op de omgeving.

Communicatie

Bestuurlijk was de wens om deze nota (door middel van sturing vanuit de gemeente) door de horeca ondernemers zelf te laten schrijven. Uiteindelijk is gekozen voor een zeer actief en intensief participatietraject. Waarbij onder regie van een adviesbureau en met input van de ondernemers/ horecapanel het nieuwe beleid is opgesteld.

Daarnaast zijn twee bijeenkomsten gehouden met vertegenwoordigers van dorpshuizen en zijn ook de wijkcomités uitgenodigd voor verschillende sessies.

Financiën, risico's en indicatoren

Het verruimen van de mogelijkheden binnen de APV voor horecaondernemers heeft financiële consequenties voor de gemeente door mogelijke daling van de legesinkomsten.

Om de financiële risico's te beperken wordt per pilot bekeken binnen welk gebied dit plaatsvindt en/of aantal. Hierdoor kunnen ook de financiële consequenties worden beperkt. Na een evaluatie van de pilot kan gekeken worden of het wenselijk is om deze om te zetten in beleid en wat daarvan de financiële gevolgen zijn.

Vervolg

Om uitvoering te geven aan het nieuwe beleid wordt:

- na vaststelling van deze nota een aantal bestaande beleidsregels (op termijn) aangepast. Denk hierbij aan de APV, terrassenbeleid enz..
- een algemeen emailadres geactiveerd waar horecaondernemers terecht kunnen voor vragen over horeca gerelateerde vragen;
- samen met enkele horecaondernemers en de gemeente gekeken naar mogelijkheden om individuele aanvragen simpeler te kunnen indienen en sneller te kunnen beoordelen;
- elk halfjaar een horeca-overleg georganiseerd;
- Koninklijke Horeca Nederland (KHN) Stichtse Vecht opgericht. Inmiddels is een bestuur opgericht die namens de horecasector in Stichtse Vecht aanschuift bij het half jaarlijkse horeca overleg. Ook kan hierdoor nieuw leven worden ingeblazen in de gezamenlijke marketing van de horeca in Stichtse Vecht.

16 januari 2018

Burgemeester en wethouders van Stichtse Vecht

Gemeentesecretaris

Burgemeester