

# *HORECANOTITIE*

## **0. Samenvatting**

Met deze nota wordt beoogd duidelijkheid te scheppen in het door de gemeente Gennep te voeren horecabeleid.

Concrete uitgangspunten voor het horecabeleid zijn:

- a. recht te doen aan:
  - de belangrijke economische en maatschappelijke functie van de horeca en
  - het woon- en leefklimaat in de omgeving van de horeca;
- b. te voorkomen dat:
  - ad hoc gereageerd wordt op probleemsituaties waarmee de genomen maatregelen beperkt blijven tot de concrete problemen van dat moment en
  - verschillende regelingen en beleidsinstrumenten onafhankelijk van elkaar worden toegepast.

Het aantal horecavoorzieningen in Gennep ligt hoger dan het landelijk gemiddelde, maar blijft achter bij het Limburgs gemiddelde. Het aantal logiesverstrekkers blijft echter fors achter. De kwaliteit van een aantal horecavoorzieningen is voor verbetering vatbaar. De horecavoorzieningen in de kern Gennep leveren een (te) beperkte bijdrage aan de verblijfswaarde van het kernwinkelgebied. De gemeente wil daarom niet inzetten op meer, maar beter. Wel zal de ontwikkeling van bepaalde nieuwe voorzieningen ondersteund worden.

In het kader van beter streeft de gemeente ook naar een terrasvoorziening op de markt en meer eenheid en kwaliteit van het terrasmeubilair. De horeca ondernemers zullen hierin echter zelf het voortouw moeten nemen.

De gemeente streeft – waar dat binnen haar mogelijkheden ligt – naar vereenvoudiging van de regelgeving ten aanzien van de horeca. Doelmatigheid, rechtmatigheid en handhaafbaarheid zijn daarbij kernbegrippen. De belangrijkste maatregel in dit verband is de vrijlating van de sluitingstijden. Dit zal bij wijze van proef gebeuren. De maatregel zal na een jaar worden geëvalueerd.

Ook op communicatiegebied zal er het één en ander veranderen. Er zal gewerkt gaan worden met een jaarplan horeca en evenementen en er zal periodiek gestructureerd overleg met de horeca plaatsvinden.

## **1. Inleiding**

Lange tijd heeft de gemeente Gennep geen duidelijk horecabeleid gevoerd. Met deze nota wordt beoogd daarin verandering te brengen. Bij dit beleid gaat het om visie (hoe zit de horeca in Gennep in elkaar?), beleid (waar wil de gemeente met de horeca in Gennep naartoe?), regelgeving en handhaving (hoe wil de gemeente Gennep omgaan met de regelgeving ten aanzien van de horeca en de handhaving daarvan?) en communicatie (hoe gaan de gemeente en de horeca in de toekomst met elkaar communiceren en over welke onderwerpen?). Het doel is een duidelijk en consistent beleid, dat zowel bij de horecaondernemers als bij de betrokken burgers en omwonenden voldoende draagvlak heeft.

Concrete uitgangspunten zijn:

- a. recht doen aan:
  - de belangrijke economische en maatschappelijke functie van de horeca en
  - het woon- en leefklimaat in de omgeving van de horeca;
- b. voorkomen dat:
  - ad hoc gereageerd wordt op probleemsituaties waarmee de genomen maatregelen beperkt blijven tot de concrete problemen van dat moment en
  - verschillende regelingen en beleidsinstrumenten onafhankelijk van elkaar worden toegepast.

## 2. Visie

Hoe zit de horeca in Gennepe in elkaar? In de horeca is een aantal trends te bespeuren. Ook zijn er ontwikkelingen in de bestedingen in de horeca. En van de horeca bestaat een bepaald beeld. Hoe zit het daarmee in Gennepe? Als bron voor het onderstaande is gebruik gemaakt van het Marktonderzoek exploitatie Sociaal Cultureel Centrum Gennepe (Hospitality Consultants, maart 2002), tenzij in de tekst anders aangegeven. In een bijlage is een aantal statistische gegevens van het Bedrijfschap Horeca en Catering opgenomen.

### 2.1. Trends

- Aantal bedrijven. Na een aantal jaren van sterke stijging is medio 2000 een stagnatie in de groei van het aantal horecabedrijven ontstaan.
- Toename schaalvergroting in de horeca. De capaciteit van de accommodaties wordt steeds omvangrijker. Dit leidt tot integratie van activiteiten en clustering van voorzieningen.
- Internationalisering. Internationalisering van de horeca komt vooral tot uitdrukking in het segment maaltijdverstrekkers. De laatste jaren is vooral een toename van het aantal “buitenlandse” restaurants waar te nemen.
- Concepten/formules. Binnen de horeca komen steeds meer gestandaardiseerde formules voor. Veel van deze concepten zijn op Amerikaanse leest geschoeid en zijn afgestemd op een specifieke doelgroep.
- Toename facilitaire horeca. Het aantal horecavoorzieningen bij sport-, welzijns- en culturele accommodaties, maar vooral bij detailhandel en benzinestations, is de afgelopen jaren sterk gestegen en groeit nog steeds. Ook de bestedingen bij dit type horeca groeien.

### 2.2. Bestedingen

#### *Landelijk*

Met name de jeugd (16-25 jaar) geeft een groot deel van het te besteden budget uit in de horeca. Het gaat hier vooral om de drankverstrekkende horeca. De leeftijdsgroep 40-49 jaar spendeert ook veel in de horeca, maar dan in de maaltijdverstrekkende horeca. Ouderen (65+) besteden verhoudingsgewijs weinig in de horeca. Door de vergrijzing van de baby-boomers zal dit laatste bestedingspatroon wijzigen.

#### *Regionaal*

In het zuiden van Nederland wordt iets meer aan horeca uitgegeven dan gemiddeld in Nederland, maar iets minder dan in het oosten. In Gennepe ligt het bestedingspatroon ook iets hoger dan het Nederlandse gemiddelde, zij het, dat veel mensen voor de vrijetijdsbesteding en winkelen en cultuur wegtrekken naar Boxmeer, Cuijk en Nijmegen en veel jongeren wegtrekken naar de grootschalige uitgaansgelegenheden in Gemert en Duitsland. De bestedingen liggen daardoor in Gennepe iets onder het gemiddelde van de provincie Limburg.

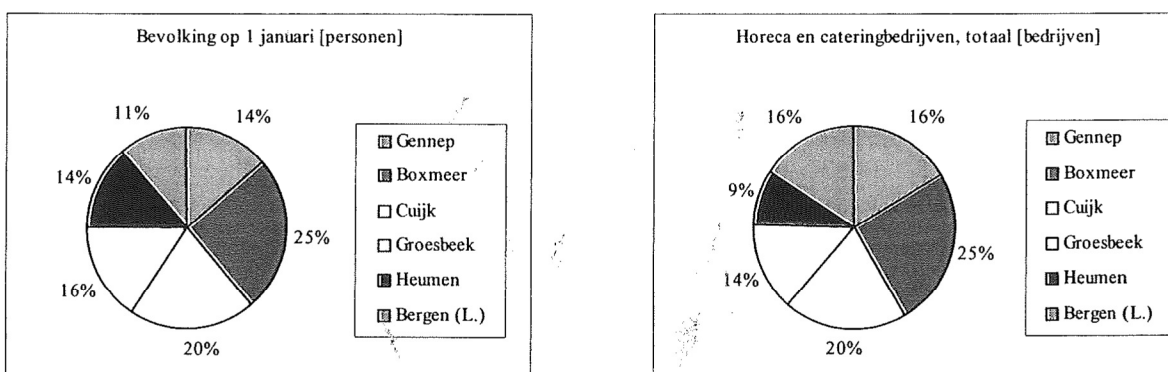
### 2.3. De horeca in Gennep

Met uitzondering van logiesvertrekking ligt het totale aanbod in Gennep boven het landelijk gemiddelde, maar onder het Limburgs gemiddelde. Het aanbod aan logiesvertrekkers blijft in Gennep fors achter, zowel bij het landelijke als bij het provinciale beeld.

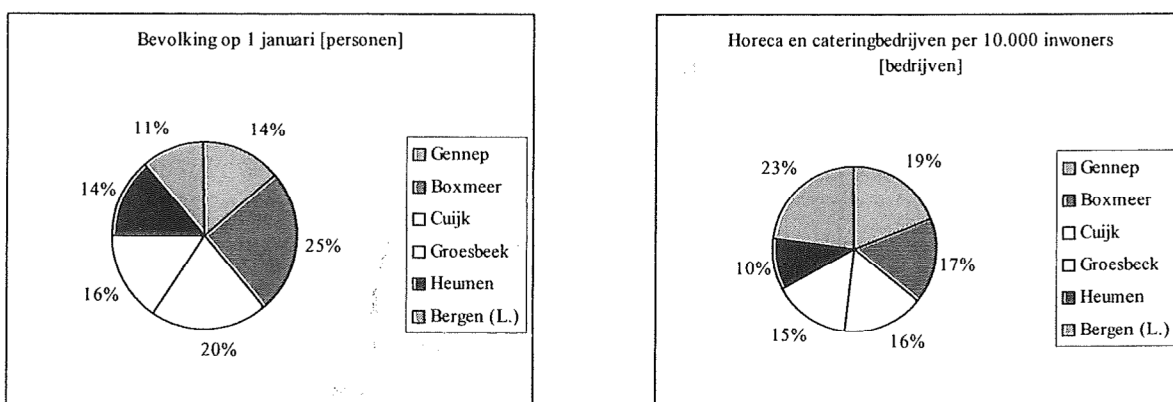
Hoewel het aantal horecabedrijven in de gemeente Gennep iets achter blijft bij dat in de provincie, is het beschikbare vloeroppervlak (per 10.000 inwoners) verhoudingsgewijs groot. Dit betekent, dat de horecabedrijven relatief grootschalig van opzet zijn.

De beschikbare zaalcapaciteit was tot voor kort matig van opzet. Om in deze leemte te voorzien is inmiddels een nieuwe, grote zaal gerealiseerd met een capaciteit van 520 bezoekers. Nadat de daarvoor vereiste bouwkundige voorzieningen zijn aangebracht, zal deze zaal een vergunning krijgen voor 700 bezoekers.

In het Ruimtelijk-Economisch Structuuronderzoek Centrum Gennep (BRO, februari 2002) wordt geconstateerd, dat in beginsel alle gewenste horecavoorzieningen in het centrum aanwezig zijn, maar dat zij door hun spreiding en kwaliteit geen wezenlijke bijdrage leveren aan de verblijfswaarde van het centrum c.q. het recreatief winkelen ("funshoppen"). Het totale aantal horecavoorzieningen ligt in Gennep ongeveer gelijk aan dat van de omliggende gemeenten. Het aantal horecavoorzieningen ten opzichte van het aantal inwoners ligt in Gennep verhoudingsgewijs hoger dan in de omliggende gemeenten. Ook de ontwikkeling van het aantal en de soort voorzieningen ligt in Gennep niet echt anders dan in de omliggende gemeenten. De onderstaande grafieken illustreren dit. (Bron: CBS; Bedrijfschap Horeca en Catering.)



Afb. 1. Het totale aantal horecavoorzieningen is in Gennep ongeveer gelijk aan dat van de omliggende gemeenten.



Afb. 2 Het aantal horecavoorzieningen ten opzichte van het aantal inwoners ligt in Gennep verhoudingsgewijs hoger dan in de omliggende gemeenten.

## **3. Beleid**

### **3.1. Kwaliteitsimpuls**

Het gemeentebestuur van Gennep wil de gemeente een integrale kwaliteitsimpuls geven op het gebied van wonen, werken en recreëren. Hierbij hoort ook het opwaarderen van de verblijfswaarde van de historische kern en het versterken van de horeca- en winkelvoorzieningen. Niet meer, maar beter is het motto.

### **3.2. Verhogen verblijfswaarde historische kern**

In goed overleg met de horeca wil de gemeente bezien hoe de kwaliteit van de huidige voorzieningen opgewaardeerd kan worden en de huidige voorzieningen meer kunnen bijdragen aan de verblijfswaarde van de kern Gennep. Uiteraard zal dit gebeuren op basis van ieders eigen verantwoordelijkheid hierin.

### **3.3. Terras op de Markt**

In het kader van het opwaarderen van de verblijfswaarde van de historische kern vindt de gemeente Gennep het zeer gewenst, dat er een hoogwaardige terrasvoorziening op de Markt gerealiseerd wordt. Deze voorziening kan door één of meer ondernemers geëxploiteerd worden. Er zal echter sprake moeten zijn van eenheid in uitstraling en kwaliteit. Dit laatste geldt overigens voor de hele (historische) kern. Voor het terras op de Markt verwacht de gemeente van de horeca een concreet voorstel. Voor het overige verwacht de gemeente van de horeca, dat deze hierin in zelfregulerend optreedt.

### **3.4. Terrasmeubilair**

Concreet geldt voor het terrasmeubilair in de historische kern, dat:

- het een hoogwaardige kwaliteit en uitstraling dient te hebben;
- de kleurstelling, de materiaaltoepassing en de vormgeving van de terraselementen in harmonie met de omgeving moeten zijn;
- stoelen en tafels die volledig van plastic zijn vervaardigd niet worden toegestaan;
- er geen beeldverstorende reclame-uitingen op staan;
- er een overgangstermijn van twee jaar in acht wordt genomen.

### **3.5. Terrassen buiten de historische kern en in de dorpen**

Uitgangspunt is, dat de horeca in de gemeente, buiten de historische kern zelf de verantwoordelijkheid neemt voor de kwaliteit van het terrasmeubilair en hierin zelfregulerend optreedt.

### **3.6. Aandacht voor doelgroepen**

Gelet op de maatschappelijke ontwikkelingen is het verder van belang, dat de horeca anticipeert op de vergrijzing en de vermaatschappelijking van Vizier.

### **3.7. Opvullen van leemtes**

Bij uitbreiding van het huidige voorzieningenniveau zal het moeten gaan om het opvullen van leemtes. De gemeente zal hierop geen acquisitie plegen. Onderstaande initiatieven zullen echter welwillend tegemoet getreden worden:

- een nieuwe hotelaccommodatie  
Statement: Indien zich een initiatiefnemer meldt, zal medewerking aan de vestiging van een nieuwe hotelaccommodatie in de *gemeente* Gennep worden verleend.
- een kwalitatief hoogwaardig restaurant  
Statement: Indien zich een initiatiefnemer meldt, zal medewerking aan de vestiging van

een nieuw, kwalitatief hoogwaardig restaurant in het kernwinkelgebied van Gennep worden verleend.

- grote discotheek (c.a.)

Statement: Indien zich een initiatiefnemer meldt, zal medewerking aan de vestiging van een grote discotheek (c.a.) in de *gemeente* Gennep worden verleend.

Deze initiatieven zullen overigens wel getoetst worden aan het geldende ruimtelijke beleid (m.n. het vigerende bestemmingsplan) en de wet BIBOB.

### **3.8. Paracommercie tegengaan**

Paracommercie zal worden tegengegaan. Met paracommercie wordt bedoeld de oneerlijke concurrentie die de horeca-accommodaties van verenigingen en stichtingen, zoals gemeenschapshuizen, wijkcentra, sportkantines en jeugdsociëteiten, kunnen bedrijven ten opzichte van de commerciële ofwel beroepsmatige horeca-accommodaties. Van paracommercie is onder andere sprake indien verenigingen en stichtingen buiten hun statutaire doelstellingen horeca-activiteiten ontplooiën.

Er zal handhavend worden opgetreden tegen:

1. bijeenkomsten van persoonlijke aard;
2. het aanprijzen van bijeenkomsten van persoonlijke aard;
3. het schenken van alcoholhoudende dranken tot anderhalf uur vóór en anderhalf uur na een activiteit.

## **4. Regelgeving en handhaving**

### **4.1. Vergunningverlening en handhaving**

Op de horeca in de zin van de Drank- en Horecawet zijn tal van wettelijke regelingen van toepassing. De belangrijkste zijn:

- Wet Ruimtelijke Ordening;
- Woningwet en Bouwverordening (bouw- en gebruiksvoorschriften);
- Drank- en Horecawet;
- Milieuwetgeving;
- Algemene plaatselijke verordening Gennep (APV);
- Wet op de kansspelen;
- De wet BIBOB.

Het betreft hier een omvangrijk en complex geheel aan regelgeving. Deze nota zal daar niet uitvoerig op in gaan. De strekking van de belangrijkste regelgeving is opgenomen in bijlage 2. Bovendien zal een brochure ontwikkeld worden, waarin de strekking van de belangrijkste regelingen zal worden toegelicht.

De gemeente Gennep streeft naar een doelmatige, rechtmatige en handhaafbare vergunningverlening, zodat zowel horeca als gemeente weet waar zij aan toe is en horeca en gemeente elkaar over en weer niet *onnodig* hoeven te belasten.

Bij de vergunningverlening geldt het gelijkheidsbeginsel als uitgangspunt. Sociale hygiëne, openbare orde en veiligheid, milieu gelden als aandachtspunten. Openstellingstijden en terrassen krijgen bijzondere aandacht.

### **4.2. Ontheffingsregime**

Er komt een ontheffingsregime voor evenementen. Voor iedereen is dan duidelijk, dat – indien er sprake is van een evenement – bepaalde vergunningen en ontheffingen automatisch van kracht zijn. Hiervoor hoeven dan geen extra aanvragen meer te worden ingediend en ook hoeven er door de ambtelijke organisatie geen extra vergunningen en/of ontheffingen meer te

worden verleend. Het is dan nog een kwestie van handhaven. Er zal een evenementenkalender worden ontwikkeld, waarop wordt aangegeven voor welke evenementen het ontheffingsregime van kracht is.

### **4.3. Doorlopende vergunning**

Voor jaarlijks terugkerende gebeurtenissen kan een doorlopende vergunning verleend worden. Dan hoeft alleen nog vooraf melding gemaakt te worden, wanneer de gebeurtenis plaatsvindt.

### **4.4. Sluitingstijden**

Het sluitingsuur is een wezenlijk aspect in het streven naar een evenwicht in het spanningsveld tussen enerzijds een woon- en leefklimaat waarop (ook) de centrumbewoner recht heeft en anderzijds zo min mogelijk beperkende voorschriften voor horecaondernemers. Het overlastercriterium is van doorslaggevende betekenis. Cruciale vraag daarbij is of een geleidelijk vertrek van horecabezoekers (spreiding) meer of minder overlast geeft dan een gelijktijdig vertrek uit de horeca-inrichtingen.

### **4.5. Proef vrijlaten openstelling**

De verwachting is, dat een geleidelijk vertrek van horecabezoekers minder overlast geeft dan een gelijktijdig vertrek uit de horeca-inrichtingen. Ten aanzien van openstelling wordt daarom voorgesteld om het sluitingsuur bij wijze van proef gedurende een jaar vrij te laten.

Na een jaar zullen de effecten van deze vrijlating worden geëvalueerd. Op basis daarvan zal besloten worden of de vrijlating in de Algemene Plaatselijke Verordening wordt opgenomen of dat het bij de proef blijft. Na drie maanden zal een eerste tussenevaluatie plaatsvinden. De evaluatie zal plaatsvinden door de meldingen van overlast gedurende het proefjaar te vergelijken met de meldingen in het jaar, voorafgaand aan de proef. Als het aantal meldingen en de ernst ervan gelijk gebleven of teruggelopen is, wordt de proef als geslaagd beschouwd. Sportkantines, gemeenschapshuizen en tijdelijke accommodaties (zoals tenten en loods) zijn van de vrijlating uitgezonderd.

De regeling vrij sluitingsuur houdt in dat:

- zowel alcoholverstrekkende als alcoholvrije horecabedrijven zelf hun sluitingsuur bepalen;
- het vrije sluitingsuur niet geldt voor:
  - paracommerciële sportkantines en gemeenschapshuizen;
  - festiviteiten buiten horecabedrijf (zoals in tent of loods), d.w.z. tot 24.00 muziek en tot 01.00 publiek (bij evenementen gaat dit naar 01.00 uur muziek en 02.00 uur publiek);
- de burgemeester ter bestrijding van overlast zonodig per horecabedrijf een sluitingsuur kan opleggen.

Tegenover het vrijlaten van de openstelling wordt van de horeca verwacht, dat zij een actief deurbeleid (in zowel als uit) zullen voeren.

### **4.6. Terrassen**

Ten aanzien van terrassen wordt voorgesteld, deze zoveel mogelijk toe te staan, om zodoende het centrum attractiever te maken, tenzij de openbare orde of veiligheid, met name bijvoorbeeld de verkeersveiligheid, zich daar tegen verzet. De inrichting van de terrassen wordt geregeld door middel in de Algemene Plaatselijke Verordening Gennep (APV). In bijlage 3 is een voorstel opgenomen voor nieuwe bepalingen inzake de terrasvergunning.

## 5. Communicatie

Communicatie is van essentieel belang. Het gaat daarbij om de toegankelijkheid van de gemeente ten behoeve van de vergunningverlening, regelgeving en handhaving, om het opstellen van een jaarplan horeca en evenementen en om een gestructureerd, periodiek beleidsoverleg. Ten aanzien hiervan wordt het volgende voorgesteld:

### 5.1. Toegankelijkheid gemeente

De gemeente Gennep hecht aan een goede dienstverlening in de richting van haar klanten. De gemeente wil in dat kader ook de dienstverlening aan de lokale horeca daar waar mogelijk nog verbeteren. Daarbij gaat het met name om het aanbrenge van meer consistentie in het operationele beleid en de verbetering van de bereikbaarheid en toegankelijkheid.

Concrete afspraken van de zijde van de gemeente:

- a) de gemeente maakt werk van het inrichten van een digitaal loket (een onderdeel van de gemeentelijke internetsite waar horecaondernemers terecht kunnen voor standaardinformatie en het aanvragen van standaardvergunningen en – ontheffingen); en
- b) de gemeente maakt werk van het benoemen van een of meerdere account executives waar horecaondernemers met zowel beleidszaken als operationele zaken terecht kunnen. Dit vindt plaats in het kader van de realisering van een publieksbalie die waarschijnlijk in 2006 zijn beslag krijgt.

Tot op het moment dat de nieuwe voorzieningen gerealiseerd zijn, loopt de dienstverlening beleidsmatig via de ambtenaar economische zaken en (meer) beheersmatig via de ambtenaar bijzondere vergunningen.

### 5.2. Jaarplan horeca en evenementen

De gemeente Gennep hecht in het kader van haar economisch en toeristisch-recreatief beleid aan een samenhangend evenementenbeleid. Om de bestaande situatie en initiatieven in beeld te brengen stellen gemeente en horeca in samenwerking met de lokale middenstand voorafgaand aan elk nieuw jaar een evenementenkalender samen. Deze kalender wordt door de drie genoemde partijen gebruikt om bestaande initiatieven te versterken en nieuwe initiatieven te ontwikkelen. Om een en ander van de grond te krijgen en te borgen is gestructureerd periodiek overleg nodig. De eerste evenementenkalender verschijnt eind 2005. Voor evenementen die als zodanig geoormerkt zijn geldt het ontheffingsregime voor vergunningen (zie ook de juridische paragraaf).

### 5.3. Gestructureerd periodiek overleg

Gemeente en horeca hechten aan gestructureerd periodiek overleg. Naast voortzetting van het bestaande periodiek algemeen overleg tussen Koninklijk Horeca Nederland en de gemeente Gennep zijn er drie vormen van overleg aan de orde:

- a) Beleidsoverleg. Dit overleg vindt tweemaal per jaar plaats en gaat onder meer over zaken als evenementenbeleid, toeristisch-recreatief beleid, ontwikkeling kern Gennep, samenwerking met gemeente en middenstand. Bij dit overleg zijn ook andere organisaties (middenstand en politie bijvoorbeeld aanwezig).
- b) Handhavingsoverleg. Dit overleg vindt eenmaal per jaar plaats en gaat onder meer over zaken als gemeentelijke dienstverlening, handhaving en vergunningen en veiligheid en openbare orde. Dit overleg vindt plaats in het bijzijn van de politie.
- c) Evenementenoverleg. Dit overleg vindt eenmaal per jaar plaats en dient ter ontwikkeling, bespreking en uitvoering van het evenementenbeleid. Naast de horeca is ook de middenstand aanwezig en een delegatie van sociaal-culturele organisaties.

## 6. Actiepunten

De onderstaande actiepunten zullen uitgevoerd worden:

1. Instellen beleidsoverleg, handhavingsoverleg en evenementenoverleg;
2. Aanwijzen account executive beleid, account executive handhaving en account executive evenementen\*;
3. Opstellen jaarplan horeca en evenementen;
4. Opnemen evenementenkalender op gemeentelijke website;
5. Opstellen handhavingsgidsje;
6. Inrichten digitaal loket\*;
7. Instellen, communiceren en evalueren vrijlating openstellingstijden;
8. Instellen, communiceren en evalueren terrassenbeleid;
9. Aanpassen APV ten behoeve van het terrassenbeleid (besluitvorming in de gemeenteraad)
10. Aanpassen APV ten behoeve van het vrijlaten van de openstellingstijden na bij evaluatie geslaagd gebleken proef (besluitvorming in de gemeenteraad).

De met een \* aangemerkte actiepunten maken deel uit van de ontwikkeling van het dienstverleningsconcept "Burgerloket".



**Statistische Informatie**

	Bevolking op 1 januari [personen]	Horeca en catering-bedrijven, totaal [bedrijven]	Verkoopoppervlakte, totaal [m2]	Drankensector, totaal [bedrijven]	Fastfoodsector, totaal [bedrijven]	Restaurantsector, totaal [bedrijven]	Hotelsector, totaal [bedrijven]
Gennep	16739	56	10648	29	13	13	1
Boxmeer	29387	85	12988	30	20	23	8
Cuijk	24166	67	9941	29	22	11	3
Groesbeek	18836	49	10386	20	12	9	8
Heumen	16693	30	5561	13	6	10	0
Bergen (L.)	13479	54	8759	25	8	16	5
Totaal	119300	341	58283	146	81	82	25

Bron: CBS, bewerking bedrijfschap Horeca & Catering  
- Bevolking op 1 januari  
bedrijfschap Horeca en Catering  
- overige onderwerpen

Bevolking op 1 januari [personen]	Horeca en catering-bedrijven, totaal [bedrijven]	Verkoopoppervlakte, totaal [m2]	Horeca en catering-bedrijven per 10.000 inwoners [bedrijven]	Bedrijven in dranken-sector per 10.000 inwoners [bedrijven]	Bedrijven in cafes per 10.000 inwoners [bedrijven]	Overig dranken-sector per 10.000 inwoners [bedrijven]	Bedrijven in fastfood-sector per 10.000 inwoners [bedrijven]	Bedrijven in restaurant-sector per 10.000 inwoners [bedrijven]	Bedrijven in hotelsector per 10.000 inwoners [bedrijven]	Party-cateraars per 10.000 inwoners [bedrijven]	Gecaterde bedrijfs-restaurants per 10.000 inwoners [bedrijven]
Gennep	16739	56	10648	33,5	17,3	7,2	7,8	7,8	0,6	0	0
Boxmeer	29387	85	12988	28,9	10,2	3,7	6,8	7,8	2,7	0,3	1
Cuijk	24166	67	9941	27,7	12	2,5	9,1	4,6	1,2	0,4	0,4
Groesbeek	18836	49	10386	26	10,6	4,8	6,4	4,8	4,2	0	0
Heumen	16693	30	5561	18	7,8	4,2	3,6	6	0	0,6	0
Bergen (L.)	13479	54	8759	40,1	18,5	8,9	5,9	11,9	3,7	0	0
Totaal	119300	341	58283	28,6	12,2	4,8	6,8	6,9	2,1	1,4	0,3

Bron: CBS, bewerking bedrijfschap Horeca & Catering  
bedrijfschap Horeca en Catering

	Bevolking op 1 januari [personen]			Horeca en cateringbedrijven, totaal [bedrijven]			Verkooppervlakte, totaal [m2]			Drankensector, totaal [bedrijven]		
	1994	1999	2004	1994	1999	2004	1994	1999	2004	1994	1999	2004
Gennep	16727	16769	16739	54	52	56	862	8968	10648	27	27	29
Boxmeer	27295	28606	29387	84	83	85	12246	10998	12988	39	34	30
Cuijk	22866	23624	24166	52	59	67	6694	9214	9941	23	26	29
Groesbeek	18489	19302	18836	58	56	49	11605	10950	10386	27	21	20
Heumen	13882	15899	16693	26	29	30	5202	5430	5561	14	15	13
Bergen (L.)	13089	13364	13479	54	52	54	8187	7921	8759	25	22	25
Totaal	112348	117564	119300	328	331	341	52796	53481	58283	155	145	146

	Fastfoodsector, totaal [bedrijven]			Restaurantsector, totaal [bedrijven]			Hotelsector, totaal [bedrijven]		
	1994	1999	2004	1994	1999	2004	1994	1999	2004
Gennep	13	12	13	12	12	13	2	1	1
Boxmeer	21	18	20	13	18	23	7	9	8
Cuijk	14	16	22	8	10	11	2	3	3
Groesbeek	11	13	12	12	11	9	8	11	8
Heumen	5	6	6	5	7	10	2	1	0
Bergen (L.)	10	9	8	13	14	16	6	7	5
Totaal	74	74	81	63	72	82	27	32	25

Bron: CBS ,bewerking bedrijfschap Horeca & Catering  
- Bevolking op 1 januari  
bedrijfschap Horeca en Catering  
- overige onderwerpen



### **Regelgeving**

Hieronder wordt de belangrijkste wet- en regelgeving ten aanzien van de horeca beknopt samengevat.

#### **1. Wet Ruimtelijke Ordening**

Het belangrijkste instrument in het kader van de wet Ruimtelijke Ordening is het bestemmingsplan. Ten aanzien van het bestemmingsplan als beleidsinstrument in het kader van het horeca beleid kan het volgende opgemerkt worden:

- keuze van uitsluiten of toelaten van bepaalde horecavormen moet ondubbelzinnig uit het onderzoek blijken dat aan het bestemmingsplan ten grondslag ligt.
- overlast mag niet het enige uitgangpunt zijn;
- openingstijden zijn slechts relevant indien het winkelgebonden/-ondersteunende horeca betreft;
- een afsterfregeling mag;
- bestaande bedrijven dienen positief te worden bestemd; indien ze weg moeten dan met financiële compensatie.

#### **2. Woningwet en Bouwverordening (bouw- en gebruiksvoorschriften)**

Hiermee worden de voorschriften bedoeld waaraan elke zaak, ongeacht of het een horecabedrijf is, moet voldoen. Op de eerste plaats gaat het daarbij om de vraag of op de plaats waar de ondernemer het horecabedrijf wil uitoefenen die activiteit volgens het bestemmingsplan is toegestaan.

Een aanvraag wordt dan ook op de eerste plaats op dit punt beoordeeld. In de regel levert dit nimmer problemen op en vestigen horecabedrijven zich daar, waar dat volgens het bestemmingsplan is toegestaan.

Voor horecabedrijven waarin gelijktijdig meer dan 50 personen kunnen verblijven geldt voorts nog dat ze op grond van de bouwverordening een brandweer-gebruiksvergunning behoeven. Met deze vergunning wordt een veilig gebruik van het horecabedrijf geregeld.

#### **3. Drank- en Horecawet**

Voor het exploiteren van een alcoholverstrekkend horecabedrijf is een vergunning ingevolge de Drank- en Horecawet vereist.

Voor het verkrijgen van die vergunning moet de inrichting aan de inrichtingseisen voldoen en moet elke leidinggevende voldoen aan de eis van (verklaring) sociale hygiëne. Daarnaast moet elke leidinggevende voldoen aan de moraliteitseisen.

Tijdens de openingsuren moet steeds ten minste een leidinggevende (met verklaring sociale hygiëne) aanwezig zijn. Bij de zogeheten paracommerciële instellingen kan wat dit betreft ook volstaan worden met een volgens het bestuursreglement van de betreffende instelling gekwalificeerd persoon.

Indien geen weigeringsgronden als genoemd in de wet aanwezig zijn moet de vergunning verleend worden.

#### **4. Milieuwetgeving**

Horeca-inrichtingen vallen onder de werkingssfeer van de Wet milieubeheer.

De wet beoogt niet alleen het voorkomen van alle vormen van gevaar, schade of hinder binnen de fysieke grenzen van het horecabedrijf, inclusief terras en directe omgeving, maar

heeft ook de verbetering van het milieu tot doel met bijvoorbeeld onderwerpen als zuinig gebruik van energie en grondstoffen en doelmatige verwijdering van afvalstoffen. Bezoekersoverlast binnen die fysieke begrenzing van de inrichting dient op basis van de milieuwetgeving te worden bestreden. Waar de territoriale of functionele werking van deze wetgeving ophoudt, begint de werking van de elders in deze nota belichte exploitatievergunning (APV).

#### **5. Algemene plaatselijke verordening Gennep (APV)**

In de APV is bepaald dat voor alle horeca- en vermaaksinrichtingen een zogeheten exploitatievergunning is vereist. Alvorens die vergunning wordt verleend wordt vooral (vooraf) getoetst of door de inrichting het woon- en leefklimaat in de omgeving niet nadelig wordt beïnvloed.

De aanvraag voor een vergunning ingevolge de Drank- en Horecawet houdt tevens in de aanvraag van de exploitatievergunning.

Indien het een alcoholvrij horecabedrijf betreft wordt uitsluitend de exploitatievergunning gevraagd. Deze vergunning vervangt tevens het alcoholvrije verlof zoals dat vroeger gold. De exploitatievergunning ligt, zoals onder "Milieuwetgeving" is vermeld, qua overlastbestrijding in het verlengde van de milieuwetgeving.

#### **6. Wet op de kansspelen**

De Wet op de kansspelen verplicht de gemeente tot een verordening, waarin is bepaald hoeveel behendigheidsautomaten ten hoogste in hoog- en laagdrempelige inrichtingen worden toegestaan en dat voor hoogdrempelige inrichtingen ten hoogste twee kansspelautomaten vergunning moet worden verleend, indien daarom wordt gevraagd. De vergunningen worden verleend door de burgemeester.

Als hoogdrempelig wordt aangemerkt het horecabedrijf waar het café- of restaurantbezoek op zichzelf staat en gericht is op personen van 18 jaar en ouder, zonder dat er een andere activiteit plaatsvindt waaraan zelfstandige betekenis kan worden toegekend. Overige inrichtingen zijn laagdrempelig.

#### **7. De wet BIBOB**

De Wet BIBOB stelt bestuursorganen in staat extra voorwaarden te stellen aan de integriteit van aanvragers van vergunningen en subsidies. De essentie van de wet ligt in de weigeringsgrond (artikel 3). Bij ernstig gevaar van misbruik kan de gemeente een vergunning of subsidie weigeren of intrekken.

### 1. Algemene Plaatselijke Verordening (APV)

#### 1.1. Terrassen

Terrassen dienen zoveel mogelijk te worden toegestaan, om zodoende het centrum attractiever maken, tenzij de openbare orde of veiligheid, met name bijvoorbeeld de verkeersveiligheid, zich daar tegen verzet. De inrichting van de terrassen wordt geregeld door middel van de vergunning op grond van artikel 2.1.5.1 van de Algemene Plaatselijke Verordening Gennepe (APV). In de vergunning wordt de oppervlakte vermeld van de openbare weg die als terras in gebruik mag worden genomen. Op een aan de vergunning gehechte tekening is nog de exacte situering weergegeven.

Aan een vergunning zijn de volgende voorschriften en bepalingen verbonden.

1. Het terras mag uitsluitend binnen de op de tekening aangegeven belijning worden geëxploiteerd; met name dient de vrije loopruimte voor voetgangers (minimaal 1,2 m) en de vrije rijbaan voor overig verkeer (minimaal 3,5 m) gewaarborgd te zijn.
2. Ten behoeve van weekmarkt, kermis of evenement evenals ten behoeve van de uitvoering van werkzaamheden kan gehele of gedeeltelijke ontruiming van het terras worden gelast. Zonodig kunnen daarbij nadere voorschriften worden gesteld.
3. De terrasafscheidingsen moeten wegneembaar en verplaatsbaar zijn.
4. Het terras dient steeds in goede staat van onderhoud te verkeren en zo vaak als dat nodig is dient het terras te worden schoongemaakt.
5. Na 19.00 uur en bij evenementen mag op het terras uitsluitend kunststof "glaswerk" gebruikt worden.
6. Er mogen geen voorwerpen op brandkranen worden geplaatst.
7. Schade.
  - a. Alle schade aan gemeente-eigendommen en daarmee verband houdende gevolgschade, indien en voor zover veroorzaakt of toegenomen door het hierbij toegestane gebruik, wordt door of op kosten van de vergunninghouder op eerste aanzegging van de gemeente binnen een daarbij te stellen termijn hersteld of vergoed tot genoegen van de gemeente.
  - b. De vergunninghouder vrijwaart de gemeente voor vorderingen van derden ter zake van aan deze derden toegebrachte schade, indien en voor zover deze schade is veroorzaakt of toegenomen door het hierbij toegestane gebruik.
8. Ingevolge de Wet milieubeheer (hetzij op grond van de betrokken vergunning voor het bedrijf, hetzij op grond van het Besluit horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen milieubeheer, Besluit HSR) kunnen nog nadere eisen worden gesteld met betrekking tot de exploitatiewijze van het terras.
9. Eventuele corrigerende aanwijzingen van de betrokken ambtenaar of politieambtenaar met betrekking tot de openbare orde of veiligheid, waaronder begrepen illegale terrasuitbouw, moeten stipt worden opgevolgd.
10. Voor het gebruik van de grond is, voor zover die grond eigendom van de gemeente is, een vergoeding verschuldigd die jaarlijks aan de hand van de rekening die u daarvoor wordt toegezonden dient te worden voldaan.

Met betrekking tot de onder voorschrift 7 van de vergunning bedoelde nadere eisen ingevolge het Besluit HSR wordt opgemerkt dat die nadere eisen gesteld kunnen worden ten aanzien van:

- a. het aanbrengen van technische voorzieningen binnen de inrichting;
- b. de periode van openstelling van de gehele inrichting, een terras, een parkeerterrein of een ander gedeelte van de inrichting;
- c. de situering van een terras of een parkeerterrein;
- d. het in acht nemen van gedragsregels die binnen de inrichting in acht moeten worden genomen, waaronder regels ten aanzien van aan- en afrijdend verkeer en komende en gaande bezoekers.

Gelet op de wens om de openingsuren voor terrassen te verruimen, wordt voorgesteld de openingstijden voor terrassen voor de nacht van vrijdag op zaterdag en de nacht van zaterdag op zondag in de periode van 1 mei tot 1 oktober te verruimen tot 1.00 uur. Voor de overige dagen blijft het sluitingsuur voor terrassen 24.00 uur. Muziek op het terras zal een uur voor sluitingstijd afgebouwd moeten worden. Voor warme zomeravonden kan – mits er geen meldingen van overlast binnenkomen en de eindtijden voor muziek aangehouden worden – een langere openstelling voor het publiek gedoogd worden

Samenvattend komt dit op het volgende neer:

terrastijden	afbouw muziek	vertrek publiek
normaal	23.00 uur	24.00 uur
weekeinde in het seizoen	24.00 uur	01.00 uur
tijdens evenementen	01.00 uur	02.00 uur

## **1.2. Openningstijden**

Door de gemeenteraad is op grond van artikel 2.3.1.4a van de Algemene Plaatselijke Verordening Gennep (APV) het sluitingsuur voor alcoholverstrekkende horecabedrijven formeel vastgesteld op 02.00 uur en voor alcoholvrije horecabedrijven die etenswaren verkopen op 02.30 uur.

Voorgesteld wordt om het sluitingsuur bij wijze van proef gedurende een jaar vrij te laten met uitzondering van sportkantines, gemeenschapshuizen en tijdelijke accommodaties (zoals tenten en loodsen).

Het sluitingsuur is een wezenlijk aspect in het streven naar een evenwicht in het spanningsveld tussen enerzijds een woon- en leefklimaat waarop (ook) de centrumbewoner recht heeft en anderzijds zo min mogelijk beperkende voorschriften voor horecaondernemers.

Het overlastcriterium is van doorslaggevende betekenis. Cruciale vraag daarbij is of een geleidelijk vertrek van horecabezoekers (spreiding) meer of minder overlast geeft dan een gelijktijdig vertrek uit de horeca-inrichtingen.

Met de voorgestelde proef zal daar veel, zo niet alle duidelijkheid in worden gebracht.

De regeling vrij sluitingsuur houdt in dat:

- zowel alcoholverstrekkende als alcoholvrije horecabedrijven zelf hun sluitingsuur bepalen;
- het vrije sluitingsuur niet geldt voor:
  - paracommerciële sportkantines en gemeenschapshuizen;
  - festiviteiten buiten horecabedrijf (zoals in tent of loods), d.w.z. tot 24.00 muziek en tot 01.00 publiek (bij evenementen gaat dit naar 01.00 uur muziek en 02.00 uur publiek);
- de burgemeester ter bestrijding van overlast zonodig per horecabedrijf een sluitingsuur kan opleggen.