



Kadernota horecabeleid Gemeente Heerlen

Droogh Trommelen en Partners (DTNP)
Adviseurs voor Ruimte en Strategie
Graafseweg 109
6512 BS Nijmegen

T 024 - 379 20 83
E info@dtnp.nl
W www.dtnp.nl

Opdrachtgever: Gemeente Heerlen
Contactpersoon: De heer M. Hahnrahts

Projectteam DTNP: De heer K. Trommelen
De heer F. Simons

Projectnummer: 1867.0817
Datum: 23 november 2018

Kadernota horecabeleid Gemeente Heerlen

·dtnp·

Inhoudsopgave

1	Inleiding	1
2	Ruimtelijke sturingselementen	2
2.1	Horeca: dynamisch en complementair	2
2.2	Bestemmingsplan	4
2.3	Sluitingstijden	6
2.4	Terrasmogelijkheden	8
2.5	Toepassing sturingselementen in deelgebieden	9
3	Horecavergunningen	11
3.1	Twee soorten vergunningen	11
3.2	Bevorderen dynamiek	11
3.3	Wel of geen inrichtingseisen	12
4	Inrichting terrassen	14
	Overgangs- en slotbepalingen	17

1 Inleiding

Aanleiding

Deze nota biedt de belangrijkste kaders om invulling te geven aan de uitvoering van de Horecavisie Gemeente Heerlen. De Horecavisie geeft een kwalitatieve invulling voor de horecasector aan de ambitie van de stad: 'Urban Heerlen'. De ambitie is om de centrumfunctie van Heerlen voor heel Parkstad verder uit te bouwen, door middel van het creëren van een aantrekkelijk stedelijk milieu en veel dynamiek. Horeca is daarvoor een steeds belangrijker onderdeel geworden en biedt kansen om de aantrekkelijkheid van Heerlen te vergroten.

Doel

De huidige regelgeving voor horeca in de gemeente Heerlen is in veel gevallen gericht op het voorkomen van overlast. Voor vergunningverlening wordt daarom in hoofdzaak aansluiting gezocht bij regels uit de APV.

Deze kadernota zet de Horecavisie centraal en biedt daarvoor toegesneden regels voor vergunningverlening aan horecabedrijven met als motto: bevordering van de dynamiek en de

juiste horeca op de juiste plek. De nota biedt kaders voor objectieve toetsingsgronden die zowel voor de gemeente, ondernemers als omwonenden duidelijkheid verschaffen ten aanzien van vergunningverlening en handhaving.

Uitvoeringsinstrumentarium

De nota gaat in op drie hoofdonderwerpen die belangrijk zijn voor dynamiek en vestigingsbeleid:

1. Ruimtelijke sturingselementen, zoals bestemmingsplan, sluitingstijden en terrassenbeleid.
2. Drank- en horecawetvergunning en horeca-exploatievergunning.
3. Terrassenbeleid (inrichtingseisen)

Leeswijzer

In hoofdstuk 2 wordt het ruimtelijk beleid geschetst, waarin wordt ingegaan op het bestemmingsplan, sluitingstijden en ruimtelijk terrassenbeleid. Vervolgens wordt in hoofdstuk 3 ingegaan op de horecavergunning, waarin voor verschillende typen horeca wordt bepaald welke exploitatievergunning en bijbehorende inrichtingseisen zijn vereist. Als laatste komen in hoofdstuk 4 de inrichtingseisen voor terrassen aan bod.



Heerlen krijgt een nieuwe horecavisie



Kadernota stuurt op realisatie van de visie

2 Ruimtelijke sturings-elementen

2.1 Horeca: dynamisch en complementair

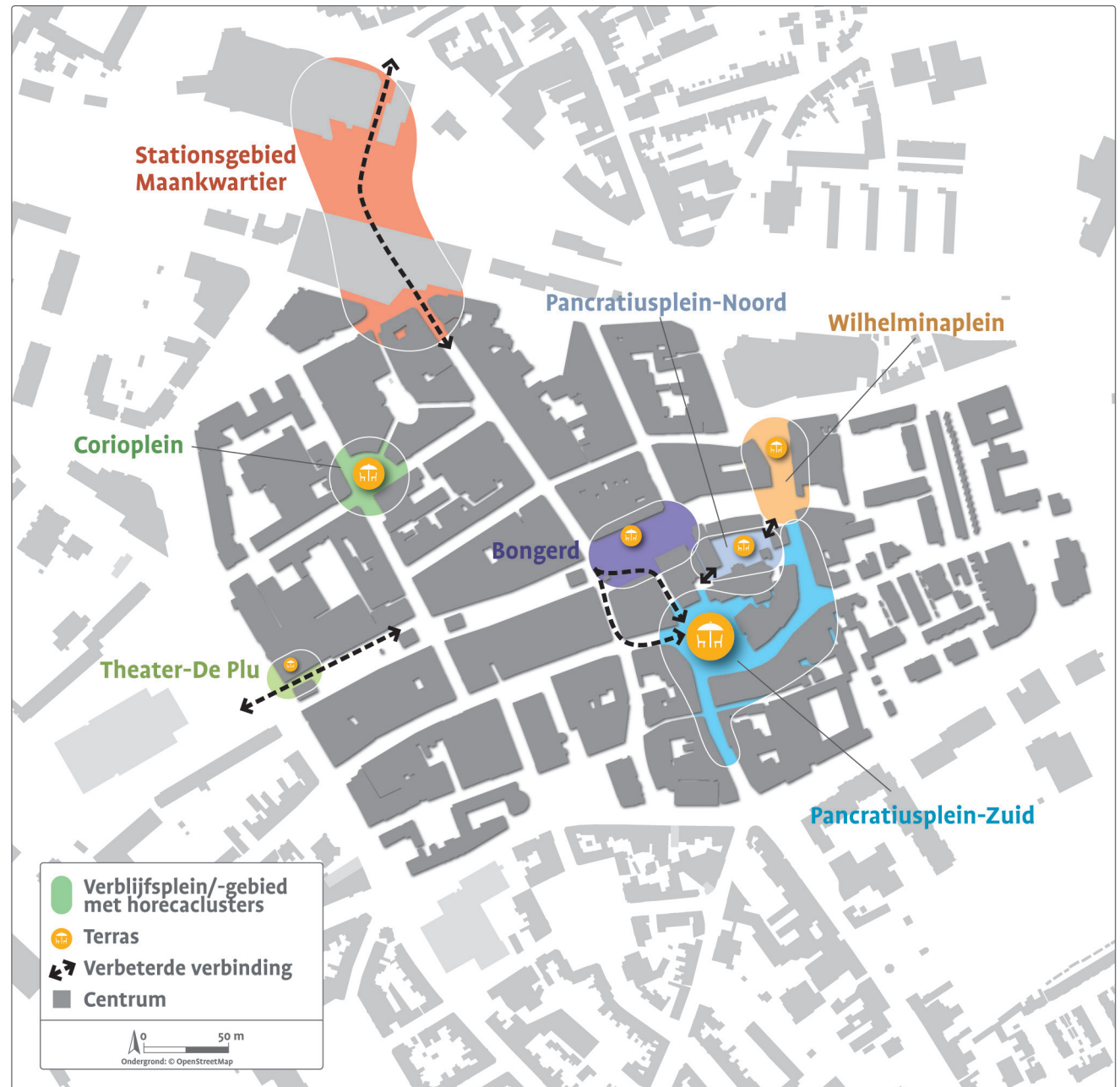
De nieuwe horecavisie is gericht op versterking van de verzorgingsfunctie van Heerlen-Centrum binnen Parkstad en op behoud van horecavoorzieningen in de dorps-, buurt- en wijkcentra van de gemeente. Vooral in Heerlen-Centrum is de visie gericht op bevordering van de dynamiek, ruimte voor nieuwe horeconconcepten en complementariteit tussen deelgebieden.

Heerlen-Centrum

Om dit te bevorderen is voor de binnenstad van Heerlen een ruimtelijke horecastructuur bepaald die bestaat uit zeven complementaire horecaclusters, (kaart 1) en horeca in de (winkel-)straten, te weten:

- Pancratiusplein-Zuid: het kloppend en energiek horecahart;
- Pancratiusplein-Noord: een intiem, rustig en romantisch plein met restaurants;

Kaart 1 Gewenste horecaclusters binnenstad Heerlen



- Stationsgebied Maankwartier: goed bereikbaar en dynamisch horeca- en trafficgebied met ruimte voor grootschaligheid;
- Corioplein: kleinschalig en rustiger alternatief voor het Pancratiusplein-Zuid, nabij het winkelhart;
- Wilhelminaplein: groen en levendig terrasplein met specialiteiten voor de middag en vroege avond;
- Bongerd: universeel horecaplein, direct aan het winkelgebied, maar met minder winkelondersteunende horeca;
- Theater-De Plu: nieuwe aantrekkelijke westelijke entree tot het centrum, om bezoekers van het theater de stad in te trekken;
- Winkelstraten: de nadruk ligt hier op winkelen, werken en wonen. Horeca is vooral gericht op winkelend publiek (snel drankje, broodje, ijsje tussendoor).

Het Pancratiusplein en directe omgeving is het 'echte' uitgaansgebied van Heerlen. Voor de andere clusters wordt gestuurd op een ander karakter. Hierdoor wordt voorkomen dat elders in de stad overlast of conflicten tussen horeca en wonen ontstaan, en wordt bevorderd dat in die andere clusters en winkelstraten nieuwe horeca kan worden vergund.

Overig Heerlen

In de centra van Hoensbroek, Heerlerheide en Heerlerbaan wordt gestreefd naar behoud van frequent bezochte horeca (o.a. snackbar, ijssalon, Chinees, (eet)café en restaurants in het lage en middensegment). Toename van zwaardere (uitgaans)horeca is hier niet gewenst. Ook in de kleinere buurt- en wijk-winkelcentra is behoud van een of enkele horeca bedrijven gewenst. Solitaire vestigingen in woonwijken worden voorkomen.

Horeca ondersteunend aan de hoofdactiviteit (bijvoorbeeld sportclub of museum) is wel toegestaan, evenals horeca op bijzondere locaties (bijvoorbeeld nabij wandel- en fietsroutes) of in bijzondere gebouwen met een cultuurhistorische waarde.

Ruimtelijke sturingsinstrumenten

Om bovenstaande doelen van dynamiek en complementariteit te bereiken worden drie ruimtelijke sturingsmogelijkheden in nauwe samenhang met elkaar ingezet. Door op een samenhangende wijze om te gaan met het bestemmingsplan, de sluitingstijden en de mogelijkheden voor terrassen ontstaat een systeem waarbij de markt zichzelf stuurt op basis van objectieve transparante regelgeving.



Heerlen-centrum krijgt complementaire horecaclusters



Frequent bezochte horeca in kernen blijft behouden

2.2 Bestemmingsplan

Om in aanmerking te komen voor een horecavergunning zullen nieuwe aanvragers om te beginnen moeten voldoen aan de voorschriften in het bestemmingsplan. In het huidige bestemmingsplan van het centrumgebied van Heerlen wordt overal elk type horeca toegestaan. Achteraf vindt overlast plaats en worden gelegenheden soms zelfs gesloten. Aanvragen worden thans getoetst aan de APV. Zowel voor ondernemers als omwonenden is de toets aan de APV onduidelijk en ondoorzichtig. De burgemeester heeft uiteindelijk de bevoegdheid om een aanvraag te weigeren indien naar zijn oordeel:

- de aanwezigheid van de horeca-inrichting het woon- en leefklimaat nadelig beïnvloedt;
- er sprake is van een te hoge concentratie horeca-inrichtingen, waardoor het gevaar ontstaat van aantasting van het woon- en leefklimaat;
- de bezoekersgroep van de horeca niet aansluit bij de bezoekersgroepen van de rest van het gebied, met problemen voor de openbare orde als gevolg.

Heerlen-Centrum

In Heerlen-Centrum wordt momenteel gewerkt aan de herziening van vigerende bestemmingsplannen. Dit is het moment om door middel

van horecacategorieën locatiespecifiek vast te leggen waar bepaalde typen horeca zijn gewenst en waar niet. Hierdoor wordt op een objectieve en publiekrechtelijke manier een ruimtelijk onderscheid gemaakt om zodoende de complementariteit van de horecaclusters te bevorderen.

Om de doelen en ambities van de horecavisie te bereiken is een onderverdeling gemaakt in vijf horecacategorieën, binnen de bestemming horeca. Deze categorieën kunnen vervolgens gebiedsgericht worden gehanteerd.

Horeca, categorie 1 - daghoreca:

Een inrichting, waarvan het bezoekmotief een afgeleide is van dagvoorzieningen in de omgeving (zoals winkels en musea), waardoor de exploitatie primair gericht is op de ochtend en middag en waarbij openingstijden veelal zijn afgestemd op openingstijden van die andere dagvoorzieningen. Het type horeca (bijv. lunchroom, café of cafetaria en al of niet schenken van alcohol) is bij deze categorie niet relevant.

Horeca, categorie 2 - lichte horeca:

Een inrichting die geheel of in overwegende mate gericht is op het verstrekken van maaltijden of etenswaren die ter plaatse genuttigd plegen te worden. Daaronder worden begrepen: cafetaria/

snackbar, fastfood en broodjeszaak/lunchroom, konditorei, ijssalon/ijswinkel, koffie- en/of theeschenkerij, afhaalcentrum, eetwinkel, restaurant, kantine alsmede cateringbedrijf.

Horeca, categorie 3 - middelzware horeca:

Een inrichting die geheel of in overwegende mate gericht is op het verstrekken van (alcoholische) dranken voor consumptie ter plaatse, alsmede het verstrekken van maaltijden of etenswaren die ter plaatse genuttigd plegen te worden, alsmede (in sommige gevallen) de gelegenheid biedt tot dansen. Daaronder worden begrepen: café, bar, grandcafé, eetcafé, danscafé, pub.



Nieuwe bestemmingsplan stuurt op gewenste horeca

Horeca, categorie 4 - zware horeca:

Een inrichting die geheel of in overwegende mate gericht is op het bieden van vermaak en ontspanning (niet zijnde een recreatieve voorziening) en/of het geven van gelegenheid tot de dansbeoefening, al dan niet met levende muziek en al dan niet met de verstrekking van dranken en kleine etenswaren. Daaronder worden begrepen: discotheek/dancing, nacht-café en zalencentrum (met nachtvergunning).

Horeca, categorie 5 - logiesverstrekkers:

Een inrichting die geheel of in overwegende mate is gericht op het verstrekken van nachtverblijf. Daaronder worden begrepen: hotel, motel, pension en overige logies-verstrekkers.

In tabel 1 is voor elk deelgebied uit de visie aangegeven welke horecacategorie al dan niet gewenst is. De gewenste categorieën kunnen locatiespecifiek in het bestemmingsplan worden toegevoegd. Op die manier wordt het bestemmingsplan een middel om te sturen op complementaire horecaclusters.

Met het opnemen van horecacategorieën in het bestemmingsplan kan de toename van lichte vormen van horeca (met name categorie 2 en 3) bevorderd worden op de kleinere horeca-

Tabel 1 Gewenste horecacategorieën per horecacluster in Heerlen-Centrum

	1 - daghoreca	2 - lichte horeca	3 - middelzware horeca	4 - zware horeca	5 - logiesverstrekkers
Pancratiusplein-Zuid	-	+	++	++	+
Pancratiusplein-Noord	-	++	0	-	-
Stationsgebied/Maankwartier	++	++	0	-	++
Corioplein	0	++	+	-	0
Wilhelminaplein	0	++	++	-	+
Bongerd	0	++	++	-	0
Theater-De Plu	0	++	+	-	-
Overige binnenstad	++	-	-	-	-
Hoensbroek, Heerlerheide en Heerlerbaan	n.v.t.	+	+	-	-
Buurt- en wijkcentra	n.v.t.	+	+	-	-
Woonboulevard	+	-	-	-	-
Overig Heerlen	n.v.t.	0	-	-	-

- Categorie niet gewenst, minder hiervan gewenst
- 0 Categorie mag, niet méér gewenst
- + Categorie gewenst, niet méér nodig
- ++ Categorie gewenst, méér hiervan gewenst
- n.v.t. Niet van toepassing

pleintjes, zoals Stationsgebied, Corioplein, Wilhelminaplein, Bongerd en De Plu. Hierdoor kunnen zich hier onder andere nieuwe koffietentjes, restaurantjes en (eet)cafés vestigen en wordt zware uitgaanshoreca voorkomen. In combinatie met aangepaste sluitingstijden (zie 2.3) wordt hierdoor ruimte gegeven aan vernieuwing, terwijl overlast wordt voorkomen.

Die vernieuwing dient ook plaats te vinden in de winkelstraten (met name Saroleastraat, Geleenstraat, Honigmanstraat en Promenade). Veel bedrijven willen kunnen inspelen op het alhier aanwezige publiek. Allerlei nieuwe vormen van horeca (onder andere sappenbar, yoghurtbar, soepcafé) kunnen zich in deze straten vestigen. In combinatie met de sluitingstijden wordt de vestiging van nieuwe horecabedrijven die zich richten op de avond en de nacht (restaurants, cafés) voorkomen.

Overig Heerlen

In de centra van Hoensbroek, Heerlerheide en Heerlerbaan en de kleinere buurt- en wijkcentra wordt gestreefd naar behoud van bestaande horeca. Zware horeca op deze locaties is ongewenst. Gezien het relatief geringe aanbod in de betreffende centra is horeca niet gebonden aan de winkeltijdenwet. Zodoende blijft ook in de centra van de omliggende kernen de

mogelijkheid om in de avond gebruik te maken van horeca.

Op de woonboulevard is winkelen het hoofdmotief. Horeca is hier ondersteunend aan de winkelfunctie. Hierbij is daghoreca die aansluit bij de (formele) openingstijden van winkels passend.

In woonwijken is op kleine schaal horeca te vinden, zoals een snackbar of een buurtcafé. Dergelijke horecagelegenheden kunnen blijven voortbestaan, maar meer hiervan is niet gewenst. Vanuit het oogpunt van overlast is zware horeca op deze locaties ongewenst.

2.3 Sluitingstijden

Sluitingstijden zijn geregeld in de Algemene Plaatselijke Verordening (APV). Hierbij wordt rekening gehouden met vier algemene gronden: openbare orde, openbare veiligheid, volksgezondheid en bescherming van het milieu.

Huidige sluitingstijden

Op dit moment is grofweg een ruimtelijke tweedeling te maken in de sluitingstijden voor horeca:

- Droge en natte horeca Heerlen-Centrum:
 - doordeweeks: 03.00 uur
 - weekend: 04.00 uur
- Natte horeca overig Heerlen:
 - doordeweeks: 02.00 uur
 - weekend: 03.00 uur
- Droge horeca overig Heerlen:
 - doordeweeks: 03.00 uur
 - weekend: 04.00 uur

Het voordeel van deze relatief uniforme sluitingstijden is dat ze voor iedereen ongeveer hetzelfde zijn. Het nadeel is dat daardoor nieuwe initiatieven op de pleintjes of in de winkelstraten soms niet worden vergund omdat de potentiële ruime openingstijden op gespannen voet kunnen staan met het woon- en leefklimaat.

Ruimtelijke differentiatie in sluitingstijden

Door te kiezen voor ruimtelijke differentiatie in plaats van uniformiteit worden sluitingstijden gekozen die passen bij het type horeca in de verschillende deelgebieden. Samen met de ruimtelijke categorisering in het bestemmingsplan ontstaat een samenhangend uitvoeringsbeleid voor horeca.

Zware horeca richt zich in overwegende mate op laat en nachtelijk bezoek. Lichte en middel-

zware horeca richt zich op bezoek vanaf lunchtijd tot in de avond. Voor horeca in de winkelstraten is een sluitingstijd passend die aansluit bij de openingstijden van winkels.

Drie sluitingstijden in Heerlen-Centrum

Voor de verschillende horecaclusters gelden verschillende sluitingstijden (zie tabel 2).

Alleen rondom het Pancratiusplein is horeca toegestaan tot diep in de nacht. Hierdoor wordt eventuele nachtelijke overlast beperkt tot een relatief klein gebied in de binnenstad. Dit maakt het gemakkelijker om openbare orde en veiligheid te waarborgen.

Op de pleinen, waar lichte en middelzware horeca is geclusterd (met name restaurants en (eet)cafés), worden de sluitingstijden aangepast aan het gebruik (maximaal 02.00 uur in het weekend).

In de winkelstraten wordt vooral daghoreca gestimuleerd, aangepast aan de (toegestane) openingstijden van winkels (22.00 uur).

De genoemde tijden betreffen uiterlijke sluitingstijden. Horecagelegenheden kunnen er van afwijken en eerder dicht gaan. Dit zal met name aan de orde zijn in de winkelstraten (o.a. Bakker

Bart, Subway) waar horecabedrijven overwegend zijn gericht op winkelend publiek.

Sluitingstijden buiten Heerlen-centrum

In de centra van Hoensbroek, Heerlerheide en Heerlerbaan is in het weekend horeca mogelijk tot maximaal 02.00 uur. Hiermee wordt ook in de centra van de andere kernen een plek geboden waar bewoners langer gebruik kunnen maken van de horeca.

Ook in de buurt- en wijkcentra en overig Heerlen (woonwijken) is met de sluitingstijden aansluiting gezocht bij de gewenste horecacategorieën (2 en/of 3). Voor horeca op de woonboulevard (categorie 1) gelden de sluitingstijden zoals bepaald in de winkeltijdenwet (zie tabel 2).

Sluitingstijden terrassen

In de centra van Heerlen, Hoensbroek, Heerlerheide en Heerlerbaan zijn de sluitingstijden van terrassen gekoppeld aan de sluitingstijden van de horecagelegenheid.

In de buurt- en wijkcentra en overig Heerlen is wonen de dominante functie. Rekening houdend met overlast voor omwonenden dienen terrassen een uur voor sluitingstijd van de horecagelegenheid gesloten te zijn.

Tabel 2 Passende sluitingstijden horeca Heerlen

	Doordeweeks	Weekend
Pancratiusplein-Zuid	03.00	04.00 / Vrije uitloop
Pancratiusplein-Noord	01.00	02.00
Maankwartier	01.00	02.00
Corioleplein	01.00	02.00
Wilhelminaplein	01.00	02.00
Bongerd	01.00	02.00
Theater-De Plu	01.00	02.00
Overige binnenstad	22.00	22.00
Centra Hoensbroek, Heerlerheide en Heerlerbaan	01.00	02.00
Buurt- en wijkcentra	01.00	02.00
Woonboulevard	22.00	22.00
Overig Heerlen	01.00	02.00



Horeca in winkelstraten sluit aan bij winkeltijdenwet

2.4 Terrasmogelijkheden

Terrassen dragen bij aan 'Urban Heerlen' doordat ze de aantrekkelijkheid en verblijfskwaliteit van de binnenstad vergroten en zorgen voor levendigheid op straat. Terrassen werken bovendien functieversterkend voor de aanwezige horeca.

Waar wel of geen terras mag worden geplaatst, hangt in belangrijke mate af van de aanwezigheid van voldoende ruimte. Bij de omvang van een terras wordt rekening gehouden met openbare orde, veiligheid en bruikbaarheid van de weg.

Daarnaast kan het terrassenbeleid ingezet worden om de gewenste ruimtelijke spreiding van de verschillende typen horeca te benadrukken.

Grote terrassen en gevelterrassen

In de horecavisie is onderscheid gemaakt in horecaclusters en horeca in de winkelstraten. Dit onderscheid wordt benadrukt in het ruimtelijk terrassenbeleid.

- Horecaclusters: De horecaclusters zijn alle gelegen aan een plein. Pleinen lenen zich qua omvang goed voor grote terrassen, al

dan niet direct grenzend aan het horecabedrijf. Op de pleinen zijn zo veel terrassen mogelijk als de ruimte toestaat, rekening houdend met loop- en fietsroutes, ruimte voor hulpdiensten, etc. De ruimte van Pancratiusplein-Zuid kan, indien gewenst door horecaondernemers, nog meer worden benut. Er kan bijvoorbeeld gebruik gemaakt worden van eilandterrassen, behalve tijdens (grote) evenementen.

- In winkelstraten worden enkel gevelterrassen toegestaan, bestaande uit maximaal één rij tafels geplaatst direct tegen de gevel van het horecabedrijf. Hiermee worden loopstromen van het winkelend publiek niet onevenredig gewijzigd, en worden nadelige effecten op belendende winkelpanden voorkomen. Daarnaast is de horeca in winkelstraten vooral gericht op gemak en tussendoortjes en minder op langer verblijven waardoor veel wisselingen van publiek plaatsvinden en er minder stoelen nodig zijn.



Pancratiusplein-Zuid geschikt voor grote terrassen



Gevelterras: één rij meubilair direct tegen gevel

2.5 Toepassing sturings-elementen in deelgebieden

De drie sturingselementen geven ruimtelijk vorm aan de gewenste nieuwe horecastructuur. In de praktijk worden ze per gebied als volgt toegepast.

Pancratiusplein-Zuid

Dit is het bruisend uitgaanshart waar de 'echte' nachthoreca wordt geconcentreerd. Er zijn ook mogelijkheden voor horeca vanaf lunchtijd.

- Bestemmingsplan: biedt ruimte voor horecacategorie 2, 3, 4 en 5;
- APV: doordeweeks geldt een sluitingstijd van 03.00 uur. In het weekend geldt een sluitingstijd van 04.00 uur of kan zelfs worden gedacht aan een vrije uitloop;
- Terrassen zo veel als de ruimte toelaat.

Pancratiusplein-Noord

Dit is een intiem en rustig plein met enkele restaurants. De focus ligt op lichte horeca.

- Bestemmingsplan: biedt ruimte voor horecacategorie 2 en 3;
- APV: doordeweeks geldt een sluitingstijd van 01.00 uur. In het weekend geldt een sluitingstijd van 02.00 uur;
- Terrassen zo veel als de ruimte toelaat.

Stationsgebied Maankwartier

Dit is een goed bereikbare trafficlocatie met continu passantenstromen, met name overdag en (aan het begin van) de avond.

- Bestemmingsplan: biedt ruimte voor horecacategorie 1, 2, 3 en 5;
- APV: doordeweeks geldt een sluitingstijd van 01.00 uur. In het weekend geldt een sluitingstijd van 02.00 uur;
- Terrassen zo veel als de ruimte toelaat.

Corioplein

Dit is een kleinschaliger alternatief voor Pancratiusplein-Zuid. De focus ligt hier op lichte horeca in plaats van zware horeca.

- Bestemmingsplan: biedt ruimte voor horecacategorie 1, 2, 3 en 5;
- APV: doordeweeks geldt een sluitingstijd van 01.00 uur. In het weekend geldt een sluitingstijd van 02.00 uur;
- Terrassen zo veel als de ruimte toelaat.

Wilhelminaplein

Dit is een levendig horecaplein gericht op de middag en avond.

- Bestemmingsplan: biedt ruimte voor horecacategorie 1, 2, 3 en 5;
- APV: doordeweeks geldt een sluitingstijd van 01.00 uur. In het weekend geldt een sluitingstijd van 02.00 uur;

- Terrassen zo veel als de ruimte toelaat.

Bongerd

De Bongerd is een universeel horecaplein, grenzend aan het winkelgebied. Focus ligt op lichte en middelzware horeca. Daghoreca en logiesverstrekkers zijn mogelijk.

- Bestemmingsplan: biedt ruimte voor horecacategorie 1, 2, 3 en 5.
- APV: doordeweeks geldt een sluitingstijd van 01.00 uur. In het weekend geldt een sluitingstijd van 02.00 uur;
- Terrassen zo veel als de ruimte toelaat.



Ruimste openingstijden op Pancratiusplein-Zuid

Theater-De Plu

De Westelijke Entree van de binnenstad kan functioneel worden verbeterd door het toevoegen van horeca. De focus ligt op horeca vanaf het einde van de middag. Dit sluit aan bij de bezoekersstroom van het theater.

- Bestemmingsplan: biedt ruimte voor horecacategorie 1, 2 en 3;
- APV: doordeweeks geldt een sluitingstijd van 01.00 uur. In het weekend geldt een sluitingstijd van 02.00 uur;
- De omvang van het terras is afhankelijk van de ruimte die hier na het nieuwbouwplan voor kan worden gerealiseerd.

Overige binnenstad

In de rest van de binnenstad ligt de nadruk op andere functies, winkelen, wonen en werken. In dit gebied is horeca ondersteunend. Nieuwe concepten zijn een aanvulling.

- Bestemmingsplan: biedt ruimte voor horecacategorie 1;
- APV: gedurende de hele week geldt een sluitingstijd van 22.00 uur, aansluitend bij de winkeltijdenwet;
- De locatie is geschikt voor gevelterrassen. Grote terrassen staan primaire functies van het gebied in de weg.

Centra Hoensbroek, Heerlerheide en Heerlerbaan

In de centra van Hoensbroek, Heerlerheide en Heerlerbaan wordt gestreefd naar behoud van frequent bezochte horeca (o.a. restaurants in het lage en middensegment, snackbar, Chinees, (eet)café).

- Bestemmingsplan: biedt ruimte voor horecacategorie 2 en 3.
- APV: doordeweeks geldt een sluitingstijd van 01.00 uur. In het weekend geldt een sluitingstijd van 02.00 uur;
- Op pleinen kunnen zo veel terrassen als de ruimte toestaat, in (winkel)straten past een gevelterras.

Buurt- en wijkcentra

In de buurt- en wijkcentra blijft op kleine schaal ruimte voor horeca (o.a. snackbar en buurtcafé).

- Bestemmingsplan: biedt ruimte voor horecacategorie 2 en 3;
- APV: doordeweeks geldt een sluitingstijd van 01.00 uur. In het weekend geldt een sluitingstijd van 02.00 uur;
- Terrassen zijn mogelijk waar de ruimte het toelaat.

Overig Heerlen (woonwijken)

In de woonwijken blijft op kleine schaal ruimte voor horeca (o.a. snackbar en buurtcafé).

- Bestemmingsplan: biedt ruimte voor horecacategorie 2;
- APV: doordeweeks geldt een sluitingstijd van 01.00 uur. In het weekend geldt een sluitingstijd van 02.00 uur;
- Terrassen zijn mogelijk waar de ruimte het toelaat.

Woonboulevard

Op de boulevard is ruimte voor horeca die aansluit bij de winkelfunctie.

- Bestemmingsplan: biedt ruimte voor horecacategorie 1;
- APV: gedurende de hele week geldt een sluitingstijd van 22.00 uur, aansluitend bij de winkeltijdenwet;
- Terrassen zijn mogelijk waar de ruimte het toelaat.

3 Horeca- vergunningen

3.1 Twee soorten vergunningen

Voor alle typen horeca-inrichtingen geldt in Heerlen een vergunningsplicht. Iedereen die een horeca-inrichting opent, moet in Heerlen beschikken over een **Horeca-exploitatie-vergunning**. In alle gevallen gaat de gemeente na of de inrichting voldoet aan de inrichtings-eisen van de Drank- en Horecawet:

- Oppervlakte van de lokaliteit ten minste 35 m²;
- Plafondhoogte ten minste 2,4 meter;
- Twee volledig van elkaar gescheiden toiletten (in de onmiddellijke nabijheid);
- Toiletten niet rechtstreeks toegankelijk vanuit de lokaliteit;
- Mechanische ventilatie rechtstreeks in verbinding met buitenlucht;
- Voorziening voor drinkwater en elektra.

Indien een horeca-ondernemer ook alcohol wil schenken dient hij daarnaast te beschikken over een **Drank en Horeca-vergunning**. Hiervoor gelden dezelfde eisen als voor de Horeca-

exploitatievergunning, aangevuld met een Verklaring Sociale Hygiëne en een minimale leeftijd van 21 jaar.

3.2 Bevorderen dynamiek

De horecasector is zeer dynamisch en bestaat uit veel verschillende soorten aanbieders. Naast horecabedrijven die vooral gericht zijn op het schenken van alcohol, doen steeds vaker nieuwe concepten hun intrede, zoals smoothiebars, yoghurtbars, tosti-cafés, etc. Dit zijn vaak kleinschalige hippe concepten, die uitstekend passen binnen de profilering 'Urban Heerlen'. Een andere ontwikkeling die in toenemende mate te



Bevorder de dynamiek..

zien is, is het aanbieden van eten en drinken binnen detailhandel, het zogenaamde 'blurring'.

In de huidige praktijk blijkt dat veel (startende) ondernemers die kleine vernieuwende horeca-concepten willen openen (bijvoorbeeld in leegstaande winkelpanden) zich laten afschrikken door de hoge investeringen als gevolg van de inrichtingseisen.

Daarnaast leidt het vergunningvrij aanbieden van bijvoorbeeld koffie, thee en gebak als ondergeschikte activiteit in een winkel tot scheve gezichten bij horeca-ondernemers, vanuit het oogpunt van oneerlijke concurrentie.



..om nieuwe concepten te trekken

3.3 Wel of geen inrichtingseisen

Voor niet-alcoholschenkende horeca-inrichtingen zijn gemeenten vrij om te besluiten of een Horeca-exploitatievergunning verplicht is. In Heerlen is, mede vanuit het oogpunt van ondermijning, wel besloten tot deze verplichting. De gemeente hecht hier nog steeds waarde aan. Ter bevordering van de dynamiek en het ondernemerschap is het wel gerechtvaardigd om de inrichtingseisen voor met name kleine bedrijven te versoepelen.

Gelegenheid met alcohol

Als een gelegenheid alcohol wil schenken bestaat er een wettelijke verplichting om te beschikken over een Drank- en Horecavergunning (DHW-vergunning). Deze vergunning stelt eisen aan de inrichting van het pand. Verder stelt de vergunning eisen aan zedelijkheid en sociale hygiëne. Naast de drank- en horecavergunning dient de gelegenheid te beschikken over een gemeentelijke horeca-exploitatievergunning. Deze vergunning kan onder andere aanvullende eisen stellen in het kader van handhaving.

Grote gelegenheid zonder alcohol

Een gelegenheid is groot als er meer dan twintig zitplaatsen aanwezig zijn. Aangezien er geen alcohol wordt geschonken is een drank- en horecavergunning niet vereist. Wel dient het horecabedrijf te beschikken over een horeca-exploitatievergunning, inclusief inrichtingseisen.

De verplichting om te voldoen aan de inrichtingseisen heeft te maken met het feit dat er veel bezoekers tegelijkertijd aanwezig kunnen zijn, die naar verwachting gedurende langere tijd gebruik maken van de gelegenheid (o.a. lunchroom of broodjeszaak). Aanwezigheid van

bijvoorbeeld toiletten en ventilatie zijn dan wenselijk.

Voor de vergunningsplicht en de inrichtingseisen wordt geen onderscheid gemaakt of er sprake is van zelfstandige horeca of horeca als (nevensgeschikt) onderdeel van een winkel (blurring). In een winkel dient de drink- en/of eetgelegenheid geclusterd en daarmee duidelijk zichtbaar te worden gepresenteerd.



Schenken van alcohol vereist een DHW-vergunning



Groot maar geen alcohol? Inrichtingseisen verplicht!

Kleine gelegenheid zonder alcohol

Een gelegenheid is klein als er maximaal twintig zitplaatsen aanwezig zijn. Omdat deze gelegenheid geen alcohol schenkt is er geen drank- en Horecavergunning vereist. Wel dient het horecabedrijf te beschikken over een horeca-exploitatievergunning, maar zonder inrichtingseisen.

Vanwege de kleinschaligheid hoeft de gelegenheid niet te voldoen aan inrichtingseisen. Er zijn weinig bezoekers tegelijkertijd aanwezig en naar verwachting is de bezoekduur kort (o.a. smoothiebar, yoghurtbar, koffiebar). Doordat de inrichtingseisen niet verplicht zijn, worden barrières zoals hoge verbouwingskosten weggenomen. Dit biedt kansen voor ondernemers om kleine (hippe) concepten op te zetten waar 'Urban Heerlen' profijt van heeft.

Ook indien binnen een winkel niet-alcoholische drink- en eetgelegenheden worden geboden op kleine schaal (maximaal twintig zitplaatsen) hoeft niet te worden voldaan aan de inrichtingseisen van de Horeca-exploitatievergunning. De vergunning zelf is wel verplicht.



Nieuwe hippe concepten..



..zijn gebaat bij versoepeling van vergunningen



Wegnemen van barrières biedt kansen voor startende ondernemers

4 Inrichting terrassen

Belang van terrassen

Terrassen zijn een aanvulling en functionele versterking voor horecagelegenheden. Bovendien zijn terrassen sfeerbepalend voor de binnenstad. Mooie pleinen met aantrekkelijke terrassen zijn voor bezoekers een reden voor een bezoek aan de stad.

Terrassen in Heerlen

De inrichting van terrassen bepaalt in belangrijke mate de beleving en kwaliteitsuitstraling van de openbare ruimte. In Heerlen kan in zijn algemeenheid worden gesteld dat de uitstraling en kwaliteit van de terrassen goed is. Horeca-ondernemers hebben ingespeeld op de wensen van consumenten als het gaat om terrasmeubilair. In de meeste gevallen beschikken horecabedrijven over goed zittende stoelen met een kwalitatief hoogwaardige uitstraling.

Drie inrichtingseisen

Om het kwalitatieve beeld te behouden en zo mogelijk nog te versterken gaan we in deze kadernota in op drie hoofdonderwerpen die in belangrijke mate bepalend zijn voor de kwalitatieve uitstraling van het terras:

- Terrasmeubilair (tafels, stoelen);
- Luifels en parasols;
- Windschermen/terrasschotten.

Belangrijk is dat ondernemers een grote mate van vrijheid behouden. Terrassen hoeven geen uniforme aanblik te krijgen. Verschillen in materiaal- en kleurgebruik benadrukken juist de identiteit en het karakter van de verschillende horecabedrijven. Inrichtingseisen worden slechts gesteld om negatieve uitwassen te kunnen voorkomen.

Terrasmeubilair

Bij terrasmeubilair gaat het om stoelen, tafels, loungebanken en statafels. Ondernemers hebben een ruime keuze, onder andere uit de volgende materialen:

- Aluminium/RVS;
- Hardhout (teak e.d.);
- Rotan (of kunststof rotan van hoge kwaliteit);
- Riet (of kunststof riet van hoge kwaliteit);
- Combinatie van bovenstaande materialen.



Huidige meubilair voldoet grotendeels aan wensbeeld



Loungebanken passen goed binnen 'Urban Heerlen'

In de huidige situatie voldoet het terrasmeubilair al grotendeels aan het gewenste beeld. Op sommige plekken in het straatbeeld zijn ook loungebanken te zien, die goed passen binnen de gedachte van 'Urban Heerlen'.

Het is ongewenst dat er gebruik wordt gemaakt van goedkope plastic stapelstoelen en felle kleuren. Dit doet afbreuk aan de gewenste collectieve uitstraling.

Parasols en luifels

Parasols en luifels bieden bescherming tegen de zon en zijn daarom een gewenste toevoeging op terrassen. Het kleurgebruik van de parasols en luifels is vrij, zolang het niet detoneert met de omgeving/het gebouw.

Om een schreeuwerige/goedkope uitstraling te voorkomen wordt terughoudend omgegaan met reclame op parasols en luifels. De naam van de horecagelegenheid of reclame-uitingen mogen wel op de volant worden aangebracht.



Kleur van parasols en luifels mag divers zijn



Naam van horecabedrijf en reclame mag op volant



Ongewenst beeld: goedkoop plastic meubilair..



.. en felgekleurde reclameparasols

Terrasschotten

Terrasschotten mogen worden gebruikt als afscheiding van het terras en als windscherm. Terrassen zijn onderdeel van de openbare ruimte en dienen daarom een open karakter te behouden.

De terraschotten moeten daarom hoofdzakelijk (90%) transparant zijn en ze bestaan derhalve uit glas (veiligheidsglas, plexiglas of gelaagd glas) in een metalen of houten frame.

Terrasschotten zijn bovendien alleen toegestaan indien zij **haaks op de gevel** zijn aangebracht. Terrasafscheidings mogen niet aan de voorzijde worden geplaatst, omdat dit het open karakter teniet doet.



Gewenste terrasafscheidings zijn transparant..



..en staan haaks op de gevel



Ongewenst beeld: 'afgescheiden terras'

Overgangs- en slotbepalingen

Overgangsrecht

De kaders in deze nota hebben betrekking op nieuwe ondernemers die een horecabedrijf willen beginnen. Elke nieuwe ondernemer die op een nieuwe locatie wil gaan exploiteren, krijgt te maken met de nieuwe kaders zoals genoemd in deze Kadernota. De geldt eveneens als een bestaand horecapand geruime tijd niet wordt geëxploiteerd. De uitwerking en implementatie vindt plaats op bestemmingsplanniveau.

Huidige horecaondernemers behouden hun bestaande rechten, ook als de exploitatie van hun horecabedrijf afwijkt van de nieuwe regels. Dit geldt ook voor nieuwe horecaondernemers die een bestaande horecazaak overnemen. Zo kan het zijn dat een bestaande/overgenomen horecazaak qua categorie niet aansluit bij het cluster waar het bedrijf zich in bevindt, of dat een horecabedrijf qua locatie niet over het gewenste terras beschikt.

Precariobelasting

Door een bescheiden opslag van ongeveer 3% op het OZB-tarief van niet-woningen genereert de gemeente over een periode van drie jaar € 1 miljoen voor het Ondernemersfonds. De invoering van het Ondernemersfonds gaat gepaard met de afschaffing van de precariobelasting. De afschaffing daarvan is voorzien (in twee stappen) per 2020 en 2021. Specifiek zal nog worden gekeken naar de precario voor terrassen. Voor 2019 worden de tarieven conform inflatiecorrectie verhoogd met 1,4% en vervolgens afgerond op 10 cent naar boven. De precariobelasting is voor 2019 begroot op € 291.000 (zie ook begroting 2019).

Monitoren beleid

De horecasector is zeer dynamisch en vraagt continu aandacht van beleidsmakers. Daarom is het gewenst om het beleid om de vijf jaar te monitoren. Zo kan worden ingespeeld op veranderingen in de sector en kunnen beleid en regels waar nodig worden aangepast aan nieuwe trends en ontwikkelingen.

Als na verloop van tijd blijkt dat de horecaclusters onvoldoende ruimte bieden voor nieuwe horecagelegenheden (en daarmee de gewenste dynamiek in de weg staan) kan de afbakening van clusters worden aangepast.