

Bijlage 2

Toekomstgericht aangepaste kaders Horecavisie Gastvrij en Vitaal 2012 – “Voortbouwen”

Inleiding

De visie heeft gedurende de periode 2013 en 2014 prima gefunctioneerd en heeft, mede door de samenwerking met de partners in de horeca, goed aangesloten bij de ontwikkelingen in de markt. De kern van de visie, waarbij wordt gestuurd op horeca concentratiegebied en kwaliteit en innovatie kan dus worden gecontinueerd. De dynamiek in binnensteden gaat echter snel. Dit is reden om voortdurend alert te zijn op het functioneren van visies en een tussentijdse evaluatie te doen.

De horecavisie “Gastvrij en Vitaal 2012-2017” heeft als doel de belevingswaarde van de binnenstad mede te verbeteren. De voorgestelde aanpak ten aanzien van de actualisatie van de horecavisie gaat daarom uit van 2 sporen in aansluiting op de aanpak in de binnenstad:

- Op de korte termijn (3 tot 5 jaar) wordt de kern van de horecavisie “Gastvrij en Vitaal” gehanteerd, waarbij op enkele punten naar meer vrijheid wordt gezocht om knelpunten op te lossen. Er worden geen uitspraken gedaan over de visie op de lange termijn. De aanpak zorgt ervoor dat kansen op korte termijn benut kunnen worden.
- Voor de lange termijn (5 tot 10 jaar) is een meer fundamentele afweging noodzakelijk, waarbij meer onderzoek nodig is naar nieuwe trends, toekomstige wensen van de consument en aansluiting bij de nog te bepalen nieuwe strategie voor de binnenstad. Dit onderzoek en de vaststelling van de aanpak zal parallel lopen aan de aanpak van het totale binnenstadsbeleid.

De belangrijkste knelpunten die toekomstgericht worden gesignaleerd zijn de beschikbaarheid van geschikte panden in het beperkte concentratiegebied voor restaurants, het feit dat het quotum voor de toevoeging voor daghoreca reeds is overschreden en het feit dat door branchevervaging steeds meer andere sectoren horeca in de bedrijfsvoering willen opnemen. Dat laatste geldt ook voor de horeca. Ook de horeca wil mix-concepten kunnen aanbieden, waarbij retail een onderdeel van het concept vormt.

Daarnaast is van belang te onderkennen dat Zwolle in een tijd van veranderend consumentengedrag inzet op een gastvrije binnenstad en dat de horeca daarbij een belangrijke rol vervult. Een goed functionerende horeca is daarbij van doorslaggevend belang. Voorwaarden voor een goed functionerende horeca:

- Inzetten op een kwalitatief hoogwaardige horecasector.

De consument heeft snel veranderende en hoge eisen. De sector kan alleen aan deze eisen voldoen door in te zetten op kwaliteit hoogwaardige en innovatieve concepten.

- Geen grenzeloze groei van de horecasector

Sturing van uitbreiding van de sector op basis van m2 en quota kan worden afgeschaft. Feit blijft dat toevoeging van horeca niet zorgt voor een totale groei van de omzet in de sector. Toevoeging van horeca zorgt voor substitutie. Grenzeloze toevoeging van horeca is niet verstandig, omdat ondernemers met een marginale exploitatie niet kunnen zorgen voor kwaliteit en innovatie. Er ontstaan veel bedrijven met een marginale uitstraling, die op prijs concurreren. Dit past niet bij de gewenste kwalitatieve uitstraling van de gastvrije binnenstad.

- In aansluiting op de wens van het Ministerie van Binnenlandse zaken mogelijkheden voor de horeca om ook een mix-functie te gaan vervullen als antwoord op de groei van horeca in andere sectoren

Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Zwolle, wil zich niet protectionistisch opstellen in de discussie rond uitbreiding van de horecasector. Zij wil uitgaan van de eigen kracht. Daarentegen kampt de sector met een groeiende concurrentie van andere sectoren. Zo gaat de zorgsector zich steeds meer mengen in de horecasector door bedrijven te starten en neemt de concurrentie vanuit de detailhandel, leisure, cultuur en andere sectoren toe, doordat horeca onderdeel gaat uitmaken van het totaalconcept. De horeca wordt echter belemmerd door de kaders uit de drank- en horecawetgeving, waar uitgangspunt is dat consumenten bij hun aankopen niet aan de verleiding van alcohol mogen worden blootgesteld bij het bezoeken van een winkel. De horeca heeft als wens dat ook zij kunnen werken aan een totaalbeleving, waarbij het mogelijk wordt om artikelen te verkopen die het totaalconcept ondersteunen.

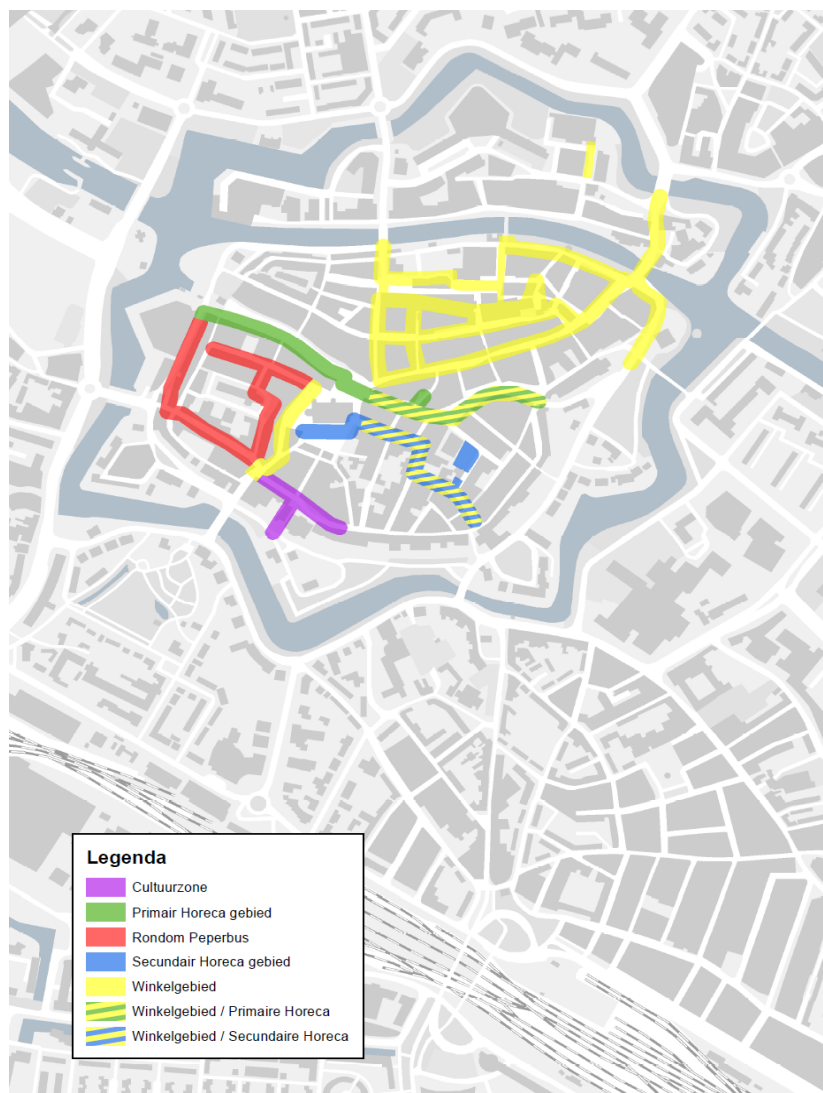
Na uitgebreid overleg met Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Zwolle, afstemming met het City Centrum en ambtelijke uitwerking, is het voorstel de volgende aangepaste kaders voor de uitvoering van de horecavisie te gaan hanteren:

Horecaconcentratiegebieden

De volgende gesegmenteerde gebieden worden in de visie onderscheiden

	Locatie	Segment
Primair	<i>Grote Markt en Melkmarkt</i>	<i>Grand-café, fast casual dining en restaurants met terrasfunctie.</i>
Secundair	<i>Nieuwe Markt, Bethlehemkerkplein, Grote kerkplein, Sassenstraat</i>	<i>Nieuwe Markt wordt een dinerplein voor bovenkant middensegment. De rest van de locaties consolideren.</i>
Rondom Peperbus	<i>Voorstraat, Jufferenwal, Kamperstraat/Ossenmarkt, Luttekestraat</i>	<i>Beperkte uitbreiding nachthoreca en fastfood aan de Voorstraat. Andere straten consolideren. Jufferenwal mag verkleuren naar lichtere horeca.</i>
Winkelgebied	<i>Kernwinkelgebied en aanloopstraten met winkelen als hoofdfunctie binnen de stadsgrachten</i>	<i>Dagfuncties en mengfuncties gericht op winkelend publiek.</i>
Working Class	<i>Gasthuisplein, Oude Vismarkt</i>	<i>Daghoreca is mogelijk als ondersteuning aan de aanwezige</i>

		winkels. Uitbreiding met restaurants is mogelijk, wanneer ook de dagfunctie wordt vervuld.
Cultuurzone	<i>Blijmarkt, Potgietersingel</i>	Consolideren huidig aanbod, faciliteren mengfuncties met ondergeschikte horeca (vb. galerie)
Buiten centrum	<i>Wijkwinkelcentra, Willemskade, bedrijventerreinen, buitengebied, wijken</i>	Consolideren in wijkwinkelcentra en Willemskade. Op bedrijventerreinen beperkt horeca gericht op bedrijventerrein. In het buitengebied langs recreatieve routes en bij wenselijke voorzieningen. In de wijken enkele cafetaria faciliteren, horeca bij wenselijke voorzieningen en mogelijkheden bieden voor buurtrestaurants met een zorgfunctie



Toelichting op de horecaconcentratiegebieden

Primair

De Grote Markt is in feite de huiskamer van Zwolle. Hier zijn relatief veel fastservice bedrijven gevestigd. De Melkmarkt heeft zich gedurende de looptijd van de visie mooi ontwikkeld als horeca concentratie, waar restaurants (deels) tevens een dagfunctie en terrasfunctie vervullen. Het Rode Torenplein en de Jufferenwal kunnen worden beschouwd als uitloopgebied van dit primaire horecaconcentratiegebied. Hier wordt ingezet op grand-café, fast casual dining en restaurants met terrasfunctie.

Secundair

Tot dit gebied behoren de Nieuwe Markt, Bethlehemkerkplein, Grote kerkplein, Sassenstraat. De Nieuwe Markt heeft zich gedurende de looptijd van de visie ontwikkeld tot een dinerplein voor de bovenkant van het middensegment. Voor de andere locaties in het gebied gaat de visie uit van consolidatie van het aanbod. De focus van de visie blijft gehandhaafd voor de verschillende locaties van dit horecaconcentratiegebied. Daarbij moet wel opgemerkt worden dat bv de Sassenstraat ook als aanloopstraat met een belangrijke winkelfunctie kan worden beschouwd. Met deze actualisatie van de visie wordt het mogelijk gemaakt om hier, ondergeschikt aan de duurzame winkelstructuur daghoreca te vestigen.

Rondom de Peperbus

Tot dit gebied behoren de Voorstraat, Jufferenwal, Kamperstraat/Ossenmarkt, Lutkestraat. Zwolle kent reeds een fors aanbod natte horeca. Enige uitbreiding is wel haalbaar. De visie gaat uit van de ontwikkeling van de Voorstraat als belangrijkste concentratie voor nachthoreca. In andere straten wordt het aanbod geconsolideerd. De Jufferenwal mag verkleuren naar lichtere categorieën horeca en wordt dus gezien als uitloopgebied van het primaire horeca gebied.

Winkelgebied

De visie ging uit van de vestiging van daghoreca en mix-functies met ondergeschikte horeca aan de randen van het kernwinkelgebied. Gezien de groei van het aanbod op deze locaties gedurende de looptijd van de visie en de wens om in winkelgebieden een aantrekkelijke mix van functies te kunnen bieden, geeft deze actualisatie van de horecavisie ruimte om daghoreca en mixfuncties te vestigen rond het kernwinkelgebied en in aanloopstraten binnen de stadsgrachten met een overwegende winkelfunctie.

Working Class

Tot dit gebied behoren de Oude Vismarkt en het Gasthuisplein. De visie ging uit van consolidatie van het aanbod in dit gebied. Inmiddels ontstaat er veel leegstand in dit gebied en zijn de ondernemers actief om door gezamenlijke inzet en investeringen een aantrekkelijk gebied te creëren. Daarnaast moet geconcludeerd worden dat in het beoogde gebied voor restaurants, zoals de Melkmarkt en de Nieuwe Markt nauwelijks panden meer beschikbaar zijn en dat het bestemmingsplan voor de binnenstad de vestiging van horeca op De Oude Vismarkt en het Gasthuisplein nogal eens mogelijk maakt. Deze actualisatie van de horecavisie sluit aan bij deze ontwikkelingen en biedt ruimte om op de Oude Vismarkt en het Gasthuisplein restaurants te vestigen op

voorwaarde dat ook een dagfunctie wordt vervuld ten behoeve van de verblijfs sfeer voor het winkelend publiek.

Cultuurzone

Tot dit gebied behoren de Blijmarkt en de Potgietersingel. De visie gaat ervan uit om mengfuncties te faciliteren met ondergeschikte horeca om zo een aantrekkelijk route te creëren naar de binnenstad.

Buiten centrum

Hiertoe behoren Wijkwinkelcentra, Willemskade, bedrijventerreinen en wijken. De visie wordt in grote lijnen gehandhaafd. De actualisatie wil op basis van enkele trends echter wel ruimte bieden:

- Food gerelateerde winkels in de gehele stad die ondergeschikt horeca en terras willen exploiteren.
- Horeca met een zorgfunctie biedt, door het stijgende aanbod, in de binnenstad onvoldoende onderscheidend vermogen. De haalbaarheid staat dan onder druk. Horeca met een zorgfunctie kan echter wel een positief effect hebben op de sociale cohesie in een wijk.

Toevoegen van horeca

Visie

De horecavisie kan worden beschouwd als uitvloeisel van het ontwikkelprogramma voor de binnenstad. In de visie voor de binnenstad wordt ingezet op een aantrekkelijke en gastvrije binnenstad met een aantrekkelijk verblijfsklimaat door een mix van functies. Doel is om een bestendige plaats in de top-10 van gastvrije steden te bezetten. De horeca vervult een belangrijke rol om de doelstellingen voor de binnenstad te bereiken. Inzetten op toevoeging van kwalitatief hoogwaardige en innovatieve horeca en mixfuncties blijft van groot belang.

Om een aantrekkelijke mix van functies te bieden is het tevens van belang dat aantrekkelijke winkelgebieden niet verkleuren tot horecagebied. Uitgangspunt is dan ook dat de duurzame winkelstructuur niet wordt aangetast.

Aanpak

Om medewerking te kunnen verlenen aan nieuwe restaurants, daghoreca, mixfuncties en nachthoreca worden de volgende stappen gehanteerd:

In het voortraject heeft de programmamanager horeca vanuit R&E een gesprek met de initiatiefnemer. Daarin komen met name stimulerend de volgende punten aan de orde

1. Gaat het om een innovatief en onderscheidend concept? Informatie uit het onderzoek van Van Spronsen, uit branchekennis en uit contacten met KHN leveren de informatie op aangaande de laatste trends en ontwikkelingen
2. In het geval van daghoreca en mixfuncties: Vormt de toevoeging van horeca een toegevoegde waarde voor het gebied? Mag verwacht worden dat dit specifieke concept voldoende onderscheidend vermogen en aantrekkingskracht heeft om een stimulans te vormen voor nieuwe dynamiek in dit gebied? Blijft de duurzame winkelstructuur in tact?

Wanneer de initiatiefnemer een aanvraag voor een afwijking op het bestemmingsplan indient, vindt afweging plaats op de volgende punten:

1. Past de beoogde locatie binnen de horecavisie?
2. In het geval van daghoreca. Betreft de omvang van het initiatief maximaal 150m² BVO?

3. In het geval van mixfuncties. Binnenstad: Betreft de omvang maximaal 20% van het vloeroppervlak en max. 50m². Periferie: Betreft de omvang max 10% van het vloeroppervlak en maximaal 100m²?
4. Is het initiatief passend volgens ruimtelijke afwegingen? (openingstijden, geluidsoverlast, aanwezigheid publiek, verkeersafwikkeling, parkeren, veiligheid en beheersbaarheid, bescherming natuurwaarden etc)

Wanneer de vragen positief worden beantwoord dan is medewerking aan een kleine procedure voor een afwijking op het bestemmingsplan mogelijk.

De ruimtelijke afweging vindt plaats binnen het afstemmingsoverleg.

Uitzonderingen zijn mogelijk, wanneer het conform de visie om pareltjes gaat, die hun eigen verzorgingsgebied hebben. Maatwerk is dan nodig. Voor voorbeelden zie de visie.

Toelichting restaurants

Conform de visie zal voor de uitbreiding van restaurants nog steeds gestuurd worden op de binnenstad. De ervaring leert immers dat de restaurants hier beter functioneren op het gebied van kwaliteit en wintgevendheid. Daarnaast wordt zo het belang van de gastvrije binnenstad gediend.

Voor restaurants blijft het van belang om horecaconcentratiegebieden te hanteren. Gastvrijheid, vindbaarheid en dynamiek in het concentratiegebied (zodat kwaliteit en innovatie wordt gestimuleerd) blijven van belang. Daarnaast wordt de overlast voor andere partijen in de stad beperkt door restaurants met een openingstijd tot 2 uur niet overal te vestigen, maar in een horecaconcentratiegebied. Tenslotte draagt de beperking tot de vestiging in horecaconcentratiegebieden bij aan het feit dat het aantal restaurants niet grenzeloos kan worden uitgebreid. Restaurants met een zorgfunctie kunnen worden gefaciliteerd in wijken.

Toelichting daghoreca

Daghoreca (openingstijden van 10 uur tot 22 uur) wordt binnen de stadsgrachten breder gefaciliteerd, wanneer dat waarde toevoegt voor het betreffende winkelgebied. Horeca mag niet de automatische vulling worden voor leegstand, waardoor een aanvraag voor een kleine procedure voor een afwijking op het bestemmingsplan wel wenselijk blijft. Om niet teveel daghoreca in een gebied te creëren, worden maxima gesteld aan de omvang van de horeca (150m² BVO). Om de attentiewaarde voor de detailhandel te garanderen, mag de daghoreca in principe alleen terras aan de gevel (1 tafel diep), tenzij er fysiek meer mogelijkheden aanwezig zijn.

Toelichting mixfuncties

- Horeca bij detailhandel (dus ook foodgerelateerde detailhandel) toestaan met maxima per winkel. (20% van het vloeroppervlak met een maximum van 50M²)
- Aanvullende regels:

- de horeca activiteit is ondergeschikt aan de hoofdactiviteit;

- de openingstijden van de horeca activiteit zijn aangepast aan de openingstijden van de hoofdactiviteit;

- max. 50 m² (voor Stadscentrum) en max. 20% van de bruto verkoopoppervlak mag worden ingericht met tafels en stoelen;

- de toegang van de horeca activiteit is uitsluitend via die van de hoofdactiviteit;

- er is in het pand vrij toegankelijke sanitaire ruimte.

-terras is alleen toegestaan bij foodgerelateerde bedrijven met ondergeschikte horeca.

Hotels

Hoteliers geven aan dat de markt aantrekt, maar dat met name de prijzen vanuit de zakelijk markt nog onder druk staan. De bezettingspercentages zijn nog ondermaats, waardoor er geen ruimte lijkt voor nieuwe grootschalige hotelontwikkelingen.

- Tot 2017 zijn, conform de visie, geen hotelontwikkelingen mogelijk. Dit is met name van belang voor grote ontwikkelingen buiten de binnenstad.
- Uitzondering wordt gedurende de rest van de looptijd gevormd door kleine hotels (ca 15 tot 20 kamers) in een monumentaal panden de binnenstad. De impact van deze hotels is klein op het totale aanbod, terwijl dit onderscheidende aanbod wel wordt gemist.
- Na 2017 kunnen de mogelijkheden voor grootschaliger hotels buiten de binnenstad worden onderzocht.

Wijken

- Cafetaria blijven toevoegen in wijken waar deze ondervertegenwoordigd zijn volgens de landelijke norm.
- Buurtrestaurants met sociale functie stimuleren (oa meewerken mensen afstand arbeidsmarkt etc). In wijken en buurten draagt dit bij aan sociale cohesie. Voor de binnenstad is dit stijgende aanbod niet meer onderscheidend en staat de haalbaarheid onder druk..
- Bij winkels in de periferie blijft ondergeschikte horeca mogelijk met een maximum van 10% van het vloeroppervlak en 100m² (wanneer het verzorgingsgebied alleen Zwolle betreft).
- Op bedrijventerreinen blijft horeca mogelijk met een maximum omvang van 100m² VVO, gericht op het bedrijventerrein als verzorgingsgebied.

Buitengebied

De vraag ligt voor hoe om te gaan met horeca in het buitengebied, langs recreatieve routes en ondergeschikt bij horeca bij vernieuwende als stadslandbouw, bed & breakfast etc.

Volgens de geldende bestemmingsplannen is het bij bestaande agrarische bedrijven mogelijk om in bestaande gebouwen ondergeschikt 250m² horeca te exploiteren, wanneer een ruimtelijke afweging geen bezwaren oplevert. Ook zijn nevenactiviteiten, dus ook horeca, toegestaan om karakteristieke bebouwing met een woonbestemming in stand te houden. In dat geval is de horeca niet gemaximeerd in omvang. De horeca zal ook in dat geval in bestaande bebouwing plaats moeten vinden.

Op enkele plekken rond Zwolle worden hiaten geconstateerd in het aanbod langs recreatieve routes. Deze zijn niet eenvoudig op te lossen met het bestaande beleid. De mogelijkheden worden gereguleerd door provinciaal beleid: "De kwaliteitsimpuls Groene Leefomgeving". Dit beleid heeft als uitgangspunt dat ontwikkelingen mogelijk zijn, wanneer dit een "plus" oplevert voor de groene omgeving (bijvoorbeeld voor natuur, recreatie en/of cultuurhistorie).

Horeca in stadsranden en in het buitengebied is dus mogelijk, wanneer:

- De locatie ligt in het stadsrandgebied (of belangrijke recreatieve routes).
- De totaal ontwikkeling als wenselijk wordt gezien.
- Er een investering in het landschap, natuur, cultuurhistorie en/of recreatief medegebruik plaatsvindt.
- Het initiatief ruimtelijk inpasbaar is.

Nadeel van het buitengebied is dat geen gebruik kan worden gemaakt van de eenvoudige procedure voor een afwijking van het bestemmingsplan (m.u.v. agrarische bedrijven). Initiatiefnemers worden dus verplicht tot hogere kosten en een langere procedure (26 weken)

Tijdelijke horeca in een gebouw

De vraag is nog niet veel gesteld. Toch is het gevoel dat Zwolle de kansen op een creatieve tijdelijke invulling van panden maximaal en adequaat moet benutten. Het is dan ook van belang om aan de voorkant het proces bij een aanvraag voor een tijdelijke horecavestiging (oa. pop up horeca) die niet past binnen het bestemmingsplan goed uit te lijnen

De nieuwe mogelijkheden om een tijdelijke afwijking voor maximaal 10 jaar op het bestemmingsplan aan te vragen bieden aantrekkelijke mogelijkheden (duur procedure maximaal 8 weken en leges € 400). Om tijdelijkheid te garanderen en rekening houdend met reguliere levenscycli van horecabedrijven zal voor een restaurant en daghoreca maximaal voor een periode van 5 jaar meegewerkt worden aan een tijdelijke afwijking op het bestemmingsplan. Voor nachthoreca en wordt die periode beperkt tot 3 jaar.

Het voorstel is om het volgende proces te hanteren.

1. Past tijdelijke horeca binnen de horecavisie? Dan kan positief worden beslist op een aanvraag om af te wijken van het bestemmingsplan. De reguliere procedure duurt maximaal 8 weken.
2. Past de tijdelijke horeca niet binnen de horecavisie dan volgt een ruimtelijke afweging binnen het afstemmingsoverleg, waarbij de volgende punten worden overwogen:
 - Vormt de toevoeging van de tijdelijke horeca een toegevoegde waarde voor het gebied. Mag verwacht worden dat dit specifieke concept voldoende creativiteit, onderscheidend vermogen en aantrekkingskracht heeft om een stimulans te vormen voor nieuwe dynamiek in dit gebied?
 - overlast in relatie tot openingstijden, geluid en aanwezigheid van publiek.
 - overlast in relatie tot verkeersafwikkeling en parkeren.
 - borging van veiligheid en beheersbaarheid.
 - bescherming van natuurwaarden
3. Of er al dan niet alcohol geschonken mag worden, wordt door de richtlijnen van de drank- en horecawet bepaald.
4. Om ervaring op te bouwen en lef te ontwikkelen en daardoor sneller te kunnen schakelen is het voorstel om een vast klein team rond horeca te formeren, waarbij 2 mensen van het bouwteam van vergunningen zijn betrokkenen 1 persoon van de horecavergunningen. De programmanager horeca van Ruimte & Economie, 1 jurist van fysieke leefomgeving en 1 stedenbouwer zijn betrokken om de collega's van Fysieke leefomgeving inhoudelijk en beleidsmatig ruggeleuning te bieden.

Tijdelijke horeca in de openbare ruimte

Op dit vlak is er een enkele aanvraag geweest. In een aantal gevallen, zoals het IJbeeldenfestival zijn vraagpunten goed en creatief opgelost. Er is ook een aanvraag geweest, waarbij het niet tot realisatie is gekomen door dynamiek en krachtenvelden in

de omgeving. Hoe kunnen we adequaat met deze aanvragen omgaan en kansen benutten?

Ook hier bieden de nieuwe mogelijkheden om een tijdelijke afwijking voor maximaal 10 jaar op het bestemmingsplan aan te vragen aantrekkelijke mogelijkheden. (duur procedure maximaal 8 weken en leges 400 euro). Om tijdelijkheid te garanderen en rekening houdend met reguliere levenscycli van horecabedrijven zal voor een restaurant en daghoreca maximaal voor een periode van 5 jaar meegewerkt worden aan een tijdelijke afwijking op het bestemmingsplan. Voor natte horeca en wordt die periode beperkt tot 3 jaar.

Het voorstel is om onderstaand proces te volgen, waarbij zoveel mogelijk wordt aangesloten bij bestaande structuren:

1. Past de tijdelijke horeca binnen de horecavisie? Zo ja, dan de procedure doorlopen voor een afwijking op het bestemmingsplan.
2. Past de tijdelijke horeca niet binnen de horecavisie, dan volgt een ruimtelijke afweging via het afstemmingsoverleg:
 - Vormt de toevoeging van de tijdelijke horeca een toegevoegde waarde voor het gebied. Mag verwacht worden dat dit specifieke concept voldoende creativiteit, onderscheidend vermogen en aantrekkingskracht heeft om een stimulans te vormen voor nieuwe dynamiek in dit gebied?
 - overlast in relatie tot openingstijden, geluid en aanwezigheid van publiek.
 - overlast in relatie tot verkeersafwikkeling en parkeren.
 - borging van veiligheid en beheersbaarheid.
 - bescherming van natuurwaarden
4. Wanneer intern is afgewogen dat de gemeente achter het initiatief kan staan, dan kan de initiatiefnemer draagvlak organiseren in de omgeving. De inzet van een deskundige adviseur door de aanvrager vergroot de haalbaarheid.
5. Er wordt een aanvraag voor een afwijking op het bestemmingsplan ingediend. Het College maakt een belangenafweging.
6. Er wordt een horecaexploitatievergunning of een drank- en horeca vergunning verleend, wanneer aan de inrichtingseisen wordt voldaan. Een tent of tijdelijk bouwwerk is dus nodig, wanneer men alcohol wil schenken
7. Wanneer het initiatief tijdelijke huisvesting beoogt, is een bouwvergunning nodig.
8. Om ervaring op te bouwen en lef te ontwikkelen en daardoor sneller te kunnen schakelen is het voorstel om een vast klein team rond horeca te formeren, waarbij 2 mensen van het bouwteam van vergunningen zijn betrokken, 1 persoon van de horecavergunningen. De programmanagers evenementen en horeca van Ruimte & Economie en 1 stedenbouwer zijn betrokken om de collega's van Fysieke leefomgeving inhoudelijk en beleidsmatig rugsteun te bieden.

Pilot verbreding activiteiten bij horeca

Juridisch is uitgezocht wat de kaders van de drank en horecawet zijn (zie onderstaande analyse). Conclusie is dat de huidige landelijke wetgeving voorschrijft wat wel en niet kan. Dat maakt het lastig om zelfstandig een pilot op te zetten, waarin voor horeca ook mogelijkheden worden gecreëerd om retail activiteiten te ondernemen. Er komt een landelijke pilot op dit onderwerp. Het voorstel is om als gemeente Zwolle deel te nemen aan deze landelijke en gevalideerde pilot.

Het antwoord van de juristen

In de Drank- en Horecawet is een groot aantal verboden opgenomen van handelingen die te maken hebben met het verstrekken van alcohol (artikel 12 t/m 25 Drank- en Horecawet).

Er is een verbod om tegelijkertijd te tappen en te slijten in één ruimte (artikel 13). De restaurantgast die een fles wijn wil kopen is dus niet toegestaan. Er kan alleen horeca en slijterij activiteiten plaatsvinden als er sprake is van twee aparte ingangen. Ook is er een verbod van detailhandel in een horecalokaliteit (artikel 14 en 15). Dit betekent dat er in een ruimte waar getapt wordt er geen detailhandel mag plaatsvinden. De reden voor dit verbod is dat de wetgever wil voorkomen dat het publiek bij het kopen van andere spullen in de verleiding komt om alcohol te consumeren.

Winkeltijdenwet

De Winkeltijdenwet beschrijft in artikel 1 het begrip “winkel” als “een voor publiek toegankelijke, besloten ruimte, waarin goederen aan particulieren plegen te worden verkocht”.

De Winkeltijdenwet is van toepassing op de verkoop van goederen aan particulieren vanuit een voor het publiek toegankelijke besloten ruimte. In de wet is bepaald dat winkels in principe gesloten dienen te zijn tussen 22:00 en 06:00 uur en op zondag. Tevens zijn een aantal feestdagen aangegeven waarop winkels geheel of eerder gesloten dienen te zijn.

Afweging

De openingstijden van de horeca zijn van een andere aard dan de openingstijden van de Winkeltijdenwet. Indien je, ondanks dat het wettelijk niet is toegestaan, overweegt om verkoop van goederen in de horeca toe te staan is dit een aandachtspunt. Immers, voor reguliere detailhandel ontstaat zo concurrentie omdat hun openingstijden afwijkend zijn van die van de horeca. In principe zal de horeca dus als nachtwinkel kunnen functioneren. Normaal gesproken is voor winkelopenstelling buiten de reguliere winkeltijden een aparte ontheffing vereist (zie ook Winkeltijdenverordening Zwolle 2015).

Handhaving

Het controleren op naleving van de voorschriften van de Drank- en Horecawet is geen discretionaire bevoegdheid. De wet kent de gemeente hierin dus geen beoordelingsvrijheid of beleidsvrijheid toe. Bij een eerste verzoek tot handhaving zal de gemeente handhavend dienen op te treden. Indien geconstateerd wordt dat een verbod wordt overtreden zal de gemeente handelend dienen op te treden. Indien er geen verzoek tot handhaving wordt gedaan ligt het aan de prioriteitsstelling of er gecontroleerd wordt op de naleving van de wettelijke voorschriften.

Inrichtingseisen

Zoals ook al eerder omschreven dient een horecalokaliteit te voldoen aan de inrichtingseisen zoals omschreven in artikel 3, van het bij de Drank- en Horecawet behorende “Besluit eisen inrichtingen Drank- en Horecawet”. Hier kan ook niet van worden afgeweken.

Conclusie

Zoals uit bovenstaande blijkt, biedt de huidige wetgeving onvoldoende tot geen bewegingsruimte. Op basis van gevalideerde pilots gaan we kijken waar de ruimte wel gevonden kan worden.

Bijlage 1 – Toekomstige knelpunten horecavisie

- Er zijn inmiddels niet veel panden meer beschikbaar op de Melkmarkt en De Nieuwe Markt en Jufferenwal voor restaurants. De doelstellingen op de Melkmarkt als gastvrije markt zijn voor een belangrijk deel bereikt.
- Het bestemmingsplan voor de binnenstad is in 2013 consoliderend vastgesteld. De horecavisie is niet verwerkt. Hierdoor past horeca (restaurant) ook op De Oude Vismarkt en past daghoreca ook op de Nieuwe Markt.
- Er zijn met name veel vragen voor daghoreca van jonge ondernemers met vernieuwende ideeën. De Oude Vismarkt en het Meerminnenplein zijn daar nu nog een prima antwoord op. Wanneer daar een aantal horecabedrijven zijn gevestigd, zal de vraag verschuiven naar andere locaties. De visie biedt daar geen goed antwoord op.
- Food gerelateerde bedrijven willen ondergeschikt of nevenschikt horeca of een terras toevoegen aan de bedrijfsvoering. Deze bedrijven zijn niet altijd gevestigd in de horeca concentratiegebieden.
- Er is regelmatig vraag naar het vestigen van een hotel in de binnenstad van Zwolle. Zwolle ontbeert hotels binnen de stadsgrachten op markante locaties.
- Er is met enige regelmaat vraag om een hotel te faciliteren. Dit hangt vaak samen met de transformatie van een locatie of leegstaand gebouw.
- Er is vraag naar locaties voor wereldrestaurants op perifere locaties.
- Een enkele keer is er vraag naar een locatie voor een restaurant in een Zwolse wijk.
- Er komt veel leegstand op het Gasthuisplein en de Oude Vismarkt.
- We hebben nog geen goed antwoord op pop-up restaurants.
- Welke initiatieven verwachten we met een vraag voor ondergeschikte horeca? Denk aan stadslandbouw, creatieve corporaties, bed & breakfast etc.
- Een aantal bedrijven in de natte horeca wil ruimere openingstijden.
- De vraag dringt zich op in hoeverre een strikte horecavisie kan worden gehandhaafd in een tijdsgeest van een faciliterende overheid.