

Versterken door maatwerk

HORECABELEID DEVENTER

2016-2020



Samenvatting

Gewijzigd consumentengedrag, de naweeën van de economische crisis, teruglopende bezoekersaantallen aan de binnenstad en de opkomst van nieuwe horecaconcepten zijn de aanleiding geweest om het horecabeleid 2009-2014 te actualiseren. Daarnaast bestond bij de horeca de wens om de openingstijden te verruimen en bleek een verdere verbetering in de samenwerking en communicatie tussen de horeca onderling en met de gemeente nodig.

Aan de basis van dit beleidsplan ligt een marktscan uitgevoerd door B@S Consultants (eind 2014). In dit rapport zijn als belangrijkste marktontwikkelingen genoemd: Deventer is qua aanbod een middenmoter, het horeca-aanbod is in belangrijke mate verschoven naar voornamelijk restaurants, het aanbod in Deventer is vrij traditioneel en te weinig vernieuwend en de Brink is het belangrijkste horecagebied.

Onderdeel van de scan was een bezoek aan de gemeente Eindhoven waar men een gebiedsgerichte aanpak hanteert. Deze manier van werken waarbij horecagebieden binnen een gemeente een onderscheidend profiel hebben, vormt de blauwdruk voor deze actualisatie. Hoewel de verschillen minder scherp zijn dan in een stad als Eindhoven, onderscheiden we ook in Deventer horecagebieden. Dit zijn de binnenstad, het Havenkwartier en de dorpscentra. De binnenstad als belangrijkste horecagebied kent vervolgens drie deelgebieden: de Brink, de Cultuurdriehoek en het dwaalmilieu van de Overstraten en de Nieuwstraat. In bijlage 1 zijn de verschillende horecagebieden nader beschreven.

Naast de gebiedsgerichte insteek is een ontwikkelingskader (hoofdstuk 5) opgesteld, waaraan nieuwe initiatieven die niet passen binnen de vigerende bestemmingsplannen getoetst worden. Het ontwikkelingskader gaat uit van een tweetal principes. Dit zijn aan de ene kant het benutten van kansen en aan de andere kant gematigde groei. Uiteraard blijft er daarnaast onverminderd aandacht voor de leefbaarheid en veiligheid.

Naast het inspelen op nieuwe marktontwikkelingen en vernieuwing van het aanbod is het belangrijk dat de bestaande horecastructuur niet ontwricht wordt. Het al te gemakkelijk toevoegen van nieuwe horecameters buiten de bestaande horecastructuur, met enige regelmaat als oplossing voor leegstand elders, zal de marges van de bestaande horeca onder druk zetten. Dit heeft vervolgens weer consequenties voor de financiële ruimte van bedrijven om te investeren in kwaliteit en nieuwe concepten. In het meest negatieve scenario ontstaat uiteindelijk ongewenste, structurele leegstand in de bestaande horecagebieden. Dit is een dilemma, waarover discussie bestaat. De wens om marktwerking en vernieuwing mogelijk maken en de zorg om de bestaande horecastructuur niet te ontwrichten kunnen conflicterend zijn.

Wij hebben gekozen om het maximumstelsel voor de het Grote Kerkhof per direct los te laten en voor de Brink te zijner tijd bij de introductie van de pilot 'omgevingsplan'; niet eerder dan 1 januari 2018 en niet later dan 1 januari 2019. Deze gebieden, die binnen de binnenstad een belangrijke functie hebben, kunnen hierdoor optimaal inspelen op marktontwikkelingen. Voor de overige gebieden blijft het maximumstelsel van toepassing.

Ontwikkelingen zoals functiemenging, branchevervaging en de opkomst van nieuwe concepten plus de wens tot deregulering maken het noodzakelijk om ook de huidige categorie-indeling aan te passen. Omdat de bestaande bestemmingsplannen binnen enkele jaren vervangen worden door

het gemeente-brede omgevingsplan, zal op dat moment een nieuwe categorie-indeling worden geïntroduceerd.

De pilot openingstijden, waarbij de horeca in de binnenstad per 1 mei 2016 gestart is met een proef voor vrije openingstijden, is in een separate aanpak beschreven die los staat van dit horecabeleid. Dit betreft immers een meer praktische invulling van de wens van de horeca om in te spelen op de behoefte van haar klanten om later uit te gaan. De keuze voor verruiming van de openingstijden vraagt om zorgvuldigheid vanwege de samenhang met de openbare orde en veiligheid. Daarom is gekozen voor een pilot van een jaar, waarbij de monitoring en evaluatie plaats vindt in overleg met ondernemers, gemeente, politie, bewoners en organisaties die alcoholmisbruik tegen gaan.

Tot slot is op voorstel van de Koninklijke Horeca Nederland afdeling Deventer een voorstel gedaan voor verbetering van de overlegstructuur en communicatie binnen de horeca en tussen horeca en gemeente. Er is een onderscheid gemaakt tussen overleggen op meer strategisch niveau en het bespreken van praktische zaken.

Inhoudsopgave

1. Inleiding	p. 1
1.1 Actualisatie	p. 1
1.1.1 Ruimte voor vernieuwing	p. 1
1.1.2 Verruimen openingstijden	p. 2
1.1.3 Samenwerking versterken	p. 2
1.2 Werkwijze	p. 2
2. Algemene trends & ontwikkelingen	p. 3
2.1 Gewijzigd consumentengedrag; beleving centraal	p. 3
2.2 Marktontwikkelingen	p. 3
2.3 Belemmerende regelgeving	p. 4
2.4 Gebiedsgerichte aanpak	p. 4
2.5 Verruiming openingstijden	p. 4
2.6 De overige trends	p. 4
3. Scan van de Deventer horeca	p. 6
3.1 Marktscan van het Deventer aanbod	p. 6
3.2 Ervaringen met het beleidsplan 2009-2016	p. 8
4. Een nieuwe beleidsplan: Versterken door maatwerk	p. 10
4.1 Kansen benutten	p. 10
4.2 Kwaliteit versterken door keuzes en maatwerk per gebied	p. 11
4.2.1 Gebiedsgerichte aanpak	p. 11
4.2.2 Maatwerk; en gematigde groei	p. 11
4.3 Openingstijden	p. 12
4.4 Samenwerking en communicatie versterken	p. 12
4.5 Uitgangspunten voor actualisatie	p. 12
5. Het ontwikkelingskader	p. 14
5.1 Inleiding	p. 14
5.2 De categorie-indeling	p. 14
5.2.1 Tabel categorieën	p. 15
5.3 Gebiedsindeling	p. 17
5.4 Deels loslaten maximumstelsel binnenstad	p. 17
5.5 Beoordelingskaders voor nieuwe initiatieven	p. 18
5.5.1 Initiatief voldoet aan bestemmingsplan	p. 18
5.5.2 Initiatief voldoet niet aan bestemmingsplan	p. 18
5.6 Aanvullende kaders	p. 21
5.6.1 Tijdelijke, evenement gerichte horeca	p. 21
5.6.2 Horizontale en in pandige uitbreiding	p. 21
6. Openingstijden	p. 22
6.1 Voorstel voor pilot 'vrije openingstijden binnenstad'	p. 22
6.2 Handhaving regime overige gebieden	p. 22

1. Inleiding

Het nieuwe horecabeleid is een beleid in transitie. We zien ontwikkelingen op ons afkomen waarop bestaande wet- en regelgeving nog geen antwoord heeft. We volgen deze ontwikkelingen op de voet. We streven naar deregulering en een horecabeleid dat helder en uitvoerbaar is. Maar waarbij we ook weten dat de huidige tijd vraagt om maatwerk.

Doel van het beleid is ‘Versterken mogelijk maken door maatwerk’. Daarmee geven we ruimte aan nieuwe initiatieven die inspelen op de marktontwikkelingen. We streven naar het versterken van de bestaande horecagebieden. Maar dit alles met als uitgangspunt ‘gematigde groei’.

De actualisatie van het beleid heeft plaatsgevonden op basis van onderstaande thema’s. De terrassen en paracommercie zijn geen onderdeel van de actualisatie, omdat hiervoor separaat beleid geldt.

1.1 Actualisatie

Voor u ligt het geactualiseerde horecabeleid van de gemeente Deventer, dat tot stand is gekomen in nauw overleg met vertegenwoordigers van de Deventer horeca. Bij de start van het proces gingen we ervan uit dat het beleid uit 2009 slechts op onderdelen aangepast zou moeten worden. De marktanalyse, de ervaringen met het huidige beleid, de gesprekken over de toekomst van de horeca en een bezoek aan de gemeente Eindhoven hebben geleid tot een beleid waarin de positionering en het toekomstperspectief van de Deventer horecagebieden centraal staat. Daarnaast is in dit horecabeleid gekozen voor deregulering. Beleid en regelgeving die al in andere beleidsstukken, verordeningen of wetten zijn opgenomen, zijn in dit horecabeleid niet vermeld of compact toegelicht.

De visie over de toekomst van de Deventer horeca en de wens om het beleid waar mogelijk te versimpelen (dereguleren) hebben geleid tot een andere aanpak en uiterlijk van het horecabeleid.

Als basis voor de actualisatie stonden onderstaande drie thema’s centraal. Deze vormden de rode draad in het traject dat het afgelopen half jaar is doorlopen.

1.1.1 Ruimte voor vernieuwing

Het lage consumentenvertrouwen als gevolg van de economische crisis en gewijzigd consumentengedrag heeft haar weerslag gehad op het functioneren van de horeca. De marges staan onder druk en de consument wil meer dan ooit vermaakt worden. Dit heeft ondernemers geïnspireerd om nieuwe concepten in de markt te zetten, die hierop inspelen. Het huidig planologisch en wettelijk kader begrenst op dit moment de mogelijkheden. De discussie over het al dan niet aanpassen van de huidige regelgeving wordt op alle niveaus gevoerd. Daarnaast is de locatie, de aanwezigheid van een specifieke doelgroep en de kwaliteit van de omgeving van steeds groter belang. Dit vraagt om zorgvuldige afwegingen bij het al dan niet mogelijk maken van nieuwe ontwikkelingen op locaties die nu niet onderdeel uitmaken van de horecastructuur.

1.1.2 Verruimen openingstijden

In het bestuursakkoord 2014-2018 is vastgelegd dat er een onderzoek komt naar de verruiming van de openingstijden voor de horeca, in relatie tot veiligheid en overlast. De Deventer horeca constateert namelijk al enige tijd dat haar marktpositie op dit moment onder druk staat doordat klanten uitgaan in gemeenten met een ruimer openingstijdenbeleid.

1.1.3 Samenwerking versterken

De Deventer horeca kenmerkt zich door haar grote mate van pluriformiteit. Dit betekent dat het overleg over één en hetzelfde onderwerp aan verschillende tafels wordt gevoerd. De consequentie hiervan is dat gemaakte afspraken soms onvoldoende draagvlak hebben en worden betwist of lange tijd vergen in de uitvoering (bv. terrassenbeleid). Het bestuur van de Koninklijk Horeca Nederland (KHN), afdeling Deventer en de gemeente hebben daarom gezamenlijk besloten dat de samenwerking een van de speerpunten is van dit beleid. Onderzocht is op welke wijze de horeca zich beter kan organiseren en vertegenwoordigen. En wel zodanig dat het overleg doelmatig is en namens een meerderheid van de achterban wordt gevoerd. Vooral ook omdat de dynamiek en snelheid waarmee initiatieven gepaard gaan steeds sneller lijken te gaan (bv. evenementen). Bovendien is besproken hoe de samenwerking tussen gemeente en ondernemers verbeterd kan worden.

1.2 Werkwijze

Een marktscan opgesteld door B@S Consultants ligt ten grondslag aan deze actualisatie. Hierin is de Deventer marktsituatie onderzocht en geschetst op basis van statistisch onderzoek, beschrijving van trends en ontwikkelingen en consultatie van Deventer ondernemers.

Daarnaast is een projectgroep geformeerd met daarin vertegenwoordigers van het bestuur van de Koninklijke Horeca Nederland afdeling Deventer, niet georganiseerde horecaondernemers en de Stichting Deventer Binnenstadmanagement.

Dit horecabeleid vormt input voor de in de komende periode op te stellen gemeente-brede omgevingsvisie en het omgevingsplan. Ten aanzien van de definiëring van het bredere dwaalmilieu en onderscheidende gebieden in de binnenstad en de begrenzing van de dorpscentra (niet gezien vanuit alleen de horecasector, maar multidisciplinair) vindt de komende maanden een discussie plaats. Eveneens wordt de categorie-indeling herzien in overleg met de horeca.

2 Algemene trends & ontwikkelingen

De conclusies uit de marktscan over vraag en aanbod, trends en ontwikkelingen zijn hieronder vermeld. De belangrijkste constatering is dat het gewijzigde consumentengedrag vraagt om vernieuwing. Het is lang niet meer vanzelfsprekend dat bezoekers (de consumenten) de weg naar onze boeiende beleefstad en dus onze horecabedrijven weten te vinden. We moeten meer dan ooit moeite doen om bij de consument in beeld te zijn en te blijven. De horeca kan daarop inspelen door aansprekende formules en concepten te bieden aan haar specifieke doelgroep in een aansprekende omgeving. Dit in de wetenschap dat de huidige wet- en regelgeving en beleid niet alles mogelijk maakt.

2.1 Gewijzigd consumentengedrag; beleving centraal

De wensen van de consument zijn aanzienlijk veranderd door de opkomst van het internet, sociale media en de economische ontwikkelingen. Om met het laatste te beginnen: de consument heeft de afgelopen jaren minder te besteden gehad. Hierin lijkt zo langzamerhand verandering te komen. Het uitgavenpatroon is veranderd: een deel van het budget gaat naar 'gadgets' zoals telefoons en tablets, waardoor minder overblijft voor andere zaken. Door het internet is de noodzaak om de deur uit te gaan afgenomen. Winkelen kan op de bank op elk gewenst moment en zelfs voor de maaltijd hoeft de consument de deur niet meer uit. De 24-uurs economie heeft haar intrede gedaan en de consument houdt tijd over voor andere bezigheden. Op social media zijn er tal van ontmoetingsplaatsen van gelijkgestemden, die zich nu ook in het fysieke domein manifesteren. Het Havenkwartier en De Hip op de Brink zijn daarvan aansprekende lokale voorbeelden. Daarnaast hebben de social media bijgedragen aan een toegenomen trendgevoeligheid van de consument.

In het ontwikkelen van nieuwe horecaconcepten en het bepalen van doelgroepen staat daarom beleving centraal. Denk aan lifestyle bepalende zaken zoals: gevoel, sfeer, goede smaak, luxe, feminisering, emotie, zintuiglijke aspecten, community, interactie. Kortom het gaat om beleving. De lifestyle en 'gewenste' beleving verschillen voor de diverse horecadoelgroepen sterk. Het wordt bepaald door factoren als leeftijd en inkomen maar ook door culturele interesse en maatschappelijke betrokkenheid.

2.2 Marktontwikkelingen

Het meest in het oog springende antwoord op het gewijzigde consumentengedrag is het fenomeen 'blurring' of functiemenging. De scherpe grens tussen functies zoals horeca, detailhandel, ambacht, vermaak en andere soorten publieke dienstverlening vervaagt. De kansen van functiemenging worden door ondernemers aangegrepen om alternatieve ontmoetingsplaatsen en handelsplatformen te starten. Niet alleen op het internet waar social media, platformen, internetwinkels en deeleconomieën opbloeien, maar ook in de fysieke wereld zoals in binnensteden, in leegstaand vastgoed op de bedrijventerreinen en in broedplaatsen zoals het Havenkwartier. Het resultaat op termijn is gebieden met functiemenging ofwel nieuwe woon-werk-winkel-uitgaansomgevingen. Daarover zijn de specialisten het op dit moment eens. De meningen over de wijze waarop, de mate waarin en de grenzen aan dit fenomeen lopen uiteen. Laten we los? Hoe begeleiden we dit transformatieproces? En hoe gaan we om met de bestaande wet- en regelgeving, die haar basis vindt in het traditionele denken over ruimtelijke ordening en openbare orde en veiligheid.

2.3 Belemmerende regelgeving

De maakbaarheid van dit type geïntegreerde concepten en nieuwe ontmoetingsplekken lopen aan tegen de grenzen van de huidige wet- en regelgeving. Zo beperkt het verbod op de combinatie winkel/natte horeca¹ het toekomstperspectief van nieuwe concepten. Winkels gecombineerd met droge horeca² mogen echter binnen strakke kaders wel. De KHN heeft daarom het principe van 'gelijke monniken - gelijke kappen' op de politieke agenda gezet.

2.4 Gebiedsgerichte aanpak

Onderscheidend en daarmee vindbaar zijn voor de bezoeker en consument is de uitdaging waar regio's, gemeenten, steden, dorpen, straten en bedrijven voor staan. Om dit te verduidelijken nemen we de binnenstad als voorbeeld. Op het hogere schaalniveau beschouwen we de Deventer binnenstad als het hart van onze boeiende beleefstad. Een boeiende historische binnenstad trekt immers bezoekers, consumenten, ondernemers en bewoners en onderscheidt Deventer van andere steden. Op het lagere schaalniveau maken we voor de functies horeca en detailhandel onderscheid tussen de horecapleinen, het kernwinkelgebied en het dwaalmilieu van de Overstraten en de Nieuwstraat. Het onderscheidende vermogen van de verschillende (deel)gebieden wordt steeds belangrijker en vraagt om gebiedsgerichte keuzes. Voor sommige deelgebieden betekent dit de focus op 1 functie en voor sommige deelgebieden de focus op een verdere integratie van functies.

2.5 Verruiming openingstijden

Vanuit de horecaondernemers komen steeds meer signalen dat de openingstijden in de gemeente Deventer vaak te beperkt zijn en het systeem van ontheffingen niet flexibel genoeg is. Het sluit niet meer aan bij de wensen van de klant die bereid is naar een andere gemeente te reizen om langer uit te kunnen gaan. Daarnaast betaalt de horecaondernemer nu kosten³ voor een ontheffing en dit is in het kader van administratieve lastenverlichting en de huidige economische situatie niet wenselijk.

2.6 De overige trends

Los van bovenstaande speelt er anno 2016 meer in de horecasector, zoals:

- Het belang van 'Online vindbaar zijn' en inzet van social media;
- Prijsconcurrentie onder andere door de opkomst van lowbudget- en franchiseketens;
- Toenemende schaalvergroting en ketenvorming, duurzaamheid en gezondheid;
- Integratie van verblijf- en dagrecreatie;
- Het realiseren van verkoop via eigen verkoopkanalen in plaats van algemene boekingssites;
- Vergrijzing en daarmee de opkomst van kapitaalkrachtige senioren;
- Consumenten oriënteren en kopen meer online, toenemende impact van reviews;
- Kleinschalig particulier aanbod stijgt (bed & breakfast, huiskamerrestaurants);
- Toenemend aanbod van horeca in diverse regio's: onder meer door de vele nieuwbouw, het ombouwen van bestaande kantoor- en winkelpanden en branchevreemde spelers;
- Het werven en behouden van goed personeel;

¹ Natte horeca = alcohol verstrekkende horeca

² Droge horeca= niet alcohol verstrekkende horeca

³ Kosten jaarontheffing 2015 € 189 per jaar

- Specifiek voor hotels geldt dat Deventer een relatief klein logiesaanbod heeft in vergelijking met andere middelgrote Nederlandse gemeenten. Binnen de logiesmarkt is het aandeel hotels in Deventer kleiner dan in Overijssel en Nederland. Het gemiddelde niveau van de hotelmarkt in Deventer is lager dan de provinciale hotelmarkt. Het drie sterren segment overheerst. Ook de omvang van de hotels is kleiner dan in Overijssel en beduidend kleiner dan in Nederland.

3 Scan van de Deventer horeca

Deventer onderscheidt zich door haar ruime aanbod aan restaurants. Zowel in de stad als in de dorpen en het buitengebied. Het horeca-aanbod is divers en sluit aan op de doelgroep die vooral bestaat uit de lagere en middeninkomens, de gezinnen en het wat oudere publiek. Het is dus niet vreemd dat het aanbod voor het jongere publiek beperkter is.

Deventer kent verschillende horecagebieden en –locaties die lastig in één profiel zijn in te delen, zoals in de grotere gemeenten vaak wel mogelijk is. Qua reden van bezoek en de omgeving is er wel enig onderscheid te maken.

3.1 Marktscan van het Deventer aanbod

Deventer heeft een ‘gemiddeld’ aanbod aan horeca, waarvan ruim de helft is gelegen in de binnenstad. Het aanbod in de binnenstad van Deventer heeft naast haar functie als uitgaansgelegenheid een belangrijke winkel-ondersteunende functie én een functie voor de bezoekers van culturele voorzieningen. Dit centrumaanbod is er voor de lokale bevolking en voor bezoekers van buiten (bezoekers uit regio, toeristen, zakenlieden e.d.). Het aanbod in wijken en dorpen heeft vooral een lokale en recreatieve functie, maar we treffen hier ook enkele grotere aanbieders met eigen kwaliteit, aantrekkingskracht en doelgroep.

Het aantal horecabedrijven en het m²-verkoopvloer-oppervlak is in de afgelopen jaren niet veel veranderd. In de diverse sectoren zelf zijn wel forse verschuivingen zichtbaar met als belangrijkste de forse groei van de restaurants en forse daling van de cafés. Het proces dat zich al tijdens de vorige horecanota aftekende heeft zich in de crisisjaren versterkt doorgezet. In de binnenstad telt De Brink de meeste horeca en is daarmee het belangrijkste horecagebied gebleven. Op de andere locaties in het centrum is er de afgelopen jaren eigenlijk weinig gebeurd, behalve eigendoms- en conceptwisselingen van vooral drankensector naar restaurantsector. Als het gaat om de introductie van andere vernieuwende elementen, loopt de ontwikkeling van de horeca achter op ontwikkelingen in vergelijkbare Nederlandse steden. Enige vernieuwing op specifieke nieuwe doelgroepen werd zichtbaar op het Havenkwartier.

In de analyse van het aanbod is duidelijk geworden dat Deventer de afgelopen jaren een pas op de plaats heeft gemaakt als het gaat om de omvang van de horeca maar binnen de sectoren duidelijk de afslag richting restaurantstad heeft genomen.

Uit de door B@S Consultants opgestelde marktscan blijkt dat Deventer een middenmoter is als we het aanbod per 10.000 inwoners vergelijken met het aanbod ‘Nederland totaal’ en het aanbod in ‘andere Nederlandse plaatsen met 75.000 tot 150.000 inwoners’. De horeca is een belangrijke werkgever en biedt aan 2.150 mensen werk, waarvan 60 % fulltime. Wat verder opvalt, is het feit dat bedrijven qua omvang klein zijn. De historische panden in de binnenstad, waar de horeca vooral is gevestigd, bieden over het algemeen beperkt ruimte. Dit staat haaks op de trend van schaalvergroting. De Boreel, een enkel pand aan de Brink en percelen nabij de A1 bieden ruimte voor de grotere horecabedrijven met veel stoelen in vooral het fastservice of fastcasual segment. Laatst genoemde bedrijven richten zich overigens voornamelijk op een ander publiek, namelijk de passanten op de A1.

Ruimte voor terrassen is er vooral op de Brink en bij de bedrijven buiten de binnenstad. Voor de binnenstad geldt dat horeca vooral gevestigd is op de begane grond. Bovenetages staan leeg of worden bewoond. In een enkel geval is er sprake van horeca op de verdieping of in de kelder.

Wanneer we het horeca-aanbod in Deventer afzetten tegen de potentiële doelgroepen in Deventer dan blijkt het volgende:

- Voor de wat oudere lokale en regiobevolking is er na winkeltijd in de binnenstad, maar ook in de dorpscentra, in diverse 'oude/vrij traditionele' bedrijven voldoende mogelijkheid om rustig wat te eten en uit te gaan.
- Het aanbod voor het wat jongere publiek is beperkter. Samen en St. Tropez in de binnenstad Boode in Bathmen en DOKH2O in het Havenkwartier zijn voorbeelden van bedrijven die door de moderne combinatie van eet- en drinkgelegenheid de 'gewone' twintigers en dertigers' aan zich binden. Waarbij opgemerkt moet worden dat de doelgroepen 18-25 jarigen en 22-30 jarigen nadrukkelijk van elkaar verschillen en veelal niet dezelfde horecagelegenheden bezoeken.
- De Hip, Het Burgerweeshuis en DOKH2O (Havenkwartier) is er een 'hip' clubachtig aanbod dat zich in een vernieuwend concept richt op een wat minder rustig avondje uit van alternatieve twintigers en dertigers. De wat meer traditionele discotheek bevindt zich in Bathmen.
- De grote diversiteit in de bevolking vraagt om een steeds gevarieerder aanbod en authentieke formules. Dit verschijnsel is in Deventer zichtbaar met de opkomst van de relatief veel (het grotere publiek aansprekende) kleine hapjes gelegenheden (zoals enkele nieuwe sushi- en tapasgelegenheden). De verwachting is dat de komende jaren deze ontwikkeling zich zal doorzetten ten koste van het traditioneel Hollandse en Chinese restaurant.
- Deventer heeft een kleine hogeschool studentenpopulatie. Doordat een groot deel thuis woont is, is het horeca-aanbod niet zichtbaar ingericht op studenten.
- Naast het algemeen toeristisch karakter heeft Deventer ook een sterk culturele uitgaansfunctie, met o.a. theaters, musea en een bioscoop. Dit cultuuraanbod bevindt zich vooral in de binnenstad. Bij de culturele uitgaansfunctie hoort ondersteunende dag- en avondhoreca.
- De realisatie van de Cultuurdriehoek met het stadskantoor (Grote Kerkhof), de bibliotheek (Stromarkt) en het Filmhuistheater De Viking (Nieuwe Markt/Welle) zal nieuw publiek naar dit gedeelte van de binnenstad trekken, waardoor nieuwe vraag naar horeca ontstaat.
- Uit de marktruimtebepaling Deventer betreffende hotels opgesteld door Horwath NL (2012) blijkt dat de marktruimte voor nieuwe kamers in Deventer minimaal ca. 150 en maximaal ca. 250 kamers bedraagt. Hiervan zijn 11 kamers al ingevuld met de vestiging van Hotel Vermeer en voorziet het beoogde Van der Valk hotel Deventer binnen enkele jaren met 120 tot 140 kamers in de bepaalde vraag. Bovendien wordt daarmee het viersterren aanbod versterkt. (In DEVisie2020 is de ambitie opgenomen om door te groeien naar 500.000 overnachtingen per jaar).

3.2 Ervaringen met het beleidsplan 2009-2015

Het stelsel vastgelegd in het Horecabeleidsplan 2009-2015 is gebaseerd op drie uitgangspunten:

1. Indeling binnenstad in sectorenstelsel: concentratiesector, ontwikkelingssector en consolidatiesector.
2. Maximale aantallensystematiek voor de binnenstad: Het sectorenbeleid is concreet vertaald in een maximum aantal horecabedrijven in de aangewezen sectoren horecagebieden in de binnenstad (of anders gezegd sectoren). In het vigerende bestemmingsplan is met behulp van tabellen aangegeven hoeveel horecabedrijven er maximaal in 1 horecagebied (sector) mogelijk zijn.
3. Categorie-indeling: de mate waarin horecabedrijven een belasting vormen voor de omgeving is het uitgangspunt van de categorie-indeling. Geredeneerd is dat muziek en dans de omgeving het meest belasten. In het bestemmingsplan is per perceel aangegeven welke maximale categorie mogelijk is.

In de praktijk blijkt het huidige stelsel een aantal knelpunten te hebben, waar we voor zover mogelijk rekening hebben gehouden bij het opstellen van het nieuwe beleid. De knelpunten zijn:

- Binnen de horecasectoren zijn alle panden bestemd tot horeca. Via een nadere bepaling is dit echter begrensd tot een maximum aantal. Het komt dus voor dat een pand in feite een horecabestemming heeft, maar het maximum aantal horecabedrijven in de sector is bereikt. Hierdoor ontstaat de situatie dat panden met een horecabestemming niet met horeca ingevuld kunnen worden, omdat het gebied 'op slot zit'. Hierdoor kan een gewenste ontwikkeling worden geblokkeerd. Het is ook mogelijk dat volgens het bestemmingsplan geen andere bestemming dan horeca mogelijk is. In deze situatie ontstaat dan de rechts-onzekere situatie dat een pand met horecabestemming vanwege de aantallensystematiek geen ruimte meer kan bieden aan een horecabedrijf. Door het bestemmingsplan kan daarnaast ongewenste leegstand ontstaan. Bovendien doet dit geen recht aan de marktontwikkelingen omdat de sector op slot zit.
- Wanneer meerdere initiatiefnemers in dezelfde periode interesse tonen voor vestiging van een horecabedrijf in eenzelfde horecagebied kan een probleem ontstaan in het geval er nog maar ruimte is voor toevoeging van één bedrijf. Het 'wie het eerst komt, eerst maalt'-principe blijkt dan lastig, omdat de periode tussen interesse tonen en de daadwerkelijke start van een bedrijf enige tijd kan duren. De vraag is dan hoe lang we de ruimte binnen het betreffende horecasegment kunnen reserveren voor de initiatiefnemer.' Dit leidt tot een rechts-onzekere situatie voor initiatiefnemers.
- De administratie van het telsysteem is arbeidsintensief.
- Er bestaan onduidelijkheden in de beschrijving van de sectoren⁴. Wat is precies het onderscheid tussen concentratie en ontwikkeling? Wat wordt verstaan onder herontwikkeling?
- Percelen vallen in sommige gevallen door uit te gaan van plinten in plaats van percelen in zowel in de ene als de andere sector. Hierdoor kan het gebeuren dat in de ene sector nog ruimte is voor uitbreiding en in de andere niet. In geval van het voornemen tot uitbreiding levert dit discussies op.
- De definiëring van de dorpscentra is niet voor alle dorpen eenduidig.
- Door de opkomst van nieuwe horecaconcepten, waarbij verschillende vormen van horeca worden gecombineerd, kan het lastig zijn om te bepalen welke categorie van toepassing is.
- De term ondersteunende horeca blijkt onvoldoende scherp te zijn gedefinieerd, waarbij tevens het onderscheid tussen para-commerciële horeca en de reguliere horeca onvoldoende helder is.

⁴ Paragraaf 3.2, eerste alinea

- Bij aanvragen voor bestemmingsplanwijziging buiten de gedefinieerde gebieden ontbreekt een toereikend kader, waardoor kansrijke ontwikkelingen niet mogelijk blijken.
- Het vervroegen van de sluitingstijden in een poging om het publiek te verleiden eerder op de avond/nacht uit te gaan heeft niet tot het gewenste resultaat geleid.
- De koppeling van de sluitingstijden aan de horecasectoren is in de praktijk lastig uitvoerbaar gebleken en knellend voor ondernemers.

4 Een nieuw beleidsplan: *Versterken door maatwerk*

De marktanalyse, zowel kwantitatief als kwalitatief, levert een pleidooi op om meer dan ooit in te spelen op de marktontwikkelingen. De consument blijven boeien is de uitdaging waar de Deventer horeca voor staat. Haaks daarop staan de zorgen over het verzadigd raken van de horecamarkt. Dit vraagt om maatwerk. Het uitgangspunt daarbij is 'gematigde groei'. Daarnaast spelen we in op de trend van de 24-uurs economie en is er aandacht voor het versterken van de samenwerking en communicatie.

4.1 Kansen benutten

De slag om de consument is in alle hevigheid losgebarsten. Met het verdwijnen van de noodzaak om naar de binnenstad of andere centra te gaan om inkopen te doen gecombineerd met de economische crisis is een aantal ontwikkelingen in gang gezet. Ontwikkelingen die structureel van aard lijken te zijn en daarmee van grote invloed op het functioneren van binnenstedelijke gebieden. Het sterkst van invloed op de bedrijfsvoering van de horeca zijn functiemenging en de wens van de consument om zich te onderscheiden en aan te sluiten bij gelijkgestemden.

Vooralsnog beperkt de huidige wet- en regelgeving dat horeca en andere functies zoals detailhandel volledig integreren. Maar de discussie over de noodzaak voor verandering, over gelijke kansen en de grenzen aan deze ontwikkelingen wordt volop gevoerd. Zo kondigde minister Kamp in 2014 een pilot aan om de combinatie horeca/detailhandel mogelijk te maken, maar trok deze vervolgens in vanwege gevaren voor de volksgezondheid, meer alcohol gerelateerde overlast en grote druk op de handhavingscapaciteit van gemeenten. Platform31⁵ experimenteert met het anders toepassen, wijzigen of schrappen van knellende regels.

De focus zal de komende periode liggen op het ontwikkelen van nieuwe concepten die aansluiten bij de leefstijl van een specifieke doelgroep. Vaak past daar een authentieke locatie bij zoals de historische binnenstad, de industriële omgeving van het Havenkwartier of het kleinschalige van een dorp. Bovendien verwachten we in toenemende mate dat functies zullen mengen. In Deventer zien we daar al voorbeelden van door de combinatie van winkels en niet-alcohol schenkende horeca (droge horeca). De Drank- en Horecawet voorziet niet in de combinatie van het schenken van alcohol (natte horeca) en detailhandel. De wenselijkheid van deze regelgeving staat landelijk ter discussie.

We volgen deze ontwikkelingen op de voet en denken mee over de mogelijkheden die er wel zijn. Monitoring wordt een vast onderdeel van de overlegstructuur. Wanneer wijzigingen van landelijke wet- en regelgeving of wanneer de concurrentiepositie onder druk komt te staan, wordt het vigerende horecabeleid op die punten aangepast. Daarbij loopt Deventer dus niet voorop, maar kiest voor de focus op versterking van kwaliteit.

⁵ Kennis- en netwerkorganisatie voor stedelijke en regionale ontwikkeling.

4.2 Kwaliteit versterken door keuzes en maatwerk per gebied

4.2.1 Gebiedsgerichte aanpak: Horeca integraal onderdeel van een gebiedsperspectief

De horeca is één van de pijlers onder ons vestigingsklimaat. De horeca voorziet in de behoefte van onze bewoners, onze ondernemers, onze werknemers en onze gasten. Nu het onderscheidend vermogen op zowel het niveau van de regio, de gemeente, de stad, het dorp en zelfs het plein of de straat steeds belangrijker wordt, heeft de horeca behoefte aan een typering van de verschillende horecagebieden en –locaties binnen de bestaande horecastructuur. Een duidelijk gebiedsprofiel met horecabedrijven die zich qua uitstraling en concept binnen dat profiel manifesteren, biedt economische meerwaarde voor bedrijven. Die economische meerwaarde kan zich verschillend vertalen. Het horecabedrijf kan het aanbod aanvullen of versterken. Vestiging op een horecaplein zoals de Brink biedt andere kansen dan vestiging in het dwaalmilieu van het winkelgebied of een culturele vrijplaats zoals het Havenkwartier. Afstemming van het horecaconcept op het functioneren van het betreffende gebied verdient volgens de horecaondernemers nog meer aandacht.

In tegenstelling tot de grotere gemeenten blijkt een indeling in één horecaprofiel lastig. Desondanks kunnen we wel enig onderscheid maken door de reden voor bezoek aan een horecagebied te duiden. Wanneer we dit koppelen aan het gebiedsprofiel, het economisch functioneren en de verwachte ontwikkelingen dan ontstaat een toekomstperspectief per locatie. Waar de marktontwikkelingen erom vragen bieden we ruimte voor enige uitbreiding, vooral in de aangewezen horecagebieden.

4.2.2 Maatwerk; en gematigde groei

Naast de roep om vernieuwing spreken de Deventer horecaondernemers hun zorg uit over het al te gemakkelijk toevoegen van nieuwe horecameters buiten de bestaande horecastructuur. Het ongebreideld toevoegen van nieuwe horecameters, met enige regelmaat als oplossing voor leegstand, zal de marges van de bestaande horecabedrijven verder onder druk zetten. Dit heeft vervolgens weer consequenties voor de financiële ruimte van bedrijven om te investeren in kwaliteit en nieuwe concepten. Men pleit daarom voor zorgvuldige afwegingen en keuzes waarbij het functioneren van de bestaande horecagebieden centraal staat.

Dit pleidooi voor versterking van de bestaande horecastructuur betekent niet dat de Deventer ondernemers tegen verandering zijn. Een kwalitatief goed en onderscheidend horeca-aanbod, dat aansluit bij de wensen van de consument en dat bezoekers trekt is in het belang van iedereen. Nieuwe horecabedrijven, die het aanbod en/of het functioneren van bepaalde locaties in Deventer versterken of die zich richten op een nieuwe doelgroep of op andere wijze onderscheiden, zijn een waardevolle aanvulling. Om die vernieuwing mogelijk te maken is maatwerk per horecagebied nodig.

Ondanks inzicht in de huidige statistische gegevens, de bevolkingsomvang en –samenstelling, de verschillende doelgroepen en het horeca-aanbod achten we het niet realistisch om voor de gemeente in brede zin een exacte behoefte­raming op te stellen. Dit past bovendien niet bij de roep om maatwerk. Hiervoor zijn meerdere redenen:

- de hoge trendgevoeligheid van de consument qua concept en locatie;
- loslaten van de strakke functiescheiding (blurring);
- we bevinden ons in een transitiefase waarbij de vraag van de consument bepalend is;
- de snelheid van veranderen;
- doorontwikkeling van het internet dat zich inmiddels ook op de horeca richt;
- geen eenduidigheid en continuïteit in de gedragingen van de doelgroepen;
- onvoorspelbaarheid economische ontwikkeling.

4.3 Openingstijden

In het coalitieakkoord is de basis gelegd voor het gesprek over de openingstijden van de horeca. Dit heeft geresulteerd in een besluit voor een pilot verruiming openingstijden voor het uitgaansgedeelte van de binnenstad. Het regime voor de overige gebieden blijft ongewijzigd. Het verloop van de pilot zal uitwijzen of verruiming van de openingstijden succesvol is voor ondernemers, bezoekers en bewoners.

4.4 Samenwerking en communicatie versterken

De afgelopen jaren hebben geleerd dat de samenwerking en communicatie tussen ondernemers en tussen ondernemers en gemeente beter kan. Het voorstel van de KHN, afd. Deventer voor een verbetering van de overleg- en organisatiestructuur en communicatie is in hoofdstuk 7 overgenomen.

4.5 Uitgangspunten voor actualisatie

De analyse van de trends en ontwikkelingen, de scan van de Deventer horecamarkt, de ervaringen met het horecabeleidsplan 2009-2015 en de input van de vertegenwoordigers van de Deventer horeca hebben geleid tot de volgende uitgangspunten voor dit horecabeleidsplan:

- *Maatwerk; en gematigde groei*
Waar mogelijk en gewenst wordt ruimte geboden voor marktontwikkelingen en waar nodig worden daar grenzen aan gesteld om de huidige horecastructuur te versterken en de kwaliteit te waarborgen. Kortom geen ongelimiteerde groei van de horeca en de focus op het versterken van kwaliteit.
- *Gebiedsgerichte aanpak; horecagebieden*
Conform de wens van de Deventer horecavertegenwoordigers houden we vast aan de systematiek van horecagebieden, maar minder fijnmazig en ingestoken vanuit het huidige functioneren en verwacht toekomstperspectief. We kiezen voor profielschetsen van de horecagebieden en verlaten de indeling in concentratie-, ontwikkeling- en consolidatiesector.
- *Ontwikkelingskader*
Voor de beoordeling van nieuwe initiatieven die niet voldoen aan het bestemmingsplan passen we een ontwikkelingskader toe. Dit is in hoofdstuk 5 beschreven. Uitgangspunt is maatwerk; en gematigde groei.

- *De categorie-indeling*
De bestaande categorie-indeling blijft vooralsnog gehandhaafd met dien verstande dat de term ondersteunende horeca in categorie 3 is vervangen door ondergeschikte horeca. Para-commerciële horeca is geregeld in de APV en maakt geen onderdeel uit van dit beleidsplan en de categorie-indeling. Het gesprek over modernisering van de categorie-indeling zal op korte termijn gevoerd worden bij het vaststellen van het gemeente-brede omgevingsplan. Een toelichting hierop is opgenomen in paragraaf 5.2.
- *Deels loslaten maximale aantallensystematiek*
In die gebieden van de binnenstad waar het huidige maximumstelstel horecabedrijven de marktontwikkelingen beperken, wordt deze systematiek losgelaten. Dit geldt per direct voor het Grote Kerkhof en voor de Brink (kop van de Brink, het midden en het zuidelijk deel) met ingang van de vaststelling van de pilot 'omgevingsplan'; echter niet eerder dan 1 januari 2018 en niet later dan 1 januari 2019. Voor de overige horecagebieden in de binnenstad blijft het maximumstelsel van kracht.
- *Pilot openingstijden*
De trend van 24 uur open vraagt ook om een antwoord van de Deventer horeca. Om de mogelijkheden te verkennen heeft de horeca een voorstel gedaan voor een pilot 'verruiming openingstijden'. De feitelijke uitwerking is opgenomen in de 'Pilot vrije openingstijden horeca Deventer binnenstad 2015'. De pilot is met ingang van 1 mei 2016 van start gegaan.
- *Samenwerking en communicatie*
De voorstellen voor verbetering van de samenwerking en communicatie tussen ondernemers onderling en de gemeente zijn in dit beleidsplan overgenomen.

5 Het ontwikkelingskader

Versterken van de bestaande horecastructuur en daarnaast vernieuwing mogelijk blijven maken is de uitdaging voor de komende jaren. We geven hieraan invulling met onderstaand ontwikkelingskader in combinatie met gebiedsperspectieven. Daarnaast hanteren we vooralsnog de bestaande categorie-indeling van type horecabedrijven. Modernisering van de categorie-indeling vindt plaats bij de introductie van het omgevingsplan.

Voor ondernemers zijn hiermee de criteria die de gemeente Deventer toepast helder in geval van initiatieven voor nieuw vestiging of vernieuwing van bestaande bedrijven die niet in het bestemmingsplan passen. Verder geeft het inzicht in het functioneren van de verschillende horecagebieden en –locaties bij het maken van een vestigingskeuze.

5.1 Inleiding

In de hoofdstukken 5 tot en met 7 zijn de uitgangspunten zoals geformuleerd in paragraaf 4.5 nader uitgewerkt. In hoofdstuk 8 is vervolgens weergegeven hoe uitvoering wordt gegeven aan het vernieuwde beoordelingskader.

5.2 De categorie-indeling

Deventer hanteert al geruime tijd een categorie-indeling waarbij horecabedrijven en-activiteiten worden ingedeeld op basis van de mate waarin ze al dan niet hun omgeving belasten. Het uitgangspunt is dat de vestiging van een horecabedrijf of cluster van bedrijven de ontwikkelingsmogelijkheden van omliggende bedrijven, woningen en andere functies niet onevenredig belemmeren. De mate waarin een horeca-activiteit haar omgeving belast is van meerdere factoren afhankelijk. Het al dan niet schenken van alcohol is de meest voor de hand liggende factor. Daarnaast zijn de aard van het horecabedrijf en de omvang van het bedrijf qua aantallen vierkante meters en bezoekers bepalend voor de mate waarin er negatieve effecten op kunnen treden voor de omgeving.

In de afgelopen jaren heeft de categorie-indeling mede bijgedragen aan de herkenbaarheid en positionering van de verschillende horecagebieden en –locaties en het terugdringen van een ongewenste belasting van de horeca op de omgeving. De categorie-indeling is vastgelegd in de verschillende bestemmingsplannen en is daarmee één van de toetsingskaders.

We zien nu beleidsmatig een ontwikkeling waarbij het onderscheid tussen de horecacategorieën op onderdelen minder scherp is geworden door een toenemende verbreding van de activiteiten binnen één horecabedrijf. We zien een ontwikkeling, waarbij horecabedrijven zich gedurende de dag verschillend presenteren, waardoor het scherpe onderscheid tussen maaltijd- en drankverstrekking en het onderscheid tussen gecombineerd eten-drinken-dansen en sec drankverstrekking vervaagt.

Ondanks het feit dat nieuwe concepten nog steeds ingepast kunnen worden in de huidige categorie-indeling, vraagt dit om een verdere aanscherping ervan. Omdat de huidige bestemmingsplannen binnen enkele jaren vervangen worden door het gemeente-brede omgevingsplan, is dat het meest geschikte moment om een nieuwe categorie-indeling te

introduceren. *Beleidsmatig houden we de komende jaren vooruitlopend hierop rekening met de vermelde ontwikkelingen bij de beoordeling van nieuwe initiatieven en hanteren we een minder scherp onderscheid tussen met name de categorieën 1B en 2A.*

Het gesprek over aanpassing van de categorie-indeling met vertegenwoordigers uit de Deventer horeca zal binnenkort gevoerd worden, zodat de categorie-indeling met de introductie van het omgevingsplan wordt gemoderniseerd.

5.2.1 Tabel categorieën

Conform onderstaande tabel zijn de Deventer horecabedrijven en-activiteiten ingedeeld in drie hoofdcategorieën en zes deelcategorieën. De categorieën zijn vervolgens nader toegelicht.

Categorie	Beschrijving
1A	Grootschalige vormen van horeca-activiteiten (met een oppervlakte van 200 m ² en meer) waar in hoofdzaak alcoholische drank wordt verstrekt en waarvan de exploitatie in het algemeen meer aantasting van het woon- en leefklimaat veroorzaakt en meer druk op de openbare orde met zich meebrengt dan andere horeca-activiteiten: discotheken, dancings, nachtclubs
1B	Gecombineerd eten/drinken/dansen (met kleine dansvloer van maximaal 50 m ²).
2A	Vormen van horeca die zich qua exploitatie richten op drankenverstrekking (café, bars, besloten feestzaal) welke doorgaans minder druk op de omgeving veroorzaken
2B	Vormen van horeca-activiteiten waar in hoofdzaak maaltijden worden verstrekt en waarvan de exploitatie doorgaans weinig aantasting van het woon- en leefklimaat veroorzaakt: restaurants, hotels, pensions, vergadercentra.
3A	Vormen van zelfstandige horeca die zich qua exploitatie en qua openingstijden richten op de winkelactiviteiten
3B	Vormen van aan een andere hoofdfunctie ondersteunende horeca (niet zijnde para-commerciële horeca).

- Categorie 1: In de 'zwaarste' categorie 1 zijn de te verwachten (negatieve) effecten het grootst. Er wordt op grond van de bedrijfskenmerken een verschil wordt gemaakt tussen grootschalige (over)last gevende disco's/partycentra e.d. enerzijds (categorie 1a) en grootschalige moderne eet-/drink-/dansgelegenheden (1b) anderzijds. In Deventer blijkt een grens van ongeveer 200 m² bruikbaar om de mate van grootschaligheid te typeren. Opgemerkt wordt dat deze oppervlaktemaat alleen gehanteerd wordt voor bedrijven waar drankverstrekking hoofdzaak is of een combinatie van drankverstrekking met eten en dansen het concept en de exploitatie bepaalt.
- Categorie 2: In categorie 2 vallen de kleinschaliger 'traditionele' drankenverstrekkers (categorie 2a) en zaken waar hoofdzakelijk maaltijden, vergaderruimte of overnachting worden verstrekt (2b), zoals overwegend restaurants, hotels, pensions etc.

Het onderscheid tussen de categorie 2a en 1b vervaagt geleidelijk. Met dit gegeven zullen we beleidsmatig rekening houden in die gebieden waar de maximale categorie in principe 2A is. Bij de beoordeling van nieuwe ontwikkelingen is de combinatie van eten, drinken en dansen ook mogelijk binnen de gebieden en locaties waaraan categorie 2A is toegewezen mits dit de belasting op de omgeving niet verhoogt.

In de laatste groep 2b treffen we qua oppervlakte zowel grotere als kleinere bedrijven aan. Het oppervlakcriterium speelt geen rol zolang drankverstrekking geen hoofdzaak is of nadrukkelijk onderdeel van het concept en de exploitatie is.

Specifiek voor hotels en pensions geldt dat niet alleen de van toepassing zijnde categorie-indeling de vestiging van een hotel of pension mogelijk maakt, maar ook de gebruiksmogelijkheden (bijvoorbeeld de verdiepingen etc.) zoals vastgelegd in het van toepassing zijnde bestemmingsplan.

- Categorie 3: Deze categorie omvat horeca bedrijven die in het algemeen geen aantasting van het woon- en leefklimaat veroorzaken, zoals horeca die zich qua exploitatie en qua openingstijden richt op de winkelactiviteiten (zoals zelfstandige lunchrooms etc. in winkelgebieden) en ondergeschikte horeca die onderdeel uitmaakt van een andere functie, niet zijnde para-commerciële horeca. Als voorbeeld noemen we aan detailhandel ondergeschikte horeca, waarbij de ruimtelijke uitstraling van het bedrijf detailhandel blijft.

Algemene randvoorwaarden ondersteunende horeca

Ondersteunende horeca in panden bestemd voor bijzondere doeleinden of recreatie is toegestaan. Alhoewel er discussie bestaat over de definitie van ondersteunende horeca hanteren we in afwachting van een nieuwe categorie-indeling de volgende algemene randvoorwaarden:

1. de ondernemer is in bezit van een exploitatievergunning voor ondersteunende horeca.
2. de horeca-activiteit is ondergeschikt aan de hoofdactiviteit;
3. de ruimtelijke uitstraling wordt bepaald door de hoofdactiviteit;
4. de openingstijden van de horeca-activiteit zijn aangepast aan de openingstijden van de hoofdactiviteit;
5. de toegang tot de horeca-activiteit is dezelfde toegang van de hoofdactiviteit, er is dus geen aparte ingang voor het horecagedeelte;
6. het aantal m² ondersteunende horeca is gemaximeerd ten opzichte van de hoofdfunctie;
7. voor de horeca-activiteit mag geen aparte reclame wordt gemaakt.
8. in de APV is bepaald dat het exploiteren van een terras niet mogelijk is bij ondergeschikte horeca.

5.3 Gebiedsindeling

De gemeente Deventer kent een aantal onderscheidende horecagebieden en –locaties binnen de bestaande horecastructuur. Dit zijn:

1. In de binnenstad:
 - a. De Brink;
 - b. De Cultuurdriehoek (gebied Grote Kerkhof, Grote Poot, Nieuwe Markt, Stromarkt);
 - c. Dwaalmilieu van de Nieuwstraat en Overstraten;
2. Het Havenkwartier;
3. De dorpscentra.

In de bijlage is het gebiedsperspectief van de verschillende horecagebieden geschetst bestaande uit het economische profiel en het toekomstperspectief. De profielschets en het toekomstperspectief vormen de basis voor de ontwikkelingskaders, zoals hierna beschreven. Bij de beschrijving van de gebiedsperspectieven zijn waar mogelijk onder andere de redenen voor het bezoeken van een gebied benoemd. Deze zijn in bijlage 2 nader toegelicht.

De bladen van de bijlage zijn genummerd volgens de hierboven gehanteerde indeling.

De horecabedrijven die zijn gelegen buiten de horecagebieden zijn in de bestemmingsplannen specifiek bestemd (zoals het Burgerweeshuis, de Schouwburg, de Boreel, Boxbergerweg, wijkwinkelcentra Keizerslanden en Colmschate), maar zijn hier niet individueel beschreven. Ook de bedrijven die zijn gelegen buiten de gebiedsperspectieven voorzien in de vraag en zijn een waardevolle aanvulling voor het horeca aanbod in Deventer.

5.4 Deels loslaten maximale aantallensystematiek binnenstad bij introductie pilot ‘omgevingsplan’

In het horecabeleid uit 2009 zijn voor de meeste horecagebieden in de binnenstad maximale aantal horecabedrijven opgenomen. Deze systematiek is overgenomen in het bestemmingsplan Binnenstad. Het bestemmingsplan Boxbergerweg kent ook een maximumstelsel, waardoor het maximum aantal horecabedrijven in deze straat is beperkt. De horecabedrijven die zijn gelegen buiten de horecagebieden zijn in de desbetreffende bestemmingsplannen specifiek bestemd.

Op dit moment hanteren we voor de horecasectoren, zoals gedefinieerd in het horecabeleid 2009-2014 een maximumstelsel waarin per gebied is bepaald hoeveel horecabedrijven er gevestigd mogen zijn. Medewerking aan een initiatief welke leidt tot een overschrijding van het afgesproken maximale aantal horecabedrijven wordt niet verleend.

Vooraf voor de horecagebieden het Grote Kerkhof en in mindere mate de Brink (Kop van de Brink) is er vanuit de markt interesse voor vestiging in deze gebieden. Gezien de druk op het Grote Kerkhof als gevolg van de ontwikkeling in de Cultuurdriehoek laten we voor dit gebied (beleidsmatig) het maximumstelsel per direct los. Bij vaststelling van de pilot ‘omgevingsplan’ zal dit besluit ook in de bestemmingsplannen worden vastgelegd.

Met de vaststelling van de pilot ‘omgevingsplan’ (niet eerder dan 1 januari 2018 en niet later dan 1 januari 2019) is het voornemen om ook voor de Brink niet langer maximale aantallen horecabedrijven per gebied te hanteren. Gekozen is voor een overgangperiode vanwege zorgen van ondernemers over de toename van het totale Deventer horeca-aanbod. Hiermee voldoen we aan de wens om voor de korte termijn te kiezen voor gematigde groei. Bij introductie van de pilot

‘omgevingsplan’ wordt het al dan niet loslaten van het maximumstelsel voor de Brink opnieuw beoordeeld aan de hand van actuele ontwikkelingen.

Voor de gebieden de Grote Poot, Nieuwe Markt, de Stromarkt, de Welle en de Zandpoort blijft het maximumstelsel van kracht. Dit geldt eveneens voor de Boxbergerweg. Behalve de Grote Poot bestaat er momenteel geen druk op deze gebieden, maar we weten niet hoe dit zich in de toekomst zal ontwikkelen. Dit geldt bijvoorbeeld voor de Nieuwe Markt. Het nieuwe stadskantoor is eind 2015 geopend en als over enige tijd Theater & Filmhuis de Viking geopend is, kan dit een aantrekkende werking hebben op de vestiging van nieuwe horeca. Dit geldt ook voor de Stromarkt waar meer publiek naar toe getrokken kan worden door de verhuizing van de bibliotheek. Wij houden nadrukkelijk de mogelijkheid open om in de toekomst ook hier het maximumstelsel los te laten. Hierbij dient hierbij bekeken te worden of dit voor de gehele sector geldt of een deel van de sector. Tevens wordt hierbij het functioneren van de gehele Deventer horecastructuur in beschouwing genomen.

5.5 Beoordelingskaders voor nieuwe initiatieven

Wanneer zich nieuwe initiatieven aandienen, zullen deze allereerst worden getoetst aan het vigerende bestemmingsplan. Wanneer een initiatief hieraan niet voldoet dan leggen we het initiatief langs de lat van het ontwikkelingskader.

Hierbij geldt dat het maximumstelsel slechts bij hoge uitzondering kan worden overschreden. Het maximumstelsel voor de Brink en het Grote Kerkhof wordt met de introductie van de pilot ‘omgevingsplan’ te zijner tijd losgelaten.

5.5.1 Initiatief voldoet aan bestemmingsplan

Wanneer een perceel de bestemming horeca heeft, is vestiging van een horecabedrijf mogelijk en is geen toetsing aan het beoordelingskader nodig. Daarmee blijven bestaande rechten behouden. In de bestemmingsplannen is aangegeven welke maximale horecacategorie van toepassing is voor het betreffende perceel.

Bovendien hanteren we voor aangewezen gebieden een maximumstelsel. In het bestemmingsplan zijn per gebied tabellen opgenomen met de maximale aantallen horecabedrijven die in dat gebied gevestigd mogen zijn.

Daarnaast wordt getoetst aan overig ruimtelijk beleid en wet- en regelgeving op het gebied van verkeer, parkeren, geluid, veiligheid, Drank- en Horecawet en dergelijke (kaders inpasbaarheid).

Met de introductie van de pilot ‘omgevingsplan’ wordt het maximumstelsel te zijner tijd (niet eerder dan 1 januari 2018 en niet later dan 1 januari 2019) los gelaten voor de Brink. Voor het Grote Kerkhof laten we het maximumstelsel bij vaststelling van dit beleid los.

5.5.2 Initiatief voldoet *niet* aan bestemmingsplan

Wanneer nieuwe initiatieven niet passen binnen het vigerende bestemmingsplan (hieronder valt ook de situatie dat het maximum aantal horecabedrijven is bereikt), vindt in twee stappen de beoordeling plaats aan de hand van:

1. De gebiedsperspectieven van de Deventer horecagebieden. Hieruit volgt of een initiatief past binnen een gebiedsperspectief of daarbuiten valt.
2. Toets aan het ontwikkelingskader.

Gebiedsperspectieven

De gemeente Deventer kent een aantal onderscheidende horecagebieden en –locaties. In *bijlage 2* is het economisch belang van de verschillende horecagebieden gedefinieerd en een toekomstperspectief geschetst voor de komende jaren. Voor een nadere beschrijving van het profiel van deze gebieden verwijzen we naar de bijlage.

De horecabedrijven die zijn gelegen buiten de horecagebieden zijn in de bestemmingsplannen specifiek bestemd, maar zijn niet individueel beschreven. Ook de bedrijven die zijn gelegen buiten de gebiedsperspectieven voorzien in de vraag en zijn een waardevolle aanvulling voor het horeca aanbod in Deventer.

Ontwikkelingskader

1. *Het initiatief past binnen de profielschets en het toekomstperspectief van één van de gedefinieerde gebieden binnen de bestaande Deventer horecastructuur.*

Hiervan is sprake bij aanvragen voor bestemmingsplanwijziging naar de bestemming horeca voor panden gelegen in de aangewezen Deventer horecagebieden. Het betreft dus panden die op dat moment een andere bestemming hebben dan horeca, maar wel zijn gelegen in de bestaande horecagebieden.

Onder de volgende condities wordt in principe meegewerkt aan nieuwe vestiging:

- a. Er moet een functionele, economische en/of ruimtelijke samenhang bestaan met andere functies in het betreffende gebied, zoals horeca, winkels, toeristisch-recreatieve functies, voorzieningen of werken. Dit betekent dat het initiatief het functioneren van de andere functies niet verstoort, de leefbaarheid en veiligheid in het gebied niet onevenredig aantast en bij voorkeur het bestaande aanbod aanvult, ondersteunt of versterkt.

En

- b. Het initiatief draagt bij aan ambities uit DEVisie2020 (3 pijlers: boeiende(be)leefstad, duurzame maakstad, open informatiestad). Zoals:
 - het bijdragen aan de regionale of landelijke aantrekkingskracht van Deventer;
 - het bieden van een alternatieve invulling voor leegstand of dreigende leegstand van historische en/of karakteristieke panden;
 - het initiatief versterkt het functioneren van één van de pijlers.(DEVisie2020: <http://www.deventer.nl/ondernemen/onderzoek-beleid/beleid/devisie2020-economische-visie>)

En

- c. Daar waar het maximumstelsel nog van toepassing is, blijft dit van kracht. (Zie ook paragraaf 5.4).

In het geval van horeca-initiatieven waar toetsing aan het horecabeleid niet een vanzelfsprekende uitkomst oplevert, vindt besluitvorming door het college plaats.

2. Niet passend binnen de profielschets en het toekomstperspectief van één van de gedefinieerde gebieden binnen de Deventer horecastructuur.

In dit geval wordt in principe niet meegewerkt aan het initiatief tenzij het initiatief voldoet aan de volgende condities (**nee, tenzij**):

- a. Er moet een functionele, economische en/of ruimtelijke samenhang bestaan met andere functies in het betreffende gebied, zoals horeca, winkels, toeristisch-recreatieve functies, voorzieningen of werken. Dit betekent dat het initiatief het functioneren van de andere functies niet verstoort, de leefbaarheid en veiligheid in het gebied niet onevenredig aantast en bij voorkeur het bestaande aanbod aanvult, ondersteunt of versterkt.

En

- b. Het initiatief draagt bij aan ambities uit DEVisie2020 (3 pijlers: boeiende (be)leefstad, duurzame maakstad, open informatiestad). Zoals:
 - het bijdragen aan de regionale of landelijke aantrekkingskracht van Deventer;
 - het bieden van een alternatieve invulling voor leegstand of dreigende leegstand van historische en/of karakteristieke panden; en/of
 - het initiatief versterken van het functioneren één van de pijlers.(DEVisie2020: <http://www.deventer.nl/ondernemen/onderzoek-beleid/beleid/devisie2020-economische-visie>)

En

- c. Het initiatief mag niet leiden tot ongewenste, langdurige leegstand (niet zijnde frictieleegstand) waardoor het functioneren van de bestaande horecagebieden wordt aangetast.

En

- d. In geval van hele specifieke horecaconcepten op locaties waar meer reguliere horeca niet gewenst is, zal een maatwerkbestemming van toepassing zijn waarbinnen alleen het betreffende of een vergelijkbaar horecaconcept mogelijk is.

In het geval van horeca-initiatieven waar toetsing aan het horecabeleid niet een vanzelfsprekende uitkomst oplevert of bij afwijking van het beleid, vindt besluitvorming door het college plaats na consultering van de carrousel.

Toets aan bestaande wet- en regelgeving blijft onverminderd van kracht

Los van bovenstaand ontwikkelingskader worden initiatieven in alle gevallen getoetst aan bestaande wet- en regelgeving op het gebied van milieu, verkeer, geluid, veiligheid, Drank- en Horecawet, wet Bibob, ladder van duurzame verstedelijking ed.

De verantwoordelijkheid voor het vinden van een passende locatie ligt bij de initiatiefnemer. Toetsing aan de ladder van duurzame verstedelijking wordt ingezet wanneer de uitbreiding of vestiging een juridische toetsing in het kader van het Besluit Omgevingsrecht (BOR) vergt.

5.6 Aanvullende kaders

5.6.1 Tijdelijke, evenementgerichte horeca

We signaleren een behoefte aan wisselende locaties (spannende plekken) waar tijdelijke publieksgerichte evenementen gehouden kunnen worden. Leegstaande panden kunnen in deze behoefte voorzien, mits het gaat om een tijdelijke invulling. De tijdelijkheid is nodig om te voorkomen dat er buiten de bestaande horecasectoren definitief (grote) horecalocaties aan het aanbod in Deventer worden toegevoegd.

Binnen de kaders van de bestaande wet- en regelgeving op het gebied van verkeer, geluid, veiligheid, Drank- en Horecawet, wet Bibob en dergelijke en op basis van toetsing aan het ontwikkelingskader worden de mogelijkheden voor tijdelijke horeca gericht op een publieksgerichte evenement per initiatief onderzocht.

5.6.2 Horizontale en inbandige uitbreiding

Voor een goede kwalitatieve ontwikkeling van de horeca in Deventer is de mogelijkheid voor modernisering van al bestaande zaken gewenst en dus uitbreiding van het horecabedrijf kan daarin voorzien, zowel horizontaal (buurpanden) als verticaal (bovenverdiepingen en kelder).

Horizontale uitbreiding naar een naastgelegen pand wordt voor de gebieden Kop van de Brink en het centrale deel van de Brink beschouwd als een nieuw initiatief en als zodanig getoetst. Deze regel geldt niet voor de overige gebieden. Hierbij hanteren wij het uitgangspunt dat op de Brink het maximumstelsel te zijner tijd bij de introductie van de pilot omgevingsplan (niet eerder dan 1 januari 2018 en niet later dan 1 januari 2019) wordt losgelaten en voor het Grote Kerkhof per direct. Bij de vaststelling van de pilot omgevingsplan is dit onderwerp van nadere beschouwing en wordt dit integraal bekeken.

Ter bescherming van de woonfunctie is de gemeente terughoudender ten aanzien van inbandige uitbreiding naar de bovenverdieping (maatwerk) waarin het bestemmingsplan niet voorziet. Verticale uitbreiding naar de bovenverdiepingen (mits niet kruislings) is mogelijk wanneer de bestemmingsplannen daarin voorzien. Dit geldt bijvoorbeeld voor het centrale deel van de Brink.

In het huidige beleid is opgenomen dat in de kelder alleen ondergeschikte horeca mogelijk is. Dit is ook als zodanig in bestemmingsplan Binnenstad opgenomen. Wij laten dit principe los, omdat wij van mening zijn dat er geen overwegende planologische bezwaren zijn tegen het gebruik van de kelder als horecafunctie. Hieraan verbinden we de voorwaarde dat de kelder onderdeel uitmaakt van het op de begane grond gevestigde horecabedrijf. Wordt de kelder gebruikt voor het schenken van alcoholhoudende drank, dan moet voldaan worden aan het Besluit eisen inrichtingen Drank- en Horecawet.

Tot slot merken we op dat beleidsmatig maatwerk mogelijk blijft, wanneer ontwikkelingen daarom vragen.

6 Openingstijden

Tijdens de actualisatie is op verzoek van de horeca en conform de afspraak uit het coalitieakkoord gesproken over de wens van marktconforme sluitingstijden. Dit heeft geresulteerd in een voorstel voor de pilot openingstijden, waarbij voor een afgebakend gebied in de binnenstad de openingstijden worden vrijgegeven. Er is gekozen voor een pilot om de gevolgen voor leefomgeving nauwlettend te monitoren. Het is de verwachting dat de negatieve effecten voor de omgeving niet zullen verslechteren. Evaluatie zal uitwijzen of de vrijheid van openingstijden het gewenste resultaat heeft.

6.1 Pilot 'vrije openingstijden binnenstad'

De wereld om ons heen verandert constant. Om Deventer een bruisende en boeiende stad te laten zijn, die aantrekkelijk is voor de bewoners en de bezoekers, is het van belang om mee te bewegen met de wereld om ons heen. Het economisch belang van de horecaondernemer is groot en hij/zij is er bij gebaat dat de stad boeit, zodat er voldoende bezoekers naar de stad komen.

Vanuit de horecaondernemers kwamen steeds meer signalen dat de openingstijden in de gemeente Deventer vaak te beperkt zijn en dat het systeem van ontheffingen niet flexibel genoeg is. Daarnaast betaalt de horecaondernemer nu kosten voor een ontheffing en dit is in het kader van administratieve lastenverlichting en de huidige economische situatie niet wenselijk. Daarom is onderzoek naar de mogelijkheden van verruiming van de openingstijden onderdeel van het bestuursakkoord 2014-2018. Dit onderzoek, uitgevoerd door een werkgroep bestaande uit horecaondernemers, een vertegenwoordiging van KHN, een adviseur van de politie van het team IJsselland en adviseurs van de gemeente, heeft geleid tot een voorstel voor een pilot 'vrije openingstijden binnenstad'. De pilot is inmiddels per 1 mei 2016 van start gegaan. De raad is hier afzonderlijk over geïnformeerd

De pilot houdt in dat gedurende een pilotperiode van één jaar vrije openingstijden worden gehanteerd op de vrijdag- en zaterdagavond en op een aantal vastgestelde feestdagen.

Het pilotgebied bestaat uit de binnenstad van Deventer en het Havenkwartier, met uitzondering van de woonwijken Bergkwartier, Noorderbergkwartier en Singelbuurt.

Evaluatie vindt plaats na 1 jaar op basis van metingen en bevindingen van ondernemers, politie, gemeente en bewoners. Gedurende de pilot is er daarnaast regulier overleg waarin de ervaringen worden gedeeld. Ook de bewoners van de binnenstad worden hierbij betrokken.

6.2 Handhaving regime overig gebieden

Voor de gebieden die buiten de zone van het pilotgebied behouden de horecabedrijven de mogelijkheden tot het aanvragen van een ontheffing, zoals deze nu ook geldt. Ditzelfde geldt voor horecabedrijven binnen het pilotgebied, die niet wensen deel te nemen aan de pilot.

Voor de bedrijven die besluiten niet deel te nemen blijft de op 1 oktober 2015 afgegeven jaar ontheffing van kracht.

7 Overlegstructuur & organisatie

Meer dan ooit is een goede samenwerking tussen de horeca onderling en de horeca en gemeente van belang. De consument is veeleisend, is bereid verder te reizen en bezoekt heel doelgericht de stad, het dorp en de horecagelegenheid, die het beste past bij zijn of haar leefstijl. Gezamenlijk invulling geven aan de 'boeiende beleefstad', waarbij wordt aangesloten op de wensen van de consument, vraagt om samenwerking op alle niveaus. Het vraagt ook om het nakomen van afspraken en een gemeenschappelijke communicatie. Met als doel dat de ondernemers er uiteindelijk individueel profijt van hebben.

De praktijk leert dat de samenwerking in Deventer beter kan. Nog te veel ondernemers houden zich afzijdig van de gezamenlijke inspanningen van betrokken collega's en de gemeente om de Deventer horeca beter op de kaart te zetten. In de praktijk heeft dit de afgelopen jaren tot de nodige discussies geleid over gemaakte afspraken. Met een negatieve uitstraling op de Deventer horeca als gevolg. De Koninklijke Horeca Nederland afdeling Deventer stelt daarom de volgende verbeterslag in de organisatiestructuur en de communicatie voor.

7.1 Overleg horeca-gemeente

De gemeente Deventer beschouwt het bestuur van de KHN, afd. Deventer als haar primaire gesprekspartner. Afspraken gemaakt binnen de onderstaande overlegstructuur zijn bindend en kunnen indien gewenst aanleiding vormen om te handhaven. Bovendien vindt afstemming plaats over een gemeenschappelijke communicatie naar aanleiding van de gemaakte afspraken.

7.1.1 Strategisch: Beleidsoverleg Horeca (BOH)

<i>Onderwerp van gesprek</i>	In het BOH worden op het hoogste niveau (collectieve) beleidskwesties afgestemd en besproken. Dit betreft niet alleen het horecabeleid, maar ook kwesties gerelateerd aan de horeca.
<i>Aanwezig</i>	<ul style="list-style-type: none">• Betrokken ambtelijk opdrachtgever gemeente Deventer (voorzitter);• Secretaris aan te stellen door de KHN Deventer.• Portefeuille houdende ambtenaren (afhankelijk van agenda);• Voorzitter en twee bestuursleden KHN Deventer. <p>Afhankelijk van de agenda kunnen op uitnodiging van het bestuur van de KHN, afd. Deventer betrokken horeca ondernemers worden uitgenodigd om deel te nemen aan het overleg. Eén keer per jaar vindt overleg plaats met de verantwoordelijke portefeuillehouder en de burgemeester.</p>
<i>Communicatie</i>	Door de horecamanager worden de agenda en notulen breed gecommuniceerd naar alle Deventer horecaondernemers.
<i>Wanneer</i>	Het overleg vindt tenminste vier keer per jaar plaats volgens een vaste jaarplanning.

7.1.2 Strategisch: Adviesraad Handel, Ambachten en Diensten (HAD)

Al geruime tijd beschikt de gemeente Deventer over een adviesraad voor de sectoren handel, ambachten en diensten. Statutair is bepaald dat hierin twee leden van het bestuur van de KHN, afd. Deventer zitting hebben, waarbij het ene lid de binnenstad vertegenwoordigt en de andere het buitengebied.

De adviesraad adviseert (gevraagd en ongevraagd) het college o.a. over horeca-aangelegenheden, wijzigingen van bestemmingsplannen en de uitvoering van de Drank- en Horecawet en dan vooral de zogenaamde artikel 18 procedure (regelgeving rondom verkoop alcohol).

In de binnenstad wordt op dit moment het gesprek gevoerd over het binnenstadsmanagement. De gesprekken worden gevoerd met de ondernemers uit de verschillende sectoren, instellingen, belangenorganisaties en bewoners. Ook het inrichten van nieuwe overlegstructuren is onderwerp van gesprek. Of en zo ja welke gevolgen dit voor de adviesraad heeft is op dit moment nog niet bekend.

7.1.3 Operationeel: Operationeel Overleg Horeca (OOH)

<i>Onderwerp van gesprek</i>	<ul style="list-style-type: none">• De dagelijkse gang van zaken;• Veiligheid (het Keurmerk Veilig Uitgaan (KVU) wordt geïntegreerd in dit overleg);• Resultaten van de pilot sluitingstijden;• Overig, zoals evenementen, nieuwe ontwikkelingen;• Terrassen na afronding project.
<i>Aanwezig</i>	<ul style="list-style-type: none">• Senior adviseur openbare orde & veiligheid• Horecamanager (secretaris)• Portefeuille houdende ambtenaren;• Vertegenwoordigers bestuur KHN, afdeling Deventer;• Horeca ondernemers die deelnemen aan de pilot verruiming sluitingstijden;• Delegatie bewoners (voor het onderdeel pilot sluitingstijden, iedere 4 maanden). <p>Afhankelijk van de agenda kunnen horecaondernemers aanschuiven bij het overleg.</p>
<i>Communicatie</i>	<p>Door de horecamanager worden de agenda en notulen breed gecommuniceerd naar alle Deventer horecaondernemers. Geïnteresseerde ondernemers kunnen zich (tijdig) bij de horecamanager aanmelden voor het overleg. In geval van grote belangstelling wordt door de horecamanager een delegatie van de betrokken ondernemers afgevaardigd.</p>
<i>Wanneer</i>	<p>Het overleg vindt iedere twee maanden plaats volgens een vaste jaarplanning.</p>

7.1.4 Operationeel: Overleg terrassen

Vanwege de complexiteit gedurende de uitvoeringsfase van het terrassenbeleid vindt hierover specifiek overleg plaats met een vertegenwoordiging van de ondernemers.

Na afronding van het project wordt operationele zaken rondom de terrassen onderdeel van het OOH.

7.2 Vertegenwoordiging binnen de Deventer horecasector

7.2.1 Vertegenwoordiging horeca

Koninklijke Horeca Nederland afdeling Deventer

De afdeling Deventer van de Koninklijke Horeca Nederland vertegenwoordigt de belangen van de horecaondernemers in de gemeente Deventer. Het bestuur van KHN, afd. Deventer streeft naar vernieuwing op korte termijn. Uitgangspunt daarbij is een vijfkoppig bestuur met een goede verdeling in taken en mogelijk zelfs in domeinen voor efficiency en effectiviteit.

Plenaire bijeenkomst

KHN, afd. Deventer organiseert ten minste twee keer per jaar een plenaire bijeenkomst voor de lokale horecasector (eventueel gecombineerd met ALV) met aansprekende en relevante thema's. Alle ondernemers in de horeca worden hiervoor (mede namens de gemeente) uitgenodigd.

Samenwerkingsverbanden

Naast de vertegenwoordiging op het Deventer niveau onderscheiden we gebiedsgerichte samenwerkingsverbanden.

8 Uitvoeringsparagraaf

Op de volgende onderdelen vraagt dit horecabeleid om de volgende uitvoeringsmaatregelen:

Planologisch kader

De gemeente is bezig met het opstellen van een nieuw bestemmingsplan voor het gehele stedelijk gebied (omgevingsplan), waarbij geanticipeerd wordt op de nieuwe Omgevingswet. Hiervoor geldt het volgende:

- De huidige indeling van de horeca in categorieën voldoet feitelijk niet langer aan de ontwikkelingen binnen de sector onder andere door de opkomst van nieuwe concepten en branchevervaging. Het opstellen van het gemeente-brede omgevingsplan, dat binnen enkele jaren de huidige bestemmingsplannen zal vervangen, is het aangewezen moment om de huidige categorie-indeling waar nodig aan te passen. Het gesprek hierover met vertegenwoordigers uit de Deventer horeca zal te zijner tijd gevoerd worden, zodat de categorie-indeling met de introductie van het omgevingsplan wordt gemoderniseerd. Tot het moment van vaststelling van het nieuwe omgevingsplan blijft de huidige categorie-indeling zoals opgenomen in hoofdstuk 5 van toepassing.
- Het maximumstelsel wordt voor het centrale deel van de Brink, de Kop van de Brink bij vaststelling van de pilot 'omgevingsplan' (niet eerder dan 1 januari 2018 en niet later dan 1 januari 2019) losgelaten. Voor het Grote Kerkhof wordt het maximumstelsel per direct losgelaten.
- Het maximumstelsel voor de overige horecagebieden in de binnenstad blijft gehandhaafd. De tabellen met daarin het maximale aantal horecabedrijven per gebied, zoals opgenomen in het huidige bestemmingsplan binnenstad, worden overgenomen in het omgevingsplan. Op termijn houden wij de mogelijkheid open om in de toekomst voor het gehele gebied of delen ervan het maximumstelsel los te laten, wanneer niet langer in de vraag van nieuwe horeca-initiatieven kan worden voorzien. Mocht dit op termijn gaan spelen, dan wordt deze mogelijkheid bezien in het totale horeca-aanbod.
- In het huidige beleid is opgenomen dat in de kelder alleen ondergeschikte horeca mogelijk is. Dit is ook als zodanig in bestemmingsplan Binnenstad opgenomen. Wij laten dit principe los, omdat wij van mening zijn dat er geen overwegende planologische bezwaren zijn tegen het gebruik van de kelder als horecafunctie. Hieraan verbinden we de voorwaarde dat de kelder onderdeel uitmaakt van het op de begane grond gevestigde horecabedrijf.
- Voor het overige is er geen aanleiding tot aanpassing.

Beoordeling nieuwe initiatieven

- Nieuwe initiatieven worden beoordeeld aan de hand van:
 1. Het vigerende bestemmingsplan (t.z.t. omgevingsplan);
Wanneer een perceel de bestemming horeca heeft, is vestiging van een horecabedrijf mogelijk binnen de maximale horecacategorie die voor dat perceel geldt.
 2. Wanneer nieuwe initiatieven niet passen binnen het vigerende bestemmingsplan (t.z.t. omgevingsplan), vindt in twee stappen de beoordeling plaats aan de hand van:
 - De gebiedsperspectieven van de Deventer horecagebieden. Hieruit volgt of een initiatief past binnen een gebiedsperspectief of daarbuiten valt.
 - Toets aan de ontwikkelingskaders.
- Daarnaast wordt getoetst aan overig ruimtelijk beleid en wet- en regelgeving op het gebied van verkeer, parkeren, geluid, veiligheid, Drink- en Horecawet e.d. (kaders inpasbaarheid).

Omgevingsvisie/omgevingsplan

Dit horecabeleid vormt input voor de in de komende periode op te stellen gemeente-brede omgevingsvisie en het omgevingsplan. Ten aanzien van de definiëring van het bredere dwaalmilieu en onderscheidende gebieden in de binnenstad en de begrenzing van de dorpscentra (niet gezien vanuit alleen de horecasector, maar multidisciplinair) vindt de komende periode een discussie plaats.

Overlegstructuur

Na de vaststelling van dit horecabeleid wordt het overleg tussen de horeca en de gemeente gevoerd conform de overlegstructuur zoals beschreven in hoofdstuk 7.

Voorstel voor Pilot openingstijden

Per 1 mei is de Pilot vrije openingstijden horeca Deventer binnenstad 2016 van start gegaan.

Handhavingsmatrix

In 2016 wordt een integrale handhavingsmatrix opgesteld, waarbij incidenten en overtredingen naar zwaarte worden ingedeeld in categorieën.

Monitoring

Het systeem om zo snel inzichtelijk te maken welke horecabedrijven waar zijn gevestigd in combinatie met het ter plekke geldende maximale aantal horecabedrijven wordt in 2016 verder geperfectioneerd.

Daarnaast wordt iedere twee jaar een monitor horeca opgesteld om de ontwikkelingen in de Deventer horecasector te volgen.

Herijking terrasbeleid

Uit de evaluatie is gebleken dat de terrassen een steeds belangrijkere plek innemen voor de exploitatie van de horeca. Met betrekking tot de terrassen spelen een groot aantal ontwikkelingen zoals vuurkorven, koken op terras, live muziek. Ten aanzien van al deze ontwikkelingen komen wij met een integrale notitie.

Nieuwe initiatieven

Het beleid geeft handvatten en mogelijkheden tot nieuwe initiatieven. Dit zal leiden tot meer aanvragen pré-advies en vergunningaanvragen.

Bijlagen



Bijlage 1 Gebiedsperspectief; handvat voor onderscheidende kwaliteit

Horecagebied1 De binnenstad



Deelgebied 1a: De Brink

Reden bezoek	De doelgroep	Het horeca-aanbod
Ontmoeten	<ul style="list-style-type: none"> Inwoners 	<ul style="list-style-type: none"> Restaurants & eetcafés Lunchrooms Fastfood Terrassen
Overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Werknemers Zakelijke bezoekers 	<ul style="list-style-type: none"> Idem
Bezoeken	<ul style="list-style-type: none"> Inwoners Toeristen Winkelend publiek 	<ul style="list-style-type: none"> Idem Winkelondersteunende horeca
Beleven	<ul style="list-style-type: none"> Inwoners Toeristen 	<ul style="list-style-type: none"> Idem Schouwburg met grand café
Feesten	<ul style="list-style-type: none"> Bezoekers uit Deventer e.o. 	<ul style="list-style-type: none"> Cafés Dancing
Overnachten	<ul style="list-style-type: none"> Zakelijke bezoekers Toeristen 	<ul style="list-style-type: none"> Hotel
Gebiedsdefiniëring	Zie kaart.	
Typering gebied vanuit horecaperspectief Het horecaplein van Deventer	<p>De Brink, het horecaplein van Deventer, bestaat uit drie deelgebieden:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kop van de Brink; het gebied waar de Lange Bisschopstraat, Keizerstraat, Walstraat, Spijkerboogsteeg en Brink bij elkaar komen Middengedeelte; Brink 14 tot aan Brink 72 t/m 88 Zuidelijk gedeelte; overgang naar Zandpoort, Overstraten en woongebied <p>De historische bebouwing van de Brink huisvest vooral kleinschalige en daardoor intieme restaurants en cafés. De vele terrassen bieden een gastvrije aanblik voor de bezoeker van Deventer. De Brink heeft daarnaast de functie als woongebied (vooral op de bovenverdiepingen) en sluit aan op het kernwinkelgebied. Overdag en in de avond ligt de focus vooral op lunchen, dineren en terrasbezoek. Vanaf een uur of elf 's avonds verandert de aanblik in een uitgaansplein met daaraan meerdere nachthoreca bedrijven. De Brink is daarnaast het middelpunt van de landelijk bekende evenementen het biedt plek aan de warenmarkt op vrijdag en zaterdag en aan de zomerkermis in juni.</p>	
Toekomstperspectief horeca: Versterking aanbod, vernieuwen & actief bezoekers trekken	<p>De teruglopende bezoekersaantallen (landelijke trend binnensteden) zijn een van de belangrijkste zorgpunten voor de horecaondernemers aan de Brink. Het is de uitdaging om de positie van het Deventer horecaplein in stand te houden. De positionering van de Brink als horecaplein van Deventer en het actief trekken van bezoekers is de opgave voor de komende jaren.</p> <p>Horecaondernemers aan de Brink hebben de afgelopen jaren zichtbaar ingespeeld op de vraag van het wat oudere publiek. Het aanbod verschuift steeds meer naar eetcafés, lunchrooms en restaurants in plaats van de nachthoreca. Nu de consument verrast wil worden en zich wil aansluiten bij gelijkgestemden is het veelzijdige vrij traditionele aanbod in het middensegment een valkuil. Daarnaast is de ruimte door de monumentale panden beperkt waardoor lastig ingespeeld kan worden op de trend van schaalvergroting. Daar waar mogelijk biedt dit beleid hiervoor handvatten.</p>	
Categorie-indeling	<p>Kop van de Brink: maximaal categorie 2A Middengedeelte van de Brink: maximaal categorie 1B (met uitzondering van Brink 20, het voormalige Luxor pand, waar 1A mogelijk is). Zuidelijk gedeelte van de Brink: maximaal categorie 2A</p>	

Openingstijden	Pilot verruiming openingstijden (24 uur open) is van toepassing. Bij slagen van de pilot: voortzetting 24 uur open
Specifiek voor de Brink	<p>Voor de Brink geldt niet langer de maximale aantallensystematiek uit het vorige beleid, zodat optimaal voorzien kan worden in de vraag naar ruimte op deze locatie. Binnen de beleidsmatige en planologische kaders wordt medewerking verleend aan zowel horizontale als verticale uitbreiding.</p> <p><u>Kop van de Brink:</u> Dit deel van het horecagebied heeft een belangrijke schakelfunctie in de binnenstad. Het gebied vormt de verbinding tussen de winkelstraten, het horecaplein en het Bergkwartier. Representativiteit en diversiteit zijn hier van belang. Een gevarieerd en levendig beeld met winkels, horeca, wonen en werken voorziet daarin. Sec nachthoreca, waardoor de levendigheid zich tot avond en nacht beperkt, is ongewenst.</p> <p><u>Middengedeelte van de Brink:</u> De horeca is geconcentreerd op middengedeelte van de Brink. Het aanbod is divers en varieert van intieme eetgelegenheden, de grotere all-you-can-eat concepten en nachthoreca.</p> <p><u>Zuidelijk gedeelte van de Brink:</u> Dit gedeelte fungeert als belangrijke schakel tussen de Overstraten en met de toekomstige ontwikkelingen rondom Het Sluiskwartier en de IJsselkade. In het gebied zijn behalve horeca ook andere functies gevestigd. Behoud van functiemenging staat in dit deel centraal. (Het gebied vanaf de huidige locatie van de bibliotheek richting de Polstraat is van belang als overgangsgebied naar een woonbuurt. Dit gebied maakt daarom geen onderdeel uit van het horecagebied de Brink).</p> <p><u>Woonfunctie:</u> De pleinwand rondom de Brink heeft een sterke relatie met de achterliggende woonkwartieren. De pleinwand geeft het woongebied een 'gezicht' aan de Brink. Om dit 'gezicht' te behouden en ook de woonfunctie op de Brink in stand te houden gelden er beperkingen voor uitbreiding van horeca naar de verdiepingen.</p>

Deelgebied 1b: De Cultuurdriehoek

Grote Kerkhof, Grote Poot, Nieuwe Markt, Stromarkt, aangrenzend deel Welle

Reden bezoek	De doelgroep	Het horeca-aanbod
Ontmoeten	<ul style="list-style-type: none"> Inwoners 	<ul style="list-style-type: none"> Restaurants & cafés Terrassen
Overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Werknemers Zakelijke bezoekers 	<ul style="list-style-type: none"> Idem met toenemend bezoek na 2016 i.v.m. opening nieuwe stadskantoor
Bezoeken	<ul style="list-style-type: none"> Inwoners Toeristen 	<ul style="list-style-type: none"> Idem met toenemend bezoek na 2016 i.v.m. opening nieuwe bibliotheek en filmhuis
Beleven	<ul style="list-style-type: none"> Inwoners Toeristen 	<ul style="list-style-type: none"> Filmhuis (miv 2017) Bibliotheek (miv 2017)
Overnachten	<ul style="list-style-type: none"> Zakelijke bezoekers Toeristen 	<ul style="list-style-type: none"> Hotel
Gebiedsdefiniëring	Zie kaart.	
Typering gebied vanuit horecaperspectief Het hart van de cultuurdriehoek.	<p>De Culhuurdriehoek, het horecagebied aan de IJsselzijde van de binnenstad, bestaat uit een aantal deelgebieden:</p> <ul style="list-style-type: none"> Grote Kerkhof Grote Poot Nieuwe Markt Stromarkt Aangrenzend deel Welle. <p>Voor het grootste deel van het gebied geldt dat er sprake is van een menging van functies (horeca, detailhandel, wonen, bedrijvigheid, zakelijke dienstverlening). Binnen de Cultuurdriehoek bevindt het cluster van horecabedrijven zich voornamelijk aan het Grote Kerkhof en deels de Stromarkt. De restaurants en cafés zijn vooral afhankelijk van doelgericht bezoek van de eigen inwoners en in de zomer van toeristen die de IJsselzijde van de stad verkennen.</p> <p>Langs de Welle ter hoogte van de pleinen en aan de Nieuwe Markt en de Stromarkt is er op dit moment weinig tot geen vraag naar nieuwe horecalocaties. Aan het Grote Kerkhof en de Grote Poot is de ruimte voor horeca inmiddels schaars.</p>	
Toekomstperspectief horeca: Selectief toevoegen van nieuw aanbod met focus op de nieuwe doelgroepen	<p>Met de bouw van het nieuwe stadhuis, de komst van het filmhuis en de nieuwe bibliotheek neemt het bezoekersaantal aan dit deel van de binnenstad toe. Dit biedt kansen voor nieuwe horeca initiatieven. Het Grote Kerkhof profiteert hier nu al van; de druk op het gebied neemt toe. Een nieuw profiel van het gebied lijkt mogelijk, namelijk het hart van de cultuurdriehoek met zowel focus op de zakelijke bezoeker, werknemers als gecombineerd recreatief bezoek. Kortom kansen voor een onderscheidend horecaprofiel. Binnen de Cultuurdriehoek vormt het Grote Kerkhof vooralsnog het hart van het horecagebied.</p>	
Categorie-indeling	Maximaal categorie 2A	
Openingstijden	Pilot verruiming openingstijden (24 uur open) is van toepassing. Bij slagen van de pilot: voortzetting 24 uur open op te nemen in APV	

**Specifiek voor de cultuur-
driehoek**

Grote Kerkhof: Voor dit gebied geldt niet langer de maximale aantallensystematiek uit het vorige beleid. Daar waar de bestemming het toelaat is horeca mogelijk. Hiermee voorzien we in de vraag naar ruimte op deze locatie.

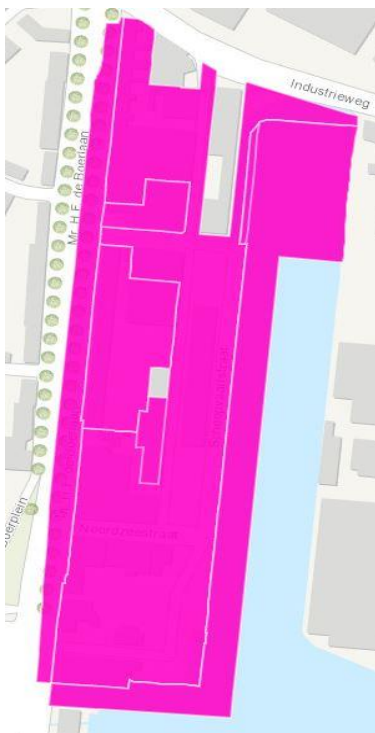
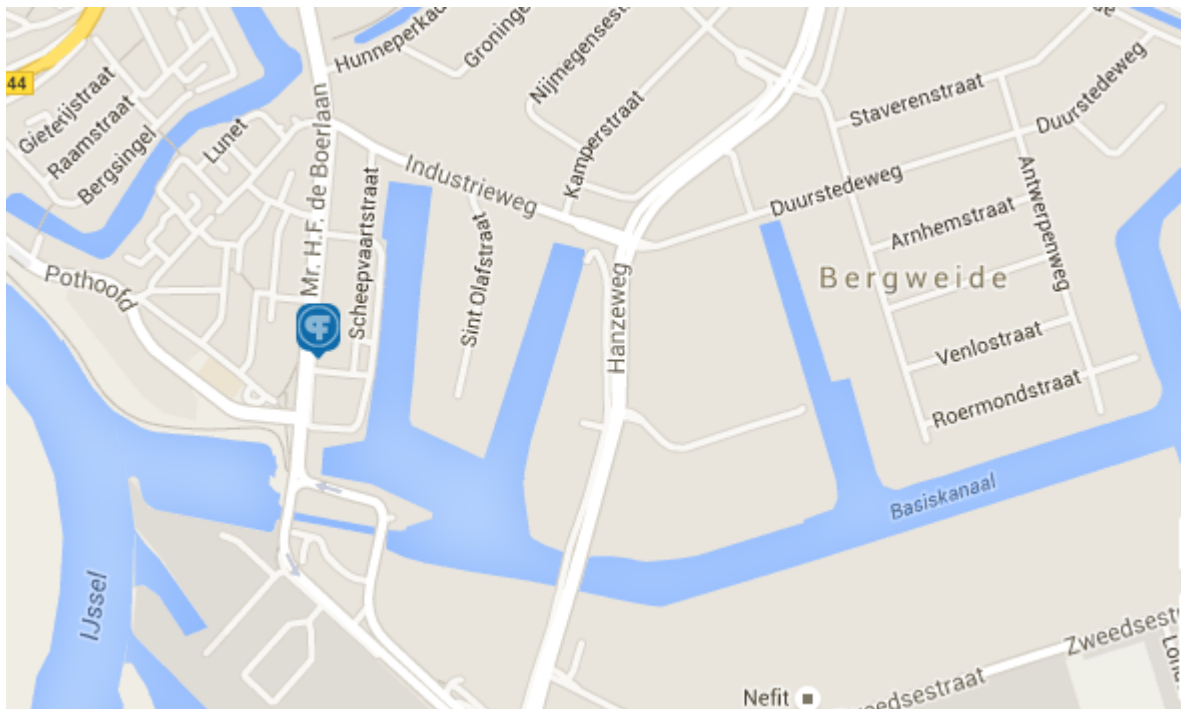
Grote Poot, Nieuwe Markt, Stromarkt, Welle: We hanteren voor dit gebied vooralsnog het maximumstelsel. Momenteel bestaat er geen druk op deze gebieden, maar we weten niet hoe dit zich in de toekomst zal ontwikkelen. Dit geldt bijvoorbeeld voor de Stromarkt. Als het nieuwe stadskantoor en Theater & Filmhuis de Viking geopend zijn, kan dit een aantrekkende werking hebben op de vestiging van nieuwe horeca.

Op termijn houden wij de mogelijkheid open om in de toekomst voor het gehele gebied of delen ervan het maximumstelsel los te laten, wanneer niet langer in de vraag van nieuwe horeca-initiatieven kan worden voorzien. Mocht dit op termijn gaan spelen dan wordt deze mogelijkheid gezien in het totale horeca-aanbod.

Deelgebied 1c: Dwaalmilieu van de Overstraten en Nieuwstraat

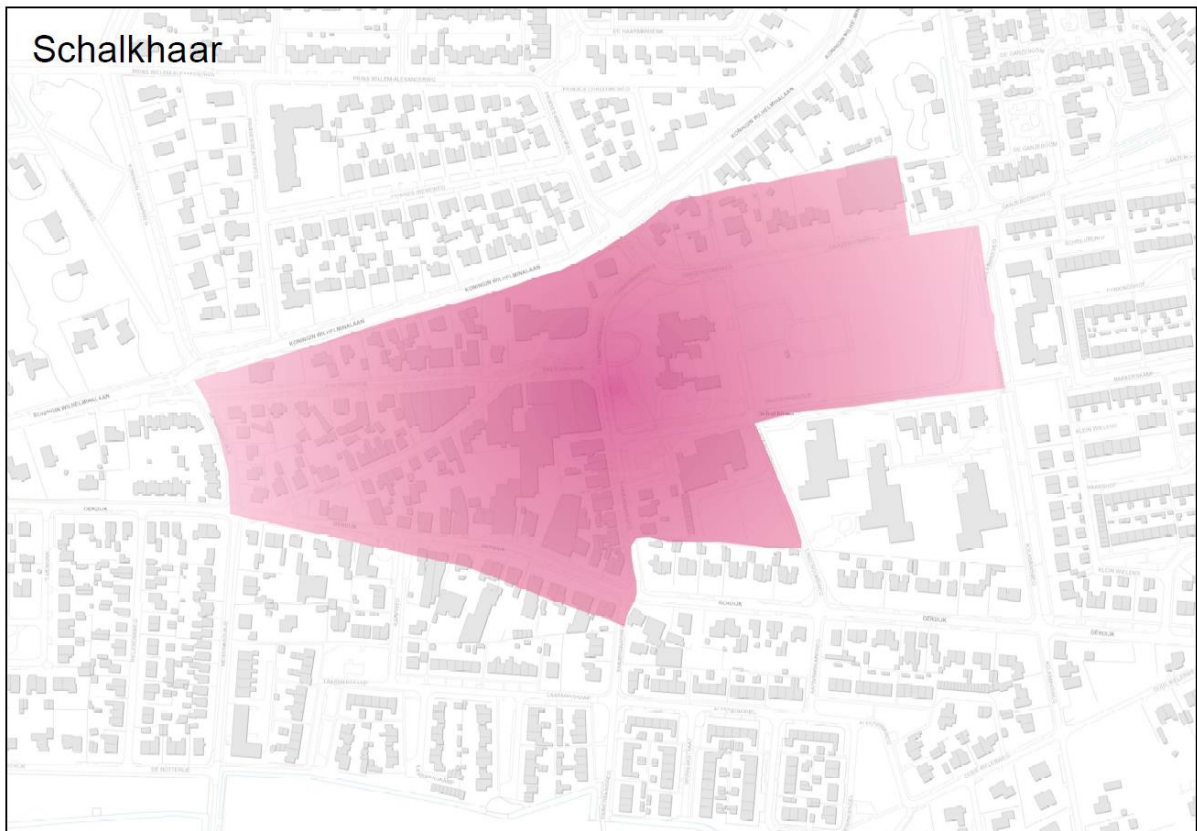
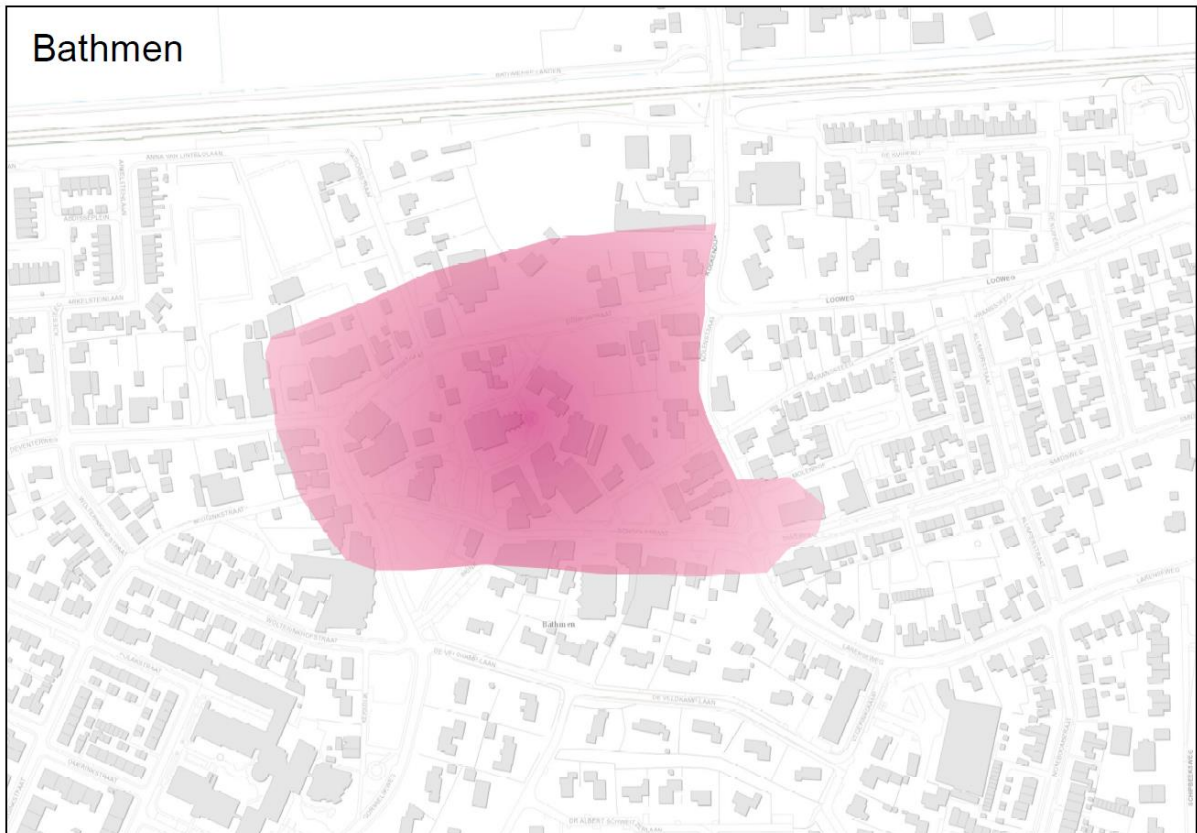
Reden bezoek	De doelgroep	Het horeca-aanbod
Ontmoeten	<ul style="list-style-type: none"> Inwoners 	<ul style="list-style-type: none"> Restaurants & eetcafés Lunchrooms
Bezoeken	<ul style="list-style-type: none"> Inwoners Toeristen Winkelend publiek 	<ul style="list-style-type: none"> Idem Winkelondersteunende horeca
Feesten	<ul style="list-style-type: none"> Jongeren uit Deventer e.o. Ouder publiek 	<ul style="list-style-type: none"> Cafés
Overnachten	<ul style="list-style-type: none"> Toeristen Zakelijke bezoekers 	<ul style="list-style-type: none"> Hotels
Gebiedsdefiniëring	Zie kaart.	
Typering gebied vanuit horecaperspectief Multifunctioneel gebied met onderscheidende en elkaar versterkende functies	<p>In het dwaalmilieu van de Nieuwstraat en Overstraten zijn de mogelijkheden voor publieksgerichte functies breder en wordt ruimte geboden om door te ontwikkelen naar een gebied met een brede consumentenverzorging met winkels, horeca, cultuur, dienstverlening, maar ook werken en wonen. Uitgangspunten zijn diversiteit, gezelligheid en goede routing. Horeca heeft een belangrijke functie binnen deze uitgangspunten.</p> <p>De Overstraten vormen daarbij vanuit horecaperspectief gezien de schakel tussen de Brink en de Cultuurdriehoek.</p>	
Toekomstperspectief horeca: Versterking aanbod, vernieuwen & actief bezoekers trekken	<p>De Overstraten en de Nieuwstraat krijgen de ruimte om verder door te ontwikkelen naar een gebied met een brede consumentenverzorging. Door het mengen van functies, ontstaan dynamische en vitale gebieden met voldoende keuzemogelijkheden voor de consument. De horeca vervult daarbij een belangrijke rol, omdat het bijdraagt aan de gewenste levendigheid zowel overdag als 's avonds.</p>	
Categorie-indeling	Maximaal categorie 2B	
Openingstijden	<p><u>Overstraten</u>: Pilot verruiming openingstijden (24 uur open) is van toepassing. Bij slagen van de pilot: voortzetting 24 uur open op te nemen in APV</p> <p><u>Nieuwstraat</u>: De standaard sluitingstijd is 01.00 uur. Het blijft mogelijk om ontheffing aan te vragen voor een later sluitingsuur.</p>	
Specifiek voor het Dwaalmilieu	<p><u>Overstraten en Nieuwstraat</u>: Het bestemmingsplan binnenstad is een zogenaamd flexibel bestemmingsplan. Voor de panden in dit gebied geldt dat verschillende functies mogelijk zijn en dat optimaal ingespeeld kan worden op marktontwikkelingen, waaronder ook horeca. Hierdoor ontstaat meer en meer een divers en levendig straatbeeld bestaande uit verschillende functies, die elkaar versterken en waarbij de horeca een belangrijk element vormt.</p>	

Horecagebied 2: Havenkwartier



Reden bezoek	De doelgroep	Het horeca-aanbod
Ontmoeten	<ul style="list-style-type: none"> Inwoners Havenkwartier e.o. 	<ul style="list-style-type: none"> Gecombineerd eten/drinken/dansen Lunchroom <p>Onderscheidend karakter passend bij creatieve sfeer van de broedplaats Havenkwartier</p>
Overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Werknemers Zakelijke bezoekers 	<ul style="list-style-type: none"> Idem
Bezoeken	<ul style="list-style-type: none"> Inwoners Toeristen 	<ul style="list-style-type: none"> Idem
Beleven	<ul style="list-style-type: none"> Inwoners Toeristen 	<ul style="list-style-type: none"> Ateliers Tentoonstellingen Openlucht markten Uitstallingen
Feesten	<ul style="list-style-type: none"> Bezoekers uit Deventer e.o. 	<ul style="list-style-type: none"> Idem Festival Themafeesten
Overnachten	<ul style="list-style-type: none"> Toeristen 	<ul style="list-style-type: none"> Verrassend overnachten
Gebiedsdefiniëring	Zie kaart.	
Typering gebied vanuit horecaperspectief <i>Levendige stadswijk in wording met bedrijven, kunst, cultuur, horeca en wonen</i>	<p>Het Havenkwartier ontwikkelt zich gestaag van een creatieve broedplaats naar een levendige creatieve, culturele stadswijk met bedrijven, kunst, cultuur, horeca en wonen.</p> <p>Het Havenkwartier onderscheidt zich duidelijk in Deventer en trekt daarmee een ander publiek. Binnen deze stadswijk in wording is ook ontwikkeling van horeca voorzien. Door het toepassen van een flexibel bestemmingsplan is een organische ontwikkeling van het gebied mogelijk gemaakt afhankelijk van de marktontwikkelingen. Nu al bevinden zich in het Havenkwartier een restaurant annex café met gelegenheid voor feesten en een kleine lunchroom als onderdeel van een garagebedrijf. In de Zwarte Silo zal zich binnenkort het derde horecabedrijf vestigen.</p>	
Toekomstperspectief horeca: <i>Ruimte voor horeca passend bij het karakter van het Havenkwartier</i>	<p>De uitdaging is om met aansprekende, onderscheidende horecaconcepten, die passen bij de sfeer van het Havenkwartier, bezoekers te trekken. Het bestemmingsplan is flexibel en biedt daarvoor voldoende ruimte. De locatie is onderscheidend, maar trekt vanwege haar solitaire ligging net buiten de binnenstad, buiten de dagen waarop evenementen worden georganiseerd, geen grote bezoekersstromen.</p> <p>De afgelopen periode zijn er meerdere partijen op zoek naar ruimtes voor wat grotere, indoor-evenementen en festivals. Het Havenkwartier biedt daarvoor mogelijkheden.</p>	
Categorie-indeling	In het Havenkwartier zijn de horecacategorieën 2b, 3a en 3b overal mogelijk. Op specifieke plekken is cat. 2a en 1b mogelijk (DAVO, Bodenloods, silogebied).	
Openingstijden	Pilot verruiming openingstijden (24 uur open) is van toepassing. Bij slagen van de pilot: voortzetting 24 uur open op te nemen in APV	
Specifiek voor Het Havenkwartier	Door het toepassen van een flexibel bestemmingsplan is voorzien in een organische ontwikkeling van het gebied afhankelijk van de marktontwikkelingen. Horeca is op het eerste haveneiland op veel locaties mogelijk. De marktomstandigheden zullen uiteindelijk bepalen welke plekken perspectief bieden voor horecabedrijven. Dit geldt overigens voor het brede pallet aan mogelijke functies met als eindbeeld een wijk waarin allerlei functies zijn geïntegreerd.	

Horecagebied 3: De Dorpscentra



Diepenveen



Reden bezoek	De doelgroep	Het horeca-aanbod
Ontmoeten	<ul style="list-style-type: none"> • Inwoners • Bezoekers van buiten de dorpen 	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurants & cafés • Zalencentra • Cafetaria • Terrassen
Overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Zakelijke bezoekers 	<ul style="list-style-type: none"> • Idem
Bezoeken	<ul style="list-style-type: none"> • Inwoners • Toeristen 	<ul style="list-style-type: none"> • Idem
Feesten	<ul style="list-style-type: none"> • Jongeren uit Deventer e.o. • Inwoners Deventer en regio 	<ul style="list-style-type: none"> • Disco (Bathmen) • Zaalverhuur
Gebiedsdefiniëring	Zie kaart.	
Typering gebied vanuit horecaperspectief Dorpscentra	De dorpscentra in de gemeente Deventer, zijnde de centra van Diepenveen, Schalkhaar, Bathmen, Okkenbroek en Lettele hebben ieder hun eigen karakter. Desondanks typeren we de verschillende centra als één horecagebied. Vanouds heeft de horeca een centrale plek in de dorpscentra. De horeca draagt bij aan de levendigheid van de dorpen. Het aanbod varieert van de grote zalencentra, restaurants, cafés en cafetaria.	
Toekomstperspectief horeca: Consolidatie/maatwerk	De dorpscentra kenmerken zich door de combinatie van winkelen, werken, wonen en horeca. De dorpscentra zijn economisch gezien te definiëren als de gebieden in de dorpen waar verschillende functies samenkomen. Buiten de dorpscentra ligt het primaat op wonen. Het horeca-aanbod, behoudens de grote zalencentra, richt zich vooral op de eigen dorpsbewoners, toeristen en recreanten. De samenhang tussen de verschillende functies horeca, detailhandel, werken en wonen is voor de bedrijven in de dorpscentra van economisch belang om het bezoekersaantal op peil te houden. Uitbreiding van het horeca-aanbod buiten deze dorpscentra, waar de verschillende functies samenkomen, is in principe ongewenst. Binnen de dorpscentra streven we naar behoud van het bestaande aanbod. Incidenteel zijn we bereid mee te werken aan nieuwe vestiging van een bedrijf mits passend volgens de ontwikkelingskaders beschreven in hoofdstuk 5.	
Categorie-indeling	Varieert per locatie.	
Openingstijden	De standaard sluitingstijd is 01.00 uur. Het blijft mogelijk om ontheffing aan te vragen voor een later sluitingsuur.	
Specifiek voor de Dorpscentra	<p><u>Dorpscentra</u> Voor alle centra geldt handhaving van de vigerende planologisch kaders. In principe gaan we uit van consolidatie, maar maatwerk blijft mogelijk mits passend volgens de ontwikkelingskaders beschreven in hoofdstuk 5.</p> <p><u>Woongebieden van de dorpen</u> Geen uitbreiding of nieuwe vestiging van horeca mogelijk.</p> <p><u>Monumentale locaties</u> Op enkele speciale monumentale locaties in de dorpen is bij het zoeken naar een nieuwe functie de vestiging van horeca op voorhand niet uitgesloten. Ook hier blijft maatwerk mogelijk mits passend volgens de ontwikkelingskaders beschreven in hoofdstuk 5.</p>	

Bijlage 2 Redenen voor bezoek

We onderscheiden de volgende motieven om een horecabedrijf of –locatie te bezoeken.

Ontmoeten

In de eerste plaats is de horeca de ontmoetingsplek voor onze bewoners. Op alle momenten van de dag kun je in de stad, de dorpen en het buitengebied terecht voor het ontbijt, de lunch, het diner of alleen een drankje.

Overleggen

Actuele trend op het gebied van zakelijk gebruik van de horeca is de toenemende behoefte aan alternatieve werk- en vergaderlocaties buiten de reguliere werkplek. De Deventer horeca springt hierop in door het aanbieden van flexplekken en Wi-Fi verbinding.

Bezoeken

Er zijn verschillende redenen om Deventer te bezoeken. De landelijk bekende grote evenementen trekken veel bezoekers naar vooral de binnenstad. Steeds meer wordt dit gecombineerd met een overnachting waardoor ook de hotels en campings ervan profiteren. Het evenementbezoek is ook aanleiding voor een herhaalbezoek. De programmering van bijvoorbeeld het Burgerweeshuis geniet landelijke bekendheid.

Niet alleen de binnenstad trekt bezoekers. Het Havenkwartier trekt met haar festivals bezoekers uit Deventer en de regio. Het Sallandse achterland biedt ruimte voor de actieve recreant en de natuurliefhebbers die te voet of per fiets de omgeving verkennen om vervolgens uit te rusten in de lokale horeca.

Beleven

De aanwezigheid van een schouwburg, een filmhuis, het Burgerweeshuis en een bioscoop bieden kansen voor een gecombineerd bezoek aan Deventer. Maar ook de horeca zelf biedt steeds vaker entertainment als onderdeel van haar concept.

Feesten

In de nachtelijke uren is er voor vooral de jongere doelgroep aanbod in de vorm van cafés in de binnenstad, het Burgerweeshuis, buurtcafés, Boode Bathmen (discotheek) en het Havenkwartier.

We zien wel dat het reguliere aanbod van nachthoreca terugloopt. Dit komt niet alleen door het aangescherpte alcoholbeleid, maar ook doordat jongeren anders uitgaan dan vroeger.

Festivalbezoek, thuis recreëren en verder reizen naar omliggende gemeenten of andere regio's zijn daar voorbeelden van.

Overnachten

Deventer kenmerkt zich vooral door dagbezoek. We zijn nog onvoldoende in beeld als het gaat om een weekendje wegen schieten ook tekort als het gaat over het aanbod in het hogere hotelsegment. Tevens mist Deventer een grootschalig vakantiepark in de nabije omgeving. In DEVisie2020 is daarom de ambitie geformuleerd om hierin verandering te brengen. Met de voorgenomen bouw van het Van der Valk hotel op het A1 Bedrijvenpark wordt over een paar jaar de eerste ambitie werkelijkheid.