gemeente Stichtse Vecht



Visie op de Horeca

april 2019

Team: Economische zaken

Datum: april 2019

Opdrachtgever: Gemeente Stichtse Vecht

College: 19 februari 2019

Gemeenteraad: 3 april 2019

Voorwoord

Eén Gemeente, 12 Kernen

Het vergroten van de aantrekkelijkheid van onze kernen: dat staat voorop!

Onze gemeente kent een grote diversiteit aan kernen met ieder hun eigen identiteit en waarden, dat was ook het uitgangspunt bij het schrijven van dit stuk: een Horecavisie waarbij de accenten het verschil maken.

Dat betekent dat beleid en uitvoering worden afgestemd op de behoeften en mogelijkheden per kern. We houden rekening met alle inwoners, ondernemers recreanten én omwonenden. We gaan voor passende kwaliteit en niet voor kwantiteit. Hierdoor kan deze visie op de horeca een van de pijlers zijn om de leefbaarheid en aantrekkelijkheid van onze kernen te behouden.

Wethouder
Jeroen Willem Klomps

Inhoud

1 Inleiding 6
1.1 Totstandkoming van de visie 6
2 Trends & Ontwikkelingen 8
2.1 Blurring 8
2.2 Flexwerken 8
2.3 Groene horeca 8
2.4 Deeleconomie 8
2.5 Specialisatie 8
2.6 Bezorging van maaltijden 9
3 Visie 10
3.1 Het nu 10
3.1.1 Daghoreca 10
3.1.2 Avondhoreca 10
3.1.3 Overnachtingsmogelijkheden 10
3.2 Potentie 10
3.3 Horecavisie 11
3.3.1 Daghoreca 11
3.3.2 Avondhoreca 11
3.3.3 Overnachtingsmogelijkheden 11
3.3.4 Terrassen 11
3.3.5 Regelgeving 11
3.4 De kaders 12
3.4.1 Leefbaarheid 12
3.4.2 Cultuurhistorie 12
3.4.3 Parkeren 12
3.4.4 Toegankelijkheid openbaar gebied 12
3.4.5 Toegankelijkheid van Horecavoorzieningen 12
3.4.6 Duurzaamheid 12
3.5 Visie op deelgebied 12
3.6 Maatwerk 22
4 Handhaving 23
4.1.1 Handhaving verminderen overlast 23
4.1.2 Varende kroegen 23
4.1.3 Ondermijning 23
4.2 Toekomstig beleid 23
5 Uitvoeringsagenda 24
6 Bijlagen 1
6.1 Samenhang met bestaand beleid 2

6.1.1 Bestaand beleid 2
6.1.2 Beleidsnota Recreatie en Toerisme 2
6.1.3 Retailvisie 2
6.1.4 Winkeltijdenverordening 2
6.1.5 Para commercieel 2
6.1.6 Gebiedsontwikkelingsplan 3
6.1.7 Cultuurhistorie 3
6.1.8 Conclusie 3
6.2 Horecacategorieën 4
6.3 Kaarten gebieden 10
6.4 Proeftuinen 16

1 Inleiding

Stichtse Vecht is een voornamelijk landelijke gemeente in een Randstedelijk gebied en is rijk aan cultuurhistorie, bijzondere landschappen en (waterrijke) natuurgebieden. Deze gebieden zijn zowel toeristisch aantrekkelijk als kwetsbaar. Als het 'buiten van de Randstad' trekt Stichtse Vecht toeristen en recreanten aan vanuit de omliggende steden. De gemeente heeft een aantal recreatieterreinen binnen haar grenzen die van bovenlokaal recreatief belang zijn en veel bezoekers trekken uit de omgeving. Hiermee heeft de Stichtse Vecht een belangrijke recreatief-toeristische functie in de regio.

Instandhouding en verbetering van de leefbaarheid en het leefklimaat in de dorpskernen is belangrijk. Een onderdeel van de leefbaarheid is de aanwezigheid van horeca. Horeca is namelijk een van de belangrijke elementen in de beleving van de centrumgebieden. Naast een gevarieerd winkelaanbod, zorgt met name de aanwezigheid van horeca ervoor dat bezoekers langer in een winkelgebied blijven; op die wijze wordt een centrum nog meer een verblijfsgebied.
Het gaat de consument in toenemende mate om dynamiek, lifestyle, cultuur, beleven en shoppen. Horeca geeft invulling aan deze consumentenbehoefte met als gevolg dat we een toename zien van het horeca-aanbod en nieuwe horecaconcepten in de kernen en in het buitengebied. Ook is er behoefte aan functiemenging van horeca, bijv. winkels, bibliotheken en musea met horeca (ook wel blurring genoemd).

Het doel van deze horecavisie is:
- de horecaontwikkeling te stimuleren die bijdraagt aan de kwaliteit en identiteit van de gemeente.
- richting geven aan de concentratie en spreiding van verschillende soorten horecavestigingen in de kernen
- het geven van een kader waardoor ondernemers, bewoners en andere belanghebbenden op hoofdlijnen weten waar ze aan toe zijn.

Hierin ligt een spanningsveld besloten tussen flexibiliteit en zekerheid. De behoefte om te kunnen innoveren en inspelen op wijzigende marktomstandigheden vraagt om een flexibel beleid. Anderzijds willen bewoners, ondernemers en andere belanghebbenden juist zoveel mogelijk zekerheid hebben over de ontwikkelingen die ze in hun omgeving kunnen en mogen verwachten.

Deze visie heeft betrekking op commerciële horeca. Kantines van bijvoorbeeld sport- en speeltuinverenigingen vallen hier niet onder, De horeca-activiteiten zijn hier ondersteunend en ondergeschikt aan de hoofdactiviteit.

1.1 Totstandkoming van de visie

Vooraf aan de visie is een marktbehoefte-analyse gemaakt, zie het rapport 'Stichtse Vecht, Actualisatie Horecabeleid, Stap 1 Onderzoek Positie & Perspectief' (B@S consultants, 2016).
In dit onderzoek is het aanbod en draagvlak/vraag in de horeca van Stichtse Vecht geïnventariseerd en geanalyseerd, kwantitatief en kwalitatief.

Samenvatting actualisatie horecabeleid
Uit het onderzoek is gekomen dat qua type horeca Stichtse Vecht alles heeft wat nodig is voor een goede lokale verzorging. Daarbovenop is er een aantal bijzondere aanbieders met autonome regionale en nationale trekkracht op toeristen/recreanten en het exclusievere eetpubliek. Zij richten zich voornamelijk op de zakelijke markt en particulieren met een wat beter gevulde portemonnee.
Op basis van het geraamde economisch functioneren is er géén aanleiding om het aanbod fors uit te breiden of in te krimpen. Dat betekent niet dat er de komende jaren niets hoeft te gebeuren. Naar de toekomst toe is er continue aandacht en ruimte nodig voor innovatie en verbetering van het al bestaande aanbod inclusief een (beperkte) uitbreiding. Beleidsmatig zal voor gewenste innovatie, uitbreiding en nieuwvestiging ruimte gevonden en geboden moeten worden: fysiek op lokaal/ regionaal/ toeristisch aantrekkelijke locaties als beleidsmatig in eenvoudiger en makkelijkere vestiging en regelgeving voor de horeca. De resultaten van dit onderzoek waren belangrijke input voor de horecavisie.

In 2017 is reeds een horecabeleidsvisie opgesteld. Dit is gebeurd door de horecaondernemers in opdracht van de gemeente. Het resultaat hiervan is op 16 januari 2018 vastgesteld door het college

van burgemeester en wethouders. Dit beleid leidde echter tot kritische reacties van bewoners bij behandeling in de raad. Een van de punten was dat het ontbreken van een kader.
De raad heeft, horende de vele insprekers, het college verzocht de horecabeleidsvisie terug te nemen en met de bewoners in gesprek te gaan.
Daarnaast is geconcludeerd dat in het stuk naast een visie te veel uitvoeringsbeleid is opgenomen en de integraliteit met andere beleidsvelden ontbrak. Hierdoor is een verkeerd beeld ontstaan van de bedoeling van het beleidsvoorstel en de ruimte die we als gemeente willen bieden. Om te voldoen aan de wens van de bewoners en de raad is de voorliggende horecavisie opgesteld. Dit zal de basis zijn van het nieuwe horecabeleid voor de gemeente.

2 Trends & Ontwikkelingen

Binnen de horeca zijn er verschillende veranderingen gaande. De huidige economische vooruitzichten, de toenemende complexiteit in de horecabranche en de steeds hogere eisen van de consument zijn oorzaken dat de markt aan het veranderen is. Hieronder wordt een overzicht gegeven van de belangrijkste trends & ontwikkelingen die wij zien die voor het toekomstig gemeentelijk beleid belangrijk zijn.

2.1 Blurring

Blurring, het vermengen van functies, is een ontwikkeling van deze tijd. Winkeliers en dienstverleners maken steeds vaker de combinatie met horeca en andersom. Ook bij culturele instellingen en attracties zijn in toenemende mate horeca-activiteiten te vinden. Het kan positief bijdragen aan het vestigingsklimaat voor ondernemers. Het maakt de winkel aantrekkelijker voor de consument en een langere verblijftijd in een winkel zorgt voor een toename van het aantal bestedingen. In dit verhaal past ook de opkomst van de markthallen waar gegeten kan worden en tegelijkertijd producten kunnen worden gekocht. De Raad van State heeft reeds meerdere keren aangegeven dat op basis van een detailhandelsbestemming alleen ondersteunende dan wel ondergeschikte horeca is toegestaan. Met nieuwe spelregels wordt ondergeschikte horeca in een winkel wel mogelijk gemaakt; de spelregels zijn gericht op het behoud van de uitstraling van de hoofdfunctie als winkel en het voorkomen van overlast voor de omgeving, maar geven meer ruimte aan het belevingsaspect voor de klant in de winkel en in het winkelgebied.

2.2 Flexwerken

Door de opkomst van het flexwerken en het groeiend aantal ZZP-ers, zullen inwoners steeds vaker vanuit huis werken. In de gemeente zijn nu ongeveer 4.000 ZZP-ers ingeschreven. Voor afspraken met klanten of collega's wordt vaak gekozen voor een locatie in het centrum. Naast de huur van traditionele vergaderruimten, kiest men voor een klein gezelschap ook regelmatig voor een restaurant, lunchroom of café voorzien van gratis wifi. Door middel van blurring kunnen horeca en retail hier op inspelen. Indirect levert dit de retail extra bezoekers aan het centrumgebied op tijdens kantooruren en daarmee mogelijke klanten horeca en retailsector.

2.3 Groene horeca

Op een duurzame manier de bedrijfsvoering inrichten wordt steeds belangrijk. Ook voor de horeca. Horecaondernemers kunnen hun lokale identiteit verder vergroten door ecologische producten te ontwikkelen en in toenemende mate inkopen te doen bij de lokale (agrarische sector). Dit spreekt klanten aan (lokale oorsprong van producten) en draagt bij aan de duurzaamheidsambitie (o.a. minder CO2-uitstoot door transport). Op het gebied van vermindering voedselverspilling, kraanwater ipv flessen water, water- en energieverbruik en (scheiden van) afval kunnen horecaondernemers het milieu minder belasten. In het land wordt op lokaal of regionaal niveau actief samengewerkt aan een duurzame horeca. Een goed voorbeeld is de Leidse regio, waar een groep maatschappelijk initiatiefnemers actief samen met de horecasector resultaten boekt.
Om het belang en de kansen van een 'groenere horecasector' (nog) meer bij de lokale ondernemers onder de aandacht te brengen wordt er o.a. samengewerkt met MVO Nederland en ECUB.

2.4 Deeleconomie

Steeds meer mensen delen hun huis, boot of auto, gereedschap of andere bezittingen. Ze ruilen de ene service voor de ander of tegen een vergoeding. Dat is in een notendop de deeleconomie. Ook bekend als Peer2Peer of de sharing economy. Een trend die we terug zien in de horeca door bijvoorbeeld de huiskamerrestaurants en logies aan particulieren (B&B en Airbnb).

2.5 Specialisatie

Horecaondernemers kiezen steeds vaker voor een specifieke doelgroep. Zeker de hotelsector. Maar ook bij de restaurants en cafés. Ondernemers doen dit bijvoorbeeld door zich te richten op speciaal bieren, ecologisch voedsel, of specifieke gerechten zoals hamburgers of pizza's.
Door specialisatie van de ondernemingen is de vraag richting de gemeente niet meer generiek en is hierdoor soms maatwerk nodig om een goed initiatief mogelijk te maken in bestaand beleid.

2.6 Bezorging van maaltijden

Steeds meer bedrijven richten zich op het bezorgen van maaltijden. Deze trend komt nu vooral nog voor in de fastservice branche. De verwachting is dat dit uitgebreid gaat worden om andere maaltijden te bezorgen. Dit heeft alles te maken met een vergrootte vraag naar gezond voedsel, in combinatie met trends zoals vergrijzing en drukte onder jongeren en gezinnen.

3 Visie

In dit hoofdstuk wordt ingegaan op de ontwikkelingen in de horeca op dit moment, de potentie van de horeca en de uiteindelijke visie gemeente breed. Op basis daarvan worden kaders aangegeven waarbinnen de voorgestelde ontwikkelingen plaats kunnen vinden. Daarna wordt de visie op deelgebiedsniveau verder vertaald.

3.1 Het nu

In de gemeente zijn ruim 130 horecabedrijven aanwezig. De grootste concentraties van horeca zijn gesitueerd in of direct bij de centra van Maarssen-Dorp en Breukelen gevolgd door het centrum van Loenen aan de Vecht en Bisonspoor (Maarssenbroek). Het lokale uitgaansleven concentreert zich voornamelijk in de centra van Maarssen-Dorp en Breukelen (Kerkbrink), waar dan ook de meeste cafés gevestigd zijn. Het traditionele café wordt ook in onze gemeente steeds vaker vervangen door eetcafés, met een verschuiving naar de middag en avond als belangrijkste bezoekmomenten. Dit past binnen de trends. Voorts zijn er enkele locaties voor feesten en partijen en ook de bedrijfsmatig uitgebate (sport)kantines vallen onder de normale horeca.

3.1.1 Daghoreca

De daghoreca in Stichtse Vecht is groeiende (o.a. lunchroom, fastfood en snackbar/ grillroom). Koffietentjes, ijssalons, lunchrooms (en restaurants met een lunchkaart) spelen een steeds grotere rol in het voorzieningenniveau en de levendigheid in de centrumgebieden van de gemeente. Hoewel het aantal fastservice-/ daghorecabedrijven toeneemt, is het lokale aanbod kleiner dan gemiddeld in Nederland. Het terrassenaanbod in de gemeente is overwegend beperkt/kleinschalig.

3.1.2 Avondhoreca

Avondhoreca is zowel de restaurants, cafés als de uitgaansgelegenheden. Kenmerkend voor het horeca-aanbod in Stichtse Vecht is het ruime en kwalitatief hoogstaande restaurantaanbod. ‘De Nederlanden’ (Vreeland), ‘Tante Koosje en ’t Amsterdammertje’ (beide Loenen aan de Vecht) hebben een Michelinster en diverse andere restaurants staan goed aangeschreven. Ook voor de restaurantbezoeker met een kleiner budget is er voldoende keuze binnen de diverse kernen.

3.1.3 Overnachtingsmogelijkheden

In de gemeente zijn er met name kleinschalige hotels en een groot hotel gevestigd. Langs de A2 is het Van der Valk-hotel ‘Hotel Breukelen’ gevestigd. Dit is het grootste hotel in de gemeente. Daarnaast zijn er binnen de gemeente enkel kleinschalige hotels/pensions, met name langs de Vecht. Ondanks dat de afgelopen jaren het aantal (kleine) hotels in de gemeente is toegenomen is de hotelsector relatief beperkt van omvang. Net buiten de gemeentegrenzen zijn wel enkele grotere hotels aanwezig (Vinkeveen en Utrecht). Daarnaast zijn er enkele hotels/ pensions in ontwikkeling. Er is meer bed & breakfast-aanbod, zoals Airbnb, in de gemeente aanwezig dan in het (bedrijfsmatige) hotelaanbod geregistreerd staat. Dit zijn over het algemeen zeer kleinschalige overnachtingsmogelijkheden in een woning.

3.2 Potentie

Door de ligging tussen Utrecht en Amsterdam heeft de gemeente potentie om op een aantal vlakken van horeca te groeien. De zakelijke markt is hier een van. Het welvarende deel van de bevolking uit de grote steden bezoekt graag de fraaie locaties in Stichtse Vecht, een bezoek aan een van de kwaliteitsrestaurants en/of overnachtingsmogelijkheden. In Utrecht is bijvoorbeeld geen restaurant met Michelinster te vinden. Voor inwoners uit deze grote steden en de rest van de regio is de Vecht een zeer fraai cultuurhistorisch en natuurrijk buitengebied om doorheen te fietsen of te varen. Van deze vormen van dagrecreatie kan de horeca langs de Vecht profiteren.

Met name langs de Vecht, zowel in de dorpscentra als in het buitengebied, zijn de potenties voor (meer) horeca het grootst. De centra van Maarssen-Dorp en Breukelen zijn de hoofdcentra van de gemeente en blijven de belangrijkste locaties voor horecabezoek. De andere dorpen aan de Vecht hebben een goede uitgangspositie door hun dubbelfunctie voor het lokale publiek en de dagrecreant.

Er zal een stijgende vraag zijn naar dagconcepten vaak in combinatie met terrassen, in de centrumgebieden al dan niet gecombineerd met detailhandel (blurring). Het restaurantaanbod is reeds

de sterkst ontwikkelde horecasector in de gemeente, maar kan zich juist door deze bekendheid als ‘goed restaurantengebied’ blijven ontwikkelen.

3.3 Horecavisie

Uit het bovenstaande komt naar voren dat de horeca op een aantal vlakken nog kan groeien. Hieronder wordt per sector aangegeven wat de visie is voor de toekomst. Hierbij geldt voor alle sectoren dat kwaliteit boven kwantiteit gaat.

3.3.1 Daghoreca

Zoals reeds in de retailvisie is aangegeven mag in de centrumgebieden meer daghoreca komen zoals verkoop van koffie, broodjes, lunch en ijs/chocolade. Dit is een goede aanvulling op het huidige aanbod en zorgt overdag voor meer reuring in het centrumgebied. Voornamelijk terrassen langs de gevel bieden hierin een extra toevoeging. Ditzelfde geldt voor de dorpen Nigtevecht, Vreeland, Nieuwer ter Aa en Kockengen. De komende jaren zal de recreatiedruk vanuit de omliggende grote steden toenemen. De vraag naar horecagelegenheden zal hierdoor ook groeien. De toename van kleinschalige (seizoensgebonden) horecagelegenheden zal dan ook tot mogelijkheden behoren. Ditzelfde geldt voor het buitengebied. Ook daar is, langs toeristische routes, ruimte voor kleinschalige daghoreca. Gedacht moet worden aan bijvoorbeeld een theetuin en ondersteunende horeca bij landwinkels.

3.3.2 Avondhoreca

De behoefte aan en het draagvlak voor een café in het lokale dorpscentrum zal blijven bestaan. Op basis van de trends wordt hiervoor ook in Stichtse Vecht echter geen groei meer voorzien. Uitbreiding van de bestaande (uitgaans)cafés is dan ook niet gewenst. Uitbreidingsmogelijkheden liggen er voor restaurants/ eetcafés die overdag en s’ avonds open zijn. Hierbij kan ingespeeld worden op de zakelijke markt door ook kleine vergaderruimtes beschikbaar te stellen.
Voor eetgelegenheden aan de randen van het centrumgebied en op bedrijventerreinen is het mogelijk om een haal- en brengservice te bieden. Ook bij wijkwinkelcentrums behoort dit tot de mogelijkheden. Midden in de centrumgebieden is dit niet wenselijk doordat de brengservice tot extra verkeersbewegingen leidt in het centrumgebied en de stalling van de voertuigen leidt tot verrommeling van het openbaar gebied.

3.3.3 Overnachtingsmogelijkheden

De trend van toename in de overnachtingscapaciteit in kleinschalige hotels, logementen en B&B’s kan worden doorgezet, rekening houdend met het toeristische potentieel en de groei van de zakelijke markt in de steden.
Wij bieden ruimte voor kleinschalige gezellige pensions/ B&B, passend bij de cultuurhistorische kernen. Wellicht is er ruimte voor nog één groter hotel langs de A2/rondweg Utrecht, bijvoorbeeld op de Planetenbaan in Maarssenbroek of Bisonspoor.

3.3.4 Terrassen

In het algemeen is het de visie om de mogelijkheden voor terrassen te verruimen. Ondernemingen die passen in de bestemming ‘Centrum’ en ondergeschikte daghoreca hebben (geen alcohol, geen muziek, alleen winkeltijden) mogen langs de gevel een terras hebben mits de fysieke openbare ruimte naast het pand zich daarvoor leent (voetgangersgebied, plein, brede stoep enz.).
Alle overige horeca categorieën (cafés, restaurants, feestruimtes, hotels of een combinatie daarvan) moeten een specifieke horeca-aanduiding hebben in het bestemmingsplan (eventueel dubbelfunctie), moeten een horeca-exploitatievergunning hebben en moeten voldoen aan de Drank- en Horecawet. Een eventueel terras kunnen zij als onderdeel van de exploitatievergunning aanvragen. Om dit te verwezenlijken dient een terrassenbeleid te worden opgesteld. Hierin dient onderzocht te worden wat de gevolgen zijn van een terras ten opzichte van de omgeving, om bijvoorbeeld overlast te voorkomen.

3.3.5 Regelgeving

Het de bedoeling dat met het richting geven van de visie, de regels in de toekomst worden vernieuwd en helder wordt wat er wel en niet gewenst is. We pleiten voor meer verduidelijking van de regels en waar het kan maatwerk; maak onderscheid in de verschillende vormen van horeca in combinatie met de exploitatievergunning bijvoorbeeld.

3.4 De kaders

De voorgestelde visie omvat de ontwikkelingen die de gemeente graag wil stimuleren of zijn doelen de gemeente op lange termijn wil bereiken. De kaders zijn de voorwaarden die de gemeente op hoofdlijnen stelt aan een ontwikkeling. Hieronder worden deze kaders toegelicht:

3.4.1 Leefbaarheid

De horeca wordt gezien als een belangrijke economische en recreatieve drager voor de gemeente. Dit moet wel gebeuren in goede samenhang met de omgeving een onderdeel hiervan is de mogelijke geluidsoverlast. Hier dient een samenspel plaats te vinden tussen horeca, omwonenden en gebruikers. Waarbij rekening wordt gehouden met elkaars belangen.

3.4.2 Cultuurhistorie

Nieuwe ontwikkelingen moeten, indien van toepassing, passen in het cultuurhistorisch ensemble van het gebouw en de omgeving (behalve bedrijventerrein en nieuwbouwwijken). De ontwikkeling moet minimale afbreuk doen aan de aanwezige waarden en waar mogelijk versterken.

3.4.3 Parkeren

Nieuwe ontwikkelingen kunnen een verkeersaantrekkende werking hebben wat mogelijk leidt tot een verhoogde parkeerdruk. Hierbij moet aangegeven worden dat parkeren in centrumgebieden ook een bepaalde vorm van dubbelgebruik heeft. Wel moet altijd gekeken worden wat mogelijk de negatieve effecten kunnen zijn van een ontwikkeling die niet passend is in het bestemmingsplan.

3.4.4 Toegankelijkheid openbaar gebied

Zoals is de visie wordt aangegeven wordt terrassen gezien als aanvulling van het centrum. Terrassen in het openbaar gebied zijn echter alleen mogelijk als er voldoende ruimte overblijft voor andere verkeersdeelnemers waaronder ook rolstoelgebruikers. Daarbij is voldoende bereikbaarheid van hulpverleningsvoertuigen een belangrijk uitgangspunt. In het op te stellen terrassenbeleid worden de kaders nader uitgewerkt.

3.4.5 Toegankelijkheid van Horecavoorzieningen

Horecavoorzieningen zijn gelegenheden waar iedereen gebruik van moet kunnen maken, ook mensen met een beperking, zodat zij gelijkwaardig kunnen deelnemen. De gemeente maakt bewust, stimuleert en faciliteert waar mogelijk de horecaondernemers zodat zij (verdere) stappen zetten om hun voorzieningen fysiek en dienstverlenend toegankelijk te maken voor rolstoelgebruikers en mensen met minder zichtbare beperkingen. Bij nieuwe plannen toetst de gemeente de toegankelijkheid van de horecavoorzieningen voor de genoemde doelgroep".

3.4.6 Duurzaamheid

Het verduurzamen van de horeca sluit naadloos aan op het thema gemeente klimaatneutraal in 2030. Hiervoor kunnen aan verschillende mogelijkheden worden gedacht bijvoorbeeld:

- In het kader van aardgasvrij overstappen op inductie koken;
- Het plaatsen van zonnepanelen (dit kan gefinancierd worden via het Energiefonds Utrecht);
- Het isoleren en verduurzamen en beter ventileren van panden;
- Het vrijkomende Swill uit de keuken kan worden ingezet om op termijn groen gas te produceren;
- Voedselverspilling tegengaan;
- Lokale producten.

3.5 Visie op deelgebied

In deze paragraaf wordt de bovenstaande visie verder uitgewerkt in een aantal deelgebieden. namelijk:

- Bisonspoor
- Maarssen Centrum
- Breukelen Centrum
- Loenen a/d Vecht Centrum
- Bedrijventerreinen
- Recreatiegebied: Scheendijk
- Rondom de rivier De Vecht

- Buitengebied (overig)

Voor de woonwijken en een aantal kernen is geen specifieke visie opgenomen, omdat het zwaartepunt in deze gebieden op wonen is gevestigd. Uiteraard kan er sporadisch een horecabestemming voorkomen. We nemen daarom ook de flexibiliteit om zoveel mogelijk in lijn met de retailvisie te bepalen welke ontwikkeling in deze gebieden noodzakelijk is voor de leefbaarheid van de kern/ wijk en levensvatbaarheid van de eventueel aanwezige winkels of wijkwinkelcentra.

Per deelgebied is aangegeven welke horecacategorieën nog met enkele bedrijven kunnen groeien. Grote groei is in geen enkel gebied gewenst. Hieronder een toelichting wat de verschillende categorieën op hoofdlijnen inhouden. In bijlage 6.2 is de volledige lijst opgenomen.

Categorie 1	Overnachtingsmogelijkheid waarbij een onderscheid wordt gemaakt tussen hotels (C) en pensions, hotels tot 20 kamers (B) en B&B's (A)
Categorie 2	Daghoreca waarbij een verschil wordt gemaakt tussen ondergeschikte/ ondersteunende horeca (A) en daghoreca zoals lunchrooms (B).
Categorie 3	Fastfoodconcepten kleinschalig.
Categorie 4	Avondhoreca waarbij een verschil wordt gemaakt tussen alleen een restaurantfunctie en een café met eetmogelijkheid (A) en grote restaurants gericht op fastfood of wokpaleizen (B).
Categorie 5	Avondhoreca, cafes, bier-, wijnconcepten
Categorie 6	Avondhoreca zoals discotheken en partycentra.

DEELGEBIED • BISONSPOOR



Categorie 1:	**Overnachtingsmogelijkheden**
	A: Bed & Breakfasts
	B: Hotel <10 kamers
	C: Hotel >10 kamers
Categorie 2:	**Daghoreca**
	A: Ondersteunende horeca
	B: o.a. Lunchrooms
Categorie 3:	**Fastfood:**
	cafetaria, grillroom etc
Categorie 4:	**Avondhoreca**
	A: restaurant/ eetcafé
	B: restaurant fastfood/ Wok
Categorie 5:	**Avondhoreca**
	Cafe, bier- en wijnconcepten
Categorie 6:	**Avondhoreca**
	discotheek, partycentrum

VISIE

Bisonspoor is gelegen in de kern Maarssenbroek welke veruit de grootste woonkern is van de gemeente. Bisonspoor is hier het centrale winkelgebied. Het is een groot overdekt winkelcentrum verdeeld over twee etages met goede parkeervoorzieningen. Er bevinden zich zowel food als non-food winkels en er zijn diverse horecagelegenheden. Boven het winkelcentrum bevinden zich kantoortorens. Rondom het winkelcentrum zijn woningen, horeca, leisure, kantoren te vinden en nabij het NS-Station Maarssen. Momenteel (2018-2020) wordt het winkelcentrum gerevitaliseerd.

- Sociale rol, leefkwaliteit met betrekking tot horeca
- Horeca biedt variatie bij het winkelaanbod
- Ruimte voor horeca en terrassen op het Marktplein aan de noord- en oostzijde;
- Waar mogelijk kleine terrassen aan Bisonspoor tussen het winkelcentrum en parkeergarage in; deze zorgen voor loop en sfeer

Uitbreidingsmogelijkheden

Categorie	1			2		3	4		5	6
	A	B	C	A	B		A	B		
Bisonspoor binnen		●		●	●	●	●	●		
Bisonspoor buiten				●	●	●	●			
Omgeving Bisonspoor	●	●		●	●	●	●			

DEELGEBIED • MAARSSEN CENTRUM



Categorie 1:	**Overnachtingsmogelijkheden**
	A: Bed & Breakfasts
	B: Hotel <10 kamers
	C: Hotel >10 kamers
Categorie 2:	**Daghoreca**
	A: Ondersteunende horeca
	B: o.a. Lunchrooms
Categorie 3:	**Fastfood:**
	cafetaria, grillroom etc
Categorie 4:	**Avondhoreca**
	A: restaurant/ eetcafé
	B: restaurant fastfood/ Wok
Categorie 5:	**Avondhoreca**
	Cafe, bier- en wijnconcepten
Categorie 6:	**Avondhoreca**
	discotheek, partycentrum

VISIE

Het centrum van Maarssen is een historische dorpskern. De Vecht stroomt dwars door het oude centrum en is in Maarssen Dorp op zijn smalst in zijn gehele stroomgebied. In de zomer wordt het dorp druk bezocht door wandelaars, fietsers en bootjesmensen. Het centrum is een gevarieerd gebied met winkeltjes, horeca, wonen en maatschappelijke voorzieningen dat zich uitstrekt tussen het Harmonieplein enerzijds en het Pieter de Hooghplein anderzijds. Deze twee pleinen worden verbonden door de Kaatsbaan en Breedstraat. Daarnaast zijn er diverse horecagelegenheden langs de Vecht.

- Verbeteren imago en verhogen van levendigheid en verblijfskwaliteit van het centrum;
- Creëren restaurant en cafémilieu met kwaliteitsuitstraling, specialiteiten cafés;
- Toevoeging daghoreca/ restaurant bij uitbreiding Harmonieplein;
- Verhouding tussen winkels en horeca in balans houden;
- Meer terrassen mogelijk maken, ook bij ondergeschikte horeca in het kader van blurring, met name in het gebied Pieter de Hoogplein, Pieter de Hoogstraat, Kaatsbaan en Harmonieplein; Terrassen zorgen voor loop en sfeer;
- Horeca dient in goede verhouding te staan met de andere functies van het centrum, met name de cultuurhistorische waarden en leefbaarheid;
  Uitbreiding van avondhoreca is niet wenselijk.

Uitbreidingsmogelijkheden

Categorie	1			2		3	4		5	6
	A	B	C	A	B		A	B		
Kaatsbaan/ Breedstraat	●			●	●		●			
Harmoniepln/ Bolenstnstr	●	●		●	●		●			
Grachten	●									
Overig centrum	●	●		●	●	●	●			

DEELGEBIED • BREUKELEN CENTRUM



Categorie 1:	**Overnachtingsmogelijkheden**
	A: Bed & Breakfasts
	B: Hotel <10 kamers
	C: Hotel >10 kamers
Categorie 2:	**Daghoreca**
	A: Ondersteunende horeca
	B: o.a. Lunchrooms
Categorie 3:	**Fastfood:**
	cafetaria, grillroom etc
Categorie 4:	**Avondhoreca**
	A: restaurant/ eetcafé
	B: restaurant fastfood/ Wok
Categorie 5:	**Avondhoreca**
	Cafe, bier- en wijnconcepten
Categorie 6:	**Avondhoreca**
	discotheek, partycentrum

VISIE

Het centrum van Breukelen is gelegen tegen de rivier de Vecht aan. Het strekt zich uit tussen de Hazeslinger en de Markt met daar tussenin het centrale plein de Kerkbrink. Hier zijn de meeste horecagelegenheden aan gelegen met zijn vele terrassen. Op vrijdag staat er een druk bezochte markt. Het dorpscentrum biedt diverse retail, horeca en maatschappelijke voorzieningen. Zomers wordt het dorp druk bezocht dor wandelaars, fietsers en bootjesmensen.

- Verbeteren imago en verhogen van levendigheid en verblijfskwaliteit van het dorp;
- Creëren/ uitbreiding restaurant en cafémilieu met kwaliteitsuitstraling, specialiteiten cafés;
- Verhouding tussen winkels en horeca in balans houden;
- Terrassen zorgen voor loop en sfeer;
- Spreiding van horeca rondom de Kerkbrink met de daarbij horende terrassen.

Uitbreidingsmogelijkheden

Categorie	1			2		3	4		5	6
	A	B	C	A	B		A	B		
Kerkbrink	●			●	●					
Overig centrum	●			●	●					

DEELGEBIED • LOENEN A/D VECHT CENTRUM



Categorie 1:	**Overnachtingsmogelijkheden**
	A: Bed & Breakfasts
	B: Hotel <10 kamers
	C: Hotel >10 kamers
Categorie 2:	**Daghoreca**
	A: Ondersteunende horeca
	B: o.a. Lunchrooms
Categorie 3:	**Fastfood:**
	cafetaria, grillroom etc
Categorie 4:	**Avondhoreca**
	A: restaurant/ eetcafé
	B: restaurant fastfood/ Wok
Categorie 5:	**Avondhoreca**
	Cafe, bier- en wijnconcepten
Categorie 6:	**Avondhoreca**
	discotheek, partycentrum

VISIE

Loenen aan de Vecht is een relatief kleine kern (4.000 inwoners) en is gelegen langs de rivier de Vecht. Het centrum van het pittoreske dorp is kleinschalig waarbij de meeste horecagelegenheden gelegen zijn langs of nabij de Rijksstraatweg. Hierbij is de kwaliteit van de horeca zeer hoog door onder meer de aanwezigheid van twee sterrenrestaurants. Het dorp biedt door haar ligging veel toeristische mogelijkheden.

- Behoud van bestaande kwaliteitshoreca
- Verbeteren leefbaarheid centrum
- Verbreding dag horeca in het centrum (voorbeeld coffeebar)
- Terrassen zorgen voor loop en sfeer
- Creëren/ uitbreiding restaurant en cafémilieu met kwaliteitsuitstraling, specialiteiten cafés;

Uitbreidingsmogelijkheden

Categorie	1			2		3	4		5	6
	A	B	C	A	B		A	B		
Centrum	●	●		●	●					



Categorie 1:	**Overnachtingsmogelijkheden**
	A: Bed & Breakfasts
	B: Hotel <10 kamers
	C: Hotel >10 kamers
Categorie 2:	**Daghoreca**
	A: Ondersteunende horeca
	B: o.a. Lunchrooms
Categorie 3:	**Fastfood:**
	cafetaria, grillroom etc
Categorie 4:	**Avondhoreca**
	A: restaurant/ eetcafé
	B: restaurant fastfood/ Wok
Categorie 5:	**Avondhoreca**
	Cafe, bier- en wijnconcepten
Categorie 6:	**Avondhoreca**
	discotheek, partycentrum

VISIE

Binnen de gemeente liggen meerdere bedrijventerreinen waarvan de Corridor in Breukelen en Maarssenbroek werkgebied in Maarssenbroek de grootste zijn. Horeca komt steeds vaker voor op bedrijventerreinen. Denk hierbij aan fastfood en lunch- en koffierooms.

- Hoofdfunctie van het terrein is het huisvesten van bedrijven
- Extra daghoreca toestaan voor leefklimaat en ruimte voor zzp'ers

Uitbreidingsmogelijkheden

Categorie	1			2		3	4		5	6
	A	B	C	A	B		A	B		
De Corridor				●	●					
Maarssenbrk/ planetenb.			●	●	●					
Overig				●	●					

DEELGEBIED • RECREATIEGEBIED SCHEENDIJK



Categorie 1:	**Overnachtingsmogelijkheden**
	A: Bed & Breakfasts
	B: Hotel <10 kamers
	C: Hotel >10 kamers
Categorie 2:	**Daghoreca**
	A: Ondersteunende horeca
	B: o.a. Lunchrooms
Categorie 3:	**Fastfood:**
	cafetaria, grillroom etc
Categorie 4:	**Avondhoreca**
	A: restaurant/ eetcafé
	B: restaurant fastfood/ Wok
Categorie 5:	**Avondhoreca**
	Cafe, bier- en wijnconcepten
Categorie 6:	**Avondhoreca**
	discotheek, partycentrum

VISIE

De gemeente kent een groot jachthaven/ recreatiegebied aan de Loosdrechtse plassen: De Scheendijk bij het dorp Breukelen. Deze kenmerkt zich door bebouwing op de legakkers met daaraan gekoppeld ligplaatsen voor de pleziervaart en woonboten. Momenteel wordt voor dit gebied een nieuwe visie opgesteld.

- Verbeteren jachthavengebied door een ruimtelijke kwaliteitsimpuls
- Verbinding tussen water en land creëren
- Revitalisering bestaande drank en eetgelegenheden
- Ruimte voor nieuwe horecaconcepten
- Terrassen in combinatie met water en zoeken naar relatie met elkaar
- Versterken van diverse kleinschalige vormen van (verblijfs)recreatie, short-stay

Uitbreidingsmogelijkheden

Categorie	1			2		3	4		5	6
	A	B	C	A	B		A	B		
Scheendijk	●	●			●		●			

DEELGEBIED • RONDOM DE RIVIER DE VECHT



Categorie 1:	**Overnachtingsmogelijkheden**
	A: Bed & Breakfasts
	B: Hotel <10 kamers
	C: Hotel >10 kamers
Categorie 2:	**Daghoreca**
	A: Ondersteunende horeca
	B: o.a. Lunchrooms
Categorie 3:	**Fastfood:**
	cafetaria, grillroom etc
Categorie 4:	**Avondhoreca**
	A: restaurant/ eetcafé
	B: restaurant fastfood/ Wok
Categorie 5:	**Avondhoreca**
	Cafe, bier- en wijnconcepten
Categorie 6:	**Avondhoreca**
	discotheek, partycentrum

VISIE

In de Middeleeuwen was de Vecht een zeer belangrijke scheepvaartroute. Tot de kastelen die om strategische redenen aan de Vecht werden gebouwd behoord Kasteel Nijenrode bij Breukelen. De rivier maakte ook deel uit van de Hollandse Waterlinie.
In de Gouden Eeuw, lieten succesvolle Amsterdamse handelaren langs de Vecht buitenplaatsen bouwen. Goede voorbeeld daarvan zijn Gunterstein in Breukelen en Goudestein en Doornburgh in Maarssen. Door de verscheidenheid aan buitenplaatsen langs de Vecht en andere historische elementen zoals ophaalbruggen en overtuinen is er een gebied van allure ontstaan die zeer in trek is bij toeristen en dagjesmensen. Her en der langs de Vecht zijn horecagelegenheden te vinden vaak gericht op het hogere segment.

- Verhogen van levendigheid en verblijfskwaliteit rondom de Vecht
- Behoud van de kwaliteitshoreca
- Kleinschalige horeca zoals theetuinen en landwinkels met terras langs de Vecht toestaan
- Ruimte voor restaurants in buitenplaats of in de kernen aan (Rijks) straatwegzijde
- Behoud horeca in kernen langs de Vecht

Binnen dit gebied vallen ook de kernen Vreeland, Nieuwersluis en Nigtevecht, Oud Zuilen en de gebieden van Maarssen, Breukelen en Loenen die niet gelegen zijn binnen de hier beschreven deelgebieden.

Uitbreidingsmogelijkheden

Categorie	1			2		3	4		5	6
	A	B	C	A	B		A	B		
Rondom de Vecht	●	●			●		●			

DEELGEBIED • BUITENGEBIED/ OVERIGE KERNEN (OVERIG)



Categorie 1:	**Overnachtingsmogelijkheden**
	A: Bed & Breakfasts
	B: Hotel <10 kamers
	C: Hotel >10 kamers
Categorie 2:	**Daghoreca**
	A: Ondersteunende horeca
	B: o.a. Lunchrooms
Categorie 3:	**Fastfood:**
	cafetaria, grillroom etc
Categorie 4:	**Avondhoreca**
	A: restaurant/ eetcafé
	B: restaurant fastfood/ Wok
Categorie 5:	**Avondhoreca**
	Cafe, bier- en wijnconcepten
Categorie 6:	**Avondhoreca**
	discotheek, partycentrum

VISIE

Naast de buitenplaatsenzone langs de rivier de Vecht bestaat het landelijk gebied van de gemeente voornamelijk uit veenweidegebieden met zijn weidse uitzichten, dorpslinten en molens.

- Mogelijkheid kleinschalige horeca ondersteunend aan de agrarische activiteiten verbreden
- Mogelijkheid tot het hebben van een B&B toestaan/ uitbreiden

Binnen dit gebied vallen ook de kernen Kockengen, Nieuwer Ter Aa en Loenersloot.

Uitbreidingsmogelijkheden

Categorie	1			2		3	4		5	6
	A	B	C	A	B		A	B		
Veenweidegebied	●				●					
Overig	●			●	●					

3.6 Maatwerk

Naast de visie op de deelgebieden zijn er altijd uitzonderingen. We willen ruimte houden om innovatieve concepten te stimuleren die niet passend zijn in het kader maar wel een speciale toevoeging bieden op het huidige horeca-aanbod. De visie is dan ook dat er gemotiveerd van de gestelde beperkingen kan worden afgeweken. Dit geldt voor ‘toppers’, bedrijven die qua karakter, uitstraling, ligging of concept bijdragen aan een sterke uitstraling van het gebied en die vanwege uniciteit iets toevoegen aan het bestaande aanbod in de kernen of in de regio. Een sterrenrestaurant bijvoorbeeld of een bijzondere overnachtingsmogelijkheid.
Ook marginale uitbreiding van de oppervlakte van bestaande horeca-inrichtingen hoeft niet per definitie in strijd te zijn met de visie. Een bijzondere omstandigheid kan zijn gelegen in de verwachting dat het woon- en leefklimaat zal verbeteren door een kwalitatieve verbetering van een horecagelegenheid. Bij beoordeling van aanvragen kijken we daarom ook naar de specifieke omstandigheden.

Tot slot geldt een afwijkingsmogelijkheid voor locaties die aan de rand van een deelgebied liggen. Burgemeester en wethouder kunnen bij de toetsing van een aanvraag afwijken van de gebiedsbegrenzing indien strikte hantering van die begrenzing zou leiden tot een resultaat dat strijdig is met het doel van het beleid. Als bijvoorbeeld een aanvraag wordt ingediend voor een lunchroom die nét buiten het centrumgebied valt, kunnen burgemeester en wethouders besluiten om hieraan mee te werken indien daghoreca op die locatie bijdraagt aan het functioneren van het centrumgebied dan wel de omgeving waarin het zich bevindt. Deze afwijkingsmogelijkheid kan ook andersom werken: ondanks dat een bepaalde categorie horeca volgens de visie passend is in een bepaald deelgebied, is het denkbaar dat we toch niet meewerken indien de horeca een negatief effect heeft op het functioneren van het aangrenzende gebied.

4 Handhaving

4.1.1 Handhaving verminderen overlast

Overlast door bezoekers aan horecaondernemingen uit zich in verschillende vormen. Vaak gaat het om geluidsoverlast van bezoekers die op het terras gezellig met elkaar praten en bij evenementen. Ook kan het komen doordat de muziek binnen te hard staat. Daarnaast is de grootste ergernis van omwonenden de horeca bezoekers die na sluitingstijd nog in de openbare ruimte blijven “hangen”. De horeca ondernemer is verplicht om de overlast die zijn bezoekers in en rondom zijn lokaliteit veroorzaken tot het minimale te beperken. Indien overlast wordt geconstateerd naar aanleiding van klachten of naar aanleiding van initiële controle van de BOA’s kan hiertegen handhavend worden opgetreden. Handhavend optreden vindt conform de sanctiestrategie Drank en horecawet, horeca exploitatie die in 2014 is vastgesteld.

4.1.2 Varende kroegen

Regels voor partyschepen zijn benoemd in landelijke regelgeving. Op gemeentelijk niveau zijn weinig juridische mogelijkheden om overlast van partyschepen aan te pakken. De vergunning om met een partyschip op de Vecht te mogen varen wordt geregeld via Waternet. Daarnaast zijn in de bestemmingsplannen een aantal op- en afstapplekken waar een partyschip even mag afmeren om gasten te laten op- of afstappen. Dit wordt in de toekomst in het bestemmingsplan De Vecht geregeld. In de Drank- en Horecawet is opgenomen dat de wet niet van toepassing is op vervoermiddelen die bestemd zijn voor het vervoer van personen, tijdens hun gebruik als zodanig. Drie artikelen uit de wet blijven wel van toepassing maar dat heeft te maken met de leeftijd van 18 jaar waarop alcoholhoudende drank gedronken mag worden.

4.1.3 Ondermijning

De horecasector is gevoelig voor criminele en ondermijnende activiteiten. Immers, crimineel geld moet worden witgewassen. Horecagelegenheden dienen soms als ontmoetingsplaats voor criminelen en er is soms sprake van drugshandel. Als gemeente is het belangrijk om zowel aan de voorkant (middels Bibob toepassing) hier actief weerbaar tegen te zijn, als aan de achterkant bij toezicht, handhaving en vergunningverlening.
In het kader van algemene preventie van ondermijnende criminaliteit kan gedacht worden aan samenwerking met de Koninklijke Horeca Nederland. Ook kan men in een lokaal horecaoverleg aandacht vragen voor mogelijke malafide ondernemingen. Hier kunnen afspraken over gemaakt worden om een convenant ‘veilig uitgaan’ op te stellen: hierin maken verschillende partners (horecaondernemers, gemeente en politie) de afspraak om bij onder andere drugsgebruik en – handel te kiezen voor horecaontzegging voor alle horeca in plaats van dit slechts in een enkele horecagelegenheid toe te passen. Met dit soort afspraken wordt bewustzijn gecreëerd bij bonafide partners en kunnen signalen worden opvangen.

4.2 Toekomstig beleid

Eenduidig beleid voor de horeca is wenselijk; de huidige horecanota is samengesteld uit de verschillende beleidsstukken van de 3 voormalige gemeenten. Actualisering zorgt ervoor dat de regels overal hetzelfde en niet meer ‘concurrerend’ zijn. Dit helpt bij het uitdragen van eenheid en duidelijkheid en vergroot daarmee de weerbaarheid van de gemeente tegen malafide ondernemers. Aangezien de horeca een kwetsbare branche is, is het blijven inzetten van het bestuursinstrument Bibob aan de voorkant erg belangrijk.
De bedoeling is dat met het richting geven van de visie, de regels in de toekomst worden vernieuwd en helder wordt wat er wel en niet gewenst is.

In het handhavingsuitvoeringsprogramma (HUP) dient elk jaar aangegeven te worden hoe om te gaan met de handhaving. Doel van toezicht is om de kwaliteit van de horeca hoog te houden. Het is niet om ze het moeilijk te maken en de buurt te beschermen.

Daarnaast zal in overleg met ondernemers gekeken worden naar een beter vergunningstelsel en handhaving protocol.

5 Uitvoeringsagenda

	Wat	Resultaat	Wanneer/hoe
1	Terrassenbeleid	Richtinggevend kader ontwikkelen voor terrassen, voorwaarden scheppen, vergunningstelsel voor terrassen aanpassen door middel van participatief traject.	2019
2	Bestemmingsplannen opnemen nieuwe horecacategorisering	Richtinggevend kader, juridische verankering	Opnemen in standaardregels bestemmingsplannen en nieuw omgevingsplan
3	Bestemmingsplan Maarssen Centrum	Richtinggevend kader, juridische verankering	2019
4	Herijking para commercieel beleid	Evaluatie beleid	2019-2020
5	Halfjaarlijks horeca-overleg		2018
6	Kijken naar vereenvoudiging vergunningstelsel • APV; • exploitatievergunning; • drank- en horecaverordening;		2019-2020
7	Verduurzaming horeca		continue
8	Proeftuinen	Volgen van pilots	

6 Bijlagen

6.1 Samenhang met bestaand beleid

6.1.1 Bestaand beleid

De visie op de horeca staat niet op zichzelf maar volgt op basis van het nieuw economisch beleid welke in 2015 is vastgesteld en het daarop volgend uitvoeringsprogramma: Programma Economie. In het Programma Economie is vastgesteld dat er op een aantal economische terreinen deelnotities opgesteld worden. Genoemd zijn o.a. Horecabeleid, Retailvisie en Recreatie & Toerisme beleid. De beleidsnota Recreatie en Toerisme en de Retailvisie zijn reeds vastgesteld en geven mede richting aan de gewenste horecavisie. Hieronder wordt kort ingegaan op het bestaande beleid waar deze raakvlakken heeft met de horecavisie.

6.1.2 Beleidsnota Recreatie en Toerisme

In de beleidsnota wordt een aantal speerpunten benoemd. Een van de speerpunten is verbetering van het toeristisch product. Met dit speerpunt wordt beoogd om voor het toeristisch product te verbeteren om er zo meer rendement te halen. Als gemeente richten ons hierbij met name op het verbeteren van de toeristische infrastructuur, verhogen van de verblijfscapaciteit (zakelijk en niet-zakelijk), verbeteren van het voorzieningenniveau langs de Vecht voor zowel de plezier- als passagiersvaart en het aanbrengen van samenhang in het bestaande aanbod.
Zo wordt in deze beleidsnota aangegeven dat De Vecht het ‘unique selling point’ vormt van Stichtse Vecht en daarom zeer belangrijk is in onze toeristische productontwikkeling. In het Vechtgebied willen wij ons richten op wandelen en fietsen, en vooral op het stimuleren van het watertoerisme en uitbreiding van (zakelijk) verblijfstoerisme in de bestaande bebouwing. Hierbij is met name de relatie tussen water en land zeer belangrijk. Waar dat kan, willen wij ervoor zorgen dat de dorpskernen aan de Vecht meer gericht zijn op het water, bijvoorbeeld door het gemakkelijker te maken voor horecagelegenheden om een terras te realiseren aan het water.

6.1.3 Retailvisie

De retailvisie staat voor het concentreren, vernieuwen en versterken van retailvoorzieningen.
Om reatilvoorzieningen toekomstbestendig te maken en leegstand te voorkomen, wordt gepleit voor concentratie van voorzieningen in de centra van de vier grootste kernen. De plint van de gebouwen in deze centra moet daarbij een brede centrumfunctie krijgen in de bestemmingsplannen; onder deze centrumfunctie valt ook lichte dag horeca als broodjeszaken en lunchrooms. Voor de zwaardere avondhoreca (cafés, restaurants, feestzalen) zal een horeca-aanduiding nodig blijven.
Vernieuwing wordt nagestreefd door in te spelen op nieuwe trends als blurring: de vermenging van retailvoorzieningen, maatschappelijke en culturele voorzieningen met horeca, zodat het shoppen meer een totaalbeleving wordt. Daarbij is het belangrijk dat er een soepel terrasbeleid komt. Tevens wordt gepleit voor het meegaan in e-commerce. Winkeliers wordt geadviseerd om naast hun fysieke winkel ook een webshop te bezitten en eventuele pick-up points te huisvesten.
Versterking wordt tenslotte gezocht in het goed bereikbaar houden van de centrumgebieden voor voetgangers, fietsers, auto’s en openbaar vervoer. Belangrijk is daarbij dat het parkeren gratis blijft. Tevens wordt gepleit voor een markt- en standplaatsenbeleid dat ondersteunend en aanvullend is aan het retailbeleid.

6.1.4 Winkeltijdenverordening

Ander gemeentelijk beleid dat van invloed is op de versterking van de winkelfunctie in relatie met ondergeschikte horeca is de winkeltijdenverordening. De van toepassing zijnde winkeltijdenverordening is in 2014 geactualiseerd en biedt voldoende mogelijkheden voor een moderne retail bedrijfsvoering. De winkels mogen van maandag t/m zaterdag open zijn van 06.00 – 22.00 uur (dit is landelijke wetgeving). In de vier grootste kernen (Maarssenbroek, Maarssen-Dorp, Breukelen en Loenen aan de Vecht) mogen de winkels ook elke zondag (van 12.00 uur – 17.00 uur) open zijn.

6.1.5 Para commercieel

Para commerciële instellingen (bijvoorbeeld kantines van sportclubs) mogen alcohol schenken ten tijde van hun sportieve, recreatieve of culturele bijeenkomsten en daarbuiten maximaal 12 dagen per jaar op feesten of evenementen op de club. Deze feesten mogen ook van persoonlijke aard zijn en hoeven niet persé met de activiteiten van de club te maken hebben.

6.1.6 Gebiedsontwikkelingsplan

Voor verschillende kernen zijn de afgelopen jaren gebieds- en dorpsontwikkelingsplannen (GOP/ DOP) opgesteld. Een GOP gaat over de leefbaarheid en is samen met de bewoners opgesteld. Een GOP bestaat uit een gebiedsanalyse, een gebiedsvisie en een uitvoeringsplan. De gebiedsanalyse verschaft inzicht in de huidige situatie, de fysieke leefbaarheid, sociale leefbaarheid, voorzieningenniveau en veiligheid in het gebied. De gebiedsvisie is gebaseerd op de gebiedsanalyse en geeft inzicht in de prioriteiten voor een gebied gedurende de komende 5 tot 10 jaar.

6.1.7 Cultuurhistorie

Stichtse Vecht is een gemeente met zichtbare cultuurhistorische waarden. Het afwisselende landschap, de historische dorpen en de bijzondere bebouwing getuigen van een rijk verleden met landgoederen en buitenplaatsen. Het beleid zoals deze geformuleerd is in de welstandsnota is erop gericht deze cultuurhistorische waarden te behouden en om ze als inspiratiebron te gebruiken bij nieuwe ruimtelijke ontwikkelingen.
De cultuurhistorische waarden van de gemeente Stichtse Vecht zijn in het bijzonder ook zichtbaar in de historische dorpen. Er zijn bestaande dorpsgezichten aangewezen om deze beeldbepalende waarden te beschermen. De gemeente Stichtse Vecht draagt zorg voor 825 Rijksmonumenten en ongeveer 70 gemeentelijke monumenten.
Stichtse Vecht zet zich in voor het behoud van het aanzien van de monumenten en daaromheen liggende landschapselementen.

6.1.8 Conclusie

De Vecht is een belangrijk onderdeel in het toeristische vaarnetwerk in de regio. Delen van Stichtse Vecht komen met de Nieuwe Hollandse Waterlinie (forten etc.) vanaf 2019 op de lijst van het UNESCO Werelderfgoed te staan, de indiening van het nominatiedossier staat voor 2018 ingepland. De Maarsseveense plassen hebben grote aantrekkingskracht op recreanten uit de Utrechtse regio. Er zijn meerdere (beleids)initiatieven om het toeristisch-recreatieve product De Vecht beter op de kaart te zetten, er worden bijvoorbeeld meer aanlegplaatsen nagestreefd en onlangs is de fietsbrug bij Nigtevecht gerealiseerd.
Het meer benutten van de landschappelijke kwaliteiten en de toeristische netwerken (fiets-en vaarroutes), in combinatie met het explosief groeiende inwonertal in de directe regio (verwachte groei is ± 150.000 inwoners), levert extra bezoekerspotentieel voor de horeca, zowel voor de daghoreca (met terras) als voor aanbieders van overnachtingsmogelijkheden.

6.2 Horecacategorieën

We onderscheiden horecacategorieën naar de mate waarin een horeca-inrichting (mogelijk) hinder of overlast kan veroorzaken in de omgeving (bijvoorbeeld voor omwonenden).
De laagste categorie geeft in principe de minste hinder. Met het oplopen van de categorieën 1 tot en met 5 neemt de mogelijke hinder toe. De oploop in zwaarte van de categorieën wordt bepaald door een aantal factoren: geur, geluid, gevaar, verkeer, visueel. Categorie 6 (hotels) zijn specifieke categorieën.
Coffeeshops zijn niet in het overzicht meegenomen. Hiervoor geldt afzonderlijk beleid (coffeeshops kunnen volgens jurisprudentie niet in bestemmingsplannen worden gereguleerd).
Het werken met categorieën heeft niet alleen tot doel om mogelijke hinder te reguleren, maar ook om aan te geven welke soort horeca qua functie en uitstraling past binnen een bepaald gebied. Wij gaan in deze visie en in toekomstige bestemmingsplannen uit van de volgende categorie-indeling.

Categorie 1-A: kamerverhuur
Horeca inrichting waar:
- hoofdzakelijk gelegenheid tot tijdelijk slaapverblijf wordt gegeven, en waar
- eventueel in combinatie daarmee een ontbijt wordt verstrekt.

Als voorbeelden van categorie 1-A zijn aan te merken: Bed & Breakfasts.

Categorie 1-B: klein hotel
Horeca inrichting waar:
- hoofdzakelijk gelegenheid tot tijdelijk slaapverblijf wordt gegeven, en waar
- eventueel in combinatie daarmee maaltijden, dranken en/of kleine etenswaren worden verstrekt.
- Maximaal 10 kamers

Als voorbeelden van categorie 1-B zijn aan te merken: pensions.

Categorie 1-C: groot hotel
Horeca inrichting waar:
- hoofdzakelijk gelegenheid tot tijdelijk slaapverblijf wordt gegeven, en waar
- eventueel in combinatie daarmee maaltijden, dranken en/of kleine etenswaren worden verstrekt.

Als voorbeelden van categorie 1-C zijn aan te merken: hotels.

<u>Toelichting op categorie 1</u>
Overnachtingsmogelijkheid waarbij een onderscheid wordt gemaakt tussen hotels (C) en pensions, hotels tot 10 kamers (B)

- **Bed & Breakfast (A)**
  Bed & breakfasts zijn overnachtingaccommodaties die zijn gericht op het bieden van de mogelijkheid tot een toeristisch en veelal kortdurend verblijf met het serveren van ontbijt. Ze zijn gevestigd in een woonhuis of bijhuis en worden geëxploiteerd door de eigenaren van het betreffende huis. Dit kan onder de volgende voorwaarden:
  1. ze moeten zijn gericht op het bieden van de mogelijkheid tot een veelal kortdurend verblijf met het serveren van ontbijt;
  2. ze moeten zijn gevestigd in de (bedrijfs)woning of nabij de woning gelegen bijgebouw en worden geëxploiteerd door de bewoners van de betreffende woning;
  3. ze mogen binnen de bebouwde kom 4 slaapplaatsen hebben en buiten de bebouwde kom 6 slaapplaatsen.
  4. Een gezamenlijke keuken is toegestaan.
  5. er voldoende parkeergelegenheid voor de gasten zijn, bij voorkeur op eigen terrein

- **Airbnb (A)**
  Op dit moment gelden er geen specifieke voorwaarden voor Airbnb binnen de gemeente. Momenteel worden hier landelijke regels voor gemaakt. Vooruitlopend hierop is gelden voor Airbnb de volgende voorwaarden :
  1. Uitsluitend verhuur door hoofdbewoner;
  2. Uitsluitend incidentele verhuur;
  3. Toestemming van Vve of verhuurder;
  4. Een brandveilige woning;
  5. Maximaal 4 personen;
  6. Maximaal 40 dagen per jaar;
  7. Geen overlast.

- **Pensions (B)**
  Een pension is een gelegenheid waar men tegen betaling kan overnachten. In een pension kan men voor een nacht of voor een langere periode verblijven. Een verschil met logies en ontbijt is dat pensions niet alleen ontbijt aanbieden, maar ook lunch, avondeten en soms zelfs 's middags thee met gebak. In plaats van de overnachting en de maaltijden afzonderlijk te betalen (zoals in een hotel-restaurant), kiezen gasten voor een combinatie van overnachting, ontbijt, lunch en avondeten (volpension) of het voorgaande zonder de lunch (halfpension).

- **Short stay (B)**
  Short stay is verhuur van (huur)woningen voor een korte periode (tussen de 7 nachten en 6 maanden). Met deze vorm van verblijf willen we (voornamelijk buitenlandse) werknemers faciliteren die voor een bepaalde periode in de omgeving werken. Het verblijf van shortstayers in de gemeente mag echter niet ten koste gaan van de leefbaarheid in de buurt en van het aanbod van goedkope huurwoningen.

- **Hotels (C)**
  Een accommodatie met slaapplaatsen voor logiesverstrekking in overwegend een- en tweepersoonskamers tegen boeking per nacht, waar afzonderlijke maaltijden, kleine etenswaren en dranken kunnen worden verstrekt aan gasten en aan passanten. Ook appartementen met hoteldienstverlening behoren hiertoe. Een principieel verschil tussen een hotel en een pension is dat een hotel wel consumpties verstrekt aan passanten en een pension niet.

Ondergeschikte horeca en ondersteunende horeca
Categorie 2-A:
Detailhandel inrichting of maatschappelijke inrichting, die uitsluitend tussen 6.00 uur en 22.00 uur geopend is, niet zijnde een horeca inrichting als bedoeld in categorie 3, waar:
- hoofdzakelijk kleine etenswaren en/of alcoholvrije dranken worden verstrekt.
- de horeca-activiteit moet ondergeschikt zijn aan de hoofdfunctie en moet de hoofdfunctie ondersteunen.
- de horeca-activiteiten moet passen binnen het "regime" van de hoofdfunctie. Passend betekent dat deze horeca-activiteit complementair is aan de hoofdfunctie en open is tijdens de openingstijden van de hoofdfunctie.
- de openingstijden van de ondergeschikte en de ondersteunende horeca zijn gelijk aan de openingstijden van de hoofdfunctie (de winkeltijden).
- het horecagedeelte mag uitsluitend bereikbaar zijn via de entree van de hoofdfunctie, om te voorkomen dat het horecagedeelte een zelfstandige stroom bezoekers trekt.
- de horeca-activiteit is ondergeschikt aan de hoofdactiviteit, de lokaliteit mag maximaal 10% van de bruto vloeroppervlakte beslaan met een maximum van 50m².
- De horeca-activiteit mag niet worden uitgevoerd door derden.

Als voorbeelden van categorie 2-A zijn aan te merken: brood en lunchconcepten bij een slager, vishandel of bakker en daarmee vergelijkbare.

Daghoreca
Categorie 2-B:
Horeca inrichting, die uitsluitend tussen 6.00 uur en 22.00 uur geopend is, niet zijnde een horeca

inrichting als bedoeld in categorie 3, waar:

- hoofdzakelijk, ten behoefte van een brood- of lunchconcept, kleine etenswaren en/ of alcoholvrije dranken worden verstrekt, en waar
- ondergeschikt daaraan eventueel wijn en/of zwak-alcoholhoudende dranken worden verstrekt.

Als voorbeelden van categorie 2-B zijn aan te merken: thee- en koffieconcepten, brood- en lunchconcepten, en daarmee vergelijkbare.

Toelichting op categorie 2-A en 2-B

Aparte aandacht verdienen horecagelegenheden die onderdeel zijn van een retailconcept (2-A). Zoals een winkel of warenhuis met een ruimte voor koffie en lunch. Deze zijn vaak van ondergeschikte aard. Ondergeschikt wil zeggen dat deze vorm van de horeca de kwaliteit van de hoofdfunctie vergroot of completeert en dat er duidelijk sprake moet zijn van een waarneembare ondergeschiktheid van de horecafunctie. Dit betekent dat de hoofdactiviteit van de locatie (atelier, galerie, vergaderruimte, winkel, etc.) voor bezoekers duidelijk waarneembaar is en dus niet sprake kan zijn van een volledig ingerichte of zelfstandig uitgevoerd horeca-etablissement.
Ondersteunende horeca kan plaatsvinden binnen onder meer de hoofdbestemmingen, ‘Sport’, ‘Maatschappelijk’, ‘Recreatie’ en ‘Leisure’.

Wanneer er sprake is van zelfstandige toegankelijkheid of van uitoefening los van de hoofdfunctie is er geen directe relatie meer met de hoofdfunctie, maar gaat het om zelfstandige horeca-activiteiten. Deze vallen dan onder één van de horecacategorieën zoals opgenomen in de geldende bestemmingsplannen en in het horecabeleid.
Indien op een locatie met een detailhandelsbestemming of dienstverleningsbestemming alcoholhoudende drank voor gebruik ter plaatse wordt verstrekt is geen sprake meer van ondergeschikte horeca.

Met categorie 2-B wordt bedoeld de zogenaamde daghoreca, horeca dus die overdag geopend is. Om het begrip ‘overdag’ scherp te definiëren zijn concrete tijden genoemd. Hierbij is aangesloten bij de tijden waarop ook detailhandel geopend mag zijn krachtens de Winkeltijdenwet.
Indien we alcoholhoudende dranken compleet zouden uitsluiten in lunchrooms, zou iedere lunchroom waar alcohol wordt geschonken, moeten worden ingedeeld in categorie 4. Dat is niet wenselijk, omdat bijvoorbeeld in het kernwinkelgebied wel lunchrooms wenselijk zijn (met eventueel een glas wijn erbij), maar geen uitbreiding van het aantal restaurants. Andersom is het echter ook niet wenselijk en niet nodig om het schenken van alcohol toe te staan in álle daghoreca.

- Een koffie- of theehuis dat ook na 22.00u open is en/of sterk-alcoholische drank schenkt, valt onder categorie 5. In dat geval is een zwaardere categorie van toepassing, omdat de horeca voor de omgeving meer overlast kan geven.
- Indien een horeca-inrichting voldoet aan de definitie van categorie 3 (snacks/fastfood), dan voldoet die inrichting daarmee niet aan de definitie van categorie 2-B. Dat laat onverlet dat in een lunchroom (categorie 2) ook een broodje kroket verstrekt mag worden, als binnen het totale aanbod deze snack (samen met eventuele andere snacks) maar niet het “hoofdzakelijke” bestand van de bedrijfsvoering is.

Fastfood kleinschalig
Categorie 3:
Horeca inrichting waar:

- snacks worden verstrekt, en waar
- eventueel in combinatie daarmee, uitsluitend alcohol(vrije), dranken worden verstrekt. En waar geen alcoholische dranken mogen worden genuttigd.
- De maximale brutovloeroppervlakte is 150 m²
- Baliefunctie: haal- en brengservice

Als voorbeelden van categorie 3 zijn aan te merken: snackbars, shoarmazaken, pizzeria fastfoodconcepten, healthy fastfoodconcepten.

Toelichting op categorie 3
Indien (tevens) alcoholhoudende dranken verstrekt worden voor consumptie ter plaatse, valt deze activiteit niet onder categorie 3, maar in categorie 4.
Wanneer de bruto vloeroppervlakte meer dan 150 m² is dan valt deze activiteit niet onder categorie 3 naar in categorie 4.
De voorkeur heeft dat een eventuele brengservice van maaltijden met een elektronisch aangedreven voortuigen plaatsvindt

Eetgelegenheden
Categorie 4-A:
Horeca inrichting, niet zijnde een horeca inrichting als bedoeld in categorie 3, waar:

- maaltijden en dranken worden verstrekt eventueel in combinatie met kleine etenswaren.

Als voorbeelden van categorie 4-A zijn aan te merken: restaurants, pannenkoekenrestaurants, eetcafés, grand-cafés, brasseries, bistro's en (wijn) proeverijen, kookstudio.

Categorie 4-B
Horeca inrichting, niet zijnde een horeca inrichting als bedoeld in categorie 3, waar:

- maaltijden en dranken worden verstrekt eventueel in combinatie met kleine etenswaren.
- Gelegen aan de randen van de dorpen of goed toegankelijke periferielocaties
- Niet passend in de historische kernen

Als voorbeelden van categorie 4-B zijn aan te merken: fastfoodrestaurants en wokpaleizen

Toelichting op categorie 4-A, 4-B

- Binnen categorie 4-A zijn naast reguliere restaurants, waar de hoofdzakelijke activiteit het verstrekken van maaltijden is, ook eetcafés, grandcafés en dergelijke mogelijk. M.a.w. horeca-inrichtingen die een mengvorm zijn van restaurant en café. Dit onderscheid is relevant omdat bijvoorbeeld een eetcafé meer ruimtelijke impact kan hebben (hinder kan veroorzaken) dan een restaurant. Zo is de kans van overschrijding van de norm bij een eetcafé groter dan voor een regulier restaurant.
  M.a.w. de ruimere bestemming kan in de praktijk juist belemmerend werken voor gewenste ontwikkelingen. En andersom kan op andere locaties juist de engere bestemming (categorie 4-A) te beperkend zijn voor de gewenste horeca-activiteiten. Zowel bij het herzien van bestemmingsplannen als bij het beoordelen van nieuwe aanvragen zullen we per situatie afwegen welke subcategorie het beste past. Bij het bepalen van de subcategorie bij bestemmingsplanherzieningen is ons uitgangspunt dat we bestaande rechten van ondernemers respecteren, tenzij er sprake is van ernstige hinderproblematiek.
- Voor horecabedrijven in (sub)categorie 4-A en 4-B zijn openingstijden overdag uiteraard ook toegestaan, maar niet verplicht.
- De geluidsnormen waaraan moet worden voldaan, zijn onder andere geregeld in het Activiteitenbesluit. Hierin is ook een regeling opgenomen voor ontheffingen van geluidsnormen voor festiviteiten. Net als bij horecacategorie 5 kan een inrichting in categorie 4-A, 4-B maximaal 12 meldingen per jaar doen voor incidentele festiviteiten.

drankgelegenheid
Categorie 5:
Horeca inrichting, niet zijnde een horeca inrichting als bedoeld in categorie 3, waar:

- hoofdzakelijk dranken worden verstrekt, en waar
- eventueel in combinatie daarmee kleine etenswaren worden verstrekt, en/of
- eventueel in combinatie daarmee tot een maximum van 12 keer per jaar evenementen wordt aangeboden, zoals het geven van gelegenheid tot dansen.

Als voorbeelden van categorie 5 zijn aan te merken: cafés, bars, pubs, bier- en cocktailconcepten (uitgaansgelegenheden)

Toelichting op categorie 5

- Blijkens jurisprudentie van de Afdeling bestuursrechtspraak van de Raad van State van 5 oktober 2005 (200406509/1, 200406580/1 en 200406581/1) valt het organiseren van maximaal 12 discoavonden of dansfeesten onder de activiteiten van een regulier café.
- De geluidsnormen waaraan moet worden voldaan, zijn onder andere geregeld in het Activiteitenbesluit. Hierin is ook een regeling opgenomen voor ontheffingen van geluidsnormen voor festiviteiten.

Dansgelegenheid
Categorie 6:
Horeca inrichting, niet zijnde een horeca inrichting in categorie 3, waar:

- hoofdzakelijk dranken worden verstrekt en entertainment wordt aangeboden, zoals het geven van gelegenheid tot dansen, en waar
- eventueel in combinatie daarmee kleine etenswaren worden verstrekt.

Als voorbeelden van categorie 6 zijn aan te merken: clubs, discotheken, uitgaansconcepten, partycentra.

Toelichting op categorie 6

- De geluidsnormen waaraan moet worden voldaan, zijn onder andere geregeld in het Activiteitenbesluit. Hierin is ook een regeling opgenomen voor ontheffingen van geluidsnormen voor festiviteiten.

Extra Toelichting
Er is geen aparte categorie ‘partycentrum’ opgenomen, want we zien commerciële zaalverhuur als onderdeel van de horecacategorie waarmee de zaalverhuur wordt gecombineerd. Dus gesteld dat commerciële zaalverhuur is gekoppeld aan een café, dan valt de totale inrichting onder categorie 4.

Gerelateerde definities

Sterke drank:
de drank, die bij een temperatuur van twintig graden Celsius voor vijftien of meer volumeprocenten uit alcohol bestaat, met uitzondering van wijn (art. 1 Drank- en Horecawet).

Zwak-alcoholhoudende drank:
alcoholhoudende drank, met uitzondering van sterke drank (art. 1 DHw).

Wijn:
de categorieën alcoholhoudende dranken als opgesomd in Bijlage IV van Verordening (EG) 479/2008 (art. 1 DHw).

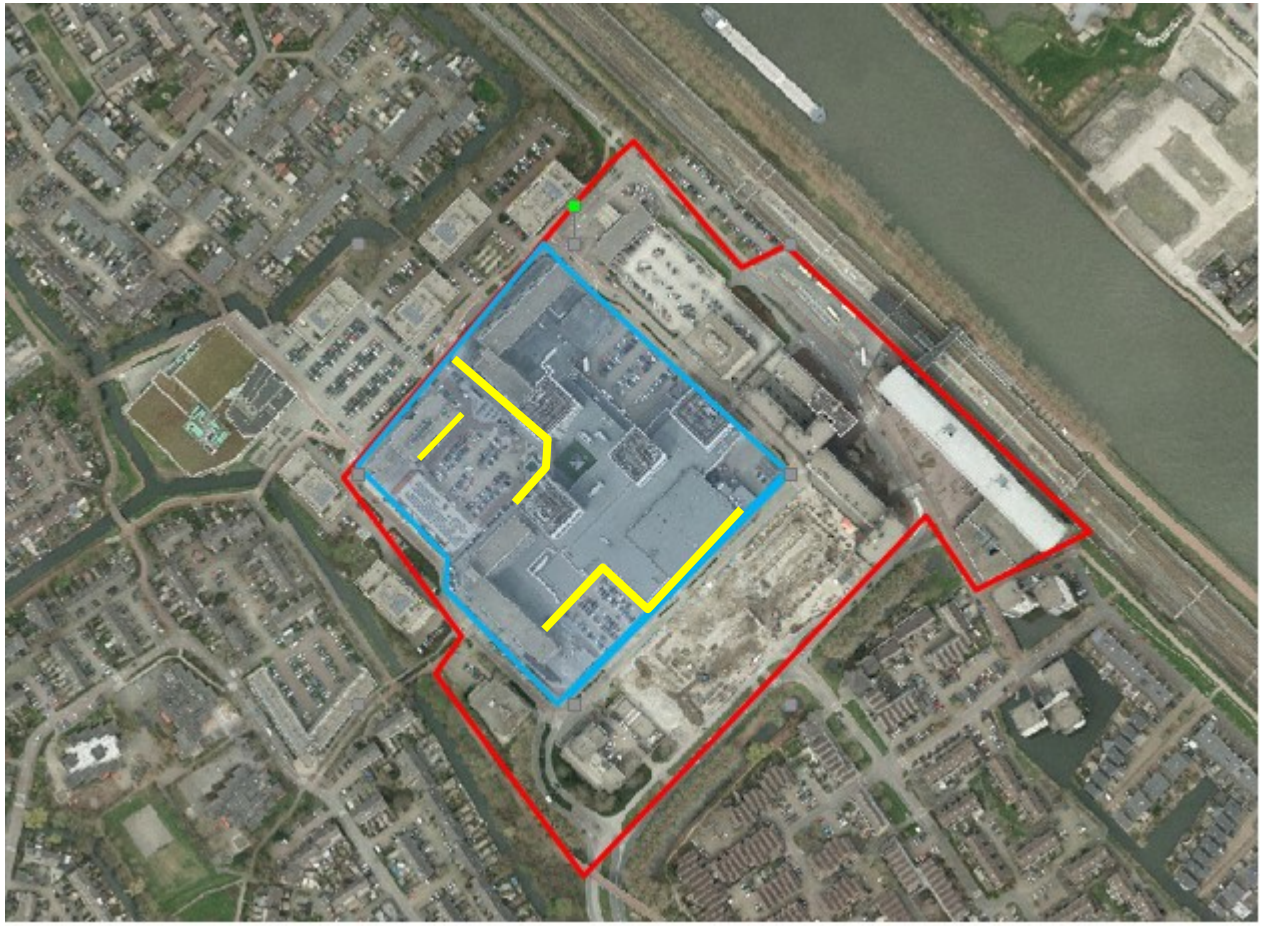
Kleine etenswaren:
bittergarnituur, gebak, ijs, broodjes, salades, soepen en kleine warme gerechten, of vergelijkbare etenswaren.

Maaltijd:
een warme driecomponentenmaaltijd (bestaande uit vlees, vis of vegetarische component én groente én aardappelen, granen of graanproducten) of een vergelijkbaar geheel aan gerechten uit een regionale, nationale of etnische keuken, waaronder kunnen worden begrepen pizza, tapas en pannenkoek.

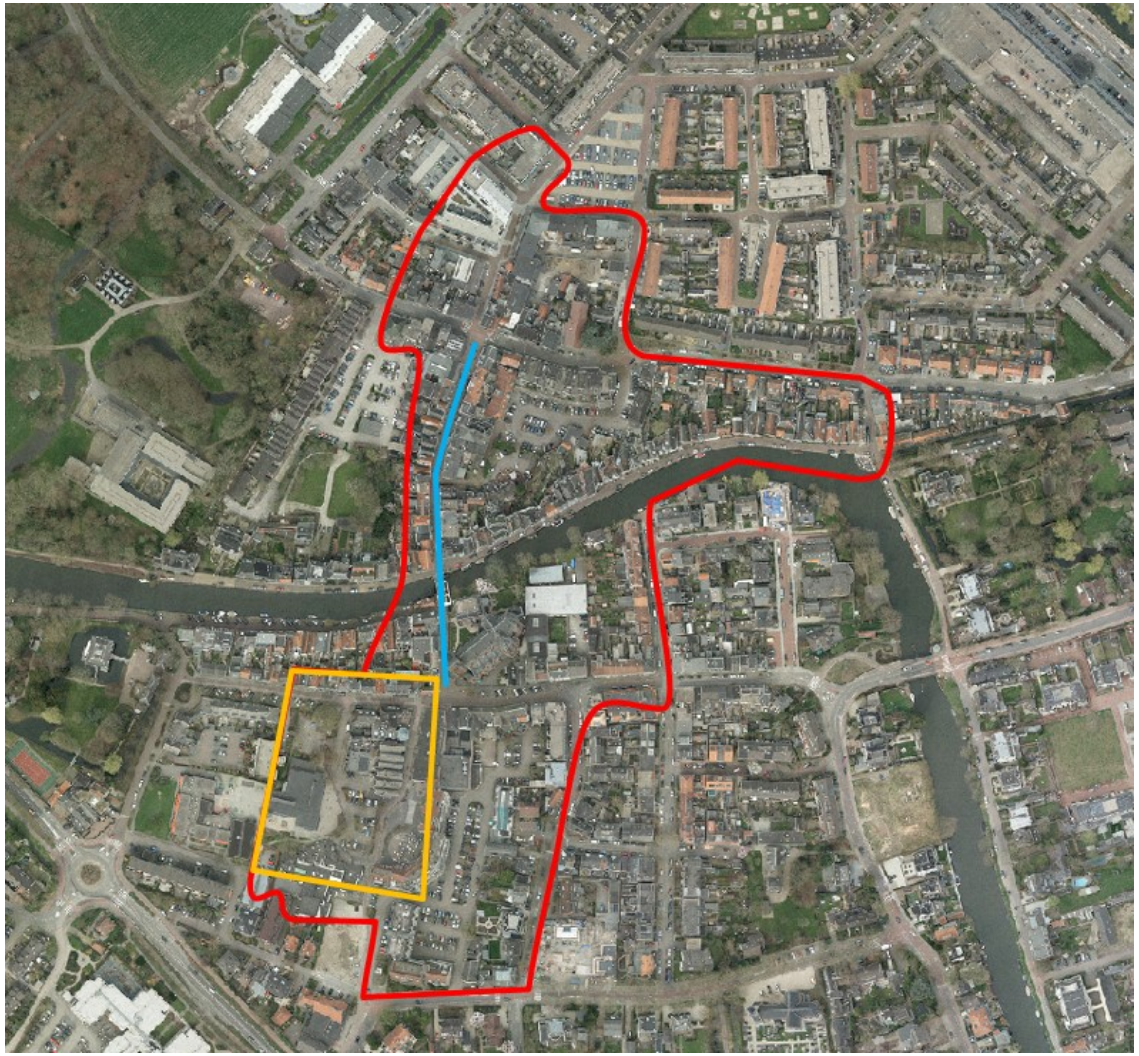
Snacks:
gefrituurde of gegrilde etenswaren, of vergelijkbare etenswaren.

6.3 Kaarten gebieden

Bisonspoor



Maarssen Centrum

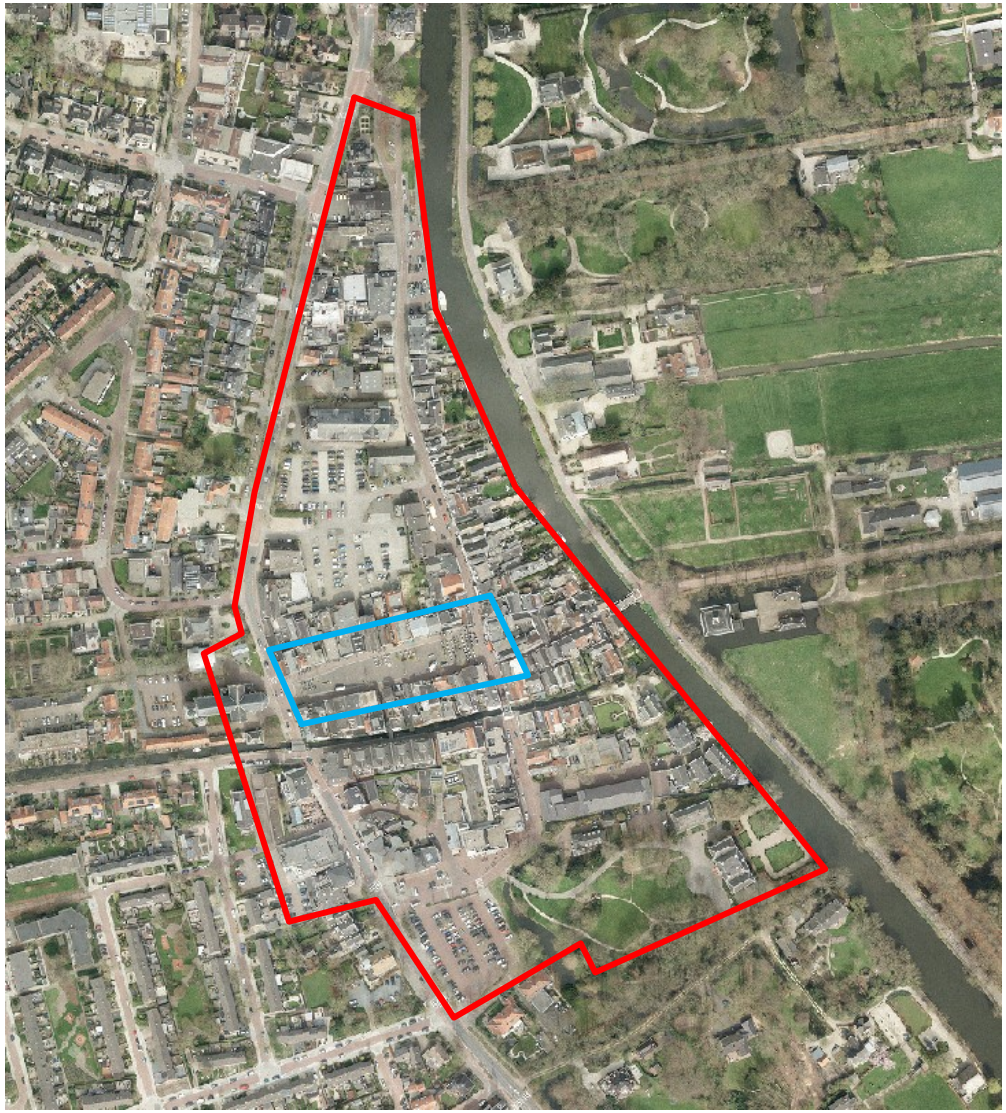


Centrum Overig

Harmonieplein/ Bolensteinsestraat

Kaatsbaan/ Breedstraat

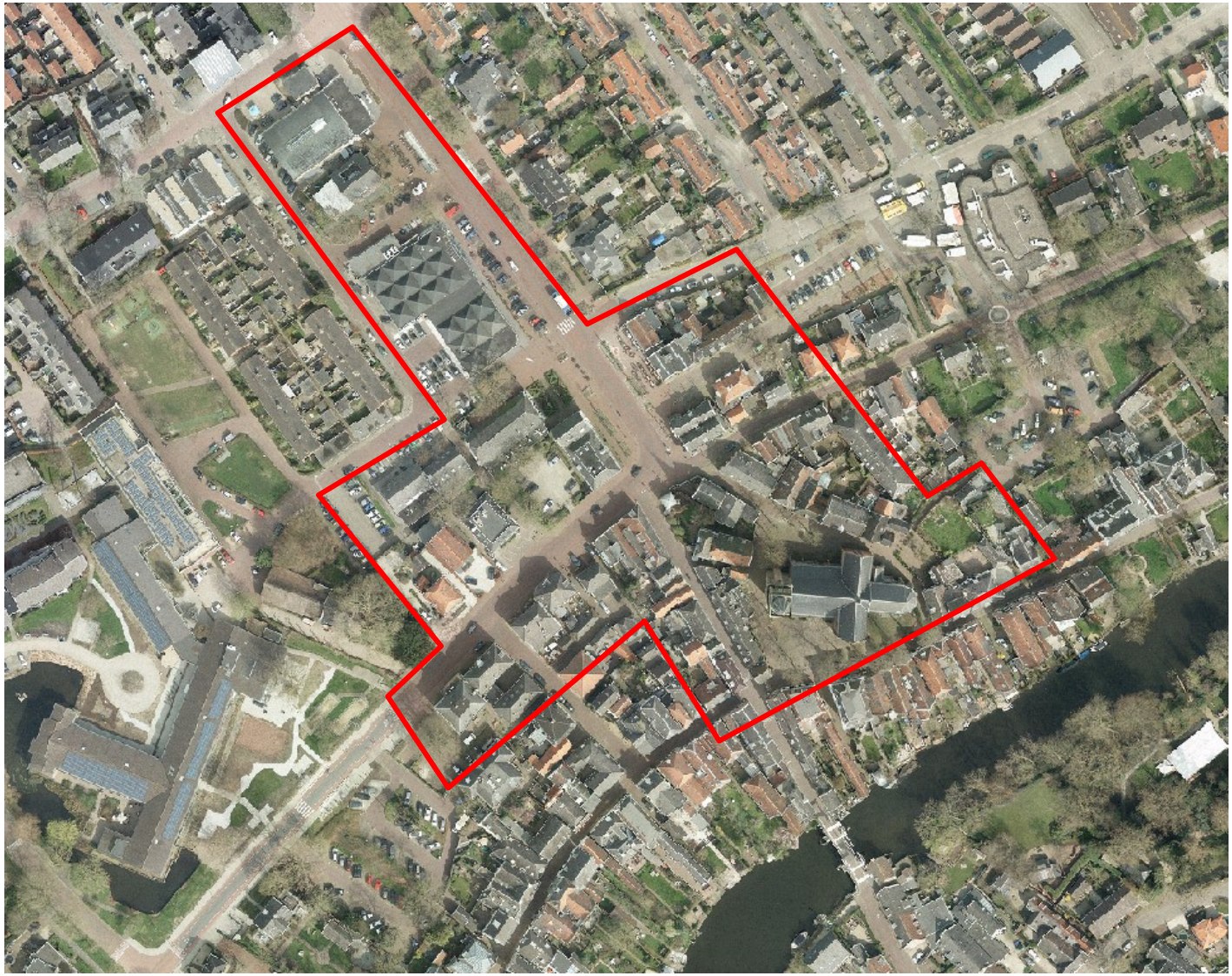
Breukelen Centrum



Centrum Overig

Kerkbrink

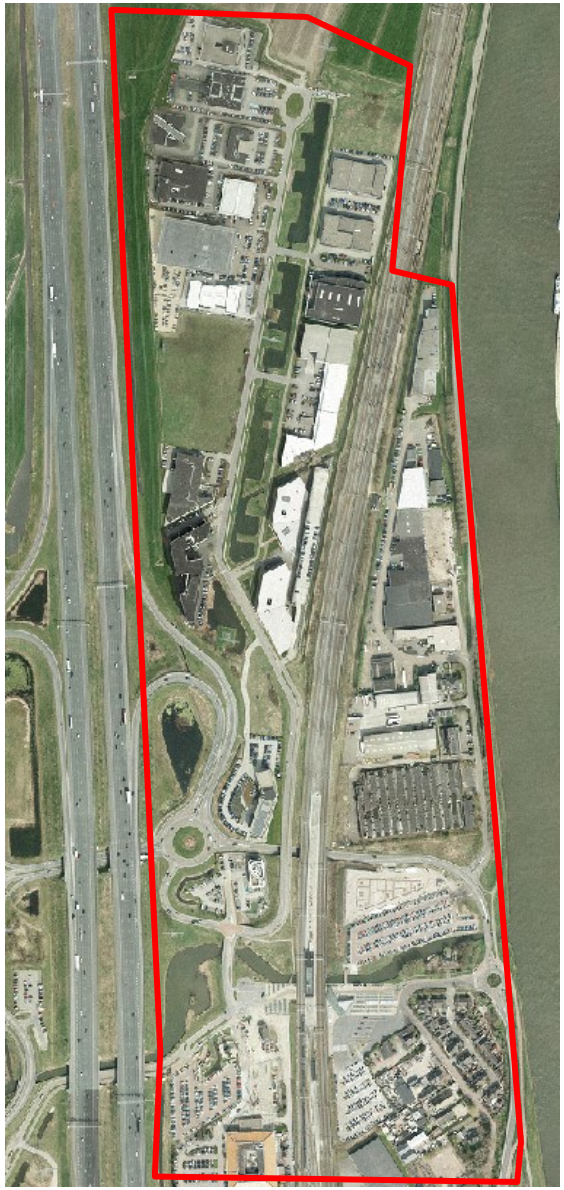
Loenen a/d Vecht centrum



Centrum

Bedrijventerreinen

Uitgelicht De Corridor (Breukelen) en Maarssenbroek Werkgebied/ Planetenbaan (Maarssen)





Recreatiegebied Scheendijk



Scheendijk

6.4 Proeftuinen

Indien gekozen wordt om een pilot te draaien vooraf aan de invoering van nieuw beleid (conform de visie) dan moet hiervoor de APV worden aangepast om een afwijkingsmogelijkheid op te nemen waarbij tijdelijk afgeweken kan worden van de huidige regelgeving. Hieronder een voorbeeld van deze regeling.

Artikel 1:10a experimenteerartikel (APV)

1. In dit artikel wordt verstaan onder experiment: tijdelijk afwijken van een of meer bepalingen in deze verordening met het oog op het verzamelen van gegevens om te beoordelen of de afwijking permanent of algemeen kan worden gemaakt.
2. Het college of de burgemeester kan, ieder voor zover het een hem in deze verordening gegeven bevoegdheid betreft, besluiten tot het houden van een experiment.
3. Het college of de burgemeester kan **NIET** bij wijze van experiment afwijken van de volgende onderdelen van deze verordening:
    a. de hoofdstukken 1, 3, en 6;
    dit gaat over algemene bepalingen, seksinrichtingen en prostitutie e.d. (hst 3) en straf, overgangs en slotbepaling
    b. van hoofdstuk 2 de afdelingen 1, 2 en 6 met uitzondering van artikel 2:14, afdeling 10 en 11 met uitzondering van de artikelen 2:42 en 2:58, de afdelingen 13 tot en met 16;
        - *afdeling 1,2 en 6 gaan over bestrijding van ongeregeldheden, betoging, veiligheid op de weg (uitzondering is winkelwagentjes (2.14*
        - *afdeling 10 en 11 gaan over toezicht kansspelen en maatregelen tegen overlast (uitzondering plakken en kladden (2:42) en hondenpoep (2:58))*
        - *afdeling 13 tot en met 16 gaan over vuurwerk, drugsoverlast en bestuurlijke ophouding, cameratoezicht e.d.*

    c. van hoofdstuk 4, afdeling 1 en 2 met uitzondering van artikel 4:6;
    afdeling 1 en 2 gaan over geluidshinder en verlichting, bodem, weg en milieuverontreiniging. (uitzondering overige geluidshinder (4:6))
    d. de artikelen 2:31 en 2:32.
    Dit gaat over verboden gedragingen en handel binnen openbare inrichting

4. In het besluit, zoals genoemd in het tweede lid, wordt in ieder geval opgenomen:
    a. het doel van het experiment;
    b. de tijdsduur van het experiment;
    c. van welke regels wordt afgeweken;
    d. voor welk gebied het experiment geldt; en
    e. de voorwaarden die het college of de burgemeester verbindt aan het experiment.

5. De raad wordt uiterlijk vier weken voor aanvang van het experiment door het college of de burgemeester geïnformeerd over het experiment.
6. Een experiment heeft een looptijd van ten hoogste een jaar.
7. Het experiment wordt geëvalueerd. Als de evaluatie van een experiment aanleiding geeft tot het aanpassen van deze verordening, kan het college of de burgemeester besluiten, in afwijking van het zesde lid, het experiment met ten hoogste een jaar te verlengen met het oog op het aanpassen van de verordening.

Periode pilot:
een half jaar met mogelijk een verlenging van een half jaar

Voorwaarden

1. Participatief traject met omwonenden en andere ondernemers;
2. Hulpdiensten dienen bij betrokken worden;
3. Aandacht dient er zijn voor de veiligheid;
4. Evaluatie/ monitoring
    - Halverwege de periode en voor het aflopen van het jaar wordt de pilot met betrokkenen geëvalueerd (agendapunt horeca-overleg).

- winkeliersvereniging, bewonerscomité, omwonenden worden betrokken bij de pilot en vindt ook halverwege de periode en voor het aflopen van het jaar wordt de pilot met betrokkenen geëvalueerd;
- hulpdiensten worden betrokken bij de pilot en vindt ook halverwege de periode en voor het aflopen van het jaar wordt de pilot met betrokkenen geëvalueerd;
- maandelijks vindt een monitoring plaats met betrekking tot de incidenten;