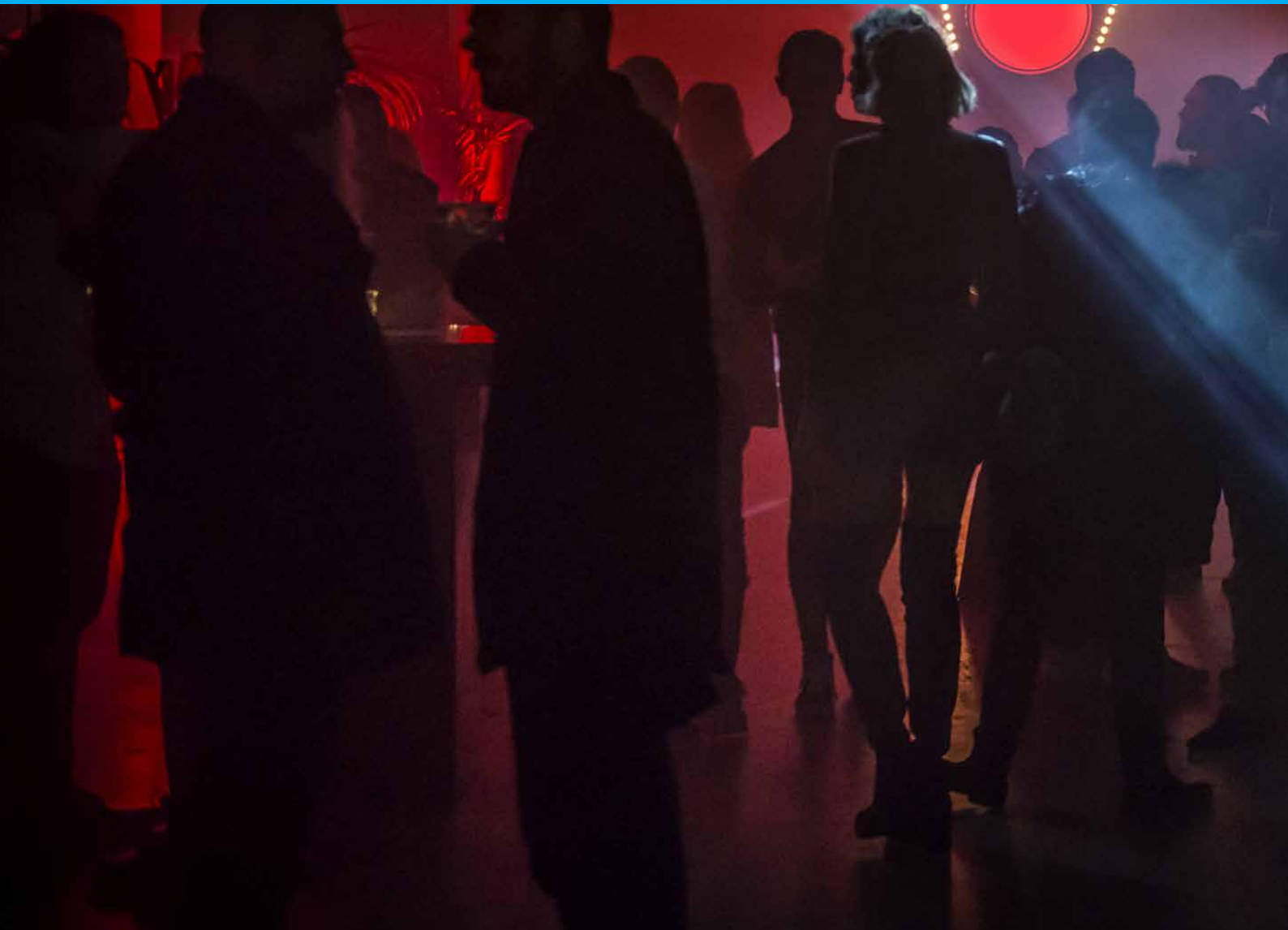




Gemeente
Amsterdam

Concept Stedelijk beleidskader horeca en terrassen





Inhoudsopgave



1. Naar een nieuw beleid	4
1.1 Waarom willen we nieuw beleid?	4
1.2 Wat willen we bereiken?	5
1.3 Voor wie?	8
2. Ruimtelijk instrumentarium	11
2.1 Sturing op horeca-activiteiten in het omgevingsplan	11
2.2 Kaders voor gebiedsgerichte benadering in het omgevingsplan	16
2.3 Sturing op lokaal niveau in een horeca-ambitieplan	17
2.4 Andersoortige activiteiten en festiviteiten	17
2.5 Afweging en toetsing in het omgevingsplan	18
3. Instrumentarium openbare orde en veiligheid	21
3.1 Nieuw stelstel voor openingstijden in de APV	21
3.2 Terrassen	23
3.3 Bijzondere thema's	24
3.4 Afweging en toetsing in de APV	26
4. Overgangsregeling	27
5. Uitvoering, toezicht en handhaving	29
5.1 Vergunningverlening	29
5.2 Toezicht en handhaving	29
5.3 Participatie	29
Bijlagen	30

1. Naar een nieuw beleid

1.1 Waarom willen we nieuw beleid?

De horeca vervult een belangrijke functie in onze stad. In de horeca ontmoeten we elkaar, ontspannen we, genieten we van eten en drinken. Het maakt Amsterdam een aantrekkelijke stad om in te wonen, om te werken en om te bezoeken.

Met de groei van de stad in aantal bewoners en bezoekers is ook het aantal horecavestigingen toegenomen. De wensen van de horecabezoekers zijn veranderd en er ontstaan steeds nieuwe concepten die een uitstraling naar de omgeving hebben. Er is altijd een zorgvuldige afweging of horeca passend is op een locatie. Maar we hebben gemerkt dat het (ruimtelijk) beleid dat daarover in het verleden is opgesteld niet meer aansluit bij de huidige praktijk en niet flexibel genoeg is om in te spelen op toekomstige ontwikkelingen. Ook zijn er verschillen tussen de stadsdelen in aanduidingen bestemmingsplancategorieën, in typeaanduidingen voor horecabedrijven in de exploitatievergunning en in het (stadsdeel)beleid op verschillende onderwerpen. Dit leidt ertoe dat niet in alle gelijke gevallen dezelfde regels worden gehanteerd.

Een horecaondernemer heeft te maken met verschillende wetten en regelgeving. Landelijke milieuwetgeving en alcoholwetgeving zijn bepalend voor aspecten als geluid, geur, het schenken van alcohol en inrichtingseisen van het pand. Het ruimtelijk ordeningsaspect wordt gereguleerd door middel van het bestemmingsplan, het aspect van openbare orde en de veiligheid via de APV. Er zijn belangrijke veranderingen in deze (landelijke) regelstelling voor horeca en terrassen die vragen om aanpassing van ons huidige (ruimtelijke) beleid. Onderstaand zijn deze kort toegelicht.

1.1.1 De Alcoholwet

Sinds juli 2021 geldt de nieuwe Alcoholwet zoals opgesteld door de rijksoverheid. Net als de voorloper, de Drank- en Horecawet, stelt deze wet eisen aan wie alcohol mag verkopen, waar het mag worden verkocht en onder welke omstandigheden. Naar aanleiding van het Preventie- en handavingsplan Alcohol 2021-2024 wil Amsterdam van een aantal (nieuwe) bevoegdheden uit de Alcoholwet gebruikmaken.

1.1.2 De Omgevingswet en het omgevingsplan Amsterdam

De Omgevingswet bundelt en moderniseert 26 wetten voor de leefomgeving naar één wet. Daaronder valt ook de landelijke milieuwetgeving die bepalend is voor aspecten als geur, geluid en afvalwater voor horeca. Uit de Omgevingswet volgt dat Amsterdam alle regels over leefomgeving samenbrengt in één omgevingsplan. Dit vergt:

- Harmonisatie van horecacategorieën uit de oude bestemmingsplannen. Daarmee krijgen we een unieke kans voor het vaststellen van nieuwe, toekomstbestendige en eenduidige horecacategorieën.
- Een beter onderscheid tussen ruimtelijke regels in het omgevingsplan en regels voor het reguleren van openbare orde en veiligheid in de Algemene Plaatselijke Verordening (APV).

1.1.3 Algemene Plaatselijke Verordening (APV)

Met de komst van de Omgevingswet gaan specifieke onderdelen uit de APV die toezien op de toetsing van de fysieke leefomgeving over naar het omgevingsplan. Het gaat om onderdelen vanuit de toets op het woon- en leefklimaat en om de ontheffing geluidhinder.

1.1.4 Weesp

Vanaf 24 maart 2022 geldt de APV van de gemeente Amsterdam ook voor de voormalige gemeente Weesp. Dit heeft geen invloed op de reeds bestaande exploitatievergunningen voor horeca in Weesp. Conform de ARHI wetgeving (fusie wetgeving) blijven afgegeven vergunningen in stand. De vergunningen blijven geldig totdat het nieuwe stedelijk Beleidskader wordt toegepast. Vanaf dat moment kunnen de regimes in heel Amsterdam inclusief Weesp gelijk worden getrokken.

Horeca in de Omgevingsvisie 2050

In de Omgevingsvisie 2050 (vastgesteld in juli 2021) zijn vijf strategische keuzes beschreven voor Amsterdam. Specifiek voor de horeca zijn de volgende twee daarvan van belang:

- *Meerkernige ontwikkeling*
Amsterdam is met één centrum waar alles op gericht is uit balans. Een van de hoofddoelen is daarom om verspreid in de stad en regio meer vitale stedelijke kernen te ontwikkelen om te wonen en te werken en met voorzieningen, zoals de daarbij behorende horeca. Voor alle buurten binnen de ring van Amsterdam, ten zuiden van het IJ, is terughoudendheid nodig van horeca en andere publiekstrekende functies in woonbuurten, terwijl tegelijkertijd in de stadsstraten de economische functies in gebouwplinten worden beschermd. In andere stadsdelen (Nieuw-West, Noord en Zuidoost) zal de stedelijke ontwikkeling gepaard gaan met het toevoegen van stedelijke functies, zoals horeca.
- *Duurzaam en gezond bewegen*
In een verdichtende stad moet zuinig worden omgegaan met de schaarse ruimte. Mede dankzij de verdichting krijgen Amsterdammers hun voorzieningen, inclusief park, in de eigen buurt op loop- of fietsafstand. Buurten en kernen worden verbonden door een netwerk van veilige fietsroutes en openbaar vervoer. Stadslanen en mobiliteitshubs worden op zichzelf prettige verblijfsgebieden met winkels, horeca en culturele pleisterplaatsen.

De visie is vervolgens vertaald naar de opgaven en keuzes die daaruit volgen voor de stadsdelen. Dat gaat vooral over nieuwe ontwikkelingen voor de toekomst. Horeca is daarbij geen apart onderdeel maar onderdeel van het totaal aan elementen. Met voorliggend horecabeleid wordt vooral gekeken naar het ontwikkelen van de bestaande stad en het instrumentarium dat gemeente krijgen met de Omgevingsvisie. Vanuit de gedachte dat iedere wijk een eigen identiteit heeft en daarmee een eigen ontwikkelrichting tot een aantrekkelijk deel van de stad om te leven.

1.2 Wat willen we bereiken?

We willen vooraf beoordelen wat de impact is van horeca op de omgeving. Daarmee benutten we de mogelijkheid die de Omgevingswet biedt om via het omgevingsplan regels te maken over (het beperken van) de impact van activiteiten op een locatie. Hoe groot deze impact is, hangt af van verschillende factoren, zoals de aard van de horeca-activiteiten en de locatie. Een restaurant in een woonbuurt dat zich richt op lokaal publiek, waar voornamelijk in de vroege avonduren wordt gegeten en de keuken sluit om 22:00 uur, heeft een heel andere impact dan een restaurant in een woonbuurt dat zich richt op het bieden van een culinaire belevenis waarvoor mensen van heinde en verre komen, waar mensen lang blijven hangen en waar het diner wordt begeleid door live muziek. Beiden zijn restaurants, maar niet te vergelijken qua impact op hun fysieke leefomgeving.

We willen de beoordelingsmogelijkheden ruimtelijk en vanuit openbare orde en veiligheid beter onderscheiden en op een logische wijze elkaar laten versterken. Enerzijds om op sommige plekken de omgeving beter te beschermen en anderzijds door de horeca op andere locaties meer ruimte te geven. In beide gevallen om de kwaliteit van de leefomgeving te vergroten. De gemeenteraad bepaalt de evenwichtige toedeling van functies aan locaties over de stad en stelt regels vast voor activiteiten die gevolgen hebben voor de fysieke leefomgeving.

Het college stelt aanvullend regels vast met betrekking tot de wijze van exploitatie, de exploitant en de openingstijden van horecabedrijven en terrassen in de APV.

Dit is een nieuw stedelijk (ruimtelijk) kader voor horeca en terrassen in Amsterdam met een overkoepelend instrumentarium waarmee we lokaal kunnen sturen op horecavestigingen die passen bij het gebied waar ze zich vestigen. Het biedt:

- Een stedelijk kader voor horeca en terrassen dat op eenduidige wijze wordt gestuurd en uitgevoerd. Uitlegbaar aan gemeente, ondernemers en bewoners.
- Een helder en overzichtelijk openingstijdenregime.
- Ruimte aan trends en ontwikkelingen in de horecasector waar de huidige beleidsstukken niet in voorzien.
- Een helder afwegingskader waarmee in de stad kansen en knelpunten van het vestigen van horecaondernemingen (inclusief mengformules met horeca-activiteiten) of het aanpassen van bestaande horecafuncties goed kunnen worden afgewogen met de vraag welke voorwaarden aan de vergunning worden verbonden.
- Uniforme regels waarmee gelijke gevallen aan dezelfde criteria getoetst worden. Deze criteria sluiten aan bij de opgaven (kansen en knelpunten) in de gebieden.
- Mogelijkheid tot het leveren van maatwerk voor wat goed is voor bewoners en ondernemers in het gebied en voor de stad als geheel.

1.2.1 Doelen en ambities horeca in Amsterdam

Ruimte geven aan ondernemerschap en ontmoetingsplekken

De horeca is van groot belang voor de stad. Het geeft de stad reuring, heeft een functie in het sociale leven van Amsterdammers en bezoekers én levert arbeidsplaatsen op. Daarom geven we met dit beleid ruimte aan de horecasector om zich verder te ontwikkelen, op locaties waar dit het beste past. We gaan uit van professioneel ondernemerschap en een branche die zich in hoge mate zelf reguleert.

Stimuleren nachtcultuur

De 24-uurscultuur in Amsterdam beperkt zich niet alleen tot de clubscene. Amsterdam is altijd een thuis geweest voor een undergroundscene met vele gezichten, waar experiment, vernieuwende muziekstromen en uitdagende culturele uitingen bij elkaar komen. Met de Nachtvisie (juni 2021) wil het college ruimte geven aan de nachtcultuur die de stad verrijkt. Een ruimte waar plek is voor experiment en alternatieve uitingen. Waar mensen zichzelf kunnen zijn, waar ze zich kunnen overgeven aan collectieve beleving en waar ze zich individueel kunnen ontplooiën. De succesvolle proef met 24-uursvergunningen voor vernieuwende horecaconcepten wordt onderdeel van het beleid, maar dan in de vorm van een ontheffing die ook voor andere doelgroepen toegankelijk is. Hiermee bieden we ruimte aan ondernemers die geëquipeerd zijn voor exploitatie in de nacht, op locaties waar dat past.

Geluidsoverlast voorkomen

Geluid hoort bij een levendige, bruisende stad, maar te veel geluid leidt tot hinder, slaapverstoring en bij langdurige belasting tot ernstige gezondheidsklachten. Daarom streven we naar zo min mogelijk geluidhinder van horeca en terrassen. Vooralsnog hanteren we hiervoor de bestaande regels over geluidhinder uit het Activiteitenbesluit. De komende jaren onderzoekt Amsterdam welke aanvullende mogelijkheden er zijn om geluidsoverlast terug te dringen met de komst van de Omgevingswet.

Geuroverlast tegengaan

Bereiding van voedsel brengt vaak heerlijke geuren met zich mee. Maar in sommige dichtbevolkte delen van de stad zorgen vooral bereidingswijzen op een grill en (houts)kool voor overlast en een minder goede woonkwaliteit. Vooralsnog hanteren we hiervoor de bestaande regels en mogelijkheden. De komende jaren onderzoekt Amsterdam welke aanvullende mogelijkheden er zijn om geuroverlast terug te dringen met de komst van de Omgevingswet.

Duurzaamheid

Om de Amsterdamse doelen op het gebied van duurzaamheid en klimaat te bereiken, worden de komende jaren gesprekken gevoerd met diverse sectoren, waaronder de horecasector. Er worden afspraken gemaakt over de bevoorrading van horecabedrijven. Amsterdam stimuleert initiatieven zoals plasticvrije terrassen. Terrasverwarming is een veelbesproken onderdeel als het gaat om horeca en duurzaamheid. In dit nieuwe beleid is terrasverwarming opnieuw mogelijk, maar alleen aan gevels en met de benodigde vergunning. Hiermee beperken we de milieuschade enigszins.

Inclusieve stad

In Amsterdam kan iedereen zichzelf zijn. Er is plaats voor alle mensen, ongeacht herkomst, geslacht, seksuele voorkeur, leeftijd, beperking, geloof, politieke gezindheid of burgerlijke staat. Hoewel het streven naar een gemengd publiek in een horecabedrijf begrijpelijk is, mag dit nooit samengaan met een verboden onderscheid aan de deur. Horecazaken met een portier zijn verplicht een transparant en eenduidig toegangsbeleid te voeren en er zorg voor te dragen dat het toegangsbeleid (van buitenaf) voor bezoekers kenbaar is.

Veilige horeca door ondernemers

We bieden ruimte en mogelijkheden aan ondernemers die zich aan de regels houden en verantwoordelijkheid nemen voor de veiligheid van hun bezoekers en een prettige omgeving in de directe nabijheid van de zaak. Hiervoor blijven we bestaand instrumentarium toepassen, zoals de Bibob-toets, de screening van leidinggevenden op het levensgedrag en de verplichting van de zorg voor een goede bedrijfsvoering. Een veiligheidsplan, waarin de ondernemer beschrijft hoe hij zorgt voor een veilige zaak en voorkomt dat er wapens en drugs naar binnen komen, wordt vaker verplicht, zoals bij ondernemers die als activiteit het roken van een waterpijp aanbieden. Ondernemers die zich aan de regels houden, krijgen bepaalde voordelen, zoals nu al een langere vergunningstermijn, maar ook de mogelijkheid om aanspraak te maken op een ontheffing verlengde openingstijden. Ondernemers die zich structureel niet aan de regels houden, verliezen hun vergunning.

Problematisch alcoholgebruik voorkomen

Veel horecazaken schenken alcohol. Amsterdam zet zich in om het gebruik van alcohol onder jongeren terug te dringen vanwege de impact van alcoholgebruik op de ontwikkeling. Ook zetten we in op minder overmatig en zwaar alcoholgebruik. Naast een preventieve aanpak via scholen ligt er een verantwoordelijkheid bij ouders en verkopers van alcohol, zoals horecabedrijven. Alcohol heeft naast gezondheidseffecten ook effect op de overlast en onveiligheid op straat. Met name in gebieden met een hoge concentratie horeca en waar veel jongeren uitgaan is het van belang dat horecaondernemers niet schenken aan minderjarigen en niet doorschenken aan dronken personen. In het Preventie- en handhavingsplan Alcohol 2021-2024 staat de inzet voor de komende jaren beschreven en blijkt de grote opgave voor de sector om de naleving te verbeteren.

Tegengaan drugs in horeca

Drugsbezit en drugshandel zijn verboden. Amsterdam streeft naar een drugsvrij uitgaansleven maar realiseert zich dat drugsgebruik nooit helemaal is uit te bannen. Om die reden werken wij er samen met horecaondernemers aan om de (gezondheids)risico's die kleven aan het gebruik van uitgaansdrugs zo veel mogelijk te beperken. Het bestaande beleid met extra verplichtingen voor horecaondernemers die feesten organiseren met dancemuziek blijft met dit nieuwe beleid van kracht.

Gezondere voedselomgeving

Amsterdam wil een gezondere voedselomgeving waarin het aanbod van gezond en duurzaam voedsel de norm wordt. We willen bereiken dat inwoners en bezoekers worden gestimuleerd een gezonde keuze te maken. In woongebieden en vooral rondom scholen willen we dat het aanbod van fastfood, gemaksvuedsel en winkels met calorierijke snacks wordt beperkt. De komende jaren

werkt de GGD in samenwerking met de gemeente en in City Deal verband aan krachtige (juridische) instrumenten om te kunnen sturen op een gezonde voedselomgeving. Horecabedrijven zijn mede bepalend voor het voedselaanbod in de voedselomgeving. Via horeca-ambitieplannen kunnen (lokale) doelstellingen vanuit het motief gezondheid een plaats krijgen in toekomstige ontwikkelingen.

1.3 Voor wie?

Horeca kent veel verschijningsvormen en dankzij creatieve ondernemers komen er steeds meer vormen bij. Onder horeca verstaan we in hoofdzaak alle publiek toegankelijke lokaliteiten en terrassen waar je tegen vergoeding kunt eten en drinken. De exacte definitie van horeca is opgenomen in de Algemene Plaatselijke Verordening onder het begrip 'horecabedrijf'.

Horeca staat voor hotel, restaurant en café. De visie en het beleid voor hotels en logiesvertrekkers zijn in 2017 vastgelegd in een zelfstandig beleidskader 'Overnachtingsbeleid Amsterdam'. Het overnachtingsbeleid van hotels is dan ook geen onderdeel van dit beleid. Voor de voor publiek toegankelijke horeca in een hotel, zoals een restaurant of een bar, dient een exploitatievergunning te worden aangevraagd. Deze vormen van horeca zijn derhalve wel onderdeel van dit beleidskader.

Bijzondere openbare inrichtingen, zoals seksbedrijven en speelhallen, kennen vanwege hun karakter uitgebreide (aanvullende) beleidsregels en aparte vergunningen. Ook hiervoor geldt dat deze bedrijven niet onder dit beleid vallen, tenzij hierin voor het publiek toegankelijke (al dan niet additionele) horeca is gevestigd.

Coffeeshops nemen een bijzondere plaats in. Hun hoofdactiviteit wordt gedoogd maar niet vergund. De verkoop van softdrugs is geen gereguleerde horeca-activiteit. Coffeeshops zijn in ruimtelijk opzicht horecabedrijven en dienen ook te beschikken over een horeca-exploitatievergunning. Voor dat gedeelte vallen coffeeshops wel onder dit beleid. Vanwege hun bijzondere karakter gelden voor deze horecabedrijven afwijkende regels, bijvoorbeeld waar het hun openingstijden betreft.

In het Besluit exploitatievergunningvrije ondergeschikte horeca¹ zijn alle bedrijfstvormen beschreven die weliswaar onder het begrip horeca vallen, maar vrijgesteld zijn van de exploitatievergunningsplicht. Het gaat hierbij bijvoorbeeld om horeca in ziekenhuizen en bedrijfskantines, maar ook om kooklessen en wijncursussen. Het Besluit exploitatievergunningvrije ondergeschikte horeca houden we in het nieuwe beleid overeind.

¹ <https://zoek.officielebekendmakingen.nl/gmb-2015-15002.html>

Landelijke trends en ontwikkelingen in horeca

Een economische sector met betekenis

Er zijn in Nederland circa 41.500 horecazaken. In 2019 realiseerde de restauratieve horeca (dus excl. hotels) een totale omzet van ca. 17,2 miljard euro². Hoewel de bestedingen in de sector de afgelopen jaren fors zijn gestegen, is de toekomstverwachting onzeker. Behalve de effecten van het coronavirus speelt ook het overaanbod van 'traditionele' horecazaken een rol; er is teveel van hetzelfde. Anno 2021 bestaan er vooral ontwikkelingskansen voor zaken die zich qua thema, product, service en marketing sterk en onderscheidend profileren. Voor de langere termijn is de verwachting dat er per saldo sprake blijft van een groeimarkt. We gaan meer buitenshuis eten, op meerdere momenten van de dag, gaan meer dagen of weekendjes weg en het nieuwe (hybride) werken zorgt voor een toenemende zakelijke vraag.

Groeiende maatschappelijke functie

Vrijwel elke Nederlander bezoekt tegenwoordig weleens een horecazaak, en ook steeds vaker. Hoewel de economische conjunctuur daarbij een rol speelt, is het hoogstwaarschijnlijk een blijvende trend. Uitgaan en restaurantbezoek staan voor gezelligheid en zorgen voor ontmoeting. Lunchzaken en koffieformules (daghoreca) hebben in korte tijd hun marktpositie enorm versterkt. Bovenal verwachten mensen een aantrekkelijke, al dan niet bijzondere 'beleving' en men is in het algemeen bereid daarvoor te betalen. Het onderwerp *food* staat volop in de belangstelling. Ook sociale contacten worden steeds meer buitenshuis onderhouden, met horecazaken als primaire bestemming. De groeiende groep (koopkrachtige) ouderen wil optimaal genieten van haar ruime vrije tijd en ook het groeiende aantal kleine huishoudens leidt tot extra consumptie buitenshuis. Het aantal dagelijkse 'eetmomenten' neemt nog steeds toe. Tenslotte levert het sterk toenemende aantal overnachtingen van buitenlandse toeristen eveneens veel extra vraagpotentieel voor de horeca. In toenemende mate wordt het economisch en sociaal-maatschappelijk belang van een sterke horecasector erkend, ook door overheden. Horeca richt zich steeds meer op vermaak en beleving en moderne zaken zijn actief bezig met productontwikkeling, marketing en organisatie van activiteiten en arrangementen. Sterke horeca zet gebieden op de kaart, ook voor bovenlokale en toeristisch-recreatieve bezoekers. Belangrijk is dan wel de beschikbaarheid van geschikte vestigingslocaties en terrasruimte.

² CBS, HorecaDNA, NRIT, KHN.



2. Ruimtelijk instrumentarium

Het nieuwe horecastelsel bestaat uit een aantal onderdelen die in samenhang met elkaar zijn beschreven en nadere uitwerking vinden in het omgevingsplan (ruimtelijk) of de Algemene Plaatselijke Verordening (openbare orde). De kracht van dit nieuwe beleidskader ligt in de combinatie van beiden. Samen zorgen zij voor grip, sturingsmogelijkheden en flexibiliteit.

De regeling in het omgevingsplan is gericht op het realiseren van een goede balans tussen beschermen én ontwikkelen van de kwaliteit van de leefomgeving als het om horeca gaat. Hierbij wordt beoordeeld aan de hand van horeca-activiteiten en zijn gebiedstypologieën uitgewerkt waarmee we helder maken wat we qua horeca waar willen en waarom. Horeca-ambitieplannen versterken dit op lokaal niveau.

2.1 Sturing op horeca-activiteiten in het omgevingsplan

Het nieuwe horecastelsel is gebaseerd op de horeca-activiteiten die een horecabedrijf wil uitvoeren en waar de gemeente vooraf een risicoafweging over wil kunnen maken in verband met de impact op de fysieke leefomgeving en openbare orde en veiligheid. Voor wat betreft de Omgevingswet sluit dit principe hierbij aan. Er wordt gekeken naar de impact van wat een bedrijf doet in plaats van wat een bedrijf is.

De horeca-activiteiten zijn in samenhang met elkaar beschreven in een zwaartecategorie en gewogen op mate van impact op hun omgeving.

- Het vooraf toetsen van horeca-activiteiten en de mogelijke impact daarvan op de fysieke leefomgeving betekent dat er beter gestuurd kan worden bij een nieuwe vestiging van horeca in een bepaalde omgeving.
- Regels voor horeca-activiteiten bieden een toekomstbestendige basis.
- Bij het constateren van nieuwe, overlastgevende horeca-activiteiten is het mogelijk om de impact daarvan te beschrijven. Indien wenselijk is het mogelijk vast te stellen in welke van de zwaartecategorieën die nieuwe activiteit(en) mogelijk vallen.
- Tot slot biedt het voor ondernemers en bewoners eenduidigheid en gelijkheid. Anders dan de term 'restaurant' is het helder voor welke activiteiten een toestemming is verkregen; wel of niet voor versterkte muziek, wel of niet voor eten laat in de avond of in de nacht.

Elke horeca-activiteit heeft een eigen functie met dito kwaliteiten, doelgroepen, kenmerken en openingstijden. Door het mengen van verschillende activiteiten binnen een bedrijf worden verschillende bezoekersstromen gegenereerd en komen meerdere piekmomenten voor.

We onderscheiden in totaal tien verschillende horeca-activiteiten:

1. bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak;
2. verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse;
3. consumptie in de zaak;
4. schenken van alcohol;
5. aanbieden/meegeven van producten;
 - a. aanbieden/meegeven van *etenswaren* voor directe consumptie in de directe omgeving van het horecabedrijf;
 - b. aanbieden/ meegeven van *dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van het horecabedrijf;
6. ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek;
7. gelegenheid bieden tot dansen;
8. zaalverhuur voor feesten en partijen;
9. aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse.

In bijlage 1 is een uitgebreide toelichting per activiteit opgenomen over wat de activiteit inhoudt en waarom we deze vooraf willen beoordelen.

2.1.1 Categorieën

Sommige horeca-activiteiten hebben meer impact op de fysieke leefomgeving dan anderen. Daarnaast zijn er bepaalde combinaties van horeca-activiteiten die deze impact verzwaren. Door de afzonderlijke horeca-activiteiten in samenhang met elkaar te wegen, ontstaan er zes zwaartecategorieën van zelfstandige horecabedrijven, oplopend in de mate van impact op hun omgeving. Lichtere categorieën kunnen wel toegestaan worden op een locatie waarvoor een zwaardere categorie is aangegeven, maar zwaardere categorieën nooit op een locatie waarvoor een lichtere categorie is aangegeven.

Zwaartecategorieën zelfstandige horeca

1. Lichte horeca
2. Reguliere horeca
3. Middelzware horeca
4. Middelzware horeca plus
5. Zware horeca (uitgaan)
6. Zware horeca (fastfood)

Overige categorieën van horeca

Naast zelfstandige horeca zijn er andersoortige verschijningsvormen van horeca. Deze vormen van horeca hebben allemaal hun eigen regeling en wijze van toetsen en vergunnen.

- A. Culturele horeca
- B. Additionele horeca
- C. Additionele horeca bij winkels
- D. Kiosken

2.1.2 Zwaartecategorieën van horeca

In onderstaande tabel is de opbouw met horeca-activiteiten van alle zwaartecategorieën weergegeven. Hierbij is onderscheid gemaakt tussen horeca-activiteiten die minimaal uitgevoerd moeten worden (de basis horeca), die ook mogen en wat niet mag.

In bijlage 2 is voor alle categorieën een nadere uitwerking opgenomen waarin ook aandacht is besteed aan de mogelijke afwegingen en toetsingen. Van ondernemers die horecabedrijven exploiteren in de zwaarste horecacategorie wordt een grote verantwoordelijkheid gevraagd. Toetsing die plaatsvindt bij een dergelijke aanvraag van een vergunning is dan ook zwaarder.

2.1.3 Overige categorieën van horeca

Voor culturele horeca, additionele horeca en additionele horeca bij winkels geldt dat horeca een (ondergeschikt) onderdeel uitmaakt van een groter concept. Als het horecadeel stopt, blijft een andere functie bestaan.

Voor kiosken geldt in principe dat daar wel een zelfstandige horecafunctie aanwezig is. Omdat de afweging of zelfstandige horeca in een kiosk wenselijk of toegestaan is niet wordt gebaseerd op de toetsing zoals beschreven in dit beleidskader, is ook dit als een apart vorm van horeca beschreven.

In onderstaande tabel is een samenvatting opgenomen van de verschillende regelingen die gelden voor culturele horeca, additionele horeca, additionele horeca bij winkels en kiosken.

Horecavorm	Omgevingsplan (horeca)	Algemene Plaatselijke Verordening	Alcohol
Culturele horeca (alle vormen)	Algemene regels met een vergunningsplicht. Dit is alleen toegestaan in gebouwen met een culturele of museale functie.	Exploitatievergunning horeca	Alcoholwetvergunning (als er alcohol wordt verstrekt)
Additionele horeca	Algemene regels	Geen exploitatievergunning (mits conform Besluit Exploitatievergunning-vrije horeca)	Alcoholwetvergunning (als er alcohol wordt verstrekt). In sommige gevallen ook voor paracommercieel.
Additionele horeca bij winkels			
Non-food winkels	Algemene regels met een meldplicht	Geen exploitatievergunning (mits conform Besluit Exploitatievergunning-vrije horeca)	Nee, vanwege beperkingen in de Alcoholwet en o.g.v. algemene regels in het omgevingsplan
Food winkels	Algemene regels met een meldplicht. Niet toegestaan in stadsdeel Centrum. Voor overige stadsdelen kunnen beperkingen zijn opgenomen in een horeca-ambitieplan.	Geen exploitatievergunning (mits conform Besluit Exploitatievergunningvrije horeca)	Nee, vanwege beperkingen in de Alcoholwet en o.g.v. algemene regels in het omgevingsplan
Kiosken	Beleidsnota verkooppunten in de openbare ruimte		

A. Culturele horeca

Onder culturele horeca vallen culturele instellingen waarbij de cultuuruiting of programmering een duidelijke horecacomponent heeft, maar ook culturele instellingen die beschikken over een pand of ruimte die verhuurd wordt voor bijeenkomsten of feesten. De insteek van de horeca-activiteiten is vaak om de exploitatie dekkend te krijgen. Deze horeca-activiteiten zijn open voor derden c.q. trekken zelfstandige bezoekersstromen, los van de culturele hoofdactiviteit, en overstijgen daarmee de grens van additionele horeca-activiteiten. Afhankelijk van het soort instelling en de locatie worden voorwaarden verbonden aan de (frequentie van) horeca-activiteiten in combinatie met de openingstijden (per week, maand of jaar).

Culturele horeca is in te delen in drie verschillende verschijningsvormen:

1. Museum. De horeca-activiteiten zijn gericht op het verzorgen van recepties en diners (al dan niet besloten).
2. Culturele instelling. De horeca-activiteiten zijn gericht op het verzorgen van recepties, diners en feesten (al dan niet besloten) eventueel in combinatie met de verhuur van zalen. Het accent ligt bij culturele instellingen op het verzorgen van recepties en diners. Voorbeelden van dergelijke culturele instellingen zijn de Rode Hoed, Felix Meritis en De Balie.
3. Poppodia. De horeca-activiteiten zijn gericht op het verzorgen van recepties, diners en feesten (al dan niet besloten) eventueel in combinatie met de verhuur van zalen. Het accent ligt bij poppodia op het verzorgen van feesten met een culturele programmering. Voorbeelden hiervan zijn Paradiso en de Melkweg.

B. Additionele horeca

Het kenmerkende van additionele horeca zit in de omvang, niet in de aard van de ondernemer die de horeca ontplooit. Bij additionele horeca is het uitoefenen van horeca-activiteiten ondergeschikt en ondersteunend aan een andere hoofdfunctie. Die andere hoofdfunctie kan zijn cultureel (bioscoop), dienstverlenend (wellness), maatschappelijk (buurthuis) of sportief (voetbalclub). Daarnaast vallen hieronder ook winkels met een oppervlakte van 1.500 m² of groter. Additionele horeca heeft per definitie een ondergeschikt karakter, ondersteunend aan de hoofdfunctie en niet zelfstandig. Dit brengt met zich mee dat de horeca-activiteiten geen zelfstandige bezoekersstroom mogen trekken en de openingstijden afgestemd zijn op de hoofdfunctie. Als de horeca-activiteiten een zelfstandige bezoekersstroom trekken, is er geen sprake meer van additionele maar van zelfstandige horeca.

Ook bij detailhandel kan additionele horeca aanwezig zijn. Voorheen waren dit de mengformules. Uit onderzoek³ blijkt dat de grenzen tussen detailhandel of diensten en horeca-activiteiten vervagen om in te spelen op de wensen van consumenten en ondernemers. Dit zorgt in de praktijk voor onduidelijkheden. Om dit op te lossen zijn de regels aangescherpt.

C. Additionele horeca bij winkels

We nemen afscheid van de term mengformule en vervangen deze door additionele horeca bij winkels. De term 'additioneel' zegt direct iets over het ondergeschikte karakter van de horeca-activiteiten. Additionele horeca vindt plaats ter ondersteuning van de hoofdfunctie en mag geen zelfstandige bezoekersstroom trekken.

Specifiek de combinatie van winkels die etenswaren verkopen met additionele horeca zorgt op een aantal plekken in de stad voor veel verwarring en een ongelijk speelveld tussen detailhandel en horeca. Neem bijvoorbeeld een winkel die zelfbereide salades verkoopt. Als je daar kunt zitten om de salade ter plekke op te eten, al dan niet met een drankje, is het onduidelijk waar de hoofdfunctie ophoudt en de additionele horeca begint. Met andere woorden; komt iemand voor de horeca (een salade eten) of voor de winkel (een salade kopen)? Er zijn ook voorbeelden te nemen van plekken in de stad waar de consumptie ter plaatse juist wel toegevoegde waarde heeft en bijdraagt aan de sociale cohesie en levendigheid van een gebied.

Er wordt daarom een tweedeling gemaakt voor additionele horeca in winkels:

- Non-food winkels. Er worden hoofdzakelijk producten verkocht die niet eetbaar of drinkbaar zijn. Bijvoorbeeld kleding, boeken of cosmetica.
- Food winkels. Er worden hoofdzakelijk eetbare en/of drinkbare producten verkocht. Bijvoorbeeld salades, brood en vis.

Voor additionele horeca bij winkels gelden onderstaande algemene regels waaraan moet worden voldaan en daarnaast een meldplicht. Door de meldplicht ontstaat zicht op de ontwikkeling van het aantal bedrijven met additionele horeca en waar deze zich bevinden. Dit biedt ook de kans ondernemers over de voorwaarden te informeren of direct een check te doen of voldaan wordt aan de voorwaarden.

Om recht te doen aan de verschillende wensen en behoeften ten aanzien van additionele horeca bij winkels gericht op food is deze combinatie op een aantal plekken in de stad niet toegestaan. Voor stadsdeel Centrum geldt dat detailhandelsbedrijven gericht op food geen additionele horeca mogen exploiteren. Voor de overige stadsdelen geldt dit verbod in principe niet. Wel geldt daar in alle gevallen een meldplicht. Aanvullend kan ieder stadsdeel in het horeca-ambitieplan beperkingen opnemen voor locaties waar de combinatie tussen een detailhandelsbedrijf gericht op food met additionele horeca niet is toegestaan.

³ Onderzoek Detailhandel met horeca in De Pijp, BRO, mei 2020

Ruimtelijke afwegingen voor additionele horeca bij detailhandel (in het omgevingsplan):

- Maximaal 20% van de winkelruimte mag ingericht worden voor additionele horeca. Hiermee blijft het additionele karakter geborgd. Het gaat om het verkoopvloeroppervlak: dat deel van de winkel dat toegankelijk is voor publiek (ook wel het netto verkoopvloeroppervlak genoemd). Daarbij geldt een absoluut maximum van 20 m². In de praktijk leidt het opmeten vaak tot onduidelijkheid. Om hieraan tegemoet te komen is een realistische benadering gemaakt van hoeveel tafels en stoelen er in het additionele horecadeel passen. Zie hiervoor de tabel.

<i>Voorbeelden bij bovenstaande oppervlaktecriteria:</i>		
Verkoopvloer in m²	Mengformule in m² (max.)	Aantal 4-persoons tafeltjes (richtlijn)
40	8	2
60	12	3
80	16	4
100	20	5
> 100	20	5

- De ruimtelijke uitstraling van het geheel laat zien dat het horecadeel ondergeschikt is. Het horecadeel mag niet aan het raam zijn gelegen, behalve bij hoekpanden (daar mag het wel aan het raam zijn gelegen, maar niet aan de voorgevel en/of aan de hoofdstraat).
- Het horecadeel mag geen eigen ingang hebben.
- Het is niet toegestaan om een terras en/of gevelbank uit te stallen. Reden voor deze beperking is dat een gevelbank niet strookt met de voorwaarde dat het horecadeel niet gelegen mag zijn aan het raam en dat de ruimtelijke uitstraling moet laten zien dat het horecadeel ondergeschikt is.
- Schenken van alcohol ter plaatse is niet toegestaan.
- De horeca-activiteiten mogen alleen uitgeoefend worden tijdens de (reguliere) openingstijden van de hoofdactiviteit, met een uiterlijke sluitingstijd van 22:00 uur.
- De horeca-activiteiten moeten overeenkomen met de toegestane horeca-activiteiten uit de zwaartecategorie lichte horeca.

D. Kiosken

In het ruimtelijk-economische kader voor verkooppunten in de openbare ruimte uit 2018⁴ is beschreven dat op sommige locaties kiosken een rol kunnen spelen in het voorzieningenniveau van bepaalde gebieden. Op dit moment wordt gewerkt aan de bijhorende beleidsnota verkooppunten in de openbare ruimte, waarin ook een plaats is opgenomen voor horeca in kiosken. De daadwerkelijke toetsing op de wenselijkheid van kiosken bevat echter onderdelen die overstijgend zijn aan de toetsing voor horeca. De afweging waar horeca in kiosken wenselijk is, vindt daarom plaats op basis van het ruimtelijk-economisch kader voor verkooppunten in de openbare ruimte.

In bijlage 3 is een toelichting opgenomen op het onderscheid tussen additionele horeca en culturele horeca. Hierbij wordt ook ingegaan op paracommerciële horeca. Dit laatste onderwerp maakt geen deel uit van dit beleidskader. De huidige regelgeving hiervoor voldoet en blijft ongewijzigd.

2.2 Kaders voor gebiedsgerichte benadering in het omgevingsplan

De stad bestaat uit diverse wijken, buurten, straten en locaties. Sommige gebieden hebben een vergelijkbare ruimtelijke structuur en functiemix. Deze komen samen in een typologie, zoals een woonbuurt of groen/recreatie. De gebiedstypologieën worden gebruikt om de locaties te koppelen aan een zwaartecategorie in het omgevingsplan. Hierbij kan een locatie een specifieke plek zijn of een gebied.

Voor het onderscheid tussen de gebiedstypologieën is vooral gekeken naar de impact van horeca in dat gebied. De typologieën geven aan welke horeca er ruimtelijk past in een bepaald gebied. Het geeft ondernemers en bewoners inzicht in de mogelijkheden daar.

Gebieden die op dit moment zo in ontwikkeling zijn dat deze niet goed zijn te typeren, noemen we transformatiegebieden. Een voorbeeld van zo'n gebied is De Wallen.

We onderscheiden in totaal zeven verschillende gebiedstypologieën voor horeca:

1. **Groen/recreatie.** Gebieden met veel groen, zoals parken, volkstuinten en sportparken. Deze gebieden zijn bedoeld voor ontspanning, recreatie, sport en spel. Bij parken rekening houden met ecologische waarden en wellicht het (broed)seizoen.
2. **Winkelcluster/winkellocatie.** Gebieden waar de winkelfunctie dominant is, zoals A-winkellocaties en winkelcentra. Voorbeelden zijn de Kalverstraat, het Osdorpplein en de Amsterdamse Poort. Gebieden met zowel winkels voor dagelijkse boodschappen als niet-dagelijks assortiment. Deze gebieden trekken een divers publiek. Woonfunctie kan ook aanwezig zijn. Drukke vooral tijdens winkelopeningstijden, relatief rustig na sluiting winkels. Straten waarbij de winkelfunctie veel is gemengd met andere functies vallen hier niet onder.
3. **Wonen.** Buurten waar de woonfunctie dominant is. Voorzieningen zijn meestal geclusterd. Woonfunctie het belangrijkste in het gebied. Overdag drukte op straat tijdens piekmomenten; start werk/school, lunchpauze en einde werk/school. In de avonden rustig op straat.
4. **Gemengd gebied.** Gebieden met een hoge functiediversiteit, zoals wonen, kantoren, winkels, voorzieningen en horeca. Hieronder vallen de stadsstraten en -pleinen en andere gebieden met veel functiemix zoals De Pijp in Zuid en de Jordaan in Centrum. Door de diversiteit aan functies is het relatief druk op straat gedurende de dag. De functiemix is een kwaliteit en willen we behouden. Wonen is ook onderdeel van de mix. De impact van horeca op de leefomgeving wordt daarom meegenomen.
5. **Werken.** Gebieden waar niet/nauwelijks gewoond wordt, zoals bedrijventerreinen en de Haven. Monofunctionele kantorengebieden of perifere detailhandelslocaties vallen hier ook onder. Door de afwezigheid van wonen is de impact op de leefomgeving nihil. Deze gebieden zijn goed bereikbaar met de auto, maar vaak beperkt met het openbaar vervoer. Met name gedurende de werkdagen is er overdag verkeer op straat.

4 <https://zoek.officielebekendmakingen.nl/gmb-2018-204306.html>

6. **Lokaal horecagebied.** Gebieden met een hoge concentratie horeca gericht op ontmoeting en vermaak op wijkniveau. Bekende voorbeelden zijn het Beukenplein in Oost of het Gerard Douplein in Zuid. De horecafunctie is de meest prominente functie. De woonfunctie is echter niet ondergeschikt aan de horecafunctie. Kan grote drukte ontstaan op straat door met name de terrassen. Zware horeca uitgaan is niet of in zeer beperkte mate aanwezig.
7. **Horeca uitgaansgebied.** Deze gebieden kennen een hoge clustering van diverse horeca, gericht op vermaak en ontmoeting op stedelijk niveau. Ze hebben een grote aantrekkingskracht op publiek, dat zowel uit de stad en regio komt als van ver buiten Amsterdam. Deze enorme aantrekkingskracht zorgt voor grote drukte op straat tot laat in de nacht. In deze gebieden is de woonfunctie niet of nauwelijks aanwezig. Daarmee leent dit gebied zich zeer goed voor horeca. Naast horeca zijn ook wijkoverstijgende functies als theaters en bioscopen aanwezig. Er zijn enkele horeca uitgaansgebieden in de stad, zoals het Rembrandtplein/Thorbeckeplein, het Leidseplein en de ArenAPoort.

In bijlage 4 is een uitwerking opgenomen per gebiedstypologie met daarin welke soort horeca waar passend is en of er speciale spelregels gelden voor een gebied.

2.3 Sturing op lokaal niveau in een horeca-ambitieplan

Gebiedstypologieën gaan uit van de bestaande situatie. Terwijl er juist op bepaalde plekken in de stad behoefte is aan een plan voor de toekomst. Welke ontwikkeling gaat de buurt de komende jaren doormaken? En wat voor soort horeca is er gevestigd en nog gewenst of juist niet meer gewenst? In een horeca-ambitieplan worden de specifieke ambities voor een bepaalde plek beschreven. Dat helpt om passende keuzes te maken om zo ervoor te zorgen dat iedere vestiging van horeca op een positieve wijze bijdraagt aan de buurt. Dit is niet alleen goed voor het woon- en leefklimaat maar ook voor de ondernemers zelf.

Horeca-ambitieplannen worden per stadsdeel opgesteld voor gebieden waar een disbalans is ontstaan, of waar een andere horeca invulling gewenst is. De horeca-ambitieplannen volgen een vaste opbouw, zodat deze uniform zijn in de hele stad. Het omvat een gedegen analyse van de bestaande situatie, (door)ontwikkelingen van het gebied en geeft een duidelijke richting, waarbij de vraag is: moet er de komende jaren meer horeca worden toegevoegd, moet de horeca gelijk blijven of is er juist minder horeca gewenst?

Horeca-ambitieplannen worden opgesteld met kennis vanuit de stadsdelen en in mandaat vastgesteld door het dagelijks bestuur van de stadsdelen. Hiermee wordt tegemoet gekomen aan de wens van stadsdelen om gebiedsgericht te kunnen werken. Het horeca-ambitieplan is richtinggevend en helpt bij het maken van keuzes bij een buitenplanse afwijking en bij het wel of niet toekennen van een vergunning. Het is niet verplicht om een horeca-ambitieplan op te stellen. Het toetsingskader is dan het omgevingsplan, aangevuld met het beleidskader met de gebiedstypologieën.

2.4 Andersoortige activiteiten en festiviteiten

In horecabedrijven kunnen allerlei andere activiteiten plaatsvinden dan wat we 'traditioneel' beschouwen als de kern van horeca (i.e. het consumeren van eten en drinken ter plaatse). Van oudsher kennen we al activiteiten als snooker, pool, darten, kaarten, dansen en sport kijken. De laatste jaren komen daar ook activiteiten bij als yoga, lezingen, theater, bioscoopvoorstellingen, optredens en workshops.

Andersoortige activiteiten

Uitgangspunt is dat andere activiteiten in horeca zijn toegestaan zolang wordt voldaan aan een aantal voorwaarden. De belangrijkste voorwaarden zijn:

- Het horecabedrijf blijft als zodanig herkenbaar en is ingericht op het uitvoeren van de vergunde horeca-activiteiten in de zwaartecategorie.
- Bezoekers komen hoofdzakelijk voor de horeca-activiteiten.
- Activiteiten die worden aangeboden liggen in het verlengde van en zijn ondersteunend aan de horeca-activiteiten.
- Op een terras zijn geen andere activiteiten toegestaan binnen de reguliere exploitatie (eten en drinken ter plaatse) gezien de strikte omschrijving van een terras.
- De activiteiten vallen niet samen met de beschreven horeca-activiteiten: het gaat om aanvullende activiteiten op het gebied van cultuur, sport, recreatie of educatie. Als de activiteiten samen gaan vallen met horeca-activiteiten, dan moeten de activiteiten ofwel passen binnen de vergunde zwaartecategorie ofwel incidenteel als evenement vergund worden. Zo vereist bijvoorbeeld het wekelijks laten optreden van een muzikant dat de horeca-activiteit 'meer dan achtergrondmuziek' is vergund en gezien de toegestane zwaartecategorie ter plekke ook vergund kan worden.

Festiviteiten

Worden in een horecabedrijf horeca-activiteiten ontplooid die niet passen binnen de vergunde zwaartecategorie en dus niet passen binnen de reguliere bedrijfsvoering, dan mogen die niet worden uitgevoerd. Het is wel mogelijk om incidenteel voor dergelijke activiteiten een evenementenvergunning aan te vragen.

In bijlage 6 zijn alle voorwaarden voor andersoortige activiteiten en festiviteiten verder uitgewerkt.

2.5 Afweging en toetsing in het omgevingsplan

Onder het huidig recht wordt bij het maken van een bestemmingsplan vooraf een afweging gemaakt of horeca op een bepaalde locatie aanvaardbaar is. De landelijke milieuregels reguleren onder andere hoeveel geluid een horeca-activiteit mag produceren, welke maatregelen getroffen moeten worden voor het lozen van afvalwater en het beperken van overlast van geur. In het omgevingsplan zijn regels opgenomen of een bepaalde horeca-activiteit op een locatie is toegestaan en onder welke voorwaarden deze kan worden uitgevoerd, om zo de overlast te beperken. Hiervoor gaan we werken met een vergunningsplicht in het omgevingsplan, de 'omgevingsvergunning horeca'. Daarmee wordt getoetst of het type horeca-activiteit past binnen de zwaartecategorie op de gevraagde locatie. Op basis hiervan kunnen voorschriften in de vergunning worden opgenomen over de wijze waarop de horeca-activiteit op die locatie mag worden uitgevoerd. Indien aanwezig is ook het horeca-ambitieplan onderdeel van de toets voor die specifieke locatie. De omgevingsvergunning horeca is pandgebonden en blijft van kracht zolang de horeca-activiteiten niet wijzigen. Dat betekent dat deze vergunning gebruikt kan worden door een volgende exploitant, zolang de horeca-activiteiten die op de betreffende locatie worden ontplooid naar aard en omvang niet wijzigen.

Trends in de horeca

De horecasector is onderhevig aan vele trends en ontwikkelingen op zowel macro- als microniveau. Landelijk en internationaal zijn vooral de hieronder genoemde trends, waarbij moderne horecaformules vaak meerdere combineren, opvallend.

- **Schaalvergroting:** grotere zaken, o.a. door rendementseisen, multifunctionaliteit (zalen), meer ruimtebehoefte gasten (corona) en de consumentenbehoefte in algemene zin.
- **Multifunctionaliteit:** bredere menukeuze, per dagdeel soms verschillende doelgroepen. Ook worden vaker recreatieve en culturele activiteiten georganiseerd (DJ, pubquiz) of zaalverhuur (voor de zakelijke markt) aangeboden.
- **Vers en verantwoord:** trend in vooral steden met een jonge bevolking. Hoewel restaurants hierin vooropliepen, is de fastfood branche bezig met een opvallende inhaalslag.
- **Samen delen:** snel groeiende horeca gericht op het gezamenlijk consumeren van kleinere hapjes (tapas, pintxos, sushi, borrelplankjes).
- **Specialistische koffieformules:** landelijk een opvallende ketenvorming met ook op lokaal niveau veel initiatieven. Voor jongeren en ZZP'ers hebben deze zaken vaak een belangrijke ontmoetings- en werkfunctie.
- **Drankspecialiteiten:** speciaalbieren ('Craft Beers') zijn in opkomst, maar ook de groeiende populariteit van wijn en gedestilleerd (cocktails, whisky, gin) is opvallend. Zelfstandige horekazaken met een uitgebreide keuze, ook op tap en per glas.
- **Beleving en actie:** gasten mogen zelf bier tappen of krijgen een rondleiding, productdemonstratie of proeverij. Ook ambachtelijke brouwerijen met een proeflokaal zijn een voorbeeld hiervan.
- **Foodhallen:** meerdere ondernemers met eigen keukens onder één dak, met een gezamenlijk terras (binnen, maar vaak ook buiten) en veelal een centrale bar. Ongedwongen 'festival-feer', levendig karakter
- **Thuisbezorging:** steeds meer mensen laten hun avondeten thuisbezorgen. Naast gespecialiseerde ketens (Domino's, New York Pizza, SushiPoint) bezorgen ook steeds meer reguliere restaurants en high end restaurants (bijv. RIJKS) via algemene bezorgplatforms (Ubereats, Fooddrop, Deliveroo, Takeaway.com). Forse groei tijdens coronacrisis.
- **Horekazaken en –ondernemers worden merken:** goedlopende zaken verbreden hun horecafunctie door bijvoorbeeld pop-up vestigingen, bezorgconcepten (soms vanuit een extra keuken), inzet van de chef-kok op andere plekken of deelname aan mediaproducties.
- **Vervlechting horeca en detailhandel:** mede door veranderende consumentenwensen ontstaan steeds meer 'blurringconcepten'. Bijvoorbeeld een dagelijkse of niet-dagelijkse winkel met gelegenheid voor koffiedrinken of lunchen. Vanuit de landelijke regelgeving is alcoholverstrekking hier overigens verboden.
- **Horeca versterkt cultuurfunctie:** met name zichtbaar bij filmtheaters, bibliotheken en musea.
- **Steeds meer terrassen:** alom zichtbaar, in binnen- en buitenland en met vaak sterk beeldbepalende parasols. Door corona zijn (deels blijvende) ruimere terrassen ontstaan.
- **Vormgeving, architectuur en locatie als attractiefactor:** markante stijl, inrichting en interieur, vaak gericht op een specifiek thema, doelgroep of lifestyle. 'Industrial Design', rooftopbars en pop-up concepten vallen binnen deze trend.
- **Horeca ondersteunt nieuwe werklocaties:** vaak innovatieve, 'hippe' en soms grootschalige concepten met individuele of gezamenlijke werkplekken ('workspaces'). Ze vervangen deels de traditionele bedrijfsrestaurants, maar richten zich op een bredere doelgroep. In industrieel erfgoed, maar ook als transformatie van gedateerd kantorenvastgoed.



3. Instrumentarium openbare orde en veiligheid

De Algemene Plaatselijke Verordening (APV) is gericht op het borgen van de openbare orde en veiligheid. Daarvoor zijn regels opgenomen met betrekking tot de exploitatie van horecabedrijven en terrassen. Hieronder vallen de openingstijden van het horecabedrijf en het terras, afwegingen die te maken hebben met de exploitant, zoals de financiering, het levensgedrag en de bedrijfsvoering, maar ook een toets op het woon- en leefklimaat vanuit openbare orde en veiligheid. Daarnaast blijft de Bibob bij exploitatievergunningen toegepast worden.

3.1 Nieuw stelsel voor openingstijden in de APV

Het nieuwe stelsel voor openingstijden volgt de indeling in zwaartecategorieën. De lichtere categorieën zijn minder lang open (en hebben daarmee minder impact op de leefomgeving). In het omgevingsplan zijn de maximale openingstijden een criterium voor de indeling in een zwaartecategorie. De daadwerkelijke openingstijden worden vastgelegd in de exploitatievergunning op basis van een afweging in het kader van de openbare orde en veiligheid. Het openingstijdenstelsel sluit aan bij de zwaartecategorieën horeca en gaat uit van een 'gat in de nacht' waarin de horeca gesloten is voordat andere functies (openbaar vervoer, winkelen) weer beginnen.

- Er is een vroege opening (06:00 uur) voor zaken die zich willen richten op ontbijt en een vroege sluitingstijd (22:00 uur). Dit sluit aan bij de wensen van horecaondernemers om ontbijt te kunnen faciliteren.
- Er komt een ontheffing voor verlengde openingstijden om ruimte te bieden aan een diversiteit van bedrijven. Er komt een duidelijk afwegingskader wanneer deze ontheffing wordt verleend, gekoppeld aan heldere voorwaarden. Het biedt de mogelijkheid om spreiding van drukte te realiseren, doordat deze ontheffing kan worden afgegeven voor specifieke dagen van de week.
- Door het koppelen van de openingstijden aan de indeling in zwaartecategorieën komt het verschil in openingstijden tussen alcoholvrije en alcohol schenkende zaken te vervallen. Alcoholvrije zaken hebben daarmee niet automatisch meer ruimere openingstijden, maar kunnen net als andere zaken gebruik maken van de mogelijkheid om een ontheffing verlengde openingstijden aan te vragen.
- De ontheffing voor het incidenteel (maximaal vijf keer per jaar) afwijken van de openingstijden blijft bestaan. Deze wordt ook wel 'het verlaatje' genoemd.

3.1.1 Ontheffing verlengde openingstijden

In het openingstijdenstelsel bestaat de mogelijkheid om van de maximale standaard openingstijden af te wijken waardoor verlengde openingstijden mogelijk zijn. Hiermee bieden we ruimte aan een diversiteit van bedrijven, op verschillende locaties. Met diversiteit bedoelen we dat verlengde openingstijden niet zijn voorbehouden aan één soort bedrijf, of een bedrijf met een bepaalde culturele meerwaarde. Met spreiding bedoelen we dat het een instrument is om verspreiding van drukte/ uitgaan/ late openingstijden in de stad mee te stimuleren. Bijvoorbeeld een club met een 24-uursprogrammering, maar ook een restaurant dat in de nacht een alternatief wil bieden voor de vette hap na het uitgaan.

Niet ieder horecabedrijf komt in aanmerking voor een ontheffing. Alleen horecabedrijven die zijn gelegen in één van de gebiedstypologieën werkgebied, gemengd gebied, lokaal horecagebied of horeca uitgaansgebied, en die beschikken over een 'omgevingsvergunning horeca' voor één van

de categorieën: middelzware horeca, middelzware horeca plus, zware horeca (uitgaan) of zware horeca (fastfood).

Aanvullend zal een horecabedrijf moeten onderbouwen waarom de gewenste exploitatie niet kan plaatsvinden binnen de reguliere openingstijden en/of met behulp van de incidentele ontheffing sluitingstijden (verlaatjes).

Bij het verlengen van de openingstijden verandert de impact op de omgeving. Om die reden wordt een ontheffing verlengde openingstijden altijd tijdelijk afgegeven voor maximaal de (resterende) looptijd van de exploitatievergunning. Bij verlenging van de exploitatievergunning ontstaat dan een evaluatiemoment waarop kan worden besloten of de impact op de leefomgeving acceptabel is. Er kan dan worden getoetst of de ontheffing wordt gebruikt zoals aangevraagd, welke inspanningen de ondernemer heeft verricht om overlast te beperken en tot welke impact/overlast het heeft geleid in de buurt.

De ontheffing is aanvullend aan de reguliere exploitatievergunning. Dit maakt het mogelijk om de ontheffing in te trekken als niet aan de voorwaarden wordt voldaan. Het voordeel hiervan is dat de ontheffing relatief makkelijk kan worden ingetrokken bij overlast, overtredingen of openbare orde incidenten. Om de overlast handhaafbaar te maken, komen er duidelijke verplichtingen waaraan moet worden voldaan. Bijvoorbeeld de inzet van een portier en een zichtbare inspanning om buiten het horecabedrijf de overlast te beperken. Bij het vervallen van de ontheffing valt het horecabedrijf terug op de vastgestelde openingstijden in de reguliere exploitatievergunning.

De ontheffing is mogelijk op alle dagen van de week. Hiermee wordt het optimaal mogelijk om spreiding van drukte te realiseren. Het kan dus voor zeven dagen per week, maar ook op één enkele dag in de week gelden. De ontheffing geldt niet voor het terras en is niet overdraagbaar. De noodzaak voor een ontheffing hangt direct samen met het horecaconcept/bedrijfsplan.

Met het introduceren van de ontheffing openingstijden, vervallen de andere regelingen die per branche of gebied zijn gemaakt. Hieronder valt bijvoorbeeld de Pilot verruiming openingstijden fastfood (1996).

In onderstaande tabel zijn de maximale standaard openingstijden per zwaartecategorie opgenomen. Het is mogelijk om kortere openingstijden vast te leggen in de exploitatievergunning.

Zwaartecategorie horeca	Maximale standaard openingstijden	Verlengde openingstijden mogelijk?
Lichte horeca	06:00-22:00	Nee
Reguliere horeca	Zo/do 07:00-00:00 Vr/za 07:00-01:00	Nee
Middelzware horeca	Zo/do 07:00-01:00 Vr/za 07:00-03:00	Alleen bij gebiedstypologie: <ul style="list-style-type: none"> ■ werken ■ gemengd ■ lokaal horecagebied ■ uitgaansgebied
Middelzware horeca plus	Zo/do 09:00-03:00 Vr/za 09:00-04:00	Alleen bij gebiedstypologie: <ul style="list-style-type: none"> ■ werken ■ gemengd ■ lokaal horecagebied ■ uitgaansgebied
Zware horeca (uitgaan)	Zo/do 09:00-04:00 Vr/za 09:00-05:00	Alleen bij gebiedstypologie: <ul style="list-style-type: none"> ■ werken ■ gemengd ■ lokaal horecagebied ■ uitgaansgebied
Zware horeca (fastfood)	Zo/do 07:00-00:00 Vr/za 07:00-01:00	Alleen bij gebiedstypologie: <ul style="list-style-type: none"> ■ werken ■ gemengd ■ lokaal horecagebied ■ uitgaansgebied

In bijlage 5 staat de ontheffing openingstijden verder uitgewerkt.

3.2 Terrassen

Terrassen zijn een belangrijk onderdeel van het gebruik van de openbare ruimte in de stad. Ze bieden levendigheid, sfeer, gezelligheid, een plek voor ontmoeting en dragen bij aan de zichtbaarheid en levensvatbaarheid van een horecaonderneming. Tegelijkertijd is de openbare ruimte schaars en zijn de claims op het gebruik ervan divers. Verkeer in allerlei hoedanigheden, winkeluitstallingen, groenvoorzieningen, nutsvoorzieningen en publieke voorzieningen (bankjes, speeltoestellen) eisen allemaal een plek op. Daarnaast kan het gebruik van terrassen leiden tot een inbreuk op het woon- en leefklimaat van bewoners als gevolg van geur, geluid en het komen en gaan van bezoekers. Reden waarom de locatie, de situering, de inrichting en het gebruik van terrassen onderworpen zijn aan regels om zo een goede balans te vinden tussen de voor- en nadelen van het gebruik van de openbare ruimte voor terrassen.

In het document Stedelijk kader Terrassenbeleid (2012) staan de openingstijden centraal. De overige regels (met name over het gebruik van de openbare ruimte) verschillen per stadsdeel. Daar wordt met dit beleidskader eenheid in gebracht. De voornaamste wijzigingen zijn:

- Conform de Agenda Amsterdam Autoluw maken we ruimte voor een leefbare en toegankelijke stad. Dat betekent herverdeling van de ruimte: minder ruimte voor autoverkeer en parkeren, méér ruimte voor groen, fietsers, voetgangers, spelende kinderen en ontmoetingen op straat. Dit betekent dat als uitgangspunt bij herinrichting van straten een obstakelvrije doorloopruimte van minimaal twee meter wordt aangehouden. Dit uitgangspunt heeft effect op ruimte voor groen, parkeren en ook op ruimte voor terrassen. Voor locaties waar geen sprake is van herinrichtingsplannen, blijft de huidige minimale doorloopruimte van kracht zoals vastgesteld in de terrasregels van de verschillende stadsdelen, totdat het college een nieuw besluit neemt over het voetgangersbeleid.
- Besluitvorming over een nieuwe voetgangersnorm ook op andere locaties vindt na de gemeenteraadsverkiezingen plaats. Daar waar terrassen zich bevinden in de openbare ruimte, zijn terrassen zijn mogelijk binnen de bestemming 'verkeer', mits wordt voldaan aan de beleidsregels uit dit kader.
- Het gebruik van een terras wordt verduidelijkt: consumptie van eten en drinken ter plekke, dus geen andere activiteiten als dans, film kijken, etc.
- Specifiek voor de nieuwe horeca-activiteit waterpijpen geldt dat – indien de activiteit binnen is toegestaan – het gebruik van waterpijpen ook op het terras is toegestaan.
- Het tropisch weer scenario geldt op dit moment alleen voor stadsdeel Centrum. Bij uitzonderlijke klimatologische omstandigheden mogen vergunde terrassen uitwaaiëren en mogen ook horecagelegenheden zonder terrasvergunning een terras plaatsen. Het tropisch weer scenario wordt behouden en geldt voor de hele stad. Alleen straten die in het geheel zijn uitgesloten van het plaatsen van terrassen komen er niet voor in aanmerking.
- Er is zowel een maatwerkprocedure voor individuele terrassen als een procedure voor een terrassenplan mogelijk gemaakt waarbij bijzondere situaties in de openbare ruimte geregeld kunnen worden. Voor bepaalde kwetsbare gebieden zijn reeds aanvullende maatwerkafspraken gemaakt in een terrassenplan. Deze plannen blijven geldig na inwerkingtreding van onderliggend beleidskader.

In bijlage 6 zijn alle regels voor terrassen opgenomen.

3.3 Bijzondere thema's

3.3.1 Alcohol

Vanaf november 2021 bevat de APV een aantal nieuwe bevoegdheden voor de burgemeester gericht op het tegengaan van problematisch alcoholgebruik. Vanaf 1 april 2022 geldt een verbod op prijsacties in de horeca. Daarnaast is het mogelijk om alcoholoverlastgebieden aan te wijzen, waar het zowel mogelijk is beperkingen op te leggen aan de alcoholverkoop in winkels als aan het verstrekken van Alcoholwetvergunningen. Vanaf 1 april 2022 geldt een dergelijk verbod op de Burgwallen.

Om overlast van dronken bezoekers tegen te gaan en onveiligheid op straat te voorkomen, kan de burgemeester in de exploitatievergunning van horecazaken in specifieke uitgaansgebieden extra voorschriften opnemen. Het gaat om een verbod op het ontvangen van georganiseerde kroegentochten en een extra vergunningvoorschrift waarin trainingen Verantwoord Alcohol Schenken voor leidinggevendenden verplicht zijn. Stadsdelen kunnen een voorstel doen voor gebieden en type zaken waar dergelijke voorschriften kunnen gelden.

3.3.2 Waterpijpen

Het gebruik van waterpijpen (shisha) neemt al een aantal jaren toe en is niet alleen meer voorbehouden aan shisha lounges. Er zijn restaurants, clubs en cocktailbars die ook waterpijpen aanbieden. Om te zorgen voor een gezonde en veilige omgeving reguleren we het aanbieden van waterpijpen. Het aanbieden van shisha wordt als horeca-activiteit in het geheel van de andere activiteiten ruimtelijk beoordeeld. Onder de huidige definitie van de APV is het alleen faciliteren van het roken van shisha geen horeca. De definitie van horeca in de APV wordt zo aangepast dat het gelegenheid geven om rookwaar te nuttigen daaronder valt.

3.3.3 Kiosken

Kiosken zijn vaak kleine, solitaire gebouwen waardoor er geen voor het publiek toegankelijke ruimte is. Daarnaast vindt verkoop plaats via een loket. Deze kenmerken van een kiosk zorgen ervoor dat het onder de huidige definitie van horeca in de APV niet mogelijk is om horeca te exploiteren in een kiosk. Zoals beschreven in het vorige hoofdstuk Ruimtelijk instrumentarium is het in uitzonderlijke gevallen wenselijk om toch horeca in een kiosk toe te staan. Specifiek voor kiosken wordt dan ook de definitie van horeca in de APV zo aangepast dat het mogelijk is om horeca te exploiteren.

3.3.4 Veiligheid

Specifieke regelgeving gericht op de veiligheid in en om de horecazaken blijft van kracht. Het gaat om de volgende zaken:

Veiligheidsplan

Voor sommige horecazaken is het verplicht te beschikken over een goedgekeurd veiligheidsplan⁵. Het gaat o.a. om bedrijven waar beveiligingsbeambten worden ingezet, bedrijven die vaker dan vijf keer per jaar open kunnen zijn tussen 04.00 uur en 07.00 uur en bedrijven met een capaciteit van meer dan 500 bezoekers. Voor het veiligheidsplan is een format beschikbaar dat gebruikt moet worden⁶.

In bijlage 8 staan de nadere regels voor het veiligheidsplan.

Nadere regels dance events

De *Nadere regels dance events in horeca*⁷ bevat regels met het doel de (gezondheids)risico's die kleven aan het gebruik van uitgaansdrugs zo veel mogelijk te beperken. Het gaat o.a. om het uitvoeren van een goede visitatie door gecertificeerde beveiligingsbeambten, het gebruiken van een horecakluis, beschikken over voldoende eerste hulp gecertificeerde medewerkers en voorlichting aan bezoekers over de gezondheidsrisico's van middelengebruik.

In bijlage 9 staan de Nadere regels dance events in horeca.

VIP-tafels

Vanaf 1 januari 2019 gelden er voorwaarden voor horeca-exploitanten die VIP-tafels aanbieden⁸. Ook moet de exploitant een melding doen bij de gemeente. In het veiligheidsplan moet worden opgenomen hoe de exploitant invulling geeft aan de regels.

In bijlage 10 staan de nadere regels VIP-tafels.

5 <https://lokaleregelgeving.overheid.nl/CVDR421349>

6 www.amsterdam.nl/horeca

7 <https://zoek.officielebekendmakingen.nl/gmb-2017-121946#>

8 <https://zoek.officielebekendmakingen.nl/gmb-2018-162889.html>

3.4 Afweging en toetsing in de APV

Voor het exploiteren van een horecabedrijf is in de meeste gevallen een exploitatievergunning nodig. Slechts enkele soorten ondergeschikte horeca is van deze plicht uitgezonderd, zie bijlage 11⁹. Bij de toetsing van de exploitatievergunning wordt gekeken naar onderdelen die te maken hebben met de exploitant, zoals de financiering, het levensgedrag, de bedrijfsvoering en de Bibob. Daarnaast wordt een afweging gemaakt op de standaard maximale openingstijden en indien noodzakelijk kunnen die afwijkend worden vastgelegd in de exploitatievergunning. Als een veiligheidsplan verplicht is gezien de activiteiten die in de horeca plaats gaan vinden, wordt dat plan getoetst en maakt dat plan onderdeel uit van de exploitatievergunning.

De exploitatievergunning is pand- en persoons-/bedrijfsgebonden. Dat wil zeggen dat de vergunning wordt afgegeven op een specifiek adres en aan een specifieke (natuurlijke of rechts)persoon of (natuurlijke of rechts)personen. Bij een nieuwe exploitant moet deze vergunning opnieuw worden aangevraagd. De exploitatievergunning heeft een looptijd van drie jaar. Na die tijd moet de vergunning worden vernieuwd waarbij de situatie opnieuw wordt getoetst. Bij goed gedrag is de looptijd van een volgende exploitatievergunning vijf jaar. Bij de exploitatievergunning hoort ook de verplichting dat er een leidinggevende bekend en aanwezig moet zijn. In het geval er een Alcoholwetvergunning is verleend, volgt die plicht ook uit de Alcoholwet. Openingstijden van terrassen en individuele afspraken met horecazaken over het gebruik van hun terras worden vastgelegd in de exploitatievergunning.

Beslissingsbevoegdheid

In het stedelijk Beleidskader horeca en terrassen staan de uitgangspunten en kader van het nieuwe beleid. De gemeenteraad stelt het stedelijk Beleidskader horeca en terrassen vast, nadat het Beleidskader een periode van 8 weken in inspraak heeft gelegen en al deze inspraak is verwerkt. Tevens stelt de gemeenteraad de gebiedstypologieën vast. Een gebiedstypologie stelt immers een kader voor de beoordeling van aanvragen. De gemeenteraad vervult hiermee haar kaderstellende rol. Het derde instrument, het horeca-ambitieplan, wordt vastgesteld door college van B en W. Het college kan dit mandateren aan het dagelijks bestuur van een stadsdeel.

Het college van B en W toets op de onderneming: de horeca activiteiten die door het bedrijf worden uitgevoerd en de impact van deze activiteiten op de leefomgeving. De burgemeester toets de ondernemer: levensgedrag, bedrijfsvoering, benodigde opleidingen, etc. Het college van B en W verleent dus de omgevingsvergunning op het pand, met de basis in de Omgevingswet, waar de burgemeester de exploitatievergunning verleent, met als basis de APV.

⁹ <https://zoek.officielebekendmakingen.nl/gmb-2014-29666.html>

4. Overgangsregeling

De Omgevingswet vereist dat er in 2029 voor heel Amsterdam één samenhangend omgevingsplan is. Bij de invoering van de Omgevingswet worden alle bestemmingsplannen die Amsterdam kent en een aantal regels die de Rijksoverheid niet langer in haar regelgeving opneemt, gebundeld in een omgevingsplan van rechtswege. Zodra de Omgevingswet in werking treedt is het de bedoeling een basisregeling in procedure te brengen als wijziging van het omgevingsplan van rechtswege. Deze regeling bevat een nieuwe inhoudsopgave, een set regels die direct in de plaats komen van de regels die de Rijksoverheid niet langer regelt en een set regels die op den duur regels in de bestemmingsplannen gaan vervangen. Zodra deze basisregeling stabiel is, kan gestart worden met de voorbereidingen om de eerste bestemmingsplannen te vervangen door onder andere regels uit deze basisregeling. Zo zal het omgevingsplan van rechtswege met tientallen inhoudsopgaven door wijzigingen omgevormd worden tot een samenhangend omgevingsplan nieuwe stijl met één inhoudsopgave. Als gekozen wordt voor een transitie waarbij de juridische ruimtelijke regels niet alleen vervangen worden, maar ook geactualiseerd onder invloed van nieuw vastgesteld beleid, is de verwachting dat de volledige transitieperiode tot 2030 nodig is totdat alle bestemmingsplannen zijn vervangen.

Het nieuwe horecabeleid werkt op drie manieren door in de juridische regels:

1. In de basisregeling wordt een nieuwe vergunningplicht en een nieuwe categorisering voor horeca opgenomen.
2. Bij het vervangen van een bestemmingsplan kan aan de hand van de gebiedstypologieën en horeca-ambitieplannen gekozen worden om meer of minder toe te staan dan nu op grond van dat bestemmingsplan mogelijk is.
3. Bij de beoordeling van een aanvraag om af te wijken van het omgevingsplan.

Nieuwe omgevingsvergunning horeca

De nieuwe vergunningplicht voor horeca gaat in zodra de wijziging van het tijdelijk omgevingsplan van rechtswege met de basisregeling in werking treedt. Niet alleen initiatiefnemers van nieuwe horecabedrijven moeten op basis van het omgevingsplan een vergunning aanvragen voordat zij met deze nieuwe activiteit mogen starten. Ook bestaande ondernemers moeten een vergunning aanvragen op basis van het omgevingsplan. Bestaande horecaondernemers hoeven dit echter pas te doen op het moment dat hun exploitatievergunning op basis van de APV afloopt. Om een horeca-activiteit te ondernemen hebben ondernemers dus twee vergunningen nodig. Eentje op basis van de APV en eentje op basis van het omgevingsplan.

Deze omgevingsvergunning horeca moet eenmalig worden aangevraagd en is overdraagbaar. De aanvraag wordt getoetst aan het omgevingsplan. Omdat in principe de activiteit nu ook is toegestaan in het bestemmingsplan, is de afweging niet zozeer of de vergunning wordt verleend, maar gaat de vergunning vooral over de wijze waarop de activiteit wordt uitgevoerd. Dat geldt voor alle gevallen, ook voor de nieuwe. Omdat er altijd de nodige voorschriften te stellen zijn, kán in principe de vergunning altijd worden verleend. Als daarna de activiteit of de wijze waarop deze wordt uitgevoerd verandert, is een nieuwe omgevingsvergunning nodig. Aanvullend op die toets vindt dan op nog een aantal aspecten een specifieke beoordeling plaats.

Omdat de looptijd van een exploitatievergunning op basis van de APV maximaal vijf jaar is, is het mogelijk om binnen vijf jaar af te wegen of het vanuit oogpunt van de kwaliteit van de leefomgeving nodig is om in alle redelijkheid en billijkheid voorschriften te stellen over de wijze waarop de activiteit moet worden uitgevoerd.

De categorisering voor horeca in de basisregeling maakt deel uit van de set regels die de regels in bestemmingsplannen op den duur gaan vervangen. Deze nieuwe categorisering heeft bij inwerkingtreding van de basisregeling nog geen gevolgen. Pas als de huidige horeca-aanduiding in een bestemmingsplan is vervangen door één van de nieuwe categorie in de basisregeling, wordt de omgevingsvergunning horeca aan deze nieuwe zwaartecategorie getoetst.

Basisregeling vervangt stapsgewijs bestemmingsplan

De huidige zwaartecategorieën van horecalocaties in bestemmingsplannen blijft dus van kracht totdat dat bestemmingsplan is vervangen door regels uit de basisregeling. Bij het vervangen van de huidige horecaregels in een bestemmingsplan kan op basis van de gebiedstypologieën en horeca-ambitieplannen gekozen worden om meer of minder ruimte te bieden t.a.v. de zwaartecategorie die op een locatie is toegestaan.

Bij de keuze voor een lichtere zwaartecategorie dan op basis van het bestemmingsplan is toegestaan, kan in de wijziging van het omgevingsplan specifiek overgangsrecht worden opgenomen om nadeelcompensatie te voorkomen of te beperken. Dit kan betekenen dat de laatste huidige toegestane, maar ongewenste horeca-activiteit pas in 2029 wordt wegbestemd als het laatste bestemmingsplan wordt vervangen.

Aanvraag afwijken omgevingsplan

Het staat een initiatiefnemer altijd vrij om een vergunning aan te vragen om af te wijken van het omgevingsplan. Bij het afwegen of deze vergunning kan worden verleend, kunnen de gebiedstypologieën en de horeca-ambitieplannen argumenten hiervoor bevatten. Zodra gebiedstypologieën en horeca-ambitieplannen zijn vastgesteld kunnen, ze deze rol vervullen voor nieuwe activiteiten die niet in het omgevingsplan passen.



5. Uitvoering, toezicht en handhaving

Dit stedelijk beleidskader beschrijft de uitgangspunten van het nieuwe beleid ten aanzien van horeca en terrassen en introduceert nieuwe instrumenten voor de sturing op de horeca. De consequenties voor de uitvoering voor vergunningverlening, toezicht en handhaving komen aan de orde in een uitvoeringsnota. Hieronder wordt kort omschreven wat er in de uitvoeringsnota wordt opgenomen. De uitvoeringsnota wordt opgesteld tijdens de inspraakperiode van het stedelijk beleidskader.

5.1 Vergunningverlening

De introductie van de nieuwe vergunning voor horecapanden, gekoppeld aan de Omgevingswet is een belangrijke wijziging met impact op de afdelingen vergunningen. In de uitvoeringsnota komt aan de orde hoe deze vergunningverlening wordt georganiseerd, hoe de dienstverlening richting ondernemers wordt vormgegeven en wat de kosten zijn voor de nieuwe vergunning. Daarnaast volgen uit de nieuwe opties die gekoppeld zijn aan de exploitatievergunning, en uit de meldingsplicht voor additionele horeca, aanpassingen in dienstverlening en vergunningverlening.

5.2 Toezicht en handhaving

Ondernemers zijn zelf primair verantwoordelijk voor hun zaak en wat zich daar in en nabij afspeelt. Wangedrag voor de deur door klanten of overmatig alcoholgebruik in de horecazaak moet worden voorkomen of tegengegaan door de ondernemer. De meeste horecaondernemers nemen deze verantwoordelijkheid. Waar het mogelijk is, wil de gemeente zelfregulering door de branche stimuleren. De gemeente richt zich in het toezicht op die locaties en type zaken waar de risico's die ontstaan door regelovertreding het grootst zijn. Geconstateerde overtredingen worden gesanctioneerd met het doel herhaling te voorkomen. De Handhavingsstrategie horeca en slijterijen (2013) zal worden aangepast op basis van de ervaringen en geactualiseerd door het opnemen van nieuwe regels die uit dit stedelijk horecabeleid volgen.

5.3 Participatie

Horeca vervult een grote rol in de stad en raakt diverse groepen mensen op verschillende manieren. Dat maakt dat participatie van groot belang is. Zo is bij de totstandkoming van het stedelijk beleidskader samengewerkt met een vertegenwoordiging van de horecaondernemers in Amsterdam. Ook in de uitvoering van het beleidskader is participatie met belanghebbenden van groot belang. Er kan dan gedacht worden aan bewoners(groepen), bewonersinitiatieven, KHN afdeling Amsterdam, BIZ-verenigingen, Amsterdam City. In de uitvoeringsnota wordt dit nader uitgewerkt.

Bijlagen

- Bijlage 1. Horeca-activiteiten
- Bijlage 2. Categorieën van horeca
- Bijlage 3. Additionele en paracommerciële horeca
- Bijlage 4. Gebiedsgerichte uitwerking
- Bijlage 5. Ontheffing openingstijden
- Bijlage 6. Terrassenbeleid
- Bijlage 7. Andere activiteiten en evenementen
- Bijlage 8. Nadere regels veiligheidsplan horecabedrijven
- Bijlage 9. Nadere regels dance events in horeca
- Bijlage 10. Nadere regels VIP-tafels in de horeca
- Bijlage 11. Besluit exploitatievergunningvrije ondergeschikte horeca

Colofon

Tekst en redactie gemeente Amsterdam

Fotografie Edwin van Eis (p. 1, 10, 32), Berbe Rinders (p. 2, 20, 28)

Vormgeving Vorm de Stad, Tom van Veenhuijzen

februari 2022

Het Stedelijk beleidskader horeca en terrassen is een uitgave van de gemeente Amsterdam.
Aan deze uitgave kunnen geen rechten worden ontleend.



