

Aan de leden van de commissie Stad en Ruimte

Behandeld door	M. van Dijk	Datum	22 december 2016
Doorkiesnummer	030 – 28 64569	Ons kenmerk	16.509975
E-mail	m.van.dijk@utrecht.nl	Onderwerp	Aanpassingsrichtingen Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2012
Bijlage(n)	1		
Uw kenmerk		Verzonden	
Uw brief van			Bij antwoord datum, kenmerk en onderwerp vermelden

Geachte heer, mevrouw,

Zoals besproken tijdens de behandeling van de programmabegroting 2017 op 10 november 2016 informeren wij u met deze brief over de aanpassingsrichtingen voor het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2012 (OHU 2012). Hierover gaan we graag met u in gesprek.

De vraag naar horeca in de stad neemt toe. Het inwonersaantal van de stad Utrecht groeit de komende jaren. Bovendien groeit het aantal bezoekers aan de stad. Meer inwoners en bezoekers die gebruik willen maken van horecavoorzieningen.

De afgelopen tijd zijn er nieuwe vormen van horeca bijgekomen, waarbij soms nieuwe producten(combinaties) worden aangeboden. Andere horecavormen zoals disco's en dancings zijn in aantal verminderd, terwijl de vraag naar mengvormen van detailhandel en horeca toeneemt.

Op 24 november 2015 heeft een stadsgesprek plaatsgevonden waarbij samen met ondernemers, inwoners en andere belangstellenden de rol en de ontwikkeling van horeca in de stad is besproken. De sociale, verbindende en belevingsfunctie van de horeca kwam daarbij sterk naar voren. Net als de keuze voor bij Utrecht en de Utrechtse wijken passende horeca, met een goede afweging tussen levendigheid en leefbaarheid. De uitkomsten van het stadsgesprek Horeca zijn in bijlage 1 weergegeven. Daarbij is ook aangegeven op welke wijze deze uitkomsten hieronder zijn meegenomen c.q. nog in het vervolgproces worden meegenomen.

Met verschillende belanghebbenden zoals met Koninklijke Horeca Nederland afdeling Utrecht, verschillende wijkraden – waaronder wijkraad Binnenstad – en individuele ondernemers en initiatiefnemers hebben we de wens voor aanpassing van het horecakader besproken. Ook hebben we gekeken naar de horecakaders van Amsterdam, Rotterdam en Den Haag. Tijdens de Raadsinformatiebijeenkomst op 15 september 2016 over horeca en geluid is er ook gesproken over de invloed van horecageluid op de omgeving.

Gezien deze bevindingen, trends en ontwikkelingen willen we het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2012 tegen het licht houden en bezien welke aanpassingen wenselijk zijn, ook vanuit een afweging

tussen economische en stedelijke ontwikkeling, veiligheid, gezondheid en leefbaarheid. Tevens moet (nieuw) beleid goed hanteerbaar en handhaafbaar zijn.

Consultatie en co-creatie

Deze brief versturen wij ook naar onze gesprekpartners in de stad, zoals Koninklijke Horeca Nederland afdeling Utrecht, de wijkraden, Utrecht Marketing, Centrum Management Utrecht en MKB-Nederland Midden zodat een brede toetsing van de voorgestelde aanpassingsrichtingen mogelijk is én deze in co-creatie kunnen worden uitgewerkt, aangevuld en/of aangepast. Zo geven wij samen met de stad (vroegtijdig) richting aan de aanpassingen van het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2012.

Ontwikkeling van de Utrechtse horeca en aanpassingsrichtingen OHU

De horeca is in de loop van de tijd flink veranderd. Zo neemt het aantal cafés af. Dit is een landelijke trend die we ook in het Utrechtse straatbeeld terugzien. Daar komen nieuwe mengvormen voor in de plaats, bijvoorbeeld restaurants die na het serveren van maaltijden en drankjes ook andere activiteiten willen organiseren. Of horecabedrijven die nieuwe soort genotsmiddelen zoals waterpijpen aanbieden. Ook vanuit de detailhandel komt steeds meer vraag om meer ruimte en vrijheid te krijgen voor mengformules. Op basis van de gesprekken, trends en analyses overwegen wij de volgende aanpassingsrichtingen voor het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2012:

1. Aanpassing van de categorisering

In het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2012 wordt de horeca onderverdeeld in vier categorieën. Deze zijn aangegeven in volgorde van afnemende overlast (categorie A veroorzaakt de meeste overlast, categorie D2 het minst). Deze onderverdeling is in 1999 ingevoerd en in 2007 licht aangepast door de toevoeging van de subcategorie daghoreca (D2). Door verandering in de horecaconcepten is deze categorisering niet meer passend.

Een andere omschrijving van de categorieën is nodig om de categorisering beter aan te laten sluiten op de werkelijkheid, zodat deze ook beter en makkelijker te handhaven is. Daarbij wordt (vooral) gekeken naar activiteiten die externe effecten veroorzaken, zoals activiteiten die een grotere mate van dynamiek in en om de horecagelegenheid veroorzaken: hoe meer bewegingen van bezoekers, hoe groter de ervaren overlast (zoals parkeerdruk, geluidsoverlast). Ook het wel of niet schenken van alcohol en aantal mensen is hierbij onderscheidend. Hierop richten we de nieuwe categorisering dan ook op in:

- A. Lichte horeca: daghoreca (nu categorie D2) met sluitingstijd
- B. Middelzware horeca: eten en drinken (nu categorie D1), zoals bijvoorbeeld restaurants
- C. Snelle horeca, fastfoodconcepten zonder alcohol (nu categorie C), zoals bijvoorbeeld cafetaria
- D. Zware horeca: drinken en eten, met vermaak (nu categorie B), zoals bijvoorbeeld cafés
- E. Grootschalig zware horeca: drinken, grootschalig vermaak en vermaak (nu categorie A), zoals bijvoorbeeld discotheken.

Onder vermaak wordt hier verstaan: alle activiteiten die worden aangeboden anders dan eten en drinken, zoals het inhuren van een DJ, een band of muziek harder dan normaal stemgeluid. Ook het beschikbaar stellen van een waterpijp, zoals gebeurt in shisha-lounges, komt onder vermaak te vallen. Shisha-lounges geven in de praktijk veel overlast aan de omgeving doordat ze op plekken zitten die daar niet geschikt voor zijn. Door de nieuwe categorisering wordt het aantal locaties waar shisha-lounges gevestigd mogen zijn beperkt.

De bovenstaande horecategorisering verandert niet de mogelijkheid tot gebruik van alcohol. De snelle horeca zoals fastfoodconcepten mogen nog steeds geen alcohol schenken, terwijl dit bij de andere concepten wel mogelijk is.

Het verschil tussen zware horeca en grootschalig zware horeca is de schaalgrote in aantal mensen en activiteiten die met name 's nachts doorgaan, waardoor de impact van dergelijk horecaconcept op de omgeving groot is.

Uiteraard moet de uitwerking van deze grote aanpassing ook juridisch hanteer- en handhaafbaar vorm worden gegeven.

2. Meer ruimte bieden voor meer mengvormen detailhandel en horeca

De detailhandel neemt andere vormen aan. Meer en meer wordt het kopen van een product een beleving, waarbij de winkelier service wil bieden. Immers, steeds meer snelle aankopen worden via het internet gedaan. De toenemende vraag naar mengvormen willen we faciliteren. Daarbij is het belangrijk er op te wijzen dat het hier gaat om ondersteunende horeca zonder alcohol.

De belangrijkste wijzigingen zijn:

- Horeca in de detailhandel mag zichtbaar zijn aan de voorkant van de winkel
- De oppervlak van horeca wordt verruimd van 30% BVO naar 40% (voor winkels onder de 500 m²)
- Het loslaten van de noodzaak van relatie verkoop product en ondersteunende horeca

Daarbij onderzoeken we nog of en zo ja op welke manier een gevelzitje bij mengvormen tussen detailhandel en horeca mogelijk is.

Op dit moment wordt de Drank en Horecawet geëvalueerd. De minister heeft aangekondigd om eind 2016 met een kabinetsreactie te komen. Daarnaast zijn er verschillende pilot-projecten vanuit de VNG. Op basis van deze uitkomsten én vanuit het oogpunt van ruimtelijke en economische ontwikkelingen en veiligheid, levendigheid en gezondheid nemen we vervolgens een standpunt hierover in.

Uitgangspunt bij het meer ruimte bieden voor mengvormen detailhandel en horeca is dat de detailhandelfunctie in de wijken, winkelcentra en het centrum en andere plekken in de stad wordt versterkt zonder dat dit ongewenste effecten heeft op de leefbaarheid. Winkelen wordt zo meer een beleving, waardoor de detailhandel zich sterker kan onderscheiden van bijvoorbeeld internetverkoop.

Wel moet daarbij een gelijk speelveld blijven bestaan tussen mengvormen en gewone horeca.

3. Ruimte bieden voor mengvormen tussen middelzware en zware horeca

Het aantal horeca-aanvragen voor cafés neemt af, terwijl de restauranthouders graag af en toe na de normale dinertijden nog vermaak wil bieden. Bijvoorbeeld door het inhuren van een DJ. Hiervoor willen we ruimte bieden waar het kan. Zo willen we horecaondernemers in de middelzware categorie in beginsel vier keer per jaar de gelegenheid geven om vermaakactiviteiten te organiseren. Als er vervolgens geen klachten van buurtbewoners zijn, kan het aantal worden verhoogd, terwijl geen of minder van deze vrijstelling per jaar mogelijk zijn indien er wel klachten van buurtbewoners zijn.

Het is hierbij belangrijk te vermelden dat een vrijstelling wordt gegeven voor het aanbieden van vermaak in een middelzware horecalocatie, en niet voor een vrijstelling van de geluidsnormering. Met

dergelijke vrijstelling mag een horecalocatie dus niet meer geluidsoverlast geven. Het aanbieden van waterpijpen (zoals in shisha-lounges) valt niet onder deze vrijstelling vanwege de overlast die dit nu al in praktijk voor de omgeving met zich mee brengt.

4. Aanpassen van de horecaprofielen

Het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2012 geeft de ruimtelijke ontwikkelingsmogelijkheden aan voor (nieuwe) horecalocaties.

Het beleid uit het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2012 bestaat uit 2 gedeelten:

- Generiek beleid (waaronder de horecategorisering): dit geldt voor de gehele stad
- Uitwerking van generiek beleid in specifieke profielen, te weten 13 gebiedsgerichte profielen en 4 thematische profielen.

De hierboven genoemde aanpassingen hebben betrekking op het eerste gedeelte: het generieke beleid. De profielen zijn een gebiedsgerichte uitwerking van het (generieke) beleid en worden verwerkt in een nieuw op te stellen beleidsregel. Deze beleidsregel geeft de mogelijkheden aan voor nieuwe ontwikkeling van horeca binnen bestemmingsplannen. De beleidsregel geeft aan op welke nieuwe plekken horeca zich in de stad kan ontwikkelen. Hierbij willen we de groei van nieuwe horecalocaties niet sterker laten groeien dan de groei van de Utrechtse bevolking en zien we met name kansen voor nieuwe lichte horecalocaties in de wijken (zie ook hieronder punt 5 Ruimte voor horeca in de wijken) en een mix van lichte en (beperkte) middelzware horeca aan de randen buiten het centrum. Bij het aanpassen van de profielen en het opstellen van de beleidsregel wordt onder andere de aard van de horeca (categorie), het volume en de schaalgrootte effecten voor de omgeving meegenomen. Deze beleidsregel wordt onderdeel van de omgevingsvisie en geeft input voor de bestemmingsplannen.

5. Ruimte bieden voor horeca in de wijken

We willen ruimte bieden voor horeca in de wijken. Dat vergt natuurlijk maatwerk. Niet elke wijk is hetzelfde en niet elke plek kan ruimte bieden voor horecagelegenheden. Juist op de plekken waar al retail (zijnde detailhandel en dienstverlening) is gevestigd kan horeca de economische en sociale structuur versterken. We kijken hierbij naar het soort wijk. Een wijk als uitloper van het centrum of een grote uitvalsweg (stedelijke radiaal) is anders dan een typische woonwijk zoals Lunetten. Uitgangspunt hierbij is een balans tussen levendigheid en leefbaarheid. Een optie is het toevoegen van lichte horeca en eventueel verruimen van de sluitingstijd van lichte horeca waardoor het meer als buurtrestaurant kan fungeren.

6. Ruimte bieden voor enkele extra feestlocaties op bedrijventerreinen

De vraag naar feestlocaties op bedrijventerreinen groeit. Marokkaanse, Turkse of andersoortige bruiloften – waarvoor familie en vrienden van ver overkomen – worden uitbundig en groots gevierd. Vanwege goede bereikbaarheid en relatief lage prijs, willen exploitanten van dergelijke locaties graag gevestigd zijn op bedrijventerreinen. In het profiel Horeca en bedrijventerreinen willen we daar (zij het beperkt) meer ruimte voor bieden op die plekken waar dit kan qua leefbaarheid en veiligheid en waardoor het karakter van het bedrijventerrein niet wordt aangetast

7. Aanpassen van het terrassenreglement

Terrassen brengen de stad tot leven en zijn voor ondernemers vaak een belangrijk onderdeel van hun horeconcept. Meer horecalocaties in de stad betekent ook (vaak) meer nieuwe terrassen.

Datum **22 december 2016**

Utrecht wil het groeiende aantal inwoners én bezoekers een aantrekkelijk en gastvrij centrum en economisch vitale én leefbare wijken bieden. De beschikbare (openbare) ruimte in de stad verrommelt en wordt vooral in het centrum voor bijvoorbeeld voetgangers en mensen met een fysieke beperking schaarser. Zo wordt bijvoorbeeld vergroting van het voetgangersgedeelte door ondernemers gezien als een directe kans (en deze kans wordt vaak benut) om het terras automatisch te vergroten.

We passen daarom het terrassenreglement aan om meer handvatten te bieden om de doorstroming in het centrum te versterken, waarbij belangrijke looproutes en zichtlijnen veilig, comfortabel en uitnodigend worden ingericht en dit ook blijven. Dit doen we onder andere door de functies van de publieke ruimte (zoals beschreven in artikel 2 van het Terrassenreglement) en de wijze waarop een terras hier in past, beter te beschrijven en uit te werken. Bij het verlenen of opnieuw beoordelen van een terrasvergunning en/of het opnieuw inrichten van de openbare ruimte, kan dan ook beter rekening worden gehouden met de situatie ter plekke en externe effecten.

Daarnaast zien we in de praktijk zowel situaties die niet stroken met het huidige terrassenreglement als met regels op het gebied van de ruimtelijke ordening. Een aantal praktische zaken in het terrassenreglement passen we daarom aan en in de bestemmingsplanregelingen wordt beter rekening gehouden met deze functie. Het reglement wordt daarmee makkelijker uitvoerbaar voor ondernemers: ze kunnen ook op een andere manier aan regelgeving voldoen. De belangrijkste randvoorwaarde hierbij is altijd dat overlast niet toeneemt.

Vervolgtraject

Zoals hierboven aangegeven wordt deze brief gelijktijdig verstuurd naar de wijkraden en Koninklijke Horeca Nederland afdeling Utrecht, waarmee we verder in gesprek gaan over de verdere uitwerking, aanvulling en/of aanpassing.

Conform de toezegging wordt in het gesprek met Koninklijke Horeca Utrecht afdeling Utrecht ook gesproken over de alternatieven voor terrasverwarmers.

De uitgewerkte wijzigingen van het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2012 en het aangepaste terrassenreglement worden in het (einde van het) eerste kwartaal 2017 ter besluitvorming aan de gemeenteraad voorgelegd. Daarbij wordt de conceptbeleidsregel van de horecaprofielen als bijlage meegestuurd.

Wij hopen u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd.

Hoogachtend,

Burgemeester en wethouders van Utrecht,

de secretaris,

de burgemeester,