



INTEGRALE HORECANOTA SITTARD-GELEEN

'Voor en door een bruisend Sittard-Geleen!'

Vastgesteld door de raad van de gemeente Sittard-Geleen in de vergadering van 15 december 2010



Deze integrale horecanota is opgesteld door Van Spronsen & Partners horeca-advies in opdracht van de gemeente Sittard-Geleen en in nauwe samenwerking met Koninklijk Horeca Nederland.

Van Spronsen & Partners is een ISO 9001:2000 gecertificeerd adviesbureau en is reeds 23 jaar als specialist actief binnen de horeca- en leisurebranche. Het ontwikkelen van horecavisies en -beleid behoort hierbij tot de kerntaken van het bedrijf.

Aan ons bureau is in juli 2009 opdracht verleend tot het opstellen van een integrale horecanota voor Sittard-Geleen met een ruimtelijk economische visie op de ontwikkeling van de horeca en een daarop gebaseerd horecabeleid dat duidelijk en consistent is.

Zowel de ruimtelijk economische visie als het richtingsgevend beleidskader dienen uiteindelijk vertaald te worden in een concreet en reëel ontwikkelings- en uitvoerings/actieprogramma voor de korte en middellange termijn.

Voor u ligt thans:

1. Horecavisie

De ruimtelijk economische visie gaat in op de kansen, ontwikkelingsmogelijkheden, beperkingen en bedreigingen voor de horeca in de stad Sittard-Geleen.

Vanuit de doelstelling van Sittard-Geleen een bruisende stad te maken is gekeken naar de kwantiteit en kwaliteit van het huidige aanbod. Op basis hiervan is de visie ontwikkeld waarbij de horeca meer moet gaan bijdragen aan een positieve beleving van de stad voor bewoners én bezoekers.

2. Richtinggevend beleidskader

Het richtinggevend beleidskader ondersteunt de opgestelde visie en is in te passen binnen de huidige landelijke wet- en regelgeving. Het betreft een doelgericht beleidskader dat past bij de lokale bijzonderheden en pragmatisch opereren mogelijk maakt.

Wij merken hierbij op dat beide stukken geen statisch karakter hebben en in eerste aanleg gelden voor de periode 2010-2015.

Het ontwikkelings- en uitvoerings/actieprogramma zal zo spoedig mogelijk na vaststelling van deze beide kaders worden opgesteld en aan de gemeente ter vaststelling worden voorgelegd.

Voor de totstandkoming van dit document bedanken wij de leden van de projectgroep en de vele deelnemers aan de expertmeetings.

Vanwege het interactieve proces, waarbij vele meningen gehoord zijn, is dit document op dynamische wijze tot stand gekomen. Hierbij hebben voortschrijdende inzichten geleid tot een actueel en zo breed mogelijk gedragen eindproduct.

Van Spronsen & Partners horeca-advies

Warmond, 15 december 2010

Voorwoord	
Leeswijzer.....	1
Management samenvatting.....	2
Inleiding.....	4
Deel I: Horecavisie	
1. Huidig horeca-aanbod.....	6
2. Benchmark.....	16
3. Trends & ontwikkelingen.....	19
4. De consumenten.....	24
5. SWOT-analyse.....	33
6. Confrontatiematrix.....	35
7. Visie.....	37
Deel II: Richtinggevend beleidskader	
8. Richtinggevend beleidskader.....	62
8.1 Inleiding.....	63
8.2 Vestigingsbeleid.....	64
8.3 Veiligheid en overlast.....	74
8.4 Gezondheid.....	85
8.5 Handhaving.....	88
8.6 Uitvoering beleid.....	91
8.7 Landelijke wet- en regelgeving.....	93
9. Randvoorwaarden voor succes.....	97

Deel 1: Horecavisie

Het eerste hoofdstuk beschrijft de analyse van het huidige horeca-aanbod in Sittard-Geleen en betreft zowel een kwantitatieve als kwalitatieve beoordeling van de bedrijven.

In het tweede hoofdstuk is een benchmark opgenomen. Sittard-Geleen wordt hier vergeleken met Venlo en Heerlen, twee steden die qua inwoneraantal en ligging (in de omgeving van Sittard-Geleen) vergelijkbaar zijn.

Tevens wordt ingegaan op bijvoorbeeld openingstijden en aanpak evenementenbeleid in andere steden. 'Learnings' vanuit binnen- en buitenland zijn toegepast in de visie.

Hoofdstuk 3 vermeldt de meest relevante trends en ontwikkelingen voor de horeca en consumentenmarkt, noemt voorbeelden van hedendaagse ontwikkelingen ten aanzien van mengvormen (horeca bij cultuur, retail etc.) en kijkt naar ontwikkelingen op lokaal niveau.

In hoofdstuk 4 zijn voor de belangrijkste doelgroepen van de horeca de kritische succesfactoren, wensen en behoeften uiteengezet. Dit is van belang om in de visie een heldere richting te bepalen, zodat een optimale afstemming tussen vraag en aanbod wordt gerealiseerd.

Hoofdstuk 5 gaat in op de sterktes, zwaktes, kansen en bedreigingen voor de horeca in de stad. Deze swot-analyse is het resultaat van het fysieke bezoek aan alle horecabedrijven door Van Spronsen & Partners en de uitkomsten van de diverse expertmeetings.

In hoofdstuk 6 vindt een confrontatie plaats tussen vraag en aanbod. Voor de doelgroepen die voor Sittard-Geleen van belang zijn, wordt kort en bondig uiteengezet wat de belangrijkste uitkomsten zijn. Deze geven richting aan de visie en het daarop gebaseerde richtinggevende beleidskader.

In hoofdstuk 7 is de visie uitgewerkt. Hierbij is aangegeven hoe de horeca kan bijdragen aan de realisatie van de ambitie een bruisende stad voor bewoners en bezoekers te worden. Tevens wordt hier per segment aangegeven wat de uitbreidingspotentie is en waar dit moet plaatsvinden.

Deel II: Richtinggevend beleidskader

In hoofdstuk 8 is het richtingsgevend beleidskader opgenomen. Hier worden voorstellen gedaan op het gebied van wet- en regelgeving, die eveneens dienen bij te dragen aan de realisatie van een bruisende stad en moeten zorgen voor een klantgerichte overheid en administratieve lastendrukvermindering.

In hoofdstuk 9 worden tenslotte de randvoorwaarden voor een succesvolle implementatie van de voorgestelde plannen uiteengezet.

Bijlagenboek

Er is een apart bijlagenboek opgenomen, met onder andere de volledige uitwerkingen van de benchmark en horeca-aanbod analyse en overzichten van de leden van de projectgroep en deelnemers van de expertmeetings.

Doel integrale horecanota

Ten grondslag aan de integrale horecanota liggen de volgende doelstellingen:

- Stimulering van een kwalitatieve versterking van de horecastructuur binnen de gemeente: kwaliteit en kwantiteit van het horeca-aanbod afgestemd op de verschillende doelgroepen;
- Tegengaan van (ongewenste) ontwikkelingen die leiden tot achteruitgang van het woon- en leefklimaat, openbare orde en veiligheid;
- Realiseren van afstemming op het terrein van horecagerelateerde beleidsontwikkeling.

Vanuit deze hoofddoelstellingen is een aantal afgeleide doelstellingen geformuleerd:

- Voortzetten dereguleringstraject omtrent regelgeving, administratieve lasten, afschaffen overbodige regels en een klantvriendelijke overheid;
- Tot stand brengen van overleg- en adviesstructuren binnen de gemeentelijke organisatie en naar belanghebbende ondernemers en bewoners.

Ruimtelijk economische visie

Sittard-Geleen is een stad met twee centra met ieder een profiel. De gemeente heeft ambities om de stad aantrekkelijker te maken voor haar inwoners en werknemers maar ook voor haar bezoekers. Het horecabeleid moet aansluiten bij deze ambities en de gekozen profielen voor beide centra. Daarbij mogen we de realiteit niet uit het oog verliezen. Zo vergrijst en ontvolkt Sittard-Geleen en staat het horeca-aanbod over de gehele linie al jaren onder druk en blijft het achter bij vergelijkbare steden.

De visie richt zich met name op de centra van Sittard en Geleen en in mindere mate op de overige kernen en het buitengebied. Dit vanwege de clustering van horeca in de twee centra en de met name lokaal sociale functie van de horeca in het buitengebied.

In zijn algemeenheid zijn er drie hoofdconclusies:

1. Het horeca-aanbod (in absolute getallen) blijft achter;
2. Het ontbreekt aan diversiteit in het huidige aanbod;
3. Er is sprake van een beperkt hoogstaand aanbod.

Kortom: er moet meer diversiteit en kwaliteit binnen het horeca-aanbod komen. Dit is van algemeen belang om zowel de zakelijke, particuliere als toeristische markt aan de stad te binden.

Belangrijke uitkomst is verder dat het horeca-aanbod in Sittard-Geleen zich de afgelopen jaren nagenoeg over de gehele linie kwantitatief negatief heeft ontwikkeld.

Kwalitatief gezien zijn er relatief weinig sterke concepten gevestigd. Er wordt door ondernemers beperkt ingespeeld op relevante horecatrends als gemak, duurzaamheid, gezondheid, beleving en transparantie.

In het buitengebied liggen enkele prachtige horecabedrijven, maar door het ontbreken van een optimale toeristische routing wordt dit momenteel onvoldoende onder de aandacht gebracht.

Uit de toekomstvisie blijkt dat Sittard-Geleen de ambitie toont een bruisende stad te worden. Een mensgerichte benadering blijkt uit de aandacht voor bijvoorbeeld studenten, senioren, shoppers en sporters. Deze en andere doelgroepen dienen als basis voor de ontwikkelingsperspectieven.

Qua uitbreidingsmogelijkheden (totaal: +2.825m²+8% t.o.v. bestaand aanbod) is per horecasector capaciteit bepaald:

Restaurantsector

Ruimte voor circa 500m² extra, wat neerkomt op uitbreiding van circa 6,5%. Met name in de Putstraat in Sittard.

Fastservicesector

Ruimte voor circa 1.325m² extra, wat neerkomt op uitbreiding van circa 25%. Met name in centrum Sittard (grote fastfood) en centrum Geleen (klein, to go/take away)

Drankensector

Ruimte voor circa 1.000m² extra, wat neerkomt op uitbreiding van circa 4,5%. Met name in buitengebied (multifunctioneel uitgaanscentrum/disco) en Kloosterkwartier (voor senioren/ouderen).

Hotelsector

Ruimte voor circa 50 extra kamers (Kloosterkwartier), wat neerkomt op uitbreiding van circa 23%.

Andere belangrijke uitkomsten van de ruimtelijk economische visie zijn:

Sittard Centrum

- Kwaliteitsimpuls station en stationskwartier, waarbij vanuit het station een duidelijke entree richting stationsstraat wordt gecreëerd met aansprekende horeca en non-food;
- Creëren van rustpunten / horecapleintjes bij Le Clochard en Bufkens/Kleikamp;
- Een grote fastfood (McDonalds/Burger King) in de directe nabijheid van de Markt;
- Functie-ondersteunende horeca in Dobbelsesteen;

- Geen uitbreiding horeca in omgeving Tempelplein;
- Culturele horeca/mengvormen in omgeving Oude Markt met accent op senioren;
- Beperkte horeca-uitbreiding begin Paardestraat (hoge kwaliteit, onderscheidend concept);
- Ontwikkeling Putstraat tot een soort Avenue Culinaire zoals in Den Haag (stimuleren restaurantsegment of drank- en eetformules).

Geleen Centrum

- Stop op avond- en nachthoreca;
- Enkel uitbreiding dag- en winkelondersteunende horeca;
- To go / take away concepten;
- Raadhuisstraat ontwikkelen tot restaurantstraat;
- Optimaliseren rustpunt / horecaplein voor oude raadhuis;
- Creëren terrasconcentratie natte horeca.

Overige kernen/buitengebied

- Huidig aanbod consolideren;
- Aanbod voor recreatief segment sterker positioneren;
- Sterke horecabedrijven (zogenaamde 'pareltjes') beter in de markt zetten middels duidelijke routing.

Richtinggevend beleidskader

Om de doelstellingen te realiseren is een richtinggevend beleidskader opgesteld. Met het oog op de ambitie een aantrekkelijke, bruisende stad te worden waar de verschillende doelgroepen zich thuis voelen, wordt een aantal voorstellen gedaan die bijdragen aan de realisatie van deze ambities.

Op veel beleidsthema's is de gemeente reeds goed bezig en er zijn initiatieven die resulteren in meer of mindere mate van deregulering.

Onderstaand volgen per thema van beleid de meest in het oog springende uitgangspunten als resultaat:

Vestigingsbeleid

- Nieuwe horecacategorieën toepassen op basis van inschrijving bedrijfschap Horeca en Catering;
- Kwaliteitsverhogende samenwerking tussen gemeente, ondernemers, brouwerijen en pandeigenaren o.a. door middel van:
 - ☐ Toetsing ondernemers op basis van ondernemersplan of trackrecord;
 - ☐ Sluiten van overeenkomsten met alle partijen en afspraken toetsen;
 - ☐ Instellen Servicepunt Horeca voor verbetering personeel;
 - ☐ Actieve acquisitie om kwalitatief goede horecaformules naar de stad te halen;
 - ☐ Formuleren eenduidige beleidslijn voor ondersteunende horeca waarin mengfuncties in toekomst onder voorwaarden worden toegestaan. Horeca zelf moet zorgen voor onderscheidene concepten met hogere service en kwaliteit.

Vergunningen

- Onderzoeken invoering horeca 1-systeem. Alle vergunningen en meldingen in één aanvraag regelen voor startende ondernemers;
- Invoering tijdelijke toestemming voor startende ondernemers in afwachting van definitieve vergunningverlening;
- Onderzoeken realiseren verdere kostenbesparing op het gebied van leges horecavergunningen;
- Exploitatievergunning voor onbepaalde tijd;
- Formuleren van beleid op het vlak van Bed- & Breakfast waarbij de door KHN opgestelde richtlijn als vertrekpunt wordt genomen.

Veiligheid en overlast

- Pilot met vrije sluitingstijden in de centra van Sittard en Geleen;
- Opstelling protocol voor collectieve horeca-ontzegging;
- Uniforme richtlijn voor laden en lossen.

Gezondheid

- Ontwikkelen van een jeugd-en alcoholbeleid (bij voorkeur regionaal);
- Gezamenlijke handhaving horeca-ondernemers op alcoholpreventie;
- Ontmoedigen van realisatie van uitpandige rookvoorzieningen.

Landelijke wet- en regelgeving

- Paracommercie: Het concept-beleid laten vaststellen door het bestuur, met daarin extra aandacht voor:
 - ☐ Maatwerk in de vorm van het maken van afspraken tussen commerciële ondernemers en exploitanten van paracommerciële instellingen;
 - ☐ Betere handhaving beleid paracommercie, met name bij excessen;
 - ☐ Instellen van een soort kliklijn voor meldingen van overtredingen van wet- en regelgeving door horeca-ondernemers en paracommerciële bedrijven.
- Onderzoeken mogelijkheid voor het verkorten van de huidige 'Bibob-light'-toets en dit vaststellen in (regionaal) beleid.

Communicatie

- Inrichten van een heldere overleg- en communicatiestructuur met de horeca;
- Verder verbeteren van de 1-loket gedachte voor de horeca (zowel fysiek als digitaal).

Uitvoeringsprogramma

In navolging van de realisatie van de twee voor genoemde onderdelen van de integrale horecanota zal een uitvoeringsprogramma worden opgesteld, dat ten doel heeft de gestelde doelstellingen te realiseren.

Hierbij zullen onder andere prioriteiten, verantwoordelijkheden, deadlines en indien mogelijk budgetten per actie uiteen worden gezet.

Aanleiding opstellen integrale horecanota

Binnen en buiten de diverse functies die de horeca vervult vinden allerlei ontwikkelingen plaats die vragen om een actuele en samenhangende visie op de horeca. Het gaat hierbij om demografische ontwikkelingen (vergrijzing, ontvolking), trends binnen de horecasector en consumentenmarkt, diverse stedelijke ontwikkelingen (o.a. Dobbelsteen, Sportzone) en ontwikkelingen in landelijke wet- en regelgeving.

Deze ontwikkelingen waren voor het college van B&W aanleiding om op 12 mei 2009 in te stemmen met:

- Het opstellen van een integrale horecanota voor de gemeente Sittard-Geleen;
- Het daarvoor opgestelde plan van aanpak;
- Inschakeling van een extern bureau.

Gemeentelijke ambities

Deze integrale horecanota staat niet op zich. De nota dient geplaatst te worden in een groter perspectief zoals dat is vastgelegd in onder andere de Stadsvisie en Regiovisie. Het document vindt tevens aansluiting bij het Coalitieprogramma, het Masterplan Binnenstad Sittard en de Retailstructuurvisie

In het coalitieprogramma 'Stroomopwaarts vooruit!' wordt, ondanks de benodigde bezuinigingen in 2011-2013 van circa € 20 miljoen, een ambitie nagestreefd waarbij Sittard-Geleen zich onder andere zal blijven profileren als veilige, vitale en ondernemende stad. Om dit te realiseren is tevens een rol weggelegd voor de horeca-ondernemers en haar bezoekers.

In de Stadsvisie Sittard-Geleen 2016 is gekozen voor een duidelijke profilering van drie verschillende delen binnen de stad:

1. Centrumgebied Geleen: Servicecentrum

Bereikbaarheid en uitstekende parkeervoorzieningen staan centraal. Bezoek is doelgericht: Runshoppen.

Functies: dienstverlening (commercieel en niet commercieel), winkels (verzorgend en doelgerichte aankopen) en wonen met accent op het middensegment (in het bijzonder voor ouderen voorzien van het noodzakelijke zorgaanbod).

2. Centrumgebied Sittard: Stedelijk ontmoetingscentrum

Het stedelijk milieu wordt gevormd door de omgevingskwaliteiten van de historische binnenstad: Funshoppen, ontmoeten.

Functies: regionale culturele functies, divers winkel- en horeca-aanbod, onderwijs en studentencultuur en woningen met accent op het topsegment.

3. Middengebied: Gezondheid door zorg en sport

Functies: ziekenhuis, overige zorgvoorzieningen, topsport, recreatieve sport, sportgerelateerde bedrijven, ontspanning, groen en diverse woonmilieus.

In de Stadsvisie schetst de gemeente Sittard-Geleen een beeld van de stad en haar inwoners in 2016. Hierin worden drie strategische doelstellingen genoemd:

1. Versterking van de sociale vitaliteit van de stad.
2. Versterking van de stedelijke en regionale functies.
3. Actief inzetten op de transformatie van de economische structuur.

In 2009 is vervolgens de Regiovisie Westelijke Mijnstreek verschenen waarin deze doelstellingen verweven zijn. De missie die men voor de regio hanteert komt voort uit de twee centrale begrippen van de ontwikkelingsagenda Stedelijke Netwerk Zuid-Limburg: 'innovative community' en 'work-life balance'. De regio Westelijke Mijnstreek legt deze missie uit door middel van vier ambities:

1. Hoogtechnologische bedrijvigheid;
2. Transformatie woningvoorraad;
3. Landschap;
4. Sportzone.

Hierbij zorgt hoogtechnologische bedrijvigheid voor de 'innovative community' en transformatie woningvoorraad, versterking van het landschap en sport voor een verbetering van 'work-life balance'.

Kortom, Sittard-Geleen wil zich ontwikkelen tot een aantrekkelijke, bruisende stad. Daarbij hoort een gevarieerd en goed functionerend voorzieningenaanbod. Horeca maakt onderdeel uit van dit aanbod.

Horeca speelt een cruciale rol bij de gastvrije uitstraling en aantrekkelijkheid van een stad.

Een uitgebalanceerd en sterk horeca-aanbod zorgt voor een spin-off naar onder andere retail en culturele initiatieven. De bestedingen en verblijfsduur nemen toe bij sterke horecaclusters en logische routings door een stad. Bovendien draagt de horeca bij aan de werkgelegenheid.

De horeca kan daarom worden gezien als een belangrijke economische motor van de stad en één van de pijlers om de aantrekkingskracht van de stad/centra te concretiseren.

Werkwijze

Eind mei 2009 is de aanbestedingsprocedure opgestart. Na een zorgvuldige afweging door een selectiecommissie, bestaande uit vertegenwoordigers van Koninklijke Horeca Nederland (KHN) en de gemeente Sittard-Geleen, is Van Spronsen & Partners horeca-advies uit Warmond gekozen.

Dit bureau is vervolgens in september 2009 gestart met de ontwikkeling van de ruimtelijk economische visie.

Van Spronsen & Partners heeft eerst intensief de hele stad bezocht en het horeca-aanbod in Sittard-Geleen geanalyseerd. Op deze wijze heeft het bureau invulling gegeven aan haar eigen beleving van dit aanbod.

Er is gekozen voor een integrale en interactieve aanpak om een zo breed mogelijk draagvlak te creëren. Van deze aanpak hebben de volgende initiatieven deel uitgemaakt:

Projectgroep

De projectgroep heeft een brede samenstelling gekend.

Hiermee werd de integrale aanpak van het project gewaarborgd. De projectgroep was samen met Van Spronsen & Partners verantwoordelijk voor de uitvoering van het plan van aanpak en bewaakte de voortgang van het traject.

In bijlage 1 is een overzicht opgenomen van de leden van de projectgroep met bijbehorende discipline.

Expertmeetings

Voor het verkrijgen van een goed eindproduct was input vanuit verschillende doelgroepen die van belang zijn voor de horeca van essentieel belang. Daarom vervulde binnen het gevolgde traject een aantal expertmeetings een belangrijke rol. Bij deze meetings zijn afgevaardigden van diverse belanghebbende partijen in overleg met gemeente en KHN uitgenodigd. Hierbij is een onderscheid gemaakt tussen consumenten (bijvoorbeeld senioren, studenten, direct omwonenden van de centra) en professionals (o.a. brouwerijen, VVV, projectontwikkelaars, retailadviescommissie, centrummanagement, horeca-ondernemers).

In bijlage 2 is een overzicht opgenomen van de deelnemers aan de expertmeetings.

Presentatie visie en richtinggevend beleidskader

Alle horeca-ondernemers in Sittard-Geleen zijn in de gelegenheid gesteld om een tweetal plenaire presentaties bij te wonen waar de visie en het richtinggevend beleidskader zijn gepresenteerd.

Hiermee hebben ook de horeca-ondernemers die niet zijn aangesloten bij KHN de mogelijkheid gekregen kennis te nemen van de stand van zaken in het traject en hebben zij via deze weg de mogelijkheid gekregen te reageren op de eerste contouren van de conceptvisie en het richtinggevend beleidskader.

Themasessie burgemeester en wethouders

Gedurende het traject is tweemaal een presentatie gegeven tijdens een themasessie voor het College van B&W.

Hier betreft het een presentatie van de visie en het richtinggevend beleidskader.

Het doel van de themasessies was tweeledig:

1. Het informeren van het college over de stand van zaken in het horecatraject tot op heden;
2. Het sonderen binnen het college van de eerste contouren van de conceptvisie en de concept-voorstellen van het richtinggevend beleidskader als tussenresultaat van het interactieve proces.

Centrummanagement en retailadviescommissie

Gelet op het belang van de voorstellen uit deze nota voor het (economisch) functioneren van de beide centra in Sittard-Geleen zijn de visie en het richtinggevend beleidskader ook gepresenteerd aan de beide stuurgroepen Centrummanagement en de retailadviescommissie in een gezamenlijke bijeenkomst. Dit ondanks het feit dat de centrummanager en een vertegenwoordiger van de retailadviescommissie ook hebben deelgenomen aan één of meerdere expertmeetings.

Nieuwsbrief

Tenslotte is regelmatig een nieuwsbrief uitgebracht waarin het proces en de voorstellen vanuit de visie en het richtinggevend beleidskader zijn gecommuniceerd. In deze nieuwsbrief is tevens aangegeven dat lezers met vragen of reacties zich tot de gemeente en/of Van Spronsen konden richten.

1. Huidig horeca-aanbod

Branchering

Clusters

Horecanetwerk

Looproutes

Kwalitatief

Kwantitatief

Positionering

1. Huidig horeca-aanbod

1.1 Inleiding

Sittard-Geleen is een stad met twee centra en daardoor twee gezichten. Dit heeft een effect op het horeca-aanbod en haar ontwikkelingsperspectieven. Voor beide centra is een profilering gekozen ('funshoppen' in Sittard en 'runshoppen' in Geleen) waar het horeca-aanbod idealiter op aan dient te sluiten.

In dit hoofdstuk wordt ingegaan op het huidige horeca-aanbod van Sittard-Geleen:

- Een kwantitatieve analyse van het huidige aanbod en de ontwikkeling op gemeentelijk niveau (1.2);
- Een kwalitatieve en kwantitatieve analyse van de horecoclusters (1.3);
- Een beoordeling van het horecanetwerk (1.4).

In bijlage 3 is een analyse opgenomen van het horeca-aanbod op deelniveau, waarbij de de gemeente is opgedeeld in 25 onderzoeksgebieden.

Het horeca-aanbod wordt verdeeld in 4 categorieën: de restaurantsector, de drankensector, de fastservicesector en de hotelsector. De analyse in dit hoofdstuk is gebaseerd op informatie van het bedrijf Horeca & Catering.

1.2 Ontwikkelingen op gemeentelijk niveau

Restaurantsector

	2009	Ontwikkeling t.o.v 2005
Aantal restaurants	59	+1,7%
Restaurants m² v.v.o	7.516	- 5,0%
Gemiddeld m² v.v.o	127	- 6,6%
% Buitenlands	69%	+ 24,5%
% Nederlands/Frans	31%	- 27,7%
Aantal per 10.000 inwoners	6,2	+7,0%

(v.v.o. is de verkoopvloeroppervlakte)

Conclusies

- Het restaurantaanbod in Sittard-Geleen kenmerkt zich door een extreem hoog aandeel buitenlandse restaurants.
- De gemeente kent een sterke ontwikkeling in de buitenlandse keukenrichtingen.

Drankensector

	2009	Ontwikkeling t.o.v 2005
Aantal bedrijven	104	-17,5%
De 3 meest voorkomende:		
• Café/bar	69	- 19,8%
• Ontmoetingscentrum	15	- 6,2%
• Horeca bij sportaccommodaties	11	+18,2%
Drankensector m² v.v.o	21.344	+ 2,9%
Gemiddeld m² v.v.o	205	+ 25,0%
Aantal totaal per 10.000 inwoners	10,9	- 17,1%
Aantal cafés per 10.000 inwoners	7,2	- 20,0%

Conclusies

- De drankensector in Sittard-Geleen heeft zich de afgelopen vijf jaren in kwantitatief opzicht negatief ontwikkeld. Dit dient enigszins genuanceerd te worden door het feit dat het aantal m² v.v.o. is toegenomen, wat duidt op schaalvergroting: De gemiddelde oppervlakte per bedrijf is gestegen met ruim 25%.
- Kijken we specifiek naar het café aanbod dan zien we dat ook hier het aantal bedrijven fors is gedaald.

1. Huidig horeca aanbod

Fastservicesector

	2009	Ontwikkeling t.o.v 2005
Fastservice totaal	93	+ 5,7%
De 3 meest voorkomende:		
• Snackbar	46	- 9,8%
• Lunchroom	23	+ 17,4%
• Shoarmazaak	15	+ 50,0%
Fastservicesector m² v.v.o	5.175	+ 11,5%
Gemiddeld m² v.v.o	56	+ 5,7%
Aantal totaal per 10.000 inwoners	9,7	+5,5%
Aantal snackbars per 10.000 inwoners	4,8	- 7,7%

Conclusies

- De fastservicesector in Sittard-Geleen kenmerkt zich door een zeer positieve ontwikkeling. Net als de landelijke trend neemt het aantal snackbars af, maar maken de overige bedrijfstypen een positieve ontwikkeling door.
- Het aantal m² v.v.o per bedrijf en van de gehele sector is toegenomen.

Hotelsector

	2009	Ontwikkeling t.o.v 2005
Hotelsector totaal	13	- 7,1%
Bedden totaal	404	- 24,1%
Kamers totaal	213	- 23,1%
Kamers geclassificeerd totaal	179	- 13,5%*
% 1-2 sterren	4%	- 46,6%*
% 3-4 sterren	96%	+11,2%*
Aantal kamers per 10.000 inwoners	22	- 21,4%
Aantal kamers per 1.000 bedrijven	41	

* Ontwikkeling t.o.v. 2007

Conclusies

- De hotelsector in Sittard-Geleen kenmerkt zich door een fors negatieve kwantitatieve ontwikkeling. Het aantal kamers is fors gedaald. Alleen het kameraanbod in het 3-4 sterrensegment is toegenomen.
- Ondanks deze negatieve ontwikkeling van het aanbod is sprake van een zeer lage kamerdichtheid. Dit duidt op een benedengemiddelde vraag vanuit de markt naar hotelkamers.



1. Huidig horeca aanbod

1.3 Horecacusters

Horecacusters bieden een gevarieerd horeca-aanbod (bedrijven in zowel de restaurant-, dranken- en fastservicesector) van minimaal vijf bedrijven, geconcentreerd aan een straat of plein. Op basis van deze definitie zijn in de gemeente Sittard-Geleen zeven horecacusters te herkennen. Op de kaart hiernaast zijn deze gebieden weergegeven. Let wel; dit zijn niet de gebieden waar specifiek beleid op moet worden gemaakt. Het betreft puur een beschouwing van de clusters.

1. Centrum Sittard

Dit cluster omvat het gehele deelgebied vanaf het station tot het einde van de Putstraat, en van de Odasingel tot de Engelenkampstraat. Hierbinnen valt tevens de Markt, het grootste horecagebied van de gemeente. Het aanbod is vrij divers en relatief laagdrempelig. Ook de nog te ontwikkelen Dobbelsesteen zal onderdeel uitmaken van dit gebied.

2. Tuddenrenderweg (Sittard Noord-Oost)

Langs deze weg bevindt zich een horecacluster ter hoogte van de kruising met Hemelsley. De horeca bestaat met name uit laagdrempelige concepten.

3. Munstergeleen Centrum

Deze plaats binnen de gemeente beschikt over een eigen cluster gelegen rondom de Peterstraat en de Haagstraat. De horeca is met name gericht op de lokale markt.

4. Peschstraat (Oud Geleen)

Dit cluster bevindt zich in Oud Geleen rondom een sfeervol pleintje met diverse restaurants en cafés.

5. Geleen Zuid

In het gelijknamige winkelcentrum bevinden zich diverse horecabedrijven. Ook voor dit gebied geldt dat de horeca met name gericht is op de lokale markt van winkelend publiek en omwonenden.

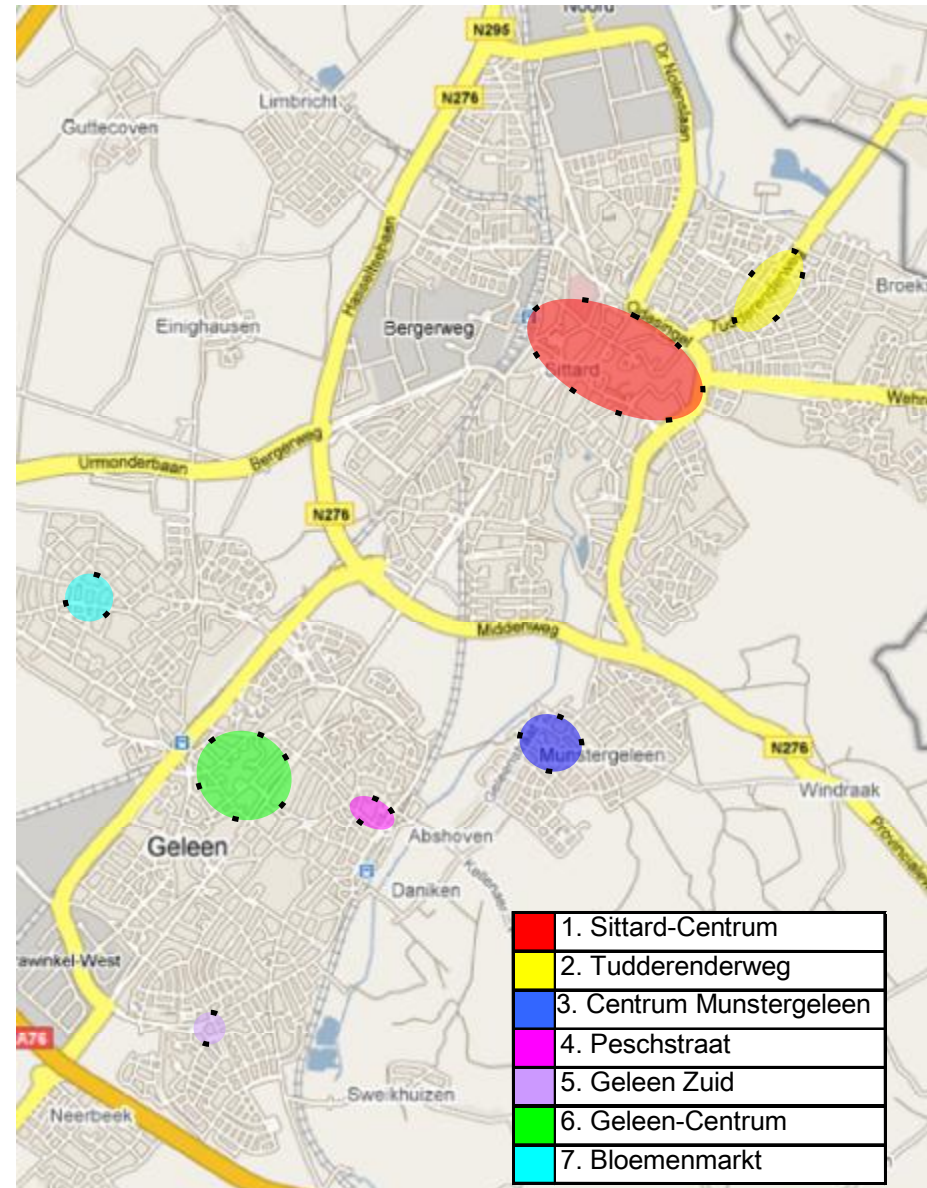
6. Centrum Geleen

Hierbinnen valt het gehele centrumgebied, waaronder de markt van Geleen en de Rijksweg, waaraan diverse horecabedrijven gevestigd zijn.

7. Bloemenmarkt (Lindenheuvel)

Rondom dit plein van de grootste wijk van Geleen zijn diverse horecabedrijven gevestigd, gericht op de bewoners van de volkswijk.

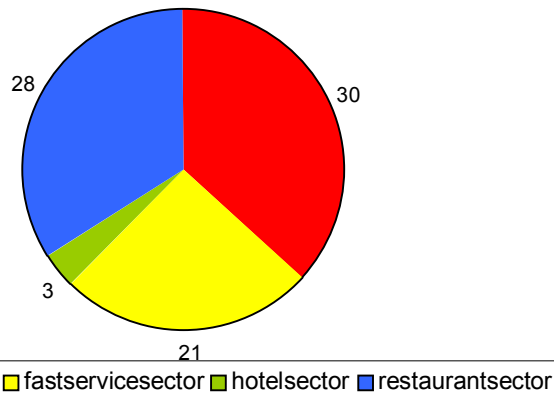
Op de volgende pagina's volgt de analyse en beoordeling van de twee grootste clusters, de centra van Sittard en Geleen, peildatum augustus 2009.



1. Huidig horeca aanbod

1 Sittard-centrum

Verdeling horeca Sittard-centrum



De horeca in Sittard-centrum telt 82 bedrijven, waarvan een groot gedeelte gevestigd is op en rond de Markt.

Restaurantsector aanbod



- In het centrum zijn 28 restaurants gevestigd;
- De Paardestraat en Putstraat zijn in het verleden aangewezen als streeflocaties voor kwalitatief hoogstaande horeca;
- Door leegstand wordt de beeldkwaliteit verstoord;
- De restaurants zijn in zijn algemeenheid laagdrempelig en van relatief laag culinair niveau;
- Met uitzondering van de Markt hebben de restaurants een hoog fastfood-, Zuid-Europees en Aziatisch karakter.

Drankensector aanbod



- In het centrum zijn 30 drankverstrekkers gevestigd, nagenoeg allemaal cafés;
- Op de Markt exploiteren de meeste bedrijven een terras;
- Op de Markt hebben de bedrijven een goede uitstraling, al zijn er aspecten zoals parasols die de beeldkwaliteit verstoren. In het vastgestelde uitvoeringsbeleid reclame en terrassen is onder andere de uitstraling gereguleerd. Er is echter met bepaalde ondernemers een overgangsregeling getroffen.

Fastservicesector aanbod



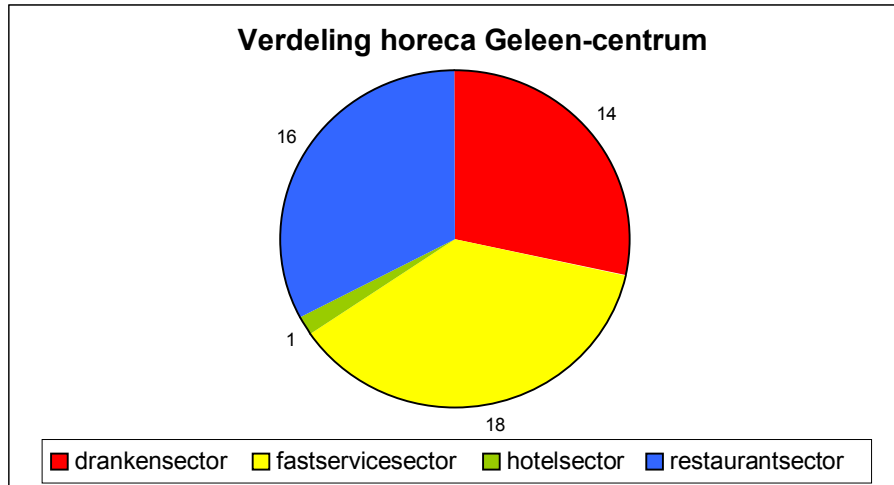
- In het centrum zijn 21 fastservice bedrijven gevestigd, grotendeels lunchrooms en snackbars;
- Deze bedrijven ondervinden concurrentie van een aantal retailbedrijven die horeca als ondersteunende activiteit bieden (bijvoorbeeld Bakkerij Bart).

Hotelsector aanbod

- In het centrum zijn 3 hotels gevestigd, allen in het driesterrensegment.
- Eén hotel bevindt zich op de Markt en heeft een authentieke uitstraling. De andere twee hotels liggen langs de Rijksweg en hebben hierdoor een betere bereikbaarheid.

1. Huidig horeca aanbod

2. Geleen Centrum



De horeca in Geleen-centrum telt 49 bedrijven, waarvan het grootste gedeelte gevestigd is op en rond de Rijksweg Centrum en de Markt.

Restaurantsector aanbod



- In het centrum zijn 16 restaurants gevestigd;
- De restaurants zijn met name op en rond de Rijksweg gevestigd;
- De ligging aan de Rijksweg voor restaurants komt de uitstraling niet ten goede (aan drukke doorgaande weg, die mogelijk autoluw wordt);
- De restaurants kenmerken zich veelal door een buitenlandse, eenvoudige keuken (Aziatisch, Grieks en Italiaans).

Drankensector aanbod



- In het centrum zijn 14 drankverstrekkers gevestigd, nagenoeg allemaal cafés;
- De cafés zijn met name op en rond de Markt gevestigd. Op de Markt zijn de bedrijven voorzien van terras en richt men zich op de lokale markt, winkeland publiek en uitgaanspubliek;
- De terrassen vormen geen eenheid en liggen her en der verspreid over het plein;
- De uitstraling van de meeste bedrijven is benedengemiddeld en er is relatief veel leegstand.

Fastservicesector aanbod



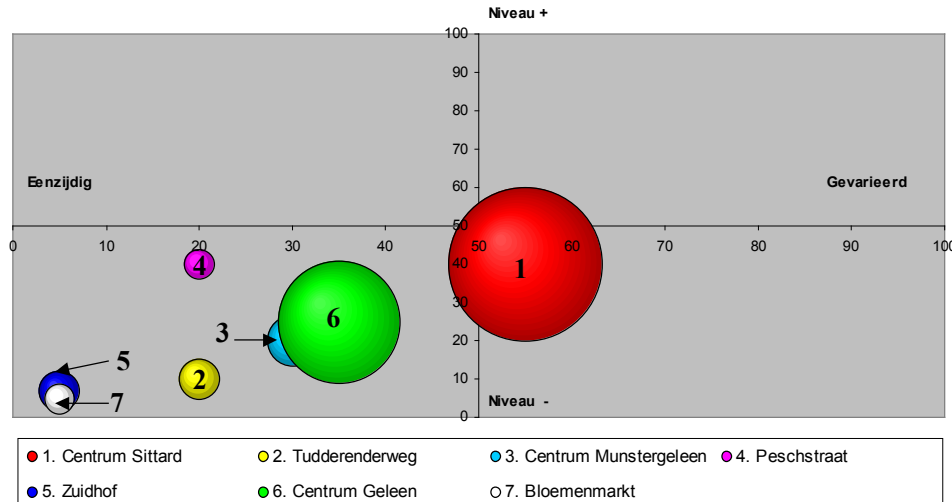
- In het centrum zijn 18 fastservice bedrijven gevestigd, grotendeels lunchrooms, snackbars en buitenlandse snackcorners;
- Deze bedrijven liggen verspreid over het centrum, waarbij een groot gedeelte aan en rondom de Rijksweg is gevestigd.

Hotelsector aanbod

- In het centrum zijn 2 hotels gevestigd, slechts 1 is daadwerkelijk ingeschreven als hotel (Maxara, 12 kamers). Het andere hotel (De Kroon, 7 kamers) staat ingeschreven als café. De uitstraling van beide hotels is enigszins outdated;
- Beide hotels liggen aan de rand van het centrum, aansluitend op de Rijksweg;
- Recent is tevens Hotel Cornerhouse (10 kamers) geopend op de Markt.

1. Huidig horeca aanbod

Positioneringsmatrix Restaurantsector



Clusters per sector

De matrices geven per sector inzicht in de positie van de clusters ten opzichte van elkaar. De verticale as geeft het productniveau weer en is beoordeeld aan de hand van onder andere faciliteiten, pand, locatie en uitstralingsniveau. De omvang van de ballen is gerelateerd aan het aantal bedrijven binnen de clusters.

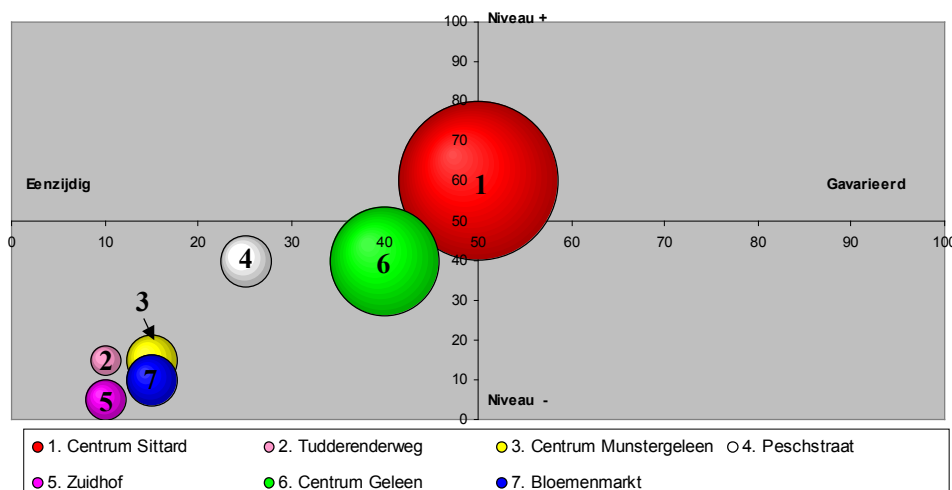
Restaurantsector

In de matrix is duidelijk te zien dat Sittard-Centrum de hoogste concentratie van restaurants heeft, gevolgd door Geleen-Centrum. Tevens is te zien dat de Peschstraat een beperkt aantal restaurants biedt met een redelijk niveau. De overige clusters zijn met name gericht op de wijk waarin ze zijn gelegen en zijn eenzijdig van karakter met een laag niveau. Over het geheel genomen is te zien dat het productniveau van de restaurants in alle gebieden relatief laag is.

Cafésector

Binnen de cafésector is het centrum van Sittard duidelijk de grootste aanbieder, gevolgd door het centrum van Geleen. Het productniveau van de cafés in het centrum van Sittard is op een redelijk niveau. Ook in Geleen en in de Peschstraat is het productniveau van de cafésector redelijk. In de overige clusters bestaat het café-aanbod hoofdzakelijk uit buurtcafés met een laag onderscheidend vermogen en een eenvoudig productniveau.

Positioneringsmatrix Cafésector

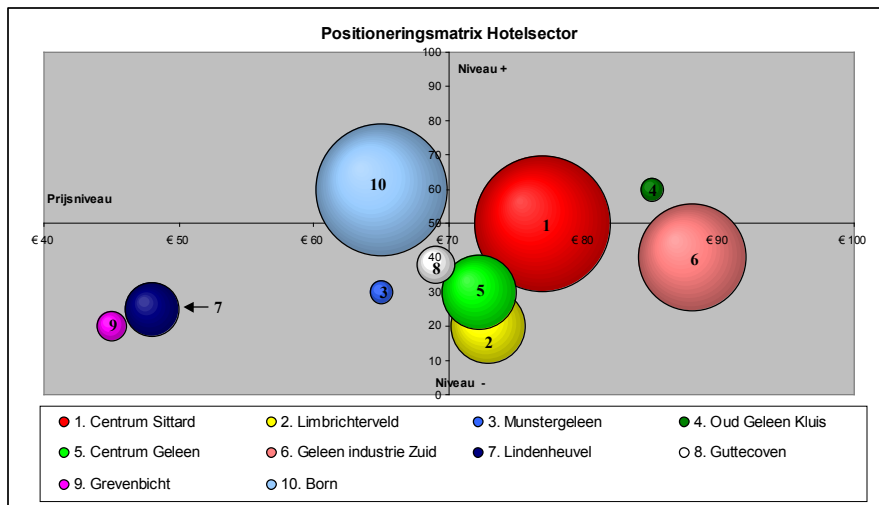


1. Huidig horeca aanbod

Hotelsector

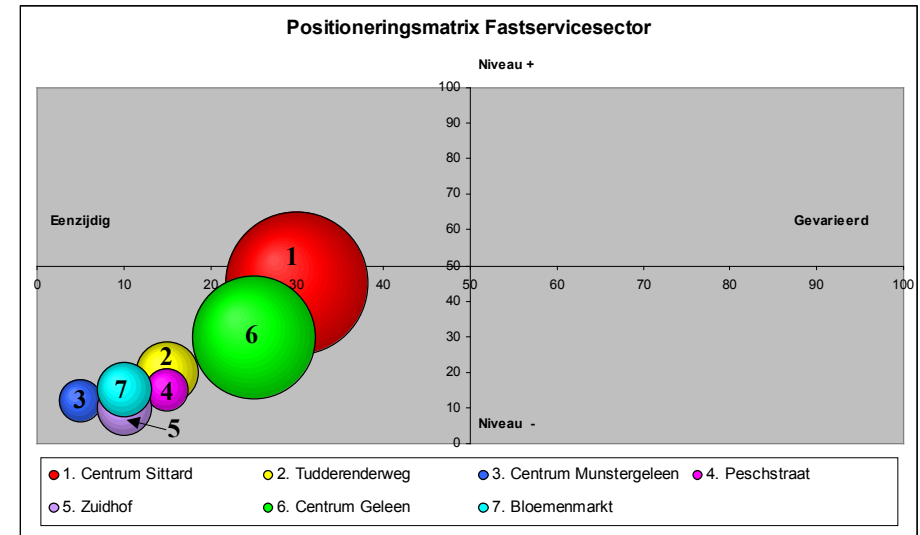
Voor de hotelmatrix zijn alle gebieden met één of meerdere hotels in kaart gebracht. De verticale as geeft het productniveau weer en is beoordeeld aan de hand van sterniveau, faciliteiten, pand, locatie en uitstralingsniveau.

Op de horizontale as is het prijsniveau van de hotels in kaart gebracht als gewogen gemiddelde van de hotelkamers in het deelgebied. De omvang van de cirkels is gerelateerd aan het totale aantal hotelkamers.



In Born bevindt zich het enige viersterrenhotel van de gemeente. Verder bevindt zich in het centrum van Sittard een relatief grote hotelkamerconcentratie van drie driesterrenhotels. In Geleen Zuid (tegenover bedrijventerrein Krawinkel) bevindt zich een Bastion hotel. De overige hotels zijn kleinschalig met minder dan tien kamers. Ook bevinden zich diverse bed & breakfast bedrijven in de gemeente, met een verschillend prijs- en productniveau.

Over het geheel gezien beschikt de gemeente over een redelijk gevarieerd hotelaanbod (qua type hotels) voor de toeristische gast, echter van een redelijk laag niveau. Verder blijkt uit de analyse dat in de centrumgebieden hotelfaciliteiten voor het zakelijk segment ontbreken.



Fastservicesector

Ook voor de fastservicesector geldt dat het grootste aanbod zich bevindt in het centrum van Sittard, wederom gevolgd door het centrum van Geleen. In alle gebieden wordt het fastserviceaanbod gedomineerd door cafetaria's en snackbars. In de centra van Sittard en van Geleen bevinden zich ook enkele ijssalons, lunchrooms en shoarmazaken. In de centra ontbreekt het aan fastfoodrestaurants van grote ketens als McDonald's, Burger King of Kentucky Fried Chicken.

Totaal Conclusie

Het productniveau van het horeca-aanbod in de verschillende horecaclusters is laag. Voor clusters met een wijkfunctie is dit niet direct problematisch. Echter voor stadscentra geldt dat het horeca-aanbod een aantrekkingskracht moet hebben op de inwoners van de gemeente en bezoekers van de stad.

Door het verhogen van het kwaliteitsniveau en het realiseren van een breed en divers aanbod kan de aantrekkingskracht van de horecaclusters worden verbeterd. Ook het toevoegen van onderscheidende horecaconcepten binnen de clusters verhoogt de aantrekkelijkheid en daarmee het verzorgingsgebied van de clusters in het centrum van beide kernen.

1. Huidig horeca aanbod

1.4 Horecanetwerk

Inleiding

In deze paragraaf wordt een oordeel gegeven over het netwerk (routing) binnen de horecagruppen in Sittard Centrum, Geleen Centrum en de dorpskernen (deze zijn samengenomen aangezien dit kleine clusters zijn). Hier wordt niet ingegaan op de overige hiervoor genoemde horecagruppen, aangezien dit zeer kleine concentraties zijn, vaak in één straat gelegen.

Horeca speelt een belangrijke rol bij de optimalisering van de algehele beeldkwaliteit. Door toevoeging van specifieke aspecten (bijvoorbeeld groen en verlichting), bepaalde type horecabedrijven of terrassen ontstaat een kwalitatief hoogstaand horecanetwerk.

In de visie (hoofdstuk 7) worden de gewenste ontwikkelingen binnen deze netwerken uiteengezet. Doel hiervan is het verhogen van de algehele kwaliteit.

De nummers van de routes komen overeen met de routes in hoofdstuk 7.

Sittard Centrum

In Sittard komen alle routes uiteindelijk uit op de Markt, die in de visie apart zal worden beoordeeld.

1. *Station – Stationsstraat – Stationdwarstraat – Steenweg – Voorstad – Brandstraat – Limbrichterstraat – Markt*

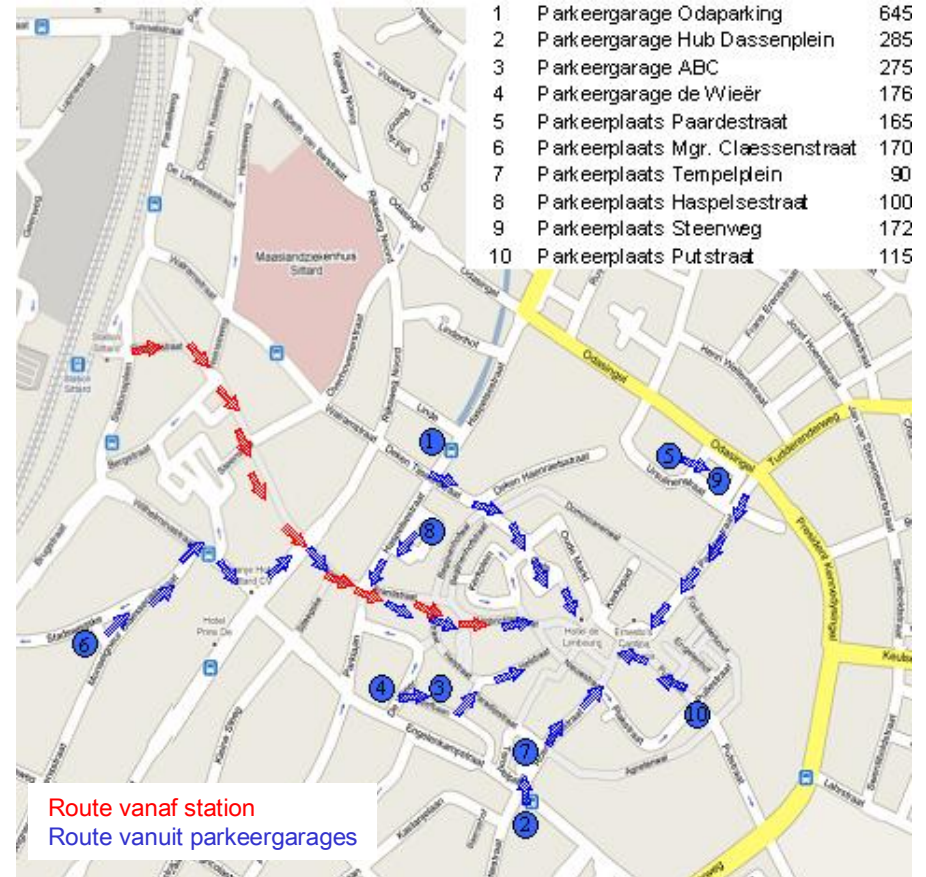
Deze route start bij het station direct met een negatieve eerste indruk. Leegstand en een grote open vlakte zorgen voor een onprettig gevoel. In de Stationstraat liggen een coffeeshop en erotische videotheek. Dit heeft een negatieve invloed op de eerste indruk van de bezoeker. Het ontbreekt de route aan een duidelijke loop en horeca draagt beperkt bij aan een positieve beeldkwaliteit. De terrassen hebben een matige uitstraling. Richting de Markt intensificeert het horeca aanbod. Dat is positief. Er zijn punten in de route waar potentie ligt om bij te dragen aan het verbeteren van de algehele beeldkwaliteit.

2/3. Tempelplein – Markt

Vanaf de parkeerplaats bij het Tempelplein kan men via diverse routes (o.a. Walstraat, Rosmolenstraat) richting de Markt lopen. De algehele beeldkwaliteit van het Tempelplein is laag. De horeca is puur ondersteunend aan de winkels in het gebied, enkele uitzonderingen daargelaten.

4. Dobbelsesteen – Haspelsestraat – Brandstraat – Limbrichterstraat – Markt

Deze route dient nog ontwikkeld te worden en loopt vanaf de toekomstige locatie van de Dobbelsesteen via de Haspelsestraat, waar de route bij het punt van Bufkes/Kleikamp samenkomt bij route 1. Vanaf de Dobbelsesteen loopt tevens een route via het Kloosterkwartier richting de Markt.



5. Deken Tijssenstraat – Kloosterplein – Oude Markt – Markt

Deze schitterende route heeft potentie om te worden gepositioneerd als een aanlooproute met een eigen karakter en identiteit. De architectuur en de ontwikkelingen dragen hiertoe bij. Er is echter nauwelijks horeca te vinden op deze route.

6/7 Putstraat/Paardestraat – Markt

Aan deze route liggen veel leegstaande panden, die de beeldkwaliteit negatief beïnvloeden. Met name de Putstraat heeft absoluut potentie om goed op de kaart gezet te worden. Aan beide straten liggen enkele sterke horeconconcepten, echter nu nog ondervetegenwoordigd.

1. Huidig horeca aanbod

Geleen

De parkeerterreinen en -garage binnen het centrum van Geleen bevinden zich ofwel aan of onder de Markt dan wel op zeer korte afstand van de Markt. De bezoekersstromen richting het centrum zijn daarom zeer kort.

Vanuit het station zijn de bezoekersstromen, zoals op de kaart te zien is, langer.

De belangrijkste toegangswegen voor bezoekersstromen richting het centrum van Geleen zijn de Groenstraat, de Mauritslaan en Annastraat. De bezoekersstromen komen op de Markt uit. Vanuit de andere kant van het centrum vanaf de Rijksweg (waar men eveneens kan parkeren) vormt de Raadhuisstraat de voornaamste toegangsweg tot het centrum en is er 'binnendoor' via de Passage een route waardoor men rechtsreeks het winkelcentrum in loopt.

De routes over de Markt zijn onaantrekkelijk vanwege de open vlakte en de horeca die zeer verspreid ligt.



Groenstraat



Verbinding Groenstraat - Markt



Annastraat



Raadhuisstraat

Buitengebied/dorpskernen

In het buitengebied en de dorpskernen is de horeca met name wijk/dorpsgeoriënteerd.

Wat opvalt is het relatief hoge aantal gemeenschapshuizen e.d. Deze bedrijven kunnen gezien worden als concurrenten van cafés en zaalbedrijven

Er is redelijk veel leegstand, maar ook zijn er enkele grootschalige unieke horecaconcepten te vinden met een bovenlokale koopmoeteibereidheid. Deze bedrijven liggen echter niet gunstig gesitueerd aan de huidige toeristische routings.

2. Benchmark

Vergelijking met Heerlen en Venlo

Learnings uit binnen- en buitenland

Ontvolking

Openingstijden

Dichtheid

Inleiding

In de benchmark is Sittard-Geleen vergeleken met Venlo en Heerlen, twee steden die qua ligging en inwonersaantal enigszins vergelijkbaar zijn. Deze steden zijn met name van belang voor de vergelijkingen van aanbod- en vraagaspecten gerelateerd aan het aantal inwoners (dichtheid). In bijlage 4 is een totaaloverzicht van de benchmark opgenomen. Hieronder volgen de belangrijkste conclusies:

Consument & arbeid (bron: CBS)

- De bevolking van Sittard-Geleen krimpt, net als de vergelijkbare gemeenten;
- Sittard-Geleen telt relatief veel meerpersoonshuishoudens;
- In Sittard-Geleen zijn relatief weinig personen in de leeftijdscategorie 15-29;
- Het aandeel 65 jaar en ouder ligt relatief hoog in Sittard-Geleen;
- Het gemiddeld inkomen per huishouden/inwoner ligt in Sittard-Geleen relatief hoog;
- De verhouding beroepsbevolking/bevolking is beduidend lager in Sittard-Geleen.

Hotelaanbod (bron: bedrijfschap Horeca & catering 2009)

- Sittard-Geleen telt in 2009 213 hotelkamers;
- Het aantal hotelkamers in Sittard-Geleen ligt fors lager dan in de vergelijkbare steden. Nuance: Het hoge aantal kamers in Venlo wordt mede veroorzaakt door een enorme spin-off vanuit Düsseldorf;
- Het kameraanbod heeft de afgelopen vijf jaren een fors negatieve ontwikkeling (-23%) doorgemaakt;
- De kamerdichtheid in Sittard-Geleen is zeer laag;
- Sittard-Geleen heeft een minimaal aandeel 1, 2 en 4 sterren kamers. Het aandeel 3 sterren kamers daarentegen is ruim dubbel zo groot;
- Gezien de kamerbezetting, die nagenoeg gelijk ligt aan de bezetting in de benchmarksteden, bij een veel beperkter kameraanbod, is sprake van een beperkte vraag naar hotelkamers in Sittard-Geleen.

Restaurantsector (bron: bedrijfschap Horeca & catering 2009)

- Sittard-Geleen telt in 2009 59 restaurants;
- De restaurantdichtheid ligt net onder onder het gemiddelde;
- Het aantal vierkante meters is echter zeer laag. Dit komt door de relatief zeer kleine restaurants;
- Er is een oververtegenwoordiging van de Zuid-Europese en Chinees-Indische keuken. Dit is ook terug te zien in het straatbeeld. Het niveau is beneden gemiddeld en deze sector concurreert deels met de fastservice sector.

Drankverstrekkers (bron: bedrijfschap Horeca & catering 2009)

- Sittard-Geleen telt in 2009 104 drankverstrekkende bedrijven;
- De ontwikkeling van het aanbod in de dranksector in Sittard-Geleen laat over de laatste vijf jaar een daling zien van ruim 17%;
- Ondanks dat de gemiddelde oppervlakte per bedrijf relatief groot is, ligt het aantal m² per 10.000 inwoners fors lager dan gemiddeld;
- De café-dichtheid in Sittard-Geleen ligt fors lager. Dit dient enigszins genuanceerd te worden door het forse aantal gemeenschapshuizen in Sittard-Geleen;
- Het aanbod cafés laat de afgelopen jaren een fors negatieve ontwikkeling zien;
- In tegenstelling tot de vergelijkbare gemeenten is er in Sittard-Geleen geen discotheek gevestigd.

Fastservicesector (bron: bedrijfschap Horeca & catering 2009)

- Sittard-Geleen telt in 2009 93 fastservicebedrijven;
- Het aantal fastservicebedrijven per 10.000 inwoners ligt relatief laag;
- Omdat daarnaast ook nog eens de gemiddelde oppervlakte per bedrijf zeer laag is, komt het aantal vierkante meter per 10.000 inwoners extreem laag uit;
- Het aantal vierkante meters vloeroppervlakte laat de laatste jaren wel een positieve ontwikkeling zien;
- Het aantal lunchrooms per 10.000 inwoners ligt hoger;
- Het aantal shoarmazaken ligt rond het gemiddelde;
- De snackbardichtheid is relatief laag in Sittard-Geleen.

Openingstijden (bron: gemeenten)

In Sittard-Geleen en in de benchmarkgemeenten, maar ook in andere steden van vergelijkbare omvang moeten horecabedrijven in het weekend meestal rond 03.00 uur sluiten. Discotheken mogen vaak langer open blijven en in sommige steden zijn nachtontheffingen mogelijk. In veel andere steden in Nederland wordt gewerkt met vrije sluitingstijden, vaak na een pilot voor een bepaalde periode.

2. Benchmark: Learnings

1. Locatie buiten Traffic: locatie uit zicht; locatie onder de grond.
Kan alleen als er een bovenregionaal niveau wordt geboden.

2. Horeca in stedelijke ontwikkeling bij parkeergarage =
Slechte impulslocatie



Mosea Gusto- Maastricht

Learnings
worden toegepast
in de visie

Van verwaarloosde puinhoop tot hotspot

Gemeente draagt bij aan investeringen in herontwikkeling en planvorming. Partijen worden uitgekocht, subsidies worden verstrekt en goede ondernemers (pioniers) worden getriggerd.



Katendrecht - Rotterdam

Pop-up concepten creëren extra vraag

Tijdelijke hotspots zorgen voor schaarste. Concepten worden zo een hype. Mogelijkheid om hierin te variëren (wisseling van concepten) en dit vanuit de gemeente te stimuleren. Kan bijdragen aan toenemende vraag naar hotelfaciliteiten



Wereldwijde trend

Avenue Culinaire

Aan een van de mooiste grachten van Den Haag is de Avenue Culinaire te vinden. Een reeks restaurants en cafés die ieder een uniek en internationaal aanbod brengen.
→ Voer door over de hele linie. Alleen een naamer aan hangen werkt averechts.



Avenue Culinaire - Den Haag

3. Trends & ontwikkelingen



Consumententrends

Leeftijd/verzilvering

Leeftijd is geen veilig segmentatiecriterium meer. Ouderen willen graag jong zijn en jongeren krijgen steeds meer autonomie en koopkracht. Concepten en producten moeten inspelen op de aspirationele leeftijd van consumenten. Grijs is antigrijs. De nieuwe oude generatie is ook bereid geld uit te geven voor eigen plezier en ontspanning.



Alloctonen

Toename van alloctonen en het stijgende belang van Halal binnen horeca. Verschuiving van restaurants met een niet westerse keukenrichting uit het lage segment naar het hoge segment.



Veiligheid

Veiligheid is zowel voor overheid als consument een belangrijk aandachtspunt. Agressie neemt toe en met de samenleving die veroudert, is het veiligheidsgevoel en de veiligheidsperceptie van wezenlijk belang. Huizen worden steeds beter beveiligd.



Individualisering

Aantal éénpersoonshuishoudens groeit en customization is van toenemend belang. Mensen vinden het van belang dat producten passen bij hun eigen waarden en levensvisie.



Groepsvorming

Er is een groeiend community-gevoel waarin mensen op zoek zijn naar het delen van waarden.



Design & vormgeving

Ook voor de inrichting van ons huis speelt design een belangrijke rol. Horeca kan hierdoor niet achterblijven. Badkamers en keukens worden steeds luxer.



Gezondheid/biologisch

Gezonde producten en focus op gezonde leefstijl zijn een hot item, ook vanuit de politiek. Producten met keurmerken, labels en biologisch karakter zijn steeds meer in opkomst.



Gemak

Tijd besparen en snelle oplossingen met name in de foodmarket zijn een trend.



Overgewicht

Het aantal mensen met overgewicht is in 20 jaar meer dan verdubbeld tot bijna 50% van de bevolking. Nog steeds is er sprake van een stijgende trend (CBS).



Zappedrag

De vraag van de consument varieert sneller. Een groot deel van de consumenten heeft in toenemende mate behoefte aan afwisseling en wenst een gevarieerd aanbod aan uitgaansmogelijkheden. Er is sprake van een 'zapcultuur'. De consument stort zich op nieuwe activiteiten, maar wendt zich snel af als eentonigheid toeslaat. Het maakt de consument tot een minder loyale klant, die voor de horeca moeilijker te binden is.



Authenticiteit

Echtheid van producten, echtheid van mensen verkoopt. De consument heeft behoefte dit terug te zien in, ook in de horeca.



Duurzaamheid

Spaarlampen, afvalscheiding, nieuwe en schonere manieren van energieopwekking en ook als brandstof voor transport. Ook in ons privé-leven wordt duurzaamheid een steeds belangrijker item.



Ontvolking

Jongeren trekken vanuit de randen van Nederland naar de centralere delen van Nederland vanwege studie of werk.



Beleving

In de vrije tijd wil de consument steeds vaker belevingen ervaren. Hiervoor is men bereid te betalen. De herinnering is blijvend en het liefst spraakmakend.



3. Trends & ontwikkelingen

Aanbodtrends

Beleving

Aantrekkingskracht van concepten verhogen door innovaties en belevenisaspecten toe te voegen.



Specialisatie trend

Horeca met focus op zeer beperkt aantal producten (tournedos, kreeft) of productgroepen (desserts, salades) onderscheiden zich door specialisatie.



Interieur steeds belangrijker

Inrichting wordt een steeds belangrijker onderdeel van een concept en vaak het verkoopargument om bezoekers te trekken. Led-verlichting is hierbij een belangrijk hulpmiddel.



Cafetaria wordt gezond

Snackbarbezoek en het aantal snackbars neemt zeer snel af. De ondernemers die mee gaan met de tijd en bereid zijn het assortiment aan te passen hebben de grootste kans op continuïteit. Gezonde producten worden toegevoegd aan het assortiment.



Wellness concepten

In hotelserie maar ook in andere bedrijfstypen wordt steeds meer een wellness component toegevoegd. Deze wordt ook steeds uitgebreider.



Nieuwe gebruiksmomenten discotheken: inbreiden

De moderne discotheek is zijn gebruiksmomenten aan het uitbreiden om zo zijn continuïteit te kunnen waarborgen. Door de opkomst van dansactiviteiten in swingcafés, strandtenten, grandcafés, events en dergelijke staat de positie van de traditionele discotheek onder druk.



Thematisering/Concepting steeds belangrijker

In een markt waar authenticiteit en beleving een belangrijke rol spelen bij de keuze van het horecabedrijf neemt de rol van thematisering en concepting steeds meer toe.



Tijdelijke concepten

Creëren van schaarste door beperkte houdbaarheidsdatum van concepten. Men moet het gezien hebben!



Confrontatie en dus ook presentatie steeds belangrijker

Het op een aantrekkelijke manier laten zien van de producten wordt steeds meer een belangrijk verkoopinstrument. Vaak staat hierbij de vers- en gezondbeleving centraal.



Koffie

Koffieconcepten in combinatie met gezonde broodjes, sappen en ijs zijn in opkomst. Ook de grote ketens als Starbucks hebben de weg naar Nederland gevonden. Deze concepten richten zich op het verkopen van beleving.



Terras steeds belangrijker

De hedendaagse mens wil steeds vaker buiten leven. Het terras functioneert daarnaast als trekker voor het horecabedrijf. Door het rookverbod is het terras nog belangrijker worden.



Roken

Met name de kleinere (avond)horecazaken die het moeten hebben van een vaste klantenkring hebben het moeilijk. Bedrijven met een terras hebben een groot voordeel.



Functioneel eten vs. uit eten.

Functioneel eten komt in de plaats van de uit eten-beleving. Uit eten beleving wordt veel specifiek. Concepten die zich richten op functioneel eten positioneren zich in een lager prijssegment en concurreren met een deel van het fastservice segment.



Veiligheid

Veiligheid is een item waarmee horecabedrijven zich kunnen onderscheiden. Hotels met vrouwenvleugels, disco's met verlichte parkeerplaatsen dichtbij de entree.



Duurzaamheid

Maatschappelijk verantwoord ondernemen is een sterk groeiende trend. Hotels hebben al jaren een focus op bijvoorbeeld waterbesparing (alleen de vuile handdoeken worden gewassen). Nu is de trend ook waarneembaar in andere sectoren bijvoorbeeld discotheek Watt in Rotterdam met een energieopwekkende dansvloer en biologisch restaurant Umoja in A'dam.



3. Trends & ontwikkelingen

Branchevervaging & Functiemenging

Branchemonogame vervaging

Shop in shop formules binnen de eigen branche. New York Pizza wil bijvoorbeeld shops openen in cafetaria's.



Branchevreemde vervaging

Shop in shop formules buiten de eigen branche zijn bijvoorbeeld Easy internetcafé in een vestiging van Subway of Dunkin Donuts in een benzinestation van Shell.



Hotel & Retail

Hotelketens die steeds meer retailproducten zowel via het hotel als ook via internet gaan verkopen.



Vervaging binnen sector

Restaurant wordt danscafé.
Café wordt eetcafé.
Grand café wordt club.
Discotheek wordt vergadercentrum.



Hotel & kantoorruimte

In grote steden zien wij steeds meer nieuwe hotels die flexibele kantoorruimte aan de markt gaan aanbieden al dan niet met hotelservice.



Restaurant & retail

Bij steeds meer retailbedrijven (met name grotere formules) ontstaan restaurantvormen die volledig op zich zelf 'draaien' en zelfs bezoekers van buitenaf trekken (Ikea, Bijenkorf)



Nieuwe concepten

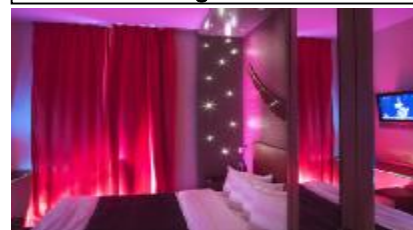
Duurzaamheid Concepten & beleving



Champagnebars



Designhotels



Fast casual Dining



Ready sandwich to go



Specialistische restaurants



Biologische grand cafés



Wijnbars



3. Trends & ontwikkelingen

Stedelijke ontwikkelingen (lokaal)

Naast de consumenten- en aanbodtrends zijn er ook stedelijke ontwikkelingen, die van belang zijn voor de vorming van Sittard-Geleen. Hiermee dient bij de op te stellen horecavisie in meer of mindere mate rekening te worden gehouden. Het gaat hierbij met name om de volgende ontwikkelingen:

Ontwikkelingsplan Zitterd Revisited

- Referentiekader voor de binnenstedelijke herontwikkeling van de binnenstad Sittard;
- Gericht op versterking kern Sittard als stedelijk ontmoetingscentrum en een kwantitatieve en kwalitatieve sprong voorwaarts in het centrumgebied;
- Omvat de fasering / deelgebieden Schootsvelden/Odasingel, Dobbelsesteen, Oude Ziekenhuislocatie, Den Tempel en Stationskwartier.

De Dobbelsesteen

- Planontwikkeling twee delen ten oosten van Rijksweg;
- Bundeling van onderwijs, cultuur en commerciële functies;
- Inhoud programma:
 - Herhuisvesting studenten van de onderdelen Gedrag & Maatschappij en de HEAO van Hogeschool Zuyd;
 - Onderbrengen Educatief Centrum Limburg (samenvoeging van bestaande locaties Pabo, leraren tweedegraads en pedagogiek in Limburg van Hogeschool Zuid en Fontys);
 - Culturele functies in de vorm van het museum, filmhuis en bibliotheek;
 - Commerciële ruimte (12.500m²);
 - Inrichting openbare ruimte en creëren ondergrondse parkeergarage.

Kloosterkwartier

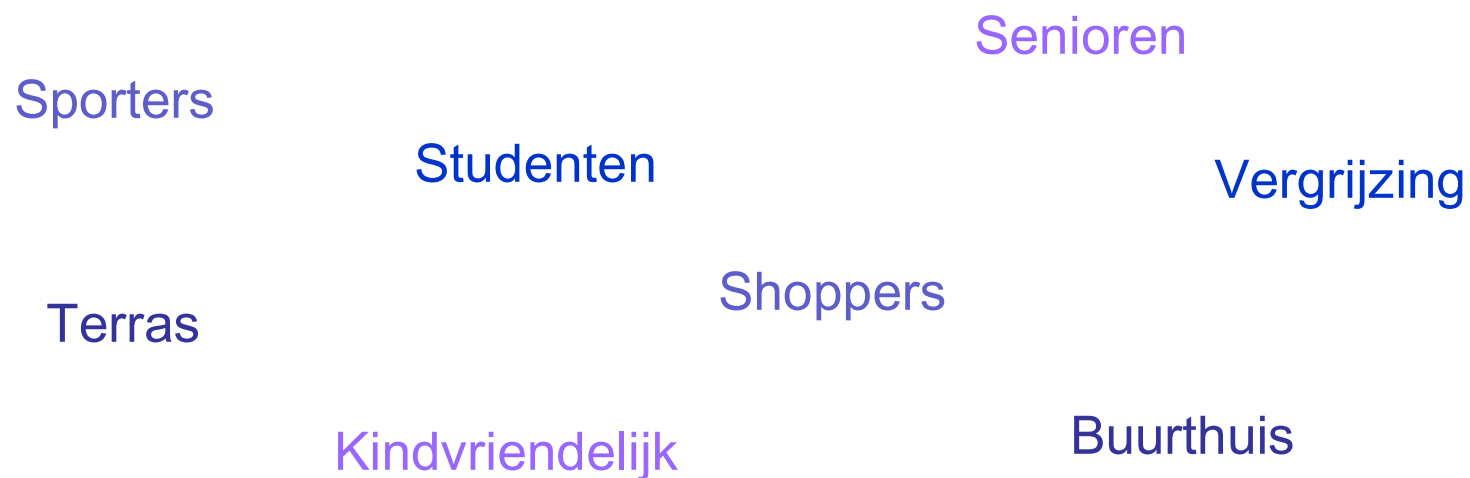
- Herbestemming van een substantieel deel van de oude historische binnenstad Sittard;
- Betreft het Dominicanen- en Ursilinenklooster met bijbehorende gebouwen;
- Vormt natuurlijke verbingszone met plangebied Dobbelsesteen;
- Inhoud programma:
 - Hotelaccommodatie in het hogere segment (± 50 kamers);
 - 10 à 20 short stay voorzieningen;
 - Diverse horeca en leisure faciliteiten gekoppeld aan hotel maar ook vrij toegankelijk;
 - Kleinschalige, luxe retailvoorzieningen (± 7 specialiteitzaken);
 - 15-tal appartementen voor permanente bewoning;
 - Ca. 1100 m² kantoorruimtes waarvan 600m² ondergronds;
 - Ondergrondse parkeervoorziening (120 auto's).

Sportzone

- Ontwikkeling epicentrum voor topsport en breedtesport op het vlak van sportbeoefening, onderwijs, leisure, innovatie en ondersteunende services in Sittard-Geleen en de Westelijke Mijnstreek;
- Creëren omgeving waarin talentontwikkeling voorop staat en waar kennis, diensten en accommodaties ontstaan waarvan de breedtesport ook profiteert
- Plannen voor realisatie van een hotel in de Sportzone;
- Ontwikkeling programma langs 4 lijnen:
 - *Topsport*
Talentontwikkeling, faciliteiten, Nationale trainingscentra (speerpuntsporten waaronder handbal), Regionale Trainingscentra, gehandicaptensport, breedtesport;
 - *Onderwijs*
Doorlopende leerlijnen sport (VMBO, MBO, HBO en UM), ontwikkeling TOSS (sportvriendelijke inrichting onderwijs in Sittard-Geleen);
 - *Economie*
Evenementen, leisure, Expertise & Innovatie centrum (verbeteren prestaties sporter), gezondheid;
 - *Gebiedsontwikkeling/omgeving*
o.a. accommodaties, huisvesting, OV, bereikbaarheid.

Een aantal van deze ontwikkelingen verkeert op dit moment in een prematuur stadium. In het belang van de uitwerking van de horecavisie naar de toekomst toe is het van belang de voortgang van deze stedelijke ontwikkelingen nauwgezet te blijven volgen.

4. De consumentenvraag



4.1 Inleiding

In dit hoofdstuk wordt een analyse gedaan van de voor horeca belangrijke doelgroepen.

De trends en de stedelijke ontwikkelingen (vorig hoofdstuk) maken de volgende doelgroepen van de horeca in Sittard-Geleen van belang, waarbij overige doelgroepen (bijvoorbeeld de zakelijke markt) zeker niet onbelangrijk zijn:

1. Studenten;
2. Senioren;
3. Shoppers;
4. Topsporters;
5. Jonge gezinnen;
6. 1-2 persoonshuishoudens;
7. Toeristen.

Voor elk van de groepen zijn de belangrijkste aspecten in beeld gebracht, die van belang zijn voor de toekomstvisie op de horeca:

- Omvang (waar mogelijk) en toekomstverwachting;
- Type horeca en bezoekfrequentie;
- Koopmoetebereidheid;
- Wensen en behoeften ten aanzien van horeca en leisure;
- Kritische succesfactoren.

De expertmeetings hebben gezorgd voor input ten aanzien van de uitkomsten. De belangrijkste staan hiernaast kort weergegeven.

Insteek van deze meetings was om de verschillende doelgroepen vanuit hun eigen perspectief te laten aangeven wat ze vinden van de horeca, wat er ontbreekt, wat verbeterd kan worden en welke toegevoegde waarde de horeca heeft bij de optimalisering van het algehele kwaliteitsbeeld van een stad.

De belangrijkste uitkomsten van de expertmeetings met betrekking tot plus- en minpunten zijn tevens meegenomen in de swot-analyse van de horeca, die is uitgewerkt in hoofdstuk 6.

Nota bene

Het is vooral het geheel van deze doelgroepen dat de uitstraling van Sittard-Geleen in belangrijke mate zal bepalen en waarop de kwaliteit en kwantiteit van het horeca-aanbod in Sittard-Geleen naar de toekomst toe afgestemd dient te zijn. Dit neemt niet weg dat de invloed van de ene doelgroep op het toekomstige horeca-aanbod wat nadrukkelijker zal zijn dan die van de andere.

Omdat de doelgroepen een deels vergelijkbaar profiel hebben, zullen niet 7 aparte ontwikkelingsperspectieven worden ontplooid. In hoofdstuk 6 (confrontatie) worden algemene uitkomsten benoemd.

4.2 Belangrijke uitkomsten expertmeetings:

- De gemoedelijke sfeer kan later op de avond omslaan in een negatieve sfeer;
- De horeca focust op jongeren, weinig op ouderen;
- Gemeenschapshuizen zijn een belangrijke ontmoetingsplek;
- De mening ten aanzien van openingstijden (te vroeg of te laat dicht) is wisselend;
- Niet iedereen voelt zich 's avonds veilig in de stad;
- Er worden veel evenementen georganiseerd, maar met name voor de massa;
- Het ontbreekt in veel horecagelegenheden aan goed gastheerschap;
- Er wordt een discotheek of een gezellige kroeg met latere sluitingstijden gemist;
- Er is geen café dat ook op ouderen gericht is, bijvoorbeeld een jazzcafé;
- Omdat een discotheek/club ontbreekt, gaan cafés een discotheeksfeer creëren door hardere muziek te draaien. Deze cafés zijn hiervoor vaak niet goed geïsoleerd en dit veroorzaakt overlast;
- Men mist een restaurant gericht op families met kinderen, bijvoorbeeld een pannenkoekenhuis;
- Gezonde horecazaken worden gemist. Hierin zou het aanbod nog verbreed kunnen worden;
- Er is te veel sprake van pieken en dalen in de prijs-kwaliteitsverhouding binnen de horeca: m.a.w. continuïteit ontbreekt.



Ontwikkelingen

- Plangebied Dobbelsteen (bundeling van onderwijs, cultuur en commerciële functies);
- Centralisering studenten HEAO en Gedrag & Maatschappij van Hogeschool Zuyd → ± 5000 studenten;
- Educatief Centrum Limburg (samenvoeging van bestaande locaties Pabo, leraren tweedegraads en pedagogiek in Limburg van Hogeschool Zuid en Fontys) → ± 1.000 studenten.

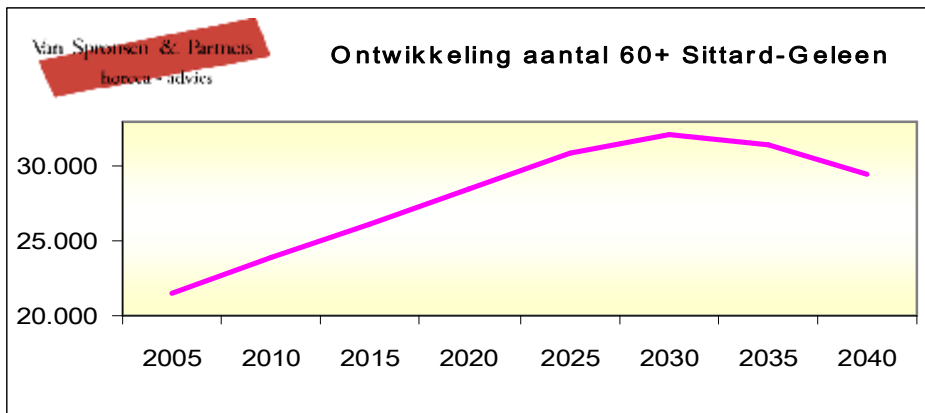


Kansen en mogelijkheden

- Horecacluster centrum Sittard, met Markt als jongeren hotspot;
- Profilering als studenten en hbo stad;
- Mengfuncties horeca en leisure belangrijk: o.a. fitness en horeca;
- Mengfunctie: Verenigingsleven en jonge politiek combineren;
- Mengfunctie: Horecaconcept en debatcentrum.

Kenmerken

Leeftijd:	18 tot 26 jaar
Aantal huidig:	6.000 studenten
Opleidingsniveau:	HBO
Besteding horeca:	Laag
Bezoekfrequentie horeca:	Hoog
Type bedrijven:	Fastfood, (eet)cafés, terrassen, take-away, restaurant laag en midden-segment, discotheken
Bezoekmoment:	Do-, vrij- en zat- avond
Woonachtig in:	Zelfstandig in Sittard of thuis bij ouders
Koopmoeitebereidheid:	10 minuten
Verzorgingsgebied:	Met name centrum en locatie Dobbelsteen
Groepsgrootte:	2 tot circa 10
Kritische Succes Factoren:	▷ Prijs ▷ Mogelijkheid tot laat stappen ▷ Mogelijkheid tot veel drinken ▷ Bekendheid medestudenten ▷ Eigen plek ▷ Imago



Kansen en mogelijkheden

- Sterk toenemende doelgroep met grote vraag naar horecafaciliteiten (hoge frequentie door vrije tijd) en hoog bestedingspotentieel (pensioen);
- Weekmarkten;
- Mengfuncties met wellness, retail, cultuur en leisure belangrijk;
- De oudere groep moet een plek hebben;
- Mengfuncties: Biologische producten, culinaire elementen en smaakconcepten van groot belang; 'Ervaar de oorsprong';
- Mengfuncties: Fun-shoppen en horeca.

Kenmerken

Leeftijd:	60+
Aantal:	circa 24.500 senioren
Besteding horeca:	Gemiddeld en hoog
Bezoekfrequentie horeca:	Gemiddeld en hoog
Opleidingsniveau:	Divers
Type bedrijven:	Cafés, midden-hoog- en luxe segment restaurants, terrassen, buurthuizen
Bezoekmoment:	7 dagen per week, concentratie in het weekeinde
Woonachtig in:	Sittard-Geleen
Koopmoeteibereidheid:	15 minuten
Verzorgingsgebied:	Lokale horeca
Groepsgrootte:	2 tot 6 personen
Kritische Succes Factoren:	▷ Vertrouwd ▷ Rust ▷ Kwaliteit / service ▷ Veiligheid ▷ Bereikbaarheid



Ontwikkelingen: Koopstromenonderzoek

- Sittard-Geleen kampt met koopkrachtafvlouing, heeft een fors bestedingstekort en profiteert onvoldoende van haar Euregionale positie;
- Buiten de eigen regio moet het centrum van Geleen het vooral hebben van de regio's Heerlen/Parkstad en Maastricht. De belangrijkste bezoekersmotieven zijn gerichte aankopen en beperkt recreatief winkelen;
- Naast bezoekers uit de eigen regio trekt Sittard centrum vooral bezoekers uit de regio's Heerlen en Roermond. Het bezoekersmotief is vooral recreatief winkelen. Sfeer en gezelligheid worden als pluspunten van Sittard genoemd;
- Met een gemiddelde besteding van € 63,= per bezoek scoort Sittard Centrum het laagst van alle referentiesteden.

NB: Conclusies gezien binnen de context van het onderzoek "Koopstromen op grote schaal, bovenregionaal"



Kansen en mogelijkheden

- Mengfuncties: steeds volwassener horeca-aanbod in winkels.
- Specialistische daghoreca belangrijk bij winkelende consument en fun-shopper (voornamelijk vrouwen): terrassen bij winkels, koffieconcepten, lunchrooms en fastfood met gezond-product aanbod.

Kenmerken

Locatie:	Centra Sittard en Geleen
Besteding horeca:	Laag en gemiddeld
Bezoekfrequentie horeca:	Hoog
Type bedrijven:	Lunchrooms, laag- en midden-segment restaurants, fastfood
Bezoekmoment:	Zaterdag, koopavonden en koopzondagen, lunch en diner
Woonachtig in:	Regio Sittard-Geleen
Koopmoeitebereidheid:	Binnen winkelgebied
Verzorgingsgebied:	Binnen winkelgebied
Groepsgrootte:	2 tot 4 personen
Kritische Succes Factoren:	▷ Snelle lunchmogelijkheden ▷ Nabij winkelgebied ▷ Impulsbezoek ▷ Veiligheid ▷ Openingstijden



Ontwikkelingen

- Bestemmingsplan Fortuna stadion e.o.
- Ontwikkeling van diverse vormen van topsport zowel nationaal als internationaal;
- Ontwikkeling "Sportzone" stedelijk netwerk Zuid Limburg.

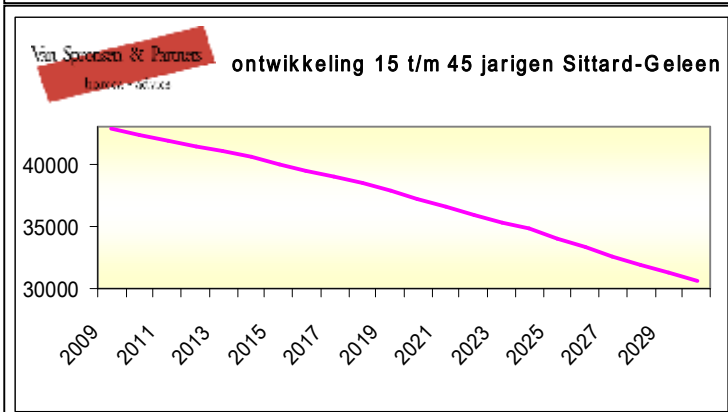
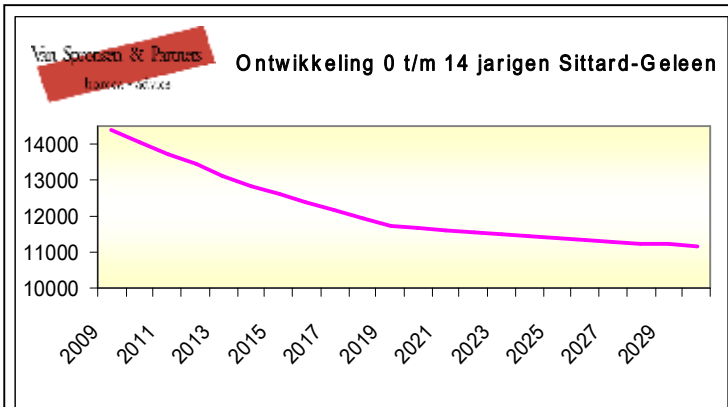


Kansen en mogelijkheden

- Sittard-Geleen wil zich zowel nationaal als internationaal als sportcentrum op de kaart zetten;
- Blijven voor langere periode en moeten dus voorzien worden van onderdak (extra vraag naar verblijfsaccommodatie) en F&B (maaltijden en dranken);
- Mengfuncties: vermaak met horeca zoals theaterrestaurants, showcafés;
- Mengfuncties: wellness, sauna en fitness.

Kenmerken

Leeftijd:	16 t/m 35 jaar
Besteding horeca:	Gemiddeld en hoog
Bezoekfrequentie horeca:	Laag, Lange periode
Opleidingsniveau:	Laag, middelbaar en hoog
Type bedrijven:	Hotel, restaurant, to go, healthy fastfood
Bezoekmoment:	Midweek (trainingskampen) tijdens sportevenementen
Woonachtig in:	Sittard-Geleen, Nationaal en Internationaal
Koopmoeitebereidheid:	15 minuten
Verzorgingsgebied:	Omgeving Fortuna stadion
Groepsgrootte:	2 tot 35 personen
Kritische Succes Factoren:	▷ Sportfaciliteiten ▷ Ligging ▷ Vaak speciale sporthotels ▷ Gezonde formules ▷ Snelheid en gemak



Kansen en mogelijkheden

- Mengfunctie: horeca en kinderopvang;
- Overgewicht bij jonge kinderen: toename belang ontwikkeling van healthy fastfood, en gezonde take-away en gemak-concepten;
- Kinderparties: pannenkoekenhuizen blijven belangrijk;
- Mengfunctie: doorontwikkeling kinderspelparadijzen (beleveniscentra voor jonge kinderen en ouders met faciliterende horeca).

Kenmerken

Leeftijd:	30 tot 49 jaar
Aantal:	6.910 huishoudens
Besteding horeca:	Gemiddeld
Bezoekfrequentie horeca:	Laag
Opleidingsniveau:	Gemiddeld
Type bedrijven:	Restaurants laag en midden segment, pannenkoek- en fastfoodrestaurants
Bezoekmoment:	Woensdagmiddag en weekend
Woonachtig in:	Sittard-Geleen
Koopmoetebereidheid:	15 minuten
Verzorgingsgebied:	Gehele gemeente en binnen dorpskern
Groepsgrootte:	3 tot 6 personen
Kritische Succes Factoren:	▷ Kindvriendelijk ▷ Gezellige sfeer ▷ Veiligheid ▷ Bereikbaarheid per auto



Ontwikkelingen

- 26,5% van de bevolking van Sittard-Geleen bevindt zich in de groep een- en tweepersoonshuishoudens. In 2004 was dit 26,2%;
- Landelijk is er een hoge stijgingsprognose van het aantal één- en tweepersoonshuishoudens.



Kansen en mogelijkheden

- Weinig vrije tijd, maximale invulling; toename belang take-away, gemakskoncepten, fast-casual en healthy fastfood;
- Weinig vrije tijd; hoge besteding in korte tijd; samen met vrienden, partner of date. Mengfunctie toekomst: dating-concepten;
- Trendy kwaliteitsconcepten van belang; winebars, lounge-terrassen, clubs;
- Mengfuncties: vermaak met horeca zoals theaterrestaurants, showcafés;
- Mengfuncties: hedonistische leisurevormen zoals wellness, beauty, sauna en fitness. Overgewicht en 'looks' belangrijk.

Kenmerken

Leeftijd:	25 t/m 64 jaar
Aantal:	9.276 1-persoonshuishoudens 8.498 2-persoonshuishoudens
Besteding horeca:	Gemiddeld en hoog
Bezoekfrequentie horeca:	Gemiddeld en hoog
Opleidingsniveau:	Gemiddeld
Type bedrijven:	Restaurants midden en hoog segment, cafés, terrassen, discotheken
Bezoekmoment:	Weekendavonden
Woonachtig in:	Sittard-Geleen
Koopmoetebereidheid:	15 minuten
Verzorgingsgebied:	Gehele gemeente en binnen dorpskern
Groepsgrootte:	2 tot 6 personen
Kritische Succes Factoren:	▷ Trendy horecazaken ▷ Populariteit ▷ Ruime openingstijden ▷ Bereikbaarheid ▷ Beleving/kwaliteit



Ontwikkeling

- Herontwikkeling stadscentra (Masterplan Openbare Ruimte Binnenstad Sittard, Dobbelsteen, Kloosterkwartier);
- Invloeden “fun” en “run”-shopping zal meer dagtoeristen naar Sittard trekken dan naar Geleen.



Kansen en mogelijkheden

- Focus op zowel dag- als verblijfstoerisme;
- Spin off Toon Hermans jaar 2010;
- Positionering historische karakter Sittardse binnenstad;
- Goede citymarketing kan het toerisme een boost geven;
- Door de komst van nieuwe culturele projecten zoals bij de Dobbelsteen kan een breder toeristisch publiek aangetrokken worden;
- Buitengebied optimaliseren voor wandel- en fietstoerisme;
- Culturele ontwikkeling Kloosterkwartier.

Kenmerken

Leeftijd:	30 t/m 65 jaar
Besteding horeca:	Gemiddeld en hoog
Bezoekfrequentie horeca:	Laag
Bezoekduur:	Dag, meerdaags
Opleidingsniveau:	Middelbaar en hoog
Type bedrijven:	Hotel, B&B, restaurant en lunchroom, terrassen
Bezoekmoment:	Weekenden Vakantieperiodes
Woonachtig in:	Nederland, Duitsland en België
Verzorgingsgebied:	Gehele gemeente
Groepsgrootte:	Koppels en groepen
Kritische Succes Factoren:	▷ Toeristische attracties ▷ Aantrekkelijk logiesaanbod ▷ Aantrekkelijke citymarketing ▷ Betaalbare overnachtingen ▷ Toeristische routings ▷ Vermaak en plezier

5. SWOT-analyse

Terrassen

Leegstand

Evenementen

Overlast

Historische panden

Plein

Routing

Markt

Bewegwijzering

5. SWOT (sterktes/zwaktes/kansen/bedreigingen)

5.1 Inleiding

Op basis van de uitkomsten van de voorgaande hoofdstukken is deze swot-analyse tot stand gekomen.

Hierbij is een onderscheid gemaakt tussen algemene conclusies (geldend voor de gehele gemeente) en conclusies specifiek voor de twee centra en de overige kernen.

5.2 Sterktes & kansen

Algemeen

- Aanwezige horeca voorziet in lokale behoeften
- Breed assortiment daghoreca

Sittard

- Concentratie en beperkte groei van het aantal studenten in het centrum van Sittard
- Geografische intensiteitverhoging van horecagelegenheden richting de Markt
- Authentieke uitstraling Markt draagt bij aan positieve uitstraling horeca
- Terrasaanbod op de Markt
- Variatie in restaurantaanbod
- Goede bereikbaarheid en parkeermogelijkheden
- Samenwerking tussen politie en ondernemers onderling
- Evenementen en weekmarkt (elke donderdag)

Geleen

- Eenduidige uitstraling van de horeca
- Uitstraling Raadhuisstraat
- Evenementen en weekmarkt (elke zaterdag)
- Goede parkeermogelijkheden onder en op de markt.

Overige kernen

- Landschappelijk gelegen horeca sluit aan bij behoefte van recreatieve dagbezoekers (fietsers/wandelaars)
- Er is een aantal grootschalige en kwalitatief hoogstaande horecabedrijven gevestigd (zogenaamde 'pareltjes').

5.3 Zwaktes en bedreigingen

Algemeen

- Hotelmarkt (aanbod en prijzen) staat onder druk
- Leegstand
- Relatief vroege sluitingstijden in het weekend → Leegloop
- Weinig onderscheidende horecaconcepten
- Gemiddeld laag kwaliteitsniveau horeca overall
- Relatief beperkt caféaanbod (kwantitatief en variatie)
- Restaurants concurreren met fastservice
- Ontbreken van discotheek
- Ontbreken van horeca voor families en ouderen
- Veel industrie maar weinig zakelijke horeca
- Ontvolking & vergrijzing
- Veiligheid & overlast
- Te weinig professionele ondernemers

Sittard

- Onaantrekkelijke routing richting binnenstad door ontbreken van ijkpunten (zichtlijnen)
- Slechte bewegwijzering
- Prijsvechtende horeca duidelijk in straatbeeld aanwezig → kwaliteitsvermindering
- Geen eenheid in uitstraling (terras, gevels, verlichting): met de vaststelling van het uitvoeringsbeleid reclame en terrassen is verandering in gang gezet
- Geen variatie in logiesaanbod
- Weinig horecafaciliteiten voor de zakelijke markt
- Fnuikende uitstraling van directe omgeving
- Het ontbreken van een groot fastfoodconcept in het centrum

Geleen

- Onaantrekkelijke routing richting binnenstad door ontbreken van ijkpunten (zichtlijnen)
- Uitstraling marktplein (lege kale vlakte)
- Parkeerplaats op de markt belemmert zicht vanuit horeca op (onaantrekkelijk) plein
- Weinig onderscheidende horecaconcepten
- Slechte terrasconcentratie op het plein
- Gemiddeld laag kwaliteitsniveau gehele horeca
- Run shopping heeft negatief effect op vraag naar omliggende horeca
- Slecht imago (gebeurtenissen uit het verleden)
- Restaurantconcentratie aan drukke weg
- Te weinig creatieve ondernemers

Overige kernen

- Her en der vervallen horecapanden
- Toeristische bewegwijzering
- Landelijke daling café-aanbod zet door in de dorpen

6. Confrontatiematrix

Pannenkoekenrestaurant

Openingstijden

Studenten

Discotheek

Shoppers

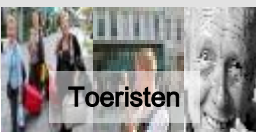
Horecanetwerk

Gezondheid

Moderne concepten

Senioren

6. Confrontatiematrix

Onderdeel	Markt	Segment	Kritische succesfactoren	Horeca vraag	Uitkomsten specifiek	Algemene uitkomsten
Grijze massa	Particulier	 Jonge gezinnen	Kindvriendelijk Sfeer en uitstraling Veiligheid Bereikbaarheid / vindbaarheid	Fastfood (pannenkoek, take-away, healthy) Laag, midden segment restaurants Mengfuncties kinderconcepten	Mengfuncties kinderconcepten Gezonde kindvriendelijke fastfood Ongezonde fastfood Crêperies	Kwaliteitsverbetering Aandacht voor veiligheid en overlast Verbetering bereikbaarheid en horecanetwerk Verbreding horeca-aanbod: nieuwe doelgroepen bedienen zoals senioren en families Verbreding fastfoodaanbod gericht op koffieconcepten, lunchconcepten, healthy aanbod en take-away met name op high traffic locaties in winkel- en zakelijke gebieden Moderne eet- en drinkconcepten en –merken Hotelconcepten die additionele vraag creëren (weekendje weg, zakelijke markt) Verruiming algemene openingstijden passend bij een stad met ambities Aandacht voor kwaliteitsniveau terrassen Groeï uitgaansgelegenheden; Discotheken met bovenregionale aantrekkingskracht. Bereikbaarheid, parkeergelegenheid, en beperking overlast zijn hierbij belangrijke criteria
		 Senioren	Kwaliteit & service Veiligheid, vertrouwd en rust Bereikbaarheid Beleving in eigen stad, events	Restaurants Buurthuis of café Mengfuncties cultuur, wellness & retail Terrassen	Verbreding restaurant, traiteurs Literair/ouderencafé Kwaliteitsverhoging totaal Crêperies	
		 1 & 2-verdieners	Moderne horecaconcepten Bereikbaarheid, voorzieningen Openingstijden Beleving en kwaliteit	Koffie en gemaksconcepten (fastfood) Terrassen en moderne eetconcepten Cafés en clubs Mengfuncties retail, leisure	Moderner aanbod drank en fastfood Openingstijden Kwaliteit terrassen Groeï mengfuncties	
Imago bepalend	Particulier	 Studenten	Prijs Mogelijkheid stappen en drinken Imago Eigen plek Openingstijden	Fastfood, terrassen Laag, midden restaurants Cafés en uitgaansgelegenheden Mengfuncties educatief, cultuur, leisure	Uitbreiding modern fastfoodaanbod Verbetering uitgaansnetwerk Verruiming openingstijden Terrassen	
	Zakelijk	 Sporters	Gezondheid Snelheid/gemak Eigen plek Groepen	Healthy fastfood Hotel en hotelbars Mengfuncties; sport To go concepten	Functioneel slapen Uitbreiding mengfuncties Gemaksconcepten	
	Toeristisch	 Shoppers	Snelheid en gemak Modern en breed aanbod Beschikbaarheid impulsbezoek Veiligheid en openingstijden	Mengfuncties retail Healthy, lunchgeoriënteerde fastfood Terrassen en borrelconcepten Moderne concepten en restaurants To-go concepten	Verbreding mengfuncties Bereikbaarheid terrassen Fastfood in winkelgebied Terrassen	
		 Toeristen	Toeristische attracties Aantrekkelijk logiesaanbod Aantrekkelijke citymarketing Betaalbare overnachtingen Toeristische routings Vermaak en plezier	Hotels + faciliteiten B&B Lunchrooms, terrassen Laag, midden restaurants	Aansluiting van horeca bij toeristische routes. Creëren groter cultureel aanbod.	

7. Visie

Ambities

Kloosterkwartier

Stadsentree

Ontwikkelen

Raadhuisstraat

Markt

Routing buitengebied

Putstraat

Ambitieniveau

Sittard-Geleen, een stad met meerdere gezichten, een stad met twee centra. Er zijn vele ambities die er toe moeten leiden dat de stad bruisend en aantrekkelijker wordt voor haar inwoners, haar werknemers maar ook voor haar bezoekers.

Focus op jeugd/studenten door uitbreiding van het opleidingsaanbod, focus op topsport door ontwikkeling van de Sportzone en aandacht voor senioren zijn voorbeelden van een mensgerichte benadering van ontwikkeling van de stad.

Sittard-Geleen vergrijsd en ontvolkt en de prognose voor de toekomst laat geen verandering zien.

Daarbij staat het horeca-aanbod over de gehele linie al jaren onder druk, terwijl het huidige aanbod in kwantitatieve zin zelfs achterblijft bij dat van de benchmarkgemeenten.

De visie moet aansluiten bij ambities maar de werkelijke situatie mag hierbij niet uit het oog worden verloren. De huidige situatie dient in onze ogen zelfs als uitgangspositie te worden genomen. Uiteraard gaat een visie over de toekomst. Waar willen we heen met de gemeente en welke rol dient de horeca hierin te vervullen?

De visie houdt rekening met doelstellingen, de te verwachten ontwikkeling van inwoners, werkplekken en bezoekers. De visie geeft hierbij richting, kijkt vooruit, straalt dynamiek uit, richt zich op de uiteindelijke gebruiker en is niet limitatief.

Doel van visie

Dit document heeft als doel de gemeente Sittard-Geleen van een bruikbare economische visie inzake de horecamarkt te voorzien die als uitgangspositie dient voor het opstellen van het richtinggevend beleidskader. Tevens dient de visie als toetsingskader voor toekomstige horeca-initiatieven en zullen vanuit dit kader de meer operationele werkzaamheden plaatsvinden. In de visie wordt aangegeven op welke manier het aanbod (locatie, kwaliteit, kwantiteit, type en mengfuncties) zich dient te ontwikkelen als reactie op ontwikkelingen en bewegingen in de markt, maar ook als mogelijk voortrekker in de 'reis' naar een bruisend Sittard-Geleen van de toekomst. Hierbij speelt verhoging van de kwaliteit en diversiteit een cruciale rol, waarbij tevens een aspect als veiligheid een belangrijk aandachtspunt is.

Visie ten aanzien van tekortkomingen horeca vs behoeften

Kijkend naar de tekortkomingen van het huidige aanbod zijn er drie hoofdconclusies te trekken:

1. Het aanbod (in absolute aantallen) blijft achter.

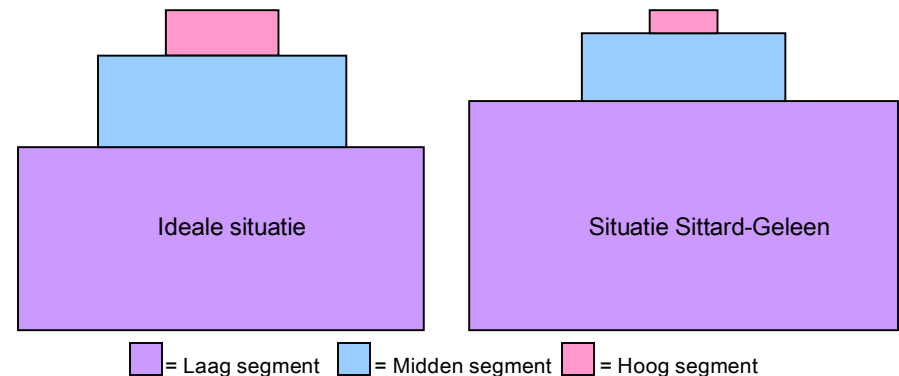
Gelet op de hoge leegstand en een relatief hoge omloopsnelheid blijft de horecamarkt een lastige markt om toe te treden. Het is daarom kort door de bocht te stellen dat het aanbod zich verder dient te ontwikkelen in kwantitatieve zin zonder hierbij expliciet de kwaliteit centraal te stellen.

2. Het huidige aanbod is te weinig divers

Het huidige aanbod vertoont 'veel van het zelfde'. Er wordt beperkt op diverse doelgroepen ingespeeld en er is weinig variatie. Ook uit de expertmeetings is dit beeld duidelijk naar voren gekomen.

3. Beperkt kwalitatief hoogstaand aanbod

Idealiter kan het horeca-aanbod in een stad worden gevisualiseerd als een taart: een brede onderkant (groot aanbod, laagdrempelig) en smalle bovenkant (kleiner aanbod, hoogdrempelig). Alles er tussen in loopt geleidelijk af qua aantallen en loopt op qua niveau. In Sittard-Geleen is het hoge segment zeer beperkt aanwezig, is het middensegment ondervetegenwoordigd en het lage segment oververtegenwoordigd.



Met het oog op de toekomst is het daarom cruciaal dat wordt ingezet op een betere balans van het aanbod op kwalitatief niveau (ook voor de zakelijke markt is dit een belangrijk ontwikkelingsperspectief) en dat wordt ingezet op differentiatie binnen een segment (bijv. een jazz café, sportbar, irish pub, literair café).

Visie ten aanzien van ontwikkelingen in de markt

Eén van de pijlers waarop een visie wordt gebouwd zijn trends en ontwikkelingen in de markt. Deze dienen als hulpmiddel bij het oplossen van problemen, het creëren van nieuwe kansen en het invullen van een versterking van toekomstige horeca-uitbreidingen.

De belangrijkste consumententrends die van invloed zijn op horecaontwikkelingen zijn gemak, gezond (tegenhanger: overgewicht), vergrijzing, individualisering, authenticiteit, veiligheid en beleving. In de lijn naar de toekomst toe stellen we dat dit aspecten zijn waarop horeca zich in de breedste zin dient te focussen (doelgroepenbenadering, productvoering, inrichting, transparante informatievoorziening, maatwerk).

7. Visie

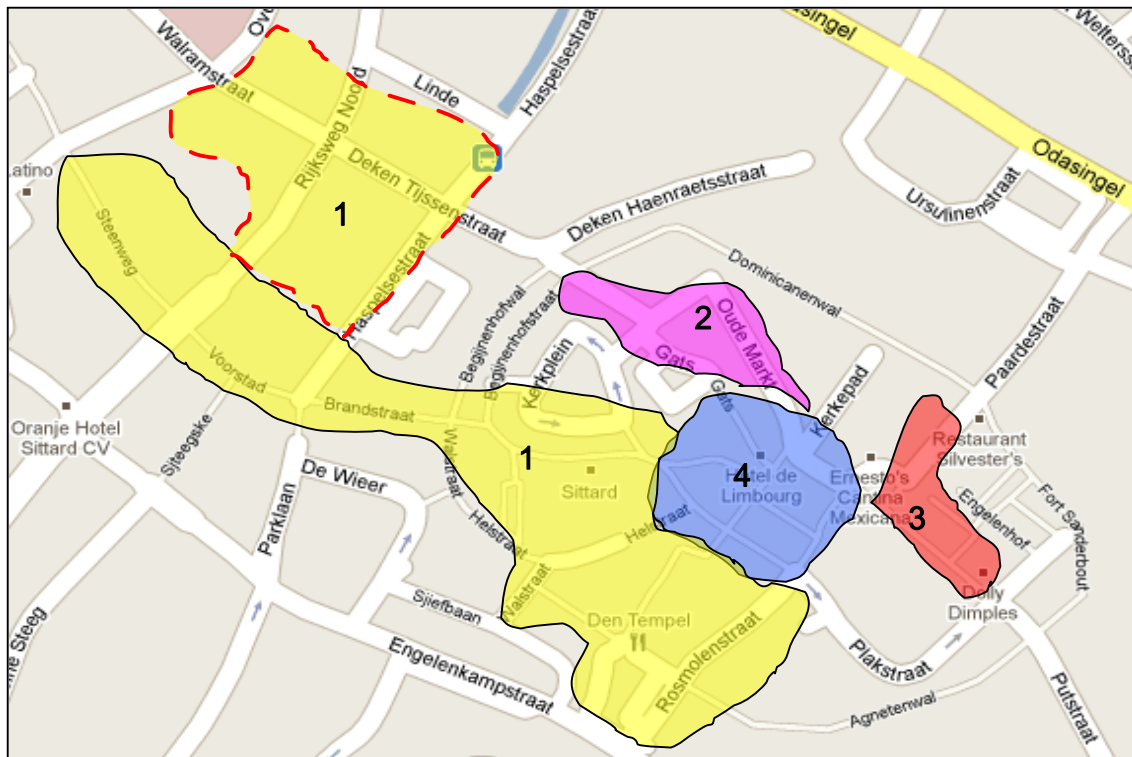
De belangrijkste aanbodtrends zijn tijdelijke concepten, eveneens beleving, specialisatie, duurzaamheid, vers/gezonde (biologische) producten, focus op terras, inbreiding (meerdere consumptiemomenten bieden) en fast casual dining (concept qua prijsniveau tussen fastfood en restaurantsector in). Voor zover mogelijk zal bij de aanmelding van nieuwe horeca gestuurd moeten worden op deze nieuwe trends. Een (pro)actieve acquisitie kan hieraan een belangrijke bijdrage leveren.

Er is tevens een ontwikkeling te zien zijn waarbij branchevervaging voorkomt: retail-, leisure- en culturele concepten waarbinnen horeca wordt geïntegreerd. Hieraan zal in het richtinggevend beleidskader specifiek een paragraaf worden gewijd.

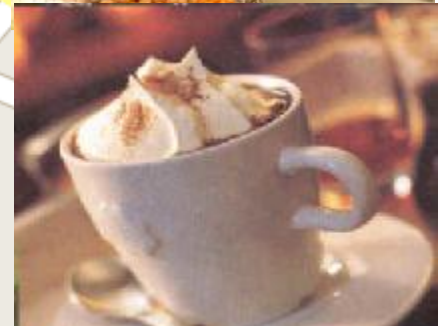
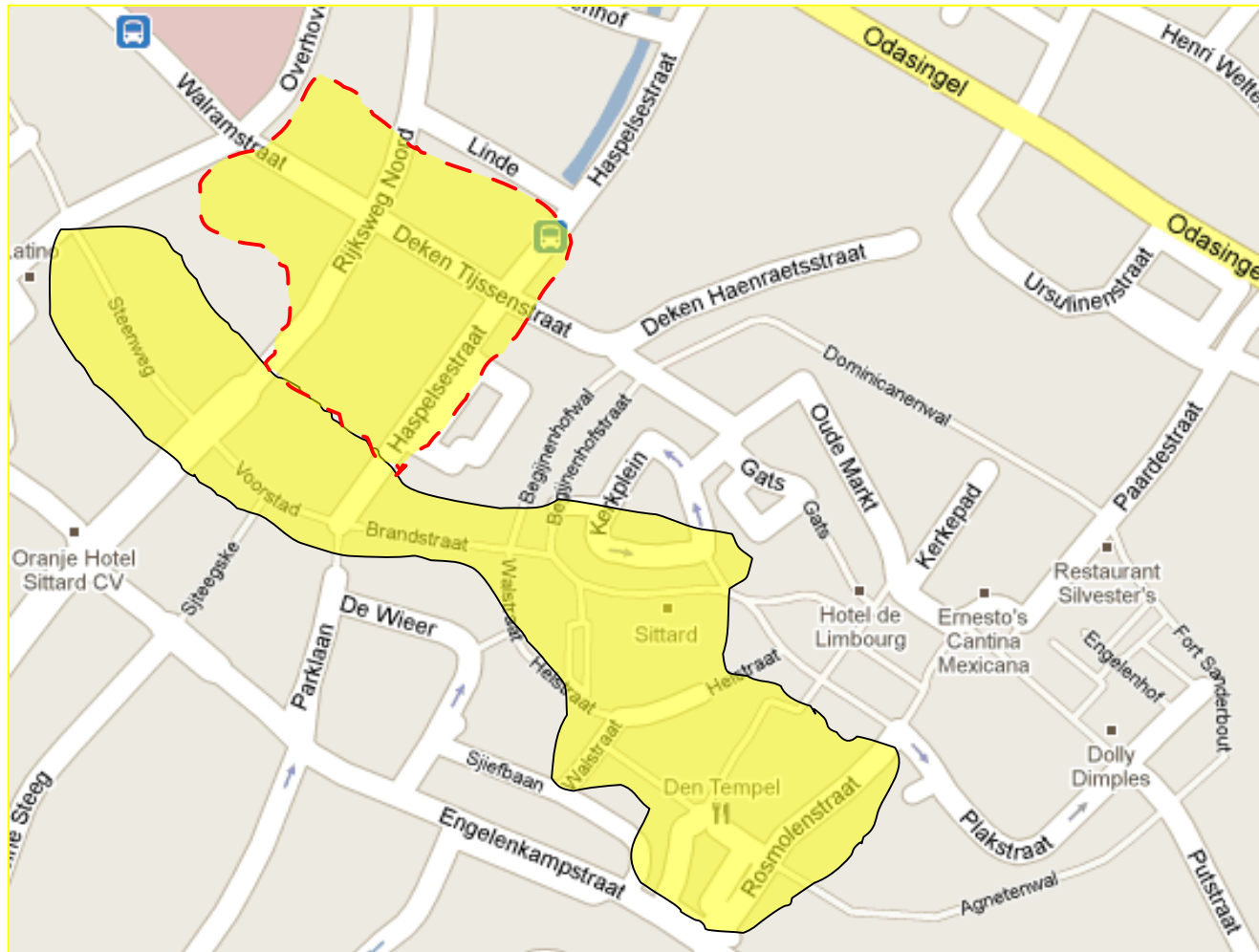
In dit hoofdstuk is voor Sittard centrum, Geleen centrum en het buitengebied (wijken en dorpskernen) apart een visie ontwikkeld. Hierbij worden per gebied actielijnen uitgezet waarlangs de visie kan worden gerealiseerd

Sittard centrum

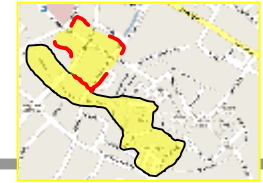
Voor Sittard centrum is de volgende zonering bepaald:



1. Daghoreca/winkelondersteunende horeca/mengvormen
2. Culturele horeca/mengvormen
3. Avondhoreca/restaurants
4. Daghoreca overgaand in avond/nachthoreca



1. Winkelgebied:
Daghoreca/winkelondersteunende horeca/mengvormen



Visie ten aanzien van horecanetwerk en verbindingen

We onderscheiden in Sittard een aantal belangrijke verbindingen in het horecanetwerk, waarbij de Markt (die apart wordt beoordeeld) als eindstation wordt aangeduid.

1: Station – Stationsstraat – Stationsdwarstraat – Steenweg– Voorstad – Brandstraat – Limbrichterstraat – Markt



Twee belangrijke (en ongunstige) kenmerken van deze verbindingroute zijn de lengte (zeer langgerekt) en de onderbreking door de drukke Rijksweg.

Learning:
Katendrecht
(Rotterdam)

Station

Het station is de poort naar de stad, het eerste moment waarop reizigers kennismaken met de stad. Bij een kennismaking is gastvrijheid van wezenlijk belang. Momenteel is de openbare ruimte en de stationshal niet uitnodigend.



Het ontbreekt aan gezellige horecagelegenheden en het plein is groot en leeg. Er dient ingezet te worden op een upgrade van het gebied, waarbij horeca een belangrijke voortrekkersrol kan spelen. Met de komst van Döner Company is hiermee een start gemaakt. Er moeten gunstige omstandigheden worden gecreëerd voor ondernemers om zich hier te vestigen. De routing naar de stad (Stationsstraat) dient duidelijk te worden aangegeven. In de zomer kan hier mogelijk een warme entree worden gecreëerd middels terrassen.

Actielijnen:

- VVV informatiebord op het station;
- Aansprekende horeca en aanvullende non-food;
- Duidelijke entree richting Stationstraat creëren;
- Upgrade van gebiedsuitstraling.

Stationsstraat

De Stationsstraat is de eerste straat vanaf het station richting het centrum. De aanwezigheid van een erotische videotheek, coffeeshop en gezellig café met terras (recent gestopt) en mooie bomen er direct naastgelegen vallen op.

Positief is dat de coffeeshop zal worden verplaatst en uit het directe zicht komt te liggen. Er is geen marktruimte om deze straat volledig met horeca verder in te richten. De algehele uitstraling van de straat dient een upgrade te krijgen (traject is ingezet), waarbij een thematische invulling mogelijkheden biedt.

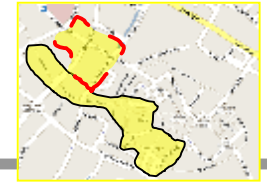
De locatie van voormalig Café onder de Linden kan als eerste rust- en zichtpunt worden aangeduid. Er dient aandacht te worden besteed aan verlichting als versterking van de routing richting binnenstad. Zet hierbij in op authentieke lantaarns en een duidelijk looppad.



Actielijnen:

- Focus op nieuwe thematische invulling MKB, kleinschalig;
- Aantrekkelijkheid verhogen middels verlichting en groen;
- Verplaatsing van coffeeshop en videotheek.

7. Visie



42

Stationsdwaarsstraat



Visie: Verrassing en natuurlijke loop

In deze straat is leegstand. Ook hier is een aantal bedrijven gevestigd dat niet bijdraagt aan een optimale uitstraling (o.a. sexshop). De zichtlijn richting Steenweg is duidelijk. Hier is een tweede rustpunt te vinden in de vorm het terras van Le Clochard (zie foto). De uitstraling hiervan is niet optimaal en moet worden verbeterd.

Voorstad



Visie: Verrassing en natuurlijke trek

De Voorstad is het eerste gedeelte van de route waar een aantal markante panden nadrukkelijk aanwezig is en het aanzicht versterkt. Hier moet de ruimte bij Bufkes en Kleikamp aandacht krijgen als derde rustpunt en nieuw ijkpunt in de horecazichtlijnen. Daarbij dient ingezet te worden op algehele kwaliteitsverbetering.

Steenweg



Visie: Verrassing en natuurlijke loop

De Steenweg ligt in een nagenoeg rechte lijn met de Stationsdwaarsstraat. Het eerste gedeelte oogt verre van uitnodigend en het duurt enige tijd voordat horeca, terrasjes en winkels het aanzicht enigszins opvrolijken. Dit wordt echter teniet gedaan door het laatste stukje grenzend aan de Rijksweg, waar een speelautomatenhal en coffeeshop het niveau van het aanzicht weer omlaag halen (qua beleving). Ook in deze straat is enige leegstand en zou een invulling met tijdelijke concepten een mogelijke oplossing zijn. Dit moet echter wel een toevoeging zijn op reeds aanwezige invulling en geen concurrentie vormen. Het aanwijzen van pop-up locaties is hierbij van belang.

Brandstraat



Visie: Upgrade buitenruimte

Ook de Brandstraat heeft een aantal panden met een aantrekkelijke uitstraling, die bijdraagt aan het historisch monumentaal karakter van het centrum. De locatie van Bakkerij Bart vormt een schakelpunt richting Limbrichterstraat. In dit gedeelte moet het uitstralingsniveau een upgrade krijgen door bijvoorbeeld sfeerverlichting, bankjes en groen. Deze zullen een positieve impuls geven aan de algehele beeldkwaliteit.

Actielijnen:

- Leegstand opvullen met tijdelijke concepten (thematisch) waardoor route verrassing blijft;
- Verplaatsing van ongewenste MKB;
- Inzet op verbetering rustpunt bij Le Clochard;
- Geen nieuwe horeca.

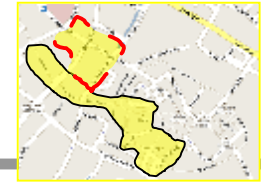
Learning:
Pop-up concepten

Actielijnen:

- Voortzetten aanpak schreeuwende reclameborden;
- Aandacht voor verlichting en groen: openbare ruimte optimaliseren;
- Herinrichting punt Bufkes/Kleikamp als rustpunt; (Samenkomst met looproute vanuit Dobbelsteen);
- Beperkte uitbreiding in daghoreca-aanbod (Brandstraat);
- Horeca bij retail.

7. Visie

43



Limbrichterstraat



Visie: Upgrade totaaluitstraling

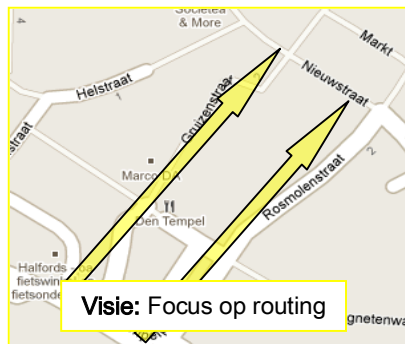
Hier treft men een mengelmoeis aan van kleinschalige retail en daghoreca met kleinschalige terrassen. Het aanzicht van de terrassen draagt niet bij aan een kwalitatief hoogwaardige uitstraling. Handhaving op het vastgestelde uitvoeringsbeleid reclame en terrassen is cruciaal. Ook hier draagt een authentieke verlichting bij aan de algehele uitstraling van dit gedeelte van het netwerk. De zichtlijn naar de Markt creëert een nieuw ijkpunt in de routing.

Actielijnen:

- Alleen beperkte uitbreiding van daghoreca toestaan;
- Opwaardering uitstraling openbare ruimte middels verlichting;
- Aandacht voor kwaliteitsuitstraling terrassen (via vergunningverlening en handhaving beleid).

2. Tempelplein – Rosmolenstraat - Markt

Deze route vanaf het Tempelplein, een kleine MKB-concentratie met zowel food- als non-food concepten, is vanwege de parkeervoorzieningen met name voor automobilisten een handig vertrekpunt richting centrum. Vanuit de learnings kunnen we hier stellen dat uitbreiding van (met name dag)horeca af te raden is. Het is een start- en vertrekpunt. Dit is het meest ongebruikte horecaconsumptiemoment van een stadsbezoek. De Rosmolenstraat mist uitstraling voor een horecacluster. Dit is elders wel aanwezig. Daarom dient hier geen uitbreiding plaats te vinden.



Visie: Focus op routing

Actielijnen:

- Geen horeca-uitbreiding
- Optimaliseren als startpunt voor stadsbezoekers die met de auto komen
- Duidelijke bewegwijzering richting de Markt.

3. Tempelplein – Walstraat - Markt

Langs deze route is met name retail gevestigd. Daaronder zijn enkele ketenwinkels zoals Blokker, Albert Heijn, C&A en Kruidvat. Er is een aantal kleinere daghorecazaken gevestigd met enkele terrassen en horeca als mengfunctie bij de retailzaken.

Er dient geen verdere focus gelegd te worden op horecaontwikkeling.



Visie: Focus op routing



Learning:
Mosae Gusto
(Maastricht)

Actielijnen:

- Ontmoediging van nieuwe horecavestingen

4. Dobbelsteen - Markt

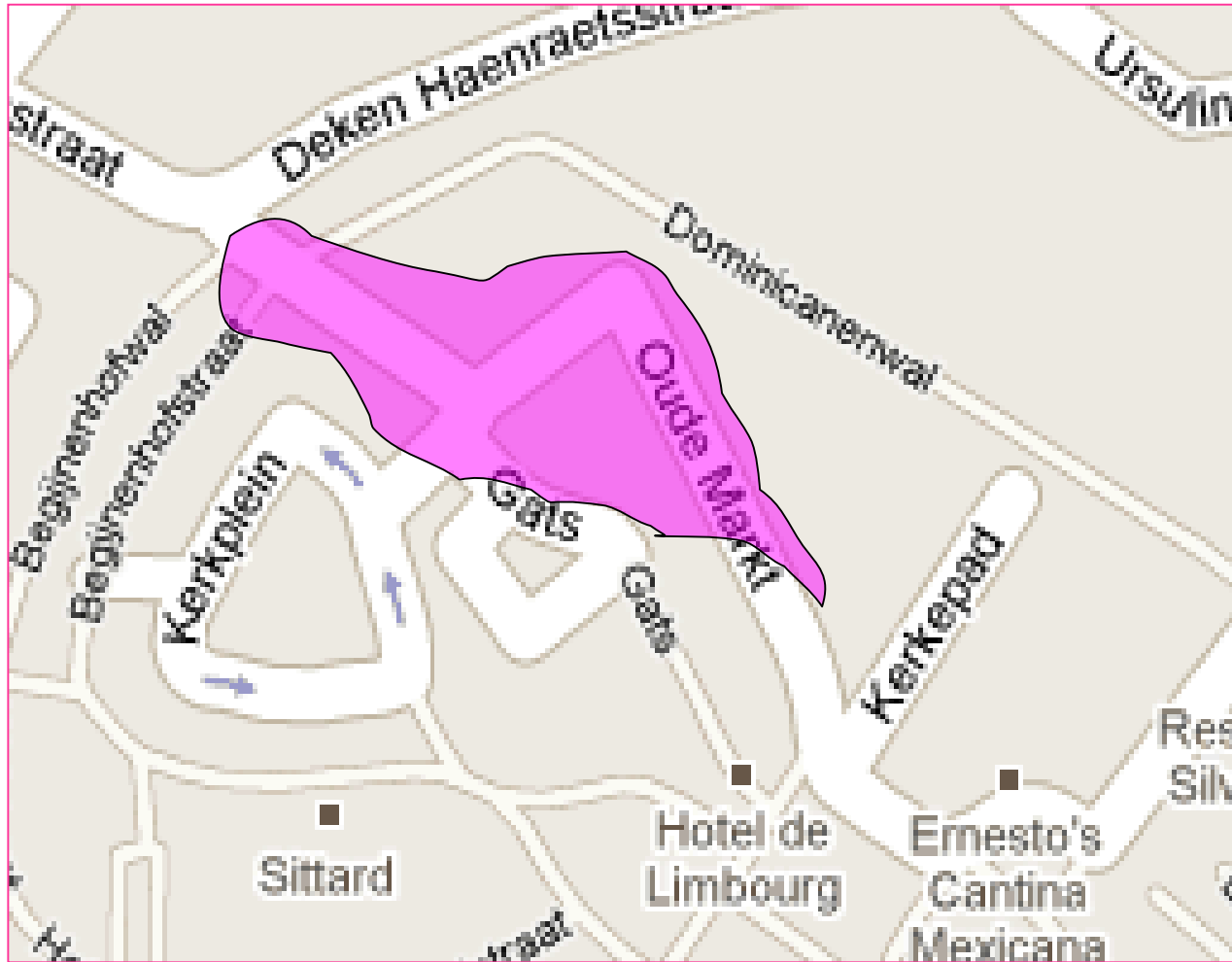
Deze route loopt vanaf de toekomstige Dobbelsteen via de Haspelsestraat. De route komt samen met route 1 (zie pagina 40) bij het punt Bufkes/Kleikamp.

Visie: Versterkend aan centrum



Actielijnen:

- In Dobbelsteen alleen functioneel ondersteunende horeca + terras;
- Looproute richting Kloosterkwartier en kruispunt Voorstad/Brandstraat optimaliseren (Rustpunt Bufkes/Kleikamp).



2. Kloosterkwartier: Culturele horeca/mengvormen



5. Deken Tijssenstraat – Kloosterplein – Oude Markt - Markt

Deze route wordt minder intensief gebruikt maar is met name voor culturele bezoekers een aantrekkelijke en interessante route. De route loopt langs museum Het Domein en het oude klooster dat momenteel wordt herontwikkeld. Deze route heeft absoluut potentie om onder de aandacht van bezoekers te worden gebracht en te fungeren als luwteroute naast de hiervoor beschreven routings.



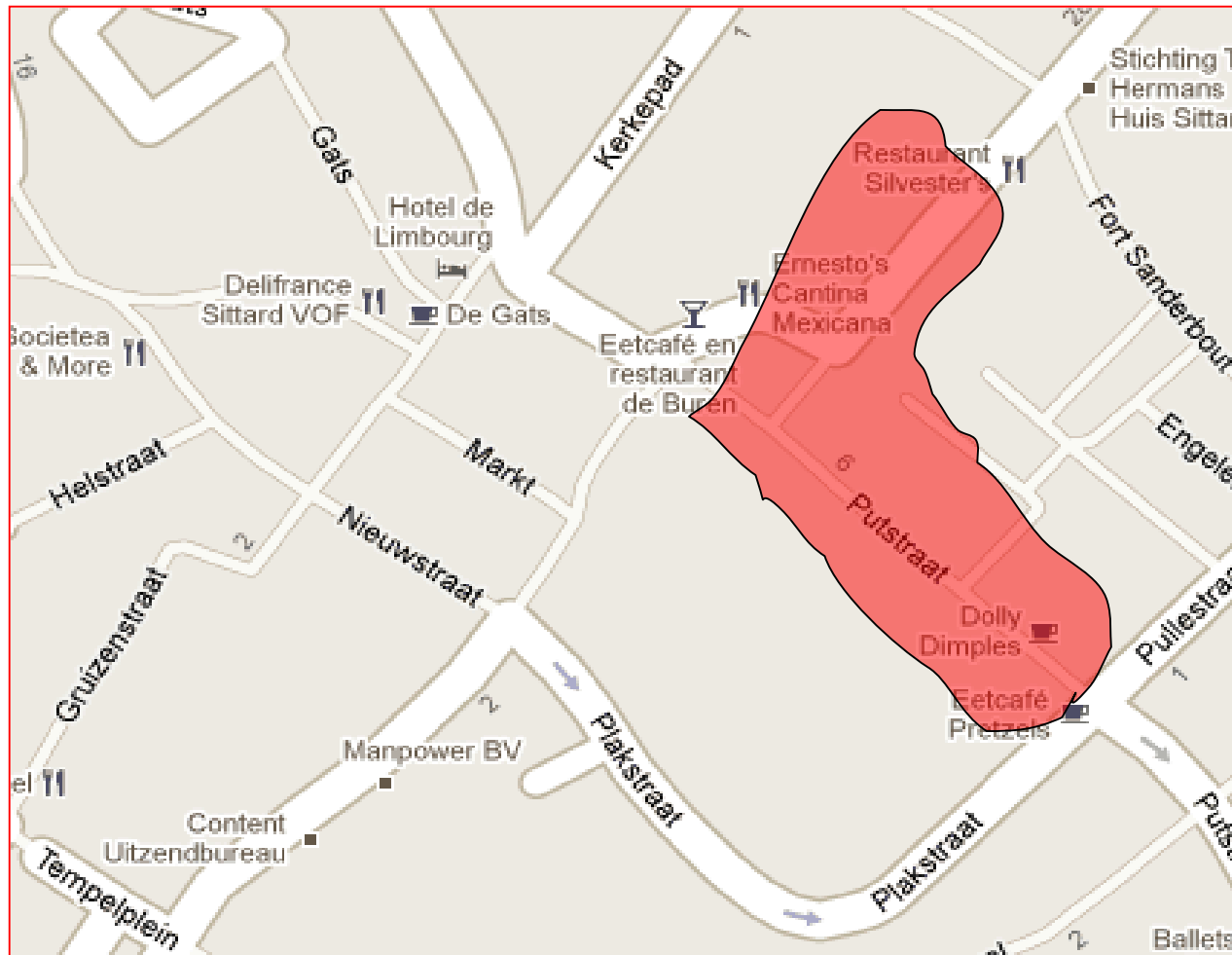
Sfeerimpressie Kloosterkwartier en het Domein



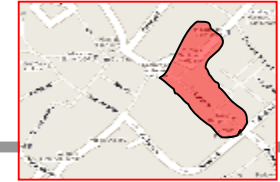
Actielijnen:

- Focus op kleinschalig cultureel ingestelde MKB: ateliers, boetiekjes;
- Mogelijke mengfuncties stimuleren, waarbij horeca absoluut ondergeschikt is aan hoofdfunctie maar wel versterkend;
- Komst van hotel in Kloosterkwartier geeft positieve impuls aan omgeving.





3. Avondhoreca/restaurants



6. Paardestraat - Markt

Deze route loopt vanuit noordoostelijke richting naar de Markt en is in het verleden benoemd als streeflocatie voor een hoogwaardig culinair cluster. Er liggen een aantal markante panden en een kwalitatief goed restaurant, maar er is ook leegstand die de beeldkwaliteit niet ten goede komt. Indien er ruimte is voor uitbreiding van het aanbod dient echter eerst de focus te liggen op de Putstraat, aangezien deze straat een betere uitstraling en meer potentie heeft. Eventuele uitbreiding dient langs de kwaliteitsmeetlat te worden gelegd en plaats te vinden in het restaurantsegment.



Actielijnen

- Beperkte horeca-uitbreiding stimuleren aan het begin van de Paardestraat (vanaf de Markt gezien);
- Horeca van kwalitatief hoog niveau en onderscheidend qua concept;
- Geen drankverstrekkende bedrijven en fastservicebedrijven toestaan.

7. Putstraat - Markt

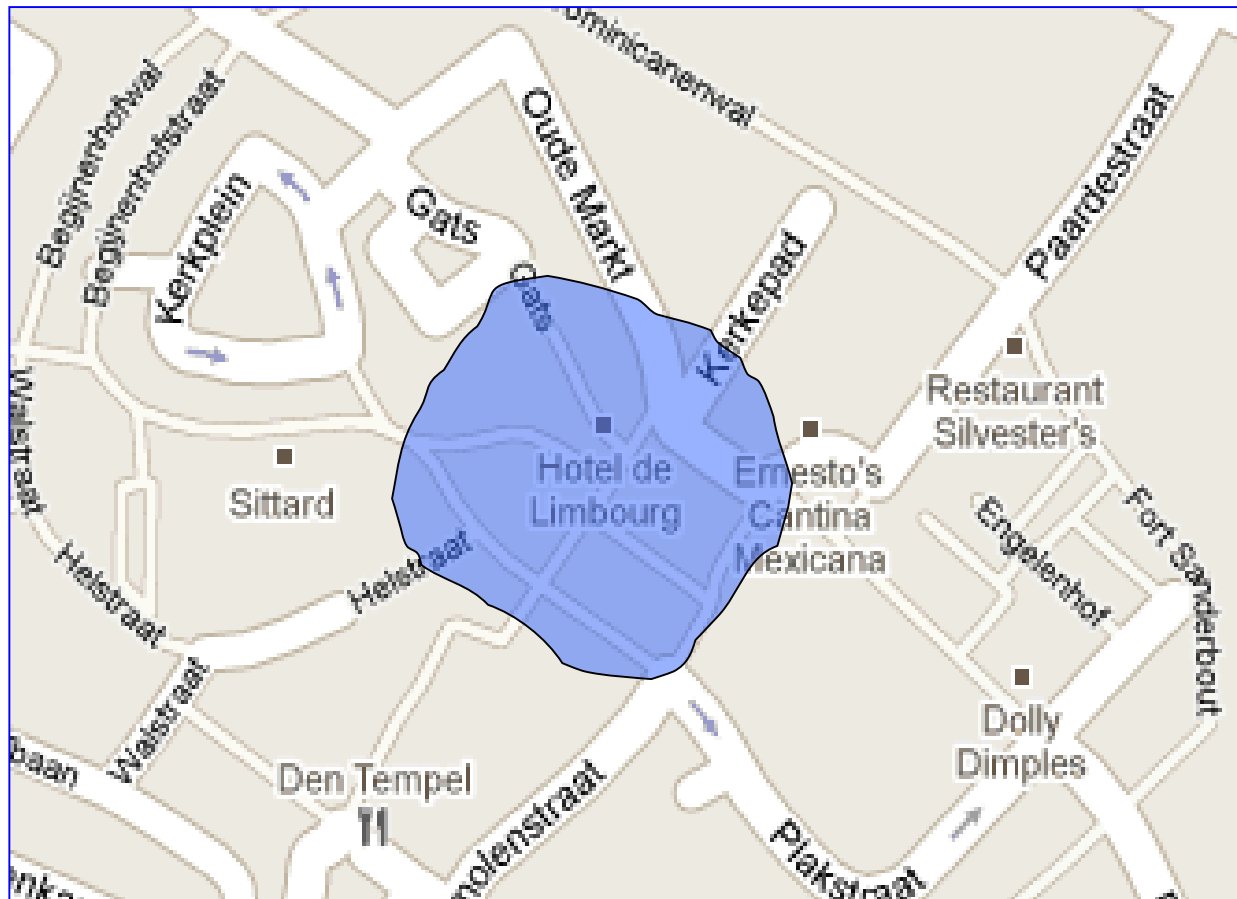
Deze route heeft de meeste potentie om in te richten als een sterk restaurantcluster, waar een sterk en breed horeca-aanbod zich richt op een breed publiek. Hier moet ingezet worden op avondhoreca (restaurants). Realisatie van het restaurantcluster wordt voorzien in het gedeelte van de Putstraat tussen de Markt en de Plakstraat.

Belangrijk aandachtspunt bij deze vernieuwde focus is dat de openbare ruimte grondig dient te worden verbeterd. Leegstand dient te worden tegengegaan, desnoods met tijdelijke concepten (niet per definitie met horeca-invulling).



Actielijnen:

- Alleen ontwikkeling in restaurantsegment;
- Aantrekkelijke kleinere terrasjes (buiten eten);
- Leegstand actief bestrijden / groen en verlichting;
- Vanaf kruising met Plakstraat te allen tijde autovrij en mogelijk fietsvrij.



4. Markt: Daghoreca overgaand in avond/nachthoreca





8. Markt

De Markt is het kloppend hart van Sittard en dient dit ook te blijven. Volgens velen bruist het nog niet genoeg, volgens anderen daarentegen is er voldoende variatie in het horeca-aanbod. Wij constateren echter dat met name de verschillende openingstijden zorgen voor een rommelig karakter. Uiteraard kan van dagzaken niet verwacht worden 's avonds open te gaan. Gezien het feit dat de Markt aansluit op het winkelgebied is het echter wel van belang dat overdag de horeca open is. Restaurants die 's avonds pas de deuren openen halen de beeldkwaliteit onderuit. De voorkeur gaat uit naar bedrijven die zowel overdag als 's avonds geopend zijn. Hierbij moet de nadruk liggen op recreatief horecagebruik (uit eten, stappen, lunchen).

Een fastfoodrestaurant als bijvoorbeeld McDonald's ontbreekt in het centrum. Qua uitstraling past een groot fastfoodconcept echter niet bij de Markt en dient een dergelijk concept in één van de drukke aanlooproutes te worden gerealiseerd. De gevel van V&D verstoort het historische beeld en moet worden aangepast.



Visie: Bruisend centrum op ieder moment

Qua inrichting adviseren wij, ook met het oog op vergrijzing, faciliteiten te creëren voor de ouderen. Men moet rustig op een bankje kunnen zitten, zonder dat men is aangewezen op een horecaterras waar men moet betalen voor drankjes/eten.

Uitstraling

De uitstraling van de terrassen op de Markt kan nog een kwaliteitsimpuls gebruiken. Grondslag hiervoor ligt in het vastgestelde uitvoeringsbeleid reclame en terrassen respectievelijk winterserres. Voor terrassen wordt maatwerk geleverd en wordt per geval gekeken of en hoe lang overgangsrecht van toepassing is. De focus dient te liggen op handhaving en uitvoering van het beleid. Belangrijk is dat bedrijven een eigen identiteit kunnen bewaren, zonder dat dit het beeld verstoort.

Een pluspunt zijn de groen/bloemversieringen op de Markt. Dit dient te worden gecontinueerd. Om dit verder te optimaliseren kan gedacht worden aan verrijdbaar groen, dat eventueel bij evenementen zonder problemen tijdelijk kan worden verwijderd.

Fietzers en brommers op de Markt zijn storend en idealiter is het plein alleen voor voetgangers bestemd. Momenteel wordt door leveranciers gedurende de gehele dag geladen en gelost. Dit komt de sfeer/beleving niet ten goede. Regulering wordt wenselijk geacht.

De kiosk heeft geringe functionaliteit en beperkt de Markt in haar mogelijkheden, waardoor het beter is deze te verwijderen.

Bij evenementen wordt meestal een podium geplaatst op de Markt. De locatie hiervan levert soms lastige situaties op (geen horecabedrijf wil het podium recht voor de deur). Vanuit horecaoogpunt is daarom de locatie voor de V&D het meest geschikt.

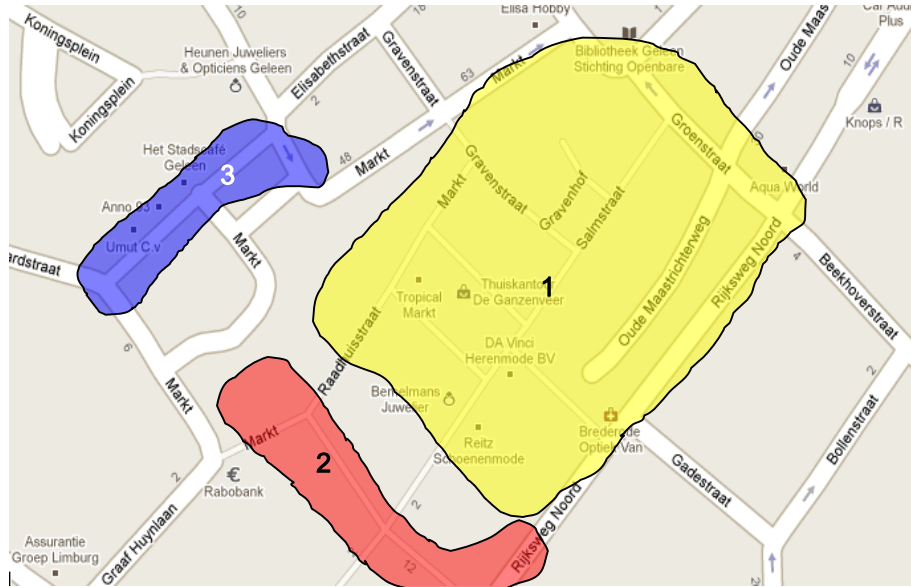


Actielijnen:

- Geen 'gaten' overdag. Inzet op nieuwe horeca die overdag geopend is. Het is een pluspunt indien de horeca ook 's avonds geopend is. Bijvoorbeeld winkelgebonden daghoreca, restaurants, eetcafés;
- Grote fastfood grenzend aan de Markt;
- Faciliteiten voor ouderen;
- Handhaving op kwaliteitsniveau uitstraling terrassen en parasols op basis van ingezet beleid;
- Optimaliseren groen, historische armatuur;
- Brommer/fietsluw;
- Regulering laad- en lostijden;
- Aanpak schreeuwende gevel- en overige reclames continueren;
- Aanpassing gevel V&D;
- Onderzoek naar mogelijkheden verwijderen kiosk van markt.

Geleen

Voor Geleen is de volgende zonering bepaald:



1. Daghoreca/winkelondersteunende horeca/mengvormen

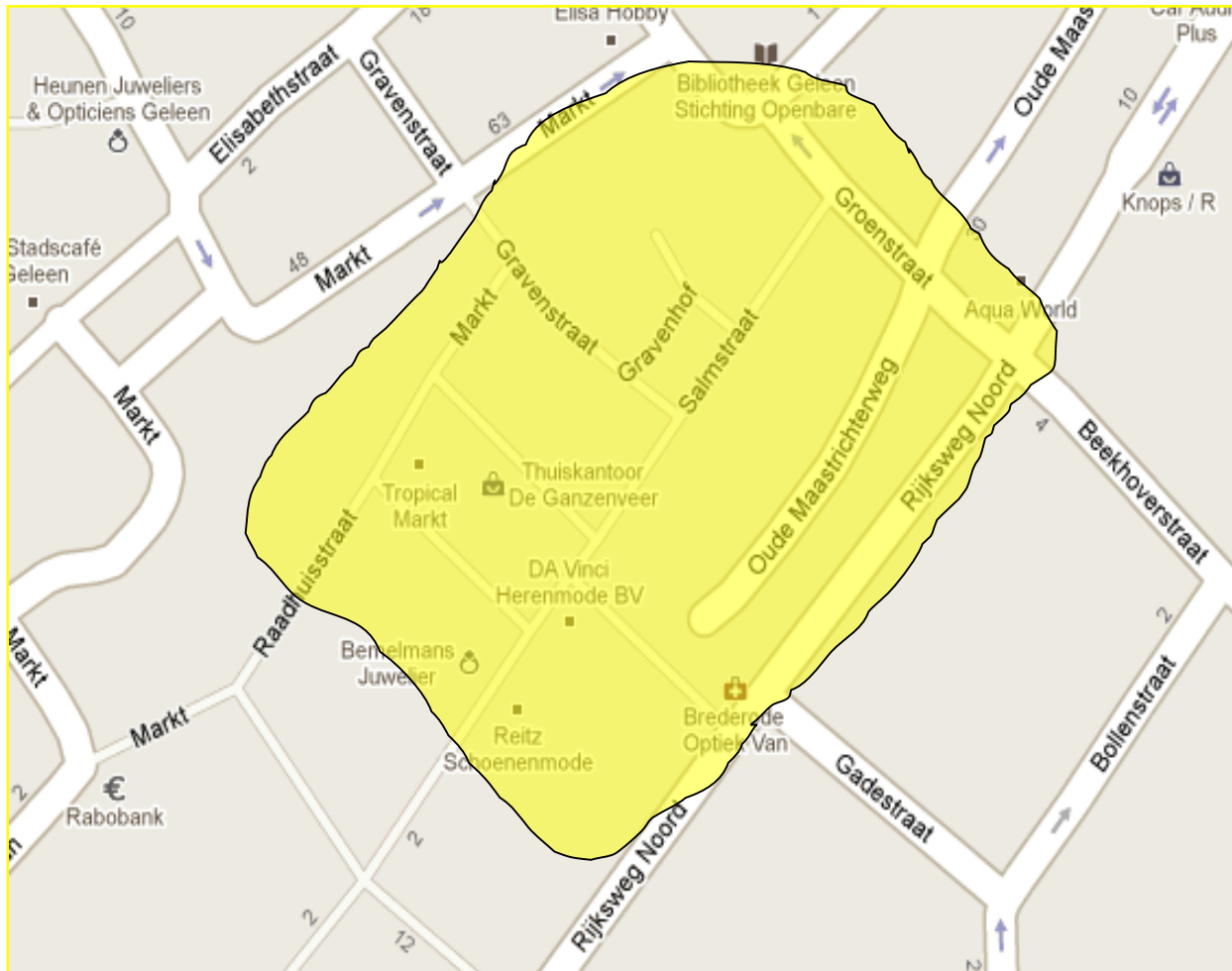
2. Avondhoreca/restaurants

3. Daghoreca overgaand in avond/nachthoreca

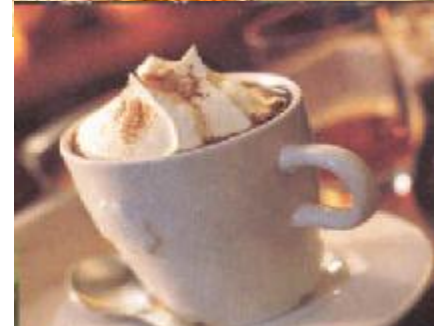


Sfeerimpressie Geleen





1. Daghoreca/winkelondersteunende horeca/mengvormen



7. Visie



1. Rijksweg – Passage – Groenstraat – Raadhuisstraat – Markt (grenzend aan winkelblok) – Salmstraat

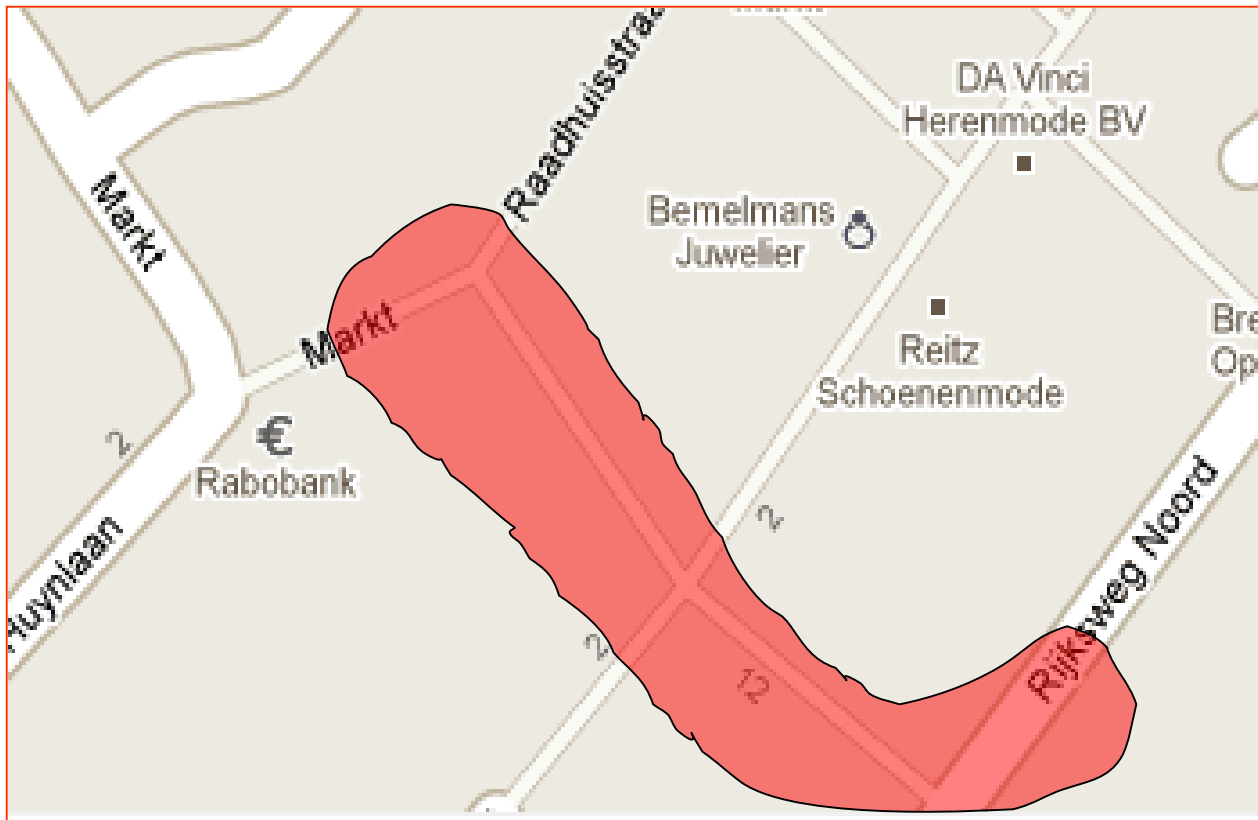
Het winkelcentrum is via diverse routes te bereiken. Automobilisten zullen doorgaans via het marktplein, waar diverse parkeermogelijkheden zijn, het winkelcentrum betreden. De aanwezige terrasconcentraties liggen her en der versnipperd. Vanaf de Rijksweg wordt het winkelcentrum via de Passage bereikt. Het gebied heeft een moderne maar koude en lege uitstraling. Gezien de gekozen positionering voor Geleen als 'Run shopping' centrum zal de verblijfsduur van bezoekers relatief kort zijn. Dit heeft een effect op de besteding in de horeca. Horecaformules dienen hierop in te spelen.



Actielijnen:

- Stop op avond- en nachthoreca;
- Enkel daghoreca, winkelondersteunend uitbreiding;
- To go/take away concepten: gericht op 'run shoppen';
- Op het grote plein een natuurlijke routing creëren.

7. Visie



Avondhoreca/restaurants



2. Rijksweg – Raadhuisstraat – Markt (grenzend aan winkelblok)

De Raadhuisstraat is een straat met absolute potentie. De doorkijk en het uitzicht op het oude stadhuis is historisch en het plein voor het oude stadhuis aan het einde van de Raadhuisstraat kan een sterk ijkpunt binnen het centrum van Geleen worden. Het hernieuwde hotel Cornerhouse is reeds een kwalitatief sterk horecabedrijf, dat als trekker kan fungeren voor andere ondernemers. In de Raadhuisstraat kan ideaal een 'restaurantstrip' worden gerealiseerd, beginnende aan de kant van de Cornerhouse. Uitgangspunten hierbij zijn dat het een verplaatsing dient te zijn van restaurants die momenteel elders gevestigd zijn en/of vestiging van nieuwe restaurants met bovenlokale koopmoetebereidheid die iets toevoegen aan het bestaande aanbod (bijvoorbeeld luxe restaurant). Ook het oude stadhuis is een prachtige locatie voor een horecabedrijf met terras.



Deze plannen zijn ambitieus en moeten gezien worden voor de lange termijn. Doelstelling moet zijn om circa 5-7 restaurants (minimaal) in de straat gevestigd te krijgen, waarbij voldoende ruimte blijft bestaan voor kwalitatieve retail.

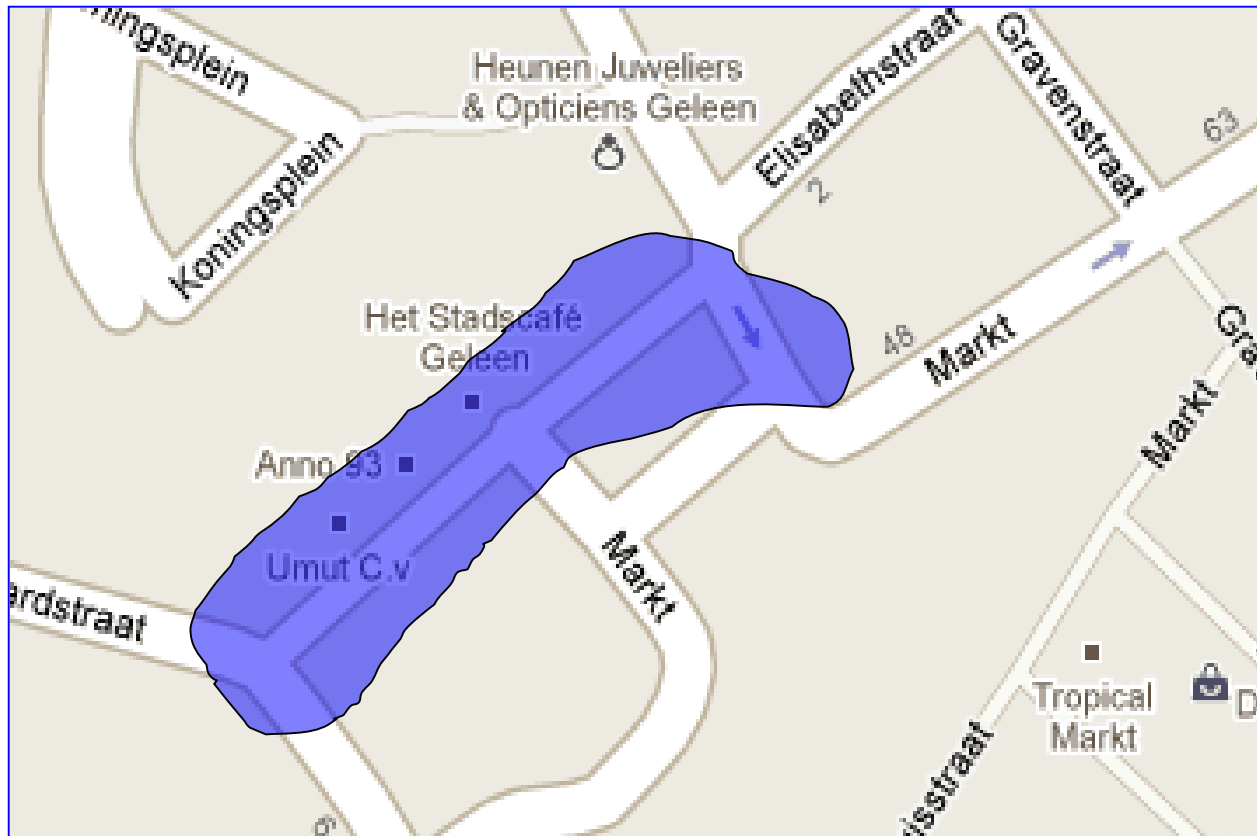
Belangrijk aandachtspunt is de kwaliteitsverbetering. Er dient een goede screening ten grondslag te liggen aan de 'nieuwe' ondernemers. Hier is tevens een rol weggelegd voor brouwerijen en projectontwikkelaars. Zo kan een goed businessplan als een toelatingsvereiste worden gesteld bij aanvraag van een exploitatievergunning.

Actielijnen:

- Restaurantstraat in Raadhuisstraat;
- Rustpunt stadhuis optimaliseren → Terrassen;
- Restaurantstop aan de Rijksweg → Terugdringen;
- Geen Aziatische en Zuid-Europese concepten, tenzij onderscheidend (zoals bijvoorbeeld vernieuwende concepten of luxe restaurants);
- Promenade, bankjes, groen, verlichting;
- Mogelijkheden onderzoeken horeca in oude stadhuis (met terras!);
- Evenementenplein optimaliseren;
- Natuurlijke loop richting avondhoreca creëren vanuit winkel- en restaurantgebied.

Learning:
Avenue Culinaire
(Den Haag)





Daghoreca overgaand in avond/nachthoreca





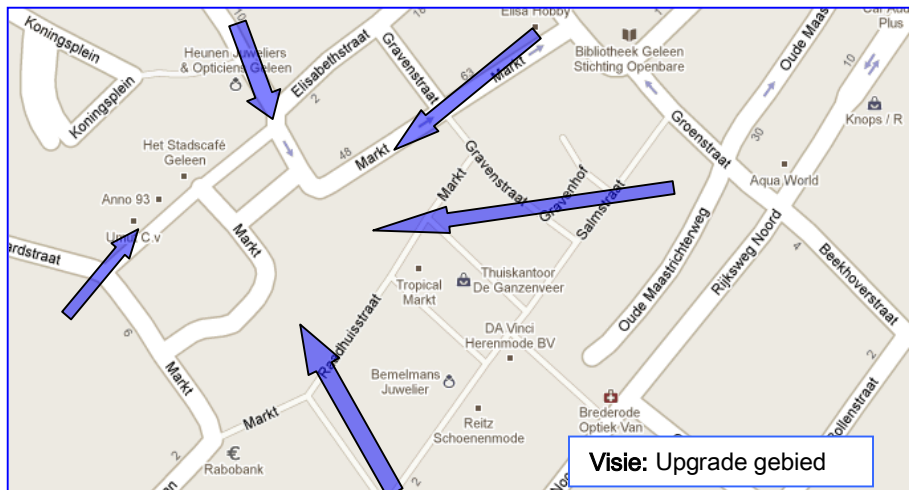
3. Markt (grenzend aan gemeentehuis)

Het huidige caféstraatje achter het stadhuis verkeert in zwaar weer. Enkele panden staan leeg en een aantal bedrijven heeft te kampen met teruglopende bezoekersaantallen. Het uitzicht op het plein wordt zeer negatief beïnvloed door de gerealiseerde parkeerplaats (zie foto rechts). Dit probleem moet worden opgelost. Qua uitstraling van de bedrijven ontbreekt het aan een kwalitatieve en enigszins uniforme uitstraling (met name van de terrassen). Het zal moeilijk zijn hier iets aan te doen zonder medewerking van de ondernemers. De meeste bedrijven hebben namelijk een bouwvergunning voor de luifels en schotten.

De ondernemers werken onderling in beperkte mate samen. Hierin is momenteel verbetering zichtbaar en is een rol weggelegd voor het centrummanagement voor verdere verbetering.

Actielijnen:

- Verhoging kwaliteitsniveau terrasuitstraling (mogelijk uitwerkingsrichtingen: handhaving bouwvergunningplicht, afkopen, herinrichting);
- Overdag geopend in terrasseizoen;
- 's nachts focus op jongeren;
- Verlichting en veiligheidsgevoel optimaliseren;
- Zicht richting plein optimaliseren;
- Inzet op meer samenwerking tussen horecaondernemers met een rol voor centrummanagement.



Buitengebied/dorpskernen

In het buitengebied bestaat het horeca-aanbod voor een groot gedeelte uit bedrijven die gericht zijn op de lokale markt/bewoners. Dorps- en buurthuizen, snackbars en cafés voeren de boventoon.

Wat opvalt is dat redelijk veel bedrijven een vervallen indruk achterlaten.

Net als de landelijke trend zal ook hier te zien zijn dat cafés het steeds lastiger krijgen in de dorpen. Dit komt door het rookverbod en beperkte interesse voor overname (met name de familiebedrijven).

Er is echter ook een redelijk aantal 'pareltjes' te vinden. Vaak grootschalige horecabedrijven, gelegen in een natuurlijke omgeving in markante panden. Deze bedrijven kunnen bijdragen aan het versterken van de positionering van de stad in zijn geheel.

Het huidige aanbod voorziet in de behoefte en uitbreiding is hier niet op zijn plaats. Wel is er ruimte voor concepten die additionele vraag creëren, vanwege de uniciteit van een concept. Dit geldt voor horeca (bijvoorbeeld luxe restaurant, bed & breakfast met kookstudio), maar ook voor andere type leisurebedrijven (bijvoorbeeld kartbaan of paintbal).

Belangrijk aandachtspunt is de optimalisering van de toeristische routing voor fietsers, wandelaars etc. De bewegwijzering en routing langs de zogenoemde 'pareltjes' is verre van optimaal.

Om mogelijke knelpunten op lokaal niveau bespreekbaar te maken is overleg op dorpsniveau met de horecaondernemers een optie. Dit zou mogelijk kunnen leiden tot stimulerende maatregelen.

Op bedrijventerreinen is ruimte voor horec afaciliteiten indien deze gericht zijn op de vraag vanuit de gevestigde of te vestigen bedrijven.

Dit geldt eveneens voor horeca in de Sportzone (dag- en avondhoreca). Voor verblijfsaccommodatie adviseren wij gebruik te maken van hotellerie in de stad, aangezien het huidige kameraanbod voldoende is.

Naast het poppodium als mogelijke ontwikkeling, die voortvloeit uit de vastgestelde kadernota "Cultuur in Sittard-Geleen, de kunst van het verleiden" zien wij tenslotte ruimte voor een multifunctioneel uitgaanscentrum (grote discotheek). Hierdoor blijven jongeren binnen de gemeente en worden mensen uit de regio richting de stad getrokken. Cruciaal is een sterke ondernemer, die ook op doordeweekse dagen actief is op andere segmenten (bijvoorbeeld de zakelijke markt). Hierbij is meegenomen dat de schouwburg ook faciliteiten biedt voor de zakelijke markt, maar de gedachtenlijn dat dagelijkse bezetting van het multifunctioneel uitgaanscentrum van cruciaal belang is, is doorslaggevend. Dit betekent overigens niet dat naar de toekomst toe ontwikkelingen bij de schouwburg moeten worden uitgesloten.

Bereikbaarheid en parkeer gelegenheid zijn belangrijke aandachtspunten voor het uitgaanscentrum. Overlast dient te worden beperkt. Het uitgaanscentrum ligt daarom niet in een dorps- of natuurlijke omgeving.



Visie: 'Pareltjes' optimaal in de markt zetten



Actielijnen:

- Komst multifunctioneel uitgaanscentrum;
- Overig aanbod consolideren;
- Bestaand aanbod voor recreatieve doelgroepen (wandelaars en fietsers etc.) sterker positioneren;
- Sterke spelers benutten middels duidelijkere toeristische routing;
- Rol voor de VVV.

Strategie

Voor de gehele horecabranche in Sittard-Geleen wordt per sector aangegeven wat de te volgen strategie is qua aanbodontwikkeling. De volgende termen/begrippen worden hiervoor gebruikt:

• Ontwikkelen

Ontwikkelen is gericht op het versterken van de positie en de kwaliteit van de horeca ten opzichte van andere maatschappelijke functies. Het aanbod dient positief gestimuleerd te worden (kwantitatief en kwalitatief).

• Consolideren

Consolideren houdt in dat de positie van de horeca zoveel mogelijk wordt gehandhaafd ten opzichte van de overige maatschappelijke functies. Het aantal horecabedrijven dient hier te worden gehandhaafd. De kwaliteit dient eveneens te worden gehandhaafd dan wel te worden verbeterd. Er kan pas een bedrijf bijkomen indien een bedrijf in het gebied is verdwenen. Dit dient in dezelfde categorie plaats te vinden met aandacht voor kwaliteitsverbetering.

• Terugdringen

Dit houdt in dat de positie van de horeca ten opzichte van andere maatschappelijke functies wordt teruggedrongen. Nieuwe inrichtingen worden niet toegestaan, evenmin als het vergroten van de vloeroppervlakte, het verruimen van de openingstijden of het verzwaren van de exploitatievorm. Het terugdringen dient in het algemeen af te hangen van toevalligheid (dus geen actieve inzet), tenzij in het uitvoeringsprogramma specifiek voor een bepaald gebied anders wordt vermeld.

Nadat bepaald is wat de uitbreidingspotentie is, zal vervolgens een gedetailleerde invulling plaatsvinden op deelgebied binnen Sittard-Geleen. Tevens is gekeken wat de uitbreiding voor effecten heeft op de werkgelegenheid. Dit wordt bepaald aan de hand van de extra vierkante meters horeca. Deze vertegenwoordigen een bedrijfseconomische waarde.

Ontwikkelingsperspectieven

Er is zeer nadrukkelijk gekozen NIET het niveau na te streven van de benchmarkgemeenten. Daar is het aanbod namelijk over de hele linie veel groter. Gezien de ontwikkelingen van het horeca-aanbod de afgelopen jaren in Sittard-Geleen zou dit niet realistisch zijn en dient de nodige voorzichtigheid te worden betracht.

De ontwikkelingsmogelijkheden zijn bepaald vanuit een maximale capaciteit (in vierkante meters of kamers per sector).

Restaurantsector:

- Aanbod heeft zich matig ontwikkeld de afgelopen vijf jaren;
- Er is een laag aantal m² per 10.000 inwoners;
- Indien focus op kwalitatief goede restaurants en goede ondernemers moet een versterking van de markt ontstaan;
- Gezien ontvolking is een extreme groeiontwikkeling af te raden;
- Uitgangspunt is een maximale uitbreidingsruimte van 500m² v.v.o. (circa 4 restaurants), waardoor de totale capaciteit op circa 8.000m² komt.

Fastservicesector:

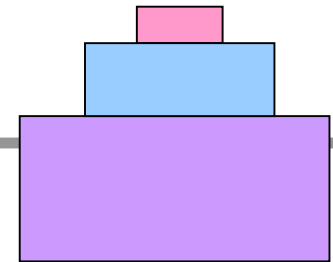
- Het aanbod heeft zich de afgelopen jaren bovengemiddeld ontwikkeld;
- Het aantal m² per 10.000 inwoners is nog steeds aan de lage kant;
- Uitgangspunt is een maximale uitbreidingsruimte van circa 1.325m² (+25%), waardoor de totale capaciteit op circa 6.500m² komt. Hiermee is het aantal m² nog relatief laag ten opzichte van de benchmarkgemeenten;
- Hierbij is onder andere uitgegaan van de realisatie van een grootschalig fastfoodrestaurant. Let wel: de hiervoor gestelde benodigde capaciteit kan afhankelijk van de wensen en eisen van een fastfoodketen variëren. Er is hier een aanname gedaan.

Drankensector

- Het aanbod heeft zich de afgelopen jaren zeer negatief ontwikkeld;
- Het aantal m² per 10.000 inwoners is relatief laag;
- Toch zien wij niet veel mogelijkheden voor uitbreiding van het reguliere aanbod;
- Uitgangspunt is een maximale uitbreidingsruimte van circa 1.000m² (+4,5%), waardoor de totale capaciteit op circa 22.350m² komt;
- Hierbij gaan we er van uit dat wordt ingezet op de realisatie van een multifunctioneel uitgaanscentrum (discotheek) en een cafébedrijf gericht op ouderen.

Hotelsector

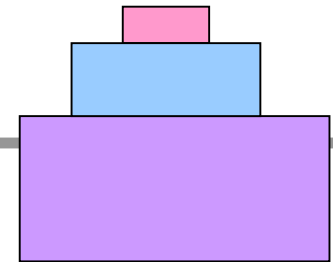
- Het kameraanbod heeft zich de afgelopen jaren fors negatief ontwikkeld en de bezetting staat onder druk;
- Het aantal kamers is relatief laag;
- Alleen gericht op een nieuw segment, viersterren op een unieke locatie in het Kloosterkwartier, zijn mogelijkheden voor uitbreiding van het aanbod. Focus dient hier te liggen op het aantrekken van nieuwe doelgroepen;
- Een nieuw hotel in de Sportzone zet de huidige markt te veel onder druk en zou alleen gerealiseerd kunnen worden indien het geen overnachtingen wegtrekt bij de bestaande hotels.



Overall strategie	Strategie	Huidige capaciteit	Uitbreidingspotentie	Maximale capaciteit	Werkgelegenheid
Restaurantsector	Ontwikkelen	7.500m ² v.v.o.	+ 500m ² (+6.5%)	8.000m ²	20fte
Fastservicesector	Ontwikkelen	5.175m ² v.v.o.	+1.325m ² (+25%)	6.500m ²	50fte
Drankensector	Ontwikkelen	21.350m ² v.v.o.	+1.000m ² (+4,5%)	22.350m ²	12fte
Totaal		34.025m²	2..825m² (+8%)	36.850	82fte
Hotelsector	Ontwikkelen	213 kamers	+50 kamers (+23%)	263 kamers	25fte
Menghoreca	Ontwikkelen				

Let op:

- Buiten deze uitbreidingspotentie is te allen tijde ruimte voor horecabedrijven die een bovenregionale aantrekkingskracht hebben en/of additionele vraag creëren. Hierbij kan men bijvoorbeeld denken aan een sterrenrestaurant. Dit dient goed te worden vastgelegd in bestemmingsplannen. Ontheffingen dienen hierbij soepel verleend te worden.
- Bij bedrijfseconomische ontwikkelingen zoals bedrijventerreinen, ziekenhuis of de sportzone is ruimte voor ondersteunende horeca, die niet concurreert met de horeca in de centra. Deze horeca dient puur gericht te zijn op de doelgroepen die hier specifiek voor de hoofdactiviteit komen.

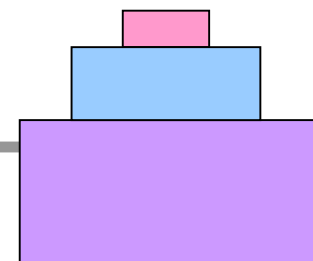


Restaurantsector: ontwikkelen +400m² - 600m² (bandbreedte)

	A: Winkelgebied Sittard	B: Kloosterkwartier	C: Put- en Paardestraat	D: Markt Sittard	Centrum-Geleen	Overige kernen
Strategie	Terugdringen	Consolideren	Ontwikkelen	Consolideren	Consolideren	Consolideren
Uitbreiding	+0m ²	+0m ²	+400 - 600m ²	+0m ²	+0m ²	+0m ²
Focus			- Putstraat - Westers concept - Kwaliteit		- Raadhuisstraat - Westers concept - Kwaliteit	

Fastservicesector: ontwikkelen +1.075m² – 1.375m² (bandbreedte)

	A: Winkelgebied Sittard	B: Kloosterkwartier	C: Put- en Paardestraat	D: Markt Sittard	Centrum Geleen	Overige kernen
Strategie	Ontwikkelen	Consolideren	Terugdringen	Consolideren	Ontwikkelen	Consolideren
Uitbreiding	+1.000m ² – 1.250m ²	+0m ²	+0m ²	+0m ²	+75-125m ²	+0m ²
Focus	- Fastfood keten - Healthy concepts - Koffie/ijs/smoothies				- Winkelgebied - To go/take away - Lunch/broodjes	



Drankensector: ontwikkelen +925m² - 1.175m² (bandbreedte)

	A. Winkelgebied Sittard	B. Kloosterkwartier	C. Put- en Paardestraat	D. Markt Sittard	Centrum-Geleen	Overige kernen
Strategie	Terugdringen	Ontwikkelen	Consolideren	Consolideren	Consolideren	Ontwikkelen
Uitbreiding	+0m ²	+125m ² – 175m ²	+0m ²	+0m ²	+0m ²	+800m ² - 1.000m ²
Focus		- Cultureel/literair - Jazz - Senioren		- Kwaliteit - Samenwerking	- Kwaliteit - Samenwerking	- Multifunctioneel uitgaanscentrum / discotheek

Hotelsector: ontwikkelen +50 kamers

	A. Winkelgebied Sittard	B. Kloosterkwartier	C. Put- en Paardestraat	Markt Sittard	Centrum-Geleen	Overige kernen
Strategie	Consolideren	Ontwikkelen	Consolideren	Consolideren	Consolideren	Consolideren
Uitbreiding	+0 kamers	+50 kamers	+0 kamers	+0 kamers	+0 kamers	+0 kamers
Focus		- Leisure - Zakelijk - Mengfuncties				- B&B - Toeristisch

8. Richtinggevend beleidskader



8.1 Inleiding

Het volgende deel van het rapport geldt als richtinggevend beleidskader voor de diverse thema's binnen de horecaregelgeving en is de vertaling van de horecavisie en huidige wet en regelgeving naar concrete beleidsuitgangspunten. Dit document is kaderstellend en adviserend voor het uiteindelijk op te stellen horecabeleid.

Het beleidskader beoogt een zo volledig mogelijk beeld te schetsen van alle lokale en landelijke regels en wetten die rondom de horeca een rol spelen en stelt zich het volgende ten doel:

- Er dient een kwaliteitsslag in de horeca gemaakt te worden. Daarbij dient vooral aandacht te zijn voor vestiging van horeca in het midden en hogere segment.
- Ontwikkelingen die leiden tot oneerlijke concurrentie moeten worden voorkomen. Het betreft dan vooral de paracommerciële instellingen, maar bijvoorbeeld ook de tijdelijke invulling van leegstaande panden.
- Het is noodzakelijk hinder en/of overlast van de horeca voor de directe omgeving te voorkomen, te beperken en/of te verminderen.
- In het belang van de ondernemers (duidelijkheid) en de gemeente (efficiency) is het wenselijk de administratieve lasten (vergunningverlening) terug te brengen. Dit kan door vergunningen samen te voegen, de looptijd van een vergunning te verlengen, de vergunningvoorwaarden te verduidelijken, de procedures te stroomlijnen en de informatievoorziening over vergunningen te verbeteren.

Leeswijzer

Per onderdeel wordt eerst kort het desbetreffende **thema** toegelicht (**rood omrand**).

Vervolgens wordt waar mogelijk het **huidige beleid** in hoofdlijnen beschreven (**blauw omrand**) en wordt aangegeven of dit beleid goed is of verbeterd dient te worden.

In het **advies** wordt vervolgens richting (**groen omrand**) gegeven aan de (nadere) uitwerking van het beleid op dit thema.

Bij een aantal thema's heeft discussie plaatsgevonden ten aanzien van de mogelijke aanpassingen van het huidige beleid. Deze discussies zijn in het **paars** weergegeven.

Let wel: er hoeft niet altijd een probleem te zijn om te komen tot verbetering van beleid.

8.2 Vestigingsbeleid

8.2.1 Bestemmingsplannen

Thema

Horeca-activiteiten zijn in principe alleen toegestaan in panden en op locaties die daarvoor in de bestemmingsplannen van de gemeente zijn aangewezen. Een horecagelegenheid kan zich alleen vestigen op een locatie die hiervoor niet bestemd is, als het college van Burgemeester en Wethouders hiervoor ontheffing verleent óf als het bestemmingsplan kan worden aangepast.

Huidige horecacategorieën

Om het vestigingsbeleid gestalte te geven zijn zowel kwantitatieve eisen (aantal horecabedrijven) als kwalitatieve eisen (type horecabedrijven) gesteld. Om invulling te kunnen geven aan de kwalitatieve eisen zijn verschillende horecacategorieën aangesteld. In Geleen wordt momenteel gewerkt met een percentage van het aantal panden. In Sittard ligt op ieder pand een specifieke bestemming. Momenteel worden gemeentelijk in de bestemmingsplannen de volgende categorieën gehanteerd:

Categorie I: "aan de detailhandelsfunctie verwante lichte horeca":

Automatiek; broodjeszaak; cafetaria; croissanterie; koffiebar; lunchroom; ijssalon; snackbar; tearoom; traiteur.

Categorie II: "overige lichte horeca"

Bistro; restaurant; hotel/pension.

Categorie III: "middelzware horeca":

Bar; bierhuis; biljartcentrum; café; proeflokaal; dansschool; zalenverhuur (zonder regulier gebruik ten behoeve van feesten en muziek-/dansevenementen).

Categorie IV: "zware horeca":

Dancing; discotheek; nachtclub; partycentrum (regulier gebruik ten behoeve van feesten en muziek-/dansevenementen).

Mening Van Spronsen:

Om de gewenste ontwikkelingen uit de ruimtelijk economische visie te realiseren is de huidige categorisering niet volledig geschikt. De ontwikkelingen zijn gerelateerd aan de 4 sectoren zoals gehanteerd door het bedrijf Horeca & Catering. De categorisering dient daarom te worden aangepast.

Advies

Voor het toekomstig beleid adviseren wij de categorisering van het bedrijf Horeca & Catering aan te houden en te laten landen in de bestemmingsplannen. Bij dit bedrijf dienen alle huidige en nieuwe bedrijven ingeschreven te zijn/worden. Op deze wijze is het mogelijk de gestelde ontwikkelingen vanuit de visie te realiseren, omdat zo een relatie kan worden gelegd met de registratie (vierkante meters per sector). De categorieën zijn drankensector, restaurantsector, hotelsector en fastservicesector. Er wordt tevens aan iedere categorie een zwaarte gekoppeld, zodat bij wijziging van bestemming inzichtelijk is wat de mogelijk te volgen procedures zijn.

Voor de discotheken (vallen binnen de drankensector) dient een aparte categorie te komen en de fastservicesector zal in twee categorieën worden opgedeeld, te weten winkelgebonden horeca en avondgebonden horeca. Hierdoor kan worden voorkomen dat avondgebonden horeca zich vestigt in het winkelgebied.

Op de volgende pagina is een overzicht opgenomen van de categorieën en de bedrijfstypes die er onder vallen.

Drankensector (middelzware horeca)

De bedrijven met de nadruk op de verstrekking van (sterk-) (alcoholische) dranken:

- Café/Bar
- Koffiebar
- Kiosk
- Horeca bij recreatiebedrijf
- Eetcafé
- Horeca bij sportaccommodatie
- Strandbedrijf
- Ontmoetingscentrum
- Zalencentrum (vergaderen)

Discotheken (zware horeca) en partycentra

Hoewel onderdeel van de drankensector beschouwen we discotheken, clubs, partycentra en dancings als aparte categorie. Hierdoor kan apart beleid worden opgesteld voor openingstijden en de locatie van dit type horeca.

Restaurantsector (lichte horeca)

De bedrijven met de nadruk op de verstrekking van maaltijden:

- Bistro
- Restaurant
- Café-restaurant
- Wegrestaurant

Hotelsector (lichte horeca)

De bedrijven met de nadruk op het faciliteren van logies:

- Hotelcafé
- Hotel-restaurant
- Hotel-garni
- Hotel-café-restaurant
- Pension
- Bed & Breakfast

Fastservicesector (lichte horeca)

De bedrijven met de nadruk op de verstrekking van spijzen en/of kleine maaltijden, uit te splitsen naar winkelgebonden horecabedrijven en avondgebonden horecabedrijven:

Winkelgebonden

- IJssalon
- Lunchroom
- Snackbar
- Restauratie
- Spijsverstrekkers
- Fastfoodrestaurant

Avondgebonden

- Snackbar
- Shoarmazaak
- Crêperie
- Fastfoodrestaurant
- Restauratie

Bedrijven die zowel overdag als 's avonds geopend zijn zoals bijvoorbeeld een snackbar of een fastfoodrestaurant mogen zich wel vestigen in het winkelgebied.

Om geen onder- of overcapaciteit te creëren zal duidelijk bijgehouden moeten worden wat het huidige aanbod (in vierkante meters) is. Dit dient bij de start van een nieuw bedrijf te worden geüpdate en wordt jaarlijks middels een totaaloverzicht gecommuniceerd. Zo kunnen mogelijke ontwikkelingen tijdig signaleerd worden.



8.2.2 Vestiging of overname horecabedrijf

Thema

Bij vestiging of overname van een bedrijf is een drietal scenario's mogelijk, waarbij in iedere situatie een specifieke procedure gevolgd dient te worden

Huidig beleid

Zodra er in Sittard-Geleen wordt gestart met de exploitatie van een horecabedrijf kunnen zich drie situaties voordoen:

1. Overname van een gevestigd horecabedrijf waarbij de exploitatie ongewijzigd wordt voortgezet. Of er ook feitelijke exploitatie van het bedrijf kan plaatsvinden is afhankelijk van de vraag of de exploitant aan de vereisten uit onder andere de Drank- en Horecawet (indien er alcohol wordt geschonken) en de Bibobtoets voldoet. Bibob staat voor Bevordering Integriteitbeoordelingen Openbaar Bestuur;
2. Overname van een bestaand bedrijf waarbij de wijze van exploitatie wijzigt. Indien de categorie wijzigt wordt primair getoetst aan het vigerende bestemmingsplan. Momenteel worden alle verleende horecavergunningen gepubliceerd. Belanghebbenden kunnen dan bezwaar indienen;
3. Voorgenomen vestiging van een bedrijf op een perceel waarop voorheen nog géén horecabedrijf was gevestigd. In dat geval dient allereerst aan het bestemmingsplan te worden getoetst. Als het bestemmingsplan géén horeca toelaat dan zal niet tot vestiging kunnen worden overgegaan. Op het moment dat het bestemmingsplan ontheffingsmogelijkheden biedt, zal de vestiging alleen mogelijk worden indien er van gemeentewege van de ontheffingsmogelijkheden gebruik wordt gemaakt. Als het bestemmingsplan géén ontheffingsmogelijkheden biedt en de vestiging van een nieuw horecabedrijf (of karakterverzwaring van een bestaand bedrijf) als een wenselijke ontwikkeling wordt beschouwd, kan de vestiging worden gerealiseerd door middel van een planologische procedure. In de bovenomschreven situatie moet de politie hebben geadviseerd en moeten belanghebbenden in de gelegenheid zijn gesteld zienswijzen in te brengen. Het eindbesluit wordt genomen door het College van B&W.

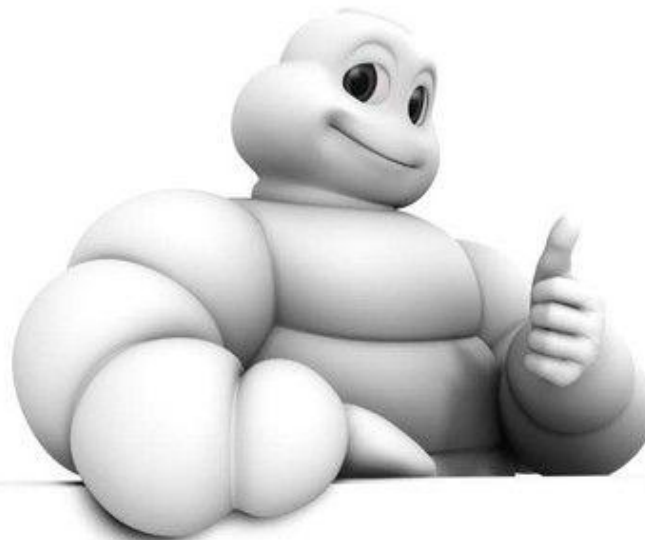
Mening Van Spronsen

De procedures die gevolgd worden bij de drie voorkomende situaties zijn logisch. Bij situatie 3 moet worden bepaald hoe om te gaan met verzoeken van ondernemers met sterke en unieke concepten. Hierbij dient helder te zijn dat dit nooit hard bepaald kan worden.

Advies

Bij aspect 2, overname van exploitatie waarbij de wijze van exploitatie wijzigt naar een zwaardere categorie adviseren wij de openbare voorbereidingsprocedure te volgen. Op deze wijze wordt de kans op ongewenste ontwikkelingen van horeca-aanbod verminderd

Bij aspect 3, vestiging horeca waar nog geen horeca is gevestigd, zal een gedachtegoed moeten worden geformuleerd voor ontheffing. Hierbij moet onder andere gedacht worden aan concepten die iets toevoegen, zoals eerder beschreven in de visie en concepten die additionele vraag creëren (zoals een sterrenrestaurant). Dit is echter nooit volledig hard vast te leggen. Door bijvoorbeeld toetsing van het ondernemersplan en een instrument als een horecaloket kan hieraan sturing worden gegeven.



8.2.3 Kwaliteit**Thema**

Horeca draagt bij aan de attractiviteit en aan de (sociale) veiligheid van de omgeving. De gemeente dient de vestiging van kwalitatief goede horecabedrijven te stimuleren. De kwaliteit van de horeca is echter moeilijk te objectiveren.

Kwalitatief goede horeca is horeca die het straatbeeld veraangenaamt en zorgt voor sociale controle op straat. Ook terrassen dragen bij aan de veraangenaming van het straatbeeld, mits zij de straat niet versperren en de inrichting en aankleding van de terrassen voldoende aantrekkelijk is. Uiteraard dient dan ook de buitenruimte schoon, heel en veilig te zijn. Het horeca-aanbod moet voldoende gevarieerd zijn, zodat de horeca uitnodigend is voor vele, diverse publieksgroepen. Te denken valt aan variatie in grootte, prijsklasse, aanbod en doelgroep.

Huidig beleid

Het centrummanagement houdt zich bezig met de algehele profilering van de stadscentra, waarbij tevens kwaliteit in het algemeen een speerpunt is. Vanuit het Masterplan openbare ruimte binnenstad Sittard is er aandacht voor algehele kwaliteitsverbetering, waarbij een relatie wordt gelegd naar de horeca. Verder is er uitvoeringsbeleid voor reclame en terrassen, dat zorg dient te dragen voor optimale kwaliteitsuitstraling van de terrassen in de stad. Daarnaast worden regelmatig schouwen georganiseerd.

Mening Van Spronsen

Momenteel is de gemeente actief bezig om de kwaliteit van de stad in het algemeen en specifiek van de horeca te optimaliseren. Wij zien echter nog aanvullende mogelijkheden om de algehele kwaliteit van de horeca te verhogen. Hierbij speelt aandacht voor gastvrijheid een belangrijke rol.

Advies

Wij adviseren de volgende acties uit te voeren om de kwaliteit van de horeca te verhogen:

- Indien de gemeente zelf pandeigenaar is, gebruikmaken van de mogelijkheid om te verhuren aan kwalitatief goede horeca;
- Meer focus op actieve acquisitie om kwalitatief goede horecaformules naar de stad te trekken;
- Actieve benadering van onroerend goed eigenaren bij vrijkomen van panden en overtuigen van de waarde van kwaliteitshoreca;
- Verbeteringen van de horecaclusters en het horecanetwerk (routings, zichtpunten, terrassen) zorgen voor een kwaliteitsslag met betrekking tot een gastvrije uitstraling;
- Toetsen van ondernemers op basis van het ondernemersplan of trackrecord. Het ondernemersplan kan als indieningsvereiste bij de horeca-exploatievergunning worden opgenomen. Aandachtspunt: beide middelen geven geen garantie voor kwaliteit in de toekomst. Beginnende ondernemers kunnen slechts gedeeltelijk getoetst worden op 'kwaliteit';
- Op orde houden van de buitenruimte, samen met exploitanten;
- Meer focus op handhaven vastgesteld beleid ten aanzien van terrasuitstraling. Ook geveluitstraling en omgevingsnethed zorgen voor een verdere uitstralingsverbetering;
- Convenanten met betrekking tot kwaliteit afsluiten met brouwerijen, onroerend goed eigenaren en ondernemers. Daarbij horend dient een goede toetsing van de overeengekomen afspraken uit de convenanten plaats te vinden;
- Instellen servicepunt horeca voor verbetering personeelsvoorziening (gastvrijheid!). Hierbij kan aansluiting/samenwerking gezocht worden bij het reeds bestaande servicepunt detailhandel, waar bijvoorbeeld ondernemers mogelijkheden worden geboden om hun personeel te trainen.
- Aandacht voor gastvrijheidprogramma's en citymarketing;
- Soepel ontheffingsbeleid ontwikkelen om sterke concepten/ondernemers sneller over de streep te trekken zich in Sittard-Geleen te vestigen.

8.2.4 Vergunningenbeleid

Thema

Vergunningenbeleid is een belangrijk onderdeel binnen de integrale horecanota. Het doel van vergunningenbeleid is bescherming van woon- en leefklimaat en de openbare orde in de directe omgeving van horeca-inrichtingen, drankverstrekking op goede sociaalhygiënische wijze door middel van toetsing (vergunningen) en toezicht (handhaving). Vergunningverlening en toetsing van ruimtelijke plannen worden tevens als sturingsinstrument ingezet voor horecabeleid. Hierbij is goede dienstverlening en deregulering uitgangspunt van handelen.

Huidig beleid

Horeca-exploitatie vergunningenbeleid 2004

Het vergunningenstelsel geldt voor ieder horecabedrijf: hotel, restaurant, café, cafetaria, sportkantine, coffeeshop etc.

Het stelsel biedt de mogelijkheid om vergunningen voor horecabedrijven te weigeren en (beperkende) voorschriften op te leggen, zoals een vroeger sluitingstijdstip. In het uiterste geval kan bij herhaalde overlast tevens worden overgegaan tot (tijdelijke) intrekking van de vergunning (bestuursrechtelijk) en sluiting van de inrichting.

Daarenboven kunnen de vergunningvoorschriften en de Algemene Plaatselijke Verordening (APV)-bepalingen strafrechtelijk worden gehandhaafd door de politie.

Een (nieuwe) aanvraag is nodig als een nieuw horecabedrijf wordt opgestart, een bestaand horecabedrijf wordt overgenomen, de inrichting wordt gewijzigd of er een wijziging plaatsvindt van de personen zoals vermeld op de exploitatievergunning dan wel de ondernemingsvorm wijzigt. De behandeltermijn voor de exploitatievergunning bedraagt maximaal 13 weken. Deze termijn kan met 8 weken worden verlengd. De vergunningverlening is primair in handen van de burgemeester en heeft een geldigheidsduur van 5 jaar.

Voor de vergunning gelden de volgende weigeringsgronden:

- Naar het oordeel van de burgemeester wordt door de aanwezigheid van het horecabedrijf het woon- en leefklimaat en/of de openbare orde in de naaste omgeving op ontoelaatbare wijze nadelig beïnvloed;
- Vestiging of exploitatie levert strijd op met het geldende bestemmingsplan;
- Leidinggevende(n) heeft/hebben binnen 3 jaar voor de aanvraag een horecabedrijf geëxploiteerd dat evenwel op grond van ernstige vrees voor verstoring van de openbare orde gesloten is geweest;
- Er is sprake van een concentratie van horecabedrijven in een bepaald gebied, waardoor het gevaar voor aantasting van de openbare orde of het woon- en leefklimaat toeneemt;
- Het horecabedrijf is gevestigd in de onmiddellijke nabijheid van andersoortige horecabedrijven of winkels met een dusdanige andere bezoekersgroep, dat de ontmoeting tussen de verschillende bezoekersgroepen openbare orde-problemen tot gevolg heeft of dreigt te hebben;
- Redelijkerwijs moet worden aangenomen dat de feitelijke toestand niet met het in de aanvraag vermelde in overeenstemming zal zijn;
- Door de leidinggevende(n) wordt niet voldaan aan de ingevolge artikel 8, lid 2 onder a en b en lid 3 van de Drank- en Horecawet geldende eisen, daar waar sprake is van een aanvraag voor een vergunning als bedoeld in artikel 3 van de Drank- en Horecawet (DHW);
- De leidinggevende(n) heeft/hebben de leeftijd van 18 jaren nog niet bereikt;
- Door de leidinggevende(n) wordt geen Verklaring omtrent het gedrag overgelegd, die uiterlijk drie maanden voor de datum waarop de vergunningaanvraag is ingediend, is afgegeven, daar waar niet tevens een aanvraag is ingediend voor een vergunning ingevolge artikel 3 Drank- en Horecawet.

In de huidige situatie is het mogelijk dat een ondernemer zijn bedrijf kan exploiteren terwijl de vergunningen nog niet zijn verstrekt. Dit is een grijs gebied.

Drank- en horecavergunning

Voor het verkopen van alcoholhoudende dranken ter plaatse is een drank- en horecavergunning vereist. Een vergunningaanvraag is nodig als een nieuwe zaak wordt gestart, overgenomen of indien wijzigingen worden aangebracht in de horecalokaleiteit(en), dan wel wanneer personen op de reeds verleende vergunning worden toegevoegd of veranderd of de ondernemingsvorm wijzigt.

Om een vergunning te verkrijgen moet een pand aan bepaalde inrichtingseisen voldoen:

- Aanwezigheid van een dames- en herentoilet door minimaal twee deuren gescheiden van de publieksruimte;
- Verlichtingssterkte in de publieksruimte;
- Ventilatiecapaciteit in de publieksruimte.

De behandeltermijn is maximaal 13 weken. Deze termijn kan met 8 weken worden verlengd. De vergunning wordt door de burgemeester afgegeven. Zonder vergunning is het niet mogelijk alcoholhoudende drank te schenken.

Uitvoeringsbeleid reclame-, uitstal en terrassen 2008

Indien een horecaondernemer een terras op of aan de weg wil exploiteren, dient hiervoor een terrasvergunning aangevraagd te worden. Het terras kan gelegen zijn op eigen terrein of op gemeenteground. In beide gevallen is een terrasvergunning nodig. De terrasvergunning wordt door de burgemeester voor onbepaalde tijd afgegeven en is het hele jaar geldig. De behandeltermijn bedraagt maximaal 13 weken. Deze termijn is ontleend aan de APV artikel 2.28a en kan door de burgemeester met 8 weken worden verlengd.

Indien het horecabedrijf tevens een exploitatievergunning horecabedrijf heeft aangevraagd kan de termijn langer zijn.

Een bouwvergunning is nodig indien de schotten zijn vastgemaakt aan de gevel en/of duurzaam verankerd zijn in de grond.

Naast het vergunningsvereiste stelt het uitvoeringsbeleid o.a. ook regels ten aanzien van:

- Situeringsvereisten van een terras;
- Openingstijden;
- Reclame op terrasinrichting;

- Beeldkwaliteit eisen;

Zie paragraaf 8.3.2 voor verdere toelichting.

Winterserrebeleid 2009

Op basis van het winterserrebeleid is naast een terrasvergunning ook een reguliere bouwvergunning nodig. In het kort gelden de volgende beleidsregels:

- Periode: Winterserres gelden voor de periode 1 oktober – 1 april;
- Locatie: Markt van Sittard en Geleen;
- De basis voor de serres is de gevel;
- De detaillering van de winterserres is gestandaardiseerd;

Vanuit de ondernemers is het signaal gekomen dat het voorliggende beleid niet werkbaar is. Zie hiervoor verder paragraaf 8.3.2

Leges en geldigheidsduur vergunningen

In onderstaande tabel zijn de leges en geldigheidsduur (per 2010) van de verschillende vergunningen binnen de gemeente Sittard-Geleen weergegeven. Ook leges voor het aanbrengen van wijzigingen in reeds verstrekte vergunningen staan in de tabel weergegeven. Uit onderzoek in 2009 door het bedrijf Horeca & Catering blijkt dat, vergeleken met andere gemeenten in Limburg, de kosten voor de verschillende vergunningen voor een horeca-ondernemer in Sittard-Geleen relatief hoog zijn

Vergunning	Leges	Geldigheidsduur
Aanvraag Drank- en Horecavergunning	€ 412,00	Onbepaalde tijd
Wijziging in de verstrekte vergunning	€ 154,50	-
Aanvraag Exploitatievergunning	€ 358,50	5 jaar
Wijziging van leidinggevende	€ 137,50	-
Terrasvergunning	€ 164,00	Onbepaalde tijd
Eén speelautomaat	€ 226,50	Onbepaalde tijd
Voor twee of meer speelautomaten voor de eerste	€ 362,50	Onbepaalde tijd
Voor ieder volgende speelautomaat	€ 140,00	Onbepaalde tijd

Beleidslijn Wet Bibob

Het Bibob instrumentarium is bedoeld om bestuursorganen een extra mogelijkheid te geven een vergunning te weigeren of in te trekken. Dit kan indien er een 'ernstige mate van gevaar' is dat de vergunning (mede) gebruikt wordt om strafbare feiten te plegen, of om uit strafbare feiten verkregen geld wit te wassen. De wet is op 1 juni 2003 van kracht geworden. Ter uitvoering van deze wet is een beleidslijn opgesteld. Om eenduidigheid in de gehele regio te verkrijgen heeft hierbij afstemming plaats gevonden met de gemeenten Maastricht, Heerlen en Kerkrade.

Op basis van deze beleidslijn wordt het Bibob-instrument vooralsnog beperkt tot het taakveld: vergunningen voor horeca, coffeeshops, seksinrichtingen en speelautomatenhallen. De overige sectoren geven vooralsnog geen uitvoering aan de wet, tenzij sprake is van een risicogebied. Hierbij zijn de volgende hotspots als speciaal aandachtsgebied vastgesteld: Rijksweg Centrum Geleen, Markt/Nieuwe Markt Geleen en Centrum Sittard.

Voorts kan de burgemeester risicogebieden aanwijzen waarbinnen de wet integraal wordt toegepast.

Speelautomatenverordening 2002

In het kader van de Wet op de kansspelen is voor het aanwezig hebben van een of meer kansspelautomaten in hoogdrempelige inrichtingen een vergunning vereist. De behandeltermijn van een aanvraag voor een aanwezigheidsvergunning bedraagt 8 weken. Deze vergunning geldt voor onbepaalde tijd, is persoonsgebonden en wordt door de burgemeester afgegeven. Zie verder ook paragraaf 8.4.3.

Mening Van Spronsen

Op een aantal vlakken is het beleid reeds goed ingestoken en heeft in meer of mindere mate deregulering plaatsgevonden. Wij adviseren echter aanpassingen cq. vernieuwingen in het beleid ten aanzien van:

- Vereenvoudigen van aanvragen voor vergunningen;
- Exploitatievergunning;
- Exploiteren zonder vergunningen.

Advies

In meer of mindere mate heeft deregulering plaatsgevonden. Wij adviseren verdere mogelijkheden tot deregulering toe te passen.

Onderzoek mogelijkheden invoering Horeca1-systeem

Om de aanvraagprocedure makkelijker te maken dient overwogen te worden of het Horeca1-systeem ingevoerd kan worden.

Horeca1 staat voor 1 samengesteld digitaal aanvraagformulier, waardoor de horecaondernemer maar één keer zijn of haar gegevens hoeft in te vullen. Dit werkt een vermindering van de administratieve lastendruk in de hand voor zowel ondernemers als gemeente. Ook leges kunnen hiermee worden teruggebracht.

Het systeem heeft als resultaat een online aanvraagprocedure voor 6 horecaverunningen. Een startende horecaondernemer krijgt in eerste instantie een digitale vragenlijst over het soort horecaonderneming dat hij wil beginnen en wat hij in zijn zaak wil doen. Op basis van zijn horecaplannen krijgt hij vervolgens een overzicht van alles wat hij moet regelen en waar hij dat kan regelen.

Het betreft de volgende 6 vergunningen:

1. Drank- en Horecawetvergunning
2. Exploitatievergunning
3. Gebruiksvergunning / gebruiksmelding
4. Speelautomatenvergunning
5. Terrasvergunning
6. Melding 8.40 / Wet milieubeheer

Bij verstrekking van de drank- en horecaverunning en de exploitatievergunning wordt de Bibob-toets toegepast met inachtneming van de vastgestelde beleidslijn Wet Bibob. Zie verder ook paragraaf 8.7.3.

Als bijkomend effect van het Horeca1-systeem kan in samenwerking tussen overheid en horeca een digitaal horecadossier per ondernemer ontwikkeld worden. Dit digitale dossier draagt mede bij aan een administratieve lastenverlichting voor ook de reeds gevestigde ondernemers.

Exploitatievergunning voor onbepaalde tijd

Met het oog op administratieve lastendrukvermindering en een gastvriendelijke gemeente adviseren wij de exploitatievergunning voor **onbepaalde tijd** af te geven. Momenteel geldt hiervoor nog een periode van 5 jaar. Met dit voorstel wordt tegemoet gekomen aan de wensen van de KHN, wiens voorkeur echter uitgaat naar het afschaffen van de exploitatievergunning voor de horecabedrijven die alcohol schenken en dus onder de Drank- en Horecawet vallen (de zogeheten 'natte' horeca).



Discussie afschaffing exploitatievergunning

Het onderwerp 'mogelijke afschaffing exploitatievergunning' heeft in het traject voor veel discussie gezorgd.

Voor: KHN wil dat de exploitatievergunning in principe voor alle horecabedrijven wordt afgeschaft. De Vereniging van Nederlandse Gemeenten heeft echter een voorstel gedaan, waar KHN zich bij aansluit:

Voor het overgrote deel van de "droge" horeca kan de exploitatievergunning worden afgeschaft. Enkele soorten bedrijven waarvan geen overlast te verwachten is worden uitgezonderd van deze vergunningplicht. Het gaat dan om winkels waarin als nevenactiviteit etenswaren of dranken voor gebruik ter plekke te krijgen zijn, bedrijven in een zorginstelling of museum, en bedrijfskantines of -restaurants. Door het afschaffen van de exploitatievergunning voor "droge" horecabedrijven vervalt de grondslag om de Bibob-toets te kunnen uitvoeren. Voor sommige soorten "droge" horecabedrijven is dat echter wel gewenst; denk daarbij aan coffeeshops. Door de exploitatievergunning voor deze "droge" horecabedrijven te handhaven kan voor deze bedrijven de Bibob-toets gebruikt worden.

De "natte" horeca valt al onder de wet Bibob via de vergunning die deze bedrijven nodig hebben op grond van de Drank- en Horecawet. Het afschaffen van de exploitatievergunning heeft wat de Bibob-toets betreft dus geen gevolgen. In de herziene Afdeling 8 is wat de "natte" horeca betreft gekozen voor het handhaven van de exploitatievergunning uitsluitend voor bedrijven die voor ernstige overlast zorgen. De algemene lijn is dat voor de "natte horeca" de exploitatievergunning in principe geschrapt kan worden.

Tegen: De gemeente geeft aan hier niet positief tegenover te staan. Zij geven aan dat:

- De exploitatievergunning het enige preventieve en repressieve instrument is om versterking van de openbare orde en veiligheid in de woon- en leefomgeving van het horecabedrijf te beschermen;
- De exploitatievergunning één van de sterkste handhavingsinstrumenten is;
- De exploitatievergunning het enige instrument is waarmee de Wet Bibob kan worden toegepast op 'droge' horeca (incl. coffeeshops). Om de Wet Bibob te kunnen toepassen moet er sprake zijn van een vergunning o.b.v. een verordening;
- Afschaffen exploitatievergunning in druist tegen de (eu)regionale samenwerking met als doel (georganiseerde) criminaliteit en vrijstaten aan te pakken. Een van de "beheers"-instrumenten is nu juist de horeca exploitatievergunning (advies Regionaal Informatie en Expertise Centrum);
- Ontbreken van mogelijkheden tot actieve en spoedige handhaving (bv. intrekken DHW betekent nog niet dat je de exploitatie moet staken).

Tijdelijke toestemming

Momenteel is het, net als in veel andere Nederlandse gemeenten, mogelijk de exploitatie te starten voordat de drank- en horecavergunning en/of exploitatievergunning verstrekt zijn. Wij vinden dit 'grijze' gebied onacceptabel, omdat het exploiteren zonder vergunning illegaal is. Dit ligt niet altijd aan de ondernemer. Soms is het, gelet op de specifieke situatie, niet altijd mogelijk om tijdig zijn vergunningen aan te vragen en procedures afgerond te hebben. Om dit op te lossen geeft de burgemeester in de huidige situatie middels een brief voorlopig toestemming.

Wij adviseren deze werkwijze te formaliseren in de vorm van de invoer van het instrument "tijdelijke toestemming" en hieraan de volgende criteria te koppelen:

- Ontvankelijke aanvraag voor de benodigde reguliere vergunningen;
- Akkoord verkorte Bibob-toets;
- Zicht op vergunningverlening;
- Exploitatie geheel op eigen risico;
- Geen rechten onttelen aan tijdelijke toestemming;
- Geen hinder of verstoring openbare orde;
- Verstrekking van alcohol op eigen risico;
- Mogelijkheid intrekking bij onjuiste informatieverstrekking en/of bij onrechtmatigheden;
- Sancties bij niet naleving voorschriften tijdelijke toestemming.

Aanvragen om vergunning ingevolge de Drank- en horecawet worden alleen nog in behandeling genomen indien deze zijn voorzien van de vereiste bescheiden, die worden aangegeven in de checklist die met het vergunningsaanvraagformulier wordt meegestuurd. Het gaat daarbij onder meer om het aanvraagformulier Drank- en horeca, kopie koopakte en huurovereenkomst; kopie arbeidsovereenkomst leidinggevenden en kopie SVH verklaring.

Op het moment dat deze gegevens zijn ontvangen wordt door de politie in het HKS (HerKenningsSysteem) gekeken of tegen de exploitant dan wel tegen de door hem op de aanvraag vermelde leidinggevende overwegende bezwaren bestaan die er toe moeten leiden dat de vergunning moet worden geweigerd. Gedurende deze periode mag in ieder geval geen alcohol worden geschonken en zal geen toestemming worden afgegeven.

Als blijkt dat de conclusie uit het HKS negatief is (en dus ten gunste van de ondernemer), wordt een tijdelijke toestemming afgegeven.

Discussie: Inzake dit onderwerp heeft veel discussie plaatsgevonden.

Voor: Grijs gebied moet niet getolereerd worden. Indien dit voorstel wordt toegepast, zal alles juridisch goed moeten worden onderbouwd. Een ondernemer moet begrijpen dat het eigen risico is te starten zonder vergunningen en dat de mogelijkheid er is dat de vergunningen niet verstrekt worden.

Tegen: In het kader van de doelstelling deregulering bereiken we met dit voorstel juist het tegenovergestelde. Er komen meer regeltjes en formulieren

Kosten leges

Uit onderzoek van het bedrijf Horeca & Catering blijkt dat de kosten van de leges in Sittard-Geleen relatief hoog zijn in vergelijking met andere gemeenten in Limburg. Vanuit de doelstellingen 'klantvriendelijke overheid' en 'deregulering' adviseren wij daarom de mogelijkheden te onderzoeken voor (verdere) kostenbesparingen op de leges.

Bed & breakfast (B&B):

Het concept B&B leidt in veel gemeentes tot problemen, aangezien hier geen eenduidige regelgeving voor bestaat. Veel hoteliers zien de B&B als een oneerlijke vorm van concurrentie omdat deze bedrijven niet dezelfde vergunningen nodig hebben en aan dezelfde voorschriften (brandveiligheid) hoeven te voldoen. Daarom hebben de B&B's lagere investeringskosten. Om wildgroei enigszins te voorkomen adviseren wij voor Bed & Breakfast beleid te formuleren gebaseerd op de volgende uitgangspunten

- Gebruik van de definitie: Particuliere verstrekking tegen betaling, met een niet bedrijfsmatig karakter, aan derden van uitsluitend logies (met ontbijt) zonder dienstverlening - niet zijnde uitoefening van het hotel, pension of ander bedrijf - waarbij het aanbod zich beperkt tot maximaal 4 slaapplekken verdeeld over maximaal 2 kamers.
- Qua locatie kan zowel een natuurlijke ligging als een locatie in het centrum passen bij een B&B;
- De door de Koninklijke Horeca Nederland opgestelde richtlijn voor Bed & Breakfast geeft een duidelijke richtlijn voor te voeren beleid inzake dit onderwerp.

8.2.5 Beleid ten aanzien van mengfuncties (ondersteunende horeca)

Thema

Horeca als ondersteunende activiteit binnen een andere hoofdactiviteit worden ook wel mengfuncties genoemd. Mengfuncties passen binnen de moderne stadsontwikkeling en kunnen de aantrekkelijkheid van een stad positief beïnvloeden.

Huidig beleid

De gemeente Sittard-Geleen heeft momenteel geen specifiek beleid ten aanzien van het toestaan of reguleren van mengfuncties binnen de gemeente. In de APV zijn wel uitzonderingsregels opgenomen. Hierin staat dat niet onder een horecabedrijf wordt verstaan: een winkel met horeca als nevenactiviteit, horeca in zorginstellingen, horecafiliteiten in musea.

Mening Van Spronsen

Gezien de ontwikkelingen, waarbij mengfuncties een steeds grotere rol gaan spelen in stadsontwikkelingen dient er beleid te worden geformuleerd op dit vlak.

Advies

Mengfuncties kunnen een aanvulling zijn op het horeca-aanbod en positief bijdragen aan winkels, sociaal-culturele instellingen en dus aan het imago van een bruisende stad. Het is niet wenselijk dat hierin wildgroei ontstaat of dat deze nevenactiviteiten belangrijker worden dan de hoofdactiviteit, waardoor ongelijke concurrentie ontstaat voor de reeds gevestigde horeca. Daarom adviseren wij een eenduidige beleidslijn op te stellen die in de praktijk handhaafbaar is.

Mengfuncties komen voor bij:

- Detailhandel in food en non-food (bakkers, boekwinkels, kledingzaken etc);
- Recreatieve instellingen (bioscopen, commerciële sportgelegenheden, bowlingcentra etc);
- Culturele instellingen (theaters, musea, schouwburg etc).

Deze definitie dient te worden toegevoegd aan de uitzonderingsregels in de APV.

Indien horeca binnen een andere hoofdactiviteit wordt geëxploiteerd door een afzonderlijke ondernemer kan gewoon een horecaverunning worden afgegeven.

Indien de horeca door de ondernemer wordt geëxploiteerd die tevens de hoofdactiviteit exploiteert dan is sprake van een mengfunctie (ondersteunende horeca).

Om te voorkomen dat ondersteunende horeca gaat functioneren als reguliere horeca dienen de volgende voorwaarden te worden gekoppeld aan het toelaten ervan:

- De horeca-activiteit dient ondergeschikt te zijn aan de hoofdactiviteit en te blijven;
- De uitstraling van de onderneming dient het karakter te behouden van de hoofdactiviteit;
- De toegang tot de ondersteunende horeca is uitsluitend via de hoofdactiviteit te bereiken. Ondersteunende horeca heeft dus geen aparte ingang;
- De openings- en sluitingstijden van de ondersteunende horeca zijn aangepast aan de openingstijden van de hoofdactiviteit. Bij retail dient de sluitingstijd van de horeca gelijkgesteld te zijn met de sluitingstijd van de hoofdactiviteit. Voor recreatieve instellingen is de schenktijd van de horeca maximaal 60 minuten later dan de sluiting van de (sport)faciliteiten;
- In geval van detailhandel mag de vloer- of grondoppervlakte van de ondersteunende horeca niet meer bedragen dan maximaal 20% van de netto vloeroppervlakte van de inrichting waarin de hoofdactiviteit wordt uitgeoefend. Er dient onderzocht te worden of in absolute zin een maximum aantal m² kan worden vastgesteld zonder dat dit bedrijfseconomische ontwikkelingen die brede invloed hebben in de weg zit (bijvoorbeeld op werkgelegenheid);
- Voor ondersteunende horeca in detailhandel is de verstrekking van alcoholhoudende dranken niet toegestaan;
- Voor recreatieve- en culturele instellingen mag de oppervlakte van de ondersteunende horeca niet groter zijn dan 10% van het totale oppervlak van de hoofdactiviteit. Bij deze vorm van ondersteunende horeca is verstrekking van alcoholische drank wel toegestaan;
- Bij sportgelegenheden is verstrekking van sterk alcoholische dranken niet toegestaan;
- Indien daarvoor op eigen terrein ruimte bestaat, kan een buitenterras worden ingericht ten behoeve van de ondersteunende horeca-activiteit. Hierbij dient het woon- en leefklimaat niet te worden aangetast. De oppervlakte van het terras wordt niet gezien als onderdeel van het maximum aantal vierkante meters.

8.3. Veiligheid en overlast

8.3.1 Openingstijdenbeleid

Thema

Openingstijden van de horeca in een stad zijn een veelbesproken onderwerp bij ontwikkeling van horecabeleid. Ondernemers zijn vanuit bedrijfseconomisch oogpunt gebaat bij ruime openingstijden. Ook voor de profilering van een stad draagt dit bij aan een 'volwassen' uitstraling. Voor politie en handhaving kunnen ruime openingstijden juist een heet hangijzer vormen met betrekking tot overlast en veiligheid. Ook vanuit gezondheidsoptiek is dit een veelbesproken onderwerp, aangezien ruime openingstijden jeugd mogelijk aanzetten meer te drinken.

Huidig beleid

Volgens de Algemene Plaatselijke Verordening versie 2009.2 van Sittard-Geleen zijn de sluitingstijden voor horecabedrijven door de gemeente als volgt vastgesteld:

- Maandag tot en met donderdag tussen 02.00 en 07.00 uur.
- Vrijdag, zaterdag en zondag tussen 03.00 uur en 07.00 uur.
- Terrassen mogen niet geopend zijn vóór 08.00 uur.
- Terrassen binnen het horecaconcentratiegebied dienen gesloten te zijn om 02.00 uur.
- Buiten het horecaconcentratiegebied dienen de terrassen op maandag tot en met vrijdag gesloten te zijn om 01.00 uur. Op zaterdag en zondag, alsmede op Koninginnedag en de dag na Hemelvaartsdag dienen de terrassen buiten horecaconcentratiegebieden om 02.00 uur gesloten te zijn.

Omdat de sluitingstijden relatief vroeg zijn (in relatie tot gemeentes in de omgeving) verlaten veel jongeren voortijdig de stad, omdat ze in de horeca in de omgeving voor een bepaalde tijd binnen moeten zijn (venstertijd). Hierdoor lopen de ondernemers in Sittard-Geleen omzet mis. Tevens belemmert dit de ambitie een bruisende stad te worden.

Vanuit (bedrijfs)economisch oogpunt is verruiming van de sluitingstijden noodzakelijk.

Vanuit het oogpunt van handhaving kunnen capaciteitsproblemen ontstaan.

Mening Van Spronsen

Wij zijn van mening dat de huidige openingstijden bezoekers en bewoners niet aan de stad binden. Tevens passen deze tijden niet bij een stad met de ambitie te bruisen. Gezien bovenstaande wordt verruiming van de openingstijden wenselijk geacht.

Advies

Gezien de ambitie een bruisende stad te worden voor bezoekers, bewoners, studenten, jongeren etc., waarbij horeca een belangrijke rol speelt, adviseren wij de sluitingstijden te verruimen zodat mensen meer aan de stad worden gebonden. Bijkomstig voordeel kan zijn dat horecabezoekers niet meer massaal op één tijdstip op straat komen te staan. Zo wordt de kans op botsing van verschillende doelgroepen kleiner.

Daarnaast heeft de ondernemer bedrijfseconomische voordelen omdat bezoekers niet meer genoodzaakt zijn om vroeg te vertrekken om in een andere gemeente nog op tijd binnen te zijn bij bijvoorbeeld een discotheek.

Wij stellen een proefperiode voor van één jaar waarin de sluitingstijden van de horecabedrijven in de door centrummanagement vastgestelde centrumgebieden van Sittard en Geleen worden **vrijgegeven**. Dit geldt niet voor coffeeshops, maar voor de overige bedrijven willen wij op voorhand niemand uitsluiten.

Wij adviseren de proefperiode alleen in de centrumgebieden te voeren aangezien dit qua handhaving beter te 'behappen' is. Indien de pilot een positief resultaat kent, kan overwogen worden de vrije sluitingstijden in de gehele stad toe te passen. Tijdens deze proefperiode bepalen de ondernemers van de aanwezige horeca zelf de sluitingstijd.

Indien dit vanuit handhaving/capaciteit op voorhand niet haalbaar is, is een mogelijk alternatief de sluitingstijden te verruimen naar 5 uur. Dit brengt ook een verschuiving van de piek in afgevlakte vorm met zich mee.

Wij adviseren deze vrije sluitingstijden van maandag tot en met zondag zodat geen verwarring ontstaat over de format van de pilot. Het lijkt voor de hand liggend alleen vrijdag- en zaterdagavond op te nemen in de pilot, maar de ervaring leert dat hier snel onduidelijkheid over ontstaat. Bovendien zal het gros van de ondernemers doordeweeks gewoon eerder sluiten vanwege het gebrek aan voldoende klandizie.

Over de randvoorwaarden waaronder deze proef plaatsvindt dient bij de nadere uitwerking ervan overeenstemming te bestaan tussen de betrokken partijen.

Samen met de vrije sluitingstijden zal een 'venstertijd' worden ingesteld. Na deze venstertijd worden bezoekers niet meer toegelaten in de horecabedrijven. Voor het weekend adviseren wij een venstertijd van 02.30 uur en doordeweeks van 01.30 uur. Dit deurbeleid zal alleen gelden voor alle alcoholverstrekkende horecabedrijven die vallen onder de vrije sluitingstijden.

Door het invoeren van een 'venstertijd' voorkomt men overlast van mensen die 's avonds laat nog op straat zijn om van de ene horecagelegenheid naar het andere te gaan. De bedrijven zullen wel een portier/ondernemer aan de deur moeten zetten ter bewaking van de veiligheid en ter handhaving van de voorgestelde venstertijd.

Horecabedrijven die geen alcohol schenken zoals ontnuchteringszaken (shoarmazaken, snackbars) vallen niet onder de venstertijd en mogen in het centrum open blijven voor gasten. Dit is een logisch voortvloeisel uit de pilot, aangezien anders de bezoekers voor de venstertijd de ontnuchteringszaak moeten bezoeken, **alvorens** ze een café/kroeg ingaan. Dit dient meegenomen te worden in de uitwerking van de pilot, aangezien hier mogelijk overlast kan ontstaan.

De ontnuchteringszaken mogen geen retailfunctie vervullen (lees: bierverkoop). Voor een discotheek in het buitengebied van de gemeente zullen tevens de vrije sluitingstijden gelden in combinatie met de vastgestelde venstertijden.

Voorafgaand aan de proefperiode zal een nulmeting moeten worden verricht. Tijdens de proefperiode zal elke drie maanden een tussenevaluatie plaatsvinden, uiteindelijk gevolgd door een brede eindevaluatie waarin de horecaondernemers, de omwonenden, de politie en de gemeente deelnemen om ervaringen met betrekking tot de proef aan elkaar kenbaar te maken. Op basis van de evaluatie zal een beslissing worden genomen ten aanzien van het toekomstige sluitingstijdenbeleid.

Het moet in zijn algemeenheid mogelijk zijn de proefperiode direct te beëindigen en meer specifiek individuele bedrijven uit te sluiten van deelname indien hiertoe aanleiding bestaat.

In onderstaande tabel staan de geadviseerde openingstijden van de verschillende gebieden. Voor de openingsuren zien wij op dit moment geen reden tot aanpassing van het huidige beleid. Dit betekent dat horecabedrijven vanaf 07.00 uur geopend mogen zijn en terrassen vanaf 08.00 uur.

Rekening moet worden gehouden met het feit dat horecabedrijven geen 24 uur per dag mogen exploiteren: minimaal 2 uur aaneengesloten dicht wordt hiervoor aangeraden.

Gebied	Tijdstip	Horecazaken	Terras
Centrum Sittard en Centrum Geleen	Maandag t/m zondag	Vrije sluitingstijd Venstertijd 02.30	02.00 uur
Woon- en buitengebieden	Maandag t/m donderdag	02.00 uur	01.00 uur
	Vrijdag t/m zondag	03.00 uur	02.00 uur
Discotheek	Maandag t/m zondag	Vrije sluitingstijd Venstertijd: 02.30	

NB: Een openingstijd op vrijdag tot 03.00 uur, betekent dat het bedrijf in de nacht van donderdag op vrijdag (dus vrijdagochtend) tot 03.00 uur geopend mag zijn.

Veel andere gemeentes zoals bijvoorbeeld Delft, Leiden, Gouda en Nijmegen hebben al eerder een proef met vrije sluitingstijden voor horecabedrijven uitgevoerd. De resultaten waren vaak positief (uiteraard zijn er ook voorbeelden waar de uitkomsten minder positief waren). Relatief gezien nam niet altijd het aantal meldingen van geluidsoverlast af in deze gemeentes, maar was handhaving eenvoudiger voor de politie. Ook de horecaondernemers onderschrijven de afname van overlast en staan over het algemeen positief gesteld tegenover vrije sluitingstijden. Door een betere spreiding van mensen op straat ondervonden omwonenden ook minder overlast en wensten vaak een voortzetting van dit beleid.



Discussie verruimen openingstijden

Dit onderwerp heeft tot veel discussie geleid, vanwege de voor- en tegenargumenten uit de verschillende invalshoeken.

Voor: Vanuit het oogpunt van de ambitie een bruisende stad te worden die bezoekers en bewoners aan zich weet te binden én bedrijfseconomische motieven van horecaondernemers (gasten langer binnen houden) zijn ruimere sluitingstijden een absolute pré.

Tegen: Vanuit het oogpunt van veiligheid en handhaving wordt aangegeven dat spreiding van de leegloop een hogere capaciteit voor handhaving vereist, die momenteel niet beschikbaar is.

Ook het gezondheidsperspectief is in de discussie naar voren gekomen, met het oog op alcoholconsumptie.



8.3.2 Terrassenbeleid

Thema

Terrassen veraangenamen het beeld van de stad en verhogen de positieve beleving voor bewoners en bezoekers. Om wildgroei tegen te gaan en uitstraling en kwaliteit te waarborgen is gemeentelijk beleid vastgesteld.

Huidig beleid

Terrassenbeleid

Het terrassenbeleid binnen de gemeente Sittard-Geleen is vastgelegd in het uitvoeringsbeleid reclame, uitstallingen en terrassen uit 2008. De doelstellingen zijn:

- Een goede kwalitatieve uitstraling van terrassen;
- Een goede ruimtelijke afstemming tussen de situering van terrassen en de ruimte die nodig is voor winkeland publiek en andere (centrum)activiteiten zoals evenementen, maar ook wegwerkzaamheden en bereikbaarheid van hulpdiensten;
- Eenduidige en effectieve handhaving;
- Deregulering.

De volgende aspecten worden hier onder andere behandeld:

- Situeringvereisten van een terras: Een terras dient voor de gevel van het pand te worden opgesteld en dient minimaal 50 cm afstand te houden van bomen en beplanting. Ook dient ongehinderde doorgang voor voetgangers en nood- en hulpdiensten te worden gewaarborgd;
- Openingstijden: Zie paragraaf 8.3.1 voor openingstijden;
- Reclame op terrasinrichting: reclame moet verband houden met het bedrijf en mag op parasols en luifels alleen op de volant. Op de terrasschotten is reclame toegestaan;
- Beeldkwaliteit eisen: Terrasmeubilair gemaakt van duurzame materialen en uitgevoerd in rustige, gedempte op elkaar afgestemde kleuren wordt als passend beschouwd. Rotan en rieten meubilair op terrassen wordt zonder meer passend gevonden in het straatbeeld. Parasols moeten uitgevoerd in rustige kleuren. Terrasschotten moeten haaks op de gevel en zijn bij voorkeur transparant.

Tijdens evenementen, markten en kermissen mogen terrassen niet worden opgesteld. De handhaving op de regels vanuit het terrassenbeleid blijkt een hekel punt, met name vanwege een capaciteitsprobleem in de avonden en nachtelijke uren.

Winterserrebeleid

Voor de winterterrassen op de Markt van Sittard en Geleen is in 2009 een beleidskader vastgesteld en kent de volgende uitgangspunten.

- Winterserres gelden voor de periode 1 oktober – 1 april;
- Winterserres mogen alleen op de Markt van Sittard en Geleen worden gerealiseerd, bij een aantal in het beleid vastgestelde adressen;
- De basis voor de serres is de gevel. Door de ongelijke gevels zullen de serres dus ongelijke afmetingen hebben;
- De detaillering van de winterserres is gestandaardiseerd op aspecten als afstand tussen pui en voorgevel, de hoogte, de vloer, de wanden, het dak en de kleurstelling.

De ondernemers geven aan dat het beleid te algemeen is en niet toegespitst op de locatie. Tevens is onvoldoende rekening gehouden met brandweervoorschriften en zijn de afmetingen van gevel tot voorpui niet overal haalbaar. Verder is onvoldoende rekening gehouden met het feit dat het niveau van de markt niet overal gelijk is (hoogteverschillen).

Op moment van schrijven van dit rapport zijn de ondernemers en de gemeente in gesprek met het Belgische adviesbureau en lijkt een oplossing in zicht.

Mening Van Spronsen:

Het terrassenbeleid is goed en compleet. Belangrijk aandachtspunt hier is de handhaving en uitvoering van het vastgestelde beleid.

Het winterserrebeleid kent enkele haken en ogen en is niet bruikbaar.

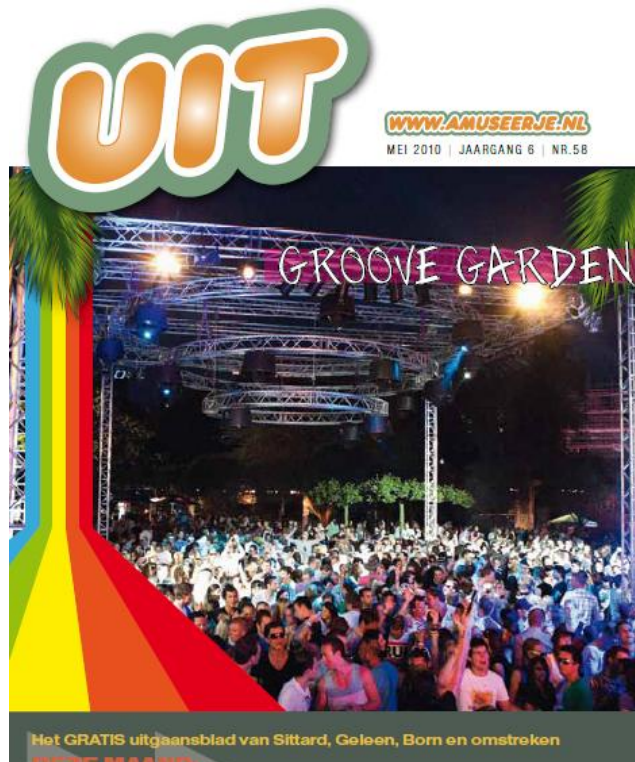
Advies

Terrassen:

Wij adviseren continuering van het reeds vastgestelde terrassenbeleid, waarbij handhaving m.n. in de avonduren en weekenden een belangrijke prioriteit dient te zijn en nadere regulering behoeft.

Winterserres:

Tot het moment dat gemeente en ondernemers gezamenlijk zijn gekomen tot een toepasbare oplossing adviseren wij in ieder geval de verhoging van de tussenschotten van 1,8 meter naar 2 meter toe te staan.



8.3.3 Evenementenbeleid

Thema

Evenementen raken de horeca nauw. Veel evenementen worden georganiseerd door de horeca of de horeca speelt een belangrijke rol bij de invulling en uitvoering van evenementen. Evenementen vervullen een belangrijke rol bij de profilering van een stad, maar kunnen ook bijdragen aan een negatief beeld (overlast).

Huidig beleid

In maart 2008 heeft het college van Sittard-Geleen ingestemd met de kadernota Evenementen. De nota formuleert de uitgangspunten waarbinnen het toekomstig evenementenbeleid vorm moet krijgen, schetst een beeld van de thematiek rond evenementen en geeft richting aan beleidsvorming voor de toekomst. Het doel van dit beleid is om Sittard-Geleen te voorzien van een rijk evenementenniveau.

Binnen de gemeente geldt een ongeschreven regel dat de maximale eindtijd van evenementen 01.00 uur is. Dit is niet opgenomen in enig beleid en zal in het nieuwe beleid moeten worden opgenomen.

Mening Van Spronsen:

De inhoud van de kadernota geeft voldoende richting om een sterk evenementenbeleid te voeren waarop gehandhaafd kan worden. KHN dient nauw betrokken te worden bij de inhoudelijke vormgeving en implementatie.

Advies

Wij adviseren voortzetting van de huidige ingeslagen weg om de kadernota, in samenspraak met belanghebbenden, uit te werken in een beleidsstuk voor evenementen in de stad. De kadernota zal moeten worden vertaald naar concrete beleidsregels.

8.3.4 Geluid

Thema

De horecabedrijven moeten zorgen dat de geluidsoverlast van het bedrijf bepaalde grenzen niet overschrijdt. Deze grenzen variëren op verschillende tijdstippen van de dag.

Huidig beleid

Om geluidsoverlast vanuit de horeca zoveel mogelijk te beperken of te voorkomen is een conceptbeleidsplan horeca en geluid 2010 – 2015 ontwikkeld. Dit bevindt zich nog in het besluitvormingstraject.

B&W hebben het Beleidsplan Horeca en Geluid vrijgegeven voor inspraak. De definitieve vaststelling volgt in de loop van 2010. De aanbevelingen in het Beleidsplan gaan o.a. over het vaststellen van collectieve festiviteiten en het bieden van de mogelijkheid voor het aanvragen van ontheffingen voor 12 x per jaar.

Voor wat betreft deze ontheffingen wordt in de loop van 2010 een voorstel aan de Raad gedaan om in de APV op te nemen dat tijdens deze ontheffingen de geluidsnormen met maximaal 20 dB(A) mogen worden verhoogd.

Er is ook een aanbeveling opgenomen om voor onversterkte muziek in de APV vast te leggen dat deze alleen overdag en 's avonds van 07.00 tot 23.00 uur ten gehore mag worden gebracht.

Ook de manier van handhaven is opgenomen; er zullen zowel aangekondigde- als ook onaangekondigde controles worden uitgevoerd.

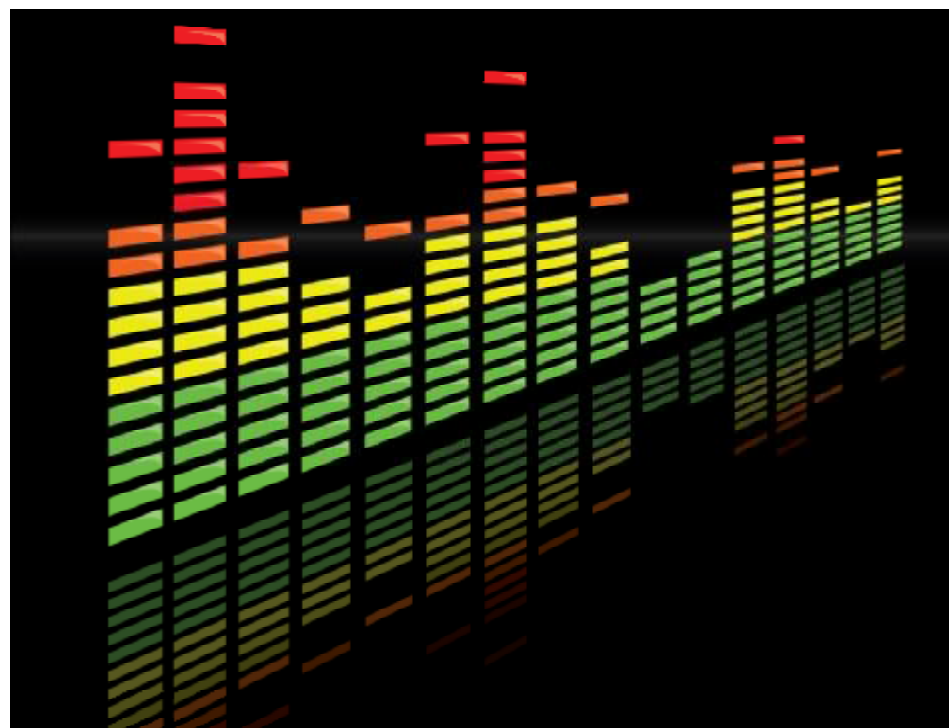
Verder is in het beleidsplan het handhavingprotocol opgenomen dat bij overtredingen wordt gehanteerd. Hierin zijn dwangsommen vastgelegd in samenhang met de hoogte van de overschrijdingen van de geluidsnormen.

Mening Van Spronsen

Het conceptbeleid is goed. Voor bepaalde festiviteiten worden de geluidsniveaus vastgesteld. Dit dient een belangrijk aandachtspunt te zijn, aangezien de stad de ambitie heeft te bruisen. Evenementen en festiviteiten spelen hierbij een belangrijke rol.

Advies

Gezamenlijk vaststellen van het Beleidsplan Horeca en geluid 2010 – 2015 conform vastgestelde concept, met hierin aandacht voor flexibiliteit (Sittard-Geleen moet bruisen).



8.3.5 Portiers

Thema

Met name met betrekking tot veiligheid en naleving van regelgeving (o.a. venstertijden) spelen portiers een belangrijke rol. Zeker als de sluitingstijden worden verruimd, zal dit een onderwerp zijn dat aandacht verdient. Zij kunnen de veiligheid bevorderen in de horeca, zowel voor de bezoekers, de horeca-exploitanten als hun medewerkers.

Huidig beleid

De Wet Particuliere Beveiligingsorganisaties en Recherchebureaus stelt de volgende eisen aan horecaportiers:

- De antecedenten van horecaportiers dienen na screening door de politie in orde te zijn;
- Horecaportiers dienen in het bezit te zijn van een legitimatiebewijs dat is uitgereikt door de korpschef van de politie;
- Horecaportiers dienen in het bezit te zijn van een op naam gesteld vereist diploma;
- De werkgever van de horecaportier (de beveiligingsorganisatie of het horecabedrijf) dient in het bezit te zijn van een vergunning van het Ministerie van Justitie.

Ter uitvoering van de wettelijke regelgeving heeft de gemeente geen gemeentelijk beleid.

Mening Van Spronsen

Dit onderwerp verdient aandacht met het oog op een veilige stad.

Advies

Horecabedrijven die meedoen aan de vrije sluitingstijden dienen een portier of ondernemer aan de deur te hebben staan, zodat toezicht kan worden gehouden op de venstertijd.

Dit onderwerp dient tevens onder te worden gebracht in het Convenant Veilig Uitgaan en onderdeel uit te maken van de pilot 'vrije sluitingstijden'.

8.3.6 Collectieve horecaontzegging

Thema

Een georganiseerde aanpak van horecaontzegging draagt bij aan een positief belevingsklimaat voor horecabezoekers. Bij de collectieve horecaontzegging slaan de deelnemende horecabedrijven de handen ineen om gezamenlijk overlastgevers uit hun bedrijven te weren. Hiermee wordt de veiligheid voor de portiers en de medewerkers in de horeca verhoogd en kan het bovendien een preventieve werking hebben richting mogelijke daders.

Huidig beleid

In Sittard-centrum wordt reeds gewerkt met een collectieve horecaontzegging, waar de ontzegging wordt uitgereikt door de politie. Ook in Geleen is besloten om te gaan werken met een collectieve horecaontzegging. Hier is de horeca-ondernemer de aangewezen persoon die de ontzegging moet opleggen. In de praktijk zal dit niet gebeuren uit angst voor mogelijke represailles. Tevens kunnen mensen met een ontzegging in Sittard de horeca van Geleen bezoeken en vice versa. Dit wordt als niet wenselijk ervaren.

Momenteel is er beleid in ontwikkeling, dat geïntegreerd wordt in het Convenant Veilig Uitgaan.

Mening Van Spronsen

Het is positief dat er reeds gewerkt wordt aan een collectieve horecaontzegging. Het is van echter van belang dat het beleid 1 lijn trekt en geen onduidelijkheden in zich heeft voor de ondernemers. Het is cruciaal dat de politie een rol krijgt en dat de ondernemers niet zelf de ontzegging moeten opleggen.

Advies

Er wordt momenteel gewerkt aan een collectieve horecaontzegging voor de gehele gemeente. Wij adviseren hierbij het volgende in ogenschouw te nemen:

Het doel van de collectieve horecaontzegging dient te zijn:

- Het weren van gasten die zich niet gedragen en de orde verstoren
- Het verbeteren van de veiligheid in de aangesloten horecabedrijven in Sittard-Geleen;
- Het tegengaan van openbare ordeverstoringen in het uitgaansleven in Sittard-Geleen;
- Het tegengaan van het gebruik van horecagelegenheden voor strafbare feiten;
- Het tegengaan van (drugs)criminaliteit in de horecabedrijven.

Het uitreiken van een collectieve horecaontzegging dient met de nodige waarborgen omkleed te worden. In het protocol dient te worden aangegeven onder welke condities een collectieve horecaontzegging wordt opgelegd en welke waarborgen gelden voor de personen die ermee geconfronteerd worden.

Van de deelnemende horecaondernemers wordt in ieder geval het volgende verwacht:

- Middels het ondertekenen van de verklaring behorende bij het protocol dienen ondernemers in te stemmen met de aanpak en de bijbehorende verantwoordelijkheden.
- Politieagenten dienen ontzeggingen uit te reiken en deze in te voeren in een (verder) te ontwikkelen database/het systeem. De politie zorgt ervoor dat de betrokkene de ontzegging uitgereikt krijgt of per post ontvangt.
- Ondernemers dienen met regelmaat de database te raadplegen en worden tevens geacht op de hoogte te zijn van de personen die een collectieve horecaontzegging hebben.
- Op de gevel van de bedrijven dient kenbaar gemaakt te worden dat het bedrijf deelnemer is middels het zichtbaar plaatsen van een sticker collectieve horecaontzegging.
- De horecaondernemer dient altijd contact op te nemen met de politie als er sprake is van een strafbaar feit en in overleg met de politie de sanctie te bepalen en op te leggen
- De ondernemer doet bij feiten die aangiftewaardig zijn altijd aangifte.

8.3.7 Cameratoezicht

Thema

Cameratoezicht heeft betrekking op veiligheidsmaatregelen binnen een stad, waarvan horeca een deel uitmaakt. Bezoekers van horeca kunnen mogelijk overlast veroorzaken. Cameratoezicht kan een middel zijn om dit te bestrijden.

Huidig beleid

Voordat een gemeente besluit om cameratoezicht toe te passen zal zij moeten aantonen dat dit toezicht noodzakelijk is en in het belang van de openbare orde wordt gevorderd. De gemeente doet momenteel, in samenwerking met de politie, een onderzoek naar de bijdrage die camera's kunnen leveren aan de veiligheidssituatie in de hele gemeente. Bij dit onderzoek worden de resultaten van het cameratoezicht op de Markt in Born meegenomen.

Mening Van Spronsen

De mate waarin de openbare orde wordt verstoord is bepalend voor de vaststelling van de noodzaak tot cameratoezicht.

Advies

Op basis van dit onderzoek, waaronder een veiligheidsanalyse, wordt bekeken of cameratoezicht een positief effect heeft. Indien dit het geval is, en er is aanleiding om dit door te trekken naar de andere stadskernen dient deze optie besproken te worden.

8.3.8 Drinken op straat

Thema

Drinken op straat kan leiden tot overlast. Het is daarom van belang hier regelgeving voor op te stellen en deze te handhaven.

Huidig beleid

Het huidige beleid om hinderlijk drankgebruik te kunnen handhaven ligt opgesloten in artikel 2:48 van de Algemene Plaatselijke Verordening. Dit artikel biedt aan burgemeester en wethouders de mogelijkheid “gebieden aan te wijzen waar het verboden is om alcoholhoudende drank te nuttigen, of aangebroken flesjes, blikjes en dergelijke met alcoholhoudende drank bij zich te hebben”. De exacte gebieden waarvoor het drankverbod op dit moment geldt zijn vastgelegd in het geconsolideerd aanwijzingsbesluit in de bijlagen van de genoemde APV.

Mening Van Spronsen

Huidig beleid is goed.

Advies

Op dit moment is hinderlijk drankgebruik geen groot probleem in de gemeente. We zien daarom geen reden tot aanpassing van het beleid.

Van horecaondernemers wordt verwacht dat zij er op toezien dat gasten niet met in de horeca aangekochte dranken naar buiten gaan, dan wel van het terras op straat meenemen.

8.3.9 Laden & lossen

Thema

Om er voor te zorgen dat vrachtwagens en bestelbusjes niet onbeperkt het aangezicht verstoren in de centra van een stad en overlast veroorzaken is het van belang beleid te formuleren ten aanzien van de venstertijden en overige belangrijke zaken m.b.t. het laden en lossen.

Huidig beleid

Het huidige beleid omtrent de tijden dat men bij horecabedrijven mag laden en lossen in voetgangersdomeinen is op dit moment nog verschillend tussen Sittard en Geleen. De toegestane tijden volgens Centrummanagement zijn:

Geleen: 08.00 uur – 12.00 uur

Sittard: 06.00 uur – 12.00 uur, op maandag t/m zaterdag 18.30 uur – 21.30 uur en op koopavond van 18.30 uur – 23.00 uur

Tevens wordt in Sittard-centrum geconstateerd dat er een te groot aantal pasjes (circa 500) in omloop is waarmee de zakpalen kunnen worden bediend. De pasjes worden uitgegeven door Beheer Openbare Ruimte, Team Uitvoering. Tevens zijn er afzetpalen waarbij sleutels gebruikt worden, hiervan zijn er ook te veel in omloop. Veel van de pasjes zijn in het bezit van mensen die er eigenlijk geen recht op hebben. Hierdoor is de eigenlijke functie om verkeer te weren uit het centrum niet meer te handhaven.

Begin dit jaar is de gemeente in samenwerking met het centrummanagement begonnen met de aanpak van dit probleem, hebben diverse schouwen plaatsgevonden en is een plan van aanpak in ontwikkeling, waarbij tevens aandacht is voor de communicatie en handhaving.

Als onderdeel van het Masterplan Binnenstad Sittard is de gemeente voornemens ook een gebruiksvisie ten aanzien van de binnenstad te ontwikkelen.

Mening Van Spronsen:

- Het huidige beleid ten aanzien van de laad- en lostijden creëert onduidelijkheid.
- De ontwikkeling van de gebruiksvisie inzake de zak- en afzetpalen is positief.

Advies

Wij adviseren om een uniform beleid na te streven voor de venstertijden voor laden en lossen binnen de gemeente. Daarbij adviseren wij de venstertijden tevens voor zoveel mogelijk overeen te laten komen met de venstertijden voor de retail en geen laden en lossen toe te staan tijdens koopavonden. Uiteraard moet er ruimte blijven voor calamiteiten. Door het gelijktrekken is het voor de gemeente gemakkelijker te controleren en te handhaven. Ook wordt bij de formulering aandacht gevraagd voor de aanwijzing van duidelijke plekken waar leveranciers mogen laden en lossen.

De pasjes voor zakpalen moeten worden geblokkeerd en een uitgifteprotocol moet worden opgesteld. Er wordt alleen een nieuw pasje verstrekt als het oude pasje wordt geblokkeerd. Uiteraard moeten hulpdiensten en taxi's te allen tijde toegang hebben tot de 'afgesloten' delen.

Hierbij dient afstemming te worden gezocht met het beleid dat momenteel in voorbereiding is ten aanzien van de invoering van milieuzones en mobiliteitszones.



8.3.10. Convenant Veilig uitgaan

Thema

Veilig uitgaan is een speerpunt voor de gemeente Sittard-Geleen om de stad leefbaarder te maken. De gemeente staat realisering van een integrale aanpak van Veilig Uitgaan voor, waarbij alle partijen een maximale inspanning leveren om, vanuit een eigen dan wel een gezamenlijke verantwoordelijkheid, de verstoring van de openbare orde in en rond de horecabedrijven, verschillende vormen van onveiligheid en overlast en discriminatie te voorkomen en te bestrijden.

In 2002 is een Convenant Veilig Uitgaan voor de centra van Sittard en Geleen vastgesteld. Vervolgens heeft naast dit convenant tot 2009 een Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan (KVVU) in Geleen gelopen.

Omdat de evaluatieresultaten van de KVVU een plek moesten krijgen in het convenant Veilig Uitgaan is de evaluatie van de KVVU mede aangegrepen om ook dit convenant in zijn algemeenheid te actualiseren.

Momenteel is het nieuwe concept convenant in voorbereiding. Dit zal voor de gehele gemeente gelden en voor een periode van 2 jaar worden vastgesteld.

Hierin worden de volgende aspecten behandeld:

- Overlegstructuur: Goed overleg is een eerste vereiste om tot een gezamenlijke aanpak te komen en het nakomen van gemaakte afspraken te bewaken. Hiervoor zal het overleg dat plaatsvindt onder voorzitterschap van het centrummanagement in Sittard en Geleen worden gebruikt.
- Veilige inrichting openbare ruimte: Om de kwaliteit van de openbare ruimte te waarborgen dienen vervuiling, vernieling en bekladding te worden bestreden. Daarnaast biedt een goede inrichting en onderhoud van de openbare ruimte mogelijkheden voorwaarden te scheppen om de kans op verstoringen van de openbare orde te verminderen en het optreden daartegen beter mogelijk te maken.

- Brandpreventie horeca-inrichtingen: De inrichting moet voldoen aan voorschriften. Deze voorschriften hebben o.a. betrekking het vrijhouden van ingangen, doorgangen, uitgangen van obstakels. Een (nood)uitgangsdeur moet van binnen uit zonder gebruik van een sleutel open kunnen en buitentrappen en hellingbanen moeten worden vrijgehouden van sneeuw en ijs. Deuren en hekken in vluchtwegen moeten niet kunnen worden gesloten en gordijnen mogen het openen van deuren niet verhinderen;
- Voor- en na sluiting: Ter handhaving van de openbare orde is het belangrijk dat alle partijen zich maximaal inzetten om aan het eind van iedere uitgaansnacht de uitstroom van bezoekers zo goed mogelijk te regelen;
- Toezicht: Veilig uitgaan betekent niet alleen veiligheid op straat maar ook veiligheid in de voor publiek toegankelijke gedeelten van horecagelegenheden. Toezicht is daarbij belangrijk, op straat, bij de ingang en in de zaak;
- Verantwoord alcoholgebruik: Voor de openbare orde vormen groepen die op straat alcohol nuttigen een risico. Er moet voor worden gezorgd dat uitsluitend alcohol wordt genuttigd daar waar toegestaan is;
- Lik op stuk: Indien een veilig uitgaanscentrum moet worden gewaarborgd is het nodig dat tegen verstoringen van de openbare orde snel en consequent wordt opgetreden.

In de verschillende overleggen, onder leiding van het centrummanagement, zal het bestaande convenant tweejaarlijks worden geëvalueerd op initiatief van team Veiligheid van de gemeente Sittard-Geleen.

Eenmaal per twee jaar zal bij de werkgroep Veiligheid ter evaluatie van het convenant aansluiten: Koninklijke Horeca Nederland en het OM.

Mening Van Spronsen:

Het convenant geeft een compleet plan van aanpak om te komen tot een veiliger uitgaansleven in de stad. Belangrijke aandachtspunten zijn de overlegstructuur en het lik op stuk beleid

Advies

Wij adviseren het Convenant zo spoedig mogelijk vast te stellen.



8.4 Gezondheid

8.4.1 Alcoholmatiging

Thema

Alcoholmisbruik, met name onder jongeren, is een maatschappelijk probleem. De zorg over het bovenmatig gebruik van alcohol onder jongeren staat zowel landelijk als in Limburg hoog op de agenda. Uit diverse cijfers blijkt dat jongeren in Nederland gemiddeld steeds jonger beginnen met het drinken van alcohol. Bovendien drinken ze steeds vaker en steeds meer per keer. Vanaf de bovenbouw van de basisschool tot 16 jaar komt het ook vaker voor dat jongeren één of meerdere malen dronken zijn geweest. Duidelijk is dat er meer aandacht voor deze problematiek moet komen. Gezien de omvang van het probleem en het feit dat mogelijk in de nieuwe Drank & Horecawet de gemeentes meer bevoegdheden en verantwoordelijkheden krijgen verdient dit onderwerp aandacht.

Huidig beleid

Gemeenten zijn verantwoordelijk voor het lokale alcoholbeleid op basis van de Drank- en Horecawet, de Wet Collectieve Preventie Volksgezondheid en de Wet Maatschappelijke Ondersteuning. Er is een integrale alcoholaanpak binnen de 19 gemeenten in Zuid-Limburg. Hierin ligt het accent op preventie en staan diverse maatregelen opgenomen waaronder voorlichting op scholen, barcodes voor barpersoneel van de horeca (trainingen), peer educators en goede communicatie.

Mening Van Spronsen

De integrale aanpak gezamenlijk met de andere gemeenten is een goed initiatief.

Advies

Mede vanuit de verantwoordelijkheid die de gemeente heeft op het gebied van openbare orde en veiligheid, welzijn, gezondheidsbeleid en jeugdbeleid adviseren wij het regionaal jeugd- en alcoholbeleid voor Zuid-Limburg verder te ontwikkelen in samenwerking met de andere gemeenten en o.a. de Mondriaan Zorggroep, zodat het effect groter is.

Van de horeca-ondernemers wordt verwacht dat zij er gezamenlijk op toezien dat een deugdelijke leeftijdscontrole plaatsvindt bij het verstrekken van alcohol en dat de overige eisen die de Drank en Horecawet stelt aan alcoholpreventie worden nageleefd.



8.4.2 Rookbeleid

Thema

Gezien het rookverbod zullen naar de toekomst toe mogelijk bouwaanvragen voor het realiseren van uitpandige rookvoorzieningen worden ingediend. Diverse ondernemers hebben zich voorbereid op de nieuwe regelgeving door bijvoorbeeld buiten aan de voorgevel een afdakje ten behoeve van rokende klanten te bouwen. Hier wordt door omwonenden vaak negatief op gereageerd in verband met geluidsoverlast. Het beeld van zich op straat ophoudende cafébezoekers roept allerlei vragen op over vervuiling van de openbare weg en mogelijke overlast. Dit speelt vooral in het buitengebied. Ook draagt het toestaan van dergelijke faciliteiten niet bij aan bestrijding van dit gezondheidsprobleem.

Huidig beleid

Het rookbeleid voor in de horeca is landelijk geregeld. Sinds jaren heeft het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport een niet roken beleid.

Met dit beleid wil het ministerie drie zaken bereiken:

- Een lager percentage rokers in Nederland en ondersteuning bieden bij het stoppen met roken;
- Beschermen van niet-rokers tegen tabaksrook;
- Voorkomen dat jongeren gaan roken.

Mening Van Spronsen

De gemeente dient zich actief in te zetten om rokers niet te stimuleren.

Advies

Wij adviseren om als gemeente vanuit gezondheidsoverwegingen permanente uitpandige voorzieningen voor horecabedrijven te ontmoedigen.

8.4.3 Speelautomaten

Thema

Beleid ten aanzien van speelautomaten is onder andere van belang om te zorgen dat (jonge) mensen niet overal in aanraking kunnen komen met dergelijke automaten en ter voorkoming van gokverslaving.

Huidig Beleid

Het huidige beleid hierin is het volgen van de landelijk opgestelde wet op kansspelen.

In de wet op kansspelen wordt verstaan onder:

- a) speelautomaat: een toestel, ingericht voor de beoefening van een spel, dat bestaat uit een door de speler in werking gesteld mechanisch, elektrisch of elektronisch proces, waarbij het resultaat kan leiden tot de middellijke of onmiddellijke uitkering van prijzen of premies, daaronder begrepen het recht om gratis verder te spelen;
- b) behendigheidsautomaat: een speelautomaat waarvan het spelresultaat kan leiden tot een verlengde speelduur of het recht op gratis spellen en het proces, ook nadat het in werking is gesteld, door de speler kan worden beïnvloed en het geheel van zijn inzicht en behendigheid bij het gebruik van de daartoe geboden middelen afhangt of en in welke mate de speelduur verlengd of het recht op gratis spellen verkregen wordt.
- c) kansspelautomaat: een speelautomaat, die geen behendigheidsautomaat is. Sinds begin 2010 is geen vergunning meer benodigd voor dit type automaat.

In het jaar 2002 is door de raad van de gemeente Sittard-Geleen de "Speelautomatenverordening gemeente Sittard-Geleen 2002" vastgesteld (er zijn vier speelautomatenhallen).

Aan de aanwezigheidsvergunning voor het hebben van speelautomaten worden de volgende eisen gesteld:

- De aanvrager van de aanwezigheidsvergunning en de bedrijfsleiders/beheerders moeten voldoen aan eisen van zedelijk gedrag;
- Bedrijfsleider en beheerder moeten beschikken over voldoende kennis en inzicht met betrekking tot het gebruik van speelautomaten en de daaraan verbonden risico's van gokverslaving. Daarnaast zijn de mogelijkheden voor gemeenten om de vergunning te weigeren of in te trekken verruimd. Het niet voldoen aan de eisen van zedelijk gedrag en van kennis over de risico's van gokverslaving zijn gronden hiervoor.

Tevens is vastgesteld dat in een **hoogdrempelige inrichting** als bedoeld in artikel 30 Wet op de Kansspelen 2 speelautomaten (kansspelautomaten oftewel behendigheidsautomaten) geplaatst mogen worden en in **laagdrempelige inrichtingen** als bedoeld in artikel 30 Wet op de Kansspelen 2 behendigheidsautomaten geplaatst mogen worden.

Het maximaal aantal speelautomatenhallen bedraagt 4. Dit impliceert een handhaving van het huidige aanbod.

Een speelautomatenvergunning heeft een onbepaalde geldigheidsduur. Daarnaast wordt vanaf begin 2010 geen aanwezigheidsvergunning voor een behendigheidsautomaat meer verleend in het kader van de Dienstenrichtlijn. Hiermee wordt vooruit gelopen op de aanstaande wetswijziging van de Wet op de Kansspelen.

Er zou in 2010 een evaluatie worden uitgevoerd, maar vanwege het feit dat er een nieuwe wet in voorbereiding is, is deze tot nader te bepalen tijdstip uitgesteld.

Mening Van Spronsen

Het huidige beleid is goed. Bovendien heeft hier al deregulering plaatsgevonden (geldigheidsduur).

Advies

Wij zien geen reden tot aanpassing van het aantal speelautomatenhallen in de gemeente en adviseren voortzetting van het huidige beleid.



8.5 Handhaving

Handhaving van het beleid en bestrijding van overlast is een belangrijk aandachtspunt. Het succes van beleid en regelgeving valt of staat met een adequate handhaving. De handhavingaspecten die voortvloeien uit de voorstellen en uitwerkingsrichtingen van de voorliggende integrale horecanota zullen worden meegenomen/ afgewogen in de jaarlijks op te stellen handhavingprogramma's van de gemeente en de kadernota "integrale veiligheid", zoals die in voorbereiding is.

8.5.1 Handhaving terrassen

Thema

Handhaving van terrassenbeleid is cruciaal met het oog op behoud van kwaliteit van de bebouwde omgeving en openbare ruimte. Tevens is het een middel om het omgevingsbeeld te beïnvloeden.

Huidig beleid

De gemeente (team fysieke handhaving en stadstoezicht) en de politie kunnen optreden tegen horecaondernemers die een terras plaatsen zonder vergunning of die zich niet aan de vergunningsvoorwaarden houden. Dit gebeurt tijdens de surveillance of nadat klachten hierover zijn ontvangen. Volgens het handhavingprogramma is in 2009 de handhaving geïntensiveerd en vinden in 2010 weer controles plaats conform het vastgestelde beleid.

Mening Van Spronsen

Het huidige beleid wordt nog onvoldoende gehandhaafd.

Advies

Uit verschillende discussies tijdens het traject is gebleken dat handhaving (met name in de avond- en nachtelijke uren) nog onvoldoende plaats vindt. Wij adviseren prioriteit te geven aan deze handhaving, gezien het belang van optimale beeldkwaliteit en de (verkeers)veiligheid passende bij een bruisende stad. Zie verder ook paragraaf 8.3.2.

8.5.2 Handhaving milieuwetgeving

Thema

Voor horecabedrijven geldt de Wet milieubeheer. De milieuvoorschriften hebben het doel dat een zo groot mogelijke bescherming van het milieu wordt bereikt. Handhaving op het gebied van milieuwetgeving is van belang met het oog op bestrijding van overlast en hinder die hiermee gepaard gaat.

Geluid is een belangrijk onderdeel van deze wet voor de horeca. De horecabedrijven moeten zorgen dat de geluidsoverlast van het bedrijf bepaalde grenzen niet overschrijdt. Deze grenzen variëren op verschillende tijdstippen van de dag.

Huidig beleid

De afdeling Veiligheid en Handhaving controleert bedrijven periodiek, waarbij een bezoek wordt gebracht om te controleren of het bedrijf voldoet aan de voorschriften van het BARIM (Besluit algemene regels voor inrichtingen milieubeheer, kortweg 'activiteitenbesluit'). Ook wordt het bedrijf bezocht indien klachten worden gemeld.

In de Wet milieubeheer is de zogenaamde 12-dagenregeling opgenomen met een verwijzing naar de APV. Een horeca-inrichting heeft dus de mogelijkheid om twaalf dagen in een jaar ontheffing van de reguliere geluidsvoorschriften aan te vragen, bijvoorbeeld tijdens een evenement.

Een gemeente kan echter collectieve festiviteiten aanwijzen die voor alle horecaondernemers binnen deze 12 dagen vallen. De collectieve festiviteiten worden jaarlijks door het college van Sittard-Geleen vastgesteld.

Een festiviteit kan zich uitstrekken over meerdere dagen, zoals de carnavalsdagen. Ook is het mogelijk, dat het college terstond een collectieve festiviteit aanwijst, indien dit redelijkerwijs niet vooraf was te voorzien.

In voorgaande jaren werden in Sittard-Geleen oud- en nieuw, carnaval, alle kermisdagen in de diverse stadsdelen, de kinderoptocht, de Joepmarkt, het Bluesfestival in het centrum van stadsdeel Sittard en Koninginnedag als collectieve festiviteiten vastgesteld.

De normen van de Wet milieubeheer zullen periodiek gecontroleerd moeten worden. Voor evenementen in de openbare ruimte geldt een afzonderlijk beleid wat te vinden zal zijn in het evenementenbeleid (momenteel in ontwikkeling).

Er is een Beleidsplan Horeca en Geluid Sittard-Geleen 2010-2015 in ontwikkeling.

Mening Van Spronsen

Met de komst van de nota Horeca & Geluid worden handvatten geboden inzake het onderdeel geluidsoverlast waarop moet worden gehandhaafd. Hierbij merken wij wel op dat flexibiliteit hier gewenst is, met het oog op de ambitie een bruisende stad te worden

Advies

Huidig beleid voortzetten met naast de periodieke controles aandacht voor uitvoer van themagerichte controles (bijvoorbeeld geluidsvoorschriften).

8.5.3 Handhaving drank- en horecawetgeving

Thema

De Drank- en Horecawet heeft als uitgangspunt een verantwoorde verstrekking van alcohol. Het doel daarvan is het voorkomen van gezondheidsrisico's en maatschappelijke problemen door misbruik van alcoholhoudende dranken. Handhaving op het gebied van de drank en horecawet is daarom van belang bij vergunningplichtige bedrijven, niet vergunningplichtige bedrijven en bedrijven met een verbod op verkoop van alcoholhoudende dranken

Huidig beleid

Handhaving ligt bij de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA). Als een horecabedrijf gevaar oplevert voor de openbare orde, veiligheid of zedelijkheid kan de exploitatievergunning en/of de drank- en horecavergunning worden ingetrokken. Dat betekent mogelijk sluiting van de inrichting of verbod op alcohol schenken.

Deze vergunning kan ook worden ingetrokken als de vermelde ondernemers niet feitelijk werkzaam zijn in het horecabedrijf, het zogenaamde 'schijnbeheer'. De VWA is de toezichthoudende instantie met betrekking tot de Drank- en Horecawet. De politie is belast met de opsporing van overtredingen van de Drank- en Horecawet die strafbaar zijn gesteld in de Wet op de economische delicten.

Mening Van Spronsen

Het huidige beleid is goed.

Advies

Voortzetting huidig beleid. Voor de nieuwe drank & horecawet ligt een voorstel dat de handhaving mogelijk bij de gemeente zal komen te liggen (2011). In dat geval zal capaciteit vrij moeten worden gemaakt.

8.5.4 Handhaving gebruiksvergunning en -melding

Thema

Handhaving op het gebied van de gebruiksvergunning en -melding is vooral gericht op het voorkomen en beperken van slachtoffers bij brand.

Huidig beleid

De afdeling Preventie van de brandweer draagt zorg voor de periodieke controle van de gebruiksvergunning. Meestal wordt in overleg getracht overtredingen te beëindigen of maatregelen af te dwingen.

Bij niet spoedeisende overtredingen stuurt de brandweer de controlebrieven met een termijn van herstel. Bij overtredingen met direct gevaar als gevolg draagt de brandweer, in overleg met de afdeling Veiligheid en Handhaving, zorg voor de directe uitvoering van de maatregelen of het direct staken van het gebruik van de inrichting.

De inhaalslag controle gebruiksvergunningen is nagenoeg afgerond. Wel lopen er nog enkele handhavingzaken door in 2010 die als onderdeel van het reguliere objectprogramma worden afgehandeld.

Mening Van Spronsen

Het huidige beleid is goed.

Advies

Voortzetting van het huidige beleid.

8.5.5 Handhaving Woningwet en de Wet ruimtelijke ordening

Thema

Handhaving op het gebied van de Woningwet en de Wet op de ruimtelijke ordening vindt plaats met het oog op illegale verbouwingen van bedrijven en vestigingen van nieuwe bedrijven.

Huidig beleid

Indien er sprake is van illegale (ver)bouw van horecabedrijven kan de gemeente handhavend optreden. Indien er sprake is van illegale vestiging van horecabedrijven of indien er strijd is met de gebruiksvoorschriften van het bestemmingsplan, zal altijd handhavend worden opgetreden, bijvoorbeeld door middel van het opleggen van een last onder dwangsom. Alleen in geval er sprake is van een (brand)onveilige situatie kan worden overgegaan tot sluiting (verzegeling) van het betreffende pand (bestuursdwang). Bedrijven worden in Sittard-Geleen integraal gecontroleerd, 1 maal in de 3 / 4 jaar.

Mening Van Spronsen:

Het huidige beleid is goed.

Advies

Voortzetting van het huidige beleid.

8.6 Uitvoering beleid

8.6.1 Communicatiestructuur

Thema

De basis voor een goed horecabeleid is een goede samenwerking tussen de gemeente, de politie, de horecaondernemers en de omwonenden van de horeca. Goede communicatie door wederzijdse uitwisseling van informatie en ideeën levert daar een belangrijke bijdrage aan. Het opzetten van een overlegstructuur tussen horeca en gemeente moet een deugdelijke communicatie waarborgen.

Huidig beleid

Een heldere beleidslijn op dit onderdeel is er niet. Naast de gemeente is v.w.b. de communicatie een belangrijke rol weggelegd voor het Centrummanagement. Zo is de horeca binnen het Centrummanagement vertegenwoordigd in de stuurgroepen en de diverse werkgroepen. Daarnaast is in het centrum Geleen op initiatief van het Centrummanagement een overleg met en tussen horecaondernemers ontwikkeld. In het centrum van Sittard bestaat een dergelijk communicatieplatform reeds geruime tijd in de vorm van de Stichting horeca Markt Sittard.

Mening Van Spronsen:

Er vindt overleg plaats, maar versnipperd. Er is geen duidelijke structuur en het ontbreekt veelal aan continuïteit.

Advies

Er dient een eenduidige, adequate communicatie-/overlegstructuur te worden ingericht, waarbij zoveel mogelijk aansluiting wordt gezocht bij reeds bestaande structuren. In 2006 is een bestuurlijk overleg opgepakt vanuit een speerpuntenagenda met het bestuur van KHN. Dit overleg is daarna enigszins "verwaterd".

Dit bestuurlijk overleg dient opnieuw opgepakt te worden en van een structureel karakter te worden voorzien (frequentie 2x jaar). Naast de gemeente maken KHN en het Centrummanagement deel uit van het overleg. (Daarnaast eventuele vertegenwoordiging van Stichting horeca markt Sittard en het overleg i.o. voor het centrum Geleen)

Het overleg dient een strategisch karakter te hebben, waarin de hoofdlijnen van de beleidsmatige ontwikkelingen en ervaringen met de uitvoering van beleid op het gebied horeca / voortgang uitwerking integrale horecanota worden besproken.

De uitwerking op operationeel / tactisch niveau van de uit dit overleg voortvloeiende afspraken dient voor wat betreft de centra Sittard en Geleen voor zoveel mogelijk te landen binnen de stuurgroepen respectievelijk de relevante werkgroepen van het Centrummanagement .

Daarnaast zal de uitvoering van de integrale horecanota op onderdelen resulteren in een plan van aanpak , waarin organisatie en communicatie apart zullen worden beschreven en toegespitst op het specifiek uit te werken onderdeel.

Nulmeting en evaluatie

Bij toekomstige projecten zal altijd een nulmeting moeten worden uitgevoerd. Dit is in het verleden niet stringent gebeurd, waardoor frustraties zijn ontstaan tussen gemeente en horecaondernemers. Er zal veel aandacht moeten worden besteed aan evaluatie van trajecten en handhaving hiervan. Zolang er niet of onvoldoende gehandhaafd wordt (zoals nu in bepaalde situaties het geval is) zal de opgestelde regelgeving nooit het beoogde resultaat hebben. De effectmeting zal daarom een belangrijk onderdeel uit moeten maken van de evaluatie.

8.6.2. Eén Horecaloket

Thema

Vanuit klantgericht denken is de realisatie van één horecaloket een vereiste. Ondernemers kunnen met al hun vragen bij één loket terecht. Tevens dient dit te zorgen voor lastendrukvermindering en versnelling van procedures.

Huidig beleid

De uitvoering van de wetgeving op de verschillende voor horeca relevante beleidsterreinen, zoals economie, huisvesting, ruimtelijke ordening, openbare orde en veiligheid, is verdeeld over verschillende gemeentelijke diensten. Horecaondernemers worden hierdoor geconfronteerd met een grote hoeveelheid regels, vergunningen, ontheffingen en meldingen die bij verschillende loketten moeten worden aangevraagd of gedaan. In het ondernemershuis is 3 dagen per week iemand aanwezig die veel horecagerelateerde vragen kan beantwoorden. Sinds kort is ook een e-mail adres ingesteld: horecaloket@sittard-geleen.nl. Hier kunnen ondernemers ook met al hun vragen en opmerkingen terecht.

Mening Van Spronsen

De juiste weg is ingeslagen, er dient echter nog een optimalisering van de service te worden gerealiseerd.

Advies

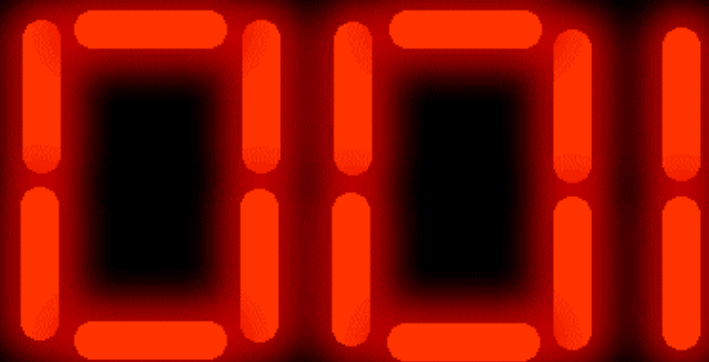
Ondernemers moeten eenvoudig en snel duidelijkheid kunnen krijgen over de benodigde vergunningen en de van toepassing zijnde regelgeving. Omdat een ondernemer vaak niet weet bij welk gemeentelijk onderdeel hij moet zijn met vragen over horecavergunningen, is de inrichting van één gemeentelijk horecaloket wenselijk. De eerste aanzetten daartoe zijn reeds verwerkt in het concept van het Ondernemershuis.

Wij adviseren dit concept verder te optimaliseren en hierin maandag tot en met vrijdag horecaspecialisatie te waarborgen. Vanuit gastvrijheidsoverweging en bereikbaarheid is dit in onze ogen cruciaal

Bij deze optimalisering aandacht besteden aan:

- Waarborging afstemming tussen verschillende gemeentelijke diensten (milieu, bijzondere wetten, belastingen, bouwvergunningen etc.);
- Inrichten digitaal dossier (zie ook Horeca1-systeem);
- Aanvraag inzake de 12-dagenregeling

DIGITAAL LOKET



Altijd als eerste aan de beurt

8.7 Landelijke wet en regelgeving horeca

Horecavoorzieningen hebben te maken met diverse landelijke wet- en regelgeving en is in sommige gevallen geen advies mogelijk (de wet is leidend).

8.7.1 Drank- en horecawet

Thema

De Drank- en Horecawet schept randvoorwaarden voor een verantwoorde distributie van alcohol in de samenleving en bevat regels voor zowel verstrekkers van alcohol als voor overheden. De Drank- en Horecawet bepaalt dat voor het schenken van alcohol in horecagelegenheden en voor de verkoop van sterke drank in slijterijen een vergunning verplicht is.

Huidig beleid

In de wet zijn met name kwalitatieve eisen ten aanzien van de ondernemer en de leidinggevendenden opgenomen. De wet biedt op dit punt geen enkele beleidsvrijheid, wat inhoudt dat er niet van de regels afgeweken kan worden. Indien de ondernemer en de leidinggevende voldoen aan de in de wet gestelde eisen die betrekking hebben op vakbekwaamheid, betrouwbaarheid (minimaal eenentwintig jaar, geen slecht levensgedrag, niet onder curatele) en de inrichting van het pand, dan moet de drank- en horecavergunning worden verleend.

In 2000 is de Drank- en Horecawet gewijzigd. De nieuwe en/of gewijzigde bepalingen hebben met name betrekking op alcoholmatiging en preventie. Verstrekkers van alcoholhoudende dranken zijn bijvoorbeeld verplicht om aan de hand van een leeftijdsdocument vast te stellen of de vereiste leeftijd van 16 (voor zwakalcoholhoudende dranken) en 18 (voor sterke drank) is bereikt.

In de Drank- en Horecawet is in artikel 35 tevens een ontheffingsmogelijkheid opgenomen. Dit artikel geeft aan dat de burgemeester op aanvraag ontheffing op het verbod kan verlenen ten aanzien van de verstrekking van zwak-alcoholhoudende drank. Het gaat daarbij om bijzondere gelegenheden van zeer tijdelijke aard (bijvoorbeeld een festival of evenement) voor een aaneengesloten periode van ten hoogste twaalf dagen.

8.7.2 Paracommercie

Thema

Paracommercie is een beladen onderwerp, zowel landelijk als lokaal. Eén van de mogelijke wijzigingen in de nieuwe drank en horecawet in 2011 is dat gemeentes verplicht worden beleid op te stellen en te voeren ten aanzien van paracommercie.

Nog steeds bestaat bij zowel de commerciële als de niet-commerciële inrichtingen, regelmatig onduidelijkheid met betrekking tot paracommercie (Wat zijn de beperkende voorwaarden? Wat mag wel en wat mag niet? Bij wie kunnen we aankloppen wanneer er eventuele problemen zijn?).

Commerciële horecaondernemers ondervinden soms ongewenste concurrentie van verenigingen en stichtingen die, onder ongelijke voorwaarden, commerciële horeca-activiteiten ontplooiën die in feite niets van doen hebben met de hoofdactiviteit. Commerciële horecaondernemers kunnen dan, al dan niet via de Koninklijke Horeca Nederland of het Bureau Eerlijke Mededinging, de gemeente verzoeken om hiertegen op te treden.

Huidig beleid

In de Drank- en Horecawet is per 1 juni 1991 een regeling opgenomen waarmee tegemoet gekomen wordt aan de bezwaren van de commerciële horeca. Gemeenten wordt in deze wettelijke regeling opgedragen aan een bepaalde categorie niet-commerciële horeca-inrichtingen beperkende voorschriften op te leggen.

Gerezen problemen hebben geleid tot de opstelling van een aanvullend gemeentelijk beleid (Ontwerp beleidsregels 2008 Ontheffing Art. 4 lid 5 Drank en horecawet).

Dit beleid heeft op dit moment nog de status 'concept'. In dit conceptbeleid is de landelijke regelgeving opgenomen met beperkende vergunningsvoorschriften. Hieraan zijn enkele toevoegingen gedaan.

Deze beperkende voorschriften hebben betrekking op de volgende drie onderwerpen:

1. Bijeenkomsten van persoonlijke aard

Bijeenkomsten met een veelal feestelijk karakter die geen verband houden met de hoofddoelstelling van de stichting of vereniging, vallen buiten de werkingssfeer van de horecavergunning. Dat wil zeggen dat er gedurende bijeenkomsten van persoonlijke aard geen alcoholhoudende drank mag worden verstrekt in of vanuit de inrichting.

Voor bijeenkomsten van persoonlijke aard wordt ontheffing verleend:

1. Indien het een traditionele activiteit betreft dan wel;
2. Indien het een activiteit betreft die in sociaal, cultureel en/of maatschappelijk opzicht verbonden is met (een kern van) Sittard-Geleen;
3. Indien de activiteit voor de reguliere horeca in de gemeente Sittard-Geleen geen onwenselijke mededinging tot gevolg heeft.

2. Openlijk aanprijzen

Het is niet toegestaan om op enige wijze de mogelijkheid tot het houden van bijeenkomsten van persoonlijke aard in of vanuit de inrichting openlijk onder de aandacht te brengen dan wel aan te prijzen.

3. Tijden waarin alcohol mag worden verstrekt

Alcoholhoudende dranken voor gebruik ter plaatse mogen alleen worden verstrekt gedurende de tijden die zijn vastgelegd in het, door Burgemeester en Wethouders goedgekeurd, alcoholbestuursreglement. Wanneer verenigingen in een kern van de gemeente niet beschikken over een eigen accommodatie en in de betreffende kern geen gemeenschapshuis aanwezig is, dan is het toegestaan dat zij gebruik maken van de faciliteiten van een vereniging of stichting die wel over een horecafaciliteit beschikt.

In die gevallen kan voor de activiteiten van deze verenigingen een ontheffing verleend worden voor meerdere bijeenkomsten, tot een maximum van 12.

Mening Van Spronsen

Het conceptbeleid geeft houvast om te handhaven. Echter wordt momenteel niet stringent volgens dit beleid gehandeld en is bij veel partijen niet bekend dat dit beleid in concept er überhaupt is. Dit dient daarom spoedig te worden opgepakt.

Advies

Wij adviseren het conceptbeleid zo spoedig mogelijk vast te stellen, met mogelijk een aantal extra aandachtspunten:

- Maatwerk in de vorm van afspraken tussen commerciële ondernemers en exploitantanten van de paracommerciële instellingen, bijvoorbeeld rondom producten (feesten) en prijzen die een paracommercieel bedrijf mag voeren. Denk hierbij bijvoorbeeld aan de prijzen van bier en sterke dranken die bij paracommerciële bedrijven ver beneden de marktconforme prijzen liggen.
- Striktere handhaving bij excessen. Niet alleen handhaven van negen tot vijf, maar ook ambtenaren op zondag bijvoorbeeld de kantines van de voetbalclubs en andere sportverenigingen pro-actief laten bezoeken (in geval van excessen). Er zal dan wettelijke bevoegdheid tot handhaving moeten worden verkregen, waarbij de sociaal maatschappelijke functies niet uit het oog mogen worden verloren.
- Instellen anonieme kliklijn, waar mensen melding kunnen doen van paracommerciële activiteiten. De gemeente heeft nu het beleid dat er met anonieme klachten niets wordt gedaan. Dit dient heroverwogen te worden op dit aspect.

Discussie

Ondanks de voorschriften blijkt dat dit onderwerp tot problemen heeft geleid, met name in de kleinere kernen. Horecaondernemers geven aan dat er te beperkt wordt gehandhaafd en dat er weinig tot niets wordt gedaan met de klachten. Anderzijds blijkt dat het daadwerkelijk aantal klachten beperkt is.

8.7.3 Wet Bibob

Thema

Op 1 juni 2003 is de Wet Bevordering Integriteitbeoordelingen Openbaar Bestuur (Wet Bibob) in werking getreden. Deze nieuwe wet maakt het bestuursorganen mogelijk om vergunningen, subsidies en opdrachten (aanbestedingen) te weigeren of in te trekken als er sprake is van ernstig gevaar dat de vergunning, subsidie of overheidsopdracht wordt gebruikt voor het plegen van strafbare feiten of het witwassen van geld (artikel 3). Aldus biedt de Wet Bibob bestuursorganen een belangrijk instrument om een bijdrage te kunnen leveren aan de preventie en bestrijding van georganiseerde criminaliteit en beschermt het de gemeente tegen het risico dat het ongewild criminele activiteiten faciliteert.

Huidig beleid

De gemeente onderzoekt eerst zelf of er geen bestaande weigeringsgronden zijn, zoals genoemd in de Algemene Plaatselijke Verordening en de Drank- en Horecawet. Deze bestaande weigeringsgronden hebben namelijk ook betrekking op de integriteit van de aanvrager of houder van de vergunning. Te denken valt bijvoorbeeld aan de eis 'niet in enig opzicht van slecht levensgedrag te zijn', of de eisen genoemd in het 'Besluit eisen zedelijk gedrag', behorende bij de Drank- en Horecawet.

Ter uitvoering van de wet is in Sittard-Geleen in 2004 beleid vastgesteld. Om eenduidigheid in de regio in Zuid-Limburg te verkrijgen, is deze beleidslijn afgestemd met Maastricht, Heerlen en Kerkrade. De beleidslijn Bibob is van toepassing op:

- Exploitatievergunningen op grond van de APV die betrekking hebben op "natte en droge horeca" en vergunningen op grond van de Drank en horecawet voor de zogenoemde "natte horeca" binnen een aangewezen risicogebied;
- Exploitatievergunningen op grond van de APV voor prostitutiebedrijven en seksinrichtingen;

- Vergunningen op grond van de Wet op de kansspelen;
- Bijzondere situaties waarbij aanleiding bestaat voor het vermoeden dat de beschikking mede zou kunnen worden gebruikt om uit gepleegde strafbare feiten verkregen of te verkrijgen, op geld waardeerbare voordelen te benutten of strafbare feiten te plegen;
- Bijzondere situaties waarbij het Openbaar Ministerie op basis van artikel 11 juncto artikel 26 van de Wet BIBOB wijst op de wenselijkheid om een BIBOB-advies te vragen;
- De bepalingen zijn niet van toepassing op subsidies, milieuvergunningen en overheidsopdrachten. Bij overheidsopdrachten wordt aangesloten bij de integriteittoets uit de toekomstige aanbestedingswet.

Mening Van Spronsen

Het huidige beleid is goed, wel zijn er mogelijkheden voor verdere deregulering.

Advies

Met het oog op de voorgestelde tijdelijke toestemming (paragraaf 8.2.4) adviseren wij de mogelijkheden te onderzoeken de verkorte versie van de Bibob light toets (voorbeeld gemeente Venlo) toe te passen in de gehele gemeente. Dit geldt voor alle aanvragen voor exploitatievergunningen op grond van de APV die betrekking hebben op "droge horeca" en vergunningen op grond van de Drank en horecawet voor de zogenoemde "natte horeca".

Indien noodzakelijk zal naar aanleiding van de verkorte Bibob-toets een volledige toets moeten worden uitgevoerd.

8.7.4 Aanstaande wijzigingen in wet en regelgeving

Deze paragraaf gaat in op de wijzigingen in wet- en regelgeving en een advies is daarom niet overal van toepassing. Omdat het over de toekomstige situatie gaat is het wel groen omkaderd.

Nieuwe Drank- & Horecawet

Er zijn wetsvoorstellen ingediend voor aanpassingen in de Drank- en Horecawet in 2011. De regels uit de wet zijn van toepassing op drankverstrekkers als supermarkten, slijterijen en horecabedrijven. De belangrijkste (mogelijke) wijzigingen voor de horeca zijn:

Vereenvoudiging van het vergunningstelsel

De nieuwe Drank- en Horecawet moet administratieve lastenverlichting opleveren voor horecaondernemers. Het is de bedoeling dat vergunninghouders minder vaak nieuwe vergunningen hoeven aan te vragen zodat leidinggevend sneller en gemakkelijker aan het werk kunnen.

Decentralisatie van toezicht

Het toezicht op de naleving van de Drank- en Horecawet zal niet langer bij de Voedsel en Warenautoriteit (VWA) liggen, maar zal bij controleurs van de gemeenten neer worden gelegd. Het toezicht zal met deze aanpassing worden verscherpt doordat gemeenten het toezicht efficiënter kunnen inzetten en vaker kunnen controleren.

Controle op prijsbeleid

Gemeenten krijgen de mogelijkheid de toepassing van prijsacties als happy-hours of stuntprijzen in een verordening te regelen.

Mening Van Spronsen:

Wij zien in dit voorstel geen heil. Het houdt jongeren niet tegen veel te drinken (thuis of in een zuipkeet). Indien 1 lijn moet worden getrokken betekent dit bovendien dat paracommerciële bedrijven hogere (marktconforme) prijzen moeten gaan vragen.

Vaststellen van toegangsleeftijden

De bestaande bevoegdheden van de gemeente omtrent toegangsleeftijden zullen worden uitgebreid, waarbij toegangsleeftijden mogen worden gekoppeld aan sluitingstijden. Het kan bijvoorbeeld gesteld worden dat nachtcafés met ruimere openingstijden uitsluitend toegankelijk worden voor achttien plussers.

Bepaling leeftijdsgrens

Gemeenten krijgen de mogelijkheid de leeftijdsgrens voor zwak-alcoholhoudende dranken te verhogen naar achttien jaar. Deze wetswijziging maakt het mogelijk om te bekijken of een verhoging van de leeftijdsgrens een goed instrument is om problemen met alcohol lokaal aan te pakken. Dit is een experiment waar een beperkt aantal gemeentes aan mee mogen doen.

Dit onderwerp is vrij recent in de Tweede kamer besproken en lijkt weinig voorstanders te kennen.

Strafbaarstelling van jongeren

Jongeren onder de zestien jaar worden strafbaar gesteld voor het bij zich hebben van alcohol op de openbare weg. Het is voor jongeren nog niet strafbaar alcohol te kopen en/of te consumeren in de horeca, hiervoor blijft de horecaondernemer verantwoordelijk.

Verplichte regels voor paracommerciële instellingen

Gemeenten worden verplicht regels en beleid op te stellen voor paracommerciële instellingen als sportverenigingen en culturele centra.

Hier heeft de gemeente reeds een aanzet voor gegeven.

Gebruiksbesluit Brandveilig gebruik van gebouwen

Dit besluit maakt eisen duidelijker en overal in het land gelijk. Het veiligheidsniveau blijft in principe hetzelfde. Voorschriften die eerder in de Wet milieubeheer werden geregeld, zijn nu opgenomen in het Gebruiksbesluit. Afhankelijk van het gebruik van het gebouw dient men de brandveiligheidsmaatregelen te melden of een gebruiksvergunning aan te vragen. Er komt tevens een landelijk informatie- en adviescentrum.

9. Randvoorwaarden voor succes

Financiën

Handhaving

Evaluaties

Nulmeting

Software

Om de voorgestelde plannen daadwerkelijk tot een succes te maken dient een aantal randvoorwaarden te worden vastgesteld:

1. Er zal regelmatig een horeca overleg plaats moeten vinden waarin alle betrokken partijen zijn vertegenwoordigd. De gemeente dient hier een leidende rol te vervullen (faciliteren, organiseren en communiceren)
2. Er zal voor alle onderwerpen die worden aangepakt een nulmeting moeten worden verricht.
3. Alle trajecten zullen regelmatig moeten worden geëvalueerd. Deze momenten zullen vooraf moeten worden vastgesteld.
4. Alles valt of staat met handhaving. Hier moet binnen de gemeente duidelijkheid over komen.
5. Investerings in systemen en software om administratieve druk te verlichten en een klantvriendelijkere opstelling van de overheid te realiseren
6. Prioriteit voor uitbreiding handhavingcapaciteit en aanpassing bestemmingsplannen.
7. Iedere partij/persoon zal vanuit de eigen rol zijn/haar verantwoordelijkheid moeten nemen.
8. Het is van belang om op korte termijn (1-2 jaar) zichtbare resultaten te boeken. Op deze wijze zal er sneller geloof in succes en enthousiasme ontstaan.