

Horecavisie Hengelo 2016

Gemeente Hengelo
April 2017



Sector Fysiek
Afdeling Ruimtelijke en Economische Ontwikkeling

Digitale plan ID: NL.IMRO.0164.SV0003-0301

1. Inleiding

Aanleiding

In 2005 is de horecavisie voor de gemeente Hengelo vastgesteld. Deze visie geeft in detail aan waar in Hengelo zich horeca kan vestigen, waar uitbreiding mogelijk is en waar horeca niet gewenst is. Tot nu toe heeft deze horecavisie gewerkt voor de toetsing van horecaontwikkelingen in Hengelo. Inmiddels zijn we zo'n elf jaar verder en zijn er in Nederland en in Hengelo nieuwe ontwikkelingen gaande op horecagebied. Zo worden we in Hengelo de laatste tijd geconfronteerd met nieuwe horecafuncties in het centrum, vormen van horeca bij detailhandel, de complementariteit van horeca in een woongebied én een veranderend gedrag van de consument. Ook vindt er in de binnenstad een ontwikkeling plaats, Lange Wemen, waarbij tevens de mogelijkheid wordt geboden voor horeca. Dit is aanleiding om de horecavisie voor heel Hengelo te actualiseren. Deze visie zal antwoord moeten bieden op bovenstaande, maar ook andere vragen. Tevens wordt met deze visie uitvoering gegeven aan de wens van het college voor helder beleid en visie waarmee Hengelo een verschil kan maken.

Doel en ambitieniveau

Het doel van deze beleidsvisie is het scheppen van een breed gedragen geactualiseerd beleidskader dat antwoord moet geven op de vraag wat Hengelo wil bereiken met de horeca en het horeca-aanbod in haar stad. Het doel is een gedragen visie met bijbehorende opgaven die door zowel de gemeente als partners worden herkend. Belangrijk is dus dat de horeca zichzelf ook herkent in de onderliggende analyse van de beleidsvisie, de ambities, de strategieën en de ontwikkelingen. De voorliggende actualisatie betreft een aanscherping van de beleidsvisie uit 2005 en is een richtinggevend document voor de komende jaren. Het is voor de gemeente enerzijds een ontwikkelingskader waarmee een voedingsbodem ontstaat voor nieuwe (gewenste)ontwikkelingen én het biedt voor horecaondernemers en andere marktpartijen duidelijkheid over de toekomstige ontwikkelingsrichting. Anderzijds is het een toetsingskader voor huidige en toekomstige ontwikkelingen.

Definitie en afbakening

Met het begrip horeca wordt hier bedoeld: het bedrijfsmatig aanbieden van dranken, spijzen, maaltijden en/of logies voor verbruik ter plaatse. Hierbij kan de horeca opgedeeld worden in de volgende sectoren:

- Drankensector (oa. café/bar, discotheek, kiosk, zalen-/partycentrum)
- Fastservicesector (oa. ijssalon, cafetaria, shoarmazaak, lunchroom)
- Restaurantsector (oa. bistro, restaurant, café-restaurant, wegrestaurant)
- Hotelsector (oa. hotel-café, hotel-restaurant, pension (ook bed & breakfast))

De Drank- en Horecawet kent een engere omschrijving van de definitie Horecabedrijf. Anders dan in het spraakgebruik wordt onder het horecabedrijf in de Drank- en Horecawet verstaan: het - onder andere - bedrijfsmatig verstrekken van alcoholhoudende drank voor gebruik ter plaatse. Indien deze engere omschrijving wordt gebruikt in de visie wordt dit nadrukkelijk aangegeven.

Proces met partners

De voorliggende visie is tot stand gekomen na diverse ambtelijke en bestuurlijke contacten met woordvoerders van Koninklijke Horeca Nederland-afdeling Hengelo (hierna: KHN) en de Stichting Centrummanagement Hengelo (hierna: SCH). De visie is ter inzage gelegd en vrijgegeven voor inspraak (14 juli tot en met 14 september) om ook de mening van andere partners en belanghebbenden te horen. Reacties hebben aanleiding gegeven tot geringe aanpassing van de visie. Op hoofdlijnen is de visie ongewijzigd gebleven.

De visie wordt met vertrouwen ter vaststelling aangeboden aan de gemeenteraad.

In een bijgevoegde reactienota zijn de zienswijzen met bijbehorende reactie daarop gebundeld.

Structuurvisie

De voorliggende horecavisie betreft een (kaderstellende) structuurvisie in de zin van de Wro. Gedetailleerde uitwerking vindt plaats in afzonderlijke producten en volgt na vaststelling van deze visie. Dit betreft bijvoorbeeld het aanpassen van de APV, het ruimtelijk kader, het uitwerken en vormgeven van de exploitatievergunning, etc. Ook het handhavingsbeleid en de bijbehorende toezichtscapaciteit moet eventueel worden herzien. In een nog door het college op te stellen actieplan worden de vervolgacties beschreven die vereist zijn om uitvoering te kunnen geven aan de horecavisie.

2. Trends en ontwikkelingen

In dit hoofdstuk is er ruimte voor de meest actuele trends en ontwikkelingen in de horeca. We realiseren ons daarbij dat trends en ontwikkelingen dynamisch en tijdig kunnen zijn. Deze zijn onderverdeeld naar de diverse sectoren die de horeca kent en zijn in vele gevallen ook op de andere sectoren van toepassingen, ondanks daar wellicht niet benoemd.

Consumententrends

- Consument in controle door internet(big data). De consument kan allerhande informatie via het internet tot zich doen komen. Hierop wordt een keuze voor het al dan niet consumeren bij een bepaalde aanbieder gemaakt.
- De consument uit zich via sociale media. De consument is actief op platvormen als Facebook en Twitter. Aanbieders kunnen hierop inspelen door actief naar de consument te luisteren en in te spelen op vragen, klachten en meningen van klanten.
- Een belangrijke demografische ontwikkeling is vergrijzing, hierdoor ontstaan andere behoeften onder de consumenten.
- Toenemende aandacht voor maatschappelijke thema's als obesitas, alcoholmisbruik en duurzaamheid.
- Beleving wordt voor de consument steeds belangrijker. Consumptie op bijzondere locaties, eigen gemaakte producten of unieke festivals is wat de consument zoekt.
- Thuis consumeren vormt een steeds grotere bedreiging voor de traditionele horeca. Oorzaken hiervan zijn de hogere kosten in de horeca en de vereenvoudiging van consumentencontact door het gebruik van smartphones. Bijkomend gevolg hiervan is dat de consument op andere tijdstippen buiten de deur gaat consumeren. Een andere oorzaak van de verhoging van thuisconsumptie is dat er vanaf 1 januari 2014 er alleen alcohol worden verkocht aan jongeren vanaf 18 jaar (was vanaf 16 jaar).

Drankensector

- Traditionele café's en discotheken kennen een structureel dalende vraag. Deze afname wordt vooral veroorzaakt door sluiting van dorps- en buurtcafés.
- Vanuit de consument is er een toenemende behoefte naar unieke concepten en maximale beleving(mengvormen). Dit staat haaks op trend van de schaalvergroting in deze branche, ketenvorming vindt in steeds grotere mate plaats.
- Drankverstrekkers kennen structureel stijgende inkooprijzen; hierdoor bereikt de verkoopprijs steeds vaker een kritische grens waardoor consumenten afhaken.
- Onder meer het rookbeleid heeft de afgelopen jaren gezorgd voor een verschuiving van het consumeren in het café's naar consumptie op het terras. Hier zijn voor de ondernemer vaak extra kosten (investeringen, personeel, precario) aan verbonden.
- Door thuisconsumptie komt het café en discobezoek steeds later op gang. Hierdoor lopen bestedingen van de consument in deze gelegenheden terug.
- Het consumeren in deze sector vindt steeds vaker plaats op het terras. Terrassen krijgen steeds meer voorzieningen (luifels, schotten, heaters) waardoor consumenten ook tot een later tijdstip op het terras zitten.

Fastservicesector

- Er vindt een vergaande branchevervaging plaats tussen horeca en retailconcepten. Bijvoorbeeld de opkomst van koffiewinkels, broodjesconcepten en juicebars.
- Ook in de fastservicesector vindt een verregaande franchise- en ketenvorming plaats. Formules als Subway, Délifrance en Bagels & Beans kenden een snelle opkomst.
- Door bestelsites als thuisbezorgd.nl en JustEat heeft het online bestellen en bezorgen de laatste jaren een vlucht genomen.
- De buitenhuisconsumptie van tussendoortjes groeit. De consument heeft vaak weinig tijd, wil flexibel zijn en daar kunnen eten of drinken waar en wanneer het hem uitkomt.
- Concurrentie op het gebied van gemakproducten neemt toe vanuit andere aanbieders als supermarkten, tankstation en detaillisten. Door de verruiming van openingstijden(bv. de zondagsopening) bij deze aanbieders neemt de concurrentie toe.
- Het aantal fastfoodrestaurants is in de afgelopen tien jaar fors toegenomen. Franchise is hierbij belangrijk. De afgelopen jaren is het aantal vestigingen van franchiseformules bijna 40% gestegen, terwijl het aantal zelfstandige vestigingen is gedaald.

Restaurantsector

- De consument heeft een verdergaande belangstelling voor gezonde en duurzaam geproduceerde voeding en het gebruik van authentieke (streek) producten.
- Er is een toename van het aantal eenpersoonshuishoudens. Restaurants spelen hier op in door een goedkope en goede maaltijd aan te bieden welke snel geconsumeerd kan worden.
- Nieuwe concepten als *All you can eat* doen hun intrede in de sector. Dit houdt in dat de consument à la carte of via een buffet een onbeperkte hoeveelheid gerechten tot zich kan nemen tegen een vooraf afgesproken prijs. Ook het aantal 'gezonde' hamburgerrestaurants neemt toe.
- Reviewsites geven restaurants en klanten inzicht in prijs/kwaliteit, sfeer en beleving. Dit kan zowel een positieve als negatieve impact hebben op de onderneming.
- Het prijsverschil tussen horeca en de supermarkt neemt steeds vaker toe. Door verdergaande bewustwording van de klant en productinteresse ontstaat door de thuisconsumptie verdergaande concurrentie.
- Het combinatiebezoek neemt een vlucht. Concepten worden ontwikkeld waardoor de consument zowel een maaltijd nuttigt als een andere functie aan doet.
- De branche restaurants kenmerkt zich landelijk door de relatieve kleinschaligheid van de bedrijven. Meer dan 80 % van de restaurants heeft minder dan 10 werknemers in dienst. Het aandeel van de eenmansbedrijven bedraagt 20%.

Hotelsector

- Ketenvorming in de hotelbranche zet door. Het aantal hoteliers dat zich aansluit bij een formule heeft zich in 10 jaar verdubbeld: van 32 naar 65 procent.
- De hotelbranche profiteert van het toenemende aantal buitenlandse toeristen en de trend onder Nederlanders om meer vakantie in eigen land te vieren.
- Internet wordt steeds belangrijk voor boekingen. De online concurrentie groeit en grote reserveringssites nemen een aanzienlijk deel (wel tot 45%) van de boekingen voor hun rekening. Hotels gaan hierdoor meer werken met een loyalty-programma of met context relevante informatie: wat heeft de omgeving van het hotel te bieden aan kunst, cultuur en activiteiten.
- Hotels concurreren vaker met nieuwe platforms couchsurfing en bed & breakfasts zoals airbnb. Als reactie hierop vindt specialisatie plaats, bijvoorbeeld op het gebied van luxe en beleving, een lage prijs of een bijzondere locatie.

Bronvermelding;

ABN AMRO Visie op sectoren (2015), ING, trends en ontwikkelingen Leisure (2015), Rabobank, Cijfers en Trends-horeca en recreatie (2015), Bedrijfschap Horeca en Catering, www.kenniscentrumhoreca.nl

3. Bestaande Horecastructuur

Hengelo telt in totaal ongeveer **215** horecabedrijven, waarvan de voornaamste concentratie in de binnenstad ligt. De binnenstad van Hengelo kent ongeveer **85** horecabedrijven. De branche is in Hengelo goed voor ongeveer **1700** arbeidsplaatsen.

Het aantal horecabedrijven in Hengelo is de afgelopen 10 jaar licht gestegen. Dit heeft met name te maken met de opkomst van cateringbedrijven aanbieders in de fastfoodservice. Deze -en meer- kerncijfers over de Horeca in Hengelo zijn in onderstaande figuren vevat.

Aantal horecabedrijven per branche 2015

Jaar \ Branche	2009	2011	2013	2015
Cafés	59	58	58	57
Cafetaria's, lunchrooms, snacbars, ijssalons, eetkraam e.d.	59	56	58	64
Kantines, Eventcatering en contractcatering	20	23	26	24
Logiesverstrekking	13	14	11	12
Restaurants	59	60	58	58
Totaal	210	211	211	215

Bron: Kennispunt Twente, BIRO-gegevens (2015), bewerking door gemeente Hengelo afdeling REO (2016)

Aantal werkzame personen per branche 2015

Jaar \ Branche	2009	2011	2013	2015
Cafés	351	330	350	318
Cafetaria's, lunchrooms, snacbars, ijssalons, eetkraam e.d.	406	419	462	462
Kantines, Eventcatering en contractcatering	36	209	239	185
Logiesverstrekking	202	223	209	197
Restaurants	511	552	539	528
Totaal arbeidsplaatsen	1506	1733	1799	1690

Bron: Kennispunt Twente, BIRO-gegevens (2015), bewerking door gemeente Hengelo afdeling REO (2016)

Aantal Horeca Hengelo – Almelo - Enschede

Wanneer Hengelo met de andere grote Twentse steden wordt vergeleken valt er op dat Hengelo een groot aandeel heeft aan cafés (drankverstrekkers) in de stad en dat het aantal restaurants de afgelopen jaren, ook ten opzichte van de andere steden, stabiel is.

Ook valt op dat het aantal horecabedrijven per 10.000 inwoners in Hengelo de afgelopen jaren redelijk stabiel is gebleven terwijl Almelo en Enschede een redelijke stijging van het aantal bedrijven kent.

Aantal bedrijven naar branche per 10.000 inwoners – Twents Vergelijk –

	Almelo (72.438)				Enschede (158.331)				Hengelo (81.074)			
	2009	2011	2013	2015	2009	2011	2013	2015	2009	2011	2013	2015
Cafés	3,3	3,2	2,8	2,9	6,8	6,5	6,4	6,1	7,3	7,2	7,2	7,0
Cafetaria's, lunchrooms, snacbars, ijssalons, eetkraam e.d.	6,6	7,9	7,6	8,3	7,5	7,6	8,1	8,1	7,3	6,9	7,2	7,9
Kantines, Eventcatering en Contractcatering	1,8	3,0	3,3	4,0	2,5	2,9	3,2	4,0	2,5	2,8	3,2	3,0
Logiesverstrekking	0,7	1,1	0,8	0,8	1,3	1,6	1,9	1,9	1,6	1,7	1,4	1,5
Restaurants	6,1	6,4	6,1	5,8	7,5	6,8	7,1	8,0	7,3	7,4	7,2	7,2
Totaal vestigingen	18,5	21,5	20,6	21,8	25,5	25,5	26,8	28,2	25,9	26,0	26,0	26,5

Bron: Kennispunt Twente, BIRO-gegevens (2015), bewerking door gemeente Hengelo afdeling REO (2016)

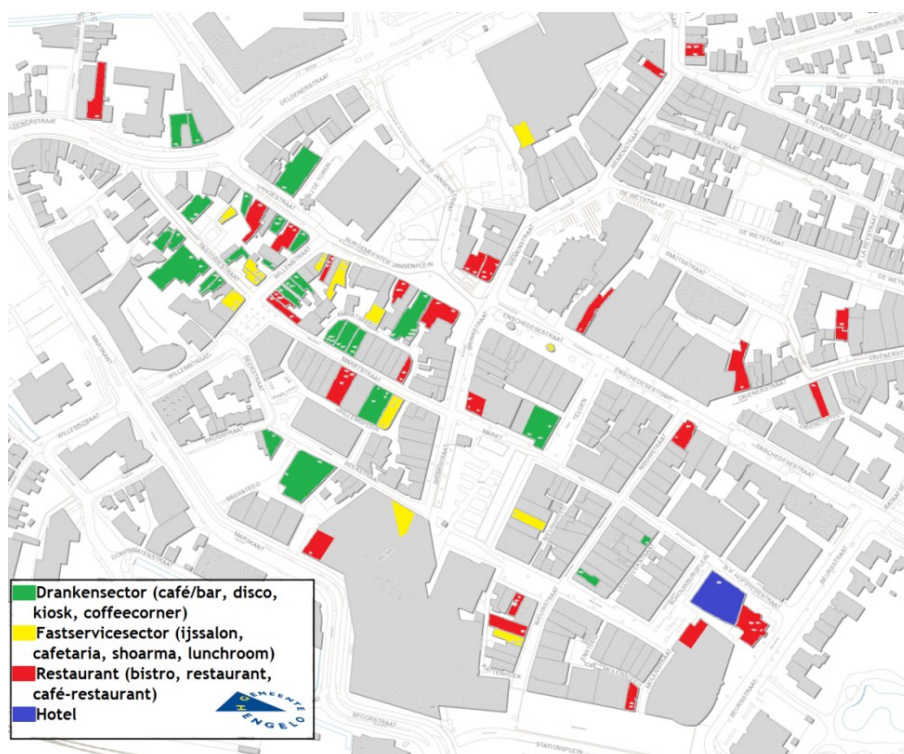
Voor de drie grote steden zijn ook de werkgelegenheidscijfers inzichtelijk. Opvallend daarbij is dat voor de gemeente Almelo(+30%) en Enschede(29%) ten opzichte van het jaar 2009 forse stijgingen in werkgelegenheid voor de Horecabranche te zien zijn. Voor Hengelo geldt dit ook, alleen op beperktere schaal(12%).

	Almelo				Enschede				Hengelo			
	2009	2011	2013	2015	2009	2011	2013	2015	2009	2011	2013	2015
Cafés	108	100	116	180	779	659	664	762	351	330	350	318
Cafetaria's, lunchrooms, snackbar, ijssalons, eetkraam e.d.	282	329	452	466	652	732	744	940	406	419	462	462
Kantines, Eventcatering en Contractcatering	103	128	139	162	266	383	437	359	36	209	239	285
Logiesverstrekking	19	27	23	32	195	211	228	187	202	223	209	197
Restaurants	425	391	434	382	874	963	999	1229	511	552	539	528
Totaal arbeidsplaatsen	937	975	1164	1222	2766	2948	3072	3577	1506	1733	1799	1690

Bron: Kennispunt Twente, BIRO-gegevens (2015), bewerking door gemeente Hengelo afdeling REO (2016)

De Binnenstad

Inzoomen op de binnenstad leert dat een afname van het aantal horecabedrijven is te zien. De afname in de drankensector (-3) en restaurantsector(-2) liggen rond de 10 procent. Hotel National is gestopt als hotel. Recent heeft Stravinsky de exploitatie van het hotelgedeelte van het bedrijf opnieuw opgepakt en kent Hengelo weer 2 binnenstadshotels; Stravinsky en het Hampshire City Hotel.



Overzicht van zittende horeca in de binnenstad. Bron: Locatus(2010-2016), bewerking gemeente Hengelo afd. REO(2016)

Aantal Horecabedrijven in de binnenstad

Jaar	2010	2013	2016
Sector			
Drankensector	32	31	29
Fastservicesector	17	18	24*
Restaurantsector	32	29	30
Hotelsector	2	1	2
Horecabedrijven, totaal	84	79	85

* Inclusief opname van aanbieders van snackachtige gerechten in detailhandelsfunctie
Bron: Locatus(2010-2016), bewerking Gemeente Hengelo afd REO (2016)

In het verleden is de binnenstad van Hengelo traditioneel opgedeeld in drie zones: de oostflank, de westflank en het centrum (kernwinkelgebied). Bedrijven in de drankensector kennen een concentratie in de westflank (Pastoriestraat, Willemstraat en Langestraat). Het centrumgebied (kernwinkelgebied) vult zich met een mix aan horecabedrijven en heeft nog geen duidelijk concentratiegebied. Wel is te zien dat door een ontwikkeling als Lange Wemen het Burgermeester Jansenplein de functie als horecaplein krijgt. In bijlage 1 is een kaart te vinden waarin de vigerende bestemmingsplanmogelijkheden voor Horeca in de binnenstad op kaart staan weergegeven. De binnenstad kent op dit moment ongeveer 12.000 m² horeca, dit is exclusief hotels en podia. De terrasomvang in de binnenstad bedraagt ongeveer 1.700 m².

De wijken

Een horecacluster net buiten de binnenstad ligt aan de Emmaweg. Hier bevindt zich een aantal cafés, coffeeshops en een nachtclub. Het is een gebied waar er door de directe omgeving –met vooral een woonfunctie- veel overlast wordt ervaren.

De overige horeca is redelijk verspreid gelegen over Hengelo. De wijken en buurten hebben allen een wijk- of buurtvoorzienend aanbod waarbij een licht overaanbod aan drankverstrekkers te zien is in de Hengelose Es en in de Berflo Es/Veldwijk-Zuid.

Grootschalige horecavoorzieningen als Chinatuin, het Wapen van Beckum of de horeca rond de Waarbeek bevinden zich met name aan of in de nabijheid van de grote invalswegen.

De mening van de consument

Er ligt geen recent specifiek onderzoek naar de mening van de horeca-bezoeker over de horeca in Hengelo. De gemeente Hengelo voert wel jaarlijks een onderzoek (Centrummonitor) in de binnenstad uit naar verschillende functies en componenten in haar binnenstad.

Van het volledige aanbod in de binnenstad werd de kwaliteit van de horeca met een 6,9 het best gewaardeerd. De variatie van de horeca werd, evenals afgelopen jaar, beoordeeld met een 6,5. In het onderzoek viel ook met name op dat de bioscoop, het Rabotheater en Metropool goede trekkers zijn voor de horeca in de binnenstad: 44% van de bioscoopgangers en 36% van de bezoekers van het Rabotheater en Metropool zoekt een horecagelegenheid in de binnenstad op. In 2015 werd door 23% van de bezoekers aangegeven dat er behoefte bestaat voor aanvullende horeca in de vorm van een lunchroom en restaurant(18%).

Voor deze en meer cijfers over de binnenstad kunt u op www.hengelo.nl zoeken naar 'centrummonitor'

Hotel en Logies

Naast de 2 binnenstadhotels kennen we het Van der Valk hotel Hengelo en Hotel 't Lansink. Momenteel hebben deze hotels een gunstige verspreide ligging over de stad en kennen ze een gezamenlijke capaciteit van ca. 350 kamers en ca. 750 bedden.

Daarnaast kent Hengelo 2 campings, 1 bungalow/chalet park, 1 mini camping en een aantal bed & breakfasts en pensions. Een beperkt aantal overnachtingsmogelijkheden, is te boeken via airbnb.

De concentratie op stedelijk aanbod is verklaarbaar omdat Hengelo relatief weinig buitengebied heeft en de verblijfsrecreatie voor Twente zich vooral in de plattelandsgemeenten concentreert. Deze verblijfslocaties generen jaarlijks zo'n 119.000 overnachtingen, waarvan de hotels er ongeveer 108.000 voor hun rekening nemen.¹

¹ Bron: Gemeentelijk Belastingkantoor Twente

4. Toekomstvisie Hengelo: Hengelo kiest voor versterking van horeca in het centrum

Horeca: Kwalitatieve versterking van het aanbod en verblijfsklimaat

De beperkte uitbreidingsmogelijkheden die Hengelo kent liggen in het midden en hogere segment. Een deel van deze uitbreidingsmogelijkheid wordt ingevuld met de komst van de Horecawand in Lange Wemen: kwalitatief goede dag- en avond horeca gericht op een langer verblijf en ondersteuning aan de overige functies in de binnenstad. De planvorming hiervoor is definitief en het startmoment van de ontwikkeling is afhankelijk van de progressie die de ontwikkelaar boekt. In de binnenstad is er daarnaast beperkt ruimte voor goede daghoreca als ondersteuning voor de overige functies in de binnenstad. Daghoreca verlevendigt het straatbeeld en bindt de bezoeker van de binnenstad langer. Beperkte planologische toevoeging van deze vorm van horeca moet mogelijk zijn in het geval van een bijzondere locatie of een bijzonder pand. Omdat horeca goed moet kunnen functioneren met de andere functies in de omgeving wordt aanverwante regelgeving zodanig ingevuld (beperkte openingstijden in de avond en/of vroege nacht en beperkte terrasmogelijkheden) dat het inderdaad een kwalitatieve aanvulling betreft voor een toekomstbestendige binnenstad. We willen voorkomen dat door de komst van horeca op deze locaties andere functies beperkt worden en dat het een negatief effect heeft op de kwaliteit van de openbare ruimte en het straatbeeld.

Naast beperkte mogelijkheden om horecameters toe te voegen aan het bestaande aanbod moet er ook aandacht zijn voor de kwaliteit van het bestaande aanbod. Door middel van het gemeentelijke programmateam en samenwerking met de binnenstadspartners SCH (in de kern- en stuurgroep TBH) en KHN-Hlo moet worden ingezet op de verbreding en verbetering van het bestaande aanbod. Nieuwe horeca-verzoeken waaronder mengvormen en planologische toevoeging worden in de verkenning naar de mogelijkheden met KHN-Hlo en de SCH besproken. Ook moet samen met de zittende horeca bekeken worden of door voorlichting en verbinding een kwalitatieve slag in het bestaande aanbod gemaakt kan worden zodat alle doelgroepen – waaronder mensen met een mobiliteitsbeperking – bediend worden. Dit geldt niet alleen voor het aanbod in de horeca, maar ook voor de rol van de horeca bij (vernieuwende) evenementen.

Clustering/trechters binnen en versterking van het centrum

De Hengelose horeca is een belangrijke spil wanneer we spreken over een toekomstbestendige binnenstad. We willen de consument meerdere functies in onze binnenstad laten ervaren door het combinatiebezoek te stimuleren en zodoende de bezoekduur van deze consument te verlengen. Daarnaast willen we door ruimtelijke clustering van verschillende soorten horeca de horecaondernemer maximaal faciliteren, waarbij we rekening houden met bijbehorende faciliteiten, instrumenten en overige functies in de verschillende deelgebieden.

De binnenstad van Hengelo staat momenteel onder druk. Op diverse locaties ontstaat structurele leegstand of verdwijnt de oorspronkelijke functie. Daarnaast zien we dat functies zelf ook zijn (door)ontwikkeld de afgelopen jaren. Zo heeft de horeca-consument meer plaatsgenomen op het terras voor de horecagelegenheid en is deze consument ook op andere tijden in de horeca terug te vinden. De consument consumeert daarbij anders en niet per definitie in de horeca. Door veranderend gedrag en verandering in functies zijn hierdoor de afgelopen jaren op bepaalde locaties in onze binnenstad spanningen ontstaan tussen (gebruikers van) de diverse functies in de binnenstad.

Voor wat betreft Horeca kennen we in Hengelo diverse categorieën.

1) het om-niet verstrekken: dit zien we voornamelijk terug binnen diverse winkels waar een deel is ingericht is als koffiehoeke. Het staat ondernemers vrij een deel van de winkel als zodanig in te richten. Hiervoor is geen vergunning nodig en geeft het bestemmingsplan geen beperkingen.

2) mengvorm: In een veranderende en toekomstgerichte binnenstad dient er ruimte te zijn voor mengvormen van detailhandel en horeca. Deze nieuwe concepten zien wij steeds vaker terug in binnensteden. Het bekendste voorbeeld hiervan zijn koffiewinkels, maar ook een banketbakker, chocolaterie of boekhandel creëert ruimte voor ondergeschikte horeca binnen het winkelconcept.

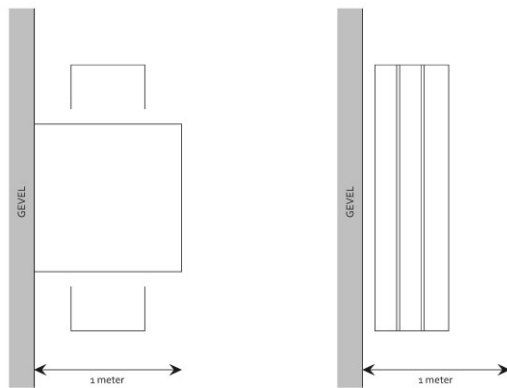
Deze vormen van horeca dienen ondergeschikt te zijn aan de winkelfunctie en bestemming en daarmee ook in volume beperkt. De hoofdactiviteit –in de meeste gevallen de winkelfunctie- dient daarnaast qua uitstraling en omzet bovenliggend te zijn. Ook blijven de openingstijden van de winkelfunctie gelden en dient er een alcoholvrij verloop aangevraagd te worden door de exploitant. De eisen in de Drank & Horecawet blijven gelden en dat maakt op dit moment onder meer dat de verkoop van alcohol niet mogelijk is.

De ondergeschikte horeca in winkelbedrijven wordt daarom gelimiteerd en mogelijk gemaakt middels een (tijdelijke) ontheffing. Hierbij gelden twee mogelijkheden:

- a. Horeca-activiteiten tot maximaal 15% van het verkoopvloeroppervlak met een maximum tot 35m².
- b. Horeca-activiteiten tot maximaal 25% van het verkoopvloeroppervlak met een maximum tot 75 m². Hierbij geldt dat de inrichtingseisen van de drank- en horecawet van kracht zijn.

In beide gevallen is ook een beperkt terras mogelijk. Dit terras kan maximaal 1 meter vanaf de gevel staan en bestaan uit

- a. een zitbank langs de breedte van de gevel. òf
- b. één rij tafels en stoelen. Schotten of luifels zijn niet mogelijk.



3) horeca 1a Winkelondersteunende horeca: Dit betreft volwaardige horeca welke ondersteunend is aan de directe winkelomgeving gedurende de dag en de avond. Te denken valt aan lunchrooms, eetcafés en koffie- en tearooms. Deze vorm van horeca dient bij voorkeur terug te komen in het gehele centrum en verhoudt zich over het algemeen prima met binnenstadsfuncties als wonen en detailhandel. Planologisch zijn er reeds mogelijkheden voor het vestiging van deze vorm van horeca op diverse locaties in het centrum. Geringe toevoeging hiervan is mogelijk op bijzondere locaties of in bijzondere panden in het centrum. Bij nieuw-vestiging zal een koppeling gemaakt worden met de winkeltijden. Dat wil zeggen dat deze vormen van horeca geen latere openstelling kennen als 22:00 uur.

4) horeca 1b-1f Droge (etensgerelateerde) horeca: deze vorm van horeca richt zich met name op het verstrekken van etenswaren of logies, waaraan het verstrekken van drank ondergeschikt is. Te denken valt aan (cafe-) restaurants of hotels. Deze vormen van horeca dienen bij voorkeur terug te komen in het gehele centrum en verhouden zich over het algemeen prima met binnenstadsfuncties als wonen en detailhandel. Deze gelegenheden kennen per deelgebied in het centrum een andere sluitingstijd. De activiteiten van deze horecagelegenheden richten zich met name op de dag en avond.

5) horeca 2 Natte horeca / Drankverstrekkers: deze vorm van horeca richt zich met name op het verstrekken van dranken. Te denken valt aan bar/cafés en discotheken. Deze vorm van horeca kenmerkt zich door een hoge bezoekersfrequentie gedurende de avond en de nacht. Deze functie verhoudt zich minder goed met functies als wonen (overlast) en commerciële functies met openingstijden gedurende de dag (horeca is overdag gesloten). Voor deze functie en de bijbehorende bezoekers geldt ook dat er meer inzet is benodigd van handhavers en politie.

In de huidige markt ziet men dat er steeds nieuwe horeca-formules ontstaan. Deze formules zijn niet altijd precies in de voorgaande categorieën vernoemd of zijn een combinatie van de diverse horeca-functies. Voor deze functie(ën de bijbehorende planologische regels of verbindende voorschriften) geldt dan de hoogste categorie welke hiervoor is beschreven.

Voor een locatie/pand met een horecabestemming(categorie 3 tot en met 5) geldt in principe dat alle activiteiten tot en met die betreffende categorie zijn toegestaan, tenzij uitdrukkelijk anders is vermeld. Als voorbeeld geldt dat een pand met een horeca 2-bestemming ook ingevuld kan worden door bijvoorbeeld een restaurant (droge horeca).

De binnenstad van de toekomst kenmerkt zich te meer doordat functies elkaar verdragen en versterken. In Hengelo willen wij dit ook bewerkstelligen door een duidelijke horecacluster (H2) in de binnenstad aan te wijzen en de aanvullende instrumenten (beleid en regels) daar op in te richten. Binnen dit horecacluster ontstaan zodoende meer mogelijkheden voor exploitanten, een gunstiger ondernemersklimaat en is het voor de consument duidelijker waar hij in onze binnenstad kan verblijven.

In het overige deel van de binnenstad heeft de horeca ook een belangrijke positie, echter passend bij en aanvullend op andere functies als wonen, detailhandel en cultuur. Hier gelden beperkingen ten aanzien van sluitingstijden en/of terrasexploitatie, maar ontstaan wel mogelijkheden om passende horeca als dag- en winkel ondersteunende horeca toe te voegen.

Hoe gaan we dit bereiken

De avond en nachthoreca (H2) zit voornamelijk gevestigd in de Pastoriestraat, Langestraat, Willemstraat en Beekstraat. Dit betreft de zogenaamde **westflank**, het uitgaansgebied van Hengelo. Het gebied richt zich vooral op de jongere bezoekers. In dit gebied wordt er terughoudend omgegaan met wonen op de begane grond en wonen boven de commerciële functies, mede gelet op de activiteiten en evenementen die in de openbare ruimte plaatsvinden. In dit gebied moet in de toekomst nog meer het cluster ontstaan voor de avond- en nachthoreca. Om de kwaliteit van dit gebied verder te versterken gaan we perifere horeca 2 functies proberen te verleiden zich te vestigen in dit horecacluster. Dit temeer door het aantrekkelijke ondernemersklimaat, de aanwezigheid van ondersteunende functies (zaken met snackachtige gerechten, vervoersmodaliteiten en activiteiten) én de meeste ruime openstellingsmogelijkheden.

Door deze vorm van clustering kan ook het toezicht en handhaving op een effectieve wijze plaatsvinden. Samen met de horeca, portiers, politie wordt nu al succesvol gewerkt binnen de kwaliteitsmeter veilig uitgaan. Hierin proberen partijen, op basis van actuele ontwikkelingen, gezamenlijk en ieder vanuit zijn eigen verantwoordelijkheid en rol, de veiligheid van de horeca, bezoekers, portiers en politie op een zo hoog mogelijk niveau te houden. Deze werkwijze is effectief en moet worden voortgezet om een veilig en gezellig uitgaansklimaat te behouden.

Een belangrijke ruimtelijke ontwikkeling de komende jaren is de realisatie van het horecaplein in Lange Wemen. Het Burgemeester Jansenplein wordt door de toevoeging van ongeveer 900 m2 horeca bvo het horecaplein van Hengelo.

Het plein krijgt daarmee een schakelfunctie tussen avond-/nachthoreca in de **westflank** en de dag- en avondhoreca in het kernwinkelgebied. Het plein biedt tevens ruimte aan activiteiten en evenementen die de functie van deze plek ondersteunen. Het horecaplein biedt de ingrediënten om Hengelo regionaal weer op de kaart te kunnen zetten als een aangename *verblijfslocatie* voor de consument. Hierop gaan wij samen met onze binnenstad partners de komende jaren inzetten.

Het **centrum (kernwinkelgebied)** kent nu een mix aan verschillende functies. Naast winkels kenmerkt het gebied zich door de aanwezigheid van dienstverleners, dag- en avondhoreca en avond- en nachthoreca. Winkelondersteunende horeca zoals lunchrooms en eetcafé's dienen bij voorkeur verspreid te liggen over het totale gebied. Planologisch zijn deze mogelijkheden nu aanwezig, deze worden echter nog niet ten volle benut. We zien kansen door een beperkte toevoeging van winkelondersteunende horeca met een beperkte sluitingstijd. Dit moet (bij voorkeur) plaatsvinden op bijzondere locaties of in bijzondere gebouwen. Ook het toestaan van nieuwe mengvormen draagt bij aan meer levendigheid in het stadshart.

Horeca in het kernwinkelgebied moet een toevoeging zijn aan de overige functies in dit deel van de binnenstad. Door de aanwezigheid van de woonfunctie in dit gebied is hier minder ruimte voor avond- en nachthoreca in verband met overlast die hieruit kan ontstaan. In een aantal gevallen zorgt deze avond- en nachthoreca ook overdag niet voor een verfraaiing van het straatbeeld

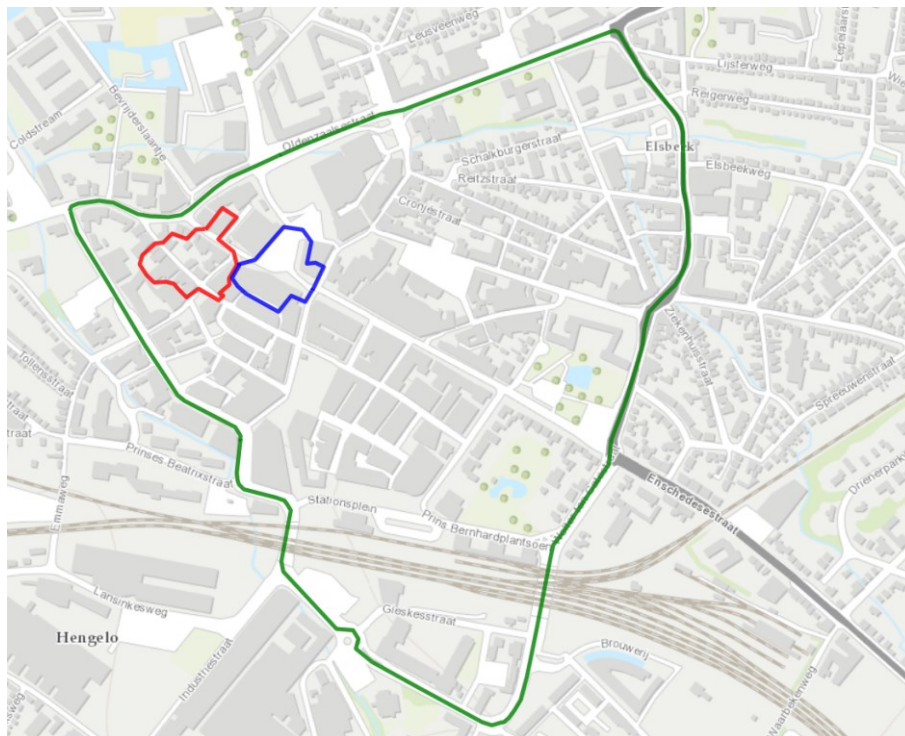
doordat deze zaken zijn gesloten. Verplaatsing van deze horeca naar het horecacluster heeft hier de voorkeur.

De **Oostflank** van het centrum heeft een geringe horecafunctie. Dit gebied kent geringe bezoekersstromen en bezoekers richten zich meer op het zakelijke en culturele aanbod. Ook is de woonfunctie hier goed vertegenwoordigd. De aanwezige horeca voldoet hier aan de vraag en behoefte in het gebied. Uitbreiding van het horeca-aanbod wordt in de oostflank dan ook voornamelijk voorkomen om zodoende de concentratie in de westflank en het centrum te verstevigen.

Sluitingstijden

Er zijn regels voor de openings- en sluitingstijden van horecabedrijven. Die regels staan opgenomen in de APV. Voor een toekomstbestendige binnenstad, o.a. een goed ondernemers- en leefklimaat, worden de sluitingstijden in de APV aangepast.² Als basis wordt daarvoor de gebiedsgerichte benadering zoals hierboven beschreven gebruikt, alsmede het planologische onderscheid dat er is tussen Horeca 1 en Horeca 2.

Op onderstaande kaart zijn globaal de gebieden in de binnenstad aangegeven. De binnenring wordt aan de zuidkant opgerekt zodat Metropool in de binnenring valt.



De hoofdlijn voor wat betreft sluitingstijden is als volgt:

Bestemming	Horeca 2		Horeca 1		Horeca 1a	Mengvorm	Paracommerciële horeca *muv Podia	
	Sluitingstijd	evt. instap	Sluitingstijd	evt. instap	Sluitingstijd	Sluitingstijd	Sluitingstijd	Schenktijd
Rood	06:00	04:00	04:00	Nvt	22:00	22:00	24:00	23:30
Blauw	05:00	04:00	02:00	Nvt				
Overig Binnenring	04:00	Nvt	02:00	Nvt				
Overig	02:00	Nvt	02:00	Nvt				

² De vaststelling van de APV geschiedt in volgorde van de APV en bij separaat raadsbesluit.

Toelichting en uitzonderingen:

- Voor een horecabedrijf liggend in het gebied 'blauw' of 'overig binnenring' dat planologisch de mogelijkheid heeft voor de vestiging van een discotheek en ook zodanig wordt geëxploiteerd (zie lijst "Actieve locatiedossiers horeca centrum') blijft een sluitingstijd van 06:00 uur met een instaptijd van 04:00 uur gelden zolang er sprake is van vestiging en exploitatie van een discotheek.
- Bij een openstellingsmogelijkheid na 02:00 uur worden onder andere de bestaande voorwaarden van het convenant 'Veilig Uitgaan in Hengelo' van kracht. Deze voorwaarden worden verankerd in een instrument (bijvoorbeeld de exploitatievergunning, zie pagina 14) dat ook daadwerkelijk afdwingbaar is. Deze voorwaarden houden onder meer de deelname van de exploitant aan de SUS-ploeg in.
- Een wezenlijk onderdeel van de nachtelijke recreatie is het horeca-aanbod van snackachtige gerechten (cafetaria, shoarma, doner). Horeca 1-zaken, welke gevestigd zijn in het rode Horecacluster, met een dergelijk profiel (lees: inschrijving KVK, SBI-codering) en dito uitstraling/exploitatie kennen een standaard openingsmogelijkheid tot 06:30 uur.
- Bij een B of een C evenement waaraan meerdere ondernemers meedoen en waarvoor een collectieve evenementenvergunning wordt afgegeven geldt een verruimde sluitingstijd van 04:00 uur tot 06:00 uur. Deze verruiming van de openstellingsmogelijkheid wordt via de evenementenvergunning *mogelijk gemaakt* voor deelnemende ondernemers.

Overgangsperiode

Op dit moment worden door diverse horecaondernemers openingstijden gehanteerd die ruimer zijn dan de voorgestelde openstellingsmogelijkheden. Een wijziging van de APV heeft een algemeen verbindend karakter en deze regels treden rechtstreeks in werking. Er gaat echter een overgangsperiode gelden voor de zittende ondernemers. Bij overname van de horecazaak of het openen van een nieuwe horecazaak dient een nieuwe vergunning op basis van de Drank- en Horecawet te worden verleend. Dit kan het moment zijn dat het vernieuwde regime voor die specifieke horeca-locatie gaat gelden. De overgangsbepalingen die ook vastgelegd worden in de APV moeten verder uitgewerkt worden.

Voorzienbaarheid

Daar waar momenteel (perifere) Horeca 2 activiteiten zijn toegestaan op plaatsen die niet passend zijn binnen de in dit document voorziene structuur voor vestiging van nachthoreca wordt getracht om deze te verleiden zich te verplaatsen naar het nachthoreca gebied. Daar is als gevolg van de getrapte openingstijden gaandeweg de nacht het meeste publiek aanwezig, zijn ondersteunende functies aanwezig en is er als gevolg daarvan een aantrekkelijker ondernemingsklimaat. Op termijn zal er worden overgegaan tot actieve verplaatsing van dergelijke bestemmingen (en bijbehorende ondernemingen), met een bijbehorende wijziging van het planologisch regime.

Het voorgaande geldt eveneens voor exploitanten van (perifere) Horeca 1 bestemmingen met een aanbod van snackachtige gerechten en een openstellingsmogelijkheid na 02:00 uur.

Paracommerciële horeca

Per 1 januari 2013 zijn wijzigingen in de Drank- en Horecawet (DHW) in werking getreden. Zo hebben gemeenten de taak gekregen om toezicht te houden op de naleving van vrijwel alle bepalingen van de Drank- en Horecawet van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Ook zijn gemeenten verplicht om een verordening op te stellen ter voorkoming van oneerlijke concurrentie door paracommerciële rechtspersonen³. Dit is een nieuw onderdeel geworden van de Algemene Plaatselijke Verordening (APV).

Algemene Plaatselijke Verordening (APV)

In de APV 2014 staan regels met betrekking tot paracommerciële horeca, zoals een verbod op het schenken van alcohol op bijeenkomsten van persoonlijke aard. Deze bepalingen zijn conserverend; het zijn regels die oneerlijke concurrentie zoveel mogelijk ontmoedigen en die al in bestaande vergunningen zijn opgenomen.

Het gaat bij deze regels om 1) alcoholhoudende drank 2) die bedrijfsmatig of anders dan om niet 3) verstrekt wordt door de paracommerciële rechtspersoon.

De regels zijn naar de aard van de paracommerciële rechtspersoon verschillend. In de huidige APV wordt onderscheid gemaakt tussen paracommerciële rechtspersonen die zich richten op activiteiten van sportieve aard (zoals sportverenigingen) of op activiteiten van sociale interactie (bijvoorbeeld buurthuizen). Daarnaast is er de 'restcategorie' overige paracommerciële rechtspersonen. Daarbij moet worden gedacht aan scholen, kerkgenootschappen en, voor zover het paracommerciële rechtspersonen betreft, culturele instellingen als schouwburgen en musea.

Lokaal maatwerk

We constateren dat de huidige regels nog onvoldoende lokaal maatwerk bieden. Wij willen geen onderscheid meer maken naar de aard van paracommerciële rechtspersonen. De regels in de APV moeten voor alle paracommerciële rechtspersonen eenduidig zijn en gericht zijn op het voorkomen van oneerlijke concurrentie en op het verantwoord verstrekken van alcohol.

Oneerlijke concurrentie

Oneerlijke concurrentie ontstaat als stichtingen of verenigingen buiten hun hoofddoelstelling om, horeca-activiteiten ontplooiën. En daarbij gebruik maken van directe of indirecte voordelen zoals subsidiëring, fiscale vrijstellingen of het werken met vrijwilligers.

In Hengelo gaat het om gesubsidieerde instellingen op het gebied van cultuur, sport, onderwijs, welzijn en zorg die een kantine, café of ruimte in eigen beheer exploiteren. In het algemeen geldt dat de horeca-activiteiten van deze instellingen ondergeschikt en gerelateerd zijn aan hun hoofdactiviteiten; de (reguliere) activiteiten die uitgeoefend worden in verband met de statutaire doelen van de rechtspersoon. In dat geval is geen sprake van oneerlijke concurrentie.

Wel zien wij de tendens dat instellingen ook andersoortige horeca-activiteiten gaan ontplooiën. Hun exploitatie komt onder druk te staan, bijvoorbeeld vanwege bezuinigingen op subsidies. Om extra inkomsten te verwerven moeten instellingen ondernemender worden. In de praktijk betekent dit vaak een uitbreiding van horeca-activiteiten die wel concurrerend kunnen zijn voor de reguliere horeca. Bijvoorbeeld het verhuren van de sportkantine voor een bruiloft of een receptie.

Vandaar dat wij het verstrekken van alcohol verbieden tijdens bijeenkomsten van persoonlijke aard bij paracommerciële instellingen. Dit zijn bijeenkomsten die geen direct verband houden met de activiteiten van de desbetreffende paracommerciële instelling, zoals bruiloften, feesten, partijen, recepties, jubilea, verjaardagen, bedrijfsfeesten, koffietafels, condoleancebijeenkomsten en dergelijke.

Voor zover die bijeenkomsten wel direct verband houden met de activiteiten van de rechtspersoon, bijvoorbeeld het afscheid van de voorzitter van een vereniging, is het verstrekken van alcohol daarbij wel toegestaan.

³ In artikel 1 van de Drank- en Horecawet wordt het begrip paracommerciële rechtspersoon omschreven als: een rechtspersoon niet zijnde een naamloze vennootschap of besloten vennootschap met beperkte aansprakelijkheid, die zich naast activiteiten van recreatieve, sportieve, sociaal-culturele, educatieve, levensbeschouwelijke of godsdienstige aard richt op de exploitatie in eigen beheer van een horecabedrijf.

Verantwoorde verstrekking van alcohol

Verantwoorde verstrekking van alcohol heeft betrekking op de sociale hygiëne en op de personen die alcoholhoudende drank mogen verstrekken. Het heeft echter ook betrekking op de tijdstippen waarop alcohol mag worden verstrekt.

De verantwoordelijkheid voor een verantwoorde verstrekking van alcohol ligt bij de paracommerciële instellingen zelf. De schenktijden zijn gekoppeld aan hun reguliere activiteiten, waarbij zij zelf nadere regels kunnen stellen. De eindschenktijd bepalen wij op uiterlijk een half uur voor sluitingstijd. In de APV geldt voor paracommerciële rechtspersonen als sluitingstijd 00:00 uur. Voor bijzondere gelegenheden die verband houden met de activiteiten van de paracommerciële rechtspersoon, zoals een jubileumfeest, geldt dat hiervoor een beperkt aantal keer een ontheffing van de sluitingstijd kan worden verleend.

Situatie Rabotheater en Metropool

Aandachtspunt in het kader van de bepalingen voor paracommerciële rechtspersonen is de situatie met betrekking tot de beide podia: Rabotheater en Metropool.

De beide podia zijn door ons niet aangemerkt als paracommerciële rechtspersonen. Dit betekent dat de regels die in afdeling 8a van de APV staan niet op de schouwburg en het poppodium van toepassing zijn. Dit betekent dat zij moeten voldoen aan de eisen waaraan ook de commerciële horeca moet voldoen.

Voor de podia geldt dat zij een andere positie hebben dan de reguliere paracommerciële instellingen, mede gelet op de wijze van bedrijfsvoering en de bijzondere locatie waarop en waarin zij zijn gevestigd. Daarnaast hebben deze instellingen een bovenlokale aantrekkingskracht en zijn zij mede door hun programmering in staat combinatiebezoek met dag- en avondhoreca van de consument te realiseren. Op dit gevarieerde functieaanbod in de (binnen)stad zal de komende periode nog nadrukkelijker worden ingezet.

Dit maakt dat voor de culturele kernvoorzieningen aanvullende horeca-activiteiten worden toegestaan. Per kernvoorziening worden hiervoor afzonderlijk afspraken gemaakt en vastgelegd in het betreffende ruimtelijke kader of de geldende subsidierelatie.

Gemengd gebruik accommodaties

Geconstateerd wordt dat in een aantal accommodaties waarin paracommerciële rechtspersonen activiteiten ontplooiën ook andere paracommerciële rechtspersonen actief zijn. Samen met partijen wordt onderzocht en gecommuniceerd op welke wijze activiteiten en het verstrekken van drank plaats kan vinden in deze accommodaties zodat dit in overeenstemming is met de uitgangspunten voortvloeiend uit de Drank- en Horecawet en APV.

Exploitatievergunning

De horeca zorgt voor levendigheid en gezelligheid in een stad. Goede restaurants, gezellige cafés en terrassen dragen bij aan een aantrekkelijke (binnen)stad. In bepaalde gevallen heeft de horecafunctie echter een negatieve invloed op de openbare orde, de leefbaarheid (oa. horeca gerelateerd zwerfafval) en/of de veiligheid of zorgt dit anderszins voor overlast. We streven ernaar om deze negatieve gevolgen in het voortraject beter te kunnen beheersen door het inzetten van het instrument Exploitatievergunning.

Deze vergunning, welke zijn grondslag vindt in de APV (raadsbevoegdheid), geeft regels voor het exploiteren van een horecabedrijf. Artikel 174 van de Gemeentewet bepaalt dat de burgemeester belast is met de uitvoering van verordeningen voor zover deze betrekking hebben op het toezicht op de voor het publiek openstaande gebouwen. De exploitatievergunning wordt daarom door de burgemeester verleend. De exploitatievergunning is primair een overlastvergunning: zij biedt de mogelijkheid preventief te toetsen of de exploitatie van een horecabedrijf zich verdraagt met het woon- en leefmilieu ter plaatse en kan gecombineerd worden met een bestemmingsplantoets. Daarbij is van belang in welke mate van het bedrijf zelf overlast is te duchten, maar ook in welke mate de komst van het bedrijf de leefbaarheid en het karakter van de buurt zullen aantasten. Zo kan worden gereguleerd waar en onder welke voorwaarden een café, restaurant, discotheek of snackbar mag worden geëxploiteerd. De vergunning is persoonsgebonden. Aangezien dit een administratieve last voor de ondernemer is willen we deze belasting zoveel als mogelijk reduceren. Hierbij willen we gebruik maken van het belonen van goed gedrag. Horecaondernemers die bijvoorbeeld in de zes maanden voor de afgifte geen ernstige overlast veroorzaakt hebben kunnen ambtshalve voorzien worden van een exploitatievergunning voor onbepaalde tijd. De horeca-exploitatievergunning fungeert op deze wijze als een stok achter de deur. Wanneer een bedrijf toch

overlast mocht veroorzaken kan de vergunning -al dan niet tijdelijk- worden ingetrokken. Een aantal categorieën van (kleinschalige) openbare inrichtingen waar geen alcohol wordt geschonken, en waar de openbare orde evident niet in het geding is kunnen van de vergunningplicht worden uitgezonderd. Te denken valt aan tearooms, een ontbijthoekje bij de bakker, ijssalons, bedrijfskantines en -restaurants etc. Winkels in de zin van de Winkeltijdenwet, die als nevenactiviteit een horecagedeelte hebben en geen alcohol schenken, kunnen eveneens worden uitgesloten. Horecabedrijven die zich nieuw in de gemeente willen vestigen krijgen in beginsel het vertrouwen; ze krijgen dus een vergunning voor een proefperiode van bijvoorbeeld een half jaar. Als het bedrijf in die periode geen ernstige overlast heeft veroorzaakt, krijgt het dezelfde permanente vergunning. Met de introductie van de exploitatievergunning kan de afzonderlijke terrasvergunning komen te vervallen zonder dat het toetsingskader daarvan vervalt en kunnen onverminderd voorwaarden aan het terras gesteld worden.

Geluid

Met de introductie van een exploitatie-vergunningstelsel kunnen (maatwerk)geluidsvoorschriften uit het activiteitenbesluit evt. worden verbonden aan een preventieve toets. Hiermee wordt beoogd om handhavingstrajecten en eventueel vergeefse investeringen te voorkomen.

Verankeren voorwaarden KVVU

Tot dusver was er sprake van een systeem waarbij een ontheffing van de in de APV opgenomen sluitingstijden kon worden aangevraagd. Deze ontheffing werd onder voorwaarden (Keurmerk Veilig Uitgaan) verleend voor de periode van 04:00 tot 06:00 uur. Om de administratieve lastendruk die dit met zich meebrengt weg te nemen en om de voorwaarden op een juiste wijze juridisch stevig te verankeren kan het toetsingskader worden geïntegreerd in dat van de exploitatievergunning. Hierbij moet worden gedacht aan de verplichting tot het hebben van portiers, het leveren van een bijdrage aan de susploeg of eventueel het verankeren van het collectieve horeca-ontzeggingenbeleid (rode kaarten).

Bibob

Artikel 4, van het Besluit Bibob bepaalt in overeenstemming met de model-APV dat als inrichtingen, waarvoor de Wet Bibob geldt, onder andere aangewezen worden: "inrichtingen waarin bedrijfsmatig, in een omvang alsof zij bedrijfsmatig was of anders dan om niet, logies wordt verstrekt, dranken worden geschonken, of rookwaren of spijsen voor directe consumptie worden verstrekt". Dit zijn dus openbare inrichtingen zoals gedefinieerd in artikel 2:27, van de model-APV. Dit betekent dat voor openbare inrichtingen in de zin van de APV een Bibob-onderzoek mag worden gedaan. Zonder de APV is hier geen wettelijke grondslag voor. De Dienstenrichtlijn verzet zich niet tegen een Bibob-onderzoek. Bij de aanvraag van een exploitatievergunning hoort een Bibob-toets.

De inhoud van de exploitatievergunning wordt in overleg met KHN vorm gegeven.

Bereikbaarheid verbeteren: parkeren, taxi, pendelbus, sluitingstijden garages, fietsparkeren, etc.

Bereikbaarheid en parkeren is een thema dat constant onderwerp van gesprek is wanneer het over de binnenstad gaat. Wanneer in onze binnenstad functies fysiek zullen verschuiven moeten ook deze aanverwante functies daarop ingericht worden.

We willen bezoekersstromen in de nachtelijke uren zoveel mogelijk concentreren in het horecagebied rondom de Pastoriestraat, Willemstraat en Langestraat. We zullen daarom onderzoeken of bijvoorbeeld de taxistandplaats verplaatst kan worden naar een locatie dichterbij dit horecacluster. Hierdoor kunnen andere gedeelten van de binnenstad ontlast worden zodat bijvoorbeeld het toevoegen van de functie wonen meer voor de hand ligt.

Voor de verblijfskwaliteit en de verkeersveiligheid is het van belang om het horecagebied (zoveel mogelijk) autovrij te houden tijdens de openingstijden. Over de bevoorrading in het horecagebied moeten goede afspraken gemaakt worden over aanrijroutes en venstertijden.

Terrassenbeleid

De afgelopen jaren heeft er een belangrijke verschuiving plaatsgevonden in de horeca. Het is voor de horeca-exploitant steeds belangrijker geworden om een terras te exploiteren om daarmee tegemoet te komen aan de wensen van de consument. Hierop heeft de gemeente in 2013 de spelregels voor het gebruik van de openbare ruimte en de inrichting hiervan met terrasmeubilair vastgelegd in de nota Terrassenbeleid. Per gebied heeft de gemeente aangegeven welke mogelijkheden er zijn voor het plaatsen van terrassen en het bijbehorende meubilair. Dit komt de sfeer en de kwaliteit van de openbare ruimte per deelgebied maximaal ten goede.

De nota Terrassenbeleid is het ruimtelijke kader waarop een ontheffing voor een terras verleend kan worden. Deze ontheffing kan echter alleen worden verleend in het geval van horecabedrijven op een horecabestemming die op de kaart behorende bij het beleid staan aangegeven. Het terrassenbeleid moet op dit punt worden aangepast zodat er ook terrasmogelijkheden (zitgelegenheid aan de gevel) ontstaan bij overige horecagelegenheden in de binnenstad en bij winkels met winkel ondersteunende horeca-mogelijkheden.

Horeca in de wijken

Hengelo kent in haar wijken geen horecaclusters en kent een verspreide ligging van horeca over haar wijken en buurten. Dit betreft diverse vormen van horeca, zowel (dag)horeca welke ondersteunend is aan wijk- en buurt winkelcentra als buurtcafés én zalencentra.

Wijkverzorgende Horeca in wijkclusters

De meeste wijken in Hengelo hebben een passend horeca-aanbod. Horeca in de buurt en wijk zorgt voor een bepaalde vorm van ontmoeting en interactie die belangrijk is. Er wordt naar gestreefd het horeca-aanbod zoveel mogelijk te laten aansluiten op de verzorgingsfunctie binnen de wijk: (dag)horeca in winkelcentra, snackbar, chinees of buurtcafé.

Gelet op het bestaande aanbod is uitbreiding van horeca in de wijken niet of slechts beperkt mogelijk. Uitbreidingsruimte zit hem in beperkte vergroting van de bestaande horecafuncties. Pas bij nieuwbouw of herstructurering van wijken, buurten en winkelcentra kan ook de horeca een belangrijkere positie krijgen.

Overlast gevende horeca wordt door middel van bemiddeling en handhaving zoveel mogelijk ingedamd zodat horeca passend is binnen de andere omliggende functies.

Voor het winkelplein Plein Westermaat geldt dat de horeca moet aansluiten op de functie van het gebied, namelijk dagrecreatie in de vorm van winkelen. De vorm van horeca is reeds zichtbaar en hierbij moet vooral gedacht worden aan fastfood of een broodjeszaak. Op Plein Westermaat fase III wordt nog een uitbreiding van het winkelgebied voorzien. Hier bestaat nog planologische ruimte voor daghoreca in de vorm van een restaurant / brasserie.

Hart van Zuid: functie gerelateerde horeca

Hart van Zuid verandert van een gesloten industrieel gebied in een toegankelijk stadsdeel waar wonen, werken, recreëren en naar school gaan allemaal mogelijk zijn. Hier worden ambitieuze plannen ontwikkeld die voor veel variatie van functies en diversiteit voor bewoners en bezoekers moeten zorgen. Gelet op de functie die onze binnenstad heeft is het niet gewenst een nieuw horecacluster te creëren in dit gebied, wel moet er ruimte zijn voor bijvoorbeeld vergaderfaciliteiten en enkele kleinschalige horecazaken met een verzorgingsfunctie voor de studenten, werknemers en bezoekers in het gebied. De omvang daarvan is beperkt en realisatie afhankelijk van de vordering van ontwikkeling van het gebied.

Daarnaast zijn er gebouwen in het gebied die zich lenen voor bijzondere concepten als bijvoorbeeld leisure. Te denken valt aan een concept met bowling, paintball, snooker of karten. Als indicatie geldt dat er ongeveer 1750 m² hiermee ingevuld kan worden waarbij het uitdrukkelijk niet de bedoeling is dat hierbij of hierbinnen een grote afzonderlijke horecagelegenheid ontstaat. Gelet op het combinatiebezoek geniet het de voorkeur om een dergelijke functie dichtbij de binnenstad een plaats te geven.

Het is onze ambitie om de activiteiten in Hart van Zuid zoveel mogelijk te laten aansluiten op de activiteiten en mogelijkheden van de binnenstad. Op fysiek gebied is hier de laatste jaren een forse slag geslagen door herinrichting van het Stationsplein, Industrieplein en de realisatie van de nieuwe tunnel onder het station. Voor de komende periode gaan we inzetten op een verdere aansluiting van de programma's in de binnenstad (horeca, evenementen) en Hart van Zuid (oa. Metropool, ROC van Twente, Techniekmuseum)

Geen nieuwe horeca buiten het centrum, tenzij ...

Hengelo kiest voor versterking van het aanbod van horeca in de binnenstad. Daarmee wordt er tevens voor gekozen geen nieuwe horeca te creëren buiten de binnenstad. Maar er zijn uitzonderingen denkbaar.

Zo houden wij de mogelijkheid open voor bijzondere horeca op bijzondere plekken of in bijzondere gebouwen. Het gaat dan om horeca met een bovenwijkse functie. Als voorbeeld is te noemen het Van der Valk-hotel aan de A1, de horeca rond De Waarbeek, Hotel 't Lansink en de Houtmaat. Zo kan op termijn een locatie aan het water, bij een bijzonder natuurgebied, aan een belangrijke invalsweg of in een bijzonder gebouw (monument, erfgoed) reden zijn mee te werken aan de nieuwvestiging van horeca.

Geen (mega)discotheken op perifere locaties

Ter versterking van de horeca in de binnenstad en ter bevordering van combinatiebezoek wil Hengelo geen (mega)discotheken of andere vormen van nachthoreca toestaan aan de rand van de stad of op industrieterreinen. Bezoekers van dergelijke gelegenheden worden immers gezien als een belangrijke basis voor de overige avond- en nachthoreca (café, fastfood, poolcafé) in de binnenstad. Vestiging op perifere locaties belemmert dit beoogde combinatiebezoek. Uit ervaringen elders blijkt dat er niet of nauwelijks synergie ontstaat tussen perifere discotheken en de reguliere horeca in de binnensteden. Landelijke trend daarbij is ook dat dergelijke perifere locaties een sterk afnemend bestaansrecht hebben door een toename van het aantal evenementen en ander consumptiegedrag van de consument.

Hotels en Logies

Momenteel lijkt het aanbod aan hotelbedden te voldoen aan de vraag vanuit de markt. Ontwikkelingen op het gebied van zakelijk toerisme in Hart van Zuid en het EXPO-gebied kunnen aanleiding zijn om de hotelcapaciteit te vergroten. Het toevoegen van planologische ruimte voor grootschalige hotelvestiging kan in dat geval een mogelijkheid zijn.

We faciliteren die accommodaties die bij de doelgroep van het stedelijke toerisme passen. Dit zijn vooral overnachtingsmogelijkheden ingericht voor een korte verblijfsduur, in plaats van een meerdaagse vakantie. Dus meer voor hotel en bed- en breakfasts in plaats van een bungalowpark. Hierbij kan ook gedacht worden aan bijzondere overnachtingsmogelijkheden, zoals overnachtingsmogelijkheden in industriële panden of plattelandskamers.

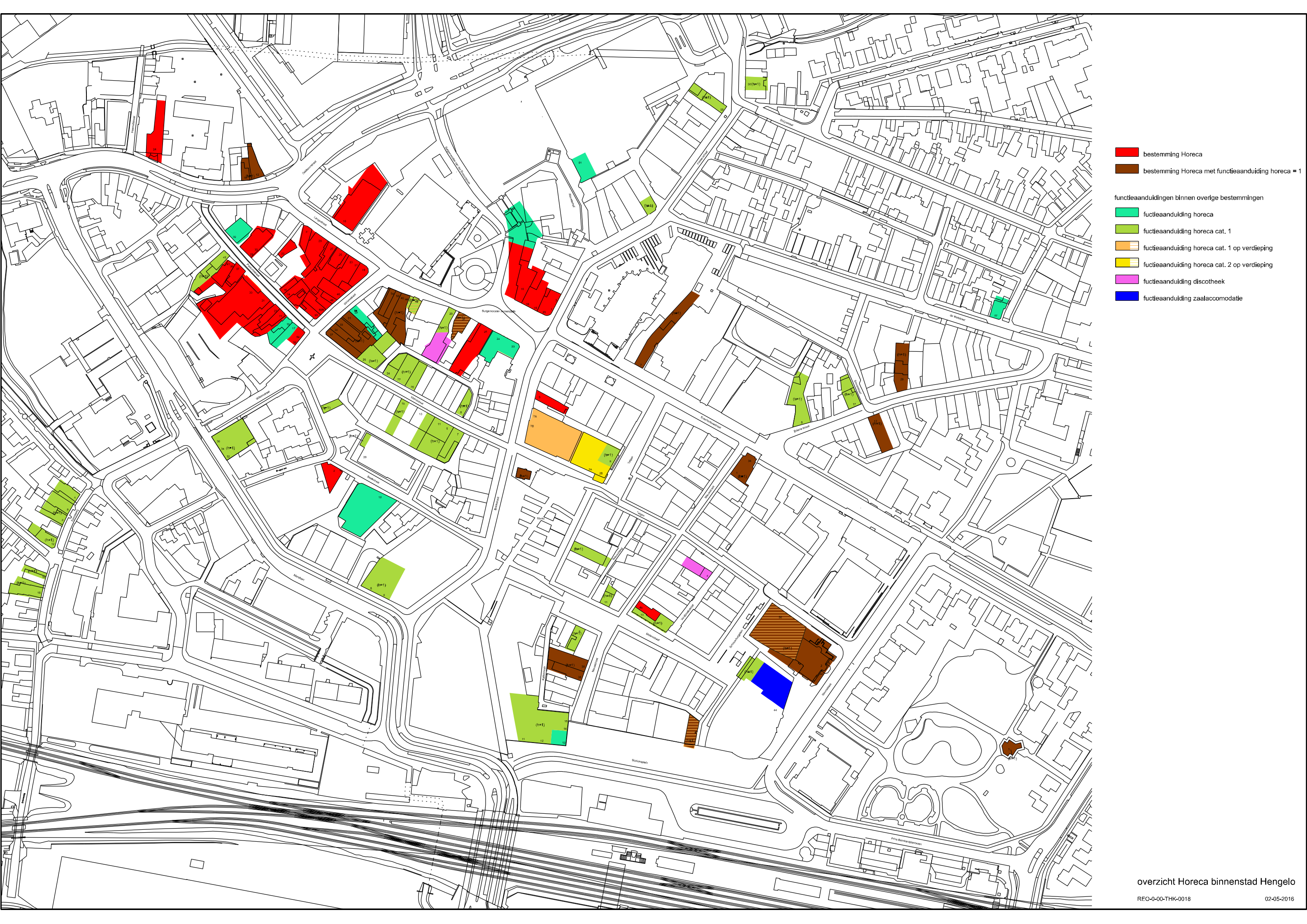
Mogelijkheden tot short-stay locaties en bed- en breakfast willen we ook in de binnenstad faciliteren om zodoende tegemoet te komen aan de behoefte van de consument maar ook om nieuwe functies aan de binnenstad toe te voegen. De gemeente heeft hierin een positieve houding, echter zal de aard en omvang van het initiatief bepalen of dit daadwerkelijk passend is op de voorziene locatie.

In Hengelo wordt een beperkt aantal accommodaties aangeboden via bed&breakfast platforms zoals airbnb. Er is geen beleid geformuleerd betreffende deze overnachtingsvorm. Onderzocht wordt in hoeverre het formuleren van beleid en het handhaven daarop noodzakelijk is.

Ontwikkelingen en effecten van overnachtingsmogelijkheden aangeboden via dergelijke platforms zullen gevolgd worden. Bij ongewenste ontwikkelingen zal gezocht worden naar passende maatregelen.

Bijlage 1.

Kaart met Horeca-bestemmingen en aanduidingen Centrum Hengelo



- bestemming Horeca
 - bestemming Horeca met functieaanduiding horeca = 1
- functieaanduidingen binnen overige bestemmingen
- functieaanduiding horeca
 - functieaanduiding horeca cat. 1
 - functieaanduiding horeca cat. 1 op verdieping
 - functieaanduiding horeca cat. 2 op verdieping
 - functieaanduiding discotheek
 - functieaanduiding zaalaccommodatie