

Horeca categorie 1:

zijn vormen van horeca:

1. die wat betreft exploitatievorm aansluiten bij winkelvoorzieningen en daarmee qua openingstijden nagenoeg sporen en waar naast kleinere etenswaren eveneens alcoholvrije dranken wordt verstrekt, zoals een lunchroom, een koffiehuis, een ijssalon, een broodjeszaak, een croissanterie, een patisserie of een crêperie;
2. die wat betreft de exploitatievormen behoren bij en ondergeschikt zijn aan een sociaal/ culturele hoofdfunctie, zoals kerkelijke centra.

Horeca categorie 2:

zijn vormen van horeca:

1. die wat betreft exploitatievorm aansluiten bij winkelvoorzieningen, maar qua openingstijden daarvan afwijken in die zin, dat ze ook in (een deel) van de avonduren geopend zijn en waar naast kleinere etenswaren in hoofdzaak alcoholvrije dranken worden verstrekt. Voorbeelden van dergelijke voorzieningen zijn een cafetaria, een snackbar of een shoarmazaak;
2. waar in hoofdzaak al dan niet alcoholhoudende dranken worden verstrekt. Voorbeelden zijn een café, bar, eetcafé, pub of een café-restaurant;
3. waar in hoofdzaak maaltijden worden verstrekt, die ter plaatse worden geconsumeerd, zoals een restaurant, bistro, poffertjeszaak, pannenkoekenhuis, hotel-restaurant of pension.
4. waar in hoofdzaak maaltijden worden verstrekt, die deels ter plaatse worden geconsumeerd maar voor een belangrijk deel ook elders, zoals pizzeria's of (afhaal)restaurants.

Horeca categorie 3:

zijn vormen van horeca waar zaalaccommodatie ter beschikking wordt gesteld ten behoeve van het organiseren van bijeenkomsten en partijen, en waar als nevenactiviteit wordt voorzien in het verstrekken van etenswaren en al dan niet alcoholhoudende dranken.