

Staat van horeca-categorieën

Inleiding

Den Haag wil met de kracht van horeca de aantrekkelijkheid van Den Haag vergroten, de ontwikkeling van gebieden met grote economische betekenis verder aanjagen en groei van werkgelegenheid in de horecasector stimuleren. De visie voor het gemeentelijk horecabeleid in de komende jaren wordt in de 'Horecavisie 2016' (RIS 288645) uiteengezet langs de belangrijkste thema's. Hiermee zet Den Haag in op het verder optimaliseren van de randvoorwaarden voor een bloeiend horecaklimaat in de stad.

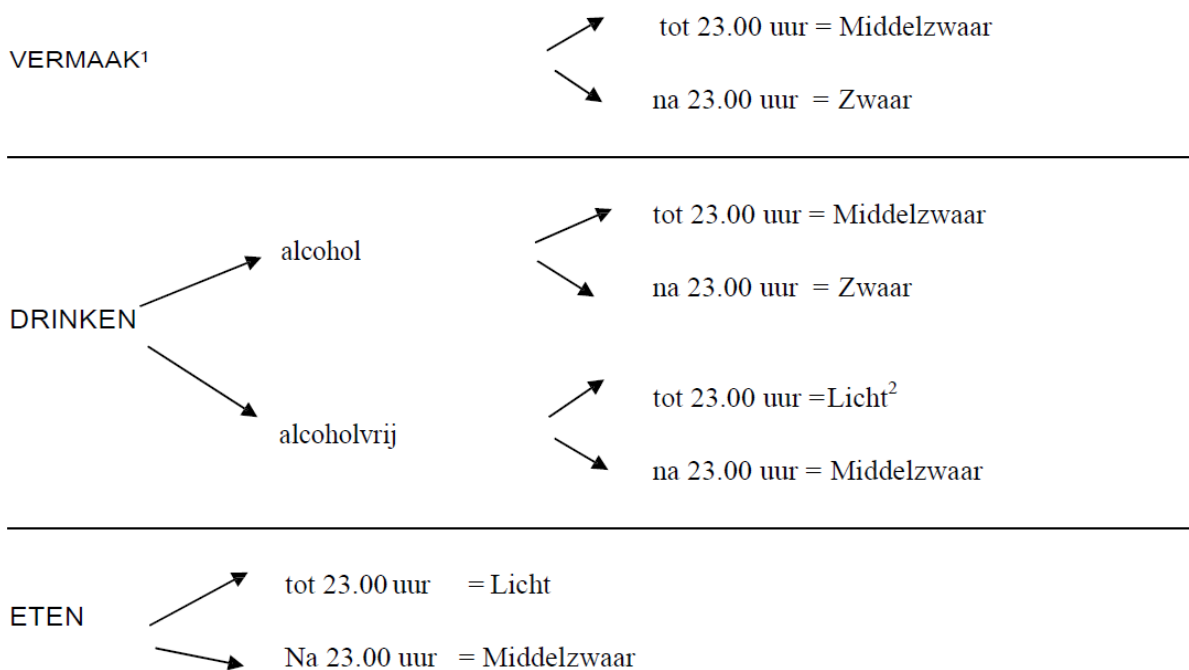
Het belang van de aanwezigheid van horeca-inrichtingen moet in een bestemmingsplan echter worden afgewogen tegen overige belangen zoals wonen en werken. Bij de opstelling van criteria voor het toelaten van horeca-inrichtingen zijn niet alle factoren die verschillende vormen van horeca onderscheiden op voorhand ruimtelijk relevant. Daarom wordt in ruimtelijke plannen waar horeca-inrichtingen in voorkomen, zoals het onderhavige, een beoordelingssysteem gehanteerd waarin aan de hand van een 'Staat van Horeca-categorieën' en een aantal definities van horeca-inrichtingen, bepaald wordt tot welke categorie een bepaalde horeca-inrichting behoort.

De horecaderfinitie staat in de planregels, binnen de inleidende regels (artikel 1) opgenomen met de daarbij behorende categorie-indeling. Bij de verschillende categorieën staan verschillende horecavormen opgenomen.

2. Staat van Horeca-categorieën

In de definitie van een horeca-inrichting wordt onderscheid gemaakt tussen verschillende horeca-categorieën. Dit is op basis van onderstaande Staat van Horeca-categorieën. In onderstaand schema wordt uitgegaan van het belangrijkste accent van de horeca-inrichting.

Exploitatie accent:



1 De exploitatie van inrichtingen die binnen cultuur en ontspanning vallen (zoals bijvoorbeeld een casino en muziektheater, zie de begripsbepalingen die in bijlage 1 zijn opgenomen) vallen buiten deze Staat van Horeca-categorieën.

2 de categorie Licht is inclusief de in de Algemene Plaatselijke Verordening genoemde meldplicht.

Toelichting op het schema:

Het merendeel van de horeca in winkelstraten betreft lichte daghoreca. Daarbij gaat het vooral om het serveren van maaltijden gedurende de openingstijden van detailhandel. Indien deze vorm van horeca in winkelstraten is gelegen, maar mogelijk ook bij kantoren en bedrijven, veroorzaakt het weinig zelfstandig aantrekkelijk verkeer. De klanten zijn immers al op straat of in de nabijheid aanwezig. Verder betreft het een exploitatievorm waar zittend aan tafels geconsumeerd wordt zodat de bezoekersfrequentie laag is.

Indien bij daghoreca maaltijden geserveerd worden en uitsluitend daarbij en ondergeschikt alcoholische dranken geschonken worden is dat toegestaan en blijft het tot 23.00 uur een lichte vorm van horeca, na 23.00 uur wordt het middelzwaar.

Er zijn horeca-inrichtingen die vergelijkbaar zijn aan detailhandel, zoals take away en maaltijdbezorging die net als gewone detailhandel eigenstandig verkeer aantrekken. Indien deze inrichtingen uitsluitend tijdens de openingstijden voor detailhandel geopend zijn, worden ze beschouwd als een lichte vorm van horeca. Wanneer de inrichting na de sluitingstijden van de detailhandel geopend is, wordt het middelzwaar.

Wanneer de exploitatie van een horeca-inrichting gericht is op vermaak of uitsluitend als drinkgelegenheid met alcohol functioneert wordt het, gedurende openingstijden van detailhandel gezien als een middelzware exploitatievorm. Wanneer genoemde exploitatievormen na de openingstijden voor detailhandel geopend zijn wordt het gezien als zware vorm van horeca. Dat heeft te maken met de toenemende kans overlast vooral in de nachtelijke uren als gevolg van

alcohol, de hogere bezoekersdichtheid en dat bezoekers eigenstandig verkeer veroorzaken naar de inrichting.

3. Definities verschillende vormen van horeca

De, in de regels opgenomen categorieën van horeca-inrichtingen, worden op basis van de hieronder genoemde soorten inrichtingen van een nadere omschrijving voorzien.

Uitsluitend de inrichtingen die op basis van het beleid als uitwerking van de definitie worden beschouwd, worden in deze regels opgenomen. De inrichtingen die niet onder de algemene definitie van horeca-inrichtingen vallen, worden gedefinieerd in de inleidende regels van het bestemmingsplan (art. 1)

café:

een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig, voor gebruik ter plaatse, aan de gebruiker verstrekken van alcoholische en niet-alcoholische dranken, eventueel in combinatie met het verstrekken van al dan niet ter plaatse bereide kleine etenswaren. Het accent ligt op de verkoop van alcoholische dranken. Een dansvloer van minder dan 10 m² is toegestaan. De horecacategorie van dergelijke inrichtingen is afhankelijk van de openingstijden. Bij openingstijden tot 23.00 uur valt de inrichting onder horecacategorie middelzwaar. Bij openingstijden na 23.00 uur valt de inrichting onder horecacategorie zwaar.

cafetaria/snackbar:

een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig, voor zowel gebruik ter plaatse als elders, verkopen aan de gebruiker van op een relatief snelle manier bereide etenswaren (meestal door middel van een frituur of grill) en waar men voornamelijk komt voor de 'snelle hap'. De horecacategorie van dergelijke inrichtingen is afhankelijk van zowel de openingstijden als de vraag of er alcoholische dranken worden geschonken. Bij openingstijden tot 23.00 uur en het schenken van uitsluitend niet-alcoholische dranken valt de inrichting onder horecacategorie licht. Bij openingstijden na 23.00 uur en/of het schenken van alcoholische dranken valt de inrichting onder horecacategorie middelzwaar.

Discotheek/club:

een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig bieden van gelegenheid tot dansen op mechanische en/of levende muziek op een dansvloer van meer dan 10 m² en het verstrekken van alcoholische en niet-alcoholische dranken. Dergelijke inrichtingen, vallen onder de horecacategorie zwaar indien na 23.00 uur geopend.

ijssalon:

een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig, voor zowel gebruik ter plaatse als elders, aan de gebruiker verstrekken van al dan niet ter plaatse bereid consumptie-ijs met toebehoren, al dan niet in combinatie met het verstrekken van niet-alcoholische dranken. Dergelijke inrichtingen vallen onder horecacategorie licht.

koffieconcept / koffiehuis

een daghorecabedrijf, gericht op het bedrijfsmatig, voor gebruik ter plaatse aan de gebruiker verstrekken van niet-alcoholische dranken, in combinatie met de verkoop van kleine etenswaren. De horecacategorie van dergelijke inrichtingen is afhankelijk van zowel de openingstijden als de vraag of

er alcoholische dranken worden geschonken. Bij openingstijden tot 23.00 uur en het schenken van uitsluitend niet-alcoholische dranken valt de inrichting onder horecacategorie licht. Bij openingstijden na 23.00 uur en/of het schenken van alcoholische dranken valt de inrichting onder horecacategorie middelzwaar.

lunchroom / broodjeszaak:

een inrichting, gericht op de verkoop, veelal voor gebruik ter plaatse van al dan niet ter plaatse bereide kleine maaltijden en etenswaren, in combinatie met de verkoop van overwegend niet-alcoholische dranken, met een in het algemeen gespreide bezoekersfrequentie tussen 7.00 uur en 23.00 uur, waarbij de bedrijvigheid zich binnen de lokaliteit voltrekt en de consumpties voornamelijk zittend worden genuttigd. Dergelijke inrichtingen vallen onder horecacategorie licht.

restaurant:

een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig, voor gebruik ter plaatse, verstrekken van bereide gerechten, in combinatie met het verstrekken van alcoholische en niet-alcoholische dranken. De horecacategorie van een dergelijke inrichting is afhankelijk van de openingstijden. Bij openingstijden tot 23.00 uur valt de inrichting onder horecacategorie licht. Bij openingstijden na 23.00 uur valt de inrichting onder horecacategorie middelzwaar.

take away /maaltijdbezorging:

een inrichting, gericht op de bedrijfsmatige verkoop van al dan niet ter plaatse bereide maaltijden, anders dan voor gebruik ter plaatse, die door de kopers ter plaatse worden afgehaald, dan wel door de verkoper bij de koper thuis worden bezorgd. Dergelijke inrichtingen vallen onder horecacategorie licht. Een traiteur en/of toko waarbij de maaltijden ter plaatse worden bereid en/of indien de hoofdactiviteit van de onderneming gericht is op het verstrekken van gerechten voor directe nuttiging ter plaatse of in de directe omgeving, worden met take away gelijkgesteld.