



Ruimtelijk-economische horecavisie

# Leiden



**Leiden**

Vastgesteld 11 februari 2016 (RV 15.0142)





# Inhoudsopgave

## Ruimtelijk-economische horecavisie

<b>Inhoudsopgave ruimtelijk-economische horecavisie</b>	<b>3</b>
<b>1. Inleiding en leeswijzer</b>	<b>5</b>
<b>2. Aanleiding en context</b>	<b>9</b>
<b>3. Horecacategorieën en definities</b>	<b>13</b>
<b>4. Horecaonderzoek en beleidsconclusies</b>	<b>21</b>
4.1 Huidige situatie	21
4.2 Uitbreidingspotentieel	23
4.3 Beleidsconclusies	24
<b>5. Welk horecabeleid past per gebied?</b>	<b>29</b>
5.1 Inleiding	29
5.2 Systematiek en toetscriteria	29
5.3 Horecabeeld per gebied	33
<b>6 Hotels en overige logiesbedrijven Leiden</b>	<b>53</b>
6.1 Inleiding	53
6.2 Huidige aanbod hotelsector en aantal overnachtingen	54
6.3 Hotelmarkt Leiden, plannen en uitbreidingsmogelijkheden	55
6.4 Verwachte groei hotelsector tot en met 2020 en advies voor uitbreiding hotelmarkt	56
6.5 Uitgangspunten hotelbeleid	57
<b>Bijlagen</b>	<b>63</b>





# 1. Inleiding en leeswijzer

Horeca is belangrijk voor het functioneren van de stad. Horeca zorgt voor ontmoeting tussen mensen. Horeca zorgt voor beleving en ontspanning. Leiden is een aantrekkelijke internationale kennisstad met ruimte voor de daarbij behorende diversiteit aan inwoners en leefstijlen. Dit vraagt om een hoogwaardig stedelijk leefmilieu, waar voorzieningen zoals werk, onderwijs, culturele voorzieningen en horeca dicht bij elkaar worden aangeboden. Horeca zorgt er ook voor dat bezoekers, van regiobewoners tot buitenlandse toeristen, langer in de stad verblijven en deze positiever waarderen. Veel bezoekers hebben een meerzijdig bezoekmotief: zij komen én om te winkelen, én voor het cultuuraanbod, én voor een hapje en een drankje. Een goed horeca-aanbod bevordert daarmee het floreren van andere sectoren, zoals de detailhandel en de cultuursector. Horeca draagt ook bij aan de Leidse kenniseconomie. We zien als trend dat kenniswerkers elkaar in een prettige informele omgeving willen ontmoeten om samen te werken, kennis uit te wisselen en zakelijke afspraken te maken (netwerken). Horeca biedt die mogelijkheid. Kortom, horeca maakt Leiden aantrekkelijker voor bewoners en bezoekers en draagt bij aan de kenniseconomie. De horeca is uiteraard ook een bedrijfssector die voor directe werkgelegenheid zorgt.

En de keerzijde van de medaille: horeca kán voor overlast zorgen.

De gemeente wil met behulp van deze ruimtelijk-economische horecavisie een horecaontwikkeling stimuleren die bijdraagt aan de kwaliteit en identiteit van de stad. De visie is tevens bedoeld als toetsingskader waardoor ondernemers, bewoners en andere belanghebbenden weten waar ze aan toe zijn. Hierin ligt een spanningsveld besloten, namelijk dat tussen flexibiliteit en zekerheid. De behoefte om te kunnen innoveren en om in te kunnen spelen op wijzigende marktomstandigheden vraagt om een flexibel beleid. Anderzijds schept een consistente beleidslijn vertrouwen bij investerende partijen. De langetermijnvisie op de ontwikkeling van de horeca wordt door investeerders vanzelfsprekend gewogen bij hun investeringsbeslissing. Niet alleen ondernemers en investeerders, maar ook bewoners en andere belanghebbenden willen zoveel mogelijk zekerheid over de ontwikkelingen die ze in hun omgeving kunnen verwachten. In deze visie hebben we het juiste midden gezocht tussen flexibiliteit en zekerheid, door:

- voor alle gebieden in de stad een kwaliteitsbeeld van de gewenste horeca te schetsen;
- voor de meeste van deze gebieden ook kwantitatief te bepalen hoeveel extra horeca nog wenselijk is, rekening houdend met het leef- en ondernemersklimaat en een optimale mix van functies;
- voor een aantal belangrijke ontwikkellocaties – Rijnsburgerblok, Bio Science Park en Lammenschansdriehoek – het belang van flexibiliteit en schuifruimte bij de planontwikkeling en -realisatie voorop te stellen en daarom in deze visie geen kwantitatieve beperking vast te leggen;
- binnen de kaders van de Drank- en horecawet ruimte te bieden voor horeca in winkels, omdat vervlechting van detailhandel, horeca en (culturele) voorzieningen een trend is die past bij de belevingseconomie en die de stad aantrekkelijk maakt voor bezoekers en bewoners;
- de realisatie van ongeveer 290 nieuwe hotelkamers te faciliteren;
- afwijking van de visie mogelijk te maken voor 'pareltjes', bedrijven die qua karakter, uitstraling, ligging of concept bijdragen aan een sterke uitstraling van een gebied en die vanwege uniciteit iets toevoegen aan het bestaande aanbod in de stad of de regio.





Goed beleid begint bij kennis en analyse. We hebben bureau Van Spronsen & Partners Horeca-advies ingeschakeld om onderzoek te doen naar de gewenste horecaontwikkeling in Leiden voor de periode 2015-2020. Het onderzoek is tot stand gekomen via diverse bijeenkomsten met o.a. horecaondernemers, belangrijke marktspelers, bewoners en centrummanagement. Dit onderzoek<sup>1</sup> is de onderlegger van deze visie. Het onderzoek bevat zowel een kwantitatieve als een kwalitatieve component, op basis van een geactualiseerde omschrijving van de verschillende horecategoriegrenzen.

De kwantitatieve component houdt in dat het uitbreidingspotentieel is onderzocht op basis van een vergelijking tussen potentiële vraag en huidig aanbod. De potentiële vraag is bepaald op basis van het te verwachten aantal bezoekers, (regio)bewoners, studenten e.a., hun bezoekfrequentie en de gemiddelde besteding per bezoek. De belangrijkste conclusie van het onderzoek in kwantitatieve zin is dat het horecavolume (vierkante meters aan horeca) in de stad tot en met 2020 nog met een kleine zes procent kan groeien. Bij een grotere groei zal volgens Van Spronsen & Partners de kwaliteit van het aanbod verschrompelen.

De kwalitatieve component houdt in dat per gebied is gekeken welke categorie horeca in welk gebied het meest kansrijk is en het beste past bij het "DNA van een gebied". Hoe beter de functies in een bepaald gebied op elkaar aansluiten, hoe hoger de kwaliteit van dit gebied wordt. In het ene gebied kan kwaliteit een concentratie van restaurantconcepten betekenen die samengaat met bijvoorbeeld theaterbezoek. In het kernwinkelgebied kan dat ondergeschikte daghoreca zijn. En in sommige gebieden is er voor nieuwe horeca geen plek of is het zelfs gewenst het bestaande aanbod terug te dringen.

De term 'horecavisie' zou niet de lading dekken als we in deze visie niet op de hotelontwikkeling zouden ingaan. Binnen de horeca nemen de hotels een eigen plek in. We hebben bureau Van Spronsen & Partners daarom opdracht gegeven voor een specifiek hotelonderzoek. Ook in dit onderzoek<sup>2</sup> is het uitbreidingspotentieel onderzocht op basis van een vergelijking tussen de potentiële vraag in 2020 en het huidige aanbod. De afgelopen jaren is zowel de vraag als het aanbod fors toegenomen. Er is nog uitbreiding wenselijk van het aantal kamers in de periode tot en met 2020. In deze visie geven we aan hoe en waar we het uitbreidingspotentieel gerealiseerd willen zien.

Goed beleid vraagt ook om duidelijke definities. In dit geval om definities van de verschillende soorten horeca, de horecategoriegrenzen die we in Leiden hanteren. Ook op dit punt hebben we bureau Van Spronsen & Partners om advies gevraagd. Op basis van dit advies hebben we in deze visie de definities en indeling van de horecategoriegrenzen geactualiseerd.

Voor een juist begrip van deze horecavisie beschrijven we in hoofdstuk 2 de aanleiding en context. In hoofdstuk 3 definiëren we de verschillende horecategoriegrenzen die we in deze visie en in toekomstige bestemmingsplannen hanteren. Hoofdstukken 4 en 5 betreffen het onderzoek en het beleid ten aanzien van de horecategoriegrenzen I tot en met V (inclusief V\*). In hoofdstuk 4 vatten we de belangrijkste onderzoeksbevindingen samen en benoemen we de beleidsconclusies die we hieraan verbinden. In hoofdstuk 5 formuleren we per gebied een visie op de gewenste horecaontwikkeling voor de periode 2015-2020. Hoofdstuk 6 betreft het onderzoek en beleid ten aanzien van de hotels.

<sup>1</sup> Advies ten behoeve van de horecavisie Gemeente Leiden (2014-R-033/1046) d.d. 30 oktober 2015

<sup>2</sup> Advies ten behoeve van de hotelvisie Gemeente Leiden (2014-R-097/1020) d.d. 23 juni 2015







## 2. Aanleiding en context

### Algemeen

Deze visie beperkt zich niet tot het beschrijven van ambities, maar is nadrukkelijk ook bedoeld als juridisch-planologisch toetsingskader. 'Mag ik in dit pand een restaurant vestigen?' of 'Mag ik in dit pand een café starten?' zijn voorbeelden van horecavragen die regelmatig bij de gemeente binnenkomen. Het antwoord hierop zal 'ja' zijn als een aanvraag past in een geldend bestemmingsplan en de horecaondernemer aan de reguliere voorschriften voldoet. Ingewikkelder wordt het als een aanvraag strijdig is met het bestemmingsplan. In dat geval wordt de aanvraag afgewogen tegen andere mogelijke belangen. In een dichtbebouwde stad als Leiden zijn nogal wat belangen in het geding. Er is daarom behoefte aan een algemeen toetsingskader voor het beoordelen van horeca-aanvragen die niet in een geldend bestemmingsplan passen.

Om die reden stelde het college van burgemeester en wethouders op 29 januari 2013 (B. en W. nr. 12.1216) het conceptbeleidskader 'Horecasferen in de binnenstad: Wat is onze ambitie' vast voor inspraak. Dit conceptbeleidskader leidde echter tot kritische inspraakreacties. Meerdere insprekers, waaronder Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Leiden e.o., uitten als zorg dat er met dit sterk verruimende toetsingskader in bepaalde gebieden een overkill aan horeca zou kunnen ontstaan. Insprekers wezen hierbij vooral op het gebied rond de Nieuwe Rijn. Een ander belangrijk punt van kritiek was het ontbreken van kwantitatief onderzoek. Na beoordeling van de inspraakreacties besloten burgemeester en wethouders op 15 juli 2014 (B. en W. nr. 14.0634) om het conceptbeleidskader 'Horecasferen in de binnenstad' in te trekken en een nieuwe horecavisie voor te bereiden op basis van een gedegen horeca-onderzoek.

Het resultaat is deze ruimtelijk-economische horecavisie. Waar het conceptbeleidskader 'Horecasferen in de binnenstad' op veel plekken onbeperkte uitbreiding van horeca mogelijk maakte, kiezen we in deze visie voor een genuanceerde koers. We willen de horecaontwikkeling voldoende ruimte bieden, maar tevens voorkomen dat er overcapaciteit ontstaat, omdat die tot kwaliteitsvershraling kan leiden. We houden rekening met een goede mix van functies in de verschillende gebieden en met het maatschappelijk draagvlak. De visie beslaat – in tegenstelling tot het ingetrokken conceptbeleidskader – de hele stad en dus niet alleen de binnenstad.

De visie geeft voor het onderwerp horeca richting aan het ruimtelijke ordeningsbeleid in brede zin: de horecavisie is een sectorale beleidsvisie, die ingaat op de wenselijke concentratie en spreiding van verschillende soorten horecavestigingen in de stad. De visie is niet alleen bedoeld als toetsingskader voor individuele aanvragen (omgevingsvergunningen), maar is ook richtinggevend voor de horecaontwikkeling die we via bestemmingsplannen willen toestaan in bijvoorbeeld de ontwikkellocaties. Bij het beoordelen van aanvragen zijn we altijd gehouden om bestaande planologische uitbreidingsmogelijkheden te respecteren, ongeacht of die uitbreidingsmogelijkheden in deze visie passen. De visie vormt echter wel aanleiding de ruimte voor horeca in bepaalde delen van de stad terug te dringen en in de komende tijd de bestemmingsplannen hierop aan te passen.

### Ladder voor duurzame verstedelijking

Nieuwe stedelijke ontwikkelingen, zoals in het stationsgebied, de Lammenschansdriehoek en het Bio Science Park, waarvoor nog een juridisch-planologische procedure moet worden

gevoerd, zullen we afzonderlijk toetsen aan de 'ladder voor duurzame verstedelijking', als genoemd in artikel 3.1.6, tweede lid van het Besluit ruimtelijke ordening. De ladder verplicht decentrale overheden ertoe om nieuwe stedelijke ontwikkelingen van enige omvang te toetsen aan de actuele regionale behoefte, zulks ter voorkoming van leegstand. Bij horeca kan in principe worden volstaan met het kijken naar de eigen gemeente. In het kader van de ladder voor duurzame verstedelijking vindt zowel een kwalitatieve als een kwantitatieve toets plaats. Deze horecavisie is als sectorale beleidsvisie relevant voor de kwalitatieve toets in het kader van de ladder voor duurzame verstedelijking, maar is niet bedoeld als kwantitatieve onderbouwing voor de laddertoets. Deze horecavisie beschrijft namelijk de beleidsambities voor de periode tot en met 2020, terwijl bij de toets aan de ladder moet worden gekeken naar een planperiode van 10 jaar. Voor zover nieuwe horeca moet worden aange-merkt als een nieuwe stedelijke ontwikkeling als bedoeld in 3.1.6, tweede lid van het Besluit ruimtelijke ordening, toetsen we die dus zowel aan de horecavisie als aan de 'ladder voor duurzame verstedelijking'.

In het kader van de ladder voor duurzame verstedelijking willen we benadrukken dat er géén sprake is van structurele leegstand in de horecasector, en dat we hier bij verantwoord beleid ook niet voor hoeven te vrezen. Er is juist reden voor gezond optimisme. De Leidse horeca kan profiteren van – en bijdragen aan – de aantrekkingskracht van Leiden als monumentale kennisstad en het steeds grotere belang van de 'belevingseconomie'. Het onderzoek van bureau Van Spronsen & Partners bevestigt dat er nog uitbreidingspotentieel is. Bovendien gaat het bij de toets aan de ladder voor duurzame verstedelijking niet om de levensvatbaarheid van individuele bedrijven, maar gaat het uitsluitend om de vraag of er structurele leegstand van gebouwen dreigt. Daarvan is pas sprake als locaties noch voor horeca, noch voor winkels, noch voor andere functies toekomst zouden hebben. Bij de horeca is er geen sprake van een 'monofunctionaliteitsprobleem' zoals dit speelt in de kantorenmarkt: gebouwen zijn zelden uitsluitend voor horeca bruikbaar, en horeca maakt in bestemmingsplannen vrijwel altijd onderdeel uit van een gemengde bestemming waarbinnen meerdere gebruiksfuncties (zoals detailhandel, dienstverlening en wonen) en meerdere horecacategorieën mogelijk zijn.

### **Peildatum**

Daar waar deze visie een uitbreidingsmogelijkheid geeft, geldt deze vanaf de peildatum van de inventarisatie van het horeca-aanbod, te weten 1 oktober 2014. Juridisch-planologische uitbreidingen die sindsdien zijn toegestaan, worden afgetrokken van de uitbreidingsmogelijkheid die deze visie biedt, voor zover die uitbreidingsmogelijkheid kwantitatief is begrensd. Met een uitbreiding bedoelen we een planologische toevoeging (via herziening, wijziging of afwijking van het bestemmingsplan) ten opzichte van de horeca die op de peildatum al was toegestaan in een geldend bestemmingsplan en/of via omgevingsvergunningen.

### **Overige juridische aspecten**

Ook als een nieuwe horecavestiging (of een uitbreiding van een bestaande vestiging) binnen dit kader past, zal ze altijd moeten voldoen aan andere relevante wet- en regelgeving, zoals de Wet algemene bepalingen omgevingsrecht (Wabo), de Wet ruimtelijke ordening (Wro), de Monumentenwet, het Bouwbesluit, de Bouwverordening, de Wet milieubeheer, het Activiteitenbesluit Horeca, de Drank- en Horecawet en de APV.

Indien een procedure wordt gestart voor een omgevingsvergunning om af te mogen wijken van het bestemmingsplan, zal de aanvrager een planschadeovereenkomst moeten tekenen. Die overeenkomst houdt in dat de gemeente eventuele planschade op de aanvrager kan verhalen, indien de gemeente die schade aan een derde dient te vergoeden.



### **Gezondheidsperspectief**

In deze visie ligt het accent op het ruimtelijk en economisch perspectief, maar ook het gezondheidsperspectief is relevant. Eén van de pijlers van de Regionale Beleidsvisie Verslavingspreventie is de inrichting van de omgeving. De horecavisie sluit aan bij de alcoholmatigingsdoelstellingen uit voornoemde nota door niet overal in de stad evenveel horecagelegenheden toe te staan. Voor de drankensector (cafés, discotheken) willen wij het aantal vestigingen buiten de specifiek benoemde horeca- en ontwikkelgebieden terugdringen.

### **Verhouding tot structuurvisies**

Deze horecavisie is, voor zover deze de binnenstad betreft, een nadere uitwerking van de structuurvisie 'Verder met de binnenstad' voor het onderdeel horeca. Het horeca-onderzoek heeft echter op onderdelen tot nieuwe inzichten geleid. De verschillen tussen de structuurvisie en deze horecavisie zijn (voor de categorieën I tot en met V) beknopt weergegeven in bijlage 1. De ruimtelijk-economische horecavisie zal, samen met de regionale retailvisie, worden meegenomen in een actualisatie van de structuurvisie 'Verder met de binnenstad'. De horecavisie wordt bij de beoordeling van aanvragen voor horeca buiten de binnenstad beschouwd als een uitwerking van de Structuurvisie Leiden 2025.

Deze horecavisie zal in werking treden met ingang van de dag na de dag waarop de bekendmaking van de definitieve vaststelling van deze visie plaatsvindt. Aanvragen om juridisch-planologische medewerking voor een nieuwe horecavestiging of een uitbreiding of wijziging van een horecavestiging die zijn ontvangen nadat deze visie in werking is getreden, beoordelen we overeenkomstig deze visie.





# 3. Horecacategorieën en definities

Horeca is er in soorten en maten. Om beleid te formuleren voor horeca en om dit beleid te kunnen omzetten naar regels in bestemmingsplannen, zijn heldere categorieën en definities nodig.

## Definitie horeca

Horeca definiëren we ten opzichte van andere functies als:

- het bedrijfsmatig verstrekken van ter plaatse te nuttigen voedsel en/of dranken, eventueel in combinatie met het exploiteren van zaalaccommodaties (niet congres- of vergaderaccommodatie), en/of
- het bedrijfsmatig verstrekken van nachtverblijf
- en is te onderscheiden in verschillende categorieën.

## Horecacategorieën

We onderscheiden horecacategorieën naar de mate waarin een horeca-inrichting (mogelijk) hinder of overlast kan veroorzaken in de omgeving (bijvoorbeeld voor omwonenden). De laagste categorie geeft in principe de minste hinder. Met het oplopen van de categorieën I tot en met V neemt de mogelijke hinder toe. De oploop in zwaarte van de categorieën wordt bepaald door een aantal factoren: geur, geluid, gevaar, verkeer, visueel. De categorieën VI (hotels) en VII (studentensociëteiten) zijn specifieke categorieën.

Hoofdstukken 4 en 5 van deze visie gaan in op het beleid ten aanzien van de categorieën I tot en met V. Hoofdstuk 6 gaat in op het beleid ten aanzien van categorie VI. Hoewel sociëteiten in een studentenstad als Leiden een belangrijke rol vervullen, vinden wij het niet zinvol om hiervoor een uitbreidingspotentieel vast te leggen. Categorie VII is daarom inhoudelijk niet in de volgende hoofdstukken van deze visie meegenomen. Ook coffeeshops zijn niet in deze visie meegenomen. Hiervoor geldt afzonderlijk beleid (coffeeshops kunnen volgens jurisprudentie niet in bestemmingsplannen worden gereguleerd).

Het werken met categorieën heeft niet alleen tot doel om mogelijke hinder te reguleren, maar ook om aan te geven welke soort horeca qua functie en uitstraling past binnen een bepaald gebied. Wij gaan in deze visie en in toekomstige bestemmingsplannen uit van de volgende categorie-indeling.

### Categorie I:

Horeca inrichting, die uitsluitend tussen 6.00 uur en 22.00 uur geopend is, niet zijnde een horeca inrichting als bedoeld in categorie II, waar:

- hoofdzakelijk kleine etenswaren en/of alcoholvrije dranken worden verstrekt.

Als voorbeelden van categorie I zijn aan te merken: thee- en koffieconcepten, brood- en lunchconcepten, ijs- en yoghurtconcepten.

### Categorie I\*:

Horeca inrichting, die uitsluitend tussen 6.00 uur en 22.00 uur geopend is, niet zijnde een horeca inrichting als bedoeld in categorie II, waar:

- hoofdzakelijk, ten behoeve van een brood- of lunchconcept, kleine etenswaren en/of alcoholvrije dranken worden verstrekt, en waar
- ondergeschikt daaraan eventueel wijn en/of zwak-alcoholhoudende dranken worden verstrekt.

Als voorbeelden van categorie I\* zijn aan te merken: brood- en lunchconcepten.

### Toelichting op categorie I en I\*

- Met categorie I en I\* wordt bedoeld de zogenaamde daghoreca, horeca dus die overdag geopend is. Om het begrip 'overdag' scherp te definiëren zijn concrete tijden genoemd. Hierbij is aangesloten bij de tijden waarop ook detailhandel geopend mag zijn krachtens de Winkeltijdenwet.
- We wijken bij deze categorie (deels) af van het voorstel van bureau Van Spronsen & Partners, door twee subcategorieën te onderscheiden. In subcategorie I is het schenken van wijn en/of zwak-alcoholhoudende dranken niet toegestaan, in subcategorie I\* wél. Indien in een horecagelegenheid kan worden geluncht met bijvoorbeeld een glas wijn erbij, valt deze horecagelegenheid onder categorie I\*. Indien we alcoholhoudende dranken compleet zouden uitsluiten in lunchrooms, zou iedere lunchroom waar alcohol wordt geschonken, moeten worden ingedeeld in categorie III. Dat is niet wenselijk, omdat bijvoorbeeld in het kernwinkelgebied wel lunchrooms wenselijk zijn (met eventueel een glas wijn erbij), maar geen uitbreiding van het aantal restaurants. Andersom is het echter ook niet wenselijk en niet nodig om het schenken van alcohol toe te staan in alle daghoreca. We hebben daarom op verzoek van Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Leiden e.o., ook een subcategorie opgenomen waarbij geen alcohol mag worden geschonken.
- Een koffie- of thee huis dat ook na 22.00u open is en/of sterk-alcoholische drank schenkt, valt onder categorie IV. In dat geval is een zwaardere categorie van toepassing, omdat de horeca voor de omgeving meer overlast kan geven.
- Indien een horeca-inrichting voldoet aan de definitie van categorie II (snacks/fastfood), dan voldoet die inrichting daarmee niet aan de definitie van categorie I. Dat laat onverlet dat in een lunchroom (categorie I) ook een broodje kroket verstrekt mag worden, als binnen het totale aanbod deze snack (samen met eventuele andere snacks) maar niet het "hoofdzakelijke" bestand van de bedrijfsvoering is.

### Categorie II:

Horeca inrichting waar:

- snacks worden verstrekt, en waar
- eventueel in combinatie daarmee, uitsluitend alcoholvrije, dranken worden verstrekt.

Als voorbeelden van categorie II zijn aan te merken: fastfoodconcepten, healthy fast-foodconcepten, snackbars, shoarmazaken.

### Toelichting op categorie II

Indien (tevens) alcoholhoudende dranken verstrekt worden voor consumptie ter plaatse, valt deze activiteit niet onder categorie II, maar in categorie IV.



### Categorie III:

Horeca inrichting, niet zijnde een horeca inrichting als bedoeld in categorie II, waar:

- hoofdzakelijk maaltijden worden verstrekt en
- eventueel, ondergeschikt daaraan, dranken en/of kleine etenswaren worden verstrekt.

Als voorbeelden van categorie III zijn aan te merken: restaurants, pannenkoekenrestaurants en pizzeria's.

### Categorie III\*:

Horeca inrichting, niet zijnde een horeca inrichting als bedoeld in categorie II, waar:

- maaltijden en dranken worden verstrekt eventueel in combinatie met kleine etenswaren.

Als voorbeelden van categorie III\* zijn aan te merken: restaurants, pannenkoekenrestaurants, eetcafés, grand-cafés, brasseries, bistro's en pizzeria's.

### Categorie III\*\*:

Horeca inrichting, die indien geopend altijd uiterlijk vanaf 12.00 uur geopend is, niet zijnde een horeca inrichting als bedoeld in categorie II, waar:

- hoofdzakelijk maaltijden worden verstrekt, eventueel in combinatie met kleine etenswaren en
- eventueel, ondergeschikt daaraan, dranken worden verstrekt.

Als voorbeelden van categorie III\*\* zijn aan te merken: restaurants, pannenkoekenrestaurants en pizzeria's.

#### Toelichting op categorie III, III\* en III\*\*

- We wijken bij de restaurantcategorie (deels) af van het voorstel van bureau Van Spronsen & Partners, door drie in plaats van twee subcategorieën te onderscheiden. De reden voor deze afwijking is dat er in de juridische praktijk soms maatwerk nodig blijkt te zijn. Daarom maken we onderscheid in categorie III en categorie III\* ten aanzien van de reikwijdte van het toegestane gebruik. Bij categorie III\* is een ruimer gebruik mogelijk dan bij categorie III. Binnen categorie III\* zijn namelijk naast reguliere restaurants, waar de hoofdzakelijke activiteit het verstrekken van maaltijden is, ook eetcafés, grand-cafés en dergelijke mogelijk. M.a.w. horeca-inrichtingen die een mengvorm zijn van restaurant en café. Dit onderscheid is relevant omdat bijvoorbeeld een eetcafé meer ruimtelijke impact kan hebben (hinder kan veroorzaken) dan een restaurant. Zo gelden voor een eetcafé strengere geluidsnormen dan voor een regulier restaurant. Als we generiek de ruimere omschrijving (categorie III\*) hanteren, zouden we op sommige plekken eigenlijk geen restaurants kunnen toestaan, omdat die dan ook zouden moeten voldoen aan de strengere geluidsnormen zoals die voor een eetcafé gelden. M.a.w. de ruimere bestemming kan in de praktijk juist belemmerend werken voor gewenste ontwikkelingen. En andersom kan op andere locaties juist de engere bestemming (categorie III) te beperkend zijn voor de gewenste horeca-activiteiten. Zowel bij het herzien van bestemmingsplannen als bij het beoordelen van nieuwe aanvragen zullen we per situatie afwegen welke subcategorie het beste past. Bij het bepalen van de subcatego-

rie bij bestemmingsplanherzieningen is ons uitgangspunt dat we bestaande rechten van ondernemers respecteren, tenzij er sprake is van ernstige hinderproblematiek.

- Voor horecabedrijven in categorie III\*\* geldt de verplichting om op openingsdagen altijd vanaf 12.00 uur geopend te zijn. Binnen deze categorie is het verstrekken van kleine etenswaren, zoals die ook in een lunchroom worden verstrekt, toegestaan. Het verstrekken van dranken heeft hier een ondergeschikt karakter. Deze subcategorie introduceren we vooral ten behoeve van gebieden waar restaurants wenselijk zijn maar waar ook de winkelfunctie van belang is. We willen hier voorkomen dat horecapanden overdag tijdens winkeluren (vrijwel) de hele tijd gesloten zijn.
- De (sub)categorie III\*\* zullen we alleen toepassen op nieuwe horecavestigingen. We verplichten bestaande restaurants dus niet hun openingstijden te verruimen.
- Voor horecabedrijven in (sub)categorie III en III\* zijn openingstijden overdag uiteraard ook toegestaan, maar niet verplicht.
- De geluidsnormen waaraan moet worden voldaan, zijn onder andere geregeld in het Activiteitenbesluit. Hierin is ook een regeling opgenomen voor ontheffingen van geluidsnormen voor festiviteiten. Net als bij horecacategorie IV kan een inrichting in categorie III, III\* of III\*\* maximaal 12 meldingen per jaar doen voor incidentele festiviteiten.

#### **Categorie IV:**

Horeca inrichting, niet zijnde een horeca inrichting als bedoeld in categorie II, waar:

- hoofdzakelijk dranken worden verstrekt, en waar
- eventueel in combinatie daarmee kleine etenswaren worden verstrekt, en/of
- eventueel in combinatie daarmee tot een maximum van 12 keer per jaar entertainment wordt aangeboden, zoals het geven van gelegenheid tot dansen.

Als voorbeelden van categorie IV zijn aan te merken: cafés, bars, pubs, bier-, wijn- en cocktailconcepten.

#### **Toelichting op categorie IV**

- Blijkens jurisprudentie van de Afdeling bestuursrechtspraak van de Raad van State van 5 oktober 2005 (200406509/1, 200406580/1 en 200406581/1) valt het organiseren van maximaal 12 discoavonden of dansfeesten onder de activiteiten van een regulier café.
- De geluidsnormen waaraan moet worden voldaan, zijn onder andere geregeld in het Activiteitenbesluit. Hierin is ook een regeling opgenomen voor ontheffingen van geluidsnormen voor festiviteiten.

#### **Categorie V:**

Horeca inrichting, niet zijnde een horeca inrichting in categorie II, waar:

- hoofdzakelijk dranken worden verstrekt en entertainment wordt aangeboden, zoals het geven van gelegenheid tot dansen, en waar
- eventueel in combinatie daarmee kleine etenswaren worden verstrekt.

Als voorbeelden van categorie V zijn aan te merken: clubs, discotheken, feestcafés, uitgaansconcepten, partycentra, danscafés, karaokebars.



### Categorie V\*:

Horeca inrichting als bedoeld in categorie V, met een totale bedrijfsvloeroppervlakte van maximaal 250 m<sup>2</sup>.

Als voorbeelden van categorie V\* zijn aan te merken: clubs, discotheken, feestcafés, uitgaansconcepten, partycentra, danscafés, karaokebars.

#### Toelichting op categorie V en V\*

- De reden waarom categorie V gesplitst is in een categorie V en V\* is dat waar een kleinschalig danscafé toelaatbaar is, niet altijd tevens automatisch een grotere discotheek wenselijk en toelaatbaar is.
- Om te kunnen handhaven op het onderscheid tussen categorie V en V\*, staan we niet toe dat een horeca-inrichting in categorie V\* gecombineerd wordt met een aansluitende ruimte die onder een andere horecacategorie valt. Indien bijvoorbeeld uitsluitend op de begane grond van een pand horecacategorie V\* wordt toegestaan, zal dus niet op de eerste verdieping van dezelfde inrichting of in een, via een doorgang verbonden, aangrenzend pand, horecacategorie IV toegestaan worden ten behoeve van een caféruimte. Hiermee voorkomen we dat het maximaal toegestane oppervlakte van 250 m<sup>2</sup> voor een V\* inrichting in de praktijk makkelijk kan worden overschreden. Wel is denkbaar dat *binnen* de oppervlakte van 250 m<sup>2</sup> een andere horecacategorie wordt toegestaan.
- De geluidsnormen waaraan moet worden voldaan, zijn onder andere geregeld in het Activiteitenbesluit. Hierin is ook een regeling opgenomen voor ontheffingen van geluidsnormen voor festiviteiten.

### Categorie VI:

Horeca inrichting waar:

- hoofdzakelijk gelegenheid tot tijdelijk slaapverblijf wordt gegeven, en waar
- eventueel in combinatie daarmee maaltijden, dranken en/of kleine etenswaren worden verstrekt.

Als voorbeelden van categorie VI zijn aan te merken: hotels, motels en pensions.

### Categorie VII:

Horeca inrichting die uitsluitend toegankelijk is voor een besloten groep personen, zoals leden van een vereniging.

Als voorbeelden van categorie VII zijn aan te merken: studentensociëteiten.

#### Toelichting op categorie VII

- Bij toetsing van aanvragen voor studentensociëteiten geldt als uitgangspunt dat het woon- en leefklimaat niet onevenredig wordt aangetast. Eventuele nieuwe sociëteiten worden bij voorkeur gevestigd in gebieden waar we volgens de visie uitbreiding van horeca in de categorieën III, IV en/of V toestaan.

## Gerelateerde definities

**Sterke drank:** de drank, die bij een temperatuur van twintig graden Celsius voor vijftien of meer volumeprocenten uit alcohol bestaat, met uitzondering van wijn (art. 1 Drank- en Horecawet).

**Zwak-alcoholhoudende drank:** alcoholhoudende drank, met uitzondering van sterke drank (art. 1 DHw).

**Wijn:** de categorieën alcoholhoudende dranken als opgesomd in Bijlage IV van Verordening (EG) 479/2008 (art. 1 DHw).

**Kleine etenswaren:** bittergarnituur, gebak, ijs, broodjes, salades, soepen en kleine warme gerechten, of vergelijkbare etenswaren.

**Maaltijd:** een warme driecomponentenmaaltijd (bestaande uit vlees, vis of vegetarische component én groente én aardappelen, granen of graanproducten) of een vergelijkbaar geheel aan gerechten uit een regionale, nationale of etnische keuken, waaronder kunnen worden begrepen pizza, tapas en pannenkoek.

**Snacks:** gefrituurde of gegrilde etenswaren, of vergelijkbare etenswaren.

## Overige opmerkingen

1. Aparte aandacht verdienen horecagelegenheden die onderdeel zijn van een retailconcept. Zoals een winkel of warenhuis met een ruimte voor koffie en lunch. Met gebruikmaking van deze visie kunnen we in bestemmingsplannen op specifieke plekken horeca toestaan als ondergeschikte functie aan de hoofdfunctie detailhandel, dus zonder dat er een specifieke horecabestemming geldt. Vervlechting van detailhandel, horeca en (culturele) voorzieningen is een trend die past bij de belevingseconomie en die de stad aantrekkelijk maakt voor bezoekers en bewoners. Ondergeschikte horeca in winkels sluit aan op deze trend. We willen enige ruimte laten aan deze ontwikkeling. Op dit moment zien wij dan ook geen aanleiding om in de visie een regeling op te nemen voor het aantal winkels met ondergeschikte horeca. Wel zien we het belang van eerlijke concurrentie en van het naleven van de Drank- en horecawet. Daarom gelden voor ondergeschikte horeca in winkels de volgende randvoorwaarden:
  - a. Voor de beheersbaarheid verbinden we een maximum aan de grootte van het oppervlak van de horeca binnen detailhandel. Dat is zowel een absoluut maximum in aantal vierkante meters, als een relatief maximum in de vorm van een percentage van de totale bedrijfsvloeroppervlakte. Deze maxima bedragen respectievelijk 100 m<sup>2</sup> verkoopvloeroppervlakte en 30% van de bedrijfsvloeroppervlakte. De horeca moet passen binnen beide maxima. In specifieke gevallen zullen we grotere horecagelegenheden als onderdeel van een retailconcept toestaan, zoals bij grotere warenhuizen. In de bestemmingsplannen kunnen we een binnenplanse ontheffingsbevoegdheid opnemen ten aanzien van deze maxima.
  - b. Net als voor zelfstandige horeca geldt ook voor ondergeschikte horeca dat deze een toegevoegde waarde moet hebben voor een gebied. In gebieden waar we geen uitbreiding van zelfstandige horeca meer willen, zullen we ook geen ondergeschikte horeca in winkels mogelijk maken.
  - c. De Drank- en horecawet moet worden nageleefd.
  - d. De toegang tot de horeca-activiteiten is dezelfde als die van de winkel; als er een aparte ingang is van het horecagedeelte is er geen sprake meer van ondergeschikte horeca.
  - e. De ondergeschikte horeca-activiteit moet binnen de winkel duidelijk zijn te onderscheiden van de winkelfunctie.
  - f. De horeca-activiteiten mogen niet worden uitgeoefend buiten de openingstijden van de winkel.



2. Er is geen aparte categorie 'partycentrum' opgenomen, want we zien commerciële zaalverhuur als onderdeel van de horecacategorie waarmee de zaalverhuur wordt gecombineerd. Dus gesteld dat commerciële zaalverhuur is gekoppeld aan een café, dan valt de totale inrichting onder categorie IV.
3. Ook gebruik als zogenaamde 'Third places' kan geschaard worden onder horeca, mits het qua horecavoorzieningen past binnen de betreffende horecacategorie. 'Third places' zijn werkplekken anders dan thuis of op werk, waar bijvoorbeeld zzp'ers gebruik van maken. Vaak gaat het om een gelegenheid waarbinnen traditionele functies worden gemengd. Met name coffee companies spelen in op deze ontwikkeling en richten hun onderneming zo in dat bezoekers er ook kunnen werken. Een groter vloeroppervlak is daarbij vaak noodzakelijk.
4. Indien horeca ondergeschikt is aan de hoofdfunctie, zoals een restaurant in een wellnesscentrum, een bedrijfskantine voor werknemers in een bedrijf of kantoor, of een café voor uitsluitend bezoekers van een museum of schouwburg, dan is die ondergeschikte horeca toegestaan als onderdeel van de hoofdbestemming krachtens het bestemmingsplan. Er hoeft dan voor horeca geen aparte aanduiding op de plankaart te worden opgenomen. Ter verduidelijking kan in de doeleindenomschrijving van de betreffende bestemming deze ondergeschikte horeca wel worden opgenomen, waarbij verwezen kan worden naar bovengenoemde categorie-indeling. Ondergeschikte horeca is niet meegenomen in het kwantitatieve onderzoek van bureau Van Spronsen & Partners.
5. Inrichtingen die eten en drinken verkopen zowel voor nuttiging ter plaatse (conform de algemene definitie van horeca) als voor nuttiging elders zien we gewoon als horeca. Een afhaalchinese waar ook gewoon ter plekke kan worden gegeten heeft dus een horecabestemming, en mag daarbij in ondergeschikte mate eten verstrekken of bezorgen voor consumptie elders. In de praktijk komen ook gelegenheden voor die uitsluitend voedsel en drank verkopen voor consumptie elders. Het gaat dan om detailhandel. Deze detailhandel wordt via het bestemmingsplan toegestaan door de bestemming detailhandel toe te kennen. Gelegenheden die helemaal geen eten en drinken ter plaatse verkopen, maar het uitsluitend ter plaatse bereiden en vervolgens altijd zelf bezorgen zien we niet als horeca of als detailhandel, maar als bedrijf. Cateringbedrijven mogen bijvoorbeeld binnen de bedrijfsbestemming op bedrijventerreinen zitten, maar niet op gronden met de bestemming horeca en/of detailhandel.
6. Deze visie heeft betrekking op commerciële horeca. Kantines van bijvoorbeeld sport- en speeltuinverenigingen vallen hier niet onder, want daarbij gaat het om paracommerciële horeca. De horeca-activiteiten zijn hier ondersteunend en ondergeschikt aan de hoofdactiviteit. Voor paracommerciële horeca gelden regels om oneerlijke concurrentie te voorkomen: artikel 2:34b van de APV en de Beleidsregel Paracommerciële instellingen 2013. Hierin worden o.a. beperkingen gesteld aan het geven van feesten en het verstrekken van alcoholische drank bij het organiseren van bijeenkomsten van persoonlijke aard.
7. Waar we in deze notitie spreken over bedrijfsvloeroppervlakte (bvo), bedoelen we de totale oppervlakte van de voor de bedrijfsvoering benodigde in pandige bedrijfsruimte, dus bijvoorbeeld inclusief keuken, garderobe, opslagruimte en administratieruimte, maar exclusief eventueel terras buiten. Waar we spreken over verkoopvloeroppervlakte (vvo), bedoelen we het aantal vierkante meters voor publiek toegankelijke eet- en drinkgedeelte, dus exclusief keuken, opslagruimte, administratieruimte en bedieningsruimte achter bar/counter. Ook hier wordt terrasruimte niet meegerekend. De verkoopvloeroppervlakte bedraagt bij horeca gemiddeld 60% van de bedrijfsvloeroppervlakte.



## 4. Horecaonderzoek en beleidsconclusies

Bureau Van Spronsen & Partners heeft in opdracht van het college onderzoek gedaan naar het uitbreidingspotentieel voor de horeca in Leiden in de periode tot en met 2020<sup>3</sup> en een advies gegeven voor de gewenste horecaontwikkelingen in de diverse gebieden van de stad. In dit hoofdstuk vatten wij de bevindingen samen en geven wij aan welke beleidsconclusies wij hieraan verbinden. Zoals in de inleiding is vermeld, ziet dit hoofdstuk en hoofdstuk 5 op de horecategoriegroepen I tot en met V. Hoofdstuk 6 gaat in op de hotels.

### 4.1 Huidige situatie

#### Algemene impressie Leiden

De kwaliteit van de horeca in Leiden heeft zich de afgelopen jaren positief ontwikkeld. In het Leidse straatbeeld neemt de horeca een vrij prominente rol in. De terrasboten op de Nieuwe Rijn zijn hier een goed voorbeeld van. Deze zijn sfeerbepalend en uniek. Natuurlijk zijn er ook, net als in elke stad, 'dertien in een dozijn' formules die weinig onderscheidend zijn.

#### Omvang horeca-aanbod

De kwantitatieve omvang van de horeca is als volgt<sup>4</sup>.

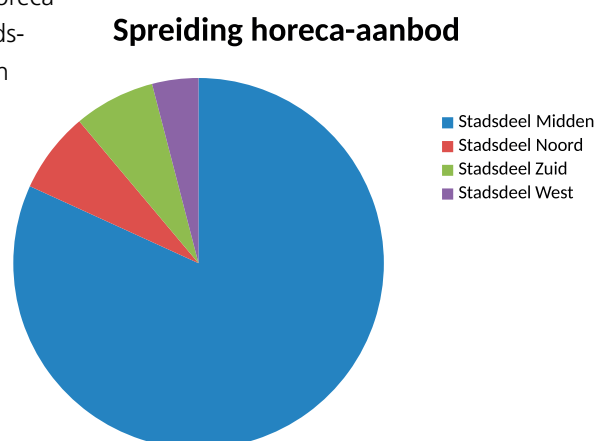
Horecasector	Fastservice	Restaurant	Dranken
Horecategoriegroepen	I en II	III	IV en V
Huidige oppervlakte	6.104 m <sup>2</sup> vvo	16.239 m <sup>2</sup> vvo	17.242 m <sup>2</sup> vvo

#### Ontwikkeling horeca-aanbod sinds 2000

De ontwikkeling van het horecavolume sinds 2000 verschilt aanzienlijk per horecasector. De restaurantsector (horecategoriegroep III) heeft zich over de periode 2000-2014 het sterkst ontwikkeld. Er is 1.098 m<sup>2</sup> vvo bijgekomen, een toename van 10%. De fastservicesector is in dezelfde periode 7% toegenomen, met 355 m<sup>2</sup> vvo. De drankensector is qua omvang even groot als in 2000.

#### Spreiding horeca-aanbod

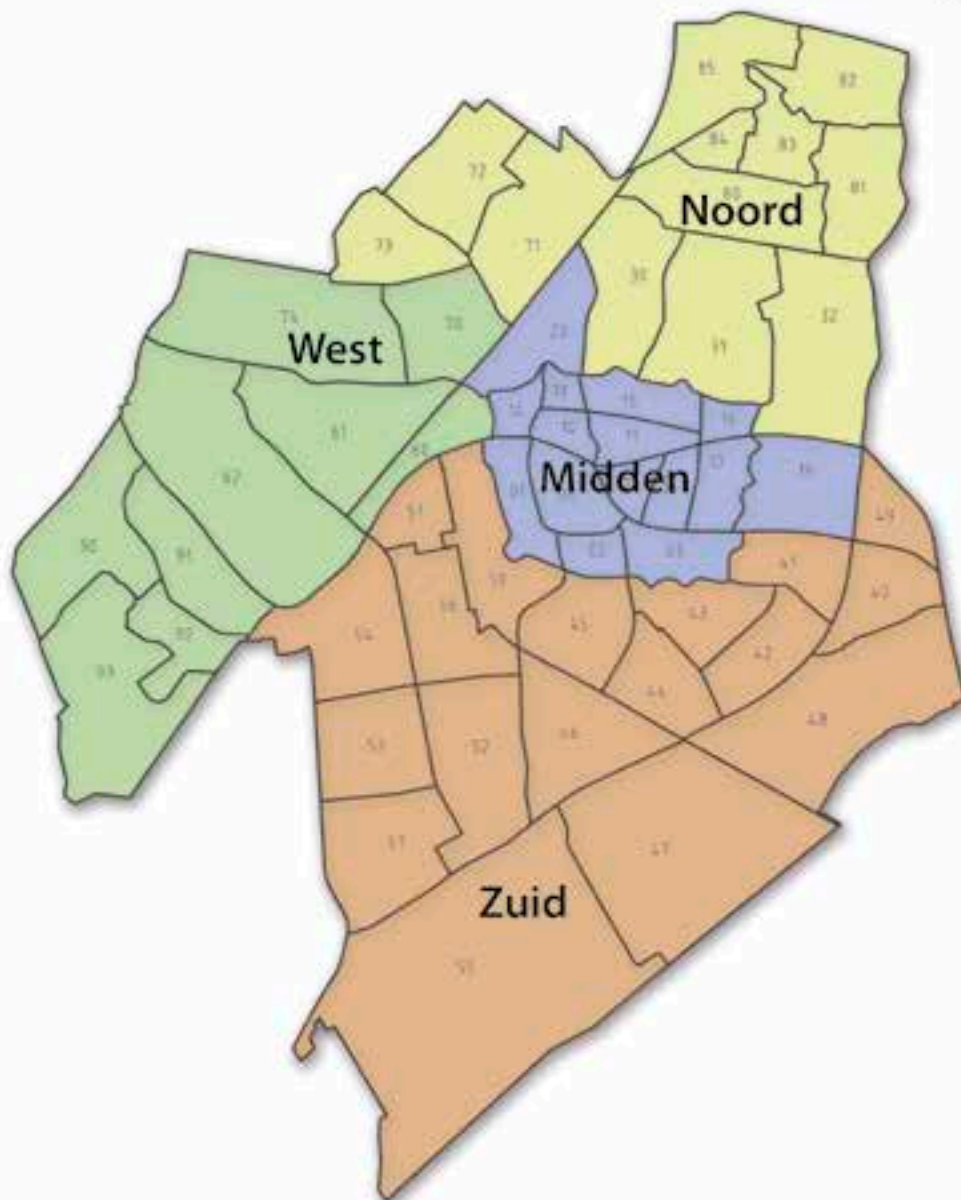
Het zal geen verbazing wekken dat de meeste horeca zich in de binnenstad bevindt. Van de vierkante meters horeca in Leiden is 81% gevestigd in stadsdeel Midden. 7% bevindt zich in stadsdeel Noord. Eveneens 7% bevindt zich in stadsdeel Zuid. 4% bevindt zich in stadsdeel West.



<sup>3</sup> Advies ten behoeve van de horecavisie Gemeente Leiden (2014-R-033/1046) d.d. 30 oktober 2015  
<sup>4</sup> Peildatum 1 oktober 2014



## Wijkindeling



0	BINNESTAD-ZUID	3	LEIDEN NOORD	5	BOS- EN GASTHUISDISTRICT	8	MERENWIJKDISTRIC
00	Pieterswijk	30	Groenoord	50	Vreewijk	80	Slaaghwijk
01	Academiewijk	31	Noorderkwartier	51	Haagweg-Noord	81	Zijlwijk-Zuid
02	Levendaal-west	32	De Kool	52	Gasthuiswijk	82	Zijlwijk-Noord
03	Levendaal-Oost			53	Fortuinwijk-Noord	83	Merenwijk-centrum
1	BINNESTAD-NOORD	4	ROODENBURGERDISTRICT	54	Boshulzen	84	Leedewijk-Zuid
10	De Camp	40	Meerbrug	55	Oostvliet	85	Leedewijk-Noord
11	Marewijk	41	Rijndijkbuurt	56	Haagweg-Zuid		
12	Pancras-West	42	Professorenwijk-Oost	57	Fortuinwijk-Zuid	9	STEVENSHOFDISTRICT
13	Pancras-Oost	43	Burgemeesterswijk			90	Schenkijk
14	d'Oude Morsch	44	Professorenwijk-West	6	MORSDISTRICT	91	Kloosterhof
15	Noordvest	45	Tuinstadwijk	60	Transvaalbuurt	92	Dobbewijk-Noord
16	Havenwijk-Noord	46	Cronestein	61	Lage Mors	93	Dobbewijk-Zuid
17	Havenwijk-Zuid	47	Klein Cronestein	62	Hoge Mors		
18	Molenbuurt	48	Roomburg				
19	De Waard	49	Waardeiland	7	BOERHAVEDISTRICT		
2	STATIONSDISTRICT			70	Pesthuiswijk		
20	Stationskwartier			71	Houtkwartier		
				72	Raadsherenbuurt		
				73	Vogehwijk		
				74	Leeuwenhoek		

### Benchmark

In het onderzoek is de Leidse horeca vergeleken met die van Delft, Dordrecht en Haarlem (benchmarkgemeenten) en die van Rotterdam, Den Haag en Utrecht (G4 minus Amsterdam). In de vergelijking is ook op hoofdlijnen gekeken naar de regio van Leiden en die van de andere gemeenten.

### Enkele belangrijke bevindingen uit de benchmark:

- De regio Leiden heeft een bovengemiddeld aantal restaurants, discotheken<sup>5</sup>, lunchrooms en snackbars/cafetaria (gerelateerd aan het aantal inwoners).
- Het aantal cafés, coffeecorners en ijssalons ligt in de regio Leiden rond het gemiddelde.
- Leiden profiteert bovengemiddeld van de aanbod- en vraagverhoudingen in de regio. De Leidse regio telt relatief veel inwoners met een gemiddeld hoog inkomen.
- Gunstige factoren voor de vraag naar horeca in Leiden zijn o.a. de culturele aantrekkelijkheid van de stad (inclusief een groot museumbezoek) en het relatief grote aantal hoogopgeleiden en studenten.
- Ongunstige factoren zijn het relatief beperkte winkel- en bioscoopbezoek.
- Bezoekers geven een positief oordeel over de gastvrijheid in de stad.

## 4.2 Uitbreidingspotentieel

In het horecaonderzoek wordt aangegeven welk uitbreidingspotentieel er nog is voor de horeca in de periode 2015-2020.

Het aanbod is afgezet tegen de verwachte omzetpotentie in 2020, op basis van het te verwachten aantal bezoekers, hun bezoekfrequentie en de gemiddelde besteding per bezoek. Hieruit blijkt dat de totale verwachte omzet in 2020 voor de Leidse horeca circa € 120 miljoen bedraagt. Qua omvang belangrijke doelgroepen zijn de studenten (bijna € 15 miljoen) en de dagtoeristen (circa € 31,5 miljoen).

De totale omzet is vertaald naar een horecacapaciteit waarbij als uitgangspunt is genomen dat een gezonde omzet per vierkante meter verkoopoppervlakte moet worden gerealiseerd. Deze omzet verschilt per sector. Voor een meer uitgebreide toelichting verwijzen we naar het onderzoeksrapport.

Het op deze manier berekende uitbreidingspotentieel ziet er in oppervlakte als volgt uit.

Horecasector	Fastservice	Restaurant	Dranken	Totaal
Horecategorieën	I en II	III	IV en V	I tot en met V
Potentiële oppervlakte	6.533	17.355	18.006	41.894
Huidige oppervlakte	6.104	16.239	17.242	39.585
Uitbreidingspotentieel in m2 vvo	429	1.116	764	2.309
Uitbreidingspotentieel in procenten	7	7	4	5,8

<sup>5</sup> Dit was vóór de sluiting van discotheek In Casa.

Aangezien economische ontwikkelingen niet exact voorspelbaar zijn, geeft Van Spronsen & Partners voor het uitbreidingspotentieel in vierkante meters de volgende bandbreedte aan.

Horecasector	Fastservice	Restaurant	Dranken	Totaal
Horecacategorieën	I en II	III	IV en V	I tot en met V
Uitbreidingspotentieel in m <sup>2</sup> vvo hoog	451	1.171	802	2.424
Uitbreidingspotentieel in m <sup>2</sup> vvo verwacht	429	1.116	764	2.309
Uitbreidingspotentieel in m <sup>2</sup> vvo laag	408	1.060	726	2.193

Bureau Van Spronsen & Partners adviseert om de markt voor horeca niet helemaal vrij te geven, omdat dit schadelijk is voor de kwaliteit van het aanbod op lange termijn:

- Ten eerste komt door overaanbod een gezond rendement van bedrijven onder druk te staan. Een gevolg hiervan is dat goedkoper personeel wordt aangetrokken, de kwaliteit onder druk komt te staan en concepten 'uithollen'. Er komt steeds minder ruimte voor vervangingsinvesteringen.
- Op lange termijn betekent een toename van het aanbod dat er meer publiek naar de stad wordt getrokken. Bij toename van de massa keert op zeker moment een deel van het publiek zich tegen de ontwikkelingen en trekt weg: 'Bad tourist drives out good tourist'. Het niveau van de aanbieders gaat omlaag en de kwaliteit van het aanbod verschaalt.

### Gebiedsaanbevelingen

Van Spronsen & Partners geeft per horecasector aanbevelingen voor de diverse gebieden in de stad. Deze aanbevelingen betreffen de horecacategorieën I tot en met V. In de aanbevelingen zijn ten aanzien van de wenselijkheid van horeca vier gradaties van wenselijkheid te onderscheiden:

- Uitbreiding toestaan, voorkeurslocatie voor uitbreiding
- Uitbreiding toestaan, geen voorkeurslocatie.
- Uitbreiding niet toestaan, bestaand aanbod consolideren.
- Uitbreiding niet toestaan, bestaand aanbod terugdringen/verplaatsen.

### 4.3 Beleidsconclusies

'Quality of life' is een belangrijke concurrentiefactor in een kenniseconomie. Horeca speelt hierin een belangrijke rol en is zelfs deels beeldbepalend. Bij onze stadsvisie Leiden Stad van Ontdekkingen, met als pijlers 'internationale kennis' en 'historische cultuur' past een streven naar kwaliteitshoreca. Wij concluderen uit het advies van bureau Van Spronsen & Partners dat een beheerste ontwikkeling van de horeca gewenst is met het oog op de kwaliteit van het aanbod. Bij kwaliteit gaat het niet alleen om het niveau van service en aanbod (het is juridisch lastig om plannen daarop te toetsen), maar vooral ook om de passendheid in de omgeving: heeft de horeca een toegevoegde waarde voor (de gebruikers van) het gebied, mede gezien de functies in de omgeving?

#### Wij verbinden hieraan de volgende conclusies.

1. We kiezen ten aanzien van de horecacategorieën I tot en met V (inclusief V\*) voor het voeren van gebiedsgericht beleid: per gebied is in deze visie bepaald welke categorieën horeca passend zijn en bijdragen aan de kwaliteit.
2. Voor de meeste van de gebieden waar we nog uitbreiding mogelijk maken, leggen we naast kwalitatieve kaders ook duidelijke kwantitatieve grenzen vast voor



de horecaontwikkeling, door beperking van het aantal nieuwe vestigingen per horecacategorie. Dit aantal geeft weer hoeveel extra horeca we ruimtelijk nog wenselijk vinden, gelet op de beoogde functiemenging in het gebied. De gebiedsaanbevelingen in het horecaonderzoek hebben we grotendeels overgenomen. Hoofdstuk 5 van deze horecavisie bevat het beleid dat per gebied zal gelden. We hanteren hierbij de volgende vier classificaties:

- a. *Uitbreiding wenselijk*. Hiervoor wordt het symbool ++ gebruikt. Deze classificatie geldt voor de voorkeurslocaties per horecacategorie.
  - b. Beperkte uitbreiding mogelijk. Hiervoor wordt het symbool + gebruikt. Deze classificatie geldt voor de overige locaties per horecacategorie (niet zijnde voorkeurslocaties) waar uitbreiding kan worden toegestaan.
  - c. Bestaand aanbod consolideren. Hiervoor wordt het symbool 0 gebruikt. Deze classificatie geldt voor de gebieden waar we horeca noch willen uitbreiden, noch willen terugdringen.
  - d. Bestaand aanbod terugdringen of nulsituatie handhaven. Hiervoor wordt het symbool – gebruikt. Deze classificatie geldt voor de gebieden waar we het horeca-aanbod willen terugdringen en voor gebieden waar we de nulsituatie willen handhaven (er is nu geen aanbod in een bepaalde horecacategorie en dat moet zo blijven).
3. We verlenen geen medewerking meer aan nieuwe aanvragen voor vestiging of uitbreiding voor horeca in het gebied direct aan de Nieuwe Rijn gelegen (zoals aangeduid op de kaart 'Nieuwe Rijngebied' in hoofdstuk 5). Onder nieuwe aanvragen verstaan we aanvragen na de datum waarop we de bekendmaking van deze ontwerpvisie publiceren.
  4. Voor een aantal belangrijke stedelijke ontwikkelingen – Rijnsburgerblok, Bio Science Park en Lammenschansdriehoek – stellen we het belang van flexibiliteit en schuifruimte bij de planontwikkeling en -realisatie voorop en leggen we daarom in deze visie geen kwantitatieve beperking vast in de categorieën I tot en met V (inclusief V\*).
  5. Het college kan gemotiveerd van de beperkingen in deze visie afwijken voor zogenaamde 'pareltjes': bedrijven die qua karakter, uitstraling, ligging of concept bijdragen aan een sterke uitstraling van het gebied en die vanwege uniciteit iets toevoegen aan het bestaande aanbod in de stad of de regio.
  6. De historische binnenstad en het stationsgebied zijn de gebieden waar de horeca in categorieën I tot en met V (inclusief V\*) zich moet (blijven) concentreren. Horeca in de overige stadsgebieden heeft in principe een gebiedsgebonden karakter.
  7. Ten opzichte van het eerdere (ingetrokken) conceptbeleidskader 'Horecasferen in de binnenstad'<sup>6</sup> staan we in de binnenstad een geringer aantal nieuwe vestigingen toe. Ook beperken we het aantal straten in de binnenstad waar we nog uitbreiding toestaan. We kiezen voor concentratie in de bestaande horecagebieden, omdat dit ten goede komt aan de herkenbaarheid, sfeer en uitstraling van de stad.
  8. We gaan de ontwikkeling van de horeca monitoren en iedere twee jaar evalueren<sup>7</sup>. Bij de evaluatie betrekken we in ieder geval de Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Leiden e.o., alsmede bewoners en andere belanghebbenden. Op grond van deze evaluatie treffen we zo nodig maatregelen indien:
    - De kwaliteit van de horeca in de horecagebieden zich niet in de gewenste richting ontwikkelt
    - Door uitbreiding van horeca in een bepaald gebied andere gewenste functies zoals wonen en detailhandel teveel in de verdrinking komen

<sup>6</sup> Het conceptbeleidskader 'Horecasferen in de binnenstad: Wat is onze ambitie?', bij collegebesluit nr. 12.1216 d.d. 29-1-2013 voor inspraak vastgesteld, bij collegebesluit nr. 14.0634 d.d. 15-7-2014 ingetrokken.

<sup>7</sup> Een kortere evaluatieperiode kan een vertekend beeld geven en kan bij investerende partijen twijfel oproepen over de bestendigheid van het beleid.

- Geconstateerde overlast hiertoe aanleiding geeft.

Eventuele maatregelen kunnen, afhankelijk van de evaluatie, beperking of juist vergroting van de uitbreidingsruimte voor horeca inhouden.

9. We honoreren aanvragen voor een omgevingsvergunning of planherziening alleen indien de horecaontwikkeling voldoende concreet is en het aannemelijk is dat deze op korte termijn door een exploitant wordt gerealiseerd. Dit om te voorkomen dat allerlei aanvragen 'op papier' worden ingewilligd waardoor het uitbreidingspotentieel afneemt.
10. Het advies van Van Spronsen & Partners inzake de horecacategorieën hebben we grotendeels overgenomen.

Hoewel we dus voor een aantal gebieden een limiet stellen, vinden we het om een aantal redenen niet wenselijk om een maximum uitbreidingspotentieel (vierkante meters) voor de stad als geheel vast te leggen als een criterium om individuele aanvragen aan te toetsen.

Ten eerste kan niet zonder meer iedere vierkante meter horeca in de stad tegen een andere vierkante meter worden weggestreept. Een lunchroom in het Bio Science Park, waar zakelijke ontmoeting en uitwisseling van kennis plaatsvindt, is niet 1 op 1 concurrerend met een lunchroom in het kernwinkelgebied. Een saldobenadering zou hier niet passend zijn en zou zelfs ten koste kunnen gaan van een ontwikkeling die we juist willen stimuleren.

Ten tweede is het noodzakelijk om enige flexibiliteit in de manier van bestemmen te houden, met name voor ontwikkellocaties. Daar waar horeca in bestemmingsplannen is toegestaan, is deze vrijwel altijd onderdeel van een gemengde bestemming waarbinnen meerdere gebruiksfuncties (zoals detailhandel en dienstverlening) en meerdere horecacategorieën mogelijk zijn. Het is belangrijk deze flexibiliteit te behouden. Dit geeft ondernemers de mogelijkheid snel en adequaat in te spelen op kansen en omstandigheden in de markt. Het feit dat binnen het geldende planologische regime al uitbreiding of inkrimping van horecavolumes mogelijk is, betekent sowieso dat de mogelijkheid om te 'sturen' op het aantal vierkante meters begrensd is.

Ten derde mag het ruimtelijke ordeningsbeleid volgens vaste jurisprudentie niet worden ingezet om concurrentieverhoudingen te reguleren. Dat het rendement van horecabedrijven onder druk komt te staan is op zichzelf onvoldoende reden om medewerking aan nieuwe ontwikkelingen te weigeren.

Ten vierde vinden wij het niet acceptabel als ondernemers voor medewerking aan hun plannen afhankelijk zouden worden van een onvoorspelbaar boekhoudsysteem. Zoals bij het tweede punt is aangegeven, kunnen horecavolumes fluctueren, ook binnen het geldende planologische regime. M.a.w. het horecavolume in vierkante meters is per definitie een momentopname. Wanneer we nieuwe aanvragen op een boekhoudkundige manier gaan toetsen aan het feitelijk aanwezige horecavolume in de stad kan dat in de praktijk tot onbestendige uitkomsten leiden.

Ten vijfde zijn er ontwikkelingen denkbaar die de vraag naar horeca beïnvloeden. Bijvoorbeeld het uitplaatsen van bedrijfskantines in het Bio Science Park (of elders) of de vestiging van een bioscoop kan leiden tot een autonome uitbreidingspotentie.

Om deze redenen kiezen we niet voor een plafond in vierkante meters voor de hele stad, maar voor een gebiedsgericht beleid waarbij we vooral beoordelen in hoeverre de horeca een toegevoegde waarde heeft voor (de gebruikers van) het gebied, mede gezien de functies in de omgeving. Hoofdstuk 5 van deze horecavisie bevat het beleid dat per gebied zal gelden.





# 5. Welk horecabeleid past per gebied?

## 5.1 Inleiding

### Algemeen

In dit hoofdstuk beschrijven we de toetsingsystematiek (hoofdstuk 5.2) en schetsen we het horecabeeld voor alle gebieden in Leiden (hoofdstuk 5.3).

Het horecabeeld is ontstaan op basis van:

- Omschrijving van de gewenste ruimtelijk-economische kwaliteit per sfeergebied in 'Verder met de binnenstad' en andere van toepassing zijnde ruimtelijke kaders;
- Het horecaonderzoek van Van Spronsen & Partners met de daarin opgenomen gebiedsaanbevelingen;
- De potentiële doelgroep per gebied;
- Informatie over horecaoverlast en veiligheid.

### Sfeergebieden en horecagebieden

Voor de binnenstad hanteren we de indeling in sfeergebieden uit de structuurvisie 'Verder met de binnenstad'. We beschrijven in hoofdstuk 5.3 het algemene streefbeeld per sfeergebied en zoomen waar nodig in op specifieke straten en deelgebieden. Dit 'inzoomen' doen we aan de hand van de vijf bestaande horecagebieden die in het onderzoek van bureau Van Spronsen & Partners zijn geïdentificeerd<sup>8</sup>:

- het winkelgebied (5.123 m<sup>2</sup>)
- Nieuwe Rijn en omgeving (4.283 m<sup>2</sup>)
- Pieterskerk en omgeving ( 7.533 m<sup>2</sup>)
- Stationsplein-Beestenmarkt en omgeving (7.251 m<sup>2</sup>)
- Breestraat en Noordeinde ( 3.683 m<sup>2</sup>)

De vijf horecagebieden in de binnenstad vormen elk een min of meer samenhangende concentratie van horeca. De horecagebieden overlappen niet volledig met de sfeergebieden volgens de structuurvisie: in de meeste sfeergebieden bevinden zich meerdere (delen van) horecagebieden; andersom lopen horecagebieden door meerdere sfeergebieden heen. Bij toetsing van aanvragen voor de binnenstad kijken we eerst welk sfeergebied van toepassing is en vervolgens welk horecagebied binnen dat sfeergebied. Op de kaarten van de sfeergebieden zijn de verschillende horecagebieden aangeduid met een eigen kleur. In de tekst per sfeergebied zijn waar nodig afzonderlijke streefbeelden per horecagebied geformuleerd; deze streefbeelden hebben uitsluitend betrekking op het deel van het horecagebied dat in het desbetreffende sfeergebied ligt. Alleen ingekleurde straten vallen onder een horecagebied. Voor straten in de sfeergebieden (inclusief het sfeergebied 'Wonen') die niet tot een horecagebied behoren, is ons beleid om de horeca zoveel mogelijk terug te dringen en te verplaatsen naar horecagebieden waar nog uitbreiding mogelijk is.

## 5.2 Systematiek en toetscriteria

Om aan te duiden in hoeverre uitbreiding van een bepaalde categorie horeca in een bepaald gebied wenselijk is, hanteren we, zoals in hoofdstuk 4 aangegeven, de volgende classificatie.

- Uitbreiding wenselijk. Hiervoor wordt het symbool ++ gebruikt.
- Beperkte uitbreiding mogelijk. Hiervoor wordt het symbool + gebruikt.

<sup>8</sup> Advies ten behoeve van de horecavisie Gemeente Leiden (2014-R-033/1046) d.d. 30 oktober 2015, pagina 23.

- Bestaand aanbod consolideren. Hiervoor wordt het symbool 0 gebruikt.
- Bestaand aanbod terugdringen of nulsituatie handhaven. Hiervoor wordt het symbool – gebruikt.

### Classificatie ++

Indien de classificatie ++ van toepassing is, geldt als voorwaarde voor het toestaan van uitbreiding of nieuwe vestiging dat de aanvraag moet passen binnen het opgestelde gebiedsprofiel met horecabeeld.

Indien de classificatie ++ van toepassing is, staan we in de meeste gevallen maximaal drie nieuwe vestigingen toe van de desbetreffende horecacategorie in het desbetreffende gebied. **Als deze limiet van toepassing is, geven we dit aan in (de tabellen in) hoofdstuk 5.3.** We kiezen bewust voor beperking in het aantal vestigingen en niet in het aantal vierkante meters. Bij het stellen van een grens in vierkante meters zou een geringe overschrijding tot weigering moeten leiden, terwijl dat niet per se in het belang is van de ruimtelijk-economische kwaliteit. Een toets aan het aantal vestigingen is bovendien het meest inzichtelijk voor ondernemers en bewoners.

Deze kwantitatieve beperking geldt niet voor de ontwikkellocaties Rijnsburgerblok, Bio Science Park en Lammenschansdriehoek. Voor deze majeure ontwikkelingen stellen we principieel het belang van flexibiliteit en schuifruimte bij de planrealisatie voorop. Bovendien geldt voor deze locaties, waarvoor nog een juridisch-planologische procedure moet worden gevoerd, dat nieuwe stedelijke ontwikkelingen afzonderlijk zullen worden getoetst aan de ‘ladder voor duurzame verstedelijking’, als genoemd in artikel 3.1.6, tweede lid, van het Besluit ruimtelijke ordening (zie hoofdstuk 2).

De kwantitatieve beperking geldt evenmin voor de ontwikkellocatie Aalmarkt, omdat de uitbreidingsmogelijkheden voor het Aalmarktproject al zijn vastgelegd in geldende bestemmingsplannen.

We honoreren aanvragen voor een omgevingsvergunning of planherziening alleen indien de horecaontwikkeling voldoende concreet is en het aannemelijk is dat deze op korte termijn door een exploitant wordt gerealiseerd. Dit om te voorkomen dat allerlei aanvragen ‘op papier’ worden ingewilligd waardoor het uitbreidingspotentieel afneemt.

Indien een aanvraag aan bovengenoemde voorwaarden voldoet, is het uitgangspunt dat we medewerking verlenen. We zijn echter bij afwijking van het bestemmingsplan wettelijk verplicht tot een belangenafweging. In deze belangenafweging kunnen onder andere de volgende punten een rol spelen:

- Het verkeersprofiel van de straat of de weg waaraan het nieuw te vestigen horecabedrijf is gelegen (en de functie van die weg, doorgaand of niet).
- De bereikbaarheid van het gebied of pand en toegankelijkheid van het horecabedrijf zelf (vooral bevoorrading), mede in relatie tot de venstertijden voor het bevoorraden.
- Mogelijkheden voor parkeren in de omgeving (noodzaak is afhankelijk van het horecatype). Naast autoparkeren kan ook fietsparkeren hierbij in beschouwing worden genomen.
- De schaal van de beoogde functie moet passen in zijn directe omgeving.
- De vestiging mag er niet toe leiden dat er onaanvaardbare doorbrekingen van winkelconcentraties ontstaan.
- Het woon- en leefklimaat van het betreffende gebied mag niet onevenredig worden aangetast. Om die reden willen we in stegen in principe geen vergaande horecaconcent-



tratie uit oogpunt van veiligheid en overlast.

- Het behoud van het monumentale karakter van het pand of het beeldbepalend karakter van het pand of het straatbeeld. Hierbij wordt onder meer beoordeeld of het pand met in acht neming van de monumentale status zodanig kan worden verbouwd dat het ook kan voldoen aan normering op het gebied van geluid en geur.

#### Classificatie +

Bij de classificatie 'beperkte uitbreiding mogelijk' (+) geldt, naast de kwalitatieve criteria die ook voor de classificatie ++ gelden, als aanvullende eis dat geen bestaande woonruimte aan de voorraad mag worden onttrokken.

Indien de classificatie + van toepassing is, staan we in de meeste gebieden maximaal één nieuwe vestiging toe van de desbetreffende horecacategorie in het desbetreffende gebied.

**Als deze limiet van toepassing is, geven we dit aan in (de tabellen in) hoofdstuk 5.3.**

Ook hier geldt deze kwantitatieve beperking **niet** voor de ontwikkellocaties Rijnsburgerblok, Bio Science Park en Lammenschansdriehoek. De kwantitatieve beperking geldt evenmin voor de Meelfabriek en het Aalmarktproject, omdat de uitbreidingsmogelijkheden voor de Meelfabriek en het Aalmarktproject al zijn vastgelegd in geldende bestemmingsplannen.

#### Classificatie 0

Bij de classificatie 'bestaand aanbod consolideren' (0) vinden we het bestaande horecavolume in het desbetreffende (deel)gebied passend. We verlenen geen medewerking aan planologische uitbreiding, maar bestaande planologische gebruiksmogelijkheden mogen benut blijven worden.

#### Classificatie -

Bij de classificatie 'bestaand aanbod terugdringen (-), willen we met name de niet-gerealiseerde horecabestemmingen<sup>9</sup> uit de markt halen. Dat kan door bij de voorbereiding van nieuwe bestemmingsplannen tijdig bekend te maken dat het voornemen bestaat om de gebruiksmogelijkheid 'horeca' (of een bepaalde horecacategorie) te laten vervallen. Als de eigenaar dan bij de vaststelling van het bestemmingsplan nog steeds geen gebruik maakt van de horecafunctie, kan worden gesteld dat sprake is van passieve risicoaanvaarding en hoeft in beginsel geen planschade te worden toegekend. In vrijwel alle gevallen maakt horeca deel uit van een bredere, gemengde bestemming. We creëren hiermee dus geen leegstand, er blijven andere gebruiksmogelijkheden over.

Een minder vergaande vorm van terugdringen is een beperking van het aantal toegestane categorieën binnen de horecabestemming. Voor veel gebieden zal namelijk een gedifferentieerd beleid gelden: voor bepaalde horecacategorieën staan we uitbreiding toe (+ of ++), voor andere categorieën kiezen we voor consolidatie (0) of terugdringing (-). Daar waar voor een bepaalde horecacategorie de classificatie 'terugdringen' geldt, zullen we voor die specifieke horecacategorie de niet-gerealiseerde planologische gebruiksmogelijkheid laten vervallen via passieve risicoaanvaarding.

#### Uitbreiding of wijziging van bestaande horeca

Aanvragen voor uitbreiding van bestaande horeca, bijvoorbeeld op de verdiepingen, beoordelen we per geval op hun merites. We zullen hier alleen aan meewerken indien de classificatie ++ of + van toepassing is, met inachtneming van de daarvoor gestelde criteria. Bij de classificatie + zullen we dus medewerking weigeren indien bestaande woonruimte aan de

<sup>9</sup> Horeca is vrijwel altijd onderdeel van een bredere, gemengde bestemming.

voorraad wordt onttrokken. Uitbreidingen tellen we in beginsel niet mee bij de bepaling van het aantal toegestane nieuwe vestigingen, tenzij de oppervlakte op de begane grond met 100% of meer wordt vergroot.

In bestemmingsplannen is altijd vastgelegd welke horecacategorieën zijn toegestaan binnen de horecabestemming. Er kan zich de situatie voordoen dat voor een pand, dat al een horecabestemming heeft, een aanvraag wordt ingediend voor een horecacategorie die het bestemmingsplan niet toestaat. In dat geval toetsen we of de nieuwe categorie passend is in het gebied, m.a.w. of de classificatie + of ++ geldt. We toetsen hierbij ook of de grens aan het aantal toegestane extra vestigingen in de nieuwe categorie nog niet is bereikt. Als we op grond hiervan een gebruikswijziging (andere horecacategorie) toestaan, tellen we het horecabedrijf mee als een extra vestiging in de nieuwe categorie. We wijken af van de grens aan het aantal vestigingen indien die grens zou leiden tot een resultaat dat strijdig is met het doel van dit beleid. Om dit met een voorbeeld te verduidelijken: als een snackbar (categorie II) volgens deze visie in een bepaald gebied niet gewenst is en een restaurant (categorie III) wél, kunnen we - met het oog op de gewenste ruimtelijk-economische kwaliteit van het gebied - toch medewerking verlenen aan een wijziging van snackbar in restaurant, ondanks dat de gestelde grens aan het aantal extra restaurants wordt overschreden.

#### **Meerdere lopende aanvragen**

Mocht zich de situatie voordoen dat met meerdere lopende aanvragen voor een omgevingsvergunning een grens in het aantal toegestane vestigingen (uitbreidingen) wordt overschreden, dan geldt als uitgangspunt dat de eerst binnengekomen aanvraag voorrang heeft.

#### **Pareltjes en andere uitzonderingen**

We kunnen gemotiveerd van de gestelde beperkingen afwijken. Dit geldt voor 'pareltjes', bedrijven die qua karakter, uitstraling, ligging of concept bijdragen aan een sterke uitstraling van het gebied en die vanwege uniciteit iets toevoegen aan het bestaande aanbod in de stad of de regio. Een sterrenrestaurant bijvoorbeeld.

Ook marginale uitbreiding van de oppervlakte van bestaande horeca-inrichtingen in consolidatiegebieden hoeft niet per definitie in strijd te zijn met het beleid. Een bijzondere omstandigheid kan zijn gelegen in de verwachting dat het woon- en leefklimaat zal verbeteren door een kwalitatieve verbetering van een horecagelegenheid. Bij beoordeling van aanvragen kijken we daarom zoveel mogelijk naar de specifieke omstandigheden.

Tot slot geldt een afwijkingsmogelijkheid voor locaties die aan de rand van een (sfeer)gebied liggen. Burgemeester en wethouder kunnen bij de toetsing van een aanvraag afwijken van de gebiedsbegrenzing indien strikte hantering van die begrenzing zou leiden tot een resultaat dat strijdig is met het doel van het beleid. Als bijvoorbeeld een aanvraag wordt ingediend voor een lunchroom die nét buiten het kernwinkelgebied valt, kunnen burgemeester en wethouders besluiten om hieraan mee te werken indien daghoreca op die locatie bijdraagt aan het functioneren van het kernwinkelgebied. In dat geval wordt de nieuwe vestiging afgetrokken van het aantal nog mogelijke vestigingen in categorie I in het kernwinkelgebied. Deze afwijkingsmogelijkheid kan ook andersom werken: ondanks dat een bepaalde categorie horeca volgens de visie passend is in een bepaald sfeergebied, is het denkbaar dat we toch niet meewerken indien de horeca een negatief effect heeft op het functioneren van het aangrenzende sfeergebied.

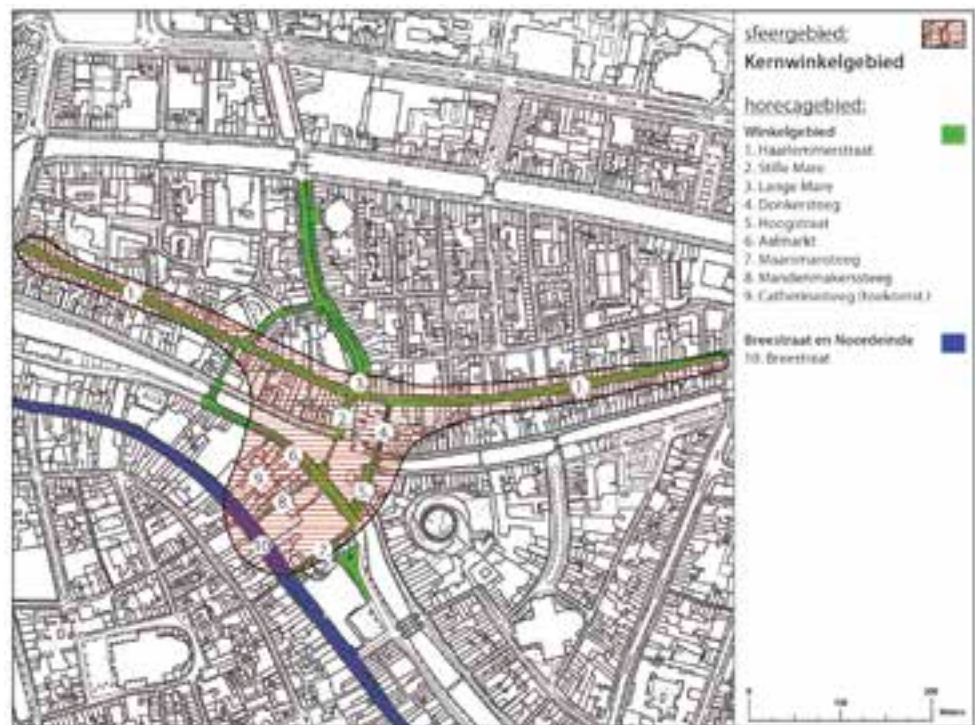
### Horeca in categorie I, I\*, III, III\* en III\*\*

In hoofdstuk 3 hebben we onderscheid gemaakt tussen twee subcategorieën in de categorie I (lunchrooms e.d.) en drie subcategorieën binnen de horecacategorie III (restaurants e.d.).

De keuze tussen categorie I en I\* maken we per pand en hangt af van het specifieke gebruik. We maken dit onderscheid daarom niet in de tabellen per gebied. De keuze tussen categorie III en categorie III\* (categorie III\* kent ruimere gebruiksmogelijkheden) maken we eveneens per pand en hangt af van de specifieke omstandigheden. We maken dit onderscheid daarom niet in de tabellen per gebied. De keuze voor categorie III\*\* (restaurants die overdag geopend moeten zijn) maken we wél gebiedsgewijs. Daar waar we alleen categorie III\*\* mogelijk willen maken geven we dit expliciet aan in de tabel.

## 5.3 Horecabeeld per gebied

### Kernwinkelgebied



Zie bijlage 2 voor de plattegrond op groot formaat

Het kernwinkelgebied is het economisch hart van de binnenstad. Het onderscheidt zich door een grote dichtheid aan sterke winkels. Het kernwinkelgebied heeft een verzorgingsgebied dat zich uitstrekt tot buiten de Leidse regio. Het gebied kent een grote passantenstroom.

De hoofdfunctie van het kernwinkelgebied is recreatief winkelen: mensen bezoeken dit deel van de binnenstad om te winkelen in de context van een ontspannende en verrassende vrijetijdsbesteding. De recreatieve winkelmogelijkheden kunnen nog worden versterkt. Winkelen is niet alleen 'winkel-in-winkel-uit', maar bestaat uit meer. In het kernwinkelgebied zijn buiten de winkelfunctie ook functies mogelijk die het verblijf voor de voetganger veraangenamen. Voldoende horeca in de winkels en daarbuiten (met name lunchrooms), waar men wat kan drinken en eten is onmisbaar en ondersteunt de winkelstructuur. In dit gebied zijn twee typen horeca te onderscheiden; te weten zelfstandige horeca en horeca



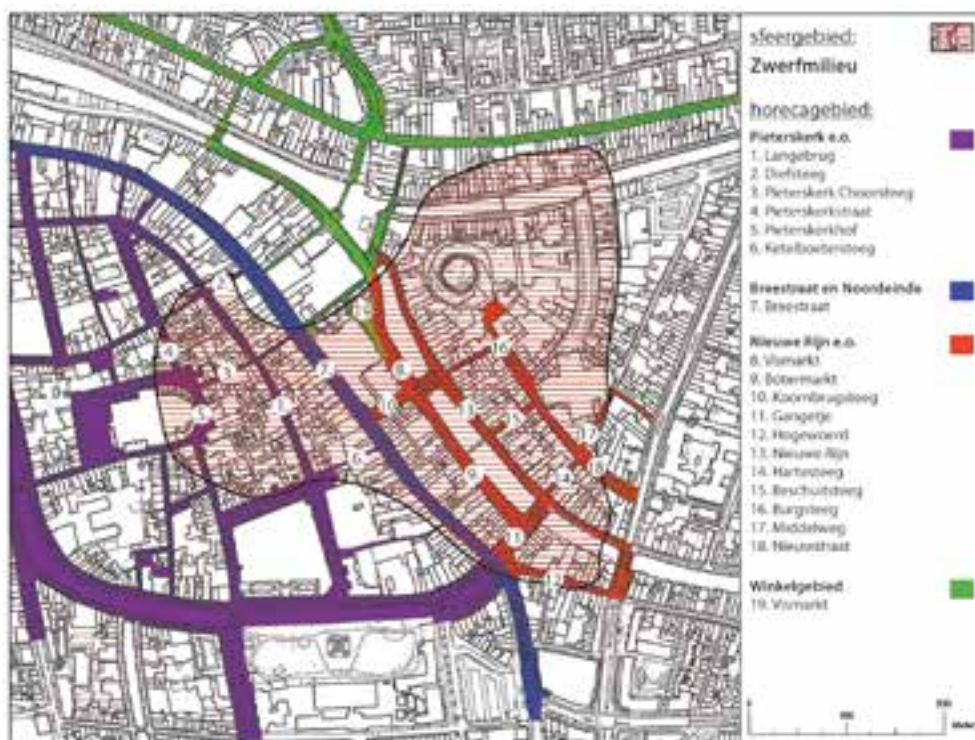
gevestigd in winkels. Dit laatste type is een vorm van horeca die steeds meer gezien wordt. Door het mogelijk maken van meer horeca in en buiten winkels in het kernwinkelgebied wordt het verblijf in het kernwinkelgebied verlengd. In het kernwinkelgebied is uitbreiding van horeca in categorie I (lunchrooms e.d.) daarom nog wenselijk. Bij voorkeur denken we aan sterke formules gericht op gezond aanbod (sandwiches, sappen, salades, pasta's). De horeca in de winkelstraten dient overdag geopend te zijn.

Uitbreiding van horeca in het kernwinkelgebied dient beperkt te blijven tot categorie I. Voor andere horecacategorieën geldt dat het bestaande aanbod behouden kan blijven, maar dat we niet zullen meewerken aan een toename van het aanbod.

Uitgesplitst per horecacategorie geldt voor het totale kernwinkelgebied het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V
	++ (3)	-	0	0	-

### Dwaalmilieu



Zie bijlage 3 voor de plattegrond op groot formaat

Het dwaalmilieu (ook wel zwerfmilieu) is de logische vestigingsplaats voor winkels en horeca die geen onderdeel zijn van grote ketens en vaak specifiek Leids zijn. De levendigheid van de straat is van belang, de winkels en horeca keren zich naar buiten. Overdag is de bezoeker de baas, in de avond is het weer gewoon een onderdeel van de stad.

Het dwaalmilieu is een gebied met veel relatief kleine winkels met een divers en verrassend aanbod (veel kleine winkels die iets speciaals te bieden hebben, zowel modern als authentiek). Mensen kunnen een middag ronddolen in de historische straatjes en rondneuzen in deze aparte winkeltjes. Het winkelaanbod wordt ondersteund door passende horeca (onder andere lunchrooms). In het dwaalmilieu vinden we verder historie (waaronder de Leidse Loper-wandeling), kleine kunst en cultuur (galleries, Rembrandt-wandeling) en woningen.

Aangrenzend aan het dwaalmilieu in de Pieters- en Academiewijk bevindt zich het academisch centrum van de stad. Ook veel studenten en medewerkers van de universiteit gebruiken het dwaalmilieu als verblijfplaats. Dit maakt het dwaalmilieu divers en daarom aantrekkelijk.

Bezoekers komen uit Leiden, de regio, Nederland of het buitenland. Steeds meer bezoekers van het dwaalmilieu overnachten in de binnenstad. Op zaterdag wordt het dwaalmilieu verrijkt door de wekelijkse warenmarkt op en rond de Nieuwe Rijn.

Het toestaan van horeca in het dwaalmilieu maakt het voor winkelend publiek gemakkelijker om langer in het gebied te vertoeven. Horeca is in dit geval ondersteunend aan de winkelfunctie. Ook restaurants kunnen hier deel van uitmaken. Dit leidt ertoe dat er ook 's avonds levendigheid is voor de bezoekers van het dwaalmilieu. Het is gewenst dat de horeca in het gebied overdag al open is om gesloten puien tijdens winkeltijden zoveel mogelijk te voorkomen.

Uitbreiding van horeca in categorie II vinden we in het Dwaalmilieu niet gewenst, omdat dit afbreuk kan doen aan de hoogwaardige uitstraling die we in dit gebied nastreven. We wijken af van de structuurvisie 'Verder met de binnenstad' door in het dwaalmilieu (zwerfmilieu) geen uitbreiding van het aantal cafés na te streven, waar we deze volgens de structuurvisie gedoseerd zouden toestaan. Reden hiervoor is dat we, binnen het uitbreidingspotentieel dat we zien voor cafés, andere gebieden in de binnenstad hiervoor geschikter achten, zoals de Beestenmarkt, de Nieuwe Beestenmarkt en het Noordeinde.

## **Binnen het dwaalmilieu bevinden zich drie verschillende horecagebieden.**

### **1. Horecagebied Nieuwe Rijn en omgeving.**

Dit gebied is zowel overdag als in de avond levendig. Overdag kan men er terecht voor een lunch of borrel en 's avonds kan men er terecht voor een diner. De laatste jaren is het gebied rond de Nieuwe Rijn verlevendigd door de komst van nieuwe horeca en terrasboten. Leiden heeft buiten de Beestenmarkt geen echte horecapleinen. De Nieuwe Rijn met zijn terrasboten biedt daarvoor een aantrekkelijk en uniek alternatief. Een overaanbod aan horeca willen we echter voorkomen, omdat het gebied dan onaantrekkelijk wordt voor andere functies zoals detailhandel en wonen. En daarmee ook voor bezoekers.

In het gebied direct aan de Nieuwe Rijn (zie aparte kaart 'Nieuwe Rijngebied'<sup>10</sup>) is de grens aan de groei van het horeca-aanbod voorlopig bereikt. Bureau Van Spronsen & Partners adviseert om in dit gebied niet meer dan 1/3 van het aantal panden een horecabestemming te geven. Er bevinden zich hier 84 panden. Dit komt neer op maximaal 28 horecabedrijven. Per 1 oktober 2014 hadden 22 panden een horecabestemming (als onderdeel van een gemengde bestemming). Uit een recente inventarisatie blijkt dat de afgelopen jaren voor zes andere panden een omgevingsvergunning voor horeca is verleend in afwijking van het bestemmingsplan (in één geval betreft dit de verheling van panden ten behoeve van een bestaand horecabedrijf) en dat één vergunningaanvraag in procedure is. Bij een eerstvolgende bestemmingsplanherziening zullen deze omgevingsvergunningen in het bestemmingsplan worden verwerkt.

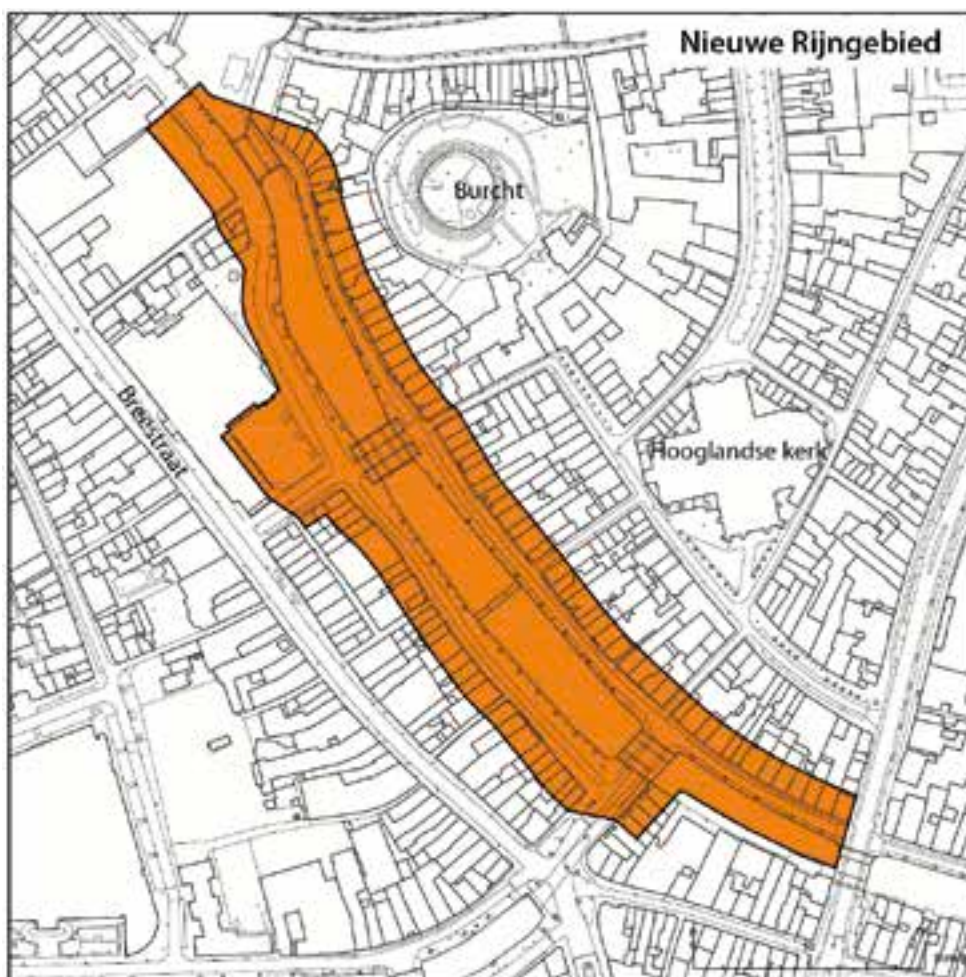
Overeenkomstig het advies van bureau Van Spronsen & Partners, verlenen we daarom nu geen medewerking meer aan nieuwe aanvragen voor vestiging of uitbreiding van horeca in het gebied direct aan de Nieuwe Rijn wanneer die aanvragen afwijken van het geldende

<sup>10</sup> Deze kaart is uitsluitend bedoeld om inzichtelijk te maken welke adressen het betreft. Er is *niet* mee beoogd om het gebruik van horeca binnen deze panden te beperken tot de grens van de kaart.

bestemmingsplan. We vinden deze horecastop noodzakelijk om een gezonde functiemenging te behouden. Een bijkomend argument is dat de ruimte voor het plaatsen van terrasboten inmiddels vrijwel is vergeven. We zullen deze horecastop evalueren bij de tussentijdse evaluatie van deze horecavisie na twee jaar.

De horecastop voor dit gebied is niet in strijd met de geldende structuurvisie 'Verder met de binnenstad'. Weliswaar maken lunchrooms en restaurants volgens de structuurvisie onderdeel uit van het hoofdprogramma binnen het zwerfmilieu (dwaalmilieu) en stimuleren we ze in dit gebied, maar de structuurvisie geeft tegelijk aan dat er altijd een afweging moet worden gemaakt tussen de bestaande functies in een gebied. Inmiddels is het punt bereikt dat het toestaan van nog meer horeca afbreuk zou doen aan de winkelfunctie, die eveneens tot het hoofdprogramma behoort en die we dus ook actief stimuleren. Met deze horecastop komen we tegemoet aan een oproep van veel ondernemers en bewoners.

Buiten het gebied dat is aangegeven op de kaart 'Nieuwe Rijngebied' staan we nog een beperkte uitbreiding toe in categorie I en III.



Zie bijlage 4 voor de plattegrond op groot formaat

Voor het horecagebied Nieuwe Rijn en omgeving geldt per horecacategorie het volgende beleid, met dien verstande dat we geen uitbreiding mogelijk maken in de panden die op de kaart 'Nieuwe Rijngebied' staan.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	+ (1)	-	+ (1) (III**)	0	-



## 2. Gedeelte Breestraat (horecagebied Breestraat en Noordeinde)

Dit gedeelte van de Breestraat is zowel overdag als in de avond levendig. In vergelijking met andere delen van het dwaalmilieu is de potentie voor bij dit gebied passende horeca (kleinschalig, sfeervol, intiem) iets minder groot, mede gezien de verkeersfunctie van de Breestraat. In dit deel van de Breestraat willen we het bestaande aanbod consolideren.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	0	0	0	0	-

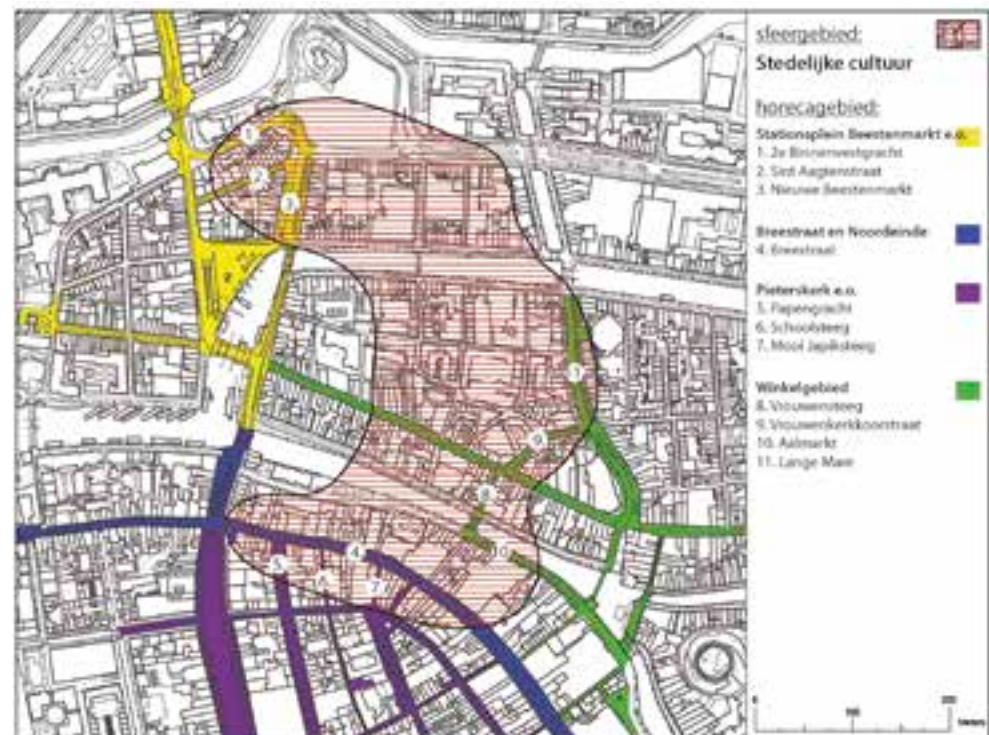
## 3. Horecagebied Pieterskerk e.o.

Ook dit gebied is zowel overdag als in de avond levendig. Uitbreiding van het restaurantaanbod is wenselijk, bij voorkeur in het luxe segment.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	0	-	++ (3)	0	-

Voor de straten in het Dwaalmilieu die niet tot de drie bovengenoemde gebieden behoren, geldt dat de horeca zoveel mogelijk wordt teruggedrongen en verplaatst naar de horecagebieden.

## Stedelijke cultuur



Zie bijlage 5 voor de plattegrond op groot formaat

Het stedelijke cultuurgebied is het belangrijkste centrum van cultuur en uitgaan in de binnenstad. Het is een gebied waar culturele functies en het stedelijke uitgaansgebied elkaar raken. De stedelijke cultuur staat onder andere in het teken van levendigheid, uitgaan en vermaak. Het is een gebied dat dag en nacht intensief wordt gebruikt..

Het Cultuurkwartier vormt het hart van dit sfeergebied. Het is het gebied rond de Oude Vest en de Oude Singel tot de Marebrug. Verschillende belangrijke culturele instellingen

met een veelzijdig cultureel aanbod zijn er gevestigd; onder andere het museum voor Volkenkunde, de Lakenhal, de Schouwburg, het Scheltemacomplex en muziekcentrum de Nobel. De aanwezigheid van zoveel culturele instellingen biedt de kans om functies te verbinden en bezoekersstromen uit te wisselen, niet alleen door de instellingen zelf maar ook door horeca, kunstenaars en andere nieuwe initiatieven in het Cultuurkwartier.

Cultuur speelt een prominente rol in de concurrentiepositie van steden. Steden met een groot en gevarieerd aanbod van cultuur zijn over het algemeen ook de populaire woonsteden. Deze steden hebben de grootste aantrekkingskracht op hoogopgeleide, creatieve mensen. In Leiden biedt het culturele aanbod een belangrijke verklaring voor de aantrekkingskracht van de stad.

Horeca is een verbindende factor van het Cultuurkwartier. Deze is vooral gekoppeld aan de culturele instellingen. De horeca lokt niet alleen bezoekers het cultuurkwartier in, maar zorgt ook dat ze er langer blijven waardoor het elk moment van de dag levendig is op straat. De horeca is niet gebonden aan de openingstijden van de culturele instellingen.

We wijken af van de structuurvisie 'Verder met de binnenstad' door in het sfeergebied Stedelijke Cultuur geen uitbreiding van het aantal lunchrooms (horecacategorie I) na te streven, waar we deze volgens de structuurvisie gedoseerd zouden toestaan. Reden hiervoor is dat we, binnen het uitbreidingspotentieel dat we zien voor lunchrooms, andere gebieden in de binnenstad hiervoor geschikter achten, zoals het kernwinkelgebied en de locatie Rijnsburgerblok.

### **Binnen het sfeergebied Stedelijke Cultuur bevinden zich drie verschillende horecagebieden.**

#### **1. Uitlopers winkelgebied (horecagebied Winkelgebied)**

In dit gedeelte liggen de Boommarkt, de Vrouwensteeg, de Vrouwenkerkkoorsteeg, het Vrouwenkerkhof en een deel van de Lange Mare. Het Vrouwenkerkhof en de Lange Mare lenen zich voor avondhoreca, zoals restaurants of een wijnbar, eventueel met terrassen, ondersteunend aan het culturele aanbod in de directe omgeving. Een beperkte uitbreiding van het restaurantaanbod is hier nog mogelijk, bij voorkeur met een terras. Om de uitstraling van het gebied op peil te houden, vinden we snack- of fastfoodformules hier niet gewenst.

Uitgesplitst per horecacategorie geldt voor dit gebied het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	0	-	+ (1) (Lange Mare of Vrouwenkerkhof)	0	-

#### **2. Gebied rondom de Nieuwe Beestenmarkt (horecagebied Stationsplein-Beestenmarkt e.o.)**

Het gebied rondom de Nieuwe Beestenmarkt is een uitgaanscentrum, vooral gericht op jongeren. Er is nog beperkte uitbreiding in categorie II en IV mogelijk.

Uitgesplitst per horecacategorie geldt voor dit gebied het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	0	+ (1)	0	+ (1)	0

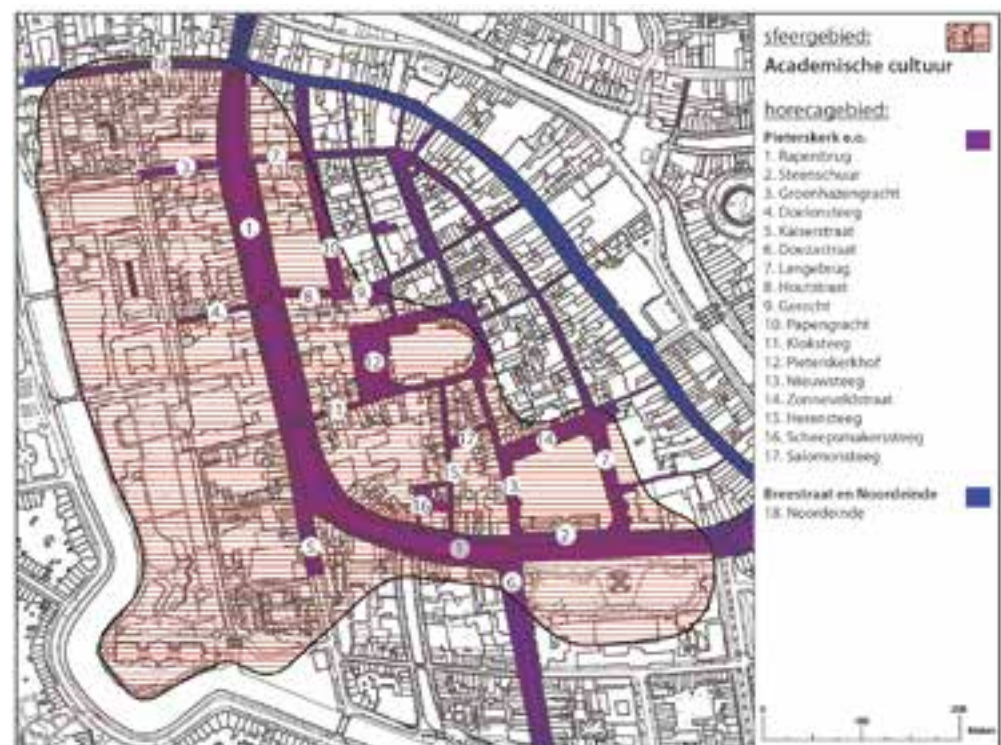
### 3. Gedeelte Breestraat (horecagebied Breestraat en Noordeinde)

Dit deel van de Breestraat is georiënteerd op avondhoreca voor een divers publiek. Hier maken we nog beperkte uitbreiding mogelijk van het aantal cafés en restaurants. Uitgesplitst per horecacategorie geldt voor dit gebied het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	0	0	+ (1)	+ (1)	-

Voor de straten in het gebied Stedelijke Cultuur die niet tot de drie bovengenoemde gebieden behoren, geldt dat de horeca zoveel mogelijk wordt teruggedrongen en verplaatst naar de horecagebieden. .

### Academische cultuur



Zie bijlage 6 voor de plattegrond op groot formaat

In de universiteitsbuurt zijn de academische identiteit en rijke historie van Leiden het meest nadrukkelijk aanwezig. Een deel van de buurt ligt op de looproute en is goed aangesloten op de binnenstad, een ander ligt uit de route en wordt beperkt bezocht. De bezoekers (studenten en museumgangers) komen voornamelijk met OV en fiets. In dit gebied is de universiteit het meest vergroeid met de stad en vormen studenten en docenten een onlosmakelijk onderdeel van het straatbeeld. De musea in dit gebied zijn gerelateerd aan de universiteit en vormen een belangrijk bezoekmotief voor de stad. Cafés en restaurantjes zorgen voor levendigheid op straat.

**Binnen het sfeergebied Academische Cultuur bevinden zich twee verschillende horecagebieden.**

#### 1. Rapenburg, Pieterskerk en omgeving (horecagebied Pieterskerk e.o.)

Dit cultuurhistorisch zeer authentieke en aantrekkelijke deel van de stad biedt voor de horeca behoorlijk wat potentie. Bezoekers zijn vooral dagjesmensen, senioren, expats en studenten. Het gebied leent zich goed voor restaurants in het hogere segment. Het gebied is ook interessant voor lunchroom- en koffieconcepten..



Bij het beoordelen van aanvragen voor horeca zullen we het overlastaspect nadrukkelijk meewegen omdat er in dit gebied veel gewoond wordt. In principe zullen we daarom niet meewerken aan een dichte concentratie van avondhoreca in stegen.

Uitgesplitst per horecacategorie geldt voor dit gebied het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	+ (1)	0	++ (3)	0	0

## 2. Noordeinde (horecagebied Breestraat en Noordeinde)

Het Noordeinde is een levendig horecagebied met de focus op avondhoreca voor een gevarieerd publiek. Het kenmerkt zich door een diversiteit aan buitenlandse keukens. Het advies van bureau Van Spronsen & Partners benoemt het gebied als voorkeurslocatie voor zowel restaurants als cafés. We wijken in zoverre van het advies af, dat we de uitbreidingsmogelijkheid aan het Noordeinde beperkt houden. De bestaande concentratie is namelijk al relatief groot. Bovendien is het Noordeinde voor autoverkeer, bussen en winkelbevoorrading een belangrijke toegang tot het westelijk deel van de binnenstad. Grootschalige horecaconcentratie kan hiermee conflicteren.

Uitgesplitst per horecacategorie geldt voor dit gebied het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	0	0	+ (1)	+ (1)	0

Voor de straten in het gebied Academische Cultuur die niet tot de drie bovengenoemde gebieden behoren, geldt dat de horeca zoveel mogelijk wordt teruggedrongen en verplaatst naar de horecagebieden.

## Nieuwe stadscultuur



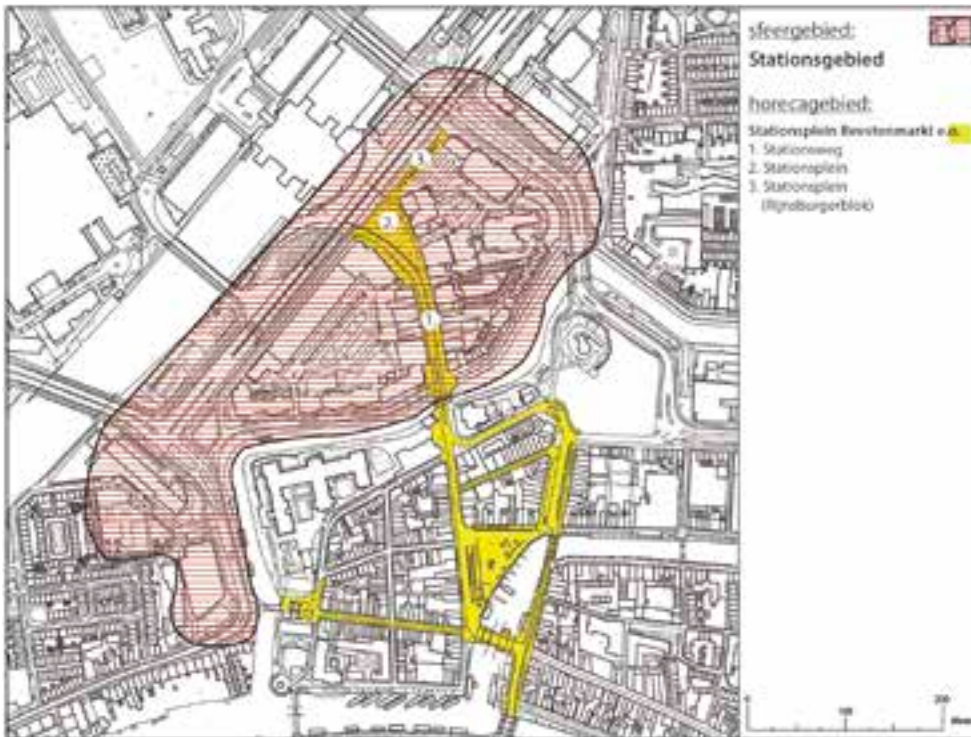
Zie bijlage 7 voor de plattegrond op groot formaat

De gemeente heeft een ambitie van formaat met het voormalige Nuon-terrein. In de visie Leidse Singels (2012), het kaderbesluit Singelpark (2013) en het Beeldkwaliteitsplan Singelpark (2014) is het ambitieniveau voor het projectgebied door college en raad vastgesteld. 'Het gebied heeft de potentie om uit te groeien tot een cultuurhistorisch parkplein waarin het industriële erfgoed een eigentijdse functie krijgt en er volop mogelijkheden ontstaan voor ontmoeting en evenementen.' In het kader van het Singelpark wordt deze opgave aangepakt en uitgewerkt met een nieuw inrichtingsplan 'het Energiepark'. In dit plan ontstaat ruimte voor parkfuncties, worden de monumentale gasfabriekpanden hersteld en krijgen deze een publieke functie. Het gebied wordt toegankelijk gemaakt met een rechtstreekste fietsroute van de binnenstad over de E.On-dam richting Nieuw Leyden en Merenwijk. Met de herinrichting worden de gebruiksmogelijkheden vergroot en gaat het park met publieksevenementen weer betekenis krijgen voor Leiden. Het maakt weer onderdeel uit van het binnenstedelijke netwerk. De investering van het Singelpark wordt als vliegwiel gezien voor de doorontwikkeling van dit unieke gebied.

Een horecaontwikkeling op deze plek is wenselijk. De economische haalbaarheid wordt nog onderzocht. Onderstaande tabel geeft een voorlopig oordeel over de wenselijkheid van de diverse horecacategorieën. Dit oordeel kan nog worden bijgesteld, afhankelijk van de totale invulling van het gebied.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	0	0	+ (1) (III**)	0	0

## Stationsgebied



*Zie bijlage 8 voor de plattegrond op groot formaat*

Het stationsgebied in Leiden verbindt de binnenstad met het Bio Science Park. Als een van de grootste stations van Nederland verwerkt Leiden Centraal dagelijks circa 70.000 treinreizigers. Het Stationsgebied wordt de komende jaren ontwikkeld tot een multifunctioneel OV-knooppunt waar reizen, wonen, werken en ontmoeten samenkomen. Het stimuleren van binnenstedelijk en OV-gerelateerd bouwen heeft de aandacht in het overheidsbeleid. Meer mensen willen in stedelijk gebied wonen en er is vraag naar nieuwe hoogstedelijke woon-werkmilieus. Het nieuwe stationsgebied is een waardige entree voor Leiden waar zowel bezoekers als inwoners zich thuis voelen.

Overdag wordt er in het nieuwe stationsgebied gewerkt, zowel in kantoren als in 'third places'. Bewoners van het stationsgebied kunnen er terecht voor hun dagelijkse boodschappen; zij hebben alle voorzieningen binnen handbereik. Treinreizigers die naar de binnenstad van Leiden gaan, kunnen in het stationsgebied koffie drinken of wat eten. Ook voor zakelijke lunches of afspraken is er in het nieuwe stationsgebied voldoende aanbod te vinden. Omdat er in het gebied veel kantoren gevestigd zijn, zal er na werktijd regelmatig geborrel worden. Horeca speelt een belangrijke rol in het levendig en aantrekkelijk houden van het gebied, ook 's avonds. Vanwege de ligging naast Leiden Centraal, zal het nieuwe stationsgebied een heel divers publiek aantrekken, bestaande uit werknemers, studenten, (museum)bezoekers, Leidenaren, etc. Rondom het station bevindt zich tevens 'grab and go' horeca waar de reiziger snel iets te eten of drinken kan halen, om ter plekke op te eten of om mee te nemen.

Kenmerkend voor het gebied in de toekomst is dat het zal bestaan uit een fijnmazig netwerk van straten zoals in de oude binnenstad van Leiden. Ook zijn de plinten en setbacks (een gebouw niet hoger dan die in de Leidse binnenstad met daar bovenop een opbouw) een kenmerk van het toekomstige stationsgebied.



De eerste grote nieuwe ontwikkeling in het stationsgebied is de bouw van het Rijnsburgerblok (K1 t/m K5) vanaf 2016. In het Rijnsburgerblok komen voornamelijk woningen en kantoren. In de plint is commerciële ruimte beoogd. In de commerciële ruimte ontstaat een menging van meerdere functies, waaronder retail en horeca in de categorieën I, II en III.

De Stationsweg is een aanloopstraat. Aanloopstraten zijn straten die lopen van een bronpunt (plaats waar veel bezoekers de binnenstad binnenkomen) naar het winkelgebied. Ze hebben de functie dat ze bezoekers naar het winkelgebied leiden en dat ze gevoelsmatig de loopafstand naar het winkelgebied verkorten. Een aanloopstraat is als het ware het visitekaartje van de stad. Aanloopstraten worden gekenmerkt door een diversiteit aan relatief kleine winkels in combinatie met kleine horeca en zakelijke dienstverlening. Specifiek op de ontwikkellocaties van het project Stationsgebied kan ook grootschalige horeca en retail worden toegevoegd. Deze is aanvullend op het aanbod in de binnenstad. Er wordt ook gewoond, veelal op de bovenverdiepingen, wat leidt tot meer levendigheid. De aanloopstraten zijn in ieder geval autoluw om de voetganger zoveel mogelijk de ruimte te geven.

### **Binnen het stationsgebied bevinden zich twee verschillende horecagebieden.**

#### **1. Ontwikkellocatie Rijnsburgerblok (K1 t/m K5)**

Het Rijnsburgerblok is direct aan het Stationsplein gelegen. Vanwege deze centrale ligging is deze locatie bij uitstek geschikt om nieuwe horeca te vestigen. Er wordt uitbreiding van horeca in de categorieën I, II en III nagestreefd.

Uitgesplitst per horecagereguleerder geldt voor deze locatie het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	++	++	++	-	+

#### **2. Stationsweg**

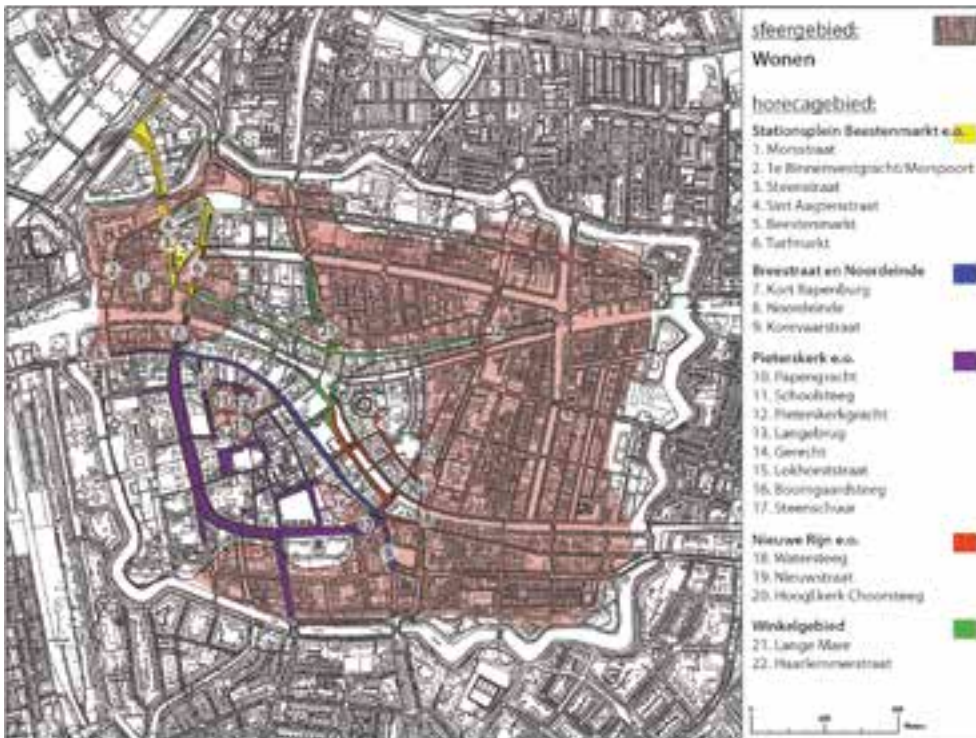
De Stationsweg kent op dit moment al een gevarieerd horeca-aanbod. Gezien de beoogde ontwikkeling op de locatie Rijnsburgerblok is er geen aanleiding om daarnaast de horeca aan de Stationsweg uit te breiden. Voor de Stationsweg voeren we daarom een consoliderend beleid.

Uitgesplitst per horecagereguleerder geldt voor deze locatie het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	0	0	0	0	-

Voor de straten in het Stationsgebied die niet tot de bovengenoemde gebieden behoren, geldt dat de horeca zoveel mogelijk wordt teruggedrongen en verplaatst naar de horecagebieden.

## Wonen (binnenstad)



Zie bijlage 9 voor de plattegrond op groot formaat

In de woongebieden in de binnenstad is horeca slechts beperkt wenselijk. Binnen het sfeergebied Wonen liggen enkele straten die volgens het onderzoek van bureau Van Spronsen & Partners onderdeel zijn van een horecagebied. In deze straten (zie kaart) wordt het huidige aanbod geconsolideerd. Dit geldt eveneens voor de Hooigracht.

In één straat willen we nog een beperkte uitbreiding toestaan, namelijk de Morsstraat. De Morsstraat valt volgens de structuurvisie 'Verder met de binnenstad' in het sfeergebied Wonen, maar kan worden gezien als onderdeel van het horecagebied Stationsplein-Beestenmarkt. De Morsstraat kent een divers aanbod aan avondhoreca. Aan de Morsstraat willen we nog ruimte bieden voor maximaal 1 horecavestiging in categorie III.

Uitgezonderd deze straten streven we ernaar om horeca in het sfeergebied Wonen terug te dringen. Ten eerste omdat de woonfunctie hier voorop staat en ten tweede omdat een te grote spreiding van horeca niet ten goede komt aan de herkenbaarheid, sfeer en uitstraling van de stad en ook niet ideaal is uit handhavingsoogpunt.

### Ontwikkellocatie Aalmarkt

De Aalmarkt ligt in het hart van de historische binnenstad van Leiden. De herontwikkeling van de Aalmarkt en omgeving zorgt voor de noodzakelijke versterking en uitbreiding van het winkelgebied, zoals de gemeente die voor ogen heeft met het Programma Binnenstad.

Het Aalmarktproject bestaat uit drie blokken: het Waagblok, het Stadsgehoorzaalblok en het Haarlemmerstraatblok. In deze blokken wordt er in totaal 24.000m<sup>2</sup> winkeloppervlak herontwikkeld, waarvan 8.000 m<sup>2</sup> uitbreiding en 16.000m<sup>2</sup> renovatie. Rekening houdend met de monumenten in het gebied worden er grotere winkelunits gecreëerd, zodat grotere fashionketens zich in het Aalmarktgebied kunnen vestigen. Om de Haarlemmerstraat en de Breedstraat beter met elkaar te verbinden wordt er een nieuwe winkelstraat - Catharinasteeg – gemaakt en wordt de Waaghoofdbrug vervangen door een nieuwe brug, die Catharinabrug gaat heten.

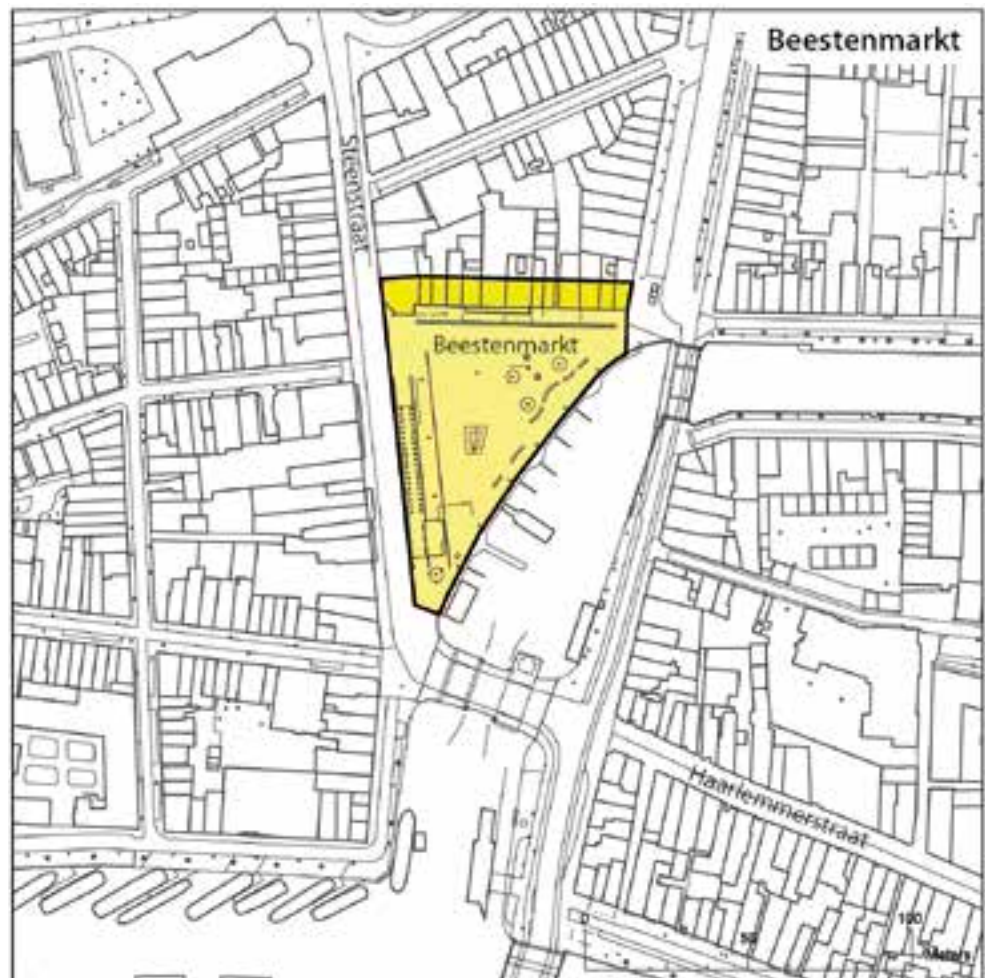
Daarnaast omvat het project horeca, woningen en een openbare bewaakte fietsenstalling. Het Aalmarktproject komt gefaseerd in uitvoering. Het Waagblok is inmiddels gerealiseerd en begin 2014 opgeleverd. De uitvoering van Stadsgehoorzaalblok is onlangs aangevangen en zal eind 2016 gereed zijn. De ontwikkeling van het Haarlemmerstraatblok zal spoedig daarop volgen.

Op grond van de vastgestelde bestemmingplannen is in het Aalmarktproject horeca mogelijk in categorie I, III en IV. De Waag heeft een horecafunctie gekregen, die mogelijk is gemaakt door het toegevoegde glazen atrium achter het monument.

Uitgesplitst per horecacategorie geldt voor deze ontwikkellocatie het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	++	-	+	+	-

### Ontwikkellocatie Beestenmarkt



Zie bijlage 10 voor de plattegrond op groot formaat

De Beestenmarkt ligt op een zeer strategische locatie tussen station, Lammermarkt en kernwinkelgebied. Door het gebrek aan pleinen in Leiden en deze strategische ligging moet de Beestenmarkt het terrassenplein van Leiden worden. Een goede aanpak van zowel openbare ruimte als de eromheen gelegen bebouwing moet dit voor elkaar krijgen. De aanlegmogelijkheden en de rondvaartboot kunnen de relatie met het water versterken. De afgelopen jaren is hard gewerkt aan de realisatie van een bruisend terrassenplein



Beestenmarkt. Het plein is verrijkt met een waterfontein, bankjes, bomen en prullenbakken, en de verlichting is vervangen. Verruiming van de terrassen is mogelijk en het aantal evenementen op de Beestenmarkt is teruggeschoefd.

De potentie van de Beestenmarkt als terrassenplein wordt nu nog niet optimaal benut. De aanwezige horeca is nu vooral op jongeren gericht. Focus op een breder publiek (bijvoorbeeld bezoekers van winkels en culturele voorzieningen) is wenselijk. We maken een beperkte uitbreiding in categorie III en IV mogelijk, onder voorwaarde dat het gaat om horeca met een terras, zodat de uitbreiding een versterking vormt van de Beestenmarkt als terrassenplein. Voorkeur gaat uit naar horeca die zich richt op een breed (mainstream) publiek.

Uitgesplitst per horecacategorie geldt voor deze locatie het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	0	0	+ (1)	+ (1)	0

### Ontwikkellocatie Meelfabriek

complex is eigendom van de Meelfabriek C.V.

Sinds de sluiting van Meelfabriek 'De Sleutels' in 1988 is gesproken over de herontwikkeling van de locatie. In 2005 is een Masterplan opgesteld waarin het stedenbouwkundig concept uit de doeken wordt gedaan, met onder andere hergebruik van de monumenten, meer openheid en groen, een verbinding tussen de Anker- en Katoenpark creëren, en een programma van wonen, werken en recreëren.

De idee achter de herontwikkeling van het terrein is het bieden van een scala aan faciliteiten die het een bruisende plek in de stad maakt waar mensen graag komen. Zo komt er onder andere een hotel, loft appartementen, een spa & wellness, kantoren voor creatieve bedrijven. Al deze functies tezamen maken het gebied bruisend en aantrekkelijk. Het gehele plan wordt in deelfasen gerealiseerd. Voor de eerste fase (studentenappartementen aan de Waardgracht) is inmiddels een vergunning verleend.

Horeca in de Meelfabriek is ondersteunend aan het te ontwikkelen programma.

Uitgesplitst per horecacategorie geldt voor deze locatie het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	-	-	+	+	-

### Ontwikkellocatie Haven

De Haven is de waterentree van de binnenstad. Hier komen mensen met hun pleziervaartuigen de stad in. De ontwikkeling van onder andere de Zijlpoort tot een horecalocatie heeft een impuls aan het gebied gegeven. Toch ligt het gebied wat afzijdig van de binnenstad, waardoor de uitbreidingspotentie begrensd is. In het gebied willen we een beperkte uitbreiding van horeca mogelijk maken in categorie I en III, met name voor watergerichte horeca en concepten die zich op doelbezoek richten (een luxe restaurant bijvoorbeeld).

Voor deze locatie geldt het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	+ (1)	0	+ (1)	0	0

### Ontwikkellocatie Garenmarkt

De Garenmarkt is het belangrijkste bronpunt voor automobilisten aan de zuidkant van de binnenstad. Op deze locatie wordt een binnenstadplein voorzien met daaronder een parkeergarage. Het moet een aantrekkelijk plein worden waar evenementen kunnen plaatsvinden.

Voor deze locatie willen we de vestiging van een restaurant mogelijk maken. Voor de overige horecategoriegien zien we voorsnog geen uitbreidingsruimte.

Voor deze locatie geldt het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	0	0	+ (1)	0	0

### Ontwikkellocatie Kaasmarkt

De Kaasmarkt is een aanvullend bronpunt voor de stad. De huidige Kaasmarkt kan worden bebouwd, zodat ook dit deel van Pancras een meer historische uitstraling krijgt. De ontwikkeling op de Kaasmarkt zal met name een woonfunctie hebben, die goed moet aansluiten op het huidige woonmilieu in dit gedeelte van Pancras.

Evenals bij de Garenmarkt willen we ook hier de vestiging van een restaurant mogelijk maken. Voor de overige horecategoriegien zien we voorsnog geen uitbreidingsruimte.

Voor deze locatie geldt het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	0	0	+ (1)	0	0

### Ontwikkellocatie Singelpark

Het Singelpark wordt een aaneengesloten park van zes kilometer lang aan de binnenzijde van de Leidse singel.

Het park loopt 'van gevel tot gevel', d.w.z. vanaf de gevels aan binnenzijde tot die aan de buitenzijde. Aan de binnenkant gaat de Singelroute lopen, een doorgaande recreatieve route. Aan de buitenzijde wordt gefaseerd de singelpromenade gerealiseerd.

De parkgedeeltes en gebieden aan de binnenstadzijde krijgen elk hun eigen karakter. Er is al een redelijk gevarieerd aanbod aan horecavoorzieningen op diverse locaties aan de singel. Ook grenst het Singelpark aan een aantal locaties die in deze horecavisie worden beschreven: de Meelfabriek, de Haven en het sfeergebied Nieuwe Stads cultuur. Er wordt daarmee in redelijke mate voorzien in horeca-aanbod in het Singelpark met uitzondering van het sfeergebied Nieuwe Stads cultuur (Energiepark/Nuonterrein). Hier is extra horeca wenselijk. Voor het overige is het uitgangspunt om het horeca-aanbod (buiten genoemde ontwikkellocaties) langs het Singelpark te consolideren. Gezien het unieke karakter van het

Singelpark kan uitzondering worden gemaakt voor een nieuwe horecavestiging in categorie I tot en met III indien deze de recreatieve kwaliteit van het Singelpark versterkt.

Voor deze locatie geldt het volgende beleid.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	0	0	0	0	-

### Leiden Bio Science Park (LBSP)

Het LBSP is in ontwikkeling sinds de 80-er jaren van de 20<sup>e</sup> eeuw, heeft een omvang van 120 hectaren en biedt ruimte aan ruim 150 vestigingen van bedrijven/instellingen en circa 17.000 werknemers. De gemeenteraden van Oegstgeest en Leiden hebben samen met de provincie en de universiteit in 2007 de ambitie vastgelegd om het park sterk uit te breiden. In de stedenbouwkundige masterplannen is vastgelegd om het gebied een 'campus-kwaliteit' te geven met een diversiteit aan functies. Primaire focus ligt op bedrijven in de life science & health maar er komen ook stedelijke voorzieningen als woningen, hotel, overige horeca en retail. Vanwege milieuzones rond bedrijven met laboratoria is de ruimte voor deze voorzieningen geconcentreerd in drie deelgebieden; Boerhaave, Entree en Rhijngeest-Zuid.

Het LBSP kent op dit moment een marginaal horeca-aanbod. Vanwege het grote economische belang, de gewenste campus-kwaliteit en het grote aantal werkplekken en studenten is uitbreiding van de horeca gewenst. De Ondernemersvereniging en de Universiteit ondersteunen deze wens. Horeca bevordert de ontmoeting en uitwisseling van kennis, die in deze omgeving centraal staat.

De Universiteit wil bovendien bedrijfskantines uitplaatsen, hetgeen ruimte biedt voor ontwikkeling van horeca in categorie I. Ook is het gebied geschikt voor fastfood- en take awayconcepten en één of meer bedrijven in categorie IV, bijvoorbeeld in een mengvorm met zaal- of congresruimte.

In de gemeente Leiden wordt in drie deelgebieden horeca voorgesteld

#### 1. LBSP deelgebied Boerhaave (eigenaren universiteit en TNO):

De maximale ruimte voor retail en horeca categorie I t/m IV was bij benutting van alle begane vloeroppervlakten volgens het bestemmingsplan maximaal circa 26.000 m<sup>2</sup>. Door het voorbereidingsbesluit van september 2014 is de werking van het bestemmingsplan op dit onderdeel opgeschort. In juli 2015 is een nieuw ontwerp bestemmingsplan gepubliceerd. In het ontwerp bestemmingsplan is het oppervlak aan horeca beperkt tot max 600 m<sup>2</sup> (excl. hotel).

Horeca-categorie	I, I* en II	III, III* en III**	IV	V en V*
	+	-	+	-

NB In dit deelgebied worden tevens mogelijk gemaakt:

Wonen: circa 750 appartementen en 400 studenteneenheden  
 Retail: 2x 200 m<sup>2</sup> vvo  
 Dienstverlening: 2x 200 m<sup>2</sup> vvo

#### 2. LBSP deelgebied Entree (eigenaar universiteit):

Het bestemmingsplan LBSP-Station van jan 2014 conserveert de huidige situatie en kent nog



geen ontwikkelvolumen gebaseerd op het masterplan 2009 omdat de verkeersontsluiting nog onvoldoende was.

Belangrijke ambitie van het (oude en nieuwe) masterplan is om in dit deelgebied een gemengd programma van wonen, voorzieningen en bedrijven te realiseren. Hiermee dient het LBSP een 'campuskwaliteit' te krijgen. Volgens onderzoek door RMC, TweelWonen en ResSmit is het mogelijk en wenselijk om in het Entree gebied het volgende programma op te nemen:

- Restaurant: 670 m<sup>2</sup>
- Daghoreca: 1.500 – 3.400 m<sup>2</sup> (afhankelijk van uitplaatsing bedrijfskantines)
- Hotel: 1 hotel met 80-120 kamers<sup>11</sup>

Horeca-categorie	I, I* en II	III, III* en III**	IV	V en V*
	++	+	+	-

NB In dit deelgebied worden tevens mogelijk gemaakt

- Wonen: 700 appartementen
- Retail: 600 m<sup>2</sup>
- Zakelijke dienstverlening: 800 m<sup>2</sup>

### 3. Stationsgebied zijde Bio Science Park

Het stationsgebied vormt een belangrijke schakel tussen station en het Bio Science Park. Een groot gedeelte van het plangebied is nog leeg. Met name het middengebied, omgeving Bontiuspad, Heurniusstraat en Paviusstraat, moet nog worden ontwikkeld. Het gaat hier om nog niet benutte, maar wel al aanwezige planologische bouw mogelijkheden op basis van het bestemmingsplan Stationsgebied Zeezijde uit 2005. Het terrein biedt goede mogelijkheden voor woningbouw. Uitgegaan wordt van circa 250 woningen. Het aantal woningen is o.a. afhankelijk van de grootte en het type.

Voorkomen moet worden dat het gebied een te monofunctionele uitstraling krijgt. Een belangrijk onderdeel van de herontwikkeling van het terrein betreft het bieden van ruimte voor de realisering van bebouwing voor dienstverlenende, verzorgende, onderzoeks- en ontwikkelingsinstellingen en instituten c.q. bedrijven op het gebied van de medische technologie en gezondheidszorg met een academische oriëntatie. Daarnaast bestaat er behoefte aan ruimte voor uitbreidingsmogelijkheden van het LUMC. Het plangebied is door de ligging in deze omgeving ook zeer aantrekkelijk voor het realiseren van onderwijsvoorzieningen passend bij en aansluitend op medische functies. Doordat het gebied onderdeel is van een knooppunt van openbaar vervoer, trekt het dagelijks vele bezoekers. In de toekomst zal het aantal bezoekers verder toenemen. Hierdoor is er in het plangebied ook in ondergeschikte mate ruimte gereserveerd voor voorzieningen als winkels, restaurants/lunchrooms, kinderopvang, fitnessruimte e.d. Dergelijke voorzieningen zullen ook bijdragen tot een verlevendiging van het straatbeeld.

Het geldende bestemmingsplan Stationsgebied Zeezijde uit 2005 maakt in totaal 1.500 m<sup>2</sup> bvo horeca mogelijk in categorie I, II, III en IV. Bij de bestemmingsplanherziening willen we ondersteunende horeca mogelijk blijven maken, maar zullen we het aantal vierkante meters verminderen.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	+	+	+	+	-

<sup>11</sup> Hotelplannen in het Bio Science Park komen niet binnen het tijdvak tot en met 2020 voor uitvoering in aanmerking. Zie hoofdstuk 6.

## Lammenschansdriehoek

De zogenaamde Lammenschansdriehoek (ingeklemd tussen het Rijn- en Schiekanaal, de Vliet en de spoorlijn Leiden-Utrecht) ondergaat momenteel een grootschalige herontwikkeling van een gefragmenteerd bedrijven- en kantorengedebied naar een stedelijk woon- en werkgebied met zeer hoge woningdichtheden. Het gebied vormt de komende decennia de voornaamste Leidse nieuwbouwlocatie voor woningen en moet een aanzienlijk deel van de regionale woningbehoefte opvangen. Binnen die regionale woningbehoefte (30.000 nieuwe woningen tot 2025) is de Lammenschansdriehoek – samen met het Stationsgebied – aangewezen als plek waar wordt ingezet op hoogstedelijke woonmilieus, die worden gekenmerkt door functiemenging, levendigheid en bruisend stadsleven. Aan dergelijke milieus heeft de Leidse regio een groot tekort, zo blijkt onder andere uit de woningbehoefteramingen die aan de Nota Wonen 2020 ten grondslag lagen.

De ontwikkeling van een gemengd stedelijk woon- en werkmilieu impliceert niet dat in de Lammenschansdriehoek een tweede centrummilieu wordt beoogd, waarin alle typen retail en horeca sterk vertegenwoordigd zijn, zoals dat in de binnenstad het geval is. Bij stedelijke woonmilieus hoort echter wel de nabijheid tot een aantal buurtgebonden voorzieningen die stedelijk ingestelde bewoners als onmisbaar zien. Met een studentencampus, waar straks 2000 studenten wonen, een groot onderwijscomplex en een relatief groot aandeel starters, wordt de driehoek gekenmerkt door een relatief jonge en hoogopgeleide bevolking. Die stedelijk georiënteerde bevolking is vanwege de beperkte omvang van de woningen en beperkte beschikbaarheid van eigen buitenruimte voor een groot deel aangewezen op de omgeving voor ontmoetingen, recreatie en ontspanning.

Het Bètaplein is voor dergelijke voorzieningen als primaire vestigingsplaats aangewezen. Aan het Bètaplein is reeds een supermarkt voorzien en het plein is bestemd als evenementenlocatie en als schoolplein voor een groot onderwijscomplex met ruim 4.000 studenten. Die drie ingrediënten vormen de basis voor een stedelijke ontmoetingsruimte, waaraan ook horecagelegenheden in categorieën I tot en met IV kunnen bijdragen. Belangrijk daaraan is dat de opzet van de driehoek als woon-, werk- én onderwijsgebied een continue drukte met zich meebrengt, zowel overdag als 's avonds. Dat biedt draagvlak voor horeca die ook overdag én 's avonds geopend is.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	++	+	+	+	-

## Overige stadsdelen

In de overige stadsdelen (buiten de binnenstad en de genoemde ontwikkellocaties) consolideren we het bestaande horeca-aanbod. Horeca in de wijken is een belangrijke voorziening die op peil moet blijven. Ondanks het uitgangspunt van consolidatie is het wel denkbaar dat we horeca terugdringen indien op een pand een horecabestemming rust die niet is gerealiseerd (bijvoorbeeld omdat het voor een andere functie wordt gebruikt); in dat geval zullen we de niet-gerealiseerde horecabestemmingen uit de markt halen bij bestemmingsplanherzieningen.

Wij staan in de overige stadsdelen geen nieuwe horeca toe in panden die nog geen horecabestemming hebben. Hierop gelden twee uitzonderingen: per stadsdeel (buiten de binnenstad en de genoemde ontwikkellocaties) bieden we nog ruimte voor maximaal 1 vestiging in categorie I (zonder \*) en specifiek in stadsdeel Zuid bieden we nog ruimte voor

maximaal 1 vestiging in categorie II. Dit stadsdeel kent namelijk volgens het onderzoek van bureau Van Spronsen & Partners een benedengemiddeld aanbod in deze horecacategorie.

Uitgesplitst per horecacategorie geldt samengevat het volgende beleid voor de overige stadsdelen.

Categorie	I en I*	II	III, III* en III**	IV	V en V*
	+ (1 per stadsdeel) (I)	+ (1) (stadsdeel Zuid)	0	0	0





# 6 Hotels en overige logiesbedrijven Leiden

## 6.1 Inleiding

De hotel- en logiessector is een bijzonder onderdeel van de horecabedrijvigheid en richt zich op bezoekers voor meerdaags verblijf in de stad, voor zowel zakelijke doeleinden als toeristisch verblijf. De hotel- en logiessector is belangrijk voor de stad, omdat het zowel zorgt voor extra bezoekers, hogere bestedingen, als voor de uitstraling van de stad.

De stad Leiden heeft met de pijlers Kennis en Cultuur een gevarieerd en hoogwaardig aanbod voor een brede doelgroep van bezoekers. Voor de toerist is de binnenstad van Leiden interessant door het grote aanbod aan monumenten (3e monumentenstad van Nederland), 38 hofjes, bijzondere kerken, een historisch en sluitend netwerk van stadsgrachten en –singels, 13 musea met bijzondere collecties en een gevarieerd horeca- en winkelaanbod. Leiden grenst aan de kust- en bollenstreek en het Hollands Plassengebied en is daarmee ook bijzonder geschikt als vakantiebestemming.

Voor de op kennisbedrijvigheid, studie en congressen gerichte bezoekers heeft Leiden een bijzonder aanbod. De Universiteit Leiden (oudste universiteit van ons land) zorgt niet alleen voor het aantrekken van vele (buitenlandse) studenten en kenniswerkers naar de stad, maar ook voor wetenschappelijke en bedrijfsmatige allianties met de kennisbedrijven van het Bio Science Park, nieuwe medische ontwikkelingen en de organisatie van (kennis gerelateerde) congressen.

In Leiden is de afgelopen jaren het kameraanbod in de hotel- en logiessector met ruim 300 hotelkamers sterk gestegen, met een eveneens flinke groei van het aantal overnachtingen. In de Quick scan hotelmarkt Leiden (adviesbureau LAGroup, 2007) was de marktruimte voor groei van de Leidse hotelmarkt al voorzien.

Maar inmiddels zo'n 8 jaar later vestigt de stad Leiden steeds meer haar naam als congresstad en neemt het zakelijk en toeristisch bezoek (dag- en meerdaags verblijf) aan de stad sterk toe. Ondanks de groei van het aantal hotelkamers van de afgelopen jaren, zijn er nog enkele plannen voor de uitbreiding van het hotelaanbod in de binnenstad, het Stationsgebied en het Bio Science Park.

Ook wordt voor de oplossing van de leegstand van kantoorgebouwen veelal de herbestemming met een hotelfunctie als oplossing genoemd. Daarnaast heeft ook Leiden te maken met de tijdgeest van veranderend vakantiegedrag van bezoekers en het gemak van internet. Zo is het Bed & Breakfast (B&B) aanbod gegroeid, maar bieden ook inwoners uit Leiden hun woning of appartement via AirBnB aan voor verblijf van bezoekers.

Vanuit de Leidse hotelsector maakt men zich zorgen om de diverse ontwikkelingen, zeker gezien de sterke groei van het hotelaanbod in de afgelopen 4-5 jaar. Waarbij geldt dat de termijn en zeggingskracht van het hotelonderzoek uit 2007 van adviesbureau LAGroup verstreken lijkt.

Omdat ongebreidelde groei van het aantal hotelkamers tot problemen kan leiden, is in afstemming met het Hoteloverleg Leiden (koepel van de in Leiden gevestigde hotels), opdracht verstrekt aan het adviesbureau Van Spronsen & Partners voor het uitvoeren van een nieuw hotelonderzoek<sup>12</sup>. Doel van het onderzoek is het geven van een concreet beeld ten aanzien van eventuele uitbreidingsmogelijkheden van het aantal hotelkamers, het aantal hotels en de capaciteit in sterrencategorieën. In het onderzoek is specifiek het onderwerp Bed & Breakfast (en AirBnB) meegenomen.

<sup>12</sup> Advies ten behoeve van de hotelvisie Gemeente Leiden (2014-R-097/1020) d.d. 23 juni 2015



## 6.2 Huidige aanbod hotelsector en aantal overnachtingen

In 2007 bedroeg de hotelcapaciteit in Leiden ruim 530 kamers (10 hotels en enkele B&B's). De in samenwerking met het Hoteloverleg Leiden verrichte 'Quick scan hotelmarkt Leiden' uit 2007 van adviesbureau LAGroup, voorzag in een aanzienlijke uitbreiding van de hotelmarkt tot 2015 op basis van het aantal verwachte verkochte hotelkamers. Hiervoor waren 2 scenario's ontwikkeld, te weten

- een gematigd scenario (marktruimte 310 hotelkamers tot in totaal ca. 850 kamers)
- een ambitieus scenario (marktruimte 520 kamers tot in totaal ca. 1.060 hotelkamers).

Van Spronsen & Partners constateert in het 'Advies ten behoeve van de hotelvisie Leiden' een groei van het aantal hotelkamers in Leiden van 333 hotelkamers (stijging 62% tot een totaal van 866 kamers), die zich met name in de periode 2010-2014 heeft voorgedaan. De toename is grotendeels gerealiseerd door de uitbreiding van de Golden Tulip hotels (Schipholweg) en realisatie van de hotels Ibis (Stationsplein) en Hampshire Fitland Leiden (gebouw Level). Daarnaast zijn in de binnenstad ook enkele kleinere hotelontwikkelingen gerealiseerd (Best Western City hotel/Lange mare, Rembrandthotel/Nieuwe Beestenmarkt, Hotel Leyden/Oude Singel en Oude Herengracht).

Van Spronsen en Partners constateren dat het aantal verkochte kamers ongeveer even hard steeg als het kameraanbod, waardoor de hotels hun kamerbezetting, ondanks de groei in het aanbod, nauwelijks hebben zien afnemen. Door de toename van het aanbod zijn de gemiddelde kamerprijs en revpar (dat is de opbrengst per beschikbare kamer) met circa 10% gedaald.

Het aantal overnachtingen steeg volgens het onderzoek zelfs nog harder (+85%) naar een totaal van ca. 320.000 overnachtingen. Volgens hen duidt dit er op dat met name het aantal toeristische overnachtingen is toegenomen (het gemiddeld aantal personen per verkochte kamer ligt in dit segment hoger dan bij de zakelijke markt).

De stad Leiden beschikt daarmee op dit moment volgens Van Spronsen & Partners over het volgende hotelaanbod:

- 2 hotels in het lage segment (1-2 sterren), met in totaal 24 kamers
- 7 hotels in het middensegment (3 sterren) met in totaal 324 kamers
- 6 hotelbedrijven in het hoge segment (4 sterren) met in totaal 518 kamers
- er is geen aanbod in het topsegment (5 sterren)

Van Spronsen & Partners constateert dat

- het kameraanbod in Leiden zich voornamelijk concentreert rondom het Bio Science Park en het Station
- in de binnenstad voornamelijk kleinschalige hotelconcepten zijn gevestigd; hiermee is het aanbod aan hotelkamers in de binnenstad relatief laag
- een relatief groot deel van de hotels is aangesloten bij een keten. Met name voor toeristen zijn bijzondere concepten zoals boetiek- of moderne stadshotels interessant en aantrekkelijk, maar het aanbod hiervan in Leiden is beperkt.

Daarnaast telt de stad nog zo'n 20 Bed & Breakfast bedrijven, waarvan 11 bedrijven in het lage segment (prijsniveau onder de € 80,-) en 9 bedrijven in het middensegment (prijsniveau € 80,- tot €100,-).

### 6.3 Hotelmarkt Leiden, plannen en uitbreidingsmogelijkheden

Uit het advies blijkt dat er momenteel nog enkele plannen zijn voor nieuwe hotels in Leiden, deze zijn voor circa 400 hotelkamers concreet. Het betreft:

- het al in het bestemmingsplan ten behoeve van de ontwikkeling van de Meelfabriek opgenomen plan voor de realisatie van een boetiekhotel in de Meelfabriek (ca. 100-120 kamers)
- de ontwikkeling van de locatie Rijnsburgerblok deel 2 in het Stationsgebied, met een hotel (Steigenberger group met een InterCityHotel met 132 kamers), in combinatie met appartementen
- het plan voor de realisatie van een kleinschalig hotel in het voormalig wachtgebouw naast de Morspoort (boetiekhotel; 18 kamers)
- voor de ontwikkeling van het Bio Science Park is de behoefte geformuleerd voor de realisatie van een Students hotel (Short-stay functie tbv buitenlandse studenten) en een hotel met congresvoorzieningen
- Holiday Inn heeft plannen, om naast de recent geopende congres- en vergadervoorzieningen, het hotel met 40 kamers uit te breiden.

Leiden kent, in tegenstelling tot veel andere steden, een positieve ontwikkeling van de zakelijke markt, zowel commercieel (Bio Science Park, bedrijvigheid rondom het stationsgebied) als non-profit (ziekenhuis, universiteit). Het Stationsgebied wordt verder ontwikkeld als aantrekkelijke toegang tot de stad en de verbinding tussen de stad en het Bio Science Park. Hier zijn plannen ontwikkeld voor de realisatie van kantoorruimte voor de zakelijke dienstverlening, aangevuld met woningen, horeca en retail. Het Bio Science Park wordt de komende jaren verder uitgebreid door herstructurering van de universitaire gronden en infrastructuur voor extra ruimte voor de vestiging van bedrijven in de life science sector en de toename van de werkgelegenheid.

Met de uitvoering van de projecten van de Programma's Binnenstad en Bereikbaarheid, wordt de bereikbaarheid van de binnenstad verbeterd en de binnenstad aantrekkelijker gemaakt voor bezoekers en langer verblijf (onder meer de renovatie en uitbreiding van museum De Lakenhal, realisatie van het Aalmarktproject voor kwaliteitsverbetering van retail, horeca en cultuurvoorzieningen, verbetering van de gastvrijheidsvoorzieningen zoals vernieuwen van de bewegwijzering, en de bouw van 2 parkeergarages).

De 3-partijen samenwerking van Leiden Marketing, Centrummanagement Leiden en Cultuurfonds Leiden zorgt voor intensivering van de citymarketing en citybranding van Leiden, uitbreiding van het winkelaanbod, winkelweekenden en diverse evenementen en festivals (Signatures Cultuurweken, Nacht van Kunst en Kennis; OPEN, Winter Wonder Weken) en een aantrekkelijk verblijf van bezoekers.

Leiden Marketing coördineert met het Leiden Convention Bureau de intensieve samenwerking tussen de universiteit, hotels en de overige Stadspartners voor de toename van het aantal kennis gerelateerde congressen in Leiden. Het gaat om meerdaagse en internationale congressen, waarvoor het netwerk van congresambassadeurs is ingesteld met ruim 80 leden (voornamelijk hoogleraren universiteit en LUMC), die zich hebben verbonden voor organisatie van hun congressen in Leiden.

In 2014 zijn in Leiden 21 internationale congressen georganiseerd, goed voor 10.250 congresdagen (een stijging van 1.660 congresdagen ten opzichte van 2013). De economische spin-off in 2014 komt neer op 3 miljoen euro voor stad en regio. Uit het dit netwerk van congresambassadeurs lopen er inmiddels 21 congresaanvragen (2015 – 2021) waarvan er 11 definitief zijn geboekt



## 6.4 Verwachte groei hotelsector tot en met 2020 en advies voor uitbreiding hotelmarkt

Op basis van de toekomstige ontwikkelingen van het Bio Science Park, het Stationsgebied en de binnenstad, verwachten Van Spronsen & Partners dat de vraag naar hotelkamers zal stijgen tot circa 257.000 kamers in 2020. Dit ligt net boven het ambitieuze scenario voor 2015 (van 250.000 verkochte kamers) uit de Quick scan Hotelmarkt Leiden-2007 van het adviesbureau LAgrouP.

Volgens het 'Advies ten behoeve van de hotelvisie gemeente Leiden' van Van Spronsen & Partners blijkt hieruit dat het ambitieuze scenario circa 4 tot 5 jaar later gerealiseerd wordt dan verwacht.

Van Spronsen & Partners adviseert op basis van deze verwachte vraagontwikkeling en een vastgestelde ondergrens voor de revpar (opbrengst per beschikbare kamer) van € 45 (als gemiddelde voor de gehele Leidse hotelmarkt) een maximaal uitbreidingspotentieel tot en met 2020 dat in totaal 250 kamers bedraagt.

Als de stad zich richt op de versterking van de kwaliteit van de stad en het aanbod, dient de uitbreiding bij voorkeur te worden gerealiseerd in het 3-4 sterrensegment, volgens Van Spronsen & Partners. Het 1-2 sterrensegment staat landelijk fors onder druk en heeft een beperkt bestaansrecht. Nieuwe vormen van logiesaanbod zoals Airbnb bedienen ook deels deze vraag. Vijfsterren hotels hebben het over het algemeen buiten Amsterdam ook zeer moeilijk. Het luxe segment (nichemarkt) kan in Leiden beter worden bediend door boetiekachtige formules.

Op basis van inventarisatie van voor- en nadelen van de verschillende locaties, en de verwachte spin-off voor de binnenstad, adviseert Van Spronsen & Partners om de plannen in de binnenstad als eerste in aanmerking te laten komen voor realisatie en de verwachte marktruimte van 250 kamers in te vullen door:

- het boetiekhotel in de Meelfabriek:  
de realisatie van een (boetiek)hotel in de Meelfabriek is reeds in een bestemmingsplan opgenomen. Het gaat hier om een voorgenomen realisatie van circa 100-120 hotelkamers. Dit impliceert dat er nog circa 130-150 kamers elders gerealiseerd kunnen worden.
- een kleinschalig hotel in het wachtgebouw naast de Morspoort:  
naast het hotel voor de Meelfabriek is er nog 1 concreet plan in de binnenstad, namelijk de herbesteding van het voormalige wachtgebouw van de Morspoortkazerne (naast de Morspoort) tot een kleinschalig boetiekhotel met ca. 18 kamers.
- Stationsgebied: hotel op locatie Rijnsburgerblok deel 2:  
Van Spronsen & Partners adviseren dat het Stationsgebied een betere locatie is voor de realisatie van een extra hotel (locatie Rijnsburgerblok deel 2; Steigenberger group met een InterCityHotel; 132 kamers) dan het Bio Science Park. Dit komt door de ligging nabij de binnenstad, waardoor het met name voor toeristen aantrekkelijker is en de uitstraling en spin-off voor de binnenstad groter is.

Volgens het advies van Van Spronsen & Partners is er daarmee in de periode tot en met 2020 geen ruimte meer voor de invulling van de vanuit de ontwikkeling van het Bio Science Park gewenste realisatie van de uitbreiding van het hotel Holiday Inn met 40 kamers en de realisatie van een hotel met congresvoorzieningen en een concept voor een Students hotel (Short-stay functie).

Volgens Van Spronsen & Partners is het belangrijk om met betrekking tot het plan voor de realisatie van een Short-stay voorziening (verblijf langer dan 1-2 weken en korter dan een half jaar) voor herbestemming van het kantoor Schipholweg 13-15 zeer stringente regels op te stellen, zodat het ondernemersklimaat niet, of beperkt, wordt geschaad.

## 6.5 Uitgangspunten hotelbeleid

### Ladder voor duurzame verstedelijking

Nieuwe stedelijke ontwikkelingen, zoals in de binnenstad/gebied rondom Morspoort, het Stationsgebied en het gebied Haagsche Schouwweg, waarvoor nog een juridisch-planologische procedure moet worden gevoerd, worden getoetst aan de 'ladder voor duurzame verstedelijking', als genoemd in artikel 3.1.6, tweede lid van het Besluit ruimtelijke ordening. De ladder verplicht decentrale overheden ertoe om nieuwe stedelijke ontwikkelingen van enige omvang te toetsen aan de actuele regionale behoefte, dit ter voorkoming van leegstand. Voor hotel- en logiesontwikkelingen, kan gezien de aard en de redenen van het verblijf van de diverse doelgroepen, in principe worden volstaan met het kijken naar de eigen gemeente.

Zoals ook de bezoekers voor strandvermaak in de badplaatsen zullen verblijven, komen de bezoekers naar Leiden voor de specifieke aantrekkelijke elementen van de stad. Dat betreft onder meer de historische en monumentale binnenstad, de universiteit, (wetenschappelijke en kennis gerelateerde) congressen en de bedrijvigheid in en rondom het Bio Science Park. Uiteraard is het mogelijk om in de omgeving van de stad te overnachten, maar bezoekers geven er de voorkeur aan om in de directe nabijheid van deze voorzieningen te verblijven.

Met betrekking tot de lokale hotel- en logiesontwikkelingsplannen geldt, dat het in de Meelfabriek te realiseren boetiekhotel reeds is opgenomen in het betreffende bestemmingsplan. Voor Stationsgebied Zeezijde zal een nieuw bestemmingsplan worden ontwikkeld, waarin geen capaciteit is opgenomen voor hotel- en congresontwikkelingen. Voor het overige geldt er geen leegstand van hotels- of logiesvoorzieningen in Leiden.

### Invulling verwachte marktruimte voor hotels tot en met 2020

Naar aanleiding van het 'Advies ten behoeve van de hotelvisie gemeente Leiden' van adviesbureau Van Spronsen & Partners, formuleren we de volgende uitgangspunten voor het hotelbeleid.

We gaan als volgt om met het advies van Van Spronsen & Partners voor invulling van de verwachte marktruimte van maximaal 250 kamers voor hotels tot en met 2020:

- In principe zullen we binnen de mogelijkheden van de gemeente meewerken aan de planontwikkeling en het faciliteren van de vergunningprocedures van de weergegeven plannen voor hotelontwikkelingen in de binnenstad en het Stationsgebied, te weten het boetiekhotel in de Meelfabriek, het kleinschalige hotel in het voormalige wachtgebouw naast de Morspoort en de hotellocatie Rijnsburgerblok deel 2 in het Stationsgebied, waarbij de plannen aanvullend nog aan de overige relevante wet- en regelgeving worden getoetst.
- de verwachte marktruimte van maximaal 250 kamers, wordt met 40 hotelkamers aangevuld tot 290 kamers, om zo de verwachte ontwikkeling van de uitbreiding van het hotel Holiday Inn te kunnen faciliteren, met toetsing van het plan aan de overige relevante wet- en regelgeving.

De reden hiervan is dat genoemde ontwikkeling goed aansluit bij de recent gerealiseerde uitbreiding van de congres- en vergadervoorzieningen in het hotel en tevens voor de

periode tot en met 2020 zorgt voor uitbreiding van de hotelcapaciteit ten behoeve van het Bio Science Park.

- We hanteren een uitbreidingsmarge van 5% van het geadviseerde uitbreidingspotentieel van 250 hotelkamers ten behoeve van verzoeken voor realisatie van kleinschalige logiesconcepten (B&B's, zeer kleinschalige hotels).

Net als bij de overige horeca kan het college gemotiveerd van de beperkingen in deze visie afwijken voor zogenaamde 'pareltjes': bedrijven die qua karakter, uitstraling, ligging of concept bijdragen aan een sterke uitstraling van het gebied en die vanwege uniciteit iets toevoegen aan het bestaande aanbod in de stad of de regio.

Het plan voor de realisatie van een Short-stay voorziening in het kantoorpand Schipholweg 13-15, beschouwen wij door de aard niet als een hotelfunctie. De voorziening is bedoeld voor de tijdelijke huisvesting van buitenlandse studenten en werknemers van de universiteit en de bedrijvigheid van het Bio Science Park en Stationsgebied (langer dan 1 week en korter dan een half jaar).

Hiervoor worden bij doorgang van de plannen stringente voorwaarden in de vergunning vastgelegd, waardoor dit niet onder de hotelcategorie valt.

### Hostel

Bij de vaststelling van de programmabegroting voor 2013 heeft de gemeenteraad de motie 'Een hostel in Leiden' (RV12.0098-Programmabegroting 2013/motie M120098/21) vastgesteld. In de motie wordt het college van B en W verzocht om actief te zoeken met potentiële uitbaters van een hostel in Leiden, zelf of via Centrummanagement Leiden en indien nodig (binnen de grenzen van het redelijke) maatregelen te nemen voor het faciliteren van de vestiging van een hostel.

Een hostel is een logiesvoorziening, gericht op het bieden van goedkope overnachtingen, met aanbod van 'meer persoons kamers' (maar ook worden 2-persoons kamers aangeboden). De locaties van de hostels bevinden zich veelal in de binnenstad en nabij treinstations.

De afgelopen jaren hebben zich diverse gegadigden gemeld met plannen voor realisatie van een hostel, maar het aantal daarvoor beschikbare panden in de binnenstad is beperkt. De veelal monumentale panden vergen grote verbouwingsinvesteringen, die niet door de verwachte kameropbrengsten kunnen worden terugverdiend en waardoor de plannen niet zijn gerealiseerd.

Wel is positief geadviseerd in een voorlopige vergunningprocedure voor een plan voor realisatie van een hostel op een etage van een leegstaand kantoor. Het is aan de aanvragers om op basis hiervan over te gaan tot definitieve uitwerking van de plannen, waarna een definitieve vergunningaanvraag kan worden beoordeeld.

Recent zijn aanzienlijk aantal initiatieven gemeld voor realisatie van een hostel in Leiden. Omdat een dergelijke logiesvoorziening nu nog ontbreekt in de stad, is voor het beoordelen van de aanvragen behoefte aan de definiëring van het hostelsegment, alsmede behoefte aan criteria voor de toetsing van de plannen en de marktruimte. Hiervoor is aan Van Spronsen & Partners Horeca-advies gevraagd om aanvullend advies te verstrekken.

De ervaring leert dat bezoekers van hostels nu veelal gebruik maken van de 1-2 sterren hotels en logiesaanbod via Airbnb, vanwege het lage prijsniveau. Voor het bepalen van de marktvraag heeft Van Spronsen & Partners daarom een benchmark uitgevoerd onder 'steden in de randstad' en 'studentensteden', omdat hostels veelal door jongeren en studenten bevolkt worden.

Het Hostelonderzoek geeft inzicht in onder meer

- trends en ontwikkelingen in de hostelsector
- profiel van de bezoekers
- profilering en ranking van Leiden in belangrijke informatiebronnen voor hostelbezoekers, als Lonely Planet
- de hostelvraag in de diverse steden.

Het profiel van de hostelbezoeker is in grote lijnen als volgt:

- veelal jongeren en studenten; vaak op doorreis/rondtrekken tussen toeristische hotspots (backpackers)
- Amsterdam geldt voor buitenlanders als hoofdbestemming; de liberale houding van Nederland/Amsterdam trekt de bezoekers aan
- gemiddeld budget € 45,-- per dag; reisduur onbekend en gericht op bezoeken van onbekende plekken
- verenigingen (weekendje weg) en scholen zijn ook doelgroep voor hostels.

Leiden is interessant door het hoge aanbod aan cultuur in de stad, de aanwezigheid van de universiteit en de kennisgerichte bedrijvigheid. Dit blijkt ook uit de bovengemiddelde score van Leiden binnen de informatiekanaalen die populair zijn onder toeristen en backpackers (Lonely Planet; TripAdvisor; Groene Michelinids).

De marktvoor de stad Leiden is bepaald op basis van toepassing van hostelvoorzieningen van enkele benchmarksteden op de stad en rekening houdend met de voorzieningen in Leiden voor studenten en jongeren. Van Spronsen & Partners heeft dit aangevuld met richtlijnen voor de beoordeling van de hostelplannen, zoals de verhouding tussen het aantal bedden in privékamers. Dit dient absoluut ondergeschikt te zijn aan het aantal bedden in meer persoons kamers. Bij een te groot aantal bedden in privé kamers moet het hostelplan eigenlijk als een hotel worden beschouwd.

Op basis van het advies van Van Spronsen & Partners<sup>13</sup> bepalen wij de marktruimte voor Leiden voor hostels (bovengrens) op een plafond van 28 kamers en 140 bedden. Verder geldt als richtlijn dat het aantal bedden in privékamers, ten opzichte van het aantal bedden in meer persoons kamers maximaal 10% mag bedragen. Dit impliceert dat een hostel volgens de bepaalde marktruimte maximaal 7 privékamers telt (met 14 bedden).

Ook geldt het prijsniveau als indicatie voor een hostelfunctie.

Bij de beoordeling van de hostelplannen gelden deze behoefteraming en aanvullende richtlijnen als toetsingskader in het kader van de Ladder duurzame verstedelijking.

### **Bed & Breakfast; Airbnb**

De afgelopen jaren is er een toenemende vraag van bezoekers naar verblijf in de kleinschalige logiesvoorziening van de Bed & Breakfasts (B&B's). Voor de B&B's is in het verleden beleid ontwikkeld (B&W nr. 11.0418 d.d. 19 april 2011 "Bed & Breakfastbeleid). Een B&B valt onder de bestemmingen die (mede) zijn bestemd voor woondoeleinden en valt daarmee onder bedrijvigheid aan huis. Daarmee mag een B&B niet meer dan 40% van het woonoppervlak bestaan. De mogelijkheid van realisatie van een B&B moet wel in het bestemmingsplan zijn opgenomen. Er is een checklist gemaakt met uitgangspunten en voorwaarden voor de vestiging van een B&B. Uitgangspunt is om dit beleid te continueren.

<sup>13</sup> Advies Hostelvisie Gemeente Leiden (2015-R-110/1006) d.d. 12 november 2015



Actueel is dat bewoners hun woning of appartement via Airbnb aanbieden aan bezoekers van buiten voor verblijf in de stad. Het gaat dan veelal om kort verblijf (weekend, vakantie). Daarnaast komt het ook voor dat woningen of appartementen niet worden bewoond, maar feitelijk permanent voor verblijf aan bezoekers worden aangeboden. Dit gebeurt dan zonder zich te houden aan de voorwaarden, die wel gelden voor hotels en B&B's, waaronder regels gesteld in bestemmingsplannen en de Huisvestingsverordening (onttrekkingsvergunning). Ook wordt er geen toeristenbelasting betaald of afgedragen voor het verblijf.

Wij begrijpen dat met de voortgaande digitalisering ook de boekingsmethoden voor vakantieverblijf veranderen. Wij zijn natuurlijk blij met de hieruit voortvloeiende toename van het aantal toeristische en zakelijke overnachtingen in de stad, maar vinden wel dat er gelijkheid moet zijn met betrekking tot voorschriften voor veiligheid en de invordering van toeristenbelasting, ten opzichte van de bestaande hotels, Bed & Breakfasts en overige logiesvoorzieningen. Daarom hebben wij contact gelegd met Airbnb om, in navolging van de samenwerkingsafspraken van Airbnb met Amsterdam, de mogelijkheden en voorwaarden van samenwerking te verkennen.

Verder geldt dat de huidige regelgeving feitelijk niet is toegesneden op deze nieuwe vorm van tijdelijke verhuur. Steden als Amsterdam en Haarlem staan incidentele verhuur van woningen tijdens vakanties van de bewoners, onder voorwaarden toe. Het college gaat na wat dit voor Leiden betekent en verwacht in het 1e kwartaal van 2016 nadere uitwerkingsvoorstellen te kunnen doen.

### Evaluatie

Voor het onderdeel hotels (inclusief overige logiesvormen) vindt een beleidsevaluatie plaats in 2020. Vooruitlopend op deze beleidsevaluatie wordt de gemeenteraad in het tweede kwartaal van 2018 geïnformeerd over het aantal hotelovernachtingen in 2016 en 2017, om te bezien hoe dit zich verhoudt tot de in de visie verwachte groei.





# Bijlagen

## Bijlage 1

Vergelijkingstabel structuurvisie (S) – horecavisie (H)

Locatie/gebied	Categorie I	Categorie II	Categorie III	Categorie IV	Categorie V
Wonen	S: + H: 0/-	S: * H: 0/-	S: + H: +/0/- (1 restaurant in Morssstraat)	S: 0 H: 0/-	S: - H: 0/-
Kernwinkelgebied	S: ++ H: ++	S: * H: -	S: 0 H: 0	S: 0 H: 0	S: - H: -
Zwerfmilieu (dwaalmilieu)	S: ++ H: +/0/0	S: * H: -/0/-	S: ++ H: +/0/++	S: + H: 0	S: 0 H: -/-
Academische cultuur	S: + H: +/0	S: * H: 0	S: ++ H: ++/+	S: ++ H: 0/+	S: 0 H: 0/0
Stedelijke cultuur	S: + H: 0	S: * H: -/+/0	S: ++ H: 0/+/+	S: + H: 0/+/+	S: + H: -/+/-
Nieuwe stadscultuur	S: + H: 0	S: * H: 0	S: ++ H: +	S: + H: 0	S: - H: 0 <sup>14</sup>
Stationsbuurt	S: + H: ++/0	S: * H: ++/0	S: + H: ++/0	S: + H: 0/-	S: + H: +/-
Aalmarktproject	S: ++ H: ++	S: * H: -	S: + H: +	S: 0 H: +	S: - H: -
Beestenmarkt	S: ++ H: 0	S: * H: 0	S: ++ H: +	S: ++ H: +	S: 0 H: 0
Meelfabriek	S: ++ H: -	S: * H: -	S: ++ H: +	S: + H: +	S: 0 H: -
Haven	S: ++ H: +	S: * H: 0	S: ++ H: +	S: + H: 0	S: - H: 0
Garenmarkt	S: + H: 0	S: * H: 0	S: + H: +	S: + H: 0	S: - H: 0
Kaasmarkt	S: ++ H: 0	S: * H: 0	S: ++ H: +	S: + H: 0	S: - H: 0
Singelpark	S: + H: 0	S: * H: 0	S: + H: 0	S: 0 H: 0	S: - H: - <sup>15</sup>

\*: horecacategorie II wordt in de structuurvisie niet vermeld

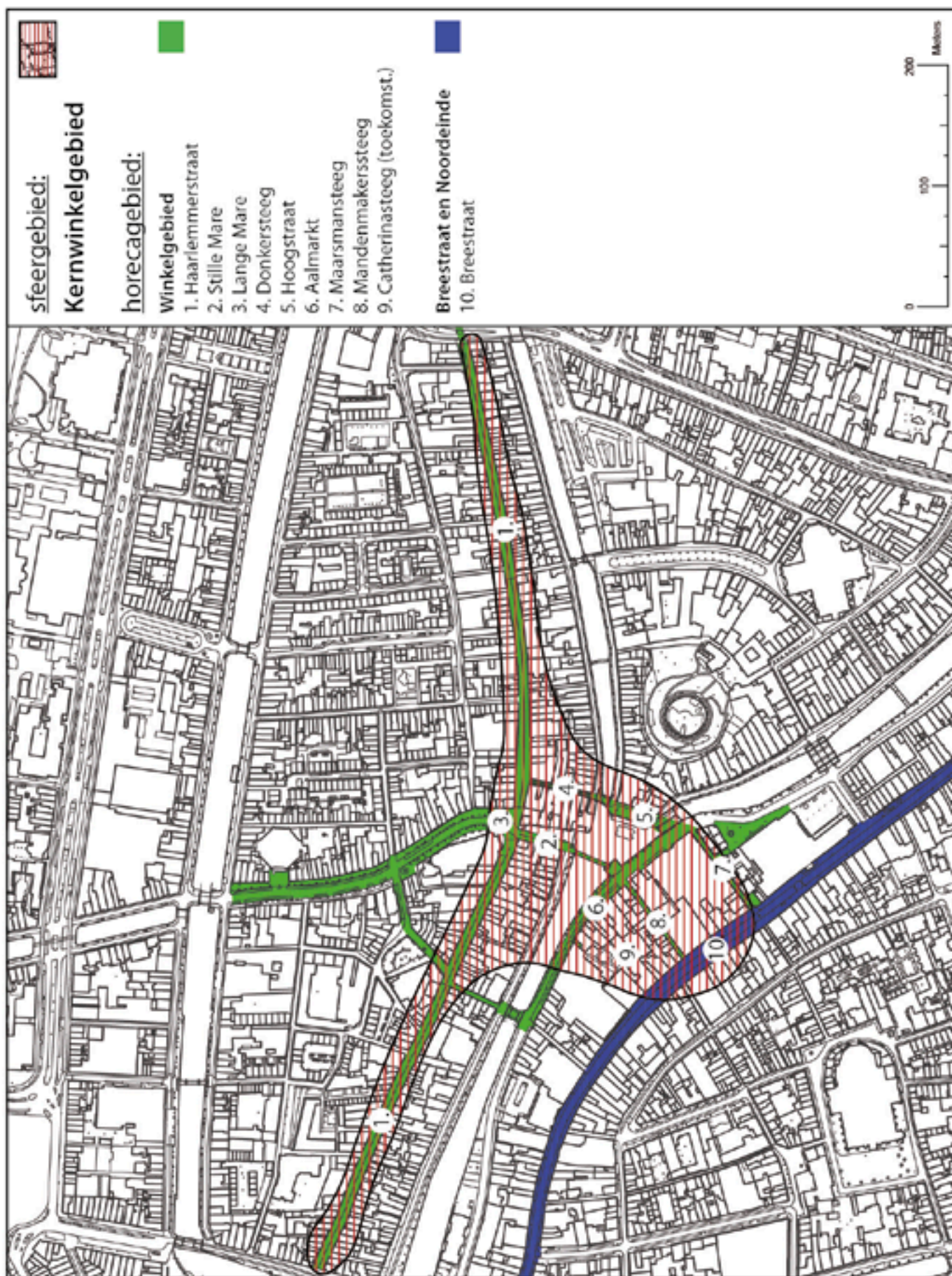
### Voor deze vergelijking staat:

- hoofdprogramma (structuurvisie) gelijk aan ++ (horecavisie)
- ondersteunend programma (structuurvisie) gelijk aan + (horecavisie)
- aanvullend programma (structuurvisie) gelijk aan 0 (horecavisie)
- geen onderdeel van het programma (structuurvisie) gelijk aan – (horecavisie)

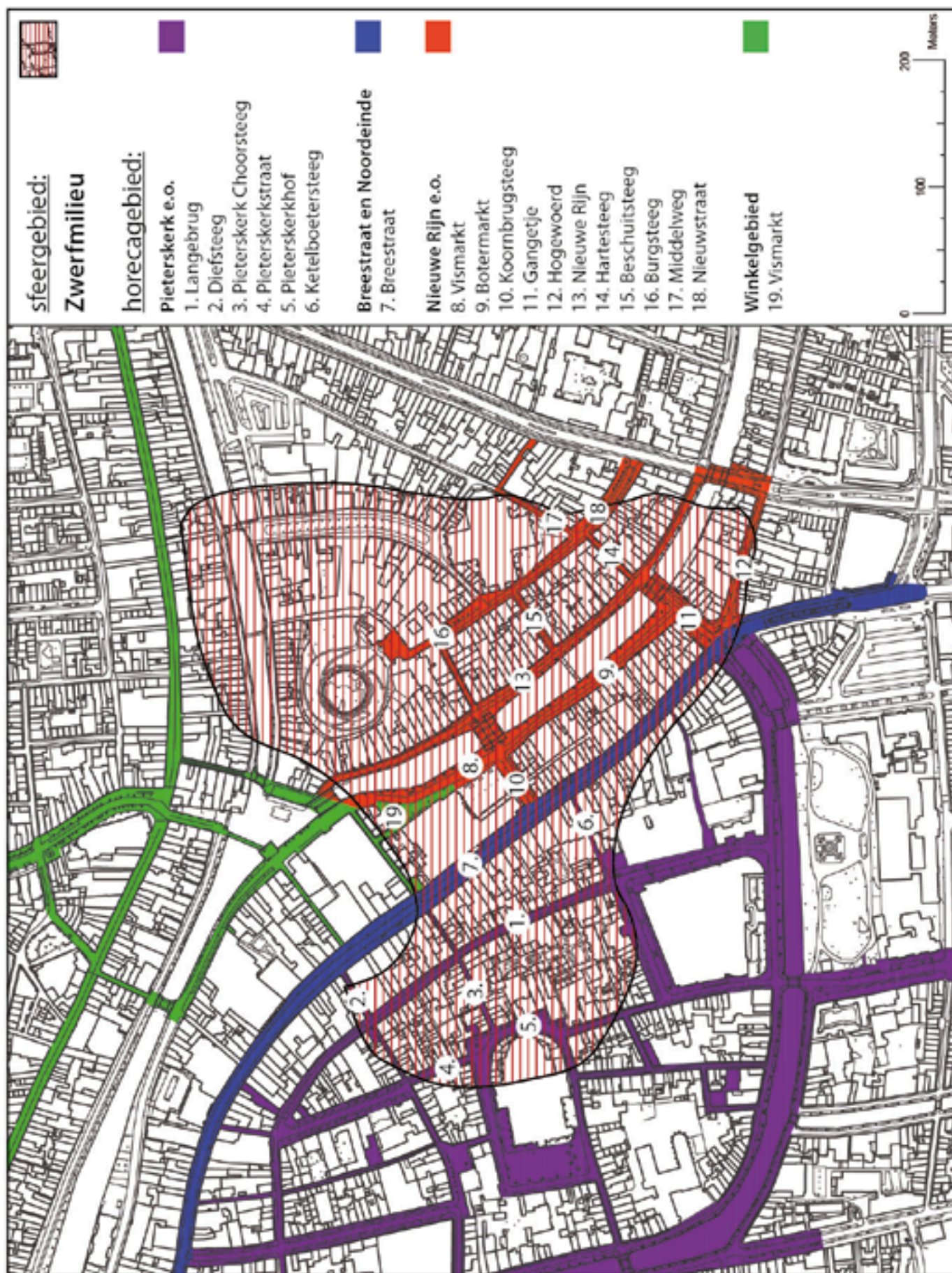
<sup>14</sup> Voorlopig programma

<sup>15</sup> Met uitzonderingsclausule voor categorie I t/m III



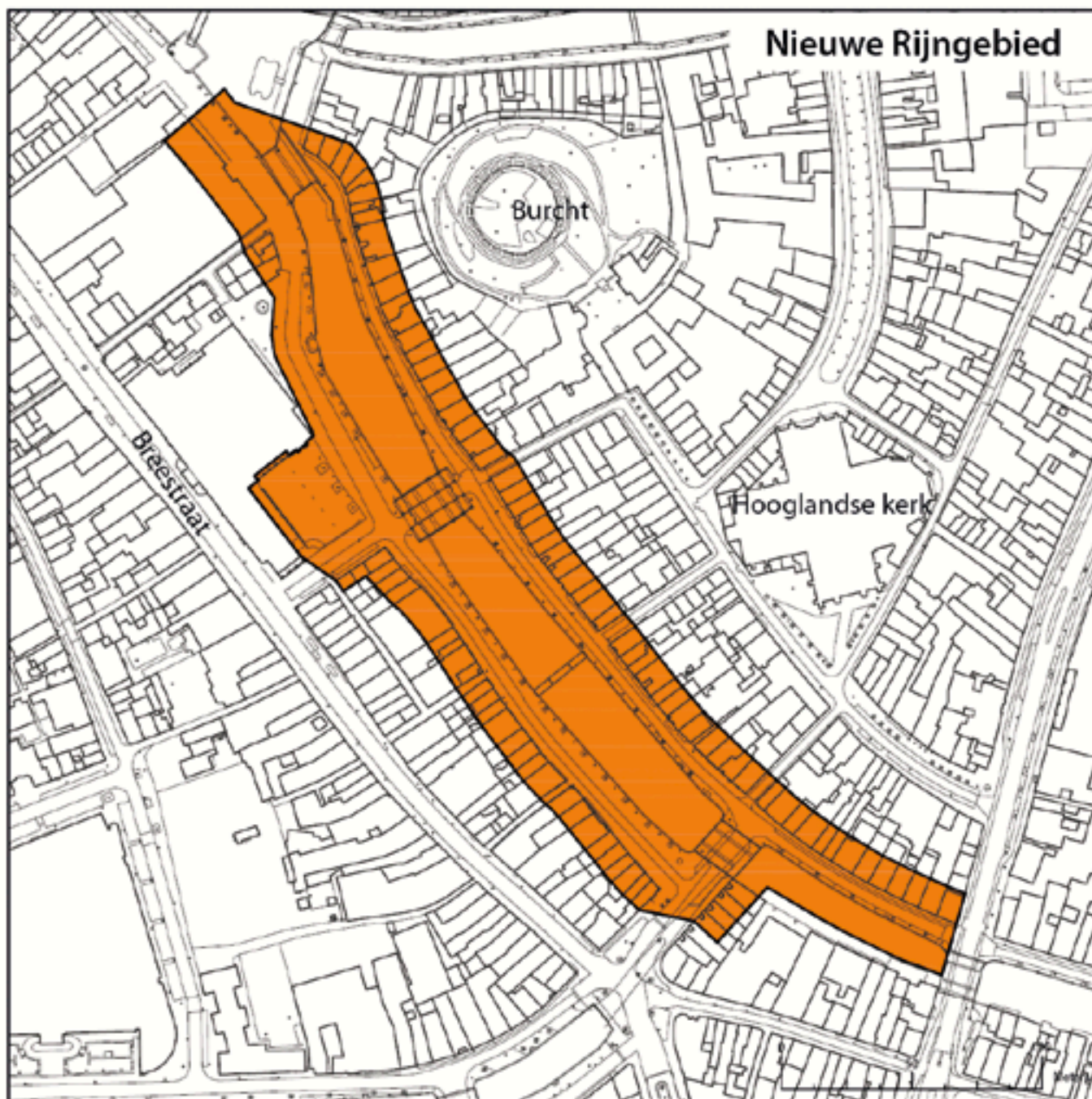




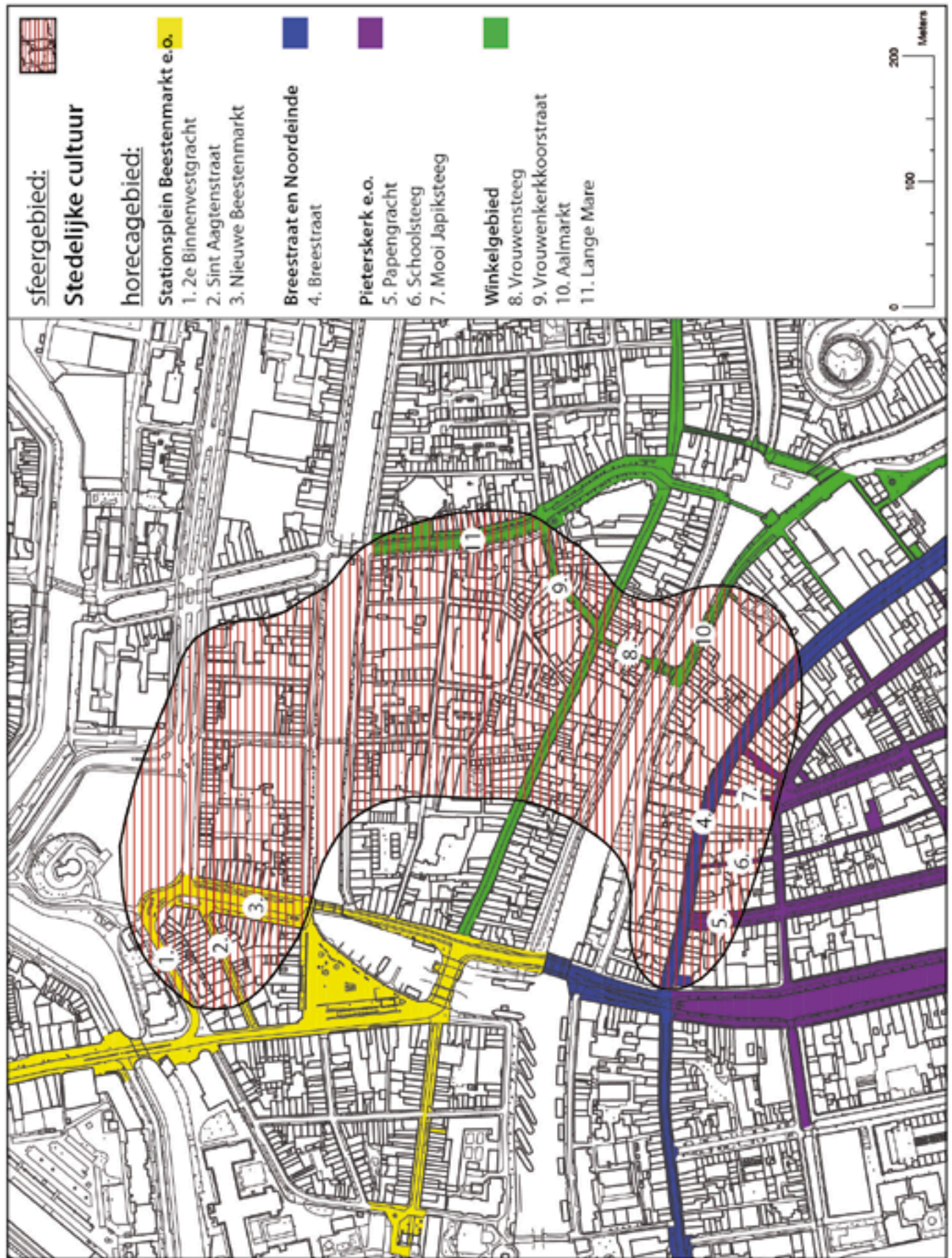




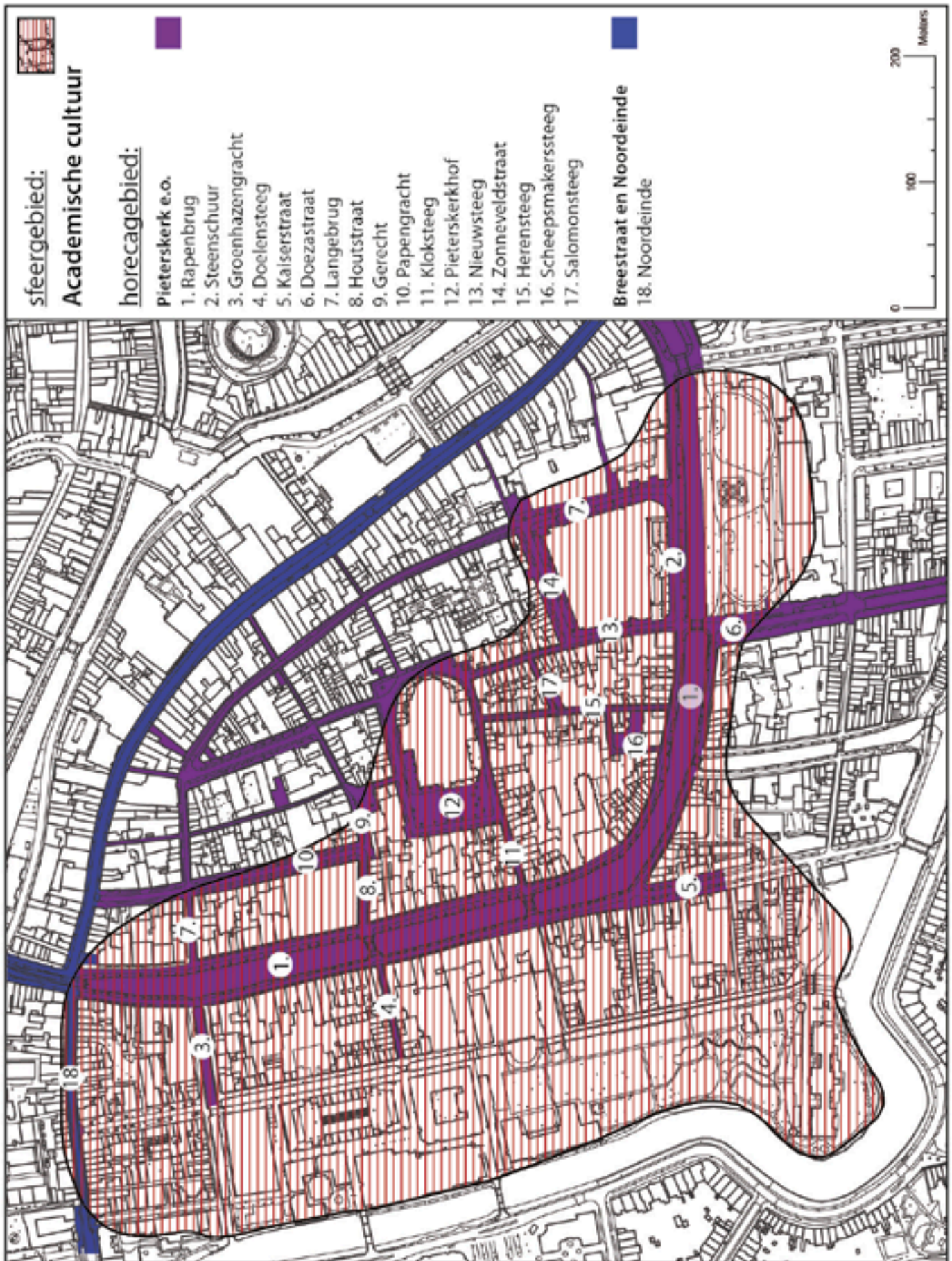
Bijlage 4



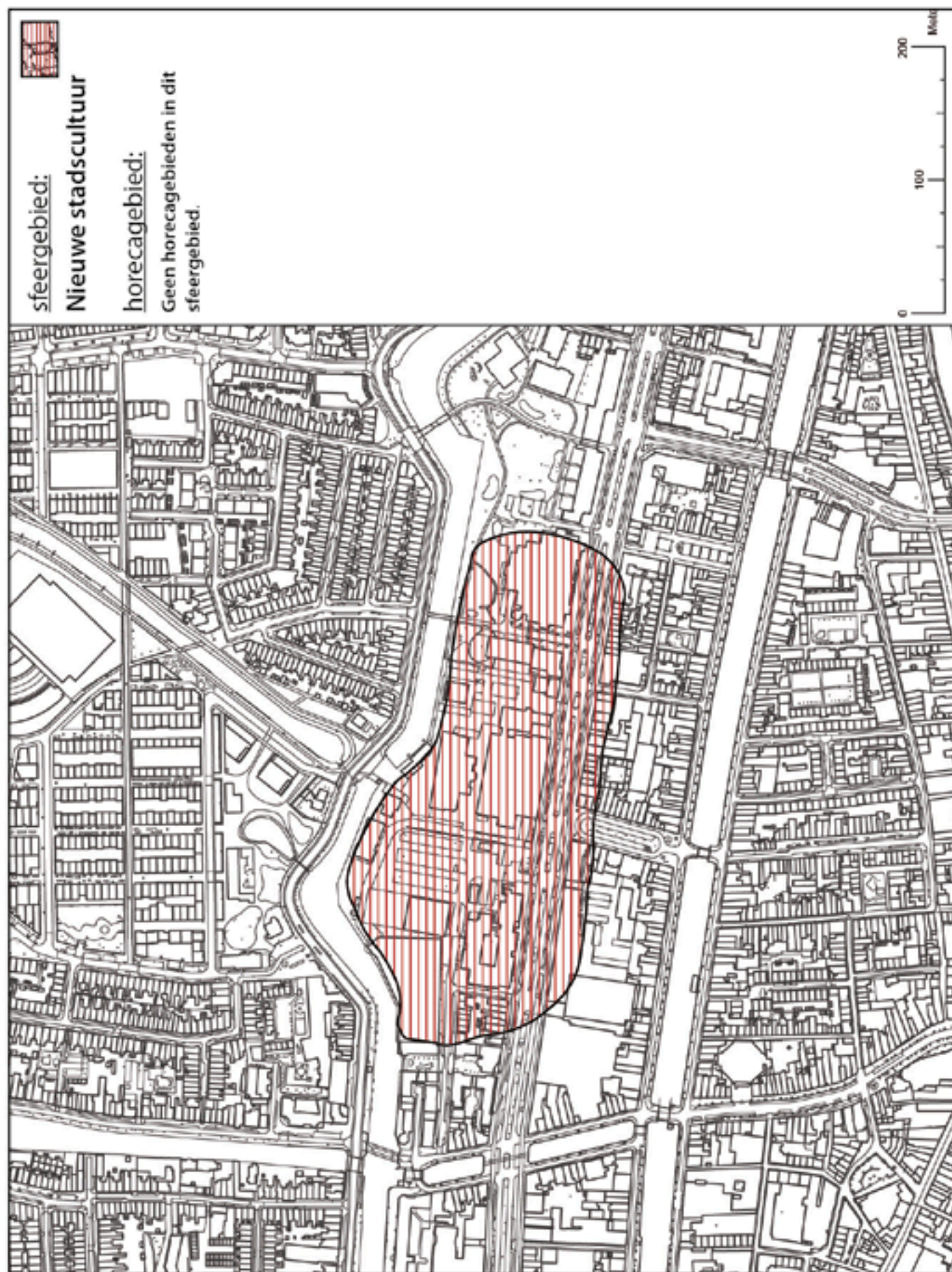




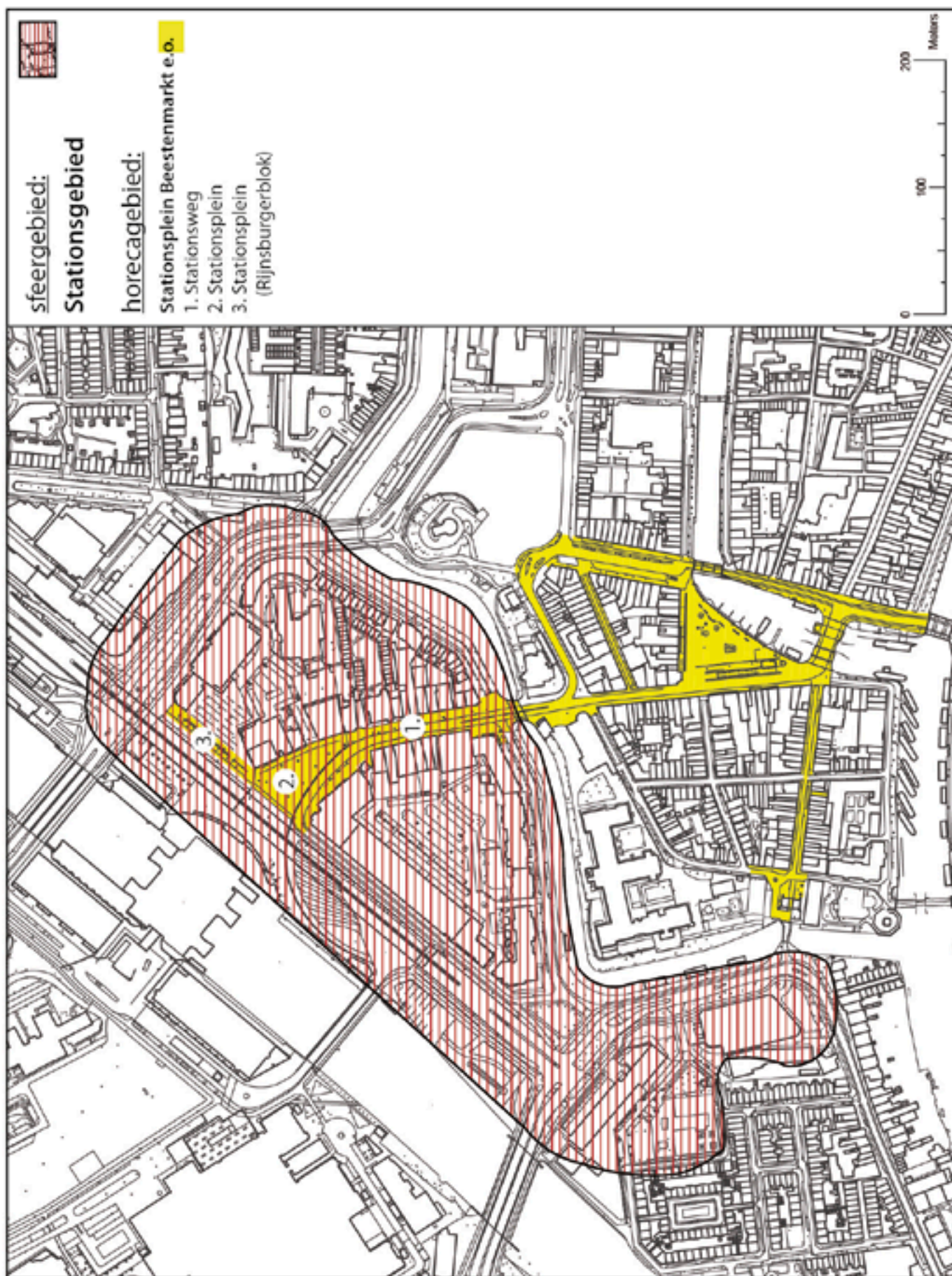




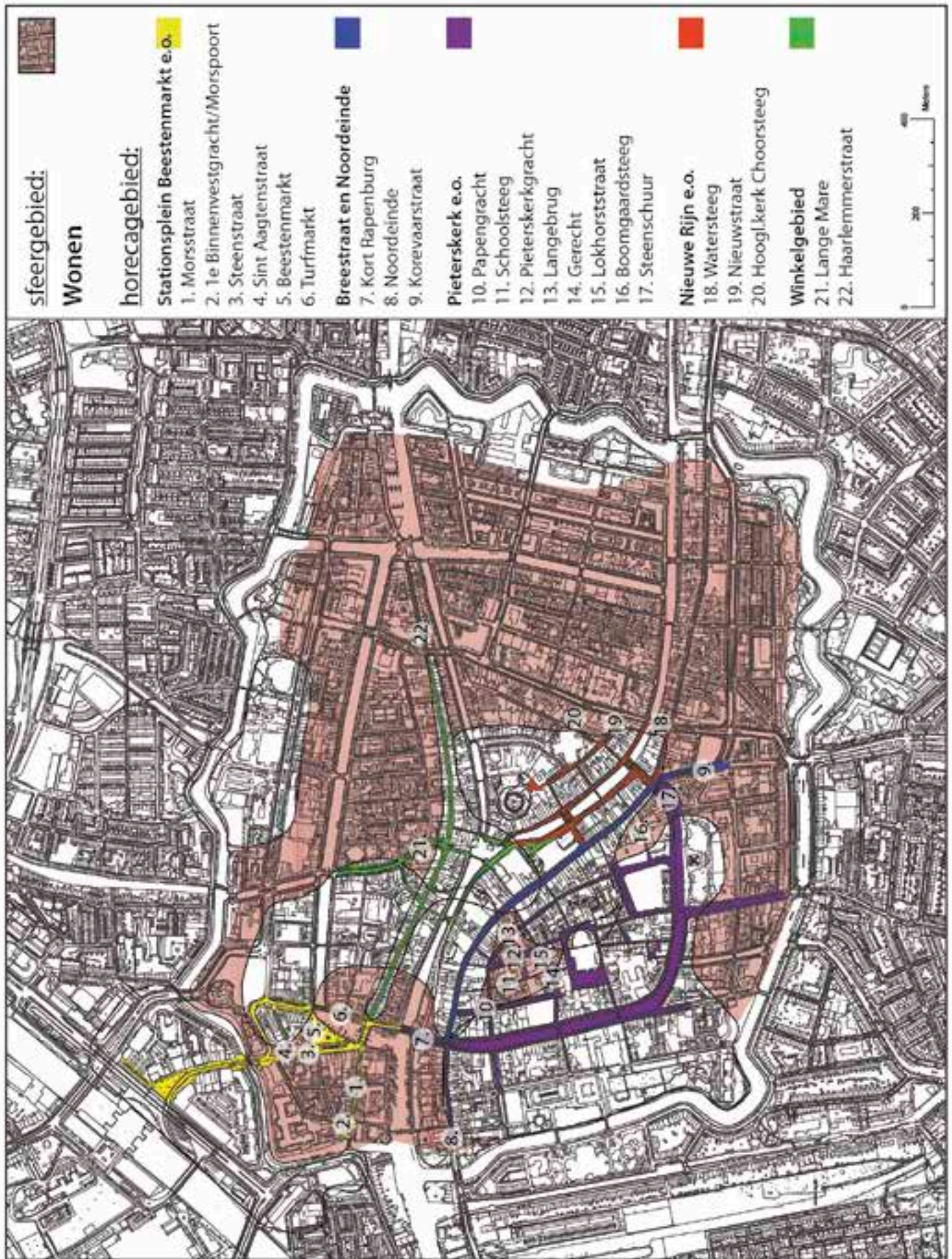






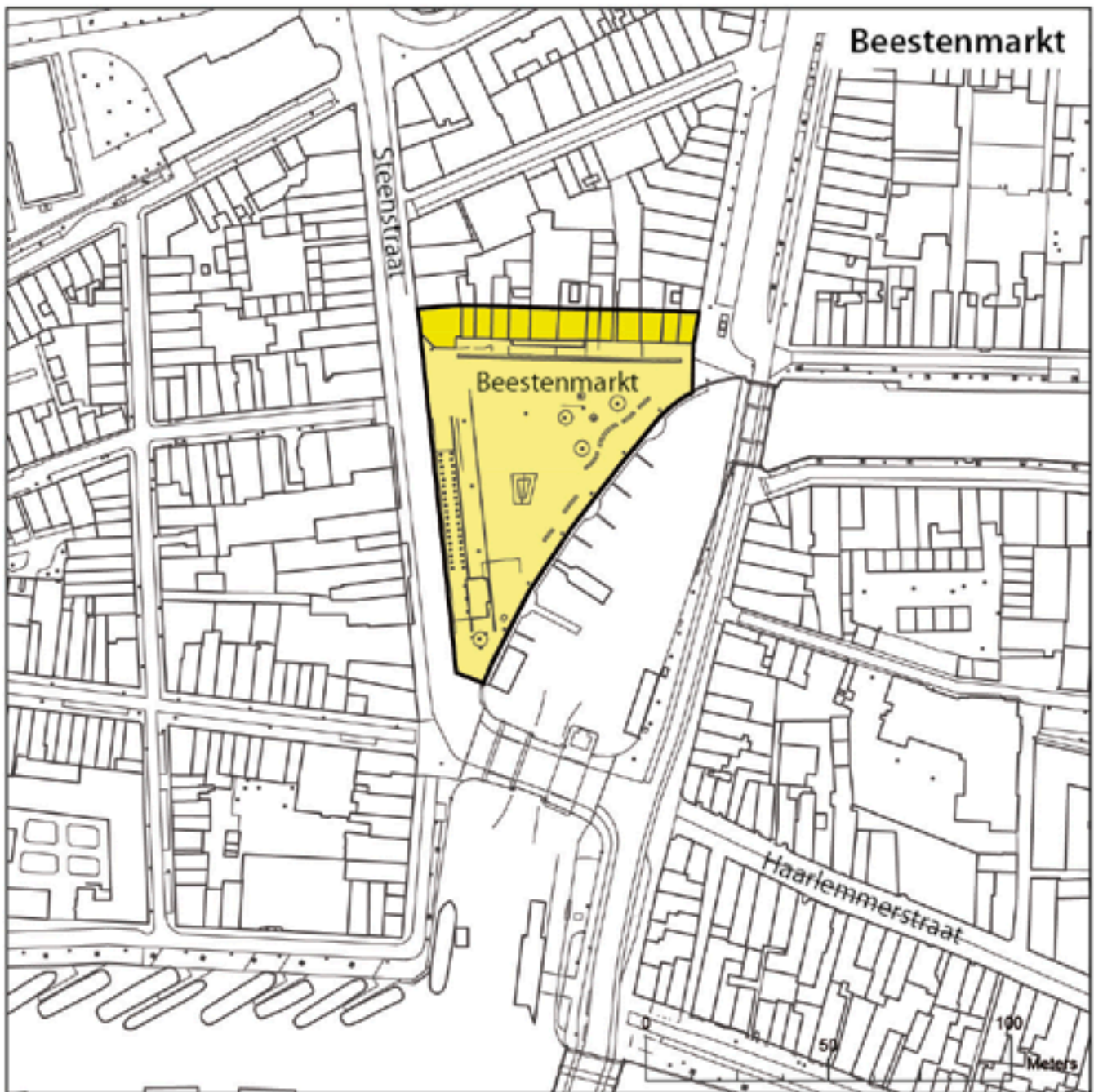








Bijlage 10



# colofon

Uitgave van: Gemeente Leiden, 2016  
Productie en realisatie: Grafisch Productie Centrum, gemeente Leiden  
Fotografie: Hielco Kuipers









Leiden