

Gemeente Den Haag

rv
Dienst Stedelijke Ontwikkeling
DSO/2009.1468
RIS 168865_

GEWIJZIGD VOORSTEL

Voorstel van het college inzake Toekomstvisie Horeca 2010-2015, Den Haag, Culinaire Stad!

1. Inleiding

Den Haag als internationale stad van vrede en recht, Den Haag als stad waar het goed wonen en goed vertoeven is. Bij zo'n stad hoort dat men er kan genieten van culinaire hoogstandjes, men heerlijk een drankje kan nuttigen in een gezellig café, dat het goed toeven is op vele terrassen, dat men zich op zijn gemak de krant kan lezen in een grand café en dat men tot in de nachtelijke uurtjes op stap kan. Kortom: het Haagse horeca-aanbod verdient alle aandacht, zowel vanuit de ondernemers zelf als vanuit de gemeente.

In 2000 is het huidige horecabeleid vastgesteld, uitgangspunt is concentratie en versterking in de uitgaanskernen Plein, Spui, Grote Markt, Scheveningen Bad en Buitenhof. Dit beleid is succesvol geweest, er is stevig geïnvesteerd door de markt. Sinds 2000 is er veel gebeurd, het Haagse horeca-aanbod heeft een grote sprong voorwaarts gemaakt. De Grote Markt, het Plein en Buitenhof zijn aantrekkelijke horecapleinen geworden met elk een eigen publiek. In Scheveningen-Haven is een nieuwe horecaconcentratie ontstaan met tal van vernieuwende en meer high class horecagelegenheden. Ook in Scheveningen-Bad heeft de horeca tal van impulsen gehad, zowel aan de boulevard als op het strand.

Er zijn verschillende ontwikkelingen die vragen om een nieuw, toekomstgericht horecabeleid. Op dit moment is er nog maar weinig ruimte beschikbaar op de meest aantrekkelijke horecalocaties. De horeca-ontwikkeling zit hierdoor teveel 'op slot'. Er wordt vanuit diverse plannen ingezet op verschillende ontwikkelingslocaties voor de middellange en lange termijn. Denk hierbij bijvoorbeeld aan het masterplan Scheveningen, het nieuwe Binnenstadsplan maar zeker ook aan locaties zoals de Binckhorst, het Beatrixkwartier en Laakhaven. Tot slot is het handhavingskader aan vernieuwing toe, er is behoefte aan nieuwe afspraken die meer duidelijkheid bieden voor ondernemers.

Het gaat om een toekomstvisie, niet alleen om het vastleggen van een nieuwe horecastructuur. Deze toekomstvisie geeft ook de gewenste ontwikkeling van het horeca-aanbod aan: hoe zorgt Den Haag voor nieuwe impulsen, waar ziet Den Haag kansen (segmenten, concepten, trekkers, locaties)? Hoe ziet een kansgericht, duidelijk/strikt maar werkbaar handhavingskader eruit? Horeca is een zeer dynamische sector, dus hoe zorgt Den Haag voor flexibiliteit zodat Den Haag ook over een paar jaar in kan spelen op nieuwe ontwikkelingen? En: hoe zorgt Den Haag dat ondernemers zo goed mogelijk kunnen ondernemen, hoe stimuleert Den Haag visie en lef?

Om te komen tot een kansgerichte Toekomstvisie Horeca met draagvlak in de markt zijn de ondernemers actief betrokken geweest bij de totstandkoming. Er zijn twee expertmeetings georganiseerd met Haagse horeca-ondernemers, Koninklijke Horeca Nederland/afdeling Den Haag (KHN), ontwikkelaars en horeca-makelaars. KHN heeft een tour langs de belangrijke horecagebieden georganiseerd. Daarnaast zijn individuele gesprekken gevoerd met ondernemers. Ook heeft de gemeente het horeca-adviesbureau Van Spronsen en Partners gevraagd om Den Haag door te lichten en de gemeente van advies te voorzien, het adviesrapport is bijgevoegd als bijlage.

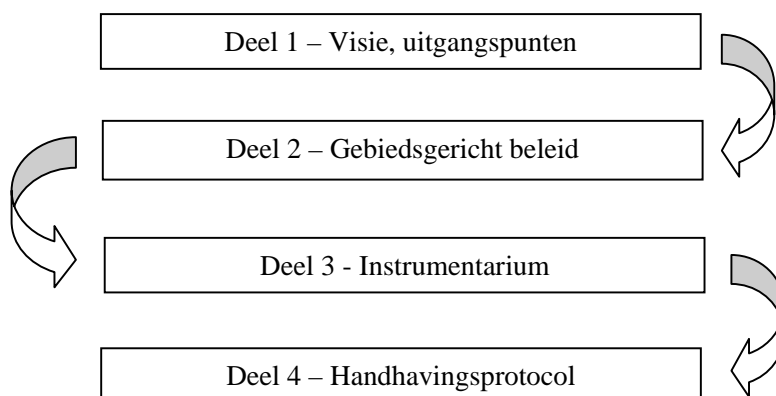
De Toekomstvisie Horeca sluit aan op het masterplan voor Scheveningen-kust en het Strategisch Locatiebeleid Binnenstad en vormt één van de sectorale pijlers van het nieuwe Binnenstadsplan. Voor de overige masterplannen en gebiedsvisies biedt deze horecavisie de basisuitgangspunten. De marketingaanpak 'Culinaire Stad' is opgenomen in het uitvoeringsprogramma voor Citymarketing.

2. Samenvattend

Om de horecasector in Den Haag actief te stimuleren wordt ingezet op een samenhangend pakket aan acties:

- ❖ **Inzet op kwaliteit, versterking aanbod (acquisitie en actief accountmanagement):**
 - Versterking restaurantaanbod: topsegment, trendy segment, internationale concepten/namen.
 - Acquisitie uitgaansgelegenheden, zowel voor jongeren/studenten als voor 30+.
 - Verbreding aanbod aan koffieconcepten, lunchconcepten en healthy (fast)food aanbod.
 - Accountmanagement bij vestigingsaanvragen en vergunningsaanvragen, actieve loodsfunctie.
- ❖ **Den Haag Culinaire Stad (marketing en promotie):**
 - Aantrekken topchefs
 - Inzet op activiteiten en publieksevenementen.
 - Overkoepelende marketingcampagne horecakwaliteiten Den Haag.
 - Verdere uitrol gastvrijheidsprogramma 'Be My Guest'.
- ❖ **Uitbreiding vestigingsmogelijkheden (gebiedsgericht beleid):**
 - Volop inzet gericht op doorontwikkeling horecaconcentratiegebieden Centrum en Scheveningen.
 - Onder voorwaarden uitbreiding vestigingsmogelijkheden in winkel-/kantoor-/woongebieden.
 - Onder strenge voorwaarden selecte vestigingsmogelijkheden op solitaire locaties.
- ❖ **Meer ruimte voor ondernemerschap, lastenverlichting (instrumentarium):**
 - Project Red Tape, verminderen administratieve lastendruk voor ondernemers.
 - Invoering nieuwe indeling horecacategorieën, mogelijkheden voor mengfuncties.
 - Verruiming openingstijden, ook voor terrassen.
 - Invoering collectieve Verlaatjes.

3. Leeswijzer



Deel 1 Visie, uitgangspunten

In dit deel worden de visie en de belangrijkste uitgangspunten uitgewerkt. Het economisch belang van de horecasector is groot, horeca is een factor van betekenis voor de aantrekkelijkheid van Den Haag. Den Haag zet sterk in op Den Haag als Culinaire Stad. Den Haag scoort nu al hoog als restaurantstad maar Den Haag zet in op nog een sprong voorwaarts voor het horeca-aanbod. Den Haag kiest voor kwaliteit, niet voor kwantiteit.

1. Economisch belang horecasector

Horeca is belangrijk voor de attractiviteit van Den Haag. Een aantrekkelijk horeca-aanbod is een belangrijke basisvoorwaarde voor zowel het woon- en leefgenot van inwoners als voor het aantrekken van bezoekers en toeristen. Mensen eten en drinken sinds een aantal jaren vaker buiten de deur, de **horeca-gelegenheden worden vaak beschouwd als ‘tweede huiskamer’**. Horecabezoek staat niet alleen op zich, maar maakt ook standaard onderdeel uit van een dagje winkelen, cultuurbezoek, een dagje uit, etc.. Ook voor het bedrijfsleven, voor werkenden, wordt horeca steeds belangrijker. Vergaderen gebeurt meer buiten de deur en ook de lunch- en borrelcultuur is de laatste jaren prominenter geworden.

Economisch gezien is de horeca ook een factor van belang. **In totaal gaat het om bijna 8.200 banen**, voor een groot deel gaat het om banen voor de onderste helft van de arbeidsmarkt. Hierbij moet aangemerkt worden dat de horeca ook nog gekenmerkt wordt door een hoge mate van extra seizoenswerkgelegenheid. Daarnaast leent de horeca zich bij uitstek voor leerwerkplekken in het kader van samenwerking onderwijs en arbeidsmarkt. Zowel het Mondriaan College als het gemeentelijke reïntegratiebedrijf Startbaan kent specifieke horeca opleidings-trajecten.

In alle sectoren is het aantal arbeidsplaatsen toegenomen (betreft cijfers over 2008). Ook het aantal vierkante meters Haags horeca-aanbod is in alle sectoren toegenomen. De restaurantsector heeft qua aantal bedrijven en het aantal arbeidsplaatsen de sterkste vlucht genomen. De drankensector is in aantal afgenomen, in deze sector heeft wel duidelijk schaalvergroting plaatsgevonden. De fastfoodsector is licht gestegen.

In onderstaande tabellen is de ontwikkeling van het Haagse horeca-aanbod in cijfers weergegeven.

Ontwikkeling in werkgelegenheid

	2000	2004	2008
Restaurantsector	3767	3876	4459
Drankensector	1699	1650	1841
Fastfoodsector	1332	1378	1866
Totaal	6798	6904	8166

(Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering)

Ontwikkeling in aantal bedrijven

	2000	2004	2008
Restaurantsector	419	467	499
Drankensector	792	722	687
Fastfoodsector	460	467	499
Totaal	1671	1607	1593

(Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering)

Ontwikkeling in vierkante meters

	2000	2004	2008
Restaurantsector	52.658	62.787	68.351
Drankensector	96.812	102.689	113.003
Fastfoodsector	25.721	25.147	26.236
Totaal	175.191	190.623	207.590

(Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering)

2. Toekomstvisie Horeca in relatie tot de kredietcrisis

De structurele gevolgen van de kredietcrisis voor de Haagse horeca zijn op dit moment nog onvoldoende in te schatten. Duidelijk is wel dat dit geen 'dip' is die zich over een aantal maanden zal herstellen. De gevolgen van de kredietcrisis voor de Haagse horeca worden nauwlettend in de gaten gehouden, onder andere door individuele gesprekken met ondernemers en regulier overleg met KHN. Meest recente cijfers zijn te vinden in de Horeca Barometer over het tweede kwartaal 2009 van het Bedrijfschap Horeca en Catering. Landelijk gezien gaf 45% van de horecabedrijven een omzetsdaling aan ten opzichte van het jaar ervoor. Er zijn grote verschillen per bedrijfstak: de fastfoodsector ging terug met gemiddeld 1,3% (omzetsdaling), de restaurantsector met 3,8% en de drankensector met 7,5%. In vier op de tien horecagelegenheden is het aantal gasten afgenomen, ook de bestedingen per gast zijn in vier op de tien bedrijven afgenomen. In de landelijke enquête Horeca (januari 2009) zijn cafés somberder dan restaurants, dit vanwege het rookverbod. Ook uit de Horeca Barometer blijkt dat de invoering van het rookverbod door ondernemers in de drankensector gezien wordt als een belangrijke oorzaak van de omzetsdaling.

KHN heeft al in een eind februari verstuurd gezamenlijke brief met RECRON, de vereniging van recreatie-ondernemers, om steun gevraagd van het kabinet. De brancheorganisaties stellen dat door de kredietcrisis stevige maatregelen nodig zijn in horeca en toerisme. Voor de horecasector geldt van oudsher dat banken stevige eisen stellen aan de kredietverstrekking. De koepels geven aan dat banken extra voorzichtig zijn met kredietverstrekking, vooral richting starters en kleine ondernemers. Uit de gesprekken met de horecasector in Den Haag blijkt dat: (1) de gemiddelde bestedingen per gast dalen, (2) het zakelijke bezoek afneemt, dit speelt juist ook in het hogere segment, (3) ondernemers terughoudend zijn met nieuwe ontwikkelingen, en (4) kleine zaken hebben het moeilijk, niet alleen vanwege de recessie maar ook vanwege het rookverbod.

De gemeente Den Haag heeft in de nota 'Den Haag pakt recessie aan, analyse en maatregelen voor de stad' een stevig pakket aan maatregelen geformuleerd om de Haagse economie te stimuleren. In het Actieprogramma Toerisme zijn extra investeringen opgenomen vanwege de kredietcrisis, deze investeringen zijn gericht op het aantrekken van zoveel mogelijk bezoekers - ook voor de Haagse horeca. Binnen de economische pijler wordt extra ingezet op de marketing van Den Haag als vestigingsstad, acquisitie van nieuwe bedrijven, het verkorten van vergunningstrajecten, bevordering van toerisme (extra activiteiten, extra PR/promotie) en de aanpak van winkelgebieden. Een nieuwe horecavisie is voor ondernemers van belang. Juist nu moet ook nagedacht worden over het functioneren van de horecasector op de iets langere termijn, nu moet Den Haag slagvaardig een nieuw beleid inzetten en kansen actief opsporen. Enerzijds geeft het vertrouwen dat de gemeente de horeca een belangrijke sector vindt en een warm hart toedraagt. Anderzijds biedt het duidelijkheid over vestigingsmogelijkheden (locatiebeleid) en wordt ingezet op een beter ondernemersklimaat door de openingstijden te verruimen en een nieuw vergunningsstelsel in te voeren.

3. Trends en ontwikkelingen

De horecasector is een zeer dynamische branche, hieronder een overzicht van de belangrijkste trends:

- **Beleving en authenticiteit.** Het ene moment wil men spektakel en ziet men horeca als attractie. Het andere moment hunkert men naar echtheid en kiest men juist voor zo min mogelijk spektakel.
- **Gemak.** Men kiest steeds vaker voor thuisbezorgen en take-away concepten. Ook vindt een verschuiving plaats van drie naar zes eetmomenten per dag, men leeft steeds meer op tussendoortjes.
- **Vergrijzing en verjonging.** De nieuwe generatie ouderen blijft 'jong' en geeft veel geld uit aan ontspanning en horeca. Jongeren worden steeds koopkrachtiger en vormen een autonome doelgroep.
- **Verluxe en design.** Men raakt steeds meer gewend aan luxe producten, men wil steeds meer lekker genieten. Het belang van design neemt verder toe, dit geldt ook voor de interieurs in de horeca.

- **Zappedrag.** De hedendaagse consument, zeker de internetgeneratie, heeft steeds meer behoefte aan afwisseling en raakt snel verveeld. Regelmatige vernieuwing van het concept wordt belangrijker.
- **Gezondheid en duurzaamheid.** Gezonde producten en een gezonde levensstijl zijn in trek, dit leidt tot een toename van concepten met een stempel 'biologisch, gezond'.
- **Alles in één, mengfuncties.** Eten en drinken maakt standaard onderdeel uit van elk vrijetijdsbezoek, of het nu gaat om winkelen, wellness, sport of cultuur. Zo is horeca bijvoorbeeld een volwaardig onderdeel geworden van veel musea en bieden ook steeds meer winkels horecavoorzieningen aan.

4. Hoe scoort Den Haag?

Het horeca-aanbod is door Van Spronsen & Partners vergeleken met het aanbod in Amsterdam, Rotterdam en Utrecht. **In algemene zin geldt dat het aantal restaurants, drankenaanbieders en fastfoodaanbieders van Den Haag als totaal in balans is. Andere belangrijke conclusie is dat Den Haag een stad van kwaliteit is, niet een stad van trendy concepten.** Voor de verschillende segmenten komt Van Spronsen op basis van de benchmark tot de volgende conclusies:

- Den Haag scoort 't hoogst op restaurants, de restaurantmarkt biedt volgens Van Spronsen & Partners een opvallend goed product. Den Haag scoort goed in de culinaire gidsen, Den Haag wordt gekarakteriseerd als echte restaurantstad.
- Het aanbod aan discotheken/clubs loopt achter op de andere G4-steden. Hier zit nog ruimte in de markt. Al moet hier aangemerkt worden dat de andere drie steden een stevige studentenpopulatie kennen en het Haagse publiek hiervan afwijkt.
- Den Haag scoort relatief hoog op traditionele fastfoodbedrijven, zoals snackbars en shoarmazaken. Het aanbod aan healthy fastfood blijft achter – al is hier wel een slag gemaakt. Den Haag heeft nog steeds behoefte aan moderne lunch-, koffie en fastcasual concepten.

Ook in de expertmeetings en bij individuele gesprekken met KHN, horeca-exploitanten en brouwers is gevraagd naar het functioneren van de Haagse horeca. Enkele uitspraken:

- Den Haag leidt nog aan het "calimero"-effect, we mogen trots zijn op wat we hebben bereikt.
- Den Haag is zeker een echte restaurantstad, de kwaliteit gaat continu vooruit.
- Mensen kennen Den Haag niet als horecastad, laat consumenten ook de verborgen plekken zien.
- De sfeer en uitstraling van de pleinen kunnen nog sterker, zet volop in op citydressing.
- Zet in op culinaire evenementen en TV-programma's.
- Organiseer kookdemonstraties, nodig topchefs uit.
- Geef ruimte aan ondernemers, denk bij regelgeving vanuit kansen.

5. Basisuitgangspunten verdere ontwikkeling van Den Haag als horecastad

Op basis van het onderzoek van Van Spronsen en de uitkomsten van expertmeetings en gesprekken, zijn voor de verdere ontwikkeling van de Haagse horeca de volgende drie basisuitgangspunten vastgesteld:

1. **Inzetten op kwaliteit, niet op kwantiteit – niet ongebreideld toevoegen vierkante meters;**
2. **Den Haag positioneren als Culinaire Stad, als restaurantstad van topniveau;**
3. **Meer ruimte voor ondernemerschap, administratieve lastenverlichting.**

6. Positionering 'Den Haag, Culinaire Stad'

Om de sterke positie van Den Haag als restaurantstad te benadrukken en de potenties volop te vermarkten wordt gekozen voor een duidelijke **positionering van Den Haag als Culinaire Stad**. 'Culinaire Stad' is nadrukkelijk geen nieuwe slogan en wordt ook niet als zodanig ingezet. De positionering geeft richting en focus aan de marketing van de Haagse horeca.

Belangrijk is dat een groot aantal verschillende doelgroepen gebruik maken van de restaurants. Restaurants zijn het enige deelsegment die èn de grote massa èn specifieke doelgroepen zoals expats, zakelijke gasten en toeristen aanspreken. Den Haag (en omgeving Haaglanden) als culinaire Stad is geen abstract plan of marketing ideaal. Op basis van onderzoek van de Hogere Hotelschool is in het verleden al gebleken dat Den Haag relatief veel betere¹ restaurants kent. De sterke positie van Den Haag als culinaire stad is recentelijk bevestigd door de positie die Den Haag inneemt in culinaire gidsen als de Gault Millau, Lekker en Michelin Gids. Den Haag culinaire Stad past binnen de kernprofilering van Den Haag internationale stad van vrede en recht. Bij een internationale stad horen immers horecavoorzieningen van topkwaliteit, deze voorzieningen dragen ook bij aan de aantrekkelijkheid als woon- en werkstad, ook passen ze bij uitstek bij Den Haag als gastvrije stad. Om de positie van Den Haag als culinaire Stad daadwerkelijk te kunnen claimen moet actief ingezet worden op het aantrekken van toonaangevende formules zodat het aantal toprestaurants verder wordt vergroot. Ook moet onder het motto “be good and tell it” de nu al sterke positie nog veel beter worden vermarkt. Om ‘Den Haag Culinaire Stad’ goed in de markt te zitten is actieve samenwerking met marktpartijen essentieel, hierbij gaat het o.a. om de Hogere Hotelschool (internationaal vermaard), Mondriaan, de belangrijkste Haagse horecapartijen, KHN en Den Haag Marketing. De marketingaanpak is opgenomen in het uitvoeringsprogramma Citymarketing.

Den Haag zet in op de volgende acties:

1. **Acquisitie kwaliteitsconcepten.** Hierbij gaat het om het aantrekken en faciliteren van topchefs, grote ondernemers of bekende restaurants en toonaangevende culinaire concepten. Qua locaties liggen er voor Den Haag unieke kansen in de ontwikkeling van de haven in Scheveningen, waar in een setting van het nautisch centrum, hoogwaardig wonen en winkelen, unieke locaties geboden kunnen worden voor topsegment horeca. Voor het centrum kan gedacht worden aan locaties zoals de Amerikaanse Ambassade en de omgeving Lange Voorhout.
2. **Culinaire activiteiten en evenementen.** In 2009 ging het onder andere om de volgende twee evenementen op het programma:
 - Eten en Drinken 2010, dit is een compleet format met een culinair evenement op het Malieveld, 5 TV uitzendingen over Den Haag als culinaire stad op RTL4, een internetsite met aandacht voor toprestaurants en gastronomische winkels en promo’s op alle RTL zenders en radio 538.
 - The Hague Expat Wine & Food Fair, op dit evenement dat het karakter heeft van een beurs kunnen restaurants en traiteurs zich presenteren aan de expat community van Den Haag en de regio (prominente doelgroep betere horeca).

Te denken valt ook aan een actie bij bijvoorbeeld de boerenmarkt maar ook aan proeverijen bij traiteurs/wijnhandelaren en een select aantal kwalitatief goede meer grootschalige publieks-evenementen a la Preuvenemint in Maastricht (maar dan uiteraard op z’n Haags, bijvoorbeeld een meerdaags visevenement aan het strand in de tijd van de haringparty’s).
3. **Stimuleren kwaliteitsdenken.** Bestaande restaurants worden getriggerd om de eigen formule(s) verder door te ontwikkelen, hiervoor kunnen bijvoorbeeld studenten van de Hotelschool ingeschakeld worden. Het gaat hierbij om kwaliteitsverbetering op alle niveaus: van take away-concepten tot markten/foodcourts tot het topniveau restaurants.
4. **Evenementen en PR-campagne.** Afgelopen jaren zijn al verschillende initiatieven ontplooid, uiteenlopend van het Gouden Pollepel Banquet tot de samenwerking met de Gault Millau, waarin Den Haag een prominente aanwezigheid heeft geclaimd. In 2008 is voor het eerst de samenwerking met Gault Millau gezocht. Voor 2010-2011 wordt deze samenwerking voortgezet en geïntensiveerd, ook doordat de presentatie van gids in Den Haag gehouden wordt.

¹ Een “beter” restaurant is een restaurant dat één (of meerdere) Michelin-sterren bezit en/of een vermelding in de Gault Millau of de Top 100 van Restaurantgids Lekker heeft.

In samenwerking met externe partijen en de horecabranche zelf wordt gestreefd om een overkoepelende marketingcampagne te starten, met als drager het topsegment maar ook met aandacht in de breedte voor de culinaire kwaliteiten van Den Haag. Hierbij wordt ook aangesloten bij de gebiedsgerichte marketing voor de kust en de binnenstad. Onderdeel zijn ook advertenties en redactionele aandacht in de Jaargids Wijn en de Wine & Food Professional, beiden media in de top van de markt.

5. **Be My Guest.** Het gastvrijheidsprogramma wordt verder uitgerold, hierbij is een belangrijke rol weggelegd voor KHN en de ondernemers zelf. Dit loopt uiteen van Engelstalige menukaarten tot aandacht voor de veiligheid van jassen/tassen tot een professionele, hartelijke bediening.

5. Welke doelgroepen krijgen extra aandacht?

De basis van het Haagse horeca-aanbod is op orde, in principe is er voor bijna elk wat wils te vinden. Voor de volgende doelgroepen is het aanbod nog mager en ziet Den Haag kansen:

- **Jongeren en studenten.** Deze doelgroep maakt gebruik van fastcasual (take-away, healthy), cafés, goedkopere restaurants en gaat graag uit. Het aanbod aan uitgaansgelegenheden is een belangrijk aandachtspunt. Succesfactoren zijn prijsniveau, openingstijden, imago en een moderne uitstraling.
- **Eén/tweeverdieners.** Deze doelgroep kiest voor gemakconcepten, koffiegelegenheden, terrassen, moderne eetconcepten en cafés/clubs. Het uitgaansaanbod voor personen boven de 30-35 verdient aandacht. Succesfactoren zijn bereikbaarheid (auto), de aanwezigheid van voorzieningen (voor kinderen), openingstijden, de belevingswaarde en het kwaliteitsniveau.
- **Expats.** Deze doelgroep maakt gebruik van het midden en hoge segment restaurant, luxe hotelbars, clubs en grand-cafes/lunchrooms. Succesfactoren zijn kwaliteitsbeleving, openingstijden (eten na 22.00u), internationale herkenbaarheid van concepten en het imago.
- **Zakelijke gasten** (van bijv. ministeries of internationale instellingen of congressen). Deze doelgroep heeft behoefte aan het hoog- en topsegment restaurants, vergader-/meetingsconcepten (in bijv. hotels) en internationale horecamerken. Succesfactoren zijn de kwaliteit/luxe, privacy en imago/uitstraling.
- **Verblijfstoeristen.** Deze doelgroep maakt gebruik van fastfood, koffieconcepten, middensegment restaurants en uitgaansgelegenheden. Succesfactoren zijn de gastvrijheid, de attractiewaarde en de toegankelijkheid/bereikbaarheid.

6. Waar liggen de kansen om het aanbod te versterken?

Voor de verdere versterking van het aanbod wordt primair ingezet op:

- Aantrekken **internationale concepten** en bekende namen. Verdere versterking van het restaurantaanbod, met name in het topsegment (sterrenrestaurants) en in het trendy segment.
- Acquisitie **uitgaansgelegenheden**, zowel voor jongeren/studenten als clubachtige concepten voor 30+. Hierbij wordt met name ingezet op moderne totaalformules met de combinatie tussen een grand café/restaurantfunctie overdag/s avonds en club/barfunctie in de nachtelijke uren.
- Verbreding van het aanbod aan **koffieconcepten, lunchconcepten en healthy aanbod**.

Om de horecasector te versterken werkt de gemeente met actief accountmanagement. De accountmanagers horeca hebben een belangrijke relatiebeheer-functie richting de bestaande marktpartijen, bouwen relaties op met interessante partijen buiten Den Haag en werken ook als loods om bedrijven te begeleiden van initiatieffase, de zoektocht naar locaties tot de vergunningstrajecten. Ook wordt gerichte acquisitie ingezet, hierbij gaat het om het aantrekken van topchefs en internationaal toonaangevende formules.

Deel 2 Gebiedsgericht beleid

In dit deel wordt de visie uitgewerkt in het gebiedsgerichte beleid. Centrum en Scheveningen zijn en blijven de belangrijkste horecagebieden. Er is voor gekozen om ondernemers ook in de overige delen van Den Haag zoveel mogelijk vrijheid van ondernemen te geven – dit binnen de mogelijkheden van de openbare orde en veiligheid en het woon- en leefklimaat.

1. Ontwikkelingskader, horecastructuur

In onderstaande tabel is het gebiedsgerichte beleid op hoofdlijnen samengevat, dit beleid wordt in de navolgende paragrafen verder beschreven:

Structuur, Gebiedsindeling	Kansen en mogelijkheden
Centrum	<ul style="list-style-type: none"> • Concentratiegebied horeca, meest uitgebreide mogelijkheden • Kerngebieden Spui, Plein, Grote Markt, Buitenhof - alle categorieën, vrije openingstijden • Inzet op onderscheidende concepten, aantrekken toprestaurants en uitgaansconcepten • Zijstraten kerngebieden kwalitatief hoogwaardige concepten • Verbindingen kernen en bronpunten, tot en met categorie Licht, selectief Middelzwaar • Grote Marktstraat e.o. onder voorwaarden categorie Zwaar • Inzet op entrees, pleinen en strategische locaties sfeergebieden <p>Mogelijkheden verschillend per locatie</p>
Scheveningen	<ul style="list-style-type: none"> • Concentratiegebied horeca, meest uitgebreide mogelijkheden • Kerngebied centrale deel boulevard, Pier: upgrading, alle categorieën, vrije openingstijden • Gevers Deynootweg tot en met categorie Middelzwaar, nadruk op food • Palaceplein tot en met categorie Licht met terrasfunctie • Keizerstraat t/m categorie Licht (zie winkelgebieden), Kalhuisplaats tot en met Middelzwaar • 1^e haven, 2^e haven en nautisch centrum tot en met categorie Middelzwaar, koppeling met visserij en jachthaven, betere segment restaurants en bijzondere horeca • Beachstadion avondhoreca voor jongeren/surfmekka, onder voorwaarden categorie Zwaar
Kijkduin	<ul style="list-style-type: none"> • Hoogwaardige vier-seizoenenbadplaats met een accent gericht op wellness en gezondheid • Inzet gericht op Deltaplein en boulevard • Mengfuncties en horeca tot en met categorie Middelzwaar • Op termijn mogelijk nieuwe ontwikkelingslocaties voor mengfuncties • (Luxe) dagzaken, healthy fastfoodconcepten, juice bars, etc.
Overig, Winkelgebieden	<ul style="list-style-type: none"> • Betreft de hoofdwinkelstructuur zoals opgenomen in de Detailhandelsnota Den Haag (2005) • Mengfuncties en horeca tot en met categorie Licht • Maximum winkels (en dienstverlening) / horeca in vestigingen niet hoger dan 70/30%
Overig, Kantoorlocaties	<ul style="list-style-type: none"> • Mengfuncties en horeca tot en met categorie Licht • Uitbreiding met categorie Middelzwaar beperkt mogelijk • Richtlijn 1 vestiging per 1.500-2.000 medewerkers, afhankelijk van diverse factoren
Overig, Woongebieden	<ul style="list-style-type: none"> • Focus op winkellocaties en kleinschalige verblijfspleinen • Horeca tot en met categorie Middelzwaar
Overig, Solitaire locaties	<ul style="list-style-type: none"> • Alleen mogelijk – onder voorwaarden – middels een bestuurlijke uitzonderingspositie • Betreft grootschalige herontwikkelingsgebieden (bijzondere panden) en bovenlokale voorzieningen zoals leisurecentra en musea

Centrum en Scheveningen zijn en blijven de concentratiegebieden voor horeca. Belangrijkste reden hiervoor is dat voldoende kritische massa nodig is voor het goed functioneren van de horeca. Binnen het nieuwe beleid is er voor gekozen om ondernemers ook in de overige delen van Den Haag zoveel mogelijk vrijheid van ondernemen te geven. **Uitgangspunt is een kwalitatieve impuls.**

Deze grotere vrijheid komt wel met een verzwaarde **verantwoordelijkheid**. De **openbare orde en veiligheid** mogen immers niet in het geding komen en het **woon- en leefklimaat** mag niet worden aangetast. Ieder gebied, of deel van het gebied, heeft een eigen regime met betrekking tot mogelijke uitbreiding van horeca.

Om invulling te geven aan de ambitie om Den Haag uit te laten groeien tot culinaire Stad moeten de **vestigingsvoorwaarden voor de betere restaurants optimaal** zijn. Dit vraagt qua vestigingsbeleid voor deze categorie bedrijven een open benadering. Juist dit segment horeca kiest de vestigingsplaats vaak buiten de kernen. Vestigingscriteria zoals bijvoorbeeld de allure van het pand en de aanwezigheid van parkeerplaatsen (bereikbaarheid) spelen een belangrijke rol. Aangezien de potentiële aantasting van het woon- en leefklimaat door dit segment bedrijven klein is, geldt een positieve grondhouding voor vestiging in de gehele stad. Iedere aanvraag wordt individueel getoetst. **De internationale zone, Scheveningen Haven, het Lange Voorhout en het Statenkwartier bieden goede mogelijkheden voor het segment betere restaurants.** De vestigingsmogelijkheden voor een bepaald gebied worden in beginsel bepaald door het geldende bestemmingsplan. Hierin wordt een integrale afweging gemaakt van alle mogelijke en gewenste functies in een bepaald gebied. Binnen de contouren van het bestemmingsplan is vervolgens dit horecabeleid bepalend voor de gewenste ontwikkeling van horeca. Bij de totstandkoming van nieuwe bestemmingsplannen worden de uitgangspunten uit dit horecabeleid verwerkt (in de toelichting en de planregels).

1.2 Uitbreiding bestaande vestigingen

Uitbreiding van de exploitatie, zowel publieke als niet publieke ruimte, wordt in beginsel toegestaan voor zover de uitbreiding in pandig (binnen de bestaande bebouwing) wordt gerealiseerd. Daarbij moet worden voldaan aan alle eisen van de Drank en Horecawet en de vereisten zoals deze in de bouwvergunning worden opgenomen. Als de uitbreiding niet in pandig kan worden gerealiseerd, is uitbreiding van de exploitatie in beginsel niet mogelijk. Uitzonderingen zijn mogelijk - mits bestemmingsplan dit toelaat - indien de aanvrager kan aantonen dat met de gewenste uitbreiding geen extra druk op het woon- en leefklimaat ontstaat, dan wel de openbare orde en veiligheid in het geding komt. Als voorwaarde wordt gesteld dat de uitbreiding max. 20% van het bruto vloeroppervlak mag beslaan en de totale uitbreiding nooit meer dan max. 200m² bvo.

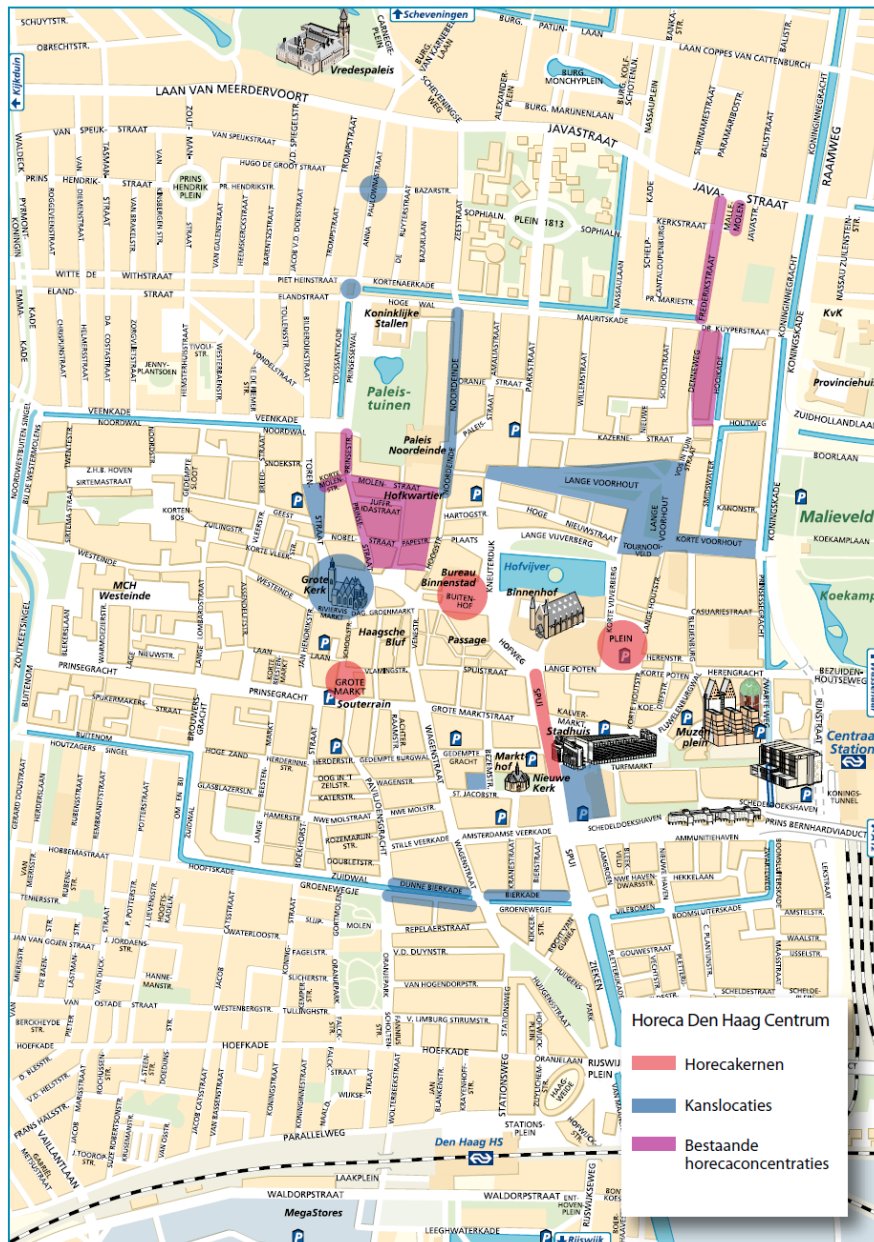
1.3 Bijzondere omstandigheden

De beschreven mogelijkheden geven de gewenste ontwikkelingsrichting van horeca in de stad aan. Is er voor een bepaald gebied (of categorie van horeca) eenmaal vastgesteld wat de ontwikkelingsrichting is dan ligt deze in beginsel vast. Slechts in bijzondere gevallen kan gemotiveerd van het beleid worden afgeweken. Naast de uitzondering op het gebiedsgerichte beleid voor de betere restaurants kan van een bijzonder geval sprake zijn als een horecavestiging een duidelijke kwalitatieve toevoeging voor de horeca in de stad betekent of wanneer sprake is van een kwalitatieve toevoeging op lokaal niveau. Ook het tijdelijk toestaan van horeca in (her)ontwikkelingsgebieden kan tot de bijzondere omstandigheden worden gerekend, hierbij moet wel sprake zijn van een attractiviteitsverhogende werking. Bij de beoordeling van aanvragen wordt zoveel mogelijk gekeken naar bedrijfsspecifieke en omgevingspecifieke omstandigheden, zodat maatwerk kan worden geleverd in die gebieden waar dit wenselijk en mogelijk wordt geacht. De nieuwe locaties Binckhorst en Laakhaven West kunnen – met name aan het water en in bijzondere gebouwen – onder voorwaarden (zie paragraaf 1) ruimte bieden aan bijzondere horecaconcepten. Andersom kunnen bijzondere omstandigheden ook aanleiding zijn om in gebieden waar in principe vestiging wel mogelijk is, de vestiging of uitbreiding van bestaande horeca niet toe te staan.

2. Gebiedsgerichte ontwikkeling Centrum

2.1 Algemeen

Het horecabeleid sluit aan op het nieuwe Binnenstadsplan voor de periode 2010-2020 dat is vastgesteld. Ambities zijn gericht op Den Haag als internationale stad, de Culturele Stad 2018 en Den Haag als beste winkelstad van Nederland. Komende jaren wordt vol ingezet op de sfeer en levendigheid van de binnenstad en het doorontwikkelen van bestaande kwaliteiten – de 'Haagse signatuur' - zoals koninklijk, statig, cultureel/creatief en exclusief.



Om de aantrekkelijkheid van het centrum verder te vergroten wordt gekozen om winkel- en horecaconcentraties zoveel mogelijk aan elkaar te verbinden. Zo kunnen bezoekers logisch hun route door het gehele centrum vinden. Op dit moment zijn veel plekken nog ‘verborgen’ voor de gemiddelde bezoeker. Alleen goedbekende inwoners van Den Haag kennen ook plekken zoals de Denneweg, Hooikade en Malle Molen. Juist deze ‘verborgen’ plekken zijn van hoge kwaliteit, juist daar is onderscheidende horeca te vinden. Door de dag-, avond- en nachtfunctie beter op elkaar te laten aansluiten wordt een belangrijke bijdrage geleverd aan de levendigheid van het centrum.

De signing naar de gebruiker, de aantakking van gebieden middels het toevoegen van horeca op strategische (zicht-) locaties en de uitstraling moeten worden verbeterd. Op deze locaties kan uiteraard sprake zijn van functiemenging met detailhandel, hotels en andere publieksfuncties. Uitbreiding in het kernwinkelgebied is alleen toegestaan voor zaken met een dagfunctie, tenzij specifiek anders benoemd. Ruimte wordt geboden aan concepten die ondersteunend/aanvullend werken op het winkelaanbod, horeca moet niet het winkelaanbod gaan overheersen. Hierbij kan gedacht worden aan koffieconcepten, lunchrooms en verschillende mengfuncties.

2.2 Horecakernen

Voor de kerngebieden in het centrum - Spui, Plein, Grote Markt en Buitenhof - blijft het beleid vrijwel onveranderd. Uitbreiding met alle horecacategorieën is mogelijk en zelfs gewenst (met uitzondering van feestzalen) en de horeca mag 24 uur per dag geopend zijn.

Bij voorkeur vindt uitbreiding plaats in de categorie Zwaar. Met name op de pleinen is er ruimte voor de toevoeging van nachtzaken zonder dat dit een grote inbreuk heeft op het woon- en leefklimaat.

Binnen de kernen zet Den Haag in op de volgende ontwikkeling:

- Spui (Hoek Markthof tot hoek Lange Poten)

Het Spui is zowel overdag als 's nachts een belangrijke verbinding in het horecanetwerk en tevens een belangrijke verbinding in het kernwinkelgebied. Door de slechte beeldkwaliteit en de dichte puin overdag heeft dit gebied nog niet de gewenste uitstraling. Met het verdwijnen van het autoverkeer, na de inwerkingtreding van het verkeerscirculatieplan (VCP), biedt dit stuk volop kansen om ook overdag een aantrekkelijke uitstraling met terrasjes te hebben. Ingezet wordt op vestiging van dagformules gericht op healthy fastfood en aansprekende avondhoreca. Gezien de belangrijke rol van het Spui in het winkelnetwerk is het ongewenst dat er zich horecazaken vestigen die gedurende de dag gesloten zijn. Door de ontwikkeling van Spuiplein en omgeving tot Internationaal Dans en Muziekcentrum wordt het Spuiplein gelinkt aan het Rabbijn Maarssenplein, dit biedt extra kansen voor horeca.

- Plein

Het Plein heeft zich, samen met de Grote Markt, ontwikkeld tot het uitgaansplein van Den Haag. Het Plein trekt een jonge doelgroep aan. In vrijwel alle panden aan het Plein zit horeca of zijn plannen om horeca te vestigen. In de komende periode is de inzet er vooral op gericht om samen met de marktpartijen de uitstraling van het Plein als horecaplein nog verder te versterken. In gezamenlijkheid zal gewerkt worden aan een betere uitstraling van de openbare ruimte. Ook liggen er kansen om door middel van (kleinschalige) evenementen en activiteiten de profilering als horecaplein te versterken. Een kans voor de verdere ontwikkeling van het plein biedt de mogelijke vestiging van het Mauritshuis in een deel van het pand van Sociëteit de Witte. Door op dit deel van het Plein de gevel meer open te trekken en wellicht een daghoreca functie te creëren kan de verbinding via het Binnenhof naar het Buitenhof worden versterkt.

- Grote Markt

De Grote Markt en omgeving is de pophotspot van de stad. Met een groot aantal live optredens van popbandjes gedurende het jaar bij het poppodium en het Paard om de hoek trekt de Grote Markt een geheel eigen publiek. In tegenstelling tot het Plein zijn op en rondom de Grote Markt nog een aantal panden beschikbaar waar bij uitstek kansen liggen om het aanbod verder uit te breiden. In het strategisch locatiebeleid is specifiek de zuidzijde benoemd als aantrekkelijke locatie voor nieuwe vrijetijdsconcepten. Door toevoeging van horeca met een dagfunctie en de exploitatie van terrassen, wordt ook de zichtbaarheid vanaf de winkelstraten beter. Met een dergelijke toevoeging, in combinatie met het verdwijnen van het autoverkeer, zal de Grote Markt als Pophotspot nog beter uit de verf komen.

- Buitenhof

Ook op het Buitenhof is de nodige horeca toegevoegd. Echter, daar waar het Plein en Grote Markt echt een eigen karakter hebben ontwikkeld is dit voor het Buitenhof minder het geval. Het is een mengeling van fastfood, dag- en avondzaken en de bioscoop met een naar binnen gekeerd karakter. Hierdoor ontbreekt, ondanks de herinrichting, het gevoel van een echt horecaplein. Buitenhof is een belangrijke plek voor toeristen en koppelt Binnenhof/Mauritshuis aan het winkelgebied, dit gebied heeft de potentie om uit te groeien tot een toeristisch hart. In het kader van het nieuwe Binnenstadsplan wordt gekeken naar de mogelijkheden om Hofweg, Binnenhof en Buitenhof beter aan elkaar te koppelen. Vanwege de belangrijke schakelfunctie die het Buitenhof overdag heeft voor het winkelend publiek en 's nachts voor uitgaanspubliek, wordt ook op deze locatie bij een nieuwe vestiging ingezet op een combinatie van dag- en avondhoreca. Een eventuele doorontwikkeling van de bioscoop biedt goede horecamogelijkheden. De **gerealiseerde** invulling van de begane grond van de bioscoop met een kwalitatief hoogwaardige horecavoorziening, die overdag geopend is, komt de uitstraling van het Buitenhof ten goede.

Op het Buitenhof komt een kleine inperking van het 24-uurs gebied voor de panden gevestigd onder en aan weerszijden van de Israëlische ambassade (Buitenhof nr 46 t/m 65). In verband met de beveiliging wordt hier een beperking gesteld aan de mogelijke horecavestiging tot en met categorie Middelzwaar.

2.3 Zijstraten kernen

Voor de zijstraten gerelateerd aan de kernen geldt dat uitbreiding van avond-/nachthoreca ongewenst is. Enerzijds omdat deze straten vaak ook onderdeel zijn van het kernwinkelgebied en om die reden een gemengd karakter moeten houden en dichte puien gedurende de dag de uitstraling niet ten goede komen. Anderzijds geldt dat de huidige hoeveelheid avond-/nachthoreca in deze gebieden, met het oog op de leefbaarheid, aan zijn maximum zit. Op die plekken waar de straten een belangrijke rol spelen in het winkelnetwerk is uitbreiding met horeca alleen mogelijk als de horeca een aanvullende/ondersteunende werking heeft op het winkelaanbod. Met name de Herenstraat en Laan zijn plekken waar nachthoreca, daar waar mogelijk, in de komende periode teruggedrongen wordt. Voor deze twee straten wordt ingezet op uitbreiding met daghoreca concepten (**categorie Licht**) en bij overgang van avond-/nachtzaken op een kwalitatief hoogwaardiger segment, bij voorkeur met een dagfunctie.

2.4 Horecaconcentraties

Naast de horecakernen, waar door de gemeente in de afgelopen jaren actief is ingezet op uitbreiding van horeca, kent Den Haag van oudsher ook een aantal gebieden waar relatief veel horeca gevestigd is. Vaak gaat het hier om gemengde gebieden, waar ook de detailhandelsfunctie en wonen een belangrijke rol vervullen. Juist door deze verschillende functies krijgen de gebieden een eigen karakter. De inzet voor de komende jaren is er niet op gericht om in dit soort gebieden meer horeca te krijgen, maar wel door het leggen van accenten het karakter van de deelgebieden te versterken.

- Hofkwartier

Het Hofkwartier is één van de sfeergebieden in de binnenstad. Het gaat hierbij o.a. om de Oude Molstraat, (Korte) Molenstraat, Prinsestraat, (Kleine) Nobelstraat, Papestraat, Annastraat, Juffrouw Idastraat en Torenstraat. Het is een verrassend gebied waar de Haagse binnenstad zich onderscheidt met bijzondere winkels en horeca, waarbij ieder van de straten vaak weer een eigen karakter heeft. Gezien de combinatie met winkelen en de woonfunctie zien we voor dit gebied vooral kansen in de toevoeging van daghoreca (categorie Licht) en het faciliteren van mengfuncties.

- Buurtschap 2005 (met name Denneweg en Hooikade)

Binnen het deelgebied Buurtschap 2005 zijn de Denneweg en Hooikade voor horeca de belangrijkste straten. De buurtschap als geheel staat voor chique en trendy met typische Haagse elementen. Ook hier is sprake van een combinatie van winkels en horeca. Daarnaast heeft het gebied ook een belangrijke woonfunctie. Naast een aantal traiteurs, lunchrooms en cafés, kenmerkt de buurtschap zich vooral door de vestiging van een groot aantal betere restaurants. Om het gemengde karakter te waarborgen is uitbreiding mogelijk met "Lichte" concepten en mengfuncties. Uitbreiding met avond/nacht horeca (middelzware concepten) is alleen mogelijk indien het een duidelijke kwalitatieve toevoeging voor de buurtschap is.

- Malle Molen (Frederikstraat)

De Frederikstraat ligt in het verlengde van de Denneweg en heeft ook qua karakter een zelfde profiel. Gelegen aan de Frederikstraat is de Malle Molen. De Malle Molen is een echt horecagebiedje met een mengeling van restaurants en cafés. Doordat het gelegen is in een hofje ontstaat een unieke sfeer. De ondernemers presenteren zichzelf niet voor niets als het Montmartre van Den Haag. De Malle Molen is ook een woongebiedje. Toevoeging van avond-/nachthoreca is derhalve niet gewenst. Toevoeging van daghoreca (categorie Licht) en mengfuncties zijn wel welkom.

2.5 Verbindingen horecakernen en bronpunten

Uit het onderzoek dat ten behoeve van de totstandkoming van deze visie is uitgevoerd, is gebleken dat er in Den Haag nog niet echt sprake is van een horecanetwerk. De horecagebieden functioneren op zich goed, maar de verbindingen tussen de verschillende gebieden onderling en de verbindingen naar de bronpunten (met name CS en HS) zijn niet sterk. Het ontbreken van duidelijk herkenbare verbindingen heeft een nadelige invloed op de beleving van een avondje uitgaan in Den Haag. Enerzijds omdat bezoekers simpelweg de weg niet vinden tussen de verschillende horecagebieden en daarmee geen goed beeld krijgen van het aanbod dat Den Haag heeft.

Anderzijds omdat het gevoel van veiligheid kan worden versterkt als er meer levendigheid is tussen de verbindingen. Dit is met name van belang voor de verbindingen naar de bronpunten. Overeenkomstig het beleid in de afgelopen jaren krijgen de verbindingen vanaf Holland Spoor en Centraal Station naar de binnenstad extra aandacht. Daarnaast zullen ook de centrale assen Spui-Hofweg-Grote Marktstraat extra aandacht krijgen.

Om de verbindingen te versterken wordt enerzijds extra ingezet op marketing/communicatie naar bezoekers over de verschillende horecagebieden in de stad, met als doel de vindbaarheid van de gebieden te vergroten. Anderzijds wordt gestreefd om op een aantal strategische plekken ruimte te bieden aan horeca. Door verruiming van de openingstijden van de huidige horecavestigingen worden de verbindingen in de avond en nacht al verbeterd. Desondanks is het noodzakelijk om op een aantal plekken horeca toe te voegen, zodat gaten in de huidige verbindingen kunnen worden opgevuld. Voor alle verbindingen geldt dat het gemengde karakter van gebieden gehandhaafd moet blijven. Als randvoorwaarde voor de mogelijke uitbreiding van horeca in de verbindingen wordt, naast het hebben van een dagfunctie, gesteld dat de verhouding winkels (en dienstverlening)/horeca niet hoger mag worden dan 70/30% in aantal vestigingen. Uitbreiding van horeca in de categorie Zwaar is in principe uitgesloten. Ingezet wordt op de volgende verbindingen:

- **Herengracht (verbinding Centraal Station – Plein)**

De verbinding tussen CS en het Plein via de Herengracht heeft zich in de afgelopen jaren enorm in aantrekkelijkheid ontwikkeld. De komende jaren moet deze lijn worden doorgezet. Uitgangspunt is dat de Herengracht een gemengd gebied blijft waar horeca, winkels en dienstverlenende activiteiten met elkaar in balans zijn. Toevoeging van een healthy fastfood concept, passend bij de forensenstroom, of een dagzaak met terrasfunctie zullen een positieve impuls geven aan deze verbinding.

- **Turfmarkt (verbinding Centraal Station – Spui(plein))**

Vanuit CS loopt via de Turfmarkt en het Spuiplein nu de snelle zakelijke verbinding met het centrum. In de komende jaren staat dit gebied een ware metamorfose te wachten. Naast de bouw van de ministeries met commerciële functies in de plint moet met name het Spuiplein uitgroeien tot een internationaal cultuurplein van allure. De verbinding zal daardoor ook een uitgaanskarakter krijgen. Bij de invulling van de commerciële functies in de plint zal met deze ontwikkeling rekening moeten worden gehouden. Belangrijk voor het slagen van horecaontwikkeling in de plint is dat eventuele terrassen voorzien van goede windbeschutting en voldoende zonuren.

- **Stationsweg/Wagenstraat (verbinding Haagse Hogeschool - Holland Spoor – Avenue Culinaire-Spui)**

De stationsweg vormt vanaf HS de belangrijkste entree richting Avenue Culinaire en het Spui. Zowel overdag, als in de avond is de verbinding nu nog matig. Dit vanwege de kwaliteit van de openbare ruimte, waar momenteel hard aan wordt gewerkt, en het huidige type horeca. Deze locatie biedt tal van mogelijkheden voor horeca gericht op jongeren/studenten (overdag en 's avonds) en forensen (overdag). Toevoeging van kleinschalige kwalitatief hoogwaardige horeca of healthy fastfood is gewenst.

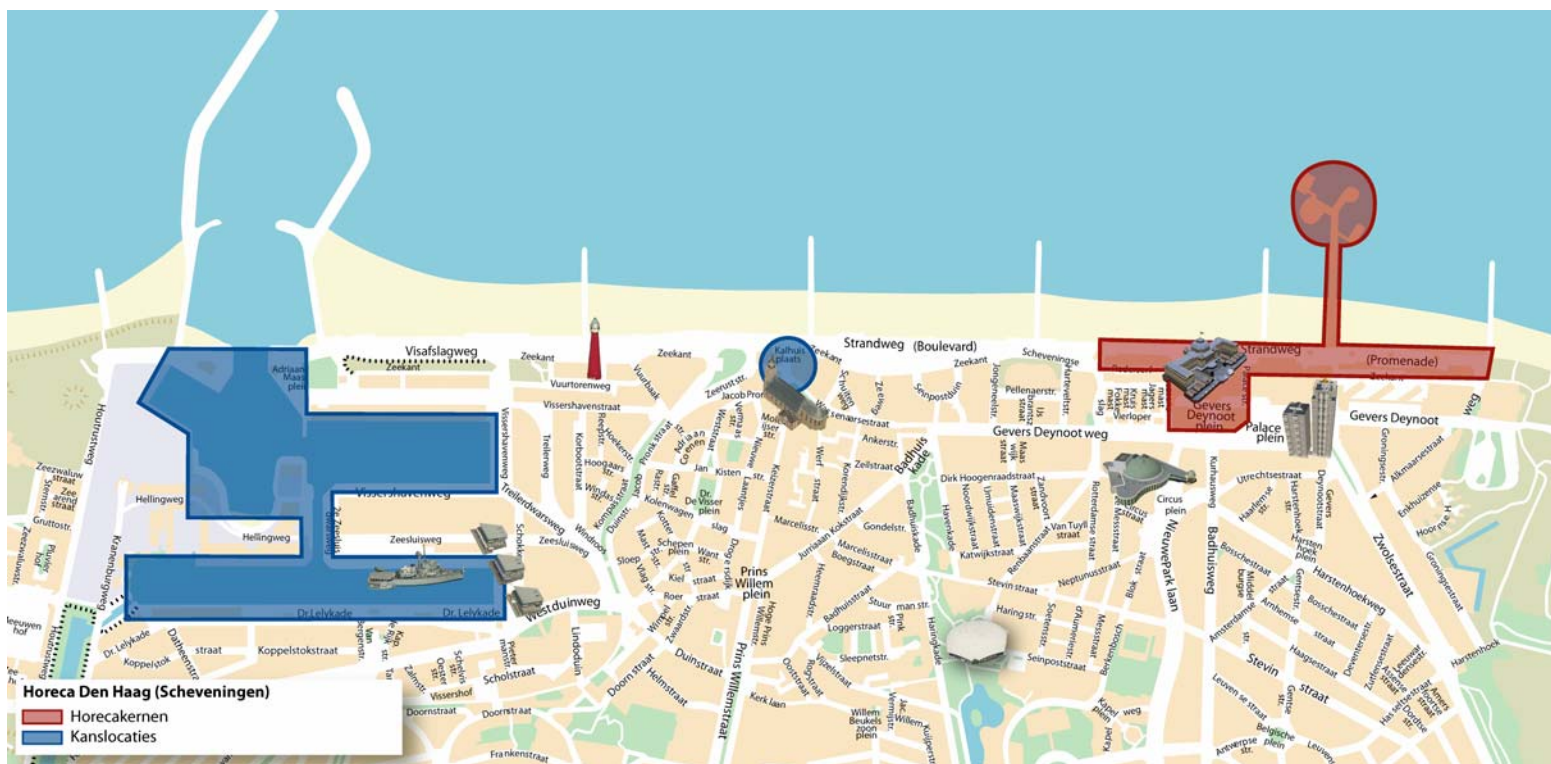
- **Centrale assen Spui-Hofweg-Grote Marktstraat (verbinding Spuiplein, Plein, Grote Markt, Buitenhof)**

De gewenste ontwikkeling voor het Spui, als kernhorecagebied, is eerder al aangegeven. Voor de Grote Marktstraat wordt ingezet op toevoeging van daghoreca met een terrasfunctie, zodat er een natuurlijke loop ontstaat tussen het Plein en de Grote Markt. Daarnaast is het gewenst om de verbinding in de nacht te verbeteren door een disco/club te ontwikkelen in de Grote Marktstraat (categorie Zwaar). Vanwege de winkelfunctie overdag wordt ingezet op ontwikkeling op verdieping of op een totaalconcept dat overdag open is als grand café/lunchroom en in het begin van de avond als café/restaurant. Potentiële locaties zijn in ieder geval het Kwantumpan/e.o. en het Mark & Spencer pand/Nieuwe Haagse Passage.

3. Gebiedsgerichte ontwikkeling Scheveningen

3.1 Algemeen

In het masterplan Scheveningen Kuststrook is de ambitie voor Scheveningen vastgelegd. Om dé vierseizoenen badplaats van Noordwest-Europa te worden, wordt ingezet op een verbreding en intensivering van het voorzieningenniveau. Scheveningen is aantrekkelijk voor bezoekers door een totaalconcept aan te bieden, in Scheveningen is voor iedereen iets te doen, Scheveningen bereikt alle doelgroepen. De ambities zijn gericht op het aantrekken van meer bezoekers in de niet-zomermaanden, verlenging van de verblijfsduur en verhoging van de bestedingen. Om deze ambities te realiseren wordt onder andere ingezet op topfuncties van internationaal niveau, een aantrekkelijk hotelaanbod en een sfeervolle, 'intieme' openbare ruimte. In het masterplan is volop horecaruimte aangewezen voor zowel Bad als Haven. Er wordt stevig ingezet op upgrading van het horeca-aanbod, vooral in het centrale deel van Scheveningen-Bad



Passend binnen de ambities voor het masterplan wordt ook voor Scheveningen ingezet op het verbinden van de belangrijkste locaties. Bad, Dorp en Haven functioneren nu van elkaar, er is nog te weinig sprake van combinatiebezoek. De verbinding is in de zomer, met dank aan de strandpaviljoens, een stuk beter. Na de realisatie van het boulevardplan kan ook de Kalhuisplaats een belangrijke verbindingfunctie vervullen. De signing naar de gebruiker, de aantakking van gebieden middels het toevoegen van horeca op strategische (zicht-) locaties en de uitstraling moeten worden verbeterd. Op deze locaties kan uiteraard sprake zijn van functiemenging met detailhandel, hotels en andere publieke functies. Vanwege de langerektheid van Scheveningen (stevige loopafstanden) is het tegelijkertijd ook belangrijk dat de verschillende deelgebieden los van elkaar kunnen functioneren en een eigen karakter behouden. De verbindingen in Bad en Haven zelf zijn dus ook belangrijk, hierbij gaat het om:

- Norfolkterrein-Haven
- Haven-Vissershavenweg-beachstadion
- Boulevard-Kalhuisplaats-Keizerstraat
- Stepping stones Bad-Dorp-Haven, door plaatsing van strandpaviljoens

3.1 Scheveningen Bad

Horecakern

De horecakern met vrije sluitingstijden en mogelijkheden voor toevoeging van alle soorten horeca wordt beperkt tot het centrale deel van de boulevard (Strandweg 13 t/m 187) en de Pier, met uitzondering van de seizoensgebonden bedrijven. Conform de lijn in het Centrum geldt voor de straten grenzend aan de uitgaanskern (met name Zeekant) dat geen uitbreiding van avond-/nachthoreca mogelijk is en daar waar mogelijk wordt teruggedrongen. De huidige hoeveelheid avond-/nachthoreca in deze gebieden is voldoende. Ingezet wordt op uitbreiding met 'Lichte' concepten en bij vervanging van avondzaken op een kwalitatief hoogwaardiger segment, met bij voorkeur ook een dagfunctie. Met name de Pier vormt een kanslocatie voor de toevoeging van hoogwaardige nachthoreca in de vorm van een club of lounge gelegenheid. Dit zou stand alone, maar zeker ook als onderdeel van een totaalconcept kunnen zijn, waarbij de Pier weer een (inter-)nationale trekker voor bezoekers wordt. Door de geïsoleerde ligging is van geluidsoverlast voor omwonenden bijna geen sprake en het zicht op zee is uniek.

Gevers Deynootplein

Het Gevers Deynootplein heeft zich ontwikkeld tot een volwaardig horecaplein, met kwalitatief hoogwaardige horeca. De combinatie van woningen en horeca met de nadruk op eten gaat goed samen. Gezien de direct bovenliggende appartementen is een eventuele uitbreiding met horeca alleen gewenst voor zaken tot en met de categorie Middelzwaar, waarbij de nadruk, net als bij de bestaande zaken ligt op de food component.

Palaceplein

In tegenstelling tot het Gevers Deynootplein heeft zich op het Palaceplein nog weinig horeca gevestigd. Om de uitstraling en het verblijfsklimaat te verbeteren is vestiging van horeca in de categorie Licht met een duidelijke terrasfunctie gewenst. Gezien de direct bovengelegen bewoning is vestiging van avond-/nachthoreca niet gewenst.

3.2 Scheveningen Dorp

De Keizerstraat is het historisch winkelhart van Scheveningen. De horeca heeft in de winkelstraten een ondersteunende functie aan het winkelaanbod. Naast ruimte voor mengfuncties is uitbreiding van horeca mogelijk tot en met categorie Licht, liefst met relatief kleinschalige, bijzondere concepten. Uitbreiding van avondhoreca is niet mogelijk om dichte puien gedurende de dag te voorkomen. Bij de verhouding winkels (en dienstverlening) / horeca wordt de 70/30%-regel in aantal vestigingen gehanteerd. Uitzondering op deze regel vormt de kop van de Keizerstraat (Kalhuisplaats/Zeekant). Na realisatie van het nieuwe boulevardplan biedt de Kalhuisplaats, als stepping Stone richting Haven, volop kansen voor horeca. De Kalhuisplaats vormt ook de verbinding tussen de boulevard en de retail in de Keizerstraat. Hier zijn mogelijkheden voor een concentratie van horeca met lunchrooms, healthy fastfood en restaurants met terrassen. Gezien de bewoning rondom dit gebied wordt uitbreiding met nachthoreca (Categorie Zwaar) niet toegestaan. Het kleinschalige karakter van Scheveningen Dorp moet zo veel mogelijk behouden blijven. Op termijn liggen er kansen bij het nieuw in te richten pleingebied bij het stadsdeelkantoor en Theater De Appel (ter hoogte van Prins Willemplein/Prins Willemstraat). Toevoeging van horeca op andere locaties is alleen mogelijk indien het een wijkverzorgend karakter heeft. Het is nadrukkelijk niet de bedoeling dat de mensen van het strand en de haven richting het Dorp getrokken worden door een horecavestiging.

3.3 Scheveningen Haven

Binnen het havengebied worden een aantal specifieke deelgebieden onderscheiden:

- 1^e Haven

De 1^e haven behoudt zijn karakter voor de visserij. Verdere uitbreiding van horeca is in de huidige opzet niet wenselijk. Met de herontwikkeling van het Noorderlijk Havenhoofd ontstaat een nieuwe situatie met ruimte voor extra functies. Koppeling van visserij en horeca is een belangrijk aandachtspunt. Hierbij wordt gedacht aan een verse vismarkt en aanbod van hoogwaardige visrestaurants. Uitbreiding is mogelijk tot en met categorie Middelzwaar. De horeca-uitbreiding kan met name gerealiseerd worden aan de zeezijde of bij het Adriaan Maassenplein of de Vissershavenweg. Hierdoor ontstaat een verbinding met het Beach Stadion.

- **Beachstadion e.o.**

De omgeving van het beachstadion biedt volop mogelijkheden voor horeca gericht op de jonge doelgroep (surfmekka). Zo ontstaat er een trendy, op jongeren gerichte, omgeving. In een dergelijke uitbreiding past ook de komst van nachthoreca (categorie Zwaar). Onderzocht wordt of het beachstadion zich op termijn kan ontwikkelen tot een locatie voor evenementen gericht op strandporten maar ook met ruimte voor theater, muziek, dans en feesten. Daarbij geldt uiteraard dat de openbare orde en veiligheid niet in het geding mogen komen en het woon- en leefklimaat niet aangetast mag worden.

- **2^e Haven**

De 2^e haven is de toeristische haven en dit profiel wordt in de komende tijd verder aangezet. Nog altijd wordt gezocht naar een goede invulling voor de 4^e mast (Kop Zeesluisweg) en met de realisatie van horeca in de plint van de nieuwbouw aan de Dr Lelykade kan de verbinding tussen de horecapaviljoens op de kop van de haven en de horeca bij de huidige jachthaven worden versterkt. De Oude Rokerij biedt kansen voor een bijzonder horecaconcept. Uitbreiding van horeca is mogelijk tot en met de categorie Middelzwaar.

- **Nautisch Centrum**

De ontwikkeling van het Nautisch centrum is in volle gang. Met de realisatie van een brug over de pijp ontstaat een verbinding tussen het Nautisch Centrum en de 4^e mast. Op deze manier wordt de gewenste verbinding tussen de verschillende gebieden in de haven gerealiseerd. Op de koppen is kwaliteitshoreca met terras wenselijk. De locatie Nautisch Centrum biedt bij uitstek mogelijkheden voor uitbreiding in het segment betere restaurants. Aangezien rondom de 2^e haven al veel horeca gevestigd is, wordt uitbreiding van horeca alleen bij uitzondering toegestaan wanneer sprake is van een waardevolle toevoeging. Uitbreiding is mogelijk tot en met de categorie Middelzwaar.

- **Norfolkterrein**

Voor het Norfolkterrein is de planontwikkeling in volle gang, het Norfolkterrein is in de toekomst een logische verbinding naar de haven. In het gebied wordt een groot aantal woningen voorzien. Mede gezien de grote hoeveelheid horeca in de directe omgeving wordt ingezet op horeca die past bij het woningprofiel. Op de locatie van het maritiem theater is meer ruimte gereserveerd voor horeca, op deze plek kan horeca samen met de andere toeristische functies een flinke aantrekkingskracht ontwikkelen. Primair wordt ingezet op de categorie Licht, uitbreiding in de categorie Middelzwaar is select mogelijk.

4. Gebiedsgerichte ontwikkeling Kijkduin

Kijkduin heeft als badplaats een geheel eigen karakter. Het is minder massaal dan Scheveningen, het karakter oefent een grote aantrekkingskracht uit op gezinnen en ouderen. Momenteel wordt voor Kijkduin een masterplan opgesteld waarin de hoofdlijnen van de gewenste toekomstige ontwikkeling worden vastgelegd. In de Nota van Uitgangspunten is aangegeven dat de doorontwikkeling van Kijkduin gericht is op een luxe beach resort met een accent gericht op wellness en gezondheid. Ingezet wordt op de ontwikkeling tot een hoogwaardige vier-seizoenen badplaats met mogelijkheden voor meerdaags verblijf (badhotel, health spa, hotel Ockenburgh).

Het Deltaplein en omgeving is het brandpunt voor horeca, kwaliteit en gezonde, eerlijke producten staan hier centraal. Concreet gaat het om toevoeging van een mengeling van (luxe) dagzaken, healthy fastfoodconcepten en juice bars. Daarnaast biedt het gebied ruimte voor de toevoeging van (solitair gelegen) restaurants in het betere segment. De ontwikkeling van horeca is niet gericht op toevoegen van een groot aantal vierkante meters, kwalitatieve doorontwikkeling staat voorop. Ingezet wordt op horeca tot en met de categorie Middelzwaar.

Onderzocht wordt wat de mogelijkheden zijn om de boulevard te verlengen. Hierbij worden ook de ontwikkelingsmogelijkheden van het voormalige zeehospitium en de locatie van het Hoogheemraadschap betrokken. Wanneer deze locaties ontwikkeld kunnen worden voor wellness/ontspanning dan zijn ze ook voor horeca interessant, zeker wanneer ingezet wordt op aantrekkelijke totaalconcepten.

5. Strandpaviljoens (Scheveningen en Kijkduin)

Uitgangspunt voor het beleid met betrekking tot de strandpaviljoens is de Nota Strandbeleid (2009). Voor zover het horecabeleid strijdig mocht zijn met het strandbeleid, dan prevaleert de Nota Strandbeleid.

De paviljoens hebben een belangrijke functie in het horeca-aanbod van Den Haag. Gedurende de zomermaanden vormen de paviljoens een grote aantrekkingskracht op zowel de toerist als de zakelijke bezoeker. De paviljoens geven Den Haag een stuk uniciteit ten opzichte van andere grote steden. Elk deel van het strand heeft z'n eigen profiel, zo is de omgeving van haven/beachstadion gericht op jongeren/surfers en is het trendy aanbod te vinden bij het Zwarte Pad. Ook voor Kijkduin geldt dat aangesloten wordt bij het profiel. De paviljoens zorgen ook voor de gewenste verbinding tussen Bad, Dorp en Haven. Na uitvoering van het boulevardplan zal eenzelfde aantal plekken voor strandpaviljoens op het strand terugkeren, deze plekken worden in nieuw te vormen clusters op het strand gegroepeerd. In het kader van de herinrichting wordt ingezet op een kwaliteitsslag voor het gehele strand en de strandpaviljoens.

Jaarrond-exploitatie is op dit moment vanuit het Hoogheemraadschap niet toegestaan. In 2007 is de jaarrond-exploitatie-pilot in Zandvoort afgerond, geconcludeerd is dat de pilot geslaagd is. Sinds 2007 hebben de provincies het voortouw om te bezien of en zo ja op welke locaties en onder welke voorwaarden jaarrond-exploitatie eventueel in de toekomst mogelijk zal zijn. Komende periode wordt in overleg met de provincie en Hoogheemraadschap dan ook verder gekeken naar de mogelijkheden voor jaarrond-exploitatie voor een aantal locaties gelegen in het 'De Sola Morales-gebied'. De gemeente Den Haag zal de haalbaarheid van jaarrond-exploitatie verder onderzoeken.

6. Mogelijkheden overig Den Haag

Onder overig Den Haag worden alle gebieden verstaan die niet specifiek zijn beschreven, dus tevens met inbegrip van delen van de stadsdelen Centrum en Scheveningen. Voor deze locaties geldt dat, als meegewerkt wordt aan uitbreiding van horeca, het aanbod gericht moet zijn op vraag uit de directe omgeving.

6.1 Winkelgebieden

Alle winkelgebieden en winkelstraten zijn benoemd in de Detailhandelsnota van de gemeente Den Haag (RIS 127850C - 2005). Voor horeca in winkelgebieden wordt extra ruimte geboden, er is steeds meer vraag naar horeca vanuit het winkelend publiek. Horeca is van belang om de bezoekers een zo hoog mogelijk kwaliteits-niveau te bieden en de beleving van het winkelgebied te vergroten. Horeca draagt als ontmoetingsplek actief bij aan de uitstraling van winkelgebieden als hart van de wijk. Een goed voorbeeld van een winkelgebied in ontwikkeling is de Leyweg. De centrale ligging van het winkelcentrum is een sterk punt voor de wijk en haar bewoners en kan versterkt worden door de uitbreiding van ondersteunende horeca.

Horeca heeft in winkelgebieden en winkelstraten een ondersteunende functie aan het winkelaanbod. Per straat of gebied mag de verhouding winkels (en dienstverlening) / horeca niet hoger liggen dan 70/30% in aantal vestigingen. Naast ruimte voor mengfuncties is uitbreiding van horeca tot en met categorie Licht mogelijk. Uitbreiding van avondhoreca is niet mogelijk om dichte puien gedurende de dag te voorkomen.

6.2 Kantoorlocaties

Op kantoorlocaties – zoals het Beatrixkwartier en in de toekomst de Binckhorst - is meer dan voorheen vraag naar horeca. Ook hier heeft horeca een ondersteunende functie. Naast ruimte voor mengfuncties is uitbreiding van horeca mogelijk tot en met de categorie Licht. Uitbreiding met categorie Middelzwaar is beperkt mogelijk. Als richtlijn wordt gehanteerd 1.500 m² per 2.000 medewerkers. Dit is geen harde regel, de mogelijkheden verschillen per kantoorlocatie. Per aanvraag wordt nadrukkelijk gekeken naar het segment kantoren (zakelijke vraag, inclusief vergadercapaciteit), de ligging ten opzichte van centrum/kust en de hoeveelheid horeca die reeds in de nabijheid gevestigd is (winkellocaties, verblijfspleinen).

6.3 Woongebieden, verblijfspleinen

Voor woongebieden geldt dat een goed voorzieningenaanbod steeds belangrijker wordt. Voor toevoeging van horeca in de wijken ligt de focus op de winkelgebieden/winkelstraten en kleinschalige verblijfspleinen. Waar passend en zonder dat de leefbaarheid in 't nauw komt, zijn er mogelijkheden voor kleinschalige horecalocaties met een wijkverzorgend karakter en ruimte voor terrassen. Toevoeging van horeca is mogelijk tot en met categorie Middelzwaar. Grote voorkeur gaat uit naar concepten die ook gedurende de dag geopend zijn.

6.4 Solitaire locaties

Voor vernieuwende uitgaansgelegenheden geldt regelmatig dat ze uitwijken naar locaties buiten de centrumgebieden, dit heeft te maken met de stevige ruimtevraag (prijsniveau) en de behoefte aan bijzondere panden en locaties. Mogelijke voorbeelden van locaties zijn Laakhaven-West en de Binckhorst. Voor solitaire locaties kan bestuurlijk een uitzonderingspositie vastgesteld worden, dit op basis van (1) onderscheidend vermogen, (2) toegevoegde waarde, en (3) bovenregionale aantrekkingskracht. Een uitzondering wordt ook gemaakt voor horeca bij solitaire voorzieningen met een bovenregionale aantrekkingskracht, zoals leisurecentra (bv de Uithof) en musea (zoals het Gemeentemuseum).

Deel 3 Instrumentarium

In dit deel wordt het instrumentarium uitgewerkt, veel aandacht gaat uit naar het verminderen van de lastendruk voor ondernemers en het stimuleren van ondernemerschap. Opgenomen zijn een nieuwe indeling van horecacategorieën met mogelijkheden voor mengfuncties, verruiming van de openingstijden en Collectieve Verlaatjes.

1. Indeling horeca

1.1 Vier horecacategorieën

Binnen het beleid wordt een onderscheid gemaakt naar vier verschillende soorten horecacategorieën. Uitgangspunt is om - anders dan alleen op openingstijden - een onderscheid te maken tussen de verschillende soorten horecabedrijven op basis van de kernactiviteit. Hierdoor kan per gebied nauwkeuriger worden aangegeven welke ontwikkeling gewenst is. Zodoende kan beter op een kwalitatieve ontwikkeling gestuurd worden. Tevens is in deze categorisering ruimte geboden voor diverse mengfuncties.

Naast de niet-vergunningsplichtige horeca gaat het gaat om de volgende indeling:

1. **Meldplicht**
2. **Licht**
3. **Middelzwaar**
4. **Zwaar**

1. **MELDPLICHT**

Horeca die valt onder de categorie meldplicht is droge horeca (bijv. ijssalons, koffieconcepten, pannenkoekenhuis, lunchrooms) en mengfuncties met meer dan 25% van het bruto vloeroppervlak aan zitgelegenheid en/of een terras. Tevens vallen binnen de categorie meldplicht take-away concepten, toko en traiteur waar maaltijden ter plaatse worden bereid en/of indien de hoofdactiviteit van de onderneming gericht is op het verstrekken van etenswaren voor directe nuttiging ter plaatse of in de directe omgeving. De openingstijden zijn van maandag tot en met zondag van 07.00 uur tot en met 23.00 uur. Daarnaast moet worden voldaan aan de volgende voorwaarden:

- Geen alcohol schenken
- Geen luide of live muziek
- Geen kansspelautomaten
- Geen seksinrichting
- Geen coffeeshop

Omdat dit de minst overlastgevende vorm van horeca is kan de ondernemer - als het bestemmingsplan horecavestiging toestaat - zijn exploitatie starten door middel van een melding in het kader van de APV en Milieu. De lange, relatief kostbare vergunningprocedures vervallen in dit geval.

2. **LICHT**

Bij horeca in deze categorie ligt het accent op de verkoop, veelal voor gebruik ter plaatse van al dan niet ter plaatse bereide kleine maaltijden en etenswaren, in combinatie met de verkoop van overwegend niet-alcoholische dranken. De horeca mag geopend zijn van maandag tot en met zondag van 07.00 uur tot en met 23.00 uur. In tegenstelling tot horeca in de categorie "meldplicht" mogen horecagelegenheden in de categorie Licht wel alcoholische dranken schenken en indien wordt voldaan aan de gemeentelijke bepalingen mogen tevens kansspeelautomaten aanwezig zijn. Voor luide of live muziek geldt dat dit

mogelijk is zolang dit binnen de wettelijk bepaalde kaders blijft. Voor deze categorie horeca geldt een vergunningplicht.

3. MIDDELZWAAR

Bij horeca in de categorie Middelzwaar ligt het accent op het nuttigen van ter plaatse bereide etenswaren, ondersteund door het schenken van alcoholische en niet-alcoholische dranken. De horeca mag geopend zijn op maandag tot en met woensdag en zondag tot 02.00 uur en op donderdag tot en met zaterdagavond tot 02.30 uur. Horeca die valt binnen deze categorie zijn onder andere: restaurant, snackbar, brasserie, eetcafé, fastfood, shoarma/grillroom en café-restaurant.

Huiskamerrestaurants

Het bedrijfsmatig uitoefenen van zogenoemde huiskamerrestaurants vanuit een woning dan wel winkelpand wordt gezien als een ongewenste ontwikkeling in verband met het kunnen ontstaan van illegale situaties waarbij geen rekening gehouden wordt met brandveiligheid en voedselveiligheid. Daarnaast is het een vorm van oneerlijke concurrentie ten opzichte van de reguliere horeca. Een huiskamerrestaurant exploiteren mag alleen als het pand een horecabestemming heeft. Thuis betaald koken voor mensen die geen vrienden of bekenden zijn, is niet toegestaan. Indien drank bedrijfsmatig of tegen betaling wordt verstrekt, is een drankvergunning nodig. En als het horeca is - dus bedrijfsmatig en voor publiek toegankelijk - is een horecabestemming én een exploitatievergunning nodig.

4. ZWAAR

"Zwaar" is de zwaarste categorie horeca. Horeca die valt onder de categorie Zwaar zijn onder andere; café, bar, lounge, discotheek en club. Ook feestzalen vallen binnen deze categorie, maar daarvoor worden aanvullende locatievoorwaarden gesteld (benoemd in voortgangsbericht horeca structuurvisie 2004 – RIS 115252). De nadruk ligt op het verstrekken van alcoholische en niet-alcoholische dranken en/of gelegenheid bieden tot dansen op mechanische en/of live muziek op een dansvloer, eventueel in combinatie met het verstrekken van al dan niet ter plaatse bereide kleine etenswaren.

De openingstijden zijn gelijk aan die van de middelzware categorie (maandag tot en met woensdag en zondag tot 02.00 uur en op donderdag tot en met zaterdag tot 02.30 uur), maar omdat de ervaring heeft geleerd dat deze categorie horeca de grootste invloed heeft op het woon- en leefklimaat wordt deze categorie horeca maar op een beperkt aantal plekken in de stad toegestaan. In lijn met het huidige beleid krijgen dit soort horecagelegenheden volop de ruimte zich (verder) te ontwikkelen in de horecakernen. Daarnaast worden, rekening houdend met het woon- en leefklimaat, nog een aantal plekken aangewezen waar deze categorie horeca zich kan vestigen.

1.2 Niet-vergunningsplichtige horeca, mengfuncties met ondergeschikt horeca

In de laatste jaren zijn naast de klassieke horecabedrijven steeds meer bedrijven ontstaan waarbij horeca niet de hoofdactiviteit is. Denk hierbij aan detailhandel, dienstverlening of cultuurinstellingen die hun bezoekers de mogelijkheid bieden om een kopje koffie te drinken en/of een broodje te eten. Deze zogenaamde mengfuncties voegen beleving toe aan bestaande functies en verhogen de kwaliteit van de betreffende voorziening. Binnen de huidige regelgeving worden deze concepten benaderd als horecavestigingen en moeten ze voldoen aan alle vereisten. Dit terwijl deze ontwikkeling past in de trend van funshoppen en het toevoegen van beleving voor de bezoeker. Aangezien deze concepten niet of nauwelijks een risico vormen voor de openbare orde en veiligheid en/of leiden tot aantasting van het woon- en leefklimaat, is besloten - onder bepaalde voorwaarden - deze concepten vergunningvrij te laten vestigen. Niet vergunningplichtig zijn concepten waarbij de horeca ondergeschikt is aan de hoofdactiviteit. Van ondergeschiktheid is sprake als de horecaruimte onderdeel is van het hoofdgebouw waarbij het een maximum oppervlakte van 25% van het bruto vloeroppervlak heeft. Aanvullend op de 25% regeling is de burgemeester bevoegd om een absoluut maximum vast te stellen. De openingstijden van de horeca zijn gebonden aan de openingstijden van de hoofdactiviteit.

Daarnaast moet worden voldaan aan de volgende voorwaarden:

- Geen alcohol schenken
- Geen terras
- Geen luide of live muziek
- Geen kansspelautomaten (met uitzondering van kansspelhallen)
- Geen maaltijden bereiden ter plaatse (alleen opwarmen).

- (Voor supermarkten, bakkerijen en avondwinkels wordt 1 spit/oven of grill toegestaan.)
- Geen verhuur van de horecaruimte aan derden tbv feesten en partijen
 - Geen seksinrichting
 - Geen coffeeshop

Als voldaan wordt aan deze voorwaarden wordt de exploitatie niet als horeca aangemerkt. Exploitatie kan dan plaatsvinden in panden zonder horecabestemming en er hoeft geen APV vergunning te worden aangevraagd.

Horeca met ondergeschikt detailhandel

Een bijzondere mengfunctie is de vorm waarbij een horecagelegenheid tevens een detailhandelsfunctie heeft. Denk hierbij aan de koffi corner waar ook koffiebonen worden verkocht. Op dit punt volgt het gemeentelijk beleid de bepalingen uit de Drank & Horecawet.

1.3 Feestzalen

In het Voortgangsbericht Horeca 2004 is door de gemeenteraad vastgesteld dat er op en rond een aantal bedrijventerreinen kansen liggen voor feestzalen als solitaire horecavoorziening. Om de overlast zoveel mogelijk te beperken is maximaal één solitaire uitgaansgelegenheid per locatie het uitgangspunt. De locaties die destijds na onderzoek als geschikte locatie naar voren kwamen, zijn ingevuld met een grootschalige gelegenheid. Deze grootschalige horecavoorzieningen vallen in de categorie Zwaar en de hierbij horende sluitingstijden zijn hierop van toepassing.

Aangezien er signalen uit de markt komen dat er, ondanks de sinds 2004 gerealiseerde uitbreiding, in Den Haag nog altijd behoefte is aan extra feestzalen zal dit nader worden onderzocht. Er zal een aparte notitie over feestzalen naar de gemeenteraad worden gestuurd, waarin duidelijkheid wordt gegeven over de verhouding tussen de potentiële vraag naar feestzalen en het aanwezige aanbod. Ook wordt in beeld gebracht welke locatiemogelijkheden er in de toekomst voor dergelijke functies zijn.

Dit zal nadrukkelijk in regioverband moeten gebeuren. **Enerzijds omdat dergelijke voorzieningen een regiofunctie hebben, anderzijds omdat in de Regionale Bedrijventerreinenstrategie uit 2008 is vastgesteld dat gezien de krappe aanbodsituatie terughoudend moet worden omgegaan met het toestaan van niet bedrijventerrein gebonden functies. Ook verhoging van de verkeers- en parkeerdruk is reden om zulke functies te weren.**

Als mogelijkheden voor nieuwe vestiging zal nadrukkelijk ook gekeken worden naar tijdelijke vestiging op herontwikkelingslocaties en kansen die projecten zoals het Multicultureel Vrijtijdscentrum bieden. Het streven is uw raad de nota in de tweede helft van 2010 aan te bieden.

2. Openingstijden

2.1 Indeling in gebieden

De openingstijden in Den Haag zijn gebonden aan bovenstaande categorisering en kennen een tweedeling tussen dagzaken en avond-/nachtzaken. Als uitzondering op deze regel zijn in Den Haag de zogenaamde "horecakernen" aangewezen waar horeca 24 uur per dag mag exploiteren.

Dit leidt tot de volgende indeling in gebieden en openingstijden:

1. Horecakernen
2. Overig Den Haag:
 - Daghoreca, Meldplicht en categorie Licht
 - Avond/Nachthoreca, Categorie Middelzwaar en Zwaar
3. Bestaande legale nachtextploitaties

1. HORECAKERNEN

In de vorige beleidsperiode is een aantal gebieden in de stad aangewezen waar horeca alle ruimte krijgt om zich te ontwikkelen. Voor deze zgn. "horecakernen" zijn de volgende locaties aangewezen: Spui, Buitenhof, Plein, Grote Markt, Scheveningen-Bad. Naast medewerking bij de vestiging (in de vorm van bijvoorbeeld bestemmingsplanwijziging) is voor deze gebieden ook vastgelegd dat de horeca 24 uur per dag mag exploiteren. Het uitgangspunt van vrije openingstijden blijft voor deze gebieden ongewijzigd.

2. OVERIG DEN HAAG

Juist door in de kernen horeca alle ruimte te geven, neemt de noodzaak om in andere gebieden nachthoreca toe te staan af. Gelet op de ontwikkelingen in de markt, de ambities om Den Haag als internationale stad te profileren en de ontwikkeling van de openingstijden van horeca in de ons omringende steden worden de openingstijden wel verruimd. Voor alle gebieden gelegen buiten de kernen gelden de volgende uniforme openings- en sluitingstijden:

Daghoreca (categorie Meldplicht en Licht):

- 07.00-23.00 uur van maandag tot en met zondag

Avond-/Nachthoreca (categorie Middelzwaar en Zwaar):

- 07.00 uur - 02.00 uur van maandag tot en met woensdag en zondag
- 07.00 uur - 02.30 uur van donderdag- tot en met zaterdag

3. BESTAANDE LEGALE NACHTEXPLOITATIES

Vanuit het verleden kent Den Haag op verschillende locaties horecagelegenheden met oude nachtontheffingen. Uitgangspunt voor de komende beleidsperiode is dat alle bestaande ontheffingen worden gerespecteerd. Echter, als sprake is van bepaalde in de APV genoemde gevallen, kan de nachtontheffing worden ingetrokken.

2.2 Afkoelperiode

In verschillende steden zijn in de afgelopen tijd pilots gedaan met een zogenaamde "afkoelperiode". Tijdens deze periode worden geen nieuwe bezoekers meer tot de horecagelegenheid toegelaten, maar kunnen de gasten die reeds in de zaak aanwezig zijn rustig hun laatste drankje opdrinken en vervolgens de zaak verlaten. Door het meer gespreide vertrek van de bezoekers blijkt deze methode een positieve invloed te hebben op de openbare orde en veiligheid in de stad. Vanuit deze positieve ervaringen wordt ook in Den Haag een afkoelperiode ingevoerd. De afkoelperiode wordt verplicht voor alle horecabedrijven die niet in de kernen zijn gevestigd. De nieuwe sluitingstijden, zoals bovenstaand benoemd, zijn met inbegrip van deze afkoelperiode.

De afkoelperiode wordt als volgt ingericht:

- Vanaf 1 uur voor sluitingstijd gaan de deuren dicht en worden geen bezoekers meer toegelaten
Gedurende het laatste uur voor sluiting (van maandag t/m woensdag en zondag vanaf 01.00 en van donderdag t/m zaterdag vanaf 01.30) worden geen bezoekers meer toegelaten. Vanaf genoemde tijdstippen is dus sprake van eenrichtingsverkeer. Eenmaal naar buiten, blijft men buiten - dit geldt ook voor bezoekers die willen roken.
- Uiterlijk een ½ uur voor sluitingstijd wordt geen drank meer geschonken en/of etenswaren verstrekt
De afkoelperiode is in het laatste half uur nadrukkelijk bedoeld om gasten rustig de tijd te geven om hun laatste drankje te nuttigen zodat ze op hun gemak de zaak kunnen verlaten.
- Uiterlijk een ½ uur voor sluitingstijd gaat de muziek uit
Tijdens het laatste half uur van de afkoelperiode moet de muziek uit. Op deze manier is er een duidelijk signaal naar de gasten dat het tijd wordt de zaak te verlaten.
- Uiterlijk een ½ uur voor sluitingstijd gaat de volledige verlichting aan.
Tijdens het laatste half uur van de afkoelperiode moet de volledige verlichting aan staan. Dit betekent dat er duidelijk waarneembaar (zowel voor bezoekers als handhavers) meer licht moet zijn dan de sfeerverlichting die de rest van de avond heeft aangestaan. Net als met het stoppen van de muziek is het aanzetten van de volledige verlichting een duidelijk signaal naar gasten dat de zaak binnen afzienbare tijd gaat sluiten.

Naast de voorwaarden van de afkoelperiode is het belangrijkste uitgangspunt dat op de geldende sluitingstijd in de horecagelegenheid geen bezoekers meer aanwezig zijn. Indien een ondernemer uit ervaring weet dat een half uur onvoldoende tijd geeft om de bezoekers tijdig te laten vertrekken, dan zal de ondernemer voorafgaand aan de verplichte afkoelperiode reeds bezoekers attent moeten maken op de naderende sluiting.

2.3 Verlaatjes

Een “verlaatje” geeft ondernemers de mogelijkheid om zijn horeca-inrichting langer open te houden en daarmee in te spelen op evenementen en activiteiten in de stad. Een verlaatje biedt de ondernemer de mogelijkheid om maximaal tot 06.00 uur geopend te zijn. Iedere ondernemer heeft in beginsel 10x per kalenderjaar recht op een verlaatje.

Indien een ondernemer gebruik wil maken van een verlaatje moet dit minimaal 10 werkdagen van te voren aangevraagd worden bij de gemeente. Op basis van het advies van de politie waarbij wordt getoetst aan de openbare orde en veiligheid en mogelijke aantasting van het woon- en leefklimaat zal de gemeente beoordelen of inderdaad gebruik kan worden gemaakt van het verlaatje. De ondernemer krijgt bericht of hij daadwerkelijk gebruik kan maken van het verlaatje. Indien gebruik wordt gemaakt van het verlaatje moet de ondernemer dit ook duidelijk zichtbaar tonen bij de horeca-inrichting.

De verlaatjes mogen gedurende het jaar naar eigen inzicht van de ondernemer worden ingezet. Geen gebruik van het verlaatje kan worden gemaakt wanneer een direct naastgelegen horecagelegenheid reeds gebruik maakt van een verlaatje. Verlaatjes zijn alleen van toepassing voor activiteiten die passend zijn bij de exploitatievorm die in de exploitatievergunning staat vermeld. Voor activiteiten die niet passen binnen de exploitatievorm is een evenementenvergunning vereist.

Naast deze individuele verlaatjes heeft de burgemeester de mogelijkheid om een *collectieve verlaat* mogelijk te maken. Het vaststellen van de collectieve verlaatjes gebeurt jaarlijks tegelijkertijd met de vaststelling van de lijst van grote evenementen. Jaarlijks worden maximaal vier collectieve verlaten vastgesteld. Hierbij kan worden gedacht aan evenementen als KoninginneNach, Viering Oud en Nieuw, Shopping Night en Beatstad.

3. Terrassen

Terrassen zorgen voor een verlevendiging van het straatbeeld en dragen bij aan de aantrekkelijkheid van de openbare ruimte. Er is veel aandacht voor terrassen, een aantrekkelijk buitenverblijf zorgt voor een levendig straatbeeld en een aangenaam verblijfsklimaat. Voor de ondernemer vormt het terras, zeker na invoering van het rookverbod, een belangrijk onderdeel van de totale bedrijfsvoering. Terrassen worden steeds meer een verlengstuk van de binnenexploitatie. Er gaat een groot economisch belang van uit. Het terrassenbeleid van de gemeente Den Haag is vastgesteld in 2003 (RIS 109479).

De genoemde voorwaarden voor het gebruik van een terras en de kwaliteitstoets die daarbij horen blijven in principe onverminderd van kracht, maar zullen, waar deze Toekomstvisie daar aanleiding toegeeft, aangepast worden. Doelstellingen van het terrassenbeleid zijn de verlevendiging van de stad door toename terrassen en de verhoging van de kwaliteit van terrassen in de openbare ruimte. Komende periode wordt verder ingezet op de kwaliteit van de inrichting van de terrassen, hierbij is het streven om zoveel mogelijk eenheid te creëren bij zaken zoals schotten, parasols en reclame-uitingen – dit omdat hierdoor de uitstraling sterk verbeterd (eenheid). Ook door verder te werken aan de citydressing op de belangrijkste pleinen - bijvoorbeeld aansprekende verlichting - wordt hieraan een bijdrage geleverd.

3.1 Openingstijden terrassen

Zoals eerder aangegeven zijn terrassen zowel voor de stad als voor de ondernemer van grote waarde. Tegelijkertijd kunnen terrassen echter ook hinder opleveren voor omwonenden. Om die reden zal steeds zorgvuldig een afweging moeten worden gemaakt tussen het belang van bewoners en die van ondernemers/verlevendiging van de stad.

Deze afweging heeft geleid tot een tweedeling in openingstijden van terrassen:

1. **Horecakernen**
2. **Overig Den Haag**

1. HORECAKERNEN

Zoals eerder gesteld wordt de horeca in de kernen veel ruimte geboden, ze vormen als zodanig ook het uithangbord voor de Haagse horeca. Aangezien in de kernen vaak weinig bewoning aanwezig is, is de

mogelijke hinder van de terrassen beperkt. Voor de horecakernen gelden de volgende sluitingstijden voor de terrassen:

- 07.00 uur - 02.30 uur van maandag- tot en met zondagnacht voor de terrassen die rechtstreeks aan de inrichting grenzen (gevelterrassen).
- 07.00 uur - 01.30 uur van maandag tot en met zondag voor de terrassen die niet rechtstreeks aan de gevel grenzen (gescheiden door een stuk openbare weg).

Er is onderscheid gemaakt tussen de openingstijden van gevel- en vrijliggende terrassen in verband met openbare orde en veiligheid. In de nachtelijke uren is het nodig ongehinderd zicht te hebben vanuit de betreffende horeca-inrichting op de gang van zaken op het terras. De gastheren/-vrouwen die bij de horecagelegenheden aan de deur staan spelen hierbij een belangrijke rol. Juist zij kunnen ook toezien op een ordentelijke gang van zaken op het terras.

2. OVERIG DEN HAAG

Conform het Terrassenbeleid uit 2003 blijven de openingstijden van de terrassen in overig Den Haag ongewijzigd op 23.00 uur. Uitzondering is Kijkduin/Deltaplein waar de openingstijden van terrassen als volgt zijn vastgesteld: ma t/m do + zo tot 01.00 uur en vr/za tot 01.30 uur.

Zoals eerder gesteld komen de langere openingstijden met een verzwaarde verantwoordelijkheid voor de ondernemer. Met name daar waar het de terrassen betreft wordt van de ondernemer een actieve rol verwacht in het beperken van de mogelijke geluidsoverlast van de gasten die daar aanwezig zijn. Mochten bewoners desondanks last hebben van geluidsoverlast dan is er een 24-uurs meldpunt beschikbaar waar men terecht kan met eventuele klachten.

3.2 Terrastarieven

Met als uitgangspunt de benchmark terrastarieven die in 2008 is uitgevoerd, zal in de loop van 2010, in afstemming met Koninklijke Horeca Nederland, worden gekomen tot een nieuwe structuur en hoogte van de terrastarieven.

3.3 Verankeren Parasols

In de afgelopen jaren is het assortiment en met name de omvang van de parasols flink gegroeid. Met het oog op deze ontwikkeling wordt het mogelijk om, in overleg met de gemeente, parasols te verankeren in de grond. Vooraf overleg is noodzakelijk om te voorkomen dat kabels en/of leidingen worden geraakt. Indien tot plaatsing wordt overgegaan zonder voorafgaand overleg komt eventuele hieruit voortvloeiende schade voor rekening van de ondernemer.

4. Rookverbod

Op 1 juli 2008 is het Besluit uitvoering rookvrije werkplek, horeca en andere ruimten in werking getreden, een besluit voortvloeiend uit de Tabakswet. Op grond van dit besluit is het vanaf de datum van inwerkingtreding onder andere niet meer toegestaan te roken in horecabedrijven. Het rookverbod geldt niet in speciaal voor het roken ingerichte lokaliteiten ('rookruimtes') in een horecabedrijf. Een rookruimte moet afsluitbaar zijn en aangeduid zijn als rookruimte. Buiten de rookruimte mag geen hinder of overlast ontstaan door tabaksrook en er mag in de rookruimte niet bediend worden. Er worden vanuit de tabaksregelgeving geen eisen gesteld aan de afmeting, inrichting of luchtverversing van de rookruimte. Wel wordt geadviseerd om aandacht te besteden aan luchtverversing in een rookruimte om het klimaat binnen in de rookruimte acceptabel te houden en hinder en overlast buiten de rookruimte te voorkomen. Nooduitgangen en toiletten dienen te allen tijden bereikbaar te zijn. Bij bouwaanpassingen dient uiteraard te worden voldaan aan de regelgeving op het gebied van brandveiligheid, de bouwregelgeving en de regelgeving krachtens de Drank- en Horecawet.

Op een buitenterras mag gerookt worden, dit mag overkapt zijn (luifel, parasols) of afgescheiden aan de zijkanen. Voorwaarde is wel dat - wanneer er een overkapping is - in ieder geval één van de zijden van het buitenterras volledig open en dus niet afgeschermd is. Terrasheaters zijn in Den Haag toegestaan. Pas bij grootverbruik moet een milieuvergunning aangevraagd worden. Voor theaters op een terras van gemiddeld formaat (ca. 40/50 m²) zijn geen vergunningen nodig. Het buitenterras dient door de exploitant goed te worden onderhouden en vrijgehouden van afval als gevolg van roken en ander zwerfafval.

5. Monitoring

Met de voorgestelde wijzigingen in het gebiedsgericht beleid en de aanpassingen in het instrumentarium wordt beoogd om de horecasector in Den Haag meer ondernemersvrijheid te geven. Het streven is daarbij om samen met de horeca een kwaliteitsslag te maken en het aanbod in Den Haag nog completer te maken. Kwaliteit gaat daarbij boven kwantiteit.

Zoals eerder gesteld komt deze grotere ondernemersvrijheid ook met een verzwaarde verantwoordelijkheid. Het is aan de ondernemers om ervoor te zorgen dat de balans tussen de functies, wonen, werken en recreëren in de stad in evenwicht blijft. Met het gewijzigde handhavingsprotocol kunnen ondernemers die zich niet aan de regels houden slagvaardiger worden aangepakt. Daarnaast zal de gemeente de ontwikkeling in de aankomende periode monitoren, in het bijzonder de effecten van de verruiming van de openingstijden. Bij een positieve evaluatie worden deze openingstijden definitief. Twee jaar na de inwerkingtreding van dit voorstel komt het college met een overzichtsrapportage naar uw raad over de resultaten en consequenties die deze beleidswijziging met zich mee heeft gebracht.

Deel 4 Handhavingsprotocol horeca (exploitatie, drugs, alcohol en speelautomaten)

Handhavingsprotocol

In samenspraak met diverse ketenpartners (gemeente, politie, handhavingsteams) is een handhavingsprotocol opgesteld. Dit handhavingsprotocol zorgt ervoor dat handhaving eenduidig en consistent wordt uitgevoerd. In het algemeen wordt bij een eerste overtreding eerst tot een bestuurlijke waarschuwing overgegaan, waardoor een overtreder de ruimte krijgt om zijn gedrag aan te passen en maatregelen te nemen. In dit handhavingsprotocol is opgenomen dat optreden ingrijpender wordt wanneer de overtreding aanhoudt.

Het handhavingsprotocol heeft tot doel:

- de handhavingsactiviteiten van politie, justitie en gemeente op elkaar af te stemmen en zoveel mogelijk complementair te laten zijn;
- dat geconstateerde overtredingen gevolgd worden door een reactie die qua intensiteit zo goed mogelijk aansluit bij de ernst van de overtreding;
- kenbaar te maken aan de 'overtreder' welke maatregel hij van de overheid kan verwachten na een overtreding.

1. Taken en bevoegdheden

De burgemeester is primair verantwoordelijk voor de openbare orde en veiligheid in de gemeente. Namens hem worden exploitatie- en andere horecavergunningen verleend. De burgemeester beschikt over een scala aan bestuurlijke middelen om de openbare orde en veiligheid te beschermen. In bepaalde situaties kan hij de vergunning intrekken of de inrichting sluiten. De gemeente bepaalt het gemeentelijke horecabeleid. Daarnaast regisseert de gemeente alle (gecoördineerde) handhavingsinspanningen van de verschillende partners ten aanzien van de horeca in haar gebied.

Binnen de keten houden verschillende gemeentelijke diensten en instanties zich bezig met handhaving. De Directie Bestuurszaken van de Bestuursdienst ondersteunt de burgemeester in zijn verantwoordelijkheid voor openbare orde en veiligheid. De dienst Stedelijke Ontwikkeling voert de regie over het beleid ten aanzien van horeca-inrichtingen. Voor het college formuleert de dienst Stedelijke Ontwikkeling het gemeentelijke horecabeleid dat door de gemeenteraad wordt geaccordeerd. De Directie Bestuurszaken van de Bestuursdienst is belast met de uitvoering van de bestuurlijke handhaving en streeft naar consistente en consequente handhaving in de verschillende stadsdelen.

De afdeling Openbare Orde en Veiligheid (OOV) van de Bestuursdienst verstrekt voor de burgemeester de horecagerelateerde vergunningen die deel uitmaken van de portefeuille "openbare inrichtingen". De bevoegdheden van de burgemeester zijn deels gemandateerd aan de afdeling Openbare Orde en Veiligheid.

De politie is als 24-uursfrontlineorganisatie belast met advisering en opsporing ten aanzien van horeca-inrichtingen. Het werktein kent soms overlappings met andere (politiële) aandachtsvelden zoals zeden, vuurwapens, milieu en geweld. Naast de gemeente kan de politie, evenals de Voedsel en Waren Autoriteit en Verispect B.V., optreden als er sprake is van het overtreden van bepalingen van de Drank- en Horecawet en de Wet op de kansspelen. De korpschef verleent toestemmingen en legitimatiebewijzen in het kader van Wet op de particuliere beveiligingsorganisaties en recherchebureaus. De feitelijke constatering van een incident dan wel overtreding van een vergunningvoorschrift vindt in de regel plaats door de politie, de Voedsel en Waren Autoriteit of het handhavingsteam. In de meeste gevallen wordt hiervan proces-verbaal opgemaakt. Een proces-verbaal is een ambtshalve opgemaakt woordelijk verslag van een handeling of bevinding of proces. Een afschrift wordt naar de Directie Bestuurszaken gezonden. Wanneer er niet wordt geverbaliseerd maar wel wordt opgetreden (bijvoorbeeld beëindigen overtreding) wordt dit optreden gemuteerd. Van deze mutatie ontvangt de Directie Bestuurszaken een afschrift.

De handhavingsteams van de afdeling Leefbaarheid & Toezicht werken eraan om de leefbaarheid in de stad te verbeteren. Zij zien toe op naleving van de regels en beboeten overtreders. Het OM zorgt ervoor dat strafbare feiten worden opgespoord en vervolgd. Daarvoor wordt samengewerkt met de politie en andere opsporingsdiensten. De officier van justitie leidt het opsporingsonderzoek. Het OM houdt ook toezicht op de goede uitvoering van het vonnis van rechters; boetes moeten worden betaald, gevangenisstraffen uitgezeten, taakstraffen goed uitgevoerd.

Het houden van toezicht op de naleving van de Drank- en Horecawet en het opsporen van strafbare feiten zijn belangrijke taken van de Voedsel en Waren Autoriteit. Om invulling te geven aan deze taken heeft iedere regio sinds 1 januari 2002 een zogenaamd DHT-team, speciaal voor de handhaving van de Drank- en Horecawet. De DHT-teams bestaan uit controleurs, die de Drank- en Horecawet handhaven bij bedrijven, en (senior)-medewerkers Drankwet, die toezicht houden op de vergunningverlening door gemeenten.

Taken en bevoegdheden met betrekking tot niet in dit protocol geregelde onderwerpen

De bevoegdheden van het college wat betreft de portefeuille "openbare ruimte" zijn gemandateerd aan het bedrijfs onderdeel Milieu en Vergunningen van de Dienst Stadsbeheer en worden uitgevoerd door de afdeling Juridische Zaken en Milieu Toezicht (bijvoorbeeld met betrekking tot geluidsvoorschriften). De sector Bouw- en Woningzaken van de dienst Stedelijke Ontwikkeling ziet toe op en handhaaft bouwkundige eisen. De GGD heeft daarbij ook een rol als het gaat om voorschriften die meer toezien op de hygiëne. De Dienst Stadsbeheer richt zich onder meer op geluid(overlast) veroorzaakt door horeca in de gehele gemeente Den Haag. In dat kader ziet zij, samen met de politie, toe op naleving van de geformuleerde voorwaarden. Ook handhaaft de Dienst Stadsbeheer op het terrein van overige milieudelicten en behandelt de Dienst Stadsbeheer aan horeca-inrichtingen gerelateerde milieuklachten.

2. Bestuurlijke waarschuwing

Naast het opmaken van het proces-verbaal wordt in een aantal gevallen ook door de politie -namens het college of de burgemeester- een bestuurlijke waarschuwing uitgereikt. De bestuurlijke waarschuwing -welke geen besluit is in het kader van de Awb- wordt meegenomen bij de stapeling van overtredingen c.q. incidenten. De schriftelijke waarschuwing wordt in de regel door de politie persoonlijk uitgereikt aan de overtreder. Een waarschuwing wordt bij overtredingen in de drie daaropvolgende jaren meegewogen in eventuele bestuurlijke besluiten jegens de betreffende exploitant. Alle feiten en omstandigheden die hebben geleid tot de waarschuwing kunnen en moeten in een zienswijzengesprek voorafgaand aan het treffen van een bestuurlijke maatregel volledig opnieuw aan de orde komen.

3. Bestuurlijke maatregel

De mate en vorm waarin in een concreet geval repressief bestuursrechtelijk wordt opgetreden geeft in het algemeen uitdrukking aan de elementen: ernst, recidive, onveiligheid, verstoring openbare orde en onomkeerbaarheid. Deze elementen zijn terug te vinden in het schematische handhavingprotocol.

Een bestuurlijke maatregel kan onder meer omvatten:

- het voor (on)bepaalde tijd sluiten van de horeca-inrichting;
- het intrekken van de exploitatievergunning;
- het intrekken van de Drank- en Horecawetvergunning;
- het opzeggen van het Horeca Convenant (bij horeca-inrichtingen met nachtexploitatie).

Bij intrekking van de exploitatievergunning van een horeca-inrichting wordt hier ook gevolg aan gegeven wat betreft de Drank- en Horecawetvergunning. Alvorens de burgemeester overgaat tot het treffen van een bestuurlijke maatregel wordt de exploitant uitgenodigd zijn/haar zienswijzen mondeling kenbaar te maken bij de Directie Bestuurszaken. De exploitant ontvangt hiervoor een schriftelijke uitnodiging. Bij kleine incidenten of ingeval van onverwijlde spoed kan worden volstaan met een telefonisch zienswijzengesprek. Tijdens het zienswijzengesprek wordt expliciet aangekondigd op welke termijn de exploitant uitsluitend kan verwachten met betrekking tot de voorgenomen bestuurlijke maatregel, zodat hij, indien gewenst, hiermee rekening kan houden in zijn wijze van bedrijfsvoering (inkopen van voorraden etc.).

Verantwoordelijkheid ondernemer / sluiting inrichting

Belangrijk uitgangspunt bij handhaving is dat de horecaondernemer in de eerste plaats zelf verantwoordelijk is voor de handhaving van de orde in zijn zaak en in de directe omgeving daarvan. Een inrichting wordt gesloten als door een incident de openbare orde of het woon- en leefklimaat in of rond een inrichting is aangetast. Ook andere in de APV opgenomen gronden of de in artikel 13b Opiumwet genoemde gevallen kunnen leiden tot het sluiten van een inrichting. Een inrichting wordt (voor onbepaalde tijd) gesloten als door de aard van de incidenten moet worden gevreesd voor herhaling. Een exploitatievergunning wordt doorgaans ingetrokken indien naar aanleiding van een incident het vertrouwen in de exploitant is weggefallen. Op iedere exploitant rust een zorgplicht voor een goede exploitatie. Deze zorg kan een exploitant alleen worden toevertrouwd als de verwachting bestaat dat exploitatie mogelijk is zonder dat hierdoor de openbare orde en het woon- en leefklimaat worden aangetast.

Daarbij geldt dat de exploitant in beginsel verantwoordelijk is voor hetgeen in zijn inrichting gebeurt. Het risico dat de inrichting wordt gesloten indien zich daarin ernstige wanordelijkheden voordoen, is inherent aan de bedrijfsvoering. Ingeval van een ernstig incident, waarbij er sprake is van een onaanvaardbare aantasting van het woon- en leefklimaat kan de burgemeester besluiten de horeca-inrichting direct voor een periode van maximaal veertien dagen te sluiten, de zogenaamde spoedsluiting. Een sluiting kan uiteraard ook gepaard gaan met het intrekken van de vergunning. Dit kan bijvoorbeeld het geval zijn als naast de aantasting van het woon- en leefklimaat ook sprake is van verwijtbaar handelen van de exploitant.

Onder het toepassen van een last onder bestuursdwang wordt verstaan: het door feitelijk handelen door of vanwege een bestuursorgaan optreden tegen het geen in strijd met bij of krachtens enig wettelijk voorschrift gestelde verplichtingen is of wordt gedaan, gehouden of nagelaten. Dit feitelijk handelen omvat onder meer het wegnemen, ontruimen, beletten, in de vorige toestand herstellen of het treffen van maatregelen om verdere nadelige gevolgen van de overtreding te voorkomen. Het uitoefenen van een last onder bestuursdwang is gericht op het feitelijk in overeenstemming brengen met de bestuursrechtelijke voorschriften van een onwettige situatie. In alle gevallen informeert de Directie Bestuurszaken de politie en het desbetreffende stadsdeel over de door de burgemeester genomen maatregel.

Het achtereenvolgens plegen van verschillende in dit protocol genoemde overtredingen kan leiden tot het overslaan van bepaalde beschreven stappen in de overheidsreactie op afzonderlijke overtredingen. Wanneer een exploitatievergunning voor onbepaalde tijd wordt ingetrokken, zal tevens worden beoordeeld of ook de andere (exploitatie)vergunningen van dezelfde exploitanten moeten worden ingetrokken. Beoordelingscriterium hierbij is of de burgemeester van oordeel is dat het slechte levensgedrag van de exploitant ook op de exploitatie van de andere inrichtingen een slechte invloed heeft.

Het college van B&W kan bepalen dat na een intrekking Drank- en Horecawetvergunning toekomstige aanvragen voor een Drank- en Horecawetvergunning gedurende een bepaalde periode gemotiveerd geweigerd kunnen worden. Deze termijn kan maximaal vijf jaar bedragen. Bovenstaande moet worden vermeld in het besluit dat handelt over de intrekking van de Drank- en Horecawetvergunning. Wel moet het hier gaan om ernstige incidenten, zoals bedoeld in artikel 31, eerste lid onder d van de Drank- en Horecawet. Per situatie dient te worden beoordeeld welke maatregel uiteindelijk het meest passend wordt geacht. Hierbij wordt de onderstaande indicatieve systematiek gehanteerd. In alle gevallen dient er een relatie te zijn met de horeca-inrichting.

- Tot 1 jaar; bij regelmatige vechtpartijen in of rond de horeca-inrichting of ernstige verstoring woonomgeving.
- Tot 2 jaar, regelmatige vechtpartijen in combinatie met overmatig alcoholgebruik, in de horeca-inrichting of daar buiten; of schiet- steekincident in of nabij de horeca-inrichting.
- Tot 3 jaar; binnen vier jaar meer dan één schiet-/steekincident in of in de nabijheid van de horeca-inrichting; of handel en/of gebruik (hard-)drugs in of rond de horeca-inrichting.
- Tot 4 jaar; binnen drie jaar meer dan één schiet-/steekincident in of in de nabijheid van de horeca-inrichting.
- Tot 5 jaar: handel in harddrugs in of nabij de horeca-inrichting met medeweten van de exploitant; of gebruik harddrugs in de horeca-inrichting met medeweten van de exploitant; of binnen twee jaar meer dan één schiet-/steekincident in of in de nabijheid van de horeca-inrichting.

4. Voortzetting exploitatie (na bestuurlijke maatregel)

Sluiting voor bepaalde tijd

Bij een sluiting voor bepaalde tijd wordt in het besluit vermeld dat de exploitant zes weken voordat de sluiting afloopt, een exploitatieplan moet indienen bij de afdeling Openbare Orde en Veiligheid. Op basis van dit exploitatieplan beoordeelt de burgemeester of de exploitatie van de inrichting kan worden gecontinueerd na de sluiting. Ingeval het exploitatieplan niet tijdig wordt ingediend dan wel onvoldoende houvast biedt om bovenstaande te kunnen beoordelen, kan de vergunning worden ingetrokken.

Sluiting voor onbepaalde tijd

Bij sluiting voor onbepaalde tijd wordt vooraf geen termijn aangegeven waarbinnen de horeca-inrichting gesloten moet blijven. Een sluiting voor onbepaalde tijd is een zware en weloverwogen maatregel. Er zullen zwaarwegende redenen moeten zijn om een dergelijke sluiting op te heffen. Dit geldt nog meer indien sprake is van een exploitant die verwijtbaar handelt en van wie eveneens de exploitatievergunning is ingetrokken. Het is echter veelal niet redelijk een inrichting voorgoed te sluiten. Om die reden kan een exploitant of een opvolger na verloop van tijd de burgemeester verzoeken de sluiting op te heffen. In dat geval dient dan te allen tijde door middel van een exploitatieplan en een plan van aanpak te worden aangetoond dat incidenten in de toekomst zullen worden voorkomen en dat opheffing van de sluiting verantwoord is. De burgemeester zal naast beide plannen ook rekening houden met de ernst van de incidenten, de aantasting en herstel van het woon- en leefklimaat, de inbreuk op de openbare orde en de tijd die verstreken is tussen incident en verzoek tot opheffing.

Intrekking voor bepaalde tijd

Voor een intrekking voor bepaalde tijd geldt dat de exploitant na het verstrijken van de termijn weer open kan. Er hoeft in dat geval geen exploitatieplan te worden aangeleverd.

Intrekking voor onbepaalde tijd

Bij intrekking van de exploitatievergunning voor onbepaalde tijd zal de oude en een eventuele nieuwe exploitant een nieuwe aanvraag en een exploitatieplan moeten indienen. Analoog aan de indicatieve systematiek, die bij de weigering van de Drank- en Horecawet wordt gehanteerd, kan de intrekking voor onbepaalde tijd aanleiding zijn een nieuwe exploitatievergunning voor de duur van:

- 1 jaar (als sprake is van regelmatige vechtpartijen in of rond de horeca-inrichting of ernstige verstoring woonomgeving);
- 2 jaar (als sprake is van regelmatige vechtpartijen in combinatie met overmatig alcoholgebruik, in de horeca-inrichting of daar buiten; of schiet- steekincident in of nabij de horeca-inrichting);
- 3 jaar (als sprake is van meer dan één schiet-/steekincident in of in de nabijheid van de horeca-inrichting binnen vier jaar of handel en/of gebruik drugs in of rond de horeca-inrichting);
- 4 jaar (als sprake is van meer dan één schiet-/steekincident in of in de nabijheid van de horeca-inrichting binnen drie jaar);
- 5 jaar (als sprake is van handel in harddrugs in of nabij de horeca-inrichting met medeweten van de exploitant, gebruik harddrugs in de horeca-inrichting met medeweten van de exploitant of meer dan één schiet-/steekincident in of in de nabijheid van de horeca-inrichting binnen twee jaar); niet te verlenen.

Zoals gesteld betreft het bovenstaande een indicatieve opsomming; voor andere incidenten c.q. overtredingen - al dan niet gestapeld- kan een langere termijn gelden.

Schijnbeheer

Er is sprake van schijnbeheer als degene die zich voordoeft als beheerder c.q. exploitant c.q. leidinggevende van een horeca-inrichting niet de feitelijke beheerder c.q. exploitant c.q. leidinggevende is. Schijnbeheer komt in verschillende vormen voor. Er kan sprake zijn van een situatie waarbij een persoon niet als beheerder of exploitant op de exploitatievergunning staat vermeld, maar wel in de functie van werknemer als exploitant of leidinggevende optreedt. Het op naam van een andere persoon laten exploiteren van een horeca-inrichting omdat men zelf - vanwege antecedenten of het ontbreken van de vereiste diploma's - niet in aanmerking komt voor een exploitatievergunning, is een andere variant. Hiervoor ontvangt diegene dan vaak een financiële vergoeding. In deze gevallen wordt niet voldaan aan de vergunningvoorschriften en/of is de exploitatievergunning tengevolge van onjuiste gegevens en bescheiden verleend en kan de burgemeester besluiten de vergunning in te trekken.

Overtredingen bepalingen APV: exploiteren zonder vereiste vergunning(en)/vergunningvrije exploitatie

Overtredingen	Toezichthouder ²	Gemeente	Andere diensten
Het exploiteren van een (nieuw) horecabedrijf zonder geldige exploitatievergunning.	1 ^e keer: - Vrijwillige sluiting door exploitant (mutatie) of sluiting o.g.v. artikel 2	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer:	OM vervolgt cf richtlijn.

	Politiewet (verbaliseren); - Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e en volgende keren: - Verbaliseren; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	Bevel tot sluiting. 3 ^e keer: Toepassen bestuursdwang (sluiting).	
--	---	---	--

Bij exploitatie zonder de vereiste vergunningen maakt het geen verschil of het een bestaande of een nieuwe horeca-inrichting betreft. Ook in geval van overname van een horeca-inrichting geldt dat de horeca-inrichting pas mag worden geëxploiteerd als de exploitant beschikt over alle benodigde vergunningen. In een aantal gevallen kan de nieuwe exploitant, hangende de besluitvorming op de aanvraag voor een exploitatievergunning, tijdelijk voortexploiteren op de exploitatievergunning van de oude exploitant. Vergunningvrije inrichtingen zoals genoemd in deze horecavisie blijven inrichtingen in de zin van de APV. Indien (zeer) ernstige incidenten plaatsvinden in vergunningvrije inrichtingen, dan geldt onverkort hetgeen in dit protocol is opgenomen met betrekking tot vergunningplichtige horeca-inrichtingen, met dien verstande dat intrekking van de vergunning geen optie is.

Overtreden overige bepalingen Algemene Plaatselijke Verordening / overlast

Overlast in en vanuit een inrichting (waartoe ook het eventuele terras behoort) is in vele gradaties mogelijk. Daarom is overlast in algemene zin niet in één van de categorieën ingedeeld. De aanwezigheid van overlast wordt afgeleid uit politiemutaties en/of de klachtenregistratie. Ook anonieme meldingen kunnen een rol spelen in de beoordeling of er sprake is van overlast. De overlast moet wel worden geverifieerd door een toezichthouder. Als voorbeelden van overlast kunnen worden genoemd: parkeeroverlast, geluidsoverlast door komende en gaande bezoekers, lastigvallen van passanten, het op luidruchtige wijze exploiteren van een terras en intimiderend gedrag door portiers.²

Overtredingen	Toezichthouder	Gemeente	Andere diensten
Onderscheid wordt gemaakt tussen vier -niet limitatieve- categorieën.			
Categorie 1 (zeer ernstige incidenten): - Schietincident; - Steekincident; - Aantreffen wapen; - Verwijtbaar handelen exploitant; - Geweld (door personeel of bezoekers).	- Verbaliseren; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel. Bij acute noodzaak volgt een directe sluiting op grond van artikel 2 Politiewet tot het moment dat APV-sluiting is geëffectueerd.	1 ^e keer: Bevel tot sluiten van de inrichting (3, 6 of 12 maanden). In geval van een zeer ernstig incident kan de burgemeester tevens besluiten tot onmiddellijke (spoed)sluiting voor maximaal twee weken. 2 ^e keer: Sluiten onbepaalde tijd en intrekken exploitatievergunning.	OM vervolgt cf richtlijn.
Categorie 2 (ernstige incidenten): - Niet-gecertificeerde	1 ^e keer: - Verbaliseren; - Dossier gemeente tbv	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing.	OM vervolgt cf richtlijn.

² Toezichthouder: degene die is belast met het houden van toezicht op de naleving van het bepaalde bij of krachtens enig wettelijk voorschrift. Ten aanzien van de horeca kan hierbij onder meer worden gedacht aan de politie, de handhavingsteams van de gemeente of de Voedsel en Waren Autoriteit

portier / portier zonder toestemming korpschef; - Tewerkstellen van personen zonder geldige verblijfstitel (illegale werknemers); - Heling; - Discriminatie.	bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e en volgende keren: - Verbaliseren; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	2 ^e keer: Tijdelijk intrekken exploitatievergunning (3, 6 of 12 maanden). 3 ^e keer: Intrekken exploitatievergunning.	
Categorie 3 (minder ernstige incidenten): Wijzigen vorm van exploitatie zonder nieuwe exploitatievergunning. Wijzigen inrichting zonder nieuwe exploitatievergunning (bijvoorbeeld uitbreiding).	1 ^e keer: - Gewijzigde exploitatievorm beëindigen (mutatie); - Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e en volgende keren: - Verbaliseren; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: Bevel tot beëindiging gewijzigde exploitatie en bevel tot sluiting. 3 ^e keer: Toepassen sluiting.	OM vervolgt cf richtlijn. Indien nodig kennisgeving aan Dienst Stadsbeheer, Dienst Stedelijke Ontwikkeling en/of brandweer.
Categorie 4 (overige incidenten): Overtreding overige APV-regels, bijvoorbeeld: - Overtreding sluitingstijden; - Niet voldoen aan voorschriften exploitatievergunning; - Wijzigen beheer.	1 ^e en 2 ^e keer: - Beëindigen overtreding (verbaliseren); - Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 3 ^e en volgende keren: - Verbaliseren; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel. Bij geobjectiveerde overlast wordt direct geverbaliseerd voor dit feit.	1 ^e en 2 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 3 ^e keer: Bevel beëindiging overtreding en bevel tot sluiting. 4 ^e keer: Toepassen sluiting.	OM vervolgt cf richtlijn. Indien nodig kennisgeving aan Dienst Stadsbeheer, Dienst Stedelijke Ontwikkeling en/of brandweer.

Een sluiting van een horeca-inrichting geldt in beginsel voor een periode van zes maanden. Ingeval er aanleiding is tot matiging kan de duur van de sluiting worden beperkt tot een periode van drie maanden. Mocht de ernst en de aard van de feiten en omstandigheden daartoe aanleiding geven dan kan de burgemeester besluiten tot een sluiting van twaalf maanden. Als er sprake is van een gewijzigde rechts- of exploitatievorm heeft de exploitant de plicht om een nieuwe vergunning aan te vragen. De eventuele nieuwe exploitatievorm en -tijden mogen in dat geval pas worden gevoerd als de nieuwe vergunning is verleend. Binnen de wettelijk gestelde termijn wordt op deze aanvraag beslist.

Illegale werknemers / mensensmokkel / mensenhandel

Bij het te werkstellen van illegale werknemers volgt een bestuurlijke maatregel. Ingeval er duidelijke signalen zijn dat er tevens sprake is van mensensmokkel c.q. mensenhandel (uitbuiting), dan kan de burgemeester de exploitatievergunning direct, vanwege verwijtbaar handelen van de exploitant en het ontbreken van vertrouwen in de exploitant, voor onbepaalde tijd intrekken.

Overtredingen	Toezichthouder	Gemeente	Andere diensten
Vergunning niet aanwezig in de inrichting.	1 ^e keer: - Verbaliseren; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: - Verbaliseren;	1 ^e en 2 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 3 ^e keer: Bevel beëindiging overtreding en bevel tot sluiting.	OM vervolgt cf richtlijn.

	- Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 3 ^e en volgende keren: - Verbaliseren; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	4 ^e keer: Toepassen sluiting.	
--	---	---	--

Overtreden artikel 13b Opiumwet

Bij overtredingen van de Opiumwet stelt het OM strafvervolgning in. Lijst I en II bij de Opiumwet omvatten zowel hard- als softdrugs.

Gebruikers- en handelshoeveelheid drugs

Onder een geringe hoeveelheid bestemd voor eigen gebruik wordt verstaan: een hoeveelheid/dosis die doorgaans wordt aangeboden als gebruikershoeveelheid. Hierbij kan worden gedacht aan b.v. één bolletje, één ampul, één wikkel, één pil/tablet; in elk geval een aangetroffen hoeveelheid van maximaal 0,5 gram hard-drugs. Voor softdrugs is dit maximaal 5 gram. Een handelshoeveelheid is een hoeveelheid/dosis die een geringe hoeveelheid bestemd voor eigen gebruik te boven gaat.

Handel in drugs

Handel in drugs is aannemelijk ingeval er aanwijzingen zijn op grond waarvan kan worden geconcludeerd dat er in of vanuit de inrichting in drugs wordt gehandeld. Deze aanwijzingen kunnen voortkomen uit feitelijke acties/observaties c.q. waarnemingen ter plaatse door de politie (onder meer het aantreffen van drugs, verklaringen van schepklanten en/of personeel, bekendheid van de inrichting als uitvalsbasis c.q. ontmoetingsplaats voor drugsdealers en verslaafden). Andere aanwijzingen zijn onder meer de aanwezigheid van een weegschaal, verpakkingen (gripzakjes), voorverpakte en/of geprijsde drugs of bestellijsten in de inrichting. Een coffeeshop is een horeca-inrichting. Om deze reden is een exploitatievergunning vereist. De betreffende APV-bepalingen ten aanzien van openbare inrichtingen zijn voor coffeeshops van overeenkomstige toepassing.

Verkoop van softdrugs mag alleen vanuit gedoogde verkooppunten van softdrugs (coffeeshops) plaatsvinden. De voorwaarden hiervoor zijn gedefinieerd in het coffeeshopbeleid. Het coffeeshopbeleid bevat van oudsher ook enkele bepalingen over bestuursrechtelijke handhaving van overtredingen. Van belang wordt echter geacht de bestuursrechtelijke handhaving van overtredingen door coffeeshopexploitanten meer in de lijn van de bestuursrechtelijke handhaving van overtreding door reguliere horeca-exploitanten te laten lopen. Daarom geldt voor coffeeshops het onderstaande schema en niet langer de handhabingsbepalingen uit het coffeeshopbeleid.

Coffeeshops

Overtredingen/andere bepalingen	toezichthouder	Gemeente
Overtreding AHOJ-G-pluscriteria • Affichering • Verkooptransactie > 5 gram • Handelsvoorraad > 500 gram • Verkoop alcohol	• Verbaliseren • Eventueel inbeslagname • Rapportage t.b.v. bestuurlijke maatregel • Bij acute noodzaak: Directe sluiting o.g.v art. 2 Politiewet tot APV-sluiting	1e keer: Bestuurlijke waarschuwing 2e keer: Sluiting maximaal 12 maanden 3e keer: Intrekking exploitatievergunning en sluiting voor onbepaalde tijd
Overtreding AHOJ-G-pluscriteria • Harddrugs aanwezig/handel • Aanwezigheid van/verkoop aan minderjarigen	• Verbaliseren/informereren OM • Rapportage t.b.v. bestuurlijke maatregel • Eventueel inbeslagname • Bij acute noodzaak: Directe sluiting o.g.v. art. 2 Politiewet tot APV-sluiting of tot het moment van sluiting o.g.v. artikel 13b Opiumwet	1e keer: Sluiting maximaal 12 maanden 2e keer: Intrekking exploitatievergunning en sluiting voor onbepaalde tijd
Overtreding AHOJ-G-pluscriteria	• Meldingen registreren	1e keer:

• Overlastgevend handelen bezoekers	<ul style="list-style-type: none"> • Verbaliseren • Einde maken aan concrete overlast • Melding doorgeven aan gemeente 	Gemeente registreert en maakt afspraken met exploitant om overlast te beëindigen; 2e keer (geen verbetering): Bestuurlijke waarschuwing; 3e keer (nog geen verbetering): Sluiting maximaal 12 maanden
Overtreding Voorschriften vergunning / overige bepalingen coffeeshopbeleid	<ul style="list-style-type: none"> • Verbaliseren • Eventueel inbeslagname • Rapportage t.b.v. bestuurlijke maatregel • Bij acute noodzaak: Directe sluiting o.g.v art. 2 Politiewet tot APV-sluiting 	1e keer: Bestuurlijke waarschuwing 2e keer: Sluiting maximaal 12 maanden 3e keer: Intrekking exploitatievergunning en sluiting voor onbepaalde tijd

¹ Maximaal 12 maanden wil zeggen: uitgangspunt is sluiting voor 6 maanden, sluiting voor 3 maanden indien reden voor matiging; sluiting voor 12 maanden indien reden voor verscherping.

² Na intrekking van de exploitatievergunning terugkeer van een coffeeshop in dezelfde inrichting niet mogelijk in verband met beleid van afnemend maximum.

³ Artikel 13b Opiumwet bepaalt dat de burgemeester bevoegd is op te treden indien een middel als bedoeld in lijst I of II behorende bij deze wet wordt verkocht, afgeleverd of verstrekt dan wel daartoe aanwezig is.

⁴ Maximaal 12 maanden wil zeggen: uitgangspunt is sluiting voor 6 maanden, sluiting voor 3 maanden indien reden voor matiging; sluiting voor 12 maanden indien reden voor verscherping.

Voor overtredingen door coffeeshopexploitanten van voorschriften die niet nadrukkelijk worden genoemd in het bovenstaande schema voor coffeeshops (bijvoorbeeld schietincidenten, steekincidenten, vechtpartijen etc.) worden bestuurlijke maatregelen bepaald aan de hand van de algemene schema's voor horeca-inrichtingen in dit protocol. Het wordt de exploitant van een reguliere horeca-inrichting zeer zwaar aangerekend wanneer er in een dergelijke inrichting softdrugs worden aangetroffen en/of vanuit de inrichting illegale verkoop van softdrugs dan wel handel in softdrugs plaatsvindt.

Reguliere horeca-inrichtingen

Overtredingen	Toezichthouder	Gemeente	Andere diensten
Overtreden artikel 13b van de Opiumwet (verkoop, aflevering of verstrekking, dan wel het daartoe aanwezig zijn, van een middel zoals genoemd in lijst I of II bij de Opiumwet). Het betreft hier de aanwezigheid van een handelshoeveelheid of van handel.	<ul style="list-style-type: none"> - Inbeslagname (verbaliseren); - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel. <p>Bij acute noodzaak volgt direct sluiting op grond van artikel 2 Politiewet tot het moment APV-sluiting is geëffectueerd.</p>	<p>1^e keer: Toepassen bestuursdwang (bevel tot sluiten inrichting voor de duur van 3, 6 of 12 maanden).</p> <p>2^e keer: Exploitatievergunning intrekken en toepassen bestuursdwang (bevel tot sluiten van de inrichting voor onbepaalde tijd).</p>	OM vervolgt cf richtlijn.

Overtreden Drank- en Horecawet

Naar verwachting wordt rond 2010 de Drank- en Horecawet gewijzigd. Eventuele wijzigingen zullen leiden tot aanpassing van onderstaand schema.

Overtredingen	Toezichthouder	Gemeente	Andere diensten
Strijdig handelen met artikel 31, lid 1 DHw (onjuiste gegevens verstrekt, eisen zedelijk gedrag leidinggevend, sociale hygiëne, gevaar)	<p>1^e keer: Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing.</p> <p>2^e en volgende keren: Dossier gemeente tbv</p>	<p>1^e keer: Bestuurlijke waarschuwing.</p> <p>2^e keer: Intrekken DHw-vergunning.</p>	Voedsel en Waren Autoriteit volgt een landelijk handhavingsbeleid en kan in bepaalde gevallen bestuurlijke boetes

voor openbare orde veiligheid en zedelijkheid, wijziging inrichting).	bestuurlijke maatregel. Bij acute noodzaak volgt een directe sluiting op grond van artikel 2 Politiewet tot het moment dat vergunning is ingetrokken.		opleggen.
Strijdig handelen met artikel 31, lid 2 DHw (overtreding voorschriften, verboden, reglement).	1 ^e en 2 ^e keer: Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 3 ^e en volgende keren: Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e en 2 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 3 ^e keer: Vergunning o.g.v. art. 31, lid 2 DHw intrekken en indien aanwezig vergunning speelautomaten.	Voedsel en Waren Autoriteit volgt een landelijk handhavingsbeleid en kan in bepaalde gevallen bestuurlijke boetes opleggen.
Strijdig handelen met artikel 24, lid 1 DHw (niet aanwezig zijn van een leidinggevende).	1 ^e keer: Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: - Verbaliseren; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 3 ^e en volgende keren: - Verbaliseren; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel. Bij geobjectiveerde overlast wordt direct geverbaliseerd voor dit feit.	1 ^e en 2 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 3 ^e en volgende keren en/of bij geobjectiveerde overlast: Intrekken DHw-vergunning.	OM vervolgt cf richtlijn. Voedsel en Waren Autoriteit volgt een landelijk handhavingsbeleid en kan in bepaalde gevallen bestuurlijke boetes opleggen.
Strijdig handelen met: - artikel 20 DHw, lid 1 t/m 3 (schenken aan minderjarigen); - artikel 20 DHw, lid 7 (doortappen).	1 ^e keer: Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e en volgende keren: Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: Intrekken DHw-vergunning. Het betreft hier een speerpunt uit het gemeentelijk alcoholbeleid.	Voedsel en Waren Autoriteit volgt een landelijk handhavingsbeleid en kan in bepaalde gevallen bestuurlijke boetes opleggen.
Verkoop alcohol zonder geldige Drank- en Horecawetvergunning (artikel 3 DHw).	1 ^e keer: - Beëindigen verboden gedragingen (mutatie); - Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e en volgende keren: - Inbeslagname drank (verbaliseren); - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: Bevelen tot beëindiging drankverkoop en schriftelijke aanzegging bestuursdwang. 3 ^e keer: Toepassen bestuursdwang (sluiting).	OM vervolgt cf richtlijn. Correspondentie in afschrift aan Voedsel en Waren Autoriteit.

Kansspelen (speelautomaten en speelautomatenhallen)

Naar verwachting wordt op korte termijn de Wet op de Kansspelen gewijzigd. Eventuele wijzigingen zullen leiden tot aanpassing van onderstaande schema's.

Speelautomaten (algemeen)

Overtredingen	Toezichthouder	Gemeente	Andere diensten
Aanwezig hebben van speelautomaten zonder vergunning.	1 ^e keer: Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e en volgende keren: - Verbaliseren; - Inbeslagname speelautomaten; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: Aanzegging bestuursdwang. 3 ^e keer: Toepassen bestuursdwang.	OM vervolgt cf richtlijn.
Verstrekken onjuiste of onvolledige gegevens bij aanvraag aanwezigheidsvergunning waarbij een andere beslissing zou zijn genomen indien het bekend was.	Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e keer: intrekken aanwezigheidsvergunning.	
Niet (meer) voldoen aan de eisen van zedelijk gedrag (antecedenten) van de vergunningaanvrager, bedrijfsleiders en beheerder van de inrichting.	Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e keer: Intrekken aanwezigheidsvergunning.	
Exploiteren zonder vergunning van de Minister van Justitie.	1 ^e keer: - Verbaliseren; - Inbeslagname speelautomaten; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: - Verbaliseren; - Inbeslagname speelautomaten; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: - Min van Justitie in kennis stellen; - Intrekken aanwezigheidsvergunning voor de duur van 3, 6 of 12 maanden; - Intrekken halvergunning voor de duur van 3, 6 of 12 maanden.	OM vervolgt cf richtlijn.
Aanwezig hebben van illegale (niet goedgekeurde) speelautomaten.	1 ^e keer: - Verbaliseren; - Inbeslagname speelautomaten; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: - Verbaliseren; - Inbeslagname speelautomaten;	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: - Min van Justitie in kennis stellen; - Intrekken aanwezigheidsvergunning voor de duur van 3, 6 of 12 maanden; - Intrekken halvergunning	OM vervolgt cf richtlijn.

	- Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	voor de duur van 3, 6 of 12 maanden.	
(On)middelmatig uitkeren van prijzen/premies o.g.v. spelresultaat behendigheidsautomaat.	1 ^e keer: - Verbaliseren; - Inbeslagname speelautomaten; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: - Verbaliseren; - Inbeslagname speelautomaten; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: - Min van Justitie in kennis stellen; - Intrekken aanwezigheidsvergunning voor de duur van 3, 6 of 12 maanden; - Intrekken halvergunning voor de duur van 3, 6 of 12 maanden.	OM vervolgt cf richtlijn.

Speelautomaten in horeca-inrichtingen

Overtredingen	Toezichthouder	Gemeente	Andere diensten
Aanwezigheid van één, twee of drie kansspelautomaten in een laagdrempelige inrichting.	1 ^e keer: Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: - Verbaliseren; - Inbeslagname automaten; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 3 ^e en volgende keren: - Verbaliseren; - Inbeslagname automaten; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 3 ^e keer: Intrekken aanwezigheidsvergunning voor de duur van 3, 6 of 12 maanden.	OM vervolgt cf richtlijn.
Aanwezigheid van meer dan twee kansspelautomaten in een hoogdrempelige inrichting.	1 ^e keer: Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e en volgende keren: - Verbaliseren; - Inbeslagname automaten; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: Intrekken aanwezigheidsvergunning voor de duur van 3, 6 of 12 maanden.	OM vervolgt cf richtlijn.
Aanwezigheid van meer dan drie speelautomaten in een hoog- of laagdrempelige inrichting.	1 ^e keer: Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e en volgende keren: - Verbaliseren; - Inbeslagname automaten; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: Aanzegging bestuursdwang. 3 ^e keer: Toepassen bestuursdwang.	OM vervolgt cf richtlijn.

Speelautomaten in een speelautomatenhal

Overtredingen	Toezichthouder	Gemeente	Andere diensten
Toegang verlenen minderjarigen.	1 ^e keer: Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e en volgende keren: - Verbaliseren; - Inbeslagname automaten; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1 ^e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2 ^e keer: tijdelijk intrekken halvergunning voor 3, 6 of 12 maanden.	OM vervolgt cf richtlijn.
Het exploiteren van een speelautomatenhal zonder geldige vergunning.	1 ^e keer: Dossier gemeente tbv bestuurlijke waarschuwing; 2 ^e keer: - Inbeslagname automaten; - Dossier gemeente tbv bestuurlijke maatregel.	1e keer: Bestuurlijke waarschuwing. 2e keer: Aanzegging tot bestuursdwang. 3e keer: Toepassen bestuursdwang.	

Voor de exploitatie van speelautomaten is een exploitatievergunning van de minister vereist. Voor de opstelling van speelautomaten is een aanwezigheidsvergunning van de burgemeester vereist. Voorts is voor de vestiging en/of exploitatie van een speelautomatenhal een halvergunning van de burgemeester noodzakelijk.

De intrekking van de aanwezigheids -en/of halvergunning geldt in beginsel voor een periode van zes maanden. Ingeval er aanleiding is tot matiging kan de duur van de intrekking worden beperkt tot een periode van drie maanden. Mocht de ernst en de aard van de feiten en omstandigheden daartoe aanleiding geven dan kan de burgemeester besluiten tot een intrekking voor de duur van twaalf maanden. In het geval van bijzonder ernstige incidenten of bij herhaling kan de burgemeester besluiten tot een intrekking voor onbepaalde tijd. Dit geldt uiteraard ook bij niet-herstelbare verzuimen, waaronder het niet (meer) verkrijgen van de exploitatievergunning. De gronden voor intrekking van de halvergunning door de burgemeester komen in hoofdzaak overeen met de intrekkinggronden van de exploitatievergunning voor horeca. In de handhaving met betrekking tot speelautomatenhallen is dan ook aansluiting gezocht bij de handhaving zoals die is opgesteld met betrekking tot de horeca.

Deel 5 Besluitvorming

Gezien het vorenstaande stelt het college de raad voor het volgende besluit te nemen:

De raad van de gemeente Den Haag,

Gezien het gewijzigde voorstel van het college van 22 januari 2010,

Besluit:

vast te stellen de Toekomstvisie Horeca Den Haag 2010-2015, met daarbij de volgende speerpunten:

- I. de positionering van Den Haag als Culinaire Stad;
- II. de gebiedsgerichte kaders voor horecaontwikkeling, waarbij centrum en Scheveningen de horecaconcentratiegebieden blijven;
- III. de uitgaanskernen met mogelijkheid voor vestiging van alle categorieën horeca en vrije openingstijden, Grote Markt, Plein, Spui, Buitenhof en Scheveningen-Bad, te handhaven;
- IV. de zijstraten van de in III genoemde uitgaanskernen, specifiek Laan, Zeekant en Herenstraat uit te sluiten van de mogelijkheid voor nieuwe vestiging van nachthoreca (categorie Middelzwaar & Zwaar);
- V. in te stemmen met het door de burgemeester en het college in deel 4 geformuleerde en vastgestelde handhavingsbeleid.
- VI. de nieuwe indeling van horecacategorieën, de daarbij behorende voorwaarden en openingstijden, zijnde:
 - 1) **Meldplicht,**
 - i. openingstijden van ma t/m zo 07.00 - 23.00
 - 2) **Licht,**
 - i. openingstijden van ma t/m zo 07.00 - 23.00
 - 3) **Middelzwaar,**
 - i. openingstijden van ma t/m woe en zo 07.00 - 02.00
 - ii. openingstijden van do t/m za 07.00 - 02.30
 - 4) **Zwaar,**
 - i. openingstijden van ma t/m woe en zo 07.00 - 02.00
 - ii. openingstijden van do t/m za 07.00 - 02.30
- VII. de invoering van een afkoelperiode als onderdeel van de openingstijden voor de categorieën Middelzwaar en Zwaar;
- VIII. het ruimte bieden aan mengfuncties door het onder voorwaarden niet vergunningplichtig toestaan van ondergeschikte horeca-activiteiten bij bedrijven zoals detailhandel, attracties of cultuurinstellingen;
- IX. verruiming van de openingstijden van terrassen en wel als volgt:
 - 1) Uitgaanskernen
 - i. Openingstijden voor gevelterrassen van ma t/m zo tot 02.30
 - ii. Openingstijden voor terrassen die niet direct aan de gevel grenzen van ma t/m zo tot 01.30
 - 2) Overig Den Haag
 - i. Openingstijden ma t/m zo tot 23.00**
Kijkduin/Deltaplein
 - i. Openingstijden ma t/m woe en zo tot 01.00
 - ii. Openingstijden do t/m za tot 01.30

ii.

- X. het invoeren van maximaal 10 verlaatjes (nachtontheffingen) per ondernemer per kalenderjaar, dat de ondernemer de mogelijkheid geeft om tot maximaal 06.00 open te zijn;
- XI. het instellen van jaarlijks maximaal 4 collectieve verlaatjes voor de gehele horeca bij grootschalige evenementen.
- XII. Het nieuwe horecabeleid wordt twee jaar na de inwerkingtreding geëvalueerd. De uitkomsten worden door het College van B&W aan de Raad voorgelegd.**

Aldus besloten in de openbare raadsvergadering van

De griffier.

De voorzitter.