



Horecanota Alkmaar



Horecanota Alkmaar

Juli 2015

Inhoudsopgave

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Samenvatting..... | 4 |
| Hoofdstuk 1 Inleiding | 5 |
| 1.1 Afbakening Horecanota..... | 5 |
| 1.2 Horecanota en uitvoeringsregels..... | 5 |
| Hoofdstuk 2 Visie en ambities Alkmaar | 6 |
| Hoofdstuk 3 Horeca in Alkmaar | 7 |
| 3.1 Belang van de horeca..... | 7 |
| 3.2 Horecatrends | 7 |
| 3.3 Omschrijving horecagebieden | 8 |
| 3.4 Horeca-categorieën | 10 |
| 3.5 Horeca ondergeschikt aan de hoofdfunctie of ondersteunende horeca | 11 |
| Hoofdstuk 4 Speerpunten van beleid..... | 12 |
| 4.1 Speerpunt 1: Ruimte en Vertrouwen (vrij ondernemerschap)..... | 12 |
| 4.2 Speerpunt 2: vrije sluitingstijden..... | 13 |
| 4.3 Speerpunt 3: Vestiging nieuwe horeca / versterking (dag)horeca kernwinkelgebied | 16 |
| Hoofdstuk 5 Overige horecaonderwerpen | 18 |
| 5.1 Openbare orde, veiligheid en voorkomen van overlast..... | 18 |
| 5.2 Milieuaspecten..... | 19 |
| 5.3 Ontnuchteringzaken | 19 |
| 5.4 Paracommerciële horecabedrijven..... | 19 |
| 5.5 Terrassen | 20 |
| 5.6 Vergunningverlening..... | 20 |
| 5.7 Handhaving | 21 |
| Hoofdstuk 6 Participatie horecanota..... | 23 |
| Hoofdstuk 7 Evaluatie | 24 |

Samenvatting

Een positieve beleving van de gemeente is een belangrijke voorwaarde om de economische bedrijvigheid te stimuleren en meer bezoekers en bestedingen aan te trekken. Samen met de detailhandel en dienstverlening is de horecasector een belangrijke schakel in het aanbod aan voorzieningen die zorgt voor de aantrekkelijkheid, vitaliteit en de leefbaarheid. De horecasector is daarmee van groot belang voor de plaatselijke economie. Het is daarom van groot belang om te zorgen voor een optimaal klimaat voor de horecasector. Een klimaat waarin de horecaondernemer zelf kan inspelen op de veranderende markt op het gebied van horeca met nieuwe trends en de veranderende behoeften van de consument. Uitgangspunt is de 'doe-democratie'; dat wil zeggen dat de ondernemers zelf hun kansen pakken en de overheid hierin een faciliterende rol heeft.

Speerpunten van beleid:

1. Ruimte en vertrouwen voor de horeca-ondernemer (vrij ondernemerschap)

- Ruimte voor ontwikkeling en vertrouwen in de ondernemer
- Minder regulering door de overheid en meer zelfregulering door de horecaondernemer
- Ondernemer verantwoordelijk voor openbare orde en veiligheid

2. Vrije sluitingstijden

- Vrije sluitingstijden voor: discotheek/bar-dancing, café, grandcafé, café-restaurant, restaurant en ontnuchteringszaken (regeling ontnuchteringszaken)
- Ondernemer krijgt vrijheid om zelf openingstijden te bepalen
- Doelstelling: vergroten levendigheid, gastvrijheid en keuzemogelijkheden (variatie)
- Doelstelling: veiliger maken en verminderen van overlast door gespreid verlaten van uitgaanspubliek
- Portiers worden niet meer verplicht gesteld. Ondernemer neemt zelf maatregelen voor aspecten veiligheid, openbare orde en voorkomen van overlast (veiligheidsplan). Ondernemer is verantwoordelijk voor deze aspecten. Gemeente faciliteert in veiligheidsbijeenkomsten.

3. Vestiging nieuwe horeca / versterking (dag)horeca kernwinkelgebied

- Focus van vestigen van nieuwe (dag)horeca in het kernwinkelgebied binnenstad en Overstad
- Creëren van totaalbeleving en verbeteren verblijfsklimaat, gezelligheid en sfeer
- Variatie tussen detailhandel en horeca, geen horecaplinten in winkelstraten

Hoofdstuk 1 Inleiding

De fusie tussen de voormalige gemeenten Schermer, Graft-de Rijk en Alkmaar is een feit. Sinds 1 januari 2015 is er de nieuwe gemeente Alkmaar. Een gemeente die het beste van stad en land met elkaar verenigt. Een unieke gemeente die veel te bieden heeft. Een historische binnenstad, levendige woonwijken en een unieke groene landschappelijke omgeving met daarin prachtige dorpskernen met eveneens een rijke historie. De kaasmarkt, spraakmakende evenementen, kermissen, historische gebouwen, musea, cultuur, sport en recreatie geven de gemeente kleur. De stad Alkmaar behoort al een aantal jaren bij de beste winkelsteden van Nederland met een uitgebreid winkelbestand. De gemeente heeft ook op het gebied van eten en drinken veel te bieden. De vele horecalokalen zoals restaurants, cafés en lunchrooms bieden een veelzijdig horeca-aanbod. Van Japans tot Frans en van eetcafé tot luxe restaurant. Op de terrassen kan in de zomermaanden tot in de late uurtjes genoten worden van het heerlijke buitenleven.

In het coalitieakkoord 'het wordt zomer' zijn de doelstellingen voor de nieuwe gemeente verwoord. Alkmaar wil aantrekkelijk zijn en blijven om te bezoeken, verblijven, werken, studeren en wonen. Uitgangspunt is een 'doe-democratie'; dit wil zeggen dat ondernemers zelf hun kansen pakken en de overheid hierin een faciliterende rol heeft. Met het programma Economie richt de gemeente zich op het ontwikkelen van gemeentelijk gastheerschap voor ondernemers en nieuwe initiatieven. De gemeente wil de rode loper uitleggen voor ondernemers en initiatieven die bijdragen aan een levendige en innovatieve binnenstad; daar levert de horeca een grote bijdrage aan. De consument vraagt om gastvrijheid en het traditionele winkelen verandert naar een dag uit met meer beleving. Het is van belang om vernieuwend en aantrekkelijk te blijven.

Alkmaar is in beweging en staat niet stil. Met de in juli 2013 vastgestelde huidige horecanota 'een nieuwe balans in een bruisende historische stad' is in de voormalige gemeente Alkmaar een stap gezet in de richting van een bruisende stad. Tezamen met het horecabeleid en de regels die in de gemeenten Schermer en Graft-de Rijk van toepassing waren zal deze nieuwe horecanota de drie voormalige gemeenten samenbrengen.

1.1 Afbakening Horecanota

Onder horeca wordt in deze nota verstaan de voor publiek toegankelijke ruimten die zijn bestemd voor het verstrekken van dranken en/of spijsen. Het uitoefenen van deze functies gaan gepaard met dienstverlening. Deze horecanota bevat onder andere de visie op de horeca voor de komende jaren en het beleidskader over de openingstijden, terrassen, de vestiging van nieuwe horecabedrijven en openbare orde en veiligheid. Beleidsonderwerpen die wel voor de horecabranche gelden of daarmee sterke raakvlakken hebben, maar niet binnen deze horecanota expliciet worden beschreven, zijn het hotel- en bed&breakfastbeleid, het coffeeshopbeleid, en het evenementenbeleid.

1.2 Horecanota en uitvoeringsregels

Het horecabeleid bestaat uit twee delen; deze 'horecanota Alkmaar' en de 'uitvoeringsregels horecabeleid'. De horecanota is het beleidskader voor de horeca dat wordt vastgesteld door de gemeenteraad. Voor de uitvoeringsregels is de burgemeester het bevoegd gezag. De uitvoeringsregels zijn beleidsregels waarin de regels vanuit met name de Drank en Horecawet en de Algemene plaatselijke verordening (Apv) nader zijn uitgewerkt als toetsingskader voor de vergunningverlening en de handhaving. De huidige 'Uitvoeringsregels van het horecabeleid' zijn in oktober 2013 vastgesteld en deels herzien in mei 2014. De Uitvoeringsregels horecabeleid worden opnieuw herzien aan de hand van het geboden kader vanuit deze horecanota en zal gelijktijdig in werking treden met de horecanota.

Hoofdstuk 2 Visie en ambities Alkmaar

Het Alkmaarse gemeentebestuur gelooft in de kracht van ondernemers. Zij maken de economie en de sfeer in de stad en creëren beleving, innovatie, groei en werkgelegenheid voor deze regio. Daarom heeft het college in het coalitieakkoord nadrukkelijk opgenomen dat de Alkmaarse gemeentelijke organisatie sterker ingericht zal worden rond de economische functie en de behoeftes van de ondernemers van deze stad centraal zal zetten.

Een positieve beleving van de stad is een belangrijke voorwaarde om de economische bedrijvigheid te stimuleren en meer bezoekers en bestedingen aan te trekken. De horeca heeft een belangrijke functie in de verblijfsduur van de bezoekers. De horeca vormt samen met de detailhandel en dienstverlening het hart van de binnenstad, de wijkcentra en de dorpskernen. Ze zijn het visitekaartje van de gemeente en zijn een belangrijke schakel in het aanbod aan voorzieningen die zorgt voor de aantrekkelijkheid, vitaliteit en de leefbaarheid. De horeca is daarmee van groot belang voor de plaatselijke economie.

Alkmaar heeft de ambities om de randvoorwaarden voor ondernemen in de horeca te optimaliseren, vanzelfsprekend zonder in het ondernemerschap zelf te treden. De rode loper uitleggen voor nieuwe ondernemers en initiatieven maar vooral ruimte en nieuwe mogelijkheden bieden voor de horecabedrijven die er al zijn.

Deze nieuwe horecanota geeft hier vorm aan. Het doel is om een flexibel kader te bieden aan de horeca zodat deze de stimulerende functie kan hebben voor de lokale economie. De kracht van de ondernemers staat hierbij voorop.

Speerpunten

Om de positieve beleving en de aantrekkelijkheid van de gemeente te stimuleren zijn voor deze horecanota een drietal speerpunten met doelstellingen opgesteld:

1. Ruimte en vertrouwen voor de horeca-ondernemer (vrij ondernemerschap)
2. Vrije sluitingstijden
3. Vestiging nieuwe horeca / versterking (dag)horeca kernwinkelgebied

Hoofdstuk 3 Horeca in Alkmaar

3.1 Belang van de horeca

De horecasector is van groot belang voor de plaatselijke economie. De horecabranche heeft een belangrijke functie als publiekstrekker, werkgever, ontmoetingsplaats en als visitekaartje voor de gemeente. Een goed functionerende horecabranche is van belang voor het aantrekken van bezoekers, waaronder toeristen en winkelend publiek, maar ook een belangrijke vestigingsvoorwaarde voor bewoners en bedrijven. De horeca fungeert als ontmoetingsplek van bewoners, bezoekers en werkers. Een ontmoetingsplek voor uitwisseling van ideeën, discussie en gezelligheid. De horeca vervult een belangrijke ondersteunende functie voor voorzieningen zoals winkels, sport, kantoren, evenementen, het theater, musea en andere cultuurplekken. Als werkgever is de horeca van belang voor de werkgelegenheid in de gemeente.

De horeca is een beeldbepalende factor in het straatbeeld. De vele cafés, restaurants en lunchrooms met hun terrassen zorgen voor de benodigde levendigheid die nodig is voor de juiste balans in een goed functionerende leef- en werkomgeving. Een aantrekkelijke gemeente kan niet zonder deze gezellige ontmoetingsplekken, vermaak en een bruisend uitgaansleven. Immers een gemeente waarin het prettig vertoeven is, is ook een gemeente die bewoners, ondernemers en bezoekers aantrekt en bindt. De kenniseconomie heeft de laatste jaren terrein gewonnen en heeft behoefte aan ontmoeting, kennisuitwisseling en bereikbaarheid. Passende horecaconcepten zijn een belangrijke voorwaarde voor de kenniseconomie.

De horecasector is een conjunctuurgevoelige sector; omzetcijfers groeien hard in goede tijden en dalen scherp in minder goede tijden. De sector is als het ware een weerspiegeling van de welvaart. Als het goed gaat met de economie dan is dat goed te zien in de horeca. Volle restaurants en cafés en klanten die staan te wachten op een plekje op een terras. Maar als de economie tegenzit dan blijven de consumenten weg en de terrassen leeg, met alle gevolgen van dien. Daarom is het van groot belang om te zorgen voor een optimaal klimaat waarin de horecaondernemer zelf kan inspelen op veranderende behoeften van de consument.

Horeca verdient niet alleen de aandacht vanwege het belangrijke aandeel dat de sector levert in de werkgelegenheid, maar ook vanwege de bijdrage aan de aantrekkelijkheid van de stad en de stedelijke economie als geheel.

3.2 Horecatrends

Het horeca-aanbod wordt mede bepaald door marktwerking, dus de vraag van de consument. De bewoners, gebruikers, bezoekers en gasten van de gemeente veranderen en daarmee dus ook de behoeftes, interesses, het koop- en vrijetijdsgedrag. Horecaondernemers moeten daarom voortdurend inspelen op nieuwe trends en veranderende behoeften van de consument.

Mensen willen zich graag van elkaar onderscheiden. Met hun gedrag en uiterlijk laten ze zien bij welke groep (o.a. cultuur en leeftijd) ze willen horen. Daarbij wordt gezocht naar een gemeenschappelijke mentaliteit, waarbij ze zich graag bewegen in een veilige omgeving met gelijkgestemden. Dit fenomeen zien we ook terug in de horeca. De meeste horecabedrijven spelen in op een doelgroep. Ze verkopen daarbij niet alleen een product maar ook atmosfeer. De atmosfeer wordt bepaald door zaken als interieur, locatie, muziekkeuze, assortiment, personeel, prijs en door het publiek dat er komt.

De horeca in Alkmaar moet aantrekkelijk blijven voor de veranderende klanten. De kunst is om blijvend in te spelen op de veranderende omgeving om de aantrekkelijkheid van de gemeente te borgen. De horecaondernemer moet daarom rekening houden met trends (*zie kader: Trends*).

Kader: Trends

- Totaalbeleving:** Eten en drinken maken een belangrijk onderdeel uit van elk vrije tijdsbezoek. Of het nu gaat om winkelen, musea of een cultureel uitstapje. Het gaat erom om de stad en het bezoek aan de horeca te beleven in plaats van gericht winkelen voor het kopen van een product of het bekijken van kunst in een museum. Ook binnen de horeca is de beleving een trend. Dit uit zich in cafés en restaurants met een bepaald thema en de keuze voor een bepaald interieur of muziek met het doel om doelgroepen aan te trekken. De bezoeker komt niet alleen voor eten en drinken, maar ook voor een bepaalde sfeer of een gevoel. Het 'thuis voelen' is een belangrijke voorwaarde. Hierbij is de persoonlijke benadering van de klant belangrijk.
- Onderscheiden:** onderscheidende concepten zoals volle smaken, biologische verantwoorde gerechten of exclusieve producten. Thema's als gezondheid en duurzaamheid spelen een belangrijke rol. Onderscheidend interieur en onderscheidend in persoonlijke benadering van de klant, veel horecabedrijven zoeken naar concepten waarmee ze zich onderscheiden van de rest. Ook het inspelen op bepaalde doelgroepen zoals momenteel op jongeren, alleenstaanden en 50+ past binnen deze trend.
- Vermenging:** horeca vermengt zich steeds meer met andere vrijetijds-concepten, variërend van internetcafé tot paintballcafé en literair café bij de bibliotheek. Detailhandel biedt steeds meer horecaproducten aan. In steeds meer winkels is enige vorm van horeca aanwezig. Er worden allianties aangegaan met producten en merken, die een vernieuwend aanbod opleveren. Veel horecabedrijven veranderen ook gedurende de dag in aanbod en inrichting. Overdag wordt ingespeeld op het winkelend publiek en bieden naast een drankje ook een maaltijd aan. 's Avonds verandert de muziek en de inrichting voor het uitgaanspubliek.
- Werk en ontmoeting:** De horeca wordt vaker gebruikt als 'derde werkplek', als alternatief voor kantoor of thuiswerken. Horecagelegenheden springen in op deze trend door het aanbieden van werkplekken. Zakelijke ontmoetingen en afspraken vinden steeds meer plaats in een horecagelegenheid onder het genot van een lunch of een kop koffie.
- Pop-up:** Leegstaande panden en leegstaande zaaltjes worden steeds vaker tijdelijk omgevormd tot hippe creatieve horecaconcepten. Als 'anti-kraak ondernemerschap' past de pop-up trend geheel bij deze tijd. Creatieve initiatieven en het groeiend aantal leegstaande panden bieden de juiste ingrediënten voor deze trend.

3.3 Omschrijving horecagebieden

De horeca in Alkmaar kan ruimtelijk worden opgedeeld in de volgende gebieden:

- A. Centrumgebied: Binnenstad (binnen de singels) + Overstad
- B. Winkelcentra
- C. Woongebieden
- D. Dorpskernen
- E. Overig

A. Centrumgebied

Het centrumgebied kenmerkt zich door de historische binnenstad waar de grootste clusteringen van horeca te vinden zijn en de ontwikkelingen op Overstad waar met het stadsstrand en de toekomstige vestigingen van o.a. de bioscoop en het poppodium nieuwe horecaconcepten ontstaan.

Het **Waagplein** en de **Platte Stenenbrug** zijn de uitgaanspleinen waar de meeste cafés, grandcafés en café-restaurants geconcentreerd in de plinten te vinden zijn. Hier is tot in de late uurtjes levendigheid en een bruisend nachtleven te vinden. De pleinen worden met name in de zomermaanden omgetoverd tot gezellige terrassen. Door de kaasmarkt op het Waagplein zijn deze pleinen ook grote trekkers voor het toerisme. Aan het Verdronkenoord zijn enkele terrasboten te vinden, waardoor ook hier, ondanks de schaarse ruimte, gezellige terrassen zijn gecreëerd.

Het **Canadaplein** is het cultuurplein van de gemeente Alkmaar. Rond het Canadaplein en het **Kerkplein** met de vestigingen van het theater De Vest, het stedelijk museum, de bibliotheek en de Grote kerk als cultuurpodium, ontstaat steeds meer een nieuw horecaplein met name gericht op het publiek van deze cultuurtrekkers. Het Kerkplein vormt bovendien de kop van de Langestraat en bedient hiermee ook het winkelend publiek.

Bij de transformatie en inrichting van de **Paardenmarkt** is gekozen voor een open plein zodat deze ook geschikt is voor evenementen; een binnenstedelijk evenementenplein. In de plinten van de nieuwbouw is een combinatie van daghoreca en restaurants gevestigd. Het **Doelenveld** is nog in ontwikkeling. Dit kleine binnenstadsplein is voor een groot deel omsloten door woningen. Uitbreiding van horeca in de omringende bebouwing (Harmonie en de Doelen) is mogelijk.

De winkelstraten, “de strip”, bestaande uit de Langestraat en de Laat zijn Alkmaars grootste winkelstraten en onderdeel van het **kernwinkelgebied**. In en rond het kernwinkelgebied vinden we horeca die met name het winkelend publiek bedienen in de vorm van lunchrooms, koffiecorners en snackbars. Op de hoofdroutes en de tussenstraten van het centrumgebied zijn her en der restaurants, cafés, lunchrooms, afhaalzaken en andere horeca gevestigd.

Overstad wordt beschouwd als onderdeel van het centrumgebied. In Overstad zijn herontwikkelingen gaande zoals de bouw van een bioscoop, het poppodium en een hotel. Aan de Noorderkade is het stadstrand te vinden, een voorbeeld van een mengvorm van creatieve horeca met vrijetijdsconcepten.

B. Winkelcentra

Alkmaar kent diverse grote en kleinere winkelcentra die met name een lokaal verzorgende functie hebben. Winkelcentra De Mare en De Hoef hebben naast de lokaal verzorgende functie ook een aantrekkingskracht op de regio. In de winkelcentra zijn horecabedrijven te vinden die met name ondergeschikt zijn aan de detailhandelsfunctie. De snackbars, lunchrooms en afhaalzaken bedienen de omliggende woonwijken. Soms is in de winkelcentra een buurtcafé of een wijkcentrum te vinden.

C. Woongebieden

In de woonwijken en woongebieden in Alkmaar zijn solitaire horecavestigingen te vinden. Vaak betreft het buurtcafés of wijkcentra, maar ook horeca in de foodsector (restaurants, snackbars, shoarmazaken, afhaalzaken, bezorgdiensten) die vooral publiek uit de nabije omgeving aantrekt en bedient. In de woongebieden ligt het accent op de woonfunctie. De balans en rust in de avond en de nacht zijn van essentieel belang.

D. Dorpskernen

De dorpskernen buiten het stedelijk gebied, in de voormalige gemeenten Graft-de Rijp en Schermer, hebben ieder hun eigen horeca. Met name in De Rijp is een zekere vorm van clustering van horeca te vinden die grotendeels gericht is op de toestroom van toeristen. De Rijp kent ook uitgaansgelegenheden die publiek van buitenaf aantrekken. In het algemeen kan worden gesteld dat in het landelijk gebied ieder dorp zijn eigen café of kroeg heeft. Verder zijn er restaurants, snackbars en lunchrooms te vinden die een lokaal verzorgende functie hebben. De horecazaken in de dorpskernen vervullen een grote rol in de maatschappelijke en sociale cohesie en zijn van groot belang voor de leefbaarheid in de dorpen.

E. Overig

In deze categorie van horecagebieden hebben we het over de solitaire horecabedrijven die bijvoorbeeld te vinden zijn op bedrijventerreinen en kantoorparken. Meestal hebben ze een verzorgend karakter voor de hoofdfunctie die in de omgeving te vinden is. Ook de horeca die te vinden is in recreatiegebieden of op recreatieparken vallen onder deze categorie.

3.4 Horeca-categorieën

Voor de indeling van de verschillende soorten horeca heeft de gemeente Alkmaar de horeca onderverdeeld in horeca-categorieën (zie kader: *Horeca-categorieën*). Deze zijn gelijk aan de categorieën die in de bestemmingsplannen van Alkmaar zijn gehanteerd. De hoofdactiviteit van een onderneming is in principe bepalend voor de indeling in een bepaalde categorie. Indien er regelmatig

Kader: Horeca-categorieën

Categorie 1: discotheek, nachtclub, bar-dancing

Horecabedrijven, waaronder discotheken, nachtclubs, bar-dancings en daarmee gelijk te stellen horecabedrijven, dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van dranken voor gebruik ter plaatse, waarbij het doen beluisteren van muziek en het gelegenheid geven tot dansen een wezenlijk onderdeel vormen.

Categorie 2: café, grand café, café-restaurant

een horecabedrijf, waaronder een café, grand-café, café-restaurant en een daarmee gelijk te stellen horecabedrijf, dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van alcoholische en niet-alcoholische dranken voor consumptie ter plaatse, met als nevenactiviteit het verstrekken van etenswaren, al dan niet ter plaatse bereid.

Categorie 3: restaurant, lunchroom

een horecabedrijf, waaronder een restaurant, lunchroom en een daarmee gelijk te stellen horecabedrijf, dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van maaltijden voor consumptie ter plaatse, met als nevenactiviteit het verstrekken van alcoholische en niet-alcoholische dranken.

Categorie 4: cafetaria, snackbar, ijssalon, shoarmazaak

een horecabedrijf, waaronder een snackbar, cafetaria, ijssalon, shoarmazaak en een daarmee gelijk te stellen horecabedrijf, zoals een eethuis, dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van bereide etenswaren voor consumptie ter plaatse en elders dan ter plaatse, met als nevenactiviteit het verstrekken van zwak- en niet alcoholische dranken. De zwak alcoholhoudende dranken worden alleen verstrekt voor het gebruik elders dan ter plaatse. Binnen deze categorie vallen ook de coffeeshops en de zogenaamde ontnuchteringszaken. De coffeeshop heeft een gedoogbeschikking op het punt van verkoop soft-drugs en mag geen alcoholische dranken schenken.

activiteiten plaatsvinden die passen in een zwaardere categorie dan zal dit moeten leiden tot plaatsing in deze zwaardere categorie. Hiervoor moet de exploitatievergunning worden aangepast en dit kan alleen als de zwaardere categorie planologisch is toegestaan.

De scheiding tussen verschillende categorieën horeca vervaagt steeds meer. Op zoek naar betere bezetting, omzet, continuïteit en door concurrentie zijn bijvoorbeeld veel cafés omgevormd tot eetcafé. De scheiding tussen dag- en avondhoreca is door de opkomst van grandcafés en de eetcafés minder duidelijk geworden. Overdag hebben deze horecabedrijven vaak een ondersteunende functie aan het winkelend publiek en 's avonds zijn ze als bar/café een uitgaansgelegenheid. Er ontstaan ook steeds meer mengvormen van detailhandel en horeca, zoals een bakkerij met geïntegreerde lunchroom, maar ook supermarkten, tuincentra en bouwmarkten met een broodjes- en koffi corner. Binnen de grenzen van de wetgeving is de verdere vervalting van horeca en detailhandel een trend die ingezet wordt vanuit de markt. Vervalting van bedrijven die alcohol verkopen (drank- en horecaverunning) met detailhandel is niet toegestaan vanuit de Drank- en horecawet. Maar ook hierin zien we steeds meer ondernemers die de grenzen opzoeken met de vraag richting de wetgever om hierin meer mogelijkheden toe te staan.

3.5 Horeca ondergeschikt aan de hoofdfunctie of ondersteunende horeca

Naast de reguliere horeca kennen we ook de ondersteunende horeca, dat wil zeggen onzelfstandige horeca die ondergeschikt is aan de (planologische) hoofdfunctie van een ruimte of pand. Te denken valt aan een winkel met een koffie- en broodjescorner of een museum met gelegenheid om iets te drinken of te eten. De horecafunctie is altijd ondergeschikt aan de hoofdfunctie en neemt slechts een beperkt deel in van het oppervlak van de totale ruimte. De openings- en sluitingstijden lopen gelijk met die van de hoofdactiviteit. In de meeste bestemmingsplannen is voorzien in de mogelijkheid van ondersteunende horeca in detailhandel, mits niet meer dan 20% van het verkoop vloeroppervlak voor de horeca-activiteit wordt gebruikt. Voor ondersteunende horeca, passend binnen deze normen, is geen exploitatievergunning benodigd.

Hoofdstuk 4 Speerpunten van beleid

4.1 Speerpunt 1: Ruimte en Vertrouwen (vrij ondernemerschap)

De gemeente Alkmaar wil de horecabranche de ruimte bieden om te ontwikkelen: ruimte voor nieuwe horecaconcepten, ruimte voor nieuwe trends en ruimte voor het opstarten van succesformules. Uitgangspunt is dat de horecaondernemer zelf het beste weet hoe hij zijn horecaonderneming tot een succes kan maken. De horecanota heeft daarom tot doel om de Alkmaarse horeca de ruimte te geven om in te spelen op de huidige markt. De gemeente wil zich steeds minder bemoeien met de wijze waarop de horecaonderneming wordt geëxploiteerd. We nemen afstand van het idee dat de overheid de stad bouwt: veel gebeurt dankzij de kracht van bewoners, bedrijven en instellingen. Het creëren van meer ruimte en vertrouwen voor de ondernemer draagt bij tot de doelstelling van de gemeente om te dereguleren. Er wordt gestreefd naar de verkleining van de rol en bemoeienis van de overheid door meer accent te leggen op de eigen verantwoordelijkheid van in dit geval de horecaondernemers: minder reguleren door de overheid en meer zelfregulering door de horecaondernemer.

De geboden ruimte en vertrouwen vraagt om de nodige verantwoordelijkheid van de ondernemer. Ondernemers moeten zelf de kansen pakken om de eigen onderneming tot een succes te maken. De horecasector wordt hierdoor gestimuleerd om te blijven investeren. De kwaliteit en de positieve effecten op de horeca en daarmee op de plaatselijke economie worden hiermee vergroot. Met een succesvolle onderneming wordt een bijdrage geleverd aan een goed functionerende horecasector in Alkmaar. Immers de welvaart van de gehele sector is van belang voor het succes van de eigen onderneming en visa versa. Het is de kunst van de horecaondernemer om aan te sluiten bij de wensen en het gedrag van de consument. Doelgroep, tijdstip, locatie, combinatie van functies en sfeer zijn daarbij sleutelbegrippen.

De ondernemer is verantwoordelijk voor de openbare orde en veiligheid in en rond zijn onderneming. Uitgangspunt hierbij is dat een horecaondernemer is in de eerste plaats zelf gebaat is bij een goedlopend bedrijf, en alles zal doen om de omstandigheden in zijn café of restaurant optimaal te laten zijn. Het is daarom als vanzelfsprekend dat een horecaondernemer zelf zorgt voor veiligheid in en rondom zijn bedrijf. Ook streeft elke ondernemer er naar om elke vorm van overlast voor bezoekers, maar ook voor omwonenden in te perken. Immers als dit niet op orde is blijven bezoekers weg of krijgt de onderneming een slechte naam. Kortom een professioneel horecaondernemer doet er alles aan om zijn zaken op orde te hebben.

De ondernemer krijgt het vertrouwen om zelf zijn onderneming te exploiteren op de wijze waarop hij of zij dat wil, binnen een ruim kader van minimale regelgeving. De gemeente faciliteert en staat de ondernemer vanuit de taak van overheid bij. Hierbij is het van belang om met elkaar in gesprek te blijven. Wederzijds vertrouwen is hierbij het sleutelwoord. De gemeente streeft er naar om vindbaar en aanspreekbaar te zijn voor de ondernemers. De al bestaande overleggen tussen horeca, gemeente, politie en bewoners wordt nieuw leven ingeblazen en geïntensiveerd.

4.2 Speerpunt 2: vrije sluitingstijden

Geheel in lijn met het ruimte bieden aan het ondernemerschap is het instellen van vrije sluitingstijden in Alkmaar voor bar-dancings, cafés en restaurants. Ondernemers krijgen de vrijheid om zelf of met elkaar de sluitingstijden te bepalen en daarmee de ruimte om de onderneming te exploiteren op de wijze zoals zij dat zelf willen. De openingstijden worden niet meer bepaald door de gemeente, maar door het ondernemerschap. De mogelijkheden voor de ondernemer om in te spelen op de vraag van de consument en het volgen van trends worden hiermee vergroot.

Doelstelling van het instellen van vrije sluitingstijden is het vergroten van de levendigheid van de Alkmaarse horeca. Het uitgaansleven wordt aantrekkelijker en gastvrijer. Er kan meer variatie in het horeca-aanbod ontstaan. De keuzemogelijkheden voor het uitgaanspubliek worden vergroot en daarmee ook de aantrekkingskracht op het uitgaanspubliek. Alkmaar heeft een centrumpositie in de regio en zal met vrije sluitingstijden deze rol blijven vervullen en versterken op het gebied van uitgaan.

Een andere belangrijke doelstelling van het instellen van vrije sluitingstijden is het veiliger maken en verminderen van overlast. Het gespreid verlaten door uitgaanspubliek en het afschaffen van een uiterste toegangstijd (deurbeleid/venstertijd) moet zorgen voor een geleidelijke uitstroom uit de kroegen en cafés. Dit voorkomt een piekdrukke op straat die gepaard gaat met geluidsoverlast en agressie. Ook de onduidelijkheid voor rokende bezoekers die naar buiten moeten om te roken en vervolgens niet meer naar binnen mogen en voor een gesloten deur komen te staan, wordt hiermee voorkomen.

In veel gemeenten wordt geëxperimenteerd met sluitingstijden. Het is het zoeken naar de juiste strategie die past binnen de cultuur van het uitgaan. De trend is momenteel met name het instellen van latere sluitingstijden, zoals recent in Heerhugowaard. In een aantal gemeenten zijn ervaringen opgedaan met vrije sluitingstijden. Groningen heeft al sinds de jaren 90 vrije sluitingstijden ingevoerd om overlast tegen te gaan. In Groningen blijkt dit beleid succesvol te zijn. De overlast is afgenomen. Andere steden met vrije sluitingstijden zijn Nijmegen (met venstertijden), Arnhem, Gouda en Utrecht. Overigens is er in de dorpskernen van de voormalige gemeente Graft-de Rijk al een aantal jaren met succes vrije sluitingstijden ingesteld met een venstertijd van 02:00 uur.

Omdat iedere plaats zijn eigen cultuur heeft op het gebied van uitgaan en daarmee ook specifieke omstandigheden kent is het lastig te voorspellen wat nu precies de effecten zullen zijn van vrije sluitingstijden in Alkmaar. Uit ervaringen van gemeenten die vrije sluitingstijden hebben ingesteld en uit onderzoek is de verwachting dat vrije sluitingstijden positieve effecten zal hebben op het gebied van gastvrijheid, meer variatie voor verschillende doelgroepen in het uitgaansleven en de aantrekkingskracht van de horeca (*zie kader: Onderzoek vrije sluitingstijden*). Het instellen van vrije sluitingstijden kan zorgen voor een rustiger en veiliger leefklimaat tijdens de uitgaansavonden. De enige wijze om achter de daadwerkelijke effecten van vrije sluitingstijden te komen is simpelweg door het uit te proberen.

Vrije sluitingstijden voor wie?

Uitgangspunt is het instellen van vrije sluitingstijden in de gehele gemeente Alkmaar voor de horeca van de volgende horeca-categorieën:

- Categorie 1: discotheek, nachtclub, bar-dancing
- Categorie 2: café, grand café, café-restaurant
- Categorie 3: restaurant
- Categorie 4: ontzuuchteringszaken (regeling ontzuuchteringszaken uitvoeringsregels)

Hierbij is van belang dat het gebruik waarvoor vergunning is verstrekt leidend is. Dit houdt in dat een restaurant, wel als restaurant geëxploiteerd moet worden. Het is niet de bedoeling dat een restaurant in de late uurtjes de tafels aan de kant schuift en transformeert in een bar-dancing. Een restaurant blijft een restaurant, dus een zaak waar in hoofdzaak maaltijden worden verstrekt.

Horecagelegenheden categorie 3 (uitgezonderd restaurants) en horecagelegenheden categorie 4 zijn uit oogpunt van openbare orde en veiligheid uitgesloten van de vrije sluitingstijden.

Een horecaondernemer moet zich er zelf van vergewissen dat het pand, en de omgeving daarvan, waarin de horecaonderneming wordt geëxploiteerd geschikt is voor het horecaconcept. Wanneer 's nachts tot in de late uurtjes veel publiek wordt aangetrokken en muziek wordt gedraaid dan zal het pand akoestisch moeten voldoen aan de geluidnormen. De ondernemer moet er voor zorgen dat er alles aan wordt gedaan om overlast, ook door bezoekers op straat, te voorkomen. Indien blijkt dat de situatie niet geschikt is voor vrije sluitingstijden dan kunnen maatwerkvoorschriften worden opgelegd zoals sluitingstijden, portiers of akoestische maatwerkvoorschriften.

Kader: Onderzoek vrije sluitingstijden

Uit onderzoek door het Centrum Veilig en Gezond Uitgaan (CVGU) is gebleken dat niet van te voren is vast te stellen welk sluitingstijden-regime het meeste effect heeft op alcoholgebruik, overlast en agressie in het uitgaansleven. Er is in een aantal gemeenten in Nederland geëxperimenteerd met verruiming van de openingstijden en vrije sluitingstijden. Uit evaluatie in 2002 van diverse uitgaansregimes blijkt dat vooral bij gemeenten die vrije sluitingstijden hebben ingesteld een positief effect is waargenomen op het gebied van veiligheid. Vrije sluitingstijden kunnen bijdragen aan de vermindering van onveiligheid en geluidsoverlast. In de horeca gaat het feestgewoel weliswaar langer door, maar de geleidelijke uitstroom uit de kroegen en cafés voorkomt een piekdrukke op straat die gepaard gaat met veel overlast en soms agressie en geweld. Door de geleidelijke uitstroom neemt de kans op opstootjes af. Er blijkt geen waarneembaar effect te zijn op het alcoholgebruik bij de gemeenten die de sluitingstijdregimes hadden gewijzigd. Vrije sluitingstijden leiden dus niet, zoals vaak gedacht, perse tot meer en extreem alcoholgebruik.

Algemene indruk is dat de effecten van het instellen van bepaalde sluitingstijden-regimes niet eensluidend is. Op basis van het beschikbare onderzoek naar sluitingstijden concludeerde het CVGU dat niet duidelijk is welk sluitingstijden regime het meest gunstige effect heeft op alcoholgebruik, overlast en agressie in het uitgaansleven. Het blijkt dat het belangrijkste punt van aandacht bij vaste sluitingstijden is dat grote groepen bezoekers gelijktijdig op straat komen te staan (Intravel 2002). Met vrije sluitingstijden wordt dit effect voorkomen.

Portiers

Geheel in lijn met de uitgangspunten voor vrij ondernemerschap zal de huidige portiersregeling niet worden voortgezet. Portiers worden dus niet zondermeer verplicht gesteld. De horecaondernemer is zelf verantwoordelijk voor het nemen van de nodige maatregelen om de veiligheid in en rondom de horeca-inrichting te waarborgen en moet alles in het werk stellen overlast te voorkomen. Dit kan bijvoorbeeld door het inzetten van gastheren op de pleinen, ondersteuning door beveiliging of toch door het inzetten van portiers. Op deze wijze kan geheel passend bij de specifieke omstandigheden van een horeca-inrichting maatwerk worden geleverd door de ondernemer zelf op het gebied van openbare orde en veiligheid. Iedere horeca-inrichting heeft op deze wijze zijn eigen 'veiligheidsplan'. Een café dat om 01:00 uur de deuren sluit zal een ander pakket aan maatregelen moeten treffen dan een café dat tot in de late uurtjes veel uitgaanspubliek aantrekt. Een café op het Waagplein zal meer moeten doen aan de beveiliging en het voorkomen van overlast door bezoekers dan een solitair buurtcafé of een café in de dorpskernen. Op de uitgaanspleinen of bij clustering van uitgaansgelegenheden kunnen de ondernemers de handen ineenslaan om een zo efficiënt mogelijk

systeem van beveiliging in te zetten. De ondernemer heeft zelf de regie over het inzetten van de capaciteit en ook de regie over de financiën die horen bij het faciliteren van veiligheid. In hoofdstuk 5.1 ‘Openbare orde, veiligheid en voorkomen van overlast’ wordt nader ingegaan op dit onderwerp.

Evaluatie vrije sluitingstijden

De effecten van het invoeren van vrije sluitingstijden worden jaarlijks geëvalueerd. Maar zeker in het eerste jaar zal vaker een moment gekozen worden om de effecten tegen het licht te houden en indien nodig de uitvoeringsaspecten bij te stellen.

Uitwerking en uitvoering vrije sluitingstijden

De verdere uitwerking van de vrije sluitingstijden wordt vastgelegd in de Uitvoeringsregels horecabeleid. De burgemeester is hiervoor het bevoegd gezag. Het kader voor de vrije sluitingstijden is in deze nota beschreven. Het voordeel van de uitwerking in de Uitvoeringsregels is dat deze regels snel kunnen worden bijgesteld indien blijkt dat in de uitvoering van het speerpunt vrije sluitingstijden bijsturing of aanpassing nodig is.

4.3 Speerpunt 3: Vestiging nieuwe horeca / versterking (dag)horeca kernwinkelgebied

Een gevarieerd en hoogwaardig horeca-aanbod voor verschillende doelgroepen is van belang voor bewoners en ondernemers, maar ook voor het aantrekken van toeristen en potentiële nieuwe bedrijven. Een gevarieerde horeca draagt bij aan de aantrekkelijkheid van de gemeente. Met name de horeca in het centrum van Alkmaar is van belang voor de attractiviteit van de stad. De afgelopen jaren heeft de horeca zich steeds meer ontwikkeld op kwaliteit. Stilstand betekent echter achteruitgang, dus het streven is om nog meer kwaliteit toe te voegen.

Focus: Kernwinkelgebied binnenstad en Overstad

De focus voor het vestigen van nieuwe horeca ligt op het kernwinkelgebied van de binnenstad en Overstad. Er is een maatschappelijke trend gaande waarbij het winkelend publiek steeds meer een beleving wil ervaren. Dit kan gerealiseerd worden door het mengen van functies zoals detailhandel, cultuur en horeca. Deze trend is ook te zien in nieuwe concepten en de trend van winkels met ondergeschikte horeca. In het kernwinkelgebied moeten mogelijkheden komen voor horeca die ondersteunend is aan het winkelend publiek om de totaalbeleving te versterken. Het verblijfsklimaat in de winkelstraten moet worden verbeterd. Het winkelen wordt steeds meer een uitje waarbij tussen het winkelen door een drankje en wat te eten kan worden genuttigd. Na het winkelen is er de mogelijkheid om wat te drinken in de nabije cafés of iets te eten in de vele restaurants, of is er de mogelijkheid voor een bezoek aan bijvoorbeeld het theater of bioscoop.

Doel is het verlevendigen van de binnenstad door het toevoegen van gezelligheid, sfeer en het aantrekken van meer winkelend publiek. Hierdoor wordt aan de stedelijke economie een impuls gegeven. Dit kan worden bereikt door meer daghoreca toe te staan in de winkelstraten en de nabije omgeving daarvan (kernwinkelgebied). Het gaat daarbij om met name daghoreca met bijbehorende terrassen voor het winkelend publiek. Door verschillende concepten moet er voor iedere doelgroep iets te vinden zijn op het gebied van daghoreca. Het gaat hierbij om de juiste mate van variatie te bewerkstelligen tussen de detailhandel en de verschillende horecaconcepten, en de juiste mate van menging van detailhandel met daghoreca. Dit is van belang voor een optimaal functioneren van het winkelgebied. Het is nadrukkelijk niet de bedoeling dat er horecaplinten ontstaan, waardoor de hoofdfunctie van detailhandel wordt verdrongen door horeca.

Horeca-initiatieven kernwinkelgebied

Initiatieven voor toevoeging van horeca in het kernwinkelgebied worden zorgvuldig afgewogen. Het initiatief moet een bijdrage leveren aan de 'totaalbeleving'. Het initiatief zal ook moeten bijdragen aan de variatie tussen detailhandel en horeca en de reeds aanwezige horecaconcepten.

Het initiatief wordt getoetst aan het bestemmingsplan. De huidige bestemmingsplannen in de binnenstad kennen een regeling (binnenplanse afwijking) waarbij toevoeging van horeca categorieën 3 en 4 zijn toegestaan in de eerste bouwlaag en als maximaal 10% van de in de straat gelegen panden wordt gebruikt voor horeca. Daarbij is het niet toegestaan om twee vestigingen van categorie 4 (snackbar, cafetaria, ijssalon, shoarmazaak) naast elkaar te realiseren. Indien niet aan deze voorwaarden wordt voldaan dan kan na een verdere zorgvuldige afweging meegewerkt worden aan een zogenaamde buitenplanse planologische afwijking indien het initiatief een bijdrage levert aan de doelstellingen zoals hiervoor beschreven. Een hoger percentage aan horeca in het kernwinkelgebied is mogelijk indien de variatie tussen detailhandel en horeca blijft gewaarborgd. Ontstaan van horecaplinten is niet de bedoeling. De hoofdfunctie in het kernwinkelgebied blijft detailhandel. Het toevoegen van horeca op verdiepingen van panden behoort tot de mogelijkheden. Hierbij worden wel voorwaarden gesteld zoals het voldoen aan de eisen van brandveiligheid en de constructieve veiligheid, en het voldoen aan de normen voor geluidhinder, met name ten opzichte van omliggende

woningen. De exploitatie van de begane grond en de verdieping blijft onderdeel van één inrichting onder één exploitant.

Overige gebieden

In de overige gebieden anders dan het kernwinkelgebied van de binnenstad en Overstad ligt geen focus op de uitbreiding van horeca. Initiatieven voor kwalitatieve horeca-concepten blijven welkom, waarbij een zorgvuldige afweging wordt gemaakt of het initiatief passend is voor de betreffende locatie. Initiatieven voor daghoreca in winkelcentra ten dienste van het winkelend publiek wordt anders beoordeeld dan een café in een woongebied. Een initiatief voor vestiging van nieuwe horeca in de dorpskernen zal anders worden beoordeeld dan vestiging van horeca in de binnenstad. Het initiatief moet een duidelijke toevoeging zijn aan de functies in de directe omgeving en moet ook passend zijn in de directe omgeving. Hierbij worden ook aspecten als openbare orde en (geluid)overlast meegewogen. In overwegend woongebieden of bij nabij gelegen woningen wordt met gepaste zorgvuldigheid omgegaan met horeca-initiatieven.

Initiatieven worden in eerste instantie getoetst aan het bestemmingsplan. Indien het initiatief niet passend is binnen de planologische regelgeving, wordt een nadere afweging gemaakt of er medewerking kan worden verleend aan het initiatief met een afwijking van het bestemmingsplan. Hierbij worden alle betrokken belangen, ruimtelijke aspecten, en zaken als cultuurhistorische waarden en milieu afgewogen.

Hoofdstuk 5 Overige horecaonderwerpen

5.1 Openbare orde, veiligheid en voorkomen van overlast

Veiligheid is een belangrijke voorwaarde voor een sterke horecasector en daarmee van groot economisch belang. De aanpak van veiligheid is tegenwoordig niet meer een zaak van de overheid en/of politie alleen. De gemeente is meer en meer regisseur voor het lokale veiligheidsbeleid. Naast de rol van de gemeente gaat het bij het waarborgen van de veiligheid om een samenwerking en inspanning van bedrijfsleven, maatschappelijke instanties, en ook bewoners. De aspecten op het gebied van openbare orde, veiligheid en het voorkomen van overlast is daarmee een gezamenlijk belang van alle betrokken partijen.

Verantwoordelijk ondernemen

Het uitgangspunt van vrij ondernemerschap en meer zelfregulering door ondernemers legt de verantwoordelijkheid voor het exploiteren van de eigen onderneming nog meer in handen van de exploitant zelf. De ondernemer zorgt er zelf voor dat de zaken op orde zijn en dat de regels niet worden overtreden. De ondernemer neemt zelf maatregelen om ervoor te zorgen dat de veiligheid wordt gewaarborgd en dat overlast wordt voorkomen. Hiervoor dient de ondernemer voor zichzelf of samen met andere ondernemers een veiligheidsplan op te stellen waarin hij omschrijft welk pakket aan maatregelen nodig is om aan deze aspecten te voldoen.

Convenant Veilig Uitgaan

In het op 10 december 2008 ondertekende, convenant "Veilig Uitgaan" in de gemeente Alkmaar, zijn afspraken beschreven die tussen de gemeente Alkmaar, de toenmalige regiopolitie Noord-Holland Noord afdeling Alkmaar, het Openbaar Ministerie Arrondissement Alkmaar, Horeca Alkmaar en Koninklijk Horeca Nederland afdeling Alkmaar e.o., zijn gemaakt. In dit convenant staan de keuzes om te komen tot een prettig, veilig en beheersbaar uitgaansklimaat en moet gezien worden als een groeimodel om in de praktijk de veiligheid en de uitgaansoverlast tot een minimum te beperken. Hoewel het onderwerp actueel is, zijn de gemaakte afspraken vanuit het convenant inmiddels verouderd en niet altijd meer van toepassing op de huidige situatie. Op basis van dit horecabeleid en de veranderende verantwoordelijkheden in de veiligheid wordt dan ook gestreefd naar een herziening van het convenant in 2015. De gemeente zal als regisseur van het lokale veiligheidsbeleid de betrokken partijen benaderen om te komen tot een herziening van de gemaakte afspraken.

Veiligheidsbijeenkomsten

De gemeente faciliteert in bijeenkomsten over de veiligheid. Dit betekent dat voor 1 juli de mogelijkheid wordt geboden om in gesprek te gaan met horeca, politie, stadtoezicht, en de units vergunningen en OOV van de gemeente om gezamenlijk ideeën voor de invulling van het aspect veiligheid en het voorkomen van overlast uit te wisselen. Het idee is high trust, high penalty. Dus als blijkt dat ondernemers de veiligheid niet op orde hebben, of als overlast wordt veroorzaakt dan wordt er een sanctie opgelegd. Dit zal uitgewerkt worden in de Uitvoeringsregels horecabeleid (gele kaarten systeem). Bij overlast kan een waarschuwing worden gegeven (gele kaarten systeem), of worden er maatwerkvoorschriften opgelegd, zoals het beperken van de vrije sluitingstijd of verplicht stellen van portiers. Het idee is om de veiligheidsbijeenkomsten ook na invoering van de vrije sluitingstijden in welke vorm dan ook voort te zetten.

Cameratoezicht

Cameratoezicht is één van de maatregelen die door de gemeente in samenwerking met de politie en stadtoezicht zijn genomen om de veiligheid en openbare orde te waarborgen in het centrum van

Alkmaar. Cameratoezicht wordt momenteel ingezet op de uitgaansavonden. Uitbreiding hiervan wordt momenteel onderzocht.

5.2 Milieuaspecten

In het milieubeleid is met name de geluidsnormering van belang voor de horeca. Geluidsnormen kunnen de exploitatiemogelijkheden van horecabedrijven beperken. De ondernemer is zelf verantwoordelijk voor het voldoen aan de geluidsnormen en het akoestisch in orde hebben van de horeca-inrichting. De ondernemer zal bij twijfel op eigen kosten moeten voorzien in een akoestisch rapport waaruit blijkt dat het akoestisch klimaat op orde is of waaruit blijkt welke maatregelen genomen moeten worden om akoestisch te voldoen. Indien niet kan worden voldaan aan de geluidsnormen zal de ondernemer zijn horecaconcept moeten aanpassen. De uitvoering en handhaving van de milieunormen wordt uitgevoerd door de Regionale uitvoeringsdienst Noord Holland Noord (Rud NHN).

5.3 Ontnuchteringszaken

Om het uitgaand publiek van dienst te zijn en te zorgen voor gelegenheden waar tot in de late uurtjes nog iets te eten kan worden gehaald met het doel om te ontnuchteren, is een regeling tot stand gekomen waarbij categorie 4 horecabedrijven (cafetaria, snackbar, shoarmazaak) tot laat geopend mogen blijven. Het aantal ontnuchteringszaken in de stad Alkmaar is gemaximeerd. De regeling blijft gehandhaafd, met dien verstande dat het aantal ontnuchteringszaken mag worden uitgebreid in de dorpskernen van de voormalige gemeenten Schermer en Graft-de Rijk. De uitwerking van de ontnuchteringszaken is opgenomen in de Uitvoeringsregels horecabeleid.

5.4 Paracommerciële horecabedrijven

In de Drank- en Horecawet is verplicht gesteld dat iedere gemeente een verordening voor paracommerciële horeca van kracht moet zijn. Gemeenten worden zo verplicht gesteld om regels op te stellen met inachtneming van het tegengaan van oneerlijke concurrentie ten opzichte van de commerciële reguliere horeca. Op 1 januari 2014 heeft de gemeenteraad van de voormalige gemeente Alkmaar als onderdeel van de Algemene plaatselijke verordening (Apv) de bijzondere bepalingen voor paracommerciële rechtspersonen vastgesteld. Het gaat om nadere regels voor sportverenigingen, sociaal-culturele instellingen, educatieve instellingen, buurt- en wijkcentra en andere niet commerciële horeca. In de bijzondere bepalingen zijn regels vastgelegd over o.a. schenken en sluitingstijden, feesten van persoonlijke aard en verhuur aan derden. Ook in de voormalige gemeenten Graft de Rijk en Schermer zijn in de Apv regels opgenomen voor de paracommerciële horeca. De regels voor de paracommerciële horeca zijn recent opgesteld en dus nog actueel en hoeven momenteel niet te worden herzien. In het kader van de fusie tussen de gemeenten worden de Apv's geharmoniseerd tot één Apv met gelijklopende bijzondere bepalingen voor de paracommercie. De vrije sluitingstijden zijn niet van toepassing op de paracommerciële horeca.

Er is een categorie paracommerciële horeca die niet goed past binnen de bijzondere bepalingen zoals vastgelegd in de Apv. Het gaat om cultuurinstellingen die een groot publiek bedienen zoals het Poppodium, Hal 25 en de Grote Kerk. Deze instellingen bedienen een specifieke doelgroep en vullen een niche binnen de horecaconcepten die niet vergelijkbaar is met de commerciële horeca en vervullen een rol in het aanbod van horeca in Alkmaar. Voor deze specifieke paracommerciële horeca wordt een uitzondering gemaakt wat sluitingstijden betreft ten opzichte van de overige paracommerciële horeca.

5.5 Terrassen

Het exploiteren van een terras is voor veel horecabedrijven belangrijk. Terrassen zorgen voor de levendigheid en aantrekkelijkheid van de gemeente. Een stad zonder terrassen bruist niet. Van belang is een goed evenwicht tussen het gebruik van het openbaar gebied en de belangen van de horecaondernemer. In de Uitvoeringsregels horecabeleid is een goed doordacht uitvoeringsbeleid opgenomen voor de terrassen. De regels zien toe op maximale maatvoering van de terrassen zodat voetgangers en hulpdiensten niet gehinderd worden. Daarnaast zijn er regels die van belang zijn voor de openbare orde en veiligheid zoals het inklappen van de parasols na 24:00 uur zodat de beveiligingscamera's niet het zicht wordt ontnomen. Deze uitvoeringsregels worden herzien en geüpdatet, waarbij verder zal worden gedereguleerd op onnodige regels.

Openingstijden terrassen

In de uitvoeringsregels horecabeleid zijn de openingstijden van terrassen opgenomen. De openingstijden zijn voor de cafés en restaurants uiterlijk tot 24:00 uur, met uitzondering van het Waagplein en de Platte Stenenbrug waar in de zomermaanden de openingstijd tot 01:00 uur is. Op grond van de "mooi-weer-regeling" kan op dagen als de temperatuur hoger komt te liggen dan 25 graden Celsius de openingstijd met maximaal een uur verlengd worden, tot maximaal 01:00 uur.

Bij wijze van pilot is in 2014 de "experimenteerregeling 2014 mooi-weer regeling" gestart. Gedurende de maanden juni, juli en augustus in de nachten van vrijdag op zaterdag en zaterdag op zondag mochten horecabedrijven binnen de Singels en het Noordhollands Kanaal tot 01:00 uur geopend blijven. De pilot is met de horeca en vertegenwoordigers van bewoners geëvalueerd. De pilot is met succes doorlopen zonder dat enige vorm van overlast is geconstateerd. Er is afgesproken om de pilot tot het vaststellen van deze horecanota te continueren. Na vaststelling van deze nota zal de experimenteerregeling als vaste regel voor de terrassen worden opgenomen in de Uitvoeringsregels horecabeleid.

Momenteel is het verzoek ingediend door horecaondernemers om verdere uitbreiding van de 'experimenteerregeling' op donderdag en voor een langere periode van april t/m oktober. Daarnaast het verzoek om ook Overstad bij het gebied te betrekken. Er wordt samen met de vertegenwoordiging van de bewoners bekeken of dit verzoek tot verruiming kan worden ingewilligd.

Terrasboten

In Alkmaar zijn 5 terrasboten en watervlonders in gebruik als terras. Deze drijvende terrassen kennen specifieke aspecten en problematiek, zoals de doorvaarbaarheid van de grachten en de uiterlijke kenmerken van de boten en vlonders. Er zijn steeds meer initiatieven op het gebied van deze terrasboten. Momenteel wordt onderzocht of er nadere richtlijnen moeten worden opgesteld voor de terrasboten en vlonders, zodat ook in de toekomst hiervan op verantwoorde wijze gebruik kan worden gemaakt.

5.6 Vergunningverlening

De horeca moet aan veel regels voldoen. Vergunningen en regels met betrekking op de Drank en horecawet, Apv (exploitatievergunning), Bibob, Wet milieubeheer, kansspelautomaten, gebruiksvergunningen en Wabo-vergunningen leggen veel beslag op de tijd van de ondernemer, maar zijn vaak ook nodig om met name op het gebied van openbare orde en veiligheid te waarborgen dat het leefbaar blijft in de gemeente. Zo is de toetsing aan de Wet Bibob bij de aanvraag om exploitatievergunning voor vele ondernemers een enorme administratieve opgave. Maar anderzijds is de doelstelling van deze wet om te voorkomen dat de overheid criminele activiteiten faciliteert en het beschermen van de concurrentiepositie van bonafide ondernemers van groot belang voor de gemeente en de horecasector.

De gemeente streeft naar betere dienstverlening en service richting de horecaondernemers. Hierin zijn de laatste jaren al de nodige stappen gezet. De komende jaren zal de faciliterende taak van de gemeente richting de horeca verder worden uitgewerkt. De gemeente heeft als doelstelling een verdere optimalisering van het vergunningenproces en het wegnemen van onnodige belemmeringen (deregulering). De vindbaarheid en aanspreekbaarheid van gemeenteambtenaren door de horecaondernemers zal nog verder worden verbeterd.

5.7 Handhaving

De horecahandhaving is sinds oktober 2013 geregeld in de Uitvoeringsregels horecabeleid. De regels waaraan ondernemers zich dienen te houden liggen vast in wetten zoals de Drank- en Horecawet en in de voorschriften van vergunningen en ontheffingen die verleend worden op basis van de Apv. Daar waar deze nota voornamelijk gaat om het bieden van ruimte aan de ondernemer en het stimuleren van de horeca en de plaatselijke economie, is handhaving juist gericht op het controleren op de regels die we met elkaar hebben afgesproken met als doelstelling dat het een leefbare omgeving blijft. Daar waar regels worden gesteld moet ook op de regels gehandhaafd worden. Een professioneel horecaondernemer kent het kader van de regelgeving waarbinnen de exploitatie van het horecabedrijf dient plaats te vinden. De horecaondernemer heeft, net als de gemeente, politie en bewoners, een belang bij een goed sociaal klimaat in zijn directe omgeving. Wanneer de balans op het gebied van veiligheid, openbare orde en overlast is verstoord is dat slecht voor het imago van de horeca en schrikt dat potentiële klanten af.

De 'Uitvoeringsregels horecabeleid' heeft als doelstelling: 'duidelijkheid in voorlichting en effectief overheidsoptreden'. Er wordt gewerkt met het '3 x geel = rood' en '3 x rood = zwart' principe. De overtredingen zijn ingedeeld in categorieën: administratieve overtredingen, terras overtredingen, overtredingen die invloed hebben op de openbare orde en veiligheid, leefbaarheid en gezondheid, en zware overtredingen op het gebied van strafrecht, Opiumwet en wapenwetgeving. Iedere overtreding kent zijn eigen wegging. In de meeste gevallen wordt bij een eerste overtreding een eerste gele kaart als waarschuwing opgelegd. Bij een tweede overtreding binnen een jaar wordt een tweede gele kaart opgelegd met een bestuurlijke boete. Bij een derde gele kaart binnen een jaar wordt een tijdelijke sluiting opgelegd. Bij drie rode kaarten worden de vergunningen geheel ingetrokken en de horeca-inrichting gesloten (3 x rood = zwart).

Er is inmiddels ervaring opgedaan met het handhavings-arrangement voor de horeca en het is effectief gebleken. Het aantal gele kaarten die worden opgelegd neemt af sinds de invoering van de uitvoeringsregels. Van belang is de dialoog die is ontstaan tussen gemeente en de ondernemers over de regels. Bij voorkeur wordt er vooraf gewaarschuwd door de gemeente en wordt vooraf door ondernemers informatie ingewonnen over of iets wel of niet mag. De ondernemers weten inmiddels aan welke regels ze zich dienen te houden en de meesten houden zich hier dan ook aan.

Horecaondernemers die gebruik maken van de 'vrije sluitingstijden' in de nachtelijke uren moeten bewijzen dat ze dit aankunnen. De ondernemers zijn zelf verantwoordelijk voor het voorkomen van overlast en het zorgen voor veiligheid. Deze aspecten spelen met name een rol bij de horecazaken die tot in de late uurtjes open blijven. Er wordt een klachtenregistratie opgezet voor klachten van omwonenden en anderen, waarbij de klachten worden gemonitord. Hiermee worden de effecten van de vrije sluitingstijden gevolgd en kunnen indien nodig maatregelen worden getroffen. In de Uitvoeringsregels horecabeleid zal aandacht worden besteed aan deze aspecten van openbare orde en veiligheid.

Het handhavings-arrangement in de Uitvoeringsregels horecabeleid zal worden aangepast aan de nieuwe kaders vanuit deze horecanota, zoals het aanpassen van de regels op vrije sluitingstijden. Verder zal er nog een verduidelijking van de handhavingsregels worden doorgevoerd en enkele onvolkomenheden en omissies worden weggenomen.

Hoofdstuk 6 Participatie horecanota

Bij het opstellen van de 'horecanota Alkmaar' zijn diverse partijen betrokken geweest. Er zijn twee bijeenkomsten gehouden op 30 maart 2015 als eerste startpunt en met een presentatie van de speerpunten. Voor deze bijeenkomsten waren horecaondernemers en de belangenorganisaties van horeca, ondernemers en winkeliers in Alkmaar uitgenodigd. De bijeenkomsten werden goed bezocht. Als vervolg- en terugkoppelingsbijeenkomst is op 28 april 2015 de verdere uitwerking aan de (horeca)ondernemers gepresenteerd.

De politie heeft een advies gegeven op het voornemen om deze horecanota vast te stellen. De bewoners zijn geïnformeerd over de inhoud van deze nota op het moment dat deze een concrete vorm hadden aangenomen, te weten na besluitvorming in het college van B&W.

De verslagen van deze bijeenkomsten met de horeca en bewoners, en het advies van de politie zijn betrokken bij de besluitvorming van deze nota.

Hoofdstuk 7 Evaluatie

Deze horecanota en de effecten van de speerpunten van beleid worden een jaar na vaststelling geëvalueerd met de betrokken partijen in het bestaande overleg tussen horeca, bewoners, politie en gemeente. Zo nodig wordt het beleid bijgesteld of herzien indien blijkt dat de gewenste doelstellingen niet worden behaald of negatieve effecten voortkomen uit het gevoerde beleid. Het speerpunt 'vrije sluitingstijden' wordt voortdurend gemonitord en tussentijds geëvalueerd in bestaande en op te zetten overlegvormen met betrokken partijen.

Horecanota Alkmaar

Gemeente Alkmaar

Unit Vergunning- en subsidieverlening

Juli 2015