

Beleidsregels **Horeca**

24 september 2024



Inhoud

1. Beleidsregels	3
1.1 Horeca op de locatie	3
1.1.1 Uitbreiding horecafunctie	3
1.1.2 Herschikking vierkante meters	3
1.1.3 Horeca op de verdiepingen	4
1.1.4 Pop up horeca	4
1.1.5 Studentenverenigingen	4
1.1.6 Horeca in hotels	4
1.2 Ondersteunende horeca	4
1.2.1 Winkelondersteunende horeca	5
1.2.2 Maatschappelijke en culturele functies	5
1.3 Verkoop van etenswaar	6
1.3.1 Verkoop van etenswaar: algemeen	6
1.3.2 Verkoop van etenswaar: horeca	6
1.3.3 Verkoop van etenswaar: detailhandel	7
1.4 Aanverwante activiteiten	7
1.4.1 Kookstudio's en workshops aan huis	7
1.4.2 Dark kitchens, catering en productiekeukens	8
1.5 Criteria nieuwvestiging	9
1.5.1 Gebied	9
1.5.2 Diversiteit in aanbod	9
1.5.3 Locatie en erfgoed	10
1.5.4 Afwijken van beleid	10

1. Beleidsregels

In dit document zijn de beleidsregels voor horeca of aanverwante activiteiten uitgewerkt. Het college van B&W is het bevoegde bestuursorgaan voor de beleidsregels op basis van artikel 4:81 Algemene wet bestuursrecht. Deze bevoegdheid van het college is in dit geval het afwijken van het omgevingsplan via een buitenplanse afwijking (BOPA).

Deze Beleidsregels Horeca zijn een nadere uitwerking van het beleidskader horeca. De regels en criteria geven aan hoe wordt omgegaan met horeca (gerelateerde) initiatieven en verwante activiteiten, en onder welke voorwaarden.

1.1 Horeca op de locatie

1.1.1 Uitbreiding horecafunctie

Succesvolle ondernemers in kleine panden kunnen mogelijk tegen de grenzen aanlopen van de aanwezige ruimte op hun horecalocatie. In eerste instantie is het aan de ondernemer om te onderzoeken of de bestaande locatie nog past bij de groei van de onderneming. Hierbij moet ook worden gekeken of andere locaties passender zijn. Wanneer er geen passende alternatieven beschikbaar zijn, kan onder voorwaarden worden meegewerkt aan de uitbreiding van een bestaande horecalocatie naar een aangrenzend pand, indien:

- Het pand gelegen is in een gebied waar, conform de centrale doelstelling van het beleidskader horeca, een horecafunctie gewenst is;
- Het naastgelegen pand bedoeld voor de uitbreiding niet naast een woonfunctie

(met woonfunctie op de begane grond) is gelegen;

- Het bestaande horecaconcept wordt voorgezet;
- Het een eenmalige uitbreiding betreft van één horecapand;
- Bij voorkeur worden door de uitbreiding de historische gevel van een pand en eventueel aanwezige cultuur-historische elementen hersteld (aangetoond door een bouwhistorisch onderzoek).

1.1.2 Herschikking vierkante meters

Bij grote panden met meerdere functies waarbij (een deel van) het pand is bestemd met, onder andere, een horecafunctie is het mogelijk om bij een (her)ontwikkeling de functies in het gebouw (of op het perceel) te herschikken. Dit kan alleen met behoud van het toegestane of minder aantal m² horecafunctie.

Dit kan onder de voorwaarden dat:

- De hoofdfunctie leidend is bij de uitstraling van functies in het pand;
- De m² voor de horecafunctie slechts een klein deel van de uitstraling op de begane grond bepalen;
- De publieksgerichte horecafunctie zich concentreert op de begane grond om mogelijke overlast op de verdiepingen te voorkomen;
- Er een zorgvuldige afweging van belangen plaatsvindt (waaronder leefbaarheidsbelangen).

1.1.3 Horeca op de verdiepingen

Horeca op de verdiepingen kan (geluids)overlast veroorzaken als op de verdieping ernaast gewoond wordt. Daarnaast is het streven vanuit de Economische Visie om de publiekstoegankelijke functies op de begane grond te vestigen, vanwege de bezoekersbeleving van het centrum. Daarom is vestiging van nieuwe horeca op de verdiepingen niet wenselijk. Er kunnen ondergeschikte horecafuncties op de verdiepingen worden gesitueerd. Denk hierbij aan een keuken, wc, vergaderruimte, etc.

1.1.4 Pop up horeca

Er is ruim voldoende aanbod van horeca in Maastricht aanwezig. Toch komt het voor dat ondernemers tijdelijk en van korte duur horeca activiteiten willen exploiteren in de openbare ruimte of in een leegstaand pand.

In gebiedsontwikkelingen (zoals de Maastricht Health Campus of de Enci) kan vooruitlopend op (een) permanente horecafunctie(s) onder strikte voorwaarden geëxperimenteerd worden met pop horeca.

Bij aanvragen wordt, net als bij reguliere horeca initiatieven, een zorgvuldige afweging van belangen gemaakt en kunnen voorwaarden worden opgelegd die mogelijke overlast voorkomen, dan wel zoveel mogelijk beperken.

Horeca als onderdeel van een evenement valt in de regel onder de evenementenvergunning.

1.1.5 Studentenverenigingen

Bij nieuwe aanvragen voor de vestiging van studentenverenigingen zal per locatie worden

onderzocht of vestiging mogelijk is. Bij aanvragen wordt een zorgvuldige afweging van belangen gemaakt en kunnen voorwaarden worden opgelegd die mogelijke overlast voorkomen, dan wel zoveel mogelijk beperken.

1.1.6 Horeca in hotels

Restaurants, bars en andere horecavoorzieningen in hotels vallen onder de reikwijdte van het hotelbeleid van de gemeente Maastricht, indien:

- Het restaurant en/of bar behoort tot hetzelfde horecaconcept als het hotel;
- Het restaurant en/of de bar geëxploiteerd wordt door dezelfde exploitant als het hotel.

Als er alcohol wordt geschonken gelden nog altijd de regels van de Alcoholwet.

Indien het restaurant en/of de bar van een hotel niet door de eigenaar wordt geëxploiteerd maar door een derde, dan wordt het horeca-initiatief getoetst aan het beleidskader en de beleidsregels horeca.

Aanvullende criteria zijn in dat geval:

- Exploitant van het restaurant en/of bar werkt in opdracht van de hoofdexploitant van het hotel;
- Omvang van het restaurant en/of bar staat in verhouding tot het aantal kamers van het hotel (voorbeeld: 40 kamers voor 2 personen is maximale capaciteit restaurant is 80 personen).

1.2 Ondersteunende horeca

Er is een trend/ontwikkeling in het aanbod van ondersteunende horeca. Op ondersteunende horeca zijn (deels) andere

regels en plichten van toepassingen dan reguliere horeca-initiatieven.

1.2.1 Winkelondersteunende horeca

Om de voorzieningenstructuur en beleving te versterken wordt het beleid voor mengformules in detailhandelszaken met ondersteunende horeca gecontinueerd.

Winkelondersteunende horeca is bedoeld ter ondersteuning van de detailhandelsfunctie. Het primaire bezoek motief van een winkel zal daarom altijd de winkel zelf moeten zijn.

Winkelstraten en ontmoetingsgebieden met winkels

Winkelondersteunende horeca in winkelstraten en ontmoetingsgebieden met winkels kan onder de volgende voorwaarden:

- Het pand is gelegen in een gebied waar, conform de centrale doelstelling van het beleidskader horeca, een (ondersteunende) horecafunctie gewenst is;
- Het assortiment van de winkel overwegend gericht is op de verkoop van non-food producten;
- De begane grond van een gebouw mag maximaal voor 25% ingericht worden voor horeca-activiteiten;
- Het horecadeel is alleen toegankelijk via de hoofdingang van de winkel, heeft dezelfde openingstijden als de winkel en heeft een vrij toegankelijke sanitaire ruimte;
- Geen alcohol;
- Een terras is niet toegestaan;
- Er mag geen reclame gemaakt worden voor de horeca-activiteiten.

Retailpark Belvedere.

Vestiging van ondergeschikte horeca bij publieksgerichte detailhandel op retailpark Belvedere is mogelijk onder de voorwaarden:

- Bij publieksgerichte detailhandel (tot 1.000 m²) tot 10% van het winkelvloeroppervlak (hierna: wvo);
- Bij grootschalige publieksgerichte detailhandel (meer dan 1.000 m²) tot 5% van het wvo met een maximum van 500 m².

1.2.2 Maatschappelijke en culturele functies

Bij maatschappelijke en culturele functies dient horeca als punt van ontmoeting tussen gebruikers en draagt het bij aan de beleving van de maatschappelijke of culturele functie. Ondersteunende horeca in één van deze functies kan onder de volgende voorwaarden:

- Het pand heeft een maatschappelijke of culturele functie en wordt geëxploiteerd door een stichting of vereniging;
- De hoofdfunctie zal altijd het bezoekmotief zijn, niet de ondersteunende horeca;
- Het horecadeel is alleen toegankelijk via de hoofdingang van het pand;
- De begane grond van een gebouw mag maximaal voor 25% ingericht worden voor horeca-activiteiten (indien er alcohol verstrekt wordt, is een oppervlakte van minimaal 35 m² vereist conform de Alcoholwet);
- De openingstijden en schenktijden van de horeca zijn maximaal vanaf 2 uur voor aanvang van de activiteit en 2 uur na beëindiging van de activiteit;
- Er kan ontheffing worden aangevraagd om alcohol te schenken op basis van de paracommerciële verordening als voldaan

wordt aan de regels van de paracommerciële alcoholwetgeving;

- Geen verhuur of anderszins in gebruik geven aan derden (ten behoeve van feesten en partijen);
- Er is een vrij toegankelijke sanitaire ruimte.

Voor aanvragen waar het ondersteunende horeca betreft bij een culturele of maatschappelijke functie is een positieve uitkomst van de toets aan (sociaal) maatschappelijk, broedplaatsen of cultuurbeleid voor de hoofdfunctie van het pand vereist.

1.3 Verkoop van etenswaar

Foodbeleving is een trend in Nederland. Onderdeel van de foodbeleving zijn ook kant-en-klaar voedsel en maaltijden. De markt hiervoor is gegroeid. Mede door de coronacrisis en het veranderende consumentengedrag. Door deze groei zijn er diverse concepten ontstaan waardoor de scheidingslijn tussen horeca en detailhandel vager is geworden.

1.3.1 Verkoop van etenswaar: algemeen

Het belang om de verkoop van eten en drank te reguleren heeft te maken met:

- Risico's op overlast in de vorm van geur, geluid en gevaarlijke situaties;
- De invloed op de verblijfsduur van de bezoeker en daarmee op het in- en uitlopen van de horecazaak. Dit laatste veroorzaakt voornamelijk overlast in de directe omgeving van de horecazaak. Het komen, gaan en verblijven van bezoekers gaat gepaard met geluid (praten, fietsen parkeren, etc.) en het nuttigen van

consumpties buiten de horecazaak kan zorgen voor overlast op straat;

- Alcohol verstrekkende zaken moeten voldoen aan wetgeving zoals geregeld in de Alcoholwet vanuit de motieven van (volks)gezondheid. Daarnaast geldt diverse lokale wet- en regelgeving, onder andere met aandacht voor de openbare orde.

1.3.2 Verkoop van etenswaar: horeca

Verkoop van etenswaar wordt gezien als horeca wanneer:

- Er overwegend consumptie in de zaak plaatsvindt. Dit geldt bij het bieden van gelegenheid tot het nuttigen van onder andere eten en drinken, bijvoorbeeld in de vorm van (sta)tafels, stoelen, zitjes en bankjes; al dan niet samen met andere faciliteiten, zoals bestek, servetjes, zout en condimenten. Onder "in de zaak" valt ook het vergunde terras. Bij consumptie in de zaak wordt ervan uitgegaan dat alle bestelde producten in de zaak worden genuttigd en niet worden meegenomen om in de directe omgeving van de zaak te nuttigen;
- Bereiding en verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse. Onder het bereiden van etenswaren verstaan we het verwerken van grondstoffen voor consumptie: 'het klaarmaken van eten'. Tijdens de bereiding treedt vervorming van het eten op;
- Aanbieden/meegeven van etenswaren en/of dranken voor overwegend directe consumptie in de directe omgeving;
- Het verstrekken van alle soorten (zwak)alcoholhoudende dranken voor gebruik ter plaatse.

1.3.3 Verkoop van etenswaar: detailhandel

Er zijn een aantal handelingen met etenswaren die niet onder het bereiden van eten worden verstaan, omdat er geen vervorming van ingrediënten optreedt. Verkoop van etenswaar wordt in deze gevallen gezien als detailhandel. Dit zijn:

- Het opwarmen van kant-en-klare etenswaren;
- Het opscheppen van ijs en dit (met of zonder topping) in een hoorn of bakje doen;
- Aanbieden/meegeven van etenswaren en/of dranken die overwegend bedoeld zijn voor consumptie elders.

Afhaalbedrijven als zodanig blijven onder de exploitatievergunningplicht vallen, zoals is opgenomen in de Algemene plaatselijke verordening.

1.4 Aanverwante activiteiten

Horeca en aan horeca verwante activiteiten is een wereld die onderhevig is aan veel veranderingen die zich in rap tempo opvolgen. Hieronder wordt afzonderlijk ingezoomd op diverse activiteiten.

1.4.1 Kookstudio's en workshops aan huis

Steeds meer vindt ondernemerschap thuis plaats, ofwel 'werken' aan huis. Deze ontwikkeling is ook te zien met voedsel. Ondernemende bewoners die aan huis willen werken met voedsel door koken en het geven van cursussen. Wanneer de hoofdfunctie 'wonen' blijft, de activiteiten gericht zijn op educatie of dienstverlening en het een ondergeschikte besloten nevenactiviteit in de woning is, is er een goed vergelijk te maken

met 'consumentgerichte beroepen/dienstverlening aan huis'.

Om deze vorm van horeca, kookstudio's en workshops aan huis te faciliteren is dit toegestaan, mits aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- Activiteit wordt uitgeoefend door de feitelijke bewoner(s) van het pand;
- Maximaal 2 keer per week;
- Maximaal 6 leerlingen (kinderen of volwassenen) per keer;
- De cursus kookles vindt plaats op afspraak/met reservering;
- De activiteiten vinden plaats in een ruimte die onderdeel is van de woning;
- De woning c.q. de werk- en eetruimte is niet openbaar en niet separaat toegankelijk;
- De activiteiten vinden inpandig plaats (dus niet in de tuin);
- Geen buitenopslag in de buitenruimte rondom de woning;
- Er moet voldaan worden aan milieuregelgeving;
- De activiteit mag geen nadelige invloed hebben op de normale afwikkeling van het verkeer en geen onevenredige toename van de parkeerbehoefte veroorzaken;
- De bewoners zorgen ervoor dat voldaan wordt aan de benodigde hygiëne voorschriften en verzekeringen;
- Geen alcoholische drankverstrekking (tegen betaling);
- Er worden geen diners 'aan huis' gegeven.

1.4.2 Dark kitchens, catering en productiekeukens

Dark Kitchens

Dark kitchens, die in het (tijdelijk) Omgevingsplan Maastricht flitsbezorging vallen onder de algemene term 'dark store', zijn niet of slechts in zeer beperkte mate voor het publiek toegankelijke bedrijfskeukens waar voedsel wordt opgeslagen, al dan niet ter plaatse bereid en gedistribueerd. Er zijn gebieden in de stad waar flitsbezorging verboden is en waarvoor geen afwijkingmogelijkheid bestaat. Dit betreft het centrum (zowel aan de westelijke als aan de oostelijke zijde van de Maas) en de winkelgebieden/winkelconcentraties in de gehele stad. Voor het overige gebied zijn in het (tijdelijk) Omgevingsplan Maastricht, het daartoe behorende facetbestemmingsplan flitsbezorging de volgende voorwaarden opgenomen:

- De oppervlakte van een flitsbezorgdienst mag bij voorkeur maximaal 500 m² bruto vloeroppervlak (bvo) per vestiging bedragen;
- Er worden geen mogelijkheden geboden voor bezoek van of afhalen door klanten;
- Het parkeren en laden en lossen van alle transportmiddelen voor het bezorgen en voor de opslag vindt in pandig of op eigen terrein plaats;
- Een laad- en losplek in het openbaar gebied kan worden toegestaan, mits daarvoor voldoende ruimte beschikbaar is en het aanvaardbaar is uit een oogpunt van verkeersveiligheid;
- Er wordt voldaan aan de parkeernormen
- Er mag geen onevenredige aantasting van het woon- en leefklimaat plaatsvinden;
- Er mag geen onevenredige aantasting plaatsvinden van de

gebruiksmogelijkheden van de aangrenzende gronden en gebouwen.

Catering

Catering is maaltijdverzorging, -voorziening of –levering voor bedrijven (bedrijfsrestaurants, evenementen of op feesten). Catering binnen een woonfunctie kan onder de volgende voorwaarden:

- De hoofdfunctie blijft wonen;
- Het betreft een ondergeschikte kleinschalige ondernemersactiviteit in een ruimte behorende bij de woning;
- De activiteit wordt uitgeoefend door de feitelijke bewoner(s) van de woning;
- Er vindt geen detailhandel plaats;
- Er vindt geen buitenopslag rondom de woning plaats;
- Consumptie van de drank en/of etenswaren ter plaatse is niet toegestaan;
- De activiteiten hebben geen nadelige gevolgen op de normale afwikkeling van het verkeer en veroorzaken geen onevenredige toename van de parkeerbehoefte. Daarom is afhalen door particulieren en bezorgen door derden niet toegestaan.

Productiekeukens

Een productiekeuken is een centrale keuken die geëxploiteerd wordt door/voor een aantal horecabedrijven gezamenlijk of horecabedrijven met meerdere vestigingen. Een productiekeuken wordt gebruikt om maaltijdcomponenten of hele gerechten te bereiden en die vervolgens klaar te maken voor bezorging. Het vestigen van een productiekeuken voor horecazaken is onder de volgende voorwaarden mogelijk:

- Kan bij voorkeur op de functie bedrijf / functie bedrijventerrein;

- Er is geen nuttiging van voedsel ter plaatse;
- Een productiekeuken is niet voor publiek toegankelijk;
- Is enkel voor business-to-business klanten gericht op afhalen en/of bezorgen.

1.5 Criteria nieuwvestiging

Wanneer horeca zich wil vestigen op een locatie waar geen horecafunctie op rust zal aan de hand van beoordelingscriteria getoetst worden of toevoeging mogelijk is.

Deze beoordelingscriteria zijn:

- Gebied;
- Diversiteit in aanbod;
- Locatie en erfgoed.

Enkel een afweging op basis van locatie is te beperkt. Door alleen te toetsen aan het criterium 'gebied' kan er namelijk meer ruimte ontstaan dan gewenst en kan niet gestuurd worden op de diversiteit van het horeca aanbod. Dit komt niet ten goede aan een evenwichtige toedeling van functies in Maastricht. Ook kan door een mogelijk overaanbod van horecafuncties leegstand ontstaan. Daarom zijn naast de toets aan 'gebied' aanvullende beoordelingscriteria geformuleerd ter bescherming van het woon- werk- en leefklimaat in Maastricht.

Bovenstaande criteria dienen altijd in de optelsom te worden beoordeeld. Voldoen aan 1 van de 3 criteria is onvoldoende. Een positieve score op het laatste criterium (onderdeel 'erfgoed') is een plus op de totale beoordeling.

1.5.1 Gebied

Zoals aangegeven werkt het beleidskader horeca met een gebiedsgerichte aanpak. De uitwerking van gebieden in het beleidskader horeca geeft aan waar nieuwe horecafuncties wel of niet gewenst zijn. Toetsing vindt plaats aan de hand van de centrale beleidsdoelstelling en de gebiedsgerichte uitwerking van de Omgevingvisie Maastricht.

Deze uitwerking is bedoeld als beoordelingsinstrument voor een goede ruimtelijke ordening en zorgvuldig ruimtegebruik met een concentratie van functies in bepaalde gebieden. Een en ander ter bescherming van het stedelijk leefmilieu in de gemeente Maastricht.

1.5.2 Diversiteit in aanbod

Het doel van het criterium diversiteit is het realiseren van een aantrekkelijk woon-, leef- en ondernemersklimaat met een voldoende divers voorzieningenniveau per gebied waar horeca gewenst is volgens het beleidskader horeca.

Naast horeca aanbod is er in gebieden waar horeca gewenst is ook altijd sprake zijn van andere economische functies. Door deze mix aan economische functies te concentreren in de aangewezen gebieden, wordt de levensvatbaarheid voor functies en de aantrekkelijkheid van zo'n gebied versterkt.

Het beoordelingscriterium 'diversiteit in aanbod' wordt als volgt getoetst bij nieuwe horeca-initiatieven:

- In een mix-straat, een levendig gebied en een ontmoetingsgebied met winkels mag maximaal 20% horecafuncties gevestigd zijn op de begane grond als percentage van de economische functies in een straat. Het gaan dan over de

economische functies op de begane grond van een pand;

- Om een voldoende divers horeca-aanbod te faciliteren, streven we naar verschillende horecaconcepten in een straat.

1.5.3 Locatie en erfgoed

Er zal altijd eerst gekeken/onderzocht dienen te worden of een horecafunctie kan landen op een locatie waar dit rechtstreeks is toegestaan, voordat een andere locatie kan worden overwogen.

Maastricht staat in de top-3 van Nederland als het gaat om cultuurhistorisch erfgoed. Het (nationaal) historisch erfgoed is een van de belangrijkste aantrekkingskrachten van Maastricht. Dit wil de gemeente behouden. Soms kan het noodzakelijk zijn om een horecafunctie toe te voegen in nationaal historisch erfgoed, om het erfgoed te behouden voor de inwoners en de maatschappij. In dit geval dient met een onafhankelijk onderzoek onderbouwd te worden dat er sprake is van een rijksmonument en dat het rijksmonument zonder horeca niet kan functioneren.

Het aspect van 'erfgoed' wordt altijd in samenhang beoordeeld met het beleidskader horeca en de locaties waar horeca wel en niet gewenst is.

1.5.4 Afwijken van beleid

Het bestuursorgaan handelt overeenkomstig de beleidsregels, tenzij dat voor een of meer belanghebbenden gevolgen zou hebben die wegens bijzondere omstandigheden onevenredig zijn in verhouding tot de met de beleidsregel te dienen doelen.

Op basis van artikel 4.84 Awb kan het college mogelijk afwijken van de beleidsregels bij onvoorziene omstandigheden waarmee bij de totstandkoming van het beleid geen rekening is gehouden en wat daarin derhalve niet is meegenomen. Wat voor die motivatie in een concreet geval nodig is, kan per situatie verschillen. Tevens moet handelen overeenkomstig de beleidsregels dusdanige onevenredige nadelige gevolgen met zich meebrengen dat afwijking gewenst is. Noodzakelijk is in ieder geval een zware motivatie plicht.