

Toelichting aanvraag vestiging nieuwe horeca

Horecawerkgroep gemeente Maastricht

Als horecaondernemer heeft u te maken met landelijke regels en lokale afspraken die we in Maastricht zelf hebben gemaakt. Onze visie op horeca in Maastricht is vastgelegd in een Horecanota: [Horecabeleidsnota 2016-2019 \(overheid.nl\)](#). Zo geven we richting aan de gewenste ontwikkeling van horeca in onze stad. Voor de vestiging van een horeca-initiatief in een pand gelden extra voorwaarden.

Bestemming

De horecazaak die u in een pand wilt beginnen, moet passen in de bestemming zoals die is vastgelegd in het bestemmingsplan. Heeft u een pand op het oog en wilt u weten of u daarin een horecazaak mag beginnen? Bij het GemeenteLoket kunt u de bestemming van een pand controleren. Bel: 14 043. U kunt dit ook zelf controleren op internet: www.ruimtelijkeplannen.nl.

Een horeca-initiatief in een pand met horecabestemming

In principe wordt medewerking verleend aan een verzoek om horeca toe te staan in een bestaand horecapand. Echter, er zijn enkele restricties:

- Het omzetten van een rustige horecafunctie naar een luidruchtigere horeca is niet zondermeer toegestaan. In een aantal gevallen is in het bestemmingsplan bepaald welk soort horeca is toegestaan. Een uitzondering vormen de horecaconcentratiegebieden. In deze gebieden is elke vorm van horeca toegestaan (ook op verdiepingen) indien er geen strijd ontstaat met andere regelingen en/of verordeningen;
- Het is mogelijk dat in een bestemmingsplan is bepaald, dat een horecabestemming vervalt indien er een bepaald aantal jaren, meestal drie, geen gebruik is gemaakt van de functie. In deze gevallen kan een horecafunctie worden geweigerd;
- Ook uitbreidingen van horeca in de bestaande horecapanden zijn aan regels gebonden. Het is niet zonder meer toegestaan dat verdiepingen worden gebruikt voor horeca. Meestal mogen volgens het bestemmingsplan wel nevenfuncties naar de verdiepingen. Het betrekken van een naast een horecazaak gelegen pand wordt beschouwd als een nieuwe vestiging van horeca en ook als zodanig getoetst;
- Ook andere wettelijke regelingen, zoals milieuregelgeving en W ABO, kunnen een restrictie vormen voor de vestiging van een horecafunctie op een locatie.

Sommige verzoeken om horeca zijn rechtstreeks, volgens de bestemmingsplannen toegestaan in niet-horecapanden:

- Nieuwvestiging in horecaconcentratiegebieden;
- Winkelondersteunende horeca in het gebied winkelzone.

Een horeca-initiatief in een pand zonder horecabestemming

Bij toewijzing van de aanvraag van een horecabestemming aan een pand, is de juiste toepassing en toetsing van criteria belangrijk. In het huidige beleid worden onderstaande criteria gebruikt om nieuwe initiatieven te beoordelen bij vestiging in een niet-horecapand (i.e. een pand, waarvan de bestemming geen horeca toelaat). Hieronder vindt u de in het vigerende beleid opgenomen criteria met een korte omschrijving:

- **Locatie:** past het horeca initiatief op de beoogde locatie?
- **Unicitéit:** hebben we dit type horeca of concept al in de stad of zijn er al te veel? Gewild: Is er behoefte aan dit type horeca in de stad (bijvoorbeeld bij bepaalde doelgroepen)?
- **Kwaliteit:** stijgt de kwaliteit van het aanbod (bijvoorbeeld een sterrenkok of BIB-gourmand)?
- **Bijzonder:** trekt het initiatief nieuwe bezoekers aan?

De antwoorden op bovenstaande criteria worden per aanvraag in samenhang met elkaar beoordeeld. In principe geldt dat er voor dit soort aanvragen sprake moet zijn van een uniek concept met een goede kwaliteit waar behoefte voor bestaat op een locatie die deze horeca rechtvaardigt.

Om te toetsen of een initiatief wel of niet voldoet aan de criteria zijn de criteria hieronder uitgebreider beschreven als handreiking aan de aanvrager/initiatiefnemer. Op deze punten verzoeken we de aanvrager/initiatiefnemer om het concept te onderbouwen, zodat het getoetst en beoordeeld kan worden.

Locatie: past een initiatief op de gevraagde locatie?

- Worden er momenteel horecapanden aangeboden op de markt die qua schaalgrootte, indeling, ligging en bereikbaarheid passen bij het concept en de (hoofd)doelgroep?
- Als aantoonbaar is gemaakt dat er geen passende panden worden aangeboden kan dit positief meewegen bij afweging of nieuw initiatief kan landen in een niet- bestaand horecapand.

Uniciteit: is uw initiatief uniek en voegt het iets toe aan het bestaande horeca-aanbod in de stad?

- Heeft het horecaconcept een eigen karakter?
- Brengt het eigen producten?
- Worden er originele gerechten geserveerd?
- Heeft de zaak en het interieur een eigen uitstraling?
- Wordt aandacht besteed aan personeel, bediening en muziek?
- Is er sprake van een beleving?

Gewild: voorziet het horecaconcept in de behoefte van een bepaalde doelgroep?

- Mikt het concept op een bepaald publiek? Bijvoorbeeld (niet limitatief) jongeren, studenten, ouderen of buitenlandse werknemers?
- Is er sprake van een niche in de horecamarkt die met dit concept wordt ingevuld?

Kwaliteit: Biedt het initiatief kwaliteit, zowel in absolute zin als binnen de eigen categorie?

Bijvoorbeeld: een sterrenkok brengt kwaliteit, maar het beste hamburgerrestaurant doet dat ook.

- Hoe onderscheidt het concept zich in kwaliteit?
- Is het concept trendvolgend of trendsettend?
- Heeft het concept zich elders al bewezen?

Bijzonder: is het een nieuw concept met een sociaal of cultureel karakter of is het gevestigd in een bijzonder pand?

- Vindt horeca plaats als ondergeschikte activiteit?
- Worden er feesten of partijen georganiseerd?
- Is er sprake van een monument, een landgoed of industrieel erfgoed, dat zonder horeca niet kan functioneren?
- Is het concept gekoppeld aan een specifieke bedrijfstak of broedplaats.

Tot slot

U kunt een bedrijfsplan indienen waarin bovengenoemde punten staan uitgewerkt. U kunt daarbij beeldmateriaal aanleveren dat uw concept/initiatief toelicht. Mocht u geen bedrijfsplan hebben dan kunt u onderstaand formulier invullen. Van belang is dat u in uw bedrijfsplan of onderstaand formulier duidelijk in uw eigen woorden aangeeft wat voor soort horecaconcept u wilt ontwikkelen.

Datum: 23 november 2023

Initiatief: Herbestemming en uitbreiding Sociëteit De Stuers

Aanvrager: [REDACTED]

Adres: Kruisherengang 12, 6211 NW Maastricht

Bestemming volgens bestemmingsplan: Maatschappelijk (Maastricht Institute of Arts)

Omschrijving initiatief:

Stelt u zich eens voor: een nieuw stuk Maastricht, midden in het centrum, dat een grote aantrekkingskracht uitoefent op mensen uit de hele wereld. Maar ook een stuk stad waar Maastrichtenaren zelf graag komen. Een ambitie die wij met volle overtuiging willen en ook kunnen waarmaken. De herbestemming van Rijksmonument 'Sociëteit de Stuers' naar een uitbreiding van het Kruisherenshotel Maastricht staat voor deze ambitie. Een dergelijke ambitie realiseer je niet zomaar. Wij hebben architect [REDACTED] van Mecanoo Architecten en SatijnPlus architecten in de arm genomen om het project samen met ons te gaan vormgeven

Mooie en passende architectuur is zeer belangrijk, maar uiteindelijk kan alleen een goed concept met de juiste vakmensen gebouwen tot leven brengen. Om écht te zorgen dat lokale, nationale en internationale gasten hun weg gaan vinden naar deze unieke plek, is drierestrenchef Sergio Herman bereid gevonden om samen met ons een heel nieuw en uniek restaurantconcept te ontwikkelen. Er is met de Sergio Herman Group een intentieovereenkomst getekend. Dit is echt een spectaculaire stap voor de stad Maastricht als gastronomisch centrum en past ook goed in de visie van kwaliteit die Maastricht heeft.

Locatie: Hoe past het initiatief op de gevraagde locatie?

Momenteel worden er geen horecapanden aangeboden op de markt die qua schaalgrootte, indeling, ligging en bereikbaarheid passen bij het concept en de hoofddoelgroepen.

Het feit dat we het Kruisherenshotel gaan uitbreiden met 51 hotelkamers betekent ook dat we meer restaurantplekken moeten bieden aan onze gasten op dezelfde locatie. Het huidige restaurant in de Kruisherenskerk is eigenlijk al te beperkt voor het huidige hotel dus een nieuw concept in Stuers is echt van wezenlijk belang voor de haalbaarheid van het plan.

Daarnaast creëren we ook de mogelijkheid voor gezelschappen tot ongeveer 150 personen om een vergadering of viering te doen in de uitbreiding van het Kruisherenshotel. Dat is een unieke toevoeging aan dit gedeelte van de stad want die mogelijkheid, en zeker in combinatie met overnachten, is er niet.

Uniciteit: Is het initiatief/concept uniek? Geef daarbij vooral aan of en hoe het concept iets toevoegt aan het bestaande horeca-aanbod in Maastricht.

Het horecaconcept heeft een eigen karakter. Het concept omschrijven we als volgt: een hoogwaardig en fine casual restaurant. Hoogwaardige gastronomie is in de buurt van het Vrijthof afwezig dus ons initiatief zal ook hier een waardevolle toevoeging aan zijn. Dit concept wordt een plek worden waar veel mensen hun hart kunnen ophalen. We streven naar een capaciteit van 80 zitplaatsen in het restaurant en 20 zitplaatsen aan de bar. Op deze manier wordt het een plek waar je zowel lang als kort kan tafelen met én zonder reservering.

Daarnaast worden er ook plusminus 24 zitplekken gecreëerd op de nieuw te verschijnen binnenplaats. Deze binnenplaats wordt middels landschapsarchitectuur van Mecanoo op spectaculair vormgegeven en wordt voor gasten een hele fijne plek om te zitten. Meer informatie vindt u in de bijlage die is meegestuurd.

Het feit dat we met de Sergio Herman Group een intentieovereenkomst hebben getekend gaat ongetwijfeld iets zeer bijzonders opleveren. We brengen een gedeelde passie voor gastronomie tot leven in een uniek gebouw waar met aansprekende architectuur een fijne ambiance zal zijn.

Wij brengen ook eigen producten naar dit restaurantconcept. Op de nieuwe binnenplaats maken we een kruidentuin. Als Oostwegel Collection maken we onze eigen wijn die van onze eigen druiven is gemaakt. Deze druiven groeien op het landgoed van Château St. Gerlach en worden gevinifieerd door [REDACTED] van St. Martinus in Vijlen. Ook maken we eigen honing, jams, appelsap van fruit uit onze eigen boomgaarden in Houthem die een plek krijgen in het nieuwe concept. Het restaurant zal daarmee originele gerechten serveren die passend zijn in het concept.

Het interieur krijgt een zeer eigen en authentieke uitstraling. De monumentale ruimtes bieden een authentiek canvas om er een hoogwaardig interieur in te maken. Het interieur wordt ontworpen door [REDACTED]. Het interieur is nog niet klaar maar in de bijlage die meegestuurd is krijgt u een idee hoe het interieurconcept wordt toegepast op de kamers en multifunctionele ruimte, het interieur van het restaurant zal in gelijke lijn hiermee worden ontworpen.

Een bijzonder restaurant als deze kent Maastricht niet in het centrum en daardoor voegt het echt iets toe aan het bestaande horeca-aanbod. Niet alleen zal het een aantrekkingskracht hebben voor bezoekers en bewoners maar ook voor vakmensen die hun carrière willen starten of verder ontwikkelen in het topsegment van de gastronomie.

Er zal veel aandacht besteed worden aan personeel en algehele beleving van de zintuigen zoals ook geur en muziek.

Wij als Oostwegel Collection hebben vanwege onze professionele HR-afdeling een goed personeelsbeleid en onze medewerkers onderscheiden zich door hun persoonlijke aandacht, oprechte interesse en een vlekkeloze uitvoering van intuïtieve service.

Alle bovenstaande elementen in ogenschouw genomen is er sprake van een unieke restaurantbeleving die ook betekenis toevoegt aan het verblijf. Je bent niet zomaar ergens, maar in een herbestemd Rijksmonument met gastronomisch gefocust op topkwaliteit en lokale ingrediënten.

Gewild: Voorziet het initiatief/concept in de behoefte van een bepaalde doelgroep?

Het concept mikt op een bepaald publiek maar is ook uit noodzaak geboren.

Het concept zal aansluiten bij wat de doelgroep van het Kruisherhotel zoekt maar ook bij de lokalen die geïnteresseerd zijn in gastronomie. In algemeenheid zijn 50% van onze gasten Nederlands, gevolgd door België, Duitsland, Verenigde Staten en Verenigd Koninkrijk. De doelgroep (persona) van het hotel en restaurant waar wij op mikken is:

The Curious, Opinionated Achiever

Ruimdenkend en bereisd zijn ze altijd op zoek naar nieuwe uitdagingen en ervaringen. Van nature sociaal, houden ze ervan om samen met anderen bijzondere momenten te creëren. Ze voelen zich thuis door interactie te zoeken met lokalen, daardoor ontmoeten ze nieuwe mensen en hebben ze bruisende gesprekken. Altijd jong van geest hebben ze een diep respect voor de wereld en de diversiteit ervan. Ze streven ernaar om een goede balans te vinden tussen hun behoefte voor mentale prikkels en innerlijke rust.

De noodzaak zit in het feit dat het aantal hotelkamers groeit van 60 naar 111. Het huidige restaurant Spencer's heeft 50 zitplaatsen en op een volle dag zijn er potentieel 120 gasten in huis. Op een volle dag in het hotel na uitbreiding zijn er potentieel 220 gasten in huis.

Daarnaast is het nieuwe restaurantconcept ook nodig om ontbijt te kunnen serveren aan de hotelgasten.

In onderstaande tabel ziet u aannames waarin met gemiddelden is gerekend.

De hotelbezetting per dag van de week is vermenigvuldigd met de gemiddelde bezetting van 1,6 personen per kamer. U ziet dat dit resulteert in een uitkomst die aangeeft dat alleen al de uitbreiding noodzakelijk is om iedere dag ontbijt te kunnen serveren aan de hotelgasten:

| Aantal kamers: | 111 | Maandag | Dinsdag | Woensdag | Donderdag | Vrijdag | Zaterdag | Zondag |
|---------------------|-----|---------|---------|----------|-----------|---------|----------|--------|
| Bezetting | | 45% | 55% | 60% | 70% | 85% | 95% | 45% |
| Logies kamers bezet | | 50 | 61 | 67 | 78 | 94 | 105 | 50 |
| Gasten in huis >>> | | 80 | 98 | 107 | 124 | 151 | 169 | 80 |

We beredeneren dat het nieuwe restaurant niet zeven dagen per week geopend hoeft te zijn voor lunch en diner om te kunnen voldoen aan de vraag van de doelgroepen (lokalen en hotelgasten). We kunnen ons voorstellen dat het restaurant op zondagavond en maandag gesloten is en vanaf dinsdag heropend met diner om vervolgens t/m zaterdag lunch en diner te serveren.

De bestaande capaciteit in het Kruisherhotel kan dan de vraag bedienen voor lunch en diner op de sluitingsdagen van het nieuwe restaurant, ook omdat dit doorgaans de dagen zijn met de laagste hotelbezetting. Mocht er dan onverhoopt geen plek zijn omdat inderdaad alle hotelgasten willen eten op hetzelfde moment dan biedt de stad Maastricht een gevarieerd aanbod.

Op dit moment gaan wij in onze haalbaarheidsstudie uit van de volgende openingsdagen en bezetting voor het nieuwe restaurant.

| | Maandag | Dinsdag | Woensdag | Donderdag | Vrijdag | Zaterdag | Zondag |
|--------------------------|---------|---------|----------|-----------|---------|----------|--------|
| Lunch | | | | | | | |
| Bezetting lunch | 0% | 0% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% |
| Stoelen restaurant | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| Stoelen bar | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Aantal gasten Restaurant | 0 | 0 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 |
| Aantal gasten Bar | - | - | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 |
| Avond | | | | | | | |
| Bezetting diner | 0% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 0% |
| Stoelen restaurant | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| Stoelen bar | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Aantal gasten Restaurant | 0 | 64 | 64 | 64 | 64 | 64 | 0 |
| Aantal gasten Bar | - | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | - |

Naast het nieuwe restaurantconcept wordt er nog een niche ingevuld in de horecamarkt. Het toevoegen van de multifunctionele zaal (S.O.20) biedt ruimte voor nieuwe clientèle want het huidige Kruisherhotel heeft op dit moment maar 1 vergaderzaal waar maximaal 20 gasten in kunnen. Op pagina 32 van de haalbaarheidsstudie gemaakt door Horwath (2 februari 2022) is een concurrentiematrix te zien. Deze toont aan dat er twee hotels in de stad zijn die een grotere zalencapaciteit hebben en dat zijn het Crowne Plaza en Hotel de L'Empereur, deze liggen echter in het stadsdeel Wyck en hebben een viersterrenclassificatie en trekken daarmee een andere doelgroep en bieden een ander serviceniveau. Het toevoegen van een dergelijke zaal aan het huidige aanbod zorgt er voor dat nieuwe gasten naar Maastricht worden getrokken.

Kwaliteit: Omschrijf de kwaliteit van het initiatief/concept op zich en binnen de eigen categorie.

Als Oostwegel Collection hebben we de ambitie om de gastronomische toppositie in Nederland en de Euregio te bekleden. Dat is met name gefocust op de kwaliteit van de producten, de bereidingswijze en de stijl van service. Met onze eigen wijngaarden waar onze huiswijnen van gemaakt worden en de moestuinen kunnen we ook het restaurant in de stad beleveren. Dat maakt het zowel een samenhangend geheel voor de gehele Oostwegel Collection als ook een mooie lokale touch voor een hotel met restaurant in het midden van de stad

Het F&B concept is heel belangrijk voor de concurrentiepositie en aantrekkingskracht van het Kruisherhotel en daarmee ook direct gelinkt aan een goede bezetting van hotelkamers. Een hoge kwaliteit bar en restaurant is één van de belangrijkste basiselementen voor gasten uit het lifestyle en luxe segment.

De ambitie die we nastreven voor het concept in 'Sociëteit de Stuers' is van een Michelin-sterren niveau.

Maar wat als die intentieovereenkomst met de Sergio Herman Group nou niet wordt omgezet in een definitieve samenwerkingsovereenkomst?

Dan gaan wij als Oostwegel Collection aan de slag om iets unieks neer te zetten met een andere partner en/of met eigen kennis die wij in huis hebben. We hebben bewezen succes met onderscheidende concepten, denk aan Château Neercanne waar het restaurant een Michelinster heeft en l'Auberge een Michelin Bib Gourmand. Op Château St. Gerlach heeft het nieuwe [restaurantconcept Les Salons](#) een hele nieuw draai en beleving gekregen voor onze gasten en ook het concept Burgemeester Quicx is op landgoed Chateau St. Gerlach onderscheidend. Restaurant Pirandello in Landgraaf en gevestigd in ons hotel Winselerhof is al sinds jaar en dag bekend als een van de beste Italiaanse geïnspireerde restaurants van Nederland. Kortom wij gaan altijd voor kwaliteit en constantheid van kwaliteit.

Wij zullen een nieuw trendsettend concept neerzetten. Het heeft zich dus nog niet elders bewezen.

Bijzonder: Is het een nieuw initiatief/concept met een sociaal of cultureel karakter, gevestigd in een bijzonder pand?

In de bouwhistorische verkenning van het Rijksmonument staat het 'Stuersgebouw' als volgt omschreven: *'De Sociëteit de Stuers is van zeer groot cultuurhistorisch belang als uitdrukking van een culturele, sociale en typologische ontwikkeling en vanwege de innovatieve waarde.'* Deze voorgaande zin staat ons als familiebedrijf op het lijf geschreven! Met dit prachtige gebouw willen wij het huidige Kruisherhotel uitbreiden met een programma dat het 'vijfsterrengoel' naar een nóg hoger niveau tilt en daar is een goed restaurantconcept onlosmakelijk mee verbonden. Horeca zal in deze locatie dus niet als onderschikte activiteit plaatsvinden.

De ruimten voor het restaurant en bar bevinden zich op de begane grond en alleen in het 'Stuersgebouw'. Je komt binnen in het gebouw en aan de rechterkant is dan ruimte S.0.23. Dit is als lobby aangeduid en dit is een plek voor gasten om te kunnen werken, iets te lezen, wachten op vrienden/collega's etc.

Aan de linkerkant van de entree is ruimte S.0.27 en dit is de hoofdingang naar het restaurant en het gedeelte van het restaurant waar het grootste aantal tafels zullen staan. Het restaurant loopt in een L vorm en ruimte S.0.28 is voor een groot gedeelte een open keuken plus zitplaatsen.

Er kunnen ook feesten en partijen georganiseerd worden. De multifunctionele zaal met nummer S.0.20. ligt parallel aan de steeg voor laden/lossing en bevoorrading. Gasten voor deze multifunctionele zaal krijgen een aparte ingang aan de steeg zodat de gastenstromen van individuele gasten en groepsgasten gescheiden blijven.

Overige opmerkingen:

Ik hoop dat u net zo enthousiast bent als wij! Graag zijn wij tot nadere toelichting bereid indien gewenst.