

# Evaluatie van het Maastrichtse horecabeleid in de periode 2008-2012

**November 2012**



*Gemeente Maastricht*



# Inhoudsopgave

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Inleiding</b>   | <b>4</b>  |
| <b>2</b> | <b>Aanleiding</b>  | <b>5</b>  |
| 2.1      | Doelen en randvoorwaarden evaluatie  | 5         |
| 2.2      | Evaluatieproces  | 6         |
| <b>3</b> | <b>Evaluatie beleidsdoelstellingen</b>   | <b>7</b>  |
| 3.1      | Er mag geen ongeoorloofde hinder ontstaan door horeca-inrichtingen en er dient een goede balans tussen horeca en leefmilieu te worden gecreëerd  | 7         |
| 3.2      | De positie van Maastricht in de regio dient behouden of zelfs versterkt te worden  | 9         |
| 3.3      | Er wordt meer werkgelegenheid gecreëerd in de horeca   | 11        |
| 3.4      | Nieuwe ontwikkelingen krijgen een kans, vooral ontwikkelingen die passen in het imago van de stad die Maastricht wil zijn of worden, en die bijdragen aan een hogere kwaliteit van de horeca | 12        |
| 3.5      | Het horeca-aanbod is gedifferentieerd en voorziet kwantitatief en kwalitatief in de behoefte van de doelgroepen waarop het beleid uit de stadsvisie 2030 is gericht                          | 13        |
| <b>4</b> | <b>Evaluatie praktijk</b>  | <b>14</b> |
| <b>5</b> | <b>Conclusie en aanbevelingen</b>  | <b>16</b> |
|          | <b>Bijlage 1</b>   | <b>18</b> |
|          | <b>Bijlage 2</b>   | <b>23</b> |

# 1 Inleiding

Het Maastrichtse horecabeleid is in 2008 door de gemeenteraad vastgesteld (Horecanota 2008). Inmiddels zijn we ruim vier jaar verder en is het tijd om het horecabeleid te evalueren. Heeft het horecabeleid gewerkt? Zijn de beleidsdoelstellingen gehaald? Wat vinden de betrokken partijen (horeca, bewoners, etc.) zelf van het beleid? In de volgende hoofdstukken zal op deze vragen antwoord worden gegeven.

Deze evaluatie bestaat uit twee onderdelen. Op de eerste plaats is gekeken naar in hoeverre de in de horecanota geformuleerde beleidsdoelstellingen zijn gehaald. Daarnaast is met verschillende partijen geëvalueerd hoe het horecabeleid in de praktijk heeft gefunctioneerd de afgelopen jaren, en waar eventuele verbeterpunten zitten.

De resultaten van deze evaluatie kunnen vervolgens een aanzet zijn voor aanpassing van het horecabeleid.

## 2 Aanleiding

Op 22 januari 2008 is het Maastrichtse horecabeleid zoals dat is neergelegd in de Horecanota 2008 vastgesteld door de gemeenteraad van Maastricht. Met het hierin vervatte horecabeleid wilde Maastricht de horeca een kans bieden en nieuwe ontwikkelingen laten bijdragen aan een betere kwaliteit van de stad. Meer in het bijzonder wilde Maastricht met het nieuwe horecabeleid zorgen dat:

- er geen ongeoorloofde hinder door horeca-inrichtingen ontstaat en een goede balans gecreëerd wordt tussen horeca en leefmilieu;
- haar positie in de regio behouden en zelfs versterkt wordt;
- er werkgelegenheid wordt gecreëerd in de horeca;
- nieuwe ontwikkelingen een kans krijgen, vooral ontwikkelingen die passen in het imago van de stad die Maastricht wil zijn of worden, en die bijdragen aan een hogere kwaliteit van de horeca;
- het horeca-aanbod gedifferentieerd is en kwantitatief en kwalitatief in de behoefte voorziet van de doelgroepen waarop het beleid uit de Stadsvisie 2030 is gericht.

In de Horecanota is bepaald dat het horecabeleid na 5 jaar geëvalueerd zal worden. Vanwege een aantal redenen is deze evaluatie een jaar naar voren gehaald. Op de eerste plaats is na vier jaren met deze nota gewerkt te hebben gebleken dat de vernieuwing en verjonging van de horeca te weinig voet aan de grond heeft gekregen. Daarnaast heeft ook de wereldwijde economische crisis effect op de Maastrichtse horeca, en veel horecaondernemers hebben het financieel moeilijk (op dit moment staan meer dan 120 Maastrichtse horecaondernemingen in de stille verkoop; dat is bijna 25% van het totaal). Een versnelde evaluatie kan mogelijk praktische knelpunten in het horecabeleid aan het licht brengen die relatief eenvoudig kunnen worden opgelost.

### 2.1 Doelen en randvoorwaarden evaluatie

In de Horecanota 2008 staat ten aanzien van de evaluatie:

*“Het gekozen beleid is nieuw en sterk gebaseerd op het beleid zoals dat de afgelopen jaren door de gemeente Maastricht is uitgevoerd. De voortgang wordt bewaakt en na vijf jaar wordt het beleid geëvalueerd. De programmamanager is eveneens verantwoordelijk voor de evaluatie van dit beleid. Vooral de nieuwe elementen in het beleid en de wijzigingen ten aanzien van het “oude” beleid worden goed gevolgd.*

*Na vaststelling van het beleid zullen de actiepunten worden benoemd en in een actieprogramma worden omgezet. De programmamanager horeca zal dit actiepuntenprogramma opstellen en bewaken. Voor de verschillende actiepunten worden parameters benoemd waarmee de werking van het nieuwe beleid wordt getoetst. Het monitoren van de parameters is de input voor de evaluatie. De resultaten van deze monitor zijn de input voor (eventuele tussentijdse) beleidswijzigingen. Vooral de nieuwe elementen in dit beleid zullen in de eerste jaren nauwlettend gevolgd worden.”*

Na de totstandkoming van de Horecanota 2008 is maximaal ingezet op het verwezenlijken van de daarin benoemde doelstellingen. Zo zijn bijvoorbeeld op het gebied van de handhaving van de regelgeving belangrijke stappen gezet. Omdat er gekozen is voor een andere gebiedsindeling met bijpassende toetscriteria is ook veel tijd en aandacht besteed aan de inpassing van nieuwe initiatieven en wijzigingen van bestaande initiatieven.

Vanwege de complexiteit en omgevingsimpact van de horeca-initiatieven (met complexe en veelsoortige regelgeving) die om maatwerk vroegen, bleek dat in de praktijk meer behoefte bestond aan een casemanager horeca, als instrument tussen de horecabranche en de gemeente, dan voor een programmamanager horeca die toezag op het opstellen en monitoren van actiepunten en parameters. Om deze reden is de evaluatie van deze horecanota niet het resultaat van de in de Horecanota genoemde monitoring van parameters (omdat die niet zijn opgesteld), maar veel meer van vier jaar ervaring met het beleid in de praktijk en samenwerking met de actoren rondom de horeca in Maastricht.

## **2.2 Evaluatieproces**

Na de vaststelling van de Horecanota in 2008 is door veel horecaondernemers aangegeven dat ze niet voldoende bij de totstandkoming van het beleid zijn betrokken, terwijl dit beleid toch in grote mate de speelruimte van de sector bepaalt. Daarom is er in deze evaluatie voor gekozen om te beginnen met de consultatie van de Maastrichtse horecaondernemers.

De evaluatie is daartoe gestart met een aftrapbijeenkomst op de horecavakbeurs BBB in het Mecc op 31 januari 2012. Voor deze bijeenkomst zijn alle Maastrichtse horecaondernemers uitgenodigd, waarbij ze tevens in de gelegenheid zijn gesteld om via een antwoordkaart te reageren op het Maastrichtse horecabeleid.

Vervolgens zijn gebiedsgericht en soortgericht (welke soort horeca: restaurants of cafés, etc.) diverse sessies georganiseerd waarvoor ruim 220 horecaondernemers zijn uitgenodigd om hun opmerkingen ten aanzien van het Maastrichtse horecabeleid kenbaar te maken. Ruim 40 betrokken ondernemers zijn op deze uitnodiging ingegaan en hebben de voor hun relevante plussen en minnen in het Maastrichtse horecabeleid naar voren gebracht.

Uiteraard is de evaluatie niet slechts gericht op de horecaondernemers. Er is een heel aantal andere belangrijke actoren die (dagelijks) met het horecabeleid of de uitwerking daarvan in aanmerking komen. Denk bijvoorbeeld aan de bewoners van de stad, maar ook aan de brouwerijen, de hulpdiensten, het centrummanagement etc. Om ook de ervaringen van deze groepen met het horecabeleid te peilen, zijn diverse sessies georganiseerd (voor een compleet overzicht van alle sessies, zie bijlage II).

Overigens is de brancheorganisatie voor de horeca, Koninklijke Horeca Nederland, ook nauw bij deze evaluatie betrokken geweest. Vertegenwoordigers van Koninklijke Horeca Nederland zijn bij nagenoeg alle sessies aanwezig geweest.

Een beknopte samenvatting van alle meningen, ervaringen en verbetervoorstellen die tijdens de diverse sessies zijn geuit, is als bijlage I bij deze evaluatie gevoegd.

Naast deze praktijkevaluatie zijn ook de doelstellingen, zoals die zijn geformuleerd in de Horecanota 2008, geëvalueerd aan de hand van beschikbare data en ervaringen uit het veld.

# 3 Evaluatie beleidsdoelstellingen

Voor het horecabeleid is in 2008 een aantal beleidsdoelstellingen geformuleerd. Maastricht wilde met het horecabeleid zorgen dat:

- er geen ongeoorloofde hinder door horeca-inrichtingen ontstaat en een goede balans gecreëerd wordt tussen horeca en leefmilieu;
- haar positie in de regio behouden of zelfs versterkt wordt;
- er meer werkgelegenheid wordt gecreëerd in de horeca;
- nieuwe ontwikkelingen een kans krijgen, vooral ontwikkelingen die passen in het imago van de stad die Maastricht wil zijn of worden en die bijdragen aan een hogere kwaliteit van de horeca;
- het horeca-aanbod gedifferentieerd is en kwantitatief en kwalitatief voorziet in de behoefte van de doelgroepen<sup>1</sup> waarop het beleid uit de stadsvisie 2030 is gericht.

Het beleid moest onvoorziene maar gewenste ontwikkelingen mogelijk maken en evenzeer ongewenste ontwikkelingen tegenhouden. Ook moest het ervoor zorgen dat er balans ontstond in het evenwicht tussen de ruimte voor de horeca met kwaliteit enerzijds en de aantrekkelijkheid van de bezoekersstad en de leefbare woonstad anderzijds.

Zijn de doelstellingen zoals die zijn opgenomen in de Horecanota 2008 in de afgelopen periode van vier jaar gehaald? Deze vraag zal hieronder per afzonderlijke doelstelling worden beantwoord.

Als algemene opmerking ten aanzien van deze doelstellingen moet echter opgemerkt worden dat deze zeer moeilijk toetsbaar bleken. Ze zijn namelijk niet of nauwelijks in meetbare termen gedefinieerd en daarnaast ontbreekt een nulmeting ten aanzien van de verschillende thema's.

Toch is getracht, op basis van ervaring en de voorhanden zijnde cijfers, deze doelstellingen te evalueren.

## 3.1 Er mag geen ongeoorloofde hinder ontstaan door horeca-inrichtingen en er dient een goede balans tussen horeca en leefmilieu te worden gecreëerd

In het horecabeleid is in paragraaf 5.11 beschreven hoe de gemeente Maastricht omgaat met de handhaving van horecabedrijven. Er is namelijk een sterke spanning aanwezig tussen de kwaliteit van het woon- en leefklimaat enerzijds en de aanwezigheid van horeca anderzijds. In het beleid wordt dan ook tot uiting gebracht dat nieuwe kwalitatief sterke ontwikkelingen in de horeca worden toegestaan, op voorwaarde dat geen overlast ontstaat vanuit de horeca doordat in strijd met de regels wordt geëxploiteerd.

In de praktijk heeft deze werkwijze tot effect gehad dat in de afgelopen jaren het aantal klachtmeldingen (gerapporteerde hinder) vanwege de horeca gedaald is, van 115 klachtmeldingen in 2008 naar 67 klachtmeldingen in 2011.

### Klachtmeldingen<sup>2</sup>

|                     | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 |
|---------------------|------|------|------|------|------|------|------|
| Cafés (piketdienst) | 187  | 169  | 130  | 115  | 100  | 73   | 67   |

<sup>1</sup> Deze doelgroepen zijn: kwaliteitsbezoekers, jonge, hoogopgeleide bewoners, jeugd en jongvolwassenen – studenten, senioren, creatieve klasse

<sup>2</sup> Bron: Jaarrapportage 2011 Wabo Handhaving

Dit heeft te o.a. maken met de handhavingstrategie die inhoudt dat:

- op elke klacht vóór 23.00 uur meteen wordt gereageerd door een onderzoek ter plekke;
- ook ná 23.00 uur wordt gereageerd voor zover het gaat over het beperkt aantal cafés die bekend staan als veroorzakers van meerdere klachten;
- gedurende 26 nachten in het jaar ook wordt gecontroleerd op onverwachte momenten en niet wordt afgewacht tot er een klacht komt (preventieve controles);
- een overtreding meteen leidt tot bestuurlijke aanschrijvingen;
- verbeurd verklaarde dwangsommen altijd worden geïnd.

Een andere maatregel om de overlast vanuit de horeca zoveel mogelijk te beperken is gelegen in het feit dat sinds februari 2012 de openingstijden voor horeca zijn aangepast in die zin dat tussen 06.00 uur en 07.00 uur geen enkel café meer open mag zijn (de cafés met nachtontheffing hebben van 05.00 uur tot 06.00 uur om de zaak 'leeg te laten lopen'). Vóór deze wijziging mochten cafés al vanaf vijf uur 's ochtends geopend zijn, waardoor cafébezoek 24 uur per dag mogelijk was. Door deze aanpassing gaan de bezoekers die eerder geneigd waren om na vijf uur 's ochtends door te gaan (met alle potentiële overlast van dien) nu naar huis. Hoewel deze maatregel nog niet erg lang geleden is ingevoerd, merkt de politie toch al duidelijke verbetering rondom overlast in de nachtperiode.

Het aantal klachten neemt dus af en ook het aantal recidiverende 'probleemcafés' neemt af (slechts 5 à 6 op een totaal van meer dan 200 cafés). Daarmee mag worden aangenomen dat ook het aantal geluidgehinderden als gevolg van de horeca afneemt.

Toch is er een zorgpunt. De overlast "in de straat" die wel wordt veroorzaakt door uitgaand publiek maar niet direct is toe te schrijven aan een horecazaak, lijkt toe te nemen. Het in 2008 ingestelde rookverbod draagt hier voor een gedeelte aan bij. De exploitant van een horecazaak kan echter niet (altijd) voor de betreffende overlast verantwoordelijk worden gehouden. Het is een moeilijk grijpbaar fenomeen omdat roepen en joelen in de straat geen overtreding is, zolang dit blijft binnen redelijke grenzen. Daarnaast speelt het zich vaak af in de late avond en nacht wanneer de gemeentelijke handhavers niet in dienst zijn en de politie vaak andere prioriteiten heeft.

### **Maatregelen**

In de 'jaarrapportage 2011 Wabo handhaving' wordt een aantal maatregelen opgesomd om ook deze vorm van overlast tot een minimum te beperken:

- De huidige intensiteit van controles en sanctiestrategie zal worden doorgezet;
- De prioriteit blijft liggen bij de overlast gevende cafés (5 à 6);
- Er zal een registratie worden bijgehouden van het fenomeen overlast in de straat nabij een horeca-inrichting met als doel de hotspots te kunnen benoemen: er zal worden opgetreden als het bezoekers betreft die pal voor de deur van de horecagelegenheid postvatten of rondhangen en te rumoerig zijn, of in die gevallen waarbij de gasten zich met door het café aangeboden drank buiten de terrasgrenzen bevinden;
- Er zal nogmaals, onder verwijzing naar het convenant, met de politie worden overlegd over politietoezicht op de hotspots op momenten dat de gemeentelijke handhavers niet in dienst zijn.

### *Conclusie*

Op basis van het voorgaande kan geconcludeerd worden dat de bovengenoemde doelstelling in de afgelopen periode is gehaald. Gelet op de sterke daling van de klachten in deze periode (bijna halvering sinds 2008) en het beperkte totaal aantal klachten afgezet tegen het grote horeca-aanbod in Maastricht, mag gerust worden gezegd dat de horeca nauwelijks ongeoorloofde hinder veroorzaakt (daarbij dient opgemerkt te worden dat een bepaalde mate van geluidsproductie inherent is aan de horeca), en dat er een goede balans bestaat tussen de horeca en het leefmilieu.

Dat laat echter onverlet dat er nog steeds een beperkt aantal probleemcafés bestaan die voor veel overlast zorgen. De handhaving daarvan blijft prioriteit hebben.



### 3.2 De positie van Maastricht in de regio dient behouden of zelfs versterkt te worden

Ten aanzien van deze doelstelling staat in het horecabeleid het volgende:

*“Door het vorige beleid werd in de hand gewerkt dat in grote delen van Maastricht – buiten de ontwikkelingsgebieden – nauwelijks ontplooiingsmogelijkheden voorhanden waren. Nieuwe kansrijke initiatieven kregen daardoor geen kans en kozen vaak voor vestiging in een andere stad. Het zich steeds verder voltrekkende proces van globalisering laat ook in Maastricht zijn sporen na. Concurrentie tussen Europese steden en regio’s om de gunst van de bezoekers wordt steeds heviger. Steeds meer steden krijgen meer een internationaal en Europees karakter. Concepten zijn niet meer streekgebonden, maar veroveren werelddelen. De relaties met het buitenland en buitenlanders zijn directer”.*

Hoewel niet duidelijk in het beleid is omschreven wat de positie van Maastricht in de regio behelst, en hoe dit gemeten zou moeten worden, is het toch mogelijk om aan de hand van een aantal indicatoren aan te geven hoe de Maastrichtse horeca er (landelijk en) regionaal bijstaat.

Een van die indicatoren is de positie die Maastricht (in 2008 bij het vaststellen van het horecabeleid, en in 2012 bij de evaluatie van het beleid) inneemt in de ranglijst van de 50 grootste steden van Nederland, en hoe de andere steden in de regio, Heerlen en Sittard-Geleen, op die ranglijst bewegen ten opzichte van Maastricht<sup>3</sup>.

In de Atlas voor Gemeenten wordt jaarlijks een ranglijst opgemaakt van de 50 grootste gemeenten van Nederland, ten aanzien van een grote verscheidenheid aan aspecten. Een aantal van die aspecten hebben betrekking op de horeca: De culinaire diversiteit en de culinaire kwaliteit.

Daarnaast is het mogelijk om met behulp van gegevens van het Bedrijfschap voor Horeca en Catering een ranglijst vast te stellen voor diezelfde gemeenten als het gaat om de hoeveelheid horecabedrijven per 10.000 inwoners (hotels, restaurants, cafés).

| <b>Culinaire Diversiteit<sup>4</sup></b> | <b>Positie in 2008</b> | <b>Positie in 2012</b> |
|--|------------------------|------------------------|
| Amsterdam                                | 1                      | 1                      |
| Eindhoven                                | 7                      | 7                      |
| Den Bosch                                | 8                      | 8                      |
| <b>Maastricht</b>                        | <b>9</b>               | <b>13</b>              |
| Breda                                    | 12                     | 14                     |
| Sittard-Geleen                           | 25                     | 30                     |
| Heerlen                                  | 30                     | 36                     |

| <b>Culinaire Kwaliteit<sup>5</sup></b> | <b>Positie in 2008</b> | <b>Positie in 2012</b> |
|--|------------------------|------------------------|
| <b>Maastricht</b>                      | <b>1</b>               | <b>1</b>               |
| Amsterdam                              | 3                      | 4                      |
| Den Bosch                              | 8                      | 16                     |
| Eindhoven                              | 10                     | 15                     |
| Breda                                  | 26                     | 25                     |
| Sittard-Geleen                         | 39                     | 35                     |
| Eindhoven Heerlen                      | 40                     | 36                     |

<sup>3</sup> In de in deze paragraaf opgenomen overzichten zijn ook Amsterdam (grootste horecastad van Nederland), Den Bosch en Breda (vergelijkbaar met Maastricht) en Eindhoven (jongerenstad van Nederland) meegenomen.

<sup>4</sup> Bron: Atlas voor Gemeenten 2008 en 2012

<sup>5</sup> Bron: Atlas voor Gemeenten 2008 en 2012

| <b>Hotels per 10.000 inwoners<sup>6</sup></b> | <b>Positie in 2008</b> | <b>Positie in 2012</b> |
|---|------------------------|------------------------|
| Amsterdam                                     | 1                      | 1                      |
| <b>Maastricht</b>                             | <b>2</b>               | <b>2</b>               |
| Sittard-Geleen                                | 7                      | 9                      |
| Heerlen                                       | 13                     | 20                     |
| Breda   | 16                     | 16                     |
| Eindhoven                                     | 29                     | 17                     |
| Den Bosch                                     | 33                     | 32                     |

| <b>Restaurants per 10.000 inwoners<sup>7</sup></b> | <b>Positie in 2008</b> | <b>Positie in 2012</b> |
|--|------------------------|------------------------|
| Amsterdam  | 1                      | 1                      |
| <b>Maastricht</b>                                  | <b>2</b>               | <b>2</b>               |
| Den Bosch  | 5                      | 6                      |
| Breda  | 15                     | 16                     |
| Eindhoven  | 18                     | 15                     |
| Sittard-Geleen                                     | 19                     | 24                     |
| Heerlen  | 23                     | 23                     |

| <b>Cafés per 10.000 inwoners<sup>8</sup></b> | <b>Positie in 2008</b> | <b>Positie in 2012</b> |
|--|------------------------|------------------------|
| <b>Maastricht</b>                            | <b>1</b>               | <b>1</b>               |
| Amsterdam                                    | 2                      | 2                      |
| Heerlen                                      | 5                      | 9                      |
| Breda  | 11                     | 10                     |
| Eindhoven                                    | 12                     | 16                     |
| Sittard-Geleen                               | 14                     | 15                     |
| Den Bosch                                    | 15                     | 11                     |

Uit bovenstaande cijfers kan geconcludeerd worden dat de positie van Maastricht als horecastad (nog steeds) zeer goed is. Zowel ten aanzien van de horecadichtheid als de culinaire kwaliteit behoort Maastricht tot de absolute top van Nederland.

Dat Maastricht op het aspect culinaire diversiteit (aanbod keukens uit verschillende landen) minder goed scoort, kan verklaard worden door het feit dat in de steden in de Randstad een grotere etnisch-culturele diversiteit bestaat. Dat heeft ook zijn uitwerking op het aanbod van de horeca in die regio.

Als de positie van Maastricht wordt vergeleken met de steden in de regio, Heerlen en Sittard-Geleen, dan valt op dat deze – behoudens het aspect culinaire kwaliteit - ten opzichte van Maastricht terrein verliezen tussen 2008 en 2011 (en Maastricht dus terrein wint).

Ten aanzien van de positie van de Maastrichtse horeca in groter regionaal verband (vb. Euregio) zijn er geen gegevens voorhanden die aanleiding zouden kunnen zijn voor de gedachte dat Maastricht haar horecapositie verliest aan steden als Hasselt, Luik, Aken etc. Maastricht blijft o.a. vanwege de horeca, markten en de grote evenementen als TEFAF, Andre Rieu etc. ook voor de bezoekers uit de ons omringende landen een aantrekkelijke stad.

#### *Conclusie*

Uit de beschikbare gegevens blijkt dat de positie van de Maastrichtse horeca ten opzichte van de horeca in de regio in de afgelopen beleidsperiode behouden is gebleven en op punten zelfs is versterkt. Ook landelijk blijft de

---

<sup>6</sup> Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering

<sup>7</sup> Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering

<sup>8</sup> Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering

Maastrichtse horeca tot de absolute top behoren. Slechts ten aanzien van het aspect culinaire diversiteit is een relatieve teruggang te zien ten opzichte van gemeenten in de Randstad, maar dat moet o.a. in het licht gezien worden van de multiculturaliteit van die regio

### 3.3 Er wordt meer werkgelegenheid gecreëerd in de horeca

De doelstelling dat meer werkgelegenheid gecreëerd zou moeten worden is gebaseerd op de nota Economische Speerpunten 2015, waarin het economische beleid van de gemeente Maastricht is beschreven in een zestal cilinders (de economische motor). Een van deze cilinders is de vrijetijdseconomie waar het horecabeleid onderdeel van uit maakt. Maastricht als bezoekersstad is één van de uitgangspunten waar de economische visie van de stad op is gebaseerd. Kansen om deze kwaliteit te versterken en de hiermee gemoeide werkgelegenheid te vergroten, moeten dus benut worden.

In de periode 2008-2010 (meer recente cijfers waren op het moment van gereedkomen van deze evaluatie niet beschikbaar) nam het aantal werknemers in totaal, maar ook in de horecasector in Maastricht af. In diezelfde periode was ook in Limburg een daling van de werkgelegenheid in de horeca en in totaal te zien. Hoewel in Nederland als geheel het totaal aantal werknemers ook afnam, nam het aantal werknemers in de horeca juist toe.

|                   |             | Werknemers horeca <sup>9</sup> | Werknemers bedrijfsleven totaal <sup>10</sup> | Aandeel horecawerknemers in totaal aantal werknemers <sup>11</sup> |
|-------------------|-------------|--------------------------------|---|--|
| <b>Maastricht</b> | <b>2008</b> | 5.160                          | 75.320  | 6,9%   |
|                   | <b>2010</b> | 4.990                          | 74.250  | 6,7%   |
| <b>Limburg</b>    | <b>2008</b> | 30.830                         | 500.880                                       | 6,2%   |
|                   | <b>2010</b> | 29.390                         | 489.120                                       | 6,0%   |
| <b>Nederland</b>  | <b>2008</b> | 357.580                        | 7.885.270                                     | 4,5%   |
|                   | <b>2010</b> | 360.610                        | 7.823.630                                     | 4,6%   |

Hoe valt deze afwijkende tendens te verklaren?

De daling van het totaal aantal werkzame personen is te verklaren door o.a. de economische crisis (daling van hoeveelheid banen), maar ook demografische factoren zoals vergrijzing, ontgroening etc.

De teruggang in werknemers in de horeca in Limburg en Maastricht zou een gevolg kunnen zijn van het feit dat Limburg, en in nog grotere mate Maastricht, relatief sterk 'leunt' op de horecasector (6-7% van het totaal aantal werknemers werkt in de horeca, t.o.v. 4,5% landelijk).

De horeca is een zeer conjunctuurgevoelige branche en door de economische crisis wordt ook minder geld uitgegeven aan hotelovernachtingen, maaltijden en drank buitenshuis etc. Wanneer de horeca klappen krijgt vanwege de economische crisis, is dat in Maastricht (en Limburg) dan ook harder te voelen.

Wanneer bijvoorbeeld gekeken wordt naar een gemeente als Valkenburg a/d Geul, een gemeente die nog sterker afhankelijk is van toerisme en horeca, zien we dit effect dan ook sterker optreden.

<sup>9</sup> Bron: Bedrijfschap Horeca en catering

<sup>10</sup> Bron: Bedrijfschap Horeca en catering

<sup>11</sup> Bron: Bedrijfschap Horeca en catering

Het aandeel van de horeca in het totaal aantal werknemers in Maastricht en Limburg is in de periode 2008-2010 gedaald met 0,2%. In diezelfde periode was die daling in Valkenburg a/d Geul 2,7% (van 22,0% naar 19,3%).

Daarnaast is het een feit dat de bevolking in Limburg relatief sterk vergrijsd, en dat (met name) veel jongeren vanwege onderwijs- en arbeidsmogelijkheden wegtrekken naar o.a. het westen van Nederland. Dit heeft een direct negatief effect op de inkomsten en daarmee de werkgelegenheid in de horeca in Limburg (en Maastricht), en een positief effect op de 'ontvangende' regio.

Voor het feit dat in Nederland als geheel het aantal werknemers in de horeca in diezelfde periode licht gegroeid is (+ 0,85%) valt echter geen eenduidige verklaring te geven. Het is bijvoorbeeld mogelijk dat er een overaanbod bestaat in de horeca in Maastricht, die door de slechte huidige economische situatie wordt gecorrigeerd, of dat andere regio's een opmars aan het maken zijn in horeca-aanbod. Om deze aannames te onderbouwen zijn echter te weinig gegevens voorhanden.

#### *Conclusie*

Het bovenstaande laat zien dat de beleidsdoelstelling 'meer werkgelegenheid creëren in de horeca', ondanks dat daarvoor inspanningen zijn verricht zoals het aanbieden van diverse trajecten bij UWV/Werkplein, niet is gehaald. De werkgelegenheid in de horeca is zelfs gedaald. Het is moeilijk daarvoor een eenduidige verklaring te geven, maar de economische crisis en demografische factoren spelen daar zeker een rol in.

### **3.4 Nieuwe ontwikkelingen krijgen een kans, vooral ontwikkelingen die passen in het imago van de stad die Maastricht wil zijn of worden, en die bijdragen aan een hogere kwaliteit van de horeca**

Met het nieuwe horecabeleid wilde Maastricht nieuwe ontwikkelingen een kans bieden. Een voorbeeld daarvan is het toestaan van winkelgebonden horeca, wat een aantal nieuwe, kwalitatief hoogwaardige initiatieven heeft opgeleverd (o.a. Teazone, Festen).

Toch is, zoals al in hoofdstuk 2 van dit evaluatierapport is aangegeven, dit soort gewenste initiatieven in de afgelopen periode van 2008-2012 zeer beperkt gebleven.

Dit kan voor een gedeelte verklaard worden door de relatief strenge vestigingseisen voor nieuwe horeca die zijn opgenomen in het Maastrichtse horecabeleid. Buiten het horecaconcentratiegebied zijn immers de eisen voor het vestigen van nieuwe horeca dermate strikt (zo moet het te vestigen concept bijvoorbeeld onmogelijk fysiek te realiseren zijn binnen bestaande horecapanden in de betreffende gebiedscategorieën van Maastricht, waarbij economische argumenten geen rol spelen) dat mogelijke initiatiefnemers daardoor zouden kunnen afhaken. Dit heeft in de afgelopen jaren geleid tot een aantal afgeketste initiatieven.

Binnen het horecaconcentratiegebied zijn daarnaast veel horecapanden in eigendom bij brouwerijen, die een grote invloed hebben op de invulling van hun panden. Doordat vernieuwende/kwalitatief hoogwaardige initiatieven in het verleden toch vaak bleken te mislukken (o.a. discotheken, loungebars) hebben zowel brouwerijen als initiatiefnemers de neiging om op zeker te spelen – zeker in economisch zware tijden – en een vertrouwd concept te hanteren (veelal biergereleerd en aansluitend bij het imago van Maastricht als bourgondische stad met veel bruine kroegen). Dat leidt uiteraard tot een bepaalde uniformiteit in het horeca-aanbod.

Ook past de gemeente Maastricht, alhoewel nieuwe initiatieven zoveel mogelijk gefaciliteerd worden om de bovenstaande beleidsdoelstelling te realiseren, (nog) geen actieve acquisitie toe als het gaat om kwalitatief hoogstaande concepten die elders hebben bewezen een succesformule te zijn.

Uiteraard heeft ook de economische crisis zijn effect op de mogelijkheid / bereidwilligheid van ondernemers om een nieuw concept in de markt te zetten. Dit heeft zeker een dempend effect gehad op het aantal beleidsmatig gewenste initiatieven in de afgelopen periode.

#### *Conclusie*

De afgelopen periode heeft geleid tot slechts een beperkt aantal (ver)nieuwe(nde), kwalitatief hoogstaande concepten, ondanks het feit dat het nieuwe horecabeleid als doelstelling had dit soort ontwikkelingen een voldoende kans te bieden. Enkele redenen daarvoor kunnen zijn dat er toch vrij stringente vestigingseisen buiten het horecaconcentratiegebied gelden, en initiatiefnemers en brouwerijen (als pandeigenaren) veelal vertrouwde concepten hanteren (bourgondisch, traditionele horeca). Aan de andere kant is de horeca een markt van vraag en aanbod, en lijkt er vanuit de markt – zeker in deze economisch moeilijke tijden – weinig behoefte te zijn aan nieuwe ontwikkelingen.

### **3.5 Het horeca-aanbod is gedifferentieerd en voorziet kwantitatief en kwalitatief in de behoefte van de doelgroepen waarop het beleid uit de stadsvisie 2030 is gericht**

Bij het vaststellen van het horecabeleid zijn de behoeften van de betreffende doelgroepen (kwaliteitsbezoekers, jonge, hoogopgeleide bewoners, jeugd en jongvolwassenen – studenten) zowel in kwalitatief als kwantitatief opzicht niet in beeld gebracht. Daardoor is evaluatie van deze doelstelling bijzonder moeilijk.

Hiervoor is al aangegeven dat de afgelopen periode – vanwege verschillende redenen – slechts een beperkt aantal vernieuwende / onderscheidende horeca-initiatieven heeft opgeleverd. Uiteraard vind er wel op beperkte schaal interne vernieuwing / verandering plaats bij de bestaande horecabedrijven, maar al met al kent het horeca-aanbod in Maastricht een redelijk uniform karakter. Daaruit zou de conclusie kunnen worden getrokken dat er weinig behoefte is aan bijzondere of andere vormen van horeca.

Uit ervaringen opgedaan in de afgelopen beleidsperiode en de gesprekken die in het kader van deze evaluatie zijn gevoerd, blijkt echter dat de behoefte (aan de consumentenzijde) aan specifieke horecagelegenheden voor bijvoorbeeld jongeren en studenten groot is (discotheek, poppodium). Ook voor andere doelgroepen – senioren, creatieve klasse - waarop het beleid uit de stadsvisie is gericht is weinig specifiek aanbod, terwijl er toch vraag naar bestaat.

Hoewel er dus een vraag is, heeft de markt daar (nog) niet op ingespeeld. Dat zou te maken kunnen hebben met hetgeen ook al onder 3.4 is opgemerkt, namelijk dat ondernemers te neiging hebben op 'zeker' te spelen, en er zeker op dit moment, vanwege de economische crisis, weinig mogelijkheden / bereidheid is om op deze vraag in te gaan.

#### *Conclusie*

Het horeca-aanbod in Maastricht is relatief uniform en voorziet zowel kwantitatief als kwalitatief niet (geheel) aan de behoeften van bepaalde doelgroepen die zijn genoemd in de Stadsvisie 2030. Hoewel de vraag groeiend is, heeft de markt (nog) niet hierop ingespeeld. De economische crisis zou daar een reden voor kunnen zijn. De in het horecabeleid opgenomen instrumenten om deze doelstelling te bereiken (o.a. gebiedsdifferentiatie) hebben uiteindelijk niet (geheel) het gewenste resultaat gehad.

# 4 Evaluatie praktijk

Naast de evaluatie van de in de Horecanota 2008 geformuleerde beleidsdoelstellingen, is deze evaluatie ook gebruikt om de partijen die dagelijks geconfronteerd worden met het horecabeleid en de uitwerking daarvan te consulteren en hun te vragen hoe zij het horecabeleid in de periode sinds 2008 hebben ervaren, waar zij tekortkomingen in het beleid ervaren, en of ze aanbevelingen hebben voor toekomstig horecabeleid.

Deze consultatie heeft plaatsgevonden in twintig verschillende sessies, waarvoor o.a. ondernemers, bewoners, brouwerijen, hulpdiensten, buurtkaders en studenten zijn uitgenodigd (voor een exact overzicht van de verschillende sessies zie bijlage II).

De opmerkingen die zijn gemaakt in de sessies, maar ook opmerkingen die via de antwoordkaarten uit de aftrapbijeenkomst zijn ingebracht, hebben vooral betrekking op de volgende thema's (zie voor een volledig overzicht van de ingebrachte opmerkingen bijlage I):

- a. Terrassen en terrasvergunningen
- b. De sluitingstijden
- c. De gebiedsindeling
- d. De relatie met de gemeente
- e. Geluid
- f. Overig

## **A. Terrassen en terrasvergunningen**

Ten aanzien van terrassen wordt door de horecaondernemers, ondanks dat het terrassenbeleid in 2008 nog is aangepast, voornamelijk gevraagd om minder regels en meer mogelijkheden. Zo zouden bijvoorbeeld de regels ten aanzien van het terrasmeubilair minder streng moeten zijn, zou het terrasseizoen verlengd moeten worden, en zou het mogelijk moeten zijn om terrasverwarming te gebruiken om zo de bezoekers het hele jaar door de gelegenheid te geven om van de terrassen gebruik te maken. Ook het systeem van precarioheffing zou moeten worden aangepast.

De hulpdiensten en bewoners van de stad vinden over het algemeen echter dat de terrasruimte zijn maximum heeft bereikt. Niet alleen zorgen de terrassen voor (geluids-)overlast (vooral in de avond en nacht), maar ook leveren de terrassen op sommige plaatsen gevaarlijke situaties op omdat ze de aanrijdroutes van hulpdiensten belemmeren of omdat mensen op straat staan.

## **B. De sluitingstijden**

Ten aanzien van de sluitingstijden bestaat een vrij gevarieerd beeld. Er zijn horecaondernemers die vragen om permanent ruimere openingstijden, vanwege o.a. het feit dat het uitgaanspubliek steeds later op stap gaat, er zijn horecaondernemers die de mogelijkheid willen hebben af en toe eens langer open te kunnen blijven, maar is ook een grote groep horecaondernemers die tevreden is met de huidige regels omtrent sluitingstijden. De hulpdiensten en nachtzaakondernemers zijn fel tegen elke uitbreiding van de nu geldende openingstijden.

## **C. De gebiedsindeling**

In zijn algemeenheid wordt de huidige gebiedsindeling als positief ervaren door alle partijen. Wel wordt geconstateerd dat binnen de benoemde gebieden weinig rekening is gehouden met de verschillen tussen bepaalde wijken. Zo liggen de wijken Jekerkwartier en Wyck beide binnen het gebied 'overig centrum', maar is er een groot verschil tussen deze wijken. Alle partijen zijn het erover eens dat per afzonderlijke wijk/buurt gekeken zou moeten worden naar de ruimte voor horeca. Wellicht zou daarbij ook gekeken kunnen worden naar de definitie van horeca (gaat het bv. om rustige horeca of om luidruchtige horeca) om zo variëteit in de horeca aan te kunnen brengen / te behouden in de stad.

Daarnaast wordt verwezen naar de balans tussen horeca en leefmilieu. Hierin zijn echter scherpe tegenstellingen te vinden. Zo zijn er horecaondernemers die vinden dat, met name binnen het

horecaconcentratiegebied, de functie wonen ondergeschikt zou moeten zijn aan de functie horeca. Anderzijds zijn er bewoners die vinden dat de functie horeca ondergeschikt zou moeten zijn aan de functie wonen.

#### **D. De relatie met de overheid**

De relatie met de overheid wordt in zijn algemeenheid als redelijk positief ervaren. Zeker het casemanagement horeca wordt gezien als een erg nuttig instrument tussen overheid en buitenwacht.

Toch ervaren veel ondernemers nog een flinke administratieve last in aan te vragen vergunningen en ontheffingen, Wet Bibob etc. Het aanvragen van vergunningen duurt naar hun mening te lang, is te duur, en er wordt vanuit de zijde van de gemeente te weinig meegedacht.

Alle partijen geven aan dat ze ruimte voor verbetering zien ten aanzien van het aspect handhaving. Zo komen naar hun mening de handhavers niet altijd even professioneel over (o.a. communicatie), wordt niet consequent en effectief genoeg gehandhaafd, en wordt niet altijd goed teruggekoppeld wat met klachten gebeurt.

#### **E. Geluid**

Ook ten aanzien van het aspect geluid zijn er grote tegenstellingen te zien in de meningen. Zo vragen veel ondernemers om ruimere mogelijkheden ten aanzien van het produceren van geluid (vaker, harder, langer). Daartegenover staan bewoners die geluidhinder ondervinden van de horeca en daarom liefst zouden zien dat de mogelijkheden voor het produceren van geluid wordt beperkt.

#### **F. Overig**

Buiten de hierboven genoemde thema's zijn er tijdens de verschillende sessie opmerkingen gemaakt over allerlei andere onderwerpen. Zo is er een heel aantal opmerkingen gemaakt over het uniforme horeca-aanbod in Maastricht waarin voor bepaalde doelgroepen (jongeren, studenten) weinig keus bestaat (discotheek, poppodium). Vooral de studenten hebben aangegeven dat Maastricht weliswaar een aantrekkelijke stad is om te studeren, maar omdat er zo weinig aanbod is in horeca gericht op deze groep, trekken studenten in het weekend massaal weg.

Daarnaast is ook het ontbreken van kwalitatieve vernieuwing in de Maastrichtse horeca aan bod geweest. De afgelopen jaren is er naar de mening van alle partijen weinig kwalitatief hoogwaardige horeca bijgekomen. Dat betekent echter niet dat kwaliteit en kwaliteitsverbetering niet het uitgangspunt zou moeten blijven in het horecabeleid. Over hoe die kwaliteitsverbetering zou moeten worden gerealiseerd liepen de meningen erg uiteen. Zo werd aan de ene kant gevraagd om meer mogelijkheden voor bestaande horecaondernemingen (in reclame, etc.) en mogelijkheden voor nieuwe initiatieven. Aan de andere kant werd gezegd dat de vernieuwing vanuit de horecabranche zelf moet komen. Wanneer de horecabranche niet vernieuwen kan, is het niet de taak van de overheid om dit te stimuleren door verruiming van de mogelijkheden.

Ten aanzien van de winkelondersteunende horeca die in het nieuwe horecabeleid werd toegestaan, werd door een aantal ondernemers gezegd dat dit soort horeca klanten wegneemt van de reguliere horeca en daarom niet zou moeten worden toegestaan. Andere ondernemers zien in winkelondersteunende horeca een meerwaarde omdat dit meer traffic genereert in Maastricht.

Tenslotte zijn nog opmerkingen gemaakt over het aantrekkelijker maken van de stad door het verlagen van parkeertarieven tijdens minder drukke perioden en het meer promoten van de stad tijdens topperioden als TEFAF en Magisch Maastricht. Tijdens dit soort topevenementen zouden er ruimere en snellere mogelijkheden moeten zijn om kleine evenementjes te organiseren die daarmee een relatie hebben.

# 5 Conclusie en aanbevelingen

In 2008 heeft de gemeenteraad van Maastricht het horecabeleid vastgesteld, zoals dat is vastgelegd in de Horecanota 2008. Na vier jaren met hiermee gewerkt te hebben is het beleid geëvalueerd. Er is daarbij enerzijds gekeken naar de vraag of de in het beleid omschreven doelstellingen zijn gehaald. Daarnaast is aan de partijen die (dagelijks) met dit beleid geconfronteerd worden in een aantal interviewsessies gevraagd wat zij daarvan vinden.

Uit deze interviews is een veelheid aan onderwerpen naar voren gekomen. Deze onderwerpen hebben weliswaar niet allemaal betrekking op de beleidsmatige aspecten rondom horeca, maar geven een vrij helder beeld van de zaken die de betrokken partijen ervaren.

Naast deze interviews kunnen uit ervaringsgegevens en beschikbaar cijfermateriaal bepaalde conclusies worden getrokken ten aanzien van het effect van de in de horecanota opgenomen beleidsdoelstellingen. Dit bleek overigens moeilijk omdat deze doelstellingen niet SMART geformuleerd zijn, er een nulmeting ontbreekt, en de economische crisis duidelijk invloed heeft (gehad) op de mate waarin de gestelde beleidsdoelstellingen al dan niet zijn bereikt.

Op basis van de bovengenoemde evaluatie kan evenwel gerust worden gesteld dat de huidige Horecanota een goed instrument is gebleken voor het beleidsveld horeca. Zo is de positie van de Maastrichtse horeca, zowel in regionaal als nationaal opzicht, in de afgelopen jaren onveranderd hoog gebleven. Daarnaast is de overlast van de horeca (met min of meer hetzelfde horeca-aanbod) flink gedaald.

Ondanks dat de Horecanota op onderdelen haar waarde heeft bewezen, heeft ze niet geleid tot veel nieuwe (kwalitatief sterke) horeca-initiatieven in de stad. Er zijn wel enkele vernieuwingen mogelijk geworden door het horecabeleid, zoals bijvoorbeeld winkelondersteunende horeca, maar dit heeft geen 'boost' aan de horecakwaliteit in Maastricht gegeven.

Er is dan ook nog ruimte voor optimalisatie. De thema's waarin die ruimte bestaat, zijn daarbij onder te verdelen in twee categorieën. Beleidsthema's van strategische aard, en thema's met een meer uitvoerend karakter. Het verdient de aanbeveling om deze aspecten te onderzoeken/mee te nemen bij herijking van het horecabeleid, dan wel anderszins. Daarbij dienen uiteraard weer de partijen rondom de Maastrichtse horeca te worden betrokken.

De hierboven bedoelde thema's zijn:

## **Strategisch:**

- **Vestigingsbeleid:** is de huidige gebiedsindeling nog actueel? De geïnterviewde partijen zijn het er over eens dat gericht naar de specifieke buurten en wijken gekeken zou moeten worden. Ook de begrenzing en beschrijving van zowel de gebieden als de verscheidene vormen van horeca dient daarbij aan bod te komen.
- **Differentiatie horeca-aanbod:** Er is behoefte aan meer diversiteit, aansluitend bij de behoeften van alle partijen. Zo zal bijvoorbeeld bezien moeten worden of het mogelijk is om het ondervertegenwoordigde horeca-aanbod voor specifieke groepen (o.a. jongeren, studenten, senioren) te stimuleren om ervoor te zorgen dat deze groepen zich in Maastricht thuis blijven voelen en niet wegtrekken.
- **Kwalitatieve impuls:** Kwaliteit moet de norm blijven, en bezien moet worden in hoeverre het mogelijk is om de kwaliteit van zowel de bestaande als eventuele nieuwe horeca te vergroten. Moet de gemeente bijvoorbeeld gericht en actief gaan acquireren om hoogwaardige concepten naar de stad te halen?

Deze thema's kunnen parallel aan het proces van de nieuwe economische visie worden uitgewerkt.

## **Operationeel:**

- onderzoek naar de mogelijkheden voor het aanpakken van de horecaoverlast op straat die niet direct is toe te schrijven aan een specifieke horeca-inrichting
- onderzoek naar vereenvoudiging van de Bibob-procedure.
- onderzoek naar de mogelijkheden voor digitale afhandeling van levende muziek



- evaluatie van de proef ten aanzien van de aangepaste sluitingstijden
- onderzoek naar de mogelijkheden voor vereenvoudiging van de terrasregels;
- invoering van de nieuwe Drank- en horecawet.

De operationele thema's kunnen afzonderlijk worden opgepakt.

# Bijlage 1

## Beknopte samenvatting resultaten evaluatiesessies.

Achter de standpunten die naar voren zijn gebracht zijn een aantal kolommen te zien met daarin vinkjes. De kolommen vertegenwoordigen de **Ondernemers** (horecaondernemers, brouwerijen en Koninklijke Horeca Nederland), de **Bewoners** (buurtkaders, VBB, VBM) en de **Hulpdiensten** (politie en brandweer). Wanneer een vinkje achter een standpunt staat, betekent dit dat dit standpunt door iemand uit die groep naar voren is gebracht, Het betekent niet dat de groep daarin unaniem was (het is dus mogelijk dat twee tegengestelde meningen toch door één groep naar voren zijn gebracht).

| <b>Terrassen en terrasvergunningen</b>  | <b>O</b> | <b>B</b> | <b>H</b> |
|---|----------|----------|----------|
| Terrasverwarming moet worden toegestaan omdat het publiek het hele jaar door buiten wil zitten.   | √        |          |          |
| De uniforme presentatie van terrassen is te ver doorgevoerd. Er zou meer verscheidenheid mogelijk moeten zijn.  | √        |          |          |
| Terrassen zouden in principe om 23.00 uur gesloten moeten worden om (geluid)overlast weg te nemen.  |          | √        |          |
| Door het rookverbod gaan bezoekers van horeca op terrassen roken met een enorme toename van overlast (in geluid en rook). Dit levert vaak ook gevaarlijke (verkeer)situaties op.  |          | √        | √        |
| Er wordt te weinig gehandhaafd op de maximale overdekking van terrassen en de verwarming van de terrassen.  |          | √        |          |
| Het terrassenbeleid zou niet verruimd moeten worden.  |          | √        | √        |
| Bij terrasverwarming zouden geen gasflessen gebruikt mogen worden want dat is levensgevaarlijk.   |          |          | √        |
| De terrasruimte heeft zijn maximum bereikt.   |          | √        | √        |
| Er zou meer gehandhaafd moeten worden op de opstelling van de terrassen. Zeker in de Platielstraat/Amorsplein/Heggenstraat levert het meer ruimte innemen met het terras potentieel gevaarlijke situaties op.   |          |          | √        |
| Het terrassenbeleid zou gemoderniseerd moeten worden.   |          | √        |          |
| Meer exploitatieruimte voor hoogwaardige dinerterrassen.  | √        |          |          |
| Vraag om onbemande terrassen (vaak bij fastfood en droge horeca) niet meer te vergunnen.  | √        |          |          |
| Verzoek tot afschaffing verplichting terrassen 's avonds op te ruimen.  | √        |          |          |
| Vraag verlenging terrasseizoen.   | √        |          |          |
| Vraag om een anders systeem van vergunnen en precarioheffing. De Maasboulevard is een A-locatie maar heeft op winderige dagen geen bezoekers, en überhaupt na 20.00 uur geen bezoekers meer. Het Vrijthof is als A-locatie meer ingericht op slecht weer. | √        |          |          |
| Meer mogelijkheden tot het plaatsen van een terras op een smalle stoep, bijvoorbeeld als blikvanger, indien de veiligheid en doorloop niet in het geding is.  | √        |          |          |
| Vraag om toestaan van leidingen ondergronds en terrasverwarming op zomerterras.   | √        |          |          |
| Vraag om mogelijkheden de vergunningen eenvoudiger te maken. Meer vrijheden met betrekking tot meubilair (ook statafels). Minder innenging van welstand.  | √        |          |          |
| Veel ondernemers vragen om een soepele behandeling en ruimere interpretatie bij terrasaanvragen. In deze economisch moeilijke tijden verwachten ondernemers een andere rol en opstelling van de overheid.   | √        |          |          |

| <b>Sluitingstijden</b>   | <b>O</b> | <b>B</b> | <b>H</b> |
|--|----------|----------|----------|
| Vraag om ruimere openingstijden in uitgaansgebieden (met name Platielstraat/Amorsplein).   | √        |          |          |
| Geen verruiming van de openingstijden.   | √        |          |          |
| De droge horeca in uitgaansgebieden gelegen buiten de horecaconcentratiegebieden vraagt om | √        |          |          |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| langere openingstijden. De droge horeca in de horecaconcentratiegebieden vraagt om langere openingstijden dan tot een half uur na reguliere sluitingstijd. |   |   |   |
| Vraag om incidenteel langer open te mogen zijn bij bijzondere gebeurtenissen (bijvoorbeeld 10 keer per jaar) via zogenaamde 'verlaatjes'.                  | √ |   |   |
| Vraag om een nachtvergunning voor eetgelegenheden zonder te moeten voldoen aan de strenge (akoestische) eisen van een nachtzaak.                           | √ |   |   |
| De proef met sluitingstijden (gesloten tussen 6 en 7) werpt zijn vruchten af en levert minder overlast op.   | √ | √ | √ |

| <b>Gebiedsindeling</b>   | <b>O</b> | <b>B</b> | <b>H</b> |
|--|----------|----------|----------|
| De huidige gebiedsindeling wordt in zijn algemeenheid als positief ervaren.  | √        | √        | √        |
| Aandacht voor bedrijven op de randen van gebieden.   | √        |          |          |
| Meer bescherming van bedrijven in de horecaconcentratiegebieden. Wonen moet hier ondergeschikt zijn aan horeca.  | √        |          |          |
| Vraag om wijziging van het gebiedstype winkelzone naar horecaconcentratiegebied (ná winkeltijden) in de Platielstraat/Sint Amorsplein.   | √        |          |          |
| Mocht het horecaconcentratiegebied worden uitgebreid, dan zou daar geen vestiging van een nachtzaak mogelijk moeten zijn.  |          |          | √        |
| Gebiedsdifferentiatie in de verschillende wijken. Inventariseren van aanbod en behoefte per wijk.  | √        | √        | √        |
| De Kleine Gracht zou, vanwege de ligging in relatie tot overlast voor de omwonenden, uit het horecaconcentratiegebied moeten worden geschrapt.   |          | √        |          |
| Er moet ruimte zijn om te experimenteren, onafhankelijk van de gebiedsindeling.  |          | √        |          |
| Meer aandacht voor de functie wonen in de gebieden. Horeca dient ondergeschikt te zijn aan de woonfunctie.   |          | √        |          |
| Horeca zou moeten worden gherdefinieerd in combinatie met zonering zodat enerzijds de variëteit in horeca in de stad behouden kan blijven, maar anderzijds ook de overlast in zijn geheel vermindert.                                  |          | √        |          |
| Horecaconcentratiegebieden moeten worden afgebakend. De diverse zijden van het Vrijthof zijn bijvoorbeeld geheel anders van karakter en functiesamenstelling en daar zouden dus ook andere vormen van horeca moeten worden toegestaan. |          | √        |          |
| Het uitsterfbeleid ten aanzien van nachtzaken buiten het horecaconcentratiegebied dient te worden vastgelegd.  |          |          | √        |
| Meer aandacht voor het Bassin.   |          | √        |          |

| <b>Relatie met de gemeente</b>  | <b>O</b> | <b>B</b> | <b>H</b> |
|---|----------|----------|----------|
| De wijze van aanpak van de evaluatie wordt als zeer positief ervaren.   | √        | √        | √        |
| Er is een positieve kentering bij bestuur en ambtenarij m.b.t. horeca.  | √        |          |          |
| Ondernemers zijn in zijn algemeenheid redelijk tevreden over de relatie met de overheid.  | √        |          |          |
| Vergunners mogen echter meer meedenken met de ondernemers. Beter motiveren van 'nee' op aanvragen. Er zijn echter nog steeds ondernemers die 'last' hebben van starre vergunningverleners, trage procedures en veel bureaucratie. | √        |          |          |
| Casemanagers worden gezien als nuttige intermediairs.   | √        | √        | √        |
| Termijnen voor het aanvragen van vergunningen zijn lang. Een evenement moet bijvoorbeeld minimaal 8 weken voor aanvang worden aangevraagd. Dat maakt spontane invallen onmogelijk.  | √        |          |          |
| Verkeersbegeleiding tijdens drukke dagen kan stukken beter.   | √        |          |          |
| In Maastricht lijkt de papieren rompslomp voor ondernemers groter te zijn dan in andere Limburgse gemeenten. Aan de andere kant is de kwaliteit van de (horeca)ambtenaren hoog.   | √        |          |          |
| Vraag om sneller vergunningen te verlenen in de horecaconcentratiegebieden omdat daar toch al is bepaald dat horeca is toegestaan.  | √        |          |          |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Structureel overleg tussen gemeente, brouwerijen ondernemers(verenigingen) en Koninklijke Horeca Nederland initiëren.   | √ |   |   |
| Bewoners moeten vertegenwoordigd zijn in de Stuurgroep Horeca Maastricht.   |   | √ |   |
| De handhaving is onvoldoende en niet effectief. Met ingediende klachten wordt te weinig gedaan.   |   | √ |   |
| Vergunningverlening/geluidsontheffing zou digitaal mogelijk moeten zijn.  | √ |   |   |
| Heb aandacht voor de invoering van de nieuwe Drank- en Horecawet (o.a. opleiden toezichthouders, beleid ten aanzien van happy hours etc.).  | √ | √ | √ |
| Het aantal nachtelijke controles zou moeten worden uitgebreid.  |   | √ | √ |
| Handhaving komt niet altijd professioneel over. Ook wordt niet consequent gehandhaafd (de een wel de ander niet).   | √ | √ |   |
| De Bibob-procedure, hoewel an sich een positief iets, is erg omslachtig, tijdrovend en levert weinig op.  | √ |   |   |
| De handhavingsacties zouden transparanter moeten zijn. Er moet teruggekoppeld worden wat met een melding gebeurt. De top tien van meest notoire ondernemers zou openbaar moeten worden gemaakt. |   | √ |   |
| Wegafsluitingen ten behoeve van evenementen e.d. moeten beter en langer van tevoren worden gecommuniceerd.  | √ |   |   |

| <b>Geluid</b>  | <b>O</b> | <b>B</b> | <b>H</b> |
|--|----------|----------|----------|
| Er zouden meer ontheffingen levende muziek mogelijk moeten zijn in het horecaconcentratiegebied.   | √        |          |          |
| Er zouden meer dB(A)'s moeten worden toegestaan in het horecaconcentratiegebied.   | √        |          |          |
| De ontheffingen levende muziek zouden langer moeten gelden, dus niet tot 01.00 uur.  | √        |          |          |
| Vanwege de hoge geluidsniveaus in cafés zijn mensen gewend om tegen elkaar te schreeuwen. Dit gaat ook buiten op straat door.                    |          | √        |          |
| Voor alle publieke ruimten zou een 100% veilige bovengrens voor geluid moeten worden vastgesteld.  |          | √        |          |
| Geen oprekking van de geluidsnormen. Vanwege gezondheids- en leefbaarheidsoverwegingen dient een norm van maximaal 85 dB(A) te worden ingevoerd. |          | √        |          |

| <b>Overig</b>   | <b>O</b> | <b>B</b> | <b>H</b> |
|---|----------|----------|----------|
| Elke horecazaak (droge horeca) zou verplicht moeten worden een toilet open te hebben.   | √        |          |          |
| Kleine korte evenementen of optredens zouden mogelijk moeten zijn zonder vergunning.  | √        |          |          |
| Het zou mogelijk moeten zijn om prullenbakken neer te zetten bij fastfoodzaken.   | √        |          |          |
| De stad zou meer gepromoot moeten worden tijdens topdagen (TEFAF, Magisch Maastricht).  | √        | √        |          |
| Winkelondersteunende horeca moet niet meer worden toegestaan omdat dit concurrerend werkt ten aanzien van de zittende horeca.   | √        |          |          |
| Beperk de invloed van brouwerijen en pandeigenaren op de (verschillende vormen van) horeca.   |          | √        |          |
| Het parkeren zou goedkoper moeten zijn als de garages leeg staan.   | √        |          |          |
| Er moet meer dynamiek mogelijk zijn ten aanzien van leegstaande panden.   |          | √        |          |
| Let op de demografische ontwikkelingen bij het vaststellen van nieuw beleid. In plaats van nieuwe initiatieven zouden de bestaande zaken moeten vernieuwen.   |          | √        |          |
| Een gebrek aan kwaliteit in de Maastrichtse Horeca is gelegen in het feit dat er weinig specifiek aanbod is voor jongeren/studenten (discotheek/poppodium). Met name voor buitenlandse studenten is er weinig aanbod. |          | √        |          |
| Laat de huidige passage ten aanzien van studentensociëteiten in een eventuele nieuwe horecanota terugkomen.   |          | √        |          |
| De afgelopen jaren heeft weinig kwalitatief hoogwaardige horeca opgeleverd.   |          | √        |          |
| Vergun kleine horecalocaties niet meer omdat deze geen bestaansrecht meer hebben. Zet in op grotere locaties en de kwaliteit van de bestaande horeca.   | √        | √        |          |
| Er moet meer mogelijk zijn in reclame-uitingen. Door de huidige voorgeschreven uniformiteit   | √        |          |          |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| zijn geen bijzondere concepten mogelijk. Dat leidt tot meer van hetzelfde en dat gaat ten kosten van de kwaliteit.   |   |   |  |
| Kwaliteit is de norm en zou dat ook moeten blijven.  | √ | √ |  |
| Een concretere benoeming en beschrijving van de verschillende vormen van horeca is noodzakelijk. Horeca is niet overal hetzelfde (vb. stil vs. luidruchtig).   |   | √ |  |
| Er is geen verruiming nodig van de voorschriften en exploitatiemogelijkheden voor de vernieuwing van de horecabranche. Het uitblijven van vernieuwing ligt aan het onvermogen van de horecabranche.                          |   | √ |  |
| De nieuwe horecanota moet de belangen van de verschillende actoren in beeld brengen en serieus aandacht geven aan de spanning tussen enerzijds kennis-, cultuur-, en woonstad, en anderzijds vermaak-, pret-, en horecastad. |   | √ |  |
| In het nieuwe beleid moet iets worden opgenomen over stoeproken.   |   | √ |  |
| De dagmarktkraampjes zouden onder de werking van het horecabeleid moeten vallen.   |   | √ |  |



# Bijlage 2

## Overzicht gehouden sessies

|     | Sessie                                 | Datum         |
|-----|--|---------------|
| 1   | Wijk                                   | 5 maart 2012  |
| 2   | Kesselskade                            | 5 maart 2012  |
| 3   | Tongersestraat                         | 8 maart 2012  |
| 4   | OLV-Plein                              | 9 maart 2012  |
| 5   | Platielstraat                          | 12 maart 2012 |
| 6   | Vrijthof                               | 13 maart 2012 |
| 7   | Hotels                                 | 13 maart 2012 |
| 8   | Jekerkwartier                          | 15 maart 2012 |
| 9   | Nachtzaken                             | 15 maart 2012 |
| 10  | Droge Horeca                           | 16 maart 2012 |
| 11  | Kommelkwartier                         | 19 maart 2012 |
| 12  | Markt/Boschstraat                      | 20 maart 2012 |
| 13  | Restaurants                            | 22 maart 2012 |
| 14  | Overige horeca                         | 22 maart 2012 |
| 15. | Buurtkaders + Centrummanagement + VEBM | 8 mei 2012    |
| 16. | Regionale Brandweer Zuid-Limburg       | 21 mei 2012   |
| 17. | Brouwerijen                            | 30 mei 2012   |
| 18. | Studenten                              | 1 juni 2012   |
| 19. | VBB/VBM                                | 1 juni 2012   |
| 20. | Politie Limburg Zuid                   | 5 juni 2012   |