

## Horecabeleid: 'Gastvrij Venray!'

Het college van burgemeester en wethouders van de Gemeente Venray heeft op 8 juli 2019 het horecabeleid 'Gastvrij Venray!' vastgesteld op grond van artikel 2:28 van de Algemene Plaatselijke Verordening Venray.

De Gemeente Venray heeft onderstaand horecabeleid 'Gastvrij Venray!' vastgelegd via de website: [www.beleidvenray.nl/horecabeleid](http://www.beleidvenray.nl/horecabeleid).

Op deze beleidswebsite vindt u overzichtelijk de gemeentelijke visie op horeca, hoe u een horecazaak kunt beginnen (procedures), welke spelregels er gelden, een aantal tips verantwoord, veilig en duurzaam ondernemen en een aantal horecagerelateerde zaken (zoals afspraken over mengvormen winkel/horeca (blurring), shishalounges en paracommerciële instellingen).

### Gastvrij Venray!

Venray is gezellig en knus, een dorp met stadse voorzieningen en met een aantrekkelijk centrum, mede door de vele horeca. In 2011 is Venray uitgeroepen tot Beste Binnenstad 2011-2013. Om een goede binnenstad te blijven is samenwerking met Venrayse horecaondernemers en ondernemersorganisaties van groot belang. Horeca van hoge kwaliteit draagt bij aan de populariteit van Venray. Bovendien levert het werkgelegenheid op en stimuleert het de lokale economie. Op deze site lees je welke spelregels er gelden voor de horeca. Ook hebben we een aantal tips voor je!

### Horecabeleid

Ben je ondernemer? Net als bewoner, houd je rekening met je omgeving en je burens. Je zorgt ervoor dat het voor iedereen prettig wonen en verblijven is. Als gemeente stellen wij regels en kaders, maar geven de integere ondernemer ook graag veel vertrouwen. Dit levert bijzondere horeca-initiatieven op die Venray nog aantrekkelijker maken. De balans tussen een aantrekkelijk én veilig Venray is hierbij een belangrijk uitgangspunt. Ruimte voor initiatieven en vertrouwen gaan gepaard met grote verantwoordelijkheden. Als een ondernemer deze verantwoordelijkheid niet aan blijkt te kunnen, dan treffen we maatregelen.

Het horecabeleid staat niet op zichzelf. Het is een kader dat samen met andere gemeentelijke kaders en visies moet zorgen voor het behoud en de verdere ontwikkeling van Venray als aantrekkelijke gemeente om in te wonen, te werken en te verblijven. Op basis van de visie en aan de hand van onderstaande uitgangspunten realiseert Venray de ambities van ruimte voor ontwikkeling en waarborgen van kwaliteit:

1. Venray bloeit!
2. de wijk of het dorp is het uitgangspunt bij het bepalen van de mogelijkheden en onmogelijkheden
3. bewoners en ondernemers hebben inspraak en nemen gezamenlijk verantwoordelijkheid;
4. ruimte voor innovatie en experimenten ter bevordering van het ondernemerschap en woon- en leefgenot
5. heldere regels en een eenvoudig vergunningstelsel
6. uitgaan van vertrouwen en sturen op naleving
7. wanneer regels en afspraken worden geschonden, treffen we maatregelen

### 1. Een horecazaak runnen

#### Wat is horeca?

Horeca kent enorm veel verschijningsvormen en dankzij creatieve ondernemers komen er naast hotels, restaurants en cafés nog steeds meer vormen bij. In Venray verstaan we onder horeca elk openbaar pand of openbare ruimte waar je structureel en tegen betaling kan eten en drinken (of afhalen) en/of waar amusement of ontspanning wordt aangeboden. De exacte definitie is in de Algemene Plaatselijke Verordening opgenomen onder het begrip: openbare inrichting.

#### Waar mag horeca?

In een bestemmingsplan (onder de Omgevingswet is dat het Omgevingsplan) is vastgelegd welke activiteiten of functies waar mogen plaatsvinden. Zo is onder andere in het bestemmingsplan/omgevingsplan aangegeven waar horeca mag plaatsvinden en waar niet. De bestemmingsplannen/omgevingsplannen vind je op: [www.ruimtelijkeplannen.nl](http://www.ruimtelijkeplannen.nl).

#### Een horecabedrijf starten: exploitatievergunning

Wil je een onderneming starten waarin je eten, drinken of rookwaren gaat verkopen? Of laat je mensen overnachten? Dan heb je een exploitatievergunning nodig. Start je een onderneming waar je alcohol verkoopt of schenkt? Dan heb je naast een exploitatievergunning ook een drank- en horecaverunning nodig. Kijk vooraf in het bestemmingsplan of je in jouw pand een horecabedrijf mag starten.

#### **Voorwaarden exploitatievergunning**

In de exploitatievergunning staat onder andere:

1. in welke ruimten binnen (en buiten) horeca-activiteiten zijn toegestaan
2. tot hoe laat deze delen geëxploiteerd mogen worden
3. welke vormen van eten en drinken mogen worden aangeboden
4. wie de exploitant van de horeca-inrichting is

De exploitatievergunning is pand- en persoonsgebonden, dat wil zeggen dat de vergunning wordt afgegeven op een specifiek adres en de vergunning wordt afgegeven aan een specifieke (natuurlijke of rechts)persoon of (natuurlijke of rechts)personen; zij is niet overdraagbaar aan een ander. Ook geldt een vergunning alleen voor de activiteiten waarvoor vergunning is aangevraagd. Als de aard van het horecabedrijf (type bedrijf) wijzigt dient daarvoor een nieuwe vergunning te worden aangevraagd.

#### **Looptijd exploitatievergunning**

De exploitatievergunning heeft een looptijd voor onbepaalde tijd (artikel 1:7 APV). Bij uitzondering kan de gemeente hiervan afwijken (bijv. bij gebruik van waterpijpen).

Is of wordt een vergunning een schaarse vergunning (meer geïnteresseerden dan er ruimte is), dan heeft de vergunning een tijdelijk karakter.

#### **Wijzigingen exploitatievergunning**

Het vergunningstelsel is zo opgebouwd dat wijzigingen binnen de bestaande vergunningen kunnen worden aangevraagd. Denk hierbij aan een wijziging wegens een verbouwing van het pand of het toevoegen van een leidinggevende. Deze wijzigingen dienen tijdig gemeld te worden. Uiteraard worden deze getoetst aan de wet- en regelgeving.

Als de vergunninghouder wijzigt (bijvoorbeeld door een wijziging van de rechtsvorm, wijziging in samenstelling van een vennootschap, et cetera) dient een volledig nieuwe vergunning aangevraagd te worden.

#### **Niet gebruiken exploitatievergunning**

Als je een exploitatievergunning niet binnen een jaar na onherroepelijk te zijn geworden gebruikt (de horeca-inrichting exploiteert niet), dan kan de vergunning worden ingetrokken. Een drank- en horecaverunning vervalt overigens van rechtswege na een jaar als er geen gebruik van wordt gemaakt.

#### **Aanwezigheidsplicht exploitant / beheerder**

Voor vergunde horeca-inrichtingen geldt een aanwezigheidsplicht. Dit houdt in dat wanneer de inrichting geopend is, een leidinggevende die vermeld is op de vergunning aanwezig moet zijn. De leidinggevende wordt genoemd op de aanhangsels (bijlagen) van de vergunningen. Omdat van een leidinggevende verwacht mag worden dat hij/zij de verantwoordelijkheid voor de exploitatie kan dragen, worden bepaalde eisen gesteld.

Een wijziging in leidinggevend (bijschrijven of afmelden) kan binnen de bestaande vergunning worden aangevraagd. De bijlage wordt dan aangepast. Dit kan via het formulier 'aanvraag wijziging leidinggevende' dat je vindt op de website van de gemeente Venray. Na de melding en bevestiging van ontvangst daarvan kunnen leidinggevend meteen in de inrichting aan de slag. De leidinggevend worden onder andere getoetst op hun levensgedrag (antecedenten) en indien alcohol wordt geschonken dient de persoon ook voldoende kennis te hebben van sociale hygiëne.

Vergunningaanvragers c.q. vergunninghouders worden automatisch aangemerkt als leidinggevende en moeten dus aan alle eisen voldoen.

#### **Toetsing aanvraag exploitatievergunning**

Een exploitatievergunning ziet toe op de bescherming van de openbare orde en veiligheid en de invloed op het woon- en leefklimaat in de omgeving van de horeca-inrichting. Een aanvraag voor een exploitatievergunning wordt getoetst op:

1. moraliteit / levensgedrag van betrokken exploitanten en beheerders/leidinggevend
2. bestemming van het pand
3. milieueisen en gezondheidsrisico's (zoals geluid op basis van het Activiteitenbesluit bij de Wet milieubeheer)
4. kwaliteitseisen terrassen

5. Drank- en Horecawet en aanverwante wetgeving (indien van toepassing)
6. Wet op de Kansspelen en aanverwante wetgeving (indien van toepassing)
7. overlast en openbare orde

#### **Wet Bibob**

De gemeente Venray past de wet Bibob toe bij vergunningaanvragen. Deze wet wordt toegepast om te voorkomen dat criminele activiteiten worden gefaciliteerd met gemeentelijke vergunningen. Voor meer informatie over wet Bibob zie de website van het Ministerie van Justitie en Veiligheid.

#### **Alcohol verkopen: drank- en horecaverunning nodig**

Als je alcohol wilt verkopen, heb je een drank- en horecaverunning of een ontheffing nodig. Je leest er meer over op de website van de gemeente Venray. Elk horecabedrijf heeft een exploitatievergunning nodig. Daarnaast heb je misschien ook een reclamevergunning nodig.

Aan de verlening van een drank- en horecaverunning worden andere eisen gesteld dan bij de exploitatievergunning het geval is. Zo moet de inrichting aan bepaalde bouwkundige eisen voldoen, die in landelijke regels zijn vastgelegd. Ook moeten de leidinggevendenden volgens de Drank- en Horecawet voldoen aan landelijk vastgestelde (zedelijkheids)eisen en beschikken over voldoende kennis en inzicht met betrekking tot sociale hygiëne. U betaalt voor de behandeling van een aanvraag leges, naast die van een eventuele aanvraag exploitatievergunning. Aanvragen voor horecagerelateerde vergunningen worden zo veel mogelijk gecombineerd behandeld, zodat er geen tijdsverlies optreedt omdat over meerdere vergunningen een besluit moet worden genomen.

Slijterijen moeten voor de verkoop van sterke drank altijd een drank- en horecaverunning hebben, maar hebben geen exploitatievergunning nodig. Ook wordt voor slijterijen de wet Bibob niet toegepast. De drank- en horecaverunning is persoons- en inrichtingsgebonden.

#### **Leges**

De gemeente berekent kosten om de vergunning in behandeling te nemen (leges). Deze leges worden gerekend voor de handelingen die voor de behandeling nodig zijn. De aanvrager is deze leges ook verschuldigd als de vergunning wordt geweigerd. De legesverordening van de gemeente legt jaarlijks vast hoe hoog de leges per aangevraagde vergunning zijn.

#### **Openings- en sluitingstijden horeca**

Openings- en sluitingstijden van horecagelegenheden, zoals bars en cafés, zijn vastgelegd in de Algemene Plaatselijke Verordening. Meer informatie over openings- en sluitingstijden en het willen afwijken daarvan vind je op de website van de gemeente Venray.

#### **Geluid van horeca**

In de regeling geluid is vastgelegd op welke tijden en hoeveel geluid je mag produceren in of buiten je horecabedrijf.

#### **Verantwoord, veilig en duurzaam ondernemen**

##### **Verantwoord, veilig en duurzaam ondernemen**

Van ondernemers verwachten wij dat zij verantwoordelijkheid nemen voor de effecten die hun inrichting en publiek op de omgeving kunnen hebben. Deze verantwoordelijkheid houdt niet op bij de voordeur van de inrichting of de grens van het terras. Verantwoord omgaan met alcohol, goed contact onderhouden met de wijkagent en de lokale ondernemersvereniging, het schoon houden van de stoep en het tijdig informeren van de burens wanneer er een feestje plaatsvindt is, naast goed fatsoen, de verantwoordelijkheid die we van ondernemers verwachten. Het is de manier waarop we de schaarse ruimte met elkaar delen.

##### **Toegankelijkheid voor mensen met een beperking**

In Nederland hebben ongeveer 2 miljoen mensen een beperking. Veel van hen lopen dagelijks letterlijk en figuurlijk tegen obstakels aan. En dat is onwenselijk. Het mag niet zo zijn dat mensen worden belemmerd in hun kansen om mee te doen aan de samenleving.

Hoe toegankelijk is jouw horecagelegenheid? Kunnen mensen met een beperking gemakkelijk terecht, ook bij het toilet? Hoe gastvrij ben je voor de groeiende groep ouderen of voor mensen die slecht ter been zijn? Op de website van KHN lees je meer over toegankelijkheid. Verder kan het

Gehandicaptenplatform Venray jou nader informeren en advies geven. Maak hier gebruik van, zodat iedereen van jouw horecagelegenheid kan genieten.

##### **Duurzaam ondernemen**

Hoe duurzaam is jouw bedrijf? Ook de horeca is steeds meer bezig met Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen en met het thema duurzaamheid. Duurzaamheid lees je ook terug in de factsheet 'Trends in de horeca' van KHN: puur, persoonlijk, peer-2-peer, hyperactieve levensstijl, samenwerken en gezondheid zijn de zes trends voor de komende tijd.

Wat dacht je van rietjes van riet of van pasta in plaats van plastic? Rietjes van plastic zijn funest voor het milieu en zijn het op één-na-meest gevonden soort plastic in de oceaan! Terrasverwarmers op gas? Liever niet! Elektrische of infrarood verwarming heeft de voorkeur. Meer tips en ideeën over duurzaamheid in de horeca vind je op de website van misset horeca: van besparen op energie tot het tegengaan van voedselverspilling en van circulaire horeca tot milieuvriendelijk overnachten. Hoe duurzaam wordt jouw bedrijf? Echt werk maken van duurzaamheid in jouw bedrijf? Ga dan voor het Green Key keurmerk.

#### **Veilig en gezond uitgaan (alcohol en drugs)**

Als horecaondernemer moet je je houden aan de verplichtingen in de Drank- en Horecawet. Denk hierbij aan:

1. het niet schenken van alcohol aan jongeren onder de 18 jaar (ook via indirecte verstrekking)
2. het vermelden van leeftijdsgrenzen (communicatie)
3. het niet meer schenken van alcohol aan dronken mensen

Als horecaondernemer neem je je verantwoordelijkheid op het gebied van alcoholmatiging. Happy hours, het stunten met dranktarieven en/of acties van onbeperkt drinken passen hier niet bij.

Drugs zijn verboden. Zorg als horecaondernemer dat je hier duidelijk over bent en dit ook communiceert, bijvoorbeeld via huisregels:

1. het is niet toegestaan drugs in je bezit te hebben
2. indien de drugs gevonden worden, worden de drugs in beslag genomen en word je uit de horecazaak verwijderd
3. indien nodig wordt de politie ingeschakeld
4. bezoekers onder invloed van drugs worden niet toegelaten tot de horecazaak

Verder kun je de bezoekers van jouw horecazaak informeren over de risico's van druggebruik en stimuleren van bewuste keuzes. Als horecaondernemer ben je verantwoordelijk voor de veiligheid binnen je zaak en dus ook voor naleving van de Opiumwet. Het toezicht op de horecazaak ligt primair bij de ondernemer. Je kunt bijvoorbeeld kiezen voor een (uitgebreide) toegangscontrole. Verder heb je een signalerende functie als het gaat om bezoekers die onwel (dreigen te) worden of andere gezondheidsincidenten.

Meer informatie vind je op de websites van het Trimbos instituut en op de website van Vincent van Gogh.

#### **Toezicht en handhaving**

Het is de bedoeling dat we de afspraken die we met elkaar maken ook naleven. Dat geldt voor de ondernemers, de inwoners én voor de overheid. We sturen dan ook op naleving van de wettelijke regels door daarop toe te zien. Periodiek vindt er een controle van het horecabedrijf plaats. Op overtredingen wordt gehandhaafd. Toezicht en handhaving zijn erop gericht om overtredingen te beëindigen en herhaling te voorkomen. Bij het beoordelen van een overtreding en het bepalen van de juiste interventie houden we rekening met:

a) de mogelijke gevolgen van de overtreding b) de omstandigheden waaronder de overtreding is begaan c) het gedrag van de overtreder d) de voorgeschiedenis e) het subsidiariteit- en proportionaliteitsbeginsel: we passen die interventie toe die het minst ingrijpend is en het best passend is om het gestelde doel te bereiken. Dit betekent dat bij een overtreding niet standaard één bepaalde interventie mogelijk is. Bepaald dient te worden welke interventie in de specifieke situatie de beste is. In principe past de gemeente het bestuursrecht toe, tenzij wettelijke bepalingen anders bepalen. Daarnaast bestaat de mogelijkheid om strafrechtelijke op te treden door middel van het opmaken van een proces-verbaal. Als gemeente volgen we een stappenplan voor overtredingen van de Drank- en Horecawet. Het stappenplan heeft als doel dat we op een eenduidige wijze handhaven bij overtredingen van de Drank- en Horecawet. Hierbij zijn onder meer de volgende aandachtspunten van belang:

1. maatwerk: als de individuele situatie daarom vraagt, kan de burgemeester gemotiveerd afwijken van het voor de overtreding geldende stappenplan
2. wanneer een ondernemer binnen twee jaar na een geconstateerde overtreding, een overtreding opnieuw begaat, dan passen we de volgende stap uit het stappenplan toe. Vinden er binnen twee jaar na een overtreding geen nieuwe overtredingen plaats, dan begint de horecaondernemer met een schone lei

3. algemene wet bestuursrecht (Awb): het opleggen van sancties zijn besluiten in de zin van de Awb.
4. als een inrichting is geopend en een op grond van de Drank- en Horecawet benodigde vergunning nog niet is verleend, maar een aanvraag daarvoor al wel is ingediend, zal per geval een afweging worden gemaakt of de openstelling, zolang de vergunningprocedure loopt, zal worden gedoogd
5. toezichthouders van de gemeente Venray voeren de controles uit. Deze toezichthouders kunnen ook opsporingsbevoegdheid hebben. Bij een overtreding volgt een (schriftelijke) waarschuwing met mogelijkheid tot herstel. Bij een overtreding maakt de toezichthouder een rapportage op. Heeft de toezichthouder tevens opsporingsbevoegdheid dan kan hij/zij tevens boeterapport/proces-verbaal opmaken. Als het nodig is start de gemeente een bestuursrechtelijk traject

#### **Contactpersoon horeca gemeente**

Voor algemene vragen over horeca kun je contact opnemen met de frontoffice van het team Vergunningverlening, Toezicht en Handhaving: (0478) 52 33 33 of infoVTH@venray.nl. Ben je van plan om een horecabedrijf te starten? Neem dan contact op met Pieter Driessen.

## **2. Horeca gerelateerde zaken**

### **Paracommerciële instellingen en BV-constructies**

Paracommercie is de verzamelterm voor horeca-activiteiten die plaatsvinden in paracommerciële instellingen. Een paracommerciële instelling is een rechtspersoon (vereniging, stichting) niet zijnde een naamloze vennootschap (NV) of besloten vennootschap (BV) met beperkte aansprakelijkheid, die zich richt op activiteiten van recreatieve, sportieve, sociaal-culturele, educatieve, levensbeschouwelijke of godsdienstige aard. Voorbeelden van paracommerciële instellingen zijn sportverenigingen en wijkontmoetingscentra met een horecafunctie.

In de paracommerciële verordening Venray zijn onder meer de schenktijden van de diverse paracommerciële instellingen en bijeenkomsten van persoonlijke aard opgenomen. Om alcohol te kunnen schenken in een commercieel horecabedrijf of in een paracommerciële instelling is een drank- en horecaverunning vereist. Op basis van de DHW en de verordening kent een drank- en horecaverunning voor een paracommerciële instelling beperkingen. Zo mogen paracommerciële instellingen die zich richten op activiteiten van sportieve en recreatieve aard, van sociaal-culturele aard voor jongeren tot 25 jaar en van levensbeschouwelijke of godsdienstige aard geen bijeenkomsten van persoonlijke aard of bijeenkomsten gericht op derden (laten) organiseren, waarbij alcoholhoudende drank wordt verstrekt. Paracommerciële instellingen die zich richten op activiteiten van sociaal-culturele aard mogen dergelijke bijeenkomsten beperkt (afhankelijk van de lokale situatie maximaal 8 keer per jaar) (laten) organiseren.

In Venray zijn er enkele stichtingen die bijvoorbeeld een theater exploiteren of andere sociaal-culturele activiteiten ontplooiën en die voor hun activiteiten subsidie van de gemeente ontvangen. Sommige instellingen hebben de horeca-activiteiten ondergebracht in een BV, waarmee zij zijn gelieerd. Hierdoor vallen de horeca-activiteiten niet onder de paracommerciële verordening en gelden er geen beperkingen zoals die uit de DHW voortvloeien voor de paracommercie. De exploitatie en het beheer van de horeca in zulke BV-constructies vallen buiten de paracommerciële regelgeving. De notitie 'Gunnen en Vertrouwen' gaat in op het beleid rondom BV-constructies binnen gesubsidieerde instellingen.

### **Blurring: mengvormen winkel en horeca**

We zien steeds meer de trend van functiemenging. De grens tussen functies als horeca, detailhandel, ambacht en vermaak vervaagt. Ook het schenken of verkopen van alcohol willen ondernemers aangrijpen om meer beleving te creëren. De Drank- en Horecawet verbiedt dit.

Als ondernemer in de gemeente Venray kun je echter wel mengvormen van winkel en horeca (ook wel 'blurring' genoemd) toepassen als je over een gedoogbrief hiervoor beschikt. De gemeente gedooft in dat geval dat een ondernemer op onderdelen de Drank- en Horecawet overtreedt. Bij ondernemers die beschikken over een gedoogbrief van de burgemeester, treedt de gemeente dan niet handhavend op.

Deelname vindt plaats onder de volgende *spelregels*.

1. De burgemeester laat de ondernemer, op zijn verzoek en op zijn rekening en risico, al dan niet schriftelijk toe door middel van het afgeven van een gedoogbeschikking.
2. Voor deelnemers in categorie slijtersbedrijf en horecabedrijf geldt dat zij zich strikt moeten houden aan de DHW-artikelen die buiten het gedoogbeleid vallen.
3. Het verkopen van lachgas is uitgesloten als mengvormactiviteit vanuit het oogpunt van volksgezondheid, milieu en openbare orde en veiligheid.
4. De mengvorm-handelingen die zijn toegestaan, blijven duidelijk ondergeschikt aan de bestaande hoofdactiviteit. Het schenken of verkopen van alcohol staat niet op zichzelf, maar is gekoppeld

- aan het product of de activiteit van de onderneming. Het organiseren van een proeverij is maximaal 1 keer per week toegestaan (per onderneming).
5. Voor de deelnemer die behoort tot de "categorie winkels" moet altijd een medewerker aanwezig zijn die kan aantonen dat hij of zij beschikt over een verklaring sociale hygiëne. De namen van deze medewerkers worden bij de aanmelding opgegeven.
  6. Winkels/zaken waar veel kinderen/jongeren komen, zoals speelgoedwinkels, supermarkten, cafetaria's en kindermodezaken, mogen niet deelnemen.
  7. Er wordt géén alcoholhoudende drank verkocht of geschonken:
    1. aan personen van wie niet is vastgesteld dat deze de leeftijd van 18 jaar hebben bereikt, en evenmin als de drank kennelijk bestemd is voor iemand onder de 18 jaar (doorgeven van alcohol aan minderjarigen).
    2. aan iemand van wie duidelijk is dat hij reeds onder invloed van alcohol of van een verdovend middel is.
    3. buiten de normale, toegestane openingstijden van de winkel.
  8. In elke gelegenheid dient een vrij toegankelijk toilet aanwezig te zijn.

In de gedoogbrief kunnen bijzondere voorwaarden en beperkingen worden gesteld in het belang van de openbare orde en veiligheid en alcoholmatiging/volksgesondheid. De gedoogbrief kan worden ingetrokken bij overtreding van de regels.

De toelating van een deelnemer kan te allen tijde worden ingetrokken bij overtreding van een algemene of bijzondere voorwaarde of beperking. Verder gelden dezelfde regels en handhavingprocessen als voor reguliere horeca/detailhandel.

De burgemeester kan te allen tijde aanvullende regels of kaders toevoegen dan wel schrappen.

Meer informatie of aanmelden voor blurring? Kijk op de website van de gemeente Venray.

#### **Evenement organiseren**

Wil je als horecaondernemer een evenement organiseren in Venray? Kijk dan ter inspiratie op [www.beleidvenray.nl/evenementenbeleid](http://www.beleidvenray.nl/evenementenbeleid). Hier vind je tips en spelregels om je evenement veilig, gezond en duurzaam te organiseren.

#### **Terras beginnen**

Het terrassenbeleid bevat regels en tips over het exploiteren van een (tijdelijk) terras. Het terrassenbeleid vind je op [www.beleidvenray.nl/terrassenbeleid](http://www.beleidvenray.nl/terrassenbeleid).

#### **Shishalounges (gebruik van waterpijpen in de horeca)**

Een horecabedrijf waar één of meer waterpijpen worden gebruikt door bezoekers wordt ook wel een shishalounge genoemd. In gemeente Venray mag géén shishalounge gevestigd zijn.

Shishalounges zorgen, anders dan bij reguliere horeca, bovengemiddeld vaak voor overlast in de omgeving. Zo blijkt uit ervaringen in diverse gemeenten in heel Nederland. Ook worden doorgaans veel uiteenlopende overtredingen geconstateerd bij shishalounges. Ook zijn er flink wat gezondheidsrisico's (koolmonoxide) en brandveiligheidsrisico's verbonden aan het gebruik van waterpijpen. Daarom geldt zowel in het kader van openbare orde en veiligheid als in het kader van de volksgesondheid dat we géén shishalounge in de gemeente Venray toestaan.

#### **Aanwezigheidsvergunning kansspelautomaten**

Wanneer een exploitant in zijn horeca-inrichting kansspelautomaten wil neerzetten is een aanwezigheidsvergunning (op basis van de Wet op de kansspelen) vereist. Op de aanwezigheidsvergunning staat, behalve de gegevens van de horeca-inrichting, ook welke speelautomatenexploitant de kansspelautomaten beschikbaar stelt voor gebruik in de inrichting. Een aanwezigheidsvergunning is persoons- en inrichtingsgebonden en wordt voor vijf jaar verleend, tenzij de ondernemer een kortere termijn wenst.

Om te voorkomen dat bezoekers van horeca-inrichtingen eenvoudig toegang hebben tot kansspelautomaten en daarmee het risico op gokverslaving toeneemt, heeft de wetgever eisen gesteld aan het type horecabedrijf waar kansspelautomaten mogen staan. Zo dient een bedrijf in het bezit te zijn van een Drank- en Horecavergunning, moet een bezoek aan het horecabedrijf op zichzelf staan en dienen de activiteiten zich in belangrijke mate te richten op personen van 18 jaar en ouder. Er mogen bovendien maximaal twee kansspelautomaten aanwezig zijn. Alleen in speelautomatenhallen kunnen meer dan twee kansspelautomaten geplaatst worden en hiervoor is een afzonderlijke exploitatievergunning noodzakelijk.

, *Burgemeester* , *Secretaris*