

Uitvoeringskader Horeca Hoeksche Waard

SAMENVATTING

De Omgevingsvisie Hoeksche Waard zet in op het behouden en versterken van vitale dorpen en de dagrecreatieve betekenis van het eiland (Hoeksche Werken). Horeca vervult hierbij een belangrijke rol. In de Visie Vrijtijdseconomie Hoeksche Waard is het droombeeld voor de horeca in de Hoeksche Waard vastgesteld: Horeca-aanbod dat bijdraagt aan de vitaliteit van de kernen, met een goede mix van concepten en doelgroepen.

In de kernen en op strategische locaties in het buitengebied, waar inwoners en gasten volop kunnen genieten van onze lokale producten. Om invulling te geven aan het droombeeld is er behoefte aan een heldere koers voor de horeca. Het Beleidskader Horeca Hoeksche Waard is opgesteld in samenwerking met ondernemers en overige belanghebbenden en geeft richting aan de ontwikkelingsrichting voor horeca.

Concreet bevat het horecakader de volgende doelen:

- Ambitiedocument: een inspirerende visie voor ondernemers, vastgoedeigenaren en gemeente met ambitie voor horeca;
- Ontwikkelkader: het beleidskader beschrijft richtinggevende uitspraken over wenselijk en minder wenselijke ontwikkelingen. Het beleidskader biedt daarmee concrete aanknopingspunten voor het afwegen van initiatieven;
- Basis voor juridische uitvoering: het beleidskader is een onderlegger voor het op te stellen omgevingsplan, nieuwe vergunningaanvragen en overige (juridische) regelingen.

Daar waar in dit beleidskader gesproken wordt over horeca, worden de drank- en maaltijdverstrekkers bedoeld. De visie voor hotels en logiesvertrekkers is onderdeel van de Visie Vrijtijdseconomie.

Waar zetten we op in?

Op basis van de beleidsuitgangspunten (o.a. Omgevingsvisie Hoeksche Waard), de analyse van de huidige situatie en de trends en ontwikkelingen zijn de volgende centrale speerpunten geformuleerd:

1. Horeca is er voor de eigen inwoners én voor de bezoekers;
2. Inwoners van alle dorpen in de Hoeksche Waard moeten in de directe omgeving gebruik kunnen maken van de horeca;
3. We faciliteren ondernemers door het creëren van een aantrekkelijk ondernemersklimaat en het bieden van duidelijkheid;
4. Bij de toevoeging van nieuwe horeca ligt de nadruk met name op het hart van de dorpskernen, de recreatieve routes en recreatieve clusters in het buitengebied;
5. We zetten actief in op het bieden van aantrekkelijke horeca voor jonge huishoudens;
6. We zetten onze lokale producten op de kaart;
7. Hoeksche Waard biedt gastvrije horeca met een persoonlijke benadering.

Horecaprofielen

De belangrijkste keuzen die zijn verankerd in de horecaprofielen. Deze profielen worden gebruikt om nieuwe initiatieven af te wegen. De horecaprofielen samengevat:

- In het centrum van Oud-Beijerland is ruimte voor horeca gericht op jongeren (Peperstraat) en de versterking van de entreefunctie van het Marktpllein. Het is van belang om de balans tussen horeca en detailhandel in het centrum te waarborgen en in te zetten op het verhogen van de kwaliteit van de horeca;
- In het centrum van Strijen zijn er kansen voor horeca om de horecacluster rondom de Haven te versterken en daarmee de verblijfskwaliteit te verhogen;
- In het centrum van Numansdorp zijn er kansen om de verblijfskwaliteit in het centrum te verhogen door horeca toe te voegen;
- In de overige centrumgebieden (Puttershoek, 's-Gravendeel en Zuid-Beijerland) zijn mogelijkheden om de daghoreca uit te breiden en daarmee de verblijfskwaliteit van het centrum te verhogen. De balans tussen horeca en detailhandel is hierbij van belang;
- In kleine kernen zijn er uitbreidingsmogelijkheden in de daghoreca om de lokale gemeenschap te ondersteunen en ontmoetingen te faciliteren;
- Geen uitbreidingsmogelijkheden voor horeca in bestaande woongebieden om de leefbaarheid te waarborgen. In nieuwbouwwijken is er ruimte voor horeca gericht op de lokale behoeften;
- Kansen voor horeca in het buitengebied benutten ter versterking van recreatieve fiets- en wandelroutes en/of een recreatiegebied en het vergroten van de beleving van de agrarische sector;
- Ruimte voor grootschalige horeconcepten gericht op gemak en snelheid op knooppunten;

- Ruimte voor daghoreca om service op bedrijventerreinen voor werknemers vergroten en het creëren van mogelijkheden om te vergaderen / overleggen.

Hoe bereiken we dit?

In het Beleidskader Horeca Hoeksche Waard worden de volgende instrumenten geïntroduceerd / aangepast:

1. Horecacategorieën en omgevingsplan: de horecacategorisering in bestemmingsplannen wordt uniform gemaakt bij de omzetting naar het omgevingsplan. De typen horeca worden onderscheiden op basis van de impact op de omgeving;
2. Toetsingskader: voor de beoordeling van nieuwe initiatieven is procesvoorstel opgesteld. Aan de hand van deze stappen wordt beoordeeld of de gemeente medewerking verleend aan het initiatief;
3. Vergunningen: bezorgdiensten hoeven op dit moment geen exploitatievergunning aan te vragen. Om meer grip te krijgen op mogelijke ongewenste ontwikkelingen, zoals ondermijning en criminele activiteiten, worden de mogelijkheden onderzocht om ook voor bezorgzaken de aanvraag van een exploitatievergunning verplicht te maken;
4. Openingstijden: mogelijkheden onderzoeken om de openingstijden van horeca op termijn te koppelen aan de horecacategorisering;
5. Terrassen: om sturing te kunnen geven aan de invulling van terrassen in de Hoeksche Waard worden er in het Beleidskader Horeca Hoeksche Waard de uitgangspunten geformuleerd voor terrassen. Deze worden nader uitgewerkt in de beleidsregels voor terrassen;
6. Muziek en evenementen: er wordt onderzoek gedaan naar de mogelijkheden om de evenementen op het terras te kunnen organiseren en/of muziek op het terras te laten horen. Hierbij is niet alleen aandacht voor de kansen voor ondernemers, maar ook voor de leefbaarheid;
7. Blurring: in het Beleidskader Horeca Hoeksche Waard zijn uitgangspunten opgenomen voor ondergeschikte horeca in detailhandel (en vice versa) en in het buitengebied;
8. Paracommercie: de schenk- en openingstijden van de paracommerciële instellingen zijn nu geregeld via de drank- en horecaverordening van de gemeente Hoeksche Waard. Het streven is om de schenk- en openingstijden van de paracommerciële instellingen op het gehele eiland te harmoniseren en te integreren in de APV. Hiervoor loopt een apart traject;
9. Openbare orde en veiligheid: blijvende aandacht om de veiligheid en veiligheidsbeleving op niveau te houden.

De acties worden verankerd in een uitvoeringsagenda.

HOOFDSTUK 1 INLEIDING

1.1. WAAROM EEN BELEIDSKADER HORECA?

Horeca ondersteunend voor het toeristisch-recreatieve aanbod van de Hoeksche Waard

Horeca maakt onderdeel uit van het toeristisch-recreatieve 'product' dat de Hoeksche Waard biedt. Het is één van de onderdelen die samen met onder andere winkels, musea, bezienswaardigheden zorgt voor een toeristisch-recreatieve beleving. Gemeente Hoeksche Waard heeft de ambitie om het toeristisch-recreatieve aanbod in de Hoeksche Waard de komende jaren te versterken (Visie Vrijtijdseconomie Hoeksche Waard). Een sterke vrijetijdssector is belangrijk voor de werkgelegenheid, de aantrekkingskracht als woongemeente en het voorzieningenniveau. Een heldere koers voor het onderdeel horeca is hierdoor essentieel.

In de Visie Vrijtijdseconomie Hoeksche Waard is het droombeeld voor de horeca in de Hoeksche Waard vastgesteld, namelijk:

Horeca-aanbod dat bijdraagt aan de vitaliteit van de kernen, met een goede mix van concepten en doelgroepen. In de kernen en op strategische locaties in het buitengebied, waar inwoners en gasten volop kunnen genieten van onze lokale producten.

Het Beleidskader Horeca vertaalt het geschetste droombeeld naar concrete ontwikkelrichtingen voor de horeca in de Hoeksche Waard en geeft daarmee invulling aan het droombeeld.

1.2 WAAR GAAT HET BELEIDSKADER HORECA OVER?

Horeca staat voor hotels, restaurants en cafés. Daar waar in dit beleidskader gesproken wordt over horeca, worden de drank- en maaltijdverstrekkingen bedoeld. De visie voor hotels en logiesvertrekkers zijn onderdeel van.

Dynamiek in goede banen leiden en toetsingskader

Het uitvoeringskader stelt ambities en zet een stip aan de horizon. Het geeft aan op welke wijze op trends kan worden ingespeeld, waar groei mogelijk is en waar ook niet. Dit uitvoeringskader is een toetsingskader waarmee horeca-initiatieven kunnen worden afgewogen en het is een (richtinggevend) parapluudocument voor diverse (en soms meer formele) vervolgitwerkingen, zoals het omgevingsplan, de APV en terrasregels. De vervolgitwerkingen zijn opgenomen in het uitvoeringsprogramma. Dit

vormt een programma met acties die nodig zijn om de gestelde speerpunten uit het beleidskader om te zetten naar de praktijk.

Concreet bevat het horecakader de volgende doelen:

- Ambitiedocument: een inspirerende visie voor ondernemers, vastgoedeigenaren en gemeente met ambitie voor horeca;
- Ontwikkelkader: het beleidskader beschrijft richtinggevende uitspraken over wenselijk en minder wenselijke ontwikkelingen. Het beleidskader biedt daarmee concrete aanknopingspunten voor het afwegen van initiatieven;
- Basis voor juridische uitvoering: het beleidskader is een onderlegger voor het op te stellen omgevingsplan, nieuwe vergunningaanvragen en overige (juridische) regelingen.

Status van het kader

Het Beleidskader Horeca Hoeksche Waard sorteert voor op de kaders van de Omgevingswet. De uitgangspunten uit het kader worden geïntegreerd in het op te stellen Omgevingsplan.

1.3 WAAR ZETTEN WE OP IN?

In de Visie Vrijtijdseconomie Hoeksche Waard staat het droombeeld voor de horeca. Om het geschetste droombeeld te vertalen naar de praktijk richten we ons op de volgende 7 speerpunten.

1. Horeca is er voor de eigen inwoners én voor de bezoekers

Het horeca-aanbod moet bij voorkeur zowel op de behoeftes van bezoekers als op die van inwoners inspelen. Door het bieden van een divers aanbod, biedt de horeca in de Hoeksche Waard voor ieder wat wils.

2. Inwoners van alle dorpen in de Hoeksche Waard moeten in de directe omgeving gebruik kunnen maken van de horeca.

Door een goede spreiding van de horeca in de Hoeksche Waard heeft iedere inwoner van de Hoeksche Waard de mogelijkheid om in de directe omgeving te genieten van de horeca en elkaar te ontmoeten in de horeca. De horeca levert op die manier een belangrijke bijdrage aan de woon- en leefkwaliteit van de Hoeksche Waard waar iedere inwoner toegang heeft tot een volwaardig voorzieningenpakket. Dit sluit aan bij de doelstellingen in het kader van leefbare kernen (Omgevingsvisie Hoeksche Waard).

3. We faciliteren ondernemers door het creëren van een aantrekkelijk ondernemersklimaat en het bieden van duidelijkheid.

Gemeente Hoeksche Waard staat achter haar ondernemers en zet zich in om een aantrekkelijk ondernemersklimaat te realiseren (Samen Doordacht Doen, Hoofdlijnenakkoord 2022- 2026). Het creëren van ondernemerskansen betekent zowel het bieden van vrijheid, als het stellen van grenzen. Dit om nieuwe ondernemers een kans te bieden, maar ook bestaande ondernemers te beschermen. De gemeente wil het liefst alle mogelijkheden bieden voor ondernemers, maar ook wij zijn gebonden aan de grenzen die de Europese regelgeving stelt.

4. Bij de toevoeging van nieuwe horeca ligt de nadruk met name op het hart van de dorpskernen, de recreatieve routes en recreatieve clusters in het buitengebied.

Over het gehele eiland zijn kansen om de horeca te versterken. Om de dorpskernen te versterken, is de toevoeging van horeca van meerwaarde (Detailhandelsvisie Hoeksche Waard). Het toevoegen van horeca in de bestaande centrumgebieden draagt bij aan het vergroten de verblijfskwaliteit en bieden een extra reden om het centrum (vaker) te bezoeken, waarvan het gehele centrum kan profiteren. Ook voor de leefbaarheid vormt horeca een waardevolle toevoeging in de kleine kernen, om de ontmoeting tussen bewoners te faciliteren (Omgevingsvisie Hoeksche Waard). Gezien de toeristisch- recreatieve ambities van de gemeente wordt ook ruimte gecreëerd voor horeca in het buitengebied, waar aangesloten wordt bij bestaande recreatieve routes of clusters.

5. We zetten actief in op het bieden van aantrekkelijke horeca voor jonge huishoudens en jongeren.

De gemeente wil actief inzetten op het uitbreiden van horecavoorzieningen voor jonge huishoudens, mede vanuit het doel van het Programma Gebiedsmarketing om de aantrekkelijkheid van de Hoeksche Waard voor jonge huishoudens te vergroten en te benadrukken. Daarnaast vormen jongeren een belangrijke doelgroep voor de versterking van de horeca.

6. We zetten onze lokale producten op de kaart

Hoeksche Waard geeft ruimte aan de landbouw en wil graag koploper zijn op het gebied van duurzame en innovatieve landbouw. Eén van de pijlers is het creëren van een sterke boer-burger verbinding, waarbij het gebruik van lokale producten wordt gepromoot en consumenten kennismaken met de lokale producten (Visie op het gebruik van het buitengebied). Dit zetten we ook door in de horeca. We stimuleren horecaondernemers om lokale producten te gebruiken: producten met een lokaal verhaal.

7. Hoeksche Waard gaat voor gastvrije horeca met een persoonlijke benadering

De horeca in de Hoeksche Waard wordt grotendeels gerund door inwoners van de Hoeksche Waard. Zij weten als geen ander wat de behoeften zijn van de inwoners en weten dit te vertalen naar een passend horeca-aanbod. Door de persoonlijke benadering zorgen zij ervoor dat iedere bezoeker zich thuis voelt en ontspannen kan genieten. Bovendien is de horeca in de Hoeksche Waard gemoedelijk en kleinschalig.

Er zijn relatief veel kleine horecazaken en een beperkt aantal ketens. Het onderscheidende vermogen van het lokale ondernemerschap en de gastvrijheid vormen de kracht van de horeca in de Hoeksche Waard.

1.4 PROCES

Om te komen tot een gedragen beleidskader voor horeca is een zorgvuldig proces doorlopen.

- Inventariserende gesprekken met ambtelijke contactpersonen;
- Inventariserende gesprekken en workshops met horecaondernemers in de Hoeksche Waard (o.a. werkgroep KHN in Oud-Beijerland en Zuid-Beijerland, gesprek met horeca in Numansdorp, centrummanagement Oud-Beijerland, Detailhandelsraad);
- Bezoek aan diverse horeca;
- Enquête onder bezoekers van de horeca;
- Enquête onder horecaondernemers in de Hoeksche Waard;
- Verkenning met Jongerenraad;
- Ondernemersontbijt in de Eendrachtshoeve.

1.5 LEESWIJZER

Het beleidskader is als volgt opgebouwd:

- In hoofdstuk 2 wordt een korte analyse geschetst op basis van data, beleid en trends;
- In hoofdstuk 3 wordt het beleidskader uitgewerkt in de verschillende horecaprofielen;
- De instrumenten die nodig zijn om de geschetste visie om te zetten naar de praktijk, worden beschreven in hoofdstuk 4;
- In hoofdstuk 5 is het uitvoeringsprogramma beschreven waarin de acties die nodig zijn om het beleidskader te borgen worden toegelicht.

HOOFDSTUK 2 HORECA IN PERSPECTIEF

Uitgangspunten beleid

Belangrijkste beleidsuitgangspunten op basis van bestaand beleid (in bijlage 1 is de totale beleidsanalyse opgenomen):

- Aantrekkelijke bestemming: Hoeksche Waard zet in op het vergroten van de toeristisch-recreatieve functie (Visie Vrijetijdseconomie Hoeksche Waard), waarbij horeca een belangrijke functie heeft om service te bieden en de recreant langer in het gebied te laten verblijven.
- Gastvrije horeca draagt bij aan de aantrekkelijkheid van de Hoeksche Waard als toeristisch-recreatieve bestemming;
- Behoud van voorzieningen: het behoud van voorzieningen, zoals zorg, onderwijs, detailhandel, is van belang om de leefbaarheid van de Hoeksche Waard op niveau te houden. Om dit te bewerkstelligen wordt ingezet op de versterking van de centrumgebieden, waar diverse voorzieningen samen komen. Horeca kan een bijdrage leveren aan de versterking van de centrumgebieden door het vergroten van de aantrekkelijkheid en verblijfsfunctie van het gebied (Detailhandelsvisie Hoeksche Waard);
- Leefbare dorpen: Hoeksche Waard zet in op het behoud van jonge huishoudens (Programma Gebiedsmarketing). Horeca kan bijdragen aan het creëren van een aantrekkelijke leefomgeving voor jonge huishoudens en dus ook de jeugd. Ook kan horeca een bijdrage leveren aan het creëren van een aantrekkelijke leefomgeving voor ouderen. Horeca biedt een aantrekkelijke ontmoetingsplek, om op die manier eenzaamheid tegen te gaan. Op die manier kunnen ouderen langer zelfstandig thuis wonen en mee doen in de samenleving (Programmalplan Inclusieve Samenleving);
- Beleefbare landbouw en lokale producten: gemeente Hoeksche Waard staat centraal voor innovatieve landbouw (Visie op het gebruik van het buitengebied). Horeca kan een belangrijke rol spelen bij het beleefbaar maken van de landbouw door horeca en landbouw sterker aan elkaar te verbinden.

den, aanvullende activiteiten bij landbouwbedrijven te koppelen aan recreatieve routes en het gebruik van lokale producten te stimuleren;

- Servicegerichte bedrijvenlocaties: Hoeksche Waard zet zich in op het optimaliseren van bestaande bedrijfslocaties om bedrijven sterker aan de Hoeksche Waard te verbinden en de werkgelegenheid op niveau te houden (Samen Doordacht Doen, Hoofdlijnenakkoord 2022-2026). Horeca op bedrijfslocaties kan hieraan bijdragen.
- Aandacht voor gezonde voeding en gedrag: Hoeksche Waard zet in op het promoten van gezonde voeding. Iedereen in de Hoeksche Waard moet toegang hebben tot het gezonde alternatief.

Aandachtspunten op basis van analyse

Voor de analyse is een data-analyse uitgevoerd op basis van beschikbare data (bijlage 4). Daarnaast is er een enquête uitgezet onder horecaondernemers (23 respondenten, bijlage 3) en de bezoekers van de horeca (571 respondenten, bijlage 2). Een samenvatting van deze analyse wordt hier beschreven:

Horeca groeit in de Hoeksche Waard, met name de fastservice -concepten

- In de periode tot 2022 wordt de horeca in de Hoeksche Waard gekenmerkt door een groei. In de periode daarna is het aantal horecazaken licht afgenomen. Dit kan verbonden worden aan de effecten van de coronacrisis, waarbij met name de horecasector zwaar getroffen is (bron: Locatus, figuur 1);
- Met name de sectoren eten en dranken zijn de afgelopen jaren afgenomen, terwijl de fastservice sector gegroeid is. Dit is in lijn met de landelijke trends, waarbij het aantal nieuwe concepten op het gebied van bezorgen en het verzorgen van een snelle maaltijd is gegroeid;
- De omvang van het aanbod in de Hoeksche Waard komt grotendeels overeen met het aanbod in de andere vergelijkbare gemeenten (bron: Locatus, figuur 2).

Groeiperspectief nog steeds positief

- De druk op de horecasector is groot. Stijgende energieprijzen, personeelstekorten en het terugbetalen van de coronasteunmaatregelen hebben grote impact op het functioneren en voortbestaan van de bestaande horecazaken. Zaken staan bedrijfseconomische sterk onder druk en de financiële reserves slinken snel. Op de korte en middellange termijn wordt verwacht dat diverse bestaande horecaondernemers het bedrijf beëindigen;
- De verwachting is dat voor een groot deel hier andere ondernemers voor in de plaats zullen komen door de blijvende en op termijn waarschijnlijk zelfs toenemende behoefte.
- Bezoeker is tevreden (bron: enquête, zie bijlage 2).
- Bezoekers zijn tevreden over de kwaliteit van de horeca in de Hoeksche Waard;
- De gastvrijheid wordt zeer positief beoordeeld;
- De diversiteit en hoeveelheid van de horeca worden redelijk beoordeeld. Het vergroten van de diversiteit aan horecazaken en het vergroten van de diversiteit van de menukaart (diverse keukens) worden dan ook aangedragen als een belangrijke aandachtspunten voor de toekomst;
- De terrassen in de Hoeksche Waard worden redelijk tot matig beoordeeld. Respondenten zien graag meer en grotere terrassen in de Hoeksche Waard;
- Het grote merendeel van respondenten ervaart geen overlast van de horeca. De overlast die ervaren wordt is vooral verbonden aan het gebrek aan parkeergelegenheden in het centrum van Oud-Beijerland;
- 60 procent van de respondenten geeft aan dat er op dit moment bepaalde horecazaken ontbreken in de Hoeksche Waard. Met name uitgaansgelegenheden voor jongeren, diversiteit qua eten (buitenlandse keukens), ketens zoals MC Donald's en clubs/live-muziek worden daarbij vaak genoemd;
- Jongeren (jonger dan 30 jaar; 12% van de respondenten) geven aan op zoek te zijn naar meer variatie, waarbij met name het eet- en drankaanbod in het goedkopere segment aandacht verdient en voorzieningen zoals een filmhuis/bioscoop. Daarnaast worden bepaalde ketens gemist (zoals MC Donald's) en nachthoreca. Ook vragen de jongeren aandacht voor de betere verspreiding van de horeca over het eiland en de informatieverstrekking. Door het bestaande aanbod, waaronder menu's en activiteiten, beter op internet / sociale media te presenteren, zal een grotere doelgroep hier gebruik van maken;
- Ook de jonge huishoudens met of zonder kinderen (43% van de respondenten, huishouden met of zonder kinderen / leeftijd 30 tot 49 jaar) vragen om meer variatie, waarbij met name de vraag naar meer variatie qua bezorgen / afhalen wordt onderstreept. Ook ketens zoals Happy Italy of Loetje worden gemist en het aanbod in de lagere prijscategorie. Meer horeca in combinatie met een speelgelegenheid, zoals een pannenkoekenrestaurant, kan een toegevoegde waarde zijn voor deze categorie inwoners.

Aandachtspunten vanuit trends

Op het gebied van horeca zijn er een aantal trends te benoemen. Deze zijn uitgewerkt in de bijlage 5. Hieronder een samenvatting:

- De consument kiest vaker voor gemak en snelheid. Dit is ook terug te zien in de sterke groei van de fastservicesector, waaronder de groei van het aantal fastfood-restaurant, bezorgdiensten, lunchrooms en snackbars. Op andere momenten is horeca juist een voorziening om tijd te besteden en elkaar te ontmoeten; Mensen eten en drinken steeds meer 'buiten de deur';
- We verplaatsen ons steeds meer van binnen naar buiten.
- Terrassen zijn onverminderd populair;
- De consument zoekt steeds meer naar een unieke ervaring: producten en locaties met een bijzondere of emotionele lading, zoals lokale producten. Horeca richt zich daarom steeds meer op vermaak en beleving, waarbij vernieuwing plaatsvindt op het gebied van het concept, de locatie, de aankleding, de locatie en het productenaanbod;
- Grenzen vervagen tussen verschillende type horeca en tussen horeca en andere functies;
- Groeiende aandacht voor vers en verantwoord. Niet alleen bij restaurants, maar ook binnen de fastservicesector;

HOOFDSTUK 3 HORECAPROFIELEN

Om de gestelde speerpunten vorm te geven, worden deze uitgangspunten enerzijds vertaald naar een ruimtelijke component (horecaprofielen) en een beleidsmatige component (instrumenten). De horecaprofielen worden in dit hoofdstuk toegelicht. De instrumenten komen aan bod in het volgende hoofdstuk. De horecaprofielen beschrijven het ontwikkelingsperspectief per gebied. In het profiel per gebied wordt vastgesteld welke horecacategorie het meest kansrijk is en past bij de functie van het gebied. De profielen worden gebruikt om nieuwe initiatieven te promoten (inspireren) en af te wegen (kaderstellen). De horecaprofielen sluiten aan bij de geformuleerde speerpunten.

Toelichting: Centrum Oud-Beijerland, Numansdorp, Zuid-Beijerland, 's Gravendeel, Strijen en Puttershoek vormen de zes centrumgebieden met een (beperkt) regionale of lokaal verzorgende functie, zoals benoemd in de Detailhandelsvisie Hoeksche Waard. Deze gebieden zijn hierdoor apart benoemd in de horecaprofielen. In de gebieden centrum Oud-Beijerland, Numansdorp en Strijen is een zekere hoeveelheid aan horeca aanwezig en heeft de horeca naast een lokale functie ook een recreatieve/toeristische functie. Daarom is voor deze gebieden een apart horecaprofiel opgesteld. Het aanbod horeca in de overige centrumgebieden is beperkt en vooral lokaal gericht. Hier is gekozen voor een gezamenlijk profiel voor deze gebieden.

In het profiel wordt gewerkt met drie kleuren om de groeimogelijkheden vast te leggen. Per horecacategorie wordt aangegeven of er mogelijkheden zijn voor groei voor die specifieke categorie:

- Groen: ontwikkelmogelijkheden: uitbreiding van het aantal horeca inrichtingen is mogelijk. Ook uitbreiding van bestaande zaken is mogelijk;
- Oranje: behouden: uitbreiding van het aantal horeca inrichtingen is mogelijk. Er wordt enkel medewerking verleend aan het uitbreiden van bestaande horecagelegenheden. Ook is mogelijk om eventuele horecagelegenheden in een lagere categorie op te plussen naar een hogere categorie. Een oranje kleur bij de horecacategorie 1c betekent bijvoorbeeld dat de horecagelegenheden met de categorie 1a en 1b kunnen worden aangepast naar 1c;
- Rood: geen ontwikkelmogelijkheden. Er wordt enkel medewerking verleend aan kleinschalige uitbreidingen van bestaande horecagelegenheden.

Algemene uitgangspunten:

Naast de onderstaande uitgangspunten per gebied gelden er ook een aantal algemene uitgangspunten:

- Gezien de grote vraag naar woningen, wordt er in principe geen medewerking verleend aan het onttrekken van de woonfunctie voor de realisatie van horeca (Regionale Woonvisie Hoeksche Waard 2030);
- Het pand en het gebied eromheen moeten goed bereikbaar en toegankelijk zijn. Ook in relatie tot de bevoorrading van de horeca;
- We zetten in op de vergroten van de diversiteit van het aanbod. Meer van hetzelfde past niet bij de ambities van gemeente Hoeksche Waard. Nieuwe horeca moet hierdoor altijd een verrijking zijn van het bestaande aanbod;
- Alle ontwikkelingen moeten in lijn zijn met het provinciaal beleid.

Centrum Numansdorp

Doelstelling:

Bijdragen aan de aantrekkelijkheid van het centrum en verlengen van de verblijfsduur

Ontwikkelingsvisie:

Numansdorp heeft een sterk winkelaanbod en met name een uitgebreid versaanbod. Op het gebied van horeca is er een divers aanbod aanwezig. Het toevoegen van horeca in het centrum van Numansdorp is gericht op de toevoeging van kwalitatief hoogwaardige horeca en dient een aanvulling te vormen

op het bestaande aanbod. Door de horeca te koppelen aan het centrum wordt ingezet op het creëren van een aangenaam verblijfsklimaat en worden bezoekers verleid om langer in het gebied te blijven. Dit sluit aan bij de doelstellingen zoals geformuleerd in de Detailhandelsvisie Hoeksche Waard.

Afwegingskader centrum Numansdorp:

- Om de centrumfunctie van het centrum van Numansdorp te versterken, wordt ingezet op het uitbreiden van met name de daghoreca. Op die manier is de horeca geopend tijdens de openingstijden van de winkels en draagt de horeca bij aan de winkelbeleving voor bezoekers.
- De combinatie horeca en detailhandel versterken de aantrekkingskracht van het centrum (Detailhandelsvisie Hoeksche Waard). Bovendien worden op deze manier ook mogelijkheden gecreëerd voor inwoners om elkaar te ontmoeten bij de horeca in het centrum;
- Naast de daghoreca zijn er in het gebied ook kansen om het aanbod aan restaurants en overige avondhoreca te vergroten. Op die manier is er meer ruimte voor levendigheid in het centrum tijdens de avonduren;
- Gezien de functie van het centrum van Numansdorp is het behouden van een goede balans tussen horeca en winkels in het centrum van belang. De winkelfunctie blijft van belang (Detailhandelsvisie Hoeksche Waard);
- Om het centrum te versterken, wordt met name ingezet op het faciliteren van horeca in of nabij het centrum. Door de compactheid van het centrum te borgen, wordt zoveel mogelijk geprofiteerd van combinatiebezoek (winkels – horeca) en wordt leegstand in de kern van het centrum voorkomen;
- Numansdorp is gelegen aan het Hollandsch Diep en de aanwezige havens trekken jaarlijks veel bezoekers. In het kader van de recreatieve – en toeristische versterking van de Hoeksche Waard en specifiek het centrum van Numansdorp (Visie Vrijtijdseconomie Hoeksche Waard) wordt ingezet op het creëren van kansen voor de versterking van de horeca rondom het havengebied;
- De ontwikkelkansen van de horeca in het centrum van Numansdorp zijn ook verbonden aan de bereikbaarheid en verkeersontwikkelingen in en rondom het centrum. Aandacht voor de parkeer- en verkeersontwikkelingen, zoals geschetst in het Ontwikkelbeeld voor Numansdorp is van belang om de bestaande en nieuwe horeca in de toekomst op een goede wijze te laten functioneren;
- Horeca kan hier enkel worden gevestigd in de bestaande bebouwing.

Centrum Strijen

Doelstelling:

Versterken van de verblijfskwaliteit aan het water

Ontwikkelingsvisie:

Strijen vormt een aantrekkelijk dorp gelegen aan het water van de Nieuwe Haven. De toevoeging van horeca in het centrum van Strijen maakt dat bewoners het centrum voor andere redenen dan een bezoek aan de winkel bezoeken en bovendien het bezoek aan de winkels in de Kerkstraat combineren met een kop koffie of een lunch of vice versa. De toevoeging van horeca dient met name gericht te zijn op het versterken van de dag- en avondhoreca, waarbij horeca ook ontmoetingen tussen bewoners kan faciliteren. Door de horeca te clusteren rondom de Nieuwe Haven ontstaat hier een levendige entree van het centrum.

Afwegingskader centrum Strijen

- Om de centrumfunctie van het centrum van Strijen te versterken, wordt ingezet op het uitbreiden van met name de daghoreca. Op die manier is de horeca geopend tijdens de openingstijden van de winkels en draagt de horeca bij aan de winkelbeleving voor bezoekers. De combinatie horeca en detailhandel versterken de aantrekkingskracht van het centrum (Detailhandelsvisie Hoeksche Waard). Bovendien worden op deze manier ook mogelijkheden gecreëerd voor inwoners om elkaar te ontmoeten;
- Naast de daghoreca zijn er in het gebied ook kansen om het aanbod aan restaurants en overige avondhoreca te vergroten. Op die manier is er meer ruimte voor levendigheid in het centrum tijdens de avonduren;
- Gezien de functie van het centrum van Strijen is het behouden van een goede balans tussen horeca en winkels het centrum van belang. De winkelfunctie blijft van belang (Detailhandelsvisie Hoeksche Waard);
- Om het centrum te versterken, wordt met name ingezet op het faciliteren van horeca in of nabij het centrum van Strijen, met name rondom de Nieuwe Haven. Door de compactheid van het centrum te borgen, wordt zoveel mogelijk geprofiteerd van combinatiebezoek (winkels – horeca) en wordt leegstand in de kern van het centrum voorkomen. Door de horeca rondom de Nieuwe Haven en het plein te concentreren, wordt de levendigheid van het entreegebied van het centrum van Strijen verhoogd;
- Horeca kan hier enkel worden gevestigd in de bestaande bebouwing.

Overige centrumgebieden (centrum Zuid-Beijerland, centrum 's-Gravendeel, centrum Puttershoek)

Doelstelling:

Beperkte aanvulling is mogelijk om de centrumfunctie en ontmoetingsfunctie van het gebied te versterken.

Ontwikkelingsvisie:

Horeca levert een belangrijke bijdrage aan het behouden van de leefbaarheid in de kernen. De toevoeging van horeca in deze gebieden zorgt ervoor dat bewoners het aankopen van de dagelijkse en niet-dagelijkse boodschappen kunnen combineren met het drinken van een kop koffie of het gezamenlijk lunchen. In de centrumgebieden is er groeiperspectief voor concepten die de winkelfunctie van het gebied ondersteunen en daarmee de aantrekkelijkheid van het gebied vergroten. Horeca draagt bij aan meer levendigheid in deze gebieden, waar ook de winkels van kunnen profiteren.

Afwegingskader overige centrumgebieden:

- Ook voor de overige centrumgebieden geldt dat de toevoeging van horeca met name kansrijk is binnen het bestaande centrum of in de directe nabijheid. Op die manier blijft de compactheid van het centrum gewaarborgd en kunnen de functies in het centrum zoveel mogelijk profiteren van elkaars nabijheid (Detailhandelsvisie Hoeksche Waard). Dit betekent dat ook hier enkel de vestiging van horeca mogelijk is in bestaande bebouwing;
- In deze gebieden is met name ruimte voor dag- en avondhoreca. Lunchrooms en restaurants zorgen voor levendigheid tijdens de winkeltijden en in het begin van de avond.
- De centrumgebieden hebben ook een belangrijke functie in het kader van ontmoeten en de sociale contacten tussen inwoners. Nieuwe horecaconcepten moeten hier op aansluiten.

Kleine kernen (Heinenoord, Maasdam, Westmaas, Goudswaard, Piershil, Mijnsheerenland, Klaaswaal, Nieuw-Beijerland)**Doelstelling:**

Horeca kan bijdragen aan de versterking van het dorpsgevoel en het bieden van een gezamenlijke huiskamer voor ontmoetingen.

Ontwikkelingsvisie:

Het aanbod aan horeca in de kleine kernen is op dit moment beperkt. Toch kan horeca een belangrijke rol spelen voor het sociale leven in deze kernen. Het kan de lokale gemeenschap ondersteunen door het bieden van ruimte voor ontmoeting en vermaak.

Afwegingskader kleine kernen:

- Bij de ontwikkeling van horeca in de kleine kernen wordt zoveel mogelijk ingezet op het versterken van de fysieke en/of visuele verbinding met de bestaande consumentgerichte functies, zoals de supermarkt. Op die manier draagt de komst van horeca bij aan de versterking van het voorzieningencollocatie in kleine kernen en alle voorzieningen in de kleine kernen van elkaar profiteren via combinatiebezoek;
- Voor passende initiatieven, die aandacht hebben voor de sociale component en het bieden van de mogelijkheid tot ontmoeting, geldt een open grondhouding. De kleine kernen lenen zich ook goed voor hybride concepten (horeca in combinatie met andere functies). Het versterken van het huiskamergevoel, passend bij het lokale karakter is hierbij uitgangspunt ;
- De hoeveelheid horeca aan de westzijde van de Hoeksche Waard, daar waar de kleine kernen zich bevinden, is op dit moment beperkt. De toevoeging van horeca aan deze zijde van het eiland wordt als positief ervaren, zodat iedere inwoner van de Hoeksche Waard in de nabijheid van de eigen woning kan genieten van de horeca.
- Daarnaast zijn er horecaconcepten mogelijk op alternatieve locaties in de kleine kernen die invulling geven aan bijzondere gebouwen (monumentale panden enz.). De horecaconcepten op deze locaties hebben een eigen trekkracht om op die manier een rendabel horecaconcept te kunnen neerzetten en tegelijkertijd invulling geven aan leegstaande monumentale panden, boerderijen, molens enz.

Centrum Oud-Beijerland: Marktplaats – Oud-Beijerland**Doelstelling:**

Creëren van een warm welkom voor bezoekers van het centrum van Oud-Beijerland waar gedurende de hele dag en avond levendigheid is.

Ontwikkelingsvisie:

Het Marktplaats is het centrale plein van het centrum van Oud-Beijerland en is hierdoor een belangrijke entree van het gebied. Het Marktplaats vormt ook de verbinding met de aanliggende winkelstraten. Vanaf de terrassen op het Marktplaats hebben de consumenten een ruim uitzicht over het centrum. Voor de aansluiting om de winkelfunctie is het van belang dat de horeca op het Marktplaats overdag geopend is. Op deze manier vormt het Marktplaats een levendige entree van het centrum. In aanvulling hierop is ook een avondfunctie en een beperkte nachtfunctie mogelijk.

Afwegingskader Marktpluin:

- Rondom het Marktpluin is grote uitbreiding niet mogelijk in verband met het gebrek aan leegstaande panden. Indien er een pand rondom het Marktpluin vrijkomt, is het wenselijk om deze in te vullen met horeca;
- Gezien de entreefunctie van het Marktpluin ligt de nadruk met name op verblijven. Het gebied biedt geen ruimte voor concepten gericht op afhalen, bezorgen en fastfood;
- Horeca gericht op de dagfunctie, zodat het aanbod aansluit op de winkelfunctie van het omliggende gebied. Aanvullend is een avondfunctie en een beperkte nachtfunctie hier ook mogelijk;
- Doordat het Marktpluin een belangrijke entree vormt voor het gehele centrum moet de inrichting van de openbare ruimte hier zoveel mogelijk bij aansluiten. De openbare ruimte biedt ruimte voor terrassen, maar de stalling van bezorgscooters enz. is op deze locatie niet passend. In overleg met de horecaondernemers wordt gezocht naar een alternatieve locatie;
- Bij de invulling van de horeca moet er aandacht zijn voor de omgevingskwaliteit en uitstraling. Dichtgeplakte ruiten of kunststof terrasmeubilair is op deze plaats niet gewenst. Het gebied vormt een belangrijke entree van het centrum. De uitstraling van de horeca moet aansluiten op deze functie;
- Het gebied biedt ruimte voor terras, waarbij de doorgang richting de winkelstraten moet worden geborgd;
- Aandacht voor het behouden en versterken van de 'doorkijk' richting de winkelstraten.

Centrum Oud-Beijerland: Havendam – Oud-Beijerland

Doelstelling:

Waarborgen van hoogwaardig horecagebied

Ontwikkelingsvisie:

De Havendam / Bierkade vormt het hoogwaardige horecagebied van Oud-Beijerland. Het gebied is gelegen aan het water van de Haven. Vanaf de terrassen hebben consumenten een totaalbeeld over de haven en de beweging van de verschillende boten. 'Zien & Gezien' worden is een thema wat goed past bij dit gebied. Het horecaprofiel sluit hierbij aan, waarbij de nadruk ligt op hoogwaardige en vernieuwende horeconconcepten die naast een avond- ook een dagfunctie hebben.

Afwegingskader Havendam:

- In het gebied is de balans tussen horeca en wonen van belang. De afgelopen jaren is het aantal zaken hier toegenomen, waardoor op dit moment het maximaal aantal horecaken aanwezig is om overlast te voorkomen. Bij sluiting van een bestaande horecazaak is er ruimte voor de vestiging van een nieuwe zaak. Hierbij wordt met name ingezet op de vestiging van restaurants. De restaurants hebben voornamelijk een avondfunctie, aangevuld met een dagfunctie (o.a. terras);
- Bij de vestiging van nieuwe horeca in het gebied (enkel bij vervanging) wordt gestreefd naar de vestiging van hoogwaardige concepten;
- De Haven en de Bierkade bieden ruimte voor terras. Bij de invulling van het terras is het wenselijk om aandacht te schenken voor de kwaliteit en uitstraling, zodat het aansluit bij het totaalbeeld van de haven;
- Gezien de druk op de beschikbare openbare ruimte en de parkeerdruk in het centrum is de uitbreiding van terrassen in de Havendam niet meer mogelijk;
- In het gebied is er geen ruimte voor nachthoreca in verband met de aanwezig bewoning;

Centrum Oud-Beijerland: Vierwiekenplein – Oud-Beijerland

Doelstelling:

Waarborgen van mogelijkheden voor horeca gericht op snelheid en gemak

Ontwikkelingsvisie:

Het Vierwiekenplein geldt als zogeheten 'bestemmingslocatie'. De locatie wordt bezocht met een specifiek (horeca)doel. Het gebied wordt gekenmerkt door enkele restaurants met een specifieke landoriëntatie qua keuken. Op het Vierwiekenplein is daarnaast ruimte voor beperkte nachthoreca.

Afwegingskader Vierwiekenplein:

- Op dit moment zijn er geen groeimogelijkheden voor horeca in dit gebied. De bestaande omvang van de horeca wordt mogelijkerwijs gewaarborgd. Bij de vervanging van het bestaande aanbod is er met name ruimte voor de vestiging van horeca gericht op gemak en service, zoals snackbars of andere horeca gericht op een snelle maaltijd, afhaal- en bezorgdiensten;
- Bij de vestiging van horeca gericht op snelle maaltijden of afhalen op het Vierwiekenplein is extra aandacht nodig voor de verkeersaantrekkende werking en de parkeermogelijkheden. Dit in verband met de beschikbare parkeercapaciteit;
- Het Vierwiekenplein is gelegen aan de rand van het centrum. Gezien het profiel van het gebied past hier horeca gericht op bezorgen en afhalen. Naast de aandacht voor parkeermogelijkheden

voor de klanten, is er ook aandacht nodig voor de parkeermogelijkheden van bezorgscooters en -fietsen. In overleg met de horecaondernemers wordt gewerkt aan een passende oplossing;

- Op dit moment hebben hier twee zaken een ontheffing voor de nachtelijke uren. Deze mogelijkheid blijft behouden. Uitbreiding van de hoeveelheid nachthoreca op deze locatie is niet gewenst in verband met de aanwezigheid van woningen op en rondom het Vierwiekenplein;

Centrum Oud-Beijerland: Winkelstraten – Oud-Beijerland

Doelstelling:

Horeca als waardevolle toevoeging voor de winkelfunctie

Ontwikkelingsvisie:

Horeca in de winkelstraten heeft een belangrijke aanvullende en ondersteunende functie voor de detailhandel en levert een bijdrage aan het verlengen van de verblijfsduur in het centrum. Er wordt ingezet op een mix van voorzieningen, waarbij horeca en detailhandel goed met elkaar in balans zijn. Gezien de sterke groei van de horeca in de winkelstraten in de afgelopen jaren, zijn de groeimogelijkheden voor horeca in deze gebieden beperkt. Bij vervanging van het bestaande aanbod wordt ingezet op het verhogen van de kwaliteit en het versterken van de daghoreca. Op die manier blijven de winkelstraten tijdens openingstijden een levendig geheel.

Afwegingskader winkelstraten:

- Gezien de functie van de winkelstraten in het centrum van Oud-Beijerland is het behouden van een goede balans tussen horeca en winkels het centrum van belang. De winkelfunctie blijft de prioriteit in het gebied. Daardoor wordt er niet ingezet op het vergroten van het horeca-aanbod in dit gebied. Er is enkel ruimte voor vervanging;
- Bezorg- en afhaalconcepten die gepaard gaan met veel verkeerbewegingen zijn niet toegestaan in de winkelstraten. De winkelstraten bieden onvoldoende ruimte om de extra verkeerbewegingen in goede banen te leiden;
- Horeca heeft een ondersteunende functie ten aanzien van de detailhandel. Dit betekent dat de horeca overdag geopend moet zijn en dat de horeca op die manier een positieve bijdrage levert aan de winkelbeleving in het centrum. Ter aanvulling is een beperkte avondfunctie mogelijk;
- Om de openheid van de winkelstraten te behouden, zijn er beperkte mogelijkheden zijn voor terrassen. Wanneer de winkelstraat breed genoeg is in verband met de doorgang van hulpdiensten, is er ruimte voor een terras tegen het pand aan. De op te stellen beleidsuitgangspunten voor het terras zijn daarbij leidend.

Centrum Oud-Beijerland: Peperstraat – Oud-Beijerland

Doelstelling:

Ruimte voor horeca voor jongeren en behoud van de nachthoreca

Ontwikkelingsvisie:

De Peperstraat vormt het uitgaansstraatje van het centrum van Oud-Beijerland. Diverse nachtelijke horeca is hier geclusterd. Om de nachtelijke activiteiten zoveel mogelijk te clusteren wordt de groei van nachthoreca in Oud-Beijerland alleen toegestaan in de Peperstraat. De groeimogelijkheden zijn hier echter beperkt. Een belangrijk aandachtspunt bij de toevoeging van nieuwe nachthoreca is de focus op jongeren. In de Hoeksche Waard is het aantal uitgaansgelegenheden voor jongeren de afgelopen jaren afgenomen. Om de Hoeksche Waard ook aantrekkelijk te houden voor jongeren is dit een belangrijk aandachtspunt.

Afwegingskader Peperstraat:

- In de Peperstraat is ruimte voor een beperkte groei van nachthoreca, zoals een café of bar. Met name de toevoeging van concepten gericht op jongeren worden gezien als een toegevoegde waarde. Aanvullend op de nachtelijke horeca is hier ook ruimte voor avondhoreca, zoals een restaurant. Dit sluit aan bij het gevestigde aanbod;
- Bij de vestiging van nachthoreca is de relatie met de omgeving en de veiligheid van belang. Geluidsoverlast en overige vormen van overlast moeten worden voorkomen. Bij de vestiging van nieuwe horeca moet hier aandacht voor te zijn;
- In de Peperstraat is geen ruimte voor bezorg-, afhaal- of fastfoodconcepten. Om de veiligheid te waarborgen, biedt de Peperstraat onvoldoende ruimte voor dergelijke horecaconcepten die gepaard gaan met grotere bezoekersstromen;
- Bestaande terrassen worden geborgd. Gezien de beperkte beschikbare ruimte is uitbreiding van het terras in de Peperstraat niet mogelijk.

Woongebieden (overige gebieden binnen het bebouwd gebied)

Doelstelling:

In de bestaande woongebieden (buiten de kleine kernen) zijn over het algemeen voldoende horecamogelijkheden. Bij de realisatie van grootschalige nieuwe woongebieden kan horeca worden toegevoegd om te voorzien in de lokale behoeften.

Ontwikkelingsvisie:

Horeca kan een belangrijke bijdrage leveren aan de leefbaarheid van kernen. Doordat bewoners elkaar in de horeca kunnen ontmoeten, maar ook omdat het voorziet in een levensbehoefte (eten). Een belangrijk aandachtspunt bij de horeca in woongebieden is het evenwicht tussen leefbaarheid en levendigheid. Bepaalde typen horeca in woongebieden kunnen tot overlast leiden. Het toevoegen van horeca in de bestaande woongebieden (met uitzondering van de kleine kernen, zie aparte categorie) is niet wenselijk in het kader van het behouden van de leefbaarheid en het voorkomen van overlast. De bestemmingsplannen bieden op dit moment voldoende mogelijkheden voor horeca in deze gebieden. Bovendien zal de toevoeging van horeca in deze woongebieden negatieve effecten hebben op het aanbod en de aantrekkelijkheid van het aanbod in de centrumgebieden. Het woningaanbod in gemeente Hoeksche Waard zal daarentegen de komende jaren worden uitgebreid door onder andere de bouw van nieuwe woonwijken (Regionale Woonvisie Hoeksche Waard 2030). Om aan de lokale behoefte te voorzien in deze nieuwe woongebieden worden hier kansen geboden voor de toevoeging van kleinschalige horeca.

Afwegingskader woongebieden:

- In bestaande woongebieden worden geen extra mogelijkheden geboden om horeca te realiseren om de leefbaarheid van deze gebieden te waarborgen;
- Uitzondering hierop vormen de bestaande voorzieningenclusters, zoals de Beijerse Hof. De toevoeging van daghoreca kan het bestaande voorzieningencluster versterken (Detailhandelsvisie Hoeksche Waard). De horeca heeft hierbij vooral een lokaalverzorgende functie. De balans met het overige aanbod is van belang;
- Bij de bouw van nieuwe woongebieden is het mogelijk om horeca te realiseren. Deze horeca dient daarbij vooral gericht te zijn op de lokale behoeften en bij voorkeur gecombineerd te worden met andere publieksgerichte functies, zoals een supermarkt of winkel. Op die manier kunnen de voorzieningen van elkaars nabijheid profiteren. Het horeca-aanbod is met name gericht op dag- of avondhoreca. Nachthoreca is in deze gebieden niet gewenst;
- In uitzonderingsgevallen kan worden meegewerkt aan horeca met toegevoegde waarde op bijzondere plekken en/of in bijzondere gebouwen. De toevoeging moet niet leiden tot extra druk (parkeren, geluidsoverlast) in de omgeving.

Buitengebied (overige gebieden, waaronder natuurgebieden, het agrarisch gebied)

Doelstelling:

Omarmen van passende horecaconcepten die inspelen op de wensen van recreanten en gebruik maken van bijzondere plekken en objecten.

Ontwikkelingsvisie:

Het buitengebied van de Hoeksche Waard is een uniek agrarisch polderlandschap met een rijke bedijkingsgeschiedenis die nog steeds zichtbaar is. De schoonheid van het landschap zit in de eenvoud: een weids en open landschap, het reliëf van dijken en kreken, het polderpatroon en de cultuurhistorie zijn de kernkwaliteiten van het landschap (Programma Gebiedsmarketing).

Nieuwe ontwikkelingen in het buitengebied mogen deze kernkwaliteiten niet verminderen, maar juist in stand te houden of zelfs te versterken (Erfgoedbeleid / Visie op het gebruik van het buitengebied). Het beleefbaar maken van de natuur, het landschap en de cultuurhistorie van de Hoeksche Waard, vormt 1 van de speerpunten uit de Visie Vrijtijdseconomie Hoeksche Waard voor het buitengebied. Daarmee zet de gemeente in op het versterken van recreatieve en toeristische aantrekkingskracht van het eiland. Daarbij is specifiek aandacht voor de volgende locaties in het buitengebied (Leidraad voor Ontwikkeling Hoeksche Waard): Tiengemeten, het Zuiderstrand Numansdorp en de noordrand van de Binnenbedijkte Maas. Ook wordt ingezet op het aantrekkelijker maken van de recreatieve fiets-, wandel- en kanoroutes die door het buitengebied lopen.

Een andere ontwikkeling in het buitengebied is de groeiende wens van agrariërs om andere activiteiten naast landbouw te ontplooiën. Door het horeca-aanbod op strategische plekken te realiseren, bieden we kansen om inwoners en gasten van ons landschap te genieten. Op deze manier heeft de boer een extra verdienmodel en tegelijkertijd kunnen inwoners en toeristen/recreanten gebruik maken van de horecagelegenheden. Daarnaast kan horeca mogelijkheden bieden bij het herbestemmen van historisch waardevolle boerderijen of andere karakteristieke gebouwen om de instandhouding van deze gebouwen te waarborgen.

Afwegingskader buitengebied:

- De onderstaande uitgangspunten hebben betrekking op de vestiging van volwaardige horeca in het buitengebied. Wanneer er sprake is van ondergeschikte horeca bij een andere hoofdactiviteit dan gelden de uitgangspunten zoals geformuleerd in het volgende hoofdstuk (dit wordt aangeduid met de vakterm 'blurring' = functievermenging).
- De openheid van het landschap is de belangrijkste waarde van het buitengebied (Programma Gebiedsmarketing). Om deze openheid te waarborgen, kan nieuwe horeca zich enkel vestigen in bestaande bebouwing. Belangrijk bij de invulling van het horecaconcept is dat de uitstraling van de bebouwing en inrichting van het terrein in lijn moeten zijn met de waarden van het landschap en de omgeving waarin de horeca zich bevindt. Daarbij is voldoende aandacht voor de landschappelijke inpassing en openheid van belang. De ontwikkeling van de horeca moet een verbetering zijn van de ruimtelijke kwaliteit (Erfgoedbeleid / Visie op het gebruik van het buitengebied). Bij een goede landschappelijke inpassing wordt rekening gehouden met de typische kwaliteiten en kenmerken van het landschap van de directe omgeving. Denk daarbij aan maat en schaal, architectuur en de aanplant van de gebiedseigen beplanting. Landschappelijk inpassen betekent dus meer dan alleen een groene rand rond een ontwikkeling zetten, het dient in samenhang te worden ontworpen. Hierbij gaat het ook om aandacht voor zichtlijnen en specifieke gebiedseigen kenmerken. De landschapsbiografie en de welstandsnota geven goede handvatten en uitgangspunten voor landschappelijke inpassing;
- De vestiging van nieuwe horeca moet voornamelijk aansluiten bij de toeristisch- en recreatieve ambities van gemeente Hoeksche Waard, zoals geformuleerd in de Visie Vrijetijdseconomie Hoeksche Waard en de Leidraad voor Ontwikkeling Hoeksche Waard. Dit betekent dat horeca met name aan moet sluiten aan bestaande recreatieve fiets- en wandelroutes en/of bedoeld is ter versterking van de locaties Tiengemeten, Zuiderstrand of de noordrand van de Binnenbedijkte Maas;
- Voor de vervanging van agrarische activiteiten door horeca geldt dezelfde uitgangspunten. Ook daarbij is het essentieel dat de locatie aansluit bij de recreatieve fiets- en wandelroutes of gelegen is op één van de drie locaties (Tiengemeten, Zuiderstrand of noordrand van de Binnenbedijkte Maas). Voor de invulling van de locatie gelden de uitgangspunten uit de Visie op het gebruik van het buitengebied;
- Een uitzondering vormt de herbestemming van monumentale boerderijen, molens enz. Daarbij is de realisatie van horeca verbonden aan de instandhouding van de monumenten;
- De horecaconcepten die passen in het buitengebied zijn met name gericht op daghoreca, aangevuld met enige avondhoreca (restaurant). Dit sluit aan bij de recreatieve en toeristische ambities (Visie Vrijetijdseconomie Hoeksche Waard);
- Gemeente Hoeksche Waard zet in op een innovatieve landbouwsector (Omgevingsvisie Hoeksche Waard). Om dit mogelijk te maken, is het van belang dat de horecaontwikkelingen in het buitengebieden geen nadelige effecten hebben op de ontwikkelingsmogelijkheden van de gevestigde landbouwbedrijven. Dit betekent dat er bij de vestiging van nieuwe horeca onder andere aandacht moet zijn voor de effecten qua milieu (onder andere geur en geluid) en verkeer. De initiatiefnemer moet hierdoor de impact op de omgeving onderbouwen;
- Bij de afweging of horeca op een locatie in het buitengebied mogelijk is, moet ook aandacht zijn voor de mogelijke hinder voor omliggende woningen. Waarbij oog is voor onder andere geluid, licht, geur en verkeer. De vestiging van horeca moet niet leiden tot overlast. Ook hierbij geldt dat de initiatiefnemer de impact op de omgeving moet onderbouwen.

Bedrijventerreinen

Doelstelling:

Ruimte voor horeca op bedrijventerreinen om de service richting bestaande bezoekers en werknemers te verbeteren.

Ontwikkelingsvisie:

De hoeveelheid horeca op bedrijventerreinen is beperkt in de Hoeksche Waard. Dit terwijl horeca kansen biedt om de service richting de consument die het bedrijventerrein bezoekt en de werknemer groot. Door het creëren van een aangenaam verblijfsklimaat op bedrijventerreinen weet Hoeksche Waard ook een aantrekkelijker werkklimaat te realiseren en meer werknemers te binden.

Afwegingskader bedrijventerreinen:

- Horecaconcepten op bedrijventerreinen moeten gericht zijn op het vergroten van service voor de huidige bezoekers en werknemers. Het betreft hierdoor horecaconcepten gericht op daghoreca. Horecaconcepten zijn gekoppeld aan de openingstijden van de bedrijven en winkels op het terrein;
- Pure bezorgbedrijven kunnen zich vestigen op bedrijventerreinen. Gezien de beperkte binding van dergelijke bedrijven met de omgeving en omdat deze bedrijven geen extra bezoekers trekken, passen deze bezorgbedrijven bij het profiel van bedrijventerrein. Bovendien zijn deze locaties qua logistiek ook ingericht op meer vervoersbewegingen.

Knooppunten

Doelstelling:

Knooppuntlocaties bieden ruimte voor zelfstandig, grootschalige restaurantconcepten voor de snelle maaltijd

Ontwikkelingsvisie:

Gemeente Hoeksche Waard telt geen horeca op knooppuntlocaties (knooppunten van snelwegen en hoofdontsluitingswegen). In de toekomst zal iets meer ruimte geboden worden. Dit niet als doel op zich, maar vooral om de kwaliteit van knooppunten te verbeteren en tegemoet te komen aan eisen die nieuwe en jongere consument stelt: namelijk het genieten van een snelle en simpele maaltijd op een goed bereikbare locatie. Op de knooppuntlocaties is enkel ruimte voor grootschalige concepten en/of concepten waar de lokale producten centraal staan.

Afwegingskader knooppunten:

- Voor de vestiging van zelfstandige, grootschalige restaurantconcepten, zoals wokrestaurants, wereldrestaurants, of grootschalige 'all you can eat'-restaurants (> 200 zitplaatsen) geldt een open houding voor één vestiging op een knooppuntlocatie. Een locatie met bestaande bezoekersstromen is hierbij een uitgangspunt, waardoor de impact op de omliggende horeca beperkt blijft.

Ruimte voor verrassing: pilots en tijdelijkheid

Horeca is een dynamische sector en kan een belangrijke aanjager zijn bij gebiedsontwikkeling en/of gebiedsmarketing. Om de vernieuwingen binnen de horeca de ruimte te bieden, biedt gemeente Hoeksche Waard ruimte voor flexibiliteit en ondernemerschap. Bijvoorbeeld in gevallen wanneer een op zichzelf goed en passend horecaconcept zich richt op een locatie die niet direct passend is binnen de kaders van dit beleidskader of waar anderszins nog weinig ervaring mee is. Door te werken met pilots, waarbij deze initiatieven tijdelijk mogelijk worden gemaakt, biedt de gemeente ruimte voor vernieuwing. De positieve en negatieve effecten worden geëvalueerd en meegewogen bij besluit tot definitieve vergunning. Bij de aanvraag moet wel onder andere worden aangetoond dat het initiatief in overleg met omwonenden en belanghebbenden tot stand is gekomen

We zetten onze eigen producten op de kaart

Zoals geformuleerd in speerpunt 6: "Hoeksche Waard geeft ruimte voor de landbouw en wil graag koploper zijn op het gebied van duurzame en innovatieve landbouw. Een van de pijlers is het creëren van een sterke boer-burger verbinding, waarbij het gebruik van lokale producten wordt gepromoot en consumenten kennismaken met de lokale producten (Visie op het gebruik van het buitengebied). Dit zetten we ook door in de horeca. We stimuleren horecaondernemers om lokale producten te gebruiken: producten met een lokaal verhaal"

Om het gebruik van lokale producten te stimuleren, valt te denken aan:

- Het versterken van de samenwerking tussen agrifood en horecaondernemers. De gemeente en de werkgroep van ondernemers van de Koninklijke Horeca Nederland in Hoeksche Waard kan hierin een rol vervullen door het organiseren van werkbezoeken aan lokale agrarische ondernemers, het organiseren van demonstraties en presentaties van lokale producten specifiek voor horecaondernemers uit Hoeksche Waard;
- Het versterken van de samenwerking met Foodlab. Foodlab vormt een van de inspiratiepunten binnen Hoeksche Waard waar je meer informatie kunt vinden over de lokale producten en de innovatieve landbouwsector. Niet alleen bezoekers en inwoners, maar ook ondernemers kunnen hier terecht voor informatie en om inspiratie op te doen over Hoeksche producten;
- In samenwerking met het Programma Gebiedsmarketing Hoeksche Waard worden de verhalen van horecaondernemers die werken met lokale producten uitgelicht. Op dit moment wordt dit voor enkele horecaondernemers gedaan. Deze werkwijze kan verder worden uitgebouwd en biedt inspiratie voor andere ondernemers om ook te werken met lokale producten, zet de lokale producten op de kaart en promoot de horecaondernemers bij inwoners en bezoekers.

Inclusieve horeca

In Hoeksche Waard telt iedereen mee en kijken we naar elkaar om (Programmaplan Inclusieve Samenleving). Wij geloven in gelijkwaardigheid en denken in mogelijkheden. Daarom werken we samen aan een inclusieve samenleving, waaraan iedereen meedoet en waarde heeft. Dit geldt ook voor de horeca. Iedereen moet gebruik kunnen maken van de horeca in Hoeksche Waard, zowel de horecagelegenheden als de terrassen. In het kader van de agenda inclusie wordt ook de toegankelijkheid van de horeca onder de loep genomen.

Samen met de horecaondernemers wordt vervolgens gewerkt aan concrete maatregelen zodat iedereen van de horeca kan genieten.

Gezonde alternatief: alcoholpreventie en gezond eten

Zoals geformuleerd in de Nota Publieke Gezondheid en in het Preventie- en Handhavingsplan zet gemeente Hoeksche Waard zich in zodat Hoeksche Waardse jongeren gezond en veilig kunnen opgroeien. Het problematisch en excessief alcoholgebruik onder jongeren willen we terugdringen en het aantal jongeren onder de 18 jaar dat alcohol drinkt verlagen. Gemeente Hoeksche Waard zet in op het verminderen van het alcoholgebruik onder jongeren door te investeren in preventie en informatieverstrekking. Zo wordt de campagne NIX18 de komende periode extra onder de aandacht gebracht in Hoeksche Waard. Bij de uitrol van dergelijke campagnes is de betrokkenheid van de horecaondernemers uit Hoeksche Waard van belang. Ook zij kunnen een rol spelen om het alcoholgebruik onder jongeren terug te dringen door bijvoorbeeld een gezond alternatief te promoten, zoals een alcoholvrije cocktail.

Een ander aandachtspunt is gezonde voeding. Op Rijksniveau is er wetgeving in voorbereiding waarmee gemeenten meer mogelijkheden krijgen om aanbieders van ongezonde voeding te weren uit de omgeving van scholen of gebieden waar al onevenredig aanbod aan fastfood aanwezig is. Op dit moment heeft de gemeente deze mogelijkheid niet. De wet (waarschijnlijk vanaf 2025 in werking) biedt mogelijkheden om gezonde voeding te promoten, ook onder jongeren.

Horeca voor jongeren

Zoals beschreven in de speerpunten wordt ingezet op het versterken van het horeca-aanbod voor jongeren (speerpunt 5). De doelgroep tot 30 jaar is een actieve gebruiker van de horeca. Een groot deel (circa 20%) van de doelgroep tot 30 jaar bezoekt wekelijks de kroeg, de discotheek of het terras. Ook uiteten gaan of lunchen is iets wat deze doelgroep frequent doet (figuur 6).

Op basis van de enquête en het gesprek met Jongerenraad Hoeksche Waard geven de jongeren aan redelijk tevreden te zijn over het horecaaanbod in Hoeksche Waard. De doelgroep tot 30 jaar is zeer tevreden over de gastvrijheid. Ook de presentatie en uitstraling van de horeca en openingstijden voldoen aan de wensen. De hoeveelheid terrassen en de diversiteit van de horeca vormen onderdelen waarover deze doelgroep minder tevreden is.

De doelgroep tot 30 jaar geven aan op zoek te zijn naar meer variatie, waarbij met name het eet- en drankaanbod in het goedkopere segment aandacht verdient en voorzieningen zoals een filmhuis/bioscoop. Daarnaast worden bepaalde ketens gemist (zoals MC Donald's) en nachthoreca. Ook vragen de jongeren aandacht voor de betere verspreiding van de horeca over het eiland en de informatieverstrekking. Door het bestaande aanbod, waaronder menu's en activiteiten in de horeca, beter op internet / sociale media te presenteren, zal een grotere doelgroep hier gebruik van maken.

Specifiek voor de jeugd geeft de Jongerenraad aan dat het organiseren van themafeesten positief wordt gewaardeerd. De organisatie van dergelijke feesten en evenementen zorgen ervoor dat ook de jongeren tussen 15 en 18 jaar een leuke plek hebben om naar toe te gaan en elkaar te ontmoeten. Ook activiteiten zoals een bowling, filmavond, gezamenlijk sport kijken op een groot scherm en een (tijdelijke) escaperoom vormen goede toevoegingen om de horeca voor de jongeren aantrekkelijker te maken.

Bij de versterking van het horeca-aanbod voor jongeren, waarmee het benoemde speerpunt kan worden ingevuld, valt te denken aan:

- Initiatieven van ondernemers uit Hoeksche Waard gericht op jongeren faciliteren en ondersteunen. Met name het uitbreiden van het aanbod nachthoreca is wenselijk;
- Onderzoek naar de mogelijkheden voor de vestiging van ketens zoals Mac Donald's / Burger King;
- Onderzoeken van de mogelijkheden om een speciale UITbus in het weekend in de avonden te laten rondrijden om jongeren de mogelijkheid te bieden om in Hoeksche Waard uit te laten gaan. Uit de praktijk blijkt dat veel jongeren nu buiten Hoeksche Waard gaan stappen. Een UIT-bus die langs de verschillende woongebieden en uitgaansgelegenheden in Hoeksche Waard rijdt, biedt jongeren de mogelijkheid om ook in Hoeksche Waard te blijven en uit te gaan;
- In samenwerking met de horeca in Hoeksche Waard de mogelijkheden onderzoeken om gezamenlijk activiteiten voor de jeugd (15 – 18 jaar) te organiseren, zoals een filmavond of themafeest.

We zetten actief in op het bieden van aantrekkelijke horeca voor jonge huishoudens

Zoals geformuleerd in de speerpunten zet Hoeksche Waard in op het creëren van een aantrekkelijk woongebied voor jonge huishoudens. Horeca maakt onderdeel uit van een aantrekkelijke woonomgeving.

De doelgroep jonge huishoudens (30 – 49 jaar, huishoudens met of zonder kinderen) bezoekt horeca regelmatig, maar iets minder intensief dan de doelgroep tot 30 jaar. De intensiteit waarmee de verschillende typen horeca worden bezocht, is voor deze doelgroep relatief goed verdeeld over de verschillende typen. Wat met name opvalt is dat een groot deel van deze doelgroep vrijwel nooit eten laat bezorgen.

De horeca in Hoeksche Waard voldoet voor de doelgroep jonge huishoudens (43% van de respondenten, 30 tot 40 jaar, huishouden met / zonder kinderen) aan de wensen. De openingstijden en gastvrijheid scoren het hoogste.

Ook de jonge huishoudens met of zonder kinderen hebben behoefte aan meer variatie, waarbij met name de behoefte aan meer variatie qua bezorgen / afhalen wordt onderstreept. Dit kan wellicht de reden zijn waarom hier in mindere mate gebruik van wordt gemaakt. Ook ketens zoals Happy Italy of Loetje worden gemist en het aanbod in de lagere prijscategorie. Horeca in combinatie met een speelgelegenheid, zoals een pannenkoekenrestaurant, kan een toegevoegde waarde zijn voor de huishoudens met jonge kinderen.

Bij de versterking van het horeca-aanbod voor jonge huishoudens, waarmee het benoemde speerpunt kan worden ingevuld, valt te denken aan:

- Vestiging van horeca-aanbod dat aansluit bij de wensen van deze doelgroep, zoals een horecagelegenheid in combinatie met speelgelegenheden, pannenkoekenrestaurant en horeca-aanbod in het goedkopere segment;
- Vestiging van familierestaurant in een lagere prijscategorie.

HOOFDSTUK 4 INSTRUMENTARIUM

Naast de vertaling naar de ruimtelijke component (horecaprofielen), is een vertaling naar de beleidsmatige component (instrumentarium) nodig om de gestelde speerpunten te vertalen naar de praktijk. Om de ontwikkeling van de horeca in de gewenste richting te bewegen, is het van belang dat de gemeente de visie voor de horeca verankerd in regels en kaders. Dit vormen de instrumenten. Dit hoofdstuk werkt deze principes nader uit. Het gaat om fysieke zaken (regels voor terrassen), maar ook bijvoorbeeld over de beleidsuitgangspunten (horecacategorieën, openingstijden).

4.1 HORECACATEGORIEËN EN VERANKERING IN HET OMGEVINGSPLAN

Het omgevingsplan vormt een juridisch kader voor de vestiging van horeca. De insteek van gemeente Hoeksche Waard is het faciliteren van marktinitiatieven én tegelijkertijd het waarborgen van het woon- en leefklimaat. Om deze doelstellingen te realiseren, bieden we ruimte aan de markt waar dit kan én beperken we de mogelijkheden waar dit nodig is. Dit om overlast en ongewenste ontwikkelingen te voorkomen.

In gemeente Hoeksche Waard worden op dit moment nog verschillende horecacategorieën gehanteerd. Om de komen tot een uniform beleidskader voor de horeca in de Hoeksche Waard wordt de categorisering aangepast. Er wordt een onderscheid gemaakt in drie hoofdcategorieën, namelijk licht, midden en zwaar. De categorie licht wordt ingedeeld in drie subcategorieën. De indeling wordt gemaakt op basis van de effecten van de horeca op de omgeving (omgevingseffecten).

De volgende omgevingselementen en de daaraan verbonden onderdelen staan centraal:

- Openingsstijden: de gebruikelijke openingstijden voor de verschillende soorten horeca zijn relevant voor het optreden van hinder, zoals geluidsoverlast. Een café is over het algemeen ook in de avonden geopend en heeft hierdoor een grotere impact op de omgeving dan een lunchroom die overdag geopend is;
- Geluid: de hoeveelheid geluid dat een horecagelegenheid produceert. Een dansgelegenheid gaat gepaard met versterkte muziek en heeft hierdoor een grote impact op de omgeving dan een lunchroom;
- Vervoersbewegingen: de mate waarin een horecagelegenheid naar verwachting bezoekers en in het bijzonder bezoekers per auto en/of brommers (scooters) aantrekt. Of horecagelegenheden die in de bedrijfsvoering afhankelijk zijn van vervoersbewegingen.

Voorgesteld wordt om de volgende categorieën te onderscheiden (dit is de categorisering die nu wordt gehanteerd op het grondgebied van de voormalige gemeenten Korendijk, Cromstrijen en Strijen):

1. 'lichte horeca': bedrijven die, gelet op hun activiteiten en de aard van de omgeving, overwegend overdag en 's avonds zijn geopend en in hoofdzaak etenswaren en maaltijden verstrekken. Zij veroorzaken hierdoor slechts beperkte hinder voor omwonenden: restaurants, cafetaria's, ijssalons en dergelijke. In deze categorie zijn de volgende subcategorieën onderscheiden:
 - 1a. qua exploitatie aan detailhandelsfunctie verwante horeca die in de praktijk nauwelijks van de eigenlijke detailhandel kunnen worden onderscheiden zoals ijssalons, cafetaria's, snackbars en dergelijke;
 - 1b. overige lichte horeca: restaurants, pensions en dergelijke;

- 1c. bedrijven met een relatief grote verkeersaantrekkende werking: grotere restaurants, restaurant met bezorg- en/ of afhaalservice (o.a. pizza, chinees, drive-in), horeca met enkel afhaal;
2. 'middelzware horeca': bedrijven die, gelet op hun activiteiten en de aard van de omgeving, overwegend ook deels 's nachts geopend zijn en die daardoor aanzienlijke hinder voor omwonenden kunnen veroorzaken: cafés, bars, biljartcentra. Het kunnen ook bedrijven uit categorie 1 zijn die gelet op hun locatie en de aard van hun omgeving delen van de nacht geopend zijn, bijvoorbeeld een snackbar in een centrumgebied;
3. 'zware horeca': bedrijven die voor een goed functioneren ook 's nachts moeten zijn geopend en die tevens een groot aantal bezoekers aantrekken en daardoor grote hinder voor de omgeving met zich mee kunnen brengen (verkeersaantrekkende werking, daarmee gepaard gaande hinder op straat en parkeeroverlast): dancings, discotheken en partycentra. Deze bedrijven zijn alleen toelaatbaar in specifiek voor dergelijke bedrijven aangewezen gebieden

Bezorgdiensten

Horecagelegenheden die enkel alleen bezorgen vormen de zogeheten 'darkkitchens'. Deze horecavorm is mede door de coronaperiode sterk gegroeid, ook binnen de Hoeksche Waard. De ruimtelijke en functionele effecten op de bestaande horeca en centrumgebieden zijn groot. Vanuit één locatie kunnen deze bezorgdiensten een groot verzorgingsgebied bedienen en daardoor hebben zij effect op het verdienmodel van bestaande horeca in de omgeving. Bovendien gaan vestigingen van bezorgdiensten gepaard met grote verkeersbewegingen die een grote impact hebben op de leefomgeving.

Aangezien het hierbij gaat om enkel bezorgen, worden deze bezorgdiensten niet gerekend tot horeca, maar tot de detailhandel of bedrijvigheid. Gezien de effecten van deze categorie op de horeca is van belang dat bij de plantoetsing van dergelijke concepten expliciet aandacht is voor de ruimtelijk-functionele effecten van deze concepten op de horeca en ook de detailhandel. In de Hoeksche Waard worden dergelijke initiatieven verwezen naar de bedrijventerreinen (zie horecaprofielen). Deze locaties zijn qua vervoersbewegingen passend. Ook hierbij moet worden aangetoond dat de bezorgdiensten geen onevenredige nadelige effecten hebben op de bestaande horeca.

Om meer grip te krijgen op de groei van bezorgdiensten is het raadzaam om het op te stellen omgevingsplan hierop voor te bereiden. Bijvoorbeeld door ook voor bezorgdiensten een aparte categorie aan te maken (onder de categorie detailhandel of bedrijvigheid) en de bezorgdiensten apart te definiëren. Op die manier kunnen de concrete locaties worden aangewezen, zoals de bedrijventerreinen, waar er kansen zijn voor de vestiging van bezorgdiensten.

Als een bezorgdienst gecombineerd wordt met een andere horeca-activiteit, zoals een restaurant, valt dit onder de categorie 1c.

Verankering horecacategorieën

De variatie aan horecacategorieën is van belang voor het beantwoorden van de vraag: welk type horeca past waar? Deze nieuwe indeling is in het vorige hoofdstuk tevens toegepast op de horecaprofielen. Het omgevingsplan vormt het juridische kader voor de vestiging van horeca. Met een verankering van de nieuwe horecacategorieën in het op te stellen omgevingsplan wordt per pand de maximale horecacategorie vastgesteld. Met deze systematiek kiest gemeente Hoeksche Waard ervoor om duidelijkheid te verschaffen over de ontwikkelingsmogelijkheden voor horeca. We bieden bescherming voor de bestaande ondernemers door de kansen voor nieuw vestiging te verscherpen en het bestaande aanbod te bestendigen.

Daarentegen biedt het omgevingsplan op deze manier niet altijd de flexibiliteit waar (nieuwe) ondernemers naar op zoek zijn. Door te werken met een helder toetsingskader (zie 4.2) en bovendien duidelijke horecaprofielen (zie hoofdstuk 3) wordt helder waar er ondernemerskansen liggen en waar de gemeente dus medewerking wil verlenen aan de aanpassing van het omgevingsplan.

Om meer grip te krijgen op de ontwikkeling van horeca in het centrum van Oud-Beijerland wordt hier voorgesteld om de ontwikkelingsmogelijkheden voor horeca te beperken tot clusters (Peperstraat en Marktplaats) en voor de winkelstraten, Havendam en het Vierwiekenplein de bestaande hoeveelheid horeca te bestendigen. Dit betekent dat de huidige brede bestemming 'centrum' moet worden aangepast in delen van het centrum. Het aanpassen van deze bestemming vraagt om een uitgebreide procedure om eventuele planschadeclaims te voorkomen en bovendien de Europese regelgeving in het kader van de Dienstenrichtlijn in acht te nemen.

4.2 TOETSINGSKADER

Beoordeling nieuwe initiatieven

Visie en beleid worden doorgaans vastgesteld voor de lange termijn. De toekomst in de horeca is echter onzeker, waardoor er behoefte is aan een koers met flexibiliteit. De 'geest' van de visie is belangrijker

dan de 'letter'. Initiatieven moeten integraal en zorgvuldig worden afgewogen. Dit betekent op de eerste plaats kijken waar kansen en mogelijkheden liggen in plaats van te denken in beperkingen.

Aangezien de kansen voor horeca op pandniveau in het omgevingsplan worden aangewezen, kan het zijn dat een initiatief niet past in het juridische kader (omgevingsplan). Om kansen te creëren voor ondernemers in de horeca werkt gemeente Hoeksche Waard via een helder toetsingskader (zie figuur). Het toetsingskader beschrijft het proces dat nieuwe initiatieven moeten doorlopen. Hieronder lichten we onderdelen van dit proces verder toe.

Coaching gesprek KHN

Initiatiefnemers die voornemens zijn een horecagelegenheid te starten binnen de Hoeksche Waard krijgen de mogelijkheid om een vrijblijvend gesprek te plannen met KHN. Dit gesprek wordt geïntroduceerd om ondernemers te helpen bij het opstellen van een gedegen ondernemersplan. Uit de praktijk blijkt dat nieuwe ondernemers het verdienmodel van een horecaonderneming over het algemeen te rooskleurig inschatten. Om te voorkomen dat startende horecaondernemers in de beginfase van de onderneming in de financiële problemen komen en horecapanden vervolgens weer leeg komen te staan, wordt iedere initiatiefnemer geadviseerd om een coaching gesprek met de regiomanager van KHN in te plannen. Dit vrijblijvende gesprek is met name bedoeld om ondernemers te wijzen op alle aspecten van een horecaonderneming, zoals de wet- en regelgeving, kosten en organisatie.

Toets omgevingsplan

Voor de beoordeling van de vraag of de (nieuwe) vestiging van een horecabedrijf of een karakterverzwaring van een bestaand horecabedrijf mogelijk is, wordt er in eerste instantie gekeken naar het omgevingsplan. Het omgevingsplan vormt het ruimtelijke kader waarbinnen de wenselijke groei van de horeca gereguleerd wordt en de belangen van de overige functies gewaarborgd zijn. Indien het omgevingsplan ruimte biedt voor horeca, is vestiging van horeca mogelijk. Wanneer dit niet passend is, betekent dit niet automatisch dat het niet mogelijk is. Het omgevingsplan heeft voornamelijk een behoudend karakter. Vandaar dat de toetsing van enkel alleen het omgevingsplan niet voldoende is.

Toets Beleidskader Horeca Hoeksche Waard

Naast de toets aan de hand van het omgevingsplan is tevens de toets aan het beleidskader horeca en de hierin verankerde horecaprofielen van belang. Het beleidskader vormt het ontwikkelperspectief van de horeca in de Hoeksche Waard.

Horecaprofielen

De horecaprofielen beschrijven het ontwikkelingsperspectief per gebied. In het profiel wordt vastgesteld welke horecacategorieën in welk gebied het meest kansrijk zijn en passen bij de functie van het gebied. We onderscheiden hierbij de woongebieden, kleine kernen, werkgebieden, bedrijventerreinen, knooppunten, centrumgebieden en het buitengebied. Voor het centrumgebied van Oud-Beijerland zijn vijf deelgebieden onderscheiden, namelijk het Marktpllein, Havendam, Peperstraat, Vierwiekenplein en de winkelstraten. Per gebied is aangegeven welke horecacategorie groeikansen heeft en past binnen het profiel van het gebied. Op basis van de kaders uit het beleidskader en de horecaprofielen wordt bepaald of er medewerking wordt verleend aan de aanpassing van het omgevingsplan of dat er een omgevingsvergunning voor afwijkend gebruik wordt verleend (afwijking t.o.v. het geldende omgevingsplan).

Ruimtelijke toetsingskaders

- Bij plantoetsing moet expliciet aandacht zijn voor het woon- en leefklimaat en de fysieke leefomgeving. Het gaat daarbij om het creëren van een goede balans tussen wonen, omgeving en horeca. Horeca-initiatieven moeten daardoor altijd worden getoetst op basis van de omgevingseffecten, zoals veiligheid, geluid, afvalstoffen, energieverbruik, duurzaamheid, gezondheid en geur.
- Indien noodzakelijk moet bij nieuwe initiatieven het principe van de Ladder voor duurzame verstedelijking worden doorlopen. Een toets aan de ladder betekent dat de behoefte van het initiatief moet worden aangetoond en dat de ruimtelijk-functionele effecten op de consumentenverzorging, de voorzieningenstructuur, de leegstand en in het verlengde daarvan het woon-, leef- en ondernemersklimaat aanvaardbaar moeten zijn.

Evalueren van het toetsingskader

Voor de totstandkoming van dit beleidskader zijn gesprekken gevoerd met horecaondernemers, werkgroep KHN en overige belangenorganisaties. Ook na vaststelling van het beleidskader moet deze dialoog tussen gemeente en marktpartijen structureel gecontinueerd worden. Daarom werkt gemeente Hoeksche Waard samen met de werkgroep van horecaondernemers (werkgroep KHN). De werkgroep is samengesteld uit horecaondernemers uit verschillende branches en locaties in de Hoeksche Waard. De samenwerking met deze werkgroep is belangrijk om de inhoud en het proces van het beleid te evalueren en eventueel bij te stellen. Gezamenlijk met de ondernemers zien zij toe op uitvoering aan de vastgestelde koers in het beleidskader. De geformuleerde uitgangspunten in het beleidskader worden gezamenlijk jaarlijks geëvalueerd en worden aangescherpt wanneer de ontwikkelingen in de markt hierom vragen.

De betrokkenheid van de Detailhandelsraad Hoeksche Waard, die met name de belangen van de verschillende centrumgebieden vertegenwoordigd, is hierbij ook van belang.

4.3 VERGUNNINGEN

Naast dat het initiatief passend moet zijn in het kader van het beleidskader en/of het geldende omgevingsplan dient de ondernemer een aanvraag te doen voor een exploitatievergunning en/of een alcoholwetvergunning.

- Bij de toetsing van horeca-aanvraag is extra aandacht voor ondermijning en criminaliteit. Ieder horecabedrijf heeft een exploitatievergunning nodig. Ook als een horecabedrijf wil uitbreiden of veranderen is een aanpassing van deze vergunning verplicht. Onderdeel van de exploitatievergunning is de BIBOB-toets. De Wet Bevordering Integriteitsbeoordelingen door het openbaar bestuur (Bibob) is bedoeld om te voorkomen dat de vergunning die een overheid afgeeft wordt misbruikt voor criminele activiteiten. De wet Bibob geeft overheden een mogelijkheid om de integriteit van bedrijven en personen met wie zij zaken doen, te controleren.

Op dit moment hoeven bezorgdiensten geen exploitatievergunning aan te vragen. Om meer grip te krijgen op mogelijke ongewenste ontwikkelingen, zoals ondermijning en criminele activiteiten, worden de mogelijkheden onderzocht om ook voor bezorgzaken de aanvraag van een exploitatievergunning verplicht te maken. Daarbij moet eerst helder worden vastgesteld wat we onder maaltijdbezorging verstaan (denk aan cateraar, tafeltje dekje, dark kitchen enz.) en voor welke typen het van toegevoegde waarde is om een vergunningplicht in te voeren.

- Indien een ondernemer alcohol wilt schenken, moet de ondernemer ook voldoen aan de Alcoholwet en beschikken over een Alcoholwetvergunning.

4.4 OPENINGSTIJDEN

Om beter te kunnen sturen op de impact van horeca op de omgeving en bovendien oneerlijke concurrentie tussen horecabedrijven te voorkomen, wordt voorgesteld om de sluitingstijden van de commerciële horeca aan te laten sluiten bij de nieuwe voorgestelde horecacategorieën in het omgevingsplan (Staat van horeca-activiteiten). Op die manier wordt onderscheid gemaakt tussen bijvoorbeeld restaurants die een avondfunctie hebben en het café dat een nachtfunctie heeft. Er is hierdoor meer helderheid over de te verwachten impact op de omgeving op basis van het juridische kader (omgevingsplan).

Op dit moment wordt er gewerkt aan een voorstel om de sluitings- en terrastijden van de commerciële horeca in de Hoeksche Waard te harmoniseren. Voorgesteld wordt om na vaststelling van de horecacategorieën in het nog op te stellen omgevingsplan moet in overleg met betrokken partijen deze tijden worden geëvalueerd en eventueel worden aangepast voor de verschillende categorie. Op die manier ontstaat er een de sluitingstijden per categorie horeca. Om deze aangepaste sluitingstijden te effectueren is op termijn een aanpassing van de APV nodig. Dit wordt meegenomen in de jaarlijkse herziening van de APV.

Aandachtspunt voor afhaalzaken: afhaalzaken, waar je ter plaatse niks kunt nuttigen, vallen onder de categorie winkels in de zin van de Winkeltijdenwet en het omgevingsplan.

Deze zaken vormen echter ook openbare inrichtingen in de zin van de APV. Voor deze zaken geldt hierdoor een dubbel regime, waarbij deze regimes strijdig zijn ten aanzien van elkaar. Volgens de Winkeltijdenwet moet een afhaalzaak om 22.00 en op zondagen sluiten, terwijl op basis van de APV de afhaalzaken tot 01.00 open mogen zijn en ook op zondag. Om dit op een goede manier te organiseren, wordt voorgesteld om in de Winkeltijdenverordening een bepaling op te nemen dat in dit geval de APV voor gaat. Kun je ter plaatse iets nuttigen, dan betreft het een horecagelegenheid / openbare inrichting en is de APV leidend. Dit wordt meegenomen in de eerst volgende herziening van de Winkeltijdenverordening.

4.5 TERRASSEN

De buitenruimte heeft een grotere betekenis gekregen voor de horeca. Om sturing te kunnen geven aan de invulling van terrassen in de Hoeksche Waard worden er in het beleidskader de uitgangspunten geformuleerd voor terrassen. Deze uitgangspunten worden uitgewerkt in beleidsregels voor terrassen. Nieuwe aanvragen voor terrassen kunnen op basis van deze beleidsregels worden getoetst en vormen het kader voor terrasvergunningen. Ditzelfde geldt voor de tijdelijke terrassen die in verband met de coronamaatregelen zijn toegestaan. Willen de ondernemers deze omzetten naar een permanente situatie dan vraagt dat om een nieuwe beoordeling aan de hand van de geformuleerde uitgangspunten en de op te stellen beleidsregels.

Uitgangspunten terrassen

Terrassen zijn voor iedereen toegankelijk

Bij de opstelling van terrassen is de toegankelijkheid van belang. Iedereen moet gebruik kunnen maken van het terras, ook personen in een rolstoel, met een rollator, kinderwagen of slechtienden. Rondom het terras moet een loopruimte van minimaal 1,5 meter worden vrijgehouden.

Afmetingen zijn variabel

De afmeting van een terras varieert per locatie. Een terras aan de gevel is verbonden aan de breedte van het pand, terwijl een terras op een plein meer ruimte biedt. In het buitengebied is de afmeting van het terras afhankelijk van het eigen terrein. Terrassen mogen hier enkel geplaatst worden op het eigen terrein. Indien wenselijk kan bij terrassen in het openbaar gebied de breedte/diepte van het terras herkenbaar opgenomen in de bestrating, zodat eventuele onduidelijkheid kunnen worden voorkomen.

Verbinding horeca en terras

Terrassen zijn gelegen in de directe nabijheid van de horecagelegenheid. Er moet sprake zijn van een visuele verbinding tussen de horecagelegenheid en het terras. Op deze manier blijft een deel van de openbare ruimte in centrumgebieden ook beschikbaar voor openbaar gebruik.

Open karakter

Terrassen hebben een open karakter. Openheid en zichtbaarheid dragen bij aan het gastvrije karakter van een terras en bovendien de zichtbaarheid van aangrenzende ondernemers. Om klanten comfort en beschutting te bieden, kan er gebruik worden gemaakt van verplaatsbare elementen zoals windschermen. Voorbeelden en richtlijnen voor deze elementen worden uitgewerkt in de beleidsregels.

Duurzaam terras

Opstelling van het terras is het gehele jaar door mogelijk. In het kader van duurzaamheid staat gemeente Hoeksche Waard alleen duurzame / energiezuinige verwarming toe op terras, zoals infraroodpanelen, verwarmde kussens met batterij en verwarmde dekens.

Keuzevrijheid qua kleur- en materialen

De toepassing van parasols (bij eilandterrassen) of luifels (bij gevelterrassen) zijn toegestaan. Het is van belang dat de elementen inklapbaar zijn om flexibiliteit te behouden. Parasols mogen worden verankerd in de bestrating om de veiligheid te waarborgen. Hierbij dient een melding (afdeling vergunningverlening) en een KLIC-melding te worden gedaan bij de gemeente om schade aan onderliggende kabels en leidingen te voorkomen.

Op welke manier de ondernemer het terras inricht en welke kleur de parasols zijn, blijft de keuze en verantwoordelijkheid van de ondernemer. De gemeente zet in op een uitstraling van terrassen die aansluit bij het straatbeeld en waarbij gebruik wordt gemaakt van kwalitatief hoogwaardige en duurzame materialen. De manier hoe de ondernemer dit invult, is aan de ondernemer zelf.

Overige uitgangspunten in relatie tot onderhoud en veiligheid:

- Terrassen en eventueel bijkomende afscheidingen zijn mobiel en demontabel, zodat ze eventueel kunnen worden verplaatst bij evenementen en/of onderhoud aan de openbare ruimte.
- Bij verwachte parkeerdruk moet er eerst een parkeeronderzoek worden uitgevoerd voordat parkeerplaatsen kunnen worden omgevormd tot terrasruimte. Meer ruimte voor het terras betekent ook uiteindelijk een hogere parkeerbehoefte.
- Terrassen mogen niet ten koste gaan van de hoofdgroenstructuur of functioneel groen.
- De bereikbaarheid voor hulpdiensten (vrije doorgang van 3,5 meter) en de brandveiligheid moet ten alle tijden geborgd blijven.
- Terrassen moeten voldoen aan de geldende wetgeving, zoals de milieuwetgeving en omgevingsplan.

4.6 MUZIEK & EVENEMENTEN

Muziek op het terras

Op een terras is al sprake van stemgeluid. Om een opeenstapeling van geluid in de omgeving van het horecabedrijf te voorkomen, wat kan leiden tot geluidsoverlast, is het op een terras niet toegestaan om versterkt muziekgeluid of vergelijkbare versterkte geluiden te laten horen. Dit is in lijn met de landelijke wetgeving (Activiteitenbesluit, straks onderdeel van de Omgevingswet).

Het Activiteitenbesluit biedt de mogelijkheid om incidenteel af te wijken van de geluidsnormen middels een verordening. In de Hoeksche Waard geldt dit enkel voor inrichtingen en niet voor het terras. Via de APV worden collectieve festiviteiten.

Op dit moment geldt deze mogelijkheid enkel voor de inrichting en is het niet mogelijk voor het terras om af te wijken van de geluidsnormen. Hierdoor is het niet mogelijk om een DJ of liveband op het terras te laten spelen. Om de mogelijkheid te creëren om evenementen op het terras te organiseren en daarmee de ondernemerskansen te vergroten en verrassing te bieden aan de consument, moeten de

mogelijkheden worden onderzocht om de APV hierop aan te passen (of op te nemen in de verordening voor de leefomgeving) en de incidentele festiviteiten ook toe te passen voor het terras. Hierdoor kan tijdelijk worden afgeweken van de toegestane geluidsnormen en kunnen er evenementen worden georganiseerd op het terras. De aanpassing vraagt om een nadere uitwerking in het kader van de haalbaarheid en mogelijkheden.

Evenementen in de horeca

Het is toegestaan om ondersteunend aan de vergunde bedrijfsvoering activiteiten te organiseren om de consument een extra verrassing te bieden en/of een unieke beleving te creëren. Denk bijvoorbeeld aan de organisatie van een thema-avond in een restaurant. Zolang dit binnen de horecagelegenheid plaatsvindt, en dit past binnen bedrijfsvoering waarvoor de horecaondernemer een exploitatievergunning heeft aangevraagd en niet structureel van aard is, is dit mogelijk en hoeft de ondernemer hier geen vergunning of melding van te maken.

Grotere activiteiten die niet passen binnen de standaard bedrijfsvoering van een horecagelegenheid zien we als een evenement. De mogelijkheden voor een evenement staan vermeld in het evenementenbeleid.

4.7 BLURRING

Blurring, het vermengen van functies, is een ontwikkeling van deze tijd. Winkeliers en dienstverleners en maken steeds vaker de combinatie met horeca en andersom. Ook bij culturele instellingen, boerderijwinkels en bezienswaardigheden zijn in toenemende mate horeca-activiteiten te vinden. Dit kan positief bijdragen aan het vestigingsklimaat voor ondernemers. Het maakt de winkel aantrekkelijker voor de consument en een langere verblijftijd in een winkel zorgt voor een toename van de bestedingen.

Om in te spelen op deze consumententrend zet de Hoeksche Waard in op het faciliteren van deze mengvormen, mits dit gebeurt op basis van een gelijk speelveld en duidelijke afspraken.

Ondergeschikte horeca in detailhandel

De onderstaande randvoorwaarden dienen verankerd te worden in beleidsregels en het omgevingsplan.

Randvoorwaarden ondergeschikte horeca in detailhandel:

- Tenzij het omgevingsplan het toestaat, is hiervoor een omgevingsvergunning voor afwijkend gebruik noodzakelijk. Het aanvragen van deze omgevingsvergunning is voor ieder bedrijf mogelijk. Op basis van de vastgestelde uitgangspunten wordt een afweging gemaakt voor het wel of niet verlenen van een vergunning;
- De wet- en regelgeving t.a.v. deze horecavorm moet worden nageleefd;
- Het is niet toegestaan om alcohol te schenken bij ondergeschikte horeca. Dit is landelijke wetgeving. Hier heeft de gemeente geen invloed op;
- Het is niet toegestaan om een terras te exploiteren bij ondergeschikte horeca;
- De toegang tot de horeca-activiteiten is dezelfde als die van het bedrijf; als er een aparte ingang is van het horecagedeelte is er in principe geen sprake meer van ondergeschikte horeca;
- Het aantal m² ondersteunende horeca is gemaximaliseerd ten opzichte van de hoofdfunctie. Maximaal 25% van het verkoopvloeroppervlakte van de hoofdfunctie mag worden gebruikt voor horeca. Hierbij geldt een maximum van 35 m². In specifieke gevallen kunnen grotere horecagelegenheden als onderdeel van een bedrijfsconcept mogelijk worden vergund, zoals bij grotere warenhuizen;
- De ondergeschikte horeca-activiteit moet binnen het bedrijf duidelijk zijn te onderscheiden van de bedrijfsfunctie en bovendien duidelijk ondergeschikt zijn aan de hoofdactiviteit;
- De horeca-activiteiten mogen niet worden uitgeoefend buiten de openingstijden van de winkel;
- De horecaruimte mag niet worden verhuurd ten behoeve van bijeenkomsten van persoonlijke aard;
- De ondergeschikte horeca mag niet leiden tot parkeer-, stank- of geluidsoverlast;
- De horeca is onderdeel van de onderneming en kan niet worden geëxploiteerd door derden.

Ondersteunende verkoop in horecazaken

Naast een sterkere detailhandelsstructuur door ondersteunende horeca in winkels, kan het voorzieningenniveau ook stijgen door ondersteunende verkoop in horecabedrijven toe te staan. Op deze manier ontstaat een gelijk speelveld voor detailhandel en horeca.

Hierbij hanteert de gemeente de volgende randvoorwaarden:

- De Alcoholwet stelt dat de verkoop in combinatie met het schenken van alcohol niet is toegestaan;
- Er mag geen reclame voor het winkelgedeelte worden gemaakt;

- Het aantal m² voor het winkelgedeelte is gemaximaliseerd ten opzichte van de hoofdfunctie. Maximaal 25% van het verkoopvloeroppervlakte van de hoofdfunctie mag worden gebruikt voor de winkelfunctie. Hierbij geldt een maximum van 35 m². Ook hierbij geldt dat bij grote horecazaken maatwerk is gewenst en kan worden afgeweken van het maximum van 35 m²;
- Het winkelgedeelte in het horecabedrijf moet een aaneengesloten gedeelte zijn. Fragmentatie, waarbij het winkelgedeelte is opgedeeld in verschillende hoekjes, is niet toegestaan;
- De winkelruimte is uitsluitend bereikbaar via de ingang van het horecabedrijf;
- De ondergeschikte detailhandelsactiviteit moet binnen het bedrijf duidelijk zijn te onderscheiden van de horecafunctie en bovendien duidelijk ondergeschikt zijn aan de hoofdactiviteit;
- De verkoop van goederen zijn enkel toegestaan binnen de vastgestelde openingstijden voor winkels
- (Winkeltijdenwet). Indien de horecagelegenheid langer wil open blijven moet de winkel ruimte afsluitbaar zijn van het horecadeel;
- Het winkelgedeelte mag niet leiden tot parkeer-, stank- of geluidsoverlast;
- Het winkelgedeelte is onderdeel van de onderneming en kan niet worden geëxploiteerd door derden;
- De ondergeschikte detailhandelsactiviteit moet binnen het bedrijf duidelijk zijn te onderscheiden van de bedrijfsfunctie en bovendien duidelijk ondergeschikt zijn aan de hoofdactiviteit.

Ondergeschikte horeca in het buitengebied

Ondergeschikt wil zeggen dat deze vorm van de horeca de kwaliteit van de hoofdfunctie vergroot of completeert en dat er duidelijk sprake moet zijn van een waarneembare ondergeschiktheid van de horecafunctie ten opzichte van de hoofdactiviteit. Er is een sterke groei van kleinschalige, ondergeschikte horeca-activiteiten in het buitengebied van de Hoeksche Waard verbonden aan een ander hoofdgebruik: van theetuinen tot feestlocaties. In veel gevallen zijn deze activiteiten strijdig met het omgevingsplan en eventueel ook de Alcoholwet. Vanuit de commerciële horeca worden deze activiteiten gezien als oneerlijke concurrentie. Toch heeft de aanwezigheid van ondergeschikte horeca in het buitengebied niet alleen negatieve aspecten. De horeca in het buitengebied levert een bijdrage aan het toeristisch-recreatieve aanbod in de Hoeksche Waard, de aantrekkelijkheid van het platteland en kan ook de levensvatbaarheid van agrarische bedrijven vergroten (Visie op het gebruik van het buitengebied). Bovendien promoot horeca bij agrarische bedrijven de lokale producten van de Hoeksche Waard.

Om groei van horecagelegenheden in het buitengebied in goede banen te leiden, is er een behoefte aan een helder beleidskader voor horecaontwikkelingen in het buitengebied. Voor de vestiging van zelfstandige horeca gelden de uitgangspunten zoals geformuleerd in het horecaprofiel voor het buitengebied. De kaders voor de ondergeschikte horeca, vraagt om een nadere uitwerking in beleidsregels. Dit is vastgelegd in de Visie op het gebruik van het buitengebied.

De volgende uitgangspunten zijn vanuit horeca verwerkt in deze visie (Visie op het gebruik van het buitengebied):

- De horeca-activiteit is ondergeschikt aan de hoofdfunctie van het perceel en is enkel gericht op het vergroten van het serviceniveau richting de klant/consument;
- Het is mogelijk om alcoholische dranken te schenken, mits de onderneming voldoet aan de uitgangspunten van de Alcoholwet;
- De ondergeschikte horeca heeft geen negatieve ruimtelijke impact op de omgeving (geluid, mobiliteit, geur enz.). De horeca-activiteiten mogen de bedrijfsvoering van de bedrijven in de omgeving niet belemmeren of tot overlast leiden voor omwonenden;
- De ondergeschikte horeca vindt plaats vanuit de bestaande bebouwing of al vergunde bouw mogelijkheden;
- De ondergeschikte horeca heeft een dagfunctie. Activiteiten in de avond zijn niet toegestaan;
- Bij de realisatie van ondergeschikte horeca dient ook aandacht te zijn voor de landschappelijke inpassing, zoals deze ook zijn geformuleerd bij de uitgangspunten in het horecaprofiel voor het buitengebied in het vorige hoofdstuk.

4.8 PARACOMMERCIE

Paracommercie is de verzamelterm voor horeca-activiteiten die plaatsvinden in paracommerciële inrichtingen. Sportkantines, dorps- en buurthuizen en kerkelijke centra zijn voorbeelden van paracommerciële horeca. Binnen de bestemming 'Maatschappelijke doeleinden' is ondergeschikte horeca ten dienste van deze voorzieningen toegestaan.

De schenk- en openingstijden van de paracommerciële instellingen zijn nu geregeld via de drank- en horecaverordening van de gemeente Hoeksche Waard. Het streven is om de schenk- en openingstijden van de paracommerciële instellingen op het gehele eiland te harmoniseren en te integreren in de APV. Hiervoor loopt een apart traject.

4.9 OPENBARE ORDE & VEILIGHEID

Ondanks dat de respondenten van de enquête aangeven niet of nauwelijks overlast te ervaren van de horeca, blijft de veiligheid en veiligheidsbeleving rondom de horeca weldegelijk een aspect waar wij de aandacht voor willen houden. Op dit moment wordt er voor het centrum van Oud-Beijerland een particuliere beveiligingsorganisatie ingeschakeld die er samen met de politie en horecaondernemers zelf voor zorgt dat de overlast in de nachtelijke uren beperkt blijft.

Dit willen we graag zo houden. Daarom worden gezamenlijk de mogelijkheden onderzocht om de veiligheid en de veiligheidsbeleving te vergroten.

HOOFDSTUK 5 UITVOERINGSAGENDA

Om de gestelde doelstellingen te behalen en de instrumenten te verankeren, zijn aanvullende acties nodig. In het onderstaande overzicht wordt een totaalbeeld geschetst van de acties die nodig zijn om het Beleidskader Horeca Hoeksche Waard te effectueren.

Horecawerkgroep

Om de ontwikkelingen in de horecasector te blijven volgen, werkt gemeente Hoeksche Waard samen met de werkgroep van horecaondernemers (werkgroep KHN). De werkgroep is samengesteld uit horecaondernemers uit verschillende branches en locaties in Hoeksche Waard. Vanuit de gemeente sluiten de afdeling economie, vergunningverlening, VTH en veiligheid aan. Gezamenlijk met de ondernemers zien zij toe op uitvoering aan de vastgestelde koers in het beleidskader.

De geformuleerde uitgangspunten in het beleidskader worden gezamenlijk jaarlijks geëvalueerd en worden aangescherpt wanneer de ontwikkelingen in de markt hierom vragen.

Actie	Wie	Wanneer
• Uniformeren van horecacategorieën in omgevingsplan	Gemeente / Team omgeving	Onderdeel van op te stellen omgevingsplan gemeente
• Aanpassen centrumbestemming naar een horecabestemming per pand in centrum Oud-Beijerland	Gemeente / Team omgeving	Onderdeel van op te stellen omgevingsplan gemeente
• Onderzoeken mogelijkheden van een exploitatievergunning voor bezorgdiensten + definitie bezorgdiensten	Gemeente / Team VTH Juridisch	2023 - 2024
• Onderzoeken mogelijkheden openingstijden per horeca-categorie	Gemeente / Team VTH Juridisch	Na vaststelling omgevingsplan
• Aanpassing winkeltijdenverordening op basis van uitgangspunten afhaalzaken	Gemeente / Team Ondernemen	Bij herziening winkeltijdenverordening
• Beleidsregels terrassen opstellen	Gemeente / Team VTH Juridisch	2023 - 2024
• Onderzoeken mogelijkheden voor muziek op het terras	Gemeente / Team Vergunningen APV	Onderdeel van beleidsregels terras
• Onderzoeken mogelijkheden vergroten van veiligheid en veiligheidsbeleving rondom horeca	Gemeente / Team Integrale veiligheid	2023 - 2024
• Alcoholpreventie / NIX 18	Gemeente / Team VTH Juridisch	Onderdeel van Preventie en Handhavingplan Alcohol
• Organiseren optionele coaching gesprekken	KHN & Gemeente / Team Ondernemen	Na vaststelling beleidskader

• Uitwerken mogelijkheden aantrekkelijkheid van horeca voor jongeren en jonge huishoudens vergroten	Gemeente / Team Ondernemen	Onderdeelwerkzaamheden team ondernemen
• Uitwerken inclusieve horeca	Gemeente / Team Participatie en Leefbaarheid	Onderdeel Agenda Inclusie
• Uitwerken beleidskader naar beleidsregels (o.a. openingstijden, vergunningen, handhaving)	Gemeente / Team VTH Juridisch	2024