Gemeente Amsterdam

GEMEENTEBLAD

Officiële uitgave van de gemeente Amsterdam

Nr. 462259

6 oktober 2026

Besluit van het college van burgemeester en wethouders van de gemeente Amsterdam houdende regels over veiligheid in horecabedrijven (Nadere regels veiligheid horecabedrijven Amsterdam)

Het college van burgemeester en wethouders van Amsterdam,

gelet op artikel 3.23A van de Algemene Plaatselijke Verordening 2008,

besluit de volgende regeling vast te stellen:

Nadere regels veiligheid horecabedrijven Amsterdam

Hoofdstuk 1 Algemene bepalingen

Artikel 1.1 Definities

In deze nadere regels wordt verstaan onder:

- APV 2008: Algemene Plaatselijke Verordening 2008;
- exploitant: natuurlijke persoon of rechtspersoon voor wiens rekening en risico een horecabedrijf wordt geëxploiteerd;
- beveiligers: personeel dat toestemming heeft van de korpschef van de Politie Eenheid Amsterdam om in het horecabedrijf beveiligingswerkzaamheden te verrichten en beschikt over een geldig legitimatiebewijs voorgeschreven op grond van de Wet particuliere beveiligingsorganisaties en recherchebureaus;
- CO-waarde: koolmonoxide waarde in parts per million;
- horecabedrijf: horecazaak en het daarbij behorend terras en andere aanhorigheden;
- horecazaak: de voor publiek toegankelijke besloten ruimte waar tegen vergoeding dranken worden geschonken of eetwaren voor directe consumptie worden bereid of verstrekt, lokaliteit waarbij vanuit de gevel tegen vergoeding dranken worden geschonken of eetwaren voor directe consumptie worden bereid of verstrekt en voor publiek toegankelijke besloten ruimte waar tegen vergoeding shisha, waterpijptabak of vergelijkbare genotsmiddelen worden verstrekt;
- veiligheidsplan: door de exploitant ingevuld document met maatregelen die de exploitant neemt om overlast te voorkomen en de openbare orde en veiligheid in en rondom het horecabedrijf te waarborgen;
- dance event: een feest in een horecabedrijf waarbij het hoofddoel is om langdurig te dansen op versterkte elektronische muziek;
- VIP-tafel: een tafel en/of zitgelegenheid in een horecabedrijf dat hoofdzakelijk in gebruik of bestemd is voor het bieden van dansgelegenheid, waarbij de tafel of zitgelegenheid wordt aangeboden tegen betaling van een tarief en/of tegen voorwaarden die afwijken van het reguliere toegangstarief en/of de reguliere voorwaarden en/of er worden extra services aangeboden zoals snelle entree, toegang tot een afgeschermd gedeelte van de gelegenheid, speciale bediening en/of er wordt een bepaalde hoeveelheid alcoholhoudende drank aangeboden als onderdeel van de prijs van de tafel of zitgelegenheid;
- eerste hulp gekwalificeerde medewerker: medewerker die minimaal beschikt over een geldig EHBO of BHV-certificaat met de modulen spoedeisende hulp en niet spoedeisende hulp, overeenkomstig de Nederlandse Richtlijnen Eerste Hulp van 10 maart 2026 van het Oranje Kruis, Nederlands Rode Kruis en NIBHV, aangevuld met een geldig EHBD- of EHBDu-certificaat overeenkomstig het landelijk curriculum Eerste Hulp bij Drank- en Drugsincidenten in het uitgaanscircuit.

Hoofdstuk 2 Veiligheidsplan

Artikel 2.1 Reikwijdte

De volgende horecabedrijven zijn verplicht te beschikken over een door de burgemeester goedgekeurd veiligheidsplan:

a. horecabedrijven die vaker dan twaalf keer per jaar open kunnen zijn tussen 04.00 en 06.00 uur;
b. horecabedrijven met een capaciteit van meer dan 500 bezoekers;
c. horecabedrijven waar beveiligers worden ingezet;
d. horecabedrijven waarin bedrijfsmatig publiektoegankelijke dansgelegenheid geboden wordt gepaard gaande met een verhoogde kans op middelengebruik en daarmee samenhangende gezondheidsrisico's of overlast, waaronder in ieder geval horecabedrijven waar dance events plaatsvinden;

e. horecabedrijven waar VIP-tafels worden aangeboden;
f. horecabedrijven waar waterpijpen worden aangeboden;
g. door de burgemeester aangewezen categorieën horecabedrijven in een door de burgemeester aangewezen gebied, en;
h. andere door de burgemeester aangewezen horecabedrijven.

Artikel 2.2 Verplichtingen

1. De exploitant gebruikt voor het veiligheidsplan het format in bijlage 1.
2. Het veiligheidsplan moet overeenkomen met de bedrijfsvoering van het horecabedrijf en dient actueel te zijn.
3. De burgemeester kan ter bescherming van de openbare orde en veiligheid, het woon- en leefklimaat en de gezondheid de exploitant verplichten tot het opnemen van specifieke maatregelen in het veiligheidsplan.
4. Pas als het veiligheidsplan is goedgekeurd door de burgemeester kan de exploitatievergunning voor een horecabedrijf worden verleend.
5. Na goedkeuring door de burgemeester maakt het veiligheidsplan onderdeel uit van de exploitatievergunning.
6. De exploitant is verantwoordelijk voor de naleving van het veiligheidsplan.
7. De exploitant is verplicht te controleren of personeel dat in het horecabedrijf beveiligingswerkzaamheden verricht toestemming heeft van de korpschef van de Politie Eenheid Amsterdam en beschikt over een geldig legitimatiebewijs voorgeschreven op grond van de Wet particuliere beveiligingsorganisaties en recherchebureaus.
8. De exploitant die in het horecabedrijf een portier inzet, voert een transparant en eenduidig deurbeleid en draagt zorg dat dit deurbeleid van buitenaf voor bezoekers kenbaar is.

Hoofdstuk 3 Dance events

Artikel 3.1 Maatregelen

1. Wanneer in een horecabedrijf een dance event plaatsvindt, neemt de exploitant de volgende maatregelen om middelengebruik en daarmee gepaard gaande risico's zoveel mogelijk te beperken:
   a. Uitvoeren van de visitatie door een beveiliger bij iedereen die de horecazaak betreedt vanaf de start tot het eind van het dance event;
   b. Afnemen door een beveiliger van verboden middelen of wapens die bij de visitatie of elders in het horecabedrijf worden aangetroffen;
   c. Deponeren van verboden middelen en wapens, als bedoeld in onderdeel b, in de horecakluis, tenzij volgens de vervolgingsrichtlijn van het Openbaar Ministerie of de Wet Wapens en Munitie direct de politie moet worden ingeschakeld;
   d. Ontzeggen van de toegang aan iedereen waarbij verboden wapens of middelen zijn aangetroffen;
   e. Communiceren van deurbeleid en huisregels zodat deze van buitenaf zichtbaar zijn;
   f. Gebruikmaken van een horecakluis;
   g. Beschikken over minimaal één eerste hulp gekwalificeerde medewerker die direct eerste hulp kan verlenen bij horecabedrijven met een capaciteit van maximaal 300 bezoekers, en;
   h. Beschikken over minimaal twee eerste hulp gekwalificeerde medewerker die direct eerste hulp kunnen verlenen bij horecabedrijven met een capaciteit van meer dan 300 bezoekers;
   i. Beschikken over de benodigde middelen om eerste hulp te kunnen verlenen, waaronder in ieder geval een EHBO-koffer die voldoet aan de laatste richtlijnen van het Oranje Kruis;
   j. Bezoekers voorlichten over de gezondheidsrisico's van middelengebruik;
   k. Op verzoek verstrekken van gratis drinkwater.

2. De visitatie zoals bedoeld in het eerste lid, onderdeel a, voldoet aan de volgende eisen:
   a. De visitatie bestaat uit de privaatrechtelijke oppervlakkige veiligheidsfouillering waarbij wordt gevraagd alle zakken te legen en de inhoud te tonen;
   b. Het van top tot teen oppervlakkig aftasten van alle kleding, en;
   c. Het doorzoeken van alle meegevoerde bagage.

3. Een horecakluis zoals bedoeld in het eerste lid, onderdeel f, voldoet aan de volgende eisen;
   a. De horecakluis beschikt over twee gemarkeerde openingen, één voor wapens en één voor middelen;
   b. De horecakluis heeft een mechanisme in de openingen waardoor het niet mogelijk is om ingeworpen wapens of middelen uit de kluis te halen;
   c. De horecakluis is alleen te openen door de politie;
   d. De horecakluis is af te sluiten met een slot met moedersleutel welke zijn overgedragen aan de politie;

e. De horecakluis is deugdelijk bevestigd aan de wand zodat hij niet eenvoudig is mee te nemen.

Hoofdstuk 4 Aanbieden van waterpijpen

Artikel 4.1 Verplichtingen

Bij het aanbieden van waterpijpen in een horecabedrijf gelden, ter bescherming van de gezondheid, brandveiligheid en het woon- en leefklimaat, de volgende verplichtingen:

a. Het gebruik van waterpijpen en het verhitten van kooltjes in de horecazaak is uitsluitend toegestaan in de besloten ruimte zoals aangeven op de bij het veiligheidsplan toegevoegde plattegrond;
b. De besloten ruimte als bedoeld in lid a is uitsluitend toegankelijk voor gasten waarvan aan de hand van een geldig identiteitsbewijs is vastgesteld dat zij de leeftijd van 18 jaar hebben bereikt;
c. De besloten ruimte als bedoeld in onderdeel a heeft een mechanisch ventilatiesysteem dat in staat is om de CO-waarde onder de 30 ppm te houden, waarbij de afgezogen lucht bovendaks en op voldoende hoogte wordt verspreid om geurhinder te voorkomen;
d. In de horecazaak zijn in iedere besloten ruimte voldoende CO-meters aanwezig;
e. In de besloten ruimte als bedoeld in onderdeel a moeten de vloer en de vloerafwerking zodanig zijn uitgevoerd en onderhouden dat bij contact met vallende of gloeiende kooltjes geen brandgevaarlijke situatie ontstaat, waarbij de vloerafwerking ten minste voldoet aan brandklasse Bfl-s1 overeenkomstig NEN-EN 13501-1;
f. Bij verhitting met kooltjes worden voldoende brandveiligheidsmaatregelen genomen met betrekking tot opslag en verwerking van deze kooltjes;
g. Indien een waterpijp wordt gebruikt en/of indien kooltjes worden verhit wordt een logboek bijgehouden waarin minimaal elk half uur de gemeten CO-waarde wordt genoteerd van de besloten ruimte als bedoeld onder a;
h. Zodra de CO-waarde meer is dan 1o ppm, wordt direct het gebruik van waterpijpen of het verhitten van kooltjes in de horecazaak beëindigd en worden ramen en deuren geopend;
i. Als de CO-waarde meer is dan 30 ppm, moeten de bezoekers direct de horecazaak verlaten en moet de horecazaak gesloten worden voor bezoekers;

Hoofdstuk 5 Aanbieden van VIP-tafels

Artikel 5.1 Reikwijdte

Exploitanten die in hun horecabedrijf VIP-tafels aanbieden nemen de volgende maatregelen, om geweldsincidenten en het gebruik van VIP-tafels ten behoeve van criminele activiteiten zoveel mogelijk te voorkomen:

a. De exploitant houdt het aanbieden, de verkoop en promotie van VIP-tafels altijd in eigen hand;
b. Bij de toegang tot het horecabedrijf worden alle gasten gevisiteerd door beveiligers in overeenstemming met artikel 3.1, eerste lid, onder a;
c. Van alle VIP-gasten wordt vastgesteld dat zij de leeftijd van 18 jaar hebben bereikt aan de hand van een geldig identiteitsbewijs;
d. Het VIP-gedeelte wordt volledig in beeld gebracht met camera's, waarbij de camerabeelden ten minste 14 dagen worden bewaard en indien er een incident heeft plaatsgevonden in het horecabedrijf, worden de camerabeelden zo snel mogelijk ter beschikking gesteld aan de politie als de politie hierom verzoekt;
e. Rekeningen van en behorende bij de VIP-tafel worden giraal betaald;
f. Flessen alcoholhoudende drank worden in het hele horecabedrijf giraal betaald;
g. Waar het veiligheidsmaatregelen betreft mogen VIP-gasten in geen enkel geval een voorkeursbehandeling krijgen ten opzichte van de overige gasten.

Hoofdstuk 6 Slotbepalingen

Artikel 6.1 Intrekking oude regels

De Nadere regels veiligheidsplan horecabedrijven (Gemeenteblad 2015, afd. 3B, nr. 256), Nadere regels dance events in horeca (Gemeenteblad 2017, 121946) en Nadere regels VIP-tafels in de horeca (Gemeenteblad 2018, 162889) worden ingetrokken.

Artikel 6.2 Overgangsrecht

1. Horecabedrijven die op 2 november 2026 al beschikken over een goedgekeurd veiligheidsplan hoeven het nieuwe document in bijlage 1 pas te gebruiken bij de aanvraag van een nieuwe exploitatievergunning, tenzij de bedrijfsvoering tussentijds aangepast wordt of de burgemeester eist dat er een nieuw veiligheidsplan ingediend wordt vanwege verstoring van de openbare orde en veiligheid, de impact op het woon- en leefklimaat en de gezondheid.

2. Aanvragen voor een exploitatievergunning die voor 2 november 2026 zijn ingediend mogen gebruik maken van het oude format voor het veiligheidsplan dat is vastgesteld op 1 september 2024.

Artikel 6.3 Inwerkingtreding
Deze regeling treedt in werking op 2 november 2026.

Artikel 6.4 Citeertitel
Deze nadere regels worden aangehaald als: Nadere regels veiligheid horecabedrijven Amsterdam.

Aldus vastgesteld in de vergadering van 29 september 2026

De burgemeester
Femke Halsema

De gemeentesecretaris
Catrien Lenstra

Bijlage 1, behorende bij artikel 2.2, eerste lid: Veiligheidsplan horecabedrijven Amsterdam

1. Bedrijfsinformatie	
Naam horecabedrijf op vergunning	
Naam horecabedrijf op de gevel	
Straat en huisnummer	
Postcode en plaats	
E-mailadres	
Telefoonnummer	
KvK-nummer onderneming	
Vestigingsnummer KvK	
Namen exploitant(en)	
2. **Aanvullende gegevens omschrijving bedrijf**	
Bezoekers Gemiddeld aantal bezoekers incl. personeel per dag	
Gemiddeld aantal gelijktijdige aanwezige bezoekers bij topdrukte	
Maximale capaciteit aantal bezoekers	
Hoe omschrijft u uw hoofdexploitatie? - Omschrijving van het type bedrijf (bijv. café, coffeeshop, nachtclub) - Licht de aangeboden producten toe (bijv. alcoholhoudende dranken, etenswaren, merchandise, waterpijp).	
Profiel van bedrijf - Beschrijf de sfeer, soort muziek en het publiek. - Wat is de doelgroep?	
Activiteitenprofiel - Hebt u geregeld nevenactiviteiten in uw bedrijf? Bijvoorbeeld: bedrijfsborrels, pub quiz, live muziek of andere soort verhuur. - Zo ja, welke nevenactiviteiten organiseert u? - Hoe vaak komt dit voor?	
Verhuur locatie - Verhuurt u het pand aan andere partijen? - Organiseert u alle activiteiten/feesten zelf of besteed u het uit aan andere organisatoren? Zo ja, heeft u promotoren waar u veel mee samenwerkt?	
Dance events* Organiseert u ook dance events in uw bedrijf? ** zie toelichting*	
VIP-tafels* Biedt u VIP-tafels aan in uw bedrijf? ** zie toelichting*	
Bereikbaarheid voor uw omgeving - Hoe staat u in contact met uw omgeving? - Is uw telefoonnummer beschikbaar voor eventuele klachten? - Zo ja, welk telefoonnummer en hoe is deze kenbaar gemaakt?	
3. **Inzet beveiligers/beveiliging**	
Gebruik portiers/ beveiliging - Maakt u gebruik van beveiligers en/of portiers? - Wordt de beveiliging ingehuurd? Zo ja, via welk bedrijf?	
Aantal beveiligers	

- Hoeveel beveiligers en/of portiers heeft u op een reguliere avond? - Is er verschil in dag of tijdstip? Zo ja, kunt u toelichten hoe u uw beveiliging hierop aanpast?	
Wanneer extra beveiliging? Zijn er risicodagen, - evenementen of nevenactiviteiten waarbij u extra beveiligers inzet? Hoe bepaalt u dat?	
Zichtbaarheid Hoe kan de bezoeker de beveiliging herkennen?	
Overige maatregelen	
4. **Instructies beveiligers/beveiliging**	
Richtlijn visiteren Wat zijn de richtlijnen voor visiteren (oppervlakkig aftasten van kleding en doorzoeken tassen)? Geef hierbij aan: - wie wordt gevisiteerd en waarom - wat visiteren inhoudt - wat er met de tassen gebeurt - wanneer er gevisiteerd wordt, bijvoorbeeld na een bepaald tijdstip	
Welke instrumenten zet u in en hoe gebruikt u die? Bijvoorbeeld: - detectiepoortjes - handscanner - onderlinge communicatiemiddelen - logboek - overige instrumenten	
Horecakluis - Hebt u een horecakluis? - Hoe maakt u daar gebruik van? Welke goederen worden erin gedeponeerd? - Heeft u over het gebruik en legen van de kluis specifieke afspraken gemaakt met politie? ** zie toelichting*	
Aantreffen drugs Wat doet u als u drugs aantreft? **zie toelichting*	
Aantreffen wapens Wat doet u als u wapens aantreft? **zie toelichting*	
Overige maatregelen Zijn er nog meer maatregelen die u treft om bezit van wapens of ongewenste voorwerpen te voorkomen? **zie toelichting*	
Inschakelen politie In welke gevallen belt u *niet* direct de politie en handelt uw organisatie het zelf af?	
Regie en aanspreekpunt politie Wie heeft de regie over de beveiliging in uw bedrijf en is aanspreekpunt voor de politie?	
Opstelling beveiliging - Waar staan de beveiligers opgesteld? - Hoe houdt u toezicht in en rondom het bedrijf?	
Contact met andere bedrijven Hoe is het contact met beveiligers van naastgelegen bedrijven? Bij welke situaties neemt u contact op met andere beveiligers?	
Overige instructies beveiliging en/of maatregelen	
5. **Handelswijze bij incidenten IN uw bedrijf**	

Geweldsincidenten in het bedrijf: Geef aan wat u doet bij een geweldsincident in uw bedrijf.	
Zakkenrollers Wat doet u als een bezoeker meldt dat hij bestolen is?	
Glasincidenten Hoe beperkt u glasincidenten in uw bedrijf?	
Bezoekers die onwel worden - Hoe handelt u bij bezoekers die onwel worden? - Hoe handelt u bij (mogelijk) drugs gerelateerde incidenten?	
Hoe is de Bedrijfshulpverlening (BHV) geregeld? - Wie is BHV'er in het bedrijf? - Zijn hier specifieke cursussen voor gevolgd?	
Publiekmanagement Hoe beperkt u het risico op paniekgedrag en/of conflicten als gevolg van drukte?	
Leren van incidenten Hoe houdt u bij welke incidenten plaatsvinden en wat u hiervan kunt leren?	
Sociale veiligheid - Wat is uw sociaal veiligheidsbeleid? Geef hiervan een beschrijving en/of voeg bijlagen toe waarin in ieder geval de punten in de toelichting terugkomen. - Wordt uw personeel getraind over sociale veiligheid? Geef hiervan een beschrijving en/of voeg bijlagen toe waarin in ieder geval de punten in de toelichting terugkomen. ** zie toelichting*	
Hebt u nog andere instructies bij incidenten in uw bedrijf?	
6. **Handelswijze bij incidenten VOOR en RONDOM uw bedrijf**	
Komende en gaande bezoekers - Hoe zorgt u ervoor dat de binnenkomst en het vertrek van bezoekers in goede orde verloopt? - Waar parkeren auto's en fietsers en hoe kunnen bezoekers een taxi nemen? - Maakt u gebruik van dranghekken of verkeerregelaars? - Voeg een tekening toe van de plaatsing van eventuele dranghekken)	
Wachtrijen Hoe gaat u om met wachtrijen voor uw bedrijf?	
Overlast van bezoekers - Wat doet u als bezoekers overlast geven rondom uw bedrijf (lallen, schreeuwen, wildplassen, rotzooi op straat)?	
Glaswerk Hoe voorkomt u glaswerk op straat (buiten terrasgrenzen)?	
Geweld of incident bij uw bedrijf Wat doet u bij geweld of incidenten voor uw bedrijf of bij uw buren?	
Overige maatregelen of instructies Hebt u nog andere maatregelen of instructies bij incidenten voor en rondom uw bedrijf?	
7. **Preventie middelengebruik**	
Hieronder kunt u aangeven welke maatregelen u neemt ten aanzien van:	
Leeftijdscontrole Hoe handhaaft u de leeftijdgrens bij de verkoop van alcohol (NIX18)?	
Dronken personen - Hoe gaat u om met dronken personen bij de deur of in uw bedrijf?	

- Hoe zorgt u ervoor dat er geen alcohol wordt verstrekt aan personen die in kennelijke staat van dronkenschap verkeren?	
Voorlichting drugs / alcohol gebruik aan bezoeker - Geeft u voorlichting aan uw bezoekers over het drank- en drugsgebruik? - Zo ja, hoe doet u dat?	
Voorlichting drugs / alcohol gebruik aan medewerker Geeft u voorlichting aan uw medewerkers over het drank- en drugsgebruik van uw bezoekers?	
Gratis drinkwater - Biedt u gratis drinkwater aan? - Zo ja, hoe?	
Rookbeleid* - Op welke manier voorkomt u overlast van rokende bezoekers? - Voeg een tekening toe indien u tijdelijk openbare ruimte markeert en/of tijdelijk objecten plaatst t.b.v. het voorkomen van overlast door rokende bezoekers ** zie toelichting*	
Overige maatregelen Zijn er nog meer maatregelen die u treft om drugsgebruik en excessief alcoholgebruik te voorkomen?	
8. **Transparant deurbeleid en huisregels**	
Transparant deurbeleid - Voert u een deurbeleid? - Zo ja, geef dan aan welke regels u hanteert.	1. .... 2. ... 3.
Hoe maakt u duidelijk aan bezoekers wat het deurbeleid is?	
Huisregels Aan welke regels moeten bezoekers zich houden als zij eenmaal in uw bedrijf zijn?	1. ... 2. ... 3.
Hoe maakt u duidelijk aan bezoekers wat de huisregels zijn?	
Instructies personeel Hoe instrueert u uw personeel over het deurbeleid en de huisregels?	
9. **Camerabeveiliging (o*ptioneel)***	
Beantwoord deze vragen alleen als u gebruikmaakt van beveiligingscamera's.	
Aantal camera's Hoeveel beveiligingscamera's hebt u in uw bedrijf?	
Plaatsing camera's Waar hangen de camera's? Graag een plattegrond met cameralocaties meesturen als bijlage.	
Bewaren camerabeelden - Wat doe u na een incident? Hoe stelt u de beelden veilig? - Waar en hoe lang worden de camerabeelden bewaard (minimaal 14 dagen)?	
Overdragen aan politie Wat doet u als de politie camerabeelden opvraagt? Hebt u hierover afspraken gemaakt?	
10. **Overige veiligheidsmaatregelen *(optioneel)***	
Hier kunt u aangeven welke veiligheidsmaatregelen u nog meer neemt.	
11. **Ondertekening vergunninghouder**	

De vergunninghouder verklaart bekend te zijn met de voorwaarden van de exploitatievergunning en verklaart dit formulier volledig en naar waarheid te hebben ingevuld.		
Naam:		Datum:
Plaats:		
E-mail:		
Telefoonnummer:		
U moet meesturen:	a) Een plattegrond van uw bedrijf	
Handtekening:		
12. **Akkoordverklaring gemeente Amsterdam**		
Naam behandelend ambtenaar:		Datum:
Afdeling/organisatie		
Handtekening:		

Toelichting

Algemeen deel
In 2025 heeft de gemeenteraad het Horecabeleid 2025 vastgesteld. In 2026 heeft de raad ingestemd met de vertaling hiervan in regels in het omgevingsplan en de APV die op 15 september 2026 zijn gepubliceerd en ingaan op 14 oktober 2026. Vanwege het nieuwe Horecabeleid en de regels in het omgevingsplan en de APV is het noodzakelijk de nadere regels veiligheidsplan, nadere regels dance events in horeca en de nadere regels vip-tafels aan te passen. Daarnaast is er behoefte aan meer duidelijkheid over de voorwaarden in het veiligheidsplan met betrekking tot het aanbieden van waterpijpen en sociale veiligheid. Wat betreft het aanbieden van waterpijpen zijn de bijzondere vergunningsvoorwaarden ten aanzien van shisha (gebruik waterpijp) die de afgelopen jaren in stadsdeel nieuw-west in de exploitatievergunningen zijn opgenomen als basis gebruikt. Wat betreft sociale veiligheid is in overleg met de horecabranche in het format van het veiligheidsplan concreter gemaakt wat er van de exploitant verwacht wordt. Ten slotte zijn voor de overzichtelijkheid de verschillende nadere regels die over de veiligheid in de horeca gaan samengevoegd in één besluit.

Het college van burgemeester en wethouders streeft naar een zo veilig mogelijk uitgaansleven. Bij het exploiteren van bepaalde (categorieën) horecabedrijven of bij het aanbieden van bepaalde activiteiten zoals dance events, VIP-tafels en waterpijpen, kunnen veiligheidsrisico's ontstaan. Om deze risico's zoveel mogelijk te beperken is het noodzakelijk extra voorwaarden te stellen in deze nadere regels.

Hoofstuk 2 gaat over de horecabedrijven die verplicht zijn te beschikken over een veiligheidsplan en wat er in het veiligheidsplan moet staan. In het veiligheidsplan licht de exploitant toe hoe invulling wordt gegeven aan de nadere regels veiligheid horeca en op welke wijze die en diens leidinggevende(n) zorgdragen voor een goede gang van zaken in het horecabedrijf en in de directe omgeving daarvan. Hierbij wordt onder andere ingegaan op de maatregelen die de exploitant neemt om te voorkomen dat overlast plaatsvindt, drugs worden verhandeld of aanwezig zijn, wapens worden binnengebracht of aanwezig zijn, wordt gediscrimineerd, geweld wordt gebruikt, geld of goederen van bezoekers worden gestolen, (seksueel) grensoverschrijdend gedrag of intimidatie plaatsvindt en/of de Alcoholwet wordt overtreden.

Hoofdstuk 3 gaat over de maatregelen die genomen moeten worden als in een horecabedrijf een dance event plaatsvindt om middelengebruik en daarmee gepaard gaande risico's zoveel mogelijk te beperken.

Hoofdstuk 4 gaat over de maatregelen die genomen moeten worden als er in een horecabedrijf waterpijpen worden aangeboden ter bescherming van de gezondheid, brandveiligheid en het woon- en leefklimaat.

Hoofdstuk 5 gaat over de maatregelen die genomen moeten worden als een horecabedrijf VIP-tafels wil aanbieden om geweldsincidenten en het gebruik van VIP-tafels ten behoeve van criminele activiteiten zoveel mogelijk te voorkomen.

Artikelsgewijze toelichting

Artikel 1.1

Dance event: het begrip dance event is zo breed mogelijk gedefinieerd. Het gaat niet om een bepaald muziekgenre maar om de combinatie van langdurig dansen op versterkte elektronische muziek. Omdat is gebleken dat er bij dance events een verhoogd risico op middelengebruik is, ontstaan er risico's voor de gezondheid. Dat het hoofddoel is om langdurig te dansen op versterkte elektronische muziek, kan onder andere blijken uit de duur van het dance event, de openingstijden van het horecabedrijf, het feit dat het horecabedrijf is ingericht op het bieden van dansgelegenheid door de aanwezigheid van een dansvloer en de aanwezigheid van DJ-apparatuur.

Artikel 2.1

De in dit artikel genoemde categorieën horecabedrijven moeten beschikken over een veiligheidsplan omdat in de praktijk blijkt dat de risico's op verstoring van de openbare orde en veiligheid, de impact op het woon- en leefklimaat en de gezondheid hier groter zijn dan bij andere horecabedrijven. Onderdeel a gaat om alle horecabedrijven die vaker dan twaalf keer per jaar open kunnen zijn tussen 04.00 en 06.00 uur. Dit gaat in ieder geval om alle zware horecabedrijven en alle horecabedrijven die met een (persoonlijke) maatwerkontheffing vaker dan twaalf keer per jaar open kunnen zijn tussen 04.00 en 06.00 uur. Daarnaast gaat het om horecabedrijven waar beveiligers worden inzet (onderdeel b), met een capaciteit van meer dan 500 bezoekers (onderdeel c), waar feesten plaatsvinden met een verhoogde kans op middelengebruik zoals dance events (onderdeel d) en horecabedrijven waar VIP-tafels (onderdeel e) of waterpijpen (onderdeel f) worden aangeboden. Daarnaast kan de burgemeester aanvullend aan bovenstaande categorieën horecabedrijven, gebieden (onderdeel g) of individuele horecabedrijven (onderdeel h) aanwijzen waar het noodzakelijk is dat deze een veiligheidsplan hebben. Dit kan bijvoorbeeld wanneer in een gebied of in een individueel horecabedrijf sprake is van verstoring van de openbare orde en veiligheid, aantasting van het woon- en leefklimaat en de gezondheid. Onderdeel h kan ook gebruikt worden wanneer een horecabedrijf heropend wordt na een openbare orde sluiting op basis van artikel 13b Opiumwet, de artikelen 172, derde lid, 174a en 175 Gemeentewet of artikel 2.10 APV. De exploitant is zelf verantwoordelijk om na te gaan of hij verplicht is een veiligheidsplan te hebben.

Artikel 2.2

De exploitant gebruikt voor het veiligheidsplan het format in bijlage 1 (lid 1). Een in te vullen versie van dit format met een uitgebreide toelichting is te vinden op amsterdam.nl/horeca. In de toelichting van dit format en in deze nadere regels staat wat er (minimaal) van de exploitant verwacht wordt. Lid 2 benadrukt dat het veiligheidsplan moet overeenkomen met de bedrijfsvoering van het horecabedrijf en actueel dient te zijn. Bij de aanvraag van een exploitatievergunning wordt dit gecontroleerd door de vergunningverlener. Als voor de verlenging van de exploitatievergunning grote wijzigingen worden doorgevoerd in de bedrijfsvoering, die direct invloed hebben op de onderwerpen die staan beschreven in het veiligheidsplan, moet het veiligheidsplan geactualiseerd worden. De exploitant is zelf verantwoordelijk om dit door te geven door het indienen van een nieuw veiligheidsplan of, als het om een kleine wijziging gaat, door een bijlage met de wijzigingen in te dienen. Zo kan bijvoorbeeld het (incidenteel) organiseren van dance events, het aanbieden van VIP-tafels of meerdere incidenten met overlast, geweld, discriminatie of (seksueel) grensoverschrijdend gedrag een dusdanige invloed hebben op de bedrijfsvoering en de te treffen maatregelen, dat voor het aflopen van de exploitatievergunning het opstellen of aanpassen van het veiligheidsplan noodzakelijk is. De burgemeester beoordeelt het veiligheidsplan en kan hierbij advies vragen aan de politie. Het kan zijn dat de exploitant het veiligheidsplan moet aanpassen op advies van de politie en/of de burgemeester (lid 3). Pas als het veiligheidsplan is goedgekeurd door de burgemeester kan de exploitatievergunning voor een horecabedrijf worden verleend (lid 4). Als de burgemeester het veiligheidsplan goedkeurt maakt deze onderdeel uit van de exploitatievergunning (lid 5). Lid 6 benadrukt dat de exploitant verantwoordelijk is voor de naleving van het veiligheidsplan en de maatregelen die hierin benoemd zijn. Lid 7 benadrukt dat de exploitant personeel inzet in het horecabedrijf zelf moet controleren of dit personeel hiervoor toestemming heeft en beschikt over een geldig legitimatiebewijs op grond van de Wet particuliere beveiligingsorganisaties en recherchebureaus. Ook als zij deze beveiligers (extern) inhuren ligt de verantwoordelijkheid bij de exploitant. Lid 8 is bedoeld om, bij selectie aan de deur door een portier of doorhost, discriminatie en willekeur te voorkomen. Als het voor een bezoeker duidelijk is wanneer die naar binnen kan, worden daarmee zoveel mogelijk frustraties bij de bezoeker en (de schijn van) willekeur en discriminatie voorkomen. Dit betekent dat er niet alleen bij directe discriminatie kan worden opgetreden maar ook als verschillende bezoekers anders worden behandeld en om onduidelijke redenen worden geweigerd.

Artikel 3.1

Om middelengebruik en daarmee gepaard gaande risico's zoveel mogelijk te beperken moet de exploitant extra maatregelen nemen. Deze maatregelen zijn gebaseerd op het Amsterdams beleidskader dance events, die gaan over dance events die op basis van een evenementvergunning worden georganiseerd. Omdat deze risico's ook gelden voor dance events die in horecabedrijven plaatsvinden zijn deze regels opgesteld. In het Amsterdams beleidskader dance events staat meer achtergrondinformatie over de risico's van dance events en de manier waarop deze kunnen worden beperkt.

De visitatie door een beveiliger (onderdeel a) gaat over de controle van iedereen die tijdens het dance event de horecazaak wil betreden en is gericht op het tegengaan van het naar binnen brengen van verboden middelen en wapens en andere niet geoorloofde goederen. Een goede visitatie bestaat uit de privaatrechtelijke oppervlakkige veiligheidsfouillering waarbij wordt gevraagd alle zakken te legen en de inhoud te tonen, het van top tot teen oppervlakkig aftasten van de kleding en het doorzoeken van alle meegevoerde bagage zoals handtassen en rugzakken. De controle vindt plaats voordat iemand de horecazaak betreedt en wordt uitgevoerd op basis van het deurbeleid en de huisregels. Het instemmen met de controle geldt als voorwaarde om toegang te krijgen tot het horecabedrijf maar kan niet worden afgedwongen. Weigert een betrokkene mee te werken, dan dient de toegang te worden geweigerd. Uiteraard moeten het deurbeleid en de huisregels vooraf kenbaar zijn voor de bezoekers. Vanaf de start tot het einde van het feest moet iedereen gecontroleerd worden inclusief VIP's, personeel en artiesten. Dit geldt ook voor iedereen die even naar buiten is geweest bijvoorbeeld om te roken. Het doorzoeken van iemands kleren of zakken is voorbehouden aan bevoegde opsporingsambtenaren zoals de politie, maar aan bezoekers moet wel worden gevraagd om al hun zakken leeg te maken en de inhoud te tonen. Mocht de situatie zich voordoen dat er openbare orde-, veiligheids- dan wel gezondheidsrisico's ontstaan door de lengte of de duur van de wachtrij, dan kan de exploitant (eventueel op aanwijzing van de politie) besluiten dat de visitatie bij sommige bezoekers wat sneller gebeurt. In een dergelijk geval moet nog wel iedereen (snel) worden gecontroleerd en moet er met enige regelmaat (steekproefsgewijs) een bezoeker zeer grondig worden gecontroleerd. Daarbij is het essentieel dat dit zichtbaar is voor de rest van de rij (signaalwerking) en dat niet kan worden voorspeld wie er uit de rij wordt gehaald voor een zeer grondige visitatie (dus willekeurig). Het is van belang dat de visitatie goed wordt uitgevoerd ten behoeve van de veiligheid van de bezoekers en het beperken van gezondheidsrisico's. De exploitant is hiervoor verantwoordelijk. Wanneer er verboden middelen of wapens in een horecazaak worden aangetroffen, kan dit in het uiterste geval tot gevolg hebben dat de zaak door de burgemeester wordt gesloten.

Bij de visitatie kunnen verboden middelen en wapens worden aangetroffen, die ook een beveiliger niet in bezit mag hebben (onderdeel c). Daarom moet er een horecakluis aanwezig zijn, waarin deze goederen direct worden gedeponeerd en daarmee feitelijk worden overgedragen aan de politie (onderdeel d). De exploitant is verantwoordelijk om een horecakluis te hebben maar de politie is de enige die de kluis kan openen en mag legen. De exploitant moet de beschikbare sleutels/codes direct na ontvangst bij de politie inleveren en er mogen geen exemplaren van de (moeder)sleutel worden behouden of worden gekopieerd en codes mogen niet bekend zijn bij het personeel. Doordat de horecakluis alleen door de politie is te openen en de politie de horecakluis periodiek komt legen (op onderling afgesproken tijdstippen), hoeft de beveiliging of de exploitant niet met de inhoud over straat. Op deze manier kan ook niemand in de verleiding komen om de verboden goederen weer uit de kluis te halen en heeft het geen zin voor bezoekers om hun spullen terug te vragen/eisen, aangezien de ondernemer of beveiliger hier niet bij kan. Er wordt geadviseerd de horecakluis in de buurt van de entree te positioneren, zodat de beveiligers ook niet met de in beslag genomen spullen door de zaak hoeven te lopen.

De eerste hulp gekwalificeerde medewerkers kunnen bijvoorbeeld BHV'ers of beveiligers zijn (onderdeel g en h). Op de website van het Nederlands Instituut voor Bedrijfshulpverlening (www.nibhv.nl) kunt u nagaan wat de modules spoedeisende hulp en niet-spoedeisende hulp inhouden en welke opleiders gecertificeerd zijn. Op de websites van Educare Groningen (www.educaregroningen.nl) en van Jellinek (www.jellinek.nl) is informatie te vinden over het gecertificeerde landelijk curriculum EHBDu, dat is ontwikkeld door Educare in samenwerking met het Trimbos-instituut. Om eerste hulp te kunnen verlenen, moeten er minimaal twee eerste hulp gekwalificeerde medewerkers aanwezig zijn tijdens een dance event, die te allen tijde direct kunnen optreden. Bij kleinere horecazaken, met een maximumcapaciteit van 300 bezoekers, of wanneer aantoonbaar maximaal 300 bezoekers aanwezig zijn, kan eventueel worden volstaan met één eerste hulp gekwalificeerde medewerker (als de interne risico-inventarisatie dit toelaat).
Ook kan het in incidentele gevallen nodig zijn om een complete EHBO-post in te richten met een gespecialiseerde medische organisatie. Dit wordt in eerste instantie ter beoordeling gelaten aan (de risicoinschatting van) de exploitant, maar dergelijke maatregelen kunnen ook verplicht worden gesteld door het bevoegd gezag. De GHOR kan het bevoegd gezag hierin adviseren.
Naast mensen zijn er ook middelen nodig om de eerste hulp te kunnen bieden (onderdeel i). Het gaat minimaal om een EHBO-koffer die voldoet aan de laatste richtlijnen van het Oranje Kruis. Al het personeel dient alert te zijn op afwijkend gedrag dat kan duiden op (middelen gerelateerde) gezondheidsproblemen, zodat hierop kan worden geacteerd. Voor bezoekers moet het kenbaar zijn dat en waar er eerste hulp beschikbaar is in het horecabedrijf.

Voorlichting over de gezondheidsrisico's die gepaard gaan met het gebruik van middelen is een belangrijk element in de preventiestrategie bij dance events (onderdeel j). Van exploitanten wordt verwacht dat zij hieraan bijdragen, bijvoorbeeld door een link te plaatsen op hun website of sociale media, waarbij wordt verwezen naar een professionele voorlichtingswebsite bij voorkeur van Celebrate Safe of Unity.

Als de exploitant eigen voorlichtingsmaterialen ontwikkelt of laat ontwikkelen, dient de inhoud daarvan te worden afgestemd met Jellinek en/of de GGD/GHOR.
Wanneer er van overheidszijde een waarschuwingscampagne wordt opgestart (bijvoorbeeld een Red Alert), dan wordt van de exploitant verwacht dat hij hier op verzoek aan meewerkt.

Gratis drinkwater moet beschikbaar zijn voor bezoekers die daarom vragen bij een andere consumptie, of als de situatie daarom vraagt (onderdeel k). Als er bij de bar geen gratis drinkwater verkrijgbaar is, dan moet er een ander drinkwaterpunt zijn in de horecazaak waar gratis drinkwater op een hygiënische wijze wordt verstrekt. Het is van belang dat dit punt goed bereikbaar en makkelijk te vinden is en personeel moet ernaar kunnen verwijzen. Omdat oververhitting en waterintoxicatie belangrijke oorzaken zijn van incidenten op dance events, dient hier in de voorlichting over het gebruik van middelen nadrukkelijk aandacht voor te zijn.

Artikel 4.1
Het aanbieden van waterpijpen brengt risico's met zich mee voor de gezondheid, brandveiligheid en het woon- en leefklimaat. Niet alleen voor de gebruiker van een waterpijp maar ook voor het horecapersoneel en de omgeving. In de Tabaks- en rookwarenwet is bepaald dat het niet is toegestaan om tabak te roken in een horecabedrijf, hier valt shisha gebruik ook onder. Dit houdt in dat er geen gebruik mag worden gemaakt van waterpijpen met (deels) tabak. Geen onderscheid wordt gemaakt tussen tabak met of zonder nicotine. Het verbod geldt dus uitdrukkelijk ook voor tabak zonder nicotine. Dit verbod geldt niet op het buitenterras. Bij het roken van een waterpijp komen veel schadelijke stoffen vrij en bij verhitting met niet-elektrische kooltjes ontstaat veel uitstoot van (onder meer) koolmonoxide (CO) met risico op koolmonoxidevergiftiging. Daarnaast kunnen er brandgevaarlijke situaties ontstaan door verhitting. De verplichtingen in dit artikel zijn gebaseerd op de adviezen van het RIVM. Onderdeel a is opgenomen zodat het duidelijk is in welke besloten ruimtes de verplichtingen gelden. Onderdeel b is bedoeld om minderjarigen te beschermen tegen de schadelijke stoffen die vrijkomen bij het roken van waterpijpen en het verhitten van kooltjes. In onderdeel c wordt benadrukt dat er een deugdelijk werkend mechanisch ventilatiesysteem met voldoende capaciteit voor het bovendaks afvoeren van lucht, ter voorkoming van geurhinder, dient te zijn die aansluit bij de eisen zoals genoemd in het Besluit activiteiten leefomgeving, het Besluit bouwwerken leefomgeving en het Omgevingsplan Amsterdam. De CO-waarde van 30 ppm is de officiële grenswaarde die het RIVM hanteert voor ingrijpen waarbij bezoekers direct de horecazaak moeten verlaten. Onderdeel d verplicht om voldoende CO-meters te hebben om de CO-waarde te kunnen meten. De CO-meters moeten functioneren en onderhouden worden. Een CO-meter functioneert niet adequaat, als deze uitstaat of zich bevindt bij bijvoorbeeld een raam of een deur. Alle CO-meters worden bij opening van het horecabedrijf gecontroleerd op hun werking. Onderdeel e en f zijn bedoeld om de brandveiligheid te waarborgen. Denk bij onderdeel f bijvoorbeeld aan het gebruik van stalen asbakken, bewaarbakken en een kluis ten behoeve van de opslag van kooltjes. Onderdeel g is noodzakelijk om te controleren of de exploitant de CO-waarde goed monitort. De CO-waarden in onderdeel h en i zijn gebaseerd op de richtlijnen van het RIVM.

Artikel 5.1
Exploitanten die in hun horecabedrijf VIP-tafels aanbieden moeten maatregelen nemen om geweldsincidenten en het gebruik van VIP-tafels ten behoeve van criminele activiteiten zoveel mogelijk te voorkomen. De exploitant geeft het aanbieden, de verkoop en/of promotie niet uit handen aan derden, zoals een promotor (onderdeel a). Niet in de (online) voorverkoop en niet aan de deur. Het is belangrijk dat de exploitant zelf de regie houdt over de bedrijfsvoering. Door de verkoop in eigen hand te houden bepaalt de exploitant aan wie VIP-tafels worden verkocht (of worden geweigerd), lopen de geldstromen via de exploitant en kan die controleren of alle rekeningen giraal worden voldaan, zoals is bepaald in onderdeel b. De exploitant is er zelf verantwoordelijk voor om eventuele derden zoals een organisator of promotor te informeren over bovenstaande voorwaarden. Gezien de geweldsincidenten die zich rondom VIP-tafels hebben voorgedaan en de aantrekkingskracht die VIP-tafels hebben op personen met criminelen antecedenten, bestaat bij feesten met VIP-tafels een verhoogd risico op openbare orde incidenten. De visitatie van gasten draagt ertoe bij deze risico's te verlagen (onderdeel b). Door een geldig identiteitsbewijs te eisen wordt voorkomen dat minderjarigen plaats kunnen nemen aan VIP-tafels en daar gebruik kunnen maken van alcoholhoudende drank. Daarmee wordt ook een drempel opgeworpen voor gevestigde criminele die jongeren willen fêteren aan VIP-tafels om hen daarmee in hun invloedsfeer te brengen. Ook haalt een geldig identiteitsbewijs VIP-gasten uit de anonimiteit, waardoor het naar verwachting voor criminelen minder aantrekkelijk wordt (onderdeel c). Ook het cameratoezicht haalt VIP-gasten uit de anonimiteit (onderdeel d). Rekeningen van en behorende bij de VIP-tafel dienen giraal te worden betaald, contante betalingen worden niet geaccepteerd (onderdeel e). Denk hierbij aan de rekening voor de aanschaf van de VIP-tafel, de drankrekening en eventuele andere bijkomende kosten. Het is van belang dat de exploitant van tevoren aan de bezoekers kenbaar maakt dat contante betalingen niet worden geaccepteerd. Met deze maatregel wordt beoogd het uitgeven en witwassen van zwart geld te voorkomen, waardoor de aanschaf van een VIP-tafel minder aantrekkelijk wordt voor criminelen. Doordat flessen in de gehele horecazaak giraal moeten worden betaald, wordt voorkomen dat gasten van het VIP-gedeelte bij een andere bar of plek buiten het VIP-gedeelte alsnog flessen drank

met contant geld kunnen aanschaffen en daarmee vervolgens op het VIP-gedeelte plaatsnemen (onderdeel f). Met flessen wordt niet bedoeld flessen waaruit enkel één consumptie kan worden geschonken zoals bierflesjes. Bij een horecazaak met veel incidenten met (gebroken) glazen flessen, kan het aanwezig hebben van flessen bij een VIP-tafel op last van de burgemeester worden verboden. Daartoe wordt dan een extra voorschrift aan de vergunning verbonden. Het krijgen van een VIP-behandeling mag niet betekenen dat VIP-gasten niet aan de veiligheidsmaatregelen hoeven te voldoen (onderdeel g).