

Ontwikkelingskader horeca Utrecht 2012

Mei 2012

Categorie-indeling horeca Utrecht

De categorie-indeling van het OHU 2007 is op hoofdlijnen hetzelfde gebleven. Een extra categorie A2 is toegevoegd ten opzichte van 2007.

Type	Inrichting	Activiteiten
Categorie A1	- discotheek - bar-dancing	Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het bedrijfsmatig ten gehore brengen van muziek en het geven van gelegenheid tot dansbeoefening, al dan niet met levende muziek en al dan niet met de verstrekking van dranken en kleine etenswaren, alsmede de verstrekking van (alcohol-houdende) dranken ter plaatse, al dan niet met levende muziek en al dan niet met kleine etenswaren. Het accent ligt op het ten gehore brengen van <u>muziek</u> en het gelegenheid geven tot <u>dansen</u> .
Categorie A2	- zaalverhuur	Een horecabedrijf dat voorziet in zaalverhuur voor grootschalige, besloten feesten, zoals bruiloften. Al dan niet met muziek, verstrekking van (alcohol-houdende) dranken en etenswaren.
Categorie B	- café - bar - brasserie	Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van (alcoholhoudende) dranken voor consumptie ter plaatse, al dan niet met als nevenactiviteit het verstrekken van maaltijden. <u>Mogelijkheid tot dansen in het weekend</u> . Het accent ligt op de <u>verstrekking van drank</u> .
Categorie C	- cafeteria - snackbar - grill-room - fastfood-restaurant - automatiek - snelbuffet	Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van (al dan niet voor consumptie ter plaatse) bereide etenswaren, met als nevenactiviteit het verstrekken van alcoholvrije dranken. Het accent ligt op de verstrekking van <u>al dan niet</u> voor consumptie ter plaatse bereide, <u>kleine etenswaren</u> .
Categorie D.1	- restaurant - bistro - crêperie	Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van maaltijden voor consumptie ter plaatse, met als nevenactiviteit het verstrekken van alcoholhoudende en alcoholvrije dranken. Geen dansen na restauranttijden. Het accent ligt op de verstrekking van <u>etenswaren</u> voor consumptie <u>ter plaatse</u> .
Categorie D.2		Daghoreca is gebonden aan de openingstijden zoals die gelden voor detailhandel, conform de winkeltijdenwet en de gemeentelijke regelgeving aangaande winkeltijden.
	- lunchroom - ijssalon - koffiebar - koffie/ theehuis	Horeca, waarbij de bedrijfsactiviteit is gericht op het al dan niet voor gebruik ter plaatse verstrekken van al dan niet in dezelfde onderneming bereide of bewerkte etenswaren en dranken, en waarbij de aard en omvang van de bedrijfsactiviteit past binnen een overwegend winkelgebied (centrumgebied) en geheel of overwegend is gebonden aan c.q. ondersteunend is voor de (winkel)functie van dat gebied, daarbij lettend op de aard en de ligging van de andere gebruiksvormen in en het karakter van het gebied.

Inhoudsopgave

Categorie-indeling horeca Utrecht	2
Inleiding	5
1 Evaluatie OHU 2007	6
Conclusie	7
2 Marktanalyse Nederland	8
Horeca in Nederland: Sector conjunctuurgevoelig, maar structureel gezond	8
Structuurtrends: minder cafés en discotheken, meer afhaal en daghoreca, veel meer restaurants	9
Hoe ondernemers de crisis te lijf gaan: veel kostenbesparing, beperkte vernieuwing?	9
Werkgelegenheid: flexibele banen voor lager en middelbaar opgeleiden	10
Goede toekomstperspectieven door een groeiende vrijetijdseconomie	10
Op zoek naar onderscheidend vermogen: de groeiende aandacht voor gastronomie	10
3 Marktanalyse Utrecht	12
Ontwikkeling Horeca Utrecht 1995 - 2010	12
Positionering: aantal horecavestigingen Utrecht blijft achter	12
Positionering Utrecht: sterke basis, smalle top?	13
Demografie: groei, een veranderende samenstelling van de bevolking en toenemende koopkracht	14
Conclusie: ruimte voor selectieve groei	14
4 Marktanalyse Utrecht	15
Stad van Kennis en Cultuur	15
Ontwikkelingskader horeca Utrecht 2012	3

Utrecht Culturele Hoofdstad 2018 en Vrede van Utrecht	15
Economische Agenda Utrecht	15
Bestemmingsplan Binnenstad	15
Hotelnota 2010	16
Ontwikkeling Stationsgebied en Leidsche Rijn Centrum	16
Wonen	16
Visie Wijkraad binnenstad	16
Visie Koninklijke Horeca Nederland – afdeling Utrecht	16
<i>Uitgangspunten voor (herzien van) beleid</i>	17

5 Horecadifferentiatie 20

6 Ruimtelijk toetsingskader 22

7 Profielen 25

Profiel 1: Binnenstad Centrum	26
Profiel 2: Kernwinkelgebied	28
Profiel 3: Stationsgebied/ Jaarbeurs	30
Profiel 4: Kenniskwartier	32
Profiel 5: Tolsteegbrug, Oosterkade, Westerkade	34
Profiel 6: Mariaplaats	36
Profiel 7: Wijk C en Oudegracht Noordwest	37
Profiel 8: Domplein, Wed en Museumkwartier	39
Profiel 9: Stedelijke radialen en poortgebieden	41
Profiel 10: winkelcentra, buurtwinkelcentra en voorzieningenstrips en oude dorpskernen	42
Profiel 11: Leidsche Rijn	43
Profiel 12: Kanaalstraat en Amsterdamsestraatweg	45
Profiel 13: uit eten in de wijk	46
Profiel 14: bedrijventerreinen en kantorenlocaties	47
Profiel 15: Spraakmakende horeca	48
Profiel 16: Stationslocaties Profiel	49
Profiel 17: Culturele Hotspots	50

8 Uitvoering 51

Inleiding

Utrecht is een stad van Kennis en Cultuur. Een levendige, grote, groeiende stad. Daar past een hoogwaardig voorzieningenniveau bij voor alle bevolkingsgroepen. Het beeld van Utrecht als studentenstad is vaak dominant en dat willen we koesteren, maar als we enkel zouden inzetten op studentenstad zouden we 250.000 bewoners in de stad en ca. 1 miljoen in de regio tekort doen. De Utrechtse voorzieningen zijn er ook voor de gezinnen, tweeverdieners, ouderen, kenniswerkers en eensgezins huishoudens. Typisch en oorspronkelijk Utrechts moeten we behouden en tegelijk zoeken we aansluiting bij de 158 nationaliteiten in de stad. Voor de stad en voor de regio. En anticiperend op de Vrede van Utrecht en op de Utrechtse ambitie om Culturele Hoofdstad te zijn in 2018.

De Utrechtse horeca is een belangrijk onderdeel van het voorzieningenniveau. Uitgangspunt voor de ontwikkeling van de horecasector was en is een florierende, vitale en leefbare stad. Een stad waar een uitstekend woonklimaat gecombineerd wordt met grootstedse voorzieningen. Een stad die beweegt, groeit en inzet op een kwalitatief hoogwaardig voorzieningenniveau.

Ondernemen en innoveren is de kern van de Utrechtse economie. Horeca kan daar een belangrijke branche in zijn. Door zelf innovatief en creatief te zijn en door haar gasten te inspireren. De horecaondernemers kennen de stad als geen ander, zijn betrokken bij tal van activiteiten en evenementen en geven de stad een gezicht naar onze gasten die van buiten de stad komen. De groeiende groep ZZP-ers combineert werk en verblijf steeds vaker in aansprekende horecazaken.

En hoewel ook de horeca de gevolgen van de crisis ondervindt, gaat het de Utrechtse horeca relatief goed. Het beperkende horecabeleid van de afgelopen decennia in de stad heeft er voor gezorgd dat zich een gezonde branche heeft kunnen ontwikkelen. Op sommige plekken misschien wel een branche die eerder te weinig dan teveel geprikkeld wordt door concurrentie. Ook daarom willen we ruimte geven aan selectieve groei van de horeca en willen de horeca-ondernemers en de gemeente het ondernemerschap in de stad verder versterken. Door ruimte te zoeken voor horeca met een lager overlastprofiel, door horeca op grote bezoekerslocaties als de musea te vergemakkelijken, door een apart profiel op te nemen voor spraakmakende horeca in de stad en door gezamenlijke programma's te ontwikkelen. Dat laatste doen we al vrij succesvol op het gebied van veiligheid, dat gaan we ook doen op het gebied van duurzaamheid. Dat kan kosten besparen, vernieuwing afdwingen en de marktpositie versterken. Klanten, leveranciers en werknemers spreken ondernemers er immers steeds vaker op aan.

Voor u ligt niet een heel nieuw kader, maar een herzien kader. Op 1 oktober 2007 trad het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2007 (OHU 2007) in werking, tot stand gekomen in samenspraak met de horecasector en de bewoners van met name de binnenstad. Dat beleid is geëvalueerd en herzien in samenspraak met diezelfde partijen.

Mirjam de Rijk, wethouder Economische Zaken

1. Evaluatie OHU 2007

Het voorliggende Ontwikkelingskader is geen totaal nieuw kader, het is een herziening van het bestaande OHU 2007. De filosofie van het OHU 2007 laat zich als volgt samenvatten:

- Selectieve groei, specifiek gericht op meer trendy en exclusieve concepten
- Categorisering van Horeca naar overlastprofiel en concept om op daar op te kunnen sturen
- Balans tussen horeca en overige stedelijke functies (vooral gelet op detailhandel en wonen)
- Concentratie van horeca in de binnenstad op horecapleinen
- Een betere horecastructuur
- Meer horeca buiten het centrum

Onderstaande tabel toont de voortgang van het OHU 2007 op deze punten als resultaat van een interne en externe consultatie langs stakeholders, waaronder platform Binnenstad, Wijkraad, Wijkbureau Binnenstad, Koninklijke Horeca Nederland en betrokken gemeentelijke afdelingen.

Ambities	Instrumenten	Resultaat
Selectieve groei, specifiek gericht op meer trendy en exclusieve concepten met name in restaurantsector	Meer differentiatie en selectiviteit in horecacategorieën	'Restaurants' is de enige categorie van horecabedrijven die substantieel is toegenomen tussen 2005 en 2010 (van 213 naar 250; zie ook 'Marktanalyse')
	Ruimte voor restaurants (horeca D)	Ca. 40% van de horeca-aanvragen is de afgelopen periode afgewezen.
	Specifiek 'profiel' voor 'bijzondere horeca'.	Nauwelijks gebruik gemaakt van profiel 'bijzondere horeca'. Positie Utrecht in bijzondere horeca blijft nog altijd achter bij andere grote steden.
Meer horeca buiten het centrum	Horecavoorzieningen in gebieds-ontwikkeling meenemen buiten het centrum.	Ontwikkeling van daghoreca en restaurants buiten het centrum (oa Parkhaven). Lichte toename van bijzondere, decentrale, concepten (zoals Divinatio, Badhu, Jasmijn en Ik).
	Verruiming horeca in 'radialen' vd stad	Nieuwe plannen voor vestiging van horeca in wijken leidt dikwijls tot protesten van bewoners uit de wijken, met name vanwege (veronderstelde) overlast.

Balans Horeca en detailhandel in binnenstad	Maximering van horecavestigingen in aantal binnenstadsprofielen	De profielen waar in OHU 2007 maxima aan verbonden zijn, waren snel 'vol'. Niet altijd is de nieuwe horeca op die plekken gevestigd, waar ze het meest gewenst was binnen de gemaximeerde gebieden. Balans tussen (nacht)horeca en detailhandel in sommige straten (oa Nobelstraat) onder druk.
Betere horecastructuur	Clustering horeca op pleinen	Horecapleinen ontwikkelen zich in verschillend tempo (Neude en Ledig Erf zijn bijvoorbeeld echte horecapleinen, Janskerkhof en Ganzenmarkt/ Minrebroederstraat zijn dat nog maar beperkt). Horeca aan de randen van de binnenstad (oa wijk C, radialen van de stad) komt op gang.

Conclusie

De intentie van het OHU 2007 lijkt redelijk te werken: er is groei van de horeca in de stad en deze is selectief. De horecacategorieën met een overwegend zwakker overlastprofiel zijn in opkomst. Hoewel er steeds meer sprake is van brancheervaging in de horeca, is er geen noodzaak het sturen op categorieën los te laten. Utrecht gaat mee in de landelijke trend van horecadifferentiatie en meer kwaliteitsrestaurants. Ook de decentrale ontwikkeling komt op gang en de structuur beweegt zich zeer langzaam in de in 2007 gewenste richting. De balans tussen horeca en detailhandel is overwegend goed te noemen, maar staat in enkele gebieden wel onder druk.

2. Marktanalyse Nederland

Horeca in Nederland: Sector conjunctuurgevoelig, maar structureel gezond

De conjunctuurgevoelige horecasector (ca. 43.000 vestigingen) is een barometer voor de Nederlandse economie. Omzetcijfers groeien hard in goede tijden en dalen scherp in minder goede tijden. Gezien de omzetontwikkeling van de laatste jaren kan gesteld worden dat de sector de crisis goed heeft gevoeld en nog steeds voelt. Het dieptepunt leek in 2009 bereikt, maar ook in 2010 daalden omzetten nog, hoewel minder hard (zie figuur 1). In 2009 kromp de Nederlandse economie met ca. 4%; de horecaomzetten krompen, met uitzondering van de fastservice veel sterker, met 7% - 8%. Van de zelfstandigen die onder de armoedegrens leefden in 2009, was een onevenredig groot deel (ca. 25%) in de handel en horeca actief.

Omzet Nederlandse Horeca per sector 2005 - 2010
(% verandering tov voorgaande jaar)

	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Drankensector	2,3	3,8	1,9	-1,3	-7,5	-3,75
Fastservicesector	1,3	3,7	5,8	0,4	1,4	-1
Restaurants	3,2	6,1	6,9	2,1	-8,8	-2,5

Afbeelding 1: omzet Nederlandse Horeca per subsector; *Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering, arbeidsmarktanalyse 2010*

De structurele effecten van de crisis lijken mee te vallen, hoewel het aantal faillissementen in 2011 wel scherp toenam. Tegelijk groeide de eerste helft van 2011 omzet en volume voor het eerst sinds drie jaar weer¹.

¹ Bron: kwartaalcijfers horecamonitor CBS, 2011

Structuurtrends: minder cafés en discotheken, meer afhaal en daghoreca, veel meer restaurants

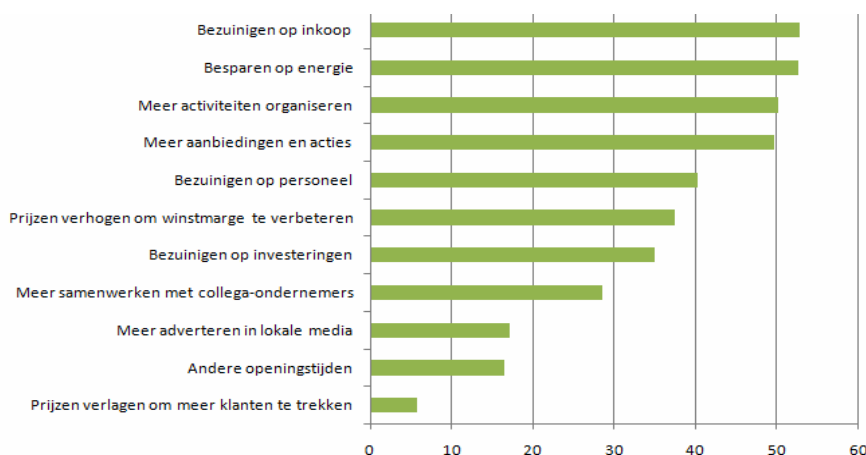
Het aantal bedrijven in de meer traditionele horeca, de drankensector (café's, discotheken, ontmoetingsruimten en zalencentra) daalt landelijk sterk, niet alleen tijdens de crisis, dat is ook de langere termijn trend. Het aantal bedrijven in de fastservicesector daarentegen maakt een omgekeerde ontwikkeling door en in de restaurantsector is de groei nog spectaculairder (zie onderstaande afbeelding).

Deelsector	Aantal vestigingen 1995	Aantal vestigingen 2011	Lange termijn trend
Drankensector (<i>oa cafés, discotheken, ontmoetingscentra</i>)	Ca. 18.900	Ca. 17.100	↓ Sterke daling (-10%)
Fastservicesector (<i>dag- en afhaalhoreca, oa ijssalon, cafetaria, lunchroom, afhaalzaak, pannenkoekenrestaurant</i>)	Ca. 9.200	Ca. 10.200	↑ Sterke stijging (+11%)
Restaurants	Ca. 9.200	Ca. 11.000	↑ Zeer sterke stijging (+20%)

Afbeelding 2: omvang horecadeelsectoren en lange termijn trend, Bron: Bedrijfschap horeca en catering.

Hoe ondernemers de crisis te lijf gaan: veel kostenbesparing, beperkte vernieuwing?

Onderstaande illustreert de maatregelen die horecaondernemers (willen) nemen tegen de crisis. Wat opvalt is dat de nadruk ligt op kostenbesparingen en prijsverhogingen. Bedrijfsmatig gezien zijn dat vrij defensieve maatregelen. Voor meer offensieve maatregelen als het versterken van het concept door activiteiten of samenwerking met collega's is wel interesse, maar dit soort maatregelen krijgt minder support. Meer dan 30% van de ondernemers bezuinigt op investeringen. Opvallend is ook de ambitie bij meer dan 50% van de ondernemers om te besparen op energie.



Figuur 1: maatregelen die horeca-ondernemers de komende 12 maanden in overweging nemen (%). Bron: bedrijfschap Horeca en Catering in samenwerking met Synovate, januari 2011

Werkgelegenheid: flexibele banen voor lager en middelbaar opgeleiden²

De werkgelegenheid in de horecasector kenmerkt zich door veel flexibele banen voor lager en middelbaar opgeleiden. Mede vanwege die flexibiliteit kreeg de werkgelegenheid in de sector pas in 2010 de harde klap van de crisis te verwerken. Toen daalde het aantal banen met ca. 7% tot iets meer dan 300.000 banen.

Slechts 17% van de werkzame personen in de sector heeft een leidinggevende of managementfunctie; de rest werkt in de keuken, bediening, receptie, huishouding of algemene dienst. Meer dan de helft van de arbeidscontracten kenmerkt zich doordat het aantal uren niet is vastgelegd of kleiner is dan 12 uur. Daar zitten twee kanten aan: aan de ene kant bouwen werknemers met kleine contracten weinig zekerheden op; aan de andere kant biedt de sector veel werkgelegenheid voor mensen die flexibel willen werken en kleine banen zoeken. Zo vinden veel studenten werk in de sector (een op de drie werknemers is jonger dan 23 jaar).

Goede toekomstperspectieven door een groeiende vrijetijdseconomie

Onze levensverwachting is de afgelopen decennia toegenomen, evenals ons besteedbaar inkomen. Tegelijkertijd besteden we gemiddeld minder tijd aan werk, het verkrijgen van een inkomen. Steeds meer mensen werken, maar ze werken vaker deeltijd, met flexibele arbeidscontracten of voor zichzelf, zodat ze zakelijk en prive goed op elkaar kunnen afstemmen. We krijgen –kortom– steeds meer vrije tijd (zie afbeelding 2) met behoud van inkomen en die vrije tijd besteden we voor een groot deel buiten de deur. Daarmee neemt de vraag naar publieke horeca-voorzieningen de laatste decennia toe en zal dat de komende decennia – al was het maar vanwege de vergrijzing – blijven doen.

Uren in een mensenleven	1880	1995	2040
Totaal beschikbaar (na aftrek van eten en slapen)	225.900	298.500	321.900
Uren nodig om een modaal inkomen te verdienen	182.100	122.400	75.900
Beschikbaar voor zelf te kiezen activiteiten	43.800	176.100	246.000

Afbeelding 2: hoe we steeds meer uren in ons leven vrij kunnen invullen. Bron: Prof. W. de Ridder, 2010

Op zoek naar onderscheidend vermogen: de groeiende aandacht voor gastronomie

Het aantal televisieprogramma's dat horecagerelateerd is, is nauwelijks nog te tellen. Topschefs zijn 'Bekende Nederlanders' geworden en menige omroep stelt ondernemerschap in de horeca –weliswaar in geromantiseerde vorm – centraal in een of ander competitieprogramma. De aandacht van de media voor de horeca illustreert de groeiende aandacht die er is voor gastronomie.

² Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering, arbeidsmarktanalyse 2010

Tegelijk groeit het aantal horecazaken en geldt: hoe meer horecagelegenheden er in een grote stad zijn (en dat zijn er vele honderden), des te uitdagender is het voor ondernemers om een deel van de markt te veroveren. Belangrijke ontwikkeling daarbij is dat de markt transparanter is geworden door Internet. In een wereld waarin consumenten steeds kritischer worden, en hun kritiek steeds eenvoudiger kunnen delen met grote groepen potentiële klanten via 'reviewsites en andere (internet)applicaties, is het probleem voor iedere ondernemer: hoe kan ik iets 'bijzonders' doen om klanten te werven en iets bijzonders **blijven** doen, om ze te binden? Vier manieren waarop ondernemers zich onderscheiden:

1. bijzondere plekken. Een oude watertoren (Dordrecht), industrieel erfgoed (voorbeelden te over), op een oude Veerpont (Amsterdam), in de Euromast, een designtoren aan de haven (Utrecht), een oude houtzaagmolen (Leiden), in een NS Station (Amersfoort), in gerenoveerde herenhuizen of oude ziekenhuizen, een voormalig laboratorium (Leidschendam), een museum (Rotterdam), cruiseschepen (Rotterdam), in een weiland (Kockengen), of in een veertig meter hoge toren met uitzicht over de polder (Emmeloord). Horeca zoekt bijzondere plekken.
2. bijzondere concepten: van aanschuiven aan tafel (Chefs Table), eten wat de pot schaft en huiskamerrestaurants, via elektronische menukaarten tot delicatessenwinkels, combinaties van cocktailclubs met restaurant, hotels met restaurant, 'foodtrucks' (mobiele restaurants) en restaurants waar je het meubilair kunt kopen en direct mee kan nemen. Goede ondernemers zijn altijd in staat een nieuw concept te bedenken om in de schijnwerpers te (blijven) staan.
3. bijzonder ingrediënten. Volle smaken, uitbundige presentaties, natuurwetenschappelijk koken, biologisch verantwoorde gerechten, streekproducten, of juist zeer exclusieve producten van de andere kant van de wereld. Veel horecagelegenheden zoeken ingrediënten waarmee ze zich kunnen onderscheiden.
4. Eten en drinken als bijzaak. Dat horeca meer is dan eten en drinken is bekend. Van oudsher is de horeca de huiskamer en het ontmoetingspunt van de samenleving. Dat is altijd gepaard gegaan met sociale activiteiten. De traditionele klaverjasavond is er nog altijd, maar moet ook plaats maken voor quizen, datingdiners in het donker, share-table concepten, zelfkookgelegenheden, workshops, et cetera. Ook collectieve evenementen zijn er te over vanuit de horeca: culinaire festivals, wijnbeurzen, proeverijen. Dan is de horeca vaak een initiatiefnemer en onmisbaar onderdeel van de stadsevenementen. Van Uitgekookt tot Twee Takt, van Koninginnedag tot de Museumnacht, om een paar Utrechtse evenementen te noemen.

3. Marktanalyse Utrecht

Ontwikkeling Horeca Utrecht 1995 - 2010

Zoals in onderstaande figuur te zien is, is het aantal horecabedrijven in Utrecht de afgelopen 15 jaar gestaag toegenomen, van ca. 640 bedrijven in 1995 tot 750 bedrijven in 2010. Het gaat om een absolute groei. Als gekeken wordt naar het aantal horecabedrijven per 10.000 inwoners, dan is er sprake van stabilisering. Zowel in 1995 als in 2010 bedraagt het aantal horecabedrijven per 10.000 inwoners 25,5.

Kerncijfers Horeca Utrecht

Aantal vestigingen (2010)	750 (waarvan ca. 1/3 in de binnenstad)		
	1995	2005	2010
Drankensector	254	269	270
Fastservicesector	178	208	205
Restaurantsector	179	213	250
Partycatering	26	24	25
Totaal	637	714	750
Werkgelegenheid			
Absoluut aantal arbeidsplaatsen	Ca. 7.000 arbeidsplaatsen		
Relatief aantal arbeidsplaatsen (als % van totale werkgelegenheid Utrecht)	3,3% (vgl. Gemiddeld Nederland: 4,2%)		

Utrecht is niet enkel een grote stad, Utrecht is ook een groeistad. De bevolking is afgelopen decennia sterk toegenomen en zal de komende decennia blijven toenemen, tegen de landelijke trend van bevolkingskrimp in. Dat betekent dat uitbreiding van het aanbod van voorzieningen nodig is.

Positionering: aantal horecavestigingen Utrecht blijft achter

In vergelijking met andere steden telt Utrecht een beperkt aantal horecavestigingen. Dat heeft te maken met een behoorlijk restrictief beleid de afgelopen decennia en het feit dat Utrecht al een decennium anticipeert op een impuls voor het voorzieningenniveau in het Stationsgebied en Leidsche Rijn Centrum.

Aantal horecabedrijven per 10.000 inwoners

Amsterdam	48	Leiden	31
Rotterdam	30	Nijmegen	28
Den Haag	35	Arnhem	31
Maastricht	45	Groningen	30
Utrecht	26	Zwolle	22

Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering/ CBS, 2010

Positionering Utrecht: sterke basis, smalle top?

Kwaliteit is niet te meten, maar een indicator voor de kwaliteit van de restaurantsector in de stad, is de waardering door landelijke vakbladen. Utrecht blijft daarin traditioneel achter en dat is de afgelopen jaren nauwelijks veranderd (zie onderstaande figuur).

	Rotterdam	Amsterdam	Utrecht	Den Haag	Maastricht
	Hotels 6 Rest 17	Hotels 27 Rest 66	Hotels 3 Rest 4	Hotels 15 Rest 26	Hotels 7 Rest 17
	48	69	24	45	30
	19	58	6	25	15
	3	5		1	5

Abbeelding 3: Benchmark grote steden op kwalitatieve, bijzondere concepten in landelijke horecamedia: GaultMillau 2010, Special Bite 2010, Lekker 2010 en Michelinsterren 2010

Waarom blijft Utrecht onbekend als het om bijzondere concepten gaat? Een verklaring daarvoor kan zijn dat studenten een dominante doelgroep zijn in de stad en die hebben relatief weinig te besteden. Echter, dan vergeten we 250.000 andere stadsbewoners en nog veel meer in de regio. Een andere verklaring kan zijn dat ondernemers niet erg worden uitgedaagd om zich te onderscheiden, omdat het aanbod van horeca in Utrecht relatief beperkt is en de vraag naar horeca groter is dan het aanbod. De stad ligt in een zeer welvarende regio, kent de jongste, hoogst opgeleide, meest creatieve bevolking van Nederland. Als er ergens een proeftuin van horecaconcepten kan zijn, is het in Utrecht.

Demografie: groei, een veranderende samenstelling van de bevolking en toenemende koopkracht

Demografisch kenmerkt Utrecht zich door de volgende trends:

- De Utrechtse bevolking groeit en blijft groeien. In de stad wordt een schaa sprong gemaakt (+ 100.000 inwoners in iets meer dan een decennium) en ook de regio blijft groeien.
- Utrecht is al jaren de jongste, hoogst opgeleide stad van Nederland en er is geen reden om aan te nemen dat dat niet zo blijft
- De studentenpopulatie is en blijft dominant (ca. 65.000 studenten)
- Het aantal meerpersoonshoudens ligt onder dat van gemiddeld Nederland, maar neemt toe (oa door ontwikkeling Leidsche Rijn)
- Het besteedbaar huishoudinkomen in Utrecht ligt onder Nederlands gemiddelde (studentenpopulatie), maar provinciaal ligt de koopkracht ver boven Nederlands gemiddelde. De verwachting is dat de koopkracht toeneemt doordat Utrecht steeds meer –tweeverdienende- gezinnen bindt.

Conclusie: ruimte voor selectieve groei

De Utrechtse Horeca kent net als de landelijke een moeilijke tijd, maar tegelijkertijd zijn er voldoende redenen om een groei van de horeca in de stad te ondersteunen, zowel in kwantiteit als in kwaliteit:

- De vrijetijdsector is weliswaar een conjunctuurgevoelige sector, maar wel een groeisector op middellange termijn
- De horeca is daarbinnen een groeisector, vooral de restaurants en afhaalzaken
- Gezien de ontwikkeling van de stad, de groei van de bevolking komend decennium, de toenemende diversiteit in de bevolkingssamenstelling en de koopkracht van de regio, biedt de stad Utrecht een goed klimaat voor groeiende horecabranches en voor brede, innovatieve, onderscheidende horeconcepten
- Het aantal vestigingen per hoofd van de bevolking blijft in Utrecht achter bij andere grote steden
- Er is een goede basisdienstverlening in Utrecht, maar het aantal onderscheidende concepten is beperkt

4. Visie en herziening beleid

Het horecabeleid is ondersteunend aan de bredere stadsvisies en ontwikkelingen:

Stad van Kennis en Cultuur

Kennis en cultuur zijn de belangrijkste kwaliteiten van de stad. Utrecht wil haar groei en transformatieopgaven aangrijpen om op het gebied van Kennis en Cultuur kwaliteit toe te voegen in het stedelijke gebied. Een openbare ruimte die uitlokt tot ontmoetingen. Een vestigingsklimaat dat kennisinstellingen en werkgevers van de toekomst aantrekt (Utrecht heeft de hoogst opgeleide bevolking van Nederland en de hoogste dichtheid van kennisdiensten). Dat betekent kwalitatief goede horeca voor gasten, werknemers en studenten van de kennisinstellingen. Daarnaast is onze stad een van de meest creatieve van het land, geen andere stad in Nederland telt verhoudingsgewijs meer creatievelingen. Zij zijn een bron van inspiratie voor creatieve concepten, zoeken plekken waar wonen, werken en consumeren zich vermengen en kunnen trendsetters zijn, ook voor de horeca. De groei van de stad kunnen we alleen realiseren als we de transitie naar een duurzame kenniseconomie maken. Dat geldt op mondiaal niveau, dat geldt op stedelijk niveau. In alle sectoren is de balans tussen groei, leefbaarheid en behoud van de menselijke maat van cruciaal belang.

Utrecht Culturele Hoofdstad 2018 en Vrede van Utrecht

Het is de ambitie van de stad om in 2018 culturele hoofdstad te worden. Dat betekent stevig investeren in het culturele klimaat en het verblijfsklimaat van de stad. Daar horen goede hotels en een gevarieerd horeca-aanbod bij. De eerste mijlpaal op weg naar Culturele Hoofdstad is de viering van 300 jaar Vrede van Utrecht. In 2013 is in stad en provincie een grootschalig festijn, waar cultuur, gastvrijheid en verblijf bij elkaar komen en dat Utrecht nog eens extra op de kaart moet zetten als stad van Kennis en Cultuur.

Economische Agenda Utrecht 2012 - 2018

Dit horecakader sluit aan bij enkele punten van de Economische Agenda:

- Wijkeconomie: het bevorderen van gezonde economische ontwikkeling in de woonwijken
- Revitalisering van werkgebieden: steeds vaker is horeca van toegevoegde waarde in bedrijfsverzamelgebouwen en op bedrijventerreinen
- Ondersteuning van centrumfuncties aan de randen van de binnenstad
- Verduurzaming van de economie. Samen met de horecabranches zullen we een programma voor energiebesparing en verduurzaming opzetten, zoals we met de hotels ook doen.
- Werkgelegenheid stimuleren voor minder hoog opgeleiden, die op middellange termijn een geringere kans op werk hebben. De hotel en horecasector bieden bij uitstek werk aan minder hoog opgeleiden, zowel direct als indirect.
- Bevorderen van een klimaat van 'ontmoetingen'. Combineren van werken, wonen, vrije tijdsbesteding, voor bijvoorbeeld de grote en groeiende groep ZZP-ers.
- Beperken van de regelgeving. De regelgeving rondom horeca is uitgebreid te noemen; het OHU is daarom sober in het stellen van extra regels en criteria.

Bestemmingsplan Binnenstad

In het bestemmingsplan binnenstad is in 2010 de bestaande horeca vastgelegd en is opgenomen: *'indien nieuwe horeca zich wil vestigen, of bestaande horeca wil uitbreiden, dan wordt beoordeeld of deze plannen vallen binnen het beleidskader horeca'*. Op basis van het OHU kan dan ontheffing verleend worden. Omdat het OHU voor de binnenstad direct gelinkt is aan het bestemmingsplan, sluit de herziening van het OHU nauw aan bij de visie op toekomstige ontwikkelingen in de binnenstad.

Uitgangspunten zijn:

- 1) Het betrekken van St. Jacobsstraat en Wijk C bij het kernwinkelgebied
- 2) Kwaliteit en differentiatie van het winkelgebied
- 3) Versterking van het Museumkwartier en het gebied richting het nieuwe station Vaartsche Rijn bij Rotsoord
- 4) Gebruik van de openbare ruimte in balans tussen leefbaarheid, veiligheid en economisch gebruik
- 5) De ontwikkeling van een Kenniskwartier, waar zich universitaire voorzieningen clusteren
- 6) De binnenstad is meer dan het gebied binnen de singels. Het stationsgebied, Ooster- en Westerkade, aanloopstraten, het nieuwe station bij Rotsoord en ook de Kop van Lombok en Zijdebalen zijn ontwikkelingen die sterke interactie hebben met stedelijke functies in het centrum.

Hotelnota 2010

Het hotelbeleid staat in Utrecht (zoals in veel grote steden) los van het horecabeleid, dat zich meer focust op cafés en restaurants. Dat is bewust gedaan, omdat het twee verschillende markten betreft. De marktsituatie voor hotels wordt in Utrecht gekenmerkt door een tekort aan hotelkamers. Het in 2010 vastgestelde hotelbeleid 'A room with a view' streeft naar 1.000 nieuwe kamers in 2020. Omdat ondernemers zelf beter zicht hebben op waardevolle locaties voor hotels, stuurt het beleid niet op locatie. Omdat het overlastprofiel van hotels beperkt is (hotels dragen vaak juist bij aan sociale controle in de wijk) kan dat ook.

De hotelnota stimuleert in het bijzonder de 'experience' hotels: kleinschalige hotels op een bijzondere plek, one-of-kind concept en met een sterke aantrekkingskracht op verblijfstoeristen en nieuwe doelgroepen. Omdat deze hotels voor de exploitatie sterk afhankelijk zijn van een ondersteunende horecafunctie, is zoals in de hotelnota opgenomen, bij ieder hotel (>5 kamers of 10 bedden) horeca D toegestaan ter ondersteuning van de hotelfunctie (D1 of D2).

Ontwikkeling Stationsgebied en Leidsche Rijn Centrum

Zowel Leidsche Rijn centrum als het Stationsgebied staan aan de vooravond van grootschalige ontwikkelingen. Beiden ontwikkelen een uitgaansgebied waar detailhandel, leisure, wonen en werken bij elkaar komen. Daar past een diverse horecastructuur bij. De in Utrecht beperkt aanwezige grootschalige horeconcepten kunnen hier gerealiseerd worden. Alle horecacategorieën kunnen een plek krijgen in de twee grote ontwikkellocaties (ca. 15.000 M2 in Leidsche Rijn Centrum en 8.000 – 12.000 m2 in het stationsgebied), maar vooral voor de zwaardere horecacategorieën zijn dit de ontwikkellocaties bij uitstek.

Vooraf in Leidsche Rijn is het huidige voorzieningenniveau beperkt. Voor toevoeging van horeca in de wijken geldt hetzelfde regime als voor grote delen van de rest van de stad: 'ja, mits... voor horeca D1 en D2; 'nee, tenzij ...' voor de zwaardere horeca.

Wonen

Utrecht heeft een sterk woonklimaat, maar de woningmarkt staat op middellange termijn nog steeds onder druk. Dat betekent dat er veel woningen worden toegevoegd de komende periode. Binnenstedelijk wonen is een belangrijk speerpunt van het Utrechtse woonbeleid en het centrum is een belangrijk en zeer populair woonmilieu. Dat willen we graag zo houden, zowel voor bestaande als nieuwe locaties (denk aan Zijdebalen, Cartesiusdriehoek, Rotsoord, Stationsgebied). Meer bewoners vraagt enerzijds om meer voorzieningen en anderzijds om een goed oog op de balans tussen woonmilieu en economie. Juist daarom vindt een strategie van concentratie van horeca plaats en is het herziene OHU terughoudend met het toevoegen van zwaardere horeca binnen de singels.

Visie Wijkraad binnenstad

Overlast van horeca en evenementen staan hoog op de agenda, evenals de onduidelijkheid die gepaard gaat met branchevervaging. De wijkraad pleit voor een sterk oog voor de balans tussen horecavoorzieningen en leefbaarheid en veiligheid, onder anderen door vooral uitbreiding voor horecavoorziening mogelijk te maken voor horeca met beperkt overlastprofiel. De wijkraad binnenstad geeft aan de horeca in de binnenstad te willen clusteren, naast spreiding van de minder overlastgevende horeca over de hele stad.

Visie Koninklijke Horeca Nederland – afdeling Utrecht

Koninklijke Horeca wil dat de stad zich meer onderscheidt op beleving en dat er ruimte is voor ondernemerschap. Gezien de trend van branchevervaging pleiten ze voor meer sturen op overlast en minder op specifieke categorieën. Koninklijke Horeca Nederland ziet een horecasector waar de grote en de kleine ondernemers zich goed weten te redden, maar waar de middelgrote ondernemingen onder druk staan. Daarom pleiten ze voor schaalvergroting. KHN staat een innovatieve sector voor, waarin er ruimte is voor nieuwe concepten, het gebruik van nieuwe technologieën, waarin duurzaamheid een belangrijke factor is en waarin een collectief van ondernemers, overheden en non-profit zich inzet voor het versterken van stedelijke beleving, marketing en communicatie. Bereikbaarheid van de binnenstad en inrichting van de openbare ruimte staat hoog op de agenda.

Herzien beleid

Op onderstaande punten is het beleid uit 2007 herzien en zijn de profielen aangepast:

1. **Ruimte voor uitbreiding van horeca D1 en D2 in de binnenstad en in de wijken.** Horeca D1 en D2 is de minst overlastgevende en de snelst groeiende horecacategorie in de stad (en in NL). De uitbreidingsruimte in de binnenstad en de ring daaromheen zal vooral daarop gericht zijn.
2. **Nadrukkelijker uitbreidingsmogelijkheden aan de randen van de binnenstad.** De binnenstad staat onder druk. De bevolking van Utrecht zal toenemen en bovendien heeft Utrecht een sterke regiofunctie.
3. **Beperkte ruimte voor uitbreiding zwaardere horeca.** De meest overlastgevende horeca kan zich vooral vestigen in de ontwikkelgebieden: het Stationsgebied en Leidsche Rijn Centrum en in het centrum op de Jacobsstraat en horecapleinen. Buiten het centrum enkel na een zware procedure, waarin veel plaats is ingeruimd voor advies van omliggende bewoners en bedrijven.
4. **Verruiming terrassenbeleid**
 1. Waar horeca is toegestaan, is in principe terras toegestaan, zolang het past in het terrassenreglement en zich houdt aan reguliere wet- en regelgeving. Buiten de binnenstad was dit al het geval in OHU 2007; in de binnenstad geldt dit nu ook, met uitzondering van enkele gebieden. Het terrassenreglement is beperkend genoeg en de bepalingen in het OHU 2007 werkten verwarrend. Dit sluit ook aan bij de ambitie van het college om minder regels te stellen. Het OHU zondert enkele gebieden uit, vanwege balans met het woonklimaat:
 - Oude Gracht aan de werf, zuidzijde (vanaf Gaardbrug tot en met de Tolsteegbarriere, inclusief de Twijnstraat aan de Werf)
 - Nieuwegracht aan de Werf (overwegend woongebied)
 - Openbaar toegankelijke binnentuinen
 2. Pilots openbare ruimte. Op enkele plekken in en nabij de horecapleinen zullen we initiatieven voor pilots ondersteunen voor het gebruik van openbare ruimte voor terras. Daarbij zullen we ook de mogelijkheden bekijken voor een pilot bekijken als er een autoluwe straat tussen terras en onderneming ligt. Na de succesvolle pilot die op de Neude geleid heeft tot een definitief terras, is er ruimte voor meer pilots. We denken daarbij aan (niet-limitatief; ieder initiatief van ondernemer wordt integraal beoordeeld in het toetsteam):
 - Janskerkhof (wordt bij herinrichting autoluw gemaakt aan de westzijde)
 - Vredenburg
 - Jacobskerkhof, noordzijde van de straat (Waterstraat)
 - Korte Minrebroederstraat
 - Mariaplaats (richting Zadelstraat)
 - Kroonstraat en Paardenveld (afhankelijk van ontwikkelingen rondom pand Kamer van Koophandel en parkeergarage)

In alle gevallen geldt dat een integrale afweging zal plaatsvinden vanuit de gemeente over omvang en aard van het terras en over opzet, monitoring en continuering ervan. De horecaondernemer draagt bij (in overleg met de gemeente) aan onvoorziene en/of niet-reguliere aanpassingen in de openbare ruimte. Het terrassenbeleid zal indien nodig worden aangepast.
5. **Duurzaamheid.** Energiebesparing staat hoog op de agenda in de branche. Een gezonde horecasector is een concurrerende horecasector en er zijn drie redenen waarom duurzaamheid daar onderdeel van is: klanten vragen steeds meer om verantwoorde producten en zijn bereid daar extra voor te betalen, een duurzame bedrijfsvoering kan kosten besparen op korte en middellange termijn en werknemers werken liever voor een maatschappelijk betrokken werkgever. Daarnaast is er natuurlijk de maatschappelijke noodzaak om goed met grondstoffen om te gaan. De horecasector kan bijdragen aan de ambitie van de gemeente om klimaatneutraal te zijn in 2030. De gemeente en Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Utrecht werken samen een aanpak voor energiebesparing en duurzaamheid uit, waarbij de basis is energie en daarmee kosten te besparen en tenminste die energiebesparende maatregelen te nemen die zich op korte en middellange termijn terugverdienen.
6. **Horeca bij hotels.** De gemeente Utrecht zet met haar beleid in op een uitbreiding van ca 1.000 hotelkamers tot 2020. Daarbij ligt de nadruk op experience hotels (kleinschalige, bijzondere concepten) en marksegmenten die ondervertegenwoordigd zijn in de stad, zoals kleinschalige hotels en backpackhotels. Hotels zijn, zeker de kleinere, tegenwoordig bijna niet meer te exploiteren zonder restaurantfunctie. Zo is het mogelijk dat ergens een hotel wenselijk is,

maar het initiatief strandt, omdat het restaurant niet past in het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht (OHU). Daarom staan we op locaties met een hotelaanduiding toe dat er horeca conform de horecacategorie D1 gevestigd mag worden, met dien verstande dat geen aantasting plaatsvindt van het woon- en leefklimaat. Het moet om hotels gaan met minimaal 5 kamers en de horeca moet in verhouding zijn met de hoofdfunctie. Dit staat los van de blauwe lijnen; er is geen bestemming 'horeca' nodig op het pand. Sterker nog, in veel gevallen is dat onwenselijk, omdat we niet willen dat er horeca achter kan blijven als het hotel onverhoopt failliet gaat.

7. **Horeca bij musea.** Op dit moment is alleen ondergeschikte horeca mogelijk bij musea. Vaak zijn de lasten van horeca voor de musea groter dan de baten. Omdat de musea onder druk staan, is er sterk de behoefte om hun horeca professioneler te organiseren. Daartoe geeft het OHU de ruimte door een vergelijkbare constructie als met de hotels toe te staan: de grotere musea (> 1.000 m2 bvo) mogen ter ondersteuning van de bedrijfsvoering, net als hotels, standaard een horecaonderneming exploiteren van de categorie D1 of D2, los toegankelijk van de hoofdfunctie, maar wel duidelijk ondergeschikt daaraan (max. 10 % van vloeroppervlak). De instelling moet geregistreerd staan als lid van de Nederlandse Museumvereniging.
8. **Uit eten in de wijk** is een trend. Uit bewonersonderzoeken blijkt keer op keer een behoefte aan daghoreca en restaurants in de wijk. En van ondernemers en horecamakelaars begrijpen we dat er ideeën zijn om daar op in te springen. De komende tijd wordt i.s.m. Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Utrecht en bewoners/wijkraden, verder gewerkt aan het overbruggen van het dilemma tussen leefbaarheid en levendigheid in de wijken.
9. **Maximaal aantal uitbreidingen/ toevoegingen horeca.** In enkele straten in het centrum waar wel uitbreiding van horeca is toegestaan ('blauwe lijnen', zie de profielen), stelt het OHU maxima aan de uitbreiding, in verband met de balans met detailhandel en de leefbaarheid:
 1. Lijnmarkt (max. + 1)
 2. Zadelstraat (max. +1)
 3. Mariastraat (max. +1)
 4. Nicolaasstraat (max. +2)
 5. Westerkade (max.+2)
 6. Lange Nieuwstraat (max.+2; exclusief eventueel de musea)
 7. Vismarkt (max + 1)
 8. Horeca C in Wijk C (max. +2)
10. **Gebruik van verdiepingen boven de horeca.** Vaak staan verdiepingen boven de horecagelegenheden ongebruikt leeg. Om verschillende redenen is dit ongewenst. Ten eerste gaat het vaak om monumentale panden die nu vaak beperkt onderhouden worden, ten tweede is het onrendabele ruimte voor ondernemers. Daarom staan we in de regel positief tegenover initiatieven om:
 1. Horeca uit te breiden op verdiepingen als de direct naastgelegen panden geen woonbestemming hebben, of er sprake is van langdurige leegstand.
 2. Horeca uit te breiden op verdiepingen in vrijstaande panden.
 3. Facilitaire voorzieningen en keukens op de eerste verdieping te houden.
 4. Op de horecapleinen (Neude, Janskerkhof, Domplein, Wed. Ledig Erf) staan we daghoreca en restaurants (D1/ D2) toe, voor zover dat overeenkomt met de bestemming op de begane grond.

Uiteraard is altijd nadere beoordeling door het toetsteam noodzakelijk en is het niet zo dat bovenstaande zondermeer mogelijk is. En uiteraard moet de milieuwetgeving altijd goed nageleefd worden. Daar is ook een taak voor Koninklijke Horeca Nederland weggelegd in voorlichtende zin.

Als het om zelfstandige woonfunctie gaat op de verdieping, is de compensatieregeling in verband met de onttrekkingsvergunning van toepassing (het onttrekken van m2 woonbestemming zal dan door de ondernemer in beginsel gecompenseerd moeten worden).

11. **Zaalverhuur.** Voor zaalverhuur/ party centra is vaak draagvlak in de wijk en er is vraag naar deze voorzieningen en er zijn ondernemers die in die vraag willen voorzien. Toch wordt zaalverhuur vaak niet gerealiseerd, uit angst dat er uiteindelijk een discotheek komt. Daarom maakt het OHU voor nieuwe vestigingen onderscheid tussen discotheeken (horecacategorie A1) en zaalverhuur/ partycentra (horecacategorie A2). Het maken van onderscheid moet angst wegnemen voor andersoortige activiteiten. Omdat het om een vergelijkbaar overlastprofiel gaat, zijn beide wel horeca A, dus horeca met een relatief zwaar overlastprofiel.
12. **Horeca op Amsterdamsestraatweg en Kanaalstraat.** In het OHU 2007 was geen mogelijkheid voor uitbreiding horeca opgenomen, omdat de bestaande horeca veel overlast geeft. Nog steeds staan leefbaarheid en veiligheid hier onder druk. Om toch kwaliteit toe te voegen staat het OHU - onder voorwaarden - op het noordelijke deel van de Amsterdamsestraatweg (ten noorden van Marnixlaan, max +2) en op de Kanaalstraat (max +2) ondernemers toe om 5 jaar lang een daghoreca D2 te openen in de vorm van een pilot (zie profiel 12).
13. **Horeca bij detailhandel.** Steeds vaker maakt ondersteunende horeca deel uit van non-food (boeken, kleding etc). Dat brengt beperkte overlast met zich mee, maar wel versterking voor de detailhandel. In andere grote steden zijn hier speciale regelingen voor getroffen. In Utrecht staan we de horeca bij detailhandel toe conform de voorwaarden voor additionele horeca voor detailhandelvevestigingen groter dan 1.000 m2 bvo.
14. **Uitbreiding in kelders.** Bij uitbreiding van bestaande horeca in kelders (geen werfkelder zijnde) zal in veel gevallen geen extra overlast worden veroorzaakt en is het effect op de ruimtelijke kwaliteit beperkt. In veel gevallen zal uitbreiding dus kunnen worden toegestaan, vooral waar het horeca D1 of D2 betreft. Uiteraard nadat elk geval apart door het toetsteam is beoordeeld. Dit wordt beschouwd als nieuwe horecavestiging, hetgeen in beginsel slechts mogelijk is op plekken die daarvoor zijn aangewezen. Wel dient benadrukt te worden dat niet elke ruimte kan voldoen aan de inrichtingseisen van de drank- en horecawetgeving.
15. **Uitbreiding op achterterreinen.** Uitbreiding op achterterreinen kan beperkt worden toegestaan en in de binnenstad enkel binnen de grenzen van het bestemmingsplan. De volgende aspecten zullen zwaar wegen bij toetsing door het toetsteam:
 - Het eventueel aangrenzende woonklimaat (woon- en geluidhinder)
 - De stedenbouwkundige karakteristiek van de binnenstad en eventuele monumentale waarden
 - De grootte van het perceel
 - Licht-, en luchttoetreding voor naastgelegen panden
 - De belevingswaarde van eventueel omliggende tuinen
 - Het ruimtelijk beeld vanaf het openbaar gebied
 - De ecologische waarde van groen op achterterreinen
16. **Spraakmakende horeca.** De meer innovatieve horeca laat zich niet in profielen en vakjes passen. Vaak gaat het om bijzondere plekken (watertorens, forten etc), of innovatieve combinaties met andere sectoren zoals zorg, of wellness. Profiel 15 formuleert een afwegingskader op basis waarvan dergelijke horeca toegestaan zou kunnen worden.
17. **Culturele broedplaatsen.** Utrecht kent als stad van Kennis en Cultuur een sterke creatieve sector. Net als in elke grote stad, zijn er met regelmaat plekken die op termijn zullen ontwikkelen, wellicht tot een creatieve hotspot, maar waar op korte termijn niet veel gebeurt. Tijdelijke functies, vaak ondersteund met horeca, kunnen hier dynamiek brengen, verloedering tegengaan en bieden ruimte voor experimenten. In afwachting van de totale ontwikkeling zullen we op dit soort plekken tijdelijke vergunning verlenen voor horeca.
18. **Leidsche Rijn.** Het gevoel leeft breed bij bewoners van Leidsche Rijn en daarbuiten dat de horeca-ontwikkeling in Leidsche Rijn achterblijft. Voor Leidsche Rijn is daarom in een apart profiel aangegeven hoe de horeca zich daar kan ontwikkelen in samenspraak met bewoners en ondernemers.

5. Horecadifferentiatie

De categorie-indeling van het OHU 2007 is hetzelfde gebleven.

Type	Inrichting	Activiteiten
Categorie A1	- discotheek - bar-dancing	Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het bedrijfsmatig ten gehore brengen van muziek en het geven van gelegenheid tot dansbeoefening, al dan niet met levende muziek en al dan niet met de verstrekking van dranken en kleine etenswaren, alsmede de verstrekking van (alcoholhoudende) dranken ter plaatse, al dan niet met levende muziek en al dan niet met kleine etenswaren. Het accent ligt op het ten gehore brengen van <u>muziek</u> en het gelegenheid geven tot <u>dansen</u> .
Categorie A2	- zaalverhuur	Een horecabedrijf dat voorziet in zaalverhuur voor grootschalige, besloten feesten, zoals bruiloften. Al dan niet met muziek, verstrekking van (alcoholhoudende) dranken en etenswaren.
Categorie B	- café - bar - brasserie	Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van (alcoholhoudende) dranken voor consumptie ter plaatse, al dan niet met als nevenactiviteit het verstrekken van maaltijden. <u>Mogelijkheid tot dansen in het weekend</u> . Het accent ligt op de <u>verstrekking van drank</u> .
Categorie C	- cafeteria - snackbar - grill-room - fastfood-restaurant - automatiek - snelbuffet	Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van (al dan niet voor consumptie ter plaatse) bereide etenswaren, met als nevenactiviteit het verstrekken van alcoholvrije dranken. Het accent ligt op de verstrekking van <u>al dan niet</u> voor consumptie ter plaatse bereide, <u>kleine etenswaren</u> .
Categorie D.1	- restaurant - bistro - crêperie	Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van maaltijden voor consumptie ter plaatse, met als nevenactiviteit het verstrekken van alcoholhoudende en alcoholvrije dranken. Geen dansen na restauranttijden. Het accent ligt op de verstrekking van <u>etenswaren</u> voor consumptie <u>ter plaatse</u> .
Categorie D.2		Daghoreca is gebonden aan de openingstijden zoals die gelden voor detailhandel, conform de winkeltijdenwet en de gemeentelijke regelgeving aangaande winkeltijden.
	- lunchroom - ijssalon - koffiebar - koffie/ theehuis	Horeca, waarbij de bedrijfsactiviteit is gericht op het al dan niet voor gebruik ter plaatse verstrekken van al dan niet in dezelfde onderneming bereide of bewerkte etenswaren en dranken, en waarbij de aard en omvang van de bedrijfsactiviteit past binnen een overwegend winkelgebied (centrumgebied) en geheel of overwegend is gebonden aan c.q. ondersteunend is voor de (winkel)functie van dat gebied, daarbij letten op de aard en de ligging van de andere gebruiksvormen in en het karakter van het gebied.

Additionele Horeca

Bij additionele horeca gaat het om horeca-activiteiten die ondergeschikt zijn aan de hoofdfunctie die ter plaatse is toegestaan. Deze additionele activiteiten worden juridisch-planologisch gezien niet onder de afzonderlijke functie 'horeca' begrepen, maar gerekend tot de bestemming van de hoofdfunctie van de instelling (sociaal-culturele / culturele / maatschappelijke / sport- / recreatieve doeleinden). Hiermee worden onder meer bedoeld de kantines bij buurthuizen, scholen, en sportfaciliteiten, of horecavoorzieningen bij musea en dergelijke.

Bij additionele horeca gaat het erom dat:

- De uitstraling van deze horeca moet passen bij de hoofdfunctie. Passend betekent dat deze horeca hoort bij de hoofdfunctie en open is tijdens de openingstijden van de hoofdfunctie. Daarbij is het niet toegestaan dat de additionele horecaruimte wordt verhuurd of anderszins in gebruik wordt gegeven aan derden ten behoeve van feesten en andere partijen.
- De gelegenheid ondergeschikt moet zijn aan de hoofdfunctie en de hoofdfunctie moet ondersteunen. Ondersteunend wil zeggen dat de additionele horeca de kwaliteit van de hoofdfunctie vergroot of completeert. Ondergeschikt betekent dat er duidelijk sprake moet zijn van een waarneembare ondergeschiktheid van de horecafunctie, waarbij een percentage van 30% van de bebouwde vloeroppervlakte van de hoofdfunctie als absoluut maximum geldt. Dit maximum geldt voor kleinschalige functies; voor grootschalige functies kan door de gemeente een maximumomvang in m2 worden vastgesteld. *Er moet duidelijk sprake zijn van een waarneembare ondergeschiktheid van de horecafunctie, qua vloeroppervlak, inzet van personeel en onderdeel van de begroting.*
- De horeca niet zelfstandig mag worden uitgeoefend of toegankelijk is los van de hoofdfunctie. Wanneer er sprake is van zelfstandige toegankelijkheid of van uitoefening los van de hoofdfunctie is er geen directe relatie meer met de hoofdfunctie, maar gaat het om zelfstandige horeca-activiteiten. Deze vallen dan onder één van de horecacategorieën.

In bestemmingsplannen gaat de gemeente in de doeleindenomschrijving van de relevante bestemmingen (bijvoorbeeld kantoordoeleinden, bedrijfsdoeleinden, sport- en recreatiedoelstellingen, maatschappelijke doeleinden) ook 'additionele horeca' benoemen. Dan is direct duidelijk dat er in die gevallen kantines, bedrijfsrestaurants en dergelijke zijn toegestaan. Voor additionele horeca is geen vrijstelling vereist: indien voldaan wordt aan de criteria past deze vorm van horeca binnen de hoofdfunctie.

Detailhandel met horeca

In de detailhandel is er een groeiende behoefte aan ondersteunende horeca. Dat is van belang voor de kwaliteit van de detailhandelsstructuur, die door ondermeer internetverkoop sterk onder druk staat. Daarom zal bij de bestemming detailhandel een vrijstellingsbevoegdheid opgenomen kunnen worden waarbij ondergeschikte horeca wordt toegestaan. Hierbij moet gedacht worden aan een winkel waar een klein deel van het vloeroppervlak gebruikt wordt voor het nuttigen van ter plaatse bereide en verkochte etenswaren. Daarbij hanteert de gemeente de volgende criteria:

- Het horecadeel mag niet direct vanaf de straatzijde zichtbaar zijn. Het pand moet het aanzicht behouden van winkel.
- Voor winkels tot 1.000 m2 bvo geldt in principe een maximale ratio tussen horeca en publiektoegankelijke winkelvloeroppervlak van 30:70. Er moet een directe relatie zijn met de producten die in de winkel verkocht worden, het gaat primair om proeven van producten die in de winkel worden verkocht.
- Voor winkels boven de 1.000 m2 bvo geldt dat een ondersteunende horecafunctie kan worden toegestaan op maximaal 20% van het bebouwd oppervlak. Dit geldt ook voor de non-food, zoals kledingwinkels, boekwinkels, schoenenzaken, etc.
- De vestiging moet zich houden aan de algemeen gehanteerde winkeltijden.

Coffeeshops

Coffeeshops worden gereguleerd middels de Algemene Politieverordening (APV). Bestemmingsplanmatig vallen ze in de horecacategorie D. Bestemmingsplannen waarin deze categorisering is geregeld hebben dus planologisch een toelatingsregiem. In de APV is regulering van coffeeshops opgenomen die voorziet in maximaal aantal gedoogde vestigingen. De vestigingscriteria voor Utrecht zijn vastgelegd in het Cannabisbeleid.

6. Ruimtelijk toetsingskader

Uitgangspunten

Het voorliggende Ontwikkelingskader geeft aan hoe de gemeente Utrecht om wil gaan met de vestiging van horeca in de stad. De Horeca krijgt hiermee meer ruimte om zich te vestigen, waarbij de gemeente de mogelijkheid wil behouden om individuele aanvragen van ondernemers te beoordelen.

In de bestemmingsplannen die de gemeente actualiseert, worden de bestaande horecavestigingen bestemd conform de bestaande situatie. Ontwikkelingen in de zin van nieuwe horecavestigingen of uitbreiding van horecavestigingen worden daarin niet meegenomen, tenzij ze voldoende concreet (en gewenst) zijn.

Nieuwe ontwikkelingen op het gebied van horeca kunnen, als ze gewenst zijn, worden gefaciliteerd met een aanvraag om omgevingsvergunning voor de activiteit "afwijken van het bestemmingsplan"³, op grond van de kruimelgevallenregeling onder de Wabo (artikel 4 bijlage 2 van de Bor). De procedure voor deze omgevingsvergunning op grond van kruimelgevallenregeling is beperkt qua tijd en kosten. Een herziening of wijziging van een bestemmingsplan is voor horeca ontwikkeling niet het meest geschikte instrument, de doorlooptijd daarvan is langer en de kosten zijn hoger. De voorliggende nota Ontwikkeling Horeca Utrecht 2012 geldt als onderliggend beleid voor het gebruik maken van de kruimelgevallenregeling.

Profielen voor deelgebieden

Basis voor het horecabeleid zijn de profielen per deelgebied. Hierin is niet gedetailleerd per pand vastgelegd waar wel en waar niet uitbreiding of nieuwe vestiging van horeca mag plaatsvinden. Bij initiatieven wordt beoordeeld of het initiatief past binnen het profiel van het deelgebied. Vervolgens wordt specifiek gekeken naar de locatie (pand, situatie, omgeving) en naar de actuele situatie in het deelgebied. Zo kan het zijn dat binnen een deelgebied na een aantal nieuwe ontwikkelingen een situatie is ontstaan die verdere groei van horeca, ook als dat wel past in het profiel, onwenselijk maakt.

Voor de binnenstad zijn deze profielen nader uitgewerkt met zoneringen (blauwe lijnen). De zones geven de preferente ontwikkelingsgebieden. Voor initiatieven binnen de deelgebieden maar buiten de zone kan slechts bij uitzondering een omgevingsvergunning worden verleend. Kortweg gesteld geldt voor horeca-initiatieven binnen een blauwe lijn "Ja, mits", terwijl voor de overige delen van het benoemde gebied het uitgangspunt is "Nee, tenzij."

Criteria

Hieronder zijn de criteria opgenomen waaraan initiatiefnemers moeten voldoen, wil men kans maken op het succesvol verlopen van een vergunnings- of wijzigingsprocedure. De criteria zijn indicatief. Het college moet namelijk alle relevante belangen tegen elkaar afwegen. Bovendien kunnen belanghebbenden in de procedure hun zienswijze bij het college kenbaar maken zodat alsdan een heroverweging zal plaatsvinden.

Aan de hand van de volgende criteria vindt een afweging plaats of de horeca zich ergens mag vestigen of niet:

1. De aanvraag moet passen binnen het opgestelde ruimtelijk profiel. De mogelijke ontwikkelingslocaties zijn geconcretiseerd in de profielen. Daar waar binnen het deelgebied blauwe zones zijn gemarkeerd op de kaart geldt het profiel uitsluitend voor de blauwe zones. Daar waar geen zones zijn aangegeven geldt het profiel voor het gehele omschreven gebied.
2. Daarnaast wordt getoetst aan de volgende ruimtelijke criteria:
 - Het profiel van de straat of de weg waaraan het nieuw te vestigen horecabedrijf is gelegen (en de functie van die weg, doorgaand of niet). In smalle, doorgaande straten in principe geen concentratie van horeca A, B en C;
 - De bereikbaarheid van het gebied of pand en toegankelijkheid van het horecabedrijf zelf (vooral bevoorrading) mede in relatie tot de venstertijden voor het bevoorraden;
 - Mogelijkheden voor parkeren in de omgeving (noodzaak is afhankelijk van het horecatype). De parkeernormen worden indicatief gehanteerd, omdat in sommige gevallen (bijvoorbeeld bij grotere doorgaande wegen met veel

3 afwijkingsbesluit

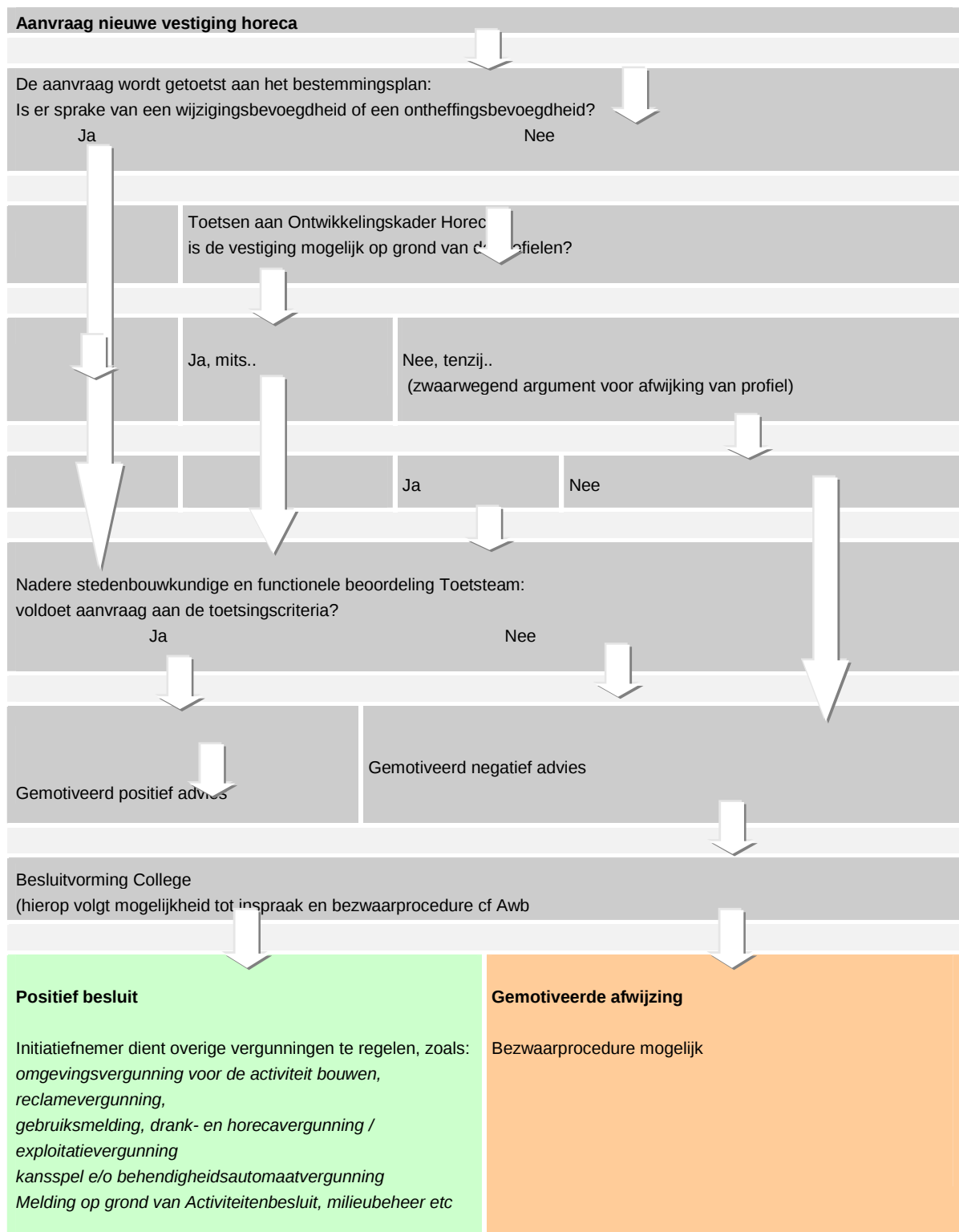
gemengde functies en in de binnenstad) andere (economische) belangen kunnen prevaleren. Dit speelt met name een rol in relatie tot de kenmerken van bepaalde horecacategorieën, zoals: verkeersaantrekkende werking en bezoekersfrequentie in relatie tot openingstijden van het horecabedrijf. Naast autoparkeren kan ook fietsparkeren hierbij in beschouwing worden genomen.

- De schaal van de beoogde functie dient passend te zijn binnen zijn directe omgeving.
3. De vestiging mag er niet toe leiden dat de looproutes van winkels of andere concentraties worden aangetast. Het gaat daarbij om het straatbeeld van winkelconcentraties, geen onaanvaardbare doorbrekingen van de winkelpuien, geen aantasting van het winkelconcentratiegebied en / of het woon- en leefklimaat van het betreffende gebied.
 4. Het behoud van het monumentale karakter van het pand of het beeldbepalend karakter van het pand of het straatbeeld. Hierbij wordt onder meer beoordeeld of het pand met in acht neming van de monumentale status zodanig kan worden verbouwd dat het ook kan voldoen aan normering op het gebied van geluid en geur.
 5. Voor sommige bedrijven is volgens de Wet milieubeheer vóór vergunningverlening of opening een akoestisch onderzoek, een extern veiligheidsonderzoek of luchtkwaliteitsonderzoek vereist. De rapportage hiervan wordt bij de omgevingsvergunning beoordeeld. Dit geldt voor bedrijven met een milieuvergunning, bij (dans) cafe's met een geluidsproductie van meer dan 70 dB(A) en bij parkeergarages t.b.v. kantoor, bedrijf of openbaar gebruik binnen 50 meter van woningen. Een nieuw te vestigen restaurant, met woningen binnen 30 meter, dient bijvoorbeeld aan te geven op welke wijze de keukendampen worden afgevoerd.

De volgende punten vormen meer aandachtspunten bij de uitwerking van de aanvraag en bij het aanvragen van een omgevingsvergunning voor de activiteit bouwen.

- Een pand moet, al dan niet na verbouwing, geschikt zijn om te kunnen voldoen aan het Barim (Besluit algemene regels inrichtingen milieubeheer) zoals met betrekking tot beoordeling geluid, muziekinstallaties, afvoer keuken, inpandige opslag afval, vetput en de inrichtingseisen van de Drank en Horecawet.
- Een pand moet, al dan niet na verbouwing, voldoen aan de eisen inzake de Brandveiligheid. Afstemming met de omgevingsvergunning en de eisen voortvloeiende uit het vorige punt is noodzakelijk.
- Bij afwijking van het bestemmingsplan dient er een planschadeovereenkomst te worden gesloten door aanvrager met de gemeente.

Stappenplan aanvragen horeca



7. Profielen

- Overwegend is bij de herziene profielen de opbouw van het OHU 2007 gevolgd en zijn deze aangepast aan voorgaande beleidslijnen. Echter, er is een aantal grotere aanpassingen en er zijn minder 'profielen':
 - een aantal profielen (winkelcentra, buurtwinkelcentra en oude dorpskernen) is onder een noemer gebracht. Niet omdat ze ruimtelijk gelijk zijn, wel omdat de intentie van uitbreiding overeenkomt.
 - enkele profielen in de binnenstad bestaan uit een omvangrijker gebied, vanwege het 'uitklappen' van de binnenstad
 - er is een apart profiel 'uit eten in de wijk' en 'culturele hotspots' toegevoegd, om het belang en de intentie daarvan te benadrukken.
- In tegenstelling tot het OHU 2007 nemen we per profiel geen specifieke bepaling op voor terrassen. De overige regelgeving is hier zoals gezegd voldoende beperkend.
- "Een netwerkoverheid in een sterke samenleving", dat is wat de gemeente nastreeft (kerntakennotitie college B&W, 2011). We willen extra invloed leggen bij de georganiseerde ondernemers en bewoners in de stad, met name waar het horeca in de wijken betreft. Zij worden gevraagd advies uit te brengen bij de vestiging van zwaardere horeca in de wijk. Het initiatief voor het zoeken van draagvlak bij omliggende bedrijven en bewoners ligt bij de ondernemer. Als deze een (zwaardere) horecavestiging wil realiseren, zal hij met zijn omgeving in overleg moeten. Het advies van georganiseerde ondernemers en bewoners in de wijk zal de gemeente meewegen in de totale toetsing van het initiatief.

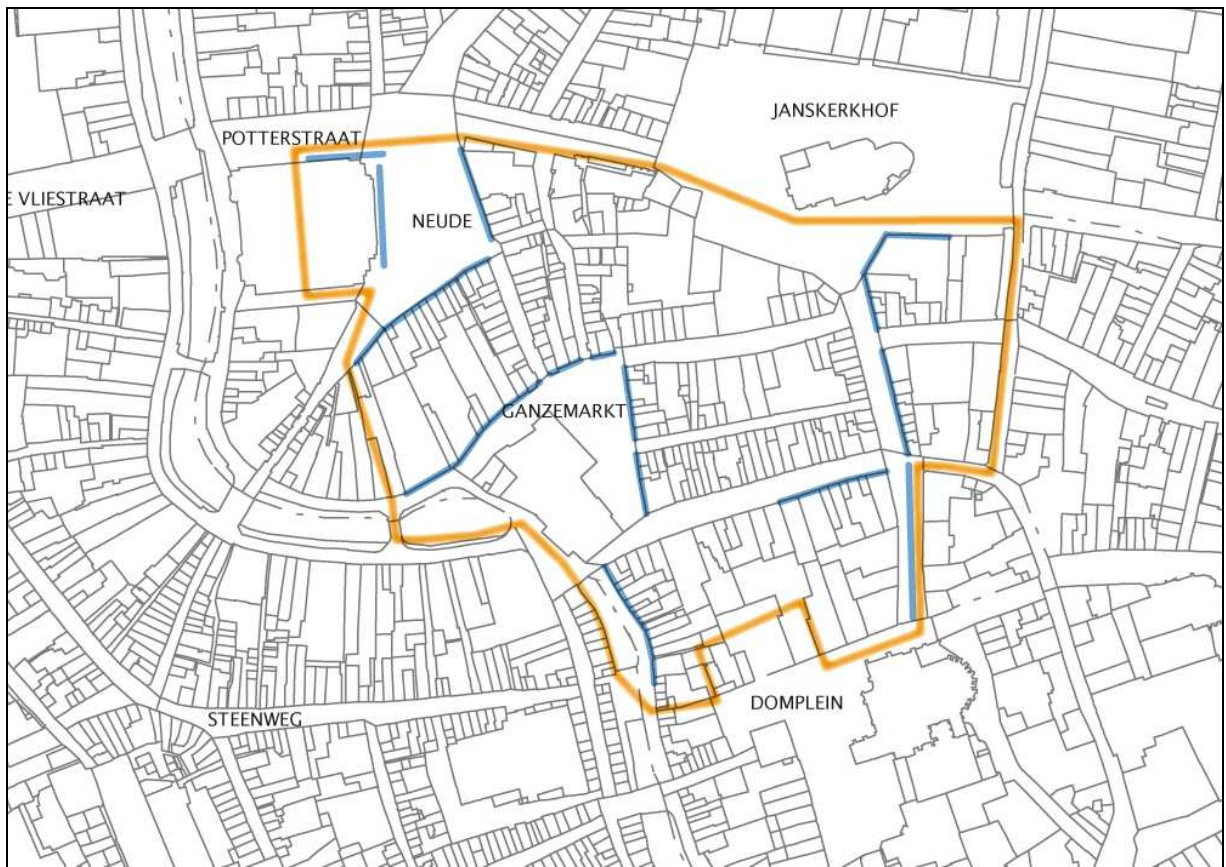
Profiel 1: Binnenstad Centrum

Ontwikkelingsvisie

Dit is het visitekaartje van de stad. Miljoenen bezoekers per jaar nemen de moeite hier naar toe te komen en zo indirect bij te dragen aan de welvaart en het voorzieningenniveau van Utrecht. Het centrum is bestemming en verbinding in een. Een van de toeristische hotspots van Nederland. En tegelijk de verbinding van het historische karakter met funshoppen; van de bezienswaardigheden en musea met evenementen. Van woongebied en leefgebied met winkelkern en terrassen aan de werf. Al die functies zouden zonder elkaar niet bestaan. De uitdaging is hier meer dan elders om de balans te behouden, juist omdat er zo'n breed palet aan functies is.

Ontwikkelingsrichting

- Met de herontwikkeling van het Postkantoor moet de Neude als horecaplein vervolmaakt worden. Gezien de huidige omvang van de horeca, de gewenste uitstraling van horecaplein en de bijkomende druk op overlast en leefbaarheid, zal toevoeging van / uitbreiding naar horeca A en C hier niet meer toegestaan zijn. De terrasproef op de Neude is inmiddels omgezet in een formele terrasvergunning, de Neude heeft zich door de samenwerking tussen ondernemers, gemeente en in afstemming met veiligheidsdiensten en evenementenorganisaties tot het meest levendige plein van de stad ontwikkeld.
- In de korte Jansstraat is aan de zonnige oostzijde horeca-uitbreiding mogelijk.
- Datzelfde geldt voor de Domstraat, nieuw toegevoegd ten opzichte van 2007 vanwege de looplijn van horecaplein Janskerkhof naar het horecacluster aan het Domplein.
- Op het Oudkerkhof kan geen horeca meer worden toegevoegd. Deze winkelstraat heeft zich ontwikkeld tot een waar de meer exclusieve zaken zich vestigen. Daar geven we prioriteit aan uitbreiding van dergelijke detailhandel boven meer horeca.
- Aan de achterkant van de huidige bioscoop aan de Vinkenburgstraat vindt mogelijk een herontwikkeling plaats en is horecauitbreiding toegestaan, zoals voorheen in de hele Vinkenburgstraat al het geval was.
- De Ganzenmarkt/ Korte Minrebroederstraat was in 2007 al bedoeld een horecaplein te worden, dat gebeurt in praktijk ook langzaam en dat houden we zo. De verkoop van Ubica biedt in dit licht kansen. In de openbare ruimte zoekt de gemeente met partners naar mogelijkheden de terrassen te verruimen en het verkeer te luwen.
- De Potterstraat maakt hier en daar een wat verrommelde indruk. Met de herontwikkeling van het Postkantoor, de ontwikkeling van het Stationsgebied en gezien het feit dat het hier een verkeersader betreft, staan we uitbreiding van horeca D1/D2 hier toe.
- In de Schoutenstraat staat de balans tussen horeca en detailhandel onder druk. Hier staan we geen verdere uitbreiding van horeca meer toe.
- Rond de Vismarkt komt de balans met detailhandel langzaam in het geding en willen we enkel nog kans geven voor uitbreiding van maximaal een daghoreca.



Uitbreidingslokaties

Straat	Uitbreidingsmogelijkheden
1. Korte Jansstraat en Domstraat	D1, D2
2. Ganzenmarkt/ Korte Minrebroederstraat	B, C, D1, D2
3. Potterstraat/ Lange Jansstraat	D2
4. Vismarkt (max. +1)	D2
5. Vinkenburgerstraat (aan Neudekant)	D2
6. Neude	B, D1, D2



In dit gebied zijn geen extra terrasbeperingen, overal waar zich horeca vestigt, is terras toegestaan, conform het terrassenreglement en in overeenstemming met reguliere wet- en regelgeving.

Profiel 2: Kernwinkelgebied

Ontwikkelingsvisie

In het kernwinkelgebied ligt het accent op winkelen en is horeca een versterkende functie, zowel sociaal-maatschappelijk als economisch. Het kernwinkelgebied staat voor een grote opgave: enerzijds groeit de Utrechtse bevolking (stad en regio) en daarmee de bestedingen, anderzijds zijn de tijden voor winkelen aan het veranderen door de spectaculaire opkomst van internetwinkelen. Winkels zullen nog meer dan voorheen moeten inspelen op een behoefte aan recreatie en beleving. Meer dan verkopen van producten. Horeca kan een sterke rol bij die beleving. Het accent ligt daarbij op daghoreca en restaurants.

Op sommige plekken staat de leefbaarheid of de balans tussen detailhandel en economie onder druk door de groei van de horeca.

Ontwikkelingsrichting

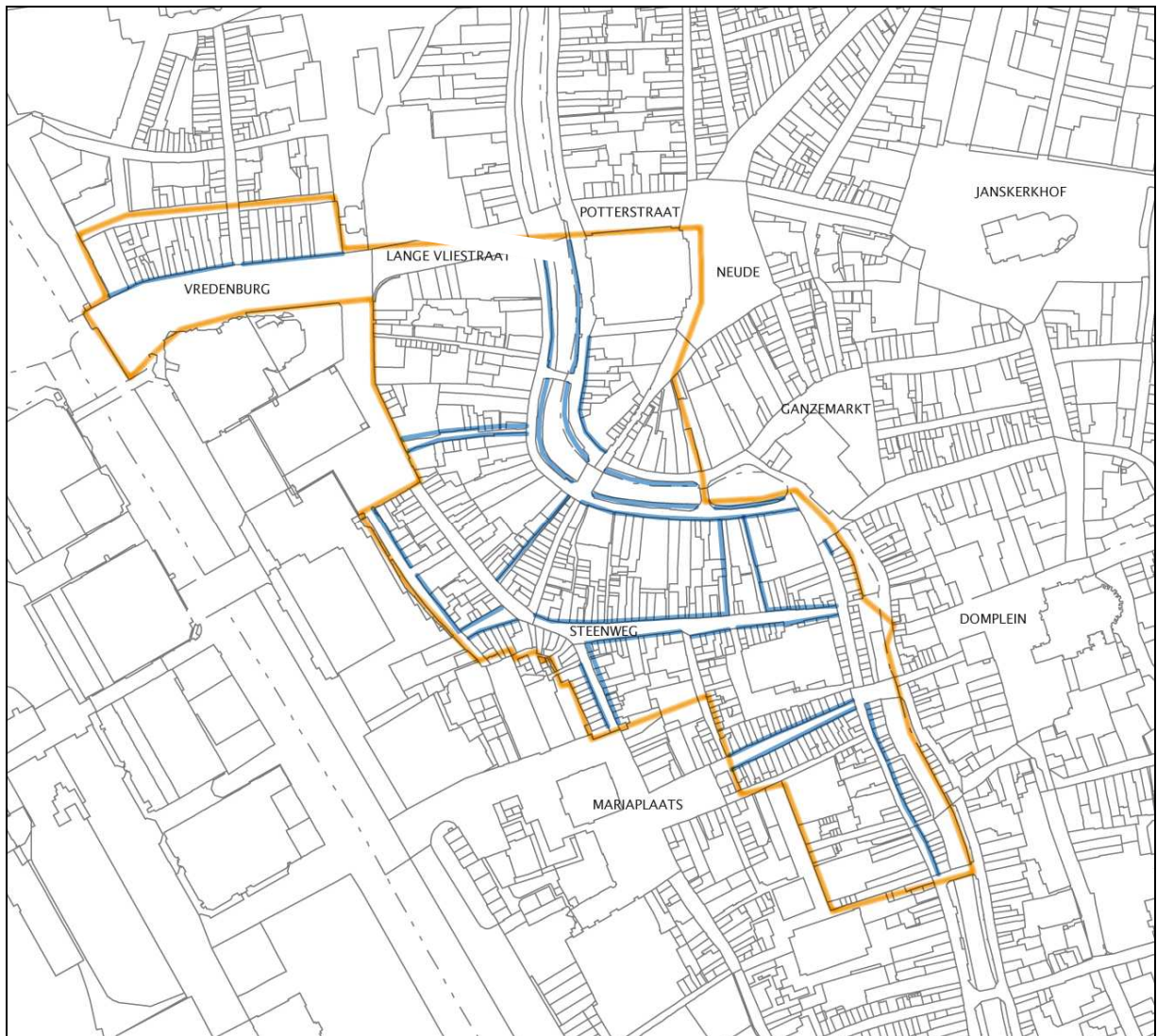
- Balans detailhandel – horeca. Op de Lijnmarkt, Zadelstraat en Mariastraat dreigt de balans ook uit te gaan slaan naar teveel horeca en komt de leefbaarheid onder druk te staan. Hier stellen we maxima.
- Stationsgebied. Op de Vredenburg moet zich de route tot aan het station herontwikkelen met de opnieuw aan te leggen singel en het nieuwe Muziekcentrum. Dat betekent dat in het voormalige Staffhorstgebouw ook horeca mogelijk zal zijn op termijn. Dit sluit aan bij de ontwikkeling Stationsgebied, het nieuwe Muziekcentrum en de aanstaande herontwikkeling van het Vredenburgplein.
- Openbare ruimte. Aan de Mariaplaatszijde van de Zadelstraat zullen we desgevraagd samen met de ondernemer(s) een pilot ontwikkelen en toestaan om een terras te beheren in de openbare ruimte, gelegen tussen de twee rijwegen in. Dit sluit aan bij de ontwikkeling van de Mariaplaats tot horecaplein (profiel 6).
- Op het hoekpanden aan de Choorstraat/ Oudkerkhof enerzijds en Oudkerkhof/ korte Domstraat anderzijds staan we ook horeca toe.

Uitbreidingslokalities

Straat	Uitbreidingsmogelijkheden
1. Drieharingenstraat	D1, D2
2. Oudegracht Noordzijde	D1, D2
3. Oudegracht zuidzijde	D2
4. Oudegracht aan de werf	D1, D2
5. Lijnmarkt (max. +1)	D1, D2
6. Zadelstraat (max. +1)	D1, D2
7. Mariastraat (max. +1)	D2
8. Voor Clarenburg	D2
9. Achter Clarenburg	D2
10. Steenweg	D1, D2
11. Vredenburg	B, C, D1, D2
12. Steengebied: Masegast, Hekelsteeg, Hamsteeg	D1, D2



In dit gebied zijn extra terrasbeperingen voor het meest zuidelijke deel aan de Oudegracht en Oudegracht aan de Werf, wat een woongebied is. Voor het kernwinkelgebied gaat het om maatwerk en zullen terrassen enkel in overleg met de gemeente kunnen worden gerealiseerd, waarbij de doorstroom van mensen langs looproutes zwaar wordt meegewogen. Voor het overige is overal waar zich horeca vestigt, terras toegestaan, conform het terrassenreglement en in overeenstemming met reguliere wet- en regelgeving.



Profiel 3: Stationsgebied/ Jaarbeurs

Ontwikkelingsvisie

De ontwikkeling van het Stationsgebied is spectaculair van schaal en complexiteit en vordert: de contouren van de Catharijnesingel, het nieuwe station (OVT), Muziekpaleis Vredenburg en het Stads kantoor beginnen zichtbaar te worden en zullen binnen enkele jaren functioneel zijn, de voorbereidingen voor het nieuwe Hoog Catharijne (NHC) zijn in volle gang, over de tram heeft de gemeenteraad besloten en de eerste zonnepanelen op het nieuwe dak van het station zijn in gebruik genomen. Dit moderne stationsgebied zal alle grootstedse functies met elkaar combineren. Naast een vervoersknooppunt, zal het een stedelijk woonmilieu bieden, groeit hier een leisure hotspot met hotels, beurs, congres, theater, casino, bioscopen en eigentijdse leisurefuncties voor het winkelend publiek. Duizenden mensen zullen er wonen, tienduizenden zullen hier werken, , miljoenen zullen er recreëren. De markt voor horeca moet hier ruimte krijgen. Hier redeneren we niet vanuit straten of pleinen, maar vanuit categorieën, looplijnen en een maximum aan de totale omvang van horeca in het gebied.

Horeca categorie	Profiel
A Discotheken en zaalverhuur	Het stationsgebied is een van de weinige plekken in de stad, waar uitbreiding van horeca A is toegestaan. Op het Jaarbeursterrein en aan de rand van Hoog Catharijne. In combinatie met andere grootschalige Leisurefuncties groeit hier het tweede uitgangsbied van de stad.
B Cafe's	Hoewel het aantal cafe's landelijk en ook in de stad afneemt, is er wel ruimte voor toevoeging, zeker in combinatie met andere leisurefuncties. Cafés bij de grootschalige leisure en als onderdeel van looplijnen.
C Fastfood	De fastfoodsector groeit en zal blijven groeien. Juist in het stationsgebied is er veel behoefte aan deze zaken met relatief beperkt oppervlak, maar hoge 'turn-over'.
D1. Restaurants	Restaurants zijn de groeisector van Nederland in de horeca en het aantal neemt ook in Utrecht toe. De binnenstad is van oudsher meer de plek waar mensen op zoek gaan naar restaurants en dat zal zo blijven. Maar de balans zal wel anders worden. Al jarenlang worden aan de jaarbeurszijde van het station vele maaltijden verstrekt in een atmosfeer die niet aan kwaliteit overhoudt. In de toekomst zal dat anders zijn en zullen ook in Stationsgebied restaurants een prominentere plaats innemen. Ruimte voor in het hele gebied, vooral aan de randen en waar wonen en werken elkaar raken. Op het Jaarbeursterrein, in de Megabioscoop, komt een Foodcourt van circa 2.500 m2 b.v.o.
D2. Daghoreca	Net als fastfood een belangrijke groeisector in de horeca en kenmerkend voor het Stationsgebied, zeker in relatie tot het vervoerknooppunt en de winkelfunctie. Zeker ruimte voor langs looplijnen.
Totaal volume (bandbreedte)	8.500 m2 bvo tot 12.000 m2 bvo

Belangrijke looplijnen

- Vanuit achterzijde Jaarbeursterrein- Westplein- naar Kop van Lombok
- Langs Smakkelaarsveld over de Catharijnesingel naar Vredenburg/ Viestraat
- Langs Smakkelaarsveld, langs de singel naar Wijk C
- Station – Nieuwe Stationsstraat - Moreelsepark – Mariaplaats
- Station – Nieuwe Stationsstraat – Smakkelaarsveld (Bibliotheek++) – Vredenburg
- Centruboulevard: Vredenburg – door Nieuw Hoog Catharijne/Stationstraverse – OV-T - Jaarbeursplein/Beatrixgebouw – Jaarbeursterrein
- Stadscorridor: Graadt van Roggenweg – Leidsche Rijn - Vredenburg



In dit gebied zijn geen extra terrasbeperingen, overal waar zich horeca vestigt, is terras toegestaan, conform het terrassenreglement en in overeenstemming met reguliere wet- en regelgeving. Er zal gestuurd worden op de realisatie van een of meer horecapleinen.

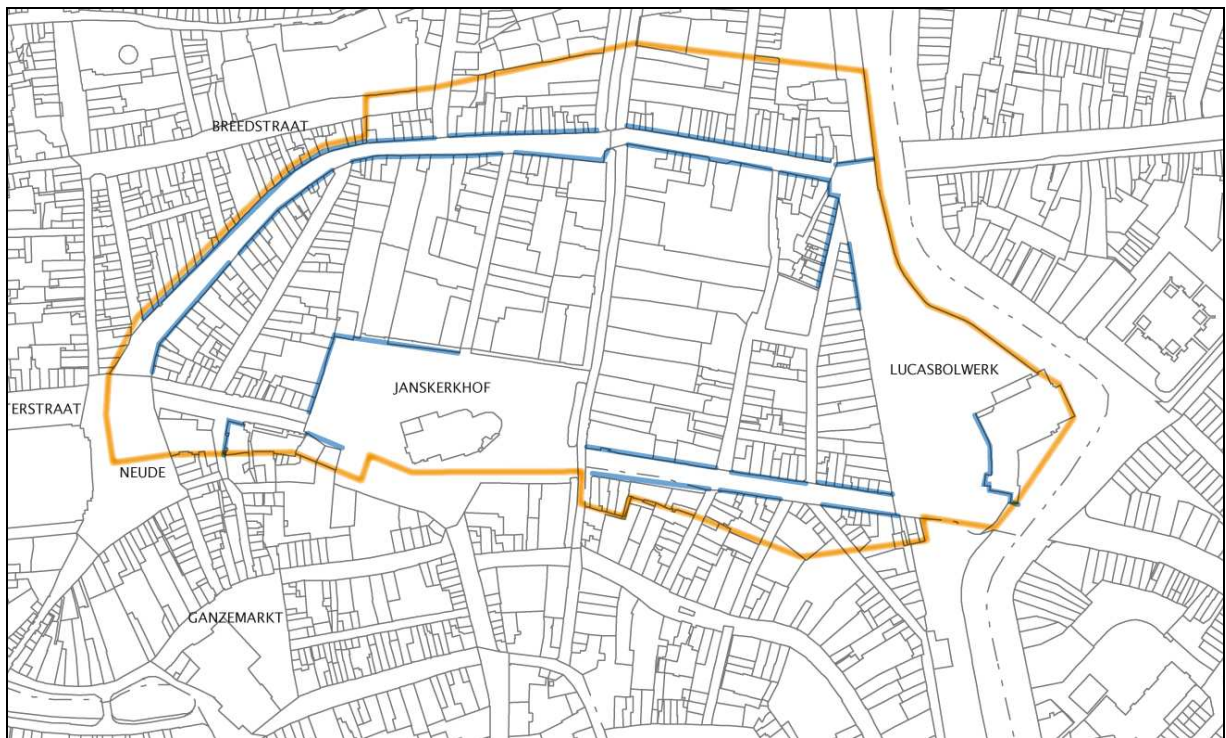
Profiel 4: Kenniskwartier

Ontwikkelingsvisie

De binnenstedelijke Universiteitscampus van Utrecht krijgt vorm rondom het Janskerkhof. Het eerste bordje 'Kenniskwartier' hangt aan de Drift en de komende jaren zal de Universiteit hier samen met gemeente en partners investeren in het 'intellectuele' en studentenklimaat. De filosofie van een open cluster van Universitaire instellingen zo dicht bij het historische stadshart is uniek voor Nederland. Bij een bruisend Kenniskwartier hoort een horecastructuur die 24 uur per dag levendigheid oproept. Een matige hoeveelheid horeca met een zwaar overlastprofiel en vooral veel daghoreca en restaurants temidden van theaters en nichewinkels. Waar studenten, ZZP-ers, creatievelingen en anderen overdag terecht kunnen voor een hapje en een kop koffie, 's-avonds voor een wijntje en degelijke maaltijd en 's-Nachts voor een goed feest.

Ontwikkelingsrichting

- Horecaplein Janskerkhof. Zowel op het Janskerkhof als in de 'ring' rondom het Kenniskwartier is uitbreiding van de horeca met een zwaarder overlastprofiel niet meer mogelijk. Op het Janskerkhof bevindt zich een cluster van horeca met een zwaarder overlastprofiel. Omdat het Janskerkhof zich meer tot horecaplein moet ontwikkelen, is daar voor de pleinvorming uitbreiding van horeca D1 en D2 toegestaan aan de gehele westzijde (ook aan de zuidkant van de busbaan).
- In de openbare ruimte op het Janskerkhof (plein) zoekt de gemeente met partners naar mogelijkheden de terrassen te verruimen en het verkeer te luwen. Dat kan in de vorm van een pilot zijn, zoals op de Neude enkele jaren geleden.
- Verbinding met poorten van de stad en radialen. De blauwe lijnen die aangeven waar horeca is toegestaan zijn doorgetrokken vanuit de Voorstraat naar de Wittevrouwensingel, vanaf de Neude aan beide zijden van de Voorstraat en vanaf de Nobelstraat naar het Janskerkhof.



Uitbreidingslokaties

Straat	Uitbreidingsmogelijkheden
1. Voorstraat, Witte vrouwenstraat, Nobelstraat en Lucasbolwerk, Lange Jansstraat	D1, D2
2. Janskerkhof	D1, D2



In dit gebied zijn geen extra terrasbeperkingen, overal waar zich horeca vestigt, is terras toegestaan, conform het terrassenreglement en in overeenstemming met reguliere wet- en regelgeving.

Profiel 5: Tolsteegbrug, Oosterkade, Westerkade

Ontwikkelingsvisie

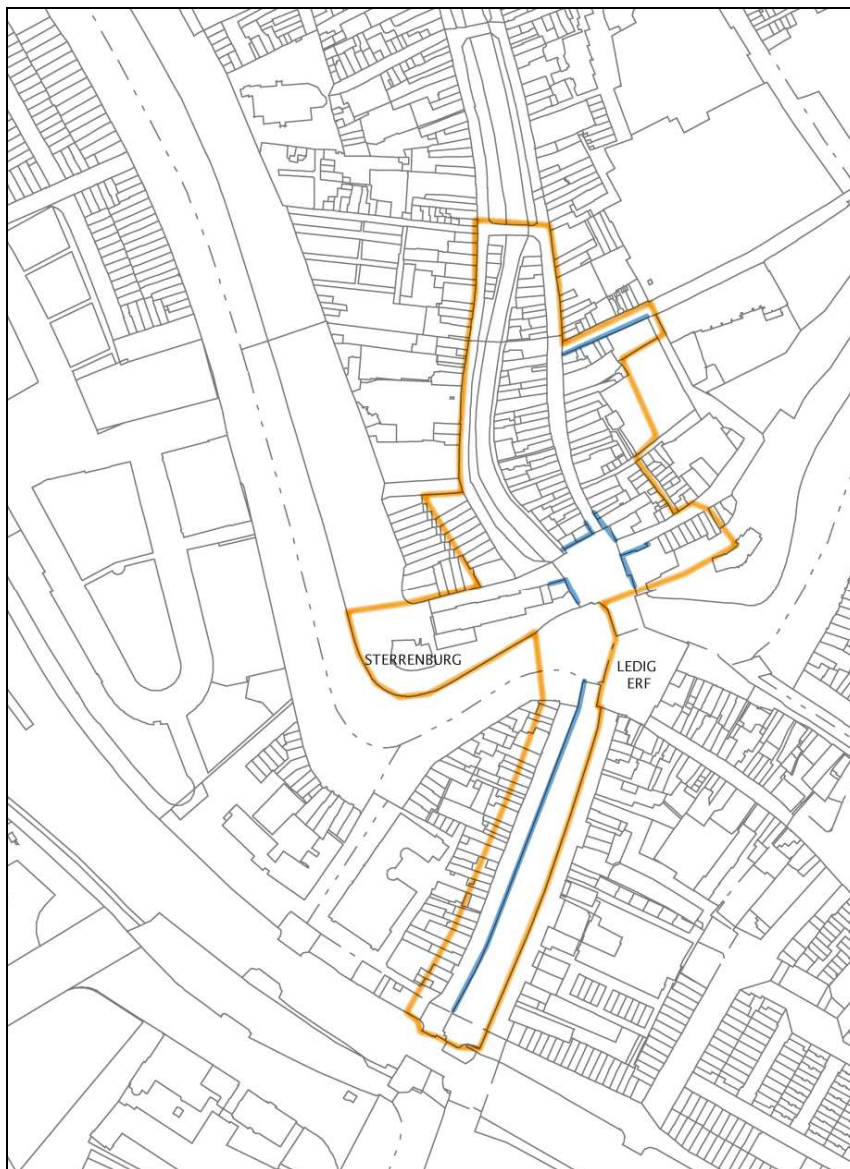
Hier ontwikkelt zich een horecaplein dat het museumkwartier en de steeds populairdere Twijnstraat verbindt met de met de herontwikkeling Rotsoord tot creatieve hotspot en het nieuwe station. Hier breiden centrumfuncties zich uit in zuidelijke richting

Ontwikkelingsrichting

- Horecaplein. Enkel op het zuidelijkste puntje van de Twijnstraat, op de hoek met Wijde Doelen, waar de Twijnstraat het plein 'raakt' is er de mogelijkheid voor horecauitbreiding; in de rest van de Twijnstraat is de balans horeca – detailhandel goed. Op de Tolsteegbrug is enkel nog uitbreiding mogelijk van horeca B, D1 of D2 (en niet meer van A en C).
- Om de verbinding met het museumkwartier te maken, is in de Nicolaasstraat uitbreiding van horeca toegestaan, gebonden aan een maximaal aantal uitbreidingen (twee).

Uitbreidingslokaties

Straat	Uitbreidingsmogelijkheden
1. Twijnstraat (Zuidelijkste puntje, horecaplein)	D1, D2
2. Tolsteegbrug	B, D1, D2
3. Nicolaasstraat (max. +2)	D1,D2
4. Westerkade (max. +2)	D1, D2



TERRASBEPERKINGEN

In dit gebied zijn extra terrasbeperingen voor de Twijnstraat aan de werf. Voor het overige zijn in dit gebied geen extra terrasbeperingen. Waar zich voor het overige horeca vestigt, is terras toegestaan, conform het terrassenreglement en in overeenstemming met reguliere wet- en regelgeving.

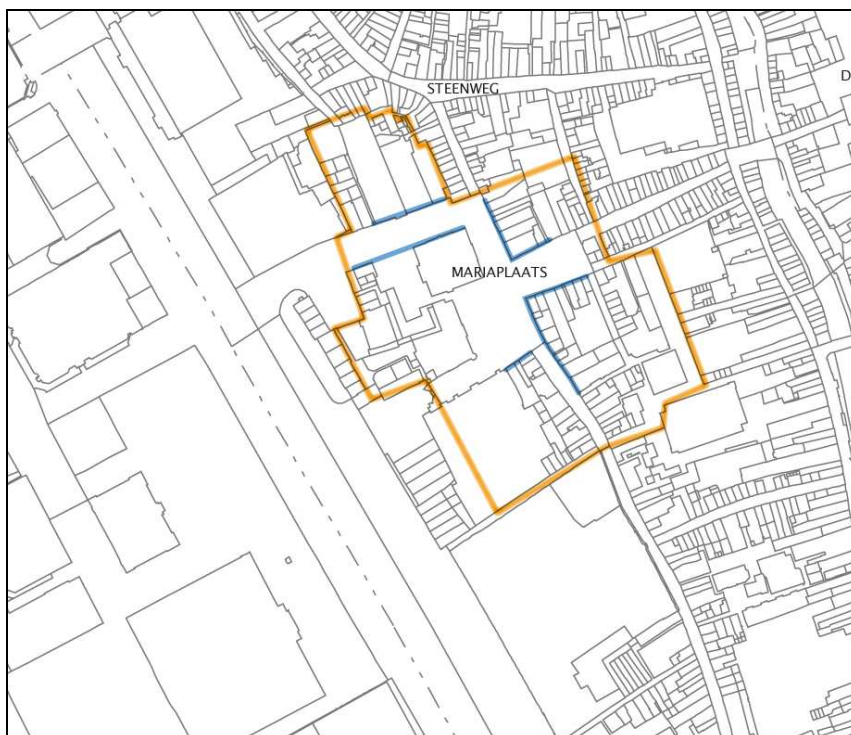
Profiel 6: Mariaplaats

Ontwikkelingsvisie

De Mariaplaats heeft zich tot een van de aansprekende horecapleinen in de stad ontwikkeld, vormt een belangrijke entree tot de stad en die rol zal over een paar jaar alleen maar belangrijker zijn. Het plein vormt een van de overgangen tussen het nieuwe station/ Hoog Catharijne en het centrumwinkelgebied. Op de Springweg werd conform een pilot uit 2003 ruimte geboden voor horeca D1 en D2. Die is daar deels gerealiseerd.

Ontwikkelingsrichting

- Looplijn naar stationsgebied. De blauwe lijn loopt van Mariaplaats richting station naar Catharijnesingel, om in de looplijn meer horeca mogelijk te maken.
- Horecaplein. Alleen aan de westzijde van de Springweg, direct tegen de Mariaplaats aan blijft uitbreiding mogelijk.
- In de openbare ruimte tussen Mariaplaats en Zadelstraat zal de gemeente steun verlenen aan ondernemers die een pilot willen ontwikkelen voor terrassen.



Ontwikkelokaties

Straat	Uitbreidingsmogelijkheden
1. Springweg	D1, D2
2. Mariaplaats	D1, D2



In dit gebied zijn geen extra terrasbepkeringen, overal waar zich horeca vestigt, is terras toegestaan, conform het terrassenreglement en in overeenstemming met reguliere wet- en regelgeving.

Profiel 7: Wijk C en Oudegracht Noordwest

Ontwikkelingsvisie

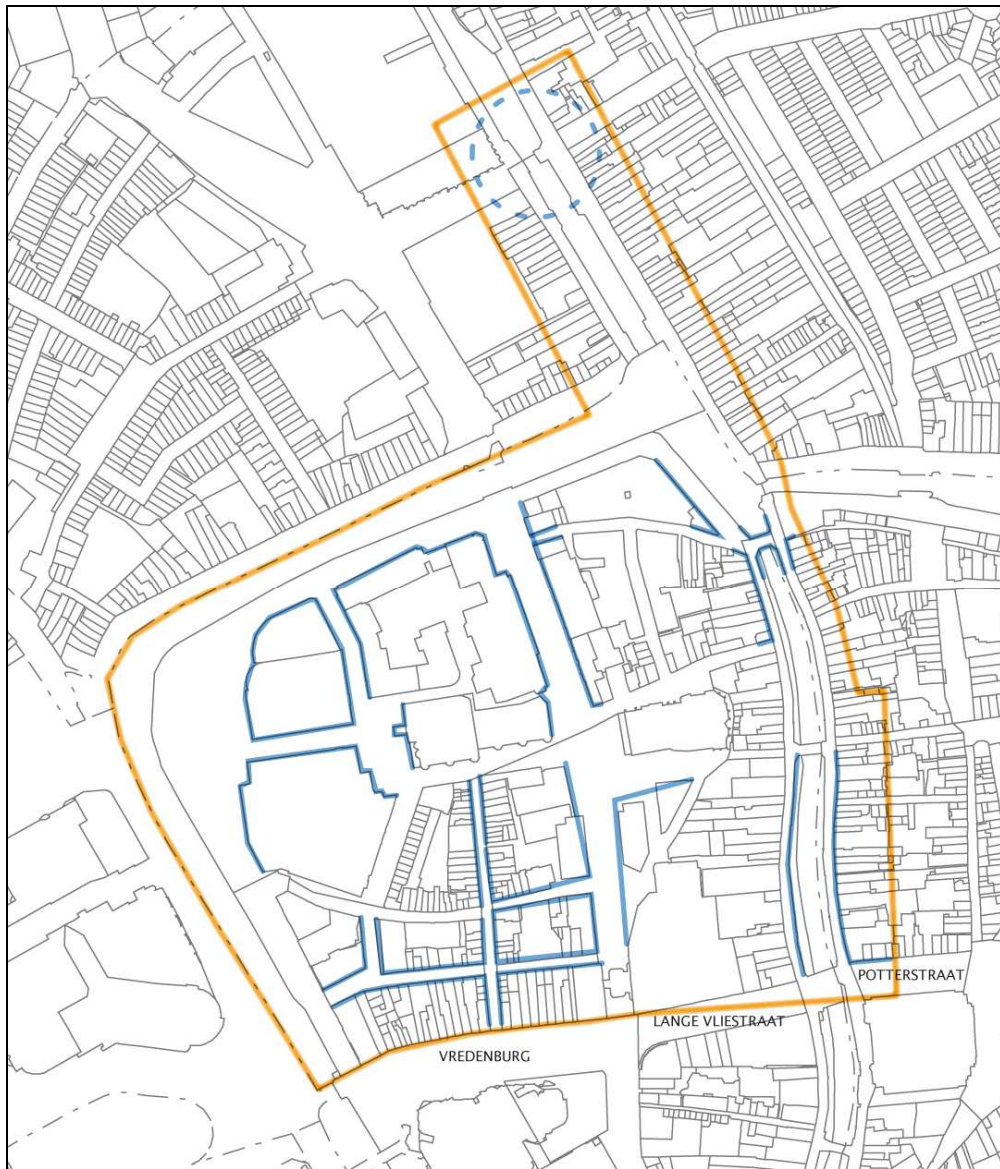
Over niet al te lange tijd is de Catharijnesingel terug als natuurlijke markering van het centrum van Utrecht. De afgelopen paar jaren is de levendigheid in wijk C toegenomen. De ontwikkeling van het Stationsgebied zal dat alleen maar versterken. Er is veel dynamiek in de wijk, die aan de rand veel werkgelegenheid kent, maar slechts beperkte horecamogelijkheden. Op middellange termijn staat de vitalisering van de wijk op de Utrechtse agenda. 'Uitklappen' van het centrum: voor de komende beleidsperiode wil het Ontwikkelingskader Horeca geen belemmering zijn voor de ontwikkeling van dit gebied. In de hele buurt zijn kansen te benutten voor het vestigen van horeca C, D1 en D2.

Ontwikkelingsrichting

- Voor wijk C zien we uitbreidingmogelijkheden voor C (zij het beperkt), alsmede D1 en D2.
- Ook in het kader van 'uitklappen van de binnenstad': in 2007 stelden we een maximum aan horeca aan de Oudegracht aan de werf, noordzijde. Dit horecakader stelt geen maximum meer, maar verhindert wel de ontwikkeling van 'zwaardere' horeca. De categorieën A, B en C kunnen niet meer aan de Werf, D1 en D2 wel.
- De Jacobstraat krijgt de komende jaren een heel ander karakter, door de ontwikkelingen aan zowel de Noordzijde als de Zuidzijde. Hier vestigen zich al bijzondere nichewinkels en die zouden versterkende horeca goed kunnen gebruiken. Jacobsstraat blijft een plek voor uitbreiding, waarbij het profiel wordt doorgetrokken tot aan het Weerdplein.
- Ook in het kader van 'uitklappen' van de binnenstad: horeca bij de sluizen (zie ook **profiel 16**).

Uitbreidingslokaties

Straat	Uitbreidingsmogelijkheden
1. Wijk C (binnen de blauwe lijnen)	C (beperkt, max. +2), D1, D2
2. Oudegracht aan de Werf	D1, D2
3. Jacobsstraat	B, C, D1, D2
4. Weerdsuizen	D1,D2



In dit gebied zijn geen extra terrasbeperkingen, overal waar zich horeca vestigt, is terras toegestaan, conform het terrassenreglement en in overeenstemming met reguliere wet- en regelgeving.

Profiel 8: Domplein, Wed en Museumkwartier

Ontwikkelingsvisie

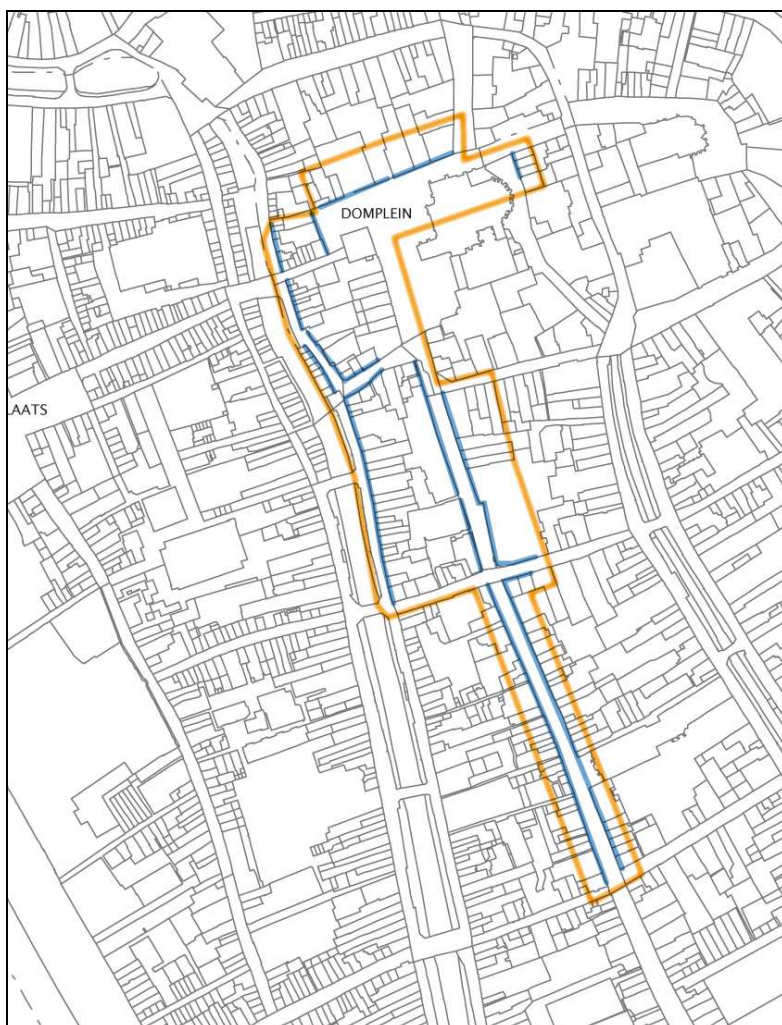
In dit deel van de stad wordt veel gewoond en tegelijk zoeken cultuurliefhebbers, winkelbezoekers, studenten en toeristen een terras op de gezellige pleinen van Dom en Wed of bij de verspreide horeca in de wijk. Het museumkwartier laat aan levendigheid en ondersteunende functies te wensen over en dat is juist nu, in tijden waarin de musea onder druk staan geen goede zaak. Een extra impuls is nodig. Het milieu van culturele, maatschappelijke en creatieve functies in de korte en Lange Nieuwstraat zou versterkt moeten worden volgens het OHU van 2007 en dat is maar deels gelukt. Het beperkte aantal uitbreidingsmogelijkheden werden overwegend elders gerealiseerd in dit profiel. Reden om bij de herziening niet op profielniveau maar op straatniveau maxima te stellen.

Ontwikkelingsrichting

- Alle uitbreidingsmogelijkheden voor zwaardere horeca zijn uit dit profiel geschrapt. De focus ligt op uitbreiding van horeca D1 en D2.
- Om de horecapleinfunctie van Domplein te versterken, is de blauwe lijn doorgetrokken van Domplein naar Domstraat. Dit ondersteunt ook de looproutes.
- De blauwe lijnen accentueren nog eens de horecapleinen: Wed en Domplein. Aan de oostzijde van Wed is geen uitbreiding meer mogelijk, in verband met woonfunctie gebied.
- Op de Korte en Lange Nieuwstraat is uitbreiding van horeca D1, D2 weer mogelijk gemaakt, ivm looproutes naar de musea. De horeca uitbreidingen zijn wel aan een maximum gebonden (max +2, exclusief de musea)
- Bij de musea staan we horeca toe, vergelijkbaar met hotels. De musea staan onder druk en om de exploitatie rond te krijgen, daarom is (zelfstandige) horeca D1 bij Musea toegestaan, los van de uitbreidingslokaties.

Uitbreidingslokaties

Straat	Uitbreidingsmogelijkheden
1. Domplein	D1, D2
2. Wed/ Donkere Gaard	D1, D2
3. Oudegracht	D1, D2
4. Achter de Dom	D2
5. Korte Nieuwstraat, Lange Nieuwstraat (max +2, exclusief musea)	D1, D2



TERRASBEPERKINGEN

In dit gebied zijn er extra terrasbeperkingen. De terrassen bij de musea zijn gebonden aan de openingstijden van de musea. Aan de Oudegracht zijn ten zuiden van de Hamburgerstraat geen terrassen toegestaan.

Profiel 9: Stedelijke radialen en poortgebieden

Ontwikkelingsvisie

De binnenstad 'klapt zich uit'. De Poorten en radialen zijn de levendige toegangsaders tot het hart van de stad.

Ontwikkelingsrichting

In de radialen wordt uitbreiding van Horeca C, D1 en D2 voorgesteld. Zwaardere horeca dan D1/D2 is altijd maatwerk. Integrale beoordeling vindt plaats in het toetsteam. Onderstaande opsomming is niet limitatief. Dat wil zeggen dat op plekken aan de rand van de stad en op de in- en uitgaande wegen altijd maatwerk geleverd wordt bij een horeca aanvraag, waarbij de belangrijkste vragen zijn: hoe verhoudt de horeca zich tot de bestaande detailhandel en horeca en in hoeverre verwachten we dat de leefbaarheid van de buurt/ wijk onder druk komt te staan door toevoeging van horeca. De bewijslast is wel omgekeerd: als de radiaal/ poort hieronder genoemd wordt, is toevoeging van horeca mogelijk, tenzij er zwaarwegende redenen zijn om dat niet te doen (te beoordelen door de gemeente). Als de radiaal/ poort hier niet genoemd wordt, is uitbreiding van horeca niet uitgesloten, maar geldt een 'nee, tenzij...' beleid. Hierin weegt het College de verschillende belangen en zal het de georganiseerde omwonenden en ondernemers om advies vragen.

Op de Reigerstraat/ Nachtegaalstraat is geen uitbreiding mogelijk, in verband met balans horeca – detailhandel en de recente vestiging van nieuwe horeca.

Ontwikkelingslokaties (niet limitatief)

De volgende radialen en poortgebieden worden als zodanig aangemerkt:

- Biltstraat
- Jacobsstraat/ Oudenoord
- Adriaan van Ostadelaan
- Kop van Lombok
- Rotsoord
- Cartesiusgebied
- Van Zijstweg
- Vleutensweg
- Oudenoord
- Adelaarstraat
- Vondellaan
- Gansstraat en Koningsweg
- ...

Profiel 10: winkelcentra, buurtwinkelcentra en voorzieningensrips en oude dorpskernen

Ontwikkelingsvisie

Winkelcentra ontwikkelen een compleet winkelaanbod met horeca-ondersteunende functie voor de dag en de vroege avond. De buurtcafe's met terrasje en de fastfood en daghoreca en restaurants in de wijk en in de oude dorpskernen hebben een sterke sociale functie en bedienen de groeiende markt van eenpersoonshuishoudens en de trend van eten buiten de deur.



Hier is het voorstel in bestemmingsplannen en brancheringsprogramma's horeca B, C, D1 en D2 toe te staan.

Profiel 11: Leidsche Rijn

Leidsche Rijn Centrum

Ontwikkelingsvisie

Leidsche Rijn centrum staat aan de vooravond van ontwikkeling en tegelijk zijn de tijden onzeker. De ontwikkeling van het centrum heeft te maken met een onvoorspelbare kantorenmarkt en moet gebouwd worden aan de vooravond van een revolutie in de detailhandel. Tegelijk is Leidsche Rijn Centrum ontwikkelgebied voor de leisure en horeca, waarin Utrecht een relatief beperkt aanbod biedt in relatie tot andere regio's in het land en wat wel groeisectoren zijn.

Leidsche Rijn Centrum heeft de potentie om de stad van de toekomst te ontwikkelen. Maar gezien de hiervoor geschetste weinig voorspelbare marktdynamiek, vraagt dat alertheid en flexibiliteit in het plannen van het aantal vierkante meters.

In de wijken is het voorzieningenniveau vooralsnog beperkt en is de horeca schaars, dus daar lijkt ruimte voor; in het centrum is de balans tussen detailhandel en horeca cruciaal.

Ontwikkelingsrichting

- (gefaseerde) ontwikkeling van een compleet horeca-aanbod met een winkelondersteunende functie
- ontwikkeling van een uitgaansgebied met een regionale functie, met een gecombineerde functie voor dag, avond en nacht

Horeca categorie	Profiel
A. Discotheken en zaalverhuur	Het Leidsche Rijn Centrum is een van de weinige plekken in de stad, waar uitbreiding van horeca A is toegestaan. In het 'tweede centrum' van de stad moet zich een tweede uitgaansgebied ontwikkelen met leisure, horeca en detailhandel.
B. Cafe's	Cafés, vooral de grootschaligere, passen bij de grootschalige leisure, als winkelondersteunend en als onderdeel van looplijnen.
C. Fastfood	De fastfoodsector groeit en zal blijven groeien. Juist in Leidsche Rijn dat sterk gekenmerkt wordt door tweeverdieners, is de fastfoodsector interessant.
D1. Restaurants	Restaurants zijn de groeisector van Nederland in de horeca en het aantal neemt ook in Utrecht toe. Er ontstaan interessante concepten in Leidsche Rijn, maar het aanbod is beperkt. Ruimte in het hele gebied, vooral waar wonen en werken elkaar raken.
D2. Daghoreca	Net als fastfood een belangrijke groeisector in de horeca en kenmerkend voor het Leidsche Rijn Centrum zeker in relatie tot het vervoerknooppunt en de winkelfunctie. Zeker ruimte voor langs looplijnen.
<i>Totale uitbreiding</i>	<i>Ca. 15.000 m2 bvo</i>

(Buurt)winkelcentra, radialen en wijk

Ontwikkelingsvisie

De wijken van Leidsche Rijn bieden nog geen volledig voorzieningenniveau. Het toevoegen van horeca is van belang voor een volledig voorzieningenniveau. De gemeente Utrecht ondersteunt het initiatief van Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Utrecht, die heeft aangekondigd samen met de wijkbewoners locaties te zoeken waar horeca mogelijk is en dit onder de aandacht van ondernemers te brengen.

Een nadere uitwerking volgt over de vraag of dit consequenties moet hebben voor het (gemeentelijke) beleid.

Profiel 12: Kanaalstraat en Amsterdamsestraatweg

Ontwikkelingsvisie

De Kanaalstraat en Amsterdamsestraatweg zijn zeer levendige straten en als het om horeca gaat twee bijzondere radialen. In 2007 is hier gekozen voor een strategie van 'consolidering', omdat leefbaarheid en veiligheid sterk onder druk stonden. Dat laatste is nog altijd het geval; de intentie om te sturen op kwaliteit heeft maar beperkt vorm kunnen krijgen.

Ontwikkelingsrichting

1. We staan uitbreiding van horeca toe (maximaal 2) (zie eerdere opmerking) als pilot, met een tijdelijke exploitatievergunning (5 jaar). Belangrijke criteria daarbij zijn dat:

- het om een formule moet gaan die aanvullend is op bestaande horeca
- de horeca overdag open is en (tenminste) lunches aanbiedt
- er een positief advies is vanuit de wijkvertegenwoordiging

De horecagelegenheden zijn gebonden aan de winkesluitingstijden.

Pilotlokaties

Straat	Uitbreidingsmogelijkheden (pilot)
1. Amsterdamsestraatweg (ten noorden van Marnixlaan; max. +2)	D2 (tijdelijk voor 5 jaar en na zware toetsing)
2. Kanaalstraat (max. +2)	D2 (tijdelijk voor 5 jaar en na zware toetsing)

Profiel 13: uit eten in de wijk

Ontwikkelingsvisie

Uit eten in de wijk is een trend die de afgelopen jaren sterk in opkomst is en dat ook de komende jaren zal zijn. In de afgelopen periode heeft Utrecht dat gestimuleerd en is daar deels in geslaagd. Er ontstaan goede horecaconcepten in de wijken. Het gaat dan vooral om horeca D1 en D2. Tegelijk heeft het vestigen van dergelijke horeca in de wijken veel voeten in de aarde, vooral als het om horeca D1 gaat, omdat bewoners –terecht- betogen dat de horeca onbeperkte openingstijden heeft en dat tot overlast kan leiden. Dit leidt bij nieuwe vestigingen tot veel discussie en vaak tot verhindering ervan, terwijl er een algemeen besef is dat veel restaurants niet de hele nacht open hoeven te zijn.

Ontwikkelingsrichting

- Vooralsnog blijft het bestaande beleid gehandhaafd;
- De komende tijd wordt in samenwerking met Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Utrecht en bewoners/wijkraden, verder gewerkt aan het overbruggen van het dilemma tussen leefbaarheid en levendigheid in de wijken.

Profiel 14: bedrijventerreinen en kantorenlocaties

Ontwikkelingsvisie

Vermenging van functies is ook op bedrijventerreinen een trend. Het Nieuwe Werken, de opkomst van ZZP-ers, meerdaags zakelijk verblijf op de grotere kantorenlocaties, clustering van functies (bv meubelboulevard, grootschalige detailhandel) zorgen er allen voor dat werken, consumeren en verblijven in elkaar overvloeien. Dat vraagt maatwerk voor (ondersteunende) horecafuncties op bedrijventerreinen.

Ontwikkelingsrichting

Horeca categorie	Profiel
A. Discotheken	Naast de twee centrumgebieden in ontwikkeling kan horeca A ook toegestaan worden op bedrijventerreinen, zowel de discotheken als de zaalverhuur. Uiteraard altijd na een zwaarwegende procedure en enkel wanneer het verkeerskundig, milieutechnisch, ruimtelijk, economisch en veiligheidshalve inpasbaar is. Daarnaast vragen we dat de horeca-ondernemer actief de verbinding legt met de georganiseerde eigenaren en gebruikers op het terrein. De ondernemer zal moeten aantonen dat de verenigde ondernemers op het betreffende terrein geen bezwaar hebben tegen de vestiging van zijn horeca-onderneming.
B. Cafe's	Publieke cafés passen bij moderne bedrijventerreinen, vooral als ze de werkenden op het terrein zelf bedienen. In de exploitatievergunning zullen we wat betreft openingstijden daarom ook aansluiten bij het werkritme van de bedrijvigheid op het terrein.
C. Fastfood	De fastfoodsector groeit en zal blijven groeien. Juist op bedrijventerreinen is hier behoefte aan. In de exploitatievergunning zullen we wat betreft openingstijden daarom ook aansluiten bij het werkritme van de bedrijvigheid op het terrein.
D1. Restaurants	Goed lunchen en dineren is een vestigingsvoorwaarde voor werkgevers in de stad. In de exploitatievergunning zullen we wat betreft openingstijden daarom ook aansluiten bij het werkritme van de bedrijvigheid op het terrein.
D2. Daghoreca	Net als fastfood een belangrijke groeisector in de horeca en zeker ook op werklocaties.

Profiel 15: Spraakmakende horeca

Ontwikkelingsvisie

Sommige horeca laat zich niet in profielen en vakjes passen en vaak zijn dat net de concepten die vernieuwend zijn, die de structuur van de stad versterken en die bijdragen aan het gewenste profiel van Kennis en Cultuur.

Dit is horeca die zich beperkt laat sturen in ruimtelijk-economische plannen; de ervaring leert dat de gemeente van te voren niet goed kan bedenken in welke locaties ondernemers geïnteresseerd zijn voor het starten van een bijzonder concept en dat willen we ook niet.

Dit soort horecaconcepten kan, zeker als ze bijzonder, innovatief of experimenteel zijn, een drager zijn voor gebiedsontwikkeling (Hotel New York in Rotterdam is daar een aansprekend voorbeeld van. Hier geldt dat kwaliteit een andere inspanning vraagt dan kwantiteit.

Ontwikkelingsrichting

Aan spraakmakende horeca werken we mee, als naast de reguliere toetsingscriteria, tenminste aan twee van de drie onderstaande criteria voldaan wordt:

- bijzondere locaties, meer dan enkel een monumentaal pand: watertorens, bij de forten, in de Sluizen, bij de Hollandse Waterlinie, bij historische vindplaatsen, in musea etc.
- bijzonder vernieuwende concepten, niet gelieerd aan ketens, maar bijvoorbeeld wel aan innovatieve combinaties met andere functies, zoals zorgconcepten, of wellness. Eigenlijk niet in traditionele horecacategorieën te vatten
- horeca met een bijzondere aantrekkingskracht op (verblijfs)toeristen en meer dan een lokale uitstraling en bij voorkeur ook meer dan een regionale uitstraling

Dit profiel geldt voor alle horecacategorieën, juist ook omdat vernieuwende concepten soms moeilijk in categorieën te vatten zijn.

Profiel 16: Stationslokaties

Ontwikkelingsvisie

Mede door de ontwikkeling van Randstadspoor en een aantal nieuwe stations heeft het openbaar vervoer-gebruik in Utrecht en de regio een groei te zien gegeven. De stationslokaties vormen belangrijke knooppunten in de openbaar vervoer-verbindingen, vooral voor het forensenverkeer. Reizigers kunnen tijdens het wachten gebruik maken van een aantal voorzieningen op de stations. Horeca maakt daar deel van uit. Een kopje koffie en een snelle hap zijn van 's morgens vroeg tot in de avonduren te verkrijgen. Sommige stations vervullen tevens een (beperkte) centrumfunctie voor de directe omgeving (woonwijk of werklocatie), met een beperkt aanbod aan cafés en restaurants.

Ontwikkelingsrichting

- op alle stations: horeca C (fastfood) en horeca D2 (daghoreca)
- op stations met een centrumfunctie voor de directe omgeving: horeca B (cafés) en restaurants (horeca D1)

Profiel 17: Culturele Hotspots

Ontwikkelingsvisie

Utrecht kent als stad van Kennis en Cultuur de grootste 'creatieve klasse' van Nederland. Die creativiteit betekent ondermeer dat er creatief gebruik gemaakt wordt van (tijdelijk) leegstaande panden, 'rafelranden' van de stad en te ontwikkelen locaties. Op sommige plekken is de vestiging van de creatieve industrie voorzien en kan juist een tijdelijke, creatieve invulling bijdragen aan het gewenste profiel en de gewenste dynamiek in het gebied. Vaak is horeca daar een onderdeel van (zie bijvoorbeeld NUtrecht aan de Cartesiusweg, LEEN in Rotsoord). Maar ook op plekken waar woningbouw of andersoortige bedrijvigheid een plek moet krijgen, kan tijdelijke invulling met een horecaconcept een gunstige uitstraling, betere sociale controle en een stimulans voor de creativiteit met zich meebrengen.

Ontwikkelingsrichting

Concepten die investeren in (contacten met) de wijk en een culturele en maatschappelijke functie met zich mee brengen, zullen we op plekken waar op langere termijn creatieve hotspots voorzien zijn in principe een tijdelijke ontheffing (maximaal vijf jaar) verlenen voor een bijbehorende horecafunctie. In afwachting van de totale ontwikkeling.

8. Uitvoering

Tenslotte staan we stil bij de uitvoering van het beleid. Hierbij is van belang om enerzijds de ontwikkelingen goed te volgen, maar anderzijds om actief toe te zien op de gewenste profilering in de gebieden.

Monitoring en evaluatie

Zoals gezegd is het goed om het ingezette beleid de komende jaren actief te volgen. Daarom is voorzien in een monitor ontwikkelingen horeca. Elke drie jaar zal een korte evaluatie worden opgesteld die inzicht geeft in de kwalitatieve en kwantitatieve ontwikkeling van de horecasector in de stad, waarbij het bestuur wordt geadviseerd over de effectiviteit en uitwerking van de in dit Ontwikkelings- kader opgenomen beleidslijnen. Mocht daar aanleiding toe bestaan dan kan aansluitend een (externe) evaluatie worden uitgevoerd inzake de effecten van de vastgestelde horeca-ontwikkeling in de stad of delen daarvan. Evaluatie kan leiden tot (partiële) bestemmingsplan- herziening.

Handhaving

Streng waar het moet, soepel waar het kan. Voor het slagen van het horecabeleid in Utrecht is het goed georganiseerd zijn van voldoende handhaving en toezicht van groot belang. Deze taken zijn thans belegd bij de sector Publieke Diensten (PD) van Stadsontwikkeling.

Het toezicht vindt plaats op bestemmingsplan, milieuaspecten, brandveiligheid, exploitatievergunning en de Drank- en Horecawetvergunning (o.a. inrichtingseisen)

Voor de handhaving kan een onderscheid worden gemaakt tussen actieve en passieve handhaving. De passieve handhaving vindt plaats naar aanleiding van klachten en meldingen. Deze klachten en meldingen hebben veelal betrekking op geluid, stank en gedragingen van bezoekers.

Voor de actieve handhaving wordt jaarlijks een programma opgesteld waarin is vastgelegd op welke specifieke zaken gehandhaafd gaat worden. In dat programma worden alle in de stad gewenste handhavingsactiviteiten binnen de bebouwde en onbebouwde omgeving tegen elkaar afgewogen.

In 2011 is bijvoorbeeld voor het onderwerp horeca voornamelijk ingezet op regulier toezicht op café's, restaurants, koffiehuisen, discotheken, zaalverhuur, snackbars en additionele horeca. Daarbij wordt o.a. aandacht besteed aan:

- terrassen
- openingstijden (categorie D2 en terrassen)
- aanwezigheid van leidinggevenden
- schenken aan minderjarigen

Daarnaast worden 35 paracommerciële horeca-inrichtingen bezocht (zoals voetbalkantines) voor de actualisatie van de horecavergunning.

Voorts vinden er elk jaar controles plaats tijdens de diverse evenementen op de Drank- en Horecawet vereisten. Tenslotte vindt er nog integraal gebiedsgericht toezicht plaats waarbij ook de horeca gerelateerde inrichtingen worden meegenomen.

Voor actief toezicht wordt door de afdeling Publieke Diensten jaarlijks een programma vastgesteld. Daarbij worden alle voor de stad gewenste handhavingactiviteiten tegen elkaar afgewogen.

De horecasector vraagt soms intensieve aandacht van de gemeente, vooral in termen van handhavingscapaciteit. Het aantal horecagelegenheden is de afgelopen paar jaar gestaag toegenomen en met dit kader zal die groei vermoedelijk continueren. Daarmee zal het beroep op de handhavingscapaciteit vermoedelijk ook toenemen, zeker als de grote volumes horeca in Leidsche Rijn Centrum en Stationsgebied gerealiseerd gaan worden. Het beroep op de handhavingscapaciteit en de mate waarin we daaraan kunnen voldoen zullen we dan ook jaarlijks monitoren en waar de groei van horeca leidt tot extra handhavingsvraag zal dat in het handhavingsprogramma meegenomen worden. Omdat de sector zelf ook geen belang heeft bij een slecht imago, zullen we de horecasector sterk (blijven) aanspreken op het zelfreinigend vermogen.

Betrokken bij het opstellen van dit kader :

- Wijkbureau Binnenstad
- Koninklijke Horeca Nederland
- Dienst Stadsontwikkeling Utrecht
 - Publieke Diensten en Handhaving
 - Stedenbouw en Monumenten
 - Afdeling Wonen
 - Afdeling Economische Zaken (penvoerder)
- Projectorganisatie Stationsgebied
- Projectbureau Leidsche Rijn

Colofon

Uitgave

Gemeente Utrecht,
StadsOntwikkeling

Teksten

Naam tekstschrjver, Plaatsnaam

Fotografie

Naam fotograaf, Plaatsnaam

Illustraties

Naam illustrator, Plaatsnaam

Vormgeving

Kris Kras Design, Utrecht

Drukwerk

Naam drukker, Plaatsnaam

Datum

Juni 2012

Meer informatie

Redactieadres Postbus 16200, 3500 CE Utrecht

Telefoon 030 – 286 00 00

E-Mail gem.mededelingen@utrecht.n

www [utrecht.nl](http://www.utrecht.nl)