



Ontwikkelingskader Horeca Utrecht

Versie B&W 26 juni 2007

Met aanvullingen conform raadscommissies Verkeer en Beheer
en Stedelijke Ontwikkeling 17 juli 2007

Ontwikkelingskader Horeca Utrecht

Versie B&W 26 juni 2007

Met aanvullingen conform raadscommissies Verkeer en Beheer
en Stedelijke Ontwikkeling 17 juli 2007

Inhoudsopgave

Inleiding en leeswijzer	3
1 Marktanalyse	5
2 Beleidsachtergrond	9
3 Beleidsvisie	12
4 Horecadifferentiatie	16
5 Ruimtelijk Toetsingskader Horeca	20
6 Profielen per deelgebied	24
Profiel 1: Binnenstad Centrum	28
Profiel 2. Kernwinkelgebied	30
Profiel 3: Stationsgebied / Jaarbeurs	32
Profiel 4. Schouwburg / Janskerkhof	34
Profiel 5. Twijnstraat / Tolsteegbrug	36
Profiel 6. Mariaplaats	38
Profiel 7. Oudegracht Noordwest	40
Profiel 8. Oudegracht Zuidoost / Lange Nieuwstraat	42
Profiel 9. Stedelijke radialen en poortgebieden	44
Profiel 10. Winkelcentra Overvecht en Kanaleneiland	46
Profiel 11. Leidsche Rijn centrum	48
Profiel 12. Wijk-, buurtwinkelcentra en voorzieningenstrips	50
Profiel 13. Oude dorpskernen	52
Profiel 14. Kanaalstraat en Amsterdamsestraatweg	54
Profiel 15. Bedrijventerreinen en kantoorlocaties	56
Profiel 16. Spraakmakende solitaire horeca	58
Profiel 17. Stationslocaties	60
7 Uitvoering	62

Inleiding en leeswijzer

Achtergrond

Tot 2003 is in de Utrechtse binnenstad een vrij terughoudend beleid ten aanzien van uitbreiding en vestiging van horeca gevoerd. De grondslag daarvoor is gelegd in het horeca-differentiatiebeleid uit 1999 waarin vestigings- en uitbreidingsmogelijkheden voor horeca met name zijn geregeld in het facetbestemmingsplan Horecadifferentiatie.

Bij het vaststellen van dit bestemmingsplan leefde bij de Raad het gevoel dat wellicht het deel van de horeca dat in de regel het minste overlast veroorzaakt (Horeca D: restaurants, bistro's etc.) te veel in de uitbreidingsmogelijkheden was beperkt. Daarom is in 2005 besloten tot een beperkte uitbreiding van horeca categorie D, waarbij in de binnenstad gedurende een periode van 3 jaar in elke aangegeven zone één nieuwe vestiging zou worden toegelaten. Daarnaast werd (onder voorwaarden) uitbreiding van Horeca naar verdiepingen en kelders voor de hele binnenstad mogelijk. Inmiddels is de pilot afgerond en geëvalueerd (zie hoofdstuk 2) en wordt geconstateerd dat nieuw beleid voor vestiging van Horeca aan de orde is.

Tegelijk spelen ook in de rest van de stad vragen naar de mogelijkheden die er zijn om ruimte te bieden aan de marktdynamiek van de sector horeca, binnen de kaders die daaraan vanuit oogpunt van met name leefbaarheid worden gesteld. Deze beleidsnota wil de kaders aangeven voor de ontwikkeling van deze sector, en aldus een Ontwikkelingskader Horeca bieden. Overigens moet daarbij opgemerkt worden dat Hotelsector nadrukkelijk niet is meegenomen in deze nota. Momenteel is een nieuwe Hotelnota in ontwikkeling.

Ambities van Utrecht: een gastvrije stad

De gemeente Utrecht wil zich profileren als gastvrije stad. Utrecht heeft ten opzichte van andere steden echter relatief weinig horeca, en de stad groeit flink. Met name voor de binnenstad is het huidige beleid ten aanzien van vestiging te behoudend, er is behoefte aan versoepeling. De gemeente heeft de volgende ambitie:

- Utrecht te ontwikkelen als gastvrije ontmoetingsplaats, conform de doelstellingen van ondermeer het Economisch Profiel Utrecht 2010
- een ruim palet aan voorzieningen te bieden voor Utrechters en bezoekers van de stad
- het aanbod te laten meegroeien met de stad
- ruimte te bieden aan innovatie en diversiteit
- inzet op clustering: versterken van de identiteit van deelgebieden
- streven naar synergie met andere functies
- waken voor behoud van leefbaarheid

Doelstellingen

Met het Ontwikkelingskader Horeca wil de gemeente op een verantwoorde manier ruimte bieden voor nieuwe horeca, door:

- Inzicht in de ontwikkelingsmogelijkheden voor de horeca in Utrecht, met andere woorden: welk type horeca kan waar gevestigd worden?
- Opstellen van een duidelijk toetsingskader met een procedure voor de beoordeling van initiatieven. Het gaat hierbij in de meeste gevallen om aanvragen voor vrijstelling of wijziging van bestemmingsplanbepalingen.
- Daarnaast vormt het uitgangspunt voor horecafuncties bij bestemmingsplanherzieningen.
- Tot slot wordt hiermee een richtinggevend kader geboden voor gebieds-(her)ontwikkelingen, in het bijzonder de uitwerking van Masterplan Leidsche Rijn Centrum en Structuur-visie Stationsgebied.

Aanpak

Het ontwikkelingskader biedt inzicht in de marktontwikkelingen en een visie op de gewenste ontwikkelingsrichtingen. Deze zijn vertaald naar gebiedsprofielen. Per profiel is de mogelijke ontwikkelingsruimte en wenselijke ontwikkelingsrichting aangegeven.

Sturing op de horeca-ontwikkeling worden gestructureerd door het ruimtelijk toetsingskader waarmee marktinitiatieven kunnen worden beoordeeld. De multidisciplinaire toetsingscriteria zijn op een rij gezet. In een overzichtelijk "stappenplan horeca" is weergegeven op welke wijze met aanvragen wordt omgegaan.

Leeswijzer

Hier toe is het rapport opgebouwd uit zes hoofdstukken:

Hoofdstuk 1. Marktanalyse, waarin de huidige situatie en kansen voor ontwikkelingen zijn onderbouwd.

Hoofdstuk 2. Beleidsachtergrond, waarin de relatie met staand beleid wordt toegelicht en randvoorwaarden zijn uitgewerkt.

Hoofdstuk 3. Beleidsvisie, waarin doelstellingen en aanpak van het gemeentelijk beleid zijn weergegeven.

Hoofdstuk 4. Horecadifferentiatie, waarin een toelichting op de te onderscheiden horecacategorieën.

Hoofdstuk 5. Het toetsingskader, waarin de criteria en de procedure geschetst worden waarmee initiatieven beoordeeld worden.

Hoofdstuk 6. Profielen en deelgebieden.

Hoofdstuk 7. Uitvoering en evaluatie, waarin enerzijds aandacht voor de implementatie, evaluatie en handhaving van het beleid.

1 Marktanalyse

In 2005 is in opdracht van gemeente Utrecht door BRO adviseurs een marktonderzoek gedaan naar de horeca in Utrecht. Op basis daarvan zijn aansluitend voorstellen gedaan voor een visie en beleid. Het Ontwikkelingskader Horeca is de gemeente zelf verder uitgewerkt. In dit hoofdstuk worden de hoofdlijnen van de marktanalyse van BRO gepresenteerd. Ten dele zijn deze geactualiseerd of aangevuld met recente ontwikkelingen.

Utrecht doet het goed, maar het kan nog beter

Op het totaalplaatje van de gemeente Utrecht, met haar mooie binnenstad, grote universiteit, centrale ligging in Nederland en een uitgebreid voorzieningenapparaat, lijkt niet veel aan te merken. Dit geldt meer specifiek ook voor de horecastructuur binnen Utrecht. Het voorzieningenaanbod is toegesneden op een grote stad en veel bezoekers. In alle (horeca)sectoren is wel een breed en diep aanbod in Utrecht te vinden. Relatief blijft het horeca-aanbod van Utrecht echter achter bij de andere grote steden.

Op dit moment ondervindt Utrecht belemmeringen van de volgende zaken:

- Er is relatief weinig horeca-aanbod in de segmenten midden-plus en exclusief, waardoor de Utrechtse horeca niet iedereen kan voorzien in hun behoeften.
- Het aanbod aan trendy en vernieuwende concepten binnen de horeca in Utrecht is beperkt. Er zit een gat tussen het wensbeeld en de huidige situatie.
- De matige regionale positie van Utrecht op het gebied van goede restaurants. Veel restaurants in de omliggende gemeenten trekken bezoekers uit Utrecht, bijvoorbeeld met goed parkeren of mooie ligging.
- De horecastructuur in de binnenstad is, mede door de grote spreiding van het aanbod, nogal onduidelijk. Veel van de mooie plekken worden door bezoekers gemist omdat ze niet weten waar ze moeten zoeken.
- De grote parkeerlocaties zijn bijna allemaal aan de westzijde van de binnenstad gesitueerd. En met ook het NS-station aan de westzijde van de binnenstad levert dat een scheve verdeling van bronpunten op. De horeca aan de oostzijde van de binnenstad is daardoor minder goed te bereiken.

Kansen en bedreigingen

Er zijn een aantal kansen en bedreigingen voor de horeca in Utrecht. De belangrijkste staan in de volgende tabel.

Kansen	Bedreigingen
<ul style="list-style-type: none">▪ Lacunes in horeca-aanbod kunnen worden opgevuld.▪ Herontwikkeling stationsgebied.▪ Bevolkingsgroei.▪ Veel gezinnen met kinderen in Leidsche Rijn.▪ Herstructurering oude wijken biedt perspectief.▪ Clustering faculteiten van de universiteit in de binnenstad levert extra potentieel.▪ Vergrijzing van de bevolking in Nederland.▪ Toename van eenpersoons huishoudens.▪ Verwachte toename dagtochten en meerdaags toerisme.▪ Recente groei omzetontwikkeling horeca, vooral door de zakelijke markt.	<ul style="list-style-type: none">▪ Achterblijven omzetontwikkeling drankensector.▪ Trendmatige daling van het aantal traditionele cafés, de oude buurtkroeg staat onder druk.▪ Toenemende concurrentie vanuit detailhandel (met name food) en activiteiten op traffic-points.▪ Toenemend investeringsrisico door trendgevoeligheid van de consument.▪ De consument heeft 'minder tijd'. Congressen en bedrijfsopleidingen zijn conjunctuurgevoelig.

Verwachte omzetgroei

Bij realisatie van de diverse projecten en het doorzetten van de landelijke trends zullen de bindingcijfers op de horeca in Utrecht veranderen.

- De horeca in de binnenstad maakt, bij versterking van de binnenstad en Utrecht als totaal, naar verwachting een schaa sprong in de omzetpotentie van ongeveer 25%.
- De horeca buiten de binnenstad moet in de toekomst in staat zijn een groei in de omzetpotentie te maken van ongeveer 55%. Met name de ontwikkeling van Leidsche Rijn en de diverse voorzieningencentra in dat stadsdeel zijn daarvoor verantwoordelijk.

Forse uitbreiding van het horeca-aanbod buiten de binnenstad heeft tot gevolg dat klappen vallen aan de onderkant van de markt. Hierbij moet onderscheid gemaakt worden tussen perspectiefrijke gebieden, zoals de radialen rond de binnenstad, en slecht functionerende horeca (solitaire en kleinschalige buurtcafés). Vernieuwing is goed, maar te veel uitbreiding kan ten koste gaan van de totale structuur. Het gevaar voor uitdunning van aanbod in bijvoorbeeld achterstandswijken is reëel. Ten behoeve van de leefbaarheid in deze wijken is het belangrijk ook hier een sterk horeca-aanbod te behouden.

Buiten de binnenstad heeft de horeca slechts in sommige specifieke gebieden voldoende toekomstperspectief. Nieuw te realiseren gebieden zoals Leidsche Rijn centrum en het Stationsgebied kunnen daarbij als zeer perspectiefrijk worden aangemerkt. De nieuwe 'centrumgebieden' genereren een omvangrijk passantenpotentieel. Afhankelijk van de functie van deze voorzieningencentra dient te worden gezocht naar een passende horeca-invulling

Vooraf maaltijdsector en grootschalige concepten zijn kansrijk

Er zijn niet alleen verschillen tussen de onderscheiden gebieden in de gemeente Utrecht. Het perspectief per sector is ook verschillend. Onderzoek wijst uit dat de maaltijdsector momenteel het best functioneert. De dranken- en fastfoodsector blijven wat achter. Dit beeld zal naar verwachting in de nabije toekomst niet veranderen. Verder is er meer perspectief voor grotere bedrijven dan kleinere. De markt signaleert dat de kleinere solitaire bedrijven het steeds moeilijker krijgen. Landelijk wordt dit beeld bevestigd. De toekomst lijkt buiten de sterke voorzieningencentra open te liggen voor iets grotere bedrijven in een moderne setting, met een brede functie zowel overdag als 's avonds. Uiteraard moet het concept en de kwaliteit aansluiten bij de behoeften van de consumenten in Utrecht.

Kwaliteitsverbetering bestaand aanbod is eerste behoefte

Binnen de bestaande horecastructuur is veel verbetering van individuele bedrijven mogelijk. Als het daarbij niet gaat om substantiële uitbreiding van het aantal meters, maar nadrukkelijk om een kwalitatieve impuls, moeten hiervoor reële mogelijkheden worden geboden. De modernisering van een keuken of een toiletgroep zijn goede voorbeelden. Er bestaat veel behoefte bij zittende ondernemers om op deze manier hun bedrijf en de consument meer te kunnen bieden.

Ook bij de brede verkenning die is gemaakt in het kader van de Discussienota Binnenstad, kwam het beeld naar voren dat men naar differentiatie en kwaliteitsverbetering van de horecasector toe wil. Tegelijk werd ook aangegeven dat het huidige, vooral brede, minder kwalitatieve aanbod dankzij de vele studenten een broedplaatsfunctie heeft voor betere zaken.

Vernieuwingslag in drankensector gewenst

In de cafébranche is veel aanbod in de Utrechtse binnenstad gericht op studenten en winkelend publiek. Veel sterke aanbieders, die zich ook richten op andere doelgroepen, zijn er niet. Buiten de binnenstad is het aanbod overwegend nog vlakker en worden de cafés vooral bezocht door consumenten uit de eigen wijk. Het onderscheidend vermogen in deze sector blijft achter bij het kwaliteitsniveau dat past bij een stad als Utrecht. Er moet worden ingezet op meer vernieuwing en andere doelgroepen, bijvoorbeeld danscafés voor oudere jongeren.

Aanvulling in fastfoodsector alleen bij uitbreiding voorzieningenapparaat

In bestaande voorzieningencentra is het aanbod in de fastfoodsector van voldoende kwaliteit. Vooral in de binnenstad is er breed en diep aanbod gevestigd. Enkele aansprekende voorbeelden zijn Mammoni, Seven2Seven en Mockamore. Ook de cafetaria's en grillrooms ontbreken niet. De noodzaak om in deze sector uit te breiden in de bestaande centra is er dus niet. Bij nieuwe ontwikkelingen zoals Leidsche Rijn centrum is het van belang dat er een evenwichtig horeca-aanbod wordt gerealiseerd. Binnen deze ontwikkelingen speelt de fastfoodsector wel een belangrijke rol.

Autonome trekkracht door trendy en vernieuwende concepten

Met name in de restaurant- en drankensector hebben we geconstateerd dat er een tekort is aan spraakmakende en vernieuwende concepten. Voor de toekomstige attractiviteit van Utrecht is het belangrijk in te zetten op verdieping van het horeca-aanbod met bedrijven die een 'eigen trekkracht' en toeristische bezoekwaarde hebben. In Utrecht is het Louis Hartloopercomplex een goed voorbeeld.

Vanuit de verkenning voor de Discussienota Binnenstad kwam ten aanzien van dit thema naar voren dat de bestaande horecadifferentiatie wellicht nog onvoldoende ruimte biedt voor dit nieuwe marktconcepten. Tevens werd gesignaleerd dat er vraag is naar meer ruimte voor grotere horecavestigingen.

Flexibiliteit heeft de toekomst

Binnen de horeca moet worden gezocht naar mogelijkheden om ruimte multifunctioneel in te zetten of gefaseerd in de tijd te gebruiken. De steeds hogere exploitatiekosten en sneller verschuivende behoeften van consumenten maken dit steeds wenselijker. Met name in Leidsche Rijn waar veel mensen wonen met een vergelijkbaar profiel hebben dit soort ideeën kans van slagen.

Heldere horecastructuur in binnenstad door clustering

Één van de knelpunten in de binnenstad is de (deels) onduidelijke horecastructuur. Vooral bezoekers die niet goed bekend zijn in Utrecht, zijn in de huidige situatie niet in staat om altijd de horeca te vinden die zij zoeken. De vindbare horeca is voornamelijk in en aan de randen van het kernwinkelgebied gevestigd (binnen een duidelijk circuit). Vooral in het noord-oostelijke en zuidelijke deel van de binnenstad ontbreekt een duidelijke structuur. Uitbreiding en concentratie van de aanwezige horeca in deze gebieden zorgen voor versterking van de identiteit en daarmee de vindbaarheid en autonome trekkracht van individuele clusters.

Anderzijds is de binnenstad van Utrecht te groot om alle horeca in de wat meer afgelegen deelgebieden (Noordoost en Zuid) functioneel te koppelen aan centraal gesitueerde horecaclusters. Een duidelijk profiel in combinatie met meer promotie moet bijdragen aan de versterking van deze gebieden. Evenementen of toeristische routes langs de betreffende gebieden kunnen daarbij helpen. Ook de consultaties voor de Discussienota voor het bestemmingsplan binnenstad geven het beeld dat clustering en differentiatie van horeca wenselijk zijn, vooral ook om overlast te vermijden.

Unique Selling Points met horeca inzetten voor hogere attractiviteit

De stad Utrecht beschikt over een aantal unieke elementen met een hoge toeristische waarde. Zo zijn er in de stad de grachten en werven, de historische gebouwen met de Dom als meest aansprekende voorbeeld. In veel gevallen zoekt de horeca deze kwaliteiten ook op, zoals aan de Oudegracht of op het Domplein. Andersom kan in de toekomst het versterkende effect van de horeca worden gebruikt om de *Unique Selling Points* van Utrecht nog beter te profileren. Buiten de stad liggen bijvoorbeeld diverse forten aan de Hollandse Waterlinie die aan trekkracht zouden winnen als er geschikte horecaformules voor worden gevonden.



2 Beleidsachtergrond

In dit hoofdstuk worden kort de belangrijkste beleidsdocumenten besproken die een relatie hebben met dit ontwikkelingskader voor de horeca. Daarbij hebben we een indeling gemaakt in beleid met betrekking tot de ambities van de stad, de ruimtelijke ordening Binnenstad en het vigerende beleid.

Ambities

Structuurvisie

De structuurvisie benoemt het centrum als een van de podia van de stad en geeft aan dat het historische gedeelte van de binnenstad haar herkenbare karakter dient te behouden. Herontwikkeling van de stationsomgeving levert een versterking van het marktprofiel op onder andere door toevoeging van kantoren, stedelijk wonen en de kwaliteit van de openbare ruimte. De positie van binnenstad als internationale toplocatie wordt hiermee versterkt. De aantrekkingskracht van het gebied als ontmoetingsplaats kan versterkt worden.

Economisch Profiel Utrecht 2010

De gemeenteraad heeft in maart 2003 het Economisch Profiel Utrecht vastgesteld, waarmee zij de ambitie heeft uitgesproken Utrecht verder te ontwikkelen als gastvrije ontmoetingsplaats. Deze nota legt daarbij het accent op de binnenstad en zet in op versterking van het cluster van sectoren zoals detailhandel horeca, en vergadercentra, maar ook kunst, cultuur, historie, onderwijs en zorg, dat samen vormgeeft aan dienstverlening en gastvrijheid in brede zin.

Cultuurvisie 2005-2008

De stad wil extra aandacht voor innovatief en creatief ondernemerschap, maar ook voor goede culturele voorzieningen. Doel is het creëren van een inspirerend cultureel klimaat dat landelijk en internationaal de aandacht trekt. Ook na 2008 wil Utrecht zich profileren op het gebied van cultuur. Het streven is om in 2018 Culturele Hoofdstad van Europa te zijn.

Ruimtelijk beleid Binnenstad

Bestemmingsplan binnenstad

Momenteel wordt het bestemmingsplan binnenstad voorbereid. Als start van dit traject is in 2006 en 2007 met vertegenwoordigers van diverse partijen en belanghebbenden in de stad gesproken over kansen en knelpunten, leidend tot een weerslag van belangrijke aandachtspunten in de *Discussienota*. B&W heeft op 29 mei 2007 besloten deze aan de gemeenteraad voor te leggen als basis voor het bepalen van de onderwerpen, waar de gemeente de komende jaren met voorrang aandacht aan wil besteden. Ontwikkelingsruimte voor Horeca is een van die onderwerpen. Tevens heeft het college ingestemd met het voorstel de *Kadernota bestemmingsplan Binnenstad* als basis voor een nieuw bestemmingsplan voor de binnenstad aan de raad voor te leggen. Hierin zijn de hoofdlijnen van de bestemmingswijzigingen beschreven. Volgens de planning moet het nieuwe bestemmingsplan in 2010 gereed zijn. Dit bestemmingsplan richt zich op actualisering van het ruimtelijk beleid voor de binnenstad. Er worden op maat gesneden regelingen geformuleerd om specifieke kwaliteiten te beschermen (monumenten) of juist om voldoende flexibiliteit naar de toekomst te kunnen bieden. Het uitgangspunt daarbij is: "vrijlaten wat kan, regelen wat moet".

De kadernota geeft voor wat betreft de functie horeca aan dat de uitkomsten van de besluitvorming over het Ontwikkelingskader Horeca leidend zijn voor een regeling in het bestemmingsplan.

Visie wijkraad Binnenstad

De wijkraad geeft aan horeca in de binnenstad te willen clusteren, naast deconcentratie van horeca en evenementen over de gehele stad. Een gedifferentieerder horeca-aanbod en een kwalitatieve toevoeging is het doel. Overlast van horeca en evenementen staan, getuige de discussie op door de wijkraad georganiseerde bijeenkomst over de toekomst van de binnenstad (2 april 2007) hoog op de agenda.

Vigerend horecabeleid

Bestemmingsplan Horecadifferentiatie Binnenstad 1999

Het bestemmingsplan Horeca differentiatie Binnenstad is in 1999 vastgesteld. Dit plan werkt door in bijna alle in dit Binnenstad vigerende bestemmingsplannen. In dit plan is de horeca-differentiatie naar de categorieën A, B, C en D ingevoerd. Deze werd mede ingegeven door de wens om ongewenste verkleuring binnen een horecabestemming (bijvoorbeeld een café waar eerst een restaurant was gevestigd) te voorkomen. Het facetbestemmingsplan vormde aanscherping van de toen vigerende bestemmingsplannen in de binnenstad.

Horecabeleid Centrum, ruimtelijk toetsingskader horeca D (2005)

Met de invoering van bovenstaand bestemmingsplan ontstond bij de Raad het gevoel dat wellicht het deel van de horeca dat in de regel het minste overlast veroorzaakt, met name de restaurants (horeca D), teveel in de uitbreidingsmogelijkheden was beperkt. In 2005 is daarom besloten tot een driejarige pilot gericht op versoepeling van het vestigings- en uitbreidingsbeleid ten aanzien van horeca D (restaurants, bistro's crêperies, lunchrooms, koffie- en theehuizen en ijssalons) in de binnenstad.

Daartoe werd een ruimtelijk relevant beleidskader ontwikkeld, dat de mogelijkheden en voorwaarden aangaf voor een beperkte en gecontroleerde uitbreiding hiervan.

De hoofdlijnen van de pilot waren:

- 1 Op een aantal aangegeven zones werd een nieuwe vestiging van horeca in categorie D in principe (en onder voorwaarden) aanvaardbaar geacht:
 - niet in het kernwinkelgebied;
 - niet in de delen van de binnenstad waar de woonfunctie overheersend is;
 - wel in die straten waar sprake is van een menging van functies en de straten een redelijk breed profiel hebben;
 - wel op locaties waar deze horecafuncties een bijzondere toevoeging aan de stad opleveren.
- 2 Per zone was gedurende de looptijd van de pilot (3 jaar) één nieuwe vestiging horeca D toegelaten.

- 3 Uitbreiding van bestaande horeca D-vestigingen werd in principe in de hele binnens-tad (onder voorwaarden) mogelijk op binnenterreinen, in de kelderverdieping en op de verdiepingen boven de begane grond.
- 4 De aanvragen voor nieuwe vestiging en uitbreiding van bestaande vestiging volgden alle de weg van de art. 19 WRO procedure, inclusief de betrokkenheid van de raadscommissie als die dat zelf wenselijk achtte. Advisering vond plaats door een ambtelijke werkgroep waarin alle betrokken sectoren zijn vertegenwoordigd.

Besloten werd tevens het beleid te evalueren, onder meer om de effecten op de omgeving in kaart te brengen. Op grond van deze evaluatie kon worden besloten het beleid aan te scherpen of te wijzigen als daar aanleiding toe zou zijn. Zie voor uitkomsten van de evaluatie het volgende hoofdstuk.

Hotelnota

De gemeente is gestart met nieuw hotelbeleid voor de periode tot 2015. In de huidige nota wordt geconstateerd dat er een eenzijdig aanbod is in het zakelijke segment en dat er ruimte is voor meer hotelaccommodatie - gericht op de toerist - in de binnenstad. Het gaat dan om hotels met maximaal 50 kamers en 3 sterren.

Handhaven Terrassenreglement

Terrassen leveren een bijdrage aan de levendigheid van de Binnenstad. Toch kan ongecon-troleerde vestiging en uitbreiding van terrassen tot ongewenste situaties leiden. Vanuit de wijkraad Binnenstad is al een aantal keer aangedrongen op het intensiveren van de hand-having van terrassen.

Terrasvergunningen zijn onderdeel van de horecaverunning. De afdeling Bijzondere Wetten van de politie voert in mandaat de horecaverunningverlening en handhaving uit namens het College van burgemeester en wethouder en de burgemeester. Omdat de middelen voor een intensivering van het toezicht ontbreken treedt Bijzondere Wetten alleen op tegen terras-sen als er sprake is van excessen. Bijvoorbeeld indien een terras de doorgang voor hulp-diensten blokkeert.

Dit jaar (2007) wordt besloten over de overdracht van de niet-kerntaken van de Politie, afdeling Bijzondere Wetten, overgedragen naar de gemeente. Het vergunnen en handhaven van de horecaverunning en in het verlengde daarvan de terrasvergunning vallen hieronder. Het voornemen is dat deze taken worden overgedragen aan de huidige afdeling Bouwbeheer, dienst Stadsontwikkeling. In dit kader zijn onlangs afspraken gemaakt voor de aanpak van het handhaven van de terrassen.

Daarbij is het voornemen om allereerst met de horecaondernemers afspraken te maken en vervolgens (vóór het terrasseizoen 2008) terrasmarkering aan te brengen. Hierdoor wordt toezicht en handhaven eenvoudiger. Het Terrassenreglement zal in eerste instantie niet worden aangepast.

3 Beleidsvisie

De beleidsvisie is geformuleerd op basis van de ambities die er in afgelopen periode zijn vastgelegd, de marktanalyses, de praktijkervaringen vanuit de ambtelijke organisatie en de evaluatie van de pilot Horeca D voor de binnenstad.

Evaluatie pilot Horecabeleid Centrum, ruimtelijk toetsingskader horeca D

Najaar 2006 is deze evaluatie uitgevoerd door extern adviesbureau BRO. Daartoe zijn enquêtes uitgevoerd onder omwonenden van de vestigingen die onder het regime van deze pilot zijn gevestigd of uitgebreid. Tevens zijn in een expertmeeting met vakmatig betrokkenen de ervaringen besproken. De volgende conclusie is door BRO geformuleerd (in de bijlage is een uitgebreider samenvatting van evaluatie opgenomen):

De Pilot kan naar onze mening worden beschouwd als geslaagd in die zin dat er door vestiging van de nieuwe zaken nauwelijks (extra) negatieve effecten zijn opgetreden voor omwonenden. Verhoudingsgewijs was het aantal klachten in de afgelopen drie jaar beperkt en de overlast hanteerbaar. Overigens was de toename van het aantal zaken in verhouding tot het totale horeca-aanbod ook zeer gering. Er zijn naar onze mening vanuit het aspect effecten op de leefomgeving dan ook geen redenen om de Pilot niet te continueren. Wel is een strikte controle op geuremissie vanuit de horecakeuken, handhaving van terrastijden en (in drukke horecagebieden) fiets-parkeren essentieel.

Geconstateerd is dat deze beleidslijn: ruimte bieden binnen kaders, waarbij merendeels wordt gewerkt met vrijstellingen en / of wijzigingsbevoegdheden, zodat een individuele toetsing en afweging bij nieuwe ontwikkelingen en initiatieven steeds van toepassing is, succesvol werkt. Op basis van daar is besloten om in dit Ontwikkelingskader Horeca aanpak en toetsingskader van de pilot op hoofdlijnen over nemen als stedelijke werkwijze.

Visie op horeca in Utrecht

De gemeente heeft de volgende ambitie:

- Utrecht te ontwikkelen als gastvrije ontmoetingsplaats, conform de doelstellingen van ondermeer het Economisch Profiel Utrecht 2010
- een ruim palet aan voorzieningen te bieden voor Utrechters en bezoekers van de stad
- het aanbod te laten meegroeien met de stad
- ruimte te bieden aan innovatie en diversiteit
- inzet op clustering: versterken van de identiteit van deelgebieden
- streven naar synergie met andere functies
- waken voor behoud van leefbaarheid

Sturing door profielen en toetsingscriteria

Waar dat mogelijk is, biedt dat stad ruimte aan marktinitiatieven. Verbreding en verdieping van het aanbod vormt zowel een vergroting van het voorzieningenniveau voor Utrecht zelf als een versterking van de attractiviteit van de stad voor bezoekers van regio en daarbuiten. De mogelijkheden worden begrenst door randvoorwaarden ten aanzien van veiligheid en leefbaarheid, en de wens om te komen tot een horecastructuur die een duurzame kwaliteit vormt. Clustering in themagebieden en inzet op synergie met andere functies vormen daarbij belangrijke instrumenten. Dit houdt ook dat voor bepaalde gebieden grote terughoudendheid blijft worden gehanteerd.

Niet alle marktgroei kan worden gefaciliteerd. Juist ook in de Binnenstad zullen andere factoren de mogelijkheden beperken. Mede daarom wordt gekozen voor concentratie in bestaande clusters van uitgaansgebieden en multifunctionele gebieden enerzijds en stedelijke deconcentratie door spreiding van horecafuncties met een stedelijk of regionaal bereik over Leidsche Rijn Centrum, het Stationsgebied/Jaarbeursterrein en de Binnenstad zelf.

Door middel van gebiedsprofielen wordt in dit kader aangegeven welke ontwikkelingen op welke gebieden wenselijk worden geacht. Initiatieven die aansluiten op de profielen worden in principe positief benaderd maar worden wel nader getoetst op de relevante criteria.

Sturing wordt gezocht door in de meeste gevallen ruimte te bieden aan horeca door het werken met vrijstellingsmogelijkheden en/of wijzigingsbevoegdheden binnen bestemmingsplannen. Een toetsingskader met criteria op grond van relevante thema's als milieu, geluid, verkeer, stedenbouw en monumenten wordt daarbij gehanteerd om een goede afweging te kunnen maken. Waar er weinig knelpunten worden voorzien kunnen profielen worden vertaald naar horecabestemmingen.



Ook het beleid ten aanzien van uitbreidingen van bestaande horeca in de binnenstad wordt vanuit het Ruimtelijk toetsingskader Horeca Categorie D gecontinueerd. De daarvoor geldende randvoorwaarden worden hier weergegeven.

Uitbreiding op verdiepingen

Uitbreiding op verdiepingen wordt alleen toegestaan als de direct naastgelegen panden geen woonfunctie of woonbestemming hebben. Uitbreiding in vrijstaande panden behoort wel tot de mogelijkheden. De reden hiervoor is dat door uitbreiding op de verdieping er een grotere hinder voor naastgelegen panden ontstaat. De woonfunctie van de naastgelegen panden zou in dat geval in gevaar komen. Uiteraard is het niet zo dat als de naastgelegen panden geen woonfunctie of -bestemming hebben uitbreiding zonder meer mogelijk is. Nadere beoordeling door het toetsteam is uiteraard noodzakelijk.

Uitbreiding in kelders

Bij uitbreiding in kelders zal in het algemeen geen extra overlast worden veroorzaakt. Bovendien hebben deze uitbreidingen meestal vrijwel geen effecten op de ruimtelijke kwaliteit van de omgeving. In veel gevallen zal uitbreiding hier dus kunnen worden toegestaan. Wel zal elk geval apart door het toetsteam moeten worden beoordeeld. Uitbreiding in werfkelders wordt niet toegestaan. Dit wordt beschouwd als nieuwe horecavestiging hetgeen in beginsel slechts mogelijk is op plekken die daarvoor zijn aangewezen.

Uitbreiding op achterterreinen

Uitbreiding op achterterreinen kan in veel gevallen worden toegestaan. Er moet echter wel met meer aspecten rekening worden gehouden dan bij de uitbreiding op verdiepingen en in kelders. Aan de volgende stedenbouwkundige en functionele randvoorwaarden zal door het toetsteam getoetst worden:

- de stedenbouwkundige karakteristiek van de binnenstad en de eventuele monumentale waarden;
- de grootte van het perceel;
- licht- en luchttoetreding voor naast- en tegenoverliggende panden;
- de belevingswaarde van eventueel omliggende tuinen;
- het ruimtelijk beeld vanaf het openbaar gebied;
- de ecologische waarde van groen op achterterreinen;
- het eventueel aangrenzende woonklimaat (ondermeer geluid- of geurhinder).



4 Horecadifferentiatie

Aanpassing indeling horecategorieën

De huidige indeling in horecategorieën is aangepast. Dit houdt in dat binnen horeca categorie D onderscheid wordt gemaakt tussen winkelondersteunende horeca en overige horeca (o.a. restaurants, bistro's). Dit is nodig om in een winkelgebied alleen die horeca toe te laten die gedurende de dag geopend is. Daarmee wordt voorkomen dat er onderbrekingen in het winkelfront komen door functies die alleen gedurende de avond geopend zijn.



Type	Inrichting	Activiteiten
Categorie A	<ul style="list-style-type: none"> - discotheek - bar-dancing - zaalverhuur/ party-centra¹ 	<p>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.</p> <p>Het accent ligt op het ten gehore brengen van muziek en het gelegenheid geven tot dansen.</p>
Categorie B	<ul style="list-style-type: none"> - café - bar - brasserie 	<p>Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van (alcoholhoudende) dranken voor consumptie ter plaatse, al dan niet met als nevenactiviteit het verstrekken van kleine etenswaren.</p> <p>Het accent ligt op de verstrekking van drank.</p>
Categorie C	<ul style="list-style-type: none"> - cafeteria - snackbar - grill-room - fastfood-restaurant - automatiek - snelbuffet 	<p>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.</p> <p>Het accent ligt op de verstrekking van al dan niet voor consumptie ter plaatse bereide, kleine etenswaren.</p>
Categorie D.1	<ul style="list-style-type: none"> - restaurant - bistro - crêperie 	<p>Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van maaltijden voor consumptie ter plaatse, met als nevenactiviteit het verstrekken van alcoholhoudende en alcoholvrije dranken.</p> <p>Het accent ligt op de verstrekking van etenswaren voor consumptie ter plaatse.</p>
Categorie D.2	<ul style="list-style-type: none"> - lunchroom - konditorei - koffie-/theehuis - ijssalon 	<p>Een daghorecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het al dan niet voor gebruik ter plaatse verstrekken van al dan niet in dezelfde onderneming bereide of bewerkte etenswaren en dranken.</p> <p>Een daghorecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van alcoholvrije dranken, met als nevenactiviteit het verstrekken van voor consumptie ter plaatse bereide kleine etenswaren. Het accent ligt op de verstrekking van alcoholvrije drank.</p> <p>Een daghorecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van consumptie-ijs voor gebruik ter plaatse.</p> <p>Daghoreca (D.2) is gebonden aan de openingstijden zoals die gelden voor detailhandel, conform de winkeltijdenwet en de gemeentelijke regelgeving aangaande winkeltijden. Bij deze horeca dient de aard en omvang van de bedrijfsactiviteit te passen binnen een overwegend winkelgebied (centrumgebied) en is zij geheel of overwegend gebonden aan c.q. ondersteunend 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.</p>

¹ Het gaat hier om een regulier gebruik ten behoeve van feesten en muziek-/dansevenementen, in tegenstelling tot zaalverhuur ten behoeve van congressen en seminars

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:

1. 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.
2. 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.
3. 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 recreatiedoel­einden, 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 een aantal gevallen zal in bestemmingsplannen bij de bestemming detailhandel een vrij­stellingsbevoegdheid opgenomen worden waarbij ondergeschikte horeca wordt toegestaan. Hierbij moet gedacht worden aan bijvoorbeeld een winkel waar ook 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:

1. Het horecadeel mag niet direct vanaf de straatzijde zichtbaar zijn. Het pand moet het aanzicht behouden van winkel.
2. 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.
3. 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 met name voor tuincentra en warenhuizen.
4. 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 (november 2003).



5 Ruimtelijk Toetsingskader Horeca

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.

Daarom is ervoor gekozen om in eerste instantie vast te houden aan de huidige wijze van bestemmen. Daarbij vormen de profielen voor de bestemmingsregeling binnen de bestemmingsplannen de basis waarbij waar gewenst mogelijkheden worden geboden voor vrijstellingen of wijzigingen van de bestemmingsregeling .

Vrijstelling: Dit biedt de mogelijkheid om in incidentele gevallen met een afzonderlijke procedure vrijstelling te verlenen van de regeling in een bestemmingsplan. De bestemming wordt in die gevallen verruimd, qua gebruik (bijvoorbeeld horeca categorie) en/of qua oppervlakte in dit concrete geval. De bevoegdheid is in het bestemmingsplan zelf opgenomen (grondslag: artikel 15 WRO).

Wijzigingsbevoegdheid: Dit is de mogelijkheid om een (deel van) een bestemming of van het bestemmingsplan te wijzigen. De bevoegdheid is in het bestemmingsplan zelf opgenomen (grondslag: artikel 11 WRO). De bestemming wordt daarbij in principe veranderd in een andere bestemming, bijvoorbeeld van een winkel of woning naar een horecabedrijf. Het instrument van de wijzigingsbevoegdheid is zwaarder dan de vrijstelling en moet in principe ook worden goedgekeurd door Gedeputeerde Staten als er bedenkingen worden ingediend².

² De Wet op de Ruimtelijke Ordening wordt momenteel gewijzigd. De nieuwe WRO treedt naar verwachting per januari 2008 in werking. Hierin vervalt deze goedkeuringseis.

De vertaling van het horecabeleid in nieuwe bestemmingsplannen vergt echter enige tijd. Tot die tijd is dit Ontwikkelingskader de basis voor het beoordelen van vrijstellingsverzoeken op grond van artikel 19 WRO (als kader voor de ruimtelijke onderbouwing). Dat betekent dat aanvragen voor het vestigen of uitbreiden van een horecavestiging, die niet binnen een bestemmingsplan passen, hieraan worden getoetst. Als deze toets positief is heeft het college de mogelijkheid vrijstelling te verlenen, vooruitlopend op het bestemmingsplan. In de nieuwe Wet ruimtelijke ordening wordt de huidige artikel 19 vrijstelling vervangen door een projectbesluit. Op grond van die nieuwe WRO **moet** een projectbesluit binnen een jaar na onherroepelijk worden gevolgd door een nieuw bestemmingsplan. Wanneer alle bestemmingsplannen zijn geactualiseerd zal de behoefte aan dergelijke afwijkingsprocedures naar verwachting afnemen.

Profielen voor deelgebieden

Basis voor het aanpassen van de bestemmingsplannen zijn de profielen per deelgebied. Hierin is niet gedetailleerd (per pand) vastgelegd waar wel en waar niet een nieuwe vestiging of uitbreiding mag plaatsvinden. Als de voorgesteld horecavestiging past binnen het profiel wordt een nadere toetsing op het specifieke pand en de specifieke situatie gemaakt. Daarbij wordt ook de dan actuele situatie betrokken. Zo kan het zijn dat binnen een deelgebied er na een aantal nieuwe ontwikkelingen een situatie is ontstaan die verder groei van aanbod, ook als dat aansluit op het profiel, onwenselijk maakt, waardoor geen vrijstelling wordt verleend.

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 vrijstelling worden verleend. Kortweg gesteld geldt voor horeca-initiatieven binnen een zone "Ja, mits", terwijl voor de overige delen van het benoemde gebied het uitgangspunt is "Nee, tenzij."

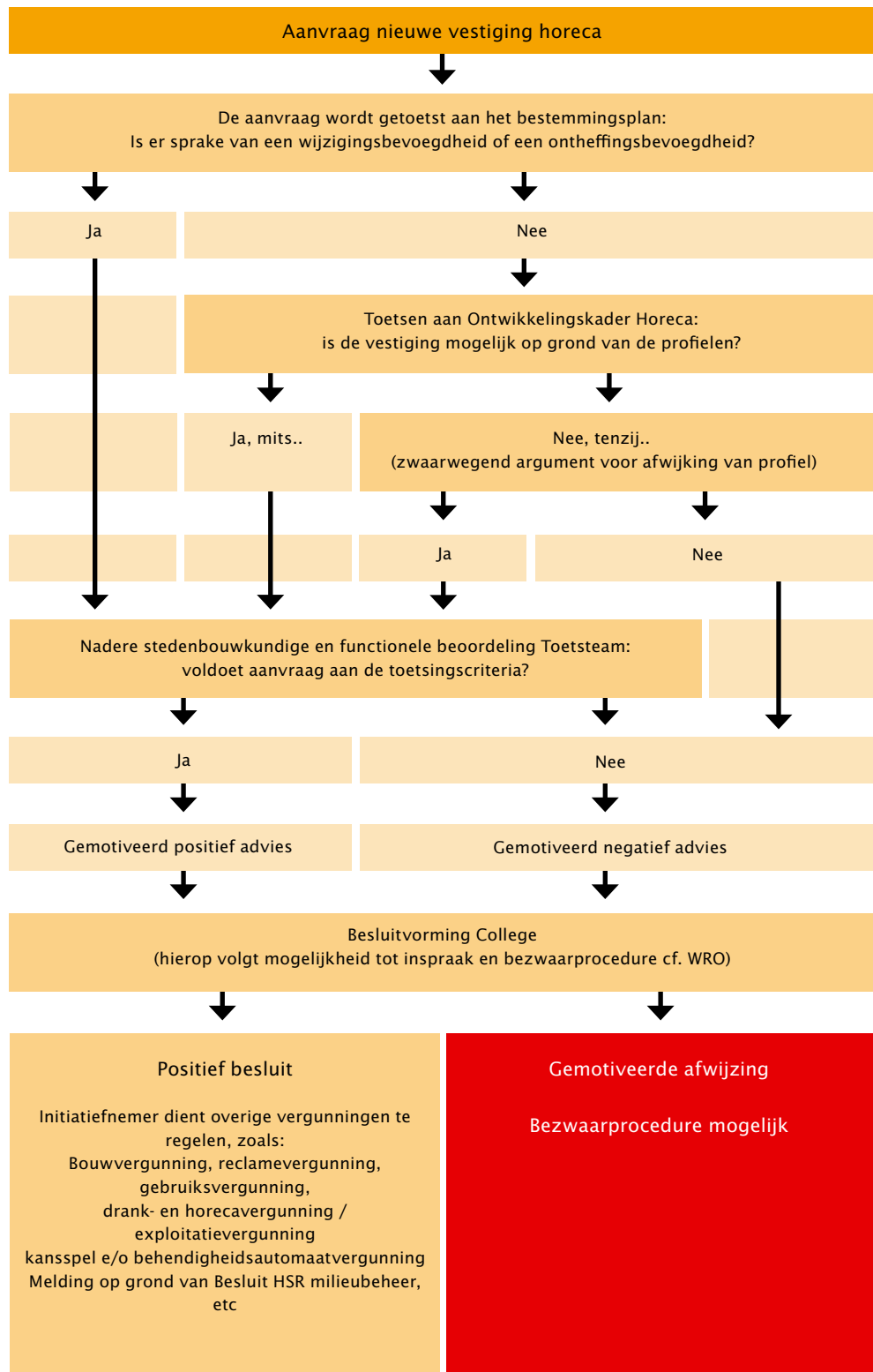
Voor de volgende deelgebieden:

- profiel 5 Twijnstraat / Tolsteegbrug
- profiel 6 Mariaplaats
- profiel 7 Oudegracht Noordwest (alleen voor de Oudegracht aan de werf)
- profiel 8 Oudegracht Zuidoost / Lange Nieuwstraat

wordt voor vrijstellingen conform artikel 19 WRO een maximum aangehouden van 2 nieuwe vestigingen en 2 uitbreidingen van bestaande horeca per deelgebied. Om mis(ver)standen te voorkomen bij het aanvragen van horecavergunningen, vrijstellingen of wijzigingen zullen aanvragen binnen elk deelgebied worden afgehandeld op volgorde van binnenkomst. Binnen een maand na het positieve antwoord op de principeraanvraag moet het ontvankelijke vrijstellingsverzoek worden ingediend. Binnen 6 maanden na het verkrijgen van de vrijstelling moet het bedrijf gevestigd en operationeel zijn. Indien een aanvrager één van deze termijnen laat verlopen, wordt de vrijstelling schriftelijk ingetrokken. Hiertegen kan bezwaar worden gemaakt. Wanneer dat niet gebeurt wordt aan derden de kans geboden een aanvraag te doen. Het doel hiervan is te voorkomen dat panden worden 'gereserveerd' voor de verre toekomst, bijvoorbeeld met speculatieve motieven.

Bij vertaling naar bestemmingsplannen worden de in dit Ontwikkelingskader Horeca genoemde criteria overgenomen. Daarbij kunnen zij worden aangescherpt met nadere, voor het betreffende deelgebied relevante bepalingen en kunnen maxima worden verbonden aan het aantal toe te kennen vrijstellingen c.q. wijzigingen.

Stappenplan aanvragen horeca



Criteria

Hieronder zijn de criteria opgenomen waaraan initiatiefnemers moeten voldoen, wil men kans maken op het succesvol verlopen van een vrijstellings- 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:

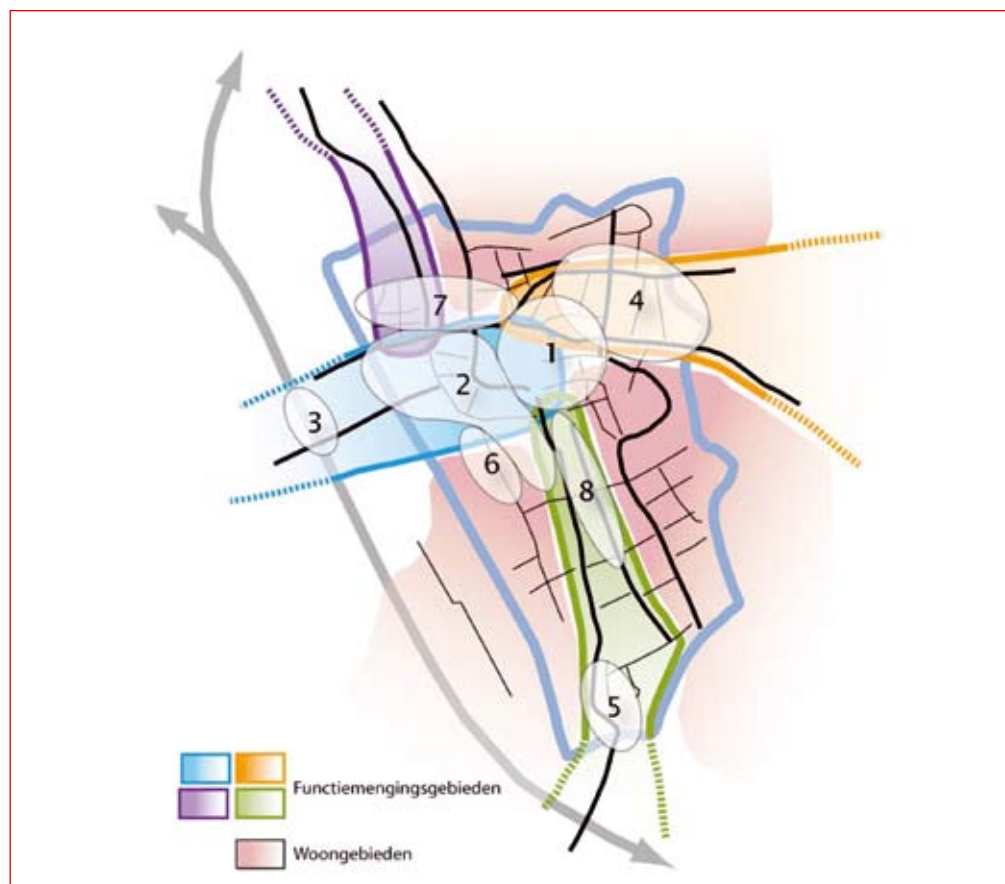
1. De aanvraag moet passen binnen het opgestelde ruimtelijk profiel. De mogelijke ontwikkelingslocaties zijn geconcretiseerd in de profielen. Daar waar binnen het deelgebied blauwe zones zijn gemarkeerd op de kaart geldt het profiel uitsluitend voor de blauwe zones. Daar waar geen zones zijn aangegeven geldt het profiel voor het gehele omschreven gebied.
2. Daarnaast wordt getoetst aan de volgende ruimtelijke criteria:
 - a. 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;
 - b. De bereikbaarheid van het gebied of pand en toegankelijkheid van het horecabedrijf zelf (vooral bevoorrading) mede in relatie tot de venstertijden voor het bevoorraden;
 - c. 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 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.
 - d. 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, externe veiligheidsonderzoek of luchtkwaliteitsonderzoek vereist. De rapportage hiervan wordt bij het vrijstellingverzoek 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 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 bouwvergunning

- Een pand moet, al dan niet na verbouwing, geschikt zijn om te kunnen voldoen aan het Besluit Horeca-, Sport- en Recreatie inrichtingen (zoals beoordeling geluid, muziekinstallaties, afvoer keuken, in pandige opslag afval, vetput).
- Een pand moet, al dan niet na verbouwing, voldoen aan de eisen inzake de Brandveiligheid. Afstemming met de bouwvergunning en de eisen voortvloeiende uit het vorige punt is noodzakelijk.
- Is een planschaderegeling getroffen of te treffen?

6 Profielen per deelgebied

Overzicht profielen en functiemengingsgebieden Binnenstad Utrecht



(bron onderliggende kaartbeeld functiemengingsgebieden:
Kadernota Bestemmingsplan Binnenstad.)

Om richting te geven aan de gewenste ontwikkelingen zijn profielen gemaakt van deelgebieden. Binnen een profiel is aangegeven welke horecafuncties passen binnen een verdere ontwikkeling. Per profiel wordt een ontwikkelingsrichting aangegeven, met een kwalitatieve typologie. Tevens wordt indicatief mogelijke ontwikkeling van terrassen weergegeven. Daadwerkelijke realisatie daarvan dient echter getoetst te worden, onder meer aan het terrassenreglement, zie ook hoofdstuk 2.

Daarbij zijn vijf soorten gebieden te onderscheiden:

- A. Binnenstad; met daarbinnen meerdere deelgebieden.
- B. Stedelijk assen (radialen) en poortgebieden
- C. Stedelijke concentratiegebieden
- D. Bedrijventerreinen en kantoorlocaties
- E. Solitaire locaties

Soort gebied	Profielen	Naam
A	1	Binnenstad Centrum
A	2	Kern Winkelgebied
A	3	Stationsgebied / Jaarbeurs
A	4	Schouwburg / Janskerkhof
A	5	Twijnstraat / Tolsteegbrug
A	6	Mariaplaats
A	7	Oudegracht NW
A	8	Oudegracht ZO / Langenieuwstraat
B	9	Stedelijke Radialen en poortgebieden
C	10	Winkelcentra Overvecht en Kanaleneiland
C	11	Leidsche Rijn centrum
C	12	Wijk, buurt-winkelcentra en voorzieningstrips
C	13	Oude dorpskernen
C	14	Kanaalstraat en Amsterdamsestraatweg
D	15	Bedrijventerreinen en kantoorlocaties
E	16	Spraakmakende Solitaire Horeca



Zones binnen een profiel

Aangezien de deelgebieden in de binnenstad erg heterogeen is binnen deze deelgebieden een verbijzondering gemaakt binnen het profiel met zogenaamd zones. Deze zones zijn op de kaartjes ingetekend met (blauwe) lijnen. Deze blauwe zones geven binnen het profiel de voorkeurslocaties aan en zijn richtinggevend bij toetsing. Zoals reeds in de tabel met het stappenplan aangegeven geldt hier een "Ja, mits... ". Voor de rest van de straten in de binnenstedelijke deelgebieden geldt: "Nee, tenzij...". Dit houdt in dat slechts in uitzonderings-situaties positief kan worden geadviseerd op een aanvraag om vrijstelling of wijziging.

Horeca A in de binnenstad

De volgende deelgebieden zijn aangewezen als mogelijke uitbreidingsruimte voor horeca A (discotheken, zaalverhuur):

Profiel 1: Binnenstad Centrum: Neude

Profiel 3: Stationsgebied / Jaarbeurs

Profiel 4: Schouwburg / Janskerkhof: Janskerkhof

Onder voorwaarden worden kleinschalige vormen van horeca A (kleinschalig danscafé, zaalverhuur) toegestaan in:

Profiel 5: Twijnstraat / Tolsteegbrug: Tolsteegbrug

Profiel 7: Oudegracht NW: Oudegracht aan de werf.

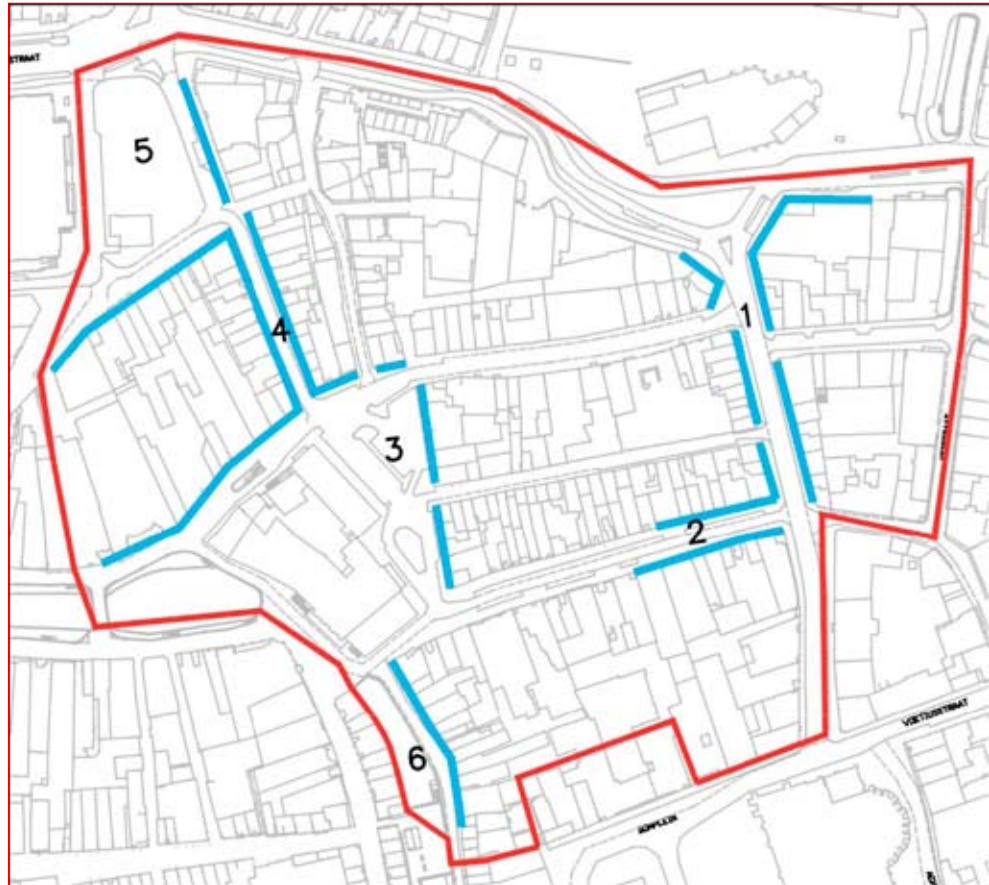
Terrassen in de binnenstad

Het Ontwikkelingskader Horeca vormt, met haar perspectiefduiding bij de profielen voor deelgebieden in de binnenstad, bindend kader voor de vergunningverlening in het kader van de horecaverordening in de binnenstad. Dit houdt in dat alleen in de gebieden die zijn gemarkeerd als "perspectief: +" nieuwe terrassen en uitbreiding van bestaande terrassen worden toegestaan. Utrecht kiest voor versterking van de horecafunctie in een aantal deelgebieden, met een bestaand cluster van horeca of functioneel gemengd karakter. Terrassen kunnen hierbij een belangrijke bindende rol vervullen en bijdragen aan de kwaliteit, identiteit en uitstraling van de deelgebieden. Overigens worden aanvragen vanzelfsprekend nader getoetst aan de hand van het terrassenreglement dat onderdeel uitmaakt van de horecaverordening.



Profiel 1. Binnenstad Centrum

Dit gebied vormt de schakel tussen het kern winkelgebied en het (harde) uitgaansgebied. Een verblijfsgebied met een wisselend karakter: Neude als belangrijke trekker van horecapubliek, een zeer exclusieve winkelstraat (Oud Kerkhof), Janskerkhof en het Stadhuis met daarachter de Ganzenmarkt. Het oude centrum heeft een belangrijke woonfunctie. De voorzieningen zijn met name aan de randen gesitueerd.



Toekomstbeeld

Na een dagje winkelen, studeren of slenteren langs de mooie plekken van de binnenstad van Utrecht is het goed toeven bij de horeca aan deze pleinen en straten. Je vindt er alle soorten mensen en op de terrassen is het 'zien en gezien worden'. De horeca biedt er voor ieder wat wils.

Ontwikkelingslocaties:

Straat	Beeld	Kader
1 Korte Jansstraat	Belangrijke zichtlijn. Met uitbreiding horeca wordt uitstraling / levendigheid van zichtlijn verbeterd.	B, C, D1, D2
2 Oud Kerkhof	Een exclusieve winkelstraat, waar deels al horeca aanwezig is.	D1, D2
3 Ganzenmarkt/Korte Minderbroederstraat	Uitbreiding van horeca draagt bij aan de levendigheid van het plein	B, D1, D2
4 Schoutenstraat gebied	schakel tussen Neude en de Ganzenmarkt, kleinschalig, gemengd	D1, D2
5 Neude	is momenteel één van de meeste bekende horecalocaties. Uitbreiding aan de oostkant versterkt het karakter	A, B, C, D1, D2
6 Vismarkt	Divers karakter	D1, D2

Ontwikkelingsrichting:

- Uitbreiden horeca-aanbod in breedte en diepte;
- stimuleren van meer nieuwe en trendy concepten;
- kwaliteitsimpuls geven aan terrasruimte

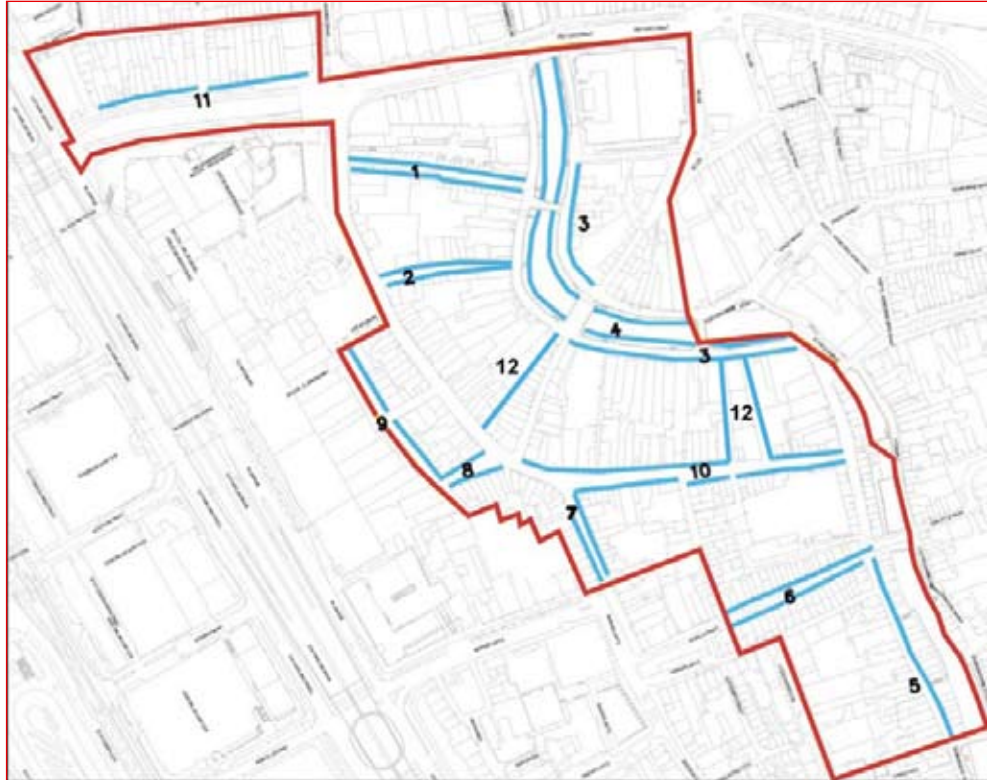
Voorstellen voor aanvulling:

- combinaties van dag- en avondhoreca
- danscafé's
- midden-plus restaurants
- nieuwe concepten

	Plaats	Omvang	Perspectief
Terrasruimte	De Neude	ruim	+
	Ganzenmarkt	beperkt	+
	Janskerkhof	beperkt	+
	Oudkerkhof	beperkt	0

Profiel 2. Kern Winkelgebied

Een gebied dat gekenmerkt wordt door oude structuren en kleinschaligheid. De meeste detailhandel wordt met name bepaald door, de Oudegracht, de Steenweg en de Zadelstraat. Uitzondering hierop vormt het (relatief) nieuw en grootschalig winkelgebied (Hoog Catharijne), zie profiel 3.



Toekomstbeeld

Als visitekaartje voor de binnenstad is de horeca hier ingericht om de bezoekers op hun wenken te bedienen tijdens het shoppen. Leuke terrasjes in een historische ambiance aan het water om wat te drinken of te eten. In de winkelstraten moderne lunchrooms voor een bijzonder gerechtje tussendoor.

Ontwikkelingslocaties

Straat	Beeld	Kader
1 Zakkendragerssteeg	Kleinschalig karakter, gemengd gebied, horeca al aanwezig, uitbreiding horeca versterkt karakter van de steeg.	D1, D2
2 Drieharingenstraat	Kleinschalig karakter, gemengd gebied, horeca al aanwezig, uitbreiding horeca versterkt karakter van de steeg.	D1, D2
3a Oudegracht Noordkant	Hier wisselen horeca en detailhandel elkaar af; hier m.n. de grotere vestigingen.	D1, D2
3b Oudegracht Zuidkant	De zuidkant van de gracht is overwegend winkelgebied; uitbreiding van horeca onderbreekt te veel het winkelgebied. Tussen de Bakkerstraat en de Choorstraat is uitbreiding mogelijk.	D2
4 Oudegracht aan de Werf	Beide kanten: de horeca aan de werf is uniek en zeer kenmerkend voor Utrecht. Eventuele uitbreiding versterkt dit	D1, D2
5 Lijnmarkt	Hier diverse kleinschalige horeca aanwezig: aanloopgebied, uitbreiding van horeca aan de zijde van de gracht is mogelijk	D1, D2
6 Zadelstraat	Kleinschalig, gemengd gebied: horeca beperkt aanwezig, uitbreiding horeca vergroot 'schakelfunctie' tussen Mariaplaats en Lijnmarkt / Domplein	D1, D2
7 Mariastraat	Overgangsgebied tussen winkelgebied en het 'harde' uitgaan aan de Mariaplaats.	D2
8 Voor Clarenburg	Reeds horeca aanwezig, belangrijke winkelondersteunende functie, uitbreiding horeca draagt bij aan het vergroten van looproute / schakelfunctie tussen Hoog Catharijne en de Binnenstad	D2
9 Achter Clarenburg (grens Stationsgebied)	Uitbreiding horeca draagt bij aan het vergroten van looproute / schakelfunctie tussen Hoog Catharijne en de Binnenstad, zeker ook na realisatie plannen omtrent Hoog Catharijne	D2
10 Steenweg	Aan beide kanten is daghoreca goed mogelijk.	D2
11 Vredenburg	Een mix van cultuur, horeca, lifestyle en hoogwaardige mode. De marktfunctie blijft grotendeels op het plein behouden; een aantal zaterdagen per jaar wordt het plein vrijgemaakt voor evenementen.	B, D1, D2
12 Stegegebied: Masegast Hekelsteeg, Hamsteeg	Conform de pilot Horeca D uit 2003 wordt hier beperkt ruimte geboden voor restaurants.	D1, D2

Ontwikkelingsrichting

- differentiëren horeca aan de Oudegracht (in sectoren en kwaliteiten)
- samenhang type winkelaanbod en horeca (luxe, hip, trendy)

Voorstellen voor aanvulling:

- cultuurcafé bij Muziekpaleis
- grand café's
- trendy lunchroom
- midden-plus restaurants

	Plaats	Omvang	Perspectief
Terrasruimte	Oudegracht	ruim	+
	Kernwinkelgebied	verspreid	0
	Vredenburg e.o.	beperkt	+

Profiel 3. Stationsgebied / Jaarbeurs

Dit vervoersknooppunt speelt niet alleen voor de stad Utrecht een belangrijke rol, maar ook op provinciaal en nationaal niveau. Een plek die bezoekers van de stad, die met het openbaar vervoer komen, zeker kennen. Hoog Catharijne vormt het overdekte winkelcentrum, dat een schakel vormt tussen de OV-terminal en de binnenstad. Het jaarbeursgebied is groot-schalig met veel parkeerruimte. Voor dit gebied staan er grote ontwikkelingen op stapel.

De precieze begrenzing is, met het oog op de ontwikkelingen van dit gebied, moeilijk aan te geven.



Toekomstbeeld

Als je uit de trein komt of je moet haasten om deze te halen, is er altijd nog even de gelegenheid te genieten van een kop koffie of een snelle snack. En om tijd te besparen kun je hier afspreken met een zakelijke relatie in een moderne ambiance, ingericht om de bezoekers snel en efficiënt te voorzien in hun behoeften. Rondom de Jaarbeurs is een attractief uitgaansmilieu ontstaan, waar bijpassende horecafuncties een eigen rol in spelen. Het nieuwe Hoog Catharijne is een aangenaam winkelcentrum, dat een prettige uitwisseling kent met de binnenstad. Binnen het winkelgebied bieden op de juiste plekken horecavoorzieningen een extra versterking van de verblijfskwaliteit.

Ontwikkelingsrichting

- Rondom OV-terminal: de ambitie is een perspectiefrijke entree van de binnenstad met gemak en comfort voor de (trein)reiziger en daarnaast (mogelijkheden voor) efficiënte accommodatie voor zakelijke bijeenkomsten. De doelgroepen zijn zakelijke bezoekers en (trein)reizigers. Gestreefd moet worden naar een compleet en divers aanbod in de fastfoodsector en multifunctionele concepten voor zakelijke bezoekers. Toevoeging van D2 en combinatie overig is het meest gewenst. 'Hard uitgaan' is hier niet gewenst.
- Hoog Catharijne e.o.: zeer perspectiefrijk gebied met een aantrekkelijke mix van detailhandel, cultuur en horeca. Doelgroepen zijn met name winkelend publiek en dagbezoekers. Gezocht moet worden naar een samenhang tussen het winkelaanbod en de horeca en naar een kwalitatief goede mix van horecabedrijven. Uitbreiding is gewenst in de sectoren D2, D1. Behalve in het Muziekpaleis dient terughoudend te worden omgegaan met 'hard uitgaan'.
- De Kop van Jaarbeurs aan de Croeselaan en de stationsentree west vormen een nieuw gebied voor grootstedelijke amusementsfuncties zoals een megabioscoop, casino en een hotel en diverse functies die de levendigheid van het gebied ondersteunen. Entertainment functies dienen ter versterking van de winkelfuncties.

Voorstel programma	Wensbeeld
A. Discotheken	+ *
B. Café's	+*
C. Fastfood	+
D1. Restaurants	+/-
D2. Dag-horeca	+

	Plaats	Omvang	Perspectief
Terrasruimte	Stationshal	beperkt	0
	Hoog Catharijne	ruim	+

* Nieuwvestiging van categorie B en spraakmakende uitgaansgelegenheden alleen aan de randen van het Stationsgebied/Hoog Catharijne (één) en op het jaarbeursterrein.

Algemene uitgangspunten

Er wordt niet voor gekozen om zeer gedetailleerd vast te leggen waar wel of niet horecavestigingen worden toegestaan. In de planuitwerking voor het Stationsgebied worden deelgebieden aangewezen waarbinnen per horecacategorie een maximum aan mogelijke horecavestigingen wordt aangegeven.

De categorie-A bedrijven hebben de grootste invloed op het woon- en leefklimaat. Zij worden solitair gevestigd (Jaarbeursterrein) en/of in combinatie met vergelijkbare grote publiekstrekkingen (Beatrixtheater, Muziekpaleis), op goed bereikbare locaties met parkeren, waar gecombineerd uitgaan mogelijk is en de bezoekers niet gaan rondzwerven. Ook vanuit veiligheidsoverwegingen is spreiding van uitgaanshoreca in het plangebied niet gewenst. Echter een cluster ervan aan de rand van een winkelgebied, bijvoorbeeld in de overgang naar kantoren of de OV-Terminal is goed denkbaar, rekening houdend met bereikbaarheid, parkeren, looproutes en relatie wonen-werken-winkelen.

De categorie C en D bedrijven worden in principe in het gehele plangebied toegelaten, met inachtneming van de mogelijkheid om nadere eisen te stellen ten aanzien van bij voorbeeld openingstijden, ligging in winkelfronten, terrassen en dergelijke. Wanneer een restaurant (categorie D) het hoofddoel c.q. hoofddoel wil verleggen naar categorie B, is dit onder voorwaarden mogelijk via een vrijstellingsregeling.

Profiel 4. Schouwburg / Janskerkhof

De Nobelstraat, de Wittevrouwenstraat en de Voorstraat zijn de 'dragere' van dit gebied. Hier zijn ook de voorzieningen geconcentreerd. Het tussenliggende gebied is een woongebied met historische panden.



Toekomstbeeld

Voor mensen met een meer uitgesproken smaak is hier een grote diversiteit aan horeca-bedrijven te vinden. Hier is niets standaard en vanwege de vele ontwikkelingen binnen de horeca blijft dit een interessant gebied om te bezoeken.

Ontwikkelingslocaties

Straat	Beeld	Kader
1, 2 en 3 Voorstraat, Wittevrouwenstraat Nobelstraat	Gemengd gebied, verschillende horeca is verspreid aanwezig, aanloopgebied. Clustering gewenst, zodat horeca niet in tussenliggende woongebied wordt gevestigd	B, C, D1, D2
4 Lucas Bolwerk	Deels is reeds horeca aanwezig, beperkte uitbreiding)	B, C, D1, D2
5 Janskerkhof	'Harde' horeca kan m.n. in de noordwestelijke 'hoek' van het plein uitgebreid worden. Clustering van harde horeca.	A, B, C, D1, D2

Ontwikkelingsrichting

- uitbreiden aantal horecabedrijven
- aantrekken moderne en trendy concepten

Voorstellen voor aanvulling:

- nieuwe concepten
- swingcafé
- loungebar, cocktailbar

	Plaats	Omvang	Perspectief
Terrasruimte	Lucasbolwerk	beperkt	0

Toekomstbeeld

Voor mensen met een meer uitgesproken smaak is hier een grote diversiteit aan horeca-bedrijven te vinden. Hier is niets standaard en vanwege de vele ontwikkelingen binnen de horeca blijft dit een interessant gebied om te bezoeken.

Ontwikkelingslocaties

Straat	Beeld	Kader
Twijnstraat	Gemengd gebied, oudste winkelstraat van Utrecht, verschillende horeca is verspreid aanwezig, aanloopgebied, horeca aan de Twijnstraat i.v.m. rustige woonomgeving aan grachtzijde hiër geen uitbreiding van harde horeca.	B, C, D1, D2
Tolsteegbrug	Horeca reeds aanwezig, uitbreiding versterkt 'pleinvorming', gebied is in ontwikkeling. Voor horeca A aan Tolsteegbrug is alleen ruimte waar het gaat om kleinschalige concepten, passend in de omgeving	A, B, C, D1, D2

Ontwikkelingsrichting

- beperkt uitbreiden aantal horecabedrijven
- aantrekken moderne en trendy concepten

Voorstellen voor aanvulling:

- nieuwe concepten
- swingcafé
- loungebar, cocktailbar

	Plaats	Omvang	Perspectief
Terrasruimte	Tolsteegbrug	ruim	+
	Zuidzijde Oudegracht	beperkt	0

Toekomstbeeld

Als je in de late avonduren wil gaan stappen, kun je hier terecht in diverse grotere en spraakmakende swingcafés en discotheken. Je loopt de kans enkele BN-ers tegen het lijf te lopen. In Utrecht is dit de 'place to be'.

Straat	Beeld	Kader
Mariaplaats	Wanden van de Mariaplaats: hier is reeds 'harde' horeca aanwezig, uitbreiding horeca kan 'pleinvorming' versterken.	B, C, D1, D2
Springweg	Westzijde, en oostzijde voorbij de Visscherssteeg. Conform de pilot Horeca D uit 2003 wordt hier beperkt ruimte geboden voor restaurants.	D1, D2

Ontwikkelingsrichting

- behoud spraakmakend karakter, doorontwikkelen bestaande formules

	Plaats	Omvang	Perspectief
Terrasruimte	Mariaplaats e.o.	beperkt	0

Profiel 7. Oudegracht Noordwest

Het gebied ten westen van de Oudegracht is een 'dorp' in de stad. Kleinschalig van aard en het karakter van een 'volkswijk'. Horeca en detailhandel liggen verspreid aan de Willemsstraat en de Lange Koestraat. Ten oosten van de Oudegracht heeft het gebied een meer stedelijk karakter (een verscheidenheid aan detailhandel en horeca).



Toekomstbeeld

Straat	Beeld	Kader
1 Willemsstraat	Kleinschalig, wijkniveau, m.n. voor de bewoners van de wijk, geen uitbreiding van harde horeca.	C, D1, D2
2 Oudegracht aan de Werf	De horeca aan de werf is uniek en zeer kenmerkend voor Utrecht. Eventuele uitbreiding versterkt dit. Voor horeca A aan de Oudegracht aan de werf is alleen ruimte waar het gaat om kleinschalige concepten, passend in de omgeving.	A, B, C, D1, D2
3 Jacobsstraat	De aanloopstraat voor het winkelgebied krijgt door de herontwikkeling op en rond het Vredenburg meer potentie om (opnieuw) een belangrijke rol te spelen in de centrumvoorzieningen van de stad. NB dit geldt voor de gehele Jacobsstraat (doorlopend tot aan de brug; deels niet in het kaartbeeld opgenomen.)	B, C, D1, D2

Toekomstbeeld: kleinschalig en 'knus'

In de luwte van de drukke binnenstad is hier de mogelijkheid te ontspannen in een gezellig café of restaurant, waar alle tijd is om bij te kletsen.

Ontwikkelingsrichting

- versterken compacte horecagebieden met accent op kleinschalig aanbod
- verdieping horeca-aanbod in drank- en restaurantsector
- perspectief terrassen is goed

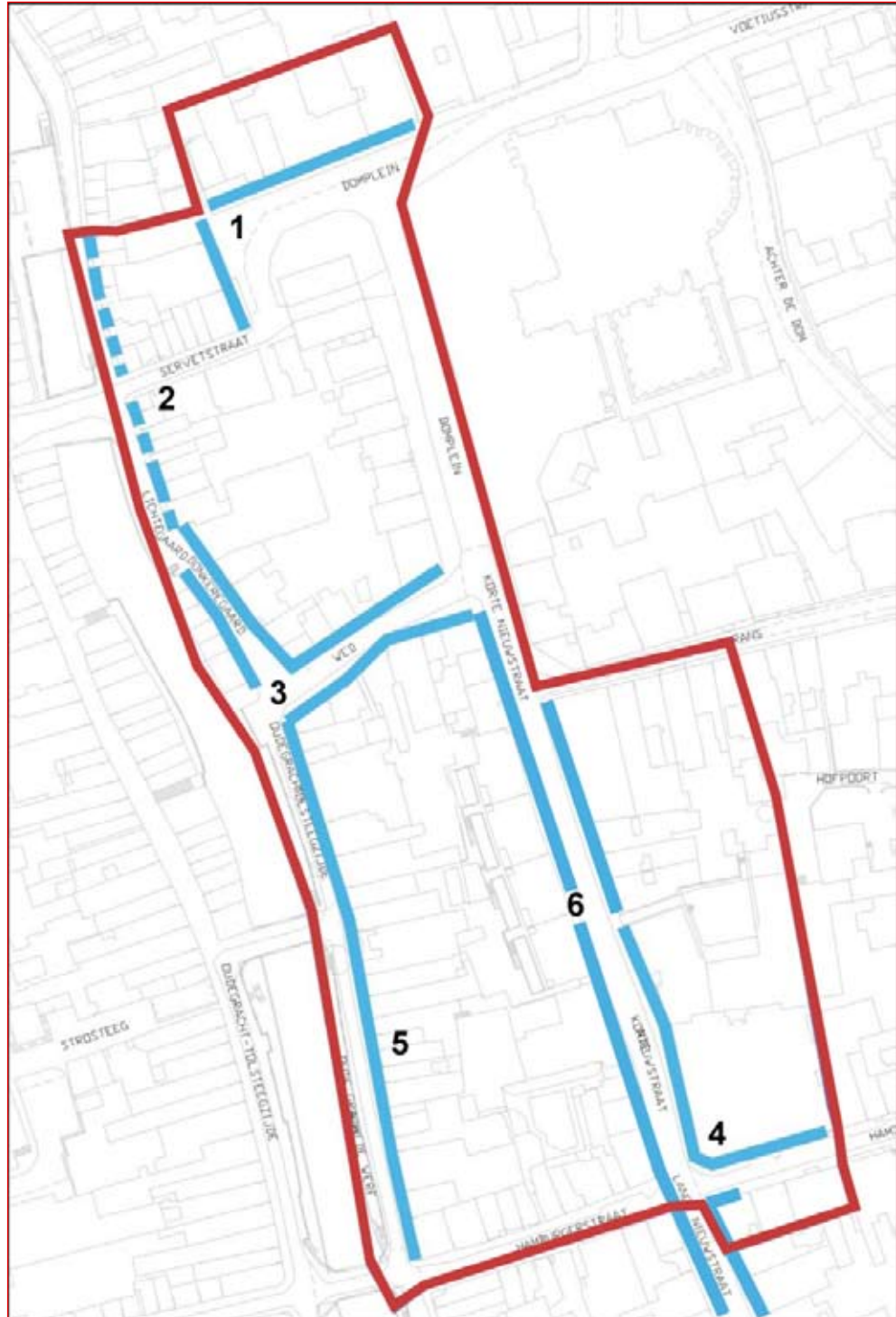
Voorstellen voor aanvulling:

- kleinschalige nieuwe concepten
- dans / swingcafé
- speciaal biercafé
- midden-plus restaurant

	Plaats	Omvang	Perspectief
Terrasruimte	Oudegracht Noord	beperkt	+

Profiel 8. Oudegracht Zuidoost / Lange Nieuwstraat

Binnen dit gebied vormen het Domplein en het Wed een trekpleister voor wat betreft horeca. Beide locaties zijn als knus en gezellig te typeren. Veel woningbouw aanwezig.
Let op: De Lange Nieuwstraat is in onderstaand kaartje niet geheel ingetekend, maar behoort wel tot het deelgebied (blauwe zone).



Toekomstbeeld: kleinschalig en 'knus'

In de luwte van de drukke binnenstad is hier de mogelijkheid te ontspannen in een gezellig café of restaurant, waar alle tijd is om bij te kletsen.

Ontwikkelingslocaties

Straat	Beeld	Kader
1. Domplein	Concentratie horeca, versterken 'pleinvorming', 'trekpleister' voor toeristen	B, C, D1, D2
2. Oudegracht ten noorden van Wed	Voor het stuk gracht vanaf het Wed naar het noorden m.n. Dag-horeca.	D2
3. Wed	Concentratie horeca, versterken 'pleinvorming'	B, C, D1, D2
4. Hoek Hamburgerstraat Korte Nieuwstraat	Oud, rustig deel van de stad met verspreide horeca. Hamburgerstraat is als grens te beschouwen van het stadscentrum. Deze 'open' plek (in een overgangsgebied naar woongebied) leent zich goed voor horeca-ontwikkeling.	B, D1
5. Oudegracht ten zuiden van Wed	In dit gebied ontwikkelt zich een milieu van culturele, maatschappelijke en creatieve functies; bijpassende horeca kan daarin een ondersteunende rol spelen.	D1, D2
6. Korte Nieuwstraat, Lange Nieuwstraat	In dit gebied ontwikkelt zich een milieu van culturele, maatschappelijke en creatieve functies; bijpassende horeca kan daarin een ondersteunende rol spelen. Conform pilot 2003 kan horeca D hier plaats vinden.	D1, D2

Ontwikkelingsrichting

- versterken compacte horecagebieden met accent op kleinschalig aanbod
- verdieping horeca-aanbod in drank- en restaurantsector
- perspectief terrassen is goed

Voorstellen voor aanvulling:

- kleinschalige nieuwe concepten
- dans / swingcafé
- speciaal biercafé
- midden-plus restaurant

	Plaats	Omvang	Perspectief
Terrasruimte	Domplein	beperkt	+
	Het Wed	beperkt	+
	Vismarkt	beperkt	+

Profiel 9. Stedelijke radialen en poortgebieden



Toekomstbeeld

Veel bijzondere winkels, cafés en restaurants sieren het sfeervolle straatbeeld. Het is overdag een drukte van belang met de vele auto's en fietsers, maar ook 's avonds lopen mensen op straat om hun stamkroeg of favoriete restaurant te bezoeken. Horeca-aanbod in hogere segmenten in diverse sectoren, broedplaats voor nieuwe concepten.

Een gebied als Ooster/Westerkade vormt, zeker als het Vaartsche Rijn OV-station is gerealiseerd, een poort naar de Binnenstad. In deze entreezone past een begeleidend voorzieningenaanbod.

Ontwikkelingslocaties

Straat	Beeld	Kader
1. Biltstraat	een mix van voorzieningen langs levendige en	C, D1, D2
2. Nachtegaalstraat / Burgemeester Reigerstraat	perspectiefrijke (aanloop)straten met regionale uitstraling	
3. Adriaen van Ostadelaan		
4. Ooster- en Westerkade		

Voorstellen voor aanvulling

- kleinschalige themarestaurants
- dag-horeca
- luxe restaurants

Profiel 10. Winkelcentra Overvecht en Kanaleneiland



Toekomstbeeld

De moderne stadsdeelcentra in Utrecht zijn ingericht op efficiënt winkelen. Tijdens of na het winkelen is het aangenaam een moment van rust te nemen. Op elk moment van de dag kun je aanschuiven in één van de lunchrooms of café-restaurants.

Ontwikkelingsrichting

- Ontwikkelen van een compleet horeca-aanbod met een winkelondersteunende functie voor de dag en de vroege avond
- Aan de randen beperkt ruimte voor stadsdeelcentrumfuncties

Voorstellen voor aanvulling

- koffiecafé
- grand café
- ijssalon
- pizzeria / grillroom
- lunchroom

Voorstel programma	Wensbeeld
A. Discotheken	0
B. Cafés	+
C. Fastfood	0
D1. Restaurants	+
D2. Dag-horeca	+

Profiel 11. Leidsche Rijn centrum



Toekomstbeeld

Het nieuwe, moderne centrum van Leidsche Rijn biedt de bewoners en (zakelijke) bezoekers een complete voorzieningenmix met winkels, horeca, diensten en vermaak. Tijdens zakenlunches of na het shoppen is het aangenaam vertoeven in één van de nieuwe, eigentijdse café-restaurants. 's Avonds wordt voor uitgaanspubliek een breed palet aan uitgaansvoorzieningen geboden.

Clustering van horecafuncties (plein met terrasjes, restaurantboulevard, uitgaanscentrum, etc.) heeft geresulteerd in attractieve deelgebieden met elk zijn eigen aantrekkingskracht die uitstijgt boven die van de individuele vestigingen. Door een uitgekiende afstemming met de overige functies, zoals wonen, is de mogelijkheid geschapen voor cafés met terrassen die tot in de avonduren open blijven en voor vertier en gezelligheid zorgen. Utrecht kent relatief weinig pleinen met een ruim aanbod aan terrassen; LRC onderscheidt zich daar mee. De meerwaarde van horeca als ondersteuning is met name aan de orde bij het kernwinkelgebied. Lunchrooms, koffiezaken, terrasjes en fastfood maken het winkelgebied tot een aangenaam verblijfsgebied. Rondom het station en bij kantorencusters dragen restaurants en café's bij aan een ontmoetingsfunctie voor zakelijke bezoekers en kantoorwerkers, en versterken daarmee de attractiviteit van het zakendistrict. Leidsche Rijn kent vernieuwende en onderscheidende horecafuncties, die bijdragen aan eigen karakter en uitstraling van het centrumgebied. Daarbij is ook de groeiende diversiteit van culturele, bevolkings- en leeftijdsgroepen een belangrijke factor. Dit houdt in dat ook ruimte wordt geboden aan grote "party centra" voor bijvoorbeeld grootschalige bruiloften en feesten. Voor jongeren en scholieren hebben vormen van "harde avondhoreca" (discotheken etc.) ertoe bijgedragen dat LRC een heel eigen plek verwerft binnen de stad.

Het totaalprogramma omvat ca. 8.000 m2 bvo. Om zoveel mogelijk in te kunnen spelen op toekomstige ontwikkelingen en innovatieve concepten is er een flexibele maatvoering gehanteerd en zijn ook grote units beschikbaar voor horecavestigingen.

Ontwikkelingsrichting

- ontwikkelen van een compleet horeca-aanbod met een winkelondersteunende functie en functie voor het zakelijk verkeer voor de dag en de vroege avond
- ontwikkelen van uitgaansgelegenheden met een gecombineerde functie voor de dag, avond en nacht gericht op de bevolking van Leidsche Rijn en bezoekers van daarbuiten

Voorstellen voor aanvulling

- restaurants voor zakelijke lunches en diners
- cafés met dag- en avondfunctie voor bezoekers en bewoners
- pannenkoekenrestaurant
- ijssalon
- lunchroom etc.

Voorstel programma	Wensbeeld
A. Discotheken	+
B. Café's	+
C. Fastfood	+
D1. Restaurants	+
D2. Dag-horeca	+

Terrasruimte:

Bij de inrichting van openbare pleinen wordt zeker gedacht aan het creëren van ruimte voor terrassen.

Profiel 12. Wijk-, buurtwinkelcentra en voorzieningenstrips



Toekomstbeeld

Iedereen heeft wel eens geen zin om te koken. Vlakbij huis – meestal in de nabijheid van andere voorzieningen – kun je dan terecht voor een snack of een simpele (afhaal)maaltijd. Omdat veel woningen in stedelijk gebied niet erg groot zijn of geen tuin hebben, biedt het buurtcafé met een terrasje de plaatsvervangende woonkamer of tuin.

Voorstel programma	Wensbeeld
A. Discotheken	0
B. Cafés	+
C. Fastfood	+
D1. Restaurants	+
D2. Dag-horeca	+

Voorstellen voor aanvulling:

- snackbar/ cafeteria
- pizzeria
- grillroom/ shoarma
- buurtcafé
- eetcafé
- chinees

Profiel 13. Oude dorpskernen



Toekomstbeeld

Binnen het grootstedelijke karakter van de gemeente Utrecht blijft het in de toekomst mogelijk om in een historische setting te genieten van een terrasje of een avondje uit eten. Binnen de oude dorpskernen blijft het dorpse karakter behouden en passende horeca versterkt dat beeld.

Ontwikkelingsrichting

- behoud en versterking horeca met dag- en vroege avondfunctie
- behoud horeca met lokale functie

Voorstellen voor aanvulling

- luxe restaurant
- zalencentrum (bruiloft)
- fastfood
- lunchroom
- café

Voorstel programma	Wensbeeld
A. Discotheken	0
B. Cafés	+
C. Fastfood	0
D1. Restaurants	+
D2. Dag-horeca	+

Profiel 14. Kanaalstraat en Amsterdamsestraatweg



Toekomstbeeld

De bonte mix van culturen en nationaliteiten in deze gebieden is ook terug te vinden in het horeca-aanbod. Alle smaken zijn vertegenwoordigd en als je nu echt eens iets anders wil, neem je hier een kijkje. Kwaliteit en veiligheid zijn gewaarborgd.

Stand van zaken

In de genoemde gebieden staan leefbaarheid en veiligheid momenteel onder grote druk. Aan de A'damse straatweg en de Kanaalstraat wordt met een palet aan maatregelen nu en de komende jaren gewerkt aan het versterken van de leefbaarheid en veiligheid.

Verdere ontwikkeling van horeca zou op dit moment de leefbaarheid en veiligheid in deze gebieden nog verder onder druk zetten. Er wordt daarom gekozen voor het conserveren van de huidige bestemmingen als het gaat om horeca. Voor uitbreiding van horeca wordt gekeken naar de ontwikkeling van de Kop van Lombok en aansluitend daarop, het stationsgebied.

Ontwikkelingsrichting

- consolidering van huidige horecabestemmingen
- inzet op kwalitatieve versterking van bestaande horeca
- (op termijn) realisatie van passend horeca-aanbod Kop van Lombok bij de aansluiting op het stationsgebied

Profiel 15. Bedrijventerreinen en kantoorlocaties



Toekomstbeeld

Met zakenpartners in een sfeervolle omgeving lunchen of voor een vers belegd broodje in de pauze naar een restaurant om de hoek.

- uitbreiden dag- en vroege avondhoreca

Voorstellen voor aanvulling

- lunchroom
- (weg)restaurant
- cafetaria
- combinaties met andere functies zoals fitness, hotel of congrescentrum

Voorstel programma	Wensbeeld
A. Discotheken	0
B. Café's	0
C. Fastfood	+
D1. Restaurants	+
D2. Dag-horeca	0

Profiel 16. Spraakmakende solitaire horeca



Toekomstbeeld

Van ver buiten Utrecht komen mensen bijzondere horecabedrijven bezoeken. Zowel binnen als buiten de bebouwde kom zijn mooie plekken en panden ingevuld met aantrekkelijke concepten.

Ontwikkelingsrichting

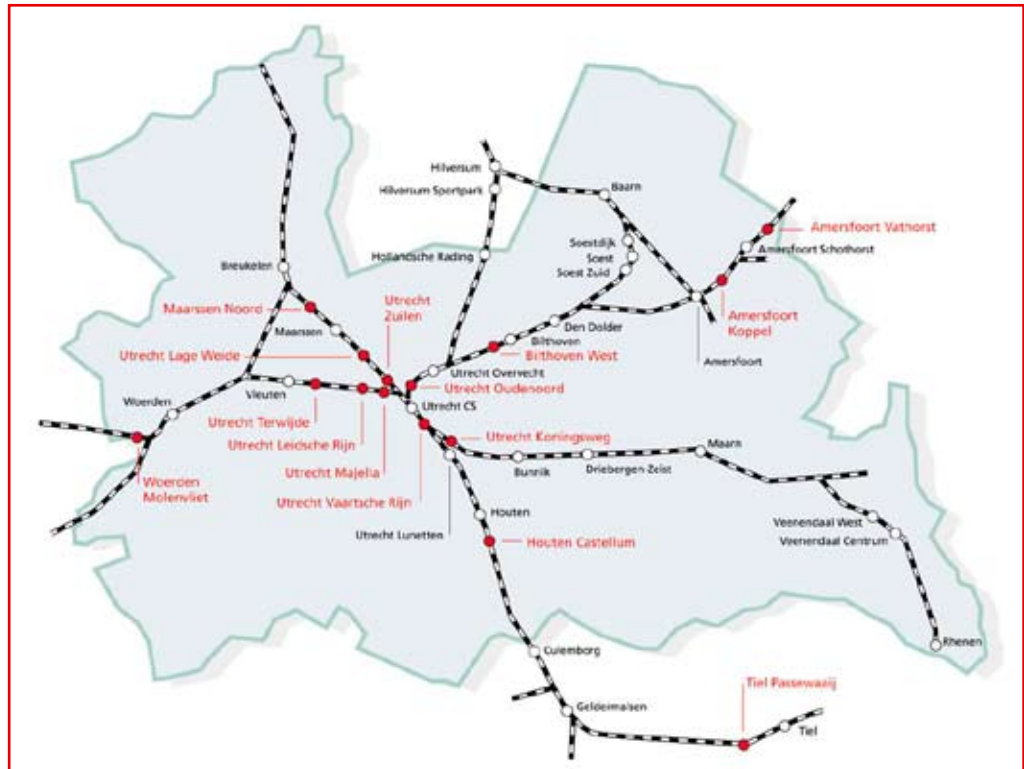
- uitbreiden aanbod vernieuwende en spraakmakende horecabedrijven
- verdieping binnen alle sectoren

Voorstellen voor aanvulling

- horeca bij Unique Selling Points, b.v. Hollandse Waterlinie, Stadswallen, Catharijnesingel of Weerdsluizen
- chique restaurant cq trouwlocatie in een park (b.v. Leidsche Rijn)
- discotheek
- luxe hotel
- stadsbrouwerij
- designcafé
- grand café / brasserie

	Wensbeeld
Voorstel programma	
A. Discotheken	+
B. Cafés	+
C. Fastfood	+
D1. Restaurants	+
D2. Dag-horeca	+

Profiel 17. Stationslocaties



Toekomstbeeld

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 stationslocaties vormen belangrijke knooppunten in de openbaar vervoer-verbindingen, vooral voor het forensenverkeer. Op de stations is met name in de spits maar ook op veel andere delen van de dag een gezellige drukte te bespeuren. 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.

Programma:

- op alle stations: horeca C (fastfood)
- op stations met een centrumfunctie voor de directe omgeving: horeca B (cafés) en restaurants (horeca D.1)

Toelichting

Het profiel is van toepassing op de (geplande en bestaande) spoorstations. Vooralsnog gaat het daarbij om Lage Weide, Lunetten, Majella, Overvecht, Terwijde, Vaartsche Rijn, Zuilen. In de planuitwerking van de stations zal de eventuele centrumfunctie voor de betreffende stations nader worden benoemd.

Leidsche Rijn Centrum en Utrecht Centraal zijn grotere stations, waarvoor de programmatische component een maatwerk aanpak vergt. Voor deze beide stations is het profiel niet van toepassing, maar geldt dat het Ontwikkelingskader Horeca als het basisprogramma kan worden beschouwd.

7. 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. Zoals dat ook is gedaan bij de pilot Horecabeleid Centrum, ruimtelijk toetsingskader horeca D uit 2005, zal binnen het balie Bouwen, Wonen, Ondernemen een overzicht bijgehouden worden van aanvragen inzake vrijstelling of wijziging van bestemmingsplanbepalingen t.b.v. vestiging of uitbreiding van horeca. Jaarlijks zal over de ontwikkelingen worden gerapporteerd.

Op grond hiervan zal na drie jaar een 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 Ontwikkelingskader 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) bestemmingsplanherziening.

Handhaven

Handhaving van de ontwikkelingen zoals voorgesteld in dit kader is van groot belang. Aandachtspunten daarbij zijn:

- De indeling in horecacategorieën: wordt een café geen discotheek.
- Openingstijden voor D2: Dag-horeca
- Detailhandel met horeca: wordt een bakker geen lunchroom.

Toezicht en handhaving van deze zaken is op dit moment belegd bij de afdeling Bouwbeheer van de DSO en straks bij de Sector Publieke Diensten. Voor handhaving zijn verschillende instrumenten voorhanden. Er wordt onderscheid gemaakt in passief toezicht (naar aanleiding van klachten of meldingen over een vermeende overtreding) en actief toezicht.

Voor actief toezicht wordt door Bouwbeheer jaarlijks een programma vastgesteld. Daarbij worden alle voor de stad gewenste handhavingactiviteiten tegen elkaar afgewogen. Een aantal projecten heeft een integraal karakter, daarbij wordt voor een gebied, bijvoorbeeld de Amsterdamsestraatweg, een plan gemaakt, waarbij "verkeerd gebruik" een van de items is. Een aantal acties heeft een specifiek aandachtspunt, zoals "Airco- of afzuiginstallaties in de binnenstad", waarbij het ontsierend karakter van de installaties aangepakt wordt. Voor het toezicht en handhaven van de genoemde aandachtspunten zal komende jaren in het programma afgewogen moeten gaan worden welke aanpak geëigend is.

In de kadernota Binnenstad wordt ten aanzien van de handhaafbaarheid het volgende opgemerkt: "Een globale regeling kan problemen opleveren met de handhaafbaarheid. Gezien de wens alleen te regelen wat strikt noodzakelijk is, is dit onderwerp een belangrijk aandachtspunt bij het maken van het bestemmingsplan binnenstad".

Bezoekadres Ravellaan 96, Utrecht
Postbus 8406, 3503 RK Utrecht
Telefoon 030 - 286 59 63 **Fax** 030 - 286 59 90
E-mail info@utrecht.nl
www.utrecht.nl
www.utrecht.nl/horecaloket

Colofon

StadsOntwikkeling, juli 2007

Projectleiding:

Afdeling Economische Zaken

Begeleidingscommissie:

StadsOntwikkeling, Bouwbeheer
StadsOntwikkeling, Stedenbouw
StadsOntwikkeling, Milieu en Duurzaamheid
StadsOntwikkeling, Verkeer en Vervoer
StadsOntwikkeling, Bedrijvenwinkel
(loket Bouwen, Wonen, Werken)
Bestuurs- en Concerndienst, Openbare Orde en Veiligheid
Projectorganisatie Stationsgebied
Projectbureau Leidsche Rijn
Politie, afdeling Bijzondere Wetten
Wijkbureau Binnenstad
Koninklijke Horeca Nederland

Vormgeving:

www.taluut.nl

Print:

DPP-Utrecht