



Datum:	13 maart 2012	Nr.:	
Van:	het college van burgemeester en wethouders		
Aan:	de raad van de gemeente Roosendaal		
Kopie aan:	Burgemeester, weth. H.Verbraak, A.Arnold (ORG), M.Schuurman (DV), C.Vermeeren (LH), T. de Munnik (OP), R. van Gastel (OME) en I. Stuurman (OME)		
Onderwerp:	Integraal horecabeleid		
Bijlage:	- Horecanota - Werkplan Horeca Roosendaal 2012-2016		

Inleiding

Eind 2004 is met de vaststelling van het Werkplan Integraal Horecabeleid Roosendaal de basis gelegd voor een integraal en interactief (beleids)proces voor de horecasector in Roosendaal. Het werkplan vormde de agenda voor een regulier horecaoverleg. In het overleg vond de verdere uitwerking en afstemming plaats over zowel de voorziene en ingeplande actiepunten als nieuwe (onvoorziene) ontwikkelingen aangaande de horecasector. De voortgang van de verschillende acties en de gang van zaken (het interactieve proces) is steeds in het reguliere horeca-overleg besproken. Eind 2007 is het werkplan geëvalueerd, een nieuw geactualiseerd werkplan (2008-2012) vastgesteld en de interactieve samenwerking voortgezet.

Inmiddels is aan vele acties van het werkplan uitvoering gegeven. Vooral het proces van administratieve lastenverlichting en het proces rondom de herinrichting van de binnenstad vormden daarbij goede uitvoeringskaders. Met het ontstaan van nieuw beleid en uiteenlopende veranderde regelgeving rondom de horeca groeide de behoefte aan een overzichtelijk beleidskader voor de horeca. Deze behoefte bleek ook uit de vragen die hierover vanuit de gemeenteraad werden gesteld.

Een en ander heeft in samenspraak met de overlegpartners geleid tot de bijgevoegde Horecanota "Integraal horecabeleid Gemeente Roosendaal" en het daaraan verbonden Werkplan Horeca Roosendaal voor de komende jaren.

Doel

Met deze raadsmededeling willen wij u informeren over het vigerende horecabeleid (de Horecanota) en de verdere interactieve aanpak van horeca-aangelegenheden (het Werkplan Horeca Roosendaal 2012-2016), zoals door ons vastgesteld.

Informatie

In de Horecanota worden het huidige beleid en de bestaande regelgeving kort samengevat; voor de details wordt verwezen naar de vastgestelde beleidsregels en beleidnota's.

Opgemerkt dient te worden dat veel regelgeving en beleid landelijk wordt bepaald. De ruimte voor lokaal beleid is derhalve relatief beperkt. Het gaat echter in veel gevallen nog wel om een effectieve en klantvriendelijke uitvoering van het beleid door de gemeentelijke organisatie. Daarnaast wordt het eigen lokale beleid integraal afgestemd op het landelijke beleidskader.

Voor de onderbouwing van deze nota is geen nieuw onderzoek verricht, maar gebruik gemaakt van beschikbare onderzoeken, feiten en gegevens en ook rekening gehouden met nieuwe trends en ontwikkelingen. Daarbij is ook vertrouwd op de deskundigheid van de in deze betrokken partners. Deze partners zijn bij de totstandkoming van de nota enkele malen geraadpleegd om inhoudelijke input te leveren en te reageren op tussentijdse concepten. Dit interactieve proces heeft geleid tot de voorliggende nota en het daarbij horende werkplan.

In het Werkplan Horeca Roosendaal worden de verdere interactieve evaluatie, voorbereiding, aanpak en uitwerking van beleidskeuzes, actuele thema's en concrete acties geregeld. Daarbij is zoveel mogelijk aansluiting gezocht bij reeds lopende of komende processen als Centrummanagement, Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan en Integraal Veiligheidsplan.

Vervolg (procedure)

Het (bestuurlijk) horecaoverleg bewaakt de voortgang van het Werkplan. De Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Roosendaal, de Regionale Milieu Dienst, politie en brandweer zijn de vaste overlegpartners. Het proces als zodanig wordt door betrokkenen en belanghebbenden positief ervaren. De integrale en interactieve benadering heeft geresulteerd in een informeel netwerk waarin betrokkenen en belanghebbenden elkaar vinden, begrip hebben voor elkaars belangen en bereidheid tonen om gezamenlijk tot keuzes te komen. Vanuit deze positieve perceptie is er voor gekozen om consistent door te gaan met dit uitvoeringsproces.

De uitvoering van dit werkplan zal langs verschillende wegen geschieden. Zo wordt regionaal samengewerkt en worden landelijke ontwikkelingskaders aangereikt waarop geanticipeerd zal moeten worden. Ook lokaal vormt de horeca vaak onderdeel van meer omvangrijke processen zoals bijvoorbeeld de aanpak van de binnenstad via binnenstadsmanagement.

Voor de implementatie van de nieuwe Drank- en Horeca Wet (medio 2012) zal worden aangegrepen voor de uitvoering van dit Werkplan. Andere overkoepelende uitvoeringskaders zijn: Administratieve Lastenvermindering (ALV), de Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan (KVVU), de evaluatie Terrassennota (eTN) en de Horecaontwikkelingsvisie (HO).

Dit werkplan en het daaraan verbonden reguliere overleg moeten leiden tot een gecoördineerde en integrale aanpak. De verschillende acties voor de komende jaren zijn opgenomen in een actieoverzicht. Per actie is aangegeven binnen welk uitvoeringskader de actie zal worden opgepakt, welke resultaten wanneer verwacht mogen worden en welke actoren daarvoor worden ingeschakeld.

Wanneer het beleid en/ of de regelgeving op onderdelen wordt aangepast zal ook de betreffende sheet in de Horecanota conform worden gewijzigd opdat de Horecanota actueel zal blijven. De horecanota, het werkplan en de achterliggende formele regelgeving zal via de gemeentelijke website voor iedereen toegankelijk gemaakt worden. Dit betekent dat bijvoorbeeld de aanstaande besluitvorming over de herijking van de legesverordening mogelijk een spoedige aanpassing van de Horecanota zal vergen.

De Horecanota biedt inhoudelijk nog geen nieuwe keuzes en weinig veranderingen. De nota en het werkplan bieden echter een goede basis voor een voortvarende aanpak van de liggende problemen en kansen. Enige verdieping in het werkplan zal duidelijk maken dat reeds op korte termijn voorstellen of standpunten verwacht mogen worden over o.a. de aanpassing van de sluitingstijden van droge horeca, een standpunt of beleid inzake paracommerciële horeca-activiteiten, een nieuwe horeca-ontwikkelingsvisie en een beleid inzake winkelondersteunende horeca.

Afsluiting en ondertekening

Wij vertrouwen erop U hiermede voldoende te hebben geïnformeerd.

Hoogachtend,
Burgemeester en wethouders van Roosendaal,
De secretaris, De burgemeester,



G. van Hofwegen a.i.



Mr J.M.L. Niederer



HORECANOTA

**INTEGRAAL HORECABELEID
GEMEENTE ROSENDAAL**

versie 2.0

© 2012, Gemeente Roosendaal

Integraal Horeca Overleg

Ambtelijke begeleiding:	R. v. Gastel (steller/ coördinator) A. Arnold R. Kools M. Schuurman C. Vermeeren T. de Munnik
Koninklijke Horeca Nederland afdeling Roosendaal KHN-regioconsulente	C. Oosterbos M. de Pijper
Politieteam Roosendaal Brandweer Roosendaal RMD GHOR	L. Bennink B. van Setten R. Vliex J. Hogewoning
portefeuillehouder	H. Verbraak

Versie historie

Versie:	Datum:	Status/ verschil met voorgaande versie:
1.0	12-12-2011	Ambtelijk concept (steller R. van Gastel).
1.1	19-12-2011	Ambtelijk concept (verwerking ambtelijke opmerkingen) - zoals voor reactie toegezonden aan partners
1.2	10-01-2012	Ambtelijk concept (verwerking nadere ambtelijke opmerkingen)
1.3	22-02-2012	Ambtelijk concept (verwerking opmerkingen overlegpartners) - zoals ter bespreking voorgelegd aan het portefeuillehoudersoverleg
1.4	01-03-2012	Ambtelijk concept (na verwerking opmerkingen poho) - zoals ter vaststelling aangeboden aan B&W van Roosendaal
2.0	07-03-2012	Nota vastgesteld door B&W van Roosendaal op 06-03-2012 - zoals met mededeling ter kennisname aangeboden aan de Raad

Beleidswijzigingen zullen steeds verwerkt worden in deze horecanota, opdat deze nota altijd actueel blijft. Voor de meest actuele versie wordt verwezen naar de gemeentelijke website (www.roosendaal.nl) en overheid.nl

INHOUDSOPGAVE

HOOFDSTUK 1	INLEIDING	4
	1.1 Aanleiding/ ambitie en doel van het horecabeleid	4
	1.2 Opzet en status van de nota	4
HOOFDSTUK 2	HORECA EN ECONOMIE	5
	2.1 Het economisch beleid, het economische belang en het economische functioneren	5
	2.1.1 De rol van de horeca – klantgericht gastvrij ondernemen	5
	2.1.2 Cijfers, trends en ontwikkelingen in de horeca	6
	2.1.3 Confrontatie vraag en aanbod	7
	2.2 Economische regelgeving	7
	2.2.1 Administratieve lastenvermindering	8
	2.2.2 Paracommerciële horeca	9
	2.2.3 Winkelondersteunende horeca-activiteiten	10
	2.2.4 Leges	11
	2.2.5 Precariobelasting en huur	12
	2.2.6 Reclamebelasting	13
HOOFDSTUK 3	HORECA, MAATSCHAPPIJ EN GEZONDHEID	14
	3.1 Het sociaal-maatschappelijk belang	14
	3.1.1 De rol van de horeca – maatschappelijk verantwoord ondernemen	14
	3.1.2 Toelichtende cijfers	15
	3.2 Beleid en regelgeving voor verantwoord uitgaan	17
	3.2.1 Kadernota Lokaal Gezondheidsbeleid	18
	3.2.2 Drank- en horecawet en de drank- en horecavergunning	19
	3.2.3 Tabakswet	20
	3.2.4 Speelautomaten en Wet op de Kansspelen	21
HOOFDSTUK 4	HORECA, INTEGRITEIT, OPENBARE ORDE, VEILIGHEID EN MILIEU	22
	4.1 Integer, veilig, duurzaam en zonder overlast voor derden.	22
	4.1.1 Integer ondernemen	22
	4.1.2 Veilig ondernemen	23
	4.1.3 Milieu- en omgevingsbewust ondernemen	23
	4.2 Handhaving en regelgeving	24
	4.2.1 Horeca-exploitatievergunning	25
	4.2.2 Wet BIBOB	26
	4.2.3 Brandveiligheid	27
	4.2.4 Openingstijden horeca	28
	4.2.5 Milieu	29
	4.2.6 Incidentele en collectieve festiviteiten	30
	4.2.7 Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan	30
HOOFDSTUK 5	HORECA IN RUIMTELIJKE CONTEXT	32
	5.1 De ligging en de situering van de horeca	32
	5.2 Het ruimtelijke beleid	32
	5.2.1 de structuurvisie en de bestemmingsplannen	33
	5.2.2 de horecaontwikkelingsvisie	34
	5.2.3 Terrassennota en beeldkwaliteit	35
BIJLAGEN:	Horecaontwikkelingsvisie	36

HOOFDSTUK 1 INLEIDING.

1.1 Aanleiding/ ambitie en doel van het horecabeleid.

Samen met haar sociaal-economische partners zet de gemeente Roosendaal in op een krachtige economie. "Beleef 't in Roosendaal" vormt de basis voor de gezamenlijke citymarketing. Roosendaal is verrassend veelzijdig mede dankzij de aanwezige horeca. Ondanks het omvangrijke aantal horecagelegenheden en de aanwezigheid van vele terrassen is het horeca-aanbod in Roosendaal echter nog vrij eenzijdig en traditioneel en soms ook voor verbetering vatbaar.

De gemeente Roosendaal heeft in het horecabeleid de kwaliteit voorop gesteld. Aan initiatieven die bijdragen aan de kwaliteit van de horeca en de omgeving wil de gemeente meer kansen bieden. Daarnaast wordt met dit beleid de kwaliteit gewaarborgd door duidelijke regelgeving en een consequente handhaving jegens horecaondernemers (en ook uitgaanspubliek) die zich niet aan de regels houden.

Dit horecabeleid moet er toe bijdragen dat Roosendaal haar positie als sociaaleconomische hart en tegelijkertijd haar plek als de gezellige (t)huiskamer van West-Brabant waar kan blijven maken. De horeca vervult immers een belangrijke sociaal-maatschappelijke en economische rol en is voor een belangrijk deel beeldbepalend voor het imago van de stad/ de gemeente.

Dit horecabeleid is het resultaat van een interactief en integraal proces. Op basis van het Werkplan Horeca Roosendaal is en wordt samen met de Koninklijke Horeca Nederland afdeling Roosendaal en betrokken instanties invulling en uitvoering gegeven aan verschillende beleidsthema's en acties. Een omvangrijk proces gericht op administratieve lastenverlichting zorgde voor een verbetering van de regelgeving.

Deze horecabeleidsnota brengt de genomen besluiten en gemaakte beleidskeuzes bij elkaar opdat sprake is van een overzichtelijk horecabeleid en biedt op deze manier het kader voor beleid en regelgeving met betrekking tot de horecabranche.

In de nota worden beleid en regelgeving kort samengevat; voor de details wordt verwezen naar de vastgestelde beleidsregels en beleidnota's. Bij deze nota hoort ook het voortschrijdend Werkplan Horeca Roosendaal waarin de verdere interactieve evaluatie, voorbereiding, aanpak en uitwerking van beleidskeuzes, actuele thema's en concrete acties worden geregeld. Daarbij is zoveel mogelijk aansluiting gezocht bij reeds lopende of komende processen als Centrummanagement, Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan en Integraal Veiligheidsplan. Het horecaoverleg bewaakt de voortgang van het Werkplan

Opgemerkt dient te worden dat veel regelgeving en beleid landelijk wordt bepaald. De ruimte voor lokaal beleid is derhalve relatief beperkt. Het gaat echter in veel gevallen nog wel om een effectieve en klantvriendelijke uitvoering van het beleid door de gemeentelijke organisatie. Daarnaast wordt het eigen lokale beleid integraal afgestemd op het landelijke beleidskader.

Voor de onderbouwing van deze nota is geen nieuw onderzoek verricht, maar gebruik gemaakt van beschikbare onderzoeken, feiten en gegevens en ook rekening gehouden met nieuwe trends en ontwikkelingen. Daarbij is ook vertrouwd op de deskundigheid van de in deze betrokken partners. Deze partners zijn bij de totstandkoming van de nota enkele malen geraadpleegd om inhoudelijke input te leveren en te reageren op tussentijdse concepten. Dit interactieve proces heeft geleid tot de voorliggende nota en het daarbij horende werkplan.

1.2 Opzet en status van de nota.

In de hoofdstukken 2 tot en met 5 wordt achtereenvolgens ingegaan op de relatie van de horeca en het horecabeleid met: economie (H2); maatschappij en gezondheid (H3); openbare orde, veiligheid en milieu (H4); en ruimte (H5). In paragraaf 1 wordt steeds de beleidsmatige context van deze relatie beschreven. In paragraaf 2 is het betreffende beleid en de regelgeving schematische samengevat. In het Werkplan Horeca wordt voor de verschillende beleidsvelden met het opvoeren van de actuele thema's de veranderbehoefte geschetst en nader vorm gegeven aan de uitvoering van de interactieve processen gericht op de invulling van deze behoeftes voor de jaren 2012 tot en met 2014.

In deze nota worden geldende wetten, beleidsregels en andere besluiten kort samengevat. Voor de werkelijke juridische toetsing zullen altijd de formele regelingen en besluiten van toepassing zijn (zie www.overheid.nl). Bij de vaststelling van deze nota is ook het Werkplan Horeca Roosendaal 2012-2014 formeel in de plaats getreden van het werkplan 2008-2010.

HOOFDSTUK 2 HORECA EN ECONOMIE

2.1 Het economische beleid, het economische belang en het economische functioneren.

2.1.1 De rol van de horeca – klantgericht gastvrij ondernemen.

Het economisch beleid richt zich op de optimalisering van de bedrijfssector horeca zelf en de betekenis van de horecasector voor de lokale en regionale economie. Het gaat om directe en indirecte werkgelegenheid, bestedingen, het belang van de horeca voor citymarketing, toerisme & recreatie, detailhandel, business to business en het vestigingsklimaat. Het gaat ook om regelgeving die de branche moet beschermen tegen oneerlijke concurrentie.

In deze nota is de economische doelstelling vooropgesteld in de zin dat dit horecabeleid primair gericht is op het behoud en de versterking van de positie van Roosendaal als sociaal-economisch hart en de functie als de gezellige (t)huiskamer van West-Brabant. De horeca speelt immers een belangrijke sociale -en economische rol en is voor een belangrijk deel beeldbepalend voor het imago van de stad/ de gemeente. De aanwezigheid van een aantrekkelijk horeca-aanbod vormt in toenemende mate een randvoorwaarde voor het economisch functioneren van de binnenstad en andere winkelgebieden. Goede horeca is onmisbaar voor toerisme en recreatie en draagt ook in belangrijke mate bij aan een aantrekkelijk ondernemers- en vestigingsklimaat.

Het horecabeleid vormt onderdeel van het economische beleid verwoord in het Economisch Actieplan (EAP). De horecasector is via de Koninklijke Horeca Nederland afdeling Roosendaal vertegenwoordigd bij de jaarlijkse evaluatie en actualisatie van het EAP. Het EAP legt geheel in lijn met het collegeprogramma "Duurzaam Kiezen", de verantwoordelijkheid in toenemende mate ook bij de economische partners.

De gemeente is niet meer de 'allesweter' en 'allesdoener' en zoekt voor beleid en uitvoering meer aansluiting bij inwoners, bedrijven, organisaties en mede-overheden. Dat betekent ook dat de gemeente niet meer alles zelf tot in detail wil regelen en meer wil overlaten aan partijen in het maatschappelijk veld en zodoende het zelforganiserend vermogen wil versterken. Het economisch beleid is niet statisch; het is een dynamisch proces op weg naar een perspectiefrijke structuur.

Voor het gezamenlijke proces op weg naar een perspectiefrijk horeca-aanbod gelden de volgende beleidsuitgangspunten:

→ inspelen op en faciliteren van de actuele vraag, het veranderende consumentengedrag
De consument is steeds moeilijker te categoriseren en daardoor minder voorspelbaar. Vooral de jeugd wordt steeds trendgevoeliger. Tegelijkertijd wisselt men ook steeds sneller van de ene trend naar de andere. Trends worden dan ook steeds korter. Algemeen gesproken is ook de groep met hogere inkomens experimenteler en meer trendy. De consument hecht een steeds grotere betekenis aan "quality-time". Met de toegenomen mobiliteit van de consument valt veel te kiezen: winkelen, eten, sport, cultuur, etc.. Het liefst doet men ook veel gecombineerd of gelijktijdig. Maar snelheid mag niet gepaard gaan met een verlies aan kwaliteit, aandacht of ervaringswaarde. De horeca zal de juiste balans moeten zoeken tussen "snel, vernieuwend en leuk". Het signaleren van nieuwe trends en het innovatief vertalen naar producten en diensten is vooral een opgave aan de horeca zelf. Het aanpassingsvermogen van de horeca vormt een belangrijke succesfactor voor een aantrekkelijk horeca-aanbod en daarmee voor een goed functionerende binnenstad. Dit vergt overigens ook medewerking vanuit de gemeente; het vertalen en het naar de praktijk faciliteren van vernieuwende ideeën vergt immers een goed samenspel van betrokkenen en belanghebbenden.

→ niet meer van hetzelfde; kwaliteit boven kwantiteit; kiezen voor complementariteit en onderscheidend vermogen

De aantrekkelijkheid van het horeca-aanbod wordt in zijn totaliteit bepaald door de aanwezige variatie en daarmee verschillende keuzes voor de consument; keuzemogelijkheden die aansluiten bij de hedendaagse grillige vraagzijde van de markt (zie hierboven). Het aanbod moet zo compleet mogelijk zijn; tegelijkertijd zijn het de zich onderscheidende en/ of specifieke horeca-aanbieders die het verschil kunnen maken. Objectief beschouwd wordt kwaliteit bereikt met:

- een gezonde markt-/ klantgerichte bedrijfsvoering,
- een optimale in –en externe presentatie (imago en uitstraling),
- synergie met andere (centrum)functies en
- synergie met de omgeving (bijv. groene omgeving, monumenten, geen ontsierende gevelreclame, enz.).

→ ruimte voor dynamiek

Om invulling te kunnen geven aan voornoemde uitgangspunten moet er ook ruimte zijn voor dergelijke ontwikkelingen. Dynamiek is nodig om vernieuwingen en verbeteringen te stimuleren en daarmee de concurrentiekracht te vergroten (zie verder Hoofdstuk 5). De concurrentie met omliggende steden betreft uiteraard ook het uitgaan, maar in economisch opzicht gaat het hier vooral om de concurrentiepositie als winkelstad.

→ de juiste voorziening op de juiste plaats

Voor een optimale synergie tussen de horeca onderling, als ook tussen horeca, andere functies en omgeving is het van belang dat de juiste voorziening op de juiste plaats wordt gesitueerd. Het gaat echter niet alleen om synergie maar ook om het voorkomen van conflicterend gebruik (zie verder Hoofdstuk 5 en 7). Verschillende horecavormen stellen verschillende eisen aan de locatie en de omgeving; zo is winkelondersteunende horeca verbonden aan het winkelgebied en verdraagt de huidige nachtelijke horeca-activiteit zich moeilijk met een woonomgeving. In algemene zin wordt gestreefd naar een verdere concentratie van het uitgaansverkeer. Hierdoor wordt niet alleen het uitgaansgebied aantrekkelijker maar wordt ook de beheersbaarheid van het uitgaansverkeer bevordert.

→ samenwerking (binnen de sector, direct betrokkenen) en met de andere sectoren, in het bijzonder in de collectieve aanpak van de binnenstad en de citymarketing van Roosendaal

Zoals reeds vermeld is de horeca van belang voor een goed functionerende economie, Andersom is de horeca zelf ook afhankelijk van een goed functionerende economie. Vanuit een goede samenwerking wordt het bredere sociaaleconomische belang als ook het specifieke belang van de horeca zelf gediend. Het merendeel van de horecaondernemers is lid van de brancheorganisatie Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Roosendaal (KHN). Daarnaast zijn veel horecaondernemers in de binnenstad lid van de ondernemersvereniging Collectief Roosendaal. De KHN is voor de gemeente het centrale aanspreekpunt voor de horeca. De integrale afstemming van horeca-aangelegenheden vindt plaats in het (bestuurlijke) horeca-overleg; naast de KHN en de gemeente participeren hierin ook politie, brandweer, milieudienst en de hulpdiensten (GHOR).

De KHN vertegenwoordigt de horecasector ook in de gezamenlijk publiek-private aanpak van de binnenstad: voor het overall centrummanagement in de Stuurgroep Binnenstad en op implementatie en uitvoeringsniveau in de Werkgroep Citymarketing en de werkgroep KVV (Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan).

→ verantwoord uitgaan en voorkomen van overlast naar derden

In de volgende hoofdstukken worden vooral de grenzen gesteld waarbinnen horeca zich kan ontwikkelen. Wanneer de horeca deze grenzen overschrijdt zal dit uiteindelijk ook schadelijke effecten hebben voor het imago en daarmee het bedrijfsresultaat van de horeca zelf.

2.1.2 Cijfers, trends en ontwikkelingen in de horeca¹.

In Roosendaal zijn (in 2010) 1510 mensen werkzaam in 190 horeca- en cateringbedrijven met een gezamenlijke oppervlakte van 28.400 m². Daarmee verzorgt deze sector zo'n 3,7% van de lokale werkgelegenheid. Deze aantallen zijn redelijk stabiel; desalniettemin is de laatste jaren sprake van enige terugval, wat ook zichtbaar is in een toenemend aantal leegstaande horecapanden. De sector (KHN) waarschuwt voor verdere terugval en geeft aan dat veel bedrijven het in deze economisch moeilijke tijden erg lastig hebben. Deze kwetsbaarheid hangt ook samen met het relatief grote aantal horeca-bedrijven per inwoner en de landelijk algemene omzetsdaling van de laatste jaren (vooral bij de restaurants). Het economische klimaat voor de horeca lijkt echter sinds het dieptepunt van begin 2009 weer te verbeteren. De totaalomzet van de Roosendaalse horeca wordt op basis van de cijfers van het Bedrijfschap Horeca en Catering 2010 geraamd op zo'n 50 miljoen euro.

Het horeca-aanbod bestaat in Roosendaal voor het grootste deel (45%) uit de drankensector (85 bedrijven), gevolgd door de fastfoodsector (30%, 57 bedrijven), de restaurants (21%, 41 bedrijven), de hotels (3%, 5 bedrijven) en de partycatering (1%, 2 bedrijven). Opvallend is overigens het dalende aandeel drankverstrekkers en het stijgende aandeel (fast)foodverstrekkers.

Door de Koninklijke Horeca Nederland worden voor de toekomst de belangrijkste trends genoemd waar de horeca rekening mee zal moeten houden en/ of op in zal moeten spelen:

- mondialisering. Via het internet verspreiden nieuwe trends en nieuwe ideeën zich razendsnel en mondiaal. Wat elders "in" heeft daarom ook hier impact.

¹ Deze paragraaf is vooral gebaseerd op de beschikbare cijfers van het Bedrijfschap Horeca en Catering 2010

- grotere trendgevoeligheid + kortere trends. De trendgevoeligheid neemt toe, maar tegelijkertijd vermindert de levensduur van trends.
- branchevreemde toetreders. Er komen steeds meer toetreders in de horeca die geen horecaverleden hebben. Ze worden niet gehinderd door "oude" gebruiken. Dit levert onverwachte vernieuwingen op.
- branchevervaging. De branches lopen steeds meer in elkaar over. De horeca, detailhandel, supermarkten en tankstations verkopen "min of meer dezelfde horecaproducten". Daarnaast worden (gezonde) meeneemaaltijden en bezorging uitermate belangrijk. De wensen van de consument worden tegenstrijdig; aan de ene kant moet alles snel aanwezig zijn en aan de andere kant willen mensen een belevenis en ervaring.
- toenemend belang van tijd. Gasten hechten aan tijd een steeds grotere betekenis. Er valt immers zoveel te kiezen: winkelen, eten, sport, cultuur. Het liefst doet men alles gelijktijdig. Maar snelheid mag van de gast niet gepaard gaan met een verlies aan kwaliteit, aandacht of ervaringswaarde. Het gaat om de invulling van quality-time. Aan de horeca de opdracht om snel, vernieuwend en leuk te combineren in de gewenste verhoudingen.
- van kastelein naar merk. Binnen de horecasector daalt het aantal autochtone eenmanszaken snel. Franchiseconcepten groeien steeds meer, want merk en systeem staat voor succesvolle dienstverlening. In plaats van de persoon, de kastelein of uitbater, komt het merk. De gast weet waar hij op kan rekenen, het merk of de naam straalt service en betrouwbaarheid uit.

Het is aan de horeca om trends te signaleren en een vertaalslag te maken naar de producten en diensten die men levert. Een dergelijk innovatief denken wordt niet alleen belangrijker voor de individuele bedrijfsvoering maar is ook van belang voor de aantrekkelijkheid en daarmee de concurrentiekracht van de (binnen)stad ten opzichte van omliggende steden. Door de toegenomen mobiliteit is de consument immers bereid grotere afstanden te reizen voor een aantrekkelijke bestemming.

2.1.3 Confrontatie vraag en aanbod

Met 3,8 % is het aandeel horecabedrijven in het totale bedrijvenbestand in Roosendaal bovengemiddeld (in de provincie Noord-Brabant is dit aandeel 3,3% en landelijk 3,6%). Met een aandeel 3,7% van personen werkzaam in de horeca blijft Roosendaal echter achter bij het provinciale (4,1%) en landelijke (4,2%) aandeel. Dit verschil duidt op de aanwezigheid van meer kleinere horecabedrijven.

Roosendaal bevindt zich met 77.500 inwoners in de top 40 van qua inwoneraantal grootste steden van Nederland. Het is echter van belang om de lokale vraag te nuanceren, omdat een groot deel van de horeca vooral gericht is op jongeren en Roosendaal geen studentenstad is. Het aandeel jongeren is in Roosendaal zelfs relatief laag; 33,9% is jonger dan 30 jaar, terwijl dit in Noord-Brabant 35% is en in landelijk 35,9%. Het aandeel 65+ (16,8%) is in Roosendaal juist groter dan in Noord-Brabant (15,7%) en landelijk (15,3%). De ontgroening en vergrijzing zal zich de komende jaren verder doorzetten. Daarmee is de lokale traditionele vraag relatief laag. Dit gegeven in combinatie met het relatief grote aantal vestigingen duidt op een lastige markt voor het bestaande horeca-aanbod en nieuwe horeca-ontwikkelingen, zeker voor de (fast)foodverstrekkers. Alleen voor restaurants lijkt nog marktruimte aanwezig.

Ter illustratie de horecadichtheid (aantal inwoners per horecabedrijf) in Roosendaal, Noord-Brabant en Nederland:

	Roosendaal	Noord-Brabant	Nederland
- drankensector	1: 911	1:921	1:953
- fastservicesector	1:1360	1:1562	1:1639
- restaurantsector	1:1890	1:1720	1:1532

De cijfers kunnen anderzijds ook wijzen op het bovenlokale bereik van de Roosendaalse horeca en daarmee op het belang van een goede concurrentiepositie in de regio. Dit onderstreept het belang de centrale economische doelstelling (het behoud en de versterking van de positie van Roosendaal als sociaal-economisch hart en de functie als de gezellige (t)huiskamer van West-Brabant).

Het marktgericht streven naar kwaliteit is ook voor de horecasector nodig om de concurrentiepositie te behouden en te versterken. Deze opgave ligt primair bij de sector zelf. De gemeente wil de kwaliteitsvraag vooral in ruimtelijke zin faciliteren (zie verder het hoofdstuk Horeca in ruimtelijke context), maar zal gelet op de niet of nauwelijks aanwezige marktruimte ook grenzen aan nieuwe horecaontwikkeling moeten stellen. Deze opgave is lastig omdat horecaontwikkeling tegelijkertijd een oplossing kan zijn voor de invulling van de aanwezige leegstand. Met het voorkomen van oneerlijke concurrentie en handavingsmaatregelen draagt de gemeente uiteraard ook bij aan het kwaliteitsdoel.

2.2 Economische regelgeving.

2.2.1 ADMINISTRATIEVE LASTENVERMINDERING

Beleid en regelgeving

- De omvang van administratieve lasten voor de horeca wordt niet alleen bepaald door landelijke en lokale wet- en regelgeving, maar ook door de wijze waarop die wet- en regelgeving door de vele betrokken partijen (vnl.- maar niet alleen - verschillende overheidsinstanties) wordt uitgevoerd.
- In 2009 is als uitvloeisel van een regionaal project met als doel vermindering van de administratieve lasten de Roosendaalse APV (inclusief de daarbij behorende uitvoeringspraktijk) op tal van punten fundamenteel aangepast. Daarnaast wordt door de gemeente en andere overheden continue gewerkt aan verbetering van de (digitale) dienstverlening aan haar inwoners en klanten. (zie o.a.**Digitaal loket, Antwoord voor bedrijven**)

Het beleid in het kort

- Op basis van een regionaal project is in april 2009 een geheel vernieuwde APV vastgesteld. Vermindering van administratieve lasten heeft bijvoorbeeld plaats gevonden door:
 - afschaffing vergunningplicht al dan niet in combinatie met instellen van algemene regels,
 - het verlenen van vergunning voor onbepaalde tijd of meerdere jaren in plaats van jaarlijkse vergunningen,
 - het digitaal beschikbaar stellen van formulieren en de introductie van de mogelijkheid om digitaal aanvragen in te dienen.
- Daarnaast wordt op dit moment langs verschillende nieuwe lijnen gewerkt aan vermindering van de administratieve lasten (binnengemeentelijk traject verbetering digitale dienstverlening en "Bewijs van Goede Diensten").

Doelstelling

Het verminderen van de administratieve lasten voor de horecaondernemer door onder meer vermindering van regelgeving en verbetering van de (digitale) dienstverlening.

Aandachtspunten

- De horeca wordt in vergelijking met andere doelgroepen geconfronteerd met veel regels, opgesteld en uitgevoerd door heel verschillende overheidsinstanties en ook met verschillende toezichthouders. Op Rijksniveau wordt beleid ontwikkeld om taken van rijksdiensten over te hevelen naar de gemeente (o.a. Tabakswet, nieuwe Drank- en horecawet. Gemeente Roosendaal heeft hierop maar een beperkte invloed. Coördinatie en samenwerking door de verschillende toezichthouders kan voordelen opleveren.
- Uitvoeringspraktijk wordt in toenemende mate bepaald door landelijke afspraken en procedures (VNG modellen, landelijke of regionale samenwerkingsverbandenverband). Het verdient aanbeveling vermindering van administratieve lastenverlichting vooral ook op landelijk of regionaal niveau bij die instanties aan de orde te stellen..
- Regionale aanpak loont. Zie het resultaat van de gedereguleerde APV die regionaal met medewerking van de KvK tot stand is gekomen en landelijk aandacht heeft getrokken.
- Ervaringen delen (tussen gemeenten, andere instanties (denk aan KvK en horecaondernemer) is zinvol en kan leiden tot voorstellen om te komen tot een verdergaande administratieve lastenverlichting. Afspraak is gemaakt dat gemeente Roosendaal, samen met KvK en Horeca Nederland in najaar 2011 een themabijeenkomst over administratieve lasten voor de horeca organiseert voor medewerkers van gemeenten uit de regio die belast zijn met horecazaken

2.2.2 PARACOMMERCIELE HORECA

Beleid en regelgeving

- Drank- en horecawet, artikel 3 en artikel 4
- Verordening op de mededinging bij de verstrekking van alcoholhoudende drank (01-04-1997)

Het beleid in het kort

- Volgens artikel 4 van de Drank- en Horecawet moeten burgemeester en wethouders aan een vergunning die op grond van artikel 3 wordt verleend aan een rechtspersoon, niet zijnde een N.V. of een B.V. , die zich richt op activiteiten van recreatieve, sportieve, sociaal-culturele, educatieve, levensbeschouwelijke of godsdienstige aard, de nodige voorschriften of beperkingen verbinden ter voorkoming van ongewenste concurrentie door het verstrekken van alcoholhoudende drank.
- Deze voorschriften kunnen betrekking hebben op:
 - in de inrichting te houden bijeenkomsten van persoonlijke aard (bijv. bruiloften en partijen),
 - het openlijk aanprijzen van de mogelijkheid tot het houden van zulke bijeenkomsten,
 - de tijden gedurende welke in de inrichting alcoholhoudende drank wordt verstrekt.
- In de gemeentelijke "Verordening mededinging bij de verstrekking van alcoholhoudende drank" is bepaald dat het aan voornoemde rechtspersoon verboden is:
 - in de inrichting bijeenkomsten van persoonlijke aard, zoals bruiloften en partijen, te houden;
 - openlijk de mogelijkheid aan te prijzen tot het houden van bijeenkomsten van persoonlijke aard, hiermede te adverteren of reclame te maken;
 - alcoholhoudende dranken te verstrekken buiten een uur voor tot uiterlijk een uur na:
 - a. de wedstrijd- en trainingsuren, clubavonden en clubvergaderingen in/van instellingen van sportieve en/of recreatieve aard;
 - b. de bijeenkomsten in/ van instellingen van sociaal-culturele, educatieve, levensbeschouwelijke of godsdienstige aard.

Overigens worden door de gemeente, als subsidiënt, richting gesubsidieerde instellingen nadrukkelijk beperkingen gesteld om (para)commercialisme te voorkomen, opdat geen sprake is / kan zijn van "gesubsidieerde drankverstrekking", maar van een strikte financiële ondersteuning van het sociaal-culturele werk en/ of de sport conform de gemeentelijke doelstelling in deze.

Doelstelling

Het specifieke beleid inzake paracommercie is gericht op het voorkomen van oneerlijke concurrentie jegens de reguliere horeca door al dan niet op enigerlei wijze gesubsidieerde instellingen die, buiten hun doelstellingen om, horeca- en recreatieve diensten verlenen aan het publiek.

Aandachtspunten

- De nieuwe Drank- en Horecawet biedt gemeenten meer mogelijkheden tot het reguleren van (para)commercieel gebruik en het voorkomen van oneerlijke concurrentie
- Sportkantines, buurthuizen en dergelijke zijn op zoek naar opbrengstenverhogende activiteiten, waarbij ook horeca-activiteiten in beeld zijn.

2.2.3 WINKELONDERSTEUNENDE HORECA-ACTIVITEITEN

Beleid en regelgeving

- Er is geen specifiek gemeentelijk beleid m.b.t. winkelondersteunende horeca-activiteiten.
- Het ter plaatse geldend bestemmingsplan bepaalt veelal alleen in algemene zijn in hoeverre winkelondersteunende horeca is toegestaan.

Het beleid in het kort

- Gemeenten (ook de gemeente Roosendaal) worden de laatste jaren geconfronteerd met een aantal trends en ontwikkelingen waarin de huidige regelgeving niet altijd voorziet. Zo is het momenteel in zowel de horeca als in de detailhandel een trend om, bij het zoeken naar een goede formule, de branches te mengen. Bijvoorbeeld een bakkerij waar ook een kopje koffie bij het croissantje wordt geschonken of een viswinkel die een beperkte zitgelegenheid biedt voor het ter plaatse nuttigen van de gekochte etenswaren. Deze activiteiten vinden plaats op percelen waar geen planologische hoofdbestemming horeca ligt maar een detailhandelsbestemming. Deze nieuwe, veelal kleinschalige horeca activiteiten bij bestaande detailhandel wordt **winkelondersteunende horeca** genoemd.
- Wanneer er geen horecabestemming op het pand rust, maar bijv. alleen detailhandel, kunnen, passend binnen de bestemming vanuit een oogpunt van goede ruimtelijke ordening in beperkte mate binnen die detailhandelsfunctie horeca-activiteiten worden toegestaan. Maar het moet dan wel gaan om activiteiten die ondersteunend zijn aan de hoofdactiviteit die krachtens het bestemmingsplan geldt (winkelondersteunende horeca).
- Er is geen specifiek beleid waarin de gemeente aangeeft in hoeverre winkelondersteunende horeca binnen een detailhandelsbestemming kan worden toegestaan. Daarmee is het betreffende bestemmingsplan bepalend.

In toenemende mate wordt geconstateerd dat in bepaalde (food)detailhandelsvestigingen in ondergeschikte en beperkte mate gelegenheid wordt geboden voor ter plaatse consumptie van de etenswaren die ook als detailhandel worden verkocht (bakkerijen, viswinkel). De tendens is aanwezig dat ook horecavormen (kunnen) ontstaan waarbij de link van de waren die in de winkel worden verkocht en de in het kader van de horeca aangeboden producten niet meer aanwezig is (bijvoorbeeld een boekhandel of kledingzaak waar ook een koffiecorner is).

Doelstelling

Inzicht en duidelijkheid bieden in wat niet/ wel (en in de mate waarin) binnen de normale detailhandelbestemming aan winkelondersteunende horeca-activiteiten kan en mag plaatsvinden.

Aandachtspunten

Er is behoefte aan beleidsregels inzake de toelaatbaarheid van horeca-activiteiten in detailhandelsvoorzieningen aanvullend op en ter verduidelijking en ondersteuning van de uitleg van de betreffende (detailhandel)bestemmingen in de verschillende bestemmingsplannen van de gemeente Roosendaal. Vaststelling van zo'n toetsingskader hoeft niet te leiden tot extra administratieve lasten.

2.2.4 LEGES

Beleid en regelgeving

- Regeling m.b.t. de heffing en invordering van de gemeentelijke belastingen (30-03-1998)
- Legesverordening 2011 (01-01-2011) met tarieventabel (deze wijzigt jaarlijks!)

Het beleid in het kort

- De leges worden geheven naar de maatstaven en tarieven, opgenomen in de bij de verordening behorende tarieventabel.
- Met betrekking tot de horecasector zijn de onderstaande tarieven aan de orde. Vanwege de jaarlijkse wijziging van de legesverordening zijn de tarieven niet opgenomen.
 - Het legestartief voor een drank- en horecawetvergunning
 - Het legestartief voor een horeca-exploitatievergunning
 - Het legestartieven voor een vergunning voor het aanwezig hebben van een kansspelautomaat (art. 30b Wet op de kansspelen) zijn bij ministeriële regeling vastgelegd:

Doelstelling

Het heffen van rechten voor het genot van specifieke door of vanwege het gemeentebestuur verstrekte diensten.

Aandachtspunten

- Tariefstelling (van de gemeenten met meer dan 75.000 inwoners was tot 2012 Roosendaal qua leges voor de horeca veruit de goedkoopste gemeente)
- Voor de legesheffing wordt een nieuw beleid (met nieuwe tariefstelling) voorbereid

2.2.5 PRECARIOBELASTING EN HUUR

Beleid en regelgeving

- Regeling m.b.t. de heffing en invordering van de gemeentelijke belastingen (30-03-1998)
- Verordening op de heffing en invordering van precariobelasting 2011 (01-01-2011) met tarieventabel

Het beleid in het kort

- Precariobelasting is een directe belasting die wordt geheven voor het hebben van voorwerpen onder, op of boven voor de openbare dienst bestemde gemeentegrond, bedoeld of genoemd in de "precarioverordening".
- Voor de horeca zijn vooral de volgende regels van belang:
 - de belasting wordt o.a. geheven voor:
 - voorwerpen voor reclamedoeleinden:
 - tot reclame dienende uithangborden of uithangtekens, lichtbakken, lantaarns en andere soortgelijke voorwerpen, voor zover deze meer dan 10 centimeter buiten het gevelvlak uitsteken,
 - uitstalkasten en publicatiekasten
 - zonneschermen met reclame
 - een licht- en luchtopening (koekoek) of kelderingang
 - de belasting wordt niet geheven ter zake van zonneschermen, markiezen of luifels zonder reclame of handelsnaam
 - de belasting wordt tijdens door het college van burgemeester en wethouders als zodanig aangewezen evenementen in een door het college aangewezen deel van de gemeente niet geheven voor het innemen van voor de openbare dienst bestemde gemeentegrond met tot reclame dienende voorwerpen, verkoopstands, kramen, luifels, afdaken, schuttingen, als terras en dergelijke;
 - de belasting wordt niet geheven. uitsluitend op de viering van het carnaval betrekking hebbende voorwerpen boven voor de openbare dienst bestemde gemeentegrond tijdens het tijdvak van vijf weken, onmiddellijk voorafgaande aan Aswoensdag.
- Voor terrassen wordt geen precariobelasting toegepast, maar wordt een huurovereenkomst aangegaan met de terrashouder.
- De precariobelasting wordt geheven naar de maatstaven en de tarieven opgenomen in de bij de precarioverordening behorende tarieventabel. De berekening is gebaseerd op de betreffende oppervlakte, tijdsduur en/ of tijdsmoment.
- Er is sprake van 2 tarieven: een tarief B voor zone B (binnenstad) en een tarief A voor de overige gebieden binnen de gemeente Roosendaal.
- Voor de verschillende tarieven wordt verwezen naar bij de verordening horende tarieventabel

Doelstelling

Het heffen van rechten voor het genot/ medegebruik van voor de openbare dienst bestemde gemeentegrond.

Aandachtspunten

- Vereenvoudiging van het tariefsysteem en de tariefstelling (het verschil tussen A- en B-locaties)

2.2.6 BINNENSTADSMANAGEMENT EN RECLAMEBELASTING

Beleid en regelgeving

- Verordening op de heffing en invordering van reclamebelasting (Verordening Reclamebelasting 2011 (21-12-2011)
- Samenwerkingsovereenkomst Binnenstadsmanagement Roosendaal (+ Businessplan Binnenstad, dec. 2011)

Het beleid in het kort

In de Samenwerkingsovereenkomst Binnenstadsmanagement Roosendaal is de publiek-private samenwerking tussen Collectief Roosendaal en de Gemeente Roosendaal geregeld die gericht is op de collectieve aanpak van de economie van de Roosendaalse binnenstad door middel van de concrete uitvoering van het Businessplan Binnenstad (o.a. marketingplan, aankleding binnenstad, Keurmerk Veilig Ondernemen, etc.) . Hierin is o.a. afgesproken:

- een looptijd van 5 jaar ingaande 01 januari 2012 tot en met 31 december 2016,
- dat voor de dekking van de uitvoeringskosten een binnenstadsfonds wordt gevormd,
- dat de gemeente gedurende deze looptijd jaarlijks een vast bedrag van € 150.000,- bijdraagt aan het binnenstadsfonds,
- dat door middel van de gemeentelijke Verordening Reclamebelasting ten behoeve van het fonds een vergelijkbare ondernemersbijdrage wordt geïnd,
- dat de Stichting Promotie Winkelstad Roosendaal (een derde contractpartner) als formele rechtspersoon het binnenstadsfonds zal beheren (zonder zeggenschap over de bestemming en aanwending van het binnenstadsfonds; deze zeggenschap ligt bij Collectief Roosendaal en de gemeente Roosendaal).

In de reclamebelastingverordening is het volgende geregeld:

- de reclamebelasting wordt geheven van degene van wie, dan wel ten behoeve van wie reclameobjecten worden aangetroffen voor zover sprake is van een "openbare aankondiging in letters, symbolen of kleuren, of een combinatie daarvan, dan wel een reclamevoorwerp, zichtbaar vanaf de openbare weg, die aard- en nagelvast zijn verbonden aan een gebouw op een perceel";
- de reclamebelasting wordt geheven naar een vast bedrag per vestiging, ongeacht de oppervlakte van de reclameobjecten;
- voor vestigingen gelegen in het belastinggebied dat grofweg is aan te duiden als het gebied gelegen binnen en aan de stadsring, plus Kade;
- de tarieven van de reclamebelasting zijn opgenomen in de bij deze verordening behorende tarieventabel; voor het gebied dat grofweg is aan te duiden geldt een tarief van € 400,- en voor het overige belastinggebied een tarief van € 250,- per belastingplichtige vestiging.
- De reclamebelasting wordt niet geheven voor reclameobjecten indien belastingplichtige kan aantonen dat het object korter dan 13 weken in het belastingjaar aanwezig is, of indien de belastingplichtige onder overlegging van stukken aantoont dat sprake is van een instelling, organisatie of bedrijf op ideële grondslag en dat sprake is van een exploitatie zonder winstoogmerk.

Doelstelling

(Formalisering en financiering van de) Samenwerking (collectief met anderen) ter verbetering van de economische positie van de Roosendaalse binnenstad gericht op: het bewerkstelligen van synergie om Roosendaal op de kaart te zetten als de winkelstad van West-Brabant, het bevorderen van de aantrekkelijkheid van de binnenstad door verbetering van de leefbaarheid, de veiligheid en de ruimtelijke kwaliteit, de versterking van de binnenstad als plaatselijk en regionaal centrum op het gebied van detailhandel, dienstverlening en horeca.

Aandachtspunten

- Jaarlijkse verantwoording
- Evaluatie van de samenwerking na 3 jaar

3.1 Het sociaal-maatschappelijk belang

3.1.1 De rol van de horeca – maatschappelijk verantwoord ondernemen

De horeca is een belangrijke bindende factor in de maatschappij. In de ambiance van horecagelegenheden worden weliswaar zaken gedaan; centraal staan echter het vertier en de ontmoetingsfunctie die de horeca biedt, als ook allerlei faciliteiten voor maatschappelijke activiteiten. Het verenigingsleven, organisatie- en actiecomités, liefdadigheidsinstellingen, enzovoorts zijn vaak aangewezen op horecagelegenheden om bijeen te komen voor vergaderingen en manifestaties. Dat geschiedt soms in de al dan niet gereserveerde café of barruimte of aangrenzende (feest)zaal, maar ook in speciaal voor dit doel ingerichte ruimten. De horeca zorgt hiermee voor de benodigde accommodatie en profiteert tegelijkertijd van de aanwezige bezoekers (verhuur en/ of gebruik consumpties). Er bestaat geen duidelijk beeld van de omvang van dit soort activiteiten in de horeca. Er zijn echter ook geen signalen ontvangen dat er in deze over onvoldoende ruimte beschikt kan worden..

Ook culturele uitingen ontstaan en manifesteren zich veelal in horecagelegenheden. Men raakt er geïnspireerd, men bereidt er culturele activiteiten voor en/ of men verzorgt de culturele performance (al dan niet zelf). In Roosendaal vervult vooral de horeca in het centrumgebied deze rol. Soms wordt deze rol ook door de horeca zelf opgepakt of bij de horeca neergelegd. De actieve opstelling van de horeca gaat daarin vaak verder dan het verlenen van de accommodatie en het verzorgen van eten en drank. Het Tongerloplein wordt als het cultuurplein (in ontwikkeling) beschouwd; de ondernemers aan het plein hebben hiertoe de Stichting Activiteiten Tongerloplein opgericht. Ook elders dragen horecaondernemers bij aan culturele activiteiten, al dan niet in eigen huis. Ook in de dorpen vormt het centrum het culturele hart, hoewel de rol van de plaatselijke horeca hier vooralsnog beperkt blijft. Het meest aansprekende voorbeeld voor de koppeling van horeca en cultuur is wellicht het jaarlijkse carnavalsfeest. Een dergelijk cultureel gebeuren zonder horeca is bijna onvoorstelbaar (het feest wordt deels in het café voorbereid, muziekgezelschappen repeteren er het nieuwe repertoire, de horeca richt zich in om het feest goed te kunnen accommoderen en exploiteren). Vanuit het culturele belang wordt derhalve een beroep gedaan op de horeca om te participeren in de organisatie van culturele activiteiten (ook wanneer deze buitenshuis en op straat plaatsvinden) en om in te spelen op de behoeften aan specifieke cultuuruitingen in diverse doelgroepen.

Inspanning en ontspanning gaan in de vrijetijdsector hand in hand en zijn praktisch onlosmakelijk aan elkaar verbonden. Uiteraard kiest een ieder in deze zijn eigen grenzen en is voor sommigen inspanning ook ontspanning. In de praktijk betekent dit wel dat daar waar wordt gesport, gerecreëerd en gefeest veelal ook de horeca zich manifesteert, in ambulante dan wel in permanente vorm. De ijskar in het bos, de cafetaria bij de recreatie-parkeerplaats, het clubhuis bij de golfbaan, de sportkantine, en ga zo maar door; het zijn slechts voorbeelden van de diverse wijze waarop de horeca zich manifesteert, al is de activiteit soms een vorm van detailhandel of ondersteunend aan een andere hoofdfunctie. De aanwezigheid van aantrekkelijke en ondersteunende horecavoorwaarden is veelal een belangrijke succesvoorwaarde voor het functioneren en de exploitatie van recreatiegebieden, sportcomplexen, ontspanningscentra, individuele recreatiebedrijven, enz. Sommige activiteiten zijn bovendien bijna onlosmakelijk verbonden aan een horecadecor: biljarten, darts, kaartspelen, bingo, etc. Omgekeerd spelen horecaondernemers in op deze behoeften en leveren zij vaak de specifieke accommodatie-behoefte.

In het verlengde van deze maatschappelijke rol van de horeca moet ook op de betekenis van de horeca als sociale ontmoetingsplaats gewezen worden. Het is niet alleen een plaats om vrienden te maken en te ontmoeten en oude bekenden tegen te komen; het is ook een plek waar nieuwe soms duurzame innige relaties ontstaan. Een sfeervolle ambiance, gezelligheid en voor velen ook het lekkere hapje en drankje zijn de belangrijkste sleutels tot succes. Omgekeerd zal een onvriendelijke omgeving eerder tot conflictsituaties leiden. Een goede ondernemer zal derhalve veel zorg besteden aan de juiste inrichting en ambiance voor het eigen publiek.

Juist vanwege de maatschappelijke impact moet de horeca ook verantwoord omgaan met het welzijn van haar publiek. In het volgende hoofdstuk wordt het veiligheidsbelang beschreven. Hier gaat het vooral om gezondheidsgerelateerde aspecten als alcoholgebruik, roken en gokken. Omdat drugs geen legale plaats hebben in het Roosendaalse uitgaansverkeer wordt de Opiumwet behandeld in het volgende hoofdstuk waarin openbare orde en veiligheid centraal staan.

De horeca is verantwoordelijk voor de sociale hygiëne en maatschappelijke impact van de eigen bedrijfsvoering en moet voldoen aan de regels die daarover gesteld zijn in de Voedsel- en Warenwet, de Drank- en Horecawet, de Tabakswet en ook de Wet op de Kansspelen.

De Warenwet stelt dat bedrijven die eet- en drinkwaren klaarmaken, verwerken, vervoeren of behandelen, (en dus ook de horeca), er voor moeten zorgen dat de producten die ze leveren veilig moeten zijn en niet gevaarlijk mogen zijn voor de gezondheid. Het gaat over de manier waarop voedingsmiddelen moeten worden bereid, bewerkt, verpakt en bewaard. Een belangrijk onderdeel van de Warenwet is de zogenaamde hygiëncode. In deze hygiëncode wordt omschreven aan welke inrichtingseisen een sportkantine, met name de keuken moet voldoen. De Tabakswet bepaalt dat in alle sportkantines en horecagelegenheden niet meer mag worden gerookt. Roken is alleen toegestaan in een volledig afgesloten ruimte waar geen drank of etenswaar wordt geserveerd (in principe omdat elke werknemer recht heeft op een rookvrije werkplek). In de Drank- en Horecawet staat onder andere aan welke eisen alcoholverkopende bedrijven moeten voldoen. Zo moeten zij bijvoorbeeld een vergunning hebben om sterke drank te mogen verkopen. Aan jongeren onder de 16 jaar mag geen alcoholhoudende drank worden geschonken en aan jongeren tot 18 jaar alleen zwak-alcoholische drank.

De naleving van de Warenwet, de Tabakswet en de Drank- en Horecawet wordt gecontroleerd door de nieuwe Voedsel en Warenautoriteit (nVWA); dit gaan overigens veranderen als de nieuwe Drank- en Horecawet in werking treedt en bevoegdheden in deze over worden gedragen aan de gemeente. De VWA kan boetes opleggen die variëren van € 300 tot enkele duizenden euro's per geconstateerde overtreding. De verantwoordelijkheid van de horeca reikt echter verder dan de wettelijke verplichting. Met regelmaat wordt een beroep gedaan op de horeca om bijvoorbeeld mee te werken aan voorlichtingscampagnes in het kader van anti alcohol en/ of antirookbeleid.

Ter voorkoming van gokverslaving is via de Wet op de Kansspelen bepaald dat voor de aanwezigheid van een kansspelautomaat in de horeca een vergunning vereist is. Er mogen maximaal 2 speelautomaten, waaronder maximaal 2 kansspelautomaten worden geplaatst in een inrichting die geen speelautomatenhal is. In speelautomatenhallen kunnen meer speelautomaten worden toegestaan. Onderscheid wordt gemaakt tussen behendigheidsautomaten (uitsluitend gericht op verlenging van de speelduur of gratis spel en beïnvloedbaar door de speler) en kansspelautomaten (alle andere automaten) en tussen laagdrempelige inrichtingen (cafeteria's/ snackbars) en hoogdrempelige inrichtingen (cafe's/ restaurants).

De strikte naleving van deze wetten werkt niet altijd in lijn met andere maatschappelijke doelen. Zo blijkt dat de strenge naleving van de Drank- en Horecawet voor veel horeca-ondernemers aanleiding is om bezoekers onder de 18 jaar te weren omdat men verantwoordelijk gehouden wordt voor het lastig te controleren drinkgedrag van deze jongeren. Ook voor rokers is het uitgaan in sociaal opzicht veranderd omdat het roken buiten de speciale rookruimtes niet meer is toegestaan.

De gemeente volgt in de Nota Lokaal Gezondheidsbeleid de landelijke aanpak (zie verder 3.2.1).

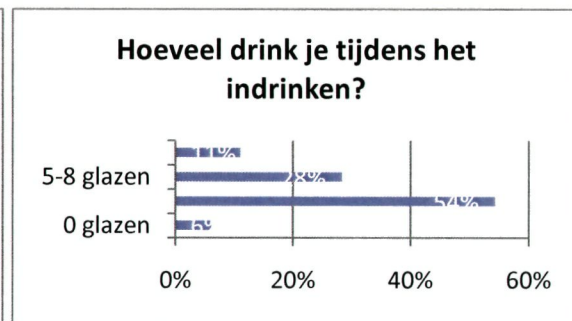
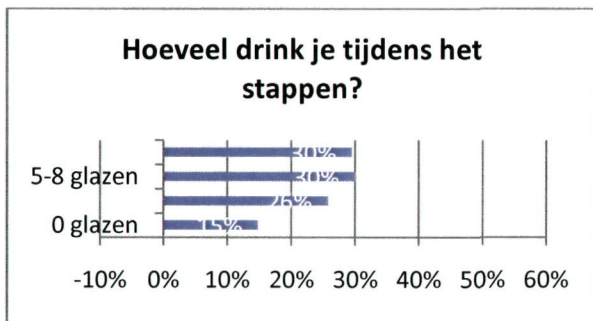
De Koninklijke Horeca Nederland (KHN) neemt haar maatschappelijke verantwoordelijkheid en adviseert haar leden zich te houden aan de wet en de principes: geen 16 geen druppel, geen sterke alcoholische drank onder de 18 en niet schenken aan dronken gasten. Leden die zich hier niet aan houden worden hier door de KHN op aan gesproken. Daarbij past wel de opmerking dat voornoemde problemen slechts voor een deel verband houden met de horeca; zo vindt slechts 19% van de alcoholconsumptie plaats in de horeca. De aanpak van dit soort maatschappelijke problemen moet derhalve vooral integraal geschieden. Alle betrokken partijen dienen in deze processen verantwoordelijkheid te voelen en hebben.

3.1.2 Toelichtende cijfers

De omvang van de gezondheidsproblematiek is beschreven in de gemeentelijke Nota Lokaal Gezondheidsbeleid. Het Roosendaalse beeld wijkt niet veel af van het landelijke beeld. Wat betreft de horecagerelateerde problemen wordt samengevat de volgende feiten genoemd:

- bijna drie op de tien volwassenen rookt in Roosendaal; van de jongeren van 12 t/m 17 jaar rookt één op de tien; in de groep jongeren van 15 t/m 17 jaar rookt al 16 procent dagelijks sigaretten;
- de helft van de jongeren drinkt alcohol. Onder volwassenen en ouderen nuttigt ruim één op de tien volwassenen te veel alcohol.

In de recent uitgevoerde enquête naar het uitgaansgedrag van 16 en 17 jarigen blijkt dat meer dan de helft van de ondervraagde jongeren (60 procent) Binge drinkers zijn (minstens 5 glazen alcohol op minstens één (weekend)dag); binge-drinken is vooral een probleem is van 16- en 17-jarigen. Dit wijkt niet af van het landelijk gemiddelde. Uit onderzoek van de Koninklijke Horeca Nederland blijkt dat 65 procent van de 16 en 17 jarigen een Binge drinker is (bron KHN aug. 2009). Ongeveer een kwart van de jongeren (26 procent) drinkt 1 tot 4 glazen en 15 procent drinkt helemaal geen alcohol.



Zeven op de tien jongeren (72 procent) drinken wel eens in. Van de jongeren geeft 39 procent aan bijna altijd in te drinken. Bijna drie op de tien (28 procent) drinken nooit in voor het stappen. Ook landelijk drinkt meer dan de helft van de jongeren wel eens in. Ruim de helft van de jongeren (54 procent) drinkt bij het indrinken 1 tot 4 glazen alcohol. Ongeveer drie op de tien (28 procent) drinken 5 tot 8 glazen bij het indrinken, thuis of bij vrienden. Van de jongeren die indrinken, drinkt 11 procent meer dan 8 glazen tijdens het indrinken. Jongens drinken vaker meer dan 8 glazen dan meisjes (13 procent tegenover 9 procent).

Deze enquête naar het uitgaansgedrag van Roosendaalse jongeren (tot 18 jaar) leverde nog meer interessante gegevens.

- Een kwart van de jongeren (26 procent) gaat naar een café en disco als ze uitgaan. Een vijfde (21 procent) gaat alleen naar de disco en iets minder (18 procent) alleen naar een café. Een kleine groep jongeren (3 procent) gaat naar de sportkantine en 6 procent noemt de combinatie van café, disco en sportkantine. Bijna een kwart van de jongeren (24 procent) gaat nooit uit.
- Bij 41 procent van de jongeren die uitgaan is het wel eens voor gekomen dat ze bij een café of disco niet naar binnen mochten. Dit komt bij jongens en meisjes even vaak voor.
- Bij de helft van de groep jongeren bij wie de toegang is geweigerd, was de reden dat ze te jong waren. Andere redenen waren: het niet kunnen tonen van een legitimatiebewijs (15 procent), kleding (9 procent), te druk in het café/disco (6 procent), combinatie van deze redenen (15 procent) of een andere reden.

Aanleiding voor deze enquête was overigens de constatering dat er te weinig gelegenheid is voor jongeren van 16 en 17 jaar. In de enquête werd deze constatering bevestigd:

- Meer dan de helft (60 procent) van de jongeren vindt dat er onvoldoende uitgaansvoorzieningen zijn. Bijna een kwart (23 procent) heeft hier geen mening over en een klein gedeelte (16 procent) vindt dat er voldoende gelegenheid in Roosendaal is om uit te gaan.
 - Meer dan een derde van de jongeren (34 procent) wil meer speciale avonden voor 16+, een kwart (23 procent) zou graag meer café's zien die toegankelijk zijn voor 16 en 17 jarigen. Een gedeelte (18 procent) ziet meer in de combinatie van bovenstaande. Een kwart heeft de antwoordcategorie 'anders' ingevuld, meest voorkomende antwoorden zijn: 'disco' en 'ik mis niets'.
- In de brede brainstormsessie waar de jeugd, de aanbieders en de experts over dit probleem van gedachten hebben gewisseld werd geconcludeerd:
- dat sprake is van een steeds terugkerend trendgedrag van deze doelgroep die allemaal tegelijkertijd op dezelfde plek willen zijn;
 - dat het voor aanbieders moeilijk is om te voorzien in de vraag van deze doelgroep vanwege de strikte naleving van de drank- en horecawet, het indrinken en het verkennende (drink)gedrag van deze doelgroep en de beperking van de omzet door verdringing van het oudere publiek,
 - dat er vanuit de jeugd zelf weinig initiatief ontplooid wordt om iets te organiseren; men wil geanimeerd worden;
 - dat het desondanks goed is om met elkaar in gesprek te blijven en de verbetermogelijkheden te onderzoeken en eventueel uit te proberen; hierbij wordt specifiek gedacht aan een apart tijdvenster voor deze doelgroep (na een bepaald tijdstip mag men onder de 18 jaar niet meer binnen).

De Roosendaalse horeca toont in deze zeker maatschappelijke betrokkenheid. Het aanbod is ook breder dan de conclusie van de jongeren "onvoldoende uitgaansmogelijkheden" suggereert. Bij deze perceptie van jongeren speelt bovendien de referentie aan de uitgebreide mogelijkheden in de omliggende grote steden als Breda, Antwerpen en Rotterdam een rol.

De primaire verantwoordelijkheid voor de horeca is echter een verantwoorde alcoholverstrekking aan deze doelgroep conform de drank- en horecawet en het gezondheidsbeleid.

In de landelijke monitor alcoholverstrekking wordt dit aspect onderzocht. In de monitor van 2009 werd geconcludeerd dat:

- met name het drankgebruik van 13 en 14/15-jarigen de goede kant uit gaat,
- het percentage dat zegt ooit te hebben gedronken in de loop van de jaren is gedaald,
- vergeleken met 2001 jongeren ook veel minder vaak proberen om alcohol te kopen als ze nog geen 16 of 18 zijn. Daar staat tegenover dat jongeren onder de juiste leeftijd die proberen zwakalcoholische drank of sterke drank te kopen bijna nooit vragen krijgen naar ID of leeftijd. De slaagkans om de alcohol mee te krijgen, is nog steeds erg groot. Voortdurende aandacht van alle partijen (overheid, ouders scholen, horeca, supermarkten etcetera) is noodzakelijk om het alcoholgebruik van met name jongeren onder de 16 nog verder terug te dringen.

3.2 Beleid en regelgeving voor verantwoord uitgaan

3.2.1 KADERNOTA LOKAAL GEZONDHEIDSBELEID

Beleid en regelgeving
<ul style="list-style-type: none">- Kadernota lokaal gezondheidsbeleid 2008-2011 (maart 2008)- Think before you drink (GGD West-Brabant, 2009)
Het beleid in het kort
<ul style="list-style-type: none">- Het beleid is geënt op het rijksbeleid gericht op de aanpak van ziekten die met levensstijl te maken hebben. Roken, overmatig alcoholgebruik, overgewicht (bewegen en voeding), diabetes en depressie zijn de speerpunten voor het beleid van de komende jaren.- Omdat de basis van een gezonde toekomst vooral bij jongeren gelegd wordt zal bij de invulling en uitwerking van het beleid vooral geïnvesteerd worden in een gezonde omgeving voor de jeugd. Het gaat daarbij niet alleen om de thuis- en schoolsituatie maar ook om het vrijetijdsmilieu. Om die reden wordt er ook een verantwoordelijkheid bij de horeca neergelegd en ziet de gemeente er op toe dat de horeca (inclusief sportkantines e.d.) de wet- en regelgeving betreffende alcoholverkoop en roken naleeft.- Met de Kadernota lokaal gezondheidsbeleid 2008-2011 heeft de gemeente Roosendaal de eerste stappen gezet op weg naar een alcoholmatigingsbeleid. De gemeente acht alcoholmatiging van belang, omdat zij de alcoholgerelateerde gezondheidsschade en de verstoring van de openbare orde en veiligheid (door alcoholmisbruik) wil terugdringen.- Sinds 2009 participeert de gemeente in het samenwerkingsproject "Think before you drink". De 18 gemeenten in West-Brabant, Novadic-Kentron en projectleider GGD West-Brabant werken samen met vele andere (regionale) partijen en organisaties aan de volgende twee hoofddoelstellingen:<ul style="list-style-type: none">- Géén alcoholgebruik door jongeren onder de 16 jaar;- Géén overmatig alcoholgebruik door jongeren vanaf 16 jaar
Doelstelling
De kadernota richt zich op een langere termijn ambitie om van Roosendaal een gezondere gemeente te maken waarin voor inwoners de gezonde keuze de gemakkelijkste keuze is.
Aandachtspunten
<ul style="list-style-type: none">- Integrale samenwerking tussen de partijen (en de rol van de horeca) in het gezondheidsbeleid

3.2.2 DRANK- EN HORECAWET EN DE DRANK- EN HORECAVERGUNNING

Beleid en regelgeving

- **Drank- en Horecawet;**
- **Besluit eisen inrichtingen Drank- en Horecawet;**
- **Besluit eisen zedelijk gedrag Drank- en Horecawet;**
- **Besluit kennis en inzicht sociale hygiëne Drank- en Horecawet.**
- **Terrassennota;**
- **Nadere regel losstaande terrassen op openbare plaatsen;**
- **Verordening Paracommercialisme.**

Het beleid in het kort

- De wet kent een vergunningplicht voor horeca-inrichtingen.
- In de wet zijn eisen gesteld aan de persoon van de leidinggevenden, die kennis over sociale hygiëne en aan het pand. Voldoet men aan deze eisen, dan kan een vergunning worden verleend.
- Vanuit sociaalhygiënisch oogpunt stelt de wet regels aan het verstrekken van alcoholhoudende drank vanwege het veronderstelde gevaarlijke karakter van met name sterke drank op mens en samenleving.
- In artikel 20 wordt de drankverstrekking geregeld:
 - Het is verboden om alcoholhoudende drank te verstrekken aan een persoon van wie niet is vastgesteld dat deze de leeftijd van 16 jaar heeft bereikt; ook niet aan een oudere persoon, wanneer deze drank kennelijk bestemd is voor een persoon van wie niet is vastgesteld dat deze de leeftijd van 16 jaar heeft bereikt.
 - Het is verboden om sterke drank te verstrekken aan een persoon van wie niet is vastgesteld dat deze de leeftijd van 18 jaar heeft bereikt; ook niet aan een oudere persoon, wanneer deze sterke drank kennelijk bestemd is voor een persoon van wie niet is vastgesteld dat deze de leeftijd van 18 jaar heeft bereikt

Doelstelling

- De wet beoogt ervoor te zorgen dat op een verantwoorde manier alcoholische dranken worden geschonken aan derden. Dit houdt enerzijds een vergunningplicht in, waaraan voorschriften verbonden worden. Anderzijds wordt algemene voorwaarden gesteld die voor alle horecabedrijven gelden.

Aandachtspunten

- Op rijksniveau is men doende de Drank- en Horecawet aan te passen.

3.2.3 TABAKSWET

Beleid en regelgeving

- Tabakswet. Sinds 1 juli 2008 mag er niet meer worden gerookt in de horeca (alleen in een rookruimte (zonder bediening) of in de buitenlucht. Op terrassen mag onder voorwaarden nog wel gerookt (Artikel 11A Tabakswet, Besluit beperking verkoop en gebruik tabaksprodukten, Besluit uitvoering rookvrije werkplek en HR 23-02-2010)

Het beleid in het kort

- Sinds 1 juli 2008 mag er niet meer worden gerookt in de horeca.
- Roken is nog wel toegestaan in een rookruimte of in de buitenlucht. In rookruimten mag niet bediend worden.
- Op terrassen mag wel gerookt worden als daardoor binnen geen rookoverlast ontstaat. Bij overdekte terrassen mag er gerookt worden als minstens één van de zijden van het terras over de hele hoogte en breedte open is.
- Op 3 december 2010 heeft de ministerraad ingestemd met het voorstel van de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) voor een versoepeling van het rookverbod. De uitzondering geldt alleen voor kleine cafés zonder personeel. In cafés kleiner dan 70m2 zonder personeel wordt het rookverbod afgeschaft. Bij de ingang van de kroeg moet een bordje komen waaruit blijkt of er al dan niet wordt gerookt, zodat de consument meer keuzevrijheid krijgt.
- In andere horecagelegenheden, zoals restaurants, grotere cafés, discotheken en sportkantine blijft het verboden om te roken. De controle op het naleving van het rookverbod is toevertrouwd aan de Voedsel en Warenautoriteit (VWA). De gemeente heeft geen bevoegdheden op dit punt.

Doelstelling

Het doel van het rookverbod in de horeca is werknemers de gelegenheid te geven om in een rookvrije ruimte te werken. Vanuit de gezondheidszorg is ook het terugdringen van het roken in algemene zin ten behoeve van de volksgezondheid een doel.

Aandachtspunten

-

3.2.4 SPEELAUTOMATEN EN WET OP DE KANSSPELEN

Beleid en regelgeving

- **Wet op de Kansspelen;**
- **Speelautomatenbesluit 2000;**
- **Algemene Plaatselijke Verordening;**

Het beleid in het kort

- Ter voorkoming van gokverslaving is via de Wet op de Kansspelen bepaald dat voor de aanwezigheid van een kansspelautomaat in de horeca een vergunning vereist is.
- Volgens de Algemene Plaatselijke Verordening mogen maximaal 2 kansspelautomaten worden geplaatst per horeca-inrichting.
- Er mogen maximaal 2 speelautomaten, waaronder maximaal 2 kansspelautomaten worden geplaatst in een inrichting die geen speelautomatenhal is. In speelautomatenhallen kunnen meer speelautomaten worden toegestaan. Onderscheid wordt gemaakt tussen behendigheidsautomaten (uitsluitend gericht op verlenging van de speelduur of gratis spel en beïnvloedbaar door de speler) en kansspelautomaten (alle andere automaten) en tussen laagdrempelige inrichtingen (cafeteria's/ snackbars) en hoogdrempelige inrichtingen (cafe's/ restaurants).

Doelstelling

- De doelstelling van deze wetgeving is het voorkomen dan wel beperken van gokverslaving.

Aandachtspunten

-

4.1 Integer, veilig, duurzaam en zonder overlast voor derden.

4.1.1 Integer ondernemen

Omdat alcoholgebruik risico's met zich mee brengt stelt de rijksoverheid eisen aan de manier waarop alcohol wordt verkocht en aan wie. De verkopers (en dus ook horecaondernemers) zijn er verantwoordelijk voor dat alcohol wordt verkocht op de manier zoals de wet dat voorschrijft. Zo verplicht de Drank- en Horecawet verkopers bijvoorbeeld te voorkomen dat alcohol aan te jonge mensen wordt verkocht. Ze mogen ook geen alcohol verkopen als dat leidt tot verstoring van de openbare orde, veiligheid of zedelijkheid.

De gemeente heeft een belangrijke taak bij de uitvoering van de Drank- en Horecawet. Een ondernemer of een vereniging die alcohol wil gaan schenken of sterke drank wil verkopen moet daarvoor een vergunning aanvragen bij burgemeester en wethouders; na invoering van de nieuwe Drank- en Horecawet zal de vergunning door de burgemeester verleend moeten worden. Een vergunning kan (in sommige gevallen "moet") worden geweigerd (of worden ingetrokken) als een leidinggevende of een ondernemer zich niet aan de regels houdt. De ondernemer dient een vergunning aan te vragen met een daartoe, door de rijksoverheid, vastgesteld formulier. Voor het verkrijgen van een vergunning moet worden voldaan aan onder andere de volgende zaken:

- de leidinggevende mag niet onder curatele staan;
- de leidinggevende mag niet uit de ouderlijke macht of voogdij ontzet zijn;
- de leidinggevende mag niet in enig opzicht van slecht levensgedrag zijn;
- de leidinggevende moet de leeftijd van eenentwintig jaar hebben bereikt;
- de leidinggevende moet beschikken over voldoende kennis en inzicht met betrekking tot sociale hygiëne.

Naast deze elementen dient het horecabedrijf te voldoen aan nader vastgestelde inrichtingseisen. De drank- en horecaverunning beoogt niet de horecaoverlast te beperken. Bovendien is het niet mogelijk om op grond van de Drank- en Horecawet de vestiging van een horecabedrijf op een bepaalde plaats tegen te gaan. De integriteit van de horecaondernemer en zijn of haar bedrijf is gelet op de gezondheid van de bezoekers van groot belang.

Er zijn ook horecabedrijven, zoals cafetaria's, broodjes- en shoarmazaken, die geen alcoholhoudende dranken mogen verkopen. Hier wordt dan bedrijfsmatig alcoholvrije drank voor gebruik ter plaatse verstrekt. Zij hoeven geen vergunning te hebben op grond van de Drank- en Horecawet en kunnen zich beperken tot een horeca-exploatievergunning, waarover later meer. Paracommerciële inrichtingen moeten een zogenaamd bestuursreglement hebben, waarin o.a. de dranktijden moeten zijn opgenomen en iedere barvrijwilliger moet een instructie verantwoord alcoholgebruik hebben gevolgd.

Het integriteitsbelang gaat verder dan de drankverstrekking; het gaat ook om het vermijden van risico's op het gebied van openbare orde en veiligheid en het voorkomen van (economische) delicten. Om die reden maakt de gemeente gebruik van:

- de mogelijkheid om op grond van de APV ter bescherming van de openbare orde en het woon- en leefklimaat in de omgeving alle horecabedrijven te verplichten om over een horeca-exploatievergunning te beschikken,
- de wet BIBOB (Bevordering IntegriteitsBeoordelingen Openbaar Bestuur).

Op grond van de APV kan overlast worden tegengegaan die de openbare orde betreft en zich buiten het horecabedrijf afspeelt. Omdat die overlast groot kan zijn, wordt een vergunningstelsel gehanteerd, zodat de openbare orde en het woon- en leefklimaat in de omgeving van het horecabedrijf door middel van preventieve toetsing kan worden beschermd. Alle horecabedrijven moeten op grond van de APV beschikken over een zogenaamde horeca-exploatievergunning. Deze vergunning wordt verstrekt door de burgemeester. Een horeca-exploatievergunning kan worden geweigerd indien naar het oordeel van de burgemeester moet worden aangenomen, dat de woon- en leefsituatie in de omgeving van het horecabedrijf en/of de openbare orde op ontoelaatbare wijze nadelig worden beïnvloed door de aanwezigheid van het horecabedrijf.

Bij iedere nieuw aanvraag voor een Drank- en Horecaverunning vindt bovendien een BIBOB-toetsing plaats. Dit gebeurt in eerste instantie aan de hand van een door de aanvrager in te vullen BIBOB-vragenlijst. De gemeente maakt daarbij gebruik van het formulier zoals dat door het Regionaal Informatie en Expertise Centrum (RIEC) is ontwikkeld. Indien daartoe aanleiding bestaat vindt een verdiept onderzoek plaats, waarbij advies wordt ingewonnen bij het RIEC en/ of het Landelijk Bureau BIBOB. Indien daartoe aanleiding bestaat wordt ook een BIBOB-onderzoek ingesteld bij bestaande horecaondernemingen. Op basis van een BIBOB onderzoek kan een vergunning worden geweigerd of zelfs worden ingetrokken.

4.1.2 Veilig ondernemen

Veilig ondernemen gaat in deze vooral over de zorg voor een veilige "stap"-omgeving voor de bezoekers, maar ook over de veiligheid van de horeca-ondernemer en het horeca-personeel. Het gaat om:

- de veiligheid (en kwaliteit) van de omgeving,
- op veiligheid gericht toezicht binnen de horecagelegenheden en
- de veiligheid van de horeca-inrichting.

Ter beperking van de overlast en daarmee verband houdende onveiligheids(gevoelens), ter verbetering van een positief uitgaansklimaat dat minder uitnodigt tot verstoring van de openbare orde en met het doel om waar mogelijk onveilige situaties op te heffen zijn en worden diverse maatregelen genomen. Daarbij moet gedacht worden aan: voldoende (voet)surveillance van politie, het schoonhouden van het gebied; gericht toezicht en handhaving ter bestrijding van vandalisme, regulering en indien nodig kalmering van het uitgaanspubliek, het afsluiten van het drukste uitgaansgebied (Markt) voor gemotoriseerd verkeer, een functioneel op veiligheid gerichte inrichting van het gebied (verlichting, openbare toiletten), het waarborgen van de kwaliteit van het uitgaansgebied (bijvoorbeeld door aankoop van (potentiële) probleempannen), etc.

Ook binnen de horecagelegenheden is effectief toezicht van belang. De horecaondernemers zijn in deze zelf verantwoordelijk. Op basis van o.a. duidelijke en bekendgemaakte huisregels, de inzet van goed opgeleid en voldoende personeel en/ of toezicht door een professioneel bewakingsbedrijf, een helder (niet discriminerend) deurbelied, een hierop afgestemde functionele inrichting, en het voorkomen van overmatig alcoholgebruik zal de veiligheid geregeld moeten worden. In toenemende mate wordt door de horeca gebruik gemaakt van particuliere beveiligingsorganisaties. Krachtens de Wet Particuliere Beveiligingsorganisaties moeten deze organisaties (en ook de horecaportier) hun werkzaamheden verplicht afstemmen met de politie. Horecaportiers moeten gescreend worden door de politie, ze moeten bovendien een legitimatiebewijs dragen en dienen te beschikken over het diploma Horecaportier of het diploma Algemeen Beveiligingsmedewerker.

Ter voorkoming van onveilige horeca-inrichtingen zorgen het Bouwbesluit 2003 en het Besluit brandveilig gebruik bouwwerken (Gebruiksbesluit) voor de waarborg van de constructieve veiligheid, de gebruiksveiligheid, de brandveiligheid als ook bepalingen uit het oogpunt van gezondheid. Naar verwachting zullen beide besluiten in 2012 worden opgenomen in het Bouwbesluit 2012.

De uitvoering van het Bouwbesluit en Gebruiksbesluit berust bij de gemeente. In het Gebruiksbesluit is geregeld dat wanneer er meer dan 50 personen tegelijk aanwezig zijn een meldingsplicht geldt. Dit is van toepassing voor de meeste horecapanden. Wanneer er in een bouwwerk bedrijfsmatig nachtverblijf wordt verschaft aan meer dan 10 personen is het bouwwerk omgevingsvergunningplichtig voor de activiteit brandveilig gebruik. Dit is van toepassing op horecapanden met een hotelfunctie. De horeca-ondernemer is primair verantwoordelijk voor het (brand)veilig gebruik van het horecapand. De gemeente is als bevoegd gezag verantwoordelijk voor het toezicht op de (brand)veilige staat en het brandveilige gebruik van het bouwwerk. De brandweer adviseert de gemeente en voert verlengd toezicht uit. Gebouwen met de hoogste risico's worden het meest gecontroleerd. Met voorlichting wordt risicobewustzijn bij horecaondernemers bevorderd.

Voor een efficiënte en effectieve aanpak van de veiligheid wordt meer samenwerking tussen de betrokken partijen nagestreefd. In een intentieverklaring hebben de politie, de brandweer, de Koninklijke Horeca Nederland afdeling Roosendaal en de gemeente aangegeven om hiervoor het KVVU-instrument in te zetten (Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan).

4.1.3 Milieu- en omgevingsbewust ondernemen

Op het gebied van milieu zijn er meerdere aspecten te onderscheiden waar de horeca-ondernemer rekening mee zal moeten houden; de bedrijfsvoering dient zich hiertoe o.a. te richten op:

- het voorkomen van geluidshinder vanuit en rond het horecabedrijf als gevolg van bijvoorbeeld muziek, (luidruchtige) bezoekers en verkeer (auto's, scooter, enz.);
- het voorkomen van stankoverlast als gevolg van het bereiden van etenswaren;
- het voorkomen van (zwerf)afval (bijvoorbeeld van verpakkingsmateriaal en resten van etenswaren) en lozingen van afvalstoffen in het riool;
- het streven naar duurzaam energieverbruik.

In het Besluit algemene regels voor inrichtingen Milieubeheer (Activiteitenbesluit) is geregeld aan welke algemene regels bedrijven moeten voldoen. Deze algemene regels betreffen onder meer voorschriften op het gebied van lozingen, lucht, bodem, afvalbeheer, energiebesparing, verkeer en vervoer, geluidhinder en trillinghinder. Ook is een algemene zorgplichtbepaling opgenomen dat de ondernemer verplicht zoveel mogelijk nadelige gevolgen voor het milieu te voorkomen. Voor de horeca zijn met name de regels omtrent geluidhinder en geurhinder van belang. Op gronde van Activiteitenbesluit geldt een meldingsplicht voor de meeste horecabedrijven.

4.2 Handhaving en regelgeving

4.2.1 HORECA-EXPLOITATIEVERGUNNING

Beleid en regelgeving

- **Algemene Plaatselijke Verordening;**
- **Terrassennota;**
- **Beleidsregel verruiming openingstijden horeca;**
- **Wet BIBOB;**
- **Beleidslijn BIBOB van de gemeente Roosendaal inzake vergunning voor horeca-inrichtingen, seksinrichtingen en speelautomatenhallen;**
- **Nadere regel losstaande terrassen op openbare plaatsen.**

Het beleid in het kort

- De regelgeving bepaalt dat het exploiteren van een horecabedrijf vergunningplichtig is. De Algemene Plaatselijke Verordening bepaalt bovendien algemene regels over openbare orde ten aanzien van horecabedrijven, zoals openingstijden en verstoring van de openbare orde.

Doelstelling

- Doelstelling van de regelgeving is het beschermen van het woon- en leefklimaat in de omgeving van het horecabedrijf. Doel is o.a. het voorkomen en beperken van overlast in brede zin in de omgeving van het horecabedrijf.

Aandachtspunten

- Aanpassing van de Algemene Plaatselijke Verordening.

4.2.2 WET BIBOB

Beleid en regelgeving

- De gemeente past sinds daartoe in 2003 de mogelijkheid werd geboden op grond van de wet BIBOB (Wet Bevordering Integriteitbeoordelingen door het Openbaar Bestuur) deze wet toe op de horeca-branch.
- Het beleidskader voor de toepassing is neergelegd in de “Beleidslijn BIBOB van de gemeente Roosendaal inzake vergunning voor horeca-inrichtingen, seksinrichtingen en speelautomatenhallen”

Het beleid in het kort

Bij iedere nieuwe aanvraag voor een drank- en horeca- en horecaexploitatievergunning vindt een BIBOB-toetsing plaats. Dit gebeurt in eerste instantie aan de hand van een door de aanvrager in te vullen BIBOB- maken over paracommerciële inrichtingen. Zij moeten een zogenaamd bestuursreglement hebben, waarin o.a. de dranktijden moeten zijn opgenomen en iedere barvrijwilliger moet een instructie verantwoord alcoholgebruik hebben gevolgd.

- De gemeente maakt daarbij gebruik van het vragenformulier zoals dat door het Regionaal Informatie en Expertise Centrum (RIEC) is ontwikkeld.
- Indien daartoe aanleiding bestaat vindt een verdiept onderzoek plaats, waarbij advies wordt ingewonnen bij het RIEC en/ of het Landelijk Bureau BIBOB. Indien daartoe aanleiding bestaat wordt ook een BIBOB-onderzoek ingesteld bij bestaande horecaondernemingen. |

(Toepassing van de Wet BIBOB heeft er in de afgelopen jaren toe geleid dat in circa 20 gevallen een drank-en horecaverunning en/of horecaexploitatievergunning is geweigerd of ingetrokken. Ook komt het regelmatig voor dat aanvragen voor nieuwe vergunningen – vanwege een lopend bibob-onderzoek door de aanvrager zelf wordt ingetrokken).

Doelstelling

Doelstelling van de wet BIBOB is o.a. bestuursorganen de mogelijkheid te bieden om vergunningen te weigeren of in te trekken indien er sprake is van gevaar dat strafbare feiten zullen worden gepleegd of van het vermoeden dat strafbare feiten zijn gepleegd.

Aandachtspunten

- De administratieve lasten voor de horecaondernemer die verbonden zijn aan het invullen van het BIBOB-vragenformulier.

4.2.3 BRANDVEILIGHEID

Beleid en regelgeving
<ul style="list-style-type: none">- Wet algemene bepalingen omgevingsrecht (Wabo)- Woningwet/ Besluit brandveilig gebruik bouwwerken (Gebruiksbesluit)/ Bouwbesluit 2003)- Bouwverordening.- Wet milieubeheer / Besluit algemene regels voor inrichtingen milieubeheer (Activiteitenbesluit)
Het beleid in het kort
<ul style="list-style-type: none">- De Wabo vormt het procedureel kader voor de Omgevingsvergunning (ook voor de regeling van belangrijke brandveiligheidsaspecten); in deze is bepaald dat:<ul style="list-style-type: none">- voor de activiteit <u>bouwen</u> het bouwen of veranderen van bouwkundige brandveiligheidsvoorzieningen omgevingsvergunningplichtig is;- voor de activiteit <u>milieu</u> het opslaan of uitvoeren van handelingen met grote hoeveelheden gevaarlijke stoffen omgevingsvergunningplichtig is- voor de activiteit <u>brandveilig gebruik</u> het in gebruik hebben van een bouwwerk waarin bedrijfsmatig nachtverblijf wordt verschaft aan meer dan 10 personen omgevingsvergunningplichtig is.- De Woningwet vormt het inhoudelijke beoordelingskader voor de brandveiligheid van gebouwen. De wet regelt het brandveilig bouwen, de brandveilige staat en het brandveilig gebruik van gebouwen. De Woningwet stuurt het Bouwbesluit 2003 en het Besluit brandveilig gebruik bouwwerken (Gebruiksbesluit) aan en verplicht de gemeente tot het hebben en hanteren van een bouwverordening waarin een aantal brandveiligheidsaspecten worden geregeld.- In het Bouwbesluit 2003 zijn de voorschriften opgenomen voor de minimale bouwkundige brandveiligheidsvoorzieningen voor nieuwe en bestaande gebouwen.- In het Gebruiksbesluit zijn voorschriften gegeven voor de minimale gebruiksmaatregelen voor bouwwerken en de aanwezigheid, de omvang en de kwaliteit van brandbeveiligingsinstallaties.- In de Bouwverordening is de bereikbaarheid van bouwwerken voor brandweervoertuigen en de aanwezigheid van bluswatervoorzieningen op particuliere terreinen geregeld.- De Wet milieubeheer vormt het inhoudelijke beoordelingskader voor de brandveiligheid van risicovolle activiteiten zoals het opslaan of uitvoeren met grotere hoeveelheden gevaarlijke stoffen. De wet stuurt o.a. het Besluit algemene regels voor inrichtingen milieubeheer (het Activiteitenbesluit) aan met nadere voorschriften voor verschillende risicovolle activiteiten.- Het geheel van voorschriften uit het Bouwbesluit, het Gebruiksbesluit en het Activiteitenbesluit moeten een voldoende mate van brandveiligheid waarborgen. De brandveiligheid in een gebouw wordt altijd bepaald door een combinatie van factoren, zoals de bouwkundige kwaliteit, de installatietechnische brandveiligheidsvoorzieningen, de organisatorische beheersmaatregelen en het feitelijk gebruik.
Doelstelling
<p>Het brandveilig gebruik van gebouwen (en open terreinen die als inrichting zijn aan te merken). Het beleid is er op gericht om het juiste niveau van brandveiligheid te bereiken en te behouden.</p>
Aandachtspunten
-

4.2.4 OPENINGSTIJDEN HORECA.

Beleid en regelgeving

- APV , artikel 2:29 Sluitingstijd (01-05-2009)
- Beleidsregel verruiming openingstijden horeca (01-05-2009) / Nadere regel losstaande terrassen op openbare plaatsen (25-10-2010).

Het beleid in het kort

- Het is (zonder vergunning van de burgemeester) verboden om een horecaverblijf voor bezoekers geopend te hebben of aldaar bezoekers toe te laten of te laten verblijven:
 - op maandag tot en met zondag tussen 02:00 en 07:00 uur
 - op aswoensdag tussen 0:00 en 2:00 uur.
- Voor terrassen geldt een algemene sluitingstijd van 02.00 uur.
- Bovenstaand verbod geldt niet op
 - de carnavalsvrijdag, - zaterdag, -zondag en –maandag tussen 02:00 en 04:00 uur,
 - op nieuwjaarsdag tussen 02:00 en 07:00 uur (met draaideurregeling; vanaf 02:00 uur geen bezoekers meer mogen worden toegelaten).
- Horeca-exploitanten in de daarvoor aangewezen horecagebieden kunnen om een verruiming van de openingstijden vragen.
 - Het betreft de gebieden: Markt/ Bloemenmarkt/ Tongerloplein/ Raadhuisstraat, Molenstraat/ Hoogstraat, Kade/ Spoorhavengebied.
 - De aanvraag dient gemotiveerd te worden ingediend met het daarvoor vastgestelde aanvraagformulier.
 - De verruiming wordt geregeld in een afzonderlijk vergunningvoorschrift in de horeca-exploitatievergunning.
 - Aan de verruiming worden de volgende voorschriften verbonden:
 - de vergunning geldt alleen voor vrijdag- en zaterdagnacht (d.w.z.: zaterdag- en zondagochtend) en de in de APV opgenomen feestdagen;
 - de vergunning geldt tot maximaal 04:00 uur; met dien verstande dat vanaf 02.00 uur een eenrichtingsverkeer / draaideurregeling geldt;
 - deze draaideurregeling betekent dat er vanaf 02:00 uur geen bezoekers meer mogen worden toegelaten;
 - deze draaideurregeling geldt in het kader van het ontuchteringsbeleid niet voor de droge horeca (alcoholvrije eetgelegenheden).
 - Voor inrichtingen met meer dan 500 bezoekers worden nader voorschriften gesteld (veiligheidsplan, portier).
Er is 1 horecabedrijf met een (nacht)vergunning om tot 5.00 uur open te mogen zijn.
- Voor horeca-exploitanten in andere gebieden zal een aanvraag voor verruiming van de openstelling specifiek worden beoordeeld met een afzonderlijk afweging van de daarbij betrokken belangen.

Doelstelling

Het sluitingstijdenregime voor de horeca is primair gericht op het belang van de openbare orde en veiligheid. Bij de motivering van de verruiming van de openingstijden was een betere spreiding van het uitgaansverkeer een eerste doel. Daarnaast hebben ook economische overwegingen (afstemming vraag en aanbod) een rol gespeeld.

Aandachtspunten

- De economische effecten van de verruiming van de openingstijden voor de droge horeca.
- De mate waarin de verruiming van de openingstijden bijdraagt aan de gestelde doelen, mede in relatie tot de huidige vraag en de hieraan gerelateerde kosten.

4.2.5 MILIEU

Beleid en regelgeving

- **Besluit algemene regels voor inrichtingen milieubeheer, afdeling 2.8 (geluid);**
- **Besluit algemene regels voor inrichtingen milieubeheer, afdeling 4.8, paragraaf 4.8.3 (lozingen);**
- **Regeling algemene regels voor inrichtingen milieubeheer, afdeling 4.8, paragraaf 4.8.3 (geur).**

Het beleid in het kort

Lozingen:

- Vethoudend afvalwater, afkomstig van het bereiden van voedingsmiddelen en daarmee samenhangende activiteiten, wordt voorafgaand aan de vermenging met ander niet- vethoudend afvalwater geleid door een vetafscheider en slibvangput die voldoen aan en worden gebruikt conform NEN-EN 1825-1 en 2;
- Afvalwater dat afvalstoffen bevat, die door versnijdende of vermalende apparatuur zijn versneden of vermalen, mag niet worden geloosd.

Geur:

- Dampen die vrijkomen bij het bereiden van voedingsmiddelen in een ruimte bij grillen, anders dan met houtskool, dan wel frituren of bakken in olie of vet, moeten worden afgezogen en voordat zij in de buitenlucht worden afgevoerd, geleid door een doelmatig verwisselbaar of reinigbaar vetvangend filter;
- Afgezogen dampen en gassen van het bedrijfsmatig bereiden van voedingsmiddelen die naar de buitenlucht worden geëmitteerd moeten ten minste 2 meter boven de hoogste daklijn van de binnen 25 meter van de uitmonding gelegen bebouwing worden afgevoerd óf worden geleid door een doelmatige ontgeuringsinstallatie.

Geluid:

- Voor het langtijdgemiddelde beoordelingsniveau ($L_{Ar,LT}$) en het maximaal geluidsniveau (L_{Amax}), veroorzaakt door de in de inrichting aanwezige installaties en toestellen, alsmede door de in de inrichting verrichte werkzaamheden en activiteiten en laad- en losactiviteiten ten behoeve van en in de onmiddellijke nabijheid van de inrichting, gelden de in de onderstaande tabel opgenomen grenswaarden:

	07:00- 19:00 uur	19:00- 23:00 uur	23:00- 07:00 uur
$L_{Ar,LT}$ op de gevel van gevoelige gebouwen	50 dB(A)	45 dB(A)	40 dB(A)
$L_{Ar,LT}$ in in- en aanpandige gevoelige gebouwen	35 dB(A)	30 dB(A)	25 dB(A)
L_{Amax} op de gevel van gevoelige gebouwen	70 dB(A)	65 dB(A)	60 dB(A)
L_{Amax} in in- en aanpandige gevoelige gebouwen	55 dB(A)	50 dB(A)	45 dB(A)

Doelstelling

Het Besluit algemene regels voor inrichtingen milieubeheer en de bijbehorende ministeriële regeling, de Regeling algemene regels voor inrichtingen milieubeheer, zijn primair gericht op de bescherming van het milieu. Bij bescherming van het milieu moet onder meer worden gedacht aan regels met betrekking tot: water, lucht, energie, geluid en bodem.

Aandachtspunten

-

4.2.6 INCIDENTELE EN COLLECTIEVE FESTIVITEITEN

Beleid en regelgeving

- Algemene plaatselijke verordening, artikel 4:2 (collectieve festiviteiten) d.d. 25-10-2010;
- Algemene plaatselijke verordening, artikel 4:3 (incidentele festiviteiten) d.d. 25-10-2010.

Het beleid in het kort

Per kalenderjaar is het op grond van de Algemene plaatselijke verordening mogelijk om voor vier eigen festiviteiten gebruik te maken van een incidentele "ontheffing" van de geluidnormen uit het Besluit algemene regels voor inrichtingen milieubeheer. Daarnaast geldt voor een aantal festiviteiten automatisch een collectieve "ontheffing". De collectieve festiviteiten worden per kalenderjaar vastgesteld en zijn te raadplegen via de volgende internetsite: www.overheid.nl, onder overheidsinformatie / Lokale regelingen / collectieve dagenregeling horeca-inrichtingen (postcode 4700). Om gebruik te maken van een incidentele ontheffing dient minimaal drie werkdagen voorafgaand aan de festiviteit een kennisgevingsformulier te worden verstrekt aan het college van burgemeester en wethouders.

Bij een incidentele of collectieve ontheffing dient te worden voldaan aan de geluidnormen opgenomen in artikel 4:2, zesde lid, uit de Algemene plaatselijke verordening. Deze normen liggen voor het langtijdgemiddeld beoordelingsniveau 18 dB(A) en voor het maximale geluidniveau 8 dB(A) hoger dan de standaardnormen opgenomen in het Besluit algemene regels voor inrichtingen milieubeheer. Daarnaast moeten ramen en deuren tijdens het voortbrengen van muziekgeluid gesloten worden gehouden, behoudens voor het onmiddellijk doorlaten van personen of goederen (artikel 4:3, elfde lid, uit de Algemene plaatselijke verordening).

Doelstelling

De regels in de Algemene plaatselijke verordening ten aanzien van collectieve en incidentele festiviteiten zijn er op gericht om ondernemers de mogelijkheid te bieden om een aantal keer per jaar een festiviteit te organiseren wat niet past binnen de geluidsisolatie waarde van het pand. Daarnaast bieden de regels een bescherming van de directe omgeving tegen overmatige geluidsoverlast.

Aandachtspunten

- Verruimingsmogelijkheden van het aantal ontheffingen voor festiviteiten.
- Communicatie van de ontheffingen (vermelding op website?)

4.2.7 KWALITEITSMETER VEILIG UITGAAN

Beleid en regelgeving

- Intentieverklaring KVVU (1 juli 2011) De Koninklijke Horeca Nederland, afd. Roosendaal, de politie, de brandweer en de gemeente hebben gezamenlijk de intentie vastgelegd om gebruik te maken van de Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan (KVVU)

Het beleid in het kort

- De Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan (KVVU) is een instrument dat gemeenten, horeca-ondernemers, politie en brandweer helpt om de veiligheid in een uitgaansgebied in stand te houden of te verbeteren.

In december 2010 heeft een eerste oriënterend gesprek over de mogelijkheid van een KVVU plaatsgevonden tussen horecaondernemers, politie en gemeente. In de eerste helft van 2011 heeft de samenwerking verder gestalte gekregen, wat heeft geresulteerd in het ondertekenen van de intentieverklaring op 1 juli 2011 door alle partijen.
- In 2011 wordt verder gewerkt aan een 0-meting en worden aan de hand daarvan verbeterpunten in beeld gebracht. In het plan van aanpak worden maatregelen geformuleerd en wordt inzichtelijk wie wat doet en wanneer.
- Naar verwachting kan eind 2011 een convenant ondertekend worden door de betrokken partijen waarmee zij zich verbinden om samen te werken aan het uitvoeren van het plan van aanpak.

VOORDELEN KVVU

Voor zowel horecaondernemers, gemeente, als politie is het aantrekkelijk om te starten met KVVU. De Kwaliteitsmeter heeft namelijk voor iedere partij een duidelijke meerwaarde:

- De gemeente versterkt haar imago door te investeren in samenwerking met de horeca. De horeca is tenslotte het visitekaartje van een gemeente. Met de KVVU-aanpak kan veilig uitgaan bovendien goed worden verankerd in het gemeentebestuur.
- Horecaondernemers hebben uiteraard alle belang bij veilig uitgaan. Een veilige uitgaansgelegenheid trekt meer bezoekers, en voor het personeel is een veilige werkplek essentieel. Werken aan veilig uitgaan levert daarom een professionele en positieve uitstraling op. Dat geldt niet alleen voor de ondernemer, maar voor het hele uitgaansgebied. KVVU leidt bijvoorbeeld tot duidelijke afspraken over sluitingstijden, toegangsbeleid of optreden bij calamiteiten. Daar heeft iedereen baat bij.
- Goed overleg met de partners is voor iedereen van belang. Dat geldt zeker ook voor de politie. Heldere afspraken, bijvoorbeeld over het verlenen van assistentie, zorgen ervoor dat mankracht zorgvuldiger en efficiënter ingezet kan worden. De horeca merkt dat ze over een snel reagerend politieapparaat beschikt, als dat echt nodig is. KVVU zorgt bij alle betrokken partijen voor meer inzicht en betrokkenheid.

Doelstelling

De KVVU is gericht op het bevorderen van de veiligheid in het uitgaansgebied.

Aandachtspunten

-

HOOFDSTUK 5 HORECA IN RUIMTELIJKE CONTEXT

5.1 De ligging en de situering van de horeca

Bij de economische beleidsuitgangspunten worden ook ruimtelijke voorwaarden genoemd: er moet ruimte blijven voor dynamiek in de horecasector en de juiste horecavoorziening moet ook op de juiste plaats gelegen zijn. Het eerste uitgangspunt vergt vooral juridische ruimte in de bestemmingsplannen; de tweede is echter een planologische afweging. Allereerst worden vanuit de horecafunctie eisen en wensen gesteld ten aanzien van de locatie. Het gaat dan vooral om factoren als bereikbaarheid, toegankelijkheid, aantrekkelijkheid van de omgeving, voldoende ontwikkelingsruimte, geschiktheid van het pand, de aanwezigheid van een marktgebied, de aanwezigheid van synergie met andere functies en de situering ten opzichte van andere horecagelegenheden. De invulling van deze factoren verschilt per horecatype en zelfs per bedrijf. Daarnaast is het de vraag of de specifieke kwaliteit van de locatie en de aanwezige functies gediend zijn met het type horeca en de omvang en gevolgen ervan. Het gaat derhalve om synergie met de omgeving en het voorkomen van conflicterend gebruik.

Het gemeentelijke ruimtelijke ordeningsbeleid moet ervoor zorgen dat de juiste voorziening op de juiste plaats is gelegen en er voldoende dynamiek in de horeca mogelijk blijft. De Structuurschets voor de binnenstad en ook andere plannen met een ruimtelijke inslag als de detailhandelsnota, het toeristisch-recreatief profiel, maar vooral de horeca-ontwikkelingsvisie vormen de basis voor de concrete bestemmingsplannen, die het formele juridische toetsingskader vormen. Het horecabelang staat vaak op gespannen voet met andere functies, zoals bijvoorbeeld het gemeentelijke beleid gericht op uitbreiding (of beter gezegd inbreiding) van de woonfunctie in de binnenstad. Het bestemmingsplan is een imperatieve weigeringsgrond voor de horeca-exploatievergunning. Dit betekent dat geen vergunning kan worden verleend als er op het betreffende perceel geen horeca (of niet die betreffende horecavorm) is toegestaan. Voorts wordt in bestemmingsplannen ook gelet op de effecten van horeca op de omgeving, zoals verhoogde parkeerdruk etc. met als gevolg dat op sommige plaatsen geen horeca of alleen een lichte soort is toegestaan.

In de volgende paragrafen wordt het huidige beleid nader toegelicht.

Ook de kwaliteit van de open(bare) ruimte wordt op diverse manieren door de aanwezigheid van horeca beïnvloed. Hierbij moet gedacht worden aan het omgevingseffect van terrassen, geplaatste stoepborden, luifels, parasols, gevelreclames, verlichtingen en versieringen. De horeca dient bij het aanbrengen en plaatsen van dergelijke elementen rekening te houden met het behoud van de kwaliteit van het openbare gebied, het monumentale of karakteristieke karakter van de gevel en de daarvoor vigerend beleid vanuit monumentenzorg, welstand en concrete regels zoals vastgelegd in bijvoorbeeld de terrassennota en de Nota Buitenreclame.

De aanwezigheid van horeca in een gebied heeft ook impact vanwege de daaraan verbonden voorzieningen als taxistandplaatsen, stallingsmogelijkheden voor fietsen en brommers, openbare toiletten, bewakingscamera's, e.d.

5.2 Het ruimtelijke beleid

5.2.1 DE STRUCTUURVISIE EN DE BESTEMMINGSPLANNEN

Beleid en regelgeving

- **Structuurschets voor de Binnenstad / diverse bestemmingsplannen (m.n. Centrum Noord (13-03-2008) en Centrum Zuid (nog in voorontwerp))**

Het beleid in het kort

- In de Structuurschets voor de Binnenstad wordt horeca als een belangrijke binnenstadsfunctie beschouwd. De Markt (ook de zuidwand) en het Tongerlopein worden aangewezen als gebieden waar horeca, cultuur en representatie de hoofdingrediënten zijn. Binnen het winkelcircuit moeten voldoende mogelijkheden geboden worden voor winkelondersteunende of complementaire horeca. Voor grootschalige discotheken, waarvoor in de binnenstad geen plaats is, biedt het SpoorHavengebied mogelijk ruimte.
- De structuurschets vormt de basis voor de bestemmingsplannen in de binnenstad. M.b.t. de gewenste horecaontwikkeling vormt de horeca-ontwikkelingsvisie de input.
- In het bestemmingsplan Centrum-Noord worden globaal de volgende horecagebieden onderscheiden:
 - de noordzijde van de Markt (tussen bibliotheek en Bloemenmarkt), alsmede het Tongerlopein: het uitgaansgebied van Roosendaal met de hoogste horecaconcentratie.
 - Bloemenmarkt: de horecafunctie is goed vertegenwoordigd; in het bestemmingsplan is een regeling opgenomen waarbij uitbreiding in numerieke zin niet mogelijk is. (van dit principe is in het recente verleden wel afgeweken).
 - Molenstraat en de noordzijde van de Markt (tussen bibliotheek en Stationstraat: de verspreid gevestigde horeca is positief bestemd, maar geen uitbreiding.
 - Brugstraat en Molenstraat (tussen Burg. Prinsensingel en Brugstraat/ Boulevard: bestaande horecazaken zijn positief bestemd, maar er is hier duidelijk een wens om te koken tot afbouw van de horecafunctie. Dit wordt tot uitdrukking gebracht door middel van een binnenplanse wijzigingsbevoegdheid.
- In het bp Centrum Noord zijn binnen de bestemming "Centrum 5" gebieden te onderscheiden waarin op verschillende wijzen de toelaatbaarheid van de horeca is geregeld.:
 - Binnen Centrum 5 (gelegd op het gebied aan de noordzijde van de Markt dat is aangewezen als horecaconcentratiegebied) zijn geen horecabeperkingen opgelegd.
 - Binnen de Centrum-bestemmingen met andere aanduidingen wordt het totaal aantal horecavestigingen vastgelegd op een maximaal aantal vestigingen gekoppeld aan een gezamenlijke perceelsbreedte. Met deze wijze van regelen wordt uitwisselbaarheid per pand beoogd.
- In het voorontwerp-bestemmingsplan Centrum-Zuid wordt deze methodiek niet langer toegepast, maar gewerkt met de bestemming "centrum".
- Daarmee ontstaat de volgende zoneringsregeling wat betreft horecatypes:
 - gebieden waar 'lichte' horeca toelaatbaar is: het betreft winkelgerelateerde en/of winkelondersteunende horeca en restaurants,
 - gebieden waar behalve lichte horeca ook cafébedrijven en aanverwante horecavormen toelaatbaar zijn.
- Binnen de bestemmingen Centrum 1 en Centrum 2 (m.n. de gebieden Nieuwe Markt aan weerszijden, Raadhuisstraat, Dokter Braberstraat, Roselaar en de zuidzijde van de Markt (tussen Dokter Brabersstraat en H.G. Dirckxstraat) zijn lichte vormen van horeca zonder numerieke beperkingen mogelijk gemaakt. Het gaat daarbij om vormen van horeca die winkelondersteunend of complementair zijn. Ook restaurants zijn binnen de gebieden waar Centrum 1 en Centrum 2 worden voorzien, toelaatbaar.
- Binnen de bestemming Centrum 3, die is gelegd op de zuidzijde van de Markt (tussen Dokter Brabersstraat en Raadhuisstraat) is ook het cafébedrijf mogelijk.
- In de overige gemeentelijke bestemmingsplannen is de aanwezige horeca als zodanig bestemd, maar is in principe geen ontwikkelingsruimte voor horeca aanwezig. Voor een desondanks gewenste horecaontwikkeling zullen derhalve planprocedures doorlopen moeten worden.

Doelstelling

Het bieden van een juridisch ruimtelijk toetsingskader o.a. voor horecaontwikkeling. De ruimtelijke doorvertaling van het horecabeleid met oog voor spec. karakter van een gebied.

Aandachtspunten

- Horeca in winkels / - Begrenzing horeca-ontwikkeling (ruimtelijk en/ of kwantitatief).

5.2.2 DE HORECAONTWIKKELINGSVISIE

Beleid en regelgeving

- Ontwikkelingsvisie horeca Roosendaal , oktober 2004, vastgesteld

Het beleid in het kort

- Het horeca-locatiebeleid is gebaseerd op de volgende algemene uitgangspunten:
 - het beleid is niet gericht op kwantitatieve uitbreiding, tenzij daarmee een gewenste kwaliteitsimpuls wordt bewerkstelligd;
 - de horecastructuur is het meest gebaat bij vestigingen in / verplaatsingen naar horeca(ontwikkelings)gebieden en een gedifferentieerd kwalitatief hoogwaardig aanbod;
 - bij een solitaire horecavestiging moet sprake zijn van specifieke functies;
 - binnen het feitelijke winkelhart wordt een evenwichtige spreiding van enkel en alleen winkelgerelateerde horeca nagestreefd;
 - voor de uitgaansgerichte horeca is concentratie in kernhorecagebieden het uitgangspunt (tbv hanteerbaarheid overlast en synergie);
 - voor de kernhorecagebieden geldt: centrale ligging, ontwikkelingsruimte, terrasmogelijkheden, goede bereikbaarheid en parkeerfaciliteiten;|
 - als specifieke kernhorecagebieden worden aangemerkt: het gebied "Markt (vanaf bibliotheek) – Bloemenmarkt – Tongeroplein" en het gebied "Raadhuisstraat tussen de Nieuwe Markt en de Nispensestraat";
 - voor de vestiging van een discotheek of andere grootschalige uitgaansvoorziening wordt een specifiek locatiebeleid gevoerd waarbij de binding met het uitgaanscentrum en de inpasbaarheid in de omgeving de belangrijkste uitgangspunten vormen;
 - de aanwezigheid van horeca moet liefst een meerwaarde opleveren voor het gebied en de daarin aanwezige functies;
 - wanneer sprake is van negatieve relaties zullen deze geminimaliseerd moeten worden dan wel zal er een keuze gemaakt moeten worden tussen de functies;
 - een wederzijdse meerwaarde tussen de horeca en de aantrekkelijkheid van de omgeving vormt een belangrijk uitgangspunt.
- Per deelgebied wordt een gewenst ontwikkelingsperspectief geschetst voor de verschillende horecatypen. Daarbij wordt gekozen voor ontwikkelen, consolideren of terugdringen. (zie verder hoofdstuk 7).
 - Het gebied Markt/ Bloemenmarkt/ Tongeroplein is het centrale uitgaansgebied met ontwikkelingsmogelijkheden.
 - De Raadhuisstraat (tussen Nieuwe Markt en Nispensestraat) wordt beschouwd als een ontwikkelingslocatie voor maaltijdvertsrekkers.
 - Het gebied Nieuwe Markt/ Roselaar is het kernwinkelgebied met voornamelijk winkelondersteunende horeca.
 - In de Molenstraat is voor consolidatie van de horeca gekozen met enig ontwikkelperspectief aan de westzijde van de Burg. Prinsensingel
 - Ook voor het Stationsplein geldt een consoliderend beleid; voor de Stationstraat en de Brugstraat is terugdringen gewenst.
 - De Kade is een vrij autonoom functionerend uitgaansgebied; het ontwikkelingsperspectief is vooral gekoppeld aan de SpoorHaven-ontwikkeling.
 - De solitaire vestigingen in de rest van het centrum zijn muv de Nispensestraat veelal slecht verzorgd en daarmee minder wenselijk.
 - Met betrekking tot horeca-ontwikkeling buiten de aangewezen gebieden geldt een consoliderend beleid, tenzij sprake is locatiegebonden horeca.

Doelstelling

Inzicht bieden in de gewenste horecastructuur en richting geven aan de (ruimtelijk) gewenste horeca-ontwikkeling .

Aandachtspunten

- Uitbreiding horeca-ontwikkelingsgebied Markt richting Dokter Braberstraat en richting Bloemenmarkt.

5.2.3 TERRASSENNOTA EN BEELDKWALITEIT.

Beleid en regelgeving

- Terrassennota (d.d. 12-05-2011) / Nadere regel losstaande terrassen op openbare plaatsen (25-10-2010).
- APV

- Het gemeentelijk grondgebied is verdeeld in drie zones: Markt, overig stadshart en overig Roosendaal. Per zone (en deelgebieden) is aangegeven welke terrastypen (zie hieronder) onder welke voorwaarden mogelijk zijn. In de zone "overig Roosendaal" gelden de algemene regels voor het houden van een terras op grond van de APV.
- Er wordt onderscheid gemaakt tussen 4 terrastypen:
 - zomerterras (tijdelijk (1 maart tot 1 november) vrijstaand terras, los van de gevel, evt. met parasol en minimale verplaatsbare terrasafscheidings van maximaal 70 cm. hoog)
 - gevelterras (geplaatst aan gevel, evt. met verwijderbare zijschotten van max. 1,50 m. hoog en aan voorzijde ondoorzichtige (gematteerd glas of kunststof) van max. 70 cm hoog en evt. met luifel of parasol)
 - verhoogd gevelterras (een verhoogd gevelterras met dezelfde regels als een normaal gevelterras; een verhoogd terras is alleen van toepassing in de zone Markt)
 - gevelterras plus (semipermanent gevelterras; voor op de Markt is het materiaal gestandaardiseerd; de constructie is zo slank mogelijk; het dak is van stof/ doek evt. ondersteund door palen en inklapbaar of oprolbaar; de zijschotten zijn van glas (het onderste deel van melkglas) en doorzichtig en mogen tot het stoffen dak reiken; de kleur van het stoffen dak is in principe vrij, daarbij wordt voorgesteld wordt om zoveel mogelijk lichte kleuren toe te passen; de bovenrand van dit glazen zijschot zit niet per definitie in een frame; de voorzijde gevelterras plus moet altijd geheel open zijn).
- Universeel geldt: geen houten vlonders of andere vloerbedekking, min. 1.50 m. tussen terras en rijvloer en kleur van de constructies RAL 7043 of AKZO 900,
- Voor gevelterrassen (plus) is een omgevingsvergunning nodig.
- Voor de Markt geldt een overgangperiode t.a.v. gevelterrassen plus en de parasols tot maart 2014.
- Vanuit openbare orde en veiligheid geldt: alleen bediening zittend publiek, geen buitentap, geen muziek buiten, schoon terras en terrasluiting om uiterlijk 02.00 uur.
- Bij gevelterrassen plus zullen wat betreft reclamevoering per pand afspraken gemaakt worden; een unieke en speciaal ontworpen lichtreclame heeft de voorkeur;
- Parasols van dezelfde kleur en "in gelid"; volant met eigen naam en/ of brouwer;
- Op de Nieuwe Markt is alleen een zomerterras t.b.v. het paviljoen mogelijk; echter zonder zijschotten en parasols.
- Een (permanente) buitentap is niet toegestaan; via een ontheffing ex art. 35 is wel een incidentele ontheffing mogelijk.
- Op het zomerterras worden geen statafels toegestaan; statafels zijn wel toegestaan op een gevelterras en gevelterras plus.

Doelstelling

Het scheppen van duidelijkheid en helderheid onder welke voorwaarden terrassen mogelijk zijn, met respect voor het karakter en het beeld van het pand of de verzameling panden.

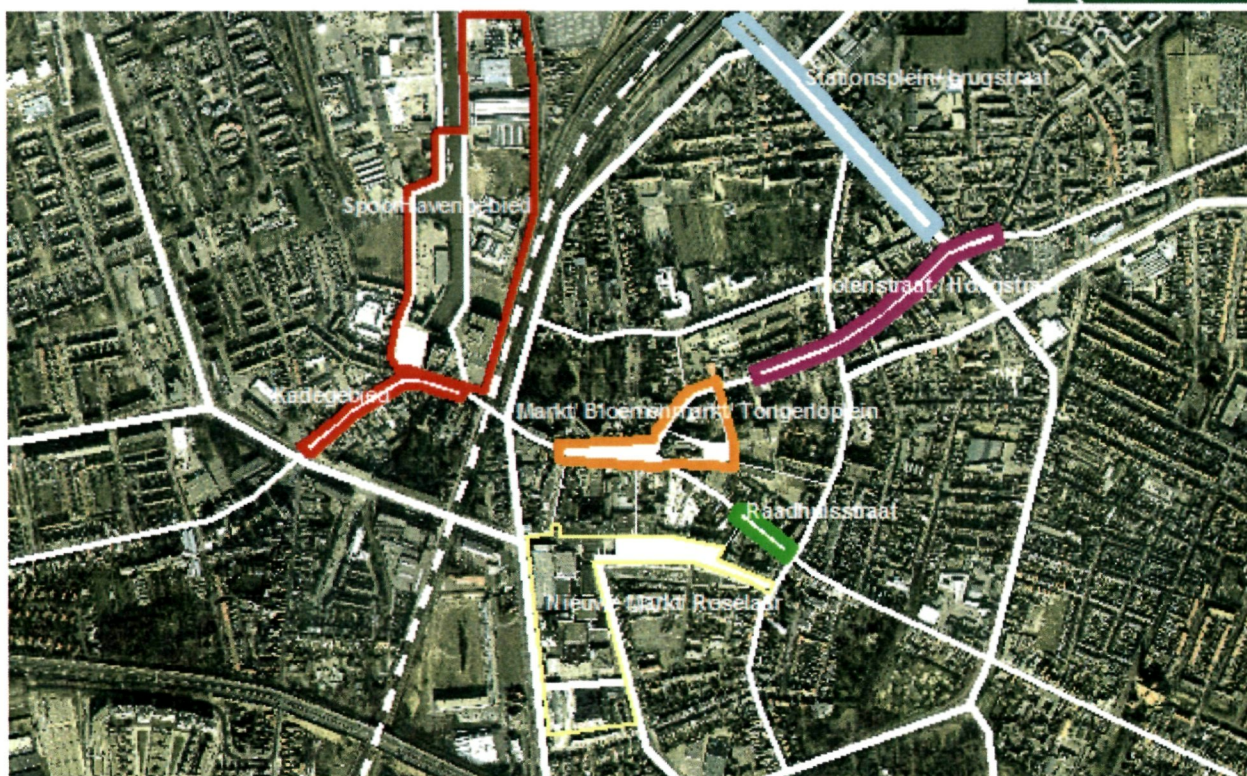
Aandachtspunten

- Evaluatie: eind 2012
- In 2014 is op de Markt de overgangperiode geëindigd, dwz. dat bij alle ondernemers de gewenste terrassen en parasols conform de Terrassennota zijn gerealiseerd.

Aanleiding, doel, opzet en reikwijdte van deze visie.

In 2001 is gestart met het project "Integraal Horecabeleid". De horecasector gaf aan dat men te maken had met een veelheid van problemen, gemiste kansen en uiteenlopende regelgeving; men had behoefte aan ondersteuning, duidelijkheid en samenhang. Het project was dan ook vooral gericht op de totstandkoming van een meer integrale benadering van de horecasector, niet alleen beleidsmatig maar ook gericht op de problemen en kansen die zich voordoen in de dagelijkse praktijk. Op basis van het tussentijds (in 2002) gepresenteerde rapport "Op weg naar een integraal horecabeleid" is op interactieve wijze in een tweetal workshops met direct betrokkenen en belanghebbenden gewerkt aan de totstandkoming van een (ruimtelijke) ontwikkelingsvisie, een integraal werkplan voor de komende jaren en de inrichting van de daarbij nodige werkorganisatie. Het werkplan (met werkorganisatie) is vanwege het voortschrijdende karakter niet in deze uitgave opgenomen maar apart beschikbaar. Voorts zal nog een horecawijzer worden opgesteld waarin de belangrijkste horeca-aspecten worden opgenomen met rechtstreekse verwijzingen naar de behandelende ambtenaren of andere belangrijke actoren.

Een goed beeld van de gewenste horecastructuur vormt een belangrijke referentie voor te maken keuzes. Met deze visie wordt een duidelijke kijk geboden op de huidige en gewenste verdere ontwikkeling van het horeca-aanbod. Op basis van sterkte-zwakke analyses van het huidige aanbod en de aanwezige consumentenvraag worden per deelgebied strategische keuzes gemaakt in de sfeer van terugdringen, consolideren dan wel ontwikkelen van bepaalde horeca-activiteiten. Deze visie is echter geen wettelijk ruimtelijk toetsingskader en zal pas na een concrete vertaling ervan in de verschillende bestemmingsplannen juridische mogelijkheden bieden om ongewenste ontwikkelingen tegen te gaan en gewenste ontwikkelingen te bevorderen. De visie is echter wel richtinggevend bij het maken van beleidskeuzes en zal ook enigszins sturend werken bij de (programmatische) invulling van gebiedsgerichte projecten.

Horecagebieden Roosendaal - centrum

Uitgangspunten ontwikkelingsvisie horeca(structuur).

Om tot een 'ideale' horecastructuur te komen zijn de volgende vier thema's van doorslaggevend belang:

- Kwaliteit/ kwantiteit van het horeca-aanbod (zie "analyse vraag en aanbod"/ "horeca-locatiebeleid");
- Concentratie/ Spreiding van het horeca-aanbod (zie "horeca-locatiebeleid");
- De mate waarin relaties bestaan met andere functies (zie "horeca-locatiebeleid");
- De mate waarin ingespeeld wordt op omgevingskwaliteiten (zie "horeca-locatiebeleid").

In de navolgende paragrafen worden deze thema's nader toegelicht.

Analyse vraag en aanbod.

Eind 2001 is door het onderzoeksbureau Van Spronsen & Partners uitgebreid onderzoek gedaan naar het in Roosendaal aanwezige horeca-aanbod en de aanwezige consumentenvraag. Aan de aanbodzijde wordt onderscheid gemaakt tussen drankverstrekkers, spijsverstrekkers, maaltijdverstrekkers en logiesverstrekkers.

In deze visie worden zonder verdere onderbouwing alleen de belangrijkste onderzoeksconclusies genoemd; in het onderzoeksrapport "Op weg naar een integraal horecabeleid" is een nadere beschouwing terug te vinden.

Sterke punten huidig aanbod:

- Er is sprake van een relatief zeer sterke concentratie van horecafuncties in de binnenstad (uitgezonderd maaltijdverstrekkers).
- De horecafunctie in de woonwijken is voornamelijk buurt/ wijk ondersteunend.
- In de dorpen is ook sprake van een toerisme ondersteunend horeca-aanbod.
- Er is een ruim voldoende aanbod van spijsverstrekkers voor uitgaans- en winkelpubliek.
- Er is sprake van een redelijke mate van filialisering; er is echter nog voldoende couleur locale aanwezig.
- De Markt biedt een aantrekkelijk horecafront en terrassenplein; m.n. de noordwand herbergt vernieuwende concepten (jongerencafés met regionale functie).
- Enkele "grote" restaurants (geschikt voor groepen en pieken weekeinden) zijn van bovengemiddeld niveau in de categorie maaltijdverstrekkers.

Zwakke punten huidig aanbod:

- Er is overwegend sprake van een vrij statisch 'Middle of the road' aanbod.
- Het aantal maaltijdverstrekkers is ondervetegenwoordigd; de aanwezige maaltijdverstrekkers hebben (met enkele uitzonderingen) weinig bovenregionale aantrekkingskracht. Het ontbreekt aan echt luxe restaurants.
- De gemiddelde omvang van inrichtingen met drankverstrekkers is lager dan gemiddeld elders.
- Het eetcafé-aanbod blijft achter.
- Meerdere zalen bedienen slechts 1 segment (worden niet multifunctioneel geëxploiteerd), waardoor ze in week of weekeinden niet worden gebruikt.
- Het discotheek-aanbod blijft met 1 kleinere disco achter; m.n. België trekt (jonger) uitgaanspubliek weg².
- Er is sprake van een ondervetegenwoordiging van het hotelaanbod (het aantal bedden blijft achter t.o.v. vergelijkbare gebieden). De meeste hotels liggen aan de rand van het stadscentrum waardoor slechts beperkte uitwisseling plaatsvindt met het uitgaansleven in de binnenstad.
- Het aanbod spijsverstrekkers is (met enkele uitzonderingen) vrij monotoon van karakter en biedt weinig uitdagende/ vernieuwende concepten.
- De kansen van (monumentale) panden worden nog onvoldoende benut.

² Het horeca-aanbod op de Markt speelt in toenemende mate in op deze specifieke vraag

- Er is sprake van enige vermenging van coffeeshops met het horeca-aanbod (met name in het uitgaanscircuit); het aanbod van coffeeshop-achtige gelegenheden is bovendien groot.
- In de dorpen is veel seizoens- en weekend gebonden horeca-aanbod.
- Het café-aanbod heeft een overwegend homogene doelgroep (jongeren); de oudere doelgroepen worden in het stadscentrum van Roosendaal onvoldoende bediend.

Sterke punten huidige vraag:

- Er is sprake van achterblijvend horeca-aanbod in de omliggende gemeenten, waardoor de vraag vanuit de regio relatief groot is.
- De bovengemiddelde bedrijvigheid zorgt in Roosendaal voor een relatief grote vraag naar horecafaciliteiten vanuit de zakelijke markt.
- De bovenregionale aantrekkingskracht van het centrumwinkelgebied levert een grotere vraag naar daghorecavoorzieningen (die in de aanbodsfeer overigens wel redelijk is ingevuld).
- De hotellerie heeft in de afgelopen jaren een forse inhaalslag gemaakt en functioneert nu op Brabants niveau (blijft echter nog wel achter bij landelijke ontwikkelingen).
- Er is weinig afvloeiing van horecabestedingen vanuit particuliere markt naar omliggende gemeenten (m.u.v. discotheek-bezoek).

Zwakke punten huidige vraag:

- Er is sprake van een minder trendy, minder Bourgondische bevolking dan elders in Brabant. Ook door het ontbreken van HBO/ WO is het op werkdagen relatief rustig in de horeca.
- De toeristische aantrekkingskracht is beperkt (dus weinig vraag vanuit het dagtoerisme); overigens is wel sprake van drugstoerisme (dit levert echter vooral overlast).
- Door het ontbreken van een grotere discotheek, vloeit de aanwezige vraag af naar België.
- Door het beperkte aanbod aan kwalitatief hoogwaardige zalen, worden kansen gemist vanuit de huwelijksmarkt.
- Er is sprake van een afvloeiing van de zakelijke markt naar restaurants in de omgeving.
- De toeristische markt biedt te weinig vraag voor logiesverstrekkers waardoor in het weekend slechte bezetting. Echter voor zakelijke markt is het hotelaanbod te beperkt waardoor afvloeiing plaatsvindt.

Horeca-locatiebeleid – algemene uitgangspunten.

De meest ideale situatie wordt bereikt wanneer de aanwezigheid van horeca, detailhandel en andere functies (cultuur, leisure, enz.) elkaar versterken. Om voor de toekomst een situatie te creëren waarbij het aanbod meerdere doelgroepen blijft bedienen en een maximale bijdrage levert aan de ruimtelijk-functionele structuur, zal worden gezocht naar mogelijkheden om binnen de huidige structuur en bestaande concentraties tot een completering en kwalitatieve verbetering van de aanbodstructuur te komen.

Algemene beleidsconclusie op basis confrontatie vraag en aanbod (kwantitatief en kwalitatief).

- Roosendaal beschikt over bijzonder veel horeca; het beleid is derhalve niet gericht op een kwantitatieve uitbreiding, tenzij hiermee de gewenste kwalitatieve impuls gegeven kan worden of juist invulling gegeven kan worden aan de nog ontbrekende horecavormen (m.n. grotere discotheek).
- De horecastructuur is het meest gebaat bij verplaatsingen vanuit minder geschikte locaties naar horeca(ontwikkelings)gebieden en bij verandering van concepten naar een meer gedifferentieerd kwalitatief hoogwaardig aanbod.

Concentratie/ Spreiding van het horeca-aanbod.

- De keuze voor concentratie dan wel spreiding van horeca is afhankelijk van het horeca-concept.
- Bij een solitaire (verpreide) horecavestiging moet sprake zijn van specifieke functies (sociaal-wijkondersteunend, monumentaal, winkelondersteunend, toeristisch of voorziening-gebonden) waarbij maximaal moet worden ingespeeld op de eisen van de omgeving of het monumentale gebouw.
- Binnen het feitelijke winkelhart (Roselaar, Nieuwe Markt, Roselaarplein, Tussen de Markten, Passage, Biggelaar en westelijke deel Raadhuisstraat) wordt een evenwichtige spreiding van enkel en alleen winkelgerelateerde daghoreca nagestreefd.
- Voor de uitgaansgerichte horeca is concentratie in kernhorecagebieden (of zelfs formele horecaconcentratiegebieden) het uitgangspunt waarbij m.n. de concentratie (en daarmee de hanteerbaarheid) van de overlast en de onderlinge synergie en bundeling van de aantrekkingskracht belangrijke motieven vormen.
- De kernhorecagebieden moeten voldoen aan de volgende randvoorwaarden (centrale ligging, ontwikkelingsruimte, terrasmogelijkheden, stimulerend horecabeleid (aanwijzing als horecaconcentratiegebied?³), goede bereikbaarheid en parkeerfaciliteiten).
- Als specifieke kernhorecagebieden (horecaconcentratiegebieden ?) worden aangemerkt:
 - het gebied Markt (vanaf bibliotheek) – Bloemenmarkt – Tongerloplein
 - de Raadhuisstraat tussen Nieuwe Markt en Nispensestraat.
- Met betrekking tot de mogelijke vestiging van een discotheek of andere grootschalige uitgaansvoorzieningen wordt een specifiek locatiebeleid gevoerd waarbij de binding met het uitgaanscentrum en de inpasbaarheid in de omgeving de belangrijkste uitgangspunten vormen.

De mate waarin relaties bestaan met andere functies.

- De horeca verdient vooral een plaats daar waar sprake is van een positieve relatie naar andere functie. De aanwezigheid van horeca moet een meerwaarde opleveren voor het gebied en de daarin aanwezige functies.
- De horeca is daarentegen in het geding daar waar sprake is van negatieve relaties. In deze situatie zal of getracht worden de negatieve relatie te minimaliseren of een keuze gemaakt moeten worden tussen de verschillende functies.

De mate waarin ingespeeld wordt op omgevingskwaliteiten.

- Een wederzijdse meerwaarde tussen het horecaproduct en de aantrekkelijkheid van de omgeving vormt een belangrijk uitgangspunt.

Vanuit deze algemene uitgangspunten wordt in de volgende paragraaf gebiedswijs ingezoomd op de verdere ontwikkelingsmogelijkheden voor de horeca.

³ De discussie over het wel/ niet invoeren van horecaconcentratiegebieden is verbonden aan het in 2005 te formuleren geluidbeleid

Mogelijkheden horeca-ontwikkeling

Uitgangspunt bij een visie op de horecastructuur is de bestaande situatie. Van daaruit wordt per deelgebied weergegeven welke (horeca-)ontwikkelingen gewenst zijn. Hierbij worden de volgende 3 ontwikkelingsvarianten gehanteerd:

- **A: Ontwikkelen:** het horeca-aanbod in een bepaald gebied dient aangevuld te worden. Hierbij wordt aangegeven welke horecatypen gestimuleerd worden;
- **B: Consolideren:** handhaven van het aantal horecabedrijven in een bepaald gebied. Bij vertrek van een bepaald horecabedrijf, kan er een ander horecabedrijf terugkeren;
- **C: Terugdringen:** het aantal horecabedrijven dient teruggedrongen te worden. Hierbij wordt aangegeven welke horecatypen teruggedrongen worden.



Ontwikkelen



Consolideren



Terugdringen

Het is noodzakelijk om beleidsmatig een nader onderscheid te maken in verschillende horecatypen. In de onderstaande verdeling is uitgegaan van zowel ruimtelijke als functionele criteria.

- I (winkelgebonden) daghoreca: openingstijden afgestemd op winkeltijden;
- II Maaltijd- en logiesverstrekkers;
- III Spijsverstrekkers;
- IV Drankverstrekkers (waaronder cafés etc..);
- V Discotheken.

Ontwikkelingsperspectief en kwaliteitsprofiel centrum Roosendaal

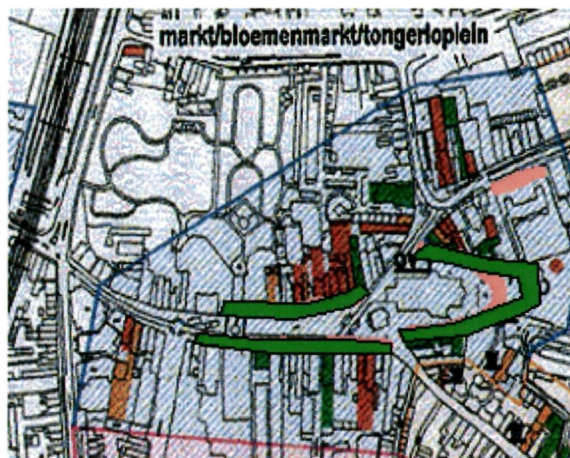
In de binnenstad van Roosendaal zijn mogelijke locaties waar horeca zowel gewenst en ongewenst tot ontwikkeling kan komen. Bij de uitwerking van het ontwikkelingsperspectief en kwaliteitsprofiel van de horecagebieden dient daar uiteraard rekening mee gehouden te worden.

Markt/ Bloemenmarkt/ Tongerloplein

De horeca-ontwikkelingsruimte wordt vooral toegewezen aan dit centrale uitgaansgebied (waardoor mogelijkheden ontstaan om hierop afgestemd gebiedgericht horecabeleid te introduceren).

Tabel 1.1 Hoofdcluster Markt/ Bloemenmarkt/ Tongerloplein

Straat / plein	Beleid	Horecatypen	Positie / ontwikkeling
Markt – Noordwand (ten oosten van bibliotheek)	A: ontwikkelen	<ul style="list-style-type: none"> Meer type IV gericht op breed publiek (gemengd) 	<ul style="list-style-type: none"> Noordwand: gesloten horecafront tot bibliotheek (functioneert nu in feite als discotheek met verschillende concepten); Oppassen voor kannibalisme; (richten zich veelal op dezelfde doelgroep).
Markt - Zuidwand	A: ontwikkelen	<ul style="list-style-type: none"> Meer type IV zuidwand gericht op ouderen (> 25 jaar) en II 	<ul style="list-style-type: none"> Zuidwand: detailhandel en horeca (gemengd); onder voorwaarden Opvanglocatie verplaatsingen.
Bloemenmarkt	B: consolideren	<ul style="list-style-type: none"> II, III en IV 	<ul style="list-style-type: none"> Vrijwel gesloten horecablok (eiland).
Tongerloplein	A: ontwikkelen	<ul style="list-style-type: none"> II en IV 	<ul style="list-style-type: none"> Leegstaand invullen pand (Tongerloplein 27-28) met avondfunctie (restaurant); <i>inmiddels ingevuld?</i> Pand SNS-bank wellicht geschikt voor restaurant met café-functie (stadshap) en terrasfunctie; Horeca met een cultureeltintje; Theatercafé verbouwen zodat aansluiting met plein ontstaat (verplaatsen toiletgroep); Cafés alleen gericht op oudere doelgroep (25+).
	C: terugdringen	<ul style="list-style-type: none"> IV (gericht op jongere doelgroep) 	
Kerkstraat	B: consolideren	<ul style="list-style-type: none"> IV 	<ul style="list-style-type: none"> Eetfunctie verder ontwikkelen.



Ontwikkelingsperspectief Markt - Tongerloplein



Raadhuisstraat

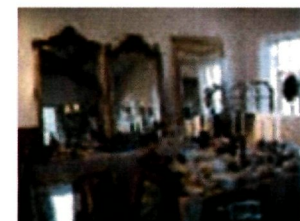
Het gebied kan als beste worden omschreven als gemengd gebied met winkelen en horeca. De bedrijven hebben overwegend een bovengemiddelde uitstraling. In het gebied bevindt zich een mogelijkheid tot een ontwikkelingslocatie voor maaltijdverstrekkers (met opties voor terraspleintje en autovrij maken).

Tabel 1.2 Hoofdcluster Raadhuisstraat

Straat / plein	Beleid	Horecatypen	Positie / ontwikkeling
Raadhuisstraat	A: ontwikkelen	<ul style="list-style-type: none"> Meer type II (restaurants), uitbreiden met circa 3 concepten in Raadhuisstraat 41-55 en 48-69; 	<ul style="list-style-type: none"> Leegstand detailhandel invullen met restaurant, 'culinaire straat' van maken (gedeelte tot nieuwe markt), met restaurants welke een aanvulling zijn op het bestaande aanbod (Thais restaurant, Spaans Indonesisch (concept Javaanse jongens); Gebied sluit in beperkte mate aan op Nispensestraat (2 aanbieders); Mogelijkheden autovrij maken onderzoeken, bijv: zomermaanden terrassenpleintje (vooralsnog is echter wel behoud van doorgang van (fiets)verkeer van belang)
	B: consolideren	<ul style="list-style-type: none"> III en IV 	



■ Ontwikkelingsperspectief Raadhuisstraat



Nieuwe Markt / Roselaar

Het totaalbeeld van het gebied kan het beste worden getypeerd als het kernwinkelgebied van Roosendaal met voornamelijk winkelondersteunende horeca. De aanwezige "vreemde" horeca (niet specifiek winkelondersteunend) mag zich niet verder uitbreiden om versnippering te voorkomen. Hoewel vraag en aanbod redelijk op elkaar zijn afgestemd is er zeker ruimte voor beperkte ontwikkeling, waarbij wel een meer evenwichtige spreiding binnen het winkelhart wordt nagestreefd.

Tabel 1.3 Nieuwe Markt e.o.

Straat / plein	Beleid	Horecatypen	Positie / ontwikkeling
Nieuwe Markt	B: consolideren A: beperkt ontwikkelen	• III • I	• Kwaliteitsverbetering, anders is C (terugdringen een optie)
Dokter Braberstraat (V&D)	A/ B: consolideren/ beperkt ontwikkelen	• I	• Beperkt ontwikkelen
Roselaar	A/ B: consolideren/ beperkt ontwikkelen	• I	• Beperkt ontwikkelen
Roselaarplein	A/ B: consolideren/ beperkt ontwikkelen	• I	• Beperkt ontwikkelen



Ontwikkelingsperspectief Nieuwe Markt.  evenwichtige spreiding



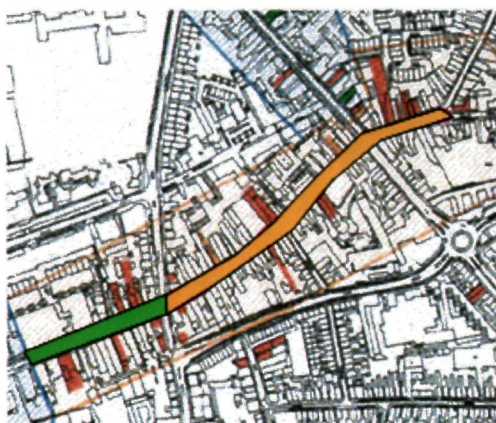
Molenstraat



De Molenstraat wordt doorgesneden middels de Burgemeester Prinsensingel aan de zijde tot de Bloemenmarkt bevinden zich overwegend 'reguliere' horeca en aan de andere zijde met name horeca welke is gericht op het drugstoerisme. Uitbreiding van de horeca is niet gewenst vanuit het oogpunt van overlast en handhaving.

Tabel 1.4 Hoofdcluster Molenstraat

Straat / plein	Beleid	Horecatypen	Positie / ontwikkeling
Molenstraat	B: consolideren	<ul style="list-style-type: none">• Geen horeca toevoegen	<ul style="list-style-type: none">• Zeer gemengde doelgroepen, uitwaaiing horeca voorkomen
(gebied Burg. Prinsensingel tot Bloemenmarkt)	A: ontwikkelen (beperkt)	<ul style="list-style-type: none">• III of IV	<ul style="list-style-type: none">• (suggestie/ nader te onderzoeken) Museumcafé in Tongerlo-huys ontwikkelen met terras aan de voorzijde (museumtijden gebonden) en in zomermaanden hightea in achtertuin in combinatie met theatercafé.
Molenstraat (gebied tussen Brugstraat en Burg. Prinsensingel)	C: terugdringen	<ul style="list-style-type: none">• IV	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteitsverbetering horeca gewenst;• 'Theehuizen' terugdringen.
Hoogstraat	C. terugdringen	<ul style="list-style-type: none">• IV	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteitsverbetering horeca gewenst• Coffeeshops en 'Theehuizen' terugdringen.

Molenstraat/ Hoogstraat



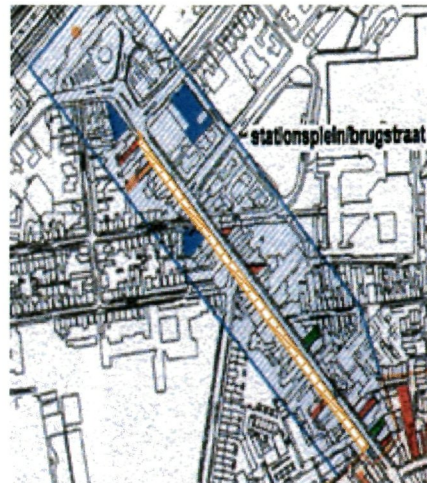
-  Ontwikkelingsperspectief
-  Terugbrengen van aanbod

Stationsplein/ Brugstraat

Dit betreft een zeer gemengd gebied zowel kwantitatief als kwalitatief. Het is enerzijds een verblijfsgebied en betreft anderzijds de verbindingroute van en naar het centrum. Deze entree is echter niet meer het 'visitekaartje' voor Roosendaal van weleer. De toekomst van het gebied is afhankelijk van de SpoorHaven ontwikkeling (m.n. de plaats van het spoorstation). Uitbreiding van het horeca-aanbod is niet noodzakelijk om daarmee het product aantrekkelijker te maken.

Tabel 1.5 Stationsplein e.o.

Straat / plein	Beleid	Horecatypen	Positie / ontwikkeling
Stationsplein	B: consolideren	• II en III	• Niet verder ontwikkelen
Stationstraat	C: terugdringen	• IV	• in ieder geval niet verder ontwikkelen, zo mogelijk terugdringen
Brugstraat	B: consolideren C: terugdringen	• II • IV	• Niet verder ontwikkelen/ kwaliteitsverbetering; • minder cafe's, theehuizen en coffeeshops • anders is C (terugdringen een optie)



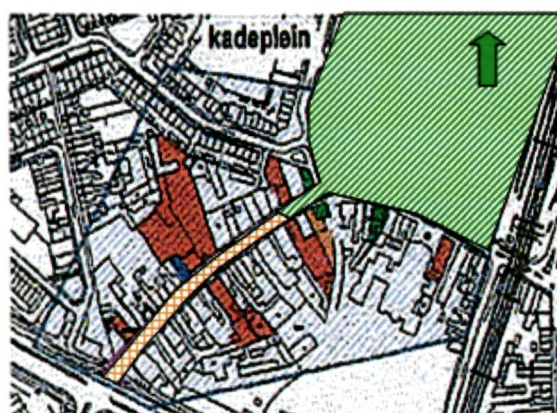
Beperkt terugdringen van aanbod/consolideren

Kadegebied/ SpoorHavengebied

De horeca in dit gebied valt te kenschetsen als zeer divers, het aanbod heeft echter een zeer beperkte samenhang en hierdoor uitwisseling van gasten. Het gebied functioneert vrij autonoom en heeft weinig uitwisseling met het uitgaansleven op de nabijgelegen Markt. De voorgestane ontwikkeling van het Spoorhavengebied biedt een aantrekkelijk ontwikkelingsperspectief ook voor de horeca. Van groot belang is daarbij de toegevoegde waarde t.o.v. de horecaconcentraties in de binnenstad. Bij een eventuele horeca-invulling moet gekozen worden niet voor "meer van hetzelfde" maar juist voor nieuwe concepten die inspelen op de unieke setting en functies van het toekomstige gebied enigszins aansluitend op de horecaclusters van de Markt en de Kade.

Tabel 1.6 Kadegebied/ SpoorHavengebied

Straat / plein	Beleid	Horecatypen	Positie / ontwikkeling
Kade	B: consolideren C: consolideren/ beperkt terugdringen	<ul style="list-style-type: none"> • II en III • IV 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 restaurants behouden • Cafés terugdringen en leegstand niet herinvullen; • Zal centra behouden;
Kadeplein	B: consolideren A: ontwikkelen	<ul style="list-style-type: none"> • IV en III • IV en III 	<ul style="list-style-type: none"> • Niet verder ontwikkelen, kwaliteitsverbetering anders is C (terugdringen een optie) • als onderdeel van SpoorHavenontwikkeling (zie !)
SpoorHaven (+/- Kadeplein-OostHavendijk)	A: ontwikkelen A: ontwikkelen	<ul style="list-style-type: none"> • IV en II • V 	<ul style="list-style-type: none"> • Multifunctionele horeca-exploitatie in aansluiting met te ontwikkelen leisure en evt. waterfront. • Ruimte reserveren voor discotheek



 *Ontwikkelingsperspectief*
 *Beperkt terugdringen van aanbod/consolideren*

Horeca overig centrumaanbod.

In het overig centrumgebied zijn enkele solitair gevestigde horecazaken gevestigd. Het aanbod is overwegend slecht verzorgd, met uitzondering van de bedrijven op de Nispensestraat. Het voorgestelde beleid voor concentratie van horeca geldt uiteraard ook voor de overige gebieden in de binnenstad. Dit houdt in dat (nieuw)vestiging van horeca in eerste instantie in de eerder genoemde ontwikkelingsgebieden dient plaats te vinden.

Tabel 1.7 Horeca overig centrumaanbod

Straat / plein	Beleid	Horecatypen	Positie / ontwikkeling
Damstraat	C: terugdringen	• III en IV	• Terugdringen (omzetten naar woonfunctie)
Boulevard	C: terugdringen	• IV	• Terugdringen (omzetten naar woonfunctie)
Burgerhoutsestraat	B: consolideren	• IV	• Niet verder ontwikkelen
Nispensestraat	B: consolideren	• II	• Niet verder ontwikkelen
Burg. Prinsensingel	C: terugdringen	• IV	• Terugdringen (omzetten naar woonfunctie)
Gedeelte tussen Molenstraat en Dunantstraat)	C: terugdringen	• III en IV	• Terugdringen

Ontwikkelingsperspectief en kwaliteitsprofiel overig Roosendaal

Het horeca-aanbod buiten het centrum van Roosendaal (met uitzondering van de dorpen) is versnipperd. Er is slechts 1 concentratie in de wijk Kalsdonk (Kalsdonksestraat-Hoogstraat). Met name de bedrijven in de Hoogstraat bieden overwegend een negatieve uitstraling en dienen te worden teruggedrongen. Verder heeft de horeca vooral een wijk- of buurtverzorgende functie (zoals café of cafetaria op de hoek). Ontwikkeling van concentraties buiten het centrumgebied is ook **niet gewenst**. Buiten het centrum van Roosendaal (en de 5 dorpen) geldt derhalve een consoliderend beleid. Uitbreiding van het aantal horecavestigingen is ongewenst. Hierbij gelden de navolgende uitzonderingssituaties.

- Afhankelijk van de grootte van het winkelcentrum en het functioneren ervan is er ruimte voor **winkel-ondersteunende horeca**;
- Nieuwvestiging kan worden toegestaan als er sprake is van **locatiegebonden horeca** (wegrestaurants of hotels bijvoorbeeld) of waarbij horeca een duidelijke ondersteunende functie heeft ten aanzien van andere functies (zoals horeca op een woonboulevard, industrieterrein of nabij toeristische voorzieningen). Voorts kan overwogen worden om mee te werken aan een horeca-invulling in een monumentaal pand.
- Een **discotheek** ver buiten het centrum is niet gewenst, omdat dit niet leidt tot een versterking van de horeca-structuur in de binnenstad van Roosendaal. Een discotheek hoort in principe thuis in of nabij het centrum als aanvulling op andere uitgaansvoorzieningen. Het nog te ontwikkelen SpoorHavengebied wordt in deze tot het centrum gerekend.
- Horeca als **ondersteunende voorziening bij leisurevoorzieningen** (zoals op Recreatiepark de Stok) dienen geen autonome aantrekkingskracht te verkrijgen.

Ontwikkelingsperspectief en kwaliteitsprofiel dorpen (en het buitengebied).

In de dorpen zijn voldoende horecavoorzieningen. Het merendeel van het aanbod is ondersteunend aan het toerisme (wandelen/ fietsen) en wordt met name in de zomermaanden en weekeinden gebruikt. De horeca (en het daaraan verbonden toerisme) zijn van belang voor de leefbaarheid en levendigheid van de dorpen. Hoewel enigszins opgepast dient te worden dat de levendigheid van het stadscentrum van Roosendaal niet wordt verplaatst naar de omliggende kernen moeten de dorpen vanuit deze toeristische en leefbaarheidsdoelstelling een onafhankelijke koers kunnen volgen. Versterking van het toeristisch-recreatief product van de dorpen ligt niet zozeer in het toevoegen van meer horeca, maar vooral in de kwalitatieve verbetering ervan in relatie tot de leefbaarheidsdoelstelling.

WERKPLAN HORECA ROSENDAAL 2012 - 2016

Copyright © 2012
Gemeente Roosendaal

Auteur	Rene van Gastel
Document nummer	versie 2
Document naam	Werkplan Horeca 2012-2016 versie 2
Status	Definitieve versie
Editiedatum	06 maart 2012

Integraal Horeca Overleg

Ambtelijke begeleiding:	R. v. Gastel (steller/ coördinator) A. Arnold R. Kools M. Schuurman C. Vermeeren T. de Munnik
Koninklijke Horeca Nederland afdeling Roosendaal KHN-regioconsulente	C. Oosterbos M. de Pijper
Politieteam Roosendaal Brandweer Roosendaal RMD GHOR	L. Bennink B. van Setten R. Vliex J. Hogewoning
Portefeuillehouder	H. Verbraak

Versie historie

Versie:	Datum:	Status/ verschil met voorgaande versie:
1.0	03-01-2012	Ambtelijk basisconcept (steller R. van Gastel).
1.1	05-01-2012	Ambtelijk concept na verwerking interne opmerkingen (steller R. van Gastel)
1.2	23-02-2012	Ambtelijk concept na verwerking opmerkingen gesprekspartners → zoals ter vaststelling aangeboden aan B&W van Roosendaal.
2	06-03-2012	Definitieve versie vastgesteld door B&W → zoals met mededeling aangeboden aan de Raad

INHOUDSOPGAVE

BIJLAGE INHOUDSOPGAVE	3
1 INLEIDING.....	4
1.1 AANLEIDING; VOORGESCHIEDENIS EN BELEIDSKADER	4
1.2 DOELSTELLINGEN	4
1.3 UITGANGSPUNTEN.....	5
1.4 OPZET	5
2 DE INHOUDELIJKE TOELICHTING VAN HET WERKPLAN.	6
2.1 HET ACTUALISATIEPROCES	6
2.2 HORECA EN ECONOMIE	6
2.2.1 HORECALOKET EN -ACCOUNT	6
2.2.2 ADMINISTRatieve LASTENVERMINDERING	6
2.2.3 PARACOMMERCIE	7
2.2.4 LEGES	7
2.2.5 TERRASHUUR	7
2.2.6 RECLAMEBELASTING	7
2.2.7 BINNENSTADSMANAGEMENT	7
2.2.8 BELEID VOOR WINKELONDERSTEUNENDE HORECA	8
2.2.9 ONTWIKKELINGSRUIMTE HORECA	8
2.3 HORECA, MAATSCHAPPIJ EN GEZONDHEID.....	8
2.3.1 ALCOHOLBELEID	8
2.3.2 NIEUWE DRANK- EN HORECAWET.....	8
2.3.3 UITGAAN JONGEREN	9
2.4 HORECA, INTEGRITEIT, OPENBARE ORDE, VEILIGHEID EN MILIEU.....	9
2.4.1 HORECA-EXPLOITATIEVERGUNNING	9
2.4.2 TERRASVERGUNNING EN OPENINGSTIJDEN VAN DE TERRASSEN	9
2.4.3 BIBOB	9
2.4.4 SLUITINGSTIJDEN DROGE HORECA.....	9
2.4.5 DEURBELEID BIJ VERRUIMING OPENINGSTIJDEN.....	10
2.4.6 KWALITEITSMETER VEILIG UITGAAN	10
2.4.7 COLLECTIEVE EN INCIDENTELE FESTIVITEITEN	10
2.5 HORECA IN RUIMTELIJKE CONTEXT	10
2.5.1 ACTUALISATIE HORECAONTWIKKELINGSVISIE	10
2.5.2 RUIMTELIJKE INPERKING NIEUWE HORECAONTWIKKELINGEN	10
2.5.3 TERRASVLONDERS	10
2.5.4 EVALUATIE TERRASSENNOTA.....	10
3 WERKPLAN INTEGRAAL HORECABELEID 2012 – 2016.....	11
3.1 TOELICHTING	11
3.2 ACTIEOVERZICHT	11
Samenvatting reacties op nulversie horecabeleidsnota	15

1 Inleiding.

1.1 Aanleiding, voorgeschiedenis en beleidskader.

Eind 2004 is met de vaststelling van het Werkplan Integraal Horecabeleid Roosendaal de basis gelegd voor een integraal en interactief (beleids)proces voor de horecasector in Roosendaal. Het werkplan vormde de agenda voor een regulier horecaoverleg. In het overleg vond de verdere uitwerking en afstemming plaats over zowel de voorziene en ingeplande actiepunten als nieuwe (onvoorziene) ontwikkelingen aangaande de horecasector. Met het werkplan werd ook de Horecaontwikkelingsvisie vastgesteld om richting te kunnen geven aan de verdere ontwikkeling van de horecasector. In 2007 is het werkplan geactualiseerd voor de periode 2008-2010.

Inmiddels is aan de meeste acties van het werkplan uitvoering gegeven. Vooral het proces van administratieve lastenverlichting en het proces rondom de herinrichting van de binnenstad vormden daarbij goede uitvoeringskaders. Met het ontstaan van nieuw beleid en uiteenlopende veranderde regelgeving rondom de horeca groeide de behoefte aan een overzichtelijk beleidskader voor de horeca. Daarbij dient opgemerkt te worden dat in veel gevallen niet de gemeente maar vooral het Rijk de initiator was (en is) tot verandering van beleid en regelgeving. Een en ander heeft geleid tot een Horecanota "Integraal horecabeleid Gemeente Roosendaal". Het concept van deze horecanota is voor reactie en ter voorbereiding van een nieuw werkplan horeca voor de komende jaren voorgelegd aan de vaste overlegpartners. Een samenvatting van de ontvangen reacties is opgenomen in de bijlage.

Op basis van deze ontvangen reacties en de bevindingen geuit in het reguliere horecaoverleg is de behoefte aan nieuwe (beleids)acties en verandering van regelgeving bijeen gebracht in het voorliggende Werkplan Horeca Roosendaal voor de jaren 2012-2016.

Met dit werkplan wordt mede invulling gegeven aan het in het Economisch ActiePlan (EAP) gestelde centrale doel (*het procesmatig gestalte geven aan het integraal horecabeleid, opdat een samenhangend beleid tot uitvoering wordt gebracht op zo mogelijk alle terreinen de horeca betreffende*); het werkplan biedt enerzijds een uitwerking van het EAP en vormt anderzijds ook de input voor de eerstvolgende actualisatie van het EAP.

1.2 Doelstellingen

Het werkplan is in algemene zin gericht op de zorg voor een actueel en weloverwogen integraal horecabeleid op basis waarvan de horecasector op een maatschappelijk verantwoorde wijze in economische opzicht optimaal kan functioneren en vorm kan geven aan haar uiteenlopende sociaal-maatschappelijke rol.

Het specifieke doel van het werkplan is de planmatige beheersing van het interactieve beleidsproces. Door een concrete beschrijving van de te behandelen aandachtspunten, de planning en de werkorganisatie met de bijbehorende werkafspraken kan het proces door de participerende partijen gevolgd worden en kunnen betrokken en belanghebbende partijen op interactieve wijze de in het werkplan aangegeven rol vervullen.

Nieuwe besluiten inzake beleid en regelgeving omtrent de horeca zullen meteen verwerkt worden in de Horecanota "Integraal horecabeleid gemeente Roosendaal", waardoor deze actueel zal blijven.

Het proces als zodanig wordt door betrokkenen en belanghebbenden positief ervaren. De integrale en interactieve benadering heeft geresulteerd in een informeel netwerk waarin betrokkenen en belanghebbenden elkaar vinden, begrip hebben voor elkaars belangen en bereidheid tonen om gezamenlijk tot keuzes te komen. Vanuit deze positieve perceptie richt de centrale doelstelling van dit werkplan zich vooral op het consistent doorgaan met het proces.

1.3 Uitgangspunten

→ Doorgaan met het interactieve proces.

Interactieve beleidsvorming heeft naast de gekende voordelen als betrokkenheid en breed draagvlak ook zijn valkuilen. In het proces moet het voor iedereen duidelijk zijn op welke wijze, vanuit welk belang en welke rol en onder welke randvoorwaarden een bijdrage geleverd kan worden. Daarbij dient niet alleen begrip te zijn voor elkaars standpunten maar ook voor elkaars drukke agenda. Dit werkplan biedt derhalve zeker een kader waarmee partijen goedbedoeld aan de slag aan, maar is geen verplichtend contract. Tijdens het proces blijft er ruimte voor interactiviteit ook ten aanzien van het werkproces zelf. Ook gelet op de veranderende samenleving is het van belang dat dit werkplan op basis van voortschrijdend inzicht in onderling overleg met de betrokken actoren tussentijds enigszins aangepast kan worden en er voldoende ruimte blijft voor de aanpak van zich voordoende problemen en kansen.

→ Doorgaan in dezelfde samenstelling

Het is evident dat de Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Roosendaal (KHN) als vertegenwoordiger van de horeca en als intermediair met de horeca aan het proces deelneemt. Deze rol draagt bovendien bij aan een betere en sterkere positie van de KHN. De plaatselijke afdeling van de horeca wordt daarbij ondersteund door de regioconsulent van de landelijke branchevereniging Koninklijke Horeca Nederland.

Andere actoren die voor een of meerdere aandachtspunten in dit proces een bredere rol vervullen zijn met name politie, brandweer, regionale milieudienst en (in beperkte mate) GHOR. Daarnaast zal incidenteel een beroep gedaan moeten worden op andere belanghebbende of betrokken partijen. Zo ligt het voor de hand om bij de behandeling van drugs- en alcoholproblematiek een instantie als Kentron in te schakelen.

Het structurele horecaoverleg wordt door de deelnemers aan het overleg positief gewaardeerd. Het overleg wordt op ambtelijk niveau door de gemeente georganiseerd. De wethouder Economische Zaken is voorzitter van het overleg dat 4x per jaar bijeen komt. Tweemaal per jaar zal ook de burgemeester aan het overleg deelnemen (vooral ten behoeve van aangelegenheden in de sfeer van openbare orde en veiligheid). De belangrijkste taak van het overleg is de voortgang, de tussentijdse actualisatie en de uitvoering van dit werkplan. Bijkomend gevolg van dit overleg is het ontstaan van een netwerk waarin partijen elkaar gemakkelijk en met een wederzijds begrip voor elkaars standpunten kunnen vinden.

Eind 2013 zal de voortgang formeel worden geëvalueerd en indien gewenst actualisatie plaatsvinden.

→ Coördinatie van diverse uitvoeringsprocessen.

De uitvoering van dit werkplan zal langs verschillende wegen geschieden. Zo wordt regionaal samengewerkt en worden landelijke ontwikkelingskaders aangereikt waarop geanticipeerd zal moeten worden. Ook lokaal vormt de horeca vaak onderdeel van meer omvangrijke processen zoals bijvoorbeeld de aanpak van de binnenstad via binnenstadsmanagement.

Vooraf de implementatie van de nieuwe Drank- en Horeca Wet (medio 2012) zal worden aangegrepen voor de uitvoering van dit Werkplan. Dit werkplan en het daaraan verbonden reguliere overleg moeten leiden tot een gecoördineerde en integrale aanpak.

1.4 Opzet.

Hoofdstuk 2 betreft de inhoudelijke beschrijving van de acties van het werkplan. In hoofdstuk 3 zijn deze opgenomen in de schematische planning voor de komende jaren. De paragraafnummers van de hoofdstukken 2 en 3 verwijzen naar de betreffende beleidshoofdstukken in de horecanota.

2 De inhoudelijke toelichting van het werkplan.

2.1 Het actualisatieproces.

In het reguliere overleg en via de reactie op de nulversie van de horecanota (zie bijgevoegde samenvatting van de ontvangen reacties) is de actualiseringsbehoefte kenbaar gemaakt. Wensen en vragen zijn zonder nadere afweging opgenomen in dit werkplan. Opname van een actie in dit plan geeft derhalve nog geen inzicht in de uiteindelijke (beleids)keuzes. In dit hoofdstuk worden vooral de geconstateerde actualiseringsbehoeften beschreven en waar mogelijk inzicht gegeven in de aanwezige belangen en de te maken afweging.

De onderstaande paragraafnummers komen overeen met de hoofdstuknummering van de horecanota.

2.2 Horeca en economie.

2.2.1 Horecaloket en -account.

De Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Roosendaal, pleit voor de invoering van een duidelijk horecaloket waardoor een geïntegreerde vergunningverlening plaats kan vinden en tegenstrijdige regelgeving voorkomen kan worden. Niet de ondernemer maar de gemeente moet bepalen welke regel prioriteit heeft.

De gemeente is bezig met processen gericht op administratieve lastenvermindering, processen gericht op een betere en meer efficiënte dienstverlening en processen gericht op de invulling van een effectief accountmanagement naar specifieke doelgroepen. Bezien zal moeten worden in hoeverre daarbij invulling gegeven kan worden aan een horecaloket en/ of een horeca-account bij de gemeente.

2.2.2 Administratieve lastenvermindering.

De horeca wordt in vergelijking met andere branches geconfronteerd met veel regels, opgesteld en uitgevoerd door heel verschillende overheidsinstanties en ook met verschillende toezichthouders. Om deze redenen is een aantal jaren geleden zowel lokaal als regionaal gestart met een proces gericht op vermindering van regelgeving en administratieve lasten. En hoewel intussen het aantal regels is verminderd en ook de processen zijn verbeterd blijft administratieve lastenvermindering een centraal aandachtspunt voor de komende jaren en zal dus elke gelegenheid worden aangegrepen om de administratieve lasten terug te brengen.

Een belangrijke gelegenheid is de huidige decentralisatie van overheidstaken. Op Rijksniveau wordt beleid ontwikkeld om taken van rijksdiensten over te hevelen naar de gemeente (o.a. Tabakswet, nieuwe Drank- en horecawet). De Gemeente Roosendaal heeft hierop maar een beperkte invloed. De eerste winst wordt bereikt door coördinatie en samenwerking door de verschillende toezichthouders en belanghebbenden.

De uitvoeringspraktijk wordt in toenemende mate bepaald door landelijke afspraken en procedures (VNG modellen, landelijke of regionale samenwerkingsverbandenverband). Het verdient aanbeveling vermindering van administratieve lastenverlichting vooral ook op landelijk of regionaal niveau bij die instanties aan de orde te stellen. Regionale aanpak loont; zie het resultaat van de gedereguleerde APV die regionaal met medewerking van de KvK tot stand is gekomen en landelijk aandacht heeft getrokken. Ervaringen delen (tussen gemeenten, andere instanties (denk aan KvK en horecaondernemer) is zinvol en kan leiden tot voorstellen om te komen tot een verdergaande administratieve lastenverlichting.

De gemeente Roosendaal wil als centrumgemeente in de regionale aanpak graag een belangrijke partner zijn van de Koninklijke Horeca Nederland (bijvoorbeeld door de organisatie van een mini-conferentie over administratieve lastenvermindering in de horeca). De gemeente Roosendaal is ook bereid mee te denken over innovatieve voorstellen (zoals het idee om tot een MKB-ondernemingsdossier te komen).

2.2.3 Paracommercie

De Koninklijke Horeca Nederland, ondersteund door het Bureau Eerlijke Mededinging (BEM!), vindt dat de gemeente nog te vrijblijvend omgaat met de aanwezige paracommercie, terwijl dit toch duidelijk geregeld is in de Drank- en Horecawet en de gemeentelijke "Verordening op de mededinging bij de verstrekking van alcoholhoudende drank". De KHN vindt vooral dat de handhaving beter geregeld dient te worden, opdat er beter gehandhaafd kan worden. De controle op de openingstijden en de alcoholverstrekking aan minderjarigen dient bij sportkantines, buurthuizen, e.d. net zo geregeld te zijn als bij de reguliere horeca. De horeca is bereid inzake de horecawetgeving voorlichting te geven aan de paracommerciële instellingen. Tegenover deze dringende wens/ eis van de horeca staat de behoefte van sportkantines, buurthuizen e.d. om vanwege o.a. verminderde overheidssubsidies te zoeken naar nieuwe kostendragers; daarbij wordt ook gekeken naar mogelijk extra inkomsten uit horeca-achtige activiteiten.

Op grond van de nieuwe Drank- en Horecawet moeten gemeenten (binnen de wettelijke kaders) het paracommerciële gebruik via een verordening regelen. Daarbij wordt ook meer bevoegdheid overgedragen naar de gemeente. De gemeente zal zich derhalve in overleg met betrokkenen en belanghebbenden moeten beraden over de noodzaak tot aanpassing van de bestaande "verordening op de mededinging bij de verstrekking van alcoholhoudende drank". De KHN afdeling Roosendaal zal hierbij als adviespartner betrokken moeten worden.

Overigens vormt in deze ook het bestemmingsplan een belangrijk reguleringsinstrument.

2.2.4 Leges.

De gemeente stelt jaarlijks de legestarieven vast. De afgelopen 2 jaren kreeg de gemeente nog een landelijke prijs omdat de gemeente de laagste legestarieven voor de horeca van heel Nederland hanteerde (omdat de terrashuur niet is meegerekend was overigens wel sprake van een vertekend beeld). Met ingang van 2012 zullen de legestarieven naar verwachting (fors) stijgen waardoor Roosendaal ook voor de horeca duurder zal zijn. De horeca vraagt in deze om meer transparantie. De horeca verzet zich tegen buitenproportionele stijging en vraagt de gemeente ook om alternatieven als afschaffen van vergunningen en in plaats hiervan regelgeving, vrijstellingen en kostenbeperking door verdere digitalisering.

2.2.5 Terrashuur.

De KHN afd. Roosendaal is voorstander van vereenvoudiging van het tariefsysteem; men stelt dat de huidige tariefdifferentiatie (er zijn A- en B-tarieven) tot een situatie leidt dat B-locaties in verhouding tot de huurprijs op centrale plein op de Markt relatief duur zijn; daarom stelt men voor het B-tarief voor een meer realistische tariefstelling naar beneden bij te stellen. Voorts vindt men het onderscheid tussen zomer- en winterterras niet meer van deze tijd. De gemeente zal hierop moeten reageren.

2.2.6 Reclamebelasting.

Met ingang van 2012 zullen ondernemers in de binnenstad (en dus ook horecaondernemers) rekening moeten houden met een reclameheffing. Deze belasting wordt overigens ingezet ten behoeve van de collectieve financiering van het binnenstadsmanagement en de uitvoering van het Businessplan Binnenstad. Ondernemers in het autoluwe gebied gaan € 400,- per jaar per pand betalen wanneer er een reclame-object aan de buitenzijde aan het pand is verbonden dat zichtbaar is vanaf de openbare weg. Ondernemers gelegen in het overige gebied binnen in en aan de stadsring betalen € 250,-. De gemeente stort een bedrag gelijk aan de belastingopbrengst minus de perceptiekosten aangevuld met een eigen bijdrage in de kosten van € 150.000,- in het binnenstadsfonds.

Deze nieuwe regels zullen nog opgenomen moeten worden in de Horecanota.

2.2.7 Binnenstadsmanagement

De Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Roosendaal, is vertegenwoordigd in de Stuurgroep Binnenstad Roosendaal en daarmee in de gelegenheid om met de andere partners in de binnenstad sturing te geven aan de uitvoering van het Businessplan Binnenstad. Het binnenstadsmanagement is een publiek private samenwerking tussen de gemeente, Collectief Roosendaal en fondsbeheerder de Stichting Promotie Winkelstad Roosendaal. Horecaondernemers kunnen lid worden van Collectief Roosendaal en als lid individueel meebeslissen over de uitvoeringsplannen. Het binnenstadsmanagement en de uitvoering van het businessplan worden gefinancierd uit het binnenstadsfonds dat gevoed worden door een vaste gemeentelijke bijdrage en een indirecte verplichte ondernemersbijdrage via de reclamebelasting. Het businessplan is gericht op de collectieve aanpak van de binnenstad. Het gaat dan o.a. over de aanpak van de leegstand, de aankleding van de binnenstad, de citymarketing, veilig ondernemen/ uitgaan, evenementen, monitoring, enz.

De horeca heeft op vele fronten direct belang bij deze collectieve aanpak. Doelgerichte participatie van de horeca in de collectieve aanpak is van groot belang voor het slagen van het businessplan. Daarom participeert de horeca (al dan niet via Collectief Roosendaal) in verschillende werkgroepen die uitvoering moeten geven aan het businessplan. Het businessplan en het daarin aanwezige horecabelang zullen nog opgenomen moeten worden in de Horecanota.

2.2.8 Beleid voor winkelondersteunende horeca.

De KHN dringt al enige jaren aan op een beleid over winkelondersteunende horeca binnen detailhandelsbestemmingen en meer algemene centrumbestemmingen. Men vindt de bepalingen in het bestemmingsplan te vrijblijvend. De KHN hanteert het standpunt dat sprake zal moeten zijn van een daadwerkelijke ondersteuning van de hoofdactiviteit; de horeca-activiteit dient complementair te zijn. Mede naar aanleiding van de discussie die in deze is ontstaan rondom de horecamogelijkheden die het nieuwe ontwerpbestemmingsplan Centrum-Zuid biedt is de gemeente reeds gestart met de voorbereiding van nadere beleidsregels omdat het bestemmingsplan zich moet beperken tot ruimtelijk relevante argumenten. Het gaat hier echter vooral om een weloverwogen economisch beleid gericht op de bescherming van de gewenste horeca-aanbodstructuur en de daaraan verbonden consumentenmarkt. Naast de specifieke beleidsregels voor winkelondersteunende horeca is in deze derhalve ook de horeca-ontwikkelingsvisie van belang.

2.2.9 Ontwikkelingsruimte horeca.

De confrontatie van vraag en aanbod in de horecanota heeft laten zien dat in Roosendaal sprake is van een lastige marktsituatie. Alleen voor de restaurants lijkt nog enige marktruimte aanwezig. Dit leidt tot een lastige afweging. Voor behoud van de markt of nog liever markttoevoeiing moet het aanbod aantrekkelijker worden (vooral in kwalitatieve zin) en zijn derhalve nieuwe ontwikkelingen gewenst; door het ontbreken van marktruimte zal een bedrijf zich minder snel in Roosendaal willen vestigen en zal meestal sprake zijn van marktverdringing ten koste van de reeds aanwezige horeca, tenzij de kwaliteitsimpulsen vanuit de bestaande horeca komen. Het is van belang om de afweging gezamenlijk te maken voorafgaande aan de actualisatie van de horecaontwikkelingsvisie.

Tegelijkertijd zal (zie ruimteparagraaf) ook enige voorzichtigheid betracht moeten worden met het geven van juridische ruimte voor horecaontwikkeling. De huidige situatie vraagt om een jaarlijkse monitoring van de horecamarkt (vinger aan de pols).

2.3 Horeca, maatschappij en gezondheid

2.3.1 Alcoholbeleid.

Ten behoeve van een verantwoord alcoholgebruik in de horeca werkt de KHN actief mee aan lopende landelijke ("Geen 16, geen druppel") en regionale ("Think before you drink" van de GGD) campagnes. Bovendien biedt men via e-learning VAS (Verantwoord Alcohol Schenken) in deze directe service aan het personeel van haar leden. De KHN stelt daarbij dat inzake het alcoholprobleem niet alleen naar de horeca gekeken moet worden. Verwezen wordt naar het toenemende indrinken van de jeugd thuis en het alcoholgebruik op feestjes buiten de reguliere horeca in o.a. sportkantines en buurthuizen. Het alcoholbeleid staat vaak ter discussie in de zin dat sommige politieke partijen aandringen op verdere aanscherping. Vooralsnog vormt het huidige beleid (zie horecanota) het uitgangspunt en gaat het vooral om het nakomen en handhaven van de regelgeving. Omdat de nieuwe Drank- en Horecawet het toezicht en de handhaving in deze overdraagt naar de gemeenten, zal de gemeente zich in samenspraak met haar partners moeten voorbereiden op deze rol.

Verder gaat het hier nog steeds om preventieve voorlichting vooral naar de kwetsbare doelgroep jongeren en derhalve de voortzetting van de voornoemde projecten geheel in lijn met het gemeentelijke voornemen (Kadernota Lokaal Gezondheidsbeleid) om tot een alcoholmatigingsbeleid te komen.

2.3.2 Nieuwe Drank- en Horecawet.

De Nieuwe Drank- en Horecawet treedt naar verwachting medio 2012 in werking en zal naar verwachting medio 2013 lokaal geïmplementeerd moeten zijn. De nieuwe wet belast de gemeenten met het toezicht op de naleving van deze wet (o.a. m.b.t. de alcoholverstreking, niet alleen in de reguliere horeca maar ook in paracommerciële gelegenheden).

De KHN pleit voor een handhavingsbeleid "met gevoel en verstand". Daarmee doelt men op het enerzijds met rust laten van horeca die (bijvoorbeeld bij nulmeting) voldoet aan wat de wet stelt (de zgn. handhavingsvakantie) en anderzijds strenger handhaven van ondernemers die willens en wetens de wet overtreden. Het gaat hier niet alleen om gezondheidsbeleid maar ook om openbare orde en veiligheid (paragraaf 2.4). Mogelijk biedt de samenwerking in het KVV (Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan) een goed handvat voor verdere afspraken met betrekking tot de handhaving van de drank- en horecawet.

2.3.3 Uitgaan jongeren.

Vorig jaar is naar aanleiding van een raadsnotie uitgebreid gekeken naar de uitgaansmogelijkheden en het uitgaansgedrag van jongeren. Vooral de leeftijdsgroep 16 tot 18 jaar vindt moeilijk een plek binnen de Roosendaalse horeca. Het probleem komt enerzijds voort uit de strikte handhaving van de Drank- en Horecawet, waardoor het toelaten van deze moeilijk controleerbare doelgroep extra risico's oplevert voor de horecaondernemer en anderzijds uit het volgedrag van deze groep jongeren die in groten getale op hetzelfde moment op dezelfde "place to be" willen zijn. Inmiddels lijkt het uitgaansprobleem deels opgelost, omdat men op meerdere locaties terecht kan en zijn vertegenwoordigers van deze doelgroep in gesprek met de horeca. Bezien wordt of vraag en aanbod via de social media beter op elkaar afgestemd kunnen worden. Via het horecaoverleg zal een vinger aan de pols gehouden worden.

2.4 Horeca, integriteit, openbare orde, veiligheid en milieu

2.4.1 Horeca-exploitatievergunning.

De discussie over nut en noodzaak van de horeca-exploitatievergunning speelt al geruime tijd en is nog steeds actueel. De gemeente ziet deze vergunning als een belangrijk instrument ter voorkoming en beperking van overlast in de brede zin in de omgeving van het horecabedrijf. Verschillende vergunningen zijn ter beperking van de administratieve lasten opgenomen in de horeca-exploitatievergunning. Desalniettemin pleit de KHN voor afschaffing van deze vergunning en heeft de KHN een voorkeur voor handhaving van verordeningen in deze.

2.4.2 Terrasvergunning en openingstijden van de terrassen

De terrasvergunning is geïntegreerd in de horeca-exploitatievergunning. Overigens biedt de verordening mogelijkheden om binnen bepaalde grenzen zonder vergunning een terras te exploiteren. De horeca is van mening dat met een nadere vastlegging van de voorwaarden in een terrasverordening geen vergunningen nodig zijn.

Wat betreft de openstelling pleit de horeca voor afschaffing van de seizoenssluiting en derhalve voor een heroverweging van het sluitingstijden- en het terrassenbeleid.

2.4.3 Bibob.

De gemeente past de Wet Bibob, sinds de invoering van deze wet in 2003, structureel in alle daarvoor in aanmerking komende gevallen toe (bij iedere aanvraag voor een drank- en horecavergunning en/of horeca-exploitatievergunning), wat zeker preventief gewerkt heeft. De Koninklijke Horeca Nederland pleit voor versoepeling in de zin dat de gemeente bestaande vertrouwde ondernemers met rust moet laten en zich moet richten op signalen of bewijzen van verkeerde exploitatie. In algemene zin gaat het hier om de beperking van de administratieve lasten voor de ondernemers (vanwege het steeds weer invullen van formulieren) en de gemeente (de toetsing en het onderzoek).

2.4.4 Sluitingstijden droge horeca.

De droge horeca (o.a. broodjes- en shoarmazaken), gesteund door de KHN, heeft aangedrongen op verruiming van de openingstijden. Gelet op de sluitingstijd van de natte horeca (4.00 uur op vr. en zat. in het voor extra openstelling aangewezen centrumgebied) wil men de openstelling van de natte horeca verruimen naar 4.30 uur opdat klanten beter in de gelegenheid gesteld worden om bij de droge horeca te ontzuichten. Daarbij geeft men aan overlast (en minder financiële baten) te hebben van de huidige sluitingstijd. Ook op andere dagen wil men de sluitingstijd een half uur later stellen.

Deze wens zal in overleg met de toezichthouders afgewogen moeten worden tegen de mogelijke gevolgen voor de openbare orde en veiligheid. Daarbij zal ook naar de ervaringen elders (o.a. Breda) gekeken worden.

2.4.5 Deurbeleid bij verruiming openingstijden

De KHN is van mening dat het aanstellen van (het aantal) portiers per inrichting (zoals nu bepaald in de "beleidsregel verruiming openingstijden horeca" voor inrichtingen waar zich tegelijkertijd meer dan 500 bezoekers bevinden) niet in een vergunning geregeld dient te worden. Men vindt dat de ondernemer zelf voor een passend deurbeleid moet zorgen.

2.4.6 Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan (KVU).

Met de ondertekening van de intentieverklaring door de politie, de brandweer, de Koninklijke Horeca Nederland en de gemeente is op 1 juli 2011 formeel een start gemaakt met de gezamenlijke bevordering van de veiligheid in het Roosendaalse uitgaansgebied middels het KVU-instrument. Het proces zal de komende jaren worden voortgezet en zodoende ook een goed samenwerkingskader bieden voor acties in het kader van veilig uitgaan.

2.4.7 Collectieve en incidentele festiviteiten.

Op dit moment mag voor een horeca-inrichting op grond van de algemene plaatselijke verordening voor maximaal 4x per jaar een incidentele ontheffing (van de normale geluidsnormen) voor festiviteiten worden verleend, terwijl er wettelijk 12 ontheffingen mogen worden verleend. De KHN pleit voor een verdubbeling naar 8x. Daarmee denkt men ook tegemoet te komen aan de huidige geluidsproblematiek in de Roosendaalse binnenstad. Overigens wil men deze ruimte ook geven aan het buitengebied. In samenspraak met de RMD en de overige toezichthouders zal bezien moeten worden of het verantwoord is om de horeca in deze meer ruimte te bieden.

2.5 Horeca in de ruimtelijke context

2.5.1 Actualisatie Horecaontwikkelingsvisie.

De huidige horecaontwikkelingsvisie dateert uit 2003 en is daardoor enigszins gedateerd. Nieuwe ontwikkelingen en inzichten vragen om een actualisatie, temeer omdat de horecaontwikkelingsvisie het inhoudelijke fundament moet kunnen vormen van de ruimtelijk-economische vraagstukken in Roosendaal en de Roosendaalse binnenstad in het bijzonder. Hoewel de bestemmingsplannen het primaire toetsingsinstrument vormen voor het al dan niet toestaan van nieuwe horecaontwikkelingen moet de horecaontwikkelingsvisie het handvat bieden om daar gefundeerd van af te kunnen wijken. Ook voor de aanpak van de leegstand zal de horecaontwikkelingsvisie een antwoord moeten geven omtrent de (on)wenselijkheid van bepaalde horecaontwikkelingen. De KHN afdeling Roosendaal zal als adviespartner bij de totstandkoming van deze visie betrokken worden.

2.5.2 Ruimtelijke inperking nieuwe horecaontwikkelingen.

De verruiming van het ruimtelijke ordeningsbeleid en de vertaling ervan in bestemmingsplan biedt in algemene zin meer mogelijkheden voor horecaontwikkeling. De vastgoedsector grijpt deze mogelijkheden aan om de leegstaande panden te vullen met horeca. Tegelijkertijd biedt de huidige markt weinig ruimte voor nieuwe horecaontwikkeling. De KHN waarschuwt voor de kwalitatieve gevolgen van deze vaak kortstondige marktverdringing.

Daarnaast is er ook nog behoefte om conform horecaontwikkelingsvisie te sturen in een gevarieerd horeca-aanbod. Dit probleem zal meegenomen en meegewogen moeten worden in de algemene aanpak van de leegstand.

2.5.3 Terrassenvlonders

Om de kwaliteit van de terrassen te verhogen is er in de terrassennota voor gekozen om geen vlonders meer toe te staan. De KHN constateert dat de terrasondergrond in een aantal gevallen niet egaal is waardoor het terrasmeubilair wankel komt te staan. Derhalve pleit men voor het creëren van een vlakke ondergrond, desnoods met vlonders. Deze specifieke vraag zal meegenomen worden in de evaluatie van de terrassennota. Desalniettemin zal bezien worden of ten behoeve van het terrasseizoen 2012 reeds een handreiking geboden kan worden.

2.5.4 Evaluatie terrassennota.

Afgesproken is om de terrassennota te evalueren. In deze evaluatie zullen alle terrasgerelateerde vragen worden meegenomen.

3 Werkplan Integraal Horecabeleid 2012 – 2016.

3.1 Toelichting.

Door de koppeling van de acties aan achtereenvolgens de beleidsthema's economie, maatschappij/ gezondheid, integriteit/ openbare orde/ veiligheid/ milieu en ruimte is sprake van een beperkte beleidsmatige clustering. Voor de leesbaarheid verwijzen de actienummers naar de betreffende beleidsthema.

Per actie is steeds aangegeven wanneer deze (eventueel in welke uitvoeringskader) behandeld zal worden, wat de beoogde eindresultaten (of eventueel ook tussenresultaten) zullen zijn, wie er op welke wijze bij betrokken worden en welke extra middelen hier eventueel voor nodig zijn.

Daarmee biedt het werkplan ook een termijnstelling waarbinnen de acties uitgevoerd zullen moeten worden; dit dient echter wel in het licht gesteld te worden van de opmerking in paragraaf 1.3 dat hier sprake is van een gezamenlijke intentie.

Voor de efficiënte en integrale uitvoering van de genoemde acties zijn de volgende overkoepelende uitvoeringskaders benoemd:

- Administratieve Lastenvermindering (ALV)
- Nieuwe Drank- en Horecawet (nDHW)
- Binnenstadsmanagement (BM)
- Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan (KVV)
- Evaluatie Terrassennota (eTN)
- Horecaontwikkelingsvisie (HO)

De uitvoeringsprocessen ALV en nDHW liggen in elkaars verlengde omdat de implementatie van de nieuwe Drank- en Horecawet zal worden aangegrepen om tot verder administratieve lastenvermindering te komen.

3.2 Actieoverzicht.

Op de volgende pagina's is het voortschrijdende werkplan 2012-2016 weergegeven.

Nr.	Omschrijving	Planning (UITVOERINGSKADER)	Tussen-/ eindresultaten	Actoren	(extra) middelen ?
2.2	HORECA EN ECONOMIE				
2.2.1	Horecaloket en horeca-account	2013 (ALV)	Directiebesluit	Gemeente (O/ DV)	-
2.2.2	Administratieve Lastenvermindering (regionale aanpak)	2012-2013 (ALV)	Regionaal voorstel (icm implementatie nieuwe DHW)	KHN/ gemeenten/ KvK	-
2.2.3	Paracommercie (nader beleid ?)	2012 (2 ^e kwartaal) (nDHW)	(indien nodig) B&W-standpunt	Gemeente (O/ DV)/ KHN/ BEM/ vertegenwoordigers paracommercie	-
2.2.4	Leges (jaarlijkse tariefstelling/ transparant)	jaarlijks	raadsbesluit	Gemeente (DV)	?
2.2.5	Terrashuur (aanpassing?)	2012- 2013 (1 ^e kwartaal) (eTN)	(indien nodig) B&W-standpunt	Gemeente (O/DV) / KHN	?
2.2.6	Reclamebelasting	2012-2017 Eind 2013 (BM)	Tussentijdse evaluatie	Gemeente/ regionale samenwerking belastingen/ Collectief Roosendaal	kostenneutraal
2.2.7	Binnenstadsmanagement - participatie horeca - uitvoering businessplan binnenstad	2012-2017 (BM)	Jaarlijkse verantwoording	Gemeente (O) / Collectief Roosendaal / Stichting Promotie Winkelstad Roosendaal/ Stuurgroep Binnenstad	Via opbrengst reclamebelasting en vaste gemeentelijke bijdrage vorming binnenstadsfonds (ca. €300.000,-/ jaar)
2.2.8	Beleid voor winkelondersteunende horeca	2012 (1 ^e kwartaal) (HO)	Beleidsregel (B&W) icm vaststelling bestemmingsplan Centrum- Zuid	Gemeente (O/ DV) / KHN	-
2.2.9	Ontwikkelingsruimte horeca Zie ook: 6.1	2012 (1 ^e kwartaal) (HO)	Specifiek overleg met KHN	Gemeente (O)/ KHN	-

Nr.	Omschrijving	Planning (UITVOERINGSKADER)	Tussen-/ eindresultaten	Actoren	(extra) middelen ?
2.3	HORECA, MAATSCHAPPIJ EN GEZONDHEID				-
2.3.1	Alcoholbeleid (gezondheidsbeleid)	2013 - 2014	Zie 2.3.2	Gemeente (O)/ GGD/ KHN	-
2.3.2	Nieuwe Drank- en Horeca Wet - voorbereiding - implementatie	2012 - medio 2013 (nDHW)	implementatievoorstel	Gemeente/ KHN/ politie/ VWA	-
2.3.3	Uitgaan jongeren	Doorlopende actie	Vast agendapunt horecaoverleg	Gemeente/ KHN/ jongeren/ GGD/ politie	-
2.4	HORECA, INTEGRITEIT, OPENBARE ORDE, VEILIGHEID EN MILIEU				
2.4.1	Horeca-exploitatievergunning - ook onderdeel proces 2.2.2	2012-2013 (ALV)	Voorstel/ standpunt	Gemeente (O/ DV) / KHN	-
2.4.2	Terrasvergunning en openingstijden van terrassen	2012 (4 ^e kwartaal) - 2013 (1 ^e kwartaal) (eTN)	Standpunt in evaluatienota	Gemeente (O/DV) / KHN/ politie/ RMD	-
2.4.3	Bibob	2012-2013 (ALV)	Voorstel/ standpunt	Gemeente (O/DV)/ KHN/ politie	-
2.4.4	Sluitingstijden droge horeca	2012 1 ^e kwartaal (KVU)	Standpunt B&W	Gemeente (O)/ KHN/ politie	-
2.4.5	Deurbeleid bij verruiming openingstijden (meenemen in voorstel 2.4.4)	2012 1 ^e kwartaal (KVU)	Standpunt B&W	Gemeente (O)/ KHN/ politie	-
2.4.6	Kwaliteitsmeter veilig uitgaan	Doorlopend proces (KVU / BM)	-	Gemeente/ KHN/ politie/ brandweer binnenstadsmanagement	-
2.4.7	Collectieve en incidentele festiviteiten	2012-2013	Advies RMD/ standpunt B&W	RMD/ gemeente (DV/ O) / KHN/ politie	-

Nr.	Omschrijving	Planning (UITVOERINGSKADER)	Tussen-/ eindresultaten	Actoren	(extra) middelen ?
2.5	HORECA IN RUIMTELIJKE CONTEXT				
2.5.1	Actualisatie horecaontwikkelingsvisie	2012 (2e kwartaal) (HO)	Horecaontwikkelingsvisie 2012-2016	Gemeente (O/ DV)/ KHN/ BM	p.m.
2.5.2	Ruimtelijke inperking nieuwe horecaontwikkelingen	2012 (2e kwartaal) (HO)	Onderdeel horecaontwikkelingsvisie	Gemeente (O)/ KHN/ BM	-
2.5.3	Terrasvlonders	2012 (1 ^e kwartaal) 2012 (4 ^e kwartaal) - 2013 (1 ^e kwartaal) (eTN)	Handreiking tbv terrasseizoen 2012? Def.standpunt in evaluatie rapport terrassennota	Gemeente (O)/ KHN	-
2.5.4	Evaluatie terrassennota	2012 (4 ^e kwartaal) - 2013 (1 ^e kwartaal) (eTN)	Evaluatie rapport terrassennota	Gemeente (O/ DV) / KHN/ politie	-
2.6	ALGEMEEN				
2.6.1	Monitoring horeca-ontwikkeling	Jaarlijks (HO)	Cijfers Bedrijfschap Horeca en Catering	KHN/ Gemeente (O)	-
2.6.2	Evaluatie werkplan	Eind 2013	raadsmededeling	Horecaoverleg Gemeente (O)	-
2.6.3	Actualisatie werkplan (indien gewenst)	Eind 2016	Werkplan 2016-2020 B&W-besluit raadsmededeling	Horecaoverleg Gemeente (O)	-
2.6.4	Structureel horeca-overleg	4x/ jaar	Overleg+verslagen	Gemeente (O/ DV) / KHN/ politie/ brandweer/ RMD Incidenteel: GHOR e.a.	-

BIJLAGE

Samenvatting reacties op nulversie horecabeleidsnota.

Ontvangen:

- 110916 Reactie (e-mail) van Bertwin van Setten – brandweer mwb
- 110915 Reactie (brief aan college) van KHN, afd. Roosendaal

Eerder ontvangen:

- 110216 Mondeling verzoek droge horeca over sluitingstijden droge horeca
 - 110128 Schriftelijk verzoek (brief aan college) van (deels) winkelgerelateerde horecabedrijven over inperken aantal horecabedrijven
-

- Zo ondernemersvriendelijk mogelijke nota – vooral meer ALV
 - Dmv verordening en sanctiebeleid gaan voor afschaffing van:
 - de horeca-exploitatievergunning en de daarin opgenomen terrasvergunning
 - Inperken ontwikkelingsruimte voor nieuwe horeca (m.n. winkelgerelateerd en fastfood)/ zie ook zienswijze horeca bij bestemmingsplan Centrum-Zuid)
 - Beleid voor winkelondersteunende horeca (à la Dordrecht)
 - Beleid inzake paracommercie (zie DHW) – gelijke monniken gelijke kappen (dus handhaving!)
 - Sluitingstijden droge horeca (open blijven na sluiting natte horeca)/ liefst verruiming naar 4:30 uur
 - Geen bepaling over aantal portiers per inrichting in de vergunning
 - Verruiming (verdubbeling) van het aantal ontheffingen voor incidentele festiviteiten van 4 naar 8
 - Verlaging van de terrassentarieven (mn voor terras op B-lokatie)/ tariefstelling per m2
 - Aanpassen/ verruimen terrasopening in de winter
 - Toestaan vlonders voor gelijkvloers maken terrassen
 - Transparantere leges
 - Verlichting BIBOB (bestaande / vertrouwde ondernemers met rust laten)
 - Maak het overzicht van regels completer – niet te snel verwijzen naar het onderliggende stuk (voorbeeld 3.2.4 en 4.2.3)
 - 1 loketfunctie voor een geïntegreerde vergunningverlening
 - Gezondheidsbeleid (verantwoord alcoholgebruik) niet eenzijdig bij de horeca wegleggen
 - Nieuwe DHW (pleidooi voor handhavingsbeleid “met gevoel en verstand”
En verordening voor de paracommerciële inrichtingen
 - Tekst “brandveiligheidsverordening” (deze bestaat niet voor het gebruik van bouwwerken maar alleen voor tijdelijke bouwsels) corrigeren. Het gaat om Woningwet, Bouwbesluit en het Besluit brandveilig gebruik bouwwerken (Gebruiksbesluit)
-