

Integraal Horecabeleidsplan
Gemeente Oss
2007-2011

SSO/EZ
Eindversie
september 2007

INHOUDSOPGAVE

0. Samenvatting	5
DEEL 1 UITGANGSSITUATIE	9
1. Naar een horecanota Oss	11
1.1 Inleiding	11
1.2 Doelstelling horecabeleidsplan	12
1.4 Betrokken partijen horecabeleid	13
1.5 Reikwijdte van de nota	13
1.6 Leeswijzer	13
2. actuele situatie horeca in Oss	15
1.1 Horeca in cijfers	15
2.2. De spreiding van de horeca over de gemeente	18
2.3 Economische ontwikkeling horeca	21
2.4 Uitgangspunten vanuit actuele situatie horeca	22
3. Trends en ontwikkelingen	23
3.1 Inleiding	23
3.2 Trends	23
3.3 Uitgangspunten vanuit trends en ontwikkelingen	25
DEEL 2 EEN GEZONDE BRANCHE	27
4. Een gezonde branche...ruimtelijk-economisch	29
4.1 Inleiding	29
4.2 Paracommercie	29
4.3 Ontwikkelingsperspectief horeca tot 2015	30
4.4 Gebiedsgericht beleid	30
4.5 Regulering in bestemmingsplannen	34
4.6 Terrassen	35
5. Een gezonde branche... Sociaal Maatschappelijk	37
5.1 Inleiding	37
5.2 Openbare Orde	37
5.3 Veiligheid	39
5.4 Handhaving	40
6. Dienstverlening en samenwerking	43
6.1 Inleiding	43
6.2 Dienstverlening	43
6.3 Regeldruk	43
6.4 Samenwerking	44
DEEL 3 UITVOERINGSPROGRAMMA	47
DEEL 4 BIJLAGEN	51

0. SAMENVATTING

In deze beleidsnota komen alle gemeentelijke taken met betrekking tot horeca samen. Met deze nota wil de gemeente de markt ruimte bieden om het horeca-aanbod naar eigentijdse maatstaven verder te ontwikkelen tot een gezonde en gevarieerde horecabranche. De rol daarbij voor de gemeente is voorwaardenscheppend.

De afgelopen jaren heeft de horecasector in Oss een mooie groei doorgemaakt. De toename van de horeca heeft vooral in het centrum van Oss plaatsgevonden. Ondanks deze groei zijn er nog ontwikkelingsmogelijkheden voor horeca in Oss. Horeca speelt een belangrijke rol bij de aantrekkelijkheid van het winkelcentrum en op toeristisch recreatief gebied. Daarnaast is horeca een interessante sector vanwege werkgelegenheid in parttime banen en op gedifferentieerde tijden.

Uitgangspunten

De Osse horeca laat zich als volgt typeren

- De ontwikkeling van de horeca is sinds 1995 aanmerkelijk toegenomen (12%)
- In verhouding is de omvang van de horeca vergelijkbaar met het landelijke gemiddelde
- De toename is vooral gerealiseerd bij café/bars (14%) en restaurants (42%) in het centrum
- De fastfoodsector is ten opzichte van 1995 constant gebleven.
- 80% van de horecabedrijven is gevestigd in de kern Oss, waarvan 2/3 in het centrum
- In het landelijke gebied van de gemeente Oss is de horeca vooral geconcentreerd in de grotere kernen Berghem, Megen, Ravenstein en Herpen.
- Landelijk gezien wordt, na een dal in de periode 2002-2005, een positieve omzetontwikkeling in de horeca voorzien.
- Horeca in Oss is van belang voor de werkgelegenheid (circa 1.500 banen, veelal in deeltijd en laaggeschoold)

De horecasector kenmerkt zich door snel veranderende concepten. De ondernemer moet, voor een rendabele bedrijfsvoering, kunnen inspelen op de veranderende vraag, ict-ontwikkelingen en productinnovaties. Dit vraagt slagvaardigheid van de ondernemer en mogelijkheden tot maatwerk in beleid.

De horecabranche moet zich rekenschap geven van onderstaande ontwikkelingen:

- De horecabranche wordt gekenmerkt door een toenemende diversiteit in bedrijven en concepten.
- Om aan de toenemende eisen van de consument te voldoen is steeds moeilijker.
- Service, entertainment en ambiance zijn de belangrijkste peilers voor de beleving van de horecaconsument.
- Kennis over de wensen van de klant en over trends en ontwikkelingen in de sector bieden de basis voor vaak belangrijke bedrijfsbeslissingen.

- de markt voor gemakproducten voor thuis en buitenshuis consumptie blijft alleen maar groeien. Hierin liggen kansen voor de horeca.
- Omdat de doelgroep moeilijk te duiden valt en trends snel wijzigen, zijn de risico's voor de ondernemer in het algemeen groot.

Deze ontwikkelingen hebben gevolgen voor het te voeren beleid van de gemeente:

- Binnen algemene trends speelt horeca een belangrijke rol als plaats voor ontmoeting en ontspanning.
- veilige omgeving is randvoorwaarde, ook voor functioneren en renderen van de horeca.
- regeldruk in de horeca is hoog en vraagt om aandacht.
- veranderende formules en branchevervaging vragen om maatwerk.

BELEID

Ruimtelijk economisch beleid

- Voor de gemeente Oss zijn horecabedrijven in meerdere opzichten van belang: rechtstreeks voor de werkgelegenheid en het uitgaansleven in stad en dorp. Daarnaast is horeca onmisbaar ter versterking van het recreatief winkelen en evenementen en diverse voorzieningen op het gebied van sport, cultuur en recreatie.
- Voor de binnenstad van Oss is horeca een van de ondersteunende motor voor een attractief en dynamisch stadscentrum; Specifiek voor de kleine kernen draagt horeca bij aan de leefbaarheid, de toeristisch-recreatieve ontwikkeling en als drager van werkgelegenheid
- Ongewenste vormen van paracommercie bij de horeca moeten worden tegengegaan. Hiertoe worden nadere beleidsregels geformuleerd in het kader van de Drank- en Horecawet
- Voorop staat een algehele kwaliteitsverbetering, mogelijkheden voor modernisering en uitbreiding van bestaande horecabedrijven, naast een beheerste toename van het aantal vestigingen in het centrumgebied. Randvoorwaarde daarbij is een blijvend beheersbare situatie voor de openbare orde en inrichting, naast een goede bereikbaarheid en parkeervoorzieningen.
- Uitgangspunt vanuit het ruimtelijke beleid is dat de horecaontwikkelingen zijn afgestemd op de functie van het omliggende gebied. Hiertoe wordt een gebiedsgericht beleid gevoerd, waarbij de ruimtelijke mogelijkheden voor horecaontwikkelingen zijn gedifferentieerd. Het belangrijkste onderscheid dat daar bij gemaakt wordt is tussen het centrum en daar buiten. Het stadscentrum is het aangewezen gebied voor concentratie van een gevarieerd aanbod van horecavoorzieningen. In de overige delen van Oss heeft horeca een beperktere ondersteunende functie.
- Voor de horeca als nevenactiviteit bij (overwegend) maatschappelijke voorzieningen en verenigings- en sportaccommodaties geldt het uitgangspunt dat deze vorm van horeca zich naar aard en omvang moet voegen naar de hoofdactiviteit en het omliggende gebied.

- Om meer eenduidigheid in de regulering van de horeca in bestemmingsplannen te krijgen, wordt gestreefd naar het toepassen van standaardvoorschriften. Deze moeten regelmatig worden geëvalueerd om vernieuwingen binnen de horecabedrijven te ondervangen.

Sociaal-maatschappelijk beleid

- In de APV zijn veel zaken geregeld betreffende openbare orde en veiligheid.
- Wat betreft handhaving van geluidsnormen bestaat er behoefte aan een visie voor de binnenstad waarin horecaconcentratiegebieden benoemd worden. Dit geeft een eenduidig kader voor de beoordeling van klachten over geluidsoverlast en het handhaven van de openbare orde.
- De gemeente Oss heeft onder andere de horecabranche aangewezen als een van de branches waarop de beleidslijn Bibob van toepassing is
- Door middel van samenwerking in het kader van de Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan komen partijen tot een integrale aanpak van veiligheid in het uitgaansgebied.
- Alcoholmatigingsbeleid is in de maatschappelijke context een belangrijk item en verdient buiten de bestaande verantwoordelijkheden van de verschillende partijen apart beleid.
- Handhaving vindt programmatisch plaats via integrale milieucontroles waarbij gelijktijdig wordt gecontroleerd op naleving van de Exploitatie-, Drank- en Horecawet en Speelautomatenvergunning. Voor het overige deel is de aanpak gericht op surveillance (van politie) en op meldingen en klachten.
- Er is behoefte aan sanctiebeleid op grond van de handhaving van regelgeving op grond van met name de APV en Drank- en horecawet om ad hoc beoordeling te voorkomen. Dit komt de eerlijkheid en helderheid ten goede. Dit moet in overleg met politie en justitie tot stand komen

Dienstverlening en samenwerking

Door de interne organisatie binnen de gemeente van vergunningverlening via één loket, heeft de Gemeente Oss de dienstverlening aan de individuele horecaondernemer zo goed mogelijk georganiseerd. Daarnaast kan de individuele ondernemer terecht bij het ondernemersloket voor vragen en advies over vestigings- en uitbreidingsmogelijkheden.

De samenwerkende horecaondernemers hebben drie ingangen bij de gemeente. Via het horecaoverleg, het veiligheidsoverleg en door middel van de Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan. Er is behoefte aan een centraal aanspreekpunt binnen de gemeente voor de georganiseerde horeca ondernemers.

DEEL 1 UITGANGSSITUATIE

1. NAAR EEN HORECANOTA OSS

1.1 Inleiding

Oss werkt aan een attractieve en leefbare gemeente, waar inwoners, bezoekers en ondernemers zich thuis voelen. De Toekomstvisie Oss 2020, “manifest voor de toekomst”, spreekt over ‘een stad met een levendig en eigentijds karakter, waar altijd wat te doen is voor bewoners en mensen uit de wijde omgeving, waar voorzieningen, cultuur en winkels voor iedereen iets te bieden hebben’. Een gevarieerd en goed functionerend voorzieningenaanbod hoort daarbij, waaronder horeca. Met name voor het centrum van Oss vervult horeca een belangrijke functie, zowel voor het uitgaansleven en ter ondersteuning van de overige activiteiten en evenementen. De aantrekkelijkheid en levendigheid van het stadscentrum wordt gedragen door een goed en gevarieerd aanbod van winkels, diensten, culturele voorzieningen en horeca. Horeca is daarbij een plek voor ontmoeting, gezelligheid, ontspanning, kennisuitwisseling en zakelijke ontmoetingen. Ook voor het landelijke gebied is gepaste horeca een belangrijke ondersteuning voor de leefbaarheid en de beoogde kleinschalige toeristisch-recreatieve voorzieningen.

De laatste jaren is het duidelijk merkbaar dat de horecavoorzieningen in het centrum zijn versterkt. Met name aan de noordzijde van het centrum is de horeca sterk uitgebreid. Ook het aantal terrassen in het winkelgebied is enerzijds uitgebreid en anderzijds in kwaliteit verbeterd, gelijktijdig met de herinrichting van het openbare gebied in het centrum.

De horeca levert tevens een belangrijke bijdrage aan de werkgelegenheid in Oss, zowel in directe zin als bij de toeleveranciers en ondersteunend aan voorzieningen

Behalve door een positieve bijdrage aan de stad en de economie kenmerkt horeca zich ook door een veelheid van regelgeving en vergunningen. De regeldruk binnen de horeca is hoog. Er wordt landelijk veel aandacht besteed aan het terugdringen van de administratieve lasten en regeldruk. Ook binnen de gemeente heeft dit de volle aandacht.

Een laatste kenmerk van de horeca is gelegen in overlast die door de omgeving ervaren wordt. Dit heeft betrekking op aspecten van openbare orde en veiligheid.

Het gemeentelijke beleid ten aanzien van horeca was tot op heden vooral geformuleerd in verordeningen en voorschriften, gericht op het reguleren en beheersen van gemeentelijke taken en het handhaven van de openbare orde en geldende voorschriften. Een aparte beleidsnota voor horeca ontbrak. In het overleg met de horecaondernemers bleek er grote behoefte aan maatregelen tegen de steeds toenemende druk vanuit de verschillende regelgevingen, maar ook tegen vormen van onder andere paracommercialisme. Er bestaat behoefte aan duidelijkheid omtrent de van toepassing zijnde regels. Punt van aandacht is eveneens de organisatie van de vergunningverlening en communicatie met de ondernemers. Deze punten kwamen ook naar voren in het onderzoek “De Wizard of Oss” dat in 2000 door studenten is uitgevoerd. Daarin stond ook de aanbeveling een integrale horecabeleidsnota op te stellen.

Met deze beleidsnota wordt op deze punten de draad opgepakt en worden actuele beleidsontwikkelingen toegevoegd.

1.2 Doelstelling horecabeleidsplan

Met de voorliggende horecabeleidsnota wil de gemeente, in samenspraak met de horeca in Oss, een integraal beleidsdocument op stellen gericht op de horeca in Oss. Integraal betekent dat wordt gekeken naar de sociaal-maatschappelijke, economische en ruimtelijke aspecten van de branche. Daarmee wordt de horeca vanuit al haar aspecten integraal belicht en in zijn geheel geschetst. In deze beleidsnota komen alle gemeentelijke taken samen. Met deze nota wil de gemeente de markt ruimte bieden om het horeca-aanbod naar eigentijdse maatstaven verder te ontwikkelen tot een gezonde en gevarieerde horecabranche. De rol daarbij voor de gemeente is voorwaardenstellend. De gemeente geeft de kaders en randvoorwaarden aan waarbinnen de markt concrete invulling kan geven aan het gewenste horeca-aanbod. Ook wordt ingegaan op verbeteringsmogelijkheden voor de gemeentelijke dienstverlening bij de regelgeving.

Voor de ondernemers gelden de eigen specifieke verantwoordelijkheden vanuit de wet- en regelgeving voor horeca, maar ook vanuit het belang van een gezonde horecaontwikkeling. Ook geeft de horecanota verder vorm aan een goede structuur van samenwerking en overleg tussen gemeente, horeca, politie en brandweer. Dit vormt een basis voor afstemming en overleg over de bijdragen van elk van de partijen voor de gewenste ontwikkelingen in de branche en binnen de gemeente.

Voor een goed horecabeleid is het van belang diverse beleidsvelden te integreren vanuit horecaperspectief. In deze integrale nota wordt geprobeerd de invloed en het effect van de verschillende beleidsterreinen op de horeca zo goed mogelijk in kaart te brengen.

1.3 Definities

Om de begrippen 'horeca' en 'integraal' te verduidelijken, worden hieronder de definities gegeven.

Horeca

Horeca is een verzamelterm voor een veelheid aan voorzieningen: restaurants, lunchrooms, cafés, hotels, maar ook eet- en drinkgelegenheden in theaters, bioscopen, dansgelegenheden, recreatieve voorzieningen, buurthuizen, kantines bij verenigingen en bedrijfsrestaurants.

Er is sprake van horeca als er voldaan wordt aan de volgende vier criteria:

1. er worden dranken, spijzen, maaltijden of logies verstrekt
2. de verstrekking vindt plaats in een ruimte die is ingericht voor gebruik ter plaatse
3. er is sprake van dienstverlening (bijvoorbeeld serveren en verstrekken van servies en bestek)
4. de activiteiten vinden als bedrijf plaats

In bovenstaande criteria is er sprake van horeca als hoofdactiviteit. Horeca komt ook veelvuldig voor ter ondersteuning van een andere hoofdfunctie. Denk bijvoorbeeld aan de sportkantine of het buurthuis.

Integraal

Beleid voor de sector horeca spreidt zich uit over verschillende beleidsvelden. Om het belang van de horeca te dienen is deze integrale horecabeleidsnota opgesteld. Integraal horecabeleid houdt rekening met de wederzijdse invloed van andere sectoren. Om de horeca optimaal van dienst te zijn moeten alle beleidsvelden waarmee de horeca te maken heeft op elkaar worden afgestemd.

De beleidsvelden die ook betrekking hebben op horeca zijn openbare orde, voedsel en brandveiligheid, milieu, ruimtelijke ordening, gezondheid, kwaliteit van gebouwen en beheer van openbaar gebied.

1.4 Betrokken partijen horecabeleid

De partijen die verantwoordelijkheid dragen bij integraal horecabeleid zijn de gemeente en de horecaondernemers. Zij dragen ook samen verantwoordelijkheid voor een goed functionerend beleid. De gemeente heeft daarin een drietal taken. Allereerst de wettelijke taken ten aanzien van vergunningverlening en handhaving. Daarnaast heeft de gemeente ook een stimulerende en faciliterende rol. Deze rollen kan de gemeente Oss vervullen door een gestructureerde stadspromotie, centrummanagement (structuurversterkende maatregelen), een verbeterde dienstverlening en het bieden van ruimte.

Deze beleidsnota beschrijft de rol en taken van de gemeente en werkt deze uit in een uitvoeringsprogramma. Daarbij geldt als voorwaarde dat ook de ondernemers in de branche hun verantwoordelijkheden nemen. Een goede rolverdeling is wenselijk en komt aan bod in het hoofdstuk over samenwerking.

1.5 Reikwijdte van de nota

Dit horecabeleidsplan richt zich op de ontwikkelingsmogelijkheden voor de horeca binnen de gehele gemeente Oss. Het horecabeleid vindt zijn uitwerking in de differentiatie naar de verschillende delen van de gemeente, zoals centrum, woongebieden en het landelijke gebied met de kleinere kernen. Het centrum van de stad Oss geldt als bijzonder aandachtsgebied, gezien de specifieke functie voor het uitgaansleven en de ondersteuning van andere stedelijke voorzieningen in het centrum.

Momenteel zijn veel inspanningen gericht op de mogelijke vestiging van een discotheek, die gezien wordt als een belangrijke aanvulling op de horecavoorzieningen voor de stad als geheel en de jongeren in het bijzonder. De planontwikkeling ten behoeve van een discotheek is ondergebracht in een apart traject. Gezien het specifieke karakter van een disco en de aard van de bijbehorende randvoorwaarden, wordt dit niet verder binnen de context van deze nota uitgewerkt.

1.6 Leeswijzer

Deze beleidsnota is opgebouwd uit twee delen. Het eerste gedeelte, de hoofdstukken 2 en 3, beschrijft respectievelijk de actuele ruimtelijke en economische situatie van de Osse horeca en de algemene trends en ontwikkelingen voor de branche. Van daaruit worden de uitgangspunten voor beleid geformuleerd.

Het tweede gedeelte heeft als titel “een gezonde branche” en beschrijft per hoofdstuk waar de accenten in het beleid komen te liggen. Hoofdstuk 4 gaat in op het ruimtelijk-economische beleid. In hoofdstuk 5 komen de sociaal-maatschappelijke beleidsaspecten aan de orde. Hoofdstuk 6 behandelt onderwerpen met betrekking tot gemeentelijke dienstverlening en samenwerking.

2. ACTUELE SITUATIE HORECA IN OSS

1.1 Horeca in cijfers

Van oudsher is horeca deels een zelfstandige functie gericht op het uitgaan (cafés, restaurants). Voor een ander deel vervult horeca een ondersteuning voor andere activiteiten zoals winkels, evenementen, cultuur, recreatie en sport. Het bedrijfsschap Horeca en Catering registreert jaarlijks de ontwikkelingen in de horecabranche. Onder horeca wordt verstaan: het bedrijfsmatig verstrekken van dranken, spijsen, maaltijden voor gebruik ter plaatse en/of het verstrekken van logies gepaard gaande met dienstverlening. Hiervan is sprake als het gaat om een café, restaurant of hotel. Ook de bedrijfsmatige horeca, die plaatsvindt naast of in combinatie met andere activiteiten, zoals detailhandel of recreatie, valt onder de inschrijfplicht bij het bedrijfsschap. Voorbeelden hiervan zijn horeca in zelfstandige ruimtes bij winkels, theater of bedrijfsmatige sport en recreatie.

Daarnaast verstrekt de gemeente drank- en horecaverunningen en/of exploitatievergunningen aan instellingen, waar horeca als nevenactiviteit plaatsvindt. Dit zijn overwegend maatschappelijke voorzieningen en verenigings- en sportaccommodaties. Ook slijterijen moeten een gemeentelijke vergunning hebben. Deze vormen van horeca worden niet geregistreerd door het bedrijfsschap Horeca en Catering.

Momenteel zijn er in de gemeente Oss 196 bedrijven in de horeca en cateringbranche met een gezamenlijk vloeroppervlak van ruim 19.000m². Daarnaast zijn er in 2006 nog zo'n 75 drank- en horecaverunningen of exploitatievergunningen verstrekt voor instellingen en bedrijven, waarbij horeca niet bedrijfsmatig wordt uitgeoefend en/of er geen consumptie ter plaatse is ¹.

Aantal bedrijven in horeca en catering

Gemeente Oss	1995	2000	2006
Drankensector (café/bars)	84	91	93
Fastfoodsector	41	43	42
Restaurantsector	33	37	47
Hotelsector	6	6	7
Partycatering	4	2	1
Gecaterd bedrijfsrestaurant	6	3	6
Totaal	174	182	196

Groeicijfers (%) t.o.v. 1995	1995	2000	2006
Drankensector, totaal [%]	0	8,3	10,7
Fastfoodsector, totaal [%]	0	4,9	2,4
Restaurantsector, totaal [%]	0	12,1	42,4
Totaal (%)	0	4,6	12,6

Bron: bedrijfsschap Horeca en Catering, 2006

¹ bron: gemeente Oss 2006

Oppervlakte horecabedrijven Gemeente Oss				Groeicijfers (%) t.o.v. 1995		
	1995	2000	2006	1995	2000	2006
Verkoopoppervlakte, totaal [m2]	22.628	27.861	31.841	0	23,1	40,7
Verkoopoppervlakte drankensector	12.151	17.321	19.116	0	14	16,3
Verkoopoppervlakte fastfoodsector	2.342	2.671	2.724	0	-4,4	25,8
Verkoopoppervlakte restaurantsector	6.880	6.579	8.656	0	2,8	7,2
Verkoopoppervlakte hotelsector	1.255	1.290	1.345	0	49,5	58,1
Bedden, totaal [bedden]	232	319	348	0	37,5	50

Bron: bedrijfschap Horeca en Catering, 2006

Het aantal horecavestigingen is de laatste jaren aanmerkelijk toegenomen². Sinds het peiljaar 2000 zijn er naast cafés en bars vooral veel restaurants bijgekomen, in zowel de algemene als de buitenlandse keuken. Het aantal bedrijven in de fastfoodsector bleef constant. Als gekeken wordt naar de omvang van de horecabedrijven (verkoopvloeroppervlak) valt op dat bij de cafés de gemiddelde oppervlakte toenam. De toename bij de restaurants was vooral in gelegenheden van een kleinere gemiddelde omvang (ten opzichte van het gemiddelde in 1995).

De toename van de horeca heeft vooral in het centrum van Oss plaatsgevonden. Aan de noordzijde van de Heuvel- Eikenboomgaard is de uitgaanshoreca gegroeid door de omvorming van de voormalige muziekschool. In andere delen van het winkelcentrum is de ondersteunende horeca toegenomen, bijvoorbeeld rond het Walplein. Ook het aantal terrassen in het winkelgebied is uitgebreid en in kwaliteit verbeterd, gelijktijdig met de herinrichting van het openbare gebied in het centrum. Versterking van de horeca, zowel de uitgaanshoreca als horeca ter ondersteuning van het winkelen, was een van de speerpunten uit het Masterplan Binnenstad Oss 1995. De ontwikkelingen geven aan dat een goede vooruitgang is geboekt. Dit blijkt ook uit het consumentenonderzoek detailhandel 2006, waarin inwoners van Oss en de regio ook hun waardering konden geven voor de aanwezige horeca in het centrum van Oss. Met een 7.1 behaalde de horeca een van de hoogste waarderingen.

In het horecarapport 'De Wizard of Oss' uit 2000 werd nog gesteld dat het horeca-aanbod in Oss (ver) achterbleef bij landelijke gemiddelden en ook in vergelijking met andere gemeenten. Anno 2006 blijkt dat deze achterstand redelijk wordt ingehaald. Het totale aantal bedrijven blijft nog enigszins achter ten opzichte van het landelijke en provinciale gemiddelde per 10.000 inwoners. Voor een belangrijk deel wordt dit veroorzaakt door de relatief bescheiden omvang van de cateringbranche (partycatering en gecaterde bedrijfsrestaurants).

In de drankensector ligt met name het aantal cafés en bars ruim boven de gemiddelden. De overige drankensector, waaronder horeca bij recreatie- en sportaccommodaties en zalencentra, zijn relatief

² De gemeentelijke herindeling van Oss met Ravenstein c.a. per 1-1-2003 is niet van invloed op de overzichtgegevens. De gegevens van de horecabedrijven van de voormalige gemeente Ravenstein zijn ook verwerkt in de overzichten van de periode voorafgaand aan de gemeentelijke herindeling

minder vertegenwoordigd. Het aantal restaurants nadert het landelijke gemiddelde. De omvang van de fastfoodsector, die in 1995 relatief gezien sterk vertegenwoordigd was, ligt nu onder deze gemiddelden. Tot de categorie fastfoodsector behoren naast cafetaria's en snackbars, ook lunchrooms, crêperies en ijssalons.

Vergelijking aantal horecabedrijven per 10.000 inwoners in 2006

	Gemeente Oss	Nederland	Noordoost-Brabant	Provincie Noord-Brabant
Horeca en cateringbedrijven, totaal	196	46231	1719	6608
Horeca en cateringbedrijven per 10.000 inwoners	25,6	28,3	27,4	27,3
Bedrijven in drankensector per 10.000 inwoners	12,2	11,1	11	11,5
Cafés per 10.000 inwoners	9,3	6,4	7,3	7,5
Overig drankensector per 10.000 inwoners	2,9	4,7	3,7	4,1
Bedrijven in fastfoodsector per 10.000 inwoners	5,5	6,1	6,5	6,3
Bedrijven in restaurantsector per 10.000 inwoners	6,2	6,5	6,5	6
Bedrijven in hotelsector per 10.000 inwoners	0,9	1,7	0,9	1
Gemiddelde bedbezetting hotelsector	27%	43%		37%

Bron: bedrijfschap Horeca en Catering, 2006

Vergelijking aantal horecabedrijven per 10.000 inwoners in 2006

Gemeenten	Horeca en catering	Dranken sector	Cafés	Fastfood sector	Restaurant sector	Hotel kamers	Aantal inwoners per 1-1-2006
Oss	25,6	12,2	9,3	5,5	6,2	22	76.417
Uden	27,1	8,5	4,5	7,7	7	16	40.230
Tiel	26,8	10,7	7,6	7,3	6,6	31	41.009
Den Bosch	36,8	11,7	8,6	8,7	9,3	34	134.875
Waalwijk	23,6	8,1	6,3	6,3	6,6	54	45.742
Helmond	23,5	9,1	6,5	7,2	3,9	6	85.615
Roosendaal	27,5	12,7	9,4	6,6	5,3	21	77.688

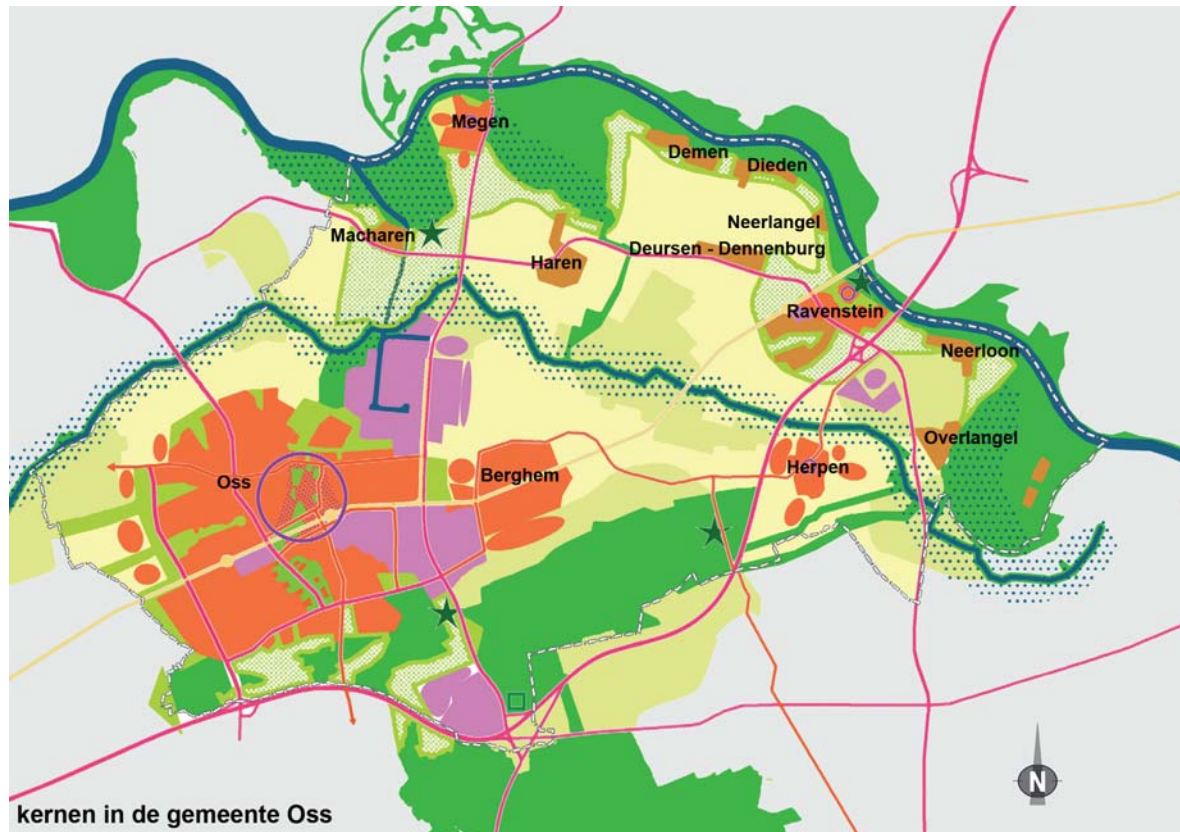
Bron: bedrijfschap Horeca en Catering, 2006

Er is ook een vergelijking gemaakt met gemeenten in de regio en gemeenten met een vergelijkbaar inwonertal. Ook hier valt de relatief sterke vertegenwoordiging van de drankensector, met name cafés, en de restaurantsector op. Ook blijkt de relatieve mindere aanwezigheid van de fastfoodsector in Oss. Uit de gegevens blijkt de centrumfunctie van Den Bosch voor zowel winkelen als restaurantbezoeken. De hotelsector is in Waalwijk relatief sterk vertegenwoordigd door de aanwezigheid van attractieparken in de nabije omgeving. De omvang van de hotelsector in Oss (aantal bedden) is gemiddeld in vergelijking met gemeenten van dezelfde omvang. De gemiddelde bedbezetting (circa 27%) is relatief bescheiden in vergelijking met Nederland als geheel en de provincie Noord-Brabant.

2.2. De spreiding van de horeca over de gemeente

Van alle horecabedrijven is bijna 80% gevestigd in de kern Oss. Bijna 2/3 daarvan bevindt zich in het centrum van Oss. Een klein deel van de overige horecabedrijven is gevestigd in de kleinere buurt- en wijkcentra, het merendeel ligt verspreid binnen de kern Oss.

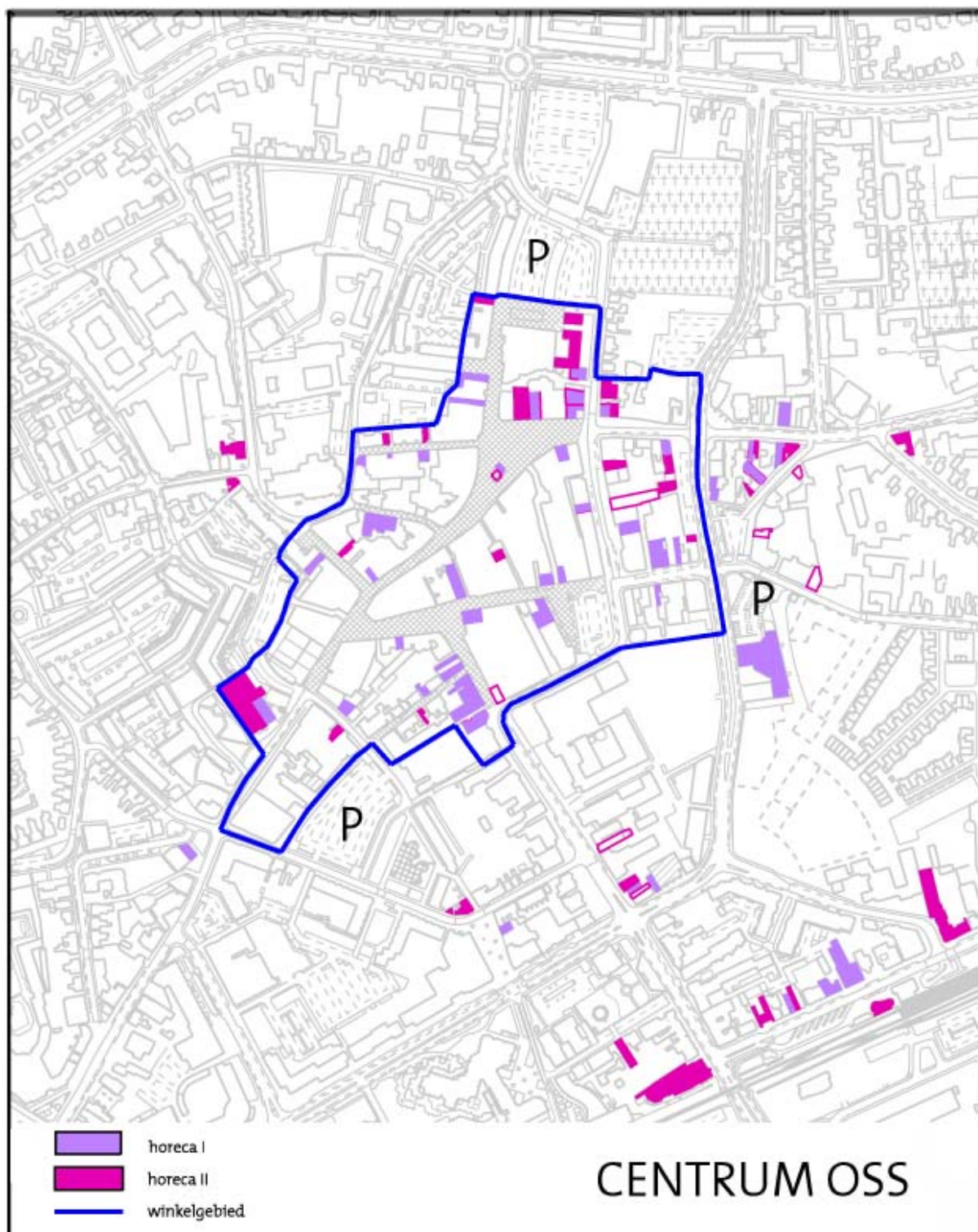
Ruim 20% van alle horecabedrijven van de gemeente Oss ligt in de overige kernen. De horeca is hier vooral geconcentreerd in de grotere kernen Berghem, Ravenstein, Herpen en Megen



Het centrum van Oss

Een van de doelstellingen van het masterplan Binnenstad 1995 was de versterking van de horeca in het centrum. De voorstellen, die vertaald zijn in het bestemmingsplan Centrum (2003), zijn vooral gericht op een kwalitatieve vernieuwing van de uitgaanshoreca én de ondersteunende horeca. Vooral voor de zwaardere uitgaanshoreca (café/bar, dancing) is gestreefd naar een vernieuwde clustering. Winkelondersteunende horeca, zoals lunchroom, cafetaria, ijssalons en restaurants zijn in het hele winkelgebied rechtstreeks toegestaan. De genoemde maatregelen hebben nagenoeg allemaal hun uitwerking gekregen. Hierdoor is het horeca-aanbod in het centrum van Oss de laatste jaren zowel in omvang als kwaliteit aanzienlijk toegenomen.

Op bijgaande kaart zijn de horecabedrijven in het centrumgebied van Oss weergegeven



Horeca I : winkelondersteunende horeca zoals lunchrooms, cafetaria en restaurants
Horeca II : uitgaanshoreca zoals café/bar, dancing

Aan de noordzijde van de Heuvel/Eikenboomgaard is een vernieuwde concentratie van verschillende uitgaanshoreca (café/bar, dancing, restaurants) ontstaan met een ruim aanbod van terrassen. Ook in de aangrenzende straten zoals de Burgwal, Hooghuisstraat-west en de Oostwal is een gevarieerd aanbod gevestigd en is de kwaliteit verbeterd. Aan de Wal is een cluster van winklondersteunende daghoreca met terrassen ontstaan. Waren de restaurants voorheen vooral aan de Spoorlaan gevestigd, tegenwoordig is in het winkelgebied zelf een ruim en gevarieerd aanbod van eetgelegenheden te vinden. Voor de beoogde nieuwe clustering in de nabijheid van de kerk (Peperstaat en omgeving) is een aanzet gemaakt.

Overig kern Oss

De horeca buiten het centrum van Oss is sterk gespreid. In de oudere delen van de stad, zoals Schadewijk, Krinkelhoek en Zuid is de horeca vooral te vinden langs de oudere hoofdstraten. In de jongere woongebieden is horeca nauwelijks meer gemengd met de woonbebouwing en vooral geconcentreerd bij de wijk- en buurtvoorzieningen (onder andere Ruwaard, Ussen, Mettegeupel/Oijense Zijl).

Daarnaast zijn er vormen van horeca als ondersteuning van andere voorzieningen zoals sport, cultuur, recreatie, verenigings- en buurthuizen. Deze liggen voor het merendeel verspreid over de stad.

De kernen

In de kernen van de gemeente Oss is de omvang van de horeca globaal gesproken evenredig met de grootte van de dorpen. In de kleinste kernen zijn incidenteel horecabedrijven aanwezig. In de grotere dorpen Berghem, Megen, Herpen en Ravenstein is er meer horeca.

- De horecabedrijven van Berghem zijn vooral gelegen aan de oude hoofdstraten, de Julianastraat, de Burg. van Erpstraat en de St. Willibrordstraat. Met de ontwikkeling van de nieuwbouwwijken Piekenhoef (ten zuiden van de spoorlijn) en het Reut aan de westzijde ondergaat het dorp Berghem een ingrijpende uitbreiding. Binnen de uitbreidingen zijn geen horecavoorzieningen opgenomen. Wel zijn er plannen voor herontwikkeling van het centrumgebied, waarin ook toevoeging van horeca is opgenomen. Een andere ontwikkeling bij Berghem zijn de plannen voor een leisure-boulevard aan de Osseweg, waarbij ook horeca een (ondersteunende) rol heeft.
- De horecabedrijven in Megen zijn gecentreerd in het historische centrumgebied rond de Torenstraat.
- In Herpen is de horeca gespreid langs de hoofdas, waarlangs ook de dorpsvoorzieningen zijn gevestigd (Berghemseweg, Rogstraat, st. Sebastianusstraat). Centraal in het dorp ligt een cluster met een relatief groot zalencentrum.
- Het historische stadje Ravenstein kent verhoudingsgewijs de meeste horecabedrijven, waarvan het merendeel zich binnen het oude historische stadsdeel of aan de Maasdijk bevindt.

In verhouding tot de kern Oss is er in de kernen vaker sprake van vormen van horeca, ondersteunend aan voorzieningen als sport-, vereniging- en dorpsaccommodaties.

Het landelijke gebied

De aanwezigheid van horeca in het overige landelijke gebied is diffuus. Buiten de kernen is er nauwelijks horeca aanwezig. Wel zijn er op enkele locaties buiten de stad of de kernen verschillende grotere solitaire voorzieningen gericht op recreatie en toerisme. Voorbeelden hiervan zijn bij de oostelijke entree tot Herperduin (restaurant en verblijfsaccommodaties), de pleisterplaats de Naaldhof en de Geffense Plas. Horeca heeft hier de functie van ondersteuning van de recreatieve en toeristische hoofdfunctie.

Bedrijventerreinen/werkgebieden

Hoewel horeca ook een ondersteunende functie kan betekenen voor de werkgebieden is horeca op de bedrijventerreinen nagenoeg afwezig. Alleen op het noordelijke bedrijventerrein Elzenburg en het nieuwe terrein Vorstengrafdonk zijn er beperkte mogelijkheden. Wel zijn er in de werkgebieden ook verschillende gecaterde bedrijfsrestaurants.

Het bedrijventerrein aan de Euterpelaan in de Ruwaard neemt een aparte positie in. De hier aanwezige horeca is in hoofdzaak ontstaan in combinatie met enkele grotere sport- en recreatievoorzieningen, waaronder het golfslagbad en een kartbaan.

2.3 Economische ontwikkeling horeca

Economisch gezien komt de horeca uit een dal. Landelijke cijfers geven aan dat de omzetontwikkeling in 2005 voor het eerst weer een positief beeld te zien gaven sinds 2002. In hoofdzaak wordt dit veroorzaakt door het aantrekken van de zakelijke markt en een gestegen consumentenvertrouwen. Verwacht wordt dat de omzet zich verder herstelt, evenals de winstontwikkeling. Opmerkelijk voor Oss is dat de periode 2002-2005 het aantal bedrijven in de horeca is toegenomen.

Omzetontwikkeling en vooruitzichten (mutaties in %)					
	2003	2004	2005	2006	2007
Drankensector	-1,1	-0,5	2,4	3,7	3
Fastfoodsector	-1,5	-0,7	1,3	3,7	4
Restaurantsector	-2,7	-0,1	3,5	5,5	4
Hotelsector	-3,5	-0,1	3,2	6,3	6
Horeca totaal	-2,3	-0,3	2,7	5,0	4,25
Catering en kantines	0,1	-0,3	0,4	4,8	4
Verblijfsrecreatie	0,6	-5,2	-5,6	2,9	1,75
Totaal horeca, catering en recreatie	-1,7	-0,7	1,7	4,8	4

Bron: CBS, bedrijfsschap Horeca en Catering en EIM (februari 2007).

Werkgelegenheid

De horecasector in Oss is goed voor ca. 3,5% van de werkgelegenheid van de gemeente Oss. In 2006 telt de sector in absolute zin 1.470 banen. Differentiatie in de werktijden en het aanbod voor lager geschoold personeel maken de horeca een belangrijke werkgever. Ongeveer veertig procent van de banen zijn parttime banen

In tegenstelling tot de regionale ontwikkeling in de horeca, namelijk verlies aan werkgelegenheid, laat de sector in Oss over de periode sinds 2002 juist een groei zien.

In de regio Waalboss is de sector recreatie en toerisme als speerpunt is verheven. Daarbinnen is horeca een belangrijke pijler. Dit feit heeft zich tot op heden binnen de regio nog niet vertaald in positieve werkgelegenheidsontwikkeling.

Maar voor Oss gelden andere cijfers: de sector horeca heeft in 2004 van alle sectoren in Oss de grootste groei doorgemaakt. De meeste nieuwe bedrijven zijn opgericht in de horeca. Dit komt ook tot uitdrukking in de groei van het aantal banen. Over de periode 2004 tot en met 2006 is er sprake van een toename met 230 banen.

Jaar	Aantal banen in de Osse horeca	Fulltime	Parttime
2004	1.240	590	640
2005	1.310	740	570
2006	1.470	870	600

Bron: Etin en I&O Research: Werkgelegenheidsonderzoek Noordoost Noord-Brabant 2004, 2005 en 2006

2.4 Uitgangspunten vanuit actuele situatie horeca

- De ontwikkeling van de horeca is sinds 1995 aanmerkelijk toegenomen (12%)
- In verhouding is de omvang van de horeca vergelijkbaar met het landelijke gemiddelde
- De toename is vooral gerealiseerd bij café/bars (14%) en restaurants (42%) in het centrum
- De fastfoodsector is ten opzichte van 1995 constant gebleven.
- 80% van de horecabedrijven is gevestigd in de kern Oss, waarvan 2/3 in het centrum
- In het landelijke gebied van de gemeente Oss is de horeca vooral geconcentreerd in de grotere kernen Berghem, Megen, Ravenstein en Herpen.
- Landelijk gezien wordt, na een dal in de periode 2002-2005, een positieve omzetontwikkeling in de horeca voorzien.
- Horeca in Oss is van belang voor de werkgelegenheid (circa 1.500 banen, veelal in deeltijd en laaggeschoold)

3. TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

3.1 Inleiding

De horecabranche wordt gekenmerkt door een toenemende diversiteit in bedrijven en concepten. Trends, consumentenbehoeften en marktontwikkelingen bepalen de veelkleurigheid van de horeca. De markt voor buitenshuis eten en drinken, en daarmee ook de horeca, is behoorlijk in beweging. Om te bepalen wat een kansrijk horeca-aanbod inhoudt wordt gekeken naar trends en doelgroepen voor de horeca. Deze trends en veranderende behoeften van de consument bepalen voor een belangrijk deel het succes van een horecaonderneming. Tegelijkertijd zijn deze ontwikkelingen van invloed op het gemeentelijke horecabeleid.

3.2 Trends

Bij de beschrijving van de trends wordt een indeling gehanteerd die zoveel mogelijk is toegespitst op de doelgroepen. Eerst komen de algemene trends aan bod die voor een breder gebied dan horeca gelden. Vervolgens worden trends besproken die van invloed zijn op de bedrijfsvoering in de horeca. Ten slotte wordt vanuit de consument de trends beschreven en de invloed daarvan op de horecasector.

1. Algemeen

De economie ontwikkelt zich steeds verder tot een kenniseconomie en er is sprake van een steeds verdere verdienstelijking. Hierin ligt besloten de behoefte aan ontmoeting, kennisuitwisseling en bereikbaarheid. Individualisering en welvaartsgroei maken de consument steeds mondiger en kritischer.

Veiligheid

Veiligheid is een onderwerp dat overal hoog op de agenda staat. Te denken valt aan veiligheid op straat, veilig kunnen werken maar ook voedselveiligheid. Als het gaat om veiligheid op straat (omgeving) wordt de verantwoordelijkheid vaak bij de overheid gelegd. Waar er veilig gewerkt moet kunnen worden ligt de verantwoordelijkheid vaak bij de werkgever.

Voedselveiligheid wordt steeds meer een randvoorwaarde en de regelgeving op dit gebied neemt toe. En de horecaconsument verlangt een verantwoorde maaltijd in een gezellige, veilige omgeving.

Regelgeving

De administratieve lastendruk is in de horeca zeer hoog. Er zijn hoge kosten verbonden aan het grote aantal regels en verplichtingen. Hoewel de landelijke overheid zich heeft voorgenomen het aantal regels te reduceren blijkt tot nu toe slechts het tegendeel. In combinatie met het terugtreden van de overheid op het gebied van sociale zekerheid komt er steeds meer verantwoordelijkheid te liggen bij werkgevers, werknemers en consumenten. Door de tendens naar verdere internationalisering neemt de invloed van de EU op Nederlandse wet- en regelgeving toe.

Er wordt op aangedrongen om de administratieve lasten- en regeldruk voor de horeca verder te verlagen.

2. Bedrijfsvoering

Vernieuwingen en toepassen van kennis zijn steeds meer noodzakelijk omdat kritische consumenten steeds meer gedifferentieerde producten vragen.

Productinnovaties, organisatorische en procesmatige vernieuwingen zijn noodzakelijk om het rendement in de horeca te behouden of te verbeteren. Kennis en informatie zijn van groot belang voor ondernemers om bij te blijven. Kennis over de wensen van de klant en over trends en ontwikkelingen in de sector bieden de basis voor vaak belangrijke bedrijfsbeslissingen.

Producten, diensten maar ook concepten en technologieën hebben steeds kortere levenscycli. Snel kunnen inspelen op deze veranderingen vraagt slagvaardigheid van de horecaondernemer.

Deze slagvaardigheid mag geen onnodige belemmeringen ondervinden. Regulering vanuit de gemeente moet kunnen meebewegen op deze ontwikkelingen.

ICT-ontwikkelingen maken het werk van de horecaondernemer gemakkelijker als het gaat om bijvoorbeeld voorraadbeheer of communicatie met de gasten. Tegelijkertijd stelt deze ontwikkeling hogere technische eisen aan de ondernemer en het personeel en is het noodzakelijk om bij te blijven. In de toekomst zal ook biotechnologie van invloed kunnen zijn op de horeca. Dat gaat over de wijze waarop voedsel geproduceerd wordt, bijvoorbeeld.

3. Consument

De consument is mondiger en kritischer geworden door individualisering en welvaartsgroei. Het besteedbare inkomen, de mobiliteit en vrije tijd nemen nog steeds toe en men trekt er steeds meer op uit. Om aan de toenemende eisen van de consument te voldoen is steeds moeilijker.

Lichamelijke en geestelijke gezondheid winnen snel aan populariteit. Wellness is in opkomst en onthaasten is in. Gezond eten en meer bewegen horen daar bij. Deze trend is zowel thuis als op het werk zichtbaar en heeft gevolgen voor het aanbod in de horeca. Cafetaria verliezen klandizie als ze hun aanbod niet aanpassen. Fastfoodketens als Mc Donalds ijveren zich om het aanbod en daarmee hun imago gezonder te maken.

Consumenten zoeken steeds meer gemakproducten en tijdsbesparende concepten hebben de toekomst. Out-of-home is een term die staat voor buitenshuis eten en drinken. Deze markt groeit enorm en de komende jaren zal de markt voor gemakproducten voor thuis en buitenshuis consumptie ook alleen maar blijven groeien. Hierin liggen kansen voor de horeca.

Snelheid van de dienstverlening in een aantrekkelijke omgeving zijn sleutelbegrippen hierbinnen. Ook de herkenbaarheid van een onderneming (formulemanagement) of een product (branding) wordt steeds belangrijker.

Service, entertainment en ambiance zijn de belangrijkste peilers voor de beleving van de horecaconsument. Als een van de belangrijkste trends wordt gezien het toenemende belang van emotie in de waardering van het horecabezoek. Daar wordt in concepten steeds meer op ingezet. Een kansrijk horeca-aanbod is gericht op deze ontwikkelingen. Omdat de doelgroep moeilijk te duiden valt en trends snel wijzigen, zijn de risico's voor de ondernemer in het algemeen groot.

Horecaconsumenten zijn, zoals boven geschetst, niet meer eenvoudig in te delen in categorieën. Al naar gelang het moment, inkomen en life style maakt de horecaconsument een keuze. Deze keuze hangt vaak ook nog af van het moment van de dag, de specifieke behoefte van het moment en van het gezelschap. Per bezoekdoel bestaat er behoefte aan horeca:

- in combinatie met winkelen, werken of vermaak (leisure, woonboulevard)
- ontmoetingen met onbekenden (uitgaan, nieuwe mensen ontmoeten)
- ontmoetingen met bekenden (zakelijke afspraken, vrienden/familie, overdag/'s avonds)
- gemakproducten (traiteur/fastfood)

3.3 Uitgangspunten vanuit trends en ontwikkelingen

Uitgangspunten voor de horecaondernemer:

- De horecabranche wordt gekenmerkt door een toenemende diversiteit in bedrijven en concepten.
- Om aan de toenemende eisen van de consument te voldoen is steeds moeilijker.
- Service, entertainment en ambiance zijn de belangrijkste peilers voor de beleving van de horecaconsument.
- Kennis over de wensen van de klant en over trends en ontwikkelingen in de sector bieden de basis voor vaak belangrijke bedrijfsbeslissingen.
- de markt voor gemakproducten voor thuis en buitenshuis consumptie blijft alleen maar groeien. Hierin liggen kansen voor de horeca.
- Omdat de doelgroep moeilijk te duiden valt en trends snel wijzigen, zijn de risico's voor de ondernemer in het algemeen groot.

Uitgangspunten voor beleid:

- Binnen algemene trends speelt horeca een belangrijke rol als plaats voor ontmoeting en ontspanning.
- veilige omgeving is randvoorwaarde, ook voor functioneren en renderen van de horeca.
- regeldruk in de horeca is hoog en vraagt om aandacht.
- veranderende formules en branchevervaging vragen om maatwerk.

DEEL 2 EEN GEZONDE BRANCHE

4. EEN GEZONDE BRANCHE...RUIMTELIJK-ECONOMISCH

4.1 Inleiding

Horeca vervult op meerdere wijzen een belangrijke rol in de economische vitaliteit van de gemeente. Op de eerste plaats is de horeca een belangrijke werkgever. Qua directe werkgelegenheid telt de Osse horeca bijna 1500 banen, veelal in deeltijd en ook voor laaggeschoold personeel. Indirect levert de horeca ook werk op bij toeleveranciers en faciliteert de zakelijke markt en dienstverlening. Ook zijn er veel vrijwilligers actief in bijvoorbeeld buurthuizen en sportaccommodaties.

Ondersteuning attractiviteit van centrum, stad en dorp

Daarnaast draagt horeca in belangrijke mate bij aan de attractiviteit van de stad en de stedelijke economie als geheel. Na detailhandel is horeca de belangrijkste commercieel-publiekverzorgende functie in de voorzieningenstructuur van de stad. Horeca vervult hierin meerdere rollen, die allemaal gekenschetst worden door de belangrijkste karakteristiek van de horeca: ontspanning en ontmoeting. De rol en functie van de horeca:

- Horeca is de kern van het uitgaansleven in stad en dorp
- Horeca vormt de ondersteunende motor voor de ontwikkeling van een attractief en sfeervol stadscentrum voor bezoekers uit de eigen gemeenten en uit de regio, door de combinatie van recreatief winkelen, cultuur en horecabezoek
- Horeca heeft een belangrijke bijdrage bij evenementen en feesten
- Horeca is onmisbaar ter ondersteuning van allerlei voorzieningen op het gebied van cultuur, sport en recreatie, zowel op het niveau van het dorp, buurt als stad.
- Horeca levert een belangrijke bijdrage aan het versterken van de toeristisch-recreatieve ontwikkeling van stad en het landelijke gebied
- Horeca draagt bij aan de leefbaarheid van de kernen in de vorm van ontmoetingspunt en als drager van werkgelegenheid.

4.2 Paracommercie

Vormen van horeca komen regelmatig voor als nevenactiviteit naast een andere hoofdfunctie. Hier dreigt in bepaalde gevallen oneerlijke concurrentie ten opzichte van horecaondernemers vanwege ongelijke voorwaarden.

Horecaondernemers ondervinden deze ongewenste concurrentie veelal van bepaalde instellingen die zich met name richten op recreatieve, sportieve, sociaal-culturele, educatieve, levensbeschouwelijke of godsdienstige aard. De ongelijke voorwaarden hebben veelal betrekking op het krijgen van subsidies, het niet als bedrijf ingeschreven staan in het handelsregister, het in beginsel niet-inschrijfplichtig zijn bij het Bedrijfschap Horeca en Catering waardoor men zich niet hoeft te houden aan de Horeca-cao, het inzetten van vrijwilligers en fiscaal gunstiger voorwaarden.

De Drank- en Horecawet van 2000 biedt aanknopingspunten om met paracommercialisme om te gaan. Uitgangspunt daarbij is dat het beleid gericht is op het in stand houden van voorzieningen in de

verschillende dorpskernen. Dorpshuizen en sociaal-culturele instellingen moeten laagdrempelig zijn. Mede daarom speelt de gemeente een belangrijke rol bij het stichten, het beheer en de exploitatie van dergelijke instellingen. Hetzelfde geldt voor diverse verenigingen, waaronder sportverenigingen. De gemeente houdt dus paracommerciële instellingen in stand, maar dat mag niet ten koste gaan van de reguliere horecaondernemingen.

In het kader van de Drank- en Horecawet kunnen maatregelen getroffen worden, waaronder het verbinden van beperkende voorschriften aan tijden waarop alcohol geschonken mag worden. Het uitvoeringsprogramma bij deze beleidsnota legt de verantwoordelijkheid voor het treffen van deze maatregelen bij de betreffende afdeling.

4.3 Ontwikkelingsperspectief horeca tot 2015

Voor de gehele gemeente Oss wordt voor de periode 2006-2015 een toename van de bevolking verwacht van 76.400 inwoners (2006) naar circa 78.400 inwoners (2015).³ Ook vanuit het gemeentelijke beleid, dat gericht is op het versterken van de regiofunctie van Oss en het centrum in het bijzonder, is het van belang om de horeca voldoende ontwikkelingsperspectief te bieden. Enige uitbreiding van de horecavoorzieningen is mogelijk. Deze zal vooral plaats vinden in het centrum van de stad Oss.

Het horecabeleid blijft gericht op het versterken van het centrum als centraal en dynamisch verblijfs- en uitgaansgebied. Voorop staat de algehele kwaliteitsverbetering, mogelijkheden voor modernisering en uitbreiding van bestaande horecabedrijven, naast een beheerste toename van het aantal vestigingen in het centrumgebied. Randvoorwaarde daarbij is een blijvende beheersbare situatie voor de openbare orde en inrichting, naast een goede bereikbaarheid en parkeervoorzieningen.

4.4 Gebiedsgericht beleid

De gemeente wil de horeca binnen heldere kaders en mogelijkheden bieden om het horeca-aanbod naar eigentijdse maatstaven te ontwikkelen. Een belangrijk aspect daarbij is het bieden van ruimtelijke ontwikkelingsmogelijkheden voor de horeca. Via bestemmingsplannen wordt fysieke ruimte aan horecabedrijven gegeven. Ook het beleid ten aanzien van sluitingstijden en terrassen bepalen de speelruimte van de horeca.

Horeca kent een veelheid van verschijningsvormen variërend van een snackbar tot een dancing. Daarnaast is er ook niet-bedrijfsmatige horeca, die ondersteunend is aan een andere hoofdactiviteit, zoals sport of buurtaccommodaties. Niet alle vormen van horeca zijn overal geschikt of toelaatbaar. Zo worden er binnen het centrumgebied meer en andere mogelijkheden voor horeca gegeven dan bijvoorbeeld in de woongebieden. Uitgangspunt vanuit het ruimtelijke beleid is dat de horecaontwikkeling is afgestemd op de functie van het omliggende gebied. Met een gebiedsgerichte differentiatie kan worden ingespeeld op zowel de karakteristieken van de verschillende vormen van horeca, als ook de hoofdfunctie van de verschillende gebiedsdelen van Oss.

³ Bevolkingsprognose provincie Noord Brabant, 2005

Het belangrijkste onderscheid dat daarbij gemaakt wordt is tussen het centrumgebied van Oss en de overige delen van de gemeente. Het stadscentrum van Oss geldt als centraal verblijfs- en uitgaansgebied, met een clustering van de stedelijke voorzieningen. Voor de horeca in brede zin betekent dat, dat het stadscentrum de aangewezen plaats is voor concentratie van horecavoorzieningen die gericht zijn alle inwoners van de stad en bezoekers vanuit de regio. Dit betekent dat in de overige delen van de gemeente de ontwikkelingen van de horeca van beperktere aard zijn. In het gebiedsgerichte beleid wordt voor de delen van Oss buiten het stadscentrum een verdere differentiatie aangebracht naar woongebieden, werkgebieden, het landelijke buitengebied inclusief de kernen en voorkomende solitaire ontwikkelingen.

In het algemeen geldt als ruimtelijk uitgangspunt voor de horeca: het streven van clustering van horeca met andere publieksgerichte voorzieningen. Dit geldt zowel voor het stadscentrum als voor andere delen van de stad. Randvoorwaarden daarbij zijn een blijvende beheersbare situatie voor de openbare orde en veiligheid, afstemming op de overige functies en een goede ruimtelijke inpassing, naast een goede bereikbaarheid en parkeervoorzieningen.

Het centrum van Oss

Toekomstvisie:

*...een krachtige stad die een regionale functie vervult als het gaat om winkelen, recreatie en uitgaan
Stadscentrum: multifunctioneel; “versterking, verbetering en uitbreiding van het stadscentrum van Oss en de verblijfsfunctie van dit gebied zijn noodzakelijk..... Een centrum dat ook ruimte biedt aan culturele activiteiten en grootschalige evenementen en dat levendig is door de gemengde functies: wonen, werken, winkelen en vrije tijd.*

Het centrum van Oss is het kloppende hart van de stad. De functies in het centrum zijn divers en veelzijdig (verblijven, werken en wonen). Horeca wordt gezien als een van de motoren voor een positieve ontwikkeling van het centrum, met name de combinatie van recreatief winkelen, cultuur en horecabezoek. De aantrekkelijkheid en dynamiek van het centrum wordt gedragen door een goed en gevarieerd aanbod van winkels, diensten, culturele voorzieningen en horeca. Horeca is daarbij een plek voor ontmoeting, gezelligheid, ontspanning, kennisuitwisseling en zakelijke ontmoetingen. De verschijningsvorm van horeca is daarbij divers en varieert. Je moet er 's ochtends kunnen ontbijten, tijdens het winkelen koffie drinken en lunchen, een terrasje pakken op het einde van de middag, goed kunnen dineren en ook tot de latere avond moet er gevarieerd vertier zijn.

Het horecabeleid voor het centrum van Oss blijft gericht op het versterken van het centrum als centraal en dynamisch verblijfs- en uitgaansgebied. Voorop staat de algehele kwaliteitsverbetering, mogelijkheden voor modernisering en uitbreiding van bestaande horecabedrijven en een beheerste toename van het aantal vestigingen in het centrumgebied. In deze horecanota worden geen concrete locaties voor uitbreiding of verbetering van horecafuncties in het centrum aangewezen. Wel worden enkele ontwikkelingsrichtingen vanuit de horeca benoemd, die in de aanstaande herijking van het

Masterplan Centrum Oss nader kunnen worden onderzocht en worden uitgewerkt. Vanuit de horeca in het centrum kunnen worden genoemd:

- Bij de concentratie aan de Heuvel/Eikenboomgaard is nog enige toevoeging van uitgaanshoreca en restaurant (Horeca II) mogelijk. Een eventuele verdere uitbreiding van deze vormen van horeca vindt bij voorkeur plaats in de nabijheid van de bestaande concentratie.
- Om de uitgaansfunctie van het centrum te versterken is een verbetering van de verbinding tussen de culturele voorzieningen aan de west- en zuidzijde (theaters, bioscoop, museum) met de uitgaanshoreca nodig. Waar mogelijk kunnen hiertoe gericht horecafuncties worden toegevoegd of gestimuleerd. Bij eventuele verplaatsing of toevoeging van culturele of recreatieve functies dient een combinatie met horeca te worden gelegd.
- Op basis van het bestemmingsplan is in het winkelgebied nu al vestiging van daghoreca (lunchroom, ijssalon, snackbar, restaurants) rechtstreeks mogelijk. Een beperking is niet nodig. Om de verblijfskwaliteit van het centrum voor recreatief winkelen te verhogen kunnen op specifiek benoemde plekken terrassen in combinatie met horeca worden gestimuleerd. Hierbij moeten ook entreegebieden tot het centrum worden betrokken.

De woongebieden

In het algemeen gelden gebieden met een overheersende woonfunctie als horecaluwe gebieden: het beleid is niet gericht op uitbreiding van de horecafuncties.

In de gemengde gebieden met voorzieningen (wijk- en buurtcentra) en langs hoofdstraten waar al meerdere publieksgerichte voorzieningen aanwezig zijn, is horeca met een gebiedsgerichte functie toelaatbaar. Voor de wijk- en buurtcentra gaat het vooral om daghoreca die zich richt op het winkelende publiek, zoals een lunchroom of cafetaria. In specifieke situaties kan bij voorzieningenclusters de vestiging van een café als gerichte buurtontmoetingsplek voorstelbaar zijn. De bestaande horecavoorzieningen in de buurten en wijken liggen veelal aan de eerder genoemde hoofdstraten. Het ruimtelijke beleid is hier consoliderend, wat wil zeggen dat deze voorzieningen overwegend gehandhaafd kunnen blijven.

Met name in de jongere uitbreidingswijken van Oss zijn geen clusters voor buurtvoorzieningen opgenomen. Eventueel kan vestiging van een incidentele voorziening voor daghoreca (cafetaria e.d.) worden overwogen.

Berghem

Met de ontwikkeling van de nieuwbouwwijken Piekenhoef (ten zuiden van de spoorlijn) en het Reut aan de westzijde ondergaat het dorp Berghem een ingrijpende uitbreiding. Onlangs zijn er plannen ontwikkeld voor een herontwikkeling van het centrumgebied rond de kerk. Gestreefd wordt naar een centrum dat het hart moet vormen van het vernieuwde en vergrote dorp Berghem. Diverse voorzieningen voor Berghem worden in dit gebied geconcentreerd. Horeca kan een belangrijke kwalitatieve en ondersteunende bijdrage leveren aan de een levendig dorpscentrum en is daarom ook in de plannen opgenomen (ontmoetingsfunctie voor het dorp en winkelondersteunend).

Het landelijk gebied en de kleine kernen

Toekomstvisie: Vitale dorpen, inwoners, verenigingen, ondernemers en gemeente geven samen invulling aan het sociale klimaat en gemeenschappelijke activiteiten. Binnen samenwerkende clusters van kernen zijn basisvoorzieningen aanwezig, gericht op zorg en ontmoeting en versterking van de leefbaarheid in het landelijke gebied.

De kernen

Horecavoorzieningen in de kernen vormen een belangrijke bijdrage aan de leefbaarheid. Naast eten en drinken is het vaak een plek voor ontmoeting en dorpsleven. Kwalitatief gezien is er in de hoofddorpen geen achterstandsituatie die om structurele ingrepen vraagt. De beperkte aanwezigheid van horecavoorzieningen in de kleinere kernen vraagt wel aandacht. Veelal vinden wel horeca-activiteiten plaats in combinatie met sport en recreatie. Het combineren van voorzieningen kan voorzien in de behoefte aan horeca op de schaal van de dorpen. Dit is maatwerk, rekening houdend met de specifieke omstandigheden in de kern. Aandacht blijft hierbij nodig voor een goede inpassing in de dorpsstructuur en het voorkomen van ongewenste vormen van paracommercie.

Uitbreiding van de horecavoorzieningen in de kernen is daarmee geen op zichzelf staand doel. Wel kan ondersteunende horeca worden toegevoegd in het kader van voorzieningen die gericht zijn op het de toeristische en recreatieve doelstellingen voor het landelijke gebied. Uitgangspunt hierbij is dat de horeca een ondersteunende functie heeft en passend is bij de aard en schaal van de kernen. Specifieke uitgaanshoreca, zoals discotheken en nachtclubs worden niet toegestaan.

Specifiek in Megen zowel als Ravenstein heeft de horeca ook een belangrijke ondersteunende functie in de toeristische attractiviteit van de historische stadjes. Vanuit dit perspectief is er nog beperkte toevoeging mogelijk ter versterking van de levendigheid van het centrum of het waterfront langs de Maas. De behoefte aan een zalencentrum moet nader worden onderzocht.

Het landelijke gebied

In het landelijke gebied, buiten de dorpen kan niet gesproken worden over een horecastructuur. In principe is het landelijke gebied een horecaluw gebied, vestiging van nieuwe horecabedrijven wordt niet beoogd. Het beleid in het landelijke gebied is erop gericht de omgevingskwaliteit te verbeteren en de leefbaarheid en de sociaal-economische structuur te versterken. Naast de ontwikkeling van de landbouw is het beleid gericht op de versterking van de natuur en daaraan verbonden het vergroten en stimuleren van de toeristisch-recreatieve waarden. Het accent licht hierbij op extensieve en kleinschalige activiteiten. In de verschillende beleidsnota's, waaronder Toerisme en Recreatie van de gemeente Oss en Lith, wordt onder andere gesproken over versterking van de fiets- en wandelrecreatie en de mogelijkheden voor kleinschalige verblijfsrecreatie (camping bij de boer, bed & breakfast).

‘Natuur is mooi, maar je moet er wel wat bij te drinken hebben.’ Deze quote van wijlen Gerard Reve is in dit verband toepasselijk. Horeca vormt een belangrijke ondersteuning voor de toeristisch-recreatieve doelstellingen voor het landelijke gebied. De mogelijkheid om –al dan niet tijdens routeactiviteiten- een streekbiertje te drinken en een scharrelomeletje te eten, kan de graad van voldoening in de besteding van de vrije dag nogal bepalen. In dit verband worden de laatste tijd steeds meer initiatieven ondernomen, zoals de vestiging van bed&breakfast en een tearoom. Uitgangspunt

is dat in hoofdzaak ondersteunende lichte horeca-activiteiten toelaatbaar zijn, passend bij de aard en schaal van de activiteit en de locatie. In het landelijke gebied, buiten de kernen kan alleen sprake zijn van kleinschalige routegebonden horeca. Dit betreft maatwerk en zal per geval worden getoetst.

Overige ontwikkelingen in combinatie met recreatie of toerisme

Op enkele locaties buiten de stad bevinden zich enkele grotere solitaire voorzieningen gericht op recreatie en toerisme. Voorbeelden hiervan zijn bij de oostelijke entree tot Herperduin (restaurant en verblijfsaccommodaties), de pleisterplaats de Naaldhof en de Geffense Plas. Horeca heeft hier de functie van ondersteuning van de recreatieve en toeristische hoofdfunctie.

Momenteel ontwikkelt de gemeente plannen voor een zogenaamde leisure-boulevard, met voorzieningen gericht op uitgaan, recreatie en sport. Passend binnen de uiteindelijk beoogde invulling en beoogde aantrekkingskracht is hier horeca toe te staan.

Werkgebieden

Op de bedrijventerreinen is horeca, specifiek gericht op bedrijven, een positieve stimulans van het ondernemersklimaat. Dit betekent dat in de werkgebieden aan de randen van de stad specifiek gerichte horecavoorzieningen in beperkte vorm mogelijk kunnen zijn.

Op de zogenaamde meubelboulevard is er een kleinschalige horecavoorziening. Afhankelijk van de verdere ontwikkeling van deze winkelconcentratie is een enige uitbreiding voorstelbaar.

Horeca als nevenactiviteit

Naast de bedrijfsmatige horeca, zoals restaurant en cafés, is er horeca als nevenactiviteit bij (overwegend) maatschappelijke voorzieningen en verenigings- en sportaccommodaties. Deze activiteiten vinden verspreid over de gemeente plaats. Regel is dat deze vormen van horeca zich naar aard en omvang voegen naar de hoofdvoorziening en de hoofdfunctie van het omliggende gebied.

4.5 Regulering in bestemmingsplannen

In veel⁴ bestemmingsplannen van Oss worden nog verschillende begripsbepalingen en bestemmingsplanvoorschriften gehanteerd voor horecafuncties. Het streven is erop gericht om bij de actualisering van de bestemmingsplannen de regulering voorschriften voor horeca meer eenduidig te formuleren aan de hand van basisvoorschriften. Een voorbeeld van de uitwerking van deze basisvoorschriften is in de bijlagen opgenomen.

Welke bedrijfsmatige vormen van horeca in concrete bestemmingsplannen worden opgenomen is afhankelijk van het gebiedsgerichte beleid voor horeca in het betreffende gebied en de inpassing in de functionele en ruimtelijke structuur van het bestemmingsplangebied. Daarmee is maatwerk mogelijk. De toelaatbaarheid van horeca, als niet-zelfstandige nevenfunctie van een andere hoofdactiviteit (bijvoorbeeld sport, cultuur, recreatie of buurthuizen) wordt gekoppeld aan de hoofdactiviteit gereguleerd.

De standaardisering is al in verschillende bestemmingsplannen opgenomen, waaronder de bestemmingsplannen Schadewijk, Horzak en Centrum⁵.

4.6 Terrassen

Terrassen vormen een beeldbepalend element van de horeca, doordat zij in hoge mate bijdragen aan de uitstraling en sfeer van de horecavestiging zelf en het openbare gebied. Dat geldt vooral voor centrumgebieden. De ruimtelijke kwaliteit in het centrum stelt eisen aan de verschijningsvorm van terrassen. De gemeente stelt aanvullende eisen voor afscheidingen, reclame, meubilair en opslag. Deze zijn opgenomen in de Centrumwijzer 2006. In deze Centrumwijzer staat over de terrasvergunningen het volgende:

“De vergunning voor het terras moet opgenomen zijn in de exploitatievergunning van de gelegenheid. Een terras waar alcoholhoudende dranken verkrijgbaar zijn, moet ook vermeld staan op de Drank- en Horecaverunning. Voor een overdekt terras is bovendien een bouwvergunning vereist.”

Bij nieuw af te geven vergunningen worden de opgenomen regels direct van toepassing. Vanaf 2009 moeten alle ondernemers voldoen aan deze regels.

⁵Als bijlage is aan de APV een kaart opgenomen waarin voor bepaalde gebieden in/nabij het centrum van Oss maxima gelden voor het aantal te vestigen horeca-II-bedrijven. Met de actualisatie van de bestemmingsplannen Centrum en Schadewijk is deze regulering in feite nu afdoende opgenomen in het bestemmingsplan. De kaart en het gestelde in artikel 2.3.1.2 lid 1 van de APV kan daarom bij een eerstvolgende aanpassing van de APV komen te vervallen.

5. EEN GEZONDE BRANCHE... SOCIAAL MAATSCHAPPELIJK

5.1 Inleiding

Horeca vervult een belangrijke functie als het gaat om attractiviteit, leefbaarheid en het economisch functioneren van de stad en de gemeente. De horeca heeft daarbinnen een zelfstandige functie als het gaat om het uitgaansleven in Oss. Een plek voor gezelligheid, ontspanning en ontmoeting. Ook in bredere zin heeft de horeca een rol in het bepalen van de aantrekkingskracht van de stad. Als ondersteuning van de winkelfunctie en op toeristisch recreatief gebied. Een gevarieerd horeca aanbod kan het verblijf in de stad of het buitengebied veraangename en verlengen.

De aanwezigheid van horeca levert echter ook spanningen op. Op het gebied van openbare orde kunnen zaken als geluid, drank- en drugsgebruik voor overlast zorgen die om regulering vraagt. Veiligheid staat hoog in het vaandel en mag niet in het geding komen.

Om een beheersbare en evenwichtige ontwikkeling van de sector mogelijk te maken, zijn beleidsmaatregelen nodig op verschillende niveaus. De gemeente stelt de regels vast om een beheersbare relatie te leggen tussen openbare orde en veiligheid. De politie is meestal de partij met de bevoegdheid handhavend op te treden. De verantwoordelijkheid voor het in acht nemen van de regels ligt daarbij zowel bij de horecaondernemer als de gast.

De horeca ondernemers in het centrum van Oss hebben hun verantwoordelijkheid in het verleden al genomen in het kader van het Pré –project. In het voorjaar van 2007 heeft dit zijn verdere uitwerking en formalisering gevonden in de Samenwerkingsovereenkomst Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan. Dit is een samenwerkingsovereenkomst tussen de gemeente, Horeca Oss, de politie regio Brabant Noord en de brandweer Oss.

Dit hoofdstuk gaat in op de diverse instrumenten waarmee aspecten van veiligheid en openbare orde gereguleerd worden. Handhaving en sanctiestrategie sluiten het hoofdstuk af.

5.2 Openbare Orde

APV

De Algemene Plaatselijke Verordening regelt veelal zaken ten aanzien van openbare orde en veiligheid. Door het verlenen van vergunningen worden bepaalde activiteiten gereguleerd.

De APV voorziet in de horeca-exploitatievergunning, waarbinnen onder andere de sluitingstijden en de nachtvergunning geregeld zijn.

Nota evenementenvergunningen

Ook de evenementenvergunning valt onder de APV. Er is een Nota evenementenvergunningen Oss 2005 waarin met betrekking tot de belastende evenementen spelregels zijn omschreven ten behoeve van toekenning. Hierin worden criteria omschreven waarmee kan worden vastgesteld wanneer een evenement belastend is. Verder zijn er onder andere regels in opgenomen ten aanzien van de plaats

van een evenement, tijdstip, perioden. Alles om de overlast te beperken en de openbare orde te waarborgen. Uitgangspunt is dat evenementen belangrijk zijn voor een leefbare gemeente. In de Nota evenementenvergunningen Oss 2005 staat tevens de festiviteitenregeling beschreven en de relatie van evenementen of festiviteiten tot de collectieve en incidentele dagenregeling.

Festiviteitenregeling

Evenementen vinden veelal buiten de horeca plaats. Festiviteiten binnen bestaande horeca worden apart vergund (o.a. het Klunen) . De horeca valt onder de bepalingen van de Wet Milieubeheer en is daarmee 'gereguleerd' in het organiseren van activiteiten. Voor de horeca bestaat de collectieve en incidentele dagenregeling . Deze regeling is nader uitgewerkt en bepaalt onder andere dat een café dat valt onder het Besluit horeca-, sport-, en recreatie-inrichtingen milieubeheer een aantal dagen per jaar mag afwijken van de normale geluidsnormen. Een aantal dagdelen worden collectief aangewezen en enkele dagen zijn vrij in te delen.

Relatie collectieve en incidentele dagenregeling:

Het evenementenbeleid en de festiviteitenregeling worden zoveel mogelijk op elkaar afgestemd. Het gaat daarbij onder andere om normstelling voor evenementen die van toepassing wordt verklaard op buitenactiviteiten die georganiseerd worden door horecabedrijven; met name bij terrassen.

Geluid

Voor horecabedrijven gelden met name de geluidsvoorschriften van de AmvB waaronder ze vallen.

Er kunnen aanvullend nadere eisen gesteld worden voor horeca, maar de gemeente Oss past dit in de praktijk weinig toe. Zo kan er maatwerk geleverd worden.

Het grootste spanningsveld tussen horeca en burgerbewoning ligt vrijwel altijd in de binnenstad van Oss en zelden in de woonwijken. Voor evenementen en festiviteiten zijn al voorschriften geformuleerd.

Een visie voor de binnenstad waarin horecaconcentratiegebieden, terrassenbeleid en het evenwicht wonen/uitgaan inclusief omgevingsgeluid benoemd wordt, biedt uitkomst bij het beoordelen van klachten over geluidsoverlast en het handhaven van de openbare orde. Bij de actualisering van het Masterplan Centrum kan dit nadere uitwerking krijgen.

Wet Bibob

Op 1 juni 2003 is de Wet BIBOB in werking getreden. Bibob staat voor Bevordering Integriteitbeoordelingen door het Openbaar Bestuur. Op basis van deze wet kan een gemeente ongewilde facilitering (door middel van vergunningen, subsidies, ontheffingen, overheidsopdrachten) van criminele activiteiten, zoals bijvoorbeeld het witwassen van zwart geld, voorkomen.

De Drank- en Horecawet kent voor vergunningverlening de antecedententoets voor de aanvrager en de leidinggevende. Bij ernstige vermoedens van criminele activiteiten biedt de Wet Bibob extra mogelijkheden.

De gemeente Oss heeft in juni 2006 een beleidslijn opgesteld die is vastgelegd in de 'Verordening beleidsregels Wet Bibob'.

In Oss is veel horeca aanwezig en de gemeente wil sommige sectoren van de horeca ook verder faciliteren. De gemeente wil ook een “veilige” horeca. Omdat uit landelijk onderzoek blijkt dat de horecabranche veelvuldig wordt ingezet voor criminele activiteiten, is in de Wet Bibob de mogelijkheid opgenomen om aanvragen voor deze branche verder te toetsen.

De gemeente Oss heeft geen geografisch bepaald gebied in de gemeente aangewezen dat als probleemgebied geldt en waarbinnen dus zonder meer alle aanvragen voor een besluit waarop de wet Bibob van toepassing is aan een Bibob-toets zullen worden onderworpen. Er is gekozen voor een branchegerichte aanpak en horeca is een van de branches die hier onder valt. De beleidsregels voor de horeca zijn vastgelegd in de Verordening beleidsregels wet Bibob.

5.3 Veiligheid

Veiligheidsbeleid is een taak voor de lokale overheid. Samen met politie, openbaar ministerie en brandweer spannen zij zich samen met andere partners als het bedrijfsleven, maatschappelijke instanties en burgers in om veiligheid te waarborgen. De gemeente Oss kent het Integraal Veiligheidsprogramma 2002-2006 waarin een aantal thema's nader zijn uitgewerkt. In het collegeprogramma 2006-2010 wordt gesproken over gedeelde veiligheid. Uitgaan en veiligheid gaan hand in hand en daarom is de samenwerking tussen horeca, politie en gemeente van groot belang. Veiligheid is tevens een randvoorwaarde geworden voor een goed renderende horeca en dient daarmee ook het economisch belang van de ondernemer. Met name in het uitgaansgebied (concentratiegebied) vraagt veiligheid om aandacht. De aard van het uitgaansgebied en de samenwerking tussen horecaondernemers draagt als externe factor ook in belangrijke mate bij aan de veiligheid aldaar.

Om de kwaliteit en de veiligheid van het Osse uitgaansgebied te verhogen, wordt er samengewerkt volgens Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan. Partijen die zich aan de doelstelling van deze Kwaliteitsmeter verbonden hebben zijn behalve de gemeente en horecaondernemers Oss ook de politie en de brandweer.

Door middel van deze samenwerking komen de partijen tot een integrale aanpak van veiligheid in het uitgaansgebied. Daardoor wordt het naar verwachting kwalitatief beter, veiliger en gezelliger.

Alcoholmatiging

In de maatschappelijke context van horecabeleid is alcoholmatigingsbeleid een belangrijk onderwerp. Alcoholgebruik in de horeca kan problemen geven. Nederland telt ruim 800.000 mensen die afhankelijk zijn van alcohol; er is sprake van een maatschappelijk probleem. Het aantal jongeren dat drinkt neemt toe. Ook de leeftijd waarop jongeren gaan drinken komt steeds lager te liggen. Goed horecabeleid matigt schadelijk alcoholgebruik. Er is een aantal instrumenten beschikbaar die actief kunnen worden ingezet ten behoeve van alcoholmatiging van de horecabezoeker.

In de vergunning, die verleend wordt op basis van de Drank- en Horecawet, zijn voorwaarden opgenomen voor een goed gastheerschap. Daaronder valt voedselveiligheid en ook alcoholmatiging. Het is de taak van de horecaondernemer om deze voorwaarden in acht te nemen bij de exploitatie van zijn bedrijf. De horecabranche is overigens zelf ook van mening dat alcoholmisbruik niet past.

Binnen de branche (KHN, afdeling Oss) zijn er afspraken over dit onderwerp die zijn vastgelegd in de notitie “Regels verantwoord alcohol verstrekken”.

Een ander instrument dat kan worden ingezet bij alcoholmatiging is een goede overlegstructuur. Goed overleg tussen partners kan de samenwerking bij de bestrijding van ongewenst drinkgedrag ten goede komen. Problemen worden eerder gesignaleerd en aangepakt. Daarnaast kunnen maatregelen van diverse betrokkenen op elkaar worden afgestemd, zodat maatregelen sterk aan effectiviteit kunnen winnen. Het onderwerp verdient een vaste plaats op de agenda van het bestaande horecaoverleg. Alcoholmatigingsbeleid is gebaat bij een breed draagvlak bij ondernemers in de horeca.

Problematisch drinkgedrag is ook een cultureel probleem. Op dit moment is de ‘zuipcultuur’ onder met name jongeren populair. Door vroegtijdige en geconcentreerde inzet van beleidsinstrumenten kan het tij gekeerd worden. Daarbij zijn taken weggelegd voor zowel de horecaondernemers zelf als de gemeente. Van horecaondernemers mag de gemeente een goed gastheerschap verwachten wat onder meer inhoudt een absoluut verbod op het schenken van alcohol in de horeca aan jeugd jonger dan 16 jaar en een kritische houding ten opzichte van zogenaamde ‘Happy-Hours’.

De gemeente zet zich hiervoor in door het handhaven van openingstijden, goed gastheerschap en openbare orde aan de hand van de Algemene Plaatselijke Verordening.

De afdeling Zorg en Veiligheid ontwikkelt in het kader van de Wet Collectieve Preventie Volksgezondheid beleid ten aanzien van alcoholmatiging en drugsgebruik. De nieuwe nota zal omstreeks eind 2007 gereed zijn.

5.4 Handhaving

De strategieën die de gemeente Oss in het kader van de professionalisering handhaving gebruikt, zijn naleving, toezicht, sanctie en gedogen.

Omdat de horecabranche specifieke problemen veroorzaakt, wordt momenteel hiervoor een afzonderlijk sanctiebeleid opgesteld. Bij de problemen valt o.a. te denken aan: muziekgeluid, overlast van bezoekers, verstoring van de openbare orde, gebruik en dealen van drugs, prostitutie, vaak snel wisselende ondernemers, hoge kans op infiltratie vanuit de onderwereld e.d. Dit vraagt om een op de branche toegesneden, uniforme aanpak.

In het uitvoeringsscenario Handhavingsprogramma gemeente Oss 2007-2011, is horeca een van de bestuurlijk vastgestelde speerpunten. Dat betekent dat op de APV, Drank- en Horecawet, Wet op de kansspelen, geluidsoverlast en (brand)veiligheid door middel van surveillance actief gehandhaafd zal worden. Binnen het witte kleurspoor in de handhavingssystematiek, blijft de prioriteit liggen bij het horecatoezicht.

Voor een deel vindt een programmatische aanpak plaats, en wel via integrale milieucontroles, waarbij gelijktijdig wordt gecontroleerd op naleving van de Exploitatie-, Drank- en Horecawet- en Speelautomatenvergunning. Voor het overige is de aanpak gericht op surveillance en op meldingen en klachten (piepsysteem).

Sanctiestrategie:

De gemeente kent een algemene sanctiestrategie voor het handhaven van de regels.

De sanctiestrategie beschrijft in welke situatie een bepaalde sanctie wordt opgelegd. Voor horeca geldt de sanctiestrategie op de bijzondere wetten zoals Drank- en Horecawet en de Wet op de Kansspelen, bij het handhaven van de APV, maar ook bij overtreding van regels binnen de milieuwetgeving of regels voor bouwen en brandveiligheid. De soort sanctie hangt af van de ernst, urgentie en de mate van overtreding en de mogelijkheden die de regelgeving biedt.

In het kader van handhaving van de regelgeving, die geldt voor de horeca op grond van (met name) de Algemene Plaatselijke Verordening (APV) en de Drank- en horecawet, is er sanctiebeleid in ontwikkeling. Zodra overtredingen op dit gebied worden geconstateerd die aanleiding geven tot handhaving wordt er momenteel nog ad hoc beoordeeld welke sanctie passend is. Het bevoegd gezag heeft hierin vaak beoordelingsvrijheid.

De gemeente is voorstander van richtlijnen voor sancties waar in voorkomende gevallen een sanctie op kan worden gebaseerd. Dit komt enerzijds de handhavingsprocedure ten goede en anderzijds is het voor een ieder (zowel de horeca als eventuele klagers) vooraf duidelijk welke sancties zullen worden toegepast in het geval van overtreding.

Het toezicht in de horeca wordt voor wat betreft de APV en de Drank- en horecawet met name door de politie gedaan. Een goede samenwerking met de politie is van belang en het is dus zaak dat de contacten met de politie goed zijn en blijven.

Het nieuwe sanctiebeleid komt in overleg met politie en justitie tot stand. Op die manier wordt het bestuursrechtelijk en strafrechtelijk traject op elkaar afgestemd.

6. DIENSTVERLENING EN SAMENWERKING

6.1 Inleiding

In dit hoofdstuk wordt uiteen gezet op welke manier de dienstverlening vanuit de gemeente aan de horecaondernemers geregeld is. Ook is er aandacht voor de regeldruk in de branche. Tot slot komt de samenwerking tussen betrokken partijen aan bod.

6.2 Dienstverlening

Een goede afstemming tussen de ambtelijke diensten en communicatie met de horecaondernemer, bewoners en andere belanghebbende partijen is belangrijk.

Voor ondernemers moet de weg binnen de gemeentelijke organisatie duidelijk zijn als het gaat om vergunningverlening. Daarvoor is in 2004 een interne notitie met een werkprocesbeschrijving van vergunningverlening, toezicht en handhaving (en beleidsinvulling) van de Drank- en Horecawet en de APV exploitatievergunning opgesteld. De beschreven interne werkprocessen voor vergunningverlening zijn inmiddels door de gemeente geïmplementeerd. Er wordt gewerkt volgens de één loket gedachte. Aanvragen komen binnen bij de publieksbalie, er wordt structureel een intakegesprek gevoerd en de aanvraag wordt vervolgens als een geheel door de backoffice afgehandeld. De bedoeling is dat per 1 januari 2008 alle vergunningen die een horecaondernemer nodig heeft, zijn ondergebracht in één beschikking, de zogenaamde omgevingsvergunning. Daarnaast heeft de (horeca) ondernemer behoefte aan informatie op het gebied van mogelijkheden voor vestiging of om nieuwe concepten te kunnen realiseren. Meestal heeft dit betrekking op ontwikkelingsmogelijkheden in bepaalde gebieden die geregeld zijn in bestemmingsplannen. De gemeente Oss heeft het ondernemersloket waar dergelijke vragen door accountmanagers de organisatie in worden geleid.

6.3 Regeldruk

Een veel gehoorde klacht vanuit de horeca is de grote regeldruk vanuit de overheid. De horecabranche heeft te maken met veel vormen van regelgeving, niet alleen vanuit de gemeenten maar ook vanuit de rijksoverheid. Al die regels brengen nog extra lasten met zich mee in de vorm van administratieve lasten, vergunningen, leges, inhoudelijke voorschriften en inspecties. Deze gaan vaak gepaard met de nodige irritaties.

De meeste Wet- en regelgeving heeft als doel zaken met betrekking tot de volksgezondheid, openbare orde en veiligheid te regelen. De horecasector is een van de zwaarst belaste branches wat regeldruk betreft.

Omdat de horecasector midden in de maatschappij staat heeft zij ook te maken met de verschillende aspecten daarvan. Daarbij valt te denken aan gezondheid (drank, voedsel), brandveiligheid, milieu, criminaliteit, geluid, vestiging in woongebieden, arbeidsomstandigheden en sociale zekerheid. Al deze aspecten kennen zo weer hun eigen regels en wetten, die soms ook nog strijdig zijn met elkaar. Het Ministerie van EZ heeft een actieplan opgesteld (oktober 2005), waarin een aantal reductieplannen zijn opgenomen die regeldruk in de horeca moeten verminderen. Het ministerie

heeft becijferd dat de administratieve lasten uitgedrukt in geld in de horeca bijna 10% hoger liggen dan in het kleinbedrijf.

Het actieplan maakt gebruik van de verschillende actielijnen van uiteenlopende projecten die al lopen in het kader van de vereenvoudiging van de regelgeving in het algemeen.

De belangrijkste acties hebben betrekking op de vergunningen: de horecasector wordt met prioriteit behandeld in het project Vereenvoudiging Vergunningen. De Vereenvoudiging van de Drank- en horecavergunning houdt in dat vanaf 1 januari 2008 in principe alle vergunningen binnen deze wet via één beschikking geregeld kunnen worden. Zover is het nog niet, want er zitten nog wat haken en ogen aan.

Verder worden verschillende vergunningen geïntegreerd in één omgevingsvergunning, denk aan bouw-, milieu-, kap- en monumentenvergunning.

Andere vereenvoudigingsacties die lopen maar die in het kader van deze nota niet verder worden uitgewerkt, zijn acties op het gebied van Arbo-wetgeving, Voedselveiligheid, Toezicht en Strijdige regelgeving.

6.4 Samenwerking

De partijen die verantwoordelijkheid dragen als het gaat om integraal horecabeleid zijn de gemeente en de horecaondernemers, ondersteund door de brancheorganisatie Koninklijke Horeca Nederland (KHN). Een goede samenwerking is daarom noodzakelijk.

Voor onderwerpen met betrekking tot veiligheid en handhaving binnen de horecabranche zijn ook politie, Openbaar Ministerie en de brandweer partijen om mee samen te werken.

De Osse horeca is georganiseerd in Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Oss. Daarnaast bestaat er een aparte belangenvereniging van horecaondernemers uit het Osse centrum: BACH.

(Belangenvereniging Activiteiten Centrum Horeca Oss)

Oss kent op dit moment drie vormen van samenwerking met of over horeca-aangelegenheden.

Onderstaand schema laat dit zien.

	Type overleg	Frequentie	Partijen	Agenda/doelstelling	Knelpunten/actiepunten
1	Horecaoverleg	1x per kwartaal	Gemeente (burgemeester en ambtelijke ondersteuning KHN, BACH, politie, brandweer, horecaondernemers kernen (alleen leden KHN)	Actuele zaken, geen vaste agenda of doelstelling	Ontbreken gezamenlijke doelstelling Communicatie naar niet-leden onduidelijk
2	Veiligheid Horeca toezicht	1x per maand	Gemeente, politie	Probleemgevallen Afstemming in het kader van vergunningverlening en handhaving	
3	Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan	Minimaal 4 x per jaar	Gemeente, horecaondernemers (BACH en KHN), politie, OM	Veilig uitgaan	Formalisering van het overleg dmv implementatie KVV

Coördinatie

Zoals geschetst is de dienstverlening aan de individuele horecaondernemer goed georganiseerd. Intern is er behoefte aan integrale afstemming van horecabeleid. Ook voor de samenwerking met externe partijen is het van belang dat er binnen de gemeentelijke organisatie een afstemming plaatsvindt over horecagerelateerde zaken. De interne coördinatie van beleid en uitvoering dient ook ter advisering aan de portefeuillehouder en ter voorbereiding van het horecaoverleg. Een horecacoördinator die binnen de gemeente als centraal aanspreekpunt dient, bewaakt de agenda en de actualiteit van de onderwerpen. Tevens voert deze het secretariaat van het horecaoverleg. Binnen de gemeente past deze taak het beste binnen bestuurszaken, omdat een groot deel van de onderwerpen betreffende horeca te maken hebben met openbare orde en veiligheid.

Samenwerkingsovereenkomst Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan

Doel van deze overeenkomst is gezamenlijk de kwaliteit en veiligheid van het uitgaansgebied in het centrum van Oss te verbeteren met toepassing van de Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan.

De genomen maatregelen kunnen uiteindelijk geïntegreerd worden in het bestaande horecabeleid. De partijen richten zich op de volgende speerpunten

1. bebording en actualisering huisregels en het horecatoezicht
2. sluitingstijden
3. het in acht nemen van de vergunningvoorschriften
4. ontzeggingbeleid

5. afvalprobleem en de rotzooi op straat

Procesbegeleiding is voorlopig in handen van Koninklijke Horeca Nederland. Goede afspraken over regie en uitvoering zijn gewenst.

Voor het bereiken van goede resultaten op de lange termijn is enerzijds een breed gedragen horecabeleid van belang dat mede de agenda van het horecaoverleg bepaalt. Anderzijds is een goed georganiseerde samenwerking tussen partijen onmisbaar. Het horecaoverleg kan met behulp van modellen van de Kwaliteitsmeter een goede basis leggen onder de samenwerking zodat verantwoordelijkheden helder zijn en partijen elkaar daarop kunnen aanspreken.

DEEL 3 UITVOERINGSPROGRAMMA

nr	Uitgangspunt	Maatregel	Kader	Wie	Wanneer
1	In stand houden voorzieningen in de dorpskernen, voorkomen oneerlijke concurrentie	Beleidsregels paracommercialisme opstellen	Drank- en horecawet	PBWM	Eind 2008
2	Veranderende formules en branchevervaging vragen om maatwerk	Bij actualiseren bestemmingsplannen de voorschriften voor horeca standaardiseren	Bestemmingsplan	SSO	Bij actualisatie bestemmingsplan
3	Versterken van het centrum als centraal en dynamisch verblijfs- en uitgaansgebied	Ontwikkelingsrichtingen horeca: locaties voor uitbreiding of verbetering horecafuncties centrum	actualisatie Masterplan Centrum Oss	Projectmanagement	2008
4	Maatwerk geluid horecaconcentratiegebieden	Horecaconcentratiegebieden benoemen Geluidbeleid , Gebiedsgerichte uitwerking in Geluidnota Oss	Actualisatie Masterplan Centrum/ AmvB Horeca, sport en recreatie, Wm	Projectmanagement SRO	2008 Voorjaar 2008
5	Behoeftte aan centrale coördinatie horecavraagstukken ten behoeve van de samenwerking met de branche	Onderbrengen coördinerende taken horeca op één vaste, centrale plaats in de organisatie	Samenwerking	SSO /PBWM / BZ	2007
6	Inhoud geven aan horecaoverleg volgens vaste structuur, naast KVV. Bewaken uitvoering beleid.	Vaste agenda voor horecaoverleg	Samenwerking	SSO / PBWM / BZ	2007
7	Veilige omgeving	KVV als onderlegger voor kwaliteit en veiligheid in het uitgaanscentrum. Convenant getekend in maart 2007, looptijd 1 jaar	Openbare orde en veiligheid	BZ / SZV	Reeds in uitvoering
8	Helderheid en eenduidigheid omtrent regelingen handhaving	Opstellen sanctiebeleid, in overleg met politie en justitie, waarbij het bestuurlijke en strafrechtelijke traject op elkaar worden afgestemd.	Drank-en Horecawet	PH	In ver gevorderd stadium
9	Alcoholmatiging en drugsgebruik	Nieuwe nota gezondheidsbeleid	Wet Collectieve Preventie Volksgezondheid	SMOW	Eind 2007

AFKORTINGEN

PBWM: Publiekszaken Bouwen Wonen en milieu

SSO: Stadsbeleid Stedelijke Ontwikkeling

SRO: Stadsbeleid Ruimtelijke Ontwikkeling

BZ: Bestuurszaken

PH: Publiekszaken Handhaving

SMOW: Stadsbeleid Maatschappelijke Ondersteuning en Wijkzaken

DEEL 4 BIJLAGE

BIJLAGE

Basisvoorschriften horeca in bestemmingsplannen

In veel bestemmingsplannen van Oss worden nog verschillende begripsbepalingen en voorschriften gehanteerd voor horecafuncties. Het streven is erop gericht om bij de actualisering van bestemmingsplannen de voorschriften te standaardiseren aan de hand van standaardvoorschriften. Voor de horeca zijn hiertoe vijf horecabestemmingen geformuleerd.

- **Horeca:** een bedrijf waar bedrijfsmatig dranken en etenswaren voor consumptie ter plaatse worden verstrekt en/of waar bedrijfsmatig logies wordt verstrekt.
- **Horeca categorie 1:** Een bedrijf, dat in hoofdzaak is gericht op het verstrekken van nachtverblijf, al dan niet in combinatie met het exploiteren van zaalaccommodaties, en waarbij het vertrekken van voedsel en dranken daaraan ondergeschikt is, zoals een hotel of pension.
- **Horeca categorie 2:** Een bedrijf dat in hoofdzaak gericht is op het bedrijfsmatig verstrekken van al dan niet ter plaatse bereide etenswaren ten behoeve van consumptie ter plaatse, alsmede het daaraan ondergeschikt verstrekken van alcoholhoudende en niet-alcoholhoudende dranken, al dan niet in combinatie met het verstrekken van nachtverblijf en/of zaalhuur, zoals een (hotel)restaurant, pannenkoekenhuis, eetcafé en pizzeria, uitgezond een maaltijdafhaalcentrum.
- **Horeca categorie 3:** Een bedrijf dat in hoofdzaak gericht is op het bedrijfsmatig verstrekken van ter plaatse bereide snacks, ijs en kleine maaltijden voor consumptie, zowel ter plaatse als elders, met daaraan ondergeschikt het verstrekken van dranken, zoals een snackbar, cafetaria, lunchroom en ijssalon.
- **Horeca categorie 4:** Een bedrijf dat in hoofdzaak gericht is op het bedrijfsmatig verstrekken van overwegend alcoholische dranken voor consumptie ter plaatse, al dan niet in combinatie met kleine etenswaren, zoals een café.
- **Horeca categorie 5:** Een bedrijf dat in hoofdzaak gericht is op het bedrijfsmatig bieden van gelegenheid tot dansen dan wel het uitoefenen van een kans- en behendigheidsspel al dan niet in combinatie met het verstrekken van alcoholhoudende en niet-alcoholhoudende dranken, zoals een dancing, discotheek, casino of automatenhal

De standaardvoorschriften richten zich alleen op bedrijven waar horeca als zelfstandige hoofdactiviteit wordt uitgeoefend. De toelaatbaarheid van horeca, als niet-zelfstandige nevenfunctie van een andere hoofdactiviteit (bijvoorbeeld sport, cultuur, recreatie of buurthuizen) is bij de betreffende hoofdbestemming gereguleerd en in de begripsbepalingen opgenomen.

De standaardisering is al in verschillende bestemmingsplannen opgenomen, waaronder de bestemmingsplannen Schadewijk, Horzak. In het bestemmingsplan Centrum is gewerkt met 2 hoofdcategorieën: Horecadoeleinden I, de zogenaamde lichte, winkelondersteunende horeca omvat de categorieën 1, 2 en 3. Horecadoeleinden II betreft de zogenaamde zware uitgaanshoreca en omvat de categorieën: 4 en 5

