TUSSEN LUST EN LAST

Een notitie over het HORECABELEID in de gemeente Alkmaar

(december 2003)

INHOUDSOPGAVE

§	Titel	Bladzijde
	Inhoudsopgave	1
	Woord vooraf	2
1	Doel en middelen van het beleid	3
2	De verspreiding van de horeca in Alkmaar	4
3	Indeling van de horecabranche	5
4	Openingstijden	6
5	Bepalingen over de exploitatie	7
6	Kleinschalige incidentele horeca-activiteiten	7
7	Planologische benadering van de horeca	8
	a. Gewenst planologisch beleid	9
	b. Beleid centrumdriehoek	10
	c. beleid buitengebied	15
8	Terrassenbeleid	16
9	Openbare orde en veiligheid	17
10	Milieu	17
11	Paracommercie	18
12	Handhaving en sancties	18

WOORD VOORAF

"Alkmaar wil bruisen van het leven", aldus het collegeprogramma 2002-2006.
Bij een bruisende stad hoort ook voldoende groot en gevarieerd horeca-aanbod. Als centrumgemeente biedt Alkmaar een gevarieerd aanbod van horecavoorzieningen ten behoeve van de bewoners van de stad en de regio Kennemerland. Een bloeiend uitgaansleven geeft sfeer in de stad en biedt vermaak aan de mensen die hier wonen, werken of die de stad bezoeken, zoals winkelende dagjesmensen en toeristen.
De keerzijde van de medaille is dat de aanwezigheid van horeca ook een zekere belasting voor de omgeving oplevert. Rondom horecabedrijven is er meestal meer "drukte" op straat, wat vooral in de nachtelijke uren problemen kan geven. In de weekeinden maakt een deel van het uitgaanspubliek zich schuldig aan meer of minder ernstige overlast en criminaliteit.

Er zijn in deze nota dan ook grenzen gesteld aan de horeca. De belangrijkste randvoorwaarde is dat horeca-inrichtingen geen overmatige hinder veroorzaken voor de omgeving.
De exploitatie van horeca dient zodanig te geschieden dat een combinatie met wonen en werken in goede harmonie mogelijk is.
De planologische "hoofdstructuur" van de horeca in Alkmaar wordt hierbij beschouwd als een historisch gegeven. De *kwaliteit en de variatie* van het horeca-aanbod wordt overigens voornamelijk bepaald door de creativiteit en het ondernemerschap van de uitbaters die opereren in het de vrije markt waarin de lifestyle-trends (doelgroepen) en de economische conjunctuur een rol spelen. Hoewel de gemeente hier maar weinig invloed op heeft wil het waar mogelijk meewerken om ruimte te geven aan kwaliteit. De kerntaak van de gemeente ligt op het terrein van het stellen en bewaken van de wettelijke voorschriften en het beleid.

De bovenstaande woorden weerspiegelen de uitgangspunten van de gemeente als het gaat om horeca. Ze zijn gebruikt als inleiding voor het besluit van de gemeenteraad van 26 juni 2003, over de Kadernota horecabeleid, waarin de "kaders" voor het horecabeleid zijn vastgelegd.
De kaders zijn als het ware de (extra) ruimte[1] die de raad geeft aan horeca-ontwikkeling.
Ter uitvoering van het voornoemde raadsbesluit hebben burgemeester en wethouders de voorliggende horecanota samengesteld. Daarin worden in aanvulling op de kaders van de raad[2] een aantal aspecten belicht die op de horeca betrekking hebben, zoals: planologie, milieu, veiligheid en handhaving. Het leeuwendeel hiervan is rechtstreeks overgenomen uit de Nota horecabeleid uit 1997. Ook is er naar gestreefd het verhaal te stroomlijnen. Overbodige en/of verouderde informatie is daarom zoveel mogelijk weggelaten.

Tot slot vertrouwt het gemeentebestuur van Alkmaar er op dat het in deze nota vervatte beleid mag bijdragen aan een "bruisende" én harmonieuze stad!

---

[1] Bedoeld is de extra ruimte ten opzichte van het "oude" beleid van de Nota horecabeleid (december 1997)
[2] De kaders van de raad zijn in de tekst geïntegreerd. Voor de goede orde is steeds expliciet aangegeven wanneer een beleidsregel is geldt als kader.

1. DOEL EN MIDDELEN VAN HET HORECABELEID

Het horecabeleid is gericht op het handhaven van een gevarieerd en voldoende groot aanbod van horecavoorzieningen, met als randvoorwaarde dat de exploitatie van horeca zodanig dient te geschieden dat een combinatie met wonen en werken in goede harmonie mogelijk is.
In het kader van de “bruisende stad” wordt in deze nota ruimte geboden voor een beperkte en selectieve ontwikkelingsruimte voor de horeca.
De kwaliteit en de variatie van het horeca-aanbod wordt echter voornamelijk bepaald door de creativiteit en het ondernemerschap van de uitbaters die opereren in het de vrije markt waarin de lifestyle-trends (doelgroepen) en de economische conjuctuur een rol spelen.
Hoewel de gemeente maar weinig invloed heeft op de kwaliteit en variatie van het horeca-areaal wil het waar mogelijk meewerken om ruimte te geven aan ontwikkelingen die daar aan bijdragen. De kerntaak van de gemeente ligt op het terrein van het stellen en bewaken van de wettelijke voorschriften en het beleid. De gemeente beschikt over de volgende instrumenten[3].

a. Horecavergunningen

De exploitatievergunning vindt haar wettelijke grondslag in artikel 2.3.1.2 van de APV[4]. De vergunning beschrijft globaal de vorm van exploitatie, en wordt verleend onder voorwaarden, die betrekking hebben op openingstijden en de handhaving van de openbare orde en veiligheid. Voorts is er de drank- en horecawetvergunning. De beleidsregels hierover zijn in deze nota vermeld.

b. Ruimtelijke ordening

Ook de planologische aspecten van het horecabeleid zijn in deze nota beschreven. Uitgangspunt is dat de deze aspecten op enig moment een vertaling vinden in de bestemmingsplannen.
Bij de herziening van de bestemmingsplannen wordt ten aanzien van de horecafunctie het beleid uit deze horecanota planologisch vastgelegd. Vooruitlopend op de verwerking van het in deze nota vervatte beleid kan medewerking worden verleend door toepassing van artikel 19 van de Wet op de Ruimtelijke Ordening. Aanvullend daarop kan een aantal voorwaarden door middel van de exploitatievergunning worden geregeld.

c. Gebruiksvergunning

Met het oog op de brandveiligheid bepaalt de bouwverordening dat een horeca-inrichting moet beschikken over een gebruiksvergunning. Hiervoor dient de inrichting te voldoen aan allerlei wettelijke normen. Met deze vergunning oefent de brandweer preventief toezicht uit. Periodieke controles moeten en brandveiliger bedrijfsvoering bevorderen.

d. Milieuwetgeving

Het gros van de horeca-inrichtingen in Alkmaar zijn onderworpen aan het regime van het Besluit horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen. Daarin zijn regels opgenomen over tal van milieubelastende factoren, zoals bijvoorbeeld geluids- en trillinghinder. Grotere inrichtingen zijn onderworpen aan een vergunningplicht. Door preventief toezicht, controle en handhaving kan de gemeente de hinder van bedrijven voor de omgeving beteugelen.

e. Periodiek overleg

De gemeente streeft haar doelstellingen ook na door middel van een periodiek overleg met de branchevertegenwoordigers, bewonersorganisaties en de politie. Dit gebeurt in de Overleggroep horecabeleid onder leiding van de burgemeester, maar ook d.m.v. andere inspraakvormen.

---

[3] Het is uiteraard geen uitputtend overzicht van wettelijke voorschriften die op de horeca betrekking heeft.
[4] Algemene plaatselijke verordening.

2. DE VERSPREIDING VAN DE HORECA IN ALKMAAR

Voor de vraag waar men in Alkmaar kan uitgaan volgt hier een globaal overzicht.
Alkmaar beschikt over een betrekkelijk uitgebreid pakket horecagelegenheden[5]. In totaal zijn er ongeveer 350 inrichtingen waarvan ca. 155 in de binnenstad. Daarin begrepen zijn: 77 bars/cafés waarvan 50 in de binnenstad; 67 restaurants waarvan 50 in de binnenstad (het gebied binnen de singels); 72 cafetaria's, broodjeszaken e.d. Voorts zijn er 8 ontnuchteringszaken, 2 bar-dancings ("nachtclubs"), 18 sociëteiten, enkele tientallen sportkantines, 16 Wijk- en buurtcentra, enkele kleine pensions en een motel.
Sinds eerdere inventarisaties in 1994 en 1997 hebben zich geen ingrijpende wijzigingen voorgedaan in het horecabestand[6]. Het aantal cafés nam toe met ca. 10%. Het aantal restaurants daalde enkele procenten. Het aantal cafetaria's, broodjeszaken, snackbars e.d. bleef ongeveer stabiel. De overige categoriën zijn eveneens stabiel gebleven. Meer specifiek is de verspreiding van de horeca als volgt.

Het centrumgebied
In het centrum zijn de cafés en bars in belangrijke mate geconcentreerd in de *horecaconcentratie-gebieden*: het Waagplein en de Platte Stenenbrug (14 resp. 9 inrichtingen). Verspreid in de rest van het centrumgebied (incl. Spoorbuurt) bevinden zich nog ca. 25 van dergelijke horecabedrijven.
Deze zaken zijn onder andere gevestigd aan de Gedempte Nieuwesloot, Ritsevoort/Koorstraat, Stationsweg, Scharlo en langs de singels. Aan de Molenbuurt is een bar-dancing gevestigd.
Verspreid binnen de singels bevinden zich een ca. 50 restaurants.
De restaurants zijn in enige mate geconcentreerd op en in de directe omgeving van het Waagplein en het Fnidsen. De rest van de restaurants zijn verspreid over de binnenstad.

De cafetaria's, snackbars e.d. zijn verspreid over de gehele binnenstad. Wel valt op dat deze horecabedrijven vooral zijn gelegen aan de winkelstraten, hetgeen in verband met de relatie met het winkelend publiek niet onlogisch is. Het aantal inrichtingen is de afgelopen jaren gestegen.
De dineruitzendingsbedrijven (zoals traiteurs en afhaalwinkels) en ijssalons zijn verspreid over de verschillende winkelstraten. Tenslotte zijn er enkele aan culturele functies gekoppelde horecabedrijven. Het gaat om Provadja (filmhuis/toneelpodium), Atlantis (poppodium) en Sonneveld (theater De Vest). In de toekomst worden enkele van deze functies mogelijk gevestigd in het gebouw van de oude kaasfabriek aan de Kanaalkade.

Overige wijken
Er is een disco-café (bar-dancing) gevestigd aan de Olympiaweg.
Cafés/bars bevinden zich meestal in winkelcentra en in enkele woonwijken zijn buurtcafés aanwezig. In totaal zijn er buiten de binnenstad 27 cafés gevestigd.
Restaurants zijn vooral gelegen nabij buurtcentra en langs randwegen of uitvalswegen. Cafetaria's, snackbars e.d. zijn verspreid over de gehele stad, waarbij veelal aansluiting heeft plaatsgevonden bij winkelcentra. Concentraties komen nergens voor.
Dineruitzendingsbedrijven en ijssalons zijn in het algemeen alleen gelegen nabij winkelcentra.
Sociaal-culturele en recreatieve voorzieningen zijn over de gehele stad verspreid.

Hoe oordelen burgers over de horeca in Alkmaar

Het bovenstaande leert dat Alkmaar een uitgebreid pakket horecavoorzieningen heeft. Het areaal is betrekkelijk stabiel, alhoewel er door de jaren heen een gestage doch bescheiden toename is. Uit het Omnibusonderzoek en een onderzoek van de HBA in 1995 bleek dat het meerendeel (67-86%) van de bevolking tevreden was met de hoeveelheid horeca in de stad. In dat jaar was 50-60% tevereden met het uitgaansaanbod. Een kwart was ontevreden. 30-plussers misten leuke cafés.

---

[5] Zie bijgevoegd plattegronden waarop de bestraande horecapanden zijn aangegeven

[6] De vergelijking met voorgaande inventarisaties is echter niet erg betrouwbaar, omdat het optellen van het aantal cafés of restaurants lastig is doordat sommige inrichtingen zowel als café als restaurant worden geëxploiteerd (→ dubbeltellingen). De tellingen van toen en nu kunnen derhalve wat verschillen. Het gaat hier evenwel om een globaal beeld.

In het onderzoek Jongerenomnibus 1999 is naar voren gekomen dat ongeveer 20% van de respondenten vindt dat dat er in Alkmaar genoeg leuke uitgaansgelegenheden zijn en 38% zegt “gaat wel”. De oudere jongeren zijn minder tevreden over het uitgaansaanbod. Men mist vooral een disco. Het Omnibusonderzoek 2001 *Horecabezoek in de regio Alkmaar* toont aan dat Alkmaar een centrum-functie heeft voor het bezoek aan cafés, restaurants en terrassen. Het blijkt dat de mensen uit de regio de Alkmaarse horeca veelvuldig weten te vinden.

Er is helaas geen recenter onderzoek naar de vraag hoe men oordeelt over de kwaliteit en kwantiteit. Als we uitgaan van de genoemde onderzoeksresultaten en daarbij in ogenschouw nemen dat het aantal horeca-inrichtingen de afgelopen jaren iets is toegenomen, kan geconcludeerd worden dat er in Alkmaar in grote lijnen voldoende horeca aanwezig is.

Ruimte voor groei

Deze notitie begint met de woorden dat Alkmaar wil bruisen van het leven. Uit het voorgaande kan opgemaakt worden dat de stad zich niet hoeft te schamen voor het huidige horeca-aanbod.
In deze nota wordt gekozen voor een beperkte en selectieve ontwikkelingsruimte voor de horeca. In paragraaf 7 is beschreven waar en onder welke voorwaarden die ruimte is voorzien.

3. INDELING VAN DE HORECABRANCHE

De horeca is een trendgevoelige branche. Met een zekere regelmaat komen nieuwe trends op en verdwijnen oude. De ondernemers concurreren met elkaar in de strijd om de klant. Hierbij richt men zich op verschillende doelgroepen en probeert men zich in de markt te “positioneren”.
Hoewel er een toenemende verscheidenheid van exploitatievormen is waar te nemen zijn de traditionele scheidslijnen nog steeds duidelijk aanwezig. Cafés/bars draaien om de verstrekking van dranken. Restaurants leggen zich tot op het serveren van maaltijden en er zijn zaken die zich richten op het winkelpubliek en/of reizigers. Maar er zijn ook mengvormen, zoals eetcafés.
Voorts worden er horeca-activiteiten ontwikkeld door grootwinkelbedrijven, zo ook kleinere winkels. Tenslotte zien we nieuwe initiatieven voor buitengewone horeca-activiteiten (zoals een kookclub), horeca als nevenactiviteit bij een andere bedrijfsvoering (bijv. kinderopvang/theeroom, opleidings-restaurant voor verstandelijk gehandicapten) en incidentele horeca-activiteiten (zoals wijn- en hapjesproeverijen en high tea).

Twee indelingen van de horeca

In deze nota worden twee indelingen met elk hun eigen oogmerk gehanteerd.
Ten eerste een indeling in vier horeca-categoriën ten behoeve van het planologische beleid over de horeca. Het gaat daarbij over de situering van de horeca in de stad en het vastleggen daarvan in bestemmingsplannen of op andere wijze volgens de Wet RO. Deze indeling staat in paragraaf 7.

Ten tweede is er een onderscheid tussen dag/avondhoreca en nachthoreca. Dit is een indeling naar sluitingstijd, die betrekking heeft op de exploitatievergunning op grond van de APV.
De dag/avondhoreca heeft een maximale sluitingstijd van 00.00 uur. Hiertoe behoren onder andere: cafetaria's, viskiosken, ijssalons, broodjeszaken, bistro’s, coffeeshops[7], restaurants, wijk/buurtcentra, sportkantines en dergelijke.
De nachthoreca heeft een sluitingsuur later dan 00.00 uur. Het gaat om cafés, bars, bar-dancings, discotheken en ontnuchteringszaken, alsmede enkele snackbars nabij het horeca-concentratiegebied. Binnen de gegeven openingstijden beschikt een exploitant over een zekere vrijheid om de exploitatie te variëren (paragraaf 5).

Tenslotte is er een restcategorie van horeca-activiteiten die incidenteel zijn. Bij deze activiteiten is een voorziening in het bestemmingsplan of een exploitatievergunning niet aan de orde, omdat die documenten zijn bedoeld voor een langdurige of permanente exploitatie. Maar zijn er wel een aantal voorwaarden nodig ter bescherming van het woon- en leefmilieu in de omgeving van die activiteit. Zie verder paragraaf 6.

[7] Coffeeshops worden opgevat als alcoholvrije inrichtingen waar softdrugs wordt verkocht voor gebruik ter plaatse en om mee te nemen. Hiervoor is een afzonderlijke nota van kracht (“Beleidsnota coffeeshops in Alkmaar”, januari 1998).

4. OPENINGSTIJDEN

De openingstijden van horeca-inrichtingen zijn een belangrijk bestuurlijk middel ter bescherming van het woon- en leefmilieu. Het spreekt voor zich dat de nachtelijke uren in dit verband bijzondere bescherming genieten. Krachtens de Algemene plaatselijke verordening (Apv) is het de houder van een horecabedrijf verboden dit voor bezoekers geopend te hebben en aldaar bezoekers toe te laten of te laten verblijven tussen 00.00 uur en 06.00 uur. De burgemeester kan hier ingevolge de Apv van afwijken en een andere openingstijd vaststellen door middel van een vergunningvoorschrift voor een afzonderlijk bedrijf. Bij de uitoefening van deze bevoegdheid baseert de burgemeester zich op de navolgende door beleidslijn[8].

De algemene beleidslijn is om niet later de nacht in te gaan in verband met de nachtrust. Er is op dit punt thans een redelijke balans is tussen lusten en lasten.
Dit is een voortzetting van het huidige beleid. Het regiem is als volgt.

Dag/avondhoreca (restaurants, bistro's enz.)
→ Er komt een proef van een jaar waarin de maximale sluitingstijd van restaurants van 00.00 uur wordt gesteld op 01.00 uur (vanaf 00.00 uur worden geen nieuwe klanten meer toegelaten). Op grond van een evaluatie wordt t.z.t. een definitief raadbesluit terzake genomen.

Nachthoreca (bars, cafés) → maximale sluitingstijd varieert als volgt:

- Cafés gelegen in het gebied buiten de singels
  Dagelijks 02.00 uur
  Zaterdag 02.30 uur

- Cafés gelegen in het gebied binnen de singels:
  dagelijks 02.00 uur
  zaterdag 02.00 uur, of onder voorwaarden[9] 03.00 uur

- Discotheek/bar dancing
  Dagelijks van 20.00 uur tot maximaal 04.00 uur

Voor een eventueel in Alkmaar te vestigen grootschalige discotheek kan de burgemeester onder door hem te stellen bijzondere voorwaarden een nader te bepalen sluitingstijd vaststellen.

- Ontnuchteringzaken
  Dagelijks 03.00 uur (zaterdag tot 03.30 uur).

- Terrassen:
  dagelijks 00.00 uur
  De burgemeester stelt een zogenaamde "mooi weer"-regeling vast.

- Speciale ontheffingen sluitingsuur in uren extra openingstijd voor individuele bedrijven.

  - Cafés: maximaal 6 maal per jaar 1 uur (behalve de nacht van zaterdag op zondag);
  - Clubhuizen e.d.: maximaal 12 uur per jaar (in blokken van 1 of 2 uur);
  - Restaurants: maximaal 15 keer 1 uur per jaar (vervalt indien sluitingsuur 01.00 uur bedraagt)

- Algemene en buitengewone ontheffingen maximaal vier keer per jaar collectief een uur extra

- De burgemeester kan in buitengewone gevallen nader gespecificeerde ontheffingen verlenen.

---

[8] Deze beleidslijn is door de gemeenteraad als kader vastgesteld (Kadernota horecabeleid, d.d. 26 juni 2003).

[9] De voorwaarden zijn: va. 01:45 uur worden geen nieuwe klanten toelaten; om 02.30 uur wordt het groot licht ontstoken, de muziek uitgeschakeld en wordt er niet meer geschonken.

5. BEPALINGEN OVER DE EXPLOITATIE

De bestaande horeca is in formele zin ingedeeld in dag/avondhoreca en nachthoreca.
De verspreiding van deze categoriën in de stad (zie paragraaf 2) is geleidelijk tot stand gekomen.
De vestiging van horecabedrijven is steeds de resultante geweest van de afweging van de belangen van het woon- en leefmilieu, toeristisch-recreatieve belangen en de belangen van de ondernemer.
Het beleid in paragraaf 6 is diep geworteld in deze “planologische hoofdstructuur”.
Het onderscheid tussen beide categorieën is behalve voor de sluitinstijd (tot op zekere hoogte) ook bepalend voor de vorm van exploitatie van een inrichting. Binnen de gegeven openingstijd beschikt een ondernemer over een zekere vrijheid van exploitatie.

Normaliter legt de nachthoreca zich voornamelijk toe op de caféfunctie(drankverstrekking).
In dag/avondhoreca is er onderscheid tussen de verstrekking van drankjes en hapjes (“kleine kaart”) voor het winkelpubliek, het verstrekken van maaltijden (restaurant, bistro) of t.b.v. sport of cultuur.
Het is aan nachthorecabedrijven in beginsel toegestaan om ook een avondhoreca-exploitatie te hebben. In de praktijk gebeurt dat ook. Want voor die bedrijven (veelal cafés) zal een andere wijze van exploitatie (bijv. eetcafé of restaurant) in beginsel leiden tot een verminderde belasting van het woon- en leefmilieu. De ervaring leert namelijk dat de klandizie van een café, waarbij de nadruk ligt op (alcoholische) drankverstrekking, meer omgevingsbelasting teweeg brengt dan een restaurant of bistro.
Omgekeerd is het zo dat de omschakeling van een restaurantexploitatie naar een café-exploitatie normaliter zal leiden tot een grotere belasting van de omgeving. Om die reden is het zo geregeld dat bedrijven die behoren tot de dag/avondhoreca zijn onderworpen aan een beperking die inhoudt dat het zwaartepunt van de exploitatie dient te liggen op maaltijden- en spijzenverstrekking, en waarbij de verstrekking van alcoholische dranken slechts dient als ondersteuning daarvan of als neven-activiteit.

In alle gevallen geldt dat de ondernemer zijn bedrijf dient uit te oefenen conform de exploitatievergunning. Een wijziging van exploitatie dient vooraf gemeld te worden. Als het gaat om een wezenlijk andere exploitatie dan zal de vergunning gewijzigd moeten worden, waarbij onder meer wordt beoordeeld of de omgeving niet teveel wordt belast of dat er een ongunstige "routing" ontstaat. Bovendien is in sommige gevallen een Drank- en horecawetvergunning vereist.

6. KLEINSCHALIGE INCIDENTELE HORECA-ACTIVITEITEN[10]

In het kader van een bruisend Alkmaar wil de gemeente kleinschalige incidentele horeca-activiteiten toestaan. Onder kleinschalige incidentele horeca-activiteiten wordt verstaan: het gedurende een dag of dagdeel verstrekken tegen vergoeding van dranken en/of spijzen voor directe consumptie aan kleine groepen mensen in een winkel- of bedrijfspand zonder horeca-bestemming. Daarbij kan onder meer worden gedacht aan wijn- en hapjesproeverijen, hight tea, kookclubs e.d.

De mogelijkheid bestaat om niet vaker dan 1 maal per maand in een bepaald pand een dergelijke bijeenkomst te houden, met een maximum van 12 maal per jaar. Hiervoor is een evenementenvergunning van de burgemeester vereist. Volgens dit beleid kan de burgemeester op aanvraag een evenementenvergunning[11] verlenen, als dit niet bezwaarlijk is voor de openbare orde en veiligheid.

[10] De beleidslijn over kleinschalige incidentele horeca-activiteiten is door de gemeenteraad als kader bestempeld.
[11] Volgens artikel 2.2.2 van de Algemene plaatselijke verordening (APV). Deze bevoegdheid is gemandateerd aan de districtschef van politie. In de APV staan ook de weigeringsgronden vermeld.

7. PLANOLOGISCHE BENADERING VAN DE HORECA

De huidige verspreiding van horecabedrijven wordt beschouwd als historisch ontwikkeld gegeven. De planologische “hoofdstructuur” van de horeca in Alkmaar ligt derhalve grotendeels vast. In deze paragraaf is het beleid uiteengezet en is vermeld welke ruimte er is voor nieuwe ontwikkelingen.

Planologische aspecten van de horeca
Bij het gemeentelijk horeca-beleid is een aantal planologische aspecten van belang. Deze planologische aspecten kunnen het beste in een bestemmingsplan worden geregeld. Aanvullend kan vervolgens een aantal zaken (onder meer sluitingstijden) in de horeca-nota geregeld worden. Het is van essentieel belang dat de horeca-categorieën planologisch te onderscheiden zijn in nieuw op te stellen bestemmingsplannen.

De horeca-bestemming

In algemene zin vinden binnen een horecabedrijf drie soorten activiteiten plaats:

a.	productie ter plaatse	bedrijf;
b.	verkopen	winkel;
c.	consumeren	horeca.

Het is van belang aan te geven welke activiteiten in een nieuw bestemmingsplan wel en niet onder de horeca-bestemming worden gerekend. Het heeft immers geen zin nu in de horeca-nota planologische uitspraken te doen, die later in het bestemmingsplan niet geëffectueerd kunnen worden (mogelijk gemaakt of afgedwongen kunnen worden).

Wij hebben de indeling van horeca-functies op basis van planologische argumenten nader onderzocht. Uit dit onderzoek blijkt dat het wenselijk is een aantal horeca-functies vanuit planologisch gezichtspunt buiten de horeca-bestemming in het bestemmingsplan te houden. In deze indeling is een aantal activiteiten onder de horeca-definitie gerekend, waarbij de horeca-functie feitelijk een onderdeel is van een andere hoofdfunctie (zalenverhuur, sociaal-culturele instellingen).

Niet onder de horeca-bestemming vallen de volgende activiteiten:

Zalenverhuur/Sociëteit	(onder bestemming: "Bijzondere doeleinden")
Hotel/pension	(onder bestemming: "Bijzondere doeleinden" of "verblijf en recreatie")
Catering	(onder bestemming: "Bedrijf")
Traiteur	(onder bestemming: "Winkel")

Dit betekent overigens niet dat in voorkomende gevallen geen exploitatie-vergunning vereist kan zijn. Bij onze inventarisatie is gebleken dat de loketverkoop zowel bij horeca als bij winkels is toegenomen. Bovendien wordt het bij steeds meer winkels waar voedsel verkocht wordt, het ook mogelijk gemaakt dit ter plekke te consumeren. Beide ontwikkelingen hebben uitstralingseffecten. Hierna (onder het gewenst planologisch beleid) wordt aangegeven hoe daar beleidsmatig mee om wordt gegaan.

Situeringskenmerken en horeca-categorieën

Binnen de horeca-bestemming is het planologisch wenselijk een viertal categorieën horeca te onderscheiden:

Categorie I	Disco/nachtclub/bar-dancing;
Categorie II	Café/Grandcafe/Café-restaurant;
Categorie III	Restaurant, lunchroom (definitie: verstrekken *maaltijden*, consumptie ter plaatse);
Categorie IV	Cafetaria en snackbar (definitie: verstrekken *etenswaren*, consumptie ter plaatse en buiten).

Deze vier horeca-categorieën worden om de volgende redenen onderscheiden. In algemene zin is dit onderscheid in vier categorieën met name gebaseerd op criteria als overlast, bereikbaarheid, parkeren, uitstraling, koppeling met andere functies, beslag op de publieke buitenruimte (terrassen), de loketfunctie en publiekfunctie op straat. Meer specifiek:

- gaat het bij categorie I met name om ruimtebeslag, parkeren en bereikbaarheid;
- gaat het bij categorie II met name om ruimtebeslag, behoefte aan terrassen en conflict met andere functies;
- zou categorie III in beginsel bijna overal kunnen;
- gaat het bij categorie IV met name om de relatie met winkels en de ruimte-claim van loket en publiek.

Daarnaast kunnen deze vier categorieën voorkomen als onderdeel van een andere bestemming. Gedacht kan onder meer worden aan een restaurant als onderdeel van een theater, een restaurant als onderdeel van een warenhuis, een café als onderdeel van een cultureel centrum of een disco als onderdeel van een jeugdcentrum. In voorkomende gevallen blijft een exploitatie-vergunning vereist.

7a. Gewenst planologisch beleid

Inventarisatie
De horeca-functies in Alkmaar zijn geïnventariseerd. Deze inventarisatie wordt weergegeven op een tweetal kaarten:
- inventarisatie binnenstad (tekeningnummer 25474)
- inventarisatie buitengebied, met daarop aangegeven de centrumdriehoek (tekeningnummer 25475).

De inventarisaties hebben plaatsgevonden op basis van de bovenomschreven horeca-categorieën. Onderstaand wordt een onderscheid gemaakt tussen de centrumdriehoek (uit de structuurvisie centrumgebied) enerzijds en het "buitengebied" anderzijds.

Loketverkoop, horeca binnen de winkelfunctie en horeca als onderdeel van een andere hoofdbestemming (waaronder horeca in winkels)
Eerder is geconstateerd dat loketverkoop de laatste jaren toeneemt. Deze loketverkoop vindt overwegend plaats bij daghoreca (cafetaria, snackbar, lunchrooms), maar soms ook bij winkels (bakkerij, gebakszaak) waar eten verkocht wordt. Het betreft etenswaren, geen complete maaltijden. Loketverkoop heeft uitstralingseffecten, die soms negatief (zoals opeenhoping publiek hetgeen de doorstroming op straat belemmert en vervuiling op straat) kunnen zijn. Er zijn echter geen redenen om loketverkoop alleen bij bepaalde bestemmingen toe te staan. Loketverkoop kan in beginsel bij alle bestemmingen plaatsvinden. In verband met de uitstralingseffecten is het echter wel wenselijk loketverkoop in nieuwe gevallen uitsluitend toe te staan, als de -te verwachten- overlast, zoals: opeenhoping publiek, afval op straat beperkt kan blijven. Hierbij is te denken aan de mogelijkheid het loket enkele meters inpandig (achter voorgevel of deur) te situeren.

Horeca in winkels en in andere hoofdbestemmingen[12]

Horeca-exploitatie binnen een winkel is geen onbekend fenomeen. Te denken is aan de visboer die ook vis verkoopt voor consumptie ter plaatse. Daar is normaliter weinig bezwaar tegen, maar het is wel zaak te voorkomen dat er een (sluipende) branchevervaging optreedt. Ter beoordeling van aanvragen voor zulke activiteiten geldt een “ja, mits-lijn” voor foodzaken en “nee, tenzij-lijn” voor non-foodzaken. In beide gevallen is de horeca een nevenactiviteit die ondersteunend aan de winkelfunctie. Het beleid voor horeca binnen een andere hoofdbestemming blijft ongewijzigd: aanvragen worden van geval tot geval middels vrijstelling in het bestemmingsplan beoordelen.

De wenselijkheid van horeca binnen een andere hoofdbestemming dient van geval tot geval middels een vrijstelling in het bestemmingsplan te worden beoordeeld. Te denken is aan een restaurant of café in een theater, bibliotheek, cultureel centrum, een tea-room bij een kinderopvang, een restaurant ten behoeve van cursusdoeleinden of kookclub, etc.

[12] Deze beleidslijn is door de gemeenteraad als kader bestempeld.

7b. Beleid centrumdriehoek

De drie delen van de Centrumdriehoek
In de in januari 1997 door de raad vastgestelde "Structuurvisie Centrumgebied Alkmaar" wordt een vergroot Centrumgebied (de centrumdriehoek) gepresenteerd bestaande uit een gedeelte van de historisch binnenstad, het Stationsgebied (inclusief de Spoorbuurt) en Overstad. In deze horeca-nota wordt de Centrumdriehoek als één geheel benaderd. Dit wil niet zeggen dat over de afzonderlijke delen geen uitspraken gedaan kunnen worden:
* in de Binnenstad ligt het primaat van de horeca-functie;
* in Overstad heeft horeca een relatie met de winkelfunctie;
* in het Stationsgebied heeft horeca een relatie met de werkgelegenheidsfunctie.

Beleid Binnenstad
De binnenstad kent een hiërarchie van horeca-functies:
- in de twee horeca-concentratiegebieden;
- in de verbindingszones, te weten:
    * de Langestraat en Laat als winkelroutes;
    * de Gedempte Nieuwesloot (oost-west richting) als cultuurroute tussen Waagplein en Canadaplein.

De Structuurvisie Centrumgebied stelt een aantal toekomstige ontwikkelingsrichtingen voor. Alhoewel het kwantitatieve aanbod van horeca op dit moment voldoende is, moet bij een aantal van de deze ontwikkelingsmogelijkheden aangegeven worden of en zo ja, op welke wijze de horeca-functie aan die mogelijke ontwikkelingen in de toekomst een bijdrage kan leveren.

Op pagina 16 van de Structuurvisie Centrumgebied worden twee pleinenzones (zie kaartje bijlage) genoemd, te weten:
I. Kerkplein-Canadaplein-Paardenmarkt-Kanaalschiereiland-Huiswaarderplein;
II. Huiswaarderplein-Noorderkadeboulevard-Hofplein-Waagplein en Platte Stenenbrug.
Tussen beide pleinenzones is bovendien een aantal *verbindingen* (zoals Noorderkade, Kanaalkade, Gedempte Nieuwesloot) van belang.
Het gaat meer in het bijzonder om:
- de route Paardenmarkt-Kanaalschiereiland, waarbij de Paardenmarkt genoemd wordt als markt- en evenementenplein met daaronder een parkeergarage;
- de route Gedempte Nieuwesloot (noord-zuid richting) - Overstad, die de winkelfunctie van Overstad verbindt met de winkelfunctie van de binnenstad;
- het Ritsevoort/de Koorstraat wordt na de opening van de Singelgarage een nog belangrijkere entree tot de binnenstad;
- mogelijke herinrichting Doelenveld als stadstuin;
- mogelijke functieverandering deel Kanaalkade (tussen Paternosterstraat en Kaarsenmakerstraat) als stadsboulevard;
- cultuurplein Canadaplein.

Horeca op de bovenverdiepingen[13]
Er is een groeiende trend waar te nemen om in bestaande horecapanden uit te breiden naar de boven-verdiepingen. Horeca op de bovenverdiepingen kan zowel voor de ondernemer als het stedelijk horeca-aanbod een verrijking zijn, maar het kan op gespannen voet staan met de woonfunctie en het beleid over wonen boven winkels en met veiligheidseisen. De vraag is dan ook of de gemeente daar (middels artikel 19 WRO) aan mee moet werken. De beleidslijn die hiervoor wordt gehandteerd is de lijn “ja, mits” voor de concentratiegebieden (Waagplein, Platte Stenenbrug) en “nee, tenzij” voor het overige deel van de binnenstad. Waarbij ervan uitgegaan wordt dat de uitbreiding toegevoegde waarde heeft voor het horecabestand. Dus niet meer vloeroppervlak voor het café, maar veeleer een uitbreiding in de sfeer van maaltijden- en spijzenverstrekking en/of een ruimte voor gezelschappen.
Bij de beoordeling van aanvragen zal in het vervolg in ieder geval het volgende worden overwogen:
- brandveiligheid (vluchtroutes);
- geluidhinder
- de bovenexploitatie blijft onderdeel van één inrichting onder één exploitant;
- kwaliteit, toegevoegde waarde (met name bij de nee, tenzij regel)
- Voor uitbreidingen naar boven kunnen aanvullende voorwaarden gesteld worden.

[13] Deze beleidslijn is door de gemeenteraad als kader bestempeld.

Categorie I (Disco, nachtclub, bar-dancing).

Dit is een zeer specifieke vorm van horeca. De toelaatbaarheid van deze categorie moet van geval tot geval beoordeeld worden. Bij die beoordeling spelen een aantal criteria een rol:

- goede bereikbaarheid per fiets en auto;
- ligging ten opzichte van openbaar vervoer (trein en bus);
- ruime parkeergelegenheid op tijdstippen dat de voorziening geopend is;
- ligging ten opzichte van de woonplekken van de bezoekers;
- niet gesitueerd tegen een woonwijk, waardoor de overlast in beginsel beperkt zal zijn.

In elk geval is voor grootschalige vestigingen geen plaats binnen de singels van de binnenstad. Binnen de singels kan voor kleinschalige vestigingen gekeken worden naar de Molenbuurt en Kanaalkade. In verband met de consequenties voor het woon- en leefklimaat zou de beleidslijn moeten zijn: nee, tenzij. Gedacht kan worden aan een wijzigingsbevoegdheid in het bestemmingsplan.

Ook buiten de binnenstad moet de toelaatbaarheid van een disco van geval tot geval beoordeeld worden.

Categorie II (Café, Grandcafé).

De café-functie komt ruim verspreid door de binnenstad voor. Belangrijke concentratie van de café-functie zijn de twee horeca concentratie-gebieden. Deze concentratiegebieden zijn al in de twee voorgaande horecanota's gedefinieerd (zie pag. 12). Het betreft het Waagplein en Platte Stenenbrug. Bij het bepalen van deze gebieden werd ook destijds sterk uitgegaan van de bestaande situatie. Deze gebieden hebben de herkenbaarheid van de café-functie vergroot en door concentratie de overlast elders beperkt. Bovendien versterken beide dicht bij elkaar gelegen gebieden elkaar en betekent dit voor de bezoeker een korte looproute. Kleinere concentraties van de café-functie zijn te vinden langs de Gedempte Nieuwesloot (oost-west richting) en langs het Ritsevoort/Koorstraat. De overige café's hebben veelal een meer buurtgerichte functie.

Uitbreiding van de café-functie is slechts toegestaan binnen de strak omkaderde grenzen van de horeca-concentratiegebieden. Voorts zou in het pand Gedempte Nieuwesloot 36-38 een cafébedrijf deel kunnen uitmaken van een bredere exploitatieopzet.

Categorie III (Restaurant/lunchroom)

Deze functie is sterk in het pand zelf gericht. De uitstraling naar buiten alsmede eventuele overlast zijn beperkt. Hoewel Alkmaar niet ontevreden hoeft te zijn over haar horeca-aanbod, is er nog een beperkte groei mogelijk van horecapanden. Uitbreiding van de restaurant-functie mag daar plaats vinden waar het een bijdrage levert aan het verblijfsklimaat. In algemene zin betreft dit de eerdergenoemde pleinenzones en enkele verbindingen hiertussen. Tot de verbindingen waar restaurants en/of lunchrooms worden toegelaten worden wel gerekend de Noorderkade, Kanaalkade en de Gedempte Nieuwesloot, maar niet de Langestraat en de Laat . Afhankelijk van onder meer de lengte van deze straten en de reeds aanwezige horeca-vestigingen zullen wij de toelaatbaarheid van horeca-categorie III en IV bepalen op maximaal 10% van de in de straat totaal aanwezige panden.

Teneinde ruimte te geven aan deze categorie zijn nog een aantal zones aangewezen[14] waar nog een beperkt aantal inrichtingen gevestigd zouden kunnen worden, te weten:

- Pietersstraat;
- Kanaalkade, gericht op waterfront (beperkte groei als de zogenoemde “knip” er komt)
- Overstad (terrasmogelijkheid om kade Noorderkade meer allure te geven);
- Winkelcentrum de Mare (horeca als onderdeel van uitbreiding van het centrum, evt. ook caféfunctie)
- Schelphoek (een enkele horeca-inrichting)
- KooimeerPlaza (horeca gerelateerd aan de winkels en of sportgerelateerde voorzieningen)

[14] Deze zones zijn door de gemeenteraad in de Kadernota horecabeleid bekrachtigd.

Over de genoemde groeizones wordt het volgende overwogen:

Pietersstraat. de verwachting is dat eethuisjes sfeer brengen in dit wat donkere straatje waardoor het toegankelijker wordt en meer betrokken bij de centrumfunctie.

"Knip" in de Kanaalkade, Doelenveld, Victoriepark
Indien de zogeheten "knip" in de Kanaalkade wordt ingevoerd zal dit gebied autovrij of autoarm worden, m.u.v. het openbaar vervoer. In dat geval zal de Kanaalkade een geheel andere functie krijgen, meer gericht op het waterfront met veel meer ruimte voor voetgangers. Daarbij is een passend horeca-aanbod gericht op de watersport een versterkend element waaraan zo mogelijk medewerking wordt verleend. Hierbij spelen ook andere ontwikkelingen een rol, zoals de herstructurering van de Paardenmarkt (zie hierna) en het Doelenveld. Op het Doelenveld kan een theehuis-achtige horeca-functie met een terrasfunctie een goede bijdrage leveren aan de herinrichting van het Doelenveld als "stadstuin".
Voor het Victoriepark wordt de mogelijkheid van een horecavestiging van hoge kwaliteit niet uitgesloten. Indien zulks actueel wordt zullen burgemeester en wethouders zich met de raadscommissie verstaan, om terzake bestuurlijk draagvlak te verwerven.

Rond het Canadaplein is geen extra horeca voorzien. Om het verblijfsklimaat in dit gebied op te waarderen en een wisselwerking van cultuurbezoek en uitgaan te creëren is reeds een verruiming van horeca-activiteiten ingezet (terras Sonnevelt en kantine Stedelijk Museum).

Categorie IV (Cafetaria/snackbar)
Deze functie heeft een belangrijke relatie met het winkelen en is dan ook te vinden in winkelstraten of in de nabijheid van winkelstraten. Het beslag op de openbare ruimte (opeenhoping publiek en afvalsresten) kan sterk worden teruggedrongen, door de eventuele loketfunctie verplicht minimaal 3 meter het pand in te laten gaan. Hierdoor kan in het pand op de consumptie gewacht worden.
Cafetaria's en snackbars kunnen een aanvulling zijn op de winkelfunctie. Cafetaria's en snackbars zijn in beginsel in elke winkelstraat in de binnenstad toelaatbaar. Wel dient dan in een winkelstraat de hoeveelheid categorie IV gemaximeerd te worden. In winkelstraten dient de winkelfunctie de meest belangrijke functie te zijn. Categorie IV dient daarom beperkt te blijven tot maximaal 10% van de in de straat totaal aanwezige panden. Ontnuchteringszaken (meestal shoarmazaken) behoren ook tot cat. IV. Hun aantal in de stad is gemaximeerd op negen.

Locaties die niet of voorlopig niet voor uitbreiding in aanmerking komen
Het Ritsevoort en de Koorstraat zijn met de komst van de Singelgarage een nog belangrijkere entree tot de binnenstad geworden. Gelet op de nu reeds aanwezige horeca-bedrijven zijn wij echter van mening dat voor uitbreiding van de horeca-functie geen reden is[15].

De ontwikkelingsrichting van de Paardenmarkt is op dit moment nog onvoldoende duidelijk. Pas als de planontwikkeling meer concreet wordt, kunnen uitspraken worden gedaan over de wenselijkheid van meer horeca. Gedacht wordt aan het pand van de oude kaasfabriek.

Wijze van vastleggen in toekomstige bestemmingsplannen
De laatste jaren bestaat de wens om binnen planologisch verantwoorde grenzen de bestemmingsplannen globaler en flexibeler te maken. In de op te stellen bestemmingsplannen zullen stroken worden aangegeven waarbinnen de hiervoor genoemde percentages op de diverse horeca-categorieën van toepassing zijn. De horeca-bestemming zal in het bestemmingsplan zoveel mogelijk niet per pand worden aangegeven, maar per (gedeelte van een) bouwblok of straat. Als bijvoorbeeld binnen deze strook en de andere voorwaarden van het bestemmingsplan een restaurant uit een pand vertrekt mag of een restaurant in datzelfde pand terugkomen of mag een restaurant zich vestigen in een ander pand binnen die strook.

Beleid Overstad
De gebiedsontwikkeling Huiswaard-Overstad is in volle gang.
Uitgangspunt voor het horeca-beleid op Overstad is dat:
I. de binnenstad het meest belangrijke uitgaanscentrum is en blijft;

[15] De mogelijkheid van een toeristische attractie met een horecafunctie bij de Molen van Piet wordt primair beoordeeld uit het perspectief van het toerismebeleid. Deze nota beschouwd het als een vraagstuk over horeca binnen een andere hoofdfuctie.

II. horeca een relatie dient te hebben met de winkelfunctie en een positieve bijdrage dient te leveren aan het verblijfsklimaat.

Kort samengevat houdt dit beleid in dat binnen de bestemmingen Centrumgebied en Verblijfsdoeleinden in totaal 3.000m2 v.v.o. dag/avond horeca wordt toegestaan. Het betreft grotendeels de categorieën III en IV. Met name op de kade langs het water zou een terras niet misstaan.

Beleid Spoorbuurt

Horeca-functies in de Spoorbuurt zijn met name geconcentreerd aan de Stationsweg en Scharlo/Geestersingel. Uitbreiding is in beginsel niet gewenst. Hiervoor geldt een uitzondering.
Het stationsgebied is op grond van het mobiliteitsbeleid een zogenaamde A-locatie. Horeca als geïntegreerd onderdeel van werkgelegenheidsfuncties (zoals kantoren, voorzieningen) die horen bij een A-locatie, moet mogelijk worden gemaakt. In beginsel kan gedacht worden aan alle categorieën (III en IV). Per geval wordt bij de benodigde vrijstellingsprocedure op grond van het bestemmings-plan door ons college een afweging worden gemaakt of de horeca-functie er toelaatbaar is.

7c. Beleid Buitengebied

De horecafunctie in het "buitengebied" (alles behalve het centrum) komt redelijk gespreid voor.
Het beleid uit de vorige horecanota's kan worden voortgezet. Per plangebied zal een afweging noodzakelijk zijn. Bij die afweging spelen de volgende uitgangspunten een rol:

- in of bij horeca dient terughoudend omgegaan te worden met het toelaten van nieuwe horeca;
- de horeca-functies zullen zoveel mogelijk in of bij bestaande buurtcentra gerealiseerd moeten worden; deze horeca-functies dienen een buurtfunctie te hebben (gedacht kan met name worden aan de categorieën II, III en IV)
- langs randwegen en uitvalswegen bestaat in beginsel de mogelijkheid om specifieke horeca-functies (wegrestaurants, hotels, bowlingcentra, sportcentra e.d.) te realiseren. Bij deze horecafuncties is de bereikbaarheid per auto en openbaar vervoer van belang (gedacht kan met name worden aan de categorieën I en III);
- op bedrijventerreinen moet in beginsel een mogelijkheid aanwezig zijn om restaurants te realiseren welke in hoofdzaak een functie hebben voor het betreffende terrein. De betreffende bestemmingsplannen zullen uitsluitsel moeten geven over hetgeen is toegestaan. Gedacht wordt met name aan de categorieën III en IV.

→ Meer in het bijzonder geldt in het buitengebied het volgende:

Winkelcentrum De Mare

De herstructurering van winkelcentrum De Mare gaat gepaard met een aanzienlijke uitbreiding.
In het totaal zal een navenante uitbreiding van horecafuncties gewenst zijn. Gedacht wordt in de orde van grootte van enkele inrichtingen uit de categoriën II en III.
Voorts wordt gedacht aan een aanverwante vrijetijdsfunctie zoals een amusementshal.

Ontwikkeling Schelphoek

De plannen tot herinrichting van de Schelphoek zijn nog niet uitgewerkt, maar de mogelijkheid voor de vestiging van horeca (hotel-restaurant) is voorzien.

Discotheek

Voor de toelaatbaarheid van een disco in het buitengebied wordt hier kortheidshalve verwezen naar het gestelde in Beleid binnenstad, categorie I.

KooimeerPlaza (stadion AZ)

Het nieuwe voetbalstadion van AZ in de Kooimeer wordt omsloten door een "gordel" van winkels en retail-bedrijven. In het complex is ook aan de hoofdfunctie gelateerde horeca voorzien.
Dit voor Alkmaarse begrippen grote complex is een min of meer geïsoleerd geheel dat aan de rand van de stad is gesitueerd. KooimeerPlaza zal naar verwachting een sterk regionale functie hebben.
De milieuvergunning heeft alleen betrekking op het voetbalstadion. De activiteiten/inrichtingen in de gordel van het complex worden per onderneming binnen de kaders van de Wet milieubeheer beoordeeld.

8. TERRASSENBELEID

Aantrekkelijke terrassen dragen bij aan de sfeer in de stad. Terrassen verlevendigen de stad en zorgen voor een gezellige sfeer gedurende het voorjaar en de zomerperiode. Een wildgroei is echter ongewenst. Dat gaat ten koste van onze karakteristieke binnenstad. En dat is in niemands belang. Met betrekking tot terrassen gelden de navolgende beleidsregels.

Algemene bepalingen.
Voor het exploiteren van een terras is een vergunning op grond van de APV vereist. Als er sprake is van gebruik van gemeentegrond is de exploitant precario verschuldigd. Het exploiteren van een terras is in beginsel het gehele jaar toegestaan. Aan de vergunning zijn voorwaarden verbonden waaronder de oppervlakte en begrenzing van het terras. De openingstijden zijn vermeld in § 4.
Op het terras zijn tappunten niet toegestaan. Ook het ten gehore brengen van versterkte muziek is eveneens niet toegestaan. De exploitant is verantwoordelijk voor de orde op het terras.
Een exploitant kan geen recht doen gelden op zijn vergunning als de ruimte van het terras op last van de gemeente in gebruik wordt genomen voor een markt, kermis of evenement.

Plaatsen waar terrassen zijn toegestaan
De algemene regel is dat een terras mag worden geëxploiteerd op het direct aan de inrichting grenzende deel van de openbare weg, als die weg het karakter heeft van een voetgangersgebied en de beschikbare ruimte dit toelaat. Er moet voldoende ruimte zijn zodat het verkeer ongehinderd kan passeren. Hierbij geldt een ongehinderde doorgang voor voetgangers van 2.00 meter en 3.50 meter voor hulpverleners (brandweer, ambulance, politie). De beleidslijn is dan “Ja, tenzij”.
Als het voorgaande niet het geval is dan geldt de lijn “nee, tenzij”. Daarvan is sprake als er geen ruimte is voor een terras, doordat de direct aangrenzende weg in gebruik is als (hoofd)wandelroute. Dan wordt kritisch gekeken naar de bestemming van het betrokken deel van de openbare weg, de functie die de grond vervult of moet vervullen, het gebruik dat in de praktijk van de grond wordt gemaakt, het karakter enzovoorts. De reden van deze beperking is dat alle burgers recht op gebruik van de openbare ruimte. Het voor commerciële doeleinden in exclusief gebruik geven van delen van de openbare ruimte aan een particulier, houdt per definitie inbreuk in op dat algemene gebruiksrecht van alle burgers.De gemeente wenst voldoende ruimte toegankelijk te houden voor algemeen gebruik. Voorts geldt bij de beleidslijn “nee, tenzij” dat er vanuit de horeca-inrichting “zicht” is op het terras. Dat betekent dat een terras bij de buren voor de deur in beginsel niet is toegestaan.

Inrichtingseisen
Het is toegestaan om binnen de terrasbegrenzing tafels, stoelen, parasols menuborden,windschermen en plantenbakken te plaatsen. Aan het terrasmeubilair worden kwaliteitseisen gesteld die passen in het kader van het Beeldkwaliteitsplan van de gemeente Alkmaar. De uitmonstering van het terras moet passen in de omgeving. Hierbij is te denken aan rotan meubilair of vergelijkend materiaal. Windschermen hebben een maximale hoogte van 1.50 meter waarvan de onderzijde 1 meter ondoorzichtig mag zijn. Behalve langs de grachten kunnen windschermen het gehele jaar blijven staan, mits het (voetgangers) verkeer hier geen hinder van heeft. Parasols zijn inklapbaar en niet verankerd in de grond. Reclame is alleen toegestaan op de onderzijde van de windschermen en op de parasols. Terrasvlonders zijn uitsluitend toegestaan op de Gewelfde stenen brug.

Terrasboten[16]
Een terrasboot kan soms een beter alternatief bieden voor een of meer bestaande terrassen op de wal. In zulke gevallen zal de gemeente medewerking aan een terrasboot of watervlonder overwegen. Hierbij wordt in het bijzonder gelet op de scheepvaart, het woon- en leefmilieu, (verkeers) veiligheid en welstandelijke overwegingen.

Opslag en schoonhouden
Het terrasmeubilair dient op sluitingstijd van het terras opgeruimd te zijn. Als de opslag niet inpandig kan plaatsvinden, wordt het meubilair zo compact mogelijk opgeslagen binnen de terrasbegrenzing. Als het terras buiten het “meteorologische” terrassenseizoen niet meer feitelijk in gebruik is, dan dient de buitenopslag verwijderd te worden.

[16] Dit is als kader gesteld door de gemeenteraad.

9. OPENBARE ORDE EN VEILIGHEID

Om de hinder en overlast die gepaard gaat met het horecabezoek (met name in de weekeinden) beter te kunnen beteugelen wordt een integrale benadering nagestreeft. Daarmee wordt bedoeld dat de nadelige randverschijnselen zoals overlast en criminaliteit het beste kunnen worden bestreden door samen met andere partijen te werken aan een samenhangende aanpak van de problemen. Of het nu gaat om geluidhinder uit een café, bezoekerslawaai, geweldpleging, vernielingen, het urineren tegen gevels, of de problematiek rond de aan- en afvoer van bezoekers: de aanpak dient zowel te zijn gericht op het voorkomen van horecahinder als op het beter beheersen, met repressie als geloof-waardig sluitstuk. Een dergelijke aanpak kan slechts met succes worden gerealiseerd als gemeente, politie, horeca-ondernemers, winkeliers en bewoners in goed onderling overleg samenwerken aan oplossingen. Daartoe is op 11 mei 1999 het Convenant Veilig Uitgaan gesloten waarin tal van maatregelen zijn afgesproken om de veiligheid te vergroten. Hoewel er al veel gedaan is zijn nog niet alle afspraken nagekomen. In de Overleggroep horecabeleid wordt regelmatig de stand van zaken over de veiligheid en het convenant besproken.
Voorts wordt met ingang van 2003 jaarlijks een Integraal veiligheidsplan gemaakt. Dat plan bevat een intensivering van het veiligheidsbeleid met een aantal extra maatregelen. Tenslotte gaat er veel aandacht uit naar de brandveiligheidsrisico's van horeca-inrichtingen (gebruiksvergunningen).

De voornaamste structurele veiligheidsproblemen rondom het uitgaan zijn:
- Alcoholmisbruik en/ drugsgebruik;
- Geweldpleging en intimidatie
- Vandalisme (vernielingen, wildplassen)
- Brandgevaar

De voornaamste maatregelen zijn:
- Politietoezicht (in de weekeinden groepssurveillance te voet)
- Horecaportiers (toezicht aan en voor de deur)
- verblijfsklimaat (betere verlichting, straatvuil opruimen)
- maatregelen tegen wildplassen (openbare toeiletten in de binnenstad)
- alcoholmatigingsbeleid (niet schenken aan mensen in kennelijke staat of minderjarigen)
- controle en handhaving van de regelgeving

→ met andere woorden: veiligheid blijft een permanent punt van aandacht!

10. MILIEU

Het gaat erom een goed draaiende horeca in stand te houden met zo weinig mogelijk hinder voor omwonenden. Hierbij speelt de handhaving van de voorwaarden van de eerder genoemde exploitatievergunning een rol. Maar ook vanuit de milieuwetgeving zijn hiertoe een aantal regels gesteld waaraan horecabedrijven moeten voldoen.
Op grond van de milieuwetgeving heeft de gemeente de taak om zorg te dragen voor de handhaving van de geluidsnormen en toe te zien op de beperking van de indirecte hinder. Dat is hinder die wordt veroorzaakt door komende en vertrekkende bezoekers.
De normen van het Besluit horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen is van toepassing op de horeca. Het bevat een reeks normen op het gebied van o.a. geluid-, trillings- en stankhinder. Deze bepalingen worden periodiek gecontroleerd. Er kan handhavend worden opgetreden op basis van metingen. Betrouwbare metingen zijn op op plaatsen waar meerdere horecabedrijven naast elkaar zijn gelegen (zoals het Waagplein, de Platte Stenenbrug) echter niet mogelijk.
Er kunnen nadere eisen worden gesteld in de vorm van middelvoorschriften waarbij bijvoorbeeld voorzieningen moeten worden aangebracht, of maatregelen worden genomen zoals 'deuren dicht'. Ook hierop kan gehandhaafd worden.

Om het, zonder hoge investeringen, toch mogelijk te maken dat deze zaken af en toe een bandje kunnen inhuren is voor inrichtingen de zogenaamde "twaalf dagen-regeling" van toepassing. De burgemeester stelt een twaalftal dagen aangewezen waarop de geluidsnormen niet gelden. De regeling schept de mogelijkheid om ten behoeve van festiviteiten, zoals kermissen, carnaval, jazz-weekenden, culturele manifestaties of bijzondere festiviteiten levende en versterkte muziek ten gehore te brengen. Overigens dient overmatige hinder en overlast te allen tijde te worden voorkomen.

11. PARACOMMERCIE

Artikel 4 van de Drank- en horecawet bevatten bepalingen ter beteugeling van het zogenaamde paracommercialisme. De regeling heeft tot doel ongewenste mededinging te voorkomen bij de verstrekking van alcoholhoudende drank door instellingen van sociaal-culturele, sportieve en levensbeschouwelijke aard. Ten opzichte van het bedrijfsleven opereren dergelijke instellingen dikwijls onder ongelijke voorwaarden. De bedoelde ongelijke voorwaarden doen zich voor doordat de instellingen veelal subsidies ontvangen, niet als bedrijf zijn ingeschreven in het Handelsregister, niet inschrijfplichtig zijn bij het Bedrijfschap Horeca, waardoor zij buiten de werkingssfeer van de Horeca-CAO vallen, en omdat er voor hen vaak fiscaal gunstiger voorwaarden gelden. Men kan hierdoor een aanzienlijk lagere prijs vragen, danwel hogere inkomsten verwerven.

12. HANDHAVING EN SANCTIES

Het horecabeleid bestaat voor een belangrijk deel uit publiekrechtelijke regels, die al dan niet door middel van vergunningen en daaraan verbonden voorschriften worden toegepast. In het bijzonder gaat het hierbij om de regels bij of krachtens de Drank- en horecawet, de Wet milieubeheer en de Algemene plaatselijke verordening (APV). Om er op toe te zien dat deze normen worden nageleefd voeren de politie en de gemeente regelmatig controles uit.
Indien er overtredingen worden geconstateerd volgt een reactie gericht op handhaving van de gestelde normen. Daarbij wordt de volgende procedure in acht genomen:

1e overtreding:	bestuurlijke waarschuwing en/of politiewaarschuwing of proces verbaal
2e overtreding:	proces-verbaal en/of bestuurlijke aanschrijving (sanctie)

Voor de volgende overtredingen geldt een onmiddellijke sanctie;
- het verhandelen van soft-[17] of harddrugs door de uitbater of het personeel van de inrichting;
- het verstrekken van alcoholhoudende drank aan minderjarigen.

De op te leggen sanctie zal al naar gelang de ernst van de overtreding verschillen. Een overtreding of een misdrijf kan zowel een strafrechtelijk als een bestuurrechtelijk vervolg krijgen of een combinatie van beiden. Op een overtreding volgt een mondelinge en/of schriftelijke waarschuwing.
In zijn algemeenheid is het zo dat op zwaardere overtredingen (of misdrijven) een zwaardere sanctie volgt. Bij herhaling van overtredingen wordt de bestuurlijke sanctie eveneens steeds zwaarder. Hetzelfde geldt als de exploitant opeenvolgend verschillende overtredingen begaat. De termijn waarin de eerstvolgende overtreding plaatsvindt, ofwel de “proeftijd”, is in eerste aanleg een jaar en in tweede aanleg twee jaar. In buitengewone gevallen kan een afwijkende procedure gevolgd worden.

De bestuurlijke sancties kunnen onder meer de volgende zijn:

- beperking van de sluitingstijd gedurende een bepaalde periode;
- intrekking Drank- en horecawetvergunning;
- intrekking exploitatievergunning voor bepaalde tijd;
- intrekking exploitatievergunning (sluiting);
- opleggen van een last onder dwangsom.

Gecombinerde handhavingsteams
Naast de reguliere controles die met grote regelmaat door de politie worden gedaan (ook ’s nachts en in de weekeinden) zullen af en toe “integrale” controles worden verricht door handhavingsteams, bestaande uit een brandweer- en politiefunctionaris, een milieuinspecteur en een bouwinspecteur. Burgemeester en wethouders zullen nader besluiten over de inzet van handhavingsteams.

[17] Met uitzondereing van de gedoogde coffeeshops.