

Gemeente Alkmaar Horecanota 2025-2035



Gemeente Alkmaar

Horecanota 2025-2035

Opdrachtgever:

Gemeente Alkmaar

Contactpersonen gemeente:

De heer L. de Boer

De heer W. de Jong

Projectteam DTNP:

De heer W. Frielink

De heer P. Rosmulder

Foto's kافت en hoofdstukbladen

Ed van der Pol

Projectnummer:

2525.0624

Datum:

27 november 2025

Graafseweg 109
6512 BS Nijmegen

T 024 - 379 20 83

E info@dtnp.nl

W www.dtnp.nl

Adviseurs voor Ruimte en Strategie

	Samenvatting	1			
1	Inleiding	3	4	Speerpunten van beleid	20
			4.1	Ruimte en vertrouwen, vrij ondernemerschap	21
			4.2	Vrije sluitingstijden	22
			4.3	Gebiedsgerichte aanpak	24
2	Visie en ambities	7	4.3.1	Gebiedsgerichte aanpak gemeente	25
2.1	Vertreksituatie	8	4.3.2	Gebiedsgerichte aanpak binnenstad	30
2.2	Ambities en speerpunten	9	4.3.3	Effectief sturen op gebiedsgerichte aanpak	41
3	Context horecasector Alkmaar	11	5	Overige horecaonderwerpen	42
3.1	Belang van de horeca	12	5.1	Uitvoering en evaluatie	43
3.2	Horecatrends	13	5.2	Beleidskader	44
3.3	Horeca in de regio	15	5.3	Actielijst	52
3.4	Omschrijving horecagebieden	16			

INHOUD

Voorwoord

Alkmaar gaat tot 2040 met 30.000 inwoners groeien! Met de ontwikkeling van het Alkmaars Kanaal komen er nieuwe aantrekkelijke gebieden waar wonen, werken en recreëren samen gaan. Deze aanstaande groei vraagt om een horecasector die meegroeit.

De horecasector is het bruisende hart van de gemeente Alkmaar en dé plek waar mensen elkaar ontmoeten, waar ondernemerschap voor aantrekkelijke concepten zorgt en waar stad en landelijk gebied haar gastvrijheid toont. Uitgangspunt voor horeca in de gemeente Alkmaar zijn een divers horeca aanbod, vitale horeca-ondernemingen en veilig uitgaan. De Horecanota 2025-2035 gaat hierop in en betreft geactualiseerd horeca-beleid dat klaar is voor de toekomst.

Door de horecanota te actualiseren behouden we wat goed is en leggen we de verruiming van de afgelopen jaren vast. We zijn soepeler waar dat kan, maar strenger waar nodig.

De komende jaren blijven we ruimte, vertrouwen en vrije sluitingstijden bieden aan bestaande én nieuwe horecaondernemers. Door gericht ruimte te bieden voor nieuwe initiatieven, zorgen we ervoor dat onderne-

mers kansen krijgen om in te spelen op een groeiende gemeente, trend en ontwikkelingen. Dit doen we door een nieuwe gebiedsgerichte aanpak, dat duidelijkheid geeft over welk type horeca waar passend is en verteld waar horeca versterkt of behouden wordt. Zo zorgen we ervoor dat gevestigde ondernemers kunnen profiteren van een groeiende gemeente, maar ook nieuwe initiatieven kunnen ontstaan.

Openbare orde en veiligheid blijft centraal staan in de samenwerking tussen gemeente, ondernemers- en bewonersverenigingen en maatschappelijke partners. We blijven inzetten op minimale regelgeving, maar scherpen regelgeving aan waar dat nodig is op gebied van openbare orde en veiligheid. Dit doen we onder andere door een exploitatievergunningplicht in werking te stellen voor bezorg- en afhaalhoreca en regels op te stellen voor shisha lounges.

De Horecanota 2025-2035 is tot stand gekomen met input van bewoners, bezoekers, ondernemers en verenigingen. Ruim 600 inwoners en 80 horecaondernemers hebben gereageerd op de vragenlijsten. Ook hebben 100 bezoekers aan de binnenstad hun reactie aan ons gegeven.

Er is speciale aandacht uitgegaan naar het betrekken van horecaondernemers. KHN afdeling Alkmaar heeft hier een waardevolle bijdrage in geleverd en is belangrijk geweest voor de realisatie van dit document. Deze nota is daarmee tot stand gekomen in nauwe samenwerking met de sector.

Met de horecanota 2025-2035 zijn we voorbereid op de toekomst en gaan we samen met de horecasector en betrokken partners voor een bruisende, vitale en veilige horecasector.



Christiaan Peetoom

Wethouder Economie



Anja Schouten

Burgemeester en
portefeuillehouder
Openbare orde en veiligheid

Samenvatting

Deze Horecanota 2025-2035 is een actualisatie van de nota uit 2015. Op veel thema's is de Horecanota 2015 nog actueel, maar een aantal onderwerpen is aan actualisatie toe. Met deze nieuwe nota behouden we wat goed is, verruimen we waar dat kan en scherpen we aan op het gebied van openbare orde en veiligheid.

Wat is behouden?

Speerpunt 1: Ruimte en vertrouwen (vrij ondernemerschap) (zie p. 21) uit de Horecanota 2015 blijft centraal staan. De horecaondernemer krijgt het vertrouwen om zijn onderneming te exploiteren binnen een ruim kader van minimale regelgeving. De gemeente faciliteert, de ondernemer neemt zijn verantwoordelijkheid.

Speerpunt 2: Vrije sluitingstijden (zie p. 22) voor discotheken, nachtclubs, bar-dancings, cafés, grand cafés, café-restaurants, restaurants en ontnuchteringszaken blijven behouden.

Wat is nieuw?

- a. *Speerpunt 3: Vestiging nieuwe horeca/versterking (dag)horeca kernwinkelgebied* uit de Horecanota 2015 is vervangen door **Speerpunt 3: Gebiedsgerichte aanpak** (zie p. 24). Trends en ontwikke-

lingen in de horecasector en toekomstige ontwikkelingen rond het Alkmaars Kanaal maken keuzes over de horecastructuur van Alkmaar noodzakelijk, om de horecasector gezond te houden en potenties te benutten. Waar heeft welk type horeca potentie om te behouden? Welke potenties zijn er voor versterking/nieuwe horeca? Waar is het verstandig om terughoudend met horeca om te gaan?

- > **Binnenstad** | De binnenstad behoudt prioriteit als dé vestigingslocatie voor alle soorten horeca. Horeca is hier essentieel voor een sterk, ruim en divers voorzieningenniveau, als aantrekkingskracht voor bewoners en bezoekers, en daarmee belangrijk voor de plaatselijke economie en leefbaarheid.
- > **Buurt en wijken** | Horeca in bestaande buurt- en wijkcentra blijven behouden.
- > **Landelijke gebied** | Voor een (be)leefbaar landelijk gebied wordt ingezet op het behouden van het aanwezige aanbod in de dorpskernen en waar mogelijk dit te versterken.
- > **Alkmaars Kanaal** | Voor de nieuwe woon-werkgebieden rondom het Alkmaars Kanaal wordt ingezet op een passend horeca-aanbod voor ontmoeting en identiteit in de nieuwe stedelijke omgeving.



Foto: Ed van der Pol

- b. Voor de binnenstad komt een vernieuwde **(%)-re-geling** per gebied/straat voor het toevoegen van nieuwe horeca. Hierdoor ontstaan mogelijkheden voor verruiming van horeca in de volgende straten:
- Mient +1
 - Koorstraat +1
 - Schoutenstraat +1
 - Payglop +3
 - Boterstraat +2
 - Fnidsen +1
 - Gedempte
 - Nieuwesloot +2
 - Kanaalkade +2
- c. **Ondergeschikte horeca** bij publiekgerichte activiteiten waarvoor geen vergunning nodig is (zoals detailhandel, dienstverlening, galerie e.d.) wordt in de hele gemeente mogelijk gemaakt tot 10% van het bruto vloeroppervlak, tot maximaal 50 m².
- d. Er komt een **gebiedsgerichte aanpak voor terrassen** per horecagebied, gericht op eigen identiteit en inrichtingsmogelijkheden, en een kader voor “open” uitstraling van terrassen.
- e. **Bezorg-/afhaalhoreca** wordt als horeca gezien (i.p.v. detailhandel) en wordt in winkelstraten aan banden gelegd.
- f. Er komt een **exploitatievergunningplicht** voor bezorg- en afhaalhoreca.

- g. Er is een aanbeveling en eerste aanzet gedaan tot omzetten van klassieke horeca categorieën naar **horeca-activiteiten** voor in het omgevingsplan.

Omgevingsplan

Deze horecanota geeft het nieuwe kader waaraan het omgevingsplan op termijn wordt aangepast. Het Omgevingsplan gemeente Alkmaar is leidend bij nieuwe initiatieven. De Horecanota 2025-2035 is een beleidskader voor initiatieven die niet passen binnen het planologische kader.

Uitvoeringsregels Horecabeleid

Deze horecanota biedt het kader voor de Uitvoeringsregels Horecabeleid waarin de burgemeester de regels heeft opgenomen voor vergunningverlening en handhaving. De uitvoeringsregels worden geactualiseerd naar aanleiding van de nieuwe horecanota. Het gaat dan onder andere over de exploitatievergunningsplicht voor bezorg- en afhaalhoreca.



Foto: Ed van der Pol

Inleiding



Deze horecanota is een actualisatie van de Horecanota 2015. In dit hoofdstuk wordt kort teruggeblikt op de speerpunten uit die nota en de aanleidingen om een nieuwe nota op te stellen. Tevens worden de speerpunten voor deze horecanota benoemd én zijn de belangrijkste (beleids)wijzigingen in een was-wordt-tabel opgenomen.



Het horecalandschap is door de jaren heen veranderd. Nieuwe trends hebben hun intrede gedaan, er is nieuw beleid dat effect heeft op de horeca, en de gemeente staat voor een aanzienlijke inwonergroei. Deze horecanota actualiseert de uitgangspunten van de horecanota 2015, met een verdere uitwerking op onderdelen, zodat het horecabeleid up to date is voor de komende jaren.

Aanleiding en doel

Gemeente Alkmaar mag de komende jaren veel nieuwe inwoners verwelkomen. Rondom het Alkmaars Kanaal worden naar verwachting veel woningen gerealiseerd, wat tot wel 30.000 extra inwoners oplevert. Dit geeft aanleiding om als gemeente de spreiding van het horeca-aanbod tegen het licht te houden, en te bekijken waar in de toekomst welk type horeca-aanbod gewenst is, zowel gemeentebreed als in de binnenstad. Met name voor de binnenstad bestaat de wens voor een visie op hoe de horeca en de overige voorzieningen elkaar het beste versterken en specifiek om meer grip te krijgen op bezorghoreca. Om hier vervolgens effectief op te kunnen sturen is met name een nieuwe horecategorisering nodig in het nieuwe omgevingsplan.

Bovendien is de horecasector niet meer de groeimarkt van weleer (zie ook trends en ontwikkelingen in bijlage). Vanwege de gestegen kosten voor ondernemers en de resterende schulden uit de coronapandemie staat de sector inmiddels onder druk en is groei niet langer vanzelfsprekend.

Voorliggende horecanota geeft antwoord op de ruimtelijk-economische vraagstukken en benoemt met welke instrumenten er gestuurd kan worden op de gewenste ontwikkeling. Deze horecanota speelt in op de huidige tijdsgeest en de lokale ontwikkelingen, en levert daarmee een bijdrage aan een vitale horecasector in de gemeente Alkmaar. Een vitale horecasector betekent een goed vestigingsklimaat voor ondernemers en een divers en aantrekkelijk aanbod voor alle doelgroepen. De horecanota biedt de gemeente een actueel toetsingskader voor initiatieven en verschaft ondernemers houvast over waar investeringen gewenst zijn.

Actualisatie horecanota 2015

Voorliggende horecanota betreft een actualisatie van de Horecanota 2015 op de thema's waarvoor dit daadwerkelijk nodig is. Veel van de beleidsambities en speerpunten uit de Horecanota 2015 staan nog altijd

overeind. Twee van de drie speerpunten uit de Horecanota 2015 blijven behouden (zie paragrafen 4.1 en 4.2):

- **Speerpunt 1: Ruimte en vertrouwen** (vrij ondernemerschap);
- **Speerpunt 2: Vrije sluitingstijden** (voor discotheken, nachtclubs, bar-dancings, cafés, grand cafés, café-restaurants, restaurants en ontnuchteringszaken).

Speerpunt 3 uit de Horecanota 2015 betrof de vestiging van nieuwe horeca / versterking (dag)horeca kernwinkelgebied. Intentie van dit speerpunt was het verlevendigen van de binnenstad en Overstad door het toevoegen van gezelligheid en sfeer, en het aantrekken van meer winkelend publiek. Bijkomende horeca moest voor deze sfeer en gezelligheid zorgen.

Ten tijde van de Horecanota 2015 was dit een logische gedachte. Horeca was een groeisector en daarmee een logische herinvulling van leegkomende winkelruimte, of een aanvulling op de winkelfunctie. De tijden zijn echter veranderd. De horecasector staat onder druk, waardoor een uitbreiding van het horeca-aanbod niet langer vanzelfsprekend is. Potenties moeten gericht worden ingezet dan tien jaar geleden.

Er is behoefte bij gemeente en ondernemers om breder te kijken naar welk type horeca op welke plek in de gemeente gewenst is. Zo spelen er vraagstukken over horeca in het landelijk gebied, de mogelijkheden in de nieuwe gebieden rondom het Alkmaars Kanaal én over de toekomst van verschillende delen van de binnenstad. **Speerpunt 3** wordt daarom op onderdelen aangepast in deze actualisatie; de rol en het functioneren van de horecasector wordt vanuit een breder perspectief bekeken en op basis daarvan uitgewerkt in een **gebiedsgerichte aanpak** met nieuwe beleidsambities (zie paragrafen 4.3.1 t/m 4.3.3).

Met de actualisatie behoudt de gemeente Alkmaar wat goed was aan de Horecanota 2015, wordt verruimd waar dat kan en wordt aangescherpt op het gebied van openbare orde en veiligheid. De gewijzigde onderwerpen zijn opgenomen in de waswordt-tabel op de volgende pagina.

Horecanota en uitvoeringsregels

Het horecabeleid bestaat uit twee delen: deze 'Horecanota Alkmaar' en de 'Uitvoeringsregels horecabeleid'. De horecanota is het beleidskader en de visie voor de horeca en wordt vastgesteld door de gemeenteraad. Voor de uitvoeringsregels is de burgemeester het bevoegd gezag. De uitvoeringsregels zijn beleidsregels waarin de regels vanuit met name de Alcoholwet en de Algemene plaatselijke verordening (APV) nader zijn uitgewerkt als toetsingskader voor de vergunningverlening en de handhaving. De huidige Uitvoeringsregels van het horecabeleid zijn in 2015 en 2016 vastgesteld. Deze uitvoeringsregels worden in navolging van de horecanota geactualiseerd.

Achtergronden in bijlage

In aanvulling op deze horecanota is een bijlage opgesteld met onder andere een beschrijving van het doorlopen (participatie)proces, verdiepende vraag- en aanbodanalyses, resultaten van de verschillende enquêtes, een uitgebreidere beschrijving van de horecatrends en nadere uitwerkmogelijkheden voor toekomstige sturing op horeca-activiteiten via het omgevingsplan.

Afbakening horecanota

Onder horeca wordt in deze nota verstaan de voor publiek toegankelijke ruimten die zijn bestemd voor het verstrekken van direct voor consumptie geschikte (warme) maaltijden en/of dranken. Het uitoefenen van deze functies gaat gepaard met dienstverlening. Het verstrekken van direct voor consumptie geschikte (warme) maaltijden en dranken voor consumptie elders (dus niet geconsumeerd in de zaak zelf) is zowel detailhandel als horeca. Daarom worden bezorg- en afhaalzaken die hoofdzakelijk gericht zijn op het verstrekken of bezorgen van direct voor consumptie geschikte (warme) maaltijden en dranken in deze horecanota meegenomen als vorm van horeca. Voor die zaken wordt een vergunningsplicht ingesteld, zodat een eerlijk speelveld ontstaat met andere horecazaken.

Deze horecanota bevat onder andere de visie op de horeca voor de komende jaren en het beleidskader over de openingstijden, terrassen, de vestiging van nieuwe horecabedrijven en openbare orde en veiligheid. Beleidsonderwerpen die wel voor de horecabranche gelden of daarmee sterke raakvlakken hebben, maar binnen deze horecanota niet expliciet worden beschreven, zijn het verblijfsrecreatiebeleid, het coffeshopbeleid, en het evenementenbeleid. Dit zijn nadrukkelijk andere disciplines, die om eigen aandacht/beleid vragen.

De belangrijkste wijzigingen in deze horecanota ten opzichte van de horecanota uit 2015 zijn in onderstaande tabel samengevat.

	WAS	WORDT
	<i>Onderstaande regels zijn het beleidskader zoals opgenomen in de Horecanota 2015 en het planologisch kader zoals opgenomen in het omgevingsplan ten tijde van het opstellen van voorliggende Horecanota 2025-2035.</i>	<i>Onderstaande regels gaan na vaststelling van de Horecanota 2025-2035 gelden als beleidskader. Op termijn wordt het omgevingsplan aangepast, waarmee deze regels als planologisch kader worden ingebed in het omgevingsplan. Ook daarna zal de horecanota, voor zover nog nodig, dienen als beleidskader voor afwijking van het omgevingsplan.</i>
Horecategorisering (zie p. 13)	⊗ In de Horecanota 2015 is een standaard/klassieke indeling gebruikt in horecategoriën.	✓ De gemeente Alkmaar wil gaan sturen op horeca-activiteiten. Een eerste aanzet hiertoe is gedaan en wordt verder uitgewerkt in het omgevingsplan.
Bezorg-/afhaalhoreca (zie p. 50)	⊗ Bezorg-/afhaalhoreca werd gezien als detailhandel.	✓ Bezorg-/afhaalhoreca wordt gezien als horeca. Bezorghoreca is niet gewenst in de kernwinkelstraten. Dit wordt verder uitgewerkt in het omgevingsplan en de APV, met een exploitatievergunningsplicht.
%-regeling deel 1 (zie p. 39-40)	⊗ Voor grote delen van de binnenstad staat in het omgevingsplan een afwijkingsmogelijkheid om horeca in categorie 3 of 4 toe te staan in maximaal 10% van het in de straat gelegen aantal panden. Horeca boven deze 10%-grens past niet binnen het omgevingsplan en kan worden vergund middels een omgevingsvergunning.	✓ Het percentage wordt gebiedsgericht aangepast, in de meeste gevallen variërend van 15% tot 35%. Dit leidt voor de volgende straten tot een beperkte uitbreidingsmogelijkheid van het aantal zaken: Mient (+1), Koorstraat (+1), Schoutenstraat (+1), Payglop (+3), Boterstraat (+2), Fnidsen (+1), Gedempte Nieuwesloot (+2), Kanaalkade (+2).
%-regeling deel 2 (zie p. 39-40)	⊗ Bij het toepassen van de 10%-regel is het niet toegestaan dat twee horecabedrijven van categorie 4 naast elkaar worden gerealiseerd.	✓ Met het toepassen van de %-regel mogen maximaal 3 horecazaken naast elkaar worden gevestigd. Van deze 3 horecazaken zijn maximaal twee horecazaken van dezelfde categorie toegestaan. Dit zal worden uitgewerkt in het omgevingsplan.
Ondergeschikte (en ondersteunende) horeca (zie p. 45)	⊗ Verschil tussen ondergeschikte en ondersteunende horeca was niet duidelijk beschreven. ⊗ In de binnenstad en Winkelcentrum De Mare werd planologisch ondersteunende horeca toegestaan tot maximaal 20% van het verkoopvloeroppervlak van een winkel. In de ontwikkelgebieden rondom het Alkmaars Kanaal werd ondergeschikte horeca niet gespecificeerd.	✓ Verschil tussen ondergeschikte en ondersteunende horeca is duidelijk gemaakt. ✓ Voor <i>alle</i> publieksgerichte activiteiten wordt het, na wijziging van het omgevingsplan, toegestaan dat 10% van het bruto oppervlakte wordt gebruikt voor ondergeschikte horeca, tot een maximum van 50 m² per vestiging (voor deze wijziging wordt er getoetst aan het huidige omgevingsplan).
Milieuaspect geluid (zie p. 48)	⊗ Horeca is in de hele gemeente gebonden aan 'standaard' geluidsnormen.	✓ Binnen het nieuwe omgevingsplan streeft de gemeente Alkmaar (binnen haar mogelijkheden qua normering) naar een zo ruim mogelijk geluidsnorm voor bedrijven in de horecaconcentratiegebieden.

Visie en ambities



In dit hoofdstuk worden (in par. 2.1) de belangrijkste onderwerpen van de vertreksituatie voor de nieuwe nota samengevat en worden (in par. 2.2) ambities en speerpunten benoemd. In de bijlage is relevante achtergrondinformatie opgenomen voor deze horecanota, bijvoorbeeld over de huidige marktsituatie in Alkmaar en de verwachtingen voor de toekomst.

2.1 Vertreksituatie

Het doel is te komen tot een actuele visie op de horeca in de gemeente Alkmaar, die inspeelt op de huidige tijdsgeest en de lokale ontwikkelingen. Een dergelijke visie is gebaseerd op heldere ambities en uitgangspunten die voortkomen uit de analyse en rekening houden met aanpalende beleidsvelden. De hoofdlijnen hiervan staan hieronder; de uitgebreide analyse en de beleidsmatige context zijn te vinden in de bijlage.

Kwantitatieve behoefte: hoe potenties te benutten?

Na jaren van groei is het horeca-aanbod in de gemeente sinds de coronapandemie gestagneerd en het laatste jaar zelfs gekrompen. **Het huidige aanbod lijkt in balans met de vraag.** Dit geeft reden om zorgvuldig om te gaan met de toekomstige vestigingslocaties voor horeca (zie hoofdstuk 4).

De gemeentelijke bevolking groeit tot 2040 met 21.500 à 31.400 inwoners, met name dankzij de vele nieuwe woningen rondom het Alkmaars Kanaal. Dit leidt naar schatting tot een bijkomend horecapotentieel van 25 à 40 vestingen over de hele gemeente (+9 à 14% t.o.v. het huidige aanbod). Dit geeft logischerwijs aanleiding

tot **zorgvuldig nadenken** over waar deze potentie het beste benut kan worden (zie hoofdstuk 4).

Kwalitatieve behoefte: jongeren en subculturen

In kwalitatieve zin is er **behoefte aan meer diversiteit** in het aanbod, aan meer aanbod voor **jongeren (subculturen)** en aan **hippe uitgaansgelegenheden**. Het versterken van de wisselwerking tussen horeca en cultuur is hiervoor nodig^a. Consumenten zoeken meer en meer een unieke beleving wanneer zij de horeca bezoeken.

Binnenstad: regionale ambitie, maar lokale uitdagingen

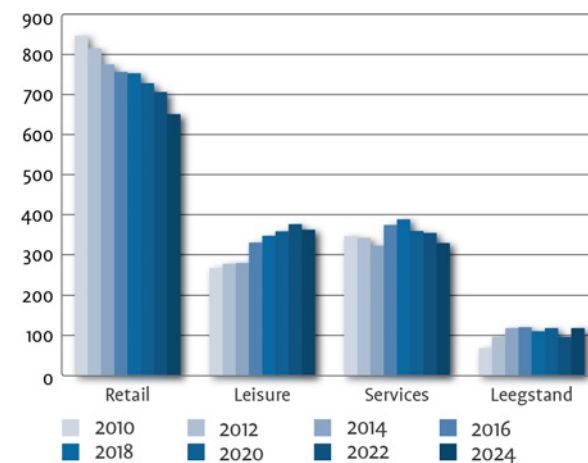
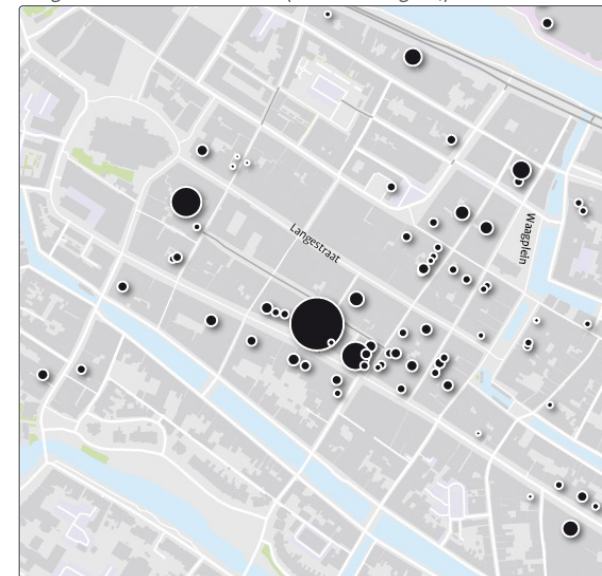
Onder andere in de Omgevingsvisie Alkmaar 2040^b wordt **Alkmaar** gepositioneerd als **bruisende centrale stad van de regio**, die het voortouw neemt in ontwikkelingen die de regio aantrekkelijk maken. Een compleet voorzieningenaanbod in de binnenstad is onontbeerlijk voor het realiseren van dergelijke ambities.

Het publieksgerichte **voorzieningenaanbod** in de gemeente **loopt echter al jaren terug**, waarbij met name de niet-dagelijkse winkelfunctie in de binnenstad is afgenomen. Dit leidt tot leegstand. Om dit tegen te gaan en de ambities waar te maken is **gerichte versterking van**

a Alkmaar Cultuurverkenning 2024.

b In ontwerp; ligt tot en met 12-09-2025 ter inzage.

Leegstand in de binnenstad (Locatus, aug.'24)



Bron: Locatus; bewerking DTNP

2.2 Ambities en speerpunten

horeca in de binnenstad dan ook essentieel, bijvoorbeeld door middel van sterke horecaplekken, hoge kwaliteit en ruimte voor ondernemerschap.

Versterking van horeca in de binnenstad dient nauwkeurig te gebeuren; er is **meer grip gewenst** op de **juiste horeca op de juiste plek**, zodat de wisselwerking tussen functies kan worden geoptimaliseerd en de levendigheid van de binnenstad op de juiste plekken wordt versterkt.

Voorzieningenaanbod in dorpen onder druk

Leefbaarheid is een belangrijk thema in de verschillende dorpen die de gemeente Alkmaar rijk is. Het voorzieningenaanbod, met **horeca als ontmoetingsplek**, speelt daarin een voorname rol. In de meeste dorpen zijn nog één à twee horecazaken te vinden, maar een aantal **gelegenheden** zijn de afgelopen jaren **gesloten** of staan momenteel op het punt te sluiten. Met het sluiten van horeca krijgt het lokale verenigingsleven en daarmee de sociale cohesie een knauw. In onder meer de Omgevingsvisie Alkmaar 2040 zijn er **ambities voor leefbare en vitale dorpen**, waarbij gekeken wordt naar wat er nodig is voor een aantrekkelijke woonomgeving en het versterken van de sociale struc-

tuur in de dorpen en kernen. Het opstellen van de dorpsagenda's, waarin concrete acties m.b.t. leefbaarheid en behoud van voorzieningen worden opgenomen, komt hieruit voort.

Beleefbaar buitengebied

Het landelijk gebied van de gemeente Alkmaar is meer dan alleen de dorpen. Het bestaat ook uit een fraai polderlandschap waar agrarische bedrijven hun brood verdienen en waar het aangenaam recreëren is. De Omgevingsvisie Alkmaar 2040 en Visie Recreatie en Toerisme Regio Alkmaar 2025-2035 zetten in op een **beleefbaar landschap en erfgoed** dat voor inwoners en bezoekers bijdraagt aan de kracht van het landelijk gebied en de gemeente als geheel. In de regionale visie wordt ingezet op spreiding van toeristisch-recreatieve bezoeken in tijd en ruimte, waarbij specifiek voor de gemeente Alkmaar wordt ingezet een groei van kwalitatieve bezoekers jaarrond. Horeca kan hier een rol in vervullen.

De gemeente Alkmaar gelooft in de kracht van ondernemers. Zij maken de economie en creëren sfeer en beleving, innovatie, groei en werkgelegenheid voor deze regio. De gemeente Alkmaar geeft hen investeringsperspectief door middel van helderheid en een evenwichtige verdeling van horeca over de gemeente.

Voor het bewaken van een economisch vitale horeca-sector is een ruimtelijk-economische visie op de gemeentelijke horecastructuur, met uitwerking voor de binnenstad, gewenst. Zo komen (bijkomende) omzetcapaciteiten terecht op de juiste plekken en treft de consument een passend, complementair en verrassend aanbod op iedere horecalocatie.

Ambities → Speerpunten

De Horecanota 2025-2035 zet in op het realiseren van de volgende vier ambities:

1. Een **sterk ondernemersklimaat** dat **ruimte en vertrouwen** biedt aan bestaande en nieuwe **horeca-ondernemers** om te ondernemen en te investeren op de juiste locaties.
2. Een **levendige en vitale binnenstad** met een regionale verzorgingsfunctie, waar een divers horeca-aanbod inspeelt op alle doelgroepen.
3. Toekomstbestendige en **leefbare dorpen, wijken en buurten**, waar horeca voorziet in de lokale behoefte.
4. Ruimte voor kleinschalige initiatieven om recreatief (mede)gebruik van het **landelijk gebied** te stimuleren, rekening houdend met bestaand horeca-aanbod en met behoud van het landschap en haar karakteristieken.

Om bovenstaande ambities te realiseren zet deze horecanota in op de volgende speerpunten:

- **Speerpunt 1: Ruimte en vertrouwen (vrij ondernemerschap)** (zie paragraaf 4.1) | Ruimte en vertrouwen (vrij ondernemerschap) blijft centraal staan. De horecaondernemer krijgt het vertrouwen om zijn onderneming te exploiteren binnen een ruim kader van minimale regelgeving. De gemeente faciliteert, de ondernemer neemt zijn verantwoordelijkheid.
- **Speerpunt 2: Vrije sluitingstijden** (zie paragraaf 4.2) | De vrije sluitingstijden voor discotheken, nachtclubs, bar-dancings, cafés, grand cafés, café-restaurants, restaurants en ontspanningszaken blijven behouden
- **Speerpunt 3: Gebiedsgerichte aanpak** (zie paragrafen 4.3) | Het speerpunt uit 2015 om (dag) horeca te versterken/toe te voegen in het kernwinkelgebied van de binnenstad behoeft, gelet op de trends en ontwikkelingen, inmiddels nuancering. Een gebiedsgerichte uitwerking is nodig, zowel voor de hele gemeente (paragraaf 4.3.1) als voor de binnenstad (paragraaf 4.3.2).



Behouden sterk ondernemersklimaat



Ambitie: een levendige en vitale binnenstad
Foto's: Ed van der Pol

Context horecasector Alkmaar



De Alkmaarse horeca kent een sterke verscheidenheid en staat niet op zichzelf. Om keuzes in de ruimtelijk-economische structuur te kunnen begrijpen, wordt in dit hoofdstuk belangrijke context geschetst. Het belang van horeca wordt in paragraaf 3.1 beschreven. Een samenvatting van relevante trends staat in paragraaf 3.2. Vervolgens wordt de Alkmaarse horeca beschreven. Eerst (par. 3.3) in regionale context, vervolgens (par. 3.4) in de gemeente Alkmaar.

3.1 Belang van de horeca

De horecasector is belangrijk voor de plaatselijke economie. De branche heeft een functie als publiekstrekker, werkgever, ontmoetingsplaats en visitekaartje voor de gemeente. Een goed functionerende horecabranche draagt bij aan het aantrekken van bezoekers, waaronder toeristen en winkelend publiek, maar ook een vestigingsvoorwaarde voor bewoners en bedrijven.

Belangrijke sector

De horeca fungeert als ontmoetingsplek van bewoners, bezoekers en werkers. Een ontmoetingsplek voor uitwisseling van ideeën, discussie en gezelligheid. De horeca vervult een essentiële ondersteunende functie voor voorzieningen, zoals winkels, sport, kantoren, evenementen, het theater, musea en andere cultuurplekken. Daarnaast zorgt de horeca voor veel werkgelegenheid in de gemeente.

Beeldbepalend

De horeca is een beeldbepalende factor in het straatbeeld. De vele cafés, restaurants en lunchrooms met hun terrassen zorgen voor de levendigheid die nodig is voor de juiste balans in een goed functionerende leef-

en werkomgeving. Een aantrekkelijke gemeente kan niet zonder deze gezellige ontmoetingsplekken, zonder dit vermaak en zonder een bruisend uitgaansleven. Immers: een gemeente waarin het prettig toeven is, is ook een gemeente die bewoners, ondernemers en bezoekers aantrekt en bindt. De kenniseconomie heeft de laatste jaren terrein gewonnen en heeft behoefte aan ontmoeting, kennisuitwisseling en bereikbaarheid. Passende horeconcepten zijn een voorwaarde voor de kenniseconomie.

Economie

De horecasector is een conjunctuurgevoelige sector; omzetcijfers groeien hard in goede tijden en dalen scherp in minder goede tijden. De sector is als het ware een weerspiegeling van de welvaart. Als het goed gaat met de economie dan is dat goed te zien in de horeca; volle restaurants en cafés en klanten die staan te wachten op een plekje op een terras. Maar als de economie tegenzit dan blijven de consumenten weg en de terrassen leeg, met alle gevolgen van dien. Daarom is het belangrijk te zorgen voor een optimaal klimaat, waarin de horecaondernemer zelf kan inspelen op de veranderende behoeften van de consument.

Horeca verdient niet alleen aandacht vanwege het aandeel dat de sector levert in de werkgelegenheid, maar ook vanwege de bijdrage aan de aantrekkelijkheid van de stad en de stedelijke economie als geheel.

Bezoekersenquête binnenstad

Uit een enquête onder bezoekers van de binnenstad^a bleek maar weer het belang van de horeca voor het centrum als geheel. Voor 25% van de bezoekers was horeca de hoofdreden om naar de binnenstad te komen, en 66% van de binnenstadsbezoekers bezocht ten minste één horecazaak. Van de horecabezoekers bezocht 69% ten minste één andere publieksgerichte functie in de binnenstad. Dit toont aan dat de horeca een zeer sterke wisselwerking heeft met andere functies in de binnenstad en ook regelmatig als publiekstrekker voor andere ondernemers fungeert.

^a DTNP. (2025). Mondelinge enquête uitgevoerd op zaterdag 12 april 2025 onder ruim 100 respondenten in de binnenstad van Alkmaar.

3.2 Horecatrends

De horecasector is zeer dynamisch en de huidige trends zijn zelfs paradoxaal te noemen. De consument zoekt meer en meer een unieke beleving, maar wordt ook steeds gemakzuchtiger. Zowel landelijk als in de gemeente Alkmaar staat de winstgevendheid bij veel ondernemers onder druk.

In deze paragraaf staat een samenvatting van de horecatrends. Een uitgebreide versie is te vinden in het bijlagedocument.

- **Winstgevendheid onder druk** | Door hoge kosten voor inkoop, energie, huisvesting, coronaschulden en personeelskrapte staan winstmarges onder druk. Landelijk ligt het aantal faillissementen op een hoog niveau^a. Circa 45% van de horecaondernemers in de gemeente Alkmaar die de vragenlijst hebben ingevuld schat de winstgevendheid voor de komende drie jaar in als 'aan de krappe kant' of zelfs 'onvoldoende'^b. Dit komt overeen met het landelijke beeld^c.

a Rabobank. (1 mei 2025). Gemengd beeld voor horeca: minder aanbod, bedrijven wel steeds groter.

b DTNP. (voorjaar 2025). Enquête onder horecaondernemers in de gemeente Alkmaar.

c CBS. (2024). Ondernemers positiever over ontwikkeling winstgevendheid.

- **Horeca-aanbod neemt af** | Doordat winstmarges onder druk staan is het aantal horecazaken in Nederland sinds 2022 met ruim 600 gekrompen, na een lange tijd waarin groei van de horeca vanzelfsprekend leek.^d Ook in de gemeente Alkmaar is het aantal horecazaken recent gedaald.
- **Verschillen tussen subbranches** | Met name de traditionele horeca heeft het lastig. Het aantal cafés daalt het snelst, maar ook het aantal restaurants loopt de laatste jaren terug^e. Het aantal bezorg- en afhaalhorecabedrijven steeg de laatste jaren snel, maar stagneert inmiddels. Ook in Alkmaar is deze ontwikkeling waarneembaar, waarbij met name het aantal bezorghorecabedrijven in de binnenstad opvalt.
- **Consument zoekt beleving én gemak** | Horeca verliest omzet aan festivals, en vernieuwende 'blurring'-concepten zijn populair. Grenzen tussen branches (winkels, horeca, dienstverlening) vervagen. Anderzijds doet gemakshoreca en bezorghoreca het goed (bestellen vanaf de bank).
- **Gezondheid** | Consumenten hebben (zeker in de grote stad) steeds meer oog voor gezondheid: van

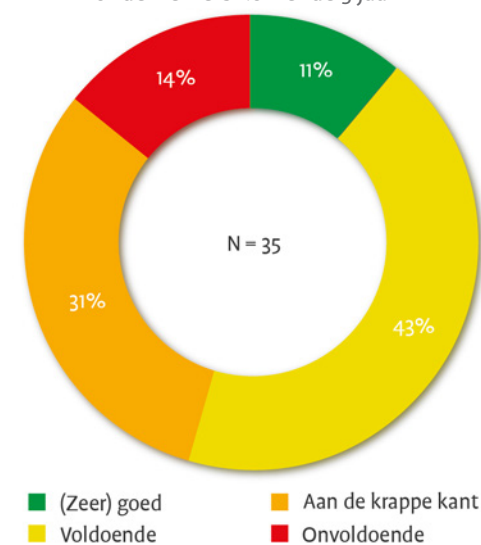
d Locatus. (2025). Data winkelgebieden en verspreide locaties.

e Locatus. (2019-2025).



Filialiseringgraad in de horeca neemt langzaam toe

Verwachte winstgevendheid Alkmaarse horeca-ondernemers komende 3 jaar^b



Bron: DTNP, 2025

zichzelf én van de planeet. Concepten die hierop inspelen doen het dan ook goed.

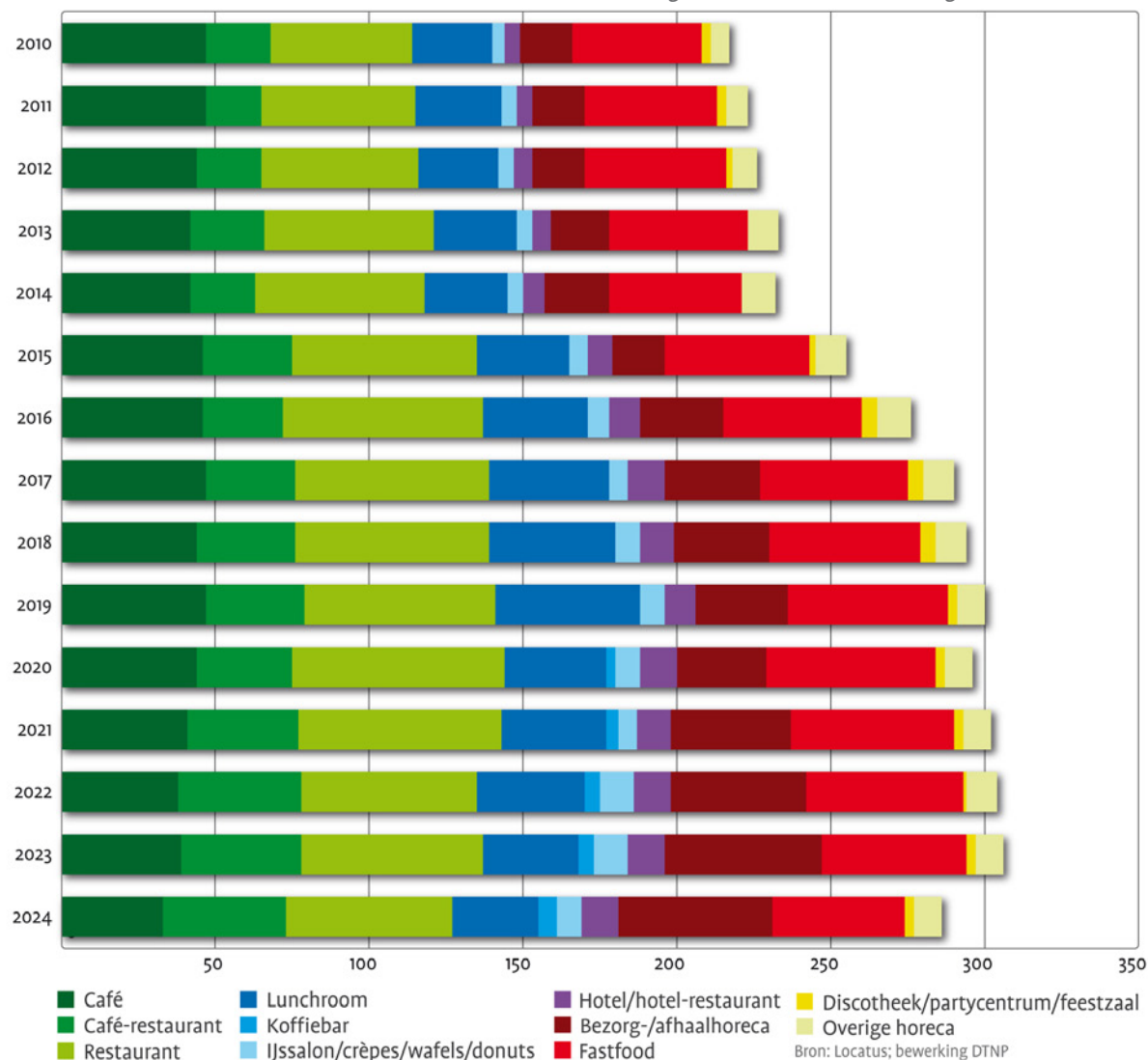
- **Schaalvergroting en filialisering** | Horecazaken worden in Nederland gemiddeld gezien steeds groter. De filialisering speelt hierin een rol. Filialen zijn doorgaans beter bestand tegen economisch zwaar weer, en zijn dan ook in aandeel toegenomen de laatste jaren (nu 11^a à 12%^b in Nederland en in de gemeente Alkmaar).
- **Digitalisering** | Consumenten oriënteren zich steeds vaker eerst online. Voor ondernemers is het daardoor steeds meer nodig ook online op te vallen met een onderscheidend verhaal, een hippe uitstraling en een vernieuwend concept.
- **Investeringsbereidheid** | Veel van bovenstaande trends vergen investeringen. Maar doordat de winstgevendheid onder druk staat, geven de meeste ondernemers in Alkmaar aan de (grote) investeringen op een lager pitje te zullen zetten.^c

a ABN Amro. (2023). Het spook van de Nederlandse winkel- en horecaketens.

b Locatus. (2024). Verkooppuntenbestand gemeente Alkmaar.

c DTNP. (voorjaar 2025). Enquête onder horecaondernemers in de gemeente Alkmaar.

Ontwikkeling aantal horecazaken in de gemeente Alkmaar



3.3 Horeca in de regio

Alkmaar heeft een strategische ligging in het hart van noordelijk Noord-Holland: op het scharnierpunt van de dynamische Metropoolregio Amsterdam (MRA) en Noord-Holland Noord (NHN), en als spil van de Regio Alkmaar. De gemeente telt circa 112.300 inwoners, waarvan zo'n 100.000 in het stedelijk gebied wonen.^a

Met 170 horecazaken is de binnenstad van Alkmaar het grootste horecacluster ten noorden van Zaandam^b. Mede vanwege die positie vervult de horeca in de binnenstad een regiofunctie. Ook het landelijk gebied trekt toeristen aan. Andere grote horecaclusters in de relatieve nabijheid zijn de centra van Hoorn (± 115 horecazaken) en Purmerend (± 80 horecazaken). De dichtbijgelegen centra van Heerhugowaard (± 25 horecazaken), Bergen (± 35 horecazaken) en Egmond aan Zee (± 20 horecazaken) zijn aanmerkelijk kleiner dan de Alkmaarse binnenstad.

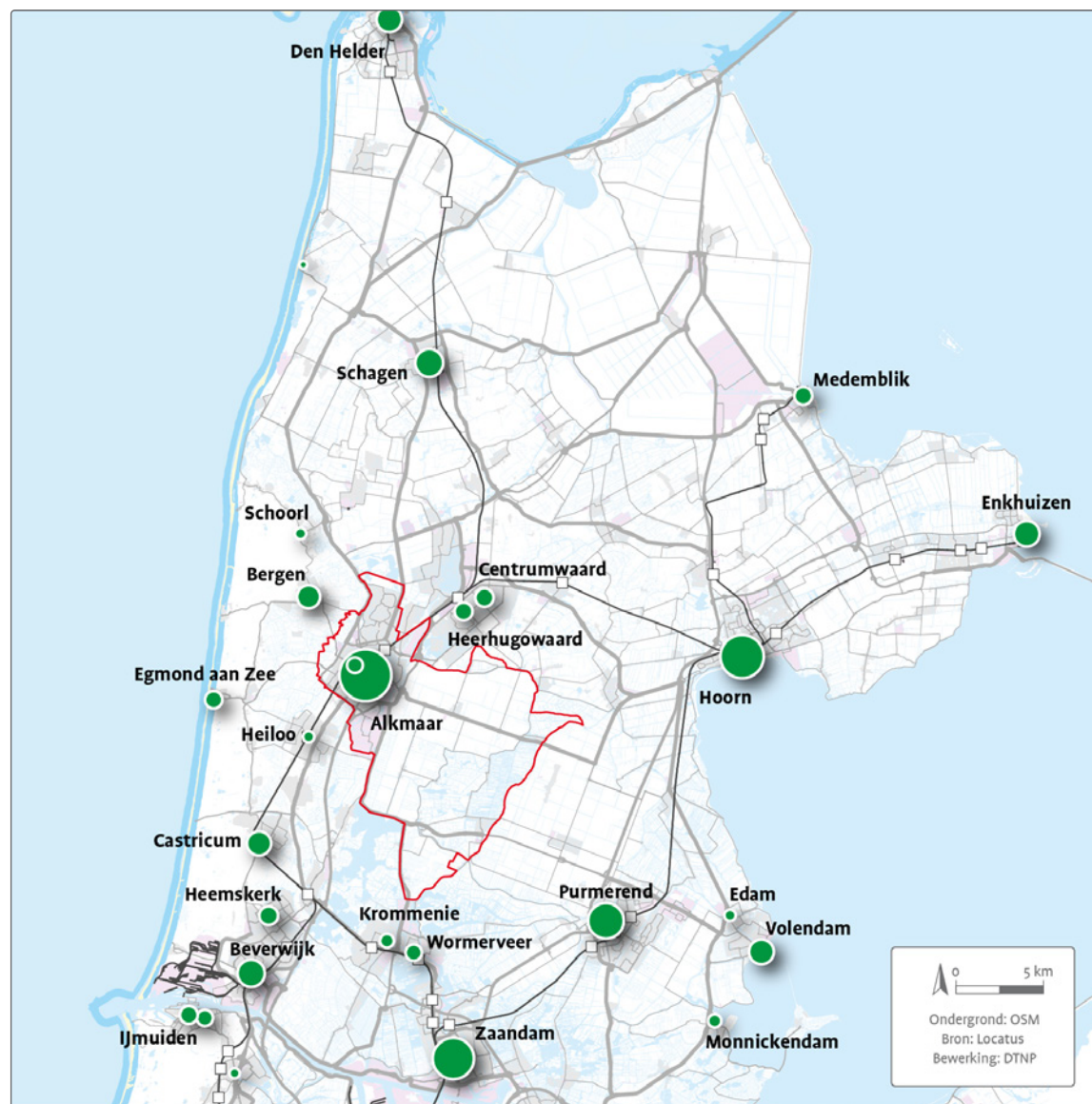
Horecaondernemers in de gemeente Alkmaar geven aan dat ruim de helft van hun omzet verdiend wordt aan inwoners uit de eigen gemeente. Ongeveer een kwart komt vanuit toerisme en nog eens een kwart vanuit de regio^c.

a CBS Statline. (2024). Cijfers wijken en buurten.

b Locatus. (2025). Winkelgebiedverkenner.

c DTNP. (voorjaar 2025). Enquête onder horecaondernemers in de gemeente Alkmaar.

Grootste horecaclusters in Alkmaar en omgeving, geschaald naar aantal horecazaken



3.4 Omschrijving horecagebieden

Circa 60% van het gemeentelijke horeca-aanbod is te vinden in de binnenstad. Ruim 20% van het aanbod is in verschillende centrumgebieden (dorps-, wijk- en buurtcentra) gesitueerd. Het overige aanbod ligt verspreid over de gemeente buiten de centra.

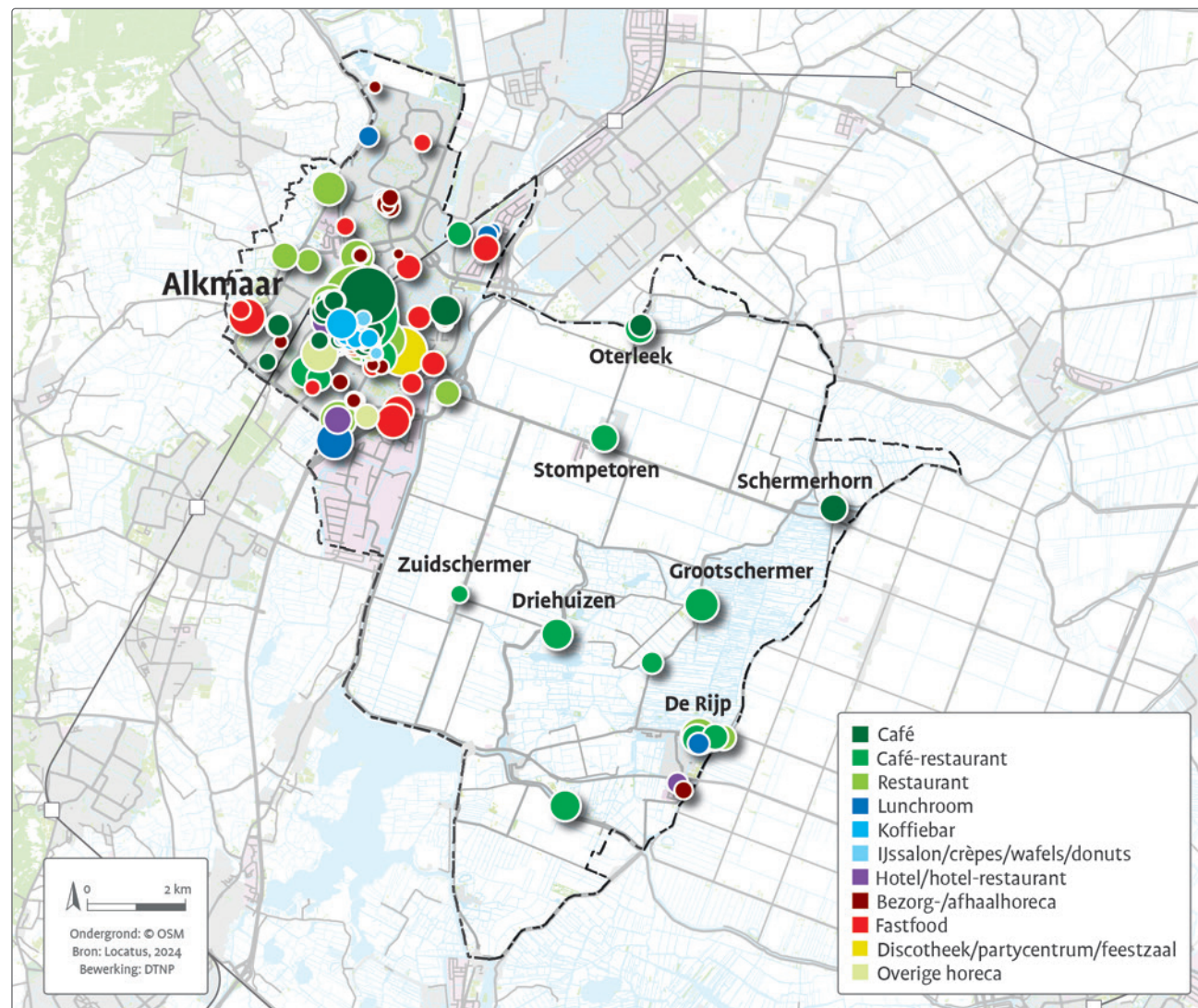
Meest diverse aanbod in de binnenstad

De binnenstad van Alkmaar (170 horecazaken) herbergt verreweg het meest ruime en diverse aanbod van de gemeente. Het aanbod richt zich hier zowel op de eigen inwoner als bezoekers van buiten de gemeente. De horeca in de binnenstad is voor inwoners uit de hele gemeente een ontmoetingsplek en draagt sterk bij aan de identiteit van de stad^a.

In de binnenstad is de wisselwerking met andere functies groot; veel bezoekers van daghoreca komen bijvoorbeeld ook om te winkelen^b. Daarnaast is de binnenstad de plek waar onderscheidende concepten te vinden zijn die zich richten op een specifieke doelgroep, en daarvoor dus een groter verzorgingsgebied behoeven, of afhankelijker zijn van de nieuwsgierige passant.

- a Uit de inwonersenquête blijkt dat circa 50% van de inwoners wekelijks of vaker bij de horeca in de eigen gemeente komt.
- b Bij de bezoekersenquête in de binnenstad gaf ruim 60% van de horecabezoekers aan ook ten minste één winkel te bezoeken.

Spreading zelfstandige horecazaken over de gemeente, geschaald naar omvang in m² wvo

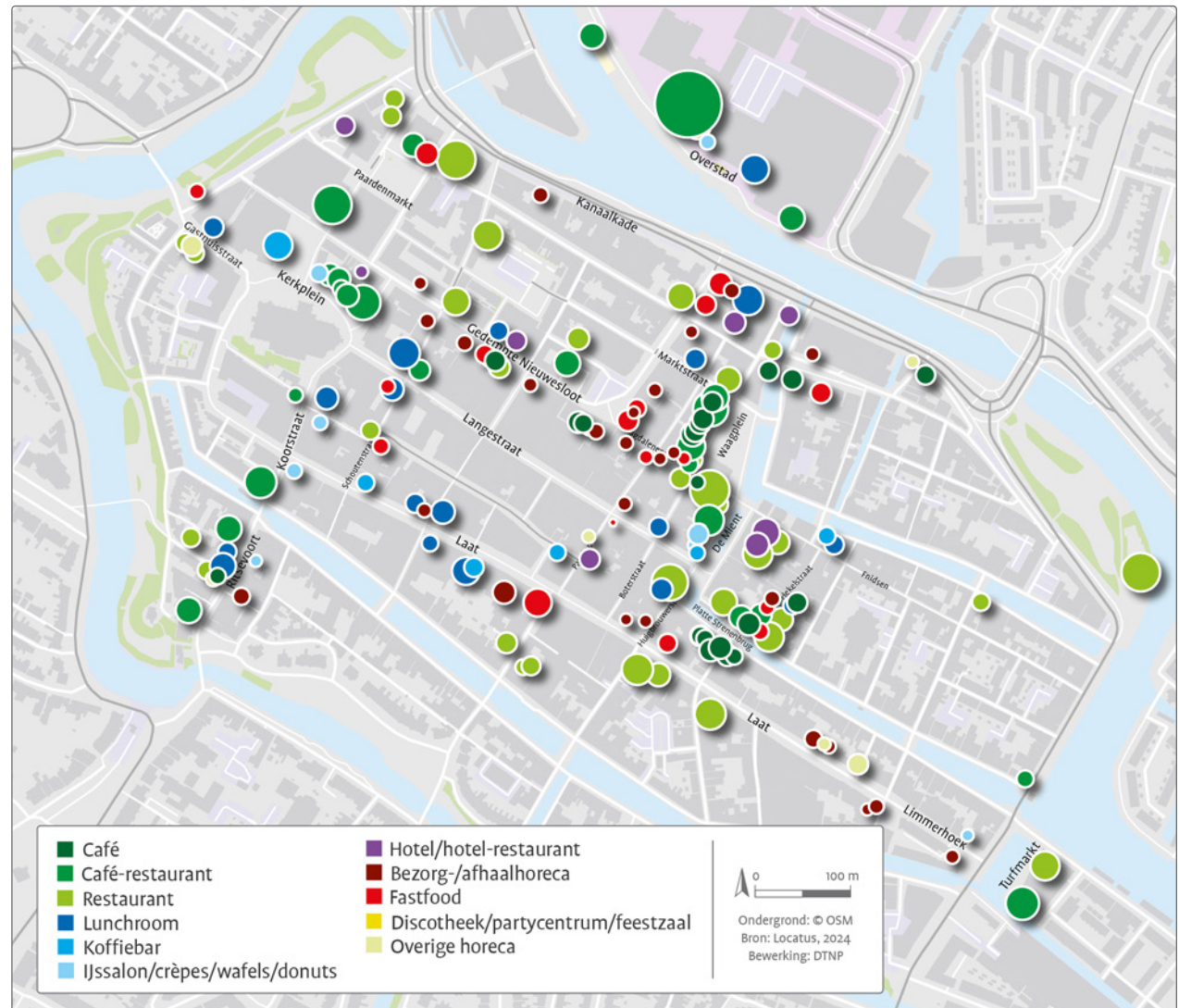


Spreading zelfstandige horecazaken over de binnenstad, geschaald naar omvang in m² vvo

Onderscheidende deelgebieden

Het aanbod in de binnenstad heeft een heldere spreiding, waarbij hetzelfde type aanbod zich veelal in elkaars nabijheid bevindt. Zo is er een duidelijke concentratie van restaurants en cafés (uitgaan) op het Waagplein. Direct aangrenzend zijn er aan de Mient een aantal restaurants te vinden, waar het fraai zitten is aan het water. Aan de Platte Stenenbrug is er aanbod dat zich vooral richt op de late avond en nacht (met terrasfunctie overdag), terwijl de horeca aan het Kerkplein 's middags al drukbezocht wordt en een sterke samenhang kent met het culturele aanbod in de nabijheid^a. In met name de Laat is een concentratie van daghoreca waarneembaar, terwijl zich aan de Gedempte Nieuwesloot veel bezorg- en afhaalhoreca bevindt. De bezorg- en afhaalhoreca vestigt zich echter ook regelmatig in het kernwinkelgebied, waar het een verstorend effect heeft op de winkelbeleving (gesloten uitstraling, fietsbewegingen). In aanloopstraten, zoals Ritsevoort, en dwaalstraten, zoals de Hekelstraat, zijn onderscheidende horecazaken te vinden die worden afgewisseld met een divers overig voorzieningenaanbod. Buiten de historische binnenstad zijn op Overstad met name horecazaken te vinden die zich richten op een brede doelgroep en graag een groter pand betrekken. Daaronder zijn relatief veel ketens.

a 35% van de bezoekers van de binnenstad noemde bij de enquête het Kerkplein als favoriete plek om te ontbijten, 30% gaat het liefst uit eten op het Waagplein en 50% ziet de Platte Stenenbrug als beste uitgaansplek.



Lokaalfunctionerend aanbod in buurt- en wijkcentra

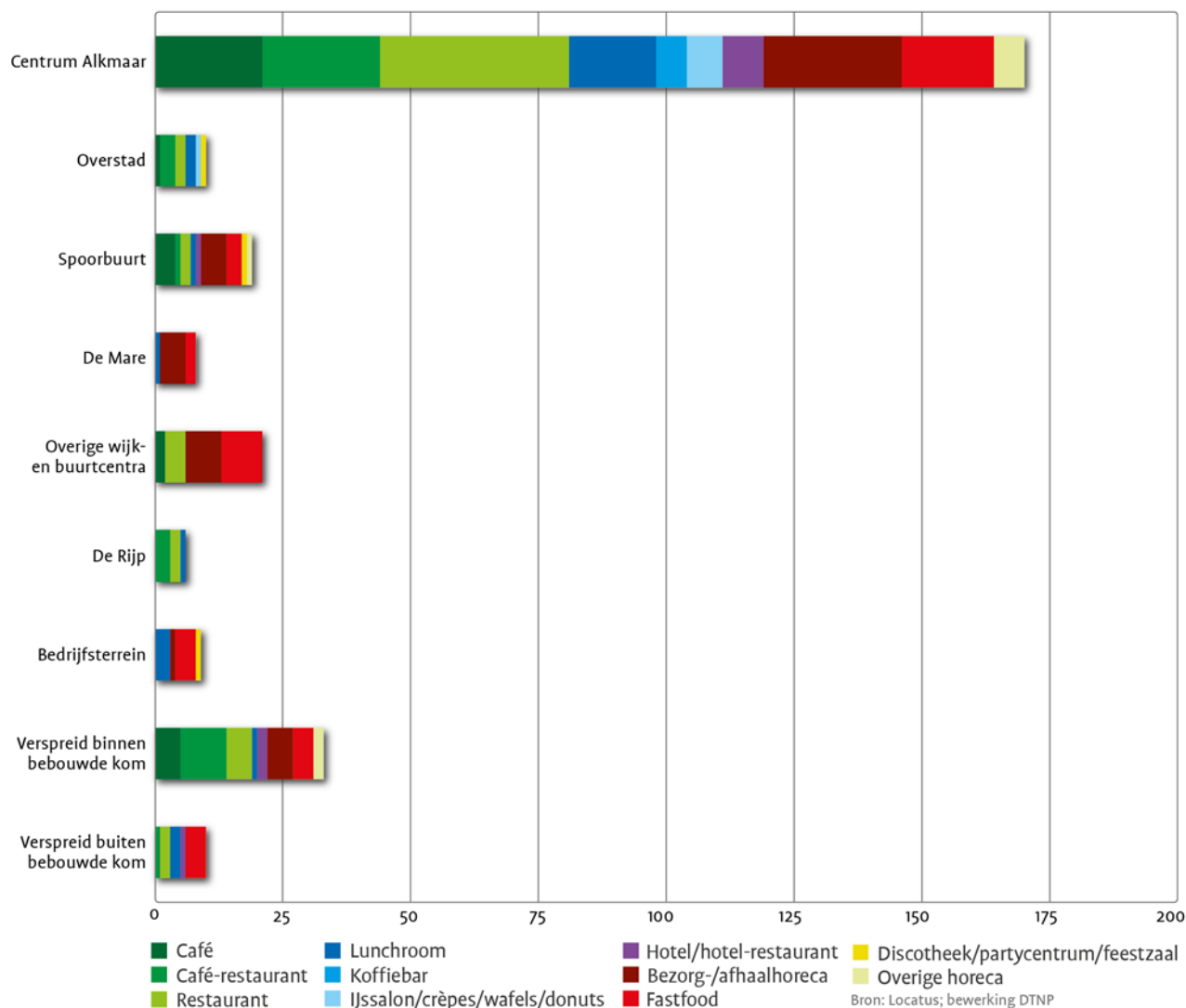
Buiten de binnenstad zijn er diverse wijk- en buurtcentra in het stedelijk gebied van Alkmaar te vinden waar zowel het horeca- als het winkelaanbod een lokale functie vervullen. Zij zijn belangrijk omdat ze voorzien in de behoefte aan voorzieningen dicht bij huis en voor het versterken van de sociale cohesie. Voorbeelden hiervan zijn in de buurt- en wijkcentra aanwezige afhaalzaken, cafetaria's en buurtcafés.

Horeca in dorpen draagt bij aan leefbaarheid

Ook in de verschillende dorpen vervult het horeca-aanbod een functie als lokale ontmoetingsplek. De meeste dorpen, zoals Stompetoren, Grootchermer en Oterleek, beschikken over een eigen horeca-aanbod dat zich doorgaans op zowel de eigen inwoner als op de recreant richt. Het bedienen van een brede doelgroep is voor de horeca in de dorpen nodig om het hoofd boven water te houden; recent is er al enig aanbod weggevalen. Met name het aanbod in De Rijp heeft een sterk toeristisch profiel in de zomermaanden, wat het relatief hoge aantal horecazaken in dit dorp verklaart. Tegelijkertijd zet toerisme de leefbaarheid en bereikbaarheid van De Rijp in de zomer op momenten onder druk^a.

^a Als aandachtspunt benoemd in de inwonersenquête en de gespreksronde.

Verdeling typen en aantal horecazaken gemeente Alkmaar



Verscheidenheid Alkmaarse horeca in beeld



Horeca als onderdeel van de beleving in de binnenstad



Lokale cafetaria in Winkelcentrum De Mare



Terrassen op de Platte Stenenbrug



Meeste dorpen beschikken over eigen aanbod



Daghoreca op de Laat



Horeca met toeristisch profiel in De Rijk



Horeca bij Podium Victorie

Speerpunten van beleid



In de Horecanota 2015 werd ingezet op een drietal speerpunten. Twee van de drie speerpunten zijn nog altijd actueel en zijn in paragrafen 4.1 en 4.2 overgenomen. Het derde speerpunt (versterking van daghoreca in het kernwinkelgebied) heeft nuancering en een bredere gebiedsgerichte aanpak. Dit speerpunt is uitgewerkt in paragrafen 4.3.1 tot en met 4.3.3.

4.1 Speerpunt 1: Ruimte en vertrouwen, vrij ondernemerschap

De gemeente Alkmaar wil de horecabranche de ruimte bieden om te ontwikkelen: ruimte voor nieuwe horeconconcepten, ruimte voor nieuwe trends en ruimte voor het opstarten van succesformules. Uitgangspunt is dat de horecaondernemer zelf het beste weet hoe hij zijn horecaonderneming tot een succes kan maken.

De horecanota heeft tot doel om de Alkmaarse horeca de ruimte te geven om in te spelen op de huidige markt. De gemeente wil zich steeds minder bemoeien met de wijze waarop de horecaonderneming wordt geëxploiteerd en neemt afstand van het idee dat de overheid de stad bouwt: veel gebeurt dankzij de kracht van bewoners, bedrijven en instellingen.

Het creëren van meer ruimte en vertrouwen voor de ondernemer draagt bij aan de doelstelling van de gemeente om te dereguleren. Er wordt gestreefd naar de verkleining van de rol en bemoeienis van de overheid door meer accent te leggen op de eigen verantwoordelijkheid van in dit geval de horecaondernemers: minder regulering door de overheid en meer zelfregulering door de horecaondernemer.

De geboden ruimte en het vertrouwen vraagt om de nodige verantwoordelijkheid van de ondernemers. Zij moeten zelf de kansen pakken om de eigen onderneming tot een succes te maken. De horecasector wordt hierdoor gestimuleerd om te blijven investeren. De kwaliteit van en de positieve effecten op de horeca en daarmee op de plaatselijke economie worden hiermee vergroot. Met een succesvolle onderneming wordt een bijdrage geleverd aan een goed functionerende horecasector in Alkmaar. De welvaart van de hele sector hangt af van het succes van de eigen onderneming en omgekeerd. Het is de kunst voor de horecaondernemer om aan te sluiten bij de wensen en het gedrag van de consument. Doelgroep, tijdstip, locatie, combinatie van functies en sfeer zijn daarbij sleutelbegrippen.

De ondernemer is verantwoordelijk voor de openbare orde en veiligheid in en rond zijn onderneming. Uitgangspunt hierbij is dat een horecaondernemer in de eerste plaats zelf gebaat is bij een goedlopend bedrijf, en alles zal doen om de omstandigheden in zijn café of restaurant optimaal te laten zijn. Het is daarom als vanzelfsprekend dat een horecaondernemer zelf zorgt voor veiligheid in en rondom zijn bedrijf. Ook streeft elke ondernemer er naar om elke vorm van over-

last voor bezoekers, maar ook voor omwonenden, in te perken. Immers als dit niet op orde is blijven bezoekers weg of krijgt de onderneming een slechte naam. Kortom, een professionele horecaondernemer doet er alles aan om zijn zaken op orde te hebben.

De ondernemer krijgt het vertrouwen om zelf zijn onderneming te exploiteren op de wijze waarop hij of zij dat wil, binnen een ruim kader van minimale regelgeving. De gemeente faciliteert en staat de ondernemer vanuit de publieke taak bij. De bestaande overlegstructuren zoals het convenant Veilig Uitgaan en overleg met KHN-afdeling Alkmaar dragen bij aan de gezamenlijke verantwoordelijkheid voor een levendig uitgaansleven en een leefbare leefomgeving.

4.2 Speerpunt 2: Vrije sluitingstijden

Ondernemers van met name uitgaanshoreca en restaurants krijgen de vrijheid om zelf of met elkaar de sluitingstijden te bepalen en daarmee de ruimte om de onderneming te exploiteren op de wijze zoals zij dat zelf willen. De openingstijden worden niet bepaald door de gemeente, maar door de ondernemers. Dit biedt mogelijkheden voor de ondernemer om in te spelen op de vraag van de consument en de trends vanuit de sector.

Geheel in lijn met het bieden van ruimte aan de ondernemers is het behouden van vrije sluitingstijden in Alkmaar voor bar-dancings, cafés en restaurants. Doelstelling van het instellen van vrije sluitingstijden is het vergroten van de levendigheid van de Alkmaarse horeca. Het uitgaansleven wordt aantrekkelijker en gastvrijer. Er kan meer variatie in het horeca-aanbod ontstaan. De keuzemogelijkheden voor het uitgaanspubliek worden vergroot en daarmee ook de aantrekkingskracht op dat publiek. Alkmaar heeft een centrumpositie in de regio en zal op het gebied van uitgaan met vrije sluitingstijden deze rol blijven vervullen en versterken.

Een andere doelstelling in 2015 van het instellen van vrije sluitingstijden was het veiliger maken en verminderen van overlast. Het gespreid verlaten door uitgaanspubliek en het afschaffen van een uiterste toegangstijd (deurbeleid/venstertijd) zorgt voor een geleidelijke uitstroom uit de kroegen en cafés. Dit voorkomt een piekdrukke op straat die gepaard gaat met geluidsoverlast en agressie. Ook de onduidelijkheid voor rokende bezoekers die naar buiten moeten om te roken en vervolgens niet meer naar binnen mogen en voor een gesloten deur komen te staan, wordt hiermee voorkomen.

De vrije sluitingstijden zijn ingevoerd in 2015, vervolgens in 2016 geëvalueerd, waarna de vrije sluitingstijden zijn behouden. Inmiddels is er veel ervaring opgedaan met de vrije sluitingstijden. Ondernemers met cafés en restaurants hebben hun weg gevonden om zelf te bepalen wanneer ze open zijn en wanneer niet. Tijdens uitgaansavonden blijkt dat (zoals verwacht) er een geleidelijke uitloop van bezoekers ontstaat, en één piekmoment waarop horecabezoekers op straat staan is er niet meer. Daarnaast wordt ingezet op het gezellig en beheersbaar houden van het uitgaansleven door een gezamenlijke aanpak van ondernemers, beveiliging, sus-team, politie en handhaving. De vrije sluitingstijden zijn een vast onderdeel geworden van het horecabeleid.

Vrije sluitingstijden voor wie?

De vrije sluitingstijden gelden in de gehele gemeente Alkmaar voor de volgende soorten horeca:

- Discotheek, nachtclub, bar-dancing;
- Café, grand café, café-restaurant;
- Restaurant;
- Ontnuchteringszaken (regeling ontnuchteringszaken uitvoeringsregels).

Hierbij is van belang dat het gebruik waarvoor vergunning is verstrekt leidend is. Dit houdt in dat een restaurant wel als restaurant geëxploiteerd moet worden. Het restaurant mag tot laat open blijven om gasten die een maaltijd hebben genuttigd de gelegenheid te geven na te tafelen, maar het is niet de bedoeling dat het restaurant in de late uurtjes de tafels aan de kant schuift en transformeert in een bar-dancing of ontnuchteringszaak (tenzij daar ook een exploitatievergunning voor is afgegeven). Een restaurant blijft een restaurant, dus een bedrijf waar in hoofdzaak maaltijden worden verstrekt.

Horecagelegenheden in categorie 3 en 4 (uitgezonderd restaurants uit cat. 3 en ontnuchteringszaken uit cat. 4) zijn uit oogpunt van openbare orde en veiligheid uitgesloten van de vrije sluitingstijden.

Een horecaondernemer moet zich er zelf van vergewissen dat het pand waarin de horecaonderneming wordt geëxploiteerd, en de omgeving daarvan, geschikt is voor het horecaconcept. Wanneer 's nachts tot in de late uurtjes veel publiek wordt aangetrokken en muziek wordt gedraaid dan zal het pand akoestisch moeten voldoen aan de geluidnormen. De ondernemer moet zorgen dat er alles aan wordt gedaan om overlast, ook door bezoekers op straat, te voorkomen. Indien blijkt dat de situatie niet geschikt is voor vrije sluitingstijden dan kunnen maatwerkvoorschriften worden opgelegd, zoals sluitingstijden, portiers of akoestische maatregelen.

Veiligheid maatwerk door ondernemer

De horecaondernemer is zelf verantwoordelijk voor het nemen van de nodige maatregelen om de veiligheid in en rondom de horeca-inrichting te waarborgen en moet alles in het werk stellen om overlast te voorkomen. Dit kan bijvoorbeeld door het inzetten van gastheren op de pleinen, ondersteuning door beveiliging of door het inzetten van portiers. Op deze wijze kan geheel passend bij de specifieke omstandigheden van een horeca-inrichting maatwerk op het gebied van openbare orde en veiligheid worden geleverd door de ondernemer zelf.

Iedere horeca-inrichting heeft op deze wijze zijn eigen 'veiligheidsplan'. Een café dat om 01:00 uur de deuren sluit zal een ander pakket aan maatregelen moeten treffen dan een café dat tot in de late uurtjes veel uitgaanspubliek aantrekt. Een café op het Waagplein zal meer moeten doen aan beveiliging en het voorkomen van overlast door bezoekers dan een solitair buurtcafé of een café in een van de dorpskernen.

Op de uitgaanspleinen of bij clustering van uitgaansgelegenheden kunnen ondernemers de handen ineen slaan om een zo efficiënt mogelijk systeem van beveiliging in te zetten. De ondernemer heeft zelf de regie over het inzetten van de capaciteit en ook de regie over de financiën die horen bij het faciliteren van veiligheid. In hoofdstuk 5 'Openbare orde, veiligheid en voorkomen van overlast' wordt nader ingegaan op dit onderwerp.



Vrije sluitingstijden blijven behouden

4.3 Speerpunt 3: Gebiedsgerichte aanpak

Speerpunt 3 behelst de uitwerking van de ruimtelijk-economische keuzes die gevraagd worden voor de horeca in een gebiedsgerichte aanpak. In paragraaf 4.3.1 wordt benoemd welke horecalocaties in de gemeente te versterken of te behouden zijn. Per locatie wordt benoemd welk type aanbod passend is ter plaatse. Een nadere uitwerking voor de binnenstad volgt in paragraaf 4.3.2. Een voorstel om in het omgevingsplan gericht te kunnen sturen op de gewenste horeca-activiteiten per locatie volgt in 4.3.3.

De Alkmaarse horeca staat onder druk. Het aanbod is de afgelopen jaren teruggelopen, ondernemers geven aan dat hun winstgevendheid onder druk staat en dat ze daardoor minder bereid zijn grote investeringen te doen.

Maar dat is wel de huidige situatie. Als alle ontwikkelingen rondom het Alkmaars Kanaal gerealiseerd zijn, zal de stad naar verwachting met maar liefst 30.000 inwoners gegroeid zijn. Een ongekende groei die nieuwe horecapotenties oplevert. Deze zijn becijferd

op 25 à 40 nieuwe horecazaken. Een mooi perspectief dus, maar niet een perspectief dat al binnen de komende jaren gerealiseerd is.

Met de potenties die ontstaan dient zorgvuldig omgegaan te worden. Enerzijds moet al het toekomstig potentieel niet nu al vergeven worden, anderzijds moet niet alles op slot gezet worden waardoor er geen ruimte is voor nieuwe toetreders. Het is verstandig enige ruimte te bieden om dynamiek in de sector te blijven bevorderen.

Dat vraagt om keuzes, want overal horeca mogelijk maken leidt tot te veel nieuwe potentiële horecavestigingen, maar ook ongerichte versterking van locaties. Keuzes in waar wel ruimte wordt geboden aan extra horeca en waar niet zijn nodig. In de volgende paragraaf (4.3.1) worden de keuzes op het niveau van de gemeente besproken. Deze keuzes voor de binnenstad komen in 4.3.2 aan de orde.



Foto: Ed van der Pol

4.3.1 Gebiedsgerichte aanpak gemeente

Te versterken of te behouden?

De beoogde horecastructuur maakt een onderscheid tussen te behouden en te versterken horecalocaties.

- Op de te versterken locaties is behoud van het huidige aanbod gewenst en zijn nieuwe initiatieven welkom.
- Op de te behouden locaties moeten vooral de randvoorwaarden op orde blijven, zodat het bestaande aanbod niet komt te vervallen. Toevoeging van horeca is hier niet gewenst.

De basis: horeca in centrumgebieden

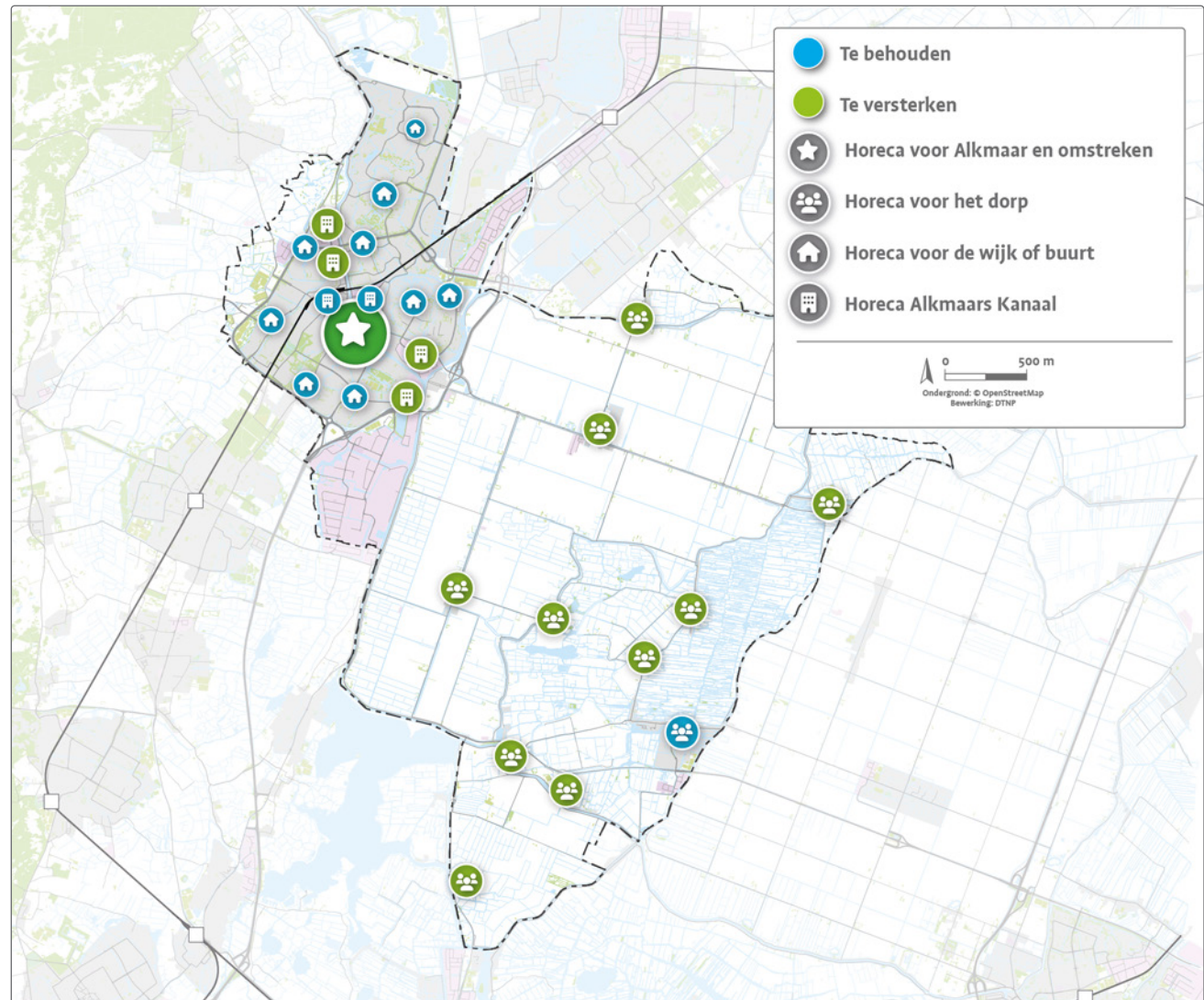
Gemeente Alkmaar zet in op een heldere horecastructuur, met prioriteit voor de centrumgebieden als locaties voor horeca. Centrumgebieden functioneren als natuurlijke ontmoetingsplekken en juist in de centra is de wisselwerking met andere publieksfuncties het grootst. Zo profiteren ook andere publieksgerichte functies van de aanwezigheid van horeca, en vice versa.



Binnenstad prioriteit in structuur

Gemeente Alkmaar heeft ambities voor een bruisende binnenstad met regionale aantrekkingskracht. Hier is een zo ruim en divers mogelijk voorzieningenaanbod voor nodig. In tijden waarin de horeca- en retailsector onder druk staat, is dit geen vanzelfsprekendheid. Om de gemeente-

Beoogde horecastructuur gemeente Alkmaar



lijke ambities waar te maken krijgt de binnenstad dan ook prioriteit in de horecastructuur. Doel is dat de binnenstad dé vestigingslocatie blijft voor alle soorten horeca, zodat daar dagrond (overdag, in de avond en in de nacht) iets te beleven is voor een diverse en brede doelgroep (jong en oud, bewoners, regiobezoekers en toeristen, etc.). Verschillende deelgebieden zullen zich daarom complementair moeten ontwikkelen. Daarover meer in §4.3.2.



Horeca rondom Alkmaars Kanaal

Aan de oevers van het Noordhollandsch Kanaal transformeren de komende jaren verschillende gebieden naar gemengde woon-werkwijken, met in totaal 15.000 nieuwe woningen. Streven is de nieuwe wijken goed aan te takken op de bestaande stad, zodat nieuwe inwoners ook regelmatig horeca in de binnenstad of in de bestaande wijk- en buurtcentra bezoeken. Een deel van de becijferde omzetspotentie (die ontstaat door de 30.000 nieuwe inwoners) wordt dan ook beleidsmatig ingezet om de positie van bestaande centrumgebieden te versterken. De binnenstad krijgt daarbij prioriteit in de structuur.

Terughoudend op Overstad en in de Spoorzone

Op de ontwikkellocaties Overstad en Spoorzone is, gezien de nabijheid van de binnenstad en het reeds aanwezige aanbod, het advies om terughoudend om te gaan met bijko-

mende planologische ruimte voor horeca; er wordt ingezet op het behouden van het huidige aanbod (in aantal en omvang). Bij het te ontwikkelen cultuurcluster in Overstad kan een dagrond-horecaconcept ook meerwaarde bieden aan de toekomstige bewoners (meer/ook lokaalfunctionerend). Wel zal het zwaartepunt van het horeca-aanbod op de ontwikkellocatie Overstad in de toekomst aan het kanaal (Ringersplein/Noorderkade) blijven liggen; daar is de ruimtelijk-economische samenhang met de binnenstad het sterkst aanwezig.

In de Spoorzone^a heeft het 'Stationsgebied Alkmaar' een net wat andere positie dan de overige nog te ontwikkelen locaties rondom het Alkmaars Kanaal. Bij station Alkmaar zijn al diverse horecazaken gevestigd (o.a. het recent geopende Café Perron). Gelet op de ambities voor de binnenstad wordt hier terughoudend omgegaan met horeca en wordt geen nieuwe planologische mogelijkheid voor horeca gecreëerd. Er kunnen aanleidingen zijn om hier anders mee om te gaan, bijvoorbeeld als horeca op een zeer specifiek plek echt nodig is om een specifieke verbinding te activeren. Dat zijn dan echter argumenten die niet meer voortkomen uit de ruimtelijk-economische hoofdafweging op structuurniveau en die dusdanig specifiek zijn, dat maatwerk dan op zijn plaats is.

^a In het Stationsgebied Alkmaar Noord, dat ook onderdeel uitmaakt van de Spoorzone, is reeds planologische ruimte voor ca. 600 m² bvo horeca (cat. 2, 3 of 4).



Prioriteit voor binnenstad in beoogde structuur



Horeca brengt levendigheid en identiteit rondom Alkmaars Kanaal. (Referentiebeeld Turfmarkt, foto Ed van der Pol)

Lokaalfunctionerend in overige ontwikkelgebieden

In de resterende ontwikkelgebieden (Viaanse Molen (inclusief Pendorp), Oudorp, RWZI en Overdie) is momenteel nog geen (of nauwelijks) horeca-aanbod aanwezig. Aangezien horeca hier een belangrijke rol heeft in het realiseren van levendige stadswijken met een eigen identiteit, wordt in ieder van deze gebieden enig horeca-aanbod toegestaan. Voor deze gebieden geldt de randvoorwaarde dat nieuwe horeca overwegend lokaalfunctionerend voor de nieuwe wijk is. Voor horeca met bovenlokale aantrekkingskracht is de binnenstad immers de aangewezen plek. Om dit te waarborgen geldt een maximum omvang van 200 m² vwo per vestiging^a. Ook geldt een maximum van vier zelfstandige horecazaken (cat. 2, 3 of 4) per deelgebied, want kwaliteit gaat boven kwantiteit. Dit betekent overigens niet dat er absoluut nooit meer dan 4 zaken van 200 m² vwo mogelijk zijn. Een afwijking hiervan dient echter wel goed gemotiveerd te worden. Doordat plannen voor de ontwikkelgebieden nog niet concreet zijn, is dat op dit moment ook nog niet aan de orde.

^a De gemiddelde omvang van een restaurant in niet-centrale centrumgebieden in gemeenten van een met Alkmaar vergelijkbare omvang bedraagt circa 150 m² vwo (Locatus, 2025). Een maximum op 200 m² vwo past dus bij een reguliere omvang van restaurants met een lokale verzorgingsfunctie. Een bovenlokale aantrekkingskracht (dus grotere zaak) is niet de bedoeling.

Fasering

Om te waarborgen dat deze horeca ook vooral lokaal zal functioneren (bovenlokale horeca is immers beoogd in de binnenstad), wordt nieuwe horeca pas mogelijk gemaakt als een substantieel deel van de nieuwe woningen is opgeleverd (tenminste de helft). Dan is er namelijk pas voldoende lokaal draagvlak aanwezig. Eerder in de ontwikkel-fase zijn tijdelijke/pop-up-concepten wel mogelijk en kansrijk. Deze zaken kunnen eventueel later een permanente vorm aannemen en zo meegroeien met wijk en doelgroep.

Kansrijke locaties nieuwe horeca binnen deelgebieden

De ruimtelijke inpassing van nieuwe horeca in de gebieds-ontwikkeling maakt of een horecalocatie succesvol gaat zijn en toegevoegde waarde heeft. Er zijn in ieder geval drie vestigingsoverwegingen relevant voor nieuwe horeca in de ontwikkelgebieden rondom het Alkmaars Kanaal:

- **Centraalgelegen** | Wanneer horeca in het (te ontwikkelen) buurt-/wijkcentrum bij overige voorzieningen of centraal in het gebied wordt gevestigd, is de economische kruisbestuiving en maatschappelijke meerwaarde voor de bewoners het grootst;
- **Aan het kanaal** | Op een prominente (zicht)locatie is de bijdrage aan de algehele uitstraling van (de stede-



Terughoudend met uitbreiding horeca in stationsomgeving



Behoud horeca in de buurt- en wijkcentra (Foto: Ed van der Pol)

lijke ontwikkeling van) Alkmaar en de identiteit van de nieuwe buurt/wijk in potentie het grootst. Daarnaast biedt een dergelijke locatie ook kansen om passanten/recreanten te bedienen, wat de economische vitaliteit ten goede komt.

- **Cultuurhistorisch erfgoed** | Ter behoud van waardevolle erfgoedobjecten kan een horecafunctie worden overwogen (in het kader van erfgoedbeheer), maar dan wel alleen als het de recreatieve aantrekkingskracht van Alkmaar vergroot en/of de lokale gemeenschapszin versterkt.



Horeca in de buurt- en wijkcentra

Voor de lokale leefbaarheid, het stimuleren van lokale ontmoeting in de Alkmaarse woonwijken en de wisselwerking van daghoreca met winkels, is het gewenst om lokaalfunctionerend horeca-aanbod in een aantal buurt- en wijkcentra op peil te houden. Dat betekent bijvoorbeeld dat de gemeente zich inspanst om de randvoorwaarden voor horeca op orde te houden, zoals een verzorgde uitstraling van de publieke ruimte, een goede bereikbaarheid, bevoorradingsmogelijkheden en waar mogelijk ruimte voor terrassen. Een lokaal (eet)café, (afhaal)restaurant, lunchroom of een cafetaria zijn passend aanbod in de wijk- en buurtcentra. Een discotheek

is hier niet gewenst, bezorghoreca in voetgangersgebieden evenmin.

Om een goede spreiding van het lokaalfunctionerende horeca-aanbod (dagelijkse voorzieningen vlak bij huis) te behouden, wordt ingezet op de volgende 'te behouden' horecalocaties: Winkelcentra De Mare, De Hoef, Geert Groteplein, Wendelaarstraat, Daalmeer, Muiderwaard, Oudorperplein, Bellinistraat en Oudorp-Centrum. De omvang van het 'te behouden' horeca-aanbod is afhankelijk van het lokale verzorgingsgebied en verschilt derhalve per centrumgebied. In Winkelcentrum De Mare is, gezien de wijkoverstijgende verzorgingspositie van het centrum, het grootste aanbod te vinden.



Horeca in de dorpen

Horeca in de kleinere kernen van de gemeente levert een bijdrage aan de lokale leefbaarheid, en vervult voor recreanten een voorname rol in de beleving van het landelijk gebied. De horecazaken in de dorpen van het landelijk gebied zijn welkomte rustpunten voor fietsers en wandelaars, en een mooie aanleiding om de schoonheid van de dorpen te aanschouwen. De gemeente spant zich in om het bestaande horeca-aanbod in de



Horeca in de dorpen behouden...



...en waar mogelijk versterken

verschillende dorpen in het landelijk gebied van de gemeente minimaal te behouden, en waar mogelijk te versterken.

Inzet op versterking van het aanbod betekent bijvoorbeeld dat de gemeente zich inspannt de randvoorwaarden voor horeca op orde te houden, en zeer terughoudend is met meewerken aan transformatie van bestaande horecalocaties naar bijvoorbeeld wonen. Een dergelijk verzoek behoeft altijd maatwerk, waarbij de kans op invulling met horeca wordt afgewogen tegen de andere behoeften in het dorp, zoals woningen.

De gemeente staat positief tegenover nieuwe horeca-initiatieven, zeker in de dorpscentra waar zich geen horeca (meer) bevindt. Een volledig zelfstandige horecafunctie is, zeker in de kleinste dorpen, soms lastig economisch rendabel te houden. Combinaties met maatschappelijke, culturele of recreatieve functies kunnen helpen tot een werkend businessmodel te komen en zijn passend bij de ontmoetingsfunctie die horeca in de dorpen vervult. De gemeente staat dan ook welwillend tegenover initiatieven waarbij horeca een ondersteunende- of ondergeschikte functie is^a. Ook denkt de gemeente graag mee over

andere mogelijkheden om de horecafunctie te verbreden, bijvoorbeeld met catering of het organiseren van evenementen.

Uitzondering hierop is De Rijk: daar is de druk op de leefbaarheid door toerisme en verkeer met name in de zomermaanden dusdanig dat terghoudend omgegaan wordt met uitbreiding van het aanbod. Daarmee worden ook de kansen voor aanbod in de overige dorpen vergroot.

Buiten de beoogde horecastructuur

Buiten de beschreven horecastructuur verleent de gemeente in principe geen medewerking aan nieuwe horeca-initiatieven. In bijzondere gevallen kan echter een maatwerkafweging gemaakt worden, zoals bij plannen voor kleinschalige horeca bij agrarische bedrijven en langs recreatieve routes, of voor horeca die direct bijdraagt aan het kunnen behouden van uniek erfgoed.



Maatwerk voor horeca buiten beoogde structuur

^a Uiteraard binnen de kaders van de geldende wet- en regelgeving (o.a. Alcoholwet en Besluit bouwwerken leefomgeving (Bbl))

4.3.2 Gebiedsgerichte aanpak binnenstad

De prioriteit in de horecastructuur ligt bij een sterk en aantrekkelijk horeca-aanbod in de binnenstad. Een bruisende binnenstad is immers het visitekaartje van de gemeente: een belangrijke economische motor én de plek waar nagenoeg iedere Alkmaarder wel eens komt voor een hapje of een drankje.

In de Alkmaarse binnenstad is een zo ruim en divers mogelijk voorzieningenaanbod nodig, waaronder horeca. In een tijd waarin de vraag naar winkelruimte afneemt, neemt de functie van horeca in binnensteden toe. Het is een belangrijker motief geworden om de binnenstad te bezoeken. Zoals eerder al gezegd: voor 25% van de bezoekers die naar de Alkmaarse binnenstad kwamen, was horecabezoek het primaire motief!

De komende jaren focust de gemeente Alkmaar er op (bestaande en nieuwe) ondernemers in de binnenstad een perspectief te geven dat uitnodigt tot investeringen. Dit betreffen zowel investeringen in bestaande zaken (kwaliteit toevoegen) als nieuwe horecazaken op strategische locaties; daar waar ze een gewenst horecaprofiel versterken of daar waar ze een broodnodig antwoord bieden op grotere (leegstands)opgaven.

Voor nieuwe toevoegingen hoeft overigens niet alleen het toekomstig potentieel dat gaat ontstaan door woningbouw te worden gebruikt; van de bijna 290 horecazaken in de gemeente Alkmaar liggen er ongeveer 50 op een solitaire locatie. Dit betreffen deels locaties die omwille van een specifieke reden daar gewenst zijn (bijv. door de recreatieve waarde van een locatie of behoudt van een bijzondere plek). Het betreffen echter óók locaties die geen bredere toegevoegde waarde voor een centrumgebied hebben. Die locaties verdwijnen bij voorkeur uit de horecastructuur van Alkmaar, onder andere door verplaatsing richting de binnenstad te stimuleren en bij achterblijvende locatie transformatie naar andere functies te overwegen. Zo komt er per saldo geen horeca bij, maar worden gewenste locaties wél versterkt en verrijkt.

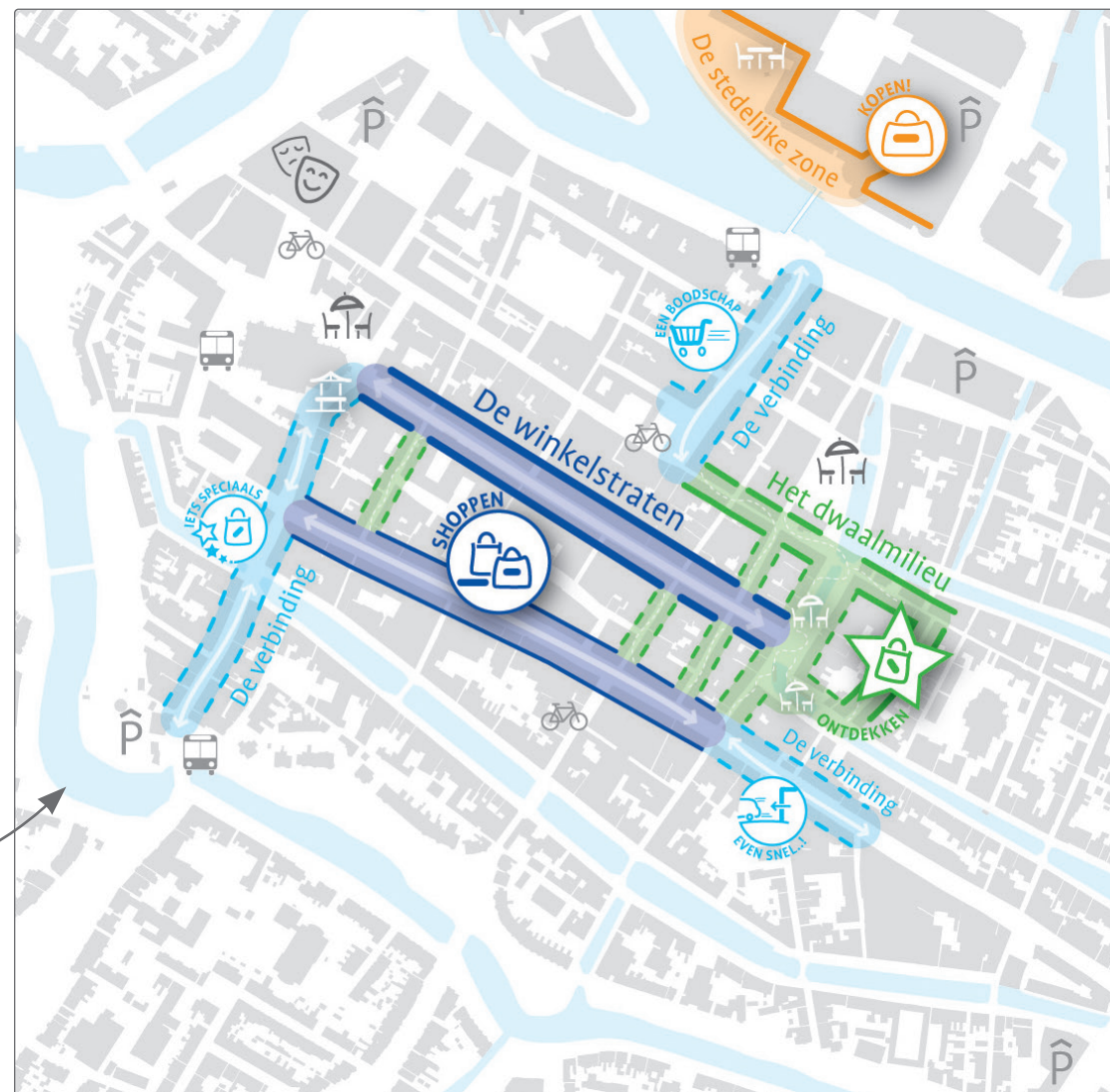


Met structuurvisie sturen op juiste horeca op de juiste plek
Foto: Ed van der Pol

Juiste horeca in de juiste deelgebieden

De binnenstad is er voor iedereen: voor jong en oud, voor Alkmaarders uit andere wijken en bezoekers uit de regio, voor toeristen én voor buurtbewoners. Hier komen veel mensen met veel verschillende motieven samen: van doelgerichte shoppers tot recreatieve struiners of stappers. Het horeca-aanbod in de binnenstad moet deze variatie (voor ieder wat wils) dan ook weerspiegelen om aantrekkelijk te blijven.

Niet ieder type horeca heeft echter dezelfde (ruimtelijk-economische) randvoorwaarden om succesvol te zijn. Per deelgebied van de binnenstad wordt daarom de ontwikkelrichting voor horeca nader ingekleurd. Als het horeca-aanbod op verschillende plekken een verschillend karakter heeft, valt er bovendien steeds weer wat nieuws te ontdekken voor bezoekers. Deze gebiedsindeling is gebaseerd op het reeds aanwezige (overige) voorzieningenaanbod en de ruimtelijke context (gemiddelde pandgrootte, leegstand, inrichting en gebruik openbare ruimte, erfgoedwaarde, etc.). In belangrijke mate wordt voor deze gebiedsprofielen aangesloten bij de **visie op de detailhandelsstructuur van de binnenstad^a**. Horeca en winkels hebben (in potentie) een duidelijke wisselwerking. Door voort te bouwen op de reeds ingezette positionering van bepaalde centrumdelen wordt het speelveld voor ondernemers en investeerders, en het onderscheidend karakter voor de bezoekers, verder versterkt. Op de volgende pagina's wordt per deel-



^a DTNP. (2020). Detailhandelsstructuur binnenstad Alkmaar.

gebied (zie kaart hiernaast) het wensbeeld geschetst voor horeca.

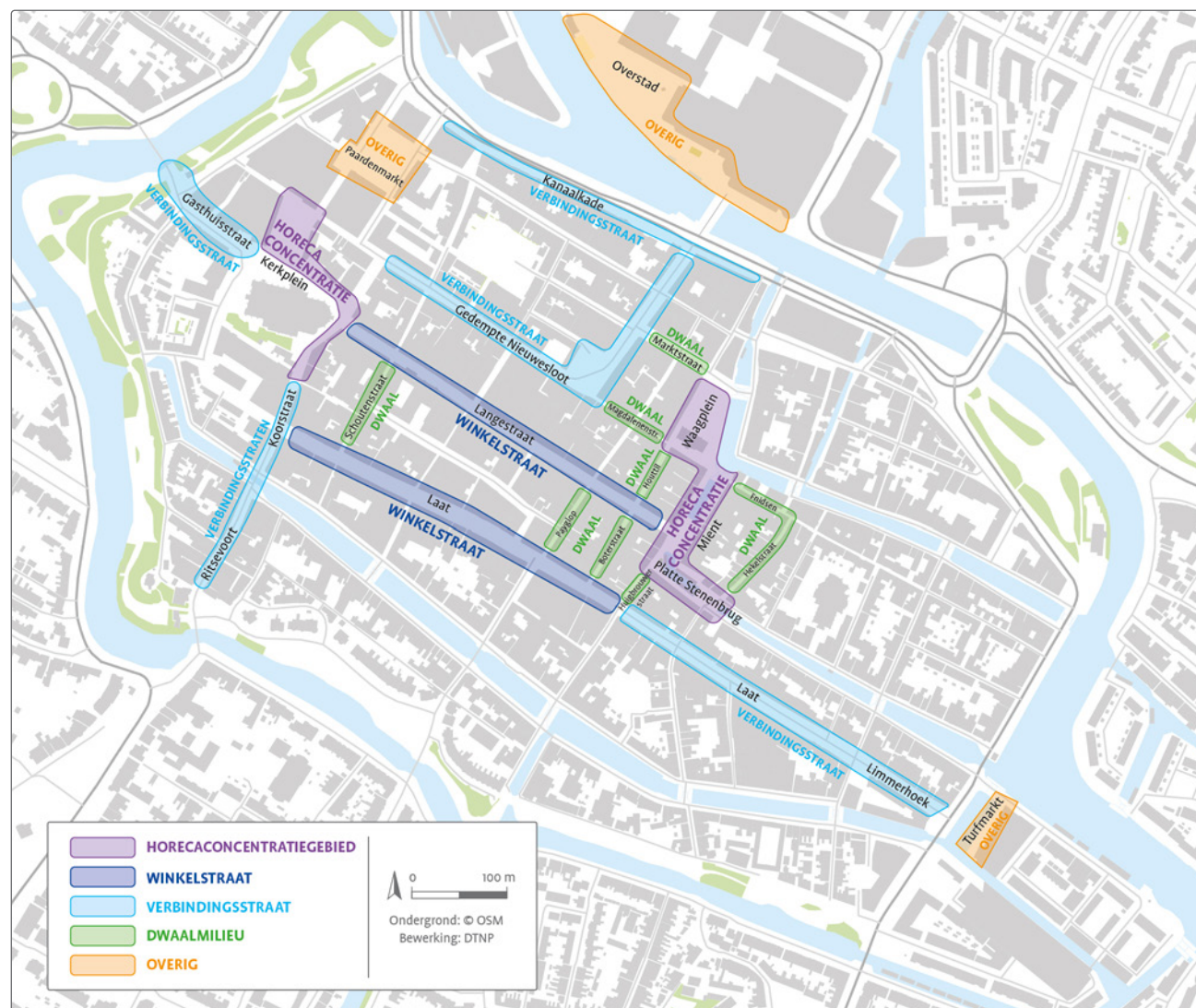
Aanvullend spelen verscheidene kwalitatieve aspecten, zoals sfeer en uitstraling, veiligheid en ruimte voor terrassen, een rol bij de gewenste ontwikkeling per deelgebied. Ook deze worden hierna per gebied beschreven, zodat alle betrokkenen vanuit eenzelfde streefbeeld aan de toekomst kunnen bouwen.

Waagplein-Mient-Platte Stenenbrug

Het voornaamste horecaconcentratiegebied in de binnenstad loopt ook in de toekomst van het Waagplein tot en met de Platte Stenenbrug.

Het **Waagplein** vervult als iconisch stadspan het meest nadrukkelijk de toeristische functie. Tegelijkertijd biedt de aaneengesloten horecaplint zo veel variatie, dat ook de eigen inwoners en de regiobezoekers er graag (blijven) komen. Wanneer er geen evenement of (kaas)markt is, zorgen de horecaterrassen voor de nodige sfeer op het plein. Mede hierdoor valt er op het Waagplein daggrond wat te beleven. Zo kan men tijdens het winkelen terecht voor een lekkere lunch en ook in de avonduren bruist het op dit plein.

Deelgebieden voor **horeca** in de binnenstad van Alkmaar



De uitgaansfunctie van het Waagplein en de **Platte Stenenbrug** is uniek in de gemeente. Alleen hier is het aanbod van een dusdanige omvang dat men tot in de kleine uurtjes van kroeg naar kroeg kan gaan, en laagdrempelig mensen van diverse pluimage en leeftijden kan ontmoeten. Doel is dan ook deze functie minimaal te behouden en waar mogelijk te versterken en bredere doelgroepen aan te spreken.

Doordat de Platte Stenenbrug iets verder uit 'de loop' ligt voor het gros van het winkelend publiek^a is het logisch dat hier de nadruk wat meer op de avond en nacht ligt. Voor de uitstraling van de historische binnenstad is het daarbij echter wel gewenst dat de brug (het horecaplein) ook overdag representatief oogt. De brug, en de relatie met Verdrunkenoord en Visbanken, is immers een cruciaal onderdeel van het recreatieve struinrondje via Fnidsen en Hekelstraat.

Het gebied **tussen de twee horecapleinen**, bestaande uit Mient, Gewelfde Stenenbrug, Kraanbuurt, Visbanken en deel Verdrunkenoord, fungeert als essentiële schakel, enerzijds tussen de pleinen, maar anderzijds ook met de omliggende winkel- en struinstra-

ten. Met name op de Gewelfde Stenenbrug en aan de Mient is, zo aan het eind van de hoofdwinkelstraat (Langestraat), een representatieve (historische) en gastvrije (toegankelijke) uitstraling belangrijk. Langs deze gracht is, ook gezien de gewenste detailhandelsstructuur, een gemengder aanbod wenselijk. Horeca vervult hier de laatste jaren nadrukkelijker een hoofdrol, maar een 100% aaneengesloten horecaplint is hier niet het streven. Dit gebied moet ook voor shoppers en struiners nog iets te bieden hebben. Daarom is horeca die tenminste overdag geopend is hier het beste passend binnen het wensbeeld.

Versterking van horeca is het hele horecaconcentratiegebied Waagplein-Mient-Platte Stenenbrug vanuit economisch oogpunt beleidsmatig gewenst. In kwalitatieve zin zijn er een aantal aandachtspunten, met name wat betreft terrassen:

- Met name langs de Mient en (richting) Platte Stenenbrug is de druk op de openbare ruimte groot door de combinatie van beperkte ruimte, terrassen, passanten en fietsers. Hoewel er ook met de uitgestalde terrassen een doorgang blijft, kan de doorgang bij drukte erg smal aan voelen. Dit blijft aandacht behoeven.



Waagplein-Mient-Platte Stenenbrug concentratiegebied

^a Locatus. (najaar 2024). Passantentelling: Op zaterdag circa 40% minder passanten op de Platte Stenenbrug dan op de Mient.

- Vanwege de wisselende openingstijden geven de opgestapelde terrassen her en der een rommelige uitstraling. Vanaf reeds geopende terrassen kijken gasten soms tegen de opgestapelde stoelen van de burens aan. Ondernemers kunnen samen optrekken om tot een samenhangende (soortgelijke) uitstraling van de terrassen te komen qua opstelling, kleurgebruik en/of materialisering. Dit vergroot de aantrekkingskracht, brengt rust in het straatbeeld, en versterkt tegelijkertijd juist het (collectieve) onderscheid ten opzichte van andere delen van de binnenstad.
- Uitgaanspubliek geeft aan zich soms onveilig te voelen, met name op het Waagplein^a. Dit is een aandachtspunt in het convenant veilig uitgaan.

Kerkplein-Canadaplein

Het **Kerkplein** is het tweede horecaconcentratiegebied van de binnenstad. Samen met het naastgelegen **Canadaplein** wordt dit deelgebied, met het kwalitatieve aanbod aan eet- en drinkgelegenheden met een verzorgde uitstraling, hoog gewaardeerd door inwoners

en binnenstadsbezoekers^b. Er is een sterke positieve wisselwerking tussen de horeca en het aanwezige culturele aanbod (theater, museum, bibliotheek) enerzijds, en de kop van de Langestraat (dé hoofdwinkelstraat) anderzijds. Dankzij deze ligging is op deze locatie dagronde horeca (dag én avond) aanwezig, kansrijk én gewenst. Overdag biedt de kruisbestuiving met bibliotheek, museum en winkelstraat veel potentie. Tegelijkertijd draagt voor of na het theaterbezoek de aanwezige horeca bij aan een fijne avond uit.

Zowel aan het meer moderne Canadaplein als binnen het monumentale decor van het Kerkplein is de horeca in het straatbeeld vanzelfsprekend aanwezig. Punt van aandacht zijn de eilandterrassen die (na een proef in de coronaperiode) gefaciliteerd zijn op het Kerkplein. Hoewel anno 2025 hier weinig gebruik van wordt gemaakt (één eilandterras), mede doordat de bediening hier een drukgebruikte fietsstraat moet oversteken om klanten aan de kerkzijde te bedienen, blijft hier, omwille van het monumentale visitekaartje van deze plek, de mogelijkheid van eilandterrassen bestaan^c.

^a Uitkomst enquête onder inwoners van de gemeente Alkmaar. (voorjaar 2025).

^b Uitkomst enquête onder inwoners van de gemeente Alkmaar en bezoekers van de binnenstad. (voorjaar 2025).

^c (Handhaving op) fietsparkeren tegen het kerkgebouw behoeft hier aandacht.



Sterke wisselwerking horeca en cultuur aan het Canadaplein



Monumentaal decor rondom Grote Sint-Laurenskerk

Hoewel de manoeuvreerruimte in de historische binnenstad beperkt is, kan er in de toekomst wel nagedacht worden over het nog beter verbinden van het Kerkplein met de kop van de Langestraat en Koorstraat. Eventuele toevoeging van horeca is kansrijk aan de noordzijde van de Koorstraat (tot Kerkstraat/Augustijnsteeg), zodat er vanuit het Kerkplein een levendige, functionele verbinding ontstaat richting Laat en Ritsevoort. Hiervoor is daghoreca, gezien de directe nabijheid van de hoofdwinkelstraat, het meest geschikt.

Langestraat en Laat-west

De Langestraat en de Laat-west vormen samen het hoofdwinkelcircuit van de Alkmaarse binnenstad. Deze twee parallellopende winkelstraten hebben (mede vanuit de beleidsmatige keuzes in de detailhandelsstructuur) wel ieder een onderscheidende rol gekregen. Het (toekomstige) horecaprofiel sluit hierop aan.

De **Langestraat** is de hoofdwinkelstraat met een regionaal bereik. Hier zijn de passantenstromen het grootst en staat het winkelen op één. Horeca is hier maar beperkt aanwezig. Om deze concurrentiepositie vast te houden, en dus aantrekkelijk te blijven als vestigings-

milieu voor de grotere retailers, worden ook in de toekomst mogelijkheden voor horeca beperkt gehouden. Deze winkelondersteunende horeca dient tijdens winkelopeningstijden geopend te zijn en een passende (open) uitstraling te hebben. Bezorghoreca is hier, in het drukbelopen voetgangersgebied en gezien de hoogwaardige uitstraling als dé winkelstraat, ongepast en ongewenst. Enige uitloop van horeca-activiteiten in de avonduren is in de basis niet bezwaarlijk, maar tegelijkertijd niet voor de hand liggend. Er zijn delen van de binnenstad waar deze avondfunctie beter passend is, en dus een beter ondernemersperspectief biedt.

De **Laat-west** is in de loop van de jaren een andere winkelstraat geworden dan de Langestraat. Passantenaantallen liggen hier lager en met de herinrichting en vergroening van de straat is nadrukkelijk ingezet op meer verblijfskwaliteit. Qua functieprofiel heeft de hele Laat beleidsmatig een gemengder karakter gekregen; naast de (mode)winkels kunnen ook horeca, diensten en ambachten zich hier vestigen^a.

^a In 2015 werd met de horecanota al ingezet op meer daghoreca. Dit is ook vastgelegd in de twee bestemmingsplannen: aan ieder zijde van de straat mag maximaal 10% van de panden een horecafunctie (cat. 3 of 4) hebben. Deze lijn is beleidsmatig doorgezet in de detailhandelsstructuur binnenstad Alkmaar (jan. 2020).



Behoud Langestraat als echte winkelstraat



Gemend karakter in Laat-west
Foto: Ed van der Pol

Het aantal lunchrooms en koffiebars is in de Laat-west dan ook de laatste jaren toegenomen, waardoor nu ongeveer 13% van de panden in daar in gebruik is als horeca. Tegelijkertijd liep echter de winkelfunctie fors terug, waardoor de leegstand nog altijd significant is. Met name tussen Diggelaarssteeg en Boterstraat springen, in afwachting van (aangekondigde) investeringen, enkele grote gaten in het oog (o.a. voormalige Primark, Perry Sport en restaurant Azië).

Nu de herinrichting van de straat achter de rug is, er met supermarkt Jumbo een nieuwe (lokaalfunctionerende) publiekstrekker is gekomen, én er enkele grote vastgoedinvesteringen op komst zijn (m.n. woonontwikkeling 'The Dome' op de Primark-locatie), acht de gemeente het gewenst om de ingezette koers en het gevormde functieprofiel te continueren. Concreet betekent dit dat de 10%-regel voor de horeca (zie p. 39-40) op de westzijde van de Laat (tussen Koorstraat en Hofstraat/Huigbrouwerstraat) blijft behouden op 13%. Qua type horeca gaat het hier, evenals in de Langestraat, primair om winkelondersteunende (dus tijdens winkelopeningstijden uitgeoefende) horeca-activiteiten (cat. 3 en 4). Ruimte voor meer terrassen dan nu vergund, is er sinds de herinrichting van de Laat-

west niet meer. Bezorghoreca is, gezien het gewenste hoogwaardige straatbeeld met veel verblijfskwaliteit én gezien de aanwezige voetgangersstromen overdag niet gewenst aan de Laat-west.

Dwaalmilieu

De binnenstad kent aangrenzend aan het kernwinkelgebied, het Waagplein en de Platte Stenenbrug diverse sfeervolle straten waar het aangenaam ronddwalen is: Schoutenstraat, Payglop, Boterstraat, Huigbrouwerstraat, Houttil, Magdalenenstraat, Marktstraat, Hekelstraat en Fnidsen. Dit dwaalmilieu onderscheidt zich met een verrassend, authentiek, uniek (couleur locale) en divers aanbod; conceptstores, horeca, versspeciaalzaken, galleries, ambachtelijke dienstverleners en zelfstandige modewinkels.

Ook voor gemengde concepten, pop-up-horeca en start-ups is dit het ultieme gebied om zich te vestigen; door de minder grote passantenstroom ten opzichte van de hoofdwinkelstraten zijn de huren lager, maar profiteert de ondernemer wel optimaal van de historische ambiance en de afwisselende functiemix. Het behouden van de huidige, verrassende mix aan dag- en avondhoreca is hier het gewenste toekomstperspec-



Verrassende horeca in het dwaalmilieu



Divers aanbod in de verbindingsstraten

tief. Om dit doel te bereiken, wordt in sommige straatjes een beperkte verruiming van de mogelijkheden geboden voor nieuwe horeca (zie kader pagina 39-40), passend bij de functie van de straat en de opgave waar de straat voor staat. Ter illustratie: de mogelijkheden in Payglop worden verruimd, zodat er enkele horecazaken bij kunnen komen als antwoord op de leegstandsopgave in deze verbindende dwaalstraat tussen Langestraat en Laat.

Nacht- en bezorghoreca is in het dwaalmilieu, dat veelal bestaat uit smalle straten, niet de best passende functie. Tegelijkertijd maakt het nachtleven wel een belangrijk onderdeel uit van de totaalbeleving die de binnenstad haar inwoners en bezoekers biedt en zijn er al enkele ontnuchteringzaken aanwezig. In de balans tussen levendigheid en leefbaarheid blijven maatwerkoplossingen én goede communicatie nodig in de historische binnenstad.

Vanuit het oogpunt van veiligheid en handhaving verdient het de voorkeur om de nachtelijke horeca-activiteiten te bundelen in een compact gebied. Dit beperkt de overlast tot een gericht gebied, en houdt de situatie overzichtelijk. Om de overlast tot een compact gebied

te beperken, blijven in de toekomst ontnuchteringszaken^a in direct aan de horecaconcentratiegebieden grenzende delen van het dwaalmilieu mogelijk.

Verbindingsstraten

Enkele historische verbindingsstraten, te weten Ritsevoort en Koorstraat (ten zuiden van Augustijnstraat), Gasthuisstraat en Zevenhuizen, Gedempte Nieuwesloot en Kanaalkade, en Laat(-oost) en Limmerhoek, verbinden de verschillende delen van het centrum met elkaar, met Overstad en het station, en met andere (parkeer)bronpunten. Het zijn gemengde, veelal doelgericht bezochte straten met een doorgangsfunctie.

Tussen alle reeds aanwezige functies past ook dag- als avondhoreca. Mengconcepten zijn hier ook kansrijk (bijvoorbeeld ook dienstverlening en horeca), zij het in mindere mate dan in het dwaalmilieu. Aangezien er in deze verbindingsstraten ook meer gewoond en gewerkt wordt, en er een concentratiebeleid gevoerd wordt vanuit het oogpunt van veiligheid en handhaving, ligt de nadruk hier in de toekomst niet op nachtelijke horeca-activiteiten.

a Zie beleidsregels, p. 44.

Delen van de verbindingsstraten zijn bereikbaar met auto en fiets. Vanwege het bereikbaarheid- en mobiliteitsprofiel zijn vooral Gedempte Nieuwesloot, Laat-oost en Kanaalkade geschikte locaties voor bezorghoreca, of kunnen daar (nog meer) geschikt voor worden gemaakt. Het is immers ook nodig om de bezorghoreca die zich nu in het kernwinkelgebied bevindt een alternatieve locatie te bieden, waar deze vorm van horeca optimaal kan functioneren en tegelijkertijd minder belastend is voor het hoogwaardige (monumentale) aanzicht van de binnenstad.

Grote units (Overstad, Turfmarkt en Paardenmarkt)

Aan de randen van en aangrenzend aan de historische binnenstad bevinden zich enkele moderne horecalocaties. Op Overstad (incl. Noorderkade), aan de Turfmarkt en op de Paardenmarkt zijn de panden groter dan elders in de binnenstad en is er in de openbare ruimte meer plek voor een ruime terrasopstelling (wanneer er geen evenement is). Hiermee is het aanbod complementair aan het aanbod in de knusse straatjes van de historische binnenstad. Zowel aan de Noorderkade als op de Turfmarkt is de horeca extra onderscheidend, doordat je zicht hebt op het open water. Door de relatief solitaire ligging van deze drie meer

grootschalige horecalocaties is een combinatie van dag- en/of avondhoreca mogelijk.

Bij het Ringers-complex is de daghoreca vanzelfsprekend waardevol, gezien de kruisbestuiving met de aanwezige winkelfunctie en de begeleiding van de loop van bezoekers van en naar de binnenstad. Hoewel het aanwezige leisure- (o.a. The Boules Club, en The Hangout) en cultuuraanbod (o.a. bioscoop, poppodium en museum) op Overstad veelal een eigen bezoekdoel vormt (met ondersteunende horeca als deel van de hoofdactiviteit), biedt het wel aanknopingspunten om juist in het Ringers-complex in te zetten op enige uitbreiding van avondhoreca. Bij het te ontwikkelen cultuurcluster zou juist een daggrond-concept ook meerwaarde kunnen bieden aan de toekomstige bewoners (meer/ook lokaalfunctionerend). Zoals eerder opgemerkt (in §4.3.1) zal het zwaartepunt van het horeca-aanbod op de ontwikkellocatie Overstad in de toekomst aan het kanaal (Ringersplein/Noorderkade) blijven liggen; daar is de ruimtelijk-economische samenhang met de binnenstad het sterkst aanwezig.

Solitaire parels

Dat beleidsmatig de aandacht uitgaat naar het versterken dan wel behouden van de hiervoor beschreven deelgebieden, neemt niet weg dat daarbuiten ook nog enkele fraaie solitaire horecalocaties zijn, met meerwaarde voor de binnenstad. Unieke locaties (one of a kind), zoals bijvoorbeeld 't IJkgebouw in het Victoriepark, zijn vanwege hun onderscheidend karakter en bijdrage aan de recreatieve of culinaire status van Alkmaar zeker het behouden waard. In de basis geldt voor nieuwe horeca-initiatieven buiten de beschreven structuur, evenals elders in de gemeente, de maatwerkbepaling zoals beschreven in §4.3.1.

Reeds aanwezige horecalocaties buiten de beschreven deelgebieden in de binnenstad geldt dat zij hun planologische rechten behouden. Als een locatie minder kansrijk is (en er bijvoorbeeld leegstand optreedt) en transformatie behoeft naar een andere functie, dan zal de gemeente dit overwegen.



Foto: Ed van der Pol

Versterking Alkmaarse binnenstad middels gewijzigde regels

Verruiming 10%-regeling

In de bestemmingsplannen Binnenstad Centrum en Binnenstad Zuid en Oost geldt op het moment van vaststelling van deze horecanota voor de bestemmingen 'Centrum' en 'Gemengd' een binnenplanse afwijkingsmogelijkheid voor horeca. Middels deze regel was het mogelijk om horeca in categorie 3 of 4 toe te staan tot maximaal 10% van het in de straat gelegen aantal panden. Deze 10%-regeling is in de praktijk een richtlijn geworden bij aanvragen voor toevoegen van horeca. Aanvullende horeca boven de 10%-grens werd per casus op toegevoegde waarde beoordeeld en geregeld middels een (buitenplanse) omgevingsvergunning voor afwijkend gebruik.

Om een indicatie te geven van de huidige aanwezigheid van horeca in de binnenstad is in de tabel op de volgende pagina weergegeven hoeveel horecazaken per straat aanwezig zijn ten opzichte van het aantal panden volgens de BAG (peildatum aug. 2025). Hieruit blijkt dat in de meeste straten inmiddels (veel) meer dan 10% horeca aanwezig is.

Om planologisch beter aan te sluiten bij de ingezette koers in deze nota én de feitelijk vergunde situatie, wordt voorgesteld om het 'vaste' percentage van 10% in

het omgevingsplan te vervangen door een nieuw percentage per straat (zie tabel volgende pagina). Alleen voor de Langestraat wordt het percentage op 10% gehouden omdat daar nu nog niet meer dan 10% wordt gehaald én er geen verdere toename gewenst is in deze hoofdwinkelstraat. Daarnaast betreft in ongeveer 50% van de straten de verhoging slechts een administratieve handeling: daar was al meer dan 10% van de panden in gebruik voor horeca, maar er wordt omwille van de functie en ligging van de straat niet meer ruimte geboden dan wat nu aanwezig is. Het nieuwe percentage betreft daarmee de huidige situatie.

De overige negen straten krijgen (beperkte) verruiming. Dit biedt ondernemers op die locaties ruimte om betere horecaconcepten neer te zetten dan nu mogelijk is, wordt in sommige gebieden meer flexibiliteit geboden in het gebruik van vastgoed (en daarmee leegstand tegengegaan) en kunnen ook ondernemers op solitaire locaties verleid worden te verplaatsen naar een aantrekkelijke locatie in de binnenstad, waar ze veel meer ondernemersvrijheid krijgen dan op hun huidige locatie.

Met de nieuwe percentages is terughoudend omgegaan met verruiming, omdat er op dit moment weinig marktruimte is voor uitbreiding van het aanbod. De focus bij

grotere verruiming ligt op die gebieden waar meer horeca een antwoord is op een ruimtelijk-economische opgave (bijv. leegstand of diversificatie aanbod). Het betreft vooral verbindende dwaalmileustraatjes tussen Langestraat en Laat-west (o.a. Schoutenstraat, Payglop en Boterstraat).

Over een aantal jaar wordt, op basis van de marktsituatie op dat moment én de vordering van ontwikkelingen rondom het Alkmaars Kanaal, opnieuw naar deze percentages gekeken.

Drie horecazaken naast elkaar

Daarnaast was het niet toegestaan om binnen deze 10%-regeling twee vestigingen van een horecabedrijf in categorie 4 (snackbar, cafetaria, ijssalon, shoarmazaak) naast elkaar te realiseren. Deze bepaling wordt verbreed naar alle daar toegestane horecacategorieën/activiteiten (niet alleen cat. 4) en het maximum wordt gesteld op **niet meer dan drie** naast elkaar (m.u.v. de horecacconcentratiegebieden). Van deze drie horecazaken mogen maximaal twee horecazaken tot dezelfde horecacategorie behoren. Met deze verruiming wordt meer flexibiliteit geboden, maar tegelijkertijd ook gewaardborgd dat er een gemengd profiel aanwezig blijft.

Straat met bestemming 'Centrum' of 'Gemengd'	Aantal aanwezige panden*	Aantal bestaande horecazaken**	Huidig indicatief aandeel horeca	Nieuw toegestaan percentage	Maximaal potentieel aantal horecazaken	Maximale wijziging t.o.v. huidig aantal horecazaken
HORECACONCENTRATIEGEBIEDEN						+2
Kerkplein	6	6	100%	100%	6	0
Mient	24	10	42%	47,5%	11	+1
Koorstraat (tussen Kerkstraat en Kerkplein)	8	1	0%	25%	2	+1
WINKELSTRATEN						+0
Langestraat	83	8	10%	10%	8	+0
Laat-west	75	10	13%	13%	10	+0
DWAALMILIEU						+7
Schoutenstraat	19	2	11%	15%	3	+1
Payglop	18	1	6%	25%	4	+3
Boterstraat	15	0	0%	15%	2	+2
Hekelstraat	32	6	19%	20%	6	0
Fnidsen	27	3	11%	15%	4	+1
Magdalenenstraat	17	6	35%	35%	6	0
Huigbrouwerstraat (incl. Kraanbuurt)	13	4	31%	35%	4	0
Marktstraat	8	4	50%	50%	4	0
Houttil (zuid van Magdalenenstraat)	17	2	12%	15%	2	0
VERBINDINGSSTRATEN						+4
Laat-oost	80	12	15%	15%	12	0
Ritsevoort-Koorstraat (zuid van Kerkstraat)	48	13	27%	27,5%	13	0
Gedempte Nieuwesloot	66	21	32%	35%	23	+2
Gasthuisstraat-Zevenhuizen	11	5	45%	45%	5	0
Kanaalkade	48	5	11%	15%	7	+2
TOTAAL						+13

* O.b.v. aantal panden in de BAG. Het kan zijn dat één pand uit meerdere verhuurbare units bestaat.

** Locatus verkooppuntenbestand (peildatum aug. 2024) en inventarisatie gemeente Alkmaar (peildatum aug. 2025).

4.3.3 Effectief sturen op gebiedsgerichte aanpak

Binnen de gemeente bestaat behoefte aan een nieuwe horeca-categorisering, die past bij de Omgevingswet, waarin op activiteiten in plaats van bestemmingen of type horecabedrijf wordt gestuurd.

Waarom anders sturen in het omgevingsplan?

Er zijn twee voorname redenen waarom de huidige categorisering in het omgevingsplan niet meer voldoet:

1. De scheiding tussen verschillende typen horeca vervaagt in de praktijk steeds meer. Op zoek naar betere bezetting, omzet en continuïteit en door concurrentie zijn bijvoorbeeld veel cafés omgevormd tot eetcafé. De scheiding tussen dag- en avondhoreca is door de opkomst van grand cafés en eetcafés minder duidelijk geworden. Overdag hebben deze horecabedrijven vaak een ondersteunende functie voor het winkelend publiek en 's avonds zijn ze als bar/café een uitgaansgelegenheid.
2. De wens bestaat om specifieke activiteiten op bepaalde locaties uit te kunnen sluiten (zoals bezorg-horeca in het kernwinkelgebied) of juist toe te staan. Dit is met de huidige categorisering niet mogelijk, mede doordat horecabedrijven die alleen

aan bezorgen en/of afhalen doen nu als detailhandel worden gekenmerkt. In het nieuwe omgevingsplan zijn regels gewenst die duidelijk bepalen welke activiteiten (bijvoorbeeld bezorgen) wel en niet toegestaan zijn op een locatie.

Nadere uitwerking volgt

De nieuwe horeca-categorisering zal, in navolging van deze horecanota, worden uitgewerkt door de gemeente, in consultatie met horeca-ondernemers en vastgoedeigenaren in de gemeente Alkmaar. Het definiëren van activiteiten die passen bij de wijze waarop de gemeente Alkmaar wenst te gaan sturen in het nieuwe omgevingsplan vraagt nog uitwerking. Wat is voor Alkmaar relevant? In de bijlage is een aanzet gegeven van een lijst van horeca-activiteiten waarop gestuurd kan worden. In de bijlage zijn daarnaast twee methoden benoemd waarop deze activiteiten vervolgens kunnen worden toegepast in het omgevingsplan.



Foto: Ed van der Pol

Overige horecaonderwerpen



Met het ruimtelijk-economische toekomstbeeld uit het vorige hoofdstuk geeft de gemeente duidelijkheid aan ondernemers en eigenaren. In dit hoofdstuk wordt ingegaan op wat nodig is om dit toekomstbeeld en een vitale horecasector te realiseren. Paragraaf 5.1 gaat over uitvoering en evaluatie, in paragraaf 5.2 wordt voor een groot aantal onderwerpen een beleidskader neergezet. Paragraaf 5.3 sluit ten slotte af met een actielijst.

5.1 Uitvoering en evaluatie

Met het ruimtelijk-economische toekomstbeeld in deze horecanota geeft de gemeente duidelijkheid aan ondernemers en eigenaren. Voor de gemeente biedt de visie op de horecastructuur een toetsingskader voor nieuwe ontwikkelingen. Door het voeren van consequent beleid wordt de visie in deze horecanota ook werkelijkheid en ontstaat een sterke, toekomstbestendige horecasector in de gemeente Alkmaar.

Dynamiek door beleid: vasthouden aan de structuur

De kern van het realiseren van een vitale en toekomstbestendige horecasector ligt in het voeren van een consequent horecabeleid, of simpelweg gezegd het vaststellen en naleven van de keuzes uit voorliggende horecanota. Dat betekent dat de gemeente behulpzaam en meedenkend optreedt bij initiatieven vanuit de markt binnen de te versterken structuur, en ook helder nee verkoopt tegen initiatieven daarbuiten. Zo weten ondernemers ook waar zij aan toe zijn en komen investeringen terecht op de plekken waar deze de meeste meerwaarde hebben, namelijk in centrumgebieden.

Bestaande planologische mogelijkheden voor horeca blijven behouden. Voor nieuwe horeca-initiatieven, waaronder uitbreiding van bestaande horeca, is het Omgevingsplan gemeente Alkmaar leidend. Als initiatieven niet passend zijn in het omgevingsplan dan wordt getoetst aan de uitgangspunten van deze horecanota of er medewerking kan worden verleend aan het initiatief (met een bopa). Een aantal uitgangspunten van deze horecanota wordt uitgewerkt in het omgevingsplan. Na verloop van tijd zal daardoor minder van het omgevingsplan afgeweken hoeven worden voor realisatie van initiatieven binnen de gewenste horecastructuur. Aan initiatieven voor (uitbreiding van) horeca buiten de beoogde horecastructuur wordt in principe geen medewerking verleend.

Evaluatie

Deze horecanota en de effecten van de gemaakte keuzes in het beleid worden enkele jaren (indicatie: 5 jaar) na vaststelling geëvalueerd. Het beleid wordt bijgesteld of herzien indien blijkt dat de gewenste doelstellingen niet worden behaald of er negatieve effecten uit het gevoerde beleid blijken voort te komen.

Overgangsregeling

Lopende initiatieven, conceptverzoeken en aanvragen voor een omgevingsvergunning voor horeca in strijd met het geldende omgevingsplan, die na vaststelling van de Horecanota 2025-2035 nog niet zijn afgehandeld, worden getoetst aan de Horecanota 2025-2035. Bij een positieve reactie op een conceptverzoek geldt dat deze ten hoogste een jaar geldig is. Als binnen deze periode de aanvraag om een omgevingsvergunning wordt ingediend, dan wordt met toepassing van de Horecanota 2025-2035 een beslissing op de aanvraag genomen.

5.2 Beleidskader

Op diverse horecathema's gelden beleidkaders die zijn uitgewerkt in wet- en regelgeving. Het merendeel betreft bestaand beleid en is hetzelfde als in de vorige horecanota (of aangepast naar huidige wetgeving). Sommige zaken zijn ook echt nieuw of inhoudelijk gewijzigd (zoals regels voor ondergeschikte horeca). Nieuwe zaken zijn aangegeleid met het icoon  , aangepaste zaken met het symbool .

Huidige horeca-categorieën

Voor de indeling van de verschillende soorten horeca heeft de gemeente Alkmaar de horeca onderverdeeld in horeca-categorieën. Deze zijn gelijk aan de categorieën die in het omgevingsplan van Alkmaar zijn gehanteerd^a. De hoofdactiviteit van een onderneming is in principe bepalend voor de indeling in een bepaalde categorie. Indien er regelmatig activiteiten plaatsvinden die passen in een zwaardere categorie dan zal dit moeten leiden tot plaatsing in deze zwaardere categorie. Hiervoor moet de exploitatievergunning worden aangepast en dit kan alleen als de zwaardere categorie planologisch is toegestaan.

^a Bij het nieuwe omgevingsplan zal een nieuwe horecategorisering gebruikt gaan worden die past bij de Omgevingswet. Het ligt in lijn der verwachting dan meer met activiteiten te gaan werken.

Categorie 1: discotheek, nachtclub, bar-dancing

Een horecabedrijf, waaronder een discotheek, nachtclub, bar-dancing en daarmee gelijk te stellen horecabedrijf, dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van dranken voor gebruik ter plaatse, waarbij het doen beluisteren van muziek en het gelegenheid geven tot dansen een wezenlijk onderdeel vormen.

Categorie 2: café, grand café, café-restaurant

Een horecabedrijf, waaronder een café, grand café, café-restaurant en een daarmee gelijk te stellen horecabedrijf, dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van dranken voor consumptie ter plaatse (al dan niet met alcohol), met als nevenactiviteit het verstrekken van etenswaren, al dan niet ter plaatse bereid.

Categorie 3: restaurant, lunchroom

Een horecabedrijf, waaronder een restaurant, lunchroom en een daarmee gelijk te stellen horecabedrijf, dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van maaltijden voor consumptie ter plaatse, met als nevenactiviteit het verstrekken van alcoholische en niet-alcoholische dranken.

Categorie 4: cafetaria, snackbar, ijssalon, shoarmazaak

Een horecabedrijf, waaronder een snackbar, cafetaria, ijssalon, shoarmazaak en een daarmee gelijk te stellen horecabedrijf, zoals een eethuis, dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van bereide etenswaren voor consumptie ter plaatse en elders dan ter plaatse, met als nevenactiviteit het verstrekken van zwak- en niet-alcoholische dranken. De zwak-alcoholhoudende dranken worden alleen verstrekt voor het gebruik elders dan ter plaatse. Binnen deze categorie vallen ook de zogenaamde ontnuchteringszaken.

Ontnuchteringszaken

Om het uitgaand publiek van dienst te zijn en te zorgen voor gelegenheden waar tot in de late uurtjes nog iets te eten kan worden gehaald met het doel om te ontnuchteren, is een regeling tot stand gekomen waarbij voor een aantal categorie-4-horecabedrijven (cafetaria, snackbar, shoarmazaak) ook vrije sluitingstijden gelden. Het aantal ontnuchteringszaken in de stad Alkmaar is gemaximeerd. De uitwerking van de ontnuchteringszaken is opgenomen in de Uitvoeringsregels horecabeleid.

Ondergeschikte horeca



Er ontstaan steeds meer mengvormen van andere functies met horeca, zoals een bakkerij met geïntegreerde lunchroom, maar ook supermarkten, tuincentra en musea met een broodjes- en koffiecorner. Binnen de grenzen van de wetgeving is de verdere verplechting van horeca en andere functies een trend die ingezet wordt vanuit de markt. Hiermee wordt ingespeeld op veranderende consumentenbehoeften. Deze ontwikkeling is in beginsel gewenst om vernieuwende concepten en dynamiek mogelijk te maken, en daarmee ook beter in te kunnen spelen op bijvoorbeeld toeristisch-recreatief potentieel. Vervlechting van bedrijven die alcohol verkopen (alcoholwetvergunning) met andere functies is niet toegestaan vanuit de Alcoholwet.

De horecafunctie is ondergeschikt wanneer de betreffende onderneming een andere hoofdfunctie ontplooit (niet zijnde wonen), waar de horecafunctie dus dienend aan is. Horeca als ondergeschikte nevenactiviteit kan mogelijk worden gemaakt op locaties waar het omgevingsplan geen zelfstandige horeca toestaat. Dit zou (door het ondergeschikte kleinschalige karakter) ook zonder exploitatievergunning geregeld kunnen worden.

Ondernemers met ondergeschikte horeca zoeken zo veel als mogelijk samenwerking met de zelfstandige horeca-ondernemers in de gemeente Alkmaar. Om oneerlijke concurrentie met zelfstandige, reguliere horeca te voorkomen zijn heldere kaders nodig voor de mogelijkheden voor ondergeschikte horeca, om het ook daadwerkelijk ondergeschikt te laten zijn.



Ondergeschikte versus ondersteunende horeca

Er is een verschil tussen 'ondergeschikte' horeca en 'ondersteunende' horeca en in de praktijk kunnen de termen tot verwarring leiden. Dit is begrijpelijk, want voor beide geldt dat het horeca betreft die gerelateerd is aan een andere hoofdfunctie. Toch is er een belangrijk verschil:

- **Ondersteunende horeca** vindt plaats bij bijvoorbeeld het theater, de bioscoop, de bowlingbaan of de arcadehal. Tijdens het gebruik van de hoofdfunctie is er de mogelijkheid om een hapje of drankje te nuttigen. Het betreft hier dus hoofdfuncties waarbij de horeca een integraal onderdeel is van een ontspanningsactiviteit en waarbij de hoofdfunctie ook over een horeca-exploitatievergunning en eventuele alcoholvergunning beschikt. De horeca-activiteit is daarom niet in oppervlak gelimiteerd, omdat dit onderdeel is van de leisurefunctie ter plaatse. Wel dient de horeca-activiteit duidelijk ondersteunend aan de hoofdfunctie te zijn en géén eigen aantrekkingskracht te hebben op consumenten. Indien dit wel het geval is, dan is de horeca niet meer ondersteunend, maar zelfstandig; de horeca-activiteit zal dan ook als zodanig moeten worden beoordeeld.
- **Ondergeschikte horeca** vindt daarentegen plaats bij functies waar horeca geen integraal onderdeel vormt van de hoofdfunctie, maar een aanvullende functie (lees: service) naar bezoekers. Het gaat bijvoorbeeld om horeca bij een bakker, tuincentrum of kapsalon. Voor deze ondergeschikte horeca is géén exploitatievergunning benodigd, maar dit is daarom wél gelimiteerd in oppervlak (10% van het totaal tot 50 m² vwo). Hier mag ook in geen geval alcohol worden geschenken. Als de wens bestaat voor een groter oppervlak en/of het schenken van alcohol, dan ontstaat voor de regelgeving een reguliere horecazaak, die als zodanig aangevraagd en beoordeeld moet worden.

De onderstaande nieuwe regels voor ondergeschikte horeca gaan gelden voor het hele grondgebied van de gemeente Alkmaar (na wijziging van het omgevingsplan; tot die tijd wordt er nog getoetst aan het huidige omgevingsplan):

- Horeca als ondergeschikte activiteit is toegestaan bij publieksgerichte activiteiten.
- De horecafunctie bedraagt maximaal 10% van het bruto vloeroppervlak tot maximaal 50 m². De horeca-activiteit oogt daardoor duidelijk ondergeschikt aan de hoofdfunctie.
- De openings- en sluitingstijden lopen gelijk met die van de hoofdactiviteit.
- De horecafunctie beschikt niet over een zelfstandige in- en uitgang.
- Het schenken van alcohol in combinatie met detailhandel is vanuit de Alcoholwet uitgesloten.

Paracommerciële horecabedrijven

Paracommerciële instellingen zijn niet-commerciële ‘rechtspersonen’, zoals stichtingen of verenigingen, die zich in de eerste plaats richten op het stimuleren van activiteiten van recreatieve, sportieve, sociaal-culturele, educatieve, levensbeschouwelijke of godsdienstige aard. Horeca-activiteiten behoren dus niet tot de core-business en zijn ondersteunend aan de hoofdacti-

viteit (zie blauwe kader vorige pagina). In de Alcoholwet (art. 4) is verplicht gesteld dat in iedere gemeente een verordening voor paracommerciële horeca van kracht moet zijn. Gemeenten worden zo verplicht gesteld om regels op te stellen met inachtneming van het tegengaan van oneerlijke concurrentie ten opzichte van de commerciële reguliere horeca. De gemeenteraad van Alkmaar heeft in de Algemene plaatselijke verordening (APV) de bijzondere bepalingen voor paracommerciële rechtspersonen vastgesteld. In de bijzondere bepalingen zijn regels vastgelegd over o.a. schenken van alcohol, sluitingstijden, feesten van persoonlijke aard en verhuur aan derden. De vrije sluitingstijden zijn niet van toepassing op de paracommerciële horeca.

Er is een categorie paracommerciële horeca die niet goed past binnen de bijzondere bepalingen zoals vastgelegd in de APV. Het gaat om cultuurinstellingen die een groot publiek bedienen, zoals het Poppodium. Deze instellingen bedienen een specifieke doelgroep, ze vullen een niche binnen de horeconcepten die niet vergelijkbaar is met die van de commerciële horeca en vervullen een rol in het aanbod aan horeca in Alkmaar. Voor deze specifieke paracommerciële horeca kan een ruimere sluitingstijd worden vastge-



Regels voor paracommerciële horeca



Ondernemers dragen samen zorg voor openbare orde

steld als dit in een specifieke behoefte voorziet, niet direct concurreert met de reguliere horeca en het pand ook akoestisch geschikt is.

Openbare orde, veiligheid en voorkomen van overlast

Veiligheid is een voorwaarde voor een sterke horeca-sector, en daarmee ook economisch belangrijk. De aanpak van veiligheid is tegenwoordig niet meer een zaak van de overheid en/of politie alleen. De gemeente is meer en meer regisseur voor het lokale veiligheidsbeleid. Naast de rol van de gemeente gaat het bij het waarborgen van de veiligheid om een samenwerking en inspanning van bedrijfsleven, maatschappelijke instanties, en ook bewoners. De aspecten op het gebied van openbare orde, veiligheid en het voorkomen van overlast zijn daarmee een gezamenlijk doel van alle betrokken partijen. In de Kadernota Veiligheid 2023-2026 is veilig uitgaan benoemd als één van de basiswerkzaamheden van de gemeente Alkmaar. Dit houdt onder andere in: horeca(toezicht) en het Convenant Veilig Uitgaan (zie hierna).

Verantwoordelijk ondernemen

Het uitgangspunt van vrij ondernemerschap en zelfregulering door ondernemers legt de verantwoordelijkheid voor het exploiteren van de eigen onderneming

voor een groot deel in handen van de exploitant zelf. De ondernemer zorgt er zelf voor dat de zaken op orde zijn en dat de regels niet worden overtreden. De ondernemer neemt zelf maatregelen om ervoor te zorgen dat de veiligheid wordt gewaarborgd en dat overlast wordt voorkomen.

Convenant Veilig Uitgaan

In juni 2021 maakten de gemeente Alkmaar, de politie, Horeca Nederland, de nachtburgemeester en bewonersvereniging Hart voor Alkmaar afspraken over het uitgaansleven in de Alkmaarse binnenstad. Ze legden deze afspraken vast in het convenant Veilig Uitgaan. 2021-2025. Op 19 maart 2024 keken partijen met elkaar terug en alvast vooruit. Conclusie: er is alle aanleiding om met elkaar door te gaan op de ingeslagen weg. Het convenant is verlengd en loopt door tot en met 2029. De convenantpartners werken voor de periode 2025 - 2029 een nieuw actieprogramma uit.

Resultaten vanuit het convenant Veilig Uitgaan 2021-2025 zijn onder andere de inzet van het Sus-team, het verbeteren van de uniformiteit en kwaliteit van horecapersoneel, horecatrainingen en de gezamenlijke inzet tegen drugsgebruik, horecageweld en seksuele intimidatie. Deze onderwerpen blijven ook de komende jaren



Convenant veilig uitgaan wordt verlengd



Eigen verantwoordelijkheid ondernemers voor veiligheid

op de agenda van de projectgroep Convenant Veilig Uitgaan staan.

Veilige Steden



De gemeente Alkmaar heeft zich op 8 maart 2025 (Internationale Vrouwendag) aangesloten bij het landelijke programma Veilige Steden. Dit programma zorgt voor meer veiligheid in de openbare ruimte voor vrouwen en meiden. De gemeente Alkmaar wil hiermee straatintimidatie verminderen en bewustwording vergroten.

Protocol Collectieve Horeca Ontzegging



Alkmaar is een prachstad waar men uitgaat zonder agressie, wapens, (hard)drugs, ongewenste intimiteiten en vernielingen. Bezoekers die zich hier niet aan houden en onrust zaaien, zijn niet meer welkom in de horeca. Met de collectieve horecaontzeggingen (CHO) kan bezoekers die de huisregels van een horecagelegenheid overtreden de toegang worden ontzegd (huisvredebreuk). Een dergelijk horecaverbod geldt dan voor alle aangesloten horecagelegenheden en voor een paar maanden tot een jaar. De duur van de ontzegging hangt af van de ernst van de overtreding. De horeca weert op deze manier bezoekers die met hun gedrag de sfeer

voor andere bezoekers verpesten en het Alkmaarse uitgaansleven onveilig maken.

Milieu-aspecten

In het milieubeleid is voor de horeca met name de geluidsnormering relevant. Geluidsnormen kunnen de exploitatiemogelijkheden van horecabedrijven beperken. De ondernemer is zelf verantwoordelijk voor het voldoen aan de geluidsnormen en het akoestisch in orde hebben van de horeca-inrichting. De ondernemer zal bij twijfel op eigen kosten moeten voorzien in een akoestisch rapport waaruit blijkt dat het akoestisch klimaat op orde is of waaruit blijkt welke maatregelen genomen moeten worden om akoestisch te voldoen. Indien niet kan worden voldaan aan de geluidsnormen zal de ondernemer zijn horecaconcept moeten aanpassen. De uitvoering en handhaving van de milieunormen zijn in handen van de Omgevingsdienst Noord-Holland Noord.



Gemeenten hebben de mogelijkheid om in het omgevingsplan gebieden aan te wijzen waarvoor aparte regels gelden, bijvoorbeeld ruimere geluidsnormen. De gemeente Alkmaar streeft (binnen haar mogelijkheden qua normering) naar een zo ruim mogelijke geluids-

norm in de twee horecaconcentratiegebieden. Dit wordt geregeld in het nieuwe omgevingsplan.

Terrassen



Terrassen versterken zowel in de binnenstad als daarbuiten bij bijvoorbeeld een theetuin in het landelijk gebied, de levendigheid en aantrekkelijkheid van de gemeente Alkmaar. Ze fungeren als huiskamers buitenshuis en zijn vooral in de zomer het visitekaartje van de gemeente. Voor horecaondernemers zijn terrassen essentieel, maar de openbare ruimte is beperkt. Daarom is een zorgvuldige afweging nodig tussen terrassen, groen, verkeer, parkeren, evenementen en erfgoed, zeker in de binnenstad waar al veel terrassen zijn.

Terrassen blijven behouden zoals ze zijn, maar uitbreiding is mogelijk als na een zorgvuldige afweging over de schaarse openbare ruimte blijkt dat dit ruimtelijk mogelijk is én alleen als een uitbreiding echt toegevoegde waarde heeft op meerdere vlakken. Maatwerk is hierbij geboden.

Afgelopen jaren heeft een dergelijke afweging plaatsgevonden bij een aantal zogenaamde coronaterrassen (zie terrassenkaart binnenstad in bijlage). Daar waar

dat mogelijk en van toegevoegde waarde was, zijn deze terrassen behouden. Het opgestelde toekomstperspectief per deelgebied (§4.3.2) biedt houvast en inspiratie bij de maatwerkafweging: is er een geschikte terrasopstelling te vinden die van toegevoegde waarde is voor het gebiedsprofiel, zonder dat het (een onacceptabele) afbreuk doet aan de binnenstadsbeleving (o.a. historische uitstraling, leefbaarheid en toegankelijkheid).

De uitstraling en beleving van terrassen wordt steeds belangrijker. Consumenten zoeken sfeer, uitstraling en comfort, waardoor terrassen steeds meer een verlengstuk van de horecazaak zijn. De eigen identiteit van het terras, maar ook zeker de eigen identiteit van een horecaplein of straat dragen bij aan de aantrekkelijkheid van de openbare ruimte en de beleving van bezoekers. De ondernemers nemen het initiatief tot het bereiken van een uniforme uitstraling per gebied; de gemeente en KHN Alkmaar kunnen hier ondersteuning bij bieden.

In de **Uitvoeringsregels horecabeleid** staan duidelijke richtlijnen over formaat, meubilair, toegankelijkheid, en openbare orde en veiligheid. Voor sommige gebieden, zoals de Laat-west, gelden aanvullende regels om een

passende uitstraling te creëren. Op basis van de gewenste beeldkwaliteit en de beschikbare ruimte is een terrasplan opgesteld die bij de vergunningverlening meeweegt. Samen met horecaondernemers kan zo'n terrasplan voor meerdere gebieden worden opgesteld.

Terrassen moeten een open karakter behouden; volledig afsluiten met terrasschermen en parasols of overkappingen is ongewenst. Een buitenterras moet ook echt een 'buiten' zijn. In de zoektocht naar meer comfort en beleving zien we steeds meer verschijningsvormen van (vaste) terrasschermen en (vaste) parasolconstructies. Om het open karakter in de openbare ruimte te behouden en om duidelijkheid te geven over terrasschermen, parasolconstructies en terrasmeubilair zijn regels opgenomen in de uitvoeringsregels.

Opgestapeld meubilair kan storend en rommelig zijn, zeker als een terras geopend is terwijl de naastgelegen horecaondernemer zijn terrasmeubilair nog opgestapeld heeft staan. Dat geeft niet de gezellige sfeer die bezoekers verwachten. Ook bij evenementen zal het terras (meestal) opgeruimd moeten worden. Daarom wordt samen met horecaondernemers ge-



Alkmaar aangesloten bij Veilige Steden



Terrassen versterken de levendigheid

zocht naar oplossingen die zowel de uitstraling als de veiligheid waarborgen.

Vergunningverlening

De horeca moet aan veel regels voldoen. Vergunningen en regels met betrekking tot de Alcoholwet, APV (exploitatievergunning en terras), Omgevingswet, Wet op de kansspelen en de Wet Bibob leggen veel beslag op de tijd van de ondernemer, maar zijn ook nodig om leefbaarheid, openbare orde en veiligheid in de gemeente te waarborgen. De horecasector is, in de nasleep van corona, met schulden, stijgende inkooprijzen, energiekosten en personeelstekorten, een kwetsbare sector voor ondermijning en criminaliteit. Om de sector gezond te houden is zorgvuldige toetsing bij de vergunningsaanvraag nodig. Zo is de Bibob-toets erop gericht te voorkomen dat de overheid criminele activiteiten faciliteert en daarmee ook op het beschermen van de concurrentiepositie van bonafide ondernemers. De gemeente blijft zich zoals afgelopen jaren inzetten om de horecaondernemers zoveel mogelijk van administratieve lasten te ontzien en de dienstverlening naar de ondernemers optimaal te houden.



Om een eerlijk speelveld te behouden tussen horeca-ondernemers en detailhandel die zich net als horeca hoofdzakelijk richt op het verstrekken en bezorgen van warme maaltijden en dranken, wordt een exploitatievergunningsplicht ingevoerd voor deze 'bezorg- en afhaal-horeca'. Hierdoor ontstaat meer regulering op deze bezorg- en afhaalbedrijven en kan ook getoetst worden op de integriteit van deze ondernemers. Ook biedt dit de mogelijkheid om aanvullende maatwerkafspraken op te nemen voor de horecazaak.

Handhaving

De regels waaraan ondernemers zich dienen te houden liggen vast in wetten zoals de Alcoholwet en in de voorschriften van vergunningen en ontheffingen die verleend worden op basis van de APV. Daar waar deze nota voornamelijk ruimte biedt aan de ondernemer, is handhaving juist gericht op het controleren op de regels met als doelstelling dat de gemeente leefbaar blijft. Een professioneel horecaondernemer kent het kader van de regelgeving waarbinnen de exploitatie van het horecabedrijf dient plaats te vinden. De horecaondernemer heeft, net als de gemeente, politie en bewoners, een belang bij een goed sociaal klimaat in zijn directe omgeving. Wanneer de balans op het

gebied van veiligheid, openbare orde en overlast is verstoord, is dat slecht voor het imago van de horeca en schrikt dat potentiële klanten af.

De horecahandhaving is nader geregeld in de Uitvoeringsregels horecabeleid. Het handhavingsarrangement in de Uitvoeringsregels horecabeleid wordt aangepast aan de nieuwe kaders vanuit deze horecanota.

De Uitvoeringsregels horecabeleid hebben als doelstelling: 'duidelijkheid in voorlichting en effectief overheidsoptreden'. Er wordt gewerkt met het '3 x geel = rood'- en '3 x rood = zwart'-principe. De overtredingen zijn ingedeeld in categorieën: administratieve overtredingen, terrasovertredingen, overtredingen die invloed hebben op de openbare orde en veiligheid, leefbaarheid en gezondheid, en zware overtredingen op het gebied van strafrecht, Opiumwet en wapenwetgeving. Iedere overtreding kent zijn eigen weging.

Er is inmiddels ervaring opgedaan met het handhavingsarrangement voor de horeca en het is effectief gebleken. Het aantal gele kaarten die worden opgelegd neemt af sinds de invoering van de uitvoeringsre-

gels, mede door de dialoog die is ontstaan tussen gemeente en de ondernemers over de regels. Bij voorkeur wordt er vooraf gewaarschuwd door de gemeente en wordt vooraf door ondernemers informatie ingewonnen over of iets wel of niet mag. De ondernemers weten inmiddels aan welke regels ze zich dienen te houden en de meesten houden zich hier dan ook aan.

Shisha Lounges



De shisha lounge is een relatief nieuw en populair horecaconcept. Het roken van een waterpijp, in een ontspannen sfeer, staat centraal en meestal vindt er geen verkoop plaats van alcoholhoudende dranken.

Het roken van een waterpijp is echter niet zonder brand- en koolmonoxidegevaar en het levert ook de nodige (geur)hinder voor de omgeving op. Daarnaast zijn er landelijk en in Alkmaar de afgelopen jaren voorbeelden geweest waarbij dit type horecabedrijf hinder opleverde voor de omgeving en er illegale activiteiten plaatsvonden.

In de Uitvoeringsregels horecabeleid wordt daarom een regeling opgenomen voor de toetsing van vergun-

ningsaanvragen voor shisha lounges. Zo kan getoetst worden of de locatie voldoet en of voldoende veiligheidsmaatregelen worden genomen om gevaar en misstanden te voorkomen.



Foto: Ed van der Pol

5.3 Actielijst

In de horecanota worden diverse zaken vermeld die een concrete aanpassing betekenen ten opzichte van het voorgaande beleid. Voor het overzicht worden deze zaken hier nog eens opgesomd.

☐ **Inpassen gemeentelijke horecastructuur in omgevingsplan:** op de te versterken of behouden locaties wordt of blijft een passend horeca-aanbod mogelijk. Voor locaties buiten de structuur kan transformatie naar andere functies worden overwogen.

☐ **Inpassen gebiedsgerichte uitwerking binnenstad in omgevingsplan:** Planologisch mogelijk maken, behouden of uitsluiten (middels overgangsregeling) van gewenste horeca per deelgebied. Dit behelst onder andere het behouden van het maximum van 10% horeca in de Langestraat en het beperkt verruimen van de mogelijkheden voor dag- en/of avondhoreca in de andere straten binnen de voormalige centrumbestemming.

☐ **Nieuwe horeca-categorisering:** uitwerken nieuwe methodiek voor sturen op gewenst horeca-aanbod per locatie, op basis van activiteiten. Dit ter vervanging van de bestaande horeca-categorisering. Dient te gebeuren in nauwe samenspraak met direct belanghebbenden, zoals ondernemers en eigenaren. Nieuwe methodiek vervolgens opnemen in omgevingsplan. Overgangsregeling voor bestaande horecabedrijven.

☐ Inpassen nieuwe gemeentebrede regel voor **ondergeschikte horeca**. Voor locaties waar al een dergelijke regeling in het omgevingsplan staat wordt maatwerk geleverd.

☐ **Exploitatievergunning voor bezorg-/afhaalhoreca:** De exploitatievergunningsplicht voor bezorg- en afhaalhoreca wordt in de APV en 'Uitvoeringsregels horecabeleid' opgenomen. Nieuwe vestigingen zijn direct vergunningsplichtig, bestaande bezorg- en afhaalzaken vallen tot januari 2027 onder het overgangsrecht. Binnen deze periode worden deze ondernemers uitgenodigd om legesvrij een aanvraag te doen

☐ Uitwerken nieuw beleid en regelgeving voor **terrassen**. Toegankelijkheid van de publieke ruimte, uniformiteit in de uitstraling en het opbergen van meubilair zijn belangrijke thema's.

☐ Deze horecanota en de effecten van de gemaakte keuzes in het beleid worden enkele jaren na vaststelling **geëvalueerd** met de betrokken partijen. Het beleid wordt bijgesteld of herzien indien blijkt dat de gewenste doelstellingen niet worden behaald of er negatieve effecten uit het gevoerde beleid blijken voort te komen.



Droogh Trommelen en Partners (DTNP) - Adviseurs voor Ruimte en Strategie
Graafseweg 109, 6512 BS Nijmegen | T 024 - 379 20 83 | E info@dtnp.nl | W www.dtnp.nl