

## Categorale indeling

- Categorie 1: Lichte horeca / dagzaken:

- automatiek
- broodjeszaak
- croissanterie
- koffiebar
- lunchroom
- ijssalon
- snackbar
- tearoom
- traiteur
- bezorg- of afhaalservice (bijv. pizza, chinees)

- Categorie 2: Horeca:

- bistro
- brasserie
- restaurant
- eetcafé
- cafetaria
- shoarma / grillroom

Onder deze categorie vallen horeca-inrichtingen waarbij de exploitatie primair is gebaseerd op het verstrekken van maaltijden / eten. Alleen hebben zij of een drank- & horecaverunning zoals bistro, restaurant, eetcafé en/of zijn zij gedurende langere tijden geopend en hebben een verkeersaantrekkende werking zoals shoarma- en pizzeriazaken. Ook bedrijven en inrichtingen gericht op het verschaffen van logies, al of niet in combinatie met het verstrekken van consumpties en/of dranken, vallen onder deze categorie.

- Categorie 3: Middelzware horeca:

- (grand)café
- bierhuis
- biljartcentrum/snookercafé
- proeflokaal

In deze categorie zitten de horecabedrijven waarbij de exploitatie primair is gebaseerd op het verstrekken van dranken voor gebruik ter plaatse en die voor een goed functioneren ook een gedeelte van de nacht geopend zijn. Daardoor kunnen zij aanmerkelijke hinder voor de omgeving met zich meebrengen.

- Categorie 4: Zware horeca:

- zalenverhuur/ partycentrum (regulier gebruik t.b.v. feesten, muziek, dansevenementen)
- dancing
- discotheek
- bar / nachtclub
- casino of amusementscentrum, met horeca

Met de zware horeca worden de zaken aangeduid die gelet op vloeroppervlakte veel bezoekers trekken en waar geluid een belangrijk onderdeel is van de bedrijfsvoering. Het casino is ook bij deze categorie zware horeca geplaatst, gelet op de bijzondere wetgeving waarmee deze vorm van vrijetijdsbesteding te maken heeft. Als zodanig veroorzaakt deze categorie aanmerkelijke hinder voor de omgeving.

<sup>1</sup> Er wordt hier nadrukkelijk gesproken over openingstijden die normaal gesproken verbonden zijn aan het functioneren van een type horecabedrijf; de toelaatbare openingstijden van een individueel bedrijf worden niet via het bestemmingsplan bepaald maar middels de vergunning op grond van de APV.

# TOELICHTING OP STAAT VAN HORECA-ACTIVITEITEN

## Milieuozonering van horeca-activiteiten

De problematiek van hinder door horecabedrijven onderscheidt zich als zodanig nauwelijks van de problematiek van hinder veroorzaakt door "gewone" bedrijven. Bij het opstellen van de in de regels opgenomen Staat van Horeca-activiteiten en het daarmee samenhangende toelatingsbeleid is daarom nauw aangesloten bij de Staat van Bedrijfsactiviteiten die al veel langer in bestemmingsplannen wordt toegepast.

Ook voor horecabedrijven bieden de Wet milieubeheer en de APV onvoldoende mogelijkheden om alle relevante vormen van hinder te voorkomen. Milieuozonering van horecabedrijven in het bestemmingsplan richt zich in aanvulling op de beide genoemde instrumenten op de volgende vormen van hinder:

- geluidshinder door afzonderlijke inrichtingen in een rustige omgeving;
- (cumulatieve) geluidshinder buiten de inrichting(en) en verkeersaantrekkende werking/parkeerdruk.

Analoog aan de regeling voor "gewone" bedrijven worden bij de uitwerking van een ruimtelijk beleid voor hinderlijke horeca-activiteiten drie stappen onderscheiden:

- indelen van activiteiten in ruimtelijk relevante hindercategorieën;
- onderscheiden van gebiedstypen met een verschillende hindergevoeligheid;
- uitwerken van een beleid in hoofdlijnen; in welke gebieden zijn welke categorieën in het algemeen toelaatbaar.

De onderstaande toelichting gaat nader in op de gehanteerde hindercategorieën en het algemene toelatingsbeleid voor deze categorieën. Opgemerkt wordt dat naast de criteria ter voorkoming van ongewenste horeca-activiteiten ook ruimtelijk-functionele overwegingen een rol kunnen spelen bij het ruimtelijk beleid voor horeca-activiteiten; daarop wordt op deze plaats niet ingegaan.

## Gehanteerde criteria

Voor een indicatie van de mate van hinder veroorzaakt door horeca-activiteiten biedt de basiszoneringslijst uit de VNG-publicatie "bedrijven en milieuozonering" een goed vertrekpunt. De daar gehanteerde, nogal grove benadering behoeft echter voor een in de praktijk bruikbare Staat van Horeca-activiteiten aanvullende en nadere motivering. In aanvulling op de gegevens uit de VNG-publicatie is gebruikgemaakt van de volgende ruimtelijk relevante criteria:

- de voor verschillende soorten horeca-inrichtingen over het algemeen gebruikelijke openingstijden<sup>1</sup>: deze zijn voor het optreden van hinder uiterst relevant: het Besluit horecabedrijven en de circulaire industrielaawaai hanteren immers voor de dag-, avond- en nachtperiode verschillende milieunormen.
- de mate waarin een bedrijfstype naar verwachting bezoekers en in het bijzonder bezoekers per auto en/of brommers aantrekt.

## Categorieën van horeca-activiteiten

### Categorie 1 Lichte horeca / dagzaken

Criterium is de Winkeltijdenwet, dus maandag tot en met zaterdag en op koopzondagen. Hierdoor veroorzaken zij slechts beperkte hinder voor omwonenden. Alleen voor traiteurs, snackbars geldt dat zij wel op zondag geopend mogen zijn. Traiteurs en snackbars (waaronder ook ijssalons) vallen namelijk onder het vrijstellingen besluit (artikel 10b van het Vrijstellingenbesluit Winkeltijdenwet).

### Categorie 2 Horeca

Onder deze categorie vallen horeca-inrichtingen waarbij de exploitatie primair is gebaseerd op het verstrekken van maaltijden/eten. Alleen hebben zij of een drank- & horecaverunning zoals bistro, restaurant, eetcafé en/of zijn zij gedurende langere tijden geopend en hebben een verkeersaantrekkende werking zoals shoarma- en pizzeriazaken. Tevens kunnen zij over een bezorg- of afhaal-service beschikken, waardoor zij aanzienlijke hinder voor omwonenden kunnen veroorzaken.

<sup>1</sup> Er wordt hier nadrukkelijk gesproken over openingstijden die normaal gesproken verbonden zijn aan het functioneren van een type horecabedrijf; de toelaatbare openingstijden van een individueel bedrijf worden niet via het bestemmingsplan bepaald maar middels de vergunning op grond van de APV.

### **Categorie 3 Middelzware horeca**

In deze categorie zitten de horecabedrijven waarbij de exploitatie primair is gebaseerd op het verstrekken van dranken voor gebruik ter plaatse en die voor een goed functioneren ook een gedeelte van de nacht geopend zijn. Daardoor kunnen zij aanmerkelijke hinder voor de omgeving met zich meebrengen. In principe valt ook het proeflokaal onder categorie 3, echter als het proeflokaal gecombineerd wordt met eten, valt het onder categorie 2.

### **Categorie 4 Zware horeca**

Met de zware horeca worden de zaken aangeduid die gelet op vloeroppervlakte veel bezoekers trekken en waar geluid een belangrijk onderdeel is van de bedrijfsvoering. Het casino is ook bij deze categorie zware horeca geplaatst, gelet op de bijzondere wetgeving waarmee deze vorm van vrijetijdsbesteding te maken heeft. Als zodanig veroorzaakt deze categorie aanmerkelijke hinder voor de omgeving.

<sup>1</sup> Er wordt hier nadrukkelijk gesproken over openingstijden die normaal gesproken verbonden zijn aan het functioneren van een type horecabedrijf; de toelaatbare openingstijden van een individueel bedrijf worden niet via het bestemmingsplan bepaald maar middels de vergunning op grond van de APV.