

## Toelichting Lijst van Horeca-activiteiten

Uit oogpunt van goede ruimtelijke ordening kan, in verband met de overlast die horecabedrijven voor omwonenden kunnen meebrengen, in het bestemmingsplan bij het toelaten van horecabedrijven aan de hand van ruimtelijk relevante criteria als aard, omvang en parkeerdruk een onderscheid gemaakt worden in categorieën horecabedrijven.

In dit bestemmingsplan is een functionele differentiatie in "harde" tot "zachte" typen van horecabedrijven opgenomen. De regeling geeft een kwalitatieve beperking ten aanzien van het type horecabedrijf dat zich mag vestigen in de woonomgeving. De regeling beoogt de nadelige invloeden van de vestiging van horecabedrijven op het woon- en leefklimaat in de omgeving te voorkomen.

De Lijst van Horeca-inrichtingen kent een indeling in vier categorieën. De categorieën van A tot en met D lopen op in de zwaarte van de overlast die horecabedrijven voor omwonenden kunnen meebrengen. In geval van meerdere soorten activiteiten in één inrichting telt de activiteit in de zwaarste categorie voor de type-indeling van de inrichting. De volgende categorieën van horecabedrijven zullen voortaan worden onderscheiden met als uitgangspunt hun invloed op het woon- en leefklimaat:

<b>Categorie:</b>	<b>Inrichting:</b>	<b>Activiteiten:</b>
Categorie A	Lunchroom, koffie-/theehuis, ijssalon, Cafeteria (snackbar, fastfood-restaurant, grill-room)	Het accent ligt op de verstrekking van <u>al dan niet</u> voor consumptie ter plaatse bereide, <u>kleine etenswaren</u>
Categorie B	Restaurant (bistro, eetcafé, grand café)	Het accent ligt op de verstrekking van <u>maaltijden</u> voor consumptie ter plaatse.
Categorie C	Café, bar	Het accent ligt op de verstrekking van <u>drank</u> .
Categorie D	Discotheek, bar-dancing, zalenexploitatie, hotel, partycentrum	Het accent ligt op het ten gehore brengen van <u>muziek</u> en het gelegenheid geven tot <u>dansen</u> .

### Definitie diverse vormen horecabedrijven

Binnen de verschillende horecabedrijven worden de volgende definities van horeca-bedrijven onderscheiden:

#### Café

Een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig, voor gebruik ter plaatse, aan de gebruiker verstrekken van alcoholische en niet-alcoholische dranken. Het accent ligt op de verkoop van alcoholische dranken. Een dansvloer van minder dan 10 m<sup>2</sup> is toegestaan. Een bar en pub worden met een café gelijkgesteld.

#### Cafetaria/snackbar

Een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig, voor zowel gebruik ter plaatse als elders, verkopen aan de gebruiker van al dan niet ter plaatse bereide etenswaren, in combinatie met de verkoop van overwegend niet-alcoholische dranken. Een fastfood-restaurant en grill-room wordt met een cafetaria gelijkgesteld.

#### Discotheek/ bar-dancing

Een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig bieden van gelegenheid tot dansen op mechanische en/of levende muziek op een dansvloer van meer dan 10 m<sup>2</sup> en het verstrekken van alcoholische en niet-alcoholische dranken.

### **Eetcafé/ grandcafé**

Een locatie met de uitstraling van een café, maar waar naast alcoholhoudende dranken ook (eenvoudige) lunch- en/of dinermaaltijden kunnen worden genuttigd.

### **Hotel**

Een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig verstrekken van logies, waarvan de exploitatie al dan geschiedt in combinatie met andere vormen van horeca, zoals café, restaurant, zalenexploitatie en/of discotheek.

### **IJssalon**

Een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig, voor zowel gebruik ter plaatse als elders, aan de gebruiker verstrekken van al dan niet ter plaatse bereid consumptie-ijs met toebehoren, al dan niet in combinatie met het verstrekken van niet-alcoholische dranken.

### **Koffie- en/of theehuis**

Een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig, voor gebruik ter plaatse aan de gebruiker verstrekken van niet-alcoholische dranken, in combinatie met de verkoop van niet ter plaatse bereide kleine etenswaren. Het accent ligt op de verkoop van niet alcoholische dranken.

### **Lunchroom**

een inrichting, gericht op de verkoop, veelal voor gebruik ter plaatse van al dan niet ter plaatse bereide kleine maaltijden en etenswaren, in combinatie met de verkoop van overwegend niet-alcoholische dranken, waarbij de bedrijvigheid zich binnen de lokaliteit voltrekt, waarbij de consumpties voornamelijk zittend worden genuttigd. Een croissanterie, patisserie en konditorei worden met een lunchroom gelijk gesteld.

### **Partycentrum**

Een bedrijf waar het houden van feesten en partijen al dan niet in een besloten karakter middels het verhuren van (delen van) de accommodatie centraal staat, waarbij tevens het verstrekken van drank en maaltijden voor consumptie ter plaatse mogelijk is. Een bowlingcentrum en kartcentrum worden met een partycentrum gelijk gesteld.

### **Restaurant**

Een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig, voor gebruik ter plaatse, verstrekken van al dan niet ter plaatse bereide etenswaren, in combinatie met het verstrekken van alcoholische en niet-alcoholische dranken. Het accent ligt op de verkoop van ter plaatse bereide etenswaren, waarbij de bedrijvigheid zich binnen de lokaliteit voltrekt, de consumptie voornamelijk zittend worden genuttigd. Een crêperie en pannenkoekenhuis worden met een restaurant gelijkgesteld.

### **Zalenexploitatie**

Een inrichting, gericht op het bedrijfsmatig bieden van gelegenheid tot het houden van vergaderingen, recepties, bruiloften en partijen.