

## **Bijlage 2: Categorie-indeling horecabedrijven**

### **CATEGORIE 1:**

zijn vormen van horeca:

- a. die wat betreft ruimtelijke uitstraling / functionele uitstraling (exploitatievorm) aansluiten bij winkelvoorzieningen en daarmee qua openingstijden nagenoeg sporen en waar naast kleinere etenswaren alsmede alcoholvrije dranken wordt verstrekt, zoals een lunchroom, koffiehuis, ijssalon, broodjeszaak, croissanterie patisserie of een crêperie;
- b. die wat betreft de ruimtelijke uitstraling / functionele uitstraling (exploitatievorm) behoren bij en ondergeschikt zijn aan een sociaal/culturele hoofdfunctie, zoals kerkelijke centra, sporthallen, kleinschalige horeca in buurtcentra;

mogelijke effecten: komen en gaan, parkeerdruk, afval op straat.

### **CATEGORIE 2:**

zijn vormen van horeca die wat betreft ruimtelijke uitstraling / functionele uitstraling (exploitatievorm) aansluiten bij winkelvoorzieningen, maar qua openingstijden daarvan afwijken in die zin, dat ze ook in (een deel van) de avonduren geopend zijn:

- a. waar naast kleinere etenswaren in hoofdzaak alcoholvrije drank wordt verstrekt. Voorbeelden van dergelijke voorzieningen zijn een cafetaria, snackbar of een shoarmazaak;
- b. waar in hoofdzaak maaltijden worden verstrekt, die deels ter plaatse worden geconsumeerd maar voor een belangrijk deel ook elders, zoals pizzeria's of (afhaal)restaurants;
- c. waar in hoofdzaak maaltijden worden verstrekt, die ter plaatse worden geconsumeerd, zoals een restaurant, bistro, poffertjeszaak, pannenkoekenhuis, hotel-restaurant of pension;

mogelijke effecten: komen en gaan, parkeerdruk, stankoverlast, afval op straat, geluidsoverlast vertrekkende bezoekers.

### **CATEGORIE 3:**

zijn vormen van horeca die wat betreft ruimtelijke uitstraling / functionele uitstraling (exploitatievorm) niet aansluiten bij winkelvoorzieningen en qua openingstijden daarvan afwijken in die zin, dat ze ook in (een deel van) de nachtelijke uren geopend zijn:

- a. waarin hoofdzaak al dan niet alcoholhoudende drank wordt verstrekt. Voorbeelden zijn een café, bar, eetcafé, pub of een café-restaurant;
- b. waar in hoofdzaak maaltijden worden verstrekt, die ter plaatse worden geconsumeerd, zoals een restaurant, bistro, poffertjeszaak, pannenkoekenhuis, hotel-restaurant of pension;

mogelijke effecten: komen en gaan, parkeerdruk, stankoverlast, afval op straat, geluidsoverlast vertrekkende bezoekers (ook in een deel van de nacht).

#### CATEGORIE 4:

zijn vormen van horeca waar zaalaccommodatie ter beschikking wordt gesteld;

- a. ten behoeve van het organiseren van bijeenkomsten en partijen, zoals onder meer in een partycentrum, zalencentrum en buurthuis;
- b. waar als nevenactiviteit wordt voorzien in het verstrekken van kleine etenswaren en al dan niet alcoholhoudende dranken;

mogelijke effecten: komen en gaan, parkeerdruk, stankoverlast, afval op straat, afvalopslag, geluidsoverlast (ook in een deel van de nacht).