

**Horeca categorie 1:****zijn vormen van horeca:**

1. die wat betreft 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;
2. die wat betreft de exploitatievormen behoren bij en ondergeschikt zijn aan een sociaal/culturele hoofdfunctie, zoals kerkelijke centra.

**Mogelijke effecten zijn**, komen en gaan, parkeerdruk en afval op straat.

**Horeca categorie 2:****zijn vormen van horeca:**

1. die wat betreft exploitatievorm aansluiten bij winkelvoorzieningen, maar qua openingstijden daarvan afwijken in die zin, dat ze ook in (een deel) van de avonden geopend zijn en waar naast kleinere etenswaren in hoofdzaak alcoholvrije drank wordt verstrekt. Voorbeelden van dergelijke voorzieningen zijn een cafetaria, snackbar of een shoarmazaak;
2. waarin hoofdzaak al dan niet alcoholhoudende drank wordt verstrekt. Voorbeelden zijn een café, bar, eetcafé, pub of een café-restaurant;
3. waar in hoofdzaak maaltijden worden verstrekt, die ter plaatse worden geconsumeerd, zoals een restaurant, bistro, poffertjeszaak, pannenkoekenhuis, hotel-restaurant of pension.
4. 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.

**Mogelijke effecten zijn**, komen en gaan, parkeerdruk, stankoverlast, afval op straat en afvalopslag.

**Horeca categorie 3:**

**zijn vormen van horeca** waar zaalaccommodatie ter beschikking wordt gesteld ten behoeve van het organiseren van bijeenkomsten en partijen, en waar als nevenactiviteit wordt voorzien in het verstrekken van etenswaren en al dan niet alcoholhoudende dranken.

**Mogelijke effecten zijn**, komen en gaan, parkeerdruk en geluidsoverlast van vertrekkende bezoekers.