Startnotitie horecavisie

Inhoud

Startnotitie horecavisie 1

Inleiding 2

Probleemanalyse 2

Opgaveverkenning 4

Risicoanalyse 13

Koppeling aan doelenboom en wettelijke visies 14

Financiën en uitvoering 14

Proces richting besluitvorming 14

Bijlage 1: Voorgeschiedenis 16

Bijlage 2: Participatieplan 19

Inleiding

Horeca houdt onze stad levendig en aantrekkelijk voor jong en oud. Van lunchrooms tot hotels, van goede restaurants tot bruisende nachtclubs: Nijmegen heeft voor ieder wat wils. De huidige horecanota stamt uit 2007 (Gastvrij Nijmegen) en is sindsdien aangevuld met losse beleidslijnen. Die willen we nu bundelen tot één actueel kader dat aansluit bij de huidige tijd. Daarom werken we aan een vernieuwde horecavisie voor Nijmegen: een samenhangend beleidsdocument dat richting geeft aan de ontwikkeling van horeca in de binnenstad én de wijken. In de horecavisie wordt het ruimtelijk beleidskader gepresenteerd. Dit kader wordt vertaald naar het omgevingsplan. Nieuwe omgevingsvergunningen worden getoetst aan dit beleidskader.

Doel van deze startnotitie

In deze startnotitie laten we zien welke voorgeschiedenis het horecabeleid kent en verkennen we de uitgangspunten en inhoudelijke keuzerichtingen bij het opstellen van de nieuwe horecavisie. Met de startnotitie geven we richting aan het te voeren gesprek met de stad, maar eerst met uw raad. Ook laten we zien hoe we het proces om tot de nieuwe horecavisie te komen gaan inrichten. We maken nog geen inhoudelijke keuzes. Deze volgen in de visie.

Probleemanalyse

<u>Waarom stellen we een nieuwe horecavisie op?</u>

De stad verandert ingrijpend: binnen de bestaande grenzen wonen steeds meer mensen, waardoor elke vierkante meter intensiever wordt benut. Dit leidt tot verdichting en het ontstaan van gemengde gebieden waar wonen, werken en voorzieningen samenkomen. Tegelijkertijd ontwikkelt de binnenstad zich steeds meer tot de ‘woonkamer’ van de stad: een plek voor ontmoeting en beleving. Daarbovenop vragen klimaatverandering en leefbaarheid om nieuwe oplossingen. In deze dynamiek speelt horeca een belangrijke rol als ontmoetingsplek en drager van beleving voor bewoners en bezoekers.

De huidige horecavisie is twintig jaar geleden vastgelegd in de horecanota *Gastvrij Nijmegen* uit 2007. Door de jaren heen zijn er diverse nieuwe regels bijgekomen. Dit heeft geleid tot een veelheid aan beleidsstukken, kaders en regels die niet meer passen bij de stad anno nu. Daarom vindt het college het tijd om de visie te herijken. De wens hiervoor leeft ook binnen de horecasector zelf. We kijken hier op een fundamentele manier naar: waar in de stad willen we horeca en op welke manier draagt zij bij aan een toekomstbestendige, vitale stad?

<u>Wat is horeca?</u>

De term ‘horeca’ is een syllabische afkorting van hotel, restaurant en café. Het horecabeleid richt zich op alle locaties in de stad waar eten en drinken ter plaatse genuttigd kan worden, van restaurant tot koffietentje en van nachtkroeg tot buurtcentrum. Soms is horeca ondersteunend aan een hoofdactiviteit, bijvoorbeeld bij een winkel. Dat noemen we ondersteunende horeca. In andere gevallen is horeca een bijverdienste bij cultuur, ontspanning of sport. In die gevallen spreken we vaak (maar niet altijd) van paracommercie.

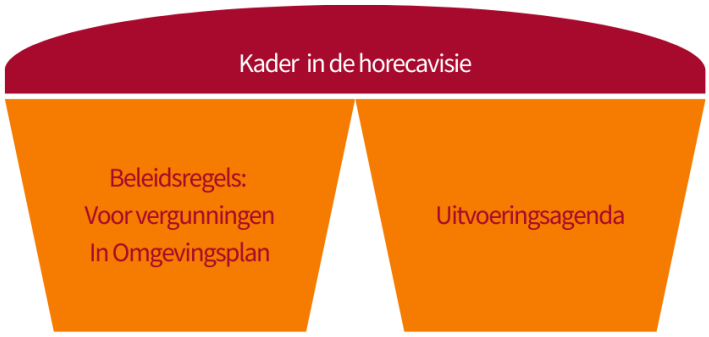
Wat is de reikwijdte van de horecavisie?

De nieuwe horecavisie gaat over alle horeca in onze stad, met uitzondering van alle vormen van logies (nachtverblijf, zie kader). We kijken naar de soorten horeca, de plaatsen voor horeca en de balans tussen activiteiten. De visie is het kader voor horeca in de stad. Naast de nieuwe horecavisie presenteren we gelijktijdig alle beleidsregels (voorheen beleidslijnen) die een ruimtelijke impact hebben. Deze beleidsregels bepalen op welke locaties in de stad nieuwe horeca is toegestaan en bestaande horeca mag uitbreiden. De beleidsregels dienen als basis voor het advies vanuit Economie bij een aanvraag voor een (buitenplanse) omgevingsvergunning voor horeca.

Daarnaast maken we direct volgend op de nieuwe horecavisie een uitvoeringsagenda met projecten om uitvoering te geven aan de visie en daarmee de sector te versterken. Hierboven hangt overkoepelend de nieuwe visie op horeca: de visie geeft de uitgangspunten die vertaald worden in concrete regels in het beleid en in concrete acties in de uitvoeringsagenda met betrekking tot de ruimtelijke impact.

Hotelbeleid

Hotels vormen de 'ho' van 'horeca'. Het gaat om alle vormen van logies (nachtverblijf) in Nijmegen. De functie van logies is anders dan de functie van eten en drinken. We hebben altijd een apart beleid voor logies gekend. We kiezen ervoor dat te behouden en daarom een apart traject op te starten voor het vernieuwen van het logiesbeleid. Hierin kan dan ook short stay, B&B en Airbnb worden meegenomen, waar we nu nog geen beleid voor hebben.



Hoe heeft het horecabeleid zich in de afgelopen twintig jaar ontwikkeld?

Het huidige horecabeleid in Nijmegen is opgebouwd uit diverse beleidsstukken. De Horecanota Gastvrij Nijmegen (2007) regelt dat nieuwe horeca alleen in horeca-accentgebieden mag komen en bestaande horeca in het centrum mag uitbreiden naar het naastgelegen pand. Ook geeft het voorwaarden voor nieuwe horeca in wijken en op bijzondere plekken in de stad. De beleidslijn lichte horeca (2013) staat kleinschalige, alcoholvrije daghoreca toe buiten hoofdwinkelstraten. De Nota ondersteunende horeca (2001) horeca als aanvulling op functies zoals detailhandel en cultuur onder voorwaarden toestaat. Daarnaast maakt de beleidslijn daghoreca (2008) lichte horeca met alcohol mogelijk in ringstraten en soms in wijken, en de Terrassennota (2022) geeft regels voor wie, waar en hoe terrassen mogen worden ingericht. Het huidige beleidskader is dus erg versnipperd. Met de nieuwe horecavisie willen we een eenduidig, robuust horecabeleidskader maken.

Zie voor een uitgebreidere toelichting op de voorgeschiedenis bijlage 1. Hier laten we ook zien hoe het horecabeleidskader samenhangt met ander (ruimtelijk) beleid.

Welke stakeholders zijn betrokken bij het schrijven van de horecavisie?
We gaan uitgebreid met stakeholders in gesprek. Hoe we dit gaan doen is opgenomen in het participatieplan (bijlage 2). Hierin wordt beschreven hoe we participatie vorm gaan geven en welke stakeholders we gaan betrekken.

Opgaveverkenning

Met het vernieuwen van de horecavisie willen we de kaders voor horeca in de stad aanpassen naar de huidige tijd. Zo willen we mogelijkheid bieden om in te spelen op toekomstige behoeften en ontwikkelingen in de markt. We willen in de horecavisie uitgangspunten (her)definiëren. Met deze uitgangspunten herzien we vervolgens de beleidsregels en maken we een nieuwe uitvoeringsagenda. Hierbij hebben we te maken met enkele juridische kaders, namelijk: de Alcoholwet, de APV en het omgevingsplan. Ook gebruiken we de omgevingsvisie als leidraad. Hieronder laten we zien om welke inhoudelijke keuzerichtingen volgen uit de uitgangspunten.

Uitgangspunten en inhoudelijke keuzerichtingen
Er zijn een aantal uitgangspunten die we willen hanteren in de nieuwe horecavisie. Deze uitgangspunten vloeien voort uit eerdere beleidsdocumenten, zoals de omgevingsvisie, Visie op Gezondheid 2040, de Economische Visie en de Nachtvisie, én ervaringen uit het verleden.[1] Het gaat om:

1. Kaderstellende in plaats van regulerende sturing,
2. Kiezen voor leefbaarheid bij groeiende levendigheid,
3. Horeca als een randvoorwaarde voor een levendige stad,
4. Meer ruimte voor ondernemerschap,
5. en eenduidige en robuuste regelgeving.

Met deze vijf uitgangspunten leggen we de basis voor een horecabeleidskader dat richting geeft aan toekomstige keuzes. We vragen uw raad om hierover het gesprek te voeren vanuit uw kaderstellende rol.

Uitgangspunt 1: Kaderstellende in plaats van regulerende sturing
Er is behoefte aan een horecabeleidskader dat niet alleen begrenst, maar ook richting geeft en ruimte biedt. We kunnen daarbij twee vormen van sturing onderscheiden: regulerende sturing en kaderstellende sturing. Beide kunnen worden toegepast op de locatie van horeca en de vorm die horeca aanneemt.

De vorige horecanota kende een kaderstellende insteek: de gemeente gaf randvoorwaarden en ontwikkelrichtingen aan, waarbinnen ondernemers konden innoveren. In de jaren daarna zijn echter veel aanvullende beleidslijnen vastgesteld, waardoor het beleid een meer regulerend karakter kreeg. Regulerende sturing is gericht op het stellen van concrete regels en beperkingen en is soms noodzakelijk — bijvoorbeeld bij het voorkomen van paracommercie.

Tegelijkertijd zien we dat het horecalandschap steeds diverser wordt. Ondernemers spelen in op veranderende behoeften en creëren nieuwe markten met

[1] Zie voor een uitgebreid overzicht van de voorgeschiedenis van het horecabeleidskader bijlage 1.

innovatieve concepten, onderscheidende formules of een vernieuwde uitstraling. Hierdoor ontstaan kansen die vragen om flexibiliteit en maatwerk. In zulke situaties biedt kaderstellende sturing uitkomst. Dit is geen 'lichtere' vorm van sturing, maar een andere benadering: de gemeente stelt duidelijke kaders en geeft richting, terwijl ondernemers binnen die bandbreedte ruimte krijgen om te ondernemen.

Deze vorm van sturing sluit beter aan bij de dynamiek van de horecasector, waarin ontwikkelingen zich in hoog tempo opvolgen en het onderscheid tussen typen horecazaken steeds minder scherp is. Juist voor het stimuleren van kwalitatief onderscheidende horeca is het belangrijk om ruimte te bieden binnen heldere kaders, zodat vernieuwende initiatieven kunnen ontstaan en passen binnen de gewenste ontwikkeling van de stad.

In de hierboven geschetste context biedt kaderstellende sturing een passende benadering. Het stelt duidelijke kaders op basis van maatschappelijke doelen zoals de leidende principes in de omgevingsvisie, maar laat de invulling over aan de ondernemer. Hierdoor ontstaat ruimte voor vernieuwende initiatieven die passen binnen de gewenste ontwikkeling van de stad, zonder dat het beleid verstrikt raakt in gedetailleerde regels. Kaderstellende sturing maakt het mogelijk om te sturen op impact voor de leefomgeving en daarmee op kwaliteit, en biedt flexibiliteit waar dat nodig is.

Voorbeeld: we kunnen bepalen dat we kaders meegeven aan ondernemers en dat ondernemers binnen die kaders vrij zijn hun concept te exploiteren. Momenteel zijn de mogelijkheden hiervoor beperkt door de beperkingen in de Staat-van-horeca-activiteiten (zie hieronder). Met de huidige Staat-van-horeca-activiteiten bepalen we geen kaders, maar wel de invulling van een horecazaak. Kaders zijn bijvoorbeeld openingstijden, oppervlakte en verkeersbewegingen. Invulling van de zaak betekent dat ondernemers een bepaald typering voor hun zaak moeten kiezen, waar vervolgens voorwaarden voor de exploitatie aan verbonden zijn. Een ondernemer die een vernieuwend lunchconcept wil starten – bijvoorbeeld met Aziatische noedelgerechten – kan daarom tegen beperkingen aanlopen als de Staat-van-horeca-activiteiten alleen ruimte biedt voor traditionele 'broodjeszaken'. Door in de visie te kiezen voor kaderstellende sturing nemen we afstand van de regulerende vorm van sturing die we de afgelopen jaren steeds meer hebben gebruikt. In de uitvoering kan dit worden vertaald in bijvoorbeeld een andere indeling van de Staat-van-horeca-activiteiten, waarmee er meer ruimte ontstaat voor ondernemers om hun eigen concept vorm te geven. We bieden meer ruimte voor de ontwikkeling van een sterke horecasector.

<u>Uitgangspunt 2: We kiezen voor leefbaarheid bij groeiende levendigheid</u>

Het uitgangspunt bij horeca is altijd de balans tussen leefbaarheid en levendigheid, of rust en reuring. Mensen willen graag in een omgeving wonen waar het prettig verblijven en leefbaar is. Dat is de leefbaarheid. Wat iemand precies definieert als leefbare woonomgeving, verschilt per persoon, maar er kan in ieder geval gedacht worden aan schone en groene openbare ruimtes, weinig overlast van lawaai of drukte en een veilige omgeving.

Levendigheid heeft te maken met de mate van activiteit en dynamiek in een gebied. Het gaat over gezelligheid, sociale interactie, evenementen en een divers aanbod van horeca, winkels en cultuur die een gebied aantrekkelijk maken voor bezoekers en

bewoners. Maar levendigheid kan ook overlast veroorzaken, een vol terras geeft bijvoorbeeld soms geluidsoverlast voor bewoners. Ook de definitie van levendigheid, of wat iemand prettig vindt wat betreft levendigheid, verschilt per persoon. In stadsdelen met meer horeca, zoals de binnenstad of Nijmegen-Oost, zal er meer levendigheid op straat zijn dan in stadsdelen met minder horeca.

Meer horeca doet niet per se af aan de leefbaarheid: soms zorgt horeca juist voor gewenste mate van levendigheid in een woongebied. De balans hangt daarom erg af van de plek in de stad. We kiezen er daarom voor om levendigheid stimuleren op plekken waar deze gewenst is, zoals de binnenstad, maar we blijven ook oog houden voor de leefbaarheid rondom deze plekken. Deze mag niet ten koste gaan van de levendigheid. Daarom hebben we horeca-accentgebieden. In wijken waar al veel horeca is, hebben we scherper oog voor leefbaarheid. In wijken met nauwelijks horeca kijken we hoe we juist de levendigheid kunnen versterken met horeca, met oog voor leefbaarheid (nadruk op ontmoetingsfunctie).

Voorbeeld: Op veel plekken in de stad wonen mensen in de buurt van horecazaken. In de wijken gaat het vaak om horecazaken die op zichzelf staand in de wijk liggen. In de binnenstad is er op veel verschillende plekken horeca. Met name rond de horeca-accentgebieden kan de balans tussen leefbaarheid en levendigheid op spanning staan. Dat geldt ook voor de horecazaken in wijken met een woonkarakter. Tegelijkertijd zien we dat Nijmegen als stad groeit en verdicht. De balans kan daarmee in de toekomst meer op spanning komen te staan. Dit voorbeeld laat zien dat de balans tussen rust en reuring sterk afhankelijk is van de locatie in de stad, en dat maatwerk nodig is om zowel leefbaarheid als levendigheid te waarborgen in verschillende stadsdelen. Dat kunnen we doen door de stadskarakters uit de omgevingsvisie als kapstok te gebruiken bij horeca in verschillende delen van de stad.

<u>Uitgangspunt 3: Horeca als randvoorwaarde voor een levendige stad.</u>

Horeca draagt bij aan de bruisende sfeer van de stad en biedt ruimte voor ontmoeting en ontspanning. Dat geldt zowel voor de binnenstad als voor de wijken, hetzij voor beiden in andere vorm. Maar dit essentiële karakter van horeca betekent niet dat de horecasector allesbepalend is voor de ruimtelijke indeling van de stad.

Horeca heeft invloed op de fysieke leefomgeving. In lijn met de Visie op Gezondheid 2040, waarin preventie, sociale inclusie en duurzaamheid centraal staan, kan horeca bijdragen aan een gezonde leefomgeving — bijvoorbeeld door gezonde en duurzame keuzes aantrekkelijk te maken. Horeca is daarmee één van de schakels in een vitale stad. Toegankelijke en betaalbare horeca in de wijk kan bijdragen aan gelijke kansen op gezondheid, mits goed ingebed in de omgeving. In de horecavisie zoeken we daarom naar een balans: horeca als onderdeel van de stad, met oog voor de impact op leefbaarheid, gezondheid en stedelijke kwaliteit.

Ook moeten we ons aanpassen aan het veranderende klimaat in onze stad (bijvoorbeeld wateroverlast en hittestress), terwijl tegelijkertijd de stad aan het verdichten is (meer inwoners binnen dezelfde grenzen). Deze groei van onze stad en de verandering van het klimaat vragen soms om een andere invulling van de openbare ruimte dan deze nu is. Het creëren van een gezonde fysieke leefomgeving is hierbij uitgangspunt. Doordat er meerdere claims voor hetzelfde stukje grond worden gedaan, ontstaan er dilemma's die

om een afweging vragen. Vooral in de binnenstad levert dit uitdagingen op. Omdat elke vierkante meter van het centrum intensief benut wordt en we meerdere ambities hebben voor een herinrichting van deze meters, is keuzes maken onvermijdelijk. Daarom is horeca een van de afwegingen bij meerdere ruimtelijke claims.

Voorbeeld: In een verdichtende binnenstad doen meerdere ruimteclaims zich voor op dezelfde vierkante meters. Dat stelt ons soms voor dilemma's. Bijvoorbeeld: geven we prioriteit aan meer terrasruimte voor horeca om levendigheid en ontmoeting te stimuleren, of kiezen we voor vergroening en wateropvang om hittestress en wateroverlast tegen te gaan? Meer terrasmeters dragen bij aan een bruisende stad en economische vitaliteit, maar beperken de mogelijkheden voor bomen, schaduw en andere klimaatadaptieve maatregelen. Omgekeerd is meer ruimte voor vergroening in de stad op pleinen belangrijk voor een klimaatadaptieve binnenstad waar het fijn verblijven is, maar dit staat op gespannen voet met terrasmeters voor horecazaken. Dit voorbeeld laat zien dat horeca niet op zichzelf staat, maar altijd onderdeel is van bredere afwegingen in de binnenstad. Dat geldt ook voor andere stadsdelen, hetzij in een andere context. Door bij dit uitgangspunt de stadskarakters uit de omgevingsvisie te gebruiken kunnen we meer duidelijkheid geven in prioritering.

<u>Uitgangspunt 4: Meer ruimte voor ondernemerschap</u>

Stimuleren van ondernemerschap betekent dat we ruimte willen bieden aan initiatief, creativiteit en innovatie binnen de horeca. Ondernemers spelen in op consumentbehoeftes. Zo proberen nieuwe concepten in te spelen op belevingswaarde. Soms staat juist de ontmoetingsfunctie centraal bij concepten, wat een ander verdienmodel vergt. Ook vervagen traditionele grenzen tussen categorieën horeca (restaurants, cafés en lunchrooms) en tussen horeca en evenementen. Op verschillende plekken blijkt echter dat er in de praktijk niet veel ruimte is voor creativiteit. Vanuit de Economische Visie erkennen we het belang van een levendige en diverse horecasector als motor voor aantrekkingskracht van Nijmegen, voor bewoners, bezoekers én (toekomstige) werknemers. Dat doen we enerzijds door te kiezen voor kaderstellende sturing (zie uitgangspunt 1). Daarnaast zetten we in op het creëren van ruimte voor ondernemerschap, zowel fysiek als beleidsmatig.

Dit betekent ook aandacht voor de nacht: de Nachtvisie onderstreept het belang van een aantrekkelijk en veilig nachtklimaat, waarin ondernemers kunnen bijdragen aan een bruisend nachtleven. Daarnaast sluiten we aan bij het broedplaatsenbeleid en het proces voor TAG, waarin ruimte wordt geboden aan experimentele en kleinschalige initiatieven die bijdragen aan vernieuwing en culturele diversiteit.

Daarbij is het belangrijk dat we niet alleen ruimte *maken*, maar ook ruimte *laten*: ruimte die ondernemers zelf kunnen invullen, toe-eigenen en betekenisvol maken. Dat vraagt om vertrouwen, loslaten en het stellen van heldere kaders in plaats van gedetailleerde regels. Door kaders te stellen in plaats van te reguleren, ontstaat er ruimte voor maatwerk en kunnen ondernemers inspelen op veranderende behoeften. Zo stimuleren we een horecalandschap dat dynamisch, onderscheidend en toekomstbestendig is.

Voorbeeld: Ondernemers hebben soms goede ideeën die passen bij wat we nastreven voor de stad. Dat zijn vaak dingen die breder zijn dan een klassieke horecazaak, zoals evenementen bij horeca, buurtontmoetingsplekken of horeca op tijdelijke plekken. Regelgeving beperkt soms onnodig de ruimte voor ondernemers om met hun ideeën bij te dragen aan de stad. Het broedplaatsenbeleid, de notitie Tijdelijk Anders Gebruiken (TAG) en de Nachtvisie spelen hier al op in om die ruimte te creëren, maar vaak blijkt dat horeca cruciaal is voor het verdienmodel van deze nieuwe concepten. Soms is de ontmoetingsfunctie echter leidraad en staat juist het verdienmodel van horeca per definitie onder druk, maar ligt ook het risico op paracommercie op de loer. Door meer ruimte voor ondernemerschap als uitgangspunt te nemen, dragen we bij aan de al eerder vastgestelde stukken. We onderzoeken hoe we ruimte voor horeca in de brede zin kunnen vormgeven en hoe we ruimte kunnen laten voor initiatieven van ondernemers. Op deze manier zorgen we ervoor dat horeca een betekenisvolle functie in de stad is.

Uitgangspunt 5: Eenduidige en robuuste regelgeving

Verduidelijken van regelgeving is essentieel om ondernemers duidelijkheid en vertrouwen te bieden. De huidige regelgeving rondom horeca is in de loop der jaren gegroeid en soms versnipperd geraakt, wat leidt tot onduidelijkheid over wat wel en niet mogelijk is. Dit belemmert niet alleen initiatief, maar zorgt ook voor ongelijkheid in de uitvoering en handhaving. Door regelgeving te verduidelijken, maken we het speelveld transparanter en voorspelbaarder voor zowel bestaande als nieuwe ondernemers. Het gaat daarbij niet per se om meer of minder regels, maar om begrijpelijke, toegankelijke en toepasbare kaders.

Duidelijkheid helpt ook bij het maken van keuzes: waar sturen we op, en waar laten we ruimte? We maken de regelgeving robuust: dat betekent het opstellen van duidelijke, toekomstbestendige en handhaafbare kaders die richting geven zonder te veel in detail te treden. Ze bieden ondernemers ruimte voor eigen invulling en maatwerk, maar stellen tegelijkertijd grenzen om misbruik en ongewenste effecten te voorkomen. We moeten deze kaders actief handhaven, omdat te veel vrijheid kan leiden tot ongewenste effecten zoals overlast of eenzijdige groei. Zo voorkomen we dat ondernemers ‘weglopen’ met de geboden ruimte.

Met eenduidige en robuuste regelgeving versterken we het vertrouwen tussen overheid en ondernemers, verbeteren we de uitvoerbaarheid van beleid en creëren we ruimte voor maatwerk waar dat nodig is. Eenduidige en robuuste regelgeving is daarmee een fundament onder een toekomstbestendige en rechtvaardige horecasector.

Voorbeeld: Na de horecanota Gastvrij Nijmegen (2007) zijn er veel verschillende beleidslijnen vastgesteld, die aanvullende beleidsregels voor horeca bepaalden. Dat maakt dat het geheel aan beleidsregels onoverzichtelijk is geworden. Voor ondernemers is het daardoor lastig om te weten welke regels gelden voor hun specifieke situatie, en voor bewoners is het niet altijd duidelijk welke regels voor horecazaken in hun woonomgeving gelden. Met de nieuwe horecavisie willen we deze versnippering aanpakken door één helder en samenhangend kader te bieden.

Vraag aan uw raad: Kunt u zich vinden in de uitgangspunten?
Welke accenten wil uw raad leggen in de uitgangspunten?

Het horecabeleidskader: de uitwerking van de visie

Hieronder laten we zien waar we het over hebben bij het maken van horecabeleidskader. De gekozen richtingen in de uitgangspunten hebben impact op de onderwerpen waar we kaders voor bieden. Daarom laten we zien op welke onderwerpen de uitgangspunten concreet impact hebben. Eerst wordt de huidige situatie per onderwerp beschreven, daarna laten we zien hoe de ruimte binnen kaders per onderwerp eruitziet.

Locatiegerichte sturing	
Horeca-accentgebieden	
Huidige situatie	Het openen van een nieuwe horecazaak in de vorm van een restaurant of café (categorie 1b of hoger) is volgens de Staat van horeca-activiteiten in de binnenstad alleen toegestaan binnen horeca-accentgebieden. Hierdoor wordt overlast die door deze bedrijven kan ontstaan, geconcentreerd op een paar plekken in de binnenstad. We kennen zes horeca-accentgebieden in de binnenstad: Koningsplein, Waalkade, Grote Markt, Kelfkensbos, Plein 1944 en Molenstraat. We zien dat horeca-accentgebieden werken, in andere delen van de binnenstad is overlast beperkt. Aan de andere kant zitten de huidige horeca-accentgebieden vol. Daardoor is er nagenoeg geen ruimte voor nieuwe horecalocaties in deze zwaardere categorieën.
Kaders stellen	We zien dat horeca-accentgebieden functioneren voor het doel waartoe ze zijn ontworpen. We kunnen de horeca-accentgebieden daarom laten zoals ze zijn. Aan de andere kant willen we onderzoeken of, en zo ja waar, ruimte is voor een nieuw horeca-accentgebied. Op deze manier zouden we meer ruimte kunnen creëren voor nieuwe horecalocaties in de binnenstad, waarbij we aansluiting zoeken bij plekken waar al cafés of restaurants gevestigd zijn.
Kleine concepten in de rest van de binnenstad: lichte horeca & daghoreca	
Huidige situatie	Verspreid over de binnenstad kleine horecaconcepten waar geen alcohol geschonken mag worden en die zich op de dag richten: lichte horeca. Lichte horeca gaat over horeca-initiatieven in de lichtste categorie die zich buiten het hoofdwinkelgebied kunnen vestigen op locaties bestemd voor detailhandel of dienstverlening. Op deze manier zijn er verspreid door de binnenstad verschillende kleinschalige (max 125 m2 wvo) horecazaken ontstaan. Daarnaast kennen we nog een beleidslijn die overdag-horeca regelt: de beleidslijn daghoreca. Deze is geldig voor de Van Broekhuijsenstraat en Van Welderenstraat, en in de toekomst voor de nieuwe lichte horecaconcepten in de Burchtstraat (maximaal 3) en Augustijnenstraat (1). Bij deze vorm van overdag-horeca mag wel een alcoholvergunning aangevraagd worden. Met deze beleidslijn is, voor specifieke locaties, meer diverse (kleinschalige) conceptontwikkeling in de horeca mogelijk gemaakt. Deze beleidslijn voor daghoreca (maximaal 10% van het bouwblok in de ringstraten) zit 'vol': in elk bouwblok is 10% gevuld met horeca. In de praktijk blijkt dat nieuwe aanvragen gebruikmaken van andere argumentatie, bijvoorbeeld voor lichte horeca, om een zaak in een bouwblok te openen.
Kaders stellen	Traditionele grenzen tussen restaurants, cafés en lunchrooms vervagen steeds meer. Horecagelegenheden passen zich aan en richten zich soms op verschillende doelgroepen gedurende de dag. Daarmee is het onderscheid tussen deze twee

	beleidslijnen met de jaren onduidelijker geworden voor zowel ondernemers als vergunningen (aanvraag beoordelen, handhaven). De twee beleidslijnen gelden immers voor horecazaken die zich richten op hetzelfde moment van de dag: overdag. Het voornaamste verschil tussen de twee beleidslijnen is nu de mogelijkheid tot het aanvragen van een alcoholvergunning.
	Met de nieuwe definiëring van uitgangspunten in de horecavisie kunnen we onderzoeken hoe we hiermee omgaan. De volgende onderdelen moeten hierbij onderzocht worden:
	• Op welke locaties willen we deze kleinschalige concepten?
	• Hoe kunnen we ondernemers genoeg ruimte blijven geven om hun concept te ontwikkelen?
	• Kunnen we wat betreft sturingmogelijkheden draaien aan de knoppen:
	  ○ Omvang (in oppervlakte) van de zaak;
	  ○ Openingstijden;
	  ○ Het al dan niet schenken van alcohol?
	Hierbij gebruiken we de leidende principes van de omgevingsvisie.

Horeca in wijken	
Huidige situatie	Buiten de binnenstad is een behoorlijk aanbod aan horecabedrijven aanwezig, waarbij vooral de concentraties in de wijken Nijmegen-Oost en Bottendaal opvallen. Het aanbod is vooral buurt-/wijkgericht, maar trekt ook bezoekers van geheel Nijmegen en de regio. Het gaat vaak om kleinschalige concepten. Het is altijd de inzet geweest om de meeste horeca te vestigen in de binnenstad. Toch kan de rol van horeca met een verzorgende functie, gericht op de bewoners in de wijk niet worden uitgevlakt. Horeca in de wijken draagt bij aan een levendige wijk. Nieuwe horeca kan in wijken openen als het kleinschalig en gericht op de wijk is. Aan deze twee voorwaarden wordt een nieuw horeca-initiatief getoetst.
Kaders stellen	De beoordeling voor een horeca-initiatief ligt bij de gemeente. Goede afstemming met de buurt in buurten waar relatief meer horeca gevestigd is, blijft belangrijk. Bij de nieuwe horecavisie kunnen we onderzoeken hoe we deze band – ondernemer met buurt – kunnen versterken. Duidelijke regels zijn voor beide partijen belangrijk. Aan de andere kant zijn er wijken waar horeca juist een versterking van de sociale wijkstructuur kan geven. Hier is juist een vraag naar meer kleinschalige en laagdrempelige horeca. We kunnen onderzoeken welke barrières dit nu in de weg staat en hoe we hier meer ruimte aan kunnen geven. Daarnaast gebruiken we voor het kader voor horeca in de wijken de stadsdeelkarakters uit de omgevingsvisie als uitgangspunt.
Unieke locaties & concepten	
Huidige situatie	Horeca op unieke locaties of als uniek concept heeft vaak een bereik dat verder gaat dan alleen bewoners van de eigen wijk of stad. Kwalitatief goede initiatieven vanuit de markt, die inspelen op unieke kansen, worden op hun eigen merites beoordeeld.

Kaders stellen	We willen ruimte blijven bieden aan innovatieve, verrassende en – voor het horecalandschap – verrijkende horeca-initiatieven op bijzondere plekken. Bij de nieuwe horecavisie kunnen we onderzoeken of we met de huidige kaders nog steeds genoeg ruimte bieden voor dergelijke, vaak meer innovatieve vormen van ondernemerschap op bijzondere locaties. We denken hierbij ook evenementen (-locaties) als toevoeging aan horecaconcepten en aan broedplaatsen.
Langs radialen	
Huidige situatie	Langs verkeersradialen heeft horeca vaak een stedelijke functie. Hier zijn, naast kleinschalige horeca, ook grote horecabedrijven toegestaan die een bovenwijkse functie hebben. Locaties langs de bovenwijkse stedelijke infrastructuur zijn geschikt om ruimte te geven aan autonome ontwikkelingen van enige schaal, die moeilijk ruimtelijk inpasbaar zijn, maar wel tegemoetkomen aan de behoefte van Nijmeegse bewoners.
Kaders stellen	Bij de nieuwe horecavisie onderzoeken we hoe deze vorm van horeca past in een stad die steeds meer verdicht. De term 'verkeersradiaal' voldoet mogelijk niet meer. We kijken opnieuw wat past bij deze vorm van grotere horecaconcepten. Ook dat onderzoeken we.
Terrassen	
Huidige situatie	Het terras is meer dan alleen een aanvulling op horecazaken: het is een levendige ontmoetingsplaats waar mensen samenkomen en genieten. Het terras fungeert als smaakmaker en horecaondernemers investeren dan ook steeds meer in goed ontworpen, comfortabele (en verwarmde) terrassen. In 2022 is de vernieuwde terrassennota vastgesteld. We hebben 10 terrasregels opgesteld en meer verantwoordelijkheid bij ondernemers neergelegd. Deze zijn herijkt in 2022.
Kaders stellen	Binnen de kaders van de 10 terrasregels mag de ondernemer diens terras exploiteren. Hiermee is geprobeerd een zo gelijk mogelijk speelveld te creëren voor ondernemers. Na vaststelling van de nota is ook een moment van evaluatie afgesproken. Deze kunnen we meenemen bij de nieuwe horecavisie. We hebben dan ook aandacht voor discussie(s) over beeldkwaliteit en duurzaamheid.
Vormgerichte sturing	
Ondersteunende horeca bij detailhandel en bij maatschappelijke instellingen	
Huidige situatie	Ondersteunende horeca komt tegemoet aan de trend van 'blurring'. Blurring betekent in dit geval dat grenzen tussen verschillende sectoren vervagen. Horeca is dan een nevenactiviteit naast bijvoorbeeld detailhandel, cultuur, sport of ontspanning. Aan de andere kant is het door bestaande kaders van belang dat er een gelijk speelveld is tussen bedrijven met horeca als hoofdactiviteit of als ondergeschikte activiteit. De meeste ondersteunende horeca vindt plaats bij niet-commerciële instellingen, zoals stichtingen en verenigingen, waarvan horeca niet de hoofdactiviteit is. Dit heet ook wel 'paracommercie'. Paracommercie verwijst naar commerciële activiteiten die plaatsvinden binnen een niet-commerciële of maatschappelijke instelling. Deze instellingen richten zich primair op maatschappelijke, sportieve, culturele, educatieve

	of levensbeschouwelijke doelen, en bieden horeca “erbij” aan — bijvoorbeeld in een sportkantine, buurthuis of cultureel centrum. Dit is belangrijk voor de inkomsten van de betreffende instelling. Om een oneerlijk speelveld met reguliere horeca te voorkomen – omdat deze instellingen onder andere voorwaarden opereren – wordt paracommerciële horeca sterk gereguleerd.
Kaders stellen	Steeds vaker is horeca een nevenactiviteit naast bijvoorbeeld detailhandel, cultuur of leisure. We hebben regels voor ondersteunende horeca zodat er een gelijk speelveld is met zaken die horeca als hoofdactiviteit hebben. Een gelijk speelveld behouden blijft een aandachtspunt. Wel kan er gekeken worden of de formulering van de regels voor ondersteunende horeca helderder kan. Paracommerciële horeca wordt gereguleerd gestuurd. Het speelveld met reguliere horeca kan niet helemaal gelijkgetrokken worden. Een lossere sturing is bij paracommercie nauwelijks mogelijk door regelgeving zoals in de alcoholwet vastgelegd. Daarnaast raakt dit aan andere beleidsvelden: zo is de vraag of vanuit de omgevingsvisie (gezonde leefomgeving) meer horeca passend is bij sportcomplexen. Tegelijkertijd zien we de noodzaak bij de betreffende instellingen van het exploiteren van een horecaconcept voor hun inkomsten. We kunnen bij de nieuwe horecavisie onderzoeken hoe we deze instellingen kunnen versterken vanuit economisch opzicht. Hierin is echter niet alles mogelijk.
Staat van horeca-activiteiten	
Huidige situatie	De Staat van horeca-activiteiten is een systematische indeling van horecaconcepten in categorieën, gebaseerd op kenmerken zoals openingstijden, geluidsniveau, alcoholverstrekking, en de mate van overlast of levendigheid die ze met zich meebrengen. Deze indeling wordt gebruikt om te bepalen welke vormen van horeca op welke locaties in de stad zijn toegestaan, en vormt daarmee een toetsingskader voor vergunningverlening en ruimtelijke ordening. Momenteel is de sturing sterk regulerend. De huidige Staat is gebaseerd op traditionele labels zoals ‘lunchroom’, ‘restaurant’ of ‘dancing’. Dit zijn sterk beperkende definities: de regels zijn gekoppeld aan het type zaak, in plaats van aan de feitelijke activiteiten en hun impact op de omgeving.
Kaders stellen	De typologische benadering van de huidige Staat-van-horeca-activiteiten is onvoldoende adaptief voor nieuwe ontwikkelingen. Met de nieuwe horecavisie willen we meer kaderstellend kunnen sturen. Met meer kaderstellende sturing kan er gestuurd worden op feitelijke activiteiten en hun impact voor de omgeving. In deze vorm wordt elk horecaconcept beoordeeld op basis van activiteiten en kenmerken (zoals openingstijden, alcoholverkoop, muziek, etc.). Op basis van het aantal punten wordt een categorie toegekend. Aan die categorie zijn vervolgens regels verbonden. Op deze manier zijn categorieën vrij van type zaken. Dat geeft ondernemers meer ruimte voor vernieuwende concepten.
Ruimte voor creativiteit in de nacht	
Huidige situatie	Horeca-activiteiten in de nacht vallen vaak in de categorie zwaardere horeca. Hierdoor zijn veel nachthoreca aan nauwe regels verbonden. Tegelijkertijd kan de nachtscene een creatieve broedplaats zijn met een hoge sociaal-maatschappelijke waarde voor de stad (zie Nachtvisie). In die zin is nachtcultuur onlosmakelijk verweven met horeca.

Kaders stellen	Door meer te sturen met een kader (zie 'Staat-van-horeca-activiteiten' hierboven), in plaats van op concepten, kunnen we onderzoeken of we (kleinschalige) creativiteit gecombineerd met horeca meer ruimte kunnen geven. Ook de notitie over Tijdelijk Anders Gebruiken (TAG) en het broedplaatsenbeleid bieden hier, samen met de nieuwe horecavisie, aanhaakpunten voor.
Openingstijden	
Huidige situatie	We kennen een palet aan sluitingstijden in de praktijk. Meestal wordt er bij het verlenen van een omgevingsvergunning geen sluitingstijden meegeven. In sommige gevallen wordt de aanduiding 'dagopenstelling' gebruikt, wat meestal tot 19.00u betekent. Zaken zonder mogelijkheid tot alcoholvergunning aanvragen zijn daarnaast meestal niet langer open dan tot 18.00u. Verder kennen we venstertijden. Deze gelden voor de alcohol schenkende horeca: tussen 04:00 en 08:00 uur mogen er geen nieuwe klanten van buitenaf de zaak worden binnengelaten. Klanten die al binnen zijn, mogen blijven totdat de horecaondernemer de zaak sluit.
Kaders stellen	We kennen geen algemeen kader voor openingstijden. Wel zijn de venstertijden kaderstellend. Met venstertijden wordt ervoor gezorgd dat we grip houden op uitgaansoverlast, terwijl ondernemers de ruimte hebben zelf te kiezen wanneer zij willen sluiten. Er zijn geen ontheffingsmogelijkheden bij de venstertijden. Dat zorgt voor een eenduidig kader voor de nachthoreca. Voor de overige horeca geldt dat het toevoegen van openingstijden juist ruimte kan scheppen. Door openingstijden expliciet te benoemen, ontstaat een duidelijk kader waarbinnen ondernemers hun concept kunnen vormgeven. Dit biedt flexibiliteit: binnen de gestelde tijden is er vrijheid om te kiezen voor een vroege sluiting, een avondformule of een dagzaak. De nadruk ligt dan niet op het type horeca (zoals café of lunchroom), maar op wat het concept doet binnen de beschikbare tijdruimte. Daarmee verschuift de sturing van categorisering naar activiteit, wat beter aansluit bij de praktijk van hybride en innovatieve horecavormen. Dit sluit ook aan bij de herstructurering van de Staat-van-horeca-activiteiten. Daarom kunnen we met de nieuwe horecavisie onderzoeken hoe we openingstijden kunnen inbedden in de Staat-van-horeca-activiteiten, zónder ondernemers te veel te beperken.

Risicoanalyse

Toenemende concurrentie

Bij aanpassingen van het horecabeleid kunnen regels veranderen voor ondernemers. Dit heeft impact op de huidige horeca. Dat kunnen ondernemers opvatten als bijvoorbeeld toenemende concurrentie, ook als de aanpassingen kansen voor henzelf bieden. Door te zorgen voor brede participatie nemen we ondernemers mee.

Balans leefbaarheid en levendigheid

De balans tussen leefbaarheid en levendigheid is belangrijk voor inwoners. Daarom gaan we voor een representatieve groep inwoners participatie verzorgen. Het gaat daarbij om een mix van oudere en jongere inwoners en bezoekers van de horeca.

Gezondheidsbeleid

Ook kan het zijn dat beleid met elkaar conflicteert: zo kunnen gezondheids- en horecabeleid met elkaar in conflict staan, door de rol die alcohol en fastfood spelen in de horecasector.

Wat betreft de fast service-sector, dit kunnen we meenemen bij het herdefiniëren van de Staat-van-horeca-activiteiten. Activiteiten zoals het afhalen en bezorgen van maaltijden kunnen we hierin vastleggen.

Wat betreft het schenken en consumeren van alcohol werken we als gemeente aan alcoholmatiging in alle leeftijdsgroepen. Het aantal overmatige en zware drinkers onder volwassen Nijmegenaren is hoger dan onder volwassenen in de regio Gelderland-Zuid. Ook bij jongvolwassenen (16-25 jaar) zijn de cijfers van recent alcoholgebruik hoger onder Nijmeegse jongvolwassenen dan onder jongvolwassenen in de regio Gelderland-Zuid. Dit geldt ook voor zware drinkers. Het beperken van het aantal alcoholverkooppunten (beschikbaarheid van alcohol) is een effectieve maatregel voor het terugdringen van alcoholgebruik en daaraan gerelateerde schade. Het draagt bij aan het effect gecombineerde maatregelen: het totaal aan maatregelen om overmatig drinkgedrag terug te dringen is bewezen effectief. Bij het bieden aan meer ruimte voor ondernemerschap, kan het toevoegen van de mogelijkheid tot schenken van alcohol bij zaken waar dat nu nog niet mogelijk is, juist een grote wens zijn. Hiermee zou dan het aantal punten waar alcohol verkocht wordt verhoogd worden. Dat kan het effect van gecombineerde maatregelen verminderen.

Koppeling aan doelenboom en wettelijke visies

Met het vernieuwen van de horecavisie dragen we bij aan de volgende doelen uit de doelenboom:

- We vergroten de veiligheid van evenementen, horeca (en markten) risicogestuurd waarbij we ondernemers, organisatoren en inwoners stimuleren verantwoordelijkheid te nemen voor de veiligheid.
- We ondersteunen ondernemers en bedrijven, waarbij we kansen benutten om ondernemerschap en innovatie te stimuleren.
- We investeren in onze aantrekkelijke en gastvrije binnenstad.
  We behouden en versterken de ruimtelijke kwaliteit van onze stad, door zorg te dragen voor een evenwichtige toedeling van functies aan locaties.

Financiën en uitvoering

Het opstellen van de nieuwe horecavisie valt binnen de beschikbare middelen van het programma Economie.

Proces richting besluitvorming

<u>Participatie</u>
Zie bijlage 2: participatieplan.

<u>Planning</u>

Q3 2025	Concept startnotitie toetsen bij ondernemers en bewoners

	• KHN afdeling Groot-Nijmegen en Huis voor de Binnenstad • Bewonersplatform Nijmegen Centrum
Q4 2025	Startnotitie toetsen bij stakeholders
	Startnotitie vaststellen door college
Q1 2026	Startnotitie in raad
Q2 2026	Participatie door bewoners en ondernemers
	Deskresearch
	Fieldresearch: straat- en nachtschouw
Q3 2026	Conceptrapportage met stakeholders bespreken
	Hoofdlijnen visie vaststellen met kerngroep en stakeholders
	Start uitwerken uitvoeringsagenda
Q4 2026	Uitwerken visie en uitvoeringsagenda
	Visie en uitvoeringsagenda vaststellen met kerngroep en stakeholders
	Visie naar college
Q1 2027	Visie in raad
	Uitvoeringsagenda naar college
Q2 2027	Raad informeren over uitvoeringsagenda

Bijlage 1: Voorgeschiedenis

De volgende beleidsstukken vormen samen het huidige horecabeleid:

- Horecanota Gastvrij Nijmegen (2007)
  Het uitgangspunt in deze nota is de balans tussen levendigheid en leefbaarheid in de stad. Deze balans is vervolgens altijd het uitgangspunt gebleven bij het toepassen van het horecabeleid.
  - Nieuwe horeca in horeca-accentgebieden: Nieuwe horeca (categorie 1b restaurant en categorie 2a café) zijn alleen toegestaan in de horeca-accentgebieden.
  - Uitbreiding bestaande horeca: Voor het gehele stadscentrum geldt dat de bestaande horeca mag uitbreiden in het naastgelegen pand.
- Beleidslijn lichte horeca (2013)
  Lichte horeca is in het stadscentrum toegestaan buiten de hoofdwinkelstraten. De beleidslijn betreft alleen de lichtste categorie horeca (categorie 1a). Het gaat om broodjeszaak, lunchroom, croissanterie, ijssalon, koffiebar, tearoom. Er mag geen alcohol worden geschonken. Het gaat om kleinschalige zaken (maximale omvang 125 m2 vvo). Een terras is toegestaan.
- Nota ondersteunende horeca (2001)
  - In gebouwen die gebruikt mogen worden voor cultuur en ontspanning, detailhandel, dienstverlening, kantoren, maatschappelijke voorzieningen, recreatie en/of sport is ondersteunende horeca onder de voorwaarden toegestaan.
  - Voor detailhandel en dienstverlening geldt dat max 25% van het oppervlak en max 50 m2 mag worden ingezet voor ondersteunende horeca. Daarbij mag de binnentuin worden betrokken. Een terras in de openbare ruimte is niet toegestaan.
  - Voor musea, wijkcentra, bibliotheek etc geldt dat max 10% van het oppervlak mag worden ingezet voor ondersteunende horeca. Een terras is toegestaan.
  - Er gelden aanvullende voorwaarden waar zaken met ondersteunende horeca aan moeten voldoen. Dat verschilt per bestemmingsplan.
- Beleidslijn daghoreca in de ringstraten (Van Broeckhuysenstraat en Van Welderenstraat) (2008)
  Om tegemoet te komen aan de behoeften van kantoren op de singels om in de directe omgeving terecht te kunnen voor een lunch is in 2008 een beleidslijn vastgesteld om daghoreca in de Van Broeckhuijsenstraat en Van Welderenstraat mogelijk te maken. Het gaat hier om het toestaan van daghoreca (cat. 1a lichte horeca) tot maximaal 20% van een bouwblok. Bij daghoreca is het schenken van alcohol toegestaan. Ook is een terras toegestaan.
  - Deze beleidslijn wordt in sommige gevallen ook toegepast buiten het centrum bij nieuwe horeca in wijken.
- Terrassennota (2022, herijking van terrassennota 2014)
  We gaan uit van algemene regels daar waar het kan, van meer gedetailleerde regels daar waar het moet. De terrassennota beschrijft het wie (mag een terras), waar (mag een terras) en hoe (inrichting, sluitingstijden) van de terrassen in Nijmegen.

Met de nieuwe horecavisie en de daaruit voortvloeiende beleidsregels en de uitvoeringsagenda, laten we de hierboven genoemde beleidsstukken vervallen. Deze stukken vormen bouwstenen van het nieuwe horecabeleid.

Daarnaast zijn er andere beleidsstukken die een kader geven aan de horecavisie. Dat zijn de volgende:

- Koers voor de Binnenstad (2024): een leidend thema in deze gebiedsvisie is 'De ondernemende binnenstad'. De gebiedsvisie beschrijft dat we mogelijkheden voor horeca in balans houden in de binnenstad. Nieuwe restaurants en cafés zijn toegestaan in de horeca-accentgebieden, nieuwe lichte horeca in de straten hier omheen. Ook maken we nieuwe lichte horeca mogelijk in de Augustijnenstraat (maximaal 1 initiatief) en in de Burchtstraat (maximaal 3 initiatieven).
- Plan van aanpak leegstand (2024): in dit plan van aanpak beschrijven we hoe we de binnenstad en buurt- en wijkwinkelcentra economisch gezien willen versterken. Een van de acties is dat we het horecabeleid voor de hele stad gaan actualiseren.
- Broedplaatsenbeleid (2024): Het broedplaatsenbeleid wil meer fysieke ruimte voor creativiteit en betere uitwisseling en interactie tussen makers bieden. Een van de doelstellingen is meer passende ruimte in de stad voor actieve creatieve makers. Ook op het snijvlak van horeca en cultuur zijn makers actief.
- Nachtvisie (2025): De Nachtvisie erkent dat nachtcultuur een grote economische impact op de stad heeft, naast de sociaal maatschappelijke waarde. In de Nachtvisie is opgenomen dat de horecanota wordt herzien in samenspraak met de horeca, locatie- en clubeigenaren, (oud) broedplaatsenbeheerders en cultureel ondernemers. Vanuit de Nachtvisie wordt de nadrukkelijke behoefte aan nieuwe locaties (binnen en buiten het centrum) meegegeven. Belangrijk is de nachtcultuur als serieuze gesprekspartner te zien bij het ontwikkelen van de nieuwe Horecanota.
- Preventie- en handhavingsplan alcohol 2025-2028 (2025): In dit plan staan doelstellingen rondom het voorkomen en terugdringen van alcoholgebruik en de schadelijke gevolgen van alcoholgebruik bij jongeren en jongvolwassenen onder de 25 jaar. Hierbij wordt onder andere ingezet op alcoholverstrekkers via controle en handhaving. Ook nemen we deel aan een onderzoekspilot van de STAD-aanpak (STockholm prevents Alcohol and Drug problems) waar verschillende horecaondernemers aan meedoen.
- Visie op gezondheid 2040 (2025): In deze visie worden preventie, de gezonde leefomgeving, sociale inclusie en duurzaamheid als pijlers voor de stad van de toekomst benoemd. Als plek van ontmoeting, ontspanning en gezonde voeding kan horeca een belangrijke rol spelen in het creëren van een gezonde leefomgeving. De visie stimuleert horecaondernemers om gezonde en duurzame keuzes aantrekkelijk te maken en zo bij te dragen aan een vitale stad. Verder onderstreept de visie het belang van gelijke kansen op gezondheid. Hier kan aan gewerkt worden door toegankelijke en betaalbare plekken voor (maatschappelijke) horeca in de wijk.
- Omgevingsvisie De Nabije Stad 2050 (2025): De omgevingsvisie beschrijft vier beleidshoofdlijnen. Deze hoofdlijnen geven de beleidsmatige beweging aan die Nijmegen maakt richting 2050. Middels de economisch veerkrachtige stad en aantrekkelijke stad geven we invulling aan het actualiseren van de horecavisie. Ook

hebben we oog voor de andere beleidshoofdlijnen: sociale en gezonde stad en duurzame stad.

- Notitie Tijdelijke (placemakings)initiatieven & werkproces Tijdelijk Anders Gebruiken (TAG) (2025): Het hoofddoel van Tijdelijk Anders Gebruiken is het vergroten van de leefbaarheid, levendigheid, aantrekkelijkheid en sociale veiligheid van gebieden en wijken. Voormalige TAG-projecten kenden uiteenlopende functies, waaronder tijdelijke horeca.
- Event Full, kadernota evenementenbeleid (2011): veel horecaondernemers zijn ook evenementenorganisator. Dat is met name tijdens de Vierdaagsefeesten, maar in toenemende mate ook in de rest van het jaar. Ook staat in elke terrasvergunning dat deze niet geldig is tijdens de Vierdaagse en verzocht kan worden dat terrassen tijdens evenementen worden opgeruimd.

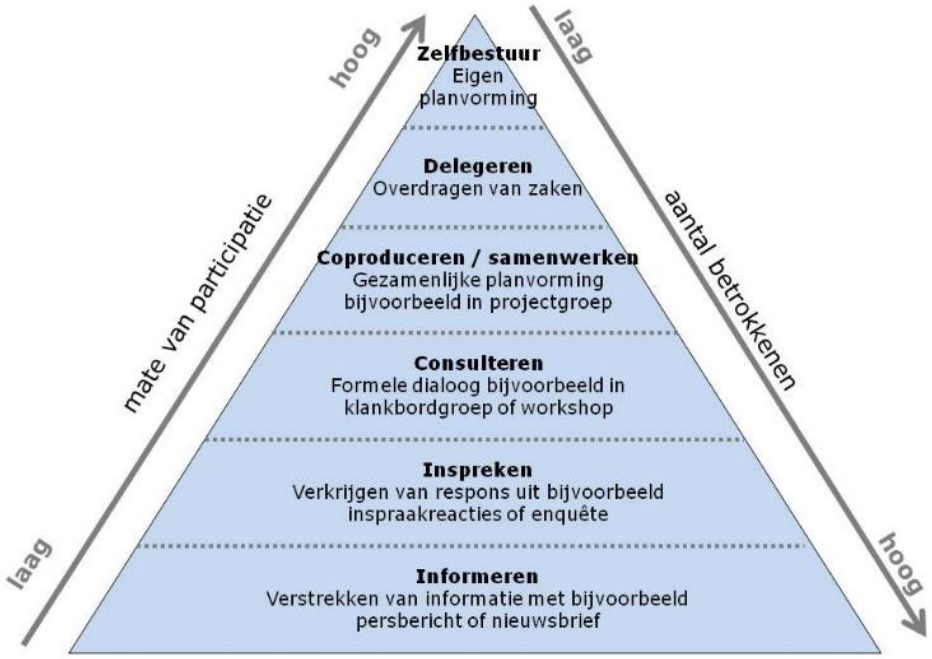
Bijlage 2: Participatieplan

Participatiedoel

Het doel van het participatietraject bij de nieuwe horecavisie is om bewoners, ondernemers en andere betrokkenen actief te betrekken bij het vormgeven van het horecabeleid. We willen ophalen wat er leeft in de stad: welke zorgen, kansen en ideeën mensen hebben rondom horeca in hun buurt. Door breed te luisteren en gericht te communiceren over wat wel en niet mogelijk is, ontstaat een transparant proces met realistische verwachtingen. Participatie is geen inspraak achteraf, maar een manier om het beleid beter te maken met input van de stad. Hoe meer input we meenemen, hoe beter het horecakader aansluit bij de verschillende behoeften en belangen. Het traject is geslaagd als we kunnen laten zien dat de visie scherper, rijker en beter toepasbaar is geworden dankzij de inbreng van bewoners, ondernemers en andere belanghebbenden.

Participatieniveau

Participatie kan in verschillende vormen plaatsvinden, zoals in onderstaande piramide te zien is.



Bij de horecavisie werken we met drie niveaus: informeren, inspreken en consulteren. Bij het niveau van informeren ligt de nadruk op het geven van informatie, zonder dat er directe invloed of inspraak van de betrokkenen wordt verwacht of gevraagd. We streven naar openheid en houden iedereen actief op de hoogte van relevante ontwikkelingen. Bij inspreken krijgen doelgroepen de ruimte om op eigen initiatief hun reacties, wensen en aandachtspunten te delen. Bij consulteren legt het projectteam specifieke voorstellen en vraagstukken voor aan participatiedoelgroepen, waarbij gericht om hun input wordt gevraagd.

Stakeholders

We verzamelen een breed veld aan stakeholders om ons heen. Deze stakeholders worden op gezette momenten gevraagd input of feedback te geven op de horecavisie en de uitvoeringsagenda (zie hieronder). Het gaat om de volgende stakeholders:

- Horecaondernemers via Koninklijke Horeca Nederland afdeling Groot-Nijmegen en Huis voor de Binnenstad;
- Kerngroep Keurmerk Veilig Uitgaan (voor zover nog niet vertegenwoordigd in hierboven genoemde stakeholders);
- Nachthoreca middels stichting Nachtburgemeester Nijmegen naast de individuele ondernemer-interviews;
- Bewoners rondom horeca in de binnenstad en in de wijken;
- Daarnaast worden veel verschillende beleidsdomeinen betrokken:
    - Economie
    - Veiligheid/vergunningen
    - Omgevingsplan
    - Cultuur
    - Gezondheid
    - Welzijn
    - Evenementen
    - Gebiedsregisseurs wijken
- Handhaving

Participatiethema's

Op welke onderdelen willen we graag inbreng door participatie?

We informeren stakeholders over

- Het vernieuwen van de horecavisie. We laten weten dat we hiermee bezig zijn en dat kaders kunnen gaan veranderen.
- Na afronding van de visie informeren we stakeholders over de nieuwe visie.
- We informeren stakeholders over de vernieuwde beleidsregels die na de horecavisie gemaakt gaan worden.
- Ook informeren we over de wettelijke kaders die gelden voor horeca, waardoor voor sommige onderwerpen geen nieuwe kaders mogelijk zijn.

We informeren door middel van communicatie via KHN en het Huis voor de Binnenstad met de sector. Dat doen we ook voor instellingen met ondersteunende horeca (sport, cultuur, maatschappelijk).

We geven ruimte voor inspreken door stakeholders bij

- Het definiëren van de uitgangspunten in de visie;
- Het verkennen van de mogelijkheden binnen de opgaves zoals deze beschreven zijn bij 'locatie- en vormgerichte' sturing. We horen hier wat belangrijk is voor de verschillende stakeholders. Op basis van deze input kijken we vervolgens waar we stakeholders op willen én kunnen consulteren. Hierdoor kunnen we zorgen voor verdieping op het inspreken.

Deze inspreekmomenten geven we zoveel mogelijk vorm via bestaande structuren. Dat kunnen formele inspreekreacties zijn bij behandeling in de raad, maar dat is niet het enige. Via het straatvertegenwoordigersoverleg van het Huis voor de Binnenstad en via de

ledenvergadering van KHN wordt ook inspraak verworven. Daarnaast organiseren we een sessie waarin de nieuwe horecavisie in conceptvorm wordt getoetst bij een grotere groep horecaondernemers.

Voor bewoners willen we zoveel mogelijk bestaande structuren gebruiken. Sommige bewonersgroepen hebben zichzelf sterk georganiseerd (bijvoorbeeld Bewonersplatform Centrum Nijmegen). Juist ook minder georganiseerde bewoners willen we de mogelijkheid geven tot inspreken. Daarom zoeken we met wijkregisseurs naar de juiste vorm hiervoor.

Bij de eerste verkenning van de opgaves voor de horecavisie hebben HAN-studenten onderzoek onder bewoners rondom en bezoekers van horeca uitgevoerd. Deze input hebben we meegenomen. Als er buiten de bestaande structuren onderzoek nodig is onder bewoners, willen we kijken of we hier studenten in kunnen betrekken. Ook willen we het stadspanel betrekken.

We consulteren stakeholders bij

- Locatie- en vormgerichte sturing (zie opgaveverkenning hierboven). We consulteren verschillende stakeholders hier zodat we kunnen horen wat voor werkt voor ondernemers én bewoners.
- Ook consulteren we stakeholders bij het maken van de uitvoeringsagenda. Hierin kunnen concrete projecten landen die de sector versterken.

Met regelmaat (ongeveer vier tot vijf keer per jaar) is er een ambtelijk overleg met KHN en het Huis. Hierin bespreken we onderwerpen die terugkomen bij het schrijven van de visie. Op deze manier voeren we een constant gesprek met de sector. Om een verdiepingsslag te kunnen maken in de belangenafweging, gaan we daarnaast individuele horecaondernemers interviewen. We gaan hierbij zorgen voor een zo breed en representatief mogelijke afspiegeling van ondernemers. Dat geldt ook voor de nachthoreca en horeca bij paracommerciële instellingen.

Ook de kerngroep Keurmerk Veilig Uitgaan zien we als een belangrijke stakeholder. Deze zijn deels vertegenwoordigd via KHN en het Huis voor de Binnenstad, maar er zijn ook andere stakeholders aangesloten. Deze groep moet in een van de overleggen geconsulteerd worden om een integrale horecavisie op te stellen zodat ook preventie- en veiligheidsaspecten van de horeca worden meegenomen.

Om een verdiepingsslag te kunnen maken in de belangenafweging, gaan we gesprekken voeren met inwoners uit verschillende doelgroepen. Ook hier zorgen we voor een representatieve afspiegeling van bewoners.

Daarnaast gaan we met relevante stakeholders een straat- en nachtschouw buiten doen.

Wat staat al vast?

De wettelijke kaders in de Alcoholwet zijn leidend voor horecazaken. Hierin worden ook kaders voor paracommericële horeca-activiteiten geregeld. Daarnaast staan de gemeentelijke kaders zoals genoemd onder ‘Voorgeschiedenis’ vast. Deze kaders passen we toe bij het maken van de nieuwe horecavisie.