

**Aandachtspunten visiebijeenkomst horeca met gebiedscommissies, wijkraden en – comités
Noord-Zuid-Centrum
25 oktober 2021**

Aantal externe deelnemers:

3 personen van:

Wijkraad Oude Noorden

Wijkraad Katendrecht/Wilhelminapier

Gebiedscommissie Centrum

Verschil uit tussen gebiedscommissie en wijkraad.

-> Voorheen was er sprake van deelgemeenten. Deze zijn omgevormd naar gebiedscommissies en vanaf 2022 worden dit wijkraden. Het nieuwe gebiedsmodel bestaat uit 39 wijkraden.

Wijkraden mogen gevraagd/ongevraagd advies geven, zoals zij hebben gedaan bij de horecagebiedsplannen.

Wellicht is dit ook de reden dat het aantal aanmeldingen voor deze visiebijeenkomst horeca laag is.

Wat zijn de sterke punten van de Rotterdamse horeca?

* Grote economie, veel arbeidsplaatsen, reuring in een wereldstad, wereldburgers met wereldhoreca en veel toeristen die bediend moeten worden.

* Deliplein bestaat vooral uit avondhoreca. Overdag is hier niets te beleven. Dit is een aandachtspunt van de BIZ. Voor de horecaondernemers gaat het blijkbaar goed genoeg door alleen 's avonds open te zijn. Waarschijnlijk zullen ze niet meer verdienen als ze ook ontbijt/lunch zullen aanbieden.

Personeelstekort kan ook een reden van beperkte openingstijden zijn.

Persoonlijke mening van X is dat Rotterdam wereldstad moet zijn met horeca die lang open is. Maar vanuit wijkraad is bekend dat veel bewoners hier anders over denken omdat langere openingstijden ook overlast met zich meebrengt (categorie 1 en 2).

* In het Oude Noorden bevindt zich redelijk veel horeca in de woonwijk. Hierbij valt op dat daghoreca (ochtend/middag) wordt gemist. De meeste horeca start laat in de middag. Er is geen nachthoreca, maar dit is niet erg. In de wijk komen steeds meer draagkrachtige bewoners wonen, waardoor mogelijk meer vraag komt naar horeca. Er moet voor worden gewaakt dat in de woonwijk niet te veel overlast van horeca (met name 's nachts) komt.

* Er komen veel toeristen naar de stad, maar 's ochtends is er weinig open. Dit is een groot gemis en er moet gekeken worden hoe dit op te pakken.

-> De oproep naar daghoreca is interessant. Als een horecaondernemer een avondvergunning heeft, mag deze ook overdag exploiteren. Afvragen hoe het met de marktwens zit.

-> Voor horeca is het momenteel ook lastig om personeel te krijgen. Hierdoor is de kans op verruiming van de openingstijden niet groot en wordt op veel plekken zelfs minder.

* Rotterdam wil mensen van buiten de stad/toeristen over de stad verspreiden. Rotterdam is meer dan alleen het centrum. De omliggende wijken moeten aantrekkelijker worden gemaakt. Nu laten veel horecaondernemers de buitenruimte vervuilen. Belangrijk dat de wijk aantrekkelijk blijft.

* Er is voor iedereen is wel iets te vinden in de horeca. De diversiteit is een plus van Rotterdam. Wel kan de kwaliteit verbeterd worden. Deze is niet altijd goed.

* Horeca moet ook zijn best doen. Als ze dit niet doet, dan ligt dit aan de uitbater en is het zijn/haar schuld.

* De bewoners bezoeken niet snel de horeca in hun woonwijk. Dit komt o.a. door de hoge prijzen in de horeca. Hier zie je duidelijk verschil met horeca in centrum waar de terrassen vol zijn.

* De horeca is er vooral voor mensen met een grotere beurs: er is veel prijzige horeca. Sterk punt van Rotterdam is de diversiteit waardoor voor ieder wat wils is in de horeca. Bij Hilleliet 90 kan je voor een klein bedrag een maaltijd eten. Daarnaast zijn er ook initiatieven voor de lagere inkomens, zoals Hotspot Hutspot. Het verschil tussen arm en rijk wordt steeds groter. Daarom is het belangrijk om aandacht te hebben voor mogelijkheden rond wijkeukens.

* Wijkrestaurants van Humanitas en Laurens zijn inmiddels gesloten. Dit is een groot gemis voor vooral de oudere Rotterdammers. Deze maatschappelijke functie moet behouden blijven. Deze restaurants spelen ook belangrijke rol in het tegengaan van eenzaamheid.
-> Voorheen werd ondersteuning geboden aan deze restaurants om goedkoop maaltijden aan te bieden. Dit is nu gestopt.

Wat zijn de zwakke punten van de Rotterdamse horeca?

* Wanneer terrassen zootje zijn dan trekt dit geen publiek. De horecaondernemer moet hierop aangesproken worden.

* Handhavers hoeven niet gelijk boetes uit te schrijven, maar wel horecaondernemers aanspreken. Daarnaast moet bij de terrasinrichting rekening worden gehouden met minder mobiele mensen.

* Op Deliplein en omgeving was vroeger sprake van branchering. Nu zorgt horeca goed voor de buitenruimte waarvan weinig last van wordt ondervonden.

* Speciale horeca (bijv. veganistisch) is niet veel aanwezig. Wellicht dat gemeente hierin rol kan spelen om nieuw publiek te trekken.

-> vanuit cluster Maatschappelijke Ontwikkeling is men bezig met de gezonde voedselomgeving. Maar sturing op voeding vanuit de overheid blijft lastig en moet worden opgepakt door het marktsegment.

* Er zijn nu drie soorten openingstijden (23.00 uur, 0.00 uur en 02.00 uur). Het is een gemis dat horecaondernemers ook om 03.00 uur kunnen sluiten. Er moet meer variëteit in sluitingstijden komen. Dit is al vaker gemeld, maar er gebeurt niets.
Dit moet niet gelden voor de woonwijken.

-> Er heeft onderzoek plaatsgevonden onder de horecaondernemers. Hieruit kwam naar voren dat iedereen tevreden was over de openingstijden. Het is wenselijk dat bepaalde horeca een uur langer open wil zijn. Hiervoor wordt gekeken wat we kunnen doen met verlaattjes.

* Veel mensen in Katendrecht vinden dit een woongebied. Wanneer andere categorieën openingstijden horeca ingezet worden, zal dit discussie opleveren. Het is belangrijk dat nieuwe bewoners goed weten wat ze kunnen verwachten wanneer ze in Katendrecht gaan wonen.

* Wanneer sprake van overlast, moet afgevraagd worden wat er gedaan kan worden aan handhaving? Er is nu groot tekort aan handhavers.
Uitbreiding werktijden boas moet toch geen probleem zijn.
In het centrum worden horecastewards in het weekend ingezet die bezoekers aanspreken. Dit werkt goed en zou ook iets kunnen zijn op Katendrecht.

Dromen en doen

* Groot voorstander van een hele nieuwe betekenis economie. Het huidige economische model is niet meer vol te houden. In een nieuwe economie gaat het niet alleen om behalen winst, maar ook denken hoe we komend jaar gaan leven en hoe geld beter te verdelen. Het creëren van een lokale economie

met kansengelijkheid in horeca. In een nieuw en anders economisch systeem, kan een groter deel van de Rotterdammers en bezoekers aan Rotterdam meer gebruik van horeca kunnen maken.

* Sociale lasten van horecaondernemers zijn nu heel hoog. In een nieuwe economie zou vanuit de overheid deze lasten verlaagd moeten worden.

Het zou mooi zijn als er een horeca omgeving komt, waarvan horecaondernemers niet alleen uit zijn op winst maar ook fijne sfeer creëren (schone groene omgeving). Horeca moet er voor iedereen kunnen zijn. Voor mensen met lage inkomens is horeca geen prioriteit. Wellicht dat gemeente iets kan doen aan de wijkrestaurants. Gedacht wordt aan arme en rijke bewoners die samen eten, waar rijke mensen meer betalen.

* Noordereiland met veel horeca, bioscoop en theater. Vergelijk Parijs.

* Er is weinig 24 uur horeca. Er zou meer horeca en clubs voor jongeren moeten komen, anders ontstaat er thuis meer overlast. Nachthoreca zou gevestigd moeten worden op plekken waar zo min mogelijk bewoning is. Denk aan Westblaak en panden aan de Maas. In nieuwbouwprojecten is vaak horeca in de plint gevestigd. Voorstel zou zijn dat toekomstige bewoners vooraf moeten tekenen dat ze hiervan op de hoogte zijn.

* Alcohol en drugs uitbannen zijn vaak redenen van overlast en kunnen niet worden uitgebund. Van de Maassilo wordt weinig/geen overlast ervaren. Dit object is geschikt voor nachthoreca. Wellicht kan Waalhaven ook wat betekenen. Nachthoreca moet worden weghouden van bijv. Rijnhaven.

* Nachthoreca hoeft niet in elke wijk te aanwezig te zijn. Voorstel om dit te centraliseren op bepaalde plekken in de stad. Voor veel bewoners hoeft nachthoreca niet in de plint van gebouw. Het is ook leuker om nachthoreca bij elkaar te plaatsen.

Doemscenario

* Hoe meer mensen in de stad gaan wonen, des te meer horeca gewenst is. Maar dit hoeft geen doemscenario te zijn.

* Overhead (personeelskosten, hoge huren) is iets om over na te denken gezien mogelijke crisissen die nog gaan volgen.

* Uitgaan van positiviteit van de stad, dan komen we er wel. En rekening houden met bewoners.

* Indien blinding/blurring kleinschalig plaatsvindt, dan is dit geen probleem. Wel tegenstander van oneerlijke concurrentie en moet afgevraagd worden hoe blinding/blurring te kaderen.

Laatste ronde

Hebben er ook al gesprekken plaatsgevonden met horecaondernemers en bewoners?

-> Deze hebben inderdaad al plaatsgevonden. Er wordt geprobeerd om zoveel mogelijk partijen te betrekken.