

Horecavisie

Gemeente Heerlen

dtNp



Droogh Trommelen en Partners (DTNP)
Adviseurs voor Ruimte en Strategie
Graafseweg 109
6512 BS Nijmegen

T 024 - 379 20 83
E info@dtnp.nl
W www.dtnp.nl

Opdrachtgever:	Gemeente Heerlen De
Contactpersoon:	heer X. XX
Projectteam DTNP:	De heer X. XX
Projectnummer:	De heer W. XX
Datum:	1756.0816
	24 november 2017

Horecavisie
Gemeente Heerlen

Inhoudsopgave

1 Context 1

1.1 Inleiding 2
1.2 Horeca Heerlen in beeld 4
1.3 Feiten en cijfers Heerlen 5
1.4 Kwalitatieve analyse horeca gemeente Heerlen 9
1.5 Kwalitatieve analyse horeca centrum Heerlen 12

2 Trends en ontwikkelingen horecasector 16

2.1 Veranderende rol horeca 17
2.2 Trends in de horeca 18
2.3 Kansrijke en kwetsbare locaties 21

3 Ruimtelijke toekomstvisie 22

3.1 Ambities en uitgangspunten 23
3.2 Marktbehoefte 23
3.3 Horecastructuur binnenstad 25
3.4 Horecaclusters 27
3.5 Horeca buiten het centrum 35
3.6 Vervolg 39

Bijlagen 40

Bijlage 1 Onderzoeksvragen 41
Bijlage 2 Branche-indeling horeca 42



1 Context

1.1 Inleiding

Aanleiding

De afgelopen jaren is er sprake van een grote dynamiek in de horecasector en in het functioneren van centrumgebieden, zowel landelijk als in Heerlen. Terwijl winkelbedrijven failliet gaan en de behoefte aan winkelpanden structureel afneemt, groeit de horeca juist sterk. Sinds 2010 zijn de bestedingen in de horeca in Nederland met maar liefst 20% ,en het aantal horecabedrijven met ruim 5% gestegen.

De toenemende vraag komt enerzijds door demografische ontwikkelingen (o.a. meer eenpersoonshuishoudens en pensionado's), en anderzijds door wijzigend consumentengedrag (meer behoefte aan recreatie, ontspanning en beleving). De dynamiek in de horeca biedt kansen om centrumgebieden relevant en aantrekkelijk te houden voor diverse bevolkingsgroepen.

Heerlen-Centrum is altijd een belangrijke koopstad geweest voor mensen uit de regio en daarbuiten. Gezien het veranderde koopgedrag en de afname van winkels wil de gemeente Heerlen-Centrum aantrekkelijk houden als ontmoetingsplek ('place to be'). Er wordt ingezet op thema's als 'beleving en gastvrijheid', 'profilering en identiteit' en 'mobiliteit en verbinding'. Horeca speelt een belangrijke rol in deze transitie.

Het vorige horecabeleid van de gemeente Heerlen dateert uit 2002*. Vanwege haar ambities voor het centrum heeft de gemeente Heerlen behoefte aan een actuele horecavisie, om in te kunnen spelen op de veranderingen in de horecamarkt. Daarin dient de focus te liggen op het centrum van Heerlen. Buiten het centrum van Heerlen streeft de gemeente naar het handhaven van het huidige voorzieningenniveau in de aangewezen voorzieningenclusters.

Doel en onderzoeksvragen

Doel van de actualisatie van het horecabeleid uit 2002 is te komen tot een duidelijke en inspirerende visie, om gestructureerd richting te geven aan de verdere ontwikkeling van het centrum, die voortborduurt op vigerend rijks-, provinciaal, regionaal en gemeentelijk beleid.

De onderzoeksvragen om te komen tot een actuele horecavisie zijn in bijlage 1 beschreven.

* Heerlen het 't, Horeca- en evenementenstructuurvisie (2002)

Link met andere sectoren

In deze tijden van transitie, branchevervaging en nieuwe functiecombinaties is een sectoroverstijgende blik van groot belang. De mogelijkheden voor horeca hangen in grote mate af van de specifieke ruimtelijke kwaliteiten van een locatie of gebied en van de relatie met andere sectoren, zoals toerisme, recreatie, cultuur en detailhandel, maar ook veiligheid en openbare orde. Bij de totstandkoming van dit horecabeleid is dan ook uitgegaan van een brede en integrale benadering, op basis waarvan kansen en (on)mogelijkheden voor horeca zijn bepaald.

Afbakening horecasector

In deze nota worden de volgende sectoren binnen de horeca onderscheiden**:

- Drankensector (waaronder cafés)
- Fastservicesector
- Restaurantsector
- Hotelsector (inclusief B&B's)

Naast hotels worden ook overige logiesverstrekkers, zoals campings, vakantieparken, camperstandplaatsen en particuliere initiatieven (Airbnb) in het beleid meegenomen. Hiervoor

** Hierbij wordt aangesloten bij de gebruikte indeling van HorecaDNA. Een uitgebreide uitsplitsing per horecabranche is opgenomen in bijlage 2

zijn echter geen landelijke aanbodgegevens beschikbaar.

Leeswijzer

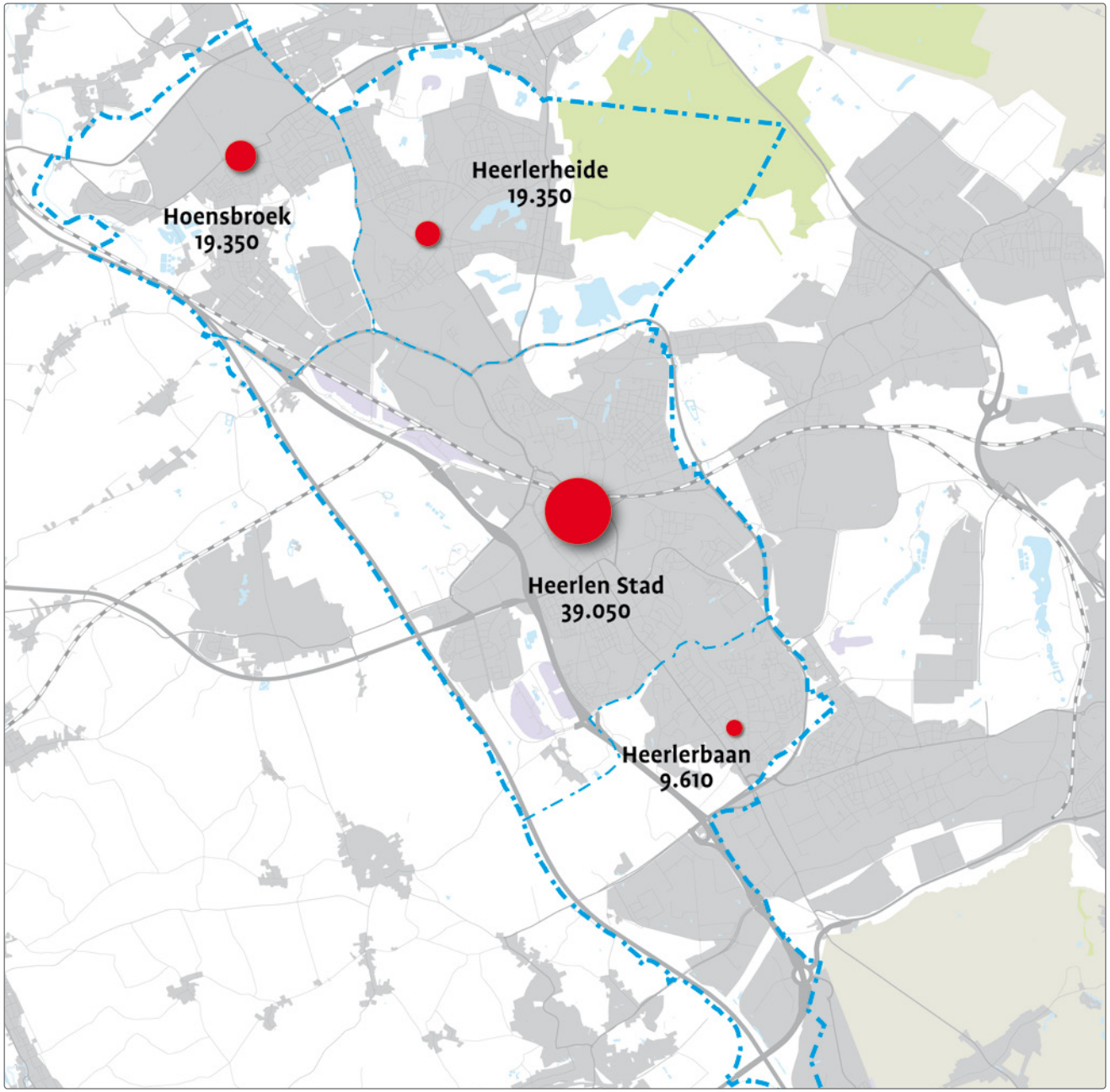
In het vervolg van dit hoofdstuk wordt ingegaan op de relevante feiten en cijfers van en voor horeca in Heerlen. In hoofdstuk 2 wordt ingegaan op de belangrijkste trends en ontwikkelingen in de horeca. Hoofdstuk 3 geeft ten slotte een visie op de toekomst.

Visie versus beleidskader

In het voorliggende document wordt een toekomstvisie gegeven op de horeca in Heerlen, waarin wordt aangegeven wat voor soort horeca op de verschillende locaties gewenst is. Het biedt een punt op de horizon met sfeerbeelden.

De voorliggende visie wordt verder uitgewerkt in een kaderdocument, waarin concrete beleidsregels voor horeca worden opgenomen en een uitvoeringsprogramma wordt opgenomen. De weg en de instrumenten (zoals bijvoorbeeld openingstijdenbeleid, terrassenbeleid, horeca-exploitatievergunning, bestemmingsplannen) worden benoemd om de visie uit dit document te realiseren. Met het opstellen van het kaderdocument zal begin november 2017 worden aangevangen.

Inwoners per kern, en ligging van de winkelcentra (geschaald naar omvang van het winkelaanbod)



1.2 Horeca Heerlen in beeld



Centrum Heerlen grootste concentratie horeca



Het aanbod is daar heel divers, en bedient verschillende doelgroepen, bezoekmotieven en -momenten





Horeca in buurten en wijken is veelal frequent bezochte horeca, maar het aantal bedrijven neemt autonoom af





Toename op bijzondere locaties en in bijzondere panden

1.3 Feiten en cijfers Heerlen

Omvang horeca-aanbod Heerlen

De gemeente Heerlen heeft circa 86.800 inwoners*. Heerlen-Centrum is het belangrijkste centrum in Parkstad. De gemeente Heerlen beschikt anno 2016 over circa 262 horeca-bedrijven**. De fastservicesector (o.a. cafetaria's, lunchrooms) telt de meeste bedrijven (ruim 100), gevolgd door de drankensector (met name cafés) (circa 90). Deze laatste sector is sinds 2001 het sterkst afgenomen (daling aantal bedrijven met circa 33%).

Vergelijking aanbod en ontwikkeling

De gemeente Heerlen heeft 30 horecabedrijven per 10.000 inwoners. Dit is iets meer dan het landelijk gemiddelde, maar veel minder dan het Limburgs gemiddelde. In tegenstelling tot landelijke trends neemt het aantal horeca-bedrijven per 10.000 inwoners in Heerlen sinds 2010 gestaag af.

Het aanbod in Parkstad is per 10.000 inwoners gelijk aan het aanbod in Heerlen. De regionale verzorgingsfunctie van Heerlen komt dus (nog) niet tot uiting in het totale horeca-aanbod.

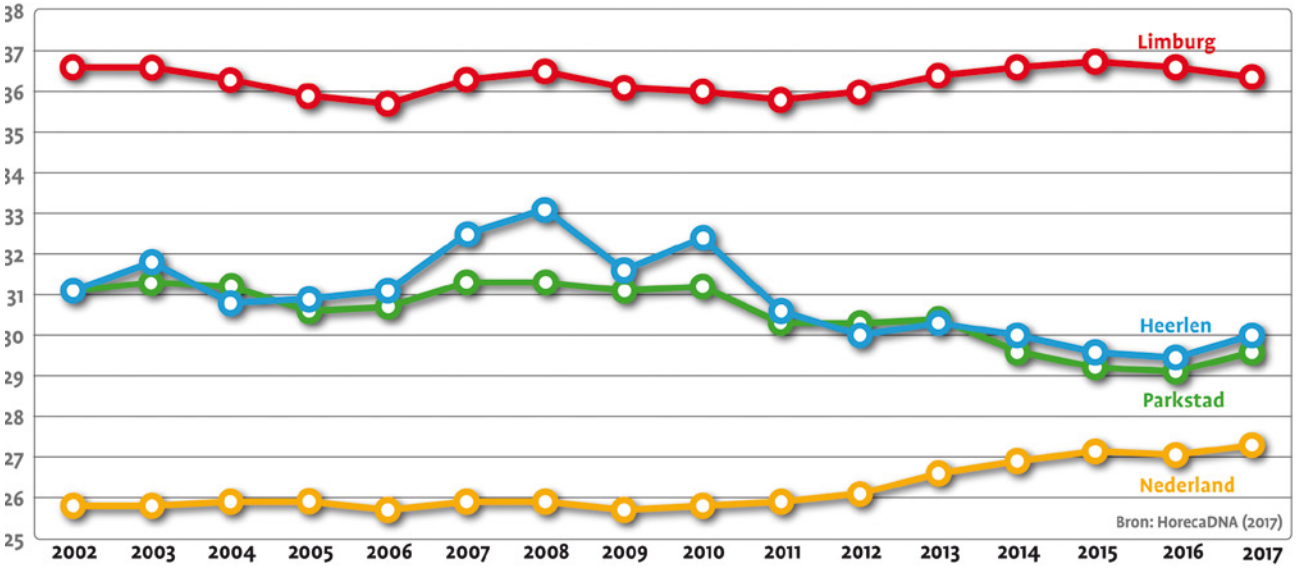


Flinke daling aantal (buurt)cafés in Heerlen



Aantal lunchrooms (fastservice) is toegenomen

Ontwikkeling aantal horecabedrijven per 10.000 inwoners Heerlen, Parkstad, Limburg, Nederland, 2002-2017



* Bron: Gemeente Heerlen (augustus 2017)
** Bron: HorecaDNA (2017)

Vergelijking per sector

In vergelijking met Limburg en een aantal Limburgse gemeenten is met name het aanbod in de dranken- en restaurantsector klein. Het aanbod in de fastservicesector is daarentegen relatief groot.

Spreiding aanbod over gemeente

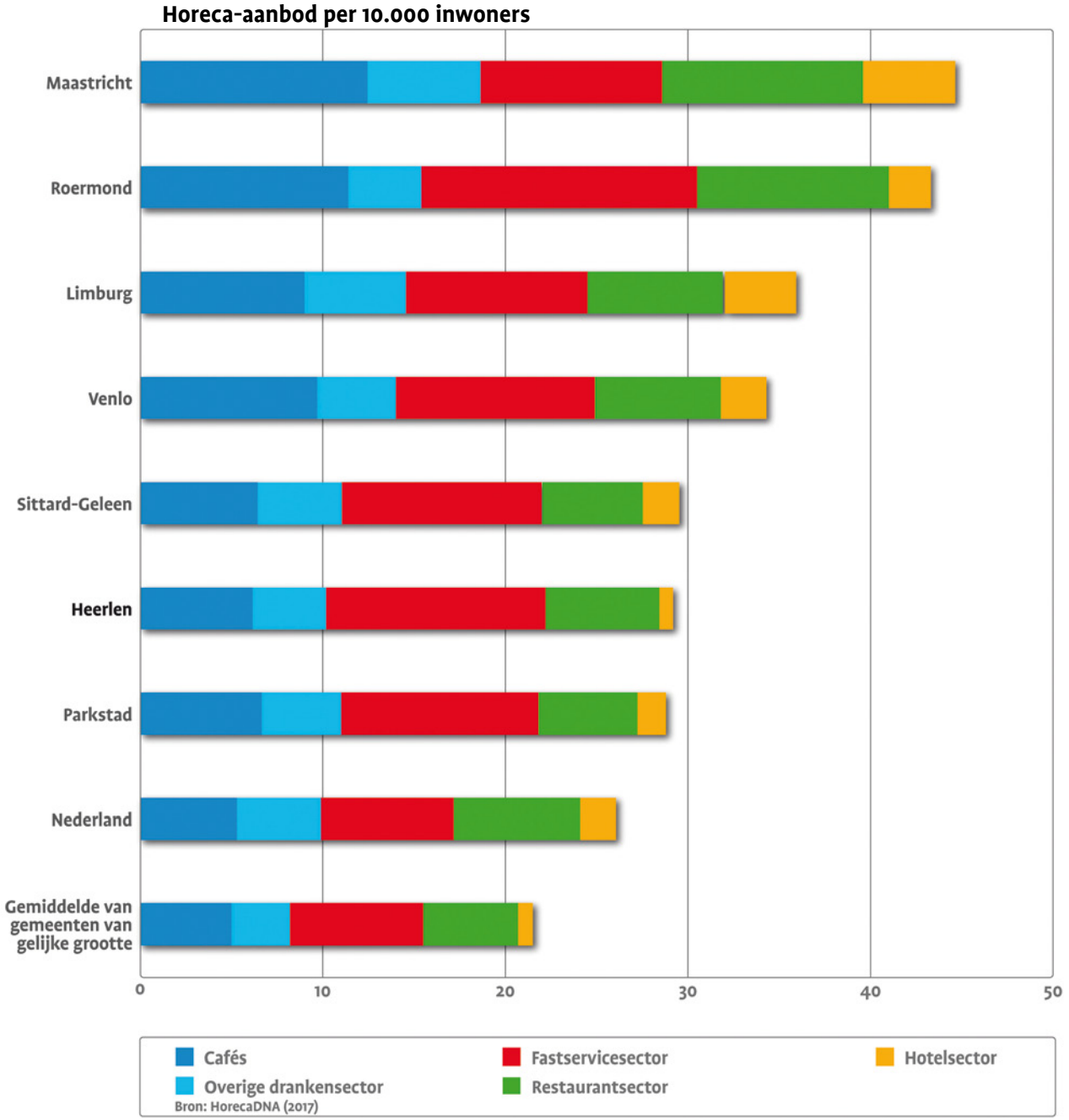
Circa 40% van alle horecabedrijven in Heerlen is gevestigd in het centrum van Heerlen. Ruim een kwart bevindt zich in overige winkelcentra (centrum Hoensbroek, wijk- en buurtcentra, woonboulevard). De overige horecabedrijven liggen verspreid over de gemeente (circa 35%).

Concentratie horeca per sector*

	Centrum	Overige centra	Verspreid
Drank	41%	22%	38%
Fastservice	33%	31%	36%
Restaurant	53%	23%	24%

Minder horecabedrijven

Het totale aantal horecabedrijven is tussen 2007 en 2017 gedaald van 294 naar 262 (-11%). Het aantal horecabedrijven in het centrum van



* Bron: Locatus (2017), verkooppuntenbestand
Een dergelijke uitsplitsing is voor de hotelsector niet goed te maken, omdat niet alle logiesverstrekkers in het databestand zijn opgenomen.

Heerlen is in de afgelopen 15 jaar stabiel gebleven. Wel is na 2010 het aantal restaurants toegenomen en het aantal bedrijven in de drankensector afgenomen. Ondanks de toename blijft het aantal restaurants in Heerlen relatief klein ten opzichte van andere Limburgse middelgrote steden.

Het horeca-aanbod buiten het centrum is in de afgelopen 15 jaar met een kwart afgenomen (van 190 naar 140 bedrijven). Er vond vooral een sterke daling plaats in de drankensector, met name door de afname van buurtcafés.

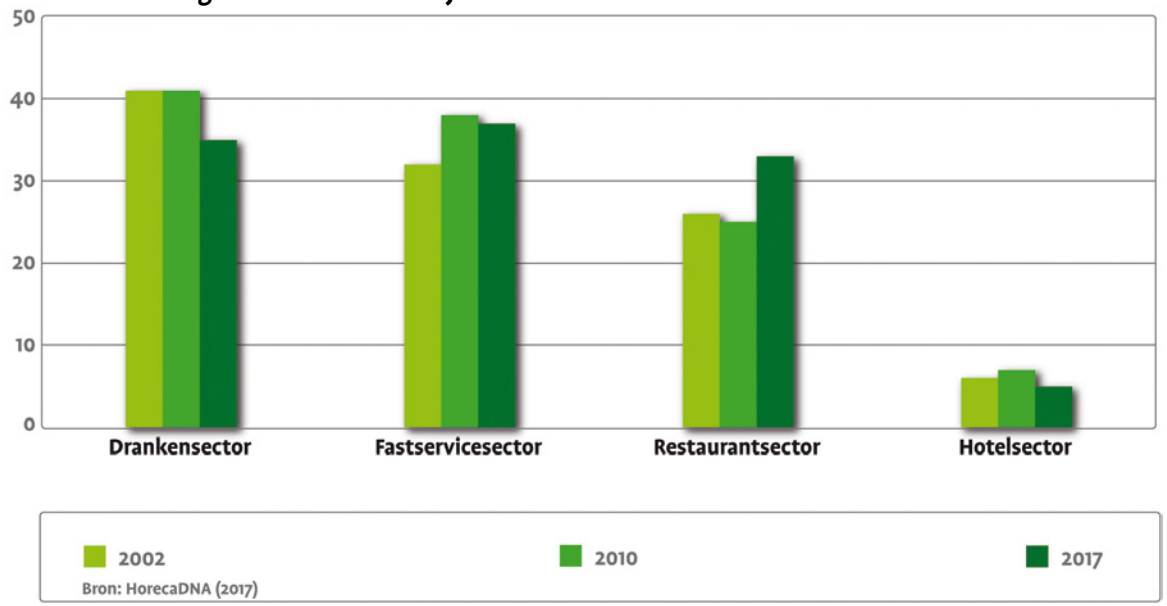
Huidige omvang en prognose bevolking Heerlen

De primaire doelgroep voor de Heerlense horeca zijn de inwoners van Heerlen en van overige Parkstad. De gemeente Heerlen telt anno 2017 circa 86.800 inwoners. Heerlen en de regio Parkstad (245.000 inwoners) hebben te maken met bevolkingskrimp. Tussen 2002 en 2035 zal het aantal inwoners naar verwachting met meer dan 10% afnemen.

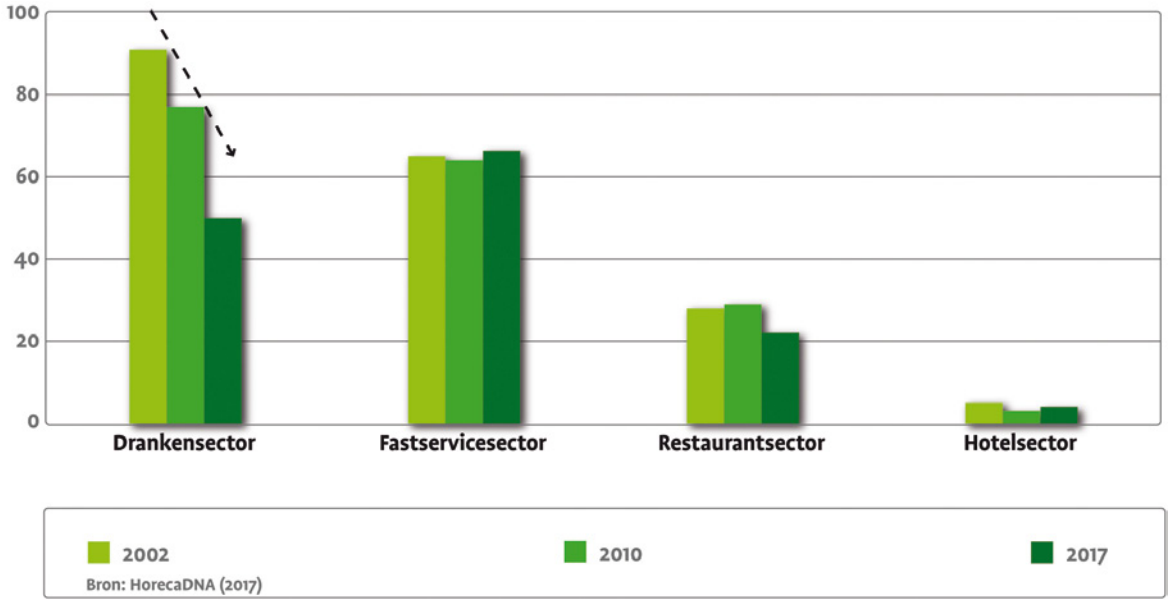
Ontwikkeling bevolkingssamenstelling

De gemeente Heerlen (en Parkstad) telt nu al meer ouderen (65-plussers) dan gemiddeld. De vergrijzing zal in Heerlen naar verwachting verder toenemen.

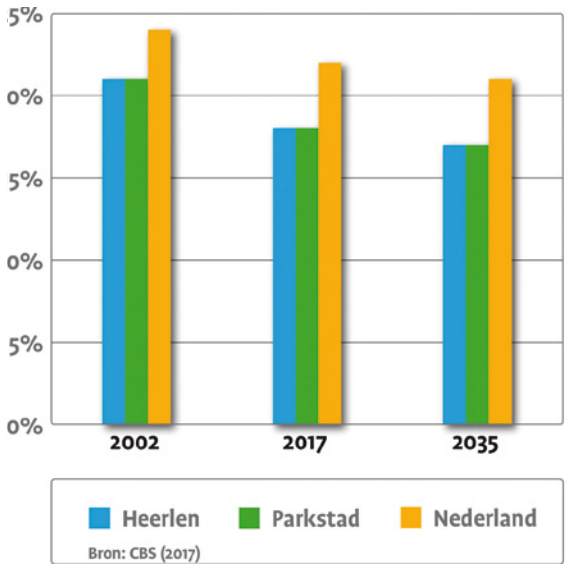
Ontwikkeling aantal horecabedrijven *in* Heerlen-Centrum



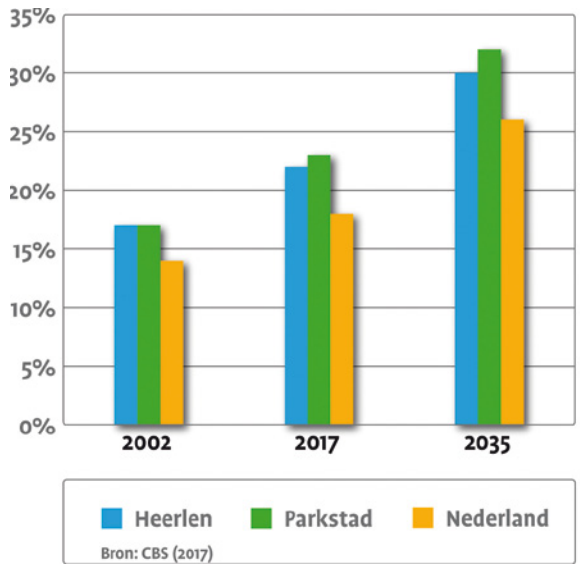
Ontwikkeling aantal horecabedrijven *buiten* Heerlen-Centrum in gemeente Heerlen



Daarnaast is het aandeel jongeren (onder 20 jaar) in Heerlen (en Parkstad) op dit moment relatief laag. Volgens de prognoses blijft dit zo.

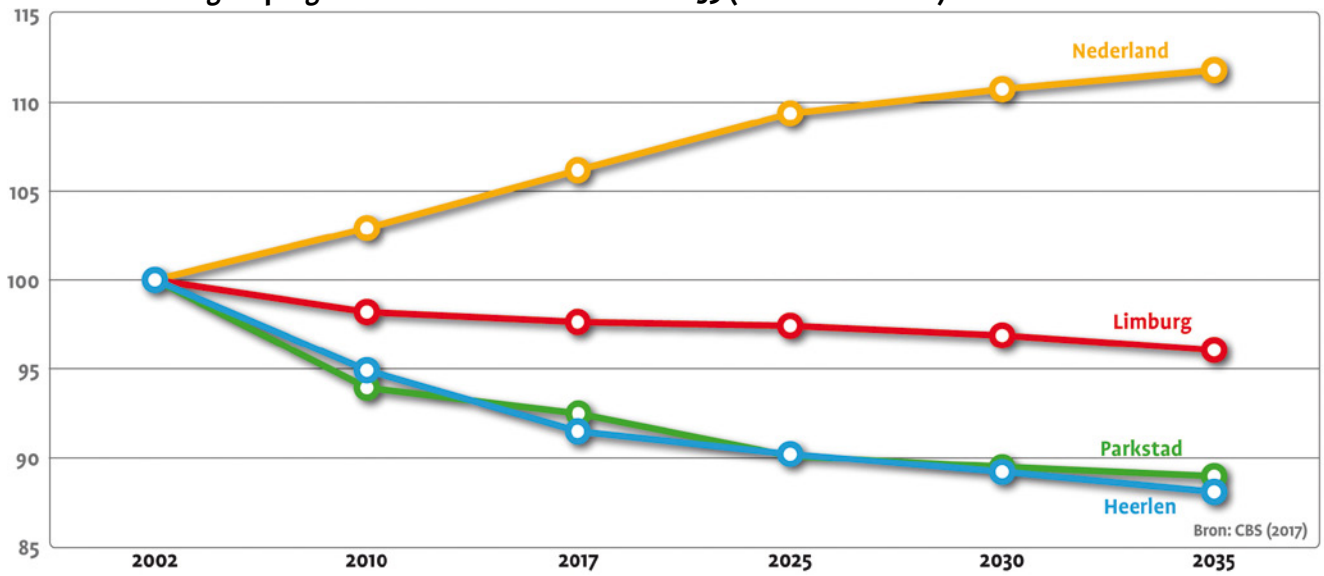


Ontwikkeling aandeel jongeren (<20 jaar)



Ontwikkeling aandeel ouderen (>65 jaar)

Ontwikkeling en prognoses aantal inwoners 2002-2035 (index 2002 = 100)

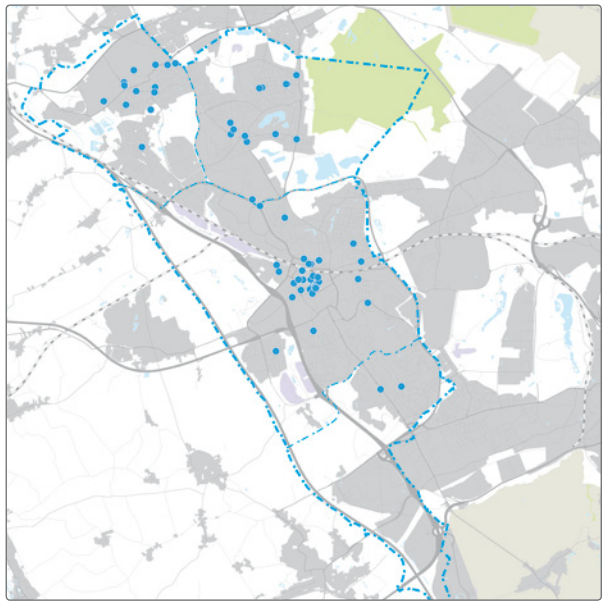


1.4 Kwalitatieve analyse horeca gemeente Heerlen

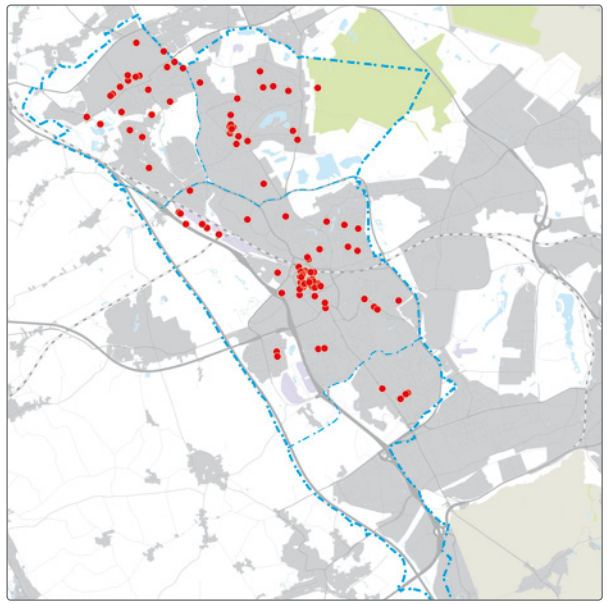
Ontwikkeling Heerlen

Heerlen heeft een lange historie die teruggaat tot het begin van de jaartelling en ligt in een bijzonder landschappelijk gebied. Het gebied heeft door zijn historie verschillende (kansrijke) gezichten:

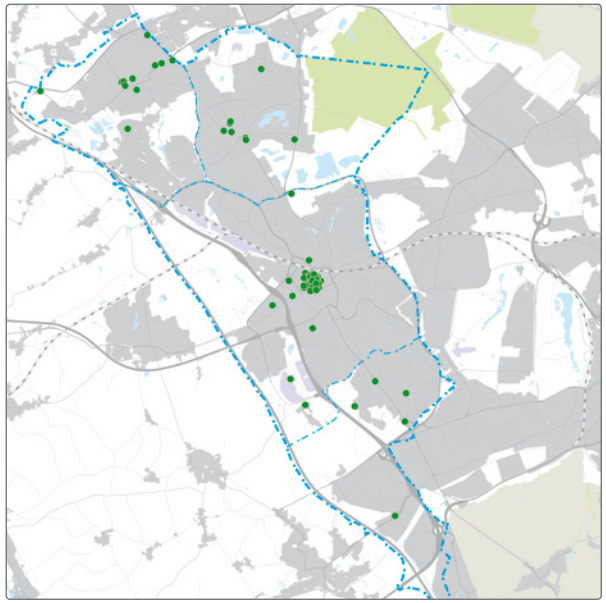
1. Natuur en laat-middeleeuwse panden: het Zuid-Limburgse landschap kenmerkt zich door beekdalen en plateaus. In dit landschap zijn vooral in de late middeleeuwen en renaissance vele kastelen, hoeven en watermolens gebouwd.
2. Romeins verleden, met onder andere de heirbaan ('legerweg') Via Belgica en de thermen (Thermenmusuem).
3. De Pancratiuskerk in het centrum van Heerlen stamt uit de 12e eeuw.
4. Mijnen en stedelijke ontwikkeling: rond 1900 nam de Nederlandse vraag naar steenkool sterk toe. In en rondom Heerlen werden vele mijnen geopend en rondom de mijnschachten ontstonden dorpen. Dit mijnbouwverleden heeft geleid tot de huidige stedelijke structuur van Parkstad.



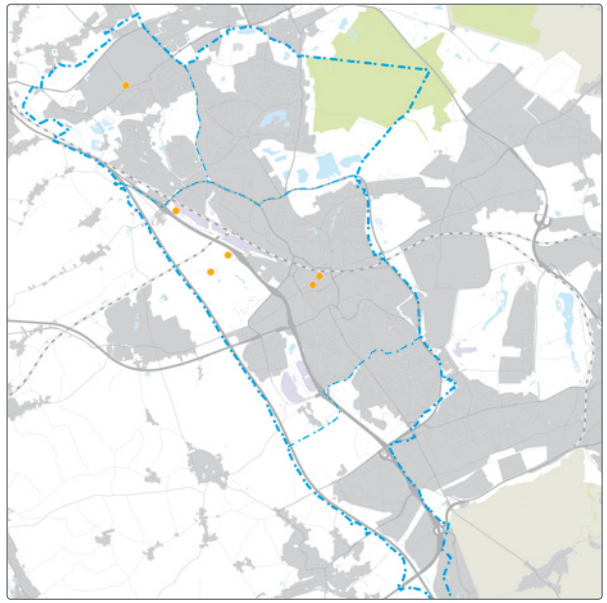
Spreiding aanbod drankensector



Spreiding aanbod fastservicesector



Spreiding aanbod restaurantsector



Spreiding aanbod hotelsector

Functionele analyse

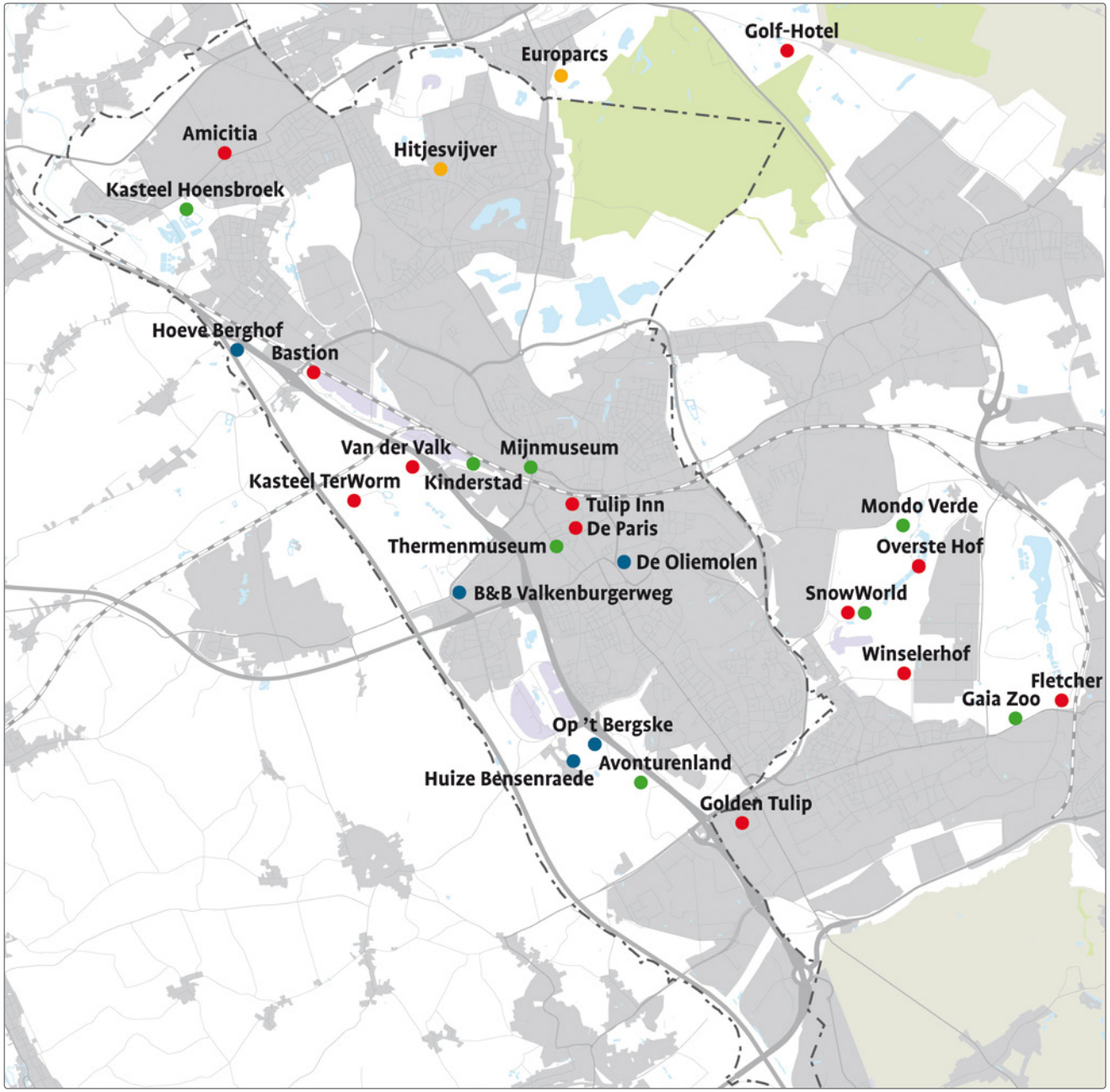
De ruimtelijke kenmerken van Heerlen zijn deels ook terug te zien in de spreiding van horeca over de gemeente.

In het oudste deel van Heerlen, rondom de Pancratiuskerk, is het grootste horecacluster van Heerlen ontstaan. Dit is overdag een belangrijke ontmoetingsplek voor jong en oud en 's avonds de belangrijkste uitgaanslocatie voor jongeren uit Parkstad (zie 1.5).

Horeca in het hogere segment sluit sterk aan op de aanwezige landschappelijke en architectonische kwaliteiten van bijvoorbeeld de beekdalen en kastelen (o.a. Auberge De Rousch, Cucina del Mondo, Hotel & Restaurant Kasteel TerWorm, B&B Comfortabel Rustpunt (Oliemolen)).

Het mijnbouwverleden komt daarentegen juist tot uiting in de verschillende (dorps)kernen van de gemeente. Rondom de mijnschachten ontstonden de dorpen met bijbehorende voorzieningen. De bestaande centra zijn hier een overblijfsel van. De horeca die in de voorzieningencentra is gevestigd, betreft overwegend horeca in het midden- en lagere segment met een primaire focus op de lokale inwoner: fastservice, cafés en enkele restaurants (bijvoorbeeld pizzaria).

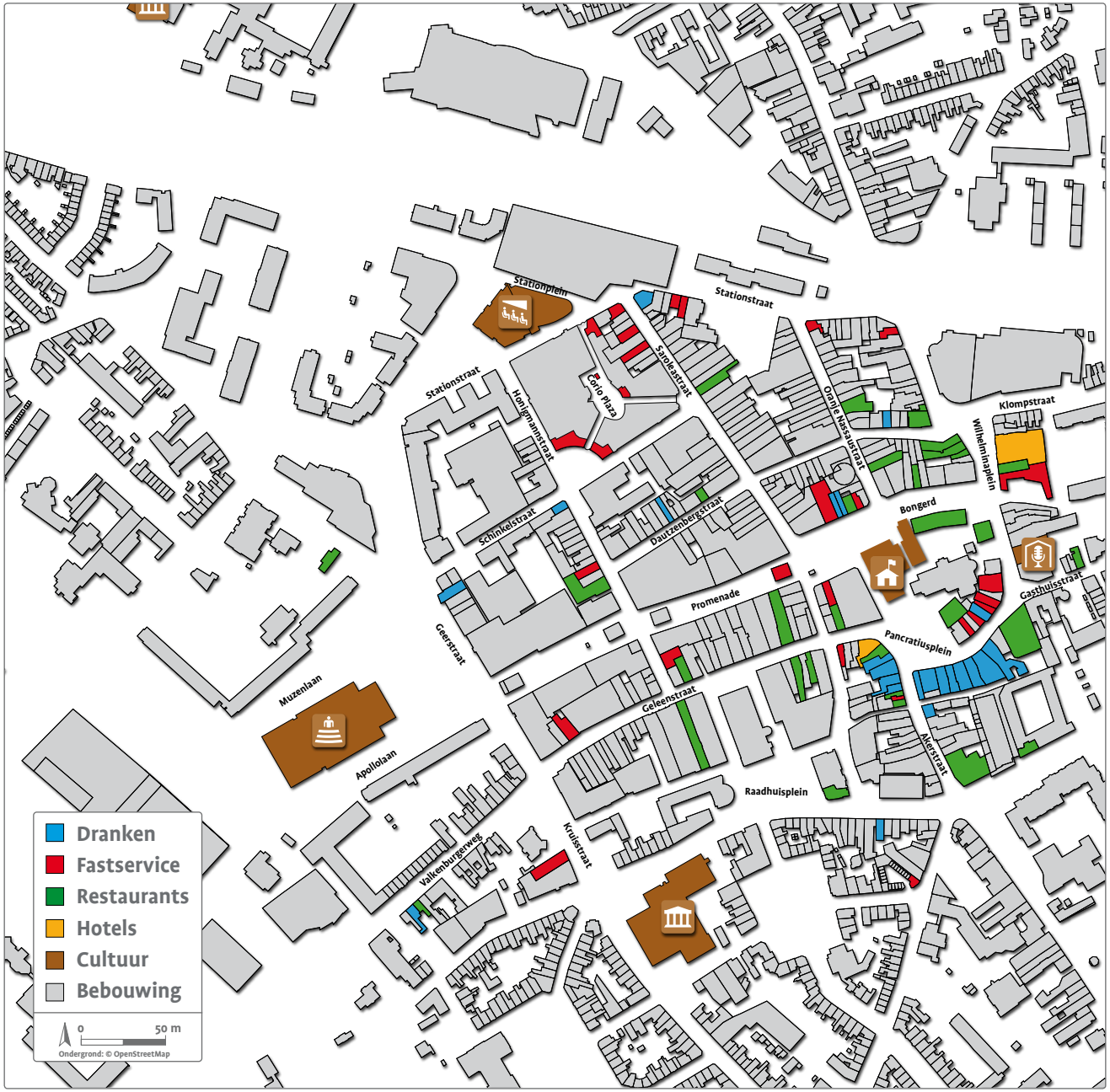
Horeca met een bovenlokale (toeristische) oriëntatie in Heerlen en de directe omgeving



Daarnaast is horeca ontstaan bij andere locaties en gebieden met publieksgerichte voorzieningen, zoals de Woonboulevard Heerlen (een van de grootste woonboulevards van Nederland), logiesverstrekkers (o.a. restaurant in hotel) en bij culturele/toeristische attracties, zoals musea, het theater, bioscopen, poppodium De Nieuwe Nor en Schunck. De horeca bij die bedrijven is vaak ondersteunend aan de hoofdfunctie, of het betreft zelf een specifieke vorm van horeca (zoals het poppodium). Het merendeel van deze voorzieningen ligt in de binnenstad van Heerlen.

Daarnaast is er bij diverse grote toeristische attracties ook horeca, maar die attracties (o.a. kasteel Hoensbroek, SnowWorld, Gaia Zoo, Monde Verde) liggen veelal buiten de gemeente Heerlen.

Spreiding en branchering horeca-aanbod centrum Heerlen



1.5 Kwalitatieve analyse horeca centrum Heerlen

De horeca in Heerlen-Centrum is verspreid over een groot aantal locaties. Er zijn enkele clusters te onderscheiden.

Pancratiusplein(en) en omgeving
Het grootste horecacluster in het centrum van Heerlen ligt aan en rond het Pancratiusplein; de oudste delen van het centrum. Feitelijk bestaat het Pancratiusplein uit twee delen: een groot horecaplein ten zuiden van de kerk en Schunck, en een kleiner, verhoogd gelegen plein, ten noorden van de kerk.

Het zuidelijke Pancratiusplein is een groot terrassenplein, met uitzicht op de Pancratiuskerk en de bijzondere architectuur van het glaspaleis en de Beerkompanie. Er zijn vooral veel (grand)cafés gevestigd, waar zowel overdag als in de (late) avond (en nacht) iets te doen is. Terrassen zijn beperkt tot grofweg de eerste 5 tot 10 meter vanaf de gevel. Op het plein zelf zijn geen terrassen. Het plein loopt over in de Pancratiusstraat, waar de terrassen kleiner worden en de horeca meer gericht is op de avond (restaurants) en op uitgaanspubliek (clubs, loungebars, döner). In het weekend vormen Pancratiusstraat en Pancratiusplein hét uitgaansgebied van Heerlen. Hierdoor heeft dit gebied twee gezichten: prachtig plein én aandachtsgebied vanuit openbare orde en veiligheid.

Het zuidelijke Pancratiusplein is matig aangetakt op het kernwinkelgebied. Vanuit de Saroleastraat en de Promenade ontbreekt een goede zichtrelatie met het plein. Voor bezoekers die onbekend zijn met het centrum ontbreekt een gevoelsmatig ‘navigatie’ die consumenten als vanzelf naar het plein leidt. Hierdoor blijven potenties onbenut.

Met een vergelijkbaar ‘probleem’ heeft het noordelijke Pancratiusplein te maken. Dit intieme plein heeft, door haar ligging in de luwte van de Pancratiuskerk en Schunck, grote verblijfskwaliteit. Aan het plein zijn drie restaurants gevestigd. De entrees tot het plein zijn moeilijk zichtbaar en volgezet met borden en terrasafscheidingen (de trap vanaf de Bongerd). De door het hoogteverschil moeizame relatie met de rest van het centrum wordt zodoende alleen maar versterkt. Ook op het plein zelf wordt door een sterke afscheiding van terrassen geen gebruik gemaakt van de kwaliteit van het plein. Horecabedrijven profiteren daardoor onvoldoende van de ruimtelijke en stedenbouwkundige kwaliteiten van het plein.

Andere horecaclusters
In de rest van het centrum zijn nog een viertal andere horecaclusters aanwezig, maar daar is overal minder sprake van een hele duidelijke concentratie:

- De entree van het centrum vanaf het station (Saroleastraat, Stationsplein): Hier zijn enkele fastfood- en cafébedrijven gevestigd. De huidige uitstraling en verblijfskwaliteit is matig. Door de ontwikkeling van het Maankwartier ontstaat echter een geheel nieuw hoogwaardig Stationsplein, met ruimte voor nieuwe horeca.
- Het Corioplein (bij kruispunt Honigmannstraat-Van der Maesenstraat): Dit plein wordt gedomineerd door de twee terrassen van een lunchroom en een brasserie (dagzaken).
- Westelijk deel van Bongerd (enkele (bruine) cafés en fastfood (McDonald’s)): Deze horecabedrijven hebben een ideale ligging op het zuiden. De terrassen moeten echter twee keer per week wedijveren met de warenmarkt.
- Wilhelminaplein: Hier zijn enkele (mediterrane) restaurants en een hotel gevestigd. De verblijfskwaliteit van dit plein is goed, ook al ontbreekt aan de noordzijde een duidelijke afronding en beslotenheid.

Historische structuur centrum Heerlen



Qua omvang en aantrekkingskracht kunnen bovenstaande kleine horecacluster niet wedijveren met het veel grotere Pancratiusplein-Zuid. Waar deze gebieden zich wel door onderscheiden is hun relatie met het kernwinkelgebied. Op het Wilhelminaplein na zijn alle clusters onderdeel van de winkelstraten of hebben ze daarmee een directe relatie. Horeca in die clusters kan daardoor profiteren van de in de winkelstraten aanwezige grote bezoekersstromen, en omgekeerd kan het kernwinkelgebied profiteren van de aanwezigheid van de horecaclusters.

Verspreid gelegen horeca in het centrum

Buiten de clusters is er in het centrum nog veel horeca, van uiteenlopende aard en kwaliteit, verspreid gevestigd. In de meer monofunctionele winkelstraten zijn vooral meer traditionele winkelondersteundende horecaconcepten gevestigd, zoals broodjeszaken. In de meer gemengde aanloopstraten (o.a. Geleenstraat, Oranje Nassaustraat, Honigmannstraat) zijn naast traditionele restaurants ook meer hippe horecaconcepten gevestigd in voormalige winkelpanden, inspelend op specifieke doelgroepen en/of leefstijlen. Een voorbeeld hiervan is BAM brood & meer in de Geleenstraat; een concept dat zich richt op producten die tegenwoordig op grote populariteit kunnen rekenen, zoals desembrood, sappen, smoothies, soep, taarten en koffie.

Kwaliteit horeca-aanbod

Het horeca-aanbod in het centrum is over het geheel genomen van een gemiddelde kwaliteit. Zowel in de dranken- als de fastfoodsector en in de restaurants wordt het aanbod gedomineerd door traditionele concepten, hoofdzakelijk in het lage en middensegment. Het aantal eigentijdse, afwijkende concepten voor specifieke doelgroepen is beperkt, maar wel groeiend. Voorbeelden zijn het eerder genoemde BAM, Lokaal 25, Café Fuerte Reaal en de Beerkompanie met eigen brouwerij en biertafels (zelf tappen). Ook zijn er enkele Japanse ‘all-you-can-eat’-restaurants. Recent is een vestiging van La Cubanita geopend in de Honigmannstraat.

Sterke en zwakke punten

Sterke punten van de horeca in het centrum van Heerlen zijn:

- De horecapleinen rondom de Pancratiuskerk hebben grote ruimtelijke kwaliteiten, zowel door stedenbouwkundige kenmerken van de pleinen (o.a. afmetingen plein, kwaliteit omliggende panden) als door de inrichting van de openbare ruimte. De pleinen hebben elke hun eigen sfeer (DNA) en hebben nog meer potenties dan nu worden benut.
- Op diverse plekken in het kernwinkelgebied en in de aanloopstraten is horeca gevestigd, waarbij tevens sprake is van een duidelijke functionele relatie met winkelen. Het multifunctionele karakter van centrumstraten komt daar goed naar voren.
- Op diverse plekken in het centrum wordt of gaat worden gewerkt aan grootschalige herstructureringen (Maankwartier, Schinkelkwartier). Het centrum krijgt daarmee nieuwe impulsen.

Zwakke punten van de horeca zijn:

- Het ontbreken van een duidelijk eigen DNA van de verschillende horecaverblijfspleinen. Hierdoor is er geen duidelijke complementariteit tussen gebieden, en is het voor bezoekers niet altijd even duidelijk waar zij het beste terechtkunnen voor de horeca die zij op dat moment zoeken.
- De verblijfsgebieden rondom de Pancratiuskerk zijn matig tot slecht aangesloten op het kernwinkelgebied.
- Doordat horeca maar in beperkte mate is geclusterd op een aantal centrale locaties staat de relatie tussen horeca en het woon- en leefklimaat van het centrum onder druk. Doordat voor de hele binnenstad ruime openingstijden gelden wordt handhaving en controle van overlast bemoeilijkt.

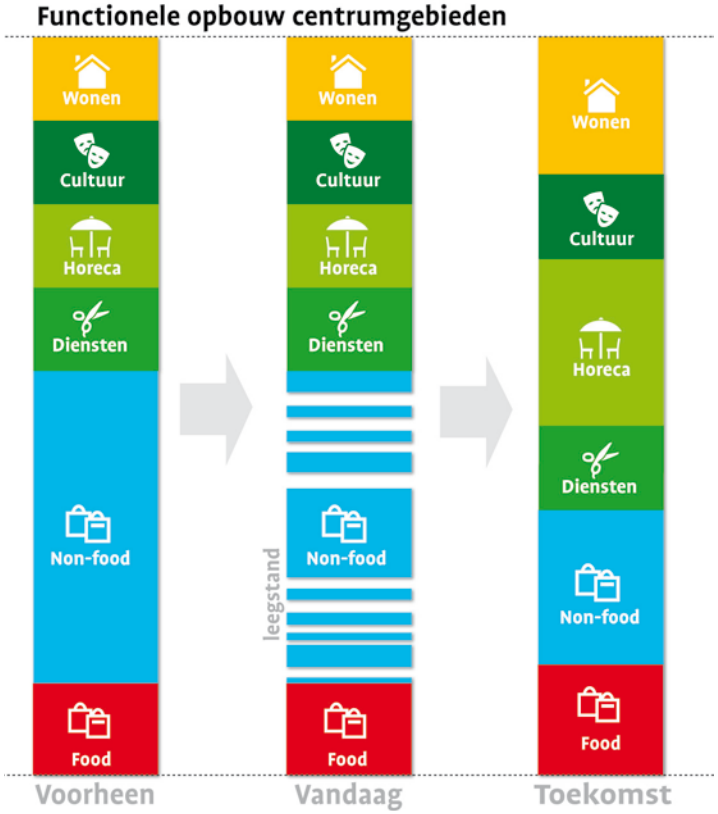
- Er is tot op heden weinig blurring tussen horeca en andere functies, zoals detail-handel of ambachten. De huidige (lokale) regelgeving leidt tot een restrictief beleid.
- Het horeca-aanbod is over het algemeen gericht op het lage en middensegment van de markt. Er zijn (nog) weinig vernieuwende concepten aanwezig.



2 Trends en ontwikkelingen horecasector

2.1 Veranderende rol horeca

Detailhandel is traditioneel de spil van een centrumgebied. Ontwikkelingen als internet-winkelen zetten het functioneren van (bepaalde) winkelcentra echter onder druk. Waar voorheen de winkelfunctie het straatbeeld domineerde worden leegstaande winkelpanden steeds vaker getransformeerd, waardoor de differentiatie aan functies in centrumgebieden toeneemt. Centra veranderen van ‘place to buy’ naar ‘place to be’.



Horeca als zelfstandige functie of als onderdeel van een andere functie (blurring) is daarom op het moment een zeer populaire invulling. Bijkomend voordeel is dat populaire horeca-concepten, zoals lunchrooms en ijssalons, relatief beperkte aan-passingen aan vastgoed vereisen, zeker wanneer sprake is van alcoholvrije (droge) horeca (waarbij niet de bepalingen uit de drank- en horecawet verplicht gelden) of van horeca waar niet gekookt wordt (bijvoorbeeld een juice- of yoghurtbar).

De functieverbreding is niet alleen een nood-zakelijk kwaad om leegstand in te vullen. Het draagt er ook aan bij dat consumenten meer redenen hebben het centrum te bezoeken. Functieverbreding zorgt voor nieuwe trekkracht en zorgt er voor dat centra, als verblijfs-, ontmoetings- en belevingslocatie, relevant blijven voor consumenten. De horeca heeft in dit palet een duidelijke hoofdrol. Het idee van ‘winkel-ondersteunende horeca’, waarbij het doel van de horeca was winkelend publiek een plek te geven om even te rusten, is daarmee achterhaald. Horeca is qua trekkracht in veel centra meer en meer gelijkwaardig aan de winkelfunctie. Horeca is een bezoekmotief op zichzelf geworden. Desondanks kan de horeca alleen de afnemende behoefte aan winkelruimte niet compenseren en is een ongebreidelde groei van het aantal horecabedrijven ongewenst.



Transformatie winkelvastgoed naar horeca



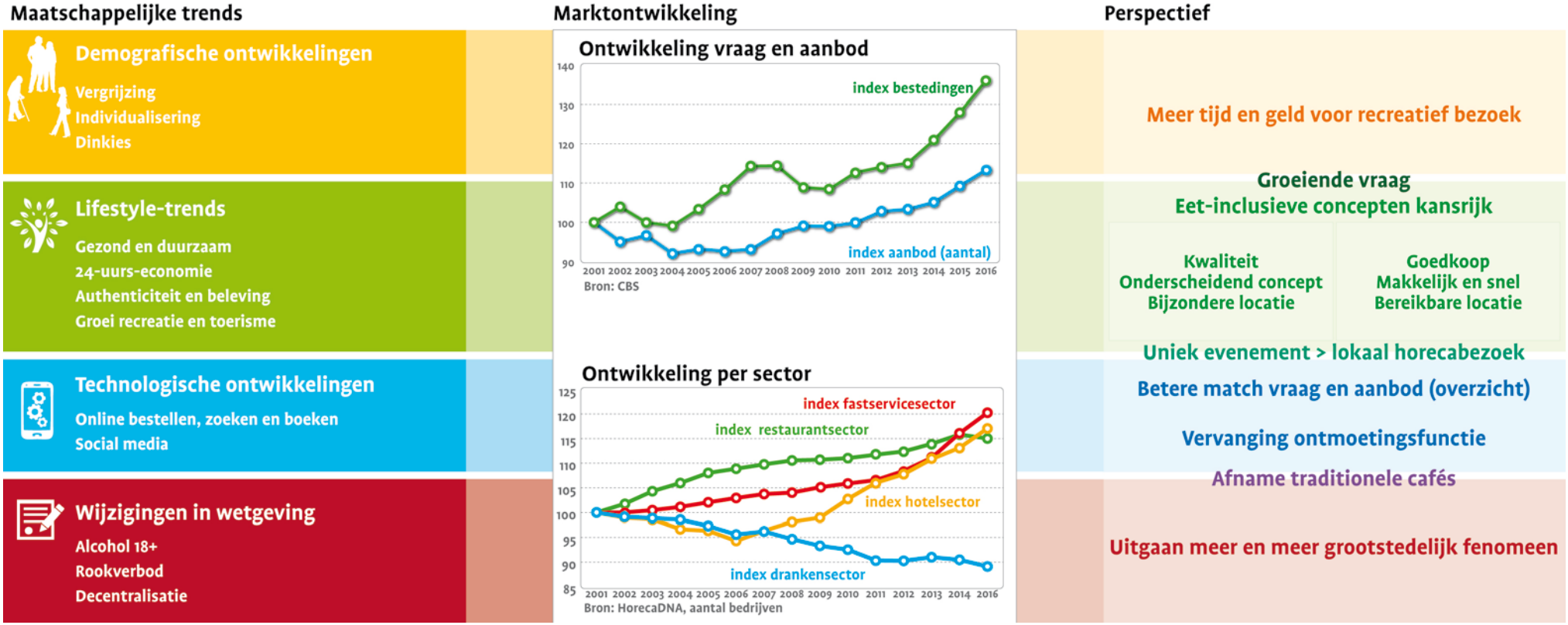
Horeca van groter belang in het centrumprofiel

2.2 Trends in de horeca

Horecabezoek is in de huidige belevingseconomie een belangrijke vorm van vrijetijdsbesteding, maar speelt ook in op de wens van de huidige consument om altijd en overal te kunnen eten en/of drinken (coffee to go). De sector speelt in toenemende mate in op lifestyle en eettrends van verschillende doelgroepen. Door deze te bekijken in samenhang met technologische en demografische ontwikkelingen is het perspectief voor de sector in Heerlen te schetsen.

Demografische invloeden op horecagebruik

In de demografische opmaak van ons land is vooral de ontwikkeling van huishoudenstypes en -samenstellingen opvallend. Er is een veel groter aandeel eenpersoonshuishoudens ontstaan, zowel door de vergrijzing als door de individualisering. Het aantal gezinnen met kinderen is afgenomen en het aantal stellen zonder kinderen, waar beiden een inkomen hebben, groeit ('dinkies': double income no kids). Een groot deel van deze laatste groep hecht belang aan het wonen in (de nabijheid) van een aantrekkelijk centrum. Daarbij is er de groeiende particuliere consumptie door de aantrekkende economie en koopkracht. Hiermee zijn er dus meer huishoudens die meer tijd en geld te besteden hebben. Vooral de (jonge) een- en tweepersoonshuishoudens eten en drinken vaak buiten de deur.



Leefstijlhoreca

Het ‘consumeren van de eigen identiteit’ is niet nieuw (je bent wat je eet), wel zet het steeds verder door in samenhang met meer vrije tijd en de trend van het delen van ervaringen (social media). De consument laat door de keuze in horecabezoek zien wat voor levensstijl hij of zij nastreeft. In die trend past een toename van zeer specifieke (soms unieke) en authentieke concepten. Voor een onderscheidende beleving qua smaak, achtergrondverhaal, service en/of locatie (het gebouw en/of de omgeving) komt men van heinde en verre.

Blurring

Vaak vindt leefstijlhoreca plaats in combinatie met detailhandel of andere vormen van publieksgerichte voorzieningen (‘blurring’). Zo verkopen steeds meer horecabedrijven ook de aankleding van hun bedrijf (kunst aan de muur, stoeltje waar je op zit) en integreren detaillisten ook horeca meer als integraal onderdeel van hun bedrijf. De blurring gaat daarmee verder dan het traditionele koffiehoekje in een winkel of de broodjescounter in het warenhuis. Bij die traditionele vormen van blurring was sprake van een duidelijke fysieke scheiding tussen winkel en horeca; hedendaagse blurring verenigt ze. Het schenken van alcohol in winkels, ook slijters, wordt door de Drank- en horecawet uitgesloten.

Snelle en on-the-go-horeca

Naast de zoektocht naar en voorkeur voor een onderscheidende horecabeleving neemt ook horecabezoek toe als vervanging van het thuis eten. In een 24-uurs-economie waarin mensen flexwerken, beslissen veel consumenten pas op het laatste moment wat, waar, wanneer en met wie te gaan eten. Ook hier grijpt de horeca haar kans met makkelijke en snelle concepten, vaak rond traffic locaties, waar de mobiele mens juist rond dit moment langskomt. Ook de detail-handel springt hier echter op in met o.a. maal-tijdboxen. Een ander element van de 24-uurs-economie richt zich met name op de coffeebar/ lunchroom. Dit type zaak leent zich als flexibele werkruimte voor ZZP’er, student of mobiele professional. Het beeld van tablets/laptops en koffie is een onderdeel van de moderne horeca.

Gezonde en duurzame vormen van (fast)food

Er is meer aandacht voor eten, zowel vanuit het perspectief van gezondheid als vanuit ethiek, herkomst en duurzaamheid. Er is minder routine in het leven en daarmee is er behoefte aan meer (vluchtige) eetmomenten in de horeca. De aandacht voor eten komt dan ook niet alleen terug in hoogwaardige restaurants, maar ook in



Horeca sluit steeds meer aan bij specifieke leefstijlen



Nieuwe vormen van fastfood

de lunchrooms, eetcafés en andere horeca-vormen (Anne & Max, Ellis Gourmet Burger, the Colour Kitchen, Brownies & downieS, etc.). Fastservice staat daardoor niet langer gelijk aan ongezond of kwalitatief slecht. De consument heeft steeds meer oog voor gezonde(re) snacks (sap-/yoghurtbar) ten koste van de meer traditionele Hollandse snackbar (alternatief: biologische frietspeciaalzaken).

Nieuwe wijzen van uitgaan en ontmoeten

Het traditionele lokale café verliest zijn functie als wekelijkse ontmoetingsplek. Enerzijds komt dit doordat men vaak ook iets wil kunnen eten waar men afspreekt. Anderzijds is er op social media een grote groep vrienden waarmee je kunt toeleven naar het volgende unieke evenement (vaak niet in een horecalokaliteit). Spontane feestjes (o.a. raves) of georganiseerde evenementen zijn populairder en dynamischer dan traditionele uitgaanshoreca zoals discotheken. In grotere steden is er groot draagvlak en aanbod voor uitgaanshoreca. In kleinere dorpen, waar de jeugd vaak na de middelbare school wegtrekt, is bijvoorbeeld het 18+-beleid al van grote invloed op de vraag naar uitgaansgelegenheden. Ook het buiten roken als gevolg van het rookverbod creëert overlastproblematiek, waar grotere (binnen-) steden beter mee om kunnen gaan.

Meer en andere overnachtingen

Er is een groei in het aantal toeristische overnachtingen, waar ook de hotelsector van profiteert. Dit geldt zowel voor overnachtingen door buitenlanders als door mensen die in eigen land een korte vakantie zoeken. Naast de grote vraag is er, door o.a. Airbnb, ook sprake van scherpe concurrentie. Ondernemers in overnachtingen moeten zich onderscheiden, bijvoorbeeld door meer luxe, o.a. in combinatie met wellness, aan te bieden.



Nieuwe wijzen van uitgaan en ontmoeten



Overnachtingen populair, niet alleen maar bij hotels

2.3 Kansrijke en kwetsbare locaties

De trends en ontwikkelingen in de horeca, maar ook in breder (maatschappelijk) perspectief, leiden er toe dat sommige horecaconcepten en -locaties kansrijk zijn en andere kwetsbaar.

Verschillende soorten centrumlocaties

Centrumgebieden zijn bij uitstek kansrijke locaties voor horeca. Het zijn locaties waar consumenten al vertrouwd mee zijn en de weg er naar toe al weten te vinden. De reuring op straat en de aanwezigheid van andere horeca zorgt er voor dat het bij deze horeca gezellig is (of kan zijn). Wel zijn er grote verschillende tussen centrumgebieden, zowel wat betreft het aantal als het soort horeca. Het ene centrum is tenslotte niet het andere. In kleinere centra waar boodschappen doen een belangrijk bezoekmotief is, is in algemene zin vooral horeca in het lagere en middensegment kansrijk. Dat sluit aan bij het meer frequente bezoekgedrag van consumenten. Voor horeca die minder frequent wordt bezocht (midden tot hogere marktsegment, restaurant, bijzondere concepten, specialistische aanbieders, etc.) liggen vooral kansen in grotere centra waar bezoekers meer voor een recreatief bezoek naar toe gaan. Deze minder frequent, danwel door een kleine specifieke doelgroep bezochte horeca heeft een groter verzorgingsgebied nodig om voldoende gasten te kunnen ontvangen. Grotere centrumgebieden sluiten daar op aan, zowel wat betreft winkelaanbod, als overige voorzieningen (bijvoorbeeld theater of bioscoop). Het centrum van Heerlen heeft een verzorgingsfunctie voor heel Parkstad (ca. 245.000 inwoners). De omvang van dit verzorgingsgebied is voldoende om een divers en aantrekkelijk horeca-aanbod te kunnen bieden.

Andere locaties alleen kansrijk met een verhaal

Locaties buiten centrumgebieden zijn voor horeca in veel gevallen kwetsbaar. Door de geringe publieksstromen kan horeca aldaar alleen bestaan als het zelfstandig voldoende aantrekkingskracht heeft. Locaties die in dat geval de beste kansen bieden voor horeca zijn gebieden of gebouwen met bijzondere karakteristieken; locaties met een verhaal. Horeca op dat soort plekken, zoals in een mooi landschap of in een historisch pand, sluit goed aan op wat consumenten tegenwoordig zoeken (beleving, authenticiteit).



Centrumgebieden zijn kansrijke horecalocaties...



...andere locaties alleen als ze een verhaal vertellen



3 Ruimtelijke toekomstvisie

3.1 Ambities en uitgangspunten

Ambities

De gemeente Heerlen heeft de volgende ambities voor de horecasector in de gemeente:

- Divers en goed horeca-aanbod voor inwoners van Heerlen en Parkstad;
- Een voor bewoners en bezoekers aantrekkelijk centrum, waarbij horeca als versterkend element voor de binnenstad wordt ingezet;
- Gezond ondernemersklimaat met ruimte voor kwaliteit, innovatie en aandacht voor duurzaamheid;
- Beter benutten van toeristisch potenties.

Uitgangspunten

Bij de uitwerking van ambities naar beleid worden de volgende uitgangspunten gehanteerd:

- De bestaande ruimtelijke aanbodstructuur is het uitgangspunt en de basis voor de toekomstig gewenste structuur;
- Horeca draagt bij aan de maatschappelijke ontmoetingsfunctie voor bewoners. De centra zijn hierbij de belangrijkste ontmoetingslocaties;
- In regionaal verband is het centrum van Heerlen aangewezen als het hoofdcentrum van Parkstad. Ook in het beleid van de gemeente ligt de prioriteit bij het centrum van Heerlen. Ook het horeca-beleid is dan ook gericht op het versterken van het horeca-aanbod in de binnenstad;
- Voor het horeca-aanbod buiten het centrum van Heerlen wil de gemeente het huidige voorzieningenniveau handhaven;
- Horeca-activiteiten moeten in vergelijkbare situaties vergelijkbaar worden behandeld en aan dezelfde regels voldoen: het ‘gelijke-monniken-gelijke-kappen-principe’;
- Natuur- en Milieuwetgeving legt beperkingen op de mogelijkheden in het buitengebied, met name bij het Natura 2000-gebied ‘Brunssummerheide’.

Uitdaging: verbindingen leggen

In het bidboek ‘URBAN HEERLEN’ is de ambitie uitgesproken Heerlen meer urban te laten zijn. Daarbij wordt zowel ingezet op versterking en betere benutting van de urban subcultuur in Heerlen (o.a. murals, IBE), als op het versterken van het stedelijke (urbane) karakter van Heerlen (o.a. versterken van de woonfunctie in de binnenstad en het behouden van een aantrekkelijke binnenstad).

In deze toekomstvisie wordt horeca ingezet om de ambities uit URBAN HEERLEN te bereiken als verbindend element, zowel voor sociaal-culturele, ruimtelijke en functionele verbindingen.

3.2 Marktbehoefte

In het vervolg van dit hoofdstuk wordt een ruimtelijke toekomstvisie gegeven op de horeca in Heerlen. Hiervoor is het nuttig om eerst inzicht te hebben in de mate waarin er behoefte bestaat aan meer (of minder) horeca in Heerlen.

Afnemende behoefte aan horeca

Een betrouwbare berekening van de markt-behoefte in Heerlen is moeilijk te maken. Hiervoor ontbreken data over de omvang, bezoekfrequentie en uitgaven van specifieke doelgroepen in de verschillende horecasectoren.

Op basis van de ontwikkeling van de omvang en het aantal horecabedrijven in Heerlen, de ontwikkeling en verwachte ontwikkeling van het aantal inwoners in Heerlen, en trends in het horecalandschap kan echter een inschatting worden gemaakt van de (uitbreidings)behoefte in de verschillende horecasectoren (zie tabel 1). De verwachting is dat in totaliteit de behoefte aan horecabedrijven in de drankenbranche en restaurantbranche verder zal afnemen en de behoefte aan bedrijven in de fastservicebranche op ongeveer hetzelfde niveau zal blijven.

Toenemende behoefte in Heerlen-Centrum

De verwachting voor de hele gemeente Heerlen dient echter wel genuanceerd te worden, zowel wat betreft locatie als branches. Zo mag er op basis van trends en ontwikkelingen (zie hoofdstuk 2) van uit worden gegaan (en is het beleidsmatig gewenst) dat het horeca-aanbod in het centrum van Heerlen toeneemt en daarmee een meer dominante rol gaat vervullen in de gemeente en in heel Parkstad. Deze autonome ontwikkeling kan beleidsmatig worden ondersteund. Gelijktijdig vindt een autonome daling plaats van horeca buiten het centrum van Heerlen en in omliggende (Parkstad-) gemeenten.

Binnen branches zijn er ook de nodige nuances aan te brengen en wijzigingen te verwachten. Zo zijn er binnen elke sector horecaconcepten die zeer kansrijk zijn, maar ook concepten die kwetsbaar zijn (zie o.a. paragraaf 2.2 en 2.3). De relatief grote fastservicesector in Heerlen is daar illustratief voor. Traditionele fastservice maakt plaats voor hippe fastservice die zich juist richt op gezonde maaltijden. Het ongezonde beeld dat fastservice (junkfood) in de afgelopen decennia heeft gekregen, raakt daardoor achterhaald.

Tabel 1 Inschatting toekomstige marktbehoefte horeca

Sector	**Drank**	**Fastservice**	**Restaurant**
Aantal bedrijven 2011*	106	99	55
Aantal bedrijven 2016*	85	102	51
Ontwikkeling aantal bedrijven	**-20%**	**+3%**	**-7%**
Omvang 2011 (in m²)*	20.941	6.893	9.878
Omvang 2016 (in m²)*	17.858	7.064	8.623
Ontwikkeling omvang (in m² wvo)	**-15%**	**+2%**	**-13%**
Inwoners 2011**		89.212	
Inwoners 2016**		87.406	
Ontwikkeling inwoners		**-2,00%**	
Inwoners 2021**		86.400	
Verwachte ontwikkeling inwoners		**-1,20%**	
Inschatting toekomstige marktbehoefte			
Aantal bedrijven	--	+/-	-
Omvang (in m² wvo)	--	+/-	--

* Bron: HorecaDNA (2016)
** Bron: CBS (2017)

3.3 Horecastructuur binnenstad

Centrum van Parkstad

Ingezet wordt op versterking van de positie van de binnenstad. Dit gebeurt met de voorliggende visie, maar ook met reeds bestaande ontwikkelingen en beleid:

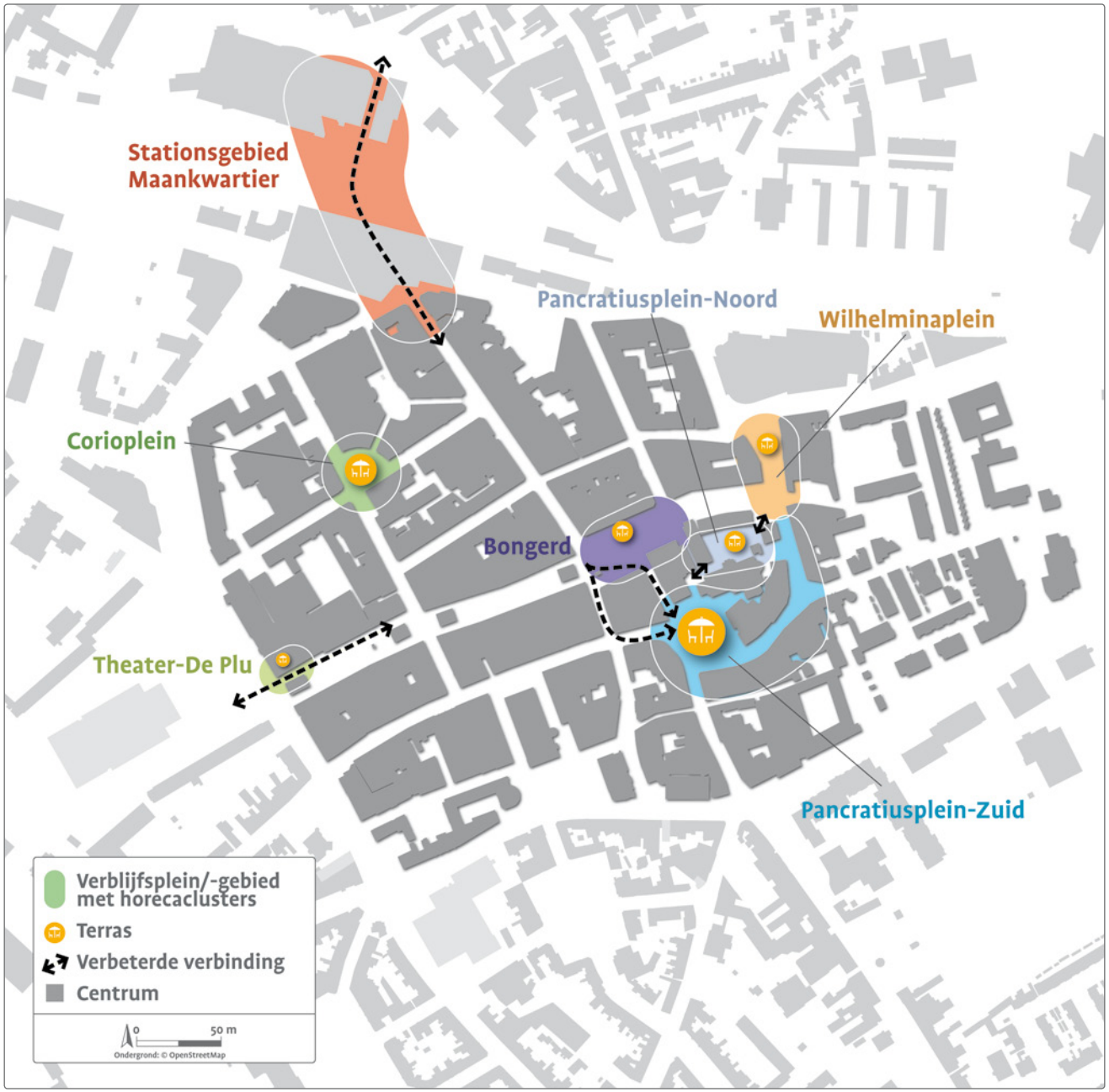
- Ontwikkeling van het Maankwartier;
- Herontwikkeling van het Schinkelkwartier (Honigmannstraat-Promenade-Geerstraat-Schinkelstraat);
- Bidboek ‘URBAN HEERLEN’;
- De Nieuwe Nor, met een vergrote capaciteit tot circa 800 mensen;
- Het internationale breakdance evenement The Notorious IBE;
- Regionale detailhandelsafspraken.

Het centrum van Heerlen is in de toekomst de plek in Parkstad waar je heen gaat om te recreëren en anderen te ontmoeten. Er is een sterke vermenging van functies (o.a. winkelen, horeca, werken, wonen) met voor ieder wat wils.

Horecaclusters

Om de kracht van horeca beter te benutten wordt ingezet op clustering van horeca in een aantal strategisch gelegen en complementaire concentratiegebieden in de binnenstad. Door de clustering ontstaan in de binnenstad

Visie op toekomstige horecastructuur binnenstad Heerlen



verschillende sterke horecagebieden, waar horecabedrijven van elkaar kunnen profiteren en gezamenlijk een eigen DNA neer kunnen zetten. Het geheel wordt zo meer dan de som der delen. De horecaclusters die worden onderscheiden, zijn:

- Pancratiusplein-Zuid: kloppend en energiek horeca-hart;
- Pancratiusplein-Noord: een intiem, rustig en romantisch plein met restaurants;
- Stationgebied: goed bereikbaar en dynamisch horeca- en trafficgebied met ruimte voor grootschaligheid;
- Corioplein: kleinschalig en rustiger alternatief voor het Pancratiusplein-Zuid, nabij het winkelhart;
- Wilhelminaplein: groen en levendig terrasplein met specialiteiten voor de middag en vroege avond;
- Bongerd: universeel horecaplein, direct aan het winkelgebied, maar met minder winkelondersteunende horeca;
- Theater-De Plu: nieuwe aantrekkelijke westelijke entree tot het centrum, om bezoekers van het theater de stad in te trekken.

Door de verschillende profilering van deze clusters (zie paragraaf 3.4) ontstaan meer keuzemogelijkheden voor bezoekers, passend bij bezoekmotief, bezoekmoment en/of doelgroep. Hiermee wordt de horeca aantrekkelijker voor meer mensen, waardoor de economische vitaliteit kan worden vergroot. Clustering van horeca kan ook een bijdrage leveren aan de verbetering van het woon- en leefklimaat in de binnenstad, indien overlastgevende horeca wordt beperkt tot een of enkele gebieden. De overlast is dan vervolgens beter te controleren en te handhaven en de overlast op andere locaties wordt beperkt. Horeca en binnenstedelijk wonen kunnen zo beide versterkt worden.

Overige locaties in het centrum

Behalve in de aangewezen clusters zijn door het centrum heen nog diverse horecabedrijven gevestigd. In de meeste gevallen betreft het daghoreca. Met name in winkelstraten kan horeca voor een meer divers straatbeeld zorgen en het heeft daar, indien gericht op het daar aanwezige publiek (dagzaken) en het aantal horecabedrijven beperkt blijft, zeker toegevoegde waarde (eten is het nieuwe winkelen). Voorkomen moet worden dat de horeca de dominante functie van de straat of het gebied belemmert, bijvoorbeeld door een groot terras dat een barrière vormt voor de passanten-stroom (vgl. Brasserie Brache in Saroleastraat vs. Veneziana op Promenade). In het kaderdocument dat als vervolg op deze horecavisie zal worden opgesteld, wordt dit nader vormgegeven.

Met nieuwe horeca buiten de aangewezen horecaclusters wordt derhalve bij voorkeur terughoudend omgegaan (bijvoorbeeld door middel van het bestemmingsplan, terrassenbeleid en openingstijdenbeleid). Het gaat buiten de horeca-concentratiegebieden immers om gebieden waar de nadruk meer ligt op andere functies, zoals winkelen, werken en wonen.

Verbeteren van relaties

De verschillende horecaclusters kunnen succesvol zijn indien zij optimaal ruimtelijk en functioneel zijn verbonden met de hoofdroutes in de binnenstad. Dit verbetert het functioneren van de hele binnenstad. Enkele clusters versterken de entrees van de binnenstad en andere clusters zorgen juist weer voor een logisch rustpunt tijdens een bezoek aan de binnenstad. Om de clusters optimaal te laten functioneren zijn verschillende verbeteringen in de verbindingen nodig:

- de looproute vanuit het kernwinkelgebied naar het Pancratiusplein-Zuid en Pancratiusstraat;
- de toegangen tot het Pancratiusplein-Noord;

- de entree bij het Theater - hoek Schinkelkwartier/Promenade (De Plu);
- relatie van het station met de Saroleastraat (wordt aan gewerkt door de ontwikkeling van het Maankwartier).

Ook de functionele scheiding tussen horeca en andere centrumfuncties kan worden verkleind. Een grotere menging, zowel binnen een bedrijf (blurring) als op straat (functiemenging), van horeca, detailhandel en dienstverlening draagt bij aan een spannender, diverser, en daarmee aantrekkelijker voorzieningenaanbod.

3.4 Horecaclusters

Ingezet wordt op een zevental gebieden waar horeca wordt geclusterd, met ieder een eigen identiteit. Op elk van de gebieden wordt hierna ingegaan, waarbij per cluster wordt aangegeven wat voor een soort horeca er gewenst is. De gewenste horeca wordt ook vertaald naar horecacategorieën, waarbij vijf horecacategorieën worden onderscheiden. Voor deze categorieën is zoveel mogelijk aangesloten bij de bestaande Heerlense categorisering voor het Maankwartier en Schinkel.

Horeca, categorie 1 - daghoreca:
Een inrichting die qua exploitatievorm primair gericht is op de ochtend en middag en waarbij openingstijden veelal zijn afgestemd op openingstijden van andere dagvoorzieningen (zoals winkels en musea). Het type horeca (bijv. lunchroom, café of cafetaria) is bij deze categorie niet relevant.

Horeca, categorie 2 - lichte horeca:
Een inrichting die geheel of in overwegende mate gericht is op het verstrekken van maaltijden of etenswaren die ter plaatse genuttigd plegen te worden. Daaronder worden begrepen: cafetaria/snackbar, fastfood en broodjeszaken/lunchroom, konditorei, ijssalon/ijswinkel, koffie- en/of theeschenkerij, afhaalcentrum, eetwinkels, restaurant, kantine alsmede cateringbedrijf.

Horeca, categorie 3 - middelzware horeca:
Een inrichting die geheel of in overwegende mate gericht is op het verstrekken van (alcoholische) dranken voor consumptie ter plaatse, alsmede het verstrekken van maaltijden of etenswaren die ter plaatse genuttigd plegen te worden, alsmede (in sommige gevallen) de gelegenheid biedt tot dansen. Daaronder worden begrepen: café, bar, grandcafé, eetcafé, danscafé, pubs.

Horeca, categorie 4 - zware horeca:
Een inrichting die geheel of in overwegende mate gericht is op het bieden van vermaak en ontspanning (niet zijnde een recreatieve voorziening) en/of het geven van gelegenheid tot de dansbeoefening, al dan niet met levende muziek en al dan niet met de verstrekking van dranken en kleine etenswaren. Daaronder worden begrepen: discotheek/dancing, nachtcafé en zalencentrum (met nachtvergunning).

Horeca, categorie 5 - logiesverstrekkers:
Een inrichting die geheel of in overwegende mate is gericht op het verstrekken van nachtverblijf. Daaronder worden begrepen: hotel, motel, pension en overige logiesverstrekkers.

Pancratiusplein-Zuid (cat. 2, 3, 4 & 5) en Pancratiusstraat

Het zuidelijke Pancratiusplein is op dit moment, samen met de Pancratiusstraat, de locatie van Parkstad met de grootste clustering aan cafés en uitgaanshoreca. Veel van de omliggende panden hebben goede architectonische kwaliteiten. Hierdoor en door de afmetingen van het plein, de aanwezigheid van de Pancratius-kerk en het zicht op Schunck is dit een aantrekkelijk verblijfsgebied. In de toekomst kan het Pancratiusplein nog meer dan nu het grote horecaplein van de stad worden, waar zowel overdag, als in de vroege en late avond altijd wat te doen is. Lunch gaat er over in een borrel en diner, en later op de avond kan er gestapt worden. Het is de enige locatie in de binnenstad waar zware overlastgevende horeca (cat. 4) is toegestaan. Indien nodig kan het plein zelf als terras worden gebruikt. Wel is verbetering van de (zicht)relatie met het kernwinkelgebied gewenst om onbekende bezoekers aan te kunnen trekken.

Daarnaast is het plein ook uitermate geschikt voor grotere (horeca)evenementen in de binnenstad. Het Glazen Huis van 3FM dat in 2015 op het plein stond, was hier een mooi voorbeeld van. Ook andere grote evenementen zouden een plek op het plein kunnen hebben.



In de Pancratiusstraat is minder ruimte voor terrassen. Deze straat is vooral geschikt voor avond- en nachthoreca. Poppodium Nieuwe Nor is het poppodium van Parkstad en levert een belangrijke bijdrage aan Pancratiusstraat en Pancratiusplein als uitgaansgebied.

Pancratiusplein-Noord (cat. 2 & 3)
Het noordelijke Pancratiusplein (verhoogde plein tussen kerk, Schunck en Bongerd) is een intiem plein met grote stedenbouwkundige en ruimtelijke kwaliteiten. Door deze kenmerken heeft dit plein potenties voor een unieke, intieme en zelfs romantische sfeer, vooral voor dag- en avondhoreca. De relatief verscholen ligging kan juist positief werken (meer intimiteit en kwaliteit).

Om de kwaliteit van dit plein beter te benutten zullen de toegankelijkheid en uitstraling van de entrees (geen storende borden op de trappen) moeten worden verbeterd en zullen terrasafscheidingen juist minder gesloten dienen te zijn.



Stationsgebied/Maankwartier (cat. 1, 2, 3 & 5)
Het stationsgebied/Maankwartier wordt op dit moment ontwikkeld. Hier ontstaat een modern OV-knooppunt en woon-, werk- en voorzieningengebied, dat tevens Heerlen-Noord verbindt met het centrum. Door de meerdere gezichten is het gebied zowel een bestemming op zichzelf als een doorreislocatie. Het is daardoor ook een gebied waar verschillende soorten horeca kunnen landen.

Op de eerste plaats is het stationsgebied hét gebied in Heerlen voor horeca die zich richt op de reiziger. Gedacht kan worden aan fastservice- en to-go-concepten, zoals verse broodjes, salades, shakes, yoghurt en koffie. Aan de centrumzijde ontstaat een aantrekkelijk stationsplein, met beperkte ruimte voor terrassen, gericht op reizigers. Aan de zuidzijde is grootschalige commerciële ruimte gebouwd voor een of enkele grootschalige winkels. Een grootschalig wereldrestaurant kan op deze plek een toevoeging zijn aan het huidige aanbod. Door de goede bereikbaarheid (OV, auto) en parkeergelegenheid is dit een geschikte locatie voor een dergelijk concept. Het Maankwartier is tevens een uitstekende locatie voor een hotel.



Corioplein (cat. 1, 2, 3 & 5)
Het Corioplein ligt op een strategische locatie tussen het Corio Center en de aanloopstraat Honigmannstraat. In potentie heeft dit plein een aantrekkelijke stedenbouwkundige kwaliteit door de afmetingen van het plein en door de omliggende panden.

Gecombineerd met de ligging (enigszins in de luwte) is het een kansrijk locatie. Dit klein-schalige horecaplein kan met enkele extra restaurants (hoger middensegment), bijvoorbeeld aan de westzijde van het plein, versterkt worden. Het is een plek waar overdag op het terras geluncht kan worden en in de avond een hapje gegeten kan worden.

De bestaande stedenbouwkundige kwaliteiten kunnen nog beter worden uitgenut. De beslotenheid van het plein kan worden verbeterd, door de groenstructuur (bomenrij) te verbeteren. Het plein kan, voor dag- en avondhoreca (restaurants), zo een rustiger en kleinschaliger alternatief vormen voor het zuidelijke Pancratiusplein.



Wilhelminaplein (cat. 1, 2, 3 & 5)
Het Wilhelminaplein ligt van alle huidige horecaconcentratiegebieden het meest uit de loop. Het plein ademt daarmee meer rust uit dan bijvoorbeeld het Pancratiusplein of Corioplein. Door de ligging wordt de horeca aan het plein doelgericht bezocht. Het plein is daardoor vooral kansrijk voor (specialiteiten-)restaurants en/of bijzondere cafés. De kracht van het plein zit in de gemoedelijke uitstraling voor een gemêleerd publiek. Ook zijn hier kansen voor eigentijdse concepten, zoals Lokaal 25. Om de kwaliteiten van het plein te benutten/handhaven wordt nachthoreca voorkomen.

Door het ontbreken van een noordelijke pleinwand ontbreekt het echte pleingevoel. Meer groen kan deze pleinwand versterken. Toevoeging van een enkele horecagelegenheid op het kruispunt van Wilhelminaplein-Bongerd zal bijdragen aan een betere verbinding met en aansluiting op de rest van het centrum.



Bongerd (cat. 1, 2, 3 & 5)

Door haar strategische ligging in het kernwinkelgebied kan de westelijke Bongerd zich verder ontwikkelen tot een aantrekkelijk horecagebied in het hart van de binnenstad. Door de ruimtelijke kwaliteit van het plein, het zicht op het Glaspaleis en de Pancratiuskerk, de reuring (warenmarkt) op straat en de ligging op het zuiden leent De Bongerd zich uitstekend voor een (kort) verblijf van centrumbezoekers (waaronder winkelend publiek) in combinatie met een hapje en een drankje. De Bongerd is zeer geschikt voor grandcafé/brasserie-achtige daghoreca-concepten voor een breed publiek.



Theater-De Plu (cat. 1, 2 & 3)

Recht tegenover de westelijke entree van het centrum (Promenade) ligt het Theater Heerlen, een van de grotere culturele voorzieningen van Parkstad. Vooral in de avond zijn er voorstellingen en grote aantallen bezoekers. Het theater ligt op het Burgemeester van Grunsvenplein. Op dit moment is de relatie tussen het centrum en het theater matig. Bezoekers maken slechts mondjesmaat gebruik van horeca voor of na de voorstelling door het ontbreken van horeca in de directe omgeving.

De herontwikkeling van het Schinkelkwartier is gericht op een kwaliteitsverbetering van dit deel van de stad en kan aangegrepen worden om zowel de relatie tussen het theater en het centrum als de entree van het centrum te versterken. Een of twee horecabedrijven op de hoek Geerstraat-Promenade kunnen de verbindende schakel vormen. Belangrijk daarbij is dat het horeca is die aansluit op het bezoekmoment en het publiek van het theater (vooraf eten, achteraf borrelen). Tevens kan deze horeca een functie vervullen voor centrumbezoekers en -bewoners (waaronder bewoners van woningen in het Schinkelkwartier). Een creatieve inpassing van een terras kan een belangrijke meerwaarde zijn voor de toekomstige bewoners.

Gewenste horecacategorieën per horecacluster

	1 - daghoreca	2 - lichte horeca	3 - middelzware horeca	4 - zware horeca	5 - logiesverstrekkers
Pancratiusplein-Zuid	-	+	++	++	+
Pancratiusplein-Noord	-	++	0	-	-
Stationsgebied/Maankwartier	++	++	0	-	++
Corioplein	0	++	+	-	0
Wilhelminaplein	0	++	++	-	+
Bongerd	0	++	++	-	0
Theater-De Plu	0	++	+	-	-
Overige binnenstad	++	-	-	-	-

- Categorie niet gewenst, minder hiervan gewenst
0 Categorie mag, niet meer gewenst
+ Categorie gewenst, niet meer nodig
++ Categorie gewenst, meer hiervan gewenst

3.5 Horeca buiten het centrum

Behoud huidig voorzieningenniveau
Ook buiten het centrum van Heerlen kan horeca grote waarde hebben voor het woon- en leefklimaat. Horeca heeft in buurten, wijken en dorpen van de gemeente zowel een functionele (lokale snackbar), als een sociale (buurtcafé) en een ondersteunende rol (sportkantine, horeca bij culturele voorziening en/of cultureel erfgoed).

Het aantal horecabedrijven buiten het centrum neemt naar verwachting verder af. Met name ‘traditionele’ horeca (o.a. buurtcafé, snackbar) staan onder druk. Om het horeca-aanbod buiten het centrum van Heerlen zoveel mogelijk te behouden (ambitie) is het van belang het beleid te richten op de meest kansrijke horecalocaties, die de grootste toegevoegde waarde hebben voor het woon- en leefklimaat in de omgeving.

Dorps-, wijk- en buurtcentra
Gestreefd wordt naar behoud van frequent bezochte horeca, zoals snackbar, Chinees (afhaal)restaurant, grillroom, (eet)café en/of maaltijdbezorgers (pizza, sushi) in de centra van buurten, wijken en dorpen. Bedrijven die gericht zijn op het primaire verzorgingsgebied van deze centra zijn kansrijk. Daarmee zorgen deze horecabedrijven voor het behoud van de aantrekkingskracht van deze kleinere centra, de leefbaarheid in wijken en buurten en een spreiding van voorzieningen.

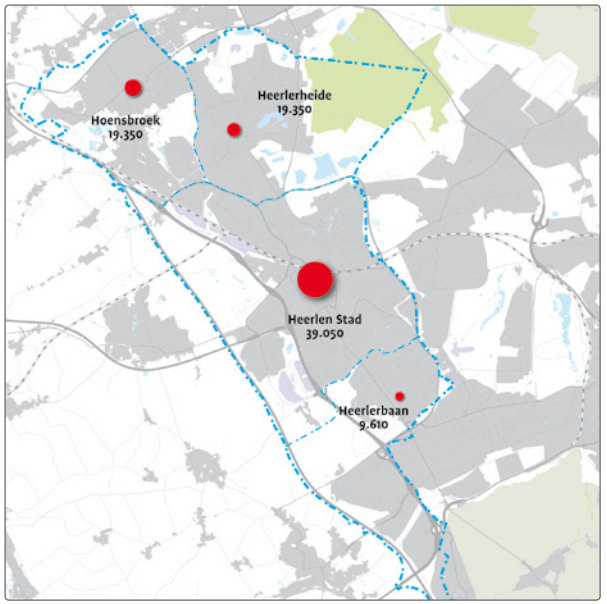
In de voorzieningencentra van Hoensbroek, Heerlerheide en Heerlerbaan (zie kaartje hiernaast) is een diverser aanbod mogelijk, waaronder restaurants in het lage en middensegment.

In verband met de autonome ontwikkeling dat het aantal cafés en snackbars afneemt, wordt rekening gehouden met afname van de verspreid gelegen horeca buiten de grotere en kleinere centra.

In de dorps-, wijk- en buurtcentra zijn alleen horecacategorieën 1 (daghoreca), 2 (lichte horeca) en 3 (middelzware horeca) passend.

Horeca bij publieksgerichte locaties
Aanvullend aan het horeca-aanbod in de dorps-, wijk- en buurtcentra zijn er diverse locaties in de gemeente waar grote groepen mensen samenkomen.

Op de eerste plaats betreft het de Woon-boulevard Heerlen. Dit winkelgebied wijkt af van de overige winkelgebieden in Heerlen, doordat



De voorzieningencentra in de gemeente Heerlen



Horeca van grote waarde in bestaande centra

bezoekers doelgerichter en minder frequent komen. Het horeca-aanbod dat nu op de woonboulevard is gevestigd, is ondersteunend aan het winkelen (m.n. broodjeszaken) of wordt net als de winkels op de woonboulevard doelgericht en met de auto bezocht (KFC). Verdere verbreding van het aanbod is niet gewenst. Ook in de toekomst dient de focus te liggen op horeca die ondersteunend is aan het aanwezige winkelaanbod (ze creëren een plek waar je tussen het winkelbezoek door even kan zitten om wat te eten en drinken). Nieuwe zelfstandige horeca met eigen aantrekkingskracht, zoals bijvoorbeeld een grootschalig (wereld)restaurant, is niet gewenst op de woonboulevard. Dit type aanbod past, ten behoeve van de versterking van de regiofunctie, juist in Heerlen-Centrum.

Ook op andere locaties waar veel mensen komen is vaak een vorm van horeca aanwezig. Dit kan zowel gaan om paracommerciële horeca bij bijvoorbeeld musea of sportclubs, als om bijvoorbeeld een kantine bij bedrijfsverzamelgebouwen. Het algemene beleid hiervoor is dat deze vormen van horeca toegestaan zijn, mits zij daadwerkelijk ondersteunend blijven aan de hoofdactiviteit.

Logiesverstrekkers

Heerlen beschikt momenteel over vijf hotels in verschillende marktsegmenten (van Bastion tot Kasteel TerWorm). In het Maankwartier wordt een groot viersterrenhotel geopend. Hiermee wordt voorzien in de behoefte.

Naast hotels beschikt Heerlen over een aantal Bed&Breakfasts (B&B), een kleinschalige vorm van logiesverstrekkers. In een B&B worden meestal maar enkele kamers verhuurd aan gasten én zijn de overige kamers door de eigenaar van het pand in privégebruik (de eigenaar van de B&B woont zelf in de B&B)*. Het aantal B&B's is beperkt (circa 6). Aan de betere B&B (eigen entree, eigen badkamer) lijkt steeds meer behoefte te bestaan. Enige toename is op zijn plaats. Zolang de logiesfunctie ondergeschikt blijft aan de hoofdfunctie (wonen), doordat het aantal kamers (en bedden) beperkt blijft ten opzichte van het pand, is geen extra regelgeving en beleid nodig.

* Indien de eigenaar van de B&B niet zelf op de locatie woonachtig is, dan is niet meer sprake van een B&B (waarbij de logiesfunctie ondergeschikt is aan de woonfunctie), maar dan is sprake van een logiesverstrekker (zoals een hotel). Dergelijke concepten zijn niet toegestaan binnen de bestemming 'wonen'.



Horeca op publieksgerichte locaties



B&B's bij voorkeur bij bijzondere panden en/of natuur

Via Airbnb worden kamers en zelfstandige gehele woonruimtes aangeboden. Het aantal Airbnb's kan in de tijd wisselen. Eind augustus 2017 waren circa 20 Airbnb's beschikbaar. Anders dan in steden met een groot aantal toeristen (zoals Amsterdam) vormen de Airbnb's in Heerlen geen probleem voor de beschikbare woonruimte en geven ze geen overlast voor de omgeving. Tijdens grote evenementen in of rondom Heerlen zou het aantal Airbnb's tijdelijk (sterk) kunnen toenemen. Als de woning slechts een beperkt deel van het jaar wordt verhuurd (bijvoorbeeld rondom evenementen) is geen sprake van onttrekking aan de woningvoorraad. Dit soort nieuwe concepten levert wel een bijdrage aan de aantrekkelijkheid van Heerlen. Zeker wanneer een Airbnb is gesitueerd in een bijzonder gebouw (monument) of nabij fiets- en wandelroutes of toeristische clusters.

Nieuwe verspreide horeca alleen op bijzondere locaties

Met nieuwe horeca buiten de dorps-, wijk- en buurtcentra wordt terughoudend omgegaan. Deze horeca heeft in principe weinig tot geen toegevoegde waarde voor de voorzieningen-structuur.

Voor hele bijzondere locaties of hele bijzondere gebouwen kan een uitzondering worden gemaakt. Het dient te gaan om locaties met een grote intrinsieke aantrekkingskracht op consumenten. De exploitant dient een goed plan te overleggen waarin wordt aangegeven wat de toegevoegde waarde van horeca is voor de locatie (bijvoorbeeld vanuit de bescherming of het beheer van die locatie).

Een soortgelijke afweging kan worden gemaakt voor horeca in bijzondere gebouwen. Horeca in historische gebouwen of industrieel erfgoed speelt enerzijds in op de huidige wensen van bezoekers (extra beleving), anderzijds kunnen opbrengsten uit de horeca-exploitatie zorgen voor het behoud van deze gebouwen.

Er is geen vastgestelde lijst van dit soort locaties en gebouwen beschikbaar. Elke keer zal een maatwerkafweging gemaakt moeten worden of de locatie bijzonder genoeg is om af te wijken van het algemene beleid. Bovendien zal moeten worden beoordeeld of het horeca-plan voldoende solide is en een duurzame bijdrage levert aan de waarde van de betreffende locatie.

Voorbeelden van locaties waarvoor afgeweken kan worden, zijn locaties met:

- grote cultuurhistorische waarde (o.a. monumentale en/of karakteristieke panden, locaties met duidelijk verwijzingen naar mijnbouwverleden);
- grote natuurwaarde (o.a. Brunssummer-heide, beekdalen), waar horeca wandel- en fietsroutes kunnen ondersteunen (stimulans van extensief toerisme).

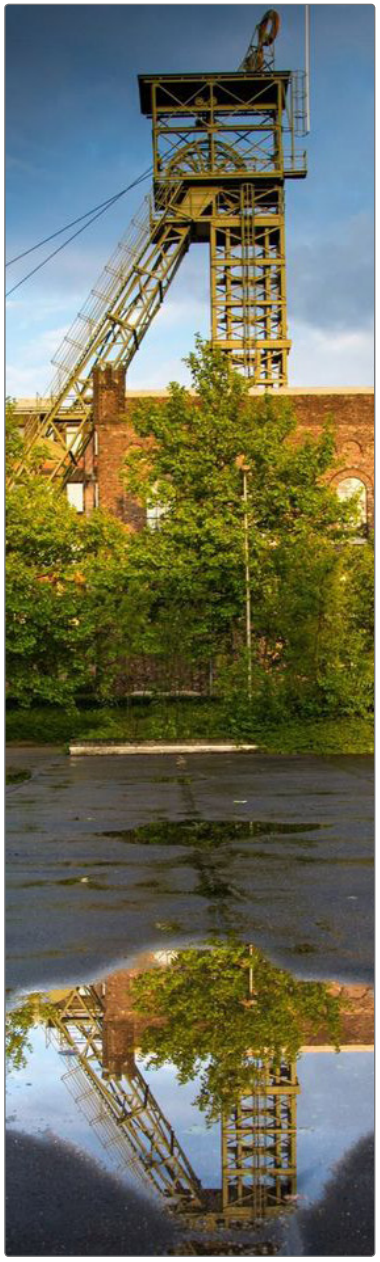
Voorbeelden van horeca op bijzondere locaties, ter illustratie van het toekomstbeeld



Horeca in historische panden



Paviljoen De Postbank midden in het Natura 2000-gebied Veluwe



Mijnbouwverleden van Heerlen



Kasteel TerWorm



Natura 2000-gebied Brunssummerheide

3.6 Vervolg

Koersdocument en uitvoeringsprogramma
De voorliggende horecavisie is een koersdocument voor de toekomst waarin een ruimtelijke visie wordt gegeven op de toekomst van horeca in Heerlen. Om succesvol naar deze stip op de horizon te kunnen toewerken, is het nodig deze visie vast te stellen en vervolgens een uitvoeringsprogramma op te stellen.

De horeca is een sector die in Nederland te maken heeft met veel regelgeving. In het uitvoeringsprogramma dient vorm te worden gegeven aan die regelgeving. In die regelgeving zitten de sleutels en instrumenten om de visie te kunnen realiseren, zoals bijvoorbeeld terrassenbeleid, (ruimtelijk) openingstijdenbeleid en bestemmingsplannen.

Fusie met Landgraaf
De gemeente Heerlen gaat mogelijk fuseren met de gemeente Landgraaf. Zou deze fusie doorgang vinden, dan doet zich de vraag voor op welke wijze Landgraaf past binnen de voorliggende horecavisie.

De gemeente Landgraaf heeft op dit moment geen samenhangend(e) horecavisie of -beleid zoals in dit document voor Heerlen is neergelegd. Het bestaande beleid in Landgraaf betreft losse onderwerpen, zoals terrassen-beleid en beleid voor openings-/sluitingstijden, en is daarmee vooral ingegeven vanuit openbare orde en veiligheid; onderwerpen die niet in dit visiedocument een plek hebben, maar worden uitgewerkt in het uitvoeringsprogramma.

In de gemeente Landgraaf zijn vier winkel-gebieden met in meer of mindere mate horeca (vergelijkbaar aan de buurt-, wijk-, en dorpscentra in Heerlen), en er is horeca gevestigd bij een aantal (grootschalige) toeristische attracties (o.a. SnowWorld, Mondo Verde). Horeca op deze locaties sluit goed aan op de ambities en visie die in dit document zijn beschreven. Ook de ambitie het centrum van Heerlen te versterken kan worden gehandhaafd bij een eventuele fusie doordat in regionaal verband het centrum van Heerlen reeds is aangewezen als het hoofdcentrum van Parkstad.


BAM
EEN ZOEN VAN EEN
SOENRISE
MOND OPEN!
OGEN DICHT
JE MOET
HET PROEVEN
BAM
VAKANTIE
FRESH DRINKS
BAM
Cake
Coffee

Bijlagen

Bijlage 1 Onderzoeksvragen

Om te komen tot dit horecabeleid zijn de volgende onderzoeksvragen beantwoord:

1. Hoe ziet de vraagzijde van de horeca eruit in Heerlen en omgeving (spreiding en typering bevolking en toeristen, toeristische overnachtingen, recreatieve routes)?
2. Hoe ziet de aanbodzijde van de horeca (aantal en spreiding van verschillende typen horeca) in de gemeente Heerlen en omgeving eruit?
3. Welke trends en ontwikkelingen in horeca, aanverwante sectoren (o.a. detailhandel, cultuur, toerisme) en de omgeving zijn van belang?
4. Welke beleidsmatige ambities en voorwaarden dienen als uitgangspunt voor het toekomstig horecabeleid?
5. Hoe groot is het (toekomstig) haalbare programma van de verschillende typen horeca en welke ruimtelijke spreiding/concentratie over de gemeente is gewenst?
6. Hoe kan horeca bijdragen aan versterking van de binnenstad als recreatieve bestemming en ontmoetingsplek en welke functioneel-ruimtelijke structuur is daarbij gewenst (o.a. concentratiegebieden, doelgroepen en segmenten, ruimtelijke voorwaarden)?

Bijlage 2 Branche-indeling horeca

Drankensector
• Café/bar
• Discotheek
• Coffeecorner (ook tearoom, koffiehuis, coffeeshop)
• Kiosk
• Horeca bij recreatiebedrijf
• Horeca bij sportaccommodatie
• Strandbedrijf
• Ontmoetingscentrum
• Zalen-/partycentrum (ook congrescentrum zonder logies).

Fastservicesector
• IJssalon
• Cafetaria (ook snackbar)
• Fastservicerestaurant
• Shoarmazaak (ook grillroom)
• Lunchroom
• Pannenkoekenrestaurant (hieronder vallen ook de crêperies en poffertjeszaken)
• Restauratie
• Spijsverstrekker n.e.g. (Hieronder vallen met name afhaalbedrijven die (beperkt) zijn ingericht voor verbruik ter plaatse. Denk hierbij aan toko's en afhaalchinezen.)

Restaurantsector
• Bistro (ook petit-restaurant, pizzeria)
• Restaurant
• Café-restaurant
• Wegrestaurant.

Hotelsector
• Hotel-garni
• Hotel-café
• Hotel-restaurant
• Hotel-café-restaurant
• Pension (ook bed & breakfast)