Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2018



Gemeente Utrecht

Inhoudsopgave

1. Inleiding 1
2. Marktanalyse Nederland en Utrecht 4
3. Visie 6
4. Horecadifferentiatie 11
5. Ruimtelijk Toetsingskader 16
6. Profielen 20
7. Uitvoering 45
Colofon 58

1. Inleiding

Utrecht groeit! We zien op velerlei terreinen in Utrecht een bijzondere schaalsprong. De stad groeit, bewonersaantallen nemen snel toe, bouwplannen zoals Leidsche Rijn Centrum, Stationsgebied en Merwedekanaalzone worden stap voor stap ingevuld. Daarnaast is de vraag naar allerlei vernieuwende diensten groot, stijgt het aantal toeristische overnachtingen, nemen winkelomzetten weer toe en ook de bezoekersaantallen aan de stad en centrum groeien weer gestaag na jaren van krimp.

Het winkellandschap ondergaat ingrijpende veranderingen en vernieuwingen. Traditionele winkels die onvoldoende antwoord hebben op de groei van directe internetaankopen of veranderende consumentenwensen verdwijnen, terwijl nieuwe formules de deuren openen en nieuwe winkelconcepten het daglicht zien. De nieuwe ondernemer vraagt om ruimte om te ondernemen buiten de oude vergunningsruimte. Geen grenzen meer van wat kan en niet kan, maar concepten die vanuit een persoonlijke en samenhangende visie combinaties aanbieden onder één dak.

Ondersteunende horeca

Bij veel van dergelijke combinatiewinkels vormt de mogelijkheid voor ondersteunende horeca een belangrijk belevingsonderdeel. Boekenclub met koffiecorner en werkplekken, een koffiebranderij met winkel en proeverijruimte, grand café in een warenhuis, de chocolaterie met workshopruimte of een creatieve banketbakkerij met expositieruimte. Allen bijzondere concepten waarin de mogelijkheid voor ondersteunende horeca een onmisbaar onderdeel in vormen.

Om de voorzieningenstructuur en beleving van winkelgebieden en winkelstraten te versterken, willen we meer ruimte geven voor de mogelijkheden voor mengformules met ondersteunende horeca.

De veranderende consument: gemak staat centraal

De grote verandering de afgelopen jaren geldt zeer zeker ook voor de Utrechtse horecasector en verschillende voeding gerelateerde dienstverlening (ook wel foodservices genoemd). Ook hier zien we de afgelopen jaren een groei in nieuwe vestigingen en vooral ook nieuwe foodconcepten. Het aantal Utrechtse start-ups is het grootst in de horeca- en foodsector en is daarmee een bron voor nieuwe werkgelegenheid. De toegenomen omzetten in de binnenstad worden in toenemende mate positief beïnvloed door de horeca in het centrum.

Dit sluit aan bij de veranderende behoeften van bewoners en bezoekers van de stad zoals gezond eten en vaker buiten de deur eten. Of de trend dat, vooral jongeren, minder koken maar gebruik maken van foodservices zoals thuisbezorging, ready-to-eat formules, take-away aanbieders of kleine foodspots, zoals specialistische aanbieders rond één product. Deze ontwikkeling van gemak, kant- en klaar maaltijden en meerdere keren per week buiten de deur eten neemt naar verwachting de aankomende jaren nog verder toe. Juist in een stad als Utrecht met een zeer groot aandeel jongeren van de totale bevolking. Veel ondernemers passen hun assortiment en services hierop aan. Kleinere stadsupermarkten To-Go, nieuwe 'moderne kruidenier' formules, gezond eten concepten zijn enkele voorbeelden hiervan.

Horeca in woonwijken: meer ontmoeting en meer spreiding over de stad

Niet alleen jongeren maken veel gebruik van horeca en foodconcepten. Ook in de woonwijken zien we dat bewoners om meerdere motieven graag een bezoek brengen aan de koffiecorner of

lunchroom om de hoek. We zijn veel meer dan vroeger gewend om buitenshuis af te spreken om wat te eten of te drinken. Horeca in de directe omgeving van woonwijken biedt een belangrijke sociale functie en zorgt voor een prettige buurtbeleving en gevoel van saamhorigheid. In een stad waar een groot aantal bewoners een gevoel van eenzaamheid kent, kan horeca in de directe omgeving dit gevoel mogelijk wegnemen. Aan ondernemers om hier de handschoen op te pakken en een eigentijdse bijdrage te leveren aan de sfeer en saamhorigheid in de buurt of wijk.

In dit vernieuwde ontwikkelingskader maken we nieuwe vestiging van lichtere vormen van horeca in de wijken buiten de binnenstad mogelijk. Horecavoorzieningen zoals een gezellige lunchroom die ook in de avonduren geopend is, kunnen juist in de wijken een belangrijke rol spelen om de sociale cohesie en buurtfunctie te versterken. Dit zien we op meerdere plekken ontstaan. Uiteraard moet het wooncomfort hier niet onder lijden.

Belangrijk zijn ook de al in gang gezette ontwikkelingen, zoals de doorontwikkeling van het centrum over de singels heen, de opleveringen in en rond het stationsgebied en de bouw en invulling van Leidsche Rijn Centrum, Merwedekanaalzone en Werkspoorkwartier.

Bijdrage aan een gezonde groei van de stad

Met dit Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2018 willen we bijdragen aan een gezonde groei van de stad en inspelen op nieuwe trends. Dit doen we door ruimte te bieden waar dat kan en meer sturend te zijn waar dat wenselijk is. Daar waar noodzakelijk hanteren we regels om een prettige leefbaarheid voor bewoners te kunnen blijven waarborgen. Met deze aanpak werken we aan een aantrekkelijk, gezond en toekomstbestendig woon-, werk- en ondernemersklimaat. Daarbij wordt ingezet op spreiding van de groei door meer ruimte te bieden aan horeca buiten de binnenstad. In de binnenstad zelf is alleen selectieve groei mogelijk en dan vooral in het lichtere segment.

Utrecht maken samen: de ontwikkeling van het horecakader

Op basis van een tussenevaluatie van het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2012 is in een stadsgesprek met ondernemers, inwoners en andere belangstellenden gesproken over de rol en de ontwikkeling van horeca in de stad. De sociale, verbindende en belevingsfunctie van de horeca werd daarbij benadrukt. Bovendien moest de horeca bij Utrecht passen, inclusief horeca in de wijk. Deze punten, samen met een juiste balans tussen levendigheid en leefbaarheid, waren de belangrijkste uitgangspunten bij de verdere uitwerking van het Ontwikkelkader.

Nadat er ook gekeken is naar vernieuwd horecabeleid bij andere steden zoals Rotterdam, Den Haag, Eindhoven en Amsterdam zijn de aanpassingsrichtingen voor het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht bepaald.

Omdat in de binnenstad van Utrecht veel horeca aanwezig is en deze daar een impact heeft op zowel de levendigheid als leefbaarheid, is er geregeld gesproken met de wijkraad Binnenstad over de uitwerking van het horecakader. Belangrijke inzichten en wensen van de wijkraad zijn verwerkt in het concept Horecakader. Vervolgens is er een goed bezochte informatiebijeenkomst georganiseerd en is het concept Horecakader ook in verschillende wijkraden toegelicht. Aan bewoners(groepen) is gevraagd om zienswijzen in te dienen.

Er zijn 92 zienswijzen van bewoners, wijkraden, ondernemers en (belangen)organisaties ingediend. Het grootste deel van de zienswijzen gaat over horeca in de binnenstad. Op basis van de zienswijzen zijn enkele mogelijke uitbreidingslocaties in de binnenstad geschrapt (zoals Pausdam), in aantal gemaximeerd (zoals Twijnstraat, Oudegracht) of wordt een lichtere vorm van horeca toegepast (zoals Sonnenborgh). Daarnaast is ondersteunende verkoop in horecabedrijven onder voorwaarden mogelijk gemaakt.

Met deze aanpassingen komt dit Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2018 zoveel mogelijk tegemoet aan de vele verschillende belangen die er spelen. Het Horecakader geeft hiermee ruimte aan nieuwe concepten, horeca in de wijken en biedt tegelijkertijd een goede balans tussen leefbaarheid en levendigheid.

2. Marktanalyse Nederland en Utrecht

Horeca in Nederland: een gezonde groeiende sector

Na het dieptepunt van de afgelopen recessie begin 2013, is de horeca weer explosief gegroeid. Als we kijken naar het aantal restaurants, de snelservice sector (cafetaria, ijssalons, lunchrooms e.d.) en kantines en catering, zien we een stijgende lijn in het aantal bedrijven. Alleen het aantal cafés neemt al jaren gestaag af. In 2008 telde Nederland nog ruim 13 duizend cafés. Medio 2017 waren er dit nog maar een kleine 9.600.

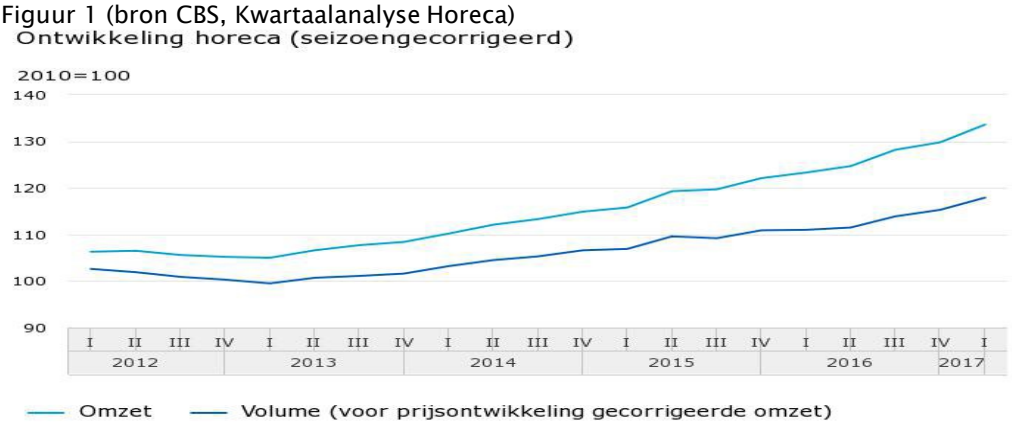
Tabel 1 Aantal horecagelegenheden in Nederland per bedrijfstak (exclusief hotels) 2012 – 2017

	2012	2013	2014	2015	2016	2017*
Restaurants	11.485	11.690	12.480	12.950	13280	13405
Snelservice sector	10.455	10.645	11.870	12.520	13065	13165
Kantines en catering	7.005	7.180	7.325	8.015	9.060	9.370
Cafés	10.565	10.375	10.205	10.035	9.860	9.585
Totaal (exclusief hotels)	39.510	39.890	41.880	43.520	45.265	45.525

* betreft cijfers 2e kwartaal Bron: CBS, statline (2017)

Niet alleen het totaal aantal horecabedrijven stijgt, ook de omzet en het volume stijgt sinds 2013, zoals te zien is in figuur 1.

Figuur 1 (bron CBS, Kwartaalanalyse Horeca)



Zoals is weergegeven in tabel 2, is ook de werkgelegenheid in de horeca de afgelopen jaren gestegen, zowel in het aantal personen, banen, gewerkte uren als arbeidsjaren.

Tabel 2 Werkgelegenheid in horeca in Nederland

	Werkzame personen	Banen	Arbeidsjaren	Gewerkte uren
Perioden	**x 1 000**	**x 1 000**	**x 1 000**	**mln uren**
2012	361	417	231	436
2013	364	417	231	445
2014*	374	429	236	455
2015*	390	447	246	470

Bron: CBS, statline (2017)

Daarnaast zien we in tabel 3 dat de openstaande vacatures, de nieuwe vacatures en de ontstane vacatures in de horeca sinds 2013 flink zijn gestegen.

Tabel 3 Vacatures in horeca in Nederland

Openstaande, ontstane en vervulde vacatures in de horeca (x1.000)			
Jaar	Openstaande vacatures	Ontstane vacatures	Vervulde vacatures
2010	7,8	54	52
2011	8,7	60	60
2012	7,6	56	56
2013	7,1	56	56
2014	8,4	64	62
2015	10,3	75	73
2016	13,1	84	81

Bron: CBS, statline (2017)

Horeca in Utrecht: een gezonde groeiende sector

In 2016 had Utrecht 156 (eet)cafés. Dit komt neer op circa 4,5 café per 10.000 inwoners. Dat is weliswaar meer dan Flevoland en de rest van de provincie Utrecht, maar minder dan alle andere provincies.

Tabel 4: aantal horecagelegenheden in Utrecht naar soort (2016)

Grootschalige zware horeca (categorie A)	43
Zware horeca (categorie B)	178
Snelle horeca (categorie C)	163
Middelzware horeca (categorie D1)	336
Lichte horeca (categorie D2)	148
Additionele horeca	268
Ondersteunende horeca bij winkel	11
	1147

Bron: gemeente Utrecht

Bij het totaal aantal van 1147 horecagelegenheden zijn niet de afhaalzaken, hotels, coffeeshops, kantines en speelhallen meegeteld. Deze vallen buiten de scope van dit horecakader (zie ook hoofdstuk 3 categorisering). In de jaren 2012 tot en met mei 2016 zijn er 316 nieuwe exploitatievergunningen voor horecabedrijven afgegeven. September 2017 bedroeg het aantal afgegeven exploitatievergunningen 1530. Dit aantal is inclusief nieuwe afhaalzaken, hotels, para commerciële horeca (zoals (sport)kantines), slijterijen etc.

Uitgaande van de trends en ontwikkelingen is de prognose dat er tussen 2018 en 2021 nog zo'n 140 tot 180 exploitatievergunningen worden afgegeven. Een groot deel hiervan zal bestemd zijn voor horecabedrijven in Leidsche Rijn Centrum en het Stationsgebied.

3. Visie

Het horecabeleid is ondersteunend aan, c.q. sluit aan op onderstaande bredere stadsvisies en ontwikkelingen:

Ruimtelijke Strategie Utrecht

Utrecht kiest voor een gezonde groei als koers voor de lange termijn. Utrecht groeit van een gemeente met 340.000 inwoners in 2016 naar ongeveer 410.000 inwoners in 2030. Daarom bouwen we de komende jaren duizenden woningen.

Bij het bouwen van nieuwe woningen staan gezondheid, leefbaarheid en duurzaamheid voorop. De gemeente wil de woningen binnen het stedelijke gebied bouwen en daarbij flink investeren in de openbare ruimte en voorzieningen. Tegelijkertijd zoeken we oplossingen voor problemen. We willen bijvoorbeeld de druk op de woningmarkt verlichten. Door drukte op de woningmarkt stijgen de prijzen van huizen waardoor een deel van de woningvoorraad onbetaalbaar wordt voor mensen met een lager inkomen.

De Merwedekanaalzone, het Jaarbeursterrein en Leidsche Rijn zijn de grote gebieden waar veel gebouwd en ontwikkeld gaat worden. Maar er wordt ook gebouwd op kleinere plekken, zoals bij de 2e Daalsedijk en het Kruisvaartterrein. De Binnenstad, het Stationsgebied, het Utrecht Science Park en Leidsche Rijn Centrum bieden ruimte voor economische ontwikkelingen.

Economische Agenda Utrecht 2012 – 2018

Dit horecakader sluit aan bij enkele punten van de Economische Agenda:

- Wijkeconomie: het bevorderen van gezonde economische ontwikkeling in de woonwijken.
- Revitalisering van werkgebieden: steeds vaker is horeca van toegevoegde waarde in bedrijfsverzamelgebouwen en op bedrijventerreinen.
- Ondersteuning van centrumfuncties aan de randen van de binnenstad.
- Verduurzaming van de economie. Samen met de horecabranches zullen we een programma voor energiebesparing en verduurzaming opzetten, zoals we met de hotels ook doen.
- Werkgelegenheid stimuleren voor minder hoog opgeleiden, die op middellange termijn een geringere kans op werk hebben. De hotel en horecasector bieden bij uitstek werk aan minder hoog opgeleiden, zowel direct als indirect.
- Bevorderen van een klimaat van 'ontmoetingen'. Combineren van werken, wonen, vrije tijdsbesteding, voor bijvoorbeeld de grote en groeiende groep ZZP-ers.
- Beperken van de regelgeving. De regelgeving rondom horeca is uitgebreid te noemen; het OHU is daarom sober in het stellen van extra regels en criteria.

Bestemmingsplan Binnenstad

In het bestemmingsplan binnenstad is in 2010 de bestaande horeca vastgelegd en als volgt opgenomen: *'indien nieuwe horeca zich wil vestigen, of bestaande horeca wil uitbreiden, dan wordt beoordeeld of deze plannen vallen binnen het beleidskader horeca'*. Op basis van het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht (OHU) kan dan ontheffing verleend worden. Omdat het OHU voor de binnenstad direct gelinkt is aan het bestemmingsplan, sluit de herziening van het OHU nauw aan bij de visie op toekomstige ontwikkelingen in de binnenstad. Uitgangspunten zijn:

1) Het betrekken van St. Jacobsstraat en Wijk C bij het kernwinkelgebied.
2) Kwaliteit en differentiatie van het winkelgebied.
3) Versterking van het Museumkwartier en het gebied richting het nieuwe station Vaartsche Rijn bij Rotsoord.
4) Gebruik van de openbare ruimte in balans tussen leefbaarheid, veiligheid en economisch gebruik.
5) De ontwikkeling van een Kenniskwartier, waar zich universitaire voorzieningen clusteren.
6) De binnenstad is meer dan het gebied binnen de singels. Het stationsgebied, Ooster- en Westerkade, aanloopstraten, het nieuwe station Vaartsche Rijn bij Rotsoord en ook de Kop van Lombok en Zijdebalen zijn ontwikkelingen die sterke interactie hebben met stedelijke functies in het centrum.

Hotelnota 2010 - 2020

Het hotelbeleid staat in Utrecht (zoals in veel grote steden) los van het horecabeleid, dat zich meer focust op cafés en restaurants. Dat is bewust gedaan, omdat het twee verschillende markten betreft. De marktsituatie voor hotels wordt in Utrecht gekenmerkt door een tekort aan hotelkamers. De in 2010 vastgestelde Hotelnota en beleid 2010-2020, A room with a view streeft naar 1.000 nieuwe kamers in 2020. In navolging hierop is in het voorjaar van 2015 de Actualisatie Marktruimte Hotelnota vastgesteld. De gemeente wil vasthouden aan de beoogde groei van 1.000 nieuwe kamers in 10 jaar tijd, met hierbij een voorkeur voor nieuwe hotelconcepten in het centrumgebied van Utrecht.

De markt voor 3- en 4-sterrenzakenhotels lijkt verzadigd. Er is marktruimte voor hostels, 0- en 1-sterren hotels, een extra 5-sterrenhotel, kleinschalige en vernieuwende hotelconcepten en 'doelgroephotels' (hotels die een eigen, aanvullende markt weten te bedienen). Omdat hotels voor de exploitatie vaak (sterk) afhankelijk zijn van een ondersteunende horecafunctie is, zoals in de hotelnota opgenomen, bij ieder hotel (>5 kamers of 10 bedden) horeca (D1 of D2) toegestaan ter ondersteuning van de hotelfunctie.

Ontwikkeling Stationsgebied en Leidsche Rijn Centrum

Zowel Leidsche Rijn Centrum als het Stationsgebied staan aan de vooravond van grootschalige ontwikkelingen. Beiden ontwikkelen een verblijfsgebied waar detailhandel, leisure, wonen en werken bij elkaar komen. Daar past een diverse horecastructuur bij. Alle horecacategorieën kunnen een plek krijgen in de twee grote ontwikkellocaties (ca. 15.000 m2 in Leidsche Rijn Centrum en 8.000 - 12.000 m2 in het Stationsgebied), maar vooral voor de zwaardere horecacategorieën zijn dit de ontwikkellocaties bij uitstek.

Wonen

De gemeente zet zich in om van Utrecht een fijne woonplaats te maken. Ook ondersteunen we bewoners die extra hulp nodig hebben op de woningmarkt. Dit doen we samen met verschillende organisaties.

De afgelopen jaren is de woningmarkt erg veranderd. Onder andere door de economische crisis en door nieuwe landelijke regels. In juni 2015 hebben we onze ideeën over wonen in Utrecht opgeschreven in de Actualisering Woonvisie Utrecht. We hebben deze visie (ideeën en plannen) gemaakt na overleg met de Utrechtse woningcorporaties, een groep van huurders (huurdersvertegenwoordiging) en de gemeentes in de regio. Ook hebben we een stadsgesprek gevoerd met verschillende Utrechtse organisaties en bewoners.

In de woonvisie staat hoe we de komende jaren de woningmarkt in Utrecht gaan verbeteren. We concentreren ons op:

- (sociale) huurwoningen in Utrecht
- betaalbare huurprijzen
- kwaliteit en duurzaamheid van woningen
- meer middeldure huurwoningen.

Aanpassingen Ontwikkelingskader Horeca Utrecht

Horeca en gezondheid

In 2018 wordt het horecakader op een aantal belangrijke uitgangspunten gericht aangepast. Een gezonde stad is een van deze uitgangspunten. Bij de afwegingen die gemaakt zijn om de Utrechtse horeca toekomstbestendig te maken en ruimte te geven aan nieuwe belangrijke ontwikkelingen, is nadrukkelijk oog gehouden voor het welzijn van bewoners en bezoekers van de stad en centrum. Horeca en gezondheid raken elkaar namelijk op verschillende onderwerpen:

- Ontmoetingsplek
- Zitplekken
- Ontspanning
- Voedsel (gezond en ongezond)
- Alcohol
- Geluid
- Geur
- Afval
- Werkgelegenheid
- Beschikbaarheid van toiletten.

Dit zijn zowel positieve als negatieve aspecten. In het Utrechtse horecabeleid is getracht de positieve aspecten zoveel mogelijk te benutten en de negatieve aspecten zoveel mogelijk te beperken. Dat doen we op verschillende manieren.

Aanpassen horecacategorisering

De beschreven activiteiten van de verschillende horecacategorieën zijn bijna niet aangepast. Alleen de beschrijving van categorie C (snelle horeca) is uitgebreider geworden. Dit vanwege jurisprudentie. Wel aan de categorisering een hindercategorisering toegevoegd. Hierdoor kan een betere koppeling met de handhavingsstrategie worden gelegd en door het gemeentelijke handhavingsteam gemakkelijker worden opgetreden tegen mogelijke overlast. Daarnaast zijn de beschrijvingen van de inrichtingen

(zoals lunchroom, bistro, brasserie en snelbuffet) verwijderd. Deze beschrijving voldeed in de praktijk al niet meer en veroorzaakte verwarring.

Toevoegen van profiel Wijkhoreca

Met dit profiel wordt de wijkfunctie versterkt en zorgen we voor een betere spreiding van horeca over de stad. Utrechters kunnen in hun eigen wijk een hapje eten, in hoekpanden, vrijstaande panden of panden die grenzen aan andere retailpanden die geen woningen zijn, indien dit past bij de leefbaarheid in de omgeving. Buurtgenoten komen elkaar daar tegen. Dit draagt bij aan de sociale cohesie in de wijk. Voor ouderen kan een kopje koffie in de wijk reden zijn om er even uit te gaan. En een open, naar buitengerichte en gastvrije onderneming zorgt voor meer sociale controle en toezicht op straat.

Een ruimere beschikbaarheid van toiletten verspreid over de stad maakt het voor mensen die een toilet nabij nodig hebben (en dat zijn er meer dan men denkt) mogelijk om er wat verder op uit te gaan.
Of horeca bijdraagt aan gezonde of ongezonde voeding zal verschillen per ondernemer. Het gebruik van duurzame materialen en biologische (streek) producten is wel een duidelijke trend en ontwikkeling, die door steeds meer ondernemers (en gasten) wordt omarmd en toegepast. En tot slot kan een nadeel zijn dat er mogelijke hinder door geluid, geur en afval bij horeca-activiteiten kunnen ontstaan. Deze zaken moeten echter voldoen aan het Activiteitenbesluit milieubeheer.

Toevoegen van categorie Lichte Horeca Plus (D3)

Met het toevoegen van categorie Lichte Horeca Plus (D3) wordt voorkomen dat restaurants in woonwijken tot (na) middernacht open zijn. Wijkrestaurants met een D3 vergunning mogen tot 23.00 uur open zijn. Dit moet de nachtrust van de buurtbewoners garanderen.
In de nieuwe indeling van horecacategorieën naar hinderprofiel stellen we nu de te verwachten hinder centraal en veel minder welke horecavormen mogelijk zijn.

Geen uitbreiding horeca in binnenstadstraten met dominant woonkarakter

Binnen de nieuwe horecaprofielen van de vijf centrumkwartieren is zoveel mogelijk rekening gehouden met belangrijke leefbaarheidsafwegingen. In straten waar het woonkarakter dominant is, en waar dat naar alle waarschijnlijkheid de aankomende tijd ook zo blijft, is geen ruimte voor uitbreiding van horeca.

Koppeling met terrasreglement

Een terras bepaalt in grote mate hoe horeca beleefd wordt. Het terras zorgt voor levendigheid, sociale controle en voor prettige zitplekken, maar soms ook voor enige hinder. De hinder proberen we te beperken door bepalingen over terrasafmetingen op te nemen, zodat de looproute breed genoeg blijft en er voldoende doorstromingsmogelijkheden zijn voor bezoekers en hulpverlenende instanties. Dit wordt geregeld in het terrasreglement, dat gelijktijdig met het horecakader wordt aangepast.

Toestaan gevelbankje bij ondersteunende horeca

Om de bezoeker aan winkelstraten meer rustplekken aan te bieden, is het voorstel gedaan om bij winkels met ondersteunende horeca een gevelbankje te mogen plaatsen. Dergelijke bankjes moeten publiek toegankelijk zijn en uitnodigend zijn voor passanten om even te kunnen zitten. Hier vindt geen bediening plaats, maar klanten én passanten kunnen hier zitten, al dan niet met consumptie.

Geen horeca toestaan op verdiepingen waar naast wordt gewoond

In de binnenstad is vanuit bestaande horeca veel vraag naar uitbreiding naar bovenliggende verdieping(en). Indien die verdieping buren kent, waar wordt gewoond, wordt deze uitbreiding niet toegestaan. Dit is om geluidoverlast naar de buren te voorkomen. We staan in de regel alleen positief tegenover initiatieven om:

a. Horeca uit te breiden op verdiepingen als de direct naastgelegen panden geen woonbestemming hebben, of er sprake is van langdurige leegstand.
b. Horeca uit te breiden op verdiepingen in vrijstaande panden.
c. Facilitaire voorzieningen en keuken op de eerste verdieping te houden.
d. Op de horecapleinen (Neude, Janskerkhof, Domplein, Wed, Ledig Erf) staan we daghoreca en restaurants (D1 / D2) toe, voor zover dat overeenkomt met de bestemming op de begane grond.

Uiteraard is altijd nadere beoordeling door het toetsteam noodzakelijk en is het niet zo dat bovenstaande zondermeer mogelijk is. En uiteraard moet de milieuwetgeving altijd goed nageleefd worden. Daar is ook een taak voor Koninklijke Horeca Nederland weggelegd in voorlichtende zin.

Als het om zelfstandige woonfunctie gaat op de verdieping, is de compensatieregeling in verband met de onttrekkingsvergunning van toepassing (het onttrekken van m2 woonbestemming zal dan door de ondernemer in beginsel gecompenseerd moeten worden).

In Kanaalstraat groei van horeca middels pilots

Voor het horecaprofiel Kanaalstraat is gekozen om, in overleg met bewoners en ondernemers, een geleidelijke groei van lichte horeca toe te staan in de vorm van pilots. Dit betreffen dan ook tijdelijke vergunningen. De positieve en negatieve effecten worden geëvalueerd en meegewogen bij besluit tot definitieve vergunning.

Handhaving drank- en horecawet

Alle ondernemers in Utrecht worden gehouden aan de drank- en horecawet. Wanneer een horecabedrijf alcohol verkoopt aan een jongere, van wie niet is vastgesteld dat hij 18 jaar of ouder is, krijgt het bedrijf een waarschuwing. Bij herhaalde overtreding volgt een boete en bij meerdere overtredingen kunnen verdergaande sancties worden opgelegd, zoals een schorsing van de vergunning voor horecabedrijven.

Convenant Veilig Uitgaan

De gemeente, politie, het Openbaar Ministerie, Veiligheidsregio Utrecht en Koninklijke Horeca Nederland ondertekenden in 2016 het Convenant Veilig Uitgaan 2016-2021. Tijdens uitgaansavonden en speciale evenementen volgt de politie met camera's live wat er gebeurt in de binnenstad. Extra agenten op straat houden de veiligheid van bewoners en bezoekers in de gaten. Zij pakken bijvoorbeeld wildplassers en mensen die overlast veroorzaken aan.

4. Horecadifferentiatie

Hoewel het OHU 2018 op hoofdlijnen gelijk is gebleven aan het OHU 2012, is een aantal aanpassingen doorgevoerd. Er is een extra categorie Lichte Horeca Plus (D3) toegevoegd om meer (ruimtelijke) mogelijkheden voor horeca in de wijk toe te staan. Daarnaast is per categorie een hinderprofiel opgenomen en is de omschrijving waar mogelijk globaler weergegeven (minder beperkend quavorm).

Horeca categorieën en hinderprofielen

Type	Globale Beschrijving Activiteiten	Hinderprofiel
Lichte horeca **(**Categorie D2)	Daghoreca waarbij de bedrijfsactiviteit is gericht op het al dan niet ter plaatse verstrekken van etenswaren en dranken en is gebonden aan de openingstijden zoals die gelden voor detailhandel, conform de winkeltijdenwet en de gemeentelijke regelgeving aangaande winkeltijden.	**Weinig hinder verwacht** Horeca die zich richt op verstrekken van eten en drinken gedurende de dag en/of avond en daarmee weinig overlast veroorzaakt.
Lichte horeca plus (Categorie D3)	Dag- en avondhoreca voor consumptie ter plaatse, waarbij de sluitingstijd om 23.00 uur is.	**Weinig hinder verwacht** Horeca die zich richt op verstrekken van eten en drinken gedurende de dag en/of avond en daarmee weinig overlast veroorzaakt. Doordat deze een uur later sluit dan de normale lichte horeca (D2) is de overlast groter dan normale lichte horeca.
Middelzware horeca (Categorie D1)	Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van maaltijden, en serveren van dranken en kleine consumpties voor consumptie ter plaatse. Geen activiteiten na restauranttijden*.	**Enige hinder verwacht** Enige hinder door piek van komende bezoekers aan het begin van de avond. Gaande bezoekers vertrekken in het algemeen gespreid aan het eind van de avond.
Snelle horeca (Categorie C)	Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van (al dan niet voor consumptie ter plaatse) bereide kleine etenswaren, met als nevenactiviteit het verstrekken van alcoholvrije dranken. Geen actieve bediening aan tafel, het eten kan snel bereid worden en de gast verblijft gemiddeld 30 minuten in deze horecagelegenheid. .	**Hinder verwacht** Hinder door hoge frequentie van komende en gaande gasten en klanten (afhaal) inclusief verkeers- en parkeerbewegingen. Buiten het centrum en doorgaande wegen neemt overlast in de nacht af door lagere frequentie van bezoekers.
Zware horeca (Categorie B)	Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van dranken voor consumptie ter plaatse, al dan niet met als nevenactiviteit het verstrekken van maaltijden. Mogelijkheid tot dansen in het weekend. .	**Hinder verwacht** Hinder door hoge re frequentie van komende en gaande bezoekers, ook 's nachts. Door consumptie van alcohol kan overlast hoger zijn dan snelle horeca.
Grootschalige zware horeca (Categorie A2)	Een horecabedrijf dat voorziet in zaalverhuur voor grootschalige, besloten feesten, zoals bruiloften. Al dan niet met muziek, verstrekking van dranken en etenswaren.	**Veel hinder verwacht** Grote aantallen van bezoekers, inclusief verkeersbewegingen en (fiets)parkeren met veel dynamiek, ook de nachtelijke uren.
Grootschalige zware horeca (Categorie A1)	Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het bedrijfsmatig ten gehore brengen van muziek en het geven van gelegenheid tot dansbeoefening, al dan niet met levende muziek en al dan niet met de verstrekking van dranken en kleine etenswaren, alsmede de verstrekking van dranken ter plaatse, al dan niet met levende muziek en al dan niet met kleine etenswaren. Het accent ligt op het ten gehore brengen van muziek en het gelegenheid geven tot dansen.	**veel hinder verwacht** Grote aantallen van bezoekers, inclusief (fiets)parkeren met veel dynamiek, vooral in de nachtelijke uren.

* Met uitzondering van eventuele vergunde vrijstelling voor Vermaakje (zie hieronder).

Waterpijpen (shisha)

In toenemende mate wordt er in horeca-inrichtingen gelegenheid geboden om waterpijp te roken. Voor sommige horecaondernemingen is dit een zelfstandige en/of de belangrijkste activiteit geworden. Omdat de aanloop van bezoekers op dergelijke inrichtingen effect heeft op het woon- en leefklimaat, kan deze activiteit alleen onder categorie Zware Horeca (B) worden uitgevoerd en valt deze niet onder een eventuele vergunde vrijstelling voor vermaak.

Specifiek aandachtspunt bij het roken van waterpijp verdient de ventilatie van de ruimte in verband met het ontstaan van koolmonoxide (CO) als gevolg van de onvolledige verbranding van de kooltjes.

Beperkte extra activiteiten voor restaurants met aandacht voor de buurt ('Vermaakjes')

Het komt voor dat restauranthouders speciale activiteiten willen organiseren, die verder gaan dan het verstrekken van eten en drinken. Bijvoorbeeld door het aanbieden van entertainmentactiviteiten, zoals een optreden van een muziekgroep of een DJ. Tijdens zo'n activiteit bestaat soms ook de wens om langer open te blijven. Voor de activiteiten en verruimde openingstijd tot 1.00 uur willen we ruimte bieden aan horecagelegenheden met een vergunning in categorie D, zonder dat het woon- en leefklimaat hierdoor wordt aangetast. Soms zal dit moeten worden aangetoond met een akoestisch onderzoek. Ondernemers die actief rekening houden met hun omgeving en waarvan geen klachten bekend zijn, komen voor deze mogelijkheid in aanmerking. Om dit te waarborgen gelden de volgende randvoorwaarden:

- In beginsel kan er voor 4 dagen per jaar een omgevingsvergunning voor vermaak activiteiten worden gegeven.
- De onderneming beschikt over een exploitatievergunning.
- Deze omgevingsvergunning moet vooraf worden aangevraagd. Bij de aanvraag dient een plan te worden ingediend, waarin wordt aangegeven:
    - Voor welke dag(en) en tijden deze vergunning wordt aangevraagd.
    - Dat er met de buurt is gecommuniceerd en op welke wijze dit is gebeurd. De buurt betreft in ieder geval: de drie naastgelegen panden aan beide zijden van het horecabedrijf, de direct aansluitende achtergelegen panden en het direct aan de voorzijde gelegen pand en de drie panden aan weerszijde daarvan, tenzij de afstand meer is dan 50 meter.
    - Op welke wijze de buurt op de dag zelf direct contact kan opnemen met de aanvrager en/of leidinggevende over mogelijke overlast.
- Dat er tegelijkertijd of binnen een te korte periode binnen een buurt niet dusdanig veel vergunningen worden verleend, waardoor de woon- en leefbaarheid wordt aangetast.

Bij aangeven van overlast door omwonenden kan de vergunning worden ingetrokken. De vergunning betreft nadrukkelijk een mogelijkheid voor het uitvoeren van extra activiteiten en niet voor overschrijding van de geluidsnormen. Voor dit laatste kan ook nu al voor twee keer per jaar een aparte vergunning worden aangevraagd.

Additionele Horeca

Bij additionele horeca gaat het om horeca-activiteiten die ondergeschikt zijn aan de hoofdfunctie die ter plaatse is toegestaan. Deze additionele activiteiten worden juridisch-planologisch gezien niet onder de afzonderlijke functie 'horeca' geschaard, maar gerekend tot de bestemming van de hoofdfunctie van de instelling (sociaal-culturele / culturele / maatschappelijke / sport- / recreatieve doeleinden). Hiermee worden onder meer bedoeld de kantines bij buurthuizen, scholen en sportfaciliteiten, of horecavoorzieningen bij musea en dergelijke.

Bij additionele horeca gaat het erom dat:

- De uitstraling van deze horeca moet passen bij de hoofdfunctie. Passend betekent dat deze horeca hoort bij de hoofdfunctie en open is tijdens de openingstijden van de hoofdfunctie. Daarbij is het niet toegestaan dat de additionele horecaruimte wordt verhuurd of anderszins in gebruik wordt gegeven aan derden ten behoeve van feesten en andere partijen.
- De horecagelegenheid moet ondergeschikt zijn aan en aanvullend zijn op de hoofdfunctie en moet de hoofdfunctie ondersteunen. Aanvullend wil zeggen dat de additionele horeca de kwaliteit van de hoofdfunctie vergroot of completeert. Ondergeschikt betekent dat er duidelijk sprake is van een waarneembare ondergeschiktheid van de horecafunctie, waarbij een percentage van 30% van de bebouwde vloeroppervlakte van de hoofdfunctie als absoluut maximum geldt. Dit maximum geldt voor kleinschalige functies; voor grootschalige functies kan door de gemeente een maximumomvang in m^2 worden vastgesteld. Er moet duidelijk sprake zijn van een waarneembare ondergeschiktheid van de horecafunctie, qua vloeroppervlak, inzet van personeel en onderdeel van de begroting.
- De horeca niet zelfstandig mag worden uitgeoefend of toegankelijk is los van de hoofdfunctie. Wanneer er sprake is van zelfstandige toegankelijkheid of van uitoefening los van de hoofdfunctie is er geen directe relatie meer met de hoofdfunctie, maar gaat het om zelfstandige horeca-activiteiten. Deze vallen dan onder één van de horecacategorieën.

In bestemmingsplannen gaat de gemeente in de doeleindenomschrijving van de relevante bestemmingen (bijvoorbeeld kantoordoeleinden, bedrijfsdoeleinden, sport- en recreatiedoeleinden, maatschappelijke doeleinden) ook 'additionele horeca' benoemen. Dan is direct duidelijk dat er in die gevallen kantines, bedrijfsrestaurants en dergelijke zijn toegestaan. Voor additionele horeca is geen vrijstelling vereist: indien voldaan wordt aan de criteria, past deze vorm van horeca binnen de hoofdfunctie.

Detailhandel met ondersteunende horeca

In de detailhandel is er een groeiende behoefte aan mengmogelijkheden van allerlei functies en ondersteunende horeca. Vooral bij ondernemers die vanuit een bijzonder of onderscheidend winkelconcept willen ondernemen. Dat is van belang voor de kwaliteit en aantrekkelijkheid van de detailhandelsstructuur, die door onder meer internetverkoop sterk onder druk staat. Daarom zal bij de bestemming detailhandel de horecaruimte voor kleinere winkels verhoogd worden, waarbij ondergeschikte horeca wordt toegestaan. Daarbij hanteert de gemeente de volgende criteria:

- De horeca is ondergeschikt aan de andere verkopen. De winkel is de belangrijkste activiteit – ook qua omzet – en de horeca-activiteit is bijzaak.
- De winkelbestemming verandert niet; het ziet er bijvoorbeeld niet uit als een cafetaria. De winkel wordt ook niet verhuurd voor feesten, partijen enzovoorts.
- De horecaruimte neemt maximaal 40% (bij bedrijven tot 250 m^2) of maximaal 30% (bij bedrijven vanaf 250m^2 tot 1000 m^2) van het netto vloeroppervlak van de winkel in beslag. Tot het netto vloeroppervlak wordt het deel van de winkel gerekend, dat voor het publiek toegankelijk is. Ruimten voor opslag, privégebruik, toiletten of buitenruimten tellen niet mee. De ruimte achter de toonbank valt niet onder de winkelruimte.
- De horecaruimte is uitsluitend bereikbaar via de ingang van de winkel. Een hoekje met tafels en stoelen mag. Een aparte ingang mag niet.
- Het horecagedeelte in de winkel moet een aaneengesloten gedeelte zijn. Fragmentatie – binnen één winkelpand – waarbij het horecagedeelte is opgedeeld in verschillende horecahoekjes – is niet toegestaan.
- Er mag geen reclame voor het horecagedeelte worden gemaakt. Dit betekent geen posters met bijvoorbeeld 'Broodje bal' of 'Turkse pizza' op het raam, geen reclamebord op straat en geen vermelding op maaltijdbezorgsites.

- De regelgeving voor winkeltijden is leidend. Er vindt geen verkoop plaats (inclusief bezorgen) buiten de normale winkeltijden. De horecagelegenheid in de winkel mag niet langer open zijn dan de winkel.
- De winkel en de horeca-activiteit worden door dezelfde ondernemer geëxploiteerd.
- Er is geen geluidsoverlast. Alleen zachte achtergrondmuziek is toegestaan. Livemuziek is verboden.
- Er moet een toilet voor bezoekers aanwezig zijn.
- Het Activiteitenbesluit milieubeheer is van toepassing. Zo is bijvoorbeeld een goede afzuiginstallatie nodig voor het bakken, en bij gebruik van bestek en servies dat moet worden afgewassen, is een vetafscheider vereist. Kijk voor meer informatie over het Activiteitenbesluit op overheid.nl.
- Voor winkels boven de 1.000 m² bvo geldt dat een ondersteunende horecafunctie kan worden toegestaan op maximaal 20% van het bebouwd oppervlak.

Tot slot is het belangrijk te vermelden dat de Drank en Horecawet detailhandel met alcohol uitsluit.

Ondersteunende verkoop in horecazaken

Naast een sterkere detailhandelsstructuur door ondersteunende horeca in winkels, kan het voorzieningenniveau ook stijgen door ondersteunende verkoop in horecabedrijven toe te staan. Op deze manier ontstaat een gelijk speelveld voor detailhandel en horeca. Daarbij hanteert de gemeente de volgende criteria:

- De verkoopruimte neemt maximaal 40% (bij bedrijven tot 250 m²) of maximaal 30% (bij bedrijven vanaf 250m² tot 1.000 m²) van het netto vloeroppervlak van het horecabedrijf in beslag.
- Geen ter plaatse en vers bereide etenswaren (dus geen afhaalzaakfunctie).
- De winkelruimte is uitsluitend bereikbaar via de ingang van het horecabedrijf. Een hoekje met tafels en stoelen mag. Een aparte ingang mag niet.
- Het winkelgedeelte in het horecabedrijf moet een aaneengesloten gedeelte zijn. Fragmentatie, waarbij het winkelgedeelte is opgedeeld in verschillende hoekjes, is niet toegestaan.
- Er mag geen reclame voor het winkelgedeelte worden gemaakt.

Belangrijk is te vermelden dat de Drank en Horecawet verkoop in combinatie met het schenken van alcohol uitsluit.

Gevelbankje

Voldoende levendigheid, gastvrijheid en bezoekerscomfort zijn belangrijke voorwaarden voor een aantrekkelijke winkelstraat. Zeker in een tijd waarin winkelen steeds meer beleven wordt in plaats van alleen een product kopen. Om de aantrekkelijkheid en gastvrijheid van een winkelstraat te bevorderen, kunnen winkeliers bij ondersteunende horeca het winkelend publiek een zitplaats aanbieden in de vorm van gevelbankjes. Dergelijk bankjes mogen maximaal 0,6 meter uitsteken van de eigen gevel en in totaal maximaal 4 meter breed zijn. Inclusief de benodigde beenruimte is de diepte van een gevelbankje dan maximaal 1 meter. Een gevelbankje mag alleen worden geplaatst indien de vrije doorgang minimaal 1,5 meter bedraagt, zodat er voldoende loopruimte overblijft voor passanten. Om te voorkomen dat gevelzitjes verworden tot plekken van hinder, moeten de gevelzitjes na winkelsluiting worden opgeklapt of binnengezet.

Naast het vergroten van de levendigheid in de (winkel)straat, bieden de gevelbankjes ook rustplekken voor de bezoekers en vergroten ze de sociale controle en veiligheid op straat.
De gevelbankjes zijn dan ook publiek toegankelijk en dus niet uitsluitend beschikbaar voor de klant van de winkel. Actieve bediening is niet toegestaan. Gezien het publieke karakter van een gevelbankje en het feit dat deze niet alleen voor klanten is, wordt deze niet als terras beschouwd. Er hoeft dus ook geen exploitatievergunning voor worden aangevraagd. Op een gevelbankje mag – net als bij ondersteunende horeca – geen reclame worden gemaakt.

Ook horecabedrijven mogen een gevelbankje plaatsen. Hiervoor gelden dezelfde voorwaarden en verplichtingen.

Afhaalzaken

Afhaalzaken – zonder horeca – zijn een bijzondere vorm van detailhandel. In die zin vallen ze buiten de scoop van dit horecakader. Door gebleken kans op hinder zoals afval en parkeerproblemen – is hier wel een exploitatievergunning voor nodig. Het hierna beschreven ruimtelijke toetsingskader is ook op afhaalzaken van toepassing. Van de hierboven beschreven horecacategorieën kennen alleen snelle horeca (C) en lichte horeca (D2) afhaalmogelijkheden. Vanwege de kans op overlast zoals afval, zijn gevelbankjes bij afhaalzaken niet toegestaan.

5. Ruimtelijk Toetsingskader

Uitgangspunten

Het voorliggende Ontwikkelingskader geeft aan hoe de gemeente Utrecht om wil gaan met de vestiging van horeca in de stad. De horeca krijgt hiermee meer ruimte, waarbij de gemeente de mogelijkheid wil behouden om individuele aanvragen van ondernemers te beoordelen.

In de bestemmingsplannen die de gemeente actualiseert, worden de bestaande horecavestigingen bestemd conform de bestaande situatie. Ontwikkelingen in de zin van nieuwe horecavestigingen of uitbreiding van horecavestigingen worden daarin niet meegenomen, tenzij ze voldoende concreet en gewenst zijn. Wijziging van een bestemmingsplan is voor een horeca ontwikkeling niet het meest geschikte instrument, gezien de lange doorlooptijd en hoge kosten.

Nieuwe ontwikkelingen op het gebied van horeca kunnen daarom, mits voldoende concreet en gewenst, beter gefaciliteerd worden met een aanvraag om omgevingsvergunning voor de activiteit "afwijken van het bestemmingsplan" (artikel 4, bijlage 2 van de Bor). De procedure voor deze omgevingsvergunning is beperkt qua tijd en kosten. De voorliggende nota Ontwikkeling Horeca Utrecht 2018 geldt als onderliggend beleid voor het verlenen van de omgevingsvergunning.

Profielen voor deelgebieden

Basis voor het horecabeleid zijn de profielen per deelgebied. Bij initiatieven wordt beoordeeld of het initiatief past binnen het profiel van het deelgebied. Vervolgens wordt specifiek gekeken naar de locatie (pand, situatie, omgeving) en naar de actuele situatie in het deelgebied. Zo kan het voorkomen dat na een aantal nieuwe ontwikkelingen in een deelgebied een situatie is ontstaan die verdere groei van horeca onwenselijk maakt, ook als dat wel past in het profiel.

Blauwe zones in binnenstad: ja mits en nee tenzij

Voor de binnenstad zijn deze profielen nader uitgewerkt met zoneringen (blauwe lijnen). De zones geven de preferente ontwikkelingsgebieden aan. Voor initiatieven binnen een deelgebied, maar buiten de zone, kan slechts bij uitzondering een omgevingsvergunning worden verleend. Kortweg gesteld geldt voor horeca-initiatieven binnen een blauwe lijn "Ja, mits", terwijl voor de overige delen van het benoemde deelgebied het uitgangspunt is "Nee, tenzij".

Criteria

Hieronder zijn de criteria opgenomen waaraan initiatiefnemers moeten voldoen, wil men kans maken op het succesvol doorlopen van een vergunnings- of wijzigingsprocedure. De criteria zijn indicatief. Het college moet namelijk alle relevante belangen tegen elkaar afwegen. Bovendien kunnen belanghebbenden in de procedure hun zienswijze bij het college kenbaar maken zodat een heroverweging kan plaatsvinden.

Aan de hand van de volgende criteria vindt een afweging plaats of de horeca zich mag vestigen of niet:

1. De aanvraag moet passen binnen het opgestelde ruimtelijk profiel. De mogelijke ontwikkelingslocaties zijn geconcretiseerd in de profielen. Daar waar binnen het deelgebied

blauwe zones zijn gemarkeerd, geldt het profiel uitsluitend voor de blauwe zones. Daar waar geen zones zijn aangegeven, geldt het profiel voor het gehele omschreven gebied.

2. Daarnaast wordt getoetst aan de volgende ruimtelijke criteria:
   - Het profiel van de straat of de weg waaraan het nieuw te vestigen horecabedrijf is gelegen en de functie van die weg, doorgaand of niet. In smalle, doorgaande straten is in principe concentratie van horeca A, B en C niet toegestaan.
   - De bereikbaarheid van het gebied of pand en toegankelijkheid van het horecabedrijf zelf (vooral bevoorrading) mede in relatie tot de venstertijden voor het bevoorraden;
   - Mogelijkheden voor parkeren in de omgeving (noodzaak is afhankelijk van het horecatype). De parkeernormen worden indicatief gehanteerd, omdat in sommige gevallen (bijvoorbeeld bij grotere doorgaande wegen met veel gemengde functies en in de binnenstad) andere (economische) belangen kunnen prevaleren. Dit speelt vooral een rol in relatie tot de kenmerken van bepaalde horecacategorieën, zoals: verkeersaantrekkende werking en bezoekersfrequentie in relatie tot openingstijden van het horecabedrijf. Naast autoparkeren, kan ook fietsparkeren hierbij in beschouwing worden genomen. Indien ook wordt bezorgd, moet er voldoende ruimte op de openbare weg zijn om de bezorgvoertuigen te stallen.
   - De schaal van de beoogde functie moet passend zijn binnen de directe omgeving. Hierbij dient ook te worden gekeken naar het effect van de achterkant van de horecagelegenheid op de woonomgeving.

3. De vestiging mag er niet toe leiden dat de looproutes naar en voorlangs winkels of binnen andere concentraties worden aangetast. Het gaat daarbij om het straatbeeld van winkelconcentraties, geen onaanvaardbare doorbrekingen van de winkelpuien, geen aantasting van het winkelconcentratiegebied en of het woon- en leefklimaat van het betreffende gebied.

4. Het behoud van het monumentale karakter van het pand of het beeldbepalend karakter van het pand of het straatbeeld. Hierbij wordt onder meer beoordeeld of het pand met inachtneming van de monumentale status zodanig kan worden verbouwd, dat het ook kan voldoen aan normering op het gebied van geluid en geur.

5. Voor sommige bedrijven is volgens de Wet milieubeheer een akoestisch onderzoek en een extern veiligheidsonderzoek vereist. De rapportage hiervan wordt bij de omgevingsvergunning beoordeeld. Een nieuw te vestigen restaurant, met woningen binnen 30 meter, dient onder andere aan te geven op welke wijze de keukendampen worden afgevoerd. Indien een bij dat horecabedrijf behorend terras niet past in het bestemmingsplan, zal op basis van een geluidsonderzoek (stemgeluid) moeten worden vastgesteld hoeveel overschrijding van de geluidsnorm in dat gebiedsdeel acceptabel is. Op het Neude is bijvoorbeeld een hogere overschrijding acceptabel dan in een typische woonomgeving. Stemgeluid is overigens niet geregeld in de Wet milieubeheer, maar speelt een rol bij het aantonen van een goede ruimtelijke ordening bij afwijken van het bestemmingsplan.

Bij een aanvraag voor de vestiging van een horecabedrijf spelen de volgende aanvullende aandachtspunten:

- Een pand moet, al dan niet na verbouwing, voldoen aan de eisen inzake de Brandveiligheid (melding brandveilig gebruik is noodzakelijk).

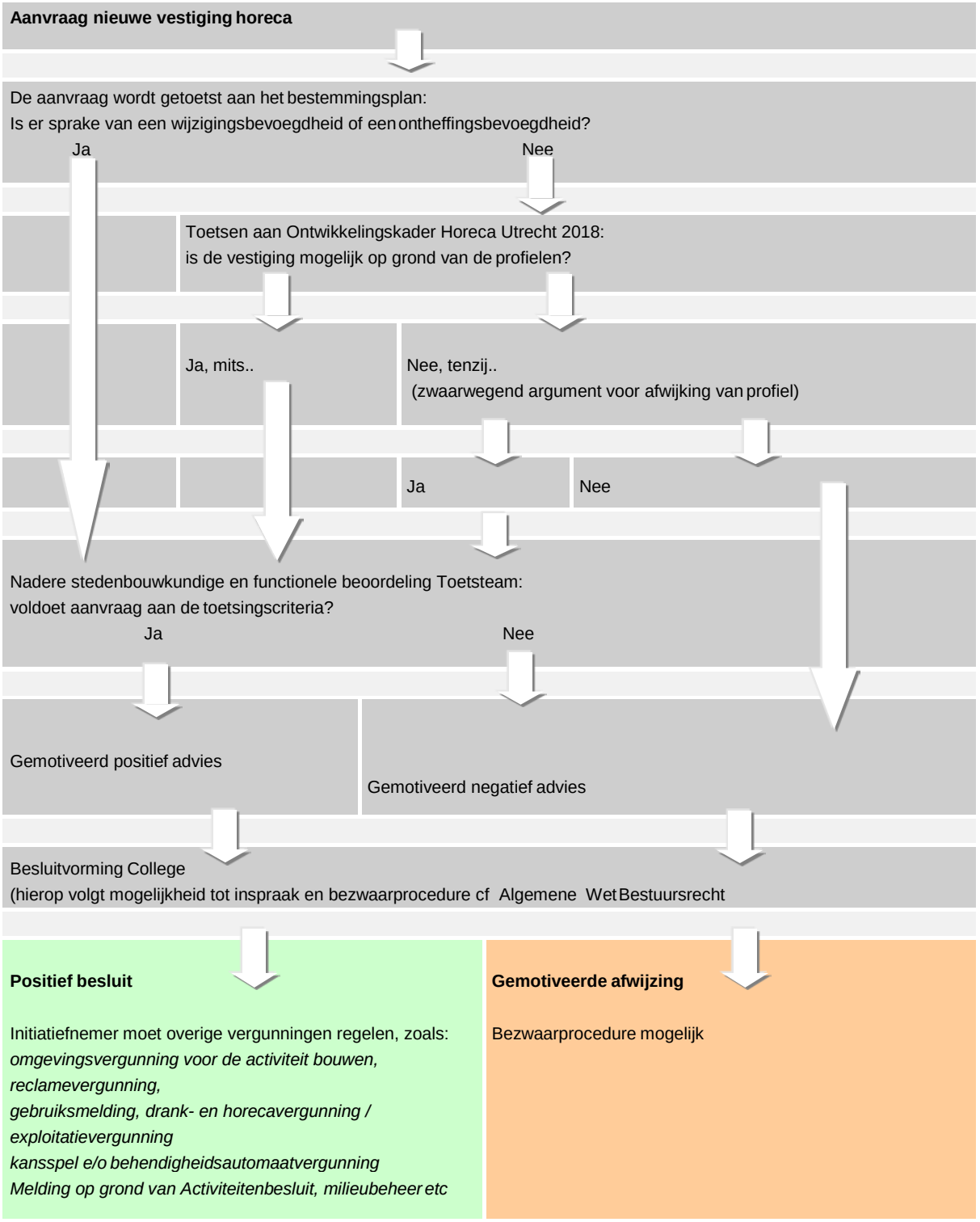
- Bij het schenken van alcohol zijn de inrichtingseisen van de Drank- en Horecawet van toepassing.
- Bij afwijking van het bestemmingsplan dient er een planschadeovereenkomst te worden gesloten door de aanvrager met de gemeente.

6. Indien de woonomgeving en de openbare ruimte het toelaat, is in de regel bij een horecavestiging een terras mogelijk. Het bestemmingsplan en het terrassenreglement zijn daarvoor het toetsingskader. Daarbij geldt dat:

    - In typische winkelstraten in het stadscentrum wordt de toegankelijkheid en het karakter van deze straten beschermd. Het toestaan van terrassen op de openbare weg zal hier niet, dan wel terughoudend, worden toegestaan.

    - Door het toegenomen aantal bezoekers aan de Utrechtse binnenstad (inmiddels 29 miljoen per jaar) zal op termijn niet kunnen worden ontkomen aan maatregelen die de doorstroming van deze bezoekers kunnen waarborgen. Dit kan consequenties hebben voor alle uitstallingen, terrassen en standplaatsen in de voetgangersgebieden en / of gebieden waar de positie van en ruimte voor de voetganger en het ruimtelijk economisch functioneren aanzienlijk onder druk staat.

Stappenplan aanvragen horeca



6. Profielen

Bij het herzien van de profielen voor het OHU 2018 zijn het algemene principe en werking van de profielen van het OHU 2012 gehandhaafd en aangepast aan de voorgaande beleidslijnen.

Bij de aanpassing van het horecakader is gekozen om de 8 binnenstadprofielen uit het OHU 2012 om te zetten naar 5 centrumkwartieren: Domkwartier, Stadhuiskwartier, Vredenburgkwartier, Universiteitskwartier en Museumkwartier. Het gebruik van kwartieren vergroot de vindbaarheid en herkenbaarheid van onderscheidende gebieden in de binnenstad. Bijvoorbeeld in de bewegwijzering naar het centrum en op de nieuwe plattegronden in en rond de binnenstad. De verdere ontwikkeling en uitwerking van deze kwartieren door de partners van Centrum Management Utrecht (CMU) en andere direct betrokkenen wordt door de gemeente Utrecht ondersteund en moet er toe leiden dat er voor ieder kwartier een eigen profiel of identiteit ontstaat, waardoor doelgroepen meer gebonden worden. Dit geldt zowel voor bezoekers als voor ondernemersdoelgroepen.

Dit betekent dat :

- Voormalig profiel 1'Binnenstad Centrum' grotendeels is opgegaan in het nieuwe profiel Stadhuiskwartier. Vismarkt en Domstraat zijn opgenomen in het nieuwe profiel Domkwartier.
- Voormalig profiel 2 'Kernwinkelgebied' is grotendeels opgegaan in het Vredenburgkwartier. Zadelstraat en Lijnmarkt zijn opgenomen in Domkwartier en Oudegracht Oostzijde is opgenomen in het Stadhuiskwartier.
- Voormalig profiel 3 'Stationsgebied Jaarbeurs' is opgenomen in het Vredenburgkwartier. Voor het Beurskwartier geldt nog geen eigen profiel maar is vastgelegd in ontwikkelovereenkomsten.
- Voormalig profiel 4 'Kenniskwartier' is opgegaan in het Universiteitskwartier.
- Voormalig profiel 5 'Tolsteegbrug, Oosterkade en Westerkade' is opgegaan in het Museumkwartier.
- Voormalig profiel 6 'Mariaplaats' is opgegaan in het Domkwartier.
- Voormalig profiel 7 'Wijk C en Oudegracht Noordwest' is grotendeels opgegaan in Vredenburgkwartier. Oudegracht Noordoostzijde valt nu in het Universiteitskwartier.
- Voormalig profiel 8 'Domplein, Wed en Museumkwartier' is nu verdeeld over Domkwartier en Museumkwartier.

Nader in te vullen: mogelijke toevoeging ontwikkellocaties concept profielen binnenstad

Voor de binnenstad zijn nieuwe conceptprofielen gemaakt om de in hoofdstuk 1 en 2 genoemde trends, ontwikkelingen en groei van de stad beter te kunnen faciliteren. Bewoners gaven echter aan dat zij veel overlast in de binnenstad ervaren, onder andere van horeca. Er is dan ook voor gekozen om eerst met bewoners, ondernemers en ander geïnteresseerden in gesprek te gaan om deze overlast te inventariseren. Daarna wordt bekeken of, en zo ja welke locaties en categorieën in aanmerking komen voor nieuwe ontwikkellocaties. Daarbij is een balans tussen levendigheid en leefbaarheid van groot belang. Uitgangspunt voor mogelijke nieuwe locaties zijn de concept profielkaarten en -tabellen zoals weergegeven in bijlage 1.

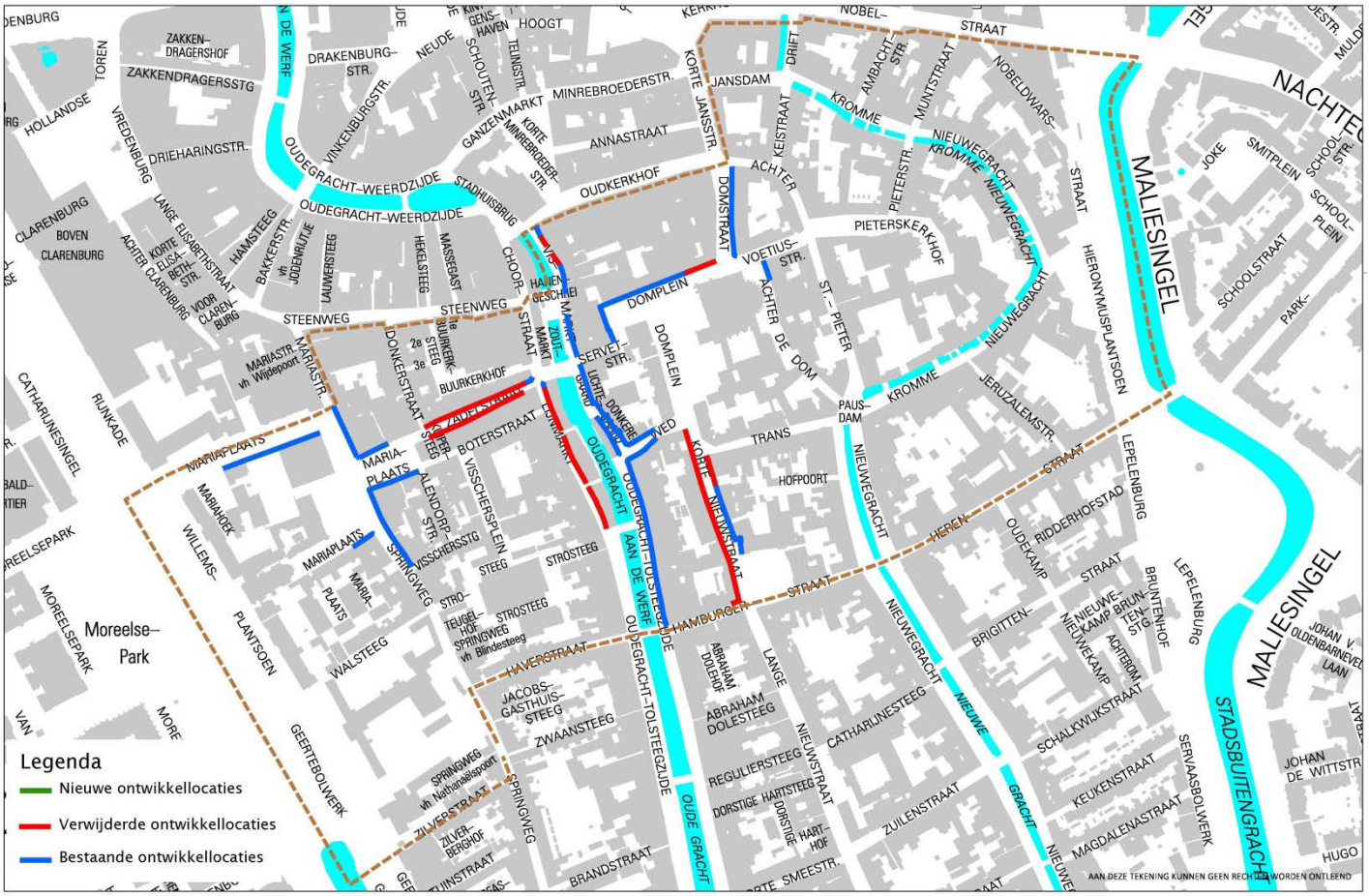
Profiel 1: Domkwartier

Ontwikkelingsvisie

Belangrijke kenmerken van het Domkwartier zijn: historisch, persoonlijk, kleinschalig en bezinning. Belangrijke uitgangspunten voor de ontwikkeling van horeca in dit kwartier zijn de effecten van de nieuwe verbeterde centrale looproute Station/ Moreelsebrug – Mariaplaats – Zadelstraat – Domplein en de mogelijke uitbreidingen van het voetgangersgebied in dit kwartier van de Stadhuisbrug tot aan de Hamburgerstraat. Door meer ruimte en prioriteit te geven aan de voetganger verbetert het verblijfsklimaat enorm. De verdeling en clustering van de belangrijkste voorzieningen in dit kwartier zijn de afgelopen jaren duidelijker geworden en worden met deze looproute verder versterkt. De horecaplekken zijn geconcentreerd op Mariaplaats, 't Wed, (westhoek), Domplein en (in mindere mate) de Vismarkt. Winkelfuncties zijn geconcentreerd in de Zadelstraat, Mariastraat en de Lijnmarkt. In het Domkwartier kiezen we bewust voor verdere concentratie van functies: geen uitbreiding van horeca op de Lijnmarkt en Zadelstraat. Aangezien de woonfunctie aan de Korte Nieuwstraat Westzijde dominant is, zijn de uitbreidingslocaties hier weggehaald.

In dit gebied zijn terrasbeperkingen van toepassing voor het meest zuidelijke deel van de Oudegracht aan de Werf.

Ontwikkelingsrichting Domkwartier



Ontwikkelingsrichting Domkwartier

Ontwikkellocaties gelijk aan OHU 2012:	*Toegestane categorie*
1. Mariaplaats	D1, D2
2. Springweg Oostzijde	D1, D2
3. Oudegracht Oostzijde (m.u.v. deel Vismarkt)	D1, D2
4. Domplein Westhoek en Noordzijde	D1, D2
5. Domstraat Oostzijde	D1, D2
6. Korte Nieuwstraat Oostzijde	D1, D2
Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU 2012	
Korte Nieuwstraat Westzijde	
Domplein hoek Domstraat	
Zadelstraat	
Lijnmarkt Oostzijde	
Vismarkt	

Profiel 2: Stadhuiskwartier

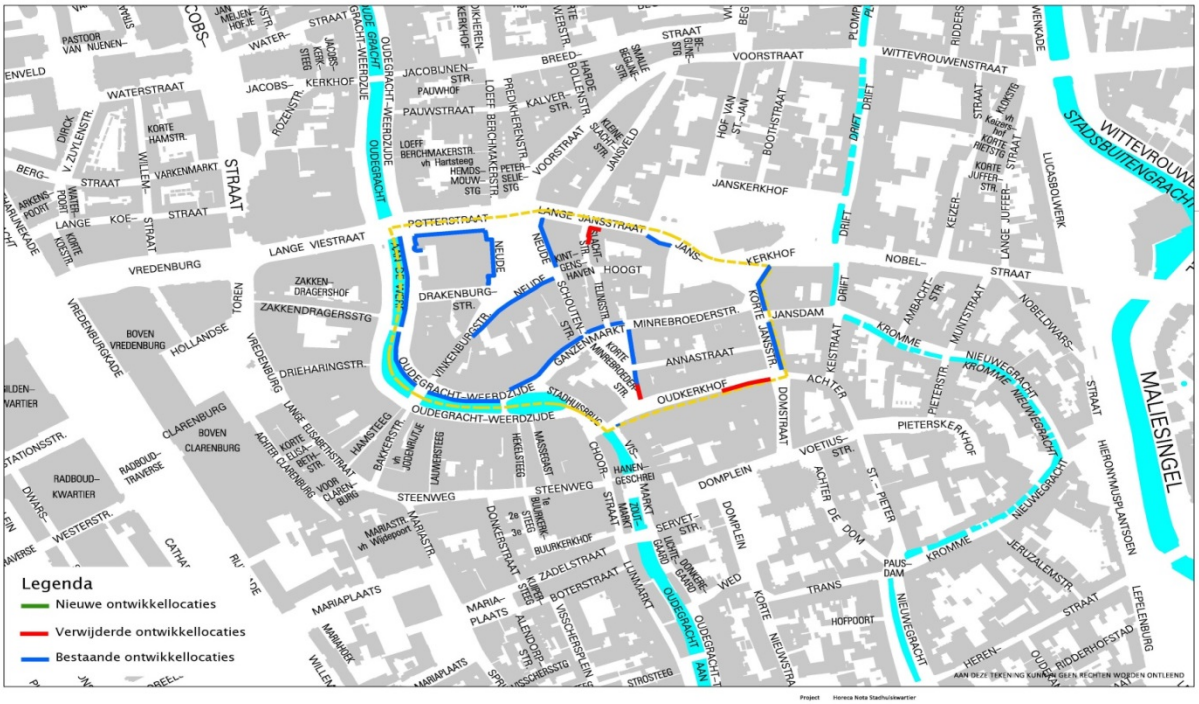
Ontwikkelingsvisie

Het Stadhuiskwartier kenmerkt zich door twee levendige horecapleinen de Neude en Stadhuisplein en bijzondere winkelstraten, zoals Oudkerkhof en Schoutenstraat. De Oudegracht Oostzijde met een mix van (nieuwe) winkels en horeca en het Stadhuis fungeren als icoon voor dit kwartier. Een druk en gezellig kwartier, waarbij zich in de aanpalende straten in toenemende mate winkels, bedrijfjes en foodconcepten met een licht profiel vestigen. Ook hier kiezen we voor een concentratie van winkelfuncties in de winkelstraten, met voldoende ruimte voor de voetgangers. In deze typische winkelstraten in de binnenstad wordt de toegankelijkheid voor bezoekers en zichtbaarheid van de winkels beschermd. Terrassen op de openbare weg zullen hier niet dan wel terughoudend worden toegestaan.
De ontwikkeling van een gastvrij en toegankelijk Stadhuis kan o.a. door ruimte te bieden aan additionele lichte horeca passend bij het karakter van het Stadhuis. Hierdoor zijn uitbreidingsmogelijkheden voor horeca in het Stadhuis in dit Ontwikkelingskader niet meer nodig.

Tot slot zal de aankomende jaren het Postkantoor worden opgeleverd, waardoor onder andere de horecaruimte op de Neude wordt vervolmaakt en er meer ruimte is voor zelfstandige horeca. Dit laatste geldt ook voor de bibliotheek met aanverwante programmering, zoals het Auditorium. Ook hier is ruimte voor zelfstandige horeca binnen de schaal van de activiteiten van de Bibliotheek. De blauwe zonering voorlangs de Potterstraat uit het OHU 2012 is verlengd over de gehele plint, en om de hoek Oudegracht als mogelijke entree naar Auditorium. In tegenstelling tot het gedeelte van het Postkantoor aan de Neudezijde (hier is maximaal B mogelijk) is aan de zijde Oudegracht/ Potterstraat maximaal D1 mogelijk.

B ij het nieuwe winkeldeel aan Oudegrachtzijde is alleen ondersteunende horeca mogelijk.. Aan de werfzijde is wel uitbreiding van horeca toegestaan, op basis van de huidige mogelijkheden.

Ontwikkelingsrichting Stadhuiskwartier



Ontwikkelingsrichting Stadhuiskwartier

Ontwikkellocaties gelijk aan OHU2012	*Toegestane categorie*
1. Neude (inclusief Postkantoor Neudezijde)	B, D1, D2
2. Postkantoor Oudegrachtzijde	D1, D2
3. Oudegracht aan de werf	D1, D2
4. Vinkenburgstraat aan oneven zijde tot en met huisnummer 15	D2
5. Ganzenmarkt/ Korte Minrebroederstraat	B, C, D1, D2
6. Hoek Lange Janstraat – Janskerkhof	D1, D2
7. Korte Janstraat Oostzijde	D1, D2
Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU2012	
Oudkerkhof	
Hoek Lange Janstraat – Slachtstraat	

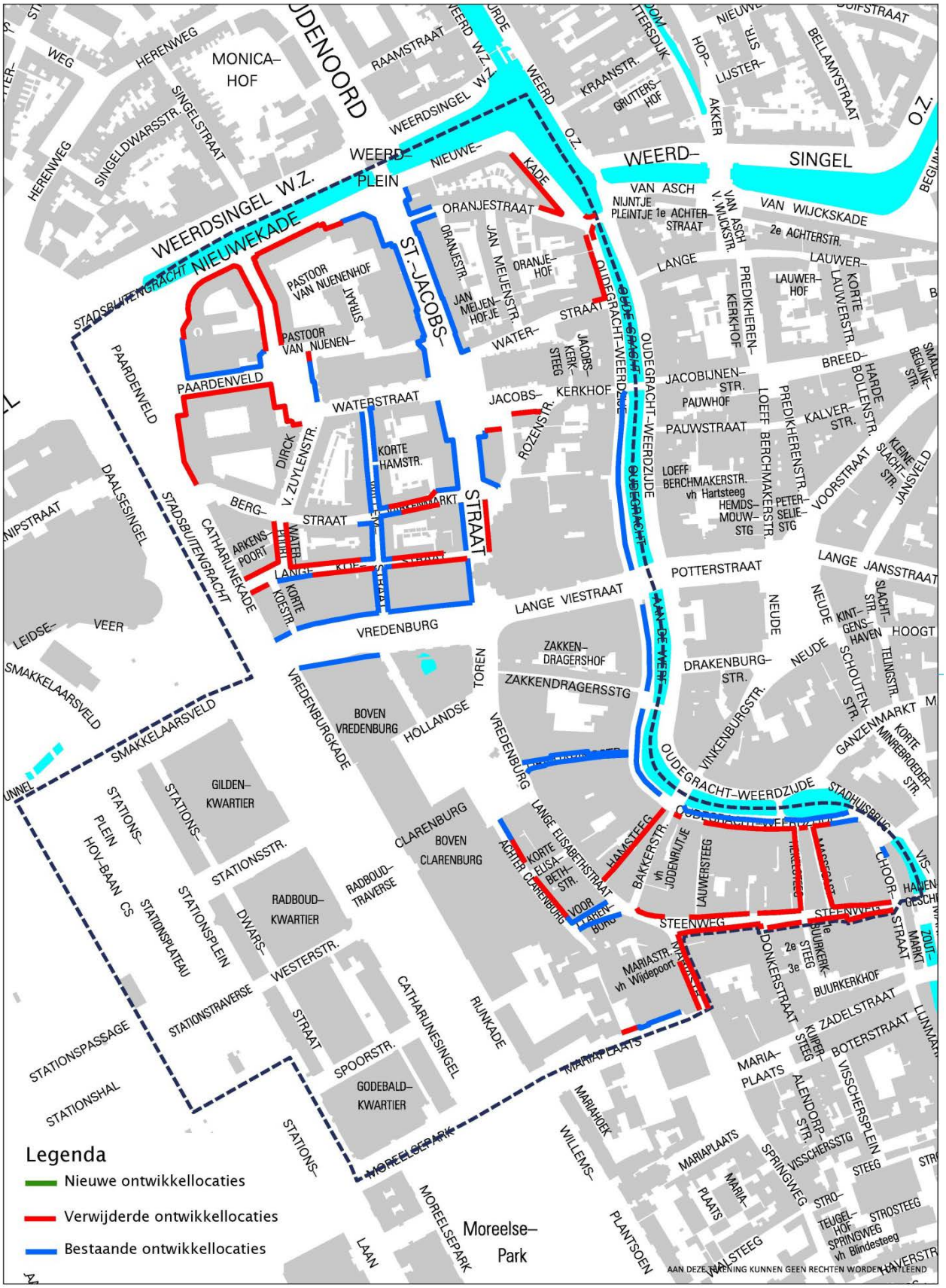
Profiel 3: Vredenburgkwartier

Ontwikkelingsvisie

Het Vredenburgkwartier kenmerkt zich door het belangrijkste en meest uitgebreide winkelaanbod van de stad en regio. Dominant is de winkelfunctie, die de aankomende jaren verder zal versterken. In dit gebied bevinden zich de belangrijkste winkelformules op het gebied van mode. De huurprijzen liggen hier relatief hoog, structurele leegstand komt niet voor en hier verblijven de meeste bezoekers aan het centrum. Hier ligt de kern van het winkelgebied waar het aantal bezoekers sinds jaren weer toeneemt en met de opening van Hoog Catharijne zal doorgroeien van 26 miljoen bezoekers in 2016 naar 37 miljoen bezoekers in 2025. Rondom dit kerngebied bevinden zich horecavoorzieningen. Uitbreiding van horeca in het kernwinkelgebied is in veel straten niet meer mogelijk. Concentratie op de lokale, regionale en nationale winkelfunctie is hier de prioritaire ontwikkelrichting. In deze typische winkelstraten in de binnenstad wordt de toegankelijkheid en zichtbaarheid van de winkels beschermd. Het toestaan van terrassen op de openbare weg zal hier niet dan wel terughoudend worden toegestaan. Terrassen zullen in het voetgangersgebied enkel in overleg met de gemeente worden gerealiseerd, ook in de straten die vanaf 2018 deel gaan uitmaken van het voetgangersgebied. Daarbij weegt een goede doorstroom van bezoekers zeer zwaar mee. Horecaontwikkeling kan alleen plaatsvinden op de huidige concentratie plekken, zoals Drieharingstraat, Voor Clarenburg, Mariaplaats

Wijk C vormt in dit kwartier een bijzondere locatie. Was hier in het verleden nog veel ruimte voor uitbreiding van horeca, in het nieuwe kader 2018 zal die ruimte sterk ingeperkt worden naar alleen de huidige winkelstraten of straten met reeds aanwezige horeca. In straten waar het woonkarakter dominant is, is uitbreiding van horeca niet toegestaan. In het Vredenburgkwartier zal dit ook gelden voor het noordelijk deel van de Oudegracht Westzijde. Bij de sluizen aan de Bemuurde Weerd Oostzijde blijft de vergunningenruimte uit het OHU 2012 van kracht.

Ontwikkelingsrichting Vredenburgkwartier



Ontwikkelingsrichting Vredenburgkwartier

Ontwikkellocaties gelijk aan OHU 2012	*Toegestane categorie*
1. Paardenveld Nieuwekade	D1, D2
2. Kroonstraat	D1, D2
3. Willemstraat	D1, D2
4. St Jacobstraat	B, C, D1, D2
5. Vredenburg Noordzijde	B, C, D1, D2
6. Lange Koestraat hoek Korte koestraat	D1, D2
7. Bemuurde Weerd Oostzijde bij sluizen	D1, D2
8. Oudegracht aan de werf	D1, D2
9. Drieharingstraat en hoek Vredenburg	B, D1, D2
10. Voor Clarenburg	D2
11. Achter Clarenburg hoek Vredenburg	D2
12. Mariaplaats Noordzijde	D1, D2
Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU 2012	
Kroonstraat noord	
Nieuwe kade noord- en oostzijde	
Varkensmarkt	
Lange Koestraat	
Waterpoort	
Jacobskerkhof	
Oudegracht Noordzijde en aan de werf	
Achter Clarenburg	
Hamsteeg	
Hekelsteeg	
Massegat	
Oudegracht van Bakkersbrug richting stadhuis	
Steenweg	
Mariastraat	

Profiel 4: Museumkwartier

Ontwikkelingsvisie

Binnen het Museumkwartier is een aantal bijzondere ontwikkelingen gaande, die gevolgen hebben voor het ruimtelijk en economisch functioneren en de voorzieningen binnen dit kwartier. De opening van Station Vaartsche Rijn met nieuwe bezoekersstromen van en naar de binnenstad hebben op korte termijn al direct effect op de voorzieningen aan het Ledig Erf, de Westerkade, de Tolsteegbarrière, Twijnstraat, Oudegracht Zuidzijde en het Nicolaaskerkhof. Het Nijntjemuseum groeit door als publiekstrekker van formaat en ook de nieuwe programmering van Oudegracht 245 zal een belangrijke stepstone worden voor bezoekers aan het centrum. We verwachten hier een verdere toename van bezoekers, die zich lopend of op de fiets van en naar het centrum bewegen. De Twijnstraat zal hiervan profiteren en haar profilering als foodwinkelstraat met een sterke verblijfsfunctie in het zuidelijk deel versterken. Ook de verschillende voorzieningen langs de Oudegracht en de Lange Smeestraat zullen profiteren van deze ontwikkelingen. Horeca en foodservices sluiten aan bij de behoeften van bewoners en bezoekers in het zuidelijk deel van het centrum.

Het Museumkwartier kent gebieden waar de woonfunctie belangrijk is. Hier staan we geen ontwikkellocaties voor horeca toe. De uitbreidingsmogelijkheden uit het horecakader 2012 aan de Lange Nieuwstraat worden daarom verwijderd.

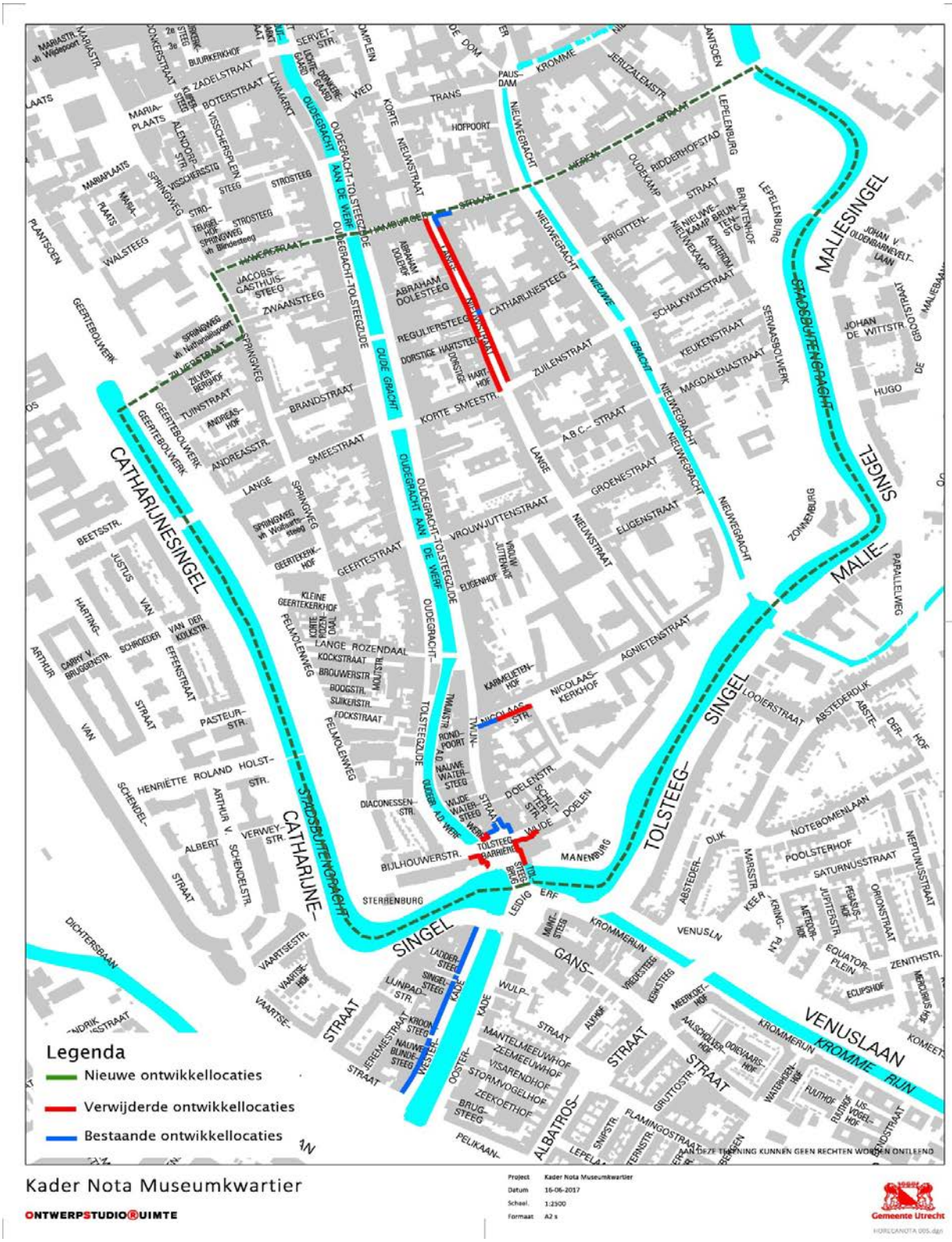
Het bestemmingsplan plan voor Oudegracht 245 (voorheen Tivoli) is inmiddels aangepast. Hier is nu horecaruimte mogelijk uitsluitend voor de categorie D1 en D2.

In dit gebied gelden extra terrasbeperkingen. De terrassen bij de musea zijn gebonden aan de openingstijden van de musea. Aan de Oudegracht zijn ten zuiden van de Hamburgerstraat geen terrassen toegestaan en ook gelden extra terrasbeperkingen voor de Twijnstraat aan de werf.

Ontwikkelingsrichting Museumkwartier

Ontwikkellocaties gelijk aan OHU 2012	*Toegestane categorie*
1. Twijnstraat (Zuidelijke punt)	D1, D2
2. Westerkade	Maximering één D2
3. Hoek Lange Nieuwstraat – Hamburgerstraat	D1, D2
Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU 2012	
Lange Nieuwstraat	
Nicolaasstraat Zuidzijde	
Tolsteeg barrière	

Ontwikkelrichtingen Museumkwartier



Profiel 5: Universiteitskwartier

Ontwikkelingsvisie

Het Universiteitskwartier kan in toenemende mate rekenen op een grote populariteit onder de jongere bezoeker en bewoner. Vooral de Voorstraat en de aanpalende straten zitten in de lift. Een levendig kwartier waar kleinschalige, bijzondere en ambachtelijke detailhandel de boventoon voeren, in combinatie met allerlei foodconcepten en services. Een kwartier met een unieke verblijfsfunctie en grote sociale cohesie voor de studenten van de Universiteit en de Hogeschool voor de Kunsten Utrecht (HKU). De herinrichting van de Voorstraat kan een impuls betekenen voor deze dominante verblijfsfunctie en vraagt meer ruimte voor voetgangers en fietsers. Gevolg is een toename van horecavoorzieningen en detailhandel, met ondersteunde horeca en andere kleinschalige foodconcepten. Echter, door de snelle toename van horeca de afgelopen jaren in de Voorstraat, dreigt de balans van horeca – detailhandel in deze straat door te slaan. Daarom staan we hier voor de aankomende jaren slechts een beperkt aantal nieuwe vergunningen toe op plekken waar de balans horeca en detailhandel dit nog toelaat. Ook de City bioscoop kan, afhankelijk van de concrete invulling, de mogelijkheid krijgen voor een horecavergunning.

Ontwikkelruimte voor horeca in de Hardebollenstraat is vastgelegd in de bestemmingsmogelijkheden bij de ontwikkeling van de in verkoop zijnde panden van de gemeente. Hierdoor is het niet nodig om uitbreidingsmogelijkheden voor horeca in de Hardebollenstraat in dit Ontwikkelingskader op te nemen.

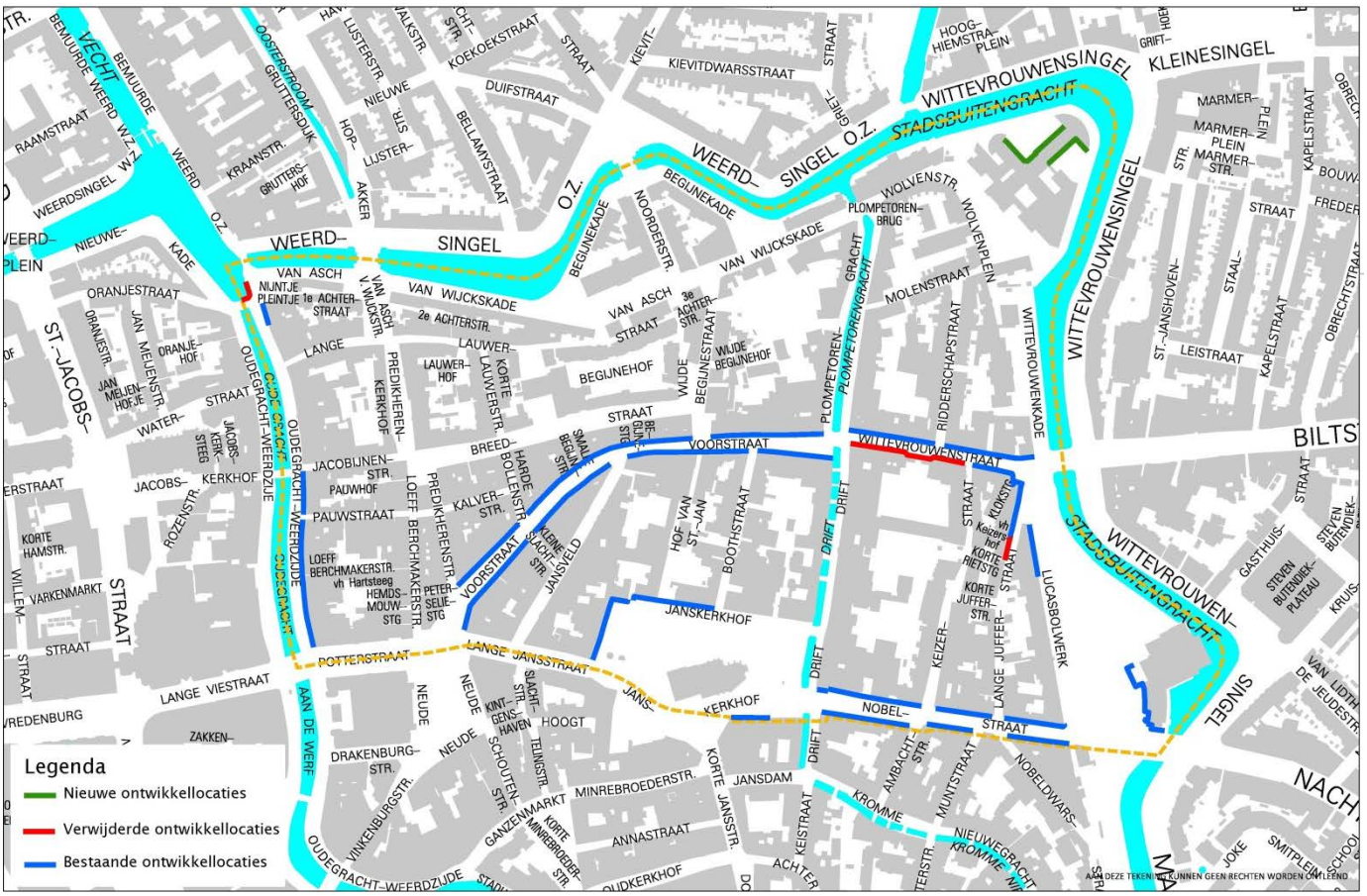
De oud gevangenis aan het Wolvenplein zal in de nabije toekomst een belangrijke functie vervullen bij de verdere identiteitsontwikkeling van het Universiteitskwartier. Het zal nog wel enige tijd vergen voor de plannen concreet worden, maar vooruitlopend hierop willen we de mogelijkheid open houden om hier horeca te starten als onderdeel van de gehele ontwikkeling van het complex. In de Nobelstraat kent de horeca vooral een avond- en nachtfunctie en het Janskerkhof is met horeca en terrassen een aantrekkelijk plein voor bezoekers aan het centrum. Dit plein zal zich kunnen doorontwikkelen naar een ontmoetingsplein voor studenten, verenigingen en anderen, die de unieke sfeer van dit plein waarderen.

Ontwikkelingsrichting Universiteitskwartier

Ontwikkellocaties gelijk aan OHU 2012	*Toegestane categorie*
1. Voorstraat	max.één D1, max. vier D2
2. Wittevrouwenstraat	D2
3. Janskerkhof	D1, D2
4. Nobelstraat	D1, D2
5. Lucas Bolwerk en deel Lange Jufferstraat	D1, D2
6. Oudegracht Oostzijde Zuid	D1, D2
7. Oudegracht nummer 2	D1, D2
Nieuwe ontwikkellocatie	
Wolvenplein gevangeniscomplex	*
Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU 2012	
Hoek Drift – Wittevrouwenstraat	

* Voor het Wolvenplein geldt dat we op voorhand de komst van horeca op het Wolvenplein niet willen uitsluiten. Of horeca daadwerkelijk gewenst is en welke categorie dit dan betreft, is echter nog niet duidelijk. Met bewoners en de ontwikkelende partij wordt bekeken welke invulling hier het beste past. Daarom is er wel een zonering aangegeven in het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2018, maar is daar geen categorie aangekoppeld. Definitieve besluitvorming hierover vindt plaats bij het vaststellen van het bestemmingsplan voor het Wolvenplein door de gemeenteraad.

Ontwikkelingsrichting Universiteitskwartier



Profiel 6: Stationsgebied/ Beurskwartier

Ontwikkelingsvisie

Het Stationsgebied / Beurskwartier is een hoogstedelijk gebied met veel reuring, dat vraagt om goede, sfeerbepalende horecaconcepten voor zowel overdag als 's avonds en voor verschillende doelgroepen. Het Stationsgebied maakt een volgende stap in haar ontwikkeling naar de geplande grootschalige en nationale ontwikkeling. In het Beurskwartier past een diverse horecastructuur, waar naast de reguliere lichte en middelzware horeca ook ruimte kan zijn voor grootschalige horecaconcepten. En, binnen de mogelijkheden, zelfs ook voor zwaardere horecaconcepten. Juist rond het Centraal Station is in combinatie met andere leisure functies, zoals theater, bioscoop, congressen, hotel en beurzen een groeimogelijk naar een uitgaansgebied. Bij horecamogelijkheden redeneren we vanuit looplijnen en categorieën met een maximum aan de totale omvang van horeca in het gebied.

Ontwikkelingsrichting Stationsgebied / Beurskwartier

Horeca categorie	Profiel
A Discotheken en zaalverhuur	Het Stationsgebied is een van de weinige plekken in de stad, waar uitbreiding van horeca A is toegestaan. Op het Jaarbeursterrein en aan de rand van Hoog Catharijne. In combinatie met andere grootschalige leisurefuncties groeit hier het tweede uitgangsgebied van de stad.
B Cafés	Hoewel het aantal cafés landelijk en ook in de stad afneemt, is er wel ruimte voor toevoeging, zeker in combinatie met andere leisure functies. Cafés bij de grootschalige leisure en als onderdeel van looplijnen.
C Fastfood	De fastfoodsector groeit en zal blijven groeien. Juist in het Stationsgebied is er behoefte aan deze zaken met relatief beperkt oppervlak, maar hoge 'turn-over'.
D1. Restaurants	Restaurants zijn de groeisector van Nederland in de horeca en het aantal neemt ook in Utrecht toe. De binnenstad is van oudsher meer de plek waar mensen op zoek gaan naar restaurants en dat zal zo blijven. Maar de balans zal wel anders worden. Al jarenlang worden aan de Jaarbeurszijde van het station vele maaltijden verstrekt in een atmosfeer die niet aan kwaliteit overhoudt. In de toekomst zal dat anders zijn en zullen ook in Stationsgebied restaurants een prominentere plaats innemen. Ruimte voor in het hele gebied, vooral aan de randen en waar wonen en werken elkaar raken.
D3. Dag en avondhoreca	Een belangrijke groeisector in de horeca en kenmerkend voor het Stationsgebied, zeker in relatie tot het vervoerknooppunt en de winkelfunctie. Zeker ruimte voor langs de looplijnen.
Totaal volume (bandbreedte)	8.500 m2 bvo tot 12.000 m2 bvo

Belangrijke looplijnen

- Vanuit achterzijde Jaarbeursterrein- Westplein- naar Kop van Lombok
- Langs Smakkelaarsveld over de Catharijnesingel naar Vredenburg/Viestraat (zie ook Vredenburgkwartier)
- Langs Smakkelaarsveld, langs de Singel naar Wijk C (Zie ook Vredenburgkwartier)
- Centraal Station – Nieuwe Stationsstraat – Moreelsepark – Mariaplaats
- Centraal Station – Nieuwe Stationsstraat – Smakkelaarsveld – Vredenburg
- Centrumboulevard: Vredenburg – door Nieuw Hoog Catharijne/Stationstraverse – OV terminal – Jaarbeursplein/Beatrixgebouw – Jaarbeursterrein
- Stadscorridor: Graadt van Roggenweg – de Leidsche Rijn – Vredenburg

Profiel 7: Gemengde doorgaande wegen

Ontwikkelingsvisie

De binnenstad ‘klapt zich uit’. De radialen en andere doorgaande wegen met gemengde retailfuncties zijn de levendige toegangsaders tot het hart van de stad.

Ontwikkelingsrichting gemengde doorgaande wegen

In de radialen en andere doorgaande wegen met gemengde retailfuncties wordt uitbreiding van horeca D1, D2 of D3 mogelijk gemaakt. Zwaardere horeca dan D1, D2 ofD3 is altijd maatwerk. Integrale beoordeling en advisering van aanvragen voor vergunningen vindt plaats in het toetsteam Afwijkings-vergunning. Onderstaande opsomming is niet limitatief. Dat wil zeggen dat op plekken aan de rand van de stad en op de in- en uitgaande wegen altijd maatwerk geleverd wordt bij een horeca-aanvraag. De belangrijkste vragen daarbij zijn: hoe verhoudt de horeca zich tot de bestaande detailhandel en horeca? En in hoeverre verwachten we dat de leefbaarheid van de buurt/ wijk onder druk komt te staan door toevoeging van horeca?

De bewijslast is wel omgekeerd: als de doorgaande weg hieronder genoemd wordt, is toevoeging van horeca mogelijk, tenzij er zwaarwegende redenen zijn om dat niet te doen (te beoordelen door de gemeente). Als de radiaal/ poort hier niet genoemd wordt, is uitbreiding van horeca niet uitgesloten, maar geldt een 'nee, tenzij…' beleid. Hierin weegt het College de verschillende belangen en zal het de georganiseerde omwonenden en ondernemers om advies vragen.

Ontwikkelingslocaties

De volgende radialen, doorgaande wegen en poortgebieden worden als zodanig aangemerkt:

- Biltstraat
- Nachtegaalstraat/ Burgemeester Reigerstraat
- Jacobsstraat/ Oudenoord
- Adriaan van Ostadelaan
- Kop van Lombok
- Rotsoord
- Cartesiusgebied
- Van Zijstweg
- Vleutenseweg
- Croeselaan/ Rijnlaan
- Oudenoord
- Adelaarstraat/ Willem van Noortstraat
- Vondellaan
- Gansstraat en Koningsweg

Profiel 8: Leidsche Rijn en Vleuten-De Meern

Ontwikkelingsvisie

Leidsche Rijn Centrum is volop in ontwikkeling. In 2018 gaan mensen hier wonen, winkelen en werken. Het wordt een levendig centrum en biedt de bewoners en bezoekers straks een complete mix van voorzieningen met winkels, horeca, kantoren, diensten en ontspanning. Een goede balans tussen detailhandel en horeca is daarbij belangrijk, evenals een uitgekiende afstemming met overige functies.

Om een levensvatbaar centrum te garanderen, moet het mogelijk zijn om in te kunnen spelen op (markt)ontwikkelingen en innovatieve concepten. Er wordt bijvoorbeeld ruimte gegeven voor bepaalde mengvormen van horeca en detailhandel. Het uitgangspunt is een compleet horeca-aanbod, zowel zelfstandig als ondersteunend aan winkels, leisure, maatschappelijke voorzieningen en culturele functies. Een uitgaansgebied met een regionale functie, met een gecombineerde functie voor dag, avond en nacht.
In de wijken Leidsche Rijn en Vleuten-De Meern is het voorzieningenniveau vooralsnog beperkt en is de horeca schaars, waardoor ontwikkeling en uitbreiding wenselijk is. In Leidsche Rijn Centrum is de balans tussen detailhandel en horeca cruciaal.

Ontwikkelingsrichting Leidsche Rijn en Vleuten-De Meern

- (gefaseerde) Ontwikkeling van een compleet horeca-aanbod met een winkelondersteunende functie
- Ontwikkeling van een uitgaansgebied met een regionale functie, met een gecombineerde functie voor dag, avond en nacht
-

Ontwikkelingsrichting Leidsche Rijn en Vleuten-De Meern

Horeca categorie	Profiel
A. Discotheken en zaalverhuur	Het Leidsche Rijn Centrum is een van de weinige plekken in de stad, waar uitbreiding van horeca A is toegestaan. In het 'tweede centrum' van de stad moet zich een tweede uitgaansgebied kunnen ontwikkelen met leisure, horeca en detailhandel.
B. Cafés	Cafés, vooral de grootschalige, passend bij de grootschalige leisure, als winkelondersteunend en als onderdeel van looplijnen.
C. Fastfood	De fastfoodsector groeit en zal blijven groeien. Juist in Leidsche Rijn, dat sterk gekenmerkt wordt door tweeverdieners, is de fastfoodsector interessant.
D1. Restaurants	Restaurants zijn de groeisector van de Nederlandse horeca en het aantal neemt ook in Utrecht toe. Er ontstaan interessante concepten in Leidsche Rijn, maar het aanbod is vooralsnog beperkt. Ruimte in het hele gebied, vooral waar wonen en werken elkaar raken.
D2. Daghoreca	Net als fastfood een belangrijke groeisector in de horeca en kenmerkend voor het Leidsche Rijn Centrum zeker in relatie tot het vervoerknooppunt en de winkelfunctie. Zeker ruimte voor langs looplijnen.
Totale uitbreiding	*Ca. 15.000 m2 bvo*

Profiel 9: Kanaalstraat en Amsterdamsestraatweg

Ontwikkelingsvisie

Kanaalstraat en Damstraat
De Kanaalstraat en Damstraat zijn zeer levendige straten waar in 2007 is gekozen voor een strategie van 'consolidering', omdat leefbaarheid en veiligheid sterk onder druk stonden. Dat laatste is nog steeds een belangrijk punt van aandacht. De afgelopen jaren is de lokale situatie wel verbeterd en de verwachting is dat dit doorzet. Ondernemers en bewoners werken samen aan een ontwikkelvisie voor deze straten. Zij zien mogelijkheden voor uitbreiding van horeca, die het voorzieningenniveau versterkt en de kwaliteit van de buurtfunctie verbetert. Ook biedt horeca meer sociale controle door middel van kleinschalige terrassen.

Wij willen hieraan meewerken door uitbreiding van een aantal D2 vergunningen in pilotvorm. Uitgifte zal gefaseerd verlopen in delen van de Kanaalstraat.

Amsterdamsestraatweg
Uit het Brancheplan dat in 2014 voor de Amsterdamsestraatweg is opgesteld, blijkt dat het van belang is om de in dat plan aangewezen winkelclusters te versterken. Uit gesprekken met ondernemers bleek dat het verruimen van de mogelijkheden voor horeca in de categorie D2 en voor winkelondersteunende horeca daarbij kan helpen. Daarom wordt in die clusters de normering van het aantal D2-zaken losgelaten en zal het bestemmingsplan in de winkelclusters (bestemming Gemengd - 1), met uitzondering van het gebied tussen de Acaciastraat-Concordiastraat en het viaduct van de spoorlijn tussen de stations Utrecht Centraal - Utrecht Overvecht, ruimte bieden aan horeca in de categorie D en aan winkelondersteunende horeca. Gezien de druk op de leefbaarheid en de veiligheid, maar ook vanwege de detailhandelsstructuur, is horeca in de categorie D2 alleen toegestaan met een omgevingsvergunning, die op grond van het bestemmingsplan verleend is.

Omdat deze vorm van horeca ook in het overige deel van de Amsterdamsestraatweg ten zuiden van de Marnixlaan positief kan werken, wordt de mogelijkheid geboden om een vergunning te verlenen, met toepassing van artikel 4, onderdeel 9 of 11, van de Bijlage II bij het Besluit omgevingsrecht, , als aan de hierna onder 'ontwikkelingsrichting' weergegeven randvoorwaarden voldaan wordt.

In het deelgebied van de Amsterdamsestraatweg tussen de Acaciastraat-Concordiastraat en het viaduct van de spoorlijn tussen de stations Utrecht Centraal - Utrecht Overvecht staat de leefbaarheid meer dan elders in de straat onder druk. Daarom wordt in dat gebied extra zorgvuldig afgewogen of de toevoeging van horeca in de categorie D2 of van winkelondersteunende horeca toegestaan kan worden. Voor winkelondersteunende horeca blijven de regels van het OHU 2012 gelden (zie hieronder), naast de algemene eisen, twee aanvullende eisen om de kleinschaligheid te benadrukken en om urineren op straat tegen te gaan. Deze eisen komen voort uit overleg met de bewoners.

Ontwikkelingsrichting Amsterdamsestraatweg

Voor de Amsterdamsestraatweg gelden – tenzij voor specifieke delen hieronder anders is vermeld – de volgende criteria voor ondersteunende horeca:

- Het horecadeel mag niet direct vanaf de straatzijde zichtbaar zijn. Het pand moet het aanzicht behouden van winkel.
- Voor winkels tot 1.000 m² bvo geldt in principe een maximale ratio tussen horeca en publiektoegankelijke winkelvloeroppervlak van 30:70. Er moet een directe relatie zijn met de producten die in de winkel verkocht worden, het gaat primair om proeven van producten die in de winkel worden verkocht.
- Voor winkels boven de 1.000 m² bvo geldt dat een ondersteunende horecafunctie kan worden toegestaan op maximaal 20% van het bebouwd oppervlak. Dit geldt ook voor non-food, zoals kledingwinkels, boekwinkels, schoenenzaken, etc.
- De vestiging moet zich houden aan de algemeen gehanteerde winkeltijden.

Hiermee worden de criteria van het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2012 voortgezet.

Amsterdamsestraatweg

1. We staan uitbreiding van horeca toe in de categorie D2 als pilot, met een tijdelijke exploitatievergunning (maximaal 5 jaar). Belangrijke criteria daarbij zijn dat:
    - het om een formule moet gaan die aanvullend is op bestaande horeca;
    - de horeca overdag open is en (tenminste) lunches aanbiedt
    - er een positief advies is vanuit de wijkvertegenwoordiging van ondernemers en bewoners

De horecagelegenheden zijn gebonden aan de winkelsluitingstijden.

2. In het bestemmingsplan Amsterdamsestraatweg is in de bestemming Gemengd -1, met uitzondering van het gebied tussen de Acaciastraat-Concordiastraat en het viaduct van de spoorlijn tussen de stations Utrecht Centraal – Utrecht Overvecht, een vergunningstelsel opgenomen voor het vergunnen van nieuwe horecavestigingen in de categorie D2 van Lijst van horeca-inrichtingen (horeca die gebonden is aan de winkelsluitingstijden) en een vergunningstelsel voor winkelondersteunende horeca.

3. In het gebied tussen de Acaciastraat-Concordiastraat en het viaduct van de spoorlijn tussen de stations Utrecht Centraal – Utrecht Overvecht gelden voor het vergunnen van winkelondersteunende horeca de volgende aanvullende regels, naast de algemeen geldende regels:
    a. de toestemming wordt verleend op persoon (niet overdraagbaar);
    b. de toestemming wordt verleend onder de voorwaarde van tijdelijkheid, voor de duur van 2 jaar;
    c. het aantal zitplaatsen bedraagt maximaal 16;
    d. bezoekers moeten gebruik kunnen maken van een inpandig toilet;

Ondersteunende horeca wordt niet toegestaan in combinatie met afhaalactiviteiten in de winkel (kant-en-klaar verwarmde etenswaren).

Kanaalstraat, Damstraat

We staan uitbreiding van horeca toe als pilots, met een tijdelijke exploitatievergunning op naam (5 jaar). Pilots worden stap voor stap per straatdeel (zie hieronder) uitgevoerd. Het concrete proces van uitgifte wordt nader bepaald. Evaluatie na 5 jaar.

- Belangrijke criteria daarbij zijn dat:
    - het om een formule moet gaan, die aanvullend is op bestaande horeca (diversiteit)
    - de horeca overdag open is en (tenminste) lunches aanbiedt

- er een positief advies is vanuit de wijkvertegenwoordiging van ondernemers en bewoners

Pilot locaties Kanaalstraat en Damstraat

Straat	Uitbreidingsmogelijkheden (pilot)
1. Kanaalstraat van Lombokstraat tot Kanonstraat 2. Kanaalstraat van Lombokstraat tot JP Coenstraat 3. Kanaalstraat JP Coenstraat tot Billitonkade	**max. drie D2** vergunningen (tijdelijk voor 5 jaar en toetsing) **max. drie D2** vergunningen (tijdelijk voor een pilotperiode van 5 jaar en na toetsing) **max. één D2** vergunningen (tijdelijk voor een pilotperiode van 5 jaar en na toetsing)

Profiel 10: Horeca in de wijk

Ontwikkelingsvisie

Uit eten en drinken in de wijk is een trend die de afgelopen jaren in opkomst is en die ook de komende jaren verder zal groeien. De sociale functie of buurtfunctie die een horecagelegenheid in de wijk kan hebben, speelt daarbij een belangrijke rol. De relatie en verbondenheid van wijkhoreca met de bewoners in de wijk is dan ook van groot belang – het grootste gedeelte van de gasten komt dan ook uit de eigen wijk. Ook kan horeca de leegstand van andere retailpanden (detailhandel, diensten) tegengaan.

Tegelijk heeft het vestigen van horeca in de wijk vaak veel voeten in de aarde, vooral als het om horeca D1 gaat. Deze horecacategorie biedt onbeperkte openingstijden en dat kan tot hinder leiden. Dit leidt bij een vergunningaanvraag voor nieuwe locaties tot veel discussie en vaak tot verhindering van de komst van een restaurant in de wijk. Terwijl er een algemeen besef is dat de nachtelijke openstelling van restaurants niet of zelden voorkomt.

Anderzijds geldt voor de D2 horecacategorie de winkelsluitingstijd van 22.00 uur. Dit betekent dat de gasten dan ook daadwerkelijk het horecapand moeten hebben verlaten. Vaak biedt dit de ondernemer net te weinig tijd om 's avonds nog een maaltijd te kunnen serveren. Voor de buurtfunctie en een goede bedrijfsvoering is dit wel gewenst.

Om tegemoet te komen aan zowel de bezwaren van wijkbewoners bij nieuwe D1 horecalocaties enerzijds en te vroege sluitingstijden van de daghoreca D2 anderzijds, is een nieuwe categorie D3 toegevoegd, waarbij de horecagelegenheid tot 23.00 uur open kan blijven.

Ontwikkelingsrichting horeca in de wijk

Voor hoekpanden, solitaire panden en panden die grenzen aan andere retailpanden die geen woningen zijn, staan we D2 of D3 toe indien dit past bij de leefbaarheid in de omgeving. Bij het behandelen van een omgevingsvergunning wordt scherp gekeken naar verbondenheid van de horecagelegenheid met de wijk en het voorkomen van mogelijke ongewenste effecten op de leefbaarheid.

D1 wordt toegestaan, daar waar dit door (grootschalige) ontwikkeling c.q. transformatie in de wijk mogelijk is. Ook hier wordt scherp gekeken naar de impact op leefbaarheid en verbondenheid met de wijk.

Profiel 11: Bedrijventerreinen en kantorenlocaties

Ontwikkelingsvisie

Vermenging van functies is ook op bedrijventerreinen een trend. Het Nieuwe Werken, de verdere groei van ZZP-ers, meerdaags zakelijk verblijf op de grotere kantorenlocaties, clustering van functies (zoals meubelboulevard, grootschalige detailhandel) zorgen er allen voor dat werken, consumeren en verblijven in elkaar overvloeien.

Dat vraagt maatwerk voor (ondersteunende) horecafuncties op bedrijventerreinen. We willen meer ruimte bieden voor horeca op werklocaties waar dit kan qua leefbaarheid en veiligheid,zonder dat het karakter van het bedrijventerrein wordt aangetast.

Ontwikkelingsrichting bedrijventerreinen en kantorenlocaties

Ontwikkelingsrichting bedrijventerreinen en kantorenlocaties

Horeca categorie	Profiel
A2. Zaalverhuur	Naast de twee centrumgebieden in ontwikkeling kan horeca A ook toegestaan worden op bedrijventerreinen. Op kantorenlocaties is geen horeca A toegestaan. Er is behoefte aan het toevoegen van een aantal feestzalen in Utrecht in het lage segment (met eigen cateringfaciliteiten en relatief lage huren). Bestaande zalencentra faciliteren we in kleinschalige uitbreidingen. Het gaat hier om zalen kleiner dan 350 m2 (minder dan +- 300 mensen). *Nieuwe zalencentra* Op bedrijventerreinen staat het bedrijventerrein karakter en het goed kunnen functioneren van bedrijven voorop. Een zalencentrum met feestzalen trekt een zelfstandige bezoekersstroom. Hiervan mogen de aanwezig bedrijven geen onevenredige nadelen ervaren. Daarnaast neemt de vraag naar bedrijfsruimte de laatste jaren weer toe, waardoor het belangrijk is voldoende werklocaties te hebben in de stad om bedrijven in hun groei te faciliteren. Tegelijkertijd is er een groeiende vraag naar zalencentra, die qua omvang en ruimtelijke effecten niet in woonwijken gevestigd kunnen worden. Onderzoek laat zien dat er in Utrecht behoefte is naar 5 grote zalen (>350 m2) in de komende 5 jaar. Op het bedrijventerreinen heeft een zalencentrum - mede gelet op de zelfstandige bezoekersstroom - ruimtelijke effecten. Denk hier aan parkeerdruk, meer verkeersbewegingen, geluidsoverlast en effecten op de leefbaarheid. Vanwege deze ruimtelijke effecten willen we nieuwe zalencentra beperkt mogelijk maken op de bedrijventerreinen in Utrecht. Het karakter van het bedrijventerrein moet behouden blijven. Gelet op de omvang, de aard en de ligging is er plaats voor 1 extra zalencentrum op Oudenrijn, Haarrijn, Overvecht en Lage Weide.

	Het zalencentrum moet een minimale omvang hebben van 1.000 m2 bvo waarbij de zalen zelf groter moeten zijn dan 350 m2. Door een minimale omvang voora een zalencentrum te eisen, concentreren we de zalen om zo de leefbaarheid rondom het zalencentrum beter te kunnen controleren en versnippering van functies te voorkomen. Er zal een procedure gevolgd moeten worden, waaruit moet blijken dat het verkeerskundig, milieutechnisch, ruimtelijk, economisch en veiligheidshalve inpasbaar is. Voorwaarden voor het verlenen van ontheffing/afwijkingsbevoegdheid: - Er moet voldoende parkeergelegenheid aanwezig zijn op eigen terrein. De parkeernorm is conform de Nota Stallen en Parkeren. - Vanaf het terrein waar zaalverhuur wordt toegestaan, moet een directe autoverbinding zijn met de provinciale of Rijksweg. Direct in die zin dat bezoekers geen woonwijken of 30 km wegen doorkruisen. - Zaalverhuur is alleen toegestaan in gebieden met een hindercategorie < 4.2. Dit om beperkingen voor de zittende bedrijven te voorkomen. Op het midden deel van Lage Weide (Havengebied) is dus geen zaalverhuur toegestaan. - Omdat een zalencentrum een ruimtelijk effect heeft op het terrein moet de initiatiefnemer aantonen dat er voor het initiatief geen bezwaren zijn van de ondernemersvereniging en omliggende bedrijven. Ontheffing wordt verleend voor 2 jaar en verlengd met een vergunning voor onbeperkte tijd, mits er zich geen handhavingszaken hebben voorgedaan en bij Vergunning Toezicht en Handhaving (VTH) geen (gegronde) meldingen zijn gedaan van overlast,. Bij de aanvraag is ook een veiligheidsplan vereist.
B. Cafés	Publieke cafés passen bij moderne bedrijventerreinen, vooral als ze de werkenden op het terrein zelf bedienen. In de exploitatievergunning zullen we wat betreft openingstijden daarom ook aansluiten bij het werkritme van de bedrijvigheid op het terrein.
C. Fastfood	De fastfoodsector groeit en zal blijven groeien. Juist op bedrijventerreinen is hier behoefte aan. In de exploitatievergunning zullen we wat betreft openingstijden daarom ook aansluiten bij het werkritme van de bedrijvigheid op het terrein.
D1. Restaurants	Goed lunchen en dineren is een vestigingsvoorwaarde voor werkgevers in de stad. In de exploitatievergunning zullen we wat betreft openingstijden daarom ook aansluiten bij het werkritme van de bedrijvigheid op het terrein.
D2, D3 Lichte horeca	Net als fastfood is Lichte Horeca (Plus) een belangrijke groeisector in de horeca, zeker ook op werklocaties.

Profiel 12: Bijzondere horeca op bijzondere locaties

Ontwikkelingsvisie

Sommige horeca laat zich niet in de horecaprofielen vangen. Vaak zijn dat net de concepten of initiatieven die vernieuwend zijn en op bijzondere locaties vestigingsruimte zoeken. Dergelijke concepten versterken het aanbod van aantrekkelijke horeca en de voorzieningenstructuur van de stad. Dit soort spraakmakende horeca laat zich beperkt sturen in ruimtelijk-economische plannen. De ervaring leert dat de gemeente van te voren niet goed kan bedenken in welke locaties ondernemers geïnteresseerd zijn voor het starten van een bijzonder concept.

Dit soort horecaconcepten op bijzondere locaties kan, zeker als ze bijzonder, innovatief of vernieuwend zijn, een drager zijn voor gebieds- of buurtontwikkeling.

Ontwikkelingsrichting bijzondere horeca op bijzondere locaties

Aan spraakmakende horeca werken we mee, als naast de reguliere toetsingscriteria, tenminste de volgende criteria van toepassing zijn:

- Bijzondere locatie, meer dan enkel een monumentaal pand: bijv. watertorens, bij forten, bij sluizen, bij de Hollandse Waterlinie, bijzondere of unieke (historische of architectonische) panden; bij historische vindplaatsen en buitenplaatsen, geschikte parklocaties.
- Bijzondere, vernieuwende horecaconcepten, niet gelieerd aan ketens, maar bijvoorbeeld wel aan innovatieve combinaties met andere functies. Eigenlijk niet in traditionele horecacategorieën te vatten en passend in de directe omgeving.

Dit profiel geldt voor alle horecacategorieën, juist ook omdat vernieuwende concepten (soms) moeilijk in categorieën te vatten zijn.

Profiel 13: Stationslocaties

Ontwikkelingsvisie

Het openbaar vervoergebruik in Utrecht is de afgelopen jaren flink gegroeid. De stationslocaties vormen belangrijke knooppunten in de openbaar vervoerverbindingen, vooral voor het forensenverkeer. Reizigers kunnen tijdens het wachten gebruik maken van een aantal voorzieningen op de stations. Horeca maakt daar deel van uit. Een kopje koffie en een snelle hap zijn van 's morgens vroeg tot in de late avonduren te verkrijgen. Sommige stations vervullen tevens een (beperkte) centrumfunctie voor de directe omgeving (woonwijk of werklocatie), met een beperkt aanbod aan cafés en restaurants.

Ontwikkelingsrichting stationslocaties

- Op alle stations: horeca C (fastfood), horeca D2 (Lichte Horeca) en D3 (Lichte Horeca Plus)
- Op stations met een centrumfunctie voor de directe omgeving: horeca B (cafés) en horeca D1 (restaurants)

Profiel 14: Creatieve Hotspots

Ontwikkelingsvisie

Utrecht kent de grootste ‘creatieve klasse’ van Nederland. Die creativiteit betekent onder meer dat er creatief gebruik gemaakt wordt van (tijdelijk) leegstaande panden, ‘rafelranden’ van de stad en te ontwikkelen locaties. Op sommige plekken is de vestiging van de creatieve sector voorzien en kan een tijdelijke, creatieve invulling bijdragen aan het gewenste profiel en de gewenste dynamiek in het gebied. Vaak maakt horeca daar onderdeel vanuit (zie bijvoorbeeld Vechtclub XL in de Merwedekanaalzone en KanTien in Oog en Al). Maar ook op plekken waar woningbouw of andersoortige bedrijvigheid een plek moet krijgen, kan tijdelijke invulling met een horecaconcept een gunstige uitstraling, betere sociale controle en een stimulans voor de creativiteit met zich meebrengen.

Ontwikkelingsrichting creatieve hotspots

Concepten die investeren in (contacten met) de wijk en een culturele en maatschappelijke functie met zich mee brengen, verlenen we in principe een tijdelijke ontheffing (maximaal vijf jaar) voor een bijbehorende horecafunctie op plekken waar op langere termijn creatieve hotspots voorzien zijn. Daarbij wordt gekeken naar vernieuwende concepten, een creatieve mix en een combinatie van functies. Dit in afwachting van de totale ontwikkeling.

7. Uitvoering

Het organisatieonderdeel Vergunningen, Toezicht en Handhaving (VTH) is naast de vergunningverlening ook verantwoordelijk voor de controle van de horeca-inrichtingen. De basis hiervoor wordt gevonden in de onderstaande wettelijke regelingen:

Drank- en horecawet	- o.a.inrichtingseisen, doorschenken en schenken aan jongeren.
Activiteitenbesluit milieubeheer	- o.a. geluid en geur.
Brandveilig gebruik	- o.a. toegankelijkheid vluchtwegen en gebruik brandbaar materiaal.
Exploitatievergunning	- o.a. aanwezigheid leidinggevende
Bestemmingsplan	- passen de horeca-activiteiten nog in de toegestane horecacategorie

Een goede organisatie van het toezicht en handhaving is van groot belang voor de acceptatie van het horecabeleid. Het toestaan van meer horeca in de stad in aantallen of meer mogelijkheid vergroot enerzijds de levendigheid in de stad maar kan aan de andere kant ook meer hinder voor de directe (woon)omgeving veroorzaken.

Overlast directe (woon)omgeving door exploitanten

Het is een misverstand om te veronderstellen dat toezicht en handhaving een wondermiddel is waarmee alle klachten en meldingen kunnen worden voorkomen. Vestiging van nieuwe horecabedrijven of wijziging van het gebruik van bestaande bedrijven zorgt vaker voor toename van het aantal klachten - en meldingen. Horecabedrijven zijn namelijk naar hun aard en inrichting gevoelig voor het veroorzaken van (over)last. Een goede exploitant (en daar zijn er gelukkig genoeg van) zorgt voor een prima verstandhouding met de directe omgeving en beheert zijn of haar bedrijf zonder noemenswaardige last voor de omgeving.

Verreweg het meeste klachten hebben betrekking op geluid (open ramen of deuren), het terras, de airco of de buitengelegen rookruimte. Een kleiner deel van de klachten gaat over geur. Op alle klachten en meldingen die bij VTH bekend zijn, wordt gereageerd.
Op dit moment worden bemoedigende resultaten geboekt door samen met klagers en de exploitant afspraken te maken over het direct melden van overlastsituaties (bijv. via een app groep of directe mobiele bereikbaarheid van de exploitant).

De handhavingsactiviteiten worden continu gemonitord. Hiervan wordt jaarlijks verslag uitgebracht richting de gemeenteraad. Daarnaast wordt er jaarlijks een programma opgesteld waarin de actieve handhaving bestuurlijk wordt vastgesteld.

Meer behoefte aan toezicht en handhaving

De voorgestelde wijzigingen in het beleid zullen een extra beroep doen op de capaciteit van toezicht en handhaving. Die vraag zal nog verder toenemen door realisatie van het groot aantal al geplande vierkante meters horeca in Leidsche Rijn Centrum en het Stationsgebied. Periodiek wordt beoordeeld

of de capaciteit nog voldoende is om het huidige niveau van toezicht te kunnen handhaven. De extra capaciteitsvraag wordt dan meegenomen bij het handhavingsprogramma. De hiervoor benodigde extra middelen worden gezocht in de financiële ruimte die beschikbaar wordt gesteld om de groei van de stad te kunnen accommoderen.

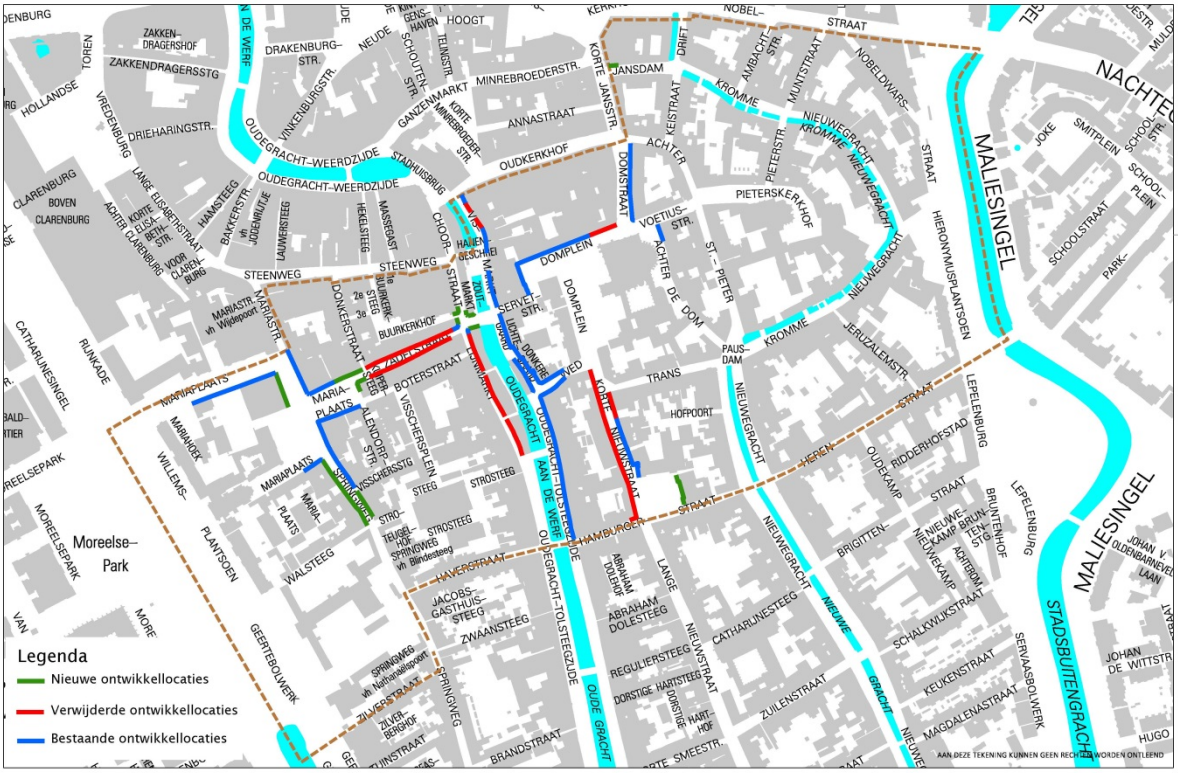
In overleg met de belangenvereniging Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Utrecht wordt bewerkstelligd dat de exploitanten zelf zoveel mogelijk maatregelen nemen om (over)last voor de omgeving te voorkomen.

Rol politie bij (uitgaans)overlast en -geweld

Naast het toezicht op de inrichtingen zelf (inclusief terras) is er ook nog overlast (o.a. vandalisme, wildplassen, vechten etc.) van het uitgaanspubliek, dat niet aan een inrichting is toe te wijzen. De politie is verantwoordelijk voor het toezicht en zo nodig het handhaven van de orde op straat.
Het uitgaansleven vindt vooral plaats in de binnenstad van Utrecht. In het convenant Veilig Uitgaan zijn samenwerkingsafspraken tussen politie, Koninklijke Horeca Nederland afdeling Utrecht en de gemeente vastgelegd om uitgaansgeweld en -overlast tegen te gaan. Een belangrijke succesfactor is de inzet van het UIT-team van de politie tijdens de uitgaansnachten. De al geplande vergroting van het uitgaansgebied door het toestaan van zware horeca aan de achterzijde van het Centraal Station en de beperkte verruiming van mengvormen tussen middelzware en zware horeca in de binnenstad en de poortgebieden, geeft aanleiding tot aanpassing van de afspraken met het UIT-team.

Bijlage 1 Concept Binnenstadprofielen 2018

Concept profiel Domkwartier 2018

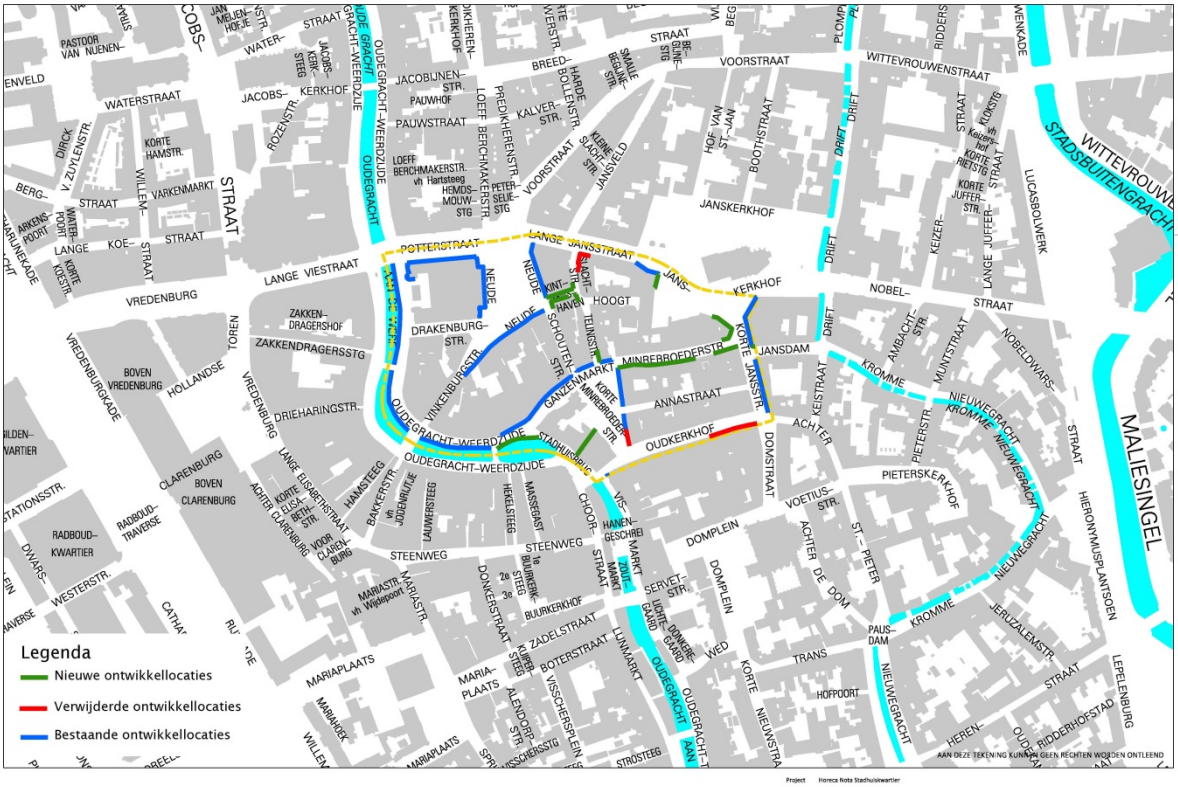


Ontwikkellocaties gelijk aan OHU2012:	*Toegestane categorie*
1. Mariaplaats	D1, D2
2. Springweg Oostzijde	D1, D2
3. Oudegracht Oostzijde (m.u.v. deel Vismarkt)	D1, D2, D3
4. Domplein Westhoek en Noordzijde	D1, D2, D3
5. Domstraat Oostzijde	D1, D2, D3
6. Korte Nieuwstraat Oostzijde	D1, D2, D3
Nieuwe ontwikkellocaties	
7. Springweg	D2, D3
8. Hoek Mariaplaats Zadelstraat	D1, D2 D3
9. Hoeken kruising Choorstraat – Zadelstraat– Lijnmarkt	D2
Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU2012	
Korte Nieuwstraat Westzijde	
Domplein hoek Domstraat	
Zadelstraat	
Lijnmarkt Oostzijde	
Vismarkt middendeel	

Motivering nieuwe locaties concept profiel Domkwartier 2018

Locatie & categorie	*Motivering*
Springweg D2, D3	Ruimte bieden voor lichte horeca om (winkel)voorzieningenniveau en verblijfskwaliteit van dit deel van de Springweg te ondersteunen en te versterken. Ook met het oog op de wens tot betere spreiding en doorstroming van bezoekers uit het kernwinkelgebied naar de kleinere winkelstraten. Wel rekening houdend met goede balans tussen belangrijke winkelfunctie, wonen en horeca. Mocht de balans op termijn teveel doorslaan naar horeca dan kan een vergunningaanvraag geweigerd worden.
Hoek Mariaplaats Zadelstraat D1, D2, D3	Beperkte mogelijkheden die pleinfunctie kan versterken en ook de beleving en aantrekkelijkheid van het pleintje aan de Mariaplaats kan verder verbeteren zonder mogelijke hinder voor de directe omgeving. Ook geredeneerd vanuit de wens om bezoekers uit het kernwinkelgebied beter te spreiden naar de kleinere winkelstraten.
Hoeken kruising Choorstraat – Zadelstraat– Lijnmarkt D2	Bijzondere locatie en rustplek voor bezoekers aan de stad met zicht op Dom en Oudegracht. Versterkt ook beleving van kruising Zadelstraat/ Choorstraat / Lijnmarkt. In deze straten zelf is geen horeca uitbreiding mogelijk. Lichte horeca met sluitingstijden ondersteunt de lokale winkelfunctie. Terrasruimte niet of zeer beperkt mogelijk i.v.m. looproute en voetgangersgebied en fietser-te-gast principe.
Korte Nieuwstraat Oostzijde D1, D2, D3	Betreft hier horecamogelijkheid op plein waar reeds horeca aanwezig is. Voor deze locatie geldt de uitbreidingsmogelijkheid van horeca voor het pand Hamburgerstraat 30 en dan uitsluitend voor de begane grond en met entree naar het plein. Geen directe horeca activiteiten op verdiepingen. Locatie is geschikt (ook voor ouders en kinderen) door afgesloten ruimte en op een sfeervol voorplein. Toetsing volgens normen toetsingskader, waarbij maatwerk voorschriften kunnen worden afgesproken om eventuele hinder voor omwonenden te minimaliseren.

Concept profiel Stadhuiskwartier 2018

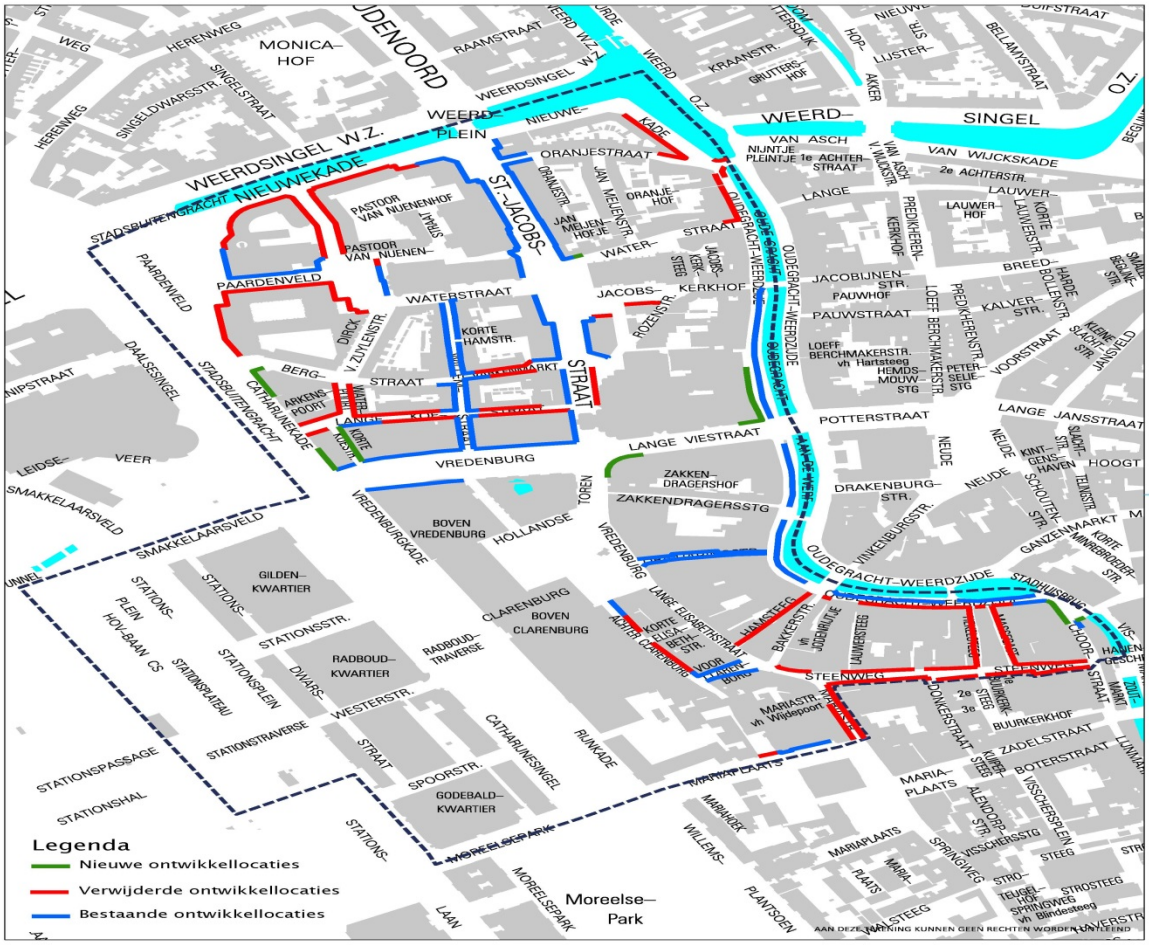


Ontwikkellocaties gelijk aan OHU2012:	*Toegestane categorie*
1. Neude	B, D1, D2, D3
2. Postkantoor	D1, D2, D3
3. Oudegracht aan de werf	D1, D2, D3
4. Vinkenburgstraat aan oneven zijde tot en met huisnummer 15	D2
5. Ganzenmarkt/ Korte Minrebroederstraat	B, C, D1, D2, D3
6. Hoek Lange Janstraat – Janskerkhof	D1, D2, D3
Nieuwe ontwikkellocaties	
7. Kintgenshaven	D2, D3
8. Minrebroederstraat Zuidzijde en hoek Noordzijde met Korte Janstraat	D2, D3
Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU2012	
Oudkerkhof	
Hoek Lange Janstraat – Slachtstraat	

Motivering nieuwe locaties concept profiel Stadhuiskwartier 2018

Locatie + categorie	*Motivering*
Kintgenshaven D2, D3	Hier is al enige lichte horeca aanwezig en uitbreidingsmogelijkheden zijn hier beperkt. Kleinschalige lichte horeca kan hier ondersteunend zijn aan winkelfuncties van de Schoutenstraat en Telingstraat. Stimuleren ook van zichtlijnen en voetgangersfunctie om bezoekers te spreiden over dit deel van het Stadhuiskwartier en naar het Universiteitskwartier.
Minrebroederstraat Zuidzijde/ Kop Korte Janstraat D2, D3	Deze zijde van de straat ontwikkelt naar een aantrekkelijke plint met allerlei voorzieningen zoals bijzondere winkels, persoonlijke verzorging en cultuur. Nu is hier geen horeca mogelijk. Door uitbreidingsmogelijkheid van lichte horeca met sluitingstijden kan deze horeca de (winkel) voorzieningen ter plaatse ondersteunen en versterken. We bewaken hier wel de balans tussen aantal voorzieningen en de vestiging van lichte horeca.

Concept profiel Vredenburgkwartier 2018

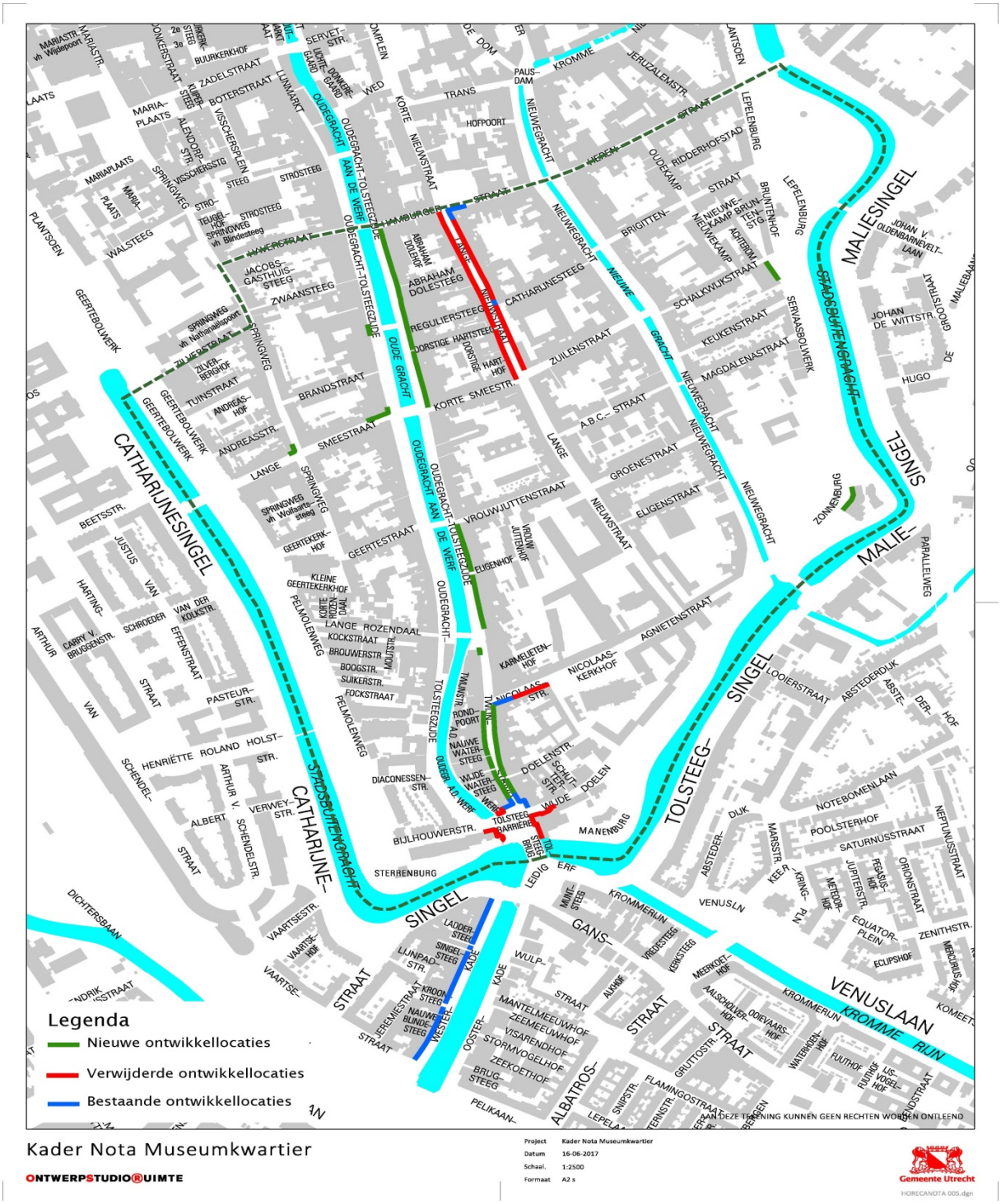


Ontwikkellocaties gelijk aan OHU 2012:	*Toegestane categorie*
1. Paardenveld Nieuwekade	D1, D2, D3
2. Kroonstraat	D1, D2, D3
3. Willemstraat	D1, D2, D3
4. St Jacobstraat	B, C, D1, D2, D3
5. Vredenburg Noordzijde	B, C, D1, D2, D3
6. Lange Koestraat hoek Korte koestraat	D1, D2, D3
7. Bemuurde Weerd Oostzijde bij sluizen	D1, D2, D3
8. Oudegracht aan de werf	D1, D2, D3
9. Drieharingstraat en hoek Vredenburg	B, D1, D2, D3
10. Voor Clarenburg	D2, D3
11. Achter Clarenburg hoek Vredenburg	D1, D2, D3
12. Mariaplaats Noordzijde	D1, D2, D3
Nieuwe ontwikkellocaties	
13. Locaties langs Catharijnesingel en Rijnkade	B, D1, D2, D3
14. Voor Clarenburg	D2
15. Korte koestraat	B, D1, D2, D3
16. Oude gracht vanaf Viebrug richting Jacobskerkhof	D1, D2, D3
17. Hoek Hollandse Toren – Viestraat	D1, D2
Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU 2012	
Kroonstraat noord	
Nieuwe kade noord- en oostzijde	
Varkensmarkt	
Lange Koestraat	
Waterpoort	
Jacobskerkhof	
Oudegracht Noordzijde en aan de werf	
Achter Clarenburg	
Hamsteeg	
Hekelsteeg	
Massegat	
Oudegracht van Bakkersbrug richting stadhuis	
Steenweg	
Mariastraat	

Motivering nieuwe locaties profiel Vredenburgkwartier 2018

Locatie + categorie	*Motivering*
Locaties langs Catharijnesingel en Rijnkade B, D1, D2, D3	Rond de nieuwe singeldelen zorgen het water, kades, wandelpaden en groenvoorzieningen voor een aangenaam en gastvrij verblijf. De verblijfsfunctie sluit hier aan op andere aanwezige voorzieningen zoals het winkelgebied van HC, kernwinkelgebied en het Muziekpaleis TivoliVredenburg. Vanuit het horecakader 2012 was hier al ruimte voor ontwikkeling van horeca. In het nieuwe kader 2018 is hier een aantal locaties bij getrokken.
Korte koestraat B, D1 D2, D3	In de Korte Koestraat is ruimte voor kleinschalige horeca passend in de sfeer van deze straat, gericht ook op bezoekers aan de stad bijv. aan het Muziekpaleis en/of Hoog Catharijne.
Oude gracht vanaf Viebrug richting Jacobskerkhof D1, D2, D3	De belangrijke ontwikkelingen aan de Viestraat en Potterstraat, zoals de vernieuwde Bijenkorf, nieuwe invulling van de Blauwe Planeet en grootschalige retail in het voormalige Postkantoor aan de Oudegracht, maken ruimte voor horeca in de directe omgeving van belang voor de verdere verblijfskwaliteit en aantrekkelijkheid van dit gebied. De zonering eindigt daar waar de woonfunctie langs de plint op de begane grond begint.
Hoek Hollandse Toren – Viestraat D1, D2	De belangrijke ontwikkelingen aan de Viestraat en Vredenburgplein maken ruimte voor horeca op deze geschikte locatie van belang. De verblijfskwaliteit voor de vele bezoekers aan het kernwinkelgebied op deze locatie wordt hiermee verbeterd. Terrasruimte is niet mogelijk in de belangrijke looproute voorlangs.
Oudegracht aan de Stadhuisbrug D1, D2	Zijn al ontwikkellocaties voor horeca uit horecakader 2012. Aanvullende groene lijnen verduidelijken dat het hier om de gehele plint van het pand gaat en niet uitsluitend de zijde van de blauwe zoneringen uit het kader 2012. Terras ruimte is niet mogelijk maar bij een nieuwe invulling van dit pand na verkoop kan meegewerkt worden aan maatwerk oplossing rekening houdend met de belangrijke looproute voorlangs.

Concept profiel Museumkwartier 2018



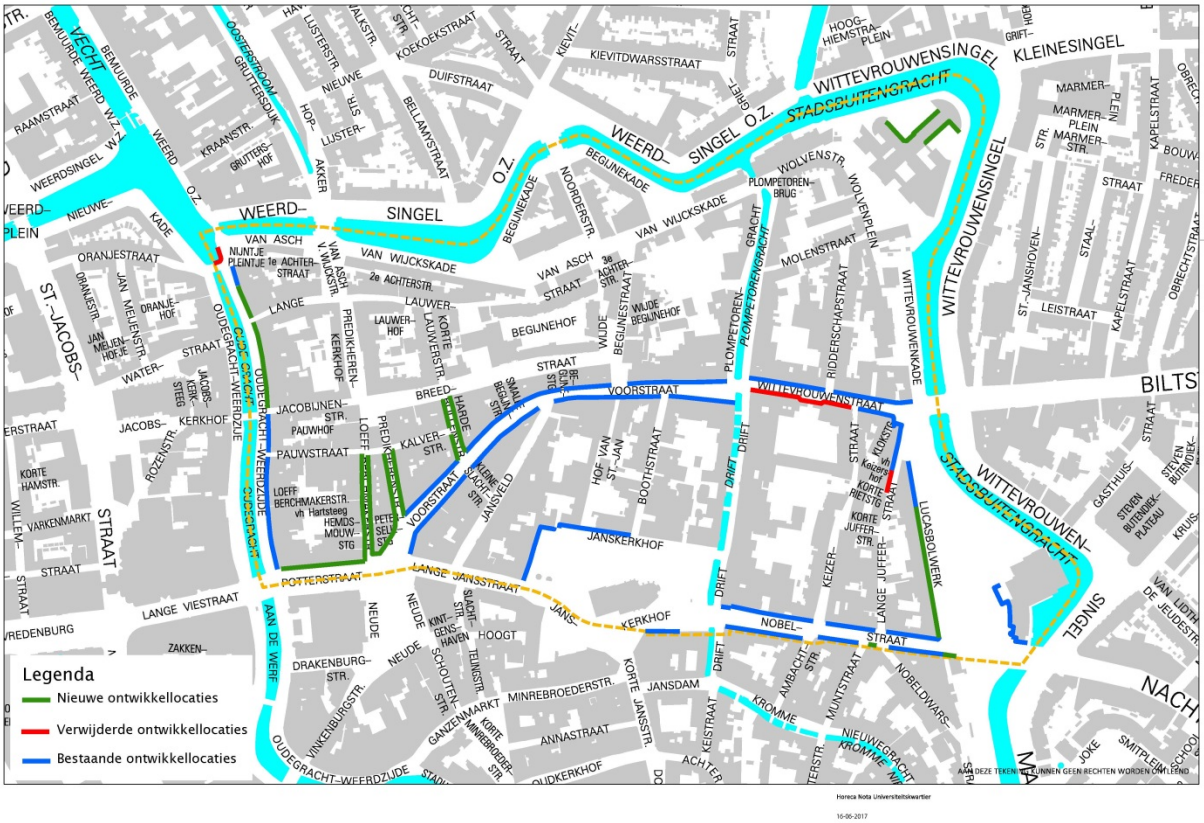
Ontwikkellocaties gelijk aan OHU2012:	*Toegestane categorie*
1. Twijnstraat (Zuidelijke punt)	D1, D2, D3
2. Tolsteegbrug	B, D1, D2, D3
3. Westerkade	Maximering vier D2/D3
4. Hoek Lange Nieuwstraat – Hamburgerstraat	D1, D2, D3
Nieuwe ontwikkellocaties	
5. Twijnstraat Zuidzijde	Max. twee D2
6. Oudegracht Oostzijde	Max. twee 2 D2 Noordelijk deel Max. twee D2 Zuidelijk deel
7. Hoek Lange Smeestraat – Oudegracht	D1, D2
8. Bolwerk Sonnenborgh parkzijde	D2
9. Leeuwenbergh	D1, D2, D3
Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU2012	
Lange Nieuwstraat	
Nicolaasstraat Zuidzijde	

Motivering nieuwe locaties profiel Museumkwartier 2018

Locatie	*Motivering*
Twijnstraat Zuidzijde Max. twee nieuwe D2 locaties	Jarenlang was geen enkele uitbreiding mogelijk van horecavergunningen in de Twijnstraat. Door groei van (museum)bezoekersstromen en door de effecten van de opening van het Vaartscherijn station met bezoekerstromen van en naar het kernwinkelgebied, maar ook om de aantrekkelijkheid en vitaliteit van de winkelfunctie van deze straat te versterken willen we hier weer ruimte maken voor twee lichte D2 horecavergunningen die aansluiten bij de winkeltijden. Hierdoor zal er voor bewoners weinig tot geen hinder ervaren worden van mogelijk nieuwe lichte horeca.
Oudegracht Oostzijde Noordelijk deel Max. twee nieuwe D2 locaties	Langs de Oudegracht is op dit moment geen enkele vorm van horeca toegestaan. Echter het niveau van de voorzieningen langs de Oudegracht Oostzijde is aan het veranderen. De kwaliteit aan voorzieningen verbetert stap voor stap en zet door. Galeries, nieuwe winkels, niche winkels en winkels met gemengde functies vestigen hier en trekken bezoekers. Boven de winkels en hier en daar op de begane grond wordt veelal gewoond. Uitbreiding van horeca was hier niet mogelijk. Om de kwaliteit van de verblijfsfunctie langs dit deel van de Oudegracht verder te verbeteren en ook rekening houdend met bewonersbelangen en de groei van bezoekersstromen van en naar het centrum bijv. door de bezoekerstromen van en naar het vaartscherijn station, we willen hier maximaal 2 vergunningen voor lichte horeca (D2) die aansluiten bij de winkeltijden mogelijk maken. Hierdoor zal er voor bewoners weinig tot geen hinder ervaren worden van mogelijk nieuwe lichte horeca.
Oudegracht Oostzijde Zuidelijk deel Max. twee nieuwe	Zie Oudegracht Oostzijde Noordelijk deel.

D2 locaties	
Hoek Lange Smeestraat – Oudegracht D1, D2	Op deze locatie is beperkt horeca mogelijk. De uitbreidingsmogelijkheid ondersteunt de ontwikkeling van de straat en plek, verbetert de verblijfskwaliteit en sluit aan bij groei van nieuwe (winkel)voorzieningen en aantal bezoekers hier.
Bolwerk Sonnenborgh parkzijde D2	We bieden hier enerzijds mogelijkheid voor lichte horeca D2 als parkvoorziening voor de verschillende bezoekers van het Zocherpark en de omliggende musea, waarbij rekening wordt gehouden met beperken van mogelijke hinder voor de directe omgeving. Anderzijds bieden we hier de mogelijkheid voor de middellange termijn voor zelfstandige lichte horeca in combinatie met het museum om hiermee museumbezoekers te binden en positie van Sonnenborgh te versterken.
Leeuwenbergh D1, D2, D3	Ook bij Leeuwenbergh geldt dat zelfstandige horeca op deze locatie van belang is als aantrekkelijke voorziening voor de bezoekers aan het Zocherpark, Lepelenburg en vanuit de verschillende musea. Maar ook de ontwikkeling open laat naar een bijzondere restaurant functie.

Concept profiel Universiteitskwartier 2018



Horeca Nota Universiteitskwartier

Ontwikkellocaties gelijk aan OHU2012:	*Toegestane categorie*
1. Voorstraat	max.één D1, max. vier D2/D3
2. Wittevrouwenstraat	D2
3. Janskerkhof	D1, D2, D3
4. Nobelstraat	D1, D2, D3
5. Lucas Bolwerk en deel Lange Jufferstraat	D1, D2, D3
6. Oudegracht Oostzijde Zuid	D1, D2, D3
7. Oudegracht nummer 2	D1, D2, D3
Nieuwe ontwikkellocaties	
8. Loeff Berchmakerstraat Zuid tot en met hoek Pauwstraat	D2, D3
9. Predikherenstraat Zuid tot en met hoek Kalverstraat	D2, D3
10. Potterstraat Noordzijde	C, D1, D2, D3
11. Oudegracht Oostzijde Noord tot nummer 2	D1, D2, D3
Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU2012	
Hoek Drift – Wittevrouwenstraat	

Motivering nieuwe locaties profiel Universiteitskwartier 2018

Locatie	*Motivering*
Loeff Berchmakerstraat Zuid tot en met hoek Pauwstraat en Predikherenstraat zuid tot en met hoek Kalverstraat. D2, D3	Deze straten groeien toe naar gezellige en unieke binnenstadstraten. De economisch ontwikkeling in deze straten staat ruimte voor lichte horeca die aansluit bij de winkeltijden toe, en dan uitsluitend in de zuidelijke delen van deze straten waar de meeste winkels en andere voorzieningen zijn gevestigd. Ten noorden van de Kalverstraat en Pauwstraat is de woonfunctie belangrijk en is geen ruimte voor horeca.
Potterstraat Noordzijde C, D1, D2, D3	Hier is al enige horeca uit aanwezig. Maar door de veranderingen in het ruimtelijk economisch functioneren en loopstromen in de Lange Viestraat, Potterstraat en de Voorstraat en door de nieuwe invulling van het Postkantoor met ingangen ook aan de Potterstraat zal het bezoekersaantal hier toenemen en een levendige locatie ontstaan. We staan hierom ruimte toe voor ontwikkeling van verschillende soorten horeca.
Oudegracht Oostzijde Noord tot nummer 2 D1, D2, D3 Lucas Bolwerk D1, D2, D3	In de plinten langs dit deel van de Oudegracht ontstaat een duidelijker en herkenbaar profiel. Voor dit Noordoostelijk deel van de Oudegracht, vanaf Potterstraat naar Nijntjeplein, zien we dat kleinschalige voorzieningen vaste voet krijgen: ontwerpbureaus, lunchrooms, kleinschalige detailhandel, specialiteitenrestaurants. Hier willen we ruimte bieden voor horeca om deze ruimtelijke economische ontwikkeling te ondersteunen en het verblijf verder te veraangenamen. Met de verkeersaanpassingen voorlangs het Lucas Bolwerk en als

Nobelstraat D1, D2, D3	voorziening voor bezoekers van het park en de Stadsschouwburg willen we hier ruimte bieden voor middelzware en lichte horeca. Nobelstraat is een belangrijke en veel bezochte straat met horeca. We willen de ruimte voor middelzware en lichte horeca hier vervolmaken door de blauwe lijnen aan te laten sluiten.

Colofon

Uitgave
Gemeente Utrecht, Stadsontwikkeling

Vormgeving
Ontwerpstudio Ruimte

Foto's en artist impressions
Omslagfoto Claire Bontje

Datum Raadsbesluit
8 maart 2018

Datum inwerkintreding
12 april 2018

Versie
September 2023

Gemeente Utrecht