Horecavisie (Binnenstad) Gouda 2022-2028 (geamendeerd)

Inhoud
1. Inleiding
2. Ambities
3. Aanpak
4. Horecacategorieën
5. Toekomstige ontwikkeling horecafunctie binnenstad
6. Mengvormen
7. Uitvoering
8. Samenvatting

1. Inleiding

Bijna vijftien jaar geleden werd met de Horecanota 2008 – 2017, "Eten, drinken en overnachten in Gouda" ambitieus ingezet op de economische en maatschappelijke potentie van horeca, zonder de balans met de leefbaarheid en het woonklimaat van de binnenstad uit het oog te verliezen. Kort na de vaststelling van die nota brak echter de kredietcrisis uit, waardoor het langer duurde om de ambities en de doelstelling uit deze nota waar te maken.

In de afgelopen jaren is het speelveld voor de horeca veranderd. Consumentenbehoeften zijn gewijzigd. Zo zijn consumenten veeleisender geworden en moesten ondernemers flexibeler en inventiever worden om klanten te trekken en te binden. Met name restaurants zijn veelzijdiger geworden en de verwachting is dat de door corona ingezette trend van het bezorgen van maaltijden blijvend is. In de "dranksector"- de traditionele bars en cafés - zit weinig groei. Disco's zijn er bijna niet meer. Dansen gebeurt steeds vaker in restaurants en/of drankverstrekkende bedrijven, waar in de avond de tafels opzij geschoven worden. De klassieke indeling in horecacategorieën, die ook in bestemmingsplannen is opgenomen, komt niet meer overeen met de bestaande praktijk binnen horeca-inrichtingen. Hierdoor is er een mismatch van de ontwikkelingen in de horecasector met het bestaande toetsingskader. In de nieuwe APV is hier inmiddels wel rekening mee gehouden. De partiële herziening van de bestemmingsplannen voor de binnenstad is het moment om de veranderingen in de horeca en APV mee te nemen in nieuwe planologische kaders. Deze visie is een onderbouwing van de gewenste ruimtelijke ontwikkeling van de horecafunctie in de binnenstad die in de partiële herziening van de bestemmingsplannen verwerkt zal worden.

Na een aantal economisch voorspoedige jaren is in 2020 de coronacrisis uitgebroken. Bij het opstellen van deze visie zijn de gevolgen van deze crisis nog niet volledig te overzien. De economie lijkt zich vooralsnog goed te herstellen. Wat de effecten zijn op de horeca zal in de komende tijd moeten blijken. In de komende jaren zal de focus in het beleid voor de binnenstad blijven liggen op het versterken van de aantrekkingskracht van de binnenstad. Het voorkomen en bestrijden van leegstand blijft daarbij een speerpunt. De horecavisie biedt inzicht in de gewenste ontwikkelrichting van de horecafunctie in verschillende delen van de binnenstad.

Wat is horeca?
Horeca kent veel verschijningsvormen en dankzij creatieve ondernemers komen er naast hotels, restaurants, cafés en lunchrooms nog steeds vormen bij. In Gouda verstaan we onder horeca elk openbaar pand of openbare ruimte waar je structureel en tegen betaling kan eten en drinken (of afhalen) en/of waar amusement of ontspanning wordt aangeboden. De exacte definitie is in de Algemene plaatselijke verordening Gouda 2020 opgenomen onder het begrip: openbare inrichting[1].

[1] Openbare inrichting: alle al dan niet openbaar toegankelijke lokaliteiten, open plaatsen, tuinen of gedeelten daarvan, zomede de daaraan grenzende en de daarmee in verbinding staande vertrekken, die niet uitsluitend als woning of winkel worden gebruikt, voor zover daar tegen vergoeding enigerlei eet en/ of drinkwaren of rookwaren voor directe consumptie worden bereid of verstrekt, dan wel regelmatig en/of op gezette tijden amusement of ontspanning wordt geboden. Hieronder zijn in elk geval begrepen cafés, cafetaria's, hotels, buurthuizen, restaurants,

Deze horecavisie betreft niet alle vormen van openbare inrichtingen. Bijzondere openbare inrichtingen, zoals seksbedrijven, coffeeshops, sishalounges en speelhallen vallen wel onder horeca, maar kennen vanwege hun bijzondere karakter specifieke (beleids)regels en aparte vergunningen en vallen daarom buiten deze visie. Ook koffiehuizen en sociëteiten vormen een bijzondere categorie horeca (semi-publiek toegankelijk) en vallen buiten deze visie.

Daarnaast bestaan ook mengvormen van detailhandel en horeca. In deze visie worden de criteria hiervoor nader uitgewerkt.

Hotels vallen ook onder de definitie van horeca. Naast hotels zijn er ook andere vormen van het verstrekken van tijdelijk slaapverblijf, te weten bed & breakfast en Airbnb. Hierop wordt in deze horecavisie niet ingegaan. Die worden geregeld in de Huisvestingsverordening Gouda 2019 en het bestemmingsplan Parapluplan Wonen (2022).

Deze horecavisie gaat in op de vestiging van horecazaken in de binnenstad vanuit een ruimtelijk-economisch perspectief. De gemeente streeft naar een goed evenwicht tussen de exploitatie van horecazaken en de leefbaarheid in de stad. De visie heeft een consoliderend en bestendigend karakter ten opzichte van de reeds gevestigde horeca in de binnenstad met een horecabestemming in het huidige bestemmingsplan[2]. Deze horecavisie gaat vooral in op de vraag welk type horeca passend is in welk gebied in de binnenstad. Ze biedt daarmee ook inzicht in de ontwikkelruimte voor *nieuwe* horeca.

De gebieden in Gouda *buiten* de binnenstad zijn vergelijkbaar met de “overige gebieden” in deze visie. Hier zijn de reguliere bestemmingsplannen en relevante kaders uit o.a. de Winkelvisie Gouda 2017-2025 van toepassing. Uitzondering zijn afhaal- en bezorgzaken. Vestiging van nieuwe afhaal- en bezorgzaken buiten de binnenstad is, onder strikte voorwaarden, mogelijk mits het woon- en leefklimaat niet onevenredig wordt aangetast (zie pagina 13).

Naast de ruimtelijk-economische aspecten van de vestigingsmogelijkheden van horeca zijn ook andere aspecten relevant, zoals het stelsel van exploitatievergunningen en de wet BIBOB, de gebruiksvergunning, ruimte voor terrassen, rookbeleid, hinderlijk drankgebruik, veiligheid, duurzaamheid, (o.a. terrasheaters), deelname Stichting Gouda Schoon (SGS)), bezorgfietsen, samenwerking rond evenementen, enzovoorts. Een belangrijk regulerend instrument is het sluitingstijdenbeleid op basis van artikel 2:10 van de Algemene plaatselijke verordening van de gemeente Gouda. In Gouda is dit beleid gekoppeld aan het Convenant Veilig Uitgaan uit 2011. Na het vaststellen van deze visie zal het college gesprekken aangaan met de afdeling Gouda van Koninklijke Horeca Nederland over de hierboven genoemde aspecten met het oogmerk te onderzoeken of hierover een nieuw convenant gesloten kan worden waaraan de horecaondernemers zich door ondertekening binden.
Dit convenant met een nieuwe, wederkerige set afspraken met de horeca is randvoorwaardelijk voor de voortzetting van de (verlenging van de) verruimde sluitingstijden.

---

koffie- en theehuizen, bel/internetwinkels, waterpijpcafés (shishalounges), discotheken, bowling- c.q. kegelcentra, afhaalcentra en bezorgcentra, bioscopen, theaters, sportkantines, sociëteiten, clublokalen en verenigingsgebouwen en smart- en growshops.

Onder inrichting wordt tevens verstaan een bij de inrichting behorend terras en andere aanhorigheden. In deze afdeling wordt onder openbare inrichting niet verstaan: een seksbedrijf als bedoeld in hoofdstuk 3.

Terras: een buiten de besloten ruimte van de openbare inrichting liggend deel waar sta- of zitgelegenheid kan worden geboden en waar tegen vergoeding dranken kunnen worden geschonken en/of spijzen voor directe consumptie ter plaatse kunnen worden bereid en/of verstrekt (APV gemeente Gouda 2020, artikel 2:8).

[2] Deze horecavisie introduceert een nieuwe indeling in horeca categorieën. Bij de partiele herziening van de bestemmingsplannen binnenstad wordt de nieuwe indeling toegepast.

2. Ambities

Gouda wil een gastvrije stad zijn in het centrum van het Groene Hart. Gouda is een aantrekkelijke stad om in te wonen, te werken en om te bezoeken. De historische binnenstad is een unieke “Holland Classic” die zich kenmerkt door een rijke cultuurhistorie, een authentieke middeleeuwse stratenstructuur, grachten, hofjes en monumentale bezienswaardigheden. De binnenstad biedt een grote verblijfswaarde en in combinatie met het gevarieerde voorzieningenaanbod een divers bezoekmotief. Gouda is onderdeel van de Cheese Valley en opgenomen in de Food & Cuisine-lijn van de city marketing van het Nationaal Bureau van Toerisme en Congressen (NBTC).

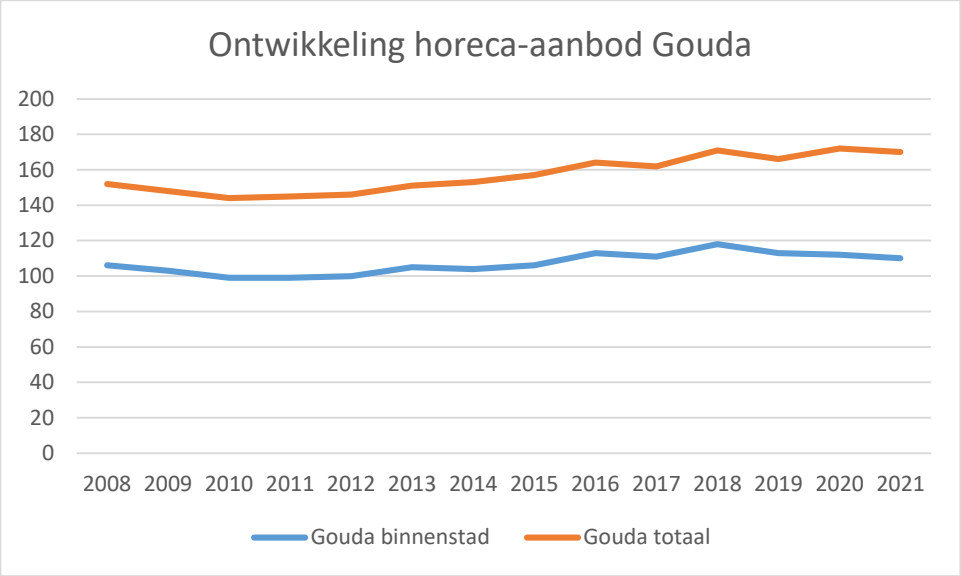
Door woningbouw in Westergouwe, in de Spoorzone en enkele andere inbreidingslocaties stijgt het aantal inwoners de komende jaren van 73.000 tot ongeveer 78.000 in 2030. De stad trekt steeds meer bezoekers: in 2018 hebben meer dan 1 miljoen bezoekers de weg naar Gouda gevonden. In 2019 was de gemiddelde hotelbezetting in Gouda 72,9%. Dat is een prima bezetting. De hotelmarkt in Gouda is gebaat bij een divers aanbod aan hotels in de stad. Dit geldt zowel voor het prijs- en kwaliteitsniveau dat geboden wordt, maar ook voor de groot- of kleinschaligheid van de hotels. Op dit moment is het hotelaanbod in Gouda beperkt. De gemeente wil het aanbod van hotelkamers in de stad vergroten. Daarbij is zij afhankelijk van de ontwikkelingen van de markt. Tijdens de coronacrisis zijn de perspectieven op korte termijn on hold gezet door het uitblijven van vestigingsvraag. Op lange termijn blijven de ambities met betrekking tot een groei in het hotelaanbod ongewijzigd.

Ten tijde van de Horecanota 2008-2017 liep het horeca aanbod in Gouda achter ten opzichte van vergelijkbare steden. Daarom was uitbreiding en versterking van het aanbod een belangrijke doelstelling. Inmiddels is deze achterstand grotendeels ingelopen, zoals naar voren komt uit de cijfers van Locatus en het Randstad Koopstromenonderzoek.

Ontwikkeling horeca-aanbod in Gouda

	Gouda Binnenstad	Gouda Totaal
2008	106	152
2009	103	148
2010	99	144
2011	99	145
2012	100	146
2013	105	151
2014	104	153
2015	106	157
2016	113	164
2017	111	162
2018	118	171
2019	113	166
2020	112	172
2021	110	170

Figuur 1: Ontwikkeling horeca-aanbod in Gouda o.b.v. cijfers Bureau Locatus



Grafiek 1: Ontwikkeling horeca-aanbod in Gouda o.b.v. cijfers Bureau Locatus

Het Randstad koopstromenonderzoek (2021) geeft inzicht in het horeca-aanbod in Gouda ten opzichte van benchmarkgemeenten in Nederland. Volgens het KSO bedraagt het horeca aanbod voor Gouda totaal 18% van het aantal verkooppunten. In benchmarkgemeenten is dit 26% van het aantal verkooppunten[3]. Het horeca-aanbod in de Goudse binnenstad bedraagt 20% van het aantal verkooppunten, ten opzichte van 22% van het aantal verkooppunten in benchmarkgemeenten.

Met het oog op deze ontwikkeling van de horeca functie in de binnenstad van Gouda is het beleid er niet zozeer op gericht om het horeca aanbod te laten groeien, maar vooral om dit te verrijken met nieuwe concepten die complementair zijn aan het bestaande aanbod. Verrijking en vernieuwing van het horeca aanbod[4] is wenselijk. De gemeente wil een ontwikkeling van het horeca-aanbod faciliteren dat aansluit bij de wensen van inwoners, regiobewoners en toeristen. Gouda wil ruimte creëren voor vernieuwing van het aanbod en het bestaande aanbod faciliteren. De dynamiek in de horecasector biedt kansen voor productverbreding en -uitbreiding. Een veelzijdig horeca aanbod versterkt de woon-, werk- en vrijetijdsbestemming en draagt zo bij aan een grotere economische en maatschappelijke betekenis, naamsbekendheid en een sterker imago. Bovendien hebben bezoekers vaak een meervoudig bezoekmotief: ze komen om te winkelen, voor het cultuuraanbod en voor een bezoek aan de horeca. Een goed horeca-aanbod bevordert het floreren van andere sectoren, zoals de detailhandel en de cultuursector. De sector is daarnaast een belangrijke factor bij de toeristische en zakelijke ontwikkeling van de stad, waar de gemeente ook op inzet bij de samenwerking zakelijk toerisme “Spot on Gouda”. Belangrijke doelen daarbij zijn onder meer het verhogen van meerdaags zakelijk verblijf en het verhogen van de omzet van de binnenstad door de organisatie van zakelijke bijeenkomsten. Ook kan de horeca door hun aanbod bijvoorbeeld meewerken aan het toeristisch-recreatief profiel van Gouda (denk aan verschillende toepassingen van stroopwafels en kaas op de menukaart en Gouds bier op de drankenkaart).

Samen zoeken naar balans

De historische binnenstad is het visitekaartje en de huiskamer van Gouda: de plek waar mensen winkelen, ontspannen, lekker eten en drinken op een terras en genieten van alles wat een stad als Gouda aantrekkelijk maakt. Daarom zet de stad zich samen met haar partners in om de binnenstad nog gezelliger en levendiger te maken, zonder de leefbaarheid voor de binnenstadbewoners uit het oog te verliezen.

[3] Dit kan te maken hebben met het compacte karakter van Gouda (de binnenstad is voor alle wijken dichtbij waardoor een wijkgericht aanbod minder noodzakelijk is) en de nabijheid van aanbod in buurgemeenten (Reeuwijk, Krimpenerwaard).

[4] Speerpunt uit de Winkelvisie Gouda 2017-2025.

In de Winkelvisie Gouda 2017-2025 heeft de gemeente aangegeven dat Gouda wil meewerken aan verruiming en vernieuwing van het horeca aanbod. Samen met de horecaondernemers wil Gouda kunnen inspelen op nieuwe ontwikkelingen in de branche en de behoefte van consumenten. Wij willen ruimte creëren voor verruiming en vernieuwing**.** De zoektocht naar de balans tussen levendigheid en een goede woon- en leefomgeving treedt daarbij naar de voorgrond. Een toename van horeca leidt soms tot ongewenste effecten, zoals geluidshinder voor omwonenden. De gemeente wil voorkomen dat de marktruimte aan horeca wordt ingevuld op minder gewenste locaties, daarom wordt gebiedsgericht gewerkt. Ieder gebied kent zijn eigen dynamiek. Deze visie schept duidelijkheid waar ontwikkeling van horeca kan plaatsvinden en welk type horeca daarbij gewenst is. De visie is richtinggevend, maar geen document dat alles regelt en alle denkbare vragen beantwoordt. In voorkomende gevallen kan maatwerk nodig zijn. Daarnaast behoeven sommige onderwerpen uitwerking in specifieke beleidsregels, bijvoorbeeld het sluitingstijdenbeleid.

In de “Uitvoeringsagenda wonen Gouda”, behorend bij de Woon(zorg)visie Gouda 2030 wordt wonen boven winkels gestimuleerd middels een subsidieregeling. Om ongewenste effecten zoals geluidshinder en overige overlast zoveel mogelijk te beperken, blijft horeca op de eerste verdieping niet toegestaan. Bestaande situaties met horeca op de verdieping worden bestendigd.

3. Aanpak

Een heldere ambitie vraagt om gerichte keuzes. Daarbij hoort een horecasector die optimaal aansluit bij de wensen van Gouwenaars en bezoekers. Met deze horecavisie ontwikkelen wij een visie en perspectief op de ontwikkeling van de horeca in de binnenstad van Gouda. De visie is een ruimtelijke onderlegger voor de partiële herziening van de bestemmingsplannen voor de binnenstad. De visie wordt in het bestemmingplan vertaald tot heldere criteria voor de beoordeling van horeca aanvragen. De visie heeft een consoliderend karakter ten opzichte van reeds gevestigde horeca in de binnenstad. Door een gebiedsindeling wordt aangegeven waar ruimte is voor vestiging van nieuwe horeca.

De gemeente Gouda hanteert de volgende uitgangspunten voor deze visie:

- samen met horecaondernemers werken aan een aantrekkelijke, bruisende en economisch vitale binnenstad;
- creëren van duidelijkheid voor ondernemers en bewoners over ontwikkelingsmogelijkheden en -gebieden van horeca in de binnenstad
- ruimte bieden voor realisatie van een aantrekkelijk horeca aanbod dat aansluit bij de wensen van consumenten;
- ruimte bieden voor dynamiek in de horeca- en andere sectoren met voldoende ontwikkelingsmogelijkheden voor ondernemers;
- ruime openingstijden waar het kan, beperking van de openingstijden waar het nodig is.

Het is bij het uitwerken van de ambities noodzakelijk om de juiste balans te vinden tussen horeca, detailhandel, dienstverlening en wonen. Daarom wordt bij de indeling van de horeca in categorieën in deze visie ook melding gemaakt van indicatieve sluitingstijden. De sluitingstijden van openbare inrichtingen zijn formeel geregeld in de APV en de burgemeester heeft de bevoegdheid om onder voorwaarden ontheffing te verlenen van de in de APV vastgelegde sluitingstijden en de bevoegdheid om zo nodig sluitingstijden te beperken. Het is de intentie om in vervolg op deze visie in gesprek te gaan met de afdeling Gouda van Koninklijke Horeca Nederland en hun achterban met als doel het evalueren van het lopende convenant en te komen tot een nieuw convenant met de horecaondernemers in Gouda en de veiligheidspartners. In het nieuwe convenant kunnen wederkerige afspraken m.b.t. de exploitatie van de horeca inrichtingen in brede zin worden vastgelegd.

4. Horecacategorieën

Voor de keuze waar in de binnenstad horeca mogelijk is, is een eenduidig beoordelingskader nodig. In de huidige horecanota wordt uitgegaan van vijf horecacategorieën en vijf gebiedsprofielen in de binnenstad. In de praktijk blijkt dat deze uitwerking niet (meer) aansluit op het huidige horeca aanbod en dat de

huidige systematiek van gebiedsprofielen niet meer aansluit bij de visie op de ontwikkeling van de binnenstad als aantrekkelijk verblijfsgebied.

Op dit moment is de toetsing van aanvragen van horecabedrijven onderverdeeld in vijf categorieën, die ook in de bestemmingsplannen voor de binnenstad uit 2013 en 2015 zijn opgenomen:
1. winkel ondersteunende daghoreca
2. maaltijdverstrekkers
3 drankverstrekkers
4. discotheken, bar-dancing, zaalverhuur
5. hotels.

Door de ontwikkelingen in de horeca is bovenstaande indeling als beoordelingskader minder bruikbaar geworden. Het onderscheid tussen verschillende horecacategorieën, met name de maaltijd- en drankverstrekkers, wordt steeds kleiner. Restaurants blijken steeds vaker meerdere functies te hebben: als de keuken sluit, gaat de exploitatie van de bar gewoon door. De gasten blijven daardoor langer. Aanvragen voor discotheken en dancings worden niet meer ingediend. In sommige restaurants gaan de tafels en stoelen aan de kant, daar kan later op de avond ook worden gedanst. De exploitatie van de horecavestiging verandert van karakter, de impact op de omgeving daardoor ook.

Het belang van de aanwezigheid van horeca-inrichtingen moet in een bestemmingsplan/omgevingsplan worden afgewogen tegen overige belangen zoals wonen en werken. Gekozen is voor een nieuwe beoordelingssysteem met de volgende categorie indeling:

1. *Lichte horeca (daghoreca)*
   Dit betreft horeca-inrichtingen, waarbij de exploitatie hoofdzakelijk gericht is op het overdag bereiden en verstrekken van (eenvoudige) etenswaren en/of licht- of niet-alcoholhoudende dranken, waarvan de exploitatie aansluit bij winkel- en centrumvoorzieningen en voornamelijk gericht is op het winkelend publiek, recreanten en toeristen, omliggende kantoren of andere bedrijven en de buurt. De openingstijden liggen tussen 06:00 uur en 22.00 uur. Het aanbieden van entertainment maakt geen onderdeel uit van de exploitatie. Horecavormen die onder deze categorie vallen zijn bijvoorbeeld: lunchroom/broodjeszaak, cafetaria/snackbar, koffieconcept, automatiek, tearoom, ijssalon, zalencentrum (gericht op organisatie van zakelijke bijeenkomsten, congressen en seminars), en/of een naar de aard en invloed op de omgeving daarmee gelijk te stellen horecabedrijf.

2. *Middelzware horeca (avondhoreca)*
   Dit betreft horeca-inrichtingen met een in het algemeen hoge bezoekersfrequentie gedurende de avond, waarbij de exploitatie onder andere gericht is op:
   - het nuttigen van ter plaatse bereide etenswaren en maaltijden waarbij alcoholische dranken ondersteunend aan de maaltijd worden geschonken, of
   - het verstrekken van alcoholische en niet-alcoholische dranken.
   De openingstijden liggen tussen 06:00 en 00:00 uur. De exploitatie voorziet in sommige gevallen ook in het aanbieden van vormen van lichte entertainment. Horecavormen die binnen deze categorie vallen zijn bijvoorbeeld: restaurant, bistro, (grand)café, bierhuis, proeflokaal, en/of een naar aard en de invloed op de omgeving daarmee gelijk te stellen horecabedrijf.

3. *Zware horeca (nachthoreca)*
   Dit betreft horeca-inrichtingen, waarbij de exploitatie onder andere gericht is op:
   - het verstrekken van alcoholische en niet-alcoholische dranken, en/of;
   - het aanbieden van entertainment.
   Horecavormen die binnen deze categorie vallen, zijn bijvoorbeeld: dancing, club, discotheek, partycentrum (waarbij het regulier gebruik gericht is op het organiseren van feesten en muziek-/dansevenementen).
   Het betreft openbare inrichtingen die voor een goed functioneren ook 's nachts geopend zijn en die tevens (onder andere gelet op de vloeroppervlakte) een groot aantal bezoekers aantrekken en

daardoor hinder voor de omgeving met zich mee kunnen brengen. (Het voorkomen van) geluidsoverlast (komende en gaande bezoekers, geluidsoverdracht van binnen naar buiten) vormt een belangrijk aandachtspunt van de bedrijfsvoering. De veiligheid en de openbare orde in het uitgaansgebied zijn een gezamenlijke verantwoordelijkheid van de uitbaters en het bevoegd gezag en vragen een integrale aanpak.
Het speelautomatencasino is ook bij de categorie zware horeca geplaatst, gelet op de bijzondere wetgeving waarmee deze vorm van vrijetijdsbesteding te maken heeft.

4. *Afhaal- en bezorgzaken*
In de Apv Gouda 2020 is een afhaal- of bezorgcentrum als volgt gedefinieerd: "afhaalcentrum of bezorgcentrum: de voor het publiek toegankelijke, besloten ruimte waar anders dan om niet uitsluitend voor gebruik elders dan ter plaatse in hoofdzaak ter plekke bereide en voor directe consumptie geschikte eetwaren en dranken plegen te worden verstrekt" (Apv, artikel 2:8). Deze horeca-inrichtingen hebben doorgaans een keuken en toonbank (straatverkoop). In sommige gevallen is er in beperkte mate een fysieke wachtruimte waar (tijdens het wachten) dranken en etenswaren genuttigd kunnen worden, maar ter plaatse nuttigen is zeer ondergeschikt aan de hoofdfunctie van de inrichting. Horecavormen die binnen deze categorie vallen zijn bijvoorbeeld: afhaalpizzeria, shoarma/grillroom, afhaalrestaurant en/of een naar aard en de invloed op de omgeving daarmee gelijk te stellen horecabedrijf. In verband met de afhaal- en bezorgfunctie hebben deze bedrijven een relatief grote verkeer aantrekkende werking. Parkeren (onder andere van (elektrische) fietsen en scooters), verkeersveiligheid en geluidsoverlast zijn issues die bij vestiging en exploitatie aandacht vragen. Daarom is voor deze inrichtingen, met het oog op een goede ruimtelijke ordening, een aparte categorie gedefinieerd zodat bij een vestigingsvraag maatwerk geboden kan worden. Bij de beoordeling wordt aansluiting gezocht bij de gebiedsindeling die in deze horecavisie is uitgewerkt. Dit zal onder andere gevolgen hebben voor de mogelijke openingstijden voor de afhaal- en bezorgzaken. In beginsel is voor deze inrichtingen geen terrasvergunning mogelijk.

   Als er alleen wordt bezorgd en er dus geen gelegenheid wordt geboden om af te halen, is er geen sprake van horeca type 4 (afhaal en bezorgzaken). Dit betreft dan de zogenoemde "dark kitchens" die qua uitstraling en bedrijfsvoering niet passen in de binnenstad en die daar dan dus ook niet gehuisvest kunnen worden.

5. *Hotels*
Dit betreft inrichtingen, die gericht zijn op het verstrekken van nachtverblijf met als nevenactiviteiten het verstrekken van maaltijden of dranken voor gebruik ter plaatse. Hotels zijn feitelijk 24 uur per dag geopend en vormen daarmee een eigen categorie.
Voor de vestiging van nieuwe hotels is maatwerk geboden. Daarbij is iedere keer een zorgvuldige afweging van alle betrokken belangen noodzakelijk.

   Toerisme in Gouda is een groeimarkt. Bezoekers zijn van groot belang voor het economisch functioneren van de binnenstad, zowel vanwege bestedingen in de detailhandel als in de horeca en cultuur. Uitbreiding van hotelaanbod is en blijft een belangrijke pijler onder de realisatie van de toeristische ambities van de gemeente[5]. Het aantal hotelkamers (179 in 2017) is in Gouda beperkt. De ambitie is om van 58.559 overnachtingen van hotelgasten in 2018 naar 89.000 hotelgasten in 2024 te gaan, dus een groei van 30.000 gasten ten opzichte van 2018. Dit komt neer op een toename van ongeveer 100 hotelkamers, bij voorkeur op een driesterrenplus/viersterren niveau. De coronacrisis kan zorgen voor een vertraging in het bereiken van de ambities, maar de verwachtingen zijn dat de bezetting in 2023 in Nederland weer op het niveau van 2019 zal zijn.

De exacte sluitingstijden van de openbare inrichtingen in elke categorie worden – zoals ook al benoemd onder hoofdstuk 3 van deze visie – uiteindelijk op grond van artikel 2:10 van de APV en het (nader uit te werken) sluitingstijdenbeleid van de gemeente vastgelegd in een door de burgemeester af te geven

[5] Koersdocument Toerisme gemeente Gouda, 2019

exploitatievergunning. Bij het vastleggen van de openings- en sluitingstijden sluit de gemeente aan bij de omgeving / het gebied waar de inrichting gevestigd is.

5. Toekomstige ontwikkeling horecafunctie binnenstad

In de horecanota uit 2008 wordt nog uitgegaan van zes verschillende gebiedsprofielen (vijf aangewezen gebieden in de binnenstad en “overige binnenstad”). Het college kiest in deze visie voor een vereenvoudiging door uit te gaan van drie gebiedsprofielen. Ten aanzien van bestaande horeca-inrichtingen wordt een consoliderend beleid gevoerd ongeacht in welk gebied van de binnenstad de inrichting gevestigd is. De gebiedsindeling is met name bedoeld om toekomstige aanvragen te kunnen beoordelen.

a. Kernhorecagebied: Markt en omgeving

De Markt is uitgaanscentrum, het gebied waar van oudsher de grootste clustering van horeca te vinden is. De Markt met het Stadhuis is de trekpleister van Gouda waar bezoekers en inwoners samenkomen. Het is het bruisende hart van de binnenstad. Dit gebied heeft vooral een verblijfsfunctie, niet alleen overdag, maar ook op de vroege en late avond.
In dit gebied geeft de gemeente ruimte voor versterking en vernieuwing. Horeca in de categorieën 1 en 2 worden gefaciliteerd aan de noord- en oostzijde van de Markt. Bij transformatie naar horeca geldt dat nieuwe horecazaken bij voorkeur complementair zijn aan het bestaande aanbod, met onderscheidende concepten (qua product, vormgeving, inrichting en uitstraling) die inspelen op de veranderende consumentenvraag. Juist dit soort onderscheidende “bijzondere” horeca trekt immers nieuwe doelgroepen. Eventuele nieuwe aanvragen voor categorie 3 in dit gebied vragen vanwege de grotere impact op de woon- en leefomgeving een nadere integrale afweging waarbij alle relevante aspecten en betrokken belangen zorgvuldig gewogen worden.
Afhaal- en bezorgzaken kunnen niet op dit deel van de Markt gevestigd worden omdat deze zaken niet bijdragen aan het beoogde doel van een levendig uitgaanscentrum.

b. Mixzones: aaneengesloten voorzieningenzone en westzijde Markt

In de aanlooproutes richting de Markt mengen functies zoals detailhandel, dienstverlening en cultuur zich met horeca. Dit is het functionele gebied van de binnenstad, waar veel bezoekfuncties samenkomen. In het bestemmingsplan hebben deze straten een flexibele centrumfunctie. De gemeente streeft in dit deel van de binnenstad naar een aaneengesloten voorzieningenzone in de plint. In deze straten is het na de sluitingstijd van winkels veel rustiger en stiller dan op en rond de Markt. Ook zijn er woningen boven de voorzieningen aanwezig. In dit gebied van de mixzones is een voorkeur voor verrijking en versterking door vestiging van met name lichte (dag)horeca (categorie 1). Transformatie naar middelzware (avond) horeca wordt niet voorgestaan (nee, tenzij). Voorwaarde is dat er voldoende waarborgen zijn voor het woonklimaat in de buurt en de ontwikkeling past in de ontwikkeling van de binnenstad als verblijfsgebied.
Een aandachtspunt vormt de ruimte die beschikbaar is voor een terrasfunctie. Deze kunnen niet overal in dit deel van de mixzones gerealiseerd worden. Locaties waar dit wel kan zijn bij de Kop van de Kleiweg en rond de Nieuwe Markt. Op de overige locaties zijn beperkingen aanwezig waar toekomstige ondernemers rekening mee moeten houden bij hun vestigingswens.

De westzijde van de Markt is qua karakter een continuering van de hoofdwinkelstraat (Kleiweg en Hoogstraat) en kenmerkt zich door de aanwezigheid van overwegend detailhandelsvestigingen. Hier is fysiek nauwelijks of geen ruimte voor terrassen. Daarom geldt aan deze zijde een ander ontwikkelperspectief en is dit deel van de Markt onderdeel van gebied zone b.
Op het westelijk deel van de Markt ziet de gemeente alleen ruimte voor vestiging van lichte (dag)horeca (categorie 1). Bij een vestigingsvraag zullen de (on)mogelijkheden voor een bescheiden terrasfunctie (ten hoogste gevelzitplaatsen) vanwege de beperkingen in de openbare ruimte ter plaatse nader onderzocht moeten worden.
Naast bestaande zaken is er in het westelijk deel van de Markt geen ruimte voor nieuwe nachthoreca categorie 3.

Ten aanzien van reeds gevestigde afhaal- en bezorgzaken voert de gemeente consoliderend beleid. Nieuwe afhaal- en bezorgzaken kunnen in de aaneengesloten voorzieningenzone gevestigd worden na een zorgvuldige beoordeling (maatwerk). Vestiging van nieuwe afhaal- en bezorgzaken in het westelijk deel van de Markt is uitgesloten omdat dit type horeca niet passend is bij het gebruiksdoel van de Markt.

c. Overige gebieden
In de overige gebieden in de binnenstad ligt de nadruk op wonen. In dit gebied weegt het belang van het woon- en leefklimaat zwaarder dan in het kernhoreca gebied of de mixzones. Het beleid hier is in principe alleen gericht op consolidatie van het huidige aanbod. Transformatie van bestaande horecafuncties naar wonen is in deze gebieden toegestaan, andersom niet. Kleinschalige initiatieven die gericht zijn op het faciliteren van de cultuurhistorische beleving van een pand, zoals bijvoorbeeld een huiskamerrestaurant met beperkte openingstijden vergt maatwerk. Het vestigen van een categorie 1 of categorie 2 horecafunctie in het overig gebied is uitsluitend toegestaan indien het initiatief een functionele, maatschappelijke en/of ruimtelijke meerwaarde voor het direct omringend gebied betekent, bijvoorbeeld een buurtrestaurant en/of het geven van een goede invulling en hergebruik van een leegstaand pand en er participatie met de omgeving heeft plaatsgevonden. Het betreft uitsluitend het omzetten naar een horecafunctie van panden die in het bestemmingsplan een niet-woonfunctie hebben. Vestiging van nieuwe afhaal- en bezorgzaken is in dit deel van de binnenstad, waar de woonfunctie dominant is, niet mogelijk.
Initiatieven die gericht zijn op het opheffen van langdurige leegstand (bijvoorbeeld herbestemming van cultuurhistorisch erfgoed) waarbij vestiging van een horecafunctie gevraagd wordt, vergen een integrale benadering en afweging. Voorwaarde is dat de ontwikkeling moet passen in de omgeving en er voldoende waarborgen zijn waardoor het woon- en leefklimaat in de buurt niet onevenredig aangetast wordt.

d. Overkoepelend
Voor alle gebieden geldt dat bij een vestigingsvraag van nieuwe aanbieders in horeca altijd nader onderzoek moet plaatsvinden naar de (on)mogelijkheden op de beoogde locatie vanwege de verkeersbewegingen, de ruimtelijke uitstraling (denk aan het parkeren van bezorgfietsen en –scooters), de mogelijke geluids- en geurhinder en de mogelijk gewenste ruime openingstijden. Ten aanzien van eventueel gewenste terrasruimte geldt het huidige terrassenbeleid en het gestelde hierover bij het kopje afhaal- en bezorgzaken (pagina 7).

Potentiele ontwikkelgebieden uitbreiding horeca
In de gebiedsvisie Hollandsche IJssel uit 2008 en het Verkeerscirculatieplan van Gouda uit 2021 wordt de omgeving langs de Hollandsche IJssel ter hoogte van de Nieuwe Veerstal genoemd als gebied waar de belevingswaarde vergroot kan worden. “Aan de noordkant van de Hollandsche IJssel wordt een doorgaand oeverpad nagestreefd, waardoor de binding met en de beleving van het water groter wordt. Op diverse plaatsen worden verbindingen gemaakt tussen het oeverpad en de dijk, waardoor ommetjes mogelijk worden. Een verbijzondering van dit principe vormt de Nieuwe Veerstal, waar het oeverpad wordt opgewaardeerd tot verblijfsgebied aan de kade, gelegen voor het historische stadsfront van Gouda” (pagina 10 van de gebiedsvisie). Door onder andere het autoluw maken van de binnenstad en het minder verkeer via de binnenstad en de woonstraten leiden, wil het VCP, in combinatie met het toevoegen van meer groen, meer ruimte creëren om elkaar te ontmoeten. Hiermee wil het VCP bijdragen aan de voorwaarden om de ambitie die genoemd is in de gebiedsvisie te kunnen realiseren. Dit is een lange termijn ambitie die veel uitdagingen kent en (mogelijk) niet gerealiseerd zal zijn binnen de scope van deze horecavisie. Toch willen we deze omgeving noemen als lange termijn potentieel ontwikkelgebied voor het uitbreiden van de horecafunctie als daarbij de verbinding met het water beter beleefd kan worden. De ruimtelijke inrichting van het gebied moet op dat moment zodanig zijn, dat een horecafunctie in het gebied ingepast kan worden. In het kader van de bescherming van het woonklimaat ter plaatse wordt in dit ontwikkelgebied voornamelijk lichte (dag)horeca (categorie 1) geschikt geacht.

In de binnenstad knapt de gemeente de komende jaren de Agnietenstraat tot aan de Nieuwe Markt en het plein achter de Waag op. Op termijn biedt dit kansen voor de Nieuwe Markt en omgeving om zich mogelijk te ontwikkelen tot een aantrekkelijke groene omgeving in combinatie met horeca met een grotere verblijfswaarde. Om dit te markeren is ook dit gebied in deze visie opgenomen als potentieel

ontwikkelgebied voor versterking van de horecafunctie. Mogelijk liggen er transformatiekansen. Met het oog op een goed woon- en leefklimaat in de buurt zal een dergelijke ontwikkeling maatwerk vergen.

De Kop van de Kleiweg is in het verleden o.a. opgeknapt met het oog op het versterken van de horecafunctie. Ook op deze locatie ziet de gemeente nog mogelijkheden voor uitbreiding.

Afhaal- en bezorgzaken kunnen niet in de potentiele ontwikkelgebieden gevestigd worden omdat deze zaken niet bijdragen aan het beoogde doel van een levendig verblijfsgebied met horecafunctie in deze gebieden.[6]

[6] Het afhalen en bezorgen door horeca-inrichtingen anders dan horeca categorie 4, wat in coronatijd is opgekomen en nu (deels) wordt voortgezet, blijft wel mogelijk in de gebieden die worden uitgesloten voor afhaal- en bezorgzaken. Dit is bij deze horeca-inrichtingen namelijk ondergeschikt aan de hoofdfunctie.



Figuur 2: Gebiedsindeling horeca binnenstad Gouda

Bestaande inrichtingen
Bestaande horeca-inrichtingen waarvan het pand in het bestemmingsplan een aanduiding horeca heeft en die in het bezit zijn van de benodigde geldige vergunningen kunnen hun exploitatie voortzetten, ongeacht de ligging in de binnenstad. Veelal betreft het hier “hotspots” in de binnenstad, die door hun unieke concept een waardevolle toevoeging zijn op het horeca aanbod.
Deze nieuwe gebiedsindeling heeft daarmee geen gevolgen voor horecabedrijven die onder nacht- of avondhoreca vallen maar niet zijn gevestigd in het kernhorecagebied, respectievelijk de mixzones. Voorbeelden hiervan zijn de Kleischuur, de Lichtfabriek, restaurant LIZZ bij het voormalige Weeshuis, So What, StudioGonz of de Spiegeltent. Het is niet de bedoeling om deze bedrijven weg te bestemmen of exploitatievergunningen in te trekken. De bestaande horecagelegenheden waarvan het pand beschikt over een horecabestemming en aanduiding horeca in het huidige bestemmingsplan, behouden hun rechten in de partiele herziening van de bestemmingsplannen voor de binnenstad. De bestemming en specifieke horeca aanduiding op een pand blijven derhalve op het pand rusten bij verkoop.
Nieuwe aanvragen buiten het kernhorecagebied of de mixzones kunnen alleen gevestigd worden met een buitenplanse (Bopa) procedure.

In de bijlage is een kaartoverzicht met bestaande horeca-inrichtingen in de binnenstad opgenomen.

6. Mengvormen

Blurring
Blurring is het combineren van activiteiten binnen een bedrijf op het gebied van horeca, retail, cultuur, dienstverlening en andere functies. Hierbij worden dus verschillende branches met elkaar geïntegreerd.

Ook in onze gemeente leeft bij verschillende ondernemers de wens om in een winkel ook iets te drinken of te eten te kunnen aanbieden, of in een horecagelegenheid iets te kunnen verkopen, waarbij de tweede activiteit ondergeschikt blijft aan de eerste. Daarmee wordt de winkel of horecagelegenheid aantrekkelijker, is de gedachte. De bestaande regels van de Alcoholwet laten mengvormen, waarbij de wens is om alcohol te verstrekken, maar beperkt toe.

In de Winkelvisie 2017–2025 is het volgende vermeld:
“Trends in de detailhandel hebben (in)direct invloed op de horeca en andersom. De grenzen tussen de twee branches vervagen door allerlei ‘blurring’ initiatieven. Gouda wil hier binnen de kaders van de landelijke wetgeving ruimte voor bieden.”
De gemeente Gouda wil daarom in afwachting van nadere landelijke regelgeving onder voorwaarden vormen van blurring al toestaan. Verkoop van alcohol in niet-horecagelegenheden is hierbij in ieder geval uitgesloten.

Detailhandel met ondergeschikte horeca
Dit betreft zaken die een detailhandelsfunctie hebben en dit combineren met een bescheiden horecafunctie. Er is sprake van ondersteunende horeca wanneer bezoekers in een inrichting, die geen (planologische) hoofdbestemming horeca heeft, tegen betaling (kleine) eetwaren en/of dranken kunnen consumeren. Bijvoorbeeld een bakker waar klanten tegen betaling ook een broodje kunnen eten of iets kunnen drinken.
De horeca-activiteit moet ondergeschikt zijn aan de hoofdfunctie en moet de hoofdfunctie ondersteunen. Ondergeschikt wil zeggen dat deze vorm van de horeca de kwaliteit van de hoofdfunctie vergroot of completeert en dat er duidelijk sprake moet zijn van een waarneembare ondergeschiktheid van de horecafunctie. De ondergeschiktheid wordt doorgaans vastgesteld met een casuïstische toets waarbij gelet wordt op de aard, uitstraling en inrichting van een zaak. Met name de presentatiewijze van de ruimte is bepalend voor het vaststellen of het gebruik te kwalificeren is als detailhandel dan wel horeca (overwegend gericht op consumptie ter plaatse).
Voor detailhandel met ondergeschikte horeca gelden de volgende regels:
- De horecaruimte neemt maximaal 20 % van het netto vloeroppervlak van de winkel (het deel dat toegankelijk is voor klanten) in beslag.
- De horecaruimte is uitsluitend bereikbaar via de ingang van de winkel.

- De uitoefening van de ondergeschikte horeca vindt alleen plaats tijdens de openstelling van de betreffende winkel.
- Het schenken van alcoholhoudende dranken of het gelegenheid bieden om een waterpijp te roken is niet toegestaan.
- De exploitatie van een terras is niet toegestaan.
- Er wordt geen reclame gemaakt voor de horeca-activiteit en de aanbieder staat niet op maaltijdbezorgsites.
- De winkel wordt niet verhuurd voor feesten, partijen enzovoorts.

7. Uitvoering

Deze nota schetst de visie van de gemeente Gouda op de ontwikkeling van de horeca in de binnenstad van Gouda in de komende vijf jaar. Voor de uitvoering van deze visie moet een aantal regels en afspraken worden gewijzigd en moeten nieuwe regels of afspraken worden op- en vastgesteld. Die regels en afspraken moeten onderling worden afgestemd. Daarbij gaat het in ieder geval om:
- De geldende bestemmingsplannen. Een partiële herziening van de bestemmingsplannen voor de binnenstad wordt daartoe opgesteld.
- Evaluatie van het Convenant Veilig Uitgaan en verkenning van diverse thema's ten behoeve van het opstellen van een nieuw horecaconvenant.
- Aanpassen beleidsregels voor sluitingstijden voor de horeca in de binnenstad op grond van artikel 2:10 van de APV.

Na het vaststellen van deze beleidsvisie en de verwerking daarvan in de partiële herziening van de bestemmingsplannen voor de binnenstad, zullen deze aspecten in onderlinge samenhang met de afdeling Gouda van Koninklijke Horeca Nederland verkend worden gericht op het opstellen van een hernieuwd, breed horecaconvenant. Dit convenant met een nieuwe, wederkerige set afspraken met de horeca, is randvoorwaardelijk voor de voortzetting van de (verlenging van de) verruimde sluitingstijden.

Ten aanzien van de ontwikkeling van nieuwe horeca in Gouda *buiten* de binnenstad geldt hetzelfde kader als voor categorie c "overige gebieden" in de binnenstad (pagina 9). Uitzondering zijn afhaal- en bezorgzaken. Vestiging van nieuwe afhaal- en bezorgzaken is, onder strikte voorwaarden, mogelijk mits het woon- en leefklimaat niet onevenredig wordt aangetast.
De gemeente heeft na vaststelling van de horecanota 2008-2017 nieuw terrassenbeleid opgesteld, wat het terrassenbeleid in de horecanota verving. In december 2020 is een nieuwe APV door de gemeenteraad vastgesteld met o.a. nieuwe regels t.a.v. de vergunningverlening voor horecabedrijven. In een nieuw horecaconvenant zullen ook andere horeca-gerelateerde aspecten zoals rookbeleid en duurzaamheid aan de orde komen. Bij instemming met deze horecavisie voor (de binnenstad van) Gouda trekt de gemeente de Horecanota 2008 – 2017, "Eten, drinken en overnachten in Gouda" daarom in als vigerend beleidskader.

8. Samenvatting

1. Ten aanzien van de huidige horecavoorzieningen (alle categorieën) geldt consoliderend beleid in de binnenstad mits deze zaken een horecabestemming in het huidige bestemmingsplan hebben en voldoen aan de wettelijke verplichtingen zoals het hebben van een exploitatievergunning.
2. In het kernhorecagebied in de binnenstad (Markt en directe omgeving) zijn lichte (dag)horeca (categorie 1) en middelzware (avond)horeca (categorie 2) mogelijk. Hier is een aantal horecazaken in categorie 3 al gevestigd. Een eventuele vestigingsvraag voor nieuwe nachthoreca vraagt vanwege de impact van de exploitatie op de woon- en leefomgeving altijd een nadere integrale afweging waarbij alle relevante aspecten en betrokken belangen zorgvuldig gewogen worden (maatwerk). Afhaal- en bezorgzaken kunnen niet op de Markt gevestigd worden omdat deze zaken niet bijdragen aan het beoogde doel van een levendig uitgaanscentrum.
3. In de mixzone "aaneengesloten voorzieningenzone" in de binnenstad is lichte (dag)horeca (categorie 1) mogelijk, maar zijn de mogelijkheden voor een terrasfunctie beperkt. Nieuwe afhaal- en bezorgzaken (categorie 4) kunnen alleen gevestigd worden na een zorgvuldige beoordeling (maatwerk).

4. In de mixzone “westzijde van de Markt” in de binnenstad is lichte (dag)horeca (categorie 1) mogelijk, maar zijn de mogelijkheden voor een terrasfunctie beperkt. Vestiging van nieuwe afhaal- en bezorgzaken in het westelijk deel van de Markt is uitgesloten omdat dit type horeca niet passend is bij het gebruiksdoel van de Markt.
5. In de overige gebieden geldt een grotendeels consoliderend beleid. Transformatie van woonfuncties naar horeca is niet toegestaan. Herbestemmingsprojecten waarin vestiging van een horecafunctie gevraagd wordt vragen maatwerk en een integrale benadering en afweging.
   Vestiging van nieuwe afhaal- en bezorgzaken is in dit deel van de binnenstad, waar de woonfunctie dominant is, niet mogelijk.
6. In drie aangewezen ontwikkelgebieden (Kop van de Kleiweg, Nieuwe Veerstal en Nieuwe Markt) is in de toekomst, na aanpassing van de bestaande inrichting van de openbare ruimte, versterking van horeca onder voorwaarden mogelijk. De openbare ruimte van de Kop van de Kleiweg is in het verleden al aangepast. Afhaal- en bezorgzaken kunnen niet in de potentiele ontwikkelgebieden uitbreiding horeca gevestigd worden omdat deze zaken niet bijdragen aan het beoogde doel van een levendig verblijfsgebied met horecafunctie in deze gebieden.
7. Afhaal en bezorgzaken vormen een nieuwe categorie. Vestigingsvragen van nieuwe afhaal- en bezorgzaken vragen vanwege de implicaties die de exploitatie op de omgeving kan hebben altijd nader overleg en onderzoek en derhalve maatwerk. Hierbij wordt aansluiting gezocht bij de gebiedsindeling die in deze horecavisie is uitgewerkt. Dit zal onder andere gevolgen hebben voor de mogelijke openingstijden voor de afhaal- en bezorgzaken. De mogelijkheid van een terrasvergunning wordt voor deze inrichtingen in beginsel uitgesloten omdat een terrasfunctie tegenstrijdig is aan het karakter van een afhaal- en bezorgzaak
   Als er alleen wordt bezorgd en er dus geen gelegenheid wordt geboden om af te halen, is er geen sprake van horeca type 4 (afhaal- en bezorgzaken). Dit betreft zgn. “dark kitchens” die qua uitstraling en bedrijfsvoering niet passen in de binnenstad.
8. Bovengenoemde uitgangspunten worden (na vaststelling van de definitieve Horecavisie (binnenstad) Gouda 2022-2028 door de gemeenteraad) verwerkt in de partiële herziening van de bestemmingsplannen voor binnenstad. De bestemmingsplanprocedure voorziet in formele inspraak. De visie dient voorts als nieuw beoordelingskader bij vestigingsvragen van horeca ondernemers.
9. In afwachting van nadere landelijke regelgeving worden onder voorwaarden vormen van blurring al toestaan. Verkoop van alcohol in niet-horecagelegenheden is hierbij in ieder geval uitgesloten.
10. Het blijft mogelijk dat zaken die een detailhandelsfunctie hebben dit, onder voorwaarden, kunnen combineren met een bescheiden ondersteunende horecafunctie.
11. Ten aanzien van de vrije sluitingstijden in samenhang met een evaluatie van het Convenant Veilig Uitgaan gaat de gemeente in gesprek met de afdeling Gouda van Koninklijke Horeca Nederland. Ook andere aspecten die raken aan de horecafunctie zullen verkend worden met als doel het opstellen van een nieuw horecaconvenant dat randvoorwaardelijk is voor voortzetting van de (verlenging van de) verruimde sluitingstijden.
12. Ten aanzien van de ontwikkeling van nieuwe horeca in Gouda *buiten* de binnenstad geldt hetzelfde kader als voor categorie c “overige gebieden” in de binnenstad (pagina 9). Uitzondering zijn afhaal- en bezorgzaken. Vestiging van nieuwe afhaal- en bezorgzaken is, onder strikte voorwaarden, mogelijk mits het woon- en leefklimaat niet onevenredig wordt aangetast.