

Memo**Ontwikkeling**
Ruimte & Economie

Aan Gemeenteraad

Telefoon (038) 498 2969

Kopie aan

Van R.E. de Heer

Datum 8 januari 2015

Onderwerp Evaluatie Horecavisie "Gastvrij en Vitaal 2012-2017"

Samenvatting

Zwolle heeft een horecavisie waarbij wordt gestuurd op horecaconcentratiegebieden en maximering van m2. In ruim 70% van de aanvragen heeft de gemeente positief mee kunnen werken. Het merendeel van de negatieve beslissingen betreft aanvragen van ontwikkelaars voor hotels, cafetaria aan de Assendorperstraat, wereldrestaurants op perifere locates en daghoreca buiten het kernwinkelgebied.

Van de beoogde toevoeging van 3.000m2 verkoopvloeroppervlak is inmiddels een kleine 1.000m2 toegevoegd en zijn er kansrijke plannen voor ruim 1.000m2. Qua restaurants is nog uitbreiding mogelijk. Wat betreft daghoreca is Zwolle al over het quotum heen. De omzetspotentie voor de Zwolse horeca is niet wezenlijk gewijzigd. De hogere bestedingen als gevolg van een ander soort dagbezoekers heeft de omzet daling op door het in totaliteit afgenomen aantal dagbezoekers.

Door leegstand van panden, werkloosheid en trends zijn er landelijk veel aanvragen voor daghoreca. Andere gemeenten reageren hierop door de daghoreca in meer of mindere mate vrij te geven. Andere gemeenten sturen niet op m2, maar hanteren wel horecaconcentratiegebieden (voor restaurants en natte horeca). De oorspronkelijke adviseur van de horecavisie acht het niet verstandig om horeca in ruime mate vrij te geven. Dit kan 5 jaar goed gaan. Daarna keert het zich tegen je door de marginale exploitatie, prijsconcurrentie, nauwelijks investeringen in vernieuwing of kwaliteit en dito uitstraling.

De totale omzet in de horecasector groeit immers niet bij toevoeging van traditionele horeca; het is steeds substitutie.

Trends zijn de landelijke groei in daghoreca en in mixfuncties. Er is een groei kenbaar van het aantal zelfstandig ondernemers in Nederland, wat zich tevens manifesteert in een stijgend aantal starters in de horeca. Het aantal faillissementen onder startende ondernemers in de horeca ligt zeer hoog. De meest actuele trend, zoals die wordt signaleerd is dat de hype is koffie concepten voorbij is en met name grotere bedrijven zich terugtrekken. Ook winkels met ondergeschikte horeca stoppen in vooruitstrevende steden soms al weer met horeca. Pure horeca is een vak apart. Dat is toch lastig te combineren. Nog pril zijn de concepten, waarbij functies dermate worden gemixt dat lastig is aan te geven onder welke categorie het bedrijf valt. Detailhandel, entertainment, educatie, horeca vormt bijvoorbeeld allemaal een onderdeel van 1 concept. Het is nog pril, maar gehoopt wordt dat de consument op meer momenten buitenshuis eten of drinken nuttigt.

Datum

20 februari 2015

Inleiding

In 2012 is in coproductie met de horeca en andere partners in de stad gewerkt aan de horecavisie 2012-2017 Gastvrij en Vitaal. In februari 2013 is deze visie vastgesteld in de Raad.

Er is een kleine update ten behoeve van de uitvoering van de visie geweest (Collegebesluit december 2013). Zo bleek de visie onvoldoende richting te bieden voor ondergeschikte horeca bij perifere detailhandel. De visie heeft naar tevredenheid gefunctioneerd. Binnensteden en behoefte van consumenten veranderen echter in hoog tempo. Het is daarom goed het functioneren van de visie tegen het licht te houden en een tussentijdse evaluatie te doen. Na de zomer van 2014 zijn er veel initiatieven geweest. Hierdoor komen de randen van de visie meer in beeld. Voldoet de visie nog steeds in snel veranderende tijden?

Tijd voor een evaluatie. Voor die evaluatie wordt het volgende in beeld gebracht

- Wat zijn de richtlijnen van de huidige horecavisie – een resume (blz 2)
- Wat is goed gegaan met hulp van de visie.(blz 3)
- Welke initiatieven pasten niet in de visie en om welke reden. (blz 4)
- Wat zijn de knelpunten. (blz 4)
- Hoe gaan anderen gemeenten om met die knelpunten. (blz 5)
- Wat is de mening van de oorspronkelijke adviseur. (blz 6)
- Wat zijn trends en ontwikkelingen. (blz 7)
- Wat levert het CVTO onderzoek op. (blz 7)
- Bijlage 1 Duiding huidige horecaconcentratiegebieden (blz 8)

Huidige horecavisie

De Zwolse horeca mag tot 2017 uitgebreid worden in de volgende deelsectoren:

Deelsector	Uitbreiding m2 VVO tot 2017
Restaurants	1.550 – 1.850
Natte horeca	450 - 550
Fastservice	700 – 900
Totaal	2.700 – 3.300
B&B	20 kamers

Hiervan kan worden afgeweken wanneer de bestedingen in de Zwolse horeca, gebiedsontwikkeling of een veranderende economische situatie daartoe aanleiding geven.

Datum

20 februari 2015

De volgende gesegmenteerde gebieden worden in de visie onderscheiden:

	Locatie	Segment
Primair	Grote Markt en Melkmarkt	Grand-café, fast casual dining en restaurants met terrasfunctie.
Secundair	Nieuwe Markt, Bethlehemkerkplein, Grote kerkplein, Sassenstraat	Nieuwe Markt wordt een dinerplein voor bovenkant middensegment. De rest van de locaties consolideren.
Rondom Peperbus	Voorstraat, Jufferenwal, Kamperstraat/Ossenmarkt, Luttekestraat	Beperkte uitbreiding nachthoreca en fastfood aan de Voorstraat. Andere straten consolideren.
Winkelgebied	Kernwinkelgebied	Dagfuncties en mengfuncties gericht op winkelend publiek.
Working Class	Gasthuisplein, Oude Vismarkt	Consolideren huidig aanbod en signatuur.
Cultuurzone	Blijmarkt, Potgietersingel	Consolideren huidig aanbod, faciliteren mengfuncties met ondergeschikte horeca (vb. galerie)
Buiten centrum	Wijkwinkelcentra, Willemskade, bedrijventerreinen, buitengebied, wijken	Consolideren in wijkwinkelcentra en Willemskade. Op bedrijventerreinen beperkt horeca gericht op bedrijventerrein. In het buitengebied alleen pareltjes en in de wijken enkele cafetaria faciliteren.

In bijlage 1 bij deze memo staat de nadere duiding in welke gebieden de horeca op welke wijze kan uitbreiden en in welke gebieden niet.

Verder is gesteld dat de horecasector zelf verantwoordelijk is voor het stimuleren van de kwaliteit binnen de sector.

Wat is goed gegaan?

Koninklijke Horeca Nederland heeft verantwoordelijkheid genomen door in 2013 een avond te organiseren voor de horeca ondernemers. Daarbij was er aandacht voor:

- Trends en Ontwikkelingen
- Kwaliteit
- De vlucht naar voren, waarbij moet worden uitgegaan van eigen kracht en niet van een defensieve en protectionistische houding.

In overleg met het bestuur van Koninklijke Horeca Nederland heeft het bestuur zich open opgesteld ten opzicht van nieuwe ontwikkelingen in de stad. De mening van het bestuur is dat de toevoeging van kwalitatief hoogwaardige horeca de bestaande aanbieders scherp houdt, wat de kwaliteit van de totale sector ten goede komt.

Verder organiseert KHN bezoeken aan andere gemeenten om op de hoogte te blijven van ontwikkelingen.

Datum

20 februari 2015

Tijdens het afronden van de visie in het najaar van 2012 zijn de besluiten rond de vestiging van nieuwe horecabedrijven reeds genomen in de geest van de visie. In de periode najaar 2012 tot ultimo 2014 is er contact geweest met 83 geïnteresseerde partijen ten behoeve van nieuw te starten horeca in Zwolle. In 5 situaties bleken de plannen binnen het bestemmingsplan te passen. Van de 78 andere contacten was bij 55 stuks het advies positief, dit is 71%. Bij 23 aanvragen was het advies negatief, dit is 29%. Dit is op basis van de gegevens ultimo december 2014.

Van de 5 plannen die in het BP passen zijn of gaan er 3 starten. Van de contacten waar positief op is geadviseerd (55) zijn of gaan er 26 van start. 3 tot 4 andere initiatieven zijn kansrijk. In 6 situaties is het plan niet doorgegaan door vastgelopen besprekingen met de vastgoedeigenaar of omdat er geen geschikt pand is (Aalanden). In 19 situaties zijn de ondernemers om eigen redenen niet doorgegaan met de plannen. Van de bedrijven die zijn of gaan starten, zijn er 4 restaurants, 9 daghoreca, 5 bij winkels of bedrijven op bedrijventerreinen, 6 bed & breakfast en 2 groepsaccommodaties.

Volgens de visie mag er 3.000m² verkoopvloeroppervlak worden toegevoegd in de periode 2012 – 2017. Op dit moment is er een kleine 1.000m² gerealiseerd en zijn er kansrijke plannen voor ruim 1.000m².

De locatie die het meest duidelijk de vruchten van de visie plukt is de Melkmarkt. In de visie is het doel omschreven om hier een horeca concentratiegebied te realiseren met restaurants die tevens een dagfunctie vervullen en een kwalitatief hoogwaardig terras exploiteren. Dat doel is voor een belangrijk deel bereikt. Ook de Nieuwe Markt heeft zich goed ontwikkeld als horecaplein. Recentelijk hebben zich diverse initiatieven aangediend voor daghoreca in het winkelgebied. Hiervan kunnen met name de Oude Vismarkt en het Meerminneplein profiteren. Tenslotte is het aantal Bed & Breakfasts flink toegenomen.

Welke initiatieven pasten niet binnen de visie?

Aan 29% van de initiatieven hebben wij dus niet mee kunnen werken. Dit is een nadere analyse waard.

- In 7 situaties kon geen medewerking worden verleend omdat er al genoeg m² of kamers aanwezig zijn. Dit betrof 4 maal de aanvraag voor een hotel (3 maal door een ontwikkelaar) en 3 maal horeca in de Assendorperstraat.
- In 3 situaties matcht het aanbod niet met de locatie; het gaat dan om foodgerelateerde bedrijven die iets met horeca willen of bv de mix functie in plaats van harde horeca in het Celecentrum.
- In 13 situaties is niet meegewerkt, omdat de soort horeca niet matcht met de plek. Dit zijn 4 wereldrestaurants die een wens hebben voor de periferie, 2 vragen voor fastfood op de Grote Markt en voor het overige daghoreca buiten het kernwinkelgebied.

(NB. Zonder uitzondering is bij al deze initiatiefnemers meegedacht over alternatieve locaties)

Datum

20 februari 2015

Wat zijn de knelpunten in Zwolle?

Met name na de zomer van 2014 is merkbaar dat er veel initiatieven zijn. Deze initiatieven worden gestimuleerd door:

- De nieuwe dynamiek in Zwolle door de komst van De Fundatie, Waanders en bv Ikea en daardoor de wijziging van de aard van de bezoeker aan Zwolle.
- De toename van zelfstandig ondernemerschap.
- Het einde van de recessie die in zicht is.
- De toegenomen leegstand van panden die mensen op ideeën brengt.

Door het toegenomen aantal initiatieven, komen er ook meer vragen die minder goed passen binnen de horecavisie:

- Er zijn inmiddels niet veel panden meer beschikbaar op de Melkmarkt en De Nieuwe Markt en Jufferenwal voor restaurants. De doelstellingen op de Melkmarkt als gastvrije markt zijn voor een belangrijk deel bereikt.
- Het bestemmingsplan voor de binnenstad is in 2013 consoliderend vastgesteld. De horecavisie is niet verwerkt. Hierdoor past horeca (daghoreca en restaurant) ook op De Oude Vismarkt en past daghoreca ook op de Nieuwe Markt.
- Er zijn met name veel vragen voor daghoreca van jonge ondernemers met vernieuwende ideeën. De Oude Vismarkt en het Meerminnenplein zijn daar nu nog een prima antwoord op. Wanneer daar een aantal horecabedrijven zijn gevestigd, zal de vraag verschuiven naar andere locaties. De visie biedt daar geen goed antwoord op.
- Food gerelateerde bedrijven willen ondergeschikt of nevenschikt horeca of een terras toevoegen aan de bedrijfsvoering. Deze bedrijven zijn niet altijd gevestigd in de horeca concentratiegebieden.
- Er is regelmatig vraag naar het vestigen van een hotel in de binnenstad van Zwolle. Zwolle ontbeert hotels binnen de stadsgrachten op markante locaties.
- Er is met enige regelmaat vraag om een hotel te faciliteren. Dit hangt vaak samen met de transformatie van een locatie of leegstaand gebouw.
- Er is vraag naar locaties voor wereldrestaurants op perifere locaties.
- Een enkele keer is er vraag naar een locatie voor een restaurant in een Zwolse wijk.
- Er komt veel leegstand op het Gasthuisplein en de Oude Vismarkt.
- We hebben nog geen goed antwoord op pop-up restaurants.
- Welke initiatieven verwachten we met een vraag voor ondergeschikte horeca? Denk aan stadslandbouw, creatieve corporaties, bed & breakfast etc.
- De vraag dringt zich op in hoeverre een strikte horecavisie kan worden gehandhaafd in een tijdsgeest van een faciliterende overheid.

Hoe gaan andere gemeenten om met die knelpunten?

Met name in het kader van die laatste vraag is ervoor gekozen om onderzoek te doen bij vergelijkbare gemeenten in Nederland. Dit zijn Den Bosch, Haarlem, Groningen, Leiden, Dordrecht, Hengelo en Enschede, Arnhem en Nijmegen. Hoe gaan onze collega gemeenten om met leegstand, nieuwe economie, veel initiatieven, een terugtrekkende overheid in relatie tot de horeca visie. De bevindingen:

Datum

20 februari 2015

- De visies worden snel ingehaald door de werkelijkheid, waardoor er vaak een aanvullend bestuurlijk besluit moet komen. In een periode van 5 jaar wordt je op onderdelen ingehaald door de werkelijkheid.
- Vrijwel alle bezochte gemeenten zijn momenteel bezig om de daghoreca op meer locaties vrij te laten vestigen. In een aantal gevallen betreft dat het gehele winkelgebied en in een aantal gevallen met name de aanloopstraten. In een aantal gemeenten geeft men nog wel grenzen aan door een % per straat of maximum per pand.
- Men wil overal sturen op kwaliteit en toegevoegde waarde. Dat blijkt in de praktijk lastig en nog wel eens tegen te vallen.
- Vrijwel alle bezochte gemeenten hebben inmiddels regels om mix-functies met detailhandel overal toe te staan of zijn daar mee bezig.
- Alle gemeenten hebben horeca concentratiegebieden en zien het nut daarvan.
- Geen enkele bezochte gemeente stuurt op m2. In een aantal gemeenten wordt buiten daghoreca niet aan andere horeca meegewerkt (Den Bosch, Groningen, Hengelo). Leiden had de visie onvoldoende onderbouwd en is gedwongen tot een nieuwe visie. Samen met Sittard overwegen zij nu juist de overstap naar sturing op m2.
- In Den Bosch werkt men niet mee aan vergroting van de horecasector (behoudens mixfuncties). De bestaande horecapanden bieden voldoende mogelijkheden voor horeca ondernemers om te starten.
- In gemeenten waar goede afspraken zijn met de horeca is het in goed overleg mogelijk om op onderdelen meer vrijheid te bieden voor de vestiging van nieuwe horeca.

Wat zijn trends en ontwikkelingen?

Als gevolg van de toename van het aantal zelfstandig ondernemers stijgt ook het aantal starters in de horeca. Het aantal faillissementen onder deze starters is echter ook fors (bijna de helft in de eerste 3 jaar). In alle deelsectoren ontwikkelt de omzet zich positief. Restaurants vervullen vaker ook de dagfunctie en het terras wordt steeds belangrijker in de exploitatie. Het voeren van biologische of streekproducten zorgt niet voor onderscheidend vermogen; dit wordt meer standaard gebruik.

Trends zijn de landelijke groei in daghoreca en in mixfuncties. De meest actuele trend, zoals die wordt gesignaleerd is dat de hype is koffie concepten voorbij is en met name grotere bedrijven zich terugtrekken. Ook winkels met ondergeschikte horeca stoppen in vooruitstrevende steden soms al weer met horeca. Horeca is een vak apart en toch lastig te combineren met bv een winkel. In Zwolle is de trend dat detailhandel ondergeschikt horeca voert (nog?) niet echt aan de orde (behalve Waanders en Hema). De vraag wordt hier alleen door food gerelateerde bedrijven gesteld. Slaat de detailhandel in Zwolle deze trend over of komt de vraag nog?.

Nog heel pril zijn de concepten, waarbij functies dermate worden gemixt dat lastig is aan te geven onder welke categorie het bedrijf valt. Detailhandel, entertainment, educatie, cultuur en horeca vormen bijvoorbeeld allemaal een onderdeel van 1 concept. Een voorbeeld in Zwolle is "Blauwdruck" en bijvoorbeeld de plannen van Odeon. Het is nog pril, maar gehoopt wordt dat de consument op meer momenten buitenshuis eten of drinken gaat nuttigen.

Datum

20 februari 2015

Wat is de mening van de oorspronkelijke adviseur?

Van Spronsen horeca advies is voorstander van sterke horecaconcentratie gebieden en het reguleren van de aanwas van horeca, omdat

- De horeca goed vindbaar is.
- De ondernemers elkaar opzwepen als het gaat om kwaliteit.
- De winstgevendheid van deze bedrijven beter is.
- Toevoegen van te veel horeca zorgdraagt voor marginale exploitatie met dito uitstraling

Tijdens een gesprek rond de evaluatie is het volgende met Van Spronsen besproken:

- Er moet serieus rekening worden gehouden met het ontstaan van minimaal 20% leegstand in binnensteden.
- Gecombineerd met stijgend aantal zelfstandig ondernemers en de laagdrempeligheid om in de horeca te starten, legt dit een enorme druk omdat mensen in de (dag) horeca willen starten.
- Er wordt veel vanuit gegaan dat marktwerking er voor zorgt dat de sterksten overblijven en de markt zichzelf reguleert. Overaanbod kan echter ook zorgen voor marginale exploitatie, prijsdalingen, weinig investeringen in vernieuwing en dus in algehele zin een lagere kwaliteit van de horeca. Er zijn natuurlijk altijd uitzonderingen van hoogwaardige horeca zaken die het wel goed doen.
- Toevoegen van horeca zorgt zonder uitzondering voor substitutie. Men gaat niet meer nuttigen.
- Je moet als gemeente een antwoord hebben op bovenstaande dynamiek, maar houdt er rekening mee dat geheel vrijgeven op langere termijn geen oplossing is. De eerste 5 jaar kan het misschien werken. Daarna keert het zich tegen je.
- De visie in Zwolle gaat uit van verhogen van het aanbod tot het niveau van de referentiesteden Deventer en Apeldoorn. De ambitiesteden hebben op onderdelen een dubbele hoeveelheid horeca. Of Zwolle haar ambities al op kan schroeven ligt sterk aan het aantal dagbezoekers en hun bestedingen. Je zou moeten weten wat De Fundatie en Waanders concreet betekenen voor de bestedingen in de stad..

Wat leveren actuele CVTO onderzoeken op?

De stijging van de besteding door dagtoeristen zorgt voor een gelijkblijvende omzetpotentie voor de horeca, ondanks het gedaalde aantal bezoekers in 2013.

Na een aanvankelijke daling van het aantal bezoekers aan de binnenstad in 2013 (3,4 mln naar 2,8 mln) is het aantal bezoekers in de eerste helft van 2014 gelijk gebleven aan het aantal bezoekers in de eerste helft van 2013. Dit is een fors betere prestatie dan andere gemeenten waar het bezoek gemiddeld met 4,7% is afgenomen.

Ten tijde van het maken van de horecavisie had Zwolle te kampen met fors lagere bestedingen door dagbezoekers in de horeca dan andere steden (€ 12 tov € 18 landelijk). Ook in 2013 lag de besteding door deze bezoekers laag met € 15 (45% horeca aandeel in een totale besteding van € 34). In de eerste helft van 2014 blijkt de besteding echter fors gestegen tot ruim € 18 (45% van € 44).

Datum

20 februari 2015

Bijlage 1 – Duiding horecaconcentratiegebieden

De kwaliteit van de horeca heeft zich de laatste jaren al ontwikkeld. Stilstand is echter achteruitgang. Een van de doelstellingen van het horecabeleid is dus “meer kwaliteit in de horeca”. Door segmenten in de horeca te concentreren, ontstaan een nieuwe dynamiek en andere concurrentieverhoudingen. Hierdoor wordt de kwaliteit van de sector opwaarts gestimuleerd.

Primair horecagebied

De Grote Markt is in feite de huiskamer van Zwolle. Het is jammer dat hier vooral fastfood is gevestigd. Benchmarksteden hebben meer kwaliteit in het primaire horecagebied. Er zou naar moeten worden gestreefd dat er meer kwaliteit en diversiteit in de gevestigde en te vestigen horeca komt. Er moet dan ingezet worden op grand cafés en concepten voor fast casual dining

De Melkmarkt is de belangrijkste entree voor dagtoeristen in Zwolle. Op de Melkmarkt is een trend gaande van ombuiging van winkel- naar horecagebied. Aan de zijde van het Rodetorenplein wordt al vorm gegeven aan het idee van dag- en avondopenstelling met een goede terrasfunctie. De ontwikkeling van de rest van de Melkmarkt kan hier op aansluiten door in te zetten op een diversiteit in laagdrempelige restaurants. Zwolle heeft immers te weinig aanbod in restaurants. Omdat de Melkmarkt het entreegebied betreft voor de inkomende dagtoeristen, is zowel dag- als avondopenstelling van belang en zou het gebied de belangrijkste en gezelligste terraslocatie van de stad moeten worden. Hierbij moet worden gelet op de uitstraling van de gevels en het terras (stoelen, parasols en afscheiding).

Secundair horecagebied

Er kan niet grenzeloos worden uitgebreid in horeca m2. Het is dus noodzakelijk de toe te voegen m2 in te zetten op punten waar deze het meest effectief zijn (bv. Melkmarkt). Er wordt in de visie dan ook gekozen voor consolidatie in het secundaire gebied. Er is alleen beperkt uitbreiding mogelijk op de Nieuwe Markt, zodat het imago van hoogwaardig dinerplein verder kan worden versterkt.

De enige uitzondering op de visie kan worden gemaakt voor Het Refter aan het Bethlehemkerkplein. Voor een optimaal functioneren van de horeca aan het Bethlehemkerkplein en een optimale stimulans van de dynamiek in de Sassenstraat is het in principe goed het uitgangspunt van de visie te handhaven om hier in principe een “pareltje” te faciliteren. Gezien het specifieke karakter van het pand en het matige functioneren van het eerste deel van de Sassenstraat, kan in dit geval echter ook reguliere horeca worden toegestaan. Door het bijzondere karakter van Het Refter kan immers ook reguliere horeca een onderscheidende uitstraling hebben. Deze horeca meters kunnen dan niet meer elders in een horeca-uitbreidingsgebied worden gefaciliteerd. Om de sterke punten van de visie zoveel mogelijk te handhaven, zou dit de enige uitzondering moeten blijven.

Datum

20 februari 2015

Rondom de Peperbus

Dit gebied is in belangrijke mate het uitgaansgebied van Zwolle. Omdat de natte horeca goed vertegenwoordigd is in Zwolle is de conclusie in de visie: met name consolideren in dit gebied. Er kan nog heel beperkt worden uitgebreid in de natte horeca en er is nog enig tekort aan fastfood voor het uitgaanspubliek (met name shoarmazaken).

In het advies van Van Spronsen wordt gesproken over verplaatsing op termijn van de nachthoreca van de Jufferenwal naar de Voorstraat. Gezien de economische situatie in relatie tot de eisen die de Ruimtelijke Ordening stelt aan de termijn van realisatie, zal hier in de looptijd van deze visie geen actie op worden ondernomen. Wel kan geanticipeerd worden op deze visie door geen nachthoreca en aanverwante functies meer op de Jufferenwal toe te staan en de beoogde zeer beperkte uitbreiding in de nachthoreca te projecteren op de Voorstraat. .

Winkelgebied

Er is een maatschappelijke trend gaande dat het winkelend publiek steeds meer beleving wil ervaren. Dat kan gerealiseerd worden door het mengen van functies als detailhandel, cultuur en horeca. Deze trend is ook te zien in nieuwe concepten die op de markt komen, namelijk detailhandel met ondergeschikte horeca. In het **kernwinkelgebied** moeten mogelijkheden komen voor horeca en mengfuncties om de beleving voor het winkelend publiek te versterken. Bij mengfuncties gaat het om maximaal 50m² BVO en maximaal 10% van het totale BVO voor de ondergeschikte horecafunctie. De voorkeur gaat uit naar vestigingen die de routing naar het Weeshuisstraatgebied en Het Eiland verbeteren.

Gasthuisplein en Oude Vismarkt

Dit gebied behoort in het beleid voor de binnenstad tot het winkelgebied; winkels zijn ook in overwegende mate aanwezig. Om deze winkelfunctie niet onder druk te zetten en de toevoeging van m² in de horecasector alleen op de meest effectieve plaatsen toe te staan, is de conclusie voor dit horecagebied: Consolideren van het huidige aanbod.

Cultuurzone

In dit gebied bij De Fundatie heeft recentelijk een forse uitbreiding van horeca plaatsgevonden, waardoor het aanbod nu op peil is. De belangrijkste conclusie is dan ook: Consolideren van het huidige aanbod. Er wordt wel naar gestreefd een aantrekkelijker route te creëren tussen de cultuurzone en de rest van de binnenstad. Galerietjes zijn daarvoor uitstekend geschikt. Wanneer een galerie of kunstwinkel ondergeschikt een horecafunctie wil uitoefenen is dat binnen de kaders van de visie mogelijk.

Buiten centrum

In de wijkwinkelcentra Thomas á Kempisstraat en Assendorp is het aanbod in de horeca op peil. Alleen in de wijken mist aanbod in cafetaria's; die kunnen dan ook worden toegevoegd. Op bedrijventerreinen mist horeca gericht op de bezoeker en werknemer van die bedrijventerreinen; ook dit kan beperkt en kleinschalig worden toegestaan. Door een beperking te stellen aan het aantal m², wordt voorkomen dat fastfoodketens zich op bedrijventerreinen vestigen. Per initiatief is 100m² toegestaan.

Datum

20 februari 2015

Begane grond

Uitgangspunt is dat de uitbreiding in horecameters plaatsvindt op de begane grond. De ervaring leert dat horeca op de begane grond exploitatie technisch beter functioneert. Daarnaast hebben meters op de begane grond meer effect bij het realiseren van doelstellingen als gastvrije stad. In uitzonderlijke gevallen kan hiervan worden afgeweken, wanneer

- een initiatief als zeer wenselijk wordt beschouwd in het kader van de visie,
- de exploitatie plaatsvindt aan een plein en
- de exploitatie op de begane grond niet rendabel kan worden gemaakt.

Gezien de lagere effectiviteit van een exploitatie op de eerste etage, heeft 50-60% van de m2 van die eerste etage te worden verrekend met het Zwolse horecagatuum.