

Geachte leden van de gemeenteraad van Zwolle

Binnenkort worden de plannen voor het vestigen van een Foodcourt op de plaats van de vroegere "Vrolijkheid" aan de Oude Meppelerweg in de gemeenteraad besproken.

De komst van deze Foodcourt heeft grote gevolgen voor onze bedrijven. Een groot deel van onze inkomsten zullen hierdoor verloren gaan en wij zullen door deze plannen aanzienlijke schade lijden. Voor sommigen van ons zal het einde van het bedrijf betekenen.

Wij zijn ontstemd dat er door de investeerder of de gemeente geen overleg met ons is gepleegd en wij zelfs nooit over de plannen zijn geïnformeerd.

Destijds hebben wij constructief meegewerkt aan de totstandkoming van de horecavisie en de herziening hiervan. Beiden gingen uit van het faciliteren van cafetariavoorzieningen in de wijken en geen uitbreiding van fastfood op enkele healthy fastfood en shoarma zaken in de binnenstad na. Enkele relevante passages uit de horecavisie en de herziening hebben we als bijlage bij deze brief gevoegd.

Op basis van de horecavisie hebben sommigen van ons grote investeringen gedaan, die wij nooit kunnen terug betalen als er een Foodcourt komt.

Wij vragen u ook de verplichte planschaderisicoanalyse openbaar te maken.

Wij verzoeken u tegen de plannen van de komst van een Foodcourt te stemmen en in plaats daarvan initiatieven van lokale bedrijven te ondersteunen.

Graag ontvangen wij u in één van onze bedrijven om te laten zien, wat de komst van een Foodcourt voor ons betekent.

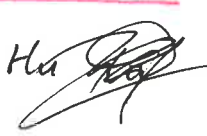
Hoogachtend,

Namen bedrijven, adressen en handtekeningen.

Cafetaria Beekum, Campherbeeklaan 8, 8024 BW Zwolle 
Hermans Snackcorner Stadionplein 2 Zwolle 0644217308 
{ Paardhuis Zwolle Hogenkampsweg 27 Zwolle 
038 4533403



Campherbeeklaan 50 8024 BZ Zwolle
038-33 77390 

Kwalitaria Delifrance AA-landen eigenaar: R. Hu . 038-4581652

Bijlage: enkele passages uit horecavisie en herziening

1. Horecavisie Zwolle 2012-2017

Onder 2.3.2 Aanbod blz. 11

Fastservice

In de fastfoodsector geeft de benchmark aan dat er voldoende fastfoodrestaurants zijn, maar dat concepten voor healthy fastfood en shoarmazaken in de binnenstad en cafetaria's in de wijken ondervertegenwoordigd zijn.

Het schema van gewenste uitbreidingen op blz. 14

3.1.3 Uitbreiding van de horeca - Gesegmenteerde horecagebieden

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.

Onder 3.1.4 Uitbreiding van de horeca- maximering toe te voegen m2 horeca

3.1.4 Uitbreiding van de horeca - Maximering toe te voegen m2 horeca

De toevoeging van nieuwe horecameters tot een maximum van 2.700 tot 3.300m2 verkoopvloeroppervlak toestaan in de periode 2012-2017. Dit is vergelijkbaar met 4.500 tot 5.500m2 bedrijfsvloeroppervlak. Wanneer plannen niet uitsluitend op de Zwolse markt zijn gericht, worden ook niet alle m2 verrekend met dit quotum. Economische ontwikkelingen (nationaal en lokaal) kunnen het quotum beïnvloeden.

De Zwolse horecasector was aanvankelijk sceptisch over uitbreiding van de sector in verband met aantasting van de positie van de gevestigde ondernemers en de haalbaarheid van nieuwe initiatieven bij uitbreiding van de sector. Het uitgebreide onderzoek naar trends en ontwikkelingen, de benchmark, de lokale vraag- en aanbodverhouding hebben bijgedragen aan het draagvlak, waardoor in gezamenlijkheid de keuze is gemaakt voor uitbreiding van de horeca en de lijnen in de visie.

Een belangrijke reden voor het draagvlak is het feit dat de horeca niet grenzeloos wordt uitgebreid. Zoals de horeca het zelf verwoordt: de horeca mag niet een sluitpost zijn om een plan rond te krijgen en niemand is gebaat bij uitbreiding met "meer van hetzelfde".

De bestedingen aan horeca binnen het verzorgingsgebied van Zwolle zijn immers begrensd. Teveel toevoeging van reguliere horecabedrijven, zorgt niet voor hogere bestedingen, maar voor lagere omzetten per bedrijf. De gewenste innovatie en kwaliteit zouden onder druk komen te staan. Het is dus verstandig een limiet te stellen aan de m2 toevoeging van horeca in de stad. In de periode 2012-2017 wordt voorgesteld de volgende m2 toe te voegen:

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

Opmerking briefschrijvers: met Fastservice wordt de invulling van het geconstateerde tekort aan healthy fastfood en shoarmazaken in de binnenstad bedoeld. .

2. Toekomstgericht aangepaste kaders Horecavisie Gastvrij en Vitaal 2012 – “Voortbouwen”

- Inzetten op een kwalitatief hoogwaardige horecasector.
De consument heeft snel veranderende en hoge eisen. De sector kan alleen aan deze eisen voldoen door in te zetten op kwaliteit hoogwaardige en innovatieve concepten.
- Geen grenzeloze groei van de horecasector
Sturing van uitbreiding van de sector op basis van m2 en quota kan worden afgeschaft. Feit blijft dat toevoeging van horeca niet zorgt voor een totale groei van de omzet in de sector. Toevoeging van horeca zorgt voor substitutie. Grenzeloze toevoeging van horeca is niet verstandig, omdat ondernemers met een marginale exploitatie niet kunnen zorgen voor kwaliteit en innovatie. Er ontstaan veel bedrijven met een marginale uitstraling, die op prijs concurreren. Dit past niet bij de gewenste kwalitatieve uitstraling van de gastvrije binnenstad.