

Horecanota Vlissingen 2016 – 2020



Inhoudsopgave

Hoofdstuk 1 Inleiding	3
Hoofdstuk 2 Visie en ambities	5
Hoofdstuk 3 Horeca in Vlissingen	6
Hoofdstuk 4 Speerpunten van beleid	12
Hoofdstuk 5 Overige horecaonderwerpen.....	19
Hoofdstuk 6 Evaluatie.....	21
Bijlage: Regels terrassenbeleid en –uitvoering Vlissingen 2016	

Hoofdstuk 1 Inleiding

Vlissingen is een levendige stad met een mooie boulevard, een aantrekkelijke binnenstad, sfeervolle pleinen, een groot cultureel aanbod, talloze evenementen en een bonte mix aan bewoners - waaronder studenten en ondernemers - en bezoekers. Zij zijn het die volop gebruik maken van wat onze stad te bieden heeft. Hierbij speelt horeca een cruciale rol: een goede mix van kwaliteit en kwantiteit bevordert de aantrekkelijkheid van onze stad. Daarnaast is de horecabranche van grote economische waarde. Jaarlijks zet de Vlissingse horeca duizenden euro's om en vele honderden mensen vinden er hun baan.

Vlissingen biedt volop werk in de bedrijven in haar zeehaven Vlissingen-Oost, maar er is ook volop werkgelegenheid in en op de bedrijven- en onderwijscluster Kenniswerf (met mbo en hbo onderwijs). In de nabije toekomst biedt de komst van de Marinierskazerne ook directe en indirecte werkgelegenheid.

Wonen kan in Vlissingen op vele manieren. In de drukke binnenstad of in een rustige woonwijk aan de rand van Vlissingen. Ook de kernen Ritthem en Oost-Souburg bieden verschillende wooncomforts.

Een aantrekkelijke stad kan niet zonder vermaak en een bloeiend uitgaansleven. Immers, een stad waarin het prettig vertoeven is, is ook een stad die bewoners, studenten, ondernemers en bezoekers aantrekt en bindt. Voor bewoners staat de leefbaarheid van de stad centraal. Een aantrekkelijk horeca-aanbod is hier een onderdeel van: het is een belangrijke voorwaarde voor het leefgenot van de inwoners van Vlissingen. De vele bezoekers van de stad komen vooral om de stad te 'belevén'. Op de terrassen aan de Boulevards en in het horecahart Bellamypark, Nieuwendijk en Beursplein kan in de zomermaanden tot in de late uurtjes genoten worden van het heerlijke buitenleven.

1.1 Aanleiding en totstandkoming Horecanota Vlissingen

Het huidige Vlissingse horecabeleid dateert uit 2001. In de afgelopen 15 jaar is er veel veranderd in de stad, bij de ondernemers, bij de consumenten en in de horecabranche. Daarom is het goed om met aangepast beleid in te spelen op die marktontwikkelingen en om toekomstige ontwikkelingen niet te blokkeren.

Bij het opstellen van de Horecanota Vlissingen 2016 -2020 zijn diverse partijen betrokken geweest. Er is op 31 maart 2015 een startbijeenkomst georganiseerd door het college van Burgemeester en Wethouders en de gemeenteraad met onder meer een presentatie van een horeca-ondernemer uit het land. Voor deze bijeenkomst waren horecaondernemers, belangenorganisaties van horeca en winkeliers in Vlissingen en raadsleden uitgenodigd. Er is gediscussieerd over wat in de ogen van de ondernemers anders zou moeten in het huidige horecabeleid. Een aantal discussiepunten en mogelijke suggesties voor beleid is aan de orde gekomen.

Tevens is in juli 2015 een bedrijfsbezoek naar Rotterdam georganiseerd door de afdeling Vlissingen van Koninklijk Horeca Nederland. Ondernemers en vertegenwoordigers van de gemeente (ambtenaren en raadsleden) hebben vernieuwende concepten gezien van ondernemers, die door de gemeente daar zijn gefaciliteerd met o.a. vergunningen en beleid.

In deze nota worden voorstellen gedaan over die discussiepunten en er worden voorstellen gedaan voor ontwikkelingsmogelijkheden van horeca in bepaalde gebieden in Vlissingen. Op de uitvoeringsregels die goed functioneren wordt in deze nota niet ingegaan.

Als bijlage is het terrassenbeleid bijgevoegd. Dit is een beleidsregel die via de APV van kracht wordt.

1.2 Afbakening Horecanota Vlissingen

Onder horeca wordt in deze nota verstaan de voor publiek toegankelijke ruimten die zijn bestemd voor het verstrekken van dranken en/of spijzen. Het uitoefenen van deze functies gaat gepaard met dienstverlening. Deze horecanota bevat onder andere de visie op de horeca voor de komende jaren, beleidsregels voor de terrassen, de vestiging van (nieuwe) horecabedrijven, sluitingstijden en afspraken over openbare orde en veiligheid.

Beleidsonderwerpen die wel voor de horecabranche gelden of daarmee sterke raakvlakken hebben, maar niet binnen deze horecanota expliciet worden beschreven, zijn het evenementenbeleid en het

toeristische accommodatiebeleid (hotels en pensions, campings, bed & breakfast). Bij uitzondering wordt er wel iets over particuliere, recreatieve kamerverhuur (zoals airbnb's) gemeld, omdat dit een nieuwe trend is. Ook het beleid rondom coffeeshops is niet opgenomen in deze nota.

1.3 Horecanota Vlissingen en beleid- en overige uitvoeringsregels

Het horecabeleid bestaat uit twee delen; deze Horecanota Vlissingen 2016 - 2020 en de uitvoering van het beleid. De horecanota is het beleidskader voor de horeca dat wordt vastgesteld door de gemeenteraad. Voor de uitvoering is het College van B&W of de burgemeester het bevoegd gezag. De uitvoeringsregels zijn vastgelegd in bestaande documenten als de Drank- en Horecawet, de Algemene Plaatselijke Verordening (APV), Regels terrassenbeleid en –uitvoering Vlissingen 2016, Handhavingsuitvoeringsprogramma en sanctioneringsbeleid en het Preventie- en handhavingsplan Alcohol 2014-2018.

Met de vaststelling van de Horecanota Vlissingen 2016 -2020 komt de Horecabeleidsnota Vlissingen uit 2001 te vervallen.



Hoofdstuk 2 Visie en ambities

Een positieve beleving van de stad is een belangrijke voorwaarde om de economische bedrijvigheid te stimuleren en meer bezoekers en bestedingen aan te trekken. De horeca heeft een belangrijke functie in de verblijfsduur van de bezoekers. De horeca vormt samen met de detailhandel het hart van de binnenstad. Ze zijn het visitekaartje van de gemeente en zijn een belangrijke schakel in het aanbod aan voorzieningen die zorgt voor de aantrekkelijkheid, vitaliteit en de leefbaarheid. De horeca is daarmee van groot belang voor de plaatselijke economie.

Vlissingen heeft de ambitie om de randvoorwaarden voor ondernemen in de horeca te optimaliseren, vanzelfsprekend zonder in het ondernemerschap zelf te treden. De gemeente wil nieuwe ondernemers en initiatieven faciliteren, maar vooral ruimte en nieuwe mogelijkheden bieden voor de horecabedrijven die er al zijn.

Deze nieuwe horecanota geeft hier vorm aan. Het doel is om een flexibel kader te bieden aan de horeca zodat de branche versterkend en stimulerend kan zijn voor de lokale economie. De ondernemer dient zelf de stimulerende functie in te vullen.

Speerpunten van beleid:

Om de positieve beleving en de aantrekkelijkheid van de gemeente te stimuleren zijn voor deze horecanota een aantal speerpunten opgesteld:

1. Ruimte voor en vertrouwen in de horeca-ondernemer

- a. Deregulering in verlening vergunningen;
- b. Openingstijden horeca en beleid nachtvergunningen;
- c. Spelregels verhuur van particuliere accommodaties van particulieren aan particulieren.

2. Vestiging nieuwe horeca

- a. Vestigen van nieuwe horeca;
- b. Mengvormen horeca en detailhandel;
- c. Terrassenbeleid;
- d. Mogelijkheden voor pop-up horecabedrijven.

Deze speerpunten zijn in hoofdstuk 4 nader uitgewerkt.



Hoofdstuk 3 Horeca in Vlissingen

3.1 Belang van de horeca

De horecabranche heeft een belangrijke functie als publiekstrekker, werkgever, ontmoetingsplaats en als visitekaartje voor de gemeente. Een goed functionerende horecabranche is van belang voor het aantrekken van bezoekers, waaronder toeristen en winkelend publiek, maar ook een belangrijke vestigingsvoorwaarde voor bewoners, studenten en bedrijven.

De horeca fungeert als ontmoetingsplek van bewoners, bezoekers en werkers. Een ontmoetingsplek voor uitwisseling van ideeën, discussie en gezelligheid. De horeca vervult een belangrijke ondersteunende functie voor voorzieningen zoals winkels, sport, kantoren, evenementen, het theater, de bioscoop, musea en andere cultuurplekken. Als werkgever is de horeca van belang voor de werkgelegenheid in de gemeente.

De horeca is een beeldbepalende factor in het straatbeeld. De cafés, restaurants en lunchrooms met hun terrassen zorgen voor de benodigde levendigheid die nodig is voor de juiste balans in een goed functionerende leef- en werkomgeving.

De horecasector is een conjunctuurgevoelige sector; omzetcijfers groeien hard in goede tijden en dalen scherp in minder goede tijden. Op microniveau (in Vlissingen) heeft de horeca ook te maken met seizoensinvloeden door het toerisme op Walcheren. Van april tot oktober is het druk met dagjesmensen, toeristen (op de fiets) en andere regionale bezoekers. In de winterperiode komen wel steeds meer bezoekers naar Vlissingen vanwege het grotere aanbod aan hotelkamers. Sommige kwalitatieve horeca trekt door het jaar heen steeds meer klanten van buiten Vlissingen. Een groot deel van de horeca is de winter vooral aangewezen op de inwoners uit Vlissingen en haar directe omgeving.

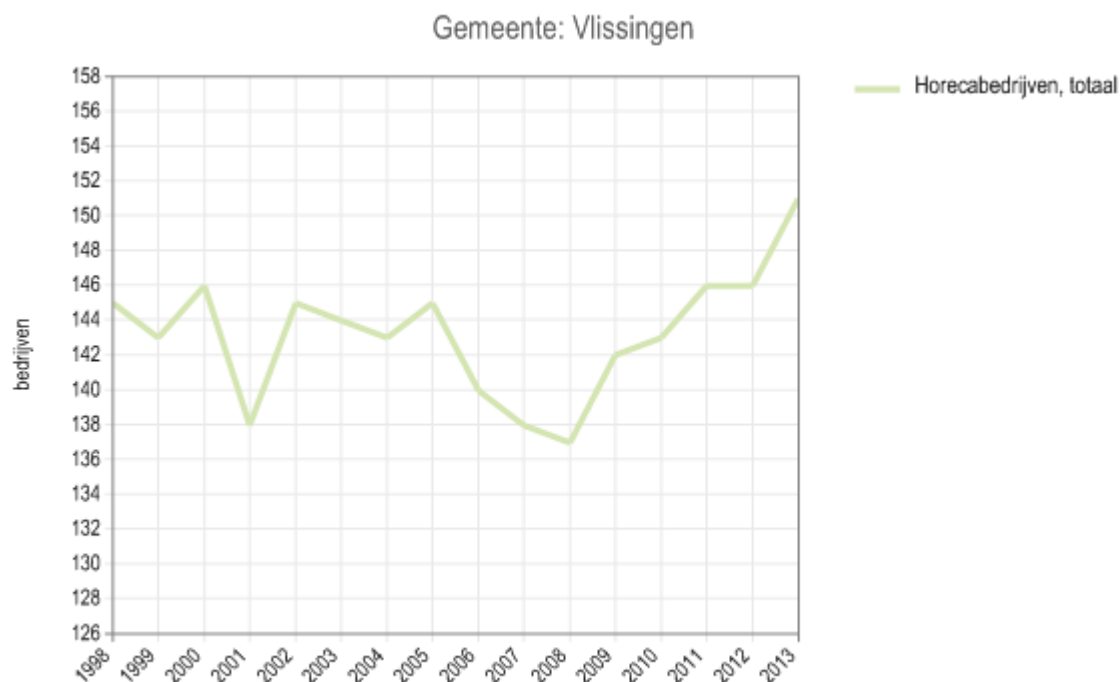
Op macroniveau is de horecabranche een afspiegeling van onze welvaart. Als het goed gaat met de economie dan is dat goed te zien in de horeca. Volle restaurants en drukbezette terrassen vullen het straatbeeld. Maar als de economie tegenzit dan blijven de consumenten weg en de terrassen leeg, met alle gevolgen van dien. Daarom is het van groot belang om te zorgen voor een optimaal klimaat waarin de horecaondernemer zelf kan inspelen op veranderende behoeften van de consument. Binnen de grenzen van de wetgeving is de verdere vervlechting van horeca en detailhandel een trend die ingezet wordt vanuit de markt. Vervlechting van bedrijven die alcohol verkopen (drank- en horecavergunning) met detailhandel is niet toegestaan vanuit de landelijke Drank- en Horecawet. Maar ook hierin zien we steeds meer ondernemers die de grenzen opzoeken met de vraag richting de wetgever om hierin meer mogelijkheden toe te staan.

Tabel 1: Aantal horecabedrijven per sector, 2013

	Gemeente Vlissingen	Provincie Zeeland	Nederland
Drankensector, totaal [bedrijven]	56	652	17.207
Fast-servicesector, totaal [bedrijven]	36	278	10.671
Restaurantsector, totaal [bedrijven]	37	414	11.161
Hotelsector, totaal [bedrijven]	16	228	3.246
Partycatering [bedrijven]	6	46	2.343
Horecabedrijven, totaal [bedrijven]	151	1.618	44.628
Verkoopoppervlakte, totaal [m2]	17.001	228.634	7.416.587
Horecabedrijven per 10.000 inwoners [bedrijven]	34,0	42,5	26,6

Bron: bedrijfschap Horeca en Catering

Figuur 1: Ontwikkeling van het aantal horecabedrijven, 1998-2013



Bron: bedrijfschap Horeca en Catering

Tabel 2: Ontwikkeling van het aantal horecabedrijven per sector, 1998, 2003, 2008, 2013
Gemeente Vlissingen

	1998	2003	2008	2013
Drankensector, totaal [bedrijven]	61	61	57	56
Fastservicesector, totaal [bedrijven]	34	36	29	36
Restaurantsector, totaal [bedrijven]	35	33	37	37
Hotelsector, totaal [bedrijven]	15	14	12	16
Partycatering [bedrijven]	0	0	2	6
Horecabedrijven, totaal [bedrijven]	145	144	137	151
Verkoopoppervlakte, totaal [m2]	16.787	15.884	15.978	17.001
Horecabedrijven per 10.000 inwoners [bedrijven]	32,4	31,9	30,6	34,0

Aandeel horeca in de regio

Tabel 3: Aandeel horeca in de regio, 2012

	Gem.Vlissingen	Prov.Zeeland	Nederland
Horecabedrijven, totaal [bedrijven]	146	1.606	43.630
Alle bedrijven, totaal [bedrijven]	2.391	29.839	1.258.125
Aandeel horecabedrijven in totaal aantal bedrijven [%]	6,1	5,4	3,5
Werknemers per gemeente – Horeca totaal [Werknemers op de loonlijst]	820	9.510	334.690
Werknemers – Bedrijfsleven totaal [Personen]	17.490	170.860	8.084.740
Aandeel horeca werknemers in totaal aantal werknemers [%]	4,7	5,6	4,1

Bron: bedrijfschap Horeca en Catering

3.2 Horecatrends

Het horeca-aanbod wordt mede bepaald door marktwerking, dus de vraag van de consument. De bewoners, gebruikers, bezoekers en gasten van de gemeente veranderen en daarmee dus ook de behoeftes, interesses en het koop- en vrijetijdsgedrag. Horecaondernemers moeten daarom voortdurend inspelen op nieuwe trends en veranderende behoeften van de consument.

Mensen willen zich graag van elkaar onderscheiden. Met hun gedrag en uiterlijk laten ze zien bij welke groep (o.a. cultuur en leeftijd) ze willen horen. Daarbij wordt gezocht naar een gemeenschappelijke mentaliteit, waarbij ze zich graag bewegen in een veilige omgeving met gelijkgestemden. Dit fenomeen zien we ook terug in de horeca. De meeste horecabedrijven spelen in op een doelgroep. Ze verkopen daarbij niet alleen een product maar ook atmosfeer. De atmosfeer wordt bepaald door zaken als interieur, locatie, muziekkeuze, assortiment, personeel, prijs en door het publiek dat er komt. De horeca in Vlissingen moet aantrekkelijk blijven voor de veranderende klanten. De kunst is om blijvend in te spelen op de veranderende omgeving om de aantrekkelijkheid van de gemeente te borgen. De horecaondernemer moet daarom rekening houden met trends.

Hieronder staat een aantal trends genoemd en beschreven:

Beleving

Eten en drinken maken een belangrijk onderdeel uit van elk vrijetijdsbezoek. Of het nu gaat om winkelen of een cultureel uitstapje. Het gaat erom om de stad en het bezoek aan de horeca te beleven in plaats van gericht winkelen voor het kopen van een product of het bekijken van kunst in een museum. Ook binnen de horeca is de beleving een trend. Dit uit zich in cafés en restaurants met een bepaald thema en de keuze voor een bepaald interieur of muziek met het doel om doelgroepen aan te trekken. De bezoeker komt niet alleen voor eten en drinken, maar ook voor een bepaalde sfeer of een gevoel. Het 'thuis voelen' is een belangrijke voorwaarde. Hierbij is de persoonlijke benadering van de klant belangrijk.

Onderscheidend vermogen

Ondernemers ontwikkelen onderscheidende concepten zoals volle smaken, biologische verantwoorde gerechten of exclusieve producten. Thema's als gezondheid en duurzaamheid spelen een belangrijke rol evenals onderscheidend interieur en onderscheidend zijn in de persoonlijke benadering van de klant. Ook het inspelen op bepaalde doelgroepen, zoals momenteel op jongeren (met frisfeesten), alleenstaanden en 50+-ers, past binnen deze trend.

Branchevermenging

Horeca vermengt zich steeds meer met andere vrijetijds-concepten, variërend van een internetcafé tot een literair café in de bibliotheek. De detailhandel biedt steeds vaker horecaproducten aan. In steeds meer winkels is enige vorm van horeca aanwezig (bijvoorbeeld: de koffiehoeke in een modezaak, boekwinkel of kapsalon of het nuttigen van vis in de viswinkel of fruitsap in de groentenwinkel). Er worden verbindingen aangegaan met producten en merken, die een vernieuwend aanbod opleveren. Veel horecabedrijven veranderen gedurende de dag in aanbod en inrichting. Overdag wordt ingespeeld op het winkelend publiek en de ondernemer biedt de klant naast een drankje ook een maaltijd aan. 's Avonds verandert de muziek en de inrichting voor het uitgaanspubliek.

Zakelijke horeca

De horeca wordt vaker gebruikt als 'derde werkplek', als alternatief voor kantoor of thuiswerken. Horecagelegenheden springen in op deze trend door het aanbieden van werkplekken (met wifi). Zakelijke ontmoetingen en afspraken vinden steeds meer plaats in een horecagelegenheid onder het genot van een lunch of een kop koffie.

Tijdelijke invulling (pop-up)

Leegstaande panden en leegstaande zaaltjes worden tijdelijk omgevormd tot hippe creatieve horecaconcepten. Als 'anti-kraak ondernemerschap' past de pop-up trend geheel bij deze tijd. Creatieve initiatieven en het groeiend aantal leegstaande panden bieden de juiste ingrediënten voor deze trend.

3.3 Omschrijving horecagebieden

In Vlissingen wordt in de huidige situatie ruimtelijk een aantal gebieden onderscheiden, waar zich horeca bevindt:

- A. Binnenstad / boulevards
- B. Horeca in de wijken
- C. Scheldekwartier en Kenniswerf (inclusief stationsgebied)
- D. Woonwijken in Vlissingen en woonkernen Oost-Souburg en Ritthem
- E. Overig (Nollebos/Westduin, buitengebied, bedrijventerreinen)

A. Binnenstad / boulevards

Globaal is binnen dit gebied een aantal deelgebieden te onderscheiden:

1. horecagebied: Bellamypark, Beursplein, Nieuwendijk (tot tweezijdige bebouwing).
2. kernwinkelgebied (Scheldeplein, Walstraat-noord/midden, Lange Zelke, deel Spuiplein, Sint Jacobsstraat, Kleine Markt.
3. Overgang horecagebied - kernwinkelgebied: Oude Markt.
4. Aanloop- en uitloopstraten (deel Spuistraat, Coosje Buskenstraat, Walstraat-zuid, Arsenaalplein, deel Nieuwendijk, Badhuisstraat, Aagje Dekenstraat).
5. Boulevards de Ruyter, Bankert en Evertsen en de Spuikom.
6. Scheldestraat.

- Ad 1. In dit gebied zijn café's, discotheek, restaurants, hotels, snackbars en afhaalhoreca gevestigd. Binnen dit horecagebied is niet alles overal mogelijk. Een aantal delen van straten in dit gebied (Bellamypark tussen Kerkstraat en Groenewoud en tweezijdige bebouwd deel Nieuwendijk) leent zich niet voor café's.
- Ad 2. In het kernwinkelgebied zelf is vooral de daghoreca (winkelondersteunende horeca) zoals lunchrooms, ijssalons en snackbars gevestigd. Een deel van de bebouwing in de Spuistraat laat hotels en daghoreca toe.
- Ad 3. Op de Oude Markt zitten winkels, horecabedrijven en cultuur/ontspanning.
- Ad 4. Solitaire café's, hotels en restaurants zijn aanwezig. Zij profiteren van passanten en toeristen en hebben daarnaast ook een eigen klantenkring.
- Ad 5. Op de Boulevards zijn hotels, café/restaurants en kiosken aanwezig. In de Spuikom is in de bioscoop een café/restaurant aanwezig.
- Ad 6. In deze straat zitten snackbars, traiteurs en afhaalhoreca. Hier is de autobereikbaarheid een belangrijke voorwaarde.

B. Horeca in de wijken

Vlissingen kent diverse winkelcentra die een lokaal verzorgende functie hebben. Gedoeld wordt op de winkelcentra Paauwenburg en Papagaaienburg. In die winkelcentra zijn horecabedrijven te vinden die meestal ondergeschikt zijn aan de detailhandelsfunctie. De snackbars, lunchrooms, enkele restaurants en afhaalzaken bedienen de betreffende woonwijken.

C. Scheldekwartier en Kenniswerf (inclusief Stationsgebied)

In deze gebieden zijn inmiddels horecafuncties toegevoegd (Timmerfabriek, ruimte in blok Bestevaer, horeca in Dok41, broodjeszaak aan Prins Hendrikweg, restaurant in station en snackbar in entreehal fiets-voet-ferry). Doordat er mensen komen en gaan (vervoer) en mensen verblijven (werknemers, studenten) ontwikkelt zich er (ondersteunende) horeca.

D. Woonwijken in Vlissingen en woonkernen Oost-Souburg en Ritthem

In de woonwijken in Vlissingen zijn solitaire horecavestigingen te vinden. Vaak betreft het een buurtcafé of een wijkcentrum met horecavoorzieningen. Er is dan aanbod van bijvoorbeeld een restaurant, snackbars, shoarmazaak en afhaal cq. bezorgdiensten, die vooral publiek uit de nabije omgeving aantrekken en bedienen. In de woongebieden ligt het accent op de woonfunctie. De balans en rust in de avond en de nacht zijn van essentieel belang.

De dorpskernen buiten het stedelijk gebied van Vlissingen: Oost-Souburg en Ritthem, hebben ieder hun eigen horeca (dorpshuis en/of café en sportkantine). Verder zijn er in Oost-Souburg restaurants te vinden die een bovenlokaal verzorgende functie hebben. De horecazaken in Oost-Souburg vervullen een rol in de maatschappelijke en sociale cohesie en zijn van belang voor de leefbaarheid in de kern.

E. Overig

In deze categorie van horecagebieden hebben we het over de solitaire horecabedrijven die bijvoorbeeld te vinden zijn op bedrijventerreinen en recreatiegebieden (campings). Meestal hebben ze een verzorgend karakter voor de hoofdfunctie die in de omgeving te vinden is. Ook de horeca die te vinden is in het gebied Nollebos-Westduin of op een recreatiepark valt onder deze categorie.

3.4 Horeca-categorieën

De horecabedrijven zijn onderverdeeld in horeca-categorieën. Deze zijn gelijk aan de categorieën die in de vigerende bestemmingsplannen van Vlissingen worden gehanteerd. De hoofdactiviteit van een onderneming is in principe bepalend voor de indeling in een bepaalde categorie.

Huidige situatie

Horeca

het bedrijfsmatig verstrekken van ter plaatse te nuttigen voedsel en dranken, het bedrijfsmatig exploiteren van zaalaccommodatie en/of het bedrijfsmatig verstrekken van nachtverblijf, nader te onderscheiden in:

a. lichte horeca, categorie 1a, aan detailhandel verwante en ondersteunende horeca: horecabedrijf van relatief beperkte omvang, dat zich met name richt op het winkelend publiek en openingstijden hanteert, die aansluiten op de openingstijden van de detailhandelsbedrijven en die bestaan uit het aanbieden en verstrekken van geringe etenswaren, kleinere maaltijden en dranken, een bezorg- en afhaalservice daaronder begrepen;

b. lichte horeca, categorie 1b: horecabedrijf van relatief beperkte omvang, dat zich in mindere mate richt op het winkelend publiek en als regel ruimere openingstijden hanteert dan aan detailhandel verwante horeca (categorie 1a) en dat bestaat uit het aanbieden en verstrekken van geringe etenswaren, kleinere maaltijden en dranken, een bezorg- en afhaalservice daaronder begrepen;

c. lichte horeca, categorie 1c, maaltijd- en logiesverstrekken horeca: horecabedrijf, gericht op het in hoofdzaak aanbieden en verstrekken van volwaardige maaltijden voor consumptie ter plaatse, een bezorg- en afhaalservice daaronder begrepen, en het aanbieden van nachtverblijf al dan niet met congres- en vergaderaccommodatie;

d. middelzware horeca, categorie 2, drankenverstrekken horeca: horecabedrijf van relatief beperkte omvang, gericht op het in hoofdzaak aanbieden en verstrekken van dranken voor consumptie ter plaatse en het, ongeschikt daaraan verstrekken van geringe etenswaren en kleine maaltijden;

e. zware horeca, categorie 3, vermaakaanbiedende horeca: horecabedrijf van grote omvang, gericht op het structureel aanbieden van grootschalige feest-, muziek- en dansevenementen, die door hun aard en omvang grote aantallen bezoekers trekken.

Hotel-pensionbedrijf

horecabedrijf, gericht op het aanbieden van nachtverblijf en ontbijt al dan niet met het ongeschikt daaraan aanbieden van volwaardige maaltijden en congres- en vergaderaccommodatie.

NIEUW BELEID

De categorie Hotel-pensionbedrijf wordt alleen pensionbedrijf / bed&breakfast. Binnen de categorie 1c zit namelijk al nachtverblijf (= hotel).



Hoofdstuk 4 Speerpunten van beleid

4.1 Speerpunt 1: Ruimte voor en vertrouwen in de horeca-ondernemer

De gemeente Vlissingen wil de horecabranche de ruimte bieden om te ontwikkelen: ruimte voor nieuwe horecaconcepten, ruimte voor nieuwe trends en ruimte voor het opstarten van succesformules.

Uitgangspunt is dat de horecaondernemer zelf het beste weet hoe hij zijn horecaonderneming tot een succes kan maken. De horecanota heeft daarom tot doel om de Vlissingse horeca de ruimte te geven om in te spelen op de huidige markt.

Er wordt gestreefd naar de verkleining van de rol en bemoeienis van de overheid door meer accent te leggen op de eigen verantwoordelijkheid van in dit geval de horecaondernemers: minder reguleren door de overheid en meer zelfregulering door de horecaondernemer.

De geboden ruimte en het verkregen vertrouwen vraagt om de nodige verantwoordelijkheid van de ondernemer. Ondernemers moeten zelf de kansen pakken om de eigen onderneming tot een succes te maken. De horecasector wordt hierdoor gestimuleerd om te blijven investeren. De kwaliteit van en de positieve effecten op de horeca en daarmee op de plaatselijke economie worden hiermee vergroot. Met een succesvolle onderneming wordt een bijdrage geleverd aan een goed functionerende horeca sector in Vlissingen. Immers de welvaart van de gehele sector is van belang voor het succes van de eigen onderneming en vice versa. Het is de kunst van de horecaondernemer om aan te sluiten bij de wensen en het gedrag van de consument. Doelgroep, tijdstip, locatie, kwaliteit en service en de combinatie van deze functies met sfeer zijn daarbij sleutelbegrippen.

De ondernemer is verantwoordelijk voor de openbare orde en veiligheid in en rond zijn onderneming. Uitgangspunt hierbij is dat een horecaondernemer in de eerste plaats zelf gebaat is bij een goedlopend bedrijf en alles zal doen om de omstandigheden in zijn café of restaurant optimaal te laten zijn. Ook streeft elke ondernemer er naar om elke vorm van overlast voor bezoekers, maar ook voor omwonenden in te perken. Immers als dit niet op orde is blijven bezoekers weg of krijgt de onderneming een slechte naam. Kortom een professioneel horecaondernemer doet er alles aan om zijn zaken op orde te hebben. In de Vlissingse praktijk nemen ondernemers individueel maatregelen tegen overlast. Het is gewenst dat de ondernemers in het aangewezen horecagebied ook collectief maatregelen treffen (collectieve horeca ontzegging, convenant Veilig Uitgaan is samenwerking met gemeente en politie).

De ondernemer krijgt het vertrouwen om zelf zijn onderneming te exploiteren op de wijze waarop hij of zij dat wil, binnen het kader van de regelgeving. De gemeente faciliteert en staat de ondernemer vanuit de taak van de overheid bij. Hierbij is het van belang om met elkaar in gesprek te blijven. Wederzijds vertrouwen is hierbij het sleutelwoord. De gemeente streeft er naar om vindbaar en aanspreekbaar te zijn voor de ondernemers. Via het zogenaamde ondernemersloket wordt de ondernemer via korte lijnen en zo snel mogelijke beantwoording langs de gemeentelijke loketten geleid. De al bestaande (bestuurlijke) overleggen tussen horeca, gemeente en politie worden voortgezet.

a. Deregulering in verlening vergunningen

Huidige situatie

De huidige vergunningverlening geeft bij ondernemers geen reden tot klagen. Er is heldere uitleg, goede informatie en een zo snel mogelijke afhandeling staat hoog in het vaandel.

Ontwikkelingen

In het kader van deregulering is het een suggestie om bepaalde categorie horecabedrijven vrij te stellen van een exploitatievergunning.

Nadeel: De Wet BIBOB kan en mag niet meer worden toegepast op de personen die een melding maken om een bedrijf onder die bepaalde categorie te starten of over te nemen.

Voordeel: Door alleen categorie 1a als meldingscategorie in te voeren en alleen de bedrijven zonder alcohol en met winkeltijden hiervoor uit te kiezen lijken de risico's beperkt. Mocht blijken dat de openbare orde en veiligheid alsnog in het geding is dan kan er altijd door het bevoegd gezag worden ingegrepen.

NIEUW BELEID

Het streven blijft om de vergunningverlening soepel en vlot te laten verlopen. Daar waar digitalisering dit proces kan versnellen, zal dit worden ingezet (nadat de benodigde besluitvorming hiervoor is genomen). Het Ondernemingsdossier (website die door Horeca Nederland is ontwikkeld) biedt hier aanknopingspunten voor.

De horecabedrijven, die vallen onder de categorie 1a (zonder alcohol en met openstelling tot 22.00 uur door de week, tot 20.00 uur op zaterdag en tot 18.00 uur op zondag (conform de Winkeltijdenwet) kunnen zonder een exploitatievergunning worden gerund. Er kan desgevraagd bij deze categorie bedrijven een terras worden vergund, als men aan de gestelde voorwaarden voldoet (volgens de Regels terrassenbeleid en -uitvoering Vlissingen 2016).

De bedrijven die binnen categorie 1a alcohol willen schenken, moeten wel een exploitatievergunning aanvragen. Vanaf categorie 1b tot en met categorie 3 blijft het huidige beleid van kracht (exploitatievergunning aanvragen).

b. Openingstijden horeca en beleid nachtvergunningen

Huidige situatie

De huidige sluitingstijd voor de cafés is 02.00 uur met een uur verlenging tot 03.00 uur via eenrichtingsverkeer (niet meer naar binnen, alleen naar buiten). Dit is een algemeen geldende regel voor geheel Vlissingen. De bedrijven die dit willen toepassen dienen dit aan te vragen.

Er zijn 4 nachtvergunningen in Vlissingen, waarvan er 1 buiten de binnenstad ligt (en niet wordt gebruikt). Eén vergunning zit op het pand Bellamypark 22. Twee vergunningen zitten op de panden Nieuwendijk 9 en 9a. Een nachtvergunning is voor 7 dagen in de week.

In het winkelgebied sluiten de horecabedrijven uiterlijk om 22.00 uur.

Verzoeken

Er ligt een verzoek voor een extra nachtvergunning aan het Bellamypark en er zijn signalen dat er bij verruiming van het aantal nachtvergunningen, ook andere horecagelegenheden zijn geïnteresseerd. Op dit moment worden de 4 vergunningen niet optimaal gebruikt.

Omdat de bezoekers steeds later naar de cafés komen wordt het voor de drankverstreckende bedrijven moeilijker om in een paar uur tijd het bedrijf rendabel te krijgen.

De gevraagde verruiming van de openingstijden is overigens alleen vanaf de donderdag tot en met de zaterdag. Op andere dagen in de week is het niet nodig en ook niet gewenst.

Vanuit ondernemers op de Oude Markt wordt gevraagd naar verruiming tot 24.00 uur door de daar aanwezige theater/restaurant/hotel/lunchcafé-functies.

Omdat dit gebied steeds minder winkelgebied is en meer een verblijfsgebied met bewoning in de nabijheid is een lichte verruiming van de sluitingstijden aanvaardbaar.

Voordelen:

Door verruiming van de openingstijden komen er meer mogelijkheden voor ondernemers om de bedrijfsvoering aan te passen aan de wensen van deze tijd. Door deze verruiming is de verwachting dat er minder massaal mensen ineens op straat komen met alle gevolgen van dien. Door verruiming ontstaat spreiding van huiswaarts kerend publiek. In het algemeen verloopt dit rustiger dan dat grote groepen jongeren allemaal tegelijk op straat staan en naar huis moeten. Er zijn gemeenten met ervaringen met ruimere openingstijden en die ervaringen zijn over het algemeen positief.

De echte winkelfunctie vermindert op dat plein, want de panden worden gevuld met elkaar aanvullende horeca en bijvoorbeeld een theaterfunctie. Dit vraagt om een wat andere bedrijfsvoering met enigszins aangepaste (ruimere) openingstijden.

Nadelen:

Bewoners rondom de horecabedrijven kunnen overlast ondervinden door latere sluitingstijden. De politie zal wellicht met meer inzet en langer in de stad aanwezig moeten zijn. Bestaande ondernemers willen door de week niet eerder dicht, want dit kost omzet.

NIEUW BELEID

Voor de 4 aanwezige nachtvergunningen in Vlissingen wordt het volgende beleid in werking gesteld:

- Een nachtvergunning wordt ingetrokken, wanneer deze een jaar niet is gebruikt.
- Er wordt elke keer opnieuw afgewogen en besloten of een ingetrokken nachtvergunning opnieuw beschikbaar komt.

Via de te verlenen exploitatievergunningen is het mogelijk om de sluitingstijd van horecabedrijven op de Oude Markt op 23.00 uur te zetten (met een afhandelingsuur tot 24.00 uur).

c. Spelregels verhuur van particuliere accommodaties van particulieren aan particulieren

Er zijn nu geen spelregels voor het verhuren van particuliere accommodaties aan particulieren in Vlissingen. De hotelsector maakt hier opmerkingen over. Zij moeten voldoen aan regels en een particulier die een woning als 'hotel' verhuurt moet dat dus ook.

Hieronder staat een aantal spelregels, die we gaan hanteren voor particuliere verhuur van onderkomens aan particulieren:

U moet zelf in de woning wonen.

Vakantieverhuur is alleen mogelijk als u hoofdbewoner van de woning bent en zo staat ingeschreven in de Basisregistratie Personen (BRP).

U mag de woning alleen incidenteel verhuren.

Uw woning bedrijfsmatig en structureel verhuren is niet toegestaan. Als u uw woning in totaal meer dan twee maanden per jaar verhuurt, gaat de gemeente onderzoeken of u bedrijfsmatig verhuurt. Als u een gedeelte van uw woning bedrijfsmatig wilt verhuren, dan kunt u een Bed and Breakfast (B&B) beginnen.

U moet belasting betalen.

Over de inkomsten uit vakantieverhuur moet u toeristenbelasting (als u verhuurt aan iemand van buiten de gemeente) en inkomstenbelasting betalen.

U hebt toestemming nodig van VvE of verhuurder.

- Vakantieverhuur kan in principe alleen als u **eigenaar** bent van de woning. Sommige Verenigingen van Eigenaren (VvE's) hebben vakantieverhuur in de splitsingsakte verboden. Maak vooraf afspraken hierover om conflicten te voorkomen!

- Als huurder mag u bijna nooit uw woning aan anderen verhuren. Ook niet als u dit incidenteel doet. U vindt dit terug in het huurcontract. Huurt u van een woningcorporatie? Dan mag u uw woning nooit gebruiken voor vakantieverhuur. U loopt het risico uw woning te verliezen.

Uw woning moet brandveilig zijn.

Uw woning moet in het belang van uw gasten en uw burens aan de nodige brandveiligheidseisen voldoen.

Uw gasten mogen geen overlast veroorzaken voor omwonenden.

Als hoofdbewoner van de woning bent u verantwoordelijk voor het gedrag van uw gasten. Maak daarom van tevoren duidelijke afspraken om overlast te voorkomen.



4.2 Speerpunt 2: Vestiging nieuwe horeca

a. Vestiging van nieuwe horeca

Een gevarieerd en hoogwaardig horeca-aanbod voor verschillende doelgroepen is van belang voor bewoners en ondernemers, maar ook voor het aantrekken van toeristen en potentiële nieuwe bedrijven. Een gevarieerde horeca draagt bij aan de aantrekkelijkheid van de gemeente. Met name de horeca in het centrum van Vlissingen is van belang voor de attractiviteit van de stad. Stilstand betekent achteruitgang, dus het streven is om nog meer kwaliteit toe te voegen.

In Vlissingen worden in de huidige situatie ruimtelijk een aantal gebieden onderscheiden, waar zich horeca bevindt:

- A. Binnenstad / boulevards
- B. Horeca in de wijken
- C. Scheldekwartier en Kenniswerf (inclusief Stationsgebied)
- D. Woonwijken in Vlissingen en woonkernen Oost-Souburg en Ritthem
- E. Overig (Nollebos/Westduin, buitengebied, bedrijventerreinen)

A. Binnenstad / boulevards

De focus voor het vestigen van nieuwe horeca ligt op de binnenstad. Er is een maatschappelijke trend gaande waarbij het winkelend publiek steeds meer een beleving wil ervaren. Dit kan gerealiseerd worden door het mengen van functies zoals detailhandel, cultuur, ontspanning en horeca. Deze trend is ook te zien in nieuwe concepten en de trend van winkels met ondergeschikte horeca.

We blijven achter ons beleid staan om in het kernwinkelgebied mogelijkheden te maken voor daghoreca die ondersteunend zijn aan het winkelend publiek om de totaalbeleving te versterken. Het verblijfsklimaat in de winkelstraten moet worden verbeterd. Het bezoeken van de binnenstad wordt steeds meer een uitje waarbij meerdere activiteiten worden ondernomen (winkelen/boodschappen doen, vermaak, bioscoop, theater, een drankje nuttigen en/of een hapje eten).

Het huidige bestemmingsplan in de binnenstad kent een regeling dat horeca categorie 1a overal en in sommige delen horeca 1b mogelijk is in het winkelgebied.

Voor de Oude Markt willen we de horecafunctie 1b (horeca van beperkte omvang met ruimere openingstijden) en 1c (restaurant/logiesverstrekking) desgewenst toestaan via een te verlenen afwijking van het nu geldende bestemmingsplan. Zo houden we greep op de ontwikkeling van dit gebied en de bedrijfsplannen van de ondernemers.

De Oude Markt en de direct omliggende omgeving tot en met de Korte Kerkstraat is duidelijk een gemengd gebied aan het worden met winkels, horeca en cultuur. In het geldende bestemmingsplan is voor de helft van de panden horeca 1a (detailhandels-verwante horeca) en horeca 1b en 1c in andere panden toegelaten.

Er is ook al een hotel gevestigd aan de Oude Markt en een hostel in de nabijgelegen Korte Kerkstraat. Omdat de winkelfunctie in dat gebied onder druk staat is juist een invulling met cultuur & ontspanning (theater) en dag- en -avond(eet)horeca tot 24.00 uur een welkome versterking.

Bij herziening van het bestemmingsplan zou overwogen kunnen worden deze functies rechtstreeks – dus zonder procedure – toe te laten.

Ook in de andere delen van de binnenstad laat het huidige bestemmingsplan voldoende ruimte toe om de dynamiek in de horecabranche te faciliteren.

In de Spuikom is horeca gevestigd, ondersteunend aan de leisurefuncties die daar zitten. Met mogelijke toekomstige leisure-ontwikkelingen in de nog te bebouwen Spuikom is horeca als ondersteuning noodzakelijk.

In het gebied Spuiplein mag ook al horeca (hotels, daghoreca, restaurants) volgens het bestemmingsplan. Als verbindingsplein tussen de boulevards en de Spuikom en het winkelgebied/horecagebied en het Scheldekwartier kan horeca hier een rol spelen. Functies als daghoreca en verblijfsaccommodaties kunnen hier een bijdrage aan leveren.

Met name in het centrum van Vlissingen is de meeste dynamiek in de horecabranche te zien. Wisseling van exploitanten, nieuwe investeringen, nieuwe ondernemers en nieuwe concepten zijn de laatste jaren duidelijk zichtbaar.

NIEUW BELEID

Nieuwvestiging horeca Binnenstad / boulevards

In de Scheldestraat, tussen de Paul Krugerstraat en de Aagje Dekenstraat (bestemmingsplan Middengebied) wordt in alle panden met een detailhandelsbestemming op de begane grond ook daghoreca (horeca-categorie 1a) toegestaan (met sluitingstijd 22.00 uur). Avond- en nachthoreca is daar niet gewenst vanwege de omliggende woonomgeving.

De huidige verleende, ruimere exploitatievergunningen blijven gehandhaafd, totdat de ondernemer zijn bedrijf over doet aan iemand anders en de exploitatievergunning moet worden gewijzigd (zgn. uitsterfbeleid).

Op de Oude Markt laten we voor een aantal panden met een ontheffing van het bestemmingsplan ook de horecafunctie categorie 1b (restaurant) toe. In alle panden is al wel horeca categorie 1a toegestaan.

B. Horeca in de wijken

Het huidige aanbod van horeca in/rond de wijkwinkelcentra is in balans. Verplaatsing van bestaande daar zittende bedrijven behoort tot de mogelijkheden binnen de wijk.

C. Scheldekwardier en Kenniswerf (inclusief Stationsgebied)

Het Scheldekwardier en Kenniswerf (inclusief de binnenhavens en stationsgebied) zijn gebieden in ontwikkeling. Daarom is het van belang om voor de toekomst in te kunnen spelen op mogelijke horeca-ontwikkelingen.

De huidige bestemmingsplannen op de Kenniswerf/Binnenhavens/Stationsgebied voorzien hier al in (zelfstandige horeca langs Prins Hendrikweg, bij Station en op landtongen in Binnenhaven). In het overige Kenniswerf-gebied is alleen ondersteunende horeca geregeld (HZ, Dok41 en Orionis).

Voor het Scheldekwardier betekent dit dat de lopende herziening van de Ontwikkelingsvisie Scheldekwardier het moment is om hier ruimte voor te maken (goed onderbouwd en in overleg met betrokkenen).

NIEUW BELEID

Nieuwvestiging horeca Scheldekwardier

Het deel van het Scheldekwardier ten zuiden van De Willem Ruysstraat behoort functioneel tot het centrum. De mogelijkheden voor horeca dienen daarbij aan te sluiten en aanvullend te zijn al dan niet ondersteunend aan de hoofdfuncties op het Scheldekwardier (ook in de aanwezige industriële gebouwen). Ten noorden van de genoemde straat zijn geen mogelijkheden voor horeca. In het reeds gerealiseerde bouwblok aan het Dok zijn m2 horeca bestemd.

D. Woonwijken in Vlissingen en woonkernen Oost-Souburg en Ritthem

De ruimte die in het bestemmingsplan wordt geboden kan blijven bestaan. Bij gevraagde afwijkingen hiervan zal per situatie worden gehandeld. Verplaatsing van bestaande daar zittende bedrijven behoort tot de mogelijkheden binnen de wijken en dorpskernen.

E. Overig

Toevoeging van ondersteunende horeca bij de hoofdfuncties behoort tot de mogelijkheden. In het gebied Westduin/Nollebos zijn er toeristisch wel kansen, die vragen om horeca.



b. Mengvormen horeca en detailhandel

Huidige situatie

In een horecabedrijf met een Drank- en Horecaverunning mag geen detailhandel worden bedreven. Daar is landelijke wetgeving voor en dit is lokaal niet te veranderen.

Men mag alleen eten en drinken verkopen om te nuttigen ter plaatse of om mee te nemen.

Een winkel waar eten en drank wordt verkocht heeft een exploitatievergunning nodig met de benodigde eisen (toiletten).

- In horecabedrijven die onder de categorie 1a en 1b vallen is detailhandel toegestaan, mits er geen alcohol wordt geschonken.

- In winkels is de ondergeschikte horecafunctie zonder exploitatievergunning toegestaan, mits de drankverstrekking alcoholvrij is en mits wordt voldaan aan de APV-vrijstelling: ondersteunende activiteit.

In die vrijstelling zitten de voorwaarden zoals de beperkte omvang van benodigd oppervlak binnen het bedrijf, aanwezigheid van bezoekerstoiletten en de sluitingstijden volgens de Verordening Winkeltijden Vlissingen zijn (maximaal tot 22.00 uur open).

- In winkels mag je eten en drank (met alcohol) verkopen als er een exploitatievergunning wordt verstrekt en de horecaruimte voldoende is afgescheiden van het winkeldeel. Ook dan gelden de voorwaarden als bezoekerstoiletten en de sluitingstijden volgens de Verordening Winkeltijden Vlissingen (maximaal tot 22.00 uur open). Verwezen wordt naar het Besluit Eisen Inrichtingen Drank- en Horecawet.

Vlissingen heeft zich aangemeld, samen met 4 andere Zeeuwse gemeenten, voor een pilot van de Vereniging Nederlandse Gemeenten om in 2016 te experimenteren met mengvormen van horeca en detailhandel. Er hebben zich 9 ondernemers aangemeld. De proef loopt van 1 april 2016 tot 1 april 2017.

Geen nieuwe horeca in de overige gebieden

In de overige gebieden anders dan het kernwinkelgebied en het horecagebied van de binnenstad ligt geen focus op de uitbreiding van horeca (naast de mogelijkheden die de vigerende bestemmingsplannen nu al bieden).

Initiatieven voor kwalitatieve horeca-concepten blijven welkom, waarbij een zorgvuldige afweging wordt gemaakt of het initiatief passend is voor de betreffende locatie.

Een initiatief voor vestiging van nieuwe horeca in de wijkcentra of dorpskernen zal anders worden beoordeeld dan vestiging van horeca in de binnenstad. Het initiatief moet een duidelijke toevoeging zijn aan de functies in de directe omgeving en moet ook passend zijn in de directe omgeving. Hierbij worden ook aspecten als openbare orde en (geluids)overlast meegewogen.

Initiatieven worden in eerste instantie getoetst aan het bestemmingsplan. Indien het initiatief niet passend is binnen de planologische regelgeving, wordt een nadere afweging gemaakt of er medewerking kan worden verleend aan het initiatief met een afwijking van het bestemmingsplan. Hierbij worden alle betrokken belangen, openbare orde en veiligheid, ruimtelijke aspecten en zaken als cultuurhistorische waarden en milieu afgewogen.

c. Terrassenbeleid

Hierin worden de randvoorwaarden geregeld voor onder meer inrichting en openstelling van gevel- en overige terrassen. Ook wordt het mogelijk een vergunning te verkrijgen voor gevelzitplaatsen bij winkels (onder voorwaarden).

d. Mogelijkheden voor pop-up horecabedrijven

Tegenwoordig is het trendy om op leegkomende, leegstaande en/of transformerende locaties in de gemeente (bedrijventerrein, kantoren, scholen, binnenhavens) met horeca weer nieuw leven in dat gebied te blazen. Met zgn. pop-up horecabedrijven kan dit tegen relatief geringe kosten. Door een container en enkele houten banken neer te zetten kan al snel de sfeer en uitstraling van een horecabedrijf worden gecreëerd.

De vraag is of Vlissingen dit ook wenst en zo ja, waar en onder welke voorwaarden.

NIEUW BELEID

Pop-up horeca

In het gebied Scheldekwartier is pop-up horeca (met alcohol) toegestaan, mits de onderneming wel aan de huidige horecavereisten voldoet. Eisen die ook aan een ondernemer in een gevestigd pand worden gevraagd (milieu, diploma's, sluitingstijden)

Pop-up betekent dat het tijdelijk is. De exploitatievergunning kan tijdelijk worden verleend. Verlenging is mogelijk na evaluatie.

In het gebied Kenniswerf is pop-up horeca (met alcohol) ook toegestaan, onder dezelfde voorwaarden als hierboven. Op andere locaties in de gemeente zijn er op dit moment geen mogelijkheden. Ook het bestemmingsplan van genoemde locaties dient deze horecafunctie toe te laten.

Beleid voor pop-up horeca via mobiele foodtrucks wordt in 2016 in het gemeentelijke standplaatsenbeleid vastgelegd.

Hoofdstuk 5 Overige horecaonderwerpen

5.1 Openbare orde, veiligheid en voorkomen van overlast

Veiligheid is een belangrijke voorwaarde voor een sterke horecasector en daarmee van groot economisch belang. De aanpak van veiligheid is tegenwoordig niet meer een zaak van de overheid en/of politie alleen. De gemeente is meer en meer regisseur voor het lokale veiligheidsbeleid. Naast de rol van de gemeente gaat het bij het waarborgen van de veiligheid om een samenwerking en inspanning van bedrijfsleven, maatschappelijke instanties, en ook bewoners. De aspecten op het gebied van openbare orde, veiligheid en het voorkomen van overlast is daarmee een gezamenlijk belang van alle betrokken partijen.

Hier ligt ook een relatie met het gemeentelijke Integrale Veiligheidsbeleid.

Cameratoezicht

Cameratoezicht is één van de maatregelen die door de gemeente in samenwerking met de politie is genomen om de veiligheid en openbare orde te waarborgen in het centrum van Vlissingen.

5.2 Milieuaspecten

In het milieubeleid is met name de geluidsnormering van belang voor de horeca. Geluidsnormen kunnen de exploitatiemogelijkheden van horecabedrijven beperken. Bij de vergunningverlening is de ondernemer zelf verantwoordelijk voor het voldoen aan de geluidnormen en het akoestisch in orde hebben van de horeca-inrichting. De ondernemer zal bij twijfel op eigen kosten moeten voorzien in een akoestisch rapport waaruit blijkt dat het akoestisch klimaat op orde is of waaruit blijkt welke maatregelen genomen moeten worden om akoestisch te voldoen. Indien niet kan worden voldaan aan de geluidsnormen zal de ondernemer zijn horecaconcept moeten aanpassen. De uitvoering en handhaving van de milieunormen wordt uitgevoerd door de gemeente (dit verloopt volgens het activiteitenbesluit).

5.3 Paracommerciële horecabedrijven

In de Drank- en Horecawet is verplicht gesteld dat in iedere gemeente een verordening voor paracommerciële horeca van kracht moet zijn. Gemeenten worden zo verplicht gesteld om regels op te stellen met inachtneming van het tegengaan van oneerlijke concurrentie ten opzichte van de commerciële reguliere horeca.

De regels voor de paracommerciële horeca zijn recent opgesteld en worden in een afzonderlijk traject geëvalueerd. Dit valt buiten het kader van deze Horecanota.

5.4 Vergunningverlening

De horeca moet aan veel regels voldoen. Vergunningen en regels met betrekking tot de Drank en horecawet, APV (exploitatievergunning), Bibob, Wet milieubeheer, kansspelautomaten en Wabovergunningen leggen veel beslag op de tijd van de ondernemer, maar zijn vaak ook nodig om met name op het gebied van openbare orde en veiligheid te waarborgen dat het leefbaar blijft in de gemeente. Zo is de toetsing aan de Wet Bibob bij de aanvraag om exploitatievergunning voor vele ondernemers een enorme administratieve opgave. Maar anderzijds is de doelstelling van deze wet om te voorkomen dat de overheid criminele activiteiten faciliteert en het beschermen van de concurrentiepositie van bonafide ondernemers van groot belang voor de gemeente en de horecasector.

De gemeente streeft naar betere dienstverlening en service richting de horecaondernemers. Hierin zijn de laatste jaren al de nodige stappen gezet. De komende jaren zal de faciliterende taak van de gemeente richting de horeca verder worden uitgewerkt. Via het zogenaamde Ondernemersloket wordt de ondernemer via korte lijnen en zo snel mogelijke beantwoording langs de gemeentelijke loketten geleid. De gemeente heeft als doelstelling een verdere optimalisering van het vergunningenproces en het wegnemen van onnodige belemmeringen (deregulering).

5.5 Handhaving

De regels waaraan ondernemers zich dienen te houden liggen vast in wetten zoals de Drank- en Horecawet en in de voorschriften van vergunningen en ontheffingen die verleend worden op basis van de APV. Ook heeft de gemeente een Algemeen Handhavingsbeleid, het Handhavings Uitvoeringsplan (HUP) en een Preventie- en Handhavingsplan Alcohol 2014-2018.

Daar waar het in deze nota voornamelijk gaat om het bieden van ruimte aan de ondernemer en het stimuleren van de horeca en de plaatselijke economie, is handhaving juist gericht op het controleren op de regels die we met elkaar hebben afgesproken met als doelstelling dat het een leefbare omgeving blijft.

Daar waar regels worden gesteld moet ook op de regels gehandhaafd worden. Een professioneel horecaondernemer kent het kader van de regelgeving waarbinnen de exploitatie van het horecabedrijf dient plaats te vinden. De horecaondernemer heeft, net als de gemeente, politie en bewoners, een belang bij een goed sociaal klimaat in zijn directe omgeving. Wanneer de balans op het gebied van veiligheid, openbare orde en overlast is verstoord is dat slecht voor het imago van de horeca en schrikt dat potentiële klanten af.

5.6 Preventie

Jongeren in Zeeland drinken te veel en te vaak alcohol. Alcohol is vooral voor jongeren schadelijk voor de gezondheid. Daarnaast remt alcohol de ontwikkeling van jonge hersenen. Daarom hebben de Zeeuwse gemeenten (waaronder de gemeente Vlissingen) alcoholpreventie opgenomen als speerpunt in hun gezondheidsbeleid. Ook vanuit het oogpunt van veiligheid willen de gemeenten het alcoholgebruik onder jongeren terugdringen. Jeugd en alcohol is een integraal vraagstuk, waar ook vergunningverlening, handhaving, jeugdbeleid, sportbeleid en onderwijsbeleid bij betrokken zijn.

Onder de noemer 'Laat ze niet (ver)zuipen!' bundelt Zeeland de krachten om het alcoholgebruik onder jongeren terug te dringen. Doel van deze campagne is de inwoners van Zeeland bewust te maken van de risico's van (overmatig) alcoholgebruik door jongeren en hen actief te betrekken bij activiteiten om het alcoholgebruik onder jongeren te beperken.

In 'Laat ze niet (ver)zuipen!' werken de gemeenten intensief samen met de GGD Zeeland, Indigo Preventie, CZW Bureau (College voor Zorg en Welzijn), de Politie Zeeland-West-Brabant en met tal van andere maatschappelijke instellingen en organisaties.

Ondernemers kunnen hierop inspelen door non-alcohol / frisfeesten te organiseren en er zijn zelfs al voorbeelden van ondernemers in den lande die überhaupt geen alcohol schenken in hun bedrijf. De doelgroep is dan specifiek 14-17 jarigen.

Ondernemers hebben hierin ook een verantwoordelijkheid door de handhaving op alcohol schenken aan jongeren goed te doen. Dit kan bijvoorbeeld door gekleurde polsbandjes te gebruiken voor de bezoekers en/of door preventief aan de deur blaastesten te houden.

Vanwege de verhoging van de alcohol gerechtigde leeftijd is het thuis "indrinken" bij de jeugd erg populair geworden. De ondernemer kan hier niets aan doen, maar hij kan wel met blaastesten controleren welk publiek hij binnen wil hebben.



Hoofdstuk 6 Evaluatie

Deze horecanota en de effecten van de speerpunten van beleid worden een jaar na vaststelling geëvalueerd met de betrokken partijen in het bestaande overleg tussen horeca, politie en gemeente. Zo nodig wordt het beleid bijgesteld of herzien indien blijkt dat de gewenste doelstellingen niet worden behaald of negatieve effecten voortkomen uit het gevoerde beleid.

BIJLAGE



Regels terrassenbeleid en -uitvoering Vlissingen 2016

Burgemeester van de gemeente Vlissingen;

overwegende dat het verboden is zonder vergunning van de burgemeester een terras in gebruik te nemen;

dat het gewenst is beleid te formuleren voor het verlenen van exploitatievergunningen voor het terras, met het oog op het beschermen van het belang van:

- a. de openbare orde en veiligheid;
- b. het voorkomen of beperken van overlast;
- c. het uiterlijk aanzien van de omgeving;
- d. de verkeersvrijheid en/of –veiligheid;

gelet op de artikelen 2:5, derde lid, en 2:25, vierde lid van de Algemene plaatselijke verordening Vlissingen 2013 (hierna: APV) en de artikelen 1:3, vierde lid en 4:81 e.v. van de Algemene wet bestuursrecht; het bepaalde in artikel 156, derde lid van de Gemeentewet en artikel 2:25 van de APV io artikel 1:7 Algemeen aanwijzingsbesluit 2005;

b e s l u i t :

bij het beoordelen van aanvragen om exploitatievergunningen of terrasvergunningen de volgende beleidsregel aan te houden:

Artikel 1. Begripsbepalingen

- | | |
|----------------------------------|---|
| a. Openbare inrichting: | de inrichting waarin bedrijfsmatig of in een omvang alsof zij bedrijfsmatig was logies wordt verstrekt of dranken worden geschonken of rookwaren of spijzen voor directe consumptieve worden bereid of verstrekt. Onder een openbare inrichting worden in ieder geval verstaan: een hotel, restaurant, pension, café, cafetaria, snackbar, kiosk, discotheek, buurthuis of clubhuis alsmede een bij deze inrichting behorend terras en de andere aanhorigheden; |
| b. Terras: | een buiten de besloten ruimte van de openbare inrichting liggend deel daarvan waar zit- en sta gelegenheid kan worden geboden en waar tegen vergoeding dranken kunnen worden geschonken of spijzen voor directe consumptie kunnen worden bereid of verstrekt; |
| c. Gevelterras: | terras grenzend aan de gevel van een openbare inrichting waarin een horecabedrijf geëxploiteerd wordt; |
| d. Gebouwd terras (winterterras) | overdekt en/of een door wanden omgeven ruimte, waarin de inrichting wordt voortgezet. Het gebouwde terras is aangebouwd aan de horecavestiging en is gelegen op of |

aan de openbare weg.

- e. Overige terrassen: alle terrassen niet grenzend aan de gevel van een openbare inrichting;
- f. Tappunt: een buitenbar, deze 'bar' mag maximaal 120cm hoog zijn en de nooduitgangen niet blokkeren.
- g. Locatie: fysieke bepaling van het terras;
- h. College: het college van burgemeester en wethouders van Vlissingen.

Artikel 2. Geldigheidsduur vergunning

Een vergunning wordt voor onbepaalde tijd afgegeven en is persoonsgebonden. Dit betekent dat de vergunning wordt afgegeven aan de exploitant. Indien naar het oordeel van het bevoegd gezag bijzondere omstandigheden het noodzakelijk maken, wordt een vergunning verleend voor een kortere periode.

Artikel 3. Terrassenseizoen

- gevelterrassen mogen het gehele jaar door geplaatst worden;
- overige terrassen mogen van 1 maart tot en met 30 november geplaatst worden;
- als terrassen niet geplaatst mogen worden, moet ook alle meubilair, opstallen (zoals plantenbakken e.d.) en parasols van de openbare weg worden verwijderd (zodat 'normaal' gebruik van de openbare weg weer mogelijk is);
- langdurige (meer dan twee weken) opslag of opeenstapeling op het terras van terrasmeubilair is niet toegestaan.

Artikel 4. Algemeen

Gevel- en overige terrassen zijn (met vergunning) toegestaan, onder voorwaarde dat:

- geen schade wordt toegebracht aan de openbare weg;
- gebruik, beheer en onderhoud van de openbare weg (incl. kabels en leidingen) niet in gevaar komen;
- overlast (door het niet en/of lastig toegankelijk zijn van de openbare weg) voor passanten en gebruikers van in de nabijheid gelegen panden wordt vermeden.

Artikel 5. Openingstijden

In verband met het voorkomen van overlast voor gebruikers van de in de omgeving gelegen panden, mag een terras alleen geëxploiteerd worden van 08.00 tot 02.00 uur.

Is het een terras bij een winkel dan gelden voor het terras de ter plaatse geldende winkeltijden.

Is het een terras bij een inrichting met exploitatievergunning dan geldt de uiterste sluitingstijd van 02.00 uur of de eerdere sluitingstijd van de exploitatievergunning.

Bij inrichtingen die gebruik maken van een afhandelingsuur van 02.00 tot 03.00 uur (zgn. eenrichtingsverkeer) geldt ook dat het terras tot 02.00 uur wordt geëxploiteerd. Bezoekers op het terras kunnen na 02.00 uur niet meer de inrichting in volgens de regels van het eenrichtingsverkeer (wel naar buiten, niet naar binnen).

Artikel 6. Terrasafmetingen

De afmetingen van een terras worden per aanvraag bepaald, en eventueel door de gemeente visueel afgebakend.

De terrasafmetingen worden bepaald op basis van de volgende uitgangspunten:

1. Veilig en doelmatig gebruik van de openbare weg blijft gehandhaafd voor alle gebruikers. De minimale vrije doorgang voor voetgangers is 1,5 tot 2,4m (gebaseerd op richtlijn 177 van CROW)¹.

¹ Crow is het nationale kennisplatform voor infrastructuur, verkeer, vervoer en openbare ruimte. Richtlijn 177 van Crow geeft advies bij maatvoeringen bij multifunctioneel gebruik van de openbare ruimte en is mede leidend bij het vaststellen van maatvoeringen van terrassen.

2. De maximale doorgang wordt bepaald door de intensiteit van de voetgangersstromen en de functies van onderhavige locaties.
3. Een ongehinderde doorgang moet gegarandeerd zijn voor hulpverleningsdiensten.
4. Brandkranen en vluchtroutes moeten vrij toegankelijk zijn.
5. Op het evenemententerrein van het Bellamypark is de maximale diepte van de overige terrassen aangegeven door 'pinnen'.

Artikel 7. Omgevingsvergunningplichtige terrasonderdelen

Wanneer een onderdeel van het terras kan worden gezien als een bouwwerk, kan er op grond van de Wet algemene bepalingen omgevingsrecht (hierna: Wabo) een omgevingsvergunning vereist zijn. Hierop zijn onder andere het bestemmingsplan, het bouwbesluit en de welstandsnota van toepassing. Te denken valt aan terrasschermen, zonneschermen en parasols met een vast bevestigingspunt.

De onderdelen in artikel 7.1 t/m 7.6 zijn in ieder geval vergunningplichtig:

Artikel 7.1 Terrasschermen (vergunningplichtig)

1. Het bevoegd gezag beoordeelt per aanvraag of terrasschermen zijn toegestaan, bij de beoordeling houdt het bevoegd gezag rekening met het beschermd stadsgezicht.
2. Terrasschermen evenwijdig aan de gevel zijn niet toegestaan, tenzij dit aantoonbaar noodzakelijk is.
3. Indien terrasschermen (haaks op de gevel) worden toegestaan gelden daarvoor de volgende voorschriften:
 - a. terrasschermen mogen het zicht op de etalages en de toegangen van omliggende panden niet (ernstig) belemmeren;
 - b. terrasschermen mogen niet hoger zijn dan 1,5m;
 - c. ondoorzichtige terrasschermen, danwel de ondoorzichtige delen van terrasschermen mogen, gemeten vanaf het wegdek, niet hoger zijn dan 1m.
4. Terrasschermen moeten voldoen aan het vigerende bestemmingsplan en de welstandsnota, alsmede aan het gestelde in de herinrichtingsvisie Binnenstad.

Artikel 7.2 Parasols met vaste bevestigingspunten (vergunningplichtig)

Indien de omstandigheden (bijv. ruimtelijke, esthetische en veiligheidsaspecten) en het bestemmingsplan dit toestaan zijn parasols met vaste bevestigingspunten toegestaan.

Artikel 7.3 Zonneschermen/luifels (vergunningplichtig)

Voor de regels voor zonwering op gebouwen wordt verwezen naar de welstandsnota van de gemeente Vlissingen.

Artikel 7.4 Tappunten/bestek- en serveerkasten/computerterminals etc. (vergunningplichtig)

1. Tappunten/bestek- en serveerkasten/computerterminals etc. mogen enkel geplaatst worden binnen de grenzen van het terras.
2. Tappunten/bestek- en serveerkasten/computerterminals etc. moeten ondergeschikt zijn en passen binnen de gekozen inrichting van het terras.
3. Tappunten/bestek- en serveerkasten/computerterminals etc. moeten voldoen aan het vigerende bestemmingsplan en de welstandsnota.

Artikel 7.5 Overkappingen en/of aanbouwen t.b.v. de winterterrassen (vergunningplichtig)

In eerste instantie is een gevelterras in de vorm van aan-/uitbouwen of serres niet toegestaan. Deze vorm van terrassen tast de hoofdstructuur van de bebouwing en de openbare ruimte (de voorgevelrooilijn wordt verschoven) aan.

Indien naar het oordeel van het bevoegd gezag bijzondere omstandigheden ervoor zorgen dat een gebouwd terras² (tijdelijk) wel is toegestaan, moet dit gebouwd terras voldoen aan:

- het moet direct tegen de gevel van de horecagelegenheid geplaatst zijn;
- het moet aan de voorzijde volledig open zijn, een gesloten aanbouw is niet toegestaan;
- er mag gebruik worden gemaakt van een vlonder ter grootte van het gebouwde terras tegen de gevel;
- er mag geen gebruik worden gemaakt van partytenten, zeil en doek;
- het moet voldoen aan het vigerende bestemmingsplan en de Welstandsnota;
- het moet voldoen aan de eisen uit het Bouwbesluit, en de brandweer moet de aanvraag van de gebouwde terrassen beoordelen en goedkeuren;
- Het winterterras mag niet permanent geplaatst worden, de tijdsduur zal worden aangegeven in de vergunning.

Artikel 7.6 Overige bouwwerken (vergunningplichtig)

Voor overige bouwwerken die langer dan 30 dagen aanwezig zijn en hoger dan 1m, zoals kussenhouders, plantenbakken etc. moet een omgevingsvergunning aan worden gevraagd. Deze aanvragen worden getoetst aan de welstandsnota en moeten passend zijn binnen de gekozen inrichting van het terras.

Artikel 8. Parasols

1. Een parasol in uitgeklapte toestand moet zich binnen de terrasbegrenzing bevinden en mag de ongehinderde doorgang, buurterras en/of rijbaan nooit overdekken/overlappen.
2. Eén tint parasol per terras is toegestaan.

Artikel 9. Overig

1. Een tijdelijke tappunt of een tijdelijke buitenbar mag niet langer dan 5 dagen aaneengesloten aanwezig zijn, per onderneming mag 1 tijdelijk tappunt of 1 tijdelijke buitenbar geplaatst worden. Het tappunt of de buitenbar mag de nooduitgangen niet blokkeren (i.v.m. de brandveiligheid). Een tappunt of buitenbar mag een maximale hoogte hebben 120cm. Dit tappunt mag alleen gebruikt worden voor strekking aan terrasbezoekers die dit ter plaatse nuttigen.
2. Het verwarmen van een terras is toegestaan. Wanneer de verwarming wordt bevestigd aan de gevel, dient hiervoor een omgevingsvergunning te worden aangevraagd.
3. Het schoonmaken van het terras en de directe omgeving van het terras is een verantwoordelijkheid van de houder van de vergunning.
4. Het is verboden zonder melding op het terras etenswaren te bereiden.
5. Bij een gelegenheid waar handel in en gebruik van softdrugs plaatsvindt (zogenaamde 'coffeeshops') zijn terrassen niet toegestaan.

Artikel 10. Evenementen

1. Bij het organiseren en houden van evenementen kan zich de situatie voordoen dat een gesitueerd terras (gevel- dan wel overig terras) een belemmering vormt. De burgemeester dan wel de organisator van het evenement (indien terras op evenemententerrein staat) bepaalt in overleg wanneer er sprake is van belemmering. Dit kan zijn in het kader van de openbare orde en de (verkeers)veiligheid of vanwege de organisatie van het evenement zelf. In een dergelijk geval dient het gebruik van het terras gedurende de duur van het evenement te worden opgeschort.
2. In verband met het verwijderen van het terras vindt geen restitutie van precariorechten plaats, tenzij de verwijdering langer dan een periode van vier aangesloten weken duurt.

² Een gebouwd terras is een overdekt en/of een door wanden omgeven ruimte, waarin de inrichting wordt voortgezet. Het gebouwde terras is aangebouwd aan de horecavestiging en is gelegen op of aan de openbare weg.

- Dan zal naar de evenredigheid van de duur van de verwijdering restitutie van de betaalde precariorechten plaatsvinden indien daarom wordt verzocht.
3. De mogelijke plaatsbepaling van de terrassen bij evenementen wordt in overleg met de betrokken partijen besproken en aangegeven in de aangevraagde evenementenvergunning.
 4. De burgemeester kan een verbod uitvaardigen tot het schenken van dranken in glaswerk, een dergelijk uitgevaardigd verbod geldt ook voor de terrassen.

Artikel 11. Vergunning gevelzitplaatsen voor detailhandel

1. De vergunning gevelzitplaatsen is enkel de situatie waarin er geen exploitatievergunning openbare inrichting (hierna horecabedrijf) vereist is. Een horecabedrijf dient een terrasvergunning aan te vragen.
2. Enkel los staande tafels, stoelen en banken zijn toegestaan. Dus geen terrasschermen, heaters, parasols en dergelijke.
3. Gebruik, beheer en onderhoud van de openbare weg (incl. kabels en leidingen) moeten zonder meer mogelijk blijven.
4. Nooduitgangen, brandtrappen en brandkranen vrij houden van obstakels.
5. Op trottoirs een obstakelvrije doorloopruimte overhouden (denk ook aan rolstoelen, kinderwagens e.d.).
6. Voor de gevelzitplaatsen moet minimaal 4,5 meter vrije doorgang overblijven voor hulpdiensten.
7. Passanten en gebruikers van in de nabijheid gelegen panden worden niet gehinderd.
8. Het gevelzitje is volledig open, dus geen overkappingen of schermen.
9. Vlonders zijn niet toegestaan.
10. Let op: op de gevelzitplaatsen mag geen alcohol geschonken worden.
11. Openingstijden gelijk aan de openingstijden van de bijbehorende zaak. Na sluitingstijd moet het meubilair binnengehaald worden, dus niet buiten laten staan.

Artikel 12. Handhaving

1. De handhaving van de in dit beleid opgenomen bepalingen ten aanzien van terrassen, is een verantwoordelijkheid van het bevoegd gezag.
2. Niet naleven van de voorschriften dan wel overtreding van de APV kan aanleiding zijn tot het toepassen van bestuursrechtelijke maatregelen en/of strafrechtelijke sancties.

Artikel 13. Overgangsrecht

Een bestaande inrichting met een geldige terrasvergunning op het moment van inwerkingtreding van deze beleidsregel heeft het recht op voortzetting van de exploitatie van dat terras op de wijze zoals deze vergund is.

Vanaf het moment dat dit nieuwe beleid is vastgesteld, gepubliceerd en in werking is getreden zijn de nieuwe regels van toepassing op aanvragen van nieuwe exploitatie- en terrasvergunningen. Dit geldt ook voor eventuele verlengingen en/of wijzigingen van bestaande (aflopende) vergunningen.

Artikel 14. Citeertitel

Dit besluit wordt aangehaald als "Regels terrassenbeleid en -uitvoering 2016".

Artikel 15. Inwerkingtreding

Dit besluit treedt in werking op de eerste dag na haar bekendmaking.

Vlissingen, april 2016.

De burgemeester van Vlissingen

Toelichting bij Regels terrassenbeleid en -uitvoering Vlissingen 2016

1 Algemene toelichting

De terrassen in de gemeente Vlissingen (vooral in het centrum) leveren een grote bijdrage aan de recreatieve kwaliteit en de sfeer van de gemeente. Een voorwaarde voor deze kwaliteit is wel dat de terrassen aan bepaalde kwaliteitsnormen voldoen. Verder is een duidelijke normstelling noodzakelijk ten behoeve van het woon- en leefklimaat in de gemeente. Het voorkomen van overlast en het verbeteren van de kwaliteit van de terrassen, zijn aanleiding geweest om uitvoering te geven aan artikel 2:5, derde lid en artikel 2.25, vierde lid van de APV, en terrassenbeleid op te stellen.

Het juridisch kader voor het terrassenbeleid wordt door de volgende wetten en regelingen bepaald:

• Gemeentewet (Gw)

Op grond van de Gemeentewet is de burgemeester belast met het toezicht op de voor het publiek openstaande gebouwen en de daarbij behorende erven. De bevoegdheid inzake terrasvergunning is dan ook bij de burgemeester neergelegd.

• Algemene wet bestuursrecht (Awb)

In deze wet worden de procedures, termijnen, bezwaarmogelijkheden e.d. geregeld.

• Wet ruimtelijke ordening (Wro)

Op grond van de Wro zijn bestemmingsplannen vastgesteld. Wanneer in het bestemmingsplan geen horecabestemming op een pand rust, komt dit pand vaak niet in aanmerking voor een terrasvergunning.

• Wet milieubeheer (Wm)

Het grootste deel van de horecaondernemingen dient te voldoen aan de voorschriften die zijn opgenomen in het besluit Horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen Wm. Dit besluit is ook van kracht ten aanzien van terrassen waarvan de bijbehorende inrichting onder dit besluit vallen. Het besluit stelt met name geluidsnormen.

• Drank- en horecawet (Dhw)

De Drank- en Horecawet (hierna: Dhw) regelt de verstrekking van alcoholhoudende drank. De Dhw is gericht op de verkoop van alcoholhoudende dranken vanuit horeca- en slijterijbedrijven. De belangrijkste bepalingen uit de Dhw zijn dat het niet toegestaan is zonder vergunning van het college een horecabedrijf uit te oefenen (art. 3). Art. 12 bepaalt dat het verboden is alcohol te schenken (dus verstrekken voor gebruik ter plaatse) anders dan in de horecalokaliteit of het terras zoals dit in de Drank- en Horecavergeving is vermeld. Tevens is het, op grond van art. 13 verboden in een horecalokaliteit alcoholhoudende drank te verkopen (d.w.z. voor gebruik elders dan ter plaatse).

• Bestemmingsplannen

Een bestemmingsplan is het juridisch bindende ruimtelijke plan dat het gebruik van de grond en de opstallen en de bouwmogelijkheden regelt. Wanneer iemand op een locatie een horecazaak wil starten, zal dit alleen worden toegestaan wanneer het bestemmingsplan deze mogelijkheid biedt. Wanneer in het bestemmingsplan de mogelijkheid voor horeca (nog) niet is geboden, kan de betrokkene een omgevingsvergunning indienen voor het afwijken van het bestemmingsplan.

• Algemene plaatselijke verordening (APV)

De Algemene plaatselijke verordening (hierna: APV) is lokale regelgeving die zicht richt op de regulering van de orde en veiligheid in de gemeente Vlissingen. In het kader van terrassen zijn met name art. 2.24, 2.25 en 2.5 van de APV van belang.

• Leges- en precarioverordening

Voor het in behandeling nemen van een aanvraag om een terrasvergunning is eenmalig een legesbedrag verschuldigd, deze tarieven zijn opgenomen in de legesverordening. Voor het in gebruik nemen van gemeentegrond is jaarlijks een bedrag aan precario verschuldigd, deze tarieven zijn opgenomen in de precarioverordening.

• Welstandsnota

Burgemeester en wethouders laten zich bij de afgifte van omgevingsvergunningen adviseren door een adviescommissie die bestaat uit onafhankelijke deskundigen. Deze adviescommissie toetst de aanvraag aan een aantal beleidsregels; namelijk de welstandsnota.

• Vergunning gevelzitplaatsen (artikel 11 Regels terrassenbeleid en – uitvoering Vlissingen 2016)

Wanneer een winkel een gevelterras wil, is een horecabestemming en een horecavergunning niet nodig. Met deze vergunning Gevelzitplaatsen is het ook mogelijk. In de strook van 1 meter voor de gevel, waar volgens het ‘Nadere regels uitstallingen op openbare plaatsen in de gemeente Vlissingen 2014’ de uitstallingen zijn toegestaan, mag meubilair worden opgesteld mits voldaan wordt aan de regels van deze vergunning (zie artikel 11).

Dan kan bijvoorbeeld een slager die belegde broodjes verkoopt gevelzitplaatsen voor zijn pand maken, maar ook bij kledingzaken of de kapper kunnen klanten bij lekker weer buiten zitten.

Met de gevelzitplaatsen wil de gemeente de levendigheid in de stad bevorderen.

Voor het in gebruik nemen van de openbare ruimte dient precariobelasting te worden betaald.

2 De aanvraag van de vergunning

Een vergunningaanvraag wordt aangevraagd bij de gemeente Vlissingen, afdeling Publiekszaken, cluster Vergunningen, postbus 3000, 4380 GV in Vlissingen op een daartoe vastgesteld aanvraagformulier. Bij de aanvraag worden de volgende stukken overlegd:

- ✓ Situatietekening van het terras
- ✓ Foto's van het terrasmeubilair, parasols e.d.

Wanneer een aanvrager ook een omgevingsvergunningplichtig onderdeel wil plaatsen op zijn terras, moet hij naast een exploitatievergunning voor een terras ook een omgevingsvergunning aanvragen.

3 De vergunning

Een vergunning voor een terras bij een openbare inrichting wordt verleend op grond van artikel 2:25 van de APV. In de gemeente Vlissingen bestaat geen aparte terrasvergunning. De voorschriften voor het terras worden opgenomen in de exploitatievergunning van de desbetreffende inrichting.

Op grond van artikel 2:24, lid II is een exploitatievergunning niet verplicht voor een openbare inrichting in een zorginstelling, museum, een bedrijfskantine of een bedrijfsrestaurant. Voor terrassen op gemeentegrond bij deze openbare inrichtingen is artikel 2:5 van de APV van toepassing. Hiervoor zal een aparte terrasvergunning worden verleend. Dit geldt ook voor terrassen bij detailhandel, deze zullen echter wel zo veel mogelijk worden beperkt.

In artikel 2:25 wordt bepaald dat de burgemeester de ingebruikneming van de openbare weg kan weigeren als:

- het beoogde gebruik schade toebrengt aan de weg dan wel gevaar oplevert voor de bruikbaarheid van de weg of voor het doelmatig en veilig gebruik daarvan;
- dat gebruik een belemmering kan worden voor het doelmatig beheer en onderhoud van de weg;
- het beoogde gebruik hetzij op zichzelf, hetzij in verband met de omgeving niet voldoet aan redelijke eisen van welstand;

De burgemeester weigert een terras ook indien de vestiging of exploitatie van het horecabedrijf in strijd is met het geldende bestemmingsplan.

Lopende vergunningen worden gelezen volgens het gestelde in artikel 3 van de Regels terrassenbeleid en uitvoering Vlissingen 2016.