

Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2017



CONCEPT

Het concept ontwikkelingskader ligt ter inzage
tussen 29 september en 10 november 2017.

Zienswijzen kunt u mailen naar OHU2017@Utrecht.nl.



Gemeente Utrecht

Utrecht.nl\OHU2017

1. Inleiding

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

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

Bij veel van dergelijke combinatie winkels vormt de mogelijkheid voor ondersteunende horeca een belangrijk belevingsonderdeel. Boekenclub met koffiecorner, een grote commerciële dienstverlener die een nieuwe weg in wil slaan om zijn leden op een geheel nieuwe belevingswijze en actief van dienst wil zijn, een koffiebranderij met winkel en proeverijruimte, grand cafe in een warenhuis, de chocolaterie met workshopruimte of een creatieve banketbakkerij met expositieruimte. Allen bijzondere concepten waarin de mogelijkheid voor ondersteunende horeca een onmisbaar onderdeel in vormen.

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

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

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

Maar niet alleen jongeren maken veel gebruik van horeca en foodconcepten. Ook in de woonwijken zien we dat bewoners om meerdere motieven graag een bezoek brengen aan de koffiecorner of lunchroom om de hoek. Ouders van nu zijn meer gewend om buitenshuis af te spreken om wat te eten of te drinken. Horeca in directe omgeving van woonwijken biedt hierdoor een belangrijke sociale functie en zorgen voor een prettige buurtbeleving en gevoel van saamhorigheid. In een stad waar een groot aantal bewoners een gevoel van eenzaamheid kennen zou horeca in de directe omgeving

mogelijk dit gevoel kunnen wegnemen. Aan ondernemers om hier de handschoen op te pakken en sfeer in de buurt of wijk te verder te verbeteren.

In dit vernieuwde ontwikkelingskader maken we nieuwe vestiging van lichtere vormen van horeca in de wijken buiten de binnenstad mogelijk. Horecavoorzieningen zoals een gezellige lunchroom die ook in de avonden geopend is, kunnen juist in de wijken een belangrijke rol spelen om de sociale cohesie en buurtfunctie te versterken. Een belangrijke voorwaarde voor een gezonde stad. Dit zien we op meerdere plekken ontstaan. Op de hoek van een plein of winkelstraat als ontmoetingspunt of gelegenheid om te ontspannen voor buurtbewoners. Uiteraard moet het wooncomfort hier niet onder lijden. Nieuwe mogelijkheden voor lichtere horeca in de wijken kan bijdragen aan een gezonde groei van de stad.

Belangrijk zijn ook de reeds in gang gezette ontwikkelingen, zoals de doorontwikkeling van het centrum over de singels heen, de opleveringen in en rond het stationsgebied en de bouw en invulling van Leidsche Rijn Centrum. Hierdoor kan de druk op de binnenstad beter worden verdeeld over de stad.

Met dit Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2017 willen we bijdragen aan een gezonde groei van de stad en in spelen op nieuwe trends. Dit doen we faciliterend waar mogelijk door ruimte en regels te bieden die door initiatiefnemers kunnen worden ingevuld. Daar waar noodzakelijk, doen we dit meer sturend om een prettige leefbaarheid van bewoners te kunnen blijven waarborgen. Met deze aanpak werken we aan een aantrekkelijk en gezond woon-, werk- en ondernemersklimaat dat aansluit bij aantrekkelijke voorzieningen zoals horeca.

2. Marktanalyse Nederland en Utrecht

Horeca in Nederland: een gezonde groeiende sector

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

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

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

* betreft cijfers 2^e kwartaal

Bron: CBS, statline (2017)

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

Figuur 1 (bron CBS, Kwartaalanalyse Horeca)
Ontwikkeling horeca (seizoengecorrigeerd)



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

Tabel 2 Werkgelegenheid in horeca in Nederland

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

Bron: CBS, statline (2017)

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

Tabel 3 Vacatures in horeca in Nederland

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

Bron: CBS, statline (2017)

Horeca in Utrecht: een gezonde groeiende sector

In 2016 had Utrecht 156 (eet)café. Dit zijn er iets meer dan 4,5 café per 10.000 Dat is per hoofd van de bevolking meer dan de gehele provincie Utrecht Ook Flevoland heeft minder cafés per hoofd van de bevolking. Alle andere provincies hebben meer cafés per hoofd.

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

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

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

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

3. Visie

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

Ruimtelijke Strategie Utrecht

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

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

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

Economische Agenda Utrecht 2012 – 2018

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

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

Bestemmingsplan Binnenstad

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

Uitgangspunten zijn:

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

Hotelnota 2010 – 2020

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

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

Ontwikkeling Stationsgebied en Leidsche Rijn Centrum

Zowel Leidsche Rijn centrum als het Stationsgebied staan aan de vooravond van grootschalige ontwikkelingen. Beiden ontwikkelen een uitgaansgebied waar detailhandel, leisure, wonen en werken bij elkaar komen. Daar past een diverse horecastructuur bij. De in Utrecht beperkt aanwezige grootschalige horecaconcepten kunnen hier gerealiseerd worden. Alle horecacategorieën kunnen een plek krijgen in de twee grote ontwikkellocaties (ca. 15.000 M2 in Leidsche Rijn Centrum en 8.000 – 12.000 m2 in het stationsgebied), maar vooral voor de zwaardere horecacategorieën zijn dit de ontwikkellocaties bij uitstek.

Vooraf in Leidsche Rijn is het huidige voorzieningenniveau beperkt. Voor toevoeging van horeca in de wijken geldt hetzelfde regime als voor grote delen van de rest van de stad: 'ja, mits... voor horeca middelzware en lichte horeca (D1, D2 en D3); 'nee, tenzij ...' voor de zwaardere horeca.

Wonen

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

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

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

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

Stadsgesprek Toekomst van de Horeca

Op 24 november 2015 vond het stadsgesprek plaats over de toekomst van de horeca in Utrecht. In twee gespreksronden werd intensief gesproken over nuttige ervaringen en inzichten. Zes duidelijke onderwerpen werden hierbij benoemd, te weten: Onderscheidend Utrechts, Sociale functie en maatwerk horeca in wijken en buurten, Bewoner en Ondernemer, Samenwerking Gemeente Utrecht, Duurzaam ondernemen en Vestiging en locaties. De gedane suggesties zijn zo veel mogelijk verwerkt in dit Ontwikkelingskader. Onderstaand gaan we op een aantal grote wijzigingen in.

Aanpassingen horecakader & gezondheid

Op een aantal belangrijke uitgangspunten is het horecakader gericht aangepast. Een gezonde stad is een van deze uitgangspunten. Bij de afwegingen die gemaakt zijn om de Utrechtse horeca voor de toekomst bestendig te maken en ruimte te geven aan nieuwe belangrijke ontwikkelingen is er nadrukkelijk oog gehouden voor het welzijn van bewoners en bezoekers van de stad en centrum.

Horeca en gezondheid raken elkaar namelijk op verschillende onderwerpen:

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

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

Toevoegen van profiel Wijkhoreca

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

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

Toevoegen van categorie Lichte horeca +

Met het toevoegen van categorie Lichte horeca lus (D3) wordt voorkomen dat restaurants in woonwijken tot (na) middernacht open zijn. Wijkrestaurants met een D3 vergunning mogen tot 23.00 uur open zijn. Dit moet de nachtrust van de buurtbewoners garanderen.

In de nieuwe indeling van horeca categorieën naar hinderprofiel stellen we nu de te verwachten hinder centraal in vergunningenniveau en veel minder welke horecavormen mogelijk zijn.

Geen uitbreiding van horeca in binnenstadstraten met dominant woonkarakter in centrum

Binnen de nieuwe horecaprofielen van de vijf centrumkwartieren is zoveel mogelijk rekening gehouden met belangrijke leefbaarheidsafwegingen. Zo zal in straten waar het woonkarakter dominant is en naar alle waarschijnlijkheid ook de aankomende tijd zo blijft, er geen ruimte zijn voor uitbreiding van horeca. Meer concentratie van horecafuncties zorgt voor een verantwoorde differentiatie van functies en ontwikkelperspectief in het centrum.

Koppeling met terrasreglement

Een terras bepaalt in grote mate hoe horeca beleefd wordt. Het terras zorgt voor levendigheid, sociale controle en voor prettige zitplekken, maar soms ook voor enige hinder. Door de vereiste van voldoende doorstromingsmogelijkheden van bezoekers en/of een looproute die breed genoeg blijft, dient de hinder te worden beperkt. Dit wordt geregeld in het terrasreglement dat gelijktijdig met het horecakader wordt aangepast.

Toestaan gevelbankje bij ondersteunende horeca

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

Geen horeca toestaan op verdiepingen waar naast wordt gewoond

In de binnenstad is vanuit bestaande horeca veel vraag naar uitbreiding naar boven toe, op de verdieping. Indien op die verdieping bij de burens wordt gewoond, wordt deze uitbreiding niet toegestaan. Dit is om geluidsoverlast naar de burens te voorkomen. Dit bestaande beleid wordt voortgezet.

In Kanaalstraat groei van horeca middels pilots

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

Handhaving drank- en horecawet

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

Convenant Veilig uitgaan

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

4. Horecadifferentiatie

De categorie-indeling van het OHU 2012 is op hoofdlijnen hetzelfde gebleven. Een extra categorie D3 is toegevoegd ten opzichte van 2012. Daarnaast is de omschrijving waar mogelijk globaler (minder beperkend qua vorm) en is per categorie een hinderprofiel weergegeven.

| Type | Globale Beschrijving | Hinderprofiel |
|---|--|--|
| Lichte horeca (Categorie D.2) | Daghoreca waarbij de bedrijfsactiviteit is gericht op het al dan niet ter plaatse verstrekken van etenswaren en dranken en is gebonden aan de openingstijden zoals die gelden voor detailhandel, conform de wettelijke en de gemeentelijke regelgeving aangaande de openingstijden. | Weinig hinder verwacht Horeca die zich richt op verstrekken van eten en drinken gedurende de dag en/of avond en daarmee weinig overlast veroorzaakt. |
| Lichte horeca plus (Categorie D.3) | Dag- en avondhoreca voor consumptie ter plaatse, waarbij de sluitingstijd om 23.00 is. | Weinig hinder verwacht Horeca die zich richt op verstrekken van eten en drinken gedurende de dag en/of avond en daarmee weinig overlast veroorzaakt. Doordat deze een uur later sluit dan de normale lichte horeca (D2) is de overlast groter dan normale lichte horeca. |
| Middelzware horeca (Categorie D.1) | Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van maaltijden, en serveren van dranken en kleine consumpties voor consumptie ter plaatse. Geen activiteiten na restauranttijden*. | Enige hinder verwacht Enige hinder door piek van aantal komende en in het begin van de avond. Gaande bezoekers vertrekken in het algemeen gespreid aan het eind van de avond. |
| Snelle horeca (Categorie C) | Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van (al dan niet voor consumptie ter plaatse) bereide kleine etenswaren, met als nevenactiviteit het verstrekken van alcoholvrije dranken. Geen actieve bediening aan tafel, het eten kan snel bereid worden en de gast verblijft gemiddeld 30 minuten in deze horecagelegenheid. | Hinder verwacht Hinder door hoge frequentie van komende en gaande gasten en klanten (afhaal) inclusief verkeer- en parkeerbewegingen. Buiten het centrum en radiale wegen neemt overlast in de nacht af door lagere frequentie van bezoekers. |
| Zware horeca (Categorie B) | Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van dranken voor consumptie ter plaatse, al dan niet met als nevenactiviteit het verstrekken van maaltijden. Mogelijkheid tot dansen in het weekend. | Hinder verwacht overlast, door hoge frequentie van komende en gaande bezoekers, ook 's nachts. Door consumptie van alcohol kan overlast hoger zijn dan snelle horeca. |
| Grootschalige zware horeca (Categorie A2) | Een horecabedrijf dat voorziet in zaalverhuur voor grootschalige, besloten feesten, zoals bruiloften. Al dan niet met muziek, verstrekking van dranken en etenswaren. | veel hinder verwacht Grote aantallen van bezoekers, inclusief verkeerbewegingen en (fiets)parkeren met veel dynamiek, ook de nachtelijke uren. |
| Grootschalige zware horeca (Categorie A1) | Een horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het bedrijfsmatig ten gehore brengen van muziek en het geven van gelegenheid tot dansbeoefening, al dan niet met levende muziek en al dan niet met de verstrekking van dranken en kleine etenswaren, alsmede de verstrekking van dranken ter plaatse, al dan niet met levende muziek en al dan niet met kleine etenswaren. Het accent ligt op het ten gehore brengen van muziek en het geven van gelegenheid tot dansen. | veel hinder verwacht Grote aantallen van bezoekers, inclusief (fiets)parkeren met veel dynamiek, met name in de nachtelijke uren. |

* Met uitzondering van eventuele vergunde vrijstelling voor Vermaakjes

Waterpijpen (shisha))

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

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

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

Het komt voor dat restauranthouders speciale activiteiten willen organiseren, die verder gaan dan het verstrekken van eten en drinken. Bijvoorbeeld door het aanbieden van entertainment activiteiten zoals een optreden van een muziekgroep, een DJ of spelactiviteiten. Hiervoor willen we ruimte bieden voor ondernemers in de middelzware horeca, zonder dat het woon- en leefklimaat hierdoor wordt aangetast. Ondernemers die actief rekening houden met hun omgeving komen voor deze vrijstelling in aanmerking. Om dit laatste te waarborgen gelden er de volgende randvoorwaarden:

- In beginsel kan er voor 4 dagen per jaar een vrijstelling voor vermaak-activiteiten worden gegeven.
- Deze vrijstelling dient van te voren worden aangevraagd. Bij de aanvraag dient een plan te worden ingediend, waarin wordt aangegeven:
 - Voor welke dagen deze vergunning wordt aangevraagd;
 - dat er met de buurt is gecommuniceerd en op welke wijze dit is gebeurd ;
 - Op welke wijze de buurt op de dag zelf direct contact kan opnemen met de aanvrager en leidinggevende over mogelijke overlast.
- Nadat gebruik is gemaakt van de vrijstellingen, zonder dat er sprake is geweest voor overlast bij omwonenden, kan voor datzelfde jaar een aanvullend voor 4 dagen een vrijstelling worden gegeven.
- Dat er niet gelijktijdig binnen een buurt dusdanig veel vrijstellingsvergunning wordt verleend zodat de woon- en leefbaarheid wordt aangetast.

Bij aangeven van overlast door omwonenden kan de vrijstellingsvergunning direct worden ingetrokken. De vrijstelling betreft nadrukkelijk een vrijstelling voor het uitvoeren van extra activiteiten en niet voor vrijstelling voor de geluidsnormen. Voor dit laatste is al voor 2 keer per jaar een apart vergunning mogelijk.

Additionele Horeca

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

Bij additionele horeca gaat het erom dat:

- De uitstraling van deze horeca moet passen bij de hoofdfunctie. Passend betekent dat deze horeca hoort bij de hoofdfunctie en open is tijdens de openingstijden van de hoofdfunctie. Daarbij is het niet toegestaan dat de additionele horecaruimte wordt verhuurd of anderszins in

gebruik wordt gegeven aan derden ten behoeve van feesten en andere partijen.

- De horecagelegenheid moet ondergeschikt zijn aan en aanvullend zijn op de hoofdfunctie en de hoofdfunctie moet ondersteunen. Aanvullend wil zeggen dat de additionele horeca de kwaliteit van de hoofdfunctie vergroot of completeert. Ondergeschikt betekent dat er duidelijk sprake moet zijn van een waarneembare ondergeschiktheid van de horecafunctie, waarbij een percentage van 30% van de bebouwde vloeroppervlakte van de hoofdfunctie als absoluut maximum geldt. Dit maximum geldt voor kleinschalige functies; voor grootschalige functies kan door de gemeente een maximumomvang in m² worden vastgesteld. *Er moet duidelijk sprake zijn van een waarneembare ondergeschiktheid van de horecafunctie, qua vloeroppervlak, inzet van personeel en onderdeel van de begroting.*
- De horeca niet zelfstandig mag worden uitgeoefend of toegankelijk is los van de hoofdfunctie. Wanneer er sprake is van zelfstandige toegankelijkheid of van uitoefening los van de hoofdfunctie is er geen directe relatie meer met de hoofdfunctie, maar gaat het om zelfstandige horeca-activiteiten. Deze vallen dan onder één van de horecacategorieën.

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

Detailhandel met ondersteunende horeca

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

- De horeca is ondergeschikt aan de andere verkopen. De winkel is de belangrijkste activiteit – ook qua omzet – en de horeca-activiteiten is bijzaak.
- De winkelbestemming verandert niet; het ziet er bijvoorbeeld niet uit als een cafetaria. U verhuurt uw winkel ook niet voor feesten, partijen enzovoorts.
- De horecaruimte neemt maximaal 40% (bij bedrijven tot 250 m²) of maximaal 30% (bij bedrijven vanaf 250m² tot 1000 m²) van het netto vloeroppervlak van de winkel in beslag. Het netto vloeroppervlak wordt het deel van de winkel gerekend dat voor het publiek toegankelijk is. Ruimten voor opslag, privégebruik, toiletten of buitenruimten tellen niet mee. De ruimte achter de toonbank valt niet onder de winkelruimte.
- De horecaruimte is uitsluitend bereikbaar via de ingang van uw winkel. Een hoekje met tafels en stoelen mag. Een aparte ingang mag niet.
- Het horecagedeelte in de winkel moet een aaneengesloten gedeelte zijn. Fragmentatie – binnen één winkelpand – waarbij het horecagedeelte is opgedeeld in verschillende horecahoekjes – is niet toegestaan.
- U maakt geen reclame voor uw horecagedeelte. U hangt bijvoorbeeld geen posters met 'Broodje bal' of 'Turkse pizza' op het raam, en/of plaatst geen reclamebord op straat en/of staat niet op maaltijdbezorgsites.
- U houdt zich aan de regelgeving voor winkeltijden en verkoopt (inclusief bezorgen) niet buiten de normale winkeltijden. De horecagelegenheid in de winkel mag niet langer open zijn dan de winkel.
- De winkel en de horeca-activiteit worden door dezelfde ondernemer geëxploiteerd.
- U veroorzaakt geen geluidsoverlast. Alleen zachte achtergrondmuziek is toegestaan. Livemuziek is

verboden.

- Er moet een toilet voor bezoekers aanwezig zijn.
- Uiteraard moet u zich houden aan het Activiteitenbesluit van de wet Milieubeheer. Als u gaat bakken, heeft u een goede afzuiginstallatie nodig en als u bestek en servies gebruikt en dat wilt afwassen, is een vetafscheider vereist. Kijk voor meer informatie op Activiteitenbesluit.
- Voor winkels boven de 1.000 m² bvo geldt dat een ondersteunende horecafunctie kan worden toegestaan op maximaal 20% van het bebouwd oppervlak. Belangrijk is te vermelden dat de Drank en Horecawet detailhandel met alcohol uitsluit.

Gevelbankje

Voldoende levendigheid, gastvrijheid en bezoekerscomfort zijn belangrijke voorwaarden voor een aantrekkelijke winkelstraat. Zeker in een tijd waarin winkelen steeds meer beleven wordt in plaats van alleen een product kopen. Om de aantrekkelijkheid en gastvrijheid van een winkelstraat te bevorderen, kunnen winkeliers bij ondersteunende horeca het winkelend publiek een zitplaats aanbieden met een gevelbankje. Een dergelijk bankje mag tegen de eigen gevel maximaal 1 meter uitsteken en maximaal 4 meter breed zijn. Dit is inclusief beenruimte van de gebruikers. Hierdoor wordt de stroom van het winkelend publiek niet onderbroken.

Bij het plaatsen van gevelzitje moet er conform het terrassenreglement minimaal 1,5 meter stoepruimte overblijven voor passanten. Om te voorkomen dat gevelzitjes verworden tot plekken van hinder, moeten de gevelzitjes na winkelsluiting worden opgeklapt of binnengezet.

Naast vergroten van de levendigheid in de (winkel)straat, bieden de gevelbankjes ook rustplekken voor de bezoekers. Ook vergroten gevelbankjes voor bezoekers de sociale controle en veiligheid op straat. De bankjes zijn dan ook publiek toegankelijk en dus niet uitsluitend voor de klant van de winkel. Actieve bediening is niet toegestaan. Gezien het publieke karakter van een gevelbankje en het feit dat deze niet alleen voor klanten is, hoeft hier geen exploitatievergunning voor worden aangevraagd.

Afhaalzaken

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

5. Ruimtelijk Toetsingskader

Uitgangspunten

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

In de bestemmingsplannen die de gemeente actualiseert, worden de bestaande horecavestigingen bestemd conform de bestaande situatie. Ontwikkelingen in de zin van nieuwe horecavestigingen of uitbreiding van horecavestigingen worden daarin niet meegenomen, tenzij ze voldoende concreet en gewenst zijn.

Nieuwe ontwikkelingen op het gebied van horeca kunnen, als ze gewenst zijn, worden gefaciliteerd met een aanvraag om omgevingsvergunning voor de activiteit "afwijken van het bestemmingsplan" (artikel 4 bijlage 2 van de Bor). De procedure voor deze omgevingsvergunning is beperkt qua tijd en kosten. Een wijziging van een bestemmingsplan is voor horeca ontwikkeling niet het meest geschikte instrument, de doorlooptijd daarvan is langer en de kosten zijn hoger. De voorliggende nota Ontwikkeling Horeca Utrecht 2017 geldt als onderliggend beleid voor het verlenen van de omgevingsvergunning.

Profielen voor deelgebieden

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

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

Criteria

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

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

1. De aanvraag moet passen binnen het opgestelde ruimtelijk profiel. De mogelijke ontwikkelingslocaties zijn geconcretiseerd in de profielen. Daar waar binnen het deelgebied blauwe zones zijn gemarkeerd op de kaart geldt het profiel uitsluitend voor de blauwe zones. Daar waar geen zones zijn aangegeven geldt het profiel voor het gehele omschreven gebied.

2. Daarnaast wordt getoetst aan de volgende ruimtelijke criteria:

Het profiel van de straat of de weg waaraan het nieuw te vestigen horecabedrijf is gelegen (en de functie van die weg, doorgaand of niet). In smalle, doorgaande straten in principe geen concentratie van horeca A, B en C; De bereikbaarheid van het gebied of pand en toegankelijkheid van het horecabedrijf zelf (vooral bevoorrading) mede in relatie tot de venstertijden voor het bevoorraden;

Mogelijkheden voor parkeren in de omgeving (noodzaak is afhankelijk van het horecatype). De parkeernormen worden indicatief gehanteerd, omdat in sommige gevallen (bijvoorbeeld bij grotere doorgaande wegen met veel gemengde functies en in de binnenstad) andere (economische) belangen kunnen prevaleren. Dit speelt met name een rol in relatie tot de kenmerken van bepaalde horecacategorieën, zoals: verkeersaantrekkende werking en bezoekersfrequentie in relatie tot openingstijden van het horecabedrijf. Naast autoparkeren kan ook fietsparkeren hierbij in beschouwing worden genomen. Indien ook wordt bezorgd, dient er voldoende ruimte op de openbare weg te zijn om de bezorgvoertuigen te stallen.

De schaal van de beoogde functie dient passend te zijn binnen zijn directe omgeving. Hierbij dient ook te worden gekeken naar het effect van de achterkant van de horecagelegenheid op de woonomgeving.

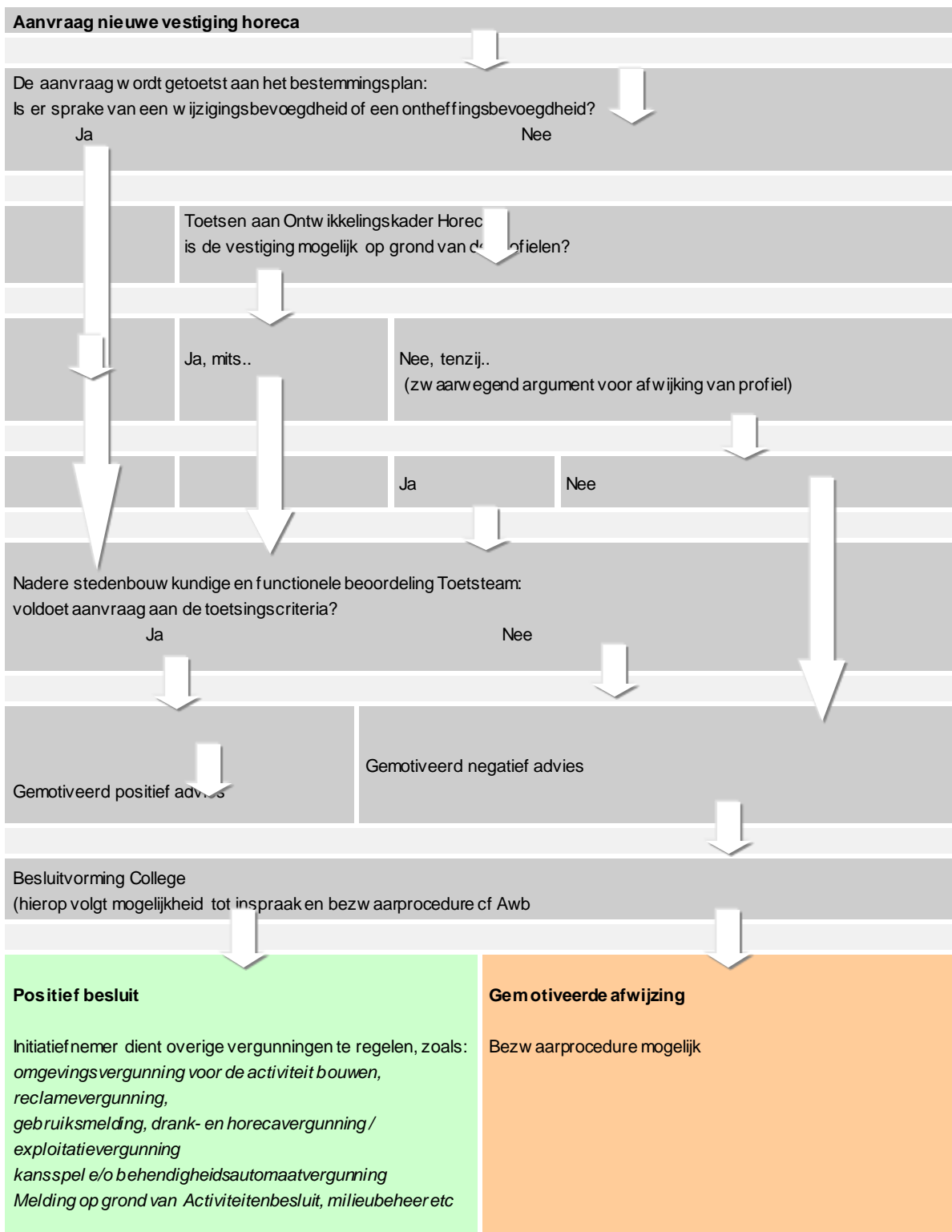
3. De vestiging mag er niet toe leiden dat de looproutes naar en voorlangs winkels of binnen andere concentraties worden aangetast. Het gaat daarbij om het straatbeeld van winkelconcentraties, geen onaanvaardbare doorbrekingen van de winkelpuien, geen aantasting van het winkelconcentratiegebied en / of het woon- en leefklimaat van het betreffende gebied.
4. Het behoud van het monumentale karakter van het pand of het beeldbepalend karakter van het pand of het straatbeeld. Hierbij wordt onder meer beoordeeld of het pand met in acht neming van de monumentale status zodanig kan worden verbouwd dat het ook kan voldoen aan normering op het gebied van geluid en geur.
5. Voor sommige bedrijven is volgens de Wet milieubeheer een akoestisch onderzoek en een extern veiligheidsonderzoek vereist. De rapportage hiervan wordt bij de omgevingsvergunning beoordeeld. Een nieuw te vestigen restaurant, met woningen binnen 30 meter, dient onder andere aan te geven op welke wijze de keukendampen worden afgevoerd. Indien een bij dat horecabedrijf behorend terras niet past in het bestemmingsplan zal op basis van een geluidsonderzoek (stemgeluid) moeten worden vastgesteld hoeveel overschrijding van de geluidsnorm in dat gebiedsdeel acceptabel is. Op het Neude is bijvoorbeeld een hogere overschrijding acceptabel dan in een typische woonomgeving. Stemgeluid is overigens niet geregeld in de Wet milieubeheer maar speelt een rol bij het aantonen van een goede ruimtelijke ordening bij afwijken van het bestemmingsplan.

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

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

- Bij het schenken van alcohol zijn de inrichtingseisen van de Drank- en Horecawet van toepassing.
 - Bij afwijking van het bestemmingsplan dient er een planschadeovereenkomst te worden gesloten door aanvrager met de gemeente.
6. Indien de woonomgeving en de openbare ruimte het toelaat is in de regel bij een horecavestiging een terras mogelijk. Het bestemmingsplan en het terrassenreglement zijn daarvoor het toetsingskader. Daarbij geldt dat:
- In typische winkelstraten in het stadscentrum wordt de toegankelijkheid en karakter van deze straten beschermd. Het toestaan van terrassen op de openbare weg zal hier niet dan wel terughoudend worden toegestaan.
 - Door de toegenomen aantallen bezoekers van de Utrechtse binnenstad (inmiddels 29 miljoen per jaar) zal op termijn niet kunnen worden ontkomen aan maatregelen die de doorstroming van deze bezoekers veilig kunnen waarborgen. Dit kan consequenties hebben voor alle uitstallingen, terrassen en standplaatsen in de voetgangersgebieden en gebieden waar de positie van en ruimte voor de voetganger en het ruimtelijk economisch functioneren aanzienlijk onder druk staat.

Stappenplan aanvragen horeca



6. Profielen

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

Bij de aanpassing van het horecakader 2017 is gekozen om de 8 binnenstadprofielen om te zetten naar 5 centrumkwartieren. De ontwikkeling en uitwerking van deze kwartieren door de CMU partners en andere direct betrokkenen wordt door de gemeente Utrecht ondersteund en moet er toe leiden dat er voor ieder kwartier een eigen profiel of identiteit ontstaat waardoor doelgroepen meer gebonden worden. Dit geldt zowel voor bezoekers als voor ondernemersdoelgroepen. Met deze indeling van horecaprofielen in centrumkwartieren wordt een eerste stap gezet in de bijdrage van horeca initiatieven aan de identiteit van de kwartieren.

Dit betekent dat :

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

Profiel 1: Domkwartier

Ontwikkelingsvisie

Belangrijke kenmerken van dit kwartier zijn historisch, persoonlijk, kleinschalig en bezinning. Een belangrijk uitgangspunt voor de ontwikkeling van horeca in dit kwartier zijn de effecten van de nieuwe verbeterde centrale looproute Station/ Moreelsebrug – Mariaplaats – Zadelstraat – Domplein en de uitbreidingen van het voetgangersgebied in dit kwartier van stadhuisbrug tot aan Hamburgerstraat. Door meer ruimte en prioriteit te geven aan de voetganger verbeterd het verblijfsklimaat enorm. De verdeling en clustering van de belangrijkste voorzieningen in dit kwartier zijn de afgelopen jaren duidelijker geworden en worden met deze looproute verder versterkt. De horecaplekken zijn geconcentreerd op Mariaplaats, 't Wed, Domplein Westhoek en in mindere mate de Vismarkt. Winkelfuncties in de Zadelstraat, Mariastraat, Lijnmarkt. Ook hier kiezen we voor verdere concentratie van functies: geen uitbreiding van horeca op lijnmarkt en Zadelstraat. Uitbreiding indien nog mogelijk op de pleinen aangevuld met lichte horeca noordelijk deel van de Springweg – Mariaplaats. En verder op de hoeken van kruispunt Maartensbrug rekening houdend met looproutes, Pausdam en Jansdam/ hoek Keistraat.

Ontwikkelingsrichting Domkwartier



Horeca Nota Domkwartier

Project: Horeca Nota Museum Domkwartier
Datum: 16-06-2017
Schaal: 1:2000
Formaat: A2

HORECANOTA_0003.dgn

Ontwikkelingsrichting Domkwartier

| Straat | Uitbreidingsmogelijkheden |
|--|----------------------------------|
| <i>Ontwikkellocaties gelijk aan OHU 2012:</i> | |
| 1. Mariaplaats | D1, D2 |
| 2. Springweg Oostzijde | D1, D2 |
| 3. Oudegracht Oostzijde (m.u.v. deel Vismarkt) | D1, D2, D3 |
| 4. Domplein Westhoek en Noordzijde | D1, D2, D3 |
| 5. Domstraat Oostzijde | D1, D2, D3 |
| 6. Korte Nieuwstraat Oostzijde | D1, D2, D3 |
| <i>Nieuwe ontwikkellocaties</i> | |
| 7. Springweg | D1, D2, D3 |
| 8. Hoek Mariaplaats Zadelstraat | D1, D2, D3 |
| 9. Hoeken kruising Choorstraat – Zadelstraat– Lijnmarkt | D2 |
| 10. Hoeken Pausdam | D2 |
| 11. Jansdam en hoek Keistraat | D1, D2, D3 |
| <i>Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU 2012</i> | |
| Korte Nieuwstraat Westzijde | |
| Domplein hoek Domstraat | |
| Zadelstraat | |
| Lijnmarkt Oostzijde | |
| Vismarkt middendeel | |

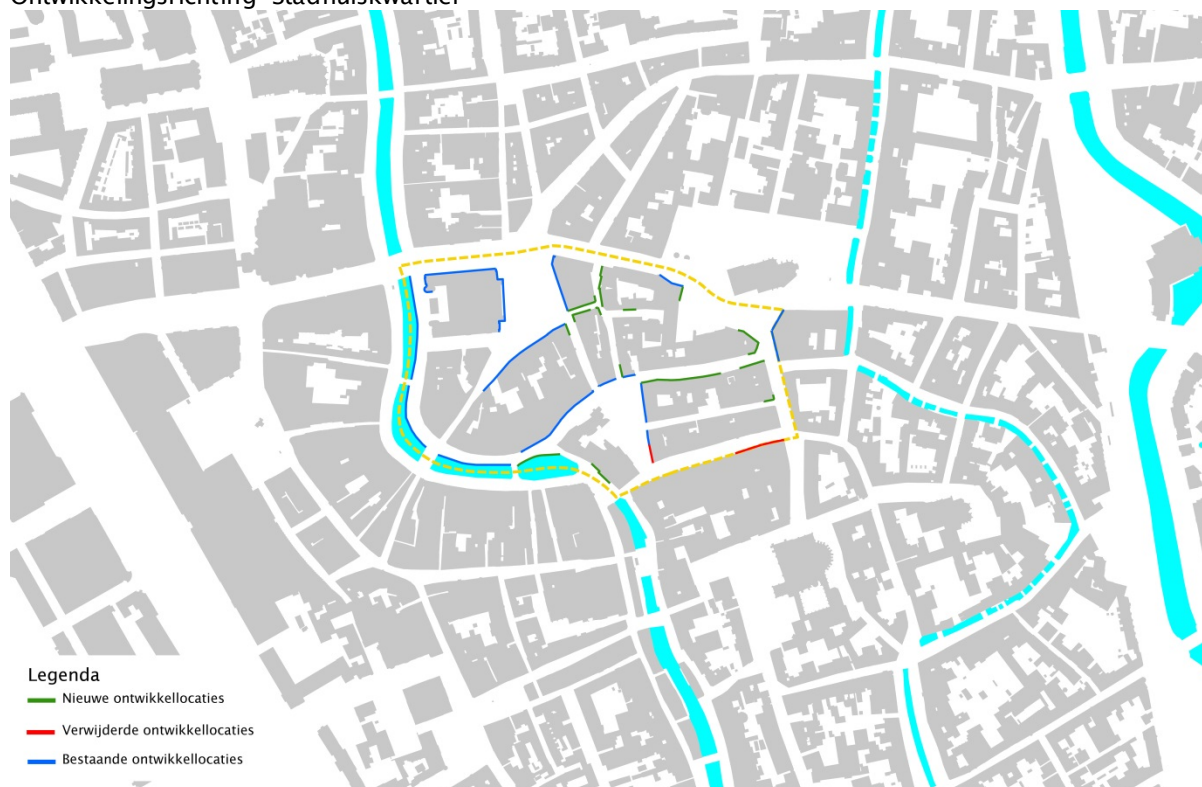
Profiel 2: Stadhuiskwartier

Ontwikkelingsvisie

Dit kwartier kenmerkt zich door twee levendige horecapleinen het Neude en Stadhuisplein en bijzondere winkelstraten zoals Oudkerkhof en Schoutenstraat. De Oudegracht Oostzijde met een mix van (nieuwe) winkels en horeca en het stadhuis als icoon voor dit kwartier. Een druk en gezellig kwartier waarbij er in de aanpalende straten in toenemende mate winkels, bedrijfjes en foodconcepten met een licht profiel vestigen. Ook hier kiezen we voor een concentratie van winkelfuncties voor de winkelstraten en ruimte voor voetgangers. In deze typische winkelstraten in de binnenstad wordt de toegankelijkheid voor bezoekers en zichtbaarheid van de winkels beschermd. Terrassen op de openbare weg zullen hier niet dan wel terughoudend worden toegestaan. Ruimte voor uitbreiding van foodconcepten met een licht profiel in de straten in ontwikkeling. In de toekomst zal het Stadhuis een schakelpunt worden van en naar de andere centrumkwartieren. Dit betekent dat bezoekers hier een aantrekkelijk verblijfsplek ontdekken waarbij er voldoende horecavoorzieningen aanwezig zijn.

Tot slot zal de aankomende jaren het Postkantoor worden opgeleverd waardoor o.a. de horecaruimte op het Neude wordt vervolmaakt en er meer ruimte is voor zelfstandige horeca. Dit laatste geldt ook voor de bibliotheek met aanverwante programmering zoals het Auditorium. Ook hier ruimte voor zelfstandige horeca binnen de schaal van de activiteiten van de Bibliotheek. Uitzondering vormt de ontwikkeling van de nieuw te realiseren winkelruimte aan de Oudegrachtzijde. Hier zal, indien voldaan wordt aan de voorwaarden uit het horecakader 2017, alleen ondersteunende horeca mogelijk zijn. Aan de werfzijde aldaar is wel uitbreiding van horeca toegestaan van de huidige voorzieningen.

Ontwikkelingsrichting Stadhuiskwartier



Ontwikkelingsrichting

| Straat | Uitbreidingsmogelijkheden |
|---|----------------------------------|
| <i>Ontwikkellocaties gelijk aan OHU 2012</i> | |
| 1. Neude | B, D1, D2, D3 |
| 2. Postkantoor | D1, D2, D3 |
| 3. Oudegracht aan de werf | D1, D2, D3 |
| 4. Vinkenburgstraat aan oneven zijde tot en met huisnummer 15 | D2 |
| 5. Ganzenmarkt/ Korte Minrebroederstraat | B, C, D1 en D2, D3 |
| 6. Hoek Lange Janstraat Slachstraat | D2, D3 |
| 7. Hoek Lange Janstraat - Janskerkhof | D1, D2, D3 |
| <i>Nieuwe ontwikkellocaties</i> | |
| 8. Kintgenshaven, Hoogt en Slachstraat | D2, D3 |
| 9. Minrebroederstraat Zuidzijde | D2, D3 |
| 10. Hoeken Korte Janstraat | D1, D2 |
| 11. Stadhuis deel Stadhuisbrugzijde | D2 |
| <i>Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU 2012</i> | |
| Oudkerkhof | |

Profiel 3: Vredenburgkwartier

Ontwikkelingsvisie

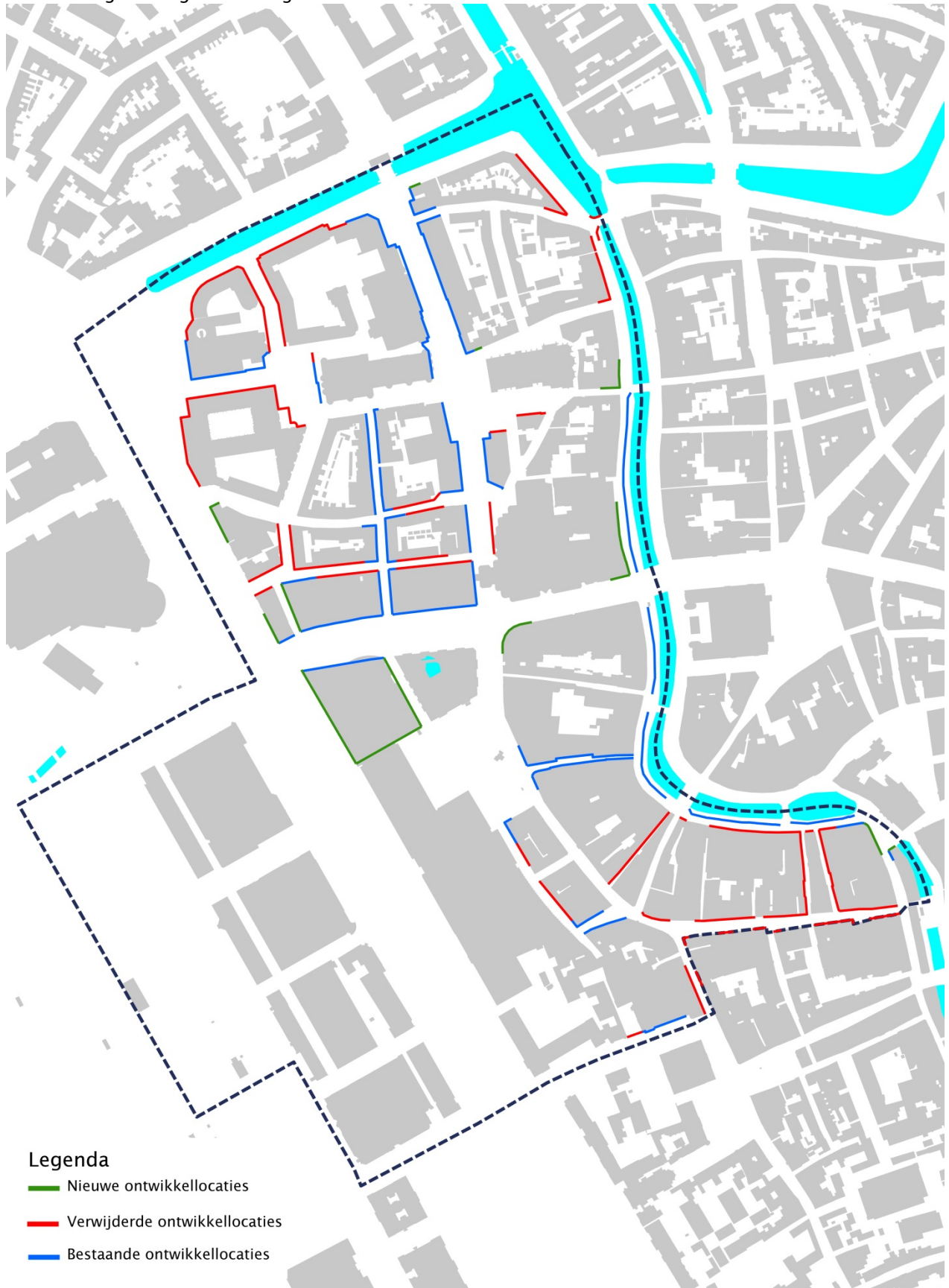
Het Vredenburgkwartier kenmerkt zich door het belangrijkste en meest uitgebreide winkelaanbod van de stad en regio. Dominant is de winkelfunctie die de aankomende jaren verder zal versterken. In dit gebied bevinden zich de belangrijkste winkelformules op het gebied van mode. De huurprijzen liggen hier relatief hoog, structurele leegstand komt niet voor en verblijven hier de meeste bezoekers aan het centrum. Hier ligt de kern van het winkelgebied waarin het aantal bezoekers sinds jaren weer toeneemt en met de opening van HC zal doorgroeien van 26 miljoen bezoekers in 2016 tot 37 miljoen bezoekers in 2025. Rondom dit kerngebied bevinden zich horecavoorzieningen. Uitbreiding van horeca in het kernwinkelgebied is in veel straten niet mogelijk. Concentratie op de lokale, regionale en nationale winkelfunctie is hier de prioritaire ontwikkelrichting. In deze typische winkelstraten in de binnenstad wordt de toegankelijkheid en zichtbaarheid van de winkels beschermd. Het toestaan van terrassen op de openbare weg zal hier niet dan wel terughoudend worden toegestaan. Terrassen zullen in het voetgangersgebied, ook in de straten die vanaf 2018 deel gaan uitmaken van het voetgangersgebied, enkel in overleg met de gemeente worden gerealiseerd waarbij de doorstroom van bezoekers in deze looproutes zeer zwaar meeweegt. Horeca alleen op de huidige concentratie plekken zoals Drieharingstraat, Voor Clarenburg, Mariaplaats maar ook rond de nieuwe singeldelen waar het water, kades en andere voorzieningen voor een aangenaam verblijf zorgen. Daarnaast is een klein aantal bijzondere panden in het kernwinkelgebied aangemerkt voor verruiming van lichte horeca. Bijv. aan het Vredenburgplein.

Wijk C vormt in dit kwartier een bijzondere locatie. Was hier in het verleden nog veel ruimte voor uitbreiding van horeca, in het nieuwe kader 2017 zal die ruimte ingeperkt worden naar alleen de huidige winkelstraten of straten met reeds wat horeca. In straten waar het woonkarakter dominant is, is geen ruimte meer voor uitbreiding van horeca.

Voor de Oudegrachtzijde in het Vredenburgkwartier zal dit ook gelden voor het noordelijk deel van de westzijde. Wel uitbreiding aan het zuidelijke deel van de westzijde. Bij de sluizen aan de Bemuurde Weerd Oostzijde blijft de vergunningruimte uit het OHU 2012 van kracht. Op deze plekken zijn al meerdere ondernemersactiviteiten en sluit goed aan bij de ontwikkeling van de Oudegracht tot bezoekers/verblijfsfunctie met lichte horeca en detailhandel en andere commerciële diensten.

Ontwikkelingsrichting

OntwikkelingsrichtingVredenburgkwartier



Ontwikkelrichtingen Vredenburgkwartier

| Straat | Uitbreidingsmogelijkheden |
|--|---------------------------|
| <i>Ontwikkellocaties gelijk aan OHU 2012</i> | |
| 1. Paardenveld Nieuwekade | D1, D2, D3 |
| 2. Kroonstraat | D1, D2, D3 |
| 3. Willemstraat | D1, D2, D3 |
| 4. St Jacobstraat | B, C, D1, D2, D3 |
| 5. Vredenburg Noordzijde | B, C, D1, D2, D3 |
| 6. Lange Koestraat hoek Korte koestraat | D1, D2, D3 |
| 7. Bemuurde Weerd Oostzijde bij sluizen | D1, D2, D3 |
| 8. Oudegracht aan de werf | D1, D2, D3 |
| 9. Drieharingsstraat | B, D1, D2, D3 |
| 10. Voor Clarenburg | D2, D3 |
| 11. Achter Clarenburg hoek Vredenburg | D1, D2, D3 |
| 12. Mariaplaats Noordzijde | D1, D2, D3 |
| <i>Nieuwe ontwikkellocaties</i> | |
| 13. Locaties langs Catharijnesingel en Rijnkade | B, D1, D2, D3 |
| 14. Voor Clarenburg | D2, D3 |
| 15. Korte koestraat | B, D1 en D2, D3 |
| 16. Oude gracht vanaf Viebrug richting Jacobskerkhof | D1, D2, D3 |
| 17. Muziekpaleis TivoliVredenburg | B, D1, D2, D3 |
| 18. Hoek Hollandse Toren - Viestraat | D1, D2 |
| 19. Hoek Drieharingstraat - Vredenburg | B, D1, D2, D3 |
| <i>Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU 2012</i> | |
| Kroonstraat noord | |
| Nieuwe kade noord- en oostzijde | |
| Varkensmarkt | |
| Lange Koestraat | |
| Waterpoort | |
| Jacobskerkhof | |
| Oudegracht Noordzijde en aan de werf | |
| Achter Clarenburg | |
| Drieharingsstraat oost | |
| Hamsteeg | |
| Hekelsteeg | |
| Massegat | |
| Oudegracht van Bakkersbrug richting stadhuis | |
| Steenweg | |
| Mariastraat | |

Profiel 4: Museumkwartier

Ontwikkelingsvisie

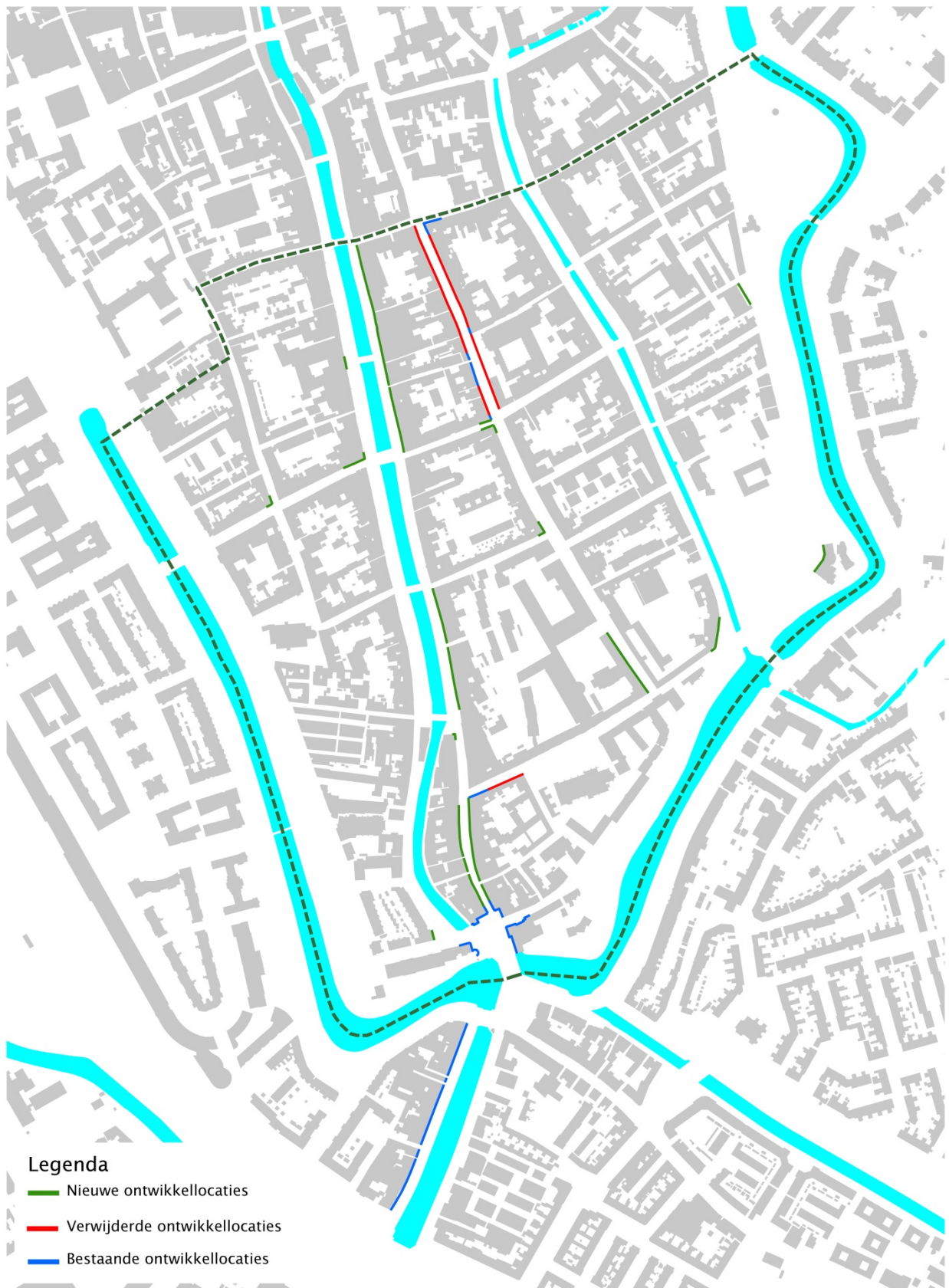
Binnen het museumkwartier is een aantal bijzondere ontwikkelingen gaande die gevolgen hebben voor het ruimtelijk en economisch functioneren en voorzieningen binnen dit kwartier. De opening van het Vaartscherijn station met nieuwe bezoekersstromen van en naar de binnenstad hebben op korte termijn al direct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

Jarenlang was geen uitbreiding mogelijk van horecaverunningen in de Twijnstraat. Door bovenstaande ontwikkelingen willen we hier weer ruimte maken voor een beperkt aantal horecaverunningen in het Zuidelijk deel van de Twijnstraat passend binnen de structuur en identiteit van de huidige voorzieningen.

Ontwikkelingsrichting

| Straat | Uitbreidingsmogelijkheden |
|---|---------------------------------|
| <i>Ontwikkellocaties gelijk aan OHU 2012</i> | |
| 1. Twijnstraat (Zuidelijke punt) | D1, D2, D3 |
| 2. Tolsteegbrug | B, D1, D2, D3 |
| 3. Westerkade | Maximering 4 vergunningen D2/D3 |
| 4. Hoek Lange Nieuwstraat – Hamburgerstraat | D1, D2, D3 |
| <i>Nieuwe ontwikkellocaties</i> | |
| 5. Twijnstraat Zuidzijde | |
| 6. Lange Nieuwstraat Zuidzijde, hoeken Korte Smeestraat en Noordhoek Vrouwjutenstraat | |
| 7. Oudegracht Oostzijde | D1, D2, D3 |
| 8. Hoek Lange Smeestraat – Oudegracht | D1, D2 |
| 9. Bolwerk Zonneborg parkzijde | D1, D2, D3 |
| 10. Leeuwenberg | D1, D2, D3 |
| 11. Oudegracht 245 | D1, D2, D3 |
| 12. Oudegracht 427 | D1, D2, D3 |
| <i>Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU 2012</i> | |
| Lange Nieuwstraat | |
| Nicolaasstraat Zuidzijde | |

Ontwikkelrichtingen museumkwartier



Profiel 5: Universiteitskwartier

Ontwikkelingsvisie

Dit kwartier kan in toenemende mate rekenen op een grote populariteit onder de jongere bezoeker en bewoner van het centrum of de stad. Vooral de Voorstraat en de aanpalende straten zitten in de lift. Een levendig kwartier waar kleinschalige bijzondere en ambachtelijke detailhandel in combinatie met allerlei foodconcepten en services de boventoon voeren. Een kwartier met een unieke verblijfsfunctie en grote sociale cohesie voor de studenten van de Universiteit en de HKU. De herinrichting van de Voorstraat kan een impuls betekenen voor deze dominante verblijfsfunctie. Meer ruimte voor voetgangers en fietsers. Gevolg van deze functie is een toename van horecavoorzieningen en detailhandel met ondersteunde horeca en andere kleinschalige foodconcepten. Echter door de snelle toename van horeca de afgelopen jaren in de Voorstraat dreigt de balans van horeca – detailhandel in deze straat door te slaan. We staan hier voor de aankomende jaren een beperkt aantal nieuwe vergunningen toe. Ook de City bioscoop kan afhankelijk van de concrete invulling mogelijkheid krijgen voor een horecaverunning. In enkele aanpalende straten van de Voorstraat waaronder de Hardebollenstraat en het zuidelijk deel van de Loef Berchmakerstraat en Predikherenstraat is verruiming mogelijk van de lichte horecaverunningen.

De gevangenis aan het Wolvenplein zal in de nabije toekomst een belangrijke functie vervullen bij de verdere identiteit ontwikkeling van het Universiteitskwartier. Dit zal nog wel enige tijd vergen voor de plannen concreet worden maar vooruitlopend hierop willen we de mogelijkheid bieden horeca hier te starten. In de Nobelstraat verzorgt de horeca vooral een nachtfunctie en het Janskerkhof biedt met horeca en terrassen een aantrekkelijk plein voor bezoekers aan het centrum. Dit plein zal kunnen doorontwikkelen naar het ontmoetingsplein voor studenten, verenigingen en anderen die de unieke sfeer van dit plein waarderen.

Tot slot ondergaan de voorzieningen in de panden langs de Oudegracht een verandering. Het onduidelijke profiel van delen van de Oudegracht krijgt steeds meer een vastere vorm gekoppeld aan het profiel van de buurt. Voor het Noordoostelijk deel van de Oudegracht, vanaf Potterstraat naar Nijntjeplein, zien we dat kleinschalige voorzieningen vaste voet krijgen: ontwerp bureaus, lunchrooms, kleinschalige detailhandel, specialiteitenrestaurants. Hier willen we ruimte bieden voor lichte horeca.

Ontwikkelingsrichting

| Straat | Uitbreidingsmogelijkheden |
|--|--|
| <i>Ontwikkellocaties gelijk aan OHU 2012</i> | |
| 1. Voorstraat | max.1 D1, max.4 D2/D3 |
| 2. Wittevrouwenstraat | D2 |
| 3. Janskerkhof | B, D1, D2, D3 |
| 4. Nobelstraat | B, D1, D2, D3 |
| 5. Lucas Bolwerk en Lange Jufferstraat | D1, D2, D3 |
| 6. Oudegracht Oostzijde Zuid | D1, D2, D3 |
| 7. Oudegracht nummer 2 f | D1, D2, D3 |
| <i>Nieuwe ontwikkellocaties</i> | |
| 8. Harde Bollenstraat | Maximering 4 vergunningen D2 en/of D1. |

| | |
|---|---------------|
| 9. Loeff Berchmakerstraat Zuid tot en met hoek Pauwstraat | D2, D3 |
| 10. Predikherenstraat zuid tot en met hoek Kalverstraat | D2, D3 |
| 11. Potterstraat Noordzijde | C, D1, D2, D3 |
| 12. Wolvenplein gevangenis t | B, D1, D2, D3 |
| 13. Oudegracht Oostzijde Noord tot nummer 2 | D1, D2, D3 |
| | |
| <i>Ontwikkellocaties verwijderd t.o.v. OHU 2012</i> | |
| Hoek Drift - Wittevrouwenstraat | |

Ontwikkelingsrichting Universiteitskwartier



Profiel 6: Stationsgebied/ Beurskwartier

Ontwikkelingsvisie

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

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

Belangrijke looplijnen

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

Profiel 7: Gemengde doorgaande wegen

Ontwikkelingsvisie

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

Ontwikkelingsrichting

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

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

Ontwikkelingslokaties

De volgende radialen en poortgebieden worden als zodanig aangemerkt:

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

Profiel 8: Leidsche Rijn en Vleuten–De Meern

Ontwikkelingsvisie

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

Om een levensvatbaar centrum te garanderen moet het mogelijk zijn om in te kunnen spelen op (markt)ontwikkelingen en innovatieve concepten. Er wordt bijvoorbeeld ruimte gegeven voor bepaalde mengvormen van horeca en detailhandel.

Het uitgangspunt is een compleet horeca-aanbod, zowel zelfstandig als ondersteunend aan winkels, leisure, maatschappelijke voorzieningen en culturele functies. Een uitgaansgebied met een regionale functie, met een gecombineerde functie voor dag, avond en nacht

In de wijken is het voorzieningenniveau vooralsnog beperkt en is de horeca schaars, dus daar lijkt ruimte voor; in het centrum is de balans tussen detailhandel en horeca cruciaal.

Ontwikkelingsrichting

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

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

Profiel 9: Kanaalstraat en Amsterdamse Straatweg

Ontwikkelingsvisie

Kanaalstraat en Damstraat

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

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

Amsterdamse Straatweg

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

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

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

Ontwikkelingsrichting

Amsterdamse straatweg

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

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

3. In het gebied tussen de Acaciastraat-Concordiastraat en het viaduct van de spoorlijn tussen de stations Utrecht Centraal - Utrecht Overvecht gelden voor het vergunnen van winkelondersteunende horeca de volgende regels:
 - a. Het horecadeel mag niet direct vanaf de straatzijde zichtbaar zijn. Het pand moet het aanzicht behouden van winkel.
 - b. Voor winkels tot 1.000 m² bvo geldt in principe een maximale ratio tussen horeca en publiektoegankelijke winkelvloeroppervlak van 30:70. Er moet een directe relatie zijn met de producten die in de winkel verkocht worden, het gaat primair om proeven van producten die in de winkel worden verkocht.
 - c. Voor winkels boven de 1.000 m² bvo geldt dat een ondersteunende horecafunctie kan worden toegestaan op maximaal 20% van het bebouwd oppervlak. Dit geldt ook voor de non-food, zoals kledingwinkels, boekwinkels, schoenenzaken, etc.
 - d. De vestiging moet zich houden aan de algemeen gehanteerde winkeltijden. Hiermee worden de criteria van het Ontwikkelingskader Horeca Utrecht 2012 voortgezet. Daarboven gelden ook nog de aanvullende regels:
 - e. de toestemming wordt verleend op persoon (niet overdraagbaar);
 - f. de toestemming wordt verleend onder de voorwaarde van tijdelijkheid, voor de duur van 2 jaar;
 - g. het aantal zitplaatsen bedraagt maximaal 16;
 - h. bezoekers moeten gebruik kunnen maken van een inpandig toilet;Ondersteunende horeca wordt niet toegestaan in combinatie met afhaalactiviteiten in de winkel (kant en klaar verwarmde etenswaren).

Kanaalstraat, Damstraat

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

- Belangrijke criteria daarbij zijn dat:
 - het om een formule moet gaan die aanvullend is op bestaande horeca (diversiteit)
 - de horeca overdag open is en (tenminste) lunches aanbiedt
 - er een positief advies is vanuit de wijkvertegenwoordiging van ondernemers en bewoners

Pilotlokaties

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

Profiel 10: horeca in de wijk

Ontwikkelingsvisie

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

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

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

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

Ontwikkelingsrichting

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

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

Profiel 1 1 : bedrijventerreinen en kantorenlocaties

Ontwikkelingsvisie

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

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

Ontwikkelingsrichting

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

omvang, de aard en de ligging is er plaats voor 1 extra zalencentrum op Oudenrijn, Haarrijn, Overvecht en Lage Weide).

Het zalencentrum moet een minimale omvang hebben van 1000 m² bvo waarbij de zalen groter moeten zijn dan 350 m². Door een minimale omvang van een zalencentrum te eisen, concentreren we de zalen om zo de leefbaarheid rondom het zalencentrum beter te kunnen controleren en versnippering van functies te voorkomen.

Er zal een procedure gevolgd moeten waaruit moet blijken dat het verkeerskundig, milieutechnisch, ruimtelijk, economisch en veiligheidshalve inpasbaar is.

Voorwaarden voor het verlenen van ontheffing /afwijkingsbevoegdheid :

- Er moet voldoende parkeergelegenheid aanwezig zijn op eigen terrein. De parkeernorm is conform de Nota Stallen en Parkeren.
- Vanaf het terrein waar zaalverhuur wordt toegestaan moet een directe autoverbinding zijn met provinciale of Rijksweg. Direct in die zin dat bezoekers geen woonwijken of 30 km wegen doorkruisen.
- Zaalverhuur is alleen toegestaan in gebieden met een hindercategorie van < 4.2 dit om beperkingen voor de zittende bedrijven te voorkomen. Op midden gedeelte van Lage Weide (Havengebied) is dus geen zaalverhuur toegestaan.
- Omdat een zalencentrum een ruimtelijk effect heeft op het terrein moet de initiatiefnemer aantonen dat er geen bezwaren zijn van de zijde van de ondernemersvereniging en omliggende bedrijven voor het initiatief.

Ontheffing wordt verleend voor 2 jaar en wordt, onder voorwaarde dat er zich geen handhavingszaken hebben voorgedaan en bij VTH geen (gergronde) meldingen zijn gedaan van overlast, verlengd met een vergunning voor onbeperkte tijd. Bij de aanvraag is ook een veiligheidsplan vereist.

| | |
|-----------------|--|
| B. Cafe's | Publieke cafés passen bij moderne bedrijventerreinen, vooral als ze de werkenden op het terrein zelf bedienen. In de exploitatievergunning zullen we wat betreft openingstijden daarom ook aansluiten bij het werkritme van de bedrijvigheid op het terrein. |
| C. Fastfood | De fastfoodsector groeit en zal blijven groeien. Juist op bedrijventerreinen is hier behoefte aan. In de exploitatievergunning zullen we wat betreft openingstijden daarom ook aansluiten bij het werkritme van de bedrijvigheid op het terrein. |
| D1. Restaurants | Goed lunchen en dineren is een vestigingsvoorwaarde voor werkgevers in de stad. In de exploitatievergunning zullen we wat betreft openingstijden daarom ook aansluiten bij het werkritme van de bedrijvigheid op het terrein. |
| D2. Daghoreca | Net als fastfood een belangrijke groeisector in de horeca en zeker ook op werklocaties. |

Profiel 1 2: Bijzondere horeca op bijzondere locaties

Ontwikkelingsvisie

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

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

Ontwikkelingsrichting

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

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

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

Profiel 13 Stationslocaties

Ontwikkelingsvisie

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

Ontwikkelingsrichting

- op alle stations: horeca C (fastfood) horeca D2 (daghoreca) en D3 (wijkrestaurants)
- op stations met een centrumfunctie voor de directe omgeving: horeca B (cafés) en restaurants (horeca D1)

Profiel 14: Creatieve Hotspots

Ontwikkelingsvisie

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

Ontwikkelingsrichting

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

7. Uitvoering

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

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

Een goede organisatie van het toezicht en handhaving is van groot belang voor de acceptatie van het horecabeleid. Het vergroten van de levendigheid in de stad door het toestaan van meer horecabedrijven dan wel wijziging van de categorisering zorgt aan de andere kant voor meer last voor de directe (woon)omgeving.

Overlast directe (woon)omgeving door exploitanten

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

Verreweg het meeste klachten hebben betrekking op geluid uit de inrichting (open ramen of deuren), van het terras, van de airco of van de buitengelegen rookruimte. Een kleiner deel van de klachten gaat over geur. Op alle klachten en meldingen die bij VTH bekend zijn wordt gereageerd.

Op dit moment worden bemoedigende resultaten geboekt door samen met klagers en exploitant afspraken te maken over het direct melden van overlastsituaties (bijv. via een app groep of mobiel van de exploitant).

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

Meer behoefte aan toezicht en handhaving in een groeiende stad

De stad groeit. Hierdoor wordt ook een groter beroep gedaan op vergunningverlening, toezicht en handhaving in de stad. Bijvoorbeeld door de realisatie van het groot aantal reeds geplande vierkante meters horeca in Leidsche Rijn Centrum en het Stationsgebied. De hiervoor benodigde extra middelen worden opgenomen in de financiële ruimte die beschikbaar wordt gesteld om de groei van de stad te kunnen accommoderen (het groeikader). Periodiek wordt beoordeeld of de capaciteit nog voldoende is om het huidige niveau van toezicht en handhaving te kunnen blijven garanderen.

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

Rol Politie bij (uitgaans)overlast en –geweld

Naast het toezicht op de inrichtingen (inclusief terras) zelf is er ook nog overlast (o.a. vandalisme, wildplassen, vechten etc.) van het uitgaanspubliek dat niet aan een inrichting is toe te wijzen. De politie is verantwoordelijk voor het toezicht en zo nodig het handhaven van de orde op straat.

Het uitgaansleven vindt vooral plaats in de binnenstad van Utrecht. In het convenant Veilig Uitgaan zijn samenwerkingsafspraken tussen politie, Koninklijke Horeca Nederland afdeling Utrecht en de gemeente vastgelegd om uitgaansgeweld en –overlast tegen te gaan. Een belangrijke succesfactor is de inzet van het UIT-team van de politie op de uitgaansnachten. De reeds geplande vergroting van het uitgaansgebied door het toestaan van zware horeca aan de achterzijde van het station en beperkte() verruiming van mengvormen tussen middelzware en zware horeca in de binnenstad en de poortgebieden, geeft aanleiding tot aanpassing van de afspraken ten aanzien van dat UIT-team.