



HORECAVISIE APELDOORN 2019-2023

Maart 2019

Uitgave

Gemeente Apeldoorn

Redactie

Jan Oosterman en Jos Fluitsma

Vormgeving

Bayon, Katwijk

Fotografie

Apeldoorn Marketing,
Van der Valk hotel De Cantharel
Gemeente Apeldoorn
Bilderberg Hotel De Keizerskroon

Maart 2019

HORECAVISIE APELDOORN 2019-2023

Maart 2019



APELDOORN VERSTERKEN ALS TOERISTISCH- RECREATIEF CENTRUM VAN DE VELUWE

Wij willen graag dat Apeldoorn een leefbare en attractieve gemeente is waar inwoners, bezoekers en ondernemers zich thuis voelen. Daar werken we hard aan. Om zo'n gemeente te zijn moeten er gevarieerde voorzieningen zijn die goed functioneren en daarin speelt horeca een belangrijke rol.

Horeca is na de detailhandel de belangrijkste publiek-verzorgende functie. Horeca bepaalt voor een groot deel het imago van onze dorpen en de (binnen)stad. Het aantal horecazaken en de kwaliteit van de horeca moet passen bij onze ambities voor de binnenstad en het toerisme. Daarnaast zorgt horeca voor werkgelegenheid. Wij vinden dat, vooral in de binnenstad, de horeca kan worden uitgebreid.

Het is als gemeente onze ambitie om als hoofdstad van de Veluwe stevig in te zetten op de vrijetijdseconomie. De sector wordt steeds belangrijker voor de regionale economie. De bestedingen in de horeca en het aantal overnachtingen groeien.

De verwachting is dat het toerisme in en naar Nederland de komende jaren fors blijft groeien. Daar komt bij dat Apeldoorn, dankzij de investeringen van ondernemers en instellingen, provincie, gemeente, steeds aantrekkelijker wordt. Denk daarbij bijvoorbeeld aan de metamorfose die Paleis het Loo binnenkort heeft ondergaan.

We willen de binnenstad van Apeldoorn versterken als toeristisch-recreatief centrum op de Veluwe. Om deze ambitie te realiseren is het nodig dat de horecasector inspelt op wensen van Apeldoorners en (potentiële) toeristisch-recreatieve bezoekers van Apeldoorn. We willen ruimte bieden aan nieuwe ontwikkelingen en initiatieven die op deze ontwikkeling inspringen. Uiteraard hebben wij daarbij ook oog voor de belangen van de gevestigde ondernemers, zodat ook zij kunnen blijven innoveren en verbeteren.

In deze horecavisie geven we aan welke kansen en mogelijkheden er volgens ons zijn voor de horecasector in Apeldoorn om zich verder te ontwikkelen. Horeca heeft raakvlakken met een aantal andere beleidsterreinen, zoals preventie van alcoholmisbruik en handhaving van de drank- en horecawet. Hiervoor heeft de gemeente in 2018 een geactualiseerd plan gemaakt. Deze horecavisie is een ruimtelijk-economische visie die wij afstemmen met de andere beleidsterreinen.



WIJ WILLEN RUIMTE
BIEDEN AAN NIEUWE
ONTWIKKELINGEN EN
INITIATIEVEN.

INHOUD

1	Waarom deze horecavisie?	7
2	Ontwikkelingen en trends in de horeca	9
3	Kansen in de binnenstad	11
4	Kansen voor horeca in de rest van Apeldoorn	15
5	Kansen voor hotelaanbod in de binnenstad	17
6	De horecaconsument en hun behoeftes	19
7	Bijlagen	21
1	Horecaontwikkeling Gemeente Apeldoorn 2007-2018	
2	Vergelijking Apeldoorn met andere gemeenten	
3	Hotels in Apeldoorn	
4	Economisch belang van de horeca	



1 WAAROM DEZE HORECAVISIE?

Een heldere ambitie vraagt om gerichte keuzes

We hebben als gemeente Apeldoorn ambities voor onze binnenstad en het toerisme. Daarbij hoort een horecasector die optimaal aansluit bij de wensen van de Apeldoorners en onze bezoekers. Met horecavisie Apeldoorn 2019-2023 ontwikkelen wij een visie en perspectief op de ontwikkeling van de horeca in onze gemeente, gebaseerd op onze ambitie, maar ook op een aantal trends en cijfers en op de gesprekken die wij met vertegenwoordigers uit de sector hebben gevoerd. Wij zullen de inzichten uit de visie gebruiken als input voor het nieuwe omgevingsplan Binnenstad¹, dat het toekomstige integrale kader voor de ontwikkeling van de binnenstad zal worden en waarvoor het proces gestart is. Op het niveau van de hele gemeente gebruiken wij de inzichten bij het maken van de nieuwe omgevingsvisie Apeldoorn waarvan de voorbereidingen eind 2017 zijn gestart.

Ook de Apeldoornse horecaondernemers hebben gevraagd om een nieuwe horecavisie. Zij willen een gezamenlijke ambitie met een duidelijk toekomstbeeld. Ook is er vanuit de sector behoefte aan een zekere sturing op nieuwe ontwikkelingen. Vooral hoteliers hebben de behoefte geuit om te komen tot een verantwoorde groei van het aantal hotelkamers. Daarbij is tevens de kwaliteit en de locatie van nieuwe hotels van belang. Wij zijn als gemeente blij met de betrokkenheid vanuit de sector en willen graag in samenspraak met de zittende ondernemers onze ambities bespreken en vormgeven. Nu en in de toekomst bespreken wij op regelmatige basis de ontwikkelingen en plannen in de gemeente en houden wij samen de vinger aan de pols van de ontwikkelingen in de Apeldoornse horeca.

Inperken is wat ons betreft niet het belangrijkste doel. Wij willen, samen met ondernemers en investeerders, kunnen inspelen op nieuwe ontwikkelingen in 'horecaland' en behoeften van de Apeldoorners en onze bezoekers. Wij creëren ruimte voor vernieuwing en een gezonde ontwikkeling op de juiste locaties. Daar hoort soms sturing bij. We willen geen beleid dat de huidige ondernemers extra beschermt. We willen wel voorkomen dat de marktruimte aan horeca

op minder gewenste locaties wordt ingevuld waardoor de ontwikkeling op gewenste locaties niet van de grond komt. Deze horecavisie is daarmee geen gemeentedekkend rapport dat alles dicht regelt en elke denkbare vraag beantwoordt.

Gebruikte cijfers

We hebben ons gebaseerd op de cijfers die beschikbaar zijn. Onder andere van het Apeldoorns aanbod; deze konden wij vergelijken met het aanbod in andere steden. Daarnaast konden we e.e.a. vergelijken met landelijke trends en cijfers van horeca-bezoek. Ook konden wij de ontwikkelingen in het aanbod van de laatste tien jaar laten zien. Met deze cijfers hebben wij geen sluitende vraag- en aanbodberekeningen. Dat is ook niet de bedoeling.

WIJ CREËREN
RUIMTE VOOR
VERNIEUWING EN
EEN GEZONDE
ONTWIKKELING
OP DE JUISTE
LOCATIES.

Wel krijgen we dankzij de cijfers een betere indruk over waar we als Apeldoorn staan².

Wij hebben ook gebruik gemaakt van de expertise en lokale kennis van de horecasector zelf. Wij hebben ondernemers in de stad, de horecasector, zoals het Horecaoverleg binnenstad en het Apeldoornse hoteloverleg, een aantal keren geraadpleegd. Koninklijke Horeca Nederland is vanaf het begin bij het proces van het maken van de visie betrokken en had zitting in de begeleidingsgroep. We hebben de opvattingen en argumenten van de sector optimaal

1 Het omgevingsplan Binnenstad is een pilot in het kader van de nieuwe omgevingswet. Een wet die overigens nog niet in werking getreden is.

2 Paul Rodenburg van B@S Consultants heeft de gemeente hierbij geadviseerd en heeft daarnaast ook een aantal kwalitatieve beschouwingen op basis van zijn observaties gegeven.

gebruikt. Deze horecavisie reflecteert de ambitie die de gemeenteraad heeft met de ontwikkeling van de stad en het toerisme³.

De inzichten uit deze horecavisie kunnen gebruikt worden bij andere gemeentelijke plannen (zoals het eerder genoemde omgevingsplan Binnenstad) en we hopen met deze visie vooral ook ondernemers en investeerders te stimuleren om met goede plannen te komen. Deze horecavisie is géén actieplan horeca. Het geeft weer wat de stad en de rest van de gemeente wil, maar bevat zelf geen programma met gemeentelijke projecten.

De visie vormt input voor de omgevingsplannen die in de nabije toekomst in Apeldoorn worden gemaakt binnen het kader van de Omgevingswet. Deze horecavisie is in principe niet bedoeld om bestaande, geldende bestemmingsplannen met daarin een horecabestemming, buiten de vaste cycli om, te wijzigen.

Opbouw van deze visie

Het volgende hoofdstuk (H2) is een de beschrijving van een aantal algemene trends en ontwikkelingen in de horeca. Vervolgens beschrijven wij onze ambitie voor een aantal gebieden (binnenstad, dorpen, buitengebied, et cetera, H3 en H4). Daarna richten wij ons op de kansen voor hotelontwikkeling (H5). Tenslotte ligt de focus op een aantal doelgroepen en de kansen die zij bieden (H6). In de bijlagen staan de belangrijkste cijfers en tabellen over de ontwikkeling van de horeca in Apeldoorn en in enkele andere steden en Nederland. Ook wordt daar een schatting gemaakt van de economische waarde van de Apeldoornse horeca.

3 Zoals vastgelegd in de raadsaders 'Regieplan Binnenstad', 'Structuurvisie Apeldoorn' en het programma 'Welkom in Apeldoorn'



2 ONTWIKKELINGEN EN TRENDS IN DE HORECA

Al enkele jaren groei in de Nederlandse horeca

De crisis is voorbij en het consumentenvertrouwen neemt toe. Ook de horeca profiteert van het gunstige economische klimaat. Nederlanders en toeristen geven al enkele jaren achter elkaar ieder jaar meer geld uit in de Nederlandse horeca. Gaf de Nederlandse consument (2017) €1.115,31 uit aan eten en drinken buitenshuis, in 2018 zal dat bedrag naar verwachting oplopen tot €1.162,70 per persoon (+4,2 %)⁴. Dat biedt mogelijkheden voor uitbreiding van het horeca-aanbod in verschillende sectoren.

Restaurantsector innoveert en groeit

Wij zien kansen voor de groei van de restaurantsector. Deze groeide de afgelopen jaren sterk. De sector gaat mee met de tijd. Er is sprake van duidelijke innovatie, zowel in het concept, de aankleding, het productaanbod als de vestigingslocaties. Dat zal de komende jaren doorgaan, als het consumentenvertrouwen zich positief blijft ontwikkelen.

Fastservicesector: speelt in op behoefte aan gemak en snelheid

Wij zien ook kansen voor meer groei van de fastservicebedrijven, zoals snackbars, fastfood-restaurants, lunchrooms en bezorgdiensten. Die sector groeide de afgelopen jaren en die groei zal naar verwachting doorgaan. Het eetpatroon van mensen verandert, meer mensen kiezen voor gemak en snelheid en laten vaker eten bezorgen. Die behoefte is er ook in Apeldoorn en de sector kan hierop inspelen. Dat betekent niet dat er meer traditionele snackbars bij komen. We zien de groei vooral in de continu vernieuwende concepten waarin je naast broodjes ook smoothies, salades en koffie kunt krijgen en waar je ook op je laptop kunt werken. De nadruk ligt daarbij op gezondheid, authenticiteit en pure smaken. Steeds meer restaurants bezorgen of laten dit doen door bezorgdiensten. Omdat veel restaurants in het centrum zijn gevestigd kan het aantal scooters van bezorgdiensten in het centrum tot hinder leiden.

Drankensector: stilstand

In Nederland is de daling van het aanbod van de drankenverstrekende sector (de cafés) tot stilstand gekomen en de komende jaren worden ook geen forse wijzigingen in het huidige aanbod verwacht. Er is weinig echte vernieuwing van concept (drankverstrekking) of doelgroep (jongeren). Cafébazen vinden het vaak lastig om als café/barbedrijf ook wat met eten te doen. Dit beeld is ook in Apeldoorn herkenbaar. Maar als de ondernemer die knop weet om te zetten, liggen er zeker kansen voor nieuw aanbod.

Mengvormen (blurring)

'Blurring' is een belangrijke trend de laatste jaren. Het gaat om nieuwe mengconcepten waarin horeca-exploitatie gecombineerd wordt met winkelverkoop, dienstverlening of ambacht. Gemeenten wilden een goed beeld krijgen van deze mengvormen in de praktijk, ook in relatie met de regels van de Drank- en Horecawet (DHW). Daarom heeft de VNG in de pilot 'Reguleren van mengvormen van detailhandel en horeca' georganiseerd. Daar deden 34 gemeenten aan mee, waaronder Apeldoorn. Conclusie van de pilot is dat het toestaan van mengvormen in winkels, maar ook in horecabedrijven een positief resultaat oplevert voor klanten, ondernemers en winkelgebieden⁵. Wij hebben besloten in Apeldoorn door te gaan met blurring in afwachting van een gewijzigde Drank- en Horecawet. Het aantal deelnemende bedrijven is inmiddels 31.

Schaalvergroting en ketenvorming in de hotelsector

Hotelketens nemen steeds meer de plaats in van kleine en middelgrote hotels. Hierdoor ziet het hotelaanbod in verschillende steden er steeds meer hetzelfde uit. Bovendien is het gemiddelde aantal kamers per hotel toegenomen. De scheiding tussen toeristische en zakelijke hotels vervaagt. Ook de zakelijke reiziger wil na een lange werkdag in een aantrekkelijke ambiance ontspannen zoals thuis.

Unieke concepten en beleving

Tegenover de trend van eenvormigheid is een tegentrend naar uniciteit en beleving. De klant van vandaag is lang niet altijd op zoek naar overdreven

⁴ Aldus het Foodservice Instituut Nederland (FSIN), kenniscentrum voor de levensmiddelen- en horecabranche.

⁵ Eindrapport Pilot mengvormen Drank- en Horecawet, september 2017



luxe, maar vraagt originaliteit, specialisatie en beleving. Dat zorgt voor de komst van nieuwe en unieke hoteltypen, zoals kleine stadshotels, cultuur-hotels, designhotels, trendy boutique- en thema-hotels.

Funcziemenging

Grotere hotels breiden hun aanbod uit, met bijvoorbeeld 'wellness' (beauty en fitness), een culturele- of leisurefunctie. Steeds vaker ook maken hotels deel uit van 'leisure'-centra, partycentra, megabioscopen, congresgebouwen en recreatie-complexen. Vaak werken ze samen met andere bedrijven, waaronder restaurants, auto-, boot- en fietsverhuur, muziekverhuur en amusementsbedrijven. Bezuinigingen in de zorg leiden tot samenwerkingsverbanden tussen hotels, ziekenhuizen en verzorgingshuizen (zorghotels en kraamhotels).

De deeleconomie: verhuur en diensten door particulieren

Door de opkomst van Airbnb en andere platformen die particuliere aanbieders en gasten bij elkaar brengen, verhuren steeds meer particulieren overnachtingsruimtes. Dit zorgt in sommige steden voor concurrentie met de 'traditionele' hotelsector en zet de prijzen onder druk. Tegelijkertijd is bijna overal in Nederland de hotelcapaciteit ondanks deze concurrentie ook gegroeid. Ook het fenomeen 'thuiskeamerrestaurants' is in opkomst: mensen die

tegen vergoeding thuis koken en maaltijden aanbieden. Deze horeca-deeleconomie lijkt in Apeldoorn vooralsnog te leiden tot een interessante verrijking van het aanbod. Excessen waarbij de particuliere verhuur de vaste bewoners in de verdrukking brengt, komen tot op heden nog vrijwel niet voor. De gemeente houdt de vinger aan de pols en ziet, waar zij dat kan, toe op een gelijk speelveld voor ondernemers en particuliere verhuurders, zoals de afdracht van toeristenbelasting en de naleving van veiligheidseisen.

DEZE HORECA-
DEELECONOMIE
LIJKT IN APELDOORN
VOORALSNOG TE
LEIDEN TOT EEN
INTERESSANTE
VERRIJKING VAN
HET AANBOD.

3 KANSEN IN DE BINNENSTAD

Wij willen Apeldoorn verder ontwikkelen als 'hoofdstad van de Veluwe'. Bij zo'n titel hoort natuurlijk een compleet voorzieningenaanbod inclusief een aantrekkelijk en gevarieerd horeca-aanbod in de binnenstad. Samen met de ondernemers willen we ervoor zorgen dat de binnenstad nog aantrekkelijker wordt voor onze eigen inwoners en bezoekers van buiten Apeldoorn. Om dat te realiseren, creëren we in de binnenstad ruimte voor uitbreiding en vernieuwing van het horeca-aanbod. Aantrekkelijkheid is niet alleen een kwestie van horeca-aanbod, maar het gaat ook om het aanzien van de gevels, goede oplossingen voor fietsparkeren en een aantrekkelijke mix van horeca, winkels, culturele en uitgaansvoorzieningen.

Horeca maakt in Nederland al jaren een flinke groei door in bezoek en bestedingen. Dit geldt ook voor Apeldoorn, waar de bestedingen in de horeca met

3 tot 6% per jaar zijn gestegen (CBS). Ook Apeldoorn wil op deze groeiende vraag inspelen, vooral door in de binnenstad meer ruimte te bieden. Een geleidelijke ontwikkeling van nieuw horeca-aanbod maakt onze (binnen)stad aantrekkelijker en levert nieuw bezoek en extra bestedingen op. Het is wel belangrijk dat het gaat om goede concepten, die passen bij de locaties en de (opkomende) doelgroepen en behoeften. Diverse gebieden in de binnenstad zijn kansrijk.

Winkelstraten

In de winkelstraten kunnen er enkele (dag)horecazaken bijkomen die zich direct richten op het winkelpubliek. Denk aan zelfstandige horeca in de vorm van een lunchroom of koffiezaak of een gecombineerde winkel-horecafunctie (*blurring*).

Er zijn nu maar weinig van dat soort horecazaken in het winkelgebied. Er zitten wel enkele lunchrooms,





ijssalons, koffiezaken en fastservicebedrijven aan de randen van het kernwinkelgebied. Maar als je de Hoofdstraat vanaf het Raadhuisplein richting station inloopt, kom je tot aan de Kanaalstraat bijna geen horecazaak tegen. Er is eigenlijk alleen horeca als ondersteunende functie in enkele winkels. Dat is ongewoon, als je het vergelijkt met de gemiddelde Nederlandse hoofdwinkelstraat. In 2018 en 2019 worden er overigens al enkele van dit soort zaken geopend bij de kruising van de Hoofdstraat met de Beekstraat. Het is overigens niet de bedoeling dat horecazaken het probleem van de leegstand van winkelpanden gaan oplossen. Het uitgangspunt is een aantrekkelijke straat voor de hedendaagse funshopper met een mix van functies.

Uitgaansgebied rond Caterplein

Het 'traditionele' uitgaan gebeurt steeds minder. Discotheken zijn er bijna niet meer. Het aantal traditionele kroegen wordt steeds minder. Deze Nederlandse trend zien we ook al een tijd in het uitgaansgebied van Apeldoorn.

Onze inzet voor het Caterplein: een aanpak voor vernieuwing samen met betrokkenen

We zien als gemeente een duidelijke opgave voor vernieuwing op het Caterplein; van concepten en doelgroepen en van de uitstraling van de gevels en de serres, zowel 's nachts als overdag. Samen met de ondernemers en andere betrokkenen, zoals Centrummanagement, willen we die vernieuwing vormgeven en daarbij afspraken maken over ieders inzet en verantwoordelijkheid.

Het uitgaansgebied bestaat naast het Caterplein uit het rondje Beekpark, Nieuwstraat, Kapelstraat en het noordelijk deel van de Hoofdstraat. Het uitgaansgebied is 's avonds vooral interessant voor publiek tot ongeveer 35 jaar. De loop komt er pas goed in vanaf ongeveer 22.00 uur in het weekend, met de nadruk op zaterdag. Op doordeweekse avonden is het meestal rustig tot angstvallig stil, zowel binnen als buiten. Bij mooi weer zijn de terrassen op het centrale Caterplein ook overdag open, maar zelfs dan lang niet altijd goed bezet.

Naast het grote horeca-aanbod vind je in het uitgaansgebied onder andere ook bioscoop Vue, Poppodium Gigant, twee kleine speelautomatenhallen en een poolcafé.

Er klinkt regelmatig kritiek op het aanzien van het Caterplein buiten de uitgaansuren en speciaal bij daglicht: gevels, serres, overbodig terrasmeubilair, afvalcontainers, et cetera.

Nieuwe uitgaansfuncties nodig

De trend van steeds minder traditioneel uitgaan betekent dat er nieuwe combinaties van uitgaansfuncties gewenst zijn. De nieuwe bioscoop Vue en Gigant zijn daar al voorbeelden van. Denk daarnaast aan het creëren van meeslepende ervaringen met behulp van Augmented Reality (AR) en Virtual Reality (VR) in Gaming - of VR-rooms, City Games, Escape Rooms of samenwerkingen tussen horeca en cultuur. Volgens ondernemers op het Caterplein is er een publiekstrekker nodig om meer mensen naar die noordelijke kop van het plein te trekken. Een van de suggesties is de vestiging van een populaire winkel.

Verbinding winkelgebied-cultuurkwartier

Een looproute over het Caterplein, die zorgt voor een duidelijke verbinding tussen het winkelgebied en het cultuurcluster (Orpheus, CODA), ontbreekt. Daardoor



weten de cultuurbezoekers de Apeldoornse horeca lang niet altijd goed te vinden. Een goede looproute en een aanbod dat aansluit bij het wat oudere dagpubliek kan ervoor zorgen dat de horeca op het Caterplein ook overdag bezet is. En dat zorgt weer voor meer integratie van horeca en leisure en cultuurfuncties op en rond het Caterplein. Daar hoort ook een meer aantrekkelijke uitstraling van het Caterplein bij daglicht bij.

Caterplein blijft de locatie voor de 'zwaarste' categorie horeca

Voor ons blijft het uitgaansgebied Caterplein het enige gebied waar de 'zwaarste' categorie horeca kan worden gevestigd: nachthoreca en clubs. Die categorie willen we blijven concentreren binnen het Caterplein. De horeca daar heeft ook meer 'ruimte' als het gaat om bijvoorbeeld openingstijden en geluidsbelasting op de omgeving. De traditionele drankensector heeft het moeilijk, inspelen op veranderde behoeften van de consument is nodig om ook in de toekomst ook als uitgaansplein aantrekkelijk te blijven.

Raadhuisplein/Leienplein/Marktpllein

Het Raadhuisplein ligt centraal in de binnenstad en is daardoor vooral een plek voor het winkelend publiek en toeristen. Het Leienplein ligt wat 'uit de loop', is rustiger en wordt wat meer door de Apeldoorners bezocht.

Het Raadhuisplein en Leienplein worden steeds sterkere concentratiepunten voor dag- en avond-horeca. Beide pleinen staan vol met terrassen. Daar kun je vanaf de ochtend tot ver in de avond genieten van koffie, lunch, diner of borrel. Het zijn echte ontmoetingsplekken en rustpunten.

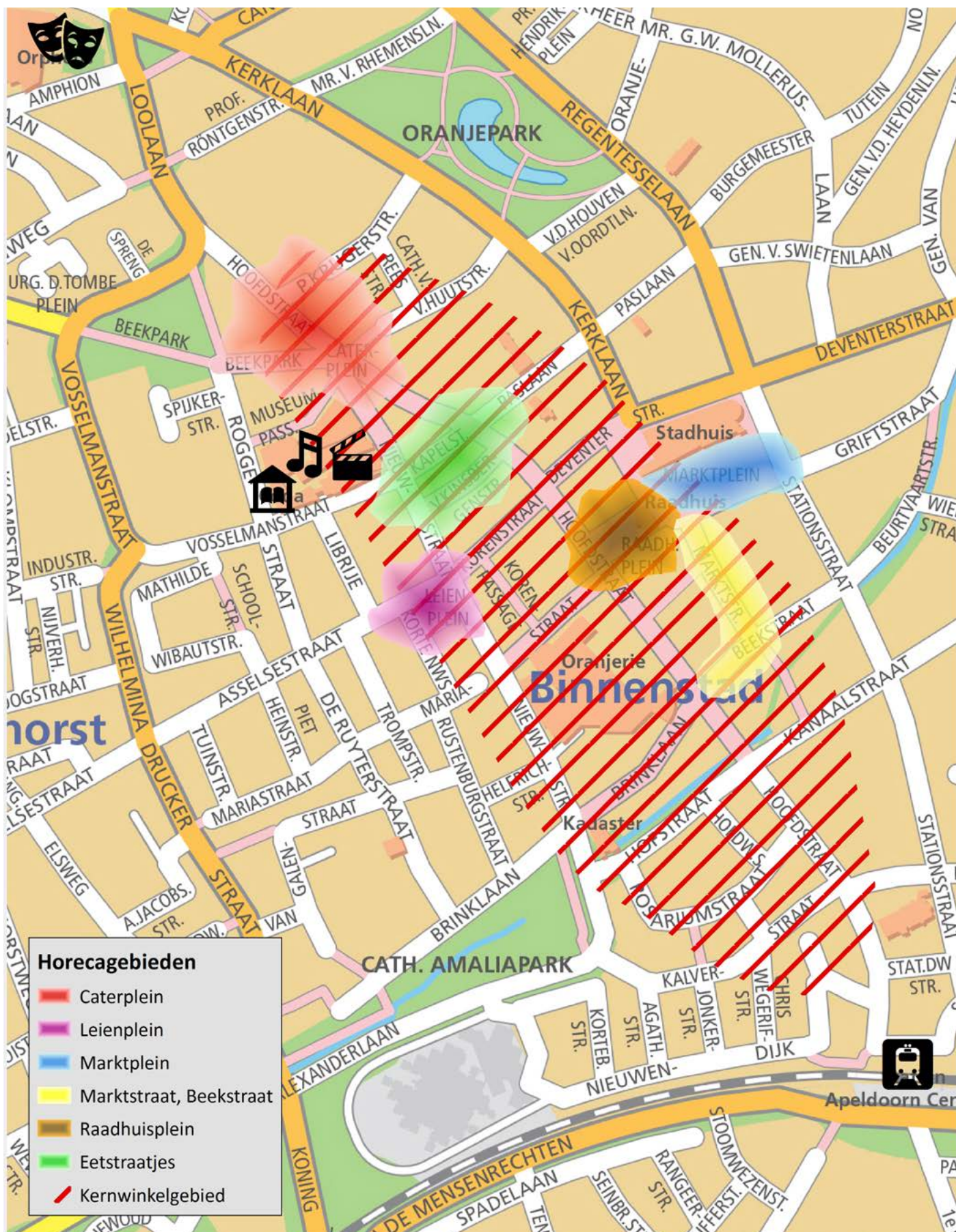
Raadhuisplein: kloppend en compleet hart

Het Raadhuisplein is het kloppend hart van de binnenstad. Het vormt de verbinding tussen het Marktpllein en het kernwinkelgebied, waardoor er veel reuring op het plein is. Het is een compact plein en met het historische raadhuis en de aanwezige horeca heeft het Raadhuisplein een intieme sfeer. Het plein ligt mooi in de zon. Alle panden aan dit plein zijn ingevuld met (dag-)horeca en winkelfuncties. Ook al biedt het bestemmingsplan meer panden aan het plein een horecamogelijkheid, op het plein zelf is geen ruimte meer voor nieuwe terrassen.

Wel mogelijkheden op Marktpllein

Ruimte voor uitbreiding van horeca met terras willen wij wel bieden op het Marktpllein, in de strook bebouwing aan de zuidzijde. Daar is al horeca gevestigd en er is wat ons betreft ruimte voor vestiging van nieuwe horeca, in dezelfde categorie en aansluitend op het bestaande horeca-aanbod op het Raadhuisplein. Het sluit ook aan op een verdere ontwikkeling van het winkel- en voorzieningenaanbod in het gebied Marktstraat/Beekstraat. De verbouwing van het stadhuis tot Huis van de Stad en de herinrichting van het plein maken van het Marktpllein een prima plek voor wat meer horeca.

**WE WILLEN DAT
NIEUWE INITIATIEVEN
ZICH VOORAL
CONCENTREREN IN
DE BINNENSTAD.**



Leienplein

Het Leienplein ligt 'niet in de loop', omdat het wat verder afligt van het kernwinkelgebied, andere horecalocaties en publiektrekkende voorzieningen in het centrum. De afgelopen jaren is een aantal leegstaande panden met horeca opgevuld.

De gemeente investeert in de kwaliteit van de buitenruimte. We zien potentie in het Leienplein als plek voor dag- en avondhoreca.

Restaurantzone: ruimte voor groei

De Van Kinsbergenstraat ('t Proefstraatje) is in de loop van de jaren een aantrekkelijke eetstraat geworden die bijna helemaal is gevuld met restaurants. Daar vind je aan het eind van de middag en 's avonds niet alleen het jonge publiek, maar juist ook de 40-plussers.

Het aantal restaurants in Apeldoorn zal de komende jaren naar verwachting verder groeien. We willen dat nieuwe initiatieven zich vooral concentreren op de binnenstad. Daarom willen we de eetfunctie daar versterken. Daarbij kunnen de Van Kinsbergenstraat, Korenstraat en Kapelstraat zich verder ontwikkelen als restaurantzone. We ondersteunen de vestiging van nieuwe restaurants in dat gebied.

Het creëren van zo'n restaurantzone maakt het aantrekkelijk om een bezoek aan bijvoorbeeld het CODA-museum, de bioscoop, Gigant of theater Orpheus te combineren met een diner. De zone kan ook aantrekkingskracht uitoefenen voor mensen die na hun bezoek aan Paleis Het Loo of een andere attractie nog gezellig wat willen eten in de binnenstad. Zo kan de restaurantzone een aantrekkelijke optie worden voor de snelst groeiende groep horecabezoe- kers: de 50-plussers.

Horeca tussen station en kernzone.

Wij zien diverse mogelijkheden in de overgangszone tussen het kernwinkelgebied en het NS-station. In dit gebied ligt verspreid enige horeca. Alleen McDonald's speelt nu nog direct in op publiek dat hier winkelt en het centrum bezoekt. Meer horeca in dit gebied maakt de verbinding tussen het station het kernwinkelgebied aantrekkelijker en prettiger om te gebruiken. Ook de 'Van Berlo-locatie' biedt hiervoor goede kansen.

In dit plan is ruimte voor winkels, daghoreca en appartementen. De gevel komt een stukje van de Hoofdstraat te staan om ruimte te laten voor terras- sen.

Ontwikkellocatie Marktstraat/ Beekstraat: aantrekkelijk op termijn

Ook aan de Marktstraat/Beekstraat zien wij beperkt mogelijkheden voor ontwikkeling van nieuwe horeca. Op termijn (na 2021) zou ook het middengebied (KPN-Hof) mogelijk verder worden ontwikkeld, als de consumentenvraag verder is gegroeid. Hier kan een nieuw gebied ontstaan met economische functies (winkels, kleinschalige werkruimte, horeca) dat goed ligt ten opzichte van het Marktpllein, Raadhuisplein en de rest van het kernwinkelgebied. Er is hier veel ruimte voor nieuwe voorzieningen en initiatieven. Waarbij wij niet alleen denken aan traditionele vormen van horeca, maar juist voor vernieuwende (kleinscha- lige) initiatieven van functiemenging, waar horeca onderdeel van uit maakt. Ook een (kleinschalig) hotel is op deze plek goed denkbaar.

ER IS HIER VEEL
RUIMTE VOOR
NIEUWE
VOORZIENINGEN EN
INITIATIEVEN.

4 KANSEN VOOR HORECA IN DE REST VAN APELDOORN

Het horeca-aanbod buiten de binnenstad richt zich op verschillende doelgroepen: inwoners van Apeldoorn, werknemers op bedrijventerreinen, passanten op en vanaf de A1 en de A50, zakelijk bezoek en toeristisch en recreatief bezoek. De kwaliteit van de aanwezige horeca moet omhoog om aantrekkelijk te blijven. Er kunnen ook nog enkele nieuwe horecazaken met horecatypen en doelgroepen bijkomen. De Apeldoornse horecasector waarschuwt voor te grote toevoegingen van grootschalige horeca en evenementen buiten het centrum die een bedreiging kunnen vormen voor een bruisende binnenstad. Ook als gemeente willen wij voorkomen dat toevoegingen buiten het centrum een bedreiging vormen voor de levendigheid in het centrum.

Horeca in winkelgebieden en voorzieningencentra buiten het centrum

We willen het horeca-aanbod dat is gericht op de buurt of wijk behouden, verbeteren en beperkt uitbreiden. Dat gaat het beste als die horeca wordt geconcentreerd in buurt- en wijkcentra die perspectief bieden. Op dit moment gaat het om pizzeria's, grillrooms, Chinese restaurants, snackbars, cafetaria's en (buurt) cafés, vaak in combinatie met winkels/winkelcentra, maar mogelijk ontwikkelen zich nieuwe formules of concepten die aansluiten bij de nieuwe behoeftes van de wijkbewoners.





Bijzonder winkelgebied/voorzieningencentrum is de Voorwaarts/Woonboulevard voor grootschalige winkels en met een goede autobereikbaarheid. Het kende twee grote wereldrestaurants: Orange en voorheen VOOR op de Voorwaarts/Woonboulevard.

VOOR is inmiddels failliet. Toch laten we de horecabe-stemming op deze locatie niet verdwijnen: met de komst van Hornbach blijft de Voorwaarts een aantrekkelijke locatie voor horeca. In plaats van een grootschalig restaurant kan de ruimte ook worden opgevuld door een combinatie van kleinere horecabedrijven, waarbij we vooral denken aan de fastservicesector.

We willen verder geen nieuwe bestemmingsplanruimte bieden voor grootschalige perifere restaurants.

Gebruik van parken en historische panden

Apeldoorn kent rondom de binnenstad mooie parken en historische panden. We staan ervoor open dat op deze plekken en in historische panden een bijzonder restaurant of eigentijds hotelconcept wordt gerealiseerd. Voor die specifieke locatie moet dan goed gekeken worden naar het effect op de omgeving, aangezien er in veel gevallen sprake is van een parkachtige omgeving die wij niet willen verstoren. Verspreid rond het centrum zijn er diverse historische panden waar herontwikkeling mogelijk is. Bijvoorbeeld 'De Sociëteit' aan de Kerklaan 17, een historisch pand aan de Kerklaan 2 en panden in de Hofstraat.

Kanaalzone

Horeca kan de belevenis van water en groen versterken. Daarom willen we, in overleg met bewoners en betrokkenen, kijken of de regels voor dit gebied kunnen worden aangepast zodat (dag)horeca aan het kanaal op

sommige plekken mogelijk wordt. De Zwitsal ontwikkelt zich tot een aantrekkelijk en inspirerend werk- en vrijetijdsgebied. Daar horen ook bijzondere horecafuncties bij.

Andere werklocaties

Ook op andere werklocaties buiten het centrum is ruimte voor ondersteunende horeca, zoals bij de nieuwe invulling van het voormalige Centraal Beheer kantoor.

Dorpen en buitengebied

In de dorpen (Beekbergen, Hoenderloo, Loenen, Uddel) is een relatief groot horeca-aanbod. Dat heeft te maken met hun toeristisch-recreatieve functie. Wij vinden een kwaliteitsverbetering bij een aantal bestaande hotels in de dorpen en het buitengebied wenselijk. Wij zien kansen bij kwaliteitsverbetering en mogelijkheden tot beperkte uitbreiding van het horeca-aanbod, in de sfeer van daghoreca en restaurants. Toerisme op de Veluwe neemt toe, wat kans biedt voor bedrijvigheid in de dorpen.

Bestaande zaken in het buitengebied buiten de dorpen kunnen beperkt uitbreiden als ze willen renoveren en moderniseren. Ook willen we, waar mogelijk, flexibel omgaan met kleinschalige horeca, als ondergeschikt onderdeel van een nieuwe invulling van een voormalig agrarisch gebouw.

We zien mogelijkheden voor kleinschalige horeca langs toeristische fiets- en wandelroutes. En zeker ook een (horeca)invulling van bijzonder erfgoed, bijvoorbeeld op landgoederen.

5 HOTELAANBOD: KANSEN IN DE BINNENSTAD

De meeste grotere hotels in onze gemeente liggen bij de snelweg en aan de rand van de stad. In de dorpen liggen veel kleinere toeristische hotels. In het centrum van Apeldoorn zijn 3 (kleine) hotels met in totaal 29 kamers. Het blijkt dat Apeldoorn de enige stad met een intercystation is zonder een hotel van enig formaat op loopafstand van het station. Steden met een vergelijkbaar inwonertal en werkgelegenheid hebben allemaal een of meerdere grotere hotels in de binnenstad.

Waarom zijn er zo weinig hotels in de binnenstad?

Een van de redenen kan zijn dat de binnenstad van Apeldoorn geen historische binnenstad heeft. Een niet-historische binnenstad trekt minder toeristisch-recreatieve bezoekers. Hotels en horeca aan de rand van de stad, bij de snelwegen en bij de invalswegen, zijn goed bereikbaar met de auto en dicht bij de groene Veluwe en onze toeristische trekkers. Het aanbod daar is relatief groot en goed van

zij, zo weinig hotels in de binnenstad past niet bij onze ambitie om hoofdstad van de Veluwe te zijn. Wij vinden dan ook dat er hotelcapaciteit bij moet komen in de binnenstad. Als er meer aantrekkelijk aanbod van hotelkamers in de binnenstad komt, zullen er meer toeristische en zakelijke bezoekers in de binnenstad overnachten.

Wij denken dat er de komende jaren in ieder geval ruimte is voor een toevoeging van een of twee bijzondere hotels met in totaal zo'n 100 kamers. Dat vraagt om ondernemers met initiatief en passie⁶. Initiatiefnemers met dergelijke plannen zullen wij met open armen ontvangen.

We bieden ondernemers die nu al horeca hebben in de binnenstad, ook ruimte om uit te breiden met een hotelfunctie. Die uitbreiding moet wel in het verlengde liggen van de bestaande activiteiten en echt toegevoegde waarde hebben.

Nieuw hotelaanbod moet duidelijk bijdragen aan de ambitie om de binnenstad van Apeldoorn economisch sterker op de kaart te zetten; mogelijkheden te bieden voor een langer bezoek en bij te dragen aan de beleving en de kwaliteit van de binnenstad. Wij staan open voor initiatieven op andere plekken in het centrum, maar we zien zelf ook een aantal kansrijke centrumlocaties waaruit initiatiefnemers zouden kunnen kiezen:

- *Noordkant binnenstad/cultuurcluster*: Hier past een hotel met het accent op uitgaan en cultuur.
- *Hoofdstraat-zuid*. Zo dicht bij het station een prima locatie voor een middelgroot (stads)hotel en met een aantal ontwikkellocaties.
- *Stationsomgeving* door transformatie van leegstaande (kantoor)gebouwen
- *Markstraat/Beekstraat*. Dit kan, zoals gezegd, op termijn een gebied worden met een mix van bijzondere horeca, amusement en kleinschalig winkelaanbod. Waarom niet ook een klein stadshotel met een goed eigen restaurant en kleine vergaderruimtes.

Vanzelfsprekend zullen niet op al deze locaties tegelijk hotelontwikkelingen kunnen ontstaan, maar

MEER KWALITEIT
ZAL ZORGEN VOOR
EEN GROTERE AAN-
TREKKINGSKRACHT
EN EEN BETERE
KAMERBEZETTING.

kwaliteit. Maar het gevolg is wel dat bezoekers in Apeldoorn vrijwel geen keus hebben als zij in de binnenstad willen overnachten en/of met de trein komen. Die keuze willen wij in Apeldoorn, als hoofdstad van de Veluwe, wel bieden.

Kansen in de binnenstad

Tijdens de totstandkoming van de horecavisie was er onder hoteliers twijfel of Apeldoorn er nog veel nieuwe hotelkamers bij kan hebben. Hoteliers zouden door hun cijfers anoniem te delen meer zicht kunnen krijgen op de hotelmarkt in Apeldoorn. Hoe het ook

⁶ In de binnenstad is de planologische ruimte voor hotelfuncties al jarenlang groter dan 100 kamers. Wij zullen, zoals gezegd, deze planologische ruimte in het kader van deze visie niet inperken.

we willen partijen die hotels ontwikkelen de keuze laten om initiatief te tonen.

Geen nieuwe hotels aan rand van de stad

Wij willen de komende jaren geen nieuwe bestemmingsplanruimte bieden voor hotels aan de rand van de stad. Voorjaar 2018 is de nieuwe Van der Valk met 151 kamers aan de A50 open gegaan. Dat hotel richt zich op de zakelijke markt en de markt van toeristisch-recreatieve bezoekers. Nu de nieuwe Van der Valk open is, loopt Apeldoorn weer in de pas met het Nederlandse groeipercentage van de hotelcapaciteit in de afgelopen tien jaar. Met 75 hotelkamers per 10.000 inwoners zit Apeldoorn net onder het landelijk gemiddelde. Bovendien is Apeldoorn nu relatief ruim voorzien met hotelcapaciteit aan de rand van de stad en aan de snelwegen.

Dorpen en buitengebied

Het hotelaanbod in de dorpen en in het buitengebied is nu al relatief groot. Ook zijn er een aantal grotere hotels in het buitengebied van de buurgemeenten. Daarom geven wij op dit moment geen prioriteit aan uitbreiding van het hotelaanbod in de dorpen en het buitengebied. Wij vinden wel dat de kwaliteit van bestaande hotels in de dorpen en het buitengebied omhoog zou moeten. Daarom ondersteunen we vernieuwing van de capaciteit, met nieuwe concepten en andere doelgroepen. Daarbij kan het aantal

kamers eventueel worden uitgebreid. Het is ook mogelijk functies toe te voegen die de hotelfunctie ondersteunen. Meer kwaliteit zal zorgen voor een grotere aantrekkingskracht en een betere kamerbezetting.

Op enkele locaties in het buitengebied geeft het bestemmingsplan mogelijkheden voor vestiging van een hotel. Dat zijn onder meer Radio Kootwijk en een locatie bij Nieuw Milligen waar eerder al een hotel stond.

Particuliere verhuur

Steeds vaker bieden particulieren kamers of bijgebouwen aan voor de toeristische verhuur, mede dankzij de nieuwe mogelijkheden die internetplatforms als Airbnb bieden. In principe zien wij dit als een verrijking van het aanbod (een nieuwe categorie met mogelijk een hoge belevingswaarde). We zien het ook als een kans voor leegkomende agrarische gebouwen in het buitengebied. Als voorwaarde geldt wel kleinschaligheid (maximaal 5 kamers), naast of in de woning van de particuliere verhuurder en gebonden aan dezelfde voorwaarden als reguliere hotelondernemers op het gebied van belastingen, veiligheid, et cetera. Daar hoort passende handhaving bij. Mocht particuliere verhuur in de toekomst leiden tot ongewenste ontwikkelingen, bijvoorbeeld op het Apeldoornse woon- en leefklimaat, dan kunnen wij overgaan tot aanvullende regulering.



6 HORECACONSUMENTEN EN HUN BEHOEFTE

De consument bepaalt uiteindelijk welke horeca op welke locatie succesvol is. Maar dé consument bestaat niet. Er zijn verschillende doelgroepen met ieder hun eigen wensen op het gebied van horeca. Wensen die in de loop van de tijd veranderen. Ondernemers moeten hun (nieuwe) aanbod zo goed mogelijk afstemmen op die wensen. Wij willen de ondernemers daarbij zo veel mogelijk ondersteunen. Samen staan we voor de uitdaging om mensen van binnen en buiten Apeldoorn meer te binden aan de horeca in de (binnen)stad.

Iedere doelgroep is anders en vraagt om een eigen benadering. Er zijn een aantal doelgroepen om rekening mee te houden. Zij bieden verschillende kansen voor bestaande en nieuwe horeca:

Inwoners

Het inwonertal van onze gemeente zal de komende jaren naar verwachting licht stijgen, van 160.000 inwoners in 2017 naar 162.500 inwoners in 2025⁷. Extra mensen betekent in principe wat extra vraag naar horecavoorzieningen. De horeca voor de huidige en toekomstige inwoners moet ook kwalitatief in orde zijn en de gevraagde diversiteit bieden. Als onze eigen inwoners de lokale horeca vaak bezoeken en positief beoordelen, zal die horeca ook aantrekkelijk zijn voor bezoekers van buiten. Apeldoorn blijft de komende jaren populair onder gezinnen met kinderen. Apeldoorn wil, als comfortabele gezinsstad, juist ook deze groep goede voorzieningen bieden. Daarnaast zal Apeldoorn steeds meer ouderen tellen waar de horeca op kan inspelen.

Zakelijke bezoekers

Apeldoorn is al jaren een banenmotor voor de regio met een aantal sterk internationaal opererende bedrijven. Dit trekt ook hotelgasten en congressen aan. Mogelijk groeit dit nog onder invloed van toenemende internationalisering en kennisintensieve en innovatieve bedrijven. Zakelijk bezoek zoekt vooral de wat betere eetgelegenheden en op dat punt is er zeker nog het nodige te winnen in de binnenstad van Apeldoorn. Verder is er behoefte aan koffie-, lunch en vergadermogelijkheid op kantoor/bedrijvenlocaties voor werknemers en ondersteunend bezoek. Wij willen

daarop inspelen door vestiging van 'ondersteunende' horeca op kantoor- en bedrijvenlocaties makkelijker te maken.

In Apeldoorn is een groot en gevarieerd hotelaanbod. Bedrijven hebben daarom genoeg keuze in geschikte overnachtingsplekken in de omgeving van het bedrijf voor bezoekers en eigen personeel. Dat geldt niet voor werkgevers in de binnenstad. We gaven al aan dat daar hotelaanbod bij moet komen.

Winkelend publiek

Winkelend publiek wil tijdens de winkeltijden 's ochtends en 's middags koffie/thee en (gezonde) lunch rond het middaguur. Het liefst op een terras. Zij kiezen ook graag voor mengfuncties en horeca-aanbod in winkels. Op Raadhuisplein, Leienplein, Caterplein en verspreid in de kernwinkelstraten zijn daarvoor geschikte daghoreca-bedrijven (lunchrooms/croissanterierie) te vinden. We gaven eerder al aan dat we hier mogelijkheden voor uitbreiding zien.

Toeristisch-recreatieve bezoekers

Voor het toerisme zijn de dorpen en het buitengebied de grote trekkers. Onder meer door attractieparken en toeristische trekpleisters als Apenheul, Stadspark Berg en Bos, Julianatoren en Paleis Het Loo. Deze attracties liggen allemaal buiten de binnenstad. Daarnaast heeft Apeldoorn tientallen campings en verblijfsrecreatieparken. Al met al zijn er volgens ons goede kansen om toeristen uit het buitengebied en bezoekers aan de attractieparken vaker te verleiden een bezoek aan de horeca in de binnenstad te brengen. Daarvoor is - zoals we hiervoor al aangaven - een goede keuze uit restaurants en meer hotelaanbod in de binnenstad nodig. We kijken graag samen met ondernemers hoe zij die mogelijkheden zien en willen benutten. De routerecreant wordt nu al steeds beter langs de binnenstad geleid. Het nieuwe fiets-knooppuntensysteem verbindt de binnenstad met Het Loo en het buitengebied. Daarnaast bieden onze fietsenstallingen oplaadmogelijkheden voor elektrische fietsen. Ook een vernieuwing van het wandelnetwerk moet de binnenstad naadloos gaan verbinden met het groene buitengebied.

Jongeren

Jongeren in de leeftijd van 18 tot 29 jaar vormen in Nederland nog altijd het belangrijkste uitgaanspubliek. Omdat Apeldoorn geen (universitaire) studen-

⁷ RIGO (2017) Demografische ontwikkelingen in de gemeente Apeldoorn



tenstad is, is deze groep minder vertegenwoordigd dan bijvoorbeeld in Zwolle of Deventer. De groep zal in Apeldoorn de komende jaren min of meer stabiel blijven.

Jongeren onder de 18 gaan steeds minder uit. Dat komt omdat de 'alcoholleeftijd' omhoog is gegaan, de prijzen in de horeca hoog zijn en jongeren nieuwe (digitale) 'ontmoetingsplaatsen' hebben.

30-64 jaar

De leeftijdsgroep 30 tot en met 64 jaar wordt groter. Dat kan zorgen voor meer besteding in vooral de daghoreca en restaurantsector. De grootste groep horecabezoekers zijn mensen tussen 30 en 50 jaar. De groep 50-plussers groeit het sterkst. Zij hebben gemiddeld steeds meer te besteden.

65-plussers

De groep 65-plussers wordt steeds groter. Zij hebben veel vrije tijd en wat te besteden. Ze bezoeken het liefst niet te lawaaiige horeca, die best wat duurder dan gemiddeld mag zijn.

Een- en tweepersoonshuishoudens

Deze groep in de leeftijd van 25 tot 60 jaar heeft weinig tijd en meestal veel te besteden. Deze categorie huishoudens is de afgelopen jaren gestaag gegroeid. Ze gaan vaak samen met vrienden naar de horeca, ook op doordeweekse dagen aan eind van de

middag tot laat in de avond. Ze komen graag in hippe koffiezaken en 'gemakzaken', waar je snel en goed kunt eten, maar ook in traditionele cafés en restaurants in het midden- en hogere segment.

Gezinnen met kinderen

De groep gezinnen met jonge kinderen in de leeftijd van 30 tot 49 jaar brengt niet vaak een bezoek aan de horeca. Als ze gaan is dat meestal op woensdagmiddag of in het weekend. Fastservicerestaurants en pannenkoekenhuizen zijn favoriet. Daarnaast zoeken ze naar een combinatie van leisure en horeca, bijvoorbeeld kinderspeelparadijzen en family entertainment. Kinderen tussen de 12 en 16 jaar, al dan niet vergezeld door hun ouders zijn eveneens een interessante doelgroep⁸.

Apeldoorn wil een comfortabele gezinstad zijn en daagt de horecasector uit hieraan bij te dragen.

⁸ Uit presentaties van jongeren die vanuit het IVN voorstellen deden om het binnenstadsbezoek aan Apeldoorn te promoten (2018) kwam naar voren dat er voor deze jongeren betrekkelijk weinig te doen is in de binnenstad.

7 BIJLAGEN



Bijlage 1

Horecaontwikkeling gemeente Apeldoorn 2007-2018

In het overzicht hieronder ziet u het beeld van de horeca in Apeldoorn. We hebben daarvoor gegevens gebruikt van HorecaDNA. Die gegevens zijn gebaseerd op de horecabedrijven die zijn ingeschreven bij de Kamer van Koophandel. We hebben deze gegevens vergeleken met de werkelijke situatie ter plaatse. Daarbij hebben we ook globaal de kwaliteit van de belangrijkste horecatypen en horecagebieden beoordeeld.

Totaal aantal bedrijven en m² vloeroppervlak						
	2007		2012		2018	
	Aantal	m² vvo	Aantal	m² vvo	Aantal	m² vvo
Drankensector	142	35.406 m²	132	36.367 m²	132	36.642 m²
Fastservicesector	92	5.582 m²	100	6.931 m²	116	8.402 m²
Restaurantsector	82	17.217 m²	88	18.843 m²	94	18.361 m²
Hotelsector	28	15.482 m²	25	15.933 m²	28	16.751 m²
		1.052 kamers		1.053 kamers		1.207 kamers
Totaal horeca	344	73.887 m²	345	78.074 m²	370	80.156 m²

Omvang, samenstelling en ontwikkeling 2007 - 2018 (peildatum juli 2018)

Het aantal horecabedrijven in Apeldoorn nam in de periode 2007-2018 met 7% toe. De groei zat bij 'eten', de restaurantsector en vooral de fastservicesector. In het 'drinken' nam het aantal bedrijven in af. Deze ontwikkelingen zijn vergelijkbaar met landelijke ontwikkelingen. Het aantal hotelkamers bleef de laatste tien jaar ongeveer gelijk, maar zal begin 2018 met 150 groeien als er een nieuw hotel opent aan de A50.

Horecaontwikkeling gemeente Apeldoorn (peildatum juli 2018)	2007	2012	2018
Bevolking op 1 januari [personen]	155.564	156.961	161.156
Horecabedrijven, totaal [bedrijven] excl. cateringbedrijven	344	345	370
Verkooppoppervlakte, totaal [m²]	73.887	78.074	80.156

Drankensector

De daling van het aantal drankenverstrekende bedrijven in Apeldoorn lijkt enigszins tot stilstand te komen. Net als in veel andere steden is de discotheek verdwenen uit het horecalandschap van Apeldoorn.

	2007	2012	2018
<i>Drankensector, totaal [bedrijven]</i>	142	132	132
<i>Verkoopoppervlakte drankensector [m²]</i>	35.406	36.367	36.642
Cafe/Bar [bedrijven]	73	68	69
Discotheek [bedrijven]	3	2	0
Coffeecorner [bedrijven]	10	8	10
Kiosk [bedrijven]	3	4	4
Horeca bij recreatiebedrijf [bedrijven]	23	22	22
Horeca bij sportaccommodatie [bedrijven]	15	11	8
Ontmoetingscentrum [bedrijven]	8	10	11
Zalen-/partycentrum [bedrijven]	7	7	8

Fastservicesector

De fastservicesector is het sterkst gegroeid. Het aantal ijssalons en shoarmazaken is verdubbeld. Er zijn ook veel lunchrooms bijgekomen. De groei komt vooral door nieuwe bedrijven in de binnenstad. Fastservicebedrijven in de binnenstad richten zich vooral op winkelend publiek.

	2007	2012	2018
<i>Fastservicesector, totaal [bedrijven]</i>	92	100	116
<i>Verkoopoppervlakte fastservicesector [m²]</i>	5.782	6.931	8.402
IJssalon [bedrijven]	6	11	12
Cafetaria [bedrijven]	42	41	38
Fastservicerestaurant [bedrijven]	5	4	5
Shoarmazaak [bedrijven]	9	15	16
Lunchroom [bedrijven]	18	14	27
Pannenkoekenrestaurant [bedrijven]	7	9	8
Restauratie [bedrijven]	2	1	2
Overige spijsverstrekkers [bedrijven]	3	5	8

Restaurantsector

Het aantal bedrijven in de restaurantsector nam in 10 jaar toe van 82 tot 93. Het verkoopvloeroppervlak bleef ongeveer gelijk. Het gemiddelde restaurant in Apeldoorn is dus kleiner geworden. Maar met gemiddeld 193 m² zijn restaurants nog steeds groter dan het landelijk gemiddelde van ongeveer 167 m².

	2007	2012	2018
<i>Restaurantsector, totaal [bedrijven]</i>	82	88	94
<i>Verkoopoppervlakte restaurantsector [m²]</i>	17.217	18.843	18.361
Bistro [bedrijven]	6	8	8
Restaurant [bedrijven]	53	63	66
Cafe-Restaurant [bedrijven]	21	14	17
Wegrestaurant [bedrijven]	2	3	3

Hotelsector

Voor toelichting zie Bijlage 3

	2007	2012	2018
<i>Hotelsector, totaal [aantal bedrijven]</i>	28	25	28
<i>Verkoopoppervlakte hotelsector [m²]</i>	15.482	15.933	16.751
Kamers, totaal [kamers]	1.052	1.053	1.207
Bedden, totaal [bedden]	2.154	2.150	2.474
Hotel/Hotel-Garni [bedrijven]	5	4	3
Hotel-Cafe [bedrijven]	0	0	1
Hotel-Restaurant [bedrijven]	8	7	7
Hotel-Cafe-Restaurant [bedrijven]	12	11	12
Pension [bedrijven]	3	3	5

Bijlage 2

Apeldoorn in vergelijking met andere gemeenten

Vergelijking Apeldoorn met andere gemeenten met meer dan 100.000 inwoners⁹ (juli 2018). Hieronder wordt ingezoomd op enkele steden die ongeveer even groot zijn en net als Apeldoorn géén universiteit en weinig hoger onderwijs hebben, te weten Amersfoort en Haarlem en de omliggende ‘concurrerende’ steden Ede, Zwolle en Arnhem.

Aanbod vergelijking o.b.v. HorecaDNA (gegevens juli 2018)	Aantal Inwoners	Aantal horeca bedrijven	M² verkoop-oppervlak	Bedrijven per 10.000	Dranken per 10.000	Fastservice per 10.000	Restaurant per 10.000	Hotel per 10.000	Kamers per 10.000*
Totaal Nederland	17.181.084	47.423	7.875.497	27,6	9,8	7,4	6,9	2,1	77,8
Totaal >100.000	6.420.099	20.658	3.362.217	32,2	10,7	9,2	8,6	1,8	116,9
Totaal onderstaande gemeenten	874.112	2.389	402.975	27,3	9,1	8,5	6,8	1,4	60,8
Apeldoorn	161.156	387	80.156	24	8,2	7,2	5,8	1,7	74,9
Haarlem	159.709	521	54.948	32,6	10,3	10,4	8,4	1,3	66,1
Arnhem	157.223	522	87.019	33,2	11,6	10,9	7,8	1,5	56,0
Amersfoort	155.226	397	59.830	25,6	6,8	8,6	7,6	1	50,4
Zwolle	126.116	310	73.159	24,6	8,6	7	6,1	1,4	51,4
Ede	114.682	252	47.863	22	8,7	6	4,4	1,6	64,4

* Aantal kamers per 10.000 inwoners gemeenten >100.000 inwoners is berekend exclusief het aanbod in Amsterdam en Haarlemmermeer

Voor deze steden blijkt:

- Haarlem heeft in absolute aantallen en per 10.000 inwoners de meeste horeca in de onderscheiden deelsectoren (alleen hotelaanbod per 10.000 lager dan in Apeldoorn);
- Ede beschikt over de minste horeca waarbij het aanbod hotels per 10.000 net als in Apeldoorn relatief groot is, net als het aanbod drankenverstrekkers.
- Amersfoort is in aantallen horecabedrijven goed vergelijkbaar met Apeldoorn en blijkt per 10.000 inwoners gemiddeld over wat meer restaurants en wat minder drankenverstrekkers te beschikken.
- Zwolle heeft een in aantal bedrijven per 10.000 inwoners vergelijkbaar aanbod met gemiddeld iets meer drankenverstrekkers en gemiddeld wat minder fastservice-bedrijven. Ook Zwolle kent een relatief groot hotelaanbod per 10.000 inwoners.
- Arnhem heeft in alle sectoren een zeer omvangrijk aanbod per 10.000 inwoners.

Samenvattend blijkt dat het horeca-aanbod in Apeldoorn minder groot is dan je op basis van het inwonertal zou verwachten. In de hotelsector is het aanbod wel relatief groot.

⁹ Op basis van HorecaDNA (gegevens juli 2018).

Bijlage 3

Hotels in Apeldoorn

In de hotelsector van Apeldoorn bleef het aantal bedrijven en hotelkamers in de periode 2007-2017 ongeveer gelijk. Dat wijkt af van de landelijke ontwikkeling. Landelijk groeide het aantal hotels en hotelkamers namelijk elk jaar. De hotelsector in Apeldoorn heeft daarmee de landelijke groeicijfers (plus 25% bedrijven en plus 30% kamers/bedden) in de afgelopen jaren niet gevolgd. Sinds de opening van het nieuwe Van der Valk hotel met ruim 150 kamers (voorjaar 2018) is er ineens wel sprake van een substantiële groei van het aanbod. Na opening van dit hotel kwam het aanbod in Apeldoorn met 75 kamers per 10.000 inwoners uit op het landelijk gemiddelde.

	2007	2012	2018
<i>Hotelsector, totaal [aantal bedrijven]</i>	28	25	28
<i>Verkoopoppervlakte hotelsector [m²]</i>	15.482	15.933	16.751
Kamers, totaal [kamers]	1.052	1.053	1.207
Bedden, totaal [bedden]	2.154	2.150	2.474
Hotel/Hotel-Garni [aantal bedrijven]	5	4	3
Hotel-Cafe [aantal bedrijven]	0	0	1
Hotel-Restaurant [aantal bedrijven]	8	7	7
Hotel-Cafe-Restaurant [aantal bedrijven]	12	11	12
Pension [aantal bedrijven]	3	3	5
Bedrijven in hotelsector per 10.000 inwoners	1,8	1,6	1,7
NHC, 1 ster, bedrijven [bedrijven]	1	1	Nb*
NHC, 2 sterren, bedrijven [bedrijven]	6	3	Nb*
NHC, 3 sterren, bedrijven [bedrijven]	11	13	Nb*
NHC, 4 sterren, bedrijven [bedrijven]	6	5	Nb*
NHC, 5 sterren, bedrijven [bedrijven]	0	1	Nb*
NHC, 1 ster, kamers [kamers]	3	3	Nb*
NHC, 2 sterren, kamers [kamers]	144	74	Nb*
NHC, 3 sterren, kamers [kamers]	310	345	Nb*
NHC, 4 sterren, kamers [kamers]	499	542	Nb*
NHC, 5 sterren, kamers [kamers]	0	42	Nb*

* Sinds 1 januari 2017 wordt de Europese hotelclassificatie toegepast. Cijfers voor Apeldoorn waren niet beschikbaar.

Omvang, samenstelling en ontwikkeling van de hotels in de gemeente Apeldoorn 2007-2018 (peildatum juli 2018).



De kwaliteit van hotels is in deze periode verbeterd. Het aantal kamers in de 1, 2 en 3 sterrenhotels nam af, in de 4 en 5 sterrenhotels nam het aantal toe. Dit past bij het landelijk beeld dat de hotelsector zelf haar kwaliteitsniveau steeds meer verbetert. De hotels in Apeldoorn hebben gemiddeld meer sterren dan hotels in andere gemeenten in Gelderland.

Vergelijking met andere gemeenten

	Bevolking 1 januari	Hotelsector totaal	Hotelkamers totaal	Hotels per 10.000	Hotelkamers per 10.000
Totaal Nederland	17.181.084	3.568	133.732	2,1	78
Totaal onder- staande gemeenten	6.420.099	1.181	75.062	1,8	117
Amsterdam	854.047	456	32.949	5,3	386
Maastricht	122.723	62	2.786	5,1	227
Venlo	101.192	25	736	2,5	73
Delft	102.253	22	755	2,2	74
Haarlemmermeer	147.282	31	7.204	2,1	489
Leiden	124.306	22	929	1,8	75
Apeldoorn	161.156	28	1.207	1,7	75
Leeuwarden	122.415	20	757	1,6	62
Ede	114.682	18	738	1,6	64
Arnhem	157.223	24	881	1,5	56
Alkmaar	108.470	16	528	1,5	49
Deventer	99.653	15	253	1,5	25
Den Haag	532.561	72	4.870	1,4	91
Groningen	202.810	29	1.367	1,4	67
's-Hertogenbosch	153.434	21	647	1,4	42
Zwolle	126.116	18	648	1,4	51
Rotterdam	638.712	80	5.983	1,3	94
Nijmegen	175.948	22	686	1,3	39
Haarlem	159.709	20	1.055	1,3	66
Eindhoven	229.126	27	2.272	1,2	99
Dordrecht	118.426	14	464	1,2	39
Utrecht	347.483	34	1.955	1	56
Breda	183.448	18	975	1	53
Amersfoort	155.226	15	783	1	50
Emmen	107.192	10	352	0,9	33
Zaandstad	154.865	13	580	0,8	37
Enschede	158.261	11	1001	0,7	63
Alphen aan den Rijn	109.682	8	186	0,7	17
Tilburg	215.521	13	620	0,6	29
Westland	107.492	6	149	0,6	14
Zoetermeer	124.695	5	291	0,4	23
Almere	203.990	6	455	0,3	22

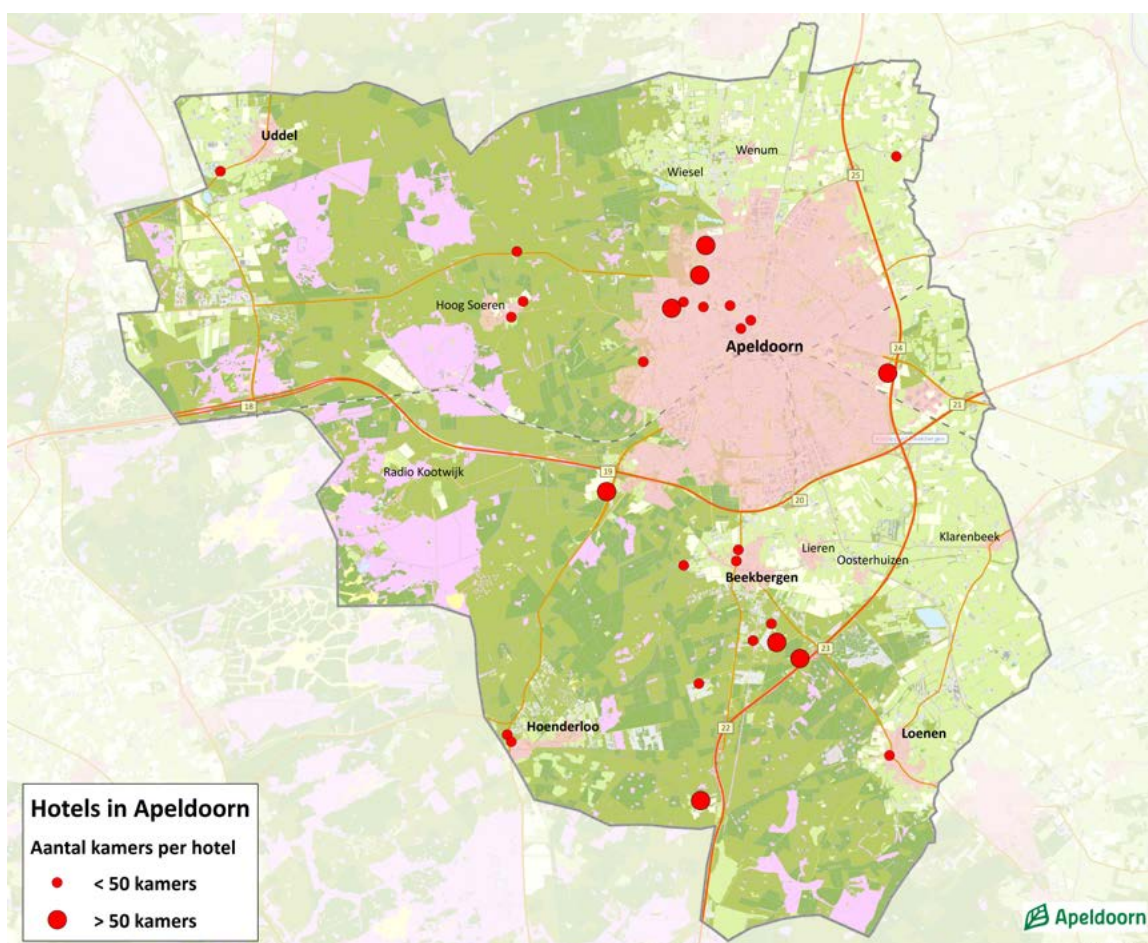
Hoewel het aantal hotels en het aantal inwoners geen direct verband hebben (hotels zijn immers niet voor de inwoners en zeggen meer over het aantal bezoekers) is er wel een los en indirect verband: inwoners (en bedrijven) genereren nu eenmaal hotelovernachtingen.

Sinds de opening van het Van der Valk hotel aan de A50 zit Apeldoorn met 75 hotelkamers per 10.000 inwoners vrijwel op het landelijk gemiddelde.

Het landelijke gemiddelde wordt omhoog getrokken door enkele toeristische steden (Amsterdam en Maastricht), de Noordzeekust en de omgeving van Schiphol. Apeldoorn staat met zijn hotelaanbod daardoor hoog in de top van steden met meer dan 100.000 inwoners: op een zesde plaats.

Hoe de hotelsector in de gemeente Apeldoorn op dit moment economisch reilt en zeilt en welke economische ruimte er is voor verdere ontwikkeling is niet goed in te schatten. We beschikken niet over gegevens over het feitelijk economisch functioneren¹⁰.

Spreiding van het hotelaanbod



Het hotelaanbod ligt sterk verspreid over de gemeente. Dat komt omdat veel hotels die zich richten op toeristen en snelwegen, in de dorpen en het buitengebied liggen.

¹⁰ Deze informatie is enkel door middel van een enquête onder hotelbedrijven en deelname van alle Apeldoornse hotelbedrijven te verwerven.

Hotels in Apeldoorn

Binnenstad

In de binnenstad van Apeldoorn zijn 3 kleine hotels met samen 29 kamers:

- Hotel de Paris op het Raadhuisplein;
- Villa Sonnevanck in de Deventerstraat;
- Hotel Zenzez in de Canadalaan.

Buiten de binnenstad

Buiten de binnenstad zijn 8 hotels met samen 627 kamers. Dit zijn voor het merendeel grote (keten)hotels met diverse 'ondersteunende' functies. Ze liggen bijna allemaal in de (zuid)westelijke rand van het stedelijk gebied, dichtbij de bossen en/of de uitvalswegen en op relatief grote afstand van het centrum. Het betreft de volgende hotels, waarvan de vijf eerstgenoemden allen meer dan 50 kamers hebben:

- Van der Valk Hotel De Cantharel in Ugchelen;
- Van der Valk Hotel Apeldoorn (langs de A50, aan de Oostzijde van Apeldoorn);
- Bastion Hotel Het Loo aan de Loolaan;
- Bilderberg Hotel De Keizerskroon aan de Koningstraat;
- Fletcher Hotel Apeldoorn aan de Soerenseweg;
- Stayokay Apeldoorn aan de Asselsestraat;
- Hotel Berg en Bos aan de Aquamarijnstraat;
- Hotel Pegasus aan de Soerenseweg.

Hotelaanbod in de dorpen en het buitengebied

In de dorpen en het buitengebied liggen 17 hotels met bij elkaar 551 kamers:

- Beekbergen (8 hotels waarvan de Fletcher hotels De Wispelberg en Beekbergen de grootste aanbieders zijn);
- Hoenderloo (3 hotels waarvan Fletcher Hotel Victoria veruit de grootste is);
- Hoog Soeren (3 hotels waaronder vijfsterrenhotel De Echoput);
- In Loenen, Uddel en Beemte Broekland elk 1 kleinschalig hotel.

Bijlage 4

Economisch belang van de horeca

Bezoek aan de horeca levert horecaondernemers omzet op. We weten niet of groei van het aantal inwoners en meer toeristisch-recreatief en zakelijk bezoek leidt tot meer omzet. We hebben daar nog nooit onderzoek naar gedaan.

Hieronder vindt u wel een raming van de horecaomzet in eten en drinken in de gemeente Apeldoorn voor 2017. Die komt op ruim € 245 miljoen, waarvan € 205 miljoen in de dranken/fastservice/restaurantsector en € 40 miljoen aan eten en drinken in hotels. De omzet van de horeca in de binnenstad was ongeveer € 66,4 miljoen. Daarvan kwam het grootste deel (€ 26,7 miljoen) terecht bij de restaurants.

Gemiddelden NEDERLAND	Gebied		
Sector	Omzet incl. BTW (x 1 miljard) 2014	Aantal m ² vvo (x 1 miljoen) 2014	Omzet incl. BTW per m ² vvo
Drankensector	3,5	1,3	2.700,-
Fastservicesector	3,5	0,7	5.000,-
Restaurantsector	6,6	1,8	3.650,-
Hotelsector (excl. logiesdeel)	2,9	1,1	2.650,-
Totaal	15,7	4,9	3.200,-

Raming GEM APELDOORN	Gebied		
Sector	aantal m ² vvo	Omzet per m ² vvo	Omzet incl. BTW (x 1 miljoen)
Drankensector	36.054	2.700,-	97,3
Fastservicesector	8.654	5.000,-	43,3
Restaurantsector	17.968	3.650,-	65,6
Hotelsector (excl. logiesdeel)	14.911	2.650,-	39,5
Totaal	77.587	3.165,-	245,7

Raming CENTRUM A'DOORN	Gebied		
Sector	aantal m ² vvo	Omzet per m ² vvo	Omzet incl. BTW (x 1 miljoen)
Drankensector	8.338	2.700,-	22,2
Fastservicesector	3.501	5.000,-	17,5
Restaurantsector	7.322	3.650,-	26,7
Hotelsector (excl. logiesdeel)	380	2.650,-	1,0
Totaal	19.541	3.400,-	66,4

