

Gezellig en Gastvrij: Horeca maakt Hilversum!

Horecakader





Inhoudsopgave

1. Inleiding	5
2. Visie	7
3. Analyse vraag & aanbod	15
4. Uitwerking	21
Bijlage A Modules Horeca	25
Bijlage B Concentratiegebieden	288
Bijlage C Sluitingstijden	30
Bijlage D Participatie	312
Bijlage E Onderzoek	separaat



1. Inleiding

Aanleiding

Horeca¹ vormt een steeds belangrijkere reden om een stad en in het bijzonder het centrum en andere winkelgebieden te bezoeken. Waar mensen vroeger vooral voor het winkelen kwamen, speelt de beleving die horeca biedt tegenwoordig een belangrijke rol. Hiermee is het economisch belang van aantrekkelijke horeca groot.

De wereld om ons heen heeft ook niet stilgestaan. Nieuwe ontwikkelingen volgen elkaar in rap tempo op. Technologische ontwikkelingen, blurring (menging van detailhandel en horeca), aandacht voor duurzaamheid en gezondheid, focus op ruimtelijke kwaliteit, pop-up concepten, e.d. Dat vraagt een actueel horecakader.

In de Centrumvisie (2015) is aangekondigd dat het horecakader herzien wordt. Het huidige horecakader dateert uit 1998. Sindsdien is het kader op onderdelen aangepast. Het is nu tijd voor een integrale herziening.

Proces

Dit kader is tot stand gekomen op basis van een intensief proces. Een werkgroep, bestaande uit ondernemers uit horeca en detailhandel, Koninklijke Horeca Nederland (KHN), centrummanagement, bewoners, gemeente, brandweer en politie, is voor dit doel in het leven geroepen. Daarnaast zijn enkele themasessies georganiseerd, waarbij innovatie,

afbakening van horecaconcentratiegebieden, aanloopstraten, sluitingstijden en categorieën horeca en terrassen zijn besproken. Er waren gemiddeld 25 personen bij iedere sessie betrokken. Zie bijlage D.

We kunnen terugkijken op een intensief, maar goed proces. Horeca raakt aan tal van thema's (economie, veiligheid, gezondheid, milieu). Ook zijn de belangen binnen de horeca zelf en tussen partijen (horeca, detailhandel, bewoners, politie) soms niet gelijk. Dat maakt het een uitdaging te komen tot een uitgebalanceerd horecakader. Wij zijn van mening dat dit met voorliggend kader goed is gelukt. Op basis van de samenwerking in de afgelopen maanden hebben we er vertrouwen in dat we de ambities in dit horecakader (gezellig en gastvrije horeca) komende jaren gaan realiseren. De horeca levert daarbij een actieve rol vanuit KHN, via de stichting uitgaan Hilversum en in de stichting Centrum Hilversum aan de ambities van Hilversum.

Thema's, die raken aan de horeca, maar niet in dit horecakader zijn opgenomen zijn evenementen (Evenementenkader) en hotels (in voorbereiding). In het detailhandelskader (in voorbereiding) wordt de aanpak van leegstand rond centrum en De Gijsbrecht uitgewerkt.

Uitvoering

Dit kader is ter inzage gelegd. Zienswijzen zijn van een antwoord voorzien. Dit (gewijzigde) horecakader wordt ter vaststelling aangeboden aan de gemeenteraad. In de horecaverordening worden de regels opgenomen die volgen uit dit horecakader. De horecaverordening is toetsingskader voor vergunningverlening en handhaving. Regels rond uitstraling van terrassen komen in de gewijzigde Welstandsnota.

een horecabedrijf worden ook gerekend een bij dit bedrijf behorend terras en andere aanhorigheden

¹ de voor publiek toegankelijke besloten ruimte, waar tegen vergoeding dranken worden geschonken of eetwaren voor directe consumptie worden bereid of verstrekt. Onder horecabedrijf wordt in ieder geval verstaan, een hotel, restaurant, afhaalrestaurant, pension, café, cafetaria, snackbar, automatiek, discotheek, buurthuis of clubhuis. Tot

Leeswijzer

Deze compacte nota omvat visie, analyse en uitwerking. Op onderdelen wordt verwezen naar de bijlagen. Hierin zijn de volgende thema's opgenomen:

- A. Modules horeca
- B. Concentratiegebieden
- C. Sluitingstijden
- D. Participatie
- E. Onderzoek (separaat)

2. Visie

Ambitie

Hilversum werkt hard aan een centrum dat meer mensen aantrekt, die het centrum meer waarderen, vaker terugkomen, langer verblijven en meer uitgeven. Horeca speelt hierin een belangrijke rol. Ook voor De Gijsbrecht, in buurten, op Media Park en Arenapark is horeca belangrijk.

Hilversum

Uit onderzoek door B@S Consultants (zie Bijlage E) blijkt dat van de in Hilversum aanwezige horecakoopkracht van € 74 miljoen ongeveer € 33 miljoen in de Hilversumse horeca wordt uitgegeven en dus € 41 miljoen wegvloeit naar steden als Amsterdam en Utrecht en andere gemeenten in de Gooi & Vechtstreek. Doel is een substantieel deel (inzet is een derde) van deze omzet (weer) aan Hilversum te binden.

Gooi & Vechtstreek

Hilversum heeft daarnaast de ambitie om als sterke centrumgemeente te functioneren voor de regio Gooi & Vechtstreek. Dat lukt op dit moment nog onvoldoende. Bezoekers vanuit de regio en daarbuiten willen we meer dan tot nu toe gastvrij ontvangen. Dat vraagt een goede samenwerking in het centrum.

Mediastad

De kansen die de Mediastad biedt worden door het centrum als geheel en door de horeca daarbinnen nog onvoldoende verzilverd. Hilversum staat landelijk bekend als Mediastad, maar in het centrum is dit nog weinig zichtbaar. Ook van bezoekers aan het Media Park en andere locaties kan meer worden geprofiteerd. Dat vraagt een goede samenwerking met de media in Hilversum.

Herkenbaarheid door concentratie

Om deze ambitie te realiseren moet de horeca (potentiële) bezoekers meer gaan bieden. Het onderscheidend vermogen van de horeca moet worden vergroot. Daarbij is herkenbaarheid van de horeca (waar kan ik als bezoeker wat vinden?) van belang, net als de juiste ondernemer op de juiste plaats (waar voegt een onderneming het meeste toe?) en profilering (weet de horeca alle doelgroepen te bereiken?).

Primaat bij centrum

De gemeente draagt bij aan de herkenbaarheid van de horeca door deze vooral in het centrum te faciliteren. Hier speelt de horeca een belangrijke rol als onderdeel van een aantrekkelijk centrum. Buiten het centrum wordt (al jaren) terughoudend omgegaan met het toevoegen van horeca. Daarbij is het belang van horeca voor bijvoorbeeld De Gijsbrecht (ondersteunt de winkelfunctie), voor buurten en wijken (ontmoetingsfuncties) en voor locaties als Mediapark, Werf35 en werklocaties evident.

Twee horecaconcentratiegebieden

Het concentreren van horeca in gebieden in het centrum werkt en blijft het uitgangspunt. Binnen het centrum wordt ingezet op twee horecaconcentratiegebieden (zie bijlage C). Het gaat om het uitgaansgebied Groest en omgeving en de restaurant/winkelzone. Tot nu toe werden drie gebieden onderscheiden. Binnen deze gebieden gaat de aandacht vooral uit naar de pleinen als logische vestigingsplekken voor horeca. In de randgebieden wordt meer ingezet op woonfuncties, waarbij ook qua sluitingstijden, terrassen, geluid, e.d. op de woonfunctie is aangesloten.



Uitgaansgebied Groest en omgeving

Op en rond de Groest is de uitgaanshoreca geconcentreerd. Het concentreren van uitgaanshoreca is belangrijk voor de inzet van politie. We zien daarbij een ontwikkeling waarbij eten steeds belangrijker wordt. Het aandeel 'natte' horeca (alleen drinken) neemt af. De doelgroep (voorheen vooral 18-24 jaar) wordt daardoor ook breder. Deze zone wordt aangepast aan de actualiteit, daarbij vervalt de Groest-Zuid/Gooilandplein en wordt het Marktplaatsje juist toegevoegd.

- De Groest-Zuid heeft niet het karakter van een horecagebied en zal dit naar de toekomst naar verwachting ook niet meer ontwikkelen. Bij de herinrichting heeft een veilige, herkenbare entree voor voetgangers, fietsers en auto het primaat boven de verblijfsfunctie die het feitelijk al niet heeft.
- Nu loopt deze zone nog door tot en met Theater Gooiland. Dit theater met uitgaansfunctie heeft een belangrijke, maar geheel eigen status, waar horeca onderdeel is van de totale invulling (theater, uitgaan, hotel). Bestaande horecazaken op de Groest-Zuid worden in het bestemmingsplan als zodanig bestemd en behouden daarmee hun bestaande rechten. Voor het toevoegen van nieuwe horeca op de Groest-Zuid is in de toekomst geen mogelijkheid meer.
- Het Marktplaatsje wordt toegevoegd aan het Uitgaansgebied Groest. Hiermee wordt aangesloten bij de ontwikkelingen hier in de afgelopen jaren (o.a. VUE, Vida) en de komst van Mout. Dit cluster voegt samen met het nabijgelegen Poppodium de Vorstin onderscheidend vermogen toe aan het uitgaansgebied, zowel in concept (denk aan Gooische Bierbrouwerij) als doelgroep (25 plus).
- Binnen het Uitgaansgebied Groest zien we ook kansen voor de verdere ontwikkeling van het Herenplein met het Filmtheater als culturele drager. Ook de Biersteeg vormt een vaste waarde.
- Het maximumstelsel voor horeca blijft gehandhaafd op de Leeuwenstraat om te voorkomen dat verder groei van de horeca ten koste gaat van deze belangrijke entree van het centrum.

Restaurant/winkelzone

De huidige restaurantzone en de zone kernwinkelgebied zijn qua regeling in het bestemmingsplan gelijk. Het onderscheid tussen horeca in deze gebieden wordt steeds minder relevant en daarom worden deze gebieden voortaan als 1 gebied gezien. Horecazaken vervullen meerdere functies (ontbijt, lunch, diner). Winkels voeren ondergeschikte horeca. Mengen van functies wordt, binnen wettelijke kaders, mogelijk.

- De huidige restaurantzone is omvangrijk. De restaurantzone is in 1998 bepaald en in 2008 nog eens vergroot (deel Langestraat werd toegevoegd tot aan Theater Gooiland). Dit gebied is te groot en niet herkenbaar als eenheid. Restaurants liggen verspreid over het gebied en een plein als de Kerkbrink (de centrale locatie in deze zone) heeft niet de kracht die het zou moeten en kunnen hebben.
- Een compacter gebied draagt bij aan de herkenbaarheid en daarmee het functioneren van de horecasector als geheel. Door een deel van de Havenstraat en een deel van de Langestraat als onderdeel van de restaurant/winkelzone te laten vervallen, ontstaat op termijn een betere clustering van horeca en een beter functionerende horecasector. De delen, die het dichtste bij het centrum liggen, hebben door hun ligging het meeste perspectief op het vlak van horeca (en mogelijk winkels) en blijven daardoor onderdeel van de restaurant/winkelzone.
- Horecabedrijven die buiten het horecaconcentratiegebied komen te liggen kunnen hier gevestigd blijven. Door het instellen van een maximumstelsel (huidige aantal is het maximum dat zich in dit gebied kan vestigen) behouden de bestaande horecazaken hun rechten en is bedrijfsoverdracht net als nu mogelijk. Voor toevoeging van horecazaken is in de toekomst geen mogelijkheid meer.
- Vastgoedeigenaren in de delen van de Havenstraat en Langestraat die niet meer tot het horecaconcentratiegebied behoren worden gefaciliteerd wanneer deze hun pand willen transformeren naar bijvoorbeeld wonen. In dat geval vervalt de winkel- en horecafunctie.



- Bij vastgoedeigenaren is er reeds een transformatievraag. Realisatie wordt echter nog vaak belemmerd door bijvoorbeeld parkeereisen. Door belemmeringen weg te nemen wordt transformatie mogelijk. Dit wordt onder andere gedaan in het nieuwe parkeerbeleid. Leegstand neemt daardoor af waardoor deze gebieden een beter toekomstperspectief krijgen.
- Op het Weversplein is een gezellig horecaplein ontstaan. Hier blijft horeca in de toekomst kansrijk en dus mogelijk. Het plein wordt vanaf nu als 'pareltje' beschouwd.

De Gijsbrecht

De Gijsbrecht is het tweede winkelgebied van Hilversum. Met het in september 2016 door de gemeenteraad vastgestelde Bestemmingsplan Kerngebied Gijsbrecht is het maximumstelsel voor onder andere horecazaken hier weer teruggebracht. In het kerngebied Gijsbrecht mogen zich maximaal 11 horecazaken vestigen. In de visie op De Gijsbrecht is opgenomen dat met dit maximum een goede balans tussen winkelen en horeca en tussen belangen van ondernemers en bewoners is bereikt. Door blurring en gevelterrassen mogelijk te maken op De Gijsbrecht kan dit gebied zich goed blijven ontwikkelen. Een gevelterras (tot maximaal anderhalve meter uit de gevel) wordt alleen toegestaan wanneer er voldoende doorgangsruijme overblijft. Dat is op De Gijsbrecht niet overal het geval.

Winkelgebieden

Kerkelanden en Seinhorst zijn de wijkwinkelgebieden van Hilversum. Hiernaast zijn er de buurtwinkelgebieden Riebeeck, de Heigalerij, Stephensonlaan, Chatham, de Meent. Horeca draagt bij aan de levendigheid in deze wijk- en buurtwinkelgebieden, is beperkt in aantal en ongeschikt aan de winkelfunctie.

Buurten

Naast de bovengenoemde winkelgebieden, is er horeca aanwezig in woongebieden. Dit zijn horecabedrijven met een buurtverzorgende functie. Deze buurtcafé'tjes fungeren als ontmoetingsplek voor de buurt. Café Tolhuis is hier een mooi voorbeeld van.

Pareltjes

Buiten de horecaconcentratiegebieden is er geen focus op uitbreiding van horeca. Initiatieven voor zogenoemde 'pareltjes' blijven wel mogelijk. Voorbeelden van bestaande 'pareltjes' zijn Parc in de Oude Haven en Chef aan de Werf op Werf35. Passende horeca op het Media Park is ook denkbaar. Bij initiatieven die niet passen in het bestemmingsplan wordt een zorgvuldige afweging gemaakt.

- Hierbij worden alle betrokken belangen, ruimtelijke aspecten en zaken als cultuurhistorische waarden en milieu afgewogen.
- Een pareltje heeft toegevoegde waarde voor een specifiek gebied (bijvoorbeeld Media Park, Werf35, Arenapark, rand natuurgebied) of voor een complex (vaak bij herbestemming van monumentale panden).
- Ook kijken we naar het onderscheidend vermogen voor Hilversum en de mate waarin een initiatief zal concurreren met de horeca in de horecaconcentratiegebieden.



Kwaliteit door gebiedsprofielen

Kwaliteit is belangrijk

Kwaliteit speelt een belangrijke rol in de aantrekkingskracht van horeca. Dan gaat het zowel om de kwaliteit van de openbare ruimte, als om de kwaliteit van de horecazaken zelf en van terrassen. Wat kwaliteit is, verschilt per horecazaak. Het kan zijn dat het concept de kwaliteit is, dat de beleving de kwaliteit is, dat de kwaliteit het eten/drinken is, dat de prijs de kwaliteit is, e.d.

De horecasector is vooral zelf aan zet

Voor de gemeente is het moeilijk om te sturen op de kwaliteit van horecazaken. De horecasector is hier zelf in principe ook voor aan zet. De gemeente kan ondernemers wel uitnodigen om nieuwe, innovatieve concepten in de markt te zetten die het voor bezoekers interessant maken om (vaker) naar Hilversum te komen en dan ook de horeca te bezoeken.

Profileren helpt

Zonder iets af te kunnen dwingen draagt het profileren van deelgebieden wel bij aan de gewenste kwaliteit. Nieuwe ondernemers weten daardoor op welke locatie zij de meeste waarde kunnen toevoegen en er kan gericht gezocht worden naar aanvullende concepten.

Ondernemers (horeca, retail), vastgoedeigenaren en gemeente stellen profielen op voor deelgebieden in het centrum. Door op deze manier te sturen op welke functies het beste in welk gebied passen, kan er een mix ontstaan tussen verschillende vormen van horeca en detailhandel, die elkaar versterken. Deze wordt ondersteund door een passende uitstraling van panden en openbare ruimte en actieve acquisitie van geschikte concepten.

Door het onderscheiden van deelgebieden is helder wat bezoekers waar kunnen vinden en wordt het centrum als geheel sterker. De stichting Centrum Hilversum neemt het voortouw bij het uitwerken van de gebiedsprofielen. Een eerste voorzet is hierna gegeven.

Voorzet

Vanuit het perspectief van horeca en cultuur is inzet op de verschillende pleinen nodig en wenselijk. Dit zijn de logische plekken om verder te ontwikkelen op het gebied van horeca en cultuur.

- Het nieuwe Marktplaatsplein wordt toegevoegd aan het uitgaansgebied. Door de verbouwing van de oude Eurobioscoop tot Mout voegt deze plek duidelijk meerwaarde toe in concept en doelgroep. In combinatie met VUE, de Vorstin, Markt en evenementen ontstaat hier een plein met stedelijke allure.
- Het Herenplein is een plein waar mogelijkheden zijn voor horeca die ondersteunend is aan de culturele functie van dit plein. Het Filmtheater is de drager van het Herenplein en trekt een iets oudere doelgroep aan dan de Groest.
- Het Wagenmakersplein is de afgelopen jaren levendiger geworden door de vestiging van YourCoffee. Er liggen hier kansen voor (meer) horeca. Aanpassingen aan het plein (bijvoorbeeld het toevoegen van speelmogelijkheden) sluiten aan bij het profiel van de aanwezige horeca (die vooral gericht is op gezinnen).
- Het gebied C&A-plein, Gooische Brink, Kerkbrink en het Keiplein kennen een qua invulling wat andere, luxere uitstraling (hoger segment, niche). Dit kan verder worden versterkt door passende invulling van (leegstaande) panden (met name omgeving Kerkbrink) en bijvoorbeeld door inzet van het gevelherstelfonds (verbeteren uitstraling gevels).
- Voor de Kerkbrink loopt momenteel een verkenning naar het toevoegen van programma (cultuur, horeca). Meer functies rond de Kerkbrink zijn nodig om bezoekers naar dit plein te trekken. Herinrichting van het gebied is hiervan een afgeleide, waarbij het

bijzondere karakter (drukke en rustige zijde, monumentaal, groen) veel beter kan worden benut.

- In het stationsgebied staat nog veel te gebeuren. Zo ligt er een visie voor het stationsgebied, waardoor de entree richting centrum (Leeuwenstraat) mooier en duidelijker wordt. Langs de route station – centrum ontstaat op het Stationsplein ruimte voor ‘snelle’ horeca en detailhandel. Horeca waar je dus snel iets te eten of drinken kunt halen, terwijl je aan het wachten bent op de trein of bus, of onderweg bent richting het centrum van Hilversum.
- De Groest is breed en groen opgezet, waardoor hier grote passantenstromen doorheen kunnen lopen. Dit maakt de Groest geschikt voor het uitgaanspubliek. Overdag profiteert het van de markt. Steeds meer restaurants vinden hier ook een geschikte plek. Dit zorgt voor een gebied dat dag en nacht levendig is.
- De Kerkstraat/Hilvertshof is vooral winkelgebied, waar winkel ondersteunende horeca te vinden is. Deze horeca past zich aan de winkeltijden aan.

Ruimte om te ondernemen

Alle bestaande regels rond horeca zijn tegen het licht gehouden. Met het doel om horeca ondernemers de ruimte te geven om te ondernemen. Uiteraard in balans met belangen van andere ondernemers (zoals detailhandel) en bewoners. Uitgangspunten zijn:

- Hilversum gaat werken met een eenvoudiger model voor indeling van horeca. Concepten zijn vaak niet meer in 1 hokje te plaatsen. Door uit te gaan van activiteiten (Rotterdams model) in plaats van de huidige ca. 20 categorieën ontstaat er meer flexibiliteit. Dit model wordt gekoppeld aan bestemmingsplannen, waardoor potentieel overlast-gevende horeca zich niet op ongewenste locaties kan vestigen.
- De horecasector levert blijvend een actieve bijdrage aan evenementen die meerwaarde hebben voor het centrum en de Mediastad. Hieraan wordt bijgedragen door het organiseren van evenementen op terrassen mogelijk te maken (zie Evenementenkader).
- Het maximum aantal winkels waarbij blurring (ondergeschikte horeca, non-alcoholisch) mogelijk is wordt geschrapt. Op deze manier worden mengvormen toegestaan en innovatie niet beperkt. Ook wordt het mogelijk om een gevelterras te exploiteren. Aan blurring worden wel regels verbonden, waarbij gelijke monniken, gelijke kappen voor horeca en winkels belangrijk is.
- Ondernemers in het uitgaansgebied willen hun bezoekers op donderdag graag langer kunnen ontvangen. Dat wordt tot 02.00 uur mogelijk.
- Voor speciale gelegenheden, zoals Chinees Nieuwjaar, Superbowl, e.d. wordt het mogelijk om tot ontheffing van sluitingstijden over te gaan.
- Het maximumstelsel voor horeca blijft gehandhaafd op de Gijsbrecht en in de Leeuwenstraat.
- Vrijstelling van vergunningsplicht wordt opgenomen voor bepaalde branches, zoals bedrijfskantines, inrichtingen in musea, crematoria etc. Dit wordt opgenomen in de horecaverordening.
- De gemeente gaat in plaats van de ontheffing woon- en leefklimaat en verlot artikel Horecaverordening 5 werken met een exploitatievergunning. Dit maakt het voor ondernemers makkelijker en goedkoper om een aanvraag te doen.
- Veiligheid en beheersbaarheid is een belangrijk onderdeel van het horecakader. Uitgangspunt is de nota Veilig Uitgaan Hilversum, waarin de regelgeving rondom veiligheid is uitgewerkt.
- Nachtzaken worden, zoals in het huidige kader al ingezet, geclusterd op en rondom de Groest.
- We gaan afhaalzaken reguleren door te werken met een exploitatievergunning. Ondervonden overlast kan worden aangepakt.

3. Analyse vraag & aanbod

Aanbod

B@S Consultants heeft eind 2015/begin 2016 een analyse uitgevoerd naar de aanbodstructuur, het draagvlak en de marktruimte voor horeca in Hilversum. In dit hoofdstuk zijn de belangrijkste uitkomsten belicht. Het uitgebreide rapport is opgenomen in bijlage E.

Aantal bedrijven en m ² verkoopoppervlakte 2006-2016	2006 Volgens BHC		2011 Volgens BHC		januari 2016 Locatus/HorecaDNA	
Drankensector	94	10.573 m ²	81	8.560 m ²	91	9.171 m ²
Fastservicesector	70	4.219 m ²	62	3.674 m ²	76	3.821 m ²
Restaurantsector	57	6.067 m ²	62	7.306 m ²	69	8.061 m ²
Hotelsector	8	2.521 m ²	6	2.391 m ²	6	2.391 m ²
		262 kamers		240 kamers		240 kamers
Totaal horeca	229	23.380 m²	211	21.931 m²	242	23.444 m²

Het horeca-aanbod in Hilversum is in het afgelopen decennium in aantallen bedrijven toegenomen tot 242 (+5,7%), maar in verkoopoppervlakte vrijwel gelijk gebleven. Ten opzichte van vijf jaar geleden zien we wel een stijging van zowel het aantal bedrijven als de totale verkoopoppervlakte.

Kijkend naar de sectorontwikkeling in de afgelopen tien jaar blijkt het aantal bedrijven in de drankensector te zijn afgenomen (-3,2%), vooral door een daling van het aantal cafés. De verkoopoppervlakte nam veel sterker af: -13,3%. Het gemiddelde drankverstrekkende bedrijf werd dus kleiner (schaalverkleining). Er zijn enkele grote bedrijven in de drankensector verdwenen, terwijl nieuwe bedrijven, vooral in de koffiehoek, kleiner van omvang zijn.

Het aantal bedrijven in de fastservice nam, na in de periode 2006-2011 eerst te zijn afgenomen, per saldo toch toe (+8,6%). Het restaurantaanbod groeide in de afgelopen 10 jaar gestaag (+12 bedrijven, +21,1%). De verkoopoppervlakte in de restaurantsector nam met 32,9% relatief sterker toe.

Anno 2016 herbergt Hilversum maar een bescheiden aantal hotelkamers (240). Hilversum onderkent dat meer hotelkamers wenselijk zijn om als stad meer aantrekkingskracht uit te oefenen op zowel zakelijk als

recreatief toerisme. Aanleiding om een Hotelkader op te stellen.

Draagvlak

Hilversum is een stad met ambities op het gebied van wonen, media, centrum, e.d. De horeca speelt hierin een (belangrijke) rol en elk van deze aspecten levert een bijdrage in het draagvlak en de vraag naar horeca. De horeca kan die vraag zo goed mogelijk bedienen door een optimaal aanbod voor de eigen bevolking te hebben, de regioverzorgende functie uit te bouwen en het vinden en binden van (nieuwe) doelgroepen.

	Horecabedr. per 10.000 inw. 2014	Gemiddelde Oppervlakte in m ² 2014
Súdwest Fryslân	31,5	149
Heerlen	29,2	159
Sittard-Geleen	28,7	142
Hilversum	25,3	105
Roosendaal	25,3	153
Deventer	23,2	144
Oss	22,6	170
Schiedam	22,5	96
Hengelo	21,2	186
Helmond	19,6	158
Lelystad	18,3	183
Purmerend	16,1	111
Amstelveen	14,8	163
Nissewaard	13,5	152
alle gemeenten 75.000-100.000	22,4	147
Almere	12,3	185
Amersfoort	21,2	170
Utrecht	25,8	192



Wonen

Hilversum telt per 1 januari 2016 bijna 88.000 inwoners. Volgens gemeentelijke bevolkingsprognoses zal het inwonertal toenemen tot ongeveer 90.676 inwoners in 2025 en 94.558 in 2040. Uit prognoses voor de regio blijkt overigens dat delen van de regio de komende jaren krimpende inwonertallen laten zien wat invloed heeft op het verzorgingsgebied en draagvlak voor toekomstige horeca in Hilversum.

De samenstelling van de bevolking wijzigt ook. De voor de horeca in het centrum belangrijke leeftijdsgroep tot en met 29 jaar neemt de komende jaren nog licht in aantal toe (wat gunstig is voor de uitgaanshoreca). Ook de leeftijdsgroep 30 tot en met 64 jaar neemt licht in aantal toe (wat een gunstige ontwikkeling is voor de daghoreca en restaurantsector). De grootste toename wordt echter verwacht in het aantal 65-plussers in Hilversum van nu ongeveer 19% van de totale bevolking tot 21% in 2025 en 26% in 2040. Uitdaging is om de lokaal en regionaal aanwezige doelgroepen meer aan de horeca in het centrum te binden.

Werken / Mediastad

Hilversum biedt relatief veel werkgelegenheid. Per 100 inwoners zijn er in 2014 ruim 72 banen per 100 inwoners, t.o.v. ruim 62 in alle gemeenten met 75.000-100.000 inwoners. De grootste en meest in het oog springende werkgever is de mediasector. Daarnaast ook advieskantoren en diverse bedrijven op werklocaties. Vaak is er sprake van eigen kantines of contractcatering, maar werknemers zijn voor koffie, lunch, borrel of diner toch een aantrekkelijk doelgroep. Daarbij geldt dat de inkomende pendel (woonachtig buiten Hilversum, werkzaam in Hilversum) groter is dan de uitgaande pendel. 31.300 mensen komen Hilversum dagelijks in, 27.500 Hilversummers gaan elders werken (Omnibusenquête, 2014).

Toerisme

De horeca ondervindt spin-off van (binnen)stedelijke toeristische voorzieningen en is omgekeerd een belangrijk onderdeel van de toeristische aantrekkelijkheid van de stad. Hilversum is volgens het Continue Vakantie Onderzoek (CVO 2014) met ruim 1,5 miljoen bezoeken op jaarbasis een goede middenmoter als het gaat om toeristisch bezoek. Beeld en Geluid is een belangrijker trekker. Het aantal toeristische bezoekers is de afgelopen jaren ongeveer gelijk gebleven.

- Winkelen voor plezier is voor 45% van de bezoekers van Hilversum de belangrijkste reden om de stad te bezoeken. Ca. 10% komt voor lunchen/dineren en 2% om op een terrasje te zitten.
- De gemiddelde besteding per persoon per bezoek aan Hilversum ligt met € 33,- relatief laag vergeleken met het gemiddelde in de andere onderzochte steden (€ 40,80). Hier liggen kansen, via samenwerking tussen horeca en detailhandel.
- In winkels komt gemiddeld 39 procent van de totale bestedingen terecht en in de horeca 47 procent. Bij ongeveer viervijfde van de toeristische bezoeken profiteert de plaatselijke horeca mee van de uitgaven gedaan tijdens het toeristische stadsbezoek. Ook hier ligt ruimte voor groei.

Meer dan nu kunnen relaties worden gelegd tussen Media Park en centrum door goede verbindingen, aantrekkelijke arrangementen en (media) evenementen.

Voorzieningen

Winkels

De positie van Hilversum als winkelstad staat net als die van veel andere steden onder druk, maar is zeker gelet op bijvoorbeeld het vernieuwde



Hilvertshof naar de toekomst toe sterker. De regionale marktpositie is aanwezig maar staat onder druk. Hilversum ondervindt vooral concurrentie van Utrecht, Almere, Amersfoort, Amsterdam, maar ook enkele omliggende kleinere centra in de Gooi & Vechtstreek weten bezoekers aan zich te binden (zie Koopstromenonderzoek 2011).

Cultuur

Naast het (nog beperkte) toeristische karakter heeft Hilversum wel een vrije sterke culturele functie, met o.a. theaters, musea, bioscopen, poppodium etc. Dit cultuuraanbod bevindt zich vooral in het centrum maar ook daarbuiten (Mediapark). Bij de culturele functie hoort ondersteunende dag- en avondhoreca. Met De Vorstin en de VUE is rond het Marktplaats een cluster ontstaan dat met Mout verder zal worden versterkt. Rond het Herenplein en de Kerkbrink liggen er kansen voor samenwerking tussen horeca en cultuur.

Marktruimte

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	2.600,-
Fastservicesector	3,5	0,7	4.600,-
Restaurantsector	6,6	1,8	3.500,-
Hotelsector (excl. logiesdeel)	2,9	1,1	2.900,-
Totaal	15,7	5,0	3.300,-

Raming HILVERSUM	gebied		
Sector	aantal m ² vvo	Omzet per m ² vvo	Omzet incl. BTW (x 1 miljoen)
Drankensector	9.171	2.600,-	23,8
Fastservicesector	3.821	4.600,-	17,6
Restaurantsector	8.061	3.500,-	28,2
Hotelsector (excl. logiesdeel)	2.391	2.900,-	6,9
Totaal	23.444		76,6

Gebruikmakend van de 'gemiddelden' in Nederland (o.b.v. CBS-omzetgegevens en aanbodgegevens Bedrijfschap Horeca) is de horecaomzet in Hilversum voor 2014 geraamd op bijna € 77 miljoen euro.

Uitgaande van landelijke kentallen kan worden ingeschat dat van deze omzet ongeveer 15% (11 miljoen euro) zakelijke bestedingen betreft en 85% (ruim 67 miljoen) particuliere bestedingen zijn.

De particuliere bestedingen van totaal € 67 miljoen euro zijn als volgt te verdelen:

- Inwoners € 33 miljoen euro
- Werknemers € 11 miljoen euro
- Regiobezoekers & toeristen € 23 miljoen euro

Bovenstaande raming maakt ook duidelijk dat van de in Hilversum aanwezige horecakoopkracht van € 74 miljoen ongeveer € 33 miljoen euro aan de Hilversumse horeca is gebonden en dus € 41 miljoen euro wegvloeit uit de gemeente, bijvoorbeeld richting Amsterdam, Utrecht en delen van de Gooi & Vechtstreek. Door versterking van de horeca kan een groter deel van deze bestedingen (en die van werknemers, regiobezoekers en toeristen) worden aangetrokken.



4. Uitwerking

Kernwoorden bij uitwerking van de visie zijn onderscheidend vermogen, actueel & uitnodigend en veilig. De visie is hierna aan de hand van deze begrippen uitgewerkt.

Onderscheiden vermogen

- De gemeente gaat terug van 3 type gebieden (uitgaan, restaurant, winklondersteunend) naar 2 (uitgaansgebied en restaurant/winkelzone). Dit wordt aangepast in het bestemmingsplan.
- De gemeente werkt samen met ondernemers (horeca, detailhandel) aan uitwerking van gebiedsprofielen. Hiermee wordt duidelijk welk type ondernemer op welke plek de meeste waarde toevoegt.
- Gezamenlijk met de ondernemers, vastgoedeigenaren, stichting Centrum Hilversum wordt een beleid gevoerd dat actief stuurt op een zeer divers aanbod gekoppeld aan gebiedsprofielen door middel van acquisitie. Dit moet leiden tot meer kwaliteit en herkenbaarheid van de verschillende gebieden.
- Door binnen het compacte centrum vooral op de pleinen in te zetten (omdat dit logische plekken voor horeca zijn vanwege meer ruimte voor terrassen) veranderen deze pleinen in gezellig verblijfsgebieden. Hierbij vragen qua inrichting en programmering vooral de Kerkbrink en het Stationsplein komende jaren aandacht. Ook op en rond pleinen als Herenplein en Wagenmakersplein kan een sterker profiel worden neergezet.
- De kwaliteit c.q. uitstraling van de terrassen wordt verbeterd. Hierbij wordt gekeken naar meer uniformiteit in de terrassen, kwaliteit in materiaalgebruik en indeling van terrassen. Een separaat terrassenkader volgt, dit wordt deels verwerkt in de Welstandsnota en deels in de APV en bestemmingsplannen.

Actueel en uitnodigend

- Het organiseren van evenementen op terrassen wordt door middel van een aanpassing in de APV mogelijk gemaakt. Op basis van goede afspraken tussen horeca, organisatoren en gemeente ontstaat meer ruimte voor evenementen in het centrum (zie Evenementenkader).
- De horecasector levert blijvend een actieve bijdrage aan evenementen die meerwaarde hebben voor het centrum en de Mediastad.
- Het maximum aantal winkels waarbij blurring wordt toegestaan (10 in de vorige versie van het horecabeleid) wordt geschrapt. Dit omdat de gemeente ondernemers die willen experimenteren met mengvormen wil faciliteren. Dit kan weer bijdragen tot extra aantrekkingskracht van retail én horecabedrijven in het centrum en daar buiten. Dit wordt verwerkt in het bestemmingsplan.
- Voor winkels geldt nu dat ondergeschikte horeca (non-alcoholisch) maximaal 20% van het winkelvloeroppervlak mag beslaan. Dat wordt verhoogd naar 40%. Hieraan verbindt de gemeente wel een maximum van 50m² per winkel. Hiermee wordt meer flexibiliteit gecreëerd voor nieuwe mengvormen tussen detailhandel en horeca. Dit wordt verwerkt in het bestemmingsplan.
- Daarnaast wordt het mogelijk om als winkel, onder voorschriften, een gevelterras te exploiteren. Dit houdt in dat gevelterras (tot maximaal anderhalve meter uit de gevel) wordt toegestaan in het centrum en op De Gijsbrecht. Er moet wel voldoende doorgangsruiimte overblijven.
- Belangrijkste voor de horeca is dat sprake is van 'gelijke monniken, gelijke kappen'. Dit wordt in dit kader vastgelegd. Dit betekent dat horeca en detailhandel op dit vlak zoveel als wettelijk mogelijk gelijk behandeld worden. Zo dient de detailhandel in het geval van blurring

een toilet aan te bieden aan gasten, en betalen ze leges en precario voor hun gevelterras.



- Het experiment van de VNG met betrekking tot blurring met alcohol wordt nauwlettend gevolgd. Waarschijnlijk leidt dit op korte termijn niet tot wijzigingen in de wetgeving.
- Sluitingstijden in het centrum blijven hetzelfde, met dien verstande dat de horeca op donderdagnacht graag tot 02.00 uur open wil. Dit gaat de gemeente mogelijk maken. Dit wordt aangepast in de horecaverordening.
- Terrassen mogen worden geëxploiteerd conform de openingstijden, zoals opgenomen in de exploitatievergunning, zowel binnen als buiten het centrum. Dit verandert niet ten opzichte van de huidige situatie.
- De gemeente maakt 4 keer per jaar per horecabedrijf ontheffing van de sluitingstijden mogelijk voor speciale gelegenheden (zoals Chinees Nieuwjaar, Superbowl etc.). Dit wordt opgenomen in de horecaverordening.
- De overgang van winter- naar zomertijd en vice versa wordt voor de horeca op 05.00 uur gezet.
- Het maximumstelsel voor horeca (maximaal 11 horecazaken in het kerngebied) blijft gehandhaafd op de Gijsbrecht en is en blijft binnen het centrum in de Leeuwenstraat (maximaal 9 horecazaken) van toepassing.
- In de Havenstraat en op de Langestraat wordt een nieuw maximumstelsel ingevoerd in het gebied dat eerst binnen het horecaconcentratiegebied viel en nu erbuiten valt. Dit om te zorgen dat zich hier niet meer horeca vestigt dan op dit moment het geval is. Deze maximumstelsels worden (of blijven) opgenomen in de bestemmingsplannen.
- Tot nu toe werkt Hilversum met ongeveer 20 categorieën waar verschillende vormen van horeca in ondergebracht worden. Dit zal eenvoudiger worden ingericht. De gemeente gaat het activiteiten-systeem van Rotterdam gebruiken. Door de verschillende categorieën te koppelen aan de bestemmingsplannen wordt ervoor gezorgd dat bepaalde potentieel overlast-gevende functies alleen op plekken

kunnen komen waar ze gewenst zijn. Deze functies kunnen alleen gevestigd zijn in het uitgaansgebied op en rondom de Groest.

- Vrijstelling van vergunningsplicht wordt opgenomen voor bepaalde branches, zoals bedrijfskantines, inrichtingen in musea, crematoria etc. Dit wordt opgenomen in de horecaverordening.
- De gemeente gaat in plaats van de ontheffing woon- en leefklimaat en verlof artikel Horecaverordening 5 werken met een exploitatievergunning. Dit wordt opgenomen in de horecaverordening.

Veilig en beheersbaar

- Uitgangspunt is de nota Veilig Uitgaan Hilversum, waarin de regelgeving rondom veiligheid is uitgewerkt.
- Nachtzaken worden geclusterd op en rondom de Groest. Hierdoor ontstaat een overzichtelijk gebied, waar deze activiteiten geconcentreerd zijn. Dit is gemakkelijker voor de politie om de veiligheid te kunnen waarborgen. Het huidige maximum aantal nachtzaken (7) blijft hetzelfde.
- We gaan het aantal afhaalzaken reguleren door te werken met een exploitatievergunning. Hierin kunnen openings- en sluitingstijden opgenomen worden en kunnen bijvoorbeeld regels opgenomen worden met betrekking tot scooters in de openbare ruimte.

Bijlage A Modules Horeca

Puntentelling activiteiten & modules

Aan de mogelijke activiteiten worden punten gekoppeld. De punten van de uiteindelijk vergunde activiteiten worden bij elkaar opgeteld waardoor een exploitatieprofiel wordt bepaald (categorie A, B, C, D en E). Per module kunnen meerdere activiteiten worden aangevraagd. In de puntentelling wordt de activiteit met het hoogste aantal punten uit de betreffende module meegenomen, de andere punten niet.

Module eten

	Punten
1. Verstrekken van geringe voedingsmiddelen	0
2. Verstrekken van maaltijden voor nuttiging elders dan ter plaatse	2
3. Verstrekken van maaltijden	5

Module drinken

4. Verstrekken van alcoholvrije drank	0
5. Verstrekken van alcohol voor nuttiging elders van ter plaatse	5
6. Verstrekken van alcoholhoudende drank	10

Module openingstijden

7. 07:00 en sluitingstijd 22:00 (zondag gesloten tenzij koopzondag)	0
8. 07:00 en sluitingstijd 01:00	1
9. 07:00 en sluitingstijd 01:00 doordeweeks en 02:00 op vrij en zat	5
10. 07:00 en sluitingstijd 01:00 doordeweeks, 02:00 op do en 03:00 op vrij en zat	37
11. 07:00 en sluitingstijd 01:00 doordeweeks, 04:00 op vrij en zat	40
12. 01:00 en sluitingstijd 04:00 doordeweeks, 05:00 op vrij en zat	45

Module terras

13. Exploiteren van een gevelterras	1
14. Exploiteren van een terras	5

Module geluid en entertainment

15. Ten gehore brengen van achtergrondmuziek	0
16. Bieden van entertainment	10

Exploitatie categorie	Punten
A	0-16
B	17-24
C	25-36
D	37-49
E	50(+)

Module eten

De keuze tussen geringe voedingsmiddelen en maaltijden biedt inzicht in de exploitatie van de inrichting. Daarnaast wordt op grond van bepaalde activiteiten, waaronder het verstrekken van maaltijden, die in een horeca-inrichting plaatsvinden, bepaald of er sprake is van een hoog- of laagdrempelige inrichting in het kader van de Wet op de Kansspelen. Het verstrekken van maaltijden wordt zo gedefinieerd: verstrekken van maaltijden die tenminste dienen te bestaan uit de volgende drie, niet met elkaar gemengde bestanddelen: vlees, vis, gevogelte of wild (eventueel te vervangen door andere bestanddelen in het geval van een vegetarische maaltijd), groente, waaronder tenminste een warme groente, aardappelen, waaronder tenminste gekookte of gebakken aardappelen en/of rijst/meelspijzen;

Module openingstijden

Activiteit 11 kan alleen worden aangevraagd door speciale inrichtingen, zoals een poppodium. Activiteit 12 kan alleen worden aangevraagd door inrichtingen, die in aanmerking komen voor activiteit 10.

Module terras/gevelterras

In veel gevallen is het mogelijk om bij de horeca-inrichting een (gevel)terras te exploiteren. Een gevelterras mag tot maximaal 1.50 meter

vanaf de gevel komen. Hierbij moet wel minimaal 1.50 meter stoep beschikbaar blijven voor weggebruikers. Er moet ook altijd voldoende ruimte (4 meter) zijn voor nood- en hulpdiensten om door te kunnen rijden. Terrassen mogen worden geëxploiteerd conform de openingstijden, zoals opgenomen in de exploitatievergunning. Met dien verstande dat een terras maximaal geëxploiteerd mag worden conform de openingstijden activiteit 10. Beperking van terrastijden is mogelijk op aanwijzing van de burgemeester.

Module geluid en entertainment

Het ten gehore brengen van achtergrondmuziek

Onder achtergrondmuziek wordt verstaan: 'een muziekgeluidsniveau waarbij bezoekers zonder stemverheffing met elkaar kunnen spreken'.

Het bieden van entertainment

Hieronder wordt verstaan al het geluid, meer dan het ten gehore brengen van achtergrondmuziek. Dit betekent het bieden van mechanisch versterkte (live) muziek (waaronder muziekinstallaties en DJ's), karaoke, het organiseren van feesten/bruiloften/partijen.

Exploitatiecategorieën

Na optelling van de punten uit de vijf verschillende modules blijkt binnen welke exploitatiecategorie de horeca inrichting valt. Hierna kan de ondernemer opmaken of deze exploitatiecategorie gewenst is in het gebied waar de ondernemer zich wil vestigen. Categorieën A, B, C zijn mogelijk in het gehele horecaconcentratiegebied (zie bijlage B) en op de voor horeca bestemde plekken hierbuiten. Categorie D&E zijn alleen mogelijk in het uitgaansgebied op de Groest en omstreken (zie bijlage B). In uitzonderlijke gevallen kan hiervan afgeweken worden. Uitzondering op de regel zijn Poppodium de Vorstin en horecagelegenheden op het Media Park. Vervolgens kan vanuit het proces van vergunningverlening gezien worden of het pand aan de eisen voldoet en of de wijze van exploiteren voldoet aan het beleid.

Inwerkingtreding

Het nieuwe vergunningstelsel wordt geleidelijk doorgevoerd. Alleen ondernemers die in aanmerking komen voor een nieuwe vergunning bij overnames, bij nieuwvestiging en bij vernieuwingen of wijzigingen van exploitatievorm oftewel activiteiten van geldende vergunning gaan over op de nieuwe wijze van vergunnen.

Toelichting op criteria exploitatievergunning

Ondernemers hebben een exploitatievergunning horecabedrijf nodig als ze eten en drinken verkopen dat mensen direct in hun zaak of op hun terras consumeren. Als een exploitatievergunning horecabedrijf wordt aangevraagd, wordt er gekeken of het bedrijf past op de plek waar de ondernemer het wil hebben. Ook wordt er gekeken of de eigenaar en de leidinggevendenden geschikt zijn om een horecaonderneming te leiden.

Voorwaarden aan de zaak

De horecazaak moet passen bij de functie die de gemeente heeft toegewezen aan de locatie. Het moet passen in het bestemmingsplan. De horecazaak mag geen nadelige invloed hebben op de omgeving. Er wordt bijvoorbeeld gekeken aan welke spanning(en) de buurt bloot staat, en of dit verandert door het type horecazaak dat wordt aangevraagd.

Daarnaast wordt beoordeeld of het pand bouwtechnisch en geluidstechnisch geschikt is voor de door de ondernemer aangevraagde activiteiten. Of een pand geschikt is voor een bepaald (versterkt) geluidsniveau dat harder is dan achtergrondmuziek, wordt bepaald aan de hand van een akoestisch rapport, dat door de ondernemer moet worden aangeleverd. Als de horecazaak alcohol schenkt, moet voldaan worden aan het besluit inrichtingseisen drank- en horecawet.

Voorwaarden aan de eigenaar

De eigenaar mag niet onder curatele of bewindvoering staan. De eigenaar moet voldoen aan de regels over integriteit. Dit wordt getoetst aan de wet Bibob.

Voorwaarden aan de leidinggevende

De leidinggevende moet minimaal 21 jaar of in uitzonderlijke gevallen 18 jaar oud zijn. De leidinggevende mag niet in enig opzicht van slecht levensgedrag zijn. De leidinggevende mag niet onder curatele of bewindvoering staan. De leidinggevende moet een Verklaring Sociale Hygiëne hebben. Dit geldt alléén voor horecabedrijven waar alcoholhoudende dranken worden geschonken. Ten aanzien van paracommerciële horecabedrijven gelden andere regels

Artikel 1 Begripsbepalingen

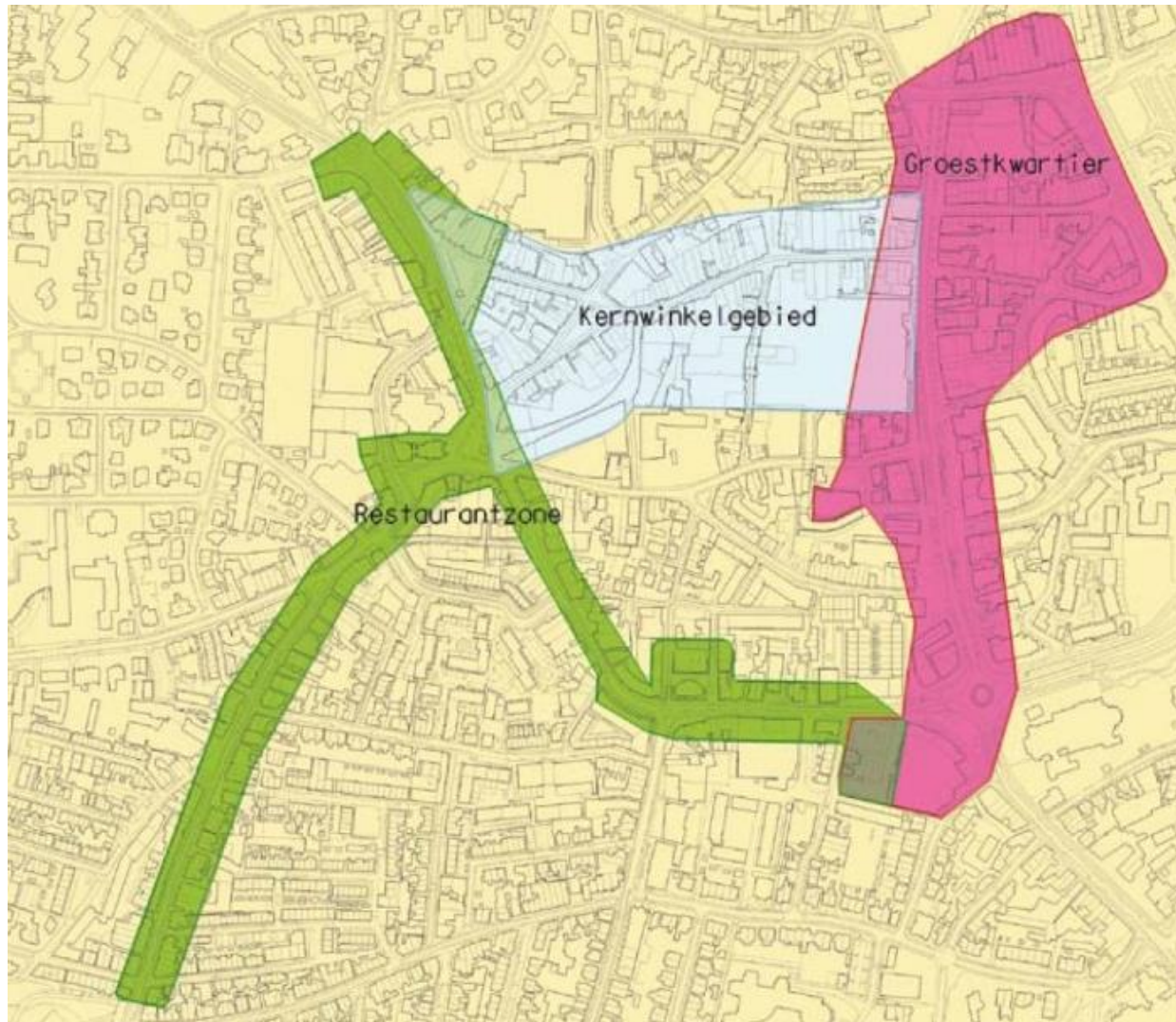
d. Horecabedrijf: de voor publiek toegankelijke besloten ruimte, waar tegen vergoeding dranken worden geschonken of eetwaren voor directe consumptie worden bereid of verstrekt. Onder horecabedrijf wordt in ieder geval verstaan, een hotel, restaurant, afhaalrestaurant, pension, café, cafetaria, snackbar, automatiek, discotheek, buurthuis of clubhuis. Tot een horecabedrijf worden ook gerekend een bij dit bedrijf behorend terras en andere aanhorigheden;

Artikel 2 Exploitatievergunning

1. Het is verboden een horecabedrijf te exploiteren zonder vergunning van de burgemeester.
3. De burgemeester kan bepalen dat geen exploitatievergunning is vereist voor nader aangewezen (categorieën van) horecabedrijven, al dan niet gebiedsgedifferentieerd.
4. De exploitatie van een horecabedrijf waarop een besluit als bedoeld in het derde lid betrekking heeft, mag geen nadelige invloed hebben op het woon- en leefklimaat in de omgeving alsmede de openbare orde, veiligheid, zedelijkheid en gezondheid in gevaar brengen.

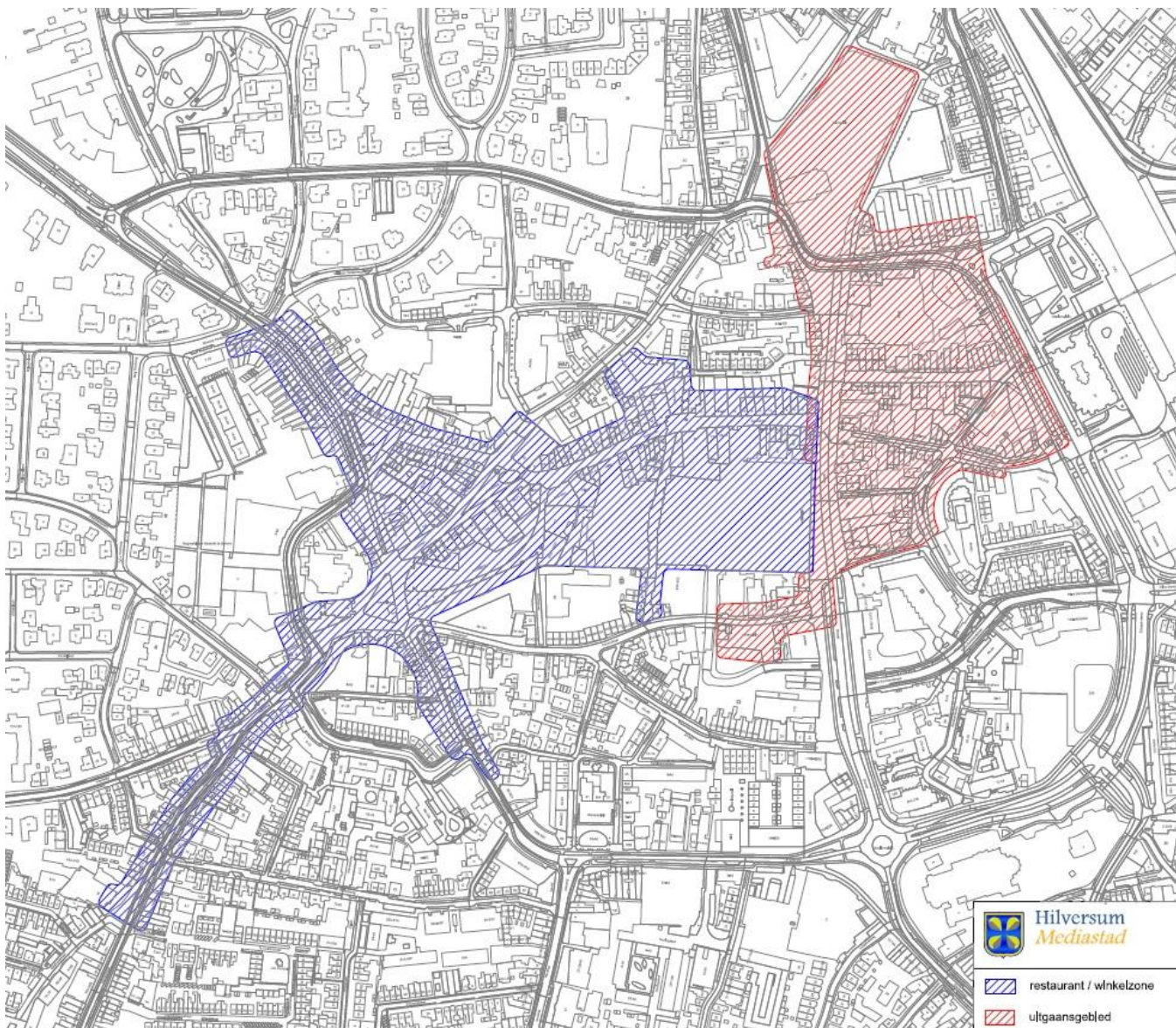
5. De burgemeester kan voor een horecabedrijf, die nader is aangewezen zoals bedoeld in het derde lid, alsnog een exploitatievergunning verlangen indien een horecabedrijf wordt geëxploiteerd op een wijze die strijdig is met het bepaalde in het vierde lid.

Bijlage B Concentratiegebieden



Huidige indeling

Het beleid uit 1998 gaat uit van 3 horecaconcentratiegebieden: Groestkwartier, het Kernwinkelgebied en de Restaurantzone.



Nieuwe indeling

Het nieuwe horecakader gaat uit van 2 gebieden: uitgaansgebied Groest en omgeving en de restaurant/winkelzone. Beide gebieden zijn aangepast aan de actualiteiten.

- Voor het uitgaansgebied is de belangrijkste wijziging het vervallen van de Groest-Zuid en het toevoegen van het Marktplein.
- Voor de restaurant/winkelzone is het laten vervallen van een deel van de Langestraat en een deel van de Havenstraat de belangrijkste wijziging.
- Het Weversplein wordt vanaf nu als pareltje gezien, net zoals het complex Gooiland.

Bijlage C Sluitingstijden

Aard van het bedrijf	In horecaconcentratiegebied	Buiten horecaconcentratiegebied	Toelichting
Café	01.00 uur door de week, 02.00 op donderdag en 03.00 uur in het weekend	01.00 uur door de week en 02.00 uur in het weekend	
Restaurant	Alle dagen 01.00 uur	Alle dagen 01.00 uur	Dit is een zogenaamd "natafeluur". Dit houdt in dat na 24.00 uur geen bezoekers meer mogen worden toegelaten.
Nachtzaken	04.00 uur door de week en 05.00 uur in het weekend	04.00 uur door de week en 05.00 uur in het weekend	Bedoeling is om op termijn geen nachtzaken meer buiten het uitgaansgebied te hebben.
Andere bedrijven zoals snackbars, cafetaria, shoarmazaken	01.00 uur door de week, 02.00 op donderdag en 03.00 uur in het weekend	01.00 uur door de week en 02.00 uur in het weekend	Buiten het horecaconcentratiegebied komen latere openingstijden bijna niet voor.
Horecabedrijven in het Kernwinkelgebied	Winkeltijden - sluiten aan bij de Winkeltijdenwet	Winkeltijden	
Terrassen	Dezelfde openingstijden als het bedrijf	Dezelfde openingstijden als het bedrijf	Op grond van individuele omstandigheden (vb woonomgeving) geldt voor enkele bedrijven een afwijkende (vroegere) sluitingstijd voor terras).
Cafébedrijven in de restaurantzone	01.00 uur door de week, 02.00 op donderdag en 03.00 uur in het weekend	01.00 uur door de week, 02.00 op donderdag en 03.00 uur in het weekend	Geldt uitsluitend voor cafébedrijven in de restaurantzone.
Paracommerciële horeca	Maandag t/m vrijdag 17.00-24.00 uur. Zaterdag, zondag en erkende feestdagen 12.00-21.00	Maandag t/m vrijdag 17.00-24.00 uur. Zaterdag, zondag en erkende feestdagen 12.00-21.00	Incidentele ontheffing mogelijk.
Gemeenschapshuizen(buurt- en dorps huizen), kerkgebouwen en daarmee gelijk te stellen paracommerciële inrichtingen, biljart-, schaak-, klaverjas- en daarmee gelijk te stellen verenigingen, tennisverenigingen, diersportverenigingen, schietvereniging.	Alle dagen van de week 12.00-24.00	Alle dagen van de week 12.00-24.00	Incidentele ontheffing mogelijk.
Zaalsporten, manege, watersport, vliegclub, toneel- carnavalvereniging, muziekvereniging en daarmee gelijk te stellen inrichtingen.	Alle dagen van de week 15.00-24.00	Alle dagen van de week 15.00-24.00	

Bijlage D Participatie

Toelichting

Het horecakader is mede tot stand gekomen op basis van onderzoek van B@S Consultants en inbreng van ondernemers, Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Hilversum en bewoners. Hiervoor zijn in totaal 7 bijeenkomsten georganiseerd. De Commissie Economie & Bestuur heeft het College van B&W op 14 september tijdens de 12 uur van Centrum Hilversum geadviseerd op basis van een uitgangspuntennotitie. Deze adviezen zijn ook meegenomen in het horecakader.

In de vorm van een impressie zijn de belangrijkste gespreksonderwerpen en opmerkingen hieronder opgenomen. Hiermee ontstaat een goed beeld van hoe het horecakader is ontstaan. In totaal zijn er via werkgroepen en themasessies naast de burgemeester, ambtenaren, politie en brandweer circa 30 ondernemers en bewoners betrokken bij het opstellen van het horecakader.

Werkgroepen

- 9 februari 2016
- 31 maart 2016
- 28 juni 2016
- 11 jul 2016

Themasessies

- | | |
|-----------------|--|
| • 11 april 2016 | Innovatie |
| • 9 mei 2016 | Afbakening gebieden en aanloopstraten |
| • 30 mei 2016 | Categorieën, Terrassen en Sluittingstijden |

Commissie Economie & Bestuur

- 14 september 2016.
- Op basis van een uitgangspuntennotitie horecakader is door de commissie geadviseerd aan het college. Ook waren er enkele insprekers. De opbrengst is meegenomen bij het opstellen van voorliggend horecakader.
- Voor een impressie wordt verwezen naar het verslag van de commissievergadering van 14 september 2016.

Onderzoek

B@S Consultants heeft bij aanvang van het proces onderzoek gedaan dat inzicht geeft in:

- de positie en het perspectief van de horeca;
- het belang van de horeca voor Hilversum in het algemeen en voor het centrum in het bijzonder;
- het karakter van de horeca;
- het verzorgingsgebied (regionale functie);
- trends en ontwikkelingen;
- een eerste doorkijk op ambitie en toekomst.

Dit onderzoek is tot stand gekomen op basis van diverse bestanden (Locatus, Horeca DNA), eigen observatie, gesprekken met horeca ondernemers, bewoners en gemeente en door horeca ondernemers anoniem verstrekte gegevens over omzetontwikkeling.

Werkgroep 9 februari

Het concept rapport van B@S Consultants is tijdens de eerste bijeenkomst van de werkgroep doorgesproken en op onderdelen aangepast c.q.

aangevuld en vervolgens vastgesteld als uitgangspunt. Verder zijn afspraken gemaakt over het proces en inhoudelijke onderwerpen.

Opmerkingen

- Naast rapportgegevens is er nog een andere werkelijkheid: die van de bewoners rondom de horecagelegenheden. Een kleine minderheid laat soms kritische geluiden horen. Tegenover klachten van één bewoner staat vaak een stilzwijgende groep (van duizend personen) Blijft staan dat ook de bewoners een betrokken partij vormen waarmee rekening moet worden gehouden bij het maken van toekomstig horecabeleid. Het is de taak van de gemeente om een goede balans te vinden bij de afwegingen en de bewoners daarbij te betrekken. Draagvlak en acceptatie van bewoners is een belangrijke basis.
- Laat het ondernemerschap vooral bij de ondernemer en leg de regelgeving niet al te strikt vast. Deregulering is daarbij een punt.
- Horeca speelt al in op nieuwe trends. Biologisch en gezond zijn al een tijdje belangrijk. Voor de toekomst zal het gaan om differentiatie en kwaliteit alsmede op het inspelen op bepaalde doelgroepen. Een horecabedrijf dat zich blijft richten op het algemene midden zal het zwaar krijgen. Verder moet geaccepteerd worden dat retail met horeca wordt gemengd.
- Wat ook meespeelt, is dat Hilversum geen studentenstad is. Daardoor wordt een uitgaansgroep gemist. Dat feit, gekoppeld aan het verdwijnen van jongeren tot 18 zorgt ervoor dat het voor de horeca lastig is om aantrekkelijk te blijven.
- De verandering van de alcoholwet heeft veel impact gehad op de horeca. De natte horeca loopt terug. Eten wordt steeds belangrijker.
- Een ondernemer verwacht dat de horeca op de Havenstraat binnen 5 jaar grotendeels zal wegvallen door gebrek aan differentiatie. Zelf is hij bezig met een nieuw concept. Ook zijn bedrijf gaat zich meer richten op een divers maaltijdenaanbod. Hij constateert dat de toeloop op vrijdagavond afneemt in vergelijking met 5 jaar geleden.

- Nodig zijn bestemmingsplannen die ontwikkelingen niet in de weg staan, alsmede een kadernota die ruimte biedt om flexibel mee te bewegen. Wel zouden er vaststaande categorieën en zones moeten worden aangehouden.
- De gemeente geeft waar mogelijk ruimte aan ondernemen. Natuurlijk moeten de belangen van derden worden betrokken. Als voorbeeld wordt genoemd: de verlengde openingstijd t.b.v. de live-uitzending van de Superbowl of de viering van Chinees Nieuwjaar.
- Soms wil een ondernemer misschien langer open, maar wordt dit belemmerd door de regelgeving. Aangegeven wordt dat 'sluitingstijden' één van de thema's is in de komende tijd.

Werkgroep 31 maart 2016

In aanloop naar deze werkgroep zijn bij de verschillende deelnemers de belangrijkste aandachtspunten voor in het nieuwe horecakader geïnventariseerd.

Wat is het belangrijkste punt dat in het nieuwe horecabeleid geregeld moet worden?

- Deregulering, flexibiliteit
- Controle handhaving
- Fietsbeleid Centrum
- Terrassenbeleid
- Geen verder uitbreiding horeca op de Gijsbrecht van Amstelstraat
- Heldere grenzen
- Balans tussen innovatie en regelgeving
- Alle doelgroepen

Waar wordt concreet aan gedacht?

- Discipline economie acht het van belang dat er een relatie wordt gelegd met het detailhandelsbeleid en het evenementenbeleid – die beide eveneens aan vernieuwing toe zijn.
- Er zijn heldere uitspraken nodig over de begrenzing van het uitgaansgebied (Groest) en de vrij grote restaurantzone binnen een compacter centrum.
- In de randzones zou niet meer moeten worden ingezet op horeca. Geen actief ontmoedigingsbeleid, maar ondernemers zullen niet langer worden gestimuleerd om zich daar te vestigen. Op het moment dat er iemand wegtrekt, kan transformatie naar wonen mogelijk worden gemaakt.
- Daarnaast wordt gewerkt aan een actieve profilering/marketing/acquisitie t.a.v. pleinen en brinken. Het Keiplein en het C&A-plein bieden meer mogelijkheden voor terrassen, evenals de Kerkbrink en eventueel het Wagenmakersplein.
- Binnen wettelijke kaders heeft het de voorkeur dat lokale belemmeringen worden weggenomen. Rondom de menging (blurring) van detailhandel en horeca vinden momenteel allerlei pilots plaats. De uitkomsten hiervan worden zo mogelijk betrokken in de nota.
- Voor wat betreft de Gijsbrecht is het voorstel om aan te sluiten bij de visie zoals die door de ondernemers en bewoners is voorgelegd. Daar zal dus een maximumstelsel gaan gelden, althans dat wordt aan de raad voorgesteld.
- Punt van aandacht: de openingstijden van horecabedrijven in het kernwinkelgebied. Een ambtenaar oppert dat die wellicht gelijkgetrokken kunnen worden met die in het horecagebied en vraagt om reactie.
- Wel rekening ermee houden dat er een spanningsveld kan optreden waar het de ambitie betreft om wonen boven winkels toe te staan.
- Grote onrechtvaardigheid is dat winkels restauratieve initiatieven mogen toevoegen aan hun bedrijfsvoering, terwijl dat andersom wettelijk niet het geval is.

- Sommige tanende winkels trachten hun omzet te verhogen door horeca-activiteiten te integreren. Dat zal meestal een tijdelijke oplossing zijn, waarna zo'n bedrijf alsnog ten onder gaat. Inmiddels is de omringende echte horeca in zijn bestaan aangetast en kan misschien ook niet overleven. Het resultaat is dan 2x niks.
- Horeca en winkels hebben elkaar nodig.
- Belangrijk is om voor de toekomst te bepalen of de bestaande concepten over wat precies onder horeca valt en wat onder winkels kan blijven verstaan. Nu is een koffiehoeke in een winkel soms toegestaan, maar misschien slaat dit niet aan en keert de vroegere situatie terug.
- Hoe dan ook: wachten tot de wetgever tot een uitspraak komt zal lang gaan duren. Tot die tijd kan de gemeente meedoen met bestaande pilots of zelf een andere vorm van flexibiliteit ontwikkelen. Steeds moet daarbij de vraag gesteld worden wie eventueel geschaad wordt en wie bevoordeeld.
- Het is belangrijk om te blijven zoeken naar de balans.
- Op het C&A-plein overheerst nu tevredenheid, na aanvankelijke scepsis rond de koffiecorner van boekhandel Voorhoeve.
- Burgemeester Broertjes is voor het loslaten van regelgeving die als knellend wordt ervaren. Hij spreekt zich uit voor een lokale pilot. Daar moeten dan wel goede argumenten voor worden aangedragen.
- Consumenten gaan daarheen, waar wat te beleven valt. Een ander concept trekt ook weer mensen naar het centrum. Nu gaan teveel mensen vanuit Hilversum naar Amsterdam.
- Pilots dragen het risico in zich dat de tijdelijk bedoelde situatie gewoonte wordt. Het toezicht en handhaving dient bovendien op die tijdelijke situatie te worden afgestemd.
- In het huidige bestemmingsplan 'Binnenstad 2013' is het maximumstelsel (m.u.v. de Leeuwenstraat) losgelaten, zoals dat voorheen in het bestemmingsplan zat. Voor ruimtelijke ontwikkeling is het standpunt m.b.t. het wel of niet opnemen van een maximumstelsel interessant.

- Het wegbestemmen van functies (beleid t.a.v. aanloopstraten) kan leiden tot planschade.
- De winkeliersvereniging heeft er destijds een hard punt van gemaakt om het aantal horecazaken in de Leeuwenstraat te maximeren. De reden was, dat er teveel horeca in de straat vertegenwoordigd was, wat ten koste ging van de retail en de aard van de horeca zodanig was dat dit het imago van de straat geen goed deed en tot 'verpaupering' dreigde te leiden.
- Voordat het maximumstelsel waar dan ook van toepassing wordt, moet het begrip 'blurring' eerst goed worden gedefinieerd. Anders bestaat de kans dat in de Leeuwenstraat toch winkels/bedrijfjes zich vestigen en een situatie ontstaat die niet wenselijk is.
- Voor de brandweer is het belangrijkste punt de veiligheid. Ten aanzien van de controle in de horeca wil men gaan werken met een bonus- malusregeling, waarbij bedrijven die gedurende langere tijd aan de eisen hebben voldaan een beloning krijgen in de vorm van minder vaak een controle.
- Het goede gedrag kan ook blijken uit het ondernemersdossier. Toegewerkt wordt ook naar een regionaal beleid, met regionale afspraken, e.d. om scheefgroei te voorkomen.
- Ten aanzien van evenementen wordt door een ondernemer voorgesteld om een streng basisbeleid te voeren en dit niet iedere keer weer te veranderen. Een punt van grote ergernis voor de horecaondernemers. Echter naar aanleiding van incidenten elders in het land vaardigt de overheid telkens nieuwe regels uit waaraan voldaan moet worden. Een gemeente is primair verantwoordelijk voor de veiligheid en gezondheid van burgers/bedrijven welke punten voorop staan bij evenementen.
- De politie is gebaat bij de centralisatie van de uitgaanshoreca, met name in het gebied waar cameratoezicht plaatsvindt. Duidelijkheid over sluitingstijden is vooral van belang bij nachtzaken en bij evenementen. De gedachte is om de sluitingstijden van bepaalde horeca, bij evenementen, te vervroegen. In het geheel van de

besprekingen tot dusver wordt de leefbaarheid van de bewoners en de winkeliers gemist. Op dat gebied is meer afstemming nodig.

- De gemeente gaat uit van het veiligheidsplan 2015-2018, de nota Veilig Uitgaan en het Convenant Veilig en Gezond Uitgaan.
- Er is een aantal maatregelen in gang gezet om de sociale veiligheid op straat te verbeteren. Het cameratoezicht is daarbij van grote waarde. Geweldszaken worden allemaal gezien en het merendeel van de constatering krijgt een vervolg, zoals het aanhouden van de dader(s)/overtreders. Het afgeven van horecaontzeggingen is ook effectief.
- Regelmatig vinden er overleggen plaats (zoals portiersoverleg) en wordt er middels casuïstiek geoefend, waarbij er een intensieve samenwerking is tussen en met politie, portiers, beveiliging en het toezicht op straat.
- De objectieve veiligheid is prima, blijkt wel uit cijfers. Het subjectieve gevoel van veiligheid loopt daarop achter.
- De sleutelwoorden waardoor bewoners en ondernemers op de Gijsbrecht tot goede afspraken zijn gekomen waarvoor alom waardering bestaat zijn: vertrouwen en wederzijds respect.
- Op een constructieve manier is door de bewoners meegedacht, waarbij verder werd gekeken dan het eigenbelang. Over bijvoorbeeld het belangrijke punt van de sluitingstijden is in goed onderling overleg gecommuniceerd. Al doende is een goed compromis uit de bus gekomen.
- Een bewoner adviseert om de ontbrekende vertegenwoordiging uit het centrum vanuit de gemeente proactief op te pakken. Kennelijk is het moeilijk om daar een paar mensen warm voor te krijgen, terwijl het van belang is dat ook hun stem wordt gehoord. Hun zorgen en klachten verdienen het om ook serieus te worden genomen.
- Er moet een goed evenwicht worden gevonden tussen het horecabeleid, het evenementenbeleid en het terrassenbeleid. De afdeling wil graag leuke initiatieven faciliteren, maar het belang van de bewoners moet ook in het oog worden gehouden. Belangrijk is dat

er goede kaders worden gecommuniceerd, waar dan ook wel de hand aan moet worden gehouden.

- T.a.v. de incidentele festiviteiten zal een verruiming worden toegestaan en het houden van collectieve evenementen wordt ook makkelijker gemaakt. De losse stukjes beleid moeten wel goed in elkaar zitten, zodat er een leefbare situatie ontstaat voor de bewoners van de binnenstad, maar waarin ook veel te beleven is.

Sessie 11 april Innovatie

Tijdens deze sessie heeft Arjen van den Dool, teamleider Kennis, Projecten & Domeinen van Koninklijke Horeca Nederland een inspirerende sessie met als thema: future proof ondernemen in en om de Hilversumse horeca.

Ontwikkelingen

- Omzet groeit, maar aanbod groeit harder (relatief kleiner taartstuk)
- Drankensegment omgekeerd: minder omzet over veel minder bedrijven (relatief groter taartstuk)
- I.h.a. meer horecamomenten, maar lagere besteding per bezoek
- Ook concurrentie van buiten de branche: retailers, culturele instellingen, evenementen, pop-ups en particulieren
- Online distributie nestelt zich tussen horeca en gast
- Mainstream verdwijnt
- Consumenten veranderen: mondig en veeleisend, het moet ertoe doen, niet bezitten maar delen, anytime anyplace anywhere, bewust leven, gezond leven, grenzen vervagen.
- Drijfveren toekomst: technologie, levensstijl, nieuwe economie & samenleving, demografie.
- Positie van Hilversum: 37.
- Relevante gasttrends: puur, persoonlijk, peer-2-peer, gemak/hyperactieve leefstijl, combineren/samenwerken, gezondheid.

Hilversum

- 242 horecabedrijven, 1000 medewerkers
- Aanbod in m2 per inwoner, t.o.v. landelijk: horeca en toeristische middenmoot, retail hoog
- Sinds 2006: aantal bedrijven +6%, aantal m2 ongeveer gelijk: spoeling dunner
- Dranksegment: schaalverkleiningen verschuiving naar koffieconcepten
- Groei zit in restaurants (schaalvergroting en aantal) en dagbedrijven–restaurantstad? Maar geen toprestaurants
- Weinig hotels –zeker gelet op bedrijvigheid (NB geen zicht op AirBNB, B&B!)
- Nauwelijks horeca op bedrijventerreinen (mediapark, 24/7)
- Beetje blurring
- Van 74 miljoen horecakoopkracht, maar: blijft 33 miljoen in Hilversum, 41 miljoen vloeit weg (Amsterdam, Almere, Utrecht, Gooi)

Aan de hand hiervan wordt kort gediscussieerd over thema's als vernieuwing, DNA, blurring, potentie Media Park en meer.

Sessie 9 mei Afbakening gebieden en aanloopstraten

De heer Rodenburg geeft een inleiding op het thema.

- Focus op het stimuleren, innoveren en vernieuwen van typen en gebieden.
- Heldere begrenzing binnen een compacter centrum.
- Zonering Groestkwartier, restaurantzone, kernwinkelgebied en aanloopstraten.
- Actieve aanpak randzones en eventuele transformatie waar nodig.
- Actieve profilering/marketing/acquisitie op brinken en pleinen

- Wegnemen van lokale belemmeringen en zoeken naar ruimte binnen wettelijke kaders.
- Ruimte geven om samen te werken aan de vernieuwing van winkels, horeca en vermaak binnen wettelijke kaders.
- Zoeken van instrumenten om dat toe te passen.

De restaurantzone beslaat een opvallend groot gebied. Het idee is om dit compacter te maken. Het compacte uitgaansgebied/cameragebied zal z'n begrenzing houden, alleen al omdat de gemeente daar overal kosten heeft gemaakt om het veilig uitgaan mogelijk te maken. Ook de focus van de politie is grotendeels op dit gebied geconcentreerd.

Havenstraat

- Havenstraat kent veel leegstand. Structureel staat ongeveer een derde leeg.
- Tien vastgoedeigenaren hebben de gemeente de afgelopen twee jaar benaderd met het verzoek om leegstaande panden te mogen transformeren naar woningen. Een probleem vormt het gebrek aan parkeerruimte (die ook niet te realiseren is). Wonen op de begane grond is volgens het bestemmingsplan nu niet toegestaan.
- Door de gemeente worden geen kansen meer gezien voor de Havenstraat als de gezellige winkelstraat die het was en ziet geen potentie voor detailhandel daar. Voor horeca deels wel.
- Een ondernemer ziet wel kansen voor ontwikkeling en nieuwe initiatieven in de Havenstraat. De huren zijn bijvoorbeeld een stuk lager dan in het centrum. Restaurants zouden juist voor verlevendiging van de nu wat stilgevallen straat kunnen zorgen.
- Een ondernemer vreest dat hierdoor horeca weg zal trekken, de druk op de Groest wordt vergroot, zeker als het nieuwe compacte centrum zo succesvol wordt als de gemeente verwacht. De Havenstraat zou een soort bufferzone kunnen worden.
- De heer Rodenburg zet vraagtekens bij deze positieve aanname. Het publiek loopt meestal snel door de Havenstraat. Er zitten echter een

paar leuke wereldrestaurants (geroemd wordt het Portugese visrestaurant) die je wel moet weten te vinden. Aan vrijwel alle panden ontbreekt een aantrekkelijke uitstraling.

- Wanneer de leegstand kan worden opgeheven door er woningen te bouwen kan er een goede mix ontstaan van wonen en restaurants. Daardoor kan de negatieve spiraal waarin de straat nu terecht is gekomen worden doorbroken. De Havenstraat lijkt momenteel op een teloorgang af te stevenen. Het woord 'verpaupering' valt.
- Een ondernemer denkt dat er juist nog minder mensen door de Havenstraat zullen lopen als de detailhandel totaal verdwijnt. Het is z.i. ook de nekslag voor de straat als restaurantgebied.
- Opgemerkt wordt dat op de kop van de Havenstraat (bij het haventje) zich wel weer een milieu ontwikkelt met mogelijkheden.
- Een bewoner vraagt wat nu eigenlijk het beleid is in Hilversum. Hij mist leuke uitgaansgelegenheden voor oudere jongeren en mensen van middelbare leeftijd.
- De Havenstraat is aan de ene kant enorm rommelig en aan de andere kant een dooie boel, een straat waar je liefst snel doorheen rijdt. Misschien kan de centrummanager eens nagaan of er een andere oplossing mogelijk is? Een trekker in de vorm van een leuke jazzclub zou misschien een goede optie zijn.
- De Haarlemmerdijk in Amsterdam is ooit door toedoen van de centrummanager helemaal opgebloeid van een saaie straat naar een levendig geheel met afwisselend winkeltjes en horeca.
- In Hilversum zou gedacht kunnen worden aan een looproute vanaf de Gijsbrecht via de Havenstraat tot in het centrum, waarbij er wel winkels en restaurants aan de Havenstraat gevestigd moeten blijven.

Restaurantzone, Kerkbrink

- Een herkenbare restaurantzone is belangrijk. Het voorkomt dat mensen gaan lopen dwalen en zoeken. In die zone moeten liefst ook een paar interessante trekkers zijn, zoals het Filmtheater en de bioscoop.

- Verder zou het volgens sommige aanwezigen goed zijn om bepaalde eisen qua uitstraling aan een restaurant in het kerngebied te stellen. Ook moeten er niet teveel snackbars bij elkaar in de buurt zitten.
- De gemeente mag niet in concurrentieverhoudingen treden. De centrummanager zou, samen met ondernemers, kunnen meedenken over het neerzetten van het gewenste profiel van een bepaald gebied. Tevens kan dan vastgesteld worden wat er wordt gemist en welk type restaurant iets zou kunnen toevoegen aan de uitstraling die men voor ogen heeft.
- In de grote restaurantzone zijn diverse speciale plekken te onderscheiden. Het Groestkwartier ontwikkelt zich veelbelovend, de Biersteeg heeft een paar goede zaken. Rond het Filmtheater zou de aanwezigheid van horeca wat meer uitgesproken kunnen zijn.
- De Kerkbrink is een mooi plein, maar heeft de aanwezige potentie (nog) niet benut. Mensen gebruiken het hoofdzakelijk om over te steken naar de Kerkstraat/Gooische Brink. Het plein mist levendigheid. Er is daar niets dat klanten trekt of vasthoudt. Wellicht zou men zich hoofdzakelijk kunnen richten op de doelgroep 30+.
- Syntrus Achmea zal, als eigenaar, zeker bereid zijn te investeren om de Kerkbrink en de Gooise Brink meer leven in te blazen, Meddens wordt opgeknapt en ook andere plannen staan in de steigers.
- Het Keiplein en het plein voor C&A zijn mooi opgeknapt en ogen aantrekkelijk. Daaromheen is dan ook geen leegstand.

Aanpalende onderwerpen

- Uitgebreid wordt van gedachten gewisseld over begrenzingen, wel of geen terrassen, specifieke horeca, wel of geen categorisering in bepaalde gebieden, wel of niet richten op doelgroepen etc.
- Een ondernemer is na een aantal jaren tot de conclusie gekomen dat Hilversummers moeilijk aan te sporen zijn om een jazzclub of een ander kleinschalig muziekcafé te bezoeken, hoeveel reclame er ook voor wordt gemaakt.

- De Groest heeft door publicaties (met name in het verleden) in de pers helaas een negatief imago opgelopen. De iets oudere leeftijd blijft daardoor weg volgens een van de aanwezigen. De jongeren onder de 18 bevolken weliswaar de straat, maar mogen niet drinken. Resultaat is dat er een grote groep mensen verdwenen is die kennelijk niet meer terugkomt.
- Hilversum werkt volop aan een betere beeldvorming én het gaat veel beter dan 5 jaar geleden. Overigens spreken de feitelijke cijfers over een veilig uitgaansgebied.
- Evenementen zijn teveel op jongeren gericht. Als er meer op de smaak van 'ouderen' wordt afgestemd komt die doelgroep wel weer terug naar het centrum van Hilversum.
- Deze stelling wordt door het merendeel van de aanwezigen onderschreven. De vraag is: waarom gebeurt dat dan niet? Er is geen duidelijk antwoord.
- Tip: regel een ouderenweekend met op de iets oudere mensen afgestemde evenementen.
- Een ondernemer is van mening dat nieuwe concepten kunnen bijdragen aan een beter imago van de Groest.
- De aanwezigen beamen dit. De vestiging van nieuwe concepten maakt nieuwsgierig en trekt klanten. Fat Joe is daarvan een voorbeeld. Dat gedeelte van de Groest heeft mede daardoor een beter en gezelliger karakter gekregen.

Buitengebieden

- Een bewoner zou willen dat de gemeente meer horeca toestaat in de gebieden buiten de binnenstad en informeert of er wel eens een behoeftenonderzoek is gedaan bij de bewoners.
- Waarom gaat het wel goed op de Gijsbrecht? De bereikbaarheid lijkt een niet te onderschatten rol te spelen. Hij denkt dat ook het éénrichtingverkeer op de Havenstraat debet is aan de leegstand aldaar.

- De gemeente merkt op dat de ondernemers en de bewoners op de Gijsbrecht gezamenlijk een uitstekende visie hebben ontwikkeld die garant staat voor een blijvende levendigheid van die straat.

Van bedrijventerreinen naar Hilversum centrum

- De gemeente zou graag willen dat de mensen van het Media Park en het Arenapark naar het centrum van Hilversum komen i.p.v. te kiezen voor Amsterdam of Utrecht. De gemeente zoekt naar mogelijkheden om dat voor elkaar te krijgen en naar achtergronden waarom dat op grote schaal gebeurt.

Lichtpuntjes

- Schouwburg Gooiland gaat binnenkort weer voorstellingen verzorgen. Verwacht wordt dat dit ook positief zal uitwerken voor de horeca.
- Maar er zijn meer lichtpuntjes/trekkers: het Filmtheater, de nieuwe bioscoop op het marktplein, het marktplein zelf, de oude Euro die ontwikkeld wordt tot brouwerij annex foodhal.
- Het komt allemaal voort uit het vrije ondernemerschap. De gemeente wil nieuwe concepten graag faciliteren. Dat geldt zowel voor de detailhandel als voor de horeca.
- De gemeente moet ondernemers inspireren, stimuleren en informeren over wat er mogelijk is aan de hand van het bestemmingsplan. De ondernemer bepaalt zelf de invulling.

Losse opmerkingen

- Het levendiger en aantrekkelijker maken van pleinen is belangrijk.
- De buitengebieden trekken veel Hilversummers: Laren, Blaricum, Lage Vuursche.
- Hilversum heeft niets speciaals. De Groest moet zelfs gezien worden als één van de trekkers van de binnenstad.
- Meer aandacht voor de rand van Hilversum in combinatie met de natuur.

- Steegje achter Oude Doelen is een verzamelpunt van narigheden: oproerige jongeren die brandjes stichten, wildplassen, luidruchtig praten, dronken gedrag. Dat begint vanaf donderdagavond. Naarmate het weekend vordert, neemt de overlast toe. De aanwezigheid van camera's lijkt weinig invloed te hebben.

Conclusies

- Rekening houdend met de gemaakte opmerkingen ligt een aanpassing van de restaurantzone in de rede.
- De discussie over de rol c.q. functies van de aanloopstraten is nog niet uitgekristalliseerd. Hierop wordt teruggekomen in een volgend overleg.
- De vergadering heeft in beginsel geen moeite met een koffiehokje bij retail, zonder dat hieraan een maximumstelsel is verbonden. Het betreft hier overigens uitsluitend alcoholvrije drank- en eetwaren.

Sessie 30 mei Categorieën, terrassen en sluitingstijden

Categorieën

- In 1998 is een beleid vastgesteld waarbij werd uitgegaan van ongeveer 20 categorieën. Nu wil men dat aantal graag terugbrengen tot 4 of 5.
- Als voorbeeld voor een mogelijke indeling is gekeken naar de redelijk recente, geactualiseerde horecabeleidsplannen van Deventer en Alkmaar. Op een scherm wordt een samenvatting geprojecteerd.
- Enige tijd wordt gediscussieerd over de vraag wat moet worden verstaan onder 'ondergeschikte horeca'.
- Na een discussie worden hier enkele voorbeelden genoemd, zoals kleine horeca als onderdeel van een bioscoop, een sportschool, een bibliotheek en natuurlijk 'blurring'. In het algemeen: horeca die ondergeschikt is aan de hoofdfunctie.

Vragen, opmerkingen en adviezen uit de discussie

- 'Harde horeca' is alleen toelaatbaar in het specifieke concentratiegebied.
- Er moet balans zijn tussen levendigheid en leefbaarheid, ook in het bedoelde gebied.
- Categorie 3 en 4 (snackbars en cafetaria's) kunnen onder wijkgebonden horeca vallen.
- Hoe om te gaan met afhaalbedrijven die eigenlijk geen horeca zijn? Waar passen die momenteel in de bestaande indeling?
- T.a.v. de bestemmingsplannen zou Ruimtelijke Ordening goed overweg moeten kunnen met drie hoofdcategorieën.
- Hilversum heeft een eigen DNA en moet zich niet noodzakelijk spiegelen aan andere gemeenten;
- Passen toekomstige en (dus) nog onbekende typen horeca binnen de kaders van het beleid zoals Hilversum dat voor ogen heeft? Als dat niet goed geregeld wordt, kunnen horecaondernemers te maken krijgen met handhavers die binnen de bekende regels te werk gaan. E.e.a. kan botsen met de wensen en mogelijkheden van nieuwe ontwikkelingen.
- Het voorbeeld van Rotterdam wordt genoemd. Daar worden modules als uitgangspunt genomen: 1) eten, 2) drinken, 3) openingstijden, 4) terras en 5) geluid en entertainment.
- Aan de activiteiten worden punten gekoppeld. De punten van de uiteindelijk vergunde activiteiten worden bij elkaar opgeteld waardoor een bepaald exploitatieprofiel wordt bepaald (categorie A,B,C D en D+). Per module kunnen meerdere activiteiten worden aangevraagd. In de puntentelling wordt de activiteit met het hoogste aantal punten uit de module meegenomen, de andere punten niet. Na optelling van de punten uit de vijf verschillende modules blijkt binnen welke exploitatiecategorie de horeca-inrichting valt. Hierna kan de ondernemer uit de horecagebiedsbeschrijvingen opmaken of deze exploitatiecategorie gewenst is in het gebied waar de

ondernemer zich wil vestigen en kan vanuit het proces van vergunningverlening gezien worden of het pand aan de eisen voldoet en de wijze van exploiteren voldoet aan het beleid.

- De beleidsplannen van Deventer en Alkmaar zijn bruikbare voorbeelden voor de toekomstige regelgeving in Hilversum, de module-indeling van Rotterdam heeft echter ook voordelen.
- Hoe dan ook hebben horecaondernemers behoefte aan duidelijkheid. Er is uit de discussie geen weerstand gebleken tegen het duidelijker maken van de categorieën.

Terras

- Een terras is belangrijk voor het imago van het bedrijf en voor de uitstraling naar de omgeving. Voor een gezonde exploitatie van de zaak is deze buitenruimte eveneens van belang.
- Tegelijkertijd zijn terrassen modegevoelig. Gemiddeld om de vijf à zeven jaar wordt bekeken of er niet iets aan de uitstraling moet veranderen. Het kan dan gaan om het meubilair, parasols, maar ook om terrasafscheidingsen en – zoals op de Groest- de invulling van de ruimte om de bomen.
- De gemeente maakte een aantal foto's van terrassen op de Groest en een ambtenaar geeft daar zijn mening over.
- Hij kan zich niet voorstellen dat de ondernemers blij zijn met de verrommeling die langzaam maar zeker is opgetreden. Zelf vindt hij dat dit niet past bij de dynamische innovatie die wordt beoogd.
- De verschillende bierreclames op de diverse afscheidingsen die ook nog eens onderling van hoogte verschillen: er is een gebrek aan uniformiteit.
- T.a.v. de bomen merkt hij op dat de gemeente 'het heeft laten gebeuren' dat die inmiddels als uitbreiding van de tafel- en zitruimte worden gebruikt, doordat er op tafeltjes hoogte houten planken

omheen zijn aangebracht. Ook worden er aankondigingen en menusuggesties tegenaan gespijkerd.

- Sommige aanwezigen zijn het niet met de ambtenaar eens. De verschillende biermerken op de terrasafscheidings geven juist een afwisselend beeld. De ondernemers vinden dat het beleid rondom terrassen niet moet streven naar uniformiteit.
- De ambtenaar wijst op het Keiplein en het plein voor C&A: daar is het prettig en gevarieerd ingericht zonder dat het er een ratjetoe is geworden. Als de ondernemers op de Groest geen verandering willen kan dat consequenties hebben voor het terrassenbeleid.
- De ambtenaar daagt de aanwezigen uit om met een alternatief te komen voor de huidige, rommelige aanblik van de terrasafscheidings. Diverse onderzoeken laten zien dat mensen zich prettiger voelen in een rustige omgeving met veel groen dan in een chaotische omgeving.
- De wens van sommige ondernemers om de bomen op een deel van de Groest te verwijderen is voor de gemeente onbespreekbaar. Alleen zieke exemplaren worden gekapt en vervangen.
- Vanuit de aanwezigen wordt geopperd om de ijzeren hekken rond de bomen te vervangen door grondroosters, zoals bij café Burger. Dat zou de lelijke 'optrekjes' rond de bomen voorkomen.
- De afscheidings zijn overigens ook aangebracht om fietsers te beletten over de terrassen te rijden, zoals voorheen regelmatig gebeurde.
- Na nog enige verdere discussie wordt besloten het aanbod van KHN te accepteren, wat inhoudt dat de KHN met een voorstel komt.
- Het inschakelen van een landschapsarchitect zou een goede optie zijn.

Sluitingstijden Horeca

- Sluitingstijden zijn nu meestal gekoppeld aan categorieën of (ook wel) aan gebieden.

- De maximale openingstijden verschillen in het weekeinde en op andere dagen. Na 24.00 uur wordt de sluitingstijd geregeld door middel van een ontheffing.
- Een schematisch overzicht van de huidige afspraken wordt geprojecteerd en besproken.
- De vraag wordt gesteld of er, zoals nu, verschillen moeten blijven of dat er gezocht moet worden naar één centrale regeling voor ieder horecabedrijf, ongeacht de aard daarvan?
- Bij handopsteken blijkt de overgrote meerderheid van de aanwezigen voor het handhaven van het huidige beleid.
- Enkele ondernemers van het Oosterspoorplein en de Larenseweg willen in het weekeinde graag verruiming van de sluitingstijd van 02.00 naar 03.00 uur. Men wil het beleid rond het concentratiegebied ook graag op dit gebied van toepassing verklaren. Een verzoek is ingediend.
- De gemeente kijkt echter naar de impact op de woonomgeving. Het Oosterspoorplein valt buiten het horecaconcentratiegebied. Daarom is er een differentiatie gemaakt in sluitingstijden. Per gebied daarbuiten wordt gekeken of er uitzonderingen mogelijk kunnen zijn die ook als zodanig opgenomen worden in het beleid.
- Te denken valt aan een 'uitlooppuurtje' bij restaurants. Eenvoudiger is het, om de sluitingstijd te binden aan een gebied, ongeacht of het om een restaurant of om een café gaat, of om een mengvorm daarvan.
- Een suggestie om bij uitzondering een 24-uursopening toe te staan om bijvoorbeeld overlastgevend jongeren in bepaalde periodes van de straat te houden vindt weinig weerklank bij de aanwezige wijkagent. Sowieso is de capaciteit van de politie daar niet op ingericht.
- De politie mist in het overzicht de aansluiting van evenementen bij de reguliere sluitingstijden. Sommige horecagelegenheden gaan nog lang

door nadat het evenement al gestopt is. Dat kan tot problemen leiden bij het handhaven van de openbare orde en veiligheid.

- De politie vraagt zich af of er wel behoefte is dat de nachthoreca 7 nachten in de week open is. Een ondernemer stelt dat dit zeker het geval is.
- In ieder geval moet er goed overleg plaatsvinden met de politie over het voorstel om de openingstijden in het concentratiegebied te verruimen.
- Naar verwachting neemt de woonfunctie in de Havenstraat toe. Vanuit de optiek van leefbaarheid zal dat consequenties hebben. Het nieuwe beleid moet dat mogelijk maken. Voor reeds aanwezige horecazaken geldt een overgangsrecht.
- De gemeente concludeert dat er op tal van punten nog concrete keuzes moeten worden gemaakt en roept de aanwezigen op zich de komende weken een mening te vormen over o.a. de volgende vragen:
 - Welke punten uit het huidige systeem moeten zo blijven? Welke dienen te worden aangepast?
 - Sluitingstijden wel of niet koppelen aan zones en/of categorie-indeling?
 - Zou een modulair puntensysteem een oplossing kunnen zijn?
 - Hoe om te gaan met de overgang van winter- en zomertijden?
 - Hoe om te gaan met de sluitingstijden op 1^e paas- en pinksternacht en bijv. op Kerstavond?
 - Wat moet worden vastgelegd over de sluitingstijd op Koningnacht?
 - Idem: voor sportuitzendingen als de superbowl?
 - Hoe te handelen bij aanvragen om langer open te mogen zijn op dagen die in Nederland niet als feestdag bekend staan, zoals het Chinese Nieuwjaar?
 - Moet het ontheffingstelsel sluitingstijden loslaten voor zover het tot 01.00 uur betreft?

- Moet er voor terrassen dezelfde openingstijden gelden als de horecazaak zelf? Moet er niet meer gekeken worden naar waar het terras zich bevindt?
- Moet de openingstijd van de horeca op donderdagnacht niet terug naar 01.00 uur? N.B.: een ondernemer vindt 02.00 uur een goede opstap naar het weekeinde en wil die tijd graag gehandhaafd zien. Hij krijgt bijval.

Werkgroep 28 juni

Tijdens deze werkgroep is een concept van de uitgangspuntennotitie doorgesproken aan de hand van verschillende thema's.

Concentratiegebied en uitzonderingen

- Men kan zich vinden in de toevoeging van het Marktpllein en de kop van de Groest bij het concentratiegebied. Wel zou overwogen moeten worden om enkele bedrijven, die nu net buiten de contour van het nieuwe concentratiegebied vallen, alsnog toe te staan langer open te zijn, voorbeelden Café De Kaars en Ki-bar. De eigenaren van beide cafés hebben bij herhaling gevraagd om langer open te mogen zijn. Van mogelijke andere belanghebbenden is geen verzoek ontvangen. Bekend is wel dat 'aan de andere kant van het spoor' meer gegadigden zijn met een vergelijkbare vraag. De gemeente zal dit nog nagaan.
- Opgemerkt wordt dat dit maatwerk (dus uitzonderingen op het nieuwe beleid) wel met goede argumenten onderbouwd moet worden. Als een bestaand café van eigenaar/beheerder verandert valt het bedrijf automatisch onder de nieuwe regeling die geldt voor het gebied van vestiging. Het voorstel zou kunnen zijn om het privilege van een latere sluitingstijd op het pand te laten rusten. Nog een punt van nader overleg: hoe strak wordt vastgehouden aan de afgesproken contour?

Blurring (geen alcohol)

Na een uitgebreide discussie wordt het volgende genoteerd:

- Om er voor te zorgen dat de horecafunctie ondergeschikt blijft aan de detailhandel wordt een percentage van minder dan 50% bepleit, gekoppeld aan een maximale oppervlakte. De nadere uitwerking volgt.
- De verwachting is dat blurring de volgende jaren zal toenemen. Het lijkt nu alsof de detailhandel het voortouw neemt met het integreren van horeca-activiteiten.
- Overigens leert de praktijk dat er al heel wat horecabedrijven bezig zijn met het introduceren van winkelaanbod. Tot dusver niet openlijk, maar wel binnen de eigen muren.

Gevelterrassen

- Wordt toegestaan, afhankelijk van de ruimtelijke inpassingen het uitstallingsbeleid en mits een terrasvergunning is aangevraagd en er precariorechten worden betaald.

Sluitingstijden

- Besproken. Een verlengde sluitingstijd zal/kan worden opgenomen voor De Kaars en één of wellicht meerdere gelegenheden aan de Larenseweg.

Overgang winter/zomertijd

- De overgang van winter- naar zomertijd en vice versa wordt voor de horeca op 05.00 uur gezet.

Nachtzaken

- Nachtzaken worden geclusterd in het concentratiegebied. De wensen m.b.t. sluitingstijden zijn bekend, evenals die voor sommige reguliere horecabedrijven op donderdagavond. Kampstaat 2 en Emmastraat 2 blijven daar gevestigd, maar verder vindt de concentratie plaats aan de Groest.

Terrassen

- Voor de Groest moeten nog kaders ontwikkeld worden die voor de toekomst meer uniformiteit en kwaliteit in de uitstraling op het gebied van terrasafscheidingsen en parasols bieden.
- De horecaondernemers willen graag dat 1.50 m als afscheidingshoogte geschrappt wordt.
- Een stuk extra lokaliteit toevoegen d.m.v. een overkapt terras is nadrukkelijk niet toegestaan.
- In het komende voorstel van de KHN moet rekening worden gehouden met de camera's.
- De gemeente geeft de KHN en de horecaondernemers de gelegenheid om zelf met kaders te komen.
- Voor de pleinen zullen de aanbevelingen of criteria weer anders liggen dan voor de Groest.
- De plaatsen waar de camera's hangen, botsen soms met de aanwezigheid van de parasols.
- Een ondernemer denkt dat de opstelling van de camera's anders zou kunnen en zal hierover spreken met de gemeente. In het concentratiegebied hangen 18 camera's.
- De heer Rodenburg oppert om parasols en camera's te combineren op plekken waar nu problemen zijn met het 'blikveld' van de camera's.
- Looproutes vanuit de horecapanden over de terrassen naar de Groest moeten gewaarborgd worden. Dit punt moet deel uitmaken van de afspraken.
- Het verwijderen van hekwerken rond bomen en het aanbrengen van grondroosters kost € 250,- per boom. Over wie dat gaat betalen is nog niet gesproken.

Werkgroep 11 jul 2016

Tijdens deze werkgroep is een concept van de uitgangspuntennotitie doorgesproken aan de hand van verschillende thema's.

Contouren concentratiegebied

- De contouren van het concentratiegebied zijn niet aangepast, zoals de KHN dat graag ziet. Het betreft het eerste deel van de Larenseweg, waar twee horecabedrijven zijn gevestigd, zoals Dudok en Ki-bar. De KHN, afdeling Hilversum zou genoemd deel en een deel van het marktterrein aan het gebied willen toevoegen.
- In voorliggende notitie is het deel marktterrein (waarin o.a. het nieuw te vestigen horecabedrijf in valt) opgenomen in het concentratiegebied, omdat dit o.a. aansluit bij de visie van een compact gebied. Het genoemde deel aan de Larenseweg voldoet niet aan dat criterium en is dus niet opgenomen.

Terrassen

- Aan de KHN is onlangs gevraagd om een voorstel te doen over de gewenste kaders voor het terrassenbeleid. Inmiddels heeft de KHN diverse voorbeelden aan haar leden toegezonden, maar er is meer tijd nodig om op hoofdlijnen alle reacties te verzamelen en tot een afgewogen besluit te komen. Ondernemers en KHN verwachten uiterlijk 1 oktober uitsluitsel te kunnen geven.
- Het verzoek van de gemeente was ingegeven door de wens om de uitstraling van de Groest en de andere pleinen te verbeteren. De terrassen hebben in dat beeld een behoorlijk bepalend aandeel.
- Om toch de uitgangspuntennota te kunnen agenderen voor de commissie Economie en Bestuur van 14 september is het voldoende om over het terrassenbeleid het volgende op te nemen: 'de kwaliteit van de uitstraling wordt verbeterd, hiervoor wordt in eerste instantie een voorstel van de KHN afgewacht.'

Gevelterrassen

- Een onderwerp waar een deel van de horecaondernemers moeite mee heeft. De vrees bestaat dat de reguliere horeca ook hier omzet zal verliezen aan branchevreemde retail. 'Gelijke monniken - gelijke kappen', zo wordt gesteld. Vigerende voorschriften en precario voor de horeca moeten ook gelden voor iedere retailer die een gevelterras wil beginnen, inclusief het beschikbaar stellen van een toilet. Het terras mag niet meer dan één rij tafels aan/bij de gevel beslaan. Dit punt zal worden opgenomen in de uitgangspuntennotitie.

Non-alcoholhoudende blurring

- Dit onderwerp zorgt voor verdeelde inzichten. Enerzijds is de KHN van opvatting met het idee uit de voeten te kunnen, mits de betreffende winkeliers voldoen aan de voorschriften, anderzijds is er bij horecaondernemers weerstand tegen het feit dat iedere winkel in principe drinken en voedsel mag verkopen. Raar en oneerlijk volgens sommigen, want: andersom mag dit niet. (Noot: In de art. 14, tweede lid juncto 15, eerste van de Drank- en Horecawet staat dat de verkoop van o.a. kleinhandel is verboden)
- De heer Rodenburg denkt dat deze mengvorm niet is tegen te houden en in de toekomst zelfs een vrij normaal verschijnsel zal worden. Andersom: zouden horecaondernemers geïnteresseerd zijn om producten te gaan verkopen die afwijken van hun core business.