

# Beleidskader **horeca**

Maastricht verwent fijnproevers met uitstekende kwaliteit en een divers aanbod!

24 september 2024



# Inhoudsopgave

<b>1. Inleiding</b>	<b>3</b>
1.1 Profiel Maastricht	3
1.2 Waar kiezen we voor	3
1.3 Omgevingsvisie Maastricht	4
1.5 Leeswijzer	5
<b>2. Belang van horeca</b>	<b>7</b>
2.1 Horeca voor de mentale gezondheid	7
2.2 Horeca als economische motor	7
2.3 Horeca als aanjager	7
2.4 Facts en figures	8
2.5 Uitdagingen	8
<b>3. Waar is welke horeca gewenst</b>	<b>11</b>
3.1 Dynamische centra	12
3.2 Stedelijk gebied overig	14
3.3 Levendige gebieden en ontmoetingsgebieden met winkels	14
3.4 Dorpen en woongebieden	14
3.5 Bedrijventerreinen	15
3.6 Kantoorgebieden	15
3.7 Groen, natuur en landschap	15
3.8 Specifieke gebiedsontwikkelingen	16
<b>4. Uitvoering beleidskader</b>	<b>18</b>
4.1 Organisatie	18
4.2 Procedures	18
4.3 Toezicht en handhaving	19
4.4 Instrumenten	19

# 1. Inleiding

## 1.1 Profiel Maastricht

Maastricht staat voor goed leven. In alles. Met het bourgondische en monumentale karakter als belangrijke troef.<sup>1</sup> De horecacultuur in Maastricht ademt het bourgondisch leven. Maastricht verwerft fijnproevers met een rijke culinaire scene. De stad biedt smakelijke Limburgse gerechten, internationale keukens en charmante cafés aan beide kanten van de Maas, in sfeervolle straten en mooie pleinen, waardoor het een culinair paradijs is voor zowel lokale als bezoekende gastronomen<sup>2</sup>.

- In Maastricht zijn er 6 restaurants in met 1 Michelin ster.
- Maastricht kent 3 restaurants die in de Gault & Millau gids zijn opgenomen.
- In het Atlas onderzoek naar culinaire kwaliteit van 2022 staat Maastricht op nummer 1 (met grote voorsprong).
- Maastricht staat op de eerste plaats in Nederland als het gaat om de kwaliteit van o.a. restaurants (KSO 2021 & KSO Limburg 2019).
- Maastricht Heuvelland Culinair zetten een aantal (top-) restaurant en smaakmakers (leveranciers) onder meer in om Maastricht-Heuvelland tot een internationaal erkende gastronomische topregio te ontwikkelen.
- Binnen Les Tables richten zich 25 Maastrichtse restaurateurs op kwaliteit en propageren het authentieke Maastrichtgevoel bij hun gasten.

## 1.2 Waar kiezen we voor

Als gemeente zetten we in op 'de gezonde stad'. Het doel is een gezonde balans tussen inwoners en bezoekers, die samen genieten van cultuur, horeca, winkels en de monumenten. Ze zorgen voor een duurzame ontwikkeling van de ontmoetingsstad.<sup>3</sup>

Geluk is een cruciale sleutel voor gezondheid. In Maastricht genieten we net iets meer. Onze gezonde innovaties helpen ons lokaal veel bewuster te genieten en internationaal doorbraken te creëren. Dit zijn de ingrediënten van een nieuw Bourgondisch leven.<sup>1</sup>

Horeca wordt steeds beeldbepalender en is het punt van ontspanning en ontmoeting. Het draagt enorm bij aan de aantrekkelijkheid van de stad om in te wonen, werken en recreëren. De horeca blijft zich (snel) ontwikkelen, net als de rest van de stad Maastricht zich blijft ontwikkelen. Het Beleidskader horeca dient hierop aan te sluiten.

Maastricht streeft naar een kwalitatief hoogwaardig horeca-aanbod waarbij het aanbod aansluit op de behoeften van alle leeftijdsgroepen. Hierbij is het van belang om een goede mix tussen een divers aanbod, kwantiteit en de bescherming van de leefbaarheid in de stad te bewaken. Het voorliggende beleidskader horeca is daarom sturend van karakter. Maastricht heeft namelijk een zeer ruim horeca aanbod in vergelijking met vergelijkbare steden in Nederland. Het loslaten van sturend beleid heeft om die reden dus niet de voorkeur. Op slot zetten ook niet. Er kan dan niet

<sup>1</sup> Herijking merk Maastricht, Maastricht Marketing

<sup>2</sup> Rapport BRO

<sup>3</sup> Stadsvisie Maastricht 2040

ingespeeld worden op toekomstige (gebieds-) ontwikkelingen en trends. Daarnaast is het een stimulans voor de zittende horeca ondernemers om te blijven ontwikkelen. Gezonde concurrentie leidt tot een kwalitatiever aanbod.

Een sturend karakter past dus goed bij Maastricht. In dit beleidskader is het sturende karakter enkel gericht op het toevoegen van nieuwe horecafuncties.

### 1.3 Omgevingsvisie Maastricht

In de Omgevingsvisie Maastricht (hierna: de Omgevingsvisie) is uitgewerkt wat de visie is op de stad Maastricht. De Omgevingsvisie deelt de stad op in verschillende gebieden. Het geeft een visie op de ontwikkelrichting van deze gebieden.

In dit beleidskader wordt op basis van de verschillende gebieden uit de Omgevingsvisie een specifieke doorvertaling voor horeca gemaakt. Deze gebiedsgerichte uitwerking duidt *hoe de horecafunctie een bijdrage kan leveren aan de beoogde ontwikkeling van de verschillende gebieden*. Dit met inachtneming van het functioneren van de horecamarkt in Maastricht.

De huidige Omgevingsvisie dateert van enkele jaren geleden en wordt momenteel geactualiseerd. De uitwerking in gebieden wordt daarbij gehandhaafd. Al kan het zijn dat de grenzen van gebieden of de locaties van bijvoorbeeld ontmoetingsgebieden bij de actualisatie anders op de kaart worden weergegeven. Met andere woorden, als in de geactualiseerde Omgevingsvisie profielen van gebieden veranderen, dan veranderen als gevolg daarvan de (on)mogelijkheden

voor nieuwe horecafuncties ook voor dat gebied. Het uitgangspunt hoe een horecafunctie kan bijdragen aan een type gebied blijft gelijk. Besluitvorming over de actualisatie van de Omgevingsvisie is voorzien voor de tweede helft van 2025.

### 1.4 Scope

Horeca staat voor hotel, restaurant en café. Dit beleid gaat uitsluitend over restaurants en cafés. Het onderdeel terrassen is separaat geregeld in de Terrasverordening en de daarbij behorende beleidsregels. Horeca als onderdeel van hotels is separaat geregeld in het hotelbeleid.

Het zou een keuze kunnen zijn om alle hierboven genoemde functies samen te voegen in één beleid. Echter, ieder onderdeel op zich is al complex. Als de drie onderwerpen bij elkaar worden gevoegd tot één beleidskader, dan leidt dit tot een nog complexere situatie. Dit heeft te maken met het feit dat er verschillende type regelgeving nodig is (beleid, verordening, beleids/uitvoeringsregels), er verschillende bestuursorganen bevoegd zijn en de functies duidelijk ieder hun eigen dynamiek kennen:

- Dit beleidskader horeca heeft met name betrekking op de visie en het afwegingskader waar in Maastricht nieuwe horecafuncties kunnen landen;
- Terrassen vormen bijna altijd een onlosmakelijk onderdeel van een horecazaak, maar gaan over het gebruik en de inrichting van de openbare ruimte en de effecten daarvan op de omgeving. De Terrasverordening en de Uitvoeringsregels Terrassen vormen samen het (uitvoerings)instrument waarmee getoetst en integraal afgewogen

wordt of aan de gestelde voorwaarden wordt voldaan;

- Op dit moment beschikt de gemeente over hotelbeleid. Het logiesaanbod in Maastricht is echter breder. Andere typen en vormen accommodaties zijn de afgelopen jaren in Maastricht toegenomen. In de toekomst zal toegewerkt worden naar breder beleid waar meerdere vormen van logies onder vallen.

Op locaties met een horecafunctie is sprake van vrije marktwerking voor horecaconcepten die passen binnen de toegestane horecacategorie in het (tijdelijk) Omgevingsplan Maastricht. Hier gaat dit beleidskader niet op in.

Bij de uitwerking van de moties over het nachtleven zal ingegaan worden op welke wijze aanbod in de nacht voor verschillende doelgroepen in Maastricht gestimuleerd kan worden.

Voor horeca geldt diverse landelijke en lokale wet- en regelgeving. Deze worden niet nader benoemd in dit beleidskader, omdat ze elders geregeld zijn.

Er bestaat een beknopt overzicht van het vergunproces voor horeca-initiatieven met de titel: Horeca, van aanvraag tot vergunning. Deze is te vinden op de website van de gemeente Maastricht.

Aanvullend aan dit beleidskader zijn er beleidsregels opgesteld. De beleidsregels horeca geven aan hoe wordt omgegaan met horeca (gerelateerde) initiatieven en aanverwante activiteiten en onder welke voorwaarden deze mogelijk zijn.

## 1.5 Leeswijzer

In hoofdstuk 2 wordt ingegaan op de verschillende rollen en effecten die horeca kan hebben.

In hoofdstuk 3 wordt de centrale beleidsdoelstelling besproken. Op basis van de Omgevingsvisie is een nadere gebiedsgerichte uitwerking gemaakt waarbij duidelijk wordt waar welke nieuwe horecafuncties gewenst zijn en waar niet.

In hoofdstuk 4 wordt geduid hoe de centrale beleidsdoelstelling uitgevoerd gaat worden.



## 2. Belang van horeca

Maastricht heeft een brede economische structuur en vervult als provinciehoofdstad van Limburg een belangrijke functie in de (Eu)regio. Onze stad heeft veel bovenregionale voorzieningen op het gebied van onderwijs en onderzoek, overheid, zorg, detailhandel, horeca en cultuur.<sup>4</sup> Horeca heeft een belangrijke rol in de aantrekkelijkheid van de hele stad voor zowel de inwoners, lokale ondernemers, werknemers, als bezoekers.

### 2.1 Horeca voor de mentale gezondheid

Vanuit de sociale visie worden veerkrachtige wijken gestimuleerd met o.a. goede voorzieningen in buurten en wijken. Horeca is één van deze voorzieningen. Horeca kan bijdragen aan spontane ontmoeting en sociale binding in buurten. Daarnaast is horeca een belangrijke vrijetijdsbesteding die zorgt voor ontspanning. Ontspanning en ontmoeting zijn belangrijk voor de mentale gezondheid van mensen.

### 2.2 Horeca als economische motor

De horeca is samen met winkelen het belangrijkste bezoekmotief in Maastricht<sup>5</sup>. Het is daarmee een belangrijke sector die zorgt voor veel werkgelegenheid. De combinatie van een divers aanbod, kleinschaligheid en

kwaliteit van de horeca is een bezoekstrekker. Om een positief bezoekmotief te behouden en de bezoekduur te verlengen is het belangrijk om in de binnenstad een interessante mix aan functies te versterken (van horeca, retail, recreatie, cultuur, wonen en werken).<sup>6</sup> Horeca als economische motor is een interessant verdienmodel, waarbij een juiste samenhang en balans tussen deze mix van functies belangrijk is. Zo gaan we nog meer naar een 'place to become', een plek waar mensen zich kunnen ontplooiën. En dan komen we in het vaarwater van cultuur, evenementen, ondernemerschap, 'maken', idealisme en activisme.<sup>7</sup> Hiervoor kan horeca het fundament en uithangbord zijn. Horeca is een plek om te landen, een verlenging van culturele activiteiten en evenementen in de stad, ondernemen en Maastricht en regio presenteren door gebruik van lokale producten.

### 2.3 Horeca als aanjager

Maastricht kent een aantal grootschalige gebiedsontwikkelingen. Voor de ontwikkeling van deze gebieden is het belangrijk een aantrekkelijk woon-, werk- en verblijfsklimaat te creëren. Topprioriteit is het uitbouwen van de Maastricht Health Campus. Een belangrijke fysieke gebiedsontwikkeling waar onderzoek, onderwijs en bedrijfsleven bijeenkomt. Met het Mecc als één van de fysieke ontmoetingsgebieden in het hart van de campus.<sup>4</sup> Horeca kan faciliterend aan deze ontwikkeling bijdragen aan de start en groei van het betreffende gebied. Horeca kan ook een ondersteunende rol hebben bij een

<sup>4</sup> *Perspectief voor een gezonde stad, Stadsvisie Maastricht 2040*

<sup>5</sup> *Toeristisch bezoek aan steden en KSOL, 2019*

<sup>6</sup> *Economische visie*

<sup>7</sup> <https://vng.nl/sites/default/files/2021-09/herstel-van-binnensteden-wat-is-er-nodig-voor-een-vitale-en-duurzame-binnenstad-1.pdf>

culturele en/of maatschappelijke functie. Naast een verdienmodel, voegt horeca extra beleving toe en faciliteert het ontmoeting.

Maastricht is een studentenstad. Voor de toekomstbestendigheid van de stad en de regio is het aantrekken en behouden van studenten van levensbelang voor de vitaliteit van de werkgelegenheid en kennisinstellingen<sup>8</sup>. Maastricht wil daarom ook faciliteiten bieden voor studenten om haar positie als aantrekkelijke studentenstad te behouden.

## 2.4 Facts en figures

Het aanbod in Maastricht per 1.000 inwoners is duidelijk hoger dan de benchmark gemeenten. Maastricht kent 4,1 horecazaken per 1.000 inwoners. Het gemiddelde aanbod in de benchmarksteden is 3,0 horecazaken per 1.000 inwoners. Het Nederlands gemiddelde ligt op 2,3 horecazaken per 1.000 inwoners. In Maastricht bevindt verreweg de grootste horecaconcentratie zich in de binnenstad; ongeveer twee derde van alle horecafuncties<sup>2</sup>.

In de periode 2016-2019 groeide de werkgelegenheid in de horecasector in Maastricht, net als in de rest van Nederland. Tijdens de corona pandemie daalde in Maastricht het aantal banen met 35%. In de periode na de coronapandemie laat Maastricht een zeer goed herstel zien. Het aantal banen in de horecasector groeide zelfs harder dan voor de coronapandemie.

Het grootste deel van de horecazaken betreft restaurants (47%), gevolgd door fastservice (33%) en drankverstrekkers (21%). Fastservicebedrijven omvat meer dan fastfood: horecaconcepten gericht op snelheid, gemak en efficiëntie. Dus ook (gezonde) lunchrooms, ijssalons, broodjeszaken, et cetera. Maastricht kent relatief weinig fastservices en scoort hierop lager dan de benchmarksteden en het landelijk gemiddelde. Het aantal restaurants in Maastricht is relatief hoog in vergelijking met de benchmarksteden en het landelijk gemiddelde. De categorie restaurants met bijvoorbeeld het concept 'shared dining' zijn in mindere mate aanwezig in Maastricht dan in steden van vergelijkbare omvang<sup>2</sup>.

Maastricht kent een relatief hoge toevloeiing. Dit duidt erop dat de gemeente een verzorgende functie heeft voor de omringende gemeenten. De hoge toevloeiing kan ook verklaard worden door de hoge kwaliteit van horeca in Maastricht. Veel Maastrichtse en regio gasten laten zich graag verwennen. Het aanbod is breed, van eenvoudig tot (zeer) luxe. Kwaliteit kan immers in elk segment en sector<sup>2</sup>.

## 2.5 Uitdagingen

Veel trends en ontwikkelingen in de horecasector zijn autonome ontwikkelingen die Maastricht 'overkomen'. De gemeente kan in haar beleid tot op zekere hoogte hierop inspelen.

Het personeelstekort in de horeca is voor veel bedrijven omzet remmend. Bedrijven sluiten dagdelen, gaan eerder dicht of

<sup>2</sup> Rapport BRO

<sup>8</sup> Stadsvisie 2040, 2021: p. 13



benutten niet hun volledige capaciteit. Het tekort beïnvloed ook de loonkosten.

Horecabedrijven innoveren daarom hun bedrijfsvoering met QR-codes op tafels, slimme betaalsystemen en online reserveringstools.

Ook de ruimtebehoefte van horecazaken groeit door rendementseisen. Meer foodaanbod (door bijvoorbeeld bezorgservices en grotere keukens) en multifunctionaliteit. In de beleidsregels Horeca wordt nader uitgewerkt welke mogelijkheden er zijn voor uitbreiding van horecafuncties.

Bedrijfskosten voor horecabedrijven, waaronder die van productinkoop en energie, stijgen flink. Hierdoor kan het zijn dat bedrijven sluiten of openingstijden beperken. Horeca is voor ondernemers een relatief 'laagdrempelige' sector, waardoor er altijd nieuwe kandidaten zijn, al dan niet met ervaring in de sector en/of ondernemerschap. Centrummanagement Maastricht heeft een energiecollectief geïnitieerd waarmee Maastrichtse ondernemers gezamenlijk energie kunnen inkopen tegen gunstigere tarieven. Sinds 2023 is er op initiatief van de gemeente Maastricht de ontzorgingsdienst VerduurzaamJeMKB. Hier worden ondernemers geholpen met de verduurzaming van hun bedrijf. Veel horecapanden zijn niet in eigendom van de exploitant, waardoor duurzame investeringen in energiebesparing in een pand vaak niet tot stand komen. Vanuit de verduurzamingsopgave is de gemeente Maastricht bezig met de ontwikkeling van een wijkuitvoeringsplan om, onder andere, de binnenstad aardgasvrij te maken. Tenslotte biedt gemeente Maastricht momenteel ook een subsidieregeling voor energiescans en

het verduurzamen van vastgoed voor MKB'ers aan.

Tijdens de coronaperiode is het bestellen van eenvoudige tot luxe maaltijden aan huis enorm toegenomen. Landelijk is een groei van de bezorgeconomie te zien. In Maastricht is deze groei minder groot dan landelijk. Na de coronacrisis neemt de groei af, maar maaltijdbezorging blijft wel in ruime mate aanwezig ten opzichte van daarvoor. Voor het reguleren van mobiliteitsaspecten wordt separaat gezocht naar mogelijkheden om dit te sturen.

#### **Overlast**

Horeca is niet alleen positief, maar kent ook een keerzijde en kan in sommige gevallen leiden tot overlast. Denk hierbij aan geluid, geur of zwerfafval. Het doseren van rust en reuring, luwte en beweging, wonen en werken blijft een continu aandachtspunt. In de Omgevingsvisie is een verdeling van de stad in verschillende gebieden vastgelegd. Met de belangrijkste karakteristieken per gebied en wat er te verwachten is. Hiermee wordt vooraf duidelijk waar in de stad een hogere dynamiek te verwachten is en waar ook meer overlast ervaren kan worden. Op basis hiervan is in dit Beleidskader bepaald waar horecafuncties bijdragen aan de versterking van een gebied en waar dit niet het geval is. Dit heeft geleid tot het uitgangspunt dat nieuwe horecafuncties, onder voorwaarden, toegevoegd kunnen worden. En voor bijvoorbeeld specifiek woonstraten hoe het woonklimaat zo goed als mogelijk beschermd kan worden door geen nieuwe horecafuncties toe te voegen.



# 3. Waar is welke horeca gewenst

## Centrale beleidsdoelstelling

Dit hoofdstuk slaat een brug tussen de Omgevingsvisie en het antwoord op de vraag waar horeca gewenst is in Maastricht. Er wordt gewerkt met de gebiedsprofielen uit de Omgevingsvisie. Daarbij koesteren we de balans tussen enerzijds flexibiliteit en anderszijds het versterken van de kwaliteiten van de verschillende gebieden die Maastricht rijk is.

Hiermee kiezen we als centrale beleidsdoelstelling voor terughoudendheid in de toevoeging van nieuwe horecafuncties en zorgvuldig ruimtegebruik door concentratie van functies. Dit leidt tot het behoud en bevorderen van de aantrekkelijkheid van de deelgebieden en het voorkomen van leegstand door overaanbod van horeca. Met als doel de bescherming van het stedelijk milieu. Ook worden het woon- en leefklimaat en de volksgezondheid beschermd door concentratie van een mix aan functies in de dynamische centra, met name binnenstad, levendige gebieden en de ontmoetingsgebieden met winkels.

De geactualiseerde definities van de horeca categoriën zijn in het kader hiernaast weergegeven. Er bestaan op dit moment verschillen met de categoriebeschrijving in het (tijdelijk) omgevingsplan Maastricht. De categoriën in dit Beleidskader horeca zijn leidend bij de actualisatie van het Omgevingsplan Maastricht.

### Horeca categorie 1

Een horecabedrijf dat qua exploitatievorm ondergeschikt is aan de winkelvoorzieningen en waar naast overwegend niet ter plaatse bereide kleinere etenswaren alcoholvrije drank(en) worden verstrekt. De functie detailhandel blijft behouden.

### Horeca categorie 2

Een inrichting die geheel of in overwegende mate gericht is op het verstrekken van maaltijden of etenswaren die ter plaatse genuttigd plegen te worden. Daaronder worden o.a. begrepen: cafetaria, snackbar, fastfood en broodjeszaken, lunchroom, konditorei, ijssalon, koffie en/of theeschenkerij, restaurant.

### Horeca categorie 3

Een inrichting die geheel of in overwegende mate gericht is op het verstrekken van dranken voor consumptie ter plaatse, alsmede het verstrekken van maaltijden of etenswaren die ter plaatse genuttigd plegen te worden, alsmede (in sommige gevallen) de gelegenheid biedt tot dansen. Daaronder worden o.a. begrepen: café, bar, pubs en danscafé.

### Horeca categorie 4

Een inrichting die geheel of in overwegende mate gericht is op het bieden van vermaak en ontspanning (niet zijnde een recreatieve voorziening) en/of het geven van gelegenheid tot de dansbeoefening, al dan niet met levende muziek en al dan niet met de verstrekking van dranken en kleine etenswaren. Daaronder worden o.a. begrepen: discotheek/dancing, nachtcafé en een zalencentrum (met nachtvergunning).

### Horeca categorie 5

Een inrichting die geheel of in overwegende mate gericht is op het verstrekken van nachtverblijf. Daaronder worden tenminste begrepen: hotel, motel, pension en overige logiesverstrekkers.

### 3.1 Dynamische centra

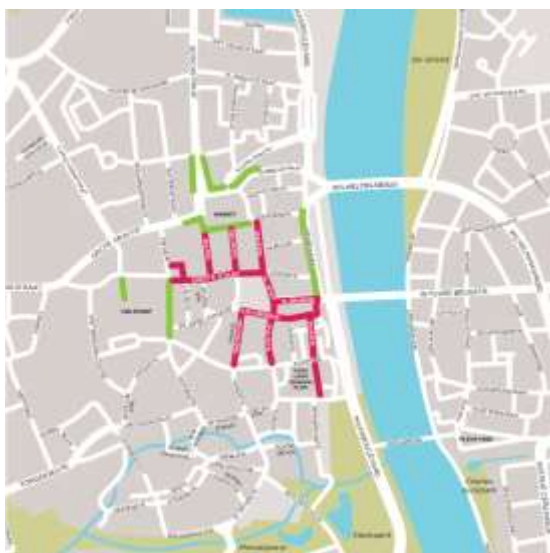
De bestaande en gewenste dynamische centra kenmerken zich door een hoog stedelijke mix van functies met een rijk aanbod aan winkels, horeca en cultuur.

#### 3.1.1 Dynamisch centrum binnenstad

Specifiek voor het dynamisch centrum binnen de singels is er sprake van een gebied waar onderscheid gemaakt wordt in *horecaconcentratiegebieden*, *winkelstraten*, straten met een *mix* aan functies en woonstraten. De horecaconcentratiegebieden en winkelstraten zijn weergegeven in onderstaande afbeelding.

##### Winkelstraten

In winkelstraten (in rood aangegeven) vindt er geen toevoeging van nieuwe zelfstandige horecafuncties plaats. Alleen winkel ondersteunende horeca is toegestaan. De hoofdfunctie blijft detailhandel.




##### Horecaconcentratiegebieden

Horeca categorie 1, 2, 3 en 4 zijn rechtstreeks mogelijk.

In horecaconcentratiegebieden (in groen aangegeven) is de vestiging van horecabedrijven, volgens het Omgevingsplan Maastricht, rechtstreeks mogelijk op de begane grond. Ook bestaat de mogelijkheid tot het aanvragen van een nachtontheffing op grond van de Algemene Plaatselijke Verordening.

Er is voor gekozen om de mogelijkheden voor intensievere horeca te concentreren vanwege de bescherming van de volksgezondheid en van het (stedelijk) milieu. In horecaconcentratiegebieden is volgens het (tijdelijk) Omgevingsplan Maastricht, voormalig bestemmingsplan centrum de woonfunctie (op de verdiepingen) rechtstreeks mogelijk. Wonen naast (zware) horeca categorieën met late sluitingsuren is niet wenselijk vanuit horecaperspectief, omdat overlast en bescherming van het woonmilieu een ondernemer kan beperken in z'n exploitatie. Echter juist in het dynamische centrum binnenstad is volgens de Omgevingsvisie een mix aan functies met een hogere dynamiek gewenst. Dit kan tot meer spanning tussen de verschillende functies leiden.

 Horeca concentratiegebied

 Winkelstraten

Ook op andere plekken in de stad zien we dat in de voorbije periode veel horecafuncties geconcentreerd zijn, zoals de Koestraat, Platielstraat, Sint Amorsplein, 't Bassin en Onze Lieve Vrouwenplein. Dit zijn echter geen beleidsmatige "horecaconcentratiegebieden waar alle horecacategoriën en een nachtontheffing met verlate sluitingsuren" mogelijk zijn.

Woonfuncties direct naast een concentratie van horecafuncties kan tot meer spanning tussen verschillende functies leiden. Vanuit horecaperspectief is wonen naast een concentratie van horecafuncties niet wenselijk, maar wonen is soms wel rechtstreeks mogelijk volgens het (tijdelijk) Omgevingsplan Maastricht. Met dit beleidskader willen we aan de voorkant duidelijkheid geven over waar meer dynamiek en dus ook horecafuncties mogelijk zijn en overlast ervaren kan worden.

### **Mix straten**

In straten met een mix aan functies (zoals detailhandel, horeca, dienstverlening, wonen, cultuur, leisure) kan een afweging worden gemaakt voor nieuwvestiging of uitbreiding van horecafuncties. Om ervoor te zorgen dat de horecafunctie bijdraagt aan de mix aan functies, geldt dat er in mix straten maximaal 20% horecafuncties zijn toegestaan. Deze 20% wordt bepaald ten opzichte van het aantal economische functies in een straat op de begane grond van een pand.

In kader van leefbaarheidsafwegingen wordt ook gekeken naar de ernaast gelegen functies (aan beiden zijden geen woonfunctie op de begane grond) en naar de grootte van de horecafunctie (beperkt en in balans is met de schaalgrootte van de andere economische functies in de straat). Voor de beeldvorming, de gemiddelde oppervlakte van een

horecazaak in het centrum is 100 m<sup>2</sup> en buiten het centrum 120 m<sup>2</sup>;

In mix straten met een hoge concentratie aan horecafuncties zijn meestal ook nog enkele detailhandelfuncties aanwezig. Detailhandel gericht op 'eten' is een ontwikkeling die het profiel van dergelijke straten kan versterken.

### **Woonstraten**

Er is geen uitbreiding van het aantal horecafuncties mogelijk in straten met een dominant woonkarakter. Dit vanwege leefbaarheidsafwegingen voor inwoners. Er is sprake van een dominant woonkarakter als er op de begane grond 80% grondgebonden woningen in een straat zijn. Het gaat dan over de functie wonen op de begane grond van een pand. In het (tijdelijk) Omgevingsplan Maastricht, voormalig bestemmingsplan centrum is wonen op de verdiepingen rechtstreeks toegestaan. Er zijn daarom geen publiekstoegankelijke horeca activiteiten op de verdiepingen mogelijk. Dit ondermeer vanwege leefbaarheidsafwegingen voor de woningen op de verdiepingen.

### **3.1.2 Dynamisch centrum retailpark Belvédère**

Vestiging van ondergeschikte horeca bij publieksgerichte detailhandel op retailpark Belvédère is voor eigen klanten onder voorwaarden mogelijk. Grotere oppervlakten dan 500 m<sup>2</sup> ondergeschikte horeca bij publieksgerichte detailhandel op een retailpark worden niet meer als ondergeschikte horeca gezien. Het primaire bezoek motief van een winkel zal altijd de winkel zelf moeten zijn en bij meer dan 500 m<sup>2</sup> is dit niet meer het geval. Bij deze vorm van ondergeschikte horeca horen ook geen terrassen. Bar en verblijfsruimte voor gasten

behoren wel tot de m2 horecafunctie, de toiletten of bedrijfsruimte vallen niet onder de oppervlakte norm.

Zelfstandige horeca kan, mits die aansluit bij het bezoekmotief en bezoekersprofiel van het retailpark. Als richtlijn wordt aangehouden dat de omvang van de horecafunctie niet groter is dan gemiddeld (de gemiddelde grootte van een horecafunctie in het buitengebied van Maastricht bedraagt 120 m2).

### **3.1.3 Overige dynamische centra**

Voor alle overige dynamische centra gelden dezelfde regels als voor het dynamische centrum binnenstad behalve dat hier geen sprake is van horeca concentratiegebieden en winkelstraten.

## **3.2 Stedelijk gebied overig**

Het stedelijk gebied kenmerkt zich door een overwegend dominante woonfunctie waarbij de stedelijke dynamiek op loop/fietsafstand 'om de hoek' te vinden is. Een nieuwe horecafunctie toevoegen is alleen mogelijk conform de overige gebiedsgerichte uitwerkingen in dit beleidskader.

## **3.3 Levendige gebieden en ontmoetingsgebieden met winkels**

De levendige gebieden en ontmoetingsgebieden met winkels kenmerken zich door een hoog stedelijke sfeer met een clustering van (kleinschalige) publiek aantrekkende functies. Ze zorgen voor levendigheid in woonbuurten en versterken elkaar. In deze gebieden is horecacategorie 1, 2 en 3 te vinden.

In deze gebieden kunnen kleinschalige ontwikkelingen op de begane grond beperkt en onder voorwaarden worden toegevoegd:

- Als het horecaconcept bijdraagt voor ontmoeting voor de bewoners in de buurt en er aan beide zijden van de beoogde locatie geen woonfunctie op de begane grond is gelegen;
- Als de grootte van de horecafunctie beperkt en in balans is met de schaalgrootte van de andere economische functies in het gebied, de route of de plek. Voor de beeldvorming, de gemiddelde oppervlakte van een horecazaak in het centrum is 100 m2 en buiten het centrum 120 m2;
- Als de toevoeging van de horecafunctie in balans is met de andere economische functies in het gebied en past in de buurt. Streven van de gemeente Maastricht is het creëren van een mix aan economische functies en het stimuleren van ontmoeting in en met de buurt met maximaal 20% horecafuncties op de begane grond als percentage van de economische functies in de straat. Het gaat dan over de economische functies op de begane grond van een pand.

## **3.4 Dorpen en woongebieden**

### **3.4.1 Dorpen**

In of direct nabij ontmoetingsgebieden in dorpen is een minimaal voorzieningenniveau denkbaar.

### **3.4.2 Woongebieden**

In woongebieden en –straten worden geen nieuwe horecafuncties toegevoegd. Stedelijke voorzieningen (waaronder horecafuncties) in deze woongebieden, zoals horeca, zijn te

vinden in de levendige gebieden en ontmoetingsgebieden met winkels.

### **3.5 Bedrijventerreinen (bedrijvenparken en stedelijke werklocaties)**

Bedrijventerreinen hebben tot doel om te werken, conform de centrale beleidsdoelstelling van de Visie op bedrijventerreinen. Grootschalige zelfstandige of ondergeschikte horeca past niet bij dit profiel. Dit past ook niet bij de verkeersafwikkeling en verkeersveiligheid op een dergelijk terrein. Vestiging van kleinschalige zelfstandige horeca (die de kantinefunctie vervangt) op bedrijvenparken kan, als deze gericht is op de werknemers en/of zakelijke gasten van bedrijven om elkaar te ontmoeten. De horecafunctie is aangepast op de behoefte van het betreffende park of gebied. De horecafunctie:

- Is dienend aan het gebied;
- Mag geen aantrekkende werking op zichzelf hebben;
- Leidt niet tot extra bezoekersstromen naar deze locatie.

Het kan mogelijk zijn om via 'standplaatsen' tijdens pauzes een snackwagen of foodtruck een dergelijke voorziening te faciliteren. De voorwaarden waaronder dit kan, zullen worden meegenomen bij de actualisatie van de nota ambulante handel.

### **3.6 Kantoorgebieden (Geusselt, Randwyck Noord, Ceramique, Binnenstad en/of Centrum)**

Deze gebieden kenmerken zich door een meer hybride functie door de combinatie van werken met wonen en andere functies.

Deze gebieden hebben tot doel om te werken in een kantoorachtige omgeving. Vestiging van kleinschalige zelfstandige horeca (die de kantinefunctie vervangt) kan als deze gericht is op de werknemers en/of zakelijke gasten van deze bedrijven. De horecafunctie:

- Is aangepast op de behoefte van de betreffende locatie of het gebied;
- Mag geen aantrekkende werking op zichzelf hebben;
- Leidt niet tot extra bezoekersstromen naar deze locatie.

### **3.7 Groen, natuur en landschap**

De directe nabijheid van groen, natuur en landschap is een van grote kwaliteiten van Maastricht. Groen, natuur en landschap kenmerkt zich door natuur en rust. Stedelijke voorzieningen, zoals horeca, zijn vanuit deze locaties op fietsafstand bereikbaar.

De gemeente wil ook investeren in plekken en routes waar mensen in de openbare ruimte kunnen bewegen en sporten, met bijzondere aandacht voor pleinen, parken, fietspaden en (hard)looproutes. Daarom is het in stadsparken denkbaar om één kleinschalige horecavoorziening per park (kleinschalige kiosk zoals in het stadspark) toe te staan waarbij het enkel mogelijk is om drank- en etenswaar af te halen om in het park te nuttigen. Dit kan onder de volgende voorwaarden:

- Vaste voorziening of ambulante plek (de voorwaarden waaronder dit kan voor een ambulante plek zullen worden meegenomen bij de actualisatie van de nota ambulante handel);
- Kleinschalig (tot 35 m<sup>2</sup>);
- Geen verkoop van alcohol;

- De aanwezige groen/natuurwaarden niet worden aangetast.

Daarnaast is het bij hoge uitzondering in het groen, natuur en landschap mogelijk om een horecafunctie toe te voegen op een locatie waar volgens het Omgevingsplan Maastricht horeca nu niet rechtstreeks is toegestaan. Dit kan onder de voorwaarden dat:

- De horecafunctie gekoppeld is aan reeds aanwezige toeristische bedrijfsvoering; én,
- De horecafunctie en het horecaconcept een relatie hebben met de natuur- en landschapswaarden van de directe omgeving, zoals wijngaarden, de Maas, het Heuvelland; en,
- De horecafunctie kleinschalig is. Als richtlijn wordt aangehouden dat de omvang van de horecafunctie niet groter is dan gemiddeld in het buitengebied;
- De aanwezige groen/natuurwaarden niet worden aangetast.

### 3.8 Specifieke gebiedsontwikkelingen

Gebiedsontwikkelingen zijn grootschalige stedelijke transformaties op basis van een door het gemeentebestuur vastgestelde gebiedsgerichte aanpak waarbij opgaven in samenhang worden benaderd. Deze gebieden zijn specifiek als gebiedsontwikkeling aangeduid in de Omgevingsvisie (ook al overlappen ze ook met andere gebiedsprofielen). In deze gebiedsontwikkelingen (zoals de Maastricht Health Campus en Enci-gebied) zijn horecacategorie 2 en 3 denkbaar.

Ontmoeting in horeca in deze gebieden is onderdeel van het ontwikkelen en verbeteren

van interacties tussen mensen in de openbare ruimte (placemaking) of als onderdeel van een mix aan functies in een gebouw met overwegend een economische functie.

Horecafuncties in gebiedsontwikkelingen zijn onder de volgende voorwaarden mogelijk, als:

- De horecafunctie in het ontmoetingsgebied de gebiedsontwikkeling ondersteunt;
- De horeca dienend is aan het gebied/gebouw waarin het is gevestigd;
- Er geen sprake is van een horecafunctie met een aantrekkende werking op zichzelf (b.v. fastfoodketens of concepten met (boven)regionale aantrekkingskracht);
- De horecafunctie in samenhang en gelijke tred met andere economische functies in de gebiedsontwikkeling wordt ontwikkeld.





## 4. Uitvoering beleidskader

In dit hoofdstuk wordt invulling gegeven aan het Beleidskader horeca. Er wordt beschreven welke actoren er zijn, wat de belangrijkste procedure is, ingezoomd op toezicht en handhaving en toegelicht welke instrumenten ingezet kunnen worden om de centrale beleidsdoelstelling te realiseren.

### 4.1 Organisatie

Bij de uitvoering van het Beleidskader Horeca hebben verschillende stakeholders een rol en verantwoordelijkheid. Dit zijn in ieder geval de gemeente Maastricht (bestuurders, regievoerder, beleidsmedewerkers, vergunningverleners en medewerkers toezicht en handhaving), horeca ondernemers en inwoners.

Gemeente, ondernemers en inwoners informeren elkaar frequent over horeca gerelateerde aangelegenheden. Dit gesprek wordt, onder andere, gevoerd in de klankbordgroep horeca.

### 4.2 Procedures

In het (tijdelijk) Omgevingsplan Maastricht staat waar horeca rechtstreeks is toegestaan. Onder het huidige recht wordt bij het maken van een (tijdelijk) Omgevingsplan Maastricht vooraf een afweging gemaakt of horeca op een bepaalde locatie aanvaardbaar is. De landelijke milieuregels reguleren onder andere hoeveel geluid een horeca-activiteit mag produceren, welke maatregelen getroffen moeten worden voor het lozen van afvalwater en het beperken van overlast van geur.

In het (tijdelijk) Omgevingsplan Maastricht zijn regels opgenomen of een bepaalde horeca-activiteit op een locatie is toegestaan en onder welke voorwaarden deze kan worden uitgevoerd. Daarmee wordt getoetst of het type horeca-activiteit past op de gevraagde locatie. Op basis hiervan kunnen voorschriften in de vergunning worden opgenomen. De omgevingsvergunning horeca is pand gebonden en blijft van kracht zolang de horeca-activiteiten in dezelfde horecacategorie passen en de oppervlakte niet wijzigt. Dat betekent dat deze vergunning onder bovenstaande voorwaarden gebruikt kan worden door een volgende exploitant.

Als een horeca-activiteit niet is toegestaan, dan kan daarvan worden afgeweken via een omgevingsvergunning, indien daarvoor in het (tijdelijke) Omgevingsplan Maastricht een binnenplanse afwijking is opgenomen. Dit wordt een Omgevingsplan activiteit (OPA) genoemd en besluitvorming hierover is een bevoegdheid van de raad. Bij een OPA wordt bij een aanvraag omgevingsvergunning getoetst aan de voorwaarden die hiertoe in het (tijdelijk) Omgevingsplan Maastricht zelf staan opgenomen.

Als er geen binnenplanse afwijking is opgenomen in het (tijdelijk) Omgevingsplan Maastricht voor het alsnog toestaan van horeca dan kan dit desgewenst via een buitenplanse afwijking, oftewel een BOPA. Dit is een bevoegdheid van het College van B&W. Hierbij wordt getoetst aan een evenwichtige toedeling van functies aan locaties (voorheen 'een goede ruimtelijke ordening'). Dit gebeurt middels een toets aan het geldende beleid op het moment van de vergunningverlening. Voor horeca betreft dit

in ieder geval het beleidskader en de beleidsregels horeca. Een nieuwe horecafunctie of een hogere horecacategorie (op de begane grond) wordt in het geval van een BOPA alleen toegestaan bij een positieve uitkomst van de toets aan beleid.

Zowel de OPA als de BOPA volgen de reguliere procedure (in beginsel een beslistermijn van acht weken, eventueel verlengd met zes weken). Er zijn echter uitzonderingen bij de BOPA mogelijk. De uitgebreide procedure kan van toepassing zijn:

- Als het gaat om een activiteit die aanzienlijke gevolgen heeft of kan hebben voor de fysieke leefomgeving; en
- Waartegen naar verwachting verschillende belanghebbenden bedenkingen zullen hebben.

Buiten bovenstaande is ook overige wet- en regelgeving, zoals de APV, van toepassing.

### **4.3 Toezicht en handhaving**

Het team Toezicht en Handhaven kent een breed scala aan taken. Toezichthouders van de gemeente zien toe op de naleving van voorschriften en controleren de afhandeling van de meldingen van overlast. In het meerjarenprogramma zijn aandachtsgebieden benoemd met geprioriteerde taken met een proactieve en geplande aanpak. Periodiek (tenminste eens per paar jaar) zal er vanuit toezicht en handhaving ruimte zijn om op specifieke horeca onderwerpen te focussen die op dat moment relevant zijn.

Door te controleren of voldaan wordt aan de vergunningsvoorwaarden inclusief sluitingstijden, wordt toegezien op het volgens de regels exploiteren van een

horeca-inrichting. Afhankelijk van de ernst van de overtreding wordt overgegaan tot waarschuwen of sanctioneren.

Daarnaast wordt ook gecontroleerd of het geluidsniveau van muziekinstallaties bij horecagelegenheden voldoet aan de vergunningsvoorschriften. Bij overtreding wordt handhavend opgetreden en ervoor gezorgd dat het geluidsniveau aangepast wordt naar het maximaal toegestane geluidsniveau. In geval van excessen wordt de geluidsproductie direct stilgelegd.

## **4.4 Instrumenten**

Om te sturen op de uitvoering van dit beleidskader kunnen een aantal instrumenten ingezet worden die bijdragen aan de gestelde doelen en uitgangspunten.

### **4.4.1 Criteria**

Wanneer horeca zich wil vestigen op een locatie waar nog geen horecafunctie op rust zal aan de hand van de beoordelingscriteria worden getoetst of toevoeging mogelijk is. Deze criteria zijn opgenomen in de beleidsregels horeca.

### **4.4.2 Verborgen plancapaciteit**

Naast het feitelijk gebruik van een horecafunctie, zijn er ook verborgen en onbenutte planologische mogelijkheden voor horecafuncties. De vraag is in hoeverre het haalbaar en reëel is dat deze plancapaciteit daadwerkelijk wordt ingevuld met een horecafunctie. Door het inzichtelijk maken van de verborgen plancapaciteit in de toekomst wordt duidelijk of er vervolgstappen nodig zijn om verborgen plancapaciteit te verminderen.

#### **4.4.3 Driejaars clausule**

Op dit moment is enkel in het centrum van Maastricht de 3-jaars clausule opgenomen. De 3-jaars clause houdt in dat wanneer de genoemde horeca-activiteit gedurende drie aaneengesloten jaren niet meer ter plaatse wordt uitgeoefend, deze aldaar niet meer mag worden voortgezet. In de toekomst zal deze 3-jaars clausule in meer gebieden van het Omgevingsplan Maastricht gaan gelden. Dit is bedoeld om horeca op minder gewenste plekken te laten verdwijnen. Dit zorgt er voor dat met het vrijkomen van deze marktruimte horeca kan worden toegevoegd op plekken waar dit wel gewenst is.

De 3-jaarsclause zal niet gelden in die gebieden waar horeca gewenst is, namelijk de dynamische centra, levendige gebieden en ontmoetingsgebieden met winkels. Het komt voor dat in deze gebieden waar horeca gewenst is door omstandigheden een pand langer dan 3 jaar geen horecafunctie heeft geëxploiteerd. Het vervallen van de horecafunctie is in deze gebieden niet gewenst, omdat de horecafunctie een gebied versterkt en ligt op een locatie waar horeca dus wel gewenst is. Om te bepalen of een horecafunctie langer dan 3 jaar niet is geëxploiteerd zal, onder andere, getoetst worden aan de laatst verleende vergunningen.

#### **4.4.4 Functieverandering**

Als een andere functie wordt aangevraagd en vergund op een locatie met een horecafunctie dan komt de horecafunctie te vervallen. Dit geldt alleen voor de gebieden waar horeca niet gewenst is, waarbij we ook het risico op planschade/nadeelcompensatie in ogenschouw nemen. Hiermee dragen we bij aan een zorgvuldig ruimtegebruik in het kader

van de bescherming van het stedelijk leefmilieu. Een functieverandering wordt bij de eerstvolgende herziening van het Omgevingsplan Maastricht geëffectueerd.

#### **4.4.5 Beleidsregels**

Er zijn beleidsregels voor horeca of aan horeca verwante activiteiten uitgewerkt. Deze regels en criteria geven aan hoe wordt omgegaan met horeca (gerelateerde) initiatieven en verwante activiteiten, en onder welke voorwaarden.

