

Horeca Development

network
based
consultancy

Landbouwbelang, Maastricht

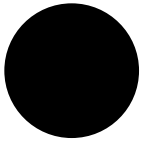
Behoort bij ontwerpbesluit van B&W

d.d. 07-07-2026

Landbouwbelang | versie 8
12/03/2026



Horeca Development



Opdracht

Inhoud

1

Inventarisatie & haalbaarheidsstudie

Positionering Maastricht
Positionering Landbouwbelang
Doelgroep analyse
Omgevingsanalyse
Trendonderzoek

2

Concept verdieping

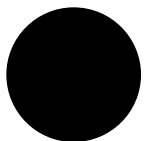
Logistieke indeling
F&B focus voor alle concepten
Referenties voor alle concepten
Conceptuele samenvatting: *hoe dit programma Sphinx scherper maakt*



1.

Inventarisatie & haalbaarheidsstudie

In deze eerste fase wordt relevante informatie verzameld en geanalyseerd om tot een onderbouwd en waardevol advies te komen. Bestaande documentatie en plannen worden zorgvuldig doorgenomen om de positionering van Maastricht in kaart te brengen. Aansluitend vindt een haalbaarheidsstudie plaats, waarbij inzicht wordt verkregen in de gewenste mentaliteitsgroepen voor Landbouwbelang. Tegelijkertijd wordt gekeken naar marktontwikkelingen en trends. Ook de directe omgeving wordt geanalyseerd, met aandacht voor publieksgerichte functies zoals horeca, leisure en culturele voorzieningen. Tot slot worden vergelijkbare locaties bestudeerd om de marktpositie van Landbouwbelang te kunnen onderbouwen.



Inventarisatie & haalbaarheidsstudie

Positionering Maastricht

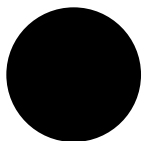
Het centrum van Maastricht bestaat uit zeven buurten, in elk gebied vormt zich een eigen sfeer en mentaliteit.

De **Binnenstad** is het historisch hart, vol met winkels, horeca en monumenten. Het is levendig, toeristisch, met bewoners die gewend zijn aan drukte. Aan de rand ligt het **Jekerkwartier** een wijk met een intellectueel, creatief en internationaal karakter. Studenten en bewoners met een bovenmodaal inkomen zorgen voor een dynamische mix. Het **Kommelkwartier** is gemengd en sociaal. Bewoners zijn betrokken en zoeken naar meer leefkwaliteit en samenhang. In het **Statenkwartier** woont een groeiende, vaak jonge groep die waarde hecht aan groen. De mentaliteit is vooruitstrevend en betrokken.

Het **Sphinxkwartier** is rauw, industrieel en in ontwikkeling. Juist daarom is The M/Landbouwbelang hier logisch: een plek voor concepten die niet herhalen wat er al is in de binnenstad, maar het gebied aanvullen met creatieve, ambachtelijke en educatieve kwaliteit. De kracht van The M ligt juist in deze context: een rafelrand van Maastricht met ruimte voor makerscultuur, experiment en erfgoed. Daarom passen functies in en rond het bestaande industriële erfgoed hier goed, en onderscheiden ze zich duidelijk van het meer traditionele aanbod in de binnenstad en het Bassin. Ook **Sint Maartenspoort**, vlak bij het station is een divers gebied. Er zijn sociale uitdagingen, maar ook een sterke wens tot verbinding en verbetering. Tot slot **Wyck**: stijlvol, gastvrij en gewild. Deze buurt trekt mensen aan die houden van kwaliteit, sfeer en authenticiteit.

Per concept werken we expliciet uit hoe het scoort op locatie, uniciteit, gewild, kwaliteit en bijzonder.





Inventarisatie & haalbaarheidsstudie

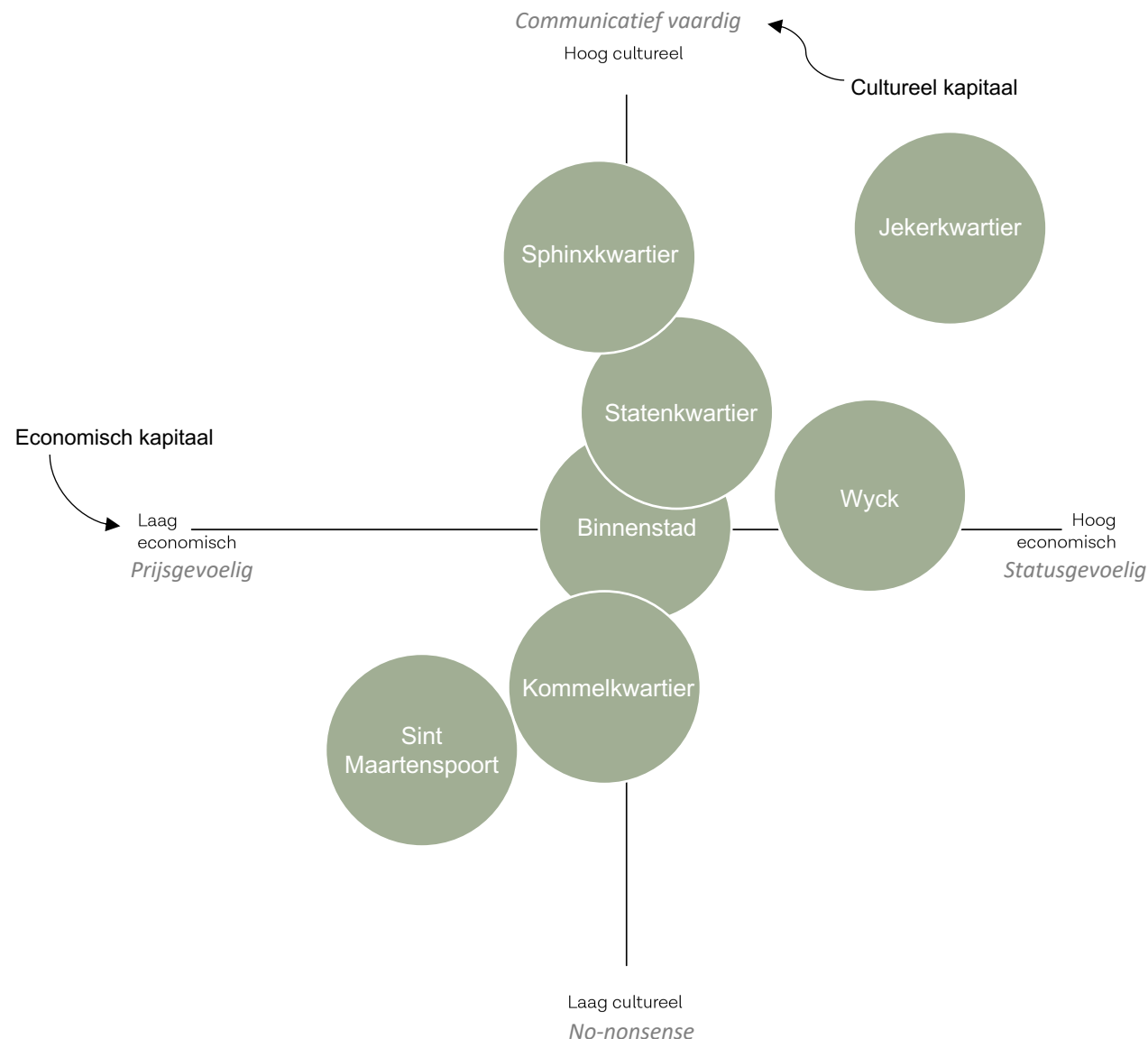
Positionering Maastricht

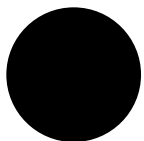
De diverse buurten in Maastricht zijn gepositioneerd met behulp van het TVM-model¹. Het model toont op overzichtelijke wijze aan hoe gebieden zich ten opzichte van elkaar situeren op de dimensies 'hoog/laag economisch' en hoog/laag cultureel'. Door elk gebied langs deze dimensies te positioneren, ontstaat een duidelijk overzicht van de onderlinge verhoudingen tussen de verschillende gebieden binnen de stad.

Deze positionering biedt inzichten in de mate waarin bepaalde mentaliteiten aansluiten bij specifieke gebieden. Daardoor wordt het mogelijk om gericht te profileren welke typen bewoners of gebruikers het meest waarschijnlijk aangetrokken worden tot een bepaald gebied.

Opvallend is dat slechts een beperkt aantal buurten zich expliciet onderscheidt op basis van mentaliteit. Dit biedt strategisch kansen voor het Sphinxkwartier, een gebied die momenteel volop in ontwikkeling is. Omdat het gebied zich deels nog in een ontwikkelfase bevindt, is er ruimte op gericht aantrekkingskracht te genereren. Dit kan worden gerealiseerd door het ontwikkelen van passende concepten die aansluiten bij de wensen en behoeften van deze mentaliteit.

¹) Het TVM-model is geïnspireerd op het model van Bourdieu, doorontwikkeld door





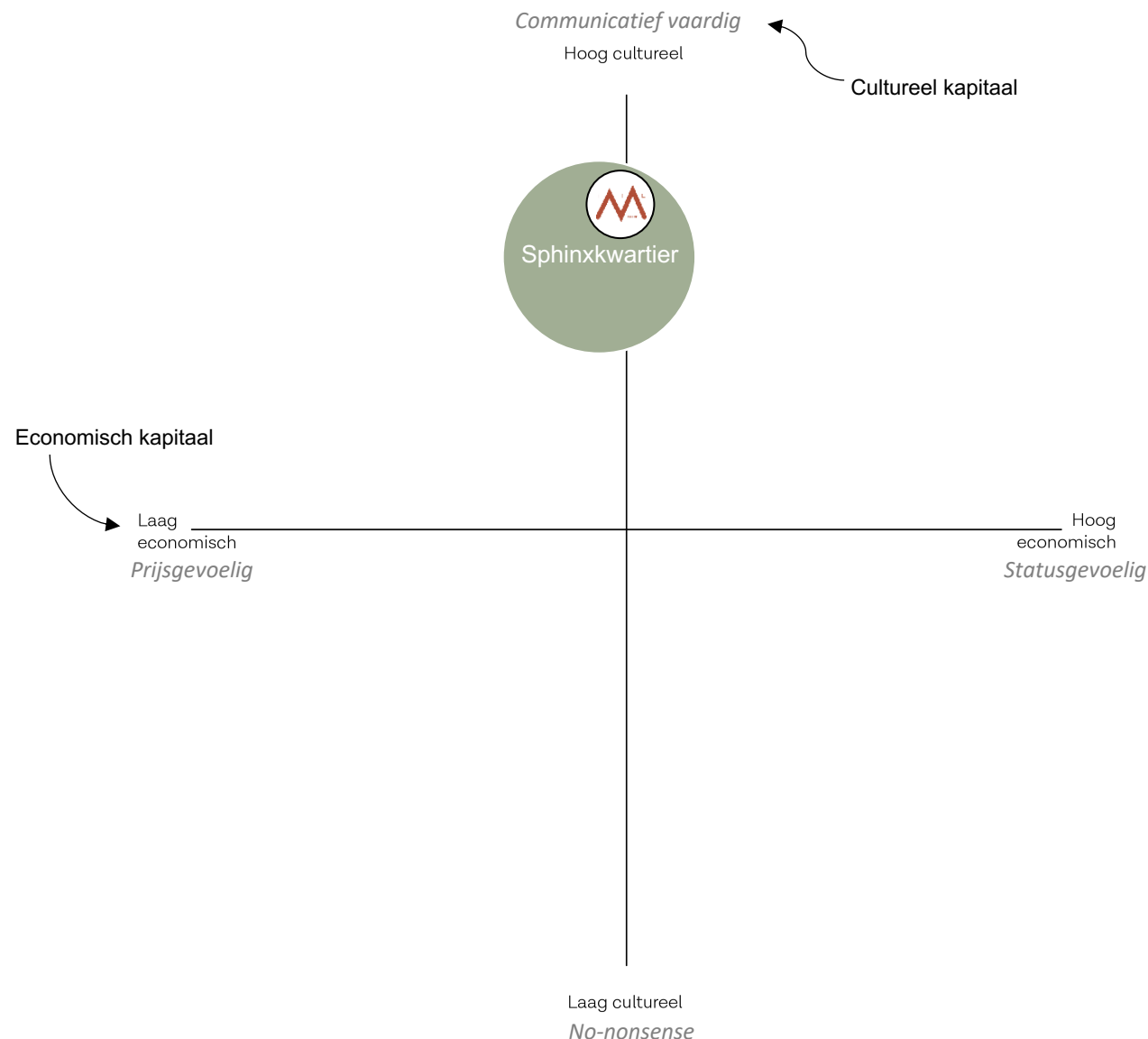
Inventarisatie & haalbaarheidsstudie

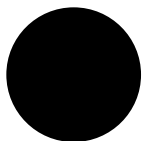
Positionering Landbouwbelang

De herontwikkeling van Landbouwbelang biedt een unieke kans om het profiel van het Sphinxkwartier concreet en zichtbaar te maken. The M vervult daarin een heldere scharnierfunctie: als dag- en vroege avondmotor ondersteunt het onderwijs, sport, wonen en cultuur in het gebied met lichte horeca, zonder nachtkarakter. Daarmee sluit het programma direct aan op de dynamiek van deze plek en versterkt het de functionele samenhang tussen de verschillende delen van het kwartier.

Het programma biedt ruimte om aan te sluiten bij de veranderende ritmes van het gebied gedurende de dag en week. Overdag zal de nadruk liggen op studenten, onderwijs en (creatieve) bedrijven, terwijl in de vroege avond bewoners en bezoekers het gebied op een andere manier gebruiken. Deze gelaagdheid vraagt om een toekomstbestendig programma dat inspeelt op diverse leefstijlen en tijdsgebruiken, met horeca als één van de functies binnen een breder gemengd programma.

Landbouwbelang kan zo uitgroeien tot een broedplaats van vernieuwing: een dynamische plek waar bestaand erfgoed wordt verrijkt met culturele, maatschappelijke en ondernemende initiatieven. Daarbij kiezen we bewust voor specifieke, ambachtelijke en experimentele concepten die passen bij het Sphinxkwartier en bij het karakter van het voormalige Landbouwbelang. Het gaat daarbij niet om méér horeca, maar om betere horeca: onderscheidend, ondersteunend aan de omgeving en ingebed in een levendige mix van functies.





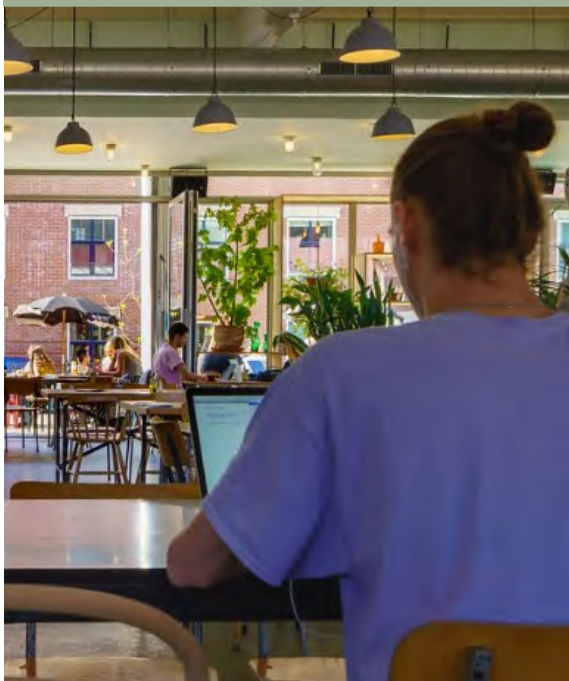
Inventarisatie & haalbaarheidsstudie

Doelgroep analyse

De herontwikkeling van Landbouwbelang spreekt diverse doelgroepen aan dankzij een divers aanbod aan voorzieningen en woningen. Het is van belang om voor deze doelgroepen een ontmoetingsplaats te creëren waar ze samen kunnen komen. Dit diverse publiek omvat onder andere creatieve studenten en jongeren, startende gezinnen, bewoners uit buurten elders in Maastricht, city explorers die op avontuur willen buiten de binnenstad en (creatieve) ondernemers die zich in het gebied willen vestigen. De kern van een concept dient niet primair gebaseerd te zijn op sociaal demografische kenmerken, maar op gedeelde mentaliteiten. Verschillende doelgroepen kunnen namelijk dezelfde waarden, voorkeuren en leefstijlen delen. De mentaliteit van de beoogde gebruikers vormt dan ook het fundament voor iedere keuze.

Studenten en jongeren

Start werkend, creatief



Bewoners van Maastricht

Tweeverdieners, empty nesters



City explorer

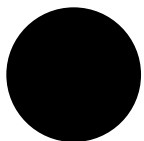
Toeristen, ontdekkers



Ondernemers

(Creatieve) bedrijven



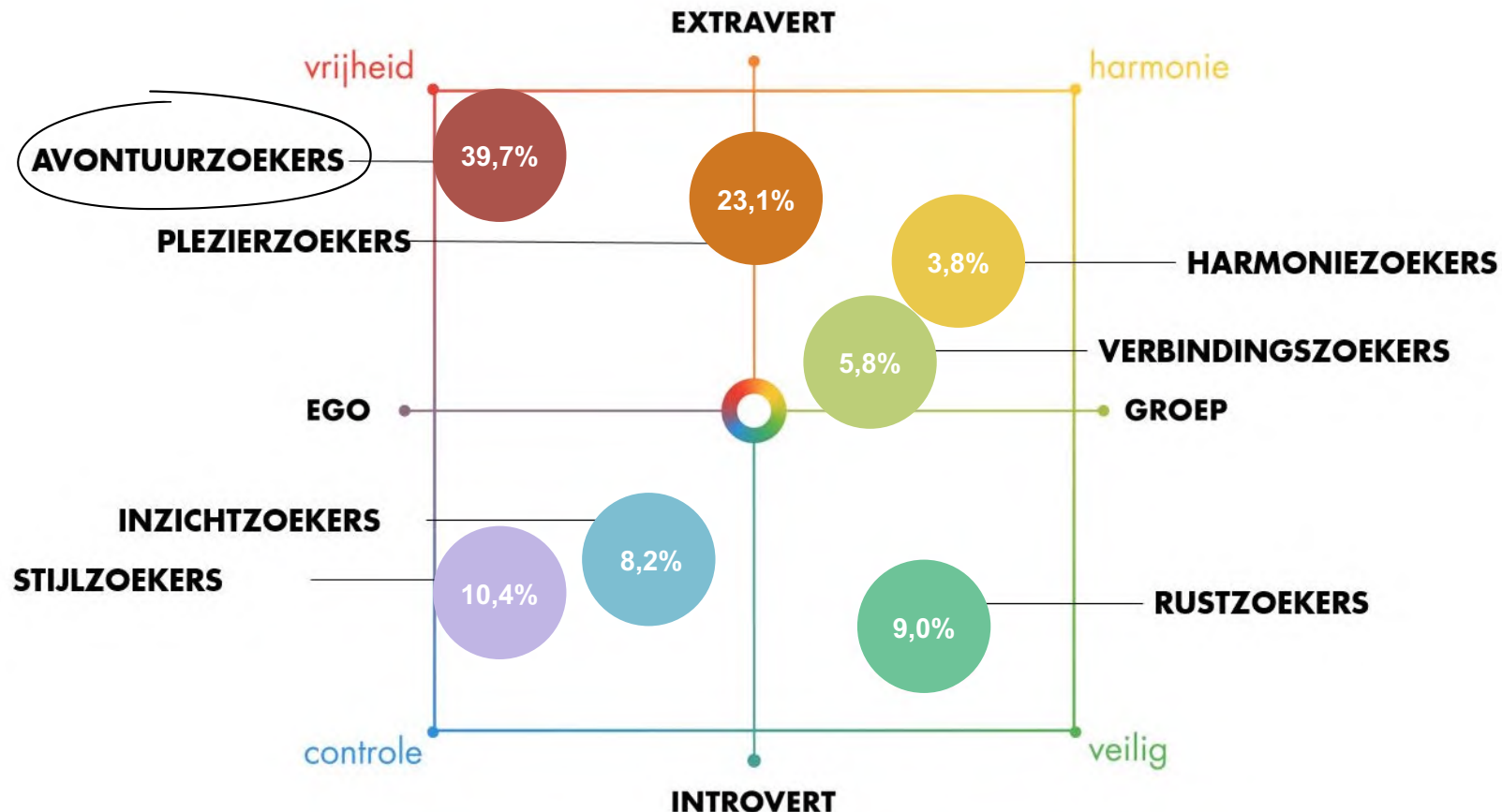


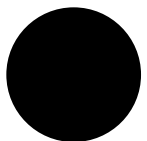
Inventarisatie & haalbaarheidsstudie

Doelgroep analyse

Het Business Strategy Research (BSR) model classificeert mensen in verschillende levensstijlen op basis van psychografische waarden, voortkomend uit twee assen: de sociologische as: **ego** versus **groep**, en de psychologische as: **extravert** versus **introvert**. Het kruisen van deze twee assen creëert vier segmenten: de rode levensstijl **vrijheid**, gele levensstijl **harmonie**, groene levensstijl **veilig** en de blauwe levensstijl **controle**. Binnen deze vier levensstijlen onderscheidt BSR verschillende groepen als het gaat om activiteiten in vrije tijd.

Sphinxkwartier ligt in een deel van Maastricht dat vooral populair is onder zogeheten **Avontuurzoekers**. Zo'n 39,7% van de huidige bewoners valt binnen deze groep. Dit onderstreept de aantrekkingskracht van het gebied op mensen die op zoek zijn naar unieke plekken, onderscheidende concepten en een vrije, creatieve leefomgeving.





Inventarisatie & haalbaarheidsstudie

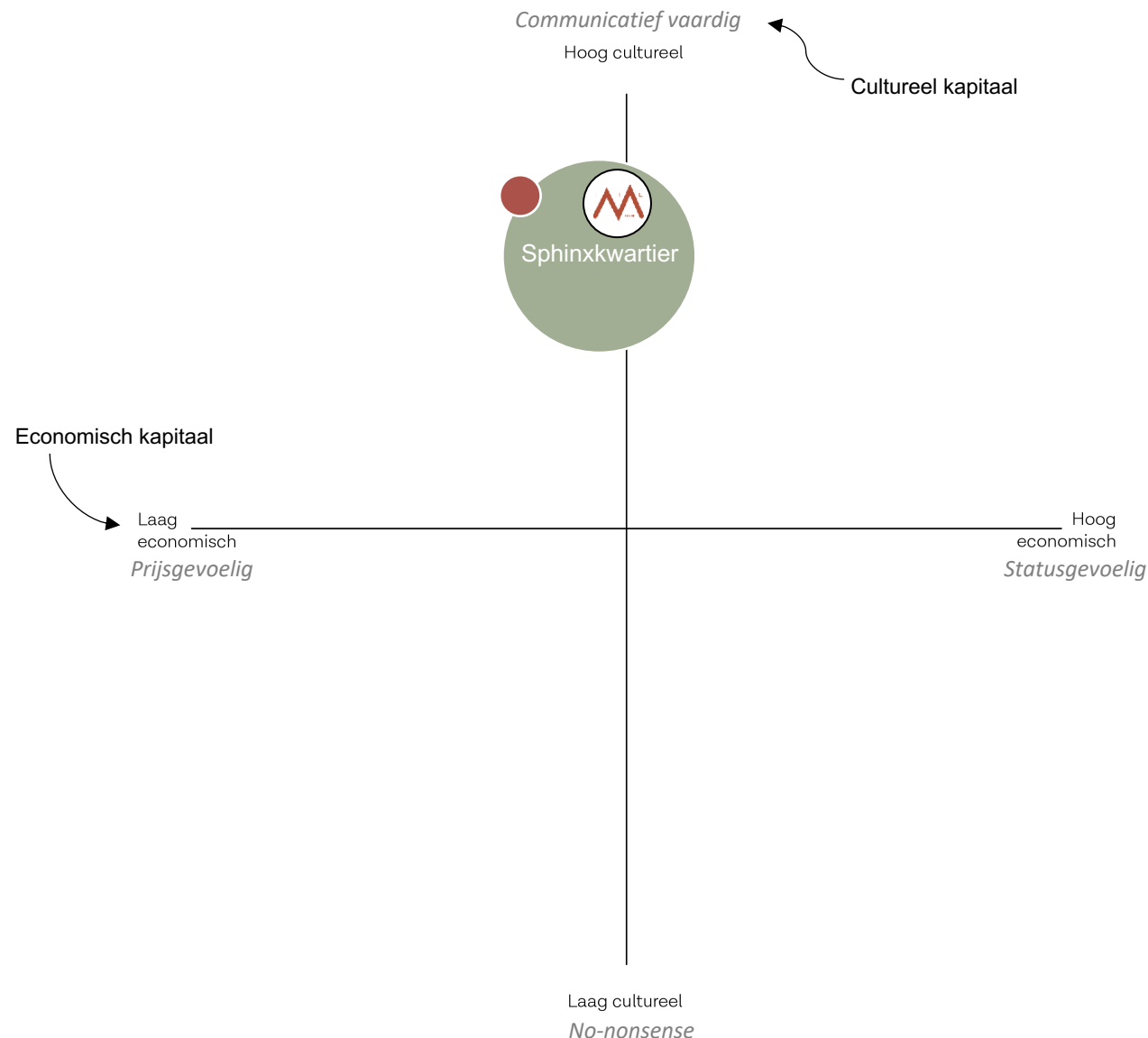
Doelgroep analyse

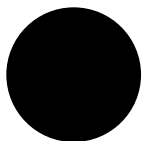
Binnen het Sphinxkwartier is de dominante mentaliteit die van de **avontuurzoekers**. Dit zijn grensverleggende doeners die worden gedreven door nieuwsgierigheid, experiment en verkenning. Ze zoeken actief naar het onbekende, kiezen bewust voor vernieuwing en zelfontdekking en laten zich graag uitdagen door fysieke en sociale activiteiten. Voor deze groep weegt originaliteit zwaarder dan comfort.

Avontuurzoekers voelen zich thuis op plekken die anders, prikkelend en vrij aanvoelen.

De avontuurzoeker is gepositioneerd binnen het eerder benoemde TVM-model, wat inzicht biedt in hun verhouding tot cultureel en economisch kapitaal. Daarmee wordt ook duidelijk hoe deze mentaliteit aansluit bij de positionering van het Sphinxkwartier als een gebied waar ruimte is voor creativiteit, eigenheid en beweging.

Door bewust rekening te houden met de leefstijl van deze mentaliteitsgroep, kan er een onderscheidend en relevant programma voor Landbouwbelang worden ontwikkeld. Dit programma kan bestaan uit concepten die een aanvulling vormen op het bestaande aanbod in het centrum van Maastricht in plaats van daarmee te concurreren.





Inventarisatie & haalbaarheidsstudie

Omgevingsanalyse

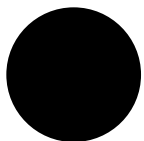
In de transitie naar een leefbare en duurzame stedelijke omgeving vormt het principe van de 15-minutenstad een belangrijk uitgangspunt. Dit concept richt zich op het creëren van buurten waarin essentiële voorzieningen zoals werk, onderwijs, gezondheidszorg, retail, horeca, recreatie en cultuur binnen een loopafstand van 15 minuten bereikbaar zijn. Deze benadering draagt bij aan het verminderen van autoverkeer, het versterken van de lokale economie en het bevorderen van sociale interactie.

In het kader van de herontwikkeling van Landbouwbelang wordt dit principe toegepast door specifiek te kijken naar de aanwezige voorzieningen binnen een straal van 15 minuten lopen van 'The M'. Hierdoor ontstaat er een overzicht van voorzieningen die aansluiten op de basisbehoeften van toekomstige bewoners.

Legenda:

- | | |
|---|--|
|  Cultuur & recreatie |  Openbare werkplekken |
|  Verblijf |  Retail |
|  Horeca |  Gezondheidszorg |





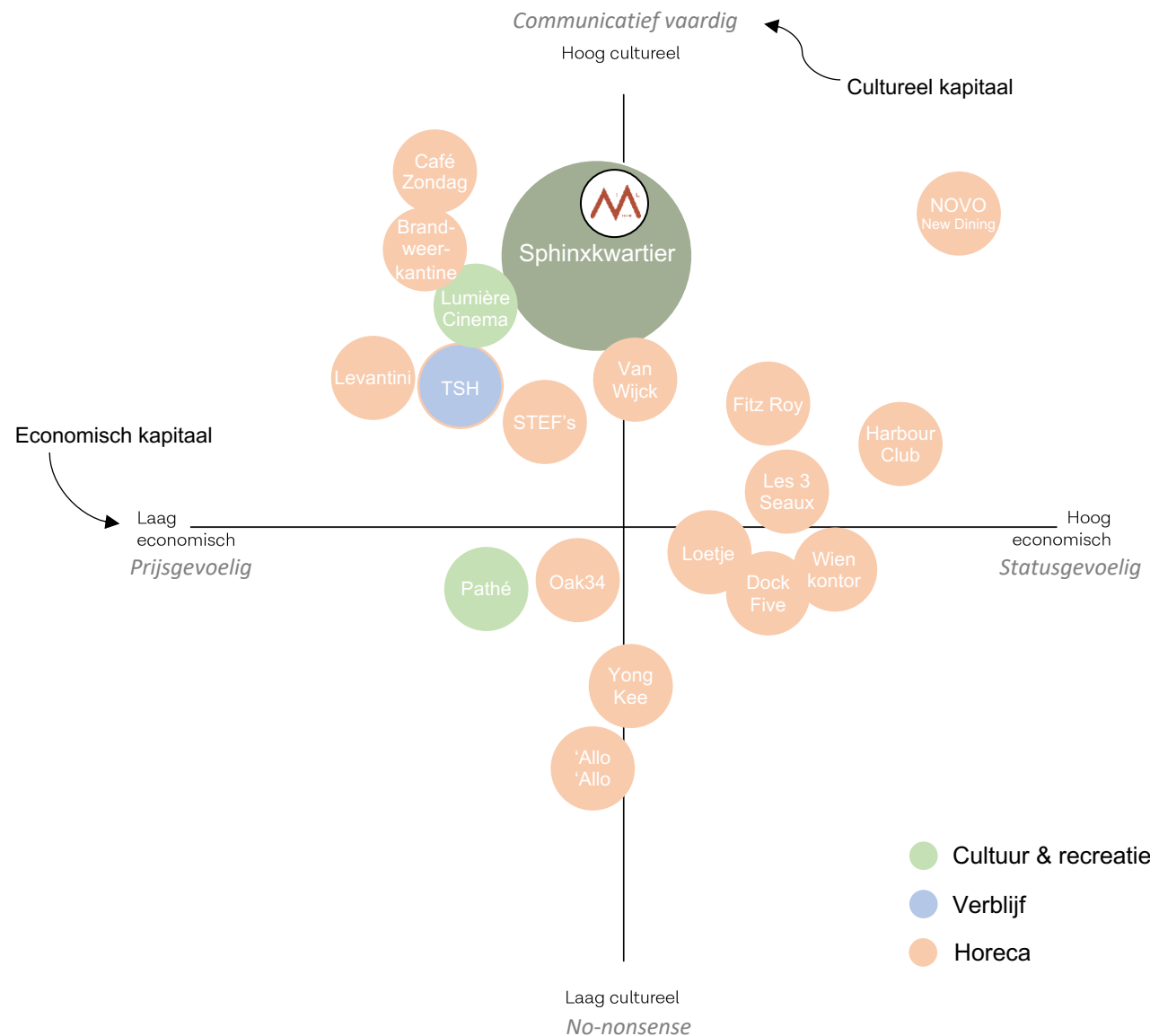
Inventarisatie & haalbaarheidsstudie

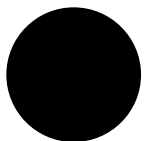
Omgevingsanalyse

Een selectie van concepten uit de 15-minutenstad is gepositioneerd binnen het eerder getoonde TVM-model. Hierbij ligt de nadruk op horeca en plekken waar beleving, eten en drinken samenkomen, zoals bioscopen met horecavoorziening.

Opvallend is dat de meeste van deze concepten zich bevinden aan de rechterzijde van het culturele kapitaal. Het Sphinxkwartier weet echter juist een unieke brug te slaan tussen 'links boven' en 'rechts boven' van het model. Dat vraagt om een ander type invulling: niet en herhaling van bestaand aanbod, maar concepten met creatieve, experimentele of maatschappelijke insteek die passen bij de eigenheid van deze plek. Juist daarin wordt het belang van de criteria uniciteit en locatie zichtbaar. De vraag is niet alleen of een concept aantrekkelijk is, maar ook of het al elders in de binnenstad aanwezig is of daar in overmaat voorkomt. Daarnaast moet het passen bij het profiel van het Sphinxkwartier en bijdragen aan de specifieke sfeer en identiteit van The M.

Om echt onderscheidend te zijn en het bestaande aanbod in de binnenstad niet te dupliceren, is het belangrijk om ruimte te maken voor initiatieven die de verbinding zoeken met de buurt, aandacht geven aan de geschiedenis van het gebied en een alternatieve beleving bieden. Zo ontstaat een programma dat niet alleen voorziet, maar ook aanvult en versterkt.

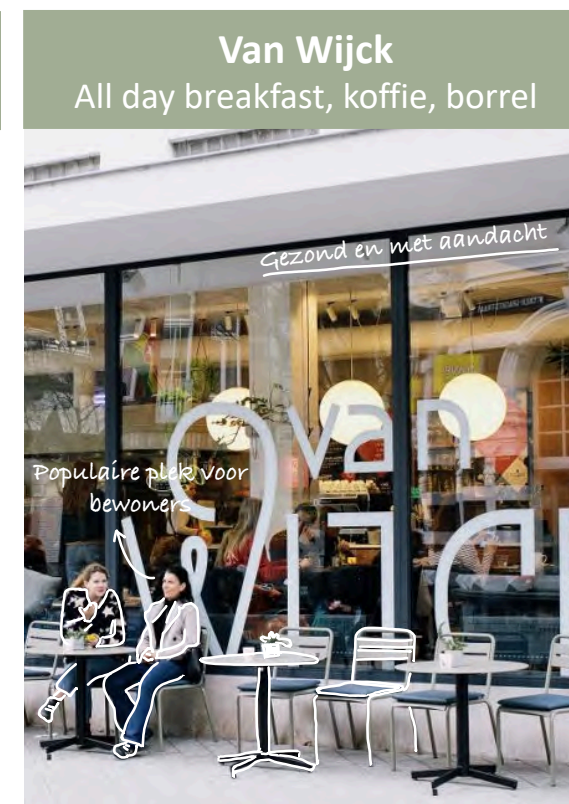
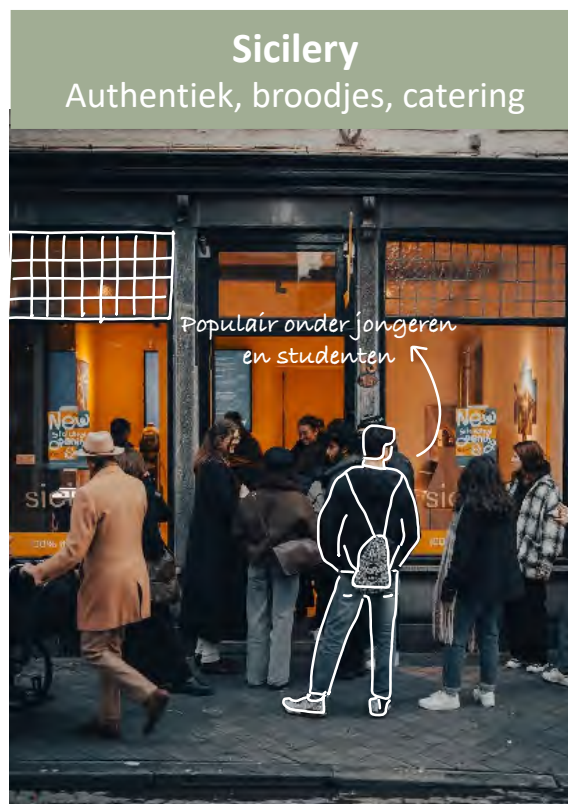


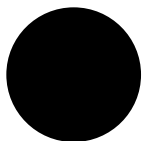


Inventarisatie & haalbaarheidsstudie

Omgevingsanalyse

Om beter inzicht te krijgen in horecagelegenheden die aansluiten bij de positionering van Landbouwbelang, zijn hieronder vier populaire locaties uitgelicht die raakvlakken vertonen met de identiteit van het gebied en de wensen van de beoogde doelgroepen. Hoewel deze horecagelegenheden verschillen in aanbod, menu en prijsklasse, delen ze belangrijke kernwaarden zoals creativiteit, bewustzijn, duurzaamheid en toegankelijkheid. Zo combineert De Brandweerkantine een laagdrempelig horecaconcept met een cultureel en creatief programma. Sicilery speelt in op de toegankelijkheid van jonge doelgroepen en ondernemers. Van Wijck en KOFFIE zijn daarentegen plekken waar men terecht kan voor een bewust en gezonde maaltijd. Ze sluiten aan bij de groeiende vraag naar verantwoorde en kwalitatieve horeca.





Inventarisatie & haalbaarheidsstudie

Trendonderzoek

Om inzicht te krijgen in wat er speelt binnen de markt, zijn hieronder acht (opkomende) trends en ontwikkelingen geanalyseerd. Deze trends vormen een leidraad voor de herontwikkeling van Landbouwbelang. Ze geven inzicht in de veranderende behoeften en voorkeuren van potentiële bezoekers en bewoners. Het is daarom van belang om deze ontwikkelingen mee te nemen bij het vormgeven van het totale programma. Zo ontstaat er ruimte voor onderscheidende en dynamische concepten die aansluiten bij de tijdsgeest en doelgroepen. De trends worden per concept vertaald naar kwaliteit in vakmanschap en product, en naar bijzonder in beleving, industrieel erfgoed en educatie.

Hyper local



Immersive Hospitality



Village living in the city



Narrative Placemaking



Open kitchen



Social value



Multi functional F&B



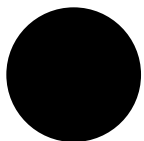
Community gardens



2.

Concept verdieping

De ontwikkelde concepten worden gedetailleerd uitgewerkt. Dit gebeurt per type servicelevel, inclusief de specifieke F&B-focus, relevante referenties per concept en een conceptuele samenvatting van het geheel. Bij de uitwerking van alle bovenstaande onderdelen wordt rekening gehouden met de ontvangen feedback van Gemeente Maastricht, of dat er aantoonbaar extra marktruimte bestaat. Zo laten succesvolle voorbeelden zien dat er ruimte is voor vergelijkbare formules binnen Landbouwbelang.



Concept verdieping

Logistieke indeling

Op basis van de beleidscriteria van de Gemeente Maastricht is de programmering van Landbouwbelaag verder aangescherpt. Deze versie (7) maakt onderdeel uit van de BOPA-aanvraag voor Landbouwbelaag en beschrijft de toetsing van de functies aan geldende wet- en regelgeving en beleidskaders.

Uitgangspunt is dat de publieksgerichte functies ondersteunend zijn aan wonen, onderwijs, sport en cultuur en dat sprake is van lichte, zorgvuldige begrensde horeca, zonder uitgaans-, evenement- of nachtkarakter.

Hiernaast volgt een overzicht van de verschillende functies. Per functie zijn de bijbehorende concepten uitgewerkt, met aandacht voor vierkante meters, programma en relevante referenties.

- 1 = Microbakkerij
- 2 = Wijnatelier
- 3 = Kantine van Zuyd
- 4 = Microbrouwerij met proeflokaal
- 5 = Plant-forward restaurant

Let op: hiernaast aangegeven vierkante meters zijn VVO.

Ontmoeten & verblijven

Ambacht, informeel, leren, verbinden, productie & consumptie

middagzon
hele jaar door

Actief & verbindend

Beweging, origineel, toegankelijk

Cultureel & vrij

Optredens, exposities, prikkelend, sociaal

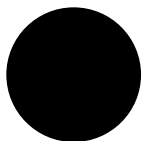
ochtend- en
avondzon

Focus & samenwerken

Onderwijs: sticky concept, creatief, gemeenschappelijk, inspirerend

ochtend- en vroege
middagzon hele jaar door





Conceptontwikkeling

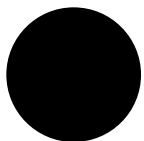
Functionele samenvatting

De nadere functionele omschrijvingen zijn opgenomen in
Bijlage A: Functionele omschrijving publieksgerichte voorzieningen (BOPA)

Functie	Criteria	VVO	Zitpl.	Openingstijden	Kernvoorschriften	Uniek/Kwaliteit/Gewild/Bijzonder
1. Microbakkerij	Dag voorziening: sterk onderscheidend, ambachtelijk, zeer lage hinder, passend in plint en buurt.	72 m2	Binnen: max. 20 Terras: -	07.00 – 23.00 uur	Dagfunctie en buurtvoorziening: geen alcohol; geen events; geen versterkte muziek; geen uitgaans- of nachtfunctie; geen terras.	Uniek: zichtbare productie in erfgoed context. Maken i.p.v. consumeren Kwaliteit: ambacht, langzaam bakken Gewild: bewoners, studenten Bijzonder: maakbeleving
2. Wijnatelier	Kleinschalige publieksfunctie, onderscheidend t.o.v. wijnbars, lage publieksintensiteit, goed begrensd maatwerk, focus op cursussen	125 m2	Binnen: max. 50 Terras: max. 72	13.00 – 23.00 uur	Educatie van wijn is leidend, geen feesten, geen nachtfunctie.	Uniek: lokaal, experimenteel, cursusruimte en regionale wijnmakers Kwaliteit: deskundig, Limburgse wijnen Gewild: bewoners, liefhebbers, young professionals Bijzonder: wijneducatie, streekidentiteit
3. Kantine van Zuyd	Onderwijsgebonden voorziening: geen reguliere horeca, goede relatie met campus en wonen, zeer lage hinder, maatwerk via beperkte openstelling.	123 m2	Binnen: max. 60 Terras: max. 68	07.30 – 23.00 uur	Onderwijsgebonden voorziening; geen alcohol; geen events; geen versterkte muziek; geen uitgaans- of nachtfunctie.	Uniek: ontmoetingsplek van Zuyd Kwaliteit: vers, voedzaam, verblijven Gewild: studenten, young professionals Bijzonder: studieplek, huiskamer
4. Microbrouwerij met proeflokaal	Past in gemengd stedelijk gebied, onderscheidend door productiegericht karakter, goede inpasbaarheid in industriële omgeving, lage hinder door begrenzing, maatwerk via BOPA.	294 m2	Binnen: max. 90 Terras: max. 168	12.00 – 23.00 uur	Geen evenementen, geen versterkte muziek, geen dans, productie leidend, horeca ondergeschikt	Uniek: zichtbare productie; maken i.p.v. enkel consumeren Kwaliteit: ambacht, bier-spijs educatie Gewild: studenten, young professionals, city explorers Bijzonder: industrieel erfgoed
5. Plant-forward restaurant	Regulier horeca passend in gebied, buurtfunctie, onderscheidend door concept, geen uitgaansfunctie, leefbaar voor wonen, begrensd via zitplaatsen en tijden.	245 m2	Binnen: max. 80 Terras: max. 56	12.00 – 23.00 uur	Geen evenementen, geen dans, geen nachtfunctie	Uniek: experimenteel met groenten Kwaliteit: lokaal, verfijnd, zorgvuldig Gewild: bewoners, quality seekers Bijzonder: eigentijds, nieuw, plantaardig



Terras is uitsluitend zittend gebruik, geen evenementen en versterkte muziek

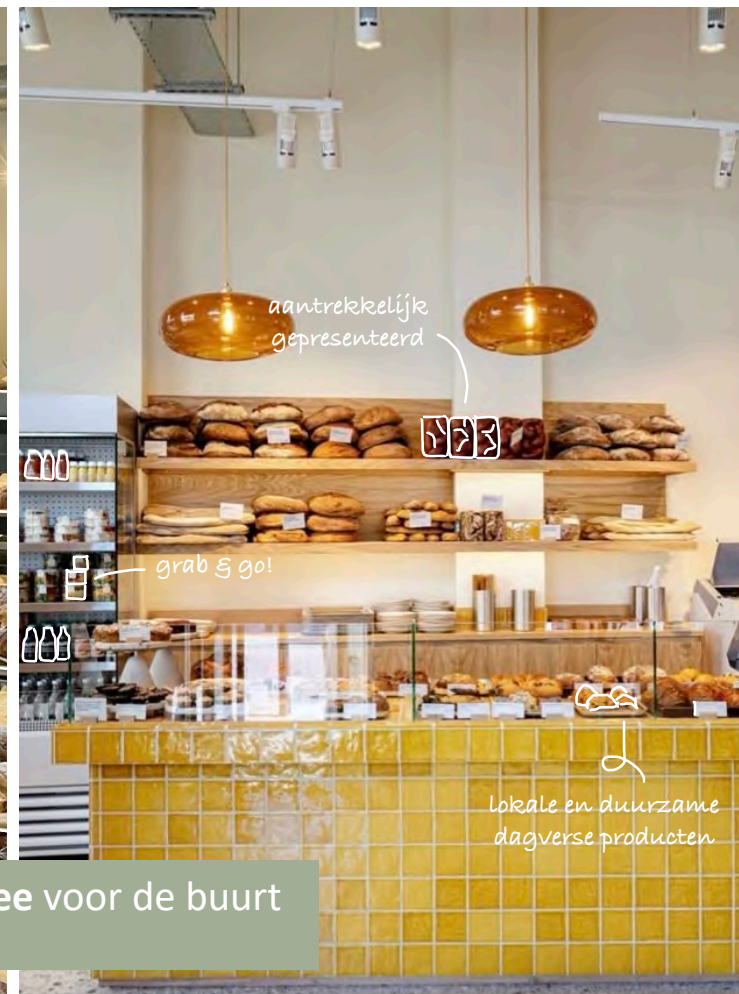


Conceptontwikkeling

Conceptueel raamwerk

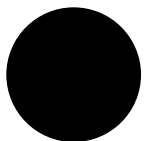
een geliefd ankerpunt van de bewoners

Conceptueel raamwerk	1. Microbakkerij – 72 m ²
Programma	Ambachtelijke micro-bakkerij met traiteurfunctie: de warme en uitnodigende entree naar de studentenhuisvesting van het Landbouwbelaang. Waar duurzaamheid en lokale betrokkenheid centraal staat, dat proef en zie je terug in de samenwerkingen.
Typologie	Transparante plek voor experimentele ambacht en korte ontmoeting. Een multifunctionele ruimte waar (buurt)bewoners kunnen genieten van versgebakken brood en heerlijke ambachtelijke lekkernijen. De plek waar mensen elkaar treffen en waar je betaalbare ambachtelijke producten van hoge kwaliteit kunt kopen. Met een <u>zichtbare bakkerij</u> toont het vakmanschap tot in details. Hier staat maken centraal, i.p.v. consumeren.
Servicelevel en gastheerschap	Quick service functie: snel, deskundig en vriendelijk. Je kunt hier terecht voor een snelle en efficiënte service aan de counter. De medewerkers hebben kennis van de ambachtelijke producten en staan je vriendelijk te woord.
Gemeenschaps-waarde	Snelle en ongedwongen ontmoetingsplek voor buurtbewoners. De ideale plek om een vers broodje te halen voor een wandeling langs de Maas en een plek waar lokale ambachten <u>elkaar versterken</u> .
Onderscheidend vermogen	Puur, lokaal en betaalbaar vakmanschap. De kracht van deze micro-bakkerij en traiteur ligt in het ambachtelijke karakter, no-waste mentaliteit, focus op lokale ingrediënten, vertrouwde aanbod zonder poespas en de uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding.
Referentie	Kometen Brood & Café Amsterdam, Wèk Desembakkerij Bunde, Lille Bakery Kopenhagen, Le Salonard Maastricht



Ambachtelijke entree voor de buurt
Een ode aan de makers





Concept verdieping

F&B focus & referentie

Het toekomstige eet- en drinkaanbod van Landbouwbelang (LBB) begint bij de ambachtelijke micro-bakkerij en traiteur aan de entree van het gebouw. Hier worden de wensen van de doelgroep tastbaar gemaakt. Dit is geen doorsnee bakkerij, maar een plek waar vakmanschap zichtbaar wordt beleefd.

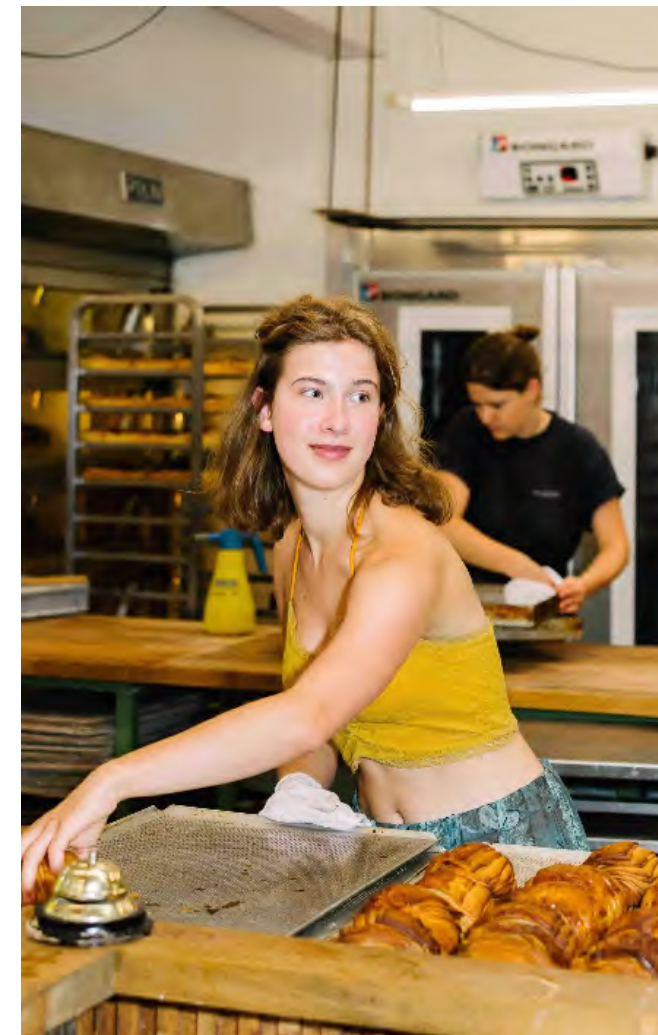
Elke ochtend worden hier verse broden gebakken door bakkers die hun ambacht verstaan. Je komt er voor je zuurdesembrood, lokale delicatessen of een kop koffie met de krant aan het raam. Voor de een een dagelijkse gewoonte, voor de andere een inspirerende tussenstop.

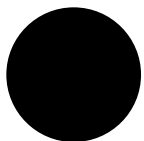
Hier draait alles om aandacht voor product en proces, met een sterke focus op duurzaamheid.

Deze plek is een ode aan de maakcultuur die historisch verbonden is aan LBB. Ambacht, herkomst en duurzaamheid vormen hier de rode draad. Er wordt bewust kleinschalig geproduceerd met lokale ingrediënten: van graan tot koffieboon. Niet voor de massa, maar met ambacht voor kwaliteit en minimale verspilling. Deze plek maakt ruimte voor vernieuwing en bewuste keuzes. De micro-bakkerij en traiteur staat niet alleen symbool voor goed eten, maar ook voor de visie van LBB, een plek waar duurzame waarden, lokale makers en menselijke maat samenkomen in een eigentijdse setting.

Referentie: Wèk Desembakkerij, Bunde

Een inspirerend voorbeeld is Wèk Desembakkerij. Hier worden broden gebakken van eigen desem volgens authentieke principes. Naast de bakkerij biedt Wèk ook een café, winkel en ruimte voor workshops waar bezoekers kunnen leren, proeven en meedoen. Precies zoals LBB dat voor ogen heeft.

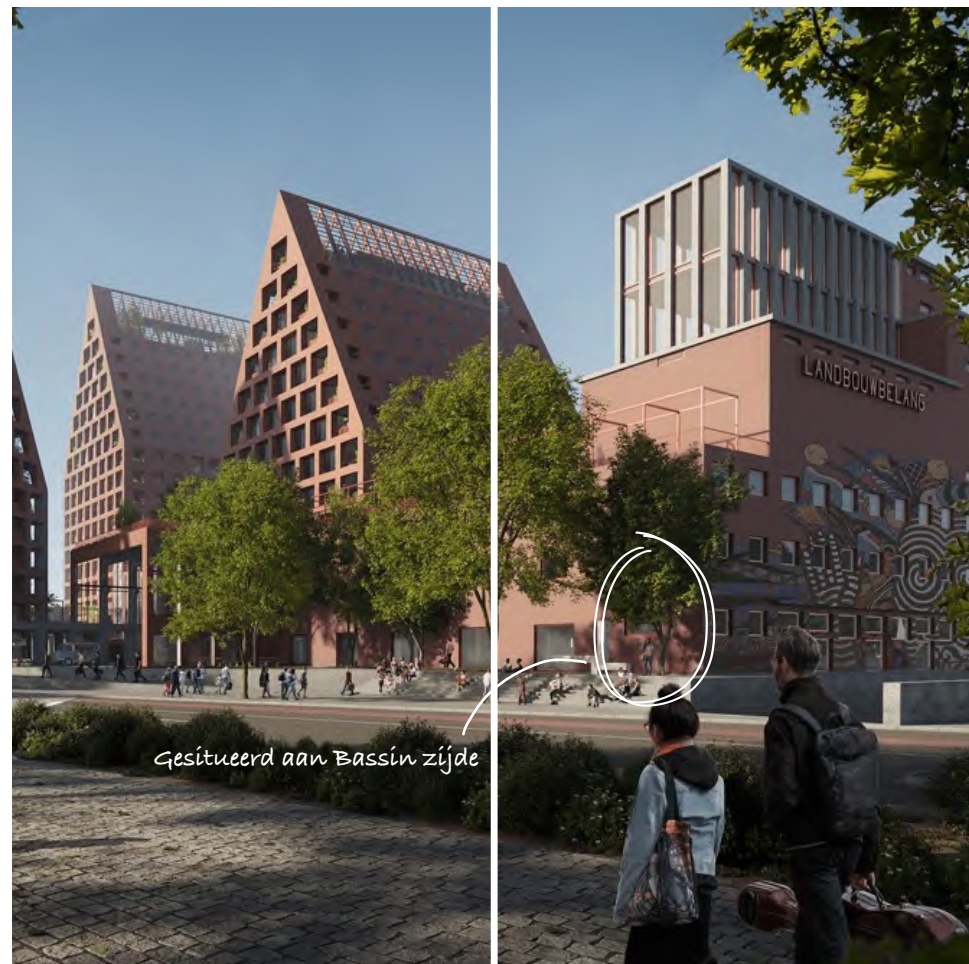


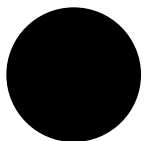


Conceptontwikkeling

Functionele omschrijving

Microbakkerij	72 m² verhuurbare vloeroppervlakte
<i>Functie omschrijving</i>	De microbakkerij betreft een burgerichte ambachtelijke voorziening, gericht op de productie en verkoop van dagverse broodproducten en lichte traiteurwaren. Het bakproces is zichtbaar en vormt een essentieel onderdeel van de beleving. De functie heeft een uitgesproken dagkarakter en ondersteunt het dagelijks gebruik van het gebied door bewoners, studenten en medewerkers.
<i>Ruimtelijke verdeling</i>	- o Productie en bakproces: ca. 30 m² VVO - o Verkoop en korte verblijfsruimte: ca. 30 m² VVO - o Ondersteunende ruimten: ca. 12 m² VVO
<i>Zitplaatsen</i>	Uitgaande van 1,5 m ² per zitplaats bedraagt het maximaal aantal zitplaatsen circa 20.
<i>Gebruik en begrenzing</i>	- o Openingstijden (max.): 07:00-23:00 uur; - o Geen uitgaans- of nachtfunctie; - o Geen alcoholverstrekking; - o Geen evenementen of versterkte muziek; - o Geen terras.
<i>Juridische duiding</i>	Ambachtelijke dagvoorziening, passend binnen horecacategorie 2 (volgens gemeentelijk duiding).
<i>Passend bij Sphinx</i>	Uniek: zichtbare ambachtelijke productie + traiteur; geen reguliere lunchroom - maken in plaats van consumeren Kwaliteit: dagvers, lokaal, no-waste; rustige exploitatie Gewild: bewoners + studenten; dagelijkse behoefte (ontbijt/lunch/grab&go) Bijzonder: gelegen in het industriële erfgoed waar voorheen landbouwproducten werden opgeslagen en verpakt. Het aanwezige industriële betonnen casco blijft deels zichtbaar in de zaak en geeft een uniek karakter.





Conceptontwikkeling

Conceptueel raamwerk

proeflokaal van
lokale wijnen

Conceptueel raamwerk	2. Wijnatelier – 125 m²
Programma	Een kleinschalige wijnatelier die de rijkdom van de regio viert, met wijnen van onder andere <u>Apostelhoeve en Raarberg</u> . Het is een kleinschalige leer- en proefsetting in de namiddag en vroege avond, waar lokale wijnmakers een podium krijgen en liefhebbers wijncursussen kunnen volgen. Bij de wijnen worden bijpassende kleine gerechten (cursus/ proeverij) geserveerd, in samenwerking met de traiteur van de micro-bakkerij. Geen traditionele wijnbar, maar een educatieve plek voor wijnen uit de regio in een ruwe en industriële omgeving.
Typologie	Deze plek fungeert als wijnatelier met proef- en cursusruimte, met een sterk lokaal karakter. De plek is gericht op wijneducatie, begeleidde <u>proeverijen</u> en het verzorgen van wijncursussen. De ligging, met een <u>zonnig terras</u> maakt de plek ideaal om de dag af te sluiten.
Servicelevel en gastheerschap	De service is persoonlijk, deskundig en laagdrempelig. Gastvrijheid staat centraal, waarbij het team gasten begeleidt in hun wijnkeuze en verrassende combinaties aanreikt. Met aandacht voor kwaliteit zonder formeel te worden sluit deze plek goed aan bij de omgeving.
Gemeenschaps-waarde	Het Wijnatelier versterkt de regionale identiteit door lokale wijnen en <u>Limburgse</u> producten. Het is een <u>sfeervolle ontmoetingsplek</u> voor bewoners en mensen uit de omgeving die interesse hebben in lokale wijnen en zich verder willen ontwikkelen.
Onderscheidend vermogen	De kracht van het wijnatelier zit in de combinatie van een lokaal aanbod en de verzorging van wijncursussen/educatie. Hier wordt voor duidelijke specialisatie gekozen door samen te werken met lokale wijnboeren.
Referentie	La Casera Eindhoven, Wijnbar Wiën Weert



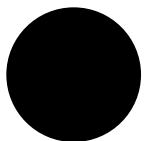
cursussen met
bijpassende gerechten;
lokaal en smaakvol



rechtstreeks van druiven
uit de omgeving!

Wijnatelier om kennis uit te breiden
In samenwerking met lokale producenten





Concept verdieping

F&B focus & referentie

Het wijnatelier is een plek waar vakmanschap, ontmoeting en educatie samenkomen. Met een uitgesproken focus op Limburgse wijnen biedt deze plek niet alleen ruimte om te proeven, maar vooral om te leren. Lokale wijnmakers krijgen hier een podium om hun verhalen te delen en gasten mee te nemen in de wereld achter het glas. De wijnen uit de regio zijn per glas te proeven, waardoor bezoekers op een toegankelijke manier kennismaken met de diversiteit, kwaliteit en het ambacht van de Limburgse wijnbouw.

Door middel van begeleide proeverijen, thematische wijnmomenten en cursussen groeit het wijnatelier uit tot een leeromgeving voor zowel beginnende als gevorderde wijnliefhebbers. Kennisoverdracht staat centraal: van druivenrassen en terroir tot vinificatie en smaakontwikkeling.

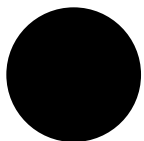
Een podium voor makers, een leerplek voor liefhebbers.

Het wijnatelier combineert een laagdrempelige sfeer met een hoog kwaliteitsniveau en vormt daarmee een ode aan de makers en hun verhalen. De gastheer fungeert niet alleen als adviseur, maar ook als verteller en begeleider: gasten worden meegenomen in het proces van druif tot glas en krijgen handvatten om bewuster te proeven en te kiezen. Bezoekers kunnen kiezen voor een los glas, een fles of een zorgvuldig samengestelde proeverij, waarbij telkens context en uitleg worden geboden.

Referentie: La Casera, Eindhoven

Een passende referentie is La Casera in Eindhoven: een toegankelijke, maar hoogwaardige plek met een sterke focus op wijnen en kennisdeling. De beleving is vergelijkbaar: intiem, gastvrij en inhoudelijk onderbouwd. Deskundig advies, persoonlijke toelichting en zorgvuldig gekozen delicatessen zorgen voor een totaal ervaring waarin educatie en beleving elkaar versterken.

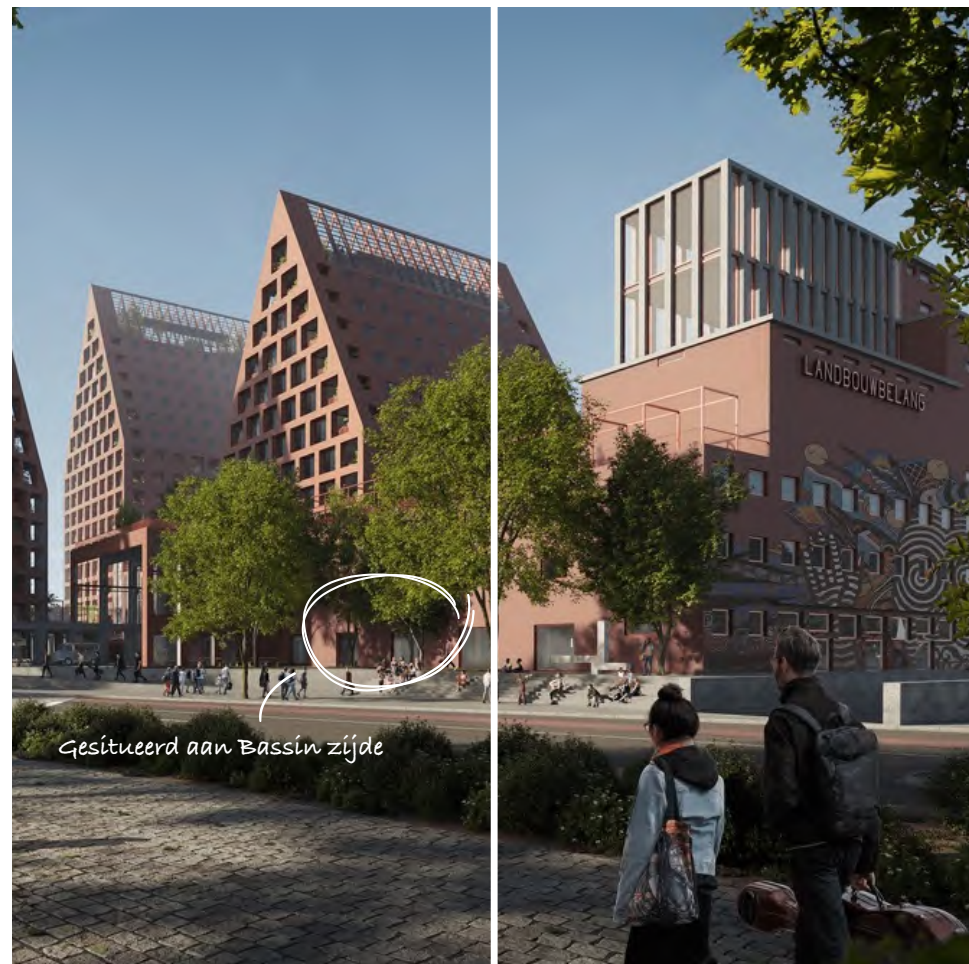


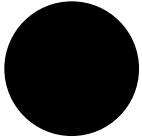


Conceptontwikkeling

Functionele omschrijving

Wijnatelier	125 m² verhuurbare vloeroppervlakte
<i>Functie omschrijving</i>	De functie wordt gepositioneerd als een wijnatelier met ondergeschikte proef- en cursusruimte, gericht op wijneducatie, begeleide proeverijen en het verzorgen van wijncursussen, waaronder WSET-certificeringen. Er is geen sprake van detailhandel. De publieksfunctie is educatief van aard, maar ook toegankelijk voor enkel een glas wijn.
<i>Ruimtelijke verdeling</i>	○ Zit- en verblijfsruimte: ca. 75 m² VVO ○ Proef- en cursusruimte: ca. 35 m² VVO (min. conform wettelijke eis) ○ Ondersteunende ruimten: 15 m² VVO ○ Terras: maximaal 72 zitplaatsen
<i>Zitplaatsen</i>	Uitgaande van 1,8 m² per zitplaats bedraagt het max. 50 zitplaatsen.
<i>Gebruik en begrenzing</i>	○ Openingstijden (max.): 13:00-23:00 uur; ○ Sluiting uiterlijk 23.00 uur; ○ Geen evenementen, feesten of versterkte muziek; ○ Geen nachtfunctie.
<i>Juridische duiding</i>	Educatief- horeca gerelateerde functie met drankverstrekking, passend binnen horecacategorie 3 (<i>volgens gemeentelijk duiding</i>).
<i>Passend bij Sphinx</i>	Uniek: wijneducatie en certificering (WSET) + begeleide tastings; geen traditionele wijnbar Kwaliteit: inhoudelijke programmering, kleine groepen, rustige setting Gewild: sluit aan op bourgondische regio met educatiecomponent Bijzonder: 'leren' als hoofdfunctie, proeven functioneel gekoppeld aan educatie. Gelegen in het industriële erfgoed waar voorheen landbouwproducten werden opgeslagen en verpakt. Het aanwezige industriële betonnen casco blijft deels zichtbaar in de zaak en geeft een uniek karakter. De zakkenglijbaan blijft behouden wat zorgt voor een unieke sfeer.





Conceptontwikkeling

Conceptueel raamwerk

zonder poespas, een informele
"kantine" die er ook is voor bewoners

Conceptueel raamwerk	3. Kantine – 123 m²
Programma	Een bruisende ontmoetingsplek. Dé plek waar de dynamiek van Hogeschool Zuyd overvloedt in een gastvrije omgeving. Studenten, jong professionals en creatieve geesten vinden hier een gemeenschappelijke huiskamer voor verse koffie, een voedzaam ontbijt en smaakvolle lunch.
Typologie	prijs- kwaliteit passend bij studenten Ruimte voor verbinding, groei en ontspanning. Het overstijgt de functionaliteit van een traditionele horecagelegenheid; het is een dynamische verblijfs- en studieruimte met een uitnodigende en gastvrije sfeer en duurzaam karakter. De flexibele inrichting biedt de mogelijkheid om de capaciteit aan te passen aan de wisselende behoeften gedurende de dag. verminderen van afval en voedselverspilling
Openingstijden	Geopend tijdens openingstijden van de hogeschool. Buiten deze tijden kan de Kantine zelfstandig opereren, waardoor het ook in de weekenden een aantrekkelijke plek blijft voor omwonenden.
Servicelevel en gastheerschap	Verbondenheid en toegankelijkheid als kernwaarden. Iedereen zal zich hier onmiddellijk welkom voelen. De sfeer is open en inclusief.
Gemeenschaps-waarde	Verbindende plek voor studenten en bewoners, met een nadruk op sociale cohesie voor studenten. De plek biedt ruimte voor spontane ontmoetingen en vormt een vaste, gezellige plek voor de dagelijkse lunch van studenten. Deze plek is de huiskamer van Hogeschool Zuyd.
Onderscheidend vermogen	Kantine van de omgeving, waar je geniet van een gezonde lunch op het verhoogde terras, met een prachtig uitzicht op de Maas. Een plek waar mensen elkaar ontmoeten, de dag starten, in een rustige hoek de laptop openklappen en samenwerken aan creatieve projecten.
Referentie	De Kwekerij Utrecht, De Brandweerkantine, Grand Café LIVING, Amsterdam

gelegen naast HKU

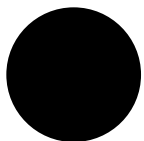


Kantine van Zuyd als huiskamer
Hier mag iedereen gewoon zijn



2. Conceptontwikkeling





Concept verdieping

F&B focus & referentie

Aan de Maas en naast de hogeschool ligt deze plek die bruist van mogelijkheden! Een plek waar studenten, buurtbewoners en voorbijgangers samenkomen in een sfeer die voelt als thuis komen. De Kantine van Zuyd is geen doorsnee horeca: het is een warme, toegankelijke plek voor Sphinxkwartier. Of je komt werken met je laptop, langskomt met je kinderen of gewoon even aanschuift voor een praatje met je buurvrouw.

Hier draait alles om eenvoud, kwaliteit en verbinding. Een voedzaam ontbijtje, een smakvolle lunch of gewoon een eerlijke kop koffie. Betaalbaar, lokaal en met uitzicht op het water. Duurzaam genieten, zonder poespas. In de kantine ontstaan ideeën, soms aan tafel en soms via een notitie op het prikbord. Deze plek verbindt mensen en zorgt ervoor dat er met lokale en seizoensgebonden producten gekookt wordt, dat is goed voor de buurt en de portemonnee.

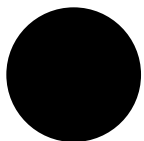
De kantine van Zuyd is een toegankelijke plek voor studenten, waar ook bewoners, creatievelingen en toevallige passanten erg welkom zijn.

Overdag is de Kantine van Zuyd een levendige plek, maar aan het einde van de dag sluiten de deuren. Voor het diner schuif je aan bij de burens.

Referentie: Grand Café LIVING, VU Amsterdam

Een inspirerend voorbeeld is Grand Café LIVING, gelegen midden op het studententerrein van de VU in Amsterdam. Zij presenteren zich als de huiskamer van de campus: een toegankelijke, bruisende ontmoetingsplek voor iedereen. Het café leent zich perfect voor een snelle koffie, een goed ontbijt of een gezonde lunch. In de keuken ligt de nadruk op “brain food”, met gerechten die zowel duurzaam als voedzaam zijn. Bovendien beschikt LIVING over diverse ruimtes die geschikt zijn voor vergaderingen, presentaties en inspiratiesessies.

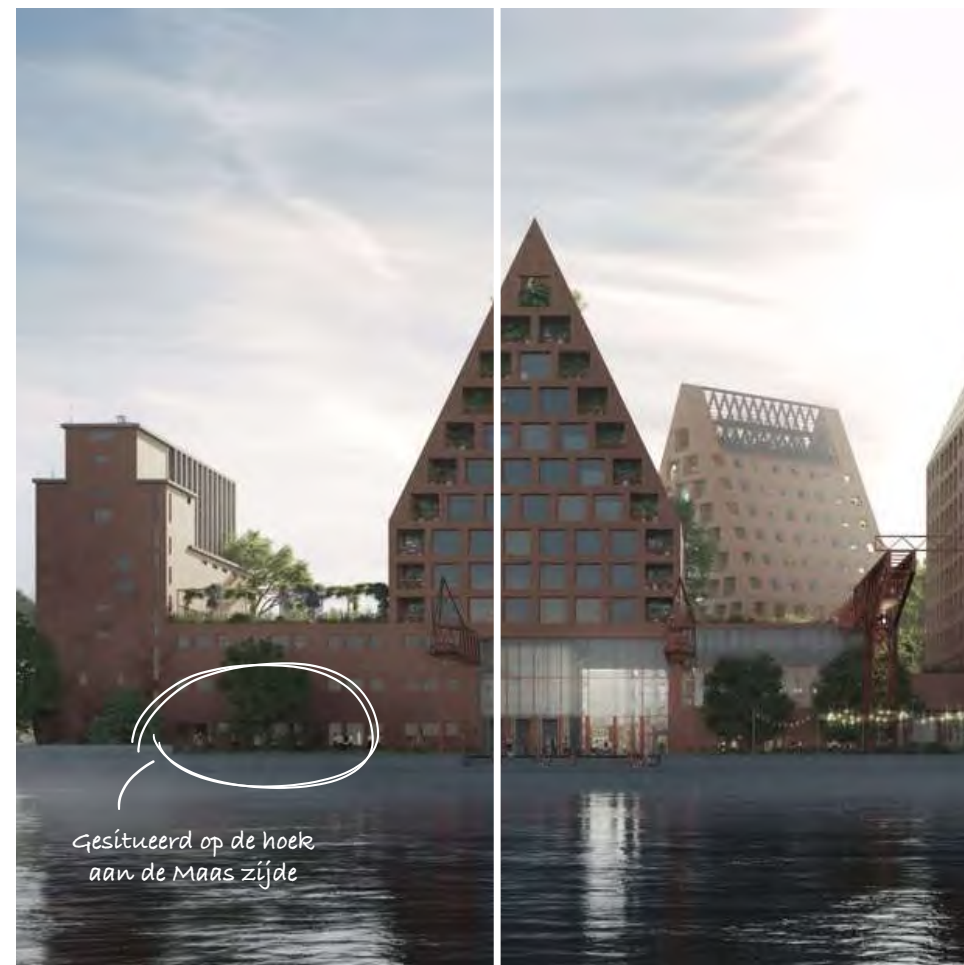


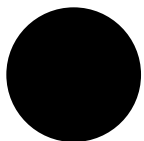


Conceptontwikkeling

Functionele omschrijving

Kantine van Zuyd	123 m² verhuurbare vloeroppervlakte
<i>Functie omschrijving</i>	De Kantine van Zuyd is een onderwijsgebonden voorziening, primair bedoeld voor studenten en medewerkers van Hogeschool Zuyd. De ruimte faciliteert ontmoeting, verblijf en individueel werken in een rustige setting, passend bij hedendaagse vormen van hybride en remote werken.
<i>Ruimtelijke verdeling</i>	○ Zit- en verblijfsruimte: ca. 75 m² VVO ○ Pantry/uitgifte en spoel: 25 m² VVO ○ Ondersteunende ruimten: 23 m² VVO
<i>Zitplaatsen</i>	Uitgaande van 1,5 m² per zitplaats bedraagt het max. 60 zitplaatsen.
<i>Gebruik en begrenzing</i>	○ Doordeweeks: onderwijsuren; ○ Weekend: ontbijt en lunch; ○ Sluiting uiterlijk 23.00 uur; ○ Geen alcoholverstrekking; ○ Geen evenementen of versterkte muziek; ○ Terras: maximaal 68 zitplaatsen.
<i>Juridische duiding</i>	Onderwijsvoorziening met beperkte publieksfunctie, horeca is ondergeschikt en passend binnen horecacategorie 2 (volgens gemeentelijk duiding).
<i>Passend bij Sphinx</i>	Uniek: onderwijs gebonden ontmoetings- en studieruimte Kwaliteit: rustige werk-/studieomgeving, betaalbare, gezonde kaart, duidelijke huisregels: huiskamer van Hogeschool Zuyd Gewild: primaire behoefte Zuyd + beperkte buurtfunctie weekend Bijzonder: faciliteert hybride werken, versterkt campusfunctie in de plint. Gelegen in industrieel erfgoed waar het rauwe karakter deels zichtbaar blijft en met zicht op de Maas een bijzondere plek voor een koffie to go op de trappen naar de Maas.





Conceptontwikkeling

Conceptueel raamwerk

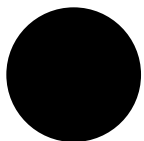
Conceptueel raamwerk	4. Microbrouwerij met proeflokaal – 294 m ²
Programma	Dit is een ambachtelijke microbrouwerij waar bierproductie en consumptie samenkomen in een ongedwongen, industriële en uitnodigende sfeer. Bezoekers zien het brouwproces van dichtbij, nemen deel aan proeverijen en genieten van de begeleidende proeverijen. Brouwtours maken het verhaal compleet. Het is een plek waar ontspanning en ontmoeting samenkomen, waar gesprekken ontstaan en nieuwe ideeën borrelen in educatieve setting.
Typologie	Een microbrouwerij met een proeflokaal en een toegankelijke buitenplaats. De plek fungeert als verlengde van de leeromgeving die gericht is op het versterken van het <u>community gevoel</u> . Een omgeving waar vakmanschap tastbaar is, maken staat daardoor centraal.
Servicelevel en gastheerschap	Quick Service: laagdrempelig, informeel en gericht op vakmanschap, uitleg en proefmomenten. Personeel dat aansluit bij de jonge en diverse doelgroep en kennis heeft van producten en brouwproces.
Gemeenschaps-waarde	Deze omgeving bevordert sociale verbinding binnen én buiten de hogeschool en stimuleert de ontwikkeling van een levendige gemeenschap die verschillende doelgroepen op uiteenlopende momenten samenbrengt.
Onderscheidend vermogen	Het 'sticky concept'-principe vergroot de waarde van de plek als <u>uitnodigende omgeving</u> voor spontane ontmoeting en ontspanning. Tegelijkertijd ondersteunt het een open en leerzame beleving waarin vakmanschap zichtbaar en toegankelijk wordt gemaakt.
Referenties	Stadsbrouwerij De Prael (Amsterdam & Den Haag), Kompaan Thuishaven Binckhorst

industriële, robuust en
hufteer-proof!



Microbrouwerij waar je **proeft en leert!**
Informeel omgeving voor bierliefhebbers en vakmanschap





Concept verdieping

F&B focus & referentie

Bij de ambachtelijke microbrouwerij draait het om educatie en vakmanschap! Bier wordt gebrouwen voor en door Maastrichtenaren. Het is een plek waar productie en beleving samenkomen en waar bezoekers onderdeel worden van het proces: zichtbaar en tastbaar.

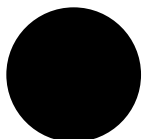
Tanks, ketels en geuren vullen de ruimte waar brouwmeesters dagelijks werken aan nieuwe smaken. Tijdens een tour komt het verhaal achter de bieren tot leven. De route voert recht door de brouwerij waarbij elke stap van het proces beleefd wordt. Van het eerste schroten tot het bottelen van het eindresultaat. Daarna zijn de resultaten te proeven in het proeflokaal. Een toegankelijke plek waar je kunt genieten van frisse blondjes of stevige specials, op de tap zijn alle bieren verkrijgbaar!

Op deze plek komt productie en consumptie samen in een industriële en experimentele omgeving!

Referentie: Kompaan Thuishaven, Binckhorst Den Haag

Een treffend voorbeeld is Kompaan Thuishaven in Den Haag, waar brouwen en beleven hand in hand gaan aan de waterkant van de Binckhaven. Deze stadsbrouwerij biedt een totaalervaring: gasten proeven er niet alleen de bieren, maar ervaren ook het verhaal erachter. Van smaakvolle bier-spijscombinaties en een proeflokaal. Alles draagt hier bij aan de beleving! Het concept sluit goed aan bij de waarden en ambities die binnen het Sphinxkwartier centraal staan.

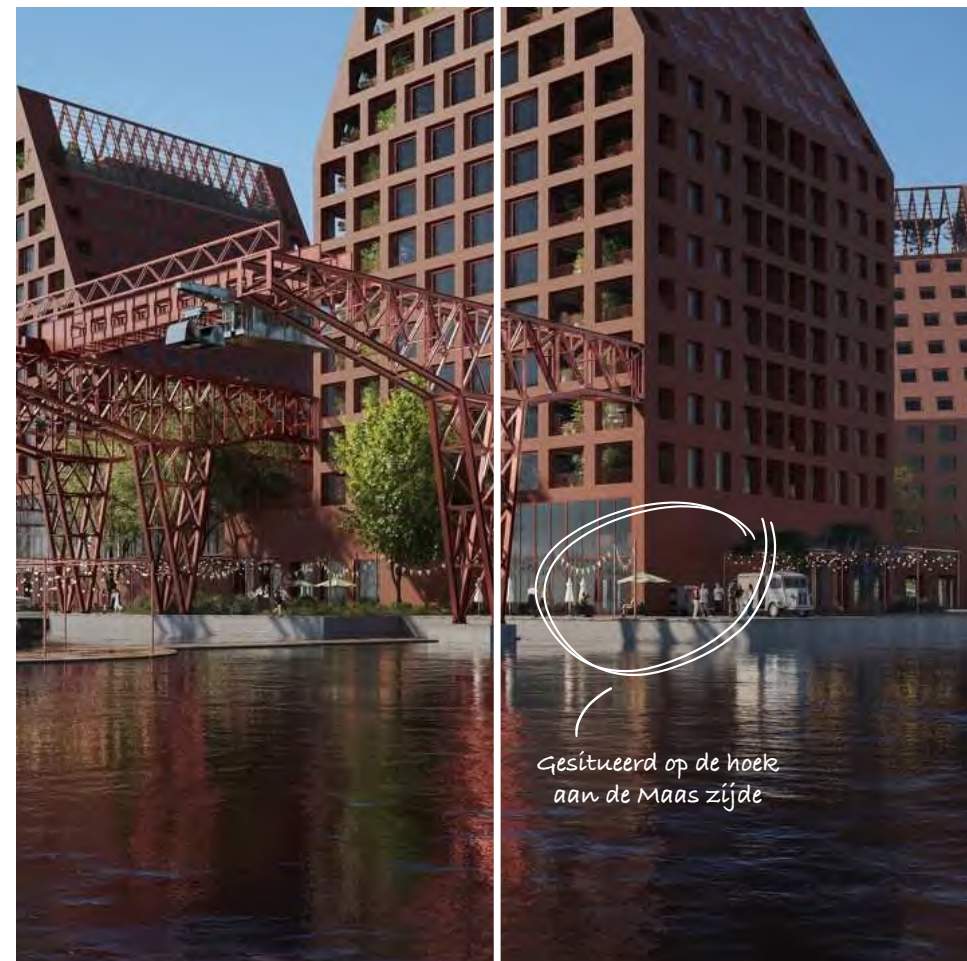


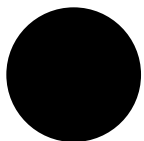


Conceptontwikkeling

Functionele omschrijving

Microbrouwerij met proeflokaal	294 m² verhuurbare vloeroppervlakte
Functie omschrijving	De functie wordt gepositioneerd als een ambachtelijke microbrouwerij met proeflokaal, waarbij het brouwproces, vakmanschap en educatie centraal staan. De primaire functie betreft de productie van bier, het proeflokaal is ondergeschikt en ondersteunend.
Ruimtelijke verdeling	- Productie- en brouwproces: ca. 140 m² VVO - Zit- en verblijfsruimte proeflokaal: ca. 110 m² VVO - Ondersteunende ruimten: ca. 44m² VVO
Zitplaatsen	Uitgaande van 1,5 m² per zitplaats bedraagt het maximaal aantal zitplaatsen circa 90.
Gebruik en begrenzing	- Dag- en avondfunctie; - Openingstijden: 12.00-23.00 uur; - Geen evenementen, feesten, dans of versterkte muziek; - Terras: maximaal 168 zitplaatsen; - Geen nachtfunctie.
Juridische duiding	Productiegerichte horecafunctie, passend binnen horecacategorie 3 (volgens gemeentelijk duiding).
Passend bij Sphinx	Uniek: lokale productie, experimentele bieren, zichtbaar proces, rondleidingen, proeven; geen regulier biervcafé Kwaliteit: ambachtelijke brouwkwaliteit, transparant proces Gewild: city explorers, studenten; 'experience' met vakmanschap Bijzonder: aan de kade waar voorheen de landbouwproducten vanuit de schepen werden aangevoerd. Met zicht op de industriële kranen en over de Maas zorgt dat de ambachtelijke microbrouwerij hier goed aansluit bij historie en hedendaagse experimentele en ambachtelijke omgeving.





Conceptontwikkeling

Conceptueel raamwerk

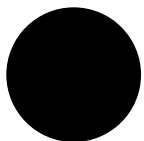
Focus op seizoen groenten

Conceptueel raamwerk	6. Plant-forward restaurant – 245 m²
Programma	Het restaurant is een eigentijdse eetplek voor de nieuwe eetcultuur, waar groenten en seizoensproducten de hoofdrol spelen. De keuken werkt vanuit het ritme van seizoenen en laat zien hoe plantaardige ingrediënten op een verrassende manier kunnen worden bereid. Lunch en diner staan centraal, met ruimte voor een kwalitatief eetmoment
Typologie	Een sfeervol restaurant met een serene uitstraling en een duidelijke focus op eten en beleving aan tafel. De sfeer is ingetogen en verzorgd. Het interieur ondersteunt het concept: natuurlijk, tijdloos en met aandacht voor materialen. De keuken is zichtbaar aanwezig in het verhaal, maar niet dominant in de ruimte.
Openingstijden	Dagelijks geopend, met focus op avonduren. Van donderdag tot en met zondag ook geopend voor lunch.
Servicelevel en gastheerschap	Persoonlijk, <u>deskundig</u> , met een rustige en open benadering. Het team begeleidt gasten in hun keuze en licht het groentegedreven karakter van de kaart toe. Gastheerschap draait om aandacht en kwaliteit.
Gemeenschaps-waarde	Het restaurant draagt bij aan een bewustere eetcultuur door de nadruk te leggen op seizoensproducten, <u>plantaardig koken</u> en lokale herkomst. Het is een plek waar bewoners en bezoekers samenkomen. De functie is aanvullend op de buurt: uitnodigend en toegankelijk voor een avondje uit.
Onderscheidend vermogen	De kracht van het concept zit in de duidelijke keuze voor groenten als uitgangspunt, waarbij met <u>respect</u> voor dier vis of vlees waar nodig wordt toegevoegd. Het biedt een verfijnde eetervaring die vernieuwend aanvoelt binnen het horecalandschap van Maastricht.
Referentie	Konijnenvoer Arnhem, FRANK Eindhoven



De kracht van het seizoen op je bord
Een vernieuwende plek voor het Sphinxkwartier





Concept verdieping

F&B focus & referentie

In het plant-forward restaurant staat het bord centraal. Dit is een groentegedreven eetplek waar het seizoen het tempo bepaalt en waar plantaardige ingrediënten het uitgangspunt vormen. Groenten spelen hier de hoofdrol, bereid met vakmanschap en creativiteit. Wanneer vlees of vis wordt toegevoegd, gebeurt dit bewust en in beperkte mate: als versterking van het gerecht, afkomstig uit duurzame bronnen.

Het restaurant is een verfijnde plek voor lunch en diner. Bewoners van The M schuiven hier aan voor een ontspannen maaltijd, zakelijke gasten vinden er een stijlvolle setting voor een lunch en 's avonds is het een vanzelfsprekende plek om de dag af te sluiten in stijl met goed eten. De keuken werkt strikt met seizoensgebonden en laat zien hoe groenten in al hun verschijningsvormen een verrassende maaltijd vormen.

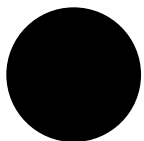
Groenten zijn hier het vertrekpunt, alles wat volgt is een weloverwogen keuze.

Het draagt bij aan een eigentijdse eetcultuur waarin genieten en verantwoordelijkheid samen gaan. Het is een plek waar kwaliteit vooropstaat, waar seizoenen leidend zijn en waar smaak altijd het vertrekpunt blijft. Geen trends, maar overtuiging en balans.

Referentie: Konijnenvoer, Arnhem

Konijnenvoer in Arnhem is een sterke referentie voor deze benadering: een restaurant waar groenten het uitgangspunt zijn en waar incidenteel gebruik wordt gemaakt van vlees of vis wanneer dit het gerecht verdiept. De combinatie van creativiteit, seizoensgericht koken en een toegankelijke sfeer laat zien hoe een plant-forward concept breed kan aanspreken en inhoudelijk sterk blijft.

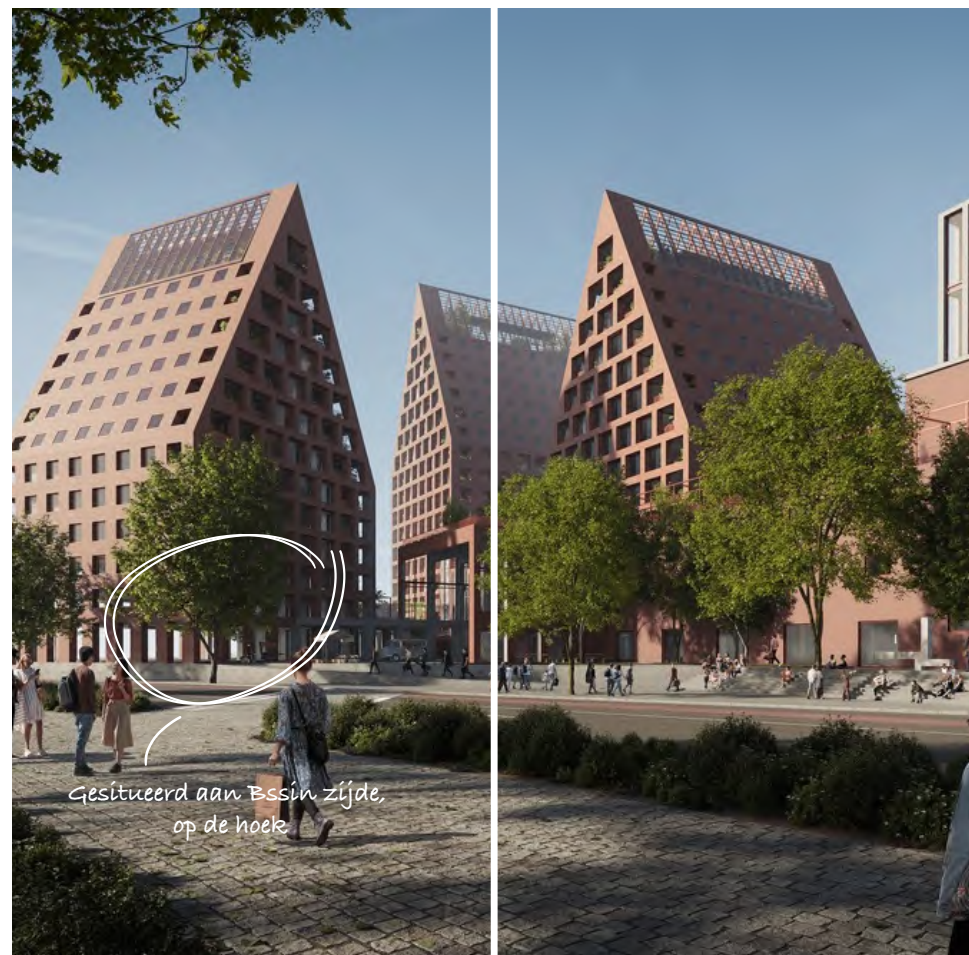


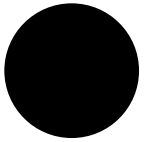


Conceptontwikkeling

Functionele omschrijving

Plant-forward restaurant	245 m² verhuurbare vloeroppervlakte
Functie omschrijving	Het restaurant wordt gepositioneerd als een groentegedreven, seizoensgericht eetconcept, waarbij plantaardige gerechten leidend zijn. Het betreft een regulier restaurant met rustige uitstraling, gericht op lunch en diner.
Ruimtelijke verdeling	○ Zit- en verblijfsruimte: ca. 125 m² VVO ○ Keuken en spoel: ca. 85 m² VVO ○ Ondersteunende ruimten: ca. 44m² VVO
Zitplaatsen	Het restaurant beschikt over maximaal 80 zitplaatsen
Gebruik en begrenzing	○ Lunch en diner; ○ Openingstijden: 12.00-23.00 uur; ○ Geen evenementen, dans of nachtfunctie; ○ Terras: maximaal 56 zitplaatsen.
Juridische duiding	Reguliere restaurantfunctie, passend binnen horecacategorie 2 (volgens gemeentelijk duiding).
Passend bij Sphinx	Uniek: groente gedreven en seizoensleidend; afwijkend van klassieke brasserieformats in centrum/Bassin. Draagt bij aan nieuwe eetcultuur. Kwaliteit: culinaire focus, rustige ambiance, geen bar-/uitgaansstrategie Gewild: bewoners + young professionals; vraag naar gezond en duurzaam diner- en lunchaanbod Bijzonder: aan de ene kant kijkt het restaurant uit over de historische sluis naar de industriële binnenhaven aan de andere kant is er zicht op de voormalige kunstmestloods die wordt omgebouwd naar een binnenstraat die het Bassin verbindt met de Maas en het hart vormt van het plan.





Concept verdieping

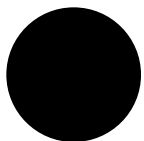
Conceptuele samenvatting

Hoe dit programma Sphinx scherper maakt:

Dit programma maakt het profiel van het Sphinxkwartier concreet en herkenbaar. De functies sluiten aan op de plek, ondersteunen wonen, onderwijs, sport en cultuur, en blijven in schaal en gebruik zorgvuldig begrensd. Tegelijk voegen zij iets toe wat in de binnenstad nog beperkt aanwezig is: een mix van maken, leren, experimenteren en verblijven. Met concepten als een microbakkerij, microbrouwerij, wijnatelier, kantine en plant-forward restaurant ontstaat geen duplicatie van bestaand horeca-aanbod, maar een aanvulling die past bij het **creatieve, industriële, ruwe en ambachtelijke karakter van Sphinx**.

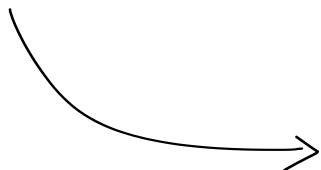
Daarmee is het programma niet alleen onderscheidend, maar ook gewild. Het spreekt studenten, young professionals, buurtbewoners en bezoekers aan, juist door de combinatie van dagelijkse bruikbaarheid en eigenheid. De kwaliteit zit in vakmanschap, gastheerschap en zorgvuldig uitgewerkte concepten met een duidelijke identiteit. Het bijzondere is dat het industrieel erfgoed van Landbouwbelang zo een nieuwe betekenis krijgt, zonder uitgaans-, feest- of nachtkarakter. Zo wordt Sphinx scherper herkenbaar als een creatief, ambachtelijk en stedelijk gebied met een eigen DNA.





Contact

Let's stay in touch



Onze huidige naam dekt niet meer volledig de lading van wat wij doen, daarom krijgen onze activiteiten op het gebied van project- en gebiedsontwikkeling een eigen naam:

PLINT

Binnenkort meer op www.plintdevelopment.com



Uitwerking concept – Ambachtelijke microbakkerij met traiteurfunctie

A. Algemene gegevens

Datum	12 maart 2026
Aanvrager (organisatie / persoon)	ELBEEBEE BV
Contactpersoon	
Adres	
Postcode en plaats	
Telefoonnummer	
E-mailadres	
Locatie initiatief	Landbouwbelang / The M – Maastricht
Bestemming volgens Omgevingsplan / (voorheen) bestemmingsplan	Industrie; wordt gewijzigd via BOPA

B. Omschrijving initiatief

Buurtgerichte ambachtelijke microbakkerij met dagverse productie en lichte traiteurwaren (to-go en beperkt verblijf). Het bakproces is zichtbaar en vormt onderdeel van de identiteit van de plint. De functie is expliciet een dagvoorziening (ochtend/middag) en ondersteunt het dagelijks gebruik door bewoners, studenten en gebruikers van Landbouwbelang / The M.

Maximaal aantal zitplaatsen: 20.

Openingstijden (max.): 07:00–23:00 uur.

Uitgangspunten: dagfunctie, geen alcohol, geen evenementen/feesten/partijen; geen nachtfunctie; gebruik is ondersteunend aan de hoofdfuncties binnen The M.

C. Locatie

Landbouwbelang / The M is een gemengd stedelijk gebied met wonen, onderwijs (Zuyd), cultuur en sport. De microbakkerij past als dagelijkse plintvoorziening in dit profiel: zij activeert de plint in de ochtend en middag, draagt bij aan sociale veiligheid en ontmoetingskwaliteit, en veroorzaakt door het dagkarakter geen avond- of nachtelijke druk.

D. Uniciteit

Het concept combineert (1) zichtbare ambachtelijke productie op locatie met (2) een kleinschalige verblijfsfunctie. Daarmee onderscheidt het zich van reguliere retailbakkerijen en ketens. De focus ligt op vakmanschap, korte ketens en productkwaliteit; de verblijfsfunctie is ondersteunend en niet horeca-dominant. Dit concept draagt bij aan de identiteit van het Sphinxkwartier als 'rafelrand': rauw, industrieel en experimenteel, met ruimte voor makerscultuur, ambacht en kleinschaligheid (onderscheidend t.o.v. binnenstad/Bassin).

E. Gewild

Doelgroepen: (a) bewoners van Landbouwbelang en omgeving, (b) studenten/medewerkers Zuyd, (c) bezoekers van cultuur/sport in The M. In gemengde gebiedsontwikkelingen is vraag naar laagdrempelige dagvoorzieningen hoog; de microbakkerij vult een dagelijkse behoefte (ontbijt, koffie, lunch) zonder uitgaansfunctie.

F. Kwaliteit

Kwaliteit wordt geborgd door ambachtelijke productie, dagvers aanbod en transparantie van het bakproces. Exploitatie is begrensd: maximaal 20 zitplaatsen, openingstijden 07:00–17:00 uur, geen evenementen en geen versterkte muziek. Daarmee is het concept toetsbaar en handhaafbaar en blijft de impact op de omgeving beperkt.

G. Bijzonder

Bijzonder door de koppeling aan 'maken' en vakmanschap in een gebied met industrieel erfgoed. Het zichtbaar productieproces draagt bij aan identiteit en beleving van de plint, zonder een publieksintensieve avondfunctie te introduceren.

H. Overige opmerkingen

Geen alcoholverstreking. Geen feesten/partijen.

Bijlagen:

- Bijlage A – Functionele omschrijving publieksgerichte voorzieningen (BOPA)
- Bijlage B - 12032026_Landbouwbelang

Uitwerking concept – Wijnatelier met ondergeschikte proef- en cursusruimte (WSET)

A. Algemene gegevens

Datum	12 maart 2026
Aanvrager (organisatie / persoon)	ELBEEBEE BV
Contactpersoon	
Adres	
Postcode en plaats	
Telefoonnummer	
E-mailadres	
Locatie initiatief	Landbouwbelang / The M – Maastricht
Bestemming volgens Omgevingsplan / (voorheen) bestemmingsplan	Industrie; wordt gewijzigd via BOPA

B. Omschrijving initiatief

Wijnatelier met educatieve insteek: begeleidde winetastings en cursussen (waaronder WSET-certificering). De proef- en cursusruimte is bedoeld voor kleinschalige groepen. Het concept is nadrukkelijk géén reguliere wijnbar en géén detailhandel; de kern is educatie en kennisoverdracht.

Maximaal aantal zitplaatsen: 50.

Openingstijden (max.): 13:00–23:00 uur.

Uitgangspunten: educatie van wijn is leidend; geen feesten/evenementen; geen nachtfunctie; gebruik is ondersteunend aan de hoofdfuncties binnen The M.

C. Locatie

De educatieve functie sluit aan bij het gemengde karakter van The M en de aanwezigheid van onderwijs en cultuur. Het gebruik is groepsgewijs en gepland (lessen/tastings), waardoor publieksstromen beheersbaar zijn. Door sluiting om 23:00 uur en het ontbreken van evenementen ontstaat geen uitgaansdynamiek.

D. Unicité

Maastricht kent wijn- en horecazaken, maar een expliciet educatief wijnatelier met certificering (WSET) is onderscheidend in profiel en programmering. Het concept voegt

een 'learning'-component toe aan het aanbod in de stad, in plaats van een reguliere drankgerichte exploitatie. Dit concept draagt bij aan de identiteit van het Sphinxkwartier als 'rafelrand': rauw, industrieel en experimenteel, met ruimte voor makerscultuur, ambacht en kleinschaligheid (onderscheidend t.o.v. binnenstad/Bassin).

E. Gewild

Doelgroepen: studenten/young professionals, hospitality-professionals, geïnteresseerden uit regio. Er is groeiende vraag naar wijnkennis en gecertificeerde opleidingen. De combinatie van cursusruimte en begeleide tastings voorziet in een niche tussen horeca en educatie.

F. Kwaliteit

Kwaliteit wordt geborgd door inhoudelijke programmering (docenten/curriculum), beperkte schaal en duidelijke gebruiksbegrenzings: maximaal 50 zitplaatsen, sluiting uiterlijk 23:00 uur, geen evenementen/feesten, geen versterkte muziek. Alcoholverstreking is functioneel gekoppeld aan proeverij/les en uitsluitend voor gebruik ter plaatse.

G. Bijzonder

Bijzonder door het educatieve karakter en de koppeling aan vakontwikkeling (certificering). Hierdoor ontstaat een rustige, inhoudelijke publieksfunctie die bijdraagt aan diversiteit zonder nacht- of evenementdruk.

H. Overige opmerkingen

Geen detailhandel/retailfunctie. Geen nachtfunctie. Terras: maximaal 72 terraszitplaatsen (uitsluitend zittend gebruik; geen staanplaatsen; geen versterkte muziek; geen evenementen).

Bijlagen:

- Bijlage A – Functionele omschrijving publieksgerichte voorzieningen (BOPA)
- Bijlage B - 12032026_Landbouwbelang

Uitwerking concept – Kantine van Zuyd (onderwijsgebonden ontmoetingsruimte)

A. Algemene gegevens

Datum	12 maart 2026
Aanvrager (organisatie / persoon)	ELBEEBEE BV
Contactpersoon	
Adres	
Postcode en plaats	
Telefoonnummer	
E-mailadres	
Locatie initiatief	Landbouwbelang / The M – Maastricht
Bestemming volgens Omgevingsplan / (voorheen) bestemmingsplan	Industrie; wordt gewijzigd via BOPA

B. Omschrijving initiatief

Onderwijsgebonden kantine/ontmoetingsruimte primair voor studenten en medewerkers van Hogeschool Zuyd. Faciliteert eten/drinken, ontmoeting en rustig verblijf (incl. individueel werken). Beperkte openstelling voor omwonenden (weekend: ontbijt/lunch) is mogelijk, zonder zelfstandige horeca-ambitie.

Maximaal aantal zitplaatsen: 60.

Openingstijden (max.): 07:30–23:00 uur.

Uitgangspunten: geen alcohol; geen avond-/nachtfunctie (geen uitgaansfunctie); geen evenementen/feesten/partijen; gebruik is ondersteunend aan de hoofdfuncties binnen The M.

C. Locatie

De kantine is functioneel gekoppeld aan de onderwijsfunctie in The M. In een gemengd gebied voorkomt een goed georganiseerde campusvoorziening extra verplaatsingen en ondersteunt zij een veilige, levendige plint. Door begrenzing in tijd en programma blijft de impact op wonen beheersbaar.

D. Uniciteit

Geen reguliere horecavestiging, maar een onderwijsvoorziening met beperkte publieksopenstelling. Het concept is daarmee wezenlijk anders dan commerciële horeca: primair ondersteunend aan onderwijs en studie/werkfunctie. Dit concept draagt bij aan de identiteit van het Sphinxkwartier als 'rafelrand': rauw, industrieel en experimenteel, met ruimte voor makerscultuur, ambacht en kleinschaligheid (onderscheidend t.o.v. binnenstad/Bassin).

E. Gewild

Doelgroepen: studenten/medewerkers (primaire behoefte), plus beperkt buurtgebruik voor ontbijt/lunch (secundair). De functie ondersteunt hybride werken en studiegedrag en voorziet in basisvoorziening binnen de campusomgeving.

F. Kwaliteit

Kwaliteit wordt geborgd door rustige inrichting, duidelijke huisregels en begrenzingen: maximaal 60 zitplaatsen, sluiting uiterlijk 23:00 uur, géén alcoholverstrekking, géén evenementen en geen versterkte muziek. Daarmee is toetsing en handhaving eenduidig.

G. Bijzonder

Bijzonder door de combinatie van onderwijs, ontmoeting en (stil)werkfunctie binnen een plintvoorziening, passend bij hedendaagse campus- en gebiedsontwikkelingen.

H. Overige opmerkingen

Geen alcohol. Geen feesten/partijen. Geen nachtfunctie. Terras: maximaal 68 terraszitplaatsen (uitsluitend zittend gebruik; geen staanplaatsen; geen versterkte muziek; geen evenementen).

Bijlagen:

- Bijlage A – Functionele omschrijving publieksgerichte voorzieningen (BOPA)
- Bijlage B - 12032026_Landbouwbelang

Uitwerking concept – Ambachtelijke microbrouwerij met proeflokaal

A. Algemene gegevens

Datum	12 maart 2026
Aanvrager (organisatie / persoon)	ELBEEBEE BV
Contactpersoon	
Adres	
Postcode en plaats	
Telefoonnummer	
E-mailadres	
Locatie initiatief	Landbouwbelang / The M – Maastricht
Bestemming volgens Omgevingsplan / (voorheen) bestemmingsplan	Industrie; wordt gewijzigd via BOPA

B. Omschrijving initiatief

Ambachtelijke microbrouwerij waarbij productie leidend is en een ondergeschikt proeflokaal ondersteunend. Het brouwproces en vakmanschap zijn zichtbaar; het proeflokaal is bedoeld voor proeven en rondleidingscontext, niet voor uitgaans- of evenementhoreca.

Maximaal aantal zitplaatsen: 90.

Openingstijden (max.): 12:00–23:00 uur.

Uitgangspunten: geen evenementen/feesten/partijen; geen versterkte muziek; geen dans; geen nachtfunctie; productie leidend en horeca ondergeschikt; gebruik is ondersteunend aan de hoofdfuncties binnen The M.

C. Locatie

Het concept sluit aan bij de maak- en erfgoedidentiteit van Landbouwbelang/Sphinxkwartier. Productie op locatie past in het industriële karakter. Door begrenzing van openingstijden en het uitsluiten van evenementen is inpassing in een gemengd woon-onderwijsgebied mogelijk.

D. Uniciteit

Het onderscheid zit in de combinatie van lokale productie, zichtbaarheid van het proces en educatieve component (rondleiding/proeven). Daarmee wijkt het af van een regulier biercafé: de kern is 'maken' en uitleg, niet 'drinken als hoofddoel'. Dit concept draagt bij aan de identiteit van het Sphinxkwartier als 'rafelrand': rauw, industrieel en experimenteel, met ruimte voor makerscultuur, ambacht en kleinschaligheid (onderscheidend t.o.v. binnenstad/Bassin).

E. Gewild

Doelgroepen: bewoners/gebruikers van The M, bezoekers van cultuur en stedelijke maakinitiatieven. Er is belangstelling voor lokaal ambachtelijk bier en 'experience'-concepten, mits rustig en begrensd. Het proeflokaal bedient met name dag/vooravond.

F. Kwaliteit

Kwaliteit wordt geborgd door professioneel productieproces, heldere rolscheiding (productie > proef), en gebruiksbegrenzungen: maximaal 90 zitplaatsen, sluiting uiterlijk 23:00 uur, geen evenementen/feesten, geen dans en geen versterkte muziek. Alcohol uitsluitend voor gebruik ter plaatse.

G. Bijzonder

Bijzonder door het brouwproces als onderdeel van de plintidentiteit en de koppeling aan industrieel erfgoed. Het concept draagt bij aan gebiedsverhaal zonder nachtfunctie.

H. Overige opmerkingen

Geen evenementen. Geen muziek. Terras: maximaal 168 terraszitplaatsen (uitsluitend zittend gebruik; geen staanplaatsen; geen versterkte muziek; geen evenementen).

Bijlagen:

- Bijlage A – Functionele omschrijving publieksgerichte voorzieningen (BOPA)
- Bijlage B - 12032026_Landbouwbelang

Uitwerking concept – Groentegedreven restaurant (plant-forward, seizoensgericht)

A. Algemene gegevens

Datum	12 maart 2026
Aanvrager (organisatie / persoon)	ELBEEBEE BV
Contactpersoon	
Adres	
Postcode en plaats	
Telefoonnummer	
E-mailadres	
Locatie initiatief	Landbouwbelang / The M – Maastricht
Bestemming volgens Omgevingsplan / (voorheen) bestemmingsplan	Industrie; wordt gewijzigd via BOPA

B. Omschrijving initiatief

Rustig restaurantconcept met groentegedreven (plant-forward) en seizoensgerichte keuken. Gericht op lunch en diner, zonder bar-/uitgaansfunctie. Positionering: kwalitatieve, toegankelijke eetgelegenheid die aansluit bij hedendaagse voedsel- en duurzaamheidsontwikkelingen.

Maximaal aantal zitplaatsen: 80.

Openingstijden (max.): 12:00–23:00 uur.

Uitgangspunten: geen evenementen/feesten/partijen; geen dans; geen nachtfunctie; geen versterkte muziek; gebruik is ondersteunend aan de hoofdfuncties binnen The M.

C. Locatie

In een gemengd woon-werk-onderwijsgebied is behoefte aan wijkgerichte eetvoorzieningen die geen nacht- of evenementdruk veroorzaken. Dit restaurant biedt avondvoorziening op buurt-/gebiedsniveau en draagt bij aan levendigheid en sociale veiligheid, met begrensde openingstijden.

D. Uniciteit

Onderscheid door groentegedreven keuken, seizoensmenu's en focus op kwaliteit in plaats van volume. Het concept vult een niche tussen traditioneel restaurantaanbod en sterk gespecialiseerde vegan-only zaken: plant-forward als herkenbare, brede propositie. Dit concept draagt bij aan de identiteit van het Sphinxkwartier als 'rafelrand': rauw, industrieel en experimenteel, met ruimte voor makerscultuur, ambacht en kleinschaligheid (onderscheidend t.o.v. binnenstad/Bassin).

E. Gewild

Doelgroepen: bewoners, studenten/medewerkers, bezoekers van The M. De vraag naar duurzame en plantaardige opties groeit breed. Het concept sluit aan bij leefstijl- en gezondheidsdoelgroepen zonder exclusief te zijn.

F. Kwaliteit

Kwaliteit wordt geborgd door keukenconcept, gastvrijheidsniveau en exploitatiebegrenzings: maximaal 80 zitplaatsen, sluiting uiterlijk 23:00 uur, geen evenementen, geen dans en geen versterkte muziek. Daarmee is het hinderprofiel beheersbaar.

G. Bijzonder

Bijzonder door de combinatie van gezondheid/duurzaamheid en een rustige restaurantfunctie die past bij de gemengde context van The M.

H. Overige opmerkingen

Geen nachtfunctie. Geen feesten/partijen. Terras: maximaal 56 terraszitplaatsen (uitsluitend zittend gebruik; geen staanplaatsen; geen versterkte muziek; geen evenementen).

Bijlagen:

- Bijlage A – Functionele omschrijving publieksgerichte voorzieningen (BOPA)
- Bijlage B - 12032026_Landbouwbelang

Bijlage A – Functionele omschrijving publieksgerichte voorzieningen (BOPA)

1. Inleiding en toetsingskader

Deze bijlage vormt een integraal onderdeel van de aanvraag omgevingsvergunning voor een **Buitenplanse Omgevingsplanactiviteit (BOPA)** voor het project **Landbouwbelang / The M te Maastricht**.

De in deze bijlage beschreven functies zijn getoetst aan: - de **Omgevingswet**; - het vigerende **Omgevingsplan Gemeente Maastricht**; - de **Horecabeleidsnota Maastricht 2016–2019** (vigerend toetsingskader); - relevante bepalingen uit de Algemene Plaatselijke Verordening (APV) en de Alcoholwet.

Daarnaast is kennisgenomen van het horecabeleid in ontwikkeling (beleidskader en beleidsregels horeca zoals besproken in recente webinars), **zonder dat hieraan formele rechten kunnen worden ontleend**, nu deze stukken niet door de gemeenteraad zijn vastgesteld.

Uitgangspunt is dat de publieksgerichte functies **ondersteunend zijn aan de hoofdfuncties wonen, onderwijs, sport en cultuur** en dat sprake is van **lichte, zorgvuldig begrensde horeca**, zonder uitgaans-, evenement- of nachtkarakter.

De uniciteit van The M is onlosmakelijk verbonden met de gebiedsidentiteit van het Sphinxkwartier: een stedelijke ‘rafelrand’ van Maastricht met ruimte voor experiment, industrieel erfgoed, makerscultuur, ambacht en kleinschaligheid. De publieksfuncties binnen The M zijn daarom bewust geprogrammeerd als ambachtelijke, educatieve en maakgerichte concepten in en rondom bestaand industrieel erfgoed, en onderscheiden zich daarmee van het meer traditionele (‘sjiem & sjoen’) aanbod in de binnenstad en het Basin.

Met deze aanvraag wordt **geen toestemming gevraagd** voor evenementen, nachtelijke horeca, versterkte muziek, dansgelegenheid of bovenwijkse publieksaantrekkende horeca.

Openingstijden worden als maxima opgenomen tot uiterlijk 23:00 uur, parallel aan de akoestische onderbouw. Dit betreft maximale juridische tijden; de concepten blijven inhoudelijk dag-/vroeg avondsgericht en kennen geen uitgaanskarakter.

2. Ambachtelijke microbakkerij met traiteurfunctie

Verhuurbare vloeroppervlakte (VVO): 72 m²

Functieomschrijving

De microbakkerij betreft een **buurtgerichte ambachtelijke voorziening**, gericht op de productie en verkoop van dagverse broodproducten en lichte traiteurwaren. Het bakproces is zichtbaar en vormt een essentieel onderdeel van de beleving.

De functie heeft een uitgesproken **dagkarakter** en ondersteunt het dagelijks gebruik van het gebied door bewoners, studenten en medewerkers.

Ruimtelijke verdeling

- Productie en bakproces: ca. 30 m² VVO;
- Verkoop en korte verblijfsruimte: ca. 30 m² VVO;
- Ondersteunende ruimten: ca. 12 m² VVO.

Bijlage A – Functionele omschrijving publieksgerichte voorzieningen (BOPA)

Zitplaatsen

Het maximaal toegestane aantal zitplaatsen bedraagt: **maximaal 20** voor kort verblijf.

Openingstijden (max.)

07:00–23:00 uur

Gebruik en begrenzing

- Dagfunctie; geen uitgaans-/nachtfunctie;
- Geen alcoholverstrekking;
- Geen evenementen of versterkte muziek;
- Terras: **geen**.

Juridische duiding

Ambachtelijke dagvoorziening, passend binnen **horecacategorie 2** (volgens gemeentelijk duiding).

3. Wijnatelier met ondergeschikte proef- en cursusruimte (WSET)

Verhuurbare vloeroppervlakte (VVO): 125 m²

Functieomschrijving

De functie wordt gepositioneerd als een **wijnatelier met ondergeschikte proef- en cursusruimte**, gericht op **wijneducatie, begeleide proeverijen en het verzorgen van wijncursussen**, waaronder WSET-certificeringen.

Er is **geen sprake van detailhandel** of reguliere wijnbarfunctie. De publieksfunctie is educatief van aard en vindt plaats in kleine groepen.

Ruimtelijke verdeling

- Atelier / publieksruimte (zit- en verblijfsruimte): ca. 75 m² VVO;
- Proef- en cursusruimte (drank-/proefgedeelte): ca. 35 m² VVO (minimaal);
- Ondersteunende ruimten: ca. 15 m² VVO.

Zitplaatsen

Het maximaal toegestane aantal zitplaatsen bedraagt: **maximaal 50**.

Openingstijden (max.)

13:00–23:00 uur

Gebruik en begrenzing

- Educatie van wijn is leidend; geen reguliere wijnbar;
- Geen detailhandel;
- Geen evenementen, feesten of versterkte muziek;
- Geen nachtfunctie;
- Terras: **maximaal 72 terraszitplaatsen**; uitsluitend zittend gebruik; geen staanplaatsen.

Bijlage A – Functionele omschrijving publieksgerichte voorzieningen (BOPA)

Juridische duiding

Educatief-horecagerelateerde functie met ondergeschikte drankverstrekking, passend binnen **horecacategorie 3** (volgens gemeentelijk duiding).

4. Kantine van Zuyd – onderwijsgebonden ontmoetingsruimte

Verhuurbare vloeroppervlakte (VVO): 123 m²

Functieomschrijving

De Kantine van Zuyd is een **onderwijsgebonden voorziening**, primair bedoeld voor studenten en medewerkers van Hogeschool Zuyd. De ruimte faciliteert ontmoeting, verblijf en individueel werken in een rustige setting, passend bij hedendaagse vormen van hybride en remote werken.

Buiten onderwijsuren is beperkte openstelling mogelijk voor omwonenden voor ontbijt en lunch.

Ruimtelijke verdeling

- Zit- en verblijfsruimte: ca. 75 m² VVO;
- Pantry / uitgifte en spoel: ca. 25 m² VVO;
- Ondersteunende ruimten: ca. 23 m² VVO.

Zitplaatsen

Het maximaal toegestane aantal zitplaatsen bedraagt: **maximaal 60**.

Openingstijden (max.)

07:30–23:00 uur

Gebruik en begrenzing

- Onderwijsgebonden voorziening; geen reguliere horeca;
- Geen alcoholverstrekking;
- Geen evenementen of versterkte muziek;
- Geen uitgaans-/nachtfunctie;
- Terras: **maximaal 68 terraszitplaatsen**; uitsluitend zittend gebruik; geen staanplaatsen.

Juridische duiding

Onderwijsvoorziening met beperkte publieksfunctie; horeca is ondergeschikt en passend binnen **horecacategorie 2** (volgens gemeentelijk duiding).

5. Ambachtelijke microbrouwerij met proeflokaal

Verhuurbare vloeroppervlakte (VVO): 294 m²

Bijlage A – Functionele omschrijving publieksgerichte voorzieningen (BOPA)

Functieomschrijving

De functie wordt gepositioneerd als een **ambachtelijke microbrouwerij met proeflokaal**, waarbij het brouwproces, vakmanschap en educatie centraal staan. De primaire functie betreft de productie van bier; het proeflokaal is ondergeschikt en ondersteunend.

De functie wordt nadrukkelijk niet geëxploiteerd als regulier café of uitgaansgelegenheid.

Ruimtelijke verdeling

- Productie- en brouwproces: ca. 140 m² VVO;
- Proeflokaal (zit- en verblijfsruimte): ca. 110 m² VVO;
- Ondersteunende ruimten: ca. 44 m² VVO.

Zitplaatsen

Het maximaal toegestane aantal zitplaatsen bedraagt: **maximaal 90**.

Openingstijden (max.)

12:00–23:00 uur

Gebruik en begrenzing

- Dag- en vroege avondfunctie; productie leidend, horeca ondergeschikt;
- Geen evenementen, feesten, dans of versterkte muziek;
- Geen nachtfunctie;
- Terras: **maximaal 168 terraszitplaatsen**; uitsluitend zittend gebruik; geen staanplaatsen.

Juridische duiding

Productiegerichte horecafunctie, passend binnen **horecacategorie 3** (volgens gemeentelijk duiding).

6. Groentegedreven restaurant (plant-forward, seizoensgericht)

Verhuurbare vloeroppervlakte (VVO): 245 m²

Functieomschrijving

Het restaurant wordt gepositioneerd als een **groentegedreven, seizoensgericht eetconcept**, waarbij plantaardige gerechten leidend zijn. Het betreft een regulier restaurant met rustige uitstraling, gericht op lunch en diner.

Ruimtelijke verdeling

- Zit- en verblijfsruimte: ca. 125 m² VVO;
- Keuken en spoel: ca. 85 m² VVO;
- Ondersteunende ruimten: ca. 35 m² VVO.

Zitplaatsen

Het maximaal toegestane aantal zitplaatsen bedraagt: **maximaal 80**.

Bijlage A – Functionele omschrijving publieksgerichte voorzieningen (BOPA)

Openingstijden (max.)

12:00–23:00 uur

Gebruik en begrenzing

- Lunch en diner;
- Geen evenementen, dans of nachtfunctie;
- Geen versterkte muziek;
- Terras: **maximaal 56 terraszitplaatsen**; uitsluitend zittend gebruik; geen staanplaatsen.

Juridische duiding

Reguliere restaurantfunctie, passend binnen **horecacategorie 2** (volgens gemeentelijk duiding).

7. Toetsing aan horecabeleidscriteria

De hierboven beschreven functies voldoen aan de uitgangspunten van de Horecabeleidsnota Maastricht 2016–2019 doordat zij:

- onderscheidend en vernieuwend zijn;
- ondergeschikt zijn aan andere stedelijke functies;
- geen bovenwijkse aantrekkingskracht of uitgaanskarakter hebben;
- zorgvuldig zijn begrensd in schaal, gebruik en openingstijden.

8. Defensieve toelichting: geen horecaconcentratiegebied

Binnen Landbouwbelang is geen sprake van een horecaconcentratiegebied. De publieksfuncties zijn gedifferentieerd naar dagdeel en doelgroep, inhoudelijk verschillend (ambacht/educatie/onderwijs/restaurant) en begrensd in gebruik, schaal en tijd. Nachtgebruik, evenementen, versterkte muziek en dans zijn uitgesloten.

9. Vergunningvoorschriften (VTH-proof)

Aan de omgevingsvergunning kunnen de volgende voorschriften worden verbonden:

- Gebruik uitsluitend conform deze bijlage.
- Geen evenementen, feesten of partijen.
- Openingstijden conform per functie beschreven maxima (uiterlijk 23:00 uur).
- Maximale aantallen zitplaatsen zoals opgenomen per functie.
- Geen versterkte muziek en geen dansgelegenheid.
- Alcoholverstrekking uitsluitend waar expliciet toegestaan en alleen voor gebruik ter plaatse.
- Terrassen uitsluitend na een afzonderlijke terrasvergunning; terrassen uitsluitend zittend (geen staanplaatsen).
- Terraszitplaatsen (max.): microbrouwerij 168; kantine van Zuyd 68; wijnatelier 72; plant-forward restaurant 56; microbakkerij geen terras.

Bijlage A – Functionele omschrijving publieksgerichte voorzieningen (BOPA)

- Afwijkingen uitsluitend na schriftelijke toestemming van het bevoegd gezag.

De opgenomen maxima en gebruiksbegrenzingsen zijn zodanig geformuleerd dat toezicht en handhaving eenduidig kan plaatsvinden.

10. Samenvattende matrix – functies, beleidscriteria en voorschriften

Onderstaande matrix geeft in één oogopslag inzicht in de samenhang tussen de functies, de horecabeleidscriteria uit de Horecabeleidsnota 2016–2019 en de bijbehorende juridische begrenzingsen. Deze matrix kan worden gebruikt voor bestuurlijke besluitvorming, ambtelijke toetsing en toezicht & handhaving.

Functie	Gebied	Diversiteit & onderscheid	Relatie met andere functies & leefbaarheid	Zitpl. max.	Openingstijden (max.)	Kernvoorschriften
Ambachtelijke microbakkerij	Passend in gemengd stedelijk gebied	Ambachtelijke dagvoorziening, buurtgericht	Daggebruik, geen alcohol, zeer lage hinder	20	07:00–23:00	Geen alcohol, geen evenementen, geen terras
Wijnatelier (educatief)	Passend in gemengd stedelijk gebied	Educatieve wijnfunctie (tastings, WSET), geen retail	Kleinschalig, groepsgewijs, geen uitgaansfunctie	50	13:00–23:00	Geen detailhandel, geen evenementen, geen nachtfunctie; terras max. 72 (zittend)
Kantine van Zuyd	Onderwijs- en campusgebied	Onderwijsvoorziening, geen reguliere horeca	Bepaalde buurtfunctie, geen alcohol	60	07:30–23:00	Geen evenementen, geen avondhoreca; terras max. 68 (zittend)
Ambachtelijke microbrouwerij	Gemengd stedelijk gebied met maakfunctie	Productiegericht, horeca ondergeschikt	Geen evenementen, geen nachtfunctie	90	12:00–23:00	Geen feesten, geen muziek, productie leidend; terras max. 168 (zittend)
Groentegedreven restaurant	Gemengd stedelijk gebied	Onderscheidend plant-forward concept	Regulier restaurant zonder uitgaansfunctie	80	12:00–23:00	Geen dans, geen evenementen, geen nachtfunctie; terras max. 56 (zittend)

11. Slotbepaling

Deze bijlage is opgesteld ten behoeve van de beoordeling en besluitvorming omtrent de BOPA-aanvraag voor Landbouwbelang / The M te Maastricht en vormt een juridisch bindend toetsings- en handavingskader.