

Horecanota-concept

In het concept wordt- ten onrechte en ondanks melding hiervan in een bijeenkomst en een aansluitende mail in deze- geen duidelijk onderscheid gemaakt tussen Ho- Re- Ca.

Dit onderscheid is van wezenlijk belang binnen het kader van de problematiek: leefbaarheid en overlast Ho- Re- Ca.

Toelichting:

Hotel, restaurant, café zijn duidelijk te onderscheiden segmenten binnen de horeca.

Kleurvervagingen en accentverschuivingen in de sector zijn uitingen van de dynamiek in de sector.

De diverse verschijningsvormen kan men –ideaaltypisch- plaatsen op een lijn, lopend van slaapoord- hotel naar feestfabriekcafé met daartussen alle denkbare (meng)vormen.

Terwijl een (slaapoord)hotel, wil het zich niet in haar eigen staart bijten, alle belang heeft bij rust in de nacht, geldt voor een (feestfabriek)café dat in de late avond en begin van de nacht er klandizie en reuring moet zijn.

M.a.w. het effect op de leefbaarheid(verstoren nachtrust en andere overlast: drukte, geschreeuw, roken, onveiligheid, onhygiënische toestanden etc.) is wezenlijk groter bij de laatste dan de eerste verschijningsvorm.

Reden om niet te werken met zgn. horecaconcentratiegebieden omdat dan alle horeca- vormen op een hoop worden geveegd en het noodzakelijk verschil ivm de overlastproblematiek niet naar voren komt.

Beter is het te werken met aparte Ho-. Re- en Ca- gebieden.

Ter illustratie:

Het Vrijthof heeft zich aan de oostzijde(terraszijde) ontwikkeld van Re/Ca- gebied tot Re- gebied, misschien met uitzondering van de Struys (nog) als Ca en de Britannique (al) als Ho/Re.

De Noord- en Westzijde zijn Ho/Re- gebieden.

Om het Vrijthof onder eenzelfde regime te brengen als b.v. Platielstraat en Amorsplein(uitsluitend Ca- of Re/Ca- gebied), doet geen recht aan de feitelijke situatie noch aan de gewenste situatie.

VBB

Piet Nelissen- voorzitter

Maastricht, 12 oktober 2015