



Horecabeleid Gemeente Bunschoten 2026-2029

Inhoud

Hoofdstuk 1	Waarom een nieuw horecabeleid?	3
1.1	Inleiding	3
1.2	Aanleiding	3
1.3	Participatie	3
1.1.1	Doorontwikkeling	4
1.4	Uitgangspunten	4
Hoofdstuk 2	Vestigingsbeleid horeca in Bunschoten	6
2.1	Wat is horeca?	6
2.2	Indeling categorieën horeca	6
2.3	Gebiedsindeling horecagelegenheden	7
2.4	Paracommerciële inrichtingen	7
Hoofdstuk 3	Regels voor horeca uitgelegd	8
3.1	Juridisch kader	8
3.1.1	Eerste toets: Omgevingsplan	8
3.1.2	Tweede toets: Horecabeleid en Algemene Plaatselijke Verordening	8
3.1.3	Vestiging van nieuwe horeca buiten bestaande structuren	8
3.1.4	Omgevingsplan en brandveiligheid	9
3.1.5	Melding Wet milieubeheer	9
3.2	Exploitatievergunning	9
3.3	Alcoholwetvergunning	11
3.4	Openings- en sluitingstijden	12
3.4.1	Toelating- en sluitingstijden bij invoering zomer- en wintertijd	12
3.4.2	Ontheffing sluitingstijd	12
3.5	Ontheffing geluidsnorm (incidenteel festiviteit)	12
3.6	Terrassen	13
3.7	Rookbeleid buiten	13
3.8	Drugsgebruik	13
3.9	Ontheffing artikel 35 Alcoholwet	13
3.10	Glaswerk	14
3.11	Portiers	14
3.12	Wet BIBOB	14
3.13	Communicatie	15
3.14	Horecatelefoon	15
Hoofdstuk 4	Paracommerciële inrichtingen	15
Hoofdstuk 5	Toezicht & handhaving	16
5.1	Toezichtsmodel	16
5.2	Gemeentelijk toezicht	16
5.3	Handhavingsarrangement	17

Hoofdstuk 1 Waarom een nieuw horecabeleid?

1.1 Inleiding

De gemeente Bunschoten heeft als doel een evenwichtig horecabeleid te hanteren, waarbij zowel de belangen van ondernemers als de wensen van inwoners en bezoekers zorgvuldig worden afgewogen. Het horecabeleid is gericht op het creëren van een evenwichtige, verantwoorde en duurzame horecasector die zowel de lokale economie ondersteunt als rekening houdt met de rustbehoefte van de bewoners. Zondagsrust speelt hierbij een centrale rol, waarbij het behoud van de kwaliteit van wonen en de wensen van bewoners centraal staan, terwijl er ruimte blijft voor een levendig en gastvrij horecagebied in de juiste zones van de gemeente.

1.2 Aanleiding

De afgelopen jaren hebben veranderingen in de maatschappelijke, economische en culturele context geleid tot nieuwe uitdagingen en kansen voor de horecasector. In de horecasector zijn er eveneens ontwikkelingen die vragen om aanpassingen, zoals de toenemende nadruk op duurzaamheid, gezondheid en veiligheid, maar ook op de veranderende manier waarop horecagelegenheden hun diensten aanbieden.

Een herziening van het horecabeleid is noodzakelijk om in te spelen op deze veranderingen en tegelijkertijd de leefbaarheid, veiligheid en economische vitaliteit van onze gemeente te waarborgen. Het nieuwe beleid moet ruimte bieden voor innovatie en groei, terwijl het tegelijkertijd zorgt voor de juiste balans tussen de belangen van ondernemers, evenementen organisatoren, paracommercie, bezoekers en bewoners. Door het beleid te hernieuwen kunnen we zorgen voor een duurzame en toekomstbestendige sector die bijdraagt aan een levendige en gezonde gemeenschap.

Er is gekozen om het horecabeleid en het evenementenbeleid te splitsen en een specifiek beleid voor paracommercie op te stellen omdat deze sectoren verschillende functies en doelgroepen bedienen, wat vraagt om op maat gemaakte regelgeving.

Daarnaast is veranderende wetgeving ook van invloed op het nieuwe horecabeleid. De **Alcoholwet** en de **Omgevingswet** zijn twee belangrijke wetten die van invloed zijn op zowel het horecabeleid als het beleid voor paracommercie. De veranderingen in deze wetten kunnen een significante impact hebben op hoe evenementen en horecagelegenheden georganiseerd en gereguleerd worden. De alcohol wet heeft bijvoorbeeld de regels rondom de verkoop van alcohol in de horeca en bij evenementen aangescherpt.

De omgevingswet legt meer nadruk op de veiligheid en gezondheid van de omgeving van horecagelegenheden en evenementen. Er kunnen dus strengere eisen komen voor beheersing van bijvoorbeeld geluidsoverlast.

1.3 Participatie

Er zijn veel verschillende stakeholders betrokken bij de horeca in Bunschoten-Spakenburg. De betrokken stakeholders hebben verscheidene belangen en kijken vanuit verschillende invalshoeken naar de horeca. In verband met deze verschillende belangen zijn er door de gemeente vier participatieavonden georganiseerd, namelijk voor buurtbewoners, evenementenorganisatoren, horecaeigenaren en paracommercie.

Daarnaast is er gesproken met diverse partners zowel intern als extern om te kijken welke belangen er behartigd moeten worden in het nieuwe beleid.

Vanuit de participatieavonden kwam naar voren dat de onderstaande punten een plek verdienen in het nieuwe beleid, namelijk:

Nr.	Onderwerp	Nr.	Onderwerp
1.	Sluitingstijden horeca	8.	Aanvragen vereenvoudigen
2.	Geluid inclusief controles	9.	Vergunningverlening sneller
3.	Afval	10.	Duidelijke regels rondom duurzaamheid
4.	Controle brandveiligheid		
5.	Drugsgebruik		
6.	Controle op vergunningen en sluitingstijden		
7.	Toezicht & handhaving		

1.1.1 Doorontwikkeling

De resultaten van de participatieavonden tonen aan dat de handhaving en het uitvoeren van het horecabeleid verbeterd kan worden. Een geactualiseerd horecabeleid is hierin een eerste stap, maar er is meer nodig voor doorontwikkeling en dat kost tijd.

Stap 1 is duidelijkheid. Na het vaststellen van het beleid en de verordening is het van belang dat alle interne partijen op de hoogte zijn van het beleid zodat het eenduidig uitgedragen wordt.

Stap 2 is bekendmaking onder inwoners, ondernemers, organisatoren en paracommercie.

Aanvraagprocedure vereenvoudigen

De komende periode worden de aanvraagformulieren gedigitaliseerd. Als een vraag niet van toepassing is, dan komen de vervolgvragen over dat specifieke onderwerp niet naar voren, waardoor het eenvoudiger wordt om een vergunning aan te vragen. Daarnaast is het mogelijk om te vragen of de medewerker mee kan helpen met het invullen van het formulier.

Vergunningverlening sneller

De termijnen voor het aanvragen van vergunning wordt vastgesteld. Hiervoor zullen verschillende termijnen worden vastgesteld. Na de aanvraag wordt een ontvangstbevestiging verzonden naar de aanvrager. Vervolgens wordt de aanvrager op de hoogte gehouden van de status van zijn aanvraag.

1.4 Uitgangspunten

Bij het opstellen van het horecabeleid zijn de volgende uitgangspunten meegenomen:

- *Evenwichtige levendigheid en veilig wonen*

Het horecabeleid is gericht op het bevorderen van een veilige en aangename leefomgeving voor bewoners en bezoekers. Dit betekent dat horecaondernemers een verantwoordelijkheid dragen voor het voorkomen van overlast en zorgen voor een veilige en respectvolle sfeer binnen hun bedrijf en in de directe omgeving.

- *Verantwoord alcoholgebruik en bescherming van kwetsbare groepen*

In lijn met het landelijke beleid, stimuleert de gemeente het verantwoord schenken van alcohol en het nemen van maatregelen tegen alcoholmisbruik. Specifieke aandacht gaat uit naar het

voorkomen van overlast door jongeren en kwetsbare groepen, evenals het bieden van mogelijkheden voor verslavingspreventie.

- *Toegankelijkheid voor iedereen*

De horecagelegenheden in Bunschoten-Spakenburg dienen toegankelijk te zijn voor een breed publiek. Dit betreft niet alleen fysieke toegankelijkheid voor mensen met een beperking, maar ook het aanbieden van een gevarieerd aanbod dat inspeelt op de wensen van diverse doelgroepen, zoals gezinnen, senioren, en mensen met een beperking.

- *Eerlijke concurrentie en lokale ondernemers*

De gemeente stimuleert eerlijke concurrentie binnen de horeca. Dit houdt in dat vergunningen op transparante wijze worden verleend en er gelijke kansen zijn voor zowel gevestigde ondernemers als nieuwe initiatieven. Er wordt gestreefd naar een evenwichtige spreiding van horeca in het centrum.

- *Kwaliteit en klantgerichtheid*

Horeca in Bunschoten-Spakenburg moet staan voor hoge kwaliteit en klanttevredenheid. De gemeente verwacht van horecaondernemers dat zij zich inzetten voor een uitstekende service en een onderscheidend aanbod. Daarnaast wordt gestimuleerd dat ondernemers actief werken aan het verbeteren van hun dienstverlening en inspelen op trends zoals duurzaamheid, gezondheid, en lokale producten.

- *Samenwerking en betrokkenheid met de gemeenschap*

Horecaondernemers worden gestimuleerd om in samenwerking met bewoners en andere belanghebbenden te werken aan een levendige en toegankelijke horecasector. Dit kan bijvoorbeeld door het organiseren van evenementen, het betrekken van de buurt bij hun activiteiten, en het actief bijdragen aan het versterken van het dorps- of wijkklimaat. Hierin speelt de centrumvisie uit het bestemmingsplan Centrum ook een belangrijke rol.

Hierin staat het volgende vermeld:

- Geen grootschalige uitbreiding horeca en winkels buiten het centrum van Spakenburg (met uitzondering van de supermarkt in woonwijk Rengerswetering).
- Het behouden en versterken van kwalitatief goede horecavoorzieningen, met aantrekkelijke terrassen.
- Horeca-, winkel- en woonfunctie bestaan naast elkaar in dit gebied; nieuwe ontwikkelingen mogen niet leiden tot toename van hinder door geur en geluid.
- Toegankelijkheid van horeca voor toeristen en recreanten

Gezien de aantrekkingskracht van Bunschoten-Spakenburg op toeristen, met name door de historische dorpskernen en het watersportgebied, wordt het belangrijk geacht dat horeca toegankelijk is voor recreanten en hiermee de levendigheid van het dorp gestimuleerd wordt. Dit betekent het bieden van gastvrije en informatieve ervaringen, met name gericht op toeristen die de regio bezoeken voor de natuur of evenementen, zoals de Spakenburgse dagen.

Hoofdstuk 2 Vestigingsbeleid horeca in Bunschoten-Spakenburg

2.1 Wat is horeca?

Horeca is een verzamelnaam voor de sector die zich bezighoudt met het aanbieden van voedsel, drinken en/of vermaak aan gasten. Het is een afkorting van **hotel-, restaurant- en cafébedrijf**.

Ook mengvormen komen steeds vaker voor, zoals een café waar men ook een hapje kan eten of een restaurant waar 's avonds op het terras ook alleen een drankje kan nuttigen.

De horecasector omvat een breed scala aan bedrijven, zoals:

- **Restaurants:** Voor het serveren van maaltijden.
- **Cafés en bars:** Voor het serveren van drankjes en soms lichte maaltijden.
- **Hotels:** Voor het aanbieden van overnachtingen, vaak in combinatie met een restaurant of café.
- **Cateringbedrijven:** Die eten en drinken aanbieden op locatie, bijvoorbeeld bij evenementen of feesten.
- **Afhaalrestaurants:** Voor snelle maaltijden, vaak met een focus op afhalen of bezorgen.

De horeca speelt een belangrijke rol in de cultuur van Bunschoten-Spakenburg, omdat het een plek biedt voor sociale interactie, ontspanning en vermaak. Het biedt werkgelegenheid en draagt bij aan toerisme en lokale economie.

2.2 Indeling categorieën horeca

In het Omgevingsplan wordt een onderscheid gemaakt in vijf horecatypes. De horecatypes A t/m E zijn vanwege de aard van de functie oplopend potentieel belastend voor de omgeving.

Hoewel het onderscheid in horecatypes vervaagt vanwege mengvormen tussen eet- en drinkhoreca, wordt deze indeling aangehouden, omdat die gebruikt wordt in onze rechtsgeldige omgevingsplan en ook landelijk algemeen gebruikt wordt.

- *Horeca van categorie A*

Het betreft ondersteunende horeca, te weten horeca als ondergeschikte nevenactiviteit, die deel uitmaakt van winkels of maatschappelijke voorzieningen, of in pandig is gesitueerd in besloten winkels, waarvoor de sluitingstijden van de hoofdfunctie worden aangehouden, en die gericht is op het winkelend publiek c.q. bezoekers.

- *Horeca van categorie B*

Dit betreft (eet)cafés, restaurants, koffieshops, lunchrooms, brasserieën, cafetaria's, snackbars en soortgelijke gelegenheden en al of niet in combinatie met elkaar, waaronder in ieder geval niet begrepen: cateringbedrijven, maaltijdbezorgdiensten, afhaalzaken, nachtclubs, bardancings en discotheken.

- *Horeca van categorie C*

Het gaat om nachtclubs, bardancings en discotheken, al of niet in combinatie met elkaar.

- *Horeca van categorie D*

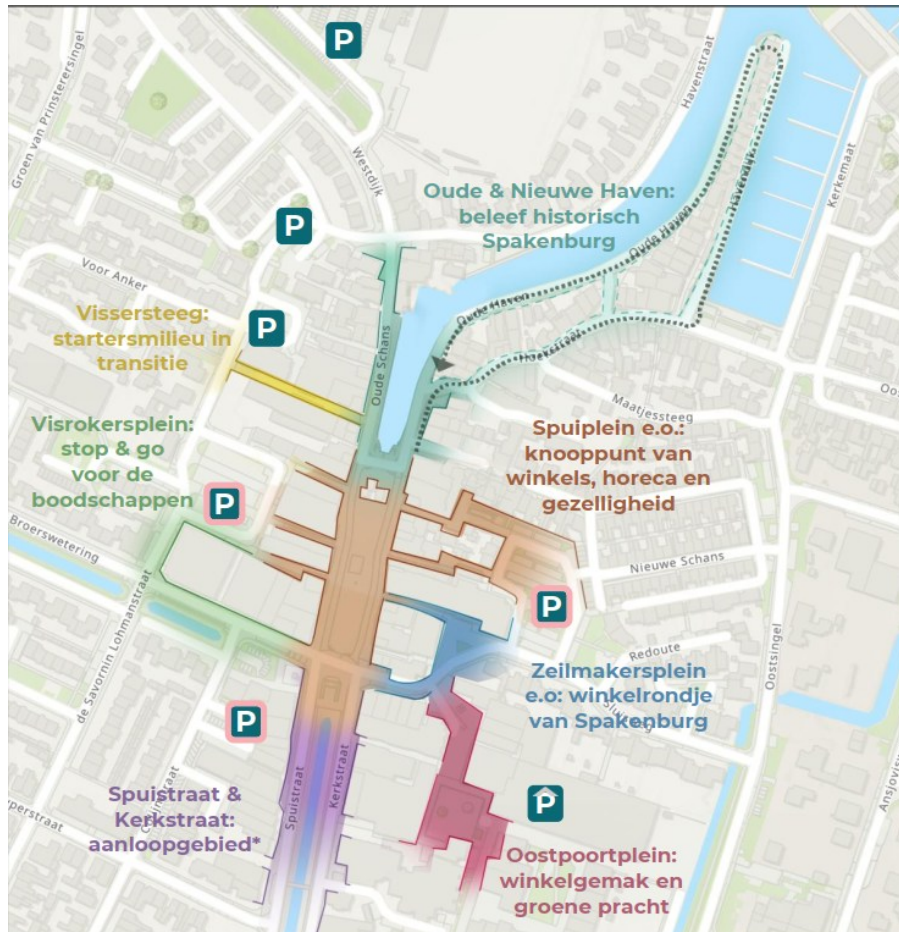
Een dag horecabedrijf dat tot hoofddoel heeft het verstrekken van kleine etenswaren en maaltijden voor consumptie ter plaatse, met als nevenactiviteit het verstrekken van dranken, zoals daar zijn een ijssalon, koffie- /theehuis, lunchroom, bistro, crêperie en brasserie.

- *Horeca van categorie E*

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

2.3 Gebiedsindeling horecagelegenheden

Het gebied vanaf halverwege het Spuiplein tot en met de Museumhaven (Oude Schans, Turfwal) wordt als primair horecagebied beschouwd. Dit gebied behelst de noordzijde van het centrum. De horeca is één van de trekkers voor een bezoek aan het centrum, bij zowel de inwoners, als bij de regiobezoeker en de dagrecreant/toerist. Dit maakt het horecaconcentratiegebied een belangrijk gebied waarbinnen ontwikkelingen zorgvuldig gewogen moeten worden.



Afbeelding 1: Visie Spakenburg-centrum, Centrumvisie 2024-2030

2.4 Paracommerciële inrichtingen

Een paracommerciële rechtspersoon richt zich naast activiteiten van recreatieve, sportieve, sociaal-culturele, educatieve, levensbeschouwelijke of godsdienstige aard op de exploitatie van een horecabedrijf in eigen beheer. Hieronder vallen onder meer sportkantines, dorps- en/of cultuurhuizen.

Hoofdstuk 3 Regels voor horeca uitgelegd

3.1 Juridisch kader

Voor de beoordeling van de vraag of een (nieuwe) vestiging van een horecabedrijf of een karakterverzwaring van een bestaand horecabedrijf mogelijk is, wordt er in eerste instantie gekeken naar het vigerende omgevingsplan. Als de vestiging of wijziging mogelijk is volgens het omgevingsplan.

3.1.1 Eerste toets: Omgevingsplan

Het ruimtelijk plan biedt het kader waarbinnen de wenselijke groei van de horeca gereguleerd wordt en de belangen van de overige functies gewaarborgd zijn. Tot op zekere hoogte en binnen bepaalde regels is er flexibiliteit in de ruimtelijke plannen om binnen de gestelde voorwaarden in te spelen op gesignaleerde of nieuwe marktontwikkelingen. De randvoorwaarden hiervoor moeten waarborgen dat het belang van de horeca, bewoners en andere partijen niet wordt geschaad. Dit in combinatie met flankerende wet- en regelgeving.

3.1.1.1 Eventueel afwijken binnen de regels van het omgevingsplan (OPA) incl. advies cie

Bij een positief advies van de Horeca adviseringsoverleg kan er eventueel met een goede onderbouwing worden afgeweken van het Omgevingsplan. Dit geldt eveneens als het past binnen de regels van het Omgevingsplan. In het overleg zit vertegenwoordiging van Koninklijke Horeca Nederland (KHN), gemeente, ondernemers en inwoners vanuit het centrum.

3.1.1.2 Eventueel afwijken buiten regels omgevingsplan

In beginsel niet mogelijk, maar indien er verzoeken komen, worden deze op basis van maatwerk beoordeeld. Ook wordt hierbij advies gevraagd aan de Horeca adviseringsoverleg.

3.1.2 Tweede toets: Horecabeleid en Algemene Plaatselijke Verordening

Bij toetsing wordt onderzocht of de beoogde vestiging al dan niet leidt tot een overconcentratie van horecabedrijven of een ontoelaatbare aantasting van het woon- en leefklimaat. Deze toetsing is een uitwerking van de weigeringsgronden uit de Algemene Plaatselijke Verordening gemeente Bunschoten (APV).

Bij de beoordeling van de vraag of er sprake is van aantasting van het woon- en leefklimaat moet rekening worden gehouden met de aard van het horecabedrijf, de doelgroep, de ligging ten opzichte van de dichtstbij gelegen woningen, bewoningsdichtheid woonomgeving, etc.

3.1.3 Vestiging van nieuwe horeca buiten bestaande structuren

Mogelijk willen nieuwe horeca-initiatieven zich buiten de bestaande structuur van centrum- en winkelconcentratiegebied vestigen. Nieuwe horeca-initiatieven worden besproken in het Horeca Adviseringsoverleg.

Gebieden in de gemeente met een overwegende woonfunctie zijn uitgesloten. Wel mogelijk zijn initiatieven op bijzondere locaties, zoals:

- Te transformeren historische gebouwen waarbij horeca toegevoegde waarde heeft voor de ontwikkeling van het gebied en aantoonbaar onderscheidend is t.o.v. bestaand horeca-aanbod.
- Gebieden met een vrijetijdsbestemming: nabij recreatieplassen, bosgebied, sport-/leisure-locaties: inspelend op eigen doelgroepen en bestedingen.
- Op traffic-locaties, zoals langs een snelweg of nabij openbaar vervoer die duidelijk inspelen op een eigen doelgroep (een doelgroep die zich niet laat bedienen in de concentratiegebieden voor de horeca).

3.1.4 Omgevingsplan en brandveiligheid

Concrete richtlijnen en voorschriften met betrekking tot brandveiligheid zijn geregeld in het Besluit Bouwwerken Leefomgeving (BBL, voorheen Bouwbesluit) en in het gemeentelijk Omgevingsplan.

Aanvullende voorschriften

Naast het BBL zijn er per gemeente aanvullende voorschriften en richtlijnen opgesteld in het Omgevingsplan. Hierin wordt naast het 'brandveilig bouwen' ook het 'brandveilig gebruik' geregeld. Denk hierbij onder meer aan de volgende zaken:

- Plaatsing van gebouwen ten opzichte van elkaar
- Bereikbaarheid van brandweervoertuigen
- Beschikbaarheid van bluswater
- Inrichting van een gebouw

Wanneer een gebruiksmelding?

Landelijk is het verplicht om een gebruiksmelding te doen als meer dan 50 bezoekers in een gebouw of bouwwerk tegelijkertijd aanwezig kunnen zijn. De exploitant van de horecagelegenheid dient de aanvraag hiervoor in.

Controle

Na een melding komt de gemeente samen met de Veiligheidsregio Utrecht controleren of het gebruik van het bouwwerk aan de eisen en eventuele opgelegde nadere eisen voldoet. De controle kan plaatsvinden voordat het gebouw in gebruik wordt genomen of ook daarna. De gemeente heeft de bevoegdheid om controles uit te laten oefenen en handhavend op te treden en kan in voorkomende gevallen de eigenaar of exploitant aanschrijven als het bouwwerk niet (meer) voldoet aan de technische bouwvoorschriften of aan de in de gebruikersvergunning gestelde eisen voor het brandveilig gebruik.

3.1.5 Melding Wet milieubeheer

De Wet milieubeheer beoogt gevaar, schade en hinder te voorkomen en milieubelasting te beperken door een regulering per activiteit vanuit een inrichting. Ook horecabedrijven vallen hieronder. De wet gaat in op zaken als geluid, afvalstoffen, afvalwater, lucht (stankoverlast), energieverbruik, leefbaarheid en duurzaamheid.

Indieningsvereisten

Bij het starten of wijzigen van een horecabedrijf moet van de activiteiten een melding gedaan worden. Dit kan via het digitale Omgevingsloket waarmee een vergunningscheck uitgevoerd kan worden. In sommige gevallen hebben horecabedrijven een omgevingsvergunning milieubelastende activiteit nodig. In de meeste gevallen volstaat echter het Besluit activiteiten leefomgeving (Bal) en moet het horecabedrijf voldoen aan de regels van dit besluit. De Omgevingsdienst Regio Utrecht (RUD) handelt namens de gemeente Bunschoten de meldingen en vergunningaanvragen af en houdt toezicht.

3.2 Exploitatievergunning

Ter voorkoming van aantasting van het woon- en leefklimaat en de bescherming van de openbare orde en veiligheid is in de APV een vergunningsplicht opgenomen voor het exploiteren van een horecabedrijf. Voor het exploiteren van een horecabedrijf is een exploitatievergunning nodig. Met de vergunning krijgt de exploitant het recht om zijn horecabedrijf voor publiek te openen.

Een exploitatievergunning is persoons- en locatiegebonden en is niet overdraagbaar. Als een horecabedrijf wordt overgenomen door een nieuwe ondernemer, dan moet die nieuwe ondernemer een nieuwe vergunning aanvragen. Er wordt hiervoor geen gedoogstelsel gehanteerd. Dit betekent dat het horecabedrijf gesloten moet zijn, zolang er geen exploitatievergunning is verleend.

Bij bedrijven die geen geldige exploitatievergunning hebben, maar wel geopend zijn, kan een handhavingstraject worden opgestart.

Het vestigen van een horecabedrijf kan een behoorlijke invloed hebben op het woon- en leefklimaat ter plaatse. Het is daarom van belang dat omwonenden, omliggende bedrijven en andere belanghebbenden in kennis worden gesteld van de vestiging van een horecabedrijf. Daarom wordt een aanvraag en de verlening van de exploitatievergunning gepubliceerd middels de daartoe aangewezen weg. Na verlening van de vergunning kunnen belanghebbenden bezwaar maken tegen het besluit.

Afhaal- en bezorgbedrijven

De afhaal- en bezorgbedrijven worden ook onder de exploitatievergunningsplicht gebracht. Een afhaal-/bezorgbedrijf kan niet zonder vergunningen zijn bedrijf exploiteren. Dit betekent ook dat als een vergunning voor een horecabedrijf, voor het ter plaatse nuttigen van voedsel, wordt geweigerd, ditzelfde bedrijf niet zonder vergunningen een afhaal-/bezorgbedrijf kan starten.

Doordat deze bedrijven vergunningsplichtig zijn, wordt het bedrijf en de ondernemer vooraf getoetst aan o.a. de APV en de wet Bibob. Als een bedrijf eenmaal een vergunning heeft, dan moeten zij voldoen aan wet- en regelgeving en aan de vergunningsvoorwaarden. De ondernemer kan hierop worden aangesproken en in het uiterste geval zijn vergunning kwijtraken.

Ondergeschikte horeca

Blurring, het vermengen van functies, is een ontwikkeling van deze tijd. Detailhandel maakt tegenwoordig steeds vaker de combinatie met horeca. Het gaat hierbij vaak om het kleinschalig verstrekken van eten en drinken tegen betaling voor gebruik ter plaatse, dat een ondergeschikt onderdeel is van de hoofdactiviteit.

In de APV is vastgelegd dat de vergunningsplicht niet geldt, voor zover de horeca een nevenactiviteit van de winkelactiviteit is. Hieronder volgt een toelichting wanneer deze vergunningsplicht niet geldt voor winkels met horeca-activiteiten.

Aan de volgende voorwaarden moet worden voldaan, zodat er sprake is van horeca als nevenactiviteit en waarbij er dus geen exploitatievergunning nodig is:

- De horeca-activiteit is duidelijk ondergeschikt aan de hoofdactiviteit. Dit betekent onder andere dat maximaal 15% van de verkoopvloeroppervlakte van het betreffende pand mag worden gebruikt voor horeca-activiteiten met een maximum van 20 m².
- De openingstijden van de horeca-activiteit zijn dezelfde als voor de hoofdactiviteit (Winkeltijdenwet).
- De toegang tot de horeca-activiteit is dezelfde als voor de hoofdactiviteit. Er is dus geen aparte toegang voor de horeca-activiteit.
- Er mag geen alcohol worden geschonken.
- De horecaruimte mag niet worden verhuurd of aan anderen in gebruik worden gegeven ten behoeve van feesten en partijen.
- Het is verboden een terras te exploiteren.
- Er mag geen reclame voor horeca-activiteiten worden gemaakt.

- De horeca-activiteit kan alleen geëxploiteerd worden zover het pand ook een horecabestemming heeft volgens het geldende omgevingsplan.

3.3 Alcoholwetvergunning

De Alcoholwet is één van de belangrijkste wetten voor de horeca. De wet schept randvoorwaarden voor een verantwoorde distributie van alcohol (denk hierbij aan de aanwezigheid van een leidinggevende, voldoende kennis en inzicht in sociale hygiëne en het toepassen van de leeftijdsgrenzen). Als een ondernemer alcohol wil schenken is, naast een exploitatievergunning, een Alcoholwetvergunning verplicht. Horecaondernemingen die geen alcoholhoudende dranken verkopen voor het gebruik ter plaatse, hebben alleen een exploitatievergunning nodig.

Indieningsvereisten

Indien de ondernemer en leidinggevende voldoen aan de gestelde eisen uit de wetgeving met betrekking tot vakbekwaamheid, betrouwbaarheid en de (inrichtings)eisen aan het pand, dan verleent de gemeente een alcoholwetvergunning.

Deze vergunning is persoonsgebonden en niet overdraagbaar. Dat betekent ook dat de vergunninghouder de plicht heeft om wijzigingen door te geven, bijvoorbeeld wanneer een leidinggevende wordt vervangen.

Bij aanvraag of wijziging van de benodigde vergunningen kan de gemeente een ontvankelijkheidsverklaring afgeven. Met deze ontvankelijkheidsverklaring kan een ondernemer voor eigen risico en eigen kosten open tijdens de beslisperiode over het wel/niet toekennen van de aangevraagde vergunning(en). Aan deze ontvankelijkheidsverklaring zijn nadere voorschriften verbonden en de verklaring kan alleen afgegeven worden indien horeca op de betreffende locatie mogelijk is (omgevingsplan) en de aanvraag volledig is.

Er is een ontheffingsmogelijkheid. Hierdoor kan de burgemeester op aanvraag ontheffing verlenen voor de verstrekking van zwak- alcoholhoudende dranken tijdens bijzondere gelegenheden van tijdelijke aard. Voor evenementen in de openbare ruimte geldt overigens een afzonderlijk beleid.

Droge horecavergunning

Droge horeca zijn bedrijven die alcoholvrije dranken schenken voor het gebruik ter plaatse. Hiervoor is geen droge horecavergunning meer benodigd. De reden voor het schrappen van de droge horecavergunning is het verlagen van de administratieve lasten voor zowel de ondernemer als de gemeente. Droge horecabedrijven blijven echter wel een exploitatievergunning nodig hebben voor het exploiteren van hun bedrijf.

Aanwezigheidsvergunning o.g.v. de Wet op de Kansspelen

Horecabedrijven kunnen speelautomaten plaatsen in hun horecabedrijf. In de praktijk zijn dit veelal kansspelautomaten (bijv. fruitautomaat) of behendigheidsautomaten (bijv. flipperkasten). De Wet op Kansspelen (Wok) bevat de wetgeving ten aanzien van de automaten. De Wok verbiedt het aanbieden van kansspelen, tenzij de noodzakelijke vergunningen zijn verleend. Voor het aanwezig hebben van een kansspelautomaat zijn twee vergunningen benodigd, namelijk:

1. De exploitatievergunning o.g.v. de Wok

Een kansspelautomaat is afkomstig van een speelautomatenexploitant. Deze exploitant mag niet zomaar een kansspelautomaat exploiteren en opstellen in een ruimte van een horecabedrijf. Deze exploitant moet in het bezit van een exploitatievergunning (o.g.v. artikel 30h, lid 1 Wok). De

exploitant kan de horeca-exploitant zelf zijn of de verhurende partij (in geval dat de automaten gehuurd worden). Deze exploitatievergunning moet worden aangevraagd bij de Kansspelautoriteit en wordt verleend door de Kansspelautoriteit.

2. De aanwezigheidsvergunning

Op grond van de Wok is het verboden om zonder vergunning van de burgemeester een kansspelautomaat aanwezig te hebben (artikel 30b). Met het verlenen van een dergelijke vergunning wordt toestemming verleend voor het aanwezig hebben van maximaal twee kansspelautomaten. Er is overigens geen vergunning benodigd voor het opstellen van behendigheidsautomaten.

Uitsluitend in een hoogdrempelige lokaliteit van een horecabedrijf mogen kansspelautomaten aanwezig zijn. Een lokaliteit is hoogdrempelig als aan de volgende voorwaarden wordt voldaan (o.g.v. artikel 30, aanhef onder d van de Wok):

- Voor de ruimte (waar de automaten worden geplaatst) is een Alcoholvergunning Afgegeven.
- Het café of het restaurantbezoek dient op zichzelf te staan en er dienen geen andere activiteiten plaats te vinden, waaraan een zelfstandige betekenis kan worden toegekend.
- De activiteiten moeten in belangrijke mate zijn gericht op personen van 18 jaar en ouder.

Op grond van artikel 30d, lid 2 van de Wok kan een aanwezigheidsvergunning voor bepaalde of onbepaalde tijd worden verleend. De burgemeester verleent een aanwezigheidsvergunning voor bepaalde duur, zodat een periodieke toetsing plaats kan vinden. Een aanwezigheidsvergunning wordt verleend voor de duur van vijf jaar. Een ondernemer is zelf verantwoordelijk voor het tijdig aanvragen van een (nieuwe) vergunning.

3.4 Openings- en sluitingstijden

De openingstijden van de horecabedrijven zijn geregeld in de APV, artikel 2.29 lid 1. Voor de horecabedrijven kunnen afwijkende sluitingstijden worden vastgesteld als een openbare inrichting deelneemt aan het Convenant Veilig Uitgaan.

3.4.1 Toelating- en sluitingstijden bij invoering zomer- en wintertijd

Bij de overgang van zomertijd naar wintertijd worden de tijden aangehouden, zoals zij daadwerkelijk zijn. De toelatingstijd blijft gehandhaafd op 01:00 uur. De sluitingstijd blijft gelijk aan de tijd die op dat moment geldt.

3.4.2 Ontheffing sluitingstijd

De burgemeester kan door middel van een vergunningvoorschriften of in nadere regels ander sluitingstijden vaststellen voor een afzonderlijk openbare inrichting of een daartoe behorend terras. De burgemeester kan op grond van artikel 2.29 lid 6 APV een ontheffing verlenen van de sluitingstijd. Daarnaast kan de burgemeester op grond van artikel 2:30 APV in het belang van de openbare orde en veiligheid, zedelijkheid, gezondheid of in geval van bijzondere omstandigheden voor openbare inrichtingen tijdelijk ander sluitingstijden bevelen. Deze ontheffing moet bij de gemeente worden aangevraagd.

3.5 Ontheffing geluidsnorm (incidenteel festiviteit)

In de geluidregels Festiviteiten (horeca)bedrijven Bunschoten-Spakenburg zijn strikte normen opgenomen om geluidhinder te voorkomen. Om toch zo nu en dan een festiviteit mogelijk te maken, waarbij iets meer geluid geproduceerd wordt dan normaal, bijvoorbeeld een feest met

versterkte muziek, is het mogelijk om 6 dagen in het jaar ontheffing van de geluidsnorm aan te vragen. Op deze dagen is dus een hoger geluidsniveau toegestaan dan op andere dagen. De ondernemer moet zelf de omwonenden in kennis stellen van de geplande festiviteit. Het toezicht en de handhaving van de milieuregels wordt deels uitgevoerd door de Regionale Uitvoeringsdienst (RUD). Deze ontheffing moet bij de gemeente worden aangevraagd.

3.6 Terrassen

De terrastijden binnen de gemeente Bunschoten zijn in 2018 verruimd naar 01:00 uur. Dit blijft ook in het nieuwe horecabeleid gehandhaafd. Dit betekent dat de terrassen binnen het horecagebied geopend mogen zijn tot 01:00 uur. De voorwaarden waaraan het terras moet voldoen wordt benoemd in de exploitatievergunning, welke de ondernemer van de gemeente ontvangt. Ook staat dit opgenomen in de regels voor terrassen onder bestemming verkeer-verblijfsgebied in het bestemmingsplan Centrum.

Muziek of ander dergelijk (versterkt) geluid is niet toegestaan op het terras.

3.7 Rookbeleid buiten

Er mag gerookt worden in de open lucht, dus dat geldt ook voor een terras. Roken op een buitenterras is ook onder een luifel of parasolvormige constructie mogelijk, zolang het terras maar minimaal aan één zijde (bovenkant of zijkant) volledig geopend is. De enige geopende zijde mag ook niet grenzen aan het naastgelegen terras van de naastgelegen zaak.

Daarnaast mag roken op het terras geen overlast geven binnen in het horecabedrijf. Een vaste aanbouw, zoals een serre, kan niet worden aangemerkt als terras. Dit geldt dus ook als de vaste aanbouw aan één zijde helemaal open is of helemaal open gemaakt kan worden.

3.8 Drugsgebruik

Het is niet toegestaan drugsgebruik te tolereren en te faciliteren als horeca ondernemer. Het is hierin de verantwoordelijkheid van de ondernemer zelf om hier maatregelen tegen te treffen en op bij constatering van overtredingen op te treden, zoals is vastgelegd in de Opiumwet, hierin kan de ondernemer een beroep doen op de politie.

In het convenant Veilig Uitgaan zijn hierover ook afspraken gemaakt met de deelnemende horecagelegenheden.

In het handhavingsarrangement is vastgelegd hoe de gemeente handhaaft bij het constateren van overtredingen binnen een horecagelegenheid.

3.9 Ontheffing artikel 35 Alcoholwet

Indien sprake is van een 'bijzondere gelegenheid van zeer tijdelijke aard' kan de burgemeester op grond van artikel 35 Alcoholwet voor het verstrekken van zwak-alcoholhoudende drank op aanvraag ontheffing verlenen voor het plaatsen van bijvoorbeeld een tappunt bij een evenement.

In het kader van een verantwoorde alcoholverstrekking gelden aanvullend de volgende eisen:

- De leidinggevende mag niet onder curatele staan.
- De leidinggevende moet in het bezit zijn van een diploma SVH verklaring sociale hygiëne.
- De bijzondere gelegenheid mag zich niet alleen richten tot voornamelijk minderjarigen.

Indien de evenementenvergunning is geweigerd, dan wordt de ontheffing niet in behandeling genomen.

3.10 Glaswerk

De ondernemer ziet erop toe dat er geen glaswerk en drank buiten het horecabedrijf komen. En is verantwoordelijk voor dat het omgeving in de nabijheid (25 meter rondom zijn pand) van zijn/haar horecagelegenheid na sluitingstijd schoon wordt achtergelaten.

Tijdens evenementen is glaswerk niet toegestaan. Dit geldt eveneens voor het terras.

3.11 Portiers

In de Wet Particuliere Beveiligingsorganisaties en Recherchebureaus zijn de waarborgen opgenomen voor de betrouwbaarheid van het personeel van beveiligingsorganisaties en recherchebureaus. De beveiligingsorganisaties zijn verplicht om de werkzaamheden af te stemmen met de politie en te zorgen voor een duidelijke presentatie van de activiteiten aan opdrachtgevers en burgers. Ook de horecaportier valt onder deze wetgeving. Het naleven van de wet moet de veiligheid bevorderen in de horeca. Zowel voor de bezoekers, de horeca-exploitanten als hun medewerkers.

De Wet Particuliere Beveiligingsorganisaties en Recherchebureaus stelt de volgende eisen aan horecaportiers in de gemeente Bunschoten:

- De antecedenten van horecaportiers dienen na screening door de politie in orde te zijn.
- Horecaportiers dienen in het bezit te zijn van een legitimatiebewijs dat is uitgereikt door de eenheidschef van de politie Midden-Nederland.
- Horecaportiers dienen in het bezit te zijn van een op naam gesteld vereist diploma.

De werkgever van de horecaportier (de beveiligingsorganisatie of het horecabedrijf) dient in het bezit te zijn van een vergunning van het Ministerie van Justitie.

De burgemeester heeft op grond van de voorwaarden in de exploitatievergunning de bevoegdheid om een horecabedrijf te verplichten een portier in te zetten welke voldoet aan de eisen van de Wet Particuliere Beveiligingsorganisaties en Recherchebureaus. Dit gebeurt altijd na overleg met de politie.

3.12 Wet Bibob

De Wet Bevordering Integriteitsbeoordelingen door het openbaar bestuur (Bibob) is bedoeld om te voorkomen dat de vergunning die een overheid afgeeft wordt misbruikt voor criminele activiteiten. Overheden kunnen vergunningen, subsidies, vastgoedtransacties en overheidsopdrachten weigeren of intrekken als deze gebruikt worden voor het plegen van strafbare feiten of het witwassen van geld. De wet Bibob geeft overheden een mogelijkheid om de integriteit van bedrijven en personen met wie zij zaken doen, te controleren.

Indieningsvereisten

Alle aanvragers van horeca gerelateerde vergunningen en/of ontheffingen zijn verplicht een zogenaamde Bibob-vragenlijst in te vullen. Dit betekent dat de aanvrager inzicht moet geven in de financiële administratie, de eigendomsverhoudingen in het bedrijf, het personeelsbeleid en de herkomst van het vermogen. Naar aanleiding van de aangeleverde informatie voert de gemeente een eigen onderzoek uit om de mate van gevaar dat een vergunning en/of een ontheffing wordt gebruikt voor criminele doeleinden te bepalen. Indien de gemeente na het eigen onderzoek nog twijfels heeft dan wordt het Landelijk Bureau Bibob en/of het Regionaal Informatie en Expertise Centrum (RIEC) ingeschakeld voor nadere advisering. In bepaalde gevallen zijn ook vergunninghouders verplicht om een Bibob-vragenlijst in te vullen.

3.13 Communicatie

Om de doelstelling voor een veilig en gastvrij uitgaansleven te borgen is overleg en communicatie tussen de partijen belangrijk. Partijen zoeken elkaar op om samen te werken aan veilig uitgaan. Partijen spreken elkaar direct aan op elkaars verantwoordelijkheid. De gemeente organiseert en faciliteert regulier overleg behorende bij het convenant.

3.14 Horecatelefoon

In de gemeente Bunschoten wordt gewerkt met de zogenoemde horecatelefoon. Horecaondernemers weten dat zij op vrijdag- en zaterdagavond en/of bij evenementen direct met een taakaccenthouder horeca van de politie in contact komen wanneer zij de politie bellen. Deze taakaccenthouder is ter plaatse bekend en weet vanuit zijn kennis en vaardigheden meldingen in te schatten en daarnaar te handelen. In het weekend is ook een horecakoppel aanwezig in het horecagebieden binnen het basisteam BES.

Hoofdstuk 4 Paracommerciële inrichtingen

Paracommerciële instellingen zijn verenigingen en stichtingen die horeca-activiteiten uitvoeren die los staan van hun hoofddoelstelling. Denk bijvoorbeeld aan buurthuizen en kantines van sportverenigingen. Paracommerciële instellingen zijn niet-commerciële 'rechtspersonen' zoals stichtingen of verenigingen die zich in de eerste plaats richten op het stimuleren van activiteiten van recreatieve, sportieve, sociaal-culturele, educatieve, levensbeschouwelijke of godsdienstige aard. '

Het wettelijk kader voor paracommerciële activiteiten in Nederland is ontworpen om een balans te vinden tussen het recht voor non-profitorganisaties om commerciële activiteiten te ontplooiën en de noodzaak om te voorkomen dat ze zich onterecht gedragen als een commercieel bedrijf. Belangrijke wet- en regelgeving omvat belastingwetgeving, Alcoholwet, lokale vergunningen, en regelgeving over consumentenbescherming en privacy.

In artikel 4 van de Alcoholwet is bepaald dat bij gemeentelijke verordening regels gesteld worden ter voorkoming van oneerlijke mededinging waaraan paracommerciële rechtspersonen zich te houden hebben bij de verstrekking van alcoholhoudende drank. In ieder geval dient te worden geregeld:

- de tijden gedurende welke in de betrokken inrichting alcoholhoudende drank mag worden verstrekt;
- in de inrichting te houden bijeenkomsten van persoonlijke aard, zoals bruiloften en partijen;
- in de inrichting te houden bijeenkomsten die gericht zijn op personen die niet of niet rechtstreeks bij de activiteiten van de betreffende rechtspersoon betrokken zijn.

De regels rondom de paracommercie zijn opgenomen in de APV in hoofdstuk 2, Afdeling 5 Regulering paracommerciële rechtspersonen en overige aangelegenheden uit de Alcoholwet.

Hoofdstuk 5 Toezicht & handhaving

In dit hoofdstuk wordt beschreven op welke wijze het gemeentelijke toezicht op de horeca is georganiseerd. Daarnaast wordt in dit hoofdstuk beschreven hoe de burgemeester uitvoering geeft aan de handhaving bij overtredingen van de Alcoholwet of de APV.

5.1 Toezichtsmodel

Toezichtsmodel 'high trust – high penalty'

De gemeente hanteert het toezichtsmodel 'high trust – high penalty' voor het gemeentelijke toezicht op de horeca. Uitgangspunt van dit model is: ruimte en vertrouwen geven waar het kan en toezichthouden waar het nodig is.

Het gemeentelijke toezicht is daarom ingedeeld in drie niveaus: basis, middel en aandacht. In de basis worden exploitanten sporadisch gecontroleerd. Bij overtredingen van wet- en regelgeving en/of vergunningsvoorwaarden, (overlast)meldingen of signalen van criminaliteit of ondermijnende activiteiten wordt toezicht geïntensiveerd en wordt streng(er) opgetreden.

Hieronder volgt een nadere toelichting op de indeling. Aan de indeling kunnen geen rechten worden ontleend. Als omstandigheden aanleiding geven tot verhoogd toezicht, dan moet dat mogelijk blijven. Bijvoorbeeld bij een evenement of collectieve of incidentele festiviteiten. De indeling is daarom een uitgangspunt. Een zogeheten “veel klager” (iemand die veelvuldig soortgelijke klachten over hetzelfde horecabedrijf indient) kan gerekend worden als één klacht, zodat de indeling niet wordt gemanipuleerd.

Basisniveau

Dit niveau kenmerkt zich door weinig tot geen (overlast)meldingen, geen incidenten en/of overtredingen van wet- en regelgeving en vergunningsvoorwaarden. Grote mate van vertrouwen in de exploitant, waarbij het uitgangspunt is dat de horecagelegenheid ten hoogste twee keer per jaar wordt gecontroleerd.

Middelniveau

Bij dit niveau is sprake van enkele (overlast)meldingen van partners, omwonenden, bedrijven en/of andere belanghebbenden. Ook kan het gaan om een enkel incident of overtreding van wet- en regelgeving en vergunningsvoorwaarden. Vanuit het oogpunt van beheersbaarheid van het woon- en leefklimaat en bescherming van de openbare orde en veiligheid vindt vaker toezicht plaats, waarbij ten hoogste vier controles per jaar het uitgangspunt is.

Aandachtsniveau

Bij dit niveau is sprake van meerdere (overlast)meldingen of overtreding van wet- en regelgeving en vergunningsvoorwaarden, waardoor er frequent toezicht plaatsvindt. Er wordt ingezet op meer dan vier controles per jaar, waarbij informatie kan worden uitgewisseld tussen (handavings)partners.

5.2 Gemeentelijk toezicht

De burgemeester heeft een aantal toezichthouders van team Vergunningen, Toezicht en Handhaving aangewezen als gemeentelijk toezichthouder op de Alcoholwet. Zij zien toe op de juiste naleving van de verstrekte vergunningen (exploitatie-, alcoholwet- en aanwezigheidsvergunning) en naleving van wet- en regelgeving (APV, Alcoholwet en de Wok). Zij

zijn eveneens aangesteld als Boa's en kunnen voor een overtreding van de Alcoolwet ook een bestuurlijke boete opleggen.

5.3 Handhavingsarrangement

In het handhavingsarrangement staat beschreven hoe gemeente optreedt bij overtredingen in de (para)commerciële horecagelegenheden en slijterijen. Het doel van het arrangement is helder maken welke sanctie(s) bij welke geconstateerde overtreding(en) worden toegepast. Als er overtredingen worden geconstateerd, wordt er gehandeld volgens het in dit arrangement beschreven stappenplan.