



Beleidsvisie horeca en terrassen gemeente Utrechtse Heuvelrug Smakelijke voortzetting

Datum 14 mei 2024
Team Beleid & advies
Auteur Areaal Advies

Inhoudsopgave

1	Inleiding.....	4
1.1	Aanleiding.....	4
1.2	Doelen en ambities horeca Utrechtse Heuvelrug.....	5
1.2.1	Balans tussen levendigheid en leefbaarheid behouden.....	5
1.2.2	Goed ondernemerschap stimuleren.....	5
1.2.3	Duidelijkheid scheppen voor ondernemers, gemeente en inwoners.....	5
1.3	Proces.....	5
2	Huidige situatie horeca.....	7
2.1	Horecabedrijven binnen de gemeente.....	7
2.2	Huidige situatie dorpen.....	8
2.2.1	Driebergen-Rijsenburg.....	8
2.2.2	Doorn.....	9
2.2.3	Maarn.....	9
2.2.4	Leersum.....	10
2.2.5	Amerongen.....	10
2.2.6	Maarsbergen.....	11
2.2.7	Overberg.....	11
2.3	Trends en Ontwikkelingen.....	11
2.3.1	Duurzaamheid.....	12
2.3.2	Gezondheid.....	12
2.3.3	Schaalvergroting.....	12
2.3.4	Digitalisering.....	12
2.3.5	Gebruik sociale media.....	12
2.3.6	Multifunctionaliteit.....	12
2.3.7	Blurring van retail en horeca.....	12
2.3.8	Maaltijdbezorging.....	12
2.3.9	Steeds meer terrassen.....	12
2.3.10	Drankspecialiteiten.....	13
2.3.11	Horeca en werklocaties.....	13
2.3.12	Verdwijnen cafés.....	13
2.4	Horecaconsumenten en hun behoeften.....	13
2.4.1	Soorten consumenten.....	13
2.5	Enquêteresultaten.....	15
2.5.1	Waardering van de horeca.....	15
2.5.2	Gebruik van de horeca.....	15
2.5.3	Overlast door horeca.....	16
2.5.4	Openingstijden terrassen.....	16
2.5.5	Specifieke opmerkingen uit de enquêtes.....	16
2.6	Interviews met ondernemers.....	16
2.7	Vergelijking met andere gemeenten.....	17
2.7.1	Aantal horecazaken in Utrechtse Heuvelrug en drie referentiegemeenten.....	18
2.8	Conclusie.....	18

3	Beleidsvisie horeca en terrassen	20
3.1	Visie.....	20
3.1.1	Balans tussen levendigheid en leefbaarheid behouden.....	20
3.1.2	Goed ondernemerschap stimuleren	21
3.1.3	Duidelijkheid scheppen voor ondernemers, gemeente en inwoners	21
3.1.4	Duurzaamheid als leidraad	21
3.1.5	Veiligheid en welzijn	21
3.1.6	Samen bouwen aan de toekomst	21
3.2	Uitwerking per kern.....	21
3.2.1	Driebergen-Rijsenburg	21
3.2.2	Doorn	22
3.2.3	Maarn.....	22
3.2.4	Leersum	22
3.2.5	Amerongen	22
3.2.6	Maarsbergen	22
3.2.7	Overberg.....	23
3.3	Horecabeleid.....	23
3.3.1	Horecaexploitatievergunningen inclusief terrasvergunningen.....	24
3.3.2	Algemene Plaatselijke Verordening (APV)	24
3.3.3	Omgevingsplan (waaronder bestemmingsplannen)	24
3.3.4	Handhavingsbeleid Drank en Horeca Utrechtse Heuvelrug.....	26
3.3.5	Nadere regels terrassen bij winkels gemeente Utrechtse Heuvelrug 2013	26
3.3.6	Alcoholwet	27
3.3.7	Bibob-beleid	27
3.4	Uitwerking visie in het horecabeleid (doelstellingen).....	27
3.4.1	Belangenafweging tussen leefbaarheid en levendigheid	27
3.4.2	Clustering horeca in de dorpscentra	27
3.4.3	Bevorderen van duurzame recreatie en toerisme.....	28
3.4.4	Goed ondernemerschap stimuleren	28
3.4.5	'Level playing field' tussen horecaondernemers en para commerciële horeca.....	28
3.4.6	Werken aan een duurzame horecasector.....	28
3.4.7	Veilige sfeer als gezamenlijke verantwoordelijkheid	29
3.4.8	Bestrijding van ondermijning.....	29
3.5	Terrassen	29
4	Bijlagen.....	31
4.1	Uitvoeringsprogramma en actiepunten.....	31
4.1.1	Actie 1: Heroverweging indeling in horecacategorieën bij een nieuw Omgevingsplan.....	31
4.1.2	Actie 2: Instellen van een halfjaarlijks horeca-overleg	32
4.1.3	Actie 3: Pilot Verlengde openingstijden terrassen in het weekend.....	32
4.1.4	Actie 4: Onderzoek van de mogelijkheid tot vrijstelling horeca-exploitatievergunning	33
4.1.5	Actie 5: Vinger aan de pols met betrekking tot schaarse vergunningen.....	33
4.1.6	Actie 6: Onderzoek mogelijkheden tot herinvoering precario voor terrassen	34
4.1.7	Actie 7: Stel een matchmaker horeca aan.....	34
4.2	Begrippen	35
4.3	Andere beleidsterreinen en partners	35
4.3.1	Citymarketing.....	35
4.3.2	Toegankelijkheid	35
4.3.3	Evenementen	36

4.3.4	Communicatie	36
4.3.5	Handhaving	36
4.4	Horecacategorieën.....	37
4.4.1	Horeca 1: lichte horeca	37
4.4.2	Horeca 2: middelzware horeca.....	37
4.4.3	Horeca 3: zware horeca	37
4.5	Verantwoording onderzoek.....	38
4.5.1	Interviews afdelingen gemeente Utrechtse Heuvelrug	38
4.5.2	Interviews ondernemers	38
4.5.3	Interviews overige instanties.....	39
4.6	Vergelijking met andere gemeenten.....	39
4.7	Enquêtes voor inwoners, bezoekers en ondernemers.....	41
4.8	Inhoud enquêtes	45

1 Inleiding

Sinds 1 januari 2006 zijn de gemeenten Amerongen, Doorn, Driebergen-Rijsenburg, Leersum en Maarn samengevoegd tot de gemeente Utrechtse Heuvelrug. Sindsdien heeft de gemeente geen horecabeleid gehad. Daarom is het tijd voor een beleidsstuk zodat de gemeente de ontwikkelingen van deze tijd bijblijft.

1.1 Aanleiding

De horeca vervult een belangrijke functie in de gemeente Utrechtse Heuvelrug. Het biedt een plek om elkaar te ontmoeten, om te genieten van een hapje en een drankje en om te ontspannen. De horeca biedt gastvrijheid voor de bezoekers aan de stad en draagt bij aan het imago en de identiteit van de gemeente. Daarnaast zijn de horecaondernemers een belangrijke, vaak betrokken groep mensen die meestal niet alleen hun eigen boterham verdienen, maar ook zorgen voor werkgelegenheid in de gemeente. Met hun creativiteit en ondernemersgeest organiseren ze binnen en buiten hun eigen zaak vaak aantrekkelijke evenementen, waar inwoners en bezoekers van kunnen genieten.

Maar horeca kan voor sommige bewoners ook hinder opleveren. Wat voor de één gezellig napraten op een terras is, kan voor de ander verstoring van de nachtrust zijn. En wat voor de één onderscheidende terrasaankleding is, kan voor de ander afbreuk doen aan het historische karakter van een plein of straat.

Kortom, bij het onderwerp horeca spelen heel veel verschillende belangen een rol. Ook binnen de gemeentelijke organisatie hebben veel beleidsterreinen direct of indirect met horeca (en/of de horecaterrassen) te maken. De meest voor de hand liggende beleidsterreinen zijn economie en vergunningen, toezicht en handhaving. Maar ook vanuit stedenbouw, recreatie en toerisme, mobiliteit, veiligheid en wonen zijn er ideeën, wensen en eisen met betrekking tot de horeca. In deze beleidsvisie horeca en terrassen is geprobeerd deze verschillende belangen zo goed mogelijk met elkaar in evenwicht te brengen.

Uitgangspunten daarvoor zijn:

- Het is belangrijk om het ondernemersklimaat voor horecaondernemers zo goed mogelijk te ondersteunen. We hebben daarbij oog voor het veranderend consumentengedrag en nieuwe horeconcepten, en de impact die dit kan hebben op de omgeving;
- In lijn met de nieuwe Omgevingswet maken we onderscheid tussen diverse kernen in de gemeente.

Wij realiseren ons dat het instrumentarium om te kunnen sturen op (on)wenselijke ontwikkelingen beperkt is. Met deze beleidsvisie ontstaat er een actueel kader om die sturingsmogelijkheden te verbeteren, terwijl tegelijkertijd zowel gevestigde als startende horecaondernemers beter weten waar ze aan toe zijn.

Momenteel is er in de gemeente Utrechtse Heuvelrug geen specifieke beleidsvisie voor de horeca en terrassen. Wel is er wet- en regelgeving van toepassing dat dekkend is voor de gehele gemeente. In de Algemene Plaatselijke Verordening is een aantal horeca gerelateerde zaken vastgelegd, bijvoorbeeld over openingstijden.

1.2 Doelen en ambities horeca Utrechtse Heuvelrug

De gemeente Utrechtse Heuvelrug heeft een aantal doelen en ambities die het wil bereiken met deze beleidsvisie horeca en terrassen. Deze doelstellingen gaan over omgevingsaspecten waar horeca van ‘Smakelijke voortzetting’ invloed op is, maar ook het ondernemersklimaat. Ook wil de gemeente met deze beleidsvisie horeca en terrassen duidelijkheid creëren.

1.2.1 Balans tussen levendigheid en leefbaarheid behouden

De eerste doelstelling is het behouden van de balans tussen levendigheid en leefbaarheid in de gemeente. Horeca draagt bij aan de levendigheid en aantrekkelijkheid van de gemeente Utrechtse Heuvelrug. Het heeft een functie in het sociale leven van inwoners en bezoekers en trekt mensen naar bepaalde locaties. Daarom wordt horeca gezien als een basisvoorziening die de lokale economie ondersteunt. Maar horeca heeft ook invloed op een groot aantal omgevingsaspecten zoals geluid, geur, groepsvorming, verkeer, parkeren en afval. Met dit beleid wil de gemeente Utrechtse Heuvelrug ervoor zorgen dat de horeca een bijdrage levert aan de levendigheid zonder afbraak te doen aan de leefbaarheid. Dit is en blijft een lastige balans om te bewaren omdat ieder hier een andere ervaring bij kan hebben. Wat voor sommigen een gezellig terras is waar tot laat verbleven kan worden, is voor de ander een bron van geluidsoverlast en een slechte nachtrust.

1.2.2 Goed ondernemerschap stimuleren

De gemeente Utrechtse Heuvelrug ziet en waardeert de bijdrage van horecaondernemers aan de economie én de identiteit van de gemeente. De sector levert immers werkgelegenheid op en vormt een voorziening voor bewoners en bezoekers. Daarnaast zorgen horecaondernemers vaak voor het organiseren of ondersteunen van aantrekkelijke evenementen en leveren ze vaak een bijdrage aan het dorps- en verenigingsleven in de gemeente. De tweede doelstelling is dan ook om goed ondernemerschap in de sector te stimuleren. De gemeente wil haar horecaondernemers het vertrouwen en de ruimte geven hun horecazaak uit te baten op de manier die zij graag willen. Dit met de insteek dat horecaondernemers graag een positieve bijdrage leveren aan de gemeente met hun onderneming. Dat betekent niet dat alles mogelijk is. De gemeente Utrechtse Heuvelrug wil ruimte bieden waar het kan maar hanteert regels waar dat moet.

1.2.3 Duidelijkheid scheppen voor ondernemers, gemeente en inwoners

De derde doelstelling die de gemeente Utrechtse Heuvelrug wil bereiken met dit beleid is duidelijkheid voor eenieder die te maken heeft met de horecasector. Momenteel is er geen overkoepelend horecabeleid waarin is vastgelegd hoe er in de gemeente met bestaande en nieuwe horeca initiatieven wordt omgegaan. Dit stuk dient een helder kader te bieden voor ondernemers, zodat ze weten wat hun mogelijkheden zijn, voor ambtenaren zodat duidelijk is hoe ze eventuele initiatieven moeten beoordelen, en voor inwoners zodat deze op een plezierige manier van horeca gebruik kunnen maken en niet voor onaangename verrassingen komen te staan.

1.3 Proces

Om tot onderliggende beleidsvisie horeca en terrassen te komen is een aantal stappen doorlopen. Tijdens een startgesprek is besproken welke partijen betrokken dienen te worden en welke gegevens benodigd zijn. Vervolgens is er een start gemaakt met het ophalen en analyseren van data en het bestuderen van documenten (bestemmingsplannen en andere beleidsstukken).

Om de belanghebbenden zo goed mogelijk te betrekken is gekozen voor een combinatie van het houden van diepte-interviews en het uitzetten van enquêtes. Hierbij is opgehaald onder de gemeente,

ondernemers, bezoekers en bewoners hoe zij tegen de horeca aankijken en hoe het beleid er volgens hen uit zou moeten zien. In bijlage 4.4 is opgenomen met wie er allemaal gesproken is.

Op basis van de analyse van data en documenten en de interviews en enquêtes is een concept beleidsvisie horeca en terrassen opgesteld. Vervolgens is dit gepresenteerd aan het college en heeft de gemeente de kans gekregen om input te leveren op het concept. Deze input is vervolgens verwerkt waarna een finale versie van het beleid is opgeleverd.

2 Huidige situatie horeca

Het horecalandschap van de gemeente Utrechtse Heuvelrug wordt gekenmerkt door een diversiteit aan kernen, elk met hun eigen kenmerken en dynamiek. Daarnaast is de horecasector in het algemeen, en dus ook in Utrechtse Heuvelrug, onderhevig aan veranderingen als gevolg van trends en ontwikkelingen in de maatschappij. De groeiende nadruk op duurzaamheid, gezondheid en digitalisering heeft een impact op hoe horecaondernemingen opereren. Deze ontwikkelingen vereisen aanpassingen en innovaties binnen de sector om aan de veranderende behoeften van consumenten te voldoen. Dit alles is van invloed op de horecasector van de gemeente Utrechtse Heuvelrug.

2.1 Horecabedrijven binnen de gemeente

Volgens de gegevens van onderzoeksbureau Locatus, dat alle verkooppunten in Nederland bijhoudt, waren er eind november 2023 in totaal 103 horecavestigingen in de gemeente Utrechtse Heuvelrug.

Deze zijn als volgt onder te verdelen:

Tabel 1 Aantallen horecavestigingen in de gemeente Utrechtse Heuvelrug

		Driebergen- Rijsenburg	Doorn	Maarn	Leersum	Amerongen	Maarsbergen	Overberg	Totaal
Dranken			1			2			3
waaronder:	Café		1			2			3
Eten		18	17	3	11	4	2	2	56
waaronder:	Café-Restaurant	9	9	2	4		1	1	22
	Restaurant	8	7	1	5	4	1	1	26
	Lunchroom	3	1		1				5
	Pannenkoeken	1	1		1				3
Fastservice		15	6	2	3	2			28
waaronder:	Bezorgen/Afhalen	7	3		1				11
	Fastfood	7	2	2	2	1			14
	Grillroom/Shoarma	1	1			1			3
Koffie & Desserts		2	1		1				4
waaronder:	IJssalon	2	1		1				4
Hotels		1	1		1	2		1	6
waaronder:	Hotel					1			1
	Hotel-Restaurant	1	1		1	1		1	5
Horeca Overig		2	1				1		4
waaronder:	Coffeeshop	1							1
	Feestzaal	1	1				1		3
Totaal		38	28	5	16	10	3	3	103

Bron: Locatus, bewerking Areal Advies

Op onderstaande kaart is weergegeven waar de horeca zich bevindt in de gemeente Utrechtse Heuvelrug. Ook is aangeduid binnen welke categorie de horeca valt.

Figuur 1 Horeca in de gemeente Utrechtse Heuvelrug, per categorie



Bron: Locatus 2023, bewerking Areaal Advies

De aantallen horecavestigingen lopen min of meer parallel met de grootte van de dorpen. De grootste horecaconcentratie is dus gevestigd in Driebergen-Rijsenburg, gevolgd door Doorn. Daarnaast zijn er kleinere horecaconcentraties in Leersum, Amerongen en Maarn. Maarsbergen en Overberg kennen slechts enkele horecazaken. Ook is te zien dat er diverse horecazaken buiten de kernen gevestigd zijn.

2.2 Huidige situatie dorpen

2.2.1 Driebergen-Rijsenburg

Driebergen-Rijsenburg bestaat uit twee kernen, Driebergen en Rijsenburg, die in 1931 zijn samengevoegd. Het dorp heeft 18.840 inwoners, die veelal deel uitmaken van meerpersoonshuishoudens, vaak zijn dit gezinnen met kinderen.

De Traaij vormt het hart van de dorp; hier vindt men winkels en restaurants. Op dit moment (eerste kwartaal 2024), wordt een nieuwe centrumvisie ontwikkeld, waarin met name wordt gekeken hoe het centrum een impuls kan krijgen. In de zomer van 2024 worden, naar verwachting, drie bijhorende scenario's aan de gemeenteraad voorgelegd. Op basis hiervan wordt een centrumvisie uitgewerkt.

In Driebergen-Rijsenburg is de grootste concentratie horeca te vinden van de gemeente. De meeste horeca is gevestigd langs de Traaij in het dorpscentrum. Er zijn hier ook opvallend veel verkooppunten in de (hoofd)branche Fastservice, met name snackbars.

Het is inmiddels duidelijk, mede dankzij de visie van het burgerinitiatief Hart voor Driebergen, dat er vraag is naar een plein met ontmoetings- en horecafaciliteiten. Dit wordt ook bevestigd door de resultaten van een enquête onder de inwoners die is afgenomen in het kader van dorpsparticipatie voor de toekomstvisie van de gemeente Utrechtse Heuvelrug. Uit diezelfde enquête kwam naar voren dat de verkeersdruk rondom het centrum als hoog wordt ervaren.

Figuur 2 Horeca in Driebergen-Rijsenburg, per categorie



Bron: Locatus 2023, bewerking Areaal Advies

2.2.2 Doorn

Doorn ligt centraal in de gemeente. Het dorp heeft 10.220 inwoners en kent vooral meerpersoonshuishoudens. Het overgrote gedeelte hiervan heeft thuiswonende kinderen. Het dorp is meer vergrijsd dan andere dorpen in de gemeente.

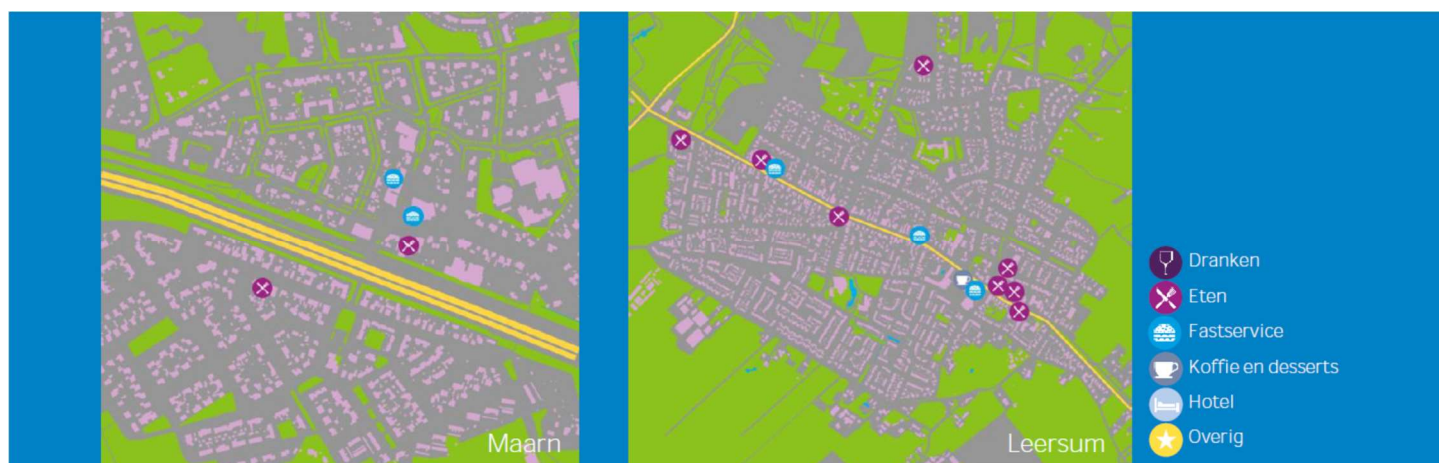
Het hart van Doorn wordt gevormd door de historische kern rondom het kerkplein van de Maartenskerk en Huis Doorn. Het dorp heeft zich ontwikkeld langs de doorgaande wegen naar Utrecht, Wijk bij Duurstede en Amersfoort.

Doorn heeft een aantal campings, waarvan Het Grote Bos, De Maarnse Berg en De Bonte Vlucht de bekendste zijn. De meeste horecagelegenheden en terrassen liggen geconcentreerd langs de Amersfoortseweg, een belangrijke doorgaande weg die dwars door het dorp loopt.

2.2.3 Maarn

Maarn is een dorp dat in de vorige eeuw een grote groei heeft gekend door de bouw van Tuindorp Maarn in 1921. Het spoor en de A12 delen het dorp op in een noordelijk en zuidelijk deel. Er wonen 4.350 mensen in Maarn waaronder relatief veel eenpersoonshuishoudens. De meeste winkels zijn gevestigd rondom de kruising van de Raadhuislaan en de Tuindorppweg. Hier is ook het treinstation gevestigd.

Figuur 3 Horeca in Maarn, per categorie



Bron: Locatus 2023, bewerking Aareal Advies

2.2.4 Leersum

Leersum is ontstaan uit de lintvormige bebouwing rond de Rijksstraatweg. Het dorp heeft 7.580 inwoners en bestaat voornamelijk uit meerpersoonshuishoudens. Het centrum van het dorp is gevormd rond de Michaëlkerk. Hier zijn winkels en enkele horecaondernemingen gevestigd. Momenteel verlaten jonge bewoners Leersum voor omliggende dorpen en steden. Dit zorgt er voor dat de vitaliteit van het dorp onder druk kan komen te staan.

In Leersum zijn veelal eetgelegenheden te vinden die vrijwel allemaal gevestigd zijn aan de Rijksstraatweg. De meeste horecagelegenheden in Leersum kennen relatief een grote spreiding over deze weg. In Leersum is relatief weinig horeca, de horeca die er is ligt zeer verspreid; een logische locatie voor meer clustering zou het plein rondom de Michaëlkerk zijn.

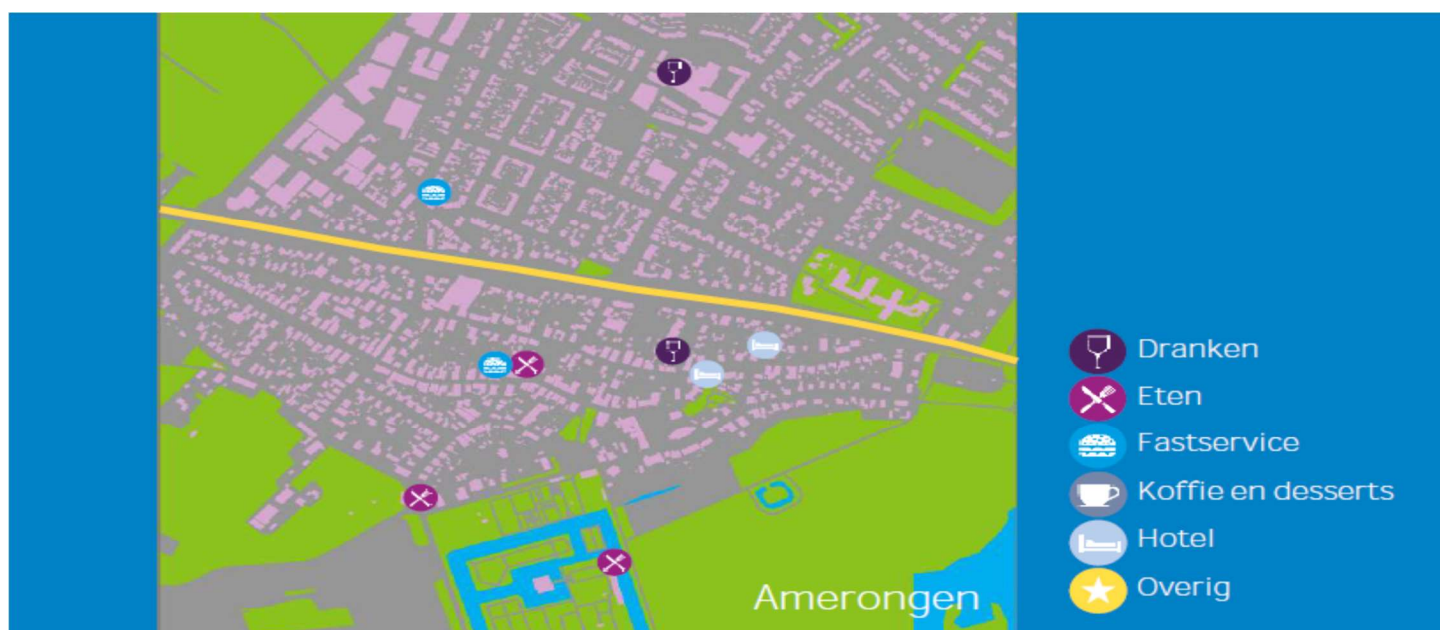
2.2.5 Amerongen

Amerongen is een kasteeldorp, gelegen op de overgang van de heuvelrug en de uiterwaarden van de Nederrijn. De kern van het dorp heeft de status van beschermd dorpsgezicht en is hiermee een aantrekkelijk verblijfsgebied voor bewoners en bezoekers. Hier zijn dan ook enkele kleine winkels en restaurants te vinden. Het inwoneraantal van 5.390, waarvan een groot aantal eenpersoonshuishoudens, wordt in de zomermaanden aangevuld door toeristen. Hier profiteert de lokale horeca van, maar tegelijkertijd zorgt het ook voor verkeers- en parkeerdruk.

Het basisvoorzieningsniveau in Amerongen is op orde, al maken inwoners ook gebruik van Voorzieningen in de nabijgelegen dorpen, met name in Leersum. Cultuurhuis Allemanswaard heeft een belangrijke functie als multifunctioneel centrum.

In Amerongen is de horeca over het hele dorp verspreid. Het aanbod aan horecagelegenheden is vrij divers, maar vooral degenen die op zoek zijn naar restaurants van een hogere kwaliteit zullen in Amerongen een geschikte keuze vinden. In de kern van het dorp zijn twee hotels gevestigd, dit sluit aan bij het sterke toeristische profiel van Amerongen. In andere dorpen bevinden hotels zich vooral buiten het centrum.

Figuur 4 Horeca in Amerongen, per categorie



Bron: Locatus 2023, bewerking Areaal Advies

2.2.6 Maarsbergen

Maarsbergen ligt aan de noordzijde van de heuvelrug, op de overgang naar de Gelderse Vallei. Maarsbergen is een kern met 1.590 inwoners, en lijkt qua profiel erg op buurtdorp Maarn. Er wonen relatief veel alleenstaanden in Maarsbergen, alhoewel de recente nieuwbouw redelijk wat gezinnen met jonge kinderen naar Maarsbergen trekt.

In Maarsbergen worden twee onderdoorgangen gerealiseerd die het verkeer onder het spoor door leiden. Dit zorgt er ook voor dat het centrum autoluw wordt. Dit creëert ruimte voor een toekomstig levendig dorpshart: een wens van veel bewoners. Hierbij wordt de locatie van de kruising bij de kerk aangegrepen als transformatielocatie, waar een levendig dorpsplein een ontmoetingsplek vormt. In het omringende gebied zou dan ook ruimte voor horeca zijn.

2.2.7 Overberg

De kern Overberg is ontstaan rondom het Nieuwe Huis in De Haar. Het dorp kent 1.550 inwoners en bestaat voornamelijk uit meerpersoonshuishoudens. Het aantal kinderen boven de 18 dat thuis woont is hoger dan in de rest van de gemeente. Een echt centrum met winkelvoorzieningen en horeca ontbreekt in Overberg. Wel zijn net buiten de kern enkele horecaondernemingen gevestigd. Voor haar voorzieningen leunt Overberg dan ook vooral op de omliggende dorpen.

2.3 Trends en Ontwikkelingen

De samenleving verandert, en daarmee ook de consument. Die krijgt andere voorkeuren, en dat heeft zijn weerslag op het consumentengedrag en daarmee ook op de horecasector. We lichten een aantal trends en ontwikkelingen uit die internationaal, landelijk, maar meestal ook lokaal impact hebben.

2.3.1 Duurzaamheid

In alle facetten van de samenleving wordt het belang van duurzaamheid steeds duidelijker. Dit is ook zeker het geval in de horecasector. Niet alleen is er meer aandacht voor duurzame producten, vegetarische of veganistische opties of het terugdringen van voedselverspilling, maar horecabedrijven denken ook vaak aan een circulaire en natuur inclusieve inrichting van hun zaak of doen mee aan acties als Earth Hour. Ook in regelgeving komt duurzaamheid steeds meer naar voren. Zo is sinds januari 2024 het gebruik van single-use plastics in de horeca niet meer toegestaan.

2.3.2 Gezondheid

Consumenten zijn zich de laatste jaren steeds bewuster geworden van wat ze eten. Gezonde producten krijgen steeds vaker de voorkeur en horecaondernemers al dan niet gestimuleerd door de overheid - spelen hier dan ook op in.

2.3.3 Schaalvergroting

Horecabedrijven hebben meer ruimte nodig omdat ze steeds meer functies toevoegen en de winsteisen veranderen. De afgelopen jaren is vooral de groei in de horecasector toe te schrijven aan ketens.

2.3.4 Digitalisering

Sinds de coronapandemie zijn steeds meer horecabedrijven overgegaan op meer geavanceerde informatiesystemen. Bestel- en reserveringsystemen worden opgezet en er wordt gewerkt met steeds slimmere kassasystemen en voorraadbeheer. Dit zorgt voor meer inzicht voor bezoeker en ondernemer. Zo kan een bezoeker vanaf zijn tafel zijn drankje bestellen en krijgt een ondernemer meer inzicht naar welke gerechten populair zijn. Daarnaast sluit deze ontwikkeling ook aan bij het huidige personeelstekort. Met name in vakantieparken verschijnt ook de 'serveer-robot' in de restaurants.

2.3.5 Gebruik sociale media

Platformen zoals Instagram en TikTok worden steeds vaker ingezet om klanten naar horecabedrijven te trekken. Op sommige plekken, met name in de grote steden, leidt dat zelfs tot 'TikTok-rijen'.

2.3.6 Multifunctionaliteit

Horecabedrijven willen steeds vaker een stukje extra ervaring bieden en doen dit door culturele of recreatieve activiteiten te koppelen aan de horeca-activiteiten.

2.3.7 Blurring van retail en horeca

Steeds vaker maakt horeca zijn opwachting in winkels of andersom. Een boekwinkel waar je ook een kop koffie kunt krijgen of een koffiezaak waar je een pak koffie voor thuis kunt kopen zijn voorbeelden hiervan.

2.3.8 Maaltijdbezorging

De verwachting is dat het aantal aanbieders van maaltijdbezorging de komende jaren blijft groeien. Momenteel is het voornamelijk ongezond eten dat bezorgd wordt; er is dus nog een stap te zetten in de bezorging van gezonde maaltijden.

2.3.9 Steeds meer terrassen

Tijdens de coronapandemie hebben veel ondernemers de mogelijkheid gekregen om hun terras tijdelijk uit te breiden. Veel van deze terrassen zijn nooit teruggebracht naar de oorspronkelijke grootte waardoor er steeds meer en grotere terrassen zijn (dit is in onze gemeente niet het geval).

2.3.10 Drankspecialiteiten

Speciaal bieren, wijn en gedestilleerde dranken zijn in opkomst. Steeds meer horecazaken hebben hun eigen speciaal bier of cocktail of verkopen lokaal geproduceerde dranken. Horecabedrijven met een groot assortiment aan dranken worden dan ook steeds meer de norm.

2.3.11 Horeca en werklocaties

De grens tussen horeca en werkplek vervaagt. Horecabedrijven bieden werkplekken en faciliteiten voor flexwerkers aan. Zo ontstaat, naast 'kantoor' en 'thuis' een zogenaamde 'third space'.

2.3.12 Verdwijnen cafés

Het klassieke café verdwijnt steeds sneller uit het straatbeeld. Oorzaken hiervan zijn stijgende kosten, een doelgroep die minder uitgeeft en een veranderde consumentenbehoefte.

2.4 Horecaconsumenten en hun behoeften

2.4.1 Soorten consumenten

Consumenten hebben verschillende voorkeuren, die voor een deel voortkomen uit demografische kenmerken (hoe oud is iemand, wat is diens gezinssamenstelling, opleiding, waar komt iemand vandaan) en voor een deel uit sociaalpsychologische kenmerken. Dit is ook goed terug te zien in de diverse horecazaken: het publiek in het ene restaurant kan totaal verschillen van het restaurant dat er misschien wel naast gevestigd is.

Het is daarom interessant om klanten en consumenten te 'segmenteren', waarbij zij worden ingedeeld naar hun consumptiegedrag. Met de Leefstijlvinder, een model gebaseerd op zogenaamde psychografische waarden en ander onderzoek, kan het gedrag van consumenten deels worden voorspeld.

Elke leefstijlgroep heeft specifieke behoeften en voorkeuren; het is voor ondernemers interessant om te onderzoeken binnen welke leefstijlgroep hun bezoekers vallen. Daarnaast is het ook voor de gemeente belangrijk om te weten binnen welke leefstijlgroep de inwoners vallen. Hierdoor kan een inschatting gemaakt worden van welke soort horeca en producten goed bij de inwoners van de gemeente passen.

Er zijn zeven verschillende leefstijlen:

						
Avontuurzoeker Avontuurlijke en creatieve mensen, die graag dingen nieuwe ervaringen opdoen en werken aan zelfontwikkeling.	Plezierzoeker Plezier hebben, dat is het belangrijkste voor deze consument. Gekke dingen doen en vermaakt worden. Feesten en de holt op met vrienden!	Harmoniezoeker Bij deze groep is het belangrijkste: als het maar gezellig is. Liefst met het gezin, familie of vrienden. Hierbij past ook hartelijkheid en 'rustig aan doen'.	Verbindingszoeker Deze mensen zijn er voor elkaar en hebben interesse in de wereld. Ze zetten zich graag in voor anderen, genieten van de natuur en van een museum of theater.	Rustzoeker Mensen die graag dicht bij huis blijven, daar is het mooi genoeg. Ze houden niet van verrassingen of drukte. Privacy en rust zijn voor hen belangrijk.	Inzichtzoeker Deze groep houdt van inspirerende en rustige activiteiten. Dingen leren en ervaren, in de natuur en met culturele activiteiten. Alleen of in een klein gezelschap.	Stijlzoeker 'Work hard, play hard' is het credo van deze groep. Ze zijn zelfverzekerd en doelgericht. Worden graag verwend en genieten van luxe en exclusiviteit.
In Nederland:						
11%	18%	12%	12%	17%	13%	16%
In Utrechtse Heuvelrug:						
10,5%	12,2%	8,5%	11,2%	13,7%	22,1%	21,8%

In elke gemeente wonen mensen met verschillende leefstijlen. Er zijn in de gemeente Utrechtse Heuvelrug twee dominante leefstijlen: de *Inzichtzoeker* en de *Stijlzoeker*, op enige afstand gevolgd door de *Rustzoeker*. Harmoniezoekers en Avontuurzoekers zijn - overigens net als in Nederland als geheel - het minst vertegenwoordigd.

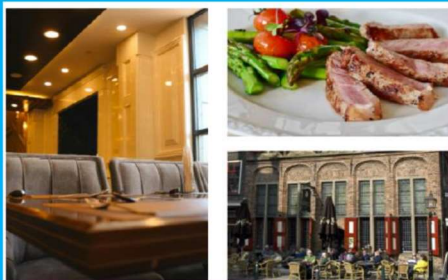
In omliggende gemeenten als Bunnik, Zeist, Wijk bij Duurstede, Woudenberg en Veenendaal is een soortgelijke verdeling zichtbaar. Daar is de *Stijlzoeker* eveneens dominant, maar staat de *Rustzoeker* op plek twee.

De drie belangrijkste leefstijlen in Utrechtse Heuvelrug zijn dus:

1. *Inzichtzoekers* zoeken in hun vrije tijd rust en inspiratie. Met name de ouderen binnen deze groep hebben weer meer tijd voor hobby's en interesses. Daarnaast willen ze graag onderdeel blijven van de samenleving: mee blijven doen, dat is belangrijk. Ze gaan er graag op uit, de natuur of het museum in. Dit doen zij alleen of in een klein gezelschap.
2. *Stijlzoekers* zijn zelfverzekerde en doelgerichte recreanten, die hard werken en ondernemend zijn. Vandaar dat zij in hun vrije tijd willen genieten en ontspannen. Een bepaalde mate van exclusiviteit past hierbij; luxe en comfort zijn zeer belangrijk. Ook zien ze graag gelijkgezinden terug op de plekken die ze bezoeken.
3. De *Rustzoekers* willen in hun vrije tijd vooral even geen gedoe. Als ze dus ergens heen gaan, dan vinden ze het fijn als van te voren zoveel mogelijk geregeld is, dan hoeven ze zich daar niet meer druk om te maken. Als ze eerder ergens zijn geweest, en het is goed bevallen, dan komen Rustzoekers graag terug.

Moodboards

Inzichtzoeker



De inzichtzoeker voelt zich thuis in een klassiek restaurant, waar comfort en genieten centraal staan. Achtergrondmuziek, mogelijk live, draagt bij aan de sfeer. Als de gelegenheid zich in een bijzonder (historisch) pand bevindt, wordt dat extra gewaardeerd. Het personeel heeft verstand van zaken en serveert kwalitatieve, lokale gerechten. Binnen de gemeente is LIZ Restobar in Amerongen een goed voorbeeld voor deze doelgroep.

Stijlzoeker



Bij een horecagelegenheid staat voor een stijlzoeker kwaliteit hoog in het vaandel. Luxe gerechtes en uitstekende service zijn een vereiste. Private dining en VIP-arrangementen kan de stijlzoeker ook waarderen. Het interieur kan variëren van klassiek tot design, zolang het maar klasse uitstraalt. Binnen de gemeente is culinair landgoed Broekhuizen een goed voorbeeld van een restaurant voor deze doelgroep.

Rustzoeker



Als de rustzoeker uit eten gaat hoeft dat niet op een plek met teveel toeters en bellen. Een rustig, klassiek interieur met vriendelijk, behulpzaam personeel met verstand van zaken, daar worden ze blij van. Op de menukaart staat lokaal, ambachtelijk, verantwoord en seizoensgebonden eten. Ze zijn benieuwd naar het verhaal van de streek en het gerecht. Een goed voorbeeld van een passend restaurant voor deze doelgroep is Reynaert in Maarn.

2.5 Enquêteresultaten

Om in kaart te brengen hoe inwoners en bezoekers van de horeca in Utrechtse Heuvelrug ervaren, zijn twee online enquêtes uitgezet; één gericht op de inwoners en één gericht op de bezoekers van de horeca. De inwonersenquête is ingevuld door 402 respondenten; dit is een representatieve steekproef¹.

Voor de bezoekersenquête zijn ongeveer 800 flyers verspreid bij de diverse horecazaken met het verzoek deze onder de aandacht te brengen van de gasten. Uiteindelijk heeft deze enquête vijftig respondenten opgeleverd. De statistische betrouwbaarheid is daarmee beperkter, maar de antwoorden geven wel een indicatie van wat bezoekers van horeca in de gemeente Utrechtse Heuvelrug vinden. Specifieke informatie over de opzet van de enquêtes vindt u in bijlage.

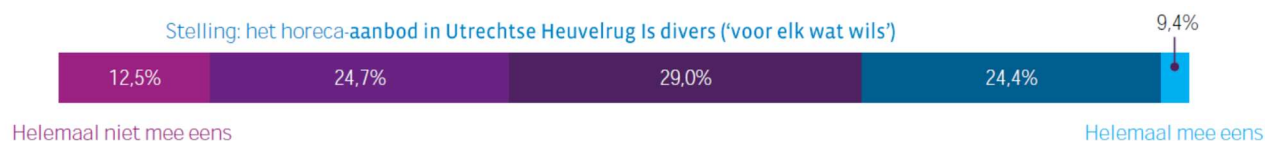
2.5.1 Waardering van de horeca

De inwoners van de gemeente Utrechtse Heuvelrug waarderen de horeca in de gemeente met een voldoende: een 6,5. Er zijn wat verschillen te zien tussen de verschillende woonplaatsen; zoals gezegd kan er vanwege het aantal respondenten per woonplaats wat minder waarde aan deze cijfers worden gehecht. Toch valt het op dat de respondenten uit Leersum het minst positief zijn over het horeca-aanbod. Een respondent merkt op: *'In Leersum is niks! Dus gaan we naar Wijk bij Duurstede, Rhenen of Wageningen'*. In Overberg is men erg positief, maar het aantal enquêtes uit Overberg is met twee respondenten wel erg beperkt.

2.5.2 Gebruik van de horeca

De inwoners van de gemeente maken vooral gebruik van de daadwerkelijke locatie om iets te drinken of te eten. Dat doen ze over het algemeen met regelmaat: meer dan de helft van de respondenten geeft aan meer dan één keer per maand van het horeca-aanbod gebruik te maken. Afhalen is minder populair; toch haalt 85% minimaal één per jaar iets af; ruim dertig procent doet dat meer dan één keer per maand. Hoewel er behoorlijk wat aanbod is aan bezorgrestaurants met name in Driebergen, maken de respondenten hier minder gebruik van. Meer dan de helft laat nooit iets bezorgen; in Doorn en Maarn is dat meer dan 60%.

Op de vraag of het horeca aanbod in de gemeente divers genoeg is, is 'voldoende divers' het vaakst als antwoord gegeven.



Inwoners vinden het erg belangrijk dat bedrijven duurzaamheid in hun bedrijfsvoering opnemen. Slechts een kleine minderheid vindt dit helemaal niet van belang. Ook de meerderheid van de bezoekers vindt het van belang dat duurzaamheid wordt opgenomen in de bedrijfsvoering van horecabedrijven.



¹ Bij een betrouwbaarheidsniveau van 95% (een standaard in statistisch onderzoek) betekent dit een acceptabele foutmarge van 5%.

2.5.3 Overlast door horeca

Op het gebied van overlast door horeca doet de gemeente het redelijk goed. Tachtig procent van de respondenten ervaart zelden tot nooit overlast van de horeca en tien procent minder dan één keer per maand. Toch ervaart één op de tien van de mensen die de enquête hebben ingevuld, vaker dan één keer per maand overlast van horeca.

2.5.4 Openingstijden terrassen

Het grootste gedeelte van de respondenten (59%) is tevreden met de openingstijden van de terrassen. Bijna veertig procent van de respondenten wil dat de terrassen langer open mogen blijven: 28% wil dat in het weekend. Het percentage dat de terrassen graag eerder ziet sluiten is beperkt (4%).

Op de vraag of inwoners liever meer terrassen zien dan parkeerplaatsen, kiezen de respondenten in grote meerderheid voor terrassen.



Dit is opvallend, zeker gezien de parkeerdruk in sommige kernen. Bij deze vraag valt met name de response uit Leersum op: daar kiest 75% voor 'meer terrassen' (de twee blauwe balken in de bovenstaande figuur).

2.5.5 Specifieke opmerkingen uit de enquêtes

Veel terrassen zijn langs doorgaande wegen; vanuit de inwonersenquête wordt dan ook het verkeerslawaaï hinderlijk genoemd. De Amersfoortseweg in Doorn wordt met name genoemd: *'Ik vind de horeca aan de Amersfoortseweg levensgevaarlijk. Met kinderen een ijsje eten terwijl de vrachtwagens en auto's op één á twee meter voorbij scheuren is niet alleen niet leuk, maar ook echt gevaarlijk'*. Vanuit Doorn komt een paar keer de suggestie om het Kampwegplein gezelliger te maken, wellicht de parkeerplaatsen op te heffen.

Diverse bewoners van Maarn uiten hun bezorgdheid over de verkeerssituatie rondom de Big Bread. Het terras is zo opgesteld dat het een onoverzichtelijke situatie creëert, aangezien het zicht op het kruispunt deels wordt belemmerd. Bovendien wordt gesuggereerd dat het centrum mogelijk kan profiteren van een aanvulling van gevarieerde horecagelegenheden die ook 's avonds geopend zijn.

2.6 Interviews met ondernemers

Met de exploitanten van twintig horecabedrijven zijn interviews gehouden. Zie de bijlage op pagina 39 voor een overzicht van de gesprekspartners.

Uit deze gesprekken komt naar voren dat ondernemers op het gebied van veiligheid het meeste last hebben van onveilige verkeerssituaties. Ook dronkenschap, vernieling van het terrasmeubilair en geluidsoverlast komt voor maar dat is vaak slechts incidenteel.

De meeste ondernemers geven aan dat ze weinig controles van een buitengewoon opsporingsambtenaren (boa's) krijgen. Enkele ondernemers geven aan dat de controles vaak ook op

slechte momenten komen of dat er in de controles er streng wordt opgetreden en weinig wordt meegedacht met de ondernemer.

Op het gebied van duurzaamheid zijn de ondernemers vaak zelf actief bezig met het zetten van stappen. Ze houden zich vooral bezig met het verlagen van het energieverbruik of het zelf opwekken van energie. Veel ondernemers gebruiken dan bijvoorbeeld ook (bewust) geen terrasheaters. Een aantal ondernemers is actief bezig met het implementeren van duurzame opties in hun menu en proberen hun ingrediënten dan ook graag zo lokaal mogelijk te krijgen. Wanneer gevraagd wordt hoe de gemeente de ondernemers kan ondersteunen om een verduurzamingsslag te maken, is het meest gehoorde antwoord: via subsidies. Vaak is de wil er wel om te verduurzamen, maar is het financieel niet rond te krijgen voor de ondernemer.

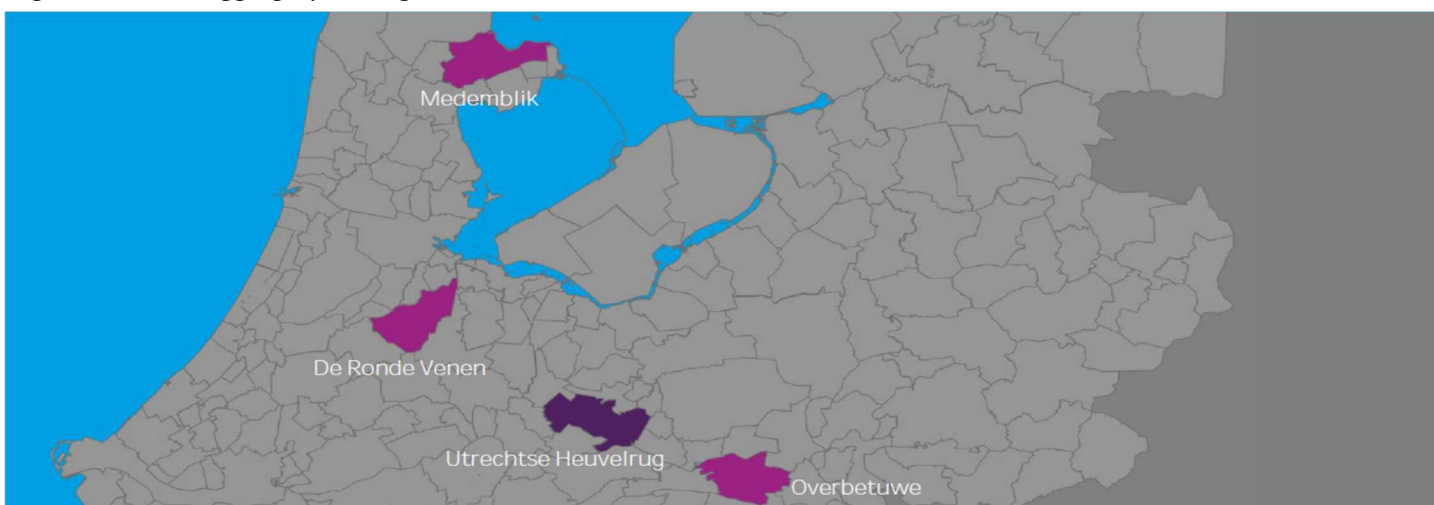
Het contact met de gemeente wordt over het algemeen als goed bevonden. Al wordt hier vaak bij benoemd dat ondernemers na de vergunningaanvraag weinig tot geen contact meer hebben met de gemeente. Over de vergunningaanvraag komen gemengde reacties naar boven, enerzijds geven ondernemers aan dat het goed te doen is, anderzijds wordt aangegeven dat het een omslachtig proces is waar je maar net de goede mensen binnen de gemeente voor moet kennen wil je zorgvuldig geholpen worden. Ondernemers geven aan dat ze graag willen dat de gemeente meer meedenkt bij het verlenen van vergunningen, het controleren van bedrijven en het organiseren van evenementen.

De meeste ondernemers zijn het er over eens dat er geen richtlijnen hoeven komen voor de uitstraling van de terrassen. Dit omdat dit aan de horecaondernemer zelf is, een uniforme uitstraling is het meest effectief op een horecaplein en uitgebreide horecapleinen zijn er niet in de gemeente. Ondernemers zouden graag zien dat terrassen op eigen grond makkelijker vergroot kunnen worden en dat dit afgedaan kan worden met een melding. Niet iedere ondernemer heeft echter de wens om zijn terras te vergroten.

2.7 Vergelijking met andere gemeenten

Om een goed beeld te krijgen van de stand van zaken in de horeca van de gemeente Utrechtse Heuvelrug, is een vergelijking gemaakt met drie andere gemeenten: De Ronde Venen, Medemblik en Overbetuwe.

Figuur 7 Ligging referentiegemeenten



Bron: Locatus 2023, bewerking Areaal Advies

Deze gemeenten zijn op diverse vlakken vergelijkbaar met Utrechtse Heuvelrug: net als Utrechtse Heuvelrug zijn het gemeenten die bestaan uit diverse kernen, hebben ze een vergelijkbare toeristische functie en een vergelijkbare oppervlakte en inwoneraantal. Detailinformatie over de referentiegemeenten vindt u terug in de bijlage onder 4.5.

2.7.1 Aantal horecazaken in Utrechtse Heuvelrug en drie referentiegemeenten

De gemeente Utrechtse Heuvelrug heeft in vergelijking met de referentiegemeenten de meeste horecazaken in de branches 'Eten', 'Koffie & Desserts' en 'Horeca overig'. In de branche 'Dranken' heeft de gemeente Utrechtse Heuvelrug minder horeca in vergelijking met de referentiegemeenten, dit verschil is echter miniem. In totaal zijn er in Utrechtse Heuvelrug meer horecazaken per inwoner te vinden dan in de referentiegemeenten. In vergelijking met de referentiegemeenten heeft de gemeente Utrechtse Heuvelrug minder horeca in de branche 'Café'. In de andere branches, die vallen onder de hoofdbranche 'Drinken' of 'Eten' heeft het een vergelijkbaar aantal. In vergelijking met de referentiegemeenten heeft de gemeente Utrechtse Heuvelrug een vergelijkbaar aantal horecazaken. Dit aanbod is verdeeld over alle branches met uitzondering van de branche 'Koffiebar'.

2.8 Conclusie

Uit de analyse van de gegevens van de horecavestigingen komt naar voren dat de hoeveelheid horeca min of meer evenredig is met de bevolkingsgrootte van de kernen. De grootste horecaconcentratie is dus gevestigd in Driebergen-Rijsenburg, gevolgd door Doorn. Daarnaast zijn er kleinere horecaconcentraties in Leersum, Amerongen en Maarn. Maarsbergen en Overberg kennen slechts enkele horecazaken. Ook is te zien dat er diverse horecazaken buiten de dorpen gevestigd zijn. Ieder dorp heeft een uniek horecaprofiel waarbij de meeste kernen een concentratie kennen rond een kruispunt of langs een doorgaande weg.

Landelijk zien we een aantal trends in de horeca. Duurzaamheid wordt steeds belangrijker. Consumenten zijn zich steeds meer bewust van gezondheid en horecazaken maken steeds meer gebruik van sociale media. Ook zetten steeds meer horecabedrijven in op schaalvergroting en werken ze met digitale bestel- en reserveringssystemen. Daarnaast is er in toenemende mate sprake van blurring waarbij een extra functie of extra stukje ervaring aan de horeca wordt toegevoegd. De meeste van deze trends zijn ook zichtbaar in Utrechtse Heuvelrug of zullen de komende jaren zichtbaar worden.

Uit het model van de Leefstijlvinder komt naar voren dat in de gemeente Utrechtse Heuvelrug vooral Inzichtzoekers en Stijlzoekers wonen gevolgd door Rustzoekers. Inzichtzoekers zijn vooral op zoek naar rust en inspiratie, Stijlzoekers zijn zelfverzekerde en doelgericht recreanten en Rustzoekers willen in hun vrije tijd vooral geen gedoe. Deze leefstijlen matchen met horecaconcepten zoals een klassiek restaurant met lokaal, ambachtelijk en seizoensgebonden eten en private dining. Kortom: het 'hogere segment'. Dit is ook terug te zien in de enquêteresultaten: men vindt dat er wel genoeg horecaconcepten als fastfood, ijs en pannenkoeken zijn, ziet graag nog wat meer restaurants, cafés en café-restaurants en potentieel overlast gevende branches als feestzalen, discotheken, shishalounges en coffeshops ziet men liever niet komen of zelfs liever verdwijnen.

Uit de enquêteresultaten komt verder naar voren dat de respondenten over het algemeen tevreden zijn met hoe het gaat met de horeca in de gemeente. Ook ervaart men relatief weinig overlast van de horeca en vindt men duurzaamheid van belang. De diversiteit kan echter in sommige dorpen (Leersum bijvoorbeeld) nog wel verbeterd worden. Wanneer de vergelijking wordt getrokken met de

referentiegemeenten Overbetuwe, Medemblik en de Ronde Venen komt naar voren dat de gemeente Utrechtse Heuvelrug een vergelijkbaar aantal horecazaken heeft; er is dus niet echt een overschot of tekort.

3 Beleidsvisie horeca en terrassen

Met de resultaten van het voorgaande onderzoek en de analyse is de daadwerkelijke beleidsvisie horeca en terrassen opgesteld. In dit hoofdstuk wordt uitgelegd uit wat we willen met de horeca, waarom we dat willen en hoe we dat gaan doen. Daarbij is het belangrijk om te beseffen dat het gemeentelijk instrumentarium beperkt is. Het zijn uiteindelijk de horecaondernemers die verstand hebben van de branche en eventueel kansen zien om een zaak te starten, uit te breiden, te verplaatsen of door te ontwikkelen. De gemeente probeert met deze beleidsvisie gewenste ontwikkelingen te stimuleren en ongewenste ontwikkelingen tegen te gaan.

3.1 Visie

In paragraaf 1.2 zijn de doelen en ambities voor de ontwikkeling van de horeca in de gemeente al benoemd. Daarnaast heeft de gemeente Utrechtse Heuvelrug haar algemene ambities tot 2040, die ook raakvlakken hebben met de horeca en terrassen, vastgelegd in de Omgevingsvisie. Het is belangrijk dat deze uitgangspunten op elkaar zijn afgestemd en elkaar versterken.

Uit de diverse onderzoeken en interviews komt bovendien een beeld naar voren dat de horeca in Utrechtse Heuvelrug over het algemeen naar tevredenheid functioneert. Daarom zijn er op dit moment geen belangrijke beleidswijzigingen noodzakelijk, de loop te nemen en de ambities te herformuleren en te actualiseren. Kortom: een (smakelijke) voortzetting van het huidige beleid.

Daarom luidt de kern van deze horecabeleidsvisie als volgt:

De gemeente Utrechtse Heuvelrug omarmt haar rijke erfgoed en natuurlijke schoonheid als basis voor een welvarende toekomst. Met deze doordachte beleidsvisie horeca en terrassen streeft de gemeente naar een harmonieus samenspel tussen levendigheid en leefbaarheid, het stimuleren van goed ondernemerschap en het creëren van duidelijkheid voor alle betrokken partijen.

De doelen en ambities van deze beleidsvisie horeca en terrassen worden in de navolgende paragrafen beschreven.

3.1.1 Balans tussen levendigheid en leefbaarheid behouden

Het behouden van een levendige gemeente zonder afbreuk te doen aan de leefbaarheid is een kernpunt van deze beleidsvisie. Horeca vormt het kloppende hart van onze dorpskernen, waar mensen samenkomen, genieten en verbinding vinden. De rol van horeca als essentiële pijler van de lokale economie en gemeenschap wordt gekoesterd. De gemeente is zich echter ook bewust van de uitdagingen die met het bewaren van deze balans gepaard gaan.

Geluidsoverlast, verkeersdrukke en andere omgevingsfactoren moeten zorgvuldig worden afgewogen tegen de behoefte aan levendigheid. We streven naar een gecultiveerde atmosfeer waarin iedereen zich welkom voelt en waar de belangen van zowel horecaondernemers als omwonenden worden gerespecteerd.

3.1.2 Goed ondernemerschap stimuleren

De horecaondernemers van de Utrechtse Heuvelrug zijn niet alleen ondernemers, maar ook hoeders van de lokale identiteit en welvaart. De gemeente Utrechtse Heuvelrug ondersteunt en faciliteert hen om op een verantwoorde en duurzame manier hun zaken te runnen. Dit betekent niet alleen het bieden van ruimte voor creativiteit en innovatie, maar ook het stellen van heldere richtlijnen en het handhaven van regels waar nodig. Diversiteit in de horecasector wordt omarmd en de gemeente erkent de waarde van sociale ondernemingen die een positieve impact hebben op de gemeenschap.

3.1.3 Duidelijkheid scheppen voor ondernemers, gemeente en inwoners

Transparantie en helderheid zijn de sleutelwoorden van ons beleid. We streven ernaar om duidelijke richtlijnen te bieden voor ondernemers, ambtenaren en inwoners, zodat iedereen weet waar hij aan toe is. Dit omvat niet alleen het vaststellen van beleid en regelgeving, maar ook het actief communiceren en betrekken van alle belanghebbenden bij het besluitvormingsproces. Door openheid en samenwerking streven we naar een gemeente waarin de horeca bloeit, de gemeenschap gedijt en iedereen zich thuis voelt.

3.1.4 Duurzaamheid als leidraad

Duurzaamheid vormt de rode draad door al onze inspanningen. We streven naar een groene, veerkrachtige gemeente waarin economische groei hand in hand gaat met milieubescherming en sociale rechtvaardigheid. Horecaondernemers worden aangemoedigd om te investeren in duurzame praktijken, zoals het verminderen van hun ecologische voetafdruk en het ondersteunen van lokale producenten. Samen met partners uit de publieke en private sector werken we aan een toekomst waarin de Utrechtse Heuvelrug niet alleen een plek is om te bezoeken, maar ook om te leven, te werken en te genieten.

3.1.5 Veiligheid en welzijn

Veiligheid en welzijn zijn essentieel voor het floreren van onze gemeente. We streven naar een veilige omgeving waarin zowel inwoners als bezoekers zich vrij en beschermd voelen. Horecaondernemers spelen een cruciale rol in het handhaven van deze veiligheid door samen te werken met lokale autoriteiten en het naleven van wet- en regelgeving. We zijn vastbesloten om georganiseerde criminaliteit en overlast effectief aan te pakken, zodat onze gemeente een veilige en gastvrije bestemming blijft voor iedereen.

3.1.6 Samen bouwen aan de toekomst

De horecavisie voor de Utrechtse Heuvelrug is een levendig document dat evolueert met de tijd, een gids voor de toekomst. We blijven samenwerken met alle betrokkenen om een gemeente te creëren waarin zowel de horeca als de gemeenschap gedijen. Door onze gezamenlijke visie en vastberadenheid kunnen we streven naar een Utrechtse Heuvelrug die bekend staat om haar duurzaamheid, veerkracht en welzijn.

3.2 Uitwerking per kern

3.2.1 Driebergen-Rijsenburg

Voor Driebergen-Rijsenburg wordt op het moment van schrijven (voorjaar 2024) gewerkt aan een centrumvisie waarvan het doel is om tot een compacter en groener centrum te komen. Op dit moment is de horeca op de Traaij verspreid over een lengte van meer dan een kilometer, tussen de Dorpsstraat en de Arnhemse Bovenweg. Door voorzieningen te concentreren wordt het centrum meer toekomstbestendig en zal het economisch beter gaan functioneren. Ook wordt er gesproken over het

creëren van een plein voor ontmoeting en horeca. Een logische locatie hiervoor zou het plein voor Traaij 11 kunnen zijn.

Het horeca-aanbod in Driebergen-Rijsenburg is op orde. De diversiteit van het aanbod kan echter nog geoptimaliseerd worden; uit de inwonersenquête is naar voren gekomen dat er een oververtegenwoordiging van snackbars wordt ervaren. Het doel voor Driebergen-Rijsenburg is om horecavoorzieningen aan te laten sluiten bij de centrumvisie waarbij nieuwvestiging rondom een toekomstig plein tot de mogelijkheden behoort.

3.2.2 Doorn

Ook in Doorn is het horeca-aanbod op orde. De horeca is vooral geconcentreerd rond het centrum op Plein 1923 en langs de Amersfoortseweg, maar kent ook een aantal verspreid liggende zaken met een eigen karakter.

Door de aard en de diversiteit van de horecazen trekt het dorp ook inwoners van omliggende dorpen. Het behoud van deze diversiteit en kwaliteit is essentieel om de aantrekkelijkheid van Doorn te handhaven. Het is echter niet wenselijk dat door het toevoegen van horeca de leefbaarheid onder druk komt te staan. Daarom streven we niet naar een uitbreiding van het huidige aantal horecavoorzieningen. Nieuwe ontwikkelingen worden zorgvuldig afgewogen om de leefbaarheid te waarborgen en een uitgebalanceerd en kwalitatief horeca-aanbod te behouden.

3.2.3 Maarn

In Maarn concentreert de horeca zich voornamelijk rondom de kruising van de Raadhuislaan en de Tuindorpsweg in het noordelijke gedeelte. Hier liggen kansen om de vitaliteit en levendigheid van het dorp te versterken door ruimte te bieden voor meer horecagelegenheden. Door voorzieningen meer te clusteren kunnen ze beter in stand blijven. Er is behoefte aan gevarieerde horecagelegenheden die ook 's avonds geopend zijn. Aandachtspunt is de verkeersveiligheid in relatie tot de terrassen in Maarn.

3.2.4 Leersum

Het centrum van Leersum ligt rond het plein aan de Michaëlkerk. Hier is echter slechts een klein aantal horecavoorzieningen te vinden. De meeste horecazen in Leersum zijn verspreid over de Rijksstraatweg gevestigd. Het ontbreken van een levendig dorpscentrum heeft invloed op de vitaliteit van Leersum. Bewoners hebben aangegeven dat een grotere concentratie van horeca, bij voorkeur rondom het dorpsplein, wenselijk is. Het streven voor Leersum is dan ook om ruimhartig om te gaan met nieuwe horeca-initiatieven om zo ervoor te zorgen dat er geen verdere afbrokkeling van de levendigheid plaatsvindt. Hierbij zal de focus liggen op het centrum.

3.2.5 Amerongen

De basisvoorzieningen waaronder de horeca zijn in Amerongen op orde. De gemeente Utrechtse Heuvelrug zet daarom in op het behoud van het huidige niveau van horecavoorzieningen. De huidige horeca voorziet in de behoefte van de inwoners en bezoekers van Amerongen, al maken die ook gebruik van voorzieningen in andere kernen. In de zomermaanden wordt de Amerongense horeca ook bezocht door toeristen. Die ondersteunen hiermee de lokale economie maar zorgen ook voor extra druk op de omgeving door bijvoorbeeld parkeer- en geluidsoverlast.

3.2.6 Maarsbergen

Maarsbergen kent momenteel slechts enkele horecazen. Vanuit de bewoners is er de wens om een levendig dorpshart te creëren. Het autoluw maken van het centrum is hier een eerste stap naar. De locatie van de kruising bij de kerk is aangeduid als transformatielocatie, waar dit levendige dorpshart

inclusief horeca ontwikkeld kan gaan worden. Uitbreiding van horeca is vooral gewenst op dit nieuwe (nog te ontwikkelen) dorpsplein.

3.2.7 Overberg

Overberg is de kleinste kern van de gemeente Utrechtse heuvelrug en kent slechts enkele horecazaken buiten de kern. Een echt centrum ontbreekt waardoor Overberg voor zijn voorzieningen leunt op andere dorpen in de gemeente. Voor Overberg is het doel om de huidige situatie in stand te houden. Bij de inpassing van nieuwe ontwikkelingen moet er rekening gehouden worden met de aanwezige cultuurhistorische en archeologische waarden.

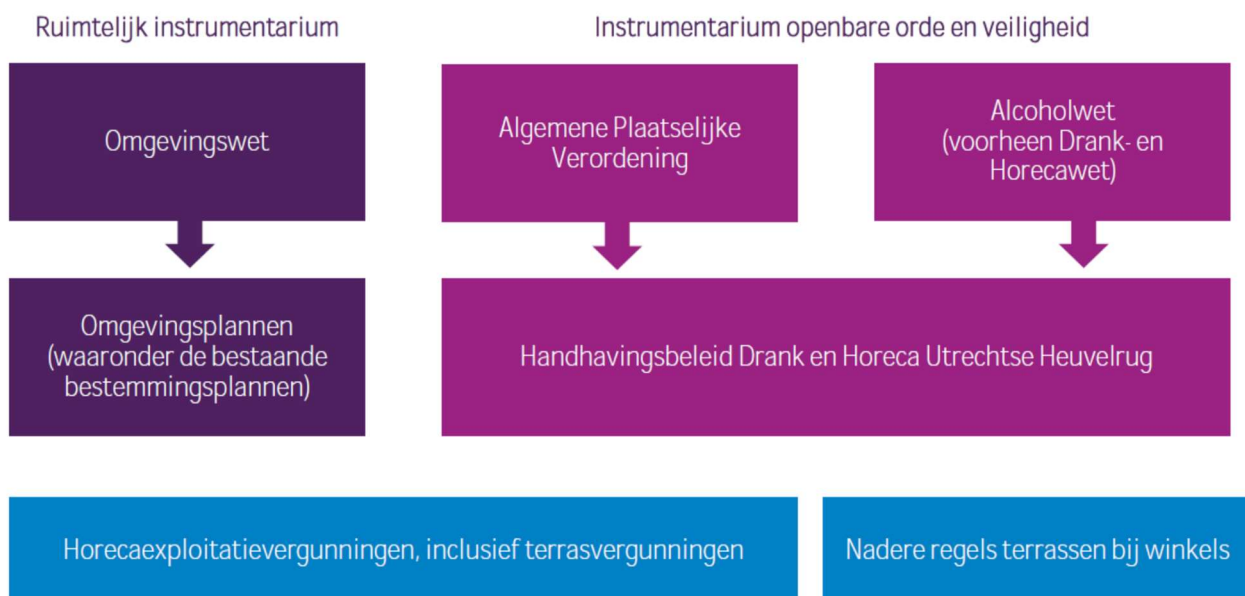
3.3 Horecabeleid

De beschreven visie dient als lange termijn richtlijn en doelstellingen voor de horeca in onze gemeente. Tegelijkertijd vormt deze visie een essentiële basis voor het horecabeleid: dat concrete maatregelen en regelgeving omvat om de visie te realiseren. Bovendien zijn er verschillende wet- en regelgevingen die van toepassing zijn op het horecabeleid. De volgende paragraaf bevat beleidsdoelen die voortvloeien uit de visie zoals beschreven in de voorgaande paragraaf.

Wet- en regelgeving horeca & terrassen

Het horecabeleid van de gemeente Utrechtse Heuvelrug is gebaseerd op de bestaande wet- en regelgeving. Daarnaast zijn er bestaande beleidsinstrumenten die kunnen worden ingezet om de doelstellingen uit de horecavisie te realiseren. De beleidsinstrumenten kunnen grofweg worden ingedeeld in ruimtelijk instrumentarium en instrumentarium openbare orde en veiligheid. In onderstaand schema worden deze inclusief hun onderling verband weergegeven.

Figuur 11 Overzicht van de beleidsinstrumenten van het horecabeleid



Bron: Areal Advies

In de volgende paragrafen volgt een nadere beschrijving van de verschillende beleidsinstrumenten.

3.3.1 Horecaexploitatievergunningen inclusief terrasvergunningen

De exploitatievergunning geeft regels voor het exploiteren van een horecabedrijf. De gemeente reguleert zo waar en onder welke voorwaarden een café, restaurant of hotel mag worden gerund. Ook het terras valt onder de exploitatievergunning. De vergunning is persoons- en locatie gebonden. Wanneer er nieuwe leidinggevenden in een bedrijf komen werken moet de vergunning worden gewijzigd.

Bij het aanvragen van de horecaexploitatievergunning moet ook een tekening (op schaal) voor de inrichting en een eventueel terras worden aangevraagd.

3.3.2 Algemene Plaatselijke Verordening (APV)

In de APV is geregeld dat er geen horecazaak uitgebaat mag worden zonder een horecaexploitatievergunning. Hierbij zijn uitzonderingen opgenomen voor horecazaken waar enkel afgehaald kan worden, winkels (zoals bedoeld in artikel 1 van de Winkeltijdenwet en voor zover de horeca-activiteiten een nevenactiviteit vormen), zorginstellingen, museum, bedrijfskantines, kerken en sportverenigingen.

In de APV zijn de tijden opgenomen waartussen een horecazaak gesloten dient te zijn. De sluitingstijden zijn als volgt:

- Zondagnacht/maandagochtend tot en met donderdagnacht/vrijdagochtend tussen 01.00 en 06.00 uur.
- Vrijdagnacht/zaterdagochtend en zaterdagnacht/zondagochtend tussen 03.00 en 06.00 uur.

Hierbij is opgenomen dat er na 01.00 uur geen nieuwe bezoekers meer mogen worden toegelaten tot een horecazaak. Dit dient er voor te zorgen dat bezoekers de horecazaak geleidelijk verlaten en daardoor de impact op de omgeving minder is. Tevens is er een uitzondering van de nacht van 31 december op 1 januari. Horecazaken dienen dan om 06.00 gesloten te zijn. De burgemeester kan in het belang van de openbare orde, veiligheid, gezondheid of bijzondere omstandigheden andere sluitingstijden tijdelijk opleggen.

Het terrasseizoen is verdeeld in twee perioden: in de periode van 15 maart tot 16 oktober mag het terras dagelijks tot 24.00 uur geopend zijn; in de periode van 16 oktober tot 15 maart mag het terras van zondag tot en met donderdag tot 22.00 uur geopend zijn. Op vrijdag en zaterdag mag het terras tot 23.00 uur geopend zijn.

Verder zijn in de APV de regels voor para commerciële horeca opgenomen. Daarnaast zijn op basis van de APV gebieden aangewezen waarin het verboden is om alcohol te drinken of drugs te gebruiken in de openbare ruimte. Met uitzondering van Maarsbergen en Overberg liggen deze gebieden ook in de dorpscentra.

3.3.3 Omgevingsplan (waaronder bestemmingsplannen)

In de bestemmingsplannen, die opgenomen zijn onder het Omgevingsplan, in de gemeente Utrechtse Heuvelrug is de horeca onderverdeeld in drie horecacategorieën: Horeca 1, Horeca 2 en Horeca 3. De categorieën zijn gebaseerd op de potentiële overlast die de activiteiten van de horecazaak in deze categorie op de omgeving kunnen hebben. Denk hierbij aan geluid, geur, verkeer, parkeren, groepsvorming en afval. Deze horecacategorieën zijn als zodanig ook in de bestemmingsplannen opgenomen.

- *Horeca 1* omvat de zogenaamde 'lichte horeca'. Deze vorm van horeca zorgt voor weinig tot geen overlast op de omgeving. In deze categorie vallen zaken zoals een hotel, lunchroom of snackbar.
- *Horeca 2* betreft de middelzware horeca. Deze vorm van horeca heeft aanzienlijke impact op de omgeving. In de categorie vallen zaken zoals een bar, café en een restaurant met een bezorg- en/of afhaalfunctie.
- *Horeca 3* betreft de zware horeca. Deze vorm van horeca heeft een ernstige impact op de omgeving. In de categorie vallen uitgaansgelegenheden zoals een discotheek, een nachtclub, zaalverhuur of een coffeeshop.

Het gevolg van deze indeling is dat er minder goed gestuurd kan worden op bepaalde ontwikkelingen. Bij een indeling in meer functionele categorieën zijn meer sturingsmogelijkheden mogelijk. Aangezien bestuurlijk is aangegeven dat meer sturingsmogelijkheden wenselijk zijn is het heroverwegen van de categorisering van horeca bij de opstelling van een nieuw Omgevingsplan een van de actiepunten van het uitvoeringsprogramma.

Op 1 januari 2024 is de Omgevingswet ingegaan. Deze nieuwe wet voegt oude wetten samen en gaat= over de ruimte waarin mensen wonen, werken en ontspannen. In dit kader is op dat moment in de gemeente Utrechtse Heuvelrug ook het Omgevingsplan in werking getreden. Het huidige Omgevingsplan kent een tijdelijk gedeelte dat bestaat uit onder andere de ruimtelijke regels uit bestaande bestemmingsplannen (en beheers verordeningen) en rijksregels die zijn overgegaan naar de gemeente. Gemeenten krijgen tot 1 januari 2032 de tijd om dit tijdelijke gedeelte van het Omgevingsplan om te zetten in een nieuw Omgevingsplan.

In het Omgevingsplan staan regels over geluid waaraan een horecabedrijf moet voldoen. De gemeente kan in het nieuwe deel van het omgevingsplan, op basis van het Besluit kwaliteit Leefomgeving (Bkl) zelf een beschermingsniveau bepalen. Hierbij kan de gemeente denken aan de richtlijnen uit het Vierde Convenant Preventie Gehoorschade Versterkte Muziek. Op basis van de instructieregels uit het Bkl kan de gemeente het gewenste beschermingsniveau voor een horecagebied opnemen.

Om een horecaonderneming uit te baten dient er dan ook rekening gehouden te worden met de bestemming die op het pand rust volgens het Omgevingsplan. Doordat de gemeente uit verschillende kernen bestaat en horecagelegenheden verspreid liggen over centrum-, woon- en buitengebieden, zijn de ondernemingen gehuisvest in panden met zeer uiteenlopende bestemmingen. Bovendien komen sommige bestemmingsplannen voort uit die van de voormalige gemeenten waardoor de bestemmingen soms afwijken. De meeste horecaondernemingen bevinden zich binnen de dorpscentra. De panden kennen veelal de bestemming centrum, gemengd of horeca. Soms zijn panden voorzien van een aanduiding waarbij wordt aangegeven welke horecacategorie is toegestaan. Het komt ook voor dat er met een nadere bestemming een bepaalde functie is toegestaan.

De bestemmingen in de belangrijkste bestemmingsplannen zijn:

Plaats	Bestemmingsplan	Bestemming	Toegestaan
Driebergen	Driebergen Centrum	Centrum	Horeca-1
		Horeca	Horeca-1, -2
	Driebergen – Woongebied Driebergen	Centrum	Horeca-2 (aanduiding)
		Horeca	Horeca-1,2 Horeca-3 (aanduiding; alleen Hoofdstraat 89)
Doorn	Driebergen Buitengebied	Horeca	Horeca-2
	Doorn Centrum	Centrum	Horeca-1 Horeca-2 (aanduiding)
		Gemengd	Horeca-1, -2
Maarn, Maarsbergen	Woongebied Maarn en Maarsbergen 1e herziening	Horeca	Horeca-1, -2
Leersum	Leersum Rijksstraatweg	Centrum	Horeca-1 (aanduiding) Horeca-2 (aanduiding)
		Horeca	Horeca-1 Horeca-2 (aanduiding)
		Centrum	Horeca-1 Horeca-2 (aanduiding)
		Horeca	Horeca-1, -2
Amerongen, Overberg	Woongebied Amerongen en Overberg 1e herziening	Gemengd	Horeca-1 (aanduiding) Horeca-2 (aanduiding)

Door de verscheidenheid aan bestemmingsplannen en bestemmingen zijn er verschillen ontstaan tussen de planologische en de werkelijke situatie. Zo zijn er tientallen ondernemingen die opereren vanuit een pand waar bestemming technisch horeca niet, of slechts zeer beperkt is toegestaan. Dit kan echter ontstaan zijn door overgangsrecht. Wanneer horeca niet in het bestemmingsplan past, is een omgevingsvergunning planologisch strijdig gebruik vereist.

3.3.4 Handhavingsbeleid Drank en Horeca Utrechtse Heuvelrug

In het Handhavingsbeleid Drank en Horeca Utrechtse Heuvelrug is opgenomen hoe er met de handhaving van de Alcoholwet wordt omgegaan. In deze regeling zijn de uitgangspunten over hoe er met overtredingen wordt omgegaan en mogelijke sancties opgenomen. Daarnaast is er een stappenplan opgenomen waarin beschreven staat hoe er omgegaan wordt met meerdere constatering van het overtreden van de Alcoholwet.

3.3.5 Nadere regels terrassen bij winkels gemeente Utrechtse Heuvelrug 2013

Voor winkels die een horecafunctie hebben toegevoegd (blurring) zijn de 'Nadere regels terrassen bij winkels gemeente Utrechtse Heuvelrug 2013' opgesteld. Hierin is onder andere geregeld dat winkels zitgelegenheid tot maximaal acht zitplaatsen mogen aanbieden ten behoeve van het direct nuttigen van eten en/of drinken uit de betreffende winkel. Hiervoor dient melding gedaan te worden bij het college. In de Nadere regels zijn verder algemene regels, regels over de situering en regels over de inrichting van het terras opgenomen.

3.3.6 Alcoholwet

De Rijksoverheid heeft de Alcoholwet opgesteld en deze is sinds 1 juli 2021 van kracht. Net als de voorloper, de Drank- en Horecawet, is de Alcoholwet bedoeld om de verkoop van alcohol op een verantwoorde manier te laten gebeuren. De wet richt zich met name op de verkopers (verstrekkers) van alcohol in horeca (hotel, restaurant en café), sportkantines, slijterijen en winkels. Het toezicht op de naleving van de Alcoholwet ligt bij de gemeente.

3.3.7 Bibob-beleid

Bibob staat voor Bevordering Integriteitsbeoordelingen door het Openbaar Bestuur. De gemeente heeft in het Bibob beleid opgenomen dat er bij (nieuwe) horeca een Bibob-toets zal of kan plaatsvinden, als onderdeel van de vergunningverlening. Dit houdt kort gezegd in dat de gemeente een integriteitstoets doet naar de aanvrager en relevante betrokkenen. Er wordt onder andere gekeken naar de financiering van de horecazaak en antecedenten van betrokkene(n). De gemeente doet dit om te voorkomen dat er onbedoeld criminele activiteiten gefaciliteerd worden door het verstrekken van een vergunning.

3.4 Uitwerking visie in het horecabeleid (doelstellingen)

Het is van cruciaal belang om de horecavisie te vertalen naar concreet horecabeleid om zo onze lange termijn doelen en ambities voor de horecasector te realiseren. Deze overgang van visie naar beleid omvat de volgende strategische doelstellingen, al dan niet samen met praktische maatregelen en regelgevingen.

3.4.1 Belangenafweging tussen leefbaarheid en levendigheid

De gemeente kent een kwalitatief hoogwaardige leefomgeving door de combinatie van een unieke, groene, heuvelachtige omgeving, bijzondere natuur en diverse landschappen. Dit vormt het uitgangspunt voor verdere ontwikkelingen, inclusief die in de horeca. Hierbij wordt gestreefd naar enerzijds vitale dorpen met een compleet aanbod aan (horeca-)voorzieningen voor inwoners en bezoekers en anderzijds een minimalisatie van overlast voor omwonenden. De afweging van belangen is hierbij altijd maatwerk.

3.4.2 Clustering horeca in de dorpscentra

Het behoud van het huidige aantal horecagelegenheden is een prioriteit, waarbij de focus ligt op het clusteren van horeca in de dorpscentra. Hierbij wordt in principe geen medewerking verleend aan bestemmingswijzigingen die horeca buiten de dorpscentra bevorderen.

Dat betekent niet dat er buiten de dorpscentra (zowel binnen als buiten de bebouwde kom) niets mogelijk is, maar eventuele horeca-ontwikkelingen daar moeten wel aan een aantal voorwaarden voldoen, zoals:

- De ontwikkeling moet een aanvulling zijn op het bestaande aanbod;
- Het concept heeft een toegevoegde waarde voor de omgeving;
- Het concept is sterk verbonden met de beoogde plek of past niet op een bestaande locatie/elders in een dorpskern;
- Het concept leidt tot een acceptabele verkeersafwikkeling en een acceptabele verkeersveiligheidssituatie;
- Het concept doet geen afbreuk aan de natuur, denk bijvoorbeeld aan het behoud van verblijfs- en leefgebieden van beschermde diersoorten.

3.4.3 Bevorderen van duurzame recreatie en toerisme

Het horeca- en terrassenbeleid staat in dienst van zowel de inwoners als de bezoekers van de gemeente Utrechtse Heuvelrug, waarbij de relatie tussen recreatie, toerisme en natuur belangrijk is. Met het Nationaal Park Utrechtse Heuvelrug heeft de gemeente een grote trekpleister voor toeristen en recreanten. Recreatie en toerisme moet in balans met de natuur zijn. Dit betekent het bevorderen van duurzame recreatie en het temperen van groei, terwijl er toch tegemoetgekomen wordt aan de behoeften van bezoekers. De horeca voorziet in de behoefte van recreanten aan een hapje of een drankje na een bezoek aan de natuurgebieden. Door de horeca te verspreiden over dorpen en recreatieparken kunnen de toeristen en recreatie beter verspreid worden, wat tegelijkertijd de lokale economie stimuleert. Net zoals voor de recreatieparken zelf, is het voor de horeca op deze parken van belang om de kwaliteit in het oog te houden om aan te kunnen blijven sluiten op de huidige recreatiebehoefte.

3.4.4 Goed ondernemerschap stimuleren

Ondernemers moeten de ruimte krijgen om te ondernemen. Vaak is dat ook het bedenken van nieuwe concepten en verdienmodellen. Een voorbeeld daarvan is het zogenaamde 'blurring', een concept waarbij verschillende functies gecombineerd worden. Hierbij kan gedacht worden aan een boekwinkel waar je ook een kopje koffie kan kopen of een koffiezaak die ook werkplekken aanbiedt. Ook binnen de gemeente Utrechtse Heuvelrug zijn de afgelopen jaren zaken gekomen waar blurring plaatsvindt. Hiervoor willen we ruimte bieden, maar zijn we wel gebonden aan landelijke regelgeving, met name als het gaat om het schenken van alcohol.

Voor landgoederen en buitenplaatsen is voldoende economische draagkracht belangrijk om ze in stand te houden. We willen daarom flexibel omgaan met de bestemmingen van gebouwen als ze voldoen aan de eerder genoemde voorwaarden. Zo wordt het relatief makkelijker een passende functie te vinden als economische drager, waarbij wel rekening moet worden gehouden de voorwaarden op pagina 32.

Het stimuleren van goed ondernemerschap betreft ook sociale ondernemingen, zoals zorghoreca waar mensen onder begeleiding kunnen werken en leren.

Goed ondernemerschap betekent ook dat ondernemers zelf de verantwoordelijkheid nemen voor hun zaak en wat zich daarin en nabij afspeelt. Wangedrag voor de deur door klanten of overmatig alcoholgebruik in de horecazaak kan worden voorkomen of tegengegaan door gemotiveerde ondernemers die inspelen op gastvrije ontspanning van publiek dat komt voor een gezellige avond.

3.4.5 'Level playing field' tussen horecaondernemers en para commerciële horeca

Horecaondernemers moeten voldoen aan allerlei (vaak landelijke) wet- en regelgeving. Daarbij is het belangrijk om oneerlijke concurrentie te voorkomen ('level playing field'). Daarom stellen we, zoals in de vorige paragraaf is behandeld, onder meer regels voor 'blurring', maar er zijn ook regels voor para commerciële horeca: de ondergeschikte horeca bij sportverenigingen, buurthuizen of musea.

Het ondergeschikte karakter wil zeggen dat de horeca ondersteunend is aan de hoofdfunctie. Daarom mogen deze organisaties geen alcohol schenken bij informele bijeenkomsten, zoals bruiloften, feestjes, lezingen of verjaardagen, of bij bijeenkomsten waar mensen zijn die niet direct betrokken zijn bij de instelling. In de APV staat beschreven welke regels er precies gelden voor para commerciële horeca met betrekking tot het schenken van alcohol en het houden van informele bijeenkomsten.

3.4.6 Werken aan een duurzame horecasector

De gemeente wil haar groene imago omzetten in groen en duurzaam gedrag. Bedrijven kunnen hierin een grote rol spelen en profiteren van de voordelen van duurzaamheid. Daarnaast vinden consumenten

duurzaamheid belangrijk. Daarom werken de gemeente, het Regionaal Bureau Toerisme (RBT) en Koninklijke Horeca Nederland (KHN) samen om de horecasector te begeleiden naar meer duurzaamheid. Horeca kan een rol spelen bij de bewustwording over de herkomst van voedsel en het stimuleren van duurzame voedselproductie door lokaal voedsel in te kopen bij duurzame boerenbedrijven.

De ambitie van de gemeente Utrechtse Heuvelrug is om in 2030 55% CO₂ minder uit te stoten ten opzichte van 1990, en in 2050 de uitstoot tot nul te hebben gereduceerd. De gemeente kiest voor een doelgroep- en wijkgerichte aanpak, waarbij ze een voorbeeldrol vervult. Het zwaartepunt binnen dit programma is de energietransitie: de overgang van het gebruik van fossiele energie naar energie uit hernieuwbare bronnen. Samen met energiecoöperatie Heuvelrug Energie (HE) heeft de gemeente Trefpunt Duurzaam Ondernemen opgezet. Hier kunnen ondernemers uit de gemeente terecht met vragen over energiebesparing of subsidies en krijgen ze desgewenst een adviesgesprek. Per Q4 2023 is gestart met een doelgroepaanpak van de horecasector.

Sinds 1 januari 2024 is het algehele gebruik van wegwerpplastic ('single use plastics') in de horeca niet meer toegestaan. Hierdoor dient de horeca over te gaan op herbruikbare alternatieven.

3.4.7 Veilige sfeer als gezamenlijke verantwoordelijkheid

Veiligheid staat hoog in het vaandel van de gemeente Utrechtse Heuvelrug, waarbij zowel de fysieke omgeving als het gedrag van inwoners en bezoekers een rol spelen. Op het gebied van veiligheid wordt van de horecaondernemers verwacht dat ze samen met de handhavers zorgen voor een veilige sfeer in de horeca.

Het toezicht op de naleving van de Alcoholwet vindt plaats door boa's en (indien wenselijk / noodzakelijk) in samenwerking met de politie, brandweer of andere toezichthouders. Het is belangrijk om te benoemen dat er binnen de gemeente geen echte uitgaansgelegenheden zijn (er slechts één horecagelegenheid die valt onder categorie 3, namelijk Sparrendaal in Driebergen-Rijsenburg dat valt onder de categorie Zalencentrum). Uitgaanspubliek moet daarom uitwijken naar andere gemeenten. Hierdoor wordt er relatief weinig overlast ervaren in de gemeente door beschonken horecagasten. Uit de enquête onder inwoners blijkt dat ruim 80% zelden tot nooit overlast ervaart.

3.4.8 Bestrijding van ondermijning

Georganiseerde criminaliteit ondermijnt het lokale gezag, verslechtert veiligheid en leefbaarheid en levert schade op voor ondernemers. In de horecabranche en het uitgaansleven zijn witwassen en drugshandel de meest voorkomende vormen. De laatste jaren heeft de aanpak van ondermijning zowel op landelijk als lokaal niveau meer belangstelling gekregen. Met het Bibob-beleid kan de gemeente ook, met name preventief, toetsen of zij met een integere partij in zee gaat. Op die manier probeert de gemeente ook om georganiseerde criminaliteit in de horecabranche tegen te gaan. Momenteel heeft geen van de winkelgebieden het Keurmerk Veilig Ondernemen (KVO). In het integraal veiligheidsprogramma uit 2015 wordt dit keurmerk wel aangehaald.

3.5 Terrassen

Terrassen zijn voor veel horecaondernemers van essentiële waarde. Terrassen vergroten de zitgelegenheid, waardoor het aantal gasten kan worden vergroot. Hiermee zorgt het terras dus voor een substantieel deel van de omzet. Daarnaast zorgt een terras voor een betere zichtbaarheid waarmee er meer publiek kan worden aangetrokken. Terrassen dragen ook vaak bij aan een onderscheidend vermogen ten opzichte van andere eet- en drinkgelegenheden. Volgens Roamler, een bedrijf in data

voor onder meer retailers en horeca, heeft 55% van alle horecazaken een terras. Voor restaurants is dat zelfs bijna driekwart. Voor een economisch gezonde horecasector is het dus van belang dat ondernemers de ruimte krijgen om hun terras zo goed mogelijk uit te baten.

Er zijn wel veel verschillen in terrassen binnen de gemeente. Het ene terras is grootschalig en staat op eigen grond, het andere terras telt maar een paar stoelen en ligt in de openbare ruimte, dus op door de gemeente beschikbaar gestelde grond. Inwoners en bezoekers maken, zeker in de zomer, graag gebruik van de terrassen die de gemeente te bieden heeft. Naast de economische waarde voor ondernemers kunnen terrassen echter ook voor overlast zorgen. Napratende mensen op het terras kunnen voor geluidsoverlast zorgen of terrassen die uitgebreid op de stoep staan kunnen ervoor zorgen dat mensen die slecht ter been zijn hinder ondervinden. Het is daarom belangrijk om met een duidelijke set beleidsregels kaders te stellen waaraan terrassen dienen te voldoen. Deze regels worden opgenomen in de Beleidsregel Terrassen Utrechtse Heuvelrug 2024.

4 Bijlagen

4.1 Uitvoeringsprogramma en actiepunten

Om de visie te kunnen realiseren is een aantal acties noodzakelijk. Deze acties vormen tezamen het uitvoeringsprogramma van de Beleidsvisie horeca en terrassen gemeente Utrechtse Heuvelrug.

4.1.1 Actie 1: Heroverweging indeling in horecacategorieën bij een nieuw Omgevingsplan

Bestuurlijk gezien bestaat er een wens om meer sturing te kunnen uitoefenen op de gewenste ontwikkelingen in de horecasector. Het is van belang dat het horecabeleid aansluit bij de specifieke behoeften en doelstellingen van onze gemeente, zowel op het gebied van levendigheid als leefbaarheid. Om deze reden wordt voorgesteld om de indeling in horecacategorieën bij het nieuwe Omgevingsplan te heroverwegen.

De huidige indeling in horecacategorieën is voornamelijk gebaseerd op de mate van (mogelijke) overlast die een horecagelegenheid met zich mee kan brengen. Hoewel deze benadering belangrijk is voor het handhaven van de openbare orde en het minimaliseren van hinder voor omwonenden kan een meer functionele categorisering van horecabedrijven bijdragen aan een effectievere sturing op gewenste ontwikkelingen. Hierbij kan gedacht worden aan een categorisering op basis van bepaalde horecabranches waar meer sturing op gewenst is.

Door de indeling in horecacategorieën te heroverwegen, kunnen we een regelgevend kader creëren dat beter aansluit bij de specifieke behoeften en ambities van onze gemeente. Hierbij kan gedacht worden aan het stimuleren van bepaalde typen horeca die passen bij de identiteit en sfeer van verschillende gebieden binnen onze gemeente, het bevorderen van duurzame en verantwoorde horeca-initiatieven en het waarborgen van een evenwichtige ontwikkeling van de horecasector.

Het opstellen van een nieuw Omgevingsplan biedt een uitgelezen kans om deze heroverweging uit te voeren. Door de indeling in horecacategorieën te integreren in het Omgevingsplan kunnen we een beter planologisch instrumentarium creëren om te sturen op gewenste (en ongewenste) ontwikkelingen in de horecasector. Hierbij streven we naar een evenwichtige balans tussen het bevorderen van levendigheid, het waarborgen van leefbaarheid en het stimuleren van goed ondernemerschap. Deze heroverweging ten behoeve van het opstellen van het nieuwe Omgevingsplan zijn moet vóór 2032 gebeuren.

Bijdrage actiepunt aan de doelstellingen van de beleidsvisie horeca en terrassen gemeente Utrechtse Heuvelrug

Draagt bij aan een betere sturing op gewenste ontwikkelingen in de horecasector, wat zowel de levendigheid als de leefbaarheid ten goede kan komen. Stimuleert goed ondernemerschap door een meer passend regelgevend kader te bieden. Schept duidelijkheid door heldere richtlijnen voor de indeling van horecabedrijven.

4.1.2 Actie 2: Instellen van een halfjaarlijks horeca-overleg

De horecasector is continu aan verandering onderhevig. Nieuwe concepten worden ontwikkeld die niet binnen bestaande regelgeving passen. Daarom wordt in deze beleidsvisie horeca en terrassen ook niet alles in regels gegoten. Situaties met betrekking tot horeca vragen vaak om maatwerk.

Dit document willen wij daarom dan ook als leidraad te gebruiken, zodat we voortdurend in gesprek kunnen blijven met ondernemers en bewoners. Om die reden willen wij een halfjaarlijks horeca-overleg opzetten, zodat twee keer per jaar afvaardigingen van ondernemers, bewoners en diverse ambtelijke afdelingen met elkaar in gesprek kunnen gaan over waar knelpunten liggen of beter op elkaar ingespeeld kan worden.

Bijdrage actiepunt aan de doelstellingen van de beleidsvisie horeca en terrassen gemeente Utrechtse Heuvelrug

Draagt bij aan het behoud van balans tussen levendigheid en leefbaarheid door het regelmatig evalueren en aanpassen van horecabeleid op basis van feedback uit de praktijk. Stimuleert goed ondernemerschap door een open dialoog tussen alle belanghebbenden te faciliteren en bevordert duidelijkheid door transparante communicatie over beleidskeuzes.

4.1.3 Actie 3: Pilot Verlengde openingstijden terrassen in het weekend

Door zowel ondernemers als (sommige) inwoners is aangegeven dat het wenselijk is om de openingstijden van de terrassen tijdens het zomerterrasseizoen te verruimen. Op dit moment mogen tijdens het zomerterrasseizoen (15 maart tot 16 oktober) terrassen geopend zijn tot 24.00 uur.

Om aan de wens van zowel ondernemers als (sommige) inwoners tegemoet te komen gaan wij een pilot houden van één zomerterrasseizoen waarin horecabedrijven de terrassen op vrijdag en zaterdag open mogen houden tot 01.00 uur. Een zorgvuldige, van tevoren vastgestelde, evaluatie is hierbij essentieel. Bij een positieve uitkomst van deze evaluatie zal de Beleidsregel openingstijden terrassen aangepast worden.

Bijdrage actiepunt aan de doelstellingen van de beleidsvisie horeca en terrassen gemeente Utrechtse Heuvelrug

Kan de levendigheid van de horecasector vergroten en tegelijkertijd de leefbaarheid waarborgen door middel van zorgvuldige evaluatie. Stimuleert goed ondernemerschap door ruimte te bieden voor innovatie en aanpassing van regelgeving op basis van praktijkervaringen. Schept duidelijkheid door heldere criteria voor de evaluatie en mogelijke aanpassingen van het beleid.

4.1.4 Actie 4: Onderzoek van de mogelijkheid tot vrijstelling horeca-exploitatievergunning

De horeca-exploitatievergunning brengt behoorlijk wat regeldruk mee voor de horecaondernemer. Daarom wordt geadviseerd om te onderzoeken of horecaondernemers die nooit overlast veroorzaken, vrijgesteld kunnen worden van de horeca-exploitatievergunning. Wanneer een bedrijf vervolgens toch overlast veroorzaakt kan deze vrijstelling weer worden ingetrokken. In de APV kan worden vastgelegd aan welke regels een bedrijf met vrijstelling zich moet houden en kunnen voorwaarden worden gesteld voor verlening en vrijstelling.

Bijdrage actiepunt aan de doelstellingen van de beleidsvisie horeca en terrassen gemeente Utrechtse Heuvelrug

Kan de regeldruk voor horecaondernemers verminderen en goed ondernemerschap stimuleren door ruimte te bieden voor flexibiliteit binnen de regelgeving. Schept duidelijkheid door heldere criteria voor vrijstelling en handhaving.

4.1.5 Actie 5: Vinger aan de pols met betrekking tot schaarse vergunningen

Een schaarse vergunning is een vergunning voor een locatie of activiteit waarbij er meer vraag naar is dan er ruimte is om vergunningen te verlenen. Voorbeelden zijn vergunningen voor standplaatsen, radiofrequenties of ligplaatsen voor boten. In al deze gevallen is er beperkte ruimte om vergunningen te verlenen. Er kunnen immers niet meer boten aan de kade liggen dan er fysieke ruimte voor is. Vaak stellen gemeente in dit soort gevallen een maximum aan vergunningen in omdat het ook niet wenselijk is om zoveel mogelijk boten of standplaatsen te hebben in een gemeente.

De afgelopen jaren is in de rechtspraak een juridisch kader ontwikkeld voor de verdeling van schaarse vergunningen. Dit juridische kader is gebaseerd op drie rechtsbronnen die staan voor gelijke kansen.

Het betreft hier de Europese Dienstenrichtlijn, het Werkingsverdrag van de EU en het nationaalrechtelijke gelijkheidsbeginsel. In dit juridische kader is vastgelegd dat de verdeling van deze vergunningen op een eerlijke en transparante manier dient te gebeuren. Daaruit volgen drie verplichtingen:

1. Gegadigden dienen de kans te krijgen om naar een vergunning mee te dingen.
2. Vooraf dient kenbaar gemaakt te worden dat er schaarse vergunningen beschikbaar zijn, hoe men hier voor mee kan dingen en welke criteria bij de verdeling gehanteerd worden.
3. De duur van vergunningen mag niet onbeperkt of buitensporig lang zijn, zodat de vergunninghouder niet onevenredig bevoordeeld wordt ten opzichte van ander gegadigden.

In het geval van horeca kan dit het geval zijn bij terrasruimte in de openbare ruimte. Er is immers maar een beperkte hoeveelheid openbare ruimte die de gemeente beschikbaar stelt voor terrassen. Wanneer meerdere ondernemers een terras willen uitbaten op dezelfde locatie dan is er sprake van een schaarse vergunning. Daarnaast is er ook sprake van schaarste voor vergunningen van coffeeshops. De gemeente heeft hier een maximum van één aan gesteld.

Volgens de afdeling juridische zaken van de gemeente Utrechtse Heuvelrug is er op dit moment geen situatie in de gemeente waar er sprake is van een vraagstuk rondom schaarse rechten. Dit kan in de toekomst echter veranderen.

Een locatie waar potentieel schaarste in de terrasruimte zou kunnen ontstaan is Plein 1923 in Doorn. Ontwikkelingen worden in de gaten gehouden en wanneer dit van toepassing is zal hier een regeling voor worden gemaakt.

Bijdrage actiepunt aan de doelstellingen van de beleidsvisie horeca en terrassen gemeente Utrechtse Heuvelrug

Zorgt voor eerlijke en transparante verdeling van schaarse vergunningen waardoor goed ondernemerschap wordt gestimuleerd en duidelijkheid wordt geschapen voor alle betrokkenen.

4.1.6 Actie 6: Onderzoek mogelijkheden tot herinvoering precario voor terrassen

Met de herinvoering van precario voor terrassen kan een eerlijke bijdrage worden gevraagd voor het gebruik van de openbare ruimte. Op dit moment wordt veel openbare ruimte gebruikt voor het plaatsen van terrassen zonder dat hier een vergoeding tegenover staat. Het herinvoeren van precariobelasting voor terrassen levert fondsen op die kunnen worden gebruikt om de kosten van onderhoud, schoonmaak en eventuele aanpassingen aan de infrastructuur te dekken, waardoor de kwaliteit en toegankelijkheid van de openbare ruimte gewaarborgd blijft.

Daarbij is het wel belangrijk om de argumenten te bekijken die destijds ten grondslag hebben gestaan aan de afschaffing van de precario, waaronder verminderen van de regeldruk voor ondernemers en van de administratieve lasten voor de gemeentelijke organisatie.

Bijdrage actiepunt aan de doelstellingen van de beleidsvisie horeca en terrassen gemeente Utrechtse Heuvelrug

Maakt inzichtelijk wat de kosten en baten zijn van terrassen voor zowel ondernemers als gemeente, waardoor goed ondernemerschap wordt gestimuleerd en duidelijkheid wordt geschapen voor alle betrokkenen.

4.1.7 Actie 7: Stel een matchmaker horeca aan

Horeca in de gemeente Utrechtse Heuvelrug dient een positieve impact te hebben op de omgeving. Horeca zorgt voor ontmoeting en verbinding terwijl het ook de lokale economie steunt. Er dient daarbij wel een goede match te zijn tussen het soort horeca en de locatie waar deze gevestigd is. Een discotheek op een verkeerde locatie kan bijvoorbeeld ook voor veel overlast zorgen. Binnen de gemeente is er in de kernen Leersum, Maarn, en Maarsbergen ruimte voor meer horeca, terwijl de andere kernen een optimaliseringslag in hun horecabestand willen maken.

Om dit te faciliteren zou de gemeente een zogenaamde 'matchmaker' voor de horeca aan kunnen stellen. Een matchmaker gaat naar behoefte van de verschillende kernen op zoek naar een passende horeca-invulling. Zo kan een dorpsplein levendiger worden gemaakt door de toevoeging van een horecazaak of kan de bestaande horeca beter geconcentreerd worden door een verplaatsing. De rol van de matchmaker is hierin om horecaondernemers en pandeigenaren te benaderen om hierin de mogelijkheden te verkennen. Door het aanstellen van een matchmaker voor de horeca wordt invulling gegeven aan het behoud van levendigheid, maar ook leefbaarheid in de gemeente. Eventueel kunnen de werkzaamheden van een matchmaker horeca gecombineerd worden met die van centrummanager.

Bijdrage actiepunten aan de doelstellingen van de beleidsvisie horeca en terrassen gemeente Utrechtse Heuvelrug

Zorgt voor eerlijke en transparante verdeling van schaarse vergunningen waardoor goed ondernemerschap wordt gestimuleerd en duidelijkheid wordt geschapen voor alle betrokkenen.

4.2 Begrippen

Horecabedrijf:	Een voor het publiek toegankelijke, besloten ruimte waarin bedrijfsmatig of in een omvang alsof zij bedrijfsmatig was logies wordt verstrekt aan meer dan zeven personen of dranken worden geschonken of rookwaren of spijsen voor directe consumptie ter plaatse worden bereid of verstrekt.
Terras:	Een buiten de besloten ruimte van horecabedrijf liggend deel daarvan waar sta- of zitgelegenheid kan worden geboden en waar tegen vergoeding dranken kunnen worden geschonken of spijsen voor directe consumptie ter plaatse kunnen worden bereid of verstrekt.
Zomerseizoen:	De periode van 15 maart tot 16 oktober.
Winterseizoen:	De periode van 16 oktober tot 15 maart.

4.3 Andere beleidsterreinen en partners

Voor een goed functionerende en functionele horeca is samenwerking van essentieel belang. De gemeente, horecapartners, inwoners, veiligheidspartners en andere belanghebbenden zorgen door afspraken en afstemming dat de horeca een positieve bijdrage levert aan een prettig leefklimaat in de gemeente en een minimale impact op de omgeving.

4.3.1 Citymarketing

Het Regionaal Bureau voor Toerisme (RBT) Heuvelrug en Vallei werkt al actief samen met lokale horecaondernemers. Zo staan verschillende horecagelegenheden op de website, en worden aldaar tien arrangementen aangeboden. De gemeente Utrechtse Heuvelrug wil de horeca stimuleren door via citymarketing samen te werken met horecapartners om de Utrechtse Heuvelrug te blijven promoten en het toeristisch-recreatief aanbod te versterken. Volgens het RBT Heuvelrug en Vallei liggen er kansen in de lokale identiteit van de verschillende kernen. Het vertellen van een uniek verhaal per kern kan bijdragen aan het imago. Ook sluit de horecasector niet altijd even goed aan bij de toeristische sector.

4.3.2 Toegankelijkheid

In het verleden heeft er een pilot plaatsgevonden onder de noemer Toegankelijk Heuvelrug. Hierin werd een samenwerking tussen KHN, RBT en twintig horeca ondernemers opgestart om de toegankelijkheid van hun onderneming te vergroten; zo werden bijvoorbeeld doorgangen verbreed en terrassen breder opgezet. Op de website van RBT Heuvelrug en Vallei staan een aantal horecagelegenheden uitgelicht. Deze gelegenheden zijn goed toegankelijk zijn voor mensen met een (fysieke) beperking.

De pilot Toegankelijk Heuvelrug heeft geen vervolg gekregen. Vanuit de enquête onder inwoners blijkt echter dat toegankelijkheid bij sommige horecagelegenheden onder druk staat. De grindpaden rond landgoederen en kastelen zijn moeilijk begaanbaar voor mensen in rolstoel. Terrassen zijn te krap opgezet, of staan gedeeltelijk op de stoep, waardoor de doorgang bemoeilijkt wordt. Dit is vooral het geval op de Traaij in Driebergen. Ook ontbreekt bij sommige gelegenheden een invalidentoilet.

4.3.3 Evenementen

Horecaondernemers hebben op diverse manieren belang bij evenementen: als organisator van, deelnemer aan of als sponsor van een evenement en soms als freerider. Freeriders zijn partijen die profiteren zonder zelf werk te verzetten of te investeren. Afspraken tussen de horeca en de evenementenorganisatoren moeten voornamelijk onderling gemaakt worden waarbij de door de gemeente verleende evenementen vergunning leidend is.

De gemeente maakt onderscheid in meerdere soorten evenementen, namelijk categorie A (regulier), B (aandacht) en C (risico). De burgemeester stelt jaarlijks vóór 1 januari een evenementenkalender vast voor het daarop volgende kalenderjaar. Evenementen van categorie A, B en C dienen te worden aangemeld op deze kalender. Er moet daarnaast ook nog een vergunning worden aangevraagd voor evenementen van categorie A, B, C. Voor een zogenaamd klein evenement, met minder dan 150 personen, muziek en activiteiten tussen 07:00 en 24:00 uur, buiten wegen en zonder plaatsing van grote objecten hoeft geen vergunning te worden aangevraagd. Er is echter wel een meldingsplicht voor deze evenementen.

Tijdens evenementen is de organisator van een evenement verantwoordelijk voor wat er tijdens een evenement op het terrein gebeurt. Hij bepaalt waar er standplaatsen kunnen worden ingenomen en door wie. Dit gaat in overleg met bestaande standplaatshouders, indien er reguliere standplaatsen zijn op plekken waar een evenement wordt gehouden. Tijdens evenementen kan de locatie van de standplaats dan tijdelijk worden gewijzigd en/of kan de standplaats mogelijk tijdelijk niet worden ingenomen.

4.3.4 Communicatie

Bij de aanvraag voor een vergunning is snelle en duidelijke communicatie gewenst. Hier gaat het vooral over de termijn waarop de vergunning zal worden verstrekt. Daarom ontvangen aanvragers binnen twee werkdagen een ontvangstbevestiging met daarin de termijn en procedure. Ook wanneer er evenementen zijn die impact hebben op de horeca worden ondernemers graag geïnformeerd. Ditzelfde geldt ook voor omwonenden. Daarom worden alle aanvragen via overheid.nl en in de lokale krant gepubliceerd.

De komende jaren wordt er blijvend gewerkt aan het verbeteren van de dienstverlening aan ondernemers. Ondernemers die vragen hebben over een vergunning, of ideeën hebben over bijvoorbeeld het realiseren van een nieuw concept, moeten weten bij wie ze hiervoor terecht kunnen binnen de gemeente.

4.3.5 Handhaving

Een goede naleving van het horecabeleid is van wezenlijk belang om de geformuleerde doelstellingen te kunnen realiseren. Om deze reden moet de gemeente soms handhavend op te treden. Onder handhaving wordt verstaan: de activiteiten die gericht zijn op de naleving van regels. Regels worden op verschillende manieren vastgelegd, zoals in landelijk geldende wetgeving, lokale regelgeving in de vorm van verordeningen en bestemmingsplannen en inrichtings-/persoonsgebonden regels in de vorm

van een beschikking/vergunning. Daarbij is het van belang dat een handhaver proportioneel optreedt en de gemeente zorgt voor duidelijke regelgeving.

4.4 Horecacategorieën

In de gemeente Utrechtse Heuvelrug is de horeca ingedeeld in drie horecacategorieën: Horeca 1, Horeca 2 en Horeca 3. De definities van deze categorieën zijn als volgt:

4.4.1 Horeca 1: lichte horeca

Horecazaken die, gezien hun grootte en het soort diensten dat ze aanbieden (vooral eten en maaltijden), weinig tot geen overlast veroorzaken voor de huidige en toekomstige activiteiten in hun omgeving, zowel op functioneel als milieugebied:

- Automatiek
- Broodjeszaak
- Cafetaria
- Crêperie
- Croissanterie
- Koffiebar
- Lunchroom
- Snackbar
- Tearoom
- IJssalon
- Bistro
- hotel/pension
- restaurant (zonder bezorg- en/of afhaalservice)

4.4.2 Horeca 2: middelzware horeca

Horecabedrijven, die gelet op de aard en omvang ervan zowel vanuit functionele als uit milieuoverwegingen aanzienlijk storend kunnen werken op de bestaande en/of toekomstige functies van de omgeving van deze horecabedrijven. In deze categorie vallen onder andere de volgende horecabedrijven:

- Bar
- bedrijven genoemd onder 1 met een bruto-vloeroppervlak groter dan 250 m²
- biljartcentrum
- café (openbare gelegenheid waar men dranken kan gebruiken, met daaraan ondergeschikte dansgelegenheid)
- café-restaurant (met of zonder bezorg- en/of afhaalservice)
- proeflokaal
- restaurant met een bezorg- en/of afhaalservice (pizzeria, chinees, drive-in, etc.)

4.4.3 Horeca 3: zware horeca

Horecabedrijven, die gelet op de aard en omvang ervan zowel vanuit functionele als uit milieuoverwegingen in min of meer ernstige mate storend kunnen werken op de bestaande en/of toekomstige functies van de omgeving van deze horecabedrijven. In deze categorie vallen onder andere de volgende horecabedrijven:

- dancing (dansgelegenheid)
- discotheek/discobar (openbare drank- en dansgelegenheid)

- nachtclub (gelegenheid voor dansen en ander vermaak die 's nachts geopend is)
- partycentrum (regulier gebruik ten behoeve van feesten en muziek-/dansevenementen)

4.5 Verantwoording onderzoek

4.5.1 Interviews afdelingen gemeente Utrechtse Heuvelrug

Voor deze beleidsvisie horeca en terrassen zijn interviews afgenomen met ambtenaren van de volgende afdelingen:

- Burgemeester Frits Naafs
- APV & Bijzondere wetten
- Juridische zaken
- Handhaving
- Veiligheid
- Markt
- Ruimtelijke ordening & stedenbouw
- Duurzaamheid
- Toerisme & recreatie
- Economie

4.5.2 Interviews ondernemers

Voor deze beleidsvisie horeca en terrassen zijn interviews afgenomen met ondernemers van de volgende horecabedrijven:

- Restaurant Groenland
- Koek & Ei
- Gelateria TreMonti
- Bistro Paul
- Brasserie Buut
- De Notabelen
- De Oranjerie
- Nonna's Doorn
- Grand Café Reyck
- Eetcafé de Remise
- Barbecue-restaurant de Heuvelrug
- LIZ Restobar
- Buitenlust
- Reynaert
- 'T Vosje
- Bosthotel Overberg
- Landgoed Zonheuvel
- Brasserie la Forêt
- De Huiskamer Driebergen
- Parc Broekhuizen

4.5.3 Interviews overige instanties

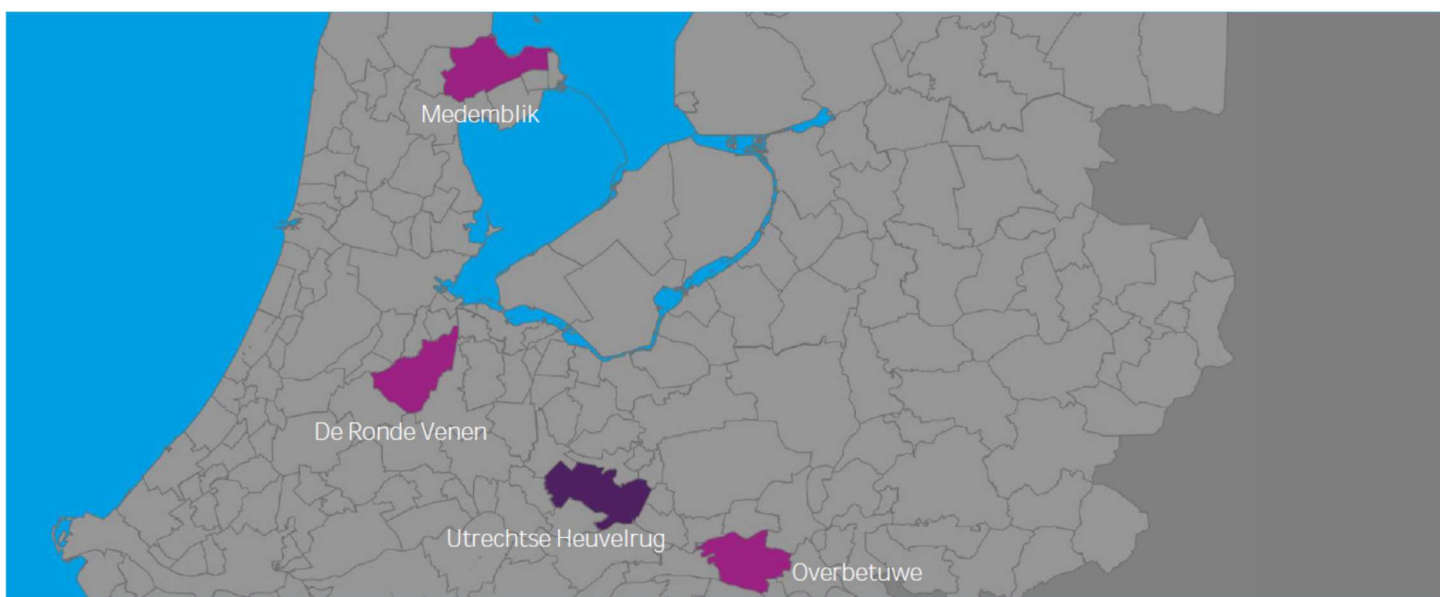
Voor deze beleidsvisie horeca en terrassen zijn interviews afgenomen met de volgende instanties:

- Koninklijke Horeca Nederland
- Dorpsnetwerk Leersum
- Veiligheidsregio Utrecht
- RBT Heuvelrug en Vallei

4.6 Vergelijking met andere gemeenten

Om een goed beeld te krijgen van de stand van zaken in de horeca van de gemeente Utrechtse Heuvelrug, is een vergelijking gemaakt met drie andere gemeenten: De Ronde Venen, Medemblik en Overbetuwe.

Figuur 7 Ligging referentiegemeenten



Bron: Locatus 2023, bewerking Areaal Advies

Deze gemeenten zijn op diverse vlakken vergelijkbaar met Utrechtse Heuvelrug: net als Utrechtse Heuvelrug zijn het gemeenten die bestaan uit diverse kernen, hebben ze een vergelijkbare toeristische functie en een vergelijkbare oppervlakte en inwoneraantal. De gebruikte cijfers zijn van november 2023 en afkomstig van Locatus.

Tabel 7 Gemeente Utrechtse Heuvelrug en referentiegemeenten kerncijfers

Gemeente	Inwoners (3-01-2023)	Oppervlakte in km²	Inwoners per km²	Gemiddeld huishoud- inkomen 2018 (x €1.000)	Grootste plaatsen (>4.000)
Utrechtse Heuvelrug	50.353	132,01	381	28,3	Driebergen-Rijsenburg (19.000); Doorn (10.000); Leersum (7.700); Amerongen (5.400); Maarn (4.800)
Overbetuwe	48.703	109,19	446	29,7	Elst (22.620); Zetten (5.000); Heteren (5.000); Driel (4.400)
Medemblik	46.071	121,42	379	28,9	Medemblik (8.500); Wervershoof (8.100); Andijk (7.000); Wognum (6.400)
De Ronde Venen	45.664	99,92	457	29,2	Mijdrecht (16.000); Vinkeveen (9.500); Abcoude (8.200); Wilnis (7.000)

Bron: Locatus 2023, bewerking Areaal Advies

In de volgende grafiek is een vergelijking gemaakt tussen de vier weergegeven referentiegemeenten van het aantal horecavestigingen per hoofdbranche per 10.000 inwoners.

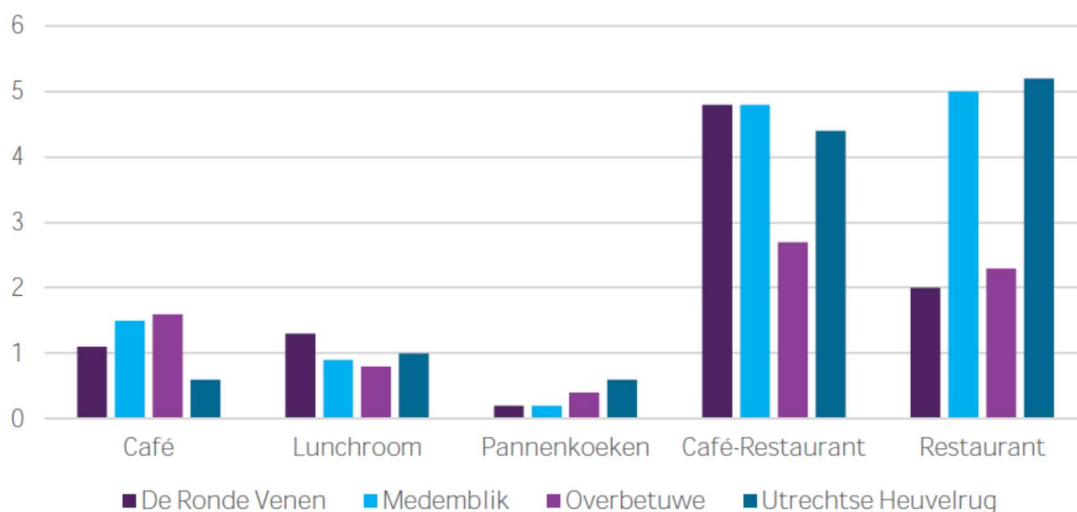
Figuur 8 Aantal horecazaken per hoofdbranche per 10.000 inwoners, in Utrechtse Heuvelrug en drie referentiegemeenten



Bron: Locatus 2023, bewerking Areaal Advies

De gemeente Utrechtse Heuvelrug heeft in vergelijking met de referentiegemeenten de meeste horecazaken in de branches 'Eten', 'Koffie & Desserts' en 'Horeca overig'. In de branche 'Dranken' heeft de gemeente Utrechtse Heuvelrug minder horeca in vergelijking met de referentiegemeenten, dit verschil is echter miniem. In totaal zijn er in Utrechtse Heuvelrug meer horecazaken per inwoner te vinden dan in de referentiegemeenten.

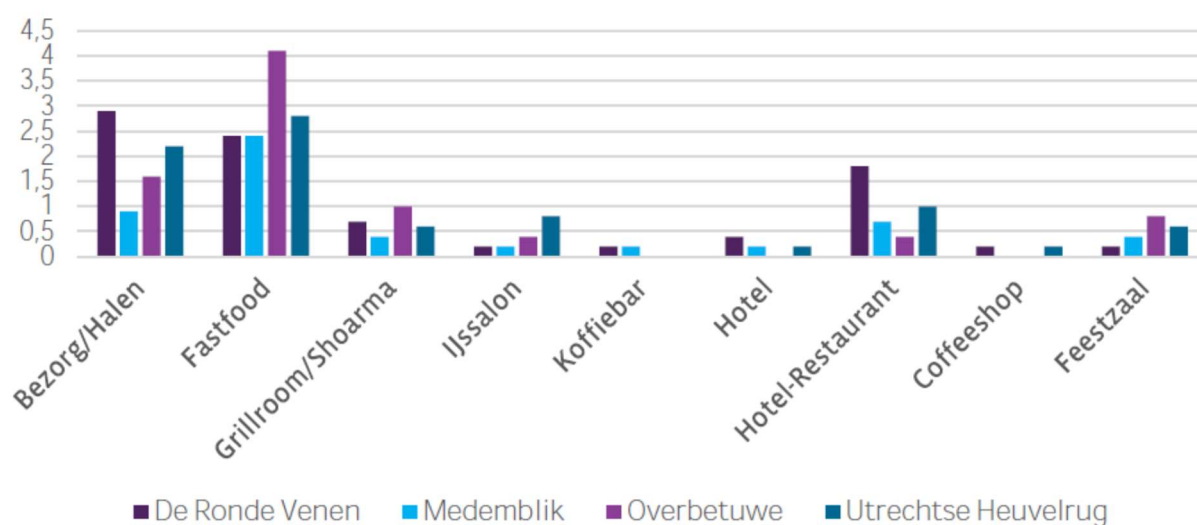
Figuur 9 Hoofdbranches 'Drinken' en 'Eten'



Bron: Locatus 2023, bewerking Areaal Advies

In vergelijking met de referentiegemeenten heeft de gemeente Utrechtse Heuvelrug minder horeca in de branche 'Café'. In de andere branches, die vallen onder de hoofdbranche 'Drinken' of 'Eten' heeft het een vergelijkbaar aantal.

Figuur 10 Hoofdbranches 'Fastservice', 'Koffie & Desserts', 'Hotels' en 'Horeca overig'



Bron: Locatus 2023, bewerking Areaal Advies

In vergelijking met de referentiegemeenten heeft de gemeente Utrechtse Heuvelrug een vergelijkbaar aantal horecazaken. Dit aanbod is verdeeld over alle branches met uitzondering van de branche 'Koffiebar'.

4.7 Enquêtes voor inwoners, bezoekers en ondernemers

Naast de interviews hebben we inwoners, bezoekers en ondernemers de kans gegeven om te laten weten wat hun ervaringen zijn met horeca in de Utrechtse Heuvelrug door middel van een drietal

enquêtes. De enquêtes zijn op diverse manieren verspreid, met flyers in horecazaken, via sociale media, het gemeentenieuwsblad en andere kanalen. De enquêtes hadden de volgende respons:

- Ondernemersenquête: 4 respondenten;
- Bezoekersenquête: 50 respondenten;
- Inwonersenquête: 402 respondenten.

Resultaten inwonersenquête

In de inwonersenquête zijn vragen opgenomen over verschillende aspecten van de horeca. Denk hierbij bijvoorbeeld aan openingstijden, overlast en duurzaamheid. Om inzicht te krijgen in wie de enquête heeft ingevuld is gevraagd naar het geboortjaar en postcode van de respondenten. Hierbij beginnen de leeftijdsklassen vanaf 15 jaar omdat er geen respondenten jonger dan 15 jaar zijn.

Tabel 1 Enquêteresultaten: respondenten naar leeftijdsklasse en percentage van de inwoners ouder dan 15 jaar

Leeftijdsklasse	% respondenten	% inwoners >15 jaar
15-25 jaar	1,2%	12,9%
25-45 jaar	33,3%	22,8%
45-65 jaar	50,5%	34,6%
65+ jaar	18,4%	29,7%

Bron: Areal Advies

De leeftijdsgroepen tussen 25 en 65 zijn dus wat oververtegenwoordigd; de jongeren en ouderen zijn in de enquête juist ondervertegenwoordigd. Uit de postcodes kunnen we afleiden uit welke woonplaats de respondenten komen.

Tabel 2 Enquêteresultaten: respondenten naar woonplaats

Woonplaats	Aantal respondenten	% respondenten	% inwoners
Driebergen-Rijsenburg	88	22,4%	37,7%
Doorn	129	32,9%	20,9%
Maarn	52	13,3%	9,4%
Leersum	84	21,4%	15,4%
Amerongen	30	7,7%	10,9%
Maarsbergen	7	1,8%	2,8%
Overberg	2	0,5%	3,0%

Bron: Areal Advies

Opvallend is dat er relatief meer respondenten uit Doorn, Maarn en Leersum komen en met name Driebergen-Rijsenburg wat ondervertegenwoordigd is.

Ook de terrassen krijgen een krappe voldoende: gemiddeld een 6,2. Ook hier is de score door de Leersumse respondenten opvallend laag.

Tabel 3 Enquêteresultaten: waardering van horeca en terrassen

Woonplaats	Waardering horeca	Waardering terrassen
Driebergen-Rijsenburg	6,7	6,0
Doorn	6,9	6,5
Maarn	6,3	6,4
Leersum	5,7	5,2
Amerongen	6,6	6,6
Maarsbergen	6,0	6,4
Overberg	8,0	7,5
TOTAAL	6,5	6,2

Bron: Areal Advies

Naast de waardering van het horeca-aanbod is natuurlijk ook van belang in hoeverre de inwoners daadwerkelijk van de horeca in de gemeente gebruik maken. Er zijn in principe drie manieren om dit te doen: ter plekke iets eten of drinken, afhaal en laten bezorgen.

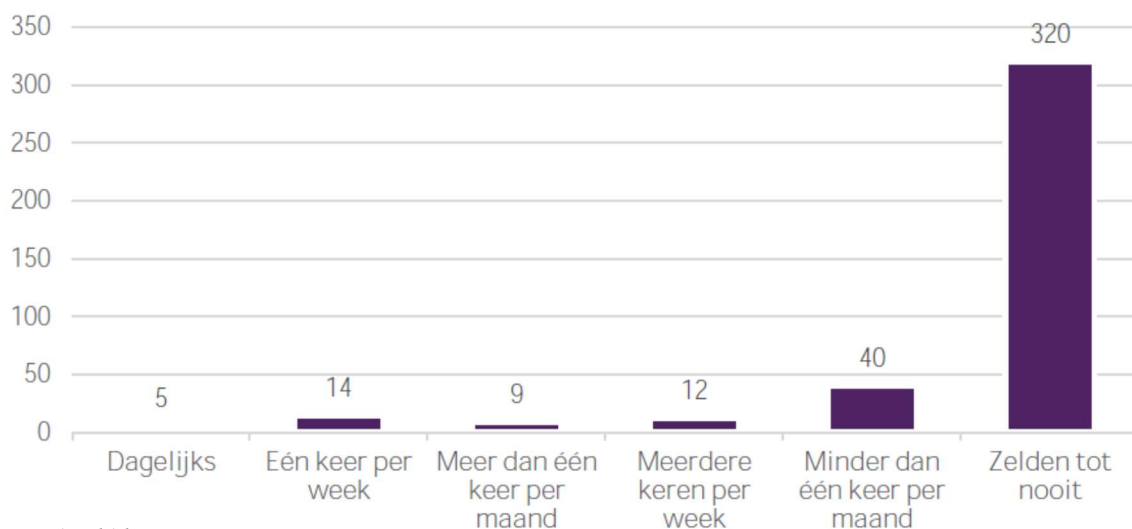
Tabel 4 Enquêteresultaten: horecabezoek en gebruik

Frequentie	Ter plekke	Afhaal	Bezorgen
Enkele keren per week	10,3%	3,3%	1,5%
Enkele keren per maand	43,2%	29,6%	11,8%
Zes tot twaalf keer per jaar	14,1%	24,4%	17,2%
Eén tot zes keer per jaar	26,0%	28,0%	19,8%
Bijna nooit	6,4%	14,7%	50,1%

Bron: Areal Advies

Op het gebied van overlast door horeca doet de gemeente het redelijk goed. Tachtig procent van de respondenten ervaart zelden tot nooit overlast van de horeca en tien procent minder dan één keer per maand. Toch ervaart één op de tien van de mensen die de enquête hebben ingevuld, vaker dan één keer per maand overlast van horeca.

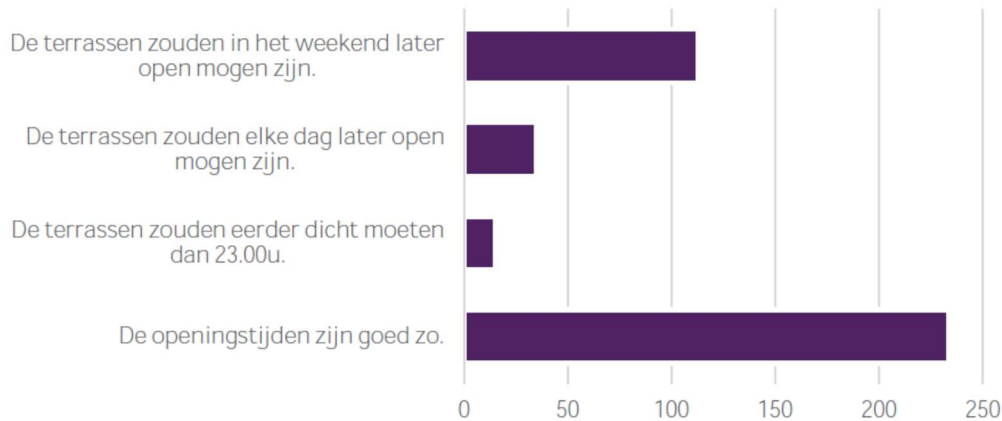
Figuur 1 Ervaren overlast van horeca, aantal antwoorden



Bron: Areal Advies

Het grootste gedeelte van de respondenten (59%) is tevreden met de openingstijden van de terrassen. Bijna veertig procent van de respondenten wil dat de terrassen langer open mogen blijven: 28% wil dat in het weekend. Het percentage dat de terrassen graag eerder ziet sluiten is beperkt (4%).

Figuur 2 Openingstijden van terrassen



Bron: Areal Advies

Op de vraag of inwoners liever meer terrassen zien dan parkeerplaatsen, kiezen de respondenten in grote meerderheid voor terrassen.



Dit is opvallend, zeker gezien de parkeerdruk in sommige kernen. Bij deze vraag valt met name de response uit Leersum op: daar kiest 75% voor 'meer terrassen' (de twee blauwe balken in de bovenstaande figuur).

Aan de respondenten is gevraagd welke specifieke horecabranches ze meer of minder willen zien in hun woonplaats.

Tabel 5 Enquêteresultaten: specifieke horecabranches

Mening meerderheid respondenten	Branches	% met deze mening
Is goed zo	Hotel-Restaurants	38,3%
	Grillrooms/Shoarma	42,6%
	Bezorg-/Afhaalrestaurants	46,2%
	Koffiebars	47,5%
	Pannenkoekenrestaurants	60,6%
	Snackbars/Fastfood	64,1%
	IJssalons	77,4%
Mag meer/zie ik graag komen	Hotels	39,2%
	Lunchrooms	46,8%
	Cafés	52,3%
	Café-Restaurants	57,1%
	Restaurants	58,5%
Mag verdwijnen/hoeft er niet te komen	Feestzalen	37,6%
	Crepes/Wafels/Donuts	44,9%
	Uitgaansgelegenheden/Discotheken	45,0%
	Coffeeshops	73,6%
	Shishalounges	76,3%

Bron: Areeal Advies

4.8 Inhoud enquêtes

Vragen inwonersenquête

Hoe vaak maakt u gebruik van de horeca in de gemeente Utrechtse Heuvelrug om daar ter plekke iets te eten of te drinken? Kies het antwoord dat het meest in de buurt komt bij uw situatie.

- > Enkele keren per week
- > Enkele keren per maand
- > Zes tot twaalf keer per jaar
- > Eén tot zes keer per jaar
- > Ik maak (bijna) nooit gebruik van de horeca om ter plekke iets te eten of te drinken

Hoe vaak haalt u eten af bij horeca in de gemeente Utrechtse Heuvelrug? Kies het antwoord dat het meest in de buurt komt van uw situatie.

Deze vraag gaat uitsluitend over het zelf afhalen van eten of drinken

- > Enkele keren per week
- > Enkele keren per maand
- > Zes tot twaalf keer per jaar
- > Eén tot zes keer per jaar
- > Ik haal (bijna) nooit af bij horecagelegenheden in de gemeente

Hoe vaak laat u eten of drinken bezorgen van horeca in de gemeente Utrechtse Heuvelrug? Kies het antwoord dat het meest in de buurt komt van uw situatie.

- > Enkele keren per week
- > Enkele keren per maand
- > Zes tot twaalf keer per jaar
- > Eén tot zes keer per jaar
- > Ik laat (bijna) nooit eten bezorgen door horecagelegenheden in de gemeente

Aanbod, toegankelijkheid en duurzaamheid

Geef aan in hoeverre u het eens bent met de volgende stelling: het horeca-aanbod in de gemeente Utrechtse Heuvelrug is divers (als in: er is voor elk wat wils)

- > **Schaal van één tot en met vijf waarbij één betekent ‘helemaal niet mee eens’ en vijf betekent ‘helemaal mee eens’.**

Wat vindt u van de hoeveelheid horecagelegenheden in uw eigen woonplaats binnen de gemeente Utrechtse Heuvelrug?

Soort horeca	Mag verdwijnen/hoeft er niet te komen	Mag minder	Is goed zo	Mag meer/zie ik graag komen
Café (dus zonder eetgelegenheid)				
Uitgaansgelegenheid/discotheek				
Lunchroom				
Pannenkoekenrestaurant				
Restaurant				
Café-restaurant				
Snackbar/fastfood				
Bezorg/afhaalrestaurant				
Grillroom/shoarma				
Koffiebar				
IJssalon				
Crêpes/wafels/donuts				
Hotel				
Hotel-restaurant				
Shishalounge				
Coffeeshop				
Feestzaal				

Hoe beoordeelt u de toegankelijkheid van horeca en terrassen in de gemeente (bijvoorbeeld voor mensen met een beperking)?

- > Schaal van één tot en met tien

Heeft u suggesties om de toegankelijkheid van de horecagelegenheden en terrassen te verbeteren?

- > Open vraag

Welk cijfer zou u de horeca over het algemeen in de gemeente Utrechtse Heuvelrug geven? (1 is heel slecht, 10 is heel goed)

- > Schaal van één tot en met tien

Hoe belangrijk vindt u het dat de horecagelegenheden in de gemeente duurzaamheid in hun bedrijfsvoering opnemen?

- > Schaal van één tot vijf waarbij één staat voor 'helemaal niet belangrijk' en vijf staat voor 'heel belangrijk'

Overlast

Ondervindt u wel eens overlast door horeca in de gemeente Utrechtse Heuvelrug?

- > Dagelijks
- > Meerdere keren per week
- > Eén keer per week
- > Meer dan één keer per maand
- > Meer dan één keer per maand
- > Zelden tot nooit

Van welke horecagerelateerde overlast heeft u het meeste last?

- > Geluidsoverlast door zingen/ schreeuwen
- > **Vernieling van zaken zoals bijvoorbeeld auto's, straatmeubilair, ramen**
- > Het achterlaten van afval, zoals bierblikjes en kapot glaswerk
- > Bedreiging met lichamelijk geweld
- > Ik heb nooit last van horecagerelateerde overlast

Terrassen

Maakt u wel eens gebruik van een terras? (meerdere antwoorden mogelijk)

- > Om iets te drinken
- > Om buiten te kunnen eten
- > Tijdens/na een wandel- of fietstocht of sporten
- > Om vrienden te ontmoeten
- > Om te kunnen roken
- > In het terrasseizoen (maart tot en met september)
- > Buiten het terrasseizoen (oktober tot en met maart)

Welk cijfer op een schaal van 1 tot 10 zou u de terrassen in de gemeente Utrechtse Heuvelrug geven?

1 is heel slecht, 10 is heel goed

- > Schaal van één tot tien

Wat vindt u van de openingstijden van de terrassen in de gemeente? Op dit moment mogen de terrassen open zijn tot 23.00u.

- > De terrassen zouden eerder dicht moeten dan 23.00u.

- > De openingstijden zijn goed zo.
- > De terrassen zouden in het weekend later open mogen zijn.
- > De terrassen zouden elke dag later open mogen zijn.

In hoeverre bent u het eens met de volgende stelling?

Ik heb liever meer terrassen in de dorpskernen dan meer parkeerplekken

- > Schaal van één tot en met vijf, waarbij één meer parkeerplekken is en vijf meer terrassen..

Wilt u verder nog iets kwijt over horeca en terrassen in de gemeente?

- > Open vraag

Afsluiting

Mogen wij uw geboortejaar weten?

- > Open vraag

En de cijfers van uw postcode?

- > Open vraag

Wat is uw woonsituatie?

- > Alleenstaand
- > Samenwonend met een partner
- > Samenwonend met een partner en thuiswonende kinderen
- > Alleenstaand met thuiswonende kinderen
- > Anders

Vragen bezoekersenquête

In welke horecazaak heeft u onze flyer zien liggen?

- > Open vraag

Op welke datum bent u bij deze horecazaak geweest?

- > Open vraag

Met welk vervoermiddel bent u naar deze horecazaak gekomen?

- > Lopen
- > Met de fiets
- > Met de auto
- > Met het openbaar vervoer

Wat vond u van de mogelijkheid om uw fiets te stallen?

- > Zeer slecht
- > Slecht
- > Neutraal
- > Goed
- > Zeer goed

Evt. toelichting:

- > Open vraag

Wat vond u van de mogelijkheid om te parkeren (moeite om een parkeerplaats te vinden, nabijheid van de parkeerplaats)?

- > Zeer slecht
- > Slecht
- > Neutraal
- > Goed
- > Zeer goed

Evt. toelichting:

- > Open vraag

Wat vond u van de bereikbaarheid per openbaar vervoer?

- > Zeer slecht
- > Slecht
- > Neutraal
- > Goed
- > Zeer goed

Evt. toelichting:

- > Open vraag

Waarom heeft u voor deze horecazaak gekozen?

- > Ik kom hier vaker (of in geval van een keten: ik kom vaker bij deze keten, maar niet per se bij dit filiaal)
- > Ik ben hier voor een dagje uit of met vakantie
- > Ik kwam hier toevallig langs
- > Aangeraden of meegenomen door familie/vrienden/kennissen
- > Gevonden met behulp van een app (Google, TripAdvisor, TheFork)

In veel horecazaken wordt aandacht besteed aan duurzaamheid. Dit kan zitten in energiezuinige maatregelen (zonnepanelen, dekens of warmtekussens in plaats van terrasverwarmers) maar ook in het aanbod van producten (biologisch, lokaal geteeld, etc.). Hoe belangrijk vindt u duurzaamheid in uw keuze voor een horecazaak?

- > **Schaal van één tot en met vijf, waarbij één meer 'helemaal niet belangrijk' is en vijf 'heel belangrijk'.**

Evt. toelichting:

- > Open vraag

Zou u nog een keer een bezoek willen brengen aan deze horecazaak?

- > Zeker wel
- > Waarschijnlijk wel
- > Dat weet ik nog niet
- > Waarschijnlijk niet
- > Zeker niet

Wat is hiervan de reden (meerdere opties mogelijk)?

- > Kwaliteit van het eten
- > Sfeer/ambiance
- > Prijs-kwaliteitsverhouding

- > Bereikbaarheid
- > Locatie
- > 'Klik' met personeel/eigenaar

Maakt u vaker gebruik van horeca in de gemeente Utrechtse Heuvelrug (in Driebergen, Doorn, Leersum, Amerongen, Maarn, Maarsbergen of Overberg)? Het gaat dan om restaurants, cafés, fast-foodrestaurants (snackbar), afhaalrestaurants, ijssalons, koffietentjes etc.

- > Enkele keren per week
- > Enkele keren per maand
- > Zes tot twaalf keer per jaar
- > Eén tot zes keer per jaar
- > Ik ga (bijna) nooit naar horecagelegenheden in de gemeente Utrechtse Heuvelrug

Tot slot willen we graag weten of er een verband is tussen de mening van horecagasten en leeftijd, en of er een verschil zit tussen bewoners en bezoekers van buitenaf.

Mogen we uw geboortjaar weten?

- > Open vraag

En de cijfers van uw postcode?

- > Open vraag

Ondernemersenquête

Waar is uw horecazaak gevestigd?

- > Driebergen-Rijsenburg
- > Doorn
- > Maarn
- > Amerongen
- > Leersum
- > Maarsbergen
- > Overberg

Wat voor soort horecazaak heeft u?

- > Restaurant
- > Café-restaurant
- > Café
- > Lunchroom
- > Snackbar/Fastfood
- > Bezorg-/afhaalrestaurant
- > Grillroom/Shoarma
- > Pannekoekenrestaurant
- > IJssalon
- > Hotel
- > Hotel-restaurant
- > Coffeeshop
- > Feestzaal

Schenkt u alcohol?

- > Ja
- > Nee

Beschikt uw onderneming over een afhaal of bezorgfunctie?

- > Ja, het is mogelijk om af te halen
- > Ja, we bezorgen
- > Ja, zowel afhalen als bezorgen
- > Nee

Hoe lang bestaat uw horecaonderneming?

- > Korter dan twee jaar
- > Twee tot vijf jaar
- > Vijf tot tien jaar
- > Langer dan tien jaar

Bent u van plan om uw horecaonderneming te beëindigen?

- > Binnen nu en twee jaar
- > Binnen twee en vijf jaar
- > Voorlopig niet
- > Dat wil ik niet zeggen

Beschikt uw horecaonderneming over een terras?

- > Ja
- > Nee

Hoe is de vergunningverlening van de terrassen verlopen?

- > **Een schaal van één tot en met vijf, waarbij één staat voor 'slecht' en vijf voor 'heel goed'**

Wat kan er beter bij de vergunningverlening van terrassen?

- > Open vraag

Zijn uw vergunningen wel eens gecontroleerd?

- > Ja
- > Nee
- > Weet ik niet/niet van toepassing

Als uw vergunningen gecontroleerd zijn, op welke wijze en door wie?

- > Open vraag

Zouden er richtlijnen moeten komen voor de uitstraling van terrassen?

Denk hierbij aan richtlijnen voor meubilair, parasols, kleur en stijl hiervan

- > Ja
- > Nee

Heeft u u tijdens de coronapandemie uw terras aangepast?

- > Ja, maar inmiddels heb ik mijn terras weer aangepast naar de situatie van vóór de pandemie
- > Ja, mijn terras heeft nog steeds deze omvang
- > Nee, ik heb mijn terras tijdens de coronapandemie niet aangepast

Bent u tevreden met de openingstijden voor terrassen?

- > Ja
- > Nee, de terrassen mogen in het zomerseizoen langer open
- > Nee, de terrassen mogen in het winterseizoen langer open
- > Nee, de terrassen mogen in het zomer en winterseizoen langer open

Hoe ervaart uw het contact met de gemeente?

- > **Schaal van één tot en met vijf waarbij één staat voor 'slecht' en vijf staat voor 'zeer goed'**

Met welke afdeling of personen van de gemeente heeft u voornamelijk contact?

- > Vergunningverlening
- > Handhaving
- > Economie

Hoe zou de gemeente het contact kunnen verbeteren?

- > Vaste contactpersoon
- > Betere informatievoorziening
- > Regelmatig bijeenkomsten organiseren

Hoe ervaart u het contact met handhaving?

- > **Schaal van één tot en met vijf waarbij één staat voor 'slecht' en vijf staat voor 'zeer goed'**

Bent u het eens met de volgende stelling:

Alle horecaondernemers in de gemeente Utrechtse Heuvelrug moeten aan dezelfde (veiligheid/hygiëne) regels voldoen, hierop wordt goed gecontroleerd

- > **Schaal van één tot en met vijf, waarbij één staat voor 'helemaal niet mee eens' en vijf staat voor 'helemaal mee eens'**

Hoe kan handhaving het contact met de ondernemers verbeteren?

- > Open vraag

Bent u tevreden met de openingstijden van de horeca?

- > Ja
- > Nee, de openingstijden zouden doordeweeks verruimd moeten worden.
- > Nee, de openingstijden zouden in het weekend verruimd moeten worden.
- > Nee, alle openingstijden moeten verruimd worden.

Indien u bij de vorige vraag heeft aangegeven ontevreden te zijn, kunt u dit dan toelichten?

- > Open vraag

Welke duurzaamheidsmaatregelen zijn doorgevoerd in uw horecazaak?

- > Energiebesparende maatregelen, zoals het gebruik van LED-verlichting, energiezuinige apparatuur en het optimaliseren van de verwarmings- en koelsystemen.
- > Afvalreductie en recyclingprogramma's, zoals het scheiden van afvalstromen, het verminderen van single-use plastic en het hergebruiken van materialen.
- > Gebruik van duurzame en biologische producten in het menu, zoals lokaal geproduceerd voedsel, biologische ingrediënten en fair trade producten.
- > Waterbesparende maatregelen, zoals het installeren van waterbesparende kranen, het hergebruiken van regenwater en het minimaliseren van waterverspilling in de keuken.

- > Het implementeren van groene initiatieven, zoals het creëren van een groen terras, het planten van bomen of het installeren van groene daken en muren.
- > Het bevorderen van bewustwording en educatie over duurzaamheid bij het personeel en klanten bijvoorbeeld door trainingen, bewustmakingscampagnes of informatiemateriaal aan te bieden.
- > Het verminderen van de ecologische voetafdruk van verpakkingen en serveerwaren, bijvoorbeeld door over te stappen op composteerbare of herbruikbare materialen.

Hoe kan de gemeente ondernemers helpen met verduurzamen van hun horecazaak?

- > Technische ondersteuning en advies
- > Door subsidies te verstrekken
- > Training en educatie
- > Netwerkmogelijkheden: ervaringen uitwisselen

Hoe ervaart u het contact met andere ondernemers?

- > **Schaal van één tot en met vijf waarbij één staat voor 'slecht' en vijf staat voor 'zeer goed'**

Bent u onderdeel van een ondernemersvereniging of BIZ?

- > Ja
- > Nee

Bent u aangesloten bij de KHN?

- > Ja
- > Nee

Was u aanwezig bij een participatiemoment over horeca en terrassen georganiseerd door de gemeente op 26 juni 2023?

- > Ja
- > Nee, maar ik was wel op de hoogte hiervan
- > Nee, en ik was ook niet op de hoogte hiervan

Kan de gemeente een rol spelen om het contact tussen de ondernemers te verbeteren?

- > Nee
- > Ja, de gemeente zou hier een actieve rol in moeten nemen
- > Ja, maar ik weet niet hoe

Het horeca-aanbod in mijn gebied is

- > **Schaal van één tot en met vijf waarbij één staat voor 'slecht' en vijf staat voor 'zeer goed'**

Een horecazaak in de volgende categorie zou een toevoeging zijn aan mijn gebied?

- > Café
- > Lunchroom
- > Pannenkoekenrestaurant
- > Café-restaurant
- > Restaurant
- > Fastfood
- > Bezorg/afhaalrestaurant
- > Er zit voldoende horeca in mijn gebied

Vindt u dat alle kernen in de gemeente Utrechtse Heuvelrug een eigen karakter en uitstraling hebben op het gebied van horeca?

- > Ja
- > Nee

Het gebied waarin mijn horecazaak is gevestigd kenmerkt zich door?

- > Open vraag

Smakelijke voortzetting

Beleidsvisie horeca en terrassen
Gemeente Utrechtse Heuvelrug

Mei 2024



Areaal RUIMTELIJK
ECONOMISCH
ADVIES

Driebergseweg 26
3708 JC ZEIST
www.areaaladvies.nl