



Gemeente Amsterdam
Stadsdeel Centrum

Directie Omgevingsmanagement
Afdeling Realisatie Fysiek

Uitvoeringsnotitie Horeca 2014

Stadsdeel Centrum

Realisatie Fysiek

Inhoud

1 Horeca in Centrum	5
1.1 Horeca 1 t/m 6	5
1.2 Mengvormen	6
1.3 Verhuur	9
2 Horecabeleid stadsdeel Centrum	11
2.1 Hotelbeleid	11
2.2 Terrassenbeleid	13
2.3 Culturele Horeca	16
2.4 Additionele Horeca	17
2.5 Mengformulebeleid	19
2.6 Afkoeluur	20
2.7 Alcoholvrije zaken	21
3 Stedelijk beleid	22
3.1 24-uurs horeca	22
3.2 Deurbeleid	24
3.3 Horeca-ondernemerscode	25
3.4 Verlenging vergunningtermijn	26
3.5 Bonus-Malusregeling	27
4 Algemene Plaatselijke Verordening	28
4.1 Ontheffing sluitingstijden	28
4.2 Ontheffing geluid	30
5 Landelijke Wet- en Regelgeving	31
5.1 Wet Bibob	31
5.2 Drank- en Horecawet	32
5.3 Wet milieubeheer	33
6 Nieuwe ontwikkelingen	34
6.1 Daghoreca	34
7 Gebieden	35
7.1 Uitgangspunten verruiming sluitingstijden alkoholschenkende bedrijven	35
7.2 Gebied 1011	38
7.3 Gebied 1012	40
7.4 Gebied Oost	45
7.5 Gebied Zuid	47
7.6 Gebied West	51
8 Klachtenregistratie	53
9 Handhavingsparagraaf	54
9.1 Handhavingsstrategie	54

9.2 Handhavingsstrategie Drank- en Horecawet	55
9.3 Gezamenlijke stedelijke acties	57
9.4 Handhaving naar aanleiding van klachten	58
9.5 Rapportage	58
10 Vervolgstappen	59
Bijlagen	

Leeswijzer

In deze uitvoeringsnotitie wordt al het horecabeleid dat geldt voor de binnenstad van Amsterdam samengevat. In hoofdstuk 1 worden de verschillen tussen de verschillende horecacategorieën en de verschillende vormen van ondergeschikte horeca op een rij gezet en wordt een definitie of omschrijving per horecavorm gegeven. In hoofdstuk 2 tot en met 5 worden alle beleidsnota's die in het verleden zijn vastgesteld kort samengevat. Per beleidsstuk wordt aangegeven wanneer het is vastgesteld en door wie. Via een link kunnen de originele beleidsstukken worden opgevraagd. Deze eerste hoofdstukken geven een goed overzicht van de verschillen in horeca en wat er de laatste jaren is vastgesteld aan (beleids)regels op het gebied van horeca.

In hoofdstuk 6 worden nieuwe ontwikkelingen op horecagebied besproken.

De binnenstad van Amsterdam is opgedeeld in vijf deelgebieden; 1012, 1011, Oost, Zuid en West. In hoofdstuk 7 wordt per gebied beschreven wat de mogelijkheden op het gebied van horeca zijn.

In de hoofdstukken 8 wordt aangegeven hoe de registratie van klachten op het gebied van horeca wordt georganiseerd. Hoewel de registratie daarvan de laatste jaren is verbeterd wordt ook aangegeven wat nog beter kan en hoe we dit willen bereiken.

Een belangrijk onderdeel bij horeca is ook de handhaving (hoofdstuk 9). De laatste jaren is er veel veranderd. Zo is er een nieuwe handhavingsstrategie ontwikkeld en komen er nieuwe handhavingstaken bij van landelijke wetgeving.

Tot slot worden in hoofdstuk 10 een aantal vervolgstappen benoemd die van belang zijn bij de uitvoering en aanpassing van het horecabeleid.

1 Horeca in Centrum

1.1 Horeca 1 t/m 6

Horecazaken zijn opgedeeld in zes categorieën. Deze categorieën komen overeen met de methodiek waarop deze in de bestemmingsplannen worden opgenomen.

1.1.1 Horeca 1

Horecabedrijven die tot hoofddoel hebben het in hoofdzaak voor consumptie ter plaatse verstrekken van vooral op gemaksvoeding gerichte, eenvoudige en snel bereide etenswaren, met als nevenactiviteit het voor consumptie ter plaatse verstrekken van zwak- en niet-alcoholische dranken. Onder deze vorm van horeca worden in elk geval automatiekens, snackbars, cafetaria's, fastfoodzaken en fastfoodketens begrepen.

Toelichting

Het gaat hierbij dus om gemaksvoeding waar mensen niet uitgebreid de tijd voor nemen. In een aantal gevallen ontbreekt in dit soort zaken de zitgelegenheid. In een aantal gevallen nemen mensen het eten mee om buiten op straat te nuttigen. Dit heeft als gevolg dat Horeca 1 zaken in een aantal gevallen leiden tot meer vuil op straat. Indien Horeca 1 zaken ervoor kiezen zwak alcoholische dranken te verkopen, wordt de sluitingstijd bepaald op 22.00 uur. Alcoholvrije zaken hebben een sluitingstijd van 04.00 uur, zowel doordeweeks als in het weekend.

1.1.2 Horeca 2

Horecabedrijven, al dan niet met een besloten karakter, die tot hoofddoel hebben het voor consumptie ter plaatse verstrekken van dranken, waarbij het gelegenheid bieden tot dansen op en tot het beluisteren van overwegend mechanische muziek een wezenlijk onderdeel vormt. Onder deze vorm van horeca vallen in elk geval discotheken, zaalverhuurlocaties en sociëteiten,

1.1.3 Horeca 3

Horecabedrijven die tot doel hebben het voor consumptie ter plaatse verstrekken van dranken en (kleine) etenswaren en/of maaltijden, waarbij het accent ligt op het verstrekken van dranken. Onder deze vorm van horeca vallen in elk geval cafés en eetcafés

1.1.4 Horeca 4

Horecabedrijven die tot hoofddoel hebben het voor consumptie ter plaatse verstrekken van in hoofdzaak ter plaatse bereide maaltijden en van in hoofdzaak ter plaatse bereide etenswaren, met als nevenactiviteit het verstrekken van alcoholische, zwak- en niet-alcoholische dranken. Onder deze vorm van horeca vallen in elk geval restaurants, lunchrooms, koffiehuisen, ijssalons.

Toelichting

Het gaat hier, in tegenstelling tot bij Horeca 1, om uitgebreidere maaltijden waar mensen meer tijd voor nemen. Het bieden van zitgelegenheid is daarom een voorwaarde. Uit de uitstraling van een Horeca 4 vestiging moet blijken dat je er langere tijd kunt verblijven. Counters aan de voorzijde niet toegestaan omdat dit het meenemen van etenswaren bevordert.

1.1.5 Horeca 5

Hotels

1.1.6 Horeca 6

De uitoefening van horeca-activiteiten in een gebouw dat primair voor culturele of museale activiteiten wordt gebruikt (culturele horeca)

Toelichting op de termen *'eenvoudige en snel bereide etenswaren'* en *'in hoofdzaak voor consumptie ter plaatse'*.

Het gaat in horeca 1, 3 en 4 om het verstrekken van etenswaren voor *'directe consumptie'*.

Onder de term 'directe consumptie' wordt verstaan dat tussen bereiding en consumptie geen handelingen zoals invriezen voor langdurige opslag, verhandelen, etcetera, met voedsel plaatsvinden. De bereiding van drank- en etenswaren is gericht op een vrijwel direct daaropvolgende consumptie.

1.2 Mengvormen

1.2.1 Additioneel

Additionele horeca is een vorm van horeca die ondergeschikt is aan de hoofdbestemming. Enerzijds ondersteunen de horeca-activiteiten de hoofdfunctie. Hierbij valt te denken aan een koffiehoeke in een museum of buurthuis, waar bezoekers vaak langere tijd verblijven. Deze horeca-activiteiten zijn vaak afgescheiden van de hoofdfunctie in een aparte ruimte of duidelijk afgebakend deel van de locatie. Anderzijds gaat het om horeca-activiteiten die deel uit maken van de hoofdfunctie, zoals bij een bioscoop of theater.

Additionele horeca is uitsluitend toegestaan binnen de bestemmingsfuncties voorzieningen (zoals sport- en dansscholen, sauna's en zonnestudio's) en in warenhuizen.

1.2.2 Horeca in hotels

Op dit moment mogen hotels horecavoorzieningen zoals een ontbijt-, eetzaal of bar hebben. Zolang deze voorzieningen enkel en alleen voor de eigen gasten toegankelijk zijn, worden deze gezien als onderdeel van het hotel, dus additioneel.

Deze horecafaciliteiten hebben geen aparte aanduiding op de verbeelding. Ook is er geen exploitatievergunning vereist.

Een aantal hotels heeft ook zelfstandige horeca die toegankelijk is voor mensen die geen gast zijn van het hotel. De overweging om zelfstandige horeca in hotels toe te staan komt

onder meer voort uit het verzoek van enkele nieuwe hotelinitiatieven voor een zelfstandige horecavoorziening. Bij grotere hotels past een goed restaurant dat ook toegankelijk is voor bezoekers die niet in het hotel overnachten. In het Hotelbeleid 2012-2015 staat als beleidsregel: *'het bevorderen van de interne - en externe functiemenging (in het pand)'*.

Zelfstandige horeca in een hotel van 1.000 m² of groter kan een bijdrage leveren aan de interne functiemenging. Een dergelijk hotel komt in aanmerking voor zelfstandige Horeca 3 en 4 en is toegestaan op alle bouwlagen. Er geldt een maximale maat van 150 m² of maximaal 10% van het bruto vloeroppervlak. Zelfstandige horeca in hotels wordt geregeld met een binnenplanse afwijking.

Bij het restaurant is een terras in de openbare ruimte toegestaan, mits wordt voldaan aan de regels uit het *'Terrassenbeleid 2011'*.

1.2.3 Mengformule

Van een mengformule is sprake wanneer in een zaak (die geen horeca als hoofdbestemming heeft, maar detailhandel of consumentverzorgende dienstverlening) tegen betaling etenswaren en/of drank worden verstrekt voor gebruik ter plaatse.

Mengformules kunnen een bijdrage leveren aan het vestigingsklimaat voor ondernemers (Beleidsregels voor mengformules stadsdeel Centrum 2006', vastgesteld op 20 juli 2006) en zijn daarom toegestaan. In hoofdstuk 2.5 wordt dieper ingegaan op het mengformule beleid en de voorwaarden die daaraan worden gesteld.

1.2.4 IJsverkoop

Op 28 oktober 2009 is de *'Richtlijn IJsverkoop'* in werking getreden. Deze richtlijn houdt in dat winkels met als hoofdactiviteit ijsverkoop, maar die geen gelegenheid bieden tot verpozen, worden beschouwd als winkel en niet als horeca 1. Openingstijden van dit soort ijswinkels zijn gelijk aan die van de detailhandel.

Wordt er wel gelegenheid geboden tot verpozen d.m.v. tafels en/of zitgelegenheid (ongeacht het aantal m²), dan wordt de zaak gezien als ijssalon (=horeca 4). Een mengformule bij een ijssalon is daarom niet mogelijk.

1.2.5 Traiteurzaak

Een traiteur is een (delicatesse) zaak die naast voedselproducten tevens gerechten verkoopt die nog een nadere bereiding nodig hebben zoals bijvoorbeeld opwarmen. Juridisch-planologisch wordt een traiteur beoordeeld als detailhandel.

In een traiteur is (op dit moment) een mengformule toegestaan. De sluitingstijden zijn gelijk aan die van de winkel (winkeltijdenwet).

1.2.6 Afhaalbedrijf

In een afhaalbedrijf worden afhaalmaaltijden verkocht die zonder enige verdere handeling (zoals bijvoorbeeld het opwarmen ervan) thuis of elders kunnen worden geconsumeerd. Het betreft dus niet de kant- en klare maaltijden zoals deze bijvoorbeeld in de supermarkt te verkrijgen zijn.

Indien er geen gelegenheid wordt geboden de afhaalmaaltijd ter plaatse direct te consumeren dan wordt een afhaalbedrijf juridisch-planologisch beoordeeld als detailhandel.

Wordt er wel gelegenheid geboden tot verpozen d.m.v. tafels en/of zitgelegenheid (ongeacht het aantal m²), dan wordt de zaak gezien als horeca 4 en niet als winkel met een mengformule.

1.2.7 Kookscholen en –cursussen

Algemeen kernmerk van kookles etc. is dat bedrijfsmatig (tegen betaling van cursus- of lesgeld) voedsel wordt bereid en vervolgens wordt geproefd/geconsumeerd. In de praktijk zou er dus altijd sprake zijn van horeca. Echter de opleidingen, cursussen, lessen e.d. kunnen in verschillende vormen gegeven worden.

1. Dans- en sportscholen

Dans- en sportscholen zijn voor publiek toegankelijk. Er worden lessen gegeven, al dan niet in besloten groepen. Eventuele horeca-activiteiten zijn ondergeschikt en ondersteunend aan de de hoofdactiviteit. Als de school sluit, is ook de horecaruimte gesloten.

2. Opleidingen

Aan een middelbare school of hoger onderwijsinstelling, bijvoorbeeld het ROC. Er kunnen opleidingen worden gegeven in de vorm van dagopleiding, maar ook in de vorm van avondopleiding of korte cursussen. Al die vormen van kooklessen worden echter aangeboden door een onderwijsinstelling met als doelstelling 'onderwijs'. De kook(vak)opleiding, kookcursussen e.d. zijn ook slechts onderdeel van een veel breder pakket aan opleidingen. Hier is dus sprake van onderwijs.

3. Cursus aan huis

Vergelijkbaar met het concept 'restaurant aan huis'. Een particulier organiseert thuis tegen betaling kooklessen voor derden. Er wordt voedsel bereid en (aan de eettafel) genuttigd. Op zich functioneert de woning (d.w.z.: een beperkt deel ervan, namelijk alleen de keuken en/of woonkamer op zulke momenten even als een vorm van horeca, maar de hoofdactiviteit is 'wonen'. De lessen of cursussen zijn een nevenactiviteit in de woning: 'kookles aan huis'.

4. Kookschool

Kooklessen en –cursussen kunnen ook worden gegeven in een zelfstandige bedrijfsruimte. In dat geval is er geen sprake van een nevenactiviteit, maar zijn de kooklessen en –cursussen de hoofdactiviteit. Dat maakt, te samen met het feit dat tevens bedrijfsmatig voedsel voor directe consumptie wordt bereid, een kookschool tot een bedrijfsvorm die dusdanig overeenkomt met horeca dat in feite sprake is van horeca. Indien daarbij alcoholische dranken worden geschonken, moet de lokaliteit voldoen aan de eisen van de Drank- en Horecawet.

1.3 Verhuur

Hieronder worden vijf verschillende soorten verhuur van ruimtes benoemd, met daarbij de benodigde eisen in het kader van het bestemmingsplan en de exploitatievergunning. De vijf categorieën onderscheiden zich wat betreft het doel van de bijeenkomst waarvoor een zaal gehuurd wordt, wat betreft karakter van de ruimte die verhuurd wordt en/of wat betreft de omvang van de groep waarvoor een zaal verhuurd wordt.

1.3.1 Bijeenkomsten voor opleidingen of van zakelijke aard

Het verhuren van ruimte ten behoeve van opleidingen of bijeenkomsten van zakelijke aard (zoals congressen, cursussen, workshops) wordt gezien als een kantoorfunctie en valt daarmee onder de bestemmingscategorie 'Gemengd'. Deze activiteiten zijn in de vernieuwde bestemmingsplannen zonder meer toegestaan. Overlast komt daarbij niet of nauwelijks voor. De activiteiten vinden bijna altijd overdag plaats en het schenken van drankjes in de pauze of na afloop is alleen mogelijk als onderdeel van de hoofdactiviteit (zelf te bereiden spijzen en dranken, ingehuurde catering, geen extra betaling).

- Bestemmingsplan: kantoorfunctie (gemengde doeleinden), overal toegestaan;
- Exploitatievergunning: niet nodig;
- Drank en Horecaverunning: niet nodig. Als gebruik wordt gemaakt van een cateraar dient deze in het bezit van een drank- en horecaverunning te zijn.

1.3.2 Bijeenkomsten van sociaal-culturele aard

Het verhuren van ruimte voor bijeenkomsten van verenigingen, buurtvergaderingen en dergelijke in bijvoorbeeld een buurthuis wordt gezien als een voorziening. Naar de aard van de bijeenkomst is de groep vaak besloten, met de mogelijkheid dat via een aankondiging in de krant ook buitenstaanders meedoen. Deze sociaal-culturele activiteiten zijn in de bestemmingsplannen overal toegestaan. Als daarbij in beperkte mate drank wordt verkocht kan bijvoorbeeld een buurthuis een exploitatievergunning voor additionele horeca krijgen. De kans op overlast is kleiner dan voor een normaal café. De bijeenkomsten eindigen meestal ver voor middernacht, met een eventuele uitloop als na afloop wat wordt gedronken. In een buurthuis is men meestal binnen een uur na afloop weer weg, waarmee aan de voorwaarde voor additionele horeca wordt voldaan.

- Bestemmingsplan: voorziening (gemengde doeleinden);
- Exploitatievergunning: additionele horeca;
- Drank- en Horecaverunning: alleen nodig indien alcoholische drank wordt geschonken.

1.3.3 Verhuren van een ruimte in een gebouw met een sociaal-culturele functie

Het verhuren van ruimte voor horeca-activiteiten die niet zijn verbonden met de sociaal-culturele functie van het gebouw gaat weer een stap verder. Dit overschrijdt de grens van additionele horeca; een zelfstandige exploitatievergunning is dan vereist. Dit wordt alleen in gebouwen toegestaan waarin een culturele instelling is gevestigd die voldoet aan de criteria voor Horeca 6.

- Bestemmingsplan: Horeca 6 (culturele horeca);
- Exploitatievergunning: dag-, avond- of nachtzaak;
- Drank- en Horecaverunning: alleen nodig indien alcoholische drank wordt geschonken.

1.3.4 Verhuren van een ruimte in een café of restaurant

Het verhuren van ruimte in een café of restaurant voor bijvoorbeeld een afscheidsborrel, verjaardag, jubileum, trouwreceptie, -diner of -feest wordt binnen de gebruikelijke voorwaarden van exploitatie toegestaan. Alle tafels in een restaurant reserveren maakt het restaurant voor een avond min of meer besloten. Een exploitant kan zelf beoordelen of het de goede naam van de zaak schaadt als dat te vaak voorkomt (te vaak nee verkopen kost ook klanten). Deze vorm van zalenverhuur wijkt niet wezenlijk af van de normale exploitatie als café of restaurant en heeft daarmee ook dezelfde kans op overlast.

- Bestemmingsplan: Horeca 3 (café) of Horeca 4 (restaurant);
- Exploitatievergunning: dag-, avond- of nachtzaak;
- Drank- en Horecavergunning: alleen nodig indien alcoholische drank wordt geschonken.

1.3.5 Verhuur van ruimtes voor feesten en partijen

De zwaarste vorm van zalenverhuur is die waarbij structureel ruimtes worden verhuurd ten behoeve van feesten voor grotere groepen, al dan niet besloten of tegen entreegeld. Bij deze vorm is in de regel spraken van (live) muziek, waarbij gedanst wordt tot een laat tijdstip. De kans op overlast van komend en vertrekkend publiek is hier het grootst, de sociale binding tussen de bezoekers is bij niet besloten feesten kleiner. Een dergelijke vorm van zalenverhuur lijkt op een discotheek en vraagt om de zwaarste toetsing, zowel ruimtelijk als wat exploitatievergunning betreft. In de exploitatievergunning kunnen eventueel voorwaarden worden opgenomen, bijvoorbeeld over gedeelten van het gebouw of beslotenheid.

- Bestemmingsplan: Horeca 2 (zalenverhuur, dansgelegenheid, sociëteit).
- Exploitatievergunning: dag-, avond- of nachtzaak;
- Drank- en Horecavergunning: alleen nodig indien alcoholische drank wordt geschonken.

Bij ieder vorm van zalenverhuur mag geen sprake zijn van oneigenlijke concurrentie door (paracommerciële) zaken, die bijvoorbeeld door een gunstigere fiscale behandeling kostenvoordelen zouden hebben. Deze wettelijke eisen staan boven het beleid van het stadsdeel. In hoofdstuk 5.1 wordt kort samengevat wat de belangrijkste eisen uit de Drank- en Horecawet zijn.

Van groot belang is dat de vergunninghouder (dus degene die de zaal verhuurd) te allen tijde verantwoordelijk is en blijft, ook bij partijen van derden.

2 Horecabeleid stadsdeel Centrum

2.1 Hotelbeleid

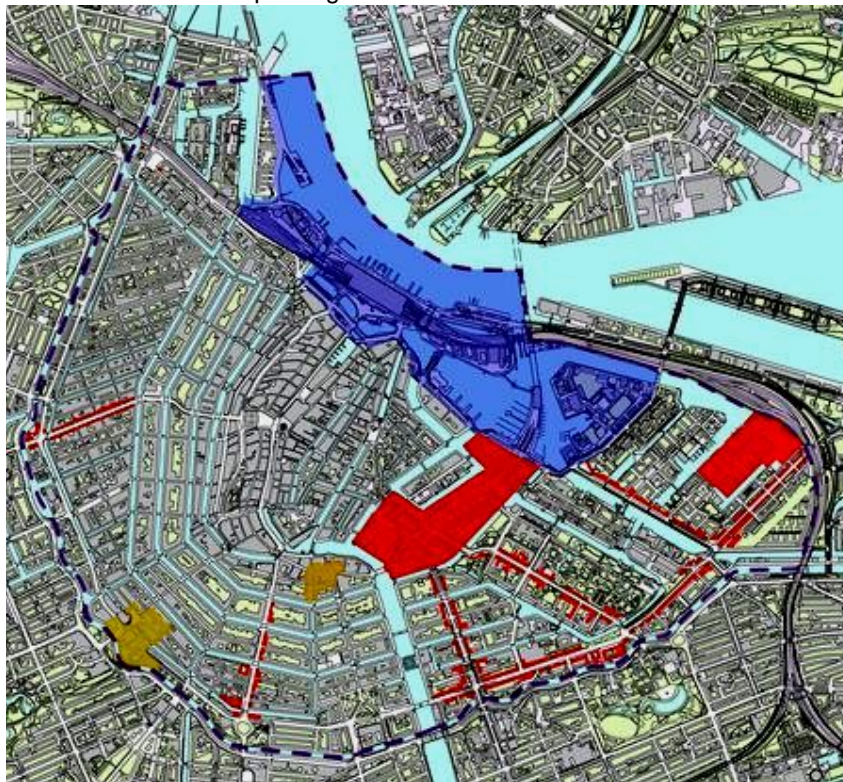
2.1.1 Vastgesteld

De nota Hotelbeleid Binnenstad 2012-2015, deel I: beleidskader en deel II: beleidsregels, is vastgesteld op 27 maart 2012 door de stadsdeelraad.

2.1.2 Samenvatting

Wie een hotel wil beginnen of een bestaand hotel wil uitbreiden in stadsdeel Centrum is gehouden aan de regels die zijn vastgelegd in het hotelbeleid. Hierin zijn het kader en de voorwaarden vastgelegd. Het is de bevoegdheid van het dagelijks bestuur om al dan niet mee te werken aan de planologische procedures die nodig zijn voor hotelvestiging/uitbreiding.

De belangrijkste uitgangspunten van het hotelbeleid zijn spreiding van hotelontwikkeling en het behouden van de woonfunctie. Hotelontwikkeling wordt nog toegestaan in gebieden waar dit kan bijdragen aan de functiemenging en/of de spreiding van het toerisme naar andere stadsdelen bevordert. In de onderstaande gebieden is dit volgens het hotelbeleid van toepassing:



Toelichting op de kaart:

Paarse stippellijn: grens van stadsdeel Centrum

Paars gemarkeerd gebied: dit betreft de grootstedelijke gebieden die onder bevoegdheid van de centrale stad vallen.

Rood gemarkeerde gebieden: in deze gebieden is het dagelijks bestuur in beginsel bereid om aan hotelontwikkeling mee te werken onder de voorwaarden die in de beleidsregels worden genoemd.

Geel gemarkeerde gebieden: het dagelijks bestuur zal in beginsel niet meewerken aan hotelontwikkeling op de uitgaanspleinen, tenzij het initiatief voldoet aan de voorwaarden uit paragraaf 2.2 van de beleidsregels.

De gemarkeerde gebieden op de kaart hebben geen betrekking op hotelontwikkeling op het water. Het is (nog) niet mogelijk om op het water een hotel te exploiteren of een hotel te starten.

In de niet gearceerde gebieden van de binnenstad wordt in principe niet meegewerkt aan hotelontwikkeling. Hierop zijn, in bijzondere gevallen, uitzonderingen mogelijk. Dit is het geval wanneer het belang voor de stad en de regio Amsterdam opweegt tegen het behouden en bevorderen van de functiemenging in de buurten die reeds een grote druk van bezoekers hebben. Voorbeelden hiervoor zijn tophotels, unieke hotels met meerwaarde voor Amsterdam en hotels die een belangrijke bijdrage leveren aan de doelstellingen van het coalitieproject 1012.

De voorwaarden waaronder medewerking wordt verleend aan hotelontwikkeling zijn vastgelegd in de algemene beleidsregels. Alle initiatieven die onder de uitzonderingen van het spreidingsbeleid vallen, dienen naast de algemene beleidsregels, ook te voldoen aan specifieke regels.

Voor aanvragen die aan de voorwaarden van het hotelbeleid voldoen, wordt de procedure "projectafwijking omgevingsvergunning" gevolgd. Dit betekent dat eerst de vergunningprocedure inclusief een afwijking van de bestemming wordt doorlopen. De bestemmingswijziging wordt planologisch ingepast nadat de omgevingsvergunning onherroepelijk is geworden en het bouwplan is uitgevoerd. Ook als het dagelijks bestuur instemt met een hotelaanvraag moet de juridisch-planologische proceduren worden doorlopen voor de eventuele verlening van een omgevingsvergunning.

Klik [hier](#) voor de meer informatie over het hotelbeleid.

2.2 Terrassenbeleid

2.2.1 Vastgesteld

Het 'Terrassenbeleid 2011' is op 1 juni 2011 vastgesteld door de voorzitter van het dagelijks bestuur. Op 17 juni 2011 is dit beleid in werking getreden.

2.2.2 Samenvatting

Terrassen zijn een belangrijk onderdeel van de horeca. Ze bevorderen de levendigheid in de stad en vormen een aangename voorziening voor bewoners en bezoekers. Tevens vergroten ze de omzet van de horeca en zijn daarmee voor deze branche een economisch belangrijke factor. Ze zijn prominent aanwezig: de binnenstad telt momenteel 947 terrassen.

Het Terrassenbeleid gaat alleen over onbebouwde terrassen. Nieuwe gebouwde terrassen zijn niet toegestaan op grond van de vigerende bestemmingsplannen. De publieke ruimte wordt in de binnenstad zeer intensief gebruikt. Belangrijk uitgangspunt is dat de publieke ruimte openbaar en voor iedereen toegankelijk is en moet blijven. In eerste instantie is de openbare ruimte bedoeld voor de voetganger, die zich veilig en niet gehinderd door objecten moet kunnen voortbewegen. Een veilige doorloopruimte is voldoende breed indien mensen elkaar goed kunnen passeren. Daarnaast is het trottoir obstakelvrij, wat betekent dat straatmeubilair, (winkel)uitstallingen en terrassen buiten de looproute zijn geplaatst. Algemeen kan van een veilige doorloopruimte worden gesproken indien deze minimaal 1,50 meter bedraagt.

De belangrijkste beleidsregels op een rij:

Algemeen

- o De sluitingstijden van terrassen zijn in de APV bepaald op maximaal 01.00 uur doordeweeks en 02.00 uur in het weekend;
- o De op het trottoir aanwezige doorloopruimte voor voetgangers bedraagt 1,50 meter;
- o De minimale diepte van een terras bedraagt 0,80 meter (gevelbanken uitgezonderd);
- o De maximale diepte van een terras bedraagt 3,5 meter of de helft van het trottoir indien het trottoir breder is dan 7 meter en de inrichting van de openbare ruimte dat toelaat;
- o Bij een gevelgank(terras) moet minimaal 1,50 meter doorloopruimte overblijven.
- o Een gevelbank is niet dieper dan 50 centimeter en niet smaller dan 35 centimeter. Dit houdt in dat bij een gevelbank van 50 centimeter de stoep minimaal 2 meter breed moet zijn en bij een gevelbank van 35 centimeter 1,85 meter;
- o Het terras is uitsluitend ingericht direct aansluitend aan de gevel;
- o Gesplitste terrassen zijn niet toegestaan, tenzij er een terrassenplan is opgesteld waarin dat wel is geregeld;
- o Van het uitgangspunt dat terrassen direct aan de gevel worden geplaatst, kan worden afgeweken ten behoeve van een terras aan de overzijde van de weg als er sprake is van een rijweg met eenrichtingsverkeer of tweerichtingsverkeer met een 30 km-zone en na advies van de gebiedsbeheerder. Ook dient er recht tegenover de gevel van het horecabedrijf ruimte aan de overzijde van weg beschikbaar te zijn;
- o Indien een terras aan de overzijde van de weg mogelijk is, kan het zijn dat één horecagelegenheid meerdere terrassen heeft;
- o In uitzonderlijke gevallen kan maatwerk worden toegepast. Maatwerk vindt plaats conform een eenduidige procedure;

- Het terras is niet breder dan de gevell;
- Vanuit de horecazaak moet er direct toezicht zijn op het terras.

2.2.3 Winterseizoen

Ook tijdens het winterseizoen, van 1 november tot 1 maart, mogen terrassen worden geëxploiteerd. Aan het exploiteren van een terras in de winter zijn de volgende voorwaarden verbonden:

- het terras mag alleen geëxploiteerd worden tussen 10.00 en 20.00 uur;
- terrasmeubilair mag niet buiten worden opgeslagen. Bij sluiting van de horecazaak moet het terras binnen worden gehaald;
- nieuw te bouwen elementen zoals afdaken en luifels (onderdelen van het gebouw) en objecten zoals terrasschotten zijn niet toegestaan (markiezen en zonnewering zijn geen gebouwde elementen en zijn daarom wel toegestaan);
- na sluiting van het terras wordt het trottoir door de exploitant schoongemaakt.

Uitzondering

Op 19 oktober 2013 heeft de voorzitter van stadsdeel Centrum gebieden aangewezen waar afgeweken mag worden van de sluitingstijd van 20.00 uur. Voor de volgende pleinen geldt een maximale sluitingstijd van 24.00 uur:

- Rembrandtplein
- Thorbeckeplein
- Leidseplein
- Kleine Gartmanplantsoen

Voor de Nieuwmarkt geldt een maximale sluitingstijd van 22.00 uur.

Binnen de aangewezen gebieden is het gebruik van parasols toegestaan en mag terrasmeubilair buiten worden opgeslagen, conform de regeling voor zomerterrassen.

Tijdens Oud & Nieuw (31 december) mogen terrassen tot 20.00 uur geëxploiteerd worden in verband met de openbare orde en veiligheid.

2.2.4 Tropischweerscenario

Bij zeer warm weer (28,0 graden of hoger) geldt in het stadsdeel een bijzondere regeling voor terrassen: het tropisch weerscenario. De terrassen mogen dan ruimer opgesteld dan normaal.

Horecagelegenheden met een terrasvergunning mogen vanaf 10.00 's morgens 'uitwaaieren'. Hierbij mag het voetgangersverkeer niet belemmerd worden en er mogen geen gevaarlijke of andere onaanvaardbare situaties ontstaan. Hierop wordt streng toezicht gehouden. Omwonenden moeten hun woning onbelemmerd in of uit kunnen. Horecagelegenheden zonder terrasvergunning mogen tijdens het tropisch weerscenario een 'terrasje' plaatsen. Zij mogen bijvoorbeeld één of twee tafeltjes buiten (aan de gevel) plaatsen. Ook hier geldt dat er geen gevaarlijke of andere onaanvaardbare situaties mogen ontstaan. De zaken zonder terrasvergunning mogen dit terrasje vanaf 10.00 uur buiten zetten (dus niet vanaf 7.00 uur). De sluitingstijden zijn 1.00 uur op zondag tot en met donderdag en 2.00 uur op vrijdag en zaterdag.

Er mogen geen tafels, stoelen of bezoekers staan op de rijweg of op parkeerplaatsen. Verder gelden de normale regels voor horeca en terrassen. De politie en de handhavers openbare ruimte controleren ook tijdens het tropisch weerscenario op het naleven van de geluidsvoorschriften.

Het tropisch weerscenario geldt alleen voor het stadsdeel Centrum en **niet** voor straten die uitgesloten zijn van terrassen:

Nieuwendijk

de middengedeelten van de Dam

Kalverstraat

Heiligeweg

Reguliersbreestraat

Halvemaansteeg

Staalstraat (met uitzondering van de nummers 4, 21 en 22)

middengedeelte Thorbeckeplein

Amstelstraat

Leidsestraat

Vijzelstraat

het middengedeelte van het Leidsplein voor de nummers 1 tot en met 19 (oneven zijde).

Klik [hier](#) voor alle regelgeving over terrassen en specifieke locaties.

2.3 Culturele Horeca

2.3.1 Vastgesteld

De beleidsnota *'Horeca in culturele instellingen en musea'* is op 28 januari 2010 door de stadsdeelraad vastgesteld.

2.3.2 Samenvatting

Aanleiding voor het vaststellen van deze nota is dat bij sommige culturele instellingen en musea de grens tussen additionele horeca (horeca die ondergeschikt is aan de hoofdfunctie) en zelfstandige horeca, onder druk staat of is overschreden. Het gaat dan om culturele functies die duidelijk ook een horeca onderdeel hebben, maar ook om culturele instellingen die beschikken over een bijzonder pand of ruimte die verhuurd kan worden voor bijeenkomsten en feesten. Veel culturele instellingen en musea zijn gevestigd in grote monumentale panden, die hoge onderhoudskosten met zich meebrengen.

Voor deze instellingen is een aparte horecacategorie: horeca 6 (culturele horeca). Het toekennen van een horeca 6-bepemming helpt deze instellingen het hoofd boven water te houden. Het gaat om een vorm van zelfstandige horeca die gekoppeld is aan een culturele functie. Als de culturele instelling uit het pand vertrekt en niet door een zelfde functie wordt vervangen, moet ook de horecafunctie verdwijnen.

Er wordt gebruik gemaakt van twee stappen:

1. Panden die in aanmerking komen voor de aanduiding 'wro-zone-ontheffingsgebied' zijn vestigingen van culturele instellingen met een programmering die bestaat uit een mix van culturele en horeca-activiteiten en musea. Bij culturele instellingen met een mix van culturele activiteiten is het afscheiden van de horecacomponent zeer lastig en/of fysiek vaak niet mogelijk omdat de horeca-activiteit plaatsvindt in de hoofdruimte. Musea krijgen de mogelijkheid om op een bijzonder locatie diners en recepties te organiseren.
2. Voor de locaties met een aanduiding 'wro-zone-ontheffingsgebied' kunnen de culturele instellingen of musea een aanvraag voor afwijking van het bestemmingsplan indienen. Aan de afwijking kunnen voorschriften en beperkingen worden verbonden.

Culturele horeca is niet (zoals wel het geval is voor horeca 1 tot en met 5) als een 'zelfstandige bestemming' in het bestemmingsplan opgenomen. De aanduiding op de verbeelding 'wro-zone-ontheffingsgebied' wordt gegeven aan gebouwen met een culturele of museale functie waarvan het, op basis van hun programmering, aannemelijk is dat zij in aanmerking kunnen komen voor toepassing van de afwijkingsbevoegdheid. Om in aanmerking te komen voor deze afwijking van het bestemmingsplan, moeten de instellingen een omgevingsvergunning aanvragen. In culturele horeca is meer mogelijk is dan bij additionele horeca. In tegenstelling tot additionele horeca mag bij Horeca 6 wel verhuur aan derden plaatsvinden. Het kan dan gaan om een diner of een feest dat niet in het verlengde ligt van de hoofdfunctie.

Klik [hier](#) voor de notitie "Horeca in Culturele instellingen en Musea".

2.4 Additionele Horeca

2.4.1 Vastgesteld

De beleidsnota 'Additionele horeca' is vastgesteld op 20 juli 2010 door de stadsdeelraad vastgesteld.

2.4.2 Samenvatting

Additionele horeca is:

Horeca-activiteiten die ondergeschikt zijn aan de hoofdfunctie die ter plaatse is toegestaan. Deze horeca-activiteiten worden juridisch planologisch gezien niet onder de afzonderlijke functie 'horeca' gezien, maar gerekend tot de bestemming van de hoofdfunctie.

Additionele horeca is binnen de bestemmingscategorie 'Gemengd' uitsluitend toegestaan binnen de bestemmingsfuncties Voorzieningen (gedacht kan worden aan musea, theaters, bioscopen en buurthuizen) en Detailhandel (echter alleen warenhuizen)

De volgende voorwaarden worden gesteld aan additionele horeca:

1. De horeca-activiteiten worden alleen geëxploiteerd tijdens de openingstijden van de hoofdfunctie. Uitzondering hierop vormen bioscoop en theaterfoyers. Deze mogen geopend zijn vanaf één uur voor, tot één uur na de laatste voorstelling.
2. Het is niet toegestaan de additionele horecaruimte te verhuren of anderszins in gebruik wordt gegeven aan derden ten behoeve van feesten en andere partijen.
3. De gelegenheid moet ondergeschikt zijn aan de hoofdfunctie en moet de hoofdfunctie ondersteunen. Ondersteunen wil zeggen dat de additionele horeca de kwaliteit van de hoofdfunctie vergroot of completeert. Ondergeschikt betekent dat er duidelijk sprake moet zijn van een waarneembare ondergeschiktheid van de horecafunctie, qua vloeroppervlak, inzet van personeel en qua onderdeel van de begroting. Wanneer de horeca-activiteiten in een aparte ruimte of een duidelijke afgebakend deel van de locatie plaatsvinden, mag hiervoor maximaal 20% van het totale vloeroppervlak van de instelling worden gebruikt. Toiletruimte, keuken en opslag t.b.v. horeca worden hierbij niet meegerekend.
4. De horeca-activiteiten moeten door de instelling zelf worden geëxploiteerd.
5. De horeca mag niet zelfstandig worden uitgeoefend en mag niet afzonderlijk toegankelijk zijn van de hoofdfunctie. Wanneer er sprake is van zelfstandige toegankelijkheid of van uitoefening los van de hoofdfunctie is er geen directe relatie meer met de hoofdfunctie, maar gaat het om zelfstandige horeca-activiteiten. Deze vallen dan onder één van de zelfstandige horecacategorieën. Ook is het niet toegestaan reclame te maken voor de horeca en een terras te exploiteren.

Warenhuizen

Horeca-activiteiten in warenhuizen zijn in principe toegestaan zonder exploitatievergunning als aan de volgende drie criteria wordt voldaan:

1. Het horecagedeelte is alleen toegankelijk voor het winkelend publiek;
2. Het horecagedeelte wordt door dezelfde ondernemer geëxploiteerd;
3. Het horecagedeelte heeft dezelfde openingstijden als die van het warenhuis.

Wanneer aan criterium 2 niet kan worden voldaan, is het mogelijk om een vergunning voor additionele horeca te verlenen, indien de ondernemer op schrift stelt dat hij verantwoordelijk is voor de horeca-activiteiten.

Aan additionele kan, mits voldaan wordt aan de inrichtingseisen, een Drank- en Horecaverunning worden verleend.

Klik [hier](#) voor de notitie "Additionele Horeca"

2.5 Mengformulebeleid

2.5.1 Vastgesteld

De *'Beleidsregels voor mengformules stadsdeel Centrum 2006'*, zijn vastgesteld op 20 juli 2006 door de stadsdeelraad vastgesteld.

2.5.2 Samenvatting

Van een mengformule is sprake wanneer in een zaak (die geen horeca als hoofdbestemming heeft, maar detailhandel of consumentverzorgende dienstverlening) tegen betaling etenswaren en/of drank worden verstrekt voor gebruik ter plaatse.

Omdat mengformules een bijdrage kunnen leveren aan het vestigingsklimaat voor ondernemers zijn ze toegestaan, maar onder de volgende voorwaarden:

- de openingstijden van de mengformule komen overeen met de openingstijden van de hoofdactiviteit;
- het deel van het netto verkoopvloeroppervlak dat in gebruik is voor de mengformule mag ten hoogste 20% van dat netto verkoopvloeroppervlak zijn, met een absoluut maximum van 20 m² netto verkoopvloeroppervlak. Dit absolute maximum brengt met zich mee dat in mengformules het schenken van alcohol is uitgesloten;
- de mengformule mag niet worden geplaatst aan de gevel waar de ingang van de hoofdactiviteit zit;
- de mengformule past binnen de categorie horeca 4 (koffie- en theeschenkerij, lunchroom);
- de mengformule mag geen eigen ingang aan de straat hebben en mag geen terras exploiteren;
- voor de mengformule mag geen reclame worden gemaakt.

Als aan één of meer van deze voorwaarden niet wordt voldaan, is er geen sprake van een mengformule, maar van zelfstandige horeca als hoofdactiviteit.

Op dit moment wordt een wijziging van de Algemene Plaatselijke Verordening (APV) door de centrale stad voorbereid. Na vaststelling van de wijziging van de APV door de gemeenteraad is geen exploitatievergunning meer vereist voor mengformules, mits ze aan een aantal voorwaarden voldoen. Die voorwaarden komen overeen met de voorwaarden die stadsdeel Centrum al heeft geformuleerd in het Mengformulebeleid.

Klik [hier](#) voor de beleidsregels voor mengformules.

2.6 Afkoeluur

Het *'Horecabeleidsplan 2008'* is op een aantal onderdelen in 2010 geëvalueerd om snel de gevolgen van de vastgestelde verruiming te kunnen analyseren. Onder deze evaluatie vielen de verruiming van openingstijden binnen het uitgaansgebied Leidseplein en omgeving, de langlopende proef met latere sluitingstijden voor alcoholvrije zaken en de invoering van het afkoeluur

2.6.1 Samenvatting

In het Horecabeleidsplan zijn de uitgaansgebieden Rembrandtplein en omgeving, Leidseplein en omgeving en de Hand- en de Voetboogstraat door de burgemeester aangewezen als gebieden waar gebruik gemaakt mocht worden van het afkoeluur. Het afkoeluur houdt in dat horecazaken in de weekenden na sluitingstijd hun zaak een uur langer open mogen houden om het aanwezige publiek de tijd te geven de zaak rustig te verlaten. Voorwaarden daarbij zijn:

- Na 04.00 uur (avondzaak) of 05.00 uur (nachtzaak) geen nieuwe bezoekers meer toelaten;
- Na 04.00 uur (avondzaak) of 05.00 uur (nachtzaak) wordt niet meer geschonken;
- Om 04.30 uur (avondzaak) of 05.30 uur (nachtzaak) is het licht aan;
- Om 04.30 uur (avondzaak) of 05.30 uur (nachtzaak) is de muziek uit;
- Uiterlijk om 5.00 uur (avondzaak) of 6.00 uur (nachtzaak) is de zaak gesloten.

Na evaluatie van het afkoeluur in 2010 is besloten de Hand- en Voetboogstraat in te trekken als gebied waar gebruik kan worden gemaakt van het afkoeluur. Reden daarvoor is dat bewoners door het afkoeluur langer overlast hadden van vertrekkend uitgaanspubliek.

Op de uitgaanspleinen is het afkoeluur goed bevallen. Hoewel de meeste zaken na 20 minuten leeg zijn, verlaat het uitgaanspubliek deze gebieden meer gefaseerd.

Overtredingen van de voorwaarden van het afkoeluur vallen onder het stappenplan van de Handhavingstrategie en worden gezien als het overtreden van de sluitingstijd.

2.6.2 Vastgesteld

Naar aanleiding van de Evaluatie Uitgaanspleinen is het voorstel om het afkoeluur te continueren binnen de uitgaansgebieden Rembrandtplein en omgeving, de Reguliersdwarsstraat tussen Vijzelstraat en Koningsplein, met daarbij Singel 460, en het Leidseplein en omgeving, door de burgemeester overgenomen.

Klik [hier](#) voor het besluit waarin de gebieden voor het afkoeluur zijn aangewezen.

2.7 Alcoholvrije zaken

2.7.1 Samenvatting

In 1999 is een proef opgezet waarbij alcoholvrije zaken (fastfood) in het weekend tot 06.00 uur mogen exploiteren in plaats van tot 04.00 uur. De gedachte achter deze proef was dat het eten van een broodje of een snack ontvullend zou werken op het uitgaanspubliek, waardoor minder (gewelds)incidenten zouden ontstaan.

In het Horecabeleidsplan 2008 is voorgesteld deze proef in 2010 te evalueren naar aanleiding van een veiligheidsanalyse van het COT. Daaruit bleek dat de openbare orde problematiek binnen uitgaansgebieden zich concentreert rond de sluitingstijden van de horeca en tussen 04.00 uur en 06.00 uur 's nachts bij fastfoodzaken.

Naar aanleiding van de evaluatie in 2010, waarbij de politie onderzoek heeft gedaan naar geweldsincidenten bij fastfoodzaken, het veiligheidsplan Amsterdam Centrum 2011-2014 en het Regionaal Veiligheidsplan, die beiden als doel hebben uitgaansgeweld terug te dringen, is de proef met latere sluitingstijden voor alcoholvrije zaken (fastfood) voor een aantal pleinen en straten (voor een overzicht op kaart zie bijlage 3) afgeschaft (zie Horecavisie 2011-2014):

- Alle straten, pleinen en stegen die behoren tot de uitgaansgebieden Rembrandtplein e.o. en Leidseplein e.o.
- Leidsestraat van nr. 81 tot en met 109 oneven en van nr. 82 tot en met 110 even.
- Korte Leidsedwarsstraat
- Lange Leidsedwarsstraat
- Kleine Gartmanplantsoen
- De Munt
- Reguliersdwarsstraat
- Sint Jorissteeg
- Geelvincksteeg
- Voetboogstraat
- Handboogstraat
- Heiligeweg

Dit houdt in dat voor alcoholvrije zaken in deze straten de reguliere sluitingstijd van 04.00 uur, zoals ook in de vergunning is opgenomen, van toepassing is.

Voor de overige straten in stadsdeel Centrum mogen alcoholvrije zaken wel tot 06.00 uur in het weekend open blijven. Deze zaken zijn niet verplicht een beveiliging aan te stellen. Voor de overige gebieden wordt in de gaten gehouden of er geen 'waterbedeffect' optreedt.

2.7.2 Vastgesteld

Naar aanleiding van de Evaluatie Uitgaanspleinen is het voorstel door de burgemeester overgenomen in de [Horecavisie 2011-2014](#) om de reguliere sluitingstijden te hanteren voor alcoholvrije zaken in bovengenoemde straten.

3 Stedelijk beleid

3.1 24-uurs horeca

3.1.1 Samenvatting

In de afgelopen jaren is er veel discussie gevoerd over het Amsterdamse nachtleven en kent deze discussie sterk uiteenlopende meningen. Aan de ene kant is er een groep die zich zorgen maakt over veiligheid en overlast. Aan de andere kant is er een groep die van mening is dat het Amsterdamse nachtleven weinig mogelijkheden biedt terwijl er juist nog zo veel mogelijk is.

Er bestaat ook twijfel of Amsterdam wel groot genoeg is om 24-uurs functies rendabel te kunnen exploiteren. Referenties in andere steden leren dat alleen grote agglomeraties (Tokio, New York, Londen, Parijs, Berlijn) dergelijke functies hebben. Het gaat daarbij overigens om een veel diverser aanbod dan alleen clubachtige functies waar veelal aan gedacht wordt bij '24 uurshoreca'.

De voormalige Nachtburgemeester Isis van der Wel startte in 2010 een onderzoek naar het nachtleven van Amsterdam. Daaruit kwam naar voren dat het aanbod in Amsterdam goed is, maar dat het 'diverser' en 'bonter' kan, zeker voor de mensen die de hele nacht door willen is er weinig tot geen aanbod. In navolging daarop is in opdracht van de burgemeester in overleg met de stadsdeelvoorzitters een inventarisatie van locaties uitgevoerd voor toekomstige 24 uurshoreca. Dit is gedaan in het kader van de vaststelling van de Horecavisie 2011 – 2014 in het 4^e kwartaal 2011 en signalen uit de Gemeenteraad (het initiatiefvoorstel Topstad bij Nacht, D66/PvdD) en van het onderzoek van de Nachtburgemeester.

Vanwege de druk op het woon- en leefklimaat dat 24 uurshoreca met zich meebrengt is besloten dat het centrum niet voor deze vorm van horeca in aanmerking komt

Klik [hier](#) voor het plan van aanpak 24-uurslocaties

3.1.2 Pilot 12 dagenregeling uitgaansgebieden

Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Amsterdam (KHN) heeft aangegeven te vrezen voor concurrentie van 24 uurshoreca met het bestaande aanbod van clubs met een vergunning voor een nachtzaak, omdat men de potentiële doelgroep voor dergelijke functies in Amsterdam te klein acht.

Om de bestaande exploitanten van clubs binnen de uitgaansgebieden tegemoet te komen heeft de burgemeester een pilot opgezet waarbij deze clubs in plaats van 5 keer per jaar, 12 keer per jaar een ontheffing van hun sluitingstijden krijgen.

Sinds 1 juli 2012 tot 1 juli 2014 hebben de clubs binnen de uitgaansgebieden een vaste dag per maand gekozen waarop ze 24 uur per dag open mogen zijn. Het rooster hiervoor is opgesteld door de KHN. Voorwaarde is dat maximaal 4 zaken per uitgaansgebied, per weekendnacht, een dergelijke ontheffing kunnen krijgen. Dat heeft dus ook gevolgen voor de overige avond- en nacht zaken binnen de uitgaansgebieden. Na

afloop van de pilot wordt gekeken of de regeling al dan niet tot de reguliere regelgeving zal gaan behoren. Bij de evaluatie wordt gekeken of er sprake is van geweest van overlast en/of verstoring van de openbare orde naar aanleiding van de verleende ontheffing sluitingstijden.

3.1.3 Vastgesteld

De pilot is vastgesteld op 27 juni 2012

Klik [hier](#) voor het besluit van Pilot 12-dagenregeling

3.2 Deurbeleid

3.2.1 Samenvatting

Een transparant deurbeleid, dat van buitenaf duidelijk zichtbaar is voor bezoekers is verplicht voor horecaondernemers met een avond- of nachtzaak in de binnenstad.

Een goed en transparant toegangsbeleid draagt bij aan (a) de orde en rust op straat en (b) het voorkomen en bestrijden van discriminatie bij de toegang. Het besluit is een uitwerking van de Horecavisie 2011-2014

Er zijn 40 deurregels opgesteld door de gemeente Amsterdam in samenwerking met het Meldpunt Discriminatie Regio Amsterdam (MDRA), Koninklijke Horeca Nederland en de politie. Ondernemers kunnen deze gebruiken ter inspiratie van het toegangsbeleid.

Bij aanhoudende meldingen over vermeend discriminerend deurbeleid bij het Meldpunt Discriminatie Regio Amsterdam en/of de politie, kan de gemeente mystery guests inzetten om objectief te constateren of er sprake is van discriminatie. Bij een mysteryguest-onderzoek wordt zowel de situatie aan de deur als binnen de zaak geobserveerd. Als wordt vastgesteld dat er sprake is van discriminatie, treedt het stappenplan van de 'Handhavingsstrategie' in werking, waarbij tijdelijke sluiting van de horecaonderneming mogelijk is.

Het stadsdeel is verantwoordelijk voor toezicht en handhaving op de vergunningvoorschriften. Het stadsdeel controleert of het toegangsbeleid daadwerkelijk kenbaar is gemaakt bij de toegang.

Voor het indienen van toegangsbeleid is een formulier ontwikkeld "Bijlage Exploitatievergunning: Toegangsbeleid". Voor vragen over toegangsbeleid kan de ondernemer terecht bij de Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Amsterdam. Er is een bord ontwikkeld dat ondernemers via de KHN kunnen bestellen.

3.2.2 Vastgesteld

Op 28 november 2012 heeft de burgemeester het besluit aanvullend voorschrift in de exploitatievergunning dat ondernemers verplicht het toegangsbeleid aan de bezoekers kenbaar te maken genomen (2012/nummer 162), op grond van artikel 1.6 eerste lid en artikel 3.16, derde lid van de APV 2008.

Klik [hier](#) voor alle relevante informatie over het Deurbeleid.

3.3 Horeca-ondernemerscode

3.3.1 Samenvatting

De 'Horeca-ondernemerscode' is bedoeld om de horecaondernemer te wijzen op zijn of haar verantwoordelijkheden bij het exploiteren van een horecabedrijf, eventueel met terras. Bij het aanvragen van een horeca-exploitatievergunning of een terrasvergunning wordt de ondernemer gevraagd dit document te ondertekenen. Bij klachten van overlast kan de ondernemer worden aangesproken op deze code en kan de ondernemer aangeven wat hij of zij heeft gedaan om overlast te voorkomen.

In de conceptcode is het volgende opgenomen:

Vergunninghouder zorgt ervoor dat:

1. bezoekers binnen de aangegeven terrasgrenzen blijven;
2. rokers en bellers, ook buiten de exploitatietijden van het terras, buiten rustig praten en geen overlast veroorzaken;
3. bezoekers de zaak rustig verlaten en niet op straat blijven hangen na sluitingstijd.

Daarom zal vergunninghouder:

1. het personeel instrueren om overlast te voorkomen;
2. zorgen dat altijd leidinggevend personeel aanwezig is met voldoende autoriteit om bezoekers op hun gedrag aan te spreken, binnen zijn zaak en in de directe omgeving;
3. stoppen met bedienen of de zaak of terras sluiten als aanhoudende overlast niet meer in de hand kan worden gehouden, of;
4. ervoor zorgen dat omwonenden de vergunninghouder altijd kunnen bereiken en dat de vergunninghouder onmiddellijk en serieus reageert op klachten.

Ondernemers die deze code onderschrijven geven daarmee aan alles te doen wat in hun mogelijkheden ligt om eventuele overlast te voorkomen en kunnen bij overlast en klachten op de code worden aangesproken. Indien een ondernemer de code niet ondertekent kan de aanvraag buiten behandeling worden gesteld.

3.3.2 Vastgesteld

De Horeca-ondernemerscode is nog niet vastgesteld. De code is goedgekeurd in het Stedelijk Directeurenoverleg van juni 2012 met inachtneming van een juridische check waarbij gekeken moet worden of het ondertekenen van code verplicht kan worden gesteld.

3.4 Verlenging vergunningtermijn

3.4.1 Samenvatting

Om de administratieve lasten en kosten voor ondernemers te verlichten wordt gekeken of de vergunningtermijn van 3 naar 5 jaar kan worden verlengd. De verlenging is alleen bedoeld voor ondernemers die zich aan de regels houden. De verlenging van de vergunningtermijn hangt daarmee nauw samen met de Bonus-Malusregeling. Op dit moment wordt door de centrale stad uitgezocht welke voorwaarden aan een dergelijke verlenging moeten worden gesteld, waarbij gekeken wordt dat de toetsing van een aanvraag door de gemeente geen extra lasten met zich meebrengt.

3.4.2 Vastgesteld

De verlenging van de vergunningtermijn wordt momenteel nog voorbereid en is daarom nog niet vastgesteld. Gestreefd wordt dit 1 februari 2014 vast te stellen.

3.5 Bonus-Malusregeling

3.5.1 Samenvatting

De burgemeester heeft aangegeven voorstander te zijn van een Bonus-Malusregeling. Idee hierachter is dat alleen de ondernemers die zich niet aan de regels houden worden aangepakt en ondernemers die zich wel aan de regels houden daarvoor beloond worden. Op dit moment wordt door de centrale stad, samen met de stadsdelen, uitgewerkt hoe aan een dergelijke regeling inhoud gegeven kan worden.

Bij de bespreking van een Bonus-Malusregeling zal stadsdeel Centrum inbrengen om te onderzoeken of het mogelijk is een vergunning niet langer alleen aan een locatie te koppelen, maar aan de betreffende exploitant.

De afgelopen jaren is, naar aanleiding van discussie in zowel de stadsdeelraad als de gemeenteraad, meer aandacht ontstaan voor de manier waarop een horeca-ondernemer zijn zaak exploiteert. Goede ondernemers zouden daarbij beloond moeten worden, terwijl ondernemers die de regels overtreden strenger aangepakt moeten worden. Het stadsdeel heeft daarbij echter een beperkt instrumentarium. Door de nieuwe handavingsstrategie (three strikes you're out) worden overtredingen strenger aangepakt.

Stadsdeel Centrum zou ook graag zien dat goede ondernemers beloond kunnen worden, bijvoorbeeld met verruiming van sluitingstijden (indien zij een zaak exploiteren in een gebied waar verruiming is toegestaan). Een verruiming van sluitingstijden zou in dat geval niet alleen aan een locatie moeten worden gekoppeld, maar aan de exploitant zelf. Als een exploitant zijn horecaonderneming beëindigd moeten voor de nieuwe ondernemer die het pand overneemt in eerste instantie weer de oude openingstijden gelden. Een nieuwe horeca-ondernemer moet de verruiming dan eerst weer verdienen, door te laten zien dat hij/zij in staat is de zaak te exploiteren zonder de regels te overtreden.

Stadsdeel Centrum wil samen met de centrale stad kijken of wijziging van deze manier van vergunningverlening haalbaar is. Tot die tijd blijven de verruimingsmogelijkheden gelden in de gebieden die op basis van ruimtelijke uitgangspunten zijn aangewezen.

3.5.2 Vastgesteld

De Bonus-Malusregeling wordt momenteel nog voorbereid door de centrale stad, in nauwe samenwerking met de stadsdelen en is daarom nog niet vastgesteld.

4 Algemene Plaatselijke Verordening

4.1 Ontheffing sluitingstijden

4.1.1 Samenvatting

Een ontheffing van de sluitingstijden kan door horecaondernemers vijf keer per jaar worden aangevraagd. Indien de burgemeester een ontheffing sluitingstijden verleend mogen horecaondernemers hun zaak langer exploiteren dan in hun vergunning is aangegeven. In feite komt het er met een dergelijke ontheffing op neer dat horecazaken 24 uur kunnen exploiteren. Het afgelopen jaar zijn er 719 ontheffingen verleend.

Pilot 12-dagenregling

Zoals beschreven in de inleiding is de burgemeester met een pilot gestart binnen de uitgaansgebieden Rembrandtplein en omgeving en Leidseplein en omgeving ter compensatie voor de 24-uurslocaties die niet in het centrum zijn toegestaan. Nachtzaken die zich daarvoor bij de Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Amsterdam (KHN) hebben aangemeld, mogen in plaats van vijf keer per jaar, twaalf keer per jaar gebruik maken van een ontheffing sluitingstijden. Voorwaarde is dat er per plein vooraf een rooster is opgesteld waarop is aangegeven wanneer deze zaken gebruik zullen maken van de ontheffing. Daarnaast is besloten dat in totaal niet meer dan vier horecazaken (avondzaken en nachtzaken die niet meedoen aan de pilot meegerekend) per nacht, per plein, gebruik mogen maken van een dergelijke ontheffing. Deze voorwaarde is opgenomen om de druk binnen de uitgaansgebieden in de late nacht en vroege ochtend te beperken. De pilot is sinds 1 juli 2012 van kracht en loopt tot 1 juli 2014. Na afloop van de pilot wordt gekeken of de regeling al dan niet tot de reguliere regelgeving zal gaan behoren. Een ander belangrijk punt in de evaluatie is de spreiding van de ontheffingen.

Wallengebied

Naast de uitgaansgebieden zorgt de gelijktijdige aanvraag van de ontheffing sluitingstijden in het wallengebied op een aantal momenten in het jaar voor grote druk het woon- en leefklimaat. Met name in december worden veel ontheffingen gelijktijdig aangevraagd. Een betere spreiding van deze ontheffing zou deze druk kunnen verlichten. Bij de evaluatie van de pilot wordt gekeken op welke manier de ontheffing van sluitingstijden in het Wallengebied gereguleerd kan worden.

4.1.2 Vastgesteld

De ontheffing sluitingstijd is geregeld in de Algemene Plaatselijke Verordening, 2008:

Artikel 3.15 Afwijkende openingstijden

1. De burgemeester kan in het belang van de openbare orde en het woon- en leefklimaat de openingstijden van het horecabedrijf beperken.
2. De burgemeester kan gebieden aanwijzen waarin de in artikel 3.12 respectievelijk artikel 3.13 onder a genoemde openingstijden met een uur respectievelijk twee uur worden verlengd.

3. De burgemeester kan als er naar zijn oordeel van bijzondere omstandigheden of bijzondere horecabedrijven sprake is de openingstijden verruimen, met dien verstande dat voor bijzondere omstandigheden een maximum geldt van vijf maal per horecabedrijf per jaar.

4.2 Ontheffing geluid

4.2.1 Samenvatting

In de APV is opgenomen dat horecagelegenheden twee dagen of delen van dagen per kalenderjaar een ontheffing geluid kunnen aanvragen. Als de burgemeester de ontheffing heeft verleend mogen geluid- en hindervoorschriften buiten toepassing worden gelaten. Op Koningsdag is de ontheffing voor alle inrichtingen van kracht. Daarnaast kan de burgemeester ten hoogste negen dagen per kalenderjaar, per stadsdeelgebied aanwijzen in verband met de viering van bepaalde festiviteiten.

Het afgelopen jaar zijn er 77 ontheffingen verleend

4.2.2 Vastgesteld

De ontheffing geluid is geregeld in de Algemene Plaatselijke Verordening, 2008:

Artikel 5.6 Buiten toepassing laten van geluid- en lichthindervoorschriften

1. In dit artikel wordt verstaan onder:

a. *Besluit*: het Besluit algemene regels voor inrichtingen milieubeheer;

b. *inrichting*: een inrichting type A of type B, als bedoeld in het Besluit.

2. De waarden als bedoeld in de artikelen 2.17, 2.19 en 2.20 van het Besluit zijn voor inrichtingen voor horeca-, sport- en recreatieactiviteiten niet van toepassing:

a. op Koninginnedag;

b. op ten hoogste negen dagen die per kalenderjaar door de burgemeester in verband met de viering van bepaalde festiviteiten in elk stadsdeelgebied kunnen worden aangewezen;

c. op ten hoogste twee dagen of delen van dagen die per kalenderjaar door de burgemeester ten behoeve van incidentele festiviteiten of activiteiten binnen een inrichting voor horeca-activiteiten kunnen worden aangewezen;

d. op ten hoogste twaalf dagen of delen van dagen die per kalenderjaar door de burgemeester ten behoeve van incidentele festiviteiten of activiteiten binnen een inrichting voor sport- of recreatieactiviteiten kunnen worden aangewezen.

3. Het eerste lid van artikel 4.113 van het Besluit is niet van toepassing:

a. in de gevallen genoemd in het tweede lid onder a en b en

b. op ten hoogste twaalf dagen of delen van dagen die per kalenderjaar door de burgemeester ten behoeve van incidentele festiviteiten en activiteiten binnen een inrichting voor sportactiviteiten kunnen worden aangewezen.

5 Landelijke Wet- en Regelgeving

5.1 Wet Bibob

De Wet Bibob (Bevordering integriteitsbeoordelingen door het openbaar bestuur) regelt dat het openbaar bestuur vergunningen, subsidies en aanbestedingen mag weigeren of intrekken als er sprake is van criminele banden. De gemeente kan hiervoor het landelijk bureau Bibob inschakelen. Bij het aanvragen van een exploitatievergunning voor een horecabedrijf en/of de aanvraag van een drank- en horecawetvergunning krijgen ondernemers met deze wet Bibob te maken. Bij de aanvraag van de bovenstaande vergunningen moet een Bibob-vragenlijst worden ingevuld. Die vragen gaan vooral over de financiering, de organisatie en de betrokken (rechts)personen.

De gemeente kan een vergunningaanvraag weigeren of een al verleende vergunning intrekken als aannemelijk gemaakt wordt dat er sprake is van strafbare feiten (bijvoorbeeld geld witwassen, drugs verhandelen in café). Ook kan een vergunning worden geweigerd als een strafbaar feit is gepleegd om de vergunning te krijgen (bijvoorbeeld valsheid in geschrifte of omkoping).

Bij aanvraag van een vergunning moeten zogeheten Bibob-formulieren meegestuurd worden. Bij ernstige twijfel over integriteit, kan het stadsdeel het landelijk Bureau Bibob om advies vragen. Het landelijk Bureau Bibob kan **drie soorten advies** geven:

1. Er is geen gevaar dat de vergunning wordt misbruikt voor criminele activiteiten. Het stadsdeel kan de vergunning of de subsidie gewoon verlenen.
2. Er bestaat een mindere mate van gevaar. Het stadsdeel kan dan extra voorschriften verbinden aan uw vergunning.
3. Er is een ernstig gevaar. In dat geval kan het stadsdeel de vergunning weigeren.

Klik [hier](#) voor meer informatie over de Wet Bibob

5.2 Drank- en Horecawet

5.2.1 Vastgesteld

De Drank- en Horecawet (Dhw) is op 1 november 1967 in werking getreden als opvolger van de Drankwet in 1931. Na 1967 is de wet een aantal keer gewijzigd. De laatste wijziging dateert van 1 januari 2013, waarbij het toezicht op de wet is overgedragen aan de gemeenten.

5.2.2 Samenvatting

De wet stelt, vanuit sociaal-hygiënisch oogpunt, regels aan het verstrekken van alcoholhoudende drank vanwege het veronderstelde gevaarlijke karakter van met name sterke drank op mens en samenleving. Voor het verstrekken van alcoholhoudende drank is dan ook in bijna alle gevallen een vergunning van de gemeente vereist. Verder zijn tal van verboden opgenomen rond de wijze van alcoholverstrekking.

Op grond van de Dhw dienen ondernemers van horecabedrijven in het bezit te zijn van een drank- en horecaverunning. Deze drankvergunning wordt afgegeven als over kennis van sociale hygiëne wordt beschikt en aan de zedelijkheids- en inrichtingseisen wordt voldaan. Samengevat stelt de Dhw de volgende eisen aan de inrichting:

- Ten minste één horecalokaliteit met een oppervlakte van 35m²;
- De horecalokaliteit heeft een hoogte van ten minste 2.40 meter van de vloer af gemeten;
- De horecalokaliteit is voorzien mechanische ventilatieinrichting rechtstreeks in verbinding met de buitenlucht; Een voorziening voor drinkwater, elektriciteit en een telefoon;
- Ten minste twee volledig van elkaar gescheiden toiletten met wasbak.

Leidinggevenden moeten aan de zogeheten zedelijkheidseisen voldoen. Leidinggevenden (zijnde de ondernemer, bedrijfsleider en de beheerder):

- mogen niet onder curatele staan dan wel uit de ouderlijke macht of voogdij ontzet zijn;
- mogen niet in enig opzicht van slecht levensgedrag zijn;
- moeten de leeftijd van eenentwintig jaar hebben bereikt.

Klik [hier](#) voor een link naar de Drank- en Horecawet 2013

5.3 Wet milieubeheer

Horecabedrijven hebben te maken met de regels van de Wet milieubeheer. Deze wet moet ervoor zorgen dat een bedrijf zo weinig mogelijk schade toebrengt aan het milieu. Hierbij valt te denken aan geluidshinder, stankoverlast, afval en hinder van bezoekers voor de directe omgeving. In de wet is bepaald dat bedrijven die 2000 of meer bezoekers tegelijkertijd over de vloer kunnen hebben, een milieuvergunning moeten aanvragen. Het merendeel van de horecabedrijven binnen stadsdeel Centrum valt hier echter niet onder. Deze bedrijven moeten voldoen aan de eisen die zijn opgenomen in een Algemene Maatregel van Bestuur (besluit horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen). Hierin zijn regels vastgesteld over geluidshinder, stankhinder, terrassenafvalstoffen en indirecte hinder.

Klik [hier](#) voor meer informatie over de Wet Milieubeheer

6 Nieuwe ontwikkelingen

6.1 Daghoreca

Vastgesteld

Het voorstel voor daghoreca bevindt zich nog in de voorbereidingsfase.

Het dagelijks bestuur heeft nog niet besloten of zij dit voorstel in de besluitvorming wil brengen.

Indien het dagelijks bestuur daartoe besluit, dan kan een conceptvoorstel medio oktober 2013 de inspraak in.

6.1.1 Samenvatting

Een conceptvoorstel om '(lichte) daghoreca' in enkele straten van het postcodegebied 1012 mogelijk te maken is in voorbereiding.

Bij 'lichte-daghoreca' gaat het om een nieuwe autonome ontwikkeling binnen de detailhandel/ horeca. Voorbeelden van deze nieuwe formules zijn Greendayz (koffie/sandwich grab & go concept), De Bakkerswinkel, Metropolitan Deli (chocola en fruit), Juicy Details (sappen) en Frozz (yoghurtijs).

Bij daghoreca gaat het om zaken die gericht zijn op het verstrekken van alcoholvrije dranken, dan wel kleine etenswaren (niet vallend onder fastfood en niet zijnde restaurant). De reden om 'daghoreca' in beperkte mate mogelijk te maken is omdat deze formules van betekenis zijn voor de gewenste transformatie van retail en horeca in het 1012-gebied. Kenmerkend aan deze formules is dat de hoofdactiviteit bestaat uit de verkoop van foodproducten die geschikt en bedoeld zijn voor directe consumptie. De nieuwe formules houden zich aan de winkeltijden en leveren daarmee een bijdrage aan de gewenste levendigheid en diversiteit. Dit is met name overdag van belang in de straten van de straatgerichte aanpak. Om die reden wordt de mogelijkheid van daghoreca dan ook beperkt tot enkele straten van de straatgerichte aanpak. Bijkomstigheid is dat deze formules geen overlast veroorzaken en dus geen grote invloed hebben op woon- en leefklimaat.

Door middel van een wijzigingsbevoegdheid is de vestiging van daghoreca mogelijk. Daarbij gelden de volgende voorwaarden:

- De daghoreca moet voldoen aan de volgende definitie; *'Een inrichting die gericht is op het verstrekken van alcoholvrije dranken, dan wel van kleine etenswaren (niet vallend onder horecacategorie 1 en niet zijnde restaurant)'*.
- De horecaondernemer dient in te stemmen met een exploitatievergunning die hem toestaat tot uiterlijk 22:00 uur open te zijn;
- De daghoreca is alleen toegestaan in de eerste bouwlaag;
- Voor de nieuw toe te voegen horeca geldt in principe een maximummaat van 75 m² netto vloeroppervlak.

7 Gebieden

7.1 Uitgangspunten verruiming sluitingstijden alcoholshenkende bedrijven

In de hoofdstukken 6.2 tot en met 6.6 wordt per gebied aangegeven waar verruiming van sluitingstijden mogelijk is. De APV maakt het mogelijk om een dag- of avondzaak om te zetten in een avond- of nachtzaak. In het verleden werden exploitatievergunningen voor nacht zaken uitsluitend verleend aan dansgelegenheden (discotheken). Deze wijziging levert de volgende verruiming op:

- Van dag- naar avondzaak: van 01.00 uur doordeweek en 03.00 uur in het weekend naar 03.00 uur doordeweek en 04.00 uur in het weekend;
- Van avond- naar nachtzaak van 03.00 uur doordeweek en 04.00 uur in het weekend naar 04.00 uur doordeweek en 05.00 uur in het weekend.

7.1.1 Alcoholvrije zaken en coffeeshops

Het omzetten van een exploitatievergunning naar avond- of nachtzaak is alleen mogelijk voor alcoholverstrekkende bedrijven (APV artikel 3.3, lid 1). Voor alcoholvrije zaken, waaronder fastfoodzaken en alcoholvrije restaurants gelden andere tijden (APV artikel 3.3, lid 2). Voor het verruimen van de sluitingstijden van coffeeshops (binnen de APV gezien als alcoholvrije bedrijven) geeft de APV geen ruimte.

7.1.2 Woon- en leefklimaat

Het verruimen van de sluitingstijd is van invloed op de omgeving van een horecagelegenheid. Verstoring van de woon- en leefsituatie of van de openbare orde of veiligheid kan zich onder andere op de volgende manieren voordoen:

- De horecazaak produceert zelf muziekgeluid of levert vanuit de zaak geluidsoverlast op voor de burens (in principe wordt dit door de Wet milieubeheer geregeld);
- De bezoekers van een zaak maken bij aankomst en vertrek lawaai op straat of zorgen voor ongeregeligheden (vechtpartijen);
- Komende en gaande bezoekersstromen voor een aantal zaken beïnvloeden als totaal een heel gebied;
- Zaken met een vroege sluitingstijd (dagzaken) brengen een stroom bezoekers op gang naar een beperkt aantal zaken met een latere sluitingstijd (avond- en nacht zaken), waardoor in de nacht op straat een piekmoment ontstaat. Af en toe ontstaan daarbij ongeregeligheden, zoals lawaai of vechtpartijen.

Bij het aanwijzen van gebieden waar uitbreiding van de sluitingstijden mogelijk wordt gemaakt is het uitgangspunt dat het *woon- en leefklimaat* en de *openbare orde* op straat zo min mogelijk worden aangetast.

Rekening houdend met het woon- en leefklimaat komen de volgende plekken in aanmerking voor verruiming:

- Straten of pleinen waar weinig mensen wonen in de nabije omgeving van horecazaken;
- Straten waar een goede aan- en afvoer van publiek mogelijk is (in de buurt van een halte van een nachtbus);
- Straten waar al relatief veel geluid is, bijvoorbeeld drukke verkeersstraten. In deze straten valt het geluid van extra mensen op straat tegen de achtergrond weg. De kans op overlast is dan kleiner;
- Straten waar genoeg ruimte is voor het te verwachten aantal bezoekers.

In aanvulling op de hierboven beschreven gebieden zijn de volgende gebieden ongeschikt voor verruiming van de sluitingstijden:

- Smalle straten die werken als een klankkast;
- Straten en pleinen waar het geluid van passanten in veel woningen te horen zal zijn;
- Gebieden waar al te veel overlast van horeca is;
- Straten waar geen ruimte is voor publiek van meer zaken tegelijk.

7.1.3 Openbare orde en veiligheid

Rekening houdend met de openbare orde en veiligheid op straat wordt het volgende in acht genomen. Het verruimen van de sluitingstijden van een enkele horecazaak in een straat heeft misschien gevolgen voor het woon- en leefklimaat van omwonende, maar heeft minder gevolgen voor de openbare orde op straat. Het publiek komt alleen wat later naar buiten. Bij concentraties van horeca wordt dat anders. Dat heeft minder gevolgen voor de omwonenden, want die zijn er op de grotere horecapleinen minder, maar kan wel gevolgen hebben voor de openbare orde en veiligheid. Dit omdat er meer publiek, dat de mogelijkheid heeft gehad meer alcohol te nuttigen, gelijktijdig op straat komt in een relatief klein gebied (er is een direct verband tussen alcohol en geweld).

Alle aanvragen voor verruiming van sluitingstijden in de in deze notitie per gebied aangegeven straten/pleinen, worden ter goedkeuring voorgelegd aan de politie en de burgemeester (directie Openbare Orde en Veiligheid).

Uitgaanspleinen

Daarom worden een aantal voorwaarden gesteld aan het verruimen van sluitingstijden binnen de uitgaansgebieden Rembrandtplein e.o. en Leidseplein e.o.: Om verruiming van de sluitingstijden wel mogelijk te maken zonder dat er openbare orde problemen ontstaan zijn de volgende randvoorwaarden opgesteld voor de uitgaansgebieden:

- Om de spreiding van het vertrekkend publiek te behouden komen dagzaken alleen in aanmerking voor omzetting naar avondzaak (en niet naar nachtzaak) en kunnen alleen avondzaken in aanmerking komen voor omzetting naar nachtzaak. Dit is een eenmalige omzetting. Een gefaseerde verruiming van dagzaak, via

- avondzaak, naar nachtzaak is niet mogelijk;
- Om in aanmerking te komen voor omzetting naar avond- of nachtzaak is een veiligheidsplan vereist waarin voor grote zaken ten minste het aanstellen van een portier verplicht is (voor nacht zaken is dit nu al verplicht). Dit veiligheidsplan wordt door het stadsdeel en door de politie beoordeeld. Bij kleine zaken zal in overleg met de politie bezien worden of een portier noodzakelijk is;
- Indien horecazaken die nu of in het verleden veel overtredingen hebben begaan en/of voor overlast zorgen een verruiming aanvragen, kan de politie adviseren geen beschikking te verlenen. Naast de locatie, het soort zaak en het type publiek kijkt de politie daarbij naar het aantal overtredingen binnen een jaar op het gebied van vergunningsvoorwaarden, openbare orde verstoringen/opgelegde maatregelen, criminaliteit en overlast (geluid en publieksoverlast);
- Indien aan de voorwaarden wordt voldaan wordt een vergunning verleend.

Uitgaansgebied Leidseplein e.o.

Voor het uitgaansgebied Leidseplein e.o. is bij de evaluatie in 2010 besloten geen verdere verruiming toe te staan. Alle zaken aan het Leidseplein zelf zijn verruimd van dag- naar avondzaak. Deze zaken kunnen daarom niet worden verruimd naar nachtzaak.

Uitgaansgebied Rembrandtplein e.o.

Op dit moment is de burgemeester, samen met een aantal partners waaronder stadsdeel Centrum, bezig met het opstellen van een "Plan van aanpak Uitgaansgeweld". Voorgesteld wordt geen nieuwe verruiming van sluitingstijden binnen de uitgaansgebieden te vergunnen tot deze aanpak is vastgesteld en in werking is getreden. Tot die tijd worden de verruimingsmogelijkheden voor het uitgaansgebied Rembrandtplein e.o. 'bevroren'.

7.2 Gebied 1011

7.2.1 Gebiedsomschrijving

Het postcodegebied 1011 omvat één van de oudste delen van Amsterdam. Het gebied wordt aan de westzijde begrensd door de Kloveniersburgwal en de Gelderse kade en aan de oostzijde door de Nieuwe Herengracht. Aan de noordzijde is de Prins Hendrikkade de grens en in het zuiden de Amstel. De Zuidelijke IJ-oever, Oosterdokseiland, Stationseiland en de NEMO-pier, ten noorden van de Prins Hendrikkade vallen nu nog onder beheer van de centrale stad. Als dit gebied is opgeleverd zal het beheer worden overgedragen aan stadsdeel Centrum en onderdeel gaan vormen van Gebied 1011.

Het gebied kent veel verschillende functies. Het grootste deel van het gebied heeft vooral een woonfunctie, maar ook het bestuurlijk centrum van de gemeente en het stadsdeel, twee drukbezochte pleinen (Waterlooplein en Nieuwmarkt), diverse culturele functies, drie voorzieningen voor ouderen en drie instellingen voor hoger onderwijs zijn er gevestigd. Het gebied valt onder te verdelen in vier gebieden:

1. De as Gelderse kade-Nieuwmarkt-Sint Antoniesbreestraat-Jodenbreestraat-Waterlooplein, met vooral horeca, winkels, het bestuurlijk centrum van de gemeente Amsterdam en stadsdeel Centrum en diverse (hoger) onderwijsfuncties.
2. De Prins Hendrikkade en Valkenburgerstraat, waar de verkeersfunctie domineert en ook diverse hotels ontwikkeld worden.
3. Het gebied tussen de Gelderse kade en de Valkenburgerstraat en tussen de Valkenburgerstraat en de Nieuwe Herengracht, dat bovenal een woonfunctie heeft.
4. De Zuidelijke IJ-oever (Stationseiland, Oosterdokseiland en de NEMO-pier) heeft het karakter van een gemengd gebied; kantoren, woningen, hotels en relatief grootschalige winkelruimtes in hoge dichtheden.

Gesteld kan worden dat er een relatief goede functiebalans (toeristische functie, winkelfunctie, woonfunctie) is in Gebied 1011. Het is vooral een beheergebied. De inzet in dit gebied is erop gericht om deze functiemenging te behouden en de kwaliteit van functies in het gebied te verhogen.

Op Oosterdokseiland Zuid wordt een mix van functies gerealiseerd; kantoren, horeca, detailhandel, parkeerplaatsen en woningen.

7.2.2 Uitbreiding van horeca

Uitbreiding van nieuwe horecavestigingen in Gebied 1011 zijn toegestaan in de volgende straten:

- Valkenburgerstraat
- Sint Antoniebreestraat / Jodenbreestraat
- Waterlooplein

In alle gevallen gaat het om dagzaken, in de categorie 3 (café) of 4 (restaurant) die overdag en aan het begin van de avond kunnen bijdragen aan de aantrekkelijkheid, levendigheid en veiligheid van de buurt. Met name op het Waterlooplein speelt het aspect van veiligheid in de avond en het begin van de nacht een grote rol. Overdag is de sociale controle hier groot door de aanwezigheid van de markt. 's Avonds is het plein uitgestorven. De nu aanwezige horeca is enkel overdag open. Voorwaarde aan een nieuw te vestigen horecagelegenheid aan het Waterlooplein is daarom dat deze 's avonds geopend is.

Per straat (Sint Antoniebreestraat en Jodenbreestraat geldt daarbij als één straat) mogen maximaal 2 nieuwe horecazaken gevestigd worden.

Oosterdokseiland

De kavels 5 en 6 op het Oosterdokseiland moeten nog gerealiseerd worden. In een nieuw op te stellen bestemmingsplan voor Oosterdokseiland-Zuid zal worden opgenomen hoeveel vierkante meters horeca daarbij mag worden ingevuld.

7.2.3 Verruiming van openingstijden

Verruiming van openingstijden in Gebied 1011 is niet aan de orde

7.2.4 Gebiedsspecifieke mogelijkheden

Winterterrassen

Horecazaken gelegen aan de Nieuwmarkt mogen tijdens het winterterrasseizoen (van 1 november tot 1 maart) een terras exploiteren tot 22.00 uur. Het gebruik van parasols is daarbij toegestaan en terrasmeubilair mag buiten worden opgeslagen, conform de regeling voor zomerterrassen.

Tijdens Oud & Nieuw (31 december) mogen terrassen tot 20.00 uur geëxploiteerd worden in verband met de openbare orde en veiligheid.

7.3 Gebied 1012

7.3.1 Gebiedsomschrijving

Gebied 1012 wordt aan de west- en zuidzijde begrensd door het Singel en aan de oostzijde door de Kloveniersburgwal en de Geldersekade en aan de noordzijde door het IJ. Het Centraal Stationseiland hoort eveneens tot het Gebied 1012.

Het gebied kenmerkt zich in het algemeen door een intensieve menging van uiteenlopende grootstedelijke voorzieningen en functies als kantoren, hotels, restaurants, cafés, winkels, wonen, onderwijs en uiteraard de raamprostitutie en seksinrichtingen die zo kenmerkend zijn voor het Red Light District.

In het gebied wonen ruim 82.000 mensen. De verhouding tussen het aantal inwoners en het aantal werkzame personen in het gebied is 25:75. Daarmee is het gebied vooral een werkgebied.

In het gebied is een grote concentratie van onder andere souvenirwinkels, coffeeshops, raambordelen, massagesalons, minisupermarkten en head-, seed- en growshops. Deze concentratie leidt tot overlast voor de bewoners en ondernemers en tot een verstoring van de leefbaarheid en de functiebalans in het gebied.

Voor de gemeente en het stadsdeel Centrum is dat aanleiding geweest om in 2009 samen te werken aan het Coalitieproject 1012.

Belangrijke doelen van dit project, zoals verwoord in de *'Strategienota Coalitieproject 1012, Hart van Amsterdam'*, zijn onder andere het verminderen van de economisch laagwaardige en/of overlastgevende functies. Gestreefd wordt naar een transformatie van het gebied door het realiseren van een aantrekkelijk hoogstedelijk milieu, met een mix aan functies en voorzieningen voor alle Amsterdammers en voor een brede groep bezoekers en toeristen.

Binnen het gebied is grofweg een verdeling te maken in de volgende gebieden: de Noordelijke Burgwallen, de Zuidelijke Burgwallen en de Burgwallen Nieuwe Zijde.

Noordelijke Burgwallen (Oude Zijde)

In dit gebied is de middeleeuwse structuur van wallen, straten, stegen en kleinschalige bebouwing nog grotendeels intact. Er zijn veel verschillende functies gevestigd zoals horeca, hotels, winkels en seksinrichtingen.

Het aandeel bewoners in het gebied is ondervertegenwoordigd en door de combinatie van wonen, uitgaan en werken in deze kleinschalige omgeving staat het gebied onder druk.

In de noordelijke Burgwallen is veel horeca gevestigd (zowel restaurants als cafés), met een concentratie rondom de Warmoesstraat en de Zeedijk. De kwaliteit is wisselend en gemiddeld niet hoog, maar vertoont de laatste jaren tekenen van verbetering. Zowel in uitstraling als kwaliteit.

Door de combinatie van horeca en seks is dit gebied zeer aantrekkelijk voor toeristen. Tal van bedrijven proberen een graantje mee te plukken van de aanwezige toeristen. Het aantal souvenirwinkels, massagesalons en minisupermarkten is de laatste jaren fors toegenomen. Een verdere toename van dit soort zaken is evenwel een halt toegeroepen.

Bijzonder binnen het gebied is het Damrak en de Dam. Het Damrak is een belangrijke loop- en openbaar vervoerroute van en naar het Centraal Station. De ondernemers aan

de westelijke kant richten zich dan ook met name op toeristen (horeca, souvenirwinkels) wat het aanbod eenzijdig maakt. Op en rond de Dam staan meerdere voorzieningen met een sterk stedelijke en nationale betekenis: de Nieuwe Kerk, het Koninklijk Paleis, het Nationaal Monument, de Bijenkorf en de Beurs van Berlage. Op de scheidslijn tussen de noordelijke en de zuidelijke Burgwallen liggen de Damstraat, de Oude Doelenstraat en de Oude Hoogstraat. Dit is van oudsher een winkelgebied. Dit gebied vertoont steeds meer tekenen van achteruitgang, mede door de aanwezigheid van fastfood, coffeeshops, souvenirshops en geldwisselkantoren. Hierdoor wordt het woon/leefklimaat aangetast. Het doel is om het unieke karakter van dit gebied te behouden en het wankele evenwicht tussen de verschillende functies te waar nodig te versterken. Daarnaast moet de overlast worden bestreden.

Zuidelijke Burgwallen (Oude Zijde)

Het zuidelijke deel van de Burgwallen kenmerkt zich door relatief grootschalige bebouwing.

Het gebied kenmerkt zich door een mix van kantoren, horeca, uitgaan (theater), onderwijs en wonen. Door het wegvallen van subsidies hebben sommige theaters in de Nes moeite het hoofd boven water te houden. Onderzocht wordt in hoeverre andere inkomstenbronnen (bijvoorbeeld horeca) mogelijk zijn om hier soelaas te bieden. In dit deel van de Burgwallen Oude Zijde bevindt zich aanzienlijk minder horeca dan in het noordelijke deel. De horeca die er zit bevindt zich met name rond de Nes en het Binnengasthuisterrein en is van redelijk goede kwaliteit.

Met het vertrek van Fortis en de Optiebeurs is het Rokin niet langer meer een concentratie van financiële en zakelijke dienstverlening. Met het in gereedkomen van de Noordzuidlijn in zicht is het gebied zich geleidelijk aan het transformeren. Het NRC is inmiddels neergestreken aan de oostzijde van het Rokin en detailhandel zal de plaats innemen van het Fortispand.

Een bijzondere plek in de zuidelijke Burgwallen is het gebied rondom het Binnengasthuisterrein. Samen met het UvA gebouw aan de Oude Hoogstraat vormt het Binnengasthuisterrein een universitair onderwijscluster. De functiemenging in het gebied is in evenwicht en moet in deze vorm behouden blijven.

Burgwallen Nieuwe Zijde

Dit deel van rayon Stadshart hoort bij de middeleeuwse kern. De diversiteit in schaal is hier echter groter dan aan de oude zijde. Het gebied kent een diverse mix van functies (o.a. hotels, onderwijs) waarbij het zwaartepunt bij horeca en detailhandel ligt. Er wordt relatief weinig gewoond. De Nieuwendijk en de Kalverstraat/Heiligeweg maken deel uit van het kernwinkelgebied dat loopt van het Stationsplein tot het Leidseplein. Boven de winkels wordt beperkt gewoond waardoor met name de Kalverstraat s avonds en s nachts verlaten en onveilig aandoet. De noordelijke Nieuwendijk kampt met een aantal problemen zoals overlast van rondhangende jongeren, slecht ondernemerschap en slecht onderhouden onroerend goed. In het gebied ten noorden van de Heiligeweg (Handboogstraat en Voetboogstraat) is al jaren een aantal avond- en nacht zaken gevestigd. De kwaliteit hiervan is redelijk goed. Het gebied rondom de Spuistraat en de Nieuwezijds Voorburgwal is een overgangsgebied tussen het kernwinkelgebied en de westelijke grachtengordel. Er is vrij veel horeca van redelijke kwaliteit.

7.3.2 Uitbreiding van horeca

Voorafgaand aan het opstellen van het bestemmingsplan heeft de stadsdeelraad op 27 september 2011 de *'Nota Beleidsaanpassingen bestemmingsplangebied 1012'* vastgesteld. In de nota is inzichtelijk gemaakt op welke wijze de ambities van het Coalitieproject 1012 uitgewerkt worden en op welke punten wordt afgeweken van het bestaande beleid zoals verwoord in de andere bestemmingsplannen voor de binnenstad. Het bestemmingsplan Postcodegebied 1012 is de juridisch planologische vertaling van deze nota.

De in de Nota Beleidsaanpassingen genoemde mogelijkheden tot uitbreiding van horeca zijn geen doel op zich, maar een middel voor het tot stand brengen van een kwaliteitsimpuls / transformatie.

Uitbreiding van horeca is dan ook niet als direct recht in het bestemmingsplan opgenomen, maar is in de meeste gevallen mogelijk via een buitenplanse wijziging.

Uitbreidingsmogelijkheden voor horeca 2 (discotheken, dansclubs)

In totaal zijn 3 nieuwe vestigingen mogelijk langs straten met een breder profiel (bijv. Damrak, Rokin en Nieuwezijds Voorburgwal). Voorwaarden zijn een open uitstraling en gebruik overdag (bijv. als horeca 3 of 4). Het maximum vloeroppervlak is 1.000 m².

Uitbreidingsmogelijkheden voor bestaande horeca naar de eerste verdieping

Deze uitbreidingsmogelijkheid geldt alleen voor horecazaken in de Damstraat, Oude Doelenstraat, Oude Hoogstraat en Warmoesstraat. Voorwaarde is dat op de hoger gelegen verdieping(en) daar waar nog geen zelfstandige woningen zitten zelfstandige woningen worden gerealiseerd.

Uitbreidingsmogelijkheden aan het Beursplein

Aan het Beursplein zijn twee nieuwe vestigingen van horeca 3 of 4 mogelijk in de Bijenkorf en de Euronext.

Uitbreidingsmogelijkheden aan het Rokin en de Oude Turfmarkt

Aan de oostzijde van het Rokin zijn twee nieuwe vestigingen van horeca 3 of 4 mogelijk. Dat zelfde geldt ook voor de Oude Turfmarkt. Vloeroppervlak van deze nieuwe horeca is maximaal 250 m².

Uitbreidingsmogelijkheden Oudekerksplein en Sint Annenkwartier

Aan het Oudekerksplein is één horeca 3 en zijn twee horeca 4 vestigingen mogelijk in voormalige prostitutiepanden. Ook in het Sint Annenkwartier is één horeca 3 en zijn twee horeca 4 vestigingen mogelijk in voormalige prostitutiepanden. In deze panden is horeca ook toegestaan op de hogere bouwlagen.

7.3.3 Verruiming van openingstijden

In het algemeen kan voor Gebied 1012 het volgende gezegd worden:

Met name in de Noordelijke Burwallen is sprake van een verstoord evenwicht. Daarom wordt voor alle horecazaken in dit gebied geen verruiming toegestaan. Er zijn enkele straten die wel in aanmerking komen voor verruiming van openingstijden. Het gaat om straten die ruimtelijk gezien geschikt zijn voor omzetting naar avond- en nachtzaken omdat daar relatief weinig mensen wonen, waar veel verkeer is en waar af- en aanvoer van publiek zonder grote toename van geluid mogelijk is. Het gaat om de volgende straten:

- Nieuwezijds Voorburgwal (alleen de evenzijde vanaf nr. 4 tot en met nr. 262 en onevenzijde vanaf nr. 3 tot en met nr. 177)
- Martelaarsgracht
- Dam
- Rokin
- Prins Hendrikkade
- Damrak

7.3.4 Gebiedsspecifieke mogelijkheden

Op 4 juni 2013 heeft de deelraad van Stadsdeel Centrum het bestemmingsplan "Postcodegebied 1012" vastgesteld. Daarin zijn de volgende uitbreidingsmogelijkheden opgenomen:

Uitbreiding van Horeca 3 en 4 als onderdeel van een 'totaalconcept'

In een totaalconcept is sprake van samenhang van de horeca met één of meer hoofdfuncties. De hoofdfunctie(s) moet(en) tenminste 1.000 m² bvo zijn. Het vloeroppervlak van de horeca is maximaal 150 m² of 10% van het bvo.

Uitbreiding van Horeca 3 en 4 als onderdeel van een 'groot herontwikkelingsproject'

Bij een groot herontwikkelingsproject moet het pand een bvo hebben van tenminste 5.000 m². Het vloeroppervlak voor de horeca is maximaal 10% van het bvo.

Uitbreidingsmogelijkheden voor Horeca 2

Met en wijzigingsbevoegdheid kan het dagelijks bestuur nieuwe Horeca 2 vestigingen mogelijk maken. Daarbij moet gedacht worden aan gemengde vormen van Horeca 2, met overdag gebruik als bijvoorbeeld restaurant, vergader- of expositieruimte en 's avonds voor performances en het zogenaamde 'clubben'. In totaal zijn 3 nieuwe vestigingen mogelijk waarbij zowel de begane grond als de bovenliggende verdiepingen voor Horeca 2 in aanmerking komen. Voorwaarden zijn dat de horeca een open uitstraling heeft en overdag open is (bijvoorbeeld als Horeca 3 of 4). Het maximum vloeroppervlak is 1.000m².

aan de volgende straten:

- Dam
- Damrak
- Rokin
- Nieuwezijds Voorburgwal (alleen de evenzijde vanaf nr. 4 tot en met nr. 262 en onevenzijde vanaf nr. 3 tot en met nr. 177)
- Martelaarsgracht
- Prins Hendrikkade

Uitbreidingsmogelijkheden in de staten van de straatgerichte aanpak, inclusief de Rode Loper

Damstraat, Oude Doelenstraat, Oude Hoogstraat en Warmoesstraat

De deelraad heeft op 4 juni 2013 een motie aangenomen waarmee het dagelijks bestuur de bevoegdheid heeft om via een binnenplanse afwijking uitbreiding van bestaande horeca naar de eerste verdieping (tweede bouwlaag) hier mogelijk te maken. Het moet daarbij gaan om panden waar nu geen vrije opgang aanwezig is naar de bovengestane bouwlagen. Voorwaarde is dat op de hoger gelegen verdieping(en) zelfstandige woningen worden gerealiseerd, die via een eigen opgang toegankelijk zijn.

De uitbreiding van horeca moet een bijdrage leveren aan de transformatie van het plangebied en de functiemenging ten goede komt. Het karakter van de horeca moet in overeenstemming zijn met de Straatvisie Damstraat e.o. Ook mag het woon- en leefklimaat door de uitbreiding niet onder druk komen te staan.

Nes en omgeving, Damrak en Nieuwendijk en omgeving

In deze gebieden is uitbreiding van horeca in principe niet mogelijk. Uitzondering daarop vormen de regelingen voor een totaalconcept en een groot herontwikkelingsproject (bijv. de Vleeshal en het Fortisgebouw).

Beursplein

Aan het Beursplein zijn via een buitenplanse afwijkingsbevoegheid in totaal twee nieuwe vestigingen van Horeca 3 of 4 mogelijk.

Rokin en Oude Turfmarkt

Aan zowel de oostzijde van het Rokin als aan de Oude Turfmarkt zijn met een buitenplanse afwijking twee nieuwe horecavestigingen in de categorie 3 of 4 mogelijk. Het vloeroppervlak voor deze nieuw horeca is maximaal 25-m², waarbij als voorwaarde geldt dat de horeca zich ook op de begane grond bevindt.

Horecadakterrassen

Vanwege de bijdrage die horecaterrassen op daken kunnen leveren aan de transformatie van het 1012-gebied is in het bestemmingsplan Postcodegebied 1012 voor het dagelijks bestuur een afwijkingsbevoegdheid opgenomen die een dakterras bij een horecavoorziening mogelijk maakt, mits aan een aantal voorwaarden wordt voldaan:

- het pand moet bouwkundig geschikt zijn voor een dakterras;
- de horecavoorziening moet ook op de hogere bouwlagen mogelijk of reeds aanwezig zijn;
- er moet toezicht vanuit de horecalokaliteit zijn op het terras. Het terras moet daarom aangrenzend aan de horecavoorziening zijn gesitueerd;
- bij nieuw te realiseren borstwering geldt dat deze moet voldoen aan de welstandscriteria;
- alleen terrassen bij horeca 3 en horeca 4;
- geen dakterras aan de achterzijde van gebouwen die in een gesloten bouwblok liggen;
- bij de situering van het dakterras moet rekening worden gehouden met het woon- en leefklimaat.

7.4 Gebied Oost

7.4.1 Gebiedsomschrijving

De Oostelijke binnenstad is vooral een woongebied. Functies die verder veel voorkomen zijn kantoren, onderwijsinstellingen en culturele instellingen. De aanwezige horeca is vooral geconcentreerd rondom de Plantage Kerklaan- en Middenlaan, de Eilandenboulevard en het Kadijksplein. De horeca heeft vooral een buurtfunctie en trekt, met uitzondering van de (tijdelijke) horeca op Oostenburg Noord nauwelijks bezoek van buiten. De Oostelijke binnenstad heeft een aantal grote publiekstrekkingen, zoals Artis, Carré, het Scheepvaartmuseum en de Hermitage, maar na het bezoek aan deze instelling vertrekt men meestal naar elders onder andere vanwege het beperkte horeca-aanbod.

In de Weesperbuurt zijn er twee locaties die bijzondere aandacht verdienen: de Weesperstraat en Roeterseiland. De Weesperstraat is in de jaren zestig van de vorige eeuw getransformeerd tot een brede verkeersstraat en vormt een belangrijke doorgaande verkeersroute. De bebouwing aan de Weesperstraat bestaat voornamelijk uit grote kantoren. Er zijn weinig winkels en horeca- of andere voorzieningen. Omdat de vraag naar kantoorruimte afneemt zijn er mogelijkheden voor nieuwe bedrijvigheid, waaronder horeca die zorgen voor meer levendigheid. De aanwezigheid van de Hermitage kan bijdragen aan de levensvatbaarheid van nieuwe bedrijvigheid.

Het Roeterseiland, onderdeel van de Universiteit van Amsterdam, wordt momenteel ingrijpend verbouwd en zal meer onderdeel van de buurt worden. Met de verbouwing zal het aantal studenten de komende jaren fors toenemen. De verbouwing en de toename van aantal studenten kan de Weesperbuurt een positieve impuls geven en er aan bijdragen dat er meer voorzieningen komen waaronder nieuwe horecazaken.

De Plantage is een woonbuurt die gekenmerkt wordt door veel groen. Er zijn veel grootstedelijke functies op het gebied van natuur, cultuur en educatie zoals Artis, de Hortus Botanicus, de Hollandse Schouwburg en het Verzetsmuseum. In de Plantagebuurt is er een redelijk aanbod van horecazaken dat is geconcentreerd op de Plantage Kerklaan- en – Middenlaan. Er is hier nog ruimte voor uitbreiding. Horeca in de achterliggende woonstraten is ongewenst.

De Kadijken en de Marine Kazernebuurt kenmerken zich door een afwisselende bebouwing van monumentale woonbebouwing en woningbouw uit de stadsvernieuwingsperiode. Aan het Entrepotdok zijn de pakhuizen omgebouwd tot woningen, en bedrijfsruimten en een enkele horecazaak in de plint. Aan het water van de Nieuwe Vaart ligt de scheepswerf 't Kromhout met daarbij een klein museum. Hier is uitbreiding van horeca wellicht mogelijk.

Ook de Oostelijke Eilanden: Kattenburg, Wittenburg en Oostenburg, zijn woonbuurten. Er zijn weinig winkels en een paar horecazaken. Wel zijn er veel welzijnsvoorzieningen. De voorgenomen herinrichting van de Eilandenboulevard en de ontwikkeling door wooncorporatie Stadgenoot van Oostenburg Noord tot een gemengd gebied, zal de komende jaren het karakter van het gebied veranderen, in die zin dat er meer bedrijvigheid en levendigheid komt aan de Eilandenboulevard en Oostenburg Noord. De Czaar Peterbuurt tenslotte is een 19e-eeuwse arbeidersbuurt waar de afgelopen decennia veel is geïnvesteerd in vervanging en behoud van de veelal in slechte staat verkerende panden. Hierdoor is het winkel- en horeca-aanbod toegenomen en dit heeft de levendigheid en leefbaarheid van de wijk verbeterd. De aanleg van woonwijk het Funen (en het Funenpark) zorgt voor meer koopkracht in de buurt. Dat is goed voor de huidige

ondernemers en draagt bij aan de komst van nieuwe bedrijvigheid. De laatste jaren is het horeca-aanbod in Oost toegenomen en zijn er een paar kwalitatief goede horecazaken bijgekomen. De ruimte die hiervoor was en is, wordt echter niet volledig benut.

7.4.2 Uitbreiding van horeca

De Oostelijke binnenstad is gebaat bij meer levendigheid en bedrijvigheid (zie pagina 33 van de Evaluatie Horecabeleidsplan 2008). Uitbreiding van horeca kan hier aan bijdragen maar mag niet ten koste gaan van de kwaliteit van het wonen in Oost. Tegen deze achtergrond daarom voorgesteld in de volgende straten vestiging van horecazaken toe te staan:

- Amstel (oneven zijde)
- Nieuwe Kerkstraat
- Plantage Kerklaan
- Plantage Middenlaan
- Roetersstraat
- Valckenierstraat (*tussen Weesperstraat en Roetersstraat*)
- Oostenburgereiland
- Hoogte Kadijk, tussen Geschutswerf en Sarphatistraat (*m.n. panden Energetica & oude pand VWA*)
- Czaar Peterstraat
- Funenkade
- Zeeburgerstraat en Zeeburgerpad
- Cruquiuskade
- Weesperstraat en directe omgeving van het Weesperplein
- Eilanden Boulevard

Het aantal horecavestigen per straat (café's, restaurants) dat kan worden toegestaan is afhankelijk van de grootte van de straat, de bijdrage aan de functiemenging in een buurt en het effect op het woon- en leefklimaat.

7.4.3 Verruiming van openingstijden

In Oost is ruimte om een beperkt aantal horecazaken ruimere openingstijden toe te staan op plekken waar dit een relatief kleine kans op geluidsoverlast geeft.

- Weesperstraat
- Weesperplein
- Roetersstraat
- Kadijksplein
- Eilandenboulevard (Wittenburgergracht, Oostenburgergracht)
- Czaar Peterstraat
- Cruquiuskade
- Oostenburgereiland

7.4.4 Gebiedsspecifieke mogelijkheden

Voor gebied Oost gelden geen specifieke mogelijkheden

7.5 Gebied Zuid

7.5.1 Gebiedsomschrijving

Gebied Zuid stamt deels uit de 17e eeuw (Zuidelijke Grachtengordel) en deels uit de 19e eeuw (gebied rondom de Weteringschans). In de stedenbouwkundige structuur is dat terug te vinden in de ruime grachten met de smalle dwarsstraatjes van de Grachtengordel en het meer besloten karakter met smalle stadsstraten van bijvoorbeeld de Weteringbuurt. Gebied Zuid is een gebied met een (op sommige plaatsen zeer intensieve) menging van functies als uitgaan, winkelen, toerisme, werken en wonen.

Binnen het gebied zijn een aantal locaties aan te wijzen die bijzondere aandacht verdienen.

Aan de Zuidelijke Grachtengordel wordt met name gewerkt gemengd met wonen. Naast veel kantoren bevinden zich hier ook een aantal culturele instellingen. Door het gebied loopt een aantal radiaalstraten die dwars op de structuur van de grachten staan: de Utrechtsestraat, de Vijzelstraat en -gracht, Spiegelstraat en de Leidsestraat. Deze straten hebben elk hun eigen karakter en functie. De radiaalstraten onderscheiden zich binnen het gebied vanwege hun verkeersfunctie en door de clustering van horeca (met name de Utrechtsestraat), winkels (Leidsestraat), antiek (Spiegelstraat) en kantoren (Vijzelstraat). In de straten wordt op de verdiepingen ook gewoond.

Uitgaansgebieden

Typend voor Gebied Zuid zijn de twee grote uitgaansgebieden Rembrandtplein en omgeving en Leidseplein en omgeving.

Het Rembrandtplein e.o. is een gebied met een intensieve menging van grootstedelijke functies als uitgaan, winkelen, werken, wonen en toerisme, waarbij de nadruk ligt op uitgaan. Het gebied kent een concentratie van (nacht)horeca (Rembrandtplein, Reguliersdwarsstraat en Amstelstraat) en een aantal winkels (Reguliersbreestraat). Het Rembrandtplein is een knooppunt voor tramverkeer, nachtbusen en taxi's.

Het Leidseplein is sterk op toerisme gericht met veel verblijfsfuncties. Het Leidseplein is een uitgaansplein van stedelijke, regionale en nationale betekenis. De dwarsstraten rond het Leidseplein (van oorsprong een woongebied gemengd met bedrijvigheid) zijn de laatste decennia veranderd door de vestiging van een groot aantal restaurants, cafés en uitgaansgelegenheden. In de Leidsekruisstraat en een groot gedeelte van de Korte Leidsedwarsstraat is het woonkarakter (vrijwel) geheel verdwenen.

Voor een precieze afbakening van beide uitgaansgebieden zie bijlage 1

7.5.2 Uitbreiding van horeca

Vijzelstraat en Vijzelgracht

In het kader van de Rode Loper wordt gekeken naar mogelijkheden om de uitstraling van de Vijzelstraat en Vijzelgracht te verbeteren (zie ook onder *Omzetting naar avond- of nachtzaak*). Het verruimen van de sluitingstijden past niet binnen het gewenste karakter, maar toevoeging van horecazaken kan daar wel onderdeel van zijn. In aansluiting op de winkelfunctie is er enkel ruimte voor cafés en restaurants met een dagzaakvergunning. In gebouw Duintjer (voorheen ABN-AMRO) zijn daartoe bijvoorbeeld mogelijkheden. Het is

wenselijk om extra horecazaken te spreiden over de hele lengte van de straat.

Voor uitbreiding van het aantal horecazaken is een bestemmingsplanprocedure noodzakelijk waarbij de eventuele aantasting van het karakter van het beschermd stadsgezicht en het woon- en leefklimaat worden meegewogen. Op basis van deze uitvoeringsnotitie wordt voor maximaal 5 initiatieven die passen binnen de ambitie van de Rode Loper medewerking verleend aan vrijstellingsprocedures van het bestemmingsplan.

NB: Binnenkort wordt een ruimtelijk-economische visie opgesteld voor de Vijzelstraat/Vijzelgracht. Naar aanleiding van deze visie kan het aantal initiatieven waaraan medewerking verleend wordt, worden bijgesteld.

Reguliersbreestraat

De Reguliersbreestraat kenmerkt zich door een mix van uitgaan, detailhandel, seksshops en speelautomatenhallen. Behalve dat de straat in het verlengde van het uitgaansgebied Rembrandtplein ligt speelt ze een rol in de verbinding tussen de winkelgebieden Kalverstraat en Utrechtsestraat. De seksshops en de speelautomatenhallen passen wat betreft het stadsdeel niet in het gewenste karakter van deze straat. Om te bevorderen dat dergelijke functies verplaatsen wordt het volgende mogelijk gemaakt:

- Bij verdwijning van een seksshop of speelhal wordt Horeca 3 of 4 op de begane grond mogelijk gemaakt.

7.5.3 Verruiming van openingstijden

Verruiming van openingstijden is alleen toegestaan binnen het uitgaansgebied Rembrandtplein en omgeving, en Reguliersdwarsstraat tussen Vijzelstraat en Koningsplein, met daarbij Singel 460.

LET OP: Deze verruimingsmogelijkheden wordt 'bevroren' tot de aanpak uitgaansgeweld is vastgesteld en in werking is getreden (zie hoofdstuk 7.1.3).

Omzetting van avond- naar nachtzaken

Voor het Rembrandtplein en omgeving wordt in de volgende straten omzetting naar nachtzaken toegestaan. In deze straten wordt enerzijds weinig gewoond waardoor de kans op overlast voor omwonende laag is. Anderzijds is er in deze straten sprake van een concentratie van horeca waardoor verruiming van de tijden zonder meer gevolgen heeft voor de openbare orde en veiligheid. In deze straten gelden dan ook de voorwaarden zoals die benoemd zijn voor concentratiegebieden in paragraaf 2.1.1.

- Rembrandtplein
- Thorbeckeplein
- Utrechtsestraat tot en met nr. 18 even zijde en voormalig ABN-AMRO-gebouw
- Amstelstraat
- Halvemaansteeg
- Reguliersbreestraat
- Korte Reguliersdwarsstraat
- Reguliersdwarsstraat oostelijk van de Vijzelstraat

Omzetting van dag- naar avondzaken

Daar waar omzetting naar nachtzaak mogelijk is, is ook omzetting van dagzaak naar

avondzaak mogelijk onder dezelfde voorwaarden (paragraaf 2.1.1). In aanvulling op de bovengenoemde straten volgen hier locaties waar omzetting van dag- naar avondzaak mogelijk is:

- Reguliersdwarsstraat tussen Koningsplein en Vijzelstraat.
In het westelijke gedeelte van de Reguliersdwarsstraat wonen meer bewoners. Er zitten al 7 avond- en 2 nachtzaken. In deze straat ligt een aantal zaken waar klachten zijn over met name geluidsoverlast. Om die reden is voor dit gedeelte geen omzettingen naar nachtzaak mogelijk maar wel naar avondzaak (mits aan de voorwaarden voldaan wordt zoals beschreven in hoofdstuk 6.1).
- Wagenstraat, Paardenstraat en Bakkersstraat.
Voor de Wagenstraat, Paardenstraat en Bakkersstraat geldt dat deze straten rustiger zijn dan hun omgeving en dat er meer bewoners zijn. In de Wagenstraat zit 1 nachtzaak, in de Paardenstraat 1 avondzaak. Meer late sluitingstijden in deze straten toestaan is niet wenselijk. Toevoeging van een enkele avondzaak verandert weinig aan het karakter van de genoemde straten.

NB: Zaken in bovengenoemde straten en op bovengenoemde pleinen die sinds de vaststelling van het "*Horecabeleidsplan 2008*" reeds gebruik gemaakt hebben van de mogelijkheid hun sluitingstijden te verruimen van dag- naar avondzaak, komen niet in aanmerking voor verruiming naar nachtzaak.

Leidseplein

Binnen het uitgaansgebied Leidseplein is geen verruiming van dag- naar avondzaak of van avond- naar nachtzaak mogelijk.

7.5.4 Gebiedsspecifieke mogelijkheden

Afkoeluur

De uitgaansgebieden Rembrandtplein en omgeving (met daarbij Singel 460) en Leidseplein en omgeving zijn de enige twee gebieden in het centrum waar avond- en nachtzaken gebruik mogen maken van het afkoeluur.

Voor de specifieke voorwaarden van het afkoeluur zie bijlage 2.

Overtredingen van deze voorwaarden vallen onder het stappenplan van de handhavingsstrategie.

Sluitingstijden alcoholvrije zaken (fastfood)

Alcoholvrije zaken binnen de uitgaansgebieden Rembrandtplein en omgeving en Leidseplein en omgeving, en in een aantal straten in de directe omgeving van beide gebieden, hebben een sluitingstijd van 04.00 uur. De pilot "latere sluitingstijden alcoholvrije zaken (fastfood)" is in deze straten niet langer van kracht.

In bijlage 3 is een overzicht van straten opgenomen waar alcoholvrije zaken om 04.00 uur moeten sluiten. In de overige straten van het centrum mogen alcoholvrije zaken tot 06.00 uur exploiteren.

Er wordt gekeken of er geen zogeheten 'waterbedeffect' optreedt, waarbij de incidenten zich verplaatsen van de fastfoodzaken binnen de uitgaansgebieden, naar de fastfoodzaken daarbuiten met een sluitingstijd van 06.00 uur. In het geval dat er bij zaken

die tot 06.00 uur mogen exploiteren aanmerkelijk meer incidenten plaatsvinden kan de burgemeester, op basis van advies van de politie, besluiten de sluitingstijden van de desbetreffende fastfoodzaak of van een bepaalde straat of gebied terug te brengen naar 04.00 uur.

Pilot 12-dagenregeling

Momenteel houdt de centrale stad, in overleg met het stadsdeel, een pilot waarbij een aantal nachtzaken binnen de uitgaansgebieden Rembrandtplein en omgeving en Leidseplein en omgeving 12 keer per jaar een ontheffing sluitingstijden krijgen, in plaats van de in de APV opgenomen mogelijkheid van 5 keer per jaar. Voorwaarde voor deze pilot is dat er maximaal vier ontheffingen per weekendnacht, per uitgaansgebied, verstrekt worden.

Zie voor uitgebreidere informatie over de pilot hoofdstuk 3.1.2 van deze notitie

Winterterrassen

Horecazaken gelegen aan het Rembrandtplein, Thorbeckeplein, Leidsplein en het Kleine Gartmanplantsoen mogen tijdens het winterterrasseizoen (van 1 november tot 1 maart) een terras exploiteren tot 24.00 uur. Het gebruik van parasols en terraschotten is daarbij toegestaan en terrasmeubilair mag buiten worden opgeslagen, conform de regeling voor zomerterrassen.

Tijdens Oud & Nieuw (31 december) mogen terrassen tot 20.00 uur geëxploiteerd worden in verband met de openbare orde en veiligheid.

7.6 Gebied West

7.6.1 Gebiedsomschrijving

West beslaat het gebied tussen Singel, IJ, Zoutkeetsgracht, Westerkanaal, Singelgracht, Leidsegracht en Beulingsloot.

West heeft een zeer gemengd en wisselend karakter. Het gebied is ruimtelijk divers en is grofweg in te delen in de volgende gebieden: Westelijke Grachtengordel, Jordaan en de Haarlemmerbuurt/Westelijke Eilanden.

Westelijke grachtengordel

In dit gebied is de 17e eeuwse structuur van brede grachten en smalle(re) dwarsstraten nog geheel intact. De schaal van de bebouwing aan de grachten is groter dan in de dwarsstraten. Aan de grachten bevinden zich met name kantoren, enkele hotels en wat grotere culturele voorzieningen. De dwarsstraten, zoals de '9 straatjes' in het zuidelijke gedeelte en Prinsenstraat en Herenstraat in het noordelijke gedeelte, zijn grotendeels winkelstraten. De horeca in dit gebied is in die dwarsstraten geconcentreerd. In het hele gebied wordt relatief veel gewoond. Het gebied wordt doorsneden door de Raadhuisstraat. Hier is veel druk verkeer. Ook zijn er veel hotels.

De functiemenging in het gebied is in evenwicht en moet in deze vorm behouden blijven. Dat betekent dat er geen nieuwe horecavestigingen gewenst zijn aan de grachten om het bijzondere karakter ervan te behouden. Gezien de smalle dwarsstraten is ook daar geen uitbreiding gewenst. Een aantal gebouwen met een bijzondere, culturele functie heeft nu additionele horeca.

Jordaan

De Jordaan wordt gekenmerkt door een aantal bredere straten (gedempte grachten) en grachten met daartussen veel kleine en smalle straatjes. De schaal van de bebouwing is het meest kleinschalig van de binnenstad. Overal in het gebied wordt intensief gewoond, met wisselende hoeveelheden kantoortjes aan huis, kleine bedrijven, creatieve industrie, winkels en horecavestigingen. Horeca komt verspreid over het hele gebied voor, met concentraties in bredere straten als de Rozengracht, Westerstraat, Elandsgracht en Lindengracht en in de kleine, smalle "tweede dwarsstraatjes".

Het evenwicht dat in dit gebied bestaat tussen wonen, werken en recreëren moet behouden blijven. Gezien de kleinschalige structuur van het gebied is uitbreiding van horeca niet gewenst. Op enkele plekken waar spraken is van een ruimere structuur in combinatie met weinig wonen en meer verkeerslawaaai is uitbreiding bespreekbaar. Denk daarbij aan de toekomstige ontwikkeling aan de Appeltjesmarkt en het voormalige HES-gebouw aan het Raamplein. Voor de Appeltjesmarkt geldt dat deze locatie zich leent voor horeca aan het water. Een horecavestiging kan daar een bijdrage leveren aan de sociale veiligheid en een kwaliteitsimpuls zijn.

Haarlemmerbuurt/ Westelijke eilanden

Het gebied wordt in tweeën gedeeld door de spoorlijn en de verkeersas Prins Hendrikkade/Haarlemmerhouttuinen. Ten zuiden van deze verkeersas ligt het gebied rondom de Haarlemmerstraat en de Haarlemmerdijk. Ten noorden is de structuur van het

voormalige havengebied nog herkenbaar. In het gehele gebied wordt gewoond in combinatie met (kleinschalige) kantoren en bedrijven. In het bestemmingsplan voor het Westerdokseiland zijn ruimere mogelijkheden voor de vestiging van horeca opgenomen dan in de rest van het gebied. Aan de Haarlemmerstraat/dijk bevindt zich een concentratie van horeca en winkels, die zich in de afgelopen jaren zeer succesvol en kwalitatief heeft ontwikkeld.

Het gemengde karakter maakt de Westelijke binnenstad een gebied om te koesteren. De bijzondere mix van functies en ruimtelijke kwaliteit moet worden behouden. Daarbij is het nodig oog te houden voor de leefbaarheid in het gebied. Door de levendigheid en de aantrekkingskracht die het gebied heeft op bezoekers, komt er in dit intensief gebruikte stukje stad vooral druk te liggen op het gebruik van de openbare ruimte. De druk op parkeren (auto s/(brom)fietsers) is groot en horecabezoekers veroorzaken soms overlast. Met name in de Jordaan, waar de verschillende functies dicht op elkaar zitten veroorzaakt horeca soms overlast. De afgelopen jaren is dit, deels ook door het rookverbod waarbij bezoekers vaker en tot laat buiten staan, toegenomen.

7.6.2 Uitbreiding van horeca

Vanwege de functiemenging en de precare balans tussen de verschillende functies is uitbreiding van horeca in Gebied West bijna nergens mogelijk. Alleen op de volgende locaties is nog ruimte voor nieuwe horecavestigingen:

- in de nieuwbouw op het Haarlemmerplein en rond het Haarlemmerplein zelf
- De Appeltjesmarkt
- In het oude HES-gebouw aan het Raamplein

Toelichting Haarlemmerplein

Op en rond het Haarlemmerplein zijn een aantal locaties waar uitbreiding van horeca bespreekbaar is. Het gaat daarbij om de nieuwbouw op het Haarlemmerplein. In het bestemmingsplan is opgenomen dat daar twee horecavestigingen bij mogen komen. Daarnaast is horeca-uitbreiding ten behoeve van de Roode Bioscoop bespreekbaar, horeca in de Haarlemmerpoort en horeca als aanvulling op een eventueel te realiseren woonconcept op de Paardenwei.

7.6.3 Verruiming van openingstijden

Het omzetten van een dagzaak naar een avondzaak of van een avondzaak naar een nachtzaak is in Gebied West alleen mogelijk in de volgende straten:

- Rozengracht
- Korte Marnixstraat

7.6.4 Gebiedsspecifieke mogelijkheden

Voor Gebied West gelden geen specifieke mogelijkheden.

8 Klachtenregistratie

8.1.1 Stand van zaken

In 2010 zijn de taken van de voormalige Dienst Milieu en Bouwtoezicht overgedragen aan het stadsdeel. Daarmee is ook het meldpunt voor geluidsoverlast bij het stadsdeel terecht gekomen. Dit heeft tot meer structuur in de klachtenregistratie geleid. Een lastig punt in de registratie was namelijk dat er diverse meldpunten waren, bij verschillende organisaties. Klachten kunnen sinds 2010 24 uur per dag kenbaar worden gemaakt via 14020 en de zogeheten Horecaoverlasttelefoon (HOT, waarvoor een apart nummer geldt.) Deze HOT wordt eveneens opgenomen door 14020 en 's avonds en in het weekend (tot 03.00 uur) door Interswitch, een extern callcenter en niet zoals vroeger door de politie.

Naast het bundelen van de verschillende meldpunten zijn er de afgelopen jaren meer acties ondernomen om tot een betere registratie en afhandeling van klachten te komen:

- Elke klacht die binnenkomt wordt geregistreerd;
- Er is speciaal iemand aangesteld en verantwoordelijk gemaakt die zich specifiek bezighoudt met meldingen en de verwerking van horecaklachten en milieuklachten;
- Er wordt een klachtenprocedure opgesteld voor het in behandeling nemen en afhandelen van klachten;
- Per kwartaal wordt een klachtenrapportage opgesteld die aan de raad wordt toegezonden. Daarin staan sinds 2012 ook aangegeven op welk moment de klacht wordt ingediend en over welke locaties veel geklaagd wordt;
- Klachten worden, voor en achter de gevel, gecontroleerd. Bij geconstateerde overtredingen volgt daarop handhaving (dwangsommen en stappenplan)
- In de afgelopen periode is de informatie over de klachten en de afhandeling daarvan verfijnd.

Aan verdere verfijning van zowel de registratie als de afhandeling van klachten wordt dit jaar gewerkt. Zo moet in de toekomst ook uit de rapportages naar voren komen op welke wijze klachten zijn afgehandeld en wordt gekeken of de klachten die bij de politie binnenkomen, zichtbaar kunnen worden voor het stadsdeel. Op die manier wordt gestreefd om alle klachten binnen stadsdeel Centrum in één overzicht te krijgen.

In 2012 is voor het eerst een jaarrapportage klachtenregistratie verschenen. Deze rapportage zal als nul-meting worden gebruikt om de komende jaren de voortgang van de registratie en afhandeling van klachten binnen stadsdeel Centrum te kunnen duiden.

Eind 2013 start de Rekenkamer Metropool Amsterdam een onderzoek naar de registratie van horecaklachten en de afhandeling daarvan bij de stadsdelen Centrum en Zuid. Het dagelijks bestuur hoopt dat de resultaten van dit onderzoek zullen bijdragen aan een verdere kwaliteitsslag van de klachtenregistratie en afhandeling.

9 Handhavingsparagraaf

9.1 Handhavingsstrategie

9.1.1 Samenvatting

Op 1 september 2012 is de 'Handhavingsstrategie publiek toegankelijke inrichtingen Amsterdam 2012' in werking getreden. In de Handhavingsstrategie heeft de burgemeester aangegeven welke handhavingsmaatregelen worden opgelegd aan bedrijven die de APV overtreden. De nieuwe Handhavingsstrategie heeft minder regels, die beter gecontroleerd worden en er zijn minder stappen in de handhaving. Dat is overzichtelijker. Wel verdwijnt de waarschuwing vooraf.

Categorieën

Voor de handhaving van de regels voor horecagelegenheden wordt een onderscheid gemaakt tussen drie categorieën misstappen:

- overtredingen (categorie I)
- ernstige overtredingen (categorie II)
- zeer ernstige overtredingen (categorie III)

Three strikes, you're out

Voor de overtredingen en de ernstige overtredingen (categorie I en II) geldt het principe van 'three strikes you're out'. Wie in één jaar tijd drie keer een fout begaat, verliest de vergunning. De zeer ernstige overtredingen (categorie III) leiden direct tot intrekking van de vergunning voor onbepaalde tijd en sluiting.

Verjaring

Voor iedereen geldt een verjaringstermijn van één jaar. Ondernemers die een maatregel opgelegd hebben gekregen en bij wie een jaar geen overtredingen zijn geconstateerd, beginnen na één jaar weer met een schone lei. Voor ondernemers die vóór 1 september 2012 al in een stappenplan zitten, geldt een overgangsregeling. Bij lopende bezwaar- of beroepszaken op grond van de Handhavingsstappenplannen 2004 begint de ondernemer niet per definitie met een schone lei. Er is één uitzondering. De gemeente vindt 'discriminatie' zo ernstig dat hiervoor een verjaringstermijn van drie jaar geldt.

Maatwerk

Hoe ernstiger de overtreding, hoe zwaarder de bestuurlijke maatregel. Daarnaast kan de gemeente gezien de ernst van de overtreding -of de mate waarin overlast wordt veroorzaakt- maatwerk toepassen. Dit betekent dat in sommige situaties de gemeente een zwaardere maatregel kan opleggen dan in het stappenplan staat vermeld. Dit geldt in bijzondere gevallen en zal per situatie worden beoordeeld en toegelicht.

Drugs, wapens en andere strafbare feiten

Naast de maatregelen die volgen uit dit stappenplan kan de burgemeester op verzoek van de politie een horecazaak direct sluiten als zich ernstige strafbare feiten hebben

voorgedaan. Denk hierbij aan schiet- of steekpartijen. Maar ook als er drugs, wapens of gestolen goederen worden gevonden. Deze situaties worden per geval beoordeeld.

In een dergelijke situatie wordt de ondernemer, voordat sprake kan zijn van heropening van zijn horecazaak, gesommeerd aanvullende maatregelen te treffen en het veiligheidsplan te actualiseren.

Handhaving op slechte bedrijfsvoering

Naast de hierboven beschreven stappenplan kan ook handhavend worden opgetreden in geval van slechte bedrijfsvoering.

Handhaving Wet milieubeheer

Binnenkort zullen ook overtredingen in het kader van de Wet milieubeheer onder het stappenplan vallen. Het gaat daarbij om overtredingen op het gebied van geluid, stank, afval en hinder van bezoekers.

9.1.2 Vastgesteld

De burgemeester heeft de nieuwe Handhavingsstrategie op 26 juli 2012 vastgesteld.

NB. De Burgemeester heeft op 8 november een brief gestuurd aan de commissie AZ (brief is toegevoegd). Uit de praktijkvoorbeelden die horecaondernemers hebben aangedragen blijkt dat de huidige werkwijze in bepaalde gevallen een te harde reactie is op een overtreding. Bij een eerste overtreding van welke zwaarte dan ook, wordt namelijk direct een bestuurlijke sanctie opgelegd. Om passend te kunnen reageren is het inbouwen van het principe van een waarschuwing als voorloper op de eerste stap, gewenst. Dit voortschrijdend inzicht geeft de Burgemeester aanleiding om een wijziging in der handhavingsstrategie voor te bereiden. Daarbij wordt ook gekeken of in de handhaving rekening gehouden kan worden met de 'track record' van de ondernemer, bijvoorbeeld ondernemers die al jarenlang goed gedrag vertonen.

Klik [hier](#) voor alle relevante informatie over de Handhavingsstrategie

9.2 Handhavingsstrategie Drank- en Horecawet

9.2.1 Samenvatting

Per januari 2013 is de nieuwe Drank- en Horecawet van kracht. Sindsdien heeft de gemeente een aantal nieuwe taken en bevoegdheden. Een belangrijke verandering is dat het toezicht op de naleving van de Drank- en Horecawet is overgeheveld van de Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit naar de gemeenten. Bij wetswijziging is hiertoe het handhavinginstrumentarium van de burgemeester (stadsdelen in mandaat) uitgebreid. De gemeente wordt hiermee in staat gesteld om in bepaalde situaties een bestuurlijke boete op te leggen (deze werd voorheen door de Voedselen Waren Autoriteit opgelegd) en om de drankvergunning *tijdelijk* te schorsen (deze mogelijkheid was er voorheen niet).

Voor *alcoholvrije* inrichtingen is in Amsterdam sinds september 2012 een nieuwe "handhavingsstrategie voor publiek toegankelijke inrichtingen" van kracht. Destijds is afgesproken om de handhavingstappen van de nieuwe Drank- en Horecawet met het oog op eenduidige handhaving, zoveel als mogelijk vorm te geven op basis van deze van kracht zijnde strategie. De kern van de nieuwe handhavingssystematiek is dat overtredingen naar categorie worden ingedeeld (I = standaard overtreding, II = ernstige overtreding en III = zeer

ernstige overtreding). De zwaarte van de bestuurlijke maatregel is vervolgens afgestemd op de type overtreding, waarbij het principe 'three strikes out' geldt. In de handhavingsstrategie Drank- en horecawet zijn, evenals bij het bestaande stappenplan, alleen specifiek opgenomen de meest voorkomende/belangrijke overtredingen. Deze zijn naar categorie ingedeeld. Overtreding van 'overige voorschriften drankvergunning' vallen in principe onder categorie I (standaard) overtredingen.

1. *Standaard overtredingen* zijn onder andere: geen leidinggevende aanwezig, verkoop van alcoholhoudende drank voor elders dan ter plaatse door alkoholschenkend bedrijf.
2. *Ernstige overtredingen* zijn onder andere: alcoholverstrekking aan minderjarigen, personeel onder invloed, aanwezigheid van dronken bezoekers toestaan (dronken binnenlaten/ dronken maken).
3. *Zeer ernstige overtredingen* zijn onder andere: alcoholhoudende drank verstrekken zonder drankvergunning / sterke drank verstrekken zonder slijterijvergunning.

9.2.2 Vaststelling

De strategie is per 1 november 2013 van kracht.

Klik [hier](#) voor de Handhavingsstrategie Drank en Horeca gemeente Amsterdam.

9.3 Gezamenlijke stedelijke acties

Het is een stadsbrede wens om de onderling samenwerking tussen diensten en stadsdelen te intensiveren, om zo meer slagkracht te ontwikkelen. Stadsdeel Centrum ondersteunt deze lijn. Voor 2013 is in dit kader besloten om 20% van de toezichts- en handhavingscapaciteit van de stadsdelen en diensten gemeentebreed flexibel in te zetten, bijvoorbeeld locatie- of themagebonden. Het bestuurlijk uitgangspunt is 20% van de totale bestaande handhavingscapaciteit flexibel te maken en deze sneller en (beter) zichtbaar op de problemen in de stad in te zetten. Bij de flexibele inzet werken de diensten en de stadsdelen optimaal samen bij de uitvoering van tenminste vijf gezamenlijke acties. De acties (thema's) komen voort uit stedelijke handhavingprioriteiten en zijn bestuurlijk vastgesteld. Voor het jaar 2013 zijn vijf thema's benoemd: Taxi, Overlast openbare ruimte, Horeca, Prostitutie, Woonfraude.

De vijf gekozen thema's in 2013 voor flexibilisering zijn gekozen omdat ze niet gebonden zijn aan de huidige organisatievorm. Ze gaan over grenzen van stadsdelen en diensten heen. Flexibilisering geeft de mogelijkheid om problemen stedelijk op te pakken. Kern van flexibilisering is betere samenwerking en een flexibele, gezamenlijke multidisciplinaire aanpak van de handhavingprioriteiten.

De 20% acties hebben meer mogelijkheden dan 'meer van hetzelfde' en uitbreiding van de reguliere inzet op de thema's. De acties bieden niet alleen 20% meer capaciteit op de gekozen bestuurlijke thema's, maar het biedt ook de mogelijkheid om de thema's op een andere manier te benaderen dan op dit moment al wordt gedaan. Het is een mooie gelegenheid om van elkaar te leren en de problematiek multidisciplinair aan te pakken.

2013 is het eerste jaar dat handhaving op deze manier wordt vormgegeven. Deze manier van handhaving zit daarom nog in de experimentele fase.

9.3.1 Handhavingsprogramma

Naast deze stedelijke acties wordt er voor stadsdeel Centrum ieder jaar een "Handhavingsprogramma" vastgesteld, waarin wordt aangegeven welke onderwerpen dat jaar prioriteit hebben in de handhaving.

9.4 Handhaving naar aanleiding van klachten

Een belangrijke reden voor handhaving zijn de controles die worden gedaan naar aanleiding van klachten. Bij de controle moet blijken of ook daadwerkelijk sprake is van een overtreding, voordat over gegaan wordt op handhaving.

9.5 Rapportage

Ieder kwartaal wordt de stadsdeelraad geïnformeerd over de opgelegde stappen. Deze rapportage wordt gelijk met de rapportage over de klachten behandeld.

De klachtenrapportage en de handhavingsrapportage zijn echter niet één op één te vergelijken. Dat komt omdat klachten over geluidsoverlast, stank en vuil niet onder de nieuwe handhavingsstrategie vallen. De handhavingsstrategie gaat alleen over APV overtredingen. Klachten die wel over APV overtredingen gaan, zoals bijvoorbeeld het overtreden van de sluitingstijd, kunnen, nadat deze overtreding ook daadwerkelijk geconstateerd is, wel leiden tot het opleggen van een stap. In dat geval is dit terug te zien in beide rapportages.

10 Vervolgstappen

In welke straten zijn nieuwe horecavestigingen mogelijk?

Bij aanvragen voor de vestiging van nieuwe horecazaken die passen binnen de mogelijkheden van deze Uitvoeringsnotitie Horeca wordt de afweging in deze notitie als onderbouwing gebruikt bij de vrijstellingsprocedure van het betreffende bestemmingsplan.

Verruiming sluitingstijden uitgaansgebied Rembrandtplein e.o.

De verruimingsmogelijkheden zullen worden 'bevroren' totdat het plan van aanpak uitgaansgeweld gereed is.

Bonus-Malusregeling

Stadsdeel Centrum zal in de werkgroep die aan de slag gaat met het opstellen van de Bonus-Malusregeling aandringen op het onderzoeken van de mogelijkheden om vergunningen niet op adres te verlenen, zoals nu het geval is, maar de vergunning aan de individueel horeca-eigenaar te koppelen.

Actualisatie veiligheidsplannen

Alle nachtzaken zijn verplicht een veiligheidsplan in te dienen. In dit veiligheidsplan geven zij aan hoe zij de veiligheid in en om hun horecazaak willen waarborgen. Een portier is daarbij verplicht. De politie kan ook avondzaken aanwijzen waarbij het indienen van een veiligheidsplan en het hebben van een portier verplicht is.

Op dit moment is er geen actualisatieplicht voor veiligheidsplannen. Alleen na incidenten of overtredingen kan geeist worden het veiligheidsplan aan te passen. De politie pleit voor een tweejaarlijkse actualisatie. Gekeken moet worden of en op welke manier dit geregeld kan worden. Veiligheidsplannen worden door zowel het stadsdeel als de politie beoordeeld. De capaciteit die het kost om de veiligheidsplannen te beoordelen moet daarin worden meegewogen. Daarnaast heeft ook de verlenging van de vergunningstermijn van 3 naar 5 jaar gevolgend voor het indienen van de veiligheidsplannen.

Regulering ontheffing sluitingstijden

Aan de burgemeester wordt voorgelegd de regulering voor de ontheffing van sluitingstijden in bepaalde gebieden, zoals het Wallengebied en de uitgaansgebieden, mee te nemen in de evaluatie van de pilot 12-dagenregling eind 2013.

Drukke in de horeca

Na vaststelling van deze Uitvoeringsnotitie Horeca wordt onderzocht of een onderzoek naar de drukte in horecavestigingen nuttig en uitvoerbaar is.

Aanpassingen in de Uitvoeringsnotitie

De Uitvoeringsnotitie zal, indien er nieuwe regelingen worden vastgesteld of wijzigingen worden doorgevoerd, steeds vernieuwd worden. Op die manier blijft de notitie actueel. Belangrijke wijzigingen worden aan de deelraad kenbaar gemaakt.

Evaluatie Uitvoeringsnotitie Horeca

De Uitvoeringsnotitie Horeca zal in zijn geheel na 3 jaar geëvalueerd worden.