

Fwd: concept horecavisie

Inbox



Voorzitter Blbwijkraad

27 jan.
2020 18:46

aan mij, Secretaris

Vandaag hebben we bijeenkomst gehad van de horeca visie.

En we zijn in de 'concretiseringsfase' terecht gekomen.

Er zijn nu bepaalde kaders te scheppen die zorgen dat we voldoende mogelijkheden hebben om de juiste afspraken met horecaondernemers kunnen maken, op een bepaalde plaats.

In het uitgaansgebied geldt:

- alle cafés mogen tot 02u open zijn (bepaalde zaken zelfs nog later)

Nu krijgen we nieuwe categorie horeca bestemming op een PAND, dat betekent dat van 4 categorieën (soorten horeca bestemming op een pand) we naar 7 of 8 categorieën gaan. (hoofdstuk 5 - visie)
Bijvoorbeeld; lunchroom, cafe, restaurant etc.

Restaurants nu in DB hebben dezelfde 'rechten' als cafe's. (alles tot 02u)

Wat we willen is voor de volgende locaties / uitbreidingen: (onder andere - we kunnen ook andere locaties / plaatsen bedenken waar een bescheiden horeca vergunning past)

Loeffplein
KPN locatie
GGZ locatie

Dat zijn locaties aan de 'randen' van de stad.

En als we die locaties nu een logische vergunning zouden moeten geven, dan gaat het mij erom dat:

- deze locaties zich bevinden in dichtbevolkt gebied
- dat een ondernemer wel een boterham moet kunnen verdienen (lunchroom = daghoreca kan niet) , anders krijg je er rare en nare concepten.

Dus het mag een cafe / restaurant zijn wat mij betreft, maar niet tot 02U snachts.

Dus dan kom je als oplossing op een dagzaak = daghoreca, maar dan heb je het over 19u/22u?

En we weten niet precies waar we het dan over hebben. Mag er dan geen alcohol geschonken worden? Dan is het concept vaak niet rendabel, dus dan krijg je veel draaideur ondernemers, wat niet goed is voor de stad.

Ik wil graag dat er een ondernemer in zit, die wel lekker kan ondernemen, maar niet tot 02u. Dat is veel te laat op dat soort locaties. Liever tot 22u.

Alleen de gemeente zegt nu dat dat niet past. Want je hebt een combinatie van bestemming op een pand en een exploitatie vergunning voor de ondernemer. Welke smaken kun je daarin samenstellen? Dat weet ik niet - ik heb te weinig kennis.

De ambtenaar van de gemeente gaf aan dat uitbreiding van de categorieën op panden al moeilijk is.

En dan combinaties maken met 'sluitingstijden', kan niet in een bestemmingsplan vastgelegd worden.

Dus dan raak ik de draad kwijt.

In hoofdstuk vier van de horecavisie wordt een schets gemaakt voor de parade. Daarin staat een heel 'bescheiden' concept.

En dat is passend en met goede intenties - mijn vraag is dan, welke categorie hoort daarbij?

En dan is het 'gewoon' een restaurant of cafe categorie op dat pand.

En daar kan ik absoluut niet mee instemmen, want als de ondernemer na twee jaar het mooie concept niet rond krijgt, dan komt er vervolgens een hamburgerrestaurant met eventueel veel meer overlast.

Dus mijn conclusie, de categorieën, in combinatie met exploitatievergunningen is niet voldoende om de kwaliteit en leefbaarheid te bewaken.

Er moet wat aan gebeuren om dat te verbeteren.

Hierbij heb ik hulp nodig en wil ik Annemarie Posset nog eens vragen mee te denken, dat kost ons dus iets van geld, dat had ik wel verwacht, want mijn juridische kennis reikt niet ver genoeg.

Zijn jullie akkoord dat ik dit bij haar neerleg?

PS: we kunnen deze visie nog niet verspreiden!

Groeten, Jose