



Horecabeleidsplan Helmond 2011-2015



Gemeenteraad van Helmond,
5 juli 2011

“(...) Goede horeca is onmisbaar voor een stad, wijk en dorp. In horeca ontmoeten mensen elkaar, doen zaken met elkaar, blazen relaties nieuw leven in. In restaurants wordt het leven gevierd, vinden mensen het leuk om te zien en gezien te worden, genieten gasten van al het moois wat Moeder Aarde voortbrengt. Horeca is een onmisbare schakel in de opbouw van het belangrijkste sociale kapitaal in een samenleving: vertrouwen en tolerantie in de publieke ruimte (...)”

Citaat uit “Shoot my food”- Eenzijdig beeld van horeca leidt tot onbegrip van drs. Hans Steenbergen, Adviesbureau BRO

Colofon:

Samenstelling: Stafafdeling Beleidscoördinatie, Onderzoek & Statistiek
Informatie: N. van Dam (0492) 58 71 69

Inhoudsopgave:	Pagina
1. Beslispunten	4
1.1. Inhoudelijk voorstel	4
1.2. Procedurevoorstel	4
1.3. Financieel voorstel en dekking	4
2. Inleiding	4
2.1. Aanleiding	4
2.2. Uitgangspunten	
2.3. Functie en instrumenten gemeentelijk horecabeleid	4
2.4. Reikwijdte horecabeleid	5
2.5. Werkwijze	5
2.6. Leeswijzer	6
3. Beleidscontext	7
3.1. Nationaal beleid en regelgeving	7
3.2. Gemeentelijk en regionaal beleid	7
4. Doelstellingen	9
4.1. Hoofd- en deeldoelstellingen	9
4.2. Hoe gaan we doelstellingen monitoren?	9
5. Hoofdpijnen beleid	10
5.1. Hoofdpijn van beleid	10
5.2. Beleidslijnen per thema	10
6. Argumenten en kanttekeningen	15
7. Financieel voorstel en dekking	17
8. Vervolgstappen	17

1. Beslispunten:

De burgemeester en het College van B&W, ieder voor zover bevoegd, zijn akkoord gegaan met de volgende voorstellen:

1. Inhoudelijk voorstel:

Akkoord te gaan met de doelstellingen en hoofdlijnen van beleid in hoofdstuk 4 en 5.

2. Procedurevoorstel:

De procedure zoals in hoofdstuk 8, Vervolgstappen, genoemd te volgen.

3. Financieel voorstel en dekking:

Akkoord te gaan met de procedure om nader uit te werken voorstellen in afzonderlijke voorstellen met kosten en dekking hiervan ter goedkeuring voor te leggen aan de burgemeester of het college van B&W, ieder voor zover bevoegd.

2. Inleiding

2.1 Aanleiding

Het huidige horecabeleidsplan, vastgesteld door de raad in 2000, liep af in 2010. Tussentijds is het plan in 2006 geëvalueerd. Dit leverde twee nieuwe beleidslijnen en diverse aanbevelingen op, ook door de gemeenteraad vastgesteld.

Er zijn in de loop van tien jaar ook diverse ontwikkelingen in wetgeving en beleid op rijks-, provinciaal en lokaal niveau. Deze maken actualisering van het horecabeleid noodzakelijk. Een voorbeeld is het nieuwe Coalitieprogramma Helmond 2010-2014.

2.2. Uitgangspunten

In de projectopdracht voor een nieuw horecabeleidsplan is een aantal uitgangspunten opgenomen. Het eerste is dat het nieuwe plan de bestaande integrale benadering van horecabeleid in hoofdthema's voortzet, met als onderliggende gedachte: wat goed gaat behouden. De thema's zijn: Horeca-aanbod (dichtheid, spreiding, kwaliteit, economische betekenis, afstemming met andere functies), Evenementen en milieu, Vergunningenbeleid, Handhaving en Veilig uitgaan. Daarnaast zijn nog van belang: Afstemming en Communicatie, Personeel en Financiën. Dit zijn ook de thema's die landelijk als basis voor een integraal horecabeleid gelden.

Tweede uitgangspunt is dat het project een helder en bondig kader voor het horecabeleid in Helmond oplevert. Het dient minder gedetailleerd te zijn dan het huidige plan, door de raad vast te stellen en ook dient er een publiekssamenvatting te zijn. Concrete aanbevelingen voor beleidsuitwerkingen met planning, staan in een Actieplan, door het college vast te stellen. De looptijd van het huidige beleid was tien jaar. Dit werd als lang ervaren. Daarbij is Helmond na een relatief lange periode met als hoofdthema groei langzaam in een andere fase van minder groei en toenemende vergrijzing beland. Bovendien dienen regionalisering en decentralisatie van rijks- en provincietaken zich aan en de toekomst wordt daardoor minder zeker. Dit plan heeft daarom dezelfde looptijd als diverse andere (inter)sectorale plannen: één collegeperiode.

De procesvoorwaarde is de horecasector en overige belangengroepen in het opstellen van het horecabeleidsplan te betrekken. Dit op basis van overleg in de Kerngroep Integraal Horecabeleid met horecavertegenwoordigers. Het overleg moest op een voor de sector zo efficiënt mogelijke wijze georganiseerd worden. Dit leidde tot de opzet om de kerngroep driemaal te raadplegen. Deze procesvoorwaarde past bij het motief van het Coalitieprogramma: Samen daadkrachtig.

2.3 Functie en instrumenten van gemeentelijk horecabeleid

Het horecabeleid als kaderbeleid heeft twee functies: om nieuwe horeca-initiatieven globaal aan te toetsen (richtinggevend kader) en dat van stimuleren van nieuwe horeca-ontwikkelingen.

(ontwikkelingskader).

Gezien de economische recessie vanaf 2008, waarvan de effecten voor de horeca en gemeente nog lang doorwerken¹, zal de eerste jaren dit kader vooral als richtinggevend kader dienen. Bij herstel in de verdere toekomst komt de ontwikkelingsfunctie meer in beeld. Dit is vergelijkbaar met wat hierover in het recent vastgestelde beleid vrijetijdsvoorzieningen is opgemerkt over de rol van de overheid.²

Verder zijn er de volgende beleidsinstrumenten om het beleid uit te voeren: bestemmingsplannen, vergunningverlening en toezicht- en handhaving. Deze komen in dit plan ook aan de orde.

2.4 Reikwijdte horecabeleid

Het integraal horecabeleid gaat vooral over de commerciële horeca in Helmond en verder over de paracommerciële horeca en over raakvlakken met aanpalende sectoren.³ Als algemene omschrijving van horeca kiezen wij voor die van het bedrijfschap horeca. Samengevat spreken we van horeca als er sprake is van de exploitatie van een hotel, pension, restaurant, café, cafetaria, lunchroom en party cateringbedrijf. Maar ook als er op andere wijze sprake is van het bedrijfsmatig verstrekken van dranken, spijsen, maaltijden voor verbruik ter plaatse en/of het bedrijfsmatig verstrekken van logies gepaard gaande met dienstverlening.⁴ Door ook de cijfers van het bedrijfschap te hanteren kunnen we ontwikkelingen in Helmond vergelijken met de bedrijfschapgegevens van andere gemeenten en van regionaal, provinciaal en landelijk niveau.

2.5 Werkwijze

In de projectopdracht om een nieuw horecabeleidsplan op te stellen zijn twee fasen onderscheiden, namelijk: fase één, de evaluatiefase, en fase twee, de beleidsontwikkelingsfase.

In de eerste fase zijn de uitvoering en effecten van beleid geëvalueerd. De ambtelijke evaluatie en die van de horecavertegenwoordigers is in twee delen in de Kerngroep Horecabeleid (gemengd ambtelijk-horecavertegenwoordigers) besproken, op 28 september en 19 oktober 2010. Het College van B&W en het ambtelijk managementteam hebben zich ook over de evaluatie gebogen op 5 oktober 2010. Zie bijlage 3 voor een samenvatting van de evaluatie en discussie van het gevoerde horecabeleid uit Horecabeleidsplan Helmond 2000-2010 “De smaak te pakken” (2000).

In fase twee zijn de resultaten van de evaluatie-besprekingen gebruikt als bouwstenen om een concept-beleidsplan op te stellen, naast relevante beleidskaders (zie hoofdstuk 3 en bijlagen 7 en 8). Dit concept is het resultaat van bespreking in de Kerngroep (22 februari 2011) en in de gemeentelijke stuurgroep Ruimtelijke Ordening en Beheer (1 maart 2011). Hij is ook in het Driehoeksoverleg tussen burgemeester, politie en Openbaar Ministerie besproken en is vervolgens

¹ Er is vanaf 2010 sprake van een voorzichtig herstel in de horeca (uitgezonderd restaurants), na het dieptepunt 1^e kwartaal 2009. (Bron: CBS monitor horeca in KHN magazine, dec. 2010, zie verder bijlage 9). De gemeente moet vanaf 2011 bezuinigen door de teruggelopen inkomsten uit het Gemeentefonds, als gevolg van de rijksbezuinigingen.

² Nota vrijetijdsvoorzieningen Helmond 2010-2015 “De Klok op Leisure...tijd voor vrije tijd” (2010).

³ Gok-, kien-, bordeel/seksondernemingen en coffeeshops vallen niet binnen de reikwijdte van het horecabeleid zoals in deze nota beschreven, hoewel deze vaak horeca als nevenfunctie hebben met bijbehorende vergunningen. Deze hebben hun eigen (openbare orde en andere) problematiek en (strikt) vestigingsbeleid en voorwaarden, vastgelegd in eigen beleidscriteria in afzonderlijke regelingen.

⁴ Zie verder bijlage 10. Het blijft moeilijk om alle (telkens veranderende) verschijningsvormen van horeca, zelfs per tijdsperiode op één dag, in definities te vatten. Zie ook de beschrijving van trends in bijlage 9. Voor een automatiek/afhaal-service/afhaalzaak maken we – zoals veel andere gemeenten – een uitzondering op de bedrijfschapomschrijving. Deze zaken hebben in de praktijk meestal een horeca-inrichting (bak-, kook-, grillfaciliteiten, vitrine en menukaart/bord), ze hebben een horeca-uitstraling en ze zijn vaak een opstap naar horeca, ook al hebben ze in het begin vaak nog geen zitgelegenheid. Daarom rekenen we die wel tot horeca I en niet bijvoorbeeld tot detailhandel. In vijf bestemmingsplannen zijn deze zaken daarom al onder de omschrijving horeca I gebracht (voor horeca I zie onder voetnoot 9 en bijlage 5c).

door de burgemeester en het College van B&W vastgesteld voor inspraak. Als onderdeel van de algemene inspraak wordt er nog over gesproken in het wijkwerkoverleg centrum. Immers, horeca en uitgaan hebben voor de bewoners van het centrum meer impact dan van de overige wijken. De horecaconcentratie is daar het grootst, zoals in bijlage 5a en 5b te zien. De inspraak tot slot wordt samengevat in een nota van commentaar en wijzigingen, die te samen met het concept-plan in de raadscommissie ABA en uiteindelijk in de gemeenteraad geagendeerd wordt. Zie verder hoofdstuk 8, vervolgstappen.

2.6 Leeswijzer

Het beleid staat in de hoofdstukken vier en vijf beschreven, voorafgegaan door de beleidscontext in hoofdstuk drie. De onderbouwing hiervan staat in hoofdstuk zes (argumenten en kanttekeningen). De verdere onderbouwing en toelichtingen staan in de diverse bijlagen.

3. Beleidscontext⁵

3.1 Nationaal beleid en regelgeving

In het *Regeerakkoord 2010* is veel aandacht voor vermindering administratieve lasten voor bedrijven en ook maatschappelijk ondernemen blijft van belang. Daarnaast is er aandacht voor gezondheid van jeugd maar ook voor een lichte versoepeling van het rookverbod. Voorts wil het kabinet betere aansluiting van het MBO bij de behoefte van het bedrijfsleven. Op het gebied van veiligheid bestaat het voornemen voor preventieve fouillering en voor voortzetten van veiligheidshuizen, dus voortzetten van de gemeentelijke regierol bij veiligheid. Risicogedrag van jongeren krijgt meer aandacht maar ook de rol van slachtoffers. De capaciteit van politie wordt vergroot maar ook komt het kabinet met een voorstel voor doorberekening van veiligheidskosten van grote commerciële evenementen. De burgemeester blijft onder meer verantwoordelijk voor vergunningverlening.

Op het vlak van wet- en regelgeving *horeca en gezondheid* zijn roken (in de horeca) en alcoholgebruik en alcoholmisbruik van jongeren belangrijke actuele thema's. Zo is een vernieuwing van de *Drank- en Horecawet* in de maak met voorstellen voor aanpak van handhavingsproblemen en van genoemd alcoholgebruik en alcoholmisbruik door jongeren.

Op 1 oktober 2010 is - na aanzienlijke vertragingen - de Wet algemene bepalingen omgevingsrecht (*WABO*) in werking getreden. Deze houdt in dat 25 samenhangende vergunningen in de fysieke leefomgeving binnen één vergunning vallen, de omgevingsvergunning. Horecavergunningen behoren niet tot de omgevingsvergunning maar een horecaondernemer krijgt er doorgaans wel mee te maken.

Op 1 november 2008 is de nieuwe *Algemene Maatregel van Bestuur Besluit brandveilig gebruik bouwwerken* in werking getreden. De verandering is dat de verantwoordelijkheid voor brandveilig gebruik, en dus dat panden voldoen aan brandveiligheidseisen uit het Gebruiksbesluit, meer bij de pandhouder/gebruiker ligt. Dit betekent voor de horeca dat voortaan kan worden volstaan met een gebruiksmelding in de plaats van een gebruiksvergunning. Daardoor is de aandacht verschoven van preventie naar toezicht en handhaving.

Door de vanaf 2004 ontwikkelde *Bibob-wetgeving* krijgt de overheid de mogelijkheid onderzoek te doen naar het gevaar dat met behulp van overheidsmiddelen, zoals vergunningen, criminele activiteiten worden gefinancierd. Deze wetgeving maakt onderdeel uit van de rijksbeweging om gemeenten een sterkere regie bij veiligheid te geven.

3.2. Gemeentelijk en regionaal beleid

In de *Stads(re)visie 2005-2015* is de ambitie tot 2015 een verbeterd centrum, met terrassen op de Markt en aan het kanaal en prettig uitgaan. Ook staat de jeugd centraal. Doel is een geschakeerd aanbod aan vrijetijdsvoorzieningen, waaronder horeca.

Het *Coalitieprogramma 2010-2014* benoemt het centrum als prioriteit maar in het programma is ook meer aandacht voor kwaliteit van (de voorzieningen in) de wijken. Vermindering van wet- en regelgeving hebben absolute prioriteit en samenwerking onderwijs en bedrijfsleven moet nog beter. De transformatie van de Kanaalzone is belangrijk. De uitbreiding van de kwaliteitsimpuls naar de aanloopstraten van het centrum wordt genoemd en haalbaarheid van bewaakte fietsenstallingen tijdens uitgaansuren wordt onderzocht. Geluidshinder en luchtkwaliteit worden aangepakt maar zonder strengere normering dan wettelijk. Tijdig betrekken van burgers en organisaties bij besluitvorming blijft belangrijk evenals goede bereikbaarheid van de gemeente voor ondernemers. Voor wat betreft veiligheid en welzijn is er meer aandacht voor preventie met het accent op risicogedrag van jeugd (verslaving), voor extra camera's in aanloopstraten en voor ontwikkeling van

⁵ Zie voor een uitgebreide beschrijving bijlagen 7 en 8.

een integraal veiligheidsplan voor het bedrijfsleven.

In de nota's *Vrijtijdsvoorzieningen Helmond 2010-2015* en *Beleidsnota Verblijfsrecreatie 2010* is de hoofdlijn dat aanvulling van het aanbod horeca op diverse plekken gewenst is. Hierbij is de soort horeca per deelgebied benoemd, hoewel goede initiatieven die hier niet binnen passen toch op maat worden gezien.

In het beleid maatschappelijke zorg (*concept-WMO-beleidkader tot 2015*) en het jeugdbeleid (*concept-Beleidskader tot 2015*) zijn meer aandacht voor preventie en binden van de 13+ jeugd aan de stad van belang. Aanpakken van risicogedrag en betere afstemming van de preventieve gezondheidsactiviteiten op het gebied van verslaving zijn ook belangrijk, onderwerpen die ook centraal staan in de *Nota Gezondheidsbeleid Helmond 2008-2011* en in het *Werkplan alcoholmatiging 2011-2013*. Recent heeft de *Integrale Inspectie Jeugdzorg* onderzoek in Helmond gedaan naar de aanpak van alcohol en jongeren in Helmond. Het rapport wordt verwacht in het voorjaar van 2011. Gezondheid, vooral in relatie tot alcohol en roken, blijft kortom belangrijk in beleid!

In de *Evenementennota Helmond 2010-2013* staat centraal dat de gemeente (kwaliteit) van (nieuwe) evenementen stimuleert en ondersteunt. Tegelijk stuurt de gemeente op aantallen evenementen in een zelfde tijdsperiode en/of op een zelfde plaats. De geluidsnormen zijn dezelfde als in de *Nota geluidbeleid evenementen "Iedere dag Feest?" (2002)*. Voor binnenevenementen en regulier horecageluid gelden (op te stellen) maatwerkvoorschriften en verder uit te voeren aanbevelingen, zoals voortgekomen uit het onderzoek naar geluidsnormering horecagelegenheden Helmond centrum.⁶ Gebruik van glas en blik op reguliere terrassen tijdens evenementen is aan voorwaarden verbonden. Vergunningvoorschriften evenementen worden met een (op te stellen) stappenplan gehandhaafd.

In het concept-*Handhavingsbeleid Helmond- Vliedernota (2)* wordt beschreven dat handhaving met hulp van prioriteiten en handhavingsprotocollen zoals stappenplannen worden voortgezet. Duidelijkheid en goede voorlichting moeten het overtreden van vergunningvoorschriften voorkomen. De horeca valt niet onder de kwaliteitseisen uit het omgevingsrecht van de Brabantse Handhavingsstrategie. Echter, bij de opstelling van nieuwe handhavingsprotocollen wordt wel rekening gehouden met die eisen en die strategie. Reeds bestaande systemen, zoals handhavingsstappenplannen (waaronder de Beleidsregel stappenplan handhaving horeca Helmond 2009), integrale afstemming over horecahandhaving en integraal toezicht blijven. Ook voor horeca is voorlichting - met name via de website - essentieel, zoals de publicatie van de vergunningenkaart en de checklist integrale horecacontrole voor de horecaondernemers.

In het *Masterplan Veiligheid 2010-2015* staat naast handhaven van bestaande afspraken en afstemming horeca en veiligheid een Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan als gewenst benoemd, maar zonder planning, omdat daarvoor reguliere capaciteit ontbreekt. De brandveiligheidseisen uit het *Gebruiksbesluit van 2008* zijn ook verwerkt in de checklist integrale controle zoals hierboven genoemd. Brandveiligheid is breder dan alleen voldoen aan wettelijke regels. De brandweer in Helmond zet ook in op verhoging van brandveiligheidsbewustzijn en kennisontwikkeling bij burgers en bedrijven, zoals horeca, en op advisering over regelgeving. De *Omgevingsvergunning* is in Helmond op 1 oktober 2010 ingevoerd en kan via het digitale loket aangevraagd worden. Dit raakt een horecaondernemer onder meer als deze een vergunning voor een verbouwing wil aanvragen. De intake voor de Drank- en Horecawet loopt nog apart maar kan misschien gekoppeld worden aan de intake voor de omgevingsvergunning.

De gemeentelijke *Bibob-regelgeving* tot slot is de lokale uitwerking van rijksregelgeving en is geënt op regionale afspraken. Recent zijn enkele kleinere aanpassingen doorgevoerd. De kosten voor Bibob-toetsing worden geheel doorberekend in de leges, zoals de raad in juni 2009 bepaald heeft.

⁶ Dit is de (Concept) Rapportage Geluidsnormering in het horecaconcentratiegebied Helmond, vast te stellen in voorjaar 2011 door het college van B&W.

4. Doelstelling horecabeleid Helmond 2011-2015

4.1 Wat willen we bereiken?

Hoofdbeleidsdoel is bijdragen aan de (vooral kwalitatieve) versterking van de horecasector van Helmond waardoor deze bijdraagt aan:

Deel doelstellingen:

1. (nog) Betere vervulling van horecabehoeften van Helmonders en bezoekers van de stad (zowel toeristisch-recreatieve als zakelijke bezoekers) van alle leeftijden, met zo mogelijk ook meer externe horecakwaliteitserkenningen;
2. De versterking van de economische structuur en met name de groei van de werkgelegenheid van Helmond als tweede centrumstad in de regio Zuidoost Brabant;
3. Verhogen van aantrekkelijkheid van overige vrijetijdsvoorzieningen in de stad, binnen en buiten het centrum;
4. Een nog gezelliger, drukker, aantrekkelijker, herkenbaar veiliger en leefbaarder centrum als visitekaartje van Helmond, overdag, 's avonds en 's nachts maar daarnaast ook
5. (nog) Leefbaarder en aantrekkelijker woonwijken.

4.2 Hoe gaan we de doelstellingen monitoren?

Ad 1: Inwonersenquête, bedrijfschap horeca en overig onderzoek (vwb bezoekers van buiten Helmond):

- rapportcijfer Inwonersenquête tevredenheid met het horeca-aanbod in de stad en gegevens overig onderzoek naar mening horecabezoekers van buiten Helmond
- inventarisatie horeca kwaliteitserkenningen zoals onder meer bekend bij bedrijfschap horeca en Koninklijke Horeca Nederland, ook ten opzichte van vergelijkbare gemeenten en provinciaal en landelijk niveau.

Ad 2: Bedrijfschap horeca en Vestigingenregister :

- stedelijke dichtheid horecavestigingen per 10.000 inwoners algemeen en per sector
- dichtheid horecavestigingen per 10.000 inwoners per wijk
- dichtheid horecavestigingen per 10.000 ten opzichte van vergelijkbare gemeenten en provinciaal en landelijk niveau
- aandeel werkgelegenheid horeca Helmond ten opzichte van andere economische sectoren in Helmond (in %)

Ad 3: Inwonersenquête, overig onderzoek (vwb bezoekers van buiten Helmond):

- rapportcijfer tevredenheid over commerciële vrijetijdsvoorzieningen (met horeca) in Helmond

Ad 4: Inwonersenquête, Koopstroomonderzoek, SRE-Milieudienst, overig gemeente, politieregistratie en Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan:

- het aantal keer dat inwoners uitgaan naar café, restaurant, discotheek e.d. per tijdsperiode
- rapportcijfers dat inwoners geven aan de aantrekkelijkheid van het centrum (uitgaansleven, aantrekkelijkheid centrum algemeen en aantrekkelijkheid van de stad voor jongeren 18-24 jaar)
- gemiddelde verblijfsduur en bezoekfrequentie van bezoekers van het Centrum uit Helmond en daarbuiten
- gegevens overlast door stank en geluid horeca uit diverse registraties en eventueel inwonersenquête
- gegevens uit de Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan.

Ad 5: Inwonersenquête :

- rapportcijfer dat inwoners geven aan de aantrekkelijkheid van hun woonbuurt voor wat betreft aspecten sfeer, leefbaarheid en voorzieningen

5. Hoofddlijnen van beleid

5.1 Hoe gaan we het hoofddoel bereiken ofwel hoofdlijn van beleid?

Hoofdlijn van beleid is meer ruimte geven aan de dynamiek in de horecasector en dit in afstemming met andere sectoren en functies in de stad, binnen en buiten het centrum, met het accent op kwaliteit.

5.2 Beleidslijnen per thema:

Thema 1. Horeca-aanbod

Voor wat betreft de ruimtelijke verdeling en wenselijke samenstelling van het horeca-aanbod volgen wij naast andere kaders uit hoofdstuk drie en bijlage zeven de hoofdkaders uit de (kader) Nota Vrijtijdsvoorzieningen Helmond 2010-2015. Dit leidt tot de volgende beleidslijn:

Ruimte geven aan nieuwe horeca-initiatieven (horeca als hoofdfunctie of als ondersteuning van andere functies en voorzieningen) en aan initiatieven van bestaande horeca die de kwaliteit van het aanbod verhogen in met name het centrum, maar ook daarbuiten, voor alle doelgroepen, op kansen inspelen, met waarborgen voor een goed woon-, werk- en leefmilieu.

Centrum/Kanaalzone⁷:

- De gemeente heeft een positieve houding ten opzichte van nieuwe horeca-initiatieven in het centrum. Ook geldt deze houding voor horeca als nevenfunctie bij andere centrumfuncties met een andere hoofdfunctie (bijvoorbeeld culturele voorzieningen zoals de bibliotheek). Uiteraard met de hierbij behorende benodigde vergunningen.
- De voorkeur hebben initiatieven die een verrijking zijn van het bestaande aanbod. Dit betekent zowel kwalitatieve verdieping van het aanbod (bijvoorbeeld verbetering culinaire kwaliteit of extra gastvrijheid) en/of kwalitatieve verbreding of diversiteit van het aanbod (nieuwe doelgroepen, bijzondere locaties, nieuwe formules en dergelijke).
- Voor het bestaande centrum geldt in de meeste straten een consolidatiebeleid horeca. Dit wil zeggen dat bestaande horeca I en II kan blijven. Nieuwe horeca I is daar mogelijk, maar met vrijstelling. In de horeca-ontwikkelingsgebieden Oostzijde Markt en Kanaalzone is nieuwe horeca I rechtstreeks mogelijk. In de toekomstige centrumuitbreiding op basis van het Centrumplan is ook horeca I mogelijk⁸. Nieuwe horeca II is alleen mogelijk in de (huidige) horeca-ontwikkelingsgebieden, met vrijstelling.⁹
- In de Kanaalzone ten noorden en zuiden van het centrum (zoals op Suytkade) is ruimte voor horeca, zie hiervoor bijlage 6.
- Ten behoeve van de bestaande horeca, de detailhandel en andere voorzieningen in het centrum zet de gemeente vanaf 2011 tot en met 2013 extra middelen in voor promotie en onderhoud van het centrum. Deze hebben als doel het aantrekken van meer bezoekers en het bevorderen van een langere verblijfsduur.
- Het terrassenbeleid is gebaseerd op de Algemeen Plaatselijke Verordening en kent bepalingen om de openbare orde en kwaliteit te waarborgen. In een groot deel van het

⁷ Het Helmondse centrumgebied is onderdeel van de wijk Binnenstad (10) en omvat de buurten Centrum (1000) en Steenweg en omgeving (1007), volgens de officiële gemeentelijke wijk- en buurtindeling, zie bijlagen 5a en 5b.

⁸ Met een maximaal vloeroppervlak van 1500 m².

⁹ Voor ligging van de horecaontwikkelingsgebieden en horecaconsolidatiegebieden in het centrumgebied zie bijlage 5c. Bij horeca I ligt het accent op het verstrekken van consumpties voor gebruik al dan niet ter plaatse en deze is in principe winkelondersteunend. Hieronder worden in elk geval begrepen een automatiek/afhaalservice, restaurant, cafetaria, eetcafé, lunchroom en snackbar/shoarma, inbegrepen een daarbij behorende en daaraan ongeschikte afhaalservice. Winkelondersteunend zegt niets over sluitingstijden, die zijn voor Helmond voor alle horeca maximaal 03.00 uur, zoals vastgelegd in de Algemene Plaatselijke Verordening. Horeca II omvat naast de eerste categorie ook uitgaanshoreca zoals een dancing, nachtclub en bioscoop, met het accent op vermaak. Gokgelegenheden vallen binnen de bestemming "leisure" en niet onder horeca II. Zie verder bijlage 5c.

centrum is de kwaliteit vormgegeven door de kwaliteitsimpuls.¹⁰ Bij actualisatie van het terrassenbeleid bezien wij hoe enige flexibiliteit op verzoek van de horeca ingepast kan worden, zonder het karakter van de kwaliteitsimpuls aan te tasten. Dit geldt ook voor mogelijke aanpassingen van terrassen van het horecaontwikkelingsgebied Oostzijde Markt. De aanpassingen hebben als doel dit gebied beter te laten functioneren en ook nieuwe terrassen bij nieuwe horecavestigingen in te passen.

- Afstemming tussen (nieuwe en bestaande) horeca en de andere centrumfuncties- en voorzieningen blijft voor de gemeente van belang. Andere functies zijn onder meer: openbare ruimte, zoals terrassen en uitstallingen, detailhandel, dienstverlening, toerisme, recreatie, stadsmarketing/stadspromotie, evenementen, verkeer- en bereikbaarheid en centrumwonen¹¹. Niet alleen de gemeente en andere instanties zijn verantwoordelijk voor goede afstemming in het centrum. Ook de horecasector draagt hieraan zelf bij en neemt initiatieven.¹²

Woonwijken

- De gemeente gaat ruimer om met nieuwe horeca-initiatieven in de woonwijken onder voorwaarden. Deze zijn: passend bij de schaal en aard van de wijk (zoals een cafeetje op de hoek of een ijssalon) en dus geen horeca met een wijkoverstijgende aantrekkingskracht en geen horeca II¹³, als de initiatiefnemer aantoont dat hij/zij op het gebied van verkeer, geur, geluid en overige terreinen maatregelen neemt om overlast te voorkomen, er hierdoor geen horecaconcentratie ontstaat en dat het ook mogelijk is voor wat betreft wet- en regelgeving (zoals bestemmingsplannen). In bestemmingsplannen gaan we dit ruimere beleid ook vertalen.

Bedrijventerreinen

- De gemeente wil nieuwe horecavestigingen op bedrijventerreinen toelaten als die het functioneren van het bedrijventerrein verbeteren en als die niet belemmerend zijn voor omliggende (bedrijfs-) bestemmingen.¹⁴ Ook wordt hieronder horeca verstaan die ondersteuning biedt aan andere vrijetijdsvoorzieningen die niet op andere plekken in de stad gevestigd kunnen worden of zijn. In die sfeer past ook een horecavestiging als ondersteuning van de winkels aan de Winkelboulevard Engelseweg, hetgeen ook in het bestemmingsplan is opgenomen.¹⁵

Buitengebied (Centrumgebied Groene Peelvallei, Berkendonk, ander buitengebied)

- De gemeente wil meewerken aan en bevorderen van horeca in het buitengebied (zoals in Groene Peelvallei, Berkendonk, Recreatieve Poort, pleisterplaatsen e.d.). Ook geldt dit voor horeca als onderdeel van andere vrijetijdsvoorzieningen en van toeristisch-recreatieve of toeristisch-agrarische ondernemingen. Dit wel onder voorwaarden, die onder meer liggen op het terrein van natuur, milieu en horecaregelgeving, en die voortkomen uit overige, locatie specifieke, omstandigheden. Horeca in het buitengebied werken wij nog nader uit, te plannen in het Actieplan.

¹⁰ In het coalitieprogramma staat zelfs nog uitbreiding kwaliteitsimpuls naar de aanloopstraten van het centrum, zie hoofdstuk 3, paragraaf 3.2 en bijlage 7, paragraaf 7.2.

¹¹ Wonen in het centrum betekent in het algemeen acceptatie van meer drukte dan in woonwijken, maar men heeft dan ook alle voordelen en voorzieningen van wonen in het centrum, ofwel de lusten en de lasten.

¹² Zo is de horeca bijvoorbeeld vertegenwoordigd in het bestuur, in de stuurgroep en in de werkgroep promotie van Centrummanagement.

¹³ Zie voor de omschrijving van horeca II onder voetnoot 9 en in bijlage 5c.

¹⁴ (Mobiele) eetkramen/snackkramen vallen niet onder horecabeleid. Deze vallen onder het standplaatsenbeleid, geregeld in een aparte beleidsregel.

¹⁵ Horeca als onderdeel van winkelboulevard Engelseweg was al een nieuwe beleidslijn in de tussentijdse evaluatie van het horecabeleidsplan "De smaak te pakken" gehouden in 2006.

Overige delen van de stad

- In overige gebieden zoals aan de randen van wijken en langs grote (spoor)wegen willen wij flexibeler omgaan met horeca-initiatieven als deze niet in het centrum passen, een verrijking zijn van het aanbod en als deze voor wat betreft overige wet- en regelgeving mogelijk zijn of mogelijk gemaakt kunnen worden.

Horeca-aanbod in Helmond – overige onderwerpen:

Horeca als onderdeel economische structuur

- Het leggen van verbindingen tussen horecaopleidingen Groene Campus en horecawerkgelegenheid in Helmond is belangrijk. Hierin ligt vooral een taak voor het onderwijs in samenwerking met het bedrijfsleven. De gemeentelijke of regionale overheid treedt als het kan stimulerend op. Een voorbeeld is de “Food Inspiration Month”.

➤ Acquisitie gewenste horeca en promotie

De gemeente zal een pro-actieve rol spelen bij acquisitie en promotie met name voor het aantrekken van nieuwe horecaformules voor die locaties/zones waar dit volgens het beleid wenselijk is. Uiteraard blijft het ter beoordeling van de initiatiefnemer of hij/zij exploitatie haalbaar acht. Voor nieuwe horeca creëert de gemeente zo mogelijk (ruimtelijke) voorwaarden zoals aanpassing van bestemmingsplannen. Promotie van bestaande horeca op gezette tijden wordt voortgezet (bv. Evenementen rond “Food”, Rondje Helmond en dergelijke).

➤ Horecabewegwijzering

Horecabewegwijzering wordt door de horeca genoemd als wenselijk.¹⁶ De gemeente wil met aanvragen voor verwijzingsborden horeca flexibeler omgaan dan voorheen. Voorwaarden zijn: 1) bekostiging door de horecasector en/of op bordjes andere genoemde toeristisch-recreatieve ondernemingen, 2) afstemming met bestaande reclamemogelijkheden (bijvoorbeeld aan lantaarnpalen), 3) afstemming met bestaande verkeersregulering (wit-blauwe bordjes met verwijzing naar bijvoorbeeld sportzalen), 4) een vorm van uniformiteit zodat geen wildgroei in stijlen en vormen ontstaat en 5) bezien of moderne ICT-toepassingen aanvullende mogelijkheden voor verwijzingen bieden. Dit werken wij nader uit, te plannen in het Actieplan.

Thema 2. Evenementen en milieu

Binnen dit thema nemen we diverse aspecten samen: evenementen (mede) door horeca georganiseerd, horeca-aspecten van andere evenementen, geluid- en overige overlast door horeca.

- Wij willen meewerken aan evenementen die de horeca (mede) organiseert maar grenzen stellen en duidelijkheid bieden, net zoals bij andere evenementen. Dit alles zoals nader uitgewerkt in de Nota (Geluids)overlast bij evenementen “Iedere dag feest?” (2002) en overgenomen in de Evenementennota 2010-2013 “Helmond op zijn best” (2010).
- Wij zullen normen stellen, meten, communiceren en handhaven ten aanzien van geluidsbelasting van (horeca) evenementen. Dit staat nader uitgewerkt in hierboven genoemde Nota (Geluids)overlast bij evenementen (2002). Ook staat dit in de Evenementennota 2010-2013 (2010) en komt het te staan in het nog op te stellen stappenplan handhaving evenementen. Hierbij zijn de gemeentelijke normen geluidshinder niet hoger dan wettelijke eisen.
- Tot slot geldt hetzelfde (normen stellen, meten, communiceren en handhaven) ten aanzien van geluids- en andere belasting van de reguliere horeca overdag en op uitgaansavonden. Dit staat nader omschreven in de Evenementennota 2010-2013 (2010) en in de (Concept)

¹⁶ De horeca heeft dit als wens geuit, zie ook bijlage 3. Voorts dient bezien te worden of ook verwijzing naar horeca als nevenfunctie bij bijvoorbeeld toeristisch-agrarische bedrijven mogelijk kan zijn, ook onder de genoemde voorwaarden. Vraag is of die hierin meegenomen wordt of dat hiervoor maatwerk moet komen met specifieke voorwaarden.

Rapportage Geluidsnormering in het horecaconcentratiegebied Helmond. (2010)¹⁷ Hierbij zijn de gemeentelijke normen geluidshinder niet hoger dan wettelijke eisen.

- De gemeente blijft afstemmen met de horecapartners over horeca-aspecten van (centrum)evenementen in het Klein Horecaoverleg, naast voorlichting op de website, als onderdeel van de communicatiestrategie van het handhavingsbeleid.
- De beleidsontwikkeling van horeca-aspecten van evenementen- dan wel milieubeleid blijft behoren tot die terreinen, omdat horeca hierbij een deelaspect van dat beleid vormt.

Thema 3. Vergunningenbeleid

- Wij werken aan vermindering en vereenvoudiging van gemeentelijke wet- en regelgeving op het terrein van horeca waar mogelijk. Dit hanteren wij ook als uitgangspunt bij gewenste of noodzakelijke nieuwe horecaregelgeving zoals de mogelijke integratie van de overlast-verordening in de APV en regelgeving ten gevolge van een nieuwe Drank- en Horecawet.
- Wij continueren heldere horecavergunningverlening via het digitale loket op www.helmond.nl.
- Wij gaan voort met de werkwijze - zoals nader uitgewerkt in de Bibob-beleidsregels - en bekostiging - doorbelasting onderzoekskosten in leges - van de Bibob-toetsen.¹⁸
- De gemeente wil duidelijk aanspreekbaar blijven voor horeca-ondernemers uit de hele stad met vragen over vergunningen en overige vragen. De “horecavraagbaak” bij de afdeling Bestuurs- en Juridische zaken is het aanspreekpunt. Voorts volgen wij ontwikkelingen omgevingsloket en landelijke plannen ondernemersplein. Dit doen wij met name om te zien of de intake voor de Drank- en Horecawet misschien gekoppeld kan worden aan de intake voor de omgevingsvergunning.

Thema 4. Handhaving

- Wij bieden duidelijkheid en handhaven consequent middels stappenplannen handhaving op horecagebied en aangrenzende gebieden, zoals het evenementenbeleid.¹⁹ In de nota handhavingsbeleid staan handhavingsprioriteiten en er wordt rekening gehouden met de strategie “Zo handhaven wij in Brabant”.²⁰
- Wij benaderen handhaving zoveel mogelijk integraal. Hiervoor gebruiken wij het afstemmings-overleg horecacontroles tussen instanties: de werkgroep integrale horecacontrole. Ook voeren wij integraal toezicht uit met integrale controlelijsten.
- Naast geplande controles op basis van prioriteiten, blijven wij, daar waar mogelijk, werken met alternatieve vormen van handhaving, zoals het belonen van goed gedrag (= aan de regels houden) door het aanbieden van zelfcontrole (ingevoerd in 2010).
- Goede voorlichting over regels is belangrijk via met name www.helmond.nl/horecabeleid, met als voorbeeld de publicatie van de checklist integrale horecacontrole.
- De nieuwe Drank- en Horecawet gaat gemeenten waarschijnlijk meer handhavende bevoegdheden geven. Wij gaan bekijken op welke wijze dit aan kan gaan sluiten op de Helmondse en regionale aanpak. Dit beleid stemmen wij ook af met horecabeleid en horecaondernemers, voor zover het de horeca raakt. Initiatief en uitvoering liggen bij de gemeentelijke afdeling Bestuurs- en Juridische Zaken.
- Het handhavingsbeleid paracommercie met behulp van de beleidsregel paracommercie en de checklist zetten wij voort. Na invoering van de nieuwe Drank- en Horecawet wordt het wettelijk verplicht een paracommercieverordening te hebben. Hiervoor dient het huidige paracommerciebeleid als basis. De para-commerciële inrichtingen, net zoals de commerciële, blijven wij controleren met integrale controles. Voor het melden van activiteiten die volgens de

¹⁷ Rapportage van onderzoek gedaan in 2010 naar normering geluidsoverlast horeca Helmond centrum.

¹⁸ Zie voor een beschrijving van werkwijze Bibob bijlage 3 en voor Helmondse regelgeving horeca bijlage 10.

¹⁹ Een stappenplan handhaving evenementen gaat zijdelings over de horeca, namelijk over de terrassen.

²⁰ Zie hiervoor bijlage 7.

paracommerciële vergunning niet zijn toegestaan blijven wij werken met het piepsysteem. Dit is handhavend optreden als de gemeente signalen krijgt van overtreden van regels.

- Communicatie over regels (richting vergunninghouders) en over genomen handhavingsschappen (ook bij andere belanghebbenden) draagt ook bij aan duidelijkheid, met als voorbeeld paracommercie.

Thema 5. Veilig uitgaan

- De gemeente zet afspraken en werkwijze veilig uitgaan voort en maakt deze voor ieder herkenbaar en bewaakt deze. Dit laatste gaan wij vormgeven met een Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan. Onderwerpen zijn onder meer collectieve gebiedsontzeggingen, taxi-beleid, omgaan met sluitingstijden, parkeer- en verkeersbeleid t.a.v. uitgaan, preventief fouilleren, drugs- en wapenbezit, horeca-inzet van politie op uitgaansavonden, bij evenementen en overige inzet en inzet gemeente, openbaar ministerie en aanpalende instanties.
- Het cameratoezicht in de uitgaans- (en overige) gebieden in het centrum zetten wij voort. De coördinator van het integraal veiligheidsbeleid is verantwoordelijk voor initiatief en uitvoering.
- Wij voeren ook flankerend beleid uit op het gebied van gezondheid, alcohol en roken. Dit vindt de gemeente heel belangrijk. Daarom is er veel aandacht voor het aanpakken van risicogedrag van jeugd, zoals het voorkomen van drugs-, rook- en alcoholverslaving en schadelijk alcoholgebruik. De Integrale Inspectie Jeugdzorg heeft een rapport opgesteld inzake de Helmondse aanpak alcohol en jongeren. De gemeentelijke afdeling Maatschappelijke Ontwikkeling en Dienstverlening zal op basis hiervan passende maatregelen uitwerken.
- Wij bezien in hoeverre een integraal veiligheidsplan bedrijfsleven, zoals opgenomen in het coalitieprogramma, ook voor de horeca van belang is
- Wij zetten de afstemming van openbare orde- en veiligheid horeca centrum tussen alle betrokken partners in het Klein- en Groot Horecaoverleg voort.

Afstemming en communicatie

- Regelmatig afstemmingsoverleg tussen sectoren en belanghebbenden binnen en buiten de gemeente blijft belangrijk. Hiervoor blijven de volgende overlegvormen bestaan:

Klein Horecaoverleg:

Onderwerp: bespreking incidenten uitgaan en evenementen.

Deelnemers: vertegenwoordigers horeca centrum, beveiliging, politie.

Voorzitter en organisatie: afdeling Beleidscoördinatie (veiligheidsbeleidscoördinator).

Frequentie: eenmaal per twee weken.

Groot Horecaoverleg:

Onderwerp: openbare orde, evenementen en overige zaken horeca centrum.

Deelnemers: alle horecaondernemers centrum, vertegenwoordigers Bestuur KHN afdeling Helmond, politie, beveiliging, wethouder evenementen en overige belanghebbenden centrum.

Voorzitter: burgemeester, plv. voorzitter loco-burgemeester.

Organisatie: Afdeling Bestuurs- en Juridische Zaken (juridisch adviseur horeca).

Frequentie: twee tot drie maal per jaar.

Kerngroep Horecabeleid:

Onderwerp: horecabeleid.

Deelnemers: vertegenwoordigers Bestuur KHN afdeling Helmond met zowel centrum als periferie horecavertegenwoordiging, betrokken gemeentelijke afdelingen, politie, brandweer.

Voorzitter en organisatie: afdeling Beleidscoördinatie (horecabeleidsadviseur).

Frequentie: tweemaal per jaar.

Werkgroep Integrale Horecacontrole:

Onderwerp: afstemming horecacontroles

Deelnemers: brandweer, milieudienst SRE, Dienst Stedelijk Beheer- afdeling Bouwen en Wonen en op afroep politie en sociale recherche.

Voorzitter en organisatie: afdeling Bestuurs- en Juridische Zaken (juridisch adviseur horeca).

Frequentie: viermaal per jaar.

- Goede informatievoorziening via www.helmond.nl en via andere (overleg- en media)kanalen.

6. Argumenten en kanttekeningen

Ad Beslispunt 1, 1.1: Doelstellingen

De hoofd- en subdoelstellingen zijn gebaseerd op de discussiefase en de diverse beleidskaders (zoals Regeerakkoord 2010, Coalitieprogramma 2010-2014, Nota vrijetijdsvoorzieningen Helmond 2010-2015 en andere). Zie hiervoor hoofdstuk 3 en bijlagen 3 en 7.

Gebleven is aandacht voor afstemming met andere sectoren en functies in de stad. Er is een accentverschuiving van kwantiteit (méér horeca) en consolidatiebeleid buiten het centrum naar met name kwaliteit in de doelstellingen ten opzichte van het huidige Horecabeleidsplan “De smaak te pakken”. Kwaliteitsverbetering is immers een doelstelling waar de gemeente door vergunningverlening en regelgeving mede invloed op kan uitoefenen, kwantiteit is meer afhankelijk van de markt. Consolidatiebeleid buiten het centrum heeft ook niet direct voordeel betekend voor het centrum.

Kanttekening: Kwaliteit is deels ook marktafhankelijk. Een slechter economisch tij en een bepaalde sociaal economische samenstelling van de bevolking zijn voor hoogdrempelige horeca ongunstig. Ook speelt nabijheid en goede bereikbaarheid van zulke horeca in de regio een rol (Nuenen, Eindhoven). Kwaliteitsverbetering houdt echter veel meer in zoals blijkt uit bijlage 3. Verder staat de positieve werking van goede horeca voor de stad centraal in de doelstellingen en wordt die niet benaderd vanuit een (te) eenzijdig perspectief van openbare orde en veiligheid.²¹

Ad Beslispunt 1, 1.2: Hoofdlijn van beleid en beleidslijnen op deelaspecten

Veel beleid is continuering van bestaand beleid en werkwijzen. In 2000 was er immers nog geen integraal horecabeleid maar anno 2010 is veel ontwikkeld en uitgekristalliseerd. Het goede behouden is dan ook uitgangspunt. Ook is op enkele aanpalende terreinen nu horeca/uitgaan als aspect meegenomen, waar dit in 2000 nog niet zo was. Voorbeelden zijn: vrijetijdsvoorzieningen, evenementen, geluid, handhaving, zorg- en welzijnsbeleid en veiligheid. Dan volstaan verwijzen of samenvatten.

Aanbod

De hoofdlijn en lijnen per deelgebied van het aanbod laten, naast onverminderde aandacht voor het centrum, een accentverschuiving naar meer ruimte voor initiatieven buiten het centrum zien: de rest van de stad niet op slot zetten. Wel zijn er globale grenzen en randvoorwaarden benoemd.

Argumenten zijn:

- dit is in het verlengde van het Coalitieprogramma 2010-2014 en het beleid vrijetijdsvoorzieningen
- de mogelijkheden die horeca biedt voor werkgelegenheid ook voor middelbaar en lager opgeleiden
- niet voor iedere horecastarter is exploitatie van horeca in het centrum haalbaar vanwege hogere pacht-, huur- en grondprijzen
- lang niet alle initiatieven buiten het centrum zijn concurrerend voor het centrum
- deze initiatieven kunnen de plaatselijke leefbaarheid verhogen, zoals wijkhoreca

²¹ Zie ook het pleidooi van drs. Hans Steenberg (BRO) in “Shoot my food” - *Eenzijdig beeld van horeca leidt tot onbegrip*: “(...) van de waardevolle zaken die de horeca levert en faciliteert, vind je weinig terug in de officiële beleidsliteratuur. Zo jammer. Want er ontstaat een eenzijdig beeld van horeca. Een bedrijfstak die alcoholincidenten veroorzaakt, goklust bevordert en de jeugd het verkeerde voorbeeld geeft. Dat eenzijdige beeld frustreert een constructieve samenwerking tussen horeca, gemeenten en andere partijen. (...) de horeca is onmisbaar voor het sociale weefsel van een stad. Mooie cafés verbeteren de kwaliteit van het leven, restaurants worden steeds belangrijker in het imago van een stad (kijk eens wat *De Librije* met Zwolle doet) en opvallende hotels worden voor reizigers een bestemming op zich (zie bijvoorbeeld het *Kruisheren Hotel* in Maastricht). Goed voor de plaatselijke economie. Verder is een stad met goede horeca en een goed cultureel klimaat een aantrekkelijke vestigingsplaats voor creatieve bedrijven. Vooral de door veel gemeenten innig omarmde Creatieve Klasse – de groep breinwerkers die zorgt voor veel welvaart – heeft een sterke voorkeur om zich daar te vestigen.”

- niet alle horeca kan in het centrum ingepast kan worden door de aard ervan (bijvoorbeeld een “fastservice”-restaurant met een “drive-through”, die hoort bij een doorgaande weg, of horeca bij een vrijetijdsvoorziening zoals een indoorspeeltuin of een zwembad).

Een extra aanleiding om binnenkort onderzoek naar aanpassing van de terrassen Oostzijde Markt te doen, naast ruimte bieden aan nieuwe horeca-initiatieven en het horecakarakter van deze zone, is dat enkele terrasvergunningen in maart 2012 aflopen.

De afstemming tussen MBO-horecaopleidingen Groene Campus en het (horeca)bedrijfsleven is belangrijk: vanwege de kansen die de horeca biedt voor middelbaar en lager opgeleiden vakkrachten en vanwege de doelstelling van het jeugdbeleid jongeren aan Helmond te binden.

Dit alles globaler dan het huidige beleid. Uitwerking volgt zo nodig in detailbeleid- en regelgeving.

Evenementen en milieu

Bij horeca-aspecten van evenementen en milieu zijn duidelijkheid en maatwerk, bijvoorbeeld bij geluidsnormen, belangrijk, ook om te kunnen handhaven. Elk evenement heeft eigen kenmerken en daarom ook blijft regelmatige afstemming met de horeca in het Klein Horecaoverleg nodig.

Vergunningenbeleid

Vermindering regelgeving waar mogelijk blijft belangrijk in het beleid omdat dit zowel in het regeerakkoord als het coalitieprogramma (veel) nadruk krijgt en de horeca van oudsher met veel regelgeving te maken heeft. Betere aanspreekbaarheid van de gemeente bij vragen van horeca-ondernemers is overeen gekomen (“horecavraagbaak”), omdat dit óók nodig blijkt. Tot slot is de beleidsregel Bibob voor de horeca bijgesteld om de gegroeide praktijk te bevestigen en te verduidelijken, zie bijlage 3, paragraaf 3.3. Het principe bij Bibob is gelijk aan dat bij de Helmondse legesheffing in het algemeen: de kosten (voor onderzoek, deze zijn voor Bibob arbeidsintensief) zijn doorberekend in de hoogte van de leges.

Handhaving

Consequente en duidelijke handhaving van horecavergunningen met stappenplannen en voorlichting hierover, volgens het gemeentelijk handhavingsbeleid. Wel zijn er voor de horecahandhaving enige extra accenten en mogelijkheden aangezien de horeca een aantal eigen kenmerken heeft. Dit zijn onder meer de vele vereisten. Daarom is integrale afstemming ten behoeve van handhaving op dit terrein belangrijker. Dit betekent afstemmen van deelterreinen en zoveel mogelijk in één controle combineren, om ondernemers niet te vaak lastig te vallen. Andere benaderingen om de handhavingsdruk te verlichten zijn het genoemde belonen van het zich goed houden aan regels door het aanbieden van zelfcontrole. Dit op deelgebieden van horecaregelgeving waar dit mogelijk is.

Veilig uitgaan

Continueren van de huidige werkwijze met afspraken tussen gemeente, horeca en andere betrokken instanties is de beleidslijn. De reden hiervoor is dat deze werkwijze veel kenmerken heeft die ook landelijk belangrijk worden gevonden voor veilig uitgaan. Het vastleggen met een Kwaliteitsmeter is een extra element. Toezichtcamera's, met live uitkijken van beelden en snel informatie doorgeven aan toezichthouders op straat, blijken een nuttige aanvullende rol te vervullen bij deze werkwijze. Ook achteraf helpen deze beelden van de camera's om het verloop van en de betrokken personen bij incidenten te reconstrueren.

Afstemming en communicatie

De gegroeide afstemmings- en overlegvormen functioneren naar behoren en worden daarom gecontinueerd. Tussentijdse evaluatie met de horeca en andere partners blijft nodig om verbeteringen door te voeren, maar dit is logisch, het blijft mensenwerk. De noodzaak voor overige communicatie via de website en andere kanalen spreekt voor zich.

Ad Beslispunt 2, 2.1: Procedurevoorstel

Dit is volgens de door het managementteam vastgestelde projectopdracht.

Ad Beslispunt 3,3.1: Financiën en dekking

Voorstellen als resultaat van actiepunten worden afzonderlijk aan het college van B&W voorgelegd. Dit stelt het college in staat telkens een aparte afweging te maken.

7. Financieel voorstel en dekking

Deze kadernota heeft geen rechtstreeks financiële consequenties. Uitwerkingen – uit het Actieplan – worden met bijbehorende financieringsvoorstellen afzonderlijk aan het college van B&W voorgelegd.

8. Vervolgstappen

1. Concept-beleidsplan, bijlagen en ter kennisneming het Actieplan zes weken ter visie leggen voor inspraak, waarna inspraakreacties van gemeentelijke commentaar worden voorzien in een Nota van commentaar en wijzigingen.
2. Vaststellen door de burgemeester en het college van B&W Nota van commentaar en wijzigingen, ieder voor zover bevoegd.
3. Adviseren concept-beleidsplan en bijlagen door de raadscommissie Algemene en Bestuurlijke Aangelegenheden, tegelijk met de Nota van commentaar en wijzigingen.
4. Vaststellen in de gemeenteraad het Concept-Horecabeleidsplan Helmond 2011-2015 en bijlagen, met inbegrip van eventuele wijzigingen zoals opgenomen in de Nota van commentaar en wijzigingen.