

**NOTITIE
HORECABELEID RIJSWIJK
2004**

Projectgroep Prettig en Veilig Uitgaan

INHOUDSOPGAVE

1 Inleiding Horecanota Rijswijk

- 1.1 Algemeen
- 1.2 Doelstelling en status
- 1.3 Aanpak en opzet
- 1.4 Definitie horeca

2 Horeca in Rijswijk

- 2.1 Beleidskader
- 2.2 Algemeen
- 2.3 Betekenis voor Rijswijk
- 2.4 Inventarisatie aanbod horeca in Rijswijk 2003
- 2.5 Analyse horecavraag
- 2.6 Beleidscontext
- 2.7 Trends en ontwikkelingen

3 Beleidsmaatregel en regelgeving

- 3.1 Drank- en horecawet
- 3.2 Wet milieubeheer
 - 3.2.1 Besluit Horeca- sport- en recreatie- inrichtingen
 - 3.2.2 Verruimde Reikwijdte
 - 3.2.3 Indirecte hinder
 - 3.2.4 (Levende) Muziek in horecabedrijven en terrassen
 - 3.2.5 Afval
- 3.3 Afstemming bestemmingsplannen
- 3.4 Woningwet en (ver)bouwen
- 3.5 De gebruiksvergunning (brandbeveiligingsvoorschriften)
- 3.6 Exploitatievergunning
- 3.7 Beleid sluitingstijden
- 3.8 Terrasvergunning
- 3.9 Evenementenvergunning
- 3.10 Wet op de kansspelen
 - 3.11.1 Speelautomatenbeleid
- 3.11 Coffeeshopbeleid
- 3.12 Paracommercialisme

4 Handhaving

- 4.1 Algemeen
- 4.2 Strafrechtelijke handhavingsmiddelen
- 4.3 Bestuursrechtelijke middelen
- 4.4 Handhaving exploitatievergunning
- 4.5 Handhaving terrassenbeleid
- 4.6 Handhaving milieuwetgeving

- 4.7 Handhaving Woningwet en de Wet op de ruimtelijke ordening
- 4.8 Handhaving drank-en horecawetgeving

5 Integraal veiligheidsbeleid en de verantwoordelijkheden van partijen

- 5.1 Algemeen
- 5.2 Horecaconvenant
- 5.3 Rol Horecabedrijven
- 5.4 Rol Gemeente
- 5.5 Rol Politie
- 5.6 Rol Brandweer

6 Organisatie

- 6.1 Algemeen
- 6.2 Organisatie van de vergunningverlening
- 6.3 Beleidsontwikkeling
- 6.4 Informatiepunt voor horecabedrijven

7 Overige ontwikkelingen

- 7.1 Integrale Handhavingsnota
- 7.2 Overige
- 7.3 Ervaringen

8 Gebruikte afkortingen

- 9 Bijlagen**
 - 1. Horeca- en geluidhinder
 - 2. Aanvraagformulier 12 –dagenregeling
 - 3. ZKA onderzoek

1 Inleiding Horecanota Rijswijk

1.1 Algemeen

Voor u ligt de Rijswijkse Horecanota. Ze is het resultaat van vruchtbare samenwerking tussen Koninklijk Horeca Nederland - afdeling Rijswijk, de politie, de brandweer en diverse gemeentelijke afdelingen.

Vanuit de ambitie om Rijswijk een veilige en kwalitatief hoogwaardige uitgaansstad te maken met een eigen identiteit op het gebied van uitgaan, is het van belang horecabeleid te formuleren.

In het verleden was de gemeente Rijswijk ten aanzien van horeca met name gericht op het reguleren en beheersen van de gemeentelijke taken en het handhaven van de openbare orde en geldende voorschriften. De laatste jaren heeft er een verschuiving in visie plaatsgevonden en ziet de gemeente het als haar taak de regierol op zich te nemen als het gaat om het opzetten van geïntegreerd horecabeleid.

Tijdens het overleg over deze Horecanota benadrukten alle partners het belang van een integraal horecabeleid. Voor het bewaren van een goed horecaklimaat in de stad is een goede verstandhouding en open uitwisseling van informatie tussen gemeente, gemeentelijke diensten, politie, horeca en omwonenden van grote betekenis.

Een en ander draagt tevens bij aan een breed maatschappelijk draagvlak voor het horecabeleid. Samenwerking tussen alle partners op voet van gelijkwaardigheid is hiervoor een absolute voorwaarde.

Horeca is een zaak waar meerdere partijen bemoeienis mee hebben; zoals de horeca-ondernemers, Koninklijk Horeca Nederland, de diverse gemeentelijke afdelingen, de politie en de brandweer. Voor het verhogen van de kwaliteit van het uitgaansleven in Rijswijk is het dan ook van belang dat integrale samenwerking tussen de partijen plaatsvindt zodat gemeenschappelijke verantwoordelijkheid voor het prettig en veilig uitgaan kan worden gedragen

Willen we deze samenwerking tussen de verschillende partners handhaven, dan zullen allen zich hiervoor moeten inspannen. Deze inspanningsverplichting is tot nu toe een zeer duurzame investering gebleken die veel vruchten afwerpt. Iedereen kan vanuit zijn discipline zowel positieve als negatieve zaken signaleren in de horeca.

Daardoor kan, als dat nodig is, in een vroeg stadium worden bijgestuurd. Zo ontstaat een nog beter Rijswijks horecaklimaat.

Uit deze nota blijkt dat zowel de horeca als de regelgeving voortdurend in ontwikkeling zijn. Als gevolg hiervan waren bij het ter perse gaan van deze Horecanota een aantal zaken nog niet 'rijp' om te worden opgenomen. Bewust is dan ook gekozen om de Horecanota losbladig uit te brengen. Nieuw beleid kan dan op eenvoudige wijze worden ingevoegd zodat een 'verzamelband' van bestaand horecabeleid ontstaat.

In plaats van paginacijfers staan onder op de bladzijden de paragrafen en de datum van uitgifte vermeld. Bij actualisering kunnen de nieuwe bladzijden eenvoudig vervangen worden. Achterin deze nota leest u hoe u op de hoogte kunt blijven van de meest recente informatie (zie Actuele informatie).

1.2 Doelstelling en status

De horecanota dient als richtinggevend kader voor **het ontwikkelen** van horecabeleid van de gemeente Rijswijk, waarbij een kanttekening gemaakt moet worden dat binnen het in deze nota gestelde kader een zekere ruimte is voor flexibiliteit om op wijzigende situaties in te kunnen spelen.

Voorts zal in het kader van de nota lokale heffingen gemeentelijke tarieven alle horecagerelateerde leges en precariotarieven tegen het licht gehouden worden, en indien noodzakelijk worden gherzien.

De doelstellingen van de horecanota kunnen als volgt geformuleerd worden.

- Het formuleren van transparante regelgeving en beleid ten aanzien van het gemeentelijk horecabeleid;
- Het beschrijven van het juridisch toetsingskader voor de beoordeling van aanvragen met betrekking tot de exploitatie van een horeca-inrichting;
- Het bieden van een richtinggevend kader voor de verdere uitwerking van onderdelen van beleid die direct of indirect betrekking hebben op de horeca;
- Het instellen van een aanspreekpunt (horeca-coördinator) voor alle ambtelijke diensten en externen ten behoeve van horeca gerelateerde zaken.

Doel van deze nota is het geven van een toekomstvisie voor de ontwikkeling van horeca, het vaststellen van een beleidsinstrumentarium, het instellen van een horecacoördinator en het opzetten van een structureel overleg waarin met alle betrokken partijen ontwikkelingen en beleid zal worden geëvalueerd.

1.3 Aanpak en opzet

De Stuurgroep Veiligheidsbeleid, verantwoordelijk voor de organisatie van het lokale veiligheidsbeleid in Rijswijk, heeft de projectgroep Prettig en Veilig Uitgaan in Rijswijk verzocht een geïntegreerd horecabeleid te ontwikkelen.

De projectgroep, waarin vertegenwoordigers participeren van Koninklijk Horeca Nederland, de politie, de brandweer en de gemeente Rijswijk, heeft deze notitie opgesteld conform het adviesmodel van de Vereniging van Nederlandse Gemeenten (VNG). Bij de ontwikkeling van het lokale horecabeleid zijn ook het Openbaar Ministerie en de Kamer van Koophandel geconsulteerd. Doel hierbij was te komen tot een geïntegreerd horecabeleid, waarbij niet alleen vanuit het oogpunt van overlastbestrijding en ad hoc regelgeving naar het beleid is gekeken. Echter, het maatschappelijke en economische belang van de horeca voor de gemeente Rijswijk staat voorop, terwijl tegelijkertijd veiligheidsafspraken kunnen worden gemaakt. Deze afspraken zijn met name zeer overzichtelijk neergelegd in het bijbehorend horeca-convenant. Dit is een samenwerkingsconvenant waarin de betrokken partijen zich committeren aan bepaalde afspraken en hieraan vervolgens een aantal voordelen ontlenuen.

Gedurende een periode van anderhalf jaar is door de projectgroep maandelijks overleg gevoerd, waarbij de leden namens en voor hun achterban spraken en heeft 4 keer terugkoppeling in en verantwoording aan de Stuurgroep Veiligheidsbeleid en de Raadscommissie ABVM plaatsgevonden. Opgemerkt mag worden dat de notitie en het horeca-convenant breed worden gedragen.

Verder is voor de totstandkoming van deze nota gekeken naar uitgangspunten van Koninklijk Horeca Nederland, de handleiding Veilig Uitgaan ontwikkeld door de Ministeries van Justitie, BZK, VWS, het OM, KHN, het Bedrijfschap Horeca & Catering, het NPI en de VNG en beleidsstukken uit andere gemeenten.

1.4 Definitie horeca

Onder horecabedrijf wordt in deze nota verstaan: een hotel, restaurant, café, pension, cafetaria, snackbar, discotheek, buurthuis, clubhuis en aanverwante inrichting waar tegen vergoeding logies wordt verstrekt en inrichtingen waarin in hoofdzaak dranken worden geschonken of rookwaren en spijsen voor gebruik ter plaatse (artikel 2.3.1.1. APV Rijswijk).

Deze definitie sluit aan bij de omschrijving van het begrip 'horeca' in het "Beleid Exploitatievergunning Horecabedrijf" en de "Terrassenvergunning", en is ruimer dan de definitie van het Bedrijfschap Horeca, omdat ook buurthuizen, bioscopen en theaters tot de horeca worden gerekend.

2 Horeca in Rijswijk

2.1 Beleidskader

In deze paragraaf wordt – mede op basis van de analyse en beleidscontext – ingegaan op de potenties en het toekomstbeeld voor de horeca in Rijswijk. Bij het opstellen van de adviezen wordt onderscheid gemaakt in aanbevelingen die algemeen van aard zijn en aanbevelingen per gebied/locatie.

Algemeen

- In de eerste plaats zal de gemeente beter moeten anticiperen op branchevervaging in de horeca en vervlechting tussen horeca en detailhandel. Hierbij zou het uitgangspunt moeten zijn dat ten aanzien van branchevervaging in de horeca wat terughoudender moet worden opgetreden terwijl vervlechting tussen horeca en detailhandel wat meer ruimte zou moeten krijgen. De gemeente moet duidelijke beleidsregels stellen, bij het opstellen of wijzigen van bestemmingsplannen rekening houden met genoemde ontwikkelingen en de A.P.V. aanpassen.
- Het bedrijfsleven is voor een groot deel zelfvoorzienend als het gaat om horeca (door gecaterde bedrijfsrestaurants) en vergaderzalen. Voor aanvullende behoeften (zakenlunch, diner, hotelovernachting, etc) wil men doorgaans graag de dagelijkse werkomgeving ontvluchten. In de directe omgeving van de bedrijven en in Rijswijk en omgeving zijn hiervoor voldoende mogelijkheden. Bovendien zal het Grand Winston het aanbod verder verruimen. De potenties voor nieuw aanbod zijn hierdoor beperkt;
- Op basis van de uitkomsten van de analyse en toekomstige ontwikkelingen is gebleken dat extra toevoeging van horeca in Rijswijk in principe niet nodig is. Dit geldt voor alle categorieën zoals benoemd in de analyse.
- Indien er toch horeca bijkomt - *genoemde lokale planontwikkelingen en adviezen op locatieniveau buitenbeschouwing gelaten* - dient de gemeente in te zetten op ontwikkeling waarbij horeca gecombineerd wordt met andere functies.
- Daarnaast blijkt bij het publiek (jongeren en ouderen van Rijswijk) –ondersteund door het gemeentebestuur - de behoefte te bestaan aan uitbreiding van jongerenvoorzieningen. Horeca-uitbreiding ten behoeve van het segment “jongeren” zou hieraan bijdragen.

Gebied/locatie

- In mono-functionele woongebieden moet de gemeente in beginsel geen solitaire vestiging van horeca toestaan. Het gaat hierom nieuwe vestigingen. Bij mogelijk vertrek van een horecaondernemer is het wenselijk dat de bestemming van het pand gewijzigd wordt in een andere functie. De vierkante meters kunnen in reserve worden gehouden en op een andere plaats/tijd worden ingezet.
- De gemeente dient te anticiperen op de toename van – niet winkelondersteunende - horeca in buurtwinkelcentra. Deze onwenselijke ontwikkeling kan te niet worden gedaan door met name bestemmingsplannen te actualiseren.
- Er moeten ruimere vestigingsmogelijkheden komen voor winkelondersteunende horeca (de sluitingstijden gerelateerd aan de winkeltijdenwet) in buurtwinkelcentra. Dit kan worden meegenomen bij de actualisatie van de bestemmingsplannen.

- In het kader van de herstructurering Plaspoelpolder kan worden gedacht aan de realisatie van een beperkte geclusterde voorziening waarbij functies worden gerealiseerd die ten goede komen aan het bedrijfsleven en functies die ten goede komen aan de behoefte van Rijswijkse jongeren (bioscoop, bowlingbaan, kleine discotheek/bar). Mogelijkheden voor deze ontwikkeling dienen nader te worden onderzocht.
- Het versterken van de horeca in het winkelcentrum In de Bogaard door uitbreiding van terrassen op het Bogaardplein en het creëren van levendigheid door het organiseren van evenementen op dit plein.
- Terwijl de landgoederenzone een vrij levendig gebied is met een diversiteit aan functies wordt het groengebied Elsenburgse bos en Wilhelminapark gekenmerkt als een monotoon groengebied. Om de functionaliteit en daarmee ook de aantrekkelijkheid als verblijfs- en recreatiegebied te verhogen is een actiever beleid ten aanzien van vestiging van horeca wenselijk. Overigens is in het Wilhelminapark is vestiging van een kleinschalige horecavestiging mogelijk (vigerende bestemmingsplan).

2.2 Algemeen

Als onderdeel van deze Horecanotitie wordt in deze paragraaf gepoogd meer inzicht te bieden in de betekenis van Horeca voor Rijswijk en de ruimtelijk-economische context waarbinnen de horeca in Rijswijk zich verder kan ontwikkelen. Items die worden behandeld zijn: het horeca-aanbod in Rijswijk, ontwikkelingen & trends in de horeca en potenties voor horeca in Rijswijk. Voor het opstellen van deze paragraaf is gebruik gemaakt van het onderzoeksrapport ZKA, "Eten, drinken en slapen in Rijswijk". Dit onderzoeksrapport kwam in 2003 tot stand in opdracht van de gemeente Rijswijk.

In de volgende subparagraaf wordt de betekenis van de horeca in Rijswijk kort genoemd. Vervolgens wordt op basis van het onderzoek van ZKA een analyse gemaakt van de Rijswijkse situatie. Daarna wordt in subparagraaf 3 de beleidscontext behandeld. In deze subparagraaf wordt ingegaan op onder meer de toekomstige trends in de horeca (ZKA), gemeentelijke standpunt inzake de horeca, lokale ontwikkelingen. Rekeninghoudend met de uitkomsten uit de analyse en de randvoorwaarden zal in de laatste subparagraaf een advies worden opgesteld inzake de horeca bekeken vanuit een ruimtelijk-economisch perspectief.

2.3 Betekenis voor Rijswijk

De horeca in Rijswijk is kleinschalig, verspreid, zeer divers, gezellig en toegankelijk te noemen en vervult een belangrijke sociaal en economische functie. Zo biedt de horecabranche werkgelegenheid in Rijswijk en vervult zij een sociale rol van belang. In dit hoofdstuk wordt nader ingegaan op de verschillende soorten horeca en haar functies.

De horecabedrijven zijn verspreid over heel Rijswijk gevestigd. Echter, de meeste bevinden zich:

- in en rondom het oude centrum van Rijswijk;
- in winkelcentrum De Bogaard;
- rondom het Eisenhowerplein;
- op het Waldhoornplein;
- op het prinses Ireneplein.

Zie bijlage 3 (ZKA onderzoek)

Binnen de Rijswijkse winkelgebieden bevindt zich horeca die als winkelondersteunend wordt gezien. Dit betekent dat het winkelen vaak wordt gecombineerd met bezoek aan een horecabedrijf¹. Een kiosk wordt niet meegerekend, evenmin als verkoop via de toonbank of een loket van ijs, broodjes e.d. De openingstijden zijn in het algemeen afgestemd op de winkeltijden.

2.4 Inventarisatie horeca-aanbod in Rijswijk 2003

Op basis van Horeca in Cijfers (HINC) van het Bedrijfschap Horeca en Catering (BHC) is het huidige horeca-aanbod in Rijswijk geïnventariseerd.

De Rijswijkse horeca is de afgelopen 10 jaar (1993-2003) met 27,1% gegroeid. Deze groei is met name voor rekening van de Fastfoodsector (37,5%), Restaurantsector (28,6%) en Gecaterde bedrijfsrestaurants (28,9%). In de onderstaande tabel is een overzicht gegeven van het aantal horecapanden en het aantal m2 horeca (verkoopoppervlakte in m2) in Rijswijk.

Tabel 2.1. Horeca-aanbod Rijswijk, 2003

Groep	Aantal bedrijven	Verkoopoppervlakte (m ²)
Drankensector	25	5.190
Fastfoodsector	33	1.453
Restaurantsector	27	3.591
Hotelsector	2	120
Gecaterde bedrijfsrestaurants	49	n.v.t.
Totaal	136	10.354

De gemeente telt 136 horecabedrijven waarvan de meeste behoren tot de categorie Gecaterde bedrijfsrestaurants. Het totale verkoopoppervlakte bedraagt 10.354². Als gekeken wordt naar de spreiding van het horeca-aanbod blijkt dat Rijswijk geen echte horecaconcentraties heeft. Alleen met Oud Rijswijk en In de Bogaard beschikt Rijswijk over 2 bescheiden horecaconcentraties. Maar liefst 75% van de totale horeca in Rijswijk is verspreid.

Als Rijswijk wordt afgezet ten opzichte van (enigszins) vergelijkbare gemeenten³ dan komen een aantal interessante feiten aan het licht. Zo blijkt uit tabel 2.7 dat het horeca-aanbod in Rijswijk aan de ruime kant is. Voor een deel wordt dit veroorzaakt door de ruime vertegenwoordiging van de gecaterde bedrijfsrestaurants. Echter ook zonder deze groep is het aanbod in Rijswijk groter dan de benchmark-gemeenten.

¹ variërend van een zitje bij een banketbakker tot een grand café. Een kiosk wordt niet meegerekend, evenmin als verkoop via de toonbank of een loket van ijs, broodjes e.d.

² waarbij zijn de gecaterde bedrijfsrestaurants buiten beschouwing gelaten vanwege het besloten karakter.

³ Rijswijk is vergeleken met Amstelveen, Capelle aan de IJssel en Zeist. Qua bevolkingsomvang en –opbouw, economische en verzorgingsstructuur komen deze gemeenten het meeste overeen met Rijswijk.

Tabel 2.7. Benchmark aantal horecabedrijven per 10.000 inwoners, 2003

Groep	Rijswijk	Amstelveen	Capelle aan de IJssel	Zeist
Drankensector	5,2 ⁵	3,7	2,6	7,2
Fastfoodsector	6,9	3,1	3,4	5,5
Restaurantsector	5,6	6,0	2,3	5,5
Hotelsector	0,4	0,6	0,3	1,5
Gecaterde bedrijfsrestaurants	10,2	5,9	4,9	4,8
Totaal	28,3	19,3	13,5	24,6

Verder blijkt dat de gemiddelde oppervlakte van horecapanden in Rijswijk met 119 m² aan de kleine kant is. In alle drie de gemeenten is de gemiddelde oppervlakte van horecapanden groter dan in Rijswijk. Dit geldt overigens ook voor nagenoeg alle categorieën.

2.5 Analyse horecavraag

De bevolkingsomvang per 1 januari 2003 ligt in Rijswijk rond de 48.000 inwoners. Rijswijk wordt gekenmerkt als een vergrijsde gemeente. Er zijn in Rijswijk veel mensen van middelbare en hogere leeftijd (41,6% is 50 jaar of ouder versus 31,8% gemiddeld in Nederland).

Gegevens over het horecabezoek in Rijswijk ontbreken. Op basis van de gemiddelde bezoekfrequentie in Nederland in 2002 en de gemiddelde bestedingen in de horeca is het bezoekpotentieel, omzetpotentieel en marktpotentieel (uitgaande van de gemiddelde vloerproductiviteit) voor Rijswijk geraamd uitgaande van een situatie zonder af- en toevloeiing. Doordat de bevolking van Rijswijk relatief oud is en ouderen een steeds belangrijkere doelgroep zijn van de horeca (mn. in de restaurantsector en de eetcafés) zal het potentieel van de Rijswijkse bevolking op dit moment met name in de drankensector vermoedelijk lager zijn dan onderstaand geraamd.

Tabel 2.9. Potentiële vraag Rijswijkse bevolking (2002)

Groep	Frequentie	Bezoekpotentieel	Omzetpotentieel	Marktruimte
Drankensector	35,7	1.717.600	€ 19,0 mln.	7.900 m ²
Fastfoodsector	21,0	1.009.800	€ 6,5 mln.	1.575 m ²
Restaurantsector	9,7	465.100	€ 7,3 mln.	1.825 m ²
Totaal	66,3	3.192.600	€ 32,7 mln.	11.275 m ²

Indien de **potentiële vraag** van de Rijswijkse bevolking c.q. de marktruimte (tabel 2.9), wordt vergeleken met het **horeca-aanbod** in Rijswijk c.q. verkoopvloeroppervlakte (tabel 2.1) dan kunnen de volgende conclusies worden getrokken:

- 1 de fastfoodsector is redelijk marktconform;
- 2 in principe is er een grotere markt voor de drankensector in Rijswijk, maar de relatieve oudere bevolking en het aanbod in de regio (waardoor afvloeiing van vraag door Rijswijkse jongeren) zorgt ervoor dat ook vraag en aanbod in de drankensector redelijk in evenwicht is;
- 3 groter aanbod van restaurants in Rijswijk (Dit wijst al in de richting van de doelgroep ouderen).

Als gekeken wordt naar de doelgroepen, in relatie tot de vraag, dan valt op dat naast de Rijswijkse bevolking er ook vraag wordt uitgeoefend door 'bezoekers' aan de winkelcentra in

de Bogaard en Oud Rijswijk die niet woonachtig zijn in Rijswijk. Ook de dagburgers⁴ in Rijswijk oefenen een bepaalde vraag uit. Een mogelijke verklaring voor het grotere aanbod van restaurants vloeit mogelijk voor een deel voort uit de vraag van dagburgers.

Conclusies op basis van de analyse

Uit de analyse kunnen de volgende (belangrijkste) conclusies worden getrokken:

- Op basis van de maatstaf dat *-een uitgangsg gebied een aangesloten gebied is van minimaal 3.000 à 4.000 m2 horeca waarbij ook andere uitgangsfuncties als onder meer bioscoop, theater, amusementencentrum aanwezig zijn-* kan worden geconcludeerd dat Rijswijk niet beschikt over een echt uitgaansgebied;
- Er is in Rijswijk sprake van een relatief kleinschalige aanbod, gezien de trend van schaalvergroting (zie Beleidscontext) zou dit kunnen duiden op een verouderd aanbod. Een nieuwe trend in de horeca is ook het huiskamereffect (hetgeen hier wel bij aansluit).
- De markt voor fastfood en restaurant verzadigd zijn, maar er is nog wel marktruimte voor de dranken- en hotelsector;
- De dagburgers, bezoekers van de winkelcentra en de oudere Rijswijkse bevolking zorgen voor toevloeiing naar de Rijswijkse horeca. Terwijl bij de jongere Rijswijkse bevolking als gevolg van het aanbod in de regio sprake is van afvloeiing van de vraag.

2.6 Beleidscontext

In het kader van de beleidscontext kan onderscheid worden gemaakt tussen: *lokale factoren/ontwikkelingen* en *trends en ontwikkelingen*. Per item zal een overzicht worden gegeven van de belangrijkste (lokale) ontwikkelingen en trends.

Lokale factoren/ontwikkelingen

Ten aan zien van vestiging & toekomstige ontwikkelingen van horeca in Rijswijk kan worden gesteld dat de komende jaren toevoeging van horeca in zowel aantal alsmede vierkante meters gaat plaatsvinden. Hieronder volgen de belangrijkste ontwikkelingen:

1. ontwikkeling van het OV-knooppunt waarbij op dit moment een Hotel (Grand Winston) gerealiseerd gaat worden met 252 kamers. In het hotel komt een restaurant in het hogere prijssegment alsmede een lounge/bar en retail met een totale oppervlakte van 600 m2. Daarnaast wordt op het OV-knooppunt het Leisurecenter gerealiseerd. In dit plan wordt 365 m2 bvo aan horeca/café gerealiseerd, wordt 1040 m2 bvo als kansspeelautomatenhal ingevuld en is er maximaal 2.230 m2 bvo beschikbaar voor functies als themarestaurant, discotheek, zaalverhuur, kantoor eigen gebruik;
2. met als uitgangspunt het Masterplan Oud Rijswijk is op basis van de functionele zoning ingezet op een gelimiteerde verruiming van het aantal horecapanden in bepaalde gedeeltes van het winkelgebied. In tegenstelling tot het OV-knooppunt is deze ontwikkeling kleinschalig van karakter;
3. de afgelopen jaren is er in winkelcentrum In de Bogaard vrijstelling gegeven voor bijna 3.500 m2 bvo. Inmiddels zijn nagenoeg alle meters vergeven d.m.v. het verlenen van vrijstellingen;
4. de Darlingmarket (Plaspolder) heeft plannen voor ontwikkeling van een hotel (circa 100 kamers).

Uit onderzoek onder de ondernemersverenigingen, waaronder Stichting Koopcentrum In de Bogaard, Ondernemersvereniging Hart van Rijswijk en de Belangenvereniging Bedrijven Rijswijk (BBR) blijkt dat deze doelgroepen over het algemeen reeds zeer tevreden zijn over

⁴ Dagburgers zijn mensen die werken op de bedrijventerreinen/kantorenlocaties in Rijswijk maar elders wonen.

het huidige aanbod; zowel in kwantiteit als kwaliteit (ZKA 2003). Echter, uitbreiding van horeca, passend in de stijl van het winkelcentrum zien zij natuurlijk vanuit hun ondernemersgeest graag tegemoet.

Wat betreft de bestuurlijke factor, zowel in het collegeprogramma als in de begroting 2004-2008 spreekt het bestuur zich uit voor meer evenementen en uitgaansmogelijkheden voor jongeren in Rijswijk.

Tot slot kan worden gewezen op het feit dat er in Haaglanden grote behoefte is naar locaties voor party- zaalverhuur.

2.7 Trends & ontwikkelingen

Een aantal algemene trends en ontwikkeling in de horeca worden hieronder opgesomd met daarbij een korte toelichting.

- door verschillende factoren (economisch, sociaal-cultureel, demografisch) is het horecabezook de afgelopen jaren gestegen. Door de huidige economische situatie is hier een kentering in gekomen. Desondanks wordt een structurele groei verwacht;
- er is sprake van een profielverandering van horecabezoekers. De laatste jaren is het horecabezook door ouderen toegenomen terwijl het horecabezook door jongeren licht is gedaald. Ouderen worden dus een steeds belangrijkere doelgroep. Niet alleen door de vergrijzing, maar ook omdat zij steeds vaker de horeca bezoeken;
- er is sprake van vervlechting van activiteiten in de vrije tijd waardoor horecabezook vaak met andere activiteiten wordt gecombineerd. Vooral in winkelgebieden is het belang van horeca flink toegenomen. Tevens is er sprake van vervlechting tussen vrije tijd en werk;
- mensen gaan steeds meer tussendoor eten ook wel "eating around the clock" en doen dit ook buitenshuis;
- het aantal horecabedrijven is de afgelopen tien jaar met 10% gestegen. Met name op het gebied van restaurants, fastfood en gecaterde bedrijfsrestaurants;
- naast het aantal bedrijven is ook de gemiddelde omvang van de bedrijven toegenomen (gemiddeld met 12%). Door deze schaalvergroting is het volume (in m²) met 24% gestegen in tien jaar tijd;
- er is sprake van toenemende filialisering en ketenvorming in de horeca. Niet alleen binnen de fastfood maar ook in de restaurantsector en drankensector;
- binnen de horeca treedt brancheervaging op door bedrijven die met het oog op de continuïteit steeds meer multifunctioneel worden (eetcafé, grand café, zalen-/partycentrum i.p.v. discotheek). Hierdoor neemt de interne concurrentie in de bedrijfstak toe;
- horeca raakt meer en meer vervlochten met andere functies, m.n. retail (bijv. bakkerij met lunchroom, horecaformules A-merk fabrikanten, etc). Hierdoor neemt de concurrentie verder toe.

3 Beleidsmaatregel en regelgeving

Op horeca zijn meerdere wetten en regelgevingen van toepassing. In het vorige hoofdstuk zijn onder meer verschillende typen horecabedrijven onderscheiden. Afhankelijk van het soort bedrijf, zijn verschillende regels van toepassing. In dit hoofdstuk wordt een beknopt overzicht gegeven van de landelijke wetgeving en de gemeentelijke verordeningen gerelateerd aan horeca.

De horecaondernemer die zich in de gemeente Rijswijk wil vestigen, moet voldoen aan een aantal wettelijke eisen en gemeentelijke verordeningen en dient in het bezit te zijn van diverse vergunningen en ontheffingen.

3.1 Drank- en horecawet

Het vestigen van een horecabedrijf

Voordat een aanvrager de horeca-inrichting in gebruik gaat nemen moeten de volgende procedures worden doorlopen:

1. Bestemmingsplan:

Indien op het beoogde pand geen horecabestemming berust kan er een verzoek voor een vrijstelling bij Burgemeester & Wethouders worden ingediend.

Behandeling; de sectie Bouw- en Woningtoezicht van de Afdeling Vergunningen en Handhaving (V&H). (070-326 19 86)

2. Gebruiksvergunning

Indien het pand gebruiksvergunningplichtig is dient de ondernemer een vergunning bij de commandant brandweer aan te vragen, voordat met een eventuele verbouwing wordt aangevangen.

Om te kunnen beoordelen of het pand gebruiksvergunningplichtig is dient de ondernemer het inventarisatieformulier, dat bij inschrijving is ontvangen, ingevuld aan de commandant brandweer te worden geretourneerd. Voor de beoordeling van de inventarisatie worden geen legeskosten berekend. Als blijkt dat het pand wel gebruiksvergunningplichtig is worden leges geheven op basis van het standaard tarief en het aantal vierkante meters overeenkomstig de gemeentelijke legesverordening.

2. Milieu:

Bij het vestigen van een nieuw horecabedrijf of het verbouwen van een bestaand horecabedrijf dient er een melding (4 weken voor de aanvang van de werkzaamheden) te worden gedaan in het kader van de Wet Milieubeheer.

Horecabedrijven moeten bij hun melding aangeven of bij normale bedrijfsvoering het muziekniveau hoger of lager ligt dan 80 dB(A). Is dit het geval, dan moet bij de melding een akoestisch onderzoek worden gevoegd, Als het bedrijf aanpandige woningen van derden heeft geldt deze eis al bij 70 dB(A).

De gemeente zal bij vestiging van nieuwe horecabedrijven die een melding zonder akoestisch onderzoek indienen, bij nadere eis opleggen dat ze alleen via een op 80 resp. 70 dB(A) verzegelde geluidsinstallatie muziek mogen maken.

3. Reclame:

Indien er reclame wordt gevoerd dient er een reclamevergunning (gevelreclame) te worden aangevraagd bij Burgemeester & Wethouders.

4. Horeca:

Indien er in het horecabedrijf alcohol zal worden geschonken dient er een Drank- en Horecavergunning bij Burgemeester en Wethouders aangevraagd te worden. Indien er geen alcohol wordt geschonken dient er een alcoholvrij-verlof te worden aangevraagd bij de Burgemeester. Gelijktijdig dient er ook een exploitatievergunning te worden aangevraagd (zie punt 6)

Openbare Orde:

Er dient een exploitatievergunning op grond van de Algemene Plaatselijke Verordening (APV) bij de Burgemeester te worden aangevraagd.

Openstelling indien;

- de punten 1 t/m 6 (m.u.v. punt 5) zijn doorlopen;
- de leidinggevenden voldoen aan de in de Drank- en Horecawet gestelde zedelijkheidseisen;
- er een positief advies, van de plaatselijke politie omtrent de vestiging van het horecabedrijf, ligt;

mag het horecabedrijf (in afwachting op de exploitatievergunning) opengesteld worden voor het publiek. In verband met openbare voorbereidingsprocedure kunnen aan deze voorlopige toestemming geen rechten worden ontleend.

5 Drank- en Horecawetgeving (D&H-wet)

Op grond van art. 3 van de Drank- en horecawet is het verboden om zonder vergunning van B&W het horecabedrijf uit te oefenen.

Bij het niet indienen van een aanvraag is het college (art. 125 gemeentewet Bestuursdwang) bevoegd om te handhaven.

5.1 De leidinggevende (eigenaar/vennoot/bestuurder/bedrijfsleider) moet voldoen aan art. 8 van Drank- en Horecawet.

- minimaal 21 jaar;
- eisen van zedelijk gedrag;) is ook relevant voor een exploitatievergunning.
- diploma Soc. Hygiëne.

5.2 De inrichting moet voldoen aan de inrichtingseisen die staan vermeld in het Besluit eisen inrichtingen Drank- en Horecawet

- minimaal 35 m²
- minimaal 2.40 hoog
- twee afgescheiden toilet ruimten
- voldoende afzuigcapaciteit

Slijterij:

- min. 15 m²
- Min. 2.40 hoog (alle wanden)

- De loopafstand tussen de toegang naar de slijtlokaliteit en de toegang naar de neringruimte bedraagt ten minste 2 meter (de toegangen mogen niet meer zijn dan 2.40 meter).
- Een verbindingslokaliteit, uitsluitend bestemd voor personeel, is maximaal 1 vierkante meter ten hoogste één afsluitbare toegang naar de slijtlokaliteit en ten hoogste één afsluitbare toegang naar de neringruimte.

5.3 Indien vermoedens bestaan dat de feitelijke leiding niet in handen zal zijn dan diegene die op de vergunning staat kan B&W besluiten om de vergunning te weigeren (Art 27 D&H-wet)

Redelijkerwijs moet worden aangenomen, dat een of meer van de bij of krachtens de artikelen 2 en 13 tot en met 24 gestelde verboden zal worden overtreden.

- (Belangrijkste) het is verboden om een horecabedrijf voor het publiek geopend te houden zonder aanwezigheid van een leidinggevende.

Als toezichthouders op de naleving van de Drank- en Horecawet zijn de inspecteurs van de Voedsel en Waren autoriteit benoemd.

6 Algemene Plaatselijke Verordening (APV)

Exploitatie horecabedrijf

Artikel 2.3.1.2

Het is verboden een horecabedrijf te exploiteren zonder vergunning van de burgemeester.

De vergunning geeft de gemeente een goed controlemiddel over de vestigingsplaats van nieuwe horecagelegenheden in de gemeente. Naast het bestemmingsplan wordt in de behandeling van de exploitatievergunning tevens afgewogen of de woon- en leefsituatie in de omgeving van het horecabedrijf en / of de openbare orde op ontoelaatbare wijze nadelig beïnvloed kan worden door de vestiging van het horecabedrijf. De gemeente houdt bij die afweging rekening met het karakter van de straat en de wijk waar de exploitatie van het horecabedrijf plaats zal vinden, alsmede de aard en het karakter van het horecabedrijf

De burgemeester weigert de vergunning als bedoeld in het eerste lid, indien de vestiging of de exploitatie van het horecabedrijf in strijd is met een geldend bestemmingsplan.

6.1 Duur van de af te geven exploitatievergunningen.

- 6.1.a Aan bestaande horecabedrijven, waarvan over de laatste jaren geen (overlast)incidenten of klachten van omwonenden bekend zijn, zal een exploitatievergunning voor de duur van 5 jaar worden afgegeven.
- 6.1.b Aan nieuwe horecabedrijven, die aan de criteria voldoen, en bestaande horecabedrijven waarvan wel (overlast)incidenten of klachten bekend zijn, wordt een exploitatievergunning voor de duur van 1 jaar worden afgegeven.
- Voor nieuwe en overlastgevende horecabedrijven is er na een jaar een evaluatiemoment. Blijkt er veel overlast te zijn geweest dat jaar, dan kan de exploitatievergunning voor het jaar daarop geweigerd of met strengere voorschriften aangepast worden.
 - Zijn er geen klachten / overlastincidenten (meer), dan kan na een jaar een exploitatievergunning voor de duur van 5 jaar afgegeven worden.

Voor de maximale duur van de exploitatievergunning van 5 jaar is gekozen om ook als een horecabedrijf geen overlast veroorzaakt een evaluatiemoment te hebben. In 5 jaar tijd kan er tenslotte, door nieuwbouw of verandering van de klantenkring van het horecabedrijf, veel veranderen.

De politie heeft hierin een belangrijke adviserende functie.

Een aanvraag voor het exploiteren van een nieuwe horecabedrijf wordt gepubliceerd. Belanghebbenden kunnen gedurende 4 weken hun zienswijzen indienen. (zie voorbereidingsprocedure in de Awb)

Bij het verlenen van een vergunning aan bestaande horecabedrijven wordt de bezwaarfase ingegaan.

3.2 Wet milieubeheer

3.2.1 Besluit horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen

Op 1 oktober 1998 is het Besluit horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen in werking getreden. Dit besluit vloeit voort uit de Wet milieubeheer, waarin gestreefd wordt naar een duidelijke afbakening tussen de milieuregelgeving en andere regelgeving zoals op het gebied van openbare orde en bouw. Met dit besluit is de vergunningsplicht die de Wet milieubeheer kent, voor bijna alle horeca opgeheven en omgezet in een meldingsplicht.

Het besluit gaat uit van een stukje eigen verantwoordelijkheid van het bedrijf. Iedere horecaondernemer moet nagaan wat de nadelige milieugevolgen kunnen zijn van zijn inrichting. Ook dient hij na te gaan op welke wijze nadelige gevolgen kunnen worden voorkomen of beperkt.

3.2.2 Verruimde reikwijdte

Het nieuwe besluit van 1 oktober 1998 gaat verder dan het oude. Ook afvalpreventie, energie- en waterbesparing en verkeer van personen en goederen van en naar het horecabedrijf maken nu onderdeel uit van de regeling.

3.2.3 Indirecte hinder

Het Besluit horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen wil de indirecte hinder van een horecabedrijf beperken. De exploitant van een inrichting wordt verantwoordelijk gehouden voor de hinder en overlast door bezoekers met dien verstande dat hij bij overlast actie dient te ondernemen. Het voorkomen of beperken van de hinder kan op verschillende manieren. Een mogelijkheid is het geleidelijk aankondigen van het sluitingstijdstip en het houden van toezicht in de directe omgeving van de inrichting. Daarnaast kan de exploitant maatregelen nemen gericht op het matigen van het drankgebruik.

3.2.4 Horeca- en geluidhinder

In het Besluit horeca- sport- en recreatie-inrichtingen worden voorwaarden gesteld aan (levende) muziek in een horecabedrijf, inclusief een eventueel terras. In een aantal horecabedrijven is slechts een beperkt muziekgeluidsniveau mogelijk, terwijl levende muziek in de meeste horecabedrijven uitgesloten is. In sommige gevallen is een akoestisch onderzoek vereist, waaruit blijkt welk muziekgeluidsniveau in het bedrijf toelaatbaar is. Tevens kan de gemeente nadere eisen stellen, zoals de aanwezigheid van een geluidsbegrenzer. (Levende) muziek op een terras is in de praktijk zo goed als onmogelijk, omdat dit vrijwel altijd zal leiden tot een overschrijding van de geluidsnormen. (zie bijlage 1)

3.2.5 Afval

In de gemeente Rijswijk bestaan tot op heden geen specifieke afspraken ten aanzien van het ophalen en afvoeren van bedrijfsafval. De verantwoordelijkheid hiervoor ligt in eerste instantie bij de ondernemer zelf. Controle op het ophalen en afvoeren van bedrijfsafval geschiedt middels de reguliere inspecties van de inrichtingen op basis van het Besluit Horeca-, Sport-, en Recreatie-inrichtingen milieubeheer. Het niet voldoen aan bovengenoemd Besluit kan resulteren in het opleggen van sancties door de gemeente.

Het bedrijfsafval

In het algemeen wordt het bedrijfsafval, op enige uitzonderingen na, wekelijks afgevoerd. Het bedrijfsafval dient gescheiden te worden aangeboden. Hier wordt een onderscheid gemaakt tussen (gevaarlijke) afvalstoffen (TL buizen) en (gewone) afvalstoffen (huis-, tuin-, groenafval).

Verdere onderverdeling in het aangeboden afval vindt plaats tussen bedrijfsafval ontstaan tijdens het bedrijfsproces (wegwerpartikelen) en het bedrijfsafval dat als verpakkingsmateriaal is aangeboden.

Toetsing van het aangeboden bedrijfsafval geschiedt naar gelang de inhoud van het afgegeven afschrift van afvoer.

Reguliere inspecties

Tijdens een reguliere inspectie zal de ondernemer moeten aantonen dat het aangeboden bedrijfsafval op een verantwoorde manier is afgevoerd. Het aantonen kan geschieden door een afschrift van de afvalstroomnummers, afgegeven door de erkende afvalinzamelaar. De inrichtinghouder dient van de afgelopen vijf jaar de afgegeven afschriften of een kopie ervan binnen de inrichting te bewaren.

Daarnaast wordt de exploitant verplicht etenswaren, de verpakking daarvan of uit de inrichting afkomstig zwerfvuil of andere voor de inrichting bestemde materialen die binnen een straal van omstreeks 25 meter van de inrichting terechtkomen, zo vaak als nodig te verwijderen.

Sancties

Bij het niet naleven van eerder genoemde verplichtingen, zal eerst schriftelijk worden gewaarschuwd. Een eventuele tweede waarschuwing gaat gepaard met de mededeling dat bij een volgende overtreding een dwangsom zal worden opgelegd. Bij constatering van een derde overtreding wordt dan ook een dwangsom opgelegd.

In die gevallen waar de Wet milieubeheer niet van toepassing is, kan artikel 4.4.3 van de APV als vangnet fungeren. Dit artikel verplicht de exploitant te zorgen dat dagelijks, uiterlijk een uur na sluiting van de inrichting, in de nabijheid van de inrichting op de weg achtergebleven stoffen of voorwerpen, voor zover kennelijk uit of van die inrichting afkomstig, worden verwijderd.

In bijzondere gevallen kan het bevoegd gezag nadere eisen stellen ten aanzien van het treffen van maatregelen of voorzieningen ter bescherming van het milieu.

Afvalpreventie

Het streven is de hoeveelheid bedrijfsafval (w.o. verpakkingsmateriaal) te beperken. De Gemeente Rijswijk kan - op verzoek - ondernemers nadere informatie hierover verstrekken.

3.4 Afstemming bestemmingsplannen

De regeling van plaats, aard en grootte van een horecabedrijf is allereerst een onderwerp voor de ruimtelijke ordening. Onder meer via bestemmingsplannen wordt de horecafunctie zo doelmatig mogelijk afgestemd op de behoefte en wordt zorgvuldig afgewogen op welke plaats een horecabedrijf zich kan vestigen, welke categorie toelaatbaar is en hoe groot de oppervlakte van een bedrijf mag zijn.

De gemeente behandelt een aanvraag voor een exploitatievergunning per geval. Leidraad is voorsnog het bestemmingsplan, dat aangeeft of vestiging al dan niet mogelijk is. Bij een aanvraag voor een nieuwe vestiging gaat de gemeente eerst na of het geldende

bestemmingsplan dit toelaat. Het bestemmingsplan voorziet in de juiste functie op de juiste plaats. Bij voortschrijdend inzicht zouden bij de behandeling van de exploitatievergunning ook andere regelingen kunnen worden geraadpleegd.

In veel gevallen zal een voorgenomen vestiging pas kunnen plaatsvinden na verbouwing van een bestaand pand. Al in die fase beoordeelt de gemeente aan de hand van het bestemmingsplan of zij aan de horecavestiging zal meewerken. Wijst ze de bouwaanvraag af, dan blijft de exploitatievergunning buiten beeld. Indien eerst de exploitatievergunning is aangevraagd en afgewezen, zal de bouwaanvraag buiten beeld blijven. Voor nagenoeg het gehele gemeentelijk grondgebied zijn bestemmingsplannen van kracht zodat sprake is van een stelsel zonder leemten.

3.5 Woningwet en verbouwen (De bouwvergunning)

Meestal is voor het (ver)bouwen van een horecabedrijf een bouwvergunning vereist. De aanvraag voor een bouwvergunning wordt steevast getoetst aan de Woningwet, de Bouwverordening en het Bouwbesluit. De in te dienen stukken dienen aan bepaalde vereisten te voldoen die op deze plaats niet verder toegelicht behoeven te worden. Als het gaat om eenvoudige interne aanpassingen, is vaak geen bouwvergunning nodig. Ondernemers die (ver)bouwplannen hebben, wordt dringend geadviseerd zich vooraf op de hoogte te stellen van de bestaande of in voorbereiding zijnde regelgeving.

3.6 De gebruiksvergunning (brandbeveiligingsvoorschriften) op grond van de Bouwverordening

In de Bouwverordening is in hoofdstuk 6 het 'brandveilig-gebruik' geregeld. Door de afgifte van deze gebruiksvergunning verklaart de brandweer dat het pand brandveilig is. Deze gebruiksvergunning moet worden aangevraagd bij de commandant van de brandweer. De brandweer inventariseert, gaat na of het horecabedrijf voldoet aan brandveiligheidseisen zoals, bereikbaarheid, openbare bluswatervoorzieningen, brandscheidingen, voldoende blusapparatuur en nooduitgangen. Het is verboden een horecabedrijf in gebruik te nemen als geen gebruiksvergunning is aangevraagd. De gebruiksvergunning is niet persoonsgebonden maar gebouwverbonden, en is overdraagbaar.

3.7 Exploitatievergunning

Bij het vaststellen van de APV Rijswijk 1999 is de exploitatievergunning voor horecabedrijven (artikel 2.3.1.2) opgenomen in het stelsel van gemeentelijke vergunningen.

Wanneer is een exploitatievergunning nodig?

Een horecaondernemer moet in drie gevallen vergunning aanvragen voor het exploiteren van zijn bedrijf, namelijk als hij:

- van plan is een nieuw horecabedrijf te beginnen;
- een horecabedrijf overneemt;
- een ingrijpende wijziging/uitbreiding wil aanbrengen in de exploitatie van zijn bedrijf.

De vergunning geeft een goed controlemiddel over de vestigingsplaats van nieuwe horecagelegenheden in de gemeente. Naast het bestemmingsplan wordt in de behandeling van de exploitatievergunning tevens afgewogen of de woon- en leefsituatie in de omgeving van het horecabedrijf en/of de openbare orde op ontoelaatbare wijze nadelig beïnvloed kan worden door de vestiging van het horecabedrijf. De gemeente houdt bij die afweging

rekening met het karakter van de straat en de wijk waar de exploitatie van het horecabedrijf plaats zal vinden, alsmede de aard en het karakter van het horecabedrijf.

De vergunning is een goede aanvulling op het instrumentarium van de gemeente om rust en woongenot in de woonwijken te kunnen waarborgen.

De vergunningsplichtige horecabedrijven staan gedefinieerd als: een hotel, restaurant, pension, café, cafetaria, snackbar, discotheek, buurthuis, clubhuis en aan verwante inrichting waar tegen vergoeding logies wordt verstrekt, dranken worden geschonken of rookwaren en spijzen worden bereid of verstrekt voor gebruik ter plaatse

Duur van de af te geven exploitatievergunningen

Aan bestaande horecabedrijven, waarvan over de laatste jaren geen (overlast)incidenten of klachten van omwonenden bekend zijn, wordt een exploitatievergunning voor de duur van 5 jaar afgegeven.

Aan nieuwe horecabedrijven, die aan de criteria voldoen, en bestaande horecabedrijven waarvan wel (overlast)incidenten of klachten bekend zijn, wordt een exploitatievergunning voor de duur van 5 jaar aangevraagd.

Voor de maximale duur van de exploitatievergunning van 5 jaar is gekozen om als een horecabedrijf geen overlast veroorzaakt een evaluatiemoment te hebben.

De exploitatievergunning is persoonsgebonden en niet overdraagbaar. Derhalve dient iedere nieuwe ondernemer een nieuwe vergunning aan te vragen.

De burgemeester is verantwoordelijk voor de uitvoering van de Exploitatievergunning horeca. De burgemeester weigert een exploitatievergunning als er sprake is van strijdigheid met de vestiging, of de exploitatie van het horecabedrijf met een geldend bestemmingsplan.

De burgemeester kan de vergunning geheel of gedeeltelijk weigeren indien naar zijn oordeel de woon- leefsituatie in de omgeving van het horecabedrijf en/of de openbare orde op ontoelaatbare wijze nadelig wordt beïnvloed.

Daarnaast zijn er ook mogelijkheden om een verleende exploitatievergunning in te trekken, bijvoorbeeld als de exploitatie van het horecabedrijf een bedreiging vormt voor een ordelijk verloop van de openbare orde.

3.8 Beleid sluitingstijden horecabedrijven

Op grond van artikel 2.3.1.4 van de APV zijn de sluitingstijden voor horecabedrijven vastgesteld op maandag tot en met vrijdag tussen 01.00 uur en 05.00 uur, en op zaterdag op zondag tussen 01.30 uur en 05.00 uur.

Een horeca-ondernemer kan in aanmerking komen voor een verruiming van zijn openingstijden tot uiterlijk 04.00 uur.

Hij moet hiertoe een aanvraag doen bij de Burgemeester.

Aan horeca-ondernemers die het Horeca-convenant Rijswijk ondertekenen, wordt al vanaf de ondertekening de mogelijkheid geboden haar/zijn sluitingstijden te verruimen, mits zij zich houden aan de in het convenant genoemde afspraken (zie convenant).

3.9 Terrasvergunning

Voor het exploiteren van een terras moet een terrassenvergunning worden aangevraagd.

Een terrassenvergunning wordt alleen verleend aan een ondernemer die in het bezit is van een exploitatievergunning horecabedrijf (art. 2.3.1.2. van de APV Rijswijk). Terras- en uitstallingsvergunningen wordt voor vier jaar op aanvraag verstrekt, waarbij getoetst wordt of aan de gestelde regels wordt voldaan.

Vanaf 2003 is het nieuwe terrassenbeleid voor Rijswijk van kracht. In dit beleid wordt o.a. bepaald wanneer terrassen geëxploiteerd mogen worden. Tevens zijn er regels vastgelegd ten aanzien het terrasmeubilair en de terrasschotten.

In Rijswijk mogen alle ondernemers die in het bezit zijn van een terrassenvergunning in principe hun terras het gehele jaar exploiteren met inachtneming van alle regels met betrekking tot toegankelijkheid, bereikbaarheid en veiligheid. Dit heeft een economische aantrekkingskracht voor de diverse winkelcentra en stimuleert tevens de levendigheid van deze winkelcentra.

In de terrassenvergunning staat dat de terrassen en uitstallingen in Rijswijk aan de volgende voorwaarden moeten voldoen:

- Terrassen en uitstallingen worden zodanig opgesteld, dat zij geen belemmering vormen voor de doorgang van de hulpdiensten. Een strook van minimaal 3,5 m in rechte lijn evenwijdig aan de as van de weg (dan wel promenadegebied) moet daartoe van obstakels vrij blijven;
- Terrassen hebben een minimale omvang van 10m²;
- Uitstallingen in de breedste zin van het woord zijn slechts toegestaan als zij een reclamebord, dan wel in de inrichting te verkopen goederen betreffen, die zijn geplaatst in een strook van maximaal 90 cm diep direct grenzend aan de gevel van de winkel. Alle overige uitstallingen, m.n. speelautomaten voor kinderen moeten, in de winkel achter de voorgevelrooilijn geplaatst worden;
- Terrassen en uitstallingen moeten direct tegen de voorgevel of de zijgevel van de inrichting geplaatst worden, met dien verstande dat de doorgang voor hulpdiensten en de toegang tot de boven of naast de inrichting gelegen woningen/panden moet worden vrijgehouden. Ook drooglopen moet zoveel mogelijk worden vrijgehouden.
- Terrassen aan pleinen of pleinvormige verruimingen in een straat moeten zodanig zijn geplaatst dat er direct zicht vanuit het horecabedrijf op het terras is. Het terras moet zoveel mogelijk recht voor het horecabedrijf worden geplaatst;
- Bij de plaatsing van terrassen en uitstallingen op trottoirs en in het promenadegebied moet altijd een minimale vrije doorloopruimte van 2 m worden gehandhaafd, waarbij de uitstallingen van naastgelegen inrichtingen op dezelfde wijze geplaatst moeten zijn (in 1 lijn). Deze doorloopruimte kan in het promenadegebied samenvallen met de vrij te houden strook voor de hulpdiensten;
- Een uitstalling of terras mag niet zodanig zijn geplaatst of uitgevoerd dat er een verkeersonveilige situatie ontstaat;
- Een terras geplaatst in het promenadegebied mag in principe niet door terrasschotten worden omgeven. Alle overige terrassen mogen uitsluitend door terrasschotten worden omgeven, die voor minimaal 50% (de bovenste helft) uit doorzichtig materiaal bestaan;
- Als terrasmeubilair mag alleen riet of rotan (natuurlijk of kunststof) worden gebruikt;
- Terrassen mogen in gebruik zijn van 09.30 uur tot uiterlijk 22.30 uur, in afwijking van het gestelde in art. 2.3.1.4. lid 1 APV (maximaal een half uur na zonsondergang),
- In het bestemmingsplangebied "Oud Rijswijk" mogen ten hoogste zes parkeerplaatsen aan het verkeer worden onttrokken ten behoeve van het plaatsen van terrassen/uitstallingen.

3.10 Evenementenbeleid

Evenementen zijn belangrijk voor Rijswijk. Ten eerste trekken ze (verblijfs-)toerisme aan. Daarnaast beïnvloeden zij, in het kader van city marketing, het positieve imago van de stad, hetgeen onder meer belangrijk is voor het vestigingsklimaat voor bedrijven en instellingen. Tenslotte versterken evenementen de saamhorigheid binnen wijken.

Aangezien het gemeentebestuur van Rijswijk hecht aan bovenstaande, heeft zij ervoor gekozen, het houden van evenementen te bevorderen op diverse plaatsen zoals op het evenementenplein in winkelcentrum In de Bogaard en op het plein in het oude dorp. Dit maakt het noodzakelijk om heldere regelgeving, beleidsuitgangspunten en een vast aanspreekpunt voor alle evenementen in Rijswijk te realiseren. Deze zaken zullen in het nieuw te formuleren lokale evenementenbeleid worden meegenomen.

3.11 Wet op de kansspelen

3.11.1 Speelautomatenbeleid

Op grond van de Wet op de kansspelen kunnen in horecabedrijven zogeheten 'behendigheidsautomaten' zoals flipperkasten en videogames en kansspelautomaten worden toegestaan. Een vergunning wordt verleend voor de duur van vier jaar.

Slechts horeca in bezit van een geldige Drank- en Horecawet vergunning of met een inschrijving bij het Bedrijfschap Horeca kan in aanmerking komen voor een aanwezigheidsvergunning voor speelautomaten.

Het soort horeca waar de aanvrager de speelautomaten wil plaatsen is zeer belangrijk voor het soort speelautomaten dat de burgemeester mag toestaan. Men onderscheid kansspelautomaten (gokautomaten) en behendigheidsautomaten (spelletjesautomaten).

De Wet op de Kansspelen wil voorkomen dat minderjarigen in aanraking komen met gokautomaten. Om dit te bereiken is een onderscheid gemaakt in soorten horeca: alleen in hoogdrempelige horeca mogen maximaal 2 gokautomaten (en 1 behendigheidsautomaat) opgesteld worden. In laagdrempelige horeca mogen alleen behendigheidsautomaten opgesteld worden (maximaal 3 stuks).

Uit de Wet op de Kansspelen en daarop gebaseerde jurisprudentie van het College van Beroep voor het bedrijfsleven komt grofweg de volgende verdeling naar voren:

- alleen cafés en restaurants, eventueel met een voldoende afgescheiden afhaalmogelijkheid, zijn hoogdrempelig;
- afhaaloketten, biljartgelegenheden (vanaf 4 speeltafels), broodjeszaken, bowlingbanen, cafés en restaurants met een open afhaalgedeelte, cafetaria, coffeeshops, discotheken, grillroom, shoarmazaken, snackbars en (sport)kantines zijn laagdrempelig.

Enige nuancering is echter wel op zijn plaats. Er zijn namelijk ook samengestelde inrichtingen. Deze hebben een laagdrempelig en een hoogdrempelig gedeelte in één zaak. In het hoogdrempelige deel mogen kansspelautomaten opgesteld worden als:

- De twee gedeeltes voldoende van elkaar gescheiden zijn (bijv. door een hal met drangers op de deuren);
- Het mogelijk hoogdrempelige deel in het bezit is van een geldige Drank- en Horecaverunning;
- Alle laagdrempelige ruimtes moeten bereikbaar zijn zonder door het hoogdrempelige gedeelte te betreden;
- De activiteiten die er plaatsvinden moeten in belangrijke mate gericht zijn op personen van 18 jaar en ouder.
- Het café en restaurantbezoek op zichzelf staan, dwz er vinden geen andere activiteiten plaats, waaraan een zelfstandige betekenis kan worden toegekend;

3.12 Coffeeshopbeleid

In Rijswijk heeft de Raad zich uitgesproken voor de nuloptie inzake coffeeshops (1998). Dit betekent dat in onze gemeente geen softdrugs mogen worden verkocht.

De landelijke richtlijnen inzake coffeeshops zijn dan ook niet van belang⁵.

3.13 Paracommercialisme

Onder paracommercialisme valt iedere vorm van oneerlijke concurrentie door instellingen die buiten hun doelstelling om horecadiensten verlenen aan het publiek. Het gaat dan om het verstrekken van logies, maaltijden, spijzen en/of dranken voor gebruik ter plaatse.

Enige jaren geleden is de Drank- en Horecawet dusdanig gewijzigd dat beperkingen kunnen worden opgelegd aan stichtingen en verenigingen die zich bezighouden met activiteiten van recreatieve, sportieve, sociaal-culturele, educatieve, levensbeschouwelijke of godsdienstige aard. Deze beperkingen houden globaal in, dat er geen alcoholhoudende drank mag worden geschonken tijdens bijeenkomsten van persoonlijke aard, zoals bruiloften en partijen. Door het verplicht opstellen van een bestuursreglement worden er beperkingen met betrekking tot het paracommercialisme opgelegd.

⁵ Verkoop en gebruik van softdrugs in coffeeshops is in Nederland toegestaan onder de volgende voorwaarden:

- niet adverteren, geen reclameborden, geen aanprijzing in de etalage;
- geen harddrugs in de coffeeshop;
- geen overlast in en rond de coffeeshop;
- geen toegang tot de coffeeshop voor jeugdigen beneden 18 jaar;
- geen verkoop van grotere hoeveelheden per keer dan 5 gram.

4 Handhaving

4.1 Algemeen

Op dit moment worden de controles niet integraal uitgevoerd. Na het vaststellen van de nota professionalisering handhaving, zal de horeca ook integraal gecontroleerd worden.

In deze paragraaf wordt ingegaan op de juridische handhavingmiddelen met betrekking tot de horeca.

De juridische handhavingmiddelen kunnen worden onderverdeeld in twee categorieën, te weten;

- strafrechtelijke middelen;
- bestuursrechtelijke middelen.

Aangezien de bevoegdheid van de gemeente zich beperkt tot handhaving middels bestuursrechtelijke middelen, zal in dit hoofdstuk met name worden ingegaan op deze de bestuursrechtelijke handhaving.

4.2 Strafrechtelijke handhavingmiddelen

Indien een exploitant van een horecabedrijf niet voldoet aan de brandveiligheidseisen genoemd in het Bouwbesluit of de Bouwverordening, kan de Commandant van de Brandweer beperkt gebruik of zelfs sluiting van de inrichting opleggen.

Het strafrecht ziet toe op het beschermen van de openbare orde en het garanderen van de veiligheid in de samenleving door de opsporing en vervolging van strafbaar gestelde feiten.

Strafvervolging en een bestuursrechtelijke sanctie kunnen zowel los van elkaar, gelijktijdig, en achter elkaar worden toegepast.

4.3 Bestuursrechtelijke middelen

Het bestuursrecht is er op gericht instrumenten aan overheden en dus ook aan gemeenten te bieden om haar bestuursrechtelijke taak uit te oefenen. Sancties in het bestuursrecht hebben tot doel om een bepaalde door de overheid gewenste toestand te handhaven.

Bestuursrechtelijke handhavingmiddelen;

- het toepassen van *bestuursdwang*, zoals dit is geregeld in artikel 125 van de Gemeentewet; en artikel 5:21 ev. van de Algemene wet bestuursrecht;
- het opleggen van een *dwangsom* vindt eveneens haar bevoegdheid in artikel 125 Gemeentewet, de toepassing is verder geregeld in artikel 5:32 ev. van de Algemene wet bestuursrecht;
- na invoering van de 4^e tranche AWB zal het ook mogelijk worden om een *bestuurlijke boete* op te leggen;
- het overgaan tot *sluiting van de inrichting* o.a. overeenkomstig de bepalingen conform de Algemene Plaatselijke Verordening;
- het *intrekken van een vergunning* (b.v. de exploitatievergunning of de drank en horecaverunning), of het verbinden van voorschriften aan de vergunning;
- het *stellen van nadere eisen* ingevolge de Wet milieubeheer en/of het Besluit horecasport en recreatie-inrichtingen milieubeheer.

Hoe ernstiger de overtreding, des te zwaarder de bestuurlijke maatregel.

De algemene beginselen van behoorlijk bestuur vereisen dat er 'maatwerk' wordt geleverd en geen 'confectie'. In sommige gevallen is een schriftelijke waarschuwing voldoende, terwijl in andere gevallen directe sluiting - zelfs zonder schriftelijke waarschuwing - moet volgen.

Tegen administratiefrechtelijke sancties kan een bezwaarschrift worden ingediend bij het bestuursorgaan dat de maatregel oplegt. Een bezwaarschrift schort de maatregel niet op. Dat kan alleen door een verzoek om schorsing/ voorlopige voorziening in te dienen bij de president van de rechtbank in Den Haag. Die zal dan nagaan of het verzoek ingewilligd kan worden.

4.4 Handhaving Exploitatievergunning

De Exploitatievergunning Horeca maakt het mogelijk bij ernstige verstoring van de openbare orde adequaat op te treden.

De burgemeester is bevoegd in het belang van de openbare orde en/of zedelijkheid voor een of meerdere horecabedrijven een vroeger sluitingsuur te bepalen. De maximale periode is twaalf weken. De burgemeester⁶ zou ook kunnen overgaan tot algehele sluiting. Dit hangt natuurlijk sterk af van de ernst van de verstoring en de mate waarin de horecaondernemer of zijn personeel zelf blaam treft.

4.5 Handhaving terrassenvergunning

De bevoegdheid om maatregelen te treffen, berust bij het college van B&W.

De gemeente zal optreden tegen horecaondernemers die een terras plaatsen zonder vergunning of die zich niet aan de vergunningvoorwaarden houden. De gemeentelijk controleur zal in eerste instantie de ondernemer duidelijk maken dat hij in overtreding is. Trekt hij zich hiervan niets aan of is hij al vaker gewezen op overtredingen, dan hanteert de gemeente de dwangsom methode. De ondernemer krijgt een officiële waarschuwing: Als dat niet helpt, volgt de laatste waarschuwing en ontvangt de overtreder een dwangsombeschikking van Burgemeester en Wethouders. Deze beschikking geldt meestal voor een jaar. Als tijdens deze periode wederom een overtreding wordt geconstateerd, moet de ondernemer een dwangsom betalen.

4.6 Handhaving milieuwetgeving

De bevoegdheid om maatregelen te treffen ligt bij het college van B&W.

Het college kan op grond van het Besluit horeca-, sport en recreatie inrichtingen milieubeheer, nadere milieueisen opleggen voor de afzuiging van bakdampen, indirecte hinder door bezoekers, gedragsregels voor de exploitant, geluids- hinder, afval, geluid, energie en brandpreventie.

Als ondernemers niet aan deze nadere eisen niet voldoen, kan het college overwegen om bestuursdwang toe te passen.

De gemeente kan ook al in actie komen voordat een overtreding heeft plaatsgevonden. Voor zulke situaties is de 'preventieve dwangsom' bedoeld. Als er duidelijke risico's bestaan voor het plegen van een overtreding, mag de dwangsom worden opgelegd. Ambtenaren van de gemeente zijn door het college van Burgemeester en Wethouders aangewezen als toezichthouder.

⁶ De bevoegdheid om maatregelen te treffen ten aanzien van de exploitatievergunning veelal in het belang van de openbare orde, ligt bij de burgemeester.

4.7 Handhaving Woningwet en de Wet op de ruimtelijke ordening

Bij illegale vestiging of (ver)bouwing van horecabedrijven kan de gemeente overgaan tot bestuursdwang.

4.8 Handhaving drank- en horecawetgeving

Als een horecabedrijf gevaar oplevert voor de openbare orde, veiligheid of zedelijkheid, kan de gemeente de exploitatievergunning en/of de drank- en horecawetvergunning of het verlof intrekken. Dit kan leiden tot sluiting van de inrichting. De vergunning kan ook worden ingetrokken als de vermelde ondernemers/leidinggevenden niet feitelijk werkzaam zijn in het horecabedrijf. Dan is er sprake van zogenaamd 'schijnbeheer'.

Op dit moment is in de gemeente Rijswijk een handhavingsnota in ontwikkeling, waarin duidelijk bevoegdheden, afspraken en structuren worden beschreven. Door de nauwe samenwerking tussen de disciplines (beleid en toezicht) belast met de bestuurlijke handhaving en een duidelijk beleid is inmiddels een sluitend handhavingssysteem ontstaan dat het gemeentebestuur in staat stelt – indien nodig - adequaat haar bestuursrechtelijke middelen in te zetten.

5 Integraal veiligheidsbeleid en de verantwoordelijkheden van partijen

5.1 Algemeen

Bij het ontwikkelen van een attractief horecabeleid voor de gemeente Rijswijk, waarin het uitgangspunt is dat horeca bijdraagt aan het verhogen van het woon- en leefcomfort in Rijswijk, hoort ook dat er tussen de betrokken partijen (Horeca-ondernemers, politie, brandweer en gemeente) duidelijke afspraken worden gemaakt over voorwaarden waarbinnen de horeca tot ontwikkeling kan komen. Immers, het bevorderen van prettig en veilig uitgaan is een gemeenschappelijke zorg. Dit betekent dat niet alleen de lokale overheid en de politie, maar ook andere partners spelen een rol van belang en dragen verantwoordelijkheid voor het bevorderen van een veilig woon-, werk en uitgaansklimaat in Rijswijk. In dit hoofdstuk worden de verschillende rollen c.q. verantwoordelijkheden van de partners belicht.

Prettig en veilig uitgaan in Rijswijk is een onderdeel van het Integraal Veiligheidsbeleid van Rijswijk. In eerste instantie gaat het bij het vormgeven van een goed veiligheidsbeleid ten aanzien van de uitgaanssituatie om goede afspraken tussen de gemeente, de politie, het Openbaar Ministerie (OM) en de horecaondernemers.

Het effect van afspraken voor een aantrekkelijke en veilige uitgaanssituatie, is het grootst wanneer die afspraken in goede samenspraak en breed gedragen tot stand komen. Zoals eerder genoemd ligt het accent dan ook niet sec op 'bestrijding van overlast', maar op het bevorderen van een prettig en attractief horecaklimaat.

5.2 Horeca-convenant

De rollen en verantwoordelijkheden die hierna aan de orde komen, zijn ook uitgewerkt in het bij de notitie horend Horeca-convenant Rijswijk. Door ondertekening van dit convenant tonen partijen dat zich committeren aan de bestaande afspraken om zo bij te dragen aan een prettig en veilig horecaklimaat in Rijswijk.

5.3 Rol Horecabedrijven

De lokale horeca is primair verantwoordelijk voor de gang van zaken in het bedrijf zelf, maar ook voor hetgeen er gebeurt in de onmiddellijke nabijheid. In samenwerking met de gemeente, de politie en het OM draagt de horeca bij aan een veiliger uitgaanssituatie.

Een veiligheidsbeleid in en rondom de bedrijven, dat voorziet in afspraken over:

- huisregels;
- toelatingsbeleid, indien van toepassing;
- verantwoord alcoholgebruik;
- sluitingstijden;
- geluidsoverlast
- alertheid op drugs en wapens;
- schoonhouden van de directe omgeving;
- beveiliging en toezicht.

5.4 Rol gemeente Rijswijk

Het gemeentebestuur van Rijswijk heeft de organisatie van het veiligheidsbeleid in handen gegeven van de Stuurgroep Veiligheidsbeleid. De Stuurgroep heeft een aantal projectgroepen ingesteld die binnen een bepaalde periode een bepaald onderwerp uitwerken. Een van deze projectgroepen is de projectgroep Prettig en Veilig Uitgaan Rijswijk. In deze projectgroep participeren vertegenwoordigers van de politie, brandweer Koninklijk Horeca Nederland en de gemeente.

Vanuit haar regiefunctie coördineert de gemeente een structureel overleg. Hierbij initieert zij een beleidsmatige en integrale aanpak om te komen tot geïntegreerd horecabeleid en stelt zij zich verantwoordelijk voor een goede infrastructuur voor een veilig uitgaansgebied.

Hieruit voortvloeiend zal binnen de gemeente één horecaloket worden ingesteld. Voordeel van een dergelijke één loketfunctie is een vast aanspreekpunt en een betere afstemming tussen verschillende aangelegenheden (milieu, belastingen, bouwvergunningen e.d.). Hierdoor wordt een hogere efficiëntie bereikt. Doordat horecaondernemers in het vervolg één aanspreekpunt hebben waar eenmaal aangereikte informatie opgeslagen wordt en gekoppeld, ontstaat een aanzienlijke administratieve **lastenverlaging**. In Rijswijk is de functie van accountmanager horeca (horecacoördinator) in ontwikkeling die voorgaand proces zal opzetten.

Andere taken zijn:

- maatregelen met betrekking tot het toezicht;
- maatregelen met betrekking tot de openbare ruimte zoals: verlichting, urinoirs, parkeervoorzieningen en verkeerscirculatie e.d.;

5.5 Rol politie

De verantwoordelijkheid van de politie is gericht op de opsporing van strafbare feiten en handhaving van de openbare orde.

Belangrijke trefwoorden zijn: kennen en gekend worden, 'zichtbaar aanwezig zijn op straat' en een duidelijk aanspreekpunt vormen voor de horeca.

De politie levert een belangrijke bijdrage aan het overleg, zowel in de directe contacten met de individuele ondernemers als bij het vormgeven van het beleid door de betrokken organisaties. Niet te onderschatten is de bijdrage die de politie levert bij de voorlichting over bijvoorbeeld drugs en behandeling van agressieve personen, maar ook aan advies en begeleiding van horecaondernemers en hun personeel.

Bij de inzet van politiepersoneel wordt rekening gehouden met de bestaande overlastproblematiek en de daaraan verbonden prioriteitstelling. In de planrap van de politie⁷ is 'horeca' als een aandachtspunt opgenomen. Echter, uit registraties van begin 2004 tot heden blijkt dat de bestaande horeca-overlast zeer beperkt is. In het lokale driehoeksoverleg (overleg tussen de burgemeester, de bureauchef en de officier van justitie) zullen de ontwikkelingen ten aanzien van het geïntegreerd horecabeleid worden gevolgd.

⁷ De planrap is het werkplan van de politie waarin haar jaarlijkse bureauprioriteiten genoemd worden.

5.6 Rol Brandweer

Op grond van artikel 1, lid 4 sub a van de Brandweerwet 1985 is aan het College van Burgemeester en Wethouders de zorg opgedragen voor “het voorkomen, beperken en bestrijden van brand, het beperken van brandgevaar, het voorkomen en beperken van ongevallen bij brand en al hetgeen daarmee verband houdt”. Deze wet legt de feitelijke uitvoering van deze zorg neer bij de brandweer.

Aan de voorzijde van de veiligheidsketen, die bestaat uit Pro-actie, Preventie, Preparatie, Repressie en Nazorg, staan de onderdelen Pro-actie en Preventie. Het voorkomen en beperken van brand, behoort dus tot de taken van de afdeling Preventie. Deze afdeling heeft als primaire taak het College te informeren omtrent al hetgeen verband houdt met de fysieke (brand)veiligheid van de inwoners van de gemeente Rijswijk. Bovendien wordt een groot deel van de voorlichting aan burgers, horecaondernemingen, bedrijven en instellingen (die niet worden beschouwd als wettelijke taken) eveneens door de afdeling verzorgd, alsmede de adviezen aan overige diensten en afdelingen van de gemeente betreffende bestemmingsplannen, bouw en infrastructurele voorzieningen.

In Hoofdstuk 6 van de Bouwverordening is de gebruiksvergunningprocedure geregeld. Met het verlenen van de gebruiksvergunning, dat gemandateerd is aan de commandant Brandweer, verklaart de Brandweer dat het pand brandveilig is. Alle horeca-inrichtingen in de gemeente Rijswijk zijn, voorzover van toepassing, voorzien van een gebruiksvergunning. Bovendien wordt elke horecaonderneming tweemaal per jaar gecontroleerd op de brandveiligheid. Deze controles vinden plaats vóór de zomerperiode en in de periode vóór de feestdagen in december. Tijdens deze controles worden met name de gebruikerseisen en totale inrichting van het bouwwerk met de ondernemer doorgenomen. Tegen de feestdagen wordt voorlichting gegeven over de nog aan te brengen versieringen voor de kerstdagen. Indien nodig wordt handhavend opgetreden, waarbij een beperkt gebruik van de inrichting kan worden opgelegd. Zelfs sluiting behoort tot de mogelijkheden.

Alle ondernemers in Rijswijk ontvangen vóór 1 november van ieder kalenderjaar van de Brandweer een brief waarin een bezoek van de Brandweer wordt aangekondigd. Deze brief wordt vergezeld van handige tips om de brandveiligheid in de inrichting te verhogen.

5.7 Rol Openbaar Ministerie

Bij het Openbaar Ministerie ligt de taak om een vervolgingsbeleid te voeren dat de gemaakte afspraken ondersteunt. Als sluitstuk op de maatregelen die gemeente en politie nemen, is een dergelijke ondersteuning onmisbaar. Daarmee kan de geloofwaardigheid en effectiviteit van de maatregelen worden versterkt.

Snelle afdoening van strafzaken is noodzakelijk zodat degenen die zich schuldig maken aan strafbare feiten op effectieve wijze worden geconfronteerd met de gevolgen van hun gedrag.

6 Organisatie en uitvoering

6.1 Inleiding

In dit hoofdstuk wordt in grote lijnen aangegeven hoe in de komende jaren het vestigings-, vergunningen- en handhavingsbeleid voor de horeca zal worden uitgevoerd. De projectgroep Prettig en Veilig Uitgaan Rijswijk vormt het samenbindende element in het geheel. De projectgroep bestaat uit vertegenwoordigers van Koninklijk Horeca Nederland, de politie, de brandweer, het Openbaar Ministerie en diverse gemeentelijke afdelingen.

6.2 Organisatie van de vergunningverlening

De vergunningverlening is in de eerste plaats de verantwoordelijkheid van de vakafdeling Vergunningen en Handhaving. Om een vergunningaanvraag zo snel mogelijk te kunnen afwickelen, is gekozen voor afstemming binnen de vakafdelingen (Vergunningen en Handhaving, Economische zaken, Brandweer en politie).

Vergunningverlening inzake sluitingstijden, kansspelautomaten, Drank- en Horecawet en Drank- en Horecaverordening etc. is door de burgemeester, respectievelijk B. en W. in handen gegeven van het hoofd van de vakafdeling Vergunningen en Handhaving van de gemeente Rijswijk. Dit geldt ook voor de verstrekking van exploitatievergunningen, die sec binnen de beslissingsbevoegdheid van de burgemeester vallen.

De afdeling die de vergunning verleent is in principe ook verantwoordelijk voor de handhaving, al of niet in samenwerking met de politie. Hierbij wordt zorg gedragen dat afstemming met andere betrokken afdelingen zoals Economische Zaken en de Brandweer plaatsvindt. De vakafdelingen informeren de horeca-coördinator over sancties, zoals het opleggen van een vervroegde sluitingstijd, het opleggen van een boete, het stilleggen van een bouwwerk, het intrekken van een vergunning of het sluiten van een inrichting.

6.3 Aanspreekpunt: De horecacoördinator en de Een-loketfunctie

De gemeente Rijswijk beschikt over een horecacoördinator die aanspreekpunt is voor horecagerelateerde zaken. De horecacoördinator fungeert niet alleen als centraal aanspreekpunt, maar bewaakt ook de kwaliteitszorg van het horecabeleid en de voortgang van de vergunningverlening en andere horeca-aangelegenheden. Door het aanstellen van een horecacoördinator wordt de administratieve last van de horecaondernemer verlicht. Het gaat hierbij om lasten / kosten die moeten worden voldaan aan de informatieverplichtingen voortvloeiend uit wet- en regelgeving van de overheid. Het gaat om het verzamelen, bewerken, registreren, bewaren en ter beschikking stellen van informatie.

De horecacoördinator is de linking-pin tussen ondernemers van de plaatselijke horeca en gemeenteambtenaren die zijn belast met vergunningverlening. De horecacoördinator draagt zorg voor een betere communicatie tussen de horecaondernemer en de gemeente Rijswijk en bevordert hiermee de snelheid van de afhandeling van aanvragen. Hierdoor worden situaties vermeden waarbij de horecaondernemer continu op zoek is naar een ambtenaar die belast is met een specifiek onderwerp. De winst die met een horecacoördinator kan worden behaald heeft vooral betrekking op het feit dat voor elk deelonderwerp van horecabeleid één persoon kan worden aangesproken die zorg draagt voor wensen en vergunningaanvragen van de horecaondernemer. De juiste vraag komt bij de juiste afdeling binnen de gemeente terecht. Door een parallelle behandeling van vergunningaanvragen wordt een snellere dienstverlening gerealiseerd.

Een-loketfunctie

De horeca wordt geconfronteerd met veel verschillende vergunningen en ontheffingen. Aangezien de gemeente Rijswijk ernaar streeft de hiermee gepaard gaande lasten te verlichten is de zogenaamde Een-loketfunctie ingesteld.

Het loket is gevestigd op het gemeentekantoor Rijswijk en wordt beheerd door een horecacoördinator van de afdeling Vergunningen en Handhaving. De horecacoördinator heeft de bevoegdheid en verantwoordelijkheid om informatie aan de ondernemer te verstrekken.

De benodigde vergunningen kunnen via de één-loketfunctie worden aangevraagd.

De Gemeente Rijswijk heeft ervoor gekozen samen met de betrokken partners (politie, brandweer, OM en Koninklijk Horeca Nederland) te komen tot Geïntegreerd horecabeleid. De kern van geïntegreerd horecabeleid is gestructureerd overleg tussen horeca en gemeente, één-loket, beleidsafstemming en pro-actief beleid.

De gemeente Rijswijk ziet er dan ook op toe dat zij vanuit haar regiefunctie initiërend en faciliterend optreedt met betrekking tot deze elementen zodat het geïntegreerd horecabeleid ook in de toekomst verder kan worden ontwikkeld. Hierin speelt de horecacoördinator van de Gemeente Rijswijk, de spil tussen de betrokken partijen, een belangrijke rol.

De horeca-coördinator is ook voorzitter van de projectgroep Prettig en Veilig Uitgaan. Hij is ook de contactpersoon voor het bestuur van Koninklijk Horeca Nederland, als actuele ontwikkelingen en dringende zaken moeten worden besproken.

De horeca-coördinator zal naast het bewaken van de eenloketsituatie verantwoordelijk zijn voor:

- Het geïntegreerd horecabeleid in samenwerking met meerdere voor de horeca verantwoordelijke diensten en afdelingen.
- Het opzetten van een structureel overleg met de horeca.
- Het bewerkstelligen van de samenhang en afstemming tussen de diverse vergunningen en het bemiddelen bij conflicterende regelgeving
- Kwaliteitsbewaking
- Bewaking afhandeling vergunningaanvragen
- Tussentijdse rapportage
- Gedurende de projectperiode vervullen van het voorzitterschap/secretariaat van de projectgroep Prettig en Veilig Uitgaan Rijswijk

Verder is hij nauw betrokken bij horecagerelateerde zaken die uitgevoerd worden door de gemeentelijke vakafdelingen, zoals:

- Het actief coördineren van het handhavingsbeleid;
- Het in samenwerking met de politie afwickelen en registreren van klachten;
- Het systematisch registreren van de groei van de horeca per gebied.

6.4 Structureel horeca-overleg

Koninklijk Horeca Nederland, afdeling Rijswijk, is bezig te promoten dat meer horecaondernemers in Rijswijk zich aansluiten bij haar organisatie, zodat zij beter georganiseerd zijn en een nog betere informatie-uitwisseling kan plaatsvinden. De Gemeente Rijswijk tracht onder meer de informatie-uitwisseling en afstemming tussen de bij horeca betrokken partijen te bevorderen en knelpunten op te lossen. Hiertoe zal de horecacoördinator regulier een horeca-overleg organiseren waaraan Koninklijk Horeca

Nederland, horeca-ondernemers, politie, brandweer, bewoners en diverse gemeentelijke afdelingen zullen zijn vertegenwoordigd. Het maken van werkafspraken zal onderdeel uitmaken van dit overleg. Hierbij zullen ondernemers ook gewezen worden op de eigen verantwoordelijkheid van de horeca voor een goede verstandhouding met de bewoners in de omgeving van een horecavestiging. Hetzelfde geldt voor praktische - gemeentelijke - maatregelen die bedoeld zijn om overlast, (verkeers)hinder en openbare-ordeproblemen te vermijden.

6.5 Beleidsontwikkeling

De vakafdelingen (Vergunningen en Handhaving, Economische Zaken en Openbare Orde en Veiligheid) houden ook de ontwikkelingen binnen de horecasector, nieuwe regelgeving en jurisprudentie bij. De projectgroep Prettig en Veilig Uitgaan bespreekt relevante ontwikkelingen en bekijkt of er aanleiding is het gemeentelijk horecabeleid aan te passen. De projectgroep zal dan ook nadat het horecabeleid van kracht is gegaan, vier keer per jaar bijeen komen voor het monitoren en evalueren van het beleid. In 2004 en 2005 zal de projectgroep hierover tenminste twee maal per jaar rapporteren aan de Stuurgroep Veiligheidsbeleid, het college van Burgemeester en wethouders en de Raadscommissie.

Zoals al in de introductie is vermeld, is een goede verstandhouding en een open informatie-uitwisseling tussen gemeente, politie, horeca en omwonenden van groot belang voor het maatschappelijk draagvlak van het horecabeleid.

7 Toekomstige ontwikkelingen

7.1 Integrale Handhavingsnota

De gebeurtenissen in Enschede en Volendam hebben laten zien dat toezicht van de overheid altijd noodzakelijk is. De gebeurtenissen hebben aangetoond dat naast de ondernemer de overheid ook een taak heeft om de burger te beschermen. De gemeente Rijswijk moet zich bewust zijn van zaken die zich binnen de gemeentegrens afspelen en zal op tijd moeten ingrijpen om incidenten te voorkomen.

Handhaving van regels is een belangrijk instrument voor een veilige leefomgeving. Binnen de Gemeente Rijswijk bestaat al geruime tijd aandacht voor dit onderwerp. Derhalve wordt gewerkt aan een integrale handhavingsnota die bij zal dragen aan een professionelere handhaving. Met de nota wordt de integrale afstemming tussen de betrokken afdelingen op het gebied van handhaving verbeterd. Inhoudelijke beleidsregels zijn vastgelegd. Deze geven aan hoe de gemeente op verschillende handhavingsgebieden concreet optreedt.

Het doel van een integrale handhavingsnota is om een adequaat handhavingsniveau vast te leggen, zodat handhavingsbeleid transparant en inzichtelijk is voor de gemeente maar ook voor burgers en bedrijven. Het naleven van regels is hierbij het uitgangspunt. Voortvloeiend uit het handhavingsbeleid zal jaarlijks een handhavingsprogramma en verslag worden opgesteld.

7.2 Overige zaken

Ook zal worden bekeken of een stroomdiagram voor de horecaondernemer kan worden ontwikkeld dat laat zien welke stappen moeten worden gezet voor het verkrijgen van de benodigde vergunningen.

7.3 Ervaringen

Aangezien ten tijde van de afronding van deze horeca-nota en het convenant omliggende gemeenten inmiddels ook de eerste ervaringen hebben opgedaan met geïntegreerd horecabeleid, is door de projectgroep Prettig en Veilig Uitgaan gekeken wat de bevindingen waren van deze gemeenten. Hieruit blijkt dat ervaringen van de omliggende gemeenten hebben aangetoond dat door het tot stand brengen van geïntegreerd horecabeleid:

- er een positieve impuls uitgaat naar zowel de bedrijfstak Horeca als naar de bewoners.
- er een duidelijk begin is gemaakt tot het creëren en de uitvoering van de ambitie meer horecalevendigheid op kwalitatief bewaakt niveau in de stad te brengen;
- er voorstellen zijn gemaakt, die moeten leiden tot een economische versterking van de bedrijfstak in de gewenste gebieden. Deze zullen tevens een bijdrage leveren tot het tegengaan van (ongewenste) horeca in woongebieden.

8 Gebruikte afkortingen:

APV	Algemene Plaatselijke Verordening
B. en W.	(College van) Burgemeester en Wethouders
KHN	Koninklijk Horeca Nederland - afdeling Rijswijk
KvK	Kamer van Koophandel Haaglanden
OM	Openbaar Ministerie
PV	Plaatselijke Verordening
VNG	Vereniging van Nederlandse Gemeenten
(de) gemeente	de gemeente Rijswijk
(de) politie	Politie Haaglanden, bureau Rijswijk

9 Bijlagen

1. Horeca- en geluidhinder
2. Aanvraagformulier 12- dagenregeling
3. ZKA onderzoek

