Het Bestemmingsburo
Juridisch adviseur

Gemeente Amsterdam
Stadsdeel Centrum
t.a.v. Team Horeca Vergunningen
Postbus 202,
1000 AE Amsterdam

Mr. 5.1, 2, e
Bercylaan 663
1031 KP Amsterdam
5.1, 2, e
info@hetbestemmingsburo.nl

AANGETEKEND VERZONDEN TEVENS VERZONDEN PER EMAIL
horecavergunningen.sdc@amsterdam.nl

ZIENSWIJZE

Amsterdam, 26 maart 2026

Betreft: exploitatievergunningen Amstel 1 / Waterlooplein

Zaaknummers	**Naam**	**Locatie**
Z/25/3042722	LYUBLU	Amstel 1 Unit 3.6
Z/26/3077848	Sam's Koffie Centrum	Waterlooplein 4G
Z/25/3058436	De Boule de Boule	Waterlooplein 6A/Amstel 1 Unit 2.1.
Z/26/3087318	Anchovy Bar	Waterlooplein 8D

Aan de Burgemeester van Amsterdam,

Ondergetekende mr 5.1, 2, e, jurist, handelend namens Screaming Beans Waterlooplein B.V (hierna cliënt), gevestigd aan de Keizersgracht 706A, dient hierbij een zienswijze in tegen een viertal aanvragen voor exploitatievergunningen ten behoeve van LYUBLU (Amstel 1, unit 3.6), Sam's koffie - Centrum (Waterlooplein 4G), De Boule De Boule (Waterlooplein 6A / Amstel 1, unit 2.1) en de Anchovy Bar (Waterlooplein 8D), alle gelegen op of direct rondom het Waterlooplein te Amsterdam, welke momenteel bij u in behandeling zijn. Een machtiging treft u bijgaand.
Deze zienswijze wordt ingediend onder de vier bovengenoemde zaaknummers en dient in samenhang te worden beoordeeld. Indiener verzoekt de burgemeester uitdrukkelijk de vier aanvragen niet afzonderlijk maar integraal te behandelen, om redenen die hieronder worden uiteengezet.

I. INLEIDING EN BELANG

Cliënt exploiteert een horecaonderneming, een specialty koffiezaak aan het Waterlooplein (nummer 129), derhalve in de directe omgeving van het het Amstel 1-gebouw. De vier voorliggende aanvragen betreffen nieuwe horecavestigingen die alle vier zijn voorzien binnen het kader van de herontwikkeling van de begane grond van Amstel 1, uitgevoerd op basis van omgevingsvergunning OLO-4493933, verleend op 3 juli 2020.

Deze vestigingen raken het woon- en leefklimaat, de openbare orde en veiligheid op het Waterlooplein, alsmede de concurrentiepositie van cliënt. Cliënt heeft derhalve een rechtstreeks en zwaarwegend belang bij een zorgvuldige en integrale beoordeling van de aanvragen.

II. KERN VAN DEZE ZIENSWIJZE

Deze zienswijze rust op drie samenhangende pijlers.

Ten eerste is de omgevingsvergunning van 3 juli 2020, die de planologische grondslag vormt voor alle drie de aangevraagde horecavestigingen, gebaseerd op een ruimtelijke onderbouwing (hierna RO) die inhoudelijk op meerdere punten ondeugdelijk is. Hoewel dit besluit formeel onherroepelijk is geworden, mag de burgemeester bij de beoordeling van exploitatievergunningen de kwaliteit van de onderliggende planologische onderbouwing niet buiten beschouwing laten. De ondeugdelijkheid van de RO kleurt de beleidsruimte van de burgemeester en noopt tot een kritische beoordeling van de aanvragen.

Ten tweede passen de aangevraagde exploitaties, in het bijzonder de twee koffiezaken LYUBLU en Sam's koffie, niet binnen het gemeentelijk horecabeleid zoals dat gold ten tijde van de omgevingsvergunning. De Uitvoeringsnotitie Horeca 2014 stelde als expliciete voorwaarde voor nieuwe horecavestigingen aan het Waterlooplein dat deze 's avonds geopend zijn, juist omdat overdag de aanwezigheid van de markt reeds sociale controle biedt maar de avonduren op het plein onveilig zijn(par. 7.2.2). De RO suggereert ten onrechte dat er geen strijd is dit met beleid. LYUBLU en Sam's koffie zijn uitsluitend dagzaken en voldoen niet aan deze voorwaarde.

Het huidige Horecabeleid 2025 (vastgesteld 2025, van kracht 2026) verplicht tot gebiedsgerichte uitwerkingen. Deze zijn voor het centrum nog niet gerealiseerd. Voor het centrum geldt er in ieder geval een verbod voor mengformules in foodwinkels. Thans wordt echter 1.000 m² horeca toegevoegd met 9 aparte units (RO schema), waarvan nu 3 daggerichte aanvragen. Dit druist in tegen zowel de oorspronkelijke veiligheidsratio als de nieuwe beleidsrichting. Deze koffiezaken versterken de ongewenste cumulatie van lichte horeca zonder bijdrage te leveren aan de gewenste openbare orde en veiligheid, in strijd met beide beleidsgeneraties.

Ten derde vormen de drie thans voorliggende aanvragen slechts het begin van een groter horeca-programma dat wordt gerealiseerd. Een gefragmenteerde beoordeling per aanvraag miskent het cumulatieve effect van dit programma als geheel op de openbare ruimte, de veiligheid en het woon- en leefklimaat in het gebied.

III. DE RUIMTELIJKE ONDERBOUWING IS ONDEUGDELIJK

A. Onjuiste toepassing van de 10%-richtlijn

De ruimtelijke onderbouwing rechtvaardigt de toevoeging van 1.000 m² horeca mede op grond van een richtlijn die stelt dat bij grote panden in stadsdeel Centrum circa 10% van het bruto vloeroppervlak voor horeca mag worden aangewend. Deze richtlijn vindt haar oorsprong in het hotelbeleid (Uitvoeringsnotitie Horeca 2014, par. 1.2.2), waar zij is geformuleerd in de specifieke context van zelfstandige horeca binnen hotels van 1.000 m² of groter, ter bevordering van interne en externe functiemenging.

De ratio van deze beleidsregel is onlosmakelijk verbonden aan de aard van de hotelfunctie als verblijfsfunctie, waarbij nevenfuncties de kwaliteit van het verblijf ondersteunen en bijdragen aan functiemenging in en rondom het gebouw. Die ratio heeft geen betrekking op de omvang van een gebouw als zodanig, maar op de relatie tussen hoofd- en nevenfunctie. Het stadhuis is geen hotel. De analoge toepassing van deze hotelspecifieke richtlijn op een bestuursgebouw mist een deugdelijke beleidsgrondslag en is daarmee inhoudelijk niet te rechtvaardigen.

B. De Uitvoeringsnotitie Horeca stond de vergunde omvang niet toe

De Uitvoeringsnotitie Horeca 2014 (par. 7.2.2) bepaalt voor het gebied 1011 dat nieuwe horecavestigingen zijn toegestaan in een beperkt aantal straten, waaronder het Waterlooplein. Per straat zijn maximaal twee nieuwe horecazaken toegestaan.

De ruimtelijke onderbouwing stelt dat alle horecavestigingen in Amstel 1 als één horecalocatie worden beschouwd, omdat zij zich op één adres en binnen één gebouw bevinden. Deze redenering is in strijd met de tekst en de strekking van het beleid waar zij zich op baseert. De Uitvoeringsnotitie spreekt expliciet van „een nieuw te vestigen horecagelegenheid", de formulering maakt ondubbelzinnig duidelijk dat het om één gelegenheid, dat wil zeggen één zelfstandige exploitatie gaat. Per gelegenheid wordt beoordeeld of vestiging is toegestaan.

Door een groot aantal afzonderlijke exploitanten, elk met een eigen exploitatievergunning, eigen bedrijfsvoering en eigen juridische entiteit, zoals thans ook blijkt uit de drie separate aanvragen, samen te voegen tot één fictieve horecalocatie, wordt de kwantitatieve begrenzing van het beleid volledig illusoir gemaakt. Dat is geen ruime maar een onjuiste beleidstoepassing.

C. De vereiste avondopenstelling is niet als voorwaarde gesteld

De Uitvoeringsnotitie Horeca 2014 (par. 7.2.2) formuleert als expliciete en inhoudelijk gemotiveerde voorwaarde voor nieuwe horecavestigingen aan het Waterlooplein dat deze 's avonds geopend zijn. De notitie motiveert dit als volgt: overdag biedt de aanwezigheid van de markt sociale controle op het plein,

maar 's avonds is het Waterlooplein uitgestorven en onveilig. Een nieuwe horecagelegenheid dient dus bij te dragen aan de avondlevendigheid en daarmee aan de veiligheid op het plein.
De ruimtelijke onderbouwing vermeldt deze beleidsvoorwaarde in het geheel niet. Zij is niet als toetsingscriterium gehanteerd en er is niet gemotiveerd waarom hiervan wordt afgeweken. Dit is een wezenlijk motiveringsgebrek.

Dit gebrek werkt rechtstreeks door in de thans voorliggende aanvragen. Twee van de vier aanvragen betreffen uitsluitend dagzaken. LYUBLU vraagt openingstijden aan van 08:00 tot 17:00 uur. Sam's koffie vraagt openingstijden aan van 08:00 tot 19:00 uur. Beide voldoen per definitie niet aan de beleidseis van avondopenstelling en dragen evenmin bij aan de veiligheid op het Waterlooplein in de avonduren waarvoor het beleid een oplossing beoogde.

D. Het ontbreken van een koppeling aan het „Gemaakt in Amsterdam"-concept en het risico van permanente horecacreatie en spanning met het bestemmingsplan Winkeldiversiteit.

Het raadsbesluit van september 2019 ging uit van het concept „Gemaakt in Amsterdam": een inpandige markt gericht op bewoners, lokale producenten en ambachtslieden. De RO benoemt dit uitgangspunt uitvoerig in de planbeschrijving, maar maakt in de inhoudelijke rechtvaardiging van de horecauitbreiding (par. 3.3) geen enkele koppeling aan dit uitgangspunt. De vraag waarom een permanente toevoeging van 1.000 m² horeca noodzakelijk of wenselijk is voor het realiseren van een bewoners- en ambachtsmarkt, wordt niet beantwoord.

Dit gebrek is niet louter theoretisch van aard. De horecameters zijn via de omgevingsvergunning permanent vergund. Als het concept „Gemaakt in Amsterdam" geen succes blijkt, hetgeen bij vergelijkbare binnenstadprojecten een reëel risico is, zoals bij Magna Plaza illustreert waar een vergelijkbare ambitiegedreven herontwikkeling leidde tot aanhoudende leegstand en het wegvallen van de conceptuele invulling, blijven de horecameters planologisch bestaan zonder de rechtvaardiging die de vergunning heeft gedragen. De gemeente heeft daarmee de facto 1.000 m² permanente horeca gecreëerd, waarvan het voortbestaan niet afhankelijk is van het welslagen van het marktconcept. Een deugdelijke ruimtelijke onderbouwing had dit risico moeten adresseren, een terugvalscenario moeten formuleren of een koppeling aan het concept als bindende voorwaarde moeten stellen. Niets van dit alles is gebeurd.

Daarbij rijst de vraag of het concept „Gemaakt in Amsterdam", een food- en retailmarkt gericht op beleving, ontmoeting en lokale productie in het hart van de Amsterdamse binnenstad, niet per definitie vooral toeristen en dagjesmensen aantrekt. In de RO (par. 2.3 van de RO) wordt de toekomstige situatie als volgt beschreven; "Het wordt een uitnodigende plek, waar je komt om te proeven, ervaren, leren en anderen te ontmoeten. Amsterdam is een stad met duizenden verhalen, smaken en gezichten. Gemaakt in Amsterdam wordt de plek waar je deze verhalen en smaken kunt ervaren en waar je de gezichten kunt ontmoeten. De goederen die verkocht worden zijn afkomstig uit Amsterdam en omgeving of door Amsterdammers ontworpen of geproduceerd". Deze belevings en ontmoetingsfunctie in combinatie met de grootschalige horecacomponent ligt veel meer in het verlengde van een op dagjesmensen en toeristen gerichte binnenstedelijke attractie dan van een kleinschalige op de buurt gerichte voorziening.

Dit had ten minste expliciet moeten worden onderkend en beoordeeld in het licht van het bestemmingsplan Winkeldiversiteit vastgesteld op 18 juli 2018 (par. 3.2 van de RO) welke voor de bestemming „Gemengd" nu juist gebruik dat zich richt op dagjesmensen en toeristen verbiedt. De RO zwijgt hierover volledig, terwijl dit een relevante spanning is die om een gemotiveerde beoordeling vraagt.

IV. DE DRIE AANVRAGEN IN ONDERLINGE SAMENHANG

A. LYUBLU — Amstel 1 unit 3.6 (Z/25/3042722)

LYUBLU betreft een koffiezaak zonder alcoholverstrekking, zonder terras, met openingstijden van 08:00 tot 17:00 uur. Op zichzelf beschouwd lijkt deze aanvraag beperkt van omvang. Bezien in de context van het totale horeca-programma van Amstel 1 is deze kwalificatie echter misleidend.

De vestiging van een koffiezaak op deze locatie draagt niet bij aan de beleidsmatig vereiste avondlevendigheid op het Waterlooplein. Voorts concurreert deze vestiging rechtstreeks met de bestaande koffiezaak van cliënt in de directe omgeving, zonder dat de komst van deze nieuwe vestiging is gerechtvaardigd door een kwalitatieve toevoeging die het gebied ten goede komt dan wel door een aantoonbare koppeling aan het „Gemaakt in Amsterdam" concept.

De OOV impact van deze dagzaak zit primair in de cumulatie met overige horeca (zie V en VI).

B. Sam's koffie - Centrum — Waterlooplein 4G (Z/26/3077848)

Sam's koffie betreft een lunchroom zonder alcoholverstrekking, met een terras, met openingstijden van 08:00 tot 19:00 uur. Ook hier geldt dat de aanvraag op zichzelf bescheiden oogt, maar in samenhang met de overige aanvragen en de te verwachten verdere invulling van Amstel 1 onderdeel is van een substantiële horecaconcentratie.

De aanvraag vertoont overlap met de dagzaak-problematiek die hierboven is beschreven. Tevens concurreert ook deze vestiging rechtstreeks met cliënts bestaande koffie- en lunchvoorziening in de omgeving.
De impact voor de openbare orde en veiligheid (hierna OOV impact) van deze dagzaak zit primair in de cumulatie met overige horeca (zie V en VI).

C. De Boule De Boule — Waterlooplein 6A / unit 2.1 (Z/25/3058436)

De Boule De Boule betreft een café met alcoholvergunning, een terras in de lichtstraat alsmede een gevelterras, met openingstijden tot 03:00 uur in het weekend. Dit is de zwaarste aanvraag van de drie en de enige die voldoet aan de beleidseis van avondopenstelling.
De specifieke OOV-aspecten verbonden aan deze aanvraag worden uitgewerkt in sectie V.

D. Anchovy Bar – Waterlooplein 8D (Z/26/3087318)

Anchovy Bar betreft een alcoholverstrekkend restaurant ("dagzaak") met zeer ruime openingstijden: Zo-Do van 7:00 tot 01:00 uur en Vr-Za van 7:00 tot 03:00 uur. Hoewel formeel aan de avondopenstelling voldaan wordt, versterkt deze vestiging de cumulatie van alcoholverstrekkende horeca aan het Waterlooplein. De OOV-impact (langdurige openingstijden + alcohol) moet integraal worden beoordeeld met de overige aanvragen.

V. OPENBARE ORDE, VEILIGHEID EN WOON- EN LEEFKLIMAAT

Indiener verzoekt de burgemeester bij de beoordeling van de drie aanvragen nadrukkelijk aandacht te besteden aan:

Het cumulatieve effect van de drie aanvragen + de inpandige versstraat, tezamen onderdeel van een groter horeca-programma binnen Amstel 1;

De specifieke OOV-aspecten van De Boule De Boule: alcoholverstrekking, openingstijden tot 03:00 uur, terras in de lichtstraat en gevelterras;

Verkeers- en parkeerdruk onderschat (RO blz. 31-35): De RO noemt zaterdagavond als maatgevend moment voor horeca (220 fietsparkeerplaatsen), maar de feitelijke invulling is primair daggericht: LYUBLU tot 17:00, Sam's koffie tot 19:00 uur, Anchovy bar van 7:00 tot 1:00 met versstraat-piek zaterdag 12:00-15:00. Deze **dubbele dagpiek** (markt + daghoreca + versstraat) valt samen met de hoogste parkeerdruk en wordt niet opgelost door de voorgestelde fietsparkeergarage;

Dagelijkse horeca-bevoorading: 30% van de bevoorrading (verse waren) vindt mogelijk buiten truckdock-tijden plaats op Waterlooplein, met onduidelijke venstertijden en piek op vrijdag 06:00-10:00 + reguliere verse waren leveringen;

De toetsing aan het huidige gemeentelijk beleid inzake horecaconcentratie en uitbreidingsremmende maatregelen in het centrum, waaronder de rem op lichte daghoreca en mengformules;

De gevolgen van de verdere invulling van de resterende horeca-units in Amstel 1 voor het woon- en leefklimaat en de openbare orde in het gebied, mede gelet op de geluidsoverlast-risico's die de RO zelf signaleert: "Omwonenden zullen wellicht op voorhand aangeven dat ze in de exploitatievergunningen (...) aangepaste openingstijden willen zien" (blz. 35).

Een beoordeling die deze cumulatieve en beleidsmatige context buiten beschouwing laat, voldoet niet aan de vereisten van zorgvuldigheid en een evenwichtige belangenafweging.

VI. HET GROTERE PROGRAMMA: MEER INVULLING TE VERWACHTEN

De vier thans voorliggende aanvragen vormen naar alle waarschijnlijkheid slechts het begin. Gelet op de plattegrond in de ruimtelijke onderbouwing (afbeelding 21 en 22) zijn binnen Amstel 1 in totaal minimaal acht horeca-units vergund, met een gecombineerd vloeroppervlak van 1.000 m² NVO aan horeca 3 en 4,

aangevuld met 250 m² aan binnenterrassen. De vier thans aangevraagde vestigingen vertegenwoordigen slechts een deel van dit totale programma. De overige units zullen naar verwachting in de komende periode eveneens worden ingevuld.

Dit betekent dat de burgemeester zich nu aan het begin bevindt van een reeks beslissingen die samen het volledige horeca-profiel van Amstel 1 en de directe omgeving van het Waterlooplein bepalen. Elke afzonderlijke vergunning die zonder kritische blik en zonder integraal toetsingskader wordt verleend, schept een precedent dat de volgende aanvraag moeilijker te weigeren maakt en de cumulatieve druk op het gebied verder vergroot.

Indiener verzoekt de burgemeester dan ook nadrukkelijk om bij de beoordeling van de onderhavige aanvragen rekenschap te geven van het totale programma dat met de omgevingsvergunning OLO-4493933 planologisch mogelijk is gemaakt, en om bij de verlening van exploitatievergunningen een integraal en consistent toetsingskader te hanteren dat recht doet aan de cumulatieve effecten van dit programma als geheel.

VII. VERZOEK

Op grond van het bovenstaande verzoekt indiener de burgemeester:

de aanvragen voor exploitatievergunningen ten behoeve van LYUBLU, Sam's koffie - Centrum, De Boule De Boule en Anchovy bar te weigeren, dan wel de beslissingen aan te houden totdat er een integrale beoordeling heeft plaatsgvonden van het totale horeca programma binnen Amstel 1.

VIII. VOORBEHOUD

Indiener behoudt zich het recht voor deze zienswijze aan te vullen na bestudering van de overige ter inzage gelegde stukken en na het indienen van eventuele verdere exploitatievergunningaanvragen voor de nog niet ingevulde horeca-units binnen Amstel 1. Daarnaast kondigt cliënt aan voornemens te zijn een raadsadres in te dienen bij de gemeenteraad over de omgevingsvergunning OLO-4493933 en de daarmee samenhangende horecauitbreiding in Amstel 1, waarbij de in deze zienswijze opgenomen kritiekpunten op de ruimtelijke onderbouwing en het horecabeleid nader zullen worden uitgewerkt.

5.1, 2, e

Mr. 5.1, 2, e