Gemeente Amsterdam

Aan	De leden van de stadsdeelcommissie Oost
Portefeuille(s)	Economische Zaken, Ruimtelijke Ordening, Openbare Ruimte
Portefeuillehouder(s):	Carolien de Heer, Jan-Bert Vroege, Zeeger Ernsting
Datum	dinsdag 13 januari 2026

Geachte leden van stadsdeelcommissie Oost,

Met deze brief informeer ik u over de stand van zaken over het nieuwe stedelijke horecabeleid. Zoals u weet is in mei 2025 het nieuwe horecabeleid door de gemeenteraad vastgesteld. Het nieuwe horecabeleid sluit beter aan bij de verdichtende stad en is meer toekomstgericht. Daarnaast hanteerden stadsdelen verschillende beleidsregels. Het horecabeleid wordt nu onderdeel van één omgevingsplan.
Het nieuwe horecabeleid introduceert één stelsel van regels over de ruimtelijke aanvaardbaarheid van horeca-activiteiten (en terrassen) voor de hele stad. Het Horecabeleid 2025 omvat:

- Een nieuwe definitie van horeca in het omgevingsplan (licht, regulier, middelzwaar en zwaar) die gebaseerd is op welke activiteiten daadwerkelijk plaatsvinden en geldt voor de hele stad (Bijlage 1: 1.1 en 1.2);
- Verduidelijking van regels voor additionele horeca voor de hele stad. Denk aan sportkantines, mengformules e.d. Daar waar horeca geen hoofdfunctie is (Bijlage 1: 1.3);
- Stedelijke regels voor culturele horeca (bijlage 1: 1.4);
- Regulering van openingstijden voor horeca en terrassen in het omgevingsplan. De openingstijden van de horeca zijn gekoppeld aan de zwaartecategorieën. Die van terrassen zijn gemaximeerd (Bijlage 1: 1.5 – 1.7);
- Eén uniforme regeling voor het beoordelen van nieuwe terrassen (Bijlage 1: 1.8).

Dit nieuwe stedelijke beleid biedt de stadsdelen ruimte om lokaal maatwerk te leveren en daarmee af te wijken van het stedelijke beleid. Uitgangspunt is om stedelijk beleid toe te passen waar het kan; lokaal beleid waar het nodig is. Dit lokale beleid is de zogeheten *gebiedsgerichte uitwerking*. Vanuit het stadsdeel werken we dat verder uit met als doel toekomstbestendig horecabeleid dat:

- aansluit bij het stedelijk kader en invulling geeft aan de specifieke onderwerpen waar het stadsdeel de bevoegdheid heeft om een uitwerking vast te stellen welke aansluit bij de ontwikkeling van het stadsdeel;
- een goede balans biedt tussen levendigheid en leefbaarheid;
- zorgt voor duidelijkheid en rechtsgelijkheid.

Het stadsdeel kan slechts op een beperkt aantal punten nader beleid uitwerken, te weten:

- beschrijving in welk (type) gebieden ruimte is voor nieuwe horecavestigingen of wijzigingen ten opzichte van toegestane situatie;
- aanduiding welke gebieden zijn uitgesloten voor aanvragen voor de maatwerkontheffing (structurele verlening van) openingstijden;
- aanduiding gebieden waar regels komen voor additionele horeca in winkels met een overwegend food-assortiment;
- nadere sluitingstijden terrassen;
- andere doorloopruimte voor terrassen dan wat nu is opgenomen;
- eventuele specifieke kenmerken per gebied, zoals een verbod op gevelterrassen.

Over de gebiedsgerichte uitwerking vindt participatie plaats.

Onderstaand de locaties die wij nu voor ogen hebben die in aanmerking komen voor een gebiedsgerichte uitwerking:

1: Dapperplein en de Dapperstraat
2: Oostpoort
3: Sluisbuurt
4: Weesperzijde
5: Javastraat

De verwachting is dat in het tweede kwartaal van 2026 de uitwerking van de voornoemde gebieden gereed is. Dat zal met een nog nader te bepalen participatievorm met ondernemers, buurtbewoners en andere belanghebbenden gedeeld worden. Op dit moment wordt er gekeken of er een uniform participatieplan komt voor alle stadsdelen.

Op basis van de huidige planning stemt het college van B&W in met het uitvoeringsbeleid rond de zomer van 2026. Uiteraard wordt de concept-gebiedsgerichte uitwerking eerst met u gedeeld voordat deze wordt vrijgegeven voor participatie.

Met vriendelijke groet,

Carolien de Heer
Voorzitter dagelijks bestuur
Stadsdeel Oost

BIJLAGE 1

1.1 *Indeling zwaartecategorieën op basis van activiteiten*

Zwaarte-categorie	Lichte horeca	Reguliere horeca en reguliere horeca fastfood	Middelzware horeca	Zware horeca (uitgaan)
activiteiten	Eten en drinken bereiden, eten en niet-alcoholische drank verstrekken, consumptie in de zaak			
	Niet-alcoholische dranken to go verstrekken			
		Schenken van alcohol		
		Eten to-go verstrek-ken (alleen fastfood)		
			Waterpijp aanbieden	
			Meer dan achtergrond-muziek draaien	
				Gelegenheid tot dansen bieden Zaalverhuur voor feesten en partijen

1.2 Omzetting zwaartecategorieën

Waar op grond van het bestemmingsplan is toegestaan:	Wordt het gebruiksdoel:
Lunchroom, ijssalon, koffiehuis, theehuis, broodjeszaak	Lichte horeca
Lunchroom, ijssalon, koffiehuis, theehuis, broodjeszaak, bistro, restaurant of daarmee vergelijkbare vormen van horeca	Reguliere horeca
Grillroom, snackbar, fastfood, kebab, cafetaria, shoarmatent of daarmee vergelijkbare vormen van horeca	Reguliere horeca aanduiding fastfood
Café, bar, eetcafé, cocktailbar, shishalounge of daarmee vergelijkbare vormen van horeca:	Middelzware horeca
Nachtzaak, discotheek, club, zaalverhuur, partycentrum en daarmee vergelijkbare vormen van horeca	Zware horeca

Tabel: richtlijn omzetting bestemmingsplan naar zwaartecategorieën

1.3 Regels voor additionele horeca

Algemeen

- Alleen de basisactiviteiten zijn toegestaan:
  1. bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in het horecabedrijf;
  2. verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholhoudende dranken voor gebruik ter plaatse;

3. consumptie in het horecabedrijf (evt. aangevuld met schenken van alcohol, mits het past binnen de kaders van de Alcoholwet);

- Horecadeel mag niet langer open zijn dan een uur voor openingstijd en een uur na sluitingstijd;
- Horecadeel is niet toegankelijk zonder bezoek aan de hoofdfunctie;
- Maximaal 20% van de publiek toegankelijke ruimte;
- Geen terras of gevelbank.

De aanvullende regels voor winkels zijn:

- Dat het verstrekken van alcohol voor gebruik ter plaatse, niet is toegestaan;
- Dat er naast een maximum percentage van 20% van het winkelvloeroppervlak ook een absoluut maximum geldt van 20m2 voor het horecadeel in winkels;
- Dat er een meldingsplicht komt in het omgevingsplan. Hierdoor komt beter zicht op de ontwikkeling van het aantal winkels met additionele horeca, en waar ze zich bevinden. Dit biedt ook de kans om ondernemers te informeren over de voorwaarden of direct te checken of zij voldoen aan de voorwaarden.

1.4 Culturele horeca

Niet-zelfstandige horeca-activiteit die plaatsvindt binnen een culturele instelling en daarvan onderdeel is, niet zijnde additionele horeca. Culturele horeca dient aan de volgende vereisten te voldoen:

A. Het gebouw wordt geëxploiteerd door een instelling met een culturele doelstelling;
B. Het draagt bij aan een mix van verschillende activiteiten binnen het gebouw, waarbij de horeca-activiteit ondergeschikt is -en blijft- aan de culturele activiteiten;
C. Het leidt niet tot een onevenredige aantasting van het woon- en leefklimaat in de omgeving van de activiteit.

Vergunningsplicht voor culturele horeca: uit bedrijfsplan moet blijken dat sprake is van een culturele programmering.

1.5 Openingstijden horeca

Zwaartecategorie horeca	Maximale standaard openingstijden
Lichte horeca	06:00-22:00
Reguliere horeca / reguliere horeca fastfood	Zo/do 07:00-01:00 Vr/za 07:00-02:00
Middelzware horeca	Zo/do 07:00-01:00 Vr/za 07:00-03:00
Zware horeca (uitgaan)	Zo/do 09:00-04:00 Vr/za 09:00-05:00

1.6 Mogelijkheden tot verruiming

Zwaartecategorie	Verruiming mogelijk?
Lichte horeca	Verlaatje 5 x per jaar
Reguliere horeca	Verlaatje 5 x per jaar
Reguliere horeca fastfood	• Verlaatje 5 x per jaar • Maatwerkontheffing ruimere tijd: stadsdeel bepaalt gebied
Middelzware horeca	Verlaatje 12 x per jaar
Zware horeca (uitgaan)	• Verlaatje 12 x per jaar • Maatwerkontheffing ruimere tijd: stadsdeel bepaalt gebied
Middelzware horeca - avondzaken	• Aparte lijst met +/- 150 zaken • Verlaatje 12 x per jaar

1.7 Openingstijden terrassen

- In de zomer (1 maart tot 1 november) is de sluitingstijd uiterlijk 01.00 uur door de week en in het weekend 02.00 uur;
- In de winter (1 november tot 1 maart) is de sluitingstijd uiterlijk 24.00 uur.

1.8 Beoordeling nieuwe terrassen

Kort samengevat is de kern van de (concept) beleidsregel terrassen:

- Een terras moet passen bij het horecabedrijf en binnen de grenzen van de aangewezen locatie blijven. Afmetingen en situering worden afgestemd op de beschikbare openbare ruimte;
- Op een terras mogen uitsluitend lichte, verplaatsbare objecten staan (tafels, stoelen, parasols, terrasschotten). Objecten moeten eenvoudig te verwijderen zijn;
- Er moet voldoende vrije loopruimte overblijven voor voetgangers en hulpdiensten; doorgaans minimaal twee meter obstakelvrije ruimte;
- Terrassen volgen de maximale sluitingstijden uit het omgevingsplan: zomer (1 maart – 1 nov): tot 01.00 uur doordeweeks, 02.00 uur in weekend; winter (1 nov – 1 maart): tot 24.00 uur. Stadsdelen kunnen in uitvoeringsbeleid kortere tijden vaststellen;
- Voor elk horecaterras is een omgevingsvergunning nodig. De gemeente beoordeelt of het terras geen onaanvaardbare gevolgen heeft voor: de bruikbaarheid en het onderhoud van de openbare ruimte; verkeersveiligheid en doorloopruimte; het woon- en leefklimaat (geluid, drukte, hinder);

- Terrassen zijn tijdelijk van aard. Alle voorzieningen moeten verwijderd kunnen worden bij werkzaamheden of tijdelijke evenementen;
- Het college kan gemotiveerd afwijken van deze regels als dat de leefomgeving niet schaadt.