Gemeente Amsterdam

Horecabeleid 2025

Horeca in een bruisende, leefbare en veilige stad



Versie na actualisatie 2026

Voorwoord

Beste Amsterdammers en Weespers,

In onze stad vol geschiedenis, creativiteit en diversiteit speelt de horeca een cruciale rol. Van de bruine cafés die herinneren aan vervlogen tijden tot de innovatieve restaurants die grenzen verleggen – Amsterdam leeft en ademt dankzij haar veelzijdige aanbod. De terrassen vol levendige gesprekken, de geur van vers gezette koffie en de geluiden van muziek en gezelligheid maken deel uit van het unieke karakter van onze stad. De horeca biedt ruimte voor ontmoeting, ontspanning en inspiratie. Jonge Amsterdammers leren elkaar én zichzelf kennen in de bloeiende nachtcultuur die onze stad rijk is. Het is een sector waarin talloze Amsterdammers met trots werken en bijdragen aan de dynamiek die onze stad zo geliefd maakt.

Tegelijkertijd zijn wij ons bewust van de spanningen die deze levendigheid met zich mee kan brengen. De afgelopen jaren is de druk op de openbare ruimte toegenomen, mede door de groei van toerisme en de aantrekkingskracht die onze stad wereldwijd uitoefent. Deze ontwikkeling heeft geleid tot nieuwe uitdagingen op het gebied van leefbaarheid, veiligheid en rust. Bewoners in drukke gebieden ervaren soms hinder van nachtelijk rumoer, volle straten en een veranderend straatbeeld. Het is onze verantwoordelijkheid om een balans te vinden tussen een bruisend stadsleven en een leefbare woonomgeving.

Met dat doel voor ogen presenteren wij het nieuwe horecabeleid van Amsterdam. Dit beleid is niet alleen een set regels, maar een uiting van onze gezamenlijke visie op de toekomst van de stad. Het weerspiegelt de waarde die wij hechten aan een levendige horeca én het recht van onze bewoners op rust en ruimte. Wij willen dat Amsterdam een stad blijft waar iedereen zich thuis voelt – of je nu een bewoner bent die na een lange dag behoefte heeft aan een rustige nacht, of een bezoeker die geniet van alles wat de stad te bieden heeft.

Dit beleid is tot stand gekomen door de vele reacties die wij van bewonersorganisaties, ondernemers en andere belanghebbenden hebben ontvangen. Ik ben hen dankbaar voor hun betrokkenheid, inzichten en constructieve bijdragen. Samen kunnen wij ervoor zorgen dat Amsterdam ook in de toekomst een stad blijft waarin de horeca bloeit zonder de leefbaarheid van onze buurten aan te tasten.

Laten we blijven koesteren wat Amsterdam zo bijzonder maakt: de vrije geest, de menselijke maat en het samenspel van traditie en vernieuwing. Met dit nieuwe horecabeleid zetten wij een belangrijke stap in het behoud van die balans. Ik reken op uw steun, betrokkenheid en verantwoordelijkheid om van onze stad een plek te blijven maken waarin zowel bewoners als bezoekers zich welkom voelen.

Met warme groet,

Femke Halsema

Burgemeester van Amsterdam


CRYSTAL TOWER
BOELMANN

Inhoud

Voorwoord **2**

1. **Horeca past in de buurt** **6**
   - 1.1 Verantwoord ondernemen en prettig kunnen wonen 6
   - 1.2 Van oud naar nieuw beleid 6

2. **Ruimtelijke indeling horeca** **8**
   - 2.1 Horeca in het omgevingsplan 8
   - 2.2 Waarom een nieuwe ruimtelijke indeling? 8
   - 2.3 Zwaartecategorieën zelfstandige horeca gebaseerd op activiteiten 10
   - 2.4 Consequenties nieuwe ruimtelijke indeling voor bestaande horecabedrijven 16
   - 2.5 Horeca bij andere functies 17

3. **Maximale openingstijden van horecazaken** **22**
   - 3.1 Openingstijden in het omgevingsplan 22
   - 3.2 Maximale openingstijden in Amsterdam 23
   - 3.3 Openingstijden en ontheffingsmogelijkheden per zwaartecategorie 23
   - 3.4 Behoud van de openingstijden die vergund zijn als ‘avondzaak’ 24
   - 3.5 Het beperken van openingstijden 25
   - 3.6 Het verruimen van openingstijden 26
   - 3.7 Openingstijden tijdens bijzondere dagen 29
   - 3.8 Openingstijden coffeeshops 29
   - 3.9 Wat gaat er wanneer veranderen? 29

4. **Hoe regelen we terrassen** **30**
   - 4.1 Levendigheid versus ruimtegebruik en effecten 30
   - 4.2 Terrassen in het omgevingsplan 30
   - 4.3 Openingstijden van het terras 35
   - 4.4 Geen ruimere mogelijkheden bij tropisch weer 35
   - 4.5 Roken op terrassen 35
   - 4.6 Incidentele terrasactiviteit 36

5. **Verantwoordelijkheid ondernemer en onderneming** **37**
   - 5.1 Verantwoordelijkheid ondernemer 37
   - 5.2 Aanpassing horecaregels in de APV 37
   - 5.3 Exploitatievergunning 38
   - 5.4 Vrijstelling vergunningplicht 40
   - 5.5 Veiligheidsregels 40

6. **Van oud naar nieuw beleid** **42**
6.1 Van beleid naar regels 42
6.2 Vervangen bestemmingsplannen 43
6.3 Aangepaste openingstijden 44
6.4 Gebiedsgerichte uitwerking 44
6.5 Sturing middels een horeca toekomstplan 44

7. **Vergunningverlening, toezicht en handhaving** **46**
7.1 Wijzigingen vergunningverlening 46
7.2 Wijzigingen toezicht 46
7.3 Wijzigingen handhaving 47

Bijlagen **48**
Bijlage 1. Overzicht wijzigingen openingstijden bestaande horeca 50
Bijlage 2. Additionele en paracommerciële horeca 53
Bijlage 3. Concept Beleidsregel horecaterrassen 55
Bijlage 4. Gebiedsgerichte uitwerking 62
Bijlage 5. Andere activiteiten en evenementen 64

1. Horeca past in de buurt

1.1 Verantwoord ondernemen en prettig kunnen wonen

Amsterdam is een bruisende stad waar Amsterdammers en bezoekers graag uit eten gaan, een café bezoeken en tot laat uitgaan. Horeca heeft ook een belangrijke sociale functie: we ontmoeten er bekenden en onbekenden. En de branche is economisch belangrijk, want veel mensen vinden er werk. Kortom; horeca hoort bij Amsterdam.

Ook willen we leefbare, veilige buurten voor de Amsterdammers. In een verdichtende stad vraagt dit een grote verantwoordelijkheid van horecaondernemers. Want: ondernemers moeten kunnen ondernemen en omwonenden moeten fijn kunnen wonen. Als gemeente maken we beleid en spelregels, zodat dit goed verloopt voor beide partijen.

Met dit stedelijk horecabeleid (verder: horecabeleid) introduceren we een nieuw stelsel van regels voor de hele stad. Het oude beleid was versnipperd en niet passend voor de toekomst. We regelen de horeca anders, omdat we willen waarborgen dat de horeca en terrassen blijven passen in de buurt waar ze gevestigd zijn. En dat daar waar het kan, nieuwe horeca mogelijk is. De activiteiten van het horecabedrijf en de sluitingstijden zijn daarin belangrijke onderdelen.

Goed contact tussen ondernemers en bewoners is essentieel voor een prettige buurt. Wijken veranderen. Aantallen inwoners én bezoekers nemen flink toe, of werkgebieden transformeren naar woongebieden. In een stad waar ruimte beperkt is, is het nodig dat er spelregels zijn. De gemeente maakt deze regels en beperkt zich daarbij tot de hoogstnoodzakelijke. We houden daarbij de belangen van ondernemers én Amsterdammers in het oog.

1.2 Van oud naar nieuw beleid

In 2018 gaf het college van B&W de opdracht om nieuwe, toekomstgerichte stedelijke kaders op te stellen voor een gebiedsgericht horeca- en terrassenbeleid. Tot nu toe regelden we in Amsterdam de horeca met de volgende instrumenten:

1. de Algemene Plaatselijke Verordening (APV) en daarbij behorende beleidsregels en vergunningen. Met het doel de bescherming van de openbare orde en veiligheid en het woon- en leefklimaat.
2. met bestemmingsplannen waar horeca wel of niet werd toegestaan, en waarin eventueel aanvullende regels werden opgenomen met het oog op een goede ruimtelijke ordening. Per stadsdeel, en soms zelfs per bestemmingsplan, zijn er nu verschillende horeca-typeringen. Ook zijn terrassen nu op verschillende manieren ruimtelijk geregeld.
3. in beleid op stadsdeelniveau staan specifieke uitvoeringsregels per stadsdeel en staat waar toevoeging van bepaalde horeca mogelijk is.

Het hele stelsel is opnieuw bekeken en ontworpen, gebruikmakend van de mogelijkheden die er zijn sinds de komst van de Omgevingswet in 2024. Het bewaren of bereiken van a. een gezonde, fysieke leefomgeving en b. omgevingskwaliteit, is daarbij het doel.
In een omgevingsplan stelt de gemeente hiervoor regels op over activiteiten die gevolgen (kunnen) hebben voor de fysieke leefomgeving. Het omgevingsplan vervangt op termijn alle bestemmingsplannen, en bevat allerlei regels over onderwerpen die het rijk voorheen regelde.

Met dit horecabeleid wordt een duidelijk onderscheid gemaakt tussen:

- de regels voor horeca die gaan over de locatie en ruimtelijke aanvaardbaarheid (ruimtelijke ordening) en
- de regels die gaan over de veiligheid en de exploitant/exploitatie (openbare orde en veiligheid).

Regels over de ruimtelijke aanvaardbaarheid komen in het omgevingsplan. Daarmee ook de regels over terrassen en over de openingstijden. Dit betekent dat bepaalde regels uit de Algemene Plaatselijke Verordening verdwijnen, zodat deze alleen nog de regels over veiligheid en exploitant/exploitatie bevat.

Met het nieuwe horecabeleid verandert de manier van regulering en behouden we zoveel mogelijk wat er nu goed gaat. In de hoofdstukken 2 tot en met 5 staat beschreven hoe het nieuwe stelsel er uit komt te zien. Hoe de overgang van oud naar nieuw beleid gaat is terug te lezen in hoofdstuk 6.

1.2.1 Waar gaat dit beleid wel en niet over?

Horecabeleid gaat wel over	Horecabeleid gaat niet over
Terrassen en alle vormen van horeca: ■ als hoofdactiviteit ■ ondersteunend aan een andere functie	
De hotelbar of -restaurant die ook door niet hotelgasten bezocht kan worden.	Hotels en horeca uitsluitend voor hotelgasten
Ruimtelijke aspecten van coffeeshops omdat deze gelegen moeten zijn op een locatie waar horeca mogelijk is.	Het veiligheids- en gedoogbeleid van coffeeshops
	Gemeenteregels gebaseerd op de Alcoholwet
	Brandveiligheid, bouwen, geur, muziek, geluid van horeca

Het horecabeleid gaat over terrassen en alle vormen van horeca, zowel als hoofdactiviteit als ondersteunend aan een andere functie. Maar het gaat niet over hotels, tenzij de bar of het restaurant ook door niet-hotelgasten bezocht kan worden. Het gaat niet over (de gemeente-regels die gebaseerd zijn op) de Alcoholwet en ook niet over brandveiligheid, bouwen en de geur- en muziekgeluidsaspecten vanuit horeca. Voor coffeeshops geldt dat hun hoofdactiviteit wordt gedoogd maar niet vergund. Het horecabeleid gaat daarom niet over het veiligheids- en gedoogbeleid van coffeeshops. Maar wel over de ruimtelijke aspecten, omdat coffeeshops gelegen moeten zijn op een locatie waar horeca mogelijk is.

Beleidsvorming
In 2022, vier jaar na de opdracht in 2018, heeft het college een conceptbeleid gepresenteerd. De beleidsvorming was tussentijds opgeschort omdat de pandemie veel gevolgen had voor horeca. Bewoners en ondernemers deelden in 2022 online en via inspraakbijeenkomsten hun mening over het concept-beleid. We ontvingen veel waardevolle reacties. De reacties zijn betrokken in dit beleid. In een Nota van Beantwoording zijn alle reacties gebundeld en is te lezen hoe het college daarop reageert. Ook tussentijdse nieuwe ontwikkelingen en inzichten zorgen ervoor dat deze versie van het beleid op onderdelen anders is dan het concept-beleid. Uit de inspraakreacties bleek ook dat het beleid soms lastig te lezen en begrijpen was. En wat er waarom precies verandert, en voor wie. Om die reden is ook de opbouw en leesbaarheid veranderd ten opzichte van de versie die ter inspraak lag.

2. Ruimtelijke indeling horeca

2.1 Horeca in het omgevingsplan

In dit hoofdstuk wordt de nieuwe ruimtelijke indeling toegelicht. Om een horecabedrijf in Amsterdam te exploiteren, moet namelijk eerst beoordeeld worden of het horecabedrijf wel past op de locatie. Deze ruimtelijke beoordeling maken we in het omgevingsplan. Hierin komt één regeling voor horeca en terrassen. Deze geldt voor de hele stad, met een nieuwe indeling van horecacategorieën. Op termijn vervangt het omgevingsplan alle afzonderlijke bestemmingsplannen.

Wanneer de horeca past op de locatie, kan de exploitatie pas starten als de ondernemer en de onderneming ook positief beoordeeld zijn op aspecten van openbare orde en veiligheid. Lees hierover meer in hoofdstuk 4.

In 2024 telt Amsterdam ruim 4.500 zelfstandige horecabedrijven. Bij het vaststellen van het bestemmingsplan, is voor al deze bedrijven een afweging gemaakt over de inpasbaarheid van horeca in de omgeving. Wanneer een locatie is bestemd voor een bepaald type horeca, dan is dat type horeca aanvaardbaar gebleken. Al deze locaties blijven in principe geschikt voor dat type horeca. Wel krijgen deze locaties de komende jaren een ander ‘label’: één van de zwaartecategorieën die in dit hoofdstuk staan toegelicht.
Op locaties waar nog geen horeca in het bestemmingsplan is toegestaan zal de nieuwe systematiek ingezet worden om te beoordelen of horeca daar passend is. De nieuwe systematiek geldt ook voor locaties waar horeca al is toegestaan, maar waarbij een verzoek komt om het type horeca te veranderen.

2.2 Waarom een nieuwe ruimtelijke indeling?

Tot nu toe werkten we in bestemmingsplannen met algemene horeca-typeringen (zoals restaurant, eetcafé)[1]. Per bestemmingsplan kunnen de horeca-typeringen of de definities daarvan verschillen. Bij nieuwe horecaconcepten is soms onduidelijk welke typering het beste past. Bovendien zegt de algemene omschrijving niet zoveel over de daadwerkelijke activiteiten, en juist die activiteiten hebben impact op de fysieke leefomgeving. Daarom nemen we afscheid van de typeringen per bestemmingplan. We baseren de nieuwe indeling op de daadwerkelijk uitgevoerde horeca-activiteiten die invloed hebben op de omgeving. Met deze nieuwe indeling hebben we één ruimtelijke regime voor de hele stad en beoordelen we gelijke gevallen op eenzelfde manier.

1 Een voorbeeld van een horeca-typering zoals deze tot nu toe geldt. Horeca III in stadsdeel Centrum: Horecabedrijven die tot doel hebben het voor consumptie ter plaatse verstrekken van dranken en (kleine) etenswaren en/of maaltijden, waarbij het accent ligt op het verstrekken van dranken. Onder deze vorm van horeca vallen in elk geval cafés en eetcafés



Bij elke activiteit is de invloed op de omgeving anders. We onderscheiden de volgende tien horeca-activiteiten:

1. bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de horecazaak;
2. verstrekken van etenswaren en/of dranken voor consumptie in de horecazaak en op het horecaterras
3. verstrekken van etenswaren en dranken voor consumptie elders dan in de horecazaak, op het horecaterras of in de publieke buitenruimte
4. verstrekken van kleine etenswaren voor directe consumptie in de publieke buitenruimte, voor zover het gaat om etenswaren die ter plaatse geen voorbereidingshandelingen, zoals gaar maken, samenstellen en beleggen, nodig hebben
5. schenken van alcoholhoudende dranken;
6. verstrekken van etenswaren voor directe consumptie in de directe omgeving van het horecabedrijf
7. verstrekken van dranken voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak
8. ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek (een volume van 77 dB(A) of hoger);
9. aanbieden van een dansvloer;
10. aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse.

2.3 Zwaartecategorieën zelfstandige horeca gebaseerd op activiteiten

Sommige horeca-activiteiten beïnvloeden de fysieke leefomgeving meer dan andere. Daarnaast verzwaren sommige combinaties van horeca-activiteiten deze impact. Door de afzonderlijke horeca-activiteiten in samenhang met elkaar te wegen, ontstaan er vier zwaartecategorieën van zelfstandige horecabedrijven, oplopend in de mate van impact op hun omgeving.

Zwaartecategorieën zelfstandige horeca

1. Lichte horeca
2. Reguliere horeca en reguliere horeca fastfood
3. Middelzware horeca
4. Zware horeca (uitgaan)

In het omgevingsplan worden locaties aangewezen waar uitsluitend lichte horeca is toegestaan, of waar reguliere horeca, middelzware of zware horeca is toegestaan. De zwaartecategorie bepaalt welke horeca-activiteiten er mogen plaatsvinden. Zie onderstaande figuur.

<table>
<tr><th>Zwaarte-categorie</th><th>Lichte horeca</th><th>Reguliere horeca en reguliere horeca fastfood</th><th>Middelzware horeca</th><th>Zware horeca (uitgaan)</th></tr>
<tr><td rowspan="7">Activiteiten</td><td colspan="4">Eten en drinken bereiden en verstrekken voor consumptie in de zaak of op terras, of elders (niet in de publieke buitenruimte)</td></tr>
<tr><td colspan="4">Dranken en kleine etenswaren verstrekken om direct te consumeren buiten de horecazaak/het terras</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">Schenken van alcohol</td></tr>
<tr><td></td><td>Alleen fastfood: eten verstrekken om direct te consumeren buiten de horeca-zaak/het terras</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Waterpijp aanbieden</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Meer dan achtergrondmuziek (77dB(A) of hoger)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Aanbieden van een dansvloer</td></tr>
</table>

Figuur: overzicht toegestane activiteiten per zwaartecategorie

Basisactiviteiten

In elke zwaartecategorie zijn de drie basisactiviteiten van horeca toegestaan:

1. bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de horecazaak;
2. verstrekken van etenswaren en/of dranken voor consumptie in de horecazaak en op het horecaterras;
3. verstrekken van etenswaren en dranken voor consumptie elders dan in de horecazaak, op het horecaterras of in de publieke buitenruimte;
4. verstrekken van kleine etenswaren voor directe consumptie in de publieke buitenruimte, voor zover het gaat om etenswaren die ter plaatse geen voorbereidingshandelingen, zoals gaar maken, samenstellen en beleggen, nodig hebben.

Hieronder leggen we per categorie uit welke extra activiteiten, er waarom zijn toegestaan.

2.3.1 **Lichte Horeca**

Voorbeelden: koffiezaak, lunchroom, ijssalon (alcoholvrij)

In het omgevingsplan zal worden bepaald waar lichte horeca is toegestaan.

Op locaties voor lichte horeca zijn de vier basisactiviteiten toegestaan. Het schenken van alcohol is op deze locaties niet toegestaan. Etenswaren mogen alleen worden meegegeven wanneer dit is bedoeld om thuis of bijvoorbeeld op het werk te consumeren. En dus niet in de directe omgeving van het horecabedrijf. Dit trekt een aparte bezoekersstroom aan, met meer impact op de omgeving en bijvoorbeeld zwerfafval. Alleen kleine etenswaren waar geen voorbereidingshandelingen voor nodig zijn (zoals gaar maken, samenstellen en beleggen) mogen worden meegegeven om direct buiten op straat te consumeren.

Voor sommige locaties kan er een uitzondering worden gemaakt om niet-verwarmde etenswaren te mogen verstrekken die direct buiten op straat geconsumeerd worden. Dit moet dan met een aanduiding op die locatie in het omgevingsplan worden vastgelegd.

2.3.2 **Reguliere horeca**

Voorbeelden: brasserie, bistro, restaurant.

In het omgevingsplan zal worden bepaald waar reguliere horeca is toegestaan.

Aanvullend aan wat mag bij lichte horeca is op locaties voor reguliere horeca ook het schenken van alcoholhoudende dranken toegestaan. Voor het schenken van alcohol gelden de vereisten van de Alcoholwet. Het schenken van alcohol kan niet op alle locaties, omdat alcohol een ontremmende werking heeft. Dat kan leiden tot ruzies, agressief en luid gedrag. Daardoor beïnvloedt het verstrekken van alcohol de fysieke leefomgeving van het horecabedrijf. Net als bij lichte horeca, mogen alleen kleine etenswaren verstrekt worden om direct op straat te consumeren.



Toegestane activiteiten:

1. bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de horecazaak;
2. verstrekken van etenswaren en/of dranken voor consumptie in de horecazaak en op het horecaterras
3. verstrekken van etenswaren en dranken voor consumptie elders dan in de horecazaak, op het horecaterras of in de publieke buitenruimte
4. verstrekken van kleine etenswaren voor directe consumptie in de publieke buitenruimte, voor zover het gaat om etenswaren die ter plaatse geen voorbereidingshandelingen, zoals gaar maken, samenstellen en beleggen, nodig hebben
5. Schenken van alcoholhoudende dranken
7. verstrekken van etenswaren voor directe consumptie in de directe omgeving van het horecabedrijf
8. verstrekken van dranken voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak

2.3.3 **Reguliere horeca-fastfood**

Voorbeelden: snackbar, grillroom, cafetaria

Binnen reguliere horeca onderscheiden we ‘fastfood’ als aparte vorm.

De activiteiten die bij reguliere horeca fastfood zijn toegestaan, zijn grotendeels gelijk aan de overige, reguliere horeca. Maar de impact op de omgeving is heel anders, omdat het op deze locaties niet noodzakelijk is om in het horecabedrijf te laten consumeren. Alleen binnen deze categorie mag eten bereid worden, om mee te geven voor consumptie in de directe omgeving van het horecabedrijf. Het gaat dan bijvoorbeeld om een zak patat of een broodje döner dat direct wordt genuttigd.

Het gaat om zaken die zich richten op het verstrekken van eenvoudige, vooral op gemaks-voeding gerichte, snel bereide etenswaren. Deze activiteit zorgt voor een komen en gaan van mensen gedurende de openingstijden. De verkeersaantrekkende werking is groter dan andere zaken waar met name ter plaatse geconsumeerd wordt. De mensen die buiten hun consumptie nuttigen kunnen zorgen voor geluidsoverlast en zwerfafval. Dit zorgt ervoor dat deze activiteit de leefomgeving van het horecabedrijf sterker beïnvloedt en is daarom niet op alle locaties toegestaan.

Toegestane activiteiten:

1. bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de horecazaak;
2. verstrekken van etenswaren en/of dranken voor consumptie in de horecazaak en op het horecaterras
3. verstrekken van etenswaren en dranken voor consumptie elders dan in de horecazaak, op het horecaterras of in de publieke buitenruimte
4. verstrekken van kleine etenswaren voor directe consumptie in de publieke buitenruimte, voor zover het gaat om etenswaren die ter plaatse geen voorbereidingshandelingen, zoals gaar maken, samenstellen en beleggen, nodig hebben
5. schenken van alcoholhoudende dranken
6. verstrekken van etenswaren voor directe consumptie in de directe omgeving van het horecabedrijf
7. verstrekken van dranken voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak

Alcoholwet artikel 18
Horecabedrijven die vallen onder de definitie van artikel 18 Alcoholwet mogen zwak-alcoholhoudende dranken verstrekken voor gebruik elders dan ter plaatse. De Alcoholwet is hierin leidend.

2.3.4 **Middelzware horeca**

Voorbeelden: bar, café, cocktailbar

Aanvullend aan wat is toegestaan bij reguliere horeca is het op locaties voor middelzware horeca toegestaan om meer dan 77 d B(A) ten gehore te brengen, mits voldaan wordt aan de vereisten over muziekgeluid zoals opgenomen in hoofdstuk 9 van het omgevingsplan.
Ondanks dat er voor muziekgeluid al regels gelden, blijkt uit ervaring dat muziekgeluid harder dan achtergrondniveau kan zorgen voor overlast in de omgeving. Om deze reden wordt deze activiteit apart beoordeeld, en is dit alleen toegestaan in locaties voor middelzware en zware horeca.

Alleen op locaties voor middelzware horeca is de activiteit **aanbieden van waterpijpen** toegestaan. Het gaat om een waterpijp waarmee je waterpijptabak of kruidenmengsels rookt. Het verwarmen van het te roken mengsel kan op verschillende manieren, maar gebeurt vaak door middel van gloeiende kooltjes. Dit wordt ook wel shisha roken genoemd.

Het bezoeken van een horecabedrijf voor het roken van shisha gebeurt de hele dag door en kan als zelfstandige activiteit optreden, maar kan ook ondergeschikt zijn aan een andere hoofdactiviteit (als 'toetje' na een maaltijd). In beide gevallen trekt de mogelijkheid tot waterpijp roken een zelfstandige bezoekersstroom aan. Het gebruik van shisha geeft geuroverlast en – bij verhitting door middel van kooltjes – een aanzienlijk risico op een te hoog CO-gehalte en brandgevaar.

Bij het verlenen van een exploitatievergunning wordt de wijze van bedrijfsvoering meegenomen als bijzondere weigeringsgrond in de APV. In verband met de risico's van blootstelling aan koolmonoxide, is in de *Beleidsregel levensgedrag en wijze van bedrijfsvoering* opgenomen dat de blootstelling aan koolmonoxide niet hoger groter mag zijn dan de door de RIVM gestelde waarden. Dit wordt meegewogen in de beoordeling van de bedrijfsvoering.

Toegestane activiteiten:
1. bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de horecazaak;
2. verstrekken van etenswaren en/of dranken voor consumptie in de horecazaak en op het horecaterras
3. verstrekken van etenswaren en dranken voor consumptie elders dan in de horecazaak, op het horecaterras of in de publieke buitenruimte
4. verstrekken van kleine etenswaren voor directe consumptie in de publieke buitenruimte, voor zover het gaat om etenswaren die ter plaatse geen voorbereidingshandelingen, zoals gaar maken, samenstellen en beleggen, nodig hebben
5. schenken van alcoholhoudende dranken
7. verstrekken van dranken voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak
8. ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek (een volume van 77 dB(A) of hoger);
10. aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse

2.3.5 Zware horeca (uitgaan)

Voorbeelden: discotheek, nachtclub, zalenverhuur

Alleen op locaties voor zware horeca (uitgaan) is het toegestaan om **een dansvloer aan te bieden**. Er is sprake van het aanbieden van een dansvloer wanneer (een deel van) de ruimte als dansvloer wordt gebruikt of is ingericht.

Dit uit zich bijvoorbeeld in de vorm van de inrichting (bijvoorbeeld (deels) geen tafels en stoelen, podium, dj etc.), reclame/adverteren, kaartverkoop of entreeheffing en/of programmering, maar is hier niet toe beperkt.
De activiteit "het aanbieden van een dansvloer" kan zorgen voor nieuwe bezoekersstromen, drukte tijdens piekmomenten en rijvorming, en kan daarmee impact op de fysieke leefomgeving hebben. Denk ook aan verkeershinder en geluidsoverlast. Deze activiteit is alleen toegestaan in de categorie 'zware horeca'.

Toegestane activiteiten:

1. bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de horecazaak;
2. verstrekken van etenswaren en/of dranken voor consumptie in de horecazaak en op het horecaterras
3. verstrekken van etenswaren en dranken voor consumptie elders dan in de horecazaak, op het horecaterras of in de publieke buitenruimte
4. verstrekken van kleine etenswaren voor directe consumptie in de publieke buitenruimte, voor zover het gaat om etenswaren die ter plaatse geen voorbereidingshandelingen, zoals gaar maken, samenstellen en beleggen, nodig hebben
5. schenken van alcoholhoudende dranken
7. verstrekken van dranken voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak
8. ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek (een volume van 77 dB(A) of hoger)
9. aanbieden van een dansvloer

Het (regelmatig) verhuren van (een deel) van een horecabedrijf voor een feest, borrel, verjaardag of diner is toegestaan op een locatie voor zover de activiteiten zijn toegestaan binnen de zwaartecategorie. Verhuur wijkt dan niet af van de normale exploitatie en heeft daarmee eenzelfde invloed op de fysieke leefomgeving. Verhuur voor een feest met muziek en dansen is zodoende alleen toegestaan op locaties voor zware horeca.



2.4 Consequenties nieuwe ruimtelijke indeling voor bestaande horecabedrijven

Bestaande horecabedrijven zijn gevestigd op locaties waar (een bepaald type) horeca is toegestaan volgens het bestemmingsplan. Dat deze horeca daar passend is, is in het verleden al beoordeeld. Dit hoeft niet opnieuw gedaan te worden. Het horecatype dat nu op grond van het bestemmingsplan is toegestaan (zoals café, restaurant of discotheek), blijft ook mogelijk bij de omzetting naar de nieuwe zwaartecategorieën. Wel kunnen er aan specifieke horeca-activiteiten beperkingen gesteld worden. En omdat de openingstijden in het omgevingsplan komen en we die koppelen aan de zwaartecategorieën (zie hoofdstuk 3), kan dit beperkingen tot gevolg hebben. De omzetting naar de nieuwe indeling in zwaartecategorieën gebeurt bij het vervangen van het betreffende bestemmingsplan door het omgevingsplan. Omdat er heel veel bestemmingsplannen zijn, zet de gemeente die tussen 2025 en 2032 stapsgewijs om naar de nieuwe systematiek van het omgevingsplan. In paragraaf 6.2 wordt hier verder op ingegaan.

Bij de omzetting wordt de onderstaande tabel als uitgangspunt gehanteerd. Bij de omzetting wordt voor elke horecalocatie gekeken naar wat er nu is toegestaan in het bestemmingsplan. In principe geldt: het zwaarste dat nu is *toegestaan* in het bestemmingsplan, is ook toegestaan in het omgevingsplan.

Voorbeeld
Op een locatie met aanduiding ‘horeca IV’ is op grond van veel bestemmingsplannen het volgende toegestaan: lunchroom, ijssalon, koffiehuis, theehuis, broodjeszaak, bistro, restaurant of daarmee vergelijkbare vormen van horeca. Stel er zit op een locatie met deze bestemming nu een alcoholvrije lunchroom. Deze locatie krijgt het gebruiksdoel ‘reguliere horeca’, omdat nu binnen horeca IV ook restaurants zijn toegestaan.
In uitzonderlijke situaties kan worden afgeweken van het uitgangspunt dat gekeken wordt naar wat het bestemmingsplan nu toestaat op een locatie. Als daartoe aanleiding bestaat, kan er beperkt worden. Bijvoorbeeld door alleen het feitelijk aanwezige lichtere gebruik te bestendigen in het omgevingsplan. In het voorbeeld zou dat betekenen dat deze locatie het gebruiksdoel ‘lichte horeca’ krijgt.

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

Als iemand activiteiten wil uitvoeren die niet zijn toegestaan in het omgevingsplan, dan kan er een omgevingsvergunning worden aangevraagd voor het afwijken van het omgevingsplan[2].

2 www.amsterdam.nl/wonen-leefomgeving/omgevingsvergunning/afwijken-van-een-bestemmingsplan/

2.4.1 Activiteit 'het aanbieden van een dansvloer'

In sommige bestemmingsplannen van de stadsdelen Zuid en West zijn al regels opgenomen voor cafés en restaurants, waarbij onder voorwaarden dansen is toegestaan op maximaal 20% van de vloeroppervlakte. Waar dat het geval is, zal worden bepaald dat die regels voorgaan zolang dat bestemmingsplan nog niet is vervangen. Dat komt omdat deze regels mogelijk met een reden afwijkend zijn.

Bij het vervangen van het bestemmingsplan wordt dan door de stadsdelen bekeken of a. een afwijkende regel nodig is of b. dat de stedelijke regels gelden. Dit kan betekenen dat in sommige situaties het aanbieden van een dansvloer ook mogelijk is voor locaties van middelzware horeca.

2.5 Horeca bij andere functies

Op een locatie met andere activiteiten (dan horeca), kan horeca zijn toegestaan. De horeca is dan ondergeschikt en ondersteunend aan de hoofdfunctie van de locatie en trekt geen zelfstandige bezoekersstromen. Als het horecadeel stopt, blijft de andere hoofdactiviteit bestaan. Als de hoofdfunctie stopt, dan stopt ook de horeca.

Voor culturele horeca, additionele horeca en additionele horeca bij winkels bevat het omgevingsplan algemene regels, waar een meld- of vergunningsplicht onderdeel van kan uitmaken.

2.5.1 Additionele horeca

Ook op niet-horecalocaties kan horeca van toegevoegde waarde zijn, zonder effect op de omgeving. Denk aan de mogelijkheid om een museumbezoek of dagje wellness te combineren met een lunch. Een buurthuis serveert koffie of thee. Of iets drinken in de voetbalkantine. We noemen dit additionele horeca.

Hierbij geldt dat er horeca mogelijk is, maar nooit de boventoon mag voeren. Dan is het namelijk zelfstandig, en niet meer ondergeschikt, wat andere effecten op de omgeving heeft. We willen voorkomen dat de horeca zelfstandige bezoekersstromen trekt. Daarom zijn alleen de drie basishoreca activiteiten toegestaan (zie paragraaf 2.3.), aangevuld met het schenken van alcohol ter plaatse, mits dit past binnen de kaders van de Alcoholwet. Het horecadeel mag niet langer open zijn dan een uur voor tot een uur na de sluitingstijd van de hoofdfunctie. En we willen niet dat het horeca-deel toegankelijk is, zonder een bezoek aan de hoofdfunctie. Als het horeca-deel niet geheel met de hoofdfunctie is verweven, geldt er een maximale oppervlakte-eis (20% van de publiek toegankelijke ruimte). Dit ondergeschikte karakter betekent ook dat een terras of gevelbank niet is toegestaan.

Om het ondergeschikte karakter te waarborgen, worden in het omgevingsplan regels opgenomen. Deze regels gelden voor de hele stad.

Voor additionele horeca bij winkels maken we een onderscheid. De algemene regels voor additionele horeca gelden ook in grootschalige winkels (meer dan 1.500 m2 of warenhuizen). Het ondergeschikte karakter van de horeca is al gewaarborgd, puur door de omvang van deze locaties. Voor alle andere winkels speelt een andere problematiek. Er gelden daarom specifieke regels die in de volgende paragraaf worden toegelicht.



2.5.2 **Additionele horeca bij winkels**

Ondersteunende horeca bij detailhandel (winkels) noemen we ook wel een mengformule. Uit onderzoek[3] blijkt dat de grenzen tussen winkels en horeca-activiteiten vervagen om in te spelen op de wensen van consumenten en ondernemers. Dit zorgt in de praktijk voor onduidelijkheden. Om dit op te lossen willen we de regels verduidelijken. We spreken voortaan van: 'additionele horeca bij winkels'. Dit om te benadrukken dat de winkel altijd de hoofdactiviteit is en het niet kan gaan om een volledige vermenging van horeca en winkel. Omdat er nu eenmaal veel winkels in het straatbeeld zijn, gaat er van de horeca op deze locaties meer effect uit op de omgeving. Daarom stellen we de regels voor winkels wat strenger dan voor andere hoofdfuncties. Het hoofddoel is dat we willen voorkomen dat de horeca een zelfstandige bezoekersstroom aantrekt.

Aanvullende regels zijn:

A. dat het verstrekken van alcohol voor gebruik ter plaatse, niet is toegestaan;
B. dat er naast een maximum percentage van 20% van het winkelvloeroppervlak ook een absoluut maximum geldt van 20m2 voor het horecadeel in winkels;
C. 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.

3 Onderzoek Detailhandel met horeca in De Pijp, BRO, mei 2020

Specifiek winkels met additionele horeca die ook *etenswaren* verkopen kunnen voor onduidelijkheid zorgen: is het een horecazaak of een winkel? Neem het voorbeeld van een winkel die zelfbereide salades verkoopt. Als je de salade ter plekke kunt opeten, al dan niet met een drankje, is het onduidelijk waar de winkelfunctie ophoudt en de additionele horeca begint. Komt iemand voor de horeca (een salade eten) of voor de winkel (een salade kopen)? In sommige delen van de stad draagt een locatie, waar je ter plekke kunt consumeren, bij aan de sociale cohesie en levendigheid van een gebied. In delen van de stad waar al veel horeca is, zorgt een extra locatie om ter plekke te consumeren juist voor meer eenvormigheid. Als het onderscheid tussen horeca en winkel niet duidelijk is, kan het leiden tot een ongelijk speelveld tussen ondernemers op een locatie met en zonder horeca als hoofdactiviteit.

Er wordt daarom een tweedeling gemaakt voor additionele horeca in winkels:

- **Non-food winkels**. Er worden hoofdzakelijk producten verkocht die niet eetbaar of drinkbaar zijn. Bijvoorbeeld kleding, boeken of cosmetica.
- **Food winkels**. Er worden hoofdzakelijk eetbare en/of drinkbare producten verkocht. Bijvoorbeeld salades, brood en vis.

Voor stadsdeel Centrum geldt dat detailhandelsbedrijven gericht op food *geen* additionele horeca mogen exploiteren (vastgelegd in het bestemmingsplan Winkeldiversiteit). Dat beleid wordt voortgezet. Voor de overige stadsdelen geldt dat het aan de stadsdelen is om in uitvoeringsbeleid te bepalen of in bepaalde gebieden een dergelijke beperking eveneens noodzakelijk is. Deze beperking dient vervolgens ook in het omgevingsplan te worden opgenomen.

2.5.3 Consequenties voor nieuwe en bestaande additionele horeca

Na vaststelling gaan de regels voor additionele horeca in het omgevingsplan direct overal gelden. Voor locaties waar geen regels over additionele horeca in het bestemmingsplan golden, kunnen de nieuwe regels op korte termijn leiden tot verplichte wijzigingen.

Additionele horeca reeds geregeld bestemmingsplan

In sommige bestemmingsplannen zijn al regels opgenomen over additionele horeca. Waar dat het geval is, zal worden bepaald dat die regels voorgaan zolang dat bestemmingsplan nog niet is vervangen. Dat komt omdat deze regels mogelijk met een reden afwijkend zijn. Bij het vervangen van het bestemmingsplan wordt dan bekeken of a. een afwijkende regel nodig is of b. dat de stedelijke regels gelden.

Additionele horeca niet geregeld bestemmingsplan

In veel bestemmingsplannen ontbreken er concrete regels over additionele horeca. Wanneer dat het geval is, gaan de regels in het omgevingsplan direct gelden. Dit komt de eenduidigheid en gelijke toepassing van regels ten goede. Waar in een vastgesteld bestemmingsplan additionele horeca niet was geregeld, geldt een overgangstermijn van zes maanden. Binnen die termijn moet de situatie in overeenstemming met de nieuwe regels worden gebracht. Mogelijk is er op stadsdeelniveau in het verleden beleid opgesteld over additionele horeca: dit beleid vervalt en wordt vervangen door de regels in het omgevingsplan.

Meldplicht additionele horeca bij winkels
Voor additionele horeca bij winkels komt een meldplicht in het omgevingsplan. Het doel is om meer grip te krijgen op additionele horeca bij winkels. Deze meldingsplicht gaat ook gelden voor bestaande gevallen. Ook hiervoor geldt een overgangstermijn van zes maanden, waarbinnen die melding moet worden gedaan. Gebeurt dat niet, dan is sprake van strijdig gebruik.

BESTAANDE Ondergeschikte horeca	**Wat wijzigt er**	**Wanneer?**
Alle locaties met bestaande additionele horeca	Bestaande regels blijven voorlopig gelden als er nu regels zijn opgenomen in bestemmingsplan.	Bij omzetting van het bestemmingsplan (tussen 2025-2032) wordt gekeken of evt. afwijking van de stedelijke regels in stand moet blijven of dat de stedelijke regels gaan gelden.
	Stedelijke regels gaan gelden als er nu geen regels zijn in bestemmingsplan.	Binnen zes maanden na inwerkingtreding horecaregels in het omgevingsplan, gelden de nieuwe stedelijke regels.
Waarvan in winkels	Meldplicht voor alle additionele horeca bij winkels.	Binnen zes maanden na inwerkingtreding horecaregels in het omgevingsplan moet melding zijn gedaan.
Nieuwe locaties met ondergeschikte horeca	De nieuwe stedelijke regels gelden voor alle locaties waar nu geen additionele horeca is gevestigd.	Direct na inwerkingtreding horecaregels in het omgevingsplan.

2.5.4 Culturele horeca
Als horeca een ondergeschikt onderdeel uitmaakt van een instelling of onderneming met een culturele hoofdactiviteit, is het culturele horeca. Als het horecadeel stopt, blijft de hoofdactiviteit bestaan. Een museum blijft een museum, ook wanneer de lunchroom in het museum gesloten is. Onder deze regeling valt ook de niet-zelfstandige horeca binnen een culturele instelling, waarbij de cultuuruiting of programmering een duidelijke horecacomponent heeft. Voorbeelden zijn Paradiso of Bitterzoet. Dit geldt ook voor culturele instellingen die een pand of ruimte verhuren voor bijeenkomsten of feesten (niet zijnde zaalverhuur voor feesten en partijen). De insteek van de horeca-activiteiten is vaak om de exploitatie van de hoofdactiviteit kostendekkend te krijgen. Bij deze vorm kan de horeca een zelfstandige bezoekersstroom trekken. Afhankelijk van het soort instelling en de locatie, kunnen voorwaarden verbonden zijn aan de (frequentie van) horeca-activiteiten in combinatie met de openingstijden (per week, maand of jaar).

In het omgevingsplan worden algemene regels over culturele horeca opgenomen. Culturele horeca wordt daarbij juridisch omschreven als een 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.

Om deze beoordeling te kunnen maken, wordt in het omgevingsplan een vergunningplicht voor culturele horeca in het leven geroepen. Aan de vergunning kunnen voorschriften worden verbonden ter voorkoming van onevenredige aantasting van het woon- en leefklimaat in de omgeving en om het specifieke karakter van culturele horeca te borgen. Om de vergunning te verkrijgen, moet uit een bedrijfsplan blijken dat er sprake is van een culturele programmering. Locaties die reeds beschikken over een omgevingsvergunning voor culturele horeca, hoeven deze niet opnieuw aan te vragen. Hiervoor zal worden voorzien in een omgevingsvergunning van rechtswege.

De openingstijden van culturele horeca sluiten aan bij de hoofdfunctie van het gebouw, en worden opgenomen in de omgevingsvergunning voor culturele horeca.

2.5.5 Consequenties voor nieuwe en bestaande culturele horeca

Over culturele horeca worden in het omgevingsplan regels opgenomen die voor de hele stad gaan gelden. Bij omzetting van een bestemmingsplan, worden de locaties aangewezen waar culturele horeca is toegestaan. Voor locaties voor culturele horeca die nu al in een bestemmingsplan zijn aangewezen, wordt voorzien in overgangsrecht.

Onderdeel van de regels is een vergunningplicht, die direct en overal geldt. Voor locaties waarvoor eerder al een juridisch-planologische toestemming is gegeven voor culturele horeca, geldt een overgangsregeling, zodat die niet nogmaals een vergunning hoeven aan te vragen.

Culturele horeca	Wat wijzigt er	Wanneer?
Alle bestaande locaties met aanduiding/ toestemming culturele horeca.	Niets, omgevingsvergunning wordt van rechtswege verleend.	Bij omzetting van het bestemmingsplan (tussen 2025-2032).
Nieuwe locaties met aanduiding/ toestemming culturele horeca.	Vergunningplicht.	Direct na inwerkingtreding horeca-regels in het omgevingsplan moet melding worden gedaan.

2.6 Relatie tussen additionele horeca, culturele horeca en paracommerciële horeca

In de bijlagen staat een toelichting over het onderscheid tussen additionele horeca en culturele horeca. Hierbij gaan wij ook in op paracommerciële horeca (het regime uit de Alcoholwet voor stichtingen/verenigingen die alcohol schenken). De huidige regelgeving hiervoor voldoet en blijft ongewijzigd.

3. Maximale openingstijden van horecazaken

3.1 Openingstijden in het omgevingsplan

Hoe langer een horecabedrijf open is, hoe langer er reuring is in de omgeving. De buurt merkt de aan- en afloop van de bezoekers, verkeersbewegingen, etc. Kortom: de openingstijden van een horecazaak hebben invloed op de fysieke leefomgeving. En die omgeving raakt steeds dichter bevolkt. Met het oog op de kwaliteit van de fysieke leefomgeving, is het nodig openingstijden te reguleren. Daarom gaan we de openingstijden regelen in het omgevingsplan.

In de huidige systematiek worden openingstijden niet direct meegewogen bij het bepalen welke horeca op een locatie mogelijk is. Openingstijden van horeca zijn namelijk nu niet ruimtelijk geregeld, maar in de Algemene Plaatselijke Verordening. Met het omgevingsplan is het mogelijk om een duidelijker onderscheid te maken tussen:

A. de regels voor horeca die gaan over de locatie en ruimtelijke aanvaardbaarheid;
B. de regels over openbare orde, veiligheid en de exploitant.

Regels over de ruimtelijke aanvaardbaarheid komen in het omgevingsplan. Daarmee ook de regels over de openingstijden. Dit betekent dat bepaalde regels uit de Algemene Plaatselijke Verordening verdwijnen, waaronder de regeling over openingstijden met vijf categorieën: dag-, avond- en nachtzaken en twee typen alcoholvrije bedrijven. Dubbele afwegingen worden hierdoor minder vaak gemaakt.

De nieuwe indeling van openingstijden koppelen we aan die van de zwaartecategorieën, zoals toegelicht in hoofdstuk 2. De lichtere horeca-categorieën zijn minder lang open, dat past bij de lichtere impact op de leefomgeving. Hoe zwaarder de categorie, hoe langer de openingstijden.

Met het oog op de openbare orde blijft in de APV wel de mogelijkheid bestaan om openingstijden te beperken. Deze bevoegdheid blijft de burgemeester houden.



3.2 Maximale openingstijden in Amsterdam

Speciaal in horeca-concentratiegebieden is het wenselijk dat niet alle bezoekers van verschillende zaken op hetzelfde moment naar buiten gaan. De nieuwe standaard sluitingstijden van horeca in Amsterdam lopen daarom uiteen van 22:00 uur voor de lichtste horeca, tot 05:00 uur in het weekend voor de zwaarste horeca-categorie. Door de week is laatste sluitingstijd 04:00 uur. Door verschillende eindtijden per zwaartecategorie vertrekken de bezoekers gespreid. Ook de nieuwe ontheffingsmogelijkheden dragen bij aan het gespreid vertrek van bezoekers.

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

3.3 Openingstijden en ontheffingsmogelijkheden per zwaartecategorie

3.3.1 Lichte horeca

Bij lichte horeca gaat het om alcoholvrije bedrijven zoals ontbijtzaken, koffiezaken en lunchrooms. Bezoekers komen hier veelal overdag of aan het begin van de avond. Op locaties waar lichte horeca is toegestaan, is het onwenselijk dat er laat in de avond of ‘s nachts aan- en afloop van bezoekers is. Daarom wordt een sluitingstijd van 22:00 uur aangehouden. Dit is eerder dan de huidige vroegste sluitingstijd in Amsterdam. Horeca met een vroegere sluitingstijd kan op meer locaties aanvaardbaar zijn dan mogelijk nu het geval is. De mogelijkheden voor ondernemers die dit type zaken willen exploiteren, verruimen hiermee naar verwachting. Een andere wijziging -ten opzichte van de huidige situatie- is dat de horeca op dit type locaties om 06:00 uur open mag in plaats van nu 07:00 uur. Hiermee spelen wij beter in op behoeften voor het aanbieden van ontbijt.

Horeca op locaties voor lichte horeca kan maximaal 5 keer per jaar een ontheffing van de sluitingstijd krijgen, bijvoorbeeld bij een speciale gelegenheid.

3.3.2 Reguliere horeca

Bij reguliere horeca gaat het om bedrijven zoals restaurants en bistro’s. Het eten ter plekke staat centraal, gecombineerd met het nuttigen van (al dan niet alcoholhoudende) dranken. Bezoekers komen hiervoor gedurende de dag en in de avond. ‘s Nachts is het op deze locaties niet wenselijk dat er nog aan- en afloop van bezoekers plaatsvindt. Ook mogen op deze locaties geen andere activiteiten plaatsvinden, zoals het aanbieden van een dansvloer of het draaien van meer dan hinderlijk luide muziek zoals opgenomen in hoofdstuk 9 van het omgevingsplan Amsterdam zoals het maximaal toegestane geluidsniveau bij gevoelige gebouwen waaronder woningen. De sluitingstijd voor deze bedrijven wordt daarom gesteld op 01:00 uur doordeweeks en 02:00 uur in het weekend. Ten opzichte van de huidige situatie, betekent dit voor veel bedrijven één uur korter in het weekend. Dat voorkomt dat restaurants in de late avond een andere functie krijgen waar nieuwe bezoekers op af komen wat reuring in de buurt kan veroorzaken.

Horeca op locaties voor reguliere horeca kan maximaal 5 keer per jaar een ontheffing van de sluitingstijd krijgen, bijvoorbeeld bij een speciale gelegenheid.

3.3.3 Reguliere horeca fastfood

Reguliere horeca fastfood betreft onder andere grillrooms, snackbars, cafetaria's en andere fastfoodzaken. Ten opzichte van reguliere horeca mag op de locaties met de aanduiding 'fastfood' het eten worden meegegeven voor consumptie in de directe omgeving van het horecabedrijf. Vanwege de snelle omloopsnelheid van het eten kunnen bezoekers gedurende de openingstijden continu aan- en aflopen. Zeker in de nacht kan dat grote impact hebben op de fysieke leefomgeving en is dat niet op alle locaties wenselijk. De sluitingstijd voor horeca op locaties voor reguliere horeca met de aanduiding fastfood stellen we op 01:00 uur doordeweeks en 02:00 uur in het weekend. Ten opzichte van de huidige situatie is dit voor veel zaken korter dan nu. Vanwege de mogelijke impact van deze zaken, wordt hier bewust voor gekozen. Echter met een maatwerkontheffing wordt wel de mogelijkheid geboden om van deze sluitingstijd af te wijken (lees hierover meer in paragraaf 3.6).

Horeca op locaties voor reguliere horeca-fastfood kunnen 5 keer per jaar een ontheffing van de sluitingstijd krijgen voor een speciale gelegenheid en daarnaast een aanvraag doen voor een maatwerkontheffing.

3.3.4 Middelzware horeca

Middelzware horeca zijn bijvoorbeeld cafés, bars, eetcafés en cocktailbars. Deze zaken worden gekenmerkt door het aanbieden van (alcoholhoudende) drank, al dan niet in combinatie met eten en het ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek (een volume van 77 dB(A) of hoger). Deze bedrijven richten zich naast de dag, vaak ook op de avond. En in het weekend op de nacht. De sluitingstijd voor deze bedrijven wordt gesteld op 01:00 uur doordeweeks en 03:00 uur in het weekend. Dat zijn voor de meeste horecabedrijven die passen in deze zwaartecategorie ook de huidige tijden.

Horeca op locaties voor middelzware horeca kunnen 12 keer per jaar een ontheffing van de sluitingstijd krijgen voor speciale gelegenheden.

3.3.5 Zware horeca (uitgaan)

Zware horeca zijn bijvoorbeeld discotheken, nachtclubs en zaalverhuur. Dit zijn locaties waarbij in de bedrijfsvoering het bieden van gelegenheid om te dansen een belangrijk onderdeel is. Deze bedrijven zijn vaak open tot laat in de nacht. De sluitingstijd voor deze zaken wordt gesteld op 04:00 uur doordeweeks en 05:00 uur in het weekend. Dat zijn voor de meeste horecabedrijven die passen in deze zwaartecategorie ook de huidige tijden.

Horeca op locaties voor zware horeca (uitgaan) kunnen 12 keer per jaar een ontheffing van de sluitingstijd krijgen en daarnaast een aanvraag doen voor een maatwerkontheffing.

3.4 Behoud van de openingstijden die vergund zijn als 'avondzaak'

Er zijn in Amsterdam medio 2024 150 locaties die doordeweeks om 03:00 uur en in het weekend om 04:00 uur sluiten. Dit zijn zaken die als 'avondzaak' zijn vergund op basis van de Algemene Plaatselijke Verordening. Het gaat met name om cafés, een groot deel gelegen in stadsdeel Centrum rondom de uitgaansgebieden Rembrandtplein en Leidsebuurt. Maar ook diverse (eet) cafés in Oost, West en Zuid en enkele in Noord en Nieuw-West.



Deze categorie onderscheidt zich op dit moment enkel van de categorie middelzware horeca door hun latere sluitingstijd. De activiteiten die uitgevoerd (mogen) worden zijn hetzelfde als die van middelzware horeca. Het laatste decennium zijn er vrijwel geen nieuwe horecabedrijven vergund met de openingstijden van avondzaken. Tegelijk zijn er op deze huidige locaties in het algemeen geen problemen door deze sluitingstijd. Daarom zullen de locaties die vergund zijn als 'avondzaak' op grond van de APV hun huidige tijden behouden, maar komt er geen aparte zwaartecategorie voor deze locaties. Een lijst van locaties komt in het omgevingsplan.

3.5 Het beperken van openingstijden

In het omgevingsplan worden de maximale openingstijden opgenomen. Het is mogelijk dat op een locatie bepaalde horeca-activiteiten alleen mogelijk zijn, wanneer de openingstijden beperkt worden. Als het nodig is om onaanvaardbare overlast voor het woon- en leefklimaat tegen te gaan, kan de openingstijd van een horecazaak met een maatwerkvoorschrift beperkt worden. Daarnaast is het altijd mogelijk dat voor een bepaald gebied in het omgevingsplan andere openingstijden worden vastgesteld.

Als beperking van openingstijden nodig is, vanwege openbare orde en veiligheid óf de bestaande druk op de woon- en leefomgeving, dan kan de burgemeester dat doen. Dit sluit aan bij de bevoegdheid van de burgemeester in de Gemeentewet (toezicht op openbare inrichtingen). Een hierop gebaseerde bepaling blijft in de Algemene Plaatselijke Verordening staan. Het kan hierbij ook gaan om gebiedsgerichte beperkingen, voor meerdere horecabedrijven tegelijk. Een voorbeeld hiervan is de tijdelijke vervroeging van de weekendsluitingstijden in het kern-Wallengebied vanwege de grote druk op de leefbaarheid in het gebied.

3.6 Het verruimen van openingstijden

Voor horecabedrijven die willen afwijken van hun openings- of sluitingstijd, bieden wij onder voorwaarden een aantal mogelijkheden. Bij alle verruimingen geldt dat deze alleen wordt toegekend als de verwachting is dat er a) geen onaanvaardbare overlast ontstaat voor de omgeving en b) dat de openbare orde en veiligheid niet in het geding komen. Aan een verruiming kunnen voorwaarden opgelegd worden die ervoor moeten zorgen dat de verruiming aanvaardbaar is voor de omgeving, of voor het waarborgen van de openbare orde en veiligheid. Denk aan maatregelen om bezoekersstromen in goede banen te leiden. Bij het niet naleven van deze voorwaarden of wanneer er toch onaanvaardbare overlast ontstaat in de omgeving, kan de ontheffing worden ingetrokken of een volgende keer niet opnieuw worden verleend.

- **Incidentele ontheffing 5 keer per jaar**
  Van oudsher kunnen horecabedrijven in Amsterdam maximaal 5 keer per jaar een aanvraag indienen voor verruimde openingstijden. Dit wordt een ‘verlaatje’ genoemd. Deze mogelijkheid is bedoeld om een aantal keer per jaar langer door te kunnen gaan dan normaal, bijvoorbeeld bij een speciale activiteit of feestje. Een klein deel van de horecabedrijven gebruikt deze mogelijkheid nu. Dit verloopt meestal zonder problemen voor de buurt. Daarom blijft deze mogelijkheid bestaan voor alle horecabedrijven in de gemeente Amsterdam. Een belangrijke voorwaarde blijft dat de ondernemer de buurt hierover informeert. Een aanscherping is dat de ontheffing niet voor meerdere dagen achter elkaar gebruikt kan worden. Tussen het gebruik van de ontheffingen moet minimaal 6 dagen zitten. Als tijdens het gebruik van de ontheffing overlast verwacht wordt of andere problemen ontstaan, kan dat leiden tot het niet verlenen en/of intrekken van een volgende ontheffing. Om dit te beoordelen wordt o.a. gekeken naar opgelegde handhavingsstappen.

- **Incidentele ontheffing 12 keer per jaar**
  Voor sommige horecabedrijven is er de wens om vaker dan 5 keer per jaar langer open te zijn. Deze bedrijven organiseren bijvoorbeeld iedere maand een avond met een speciaal programma. Horecabedrijven die op dit moment al – bij wijze van proef – twaalf keer per jaar langer open mogen zijn, doen dit veelal zonder problemen voor de buurt. Daarom wordt deze proef met ingang van dit beleid omgezet naar de regeling dat de categorieën middelzwaar en zware horeca 12 keer per jaar een verruiming mogen aanvragen. Een belangrijke voorwaarde blijft dat de ondernemer de buurt hierover informeert. Een aanscherping is dat de ontheffing niet voor meerdere dagen achter elkaar gebruikt kan worden. Tussen het gebruik van de ontheffingen moet minimaal 6 dagen zitten. Als tijdens het gebruik van de ontheffing overlast verwacht wordt of andere problemen ontstaan, kan dat leiden tot het niet verlenen en/of intrekken van een volgende ontheffing. Om dit te beoordelen wordt o.a. gekeken naar opgelegde handhavingsstappen.

  De incidentele verruimingsmogelijkheden van 5 en 12 keer, worden opgenomen in zowel het omgevingsplan als de Algemene Plaatselijke Verordening. In het omgevingsplan komen algemene regels, gezien de geringe impact op de fysieke leefomgeving door het incidentele karakter. Op grond van de APV moet een ontheffing aangevraagd worden van de vastgelegde tijden in de exploitatievergunning. Dat komt omdat voor het toestaan met name gekeken wordt naar het gedrag van de ondernemer en het voorkomen van veiligheidsrisco’s.

Voorwaarden incidentele ontheffing openingstijden 5 of 12 keer per jaar

- U hebt een **geldige** exploitatievergunning en eventueel een Alcoholwetvergunning.
- Alleen **leidinggevenden of exploitanten** die op de exploitatievergunning of Alcoholwetvergunning staan, kunnen een ontheffing aanvragen.
- Bij de beoordeling van uw aanvraag wordt gekeken of bij het horecabedrijf de afgelopen zes maanden een handhavingsstap is opgelegd en/of er een overtreding is geconstateerd die nog in behandeling is bij het stadsdeel.
  - Heeft het horecabedrijf afgelopen zes maanden geen overtreding begaan of handhavingsstap opgelegd gekregen, dan kan de ontheffing **direct** worden verstrekt. Voor het verwerken van de aanvraag moet u wel **minimaal 1 werkdag van tevoren** de aanvraag doen.
  - Hebt u afgelopen zes maanden een overtreding begaan of is er afgelopen zes maanden een handhavingsstap opgelegd, dan moet u de ontheffing **minimaal 5 werkdagen** van tevoren aanvragen. Het stadsdeel gebruikt die tijd om te beoordelen of u alsnog een ontheffing kunt krijgen. Het kan zijn dat de ontheffing met extra voorwaarden wordt verstrekt.
  - Vraagt u naast een ontheffing openingstijden ook een **geluidsontheffing** aan voor dezelfde dag, dan kan het zijn dat er extra voorwaarden gelden voor de ontheffingen. Twee ontheffingen tegelijk geven een verhoogde kans op overlast.
- U moet **omwonenden van tevoren** informeren dat u een ontheffing hebt gekregen.
- U moet de **ramen en deuren gesloten** houden. Alleen voor het doorlaten van personen mag de toegangsdeur kort worden geopend. Hiervoor moet bij de ingang ten minste één toezichthouder aanwezig zijn.
- De ontheffing geldt alleen voor het bedrijf zelf, en **niet voor terrassen**.
- Voor het in behandeling nemen van een aanvraag moet u altijd **leges** betalen, ook als u de ontheffing niet krijgt.
- Er zit minimaal zes dagen tussen de momenten waarvoor u een ontheffing aanvraagt.

- **Maatwerkontheffing openingstijden**
  Nieuw is de maatwerkontheffing openingstijden. Deze mogelijkheid geldt alleen voor fastfoodhoreca en zware horeca (uitgaan). Het biedt horecabedrijven de mogelijkheid om gedurende meerdere dagen per week, structureel langer open te zijn (looptijd van vijf jaar).

  Voor fastfoodhoreca komt dit tegemoet aan de behoefte om op sommige plekken in de stad nog steeds te eten of snacken na het uitgaan. De sluitingstijden voor fastfood in het algemeen worden vervroegd ten opzichte van de huidige situatie (zie paragraaf 3.3.3), maar er blijven dus wel mogelijkheden om langer open te zijn op locaties waar hier vraag naar is en waar dit passend is. De stadsdelen mogen echter gebieden uitsluiten waar dit niet wenselijk is.

  Deze nieuwe maatwerkontheffing is er ook voor zware horeca (uitgaan). Doordat niet alle horecazaken in één keer sluiten en publiek op straat komt te staan, kan de overlast beperkt worden. Door ruimere openingstijden is er een gespreid vertrek van bezoekers mogelijk (vanuit één zaak of vanuit meerdere zaken in een gebied). Een verruiming van de openingstijden vermindert zo mogelijk de druk op de leefomgeving. Door de verruiming beschikbaar te stellen voor alle locaties van zware horeca én voor alle dagen per week, kan er ook een spreiding ontstaan van bezoekersstromen over de stad en over de dagen van de week. Ondernemers wordt hiermee ruimte geboden om ‘s nachts flexibeler te exploiteren. Het gaat om bedrijven die zijn ingericht op exploitatie in de

late nacht en waarbij het bijvoorbeeld mogelijk kan zijn om in plaats van om 05:00 uur standaard om 07:00 uur te sluiten in het weekend. De stadsdelen mogen gebieden uitsluiten waar dit niet wenselijk is.

Net als de andere ontheffingsmogelijkheden ligt de grondslag voor de maatwerk-ontheffing zowel in het omgevingsplan als in de APV. In een beleidsregel legt het college/de burgemeester de nadere beoordelingscriteria voor de maatwerk-ontheffing vast.

Omgevingsplan versus APV
Het is mogelijk dat een ruimere sluitingstijd voor een horecabedrijf weliswaar ruimtelijk aanvaardbaar is, maar niet op grond van openbare orde, veiligheid en/of levensgedrag. Deze ontvlechting tussen openbare orde en veiligheid en ruimtelijke ordening is ook terug te zien bij de manier waarop de maatwerkontheffing wordt verleend. Met het oog op de fysieke leefomgeving (omgevingsplan) wordt allereerst beoordeeld of ruimere sluitingstijden ruimtelijk aanvaardbaar zijn. Daarna wordt beoordeeld of dit ook op gronden van openbare orde, veiligheid en levensgedrag van de exploitant aanvaardbaar is (APV).

Kenmerken maatwerkontheffing – omgevingsplan:
- De looptijd van de ontheffing wordt gekoppeld aan de (resterende) looptijd van de exploitatievergunning en is maximaal vijf jaar. Na afloop van die looptijd kan er steeds opnieuw een aanvraag worden ingediend voor een verlenging.
- De maatwerkontheffing is alleen bedoeld voor bedrijven waarvoor de incidentele ontheffingsmogelijkheid van 12x per jaar onvoldoende is.
- Bij de aanvraag moet worden aangetoond wat de ondernemer doet om overlast in de omgeving te voorkomen.
- Indien die er zijn, zullen de ervaringen uit het verleden worden betrokken in de afweging.

Kenmerken maatwerkontheffing - APV:
- De maatwerkontheffing kan alleen worden verleend aan ondernemers met een goed exploitatieverleden, waarbij wordt gekeken naar opgelegde bestuurlijke maatregelen (twee jaar voorafgaand aan moment van aanvraag) op grond van de APV en het omgevingsplan.
- De ontheffing kan worden ingetrokken als de ondernemer zich niet houdt aan de voorwaarden of wanneer er toch meer overlast en druk op de omgeving ontstaat dan vooraf was voorzien. Ook kunnen gedurende de looptijd extra voorwaarden worden opgelegd. De maatwerkontheffing kan worden ingetrokken, wanneer beoordeeld wordt dat er sprake is van een slechte bedrijfsvoering.
- Stadsdelen kunnen gebieden aanwijzen waar in principe geen maatwerkontheffing verleend kan worden. Denk aan woongebieden. Wanneer het stadsdeel nog geen gebieden heeft aangewezen, wordt terughoudend omgegaan met de verlening van maatwerkontheffingen.

3.7 Openingstijden tijdens bijzondere dagen

Met pasen, pinksteren, kerst, oudejaarsavond en de avond voorafgaand Koningsnacht (Koningsnacht), willen horecabedrijven graag wat langer open zijn. Dit wordt mogelijk gemaakt door op die data de sluitingstijden voor het weekend (vrijdag- en zaterdag) te hanteren.

Wanneer 25 en 31 december niet op een vrijdag of zaterdag vallen, gelden voor de nacht die daarop volgt de openingstijden voor de vrijdag en zaterdag. Hetzelfde geldt voor Koningsdag: wanneer de viering van Koningsdag niet op een zaterdag of zondag valt, gelden de nacht voorafgaand aan Koningsdag de openingstijden voor de vrijdag en zaterdag. In beide gevallen geldt: eventuele ruimere tijden die mogelijk zijn gemaakt met een maatwerkvoorschrift op een specifieke locatie, zijn tijdens oudejaarsavond en Koningsnacht niet van toepassing. Er kan op deze dagen geen individuele ontheffing van de sluitingstijd worden aangevraagd. En de burgemeester kan besluiten korte sluitingstijden te hanteren als dit vanuit openbare orde en veiligheid nodig is.

3.8 Openingstijden coffeeshops

Voor coffeeshops geldt momenteel een sluitingstijd gedurende de hele week van 01.00 uur, dit is geregeld in de exploitatievergunning. Ruimtelijk zijn coffeeshops nu op verschillende typen horecalocaties toegestaan. Bij de omzetting naar de nieuwe zwaartecategorieën zal blijken dat coffeeshops veelal zijn gelegen op locaties waar reguliere of middelzware horeca is toegestaan. Het is echter niet de bedoeling dat de locaties voor coffeeshops ruimere tijden krijgen dan nu is toegestaan. De reden hiervoor is gelegen in de openbare orde en veiligheid. Daarom volgt er na vaststelling van het omgevingsplan een besluit waarin wordt bepaald dat alle gedoogde coffeeshoplocaties tot 01.00 uur geopend mogen zijn, waardoor de situatie voor coffeeshops ongewijzigd blijft.

3.9 Wat gaat er wanneer veranderen?

Daar waar de openingstijden beperkt worden ten opzichte van de tijden in de APV en/of exploitatievergunning, wordt een overgangstermijn gehanteerd voor bestaande horeca (vergunninghouders van een exploitatievergunning). Deze periode geeft ondernemers en pandeigenaren de gelegenheid om zich voor te bereiden op deze nieuwe sluitingstijden en de bedrijfsvoering in overeenstemming met de nieuwe openingstijden te brengen. Drie jaar na inwerkingtreding van de horecaregels in het omgevingsplan, zullen de nieuwe tijden gaan gelden.

Horecabedrijven die nu conform hun exploitatievergunning een latere sluitingstijd hebben dan de tijden die na de overgangstermijn gaan gelden, hebben de mogelijkheid om een persoonsgebonden ontheffing aan te vragen om deze tijden te behouden. De ontheffing geldt dan zolang deze persoon als exploitant of leidinggevende betrokken is bij het bedrijf. Wanneer een nieuwe vergunninghouder een bestaande horecazaak overneemt, en er dus een nieuwe exploitatievergunning wordt verleend, gelden de nieuwe tijden direct zonder de overgangstermijn. Deze nieuwe vergunninghouder is namelijk vanaf het begin bekend met de nieuwe sluitingstijden en kan de bedrijfsvoering daar direct op aanpassen.

De bestaande regelingen (besluiten van de burgemeester) op grond van de APV op basis waarvan nu verruiming van de openingstijden of ontheffingsmogelijkheid is toegestaan, vervallen op het moment dat het omgevingsplan en beleidsregel over de maatwerkontheffing in werking zijn getreden.

In bijlage 1 staat per type zaak met welke wijzigingen deze te maken krijgt op welk moment.

4. Hoe regelen we terrassen

4.1 Levendigheid versus ruimtegebruik en effecten

Op terrassen kunnen Amsterdammers en bezoekers elkaar buiten ontmoeten. Terrassen zorgen voor een levendig straatbeeld en kunnen bijdragen aan de sociale controle. Horecabedrijven vallen op door hun terras en ondernemers verdienen extra omzet. Terrassen zijn dus belangrijk voor de stad, haar bewoners, ondernemers en bezoekers.

Maar deze positieve effecten van terrassen hebben ook een keerzijde. Een terras beïnvloedt de omgeving meer dan de exploitatie binnen in een horecabedrijf. Zo nemen terrassen schaarse openbare ruimte in. Op stoepen en pleinen moet ook ruimte zijn voor voetgangers en ander verkeer, winkeluitstallingen, groen, nutsvoorzieningen, openbare bankjes en speeltoestellen. Het geluid en de geur afkomstig van het terras en het komen en gaan van de terrasbezoekers, is voor omwonenden meestal goed merkbaar. Daarom zijn er regels voor terrassen.

4.2 Terrassen in het omgevingsplan

Voor alle terrassen geldt dat er een ruimtelijke toestemming moet zijn om een terras te mogen exploiteren. Per stadsdeel verschilt momenteel de manier waarop we de ruimtelijke aanvaardbaarheid toetsen en hoe we toestemming verlenen, waardoor ondernemers op verschillende locaties anders behandeld worden. Daarom komt er in het omgevingsplan één uniforme regeling.

Tot nu toe toetsen we terrassen ook op grond van de APV. Daarbij werd ook gekeken naar ruimtelijke aspecten zoals; past een terras op deze plek? Hoe groot mag deze dan zijn om overlast te voorkomen? En is er voldoende ruimte voor andere gebruikers en voorzieningen? Deze dubbele toetsing in zowel APV als het omgevingsplan is onnodig en onwenselijk. Daarom verplaatsen wij de ruimtelijke toetsingscriteria van de APV naar het omgevingsplan. De exploitatie van het terras blijft wel onderdeel van de exploitatievergunning op grond van de APV.

In het omgevingsplan zal worden voorzien in een getrapte toestemming.

A. Eerst worden -met de regels in het omgevingsplan- locaties aangewezen waar een horeca-terras kan worden toegelaten. Het kan gaan om een specifieke locatie of een groter gebied. Bij het aanwijzen van een locatie moet wel worden aangetoond dat die locatie in beginsel geschikt is voor het toelaten van een terras. Dat kan met een ruimtelijke toets op hoofdlijnen.
B. Voor een concreet initiatief is vervolgens een omgevingsvergunning nodig. Daarbij wordt gekeken naar de specifieke gevolgen van het concrete initiatief en de aanvaardbaarheid daarvan.

4.2.1 Toets op hoofdlijnen

In het omgevingsplan worden locaties aangewezen waar in beginsel een terras mag komen. Bij het aanwijzen van die locaties moet aannemelijk worden gemaakt dat het realiseren van een terras niet leidt tot onaanvaardbare gevolgen.



4.2.2 Omgevingsplanvergunningplicht terras

De gevolgen van een terras op de omgeving hangen sterk af van de daadwerkelijke invulling van het terras. Denk hierbij aan de omvang en het aantal stoelen. Daarom maken wij de beoordeling op basis van het concrete initiatief. Aan de hand van de specifieke ligging, de begrenzing, het aantal stoelen en de gewenste openingstijden, kan een finale beoordeling plaatsvinden op de aanvaardbaarheid van de gevolgen voor het woon- en leefklimaat. Dit betekent dat voor een terras een vergunningplicht wordt opgenomen in het omgevingsplan.

Deze vergunningplicht heeft de volgende kenmerken:

- De vergunning is gebonden aan de locatie, niet aan de exploitant. Als de exploitant wijzigt, blijft de vergunning dus geldig voor de nieuwe exploitant.
- De vergunning is voor onbepaalde tijd.
- Er zijn extra voorschriften mogelijk.

De beoordeling is gericht op het mogelijk maken van het terras zodat deze het beste past in de omgeving, zonder dat dit leidt tot onaanvaardbare gevolgen voor het woon- en leefklimaat. De uitkomst van de beoordeling kan drieledig zijn:

- het aangevraagde terras is aanvaardbaar voor de omgeving.
- het aangevraagde terras is alleen aanvaardbaar onder voorwaarden zoals bijvoorbeeld kortere openingstijden dan aangevraagd en/of minder stoelen en/of een andere omvang.
- het aangevraagde terras is niet aanvaardbaar voor de omgeving en kan niet geplaatst worden.

4.2.3 Omgevingsplanvergunning terras van rechtswege

Alle bestaande terrassen hebben momenteel een ruimtelijke toestemming. Dit kan bijvoorbeeld een omgevingsvergunning zijn of een toestemming door algemene regels in het bestemmingsplan. Deze bestaande terrassen krijgen de nieuwe omgevingsvergunning terras van rechtswege. Vanaf inwerkingtreding van de horecaregels in het omgevingsplan wordt het onderdeel terras in hun huidige exploitatievergunning beschouwd als een omgevingsplanvergunning. Die bevat de openingstijden van het terras, de terrastekening en, indien aanwezig, specifieke vergunningvoorschriften over het terras. Ondernemers hoeven geen nieuwe vergunning aan te vragen en zijn geen leges verschuldigd. Anders dan de exploitatievergunning, kent de omgevingsplanvergunning terras geen looptijd en wordt deze gekoppeld aan de locatie, niet aan de exploitant. Als een bestaand terras waarvoor een omgevingsvergunning van rechtswege geldt, in ernstige mate afbreuk doet aan een aanvaardbaar woon- en leefklimaat, dan kunnen aan de omgevingsplanvergunning van rechtswege voorschriften worden verbonden om die gevolgen tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen.

4.2.4 Wijzigingen bestaande terrassen

Wanneer een ondernemer anders wil exploiteren dan de omgevingsplanvergunning terras op die locatie toestaat, moet deze een aanvraag tot wijziging van die vergunning indienen (voorheen werd dan een wijziging van de exploitatievergunning aangevraagd). Bij de beoordeling van deze aanvraag tot wijziging gelden de regels in het omgevingsplan en de beleidsregels terrassen. De omgevingsplanvergunning kan mogelijk nieuwe voorschriften bevatten ten opzichte van de huidige situatie, als die nodig zijn om te zorgen voor de aanvaardbaarheid van het terras op die locatie. Hierbij kan gedacht worden aan maximum aantal bezoekers of andere sluitingstijden.

4.2.5 Beoordeling omgevingsplanvergunning terras

Een terras is een tijdelijke functie in de openbare ruimte. Het is er alleen als het bijbehorende horecabedrijf open is, en vaak korter, gezien de weersomstandigheden. De effecten van een terras op de omgeving worden niet gefilterd, zoals bij een horecabedrijf zelf wel het geval is. Op veel plekken bestaat er in Amsterdam grote druk op de schaarse openbare ruimte. De openbare ruimte moet altijd veilig gebruikt kunnen worden, en er mag geen schade aan toegebracht worden. Dat geldt ook voor het plaatsen van een terras. Commerciële functies zijn welkom, maar niet ten koste van de toegankelijkheid voor alle Amsterdammers.

Daarnaast stelt de Omgevingswet eisen aan (de aanvaardbaarheid) van terrassen. Dat terrassen de fysieke leefomgeving beïnvloeden is evident. De openbare ruimte wordt benut en het stemgeluid van terrasbezoekers heeft gevolgen voor de omgeving. In het omgevingsplan moeten regels worden opgenomen met het oog op “een evenwichtige toedeling van functies aan locaties”. Daarom moeten er regels gesteld worden om een balans te vinden tussen enerzijds het beschermen van het woon- en leefklimaat tegen onaanvaardbare overlast en anderzijds het benutten van de openbare ruimte voor een terras. Ook schrijft de omgevingswet voor dat, indien nodig, er voorwaarden gesteld moeten worden, om de aanvaardbaarheid van een terras te borgen.

Bij de beoordeling of een vergunning voor het terras op grond van het omgevingsplan kan worden verleend, en onder welke voorwaarden, wordt gekeken of het terras niet leidt tot onaanvaardbare aantasting van:

- de gebruiksmogelijkheden van de locatie waarop het terras komt en het aangrenzende gebied en panden/bouwwerken;
- het woon- en leefklimaat. Hierbij wordt in ieder geval beoordeeld:
  - **a.** of het beoogde terras schade toebrengt aan de openbare ruimte of gevaar oplevert voor de bruikbaarheid van de openbare ruimte of voor het doelmatig en veilig gebruik daarvan;
  - **b.** of het beheer en onderhoud van de openbare ruimte belemmerd wordt;
  - **c.** of het afbreuk doet aan andere publieke functies van de weg, inclusief de bescherming van het uiterlijk aanzien daarvan;
  - **d.** de mate van geluidsoverlast die naar verwachting op de omgeving zal ontstaan en de mogelijkheden om onaanvaardbare geluidoverlast te voorkomen.

4.2.6 Stedelijke beleidsregels terrassen

De aspecten onder a t/m c zijn de weigeringsgronden die altijd al golden op grond van de APV en betrokken werden bij de afweging of een exploitatievergunning voor het terras werd verleend. Deze aspecten verdwijnen uit de APV en komen in het omgevingsplan.

Tot nu toe gold het terrasbeleid van de stadsdelen als de nadere invulling van de beoordeling van deze aspecten. Hiervoor in de plaats komen eenduidige, stedelijke beleidsregels terrassen, daarin staat:

- Waar terrassen zich ten opzichte van het horecabedrijf mogen bevinden.
- Welke afmetingen het terras mag hebben.
- Welke objecten er op een terras mogen staan en hoe het terras gebruikt mag worden.
- In welke gevallen van deze regels kan worden afgeweken.

Omdat een terras per definitie tijdelijk van aard is, moeten de geplaatste objecten verwijderd kunnen worden. Het is wel toegestaan parasols en terrasschotten te verankeren. De verankerde objecten moeten eenvoudig verwijderd kunnen worden.

In een bijlage bij dit horecabeleid zijn de concept beleidsregels opgenomen. Het college stelt deze vast na inwerkingtreding van de wijzigingen over horeca in het omgevingsplan. Tot dan geldt het Stedelijk Kader Terrassenbeleid en het stadsdeelbeleid zoals dat van kracht is ten tijde van publicatie van dit horecabeleid.

4.2.7 Geluid van terrassen

Omdat het geluid van een terras niet gefilterd wordt, kan het voor omwonenden een bron van overlast zijn. Op basis van landelijke regelgeving worden er geen geluidnormen voor stemgeluid van terrassen opgenomen in het omgevingsplan (instructieregels Bkl). Het geluidsaspect wordt echter wel betrokken bij elke nieuwe beoordeling van een omgevingsplanvergunning voor terrassen. Dit doen we op een uniforme wijze, in de hele stad gelijk. Dat kan betekenen dat op grond van de verwachte, akoestische situatie het terras alleen aanvaardbaar is met kortere sluitingstijden of minder bezoekers.

4.2.8 Doorloopruimte

De doorloopruimte voor voetgangers is een belangrijk aspect voor de afmeting van het terras en daarmee de impact op de omgeving. Dit horecabeleid bevat geen nieuwe regels over deze doorloopruimte. Op 29 juni 2023 heeft de gemeenteraad hiervoor het beleidskader Ruimte voor de Voetganger vastgesteld. Voor bestaande en nieuwe terrassen geldt dat de huidige minimale doorloopruimte zoals vastgelegd in stadsdeelbeleid van kracht blijft, tenzij de straat waarin het terras ligt heringericht wordt. Bij herinrichtingen houden we een obstakelvrije doorloopruimte van minimaal twee meter aan. Indien gewenst kunnen stadsdelen in het uitvoeringsbeleid ruimere normen voor doorloopruimte opnemen, rekening houdend met bestaande terrassen (zie ook paragraaf 6.4).

4.2.9 Terrassenplannen

In specifieke straten of pleinen wordt gebruik gemaakt van het instrument terrassenplan. Het gaat om locaties waar meerdere horecabedrijven zijn gevestigd en waar het maken van een terrassenplan kan bijdragen aan een evenwichtige verdeling van de beschikbare openbare ruimte, de aantrekkelijkheid en levendigheid van het gebied of het benutten van de specifieke mogelijkheden van het gebied. In het plan maken bewoners en ondernemers samen afspraken over de wijze waarop terrassen het beste passen in de omgeving. Bestaande terrassenplannen blijven gelden en nieuwe terrassenplannen kunnen gemaakt blijven worden. Deze terrassenplannen zijn een verdere uitwerking van de gebiedsgerichte uitvoering per stadsdeel/stadsgebied (zie paragraaf 6.4).

4.2.10 Terrasexploitatieplan bij exploitatievergunning

In de APV is opgenomen dat de burgemeester gebieden kan aanwijzen waar bij het indienen van een aanvraag voor een vergunning een terrasexploitatieplan moet worden ingediend. In dit terrasexploitatieplan staan de maatregelen beschreven die de exploitant neemt om overlast in de omgeving van het horecabedrijf als gevolg van de exploitatie van het terras te voorkomen. Dit instrument blijft behouden. Het is mogelijk dat een terras ruimtelijk aanvaardbaar is, maar door de wijze waarop het terras wordt geëxploiteerd er toch overlast in de omgeving wordt ervaren. Het terrasexploitatieplan legt dan extra maatregelen op die de exploitant moet nemen om deze overlast te voorkomen. Een voorbeeld hiervan is rijvorming voor een terras.

4.2.11 Terrasverwarming

Veel vormen van terrasverwarming hebben gevolgen voor het milieu. Maar op grond van de Omgevingswet is een totaalverbod op terrasverwarming niet mogelijk. Daarom regelen we in de beleidsregel terrassen dat terrasverwarming alleen is toegestaan aan gevels en met de benodigde vergunning. Overige vormen van terrasverwarming, zoals losstaande elementen en/of verwerkt als elementen in een parasol, zijn niet toegestaan. Voor het verwarmen van terrassen moeten ondernemers gebruik maken van de “best available practice”, zijnde een duurzame, energiezuinige en doelmatige variant.

4.3 Openingstijden van het terras

Terrassen hebben impact op de fysieke leefomgeving. Het reguleren van openingstijden is nodig met het oog op de kwaliteit van de fysieke leefomgeving. Daarom regelen we ook de openingstijden van horecaterrassen, net als die van de horecazaak, in het omgevingsplan.

In het omgevingsplan komen de volgende maximale openingstijden voor de 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.

Binnen deze maximale tijden kunnen door de stadsdelen gebieden aangewezen worden waar vroegere tijden gelden. Sinds 2012 gelden in veel wijken in Amsterdam beperktere tijden, ter bescherming van het woon-en leefklimaat. Tot aan de vaststelling van de gebiedsgerichte uitwerking per stadsdeel en/of stadsgebied, blijft het huidige beleid per stadsdeel en stadgebied gelden, waarin de meeste stadsdelen een onderverdeling hebben opgenomen, zoals een vroegere sluitingstijd voor woongebieden.

Uit de beoordeling van de omgevingsplanvergunning voor het terras kan blijken dat de maximale tijden uit het omgevingsplan of stadsdeelbeleid niet passend zijn op die specifieke locatie. Er kan dan een vroegere sluitingstijd worden opgenomen in de vergunning.

4.4 Geen ruimere mogelijkheden bij tropisch weer

Bij tropisch weer geldt sinds 1995 in stadsdeel Centrum een werkwijze waarbij terrassen mogen uitwaaieren. Ook mogen horecabedrijven zonder terrasvergunning dan een klein terras plaatsen, bijvoorbeeld één of twee tafeltjes aan de gevel. Dit om ruimte te bieden aan bewoners die geen buitenruimte hebben. Zolang ondernemers zich aan de voorwaarden hielden, werd er niet opgetreden tegen een groter terras op de dagen dat het tropisch weer scenario gold. Met de publicatie van dit nieuwe horecabeleid houdt deze werkwijze op te bestaan. Door de huidige drukte in de stad gaat het intensieve gebruik van de openbare ruimte niet meer samen met het laten uitwaaieren van terrassen op warme dagen.

4.5 Roken op terrassen

Op grond van de Tabaks- en rookwarenwet is roken in een horecabedrijf niet toegestaan. Dit betekent dat horecabezoekers buiten moeten roken. Naast gezondheidsschade kan roken – ook het roken van waterpijpen met of zonder tabak – leiden tot (geur)overlast voor omwonenden. College en gemeenteraad streven naar een nicotinevrij Amsterdam in 2040. Een van de maatregelen hiervoor is het uitbreiden van het aantal rookvrije zones in de stad. De gemeente Groningen heeft als eerste gemeente in de APV een verbod opgenomen op het uitstoten van hinderlijke rookgassen (met als doel het roken van tabak te verbieden). Het is nog niet duidelijk of dit juridisch standhoudt.

De gemeente Amsterdam zet vooralsnog in op het stimuleren van rookvrije zones. Bij voorkeur richten exploitanten het terras en/of de directe omgeving van hun horecabedrijf in als rookvrije zone. Hiervoor zijn materialen beschikbaar zoals borden en stoeptegels. Ook kunnen exploitanten samenwerken met andere ondernemers en bewoners om een groter gebied aan te wijzen als rookvrije zone. De gemeente zal dit zoveel mogelijk aanmoedigen en ondersteunen. Daarnaast is de exploitant verantwoordelijk voor het voorkomen van overlast door de bezoekers van een terras en/of de horecagelegenheid, die buiten staan om te roken. Denk hierbij aan



overlast door stemgeluid, sigarettenpeuken op straat of in het portiek. In het veiligheidsplan (zie paragraaf 5.5.1) is er daarom expliciet aandacht voor de wijze waarop horecabedrijven omgaan met bezoekers die buiten roken, zodat bij overlast hierop kan worden gehandhaafd.

Voor zover de aanvraag van een omgevingsvergunning terras betrekking heeft op een horecazaak waarbij het aanbieden -en gebruiken- van waterpijp is toegestaan, wordt met een voorschrift bepaald of dit op het terras is toegestaan.

4.6 Incidentele terrasactiviteit

Naast eten en drinken zijn op een terras geen andere activiteiten toegestaan. Wanneer de exploitant toch andere activiteiten op een terras wil organiseren dan is daarvoor een evenementen-vergunning nodig. Als de activiteiten zonder harde muziek en niet 's avonds laat zijn, dan is dat voor omwonenden meestal niet hinderlijk. Om deze reden maken we het makkelijker om incidenteel andere activiteiten toe te staan op een terras. Zolang die activiteit binnen bepaalde kaders plaatsvindt, is het doen van een melding over de activiteit door de exploitant bij de gemeente voldoende. De voorwaarden waarbinnen dit mogelijk is, staan in het omgevingsplan. Op grond van de APV geldt er een meldingsplicht en kan de burgemeester indien noodzakelijk de activiteit verbieden, bijvoorbeeld omdat er vanwege eerdere overtredingen onvoldoende vertrouwen is in de exploitant dat de activiteit zonder onaanvaardbare overlast kan plaatsvinden. De belangrijkste voorwaarden zijn:

- De melding kan maximaal 2 x per jaar worden gedaan.
- De activiteiten vinden plaats tussen 09:00 en 22:00 uur.
- Alleen tijdelijke objecten zijn toegestaan.
- Geluidsversterkers zijn niet toegestaan; wel live-muziek indien niet-versterkt.
- Omwonenden worden tijdig geïnformeerd.
- De melding wordt minimaal veertien dagen voorafgaand bij de gemeente gedaan.

5. Verantwoordelijkheid ondernemer en onderneming

5.1 Verantwoordelijkheid ondernemer

Het exploiteren van een horecabedrijf al dan niet met een terras, waar iedere dag mensen samenkomen, legt een verantwoordelijkheid op de schouders van de exploitant. De gemeente stelt daarom regels die gericht zijn op het waarborgen van de openbare orde en veiligheid in het horecabedrijf, en in de omgeving hiervan. De exploitatievergunning, verleend op grond van de APV met de daaraan gekoppelde toetsing op grond van de Wet Bibob, is hierbij een belangrijk instrument. Vanuit het oogpunt van volksgezondheid en veiligheid gelden er regels voor exploitanten en leidinggevenden op grond van de Alcoholwet.

Dit hoofdstuk gaat over de (bestaande) gemeentelijke regels en instrumenten die hun grondslag hebben in de APV en toezien op het in goede banen leiden van het publieke karakter van een horecabedrijf. Hierbij gaat het niet over de landelijke regelgeving (Alcoholwet, Wet Bibob, bouw-voorschriften en brandveiligheid). Naast de wijzigingen in paragraaf 5.2.bevat dit hoofdstuk geen wijzigingen ten opzichte van het huidige regime.

5.2 Aanpassing horecaregels in de APV

De bedoeling is om de ruimtelijke en leefbaarheidsaspecten (met name) te regelen in het omgevingsplan. Momenteel bevat ook de APV een hoofdstuk met regels voor horecabedrijven. Daarom verdwijnen er regels uit de APV en deze krijgen een nieuwe plek in het omgevingsplan. Het betreft onder andere:

- De indeling van horeca in verschillende openingstijdcategorieën verdwijnt (APV artikel 3.8 lid 3 &4, artikel 3.12, 3.13 en 3.14). De openingstijden van horecabedrijven en terrassen regelen we namelijk allereerst in het omgevingsplan, zoals toegelicht in hoofdstuk 2 en 3 van dit beleid.
- De beoordeling van de invloed op het woon- en leefklimaat wordt gemaakt bij de ruimtelijke toetsing, en niet meer bij de beoordeling of een exploitatievergunning verleend wordt (artikel 3.11). Deze vergunningen kunnen nog wel geweigerd, gewijzigd of ingetrokken worden als het horecabedrijf, en/of de wijze van exploitatie van het horecabedrijf, de openbare orde of veiligheid of de bestaande druk op de woon- en leefomgeving ontoelaatbaar beïnvloedt.
- De bevoegdheid van de burgemeester wijzigt om afwijkende openingstijden vast te stellen (artikel 3.15). Op dit moment kan de burgemeester openingstijden van horecazaken op diverse gronden verruimen. Deze mogelijkheid vervalt, want hierin wordt voorzien met de ontheffingsmogelijkheden in het omgevingsplan. De bevoegdheid van de burgemeester om openingstijden te beperken, blijft bestaan. Met het oog op de openbare orde en veiligheid of de bestaande druk op de woon- en leefomgeving kan deze ingezet worden.
- Er komt een verbod op het geopend mogen zijn buiten de openingstijden, zoals vastgelegd in of op grond van het omgevingsplan, zodat een overtreding van de openingstijden tevens een overtreding van de APV is.
- De regels over terrassen vervallen omdat deze in het omgevingsplan gereguleerd worden (3.17, 3.18 en 3.19).

5.3 Exploitatievergunning

Horecabedrijven hebben een exploitatievergunning nodig voor het exploiteren van een bedrijf en het eventueel bijbehorend terras. Daarbij kijken we naar de onderneming, de ondernemer, de leidinggevenden en de invloed daarvan op de openbare orde en veiligheid. Op grond van de Wet Bibob kan de gemeente een Bibob-toets uitvoeren.

5.3.1 Toetsing exploitatievergunning

Op grond van de APV kunnen de volgende aspecten leiden tot een weigering of intrekking van een (aangevraagde) exploitatievergunning, of tot het opleggen van extra voorschriften:

- Er dient een ruimtelijk toestemming voor de horeca op grond van het omgevingsplan te zijn. Als dat niet zo is, kan er geen exploitatievergunning verleend worden.
- De exploitant en leidinggevenden mogen niet van slecht levensgedrag zijn. Ook mag er geen sprake zijn van een slechte bedrijfsvoering. Voor deze beoordeling wordt informatie opgevraagd bij politie, justitie en toezicht en handhaving. Elke beoordeling is maatwerk, want deze is afhankelijk van het type horeca en de bekende informatie. De burgemeester heeft in beleidsregels[4] beschreven welke aspecten bij de beoordeling van belang zijn. De uitkomst van de toetsing op levensgedrag of bedrijfsvoering kan bijvoorbeeld de weigering zijn van een aanvraag voor bijschrijving van een leidinggevende op de vergunning. Voor de toets op de bedrijfsvoering geldt dat bijvoorbeeld, in een zeer ernstige situatie, de vergunning niet of onder voorwaarden wordt verleend, gewijzigd of ingetrokken.
- Beoordeeld wordt of de openbare orde en veiligheid, en/of de bestaande druk op de woon- en leefomgeving niet ontoelaatbaar beïnvloed worden door (de komst van) het horecabedrijf. Wanneer onzeker is of dit zo zal zijn, kan er een extra vergunningvoorschrift worden opgelegd. Voor deze beoordeling worden adviezen opgevraagd binnen de gemeente en bij de politie. De burgemeester kan bijvoorbeeld op advies van de politie oordelen dat het vanuit openbare orde en veiligheid nodig is om de openingstijden van een horecazaak te beperken. In dat geval zal in de exploitatievergunning een vroeger tijdstip komen te staan dan in het omgevingsplan of een, bij maatwerkvoorschrift toegestane, verruiming.

4 Gemeenteblad 2024, 372457 | Overheid.nl > Officiële bekendmakingen (officielebekendmakingen.nl)

Met de inwerkingtreding van de horecaregeling als onderdeel van het omgevingsplan verandert de terminologie in de APV wat betreft het 'woon- en leefklimaat'. Het woon- en leefklimaat als brede term omvat zowel ruimtelijke aspecten als zaken die de openbare orde aangaan. Bij de beoordeling van een vergunning wordt de openbare orde, zoals hierboven beschreven, meegewogen door te kijken naar:

- Het levensgedrag van de exploitant of leidinggevende en de wijze van bedrijfsvoering door de exploitant,
- De bestaande druk op de woon- en leefomgeving.

Een gangbare definitie van openbare ordeverstoring is 'een verstoring van enige betekenis van de normale gang van zaken in of aan de desbetreffende openbare ruimte'. Het gaat om gedragingen van mensen die niet planbaar of voorzienbaar zijn uit oogpunt van de functietoedeling, maar wel zorgen voor overlast in de omgeving van de horecazaak. Wordt met de exploitatie een naar zijn oordeel ontoelaatbare toename van dergelijke activiteit verwacht, dan kan de burgemeester de exploitatievergunning geheel of gedeeltelijk intrekken, weigeren te verlenen of voorschriften in de vergunning opnemen om die verwachte toename van druk op het woon- en leefomgeving te verminderen. Als de druk op de omgeving al hoger is, dan is aannemelijker dat een verdere aantasting ontoelaatbaar wordt geacht.

5.3.2 Looptijd exploitatievergunning

De exploitatievergunning wordt afgegeven aan een rechtspersoon of natuurlijk persoon, en is persoonsgebonden. Als er een nieuwe exploitant komt, moet de vergunning opnieuw worden aangevraagd en wordt de situatie opnieuw getoetst . De exploitatievergunning heeft op dit moment standaard een looptijd van drie jaar, en kan bij verlenging voor vijf jaar worden verleend aan ondernemers met een goed exploitatieverleden. De burgemeester heeft voor deze toetsing beleid opgesteld[5]. En als daar aanleiding toe is, kan er altijd een kortere looptijd aan de vergunning verbonden worden. In 2025 wordt onderzocht of een langere standaard looptijd van de exploitatievergunning wenselijk is, waarbij gekeken wordt naar de belangen die de vergunning waarborgt.

5.3.3 Exploitatievergunning bij overname

Als een horecabedrijf van eigendom verandert tijdens de looptijd van de vergunning, moet de nieuwe eigenaar een nieuwe exploitatievergunning aanvragen. In de meeste gevallen kan de ondernemer eerst nog op de oude vergunning exploiteren, mits de nieuwe exploitant binnen vier weken na de overname zelf een aanvraag heeft ingediend. In uitzonderlijke gevallen is het door-exploiteren op de oude vergunning niet mogelijk, bijvoorbeeld omdat het een probleemlocatie betreft of vermoedens van een malafide exploitant.
Als zich ten tijde van het exploiteren op de oude vergunning problemen voordoen met de exploitatie of exploitant, dan kan de toestemming om voorlopig door te exploiteren op de vergunning van de vorige eigenaar worden ingetrokken. Het nieuwe horecabedrijf kan dan pas open als alle benodigde vergunningen zijn afgegeven.

5 Gemeenteblad 2014, 29666 | Overheid.nl > Officiële bekendmakingen (officielebekendmakingen.nl)

5.4 Vrijstelling vergunningplicht

Er zijn enkele typen horecabedrijven vrijgesteld van de vergunningplicht, omdat aangenomen wordt dat zij weinig nadelige gevolgen hebben voor de omgeving en de veiligheid. Het gaat bijvoorbeeld om additionele horeca in winkels, horeca in grootschalige detailhandelsvestigingen en in tuincentra, horeca vanuit een gebouw dat in gebruik is voor religieuze doelstellingen, bedrijfskantines en horeca op volkstuincomplexen. De regels in de APV gelden wel voor deze horeca, er is alleen geen exploitatievergunning nodig[6]. Alcohol schenkende horeca moet altijd een exploitatievergunning hebben, omdat het risico voor de openbare orde en veiligheid groter is wanneer alcohol gedronken wordt.

5.5 Veiligheidsregels

Van sommige omstandigheden of exploitaties is bekend dat zich risico's kunnen voordoen. Daarom zijn er afgelopen decennia diverse regels opgesteld die gelden voor specifieke bedrijven. De inhoud van deze regels[7] blijft met dit nieuwe horecabeleid gelijk, maar er kunnen tekstuele wijzigingen nodig zijn naar aanleiding van dit nieuwe horecabeleid. De gemeenteraad heeft in de APV de bevoegdheid gegeven aan het college van B&W om nadere regels op te stellen voor horecabedrijven als dat nodig is in het belang van de openbare orde, het woon- en leefklimaat, de veiligheid, de zedelijkheid of de gezondheid. Er gelden nu regels voor de onderstaande onderwerpen.

5.5.1 Veiligheidsplan

Horecabedrijven die aan bepaalde criteria voldoen zijn verplicht een veiligheidsplan op te stellen volgens het door de burgemeester vastgestelde format. In dit veiligheidsplan geven zij maatregelen aan die zij nemen om veiligheidsrisico's te beperken. Na advies van de politie en goedkeuring door het stadsdeel, maakt het veiligheidsplan onderdeel uit van de exploitatievergunning. Het niet naleven van het veiligheidsplan is een overtreding van de voorschriften van de exploitatievergunning. De volgende horecabedrijven zijn verplicht een veiligheidsplan op te stellen:

- Bedrijven met beveiligingsbeambten (portiers).
- Bedrijven die vaker dan 5 keer per jaar open kunnen zijn tussen 04.00 uur en 07.00 uur.
- Bedrijven met een capaciteit van meer dan 500 bezoekers.
- Overige bedrijven die de burgemeester verplicht heeft een veiligheidsplan te hebben. Dit zijn onder andere bedrijven:
  - die publiek toegankelijke dancefeesten houden;
  - waar feesten gehouden worden met grote kans op drugsgebruik waardoor verhoogde kans op gezondheidsrisico's, geweld en/of overlast;
  - die heropend worden na een openbare ordesluiting.

5.5.2 Nadere regels dance events

Niet alleen op evenementen maar ook in horecabedrijven wordt dancemuziek geprogrammeerd. Voor deze 'dance events in horeca' zijn aparte regels opgesteld met het doel de (gezondheids) risico's van uitgaansdrugs zo veel mogelijk te beperken. De regels gaan o.a. om het uitvoeren van een goede visitatie door gecertificeerde beveiligers, het gebruiken van een horecakluis, beschikken over voldoende eerste hulp gecertificeerde medewerkers en voorlichting aan bezoekers over de gezondheidsrisico's van middelengebruik. In het veiligheidsplan moet worden opgenomen hoe de exploitant invulling geeft aan de regels.

6 zoek.officielebekendmakingen.nl/gmb-2015-15002.html

7 Deze regels worden gepubliceerd op www.officielebekendmakingen.nl en zullen te vinden onder de titel *"Nadere regels veiligheid horeca"*.



5.5.3 VIP-tafels

Omdat in het verleden is gebleken dat er zich veiligheidsrisico's voordoen bij het aanbieden van VIP-tafels/arrangementen, zijn hier voorwaarden voor opgesteld waaronder dit mag. Zo moet de exploitant een melding doen bij de gemeente. In het veiligheidsplan moet worden opgenomen hoe de exploitant invulling geeft aan de regels.

5.5.4 Deurbeleid en discriminatie

In Amsterdam kan iedereen zichzelf zijn. Er is plaats voor alle mensen, ongeacht herkomst, geslacht, seksuele voorkeur, leeftijd, beperking, geloof, politieke gezindheid of burgerlijke staat. Hoewel het streven naar een gemengd publiek in een horecabedrijf begrijpelijk is, mag dit nooit samengaan met een verboden onderscheid aan de deur. Horecazaken met een portier zijn verplicht een transparant en eenduidig toegangsbeleid te voeren en er zorg voor te dragen dat het toegangsbeleid (van buitenaf) voor bezoekers kenbaar is. Voorschriften hierover staan opgenomen in de exploitatievergunning.

6. Van oud naar nieuw beleid

6.1 Van beleid naar regels

In de voorgaande hoofdstukken is toegelicht:
A. wat we willen regelen voor de horeca in de gemeente Amsterdam
B. op welke manier we wat willen regelen en
C. wat er anders wordt ten opzichte van het oude beleid.

Na vaststelling van het beleid in mei 2025 door de gemeenteraad is de procedure gestart om het beleid te vertalen naar regels in het omgevingsplan en de APV. Deze wijzigingen zijn in september 2025 in een ontwerpwijzigingsbesluit bekendgemaakt. Daarbij is de mogelijkheid geboden zienswijzen naar voren te brengen. Na afronding van de zienswijzetermijn is er een nota van beantwoording zienswijzen opgesteld en zijn er enkele aanpassingen gedaan in de regels. Ook zijn er aanpassingen gedaan die hebben geleid tot wijzigingen in het Horecabeleid. Deze zijn verwerkt in de onderhavige versie van het beleid.

6.2 Vervangen bestemmingsplannen

Amsterdam kreeg bij de invoering van de Omgevingswet automatisch een tijdelijk omgevingsplan. Dat tijdelijke omgevingsplan is echter nog geen geheel. Het bestaat uit allerlei losse, tijdelijke onderdelen, zoals de bestaande, onder oud recht vastgestelde bestemmingsplannen. Verder bestaat het uit specifieke regels over bouwen en milieu die het Rijk aan de gemeenten heeft overgedragen.

Alle tijdelijke onderdelen van het omgevingsplan worden de komende jaren vervangen. Dat gebeurt met aparte wijzigingsbesluiten. Deze overgangsperiode loopt tot 2032. Dit betekent dat bestemmingsplannen gebied voor gebied worden vervangen. Met zoveel regels gaat dat niet van de ene op de andere dag. Daarom doen we het in stappen:

1. **De basisregeling**
   De eerste stap is inmiddels uitgevoerd. Het omgevingsplan beschikt over een ‘basisregeling’. Deze set regels vormt de basis voor het nieuwe omgevingsplan Amsterdam. Hierin zijn verwerkt: a. de genoemde rijksregels, b. regels uit twee verordeningen en c. de meest voorkomende regels uit bestemmingsplannen.
   De bestemmingsplannen zelf zijn hiermee nog niet vervangen. Die gelden nog steeds.
2. **Vervanging bestemmingsplannen**
   Vervolgens vervangen we met die basisregeling stap voor stap de bestemmingsplannen. Dat doen we per gebied. Ondertussen voegen we nog meer regels uit verordeningen toe, bijvoorbeeld over bomenkap. Dit overgangsproces duurt tot 2032.
3. **Nieuwe zwaartecategorieën**
   Tot 2032 worden stapsgewijs, per gebied, alle bestemmingsplannen vervangen. Dat betekent dat in de periode 2025 tot 2032 alle locaties waar horecabedrijven gevestigd zijn, ingedeeld gaan worden in de nieuwe zwaartecategorieën.

De werkwijze blijft gelijk voor ondernemers die een horecabedrijf willen beginnen op een locatie waar het omgevingsplan nu geen horeca toestaat. Zij moeten een omgevingsvergunning aanvragen waarbij wordt getoetst, of en onder welke voorwaarden horeca aanvaardbaar is op een locatie. Voor nieuwe horecabedrijven de nieuwe zwaartecategorieën direct toegepast.

6.3 Aangepaste openingstijden

Doordat er met de vaststelling van het omgevingsplan een nieuw openingstijdenregime van kracht wordt, kunnen ondernemers en omwonenden wel te maken krijgen met wijzigingen van de sluitingstijd. Voor lichte en reguliere horeca (fastfood) gaan vroegere sluitingstijden gelden (na een overgangstermijn van drie jaar). Voor fastfoodhoreca, middelzware horeca en zware horeca geldt dat er meer/andere mogelijkheden komen voor verruiming van de openingstijden. De nieuwe tijden en ontheffingsmogelijkheden gaan gelden, zoals ook beschreven in hoofdstuk 3, na inwerkingtreding van de wijzigingen van de APV en het omgevingsplan en de beleidsregel over de maatwerkontheffing.

6.4 Gebiedsgerichte uitwerking

Naar aanleiding van dit beleid komt er één stedelijke set aan regels voor horeca in het omgevingsplan en in de APV. Voor een aantal thema's wil het college de afweging over wat er op een locatie is toegestaan op een lager niveau laten plaatsvinden. Dit betekent dat na vaststelling van het stedelijk beleid door de gemeenteraad, de stadsdelen zullen gaan werken aan het 'uitvoeringsbeleid'. Dit betekent dat er per gebied specifieke regels kunnen gelden.

Voor dit uitvoeringsbeleid gelden een aantal spelregels:

- Er vindt participatie plaats met bewoners, ondernemers en andere belanghebbenden.
- Het uitvoeringsbeleid bevat geen andere onderwerpen dan hieronder genoemd:
  - 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 openingstijden;
  - aanduiding gebieden waar additionele horeca niet is toegestaan 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;
- Het college stemt in met het uitvoeringsbeleid.

Sommige gebieden in de stad zijn momenteel in ontwikkeling. Bij de inrichting van een gebied kan hier op ingespeeld worden. Bijvoorbeeld door te omschrijven hoe men om wil gaan met horeca in een nieuw te bouwen woonwijk.

6.5 Sturing middels een horeca toekomstplan

In de gebiedsgerichte uitwerking per stadsdeel wordt uitgegaan van de bestaande situatie en eventuele wenselijkheid voor de nabije toekomst. Er zijn ook bepaalde plekken in de stad waar behoefte is aan een plan voor de toekomst op langere termijn. Welke ontwikkeling gaat de buurt de komende jaren doormaken? En wat voor soort horeca is er gevestigd en nog gewenst of juist niet meer gewenst? In een horeca toekomstplan worden de specifieke ambities voor een bepaalde plek beschreven. Dat helpt om passende keuzes te maken om zo ervoor te zorgen dat iedere vestiging van horeca op een positieve wijze bijdraagt aan de buurt. Dit draagt bij aan duidelijkheid voor bewoners en ondernemers.

Horeca toekomstplannen worden per stadsdeel opgesteld voor gebieden waar in de toekomst een andere horeca invulling gewenst is. De horeca toekomstplannen omvatten een gedegen analyse van de bestaande situatie, (door)ontwikkelingen van het gebied en geeft een duidelijke richting, waarbij de vraag is: moet er de komende jaren meer horeca worden toegevoegd, moet de horeca gelijk blijven of is er juist minder horeca gewenst? Horeca-toekomstplannen worden opgesteld met kennis vanuit de stadsdelen en in mandaat vastgesteld door het dagelijks bestuur van de stadsdelen. Hiermee wordt tegemoet gekomen aan de wens van stadsdelen om gebiedsgericht te kunnen werken. Het horeca toekomstplan is richtinggevend; een wijziging in het omgevingsplan zal nodig zijn om de toekomstplannen uit te kunnen voeren. Het is niet verplicht om een horeca toekomstplan op te stellen. Het toetsingskader is dan het omgevingsplan, aangevuld met de gebiedsgerichte uitwerking per stadsdeel.

Stadsdelen kunnen bij het opstellen van het uitvoeringsbeleid gebruik maken van de volgende onderscheidende gebiedstypologieën:

1. **Groen/recreatie**. Gebieden met veel groen, zoals parken, volkstuinen en sportparken. Deze gebieden zijn bedoeld voor ontspanning, recreatie, sport en spel. Bij parken rekening houden met ecologische waarden en wellicht het (broed)seizoen.
2. **Winkelcluster/winkellocatie**. Gebieden waar de winkelfunctie dominant is, zoals A-winkellocaties en winkelcentra. Voorbeelden zijn de Kalverstraat, het Osdorpplein en de Amsterdamse Poort. Gebieden met zowel winkels voor dagelijkse boodschappen als niet-dagelijks assortiment. Deze gebieden trekken een divers publiek. Woonfunctie kan ook aanwezig zijn. Drukte vooral tijdens winkelopeningstijden, relatief rustig na sluiting winkels. Straten waarbij de winkelfunctie veel is gemengd met andere functies vallen hier niet onder.
3. **Wonen**. Buurten waar de woonfunctie dominant is. Voorzieningen zijn meestal geclusterd. Woonfunctie het belangrijkste in het gebied. Overdag drukte op straat tijdens piekmomenten; start werk/school, lunchpauze en einde werk/school. In de avonduren rustig op straat.
4. **Gemengd gebied**. Gebieden met een hoge functiediversiteit, zoals wonen, kantoren, winkels, voorzieningen en horeca. Hieronder vallen de stadsstraten en –pleinen en andere gebieden met veel functiemix zoals delen van De Pijp in Zuid en delen van de Jordaan in Centrum. Door de diversiteit aan functies is het relatief druk op straat gedurende de dag. De functiemix is een kwaliteit en willen we behouden. Wonen is ook onderdeel van de mix. De impact van horeca op de leefomgeving wordt daarom meegenomen.
5. **Werken**. Gebieden waar niet/nauwelijks gewoond wordt, zoals bedrijventerreinen en de Haven. Monofunctionele kantorengebieden of perifere detailhandelslocaties vallen hier ook onder. Door de afwezigheid van wonen is de impact op de leefomgeving nihil. Deze gebieden zijn goed bereikbaar met de auto, maar vaak beperkt met het openbaar vervoer. Met name gedurende de werkdagen is er overdag verkeer op straat.
6. **Lokaal horecagebied**. Gebieden met een hoge concentratie horeca gericht op ontmoeting en vermaak op wijkniveau. Bekende voorbeelden zijn het Beukenplein in Oost of het Gerard Douplein in Zuid. De horecafunctie is de meest prominente functie. De woonfunctie is echter niet ondergeschikt aan de horecafunctie. Kan grote drukte ontstaan op straat door met name de terrassen. Zware horeca uitgaan is niet of in zeer beperkte mate aanwezig.
7. **Horeca uitgaansgebied**. Deze gebieden kennen een hoge clustering van diverse horeca, gericht op vermaak en ontmoeting op stedelijk niveau. Ze hebben een grote aantrekkingskracht op publiek, dat zowel uit de stad en regio komt als van ver buiten Amsterdam. Deze aantrekkingskracht zorgt voor grote drukte op straat tot laat in de nacht. In deze gebieden is de woonfunctie minder prominent aanwezig. Daarmee leent dit gebied zich zeer goed voor horeca. Naast horeca zijn ook wijkoverstijgende functies als theaters en bioscopen aanwezig. Er zijn enkele horeca uitgaansgebieden in de stad, zoals het Rembrandtplein/Thorbeckeplein, het Leidseplein en de ArenAPoort.

7. Vergunningverlening, toezicht en handhaving

Voor algemene kaders voor de uitvoering van vergunningverlening, toezicht en handhaving voor horeca geldt het vastgestelde beleid zoals beschreven in het VTH-Beleid Fysieke Leefomgeving 2024 en de handhavingsstrategieën voor horeca. In dit hoofdstuk beschrijven we kort de wijzigingen voor de uitvoering die uit dit horecabeleid naar voren komen.

7.1 Wijzigingen vergunningverlening

De belangrijkste wijzigingen uit dit beleid, met gevolgen voor de uitvoering van de vergunningverlening zijn:

A. Behandelen aanvragen **omgevingsplanvergunning horecaterras** voor zaken die nu geen terras hebben en nieuwe horecalocaties. Dit komt in de plaats van de behandeling van een aanvraag voor een terras als onderdeel van de exploitatievergunning. Accentverschuiving in de inhoudelijke toetsing.
B. Behandelen van aanvragen **maatwerkontheffing openingstijden en ontheffing openingstijden 12x per jaar**. Dit zijn nieuwe mogelijkheden waarvoor nieuwe processen worden ingericht.
C. Registreren van **meldingen incidenteel terrasactiviteit**. Dit komt in de plaats van de behandeling van een evenementenvergunning.
D. Registreren van **meldingen additionele horeca bij winkels**. Dit is een nieuwe verplichting waarvoor een nieuw proces wordt ingericht.

7.2 Wijzigingen toezicht

7.2.1 Risicogericht toezicht

Ondernemers zijn verantwoordelijk voor hun zaak en wat zich daar in -en nabij- afspeelt. Er ligt een grote verantwoordelijkheid bij ondernemers om zich aan de regels te houden en om in goed contact te staan met de buurt. Amsterdam is nu eenmaal een levendige stad waar veel mensen vlakbij horecabedrijven wonen. In de meeste gevallen gaat dit goed en nemen ondernemers deze verantwoordelijkheid zeer serieus.

In andere gevallen ervaren bewoners overlast en verwachten zij dat de gemeente optreedt. Soms ontstaan veiligheids- of gezondheidsrisico's in de exploitatie. De gemeente wil het toezicht zo vormgeven dat deze risico's tijdig in beeld zijn, zodat de ondernemer daarop kan worden aangesproken.

De risico's worden op basis van data (waaronder overlastmeldingen) en de inbreng uit de gebieden, afdelingen veiligheid, politie en andere betrokkenen continu in kaart gebracht. Zo wordt bepaald waar, wanneer en welke inzet van toezichthouders nodig is.

Het doel van de risicogerichte werkwijze is dat de gemeente in staat is om tijdig patronen te signaleren en hierop te handelen. Toezichthouders kunnen daardoor vroegtijdig bij horeca-ondernemers langsgaan en eerder het gesprek aangaan. Daarin kan besproken worden wat er nodig is om overlast of andere risico's te voorkomen.

In 2024 is gestart met de risicogerichte werkwijze in het horecatoezicht. De komende jaren wordt deze aanpak verder versterkt.

7.2.2 Wijzigingen toezicht naar aanleiding van beleid

De wijzigingen die voortkomen uit dit horecabeleid hebben geen directe invloed op de wijze van toezicht of het bepalen van de risico's bij horeca. Wel zullen toezichthouders betrokken zijn bij de advisering over aanvragen van nieuwe instrumenten, zoals de maatwerkontheffing openingstijden en de omgevingsplanvergunning horecaterras. Dat gaat om extra inzet ten opzichte van de huidige werkzaamheden.

7.3 Wijzigingen handhaving

Als toezichthouders of politie overtredingen constateren, worden deze gesanctioneerd op grond van de handhavingsstrategie horeca, waarvan momenteel gewerkt wordt aan een aanpassing van de systematiek. De strategie is gericht op het voorkomen van herhaling van de overtreding. Als gevolg van het nieuwe beleid veranderen de grondslagen van overtredingen omdat deze overgaan van de APV naar het omgevingsplan:

Overtreding	Grondslag nu	Grondslag na wijzigingen
Exploitatievergunning terras	APV	Omgevingsplan (de omgevingsplanvergunning horecaterras)
Onvergund terras	APV	Omgevingsplan
Sluitingstijd horecabedrijf binnen	APV	Omgevingsplan
Sluitingstijd terras	APV	Omgevingsplan

Door de wijziging van grondslag wijzigt de bevoegdheid:

- De burgemeester (stadsdeelvoorzitter in mandaat) handhaaft op de APV.
- Het college (gedelegeerd aan de DB's) handhaaft op grond van het omgevingsplan. De handhavingsstrategie zal zoveel mogelijk gelijk zijn aan de werkwijze uit de (aangepaste) handhavingsstrategie.

Nieuwe overtredingen die nog niet in de in de (aangepaste) handhavingsstrategie staan en daaraan toegevoegd worden, zijn:

- Het niet melden van een incidentele terrasactiviteit.
- Het niet melden van additionele horeca bij winkels.

7.3.1 Handhaving bij overlast

Als er sprake is van een overlastsituatie, kan er sprake zijn van overtredingen van regels uit het omgevingsplan. Denk aan een overtreding van de voorschriften uit de omgevingsplanvergunning horecaterras. Dan kan – sec – op deze overtreding gehandhaafd worden. Er kunnen echter ook situaties zijn waarbij de overlast (mede) het gevolg is van het handelen van de exploitant. In dat geval kan er sprake zijn van een slechte bedrijfsvoering, een overtreding van de APV. Van slechte bedrijfsvoering kan ook sprake zijn als men herhaaldelijk de regels uit het omgevingsplan overtreedt. Dat kan betekenen dat uiteindelijk de burgemeester de exploitatievergunning geheel of gedeeltelijk intrekt, wijzigt of niet verlengt.

Bijlagen

Bijlage 1. Overzicht wijzigingen openingstijden bestaande horeca 50
Bijlage 2. Additionele en paracommerciële horeca 53
Bijlage 3. Concept Beleidsregel horecaterrassen 55
Bijlage 4. Gebiedsgerichte uitwerking 62
Bijlage 5. Andere activiteiten en evenementen 64


Eeterij de Schalkse
Brand
BIERBROUWERIJ
Proeflokaal
TE KOOP
adhoc
TE KOOP
adhoc
TE KOOP
adhoc

Bijlage 1. **Overzicht wijzigingen openingstijden bestaande horeca**

Type horecazaak	Wat wijzigt er	Wanneer?
BESTAANDE VERGUNNINGHOUDER HORECA		
Horecazaak op locaties waar nu op grond van het bestemmingsplan is toegestaan		
alleen lunchroom, ijssalon, koffiehuis, theehuis, broodjeszaak of daarmee vergelijkbare vormen van horeca (geen zwaardere vormen van horeca)	**Nu**: vaak sluitingstijden 01 uur week / 03 uur weekend **Straks**: Openingstijden op grond van het Omgevingsplan 06 - 22 uur **Nu**: max 5 ontheffingen per jaar zonder tussentijd **Straks**: minimaal 6 dagen tussen de ontheffingen	Drie jaar na inwerkingtreding horecaregels in Omgevingsplan gelden deze nieuwe tijden voor de bestaande bedrijven Na inwerkingtreding horecaregels in Omgevingsplan en gewijzigde APV kan aanvraag ontheffing worden ingediend
lunchroom, ijssalon, koffiehuis, theehuis, broodjeszaak, bistro, restaurant of daarmee vergelijkbare vormen van horeca. *Zie paragraaf 2.4 voor een toelichting.*	**Nu**:01 uur week / 03 uur weekend **Straks**: Sluitingstijden op grond van het Omgevingsplan worden 01 uur week / 02 uur weekend **Nu**: max 5 ontheffingen per jaar zonder tussentijd **Straks**: max 5 per jaar, minmaal 6 dagen tussen ontheffingen. Persoonsgebonden ontheffing mogelijk om de huidige openingstijd uit exploitatievergunning te behouden.	Drie jaar na inwerkingtreding horecaregels in Omgevingsplan gelden deze nieuwe tijden voor de bestaande bedrijven Direct na inwerkingtreding horecaregels in Omgevingsplan en APV kan aanvraag ontheffing worden ingediend
grillroom, snackbar, fastfood, kebab, cafetaria, shoarmatent of daarmee vergelijkbare vormen van horeca	**Nu**: sluitingstijd 01 uur week / 03 uur weekend of in Centrum 03 uur week / 04 uur weekend **Straks**: sluitingstijden op grond van het Omgevingsplan worden 01 uur week / 02 uur weekend **Nu**: max 5 ontheffingen per jaar zonder tussentijd **Straks**: max 5 per jaar, minmaal 6 dagen tussen ontheffingen of maatwerkontheffing openingstijden (fastfood)	Drie jaar na inwerkingtreding horecaregels in Omgevingsplan gelden deze nieuwe tijden voor de bestaande bedrijven Direct na inwerkingtreding horecaregels in Omgevingsplan en APV en van de beleidsregel maatwerkontheffing kan aanvraag voor (maatwerk)ontheffing worden ingediend
café, bar, eetcafé, cocktailbar, shishalounge of daarmee vergelijkbare vormen van horeca	**Nu**: 5 ontheffingen sluitingstijd per jaar, zonder tussentijd **Straks**: 12 ontheffingen sluitingstijd per jaar, minimaal 6 dagen tussen de ontheffingen	Direct na inwerkingtreding horecaregels in Omgevingsplan/APV gelden de tijden uit Omgevingsplan en kan aanvraag ontheffing worden ingediend
nachtzaak, discotheek, club, zaalverhuur, partycentrum en daarmee vergelijkbare vormen van horeca	**Nu**: 5 of 12 ontheffingen sluitingstijd per jaar **Straks**: 12 ontheffingen sluitingstijd per jaar, minimaal 6 dagen tussen de ontheffingen, of maatwerkontheffing	Direct na inwerkingtreding horecaregels in Omgevingsplan en APV en van de beleidsregel maatwerkontheffing kan aanvraag voor (maatwerk)ontheffing worden ingediend.

Type horecazaak	Wat wijzigt er	Wanneer?
Horecazaak waarvoor op dit moment op grond van de APV een regeling geldt met een afwijkende sluitingstijd of ontheffingsmogelijkheid		
Bonus-malusregeling Rembrandtplein (sinds 2015)	**Nu**: aantal specifieke bedrijven rond Rembrandtplein mogen sinds 2015 één, twee of drie uur langer doorgaan op vrijdag en zaterdag, gekoppeld aan aantal voorwaarden, op grond van een besluit van de burgemeester op basis van de APV. **Straks**: tijden in Omgevingsplan gelden; voor locaties middelzware horeca en zware horeca uitgaan geldt 12x per jaar ontheffing; voor zware horeca uitgaan tevens de mogelijkheid van een maatwerkontheffing Persoonsgebonden ontheffing mogelijk om huidige bonustijden te behouden.	Direct na inwerkingtreding horeca-regels in Omgevingsplan en APV en van de beleidsregel maatwerkontheffing kan aanvraag voor (maatwerk)ontheffing worden ingediend.
12 ontheffingen per maand voor nachtzaken buiten Centrum (sinds 2022) en in uitgaansgebieden Centrum (sinds 2012)	**Nu**: nachtzaken buiten het Centrum in uitgaansgebieden Centrum mogen 12x per jaar, max 1x per maand langer open zijn. **Straks**: tijden in Omgevingsplan gelden; voor locaties middelzware horeca en zware horeca uitgaan geldt 12x per jaar ontheffing; voor zware horeca uitgaan tevens de mogelijkheid van een maatwerkontheffing	Direct na inwerkingtreding horeca-regels in Omgevingsplan en APV en van de beleidsregel maatwerkontheffing kan aanvraag voor (maatwerk)ontheffing worden ingediend.
Pilot 24-uurs vergunningen (sinds 2012)	**Nu**: maximum aantal zaken die zich via inschrijfronde hebben aangemeld en inhoudelijk zijn beoordeeld hebben geen sluitingstijd **Straks**: tijden in Omgevingsplan gelden en voor zware horeca uitgaan geldt 12x per jaar ontheffing of mogelijkheid maatwerkontheffing	Direct na inwerkingtreding horeca-regels in Omgevingsplan en APV en van de beleidsregel maatwerkontheffing kan aanvraag voor (maatwerk)ontheffing worden ingediend.
Collectieve ontheffing openingstijden deelnemers Amsterdam Dance Event (sinds 2015)	**Nu**: zaken die meedoen aan festivalprogramma ADE, aan aantal eisen voldoen én een verzoek hiervoor indienen mogen tijdens ADE tot 06 uur geopend zijn met venstertijd vanaf 04 uur **Straks**: tijden in Omgevingsplan gelden en deze zaken kunnen een aanvraag afwijking omgevingsplan doen	Direct na inwerkingtreding horeca-regels in Omgevingsplan/APV gelden de nieuwe tijden en kan aanvraag afwijking omgevingsplan worden ingediend

Type horecazaak	Wat wijzigt er	Wanneer?
Alcoholvrije bedrijven stadsdeel Centrum	**Nu**: voor alcoholvrije bedrijven in stadsdeel Centrum geldt dat deze doordeweek één uur en in het weekend twee uur langer open mogen dan alcoholvrije bedrijven in de andere stadsdelen. Daarnaast geldt in een klein gebied in stadsdeel Centrum nog een proef waarbij deze bedrijven in het weekend tot 06 uur open moge zijn. **Straks**: tijden in Omgevingsplan gelden. Reguliere horeca-fastfood-zaken kunnen aanvraag maatwerkontheffing doen. Overige locaties kunnen een persoonsgebonden ontheffing aanvragen om huidige openingstijden te behouden.	Fastfood-horeca kan direct na inwerkingtreding horecaregels in Omgevingsplan/APV en van de beleidsregel maatwerkontheffing een aanvraag voor (maatwerk)ontheffing indienen.
Horecabedrijven gelegen in het kern-Wallengebied	**Nu**: alle horecazaken in het kern-Wallengebied sluiten om 02 uur in het weekend waarbij voor de alcoholschenkende bedrijven een venstertijd geldt vanaf 01 uur **Straks**: een mogelijke verlenging van de vroegere sluitingstijden in het Wallengebied zal een grondslag houden in de Algemene Plaatselijke Verordening	Afhankelijk van separate besluitvorming door de burgemeester en het college in afstemming met de gemeenteraad, over de eventuele voortzetting van de regeling na 1 april 2027.

Bijlage 2. **Additionele en paracommerciële horeca**

Paracommerciële horeca
De Alcoholwet kent een afwijkend regime voor zogenaamde paracommerciële rechtspersonen: een rechtspersoon niet zijnde een naamloze of besloten vennootschap met beperkte aansprakelijkheid die zich naast activiteiten van recreatieve, sportieve, educatieve, levensbeschouwelijke of godsdienstige aard richt op exploitatie in eigen beheer van een horecabedrijf. Het gaat dan bijvoorbeeld om voetbalverenigingen, kerken, buurthuizen en volkstuincomplexen.

De Alcoholwet verplicht gemeenten regels te stellen ten aanzien van horeca bij een paracommerciële instelling. In ieder geval ten aanzien van de schenktijden, bijeenkomsten van persoonlijke aard (bijvoorbeeld verjaardagen van leden) en bijeenkomsten die niet gericht zijn op personen die niet of niet rechtstreeks bij de activiteiten van de betreffende rechtspersoon zijn betrokken (bijvoorbeeld het verhuren van zalen aan derden). In Amsterdam zijn deze regels opgenomen in (nu) artikel 3.22 van de Algemene Plaatselijke Verordening. De schenktijden zijn voor alle paracommerciële rechtspersonen gelijk: een uur voor en een uur na de activiteiten waar de betrokken rechtspersoon zich op richt. Uiteraard binnen de maximale openingstijden die horen bij de toegekende functieaanduiding. Ook regelt de APV dat het schenken van alcohol tijdens bijeenkomsten van persoonlijke aard en bij zaalverhuur aan derden niet is toegestaan.



Relatie van additionele horeca met paracommerciële horeca en culturele horeca
Goed om voor ogen te houden is dat een paracommerciële instelling niet hetzelfde is als een additioneel horecabedrijf. Additionele horeca overlapt deels met paracommerciële horeca en culturele horeca, maar is niet hetzelfde. Paracommerciële en additionele horecabedrijven gaan vaak samen, maar zijn twee verschillende vormen van horeca die niet noodzakelijkerwijs in samenhang voorkomen. Additionele horeca is het uitoefenen van horeca-activiteiten ondergeschikt aan een andere, zelfstandige hoofdfunctie, bijvoorbeeld bij een bioscoop, theater, zwembad, etc. De exploitant van een additioneel horecabedrijf kan een 'commerciële' ondernemer zijn, zoals een BV. Het kenmerkende van additionele horeca zit dus in de omvang (ondergeschikt aan een andere hoofdfunctie), niet in de aard van de ondernemer die de horeca ontplooit. Als de horeca-activiteiten een zelfstandige bezoekersstroom trekken is er geen sprake meer van additionele maar van zelfstandige horeca.

Bij paracommerciële horeca is dit juist andersom. Het kenmerkende van paracommerciële horeca is niet zozeer de omvang van de horeca-activiteiten maar het karakter van de horeca-ondernemer. De horecaondernemer is een stichting of vereniging met een recreatief, sportief, educatief, sociaal-cultureel, levensbeschouwelijk of godsdienstig doel die ook horeca-activiteiten in eigen beheer exploiteert en daarbij alcohol schenkt. Omdat dit per definitie betekent dat de paracommerciële instelling een andere hoofdactiviteit kent (sociaal-culturele activiteiten, sport, onderwijs) zullen de horeca-activiteiten vrijwel altijd ondergeschikt zijn aan deze hoofdactiviteit en daarmee additioneel. Wel kunnen deze activiteiten zo nauw met elkaar verwezen zijn, zoals bij een poppodium, dat ze niet goed van elkaar te onderscheiden zijn (het geven van een concert waar je een biertje kunt drinken).

De combinatie van additionele horeca en een paracommerciële horecaondernemer komt ook regelmatig voor in buurthuizen, bij sportverenigingen en kerkgenootschappen. Omdat in die gevallen de horeca-activiteiten niet het hoofddoel zijn, maar ter ondersteuning van het buurthuis, de sportvereniging of de kerk, betreft het vaak ondersteunende/additionele horeca, maar dat hoeft dus niet. Een voetbalvereniging kan er bijvoorbeeld voor kiezen de horeca uit te besteden aan een ander bedrijf, bijvoorbeeld een BV. In dat geval is er geen sprake meer van paracommercie. En zal dan aan alle voorwaarden voor het exploiteren van een horecabedrijf voldaan moeten worden om oneerlijke concurrentie te voorkomen. Denk hierbij aan leidinggevenden met SVH, geen subsidietoekenning, geen fiscale vrijstellingen, het toepassen van de horeca-cao, de horeca wordt voor rekening en risico van de BV geëxploiteerd, etc. Het spiegelbeeld is een paracommerciële horecaondernemer die niet additioneel maar zelfstandig is. Dit is minder voor de hand liggend maar zou zich voor kunnen doen bij een museum waar een restaurant wordt geëxploiteerd dat ook voor niet museumbezoekers toegankelijk is. In dat geval zal het bestemmingsplan zelfstandige horeca toe moeten laten.

Bijlage 3. **Concept Beleidsregel horecaterrassen**

Nadat het omgevingsplan en de APV zijn gewijzigd, wordt er ook een beleidsregel terrassen vastgesteld door het college van B en W. In deze beleidsregel wordt invulling gegeven aan de bevoegdheid van het college van B en W om een omgevingsvergunning horecaterras te verlenen. Hiermee wordt duidelijkheid gecreëerd voor alle belanghebbenden.

Omdat de juridische grondslag voor horecaterrassen verschuift van de APV naar het Omgevingsplan, kan het college de beleidsregels terrassen pas vaststellen nadat het Omgevingsplan is gewijzigd naar aanleiding van het horecabeleid. Mogelijk vinden er nog wijzigingen plaats n.a.v. behandeling in de gemeenteraad. Daarom is de beleidsregels een concept.

Het college is voornemens onderstaande beleidsregels vast te stellen. Hierin is rekening gehouden met de inspraak en adviezen op het concept beleid. In de nota van beantwoording staat vermeld welke aanpassingen gedaan zijn ten opzichte van het conceptbeleid uit 2022.

Concept besluit van het college van burgemeester en wethouders van de gemeente Amsterdam houdende regels over horecaterrassen

Het college van burgemeester en wethouders van Amsterdam,
gelet op artikel .. van het Omgevingsplan,

gezien de inspraakreacties, de adviezen van de dagelijks besturen van de bestuurscommissies van alle stadsdelen en stadsgebied Weesp en de nota van beantwoording en het door de gemeenteraad op vastgestelde Beleidskader horeca en terrassen
besluit de volgende regeling vast te stellen:

Beleidsregels horecaterrassen Amsterdam

Artikel 1. **Toepassingsbereik**
Deze beleidsregels gelden ter nadere invulling van de beoordelingsregels zoals opgenomen in het omgevingsplan.

Artikel 2. **Definitie terras**
Conform het Omgevingsplan wordt onder het horecaterras verstaan een buiten de besloten ruimte liggend deel van een horecazaak dat als zodanig herkenbaar is als een gelegenheid waar bedrijfsmatig dranken worden geschonken of etenswaren en/of waterpijpen worden verstrekt voor directe consumptie op het horecaterras.

Toelichting artikel 2:

Uit de definitie van het horecaterras vloeit voort dat een terras:

- altijd verbonden is aan een horecabedrijf en niet op zichzelf staat;
- zelf niet gelegen is in een besloten ruimte;
- is ingericht voor het direct consumeren van dranken en/of etenswaren;
- niet bedoeld is om dranken en etenswaren op te bereiden, maar alleen om te verstrekken;
- het aanbieden van waterpijpen als toegestane activiteit heeft, mits de activiteit voor het aanbieden van waterpijpen op die locatie is toegestaan in het omgevingsplan.

Het exploiteren van een terras is naar haar aard een tijdelijke functie: een terras wordt alleen geëxploiteerd als de horeca-inrichting waar het bij hoort in bedrijf is (en vaak korter, gezien de weersomstandigheden). Omdat een terras niet in een besloten ruimte is gelegen, worden de effecten van het gebruik van het terras op de omgeving niet gefilterd. Het is dan ook niet wenselijk permanent gebruik van terrassen toe te staan, al dan niet door bebouwing. Objecten die op een terras worden geplaatst moeten verwijderd kunnen worden. Het is wel toegestaan parasols en terrasschotten te verankeren. De verankerde objecten moeten eenvoudig verwijderd kunnen worden. Voor gebouwde terrassen geldt dat dit alleen op een locatie is toegestaan wanneer dit is opgenomen in het Omgevingsplan.

Artikel 3. **Waar mogen terrassen**

3.1 Terrassen zijn gelegen aan de gevel van het horecabedrijf of daar tegenover, zijnde op dezelfde stoep aan de straatzijde of aan de overzijde van een weg.

3.2 Terrassen zijn niet gelegen direct aan de gevel van een ander pand.

3.3 Terrassen aan de overzijde van een weg zijn toegestaan, mits de ruimte aangrenzend aan het terras vrij is van objecten met een functie of bestemming die hinder ondervinden van een terras en mits de ingebruikneming van de overzijde als terras geen gevaar oplevert voor de bruikbaarheid of het veilig gebruik van de weg door het verkeer.

3.4 Een terras mag niet buiten het zicht gelegen zijn of zodanig ver verwijderd van de horeca-inrichting dat snel en adequaat ingrijpen door de exploitant, leidinggevende en/of het overige personeel bij overlast, ongelukken of verstoringen van de openbare orde niet meer mogelijk is. Dit toezicht kan niet vervangen worden door cameratoezicht of het permanent aanwezig hebben van personeel op het terras.

3.5 Gesplitste terrassen (twee losse terrasdelen op hetzelfde trottoir met een deel aan de gevel en een deel aan de rijwegzijde) zijn in beginsel niet toegestaan, tenzij de aanwezigheid van een gesplitst terras de doorloopruimte ten goede komt of dit vanwege de specifieke inrichting van de openbare ruimte functioneel is (bijvoorbeeld een bomenrij waar een terras tussen geplaatst kan worden).

3.6 Terrassen zijn in beginsel niet gelegen op (terras)boten, dekschuiten of (afmeer)steigers.

3.7 Een bijzondere inrichting van de openbare ruimte, bijvoorbeeld een park, plantsoen, plein of andere bijzonderheden, kunnen aanleiding zijn om af te wijken van bovenstaande beleidsregels.

Toelichting artikel 3:
Terrassen zijn een onderdeel van een horecabedrijf en deze verbinding moet blijken uit de fysieke locatie van een terras. Omdat terrassen in de openbare ruimte zijn gelegen, worden er regels gesteld aan de locatie en omvang, zodat er voldoende ruimte overblijft voor ander, niet-commercieel gebruik van deze openbare grond.

3.1 Voor een terras tegenover de gevel wordt in eerste instantie gekeken naar de ruimte recht daar tegenover. Als er vanwege de aanwezigheid van bomen, openbare nutsvoorzieningen of andere objecten geen ruimte is recht tegenover de gevel, maar iets verderop wel, dan kan een terras schuin tegenover de gevel worden vergund
3.6 Dit is een gevolg van het stedelijk beleid op het water. Als een dergelijk terras op grond van het stedelijk beleid op het water wel wenselijk gevonden wordt (of mogelijk wordt gemaakt), kan een terras op een boot, dekschuit of steiger wel vergund worden.
3.7 In dergelijke gevallen is het uitgangspunt dat er een terrassenplan wordt opgesteld door de gemeente. Hierop worden de vergunde terrassen aangegeven en kan de integrale afweging gemaakt worden over het gebruik van de beschikbare ruimte en de impact op de fysieke leefomgeving.

Artikel 4. **Doorloopruimte voor terrassen**
4.1 Een obstakelvrije doorloopruimte van minimaal twee meter geldt voor locaties waarbij sprake is van herinrichting van straten en op plekken waar een integrale (her)verdeling van de beschikbare ruimte gemaakt wordt middels terrassenplannen. Voor de overige plekken geldt de minimale doorloopruimte zoals vastgesteld in het beleid van de stadsdelen.
4.2 In het geval dat er geen trottoir is (shared space) gelden geen aparte normen ten aanzien van de obstakelvrije doorloopruimte. Een terras kan hier alleen waar dit verkeersveilig kan.

Toelichting artikel 4:
4.1 Ten aanzien van de doorloopruimte van terrassen is aangesloten bij het op 29 juni 2023 door de gemeenteraad vastgestelde beleidskader Ruimte voor de voetganger. Hierin staat dat bij herinrichting van straten en op plekken waar een integrale (her) verdeling van de beschikbare ruimte gemaakt wordt middels terrassenplannen, een obstakelvrije doorloopruimte van minimaal twee meter wordt aangehouden. Als er geen sprake is van een herinrichting, dan blijft de huidige minimale doorloopruimte van kracht zoals vastgesteld in het beleid van de verschillende stadsdelen. In later op te stellen uitvoeringsbeleid van de stadsdelen kan deze doorloopruimte alleen verruimd worden.

Integrale herverdelingsplannen zijn plannen waarmee door herverdeling van de aanwezige ruimte, het verplaatsen van objecten of het wijzigen van de verkeerssituatie in een straat meer ruimte voor de voetganger gerealiseerd wordt.

Op zeer drukke voetgangersroutes kan op basis van een integrale belangenafweging meer doorloopruimte gerealiseerd worden bij herinrichtingen of als onderdeel van een terrassenplan.

4.2 Bij terrassen op locaties waar geen trottoir is, geldt dat bij het bepalen van de afmeting van het terras wordt gekeken naar de verkeersveiligheid, rekening houdend met de Wegenverkeerswet.

Artikel 5. **Afmetingen van het terras**

5.1 De vereiste minimale diepte voor elk terras is 50 centimeter.

5.2 Toegestane objecten en de gebruikers van het terras moeten binnen de vergunde afmetingen blijven.

5.3 Een terras is in beginsel net zo breed als de gevel waar het aan of tegenover gelegen is.

5.4 Bij trottoirs breder dan 4 meter mag een terras maximaal de helft van het trottoir beslaan. In gevallen waar een terras ruimer wordt toestaan, is altijd een terrassenplan nodig.

5.5 Een bijzondere inrichting van de openbare ruimte, bijvoorbeeld een park, plantsoen, plein of andere bijzonderheden, kunnen aanleiding zijn om af te wijken van bovenstaande beleidsregels.

Toelichting 5.5:
In dergelijke gevallen is het uitgangspunt dat we als gemeente een terrassenplan maken. Hierop worden de vergunde terrassen aangegeven en kan de integrale afweging gemaakt worden over het gebruik van de beschikbare ruimte en de impact op de fysieke leefomgeving.

Artikel 6. **Voorwerpen en gebruik terras**

6.1 Objecten die het normaal gebruik van het terras mogelijk maken zijn toegestaan. Normaal gebruik van een terras verwijst naar het nuttigen van consumpties ter plekke. Hoofdelementen op een terras zijn tafels, banken en stoelen.

6.2 Voor alle objecten geldt dat ze verwijderd moeten kunnen worden als dat nodig is voor het gebruik of beheer van de openbare ruimte. Objecten moeten binnen de vergunde terrasruimte blijven en mogen nooit leiden tot verkeersonveilige situaties.

6.3 Voor reclame op terrassen gelden de regels uit het vigerende Beleidskader Buitenreclame (2020).

6.4 Terrasschotten mogen geplaatst worden. Ze mogen in alleen haaks op de gevel geplaatst worden, tenzij anders is bepaald in een terrassenplan. Verankering van terrasschotten is mogelijk indien daar toestemming voor is verkregen. De (elektrische) schotten mogen in principe maximaal tot 1,50 meter hoog reiken en zijn tenminste de bovenste helft doorzichtig. De uitzonderingen die in bepaalde stadsdelen gelden voor de afmeting van (elektrische) schotten kunnen van kracht blijven als het stadsdeel daartoe besluit. Terrasschotten bij een terras aan de overzijde van de weg zijn in eerste instantie niet toegestaan.

Toelichting 6.4:
terrasschotten dragen bij aan het voorkomen van uitwaaiering en kunnen veiligheid en een comfortabeler gebruik van het terras bieden. Ze mogen echter niet leiden tot privatisering van de openbare ruimte. Alleen in een terrassenplan kan worden onderbouwd of schotten op een andere plek dan haaks op de gevel mogelijk zijn. Deze locatie zal dan in het plan worden opgenomen.

6.5 Parasols mogen aanwezig zijn, maar mogen niet verworden tot bouwwerken of tenten. Verankering is mogelijk indien daar toestemming voor is verkregen. Als er geen toestemming is voor verankering dan moet de parasol verwijderd kunnen worden met uitsluitend mankracht en zonder mechanische hulpmiddelen. Volanten (een strook of een band) zijn toegestaan. De parasol mag zich niet uitstrekken over een deel van de openbare ruimte dat niet als terras is vergund.

6.6 Terrasverwarming is alleen toegestaan aan de gevel en indien daarvoor een vergunning is verkregen. Overige vormen van terrasverwarming, zoals losstaande elementen en/of verwerkt als elementen in een parasol, zijn niet toegestaan. Bij verwarmde terrassen geldt: Verwarming is alleen toegestaan tijdens de openingsuren van het terras.
Voor het verwarmen van terrassen wordt gebruik gemaakt van de “best available practice”, zijnde een duurzame, energiezuinige en doelmatige variant.

6.7 Objecten, zoals plantenbakken en kunstbloemen, zijn toegestaan als:
- de openbare ruimte dat toelaat;
- ze geen afbreuk doen aan het zicht van verkeersdeelnemers en/of de verkeersveiligheid;
- geplaatst zijn binnen de vergunde terrasruimte; waarbij deze objecten niet als (grens)afbakening van het terras mogen dienen;
- onderhouden worden;
- verwijderd kunnen worden met uitsluitend mankracht en dus zonder mechanische hulpmiddelen.

6.8 Waterpijpen mogen aanwezig zijn als het aanbieden van waterpijpen een horeca-activiteit is die in de bij het terras horende locatie is toegestaan.

6.9 Objecten voor het bereiden van eten, drinken en shisha op het terras zijn niet toegestaan.

Toelichting 6.9:
een terras is een onderdeel van het horecabedrijf waar consumpties genuttigd kunnen worden, maar niet een onderdeel van het bedrijf waar deze consumpties bereid kunnen worden. Het bereiden van eten en drinken op een terras leidt tot meer geur en geluid en daarmee voor meer effecten op de omgeving van het bedrijf. Met bereiden wordt bedoeld het verhitten en plaatsen van kooltjes. Onder het bereiden van drinken wordt ook verstaan het plaatsen van een buitentap.

6.10 Muziekinstallaties, luidsprekers, beeldschermen en boxen zijn niet toegestaan op een terras.

6.11 Opslag van waterpijpen buiten is niet toegestaan.

Artikel 7. **Opruimplicht**

7 Als het horecabedrijf gesloten is, moet het meubilair zoveel mogelijk binnen worden opgeruimd. Als het terrasmeubilair buiten blijft staan, moet het zo worden opgeruimd dat het niet gebruikt kan worden. Maximaal 20% van de vergunde terrasruimte mag gebruikt worden voor opslag.

Artikel 8. **Vervuiling voorkomen**

8.1 De exploitant is verantwoordelijk voor het bedienen, voor het afruimen van tafels en het schoonhouden van het terras.

8.2 Het gebruik van wegwerpartikelen op een terras is niet toegestaan.

Artikel 9. **Afwijken van beleidsregels**

9.1 Maatwerk kan worden toegepast voor locaties met een bijzondere ligging of een bijzondere inrichting waar:
- toepassing van deze beleidsregels niet leidt tot het meest optimale gebruik van de openbare ruimte, of
- een ruimer terras kan bijdragen aan een positieve fysieke leefomgeving.

9.2 Bij het toepassen van maatwerk gelden de volgende voorwaarden:
- Het gaat om een bijzondere situatie in de openbare ruimte, niet om een bijzonder horecabedrijf of een bijzondere exploitatie.
- Het vergunnen van een (groter) terras is niet of beperkt mogelijk op grond van de algemene beleidsregels, maar het terras kan een bijzondere bijdrage leveren aan een van de hieronder genoemde belangen.
- Het vergunnen van een terras draagt bij aan de kwaliteit van de fysieke leefomgeving, aan de leefbaarheid of aan de veiligheid in de omgeving van het horecabedrijf.

9.3 In een terrassenplan kan worden afgeweken van deze beleidsregels.

Toelichting artikel 9:
Voorbeelden van locaties die bedoeld worden waar afwijken van de regels mogelijk is:
- Een horecabedrijf in een stadspark met een groot stuk eigen grond of op een eiland.
- Een horecabedrijf in een ontwikkel- of transformatiegebied.
- Een horecabedrijf in een bijzonder gebouw, bijvoorbeeld een kraan, een olieplatform of afgemeerd schip.
- Een solitair horecabedrijf in het buitengebied.
- Een horecabedrijf in een bijzonder gebied, zoals de Haven of een stationsgebied.

In dit soort situaties kunnen er goede redenen zijn om terrassen groter, ruimer of in afwijking van de overige regels (denk aan zichtlijnen en aantal terrasdelen) te vergunnen dan op grond van de beleidsregels mogelijk zou zijn, omdat een dergelijk terras kan bijdragen aan de leefbaarheid, de aantrekkelijkheid of de veiligheid van een gebied.
Het is niet de bedoeling bij de maatwerkprocedure op voorhand vast te leggen hoe een maatwerkterras eruit komt te zien. Dit zal van geval tot geval beoordeeld moeten worden. Een maatwerkterras kan worden vergund onder maatwerkvoorschriften en voorwaarden. Daarbij wordt altijd zoveel mogelijk aangesloten bij de regels zoals die voor reguliere terrassen gelden.

9.3 Naast de maatwerkprocedure kan er ook aanleiding zijn voor het maken van een gebiedsgericht terrassenplan. Anders dan bij de maatwerkprocedure gaat het dan niet om een enkel horecabedrijf waarbij toepassing van de beleidsregels tot een ongewenste uitkomst leidt, maar om een deel van de openbare ruimte waar meerdere horecabedrijven zijn gevestigd en waar het maken van een terrassenplan kan bijdragen aan een evenwichtige verdeling van de beschikbare openbare ruimte, de aantrekkelijkheid en levendigheid van het gebied of het benutten van de specifieke mogelijkheden van het gebied.
In een terrassenplan kan afgeweken worden van de algemene regels, bijvoorbeeld door juist wel gesplitste terrassen als uitgangspunt te nemen of grotere of kleinere terrassen te vergunnen om zo een eenduidige terrasgrens te creëren. Ook hier geldt dat in de beleidsregels niet wordt vastgelegd hoe een terrassenplan eruit moet zien (behoudens het waarborgen van de vereiste minimale vrije doorloopruimte), maar wel wat de voorwaarden zijn om een terrassenplan te kunnen maken:
- Er is sprake van een bijzondere inrichting van de openbare ruimte, bijvoorbeeld een plein, een groot middenterrein, ligging aan een kade of in een zeer dichtbebouwd gebied.
- Er zijn in het gebied meerdere panden met een horecafunctie aanwezig.
- Terrassen leveren een positieve bijdrage aan het gebied door verlevendiging, door het veraangenamen van het verblijf in de openbare ruimte, door een grotere aantrekkelijkheid van het gebied of door meer (sociale) veiligheid.
- Er blijft ook openbare ruimte beschikbaar voor niet-commercieel gebruik.
- Buurtbewoners worden betrokken bij het maken van het terrassenplan.

Artikel 10. **Melding niet-toegestane activiteiten op een terras**

10.1 Indien een niet-toegestane activiteit op een terras binnen de volgende voorwaarden plaatsvindt is deze toegestaan:

- **a.** De melding kan maximaal 2 x er jaar worden gedaan;
- **b.** De activiteiten vinden plaats tussen 9:00 en 22:00;
- **c.** Het is niet toegestaan gebruik te maken van geluidsversterkers. Livemuziek die niet is versterkt (akoestisch) is wel toegestaan;
- **d.** Er wordt aan alle (brand)veiligheidsvoorschriften voldaan, meer in het bijzonder de voor-schriften ten aanzien van het vrijhouden van vrije looproutes uit boven- of naastgelegen gebouwen, het vrijhouden van calamiteitenroutes en het plaatsen van brandgevaarlijke objecten.
- **e.** Op het terras worden ten behoeve van de activiteiten alleen tijdelijke objecten geplaatst, beperkt tot speeltoestellen, bereidingsapparatuur voor eten, beeldschermen en podia. Het reguliere meubilair hoeft gedurende de activiteiten niet geplaatst te worden.
- **f.** De melding betreft alleen het terras, binnen blijft de exploitatie zoals gebruikelijk. Dat betekent ook dat het terras niet vanuit binnen mag worden voorzien van muziek.
- **g.** De ondernemer voorkomt uitwaaiering van het terras als gevolg van de activiteiten en zorgt er dus voor dat personen buiten de terrasgrenzen niet worden voorzien van consumpties, of anderszins deelnemen of toeschouwen. Tevens dient de openbare ruimte rondom het terras beschikbaar te blijven voor passanten.
- **h.** Van de activiteiten wordt minimaal zeven dagen van tevoren actief melding gemaakt bij de omwonenden en aan hen wordt een direct nummer ter beschikking gesteld waarop zij gedurende de activiteiten de ondernemer kunnen bereiken.

10.2 De activiteiten worden minimaal veertien dagen van tevoren bij de gemeente gemeld. De burgemeester kan in verband met verwachte overlast, openbare orde problemen en/of een te groot beslag op de openbare ruimte de voorgenomen activiteiten alsnog verbieden. De burgemeester kan ook besluiten de activiteiten niet toe te staan als er verschillende meldingen voor dezelfde dag/dagen in dezelfde omgeving worden gedaan, waardoor de druk op de omgeving te groot wordt.

10.3 Bij collectieve festiviteiten of gebeurtenissen (bijvoorbeeld een EK voetbal of het Songfestival) kunnen afwijkende regels gelden.

Bijlage 4. **Gebiedsgerichte uitwerking**

Niet alle regels op het gebied van horeca kunnen op stedelijk niveau geregeld worden: er blijft behoefte aan specifieke regelingen in gebieden op stadsdeelniveau. Het credo is daarom: stedelijk waar het kan, lokaal waar het nodig is.

Volgend op het horecabeleid kan er uitvoeringsbeleid op stadsdeel- en stadgebiedsniveau worden opgesteld, waarin een gebiedsindeling kan worden opgenomen. De impact van de horeca op de omgeving kan vanwege de specifieke kenmerken van het gebied verschillen. Vanuit dat oogpunt zijn er zijn globaal zeven verschillende typen gebieden te onderscheiden. Deze kunnen als basis gebruikt worden voor de gebiedsindeling per stadsdeel. Per type gebied staat beschreven welke vormen van horeca het best passend is. Het lokale bestuur mag hier zelf invulling aan geven.

1. **Groen/recreatie**

Gebieden met veel groen, zoals parken, volkstuinen en sportparken. Deze gebieden zijn bedoeld voor ontspanning, recreatie, sport en spel. Bij parken moet rekening worden gehouden met ecologische waarden en wellicht het (broed)seizoen.

Passende horeca:
Rust is belangrijk in deze gebieden. Geschikt voor horeca die ondersteunend is aan de groen/recreatie functie, primair gericht op de bezoekers van het gebied. Met name kleine en middelgrote horeca, inclusief terrassen.

2. **Winkelstraat / cluster**

Gebieden waar de winkelfunctie dominant is, zoals A-winkellocaties en winkelcentra. Voorbeelden zijn de Kalverstraat, het Osdorpplein en de Amsterdamse Poort. Gebieden met zowel winkels voor dagelijkse boodschappen als een niet-dagelijks assortiment. Deze gebieden trekken een divers publiek. Woonfunctie kan hier ook aanwezig zijn. Drukte vooral tijdens winkelopeningstijden, relatief rustig na sluiting winkels. Straten waarbij de winkelfunctie veel is gemengd met andere functies vallen hier niet onder.

Passende horeca:
Voornamelijk horeca en terrassen gericht op koffie, lunch en vroeg diner. Horeca waarbij de openingstijden aansluiten bij de openingstijden van de detailhandel. Horeca in dit gebied dient de detailhandel niet te verdringen. Ook geschikt voor de veranderende functie van horeca als ontmoetingsplek en werkplek.

3. **Woongebied**

Buurten waar bij woonfunctie dominant is. Voorzieningen zijn meestal geclusterd. Woonfunctie het belangrijkste in het gebied. Overdag drukte op straat tijdens piekmomenten; start werk/school, lunchpauze en einde werk/school. In de avonduren rustig op straat.

Passende horeca:
Indien mogelijk vestigt horeca zich op doorgaande wegen in woonwijken. Hoeken zijn daarvoor de meest logische plekken. Concentratie van horeca is niet wenselijk. Geschikt voor kleinschalige, laagdrempelige horeca gericht op de buurt. De horeca mag de leefomgeving niet aantasten. Ook geschikt voor de veranderende functie van horeca als ontmoetingsplek en werkplek. Reguliere horeca fastfood kan ook, maar sporadisch en kleinschalig. Onder voorwaarden kan reguliere en middelzware horeca ook worden toegestaan, zodat wat later dineren, ook op een terras, mogelijk is.

4. **Gemengd gebied**

Gebieden met een hoge functiediversiteit, zoals wonen, kantoren, winkels, voorzieningen en horeca. Hieronder vallen de stadsstraten en –pleinen en andere gebieden met veel functiemix

zoals delen van De Pijp in Zuid en delen van de Jordaan in Centrum. Door de diversiteit aan functies is het relatief druk op straat gedurende de dag. De functiemix is een kwaliteit en willen we behouden. Wonen is ook onderdeel van de mix, de impact van horeca op de leefomgeving wordt daarom meegenomen.

Passende horeca:
Een divers aanbod van horeca is wenselijk. Horeca moet niet de overhand krijgen in het gebied en moet passen bij de schaalgrote van andere functies. Balans tussen verschillende functies behouden. Horecazaken moeten bijdragen aan het voorzieningenniveau van de woonwijken die grenzen aan deze gebieden. Ook geschikt voor de veranderende functie van horeca als ontmoetingsplek en werkplek. De categorie middelzware horeca beperkt toestaan afhankelijk van locatie en formaat, in verband met de impact op de leefomgeving. Zware horeca uitgaan is niet toegestaan.

5. **Werkgebied**
Gebieden waar niet gewoond wordt, zoals bedrijventerreinen en de haven. Monofunctionele kantorengebieden of grootschalige detailhandelvestigingslocaties (GDV) vallen hier ook onder. Door de afwezigheid van wonen is de impact op de leefomgeving nihil. Deze gebieden zijn goed bereikbaar met de auto, maar vaak beperkt met het openbaar vervoer. Met name gedurende de werkdagen is er overdag verkeer op straat.

Passende horeca:
In principe geschikt voor alle soorten horeca. Overwegend horeca ondersteunend aan de werkfunctie; kleinschalig en open gedurende de dag. Vanwege de afwezigheid van wonen is (grootschalige) zware horeca uitgaan ook mogelijk. Dat betreft solitaire vestigingen die wijkoverstijgend zijn. Clustering is onwenselijk. Hetzelfde geldt voor zware horeca fastfood; wijkoverstijgend en met name gericht op autoverkeer.

6. **Lokaal horecagebied**
Gebieden met een hoge concentratie horeca gericht op ontmoeting en vermaak op wijkniveau. Bekende voorbeelden zijn het Beukenplein in Oost of het Gerard Douplein in Zuid. De horeca-functie is de meest prominente functie. De woonfunctie is niet ondergeschikt aan de horeca-functie. Kan grote drukte ontstaan op straat door met name de terrassen. Zware horeca uitgaan is niet of in zeer beperkte mate aanwezig.

Passende horeca:
In principe geschikt voor alle soorten horeca. Zware horeca uitgaan onder voorwaarden en in zeer beperkte mate.

7. **Horeca uitgaansgebied**
Deze gebieden kennen een hoge clustering van diverse horeca, gericht op vermaak en ontmoeting op stedelijk niveau. Ze hebben een grote aantrekkingskracht op publiek, dat zowel uit de stad en regio als van ver buiten Amsterdam komt. Deze enorme aantrekkings-kracht zorgt voor grote drukte op straat tot laat in de nacht. In deze gebieden is de woon-functie wel aanwezig, maar veel minder prominent dan in andere gebieden. Daarmee leent dit gebied zich zeer goed voor horeca. Naast horeca zijn ook wijkoverstijgende functies als theaters en bioscopen aanwezig. Amsterdam kent enkele horeca uitgaansgebieden, zoals het Rembrandtplein/Thorbeckeplein, het Leidseplein en de ArenaPoort.

Passende horeca:
In principe geschikt voor alle soorten horeca, inclusief terrassen en late openingstijden. Het gaat in een horecacluster om de beleving en het vermaak. Belangrijk is dat er een mix van horecazaken aanwezig is.

Bijlage 5. **Andere activiteiten en evenementen**

Activiteiten in de horeca buiten de vergunde activiteiten om
Uitgangspunt is dat andere activiteiten in de horeca zijn toegestaan, onder de volgende voorwaarden:

- De horeca-activiteiten zijn de hoofdfunctie en voeren de boventoon. Dat betekent concreet dat een horecazaak als zodanig herkenbaar is en blijft, is ingericht op het uitvoeren van de vergunde / toegestane activiteiten en de bezoekersstromen voor de horeca-activiteiten dominant zijn. Dit kan blijken uit de tijden waarop andersoortige activiteiten plaatsvinden (bijvoorbeeld alleen op bepaalde momenten in de week, zoals yoga op zondagochtend of een workshop op dinsdagmiddag), het samenvallen van de andere activiteiten en de horeca-activiteiten (een lezing tijdens een lunch, een voorstelling tijdens het eten) of de indeling van de ruimte (een apart hoekje voor knutselen, een klein podium voor een optreden). Ook de omzet kan duiding geven over de verhouding tussen de verschillende activiteiten.
- Activiteiten die worden aangeboden in het verlengde van en ondersteunend aan de horeca-activiteiten, zoals darten, poolen, het organiseren van pubquizen of proeverijen of (sport)wedstrijden kijken, zijn in alle zwaartecategorieën toegestaan, waarbij steeds geldt dat dit moet passen binnen de context van de betreffende categorie.
- Bepaalde activiteiten moeten zijn toegestaan in het Omgevingsplan om uitgevoerd te kunnen worden op die locatie. Het laten optreden van een muzikant vereist dat de horeca-activiteit ‘meer dan achtergrondmuziek (een volume van 77 dB(A) of hoger)’ is toegestaan, of dat een incidentele ontheffing geluid is aangevraagd (maximaal 2 x per jaar). Het laten plaatsvinden van andersoortige activiteiten mag er niet toe leiden dat onder een andere noemer alsnog een niet toegestane horeca-activiteit plaatsvindt.
- Als andersoortige activiteiten de overhand krijgen, wordt de horeca feitelijk additioneel en wordt in het pand een andere hoofdfunctie uitgevoerd. Dat is alleen mogelijk als de desbetreffende functie op grond van het omgevingsplan ook mogelijk is en additionele horeca bij die functie is toegestaan. Indien nodig wordt de exploitatievergunning in dat geval aangepast.

Evenementen
Worden in een horecabedrijf horeca-activiteiten ontplooid die niet passen binnen de zwaartecategorie en dus niet passen binnen de reguliere bedrijfsvoering, dan mogen die niet worden uitgevoerd. Het is wel mogelijk om incidenteel voor dergelijke activiteiten een evenementenvergunning aan te vragen, onder de volgende restricties:

- De evenementenvergunning sluit in principe aan bij de reguliere openingstijden en geluidsnormen.
- Wordt hiervan afgeweken, dan wordt dit beschouwd als een ontheffing geluid en/of incidentele ontheffing openingstijden. Deze worden dus afgetrokken van het totaal aantal te verlenen ontheffingen.
- Als het evenement op het terras van de horecazaak plaatsvindt, dient er een evenementenvergunning te worden aangevraagd. In deze vergunning staat opgenomen wat er mag qua muziek, optreden, geluidsniveau en eindtijd.
- Er mag maximaal 2 x per jaar een terrasactiviteit georganiseerd worden. Geluidsversterkers zijn niet toegestaan en de activiteit dient vooraf gemeld te worden.



Uitgave Gemeente Amsterdam,
Openbare Orde en Veiligheid & Ruimte en Duurzaamheid, geactualiseerde versie 2026
Tekst en redactie Gemeente Amsterdam, Openbare Orde en Veiligheid & Ruimte en Duurzaamheid
Vormgeving Today
Fotografie Fotobank Amsterdam
Meer informatie Gemeente Amsterdam,
Openbare Orde en Veiligheid & Ruimte en Duurzaamheid,
Postbus 202, 1000 AE Amsterdam | telefoon 14020

Copyright Gemeente Amsterdam

Aan de inhoud van deze publicatie kunnen geen rechten worden ontleend. De gemeente Amsterdam aanvaardt geen aansprakelijkheid voor onjuistheden/onvolledigheden.

