Gemeente Amsterdam

Bijlagen

Stedelijk beleidskader horeca en terrassen

CHEAT DAY
Café Del MONDO

Inhoudsopgave

Bijlage 1. Horeca-activiteiten 4

Bijlage 2. Categorieën van horeca 10

Bijlage 3. Additionele en paracommerciële horeca 22

Bijlage 4. Gebiedsgerichte uitwerking 24

Bijlage 5. Ontheffing openingstijden 28

Bijlage 6. Terrassenbeleid 29

Bijlage 7. Andere activiteiten en evenementen 36

Bijlage 8. Nadere regels veiligheidsplan horecabedrijven 38

Bijlage 9. Nadere regels dance events in horeca 40

Bijlage 10. Nadere regels VIP-tafels in de horeca 42

Bijlage 11. Besluit exploitatievergunningvrije ondergeschikte horeca 44

Bijlage 1. Horeca-activiteiten

Horeca-activiteiten beslaan alle activiteiten die door een horecazaak worden ontplooid waarvoor Amsterdam een risicoafweging wil kunnen maken in verband met de impact op de (fysieke) woon- en leefomgeving, openbare orde en veiligheid.
Horecagelegenheden zijn voor publiek toegankelijke locaties waar verschillende activiteiten plaatsvinden gericht op het bedienen van het publiek met voedsel, drank, vermaak, etc. Inherent aan de horeca is dan ook dat er publiek wordt aangetrokken en er stromen ontstaan van komende en gaande bezoekers. Verschillende activiteiten trekken verschillende stromen bezoekers op verschillende tijdstippen. Door deze horeca-activiteiten afzonderlijk te benoemen en af te wegen kan de gemeente flexibel inspelen op nieuwe vormen van horeca/combinaties van verschillende formules. Relatief eenvoudig kan een nieuwe activiteit worden geconstateerd, beschreven en gewogen en aan het overzicht worden toegevoegd, in plaats van uitzonderingen te maken en/of nieuwe categorieën te creëren. Het sturen op activiteiten sluit aan bij de werkwijze vanuit de toekomstige Omgevingswet.

Te onderscheiden horeca-activiteiten

1. bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak;
2. verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse;
3. consumptie in de zaak;
4. verstrekken van alcohol;
5. A. aanbieden/meegeven van *etenswaren* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak;
   B. aanbieden/meegeven van *niet-alcoholische dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak;
6. ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek;
7. gelegenheid bieden tot dansen;
8. zaalverhuur voor feesten en partijen;
9. aanbieden van waterpijpen voor direct gebruik.

1. **Bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak**

Onder het bereiden van etenswaren verstaan we het verwerken van grondstoffen in een voor menselijke consumptie geschikte toestand: "het klaarmaken van eten". Tijdens de bereiding treedt vervorming van de ingrediënten op. Vaak wordt hierbij ook aandacht besteed aan de smaak en presentatie van het eindresultaat. Bij bereiden horen handelingen die plaatsvinden alvorens het voedsel geschikt is om te consumeren. Denkbare bereidingswijzen zijn:

1. frituren/airfryen, bakken/grillen/wokken en koken/stomen;
2. samenstellen (sushi maken, salades maken, broodjes beleggen);
3. dranken maken (koffie, thee, fruitsappen).

Er zijn een aantal handelingen met etenswaren die wij niet onder het bereiden van eten verstaan, omdat er geen vervorming van ingrediënten optreedt. Dit zijn:

- Het opwarmen van kant-en-klare etenswaren in een magnetron of een soortgelijk apparaat.
- Het opscheppen van ijs en dit (met of zonder topping) in een hoorn of bakje doen.

Voor dergelijke handelingen met etenswaren geldt dat deze ook mogen plaatsvinden in de winkel, mits deze winkel:

- Geen voedselwarenassortiment heeft en er geen andere horeca-activiteiten worden uitgevoerd (bijvoorbeeld consumptie in de zaak). Een voorbeeld hiervan is een ijswinkel met counterverkoop en geen zitgelegenheid.
- Een melding heeft voor additionele horeca bij een winkel en voldoet aan de gestelde eisen en voorwaarden.

Waarom willen we die activiteit reguleren?

Bij het bereiden van eten zijn er risico's op overlast in de vorm van geur en geluid en kunnen er zelfs gevaarlijke situaties ontstaan. Het risico op overlast van geur is sterk afhankelijk van de samenstelling van de ingrediënten en de bereidingswijze. Bij een 'koude' bereiding, bijvoorbeeld van salades, zal er nauwelijks risico zijn op het ontstaan van de genoemde overlast.

2. **Verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse**

Deze activiteit gaat altijd samen met de activiteiten 'bereiden van etenswaren en/of dranken', 'consumptie in de zaak' en/of de activiteit ' aanbieden/meegeven voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak' .

Waarom willen we die activiteit reguleren?

Zonder de activiteit 'verstrekken', in combinatie met de hierboven genoemde activiteiten, is geen sprake van een horecagelegenheid.

3. **Consumptie in de zaak**

Dit geldt bij het bieden van gelegenheid tot het nuttigen van onder andere eten en drinken, bijvoorbeeld in de vorm van (sta)tafels, stoelen, zitjes en bankjes; al dan niet samen met andere faciliteiten, zoals bestek, servetjes, zout en condimenten. Onder "in de zaak" valt ook het vergunde terras.

Consumptie in de zaak is anders dan directe consumptie in de directe omgeving van de zaak. Bij consumptie in de zaak wordt ervan uitgegaan dat alle bestelde producten in de zaak worden genuttigd en niet worden meegenomen om in de directe omgeving van de zaak te nuttigen.

Waarom willen we die activiteit reguleren?

Het ter plaatse nuttigen van een consumptie heeft direct invloed op de verblijfsduur van bezoekers en daarmee op het in- en uitlopen van de horecazaak. Dit laatste veroorzaakt voornamelijk overlast in de directe omgeving van de horecazaak. Het komen en gaan van bezoekers gaat

gepaard met geluid (praten, fietsen parkeren, etc.). Een langere verblijfsduur zorgt over het algemeen voor minder frequent in- en uitlopen van bezoekers van de horecazaak en daarmee overlast.
Daarnaast geeft het verblijven zelf ook een bepaalde mate van geluidsoverlast, bijvoorbeeld in de vorm van pratende mensen en het verplaatsen van meubilair.

4. **Verstrekken van alcohol**

Het verstrekken van alle soorten (zwak)alcoholhoudende dranken voor gebruik ter plaatse. De activiteit kan worden uitgevoerd als hoofdactiviteit (bijvoorbeeld in een bar of café), maar kan ook plaatsvinden als onderdeel van een horecaconcept waar een andere activiteit centraal staat (bijvoorbeeld in restaurants, theaters of bij dansgelegenheden).

Waarom willen we die activiteit reguleren?

Alcohol verstrekkende zaken moeten voldoen aan wetgeving zoals geregeld in de Alcoholwet vanuit de motieven van (volks)gezondheid en openbare orde. Daarnaast zijn een aantal regels ten aanzien van het verstrekken van alcohol opgenomen in de APV.
Het verstrekken van alcohol speelt een rol bij de beoordeling in hoeverre horecabedrijven invloed hebben op hun omgeving en in hoeverre zij zich hiermee verdragen. Alcohol ontremt. Dat kan in sommige gevallen leiden tot ruzies, agressief en luid gedrag. Hiermee heeft het verstrekken van alcohol ook effect heeft op het woon- en leefklimaat en de directe leefomgeving van het horeca-bedrijf.
Daarnaast mag een horecazaak zonder Alcoholwetvergunning geen alcohol verstrekken, aanwezig of voorradig hebben anders dan voor gebruik in de keuken in het kader van voedselbereiding.

5. **A. Aanbieden/meegeven van etenswaren voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak**
   B. Aanbieden/meegeven van dranken voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak

Hiermee bedoelen we het verkopen van al dan niet ter plaatse bereide consumpties om buiten de horecazaak te nuttigen. In de praktijk betekent dit dat de consumpties worden besteld, al dan niet ter plaatse bereid, en worden meegegeven om elders te nuttigen.
Daar waar de activiteit 5B is toegestaan, is het incidenteel meegeven van kleine etenswaren, zoals croissantjes, koek en fruit, ook toegestaan. Belangrijke voorwaarde is dat deze kleine etenswaren geen enkele verdere behandeling behoeven , zoals verwarmen, gaar maken, beleggen, ontdooien, etc.

Waarom willen we die activiteiten reguleren?

Als de etenswaren en dranken vooral buiten de horecazaak genuttigd worden, kan een klein bedrijf veel mensen bedienen. Omdat mensen niet in de horecazaak verblijven, is de doorloop-snelheid hoog. Klanten bestellen en vertrekken snel weer om elders het gekochte te nuttigen. Een kleine horecagelegenheid kan daarbij evenveel klanten bedienen als een veel grotere horecagele-genheid gericht op consumptie ter plaatse. Dit zorgt voor overlast in de vorm van frequent in- en uitlopen van klanten van de horecazaak. Ook de verkeersaantrekkende werking is groter dan op basis van vestigingsgrootte gebruikelijk is.

Daarnaast kan het nuttigen van de consumpties buiten de horecazaak ook voor overlast zorgen op straat. Klanten blijven met hun net gekochte producten buiten de horeca rondhangen en zorgen dan mogelijk voor geluidsoverlast bij omwonenden. Verpakkingsmateriaal en soms ook de etenswaren of dranken worden op straat gegooid. In tegenstelling tot consumptie ter plaatse is het lastig om maatregelen te nemen om de overlast tegen te gaan. En in aanvulling daarop is het lastig om horecaondernemers verantwoordelijk te houden (en hierop te handhaven) voor het gedrag van hun klanten buiten de zaak.

3. **Ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek**

In veel horecazaken wordt muziek gedraaid als achtergrond of hoofdactiviteit, zoals optredens van een band of een dj. De activiteit 'ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek' geldt zowel voor versterkte als onversterkte muziek. Voor achtergrondmuziek gelden de niveaus 55- 75 dB(A) waarbij de dB(C)-waarde maximaal 3 dB hoger mag zijn dan de dB(A)-waarde.
Deze activiteit moet worden aangevraagd als een horecaondernemer voornemens is om muziek te draaien op een volume vanaf 75 dB(A).

Het produceren van een geluidsniveau vanaf 75 dB(A) moet uiteraard mogelijk zijn binnen de geldende milieuregels. Daarvoor kan een akoestisch onderzoek nodig zijn. Dit hangt samen met bijvoorbeeld de isolatiewaarde van het pand en de afstand tot woningen. Horecazaken met aanpandige woningen zijn vanaf 70dB(A) verplicht om een geluidsrapport te laten maken en te laten goedkeuren. Voor sommige panden gelden maatwerkvoorschriften ten aanzien van het draaien van muziek. Daarin staat dat in een bepaald pand muziek gedraaid mag worden die qua geluidsniveau voldoet aan een goedgekeurd geluidsrapport en via een afgeregelde en verzegelde limiter. Omdat deze maatwerkvoorschriften gelden voor het pand kan daar niet zonder nieuwe melding en bijhorende beoordeling van worden afgeweken door een (nieuwe) exploitant.

Waarom willen we die activiteit reguleren?

Hoewel het produceren van (muziek)geluid gereguleerd wordt door wettelijke milieunormen blijkt uit ervaring dat deze activiteit toch veel effect sorteert op de omgeving (geluidsoverlast). Dit is mede het gevolg van de wettelijke normering van muziekgeluid in dB(A)'s waarbij de bassen – die in de regel voor veel overlast zorgen – niet gereguleerd worden. Daarnaast zijn de geluidsnormen gericht op een situatie waarin ramen en deuren van de horecazaak dicht zijn. Bij drukte/warmte worden ramen en/of deuren opengezet met geluidshinder tot gevolg. Voor veel panden gelden maatwerkvoorschriften met gedragsregels waaraan de horecazaak zich moet houden bij het draaien van muziek. De praktijk leert dat deze situaties alsnog veelvuldig tot overlast en klachten leidt. Over het algemeen ligt de bezettingsgraad hoog bij deze activiteit. Dit zorgt voor een grote verkeersaantrekkende werking en mogelijk ook meer (geluids)overlast van het komen en gaan van bezoekers. Meestal is er sprake van piekmomenten en komen en gaan de klanten op dezelfde tijdstippen. Dit in tegenstelling tot vestigingen gericht op eten en drinken, waar er een geleidelijk verloop over de avond of dag plaatsvindt. De piekbelasting is hoger en dat zorgt voor nog meer verkeersdrukte en (geluids)overlast van bezoekers. Vaak is er sprake van langere openingstijden. De optredende overlast op de piekmomenten zal dan extra belastend zijn voor de omgeving.

4. **Gelegenheid bieden tot dansen**

Door het creëren van ruimte in een horecagelegenheid waar mensen zich vrij kunnen bewegen, in combinatie met muziek, biedt men gelegenheid tot dansen. Het kan hierbij gaan om danszalen, dansvloeren, maar ook om een café of een restaurant waarbij het vrijmaken van de vloeroppervlakte om te kunnen dansen onderdeel uitmaakt van de reguliere bedrijfsvoering (bijvoorbeeld ieder weekend).

Waarom willen we die activiteit reguleren?

Wanneer een horecazaak gelegenheid biedt tot dansen zorgt dit doorgaans voor meer mensen op de locatie. Het aantal mensen per vierkante meter is groter dan wanneer mensen zitten (op stoelen, aan tafels). Dit betekent dat wanneer een horecazaak deze activiteit uitvoert hierop ook moet zijn ingericht. Bij het bieden van gelegenheid tot dansen is er sprake van drukte in piekmomenten; vaak komen groepen bezoekers op hetzelfde tijdstip aan en vertrekken zij ook weer als groep. De piekbelasting is hoog (wachtrijen, al dan niet buiten op straat) en dat zorgt voor verkeershinder (verkeersbewegingen en parkeren) en (geluids)overlast. Dit kan ook voorkomen bij een partijencateraar met Alcoholwetvergunning.

5. Zaalverhuur

Onder zaalverhuur verstaan we het ter beschikking stellen van ruimtes aan een specifieke groep. Hierbij wordt een (deel van een) pand ter beschikking gesteld voor gebruik door derden als onderdeel van de reguliere bedrijfsvoering (bijvoorbeeld ieder weekend). Het gebruik van de zalen kent een breed spectrum; van buurtvergaderingen en kaartavonden tot bruiloften en partijen. Het komt voor in panden met en zonder horecabestemming. In totaal onderscheiden we vier verschillende vormen van zaalverhuur. Deze vier categorieën onderscheiden zich wat betreft het doel van de bijeenkomst waarvoor een zaal gehuurd wordt, wat betreft het karakter van de ruimte die verhuurd wordt en/of wat betreft de omvang van de groep waarvoor een zaal verhuurd wordt:

A. bijeenkomsten voor opleidingen of van zakelijke aard;
B. bijeenkomsten van sociaal-culturele aard;
C. verhuren van een ruimte in een café of restaurant;
D. verhuur van ruimtes voor feesten en partijen.

Wat we onder iedere vorm van zaalverhuur verstaan is onderstaand uitgewerkt. Als er alcohol wordt verstrekt, kan dat alleen als er een Alcoholwetvergunning is verleend, waarbij de vergunninghouder ervoor moet zorgen dat er altijd een leidinggevende aanwezig is die op het aanhangsel van de Alcoholwetvergunning vermeld staat. Tevens geldt dat bij zalenverhuur (door een horecazaak) de exploitant altijd verantwoordelijk is voor wat er gebeurt (naleven van vergunning(en) en regelgeving). Deze verantwoordelijkheid kan niet aan de huurder van de zaal worden overgedragen.

Waarom willen we die activiteit reguleren?

Bij deze gelegenheden zijn (grote) groepen mensen aanwezig op hetzelfde moment. Meestal is er sprake van piekmomenten en komen en gaan de bezoekers op hetzelfde tijdstip. Dit zorgt voor een grotere verkeersaantrekkende werking en mogelijk ook voor meer (geluids)overlast.
Bij een aantal vormen van zaalverhuur wordt deze verhuurd aan steeds andere partijen die geen duurzame relatie met omwonenden hoeven te onderhouden. Dit maakt het lastig om zowel de horecaondernemer als de bezoekers van een specifieke partij aan te spreken op of verantwoordelijk te houden voor hun gedrag.

A. Bijeenkomsten voor opleidingen of van zakelijke aard

Het verhuren van ruimte ten behoeve van opleidingen of bijeenkomsten van zakelijke aard (zoals congressen, cursussen en workshops) wordt gezien als een kantoorfunctie. Overlast komt daarbij niet of nauwelijks voor. De activiteiten vinden bijna altijd overdag plaats en het verstrekken van drankjes in de pauze of na afloop is alleen mogelijk als onderdeel van de hoofdactiviteit (zelf te bereiden spijzen en dranken, ingehuurde catering, geen extra betaling).

- Omgevingsplan: kantoorfunctie (gemengde doeleinden), overal toegestaan;
- Exploitatievergunning: niet nodig;
- Alcoholwetvergunning: vereist als er alcohol wordt verstrekt.

B. Bijeenkomsten van sociaal-culturele aard

Het verhuren van ruimte voor bijeenkomsten van verenigingen, buurtvergaderingen en dergelijke in bijvoorbeeld een buurthuis wordt gezien als een voorziening. Naar de aard van de bijeenkomst is de groep vaak besloten, met de mogelijkheid dat via een aankondiging in de krant ook buitenstaanders meedoen. Als daarbij in beperkte mate drank wordt verkocht, kan bijvoorbeeld een buurthuis een exploitatievergunning voor additionele horeca krijgen en een Alcoholwetvergunning voor een paracommerciële rechtspersoon. De kans op overlast is kleiner dan bij een normaal café. De bijeenkomsten eindigen meestal ver voor middernacht, met een eventuele uitloop als na afloop wat wordt gedronken. In een buurthuis is men meestal binnen een uur na afloop weer weg.

- Omgevingsplan: voorziening (gemengde doeleinden);
- Exploitatievergunning: additionele horeca;
- Alcoholwetvergunning: alleen nodig indien alcoholische drank wordt geschonken, eventueel als paracommercieel.

C. Verhuren van een ruimte in een café of restaurant
Het verhuren van ruimte in een horecabedrijf voor bijvoorbeeld een afscheidsborrel, verjaardag, jubileum, trouwreceptie, -diner of -feest is toegestaan, mits die activiteiten ook mogen volgens de zwaartecategorie waarin de horecazaak valt. Alle tafels in een restaurant reserveren maakt het restaurant voor een avond min of meer besloten. Een exploitant kan zelf beoordelen of het de goede naam van de zaak schaadt als dit te vaak voorkomt (te vaak nee verkopen kost immers ook klanten). Deze vorm van zalenverhuur wijkt niet wezenlijk af van de normale exploitatie die mogelijk is in de betreffende zwaartecategorie en heeft daarmee ook dezelfde kans op overlast.

- Omgevingsplan: elke zwaartecategorie conform de daarin toegestane activiteiten (denk bijvoorbeeld aan het feit dat niet iedere zwaartecategorie gelegenheid mag geven tot dansen en/of meer dan achtergrondmuziek mag draaien);
- Exploitatievergunning: ja;
- Alcoholwetvergunning: alleen nodig indien alcoholische drank wordt geschonken, niet mogelijk bij lichte horeca.

D. Verhuur van ruimtes voor feesten en partijen
De zwaarste vorm van zalenverhuur is die waarbij structureel ruimtes worden verhuurd ten behoeve van feesten voor grotere groepen, al dan niet besloten of tegen entreegeld. Bij deze vorm is in de regel spraken van (live) muziek, waarbij tot laat gedanst wordt. De kans op overlast van komend en vertrekkend publiek is hier het grootst. De sociale binding tussen de bezoekers is bij niet besloten feesten kleiner. Een dergelijke vorm van zalenverhuur lijkt op een club en vraagt om de zwaarste toetsing. In de omgevingsplanvergunning kunnen eventueel voorwaarden worden opgenomen, bijvoorbeeld over gedeelten van het gebouw of beslotenheid.

- Omgevingsplan: zware horeca (uitgaan);
- Exploitatievergunning: ja;
- Alcoholwetvergunning: alleen nodig indien alcoholische drank wordt geschonken.

Van groot belang is dat de vergunninghouder (degene die de zaal verhuurt) te allen tijde verantwoordelijk is en blijft, ook bij partijen van derden.

5. Aanbieden van waterpijpen voor direct gebruik

Het aanbieden van waterpijpen houdt in dat een waterpijp wordt aangeboden waarmee je waterpijptabak of kruidenmengsels kan roken. Het verwarmen van het te roken mengsel kan op verschillende manieren maar wordt vaak gedaan door middel van gloeiende kooltjes.

Waarom willen we de activiteit reguleren?
Het bezoeken van een horecazaak voor het roken van shisha gebeurt de hele dag door en kan als zelfstandige activiteit optreden maar ook ondergeschikt zijn aan een andere hoofdactiviteit (als 'toetje' na een maaltijd). In beide gevallen trekt de shisha een zelfstandige bezoekersstroom, waarmee er sprake is van een laagdrempelige inrichting. Het gebruik van shisha geeft geuroverlast en – bij verhitting door middel van kooltjes – een aanzienlijk risico op een te hoog CO2-gehalte en brandgevaar. Daarnaast fungeren shisha lounges als ontmoetingsplek waar vaak langere tijd en in groepsverband verbleven wordt.

Bijlage 2. Categorieën van horeca

Zwaartecategorie	**Lichte horeca**	
Maximale openingstijden	06:00-22:00	
Afwijken openingstijden	Incidentele ontheffing openingstijden (maximaal 5 keer per jaar)	
Afwijken geluidsnormen	Incidentele ontheffing geluid (maximaal 2 keer per jaar)	
Kenmerken	**Omschrijving**	**Wat is niet toegestaan**
Een vorm van horeca waarbij **in ieder geval de volgende activiteiten worden uitgevoerd:** ■ (1) bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak ■ (2) verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse ■ (3) consumptie in de zaak **Ook toegestane activiteiten:** ■ (5B) aanbieden/ meegeven van *niet-alcoholische dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak	Een horecabedrijf, waarbij de activiteiten zijn gericht op het voor consumptie ter plaatse bereiden en/of verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken. Hiervoor is voldoende zitgelegenheid voor bezoekers en zijn er voor gasten toegankelijke toiletten aanwezig. Het meegeven van dranken voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak mag, mits deze activiteit duidelijk ondergeschikt is aan de andere horeca-activiteiten. De openingstijden komen grotendeels overeen met de openingstijden van winkels.	**Niet toegestane activiteiten:** ■ (4) verstrekken van alcohol ■ (5A) aanbieden/meegeven van *etenswaren* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak ■ (6) ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek ■ (7) gelegenheid bieden tot dansen ■ (8) zaalverhuur voor feesten en partijen ■ (9) aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse
Mogelijke toetsen en aanvullende voorwaarden		
Omgevingsplan	■ Wijze van bereiden van eten ■ Toets akoestisch rapport ■ Verhouding verschillende activiteiten ■ Verwachte piektijden (per activiteit) ■ Wachtrij ■ Verwachte doorlooptijd/verblijfsduur bezoekers	
APV	■ Financiering ■ Levensgedrag ■ Bibob ■ Bedrijfsvoering ■ Openingstijden	

Zwaartecategorie	Reguliere horeca
Maximale openingstijden	07:00-00:00 vr/za 07:00-01:00
Afwijken openingstijden	Incidentele ontheffing openingstijden (maximaal 5 keer per jaar)
Afwijken geluidsnormen	Incidentele ontheffing geluid (maximaal 2 keer per jaar)

Kenmerken	Omschrijving	Wat is niet toegestaan
Een vorm van horeca waarbij **in ieder geval de volgende activiteiten worden uitgevoerd:** ■ (1) bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak ■ (2) verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse ■ (3) consumptie in de zaak **Ook toegestane activiteiten:** ■ (4) verstrekken van alcohol ■ (5B) aanbieden/meegeven van *niet-alcoholische dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak	Een horecabedrijf, waarbij de activiteiten zijn gericht op het voor consumptie ter plaatse bereiden en serveren van etenswaren en/of dranken aan tafel/bar/zitgelegenheid. Etenswaren worden voor een aanzienlijk deel bereid in een zelfstandige keuken. De publiek toegankelijke ruimte bestaat voor het grootste deel uit zitplaatsen. Bezoekers nemen ruim de tijd voor hun bezoek en er zijn voor gasten toegankelijke toiletten aanwezig.	**Niet toegestane activiteiten:** ■ (5A) aanbieden/meegeven van *etenswaren* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak ■ (6) ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek ■ (7) gelegenheid bieden tot dansen ■ (8) zaalverhuur voor feesten en partijen ■ (9) aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse

Mogelijke toetsen en aanvullende voorwaarden	
Omgevingsplan	■ Wijze van bereiden van eten ■ Toets akoestisch rapport ■ Verhouding verschillende activiteiten ■ Verwachte piektijden (per activiteit) ■ Wachtrij ■ Verwachte doorlooptijd/verblijfsduur bezoekers
APV	■ Financiering ■ Levensgedrag ■ Bibob ■ Bedrijfsvoering ■ Openingstijden

Zwaartecategorie	Middelzware horeca
Maximale openingstijden	07:00-01:00 vr/za: 07:00-03:00
Afwijking openingstijden	Incidentele ontheffing openingstijden (maximaal 5 keer per jaar) Ontheffing verlengde openingstijden
Afwijking geluidsnormen	Incidentele ontheffing geluid (maximaal 2 keer per jaar)

Kenmerken	Omschrijving	Wat is niet toegestaan
Een vorm van horeca waarbij **in ieder geval de volgende activiteiten worden uitgevoerd:** ■ (1) bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak ■ (2) verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse ■ (3) consumptie in de zaak **Ook toegestane activiteiten:** ■ (4) verstrekken van alcohol ■ (6) ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek ■ (9) aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse	Een horecabedrijf, waarbij de activiteiten zijn gericht op het bereiden en verstrekken van etenswaren en/of dranken die ter plekke worden geconsumeerd. Vaak wordt er (een deel van de openingstijd) meer dan achtergrondmuziek ten gehore gebracht. Bezoekers verblijven er langere tijd en er zijn voor gasten toegankelijke toiletten aanwezig.	**Niet toegestane activiteiten:** ■ (5A) aanbieden/meegeven van *etenswaren* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak ■ (5B) aanbieden/meegeven van *niet-alcoholische dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak ■ (7) gelegenheid bieden tot dansen ■ (8) zaalverhuur voor feesten en partijen

Mogelijke toetsen en aanvullende voorwaarden	
Omgevingsplan	■ Wijze van bereiden van eten ■ Toets akoestisch rapport ■ Verhouding verschillende activiteiten ■ Verwachte piektijden (per activiteit) ■ Wachtrij ■ Verwachte doorlooptijd/verblijfsduur bezoekers ■ Wijze van gebruik waterpijpen: kooltjes of elektrisch
APV	■ Financiering ■ Levensgedrag ■ Bibob ■ Bedrijfsvoering ■ Openingstijden ■ Veiligheidsplan ■ Aanwezigheid VIP-tafels ■ Beveiligers/portiers ■ Beleid ten aanzien van drugs (nadere regels dance in horeca)

Zwaartecategorie	Middelzware horeca plus
Maximale openingstijden	09:00-03:00 vr/za: 09:00-04:00
Afwijking openingstijden	Incidentele ontheffing openingstijden (maximaal 5 keer per jaar) Ontheffing verlengde openingstijden
Afwijking geluidsnormen	Incidentele ontheffing geluid (maximaal 2 keer per jaar)

Kenmerken	Omschrijving	Wat is niet toegestaan
Een vorm van horeca waarbij **in ieder geval de volgende activiteiten worden uitgevoerd:** ■ (1) bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak ■ (2) verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse ■ (3) consumptie in de zaak **Ook toegestane activiteiten:** ■ (4) verstrekken van alcohol ■ (6) ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek	Een horecabedrijf, waarbij de activiteiten zijn gericht op het bereiden en verstrekken van dranken en/of die ter plekke worden geconsumeerd. Vaak wordt er (een deel van de openingstijd) meer dan achtergrondmuziek ten gehore gebracht. Bezoekers verblijven er langere tijd en er zijn voor gasten toegankelijke toiletten aanwezig.	**Niet toegestane activiteiten:** ■ (5A) aanbieden/meegeven van *etenswaren* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak ■ (5B) aanbieden/meegeven van *niet-alcoholische dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak ■ (7) gelegenheid bieden tot dansen ■ (8) zaalverhuur voor feesten en partijen

Mogelijke toetsen en aanvullende voorwaarden	
Omgevingsplan	■ Toets akoestisch rapport ■ Verhouding verschillende activiteiten ■ Verwachte piektijden (per activiteit) ■ Wachtrij ■ Verwachte doorlooptijd/verblijfsduur bezoekers ■ Wijze van bereiden van eten
APV	■ Financiering ■ Levensgedrag ■ Bibob ■ Bedrijfsvoering ■ Openingstijden ■ Veiligheidsplan ■ Aanwezigheid VIP-tafels ■ Beveiligers/portiers ■ Beleid ten aanzien van drugs (nadere regels dance in horeca)

Zwaartecategorie	Zware horeca (uitgaan)
Maximale openingstijden	09:00-04:00 vr/za: 09:00-05:00
Afwijking openingstijden	Incidentele ontheffing openingstijden (maximaal 5 keer per jaar) Ontheffing verlengde openingstijden
Afwijking geluidsnormen	Incidentele ontheffing geluid (maximaal 2 keer per jaar)

Kenmerken	Omschrijving	Wat is niet toegestaan
Een vorm van horeca waarbij **in ieder geval de volgende activiteiten worden uitgevoerd:** ■ (2) verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse ■ (3) consumptie in de zaak **Ook toegestane activiteiten:** ■ (1) bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak ■ (4) verstrekken van alcohol ■ (6) ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek ■ (7) gelegenheid bieden tot dansen ■ (8) zaalverhuur voor feesten en partijen	Een horecabedrijf, waarbij de activiteiten zijn gericht op het bieden van vermaak en ontspanning, al dan niet met het verstrekken van dranken en/of etenswaren voor gebruik ter plaatse. Er wordt overwegend meer dan achtergrondmuziek ten gehore gebracht en dansgelegenheid geboden. Het verhuren van zalen aan groepen ten behoeve van feesten en partijen kan een onderdeel zijn van de bedrijfsvoering. Bezoekers verblijven er langere tijd en er zijn voor gasten toegankelijke toiletten aanwezig.	**Niet toegestane activiteiten:** ■ (5A) aanbieden/meegeven van *etenswaren* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak ■ (5B) aanbieden/meegeven van *niet-alcoholische dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak ■ (9) aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse

Mogelijke toetsen en aanvullende voorwaarden	
Omgevingsplan	■ Wijze van bereiden van eten ■ Toets akoestisch rapport ■ Verhouding verschillende activiteiten ■ Verwachte piektijden (per activiteit) ■ Wachtrij ■ Verwachte doorlooptijd/verblijfsduur bezoekers ■ Organisatie van feesten door derden
APV	■ Financiering ■ Levensgedrag ■ Bibob ■ Bedrijfsvoering ■ Openingstijden ■ Veiligheidsplan ■ Aanwezigheid VIP-tafels ■ Beveiligers/portiers ■ Beleid ten aanzien van drugs (nadere regels dance in horeca) ■ Gebruik promotoren

Zwaartecategorie	Zware horeca (fastfood)
Maximale openingstijden	07:00-00:00 vr/za: 07:00-01:00
Afwijken openingstijden	Incidentele ontheffing openingstijden (maximaal 5 keer per jaar) Ontheffing verlengde openingstijden
Afwijken geluidsnormen	Incidentele ontheffing geluid (maximaal 2 keer per jaar)

Kenmerken	Omschrijving	Wat is niet toegestaan
Een vorm van horeca waarbij **in ieder geval de volgende activiteiten worden uitgevoerd:** ■ (1) bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak ■ (2) verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse **Ook toegestane activiteiten:** ■ (3) consumptie in de zaak ■ (4) verstrekken van alcohol* ■ (5A) aanbieden/meegeven van etenswaren voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak ■ (5B) aanbieden/meegeven van *dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak* Onder zware horeca (fastfood) verstaan we in ieder geval: automatieken, snackbars, cafetaria's, shoarma-/falafelzaken en fastfoodzaken.	Een horecabedrijf, waarbij de activiteiten in hoofdzaak zijn gericht op het bereiden en verstrekken van kleine etenswaren voor directe consumptie. Het verstrekken van dranken is daaraan ondergeschikt. De inrichting van de zaak kenmerkt zich doordat er een counter in de zaak aanwezig is waaraan besteld wordt. Etenswaren en/of dranken kunnen worden geconsumeerd in de zaak, al dan niet aan tafels, maar worden veelal meegenomen voor directe consumptie in de directe omgeving van de zaak. Het aantal bezoekers is niet gelimiteerd door het aantal zitplaatsen (komen en gaan door verkoop aan de counter).	**Niet toegestane activiteiten:** ■ (6) ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek ■ (7) gelegenheid bieden tot dansen ■ (8) zaalverhuur voor feesten en partijen ■ (9) aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse ** Conform de Alcoholwet moet een keus worden gemaakt tussen het verstrekken van alcohol voor gebruik ter plaatse of het meegeven van dranken. Hiertussen kan niet zonder meer worden gewisseld.* *Specifiek voor deze categorie geldt zowel voor het verstrekken (4) als het aanbieden/meegeven (5B) dat dit (ook) geldt voor zwak-alcohol. Geen sterke dranken.*

Mogelijke toetsen en aanvullende voorwaarden	
Omgevingsplan	■ Wijze van bereiden van eten ■ Toets akoestisch rapport ■ Verhouding verschillende activiteiten ■ Verwachte piektijden (per activiteit)/wachtrijen ■ Verwachte doorlooptijd/verblijfsduur bezoekers ■ Gebruik en soort wegwerpverpakkingen
APV	■ Financiering ■ Levensgedrag ■ Bibob ■ Bedrijfsvoering ■ Openingstijden ■ Veiligheidsplan ■ Beveiligers/portiers

Culturele horeca	
Maximale openingstijden	Maatwerk. Afhankelijk van het soort instelling en de locatie worden voorwaarden verbonden aan de activiteiten in combinatie met de openingstijden (per week, maand of jaar).
Ontheffing openingstijden	Niet van toepassing
Ontheffing openingstijden	Incidentele ontheffing geluid (maximaal 2 keer per jaar)

Omschrijving

Onder culturele horeca vallen instellingen waarbij de horeca-activiteiten de culturele activiteiten versterken of daarmee nauw verweven zijn.

De horeca-activiteiten kunnen omvangrijker zijn dan bij additionele horeca en mogen een zelfstandige bezoekersstroom trekken. De regels ten aanzien van de horeca-activiteiten worden begrensd door voorschriften aan het karakter, de aard en de omvang van de extra horeca-activiteiten in/door culturele instellingen. Hierbij worden de onderstaande verschijningsvormen van culturele horeca als uitgangspunt gebruikt.

Theaters en bioscopen komen niet in aanmerking voor culturele horeca. Deze instellingen kunnen voor de ondergeschikte horeca-activiteiten gebruik (blijven) maken van additionele horeca.

Museum

De volgende activiteiten mogen worden uitgevoerd:
- (1) bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak
- (2) verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse
- (3) consumptie in de zaak
- (4) verstrekken van alcohol

Niet toegestane activiteiten:
In ieder geval is niet toegestaan:
- (5A) aanbieden/meegeven van *etenswaren* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak
- (5B) aanbieden/meegeven van *dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak
- (6) ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek
- (7) gelegenheid bieden tot dansen
- (8) zaalverhuur voor feesten en partijen
- (9) aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse

Culturele instelling

De volgende activiteiten mogen worden uitgevoerd:
- (1) bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak
- (2) verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse
- (3) consumptie in de zaak
- (4) verstrekken van alcohol
- (6) ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek
- (7) gelegenheid bieden tot dansen
- (8) zaalverhuur voor feesten en partijen

Niet toegestane activiteiten:
In ieder geval is niet toegestaan:
- (5A) aanbieden/meegeven van etenswaren voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak
- (5B) aanbieden/meegeven van *dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak
- (7) gelegenheid bieden tot dansen
- (9) aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse

Poppodium

De volgende activiteiten mogen worden uitgevoerd:
- (1) bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak
- (2) verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse
- (3) consumptie in de zaak
- (4) verstrekken van alcohol
- (6) ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek
- (8) zaalverhuur voor feesten en partijen

Niet toegestane activiteiten:
In ieder geval is niet toegestaan:
- (5A) aanbieden/meegeven van *etenswaren* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak
- (5B) aanbieden/meegeven van *dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak
- (9) aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse

Mogelijke toetsen en aanvullende voorwaarden	
Omgevingsplan	De aanduiding culturele horeca moet alleen worden gegeven aan gebouwen met een culturele of museale functie op die locaties waar aannemelijk is dat culturele horeca in beginsel mogelijk en acceptabel is. De exploitatie van het gebouw geschiedt door een instelling met een culturele of museale doelstelling. De ruimtelijke criteria zoals woon- en leefklimaat en verkeersaantrekkende werking zijn daarbij bepalend. ■ Wijze van bereiden van eten ■ Toets akoestisch rapport ■ Verhouding verschillende activiteiten ■ Verwachte piektijden (per activiteit) ■ Wachtrij ■ Verwachte doorlooptijd/verblijfsduur bezoekers ■ Organisatie van feesten door derden ■ Terrassen en/of gevelbanken zijn niet toegestaan.
APV	■ Financiering ■ Levensgedrag ■ Bibob ■ Bedrijfsvoering ■ Openingstijden ■ Gebruik promotoren

Additionele horeca	
Maximale openingstijden	Een uur voor de eerste en een uur na de laatste voorstelling/hoofdactiviteit, tot 24 uur.
Ontheffing openingstijden	Niet van toepassing. De horeca volgt de hoofdactiviteit met de openingstijden en mag niet zelfstandig langer open dan de hoofdactiviteit vanwege het additionele karakter.
Ontheffing geluid	Incidentele ontheffing geluid (maximaal 2 keer per jaar)

Kenmerken	Omschrijving	Wat is niet toegestaan
Onder additionele horeca wordt een vorm van horeca verstaan waarbij de horeca-activiteiten ondergeschikt en ondersteunend zijn aan een andere hoofdactiviteit, waarbij **in ieder geval de volgende activiteiten worden uitgevoerd:** ■ (2) verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse ■ (3) consumptie in de zaak **Ook toegestane activiteiten:** ■ (1) bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak ■ (4) verstrekken van alcohol	Onder additionele horeca wordt in elk geval verstaan een horecabedrijf in een bioscoop, sportinstelling, welnessvoorziening, buurthuis, theater en winkels met een oppervlakte van 1.500m^2 of groter, waarbij de horeca-activiteiten ondergeschikt zijn aan de hoofdactiviteit en geen zelfstandige bezoekersstroom trekken.	**Niet toegestane activiteiten:** ■ (5A) aanbieden/meegeven van *etenswaren* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak ■ (5B) aanbieden/meegeven van *niet-alcoholische dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak ■ (6) ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek ■ (7) gelegenheid bieden tot dansen ■ (8) zaalverhuur voor feesten en partijen ■ (9) aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse

Mogelijke toetsen en aanvullende voorwaarden	
Omgevingsplan	Voor het exploiteren van additionele horeca-activiteiten is geen omgevingsvergunning horeca nodig. Of het exploiteren van additionele horeca is toegestaan volgt uit het omgevingsplan. Zolang de horeca-activiteiten daadwerkelijk ondergeschikt blijven, is er geen sprake van extra bezoekersstromen of aanvullende impact op de fysieke leefomgeving ten opzichte van de impact van de hoofdactiviteit. Om de ondergeschiktheid te toetsen wordt gebruikt gemaakt van de volgende toetsen: ■ Bij afzonderlijke horecagedeelten, die niet met de hoofdfunctie zijn verweven, geldt een maximum percentage horeca van 20 %. Toiletten, keuken en opslagruimten worden daarbij niet tot het horecagedeelte gerekend. ■ Het horecagedeelte is alleen te bereiken door bezoek aan de hoofdactiviteit. Terrassen en/of gevelbanken zijn niet toegestaan.
APV	Voor het exploiteren van additionele horeca-activiteiten is vaak een exploitatievergunning nodig. Wanneer dit niet het geval is, staat beschreven in het Besluit exploitatievergunningvrije horeca.

Additionele horeca bij winkels	
Maximale openingstijden	De horeca-activiteiten mogen alleen uitgeoefend worden tijdens de (reguliere) openingstijden van de hoofdactiviteit, met een uiterlijke sluitingstijd van 22:00. De openingstijd is 22:00. Behalve als er een ontheffing openingstijden is verleend op grond van de Winkeltijdenwet. Dan geldt de eindtijd van de ontheffing.
Ontheffing openingstijden	Niet van toepassing. De horeca volgt de hoofdactiviteit met de openingstijden en mag niet zelfstandig langer open dan de hoofdactiviteit vanwege het additionele karakter.
Ontheffing geluid	Niet van toepassing

Kenmerken	Omschrijving	Wat is niet toegestaan
Onder additionele horeca bij winkels wordt een vorm van horeca verstaan waarbij de horeca-activiteiten ondergeschikt en ondersteunend zijn aan een andere hoofdactiviteit, waarbij **in ieder geval de volgende activiteiten worden uitgevoerd:** ■ (2) verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse ■ (3) consumptie in de zaak **Ook toegestane activiteiten:** ■ (1) bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak	Er is een tweedeling in deze categorie, gebaseerd op het producttassortiment van de winkel: Non-food. Er worden hoofdzakelijk producten verkocht die niet eetbaar of drinkbaar zijn. Bijvoorbeeld kleding, cosmetica of boeken. Food. Er worden hoofdzakelijk eetbare en/of drinkbare producten verkocht. Bijvoorbeeld salades, brood en vis. Het horecagedeelte is duidelijk ondergeschikt aan de verkoop van de producten.	**Niet toegestane activiteiten:** ■ (4) verstrekken van alcohol ■ (5A) aanbieden/meegeven van etenswaren voor directe consumptie in de directe omgeving van het horecabedrijf ■ (5B) aanbieden/meegeven van *niet-alcoholische dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van het horecabedrijf ■ (6) ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek ■ (7) gelegenheid bieden tot dansen ■ (8) zaalverhuur voor feesten en partijen ■ (9) aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse

Mogelijke toetsen en aanvullende voorwaarden	
Omgevingsplan	De ruimtelijke uitstraling van het geheel laat zien dat het horecadeel ondergeschikt is. Het horecadeel: ■ is alleen te bereiken door bezoek aan de hoofdactiviteit. ■ omvat maximaal 20% van de winkelruimte. Het gaat om het verkoop-vloeroppervlak: dat deel van de winkel of dienst dat toegankelijk is voor het publiek (ook wel netto verkoopvloeroppervlak). Daarbij geldt een absoluut maximum van 20 m². ■ mag niet aan het raam zijn gelegen, behalve voor hoekpanden (daar mag het wel aan het raam zijn gelegen, maar niet aan de voorgevel en/of aan de hoofdstraat). Terrassen en/of gevelbanken zijn niet toegestaan. Voor stadsdeel Centrum geldt dat detailhandelsbedrijven gericht op food geen additionele horeca mogen exploiteren. Voor de overige stadsdelen geldt dit verbod in principe niet. Wel geldt daar in alle gevallen een meldplicht. Aanvullend kan ieder stadsdeel in het horeca-ambitieplan beperkingen opnemen voor locaties waar de combinatie van een detailhandelsbedrijf gericht op food en additionele horeca niet is toegestaan.
APV	Voor het exploiteren van additionele horeca-activiteiten in deze categorie is geen exploitatievergunning horeca nodig, indien voldaan wordt aan de voorwaarden van het Besluit exploitatievergunningvrije horeca.

Kiosken		
Maximale openingstijden	06:00-22:00	
Afwijken openingstijden	Niet van toepassing	
Afwijken geluidsnormen	Niet van toepassing	
Kenmerken	**Omschrijving**	**Wat is niet toegestaan**
Een vorm van horeca waarbij **in ieder geval de volgende activiteiten worden uitgevoerd:** ■ (1) bereiden van etenswaren en/of dranken binnen in de zaak ■ (2) verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor gebruik ter plaatse Ook toegestane activiteiten: ■ (3) consumptie in de zaak ■ (5A) aanbieden/meegeven van *etenswaren* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak ■ (5B) aanbieden/meegeven van *niet-alcoholische dranken* voor directe consumptie in de directe omgeving van de horecazaak.	Een bijzondere vorm van horeca, gevestigd in een solitair gebouw dat is aangemerkt als kiosk met een maximale oppervlakte van 50m^2. De activiteiten zijn gericht op het bereiden en/of verstrekken van etenswaren en/of niet-alcoholische dranken voor directe consumptie in de directe omgeving van de kiosk. Verkoop vindt plaats via een counter. Aanwezigheid van zitplaatsen in de kiosk is mogelijk maar niet verplicht. De openingstijden komen overeen met de openingstijden van lichte horeca.	**Niet toegestane activiteiten:** ■ (4) verstrekken van alcohol ■ (6) ten gehore brengen van meer dan achtergrondmuziek ■ (7) gelegenheid bieden tot dansen ■ (8) zaalverhuur voor feesten en partijen ■ (9) aanbieden van waterpijpen voor gebruik ter plaatse
Mogelijke toetsen en aanvullende voorwaarden		
Omgevingsplan	Afweging en toetsing met betrekking tot kiosken vindt niet plaats binnen het stedelijk beleidskader horeca en terrassen maar binnen het ruimtelijk-economisch kader voor verkooppunten in de openbare ruimte. ■ Wijze van bereiden van eten ■ Toets akoestisch rapport ■ Verhouding verschillende activiteiten ■ Verwachte piektijden (per activiteit)/wachtrijen ■ Verwachte doorlooptijd/verblijfsduur bezoekers ■ Gebruik en soort wegwerpverpakkingen	
APV	■ Financiering ■ Levensgedrag ■ Bibob ■ Bedrijfsvoering ■ Openingstijden	

Bijlage 3. 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, sociëteiten, 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 de schenktijden 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.

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 horecaondernemer. 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. 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. Wel 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.

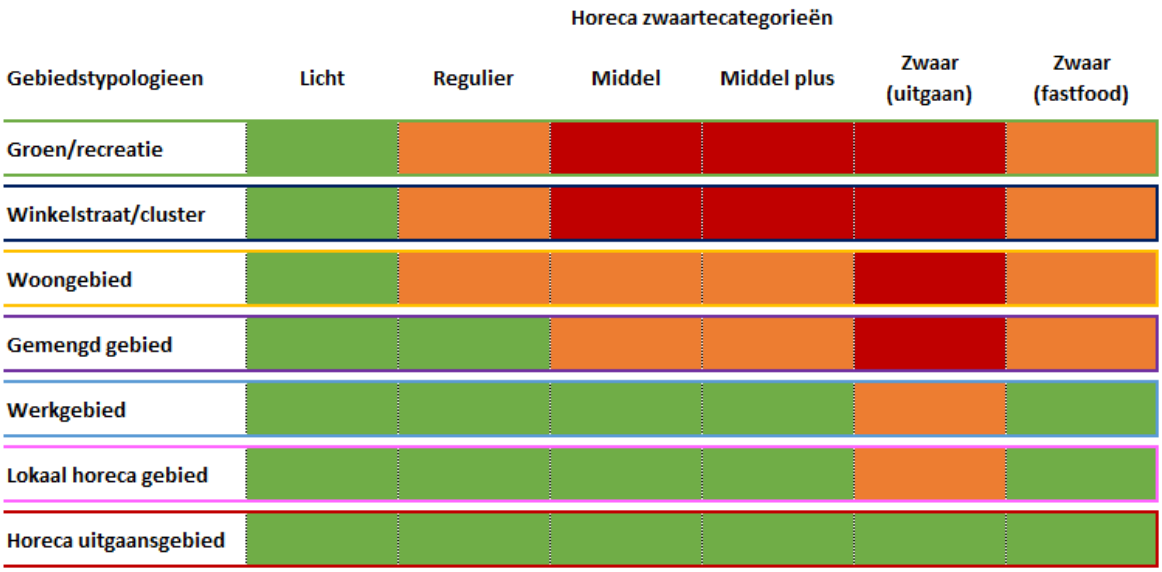
Exploitatievergunningvrije horeca
Voor horecabedrijven is een exploitatievergunning verplicht op grond van de Algemene Plaatselijke Verordening. De burgemeester heeft een aantal soorten horecabedrijven aangewezen waar geen vergunningplicht geldt. Het gaat om type bedrijven waar de horeca zo ondergeschikt is dat er geen of weinig invloed van uitgaat op het woon- en leefklimaat en de openbare orde en veiligheid. Het gaat bijvoorbeeld om hotels (mits er alleen consumpties verstrekt worden aan hotelgasten), bedrijfskantines, horeca in volkstuincomplexen en horeca in winkels mits niet meer dan 20m2 / 20% van de oppervlakte. Zie bijlage 11.

Bijlage 4. Gebiedsgerichte uitwerking

De verschillende gebiedstypologieën zijn in onderstaande tabel weergegeven en vervolgens uitgebreid beschreven. In de tabel is te zien welke zwaartecategorieën wenselijk zijn in welke typologieën. Daarbij is gebruik gemaakt van drie kleuren:

- Groen: toegestaan in deze typologie;
- Oranje: alleen wenselijk onder bepaalden voorwaarden in deze typologie;
- Rood: niet wenselijk in deze typologie.

Afwijkingen van deze typologieën is niet wenselijk. Toch zijn er specifieke situaties en locaties te bedenken waarin dit wel is gewenst. Hiervoor biedt het horeca-ambitieplan uitkomst. In dit plan kan worden uitgewerkt waarom het wenselijk is om af te wijken en welke voorwaarden of aanvullende maatregelen hierbij gelden. Belangrijk is dat dat het woon- en leefklimaat in de breedste zin van het woord is geborgd.



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 het belangrijkste 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.

Specifieke regels:

- Aansluitend bij de activiteiten, vooral overdag en in de vroege avond open. Gezien het belang van rust en ontspanning geen late openingstijden.
- Reguliere horeca wordt alleen onder voorwaarden toestaan.
- Niet geschikt voor een ontheffing verlengde openingstijden.
- Terrassen zijn van meerwaarde.

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 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.

Specifieke regels:

- Vroege openingstijden om ontbijt en lunch te faciliteren tot in de vroege avond voor een hapje eten. Openingstijden overeenkomstig winkels om levendigheid te bevorderen. Winkelfunctie is dominant waarbij deze 's morgens vroeg openen.
- Niet geschikt voor een ontheffing verlengde openingstijden. Is op specifieke locaties onder voorwaarden denkbaar.
- Terrassen zijn een meerwaarde zolang de doorstroom van winkelend publiek niet gehinderd wordt.

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. Zware 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.

Specifieke regels:

- Geen late sluitingstijden.
- Reguliere horeca wordt alleen onder voorwaarden toestaan.
- Middelzware horeca wordt alleen onder voorwaarden toestaan.
- Zware horeca (fastfood) wordt alleen onder voorwaarden toestaan.
- Terrassen zijn van meerwaarde, geen late openingstijden.

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 De Pijp in Zuid en 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 categorieën middelzware horeca en middelzware horeca plus beperkt toestaan afhankelijk van locatie en formaat, in verband met de impact op de leefomgeving. Zware horeca uitgaan is niet toegestaan.

Specifieke regels:
- De nadruk moet liggen op vroege openingstijden, middag en avondopenstellingen.
- Ontheffing verlengde openingstijden is op specifieke locaties, onder voorwaarden, denkbaar.
- Middelzware horeca en middelzware horeca plus alleen onder voorwaarden toestaan.
- Terrassen zijn van meerwaarde.

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.

Specifieke regels:
- Afhankelijk van de aard en ligging kan een dergelijke locatie ook geschikt zijn voor horecazaken geopend in de latere avonduren en nacht (24-uur), gericht op dansen en uitgaan. Dit biedt een mogelijkheid om nachtzaken meer over de stad te verspreiden. Er zijn weinig woningen in de omgeving waarmee er minder potentiële overlast is voor bewoners. Belangrijk aandachtspunt is de bereikbaarheid en de veiligheid van de locatie voor bezoekers in de nachtelijke uren.
- Wanneer deze locaties in transformatie zijn tot een andersoortige typologie kan een tijdelijk concept uitkomst bieden.
- Vroege openingstijden om ontbijt te faciliteren tot in de avond voor diner en borrels.
- Late openingstijden en ontheffing verlengde openingstijden is op specifieke locaties, onder voorwaarden, denkbaar.
- Terrassen zijn van meerwaarde.

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 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.

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

Specifieke regels:
- Ontheffing verlengde openingstijden mogelijk.
- Afhankelijk van de omvang van de terrassen en clusters kunnen aanvullende maatregelen worden gesteld in het kader van veiligheid, leefbaarheid en overlast.
- Terrassen zijn wenselijk.

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 aantrekkingskracht zorgt voor grote drukte op straat tot laat in de nacht. In deze gebieden is de woonfunctie niet of nauwelijks aanwezig. 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.

Specifieke regels:
- Ontheffing verlengde openingstijden mogelijk.
- Terrassen zijn van meerwaarde.

Bijlage 5. Ontheffing openingstijden

De openingstijden van horecazaken worden vastgelegd in de exploitatievergunning en vastgesteld aan de hand van de zwaartecategorie van de betreffende horecazaak. Artikel ….. verleent de burgemeester de bevoegdheid om in bepaalde gevallen de openingstijden van horecazaken te beperken. Dit artikel verleent de burgemeester de bevoegdheid een horecabedrijf verlengde openingstijden te vergunnen. De ontheffing verlengde openingstijden is een individueel besluit dat los staat van de verleende exploitatievergunning. De ontheffing wordt zelfstandig aangevraagd en beoordeeld en kan ook weer zelfstandig worden ingetrokken. Indien een verleende ontheffing wordt ingetrokken, valt het horecabedrijf terug op de openingstijden van de exploitatievergunning.

Met de introductie van de ontheffing wordt de proef met 24-uursvergunningen beëindigd en verdisconteerd in het reguliere instrumentarium. Ontheffingen kunnen alleen verleend worden aan de horecabedrijven in de zwaartecategorieën en gebieden genoemd in lid 1. De toetsingsgronden voor het verlenen van de ontheffingen worden bij burgemeestersbesluit vastgelegd, net als de voorwaarden voor het indienen van een aanvraag en de gronden voor het intrekken van verleende ontheffingen.

Ontheffing openingstijden
Artikel …

1. In afwijking van artikel…. kan de burgemeester een ontheffing openingstijden verlenen aan horecabedrijven die;
   a. gelegen zijn in het een van de volgende gebieden zoals bedoeld in het Omgevingsplan Amsterdam: werkgebied, gemengd gebied, lokaal horeca gebied of horeca uitgaansgebied, en
   b. beschikken over een omgevingsplanvergunning horeca voor een van de volgende categorieën: middelzware horeca, horeca zwaar fastfood of horeca zwaar uitgaan.
2. In de ontheffing wordt bepaald tot wat de duur van de verlengde openingstijd is en voor welke dagen van de week de verlenging van de openingstijd geldt.
3. De ontheffing wordt verleend voor de (resterende) duur van de exploitatievergunning en vervalt bij overdracht of beëindiging van het bedrijf en bij (tijdelijk) intrekken van de exploitatievergunning. Artikel 3.8 lid 1 is niet van toepassing op deze ontheffing.
4. De burgemeester kan gebieden aanwijzen die worden uitgesloten van het verlenen van een ontheffing als bedoeld in lid 1.
5. De burgemeester regelt bij afzonderlijk besluit hoe een ontheffing kan worden aangevraagd, hoe een aanvraag wordt beoordeeld en wanneer een afgegeven vergunning wordt ingetrokken.

Bijlage 6. Terrassenbeleid

Het terrassenbeleid geeft de kaders voor het vergunnen van terrassen, zowel ten aanzien van vragen over waar terrassen geplaatst mogen worden als ten aanzien van de omvang, de inrichting en het gebruik - inclusief openingstijden - van deze terrassen.

Het exploiteren van een terras kan een meerwaarde zijn voor zowel de ondernemer, zijn gasten als de omgeving. Maar openbare ruimte in Amsterdam is schaars en er strijden vele verschillende functies om een deel van de openbare ruimte, waaronder objecten voor algemeen gebruik (bankjes, prullenbakken, fietsparkeervoorzieningen), groen en nutsvoorzieningen (elektriciteitskasten, lantaarnpalen). Het gebruik van de openbare ruimte is geen recht. Steeds zal van geval tot geval gewogen moeten worden of een terras op een bepaalde locatie mogelijk is gezien alle belangen die op een specifieke locatie spelen.

De beoordelingsregels voor terrassen beogen een aanvaardbaar compromis te sluiten tussen de positieve effecten van een terras (verlevendiging, verblijfsmogelijkheid in de openbare ruimte, zichtbaarheid van de horeca en extra verdiensten voor de ondernemer) en de negatieve effecten daarvan, zoals aantasting van het woon- en leefklimaat en het beslag leggen op (openbare) ruimte door een commerciële functie. De beoordelingsregels zien toe op de volgende onderwerpen:

A. Waar mag een terras?
B. Afmetingen
C. Voorwerpen en gebruik
D. Openingstijden terras
E. Bijzondere onderwerpen, maatwerkprocedure en terrassenplan

Wat is een terras?
Een terras is een buiten de besloten ruimte liggend deel van een horecabedrijf waar uitsluitend dranken en/of etenswaren en/of rookwaren (waterpijp) voor directe consumptie ter plaatse worden geserveerd en genuttigd en dat daartoe is ingericht. Uit deze definitie 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 het horecabedrijf een vergunning heeft waarmee de activiteit voor het aanbieden van waterpijpen is toegestaan.

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, mits daarvoor toestemming is verkregen via een WIORvergunning klein. De verankerde objecten moeten eenvoudig verwijderd kunnen worden. Voor gebouwde terrassen geldt een aparte regeling.

Winterterrassen
De regeling voor winterrassen (van november t/m februari) heeft als uitgangspunt dat de winter een rustperiode is waarin de openbare ruimte minimaal wordt gebruikt door ondernemers. Dit vertaalt zich voor terrassen naar het toestaan van een klein terras aan de gevel. Voor winterterrassen gelden ook de regels zoals hieronder staan beschreven.

A. Waar mogen terrassen?
Terrassen zijn een onderdeel van een horecabedrijf en deze verbinding moet blijken uit de fysieke locatie van een terras. Omdat terrassen op openbare grond liggen, worden er regels gesteld aan de locatie en omvang, zodat er voldoende ruimte overblijft voor ander, niet-commercieel gebruik van deze openbare grond.

- Bij de (her)verdeling van openbare ruimte of bij de herinrichting van straten, gaan we uit van een obstakelvrije doorloopruimte van minimaal twee meter. Dit heeft effect op de manier waarop we de openbare ruimte inrichten, zoals het groen, parkeren en ook op terrassen. Op zeer drukke voetgangersroutes kan op basis van een integrale belangenafweging meer doorloopruimte gerealiseerd worden bij herinrichtingen of als onderdeel van een terrassenplan. Voor overige locaties blijft de huidige doorloopruimte van kracht zoals vastgesteld in de terrasregels van de verschillende stadsdelen zoals die tot op heden van kracht waren, totdat het college een nieuw besluit neemt over het voetgangersbeleid.
- In het geval dat er geen trottoir is (shared space) gelden geen aparte normen ten aanzien van de vrije doorloopruimte. Dit gebeurt alleen in gevallen waar dit verkeersveilig kan. Hier geldt de verkeerswet.
- 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.
- Terrassen zijn niet gelegen direct aan de gevel van een ander pand.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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).
- Terrassen zijn niet gelegen op terrasboten, dekschuiten of (afmeer)steigers. 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.
- 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. 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.

B. Afmetingen

In het verlengde van de vraag op welke plekken terrassen toegestaan kunnen worden, ligt de vraag naar de precieze omvang van een terras.

- De vereiste minimale diepte voor elk terras is 50 centimeter. Samen met de harde eis aan de vrije doorloopruimte betekent dit dat er tenminste 2,50 meter aan trottoir beschikbaar moet zijn om een terras te kunnen vergunnen.
- Toegestane objecten (zie hieronder) en de gebruikers van het terras moeten binnen de vergunde afmetingen blijven.
- Uitgangspunt is dat er minimaal twee meter vrije doorloopruimte aanwezig is tussen een terras en een weg en/of een ander object.
- Bij herinrichting van straten en plekken waar een integrale afweging gemaakt wordt in terrassenplannen wordt gewerkt met een vrije doorloopruimte van minimaal twee meter. Voor overige locaties blijft de huidige minimale doorloopruimte van kracht, totdat het college een nieuw besluit neemt over het voetgangersbeleid. Een terras is in beginsel net zo breed als de gevel waar het aan of tegenover gelegen is.
- 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.
- 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. 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.

C. Voorwerpen en gebruik terras

Onderstaande beleidsregels geven antwoord op de vraag welke objecten onder welke voorwaarden op een terras aanwezig mogen zijn en welke niet.

- 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.
- Objecten voor het bereiden van eten, drinken en shisha op het terras zijn niet toegestaan: 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.
- Objecten die een ander gebruik van het terras mogelijk maken, zijn alleen toegestaan als de functie van de gronden waar het terras op is gelegen dit gebruik toelaat en als het gebruik als terras als zodanig herkenbaar blijft.
- Voor alle objecten geldt dat ze niet zonder toestemming verankerd mogen worden en 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.
- Voor reclame op terrassen gelden de regels uit het vigerende Stedelijk Kader Buitenreclame[1].
- Terrasschotten mogen geplaatst worden. Ze 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. Ze mogen daarom alleen haaks op de gevel geplaatst worden. 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. Verankering is mogelijk indien daar toestemming voor is verkregen. De (elektrische) schotten mogen maximaal tot 1,80 meter hoog

1 https://www.amsterdam.nl/bestuur-en-organisatie/organisatie/ruimte-economie/verkeer-openbare-ruimte/hior/

reiken en zijn tenminste de bovenste helft doorzichtig. Terrasschotten bij een terras aan de overzijde van de weg zijn in eerste instantie niet toegestaan.

- 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.
- 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.
  - Stemgeluid van bezoekers op het terras wordt meegenomen bij de beoordeling van de geluidsnormen.
- (Kunst)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;
  - onderhouden worden;
  - verwijderd kunnen worden met uitsluitend mankracht en dus zonder mechanische hulpmiddelen.
- Waterpijpen mogen aanwezig zijn als het aanbieden van waterpijpen een horeca-activiteit is die in de bij het terras horende locatie is toegestaan. Opslag van waterpijpen buiten is niet toegestaan.
- Muziekinstallaties, luidsprekers, beeldschermen en boxen zijn niet toegestaan op een terras.
- 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.
- Om vervuiling van de omgeving tegen te gaan, gelden voor alle terrassen de volgende voorwaarden:
  - De exploitant is verantwoordelijk voor het bedienen, voor het afruimen van tafels en het schoonhouden van het terras.
  - Het gebruik van wegwerpartikelen (o.a. wegwerp servies, bestek, glazen) op een terras is niet toegestaan.

D. Terrastijden

Een belangrijk onderdeel van de regels ten aanzien van terrassen zijn die over de openingstijden. Deze regels zijn overgegaan van de APV naar (de omgevingsvergunning horeca op grond van) het omgevingsplan vanwege de impact die de openingstijden van een terras op de fysieke leefomgeving hebben. In de APV blijft het een bevoegdheid voor de burgemeester om in geval van openbare orde verstoringen of de ernstige vrees daarvoor de openingstijden van het terras te beperken.

Naast de opbouw in zwaartecategorieën wordt bij het vaststellen van de openingstijden van terrassen onderscheid gemaakt aan de hand van de volgende kenmerken:

- het gebied waarin het terras is gelegen, zie onderstaande tabel;
- de zomer- of winterperiode.

Openingstijden zomer

<table>
<tr><th>Zwaartecategorie</th><th>Gebiedstypologie</th><th></th><th></th></tr>
<tr><td></td><td>- Woongebied
- Groen/recreatie
- Winkelstraat/ cluster</td><td>- Gemengd gebied
- Werkgebied
- Bedrijventerrein</td><td>- Lokaal horecagebied
- Horeca uitgaansgebied</td></tr>
<tr><td>Lichte horeca</td><td colspan="2">tot 22:00</td><td></td></tr>
<tr><td>Reguliere horeca</td><td rowspan="5">Zo/do tot 22:00

Vr/za tot 23:00</td><td rowspan="5">Zo/do tot 00:00

Vr/za tot 01:00</td><td>Zo/do tot 00:00
Vr/za tot 01:00</td></tr>
<tr><td>Middelzware horeca</td><td rowspan="4">tot 01:00</td></tr>
<tr><td>Middelzware horeca plus</td></tr>
<tr><td>Zware horeca (fastfood)</td></tr>
<tr><td>Zware horeca (uitgaan)</td></tr>
</table>

Openingstijden winter
Standaard: vanaf de vergunde openingstijden van de horecazaak tot 22:00.
Op basis van horeca-ambitieplannen/terrassenplannen kunnen andere terrastijden worden vastgelegd.

Volledigheidshalve wordt nog opgemerkt dat een eventuele ontheffing van de openingstijden voor de binnenlocatie, die bij sommige categorieën kan worden afgegeven, niet geldt voor de bij het bedrijf behorende terrassen.

E. Bijzondere onderwerpen, maatwerkprocedure en terrassenplan
Naast de hierboven staande algemene beleidsregels zijn er nog een aantal bijzondere onderwerpen die apart aandacht behoeven. Het betreft:

- terrassen op bijzondere locaties – maatwerk en terrassenplan;
- het tropisch weer scenario;
- roken op terrassen.

Maatwerkprocedure
De meeste terrassen zullen aan de hand van bovenstaande beleidsregels voor de locatie en omvang van een terras vergund kunnen worden. Er zijn echter locaties denkbaar met een bijzondere ligging of een bijzondere inrichting van de openbare ruimte, waar toepassing van bovenstaande regels niet leidt tot het meest optimale gebruik van de openbare ruimte of waar een ruimer terras kan bijdragen aan een positieve fysieke leefomgeving. Voorbeelden van dergelijke situatie zijn:

- 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.

Wel zijn er een aantal voorwaarden om voor de maatwerkprocedure in aanmerking te kunnen komen:

- 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.

Terrassenplan

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.

Het tropisch weer scenario

*Het tropisch weer scenario voor terrassen is bij de vaststelling van het 'Draaiboek terrassenhandhaving' 1995*1 geïntroduceerd. Bij uitzonderlijke klimatologische omstandigheden mogen vergunde terrassen uitwaaieren en ook horecagelegenheden zonder terrasvergunning mogen een klein terras plaatsen (bijvoorbeeld één of twee tafeltjes aan de gevel). Er wordt dus tijdens het tropisch weer scenario geen onderscheid gemaakt tussen horecaondernemingen met of zonder terrasvergunning, voor wat betreft het gebruik van de openbare ruimte. Tegen het plaatsen van een (groter) terras wordt niet opgetreden voor zover wordt voldaan aan onderstaande voorwaarden:

- Er mogen geen verkeersbelemmerende of verkeersonveilige situaties ontstaan.
- Er blijft minimaal 1,5 meter vrije doorloopruimte over.
- De bereikbaarheid voor de nood- en hulpdiensten is gewaarborgd.
- Er worden geen toegangen van derden geblokkeerd.
- Na sluitingstijd van het terras moet iedereen naar binnen.
- Bij horeca die normaal geen terras mag hebben geldt een sluitingstijd 22:00 uur.
- Er worden geen terrassen geplaatst op delen van de openbare ruimte met een specifieke bestemming, zoals parkeerplaatsen, laad- en losplaatsen en fietsparkeerplaatsen.
- De reguliere regels voor horeca en terrassen blijven gelden.

Uitgangspunt voor een tropische dag is een verwachte temperatuur van 28°C (meetpunt De Bilt). De weersverwachting van de dag ervoor om 20:00 uur is bepalend of de dag daarop het tropisch weer scenario van toepassing is. Als het de dag daarop kouder blijkt te zijn, mag het tropisch weer scenario dus worden toegepast. Als de weersverwachting minder dan 28 graden was en de dag daarop blijkt het wel minimaal 30 graden te zijn, geldt het tropisch weer scenario niet.

Straten die in het geheel uitgesloten zijn van het plaatsen van terrassen komen hier niet voor in aanmerking. Voor onderstaande straten in stadsdeel Centrum geldt dat deze zijn uitgesloten van deze regeling:

- Nieuwendijk
- De middengedeelten van de 5.1, 2, e
- Kalverstraat
- Heiligeweg
- Reguliersbreestraat
- Halvemaansteeg
- Staalstraat (met uitzondering van de nummers 4, 21 en 22)
- Middengedeelte Thorbeckeplein
- Amstelstraat (met uitzondering van de nummers 32 en 34 en Amstel 202 met aan zijkant terras op de Amstelstraat)
- Leidsestraat
- Vijzelstraat
- Het middengedeelte van het Leidseplein voor de nummers 1 tot en met 19 (oneven zijde)

Roken op een terras
Roken binnen in een horecagelegenheid is niet toegestaan, ook niet meer in speciaal daarvoor bestemde rookruimten. Dit betekent dat rokers zijn aangewezen op het roken buiten. Roken – ook het roken van waterpijpen met of zonder tabak – kan echter leiden tot (geur)overlast voor omwonenden. Daarnaast is roken slecht voor de gezondheid en voert de overheid een ontmoedigingsbeleid.

Vanuit het belang om overlast van geur door het roken en gebruiken van waterpijpen zoveel mogelijk te voorkomen, wordt bij vergunningen voor gesplitste terrassen of terrassen met een terrasdeel aan de overkant van de weg het voorschrift opgenomen dat roken en het gebruik van shisha alleen op dat deel van het terras mag worden toegestaan. Bij dergelijke terrassen is roken en het gebruik van shisha op terrasdelen direct aan de gevel niet toegestaan. Enige uitzondering hierop zijn geheel solitaire horecagelegenheden, zonder boven- of naastgelegen woningen.

Daarnaast is de exploitant verantwoordelijk voor het voorkomen van overlast door de bezoekers van een terras en de bezoekers van de horecagelegenheid die buiten staan om te roken.
Denk hierbij aan overlast door stemgeluid, sigarettenpeuken op straat of in het portiek.

Bijlage 7. 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 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 binnen vereisen, om uitgevoerd te kunnen worden, een vergunde horeca-activiteit. Het laten optreden van een muzikant vereist dat de horeca-activiteit 'meer dan achtergrondmuziek' is vergund. Het organiseren van wekelijkse feestavonden met salsa-optredens door organisatoren vereist dat de horeca-activiteit 'zaalverhuur' is vergund. Het laten plaatsvinden van andersoortige activiteiten mag er niet toe leiden dat onder een andere noemer alsnog een niet vergunde 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 mogelijk is en additionele horeca bij die functie is toegestaan. De omgevingsvergunning horeca wordt in dat geval ingetrokken en de exploitatievergunning aangepast.

Evenementen

Worden in een horecabedrijf horeca-activiteiten ontplooid die niet passen binnen de vergunde 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 (5 'verlaatjes' per jaar). 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.

Evenementen op terrassen
Op een terras zijn geen andere activiteiten toegestaan binnen de reguliere exploitatie (eten en drinken ter plaatse), gezien de strikte omschrijving van een terras. Als de exploitant toch andere activiteiten op een terras wil organiseren dan is daarvoor een evenementenvergunning vereist. De mogelijkheden voor het organiseren van een evenement op een terras worden versoepeld. Horecabedrijven kunnen twee keer per jaar een kleinschalig evenement op hun terras organiseren, binnen een vastgesteld kader. Als de activiteiten binnen dit kader passen kan worden volstaan met een melding 'incidenteel terrasevenement'.

Indien een evenement op een terras binnen het volgende kader plaatsvindt, kan worden volstaan met een melding 'incidenteel terrasevenement':

- De geluidsbelasting als gevolg van de activiteiten op de dichtstbijzijnde geluidsgevoelige gebouwen bedraagt niet meer dan 70 dB(A).
- De activiteiten vinden plaats tussen 9:00 en 22:00.
- Er wordt aan alle (brand)veiligheidsvoorschriften voldaan, meer in het bijzonder de voorschriften ten aanzien van het vrijhouden van vrije looproutes uit boven- of naastgelegen gebouwen, het vrijhouden van calamiteitenroutes en het plaatsen van brandgevaarlijke objecten.
- Op het terras worden ten behoeve van de activiteiten alleen tijdelijke objecten geplaatst, beperkt tot speeltoestellen, geluidsinstallaties, bereidingsapparatuur voor eten, beeldschermen en podia. Het reguliere meubilair hoeft gedurende de activiteiten niet geplaatst te worden.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Bij collectieve festiviteiten of gebeurtenissen (bijvoorbeeld een EK voetbal of het Songfestival) kunnen afwijkende regels gelden.

Bijlage 8. Nadere regels veiligheidsplan horecabedrijven

Artikel 1
De volgende horecabedrijven zijn verplicht te beschikken over een veiligheidsplan volgens het door de burgemeester vastgestelde format (laatste versie is te vinden op www.amsterdam.nl/horeca):

a. horecabedrijven waar beveiligingsbeambten worden ingezet;
b. horecabedrijven die vaker dan vijf keer per jaar open kunnen zijn tussen 04.00 uur en 07.00 uur;
c. horecabedrijven met een capaciteit van meer dan 500 bezoekers;
d. afzonderlijke horecabedrijven indien de aanwezigheid van een veiligheidsplan naar het oordeel van de burgemeester wenselijk is om de openbare orde en veiligheid, het woon- en leefklimaat en de gezondheid te waarborgen.

Artikel 2

1. Het veiligheidsplan wordt overgelegd bij de aanvraag om een vergunning voor de exploitatie van een horecabedrijf, of de verlenging daarvan.
2. Het veiligheidsplan wordt overgelegd indien door de burgemeester hierom wordt gevraagd.
3. Het veiligheidsplan wordt aangemerkt als een aan de exploitatievergunning verbonden voorschrift.
4. De vergunninghouder is verplicht zich te houden aan het bepaalde in het veiligheidsplan.

Artikel 3
In het veiligheidsplan licht de exploitant als bedoeld in *art. 3.1 lid 1 onder c van de Algemene Plaatselijke Verordening 2008 toe op welke wijze hij en zijn leidinggevende(n) zorgdragen voor een goede gang van zaken in het horecabedrijf en in de directe omgeving daarvan zoals bedoeld in artikel 3.16 lid 3 van de Algemene Plaatselijke Verordening 2008. Hierbij wordt onder andere ingegaan op de getroffen maatregelen om te voorkomen dat:*

- overlast plaatsvindt;
- drugs worden verhandeld of aanwezig zijn;
- wapens worden binnengebracht of aanwezig zijn;
- er wordt gediscrimineerd;
- geweld wordt gebruikt;
- geld of goederen van bezoekers worden gestolen;
- seksuele intimidatie of aanranding plaatsvindt;
- excessief alcohol wordt geconsumeerd;
- overige veiligheids- of gezondheidsrisico's plaatsvinden.

Artikel 4

1. De burgemeester kan op grond van een relevant belang de exploitant verplichten tot het opnemen van specifieke maatregelen in het veiligheidsplan.
2. Deze maatregelen worden geacht deel uit te maken van het veiligheidsplan.

Artikel 5
De vergunninghouder is verplicht te controleren of het personeel dat is belast met beveiligingstaken toestemming heeft van de eenheidsleiding van de politie Amsterdam tot het verrichten van beveiligingswerkzaamheden in de desbetreffende horecaonderneming en beschikt over een legitimatiebewijs, voorgeschreven op grond van de Wet particuliere beveiligingsorganisaties en recherchebureaus.

Artikel 6
Het niet naleven van het veiligheidsplan is een overtreding van de voorschriften van de exploitatievergunning. Handhaving hierop vindt derhalve plaats op basis van de vigerende Handhavingsstrategie Horeca en Slijterijen (inclusief winkels) en de Alcoholwet.

Bijlage 9. Nadere regels dance events in horeca

Artikel 1
In dit besluit wordt verstaan onder:

a. dance event: een feest in een horecabedrijf waarbij het hoofddoel is om (langdurig) te dansen op versterkte elektronische muziek;
b. horecabedrijf: horecabedrijf als bedoeld in artikel 3.1 lid 2 onder f APV;
c. exploitant: exploitant als bedoeld in artikel 3.1 lid 1 onder c APV;
d. gecertificeerde beveiligingsbeambte: natuurlijke persoon die toestemming heeft van de eenheidsleiding van de politie Amsterdam tot het verrichten van beveiligingswerkzaamheden in het horecabedrijf en beschikt over een legitimatiebewijs, voorgeschreven op grond van de Wet particuliere beveiligingsorganisaties en recherchebureaus;
e. eerste hulp gekwalificeerde medewerker: natuurlijke persoon die minimaal beschikt over een geldig EHBO- of BHV-certificaat (met de modulen 'spoedeisende hulp' en 'niet spoedeisende hulp') overeenkomstig de Nederlandse Richtlijnen Eerste Hulp van 15 april 2016 van Het Oranje Kruis, Nederlands Rode Kruis en NIBHV, aangevuld met een EHBDu-certificaat conform het landelijk curriculum Eerste Hulp Bij Drank- en drugsincidenten in het uitgaanscircuit (EHBDu)
f. horecakluis: een alleen door de politie te openen stalen kluis die beschikt over twee gemarkeerde inwerpopeningen (een voor wapens en een voor drugs) en die goed is af te sluiten met een slot of codeslot met moedersleutel, welke zijn overgedragen aan de politie. De horecakluis heeft een mechanisme in de opening (klep) waardoor het niet mogelijk is om ingeworpen goederen via de opening uit de kluis te halen.

Artikel 2
Wanneer er een dance event plaatsvindt in een horecabedrijf neemt de exploitant de volgende maatregelen om middelengebruik en daarmee gepaard gaande (gezondheids)risico's zoveel mogelijk te beperken en een goede gang van zaken in het horecabedrijf en in de directe omgeving daarvan (als bedoeld in artikel 3.16 lid 3 APV) te waarborgen:

a. Uitvoeren van een goede visitatie door gecertificeerde beveiligingsbeambten.
b. Communiceren van toegangsregels en huisregels zodat bezoekers hiervan kennis kunnen nemen.
c. Gebruik maken van een horecakluis die deugdelijk is bevestigd aan de wand.
d. Beschikken over voldoende eerste hulp gekwalificeerde medewerkers en de benodigde middelen om eerste hulp te kunnen verlenen bij (middelengerelateerde) gezondheidsincidenten.
e. Bezoekers op adequate wijze voorlichten over de gezondheidsrisico's van middelengebruik.
f. Op verzoek verstrekken van gratis drinkwater.

Artikel 3
Als een exploitant van een horecabedrijf beschikt over een veiligheidsplan op grond van de Nadere regels veiligheidsplan horecabedrijven, vult de exploitant het veiligheidsplan aan met de in artikel 2 genoemde maatregelen en licht daarbij toe op welke wijze hij invulling geeft aan deze maatregelen. Dit met inachtneming van de hierna in de toelichting gegeven richtlijnen.

Artikel 4
Als bij de visitatie of elders in het horecabedrijf verboden middelen worden aangetroffen, dienen deze te worden afgenomen door de beveiligingsbeambte. De verboden goederen worden in de horecakluis gedeponeerd, tenzij conform de vervolgingsrichtlijn van het Openbaar Ministerie de politie direct moet worden ingeschakeld. Aan de betrokken bezoeker dient de toegang te worden ontzegd.

Artikel 5
1. Het niet nakomen van deze nadere regels wordt gelijkgesteld met een overtreding van de voorschriften exploitatievergunning horeca.
2. Bij een overtreding wordt opgetreden conform de Handhavingsstrategie Horeca gemeente Amsterdam.
3. Indien in incidentele onvoorzienbare gevallen de voorwaarde uit artikel 2 onder c leidt tot onbillijkheden van overwegende aard, gelet op het doel en de strekking van deze regeling, kan de burgemeester besluiten dat hieraan niet of slechts gedeeltelijk hoeft te worden voldaan.

I. Te bepalen dat deze Nadere regels dance events in horeca in werking treden op 1 augustus 2017 en daarmee de op 12 juli 2016 vastgestelde Nadere regels dance events in horeca vervangen.

Bijlage 10. Nadere regels VIP-tafels in de horeca

Artikel 1
In dit besluit wordt verstaan onder:

a. VIP-tafel: een tafel en/of zitgelegenheid in een alcoholverstrekkend horecabedrijf dat hoofdzakelijk in gebruik of bestemd is voor het bieden van dansgelegenheid, waarbij in elk geval een of meer van de volgende elementen een rol spelen:
   I. de tafel en/of zitgelegenheid wordt aangeboden tegen betaling van een tarief of tegen voorwaarden die afwijken van het reguliere toegangstarief of de reguliere voorwaarden;
   II. er worden extra services aangeboden (snelle entree, toegang tot een afgeschermd gedeelte van de gelegenheid, speciale bediening, etc.);
   III. een bepaalde hoeveelheid (sterke) drank wordt aangeboden als onderdeel van de prijs van de tafel;
d. horecabedrijf: horecabedrijf als bedoeld in artikel 3.1 lid 2 onder f APV;
e. exploitant: exploitant als bedoeld in artikel 3.1 lid 1 onder c APV.

Artikel 2
Wanneer VIP-tafels worden aangeboden, neemt de exploitant de volgende maatregelen om incidenten rondom VIP-tafels en het gebruik van VIP-tafels ten behoeve van criminele activiteiten zoveel mogelijk te beperken en daarmee een goede gang van zaken in het horecabedrijf en in de directe omgeving daarvan (als bedoeld in artikel 3.16 lid 3 APV) te waarborgen:

a. De exploitant houdt de verkoop van VIP-tafels te allen tijde in eigen hand.
b. Bij de toegang tot het horecabedrijf worden gasten gevisiteerd door gecertificeerde beveiligingsbeambten conform de Wet particuliere beveiligingsorganisaties en recherchebureaus.
c. Van alle VIP-gasten dient te worden vastgesteld dat zij de leeftijd van 18 jaar hebben bereikt aan de hand van een geldig legitimatiebewijs.
d. Het VIP-gedeelte wordt afdoende in beeld gebracht door middel van camera's. Camerabeelden worden tot ten minste negen dagen bewaard. Indien er een incident heeft plaatsgevonden in het horecabedrijf, worden de camerabeelden ten minste tot negen dagen na melding of aangifte van het incident bewaard.
e. Rekeningen van en behorende bij de VIP-tafel dienen giraal te worden betaald; contante betalingen worden niet geaccepteerd.
f. Flessen alcoholhoudende drank dienen in het gehele horecabedrijf giraal te worden voldaan.
g. Waar het de veiligheidsmaatregelen betreft mogen VIP-gasten in geen geval een voorkeursbehandeling krijgen ten opzichte van de reguliere gasten.

Artikel 3

1. De exploitant van een horecabedrijf dat VIP-tafels aanbiedt, meldt dit bij de gemeente, afdeling Vergunningen.
2. Bij de melding zoals bedoeld in het eerste lid wordt een veiligheidsplan ingeleverd waarin de in artikel 2 genoemde maatregelen zijn opgenomen en is toegelicht op welke wijze daar invulling aan wordt gegeven.
3. Als een exploitant van een horecabedrijf al beschikt over een veiligheidsplan op grond van de Nadere regels veiligheidsplan horecabedrijven, vult de exploitant het veiligheidsplan aan met de in artikel 2 genoemde maatregelen.

Artikel 4

1. Het niet nakomen van deze nadere regels wordt gelijkgesteld met een overtreding van de voorschriften exploitatievergunning horeca.
2. Bij een overtreding wordt opgetreden conform de Handhavingsstrategie Horeca gemeente Amsterdam.
    I. Te bepalen dat deze Nadere regels VIP-tafels in de horeca in werking treden op 1 januari 2019.

Bijlage 11. Besluit exploitatievergunningvrije ondergeschikte horeca

Artikel 1. Aanwijzing soorten horecabedrijven waarvoor de exploitatievergunningplicht niet geldt

Voor de volgende soorten horecabedrijven geldt de vergunningplicht als bedoeld in artikel 3.8, eerste lid, van de APV niet:

1. hotels, waar uitsluitend voor hotelgasten dranken worden geschonken en/of eetwaren worden verstrekt;
   - 2.1 horeca-activiteiten in winkels, waar bedrijfsmatig of anders dan om niet, uitsluitend alcoholvrije dranken en/of eetwaren voor gebruik ter plaatse worden verstrekt en die voldoen aan de volgende criteria:
     - 2.1.1 de winkelactiviteit valt niet onder de uitsterfregeling van het betreffende bestemmingsplan;
     - 2.1.2 het horecagedeelte beslaat geen groter vloeroppervlak dan maximaal 20% van het netto vloeroppervlak van de hele winkel, en het horecagedeelte is niet groter dan 20 m^2;
     - 2.1.3 de horeca-activiteit wordt door dezelfde ondernemer geëxploiteerd;
     - 2.1.4 de horeca-activiteit wordt alleen uitgeoefend gedurende de tijden dat de winkel
       geopend is
   - 2.2 horeca-activiteiten in winkels, waar sprake is van een grootschalige opzet, qua assortiment en/of vloeroppervlak, zoals een warenhuis, een tuincentrum, een meubelzaak of elektronicazaak en waar de horeca-activiteit, gelet op het langdurig verblijf van de bezoeker in de winkel als ondersteuning dient voor de winkelende bezoekers, mits die winkels voor het overige voldoen aan de criteria, als bedoeld, onder 2.1.3 t/m 2.1.4.;
   - 2.3 horeca-activiteiten in winkels waarin activiteiten plaatsvinden, waarvan in het horeca-beleidsplan is aangegeven dat daarvoor in het geheel geen vergunning, als bedoeld in artikel 3.8, eerste lid, van de APV, wordt gegeven, zijn uitgezonderd van hetgeen onder 2.1 en 2.2. is bepaald;
   - 2.4 horeca-activiteiten in avondwinkels, als bedoeld in de Verordening Winkeltijden Amsterdam 2010;
3. prostitutiebedrijven waarvan een gedeelte voor de horeca is bestemd;
4. religieuze gebouwen, mits de consumpties uitsluitend kunnen worden verkregen voorafgaande aan of na afloop van de religieuze bijeenkomst, door bezoekers van die bijeenkomsten;
5. bedrijfskantines, voor zover deze in hoofdzaak bezocht worden door personeel van de hoofdactiviteit in het gebouw, dan wel dat de bedrijfskantine in hoofdzaak bestemd is ten behoeve van het gezamenlijk gebruik van personeel van aangesloten bedrijven in omliggende gebouwen. Daarbij dient het toegangsbeleid ten behoeve van de toezichthouder op eerste verzoek te worden aangetoond;
6. horeca-activiteiten in sport- en dansscholen, mits in de school geen wedstrijden, anders dan onderlinge wedstrijden worden gehouden, en de school uiterlijk om 24.00 uur wordt gesloten;
7. horeca-activiteiten in sauna's en zonnecentra, mits de dranken en etenswaren uitsluitend worden verstrekt aan bezoekers die gebruikmaken van de sauna- en zonnecentrafaciliteiten;

8. horeca-activiteiten in ziekenhuizen, verzorgingshuizen en verpleeghuizen, indien de dranken en etenswaren uitsluitend worden verstrekt aan degenen die verblijven in deze instellingen en hun bezoekers, alsmede verzorgingshuizen en verpleeghuizen die toegankelijk zijn voor de doelgroep in de buurt, mits deze toegankelijkheid uitsluitend ligt tussen 08.00 uur en 23.00 uur;
9. voor het publiek toegankelijke inrichtingen waar bedrijfsmatig, of in een omvang alsof bedrijfsmatig
   9.1. kookcursussen worden gegeven, waarbij de eindproducten ter plaatse worden geconsumeerd door de deelnemers aan de cursus; of
   9.2. wijncursussen worden gegeven waarbij ter plaatse wijnen geproefd worden met het oog op educatie
10. horeca-activiteiten in gemeenschappelijke ruimten op volkstuinencomplexen aangesloten bij de Bond van Volkstuinders, mits de dranken en etenswaren uitsluitend worden verstrekt aan de leden.

Artikel 2
De in artikel 1 bedoelde aanwijzing geldt uitsluitend voor horecabedrijven, zonder terras op of aan de weg, als bedoeld in artikel 1.1, aanhef en eerste lid, onder 9 van de APV.

II het besluit van 9 maart 1994, Gemeenteblad 1994, afdeling 3, nummer 43, laatstelijk gewijzigd bij het besluit van 16 oktober 1997, nr 971567 in te trekken.

III te bepalen dat de onder I en II bedoelde besluiten in werking treden met ingang van de dag na die van de bekendmaking in afdeling 3b van het Gemeenteblad.

Colofon
Tekst en redactie gemeente Amsterdam
Fotografie Edwin van Eis (p. 1, 2), Berbe Rinders (p. 45)
Vormgeving Vorm de Stad, Tom van Veenhuijzen

februari 2022

Het Stedelijk beleidskader horeca en terrassen is een uitgave van de gemeente Amsterdam.
Aan deze uitgave kunnen geen rechten worden ontleend.