

Horecavisie en beleid Hengelo 2005-2015



*Economische zaken
November 2005*

Inhoudsopgave

1. INLEIDING	3
Aanleiding.....	3
Doel en ambitieniveau	3
Definitie en afbakening	3
Totstandkoming visie.....	3
2. ONTWIKKELINGEN EN TRENDS IN DE HORECA: LANDELIJK VS HENGELO	4
Algemene ontwikkelingen.....	4
Drankverstrekkers	4
Spijsverstrekkers	5
Maaltijdverstrekkers.....	5
3. BESTAANDE HORECASTRUCTUUR HENGELO.....	6
Binnenstad.....	6
Doelgroepen en segmentatie	7
Uitbreidingspotentie/-ruimte.....	7
4. TOEKOMSTVISIE HORECA: HENGELO KIEST VOOR VERSTERKING CENTRUM ..	8
Kwalitatieve versterking van het aanbod en verblijfskwaliteit.....	8
Clustering binnen en versterking van het centrum: combinatiebezoek.....	8
Terughoudend beleid mengvormen.....	9
Hart van Zuid: functiegerelateerde horeca	9
Wijkverzorgende horeca in wijkclusters	10
Geen nieuwe clusters buiten het centrum	10
Bovenwijkse (nieuwe) voorzieningen: bijzondere locaties en/of gebouwen.....	10
Geen megadiscotheken op perifere locaties.....	10
5. HOE KUNNEN WE DAT BEREIKEN: PLAN VAN AANPAK	11
a) Versterking aanbod: acquisitie en productverbreding/diversificatie.....	11
b) Verblijfsklimaat (inrichting, sociaal veilig = openbare orde) verbeteren.....	11
c) Bereikbaarheid verbeteren: parkeren, taxi, pendelbus, sluitingstijden garages, fietsparkeren, etc.....	11
d) Terrassenbeleid	11
e) Stedenbouwkundige visie Burgemeester Jansenplein.....	12
f) Afbakenen clusters via herziening bestemmingsplan(nen): Horeca 1 / 2.....	12
g) Evenementenbeleid.....	12
h) Openbare orde: openingstijden avond- en nachthoreca: handhaven	12
i) Voorschriften tbv bestemmingsplannen Hart van Zuid	12
j) Paracommercie: sportkantines, festiviteiten, boerenschuren-feesten, etc	12
k) Ontbrekende schakel: visie logiesverstrekkers: via toeristische nota?	13
l) Specifieke instrumenten: Vastgoedontwikkelingsmaatschappij + stimuleringsregeling.....	13
m) Bevorderen ondernemersklimaat.....	13
n) Relatie overig beleid.....	13
<i>Bijlagen</i>	14

1. Inleiding

Aanleiding

In 1998 is de horecastructuurvisie voor de binnenstad vastgesteld. Deze visie geeft in detail aan waar in de binnenstad zich horeca kan vestigen, waar uitbreiding mogelijk is en waar horeca niet gewenst is. Tot nu toe heeft deze horecavisie goed gewerkt voor de toetsing van horeca ontwikkelingen in het centrum van Hengelo. In deze visie werd echter, op een paar algemene uitspraken na, niet ingegaan op de rest van Hengelo.

Inmiddels zijn we zeven jaar verder en zijn er in Nederland en in Hengelo nieuwe ontwikkelingen gaande op horecagebied. Zo worden we in Hengelo de laatste tijd geconfronteerd met vraag naar grond voor uitgaansgelegenheden op bedrijventerreinen. Daarnaast vindt er in Hart van Zuid een ontwikkeling plaats, waar tevens mogelijkheden worden geboden voor horeca.

Dit is aanleiding om een horecavisie te maken voor heel Hengelo. Deze visie zal antwoord moeten bieden op deze en andere vragen. Tevens wordt met deze visie uitvoering gegeven aan hetgeen in de Nota Economisch Beleid is vastgesteld.

Doel en ambitieniveau

Met deze horecavisie wenst de gemeente Hengelo de gewenste horecaontwikkeling in Hengelo te faciliteren en (zo nodig) bij te sturen. Hierbij wordt de aandacht vooral gericht op de horecaontwikkeling in de binnenstad. Daarnaast wordt aandacht gegeven aan de verschillende wijken en ontwikkelingsgebied Hart van Zuid.

De onderliggende horecavisie is een richtinggevend document voor de ontwikkeling van de horeca in Hengelo voor de komende tien jaar.

Het is voor de gemeente enerzijds een *ontwikkelingskader* waarmee een voedingsbodempoot ontstaat voor nieuwe (gewenste) ontwikkelingen.

Het biedt voor horecaondernemers en andere marktpartijen duidelijkheid over de toekomstige ontwikkelingsrichting.

Anderzijds is het een *toetsingskader* voor huidige en toekomstige ontwikkelingen. De handhaving valt buiten het blikveld van deze beleidsnotitie.

Definitie en afbakening

Onder "horeca" wordt in dit kader verstaan het bedrijfsmatig aanbieden van dranken, spijzen, maaltijden en/of logies voor verbruik ter plaatse. Hierbij kan de horeca opgedeeld worden in de volgende categorieën:

- Drinkverstrekkers (o.a. cafés)
- Spijsverstrekkers (o.a. snackbars & fastfood)
- Maaltijdverstrekkers (o.a. restaurants)
- Logiesverstrekkers (o.a. hotels)

In deze notitie worden de logiesverstrekkers buiten beschouwing gelaten. Er bestaat wel een relatie tussen hotelbezoek en bezoek aan andere horecabedrijven. De hotelsector is echter een specifieke sector, mede door haar sterke verwevenheid met de toeristische sector, die om specifiek beleid vraagt.

Totstandkoming visie

Voor de visie op de ruimtelijke economische structuur is de hulp ingeroepen van bureau Droogh Trommelen Broekhuis. Voor de begeleiding van het traject is gewerkt met een gemeentelijke projectgroep en een externe klankbordgroep. De klankbordgroep bestond uit een viertal vertegenwoordigers van Koninklijke Horeca Nederland afdeling Hengelo en een adviseur van Koninklijke Horeca Nederland. Het bureau Droogh Trommelen Broekhuis heeft het rapport "Hengelo advisering horeca" opgesteld. In deze rapportage wordt een advies gegeven ten aanzien van de gewenste ruimtelijke horecastructuur in Hengelo. De rapportage heeft van 11 mei tot en met 8 juni ter inzage gelegen. De volledige rapportage is als bijlage bijgevoegd.

2. Ontwikkelingen en trends in de horeca: landelijk vs Hengelo

Algemene ontwikkelingen

Het bedrijfschap Horeca en Catering brengt ieder jaar een Kompas voor Beleid uit, waarin de belangrijkste landelijke trends en ontwikkelingen, die van invloed zijn op de horeca worden aangegeven.

Een aantal belangrijke ontwikkelingen, die in de meeste gevallen ook opgeldt doen in Hengelo, wordt hier genoemd:

- Een belangrijke demografische ontwikkeling is de toenemende *vergrijzing*, waardoor de senioren een belangrijke consumentengroep gaan vormen.
- Er zijn meer *eenpersoonshuishoudens* en *tweeverdieners*, die bijzondere wensen hebben en meer onder tijdsdruk staan.
- *Bewuster consumeren* is de trend, waardoor de nadruk meer op *kwaliteit* komt te liggen. De nadruk komt ook meer te liggen op gezond eten en op de toegevoegde waarde die de horeca kan bieden. Tegelijk vindt er een toename plaats van *mondialisering*, wat onder meer zijn weerslag heeft op filialisering (fastfoodketens) en franchiseformules.
- Economisch gaat het minder, waardoor de *rendementen onder druk* staan en er minder investeringsbereidheid is.
- Door de verdergaande *schaalvergroting* is er meer invloed van toeleveranciers (bijv. de brouwers) en is meer *samenwerking* gewenst.
- Er is sprake van *branchevervaging*: de detailhandel springt in op de horecaconsumptie door middel van kant-en-klaarmaaltijden en er ontstaan formules die het midden houden tussen detailhandel en horeca (bijv. Bakker Bart). Daarnaast ontstaan er steeds meer combinaties tussen horeca en detailhandel (lunchroom in grootwinkelketen).
- Diverse *productontwikkelingen* vormen concurrentie voor traditionele vormen van horeca: thuistap, thuisbioscoop, etc.
- *Regelgeving* voor de horecaondernemer wordt steeds ingewikkelder (brandveiligheid, milieueisen, veiligheidseisen).

Hengelo: de bovengenoemde ontwikkelingen zijn ook merkbaar in Hengelo: een toenemende vergrijzing, een aantal horecabedrijven heeft het moeilijk het hoofd boven water te houden en branchevervaging doet steeds meer opgeld.

Al met al vormen deze ontwikkelingen een dynamisch kader voor de horecasector. Naast een goed stuk ondernemerschap is tevens een actief ruimtelijk-economisch beleid onontbeerlijk voor een goede ontwikkeling van deze sector.

Drankverstrekkers

Onder de drankverstrekkers worden de café's, discotheken en horeca bij vrijetijdsvoorzieningen verstaan. Sinds 1999 is het totale aantal drankverstrekkers in Nederland licht gedaald. Verdere trends die binnen deze categorie waarneembaar zijn:

- het aantal traditionele buurtcafé's is sterk gedaald, themacafés (pubs, internetcafé) zijn in opkomst maar wel trendgevoelig;
- er vindt een flinke schaalvergroting plaats binnen de sector, o.a. door grandcafé's en megadisco;
- de scheiding tussen dag- en avondhoreca neemt af, met name door de opkomst van het grand café;
- de detailhandel biedt steeds vaker zelf ondersteunende horeca aan: van het café in het warenhuis tot de koffieautomaat in de modewinkel of de supermarkt;
- binnen de discotheken vindt een sterke schaalvergroting plaats. De jongeren zijn bereid grote afstanden af te leggen naar een op dat moment aansprekende discotheek.

Hengelo: het aantal drankverstrekkers is gestaag gegroeid, ongeveer in lijn met de bevolkingsgroei. Er niet duidelijk sprake van schaalvergroting, het gemiddelde verkoopoppervlak is kleiner dan gemiddeld in Nederland (130 vs 190 m²). Hengelo kent twee grote discotheken in de binnenstad, maar geen megadiscotheken met een regionale aantrekkingskracht.



Spijsverstrekkers

Onder de spijsverstrekkers worden onder andere de snackbars, lunchrooms en fastfoodrestaurants verstaan. Trends binnen deze sector zijn:

- sterke opkomst van fastfoodrestaurants en ketenbedrijven ten koste van traditionele snackbars;
- verdere professionalisering en schaalvergroting bij de betere bedrijven;
- naar verwachting zal deze sector verder groeien door een toename van het gemaksvodsel, tussendoor- en buiten de deur eten en de groei van leisure-activiteiten als winkelen en uitgaan;
- in 2015 vindt naar verwachting 45% van de besteding aan voedings- en genotmiddelen plaats in de horeca. Deze groei vindt met name plaats in buitenlandse formules en gespecialiseerde concepten als Soup for You;
- toenemende concurrentie vanuit nieuwe spijsverstrekkers in de detailhandel (bijv. de warme bakker), horeca (bijv. eetcafé) en leisure (bijv. sportcentrum).

Hengelo: sterkere daling van snackbars/cafetaria's dan landelijk (- 35% sinds 1999, landelijk: - 8%). Nog weinig tot geen nieuwe formules.

Maaltijdverstrekkers

Onder de maaltijdverstrekkers vallen met name de restaurants en café-restaurants. Het aantal restaurants is sinds 1994 met ongeveer 15% gegroeid. Verdere ontwikkelingen binnen deze sector zijn:

- een doorzettende groei van het aantal buitenlandse restaurants en een gestage afname van het aantal Nederlands-Franse restaurants;
- binnen deze sector vindt geen schaalvergroting plaats, wel is een toename van ketenvorming te zien;
- er zal een verdere specialisatie plaatsvinden naar type keuken en doelgroep.

Hengelo: grote afname traditionele Nederlands-Franse restaurants (gehalveerd in de afgelopen 10 jaren). Overall is de restaurantsector ondervertegenwoordigd (zie ook 3).



3. Bestaande horecastructuur Hengelo

Hengelo telt in totaal zo'n 190 horecabedrijven, waarvan ruim de helft in de binnenstad is geconcentreerd. Vooral het hoge aantal drankverstrekkers in de binnenstad valt op.

	Drank- verstrekkers	Spijs- verstrekkers	Maaltijd- verstrekkers	Totaal
Binnenstad	45	26	25	96
Overige wijken	28	47	19	94
<i>Totaal</i>	<i>73</i>	<i>73</i>	<i>44</i>	<i>190</i>

Bron: Locatus 2004 / Droogh Trommelen Broekhuis

Ook wanneer Hengelo wordt vergeleken met Almelo en Enschede blijkt het aantal drankverstrekkers per 10.000 inwoners aan de hoge kant.

Het aantal spijsverstrekkers loopt in de pas met de gemiddelden in andere steden.

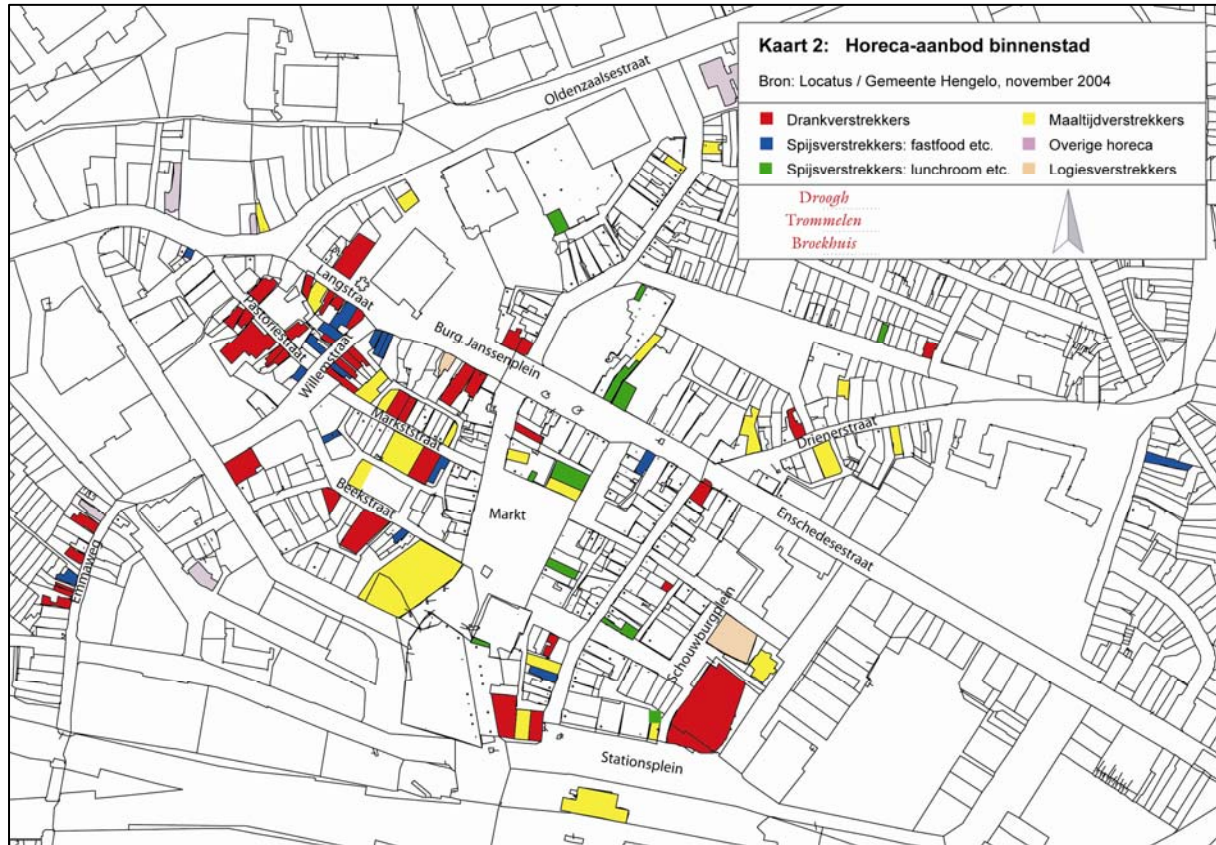
Het aantal maaltijdverstrekkers in Hengelo blijft ver achter bij het landelijke gemiddelde (30% minder), wat vooral wordt veroorzaakt door een ondervertegenwoordiging van Nederlands/Franse restaurants. Het aanbod wordt gedomineerd door pizzeria's en chinees.

Ter vergelijking: gemiddeld gezien is er een evenwicht tussen Nederland/Franse restaurants en overige (buitenlandse) restaurants, ongeveer 3,5 per 10.000 inwoners. In Hengelo is de verhouding zeer scheef: 1,1 Nederlands/Frans per 10.000 tegenover 4.1 per 10.000 overige restaurants.

Verder valt op dat de wijk Berflo Es, met 13 drankverstrekkers, een groot aandeel heeft in het totaal aan drankverstrekkers. Voor het overige geldt dat de branches redelijk gelijkmatig zijn verdeeld over het Hengelose grondgebied.

Binnenstad

Traditioneel is de binnenstad van Hengelo opgedeeld in drie zones: de oostflank, de westflank en het centrum. Vooral aan de westzijde van het centrum is een grote concentratie van horecabedrijven zichtbaar (zie kaart 2 uit het DTB-rapport)



Het **Centrum** kent een mix van spijsverstrekkers (met een winkelondersteunende functie) en maaltijdverstrekkers. Er is geen duidelijk "hart" of concentratiegebied.

De **Oostflank** heeft een beperkt aanbod en een verspreide ligging. In het huidige horecabeleid (1998) wordt de ontwikkeling van horeca in de Oostflank vooral gekoppeld aan cultuur en de zakelijke markt.

Deze gebieden functioneren, hoewel dicht bij elkaar gesitueerd, nu nog redelijk los van elkaar.

Net buiten het centrumgebied bevindt zich de Emmaweg, met een cluster horeca, bestaande uit cafés, coffeeshops en een nachtclub. Het is een gebied met een matige uitstraling en relatief veel overlast.

De wijken

De overige horeca is redelijk gespreid gelegen over heel Hengelo. Er zijn geen echte horecaclusters buiten het centrum. De verschillende winkelcentra vormen in een aantal gevallen een concentratie van horeca, waarbij vooral gedacht moet worden aan spijsverstrekkers. Enige opvallende uitschieter is de wijk Berflo Es met relatief veel drankverstrekkers (cafés).

Doelgroepen en segmentatie

Uit de analyses van Droogh Trommelen Broekhuis (Hengelo, advisering horecavisie, 2005) komt een heldere conclusie naar voren:

Het huidige aanbod sluit onvoldoende aan op de vraag van consumenten: het aanbod cafés is teveel gericht op de jongere consument, terwijl juist het aantal ouderen in Hengelo groeit. Het aanbod maaltijdverstrekkers is zowel kwantitatief als kwalitatief te gering. Vooral in het betere segment, en dan vooral Nederlands/Frans, ontbreekt aanbod.

Uitbreidingspotentie/-ruimte

Hengelo heeft, wanneer wordt vergeleken met andere steden van vergelijkbare omvang, een gemiddeld aanbod aan horeca in aantal en omvang. Het aanbod verschilt echter sterk als ingezoomd wordt op de segmentering: veel drankverstrekkers, vooral gericht op de jeugd, en een ondervertegenwoordiging van maaltijdverstrekkers, vooral in het midden en hoger segment.

Hengelo zou, op basis van deze analyse, dus vooral een uitbreiding moeten zoeken in de kwalitatief gezien betere restaurants, gericht op de oudere consument. Daarnaast is een herprofilering van de bestaande drankverstrekkers nodig: meer segmentatie gericht op meerdere doelgroepen.



4. Toekomstvisie horeca: Hengelo kiest voor versterking centrum

De beleidsvisie voor de horecaontwikkeling in Hengelo laat zich samenvatten in een aantal kernzinnen:

- Kwalitatieve versterking aanbod en verblijfskwaliteit
- Clustering binnen en versterking van het centrum: combinatiebezoek
- Terughoudend beleid mengvormen
- Hart van Zuid: functiegerelateerde horeca
- Wijkverzorgende horeca in wijkclusters
- Geen nieuwe clusters buiten het centrum
- Bovenwijkse (nieuwe) voorzieningen bijzondere locaties en/of gebouwen
- Geen megadiscotheken op perifere locaties

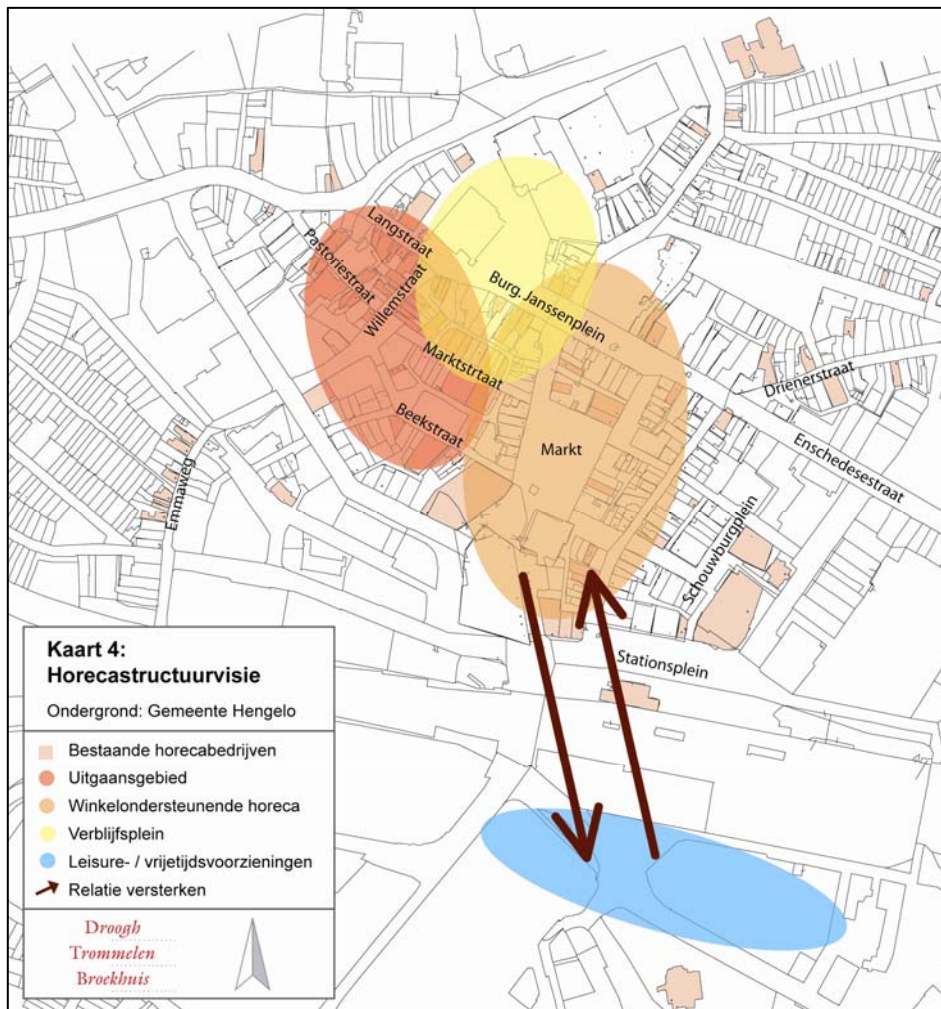
Kwalitatieve versterking van het aanbod en verblijfskwaliteit

Hengelo heeft beperkte uitbreidingsmogelijkheden in het midden en hoger segment, vooral restaurants voor de wat oudere doelgroep zijn een welkome aanvulling. Gestreefd wordt dit aanbod te versterken. Tegelijk dient het bestaande aanbod gestimuleerd te worden aan productvernieuwing en -verbreding te werken.

Daarnaast dient ook de setting van de horeca op orde te zijn: een gunstig verblijfsgebied (vriendelijk, gezellig, sociaal veilig), mogelijkheden voor terrassen en een goede fiets- en autobereikbaarheid.

Clustering binnen en versterking van het centrum: combinatiebezoek

De Hengelose horeca moet meer van elkaars aantrekkingskracht profiteren. Hengelo wenst dag- en avondhoreca meer op elkaar te laten aansluiten. Een ruimtelijke clustering van deze segmenten is daartoe één van de speerpunten. De binnenstad van Hengelo versterkt daarmee haar regionale verzorgingsfunctie. In onderstaande kaart (uit het DTB-rapport) wordt dit schematisch weergegeven.



De *Westflank* wordt het uitgaansgebied van Hengelo. Hier is de avond- en nachthoreca geconcentreerd. Het gebied richt zich vooral op de jongere bezoekers. Hier bevinden zich ook de (stads)discotheken. Ondersteunende functies als een bioscoop, poppodium en cultuur moeten bij voorkeur in dit gebied gevestigd zijn. In dit gebied wordt terughoudend omgegaan met wonen-boven-winkels.

Het *Centrum* (kernwinkelgebied) wordt gedomineerd door daghoreca met een winkelondersteunende functie (o.a. lunchrooms / eetcafés). Deze horecazaken liggen bij voorkeur verspreid over het totale winkelgebied.

Alleen aan de noord- en oostzijde van de Markt is een bepaalde concentratie wenselijk, wellicht in combinatie met terrassen. In dit gebied is wonen-boven-winkels meer opportuun gelet op de beoogde levendigheid in het stadshart.



Het *Burgemeester Jansenplein* wordt het brandpunt voor de dag- en avondhoreca. Het vormt daarmee de verbindende schakel tussen de avond- en nachthoreca (*Westflank*) en de daghoreca in het winkelgebied (centrum-kernwinkelapparaat). Het heeft een functie voor zowel het winkelende publiek als de horecabezoeker. Een versterking van het horeca-aanbod rond dit plein wordt nagestreefd: toevoeging van 5 - 10 horecabedrijven, zoals eetcafés, Grand-Cafés en restaurants. Dit kunnen nieuwe vestigingen zijn, maar ook verplaatsing van bestaande. Een verbeterde inrichting met terrasfuncties en sfeerverhogende elementen is daarbij een belangrijk aandachtspunt.

De *Oostflank* heeft een te geringe horecafunctie: geconstateerd wordt dat de bezoekersstromen in dit deel van het centrum te gering zijn om deze positie waar te kunnen maken. Hengelo kiest voor versterking van de *Westflank* en centrum. Uitbreiding van het horeca-aanbod wordt in de *Oostflank* voorkomen.

Terughoudend beleid mengvormen

In toenemende mate vinden er mengvormen van detailhandel / leisure en horeca plaats, zoals de coffeecorner in de winkel. Deels vormt dit een extra service aan de klant, maar het kan ook uitgroeien tot een volwaardige vorm van (dag)horeca. Deze vormen van horeca dienen ondergeschikt te zijn aan de winkelfunctie en daarmee ook in volume beperkt. De (dag)horeca in winkelbedrijven wordt daarom gelimiteerd tot 10% van het totale verkoopvloeroppervlak met een maximum tot 25 m².

Hart van Zuid: functiegerelateerde horeca

Dit bijzondere gebied wordt vooral gekleurd door de opleidingscentra die hier een plaats krijgen. Gelet op de belangrijke verzorgingsfunctie van de binnenstad, is het niet gewenst een nieuw horecacluster te creëren. Wel kunnen in het gebied enkele kleinschalige functiegerelateerde horecazaken met een verzorgingsfunctie voor de studenten en werknemers ruimte krijgen. Gedacht wordt aan een museumcafé in het HEIM en een studentencafé bij het ROC. Als indicatie geldt dat maximaal 400 m² hiermee ingevuld kan worden, verdeeld over een beperkt aantal zaken.

Daarnaast kan, indien een bijzondere locatie en/of gebouw zich daarvoor leent, ruimte geboden worden aan (grootschalige) leisure functies zoals bowling, paintball, snooker en karten. Hierbij kan worden gedacht aan het Hijschgebouw. Als indicatie geldt dat ongeveer 1.750 m² hiermee ingevuld kan worden. Het is uitdrukkelijk niet de bedoeling dat hierbij (of hierbinnen) een grote horeca-gelegenheid wordt gerealiseerd.

Gelet op de functie en de ambitie van de binnenstad verdient het uitdrukkelijk de voorkeur om ook de grootschalige horeca/-leisurefuncties in de binnenstad een plaats te geven.

Hart van Zuid krijgt een belangrijke functie voor de student en scholier. Deze jongeren zijn een belangrijke doelgroep voor de bestaande horecazaken in de binnenstad. Andersom geldt dat er wellicht een leisurecluster wordt gevormd in Hart van Zuid. Ook het nieuwe poppodium Metropool (met een horecavoorziening) wordt in het stationsgebied gepland. En niet te vergeten het WTC, met de daarbij behorende functies. Basisuitgangspunt is dat gebruikers en bezoekers van deze locaties voor hun horecagebruik aangewezen zijn op de binnenstad.

Om deze redenen is een goede aansluiting tussen Hart van Zuid en de binnenstad belangrijk. Ruimtelijk en verkeerstechnisch wordt daarom een goede aansluiting nagestreefd.

Wijkverzorgende horeca in wijkclusters

De meeste wijken in Hengelo hebben een passend (of soms zelfs te groot) horeca-aanbod. Het gaat dan vooral om drankverstrekkers en fastfood. Er wordt naar gestreefd het horeca-aanbod zoveel mogelijk te laten aansluiten op de verzorgingsfunctie binnen de wijk: snackbar, chinees, buurtcafé. Bij herstructurering of nieuwbouw van wijkwinkelcentra krijgt ook de horeca een belangrijke positie. Gelet op het bestaande aanbod is uitbreiding van horeca in de wijken niet of slechts beperkt mogelijk. Daarnaast wordt door middel van handhaving overlastgevend horeca ingedamd. Bij substantiële uitbreiding van een wijk kan een toevoeging van nieuwe horeca een optie zijn. Voor Plein-Westermaat geldt dat horecaontwikkeling dient aan te sluiten op de functie van het gebied: zoals reeds zichtbaar moet vooral gedacht worden aan fastfood.

Geen nieuwe clusters buiten het centrum

Hengelo kiest voor versterking van de horeca in de binnenstad. Daarmee wordt er tevens voor gekozen geen nieuwe horecaclusters te creëren buiten de binnenstad.

Tevens wordt terughoudend omgegaan met horecamogelijkheden bij sportverenigingen en locaties in het buitengebied (boerenschuren-feesten)

Bovenwijkse (nieuwe) voorzieningen: bijzondere locaties en/of gebouwen

Hoewel het beleid gericht is op versterking van het aanbod in het centrum en voorkomen van nieuwe clusters buiten het centrum, zijn er uitzonderingen denkbaar. Hengelo houdt de mogelijkheid open voor bijzondere horeca op bijzondere plekken of in bijzondere gebouwen. Het gaat dan om horeca met een bovenwijkse functie. Als voorbeeld is te noemen het Van der Valkhotel aan de A1, de horeca rond De Waarbeek, Hotel 't Lansink en de Houtmaat. Zo kan op termijn een locatie aan het water, bij een bijzonder natuurgebied of in een bijzonder gebouw (monument, erfgoed) reden zijn mee te werken aan de vestiging van horeca.

Geen megadiscotheken op perifere locaties

Ter versterking van de horeca in de binnenstad en ter bevordering van combinatiebezoek, wil Hengelo geen megadiscotheken aan de rand van de stad / op industrieterreinen. Discotheekbezoekers worden immers gezien als een belangrijke basis voor de overige avond- en nachthoreca (café, fastfood, poolcafé). Vestiging op perifere locaties belemmert dit beoogde combinatiebezoek. Uit ervaringen elders blijkt dat er niet of nauwelijks synergie ontstaat tussen deze perifere discotheken en de reguliere horeca in de binnensteden.



5. Hoe kunnen we dat bereiken: plan van aanpak

De in hoofdstuk 4 geschetste visie is niet van vandaag op morgen te bereiken. Het is afhankelijk van de inzet van vele partijen, waarbij de horeca-ondernemers zelf de belangrijkste peiler vormen. De gemeente is zich bewust van de noodzaak om *samen* een verbetering van de horeca in Hengelo te bewerkstelligen.

Waar mogelijk zal de gemeente daartoe partijen inschakelen, samenbrengen en motiveren en ruimhartig met regelgeving en beschikbare middelen omspringen.

Waar nodig zal de gemeente via regelgeving en handhaving sturend optreden.

Om de gewenste verbeteringen door te kunnen voeren is een veelheid aan maatregelen en acties gewenst. De komende jaren zal de gemeente zich actief inzetten om de hierna genoemde acties te verwezenlijken en/of partijen daartoe te stimuleren. Als basis hiervoor zal een horecaconvenant met de horeca-ondernemers worden afgesloten waarin wederzijdse inspanningen en intenties worden vastgelegd.

a) Versterking aanbod: acquisitie en productverbreding/diversificatie.

Het horeca-aanbod heeft versterking, vooral op het gebied van restaurants. In samenwerking met de bestaande ondernemers wordt gezocht naar verbreding van het bestaande aanbod (functiewijziging / verbreding segmenten) en het werven van nieuw aanbod.

Actiepunt: oprichten acquisitiewerkgroep

Actiepunt: stimuleren productverbreding bestaand aanbod: horecaconvenant

b) Verblifsklimaat (inrichting, sociaal veilig = openbare orde) verbeteren.

De onderscheiden deelgebieden moeten een inrichting en uitstraling hebben die aansluit bij het gewenste profiel. Zowel investeringen in het openbare gebied als in/aan de panden zelf is gewenst. Hierover worden tussen ondernemers/pandeigenaren en de gemeente afspraken gemaakt. Als richtinggevend kader kunnen de nota "Binnenstad in de breedte" en een op te stellen beeldkwaliteitsplan voor de panden fungeren. Bij voorkeur moet dit in een convenant (samenwerkingskader) worden vastgelegd.

Ook op het terrein van veiligheid is een actieve aanpak gewenst. Gedacht wordt aan verbeteren van verlichting, veiliger looproutes, betere bewaking openbare parkeerplaatsen, etc. Ook wordt gewerkt aan het keurmerk veilig ondernemen.

Actiepunt: Beeldkwaliteitsplan panden opstellen en nota "Binnenstad in de Breedte" verder doorzetten

Actiepunt: Investerings gemeente en ondernemers/eigenaren: horeca-convenant

Actiepunt: Actieprogramma "Veilig Uitgaan" en keurmerk veilig ondernemen: horecaconvenant

c) Bereikbaarheid verbeteren: parkeren, taxi, pendelbus, sluitingstijden garages, fietsparkeren, etc.

Dit onderwerp geldt niet alleen voor de horeca, maar raakt ook detailhandel en andere functies. Voor de horeca geldt dat vooral het oplossen van concrete knelpunten (zoals de bewegwijzering en een goed parkeerverwijssysteem) gewenst is. De nota TOAG wordt hier nadrukkelijke bij betrokken.

Actiepunt: Knelpuntenaanpak: horecaconvenant

d) Terrassenbeleid

Horeca en terrassen zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Om de horeca in de onderscheiden deelgebieden maximaal te faciliteren en daarmee de sfeer in de binnenstad te verbeteren zal het terrassenbeleid op een aantal punten worden bijgesteld. Daarbij wordt tevens aandacht besteed aan de tarieven van de precarioheffing.



Actiepunt: terrassennota bijstellen

e) Stedenbouwkundige visie Burgemeester Jansenplein

Dit plein moet het brandpunt voor horeca-activiteit worden. Om dat mogelijk te maken is eerst een stedenbouwkundige verkenning van de mogelijkheden gewenst. Een antwoord moet worden gevonden op vragen als: welke sfeer moet het plein uitademen, in welke mate past de huidige bebouwing daarbij, welke ingrepen zijn noodzakelijk, welke afbakening krijgt het plein, hoe dient het plein verder aangekleed te worden en hoe kan het zo goed mogelijk aansluiten op de omliggende winkelfuncties? De ontwikkeling van het plein is input voor het project "De Lange Wemen".



Actiepunt: Stedenbouwkundige visie

f) Afbakenen clusters via herziening bestemmingsplan(nen): Horeca 1 / 2

Om de ruimtelijke clustering mogelijk te maken is een aanpassing van de huidige bestemmingsplannen op onderdelen gewenst. Tevens wordt hierbij aandacht besteed aan de gestelde maximale omvang van winkelondersteunende horeca in winkelpanden.

Actiepunt: Aanpassen bestemmingsplannen

g) Evenementenbeleid

Hengelo staat bol van de activiteiten. Veel van deze evenementen hebben een relatie met de aanwezige horeca. De locatie, planning en doelgroepenbenadering van deze evenementen moet zoveel mogelijk aansluiten op de hiervoor geschetste ruimtelijke structuur en concentratie van horeca. Met de diverse organisatoren van evenementen zullen hierover afspraken gemaakt worden. De evenementennota en de podiumnota zijn hierbij instrumenten.

Actiepunt: Afspraken locatie, planning, doelgroepen van evenementen

h) Openbare orde: openingstijden avond- en nachthoreca: handhaven

Ter bevordering van combinatiebezoek tussen de verschillende horecasegmenten, is het van belang dat de openingstijden goed op elkaar aansluiten. Hiertoe is al een aantal acties doorgevoerd. De handhaving hiervan is gewenst. In overleg met de horeca worden hierover afspraken gemaakt (convenant)

Actiepunt: handhaving openingstijden: horecaconvenant

i) Voorschriften t.b.v. bestemmingsplannen Hart van Zuid

Ter voorkoming van concurrerende clusters horeca is een helder beleid inzake HvZ gewenst. Daartoe is in de planvoorschriften van de deelplannen binnen HvZ de gewenste horecaontwikkeling specifiek benoemd. De gestelde beperkingen worden vertaald in de bestemmingsplannen en worden bewaakt in het locatie-overleg.

j) Paracommercie: sportkantines, festiviteiten, boerenschuren-feesten, etc

Het centrum van Hengelo is het horecagebied bij uitstek. Oneerlijke concurrentie wordt zoveel mogelijk ontmoedigd. In dat kader wordt terughoudend omgegaan met horeca bij sportvoorzieningen. Een strikte en actieve handhaving (oa ten aanzien van de openingstijden van sportkantines) wordt hierbij nagestreefd.

k) Specifieke instrumenten: Vastgoedontwikkelingsmaatschappij + stimuleringsregeling

Ter bevordering van de ruimtelijke clustering, het ontwikkelen van het Burgemeester Jansenplein en het stimuleren van eventueel benodigde verhuisbewegingen, is een actieve inzet van gemeente en strategische partners essentieel. Vooral op het terrein van herontwikkeling van vastgoed is wellicht een extra inzet noodzakelijk. Daarom worden de mogelijkheden van het opzetten van een vastgoedontwikkelingsmaatschappij verkend. Dit instrument kan ingezet worden om strategisch vastgoed aan te kopen en te herontwikkelen voor horeca. Tevens kan, bij gewenste verhuisbewegingen, achterblijvend vastgoed worden herontwikkeld.

De wenselijkheid en haalbaarheid wordt verkend. Tevens wordt bekeken welke strategische partners (zoals grotere vastgoedeigenaren / beleggers) hierin kunnen participeren. Een en ander zal in nauw overleg met de bestaande horeca-ondernemers worden opgezet.

Daarnaast wordt de wenselijkheid en haalbaarheid van een stimuleringsregeling voor te verplaatsen / herontwikkelen horecazaken onderzocht.

l) Bevorderen ondernemersklimaat

Om de ontplooiingskansen van de ondernemers in de binnenstad te bevorderen wordt een goed ondernemersklimaat nagestreefd. Onder andere de éénloket-aanpak voor ondernemers, het kritische bekijken van de verschillende heffingen (zoals precario) en het beter stroomlijnen van de regelgeving en versnellen van procedures zijn daarbij actiepunten.

m) Relatie overig beleid

Het horecabeleid, zoals nu voorgesteld, hangt nauw samen met andere beleidskaders, zoals het wijkontwikkelingsplan, het Binnenstadsprogramma, de detailhandelsstructuurvisie en Hengelo 2030. De relatie en samenhang met deze beleidskaders wordt nadrukkelijk gezocht en bewaakt. Dit leidt er tevens toe dat dit horecabeleid, hoewel het een horizon voor de komende 10 jaren bestrijkt, een dynamisch geheel vormt.

n) Ontbrekende schakel: visie logiesverstrekkers: via toeristische nota?

Deze beleidsnota gaat niet in op het onderwerp "logiesverstrekkers". Dit segment heeft echter wel een relatie met de horeca en herbergt vaak zelf ook horeca-activiteiten (restaurant in een hotel). In het kader van het toeristische beleid wordt in het bijzonder aan dit segment aandacht besteed en wordt de relatie met het horecabeleid nadrukkelijk gelegd.

Actiepunt: logiesverstrekkers meenemen in startnotitie toerisme



Bijlagen

- Rapport "Hengelo Advisering Horecavisie" Droogh Trommelen Broekhuis, 2005
- Reactienota inspraak