

# Horecanota Bergen 2018-2021



## Gastvrij Bergen **2**

## **Inhoudsopgave**

Voorwoord door burgemeester drs. H. Hafkamp  
Samenvatting

<b>Hoofdstuk 1</b>	<b>Inleiding</b>
1.1	<b>Aanleiding en uitgangspunten</b>
1.2	<b>Afbakening Horecanota</b>
1.3	<b>Nieuw horecabeleid gemeente Bergen in relatie tot BUCH</b>
1.4	<b>Horecanota en beleidsregels</b>
<b>Hoofdstuk 2</b>	<b>Algemene trends</b>
<b>Hoofdstuk 3</b>	<b>Ambitie en ontwikkelrichting gemeente Bergen</b>
3.1	<b>Ambitie</b>
3.2	<b>Belang van de horeca</b>
3.3.	<b>Ontwikkelrichting</b>
<b>Hoofdstuk 4</b>	<b>Horecagebieden (verlaten)</b>
<b>Hoofdstuk 5</b>	<b>Categorieën en tijden</b>
5.1	<b>Horeca-categorieën</b>
5.2	<b>Ontnuchteringszaken</b>
5.3	<b>Horeca ondergeschikt aan de hoofdfunctie of ondersteunende horeca</b>
5.4	<b>Paracommerciële horecabedrijven</b>
5.5	<b>Openingstijden</b>
<b>Hoofdstuk 6</b>	<b>Terrassen</b>
<b>Hoofdstuk 7</b>	<b>Horecaportiers</b>
<b>Hoofdstuk 8</b>	<b>Exploitatievergunning</b>
<b>Hoofdstuk 9</b>	<b>Toezicht en Handhaving</b>
9.1	<b>Uitvoeringsregels</b>
9.3	<b>Alcoholmatigingsbeleid</b>
9.2	<b>Openbare orde en veiligheid</b>
<b>Hoofdstuk 10</b>	<b>Milieu en Duurzaamheid in de horeca</b>
10.1	<b>Milieuaspecten</b>
10.2	<b>Duurzaamheid</b>
<b>Hoofdstuk 11</b>	<b>Evaluatie</b>
<b>Bijlage(n):</b>	
1.	<b>Horeca-categorieën</b>
2.	<b>Openingstijden horeca</b>
3.	<b>Handhaven sluitingstijden en speciale ontheffing sluitingstijden</b>

Voorwoord door burgemeester drs. H. Hafkamp



Voor u ligt de nieuwe beleidsnota horeca Gastvrij Bergen 2 van de gemeente Bergen. Gastvrij Bergen 2 is het vervolg op de verouderde horecanota Gastvrij Bergen 1.

Gastvrij Bergen 2 zet in op 'vertrouwen en aansturen op naleving'. De horeca is immers een sector die bijdraagt aan de kwaliteit van wonen, werken, winkelen, welzijn en verblijven in de gemeente Bergen maar wel binnen de gegeven ruimte.

De gemeente Bergen wil een aantrekkelijke gemeente zijn en blijven met een gevarieerd aanbod aan voorzieningen voor haar bewoners, voor en met ondernemers en voor bezoekers. Een gevarieerd horeca-aanbod is hierin van essentieel belang. Daarbij hoort een goede en divers samengestelde horecasector die de bewoners en bezoekers voorziet van lekker eten, drinken in de kernen als aan het strand. Het zijn de plaatsen waar zowel Bergenaren als bezoekers elkaar kunnen ontmoeten.

De gemeente Bergen wil met de horecanota aangeven hoe ze omgaat met de wettelijke taken en het invullen van de maatschappelijke rol die de gemeente heeft. De nota is daarmee een goede basis om diverse ambitieuze doelstellingen nader uit te werken.

Deze nota is opgesteld in samenspraak met de horeca- en strandondernemers, inwoners(organisaties), politie, Koninklijke Horeca Nederland en andere belanghebbenden en geldt als uitnodiging om samen te werken aan een horecasector die vertrouwen heeft en aanstuurt op naleving!

**Burgemeester drs. H. Hafkamp**  
**8 mei 2018**

## **Samenvatting**

Een goed functionerende horecabranche is van belang voor het aantrekken van bezoekers, waaronder toeristen en winkelend publiek, maar ook een belangrijke vestigingsvoorwaarde voor bewoners en bedrijven. De horeca fungeert als ontmoetingsplek van bewoners, bezoekers en voor flexwerkers. Een ontmoetingsplek voor uitwisseling van ideeën, discussie en gezelligheid. De horeca vervult een belangrijke ondersteunende functie voor voorzieningen zoals winkels, sport, kantoren, evenementen, musea en cultuurplekken. Als werkgever is de horeca van groot belang voor de werkgelegenheid in de gemeente. De gemeente Bergen kent een rijke en levendige horeca. De vele cafés en restaurants met hun terrassen zorgen voor de levendigheid die nodig is voor de juiste balans in een goed functionerende leef- en verblijfsomgeving. Een aantrekkelijke gemeente kan niet zonder deze gezellige ontmoetingsplekken, vermaak en een bruisend uitgaansleven. Immers een gemeente waarin het prettig vertoeven is, is ook een gemeente die bewoners, ondernemers en bezoekers aantrekt en bindt. De horeca verdient niet alleen de aandacht vanwege het belangrijke aandeel dat de sector levert in de werkgelegenheid, maar ook vanwege de bijdrage aan de aantrekkelijkheid van de gemeente Bergen als geheel.

Speerpunten van de voorliggende horecanota Gastvrij Bergen 2, zijn:

### **Uitgangspunt is 'vertrouwen en aansturen op naleving'**

Naast het zorgen voor de veiligheid van haar inwoners is de kerntaak voor onze gemeente het opstellen en bewaken van wettelijke voorschriften en beleid. In het nieuwe voorliggende beleid is het uitgangspunt vertrouwen en sturen we aan op naleving. Wanneer regels en afspraken worden geschonden, dan wordt (stevig) opgetreden.

### **Verlaten aangewezen uitgaansgebieden**

In de horecanota Gastvrij Bergen (1) zijn uitgaansgebieden aangewezen met maatwerkafspraken qua openingstijden en terrasbeleid. In Gastvrij Bergen 2 verlaten we deze 'aangewezen uitgaansgebieden' en wordt er ingezet op de bestaande horecagebieden (dorpskernen Bergen centrum, Egmond aan Zee, Egmond-Binnen, Egmond aan den Hoef, Schoorl en Groet).

### **Verruimen openingstijden strandpaviljoens**

In de nota wordt voorgesteld om de openingstijden van de strandpaviljoens tot en met horecacategorie 1 gelijk te trekken met die van de reguliere horecaondernemers. De openingstijden van de strandterrassen wordt separaat met de strandondernemers geregeld via een aparte afspraak. De openingstijden van de strandterrassen lopen gelijk aan die van de reguliere horeca in de kernen (zie hoofdstuk 6).

### **Verruimen openingstijden ontvuchteringszaken en aantal ontvuchteringszaken**

Om het doel van een ontvuchteringszaak ook echt tot uitvoer te kunnen laten komen wordt voorgesteld om de openingstijden van ontvuchteringszaken op alle dagen met één uur te verruimen. Op deze manier wordt de bezoeker ook in de gelegenheid gesteld om na sluitingstijd van de reguliere horeca ook echt te kunnen ontvuchteren.

### **Paracommercie**

Dorpshuizen, de Ruïnekerk en de Slotkapel mogen 12 maal per jaar bijeenkomsten organiseren van persoonlijke aard. De schenktijden worden verlengd tot 2 uur na een activiteit die past binnen de statutaire doelomschrijving.

### **Vrije in- en uitloop op vrijdag/zaterdag voor de gehele gemeente Bergen**

Op dit moment is het in de gemeente Bergen zo geregeld dat horecaondernemers na 01.00 uur (in de aangewezen uitgaansgebieden en alleen op vrijdag- en zaterdagavond) hun deuren moeten sluiten voor nieuwe bezoekers indien zij tot 03.00 uur open blijven. Bezoekers die binnen zijn, mogen binnen blijven tot sluitingstijd. Omdat we inzetten op het verlaten van de

aangewezen uitgaansgebieden kiezen we nu voor vrije in- en uitlooptijden op de vrijdag- en zaterdagavond in de gehele gemeente.

**Gewijzigde portiersregeling**

Voor horecabedrijven binnen categorie H2 die tot 03.00 uur open willen blijven geldt de verplichting beveiliging/portiers in te zetten. Dit kan collectief worden georganiseerd.

CONCEPT

## Hoofdstuk 1 Inleiding

### 1.1 Aanleiding en uitgangspunten

#### Waarom een actualisatie van het horecabeleid?

De concrete aanleiding voor actualisatie van het huidige horecabeleid vormt de opbrengst uit gesprekken die in 2016 zijn gehouden met horecaondernemers, bewoners, bezoekers, medewerkers en hulpdiensten. Daarnaast is het huidige beleid in de praktijk aan vernieuwing toe. Niet alleen voor de horecaondernemers maar ook voor onze eigen toezichthouders.

De gemeente Bergen wil een aantrekkelijke gemeente zijn en blijven met een gevarieerd aanbod aan voorzieningen voor haar bewoners, voor en met ondernemers en voor bezoekers. Een gevarieerd horeca-aanbod is hierin van essentieel belang.

#### Hoe is het nieuwe beleid tot stand gekomen?

In december 2010 is de Nota Gastvrij Bergen (hierna: horecanota 2010) vastgesteld door de gemeenteraad van Bergen. In mei 2015 is een wijziging inzake de sluitingstijden terrassen vastgesteld. Na deze wijziging van de Horecanota hebben een aantal horecaondernemers en bewoners signalen afgegeven ter verbetering. Deze signalen zijn ter harte genomen en er heeft in september 2016 een evaluatie plaatsgevonden met diverse partijen. Er zijn gesprekken gevoerd met horecaondernemers en de belangenorganisatie van horeca, ondernemers, winkeliers, inwoners, medewerkers en hulpdiensten. De evaluatie bestond uit twee onderdelen:

1. Zijn de beleidsdoelstellingen uit de horecanota 2010 gerealiseerd?
2. Zijn aanbevelingen en/of aanpassingen noodzakelijk?

#### Behalen gestelde beleidsdoelstellingen horecanota 2010

In de oude horecanota speelden onderstaande beleidsdoelstellingen een belangrijke rol:

- De kwaliteit van het horeca-aanbod wordt gewaarborgd om daarmee het gastvrije karakter van de gemeente Bergen te versterken;
- Nieuwe ontwikkelingen moeten een kans krijgen, vooral ontwikkelingen die passen in het imago van de gemeente die Bergen wil zijn of worden, en die bijdragen aan een hogere kwaliteit van de horeca;
- Er moet geen ongeoorloofde hinder ontstaan door horeca-inrichtingen en er moet een goede balans gecreëerd worden tussen horeca en leefmilieu.

Voor de evaluatie van bovenstaande beleidsdoelstellingen, zijn de gesprekken met name gebruikt om die partijen die het betreft aan het woord te laten komen. Omdat de bovenstaande beleidsdoelstellingen vooral kwalitatief van aard zijn, zijn ze lastig toetsbaar. Wel hebben de gesprekken geresulteerd in de volgende aandachtspunten:

- Indeling uitgaansgebieden -> nog relevant, wellicht loslaten? (zie pag. 12)
- Openingstijden -> voorwaarden vereenvoudigen (zie pag. 15)
- Terrassen -> meer helderheid bieden ten aanzien van terrasbeleid (zie pag. 17)
- Evaluatie huidige portiersregeling (zie pag. 18)
- Handhaving -> op basis van vertrouwen en sturen op naleving (zie pag. 19)

In de horecanota 2010 beoogden we de volgende uitgangspunten:

- Uniformering en harmonisering van het beleid;
- Zoveel mogelijk gelijke afstemming van de horeca;
- Afstemming gemeentelijk horecabeleid met de omliggende gemeenten en de veiligheidsregio.

In het nieuwe beleid houden we deze uitgangspunten vast. Aan de eerste twee punten is voldaan maar deze blijven relevant en in het nieuwe beleid nemen we de afstemming van de BUCH-gemeenten in een apart kader mee.

#### Aanbevelingen en/of aanpassingen noodzakelijk

Tijdens de gesprekken is ervoor gekozen om te beginnen met de horecavertegenwoordigers van Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Bergen (hierna te noemen: KHN). Verder zijn gesprekken gevoerd met bewoners, ondernemersvereniging(en), bezoekers, hulpdiensten en medewerkers van de gemeente. De resultaten maakten duidelijk dat een aanpassing van het horecabeleid 2010 gewenst is.

#### **Welke nota(s) is/zijn belangrijk geweest voor de input *Gastvrij Bergen 2*?**

Op 9 juni 2011 is het Convenant Veilig Uitgaan Bergen ondertekend. In dit convenant wordt een pakket aan afspraken beschreven tussen de gemeente Bergen, politie Noord-Holland Noord, het Openbaar Ministerie te Alkmaar en de Koninklijke Horeca Nederland. Het doel van die afspraken is te komen tot een prettig, veilig en beheersbaar uitgaansklimaat in de gemeente Bergen en dat ook te behouden.

Op 2 februari 2017 heeft de gemeenteraad van Bergen de kadernota 'In control tot Alcohol en Drugs 2016-2020' vastgesteld. De inhoud van de kadernota is meegenomen als input voor het nieuwe horecabeleid.

Op 9 maart 2017 heeft de gemeenteraad van Bergen de Economische Visie gemeente Bergen 2016-2030<sup>1</sup> vastgesteld. In deze visie wordt het belang van toerisme door de gemeenteraad onderkend.

Met de economische visie van de gemeente Bergen richt de gemeente zich op het bevorderen van groei en economisch functioneren van de horeca en het bijdragen aan de identiteit en de verlevendiging van Bergen als toeristische gemeente.

De consument vraagt om gastvrijheid en het traditionele winkelen verandert naar een dagje uit met meer beleving. Het is van belang om vernieuwend en aantrekkelijk te blijven.

#### **1.2 Afbakening Horecanota**

Onder horeca wordt in deze nota verstaan de voor publiek toegankelijke ruimten die zijn bestemd voor het verstrekken van dranken en/of spijzen. Deze horecanota bevat onder andere de trends waar we rekening mee moeten houden, de visie op de horeca voor de komende jaren en veranderd beleid met betrekking tot de uitgaansgebieden, openingstijden, terrassen, ontzuuchteringszaken, horecaportiers en openbare orde en veiligheid.

Beleidsonderwerpen die wel voor de horecabranche gelden of daarmee sterke raakvlakken hebben, maar niet binnen deze horecanota expliciet worden beschreven, zijn het strandgebied en het evenementenbeleid.

Het strandgebied wordt qua beleid (operationele strandzaken) separaat opgepakt in de strandnota. In deze horecanota wordt echter al voorgesteld om de openingstijden van de strandexploitanten gelijk te trekken met die van de reguliere horecaondernemers.

#### **1.3 Nieuw horecabeleid gemeente Bergen in relatie tot BUCH**

Per 1 januari 2017 zijn de gemeenten Bergen, Uitgeest, Castricum en Heiloo ambtelijk gefuseerd. Wellicht zal de ambtelijke fusie leiden tot uniform horecabeleid, echter met de mogelijkheid voor eigen kleur en invulling. Omdat de actualisatie van het horecabeleid in Bergen al in gang was gezet vóór de ambtelijke samensmelting en op de bestuurlijke agenda stond, is er voor nu gekozen om alleen het beleid voor de gemeente Bergen te actualiseren. Uiteraard is er voor het nieuwe horecabeleid gemeente Bergen goed gekeken naar het

---

<sup>1</sup> <https://www.bergen-nh.nl/sendfile.php?cat=Beleid%20en%20visie&name=Economische%20visie%202016-2030>

huidige horecabeleid in de andere drie gemeenten. In deze nota zijn kaders opgenomen met daarin het huidige beleid van de BUCH-gemeenten. De BUCH-kaders met een \* kunnen op die specifieke onderwerpen redelijk eenvoudig in BUCH-verband geharmoniseerd worden.

#### **1.4 Horecanota en beleidsregels**

Het horecabeleid bestaat uit twee delen: deze 'horecanota Bergen' en de vertaling daarvan in de Algemene plaatselijke verordening gemeente Bergen 2017 (Apv). De horecanota is het beleidskader voor de horeca en voor de bestuursorganen van de gemeente Bergen en geeft de visie weer voor de komende vier jaar. De horecanota wordt vastgesteld door de gemeenteraad, evenals de Apv. Voor de beleidsregels is de burgemeester het bevoegd gezag. Beleidsregels gaan over de afweging van belangen, de vaststelling van feiten of de uitleg van wettelijke voorschriften bij het gebruik van een bevoegdheid. Beleidsregels beschrijven wat de inwoner mag verwachten van de gemeente en hoe de burgemeester van een bevoegdheid gebruik zal maken. Als de raad de Horecanota Bergen 2018-2021 vaststelt, is daarmee niet geregeld dat er nieuwe regels gelden.

CONCEPT



## Hoofdstuk 2 Algemene trends

Aanbod wordt mede bepaald door marktwerking, dus de vraag van de consument. De bewoners en bezoekers van de gemeente veranderen en daarmee dus ook de behoeftes, interesses, het koop- en vrijetijdsgedrag. Horecaondernemers zijn daarom genooddaakt om voortdurend in te spelen op nieuwe trends en veranderde behoeftes van de consument. Mensen willen zich graag van elkaar onderscheiden. Met hun gedrag en uiterlijk laten ze zien bij welke groep (o.a. cultuur en leeftijd) ze horen. Daarbij wordt gezocht naar een gemeenschappelijke mentaliteit, waarbij ze zich graag bewegen in een veilige omgeving met gelijkgestemden. Dit fenomeen zien we ook terug in de horeca. De meeste horecabedrijven spelen in op een doelgroep. Ze verkopen daarbij niet alleen een product maar ook een sfeer. De sfeer wordt bepaald door zaken als interieur, locatie, muziekkeuze, assortiment, personeel, prijs en door het publiek dat er komt.

Op dit moment spelen de volgende trends een belangrijke rol:

### **Totaalbeleving:**

Gasten hebben steeds meer behoefte aan een persoonlijke benadering. Producten en diensten worden niet enkel als functioneel gezien; gasten willen er een waardevolle herinnering aan overhouden. Ze zoeken een unieke ervaring en hebben daar ook geld voor over. Ze verwachten een persoonlijke noot in beleving en producten.

### **Onderscheiden:**

Onderscheidende concepten zoals volle smaken, biologisch verantwoorde gerechten of exclusieve producten. Thema's als gezondheid en duurzaamheid spelen een belangrijke rol. Onderscheidend interieur en onderscheidend in persoonlijke benadering van de klant, veel horecabedrijven zoeken naar concepten waarmee ze zich onderscheiden van de rest. Ook het inspelen op bepaalde doelgroepen zoals momenteel jongeren, alleenstaanden en 50+ past binnen deze trend. De concepten waarbij de 'beleving' steeds belangrijker wordt - zoals shisha lounges - spelen ook in op deze onderscheidende markt.

### **Vermenging/blurring:**

De scheiding tussen verschillende horeca vervaagt steeds meer. Klassieke cafés en disco's verdwijnen. Op zoek naar betere bezetting, omzet, continuïteit en door concurrentie zijn bijvoorbeeld veel cafés omgevormd tot eetcafé. De scheiding tussen dag- en avondhoreca is door de opkomst van grandcafés en de eetcafés minder duidelijk geworden. Overdag hebben deze horecabedrijven vaak een ondersteunende functie aan het winkelend publiek en 's avonds zijn ze als bar/café een uitgaansgelegenheid. Er ontstaan ook steeds meer mengvormen van detailhandel en horeca, zoals een bakkerij met geïntegreerde lunchroom, maar ook supermarkten, tuincentra en bouwmarkten met een broodjes- en koffi corner. Binnen de grenzen van de wetgeving is de verdere vervlechting van horeca en detail een trend die ingezet wordt vanuit de markt. Vervlechting van bedrijven die alcohol verkopen (met een drank- en horecaverunning) is niet toegestaan vanuit de Drank- en horecawet. Maar ook hierin zien we steeds meer ondernemers die de grenzen opzoeken met de vraag richting de wetgever om hierin meer mogelijkheden toe te staan. De Vereniging van Nederlandse Gemeenten is in 2016 gestart met een blurring-pilot (een combinatie van horeca en detailhandel). Recent is het eindrapport gepubliceerd<sup>2</sup>. Of er een wijziging gaat komen in de Drank- en Horecawet is op dit moment niet bekend, wel is duidelijk dat de scheidslijnen tussen horeca en detailhandel diffuus zijn.

---

<sup>2</sup> <https://academiebw.nl/eindrapport-berenschot-pilot-mengvormen-drink-en-horecawet/>

***Werk en ontmoeting:***

De horeca wordt vaker gebruikt als 'derde werkplek', als alternatief voor kantoor of thuiswerken. Horecagelegenheden springen in op deze trend door het aanbieden van werkplekken. Zakelijke ontmoetingen en afspraken vinden steeds meer plaats in een horecagelegenheid.

CONCEPT

## Hoofdstuk 3 Ambitie en ontwikkelrichting gemeente Bergen

### 3.1 Ambitie<sup>3</sup>

De gemeente Bergen streeft naar een duurzame ontwikkeling van de lokale economie. De gemeente zet in op het versterken van de toeristische en recreatieve aantrekkelijkheid en het versterken van aanbod en activiteiten die bijdragen aan haar identiteit en onderscheidend vermogen. Bergen wil economisch vitaal blijven door in te spelen op de groei van vrije tijd, recreatie en toerisme. Met inachtneming van de Ladder voor Duurzame Verstedelijking wil zij meedenken en ruimte bieden voor vernieuwing en uitbreiding van het toeristisch aanbod. Een open en gastvrije bevolking is een blijvende voorwaarde voor economisch succes.

In de Economische Visie gemeente Bergen 2016-2030 staan de volgende ambities over de verschillende kernen opgenomen:

#### *Schoorl en Groet*

Het horecagebied dient compact te worden geconcentreerd rond het klimduin als publiekstrekker. Net zoals Bergen hebben Schoorl en Groet een afwisselend restaurant/brasserie aanbod en in verschillende prijsklassen. Je vindt het hier allemaal. Het aanbod is bijna stedelijk te noemen maar daarvoor mist nog wel wat. Met name de echte bovenkant van de markt, de 'hippere' zaken en het 'nieuwe koken' is nog ondervertegenwoordigd om het echt stedelijk te kunnen noemen.

#### *Bergen*

Bergen wil een hoogwaardige woonkern blijven met kwaliteitshoreca. Inspelen op horeca en toerisme en de groei daarvan, betekent meer dan ooit dat er sprake zal moeten zijn van een totaalproduct waarbij sprake is van samenhang en samenwerking tussen product en promotie tussen overheid, ondernemers en inwoners.

#### *Bergen aan Zee*

De restaurants in Bergen aan Zee worden niet heel erg hoog gewaardeerd en het aanbod is niet heel erg onderscheidend ten opzichte van andere kustplaatsen. Ruim baan voor vernieuwing en herontwikkeling van het toeristisch product Bergen aan Zee.

#### *De 'Egmondse' omgeving*

Thema's als gastheerschap en gastvrijheid kunnen verder ontwikkeld worden en gelijke tred houden met de veranderende wensen en behoeften bij consumenten. Egmond wil vooral een gewone gezinsbadplaats blijven en zich verbeteren tot kwaliteitsbadplaats.

### 3.2 Belang van de horeca

Een goed functionerende horecabranche is van belang voor het aantrekken van bezoekers, waaronder toeristen en winkelend publiek, maar ook een belangrijke vestigingsvoorwaarde voor bewoners en bedrijven. De horeca fungeert als ontmoetingsplek van bewoners, bezoekers en voor flexwerkers. Een ontmoetingsplek voor uitwisseling van ideeën, discussie en gezelligheid. De horeca vervult een belangrijke ondersteunende functie voor voorzieningen zoals winkels, sport, kantoren, evenementen, musea en cultuurplekken. Als werkgever is de horeca van groot belang voor de werkgelegenheid in de gemeente. De gemeente Bergen kent een rijke en levendige horeca. De vele cafés en restaurants met hun terrassen zorgen voor de levendigheid die nodig is voor de juiste balans in een goed functionerende leef- en verblijfsomgeving. Een aantrekkelijke gemeente kan niet zonder deze gezellige ontmoetingsplekken, vermaak en een bruisend uitgaansleven. Immers een gemeente waarin het prettig vertoeven is, is ook een gemeente die bewoners, ondernemers en bezoekers aantrekt en bindt.

---

<sup>3</sup> Economische Visie 2016-2030 (30 maart 2017) <https://www.bergen-nh.nl/over-ons/beleid-en-visie/&print=1/>

De horecasector is een conjunctuurgevoelige sector; omzetcijfers groeien hard in goede tijden en dalen scherp in minder goede tijden. De sector is als het ware een weerspiegeling van de welvaart. Als het goed gaat met de economie dan is dat goed te zien in de horeca. Volle restaurants en cafés en klanten die staan te wachten op een plekje op een terras. Maar als de economie tegenzit dan blijven de consumenten weg en de terrassen leeg, met alle gevolgen van dien. Daarom is het van groot belang om te zorgen voor een optimaal klimaat waarin de horecaondernemer zelf kan inspelen op veranderde behoeftes van de consument.

De horeca verdient niet alleen de aandacht vanwege het belangrijke aandeel dat de sector levert in de werkgelegenheid, maar ook vanwege de bijdrage aan de aantrekkelijkheid van de gemeente Bergen als geheel.

### **3.3 Ontwikkelrichting**

Op basis van de ambitie, de huidige trends en de uitkomsten van de gesprekken met onder andere ondernemers en inwoners, is het doel van deze nota een flexibel kader te bieden aan de horeca zodat deze de stimulerende functie kan hebben voor de lokale economie en leefbaarheid. De kracht van de ondernemers staat hierbij voorop. We willen in deze nota uitgaan van vertrouwen en sturen op naleving. Maar wanneer regels en afspraken worden geschonden, dan wordt (stevig) opgetreden.

In de nieuwe nota staan de volgende twee speerpunten centraal:

#### ***Speerpunt 1: Ruimte en Vertrouwen (vrij ondernemerschap)***

De gemeente Bergen wil de horecabranche de ruimte bieden om te ontwikkelen: ruimte voor nieuwe trends en ruimte voor het opstarten van succesformules. Uitgangspunt is dat de horecaondernemer zelf het beste weet hoe hij zijn horecaonderneming tot een succes kan maken. De horecanota heeft daarom tot doel om de Bergense horeca de ruimte te geven om in te spelen op de huidige markt. De gemeente wil zich steeds minder bemoeien met de wijze waarop de horecaonderneming wordt geëxploiteerd. Er wordt gestreefd naar de verkleining van de rol en bemoeienis van de overheid door meer accent te leggen op de eigen verantwoordelijkheid van in dit geval de horecaondernemers: minder reguleren door de overheid en meer zelfregulering door de horecaondernemer.

De ondernemer krijgt de ruimte en het vertrouwen om zelf zijn onderneming te exploiteren op de wijze waarop hij of zij dat wil, binnen een ruim kader van minimale regelgeving. De gemeente faciliteert en staat de ondernemer vanuit de taak van overheid bij. Hierbij is het van belang om met elkaar in gesprek te blijven. De gemeente streeft er naar om vindbaar en aanspreekbaar te zijn voor ondernemers. De al bestaande overleggen tussen horeca, gemeente, politie en inwoners wordt vervolgd.

#### ***Speerpunt 2: Behoud en versterking (dag)horeca winkelgebieden***

Een gevarieerd en hoogwaardig horeca-aanbod voor verschillende doelgroepen is van belang voor bewoners en ondernemers, maar ook voor het aantrekken van toeristen en potentiële nieuwe bedrijven. Een gevarieerde (dag)horeca draagt bij aan de aantrekkelijkheid van de gemeente. Ondernemers moeten zelf de kansen pakken om de eigen onderneming tot een succes te maken. De horecasector wordt hierdoor gestimuleerd om te blijven investeren. De kwaliteit en de positieve effecten op de horeca en daarmee op de plaatselijke economie worden hiermee vergroot. Met een succesvolle onderneming wordt een bijdrage geleverd aan een goed functionerende horecasector in de gemeente Bergen. Immers de welvaart van de gehele sector is van belang voor het succes van de eigen onderneming en visa versa. Het is de kunst van de horecaondernemer om aan te sluiten bij de wensen van het gedrag van de consument. Doelgroep, tijdstip, locatie, combinatie van functies en sfeer zijn daarbij sleutelbegrippen.

#### Hoofdstuk 4 Uitgaansgebieden

In de oude horecanota Gastvrij Bergen zijn uitgaansgebieden aangewezen met maatwerkafspraken qua openingstijden en terrasbeleid. De doelstelling daarachter was ruimte te blijven bieden aan horecabedrijven maar de overlast voor de (woon)omgeving te beperken. In deze nieuwe nota horecabeleid verlaten we dit aanwijzbeleid. In de praktijk blijkt dat er ook zonder uitgaansgebieden ruimte geboden kan worden aan horecabedrijven en dat de overlast voor de (woon)omgeving minimaal is en geen relatie heeft met de uitgaansgebieden. Er wordt ingezet op de bestaande horecagebieden (dorpskernen Bergen centrum, Egmond aan Zee, Egmond-Binnen, Egmond aan den Hoef, Schoorl, Groet). Deze moeten compact blijven waarbij ruimte geboden wordt aan een gevarieerd en hoogwaardig horeca-aanbod voor verschillende doelgroepen.

##### **Uitgaansgebieden:**

Huidige situatie: aangewezen uitgaansgebieden

Gewenste situatie: geen 'aangewezen' uitgaansgebieden

de **BUCH**

\*

U: geen aangewezen uitgaansgebieden

C: gebiedsdifferentiatie

H: gebiedsdifferentiatie

## Hoofdstuk 5 Horeca-categorieën en openingstijden

### 5.1 Horeca-categorieën

De gemeente Bergen werkt met verschillende horeca-categorieën. Deze zijn en blijven gelijk aan de categorieën die in de bestemmingsplannen van de gemeente Bergen zijn gehanteerd en in de Algemene plaatselijke verordening (zie voor de horeca-categorieën in de gemeente bijlage 1.) De hoofdactiviteit van een onderneming is in principe bepalend voor de indeling in een bepaalde categorie.

de **BUCH**

\*

U: onderscheid in categorieën

C: onderscheid in categorieën

H: onderscheid in categorieën

### 5.2 Ontnuchteringszaken

Om het uitgaand publiek van dienst te zijn en te zorgen voor gelegenheden waar tot in de late uurtjes nog iets te eten kan worden gehaald met het doel om te ontnuchteren, worden ontnuchteringszaken onder voorwaarden toegestaan. Ontnuchteringszaken behoren tot categorie 1 en mogen geen alcoholhoudende dranken schenken en/of verkopen. De burgemeester heeft de bevoegdheid om ontnuchteringszaken aan te wijzen. Op dit moment is er één ontnuchteringszaak in de gemeente Bergen. Er wordt geen maximum aan het aantal ontnuchteringszaken gesteld binnen de gemeente Bergen. De huidige openingstijd van de ontnuchteringszaak sluit niet aan bij het doel van de ontnuchteringszaak, namelijk ontnuchteren. De bezoeker aan de horeca in de gemeente Bergen heeft geen mogelijkheid om te ontnuchteren als de reguliere horeca gelijk sluit met de ontnuchteringszaak. In deze nieuwe nota wordt voorgesteld de openingstijden van ontnuchteringszaken met één uur te verruimen.

#### Openingstijden ontnuchteringszaken:

Huidige situatie: zondag t/m donderdag 02.00 en vr/za 03.00 uur

Gewenste situatie: zondag t/m donderdag 03.00 en vr/za 04.00 uur

de **BUCH**

\*

U: geen ontnuchteringszaken

C: geen ontnuchteringszaken

H: geen ontnuchteringszaken

### **5.3 Horeca ondergeschikt aan de hoofdfunctie of ondersteunende horeca**

Voor het behoud van de aantrekkingskracht op bezoekers en ondernemers van onze winkelgebieden, is het van belang om rekening te houden met nieuwe trends en ontwikkelingen in consumentengedrag. Daarbij is de mix van detailhandel, horeca en (culturele) voorzieningen voor de hedendaagse (en toekomstige) consument een belangrijke reden voor een bezoek aan de winkels in onze kernen. In het licht van de veranderende wensen van de consument is er een ontwikkeling dat er steeds meer vraag is naar een vorm van ondergeschikte horeca bij detailhandel. De winkel wordt hiermee meer en meer een belevingsconcept, waar de consument producten kan uitproberen en vervolgens kan kopen: het zogenaamde "try en buy". Zo kan men op een ontspannen manier genieten van het winkelen onder het genot van een hapje en/of een drankje. Te denken valt aan een winkel met een koffie- en broodjescorner.

De gemeenteraad van de gemeente Bergen heeft op 10 december 2015 de beleidsregel 'ondergeschikte horeca bij detailhandel' vastgesteld<sup>4</sup>. In de beleidsregel is besloten, dat horeca op locaties zonder horecabestemming niet is toegestaan. De gemeente Bergen wil echter het exploiteren van ondergeschikte horeca bij detailhandel onder voorwaarden wel mogelijk maken. Wanneer eventueel medewerking wordt verleend, zal wel een omgevingsvergunning voor de activiteit strijdigheid bestemmingsplan noodzakelijk zijn (reguliere procedure). De horecafunctie is altijd ondergeschikt aan de hoofdfunctie en neemt slechts een beperkt deel in van het oppervlak van de totale ruimte. De openings- en sluitingstijden lopen gelijk met die van de hoofdactiviteit. Het ondergeschikte horecagedeelte bij detailhandel mag uit maximaal **twee** (staan)tafels met maximaal **acht** zit- of staanplaatsen bestaan. Het schenken van alcoholische dranken is voor ondergeschikte horeca verboden. Voor ondersteunende horeca, passend binnen deze normen, is geen exploitatievergunning nodig.

---

<sup>4</sup> <https://www.raadbergen-nh.nl/Vergaderingen/Gemeenteraad/2015/10-december/19:30>

#### 5.4 Paracommercie

Op grond van de Drank- en Horecawet is de gemeente verplicht regels te stellen waaraan paracommerciële instellingen zich te houden hebben bij de verstrekking van alcoholhoudende drank. Deze regels zijn opgenomen in afdeling 8A van de Algemene plaatselijke verordening gemeente Bergen 2017 en wordt als voorschrift opgenomen in de Drank- en Horecaverunning van paracommerciële instellingen.

Gelet op de plaatselijke en regionale omstandigheden zijn de volgende beperkende voorschriften vastgesteld:

Paracommerciële rechtspersonen die zich richten op activiteiten van recreatieve, sportieve, sociaal-culturele, educatieve, levensbeschouwelijke of godsdienstige aard verstrekken uitsluitend alcoholhoudende drank op de volgende tijdstippen:

- Paracommerciële rechtspersonen verstrekken uitsluitend alcoholhoudende drank gedurende de periode beginnende met 1 uur voor aanvang en eindigende met 2 uur na beëindiging van activiteiten die passen binnen de statutaire doelomschrijving van de desbetreffende paracommerciële rechtspersoon.

Naast de schenktijden geldt dat een paracommercieel rechtspersoon geen alcoholhoudende drank verstrekt tijdens bijeenkomsten van persoonlijke aard en bijeenkomsten die gericht zijn op personen welke niet of niet rechtstreeks bij activiteiten van de desbetreffende rechtspersoon betrokken zijn.

Zoals hierboven beschreven is het in de huidige situatie niet toegestaan alcohol te verstrekken tijdens bijeenkomsten van persoonlijke aard. In het nieuwe beleid wordt voorgesteld meer ruimte bieden voor het houden van bijeenkomsten van persoonlijke aard omdat dit meer overeenstemt met de praktijk. De dorpshuizen (De Schulp, Hanswijk en de Blinkerd), de Ruïnekerk en de Slotkapel mogen voortaan twaalf keer per jaar een dergelijke bijeenkomst organiseren (uitvaarten worden buiten beschouwing gelaten). Deze bijeenkomsten dienen minimaal vijf dagen van tevoren te worden gemeld. Voor de overige paracommerciële instellingen (bijvoorbeeld de kantines van sportclubs) blijft het beleid ongewijzigd.

Voorheen werd in de DHW vergunning voor paracommerciële instellingen de beperkende voorwaarden opgenomen om sterke drank te schenken. Deze beperkende voorwaarden blijven (aangepast) gehandhaafd in het nieuwe beleid:

- Het is verboden sterke drank te verstrekken of aanwezig te hebben.
- Een uitzondering wordt gemaakt voor de dorpshuizen.

#### **Ontheffing paracommerciële activiteiten voor bijeenkomsten van persoonlijke aard:**

Huidige situatie: niet toegestaan

Gewenste situatie: maximaal twaalf keer per jaar voor dorpshuizen, Ruïnekerk en de Slotkapel (uitvaarten worden buiten beschouwing gelaten).

#### **Schenktijden:**

Oude situatie: 1 uur voor en 1 uur na aanvang van de activiteit die passen binnen de statutaire doelomschrijving.

Nieuwe situatie: 1 uur voor en 2 uur na aanvang van de activiteit die passen binnen de statutaire doelomschrijving.



de **BUCH**

Bijeenkomsten van persoonlijke aard:

U: niet toegestaan

C: niet toegestaan

H: niet toegestaan

Schenktijden:

U: 2 uur na

C: 1 uur voor, 2 uur na

H: 1 uur voor, 1 uur na

CONCEPT

## 5.5 Openingstijden

In veel gemeenten wordt geëxperimenteerd met vrije openingstijden. Het is het zoeken naar de juiste strategie die past binnen de cultuur van het uitgaan. De trend is momenteel het instellen van latere sluitingstijden, zoals recent in Heerhugowaard en Alkmaar. In een aantal gemeenten zijn ervaringen opgedaan met vrije sluitingstijden. Zowel het gemeentebestuur als de horecaondernemers in de gemeente Bergen zijn niet voor vrije sluitingsuren maar voor veranderingen in de sluitingstijden (evaluatie Horecanota Gastvrij Bergen, september 2016). De openingstijden van de horeca- en strandbedrijven in de gemeente Bergen zijn opgenomen in bijlage 2.

### Openingstijden op vrijdag en zaterdag:

Huidige situatie: was 03.00 uur voor de aangewezen uitgaansgebieden  
Gewenste situatie: wordt 03.00 uur voor alle kernen van de gemeente Bergen

de **BUCH**

\*

U: 04.00 uur op vrijdag en zaterdag (indien horecaconvenant is ondertekend)  
C: 03.00 uur op vrijdag en zaterdag  
H: 03.00 uur op vrijdag en zaterdag

### Openingstijden strandexploitanten

Op verzoek van de strandexploitanten worden de openingstijden van de strandexploitaties (seizoensgebonden en jaarrond strandpaviljoens) gelijk gesteld aan de reguliere horeca (categorie 1) als in de kernen.

### Openingstijden strandexploitanten (hoogseizoen):

Huidige situatie: tot 24.00 uur (3x per jaar ontheffing tot 01.00 uur)  
Gewenste situatie: tot 02.00 uur (ontheffing vervalt). Terrastijden strand lopen gelijk met terrastijden kernen (zie hoofdstuk 6).

de **BUCH**

\*

U: niet van toepassing  
C: 01.30 uur in de zomer (tap om 01.00 uur dicht). 23.00 uur in de winter (1 nov. – 15 maart)  
H: niet van toepassing

### In – en uitlooptijden

Op dit moment is het in de gemeente Bergen zo geregeld dat horecaondernemers na 01.00 uur (in de aangewezen uitgaansgebieden en alleen op vrijdag- en zaterdagavond) hun deuren

### Vrije in- en uitlooptijden:

Huidige situatie: overloopverbod op vrij/za in de aangewezen uitgaansgebieden vanaf 01.00 uur  
Gewenste situatie: Vrije in- en uitlooptijden voor de gehele gemeente Bergen

moeten sluiten voor nieuwe bezoekers indien zij tot 03.00 uur open blijven. Bezoekers die binnen zijn, mogen binnen blijven tot sluitingstijd. Omdat we eerder in deze nota hebben gekozen voor het verlaten van de aangewezen uitgaansgebieden (hoofdstuk 4 Uitgaansgebieden), kiezen we nu voor vrije in- en uitlooptijden op de vrijdag- en zaterdagavond in de gehele gemeente. Voor horeca met bestemming 3 geldt 02.00 uur als toelatingstijd.

de **BUCH**

U: na 02.00 uur geen nieuwe bezoekers

C: na 02.00 uur geen nieuwe bezoekers

H: na 02.00 uur geen nieuwe bezoekers

CONCEPT

## Hoofdstuk 6 Terrassen

Het exploiteren van een terras is voor veel horecabedrijven belangrijk. Terrassen zorgen voor de levendigheid en aantrekkelijkheid van de gemeente. Een kern zonder terrassen bruist niet. Van belang is een goed evenwicht tussen het gebruik van het openbaar gebied en de belangen van de horecaondernemer.

Voor het in gebruik hebben of nemen van een terras is een vergunning noodzakelijk. Deze vergunning maakt deel uit van de exploitatievergunning. Indien een openbare inrichting vrijstelling heeft van het verbod zonder exploitatievergunning de inrichting te exploiteren, is een aparte terrasvergunning noodzakelijk. In de Uitvoeringsregels (behorende bij dit horecabeleid) is een uitvoeringsbeleid opgenomen voor terrassen. De regels zien toe op maximale maatvoering van terrassen zodat voetgangers en hulpdiensten niet gehinderd worden. Daarnaast zijn er regels die van belang zijn voor de openbare orde en veiligheid zoals het plaatsen van partytenten en statafels op terrassen.

### *Openingstijden terrassen*

Voor de terrassen geldt een reguliere sluitingstijd van 24.00 uur tot 06.00 uur. Op 12 mei 2015 heeft de gemeenteraad van Bergen besloten om gedurende de maanden juni tot en met september een reguliere sluitingstijd van 01.00 uur tot 06.00 uur te doen gelden.

### *Openingstijden terrassen strandexploitanten*

De openingstijden van de terrassen van de strandexploitanten lopen gelijk aan de openingstijden van de horecaexploitanten (t/m categorie 1) in de kernen. Dit is geregeld via een aparte overeenkomst met de strandexploitanten.

### *Niet-aangrenzende terrassen*

De criteria voor niet-aangrenzende terrassen zijn en blijven maatwerk.

#### **Terrassen:**

Huidige situatie = Gewenste situatie

de **BUCH**

\*

U: gesloten na 23.00 uur

C: gesloten na 24.00 uur, juli en augustus na 01.00 uur

H: gesloten na 23.00 uur

## Hoofdstuk 7 Horecaportiers

Voortvloeiend uit de ingezette ontwikkelrichting is de horecaondernemer zelf verantwoordelijk voor het nemen van de nodige maatregelen om de veiligheid in en rondom de horeca-inrichting te waarborgen en moet hij/zij alles in het werk stellen om overlast te voorkomen. Dit kan door het inzetten van portiers, maar ook door collectief beveiligers in te huren. Op deze wijze kan passend bij de specifieke omstandigheden van een horeca-inrichting maatwerk worden geleverd door de horecaondernemer zelf op het gebied van openbare orde en veiligheid. Het maakt immers verschil of je ondernemer bent in een centrumgebied of in een solitair café in een dorpskern. Het helemaal vrijlaten van een verplichting tot beveiliging is (nog) niet aan de orde gelet op de overlast die wordt ervaren in de centrumgebieden. In de beleidsregel Horecaportiers zijn de voorwaarden uitgewerkt.

### Horecaportiers:

Huidige situatie: categorie H3 portiersverplichting. Categorie H2 portiersverplichting indien men tot 03.00 uur open wenst te blijven.

Gewenste situatie: H3 portiersverplichting. H2 heeft de mogelijk de beveiliging collectief te regelen.

de **BUCH**

\*

U: portiers verplicht bij sluitingstijd later dan 02.00 uur

C: portiers verplicht bij sluitingstijd later dan 02.00 uur

H: portiers verplicht bij sluitingstijd later dan 02.00 uur

## Hoofdstuk 8 Exploitatievergunning

In de Apv is het exploitatievergunningstelsel met de mogelijkheid tot het verlenen van een vrijstelling opgenomen. Als uitgangspunt is hiervoor de model-APV gehanteerd van de VNG. De gemeente volgt daar waar mogelijk de laatste modelverordening. Aanscherping ten opzichte van het verlenen van vrijstelling vindt plaats doordat bij het verlenen van mogelijke vrijstelling de gehanteerde periode voor incidenten niet beperkt blijft tot 6 maanden zoals de modelverordening voorschrijft, maar dat deze periode verruimd wordt tot 12 maanden. Dit komt vooral door het seizoengebonden karakter van diverse inrichtingen.

Voor de exploitatievergunning gelden de volgende uitgangspunten:

- a. Het is verboden zonder exploitatievergunning een openbare inrichting te exploiteren;
- b. De burgemeester verleent op verzoek vrijstelling van het verbod een openbare inrichting te exploiteren zonder exploitatievergunning;
- c. De burgemeester verleent ambtshalve vrijstelling van het verbod een openbare inrichting te exploiteren zonder exploitatievergunning voor horecabedrijven vallend in horecacategorieën H1 en H2;
- d. Vrijstelling op eigen verzoek zoals vermeld onder b en ambtshalve vrijstelling zoals vermeld onder c. is alleen mogelijk indien zich in de afgelopen 12 maanden voorafgaand aan de inwerkingtreding van deze bepaling geen incidenten gepaard gaande met geweld, overlast op straat of drugsgebruik en –handel hebben voorgedaan in of bij de inrichting;
- e. De vrijstelling wordt ingetrokken wanneer zich een incident heeft voorgedaan zoals genoemd onder d.;
- f. Vrijstelling van het verbod een openbare inrichting te exploiteren zonder vergunning is voor horecabedrijven vallend in de horecacategorie H3 nooit mogelijk.

De vergunning of vrijstelling is persoonsgebonden. Bij een *wisseling* van de exploitatie dient hiervan onmiddellijk melding te worden gemaakt. In geval van een exploitatievergunning is het zaak dat in de vergunning precies wordt aangegeven om wat voor soort openbare inrichting het gaat.

Ook bij *wijziging* in de exploitatie moet een nieuwe vergunning of vrijstelling worden aangevraagd. In de vergunning worden de volgende zaken vermeld:

- al dan niet schenken van alcoholhoudende dranken;
- openingstijden;
- aanwezigheid van een terras;
- aanvullende bepalingen ter bescherming van het woon- en leefmilieu.

Verder kunnen er in de vergunning bepalingen worden opgenomen omtrent de openbare orde, de Opiumwet en portiers. Per inrichting kunnen bepaalde specifieke voorwaarden worden toegevoegd.

Wordt in een openbare inrichting alcoholhoudende drank geschonken, dan heeft de inrichting tevens een drank- en horecavergunning nodig. De Drank- en Horecawet stelt regels ten aanzien van het verstrekken van alcoholhoudende drank vanuit sociaal-hygiënisch- en sociaaleconomisch motief. In alle gevallen geldt dat de ondernemer zijn bedrijf dient uit te oefenen conform de exploitatievergunning.

## Hoofdstuk 9 Toezicht en Handhaving

### 9.1 Sanctiestrategie

De regels waaraan ondernemers zich dienen te houden liggen vast in wetten zoals de Drank- en horecawet en in de voorschriften van vergunningen en ontheffingen die verleend worden op basis van de Apv en/of de Wabo en het bestemmingsplan. Daar waar deze nota voornamelijk gaat om het bieden van ruimte aan de ondernemer en het stimuleren van de horeca en de plaatselijke economie, zijn toezicht en handhaving juist gericht op het controleren en zo nodig handhaven van de regels die we met elkaar hebben afgesproken met als doelstelling dat het een leefbare omgeving blijft. Daar waar regels worden gesteld moet ook worden gecontroleerd of deze worden nageleefd en moet er zo nodig op de regels gehandhaafd worden. Wij gaan er vanuit dat een professionele horecaondernemer het kader van de regelgeving kent waarbinnen de exploitatie van het horecabedrijf dient plaats te vinden. Het huidige sanctiebeleid is opgenomen in de beleidsvisie Toezicht en Handhaving gemeente Bergen 2014-2018.<sup>5</sup> In 2018 wordt het sanctiebeleid geëvalueerd en wordt er in het nieuwe beleid aangestuurd op het uitgangspunt van 'vertrouwen en sturen op naleving'. Maar wanneer regels en afspraken worden geschonden, dan wordt stevig opgetreden.

### 9.2 Alcoholmatigingsbeleid

Het (overmatig) gebruik van alcohol en drugs leidt tot veiligheid- en gezondheidsrisico's. Alcoholgebruik is extra schadelijk voor jonge kinderen omdat de hersens van jonge kinderen nog volop in ontwikkeling zijn en extra kwetsbaar voor alcohol. Om die reden participeert de gemeente Bergen in het project 'In Control of Alcohol en Drugs'. Dit project is gericht op voorkoming van alcohol- en drugsgebruik bij jongeren onder de 18 jaar en op het overmatig gebruik van alcohol- en drugs bij jongeren tussen de 18 en 23 jaar.

Door te voorkomen dat jongeren makkelijk aan alcohol kunnen komen, kan het (overmatig) alcoholgebruik verminderen. Alcoholverstrekkers spelen hierin een belangrijke rol. Met de term alcoholverstrekkers worden alle personen bedoeld die verantwoordelijk zijn voor een adequate naleving van de bepalingen in de Drank en horecawet. Van deze professionals en vrijwilligers wordt verwacht dat ze de leeftijdsgrens voor de verstrekking van alcohol kennen en naleven, evenals het verbod op doorschenken bij dronkenschap en het toelaten van personen in kennelijke staat van dronkenschap in de onderneming, vereniging of het evenement. Belangrijk is dat een alcoholverstrekker zich bewust is van zijn/haar verantwoordelijkheid en in staat is juist te handelen, ook wanneer er weerstand is bij de klant. Het is de verantwoordelijkheid van de werkgever (of vereniging), om ervoor te zorgen dat alle medewerkers in lijn met de wet handelen. Om alcoholverstrekkers hierin te bekwamen zijn trainingsprogramma's ontwikkeld zoals Barcode voor barpersoneel, de IVA (Instructie Verantwoord Alcoholgebruik) training voor barvrijwilligers en de Evenementen IVA. Ook voor portiers en beveiligers geldt dat zij een verantwoordelijkheid hebben voor de veiligheid en gezondheid van het publiek. Dat houdt in dat zij tijdig ingrijpen als zich een situatie voor doet waarbij de gezondheid en/of veiligheid van het publiek in gevaar dreigt te komen. Voor alle medewerkers van een uitgaansgelegenheid geldt dat zij alert moeten zijn op drugsgebruik en drankmisbruik.

De gemeente controleert regelmatig de verstrekking van alcohol aan minderjarigen. Dit geschiedt op verschillende manieren: onder andere door het reguliere toezicht van de Drank- en horecacontroleurs en de inzet van zogenaamde mysteryguests. Daarnaast faciliteert de gemeente de alcoholverstrekkers met een aanbod van trainingen en voorlichting.

---

5

[http://decentrale.regelgeving.overheid.nl/cvdr/xhtmloutput/historie/Bergen%20\(NH\)/336354/336354\\_2.html](http://decentrale.regelgeving.overheid.nl/cvdr/xhtmloutput/historie/Bergen%20(NH)/336354/336354_2.html)

Bij het laatste nalevingsonderzoek in 2017 bleek de naleving bij de bezochte horecabedrijven, snackbars en sportverenigingen volstrekt onvoldoende. Hieruit blijkt dat partijen gezamenlijk nog de nodige inspanningen moeten verrichten om de gestelde doelen te bereiken uit het project 'In Control of Alcohol en Drugs'.

### **9.3 Openbare orde, veiligheid en voorkomen van overlast**

De ondernemer is verantwoordelijk voor de openbare orde en veiligheid in en rond zijn onderneming. Uitgangspunt hierbij is dat een horecaondernemer in de eerste plaats zelf gebaat is bij een goedlopend bedrijf, en alles zal doen om de omstandigheden in zijn café of restaurant optimaal te laten zijn. Het is daarom als vanzelfsprekend dat een horecaondernemer zelf zorgt voor veiligheid in maar vooral ook rondom zijn bedrijf. Ook streeft elke ondernemer er naar om elke vorm van overlast voor bezoekers, maar ook voor omwonenden in te perken. Immers als dit niet op orde is blijven bezoekers weg of krijgt de onderneming een slechte naam. Kortom een professionele horecaondernemer doet er in principe alles aan om zijn zaken op orde te hebben.

#### *Verantwoord ondernemen*

Het uitgangspunt van vrij ondernemerschap en meer zelfregulering door ondernemers legt de verantwoordelijkheid voor het exploiteren van de eigen onderneming nog meer in handen van de exploitant zelf. Uitgangspunt hierbij is dat een horecaondernemer in de eerste plaats zelf baat heeft bij een goedlopend bedrijf, en alles zal doen om de omstandigheden in zijn café of restaurant optimaal te laten zijn. De ondernemer zorgt er zelf voor dat zijn zaken op orde zijn en dat de regels niet worden overtreden. Van ondernemers verwachten wij dat zij verantwoordelijkheid nemen voor de effecten die hun inrichting en publiek op de omgeving kunnen hebben. Deze verantwoordelijkheid houdt niet op bij de voordeur van de inrichting of de grens van het terras. Verantwoord omgaan met alcohol, contact onderhouden met de wijkagent, het schoonhouden van de stoep en het tijdig informeren van burens wanneer er een feestje plaatsvindt is, naast goed fatsoen, de verantwoordelijkheid die we van de Bergense ondernemers verwachten.

#### *Convenant 'Veilig uitgaan in Bergen'*

In het op 9 juni 2011 ondertekende convenant 'Veilig uitgaan in Bergen' zijn afspraken beschreven die tussen de gemeente Bergen, Politie Noord-Holland Noord (afdeling Duinstreek), Koninklijke Horeca Nederland (afdeling Bergen) en het Openbaar Ministerie arrondissement Alkmaar zijn gemaakt. In dit convenant staan de keuzes om te komen tot een prettig, veilig, beheersbaar uitgaansklimaat en moet gezien worden als een groeimodel om in de praktijk de veiligheid en uitgaansoverlast tot een minimum te beperken. Hoewel het onderwerp actueel is, zijn de gemaakte afspraken vanuit het convenant inmiddels verouderd en niet altijd meer van toepassing op de huidige situatie. Op basis van dit horecabeleid en de veranderde verantwoordelijkheden in de veiligheid wordt dan ook gestreefd naar een herziening van het convenant in 2018. De gemeente zal als regisseur betrokken partijen benaderen om te komen tot een herziening van het convenant.

#### *Meldpunt horecaoverlast*

Het 'meldpunt horecaoverlast' blijft bereikbaar. Inwoners en ondernemers kunnen via een digitaal formulier op de gemeentelijke website of telefonisch (072-888 0000) een klacht indienen vanwege overlast door een horecaonderneming.

#### **Handhaving:**

Huidige situatie: regionale sanctiebeleid DHW

Gewenste situatie: regionale sanctiebeleid DHW. Evaluatie in 2018 en in nieuwe beleid wordt aangestuurd op het uitgangspunt van 'vertrouwen en sturen op naleving'.



de **BUCH**

\*

U: stappenplan

C: stappenplan

H: stappenplan

CONCEPT

## **Hoofdstuk 10 Milieuaspecten en Duurzaamheid in de horeca**

De meeste horecagelegenheden in de gemeente Bergen vallen onder het activiteitenbesluit (met de daarbij behorende activiteitenregeling). Dit besluit stelt regels over geluid, afval, lozen, veiligheid, energie, licht, lucht en geur. Specifieke aan de onderneming gerelateerde eisen worden meegenomen in de exploitatievergunning voor zover eisen niet al opgenomen zijn in het zogenaamde Activiteitenbesluit. De regulering (deels), het toezicht en de handhaving van de milieuregels wordt uitgevoerd door de Regionale Uitvoeringsdienst Noord Holland Noord (RUD NHN). Toezicht en handhaving vinden zowel plaats op basis van steekproeven als op basis van het naleven van deze regels (door de ondernemer).

Het onderwerp 'energie' is onderdeel van het activiteitenbesluit en maakt derhalve deel uit van toezicht en handhaving door de RUD, veelal in de vorm van advisering door de RUD binnen het project "Energiebesparing bedrijven" in het kader van de verruimde reikwijdte.

Op 20 februari 2016 heeft de gemeenteraad van Bergen haar duurzaamheidsbeleid voor 2017-2020 vastgesteld. Eén van de drie hoofdthema's uit dit beleid is het onderwerp 'Duurzaam ondernemen'. Dit doet de gemeente vooral branchegericht en dus zullen de horecaondernemers ook in dit thema betrokken worden.

CONCEPT

## **Hoofdstuk 11 Evaluatie**

Jaarlijks wordt deze horecanota (en bijbehorende uitvoeringsregels) en de effecten van de speerpunten van het beleid, tijdens reguliere overleggen geëvalueerd met de betrokken partijen in het bestaande overleg. Bij dit overleg zijn onder andere gemeente, horeca, Koninklijke Horeca Nederland en de politie vertegenwoordigd.

Daarnaast wordt 1x per jaar in alle kernen een overleg geïnitieerd over Veilig uitgaan met gemeente, horeca en bewoners. Zo nodig wordt het beleid (of de uitvoeringsregels) bijgesteld of herzien indien blijkt dat de gewenste doelstellingen niet worden behaald of negatieve effecten voortkomen uit het gevoerde beleid.

Een belangrijk toetsingsinstrument voor de gemeente blijft het al eerder vermelde meldpunt horecaoverlast (zie hoofdstuk 8 handhaving). We blijven monitoren en adequaat reageren op het aantal meldingen.

CONCEPT

## **Bijlage 1 Horeca-categorieën (gewenste situatie)**

### **5.1 Horeca-categorieën**

De gemeente Bergen werkt met verschillende horeca-categorieën. Deze zijn en blijven gelijk aan de categorieën die in de bestemmingsplannen van Bergen zijn gehanteerd. De hoofdactiviteit van een onderneming is in principe bepalend voor de indeling in een bepaalde categorie.

#### Categorie 1: lichte horeca

Bedrijven die in beginsel alleen overdag en 's avonds zijn geopend (vooral verstrekking van etenswaren en maaltijden) en daardoor slechts beperkte hinder voor omwonenden veroorzaken. Binnen deze categorie worden de volgende subcategorieën onderscheiden:

1a. qua exploitatie aan de detailhandelsfunctie verwante horeca

In de praktijk kunnen deze nauwelijks van de eigenlijke detailhandel worden onderscheiden zoals ijssalons, cafetaria's, snackbars en dergelijke.

1b. overige lichte horeca

Restaurant (zonder bezorg- en/of afhaalservice).

1c. bedrijven met een relatief grote verkeersaantrekkende werking.

Bedrijven genoemd onder 1a en 1b met een bedrijfsoppervlak van meer dan 250 m<sup>2</sup> en restaurant met bezorg- en/of afhaalservice.

#### Categorie 2: middelzware horeca

Bedrijven die normaal gesproken ook delen van de nacht geopend zijn en die daardoor aanzienlijke hinder voor omwonenden kunnen veroorzaken: café, shoarma/grillroom en zalenverhuur. Deze bedrijven zijn over het algemeen alleen toelaatbaar in weinig gevoelige gebieden, zoals gebieden met primair een functie voor detailhandel en voorzieningen.

#### Categorie 3: zware horeca

Bedrijven die voor een goed functioneren ook 's nachts geopend zijn en die tevens een groot aantal bezoekers aantrekken en daardoor grote hinder voor de omgeving met zich mee kunnen brengen: dancings, discotheken en partycentra. Deze bedrijven zijn alleen toelaatbaar in specifiek voor dergelijke bedrijven aangewezen gebieden.

## Bijlage 2 Openingstijden horecabedrijven algemeen (gewenste situatie)

### Horecabedrijven algemeen

<b>Categorie</b>	<b>Dagen</b>	<b>Openingstijden</b>
Categorie 1 (dag-/avondhoreca)	Maandag t/m zondag	06.00-02.00
Categorie 2 en 3 (nachthoreca)	Zondag t/m donderdag Vrijdag en zaterdag	06.00-02.00 06.00-03.00
Binnen de detailhandel aanwezige en daaraan ondergeschikte horeca	Maandag t/m zondag	06.00-22.00, conform Winkeltijdenwet, het ondergeschikte horecadeel mag alleen geopend zijn tijdens openingstijden van het betreffende detailhandelsbedrijf.
Detailhandel/afhaalzaken	Maandag t/m zondag	06.00-22.00, conform Winkeltijdenwet. Betreft geen horeca.
Ontnuchteringszaken	Zondag t/m donderdag Vrijdag en zaterdag	06.00-03.00 06.00-04.00
Strandexploitanten (seizoensgebonden en jaarrond strandpaviljoens)	Maandag t/m zondag	06.00-02.00
Voor alle categorie 2 en 3 bedrijven geldt voor de vrijdag- op zaterdagnacht, de zaterdag- op zondagnacht en in nachten dat gebruik wordt gemaakt van een ontheffing op de sluitingstijd, een systeem van geleidelijke sluitingsuren. Dit betekent: 02.30 uur tap dicht, geen bezoekers meer tot horeca-inrichting toelaten, muziek uit en licht aan; 03.00 uur horeca-inrichting leeg en gesloten voor bezoekers.		

### Bijlage 3 Handhaven sluitingstijden en speciale ontheffing sluitingstijden (huidige situatie)

Bij het overtreden van het algemene dan wel het bij ontheffing vastgestelde sluitingsuur hanteert de burgemeester het onderstaande stappenplan:

<b>Toezichthouder</b>	<b>Officier van Justitie</b>	<b>Burgemeester</b>
Constatering 1 <sup>e</sup> overtreding	Eventuele vervolging door het OM	Verstuurt een 1 <sup>e</sup> waarschuwing
Constatering 2 <sup>e</sup> overtreding	Vervolging door het OM	Verstuurt een 2 <sup>e</sup> waarschuwing
Constatering 3 <sup>e</sup> overtreding	Vervolging door het OM	Sluitingsuur wordt voor één maand vervroegd met 2 uren
Constatering 4e overtreding, welke wordt begaan binnen één maand na de vorige overtreding.	Vervolging door het OM	Sluitingsuur wordt drie maanden vervroegd met 2 uren
Constatering 5e overtreding, welke wordt begaan binnen één maand na de vorige overtreding.	Vervolging door het OM	Sluitingsuur wordt zes maanden vervroegd met 2 uren

Wanneer de feiten en omstandigheden daarvoor aanleiding geven, kan de burgemeester ervoor kiezen andere maatregelen te treffen dan in bovenstaand stappenplan zijn beschreven. Deze maatregelen zijn: het tijdelijk of permanent intrekken van de exploitatievergunning, het bevelen van de sluiting van het horecabedrijf en het toepassen van bestuursdwang.