



Gemeente  
EDAM  
VOLENDAM

# HORECAVISIE

# Inhoud

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| <b>Leeswijzer</b> .....                                    | 2  |
| <b>Deel 1: Horecavisie</b> .....                           | 3  |
| <b>1. Inleiding</b> .....                                  | 4  |
| <b>1.1. Aanleiding</b> .....                               | 4  |
| <b>1.2. Ambitie</b> .....                                  | 4  |
| <b>1.3. Relatie met andere visies/beleidsstukken</b> ..... | 4  |
| <b>2. Analyse</b> .....                                    | 7  |
| <b>2.1. Bevolkingssamenstelling</b> .....                  | 7  |
| <b>2.2. Toerisme</b> .....                                 | 7  |
| <b>2.3. Kwantitatieve analyse horeca</b> .....             | 7  |
| <b>2.4. Gelaagdheid</b> .....                              | 7  |
| <b>3. Visie</b> .....                                      | 9  |
| <b>Deel 2: Horecabeleid</b> .....                          | 12 |
| <b>1. Ambitie per deelgebied</b> .....                     | 14 |
| <b>Dijk Volendam</b> .....                                 | 16 |
| <b>Europaplein/Zeestraat</b> .....                         | 18 |
| <b>Centrum Volendam</b> .....                              | 20 |
| <b>Slobbeland</b> .....                                    | 21 |
| <b>Volendam Overige</b> .....                              | 23 |
| <b>Edam Centrum</b> .....                                  | 25 |
| <b>Edam overig</b> .....                                   | 27 |
| <b>Oosthuizen en de dorpslinten</b> .....                  | 29 |
| <b>Buitengebied</b> .....                                  | 31 |
| <b>Industriegebieden</b> .....                             | 33 |
| <b>2. Vestigingsbeleid totaaloverzicht</b> .....           | 34 |
| <b>2.1 Kwaliteitskenmerken</b> .....                       | 34 |
| <b>2.2 Overlast en openingstijden</b> .....                | 35 |
| <b>2.3 Concepten</b> .....                                 | 35 |
| <b>2.2 Tabel overzicht concepten per deelgebied</b> .....  | 39 |
| <b>3. Paracommerciële horeca</b> .....                     | 40 |
| <b>4. Horeca op verdiepingen</b> .....                     | 40 |
| <b>Deel 3: Instrumentarium</b> .....                       | 41 |
| <b>3.1 Uitvoering van deze nota</b> .....                  | 41 |
| <b>1.1. Communicatieve instrumenten</b> .....              | 42 |
| <b>1.2. Financiële instrumenten</b> .....                  | 42 |
| <b>1.3. (Beleids)juridische instrumenten</b> .....         | 42 |

# Leeswijzer

Voor u ligt de Nota Horeca Edam-Volendam. Hierin beschrijven wij onze visie op horeca in gemeente Edam-Volendam.

De Nota Horeca begint met een algemeen deel; visie op horeca in algemene zin en gemeente breed (deel 1). In de inleiding en analyse wordt de context geschetst en benoemen we het relevante beleid waar deze nota mee in verbinding staat. Na de inleiding en de analyse wordt de visie beschreven.

In deel 2 wordt de visie uitgewerkt in beleid. Hierbij hanteren we de gebieden die voor onze bewoners, ondernemers en bezoekers herkenbaar en onderscheidend zijn. Zo kunnen we per gebied uitgangspunten formuleren die afgewogen worden bij het beoordelen van nieuwe initiatieven en bij het inzetten van instrumenten.

Deel 3 geeft nu een weergave van mogelijke instrumenten, zodat een beeld kan worden gevormd hoe aan de vast te stellen visie kan worden bijgedragen. Hoewel uiteraard van belang voor de uitvoering van het beleid, dienen de overige instrumenten in andere documenten te worden vastgesteld. Denk hierbij aan de APV, het terrassenbeleid, en de nota Verkeer.

*Na besluitvorming omtrent de Horecavisie en het Horecabeleid dienen keuzen te worden gemaakt over de inzet van de benodigde instrumenten om de visie en het beleid daadwerkelijk uit te voeren. Tevens dient men, bij een actualisering van een aantal bestaande beleidsstukken, rekening te houden met de uitgangspunten die in deze visie worden geformuleerd.*

# Deel 1: Horecavisie



# 1. Inleiding

## 1.1. Aanleiding

Voor Edam-Volendam geldt een bevestiging van het aantal horecagelegenheden. Dit beleid is in 1987 reeds in gang gezet, ingegeven door speerpunten vanuit het alcoholontmoedigingsbeleid maar ook om overlast van de bedrijfstak naar de omgeving zoveel mogelijk te voorkomen. Voor Zeevang gold niet een specifiek beleid. Vanwege het beperkte aanbod in horeca is in de bestemmingsplannen de aanwezige horeca positief bestemd.

Per 1 januari 2016 is de gemeente Edam-Volendam gefuseerd met de Gemeente Zeevang, zo is een nieuwe gemeente Edam-Volendam ontstaan. Na de fusie is het beleid van de gemeente Edam-Volendam (oud) ook van toepassing verklaard op de gemeente Zeevang (oud). Daarmee heeft de gemeente één horecabeleid, maar de 'visie' die aan het beleid ten grondslag ligt is specifiek gericht op Edam en Volendam en niet op Zeevang.

Trends in de horecasector in Nederland zorgen er daarnaast voor dat de markt verandert. Een duidelijke trend is de verandering van kroeg of 'bruin café' naar andere concepten, blurring en de opkomst van zogenaamde social firms. Blurring, ook wel functiemenging genoemd, komt op in steeds meer Nederlandse (binnen-)steden en winkelgebieden. Blurring houdt in dat er in één pand combinaties plaatsvinden van detailhandel, horeca, werken, leren, wonen, zorg, cultuur, et cetera. Kortom: meerdere functies en branches die doorgaans van elkaar gescheiden zijn, gemengd op één plek. Een social firm binnen de horeca is

bijvoorbeeld het concept van Brownies and Downies. Ook in Edam-Volendam zijn trends merkbaar, in bijvoorbeeld het soort aanvragen dat de gemeente ontvangt. Verder profiteert de gemeente van een lichte groei van het aantal inwoners en van een toename van het aantal dag- en verblijfstoeristen.

Dit alles creëert een behoefte voor een gemeente brede horecavisie.

## 1.2. Ambitie

De gemeente ambieert de actuele vraag naar horeca te faciliteren en een kwaliteitsimpuls te geven aan de bestaande en nieuwe horeca. Daarvoor moet ruimte worden geboden aan nieuwe horeconcepten die een plus geven op het bestaande aanbod en moet een hogere kwaliteit en meer differentiatie nagestreefd worden voor bestaande horeca. De beleving van de Edam-Volendamse horeca staat daarbij centraal.

De gemeente Edam Volendam hoopt met deze horecavisie horecaontwikkelingen te stimuleren.

## 1.3. Relatie met andere visies/beleidsstukken

Horeca is een thema dat vanuit verschillende beleidsvelden kan worden beschouwd. Veranderingen in horeca hebben vaak effecten op de fysieke leefomgeving, zijn continu verbonden met veiligheid en openbare orde, zorgen voor economische welvaart en consumptie van ondernemers, bezoekers en bewoners van onze gemeente. Het is daarom van belang te benoemen dat deze nota niet op zichzelf staat, maar zich bevindt in een web van wetten en beleid. Het vaststellen van dit beleid betekent dat

uitgangspunten uit een aantal andere visies en beleidsdocumenten wordt gevolgd, en bepaalt de koers voor toekomstig uit te werken beleid of regelgeving.

Deze Nota Horeca hangt onder de paraplu van de Omgevingsvisie waar het gaat over de fysieke leefomgeving en is volgend op een aantal reeds actuele visies en beleidsstukken zoals het Handboek Inrichting Openbare Ruimte, de Detailhandelsstructuur Visie en de Visie Economische Toekomst 2040. De Horeca Visie en de beleidsuitgangspunten dienen als afwegingskader voor horeca-initiatieven. De Horeca Visie zoals deze in dit document is beschreven, geeft richting aan een aantal nog te actualiseren producten om uitvoering te kunnen geven aan het horecabeleid. Voorbeelden van deze producten zijn het terrassenbeleid en de Algemene Plaatselijke Verordening (de APV).

In de **Toeristische Visie** ambiëren we een kwaliteitsslag voor het toeristische product. Voor zowel Edam als Volendam als Oosthuizen en de dorpslinten en het Buitengebied geldt dat het huidige toeristische product verbeterd en/of vernieuwd moet worden. Dit heeft als doel het huidige aantal bezoekers te consolideren en daarnaast een ander type bezoeker te trekken: de bezoeker die langer verblijft. Dit willen we realiseren door in onze gemeente een interessant, aantrekkelijk en kwalitatief goed toeristisch product met een passend accommodatieaanbod te realiseren. Horeca is onderdeel van het toeristisch product en zal dus mee moeten worden genomen in deze ontwikkeling.

In de **Detailhandelsstructuurvisie** en in de **Visie Edam Vitaal** wordt ingezet op het sterk houden en versterken van de centrumgebieden en daarmee het voorkomen van versnippering van voorzieningen. Het

voortzetten van de concentratie van horecavoorzieningen in de centrumgebieden draagt bij aan het levendig en aantrekkelijk houden van de kernen. Bovendien kan daarbij, daar waar gewenst, optimaal worden ingespeeld op de toeristische aantrekkingskracht van de gebieden. Dit alles veronderstelt wel dat er voldoende ruimte geboden wordt voor vernieuwing van de horeca.

De druk op met name de centrumgebied van zowel Edam als Volendam is hoog als het gaat om **verkeer** en **parkeren**. Aangezien horeca een verkeerstaantrekkende of verkeer genererende werking kan hebben is het van belang deze aspecten mee te nemen in de afweging van initiatieven.

In de **Beleidsnotitie Europaplein Volendam** zetten we in op de potenties en kwaliteiten van het Europaplein. Om er een kwalitatief waardevol deelgebied van Volendam van te maken: bruisend en aantrekkelijk, met de nadruk op winkelen, verblijf, cultuur en ontmoeting. Horeca en terrassen worden daarbij naast detailhandel en ruimte voor evenementen gezien als wenselijke elementen.

In 2019 is het traject **Economische Toekomst 2040** gestart. In dit traject zijn ondernemers, onderwijs en gemeente samen aan de slag gegaan om na te denken over de economische toekomst van de gemeente Edam Volendam. Hieruit zijn 10 ambities geformuleerd die de leidraad vormen voor diverse projecten richting het jaar 2040. Eén van de ambities gaat over horeca en gastheerschap. In deze ambitie spreken we uit dat we in 2040 nationaal en internationaal bekend willen staan om ons gastheerschap.

Andere stukken die een relatie hebben met de horecavisie zijn het **Evenementenbeleid**, de **Waterfrontvisie** en het **Programma LEF**. Het Evenementenbeleid wordt op dit moment herzien en ziet toe op een

borging van de openbare orde en veiligheid bij evenementen. De Waterfrontvisie is er nog niet, maar deze Visie zal de toekomst schetsen van het Waterfront van Volendam waarbij horeca en de daarbij behorende ruimtelijke kwaliteiten zeker een onderdeel zullen zijn. Programma LEF is een meerjarig initiatief van de gemeente Edam-Volendam. LEF streeft naar het terugdringen van alcohol en drugsgebruik onder jongeren.

Momenteel is het grootste deel van de handvatten voor het handhaven van openbare orde en veiligheid opgenomen in **de Algemene Plaatselijke Verordening ( de APV)**. Hier staan bijvoorbeeld openings- en sluitingstijden in genoemd en er worden voorwaarden genoemd voor objecten in de openbare ruimte. In de APV komen ook (andere) regels t.a.v. horeca. In het kader van de Omgevingswet gaat de APV worden herzien.

Naast de APV dient ook het beleid op hotels en andere logiesverstrekkende bedrijven (**Bed & Breakfast** en **Airbnb**) ter voorkoming van overlast in de lokale omgeving. Er zijn regels voor particuliere vakantieverblijf van (bedrijfs)woningen en bijbehorende bouwwerken. Deze regels zijn opgenomen in de bestemmingsplannen en geven aan waar particulieren zich aan moeten houden wanneer zij toeristen in hun woning willen laten overnachten. Het bedrijven van een B&B is toegestaan in de gemeente Edam-Volendam. Deze vorm van particuliere verblijfsrecreatie vindt van oudsher plaats binnen onze gemeente. Het gebruik van Bed & Breakfast dient de woonfunctie te ondersteunen. In de bestemmingsplannen van gebied voormalig Zeevang staat opgenomen dat het gebruik geen nadelige invloed mag hebben op de normale afwikkeling van het verkeer en er mag geen onevenredige toename van de parkeerbehoefte veroorzaken.

Het **terrassenbeleid** probeert de kwaliteit te bewaken van de buitenruimte door regels te stellen aan de opstallen die buiten worden uitgesteld.

Naast bovenstaande beleidsstukken, wordt de kwalitatieve uitstraling binnen de gemeente ook bewaakt met behulp van de **Welstandsnota** (incl. reclamebeleid) en met het **Handboek Inrichting Openbare Ruimte** (HIOR). Het beleid ten aanzien van **verkeer en parkeren** is richtinggevend voor de mobiliteit van mensen en bereikbaarheid van horecagelegenheden.

Het mag duidelijk zijn dat er vanuit allerlei hoeken verwachtingen zijn van bestaande en nieuwe horeca-ondernemers en gasten. In dit complexe speelveld is het niet eenvoudig om continu eenduidig te zijn. Deze nota dient om een heldere koers uit te zetten, zodat we daar stappen in kunnen zetten en onze dienstverlening aan de horecasector kunnen verbeteren.

## 2. Analyse

### 2.1. Bevolkingssamenstelling

De gemeente Edam-Volendam is in 2016 gefuseerd met de voormalige gemeente Zeevang. De gemeente bestaat nu uit 36.262 inwoners (1 januari 2021, bron: CBS). Het grootste gedeelte hiervan woont in de twee grootste kernen: Volendam en Edam.

De verwachting is dat de bevolking van de gemeente in de komende jaren (tot 2025) licht zal toenemen. Deze groei ligt met name in de groep eenpersoonshuishoudens. Daarnaast krijgt de gemeente, net als de rest van Nederland, tot 2025 naar verwachting te maken met een toenemende vergrijzing.

### 2.2. Toerisme

Jaarlijks wordt de gemeente bezocht door ca. 1,4 miljoen toeristen, waarvan veruit het grootste gedeelte dagtoeristen. Dit aantal zal de komende jaren verder groeien, aangezien de Metropoolregio Amsterdam (MRA) de ambitie heeft om in 2025 (ten opzichte van 2015):

- 25% meer bezoekers te trekken;
- Meer bezoekers (+67%) een bestemming buiten Amsterdam te laten bezoeken.

### 2.3. Kwantitatieve analyse horeca

In de gemeente zijn zo'n 75 horecagelegenheden (exclusief hotels en catering) aanwezig. Ongeveer tweederde hiervan bevindt zich in Volendam. In de gehele gemeente geldt een 'horecastop' sinds 1987. In

de Nota bestemmingsregeling Horeca-activiteiten die in 2011 is vastgesteld is dit uitgangspunt overgenomen. Onder bepaalde voorwaarden wordt wel ruimte geboden aan maatwerk.

Het aantal bedrijven in de cafésector is in Edam Volendam nagenoeg gelijk gebleven terwijl dit aantal in de landelijke trends gestaag terugloopt.

In de gemeente Edam Volendam bevinden zich circa 22 horecabedrijven per 10.000 inwoners. Dit aantal ligt in de buurt van het landelijk gemiddelde en het gemiddelde in gemeenten met een soortgelijk inwoneraantal. Wanneer we de gemeente afzetten tegen een benchmark van (Noord- en Zuid-) Hollandse steden met een toeristisch karakter blijkt dat er in Edam-Volendam relatief weinig horecabedrijven te vinden zijn. Met name Volendam roept bij veel mensen een beeld op van een overvloedig horeca-aanbod, dit maakt het verschil met de benchmark opvallend. Blijkbaar wordt de perceptie van de horeca in de gemeente sterk beïnvloed door de concentratie van horecagelegenheden rondom de Dijk van Volendam (Horecavisie Werkdocument DTNP, 2018).

### 2.4. Gelaagdheid

De meeste horecagelegenheden buiten de centra van Edam en Volendam spelen vooral een rol op lokaal niveau. Buurtcafés zoals die in Beets en Oosthuizen (maar ook in Warder, Hobrede en Middellie) hebben met name een maatschappelijke of cultureel stimulerende functie als dorpshuis waar bijeenkomsten worden georganiseerd. Enkele van deze horecagelegenheden spelen daarnaast een rol in het regionale recreatienetwerk. Dit geldt bijvoorbeeld voor het Marinapark in

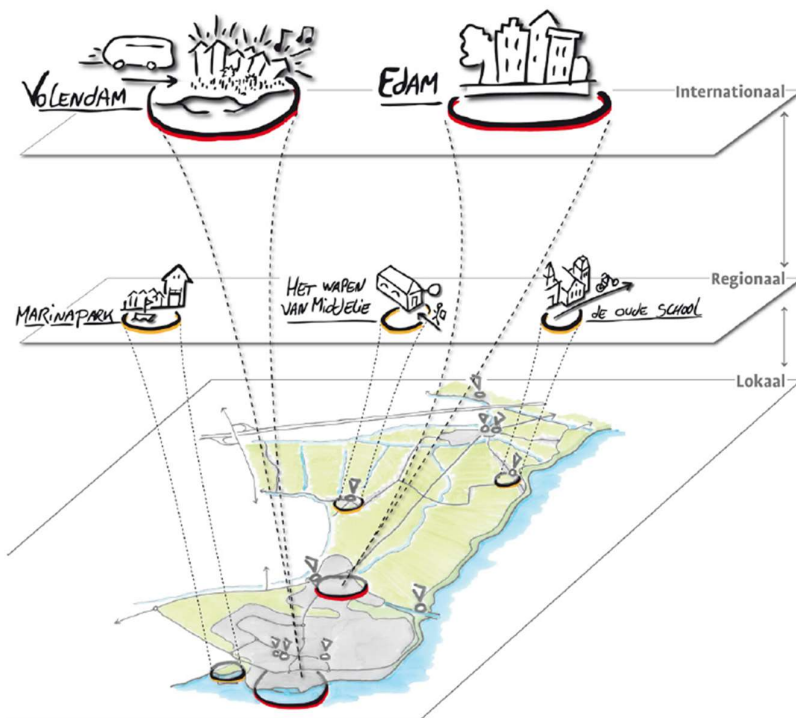


Volendam. De restaurants die daar gevestigd zijn, zijn met name gericht op klanten uit het naastgelegen bungalowpark en hotel. De centra van Volendam en Edam (in iets mindere mate) genieten (inter)nationale bekendheid. Dit maakt dat horecagelegenheden hier met name gericht zijn op de 'snelle' bezoeker wat gevolgen heeft voor de kwaliteit en de verscheidenheid van het horeca-aanbod. Dit neemt echter

niet weg dat de Dijk van Volendam ook een belangrijke rol blijft spelen in het lokale (sociale) netwerk (Horecavisie Werkdocument DTNP, 2018).

Bron: Horecavisie Werkdocument DTNP (2018)

De gelaagheid van het horeca-aanbod



### 3. Visie

Met meer dan 36.000 inwoners en een oppervlakte van ruim 8.000 hectare bestaat onze gemeente uit tien kernen en buurtschappen met een eigen verhaal, eigen tradities en een rijke cultuur. Vissers, boeren en stedelingen. Klederdracht, kaas, paling, veenweiden, polder, water, talloze monumenten, sport, toerisme en muziek. Nuchter, eigenwijs, sociaal, onafhankelijk, coöperatief, betrouwbaar, ambitieus, slagvaardig en werklustig. Een palet van verscheidenheid dat kleur geeft aan onze gemeente maar dat ook nieuwe opgaven voor de toekomst in zich herbergt voor zowel de inwoners, de ondernemers als de gemeentelijke organisatie. Van leefbaarheid tot bedrijvigheid, van natuurontwikkeling tot stedelijke ontwikkeling en van kleinschaligheid tot regionale en internationale samenwerking. **Wendbaarheid** stelt ons daarbij in staat om snel in te spelen op veranderende (maatschappelijke) omstandigheden.

Edam-Volendam heeft met haar typisch Hollandse karakter en veelzijdig landschap veel te bieden, dit is een kracht die voor binnenlandse en buitenlandse bezoekers heel aantrekkelijk is. Dit **typisch Hollandse karakter en veelzijdige landschap** willen we zoveel mogelijk **behouden of zelfs extra uitlichten en versterken**. Voor de horeca betekent dit dat de **uitstraling van concepten moet passen in de omgeving**.

Edam-Volendam biedt bezoekers een **onvergetelijke beleving**, door de **verscheidenheid** aan unieke bezienswaardigheden en activiteiten die de gemeente rijk is. **De manier waarop we onze gasten in de horeca ontvangen draagt positief bij aan de algehele beleving van een bezoek aan onze gemeente**. **Gastvrijheid** hebben we in dit deel van Edam-

Volendam hoog in het vaandel staan. De bezoeker moet zich er welkom voelen en er veilig kunnen recreëren (zonder criminaliteit).

De horecastop is in het verleden ingevoerd in verband met overlast van de standaard kroeg-concepten (concepten met name gericht op de verkoop van alcohol, en het best functionerend in de avond en in de nacht). Hier staat de gemeente nog steeds achter. Toevoeging van meer nacht-concepten geeft te veel **overlast** voor omwonenden. Maar een volledige stop op toevoeging van horeca is voor het vergroten van de verscheidenheid in het horeca-aanbod niet wenselijk.

In sommige gebieden is de **verscheidenheid in het horeca-aanbod** in de loop van de jaren namelijk afgenomen. Om aantrekkelijk te blijven voor alle bezoekers is het voor die gebieden van belang dat hier iets in verandert. Nieuwe horeca-initiatieven moeten daar een plus geven op het huidige aanbod.

Kleinschalige verblijfsaccommodaties als Bed and Breakfast, zijn in een aantal gebieden welkom (uiteraard onder de daarvoor geldende criteria).

Op verschillende plekken in onze gemeente komen meerdere functies samen. Er wonen mensen, er werken mensen en er worden bezoekers ontvangen. In haar ambities voor de horeca zoekt de gemeente dan ook naar een verscheidenheid die in **balans is met leefbaarheid en het woongenot**. Dit betekent dat een zorgvuldige integratie in de ruimtelijke (historische) omgeving en afstemming met overige functies in het gebied randvoorwaarden zijn. Door als horecaondernemer bewust de belangen van de omgeving mee te nemen in de bedrijfsvoering zal de horeca ook vanuit dat perspectief worden gezien als een verrijking. De inwoners voelen zich **welkom in en verbonden met onze horeca**. Er ontstaat een

saamhorigheidsgevoel met de omgeving en een balans waarin respect voor elkaar vanzelfsprekend is. **Verbinden** is daarbij het sleutelwoord.

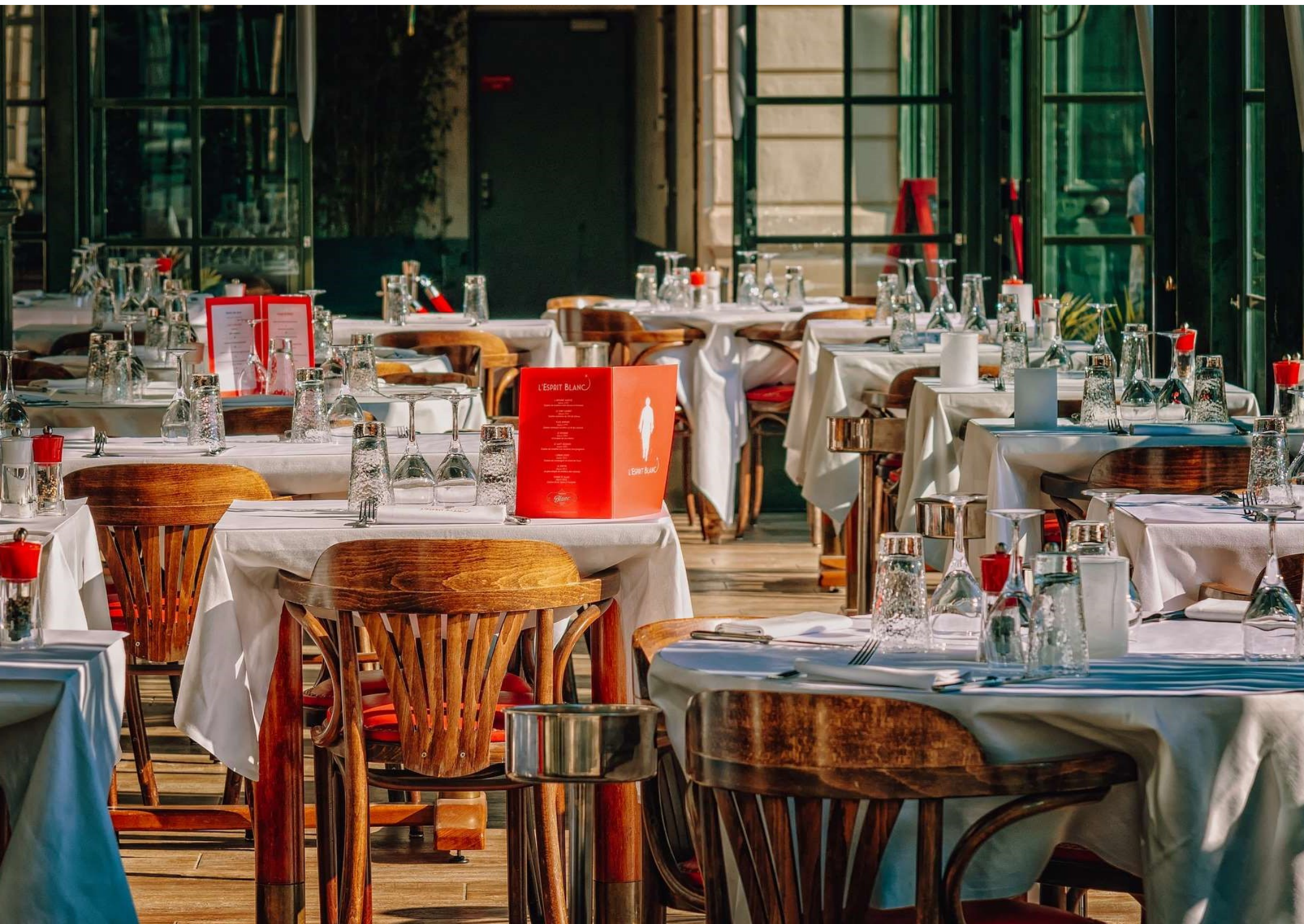
De horeca binnen Edam-Volendam staat voor zowel een kwalitatieve als een kwantitatieve uitdaging. Het is belangrijk om **kwaliteiten van de huidige horeca vast te houden en uit te breiden of te verhogen** en om **voldoende mensen op te leiden om als gastheer of gastvrouw de bezoekers te ontvangen**.

**Gastvrijheid** hebben we in Edam-Volendam hoog in het vaandel staan. De focus voor ontwikkeling van het horeca-aanbod ligt op het vergroten van de verscheidenheid, het richten op de typen bezoekers die (nu en in de toekomst) economisch bijdragen aan de toeristische sector van Edam-Volendam, op de inwoner als bezoeker en op het zoveel mogelijk behouden of verbeteren van de leefbaarheid van horeca-gebieden.

Dit alles vraagt **leiderschap** van de gemeente; zij faciliteert nieuwe initiatieven, weegt daarbij alle belangen af en stimuleert ontwikkeling van bestaande horeca. Maar ook (bestaande) horecaondernemers tonen **leiderschap**; zij stemmen hun concept en bedrijfsvoering af op de ambities die er liggen en nemen daarbij **maatschappelijke verantwoordelijkheid**.

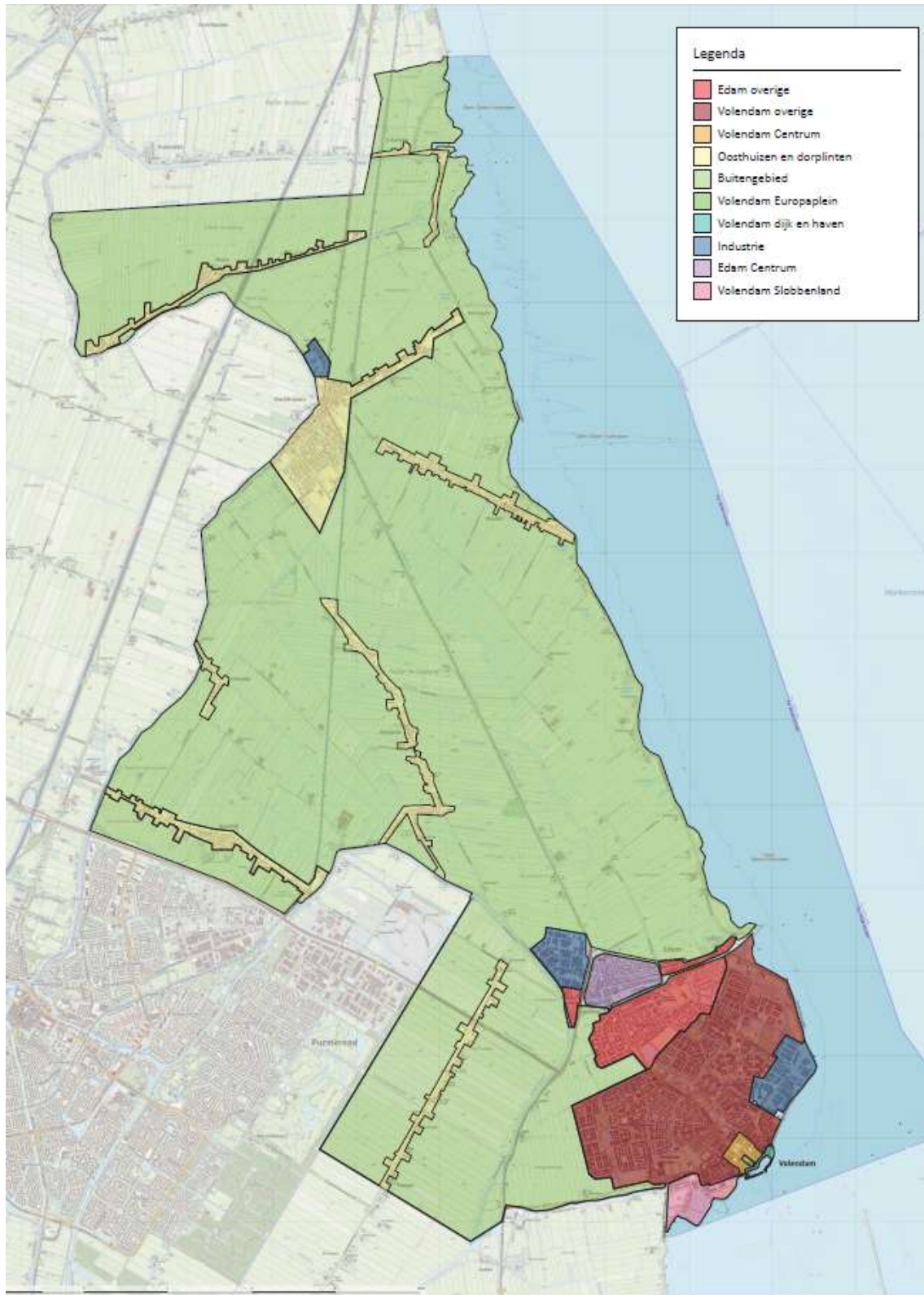
Samenvattend komt dit neer op het aangaan van de uitdaging tussen enerzijds het geven van een kwaliteitsimpuls aan bestaande en nieuwe horeca en het vergroten van de verscheidenheid binnen het horeca-aanbod en anderzijds het voorkomen van een onevenredige aantasting van het woon- en leefklimaat. Daarbij **vertrouwen** we op de vele horecaondernemers die onze gemeente rijk is.





## Deel 2: Horecabeleid





# 1. Ambitie per deelgebied

Beleid is de manier waarop je iets verwezenlijkt. De visie zoals in hoofdstuk 1 is omschreven wordt verwezenlijkt door divers beleid dat samenhangt op het thema horeca.

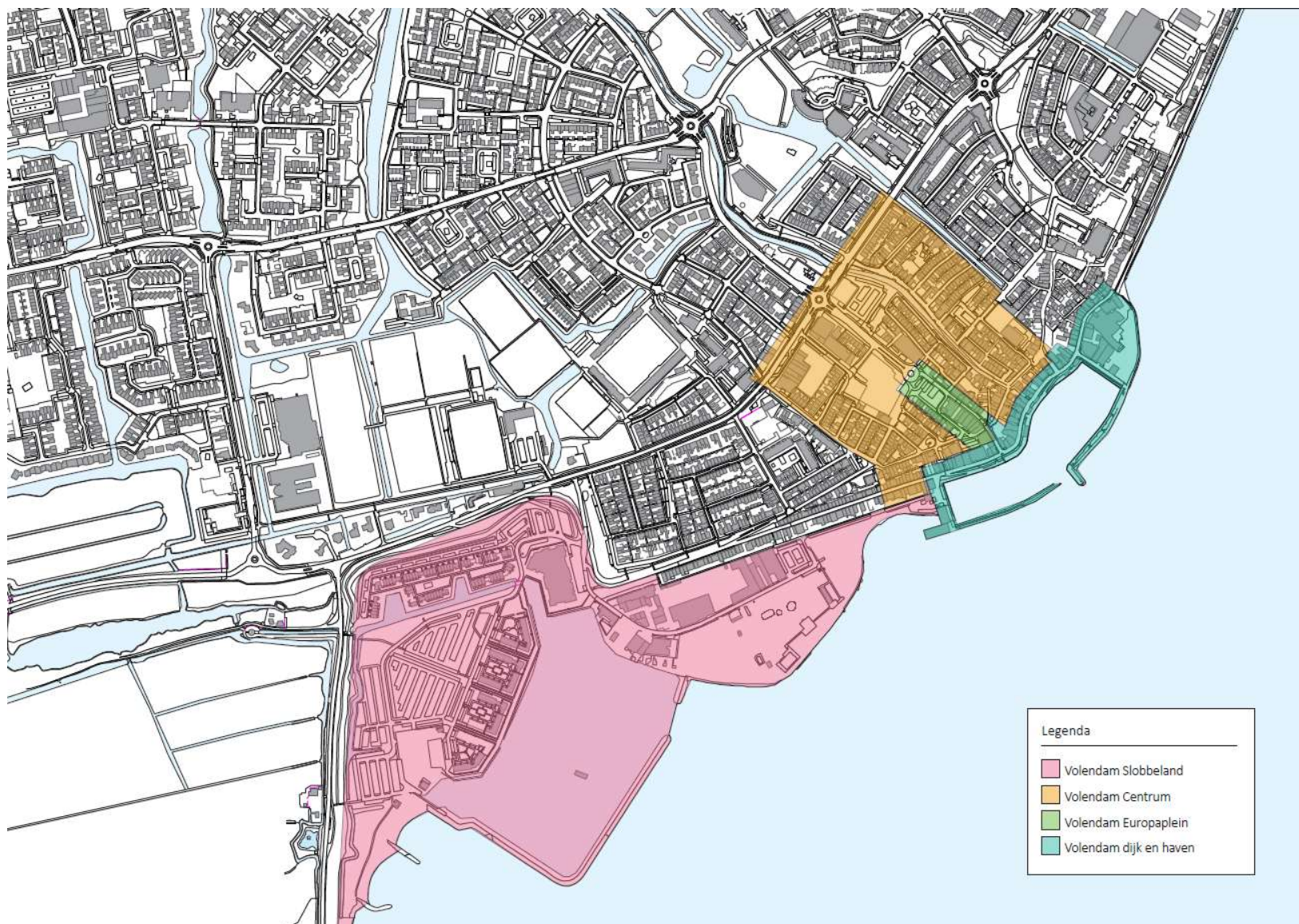
De verscheidenheid binnen onze gemeente is een kracht die voor bezoekers heel aantrekkelijk is, er is letterlijk en figuurlijk voor ieder wat wils. Aan diezelfde verscheidenheid hechten ook inwoners veel waarde. Dat maakt het voor een goede balans tussen leven en bezoeken belangrijk dat er in het horecabeleid rekening wordt gehouden met beiden. Ieder gebied trekt andere bezoekers (lokaal, regionaal, internationaal) en kent andere uitdagingen als het bijvoorbeeld gaat om de balans tussen leven en bezoeken. Om de uitdagingen per gebied (met eigen karakteristieken) te tackelen en de ontwikkeling per gebied zo gericht mogelijk te stimuleren (met accenten daar waar deze voor dat bepaalde gebied wenselijk zijn), is de gemeente binnen dit beleid opgedeeld in verschillende deelgebieden. Deze gebiedsgerichte aanpak sluit naar verwachting aan bij hoe ondernemers kijken, omdat zij zich zullen herkennen in de karakteristiek per gebied. Per deelgebied zijn ambities opgesteld die de basis vormen voor de uiteindelijke uitwerking van de visie en de inzet van benodigde instrumenten.

Er is uitgegaan van de volgende deelgebieden:

- Dijk Volendam;
- Zeestraat/Europaplein;
- Slobbeland
- Centrum Volendam;
- Overige kern Volendam;
- Centrum Edam;
- Overige kern Edam;
- Oosthuizen en de lintdorpen;
- Buitengebied;
- Industriegebieden.

Zo zijn per kern de toeristisch veel bezochte centra uitgelicht, evenals de gebieden waar de gemeenteraad in een eerder stadium een visie of beleidsdocument voor heeft vastgesteld. Tenslotte hebben de woongebieden per kern een aparte status gekregen vanwege de subtiële verschillen tussen de kernen.





# Dijk Volendam

De dijk is het klassieke kloppende hart van Volendam. Het grootste gedeelte van de horeca in het dorp is hier gelokaliseerd en het trekt zowel binnenlandse en buitenlandse bezoekers als inwoners van de gemeente. De kracht van de Dijk is het **typisch Hollandse karakter**. In de Toeristische Visie als volgt omschreven: *Volendam staat symbool voor het klassieke beeld van een Hollands vissersdorp met klederdracht, klompen en de palingsound.*

We willen dit typisch Hollandse karakter zoveel mogelijk **behouden en zelfs extra uitlichten of versterken**. In de recente aanpassing van het Zuideinde volgens het Handboek Inrichting Openbare Ruimte (HIOR) is dit mooi zichtbaar. Het idee is dat de komende jaren de rest van de Dijk ook volgens het HIOR aangepast gaat worden.

Op de Dijk komen meerdere functies samen. Er wonen mensen, er werken mensen en er worden bezoekers ontvangen.

In haar ambities voor de horeca op de Dijk zoekt de gemeente dan ook naar een verscheidenheid die **in balans is met leefbaarheid en het woongenot**. Dit betekent dat een zorgvuldige integratie in de ruimtelijke (historische) omgeving en afstemming met overige functies in het gebied randvoorwaarden zijn. Van de horecaondernemer wordt verwacht dat hij/zij bewust de **belangen van de omgeving meeneemt in de bedrijfsvoering**. Horecaondernemers tonen **leiderschap**; zij stemmen hun concept en bedrijfsvoering af op de ambities die er liggen en nemen daarbij maatschappelijke verantwoordelijkheid. Een simpel voorbeeld is dat de ondernemer reclame-uitingen en uitstallingen volgens bestaande regelgeving (De Welstandsnota en de Algemene Plaatselijke Verordening)

- opnieuw - afstemt op de omgeving. Want pas dan komen eventuele aanpassingen in de openbare ruimte ( volgens het HIOR) goed tot hun recht.

We weten dat de manier waarop we onze gasten in de horeca ontvangen positief bijdraagt aan de algehele beleving van een bezoek aan onze gemeente. Hierin ligt een rol voor de horecaondernemers in samenwerking met elkaar en met de scholen. Zij organiseren bijvoorbeeld workshops en opleidingen in **gastheerschap** voor het personeel om zo het niveau op peil te houden of te verhogen. **Gastvrijheid** hebben we hoog in het vaandel staan.

De Dijk is voor de inwoners van de gemeente een **uitvalsbasis**. Het is dé plek om iets te vieren, om bij te praten met vrienden of om neer te strijken voor een heerlijke cappuccino op de zaterdagmorgen. Het is van belang dat de inwoners zich **welkom in en verbonden met** de horeca blijven voelen.

In de afgelopen jaren is de **verscheidenheid in het horeca-aanbod** op de Dijk afgenomen. De balans is iets doorgeslagen naar aanbod gericht op buitenlandse bezoekers die kort in het gebied verblijven, wat in de omgeving o.a. te merken is aan veel (schreeuwerige) reclame-uitingen en uitstallingen.

Om aantrekkelijk te blijven voor alle bezoekers van de Dijk is het van belang dat de verscheidenheid in het horeca-aanbod weer toe gaat nemen. Hiervoor wordt **ontwikkeling van concepten die een plus geven op het huidige aanbod** gestimuleerd. Dit betekent bijvoorbeeld dat concepten waar de 'snelle hap' (zoals een snackbar) centraal staat ontmoedigd worden en dat (restaurant)concepten die inspelen op



bezoekers uit de regio, op bezoekers die langer in de gemeente verblijven en op lokale inwoners, worden toegejuicht.

De horecastop is in het verleden ingevoerd in verband met overlast van de standaard kroeg-concepten (concepten met name gericht op de verkoop van alcohol, en het best functionerend in de avond en in de nacht). Hier staat de gemeente nog steeds achter. Toevoeging van meer nacht-concepten geeft te veel **overlast** voor omwonenden. Maar een volledige stop op toevoeging van horeca is voor het vergroten van de verscheidenheid in het horeca-aanbod niet wenselijk.

Een belangrijk stukje historie is het afgelopen jaar stil komen te liggen, namelijk: Hotel Spaander. Dit maakt het extra belangrijk dat de horeca een aantrekkelijk en afwisselend aanbod vormt.

**Mengvormen** waarbij de basis detailhandel is, maar waar de mogelijkheid bestaat om ter plaatse gerechten te nuttigen, zijn technisch gezien geen horeca en dus ook niet als zodanig af te dwingen. Omdat deze concepten wel raakvlakken hebben met horeca en ze op de Dijk ook voorkomen willen we benoemen dat deze concepten niet per se extra gewenst zijn. Omdat we verscheidenheid in aanbod willen stimuleren staan we wel open voor concepten die zich aantoonbaar onderscheiden van het bestaande aanbod.

#### **Samenvatting beleidskeuzes:**

- Het typisch Hollandse karakter zoveel mogelijk **behouden en zelfs extra uitlichten of versterken**. Uitstraling: historische herkenbaarheid, terugdringen uitstallingen, gevelreclame en borden, uniformiteit in straatbeeld (HIOR).

- Horeca in balans met leefbaarheid en woongenot.
- Horeca neemt belangen van de omgeving mee in de bedrijfsvoering.
- Op peil houden en verhogen **gastheerschap-vaardigheden** horecapersoneel.
- Horeca waar ook inwoners zich **welkom in en verbonden mee** voelen.
- Concepten waar de 'snelle hap' (zoals een snackbar) centraal staat worden ontmoedigd en (restaurant)concepten die inspelen op bezoekers uit de regio, bezoekers die langer in de gemeente verblijven en lokale inwoners, worden toegejuicht.
- **De verscheidenheid in het horeca-aanbod vergroten. De ontwikkeling van concepten die een plus geven op het huidige aanbod worden gestimuleerd.**
- Ontmoedigen concepten snackbar-concepten en (avond)kroeg.
- **Mengvormen** waarbij detailhandel de basis is en horeca ondersteunend worden niet gestimuleerd.

## Europaplein/Zeestraat

In 2016 heeft de Raad ingestemd met de laatste voorbereidingen voor de reconstructie van het Europaplein en de Zeestraat. Het doel van de reconstructie was om te komen tot **verlevendiging van het gebied en tot het versterken van de centrumfunctie**. Dit door extra toevoeging van horeca locaties rondom het Europaplein, verkleuring van woningen naar detailhandel en het toevoegen van terrassen. Het Europaplein moet voor inwoners een plaats van ontmoeting worden en voor bezoekers een herkenbaar onderdeel van het centrum.

Inmiddels is door Romy's Kitchen het eerste terras gerealiseerd, hiermee is een stap in de doorontwikkeling van het plein gezet.

Om de kwaliteit van het plein en de herkenbaarheid als zijnde het een onderdeel van het centrum zo goed mogelijk te borgen wordt gestuurd op **uniformiteit in uitstraling en hoogwaardig terrasmeubilair**. Maar niet alleen het uiterlijk van de terrassen is hiervoor van belang, de gehele **uitstraling van de horeca concepten moet passen in de omgeving**.

Van de horecaondernemer wordt verwacht dat hij/zij bewust de **belangen van de omgeving meeneemt in de bedrijfsvoering**. Horecaondernemers tonen **leiderschap**; zij stemmen hun concept en bedrijfsvoering af op de ambities die er liggen en nemen daarbij maatschappelijke verantwoordelijkheid. Een simpel voorbeeld is dat de ondernemer reclame-uitingen en uitstallingen volgens bestaande regelgeving (De Welstandsnota en de Algemene Plaatselijke Verordening) afstemt op de omgeving.

Op het Europaplein en in de Zeestraat komen meerdere functies samen. Er wonen mensen, er werken mensen en er worden bezoekers ontvangen. Het is voor dit gebied dan ook van belang dat het horeca-aanbod in **balans is met leefbaarheid en het woongenot**. Dit betekent dat een zorgvuldige integratie in de ruimtelijke (historische) omgeving en afstemming met overige functies in het gebied randvoorwaarden zijn.

Omdat het gebied naast een centrumfunctie ook een woonfunctie kent, zal de focus qua **openingstijden van de horeca aansluiten op de openingstijden van de detailhandel** (de dag en de vroege avond).

In de Zeestraat zit nog één horecalocatie in de zwaardere categorie. Dit is de Passagebar. Deze bar staat inmiddels te koop.

Door als horecaondernemer bewust de belangen van de omgeving mee te nemen in de bedrijfsvoering zal de horeca ook vanuit dat perspectief worden gezien als een verrijking. De inwoners voelen zich **welkom in en verbonden met onze horeca**. Er ontstaat een saamhorigheidsgevoel met de omgeving en een balans waarin respect voor elkaar vanzelfsprekend is.

Om het gewenste effect te kunnen bereiken, zal de focus voor nieuwe horecaconcepten met name liggen op aanbod voor de bezoeker die langer in de gemeente verblijft en op aanbod voor de inwoners.

### Samenvatting Beleidskeuzes:

- Verlevendiging van het gebied en het versterken van de centrumfunctie door toevoeging van horeca en mengvormen
- Uniformiteit in uitstraling en hoogwaardig terrasmeubilair
- **Uitstraling van de horeca concepten moet passen in de omgeving**

- Belangen van de omgeving worden meegenomen in de bedrijfsvoering
- Balans met leefbaarheid en het woongenot
- Openingstijden van de horeca sluiten aan op de openingstijden van de detailhandel
- Inwoners voelen zich welkom in en verbonden met onze horeca

## Centrum Volendam

Het Centrum van Volendam -zoals in deze Horecavisie gedefinieerd- sluit aan op het Europaplein en de wereldberoemde dijk. Aan de ene kant grenst het aan het Doolhof en aan de andere kant aan het Slobbeland en het Marinapark. Het gebied, met onder andere 't Dril, de Edammerweg, de Calkoengracht en 'het Brijkie' heeft een typisch Hollands karakter wat we zoveel mogelijk willen **behouden en zelfs extra uitlichten of versterken**.

In het Centrum van Volendam komen meerdere functies samen maar het grootste deel is Wonen en Detailhandel. De detailhandel is voornamelijk gericht op de inwoners van het dorp zelf. Dit geldt ook voor het horeca-aanbod in dit gebied.

Het is van belang dat het weinige horeca-aanbod in **balans is met leefbaarheid en het woongenot**. Dit betekent dat een zorgvuldige integratie in de ruimtelijke (historische) omgeving en afstemming met overige functies in het gebied randvoorwaarden zijn. Van de horecaondernemer wordt verwacht dat hij/zij bewust de **belangen van de omgeving meeneemt in de bedrijfsvoering**. Horecaondernemers tonen **leiderschap**; zij stemmen hun concept en bedrijfsvoering af op de ambities die er liggen en nemen daarbij maatschappelijke verantwoordelijkheid. Een simpel voorbeeld is dat de ondernemer reclame-uitingen en uitstallingen volgens bestaande regelgeving (De Welstandsnota en de Algemene Plaatselijke Verordening) - opnieuw - afstemt op de omgeving.

Voor nu wordt verandering in het horeca-aanbod niet gestimuleerd. Alleen voor de sector Alcoholvrij en voor Mengvormen is er ruimte. Extra

toevoeging van andere concepten is niet wenselijk, en verarming van het aanbod komt de centrumfunctie niet ten goede. Verblijfsrecreatie, voor zover van toepassing, is vanwege het lokale karakter en de functie van het gebied niet wenselijk.

### Samenvatting beleidskeuzes:

- Het typisch Hollandse karakter zoveel mogelijk **behouden en zelfs extra uitlichten of versterken**. Uitstraling: historische herkenbaarheid, terugdringen uitstallingen, gevelreclame en borden, uniformiteit in straatbeeld (HIOR).
- Verscheidenheid aan functies (wonen, detailhandel en horeca) in stand houden.
- Bestaande horeca consolideren.
- Lokaal gebonden mengvormen (gericht op bewoners en bezoekers) mogelijk maken in winkelgebieden.



## Slobbeland

Het Slobbeland is een buitendijks bedrijventerrein nabij de haven van Volendam en wordt geflankeerd door enerzijds woningbouw en anderzijds een recreatiegebied.

In de gemeentelijke Structuurvisie is geconstateerd dat voor dit bedrijventerrein transformatie naar recreatieve en toeristische functies - passend bij de woningbouw in de omgeving - gewenst is. Dit is ook vanwege de ligging van het terrein -tussen de twee toeristische trekkers (de Dijk en het Marina Park)- een logische keuze. De locatie kan dienen als entree van Volendam, als rode loper tussen het Marinapark en de dijk en als verblijfsgebied met vrijetijdsvoorzieningen. Dit draagt bij aan de ambitie 'spreiding van bezoekers' uit de Toeristische Visie.

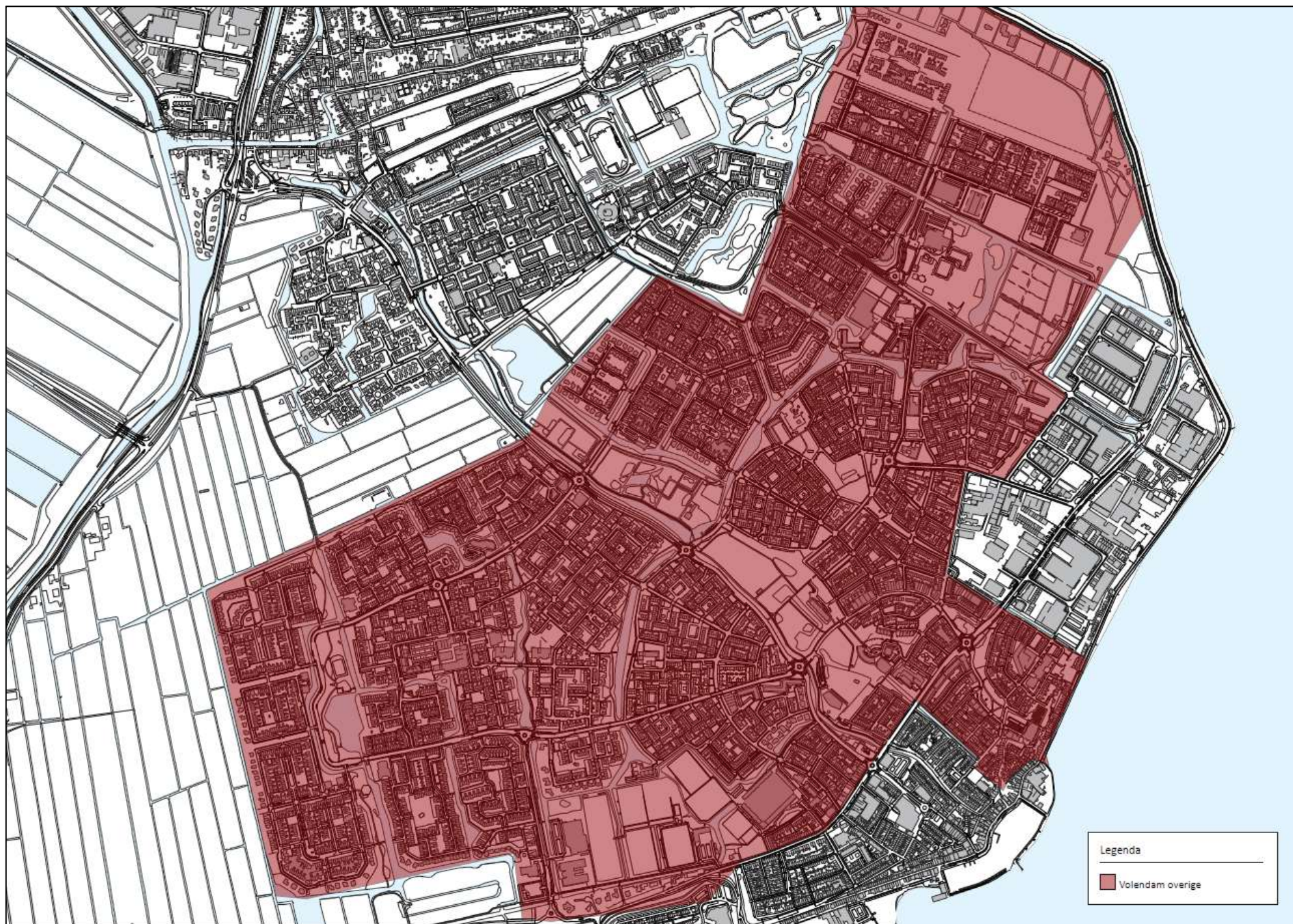
Door de vestiging van een restaurant, de bouw van de historische scheepswerf en de ontwikkeling van recreatiewoningen in dit gebied is de verandering al gaande. Bij de ontwikkeling van het gebied dient volgens de Structuurvisie rekening gehouden te worden met de doorkijk naar het Markermeer. Op die manier moet de ontwikkeling leiden tot een zichtlocatie vanaf het water met bebouwing passend in de historische bebouwing langs het IJsselmeer, met nadruk op folklore en ambachtelijke recreatie.

De verdere invulling van de beleidskeuzes in dit gebied worden mede vormgegeven in de Omgevingsvisie en de Waterfrontvisie waarin het Slobbeland integraal benaderd wordt. Het onderdeel horeca wordt daarom op een later moment toegevoegd aan dit stuk.

### **Samenvatting beleidskeuzes:**

- Reeds ingezette initiatieven voortzetten
- Nader aanvullen met uitgangspunten omgevingsvisie en waterfrontvisie







## Volendam Overige

In de rest van het dorp ligt de focus op de doelgroep Inwoners van Volendam komen meerdere functies samen maar het grootste deel is Wonen en Detailhandel. De detailhandel is voornamelijk gericht op de inwoners van het dorp zelf. Dit geldt ook voor het horeca-aanbod in dit gebied.

Het is van belang dat het weinige horeca-aanbod in **balans is met leefbaarheid en het woongenot**.

In haar ambities voor de horeca zoekt de gemeente dan ook naar horeca-aanbod die **in balans is met leefbaarheid en het woongenot**. Dit betekent dat een zorgvuldige integratie in de ruimtelijke (historische) omgeving en afstemming met overige functies in het gebied randvoorwaarden zijn. Van de horecaondernemer wordt verwacht dat hij/zij bewust de **belangen van de omgeving meeneemt in de bedrijfsvoering**. Horecaondernemers tonen **leiderschap**; zij stemmen hun concept en bedrijfsvoering af op de ambities die er liggen en nemen daarbij maatschappelijke verantwoordelijkheid. Een simpel voorbeeld is dat de ondernemer reclame-uitingen en uitstallingen volgens bestaande regelgeving (De Welstandsnota en de Algemene Plaatselijke Verordening) - opnieuw - afstemt op de omgeving.

Voor nu wordt verandering in het horeca-aanbod niet gestimuleerd.

Met name in de winkelgebieden (De Stient, de van Baarstraat) is ruimte voor initiatief voor mengvormen. Hierbij moet overlast voor inwoners wel zoveel mogelijk worden beperkt.

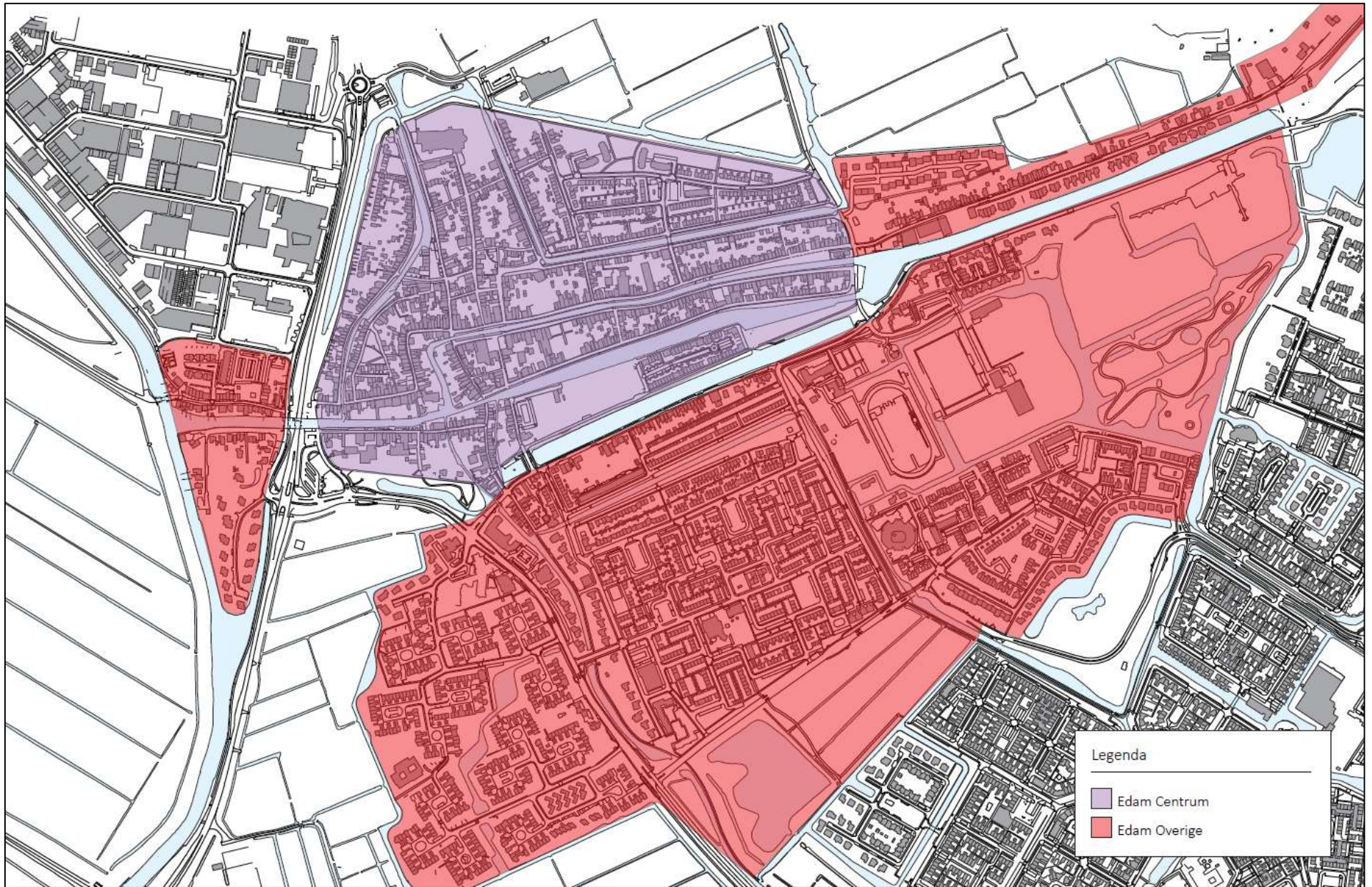
In dit gebied zijn een aantal sportvoorzieningen gesitueerd. De hierbij aanwezige horeca (veelal in kantinevorm) draagt bij aan de verbinding en

het verenigingsleven. Initiatieven om de bestaande voorzieningen alcoholvrij te exploiteren worden aangemoedigd.

In de rest van het dorp ligt de focus op de doelgroep Inwoners.

### **Samenvatting beleidskeuzes:**

- Verscheidenheid aan functies (wonen, detailhandel en horeca) in stand houden.
- Bestaande horeca consolideren.
- Lokaal gebonden mengvormen (gericht op bewoners) mogelijk maken in winkelgebieden.





# Edam Centrum

Het Centrum van Edam staat bekend om zijn **rijke historische geschiedenis** en het **typisch Hollandse Karakter** waaronder de wereldberoemde Edammer kaas. We willen dit typisch Hollandse karakter zoveel mogelijk **behouden en zelfs extra uitlichten of versterken**.

In het centrum komen meerdere functies samen. Er wonen mensen, er werken mensen en er worden bezoekers ontvangen. Het is voor dit gebied dan ook van belang dat het horeca-aanbod in **balans is met leefbaarheid en het woongenot**. Dit betekent dat een zorgvuldige integratie in de ruimtelijke (historische) omgeving en afstemming met overige functies in het gebied randvoorwaarden zijn. Van de horecaondernemer wordt verwacht dat hij/zij bewust de **belangen van de omgeving meeneemt in de bedrijfsvoering**. Horecaondernemers tonen **leiderschap**; zij stemmen hun concept en bedrijfsvoering af op de ambities die er liggen en nemen daarbij maatschappelijke verantwoordelijkheid. Een simpel voorbeeld is dat de ondernemer reclame-uitingen en uitstallingen volgens bestaande regelgeving (De Welstandsnota en de Algemene Plaatselijke Verordening) - opnieuw - afstemt op de omgeving. Een ander idee is bij het toevoegen van kleinschalige terrassen (door de horeca) langs de gevel van de panden rekening houden met **uniformiteit in uitstraling en gebruik maken van hoogwaardig terrasmeubilair** het uitgangspunt is.

Voor het Centrum van Edam geldt dat de mensen die in Edam wonen, leven en werken de belangrijkste doelgroep zijn. Er wordt aan verlevendiging van het centrum gewerkt door (reeds aanwezige)

**verscheidenheid in het horeca-aanbod** stimuleren. Extra diversiteit is denkbaar in vernieuwende, moderne concepten, het bieden wat nog niet geboden wordt, en balans tussen kleinschaligheid en publiekstrekkingen. Dit geldt dan bijvoorbeeld voor het nu leegstaande pand St. Petersburg. In de Visie op Edam (Edam Vitaal) staat beschreven dat dit pand de horecafunctie van de Hoogstraat over kan nemen.

Het centrum van Edam is ook gericht op bezoekers. In vergelijking met de dijk van Volendam is de dichtheid van horeca er wel een stuk minder. Snelle afhaalconcepten zijn in het centrum voldoende aanwezig en behoeven geen uitbreiding. **Restaurantconcepten en (alcoholvrije) uitgaansgelegenheden kunnen worden gestimuleerd**.

We weten dat de manier waarop we onze gasten in de horeca ontvangen positief bijdraagt aan de algehele beleving van een bezoek aan onze gemeente. Hierin ligt een rol voor de horecaondernemers in samenwerking met elkaar en met de scholen. Zij organiseren bijvoorbeeld workshops en opleidingen in **gastheerschap** voor het personeel om zo het niveau op peil te houden of te verhogen. **Gastvrijheid** hebben we hoog in het vaandel staan.

## Samenvatting beleidskeuzes:

- Het typisch Hollandse karakter zoveel mogelijk **behouden en zelfs extra uitlichten of versterken**. Uitstraling: historische herkenbaarheid, terugdringen uitstallingen, gevelreclame en borden, uniformiteit in straatbeeld (HIOR).
- Het horeca-aanbod in **balans met leefbaarheid en het woongenot**.
- **belangen van de omgeving meenemen in de bedrijfsvoering**.
- (reeds aanwezige) **verscheidenheid in het horeca-aanbod** stimuleren.

- Ontmoedigen van verdere uitbreiding snelle afhaalconcepten
- Aanmoedigen restaurantconcepten en (alcoholvrije) uitgaansgelegenheden.
- Op peil houden en verhogen gastheerschap-vaardigheden horecapersoneel.
- Kleinschalige Terrassen voor de horeca toevoegen: Waar mogelijk langs de gevel van de panden, het uitgangspunt voor het terrasmeubilair is hoogwaardig met uniformiteit in uitstraling.

## Edam overig

In Edam is naast het historische centrum nog meer te zien. Verder verspreid in en rond de kern zijn nog de molen, de sluis, de Grote Kerk en tal van grachten en mooie panden te vinden. Om deze bezienswaardigheden aantrekkelijk te maken of om het in stand houden van de bezienswaardigheid te ondersteunen kunnen kleinschalige fast-service concepten en alcoholvrije initiatieven met minimale overlast, mogelijk worden gemaakt.

‘Edam overig’ heeft met name de functie Wonen.

In haar ambities voor de horeca in ‘Edam overig’ zoekt de gemeente dan ook naar horeca-aanbod die **in balans is met leefbaarheid en het woongenot**. Dit betekent dat een zorgvuldige integratie in de ruimtelijke (historische) omgeving en afstemming met overige functies in het gebied randvoorwaarden zijn. Van de horecaondernemer wordt verwacht dat hij/zij bewust de **belangen van de omgeving meeneemt in de bedrijfsvoering**. Horecaondernemers tonen **leiderschap**; zij stemmen hun concept en bedrijfsvoering af op de ambities die er liggen en nemen daarbij maatschappelijke verantwoordelijkheid. Een simpel voorbeeld is dat de ondernemer reclame-uitingen en uitstallingen volgens bestaande regelgeving (De Welstandsnota en de Algemene Plaatselijke Verordening) - opnieuw - afstemt op de omgeving.

In dit gebied zijn ook een aantal sportvoorzieningen gesitueerd. De aanwezige horeca (in kantinevorm) draagt bij aan de verbinding en het verenigingsleven. Initiatieven om de bestaande voorzieningen alcoholvrij te exploiteren worden aangemoedigd.

### Samenvatting beleidskeuzes:

- Spreiding toerisme en bezoekers door initiatieven in dit gebied te faciliteren.
- Verder overlast in woon/leefgebieden voorkomen, wonen staat in dit gebied centraal.
- Horeca-aanbod die **in balans is met leefbaarheid en het woongenot**.
- Van de horecaondernemer wordt verwacht dat hij/zij bewust de **belangen van de omgeving meeneemt in de bedrijfsvoering**.
- Initiatieven om de bestaande sportvoorzieningen alcoholvrij te exploiteren worden aangemoedigd.





## Oosthuizen en de dorpslinten

Edam-Volendam heeft met haar typisch Hollandse karakter en veelzijdig landschap veel te bieden, dit is een kracht die voor binnenlandse en buitenlandse bezoekers heel aantrekkelijk is. Sinds voormalig gemeente Zeevang gefuseerd is met Edam-Volendam is het landschap van de gemeente een stuk veelzijdiger geworden. We zijn daar trots op, dit **typisch Hollandse karakter en veelzijdige landschap** willen we dan ook zoveel mogelijk **behouden of zelfs extra uitlichten en versterken**. Voor horeca betekent dit bijvoorbeeld dat de **uitstraling van concepten moet passen in de omgeving**.

De focus vanuit Toeristisch oogpunt ligt voor wat betreft Oosthuizen en de dorpslinten op het **verlevendigen van het gebied en het bevorderen van de spreiding van bezoekers** binnen de gemeente. Het aanwezige aanbod is nu voornamelijk gericht op de inwoners van de kernen en op regionale bezoekers. Buurtcafés zoals die in Beets en Oosthuizen (maar ook in Warder, Hobrede (geen horeca) en Middellie) hebben met name een maatschappelijke of cultureel stimulerende functie als dorpshuis waar bijeenkomsten worden georganiseerd. Voorbeelden zijn de Oude School in Warder en Bezoekerscentrum de Breek. **Nieuwe initiatieven en kleinschalige verblijfsaccommodaties (zoals Bed and Breakfast) worden in dit gebied dan ook gestimuleerd**. Uiteraard onder de daarvoor geldende criteria.

In Kwadijk, Oosthuizen en Hobrede zijn zogenaamde 'Rustpunten' aanwezig. Een Rustpunt is een laagdrempelige voorziening voor de recreatieve fietser en wandelaar waar o.a. gebruik kan worden gemaakt

van het toilet. Het is geen horecaonderneming, maar er is wel koffie/thee/water en een fietspomp e.d. aanwezig. Het gaat op basis van zelfbediening. Het is essentieel om het landelijk gebied toeristisch gezien leefbaar te houden en als ondersteuning voor wandelaars of fietsers zeker in deze tijd onmisbaar is (denk aan toilet).

In het gebied komen meerdere functies samen. Er wonen mensen, er werken mensen en er worden bezoekers ontvangen. In haar ambities voor de horeca in Oosthuizen en de dorpslinten zoekt de gemeente dan ook naar een verscheidenheid die **in balans is met leefbaarheid en het woongenot**. Dit betekent dat een zorgvuldige integratie in de ruimtelijke (historische) omgeving en afstemming met overige functies in het gebied randvoorwaarden zijn. Van de horecaondernemer wordt verwacht dat hij/zij bewust de **belangen van de omgeving meeneemt in de bedrijfsvoering**. Horecaondernemers tonen **leiderschap**; zij stemmen hun concept en bedrijfsvoering af op de ambities die er liggen en nemen daarbij maatschappelijke verantwoordelijkheid. Een simpel voorbeeld is dat de ondernemer reclame-uitingen en uitstallingen volgens bestaande regelgeving (De Welstandsnota en de Algemene Plaatselijke Verordening) afstemt op de omgeving.

### Samenvatting beleidskeuzes:

- Het **typisch Hollandse karakter en veelzijdige landschap** zoveel mogelijk **behouden of zelfs extra uitlichten en versterken**
- De **uitstraling van horeca-concepten moet passen in de omgeving**.
- Verlevendigen kernen en linten.
- Bevorderen spreiding bezoekers.
- Nieuwe initiatieven en kleinschalige verblijfsaccommodaties worden in

dit gebied dan ook gestimuleerd

- Verscheidenheid die in balans is met leefbaarheid en met het woongenot.
- Belangen van de omgeving meenemen in de bedrijfsvoering.

# Buitengebied

De focus vanuit Toeristisch oogpunt ligt voor wat betreft het Buitengebied op het **verlevendigen van het gebied en het bevorderen van de spreiding van bezoekers** binnen de gemeente. Het aanwezige horeca-aanbod is nu voornamelijk gericht op de inwoners van de kernen en op regionale bezoekers. Buurtcafés zoals die in Beets en Oosthuizen ( maar ook in Warder, Hobrede en Middellie) hebben met name een maatschappelijke of cultureel stimulerende functie als dorps huis waar bijeenkomsten worden georganiseerd. Voorbeelden zijn de Oude School in Warder en Bezoekerscentrum de Breek. **Nieuwe initiatieven voor horeca gericht op de verblijfstoerist en kleinschalige verblijfsaccommodaties (zoals Bed and Breakfast) worden in dit gebied dan ook gestimuleerd.** Uiteraard onder de daarvoor geldende criteria.

Het buitengebied is van lagere dynamiek dan de stedelijke kernen. De bevolkingsdichtheid is er lager, maar in het gebied wonen, werken en recreëren veel mensen. Er zijn dagelijks veel fiets- en wandelfanaten op pad. Toerisme en horeca kunnen elkaar ook hier versterken door gelegenheden te faciliteren waar de bezoeker kan verblijven of nuttigen.

In haar ambities voor de horeca in het Buitengebied zoekt de gemeente naar een verscheidenheid die **in balans is met leefbaarheid en het woongenot**. Dit betekent dat een zorgvuldige integratie in de ruimtelijke (historische) omgeving en afstemming met overige functies in het gebied randvoorwaarden zijn. Van de horecaondernemer wordt verwacht dat hij/zij bewust de **belangen van de omgeving meeneemt in de**

**bedrijfsvoering**. Horecaondernemers tonen **leiderschap**; zij stemmen hun concept en bedrijfsvoering af op de ambities die er liggen en nemen daarbij maatschappelijke verantwoordelijkheid. Een simpel voorbeeld is dat de ondernemer reclame-uitingen en uitstallingen volgens bestaande regelgeving (De Welstandsnota en de Algemene Plaatselijke Verordening) afstemt op de omgeving.

## Samenvatting beleidskeuzes:

- Verlevendigen van het gebied en het bevorderen van de spreiding van bezoekers.
- Nieuwe initiatieven voor horeca gericht op de verblijfstoerist en kleinschalige verblijfsaccommodaties worden in dit gebied gestimuleerd.
- Verscheidenheid die **in balans is met leefbaarheid en het woongenot**.
- **Belangen van de omgeving moeten worden meegenomen in de bedrijfsvoering van horeca-ondernemers.**



Industrie gebieden Gemeente Edam- Volendam



# Industriegebieden

Om te voorkomen dat bezoekersstromen zich verplaatsen naar industriegebieden is er daar **geen ruimte voor nieuwe horeca initiatieven**. Uitzonderingen hierop kunnen bezorgbedrijven en catering initiatieven zijn. Voor de verkeersstromen die dit creëert is in die gebieden voldoende ruimte en deze initiatieven trekken geen bezoekers.

## **Samenvatting beleidskeuzes:**

-Alleen bedrijfsmatige horeca-activiteiten die geen bezoekers trekken toestaan in de vorm van bezorgbedrijven en catering.

## 2. Vestigingsbeleid totaaloverzicht

Bij het indienen van een nieuwe aanvraag is het belangrijk te kijken naar wat het nieuwe concept toevoegt op de locatie in kwestie. Op welke manier kan de nieuwe initiatiefnemer een positieve bijdrage leveren aan de doelen die in de visie zijn opgenomen? Toevoeging van horeca kan zorgen voor verlevendiging van de locatie en heeft een positieve werking op de aantrekking en verdeling van toerisme. Ook op economisch vlak kan een toevoeging van horeca op een tactische locatie een bijdrage leveren. Hierin is naast een afweging van de kwaliteit en uitstraling van het gewenste concept ook van belang wat de impact is op de omgeving. Een overmaat van aantrekkende werking op een locatie die dit niet kan verdragen, wordt ervaren als overlast.

Het doel van een initiatiefnemer zal zijn om zijn concept te laten slagen.

Dit is afhankelijk is van clientèle en dus zal het concept een verkeer genererende werking hebben.

Tevens is, zeker als het gaat om horecagelegenheden, ook geluidsoverlast een factor om in ogenschouw te nemen.

Overlast en kwaliteit worden in ogenschouw genomen op het moment dat een aanvraag wordt ingediend, waarna het concept wordt onderverdeeld in één van de onderstaande zes concepten. Deze concepten zijn in de volgende paragraaf omschreven.

### 2.1 Kwaliteitskenmerken

Op het moment dat een initiatief gewenst is, of geconsolideerd dient te worden in een bepaald gebied, is de volgende stap om te kijken of het ingediende concept ook een kwalitatieve impuls kan geven aan het gebied.

Initiatieven die een kwaliteitsimpuls geven aan het gebied:

- Hebben een uitstraling gericht op het aantrekken en dienen van 'langzaam publiek'.
- Hebben een uitstraling die past in de omgeving
- Druisen niet in tegen historische herkenbaarheid maar onderstreept dit liever.
- Hebben (eventuele) gevelreclame die aansluit op de omgeving en voldoet aan de welstandseisen in de Welstandsnota. Dit geldt ook voor uitstallingen en 'losse' borden, tevens voldoen zij aan de regels in de Algemene Plaatselijke Verordening ( de APV).
- De eventueel in het initiatief opgenomen terrassen passen qua uitstraling in de omgeving, sluiten aan bij de regels in het Terrassenbeleid en de uitgangspunten in het Handboek Inrichting Openbare Ruimte (het HIOR).

## 2.2 Overlast en openingstijden

De horecavisie richt zich op de kansen voor een gezonde exploitatie en de bijdrage van de horeca aan een optimaal vestigingsklimaat voor bedrijven en een optimaal verblijfsklimaat voor bezoekers en inwoners. Tevens is toevoeging van horeca, wanneer dit kwalitatief hoogstaand wordt toegevoegd een plus in de omgeving. De keerzijde van de medaille is dat horeca voor overlast kan zorgen. Geluidsoverlast en impact op het verkeer zijn hierin de voornaamste vormen van overlast. De verschillende gebieden in de gemeente kunnen deze overlast op een andere manier verdragen.

## 2.3 Concepten

Gekeken naar de te verwachte toevoeging in de kwaliteit en het aanbod die verschillende horecaconcepten hebben op de omgeving, en de verschillende vormen van overlast die verschillende horecaconcepten genereren, is een indeling gemaakt van deze verschillende concepten. De indeling wordt hieronder weergegeven.

### **Concept A1 – Fastservice licht**

*Horeca die beperkte hinder voor omwonenden veroorzaakt.*

*Hieronder wordt geen detailhandel verstaan.*

*De horeca is qua openingstijden overwegend gericht op de dagfunctie (winkelstijden).*

*De bedrijfsvoering ziet op het verstrekken van eten, geen maaltijden, en het schenken van (zwak-alcoholische) dranken.*

#### **Hinder kenmerkt zich door:**

- Een verkeer aantrekkende werking
- mogelijk geluidsoverlast tijdens winkelstijden

*Voorbeelden: lunchrooms, broodjeszaken, koffiezaken, juicebars, ijssalons.*

### **Concept A2 – Fastservice zwaar**

*Horeca die middelzware hinder voor omwonenden veroorzaakt (o.a. door verkeer aantrekkende werking).*

*Hieronder wordt geen detailhandel verstaan.*



*De horeca is qua openingstijden gericht op zowel de dag- als avondfunctie.*

*De bedrijfsvoering ziet op het overwegend via counterverkoop verstrekken van eten (fastfood, geen maaltijden) en (zwak-alcoholische) dranken.*

**Hinder kenmerkt zich door:**

- Een verkeer genererende werking
- Een verkeer aantrekkende werking
- Zowel overdag als 's avonds

*Voorbeelden: cafetaria's, snackbars, grill-rooms, shoarmaroom, pizzeria, fastfood restaurants en afhaalcentra.*

**Concept B – Restaurants**

*Bedrijven die beperkte hinder kunnen veroorzaken voor omwonenden.*

*De horeca is qua openingstijden gericht op de namiddag en vroege avond.*

*De bedrijfsvoering is gericht op het serveren van maaltijden en dranken in een restaurant-setting.*

**Hinder kenmerkt zich door:**

- Een verkeer aantrekkende werking
- Mogelijk geluidsoverlast tijdens winkeltijden en de avond

*Voorbeelden: restaurants, bistro's, grand-café's en café-restaurants.*

**Concept C0 – Drankensector Alcoholvrij**

*Bedrijven die beperkte hinder kunnen veroorzaken voor omwonenden. De horeca is qua openingstijden gericht op zowel de dag als de avond en nacht. De bedrijfsvoering is gericht op het verstrekken van niet-alcoholische drank als hoofdfunctie, met daaraan ondersteunend het verstrekken van etenswaren.*

*Voorbeelden: virgin-cocktail-bars, 18-/frisclubs, vernuchteringszaken (plaatsen waar kroegbezoekers kunnen vernuchteren).*

*NB: Categorie C0 is momenteel binnen de gemeentegrenzen niet vertegenwoordigd door commerciële partijen. Omdat vanuit het LEF-programma alcoholvrije concepten met een bijeenkomstfunctie voor jongeren een welkome aanvulling van het aanbod zijn worden deze concepten aangemoedigd. Tevens maakt de categorie het mogelijk om vernuchteringszaken binnen de gemeentegrenzen mogelijk te maken.*

**Concept C1 – Drankensector licht**

*Bedrijven die aanzienlijk hinder kunnen veroorzaken voor omwonenden. De horeca is qua openingstijden gericht op zowel de dag als de avond en nacht. De bedrijfsvoering is gericht op het verstrekken van alcoholische drank als hoofdfunctie met daaraan ondersteunend het verstrekken van etenswaren*

***Hinder kenmerkt zich door:***

*- Geluidsoverlast in de avond en nacht*

*Voorbeelden: cafés, cocktail-bars, wijnbars.*

**Concept C2 – Drankensector zwaar**

*Bedrijven die aanzienlijk hinder kunnen veroorzaken voor omwonenden. De horeca is qua openingstijden gericht op zowel de avond als de nacht. De bedrijfsvoering is gericht op het verstrekken van dranken en eventueel eten in combinatie met (live) entertainment of harde/elektronisch versterkte muziek.*

*Voorbeelden: discotheken, (nacht)clubs, uitgaansconcepten*

*NB: Categorie C2 is momenteel binnen de gemeentegrenzen niet aanwezig. Vanwege de te verwachten overlast is een ontwikkeling op dit gebied niet gewenst.*

**Concept D – Hotels**

*Bedrijven die beperkte hinder voor omwonenden veroorzaakt. De horeca is qua openingstijden in de regel dag-rond geopend, al dan niet met een nachtportier of onbemande receptie. De bedrijfsvoering is gericht op slapen en verblijfsaccommodatie.*

*Voorbeelden: hotels, B&B, pensions.*

**Mengvormen: Ondersteunende horeca/blurring**

*Bedrijven die beperkte hinder voor omwonenden veroorzaakt. Qua openingstijden gericht op de dag-functie (winkeltijden). De bedrijfsvoering is een combinatie van producten, zowel horeca gerelateerd als gericht op detailhandel, waarbij de producten niet per sé gerelateerd zijn aan elkaar. Hierbij gaat het expliciet **NIET** om menging van functies waarbij detailhandel mengt met alcoholverkoop voor gebruik ter plaatse.*

*Voorbeelden: koffie bij de bakker, wijnflesverkoop in een restaurant.*

**Hardheidsclausule**

Het is mogelijk te bedenken dat een concept wordt aangedragen dat voorziet in beperkte hinder op de eerder genoemde onderdelen, maar op een andere manier hinder kan veroorzaken. Op dat moment is het aan het college om de afweging te maken of de omgeving waarvoor het initiatief wordt ingediend de overlast die wordt gegenereerd kan verdragen en of het initiatief past in de omgeving.

## 2.4 Tabel overzicht concepten per deelgebied

Onderstaande tabel geeft weer of verschillende concepten al dan niet gewenst zijn in een bepaald gebied van de gemeente, afhankelijk van de in hoofdstuk 2 beschreven ambities per gebied en is een afweging gemaakt aan de hand van de verwachte hinder per concept. Een concept dat niet gewenst is, heeft over het algemeen als oorzaak dat de hinder omtrent het concept op die locatie niet aanvaardbaar is. De enige uitzondering hierop is het 1A concept op de dijk in Volendam. Momenteel zijn er dusdanig veel snelle hap concepten op de dijk aanwezig, waardoor extra toevoeging niet gewenst is.

Consolideren geeft hierbij aan dat een ontwikkeling niet per sé een “plus” is in het aanbod, maar waar op kwaliteitskenmerken kan worden aangegeven of het plan eventueel toegestaan kan worden.

Gewenste concepten geven extra diversiteit in het aanbod.

|                           | Concept A1   | Concept A2   | Concept B    | Concept C0   | Concept C1   | Concept C2   | Concept D    | Mengvorm     |
|---------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Dijk Volendam             | Niet gewenst | Niet gewenst | Gewenst      | Gewenst      | Consolideren | Consolideren | Consolideren | Consolideren |
| Europaplein/Zeestraat     | Gewenst      | Niet gewenst | Gewenst      | Gewenst      | Consolideren | Consolideren | Niet gewenst | Gewenst      |
| Slobbeland                | Gewenst      | Niet gewenst | Gewenst      | Gewenst      | Gewenst      | Consolideren | Gewenst      | Gewenst      |
| Centrum Volendam          | Consolideren | Consolideren | Consolideren | Gewenst      | Consolideren | Consolideren | Consolideren | Gewenst      |
| Volendam overige          | Consolideren | Consolideren | Consolideren | Gewenst      | Consolideren | Consolideren | Consolideren | Gewenst      |
| Edam centrum              | Gewenst      | Consolideren | Gewenst      | Gewenst      | Gewenst      | Consolideren | Consolideren | Consolideren |
| Edam overige              | Gewenst      | Consolideren | Consolideren | Gewenst      | Consolideren | Consolideren | Niet gewenst | Gewenst      |
| Oosthuizen en dorpslinten | Gewenst      | Consolideren | Gewenst      | Gewenst      | Gewenst      | Consolideren | Consolideren | Gewenst      |
| Buitengebied              | Gewenst      | Consolideren | Gewenst      | Gewenst      | Gewenst      | Consolideren | Gewenst      | Gewenst      |
| Industriegebieden         | Niet gewenst | Consolideren | Niet gewenst | Niet gewenst | Niet gewenst | Niet gewenst | Niet gewenst | Niet gewenst |



### 3. Paracommerciële horeca

Wanneer een niet-commerciële instelling, zoals een vereniging of stichting, in zijn bedrijfsvoering gebruik maakt van horeca, gaat dat onder de noemer van paracommerciële horeca. Paracommerciële horeca heeft als functie om een eenheidsgevoel te creëren binnen de verschillende verenigingen en stichtingen die de gemeente rijk is. Om de verindividualisering van sporters tegen te gaan speelt de paracommerciële horeca een verbindende rol. Tevens worden inkomsten van deze horeca ingezet om het financiële tekort van de verschillende verenigingen enigszins te beperken. Zodoende ligt de extra financiering van de verenigingen bij de leden van deze vereniging, en drukt daardoor minder op de subsidieregelingen van de gemeente.

### 4. Horeca op verdiepingen

Er geldt binnen de gemeente een uitsterfbeleid voor horeca op verdiepingen. Het uitsterfbeleid is in het leven geroepen na de nieuwjaarsbrand en heeft als doel om de onveilige situaties te voorkomen. Het uitsterfbeleid van de horeca op verdiepingen moet echter niet worden gezien als een doel op zich, maar als een voor de hand liggend middel om het doel te bereiken. Er zijn wel degelijk scenario's te bedenken waarbij een wijziging van de indeling of functie van een (aantal) panden de veiligheid beter borgt dan de huidige situatie. Om deze reden kan het college kiezen om toch horeca op een verdieping toe te staan.

# Deel 3: Instrumentarium

## 3.1 Uitvoering van deze nota

In de uitvoering van de horecavisie staat de gemeente niet alleen. Om zichtbaar stappen te kunnen zetten in de verwezenlijking van de visie is samenwerking nodig tussen alle partijen die in de horecasector actief zijn. Dat zijn in ieder geval (maar wordt zeker niet beperkt tot) de horeca ondernemers, de wijk- en dorpsraden, de Koninklijke Horeca Nederland, de veiligheidsdiensten, het onderwijs en onze bewoners. Om het beleid te behartigen, beheren, onderhouden of ontwikkelen, kan de gemeente gebruik maken van verschillende instrumenten. De instrumenten worden toegepast om nieuwe initiatieven te beoordelen en zo mogelijk te faciliteren, om voor bestaande gelegenheden duidelijkheid te scheppen over wat er wel en niet van ondernemers wordt verwacht, en om situaties te kunnen verbeteren waar dat wenselijk is.

*De gemeente heeft in hoofdlijnen drie soorten instrumenten; Communicatief, Financieel en (beleids)juridisch. Per soort instrument geven we een aantal voorbeelden. We benadrukken dat het voorbeelden zijn, na vaststelling van deze nota zal de uitvoering nader uitgewerkt moeten worden om te bepalen welke strategie en welke sturingsfilosofie het meest geschikt is. Hierbij zullen de effectiviteit, kosten en het (politiek) draagvlak belangrijke afwegingen zijn. De hoogste effectiviteit wordt bereikt door verschillende instrumenten te combineren.*

Omdat deze nota zich bevindt in een web van beleidsdocumenten en verordeningen zal ook uitgewerkt moeten worden welk bestaand beleid niet meer strookt met de uitgangspunten in dit document. Denk hierbij aan het terrassenbeleid voor mogelijkheden en richtinggevende bepalingen ten aanzien van terrassen, de welstandsnota die zaken ten aanzien van de uitstraling van horecaondernemingen en bijbehorende reclame-uitingen regelt en de APV, waarin regels voor plaatselijke openbare orde staan.

### 1.1. Communicatieve instrumenten

Door actieve communicatie kan duidelijk gemaakt worden wat er van eenieder wordt verwacht, kan positief gedrag worden gestimuleerd en negatief gedrag ontmoedigd. Daarnaast kan door goede communicatie andere instrumenten kracht bijgezet worden.

*Voorbeeld: Communicatiecampagne (voorbeeld programma LEF)*

### 1.2. Financiële instrumenten

Het uitnodigen van initiatief tot nieuwe gelegenheden of positieve ontwikkeling van bestaande gelegenheden kan worden gestimuleerd door financiële bijdragen te leveren. Negatieve ontwikkelingen kunnen worden ontmoedigd door daar financiële sancties tegenover te zetten.

*Voorbeelden: Subsiëring, verhoging leges/boetes*

### 1.3. (Beleids)juridische instrumenten

In regels kan worden duidelijk gemaakt wat er wel en niet wordt beoogd. Denk hierbij aan planologische regels, of regels in verordeningen. Handhaving kan naleving van de regels bevorderen.

*Voorbeelden: Bestemmingsplan / Omgevingsplan, APV, Terrassenbeleid, Nota Verkeer*