

Ontwikkelingskader Horeca 2005-2015



Ontwikkelingskader Horeca 2005 - 2015

Cluster Economische Zaken

**Dienst Stedelijke Ontwikkeling en Beheer
Gemeente Enschede**

Mei 2005

Inhoudsopgave

Inleiding	5
1.1 Aanleiding	5
1.2 Totstandkoming notitie	5
1.3 Waar zetten we op in?	6
1.4 Definitie horecasector	6
2. Ontwikkelingen in de horeca; landelijk en lokaal	8
2.1 Ontwikkelingen 1993-2003	8
2.1.1. Kwantitatief	8
Drankensector	8
Drankensector	9
2.1.2. Kwalitatief	10
2.2 Trends	10
3. De Enschedese horecastructuur	12
3.1 Huidige structuur	12
3.1.1. Stadsdeel Centrum	12
3.1.2. Horeca in dorpen en wijken	14
4. Toekomstvisie en doelen	17
4.1 Economische marktruimte	17
4.2 Ontwikkelingsmogelijkheden horecaconcepten	18
4.3 Visie op toekomstige horecastructuur	19
4.3.1. Binnenstad	19
4.3.2. Overig Stadsdeel Centrum	21
4.3.3. Dorpen en wijken	21
5. Hoe gaan we het regelen: de instrumenten	24
5.1 Ruimtelijk-economisch	24
5.1.2. Gebiedsgerichte benadering	25
5.2 Milieu en openbare orde	27
5.2.1. Besluit Horeca-, Sport- en recreatie-inrichtingen Milieubeheer	27

5.2.2. Openingstijden horeca	27
5.2.3. Veilig uitgaan	29
5.3 Beheer openbare ruimte	29
5.3.1. Terrassenbeleid	29
5.4 Wet- en regelgeving	30
5.4.1. Het horecaloket	30
5.5 Conclusie en vervolgstappen	30

Bijlagen

Inleiding

1.1 Aanleiding

Enschede heeft de afgelopen jaren stevig geïnvesteerd in de versterking van de leisurefunctie van de stad. Dat is onder meer zichtbaar in de forse uitbreiding van het winkelaanbod rond het vernieuwde Van Heekplein, de komst van het casino en de reconstructie van het stadserf. De cultuurfunctie krijgt de komende jaren een forse impuls met de ontwikkeling van het Muziekkwartier en het cultuurcluster Roombeek. In deze grootschalige vernieuwingsslag kan de verdere ontwikkeling van de horecasector niet achterblijven. Na de detailhandel is de horeca de belangrijkste publieksverzorgende functie en beeldbepalend voor het imago van de stad Enschede, haar leefbaarheid en attractie.

In het huidige beleid (horecanota 1996 en structuurplan binnenstad) worden onvoldoende aanknopingspunten gevonden de verdere ontwikkeling van de sector te faciliteren, laat staan aan te zwengelen. In een begin 2004 georganiseerde Workshop 'Horeca Enschede' zijn nut en noodzaak van een nieuw, ontwikkelingsgericht horecabeleidskader dan ook krachtig onderschreven. De profilering van Enschede tot dé veelzijdige uitgaansstad in de Euregio is als overkoepelende ambitie uitgesproken. Het onderhavige 'Ontwikkelingskader Horeca 2005-2015' beschrijft op hoofdlijnen het toekomstige horecabeleid. Uitgangspunten zijn de versterking van de (binnen)stad als euregionaal uitgaanscentrum, de bundeling van horecabedrijvigheid in een aantal krachtige clusters en het beperken van eventuele overlast voor aanpalende functies. Het ontwikkelingskader geeft aan waar de gemeente Enschede zich de komende jaren op richt als het gaat om het realiseren van ambities in de horeca. Het biedt niet alleen de gemeente maar ook bestaande en nieuwe horecaondernemers en andere marktpartijen een kader voor nieuwe horeca-ontwikkelingen en initiatieven.

1.2 Totstandkoming notitie

De Workshop 'Horeca Enschede' vormde de aftrap voor de ontwikkeling van een richtinggevend horecakader. Met een breed deelnemersveld (raadsleden, ondernemers, brancheorganisaties etc.), is de Enschedese horeca geanalyseerd aan de hand van een SWOT-analyse. De conclusies en aanbevelingen zijn verwerkt in een projectvoorstel 'ontwikkeling horecabeleid' met daarin de belangrijkste uitgangspunten voor het nieuwe beleid. Nadat de beleidsuitgangspunten zijn vastgesteld door het College van Burgemeester en Wethouders, is een klankbordgroep horeca geformeerd met als taak de totstandkoming van het horeca-ontwikkelingskader te begeleiden. De klankbordgroep kent een brede samenstelling met de Kamer van Koophandel, Vereniging Horeca Stad Enschede, Koninklijke Horeca Nederland, Politie Twente, Belangenvereniging van Binnenstadsbewoners en, namens de Gemeente Enschede, de Concernstaf en Dienst Stedelijke Ontwikkeling en Beheer. De klankbordgroep is actief betrokken bij de selectie van een extern adviesbureau. Een extern adviesbureau, BAS Consultants te Utrecht, is opdracht verleend de Enschedese horecasector te analyseren op vraag-/aanbodfactoren en toekomstperspectief. De resultaten uit onderzoek zijn neergelegd in het adviesrapport 'Horeca Enschede'. Op basis van een marktanalyse en toekomstvisie is toegewerkt naar naar een aantal

beleidsaanbevelingen. De bevindingen uit de marktanalyse zijn in deze beleidsnota in verkorte vorm weergegeven in hoofdstuk twee. De huidige horecastructuur staat centraal in hoofdstuk drie. De aanzetten uit het externe advies op het gebied van visie en beleidsuitgangspunten zijn in de hoofdstukken vier en vijf nader uitgewerkt.

1.3 Waar zetten we op in?

Het ontwikkelingskader horeca 2005-2015 vormt een beleidskader voor een goede ruimtelijke en economische ontwikkeling van de Enschedese horeca. Het ontwikkelingskader:

- beschrijft op hoofdlijnen het toekomstige horecabeleid in de Gemeente Enschede;
- zorgt voor inbedding van de bestaande horeca en biedt gemeente én ondernemers een toetsingskader voor nieuwe horecaontwikkelingen en –initiatieven.
- dient als basis voor de uitwerking van bestemmingsplannen (input voor gemeentelijke bestemmingsplannen en toetsingskader voor de Provincie).

In de nota zijn de volgende nadere keuzes verwerkt:

- de versterking van de (binnen)stad als euregionaal uitgaanscentrum door aanwijzing van gebieden waar bestaande en nieuwe marktpartijen voldoende ruimte krijgen om een (ver)nieuw(end) horeca-aanbod te introduceren. Hiermee willen we het relatief wat eenzijdige profiel van het bestaande aanbod –beperkte variëteit, relatief weinig zelfstandige winkelondersteunende voorzieningen, weinig horeca voor 30+ en cultuurbezoekers en naar verhouding weinig moderne/ eigentijdse concepten- doorbreken.
- de bundeling van horecabedrijvigheid in een aantal krachtige clusters, waarbij planologisch onderscheid is aangebracht tussen horecaconcentratiegebied, horecaontwikkelingsgebied, horecaconsolidatiegebied en sterlocaties. Concreet krijgt de horeca de komende jaren ruimte voor ontwikkeling op de volgende locaties: Oude Markt e.o., Muziekkwartier, Van Heekplein, Roombeek, Boekelo/Rutbeek e.o.;
- de beperking van mogelijke overlast voor aanpalende overige functies.
- de aanpassing van het beleid sluitingstijden horecabedrijven door, op basis van ontheffing, de openingstijden in horecaconcentratiegebied te verruimen naar 05.00 uur, in de overige binnenstad naar 02.00 uur en op recreatieboulevard Go Planet naar 04.00 uur.
- naast het creëren van ruimte voor (ver)nieuw(end) aanbod, zetten we in op de instelling van een 1-loketfunctie voor de horeca.

1.4 Definitie horecasector

Bij de afbakening van de horecasector haken we aan op de definitie van het Bedrijfschap Horeca en Catering. Een bedrijf wordt gerekend tot de horecasector indien:

1. Er dranken, spijzen, maaltijden of logies worden verstrekt.
2. De verstrekking plaatsvindt in een ruimte die is ingericht voor verbruik ter plaatse.
3. Er sprake is van dienstverlening.
4. De activiteiten plaatsvinden als bedrijf.

Voor het onderzoek zijn gegevens uit het inschrijvingenregister van het Bedrijfsschap Horeca en Catering gebruikt. In deze nota ligt het accent op de restaurant-, dranken- en fastfoodsector. Ruimtelijk-economische uitgangspunten voor de hotelsector worden uitgewerkt in een aparte notitie. Deze sector kent een geheel eigen dynamiek die sterke verwantschap vertoont met de toeristische branche.

2. Ontwikkelingen in de horeca; landelijk en lokaal

2.1 Ontwikkelingen 1993-2003

De ontwikkelingen, kwantitatief en kwalitatief, die zich in de Enschedese horecasector hebben voorgedaan zijn inzichtelijk gemaakt voor de periode 1993-2003.

2.1.1. Kwantitatief

Op basis van het meest recente overzicht van horecabedrijven (d.d. juni 2004) telt de gemeente Enschede in totaal ruim 350 horecabedrijven, met samen ruim 60.000 m² verkoopvloeroppervlak.

De onderstaande tabel laat zien dat bijna de helft van de horeca is gevestigd in het stadsdeel centrum. Van het totaal aantal horecabedrijven valt ongeveer 45% in de drankensector, 28% in de fastfoodsector, 20% in de restaurantsector en 5% in de hotelsector.

Aantal horecabedrijven ¹	Enschede Centrum	Stadsdeel Noord	Stadsdeel Oost	Stadsdeel Zuid	Stadsdeel West	Totaal Enschede
Drankensector	77	32	34	7	17	167 (47%)
Fastfoodsector	43	16	15	11	15	100 (28%)
Restaurantsector	36	12	8	4	11	71 (20%)
Hotelsector	6	6	1	1	1	15 (5%)
Totaal horeca	162 (46%)	66 (19%)	58 (16%)	23 (7%)	44 (12%)	353 (100%)
Cateraars	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	30

Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering

De afgelopen 10 jaar is het horeca-aanbod in de Gemeente Enschede met 7% toegenomen, met name door groei van het aantal bedrijven in de laatste 5 jaar (in de bijlage is een gedetailleerd overzicht opgenomen van de ontwikkeling in de periode 1993-1998-2003). De beperkte groei in aantallen bedrijven is gepaard gegaan met een forse groei van het verkoopvloeroppervlak, van ca. 41.000 m² in 1993 tot 62.000 m² in 2003 (plus 50%). Verder blijkt de groei van zowel het aantal horecabedrijven als het vloeroppervlak vrijwel geheel voor rekening te komen van de drankensector: het aantal drankenverstrekkers nam de laatste 10 jaar toe met 22% (tot 166 bedrijven), terwijl het verkoopoppervlak meer dan verdubbelde tot ca. 40.000 m².

In de fastfoodsector nam het aantal bedrijven met 10% af, bij een min of meer gelijkblijvend vloeroppervlak (min 2%).

De restaurantsector zag het aantal bedrijven in de periode 1993-2003 toenemen (plus 7% door groei in de laatste 5 jaar) maar er was geen sprake van een vergelijkbare groei in het verkoopoppervlak. Dit duidt op een schaalverkleining.

¹ Gegevens Bedrijfschap Horeca HINC 2003. Stadsdeelindeling conform postcode indeling bedrijvencartotheek gemeente Enschede.

De hotelsector in Enschede maakt in feite al jaren pas op de plaats met ca. 15 hotelbedrijven die samen beschikken over 750 kamers (ongeveer 1200 bedden) en een door het Bedrijfschap Horeca geregistreerde verkoopoppervlakte van 5.000 m².

Ontwikkeling horeca 1993-2003	1993		1998		2003	
Drankensector	136	19.172 m ²	153	23.018 m ²	166	39.957 m ²
Fastfoodsector	111	4.949 m ²	99	4.805 m ²	96	4.860 m ²
Restaurantsector	66	12.320 m ²	62	11.035 m ²	71	12.039 m ²
Hotelsector	17	5.001 m ²	15	4.780 m ²	15	5.002 m ²
Totaal horeca	359	41.442 m ²	357	43.638 m ²	378	61.858 m ²

Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering

Benchmark met andere steden

Enschede beschikt over gemiddeld bijna 25 horecabedrijven per 10.000 inwoners, tegen gemiddeld ruim 28 in Nederlandse gemeenten met meer dan 100.000 inwoners (exclusief de 4 grootste steden).

	Enschede	Gemiddelde 100.000+²	Positie 25 gemeenten
Inwonertal	152.500	-	11 ^e
Horecabedrijven per 10.000 inwoners	24,8	28,6	19 ^e
Drankensector bedrijven per 10.000 inwoners	10,9	10,9	14 ^e
Restaurantsector bedrijven per 10.000 inwoners	4,7	5,9	18 ^e
Fastfoodsector bedrijven per 10.000 inwoners	6,3	6,7	17 ^e
Hotelsector bedrijven per 10.000 inwoners	1,0	0,9	10 ^e

Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering HINC 2003

Enschede is qua inwonertal de 11^e gemeente van Nederland maar neemt de 19^e positie in als het gaat om het totale horeca-aanbod per 10.000 inwoners. In de afgelopen 10 jaar heeft, zoals eerder al geconstateerd, weinig groei in aantallen bedrijven plaatsgevonden en is Enschede ook enkele plaatsen gezakt (16^e in 1993, 18^e in 1998).

Gemiddeld genomen zijn de horecabedrijven in Enschede in nagenoeg alle sectoren wel groter dan in de 25 grootste Nederlandse steden (behalve in de fastfoodsector). Eén en ander wordt veroorzaakt door enkele grote bij het Bedrijfschap geregistreerde zaken. Exclusief dat grote perifere aanbod (Go Planet, Arke Stadion, Diekman) is in alle sectoren sprake van een met elders vergelijkbare vestigingsgrootte.

In vergelijking met de andere grotere Twentse steden (Hengelo, Almelo, Oldenzaal) blijkt het aantal horecabedrijven in Enschede afgezet tegen inwonertal min of meer

² Exclusief Amsterdam, Rotterdam, Den Haag en Utrecht.

gemiddeld te zijn. In geen enkele sector steekt het aanbod per hoofd duidelijk boven de andere Twentse steden uit.

2.1.2. Kwalitatief

Algemeen vervult het koopcentrum van Enschede en daarmee ook de horeca in de binnenstad een belangrijke functie voor de consument uit stad en regio, inclusief Duitsland. De omvang van het regionale verzorgingsgebied van de horeca in het centrum komt globaal overeen met die van het kernwinkelapparaat. De regioconsument zoekt vooral de binnenstad op om te winkelen en uit te gaan. De lokale bevolking vinden we ook terug als consumenten van horeca in de buurten, wijken en dorpen.

Eerder is geconstateerd dat de dynamiek in de Enschedese binnenstadshoreca de afgelopen 10 jaar beperkt is geweest, terwijl daarbuiten (met name door ontwikkeling Go Planet e.d.) sprake was van een groeiend horeca-aanbod. De horeca in de binnenstad wordt gekenmerkt door een relatief eenzijdig profiel door de oriëntatie op studenten, jeugdig uitgaan en winkelend publiek.

De Oude Markt e.o. is het belangrijkste horecagebied in de binnenstad gebleven. Elders in de binnenstad is wel sprake geweest van aantoonbare vernieuwing (Van Heekplein / De Klanderij), met name door vestiging van winkelondersteunend horeca-aanbod met dagfunctie (al dan niet in pandig bij het grootwinkelbedrijf). Als het echter gaat om andere vernieuwende elementen (in bijvoorbeeld uitgaan of restaurants) dan loopt de ontwikkeling van de voor het functioneren van de binnenstad van Enschede belangrijke horecafunctie achter op ontwikkelingen in qua functie vergelijkbare binnensteden, zoals bijvoorbeeld Groningen of Tilburg.

2.2 Trends

De huidige economische recessie heeft duidelijk effecten op het economisch functioneren van de horeca, ook in Enschede. Op de korte termijn is sprake van terughoudende investeringen en 'shake-out' van minder sterke horecabedrijven. Dit is op zich een normaal economisch proces dat op de wat langere termijn resulteert in een goed geoutilleerde en sterke sector die klaar is als het economisch herstel zich weer aandient en de consumentenbesteding in de horeca aantrekt.

Met het oog op de toekomst zal de horecasector van kleur verschieten. Algemeen valt te constateren dat de horecasector steeds professioneler en zakelijker wordt en als resultaat worden schaalvergroting en ketenvorming voor bijna alle sectoren steeds belangrijker. Net als ontwikkelingen in de detailhandel -van kleine winkel via supermarkt en warenhuis tot winkelcentrum en nu (deels) weer terug naar gespecialiseerde aanbieders- staat in de horeca een vergelijkbare ontwikkeling voor de deur. Daarbij moet voor Enschede de kanttekening worden geplaatst dat nationale trends zich doorgaans vertraagd en veelal ook in een wat afgezwakte vorm manifesteren. Een en ander is te voeren op het afwijkende marktgebied door de ligging aan de grens met Duitsland.

Samengevat tekenen zich landelijk de volgende trends af in de horecasector:

- Toenemende integratie met andere functies waardoor het zicht op wat nu nog duidelijk horeca is, vermindert: horeca neemt winkels en vermaak in zich op, winkels en vermaak introduceren horeca, de begrenzing tussen de sectoren vervaagt.
- Nieuwe spelers (vanuit de detailhandel, leisure en internationale foodfabrikanten) betreden de horecamarkt en verdringen de niet actief daarop inspelende oude spelers. De nieuwe en zich vernieuwende spelers zullen moderne up-to-date concepten en grootschalige geïntegreerde projecten willen realiseren waarin ook de horeca zal schaalvergroten, filialiseren en thematiseren. Nieuwe grootschaliger horecabedrijven zullen zich vanwege omgeving, bezoekersstromen en parkeerfaciliteiten graag in de binnenstad en de randen daaromheen vestigen.
- Het zap-gedrag van vele nieuwe groepen horecabezoekers zal concepten en projecten steeds sneller doen verouderen. Een en ander zal ondernemers noodzaken tot steeds snellere vernieuwing van concepten; gemeenten moeten daar in hun beleid rekening mee houden door ruimte te creëren.
- De samenleving verandert qua samenstelling. De horeca heeft tot op heden weinig aandacht besteed aan de doelgroepen (individuele) ouderen en allochtonen. De stijging van het aandeel in de samenleving biedt ruimte voor nieuwe concepten op nieuwe plekken.

3. De Enschedese horecastructuur

3.1 Huidige structuur

In de beschrijving van horecagebieden en kwaliteiten van concentraties waar aanbod en vraag elkaar treffen, onderscheiden we eerst het Stadsdeel Centrum (met de binnenstad als hoofdwinkel- en voorzieningengebied en de belangrijkste horecalocaties) en vervolgens de overige stadsdelen (met overwegend woon- en werkgebieden). De kaart 'huidige horecastructuur' (zie bijlage) maakt de verdeling van de horeca over de stad inzichtelijk.

3.1.1. Stadsdeel Centrum

In het stadsdeel Centrum bevinden zich medio 2004 ca. 162 horecabedrijven, met ruim 21.000m². Dat is bijna de helft van het aantal horeca-bedrijven in de gemeente Enschede, en éénderde van het totale horeca verkoopoppervlak.

Horeca Centrum	Aantal bedrijven	Verkoopoppervlak
Drankensector	77	11.911 m ²
Fastfoodsector	43	2.533 m ²
Restaurantsector	36	5.209 m ²
Hotelsector	6	1.528 m ²
Totaal horeca	162	21.181 m²

Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering, juni 2004

De kaart 'huidige horecastructuur stadsdeel centrum' (zie bijlage) maakt de spreiding op pandniveau van horecabedrijvigheid over het stadsdeel inzichtelijk.

Het grootste deel van de horeca, winkels en andere publieksfuncties bevindt zich in de binnenstad en vormt zo het koop- en uitgaanscentrum van Enschede.

Het horeca-aanbod concentreert zich in het noordelijk deel van de binnenstad. Op de Oude Markt is een horeca/terrassenplein te vinden, terwijl in de directe omgeving van de Oude Markt (in de Stadsgravenstraat, Walstraat, Noorderhagen, Bolwerkstraat) een divers uitgaansgebied is terug te vinden in zowel de restaurant- als drankensector. Samen vormen de clusters in feite één horecagebied waar zowel overdag als 's avonds en de nachtelijke uren horeca voor nagenoeg elke doelgroep beschikbaar is.

In het zuidelijke deel van de binnenstad, waar de winkelfunctie overheerst, zijn aan het vernieuwde Van Heekplein e.o. diverse winkelondersteunende formules en horecakettenbedrijven en de horecavoorzieningen van de Bijenkorf, V&D en Hema te vinden.

Her en der vinden we verspreid over de winkelstraten nog diverse andere winkelondersteunende horeca maar géén andere (kleinere) concentraties van tenminste 5 aaneengesloten horecabedrijven zoals wel in andere (binnen)steden wordt aangetroffen.

Horeca Oude Markt

De gevelwanden van de Oude Markt bestaan geheel uit horeca, met uitzondering van een klein oostelijk gedeelte waarin Concordia Kunstencentrum is gevestigd. De horeca aan de Oude Markt heeft zowel een dagfunctie (de meeste zaken zijn vanaf 10.00 uur open, enkele bedrijven openen pas laat in de middag) als avond- en nachtfunctie (tot 04.00 uur geopend). Hoewel de bedrijven relatief sterk op elkaar lijken, hebben ze in praktijk toch ook eigen doelgroepen. Van de vijftien drankverstrekkers genieten diverse een bovenlokale bekendheid. Van de drankverstrekkers richt een groot deel zich op het vooral jonge (studenten)publiek maar in de meeste horecagelegenheden vinden we (in ieder geval overdag) een meer gemengd gezelschap terug.

In de zomermaanden (1 maart tot 1 oktober) worden gezichtsbepalende grote terrassen aan de westzijde en noordzijde op de Oude Markt geplaatst, waardoor één van de grootste terrassenpleinen van Nederland ontstaat en het plein een levendige uitstraling heeft. Met de onlangs afgeronde reconstructie van de Oude Markt zijn ook winterterrassen aangelegd, waardoor het publiek nu het hele jaar door kan genieten van het terrasleven.

Aan de Oude Markt wordt niet of nauwelijks gewoond. Wel vormt het plein een geschikte en veelgebruikte locatie voor evenementen. Al met al heeft de Oude Markt nu én in de toekomst een belangrijke functie als horecaconcentratie voor zowel het winkelend publiek overdag, als voor het uitgaande publiek 's avonds.

Horeca 'omgeving Oude Markt'

De omgeving van de Oude Markt bestaat uit de noordelijk en westelijk van de Oude Markt gelegen oude stadsstraten, met als belangrijkste exponenten:

- Noorderhagen: 8 horecabedrijven (waarvan de helft coffeeshop).
- Markstraat / Kruispunt De Graaff: 3 horecabedrijven en terrassen.
- Bolwerkstraat: 3 horecabedrijven in dranken en restaurantsector.
- Stadsgravenstraat: 19 horecabedrijven, vrijwel geheel drankensector.
- Langestraat: 8 horecabedrijven, waarvan 4 in de drankensector.
- Walstraat: 11 horecabedrijven, waarvan 5 in de restaurantsector.

Samen met de Oude Markt is dit het uitgaanscentrum van de horeca in Enschede.

De 'Omgeving Oude Markt' staat duidelijk op zichzelf en heeft overduidelijk een horecafunctie. Er zijn (vrijwel) geen winkels maar wel wordt er gewoond. De straten in de 'Omgeving Oude Markt' hebben maar een beperkte doorloop- of verbindingsfunctie. Ze fungeren als zodanig op zichzelf. In het zuidelijke deel van de Stadsgravenstraat is nog enige detailhandel gevestigd, maar er is niet echt sprake van een winkelgebied.

Opvallend is het grote verschil in uitstraling en invulling van de horeca in de diverse straten. De horeca in de Stadsgravenstraat is vooral gericht op het 'stappen' en over het algemeen overdag gesloten. De hier gevestigde gelegenheden richten zich voornamelijk op het uitgaanspubliek tot 25 jaar. In de Walstraat zijn diverse eetcafés en restaurants gevestigd. Met name in de richting Van Loenshof ligt de nadruk van de horeca wat sterker op kwaliteit en wat minder op massaliteit. Hier vinden we 's avonds

en in enkele zaken ook overdag de wat oudere en beter verdienende (30 plus) doelgroep terug.

Horeca overige binnenstad: kernwinkelgebied

Elders in de binnenstad bevinden zich in het kernwinkelgebied vooral winkelondersteunende horecabedrijven, met hier en daar ook nog enige terrasvorming. De positie van de horeca in winkelgebieden is in het structuurplan binnenstad 1999 geregeld met een maximum percentage horeca gevellengte, variërend van 10 tot 20%. Met de recente oplevering van de Klanderij en andere winkels aan het Van Heekplein is er naast een forse uitbreiding van het winkelaanbod ook een daarop afgestemd winkelondersteunend horeca-aanbod geïntroduceerd. Die uitbreiding van horecabedrijven heeft zich overigens niet op/aan het Van Heekplein zelf afgespeeld, maar in de binnenruimten van De Klanderij en in de diverse warenhuizen op de verdieping.

Horeca overig Centrum: aanloopstraten

De Kuipersdijk (4 horecabedrijven), Deurningerstraat (5 horecabedrijven), Haaksbergerstraat (6 horecabedrijven) en Lipperkerkstraat (4 horecabedrijven) zijn aanloopstraten naar het centrum met het daarbij passende gemêleerde karakter van voorzieningen, inclusief diverse vormen van horeca. Over het algemeen is sprake van een lager huurniveau dan in het kernwinkelapparaat en als zodanig zijn deze straten interessant voor startende ondernemers. Kenmerkend voor het horeca-aanbod in deze aanloopstraten is het pluriforme karakter van de horeca, de beperkte samenhang tussen de zaken en het meestal doelgerichte bezoek.

Horeca overig Centrum: verspreid

Elders in het stadsdeel Centrum bevinden zich her en der nog diverse drank/maaltijd/spijsverstrekken horecabedrijven met een van oudsher functie in de buurt/wijkverzorging (buurtcafés, chinezen en pizzeria's e.d.) of specifieke functie zoals:

- snooker- en poolcentra
- ontmoetingscentra met vergader- en zalenaccommodatie
- partycentra
- hotel/pensions.

3.1.2. Horeca in dorpen en wijken

In de diverse dorpen (Boekelo, Glanerbrug, Lonneker en Usselo) en woonbuurten/wijken van de stad treffen we ook de nodige horecabedrijven. Dat aanbod wordt hieronder per stadsdeel verder uitgewerkt en geanalyseerd.

Stadsdeel Noord

Van de stadsdelen buiten het Centrum heeft het Stadsdeel Noord met 66 horecabedrijven en 21.034 m² verkoopoppervlak veruit het grootste aanbod.

- In het dorp Lonneker zijn volgens opgave van het Bedrijfschap Horeca 3 bedrijven gevestigd: een partycentrum, een restaurant en een drankenverstrekker/sportaccommodatie met een belangrijke (boven)lokaal verzorgende functie.
- Perifeer treffen we enkele zeer grootschalige bedrijven op Go Planet/Arke stadion, die samen goed zijn voor ongeveer 12.000 m² van de in Noord geïnventariseerde meters³.
- Elders in Stadsdeel Noord is sprake van een bij de wijk passend aanbod van met name doelgericht bezochte horeca met een lokaal verzorgende signatuur.

Opvallend is dat in Stadsdeel Oost net zoveel hotelaanbod wordt aangetroffen als in het Stadsdeel Centrum.

Horeca Noord	Aantal bedrijven	Verkoopoppervlak
Drankensector	32	15.721 m2
Fastfoodsector	16	637 m2
Restaurantsector	12	2.768 m2
Hotelsector	6	1.908 m2
Totaal horeca	66	21.034 m2

Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering, juni 2004

Stadsdeel Oost

In Stadsdeel Oost zijn 58 horecabedrijven geregistreerd met in totaal 11.385 m2 verkoopoppervlak. In Oost maken we onderscheid tussen het aanbod in:

- Glanerbrug met in totaal 20 horecabedrijven, verdeeld over alle sectoren met in totaal ruim 3.000 m2 verkoopvloer. Het gaat om een aanzienlijk dorpsverzorgend aanbod, voor een belangrijk deel gevestigd langs de Gronausestraat, inclusief enkele omvangrijke zaken met een bovenlokale functie.
- Op het Diekmanterrein is diverse (grootschalige) horeca gevestigd in o.a. een paintball annex kartcentrum en andere horeca bij sportaccommodatie. De hier geïnventariseerde metrage neemt ongeveer de helft van de totale metrage in de drankensector voor zijn rekening.
- Elders in Oost is sprake van een bij de wijk passend aanbod van met name doelgericht bezochte horeca met een lokaal verzorgende structuur.

Horeca Oost	Aantal bedrijven	Verkoopoppervlak
Drankensector	34	9.225 m2
Fastfoodsector	15	781 m2
Restaurantsector	8	1.379 m2
Hotelsector	1	0 m2
Totaal horeca	58	11.385 m2

Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering, juni 2004

³ De zaalaccommodatie in Condor City wordt door het Bedrijfschap Horeca tot de horecameters gerekend.

Stadsdeel Zuid

In vergelijking met de andere stadsdelen beschikt het Stadsdeel Zuid met 23 bedrijven en bijna 2.000m² verkoopoppervlak over het kleinste horeca-aanbod (per inwoner). Het aanbod heeft een overwegend wijkverzorgend karakter (eetcafés, cafetaria's en andere fastfoodbedrijven) en is in hoge mate geconcentreerd aan de Wesselernering (WC Zuid).

Horeca Zuid	Aantal bedrijven	Verkoopoppervlak
Drankensector	7	921 m2
Fastfoodsector	11	472 m2
Restaurantsector	4	203 m2
Hotelsector	1	287 m2
Totaal horeca	23	1.883 m2

Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering, juni 2004

Stadsdeel West

In dit stadsdeel, dat ook de kernen Boekelo en Usselo omvat, zijn samen 44 horecabedrijven geregistreerd met in totaal 5.700 m² verkoopoppervlak. In vergelijking met de andere stadsdelen vinden we hier naast het omvangrijke, op de wijk gerichte aanbod in de fastfoodsector relatief minder bedrijven in de drankensector en meer in de restaurantsector.

Horeca West	Aantal bedrijven	Verkoopoppervlak
Drankensector	17	2.217 m2
Fastfoodsector	15	744 m2
Restaurantsector	11	1.529 m2
Hotelsector	1	1.212 m2
Totaal horeca	44	5.702 m2

Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering, juni 2004

4. Toekomstvisie en doelen

Met de ontwikkeling van het richtinggevend horecabeleid leggen we een kader vast op basis waarvan de Enschedese horeca zich de komende 5-10 jaar kan ontwikkelen. Een integrale visie op de horeca stelt de gemeente in staat in te spelen dan wel te anticiperen op ontwikkelingen in vraag en aanbod.

Met het nieuwe horecaontwikkelingskader beogen gemeente en marktpartijen het volgende effect:

De ontwikkeling van Enschede tot veelzijdige uitgaansstad in de (eu)regio

Waarom? We haken aan op de ambitie uit de gemeentelijke toekomstvisie: versterking van de euregionale concurrentiepositie. Deze ambitie zien we terug in de inspanningen van overheid en marktpartijen om de leisurefunctie van de binnenstad te verstevigen met onder meer de forse toename van het winkelareaal, de reconstructie van het stadserf, een stevig evenementenprogramma en de ontwikkeling van het Muziekkwartier. Horeca is in deze leisure-mix een belangrijke drager. Met voorzieningen als het Holland Casino en het horecacluster op de Oude Markt beschikt de stad reeds over een stevige basis. Waar Enschede als winkelstad echter meer en meer transformeert in hét koopcentrum van het Oosten, is haar positie als horecastad vooralsnog minder expliciet.

Bij de verdere ontwikkeling van Enschede als uitgaansstad geldt het bundelingsprincipe (instandhouden en ontwikkelen sterke clusters) als uitgangspunt; de horeca krijgt de komende jaren ruimte voor uitbreiding /versterking op de volgende locaties:

- Oude Markt e.o. (Stadsgravenstraat, Walstraat, Noorder- en Zuiderhagen, Klokkenplas);
- Muziekkwartier;
- Stationsomgeving;
- Van Heekplein;
- Roombeek;
- Buitengebied Boekelo/Rutbeek.

4.1 Economische marktruimte

In hoofdstuk 2 is in kwantitatieve zin vastgesteld dat Enschede beschikt over gemiddeld bijna 25 horecabedrijven per 10.000 inwoners; tegen gemiddeld 28 in de Nederlandse gemeenten met meer dan 100.000 inwoners (exclusief de 4 grote steden). Op basis van deze vergelijking en aanhakend op ambities, is een groei van het horeca-aanbod mogelijk in zowel de restaurantsector (+25%) als in de fastfoodsector (+6%). In de drankensector is momenteel sprake van een min of meer 'gemiddeld' aanbod. De uitbreiding moet hier vooral worden gezocht in de introductie van nieuwe concepten.

Voor de hotelsector, die sterk verwant is aan de toeristische branche, is onlangs deelmarktonderzoek gedaan. Op basis hiervan is marktruimte geïndiceerd voor twee stadshotels en een hotel in de overloop stad/buitengebied (in verschillende segmenten). Voor uitbreiding zijn nu vier locaties beschikbaar: Muziekkwartier, Roombeek, Zuiderval en UT/Kanaalzone. Na overleg met betrokken partijen en aanvullend onderzoek worden nadere afspraken over te faciliteren uitbreidingsruimte in de hotelsector vastgelegd, op basis van:

- de ontwikkelingen in het draagvlak (de Enschedese bevolking groeit de komende jaren door tot ca. 160.000 inwoners);
- de gedane en toekomstige investeringen in leisure-voorzieningen;
- de ambitie Enschede verder te profileren als kleurrijke euregionale centrumstad.

Een berekening van de economische marktruimte leert dat er in de periode tot 2015 een toename (stadsbreed) van ongeveer 15 tot 20 nieuwe horecabedrijven economisch gezien mogelijk is, zonder dat daarmee het economisch functioneren van de al bestaande horeca te zeer onder druk komt te staan. Een dergelijke kwantitatieve uitbreiding zal tevens de bestaande ondernemers motiveren tot kwaliteitsverbetering (inclusief beperkte uitbreiding) van de zaak. Per saldo leidt dit tot modernisering en vergroting van de aantrekkingskracht van de totale sector.

Deze ontwikkeling kan niet los worden gezien van een stevig flankerend programma beleid op het gebied van evenementen en promotie. Ook voldoende parkeergelegenheid in met name de binnenstad e.o. is een belangrijke randvoorwaarde voor een economisch levenskrachtige horecasector.

Uiteraard is het aan de markt zelf om met een concrete invulling van de marktruimte te komen. Daarbij zal men zich bij het realiseren van in de markt 'passende' initiatieven laten leiden door gesignaleerde tekorten in het aanbod, interessante niet of onvoldoende bediende doelgroepen, ruimtelijke ontwikkelingen en de beschikbaarheid van potentiële vestigingslocaties.

Dit laat onverlet dat de geïndiceerde marktruimte de gemeente een goede basis biedt de plannen voor de totstandkoming van een nieuw horecacluster in het Muziekkwartier verder vorm te geven.

4.2 Ontwikkelingsmogelijkheden horecaconcepten

In de sfeer van eten en drinken zal de mogelijke uitbreiding van het horeca-aanbod zich vooral manifesteren in moderne en eigentijdse concepten. Ook voor wat oudere en kapitaalkrachtiger doelgroepen die willen uitgaan in de binnenstad van Enschede. De vernieuwing op cultuurgebied (Muziekkwartier, Cultuurcluster Roombeek) geeft al aan dat Enschede deze richting ook op wil. Een groeiende groep in de leeftijd van 30-64 jaar, cultuurliefhebbers en meer interesse vanuit de regio en verder, betekent voor Enschede een vernieuwde vraag naar horecaconcepten: een modern muziekkwartier moet ook beschikken over hippe, eigentijdse horeca.

Gezien het al uitgebreide aanbod uitgaanshoreca voor studenten en overige jongeren ligt een uitbreiding van de horeca in die sfeer minder voor de hand. Uit de marktanalyse kwam nog wel naar voren dat een echt grootschalige, op jongeren

gerichte dansgelegenheid (megadiscotheek, 5.000 m² plus) nog ontbreekt. Landelijk boeten dergelijke uitgaansvoorzieningen met een capaciteit van vele duizenden bezoekers echter aan populariteit in, met name in de grotere steden. Daarbij bedienen de reeds aanwezige dansvoorzieningen in de Enschedese binnenstad al verschillende doelgroepen. Vestigingsruimte voor een wat forsere voorziening met een capaciteit van maximaal 2.500-3.000 personen is er nog wel; in de binnenstad of op recreatieboulevard Go Planet.

Danssalons (geen disco's) en lounges zijn veel kleiner (vanaf ca. 300 m²) en worden over het algemeen bezocht door wat oudere jongeren (25+) en publiek met wat hogere inkomens en zakelijke relaties. Ter invulling kunnen relatief grote ruimten in het Muziekkwartier worden gerealiseerd. Ook kan worden gedacht aan invulling van al bestaande grotere panden in de binnenstad.

4.3 Visie op toekomstige horecastructuur

4.3.1. Binnenstad

De concentratie van de horeca in het noordelijke deel van de binnenstad, heeft over de jaren haar aantrekkingskracht bewezen. Deze concentratie van (uitgaans)horeca biedt kansen voor modernisering van bestaande horeca (in het horecagebied Oude Markt en omliggende straten) en de verdere ontwikkeling van nieuwe vormen van horeca in de direct op dit horecacconcentratiegebied aansluitende ontwikkelingsgebieden zoals het Muziekkwartier, Stationsgebied, Walstraat/ Zuiderhagen en Klokkenplas.

Oude Markt

Bestaande horecalocaties moeten ruimte krijgen voor modernisering al dan niet in combinatie met een uitbreiding van de zaak.

Omgeving Oude Markt

Voor de ontwikkeling van het gebied 'Omgeving Oude Markt' en de positie en functie van dit gebied ten opzichte van de andere delen van de binnenstad is de ontwikkeling van vooral het Muziekkwartier van belang.

- Het doorgaande en vooral ook verbindende karakter van de Stadsgravenstraat, Walstraat/Zuiderhagen en Noorderhagen wordt verder versterkt met een mix van functies, naast horeca ook detailhandel en galerieën. Onder de noemer 'cultuur en culinair' zijn hiertoe al de eerste stappen gezet en zichtbaar in de Walstraat.
- In de Stadsgravenstraat kan het bestaande horecaklimaat (drankensector, 'harde horeca') worden gehandhaafd, waarbij het zuidelijk gedeelte in aanmerking komt voor uitbreiding van horecabedrijvigheid.

Muziekkwartier

De ontwikkeling van het Muziekkwartier biedt vooral kansen voor horecabedrijven die passen binnen het beoogde karakter van het gebied (schouwburg, theater, poppodium e.d.) en horecabedrijven die tegelijkertijd inspringen op de hiaten in het lokale aanbod; qua marktsegment, kwaliteit, thema, doelgroepen e.d. In de verblijfsrecreatieve sfeer wordt ruimte geboden aan de ontwikkeling van een middelgroot hotel.

Een op de muziekfuncties inspelend en ten opzichte van de Oude Markt e.o. onderscheidende kwaliteit (qua product, presentatie, bediening, menukeuze en marketing) is een belangrijke voorwaarde voor het welslagen van de nieuwe horeca in het Muziekkwartier. Op deze locatie wordt ongeveer 1.300 m² nieuwe horeca toegevoegd (excl. hotelmeters en foyer schouwburg).

Stationsomgeving

In de stationsomgeving staat de gemeente een geïntegreerde ontwikkeling van vervoer, wonen, kantoren en voorzieningen voor. Daarin past ook een op die functies toegesneden horeca-aanbod. Van belang in deze is dat het gebied grenst aan de ontwikkeling van het Muziekkwartier en het al omvangrijke aanbod horeca in de noordelijke binnenstad. Nieuwe horeca in het stationsgebied moet daarom primair ondersteunend zijn aan de functie van vervoers- en werkknooppunt en aanvullend zijn op het aanbod elders in het centrum van de stad.

Klokkenplas

De rol van de horeca op deze centrale plek in de binnenstad is afhankelijk van het uiteindelijk te kiezen functionele thema en de beoogde functie in het kernwinkelgebied. De discussie tussen leefbaarheid (rustig wonen) en attractie (uitgaan) zal zich in de verdere planvorming over deze locatie zeker laten voelen.

In een aantrekkelijk vormgegeven entourage ligt de nadruk op een concentratie van enkele goede restaurants en luxe eetcafés, die ook overdag geopend zijn (i.c.m. de reeds aanwezige woonfunctie). De combinatie van bedrijven moet bewoners en bezoekers aantrekken die nu onvoldoende aan hun trekken komen in de andere horeca in de binnenstad (m.n. 30+ en wat hogere inkomens).

Horeca overige binnenstad

Verspreid over de binnenstad bevindt zich een op de winkelfunctie afgestemd aanbod (dag)horeca. In het structuurplan binnenstad zijn maximum percentages horecabedrijvigheid in winkelstraten opgenomen. Deze blijven van kracht en worden overgenomen in het nieuwe bestemmingsplan stadscentrum, dat thans in voorbereiding is.

Het vernieuwde Van Heekplein neemt een aparte positie in waar het de horeca betreft. Eerder is al geconstateerd dat de horeca rond het plein zich vrijwel geheel in de binnenruimte van De Klanderij en in de warenhuizen op de verdieping bevindt. Mede daardoor maakt het plein, vooral op niet-marktdagen en na winkelsluitingstijden, een soms wat verlaten indruk. Toevoeging van een aanbod winkelondersteunende (dag)horeca met terrasfunctie in de plinten op de begane grond, vergroot de levendigheid van het plein. De noord- en oostwand van het plein en in het bijzonder de overgang Van Heekplein/Kalanderstraat (relatief beschutte ligging) bieden ruimtelijk de beste uitgangspunten voor vestiging van nieuwe horeca.

4.3.2. Overig Stadsdeel Centrum

Hoewel de horeca in de binnenstad haar zwaartepunt heeft, worden ook elders in het Stadsdeel Centrum nog de nodige horecabedrijven aangetroffen, vaak met specifiek eigen functie, positie en ontwikkelingsperspectief.

Horeca in aanloopstraten

Van de radialen die vanaf de singel stadinwaarts lopen kenmerken zich met name de Kuipersdijk, Deurningerstraat, Haaksbergerstraat en Lipperkerkstraat zich door een sterke menging van functies, waaronder horeca. Rekening houdend met het van oudsher ontstane pluriforme karakter en de vraag naar vestiging in deze straten, richt het beleid van de gemeente zich op het in stand houden van de positie van de aanloopstraten als locaties voor gemengde vestiging.

In de aanloopstraten geldt voor wat betreft de horeca een consolidatiebeleid (handhaven huidig aantal bedrijven). Alleen in uitzonderlijke gevallen kan van deze algemene beleidslijn worden afgeweken. Vestiging van horeca elders uit de wijk langs de aanloopstraten (herplaatsing) blijft zonder meer mogelijk.

Naar analogie van het brancheringsprofiel Lipperkerkstraat zal ook voor de andere aanloopstraten in beeld worden gebracht wat precies de beoogde horecakwaliteit is en welk type horecabedrijf met welke uitstraling en doelgroep daarbij hoort. Van belang blijft een stringente aanpak van overlast en hinder om zo een (gevoels)veilig klimaat te scheppen of behouden.

Horeca overig binnensingelgebied

Elders in het Stadsdeel Centrum bevinden zich her en der nog enige solitaire en, in enkele gevallen, beperkt geclusterde horecabedrijven met een van oudsher veelal wijkverzorgende functie.

Gezien de nabijheid van diverse omvangrijke horecaconcentraties elders in het stadsdeel, wordt in de woon- en werkgebieden van het binnensingelgebied geen ruimte geboden voor nieuwe horeca. Uitbreidingen van bestaande bedrijven blijven in principe wel mogelijk mits verenigbaar met andere functies in de omgeving (met name het wonen).

4.3.3. Dorpen en wijken

Horeca in woonwijken

In de woonwijken treffen we naast winkels in de dagelijkse sector diverse afhaalchinezes, pizzeria's en cafetaria/snackbars, vaak in winkelcentra. Dit zijn normale en uit verzorgingsoptiek noodzakelijke representanten van de buurt- en wijkverzorgende horeca. Ook treffen we, vooral in de oudere wijken en dorpen, nog hoekcafés en buurtkroegen aan. Niet zelden vervullen deze voorzieningen een rol als sociaal trefpunt in de buurt.

Het beleid richt zich op behoud en, indien nadere marktanalyse hier aanleiding toe geeft, een beperkte uitbreiding van het aanbod buurt- en wijkverzorgende horeca, samen met kwaliteitsverbetering van het al bestaande aanbod. Net als voor de detailhandel geldt dat de kansen op behoud en versterking van het horeca-aanbod het

grootst zijn bij concentratie in perspectiefvolle buurt- en wijkcentra. Een kwestie van marktwerking waar vanuit de gemeente niet actief op zal worden aangestuurd.

Horeca in dorpen

Wat voor de woonwijken geldt speelt in de dorpen Glanerbrug, Boekelo, Usselo en Lonneker in nog sterkere mate. De (nog) aanwezige horeca heeft een belangrijke sociale en verzorgende functie voor de inwoners. Algemeen gesteld richt het beleid in de dorpen zich in eerste instantie op het behoud van de bestaande horeca. In Glanerbrug heeft de horeca naast de eigen bevolking ook een functie voor de (nieuwe) bewoners van de Eschmarke. Dit biedt de komende jaren ruimte voor een beperkte uitbreiding van het aanbod, o.a. door modernisering/schaalvergroting van bestaande bedrijven en vestiging van één of enkele nieuwe zaken. Die uitbreiding van het horeca-aanbod zal in het winkelconcentratiegebied langs de Gronausestraat haar beslag moeten krijgen.

De kern Boekelo ligt middenin het gebied dat in de gemeentelijke visie buitengebied is aangewezen als toeristisch-recreatieve ontwikkelingszone. Met de voorgenomen herontwikkeling van het centraal in het dorp gelegen Texoprint-terrein biedt dat de horecakansen. Mits ruimtelijk-functioneel inpasbaar wordt ruimte geboden aan nieuwehoreca, passend bij het toeristisch profiel van het dorp en haar omgeving: maaltijdverstrekkers, hotels, pensions e.d. (geen discotheken) Nieuwe initiatieven in de bestaande kern dienen bij voorkeur te worden ingepast in de concentratie winkels en voorzieningen langs de Beckumerstraat.

In de kernen Lonneker en Usselo is het draagvlak te klein om een uitbreiding van het horeca-aanbod te ondersteunen. De hier al gevestigde horeca zal het ook in de komende jaren moeten hebben van toeristisch/ recreatief en ander bezoek van buiten de dorpen.

Roombeek

Het nieuwe Roombeek zal de komende jaren uitgroeien tot een levendige, gemêleerde wijk: wonen, werken en voorzieningen zijn gemengd, zowel binnen buurten en buurtjes (fijnmazige functiemenging) als op het schaalniveau van de hele wijk (grofmazige functiemenging).

Karakter en opzet van de wijk bieden de horecasector prima perspectieven voor ontwikkeling. Niet alleen wijkverzorgende horeca maar ook horeca die zich qua formule richt op een bredere doelgroep. Met name de ontwikkeling van het cultuurcluster, een initiatief dat Roombeek toeristisch-recreatief op de kaart zal zetten, schept mogelijkheden voor de introductie van hoogwaardige, nieuwe horecaconcepten. In het bestemmingsplan Roombeek krijgt de horeca ruimte voor ontwikkeling in verschillende deelgebieden van de wijk. Horeca op de locaties Cultuurcluster en Grolsch zal primair ondersteunend zijn voor de aldaar te vestigen toeristisch-recreatieve functies, w.o. het nieuwe museum.

Perifere horeca

Enschede beschikt reeds over een relatief groot aanbod perifere horeca, met name op de recreatieboulevard Go Planet en, in mindere mate, ook op Het Diekman. Deze

horeca heeft weliswaar een specifiek eigen functie, maar vanwege omvang en activiteiten (feesten, partijen e.d.) is er wel degelijk een relatie met het functioneren van de horeca elders in de stad.

Gezien het al ruime horeca-aanbod op perifere locaties wordt de sector op deze plekken alleen nog ontwikkelingsruimte geboden indien:

- Initiatieven ruimtelijk niet kunnen worden ingepast in de binnenstad, Roombeek of de toeristische ontwikkelingszone Boekelo/Rutbeek;
- Initiatieven aantoonbaar complementair zijn (en dus meerwaarde hebben) ten opzichte van het bestaande aanbod in de stad.

Daarbij geldt dat genoemde initiatieven ondersteunend moeten zijn aan de hoofdfunctie van de betreffende perifere locatie.

Horeca op bedrijventerreinen

Bedrijventerreinen zijn geen primaire vestigingslocatie voor horecagelegenheden. Op basis van een individuele afweging blijft het wel mogelijk om van deze algemene beleidslijn af te wijken.

Horeca in het buitengebied

Enschede beschikt over een omvangrijk en aantrekkelijk buitengebied. Het karakter van dat buitengebied zal in de toekomst langzaam maar zeker veranderen door een zich (verder) terugtrekkende landbouwsector. Nieuwe economische dragers zullen zich aandienen waaronder ook horeca. Nu al krijgt de gemeente met enige regelmaat vragen uit de markt om horeca als nevenactiviteit toe te voegen aan de hoofdfunctie (meestal landbouw of toerisme). Ook als vestigingsplaats voor solitaire, autonoom functionerende horeca is het buitengebied in trek, vooral onder de maaltijdverstrekkers.

Horeca en toerisme versterken elkaar. Horeca als nevenactiviteit in het buitengebied ('de theetuin bij de boerderij') kan onder de juiste condities een bijdrage leveren aan de instandhouding van het landschap (tegengaan verloedering). Op dit moment geldt nog een sterk restrictief beleid ten aanzien van horecanevenactiviteiten in het buitengebied. De mogelijkheden worden verruimd in het ontwikkelingskader voor het buitengebied. Horeca als zelfstandige functie krijgt ruimte voor ontwikkeling in de toeristische ontwikkelingszone rond Boekelo/ Rutbeek. Voorwaarden waaronder vestiging van solitaire horeca in het overige buitengebied kan plaatsvinden, worden nader uitgewerkt in het nog op te stellen ontwikkelingskader buitengebied.

5. Hoe gaan we het regelen: de instrumenten

5.1 Ruimtelijk-economisch

Het bestemmingsplan is het belangrijkste instrument voor het regelen van de gewenste ruimtelijke-economische structuur voor de horeca. Momenteel wordt volop gewerkt aan een gemeentebrede 'inhaalslag bestemmingsplannen'. Het voor de horeca belangrijke nieuwe bestemmingsplan stadscentrum zal eind 2006 worden vastgesteld. Het onderhavige ontwikkelingskader voor de horeca zal bij de inhaalslag bestemmingsplannen worden gebruikt als sectorale input.

Horecacategorieën

Vanuit ruimtelijk en economisch oogpunt wordt de horeca doorgaans ingedeeld naar categorie, oplopend van lichte naar zwaardere vormen van horeca. In het vigerend bestemmingsplan stadscentrum (1976) wordt gebruik gemaakt van de zogenaamde 'Staat van Horecabedrijven'. Op basis van zes criteria (openingstijden, geluid, stank, producten, nevenactiviteiten en plaats consumptie) onderscheidt deze indeling vier horecacategorieën:

- Horecabedrijven categorie I: sluiten qua exploitatievorm aan bij winkelveorzieningen, en bieden vooral niet ter plaatse bereide kleinere etenswaren en in hoofdzaak alcoholvrije drank
- Horecabedrijven categorie II: in hoofdzaak ter plaatse bereide maaltijden, al dan niet in combinatie met drank
- Horecabedrijven categorie III: in hoofdzaak verstrekking van alcoholische dranken, al dan niet in combinatie met kleinere etenswaren en/of het ten gehore brengen van (al dan niet mechanische) muziek
- Horecabedrijven Categorie IV: in hoofdzaak gelegenheid tot dansen op (al dan niet levende) muziek, in combinatie met etenswaren en (ook alcoholhoudende) dranken.

De ervaring leert dat bovengenoemde indeling niet goed meer aansluit op de huidige praktijk, waarin vernieuwing en verbreding van horeca-activiteiten veelal voorwaarden zijn van toekomstig functioneren. In de gemeentelijke inhaalslag bestemmingsplannen wordt de 'Staat van Horecabedrijven' dan ook losgelaten en, evenals in veel andere gemeenten, vervangen door de hoofdrubriek horecabedrijven uit de VNG-indeling 'Bedrijven en Milieuzonering'. De hoofdrubriek horeca is uitgebreid door toevoeging van een horeca-categorie 1.

Horecabedrijven die onder deze lichtste milieucategorie vallen hebben een veelal winkelondersteunende functie en veroorzaken geen of nauwelijks geuroverlast.

- Categorie 1: broodjeszaak, ijssalon, lunchroom, espressobar e.d.
- Categorie 2: restaurants, cafetaria's, snackbars, viskramen e.d.
hotels en pensions met keuken.
- Categorie 3.1: café's, bars, discotheken.

Faciliterende horeca

Een geval apart is de zogenoemde faciliterende horeca. In de beschrijving van trends (paragraaf 2.2) is de toenemende integratie tussen horeca en andersoortige functies al belicht: horeca neemt winkels en vermaak in zich op, winkels en vermaak introduceren horeca. Om aan deze dynamiek van de markt tegemoet te komen en tegelijkertijd een ongebreidelde wildgroei van horeca in met name detailhandel te voorkomen, wordt de (dag)horeca in winkelbedrijven gelimiteerd tot 10% van het totale verkoopvloeroppervlak met een maximum tot 25 m².

5.1.2. Gebiedsgerichte benadering

De in hoofdstuk 4 beschreven horecastructuurvisie moet haar ruimtelijke en juridische uitwerking krijgen in het juridisch bindende bestemmingsplan. Op basis van deze structuurvisie zijn in het bestemmingsplan gebieden aan te wijzen waar in meer of mindere mate horecaontwikkeling mogelijk is en vestiging wordt gestimuleerd. De combinatie van categorie-indeling en ordenende principes geeft een overzicht van (ontwikkelings)locaties voor horeca in de binnenstad en daarbuiten. Globaal zijn vier milieus/zones te onderscheiden:

1. Horecaconcentratiegebieden
2. Horecaontwikkelingsgebieden
3. Horecaconsolidatiegebieden
4. Horecaterlocaties

Horecaconcentratiegebieden

Deze gebieden kenmerken zich door een (al dan niet spontaan ontstane) bundeling van overwegend zwaardere typen horeca: cafés, danscafés en discotheken. De kracht van een aantrekkelijk, wervend concentratiegebied is juist ook gelegen in die bundeling van zogenoemde 'staphoreca'. Nieuwe 'categorie 3.1 horeca' op zoek naar een vestigingslocatie zal dan ook primair in deze gebieden worden gefaciliteerd. Naast de bundeling van zwaardere horeca gelden in horecaconcentratiegebied voorts ruimere geluidsnormen en openingstijden dan elders in de binnenstad en het gebied daarbuiten (zie paragraaf 5.2).

Op basis van de huidige situatie en toekomstige ontwikkelingen zijn in ruimtelijke zin twee horecaconcentratiegebieden in Enschede te onderscheiden:

1. De Oude Markt, inclusief de direct aangrenzende horeca'stap'gebieden in de (noordelijke) Langestraat en Bolwerkstraat/Stadsgravenstraat.
2. Het plangebied Muziekkwartier.

De aanwijzing van horecaconcentratiegebied wordt formeel geregeld in een gemeentelijke verordening op basis van de Gemeentewet. In deze verordening zal de exacte begrenzing van beide gebieden worden vastgelegd. Vooruitlopend hierop wordt een planschaderisicoanalyse uitgevoerd. Na vaststelling van de verordening zullen beide concentratiegebieden juridisch-planologisch worden verankerd in het nieuwe bestemmingsplan stadscentrum. In de bijlage 'Ontwikkelingsruimte Horeca Binnenstad' zijn beide horecaconcentratiegebieden op kaart terug te vinden.

Horecaontwikkelingsgebieden

In horecaontwikkelingsgebied is een menging van horeca met winkel, toerisme- en cultuurfuncties mogelijk. Het kan daarbij gaan om horeca in de categorieën 1 en 2. In een aantal, hieronder nader benoemde, gebieden wordt de vestiging van horeca in de zwaardere categorie 3.1 onder vrijstelling mogelijk gemaakt. De ligging van de ontwikkelingsgebieden in de binnenstad is terug te vinden op de kaart

‘Ontwikkelingsruimte Horeca Binnenstad (bijlage).

In de straten/gebieden die onderdeel uitmaken van horecaontwikkelingsgebied wordt de volgende ontwikkeling voorgestaan:

- Walstraat: culinair-cultuurroute met ruimte voor categorie 1, 2 en, onder vrijstelling, 3.1 horeca.
- Noorderhagen, Zuiderhagen, Pijpenstraat: versterking verbindingsfunctie noordelijke en zuidelijke binnenstad met commercieel consumentgericht profiel, waaronder horeca in de categorieën 1, 2 en, onder vrijstelling, 3.1.
- Klokkenplas: in afwachting definitief profiel voorlopig ruimte voor categorie 1 en 2 horeca.
- Van Heekplein: ruimte voor nieuwe categorie 1 horeca (met terrassen) aan de noord en oostzijde van het plein (incl. overloop Van Heekplein / Kalandersstraat).
- Roombeek: ruimte voor nieuwe horeca tot en met categorie 2, ter versterking woon-, werk en cultuurfunctie.
- Toeristische ontwikkelingszone Boekelo/Rutbeek (inclusief kern Boekelo): versterking toeristisch-recreatief profiel met toevoeging categorie 1 en 2 horeca.
- Stationsgebied: ontwikkeling traffic-ondersteunende horeca in de categorieën 1 en 2 (na 2010).

Horecaconsolidatiegebieden

De delen van de binnenstad die niet onder horecaconcentratiegebied en/of horecaontwikkelingsgebied vallen (de winkelstraten), vallen onder de noemer horecaconsolidatiegebied. Dat wil zeggen géén extra ruimte voor horeca bovenop de ruimte die het structuurplan binnenstad al biedt.

Ook in de radialen met commerciële functie (Deurningerstraat, Lipperkerkstraat, Kuipersdijk, Haaksbergerstraat) wordt de horecafunctie niet verder uitgebreid, evenmin is sanering aan de orde. In uitzonderlijke gevallen kan wel van deze algemene beleidslijn worden afgeweken.

Op de perifere horecalocaties Go Planet en Diekman geldt in zijn algemeenheid een consolidatiebeleid tenzij zich een situatie voordoet waarbij:

- Initiatieven ruimtelijk niet kunnen worden ingepast in de binnenstad, Roombeek of de toeristische ontwikkelingszone Boekelo/Rutbeek;
- Initiatieven aantoonbaar complementair zijn (en dus meerwaarde hebben) ten opzichte van het bestaande aanbod in de stad.

Daarbij geldt dat genoemde initiatieven tevens ondersteunend moeten zijn aan de hoofdfunctie van de betreffende perifere locatie.

Horecaterlocaties

Een aantal plekken, verspreid over de stad, krijgen het predikaat 'horecaterlocatie'. Dit zijn bijzondere plekken of panden in de stad waar de vestiging van een (solitair) horecabedrijf in de categorie 2 of 3.1 uit het oogpunt van plek, bereikbaarheid, sfeer e.d. en onder nadere voorwaarden een optie is:

- Concordia (Oude Markt/Klokkenplas)
- Twentse Schouwburg
- Delen buitengebied
- Etc.

5.2 Milieu en openbare orde

5.2.1. Besluit Horeca-, Sport- en recreatie-inrichtingen Milieubeheer

Voor het ruimtelijk-economisch functioneren van de horeca is met name het Besluit horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen milieubeheer van belang. Verreweg de meeste horecabedrijven in Enschede vallen onder de werking van dit besluit. In het Besluit Horeca zijn voor verschillende milieuaspecten voorschriften opgenomen: geluid, energie, afval, geur, lucht, veiligheid, energie- en waterbesparing etc. De gemeente heeft de mogelijkheid om voor individuele horecabedrijven de voorschriften aan te scherpen of te concretiseren door het stellen van nadere eisen.

Aanwijzing horecaconcentratiegebied

Ruimtelijk-economisch is de aanwijzing van de horecaconcentratiegebieden Oude Markt e.o. en Muziekkwartier al onderbouwd. Vanuit milieu spelen met name omgevingskenmerken en een zo klein mogelijke overlast voor het wonen elders in de binnenstad een rol bij het aanwijzen van een dergelijk gebied.

Het Besluit Horeca-, Sport- en Recreatieinrichtingen Milieubeheer biedt de mogelijkheid ruimere geluidsnormen te hanteren in horecaconcentratiegebied. Deze geluidsniveaus zullen nader worden vastgelegd in een daartoe op te stellen verordening.

5.2.2. Openingstijden horeca

Momenteel kent Enschede voor horecabedrijven een vaste sluitingstijd tussen 00.00 en 07.00 uur (artikel 2.3A, lid 1 van de APV) met bevoegdheid van de burgemeester daarvan ontheffing te verlenen. Het huidige ontheffingenbeleid houdt in grote lijnen in dat commerciële horecabedrijven in het uitgaanscentrum in de binnenstad een ontheffing kunnen krijgen tot 04.30 uur (met tussen 04.00 uur en 04.30 uur een 'afkoelingsperiode'). De overige commerciële horecabedrijven in de binnenstad komen nu niet in aanmerking voor ontheffing, tenzij er sprake is van historische rechten (overgangsrecht). Commerciële horecabedrijven buiten de binnenstad kunnen een ontheffing krijgen tot 02.00 uur. Niet-commerciële horecabedrijven komen niet in aanmerking voor een ontheffing, tenzij er sprake van een bijzonder geval, ter beoordeling van de burgemeester.

De ontwikkelingen in de voorbije jaren, zoals eerder in deze nota beschreven, en de ambitie van Enschede om zich te profileren als uitgaansstad, maken een ruimer en eenduidiger ontheffingenbeleid gewenst.

1. Met name in het voorgestelde horecaconcentratiegebied bestaat behoefte de openingstijden in weekenden (donderdag/vrijdag, vrijdag/zaterdag en zaterdag/zondag) voor de drankverstrekkers te verruimen naar 05.00 uur, onder handhaving van het nu al geldende verbod om na 04.00 uur nog bezoekers toe te laten en het verbod dat vanaf 05.00 uur nog bezoekers aanwezig zijn. Voor de fastfoodzaken (cafetaria's, shoarmazaken e.d.) kan in de weekenden 04.30 uur als laatste instaptijd worden gehanteerd en eveneens 05.00 uur als eindtijd. De verruiming van het ontheffingenbeleid kan een meer gespreid vertrek van horecabezoekers uit de binnenstad bevorderen, waardoor de kans op confrontaties op de openbare weg tussen bezoekers onderling afneemt.

Van politiezijde wordt er op aangedrongen een dergelijke verruiming vooralsnog te verbinden aan een proefperiode. Gedurende die periode kan worden gezien of het latere sluitingstijdstip al dan niet leidt tot een toename van het aantal incidenten, waardoor een nog grotere politiecapaciteit nodig is in de nachtelijke uren. Een dergelijke proef, waarbij wordt gedacht aan een periode van een jaar, wordt ook door de horeca zelf zinvol geacht. Overwogen wordt om aan een ontheffing tot 05.00 uur extra voorschriften te verbinden in het belang van de openbare orde, bijvoorbeeld de verplichting horecaportiers aan de deur te hebben.

2. Enschede kent in het voorgestelde horecaconcentratiegebied in ieder geval één horecabedrijf dat aantoonbaar een dusdanig specifiek en uniek karakter heeft, dat het daardoor van bovenregionale of zelfs nationale betekenis is. Voor bezoekers van een dergelijk bedrijf is het van groot belang dat hen de mogelijkheid wordt geboden om, aansluitend op het vertrek uit zo'n horecabedrijf, per openbaar treinvervoer naar de plaats van herkomst terug te reizen. Gezien de begintijden van de treinenloop in de weekenden (zaterdag 06:27 uur, zondag 07:57 uur) wordt voorgesteld aan zo'n bedrijf de mogelijkheid te bieden om, bij wijze van uitzondering op het algemeen geldende ontheffingenbeleid op vrijdag/zaterdag en zaterdag/zondag gedurende de uren tussen 00.00 en 07.00 uur voor bezoekers geopend te blijven, onder handhaving van het uiterste toelatingstijdstip van 04.00 uur. In dit geval zal het bedrijf wel verplicht moeten worden om personeel in te zetten dat specifiek wordt belast met het toezicht op een ordelijke gang van zaken op de openbare weg in de omgeving van het horecabedrijf. Een korte afstand tussen het bedrijf en het station is daarbij een groot voordeel. Voor een dergelijke ontheffing is een proef in de weekenden gedurende een half jaar eveneens wenselijk, om te zien of dit leidt tot ongewenste gevolgen voor de openbare orde en voor in te zetten politiecapaciteit.
3. Het onderscheid tussen commerciële bedrijven in de binnenstad buiten het uitgaanscentrum (geen ontheffing mogelijk) en commerciële horecabedrijven buiten

de binnenstad (ontheffing tot 02.00 uur) is niet meer realistisch. Voorgesteld wordt alle commerciële horecabedrijven in de binnenstad en daarbuiten onder eenzelfde regiem te plaatsen met mogelijkheden voor ontheffing tot 02.00 uur, waarbij voor bedrijven in horecaconcentratiegebied een ruimer ontheffingenbeleid geldt (zie 1).

4. In het gebied buiten de binnenstad is een uitzondering wenselijk voor de perifere locatie Go Planet. Deze locatie is gezien de ligging en karakter in principe geschikt voor vestiging van zware horeca (discotheek, bar/dancing) die niet is te faciliteren elders in de stad. Een ontheffing in de weekends tot 04.00 uur is op deze vestigingslocatie niet bezwaarlijk, onder voorwaarde dat voldoende beveiligingspersoneel wordt ingezet om zowel binnen als buiten een ordelijke gang van zaken te waarborgen. Daarmee wordt zoveel mogelijk voorkomen dat de politie in de nachtelijke uren haar capaciteit moet verdelen over het horecaconcentratiegebied in de binnenstad en deze perifere locatie.
5. Voor niet commerciële bedrijven blijft de huidige situatie ongewijzigd, dat wil zeggen dat de voorgeschreven sluiting conform de APV gehandhaafd blijft op de periode tussen 00.00 en 07.00 uur.

Om de voorgestelde verruiming van het ontheffingenbeleid sluitingstijden horeca te effectueren, zal in een vervolgtraject het “Beleid Sluitingstijden Horecabedrijven”, dat de burgemeester van Enschede op 21 januari 1991 heeft vastgesteld, worden aangepast.

5.2.3. Veilig uitgaan

Medio 2003 hebben gemeente, politie, horeca en het openbaar ministerie het convenant ‘Veilig Uitgaan in Enschede’ ondertekend. Het convenant bundelt met een systeem van afspraken alle krachten om het aantal geweldsdelicten in het uitgaansgebied, overlast en gevoelens van onveiligheid tot een minimum terug te dringen. Vastgelegd is wie wat en wanneer doet als het gaat om ‘veilig uitgaan’. Voor nadere informatie over de gemaakte afspraken wordt verwezen naar het betreffende convenant.

5.3 Beheer openbare ruimte

5.3.1. Terrassenbeleid

Op 1 maart 2005 treedt het nieuwe terrassenbeleid in werking. Tot die datum kent de gemeente Enschede geen algeheel en vastgesteld terrassenbeleid. Hoewel dat in het verleden niet tot ernstige problemen heeft geleid, groeide bij zowel gemeente als ondernemers de behoefte aan beleid op het gebied van terrassen.

Het projectvoorstel ‘ontwikkeling horecabeleid’, met daarin de belangrijkste uitgangspunten voor het onderhavige ontwikkelingskader, was tevens vertrekpunt voor de Nota Terrassenbeleid. De relatie tussen het ontwikkelingskader horeca en het terrassenbeleid komt met name tot uiting in de gebiedsgerichte benadering bij de

verdere ontwikkeling van de horeca. Daarin volgt het terrassenbeleid het ontwikkelingskader.

Het terrassenbeleid is opgesteld in nauw overleg met de politie, de FCE, de VHSE, KHN en de BvB. De Notitie Terrassenbeleid is het resultaat van de gezamenlijke bijdragen van deze participanten. Het terrassenbeleid geeft de kaders aan waarbinnen de ondernemers mogen opereren. Tevens geven de kaders eenduidig aan wat overige gebruikers van de openbare ruimte van het gemeentebestuur mogen verwachten. Uitgangspunt is dat terrassen daar gefaciliteerd worden waar dat mogelijk én wenselijk is, waarbij de kwaliteit van de openbare ruimte behouden moet blijven. Doel van het terrassenbeleid is:

1. De juridische verankering van het terrassenbeleid;
2. Regulering van terrassen ten aanzien van locatie, afmeting en inrichting;
3. Te dienen als toetsingskader voor vergunningaanvragen.

5.4 Wet- en regelgeving

5.4.1. Het horecaloket

De Enschedese horeca wordt geconfronteerd met tal van wetten, regels, bepalingen en benodigde vergunningen. In de praktijk moeten ondernemers daarvoor naar een veelvoud van gemeentelijke en niet gemeentelijke instanties om zich te informeren en vergunningen en ontheffingen van bepalingen aan te vragen. Dit wordt door ondernemers als lastig en belemmerend ervaren. Met de instelling van een digitaal en 'fysiek' horecaloket wil de gemeente het ondernemerschap stimuleren en de goede samenwerking met de sector verder uitbouwen. Het digitale horecaloket is als onderdeel van het digitale bedrijvenloket reeds operationeel. Een fysieke front-office voor de horeca is momenteel nog in ontwikkeling.

5.5 Conclusie en vervolgstappen

De visie op de toekomstige horecastructuur stelt het bundelingsprincipe (creëren en instandhouden sterke horecaclusters) centraal. Op basis hiervan zijn verschillende gebieden/zones aangewezen waar bestaande en nieuwe marktpartijen voldoende 'ruimte' (in brede zin) krijgen om een (ver)nieuw(end) horeca-aanbod te introduceren. Om de beoogde ontwikkelingsruimte voor de horeca te effectueren, is nog een aantal vervolgstappen vereist:

- Aanwijzing van horecaconcentratiegebieden in een gemeentelijke verordening op basis van de Gemeentewet. De aanwijzing wordt voorafgegaan door een planschaderisicoanalyse.
- Aanpassing 'Besluit Sluitingstijden Horecabedrijven' ter effectuering van de verruiming van het ontheffingenbeleid sluitingstijden.
- Uitwerking beleid horeca in het buitengebied (excl. de toeristische ontwikkelingszone Boekelo/Rutbeek) in het ontwikkelingskader buitengebied.
- Ruimtelijke doorwerking ontwikkelingskader in bestemmingsplannen, waaronder het nieuwe bestemmingsplan stadscentrum (vaststelling 2006).
- Inpassing nieuwe horeca in stedelijke projecten (waaronder het Muziekwartier en Roombeek) met, zo nodig, een acquisitieplan.

Bijlagen

Horeca Enschede 1993-1998-2003 (Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering, HINC 2003)

	1993	1998	2003
Horeca en cateringbedrijven, totaal	359	357	378
Verkoopoppervlakte totaal (m2)	41.442	43.638	61.858
Drankensector, totaal	136	153	166
Verkoopoppervlakte drankensector (m2)	19.172	23.018	39.957
Café/Bar	-	93	105
Discotheek	-	2	2
Kiosk	-	1	1
Horeca bij recreatiebedrijf	-	3	4
Horeca bij sportaccomodatie	-	18	23
Ontmoetingscentrum	-	3	2
Zalen-/partycentrum	-	5	9
Fastfoodsector, totaal	111	99	96
Verkoopoppervlakte fastfoodsector (m2)	4.949	4.805	4.860
Ijssalon	-	2	2
Snackbar	-	65	56
Fastfoodrestaurant	-	2	2
Shoarmazaak	-	11	13
Lunchroom	-	14	17
Creperie	-	0	0
Restauratie	-	1	1
Partycatering	-	2	3
Restaurantsector, totaal	66	62	71
Verkoopoppervlakte restaurantsector (m2)	12.320	11.035	12.039
Bistro	-	10	9
Restaurant	-	34	43
Cafe-restaurant	-	18	19
Wegrestaurant	-	0	0
Restaurants, Nederlands/Frans	43	35	36
Restaurants, ZuidEuropees	10	11	17
Restaurants, Chinees/Indisch	15	18	15
Restaurants, Overig Aziatisch	3	2	5
Restaurants, Overig buitenlands	5	4	7
Hotelsector, totaal	17	15	15
Verkoopoppervlakte hotelsector (m2)	5.001	4.780	5.002
Horeca en cateringbedrijven per 10.000 inwoners	24,4	24,1	24,8
Bedrijven in drankensector per 10.000 inwoners	9,2	10,3	10,9
Bedrijven in fastfoodsector per 10.000 inwoners	7,5	6,7	6,3
Bedrijven in restaurantsector per 10.000 inwoners	4,5	4,2	4,7
Bedrijven in hotelsector per 10.000 inwoners	1,2	1,0	1,0

