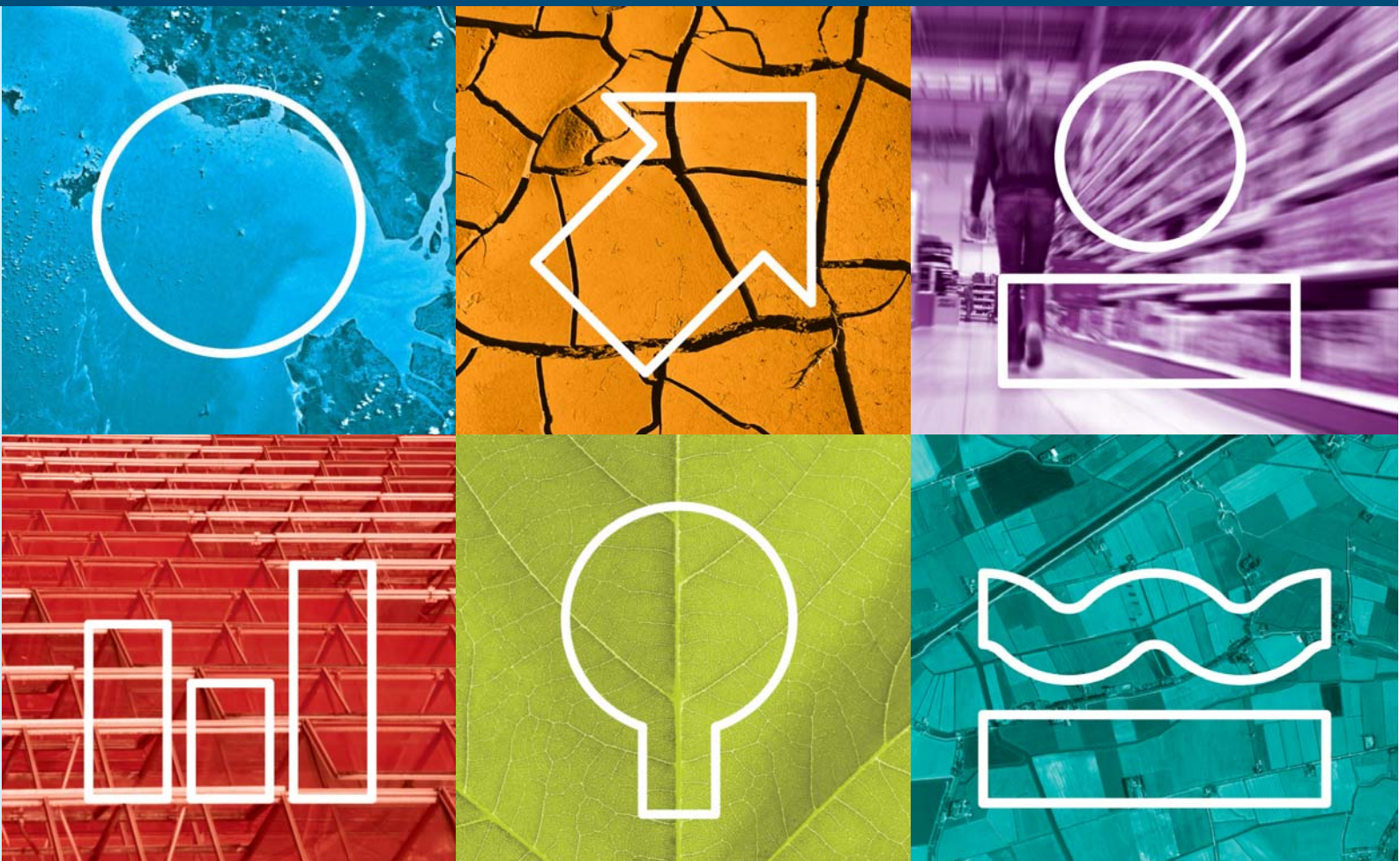


Mogelijkheden voor ondersteunende en kleinschalige horeca op agrarische bedrijven binnen de bestaande regelgeving



LEI

WAGENINGEN UR

Mogelijkheden voor ondersteunende en kleinschalige horeca op agrarische bedrijven binnen bestaande regelgeving

Janneke Vader

Hans Leneman

Helmer Wieringa (Land&Co)

Gerard Migchels (Agrotechnology & Food Sciences Group van Wageningen UR)

Nota 09-096

Projectcode 21431

Januari 2010

LEI Wageningen UR, Den Haag

LEI Wageningen UR kent de onderzoeksvelden:

-  Internationaal Beleid
-  Regionale Economie & Ruimtegebruik
-  Consument & Gedrag
-  Natuurlijke Hulpbronnen
-  Sector & Ondernemerschap
-  Markt & Ketens

Dit rapport maakt deel uit van het werkveld Regionale Economie & Ruimtegebruik.

Project BO-07-001-004-LEI-4, 'Voorbeelden VNG'

Dit onderzoek is uitgevoerd binnen het kader van het LNV-programma Beleidsondersteunend Onderzoek;
Thema: Koepel verduurzaming productie en transitie, cluster: Verduurzaming productie en transitie.
Het onderzoek is medegefinancierd door de Taskforce Multifunctionele Landbouw.
Het onderzoek is uitgevoerd in opdracht van LTO en VNG.

Mogelijkheden voor ondersteunende en kleinschalige horeca op agrarische bedrijven binnen bestaande regelgeving

Vader, J., H. Leneman, H. Wieringa en G. Migchels

Nota 09-96

24 p., fig., bijl.

Veel gemeenten zien dat het platteland steeds meer recreanten trekt en dat agrariërs hierop inspelen met activiteiten: recreatie, educatie, zorg, verkoop en presentatie van streekproducten. De vraag waar gemeenten en agrariërs tegenaan lopen is: wat willen we hierbij met 'horeca' en hoe regelen we dat?

Diverse praktijkvoorbeelden laten zien dat er beleidsruimte is voor deze vorm van ondersteunende of kleinschalige horeca en dat deze redelijk gemakkelijk te regelen is in het bestemmingsplan, zonder bestemmingswijziging en soms zelfs procedurevrij. Deze notitie geeft een overzicht van mogelijkheden en aandachtspunten.

© LEI, onderdeel van stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek, 2010.
Overname van de inhoud is toegestaan, mits met duidelijke bronvermelding.



Het LEI is ISO 9000 gecertificeerd.

Inhoud

Samenvatting	5
Bijlagen	
1 Checklist ondersteunende en kleinschalige horeca	7
2 Achtergrond, doel en werkwijze	9
3 Ondersteunende en kleinschalige horeca	10
4 Overeenkomst uitblaoshuuske	17
5 Kaart Leader+ gebied	22
6 Geraadpleegde informanten en informatiebronnen	23

Samenvatting

Veel gemeenten zien dat het platteland steeds meer recreanten trekt en dat agrariërs hierop inspelen met activiteiten: recreatie, educatie, zorg, verkoop en presentatie van streekproducten. De vraag waar gemeenten en agrariërs tegenaan lopen is: wat willen we hierbij met 'horeca' en hoe regelen we dat?

Horeca is een breed begrip dat, afhankelijk van de regelgeving, breed of minder breed kan worden ingevuld. Horeca staat oorspronkelijk voor hotel, restaurant, café. Een kopje koffie voor een excursie hoeft niet als horeca geregeld te worden; het schenken van melk en/of een biertje aan overnachtende bezoekers valt al snel onder horeca binnen bestemmingsplan, drank- en horecawet en algemene plaatselijke verordening (APV). Knelpunt is dat velen al snel concluderen dat dit soort ondersteunende en kleinschalige horeca volgens de vigerende regelgeving niet geregeld of niet bedoeld is, en dat daarom realisatie op bezwaren kan stuiten. Ondernemers moeten inspelen op de markt: flexibiliteit is voor hen dus gewenst. Gemeenten willen de juiste horeca op de juiste plek: hoe kun je dat sturen?

Diverse gemeenten hebben beleid opgesteld voor ondersteunende en kleinschalige horeca via afgeleide regelgeving, bijvoorbeeld voor de detailhandel. Enkele van deze voorbeelden zijn voor deze notitie geïnventariseerd. Hieruit blijkt dat het platteland kan leren van beleid en regelgeving in de bebouwde kom, want ook daar neemt vermenging van functies met allerlei vormen van horeca toe.

De diverse praktijkvoorbeelden laten zien dat er beleidsruimte is voor vormen van ondersteunende of kleinschalige horeca en dat deze redelijk gemakkelijk te regelen is in het bestemmingsplan, zonder bestemmingswijziging en soms zelfs procedurevrij. Dit ligt vooral aan het feit dat de begrippen ondersteunend en kleinschalig op een nevenfunctie duiden, behorende bij een hoofd- of nevenactiviteit die geen primaire horecabestemming heeft (bijvoorbeeld een agrarische hoofdbestemming). Deze notitie geeft tips en voorbeelden ten aanzien van ondersteunende en kleinschalige horeca op agrarische bedrijven die voor gemeenten, maar ook voor ondernemers, van nut kunnen zijn. De aandachtspunten betreffen:

1. Het standaard begrip ruimtelijke ordening dat van toepassing is op horeca is te breed voor ondersteunende horeca. Ook de gebruikelijke differentiatie van het begrip horeca blijkt niet in te spelen op de vormen van horeca als nevenfunctie. Aanvullende begrippen zijn dus nodig - en tegelijk een goed instrument - voor beleid en regelgeving, en zo nodig voor gemeentelijk maatwerk.

Een voorbeeld van een omschrijving van ondersteunende en/of kleinschalige horeca bij agrarische bedrijven kan zijn:

Het als nevenactiviteit verkopen van spijzen en dranken voor consumptie ter plaatse in een daarvoor ingerichte ruimte en/of terras op een functionerend agrarisch bedrijf.

In de bijlage 3 zijn ook andere maatwerkbegrippen te vinden, zoals categorieën, terwijl ook maatwerk mogelijk is met begrippen als horeca-theetuin, of horeca-dagrestaurant.

2. Pas bij alcohol komt de Drank- en Horecawet aan bod. Bij koffie en melk niet; bij besloten groepen is dit anders dan bij verkoop per consumptie of fles. De wet gaat dus eigenlijk over alcohol en niet over horeca. Het is goed om dit ondernemers helder te maken. Deze wet vereist dat alcohol uitsluitend commercieel kan als de bestemming de 'horeca' toestaat. Een primaire horecabestemming is wettelijk niet vereist. Deze nuance leidt vaak tot misverstanden.
3. Veel gemeenten hebben beleid en regelgeving goed verbonden: beleid kan de diverse aspecten verbinden terwijl regelgeving altijd aan één wettelijk kader is verbonden. De valkuil is dat sturing via uitsluitend één regelgeving - bijvoorbeeld het bestemmingsplan - tot discrepanties kan leiden.
4. De 'horeca'-activiteiten zijn direct (via verkoop) en/of indirect (doordat ze andere activiteiten aantrekkelijker maken) ondersteunend aan het inkomen van de onderneming. Vanwege het karakter als nevenfunctie, moet

de gemeente deze activiteiten anders behandelen dan horeca als hoofdfunctie. Op basis van de inventarisatie is een checklist van aandachtspunten opgesteld voor gemeenten (en ondernemers) die zij kunnen benutten bij de uitwerking van beleid en regelgeving. NB Het zijn aandachtspunten: niet alle punten behoeven te worden uitgewerkt in regelgeving. Voor het bestemmingsplan zijn uitsluitend die punten van belang die vereist zijn voor een goede ruimtelijke ordening. De aandachtspunten zijn:

- Context en beleidsambitie;
- Definiëring;
- Categorisering/verschijningsvormen;
- Wet- en regelgeving, voorwaarden en procedures;
- Informatieverstrekking.

Zie bijlage 1 voor de uitwerking van de checklist.

De werkwijze, inventarisatie en analyse van voorbeelden en bronnen zijn opgenomen in bijlage 2 tot en met 5.

Bijlage 1

Checklist ondersteunende en kleinschalige horeca

Steeds meer gemeenten proberen ondersteunende en kleinschalige horeca te reguleren. Diverse gemeenten hebben daarvoor een beleidskader ontwikkeld. Deze kaders zijn weliswaar veelal gefocust op horeca bij detailhandel en/of culturele voorzieningen, maar bevatten bruikbare elementen voor een bredere toepassing, zoals voor agrarische bedrijven. De kaders houden, waar mogelijk, rekening met vigerend beleid en zijn voornamelijk gericht op ruimtelijke ordening. Een dergelijk kader kan ondernemers duidelijkheid geven over (on)mogelijkheden en kan beleidsmedewerkers een handvat bieden voor advies en handhaving. Hier volgt een checklist met aandachtspunten die bij het opstellen van een beleidskader van pas kunnen komen:

1. Context en beleidsambitie

Waarom is kleinschalige en ondersteunende horeca in opkomst? Wat zijn de kansen, bedreigingen en mogelijke effecten van deze horeca? Wat is de beleidsambitie van de gemeente voor het landelijk gebied en voor verbrede activiteiten en daaraan gerelateerde ondersteunende en kleinschalige horeca?

2. Definiëring

Het is belangrijk een heldere en bruikbare definitie te geven van wat onder ondersteunende en kleinschalige horeca wordt verstaan (en ook wat er niet onder wordt verstaan) en hoe het zich onderscheidt van reguliere horeca. Een werkdefinitie voor ondersteunende en/of kleinschalige horeca op agrarische bedrijven kan bijvoorbeeld zijn: *Het als nevenactiviteit verkopen van spijzen en dranken voor consumptie ter plaatse in een daarvoor ingerichte ruimte en/of terras op een functionerend agrarisch bedrijf.*

3. Categorisering en verschijningsvormen van ondersteunende en kleinschalige horeca

De gemeente kan ondersteunende en kleinschalige horeca typeren en vervolgens omschrijven in welke vorm en waar zij deze horeca wel of juist niet wenst/toestaat. Zo kan de gemeente de horeca indelen naar type hoofdfunctie, planologische bestemming of de locatie waar deze is gewenst of toegestaan. Hierbij kan de gemeente ook weergeven of de horeca afhankelijk of onafhankelijk van de hoofdfuncties moet/mag functioneren.

4. Regelgeving, voorwaarden en procedures

Wat is/wordt het (vigerende) beleid ten aanzien van ondersteunende en kleinschalige horeca en welke procedures moeten ondernemers doorlopen? Daarbij gaat het onder meer om de vergunningvereisten, ontheffingen, voorwaarden die zijn opgenomen in de Algemene Plaatselijke Verordening, meldingen die moeten worden gedaan, eisen op gebied van milieuhygiëne en veiligheid en overeenkomsten die moeten worden getekend. Tevens kan worden aangegeven wat specifieke voorwaarden zijn waaraan de ondernemer en de locatie van de ondersteunende en/of kleinschalige horeca moeten voldoen of waar zij zich aan moeten houden. Belangrijke aspecten op dit punt zijn:

- Ondergeschiktheid van de functie;
- Relatieve en absolute oppervlakte;
- Terras;
- Openingstijden;
- Toegankelijkheid;
- Sanitair;
- Uitbater en beëindigingstrategie;
- Reclame;
- Parkeren;
- Aanbod- en inrichtingseisen.

Bij doorvertaling in het bestemmingsplan zijn uitsluitend die aspecten van belang die voor een goede ruimtelijke ordening nodig zijn.

5. Informatie

Wat voor informatie is nuttig en zou verstrekt moeten of kunnen worden? Hierbij kan het zowel gaan om algemene informatie als om informatie specifiek voor de gemeente en/of de regio. Er is al veel (geschreven) informatie beschikbaar over reguliere horeca, die ook voor ondersteunende en kleinschalige horeca nuttig kan zijn. Diverse websites verschaffen informatie, waaronder:

- www.kenniscentrumhoreca.nl;
- www.horeca.nl;
- www.antwoordvoorbedrijven.nl;
- www.horecastartersloket.nl.

Er is ook behoorlijk veel geschreven informatie over nevenactiviteiten op agrarische bedrijven die ook bruikbaar kan zijn voor ondersteunende en kleinschalige horeca op agrarische bedrijven. Zo zijn er diverse folders van LTO, zoals *Horeca of niet?* (2008), *Regelgeving huisverkoop* (2006 en 2008) en folders van andere organisaties zoals de Taskforce Multifunctionele Landbouw (www.multifunctionelelandbouw.nl) waar diverse handleidingen kunnen worden gedownload zoals de *Startersgids voor Bed & Breakfast* (Arens, 2007).

Tevens is er geschreven informatie over ondersteunende en kleinschalige horeca in het landelijk gebied, zoals de *Overeenkomst Uitblaashuusken* van het Achterhoeks Bureau voor toerisme (deze overeenkomst is opgenomen in bijlage 4)

Een ondernemer wil niet alleen algemene informatie, hij wil ook weten waar en bij wie hij lokale en regionale informatie kan vinden over dit onderwerp. Dat betekent dat bekend moet wat voor informatie te halen is bij bijvoorbeeld de gemeente of toeristenorganisaties

6. Van meer naar minder regels of juist naar meer

Regulering van ondersteunende en kleinschalige horeca op agrarische bedrijven kan leiden tot meer duidelijkheid, maar ook tot meer regeldruk. Meer duidelijkheid zonder extra regels is te verkrijgen door heldere communicatie en door criteria op te stellen. De in deze notitie genoemde aandachtspunten hoeven niet te worden uitgewerkt in regels. Het streven is beleidsruimte te hebben en te maken voor ondersteunende en kleinschalige horeca. Dat kan door te sturen op hoofdlijnen. Regeldruk is overigens te verlagen door ondersteunende en kleinschalige horeca bijvoorbeeld alleen een meldingsplicht op te leggen. Daarvoor is het niet nodig het beleid voor ondersteunende en kleinschalige horeca te koppelen aan agrarische bedrijven. Het kan ook, afhankelijk van het specifieke beleid, het gebied, de vraag en het aanbod:

- deel uitmaken van een integraal beleid voor nevenactiviteiten op agrarische bedrijven;
- deel uitmaken van een integraal horecabeleid;
- deel uitmaken van een integraal beleid voor recreatie en toerisme;
- deel uitmaken van een integraal beleid voor ondersteunende horeca (dus ook bij detailhandel).

Bijlage 2

Achtergrond, doel en werkwijze van dit project

Achtergrond

Er is vaak onduidelijkheid ten aanzien van regelgeving rondom ondersteunende en kleinschalige horeca op agrarische bedrijven. Uit onderzoek van onder andere LTO (Vader, 2007) en LEI (Vader et al., 2008) blijkt dat agrarische ondernemers de regelgeving, met name op gebied van ruimtelijke ordening, als onduidelijk beschouwen. Ook de betreffende ambtenaren weten niet altijd precies wat wel en niet mogelijk is binnen de vigerende regelgeving. Verder verschilt het beleid hieromtrent per gemeente.

Vraag en doel

LTO heeft het LEI gevraagd om een aantal concrete en bruikbare voorbeelden van gemeentelijk(e) beleid en bestemmingsplannen ten aanzien van ondersteunende en kleinschalige horeca te inventariseren en uit te werken in de vorm van een lijst aandachtspunten. LTO is ondermeer geïnteresseerd in gehanteerde definities, voorschriften in bestemmingsplannen en visies op dit onderwerp. VNG heeft aangeboden om deze uitwerkingen op haar website te plaatsen. Gemeenten kunnen ze raadplegen, als voorbeeld gebruiken ten behoeve van hun eigen beleidsstukken en/of als aanzet gebruiken voor een beleidskader voor ondersteunende en kleinschalige horeca op agrarische bedrijven. Voor agrarische ondernemers zijn de uitwerkingen ondermeer nuttig om een beeld te krijgen van de mogelijkheden en voorwaarden waaronder zij ondersteunende of kleinschalige horeca kunnen starten.

Werkwijze

Het LEI heeft gemeentelijke stukken, waaronder beleidsnotities en bestemmingsplannen, van een aantal gemeenten geïnventariseerd en geanalyseerd. Er is daarbij ook gebruik gemaakt van beleidsnotities voor andere vormen van ondersteunende en kleinschalige horeca, onder andere voor detailhandel. Waar nodig, zijn aanvullende gesprekken geweest. In bijlage 5: 'bronnenoverzicht' is een lijst opgenomen van de geraadpleegde gemeenten en stukken.

Afbakening

Het soort ondersteunende en kleinschalige horeca waarvoor deze notitie aandachtspunten geeft vooral horeca op bedrijven met agrarische bedrijfsvoering en een agrarische (hoofd)bestemming. De nadruk ligt op de ruimtelijke ordening, omdat die bepaalt welke functies wel en niet zijn toegestaan op een locatie.

Toelichting

Letterlijke passages uit gemeentelijke stukken worden cursief weergegeven in grijs gekleurde tekstblokken.

Opdrachtgevers, financiers, uitvoerders en begeleiders

Deze notitie is geschreven ten behoeve van de website van de Vereniging Nederlandse Gemeenten (VNG), in opdracht van de Land en Tuinbouw Organisatie (LTO), met financiële ondersteuning van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en de Taskforce Multifunctionele Landbouw. Het overzicht is samengesteld door Janneke Vader, Hans Leneman (beide LEI Wageningen UR) en Helmer Wieringa (Land& Co), met medewerking van Gerard Migchels (ASG Wageningen UR).

Het project is begeleid door Margareth van Loenhout en Harry Kager (LTO), Jaap Berends (VNG), Maarten Fischer (Taskforce Multifunctionele Landbouw), Koos van Wissen (LNV) en Marien Borgstein (LEI Wageningen UR). De onderzoekers danken hen voor hun inzet en betrokkenheid.

Een groot aantal personen en organisaties heeft de onderzoekers van mondelinge en schriftelijke informatie en commentaren voorzien. De onderzoekers zijn hen hiervoor zeer erkentelijk. Zie het bronnenoverzicht in bijlage 5 voor een overzicht van betrokken personen en organisaties.

Bijlage 3

Ondersteunende en kleinschalige horeca

Horeca

Horeca-activiteiten kunnen een hoofddoel/-functie of nevendoeel/-functie hebben. Ondersteunende horeca heeft altijd een nevenfunctie, kleinschalige horeca kan beide hebben.

Voor horeca-activiteiten zijn over het algemeen verschillende vergunningen nodig¹ (zie bijvoorbeeld: www.kenniscentrumhoreca.nl, www.horeca.nl of www.horecastartersloket.nl) en de folder *Horeca of niet?* van LTO Noord). Dit kan per gemeente verschillen en is mede afhankelijk van wat de gemeente onder horeca verstaat. Ondersteunende en/of kleinschalige horeca kan anders worden behandeld dan reguliere horeca. Hiervoor kan de plaatselijke verordening worden geraadpleegd. Vaak is er ook een gemeentelijke beleidsnota horeca aanwezig. In het bestemmingsplan is opgenomen waar horeca is gevestigd en/of is toegestaan. Bestemmingsplannen zijn echter niet altijd duidelijk omtrent ondersteunende en kleinschalige horeca. De begrippen ondersteunend en kleinschalig worden vaak door elkaar gebruikt. Soms wordt hetzelfde bedoeld, soms wat anders. Kleinschalig duidt over het algemeen op de fysieke omvang van het horecagedeelte, maar kan ook duiden op de omvang van het aanbod. De planologische bestemming kan horeca zijn, maar ook een andere. Ondersteunend duidt vooral op het feit dat het om horeca gaat die bij een andere planologische bestemming en/of activiteit hoort. Deze horeca kan kleinschalig zijn. De vergunningseisen en criteria kunnen bij ondersteunende horeca anders zijn dan bij reguliere. Bedrijven waarvan de horeca-activiteiten niet tot de hoofdtaak behoren, hebben bijvoorbeeld geen aparte milieuvergunning nodig.

Ondersteunende horeca

Er is niet zoveel geschreven informatie te vinden over ondersteunende horeca op agrarische bedrijven. Voor andere sectoren, zoals detailhandel en musea, is het beleid al wat verder uitgewerkt. In deze notitie wordt daar gebruik van gemaakt.

Achterliggende redenen voor ondersteunende horeca

Voor sommige hoofdfuncties is ondersteunende horeca een noodzaak, bijvoorbeeld voor het goed functioneren van de hoofdvoorziening (denk bijvoorbeeld aan culturele functies). Ook verwacht de consument in veel gevallen een vorm van horeca (Schouwen-Duiveland, 2007) of wordt de verblijfsduur van de consument hiermee verlengd (Haarlemmermeer, 2004). Horeca kan ondersteunend zijn voor en in zijn functioneren afhankelijk zijn van de hoofdfunctie (zoals bijvoorbeeld een horecavoorziening in een museum waar alleen bezoekers van gebruik kunnen maken). Maar het kan ook ondersteunend zijn voor en voor het functioneren onafhankelijk zijn van de hoofdfunctie (zoals bijvoorbeeld een horecavoorziening in een warenhuis waar zowel klanten als niet-klanten van gebruik kunnen maken).

Er zijn verschillende definities van ondersteunende horeca in omloop. Zie tekstkader 3.1 voor enkele voorbeelden.

¹ Voorbeelden van mogelijk vereiste vergunningen (meestal voor reguliere horeca) zijn drank- en horecavergunning, gebruiksvergunning, exploitatievergunning

Tekstkader 3.1 Definities van ondersteunende horeca

Definities van ondersteunende horeca:

Van ondersteunende horeca is sprake wanneer men in een zaak die geen (planologische) hoofdbestemming horeca heeft, iets kan consumeren en men daarvoor moet betalen (Nijmegen, 2001).

Ondersteunende horeca omvat het als nevenactiviteit verkopen van dranken en spijzen voor consumptie ter plaatse in een openbaar toegankelijk commercieel bedrijf, geen horecagelegenheid zijnde (Haarlemmermeer, 2004).

Een gelegenheid waarbij het doel van de onderneming niet primair is gericht op het verstrekken van consumptieve goederen, maar slechts ter ondersteuning (ondergeschikt) is van de hoofdactiviteit. De consumptieve activiteiten bestaan uit het verstrekken van (klein) eetwaren en dranken voor directe consumptie ter plaatse (Schouwen-Duiveland, 2007).

Detailhandel met ondersteunende horeca: een horecabedrijf dat qua ligging functioneel gerelateerd en ondergeschikt is aan en qua openingstijden vergelijkbaar is met de betreffende detailhandelsvestiging en bestaat uit het verstrekken van in hoofdzaak kleinere maaltijden, broodjes, ijs, gebak, koffie, thee en overige dranken met uitzondering van alcoholische dranken (Leidschendam-Voorburg, 2008).

Gemeente Nijmegen heeft het bestaan van ondersteunende horeca als aparte categorie binnen het planologische kader erkend en heeft in 2001 een beleidsnotitie voor ondersteunende horeca ontwikkeld. Eerst is het concept aan de hand van criteria afgebakend en zijn per onderscheiden hoofdcategorie (food en non-food detailhandel, bijzondere en recreatieve doeleinden) ondersteunende horecaregels met betrekking tot omvang, openingstijden, toegang en sanitaire ruimte gesteld. In nieuwe bestemmingsplannen wordt hier apart aandacht aan besteed (gemeente Nijmegen, 2001).

Criteria

Iedere gemeente kan zijn eigen criteria opstellen. De criteria van gemeente Nijmegen staan in tekstkader 3.2 weergegeven.

Tekstkader 3.2 Criteria ondersteunende horeca gemeente Nijmegen

- De horeca-activiteit is ondergeschikt aan de hoofdactiviteit;
- De openingstijden van de horeca-activiteit zijn aangepast aan de openingstijden van de hoofdactiviteit;
- De toegang tot de horeca-activiteit kan uitsluitend via die van de hoofdactiviteit;
- Er is in het pand een vrij toegankelijke sanitaire ruimte;
- Voor de horeca-activiteit mag geen aparte reclame worden gemaakt;
- Het aantal m² ondersteunende horeca is gemaximeerd ten opzichte van de hoofdfunctie, zie de tabel:

Food-detailhandel	Non-food-detailhandel	Bijzondere en recreatieve doeleinden
Max. 20 m ² en max. 25% van het totale verkoop- vloeroppervlak	Max. 50m ² en max. 25% van het tot. opp. ¹ .	Max. 10% van het tot. opp. van de hoofdfunctie
Per straatzijde max. 1 bedrijf met onderst. horeca	Per straatzijde max. 1 bedrijf met onderst. horeca	Voor sporthallen: max. 12% van het tot. opp. van de hoofdfunctie
		Voor sportvelden: max. 150 m ² per sportveld, voor ieder extra veld mag 75 m ² worden opgeteld, met een max. van 375 m ²

Bron: Gemeente Nijmegen, 2001

De belangrijkste criteriacategorieën die uit verschillende beleidsnotities kunnen worden gedestilleerd betreffen:

¹ De totale oppervlakte, binnenwerks gemeten, ten dienste van de ondersteunende horecafunctie, niet inbegrepen de daarbij behorende ruimten als opslag, keuken- en toiletruimten.

- Hoofdfunctie/-activiteit:
Sommige gemeentes hebben alleen beleid op ondersteunende horeca bij detailhandel. Schouwen-Duiveland beschouwt sportkantines niet als ondersteunende horeca, maar als reguliere. Haarlemmermeer heeft onder andere de agrarische functie als hoofdfunctie onderscheiden waar sprake kan zijn van ondersteunende horeca;

Tekstkader 3.3 Ondersteunende horeca bij agrariërs

Het beleidskader Ondersteunende horeca creëert mogelijkheden om ondersteunende horeca in de agrarische sector mogelijk te maken. Het aanbieden van ondersteunende horeca wordt, met uitzondering van twee reconstructiegebieden voor de gehele gemeente mogelijk (Haarlemmermeer, 2001).

- Ondergeschiktheid aan de hoofdfunctie/-activiteit;
- Openingstijden:
Over het algemeen dezelfde als de openingstijden van de hoofdactiviteit;
- Relatieve en absolute oppervlakte:
Veelal tussen de 10 en 30%, en maxima van 150 m²);
- Toegankelijkheid:
Via het erf en/of via toegang van de hoofdactiviteit;
- Sanitair:
Aanwezigheid van vrij toegankelijke sanitaire ruimte;
- Schenken van alcohol:
In sommige gemeenten is dit toegestaan, mits er een drankvergunning is. In andere gemeenten is het niet toegestaan omdat dit het ondersteunende karakter teniet zou doen. Soms wordt daarom ook een maximum oppervlak van 34,99 m² gehanteerd. Voor een horecavergunning is een vloeroppervlak van minstens 35 m² nodig.
- Uitbater en beëindigingstrategie:
Hierbij gaat het om het wel of niet toestaan van in gebruik stellen van het ondergeschikte horecadeel aan een andere exploitant dan de ondernemer van de hoofdfunctie en om het wel of niet verplichten dat het horecaonderdeel wordt beëindigd indien de hoofdactiviteit wordt beëindigd;
- Terrassen: Vaak zijn aansluitende terrassen toegestaan. Er kan een terrasvergunning nodig zijn. Soms is er sprake van een maximale oppervlakte-eis. Dit kan relatief en/of absoluut zijn, bijvoorbeeld maximaal 50% van het oppervlak van het horecagedeelte binnen of een maximaal aantal m².

Bedrijven die voldoen aan de criteria van het vigerende beleidskader ondersteunende horeca, moeten over het algemeen (niet altijd) nog wel een binnenplanse ontheffing in het kader van de Wro (voorheen vrijstelling art. 15 WRO) aanvragen. Gemeenten willen op die manier zicht houden op de ontwikkelingen in hun gemeente.

Kleinschalige horeca

Met kleinschalige horeca wordt veelal hetzelfde bedoeld als met ondersteunende horeca. Maar vaak is de directe link met de hoofdactiviteit wat minder duidelijk, het is bijvoorbeeld een nevenactiviteit. Het kan ook om reguliere horeca gaan, met een horecabestemming, echter klein in oppervlak, assortiment en/of omzet. Een andere veel gebruikte term in bestemmingsplannen voor het buitengebied is theeschenkerij (zie tekstkader 3.4).

Tekstkader 3.4 Definitie theeschenkerij

Theeschenkerij of andere vorm van kleinschalige horeca: kleinschalige horecavoorziening: een horecavoorziening, die uitsluitend tot hoofddoel heeft het verstrekken van niet-alcoholische dranken en versnaperingen. De horeca-activiteiten mogen een oppervlakte beslaan van maximaal 50 m² (in de bebouwing). (Bronckhorst, 2007).

Ondersteunende en kleinschalige horeca op agrarische bedrijven

In steeds meer gemeenten is of wordt beleid voor nevenactiviteiten op agrarische bedrijven ontwikkeld. Behoud van een vitaal platteland en behoud van sociale en fysieke kwaliteit van het landelijk gebied zijn hiervoor belangrijke achterliggende redenen. Over het algemeen staat er in het bestemmingsplan een lijst met toegestane nevenfuncties op gronden met een agrarische bestemming. In deze lijsten zijn ook vaak de termen ondergeschikte horeca, kleinschalige horeca en/of theetuinen opgenomen (zie tekstkader 3.5 voor enkele voorbeelden).

Tekstkader 3.5 Definitie theeschenkerij

Overal in het buitengebied is het mogelijk om bij (voormalige) agrarische bedrijven een kleinschalige horecavoorziening te realiseren. Hiervoor mag maximaal 50 m² van de gebouwen worden gebruikt (Bronckhorst, 2007).

Burgemeester en wethouders zijn bevoegd een vrijstelling te verlenen van het bepaalde in lid 3.1 ten behoeve van gebruik en eventuele herbouw van bestaande agrarische bedrijfsgebouwen binnen een bouwvlak, uitsluitend als ondergeschikte nevenactiviteit voor kleinschalige horecagelegenheid, zoals een theeschenkerij of ontvangstruimte tot een oppervlakte van ten hoogste 100 m² (Woerden, 2008).

In het bestemmingsplan Landelijke gebied, Woerden, Kamerik en Zegveld staat op de locaties waar sprake is van horeca op agrarische bedrijven, zoals de Boerinn en het natuurrecreatiecentrum Oortjespad, de aanduiding 'Horeca toegestaan' aangegeven. Enkele agrarische bedrijven in deze gemeente hebben een kleinschalige horecavoorziening als nevenactiviteit. Dan betreft het een horecavoorziening ter ondersteuning van de onderliggende bestemming (Woerden, 2008).

Vormen van dagrecreatie zoals bijvoorbeeld een restaurant, eethuis, ijssalon of theeschenkerij kunnen toegestaan worden als nieuwe economische drager. Deze functies zijn enkel toegestaan als nevenactiviteit op een agrarisch bedrijf en in cultuurhistorisch waardevolle bedrijfsgebouwen. Daarnaast geldt als voorwaarde dat er sprake moet zijn van een combinatie met andere activiteiten. Op een agrarisch bedrijf worden bijvoorbeeld excursies verzorgd, ondergeschikt hieraan bestaat de mogelijkheid dat de gasten een drankje en/of versnapering nuttigen op het bedrijf. Voor deze functies kan slechts één bestaand gebouw ingezet worden, de omvang van dit bestaande gebouw is maatgevend voor de omvang van de dagrecreatieve activiteit. Indien sprake is van cultuurhistorisch waardevolle agrarische gebouwen mogen twee gebouwen ingezet worden voor deze functie in het kader van behoud van deze gebouwen (Sluis, 2008).

Veel gemeenten willen meer recreatief medegebruik van het landelijk gebied, maar het ontbreekt vaak aan voldoende horecavoorzieningen daarvoor. Reguliere horeca is echter niet altijd passend of gewenst, bijvoorbeeld wat betreft schaal, bebouwing, uitstraling en openingstijden. In het landelijk gebied van Amersfoort krijgt horeca bijvoorbeeld geen uitbreidingsruimte, maar wil men wel dat de recreatieve potentie van het buitengebied beter wordt benut (zie tekstkader 3.6).

Tekstkader 3.6 Geen nieuwe reguliere horeca in het buitengebied, wel pleisterplaatsen

Horecanota 2006-2010 stelt:

het landelijk gebied wordt beschouwd als horecastiltegebied waar geen uitbreidingsruimte wordt geboden.

Het marktperspectief dat wordt geboden door enkel de toeristisch-recreatieve functie van het landelijk gebied is normaliter onvoldoende om een zelfstandige horecaonderneming renderend te kunnen exploiteren. Zo'n onderneming zal andere doelgroepen proberen te binden en dat is ongewenst. Reeds bestemde horeca kan blijven bestaan in het landelijk gebied. De gemeente wil wel dat de recreatieve potentie van het buitengebied beter wordt benut. Tevens krijgt de gemeente verzoeken van agrarische ondernemers die horeca of horeca-achtige activiteiten willen toevoegen aan de eigen functie of willen inspelen op bijvoorbeeld recreatieve wandel- en fietsroutes. Daarom is het 'Pleisterplaatsconcept' geïntroduceerd.

Besluit 10: De gemeente zal niet meewerken aan de vestiging van nieuwe horecapanden in het buitengebied. Wel wil de gemeente stimuleren dat de recreatieve potentie van het buitengebied beter wordt benut. Bij zogenoemde 'pleisterplaatsen' is het toegestaan om ter ondersteuning van de recreatieve functie horeca-achtige activiteiten te ontplooiën in de vorm van het tegen betaling serveren van warme en koude non-alcoholische dranken in combinatie met kleine versnaperingen als gebak. In geval van een concreet en passend voorstel zullen de mogelijkheden nader worden geregeld en planologisch mogelijk worden gemaakt.

Niet-agrarische nevenactiviteiten op horecagebied die voor een vrijstelling in aanmerking komen:

- horeca-A ten dienste van extensief recreatief medegebruik. Alleen in nabijheid van recreatieve routes en/of in zone 'Agrarisch gebied met recreatieve functie' op de Ontwikkelingskaart. Terras toegestaan, maximaal 150 m² van gebouwen en onbebouwd (terras) samen.
- bezoekers- en/of cursuscentrum, inclusief horeca-C, in het gehele plangebied maximaal 300 m² gebouwen.

Bron: Gemeente Amersfoort, 2005, 2006.

Horecavormen

Horeca op agrarische bedrijven kan verschillende vormen hebben:

- Een agrariër kan een recreatieve nevenactiviteit hebben, zoals het geven van rondleidingen, en deze activiteit ondersteunen door middel van het aanbieden van consumpties. De consumpties worden alleen aangeboden aan de deelnemers van de activiteit. De horeca is dan ondersteunend aan de nevenactiviteit en is daar direct aan gekoppeld;
- Een agrariër kan een recreatieve nevenactiviteit hebben, die hij ondersteunt met het aanbieden van consumpties, maar daarnaast de consumpties ook aanbieden aan derden zoals passanten;
- Een agrariër kan een kleinschalige horecagelegenheid hebben die voor iedereen toegankelijk is.
- Een agrariër kan horeca aanbieden in combinatie met huisverkoop, bijvoorbeeld het boerenschepijsje in een boerderijwinkel.

(Er zijn verschillende folders en handleidingen in omloop die zich specifiek richten op nevenactiviteiten zoals huisverkoop en verblijfsrecreatie. Zie hiervoor het informatieoverzicht in het bronnenoverzicht in bijlage 5).

Voorwaarden, criteria, regels en vergunningen

Net als bij ondersteunende en kleinschalige horeca bij andere – niet-agrarische - hoofdactiviteiten, stellen gemeenten ook bij agrarische bedrijven meestal diverse criteria en voorwaarden, bijvoorbeeld op het gebied van bestemming, de maximale relatieve en absolute oppervlakte (meestal 50-150 m²) van de gebouwen en het terras, de aanwezigheid van een sanitaire voorziening, het hebben van een voedselveiligheidsplan en de aanwezigheid van vereiste vergunningen (bijvoorbeeld een horecavergunning als er alcohol wordt geschonken, een terrasvergunning of een gebruiksvergunning als er meer dan 50 bezoekers kunnen worden toegelaten. In de Algemene Plaatselijke Verordening is opgenomen welke gemeentelijke vergunningen nodig zijn.

Andere veelvoorkomende eisen, specifiek gericht op het buitengebied zijn:

- De horeca moet in bestaande bedrijfsgebouwen worden gevestigd;
- De horeca mag geen grote verkeersaantrekkende werking hebben;
- Parkeren moet op eigen terrein;

- Horeca mag geen belemmerende werking hebben op andere aanwezige functies.

Planologische procedures

Over het algemeen is een binnenplanse ontheffing (voorheen vrijstelling) nodig voor ondersteunende en/of kleinschalige horeca. Dit betekent dat de hoofdbestemming agrarisch blijft. Dit is echter niet altijd het geval. Er zijn ook ondernemingen die voor een 'postzegel' van hun erf, dus voor het horecagedeelte, een horecabestemming hebben. Dit is met name het geval als er ook alcohol geschonken wordt en er dus een horecaverunning nodig is. Ook zijn er gemeenten die geen ontheffing of vrijstelling eisen. Daarbij gaat het over het algemeen om zeer kleinschalige horeca. Tekstkader 3.7 en de beschrijvingen van de concepten Rustpunten en Uutblaoshuusen zijn hier voorbeelden van.

Tekstkader 3.7 Horeca-activiteiten bij een agrarisch bedrijf

Agrarisch bedrijf met horeca-activiteiten

U wilt bij uw (voormalig) agrarische bedrijf passerende recreanten de mogelijkheid bieden om even te pauzeren, iets te drinken of een klein hapje te eten.

Beleid

Overall in het buitengebied is het mogelijk om bij (voormalige) agrarische bedrijven een kleinschalige horecavoorziening te realiseren. Hiervoor mag maximaal 50 m² van de gebouwen worden gebruikt.

Voorwaarden

- Er wordt gebruik gemaakt van de bestaande, legale gebouwen. Bij voorkeur is dit een karakteristiek gebouw.
- Er moet gebruik kunnen worden gemaakt van sanitaire voorzieningen.
- Op eigen terrein moet worden voorzien in de parkeerbehoefte.
- De in de omgeving aanwezige functies mogen niet worden geschaad.

Procedure

Er is geen planologische procedure vereist.

Als er meer dan 50 personen aanwezig kunnen zijn, is een gebruiksvergunning nodig.

Bron: Gemeente Bronckhorst, 2007.

Voorbeelden van procedurevrije kleinschalige horeca: Rustpunten en Uutblaoshuusen

Rustpunten

In Salland (Overijssel), het Reestdal (grens Overijssel en Drenthe) en in de IJsselvallei (Veluwe, Gelderland) hadden wandelaars en fietsers behoefte om ergens een (eigen) consumptie te kunnen nuttigen en even uit te rusten. Er zijn in deze regio's niet altijd (geschikte) horecagelegenheden voor wandelaars en fietsers (zo worden wandelschoenen of korte broeken niet in alle horecagelegenheden gewaardeerd) of de openingstijden sluiten niet aan bij de behoefte (ook 's ochtends is er behoefte aan consumptienuttiging).

Het dorpenplatform in Salland heeft (met financiële steun van de gemeente Olst-Wijhe en sponsors) het concept Rustpunten¹ opgepakt en uitgewerkt. (Het concept is nu ondergebracht bij de stichting Recreatie Deventer Buiten). Een Rustpunt is een ingericht plekje op een particulier erf. Er staan twee banken en een picknicktafel, er is onder andere koffie, thee, limonade, cup a soup en wat lekkers aanwezig². Consumpties zijn niet verplicht en betalingen zijn vrijwillig. Er is informatie te vinden over horeca en recreatieactiviteiten in de omgeving. Er mag geen alcohol worden geschonken en de Rustpunten zijn alleen bestemd voor passanten en niet voor georganiseerde bijeenkomsten voor derden zoals recepties of feesten. Het concept dient meer doelen dan alleen Rustpunt zijn voor een wandelaar of fietser. Gastvrijheid is het kernbegrip. Rustpunten zorgen er mede voor dat recreanten langer in de streek blijven. Daar profiteren ook de recreatie- en horecaondernemers van.

¹ Een al bestaand initiatief in Drenthe

² Maar ook een fietspomp, fietsbandenreparatieset, een waterbak voor de hond en in de toekomst een oplaadpunt voor elektrische fietsen

De initiatiefnemers zijn eerst met de betrokken gemeenten om de tafel gaan zitten om het concept en de voorwaarden uit te leggen en te schetsen waar hun plan toe zou leiden. De gemeenten hebben dit binnen hun eigen organisatie besproken. Zo heeft gemeente Rijssen-Holten het idee voorgelegd aan het Platform Recreatie en Toerisme om te horen of er vanuit de gevestigde horeca geen bezwaar was. Dit platform stelde de eis dat een Rustpunt minstens twee kilometer van een gevestigd recreatiebedrijf moest zijn gesitueerd. Soms moest het College van Burgemeester en wethouders goedkeuring verlenen. Nadat gemeenten akkoord waren, heeft het dorpenplatform een oproep geplaatst in lokale weekbladen. Daarin werd gevraagd wie Rustpunthouder wilde worden. De aanmeldingen werden eerst op de kaart gescreend (ligging ten opzichte van recreatieve routes, ten opzichte van horeca, ten opzichte van elkaar, ten opzichte van planologisch beschermde gebieden). Daarna volgde een screening van kandidaten. Vervolgens werden de Rustpunten ingesteld. Er is een website gemaakt en een logo. In totaal zijn er 95 Rustpunten, waarvan een deel zich op agrarische bedrijven bevindt. Vaak was daar al sprake van recreatie als verbredingsactiviteit, zoals minicampings en bed and breakfast.

De Rustpunten zijn procedurevrij. Ze worden opgezet binnen een georganiseerd verband en moeten voldoen aan een aantal basisvoorwaarden, waaronder de minimaal aanwezige producten. Er hoeft geen overeenkomst te worden gesloten tussen de Rustpunthouder en de Stichting Recreatie Deventer Buiten.

Geen van de gemeenten heeft het concept rustpunten opgenomen in haar beleidsplannen, -nota's of bestemmingsplannen. Alleen de gemeente Deventer noemt de Rustpunten als horecafunctie in het buitengebied in haar horecabeleidsnotitie. De meeste gemeenten vinden het kader waarbinnen de Rustpunten worden ontwikkeld goed en vinden het niet nodig om de ontwikkeling via vrijstellingen te laten verlopen. Als reden geven ze onder andere:

- Het is zeer kleinschalig;
- Het is niet bedrijfsmatig;
- Betaling is vrijwillig;
- Het is recreatief medegebruik.

Uutblaoshuusken

Ook in de Achterhoek was er behoefte aan locaties waar recreanten even kunnen uitrusten (effen uitblazen). Daarom is hier het concept Uutblaoshuusken¹ opgezet. Dat zijn plaatsen waar je even kunt uitrusten, koffie, thee of een sapje kunt drinken of een boerenijsje kunt proeven. Ieder 'huuske' heeft zijn eigen 'belevingsitem'. Het ligt vaak bij een agrarisch bedrijf met een nevenactiviteit, zoals een camping, een winkel of boerengolf.

De ondernemers sluiten een overeenkomst met het Achterhoeks Bureau voor Toerisme voor het realiseren van een 'Uutblaoshuuske' (zie bijlage 5 voor de overeenkomst). Naast voorwaarden over de inrichting van het Huuske kent deze overeenkomst ook afspraken met betrekking tot openingstijden, afstand tot omliggende horecabedrijven en de te verstrekken consumpties. Ook moeten de ondernemers aan de benodigde vergunningen voldoen (op het gebied van voedsel en waren).

De gemeente Bronckhorst stelt geen planologische vereisten voor Uutblaoshuusken. Alleen de ondertekening van de overeenkomst is noodzakelijk. Gemeente Winterswijk vereist wel een vrijstelling.

¹ In totaal zijn er acht uutblaoshuusken ontwikkeld

Bijlage 4

Overeenkomst uitbloashuuske



OVEREENKOMST UITBLAOS HUUSKEN

STATIONSPLEIN 39
POSTBUS 4106
7200 BC ZUTPHEN
T 0575-519330 (DIR./ADM.)
■ 0900-2692888 (TOER.INFO)
F 0575-517928
E info@vfvachterhoek.nl
I www.vfvachterhoek.nl

OVEREENKOMST UUTBLAOS HUUSKEN

Overeenkomst tussen

....., gevestigd

te.....,

rechtsgeldig vertegenwoordigd door....., hierna te noemen

de 'ondernemer'

en

stichting Achterhoeks Bureau voor Toerisme, gevestigd Stationsplein 39, te 7201 MH Zutphen, rechtsgeldig vertegenwoordigd door W.R. van Hulstijn, hierna te noemen 'ABT'

Overwegende dat

de ondernemer te kennen heeft gegeven op zijn erf een Uutblaos Huusken te willen oprichten en in stand te houden;

ABT door LTO Noord met de uitvoering van het project is belast en namens LTO Noord gemachtigd is aan LTO Noord beschikte subsidies toe te wijzen en aan te wenden voor de bekostiging van het project

besluiten de voorwaarden waaronder deelname mogelijk is nader vast te leggen.

Definities

Een Utblaos Huusken is een als zodanig aangeduide ruimte waar aan toeristen en recreanten de gelegenheid wordt geboden gebruik te maken van sanitaire voorzieningen en van een kleine versnapering en/of verfrissing te genieten.

1. Utblaos Huusken

De ondernemer verplicht zich in het kader van deze overeenkomst een Utblaos Huusken op- en in te richten, volgens specificaties als hierna zal worden aangegeven en gedurende de looptijd van de overeenkomst te onderhouden en in stand te houden.

2. Specificaties Utblaos Huusken

Het Utblaos Huusken zal voldoen aan de volgende specificaties:

- De toegangsdeur dient aan binnen- en buitenzijde te worden geschilderd in de kleur ossenbloedrood (verfcode IG 230-D).
- Indien gemeentelijke verordeningen of andere publiekrechtelijke regelgeving of de aard van de kleurstelling van aanpalende gebouwen het aanbrengen van de kleur niet toestaan dan wel onwenselijk maken, is het de ondernemer toegestaan in overleg met ABT voor een andere oplossing te kiezen, en wel op zodanige wijze dat herkenbaarheid van het Utblaos Huusken gewaarborgd blijft.
- Op een herkenbare plaats en bij voorkeur boven de toegangsdeur dient een herkenningsteken** zichtbaar te worden aan gebracht.
- Indien sprake is van een afgesloten ruimte dient een hordeur te worden aangebracht.
- In het Utblaos Huusken af te sonderen een toiletruimte voorzien van een aangesloten spoeltoilet en wastafeltje.
- De ruimte te voorzien van een aanrecht met evt. een spoelbak.
- De ruimte dient kleinschalig te zijn en mag ten hoogste aan 12 personen tegelijkertijd onderdak bieden.

3. Inrichting, apparatuur en overige interne voorzieningen

De navolgende apparatuur en voorzieningen dienen in het Utblaos Huusken aanwezig te zijn:

- Koffiezet apparaat, type Senseo.
- Waterkoker 1,5 liter.
- Koelkast.
- Vriezer.
- Geldpotje of mandje.
- Vaatwas bestendige mokken** (minimaal 25 stuks) voorzien van de slogan 'Je komt op verhaal in de Achterhoek' en het speciaal voor dit project ontworpen logo.
- Twee dienbladen**, aan een zijde te voorzien van slogan 'Je komt op verhaal in de Achterhoek' en logo en aan de andere zijde te voorzien van slogan 'Je kwam op verhaal in de Achterhoek' en logo.
- Een afsluitbare afvalbak van minimaal 50 cm hoog en 30 cm doorsnede.
- Minimaal voor zes personen zitgelegenheid.
- In de ruimte op te hangen een wissellijst, maat A4 (verkrijgbaar bij de HEMA, artikelnummer 13608035, hout smal, prijs: € 5,90 inclusief BTW, 21 x 29,7) of A3, met daarin informatie over de dichtstbijzijnde horeca bedrijven. De wissellijst dient men zelf te kopen. De tekst print men zelf uit.
- Ter beschikking te stellen voor gebruik een fietspomp met een banden reparatiesetje.
- Ter beschikking te stellen een basisverbanddoos.

4. Herkenbaarheid en externe voorzieningen

Om de herkenbaarheid te vergroten dient:

- Te plaatsen een (kunststof) bord** aan de weg (A3 formaat, dubbelzijdig bedrukt) en een bord ** voor aan het huis (A3 formaat, enkelzijdig bedrukt.)
- Te plaatsen of aan te brengen een belevingsitem als in overleg met Hospitality Concepts en ABT zal worden ontworpen en geleverd.

- In de nabijheid van het huusken te plaatsen een fietsenrek van hout of daaraan gelijk te stellen materiaal, bestaande uit een 2-tal houten staanders en 2 horizontale houten liggers. De maatvoering is in principe vrij. Het fietsenrek dient in ossenbloedrood te worden geschilderd.

*De voorzieningen met een ** worden besteld en geleverd door het ABT door invulling van een bestelformulier dat bij het ABT is te verkrijgen.*

5. Versnaperingen en verfrissingen

Een standaardpakket dient aan de consument te worden aangeboden, bestaande uit

- koffiepads voor het Senseo koffiezetapparaat, kwaliteit DE of vergelijkbaar.
- Twee verschillende soorten thee, bij voorkeur van het type Pickwick groen en geel of vergelijkbaar.
- Portiepakjes vruchtensap van het merk appelsientje, goudappeltje of vergelijkbaar. (Geen frisdrank).
- Eén persoonsbakjes of pakjes boerenijs van een ijsboerderij uit de directe omgeving.
- Aan de consument dient de verfrissing tegen een eenheidstarief van € 1,50/st (inclusief BTW) te worden aangeboden. Voor het boerenijs zal de prijsstelling door de ondernemer worden vastgesteld.

6. Belevingsitem

Ieder Uutblaos Huusken wordt voorzien van een eigen belevingsitem. Ze worden in samenspraak met Hospitality Concepts en ABT ontworpen. De ondernemer werkt actief mee aan de realisatie van het belevingsitem en draagt de zorg voor de instandhouding en het onderhoud ervan.

7. Overige voorwaarden waaraan dient te worden voldaan

De Uutblaos Huuskens kunnen ontstaan indien de ondernemer heeft voldaan aan de volgende voorwaarden:

- Schriftelijk toestemming is verkregen van horeca bedrijven die zich binnen een straal van 3 km van het bedrijf van de ondernemer bevinden.
- De noodzakelijke vergunningen zijn verleend.
- Voldaan wordt aan de eisen als door de warenwet gesteld.
- Op promotiemateriaal en in andere communicatieve uitingen dient de ondernemer de kenmerken zoals logo en slogan te gebruiken.
- Een verzekering tegen wettelijke aansprakelijkheid heeft afgesloten.

8. Operationele en administratieve vereisten

- De ondernemer draagt er zorg voor dat het Uutblaos Huusken er steeds opgeruimd, schoon en verzorgd uit ziet.
- De ondernemer draagt zorg voor periodiek onderhoud en het schoonmaken van de ruimte.
- Het aanbieden van maaltijden, alcoholhoudende en andere dranken dan beschreven is niet toegestaan tenzij het product in het bedrijf van de ondernemer is bereid of vervaardigd.
- De ondernemer zal de vereisten uit de warenwet strikt naleven.

9. Openingstijden

Het Uutblaos Huusken zal in de periode maart t/m oktober vrijelijk voor gebruik door recreanten en toeristen ter beschikking staan. De openingstijden zijn in principe van zonsopgang tot zonsondergang.

10. Financiën

Subsidies:

Ondernemers gevestigd in het zgn. Leader+ gebied, zie de kaart van bijlage 2, komen, mits geen inbreuk wordt gemaakt op hetgeen in deze overeenkomst is vastgelegd, in aanmerking voor een subsidie tot ten hoogste 50% van de feitelijk gemaakte kosten ter realisatie van het Uutblaos Huusken, de inrichting en voorzieningen als hier beschreven daarbij begrepen, met dien verstande dat nimmer meer dan € 1.100,- exclusief BTW zal worden toegewezen.

De subsidie zal eerst betaalbaar worden gesteld nadat ten genoegen van ABT is aangetoond dat de uitgaven ook werkelijk zijn gedaan. Door overleggen van de nota's en dergelijke kan daaraan worden voldaan.

Het project dient in één declaratie te worden afgerekend waarvoor eenmalig een declaratieformulier ter beschikking zal worden gesteld. Niet op het declaratieformulier opgenomen uitgaven kunnen later niet meer worden gedeclareerd. De declaratie dient uiterlijk op 15 juni 2007 bij het ABT in het bezit te zijn. Het ABT aanvaardt geen aansprakelijkheid voor vertragingen in de post of het zoekraken van toegezonden stukken.

11. Duur van de overeenkomst

De overeenkomst wordt aangegaan voor de duur van vijf jaar. Na het verstrijken van deze periode zal, tenzij de ondernemer uiterlijk 3 maanden voor het einde van de looptijd heeft kenbaar gemaakt niet langer te willen deelnemen in het project, de overeenkomst stilzwijgend worden geacht te zijn verlengd voor één jaar.

12. Opzegging

Opzegging van de overeenkomst dient schriftelijk met bewijs van ontvangst, plaats te vinden tenminste 3 maanden voor het verstrijken van de looptijd. Tussentijdse opzegging, behoudens faillissement, surséance van betaling, bedrijfsbeëindiging, is niet mogelijk.

13. Geschillen

Indien er een geschil ontstaat dat niet in der minne geschikt kan worden zal het geschil voor uitspraak worden voorgelegd aan de bevoegde rechter.

Door de ondertekening van deze overeenkomst verklaren partijen van de overeenkomst te hebben gelezen en met de inhoud in te stemmen.

Datum

.....

.....

.....

Datum

Stichting Achterhoeks Bureau voor Toerisme

Walter R van Hulstijn

directeur

Bijlage 5

Kaart Leader+ gebied



Bijlage 6

Geraadpleegde informanten en informatiebronnen

Telefoongesprekken

- Fred Heemskerk, Heemskerk Advies en -Ontwikkelingsbureau (Rustpunten)
- Dhr. Hoogendoorn, De Boerinn, Kamerik
- Het Achterhoeks Bureau voor Toerisme

Medewerkers van gemeente

- Amersfoort
- Berkelland
- Bronckhorst
- Deventer
- Haarlemmermeer
- Hellendoorn (Nijverdalen)
- Montferland
- Nijmegen
- Olst
- Raalte
- Rijssen-Holten
- Voorst
- Winterswijk
- Woerden

Websites

www.antwoordvoorbedrijven.nl
www.horeca.nl
www.horeca.org
www.horecastartersloket.nl
www.kenniscentrumhoreca.nl
www.multifunctionelelandbouw.nl
www.rustpunt.nu

Geschreven informatiebronnen gemeenten

Gemeente Amersfoort, *Nota horecabeleid Amersfoort 2006-2010*. Amersfoort, 2005.

Gemeente Amersfoort, *Bestemmingsplan Buitengebied West 2007; Toelichting en voorschriften; Voorontwerp PPC*. Amersfoort, 2006.

Gemeente Bronckhorst, *Recreatienota gemeente Bronckhorst*. Bureau van Droffelaar, Hengelo, 2007.

Gemeente Deventer, *Ruimte voor kwaliteit, Horecabeleid Deventer 2009-2014*. Deventer, 2008.

Gemeente Haarlemmermeer, *Beleidsnota ondersteunende horeca Haarlemmermeer 2004*. Hoofddorp, 2004.

Gemeente Leidschendam-Voorburg, *Beleid ondersteunende horeca in detailhandel 2008*, 2008.

Gemeente Nijmegen, *Beleidsnotitie ondersteunende horeca*. Nijmegen, 2001.

Gemeente Schouwen-Duiveland, Afdeling Recreatie, Economie en Bijzondere Wetten, *Ontwikkelingsvisie horeca Schouwen-Duiveland*. Zierikzee, 2007.

Gemeente Sluis, *Sluis buitengebied voorontwerpbestemmingsplan*. Sluis, 2008.

Gemeente Woerden, *Bestemmingsplan Landelijk gebied Woerden, Kamerik, Zegveld; voorschriften en plankaart*. Amer adviseurs b.v., ruimtelijke ordening, 2008.

Overige geschreven informatiebronnen

Achterhoeks Bureau voor toerisme, *Overeenkomst Uutblaoshuusken*. Zutphen.

LTO Nederland, *Regelgeving huisverkoop; Verkoop vanaf de boerderij*. 2006.

LTO Noord, *Horeca of niet? Informatiebronnen wet- en regelgeving horeca*. Apeldoorn, 2008.

LTO Noord, *Regelgeving huisverkoop; Verkoop vanaf de boerderij*. Apeldoorn, 2008.

Vader, F., *Verslag knelpuntenonderzoek kleine horeca-activiteiten op bedrijven met nevenactiviteiten*. Egmond aan den Hoef, 2007.

Vader, J., M. van der Elst en H. Leneman, *Ondersteunende en kleinschalige horeca door agrariërs; Mogelijkheden en verplichtingen vanuit gemeentelijke regelgeving*. LEI Wageningen UR, Den Haag, 2008.

Arens, J.P.M., *Startersgids voor Bed & Breakfast*. Bed and Breakfast Nederland, Bladel, 2007.

LEI Wageningen UR ontwikkelt voor overheden en bedrijfsleven economische kennis op het gebied van voedsel, landbouw en groene ruimte. Met onafhankelijk onderzoek biedt het zijn afnemers houvast voor maatschappelijk en strategisch verantwoorde beleidskeuzes.

Het LEI is een onderdeel van Wageningen Universiteit en Researchcentrum. Daarbinnen vormt het samen met het Departement Maatschappijwetenschappen en het Wageningen UR Centre for Development Innovation de Social Sciences Group.

Meer informatie: www.lei.wur.nl