BLURRING

MENGEN VAN HORECA, DETAILHANDEL EN DIENSTVERLENING

FAIRTRADEWINKEL + BIER- EN WIJNVERKOOP

Mevrouw Kersten heeft een **fairtrade winkel** in hartje Utrecht, die prima loopt. Als aanvulling op haar bestaande aanbod aan fairtrade producten (food en non-food), wil mevrouw Kersten een assortiment van bieren en wijnen uit ontwikkelingslanden verkopen.

Als mevrouw Kersten alcoholhoudende dranken gaat verkopen, is de **Drank- en Horecawet** van toepassing. Daarin staat dat zwak alcoholhoudende dranken alleen verkocht mogen worden in slijterijen, levensmiddelenwinkels, drankwinkels, cafetaria's en in "warenhuizen met een levensmiddelenafdeling van meer dan 15 m², waarin een gevarieerd assortiment aan verpakte en onverpakte eetwaren wordt verkocht". Haar fairtradewinkel kan in die laatste categorie vallen.

Bij onverpakte eetwaren kun je bijvoorbeeld denken aan bananen, **koffiebonen** of thee. Als mevrouw Kersten minder ruimte heeft dan 15 m² of als zij geen gevarieerd assortiment aan levensmiddelen wil verkopen, kan zij er ook voor kiezen om in een afgescheiden deel van haar bedrijfspand een drankwinkel in te richten, mits deze voldoet aan de inrichtingseisen uit de Drank- en Horecawet.

Hiervoor dient zij bij de gemeente een **vergunning** aan te vragen op basis van de Drank- en Horecawet.

Ze kan er ook voor kiezen om online zwak alcoholische drank te verkopen en de **online** verkoop in haar winkel aan te prijzen.

RESTAURANT + DETAILHANDEL

Restaurant
De Ketting wordt uitgebaat door het echtpaar Hendriks. Ze willen extra inkomen genereren uit de **verkoop** van **streekproducten** en **schilderijen**, bij voorkeur vanuit het restaurant en tijdens openingstijden.

Omdat in het restaurant ook alcohol geschonken wordt, is het volgens de Drank- en Horecawet niet toegestaan om artikelen te verkopen in dezelfde ruimte. Wel kunnen de schilderijen opgehangen worden in het restaurant met een verwijzing naar een **webshop**. Deze webshop moet echter een separaat bedrijf zijn. Het echtpaar Hendriks kan haar klanten wijzen op deze webshop, bijvoorbeeld door hen een kaartje mee te geven.

De streekproducten mogen, volgens dezelfde wet, niet in het restaurant zelf, maar wel in een **afgescheiden ruimte** in het bedrijfspand verkocht worden. Die ruimte moet voor bezoekers toegankelijk zijn, zonder door ruimtes te hoeven gaan waar alcohol wordt gedronken of opgeslagen. Een aparte toegang vanaf de straat is dus nodig. Een doorgang of doorkijk tussen beide ruimtes mag wel, bijvoorbeeld met een afsluitbaar hek.

Omdat in deze ruimte overwegend levensmiddelen worden verkocht, mag er bovendien ook zwak alcoholhoudende drank worden verkocht om mee te nemen. Wat betreft de laatste optie, moet het echtpaar wel het bestemmingsplan en de lokale **Algemene Plaatselijke Verordening** van de gemeente controleren, want ook de gemeente verbindt vaak regels aan de combinatie van horeca en detailhandel.

DIENSTVERLENING + HORECA

Meneer Gerards heeft een **kapsalon** in Maastricht. Hij heeft nu een grote wachtruimte in zijn pand waaraan hij niets verdient. Hij wil deze ruimte gebruiken als **lunchroom** en stelt hiervoor een plan op.

De gemeente twijfelt echter over zijn plan en neemt zijn aanvraag niet in behandeling. Hij moet eerst een **principeverzoek** doen.

Het idee van meneer Gerards is **prima**, een kapsalon kan goed gecombineerd worden met horeca-activiteiten...

... mits meneer Gerards **geen alcoholhoudende dranken** schenkt. Daarnaast moet meneer Gerards kijken of zijn plannen passen binnen het geldende bestemmingsplan en de **Algemene Plaatselijke Verordening** van de gemeente.

Dan kan hij een **principeverzoek** indienen. In dit verzoek licht hij zijn ideeën toe en verzoekt hij de gemeente om medewerking aan zijn initiatief op het moment dat hij een omgevingsvergunning aanvraagt. De gemeente zal daarna de mogelijkheden onderzoeken en meneer Gerards aangeven welke stappen hij dient te doorlopen.

SLIJTER + PROEVERIJ

Meneer Van Hooijdonk heeft een **slijterij** in de binnenstad van Breda en wil graag éénmaal per maand een **proeverij** organiseren.

Eerder heeft hij van de gemeente begrepen dat hij dat niet in dezelfde ruimte mag doen als de winkel. Vandaar dat hij ongeveer 40 m² van zijn magazijn vrij heeft gemaakt. Deze ruimte wil hij verbouwen tot **proeflokaal**.

De ruimte waarin de proeverij plaatsvindt, moet aan dezelfde **eisen** voldoen als een regulier **horecapand** (o.a. aparte ingang, minimaal twee toiletgelegenheden inclusief voorzieningen voor het wassen van handen en alleen via een voorportaal toegankelijk vanuit de proeverij). De huidige toiletvoorziening van meneer Van Hooijdonk mag niet voor de proeverij gebruikt worden.

Aangezien het doorvoeren van de benodigde maatregelen niet rendabel is voor een maandelijkse proeverij, kan meneer Van Hooijdonk overwegen om een **samenwerking** met een lokale horecaondernemer (met een Drank- en Horecawetvergunning) te zoeken om daar de maandelijkse proeverij te houden.

Wel mag in de slijterij zelf, mits **gratis** èn op **verzoek van de klant**, drank verstrekt worden, met als doel de klant te laten proeven. Een proeverij op initiatief van de slijter valt hier dus niet onder.

Een andere optie is het verlenen van een **ontheffing** door de burgemeester voor bijzondere gelegenheden van zeer tijdelijke aard (gedurende maximaal 12 dagen). Meneer Van Hooijdonk kan hierover het beste overleggen met de gemeente.

DO'S EN DON'TS BIJ HET MENGEN VAN HORECA, DETAILHANDEL EN DIENSTVERLENING

Steeds meer ondernemers starten bedrijven waarin horeca en retail, cultuur, dienstverlening en andere functies met elkaar worden gecombineerd. Dit mengen van functies wordt ook wel 'blurring' genoemd. Blurring bestaat in alle soorten en maten: van kappers die koffie schenken en restaurants die ook streekproducten verkopen tot aan bedrijfsmodellen waarbij branches volledig met elkaar zijn geïntegreerd, zoals wellnesscenters. Deze mengconcepten ontstaan als gevolg van een nieuwe manier van werken, recreëren en consumeren.

Het inpassen van nieuwe, gemengde bedrijfsmodellen in bestaande regels, levert geregeld ingewikkelde discussies op tussen ondernemers en gemeenten.
Om meer helderheid te scheppen over wat wel en niet mag bij het mengen van detailhandel en horeca is deze infographic gemaakt. Tegelijkertijd laat deze infographic zien hoe ondernemers en de overheid de regels slimmer kunnen interpreteren. In de casussen wordt qua regelgeving vooral gekeken naar de Drank- en Horecawet en het bestemmingsplan, omdat deze regels in de praktijk vaak als struikelblokken worden ervaren.

TIPS

- Als u alcohol wilt gaan schenken bij een bestaande activiteit (of dat nu horeca of detailhandel is) moet u opletten wat daarover in de Drank- en Horecawet staat. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen zwak alcoholisch (bier en wijn) en sterk alcoholisch. Uw gemeente kan u hierover adviseren.
- Bij ieder initiatief zijn de bepalingen uit het bestemmingsplan van belang. Deze kunt u terugvinden op http://www.ruimtelijkeplannen.nl
- Sommige activiteiten kunnen niet in uw zaak worden gerealiseerd, maar wél als onderdeel van een webshop (online verkoop).
- Het afscheiden van ruimtes of samenwerking met collega-ondernemers kan ook leiden tot realisatie van uw plannen, binnen de daarvoor geldende regels.

BRO PLATFORM31 Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport

Deze infographic is samengesteld door het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, Platform31 en BRO in het kader van de pilot Verlichte regels winkelgebieden (www.platform31.nl/verlichteregelswinkelgebieden)

Het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, Platform31 en BRO hebben de uiterste zorgvuldigheid betracht bij het samenstellen van deze infographic, maar kunnen op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie danwel voor de toepasselijkheid van de informatie in specifieke situaties. Voornoemde partijen aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade die zou kunnen ontstaan als gevolg van de publicatie dan wel gebruik van deze infographic.