



gemeente
Haarlemmermeer

De leden van de gemeenteraad van Haarlemmermeer

Postbus 250
2130 AG Hoofddorp

Bezoekadres:
Raadhuisplein 1
Hoofddorp
Telefoon 0900 1852
Telefax 023 563 95 50

2012/18/50



Cluster Handhaving en Toezicht
Contactpersoon Mw. mr. F. Veerman/ Dhr. J. van Kesteren
Doorkiesnummer 023 5676232
Uw brief
Ons kenmerk 12.0444527\dir/cb
Bijlage(n) Geen
Onderwerp Project Handhaving Horeca 2011

Verzenddatum

- 7 MAART 2012

Geachte heer, mevrouw,

Op 2 september 2010 heeft de Rekenkamercommissie het follow-up onderzoek "Tussen tafellaken en servet" aan u aangeboden. In dit onderzoek is (samengevat) aangegeven dat actuele handhavingsplannen ten aanzien van de horeca bestaan, maar dat de uitvoering achterwege blijft. Om aan deze aanbeveling van de Rekenkamercommissie uitvoering te geven is in 2011 het project Handhaving Horeca uitgevoerd. Het project heeft betrekking op de handhaving van met het bestemmingsplan strijdige gebruik, geur- en geluidsklachten en het niet of niet voorhanden hebben van juiste gegevens. In deze brief informeren we u over de uitkomsten hiervan.

Aantal horeca-inrichtingen

Begin 2010 waren 232 adressen bekend waar horeca (gerelateerde) activiteiten plaatsvonden. Door middel van gevelcontroles is nagegaan of de horeca-inrichtingen nog op de adressen gevestigd zijn en of de activiteiten die bekend zijn nog uitgevoerd worden. Uit het project is gebleken dat één inrichting in aanbouw is, 44 inrichtingen gesloten zijn, 11 inrichtingen tussentijds van eigenaar gewisseld zijn en in 15 inrichtingen andere activiteiten worden uitgeoefend. Op basis hiervan is medio uitgegaan van 173 gecontroleerde horeca-inrichtingen in Haarlemmermeer. Opgemerkt wordt dat de 109 op de luchthaven Schiphol geregistreerde horecabedrijven hier niet onder vallen, aangezien de verwachting was dat de kans gering is dat deze gevestigd zijn in strijd met een bestemmingsplan of in de directe omgeving hinderlijke geluid- of geurklachten veroorzaken.



Geur- en geluidsklachten

In de periode 2007 tot en met 2010 zijn 24 geurklachten (waarvan zeven bij meerdere horeca-inrichtingen) en 32 geluidsklachten (waarvan acht bij meerdere bedrijven) geregistreerd. Deze klachten komen met name voor in de periode van april tot en met augustus en hebben veelal betrekking op evenementen en feesten bij sportverenigingen of buurthuizen. Door middel van handhaving zijn deze klachten opgelost.

Strijdigheid met het bestemmingsplan

Vanaf 1999 zijn vijftien handhavingzaken bekend waarbij horeca-inrichtingen in strijd met het bestemmingsplan handelden. Het zijn diverse zaken, waaronder het niet mogen vestigen, illegale bouw en bewoning. Op één lopende zaak na, zijn al deze handhavingzaken afgerond.

Integrale controles

Het project is tot stand gekomen in samenwerking met verschillende disciplines, waaronder de brandweer, de politie en de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit. In totaal zijn 30 horeca-inrichtingen integraal (dat wil zeggen met meerdere disciplines) gecontroleerd. Dit zijn inrichtingen waarvan onduidelijke of geen gegevens bekend waren, zoals nieuwe inrichtingen en inrichtingen die langdurig niet gecontroleerd waren. Er is onder andere gecontroleerd op actuele horecaverunningen, exploitatievergunningen, kansspelvergunningen, terrasvergunningen, omgevingsvergunningen, milieuaspecten en brandveiligheid- aspecten.

Van de 30 zijn bij 21 horeca-inrichtingen overtredingen geconstateerd. De overtredingen hebben betrekking op milieuaspecten (16), brandveiligheidsaspecten (26), horecaverunning (1) en bouwregelgeving (1). De milieuovertredingen bestaan met name uit het niet aantoonbaar onderhouden van vetafscheiders en koelinstallaties. De reden hiervoor is onder andere dat bij de overname van een inrichting (bijvoorbeeld een bar wordt een restaurant) veelal de nieuwe ondernemer doorgaat op wat de voorganger gerealiseerd heeft. Daarbij wordt oude (van toepassing op de voorgaande ondernemer) en nieuwe regelgeving door de horecaondernemer door elkaar gebruikt. De brandveiligheidsovertredingen bestaan met name uit het overschrijden van de inspectiedatum van het blusmateriaal, het niet bereikbaar houden van vluchtdeuren en het niet doen van een melding op grond van het Gebruiksbesluit. Vluchtroutes worden soms gebruikt voor tijdelijke opslag. Zodra tijdens controles de betreffende horecaondernemer duidelijk werd gemaakt dat de veiligheid van de bezoekers hierdoor niet gewaarborgd is, bleek dat zij vaak niet hebben nagedacht over mogelijke gevolgen. Daarbij bleek vaak dat het de ondernemers ontbreekt aan algemene kennis over brandveiligheidsaspecten. De ondernemers bleken over het algemeen bereid om direct actie te ondernemen om de veiligheid te garanderen.

Conclusie

Uit het project is naar voren gekomen dat het naleefgedrag van horecaondernemers ten aanzien van geur- en geluidsklachten en het niet in strijd handelen met een bestemmingsplan, goed te noemen is. Ook zijn horecaondernemers goed op de hoogte van de verschillende horeca (gerelateerde) vergunningen. Echter, de Wabo vergunninggerichte zaken, zoals milieu, bouw en brandveiligheid, verdienen de aandacht.

Vervolg

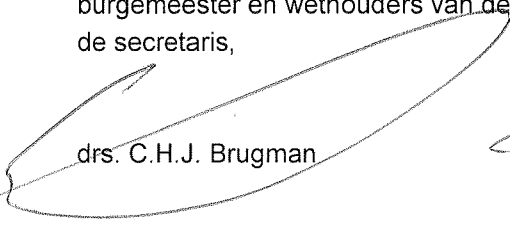
Door middel van een communicatiecampagne, gericht op horecaondernemers, wordt getracht de kennis van Wabo vergunninggerichte zaken te vergroten. De verdere scholing van horecaondernemers op het vlak van brandveiligheid zal ook op de agenda staan van het reguliere overleg van de Wethouder Economie met de Koninklijke Horeca Nederland. Daarnaast worden de niet in dit project gecontroleerde horeca-inrichtingen meegenomen tijdens de reguliere integrale controles. De horeca-inrichtingen die in overtreding zijn, worden gehandhaafd via de reguliere procedures.

Wij verwachten u met deze brief voldoende te hebben geïnformeerd.

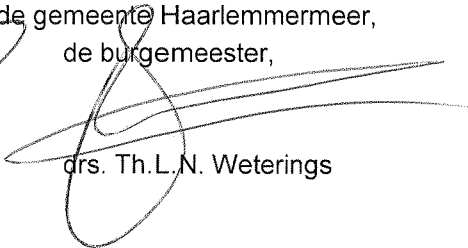
Hoogachtend,

burgemeester en wethouders van de gemeente Haarlemmermeer,
de secretaris,

de burgemeester,



drs. C.H.J. Brugman



drs. Th.L.N. Weterings