

Tijdelijke Algemene Raadscommissie –

27 mei 2026

**Amsterdam, 24 mei 2026**

**Onderwerp**                      Schriftelijke reactie agendapunt 20 Vaststelling van het wijzigingsbesluit  
Omgevingsplan gemeente Amsterdam.

**Contactpersoon**                Eveline Doornhegge 06 -51490709 / e.doornhegge@khn.nl

Beste commissieleden,

KHN Amsterdam wil via deze weg graag reageren op het wijzigingsbesluit Omgevingsplan ten behoeve van de horecabepalingen en hoopt dat u in deze laatste fase nog eenmaal kritisch wilt meekijken om op onderdelen tot meer realistische en uitvoerbare bepalingen te komen.

Wij zijn vanaf het begin nauw betrokken geweest bij dit traject en begrijpen daarom goed welke wensen en belangen er vanuit de gemeente en andere betrokken partijen spelen. Als brancheorganisatie hechten wij daar ook waarde aan. Wij waarderen de aandacht die dit dossier van u heeft gekregen en voelen ons in het proces goed meegenomen door de ambtenaren. Tegelijkertijd zijn er nog enkele onderdelen waarover wij zorgen houden. Op die punten denken wij dat uw kritische blik en input van belang kunnen zijn. Hieronder lichten wij onze punten één voor één toe.

**De nieuwe bepaling dat achtergrondmuziek wordt gedefinieerd als een muziekgeluidsniveau niet hogere dan 77 dB(A).**

De voorgestelde bepaling dat binnen de categorieën lichte horeca en reguliere horeca niet is toegestaan: “het ten gehore brengen van muziek met een geluidsniveau hoger dan 77 dB(A)” roept vragen op over de noodzaak, uitvoerbaarheid en onderbouwing van deze norm. Met name voor de categorie reguliere horeca maken wij bezwaar tegen deze beperking.

Ter illustratie: een restaurant met ongeveer 20 bezoekers kent doorgaans al een omgevingsgeluidniveau van meer dan 77 dB(A). Als daarnaast nog sprake is van achtergrondmuziek op een niveau waarop gasten de muziek daadwerkelijk kunnen horen, zal deze grens altijd worden overschreden. Met deze bepaling zal daarmee feitelijk vrijwel ieder restaurant met achtergrondmuziek in overtreding zijn.

Daarnaast is juist bij de totstandkoming van dit beleid expliciet benoemd dat nieuwe trends en ontwikkelingen binnen de horeca gefaciliteerd moeten worden. Daarbij is specifiek het voorbeeld genoemd van restaurants waar een DJ achtergrondmuziek verzorgt als onderdeel van de beleving. Dit concept is inmiddels breed ingeburgerd en leidt in de praktijk niet tot handhavingproblemen

of overlastsituaties. Daarbij blijven tafels en stoelen gewoon staan en blijft het restaurantkarakter behouden.

We begrijpen de noodzaak ook niet, omdat uit artikel 9.28 van het Omgevingsplan reeds een duidelijk toetsingskader voor muziekgeluid is opgenomen. Daarin is bepaald dat bij muziekgeluid boven 70 dB(A) bij aanpandige woningen en boven 80 dB(A) bij vrijstaande bedrijven een akoestisch onderzoek vereist is. Uit dat onderzoek moet blijken welk muziekgeluidniveau toelaatbaar is en welke maatregelen nodig zijn om aan de geldende geluidnormen te voldoen. Het Omgevingsplan biedt daarmee expliciet ruimte voor hogere muziekgeluidniveaus, mits voldoende geluidsisolatie wordt toegepast en aan de geluidnormen wordt voldaan. Daarbij wordt naar onze mening bewust geen onderscheid gemaakt in horeca categorieën.

De voorgestelde bepaling dat muziek boven 77 dB(A) niet is toegestaan binnen reguliere horeca lijkt daarmee onnodig beperkend en onvoldoende aan te sluiten bij de praktijk. De indruk ontstaat dat deze norm is opgenomen zonder voldoende kennis van gebruikelijke muziek- en omgevingsgeluidsniveaus binnen de horeca. Verzocht wordt daarom de zinsnede:

“het ten gehore brengen van muziek met een geluidsniveau hoger dan 77 dB(A)” voor de categorie reguliere horeca te schrappen en te bepalen dat uitsluitend achtergrondmuziek is toegestaan, zonder hieraan een afzonderlijke muziekgeluidsnorm te koppelen.

## **2. Beperkingen to go voor restaurants en lunchrooms**

Voor reguliere horeca is er inmiddels een uitzondering gemaakt door het verstrekken van niet-verwarmde etenswaren voor consumptie in de directe omgeving van de horecazaak mogelijk te maken. In afwijking van artikel 2.256 en artikel 2.257 is het verstrekken van niet-verwarmde etenswaren, zoals belegde broodjes, voor consumptie in de directe omgeving van de horecazaak toegestaan ter plaatse van de aanduiding 'verstrekken van niet-verwarmde etenswaren binnen horeca toegestaan' toegestaan. Deze verruiming is naar onze mening te beperkt en bovendien niet noodzakelijk. Het verstrekken van etenswaren “to go” dient binnen reguliere horeca altijd beperkt en ondergeschikt te zijn aan de hoofdfunctie van de inrichting. Wanneer deze activiteit niet langer ondergeschikt is, behoort de exploitatie onder een andere categorie te vallen. Of de verstrekte producten verwarmd of niet-verwarmd zijn, is daarbij niet relevant. Met de huidige formulering zouden bijvoorbeeld warme kaasbroodjes, tosti's of andere opgewarmde snacks bij een lunchroom niet meer verstrekt mogen worden. Ook zou een situatie kunnen ontstaan waarbij een belegd “koud” broodje wel is toegestaan, maar het daarbij verstrekken van een warme kop koffie of thee niet. Dat onderscheid is in de praktijk niet logisch en bovendien moeilijk handhaafbaar. Er bestaan voldoende andere criteria om onderscheid te maken tussen reguliere horeca en fastfoodhoreca. Binnen het huidige beleid is dat altijd goed gelukt en ook het nieuwe beleid biedt die handvaten ook. Handhaving op het onderscheid tussen verwarmde en niet-verwarmde producten lijkt bovendien ondoenlijk en niet praktisch uitvoerbaar.

Verzocht wordt daarom de bepaling aan te passen in die zin dat het verstrekken van consumpties voor gebruik in de directe omgeving van de horecazaak in beperkte mate mogelijk is, mits deze activiteit ondergeschikt blijft aan de hoofdfunctie van de inrichting.

## **3. Beperking van sluitingstijden voor reguliere horeca en fastfoodhoreca**

De maatwerk- en persoonsgebonden ontheffing voor vervroegde sluitingstijden van fastservicebedrijven en restaurants baart ons zorgen. In het weekend worden de openingstijden namelijk vervroegd tot maximaal 02.00 uur. Bedrijven die hebben bewezen ruimere openingstijden verantwoord te kunnen hanteren, zouden deze zonder beperkingen moeten kunnen voortzetten. Onze zorg is bovendien dat bij iedere ontheffingsaanvraag bezwaren kunnen worden



ingediend, waardoor ondernemers in de besluitvorming van de gemeente met extra beperkingen worden geconfronteerd. Dit terwijl klachten niet altijd gegrond blijken te zijn en buurtbewoners in veel gevallen geen overlast ervaren of geen bezwaar maken. En ook stadsdelen zouden hier een eigen beleid op kunnen formuleren.

Wij verzoeken daarom te waarborgen dat ondernemers die momenteel gebruikmaken van deze verruimde openingstijden, deze mogelijkheid behouden. Formuleer het beleid zodanig, of stel nadere uitvoeringsregels vast, dat de continuïteit van een normale en goede bedrijfsvoering voor deze ondernemers gewaarborgd blijft.

Daarnaast begrijpen wij de keuze voor een persoonsgebonden ontheffing voor restaurants, oftewel bedrijven binnen de categorie reguliere horeca, niet. Het is onvoorspelbaar of binnen een bedrijf altijd de juiste keuze kan worden gemaakt dat slechts één van de eigenaren de aanvraag kan doen. De gemeente grijpt hiermee mogelijk onbedoeld in op de onderlinge verhoudingen binnen bedrijven en tussen compagnons. Bovendien ontstaat hierdoor een afhankelijkheid van één persoon, wat op meerdere vlakken tot disbalans kan leiden.

Wanneer de ontheffing wordt gekoppeld aan de bestaande bedrijfsvoering en uitsluitend geldt voor bedrijven die in het weekend daadwerkelijk regelmatig een openingstijd tot 03.00 uur hanteren en aantoonbaar zorgvuldig exploiteren, zal blijken dat het niet om grote aantallen gaat. Daarmee blijft het voor de gemeente overzichtelijk en beheersbaar en wordt voorkomen dat ondernemers onnodig worden beperkt in hun bedrijfsvoering. Kortom, maak de ontheffing voor reguliere horecazaak gebonden voor locaties die momenteel gebruikmaken van deze ruimere openingstijden.

## **5. Overgangsbepaling**

De overgangsbepaling van drie jaar geldt momenteel niet bij vervroeging van de sluitingstijden wanneer een zaak wordt overgenomen. Naar onze mening zou deze bepaling ook moeten gelden voor nieuwe exploitanten.

Om een gelijk speelveld te waarborgen, verzoeken wij voor alle horecabedrijven één duidelijke lijn te hanteren. De gewenste verandering komt naar onze manier dan op een meer zorgvuldige manier tot stand en voorkomt oneerlijke concurrentie.

## **6. Dansvloer**

In de categorie “Zware horeca” is het toegestaan om (een deel van) de ruimte als dansvloer in te richten. Tegelijkertijd beschikken er nu ook horecabedrijven in de categorie regulier of middelzwaar over de mogelijkheid om een dansvloer te realiseren, zij het beperkt tot maximaal 20% van de vloeroppervlakte. Deze regeling geldt echter slechts in een beperkt aantal stadsdelen en voor een beperkt aantal locaties. Wij pleiten voor richtlijnen voor die stadsdelen, zodat er sprake kan zijn van neutrale overzetting. Deze locaties hebben doorgaans aanzienlijke investeringen gedaan, onder meer in geluidsisolatie, en specifieke formules ontwikkeld. Op geen enkele wijze is kenbaar gemaakt dat deze rechten van tijdelijke aard zouden kunnen zijn. Wij verzoeken u na te gaan hoe een neutrale overzetting naar het omgevingsplan gegarandeerd wordt?

## **7. Terrasschotten**

Wij doen een dringend beroep op u om terrasschotten tot 1,80 meter mogelijk te blijven maken.

In 2018 is opdracht gegeven om te komen tot nieuw horecabeleid. Sinds de eerste concepten is daarbij steeds het uitgangspunt geweest dat terrasschotten transparant dienen te zijn en een maximale hoogte van 1,80 meter mogen hebben. Ook in het laatste concept van het horecabeleid was deze maximale hoogte nog opgenomen. In de laatste fase is deze hoogte echter via een motie teruggebracht naar 1,50 meter, met als doel de verschotting en bebouwing van de openbare ruimte te beperken. Wij zijn echter van mening dat verdere



aanscherping van de regels dit probleem niet zal oplossen; effectieve handhaving van de bestaande regels ligt meer voor de hand.

Ondernemers hebben de afgelopen jaren bovendien fors geïnvesteerd in kwalitatieve en kostbare terrasschotten van 1,80 meter hoog. Dat deden zij mede omdat gedurende zeven jaar en zelfs nog in het laatste concept, consequent is uitgegaan van deze maximale hoogte. Voor ondernemers is het van groot belang dat zij vooruit kunnen kijken en mogen vertrouwen op consistent en voorspelbaar beleid, zeker wanneer het gaat om substantiële investeringen zoals terrasschotten.

Daarnaast spelen op sommige locaties wind en weersomstandigheden een grote rol, zoals op de Zuidas, het Rokin en op veel locaties aan het water, enz. Op dergelijke plekken is een hoogte van 1,80 meter geen overbodige luxe, maar een praktische noodzaak om een comfortabel en aantrekkelijk terras mogelijk te maken. Juist op deze locaties bestaat vaak de wens om meer levendigheid en verblijfskwaliteit te creëren. Wanneer de ambitie is om terrassen verder te verduurzamen en comfortabeler te maken, past een hoogte van 1,80 meter daar goed bij.

Ons dringende verzoek is daarom om de mogelijkheid voor terrasschotten van 1,80 meter te behouden. Ondernemers mochten erop vertrouwen dat dit de beleidsrichting zou blijven, aangezien deze norm gedurende zeven jaar in alle plannen en concepten is opgenomen. Wij roepen u op om samen met ondernemers te kijken naar manieren om terrassen verder te verduurzamen. Verdere aanscherping van de regels zal de verschotting en bebouwing van de openbare ruimte naar onze overtuiging niet voorkomen.

Wij hopen erop dat u onze aandachtspunten zorgvuldig meeweegt in uw verdere besluitvorming. Uiteraard zijn wij graag bereid onze reactie nader toe te lichten of hierover verder met u in overleg te gaan. Boven aan deze brief vindt u mijn gegevens.

Met vriendelijke groet,  
Koninklijke Horeca Nederland

Eveline Doornhegge  
Manager Koninklijke Horeca Nederland Amsterdam

