

# HART VOOR DE HAAGSE HORECA

Initiatiefvoorstel ter ondersteuning van de groen-gele horeca



Hart voor Den Haag / Groep de Mos

## **INHOUD**

## **PAGINA**

<b>INLEIDING</b>	<b>3</b>
<b>1. WAAR STAAN WE?</b>	<b>4</b>
<b>2. HELP DE HAAGSE HORECA</b>	<b>7</b>
<b>3. BESLUIT</b>	<b>10</b>

## INLEIDING

‘Binnenkort TE HUUR’. Deze pijnlijke maar rake tekst op knalroze borden hebben we allemaal kunnen zien en lezen op de gevels van de Haagse horecabedrijven.



Een hartenkreet. Een schreeuw om hulp van al die hardwerkende ondernemers en medewerkers die alles, waar ze jaren voor gewerkt hebben, in rook zien opgaan. Pensioenen die verdampt zijn, medewerkers die salaris ingeleverd hebben om de zaak op de been te houden en familiebedrijven die hun geschiedenis kennen maar geen toekomst meer zien. Het is de trieste balans van een crisis waar geen mens om gevraagd heeft maar waarvan de gevolgen in iedere straat angstaanjagend zichtbaar zijn. Hoeveel toekomst zal er nog zijn voor Haagse horeca? Vanaf de start van de coronacrisis in maart 2020, hebben wij als Hart voor Den Haag / Groep de Mos diverse voorstellen<sup>1 2 3 4 5 6</sup> gedaan en schriftelijke vragen gesteld om het Haagse MKB in het algemeen en de zwaar getroffen horeca

in het bijzonder, te ondersteunen<sup>7</sup>.

Nu de crisis inmiddels 10 maanden gevorderd is, de zorgen alleen maar groter geworden zijn en het perspectief op heropening nul komma nul is, vinden wij het hoog tijd dat het stadsbestuur van Den Haag forse stappen zet in de richting van de horecaondernemers. We mogen ze niet laten vallen. Zij geven kleur aan de wijken, zij zorgen voor gezelligheid en brengen mensen letterlijk bij elkaar. Zij zijn er altijd als mensen het even nodig hebben. En nu hebben zij ons nodig; de Haagse politiek. Als raadslid van de grootste partij van Den Haag en oud-horecaondernemer neem ik graag het voortouw om onze geliefde groen-gele horeca te hulp te schieten. Ik had mijn restaurant in de vorige crisis en weet hoe verschrikkelijk zwaar het is om wakker te liggen van je bedrijf. ‘Red ik het? Kan ik het allemaal nog betalen? Wat zullen de mensen denken?’. Allemaal vragen die door je hoofd schieten als je terechtgekomen bent in het oog van een storm waar je zelf niks aan kunt doen maar waar je wel dagelijks mee te maken hebt.

De “Binnenkort TE HUUR” campagne werd afgesloten met de hashtag #wegaanjulliemissen. M’n hart brak toen ik dit las. Alle reden dus om ‘Hart voor de Haagse Horeca’ te tonen en ervoor te zorgen dat het blijft kloppen en hopelijk weer heel snel overslaat van enthousiasme.

*Den Haag, 30 december 2020*

Ralf Sluijs (Hart voor Den Haag / Groep de Mos)

<sup>1</sup> <https://www.hartvoordenhaag.nl/hart-voor-den-haag-voorkom-rampzalige-aanslag-op-horeca/>

<sup>2</sup> <https://www.hartvoordenhaag.nl/hart-voor-den-haag-burgemeester-red-de-haagse-horeca/>

<sup>3</sup> <https://www.hartvoordenhaag.nl/vrijstelling-pacht-strandtenten-en-kwijtschelding-ozb-voor-zwaar-getroffen-horeca/>

<sup>4</sup> <https://www.hartvoordenhaag.nl/hart-voor-den-haag-verleng-terrasverruiming-en-versoepeling/>

<sup>5</sup> <https://www.hartvoordenhaag.nl/haagse-terrassen-deze-zomer-toch-uur-langer-open/>

<sup>6</sup> <https://www.hartvoordenhaag.nl/hart-voor-den-haag-wil-maatwerk-voor-huurlers-in-financiele-problemen-en-steun-winkeliers/>

<sup>7</sup> <https://denhaag.raadsinformatie.nl/document/8551354/2/RIS304968%20Sleep%20Haagse%20horeca%20door%20crisis%20heen>

## 1. WAAR STAAN WE?

“Na een stoeve start van 2021 keert de horeca vanaf het tweede kwartaal weer terug op de weg omhoog. De snelheid en mate van het herstel zijn vooral afhankelijk van het succes van de corona-aanpak en de snelheid waarmee beperkende maatregelen worden teruggedraaid<sup>8</sup>”, schrijft ING in haar horeca rapportage. Voor de horeca is een turbulenter en onvoorspelbaarder jaar dan 2020 nauwelijks denkbaar. De vreugde om de (gedeeltelijke) heropening in de zomer werd in het najaar in de kiem gesmoord door een langdurige tweede lockdown die nog altijd doorloopt. Het geschatte omzetverlies van 40% over 2020 betekent dat de sector bijna 10 miljard euro omzet mist<sup>9</sup>. Ook de horeca in Den Haag heeft enorme deuken opgelopen en zit nog altijd in de hoek waar de klappen vallen. Aangezien de beperkingen doorlopen in 2021 zal de schade blijven oplopen. Zij zien alles waar ze jarenlang voor gewerkt hebben en wat soms al decennialang in families is, in rook opgaan. De horeca en het toerisme zijn van groot economisch belang voor onze stad. Nu al werkt 1 op de 10 Hagenaars of Hagenezen voor een bedrijf die gelieerd is aan toerisme en gastvrijheid. In de totale vrijetijdsindustrie van Den Haag gaat ongeveer 2,2 miljard euro per jaar om. 29.000 banen zijn direct of indirect gerelateerd aan het zakelijk en recreatief toerisme. Vooral de werkgelegenheid van praktisch geschoolden wordt hard geraakt. De belangen zijn dus enorm en de zorgen zo nodig nog groter. The Hague & Partners had al berekend dat de economische schade die de Haagse bezoekerseconomie lijdt, kan oplopen tot 500 miljoen euro. Ook het ondernemersklimaat in onze stad verdient daarbij aandacht. In de eerste ‘Staat van de Stad<sup>10</sup>’ krijgt het ondernemersklimaat namelijk een magere 6,5 als score. Den Haag scoort daarmee hetzelfde als Amsterdam maar lager dan de overige G5-gemeenten. Daar is dus nog een wereld te winnen. Ook vanuit de horecasector klinken geluiden dat de gemeente niet altijd welwillend genoeg is en vaak te langzaam anticipeert op ontwikkelingen die zich in een razend tempo voltrekken.

Al gaan de steunmaatregelen van de landelijke overheid veel verder dan in menig ander land, het is wel de vraag of het genoeg is. Vooral de situatie dat ondernemers straks zomaar een half jaar moeten wachten voordat zij de laatste 20% van de werktijdverkortingsuitkering gaan ontvangen zal het minimale vet op de botten nog verder aantasten. Daar komt bij dat de NOW zeker niet alle

### DE NOW IN EEN REKENVOORBEELD

Indien een bedrijf een maandelijkse loonsom heeft van 40.000 euro; dan dan keert de NOW over de periode maart t/m mei, bij een volledig omzetverlies, 90% van de loonsom uit x 1,3 (zijnde de werkgeverslasten). Feitelijk komen werkgeverslasten gemiddeld hoger uit en wel op circa 1,35 (als men meerdere oproepkrachten heeft soms nog wel hoger).

Nu krijgt men uitgekeerd van de NOW:

€40.000 X 1,3 X 90% = €46.800

De feitelijke kosten liggen op €40.000 x 1,35 = €54.000

Een maandelijks verschil van €7.200 dus. In 3 maanden in totaal een kleine €22.000.

loonkosten afdekt, zie daarvoor rekenvoorbeeld in het kader. Dit moet dan samen met de andere doorlopende kosten uit de liquide middelen van de ondernemer betaald worden. Dat hakt er bij bedrijven natuurlijk fors in als er maandenlang geen euro aan omzet binnenkomt. In Den Haag hebben we met 11 kilometer strand ook te maken met een fors aantal strandtenthouders die bij de NOW-regeling buiten de boot vielen. Dat heeft te maken met het feit dat de overheid keek naar de

<sup>8</sup> <https://www.ing.nl/zakelijk/kennis-over-de-economie/uw-sector/outlook/horeca.html>

<sup>9</sup> <https://www.ing.nl/zakelijk/kennis-over-de-economie/uw-sector/outlook/horeca.html>

<sup>10</sup> [https://denhaag.raadsinformatie.nl/document/9006849/1/RIS305530\\_Bijlage](https://denhaag.raadsinformatie.nl/document/9006849/1/RIS305530_Bijlage)

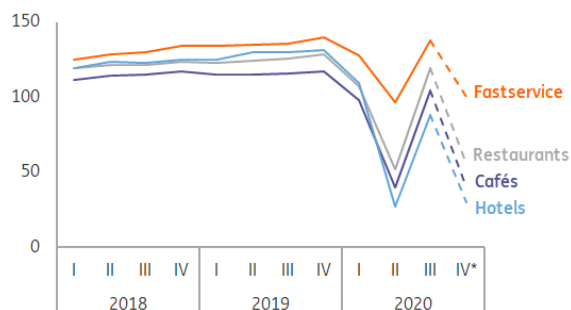
loonkosten van januari van 2020 of het jaar daarvoor. Seizoensbedrijven zijn dan of nog niet gestart of hebben dan de laagste loonkosten van het jaar.

## 1.1 VERWACHTING VOOR 2021

Met de komst van vaccins en toename van test- en traceercapaciteit kunnen maatregelen in de loop van 2021 geleidelijk worden afgebouwd is de verwachting van ING. De horecabestedingen zullen daardoor in 2021 weer sterk opveren. Hoewel dat een eerste grote stap naar herstel betekent, komt de omzet over 2021 naar schatting nog 20 procent lager uit dan het niveau van 2019. De terugkeer naar pre-corona omzetten zal dan ook nog jaren duren<sup>11</sup>.

## 1.2 Hotels en cafés herstellen langzamer

**Omzet van cafés en hotels krijgt zwaarste klappen**  
Omzetwaarde (index 2015 = 100), seizoensgecorrigeerd



Bron: CBS, \*raming ING Economisch Bureau

Na de sterke omzetsdaling in het rampjaar 2020 groeit de horeca in 2021 naar verwachting met 35 procent. Dit is een gemiddelde en de verschillen binnen de branches en tussen individuele bedrijven is groot. Voor bedrijven met veel afhaal- en bezorgomzet zoals cafetaria's en fastservice restaurants is de schade van de lockdowns relatief minder groot. Bij een geleidelijke versoepeling van de corona-maatregelen is het voor hen ook makkelijker om weer terug te keren naar normaal. Bij hotels komt de terugkeer van zakenreizigers en

buitenlandse gasten mogelijk pas in de tweede helft van het jaar op gang. ING verwacht dat restaurants eerder mogen heropenen dan zaken waar gasten staan en lopen. Cafés en het nachtleven kampen daardoor juist langer met de naweeën van corona<sup>12</sup>.

## 1.3 Nederlandse gasten van groot belang

Binnenlandse gasten zijn momenteel de steunpilaar van de horecasector. Bij hotels, vakantieparken en campings verschoof de verhouding tussen binnenlandse en buitenlandse gasten van respectievelijk 55% en 45% in 2019 naar 75% binnenlands en 25% buitenlands in 2020. De Nederlandse gast blijft ook in 2021 van bovengemiddeld belang. ING verwacht dat internationaal reizen vanaf het tweede kwartaal van 2021 weer meer mogelijk wordt. Vooral het toerisme uit de buurlanden zal daardoor stapsgewijs op gang komen. In 2020 is Nederland echter meer 65 procent van haar 20 miljoen buitenlandse gasten 'kwijtgeraakt' en het herstel zal jaren duren<sup>13</sup>.

## 1.4 Bezuinigingen en sluiting Binnenhof

Voor Den Haag komen er, bovenop de prognoses, nog een fors aantal problemen bij. Zo bezuinigt het stadsbestuur jaarlijks structureel 5 miljoen euro op de post economie. 1 miljoen daarvan moet vandaan komen bij The Hague & Partners die verantwoordelijk zijn voor het werven en binnenhalen van (buitenlandse) bedrijven en congressen. De bestedingen van verblijfs- en dagtoeristen in Den

<sup>11</sup> <https://www.ing.nl/zakelijk/kennis-over-de-economie/uw-sector/outlook/horeca.html>

<sup>12</sup> <https://www.ing.nl/zakelijk/kennis-over-de-economie/uw-sector/outlook/horeca.html>

<sup>13</sup> <https://www.ing.nl/zakelijk/kennis-over-de-economie/uw-sector/outlook/horeca.html>

Haag, bedroegen in 2019; 615 miljoen euro. Een substantieel deel daarvan komt terecht bij de Haagse hotels, cafés en restaurants. De toeristische marketing krijgt ook forse klappen door de bezuinigingen. Door daar een half miljoen euro op te bezuinigen valt het volledige budget van The Hague Marketing Bureau weg voor het voeren van campagnes om regionale, landelijke en internationale bezoekers te trekken. “De toeristische sector heeft een klap gekregen door corona. Met deze bezuinigingen komt de sector die niet meer te boven”, zei directeur van The Hague & Partners, Marco Esser. De bezuinigingen raken ook het aantrekken en organiseren van (grote) evenementen in Den Haag. Het wordt daardoor minder aantrekkelijk om naar Den Haag te komen wat direct zijn weerslag heeft op de bezettingsgraad van de hotels en de mate waarop de restaurants en café’s gevuld zullen zijn.

Ook de sluiting van het Binnenhof zal een gigantische impact hebben op de horeca in de binnenstad. Uit publicaties in De Telegraaf blijkt namelijk dat de economische impact van de sluiting jaarlijk 38 miljoen euro zal zijn. 33,5 miljoen direct en 4,3 miljoen euro indirect. Onder het directe effect verstaat men de impact op het aantal hotelovernachtingen, bezoeken aan de horeca, musea en winkels. Het indirecte effect betreft de leveranciers (groothandel, vis-, vlees-, wijnleveranciers etc.) van de bovengenoemde sectoren.

Samen met de winkels blijkt de Haagse horeca de grootste verliezer te zijn van de sluiting van het Binnenhof. Bij een sluiting van 5,5 jaar is de economische schade voor Den Haag dus 208 miljoen euro. De verwachting is dat het uiteindelijk nog hoger is omdat het rapport uit 2017 stamt en er gerekend is met kengetallen van



de jaren daarvoor. De bezoekerscijfers, het aantal congressen en het aantal hotelovernachtingen zijn in de jaren erna fors gestegen. Het is ook zeer denkbaar dat de renovatie van het Binnenhof velen jaren langer in beslag zal nemen dan de geplande 5,5 jaar. Na de coronacrisis is dit een klap voor de Haagse horeca die de sector eigenlijk gewoon niet kan dragen. Naast een stevige compensatie<sup>14</sup> vanuit het Rijk hebben wij eerder ook al gepleit voor een stevige lobby richting het Rijk voor een Noodfonds<sup>15</sup> waar het kabinet een flinke duit in het zakje moet doen. Dat noodfonds kan voor de ondernemers een houvast bieden in de onzekere tijden die zij tegemoet gaan. Tot op heden heeft het stadsbestuur deze lobby niet opgepakt en is er nog geen zicht op welke compensatie dan ook. Dat voedt de grote zorgen die er al zijn en stelt de horeca voor grote onzekerheden.

<sup>14</sup> <https://www.omroepwest.nl/nieuws/3855415/Den-Haag-wil-compensatie-voor-renovatie-Binnenhof>

<sup>15</sup> <https://www.omroepwest.nl/nieuws/3905716/Hart-voor-Den-Haag-wil-noodfonds-Ondernemers-lijden-onder-renovatie-Binnenhof>

## 2. HELP DE HAAGSE HORECA

Zoals in de voorgaande pagina's beschreven is het vijf over twaalf voor de Haagse horeca. De gemeentelijke reddingsboei moet toegeworpen worden om ervoor te zorgen dat de "Binnenkort TE HUUR" borden niet veranderen in definitieve "TE HUUR" borden. De horecasector wordt in de coronacrisis namelijk op een kwalijke wijze geslachtofferd door het kabinet. Door het sluiten van deze vergunningsplichtige sector, probeert de landelijke overheid kordaatheid uit te stralen in de strijd tegen het coronavirus. Het tegendeel is echter het geval. Na de tweede sluiting van de horeca liepen de besmettingscijfers alleen maar op. Dat is ook logisch want het was juist de horeca die zich, met flinke investeringen als eerste sector volledig toegerust had op de anderhalve-meter-samenleving. Met resultaat want het aantal besmettingen in de horeca was minimaal. Het kabinet maakte echter de onnavolgbare keuze om de meest gecontroleerde omgeving van Nederland (de horeca) te sluiten en de mensen richting de minst gecontroleerde omgeving namelijk de thuissituatie te jagen. Juist in de thuissituatie doen zich de meeste besmettingen voor. Dat we niet alleen staan in deze visie bleek ook uit een gelekt memo van het Ministerie van Economische Zaken<sup>16</sup>. Daarin staat dat het openen van restaurants het aantal coronabesmettingen eerder zal doen dalen dan stijgen. Het argument dat deze nota 'niet voldragen' is, doet hier wat ons betreft geen enkele afbreuk aan. Hart voor Den Haag is dan ook van mening dat de horeca zo spoedig mogelijk weer moet kunnen heropenen, conform de geldende afstands- en hygiëneregels. Ook moet de horeca volledig gecompenseerd worden voor de geleden schade; honderd procent sluiten = honderd procent vergoeden. Dit zijn echter wel zaken die de landelijke politiek moet regelen en waar wij als lokale politiek helaas geen invloed op hebben. Daarom doe ik in dit initiatiefvoorstel graag een aantal voorstellen waarmee wij de Haagse horeca concrete steun kunnen bieden.

### 2.1 Kwijtschelden gemeentelijke belastingen

Het grootste probleem voor bedrijven in crisistijd is de liquiditeit. Het geld spuit er aan alle kanten uit, de vergoeding vanuit de overheid dekt geenszins de hele lading en het banksaldo verdwijnt dus als sneeuw voor de zon. Daarom pleit Hart voor Den Haag voor het kwijtschelden van de gemeentelijke belastingen over de periode dat de horeca gedwongen gesloten is. Dit zal zorgen voor extra liquiditeit en zo zijn de horecabedrijven beter in staat om hun vaste lasten en leveranciers te betalen. De leveranciers zijn vaak ook afkomstig uit de regio Haaglanden en worden direct geraakt door de sluiting van de horeca. Dekking voor de eenmalige kwijtschelding van de gemeentelijke belastingen kan gevonden worden in het de coronabuffer<sup>17</sup> van 133 miljoen euro.

### 2.2 Vereenvoudigen en versnellen vergunningen

Het aanvragen van horecavergunningen is nog steeds een tijdrovend en kostbaar traject. Het vereenvoudigen en versnellen van wijzigingen in bestaande horecavergunningen is daarom een breed gedeelde wens binnen de horeca. Tijd is immers ook geld. De versterking van het Ondernemersportaal<sup>18</sup> moet benut worden om de vergunningstrajecten sneller te laten verlopen. Waarom moet bijvoorbeeld de omzetting van een zwaardere naar lichtere categorie (bijvoorbeeld discotheek naar restaurant) zo lang duren? Daarnaast zien wij graag verlaging van de torenhoge leges die ondernemers moeten betalen, ook als de vergunning niet afgegeven wordt.

---

<sup>16</sup> <https://www.rtinieuws.nl/nieuws/artikel/5201895/corona-horeca-wiebes-keijzer>

<sup>17</sup> <https://www.denhaag.nl/nl/in-de-stad/nieuws/pers/den-haag-zet-coronabuffer-van-133-miljoen-in-voor-de-stad-htm>

<sup>18</sup> <https://www.denhaag.nl/nl/in-de-stad/nieuws/pers/den-haag-zet-coronabuffer-van-133-miljoen-in-voor-de-stad-htm>

### **2.3 Wijziging voor leidinggevende op vergunning gratis**

Het wijzigen van een leidinggevende op de horecaverunning kost bij de gemeente Den Haag op dit moment €107,40 per wijziging per vergunning. Buiten het feit dat dit buitensporig veel geld is voor een simpele wijziging op een vergunning, zullen veel ondernemers ook gedwongen worden om deze kosten te maken. Tijdens de crisis zijn namelijk veel mensen hun baan verloren of zijn ze de horeca uitgegaan om in een andere sector te gaan werken. Het is dus logisch dat na de crisis en bij heropening van de horeca veel bedrijven met andere leidinggevendens zullen werken. Het eenmalig voor een jaar kwijtschelden of tegen kostprijs laten wijzigen van de leidinggevende op de vergunning is dan ook een concrete handreiking richting de horeca met directe gevolgen voor de liquiditeit van de bedrijven.

### **2.4 BBZ-loket zichtbaarder (Bijstand voor Zelfstandigen)**

Ondernemers met ernstige financiële problemen kunnen een beroep doen op Bijstand voor Zelfstandigen (BBZ). Uit een rondgang langs ondernemers blijkt echter dat deze mogelijkheid bij veel zelfstandigen niet bekend is. Wij zouden dan ook willen dat de gemeente hier meer ruchtbaarheid aan geeft en ervoor zorgt dat het BBZ-loket zichtbaarder is zodat ondernemers er ook een beroep op kunnen doen. Ook moeten ondernemers actiever gewezen worden op het bestaan van het loket door de gemeente. Wij zien hier een heldere taak voor het Ondernemersportaal.

### **2.5 Flexibele evenementenvergunningen**

Hart voor Den Haag wil graag de mogelijkheid bieden van 'flexibele evenementenvergunningen'. Nu is het zo dat een evenementenvergunning aangevraagd en verleent wordt voor een bepaalde datum waar niet mee te schuiven is. Daardoor is het niet mogelijk deze te wijzigen voor het geval dat door de dan geldende maatregelen, het aangevraagde evenement niet door kan gaan. Door de kans te bieden om een vergunning aan te vragen met een 'schaduwdatum', geven we de horecaondernemers iets meer flexibiliteit bij het opstarten van de evenementenorganisatie. De datum is dan niet in beton gegoten en het geld voor de aanvraag is niet meteen verdwenen als een evenement (nog) niet door kan gaan. De nieuwe datum bepaling dient uiteraard op constructieve wijze, in nauw overleg met de gemeente plaats te vinden. Deze werkwijze zou, als overgang naar het moment dat de coronacrisis definitief achter ons ligt, kunnen gelden voor een jaar. Na dat jaar zou dan een evaluatie met de betrokken partijen plaats kunnen vinden waarin de balans opgemaakt kan worden. Flexibele vergunningen geven de horeca de mogelijkheid om weer vooruit te denken richting bijvoorbeeld het derde kwartaal waarin de maanden juli, augustus en september vallen. Dat zijn belangrijke maanden voor de evenementen. We komen de ondernemers hier op belangrijke punten tegemoet en geven de mensen in de stad weer iets om naar uit te kijken.

### **2.6 Verdubbel 'verlaatjes' horeca**

Horecabedrijven mogen in Den Haag 12 keer per jaar een incidentele nachtontheffing van de sluitingstijden ('verlaatje') aanvragen. Aangezien de horeca maandenlang gesloten (geweest) is, vindt Hart voor Den Haag het niet meer dan redelijk om deze mogelijkheid eenmalig en voor een jaar lang vanaf het moment dat de horeca weer heropent is, te verdubbelen naar 24 keer. Dit kost de gemeente geen geld en biedt de horeca meer ruimte voor het maken van de broodnodige omzet.



## **2.7 Verdubbel ‘geluidjes’ horeca**

Horecabedrijven mogen in Den Haag 12 keer per jaar meer geluid maken door een ‘geluidje’ aan te vragen. Dit biedt ondernemers de kans om door middel van bijvoorbeeld live-muziek avonden extra omzet te maken. Aangezien de horeca maandenlang gesloten (geweest) is, vindt Hart voor Den Haag het niet meer dan redelijk om deze mogelijkheid eenmalig en voor een jaar lang vanaf het moment dat de horeca weer heropent is, te verdubbelen naar 24 keer. Ook dit kost de gemeente geen geld maar biedt de horeca weer een handvat op weg naar herstel.

## **2.8 Lobby voor ruimhartige compensatie**

De Haagse horeca heeft de eerste coronaklap ternauwernood overleefd. Met de tweede sluiting en de volledige lockdown, is het water tot ver boven de lippen gekomen en dreigen vele ondernemers te verzuipen. Ondanks de steunmaatregelen lijden hotels, restaurants en cafés zware verliezen. “Veel zaken zijn ernstig verzwakt, ze hebben hun reserves opgesoupeerd”, zei de voorzitter van de Koninklijke Horeca, Afdeling Den Haag Maarten Hinloopen. “De tweede klap kan de doodsklap betekenen. Dit kunnen we er niet bij hebben<sup>19</sup>.” Hoewel de gemeentepolitiek er niet over gaat willen wij het stadsbestuur wel oproepen om te blijven lobbyen voor ruimhartige compensatie voor de horeca. Om de oproep kracht bij te zetten zou het de voorkeur hebben om dit samen met de overige drie grote steden in G-4 verband te doen.

## **2.9 Behoud verruiming terrassen**

Toen de coronacrisis in maart 2020 begon hadden we allemaal de hoop en de verwachting dat we daar voor het einde van het jaar vanaf zouden zijn. Niks is minder waar helaas. Bij het schrijven van dit initiatiefvoorstel is de horeca nog gesloten en is het perspectief op heropening nul komma nul. We weten niet hoe lang de sluiting zal voortduren in 2021 maar dat de horeca bij heropening een enorme inhaalslag te maken heeft, staat als een paal boven water. Om die inhaalslag extra wind in de zeilen te geven wil Hart voor Den Haag dat het verruimde terrasbeleid van afgelopen zomer, ook in 2021 doorgezet wordt. De grotere terrassen en het uur extra op warme dagen hebben voor een directe omzetgroei gezorgd bij de Haagse horeca en dat is wat ze ook in het nieuwe jaar keihard nodig hebben. Tevens willen we onderzocht zien of het mogelijk is om de regels omtrent terrasafscheidingsen en terrasverwarming te versoepelen. Ook willen we dat er constructief en welwillend mogelijkheden geboden worden voor het buiten uitzenden van het aankomende EK voetbal van 2021.

## **2.10 Koopt Haagsche waar, dan helpen we elkaar!**

Geheel in lijn met ons aangenomen initiatiefvoorstel ‘Koopt Haagsche waar, dan helpen we elkaar’, roepen we het college op om te bekijken hoe borrels, partijen en recepties gedaan kunnen worden in- of gecaterd worden door de Haagse horeca. Door dit, binnen de bestaande gemeentelijke budgetten, te doen kan de gemeente het goede voorbeeld geven en zo een wezenlijke bijdrage leveren aan het herstel van de Haagse horeca.

Met bovenstaande voorstellen hopen wij het herstel van de Haagse horeca een flinke steun in de rug te geven. Laten we als politiek onze nek uitsteken om ervoor te zorgen dat de sector, die zoveel kleur aan onze straten geeft maar voor wie de toekomst aardedonker is, weer vertrouwen krijgt in zichzelf en in de kordaatheid van ons allemaal in het IJspaleis. **#WeKunnenZeNietMissen**

---

<sup>19</sup> <https://www.ad.nl/den-haag/haagse-horecabaas-we-kunnen-niks-meer-een-ruimhartig-steunpakket-betekent-nu-alles-voor-ons~ad796aaf/>

### 3. BESLUIT

De raad van de gemeente Den Haag, gelezen het initiatiefvoorstel van Hart voor Den Haag/Groep de Mos, besluit:

1. de gemeentelijke lasten voor de Haagse horecabedrijven kwijt te schelden voor de periode waarin zij gedwongen gesloten waren en hiertoe dekking te vinden in de coronabuffer;
2. te onderzoeken hoe de procedure voor het aanvragen van horecavergunningen vereenvoudigd en versneld kan worden en of verlaging mogelijk is van de torenhoge leges die ondernemers moeten betalen, ook als de vergunning niet afgegeven wordt;
3. te onderzoeken of de kosten voor het wijzigen van een leidinggevende op de horecavergunning eenmalig voor een jaar kwijtscholden kan worden of tegen kostprijs gedaan kan worden;
4. meer bekendheid te geven aan het bestaan van het BBZ-loket en ondernemers die via het Ondernemersportaal aangeven in financiële problemen te verkeren ook actief te wijzen op het loket;
5. te komen tot een flexibeler vergunningsbeleid voor evenementen waarbij de datum van het evenement niet in beton gegoten is maar waar door middel van een 'schaduwdatum' op constructieve wijze en in overleg met de gemeente eventueel geschoven kan worden met de datum van het evenement zodat het geld van de vergunningsaanvraag niet meteen verdwenen is en dit eenmalig voor een jaar te laten gelden met een evaluatie daarna;
6. de 'verlaatjes' eenmalig voor een jaar vanaf het moment van heropening van de horeca, te verdubbelen naar 24;
7. de 'geluidjes' eenmalig voor een jaar vanaf het moment van heropening van de horeca, te verdubbelen naar 24;
8. in G-4 verband een actieve lobby richting het kabinet te voeren voor volledige en ruimhartige compensatie voor de zwaar getroffen horecasector;
9. de verruiming van het terrasbeleid ook 2021 door te zetten door middel van ruimere terrassen, bij 25 graden en warmer op donderdag, vrijdag en zaterdag een uur langer open te zijn en de regels omtrent terrasafscheidings en terrasverwarming te versoepelen.
10. constructief en welwillend om te gaan met het buiten uitzenden van het aankomende EK voetbal van 2021;
11. dat gemeentelijke borrels, partijen en recepties gedaan kunnen worden in- of gecaterd worden door de Haagse horeca binnen de bestaande gemeentelijke budgetten.

Ralf Sluijs

Hart voor Den Haag/Groep de Mos