

[REDACTED]

Van: [REDACTED]
Verzonden: dinsdag 28 november 2017 10:39
Aan: [REDACTED]
CC: [REDACTED]
Onderwerp: RE: Oude Hoogstraat 13-15 te Amsterdam in (1012 CD)

Hoi [REDACTED],

Ik heb verder geen opmerkingen, behalve dat ik vermoed dat het gewoon een shoarma tent wordt en horeca 1. Ondanks dat hij nu zijn keuken iets verplaatst heeft. Zijn plan lijkt niet te voldoen aan de eisen. Maar het dringt niet echt tot hem door, hoe vaak we het ook zeggen.

Groeten, [REDACTED]

Van: [REDACTED]
Verzonden: dinsdag 28 november 2017 10:25
Aan: [REDACTED]
CC: [REDACTED]
Onderwerp: RE: Oude Hoogstraat 13-15 te Amsterdam in (1012 CD)

[REDACTED] wil je nu antwoorden op handhaving bouwvergunning
Anita heb je nog opmerkingen?
[REDACTED]

Dame heren,
bestemmingsplan voor het pand Oude Hoogstraat 13;. In het bestemmingsplan is horeca III mogelijk (café). Ook is horeca IV (restaurant) mogelijk als dit leidt tot een kwalitatieve verbetering.

Uw lijst van categorieën horeca bedrijven is niet bruikbaar in dit bestemmingsplan horeca 2 is niet toegestaan
Voorkom dat deze zaak een Horeca 1 = snack/fastfood uitstraling en of gebruik krijgt

Van: [REDACTED]
Verzonden: maandag 27 november 2017 13:55
Aan: [REDACTED]
CC: [REDACTED]
Onderwerp: FW: Oude Hoogstraat 13-15 te Amsterdam in (1012 CD)

Beste dames en heren,

Betereft: Oude Hogestraat 13 – interne indelingswijziging, functiewijziging naar horeca 2;

Bij deze mail de aangepaste tekening tbv nieuwe aanvraag, Indeling en functie is gewijzigd van horeca 4 naar horeca 2 Cafe-restaurant;

Graag reactie,

Met vriendelijke groet

[REDACTED]
[REDACTED]

Van: [REDACTED]
Verzonden: woensdag 22 november 2017 09:03
Aan: 'Aboss Bouwadvies Ingenieursbureau' <info@aboss.nl>; [REDACTED]
CC: [REDACTED]
Onderwerp: RE: Oude Hoogstraat 13-15 te Amsterdam in (1012 CD)

Geachte heer [REDACTED],

De tekening is moeilijk te lezen ondanks inzoomen.
Voor zover ik kan inschatten voldoet de indeling / opstelling niet aan onder andere het volgende

Dit voorstel van olcer voldoet niet aan;

Hardecriteria 1,4
Zachtecriteria;3,4 en te verwachten 5 en 6
Verder moet [REDACTED] zich uitspreken over bouwen in afwijking van de vergunning en bestemmingsplan
Even overleggen?

Zie ook onderstaande e mails

HARDE CRITERIA HORECA 4 (aan alle criteria moet worden voldaan)	
1. Zitplaatsen Voor publiek toegankelijke ruimte (dus niet de keuken, etc.) is grotendeels gevuld met tafels en stoelen gericht op een langer verblijf van klanten.	
2. Duurzaam servies, zijnde geen wegwerpservies Er wordt door klanten gebruik gemaakt van gewoon herbruikbaar servies dat niet kan worden gezien als wegwerpservies.	
3. Geen (volledig) open pui Er is geen sprake van een open pui, met andere woorden : er is een borstwering, duidelijke ingang, raam.	
4. ‘Horeca 1 keukenapparatuur’ niet prominent aanwezig in de onderneming Keukenapparatuur die behoort tot zaken die typisch tot categorie horeca 1 behoren, zoals : een (kebab)grill, frituur, pizza-slice ovens etc. nemen geen prominente plek in de onderneming in. Indien toch aanwezig dan vormen ze niet de belangrijkste bereidingsapparatuur.	
5. Toiletten Er zijn voor gasten toegankelijke toiletten aanwezig (alleen als er ook een drank- en horecawetvergunning is afgegeven voor het pand)	
ZACHTE CRITERIA HORECA 4 (aan minimaal vier van deze criteria moet worden voldaan)	
1. Bediening aan tafel Gasten worden standaard aan tafel bediend (bestelling opnemen, eten opdienen)	
2. Geen afbeeldingen van gerechten Er bevinden zich geen afbeeldingen van gerechten in de zaak, bijvoorbeeld aan de wand of boven de bar.	
3. Bezetting gelimiteerd Aantal gasten is gelimiteerd door het aantal zitplaatsen.	
4. Bereiding in aparte keuken Eten wordt bereid in een aparte keuken en dus niet op de plek waar wordt besteld en betaald, bijvoorbeeld achter een toonbank.	
5. Eten en drinken wordt hoofdzakelijk ter plekke geconsumeerd Hoofdactiviteit is niet gericht op meenemen en elders nuttigen (op straat, thuis,	

etc.)	
6. Geen balie/toonbank achter het raam Direct achter het raam bevinden zich geen balies, toonbanken, etc., maar bij voorkeur zitplaatsen.	

inspecteur gebruiktoezicht
Toezicht en Handhaving

Gemeente Amsterdam

T 14020

Amstel 1, 1011 PN Amsterdam
Postbus 202, 1000 AE Amsterdam
werktijd ma t/m do

Op dit bericht is een proclamer van toepassing:
amsterdam.nl/proclamer

Van: Aboss Bouwadvies Ingenieursbureau [REDACTED]
Verzonden: donderdag 16 november 2017 08:38
Aan: [REDACTED]
CC: [REDACTED]
Onderwerp: RE: Oude Hoogstraat 13-15 te Amsterdam in (1012 CD)

Geachte heer [REDACTED],

Bij deze mail de aangepaste tekening tbv nieuwe omgevingsvergunningaanvraag– NIEUWE SITUATIE (begane grond en kelder);
Mocht u vragen of opmerkingen hebben dan hoor ik dat graag,

Met vriendelijke groet

[REDACTED]
Aboss Bouwadvies

Van: [REDACTED]
Verzonden: donderdag 24 augustus 2017 13:54
Aan: [REDACTED]
Onderwerp: Fwd: Oude Hoogstraat 13-15 te Amsterdam in (1012 CD)

iPhone' [REDACTED]

[REDACTED]:

[REDACTED] 2017 09:06:16 GMT+2
[REDACTED]
[REDACTED] >
[REDACTED]

holography.com>

■■■■■: ▪ Oude Hoogstraat 13-15 te Amsterdam in (1012 CD) ▪

Geachte ■■■■■,

Gisteren hebben wij (meneer ■■■■■) ik) een gesprek gehad met uw cliënt de ■■■■■

Wij hebben besproken wat de mogelijkheden zijn in het bestemmingsplan voor het pand Oude Hoogstraat 13. In het bestemmingsplan is horeca III mogelijk (café). Ook is horeca IV (restaurant) mogelijk als dit leidt tot een kwalitatieve verbetering.

■■■■■ heeft aangegeven een restaurant te willen exploiteren. Het is dan wel van belang dat de zaak voldoet aan de regels die voor een restaurant gelden. In de bijlage heb ik de beoordelingscriteria voor horeca IV toegevoegd. Op dit moment lijkt het dat de keuken vooraan in de zaak wordt geplaatst. Zoals u kunt lezen is dit niet toegestaan bij een restaurant. Het is dus belangrijk deze criteria goed door te nemen.

Verder is er altijd een exploitatievergunning nodig voor het exploiteren van een horeca gelegenheid. Bij de aanvraag moet u onder andere een plattegrond van het restaurant aanleveren met daarop de indeling van het restaurant (tafels en stoelen en keuken, kassa/toonbank, de deur, trappen en opslag). Daarnaast moet de menukaart aangeleverd worden waarop zowel het eten als de dranken worden vermeld. Ook de naam van het restaurant moet hierbij vermeld worden.

Als u reclame wilt plaatsen op de gevel heeft u hiervoor een omgevingsvergunning nodig. Ook hierbij moeten (gevel)tekeningen worden aangeleverd.

Daarnaast moet u voor ingebruikname van het restaurant een milieumelding doen.

Mochten er meer dan 50 mensen tegelijk aanwezig zijn in de zaak is een gebruiksmelding (voor de brandveiligheid) noodzakelijk.

We hebben het ook nog gehad over de huidige verbouwing. De trap zoals deze nu is uitgevoerd komt niet overeen met wat is vergund. Hiervoor moet ook een nieuwe vergunning worden aangevraagd als wijziging op de vorige vergunning.

Het is overigens op grond van het bestemmingsplan niet toegestaan om de kelder bij het restaurant te betrekken. Mocht dit wel het plan zijn moet u hiervoor eerst toestemming vragen middels een omgevingsvergunning.

Mocht er nog iets onduidelijk zijn dan hoor ik dat graag.

Groeten,

■■■■■

Gebiedsmakelaar 1012
Stadsdeel Centrum

Gemeente Amsterdam

■■■■■

■■■■■

Internet www.amsterdam.nl

Aanwezig: maandag, dinsdag, woensdag, donderdag en vrijdag

Buurtenquête 2017

De gemeente Amsterdam streeft naar optimale dienstverlening en zorgvuldige afhandeling van e-mailverkeer. Als een e-mail niet voor u is bestemd, verzoekt de gemeente u vriendelijk ons van de juiste adressering op de hoogte te stellen en de e-mail te verwijderen zonder de informatie te gebruiken en te delen met anderen. Voor verdere informatie over de rechten op informatie, zie <https://www.amsterdam.nl/proclaimer>.