

[REDACTED]

---

**Van:** [REDACTED]  
**Verzonden:** maandag 27 november 2017 9:01  
**Aan:** [REDACTED]  
**Onderwerp:** RE: Oude Hoogstraat 13-15 te Amsterdam in (1012 CD)

Dag [REDACTED],

Hij heeft de keuken nu een stukje verplaatst naar achteren?  
Maar als hij nog steeds shoarma gaat verkopen van zo'n rol, is het nog steeds horeca 1 of niet? En die vitrine is zoals bij een snackbar neem ik aan?

Groetjes, [REDACTED]

---

**Van:** [REDACTED]  
**Verzonden:** woensdag 22 november 2017 12:29  
**Aan:** [REDACTED]  
**Onderwerp:** FW: Oude Hoogstraat 13-15 te Amsterdam in (1012 CD)

[REDACTED]

Zie mijn vorige mail  
Graag comment  
[REDACTED]

---

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

Geachte [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]  
[REDACTED]  
[REDACTED]

---

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

iPhone'umdan gönderildi

İleti başlangıcı:

Kimden: '[REDACTED]' >

Tarih: 6 Temmuz 2017 09:06:16 GMT+2

Kime: [REDACTED]

[REDACTED] >

Bilgi: '[REDACTED]

[REDACTED] >

**Konu: Ynt: ▪ Oude Hoogstraat 13-15 te Amsterdam in (1012 CD) ▪**

Geachte [REDACTED],

Gisteren hebben wij ([REDACTED] en ik) een gesprek gehad met uw cliënt [REDACTED].

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.

[REDACTED] 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,

[REDACTED]

Gebiedsmakelaar 1012  
Stadsdeel Centrum

**Gemeente Amsterdam**

Internet [www.amsterdam.nl](http://www.amsterdam.nl)

Aanwezig: maandag, dinsdag, woensdag, donderdag en vrijdag

## **Buurtenquête 2017**