

Beteiligung vom 10.10.2022 bis zum 10.11.2022 (einschließlich) zum Entwurf für ein Gastronomiekonzept für die Stadt Billerbeck

Abwägungsrelevante Stellungnahmen der Öffentlichkeit

Lfd. Nr.	Betrieb	Wörtlicher Inhalt der Anregung	Stellungnahme und Beschlussvorschlag
1	<p>Lokaler Betreiber eines Gartencenters Schreiben vom 12.08.2022</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Wir nehmen niemand etwas weg * das Kunden -Bistro, ist für die Kunden, die da sind * gerade ältere Menschen suchen einen Ruheort, oft in Verbindung mit der Kunden -Toilette * Die Leute kommen ausschließlich durch den Eingang vom Gartenfachmarkt * Bistro -Öffnung nur während der Laden -Geschäftszeiten * das heißt 9⁰⁰ Öffnung = da sind die Brötchen beim Bäcker bereits eingekauft * geschlossen wird um 17.30 Uhr - also keine Abendgastronomie * kleines Angebot an Getränken und Speisen * Kein Alkoholausschank <p>Bei der Vorstellung von Stadt Handel –Gutachten, wurde ein Foto vom Gartencenter Kremer aus Lennestadt gezeigt. Beim im Netz der Stadt Bill abgestellten Gutachten ist es nicht mehr zu finden.</p> <p>Im vorliegenden Fall ist ein bestehendes Gartencenter in Lennestadt-Altenhundem modernisiert und an den Sohn übergeben worden. Dabei hat die Verwaltung der nächsten Generation „keine Steine“ in den Weg gelegt.</p> <p>Lennestadt liegt im Sauerland, an einem Standort mit überschaubarer Einwohnerstärke und region-bedingt geringem Einzugsgebiet.</p>	<p>Stellungnahme: Die Hinweise zur geplanten Betriebsführung eines angebundenen Bistros werden zur Kenntnis genommen.</p> <p>Zum Zeitpunkt der Abgabe der Stellungnahme befand sich das Gastronomiekonzept noch in einem früheren Entwurfsstadium als während der offiziellen Offenlage und wurde zu dieser Zeit regelmäßig überarbeitet bzw. angepasst. Die Hinweise zum Fallbeispiel aus Lennestadt-Altenhundem werden zur Kenntnis genommen.</p>

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

		<p>Wir brauchen für unsere Übergabe –Bemühungen unbedingt auch die Unterstützung der Stadt Billerbeck. Wenn wir die nicht bekommen, dann wird unser Vorhaben komplett scheitern. Beim Zeitungsbericht könnte man das vermuten.</p>	<p>Beschlussvorschlag: Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.</p>
2	<p>Lokaler Betreiber einer Bäckerei Schreiben vom 21.10.2022</p>	<p>Ich sehe bei dem Gastronomiekonzept einige Fallstricke. Es ist ja schön das ein Konzept geschrieben wurde, allerdings sehe Ich da einige Mängel. Zur Zeit haben es Bäckereien, Cafes und Gastronomiebetriebe schwer. Wenn man jetzt noch weitere Konzepte zulässt, die wohl möglich noch an den Ausfahrtsstrassen mit vielen Parkplätzen schadet das der Innenstadt. Dieses sieht man auch in anderen Orten . Möchte man es so wie in Havixbeck oder Nottuln, kein backender Betrieb mehr nur noch Filialisten. Wir in Billerbeck sind gut aufgestellt, das berichten auch viele Touristen. Wir haben noch das Domcafe Frede, kleine Cafe, Bäckerei Hellmann und wir als BillerBäcker,, desweiteren haben wir noch als Filialisten Bäckerei Merfeld aus Rorup , Essmann mit insgesamt rund 60 Filialen aus Altenberge , Hosselmann aus Hamm mit insgesamt über 200 Filialen. Des weiteren gibt es auch noch Backwaren im Aldi, Lidl und K+K. Wenn jetzt noch ein weiteres Backbistro oder Cafe dazu kommt. Was ist dann ? Weniger für die anderen ? Rechnet es sich dann noch ? Lehrstand in der Innenstadt ? Das gleiche ist in der Gastronomie. Es gibt nur Inhabergeführte Betriebe. Viele Nachbarorte beneiden uns. Weissenburg, Domschenke, Ludgerusbrunnen ist schon Sterneniveau. Homoet meets Mertens ist mit seinem Konzept einzigartig. Billerbecker Hof, Rhodos , Steakhaus Split dazu kommen noch zahlreiche Schnellrestaurants, wie Schnellrestaurant am Dom , Schmiedetor, Pizzeria Zentral</p>	<p>Stellungnahme: Die Hinweise zum bestehenden Angebot an Bäckereien und Cafés in Billerbeck, insbesondere im Hinblick auf inhabergeführte Betriebe, werden zur Kenntnis genommen.</p> <p>Die Hinweise zum bestehenden gastronomischen Angebot in Billerbeck, insbesondere im Hinblick auf inhabergeführte Betriebe, werden zur Kenntnis genommen.</p>

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

		<p>brauchen wir da wirklich noch mehr? Riskieren wir da eventuell auch andere Lehrstände ?</p> <p>Ich sehe Billerbeck auf einem Guten Weg, Ich in meiner Bäckerei habe immer mehr auswärtige Kunden, vorallem wegen meiner riesigen Plätzchenauswahl oder zu Weihnachten die grösste Stöllchenauswahl der Welt.</p> <p>Andere Gastronomiebetriebe bekommen immer mehr auswärtige Besucher. Auch die Einzelhändler können nicht nur von den Billerbeckern leben. Ich rede viel mit den Touristen, wenn sie Hilfe brauchen und dann kommt man ins Gespräch.</p> <p>Ich höre immer wieder das Billerbeck eine tolle Stadt ist, mit guter Auswahl von Inhabergeführten Geschäften . Im Ruhrgebiet kann man in jede Stadt gehen und da gibt es überall das gleiche . Wollen wir das ? Ich glaube nicht.</p> <p>Wir müssen nur an unserem Marketing arbeiten und unsere Stärken heraus stellen und nicht immer die Schwächen.</p> <p>Wir haben einen Dom wo uns andere beneiden. Der Weihnachtsmarkt wurde in anderen Gemeinden versucht zu kopieren, keiner kommt an unseren ran.</p> <p>Der Karnevalsumzug, bekannt aus dem Fernsehen (Live aus Köln, Düsseldorf, Bonn und Billerbeck) Wir sind eine Kleinstadt, wo es sich lohnt zu leben. Wir haben viele Vereine und Interessengemeinschaften. Billerbeck ist eine Lebenswerter Ort . Auch wenn einige Billerbecker das Gegenteil behaupten. In anderen Orten wir genauso geredet.</p>	<p>Die Hinweise zu den touristischen Alleinstellungsmerkmalen der Stadt Billerbeck werden zur Kenntnis genommen.</p> <p>Beschlussvorschlag: Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.</p>
3	<p>Lokaler Betreiber eines Cafés Schreiben vom 03.11.2022</p>	<p>da die Innenstadt von Billerbeck schon fast lahmgelegt ist und es den Bäckern und Konditoren durch die wirtschaftliche Lage nicht wirklich gut geht, glaube ich, dass es besser wäre auf ein Bistro im Außenbereich zu verzichten.</p>	<p>Stellungnahme: Die Hinweise zur wirtschaftlichen Lage von Bestandsbetrieben werden zur Kenntnis genommen.</p>

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

			<p>Beschlussvorschlag: Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.</p>
<p>4</p>	<p>Lokale Betreiber eines Cafés, eines Restaurants und einer Eisdiele Schreiben vom 10.11.2022</p>	<p>Unserer Meinung ist das ansiedeln von Gastronomie auf der grünen Wiese wie es so schön heißt schädlich für unsere Gastro in der Innenstadt. Man kann z.B. an Nottuln sehen wie der Ortskern ausstirbt da sich alles im Gewerbegebiet abspielt. Die großen Filialisten (z.B. Geiping, Ebbing) ziehen mit Ihren großen Bistros die Leute aus dem Ortskern heraus und sorgen so dafür dass im Ort sich nichts Neues ansiedelt oder bestehendes schließt. Folgende Punkte geben Wir zu bedenken: - Wir sind alle darauf angewiesen das wir gut angefahren werden können und das Parkfläche vom Haus vorhanden ist z.B. bei einem Bistro am Gartencenter hat man Parkplätze ohne Ende. Man fährt bequem vor geht durch die Ausstellung des Centers geht dann gemütlich Essen, Kaffeetrinken oder man genießt einen Eisbecher und fährt wieder nach Hause. Wofür dann noch in die Innenstadt fahren? Wir sind auf die Fahrradtouristen und ich nenn sie mal Autotouristen angewiesen die dann mit Sicherheit weniger in die Stadt kommen. Das gleiche gilt für die älteren Kunden. Sie meiden weite Wege weil sie es gesundheitlich nicht mehr können. - Bäckereifilialen in Gewerbegebieten sind ebenfalls schlecht für die Innenstadt. Wir haben hier Einzelunternehmen (Inhaber geführt) in Billerbeck für die es sehr schwierig wird wenn noch mehr Filialisten sich in Billerbeck ansiedeln würden. Jeder Supermarkt verkauft ja schon Brot und Brötchen. Bei K+K und Edeka hat man mit Hosselmann und Essmann schon 2 Filialisten in der Vorkassenzzone. Meistens haben diese Backshops auch noch Sitzgelegenheiten wo man dann noch gemütlich einen Snack oder ein Stück Kuchen mit einer Tasse Kaffee genießen kann. Wofür dann noch in die Innenstadt fahren? Laut Ihrem Gastronomiekonzept haben wir in Billerbeck ein integriertes Handlungskonzept zum Schutz der Innenstadt. Das heißt für uns Gastronomie sollte in Billerbeck im Hauptzentrum der Stadt angesiedelt werden damit unsere Innenstadt auch weiterhin von vielen Leuten besucht wird und wir nicht den gleichen Fehler machen wie in anderen Orten.</p>	<p>Stellungnahme: Die Hinweise zu den Folgen einer Ansiedlung von Außengastronomie auf der grünen Wiese werden zur Kenntnis genommen.</p> <p>Die Standortvorteile in Bezug auf die Erreichbarkeit von Gastronomie auf der grünen Wiese werden zur Kenntnis genommen.</p> <p>Die Hinweise zum bestehenden Angebot von Bäckereifilialisten im Stadtgebiet werden zur Kenntnis genommen.</p> <p>Die Hinweise zu gewünschten Ansiedlungsbereichen von Gastronomie im Billerbecker Stadtgebiet werden zur Kenntnis genommen.</p>

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

			Beschlussvorschlag: Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.
5	Lokale Betreiber eines Restaurants Schreiben vom 13.11.2022	Ich habe die ganze Sache durchgelesen. Ich meine das wir keine neuen Cafes, Gaststätten, Restaurants oder Hotels in Billerbeck benötigen. Es gibt wohl Zeiten das sehr viele Gäste in der Stadt sind und es überall sehr voll ist, aber die überwiegende Zeit können wir alles sehr gur bewältigen.	Stellungnahme: Die Hinweise zum bestehenden Angebot an Cafés, Gaststätten, Restaurants sowie Hotels und deren Auslastung werden zur Kenntnis genommen. Beschlussvorschlag: Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.

Abwägungsrelevante Stellungnahmen der Träger öffentlicher Belange

Lfd. Nr.	Institution	Wörtlicher Inhalt der Anregung	Stellungnahme und Beschlussvorschlag
1	Handwerkskammer Münster 1. Schreiben vom 21.09.2022	Grundsätzlich verstehen wir das Anliegen, das Sie mit einem solchen Konzept verfolgen, sehr gut. Gastronomieansiedlungen sollten so gesteuert werden, dass die sonstigen Bemühungen um lebendige Innenstädte unterstützt werden. Dass man sich dabei an den Steuerungsmechanismen orientiert, wie sie sich für den Einzelhandel bewährt haben, ist ebenfalls nachvollziehbar. Gleichwohl sehen wir den zugesandten Konzeptentwurf unter verschiedenen Gesichtspunkten auch kritisch. Zum ersten halten wir es nicht für geschickt, im Anschreiben -aber auch im Konzept selbst- deutlich zu machen, dass die Überlegungen zu diesem allgemeinen Steuerungskonzept vor dem Hintergrund zweiter konkreter Vorhaben stattfinden (Bäcker am Aldi/Cafe im Gartenmarkt). Die Vermutung, dass es sich um die Firmen Hellmann und Moubis geht, wird wohl nicht fehlgehen. In dem Zusammenhang würde es uns übrigens interessieren, wie nach Ihrer Auffassung die Beurteilung der beiden Vorhaben anhand der von Ihnen bzw. Stadt+Handel entwickelten Kriterien ausfiele. Zulässig oder unzulässig?	Stellungnahme: Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen. Der Anregung wird nicht gefolgt. Im Bereich der Bauleitplanung, dessen Systematik und Vorgehensweise auch im Gastronomiekonzept Anwendung findet, ist die Nennung eines Vorhabenbezugs ein gewöhnlicher Vorgang. Da die Bewertungssystematik des Gastronomiekonzepts gegenüber dem Zeitpunkt der Verfassung der

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

		<p>Zum anderen wird nach unserer Auffassung das zur Einzelhandelssteuerung analoge Vorgehen, nämlich einen zentralen Bereich festzulegen, um dann bestimmte als zentrenrelevant definierte Nutzungen in diesen zentralen Bereich zu verweisen, so nicht funktionieren. Im Falle des Einzelhandels macht sich die Zentrenrelevanz an Warensortimenten fest, die einigermaßen sauber und objektiv bestimmbar sind. Das ist im Gastronomiebereich nicht so einfach möglich. Letztlich wird hier überall im Wesentlichen nur Essen und/oder Trinken angeboten.</p> <p>Die in Ihrer Bewertungsmatrix verwendeten Merkmale heben oft auf qualitative Eigenschaften der angebotenen Produkte oder auf andere Eigenschaften z.B. der Kunden/der Raumgestaltung etc. ab, die sich einer objektiven Bestimmbarkeit und Justiziabilität entziehen.</p> <p>So ist z.B. der Begriff „Tradition“ in dem Zusammenhang nicht wirklich fassbar. Was sind „traditionelle“ Gestaltungselemente, wer gehört zur „traditionellen“ Mittelschicht, was bedeutet „traditionelle“ Küche? Wieso bürgt Tradition überhaupt für ein Erlebnis? Wie ist der Begriff „Mittelschicht“ abgegrenzt? Warum ist (im Umkehrschluss) die „Unterschicht“ eigentlich in der Innenstadt unerwünscht oder zumindest entbehrlich? Woran mache ich eine „atmosphärische“ Gestaltung fest? Wer legt fest, was „im Trend“ liegt, was nicht? (...)</p> <p>PS: Vielleicht sollte man sich doch weniger auf den angesprochenen Katalog von Einzelkriterien stützen, sondern mehr in Richtung der Betriebstypen gehen, wie sie zu Beginn des Konzepts dargestellt werden. Eventuell ergibt es auch Sinn,</p>	<p>Stellungnahme umfangreich verändert wurde, soll eine rein theoretische und nunmehr irrelevante Anwendung der früheren Bewertungssystematik in Bezug auf die zwei genannten Fallbeispiele nicht erfolgen.</p> <p>Der Anregung wird nicht gefolgt. Eine starre Anwendung des Gastronomiekonzepts auf einen festgelegten zentralen Bereich, ähnlich eines zentralen Versorgungsbereiches im Einzelhandel, ist nicht geplant. Vielmehr sollen durch das Konzept systematisch Einzelfallentscheidungen vorbereitet werden.</p> <p>Der Anregung wird gefolgt. Da u.a. die genannten subjektiven Begrifflichkeiten dieser systematischen Vorgehensweise richtigerweise nicht entsprechen, sind objektive Kriterien zu definieren.</p> <p>Der Anregung wird gefolgt. Der Anregung wird gefolgt.</p>
--	--	--	--

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

	<p>2. Schreiben vom 16.05.2023</p>	<p>neben der Art der Nutzung deren Umfang in geeigneter Form zu berücksichtigen. Vielleicht nicht analog zur Einzelhandelssteuerung mit ihren Begriffen Großflächigkeit und Regelvermutung, aber ggf. durch die Berücksichtigung von „Bagatellgrenzen“. Eine Konditorei mit großem angeschlossenen Cafebereich ist ja am Ende wohl doch anders zu bewerten als ein Bäckerwagen mit drei Stehtischen.</p> <p>Gastronomiebetriebe mit Erlebnischarakter sollen zukünftig nur im Hauptzentrum oder an Sonderstandorten (u. a. stark frequentierte Verkehrsknoten oder touristisch attraktive Orte) angesiedelt werden. Die Ansiedlung von Gastronomie mit Versorgungscharakter dagegen ist grundsätzlich im gesamten Stadtgebiet möglich.</p> <p>Die Überarbeitung des Entwurfs zielt insbesondere darauf, von den zum Teil subjektiven qualitativen Eigenschaften der Kategorisierung hin zu einer Zuordnung anhand verschiedener Betriebstypen sowie der Abgrenzung über messbare Kriterien zu kommen.</p> <p>Daran zu kritisieren ist die Klärung, wie mit nicht aufgeführten Betriebstypen umgegangen wird oder wie diese eingeordnet werden sollen. Aus handwerklicher Sicht ist beispielsweise der Umgang mit Verzehrbereichen bei Fleischereibetrieben/Fleischereiverkaufsstellen oder der Umgang mit Café- bzw. Bistrobereichen bei Bäckereibetrieben/Bäckereiverkaufsstellen besonders relevant.</p> <p>Insgesamt zu kritisieren sind außerdem die sehr niedrigen Schwellenwerte bei der Anzahl an Sitzplätzen (bis zu zehn) bzw. Stehtischen (bis zu zwei). Sie geben an, dass die Schwellenwerte aus der „Vorprägung des Status Quo im Stadtgebiet“ abgeleitet sind. Im Entwurf des Gastronomiekonzepts wird allerdings nur angegeben, dass „[d]er Großteil der Betriebe [...] über maximal 50 Sitzplätze [verfügt].“</p>	<p>Der Anregung wird nicht gefolgt. Um das Konzept in seinem Umfang handlich zu halten, sollen lediglich die in Kapitel 3.2 dargestellten Betriebstypen beleuchtet werden, Das Konzept dient der systematischen Vorbereitung einer Einzelfallentscheidung, sodass sich über das Konzept dennoch speziellen Betriebsformen genähert werden kann.</p> <p>Der Anregung wird teilweise gefolgt. Die Schwellenwerte für (Schnell-)Restaurants werden daher auf 15 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich, 5 Stehtischen im Innen- und Außenbereich</p>
--	------------------------------------	---	--

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

	<p>In jedem Fall sollte im Gastronomiekonzept für eine nachvollziehbare Begründung die Datengrundlage umfänglich dargestellt werden. Außerdem regen wir an, den Schwellenwert für Sitzplätze zu erhöhen, da Verzehrereiche bspw. bei oben genannten Verkaufsstellen erfahrungsgemäß deutlich größer dimensioniert sind, ohne dass diese dadurch als Gastronomiekonzepte mit Erlebnischarakter erkennbar sind.</p> <p>Ein Schwellenwert für Stehtische erscheint für eine Zuordnung zu Gastronomiebetrieben mit Erlebnischarakter wenig geeignet. Stehtische dienen eher zum kurzzeitigen Aufenthalt und zügigem Verzehr von Speisen. Dementsprechend regen wir an, Stehtische als Abgrenzungskriterium zu streichen. In jedem Fall sollte klargestellt werden, dass Stehtische die Sitzplätze ergänzen und nicht „entweder/oder“ gilt.</p> <p>Da die Außenbereichsnutzung in den wärmeren Jahreszeiten und an Schönwetter-Tagen stattfindet, regen wir an, dass der Außenbereich den Innenbereich grundsätzlich verdoppeln darf. Im Gastronomiebereich ist es üblich, dass die Außenbereichsnutzung in den wärmeren Jahreszeiten und an Schönwetter-Tagen die Nutzung vergrößert und nicht nur von innen nach außen verlagert.</p> <p>In der verwendeten Ausgestaltung kann die Anzahl an Stellplätzen im direkten Umfeld kein geeignetes Kriterium der Abgrenzung sein. Zum einen, weil das direkte Umfeld und was als Stellplatz berücksichtigt wird, nicht definiert ist und somit das Kriterium womöglich der Willkür unterliegt. Zum anderen haben Betriebe bzw. die Standorte mittelfristig keinen Einfluss auf die Anzahl der Stellplätze in der Umgebung. Wir regen deshalb an, das Stellplatzkriterium zu streichen.</p>	<p>sowie 15 Stellplätze im direkten Umfeld erhöht.</p> <p>Der Anregung wird nicht gefolgt. Unter den Betriebstypen, die nicht regelmäßig dem Erlebnis- oder Versorgungscharakter zugeordnet werden können, finden sich auch Betriebstypen bei denen Stehtische durchaus gängig sind.</p> <p>Der Anregung wird nicht gefolgt. Da die Nutzung des Außenbereichs stark wetterabhängig ist, sollte diese zu einem gewissen Grad keine verlässliche, sondern eine zusätzliche Einkommensquelle für Gastronomiebetriebe darstellen. Bei der Anwendung des Gastronomiekonzepts betrachtet werden soll jedoch der Regelfall, also ohne Außenbereichsnutzung.</p> <p>Der Anregung wird nicht gefolgt. Die gute Erreichbarkeit mit dem Pkw einschließlich einer verlässlichen Parkplatzfindung kann einen großen Standortvorteil von Gastronomie im Außenbereich gegenüber der in der Innenstadt darstellen, wodurch die Funktionalität und Attraktivität der Innenstadt geschwächt werden könnte. Dies zu verhindern ist eine der Aufgaben des Gastronomiekonzepts.</p>
--	---	--

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

			<p>Beschlussvorschlag: Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen, den Anregungen wird teilweise gefolgt.</p>
2	<p>Industrie- und Handelskammer Nord Westfalen 1. Schreiben vom 11.10.2022</p>	<p>Die IHK Nord Westfalen begrüßt Ihr Anliegen, eine fachliche Grundlage für die Beurteilung von Ansiedlungsanfragen aus der Gastronomie im Rahmen von Plan- und Genehmigungsverfahren zu entwickeln und damit Transparenz sowie Investitions- und Planungssicherheit für alle Marktteilnehmer zu schaffen. Insbesondere vor dem Hintergrund der Zielsetzung, mit Hilfe eines solchen Steuerungskonzeptes den zentralen Versorgungsbereich in Billerbeck zu sichern. Wir als IHK setzen uns ebenfalls für eine Stärkung von Innenstädten und Ortszentren ein, deren Erscheinungsbild und Funktionsfähigkeit zunehmend durch einen Nutzungsmix aus Einzelhandel und Gastronomie geprägt ist. Fehlentwicklungen, wie sie Ansiedlungen auf der grünen Wiese oder außerhalb zentraler Versorgungsbereiche bedeuten könnten, sollten daher nicht nur im Einzelhandel, sondern auch in der Gastronomie vermieden werden. Vergleichbare Konzepte sind uns aus unserem Kammerbezirk nicht bekannt. Konkrete Umsetzungserfahrungen sind uns daher ebenfalls nicht bekannt. Dennoch möchten wir Ihnen im Folgenden ein paar konkrete Hinweise zu dem von Stadt + Handel erarbeiteten Steuerungskonzept für die Billerbecker Gastronomie geben.</p> <p>Unserer Ansicht nach ist die Unterscheidung von Gastronomiebetrieben zwischen ihrem Erlebnischarakter oder ihrem Versorgungscharakter zur Beurteilung ihrer Zentrenrelevanz grundsätzlich nachvollziehbar. Die Attribute der Bewertungsmatrix, die der Unterscheidung zwischen Erlebnisgastronomie und Versorgungsgastronomie zugrunde liegt, sehen wir hingegen kritisch. Es werden überwiegend qualitative Kriterien herangezogen, wie zum Beispiel die Zielgruppenorientierung oder die Raumgestaltung, die sich einer objektiven Beurteilung entziehen. Unklar ist beispielsweise, wer bestimmt, was als „traditionelle“ Gestaltungselemente oder „traditionelle“ Mittelschicht gilt und was nicht. Dies lässt Interpretationsspielraum, wodurch dasselbe Vorhaben hinsichtlich seiner Zentrenrelevanz unterschiedlich bewertet werden kann.</p>	<p>Stellungnahme:</p> <p>Der Hinweis wird zur Kenntnis genommen.</p> <p>Der Anregung wird gefolgt.</p>

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

	<p>Eine klare Einordnung etwaiger Vorhaben in Erlebnis- oder Versorgungsgastronomie, wie sie vom Konzept angestrebt wird, ist auf dieser Grundlage nur schwer möglich. Die Bewertungsmatrix bietet aus unserer Sicht lediglich eine grobe Orientierung, die allerdings weiterhin zu Einzelfallentscheidungen führen dürfte bzw. „gewünschte“ Entwicklungen (z.B. Hofcafé) möglicherweise nicht richtig abbildet. Auch eine Einordnung der anlassgebenden Vorhaben kommt aus unserer Sicht nicht zu einem eindeutigen Ergebnis. Damit bietet das Konzept an dieser Stelle weder der Verwaltung noch ansiedlungswilligen Gastronomiebetrieben Transparenz und Planungssicherheit. Eine rechtssichere Anwendung der Bewertungsmatrix auf Basis des Bauplanungsrechts wird nicht aufgezeigt.</p> <p>Im Falle der Einzelhandelssteuerung hat die Rechtsprechung bereits entschieden, dass es sich um real existierende Betriebstypen handeln muss. Insbesondere etwaige Ausschlüsse müssen sich auf eine Nutzungsart beziehen, die es in der sozialen und ökonomischen Realität gibt. Übertragen auf das vorliegende Gastronomiekonzept empfehlen wir daher, dass sich ein Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck stärker an den Betriebstypen z.B. des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) orientieren sollte, die ihrerseits auf der Klassifikation der Wirtschaftszweige des Statistischen Bundesamtes beruhen. Hierbei kann es zielführend sein, sich nur auf die für die Stadt Billerbeck tatsächlich relevanten Betriebstypen bzw. realistischen Entwicklungspotenzialen zu konzentrieren. Diesen Gedanken greift das Gutachten im Rahmen der Analysephase bereits auf (S. 25 f), sollte sich bei den konzeptionellen Empfehlungen jedoch weiter fortsetzen.</p> <p>Zu prüfen wäre, ob diese Art der Nutzung um Flächengrößen oder Verhältniszahlen ergänzt werden kann, um eine Abgrenzung zwischen zentrenrelevant und nicht zentrenrelevant herzustellen. Hinsichtlich der Größe bzw. Umfang des Nutzens könnte sich am Bestand der Gastronomiebetriebe in Billerbeck orientiert werden. Falls hierzu keine Zahlen vorliegen, wäre es denkbar, dass Stadt + Handel als bundesweit aktives Gutachterbüro über vergleichbare Zahlen verfügt. Vorsorglich weisen wir auf die Rechtsprechung hin, die zumindest im Falle des Einzelhandels die empirische Herleitung eines sog. „örtlichen Ladens“ unterschiedlich beurteilt.</p>	<p>Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.</p> <p>Der Anregung wird gefolgt.</p> <p>Der Anregung wird gefolgt.</p>
--	---	---

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

<p>2. Schreiben vom 28.04.2023</p>	<p>Wir freuen uns, dass einige Anmerkungen aus unserer ersten Stellungnahme sowie weitere Anregungen aus dem digitalen Abstimmungstermin mit dem DEHOGA und der HWK in die Überarbeitung Eingang gehalten haben. Zunächst einmal werden nun die Festsetzungs- und damit die Steuerungsmöglichkeiten der Bauleitplanung aufgezeigt, um eine rechtssichere Zuordnung der Betriebstypen in der Gastronomie vornehmen zu können. Zur Unterscheidung zwischen Erlebnischarakter und Versorgungscharakter eines Gastronomiebetriebes werden nunmehr qualitativ messbare Kriterien wie die ortsübliche Anzahl an Sitz- bzw. Stehplätzen und der Anzahl an Stellplätzen herangezogen. Sowohl dieses Vorgehen als auch diese Abgrenzung sind grundsätzlich nachvollziehbar und zu begrüßen. Wir möchten jedoch anmerken, dass diese Kriterien für alle Betriebstypen gelten sollten und sich nicht auf die in Tabelle 5 genannten Schnellrestaurants, Restaurants, Cafés und Imbisse beschränken sollten.</p> <p>Zur Sicherstellung des Versorgungscharakters eines Gastronomiebetriebes außerhalb des Hauptzentrums oder ausgewiesener Sonderstandorte, wird empfohlen, einen städtebaulichen Vertrag aufzusetzen, in dem weitere Gestaltungsmöglichkeiten, wie zum Beispiel die das Serviceangebot, definiert werden können. Dies erscheint uns ebenfalls als sinnvolles Instrument, um im Einzelfall den Leitsätzen und Zielen des Konzepts Rechnung zu tragen.</p> <p>Ein Betriebstyp, der vom Konzept nicht erfasst wird, ist das Hofcafé. Dieses würde den Abgrenzungsregelungen nach voraussichtlich einem Gastronomiebetrieb mit Erlebnischarakter zugeordnet werden und wäre daher nur im Hauptzentrum oder an einem Sonderstandort zulässig. Dadurch dürfte es zwar grundsätzlich von den Kriterien für potentielle gastronomische Sonderstandorte erfasst sein. Wir regen jedoch an, für diesen speziellen Betriebstyp schon im Konzept eine konkrete Ausnahme von der Regel zu definieren.</p> <p>Schlussendlich erkennt das Konzept an, dass es sich bei der räumlichen Steuerung von Ansiedlungsvorhaben in der Gastronomie in jedem Fall um eine</p>	<p>Dieser Anregung wird nicht gefolgt. Die Anwendung der genannten Kriterien erübrigt sich allen Fällen außer denen der (Schnell-)Restaurants, Cafés und Imbissen, da diese im Gastronomiekonzept bereits zuvor einer regelmäßigen Einteilung in Erlebnis- und Versorgungscharakter unterzogen wurden. Bei diesen Betriebstypen ist also auch eine Einzelfallentscheidungen unter Hinzunahme der angesprochenen Kriterien obsolet.</p> <p>Der Anregung wird nicht gefolgt. Um das Konzept in seinem Umfang handlich zu halten, sollen lediglich die in Kapitel 3.2 dargestellten Betriebstypen beleuchtet werden, Das Konzept dient der systematischen Vorbereitung einer Einzelfallentscheidung, sodass sich über das Konzept dennoch speziellen Betriebsformen genähert werden kann.</p>
------------------------------------	--	--

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

		<p>Einzelfallentscheidung handelt. Wir sind der Auffassung, dass der überarbeitete Entwurf für diese Einzelfallentscheidung nunmehr eine deutlich bessere und damit ebenso transparente wie rechtssichere Bewertungsgrundlage schafft, um auf die städtebaulichen Ziele einzahlen zu können.</p>	<p>Beschlussvorschlag: Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen, den Anregungen wird teilweise gefolgt.</p>
3	<p>DEHOGA Westfalen 1. Schreiben vom 26.10.2022</p>	<p>Wie bereits telefonisch erörtert, ist uns bis zum jetzigen Zeitpunkt keine Kommune bekannt, die sich mit der Erstellung eines Gastronomiekonzeptes auseinandergesetzt hat. Dies ist sicherlich dem Umstand geschuldet, dass es mehr als schwierig ist, ein „Sortiment“ für einen gastgewerblichen Betrieb zu definieren. Das Gastgewerbe ist der Dienstleistungsbranche zuzurechnen, wo neben dem Angebot von – meist vor Ort produzierten – Speisen und/oder Getränken noch weitere konzeptprägende Aspekte hinzukommen, was letztendlich zahlreiche Differenzierungsmöglichkeiten bietet. Eine „sortimentsgenaue“ Zuordnung wie im Einzelhandel ist somit schier nicht machbar.</p> <p>Die Einteilung in speisen- und getränkeorientierte Betriebe ist zwischenzeitlich gängig und üblich, nicht zuletzt deshalb, da dies über sämtliche Gastronomiebetriebe hinweg umsetzbar ist. Auch die Unterscheidung in Betriebe mit „Erlebnisharakter“ und „Versorgungscharakter“, so wie es in dem Konzept vorgenommen wurde, ist zwar grundsätzlich machbar, aber nicht erschöpfend bzw. in letzter Konsequenz häufig auch Auslegungssache. Als Beispiel für eine schwierige Zuordnung zu diesen beiden Kategorien sei hier der Betriebstyp „Café“ genannt, denn es gibt Café-Konditoreien, Antik-Cafés, Bauernhofcafés, Backshop-Cafés oder Großbäckereifilialen mit Café, etc..</p> <p>Neben den Kriterien „Versorgung“ und „Erlebnis“ hat sich das breite Feld der sogenannten „Freizeitgastronomie“ etabliert. Hierunter lassen sich bspw. Die Gastronomien in Bädern, Zoos, auf Golfanlagen, in Kultureinrichtungen sowie auch Tanzlokale, Clubs und Discotheken subsumieren. Hier ergeben sich die Standorte nach ganz klaren Kriterien.</p>	<p>Stellungnahme: Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.</p> <p>Der Anregung wird nicht gefolgt. Um das Konzept in seinem Umfang handlich zu halten, sollen lediglich die in Kapitel 3.2 dargestellten Betriebstypen beleuchtet werden, Das Konzept dient der systematischen Vorbereitung einer Einzelfallentscheidung, sodass sich über das Konzept dennoch speziellen Betriebsformen genähert werden kann.</p>

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

	<p>Die Betriebsart „Disothek“ wird sich schon allein aus Immissionsgründen eher in einem Gewerbe- und/oder Sondergebiet ansiedeln wollen, als in einer Innenstadt.</p> <p>Auch Gastronomieketten, also Systemgastronomien, bringen für eine mögliche Ansiedlung ein klares Anforderungsprofil mit. So sind wichtige Entscheidungskriterien fast immer mit Standortfaktoren verbunden. Vergleicht man zum Beispiel die Betriebe „Extrablatt“ mit den Betrieben „Café del Sol“, liegen die Unterscheidungsmerkmale zuerst auch beim Standort, gefolgt von der Architektur und Einrichtung. Das Speise- und Getränkeangebot der genannten Marken hingegen verhält sich ähnlich, um nicht zu sagen, es ist fast identisch. Wie telefonisch erörtert, besteht die Zielsetzung der Stadt darin, die in der Billerbecker Innenstadt angesiedelten Gastronomiebetriebe zu stärken und nachvollziehbare, transparente und fundierte Argumente für gastgewerbliche Betriebe zu erarbeiten, die einen Ansiedlungswunsch außerhalb des Stadtkerns an Sie herantragen.</p> <p>Hierbei ist es wichtig, dass für Tagesausflügler und Touristen, die nach Billerbeck kommen, insbesondere die verschiedenen individuellen Gastronomiekonzepte in zentrumsnaher Lage interessant sein dürften.</p> <p>Nach unserer grundsätzlichen Erfahrung geht es bei den meisten Projekten, die nicht zentrumsnah bzw. innenstadtnah angesiedelt werden sollen, weniger um den Neubau von reinen Gastronomie-Immobilien, sondern häufig um Umnutzungen oder Revitalisierungen von Bestandsimmobilien und um komplette Neubauten. Bei gemischtgenutzten Neubauten wird der Gastronomie häufig die Funktion zugeschrieben, die Gesamtattraktivität des jeweiligen Standortes und damit die Frequenz zu steigern. Dies ist i.d.R. auch bei kompletten Neubauten zu beobachten.</p> <p>In Zusammenhang mit Umnutzungen und/oder Revitalisierungsmaßnahmen sind häufig auch Cafés und ähnliche Kleinstgastronomien als Ergänzung kleinerer Geschäfte mit Sortimenten aus den Bereichen Kunsthandwerk, Deko, Geschenk und Souvenirs oder auch Bioläden zu finden. Sehr häufig sind aber auch als Annex größerer Handelsunternehmen aus anderen Branchen, wie bspw. Baumärkte und/oder Garten-/Pflanzcenter Gastronomiebereiche zu finden. Diesen</p>	<p>Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.</p> <p>Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.</p>
--	---	---

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

	<p>gastronomischen Betrieben würden man, allerdings mit Ausnahme der Bioläden, zweifelsfrei einen Erlebnischarakter zuschreiben.</p> <p>Bei derartigen Anfragen käme es unseres Erachtens vor allem auf den Umfang, also Fläche und Kapazitäten, der geplanten Gastronomie im Verhältnis zum bestehenden bzw. geplanten Unternehmen an. Auch die Frage des Angebotes spielt bei derartigen Unternehmen eine Rolle.</p> <p>Insbesondere stellt sich die Frage, ob dieses für das gesamte Unternehmen eher als Zusatzangebot zu sehen ist, welches jedoch insgesamt betrachtet, zur Attraktivitätssteigerung des Gesamtunternehmens beitragen soll. Auch stellt sich die Frage, ob durch den gastgewerblichen Bereich eine Ausdehnung der Öffnungszeiten des Hauptgeschäfts angestrebt wird. Durch eine Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz könnten die Öffnungszeiten, insbesondere an den Wochenenden, möglicherweise ausgedehnt werden.</p> <p>Ein wesentlicher Unterscheid zwischen den oben beschriebenen Konzepten und unabhängigen bzw. selbstständigen Individualgastronomiebetrieben besteht oft darin, dass die Anforderungen an die Wirtschaftlichkeit hier völlig anders ausgelegt werden. Die Rendite wird aus dem Hauptgeschäft erwirtschaftet; die unternehmenseigene Gastronomie muss keine nennenswerten Gewinne abwerfen. Pächter lassen sich für diese Gastronomiebereiche nur schwer finden, weil diese Art der Gastronomie in der Regel keine Existenzgrundlage darstellt. In diesem Zusammenhang sei auch der Aspekt der Wettbewerbsverzerrung erwähnt, welche sich z.B. durch eine nicht marktkonforme Verkaufspreisgestaltung ergeben könnte. Auch die bessere Parkplatzsituation im Außenbereich stellt ein Argument dar.</p> <p>Die in der Bewertungsmatrix angegebenen Attribute in den Bereichen „Einzugsgebiet“, „Gestaltung“, „Zielgruppe“, „Hauptbesuchszeit“, „Verweildauer“, „Flächenbedarf“ und „Stellplatzbedarf“ sind gut nachvollziehbar und grundsätzlich weitgehend objektiv für die jeweilige Betriebsart festzulegen. Ob darüber hinaus die Einteilung in „Gastronomie mit Erlebnischarakter“ und „Gastronomie mit Versorgungscharakter“ zur Entscheidung über eine Ansiedlung</p>	<p>Der Anregung wird nicht gefolgt. Auch eine im Verhältnis zum Gesamtbetrieb kleine Gastronomie im Außenbereich kann zu nachteiligen Auswirkungen für die eher kleinteilige Gastronomie in der Innenstadt führen.</p> <p>Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.</p>
--	--	--

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

	<p>2. Schreiben vom 25.04.2023</p>	<p>führt, wird vermutlich nicht durchgängig anwendbar sein, nicht zuletzt, weil die Kriterien für eine solche Eingruppierung – wie bereits beschrieben – sehr auslegungsbedürftig sind.</p> <p>Mit dem vorgelegten Konzept sollen Beurteilungskriterien und Argumente für die Schaffung von Planungsrecht entwickelt werden. Eindeutig werden sich die Kriterien sicher nicht auf jeden konkreten Fall anwenden lassen. Gleichwohl bietet die Bewertungsmatrix einen ersten Anhaltspunkt für die Kommune, um für Gewerbegebiete und/oder Sondergebiete Planungsrecht zu schaffen.</p> <p>Ob dies dann durch eine Rechtsprechung gedeckt wird, kann nicht beurteilt werden. Unseres Erachtens nach werden auch weiterhin Einzelfallentscheidungen zu treffen sein.</p> <p>Unabhängig davon ist es auf jeden Fall begrüßenswert, wenn das Thema „Ansiedlung von gastgewerblichen Betrieben in Gewerbe- und/oder Sondergebieten“ von Kommunen in den Fokus genommen und einer dezidierten externen Analyse unterzogen wird. Das vorgelegte Konzept schafft u.a. auch eine Sensibilität für die Vielfalt der Branche mit ihren unterschiedlichen Betriebsarten und Standortanforderungen.</p> <p>Wie bereits in dem digitalen Abstimmungstermin erörtert, ist es insgesamt gesehen schwierig, objektiv messbare Kriterien für einen gastgewerblichen Betrieb festzulegen. Begrüßenswert ist es, dass die in dem Termin diskutierten Punkte nunmehr mit aufgenommen wurden.</p> <p>Richtigerweise ist in dem erstellten Gastronomiekonzept aufgenommen worden, dass für einen gastgewerblichen Betrieb die baurechtlichen Grundlagen zu beachten sind. Darüber hinaus sind die aufgeführten Kriterien „Anzahl der Sitzplätze, der Stehtische jeweils innen und außen“ sowie die „Stellplätze“ für alle Betriebsarten der gastgewerblichen Betriebe und nicht nur für die 4 ausgewählten Betriebsarten wichtig. Auch die Erreichbarkeit mit allen Verkehrsmitteln ist für einen gastgewerblichen Betrieb von extrem wichtiger Bedeutung.</p>	<p>Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.</p> <p>Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.</p> <p>Dieser Anregung wird nicht gefolgt. Die Anwendung der genannten Kriterien erübrigt sich allen Fällen außer denen der (Schnell-)Restaurants, Cafés und Imbissen, da diese im Gastronomiekonzept bereits zuvor einer regelmäßigen Einteilung in Erlebnis- und Versorgungscharakter unterzogen wurden. Bei diesen Betriebstypen ist also auch eine</p>
--	------------------------------------	--	--

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

		<p>Alle übrigen in der Tabelle 6 genannten Empfehlungen, als da sind Angebot, Gestaltung des Betriebs, Serviceangebot, Öffnungszeiten und Animationsangebot sind sehr individuell und subjektiv. Auch gelten dieses, wie die bereits o.g. genannten Kriterien, für alle Betriebsarten und nicht nur für die ausgewählten 4. Es ist zu befürworten, bei der Ansiedlung von neuen Gastronomiebetrieben im Außenbereich zu berücksichtigen, dass diese in der Nähe von bereits vorhandenen oder neu zu schaffenden touristisch interessanten Zielen oder Sportstätten odgl. anzusiedeln sind. Diese Empfehlungen können durchaus nachvollzogen werden.</p> <p>Wichtige wäre jedoch auch, dass in jedem Fall bei einer Ansiedlung von Gastronomiebetrieben nicht nur die im Gutachten genannten Kriterien berücksichtigt werden, sondern auch die Fläche der geplanten Gastronomie im Verhältnis zur Gesamtfläche des bestehenden oder geplanten Unternehmens.</p> <p>Um die Innenstadt zu stärken, dürfte die Fläche der im Außenbereich neu anzusiedelnden Gastronomie lediglich eine untergeordnete Rolle spielen im Verhältnis zur Gesamtfläche des bestehenden oder geplanten Unternehmens. Auch wenn die rechtlichen Rahmenbedingungen eine Ansiedlung möglich machen, ist aus unserer Sicht bei der Frage einer Ansiedlung eines Gastronomiebetriebs, gleich ob in der Innenstadt oder im Außenbereich, grundsätzlich eine Einzelfallentscheidung zu treffen.</p>	<p>Einzelfallentscheidungen unter Hinzunahme der angesprochenen Kriterien obsolet.</p> <p>Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen.</p> <p>Der Anregung wird nicht gefolgt. Im Falle, dass ein großflächiger Betrieb eine untergeordnete Gastronomie entwickeln möchte, bestünde auch bereits bei einem sehr restriktiven Verhältnis zwischen Hauptgewerbe und Gastronomie die Gefahr, dass die gastronomisch eher kleinteilig geprägte Innenstadt einen Funktions- und Attraktivitätsverlust erleidet.</p> <p>Der Anregung wird gefolgt.</p> <p>Der Hinweis wird zur Kenntnis genommen.</p>
--	--	--	--

Steuerungskonzept für die Gastronomie in der Stadt Billerbeck
Übersicht über die Stellungnahmen und Abwägungsvorschläge

			Beschlussvorschlag: Die Hinweise werden zur Kenntnis genommen, den Anregungen wird teilweise gefolgt.
--	--	--	---