

Microbakkerij 1 publiceerbaar

Uw verzoek

Ingediend bij	Gemeente Leiden
Soort	Aanvraag vergunning
Activiteit(en)	Afwijken van regels in het omgevingsplan
Doel	Definitief
Status	Ingediend
Verzoeknummer(s)	20250811 00001 000 (ingediend op 11-08-2025)

Project

Naam van dit project

Microbakkerij

Projectomschrijving

Onze plannen omvatten het dagelijks bereiden en bakken van desembrood, baguettes, viennoiserie en een kleine selectie patisserieproducten die we vervolgens in het winkelgedeelte zullen verkopen. We zouden in de ruimte graag een paar tafeltjes willen neerzetten waar klanten kunnen genieten van een kop koffie, een vers belegd broodje of een stukje patisserie. Daarnaast omvat ons plan ook het verkopen van een deli-aanbod producten en kwaliteitsingrediënten die we bij lokale boeren en ambachtelijke ondernemers kopen. Ons doel is om een buurtgerichte bakkerij/patisserie en deli op te bouwen met oog voor kwaliteit, duurzaamheid en gastvrijheid. De productie in de bakkerij zal kleinschalig zijn aangezien alles door één bakker wordt gemaakt zonder gebruikmaking van grote apparatuur, vandaar de term microbakkerij.

Locatie

Adres

Nieuwstraat 3, 2312KA Leiden

Algemeen

U kunt een bijlage toevoegen over het contact met anderen (participatie).

Geen documenten.

Voeg als bijlage toe: gegevens over de grens van de locatie.

Geen documenten.

Participatie: anderen betrekken bij uw plannen

Heeft u contact gehad met anderen voor wie uw plannen gevolgen hebben?

Nee

Verzoek**Geef uw verzoek een naam**

Microbakkerij 1

Toelichting op uw verzoek

geen openbare informatie

Uw referentienummer

geen openbare informatie

Hierbij verklaar ik alle vragen naar waarheid te hebben ingevuld.

Ja

Zijn er gegevens die u later opstuurt? Denk aan bouwtekeningen, foto's, plattegronden, etc. Geef hier aan welke gegevens dat zijn en waarom u die later opstuurt.

geen openbare informatie

Zijn er gegevens die u nu niet opstuurt? Geef aan welke gegevens dat zijn en waarom u die niet opstuurt. Bijvoorbeeld omdat u die eerder heeft opgestuurd.

geen openbare informatie

Uw gegevens

Gegevens van de initiatiefnemer

Voorletters

geen openbare informatie

Voorvoegsel

geen openbare informatie

Achternaam

geen openbare informatie

Straatnaam

geen openbare informatie

Huisnummer

geen openbare informatie

Huisletter

geen openbare informatie

Huisnummertoevoeging

geen openbare informatie

Postcode

geen openbare informatie

Plaatsnaam

geen openbare informatie

Contactgegevens van de initiatiefnemer

E-mailadres

geen openbare informatie

Telefoonnummer

geen openbare informatie

Vragen en antwoorden

Afwijken van regels in het omgevingsplan

Afwijken van regels in het omgevingsplan

Omschrijf wat u wilt gaan doen.

Ik wil een kleinschalige ambachtelijke micro desembakkerij, patisserie en deli starten. Uit het gesprek dat ik op 18 juni jl. met de gemeente heb gevoerd (aanwezig namens de gemeente waren Sofie Dijkhuizen, Maaïke Barel en Nol Karbet) maak ik op dat het pand aan de Nieuwstraat 3 te Leiden detailhandel als bestemming heeft. Ik begrijp dat het ter plaatse ambachtelijk bereiden en bakken van een klein assortiment desembrood en patisserie niet onder deze bestemming valt. Daarom hierbij het verzoek om de bestemming op het pand uit te breiden naar deze activiteiten. Daarnaast hierbij het verzoek om voor de paar tafeltjes die we binnen willen neerzetten ondergeschikte horeca toe te staan waarbij we ons zullen houden aan de 30 m² (30%) die hiervoor geldt bij een oppervlakte van de totale ruimte van 90 m².

Beschrijf hoe en in welke mate de voorgenomen activiteiten of het gebruik in strijd zijn met de regels uit het omgevingsplan.

Zie bovenstaande omschrijving.

Geef aan waarom u van regels in het omgevingsplan wil afwijken.

Ik wil het bakkersambacht graag zichtbaar maken door in de winkel het brood en de patisserie zelf te bereiden. Ik vind het van belang dat klanten met eigen ogen kunnen zien hoe een klein assortiment brood en patisserie wordt gemaakt. Voor het uitoefenen van deze werkzaamheden is de bestemming detailhandel niet toereikend begrijp ik.

Het afwijken van de regels in het omgevingsplan kan gevolgen hebben voor de leefomgeving.**Beschrijf deze gevolgen.**

Ik wil met mijn microbakkerij graag een gezellige ontmoetingsplek creëren voor de buurt en daarmee een positieve bijdrage leveren aan de leefomgeving. Vanwege de kleinschaligheid ga ik met semi-professionele apparatuur werken. Ik ga 2 Rofco ovens (3,1 kW - 230 V) gebruiken. Dit zijn ovens die ook door enthousiaste thuisbakkers worden gebruikt en waarvoor geen aparte afzuiging nodig is. De capaciteit van een oven is beperkt tot 6 grote of 12 kleine broden per bakronde. Ik verwacht daardoor niet meer dan rond de 50 broden per dag te bakken. De viennoiserie/croissants ga ik in een kleine heteluchtoven bakken. Dit zullen er op een drukke dag waarschijnlijk ook rond de 50 zijn.

Onder verwijzing naar het advies van de gemeente n.a.v. onze concept aanvraag met kenmerk Z/25/3850875 en het daarbij gevoegde advies van de Omgevingsdienst West-Holland met kenmerk SAM- 154795 wil ik bovenstaande nog als volgt toelichten:

Geur

Ik begrijp dat de kleine ovens die ik ga gebruiken als grootkeukenapparatuur worden beschouwd. Ik zal er daarom voor zorgen dat ingevolge art. 22.199 van het tijdelijk deel van het Omgevingsplan er een ontgeuringsinstallatie wordt geplaatst die ruime capaciteit heeft om de

geur die bij het bakken vrij komt op te vangen en te neutraliseren. Door de ovens dicht bij elkaar en helemaal achterin de ruimte te plaatsen en daarmee zo ver mogelijk bij de buitendeur vandaan, beperk ik de geuroverdracht naar buiten. Tegelijkertijd zorg ik er daarmee voor dat de bakgeur effectief kan worden afgezogen omdat geur slechts op één plek in de ruimte vrij komt. Verder zorg ik er uiteraard voor dat de ontgeuringsinstallatie op regelmatige basis wordt gereinigd en de filters worden vervangen. Ook zal ik ervoor zorgen dat de ovens goed schoongehouden/uitgeveegd worden - ook tussen de bakrondes door - zodat er geen eventuele bakresten achterblijven. Rofco's zijn goed schoon te houden vanwege het kleine, overzichtelijke formaat. Daarnaast ben ik al een ruim aantal jaar bakker en werkzaam geweest in professionele bakkerijen dus ik weet precies hoe ik op een goede manier de ovens optimaal moet schoonhouden, dit komt tevens de smaak van het product ten goede dus zal ik daar heel scherp op zijn. Tot slot hangt er op dit moment al een luchtgordijn boven de volle breedte van de enige toegangsdeur tot het pand. Dit luchtgordijn zal een barrière vormen tussen de lucht in het pand en de buitenlucht en voorkomt daardoor dat geur naar buiten toe kan ontsnappen.

Geluid

De volledige ruimte is uitgerust met een verlaagd plafond waardoor het geluid wordt geabsorbeerd en het een barrière vormt tussen de bakkerij en de bovenliggende ruimte. Hierdoor wordt geluidsoverdracht voor een groot deel verminderd. Daarnaast zijn zowel aan de linker- als de rechterkant van de bakkerijruimte geen woningen gelegen. Het betreft aan de ene kant een winkel en andere kant een opgang met trap. Verder maak ik gebruik van semi-professionele apparatuur die vanwege de kleinschaligheid een stuk minder geluid produceren, zo beschikt een Rofco-oven bijvoorbeeld niet over een stoominjectie waardoor het geluid van de oven tot een minimum wordt beperkt. Daarnaast zal het stemgeluid zeer beperkt zijn omdat er weinig zitplekken zijn en ik als enige bakker werkzaam zal zijn.

Water

Ik ga de croissants uitsluitend bakken op vetvrij papier wat inhoudt dat het vet dat bij het bakken van de croissants vrij komt door het bakpapier effectief wordt afgevangen en de bakplaten schoon blijven. Hierdoor is ook geen extra reiniging van de bakplaten noodzakelijk. En mocht er onverhoopt toch vet op de bakplaat achterblijven dan wordt dit met torkrol (papier) verwijderd en dus niet op het afvalwater geloosd. Door het bakpapier wordt het bakvet gebonden, waarna het bakpapier wordt weggegooid bij het reguliere afval en het vet dus niet in het riool terecht kan komen. Dit maakt dat een vetafscheider niet nodig is. Positief bijkomend gevolg van het gebruik van bakpapier is dat het direct na gebruik wordt weggegooid in een goed afsluitbare afvalbak waarmee ook eventuele geur wordt voorkomen.

Wilt u tijdelijk afwijken van de regels in het omgevingsplan?

Nee

Milieueffectrapportage

Wat geldt er voor de activiteiten van deze aanvraag?

Geen 'project-mer-plicht' en geen 'project-mer-beoordelingsplicht'

Bijlagen

Afwijken van regels in het omgevingsplan

Overige gegevens noodzakelijk voor toetsing aan het omgevingsplan

Geen documenten.

Overzichtstekening nieuwe toestand

Geen documenten.

Rapport archeologische waarde

Geen documenten.

Situatietekening bestaande toestand

Geen documenten.

Situatietekening nieuwe toestand

Document	Vertrouwelijk
Plattegrond Nieuwstraat 3 op schaal met apparatuur en tafels en stoelen.jpg	Nee