

Als abonnee heeft u onbeperkt toegang tot alle Plus-artikelen op Parool.nl.

LOG IN ALS
ABONNEE

ABONNEREN
vanaf 1,- per week



Het Parool



Voorpagina

Amsterdam

Nederland

Wereld

Kunst & Me

Stroopwafelzaak Van Wonderen in strijd met bestemmingsplan

De gemeente wil dat stroopwafelzaak Van Wonderen in de Negen Straatjes stopt met het bereiden van verse stroopwafels voor directe consumptie. Dat zou in strijd zijn met het daar geldende bestemmingsplan.

Tom Grosfeld 18 april 2019, 10:32



Vestiging van Van Wonderen in de Kalverstraat BEELD CARLY WOLLAERT

Sinds oktober 2017 staat Amsterdam in het Centrum geen nieuwe winkels meer toe waarvan het aanbod is gericht op toeristen. Wat bijvoorbeeld niet meer mag: een winkel openen en daar eten voor direct gebruik bereiden en verkopen.

Dat is wel wat Van Wonderen doet, oordeelt stadsdeel Centrum. De stroopwafelzaak, met eenzelfde vestiging in de Kalverstraat en een frietzaak in de Runstraat, opende in 2018 een nieuwe stroopwafelzaak in de Gasthuismolensteeg in de Negen Straatjes. Zoals alle andere nieuwe winkels, kreeg de zaak een vergunning voor detailhandel, geen horecavergunning.

Verboden

Na controle van het stadsdeel blijkt dat Van Wonderen vers bereide stroopwafels verkoopt die de klant direct kan nuttigen. Dat wordt ook gestimuleerd: in de zaak staan tafels en stoelen. Daarom oordeelde het stadsdeel dat de stroopwafelzaak de uitstraling van een fastfoodbedrijf heeft. En dat is verboden.

Het concept van Van Wonderen draait om de verkoop van fotogenieke stroopwafels, meegegeven in een servetje. Instagram staat vol foto's van stroopwafels in de hand: de onderste helft weggestopt in een servet, de bovenste helft gedoopt in chocolade en versierd met toppings als Oreo's, marshmallows, caramel, nootjes of hartjes.

Colin van Wonderen, eigenaar van de stroopwafelzaak, is het oneens met het stadsdeel. Hij ziet zijn zaak niet als horeca, maar als patisserie. Detailhandel, dus.

Bakker

"We werken net als een bakker: ja, we bereiden verse producten, maar die geven we mee aan de klant, voor thuis. Na overleg met de gemeente hebben we de tafels en stoelen weggehaald en geven we de stroopwafels in bakjes mee in plaats van in servetjes. Maar dat vindt het stadsdeel niet genoeg."

Van Wonderen stipt daarnaast aan dat de omzet slechts voor de helft wordt verdiend met de verkoop van verse stroopwafels. De andere helft komt van verpakte stroopwafels en koekjes. "We hebben ook maar één stroopwafelijzer. Het is geen massaproductie."

Van Wonderen stapte naar de rechter om het besluit van het stadsdeel aan te vechten. Zonder succes: de rechtbank oordeelde vorige week donderdag dat Van Wonderen Stroopwafels inderdaad de uitstraling van een fastfoodbedrijf heeft.

De stroopwafelzaak gaat tegen die uitspraak in beroep bij de Raad van State.

Lees ook: [Zorgen in de Negen Straatjes over oprukkende commercie](#)

Hier zou content moeten staan van bijv. Twitter, Facebook of Instagram

Om u deze content te kunnen laten zien, hebben wij uw toestemming nodig om cookies te plaatsen. [Open uw cookie-instellingen](#) om te kiezen welke cookies u wilt accepteren. Voor een optimale gebruikservaring van onze site selecteert u "Accepteer alles". U kunt ook alleen de sociale content aanzetten: vink hiervoor "Cookies accepteren van sociale media" aan.



**MEER OVER ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN ECONOMISCHE SECTOR
LIFESTYLE EN VRIJE TIJD AMSTERDAM CENTRUM COLIN VAN WONDEREN
GASTHUISMOLENSTEEG INSTAGRAM TOM GROSFELD**

