



I MODIFICACIÓ DEL PMU PER A LA REGULACIÓ DELS EIXOS COMERCIALS I USOS DE SANTA COLOMA DE GRAMENET, per a la regulació dels establiments de preparació i/o venda d'aliments.

APROVACIÓ INICIAL

juliol 2022



Àrea de Serveis Territorials, Urbanisme, Comerç i Mobilitat
Gabinet d'Acció Territorial

ÍNDEX

DOCUMENTACIÓ ESCRITA

1. ANTECEDENTS.....	3
2. CONTEXT	4
3. OBJECTIUS	4
4. PROPOSTA	5
5. NORMATIVA URBANÍSTICA	5

Àrea de Serveis Territorials, Urbanisme, Comerç i Mobilitat

Gabinet d'Acció Territorial

1. ANTECEDENTS

Davant la detecció d'una proliferació de consultes i peticions relacionades amb la possibilitat de disposar d'establiments amb obrador o cuines industrials per a l'elaboració de plats preparats per emportar, sense zona de degustació, que res té a veure amb la botiga de plats preparats tradicional, entesa com establiment que disposa d'un obrador amb cuina i que pot disposar o no d'espai físic per a la recollida del producte per als clients finals.

I davant l'increment de la demanda de preparació de menjars per emportar, que ha crescut arran de la pandèmia i els confinaments, amb l'aparició de locals destinats principalment al lliurament a domicili i organitzats en una única cuina o obrador, o bé en diferents cuines per a lloguer de tercers, fenomen que suposa un canvi important en el repartiment a domicili, ja que no necessiten locals oberts al públic i es poden instal·lar en grans espais opacs amb un gran número de cuines només dedicades a fer comandes per repartir i poden provocar molèsties al veïnat per soroll i olors i afectacions a la mobilitat a causa del moviment de repartidors que implica.

I tenint en compte les dimensions limitades de la ciutat, i la configuració geogràfica, urbanística i demogràfica de Santa Coloma de Gramenet que determinen de manera infranquejable la regulació dels usos i activitats que permetin harmonitzar-se entre si i que, d'altra banda, han d'harmonitzar-se amb l'esdevenir de la vida ciutadana i els cicles vitals d'activitat i descans i de lleure i treball.

Amb l'objectiu d'estudiar la redacció de l'instrument de planejament que sigui més apropiat i adient per a regular les condicions urbanístiques amb què es permetrà aquesta nova activitat, el 26 de juliol de 2021 s'aprova la suspensió pel termini d'un any de l'atorgament de llicències d'activitat amb incidència ambiental dels establiments amb obrador i/o cuina industrial per a l'elaboració de plats preparats sense venda al públic ni degustació (càtering) i la suspensió de llicències d'obres i l'admissió de les comunicacions prèvies d'obres destinades a la instal·lació d'aquestes activitats, ampliació o reforma de local i s'encarrega al Gabinet d'Acció Territorial que n'elabori l'instrument de planejament pertinent.

S'exclou de la suspensió l'activitat de càtering quan no sigui una activitat principal sinó complementària d'una altra de les considerades essencials com ara les escoles, hospitals, clíniques o menjadors socials, i que es duguin a terme en espais que no estiguin necessàriament situats al costat del propi edifici.

També s'exclouen els establiments amb obrador i/o cuina industrial per a l'elaboració de plats preparats sense venda al públic ni degustació (càtering), així com els especialistes alimentaris, plats preparats, quan disposin d'obrador, quan la superfície total de l'establiment, en ambdós casos, sigui com a màxim de 120m², i sempre que no disposin d'espais per a llogar a tercers.

Àrea de Serveis Territorials, Urbanisme, Comerç i Mobilitat

Gabinet d'Acció Territorial

2. CONTEXT

Tal com s'ha introduït anteriorment, les plataformes de menjar per emportar estan redefinint l'acció d'alimentar-se a les ciutats a través de canvis profunds en la cadena de subministrament. Aquestes transformacions es concreten en conceptes innovadors d'establiments que s'han dissenyat per a donar resposta a la demanda dels consumidors i assegurar la rendibilitat dels operadors que els promouen.

Encara que el negoci principal sigui el lliurament de menjar a domicili, moltes de les empreses han començat a optar per altres models complementaris com el lliurament d'altra mena de productes o els serveis extra per a restaurants centrats en l'optimització dels espais de producció i la possibilitat de cuinar només per al repartiment.

Un dels principals motius de l'èxit d'aquest tipus de negoci és la possibilitat d'abaratir costos en relació amb un restaurant tradicional. En eliminar l'atenció al públic, es prescindeix també de gran part de la despesa en personal, equipament (vaixelles, mobiliari) i posada en funcionament del local (obres, decoració, subministres) deixant únicament el més mínim i essencial.

Pel que fa a l'estructura dels locals, podem trobar grans diferències respecte una cuina industrial tradicional. Si bé aquest tipus de cuines es divideixen segons les partides de treball que dependran del tipus de producte amb el qual està especialitzat el restaurant. En el cas de les cuines agrupades, l'espai de cuina es redueix en mesura i es multiplica segons el nombre dels diferents equips de treball o marques de restaurant virtuals. Trobem, doncs, uns elements comuns i uns altres propis per a cada marca. Entre els espais compartits generalment hi ha els magatzems, tot i que podem trobar casos en què cada cuina en té un de propi. Un altre espai comú és l'espai de recollida dels paquets i els serveis als treballadors.

En aquest cas, a la necessitat de vestuaris i lavabos s'hi suma una sala d'espera per tal que els repartidors puguin esperar a què la seva comanda estigui llesta o que els n'arribi una de nova. A més, en alguns dels casos inclouen un espai d'aparcament de bicicletes. Quan aquests dos últims espais manquen, les bicicletes, vehicles VPM o motocicletes aparquen a la via pública i els repartidors han d'esperar a la porta i als voltants.

3. OBJECTIUS

Aquest intent de revitalitzar tot l'espai públic del municipi on s'incrementa l'espai a pacificar, ens porta a restringir aquells usos o activitats que interfereixen en el normal equilibri de la vida quotidiana i que són causants d'un efecte desertitzant als carrers de la ciutat.

D'acord amb aquest objectiu, el Pla ha de permetre:

- Recolzar el model urbà que es basa en l'accés a l'espai públic, una mobilitat sostenible i la transició cap a la descarbonització, tot limitant les activitats que tenen una major incidència en la via pública.
- Regular en clau ambiental i de salut, assegurant la compatibilitat d'aquestes noves formes d'activitat econòmica amb l'habitatge a través de la limitació de les activitats que afecten la convivència o la qualitat de vida dels habitants per tal de garantir un entorn saludable
- Integrar noves formes d'activitat amb el teixit comercial que abasteix al ciutadà, dimensionant els requeriments funcionals d'aquest nou ús sense afectar l'espai públic ni la qualitat de l'entorn urbà.

Àrea de Serveis Territorials, Urbanisme, Comerç i Mobilitat

Gabinet d'Acció Territorial

- Modular l'activitat en relació amb els potencials del teixit urbà permetent, d'una banda, la implantació d'activitats quan aquesta encara ho admeti i de l'altra, restringint els usos quan la seva concentració no afavoreixi la mixtura o bé limitant-ne la superfície quan l'activitat pugui entrar en conflicte amb els valors morfològics i la capacitat de la trama urbana.

4. PROPOSTA

La intervenció en l'ordenació de les activitats comercials, de serveis, d'hostaleria i restauració i altres activitats econòmiques, es realitza mitjançant el Pla de millora urbana per a la regulació dels eixos comercials i usos de Santa Coloma de Gramenet, que regula, entre d'altres, els usos comercials de Santa Coloma de Gramenet, establint les condicions de compatibilitat de cadascun dels usos en les diferents zones o perímetres en els que s'ha dividit el municipi.

Per aquest motiu, es proposa la seva modificació, per tal d'ampliar-ne la tipologia d'usos amb la nova regulació dels establiments amb cuines industrials i/o compartides.

Es modifica, doncs, la I Revisió del Pla de Millora Urbana per a la regulació dels Eixos Comercials i Usos de Santa Coloma de Gramenet, aprovat definitivament el 25 d'octubre de 2021, per la Comissió d'Urbanisme de l'àmbit metropolità, en els articles següents:

- article 11.- Definicions d'indústries, tallers, aparcaments i magatzems, en la definició del codi 20 i ampliació amb el codi 20.1
- inclusió de l'article 51.bis, per tal de regular els establiments amb cuines industrials i/o compartides
- modificació de la Taula N.1-D, per tal d'incloure el codi 20.1.

5. NORMATIVA URBANÍSTICA

Els articles modificats tenen el següent redactat:

CAPÍTOL II. DEFINICIONS

SECCIÓ TERCERA. INDÚSTRIES, TALLERS, APARCAMENTS I MAGATZEMS.

Article 11.- Definicions d'indústries, tallers, aparcaments i magatzems.

La definició dels usos de tallers, indústries, aparcaments i magatzems, és la que figura en la normativa del PGM.

Atesos els diferents impactes urbanístics i d'utilització dels espais públics, la normativa d'aquest Pla de millora urbana i d'usos, distingeix entre:

Codi 20. Tallers i indústries: Tenen aquesta consideració els establiments en els quals es realitzen treballs artesanals o fabrils i que disposen de maquinària per a la reparació o fabricació de productes.

Àrea de Serveis Territorials, Urbanisme, Comerç i Mobilitat

Gabinet d'Acció Territorial

S'inclouen els establiments amb obrador i/o cuina industrial per a l'elaboració de plats preparats sense venda al públic ni degustació (càtering), així com els especialistes alimentaris, plats preparats, quan disposin d'obrador, quan la superfície total de l'establiment, en ambdós casos, sigui com a màxim de 120m², i sempre que no disposin d'espais per a llogar a tercers. També l'activitat de càtering quan no sigui una activitat principal sinó complementària d'una altra de les considerades essencials com ara les escoles, hospitals, clíniques o menjadors socials, i que es duguin a terme en espais que no estiguin necessàriament situats al costat del propi edifici.

- Codi 20.1. Establiments amb cuines industrials i/o compartides: Activitats desenvolupades en un local amb un únic espai o amb espais individualitzats per a la preparació d'aliments que poden donar serveis a restaurants o domicilis, sense venda ni consum directe a l'establiment.
- Codi 21. Estacions de servei: Tenen aquesta consideració les instal·lacions situades a prop d'una via de circulació que disposa d'expnedors de combustible i altres serveis.
- Codi 22. Aparcaments públics o privats: Tenen aquesta consideració els establiments públics o privats destinats a la guarda de vehicles automòbils, motocicletes, patinets i/o bicicletes. Poden ser espais tancats situats a l'interior dels edificis o espais a l'aire lliure situats a les zones edificables de les parcel·les.
- Codi 23. Magatzems i trasters: Tenen aquesta consideració els establiments destinats a la guarda de mercaderies, articles productes i/o objectes en desús. S'inclouen en aquesta classificació els establiments destinats a lloguer de trasters.

CAPÍTOL IV. REGULACIÓ DELS ESTABLIMENTS DE PÚBLICA CONCURRÈNCIA

SECCIÓ SEGONA. CONDICIONS DE LOCALITZACIÓ I INSTAL·LACIÓ DELS ESTABLIMENTS

Article 51.bis .- Establiments amb cuines industrials i/o compartides (codi 20.1)

art. 51.bis. 1. Condicions d'emplaçament:

- a) En Eixos comercials (EC) es prohibeix la instal·lació d'establiments amb cuines industrials i/o compartides.
- b) En Àrea general (AGen), s'admeten únicament a la zona qualificada amb la clau 22a-bll del Polígon Industrial del Bosc Llarg i Les Canyes.

art. 51.bis. 2. Condicions particulars de zona:

Els establiments hauran de disposar al seu interior d'una zona d'aparcament i estada de repartidors amb les següents dimensions mínimes segons la tipologia de vehicles que utilitzen:

- 5 m² per cada 100 m² de superfície construïda per a patinets i bicicletes.
- 7 m² per cada 100 m² de superfície construïda per a motos elèctriques.
- 10 m² per cada 100 m² de superfície construïda per a motocicletes.

Àrea de Serveis Territorials, Urbanisme, Comerç i Mobilitat
Gabinet d'Acció Territorial

TAULA N. 1-D

TÍTOL: COMPATIBILITAT DELS USOS INDUSTRIALS, DE TALLERS, D'APARCAMENTS I DE MAGATZEMS.

CODI	INDÚSTRIES, TALLERS, APARCAMENTS, I MAGATZEMS.	EC	A Gen
20.a	Tallers i indústries en planta baixa amb façana a carrer i accés directe des de la via pública	P	A
20.b	Tallers i indústries en altres situacions	A	A
20.1	Cuines industrials i/o compartides	P	C
21	Estacions de servei	P	A
22.a	Aparcaments en planta baixa	P	A
22.b	Aparcaments en altres situacions, amb accés o no des de la planta baixa	A	A
23.a	Magatzems i trasters en planta baixa amb façana a carrer i accés directe des de la via pública	P	A
23.b	Magatzems i trasters en altres situacions.	A	A

Nota 1. Les activitats d'aquesta Taula que es trobin incloses a l'Annex 1 de la Llei 3/2010, estan condicionades a una amplada mínima de carrer de 7 metres (veure article 36).

Nota 2. Clau C: L'autorització de les activitats amb el Codi "C" estan condicionades al compliment de les condicions descrites a l'article 51.bis de la Normativa del PMU per a la regulació dels Eixos Comercials i Usos de Santa Coloma de Gramenet.

Nota 3. Les estacions de servei ubicades fora de la trama urbana consolidada poden incorporar un establiment comercial de fins a 200 m² de superfície de venda, com a servei complementari de la benzinera.

Nota 4. Les condicions de compatibilitat d'ús són les que figuren en aquesta Taula, llevat que un instrument de planejament urbanístic general o derivat aplicable, la normativa autonòmica d'equipaments comercials, o qualsevol altra norma sectorial aplicable, estableixin una regulació més restrictiva, cas en que prevaldrà aquesta regulació més restrictiva.

Nota 5. A aquelles parcel·les que estiguin qualificades com a equipament públic o privat, no els resultarà d'aplicació el present PMU, i es regularan exclusivament per les previsions del planejament urbanístic general i derivat que els resulti d'aplicació, a excepció de les parcel·les afectades d'equipament en les que no s'hagi iniciat el procediment de reparcel·lació, d'ocupació directa o d'expropiació, a les quals els és d'aplicació el PMU en el règim d'ús provisional establert als articles 53 i 54 del Text Refós de la Llei d'Urbanisme



Àrea de Serveis Territorials, Urbanisme, Comerç i Mobilitat
Gabinet d'Acció Territorial

Santa Coloma de Gramenet, juliol de 2022

La cap de Departament del
Servei de Comerç, Fires i Disciplina de Mercat

La cap de Servei
del Gabinet d'Acció Territorial

Encarnación Diaz Herrera

Elisenda Brugada i Bonet

vist i plau
El director d'Urbanisme, Mobilitat, Turisme i Comerç

Miquel Roig Roch