

Restaurateur Van der Ploeg: 'Ik ben voor een horecastop!'



Rick van der Ploeg, eigenaar van restaurant Sparkling aan de Voorstraat: 'Ik was graag nog vijf jaar doorgedaan.'
FOTO ANGELIEK DE JONGE

UTRECHT

Al 49 jaar werkt restaurateur Rick van der Ploeg in de horeca. Eind van het jaar stopt hij met restaurant Sparkling aan de Voorstraat.

„Utrecht heeft geen cultuur van uit eten gaan."

PETER VAN DE VUSSE

Een zielig verhaal wil de Utrechtse restaurateur in hart en nieren Rick van der Ploeg (63) niet afsteken. Hij steekt de hand nadrukkelijk ook in eigen boezem. Misschien is het concept van zijn intieme Franse restaurant Sparkling aan de Voorstraat niet goed en is hij te weinig vernieuwend. „Ik was graag nog vijf jaar doorgedaan. Maar in de laatste anderhalf jaar komen er minder klanten. Ik heb de zaak verkocht, begin volgend jaar opent hier Sanju Ramen, een Japans eethuis met noedelsoepen."

Daar waar coffeeshops, streetfoodzaken en restaurantjes in Utrecht uit de grond schieten, sluit restaurant Sparkling na acht jaar de deuren. Want lang niet alle restaurants lopen voorspoedig. „Er zijn dagen dat er niemand komt eten bij Sparkling. Vier weken geleden was er op dinsdag en donderdag helemaal niemand. Dat had ik nog nooit meegemaakt. Dan sluit je om 20.00 uur - anders word je het lachertje van de Voorstraat."

Eigenlijk heeft Van der Ploeg altijd geweten dat de Voorstraat niet ideaal is voor zijn restaurant. Sparkling is een Frans restaurant zonder menukaart (er zijn maandelijks wisselende drie- of viergangenmenu's) waar bezoekers een avond lang gemiddeld voor 50 tot 60 euro kunnen dineren. „De Voorstraat is een beetje rommelig. Fietsenrekken op de stoep. Geen gezellige winkelstraat, maar een doorgaande verkeersweg. Wat betreft uit eten gaan, is het een snelle hap-straat. De pizzabar aan de overkant loopt heel goed: soms worden er wel 200 pizza's op een avond besteld", wijst hij op de lastige locatie.

„Voor mij is ook nadelig", vervolgt Van der Ploeg, „dat ik geen wijk achter me heb. Als Sparkling in Oog in Al, bij de Dom of op het Vredenburg had gezeten, was er voldoende toeloop geweest. Utrecht heeft eigenlijk ook geen echte cultuur van doordeweeks uit eten gaan. Veel dagjesmensen die de stad bezoeken, eten in het centrum of het stationsgebied. Een collega zei: 'Amsterdammers en Rotterdammers geven meer geld uit aan eten dan Utrechters.' Utrecht is een stad van studenten en intellectuelen die geen geld uitgeven aan uit eten gaan."

Dat Utrecht zoveel ruimte geeft aan nieuwe horeca, vindt Van der Ploeg geen goede zaak. „Sinds vijf jaar zijn de horecaverunningen vrij. In die tijd zijn er 5.000 extra horecastoelen bij gekomen, ook in de wijken. Het gemeentelijke horecaplan gaat ervan uit dat er de komende jaren nog eens 140 tot 180 exploitatievergunningen worden verstrekt in Leidsche Rijn en in het stationsgebied. Rond het stationsgebied zijn nu al zo veel horecazaken. Het is te veel en te snel. Het evenwicht is zoek. Je ziet alleen nog maar horeca, horeca en nauwelijks winkels. Een stad moet

ook een winkelhart hebben."

Horecastop

„De politiek moet zorgen voor evenwicht. Ik ben voor een horecastop! Het is genoeg geweest. Van collega's hoor ik ook dat het niet goed is dat er zoveel horeca bijkomt. Stop met het afgeven van horecaverunningen ter bescherming van de ondernemers in de binnenstad. Anders gaan er binnen twee jaar restaurants omvallen."

Van der Ploeg, die in 1993 met een compagnon Le Journal startte en later tapasbar Mi Madre, zit niet bij de pakken neer. „Ik plan iets nieuws in de loop van 2018. 't Liefst in een wijk", laat hij weten.