

## 'Horeca redding winkelstraat'



Aan het zogeheten foodplein in Hoog Catharijne zit volop horeca.

FOTO RUUD VOEST

### UTRECHT

**Winkel dicht, restaurant open. Zo gaat het steeds vaker in Utrechts binnenstad. Goede zaak? De meningen zijn verdeeld.**

RENÉ CAZANDER

Lunchroom Op Saj aan de Steenweg en Mr. Smakers aan de Oudegracht: twee restaurants in voormalige winkels in Utrecht. Een groot foodplein in het nieuwe Hoog Catharijne.

Het zijn drie voorbeelden die aangeven dat horeca zich in de Utrechtse binnenstad meer en meer met retail (detailhandel) vermengt en die zelfs verdringt. Retaildeskundigen juichen die ontwikkeling toe. Voor de lokale afdeling van Koninklijke Horeca Nederland is de grens echter bereikt: het centrum van Utrecht heeft genoeg kroegen, restaurants en (hippe) koffietentjes.

Retail- en merkdeskundige Paul Moers: „Winkelstraten worden steeds vaker een ontmoetingsplek. Mensen willen bij het winkelen vermaakt worden.” Oftewel: een hapje en een drankje zijn onmisbaar geworden om van een dagje winkelen een succes te maken. Dat de horeca oprukt in binnensteden zoals de Utrechtse, vindt hij alleen maar goed. „De horeca is de redding van de winkelstraat geweest”, zegt hij

stellig.

### Noodzakelijk

Moers is medeverantwoordelijk voor de invulling van het nieuwe Hoog Catharijne, inclusief het foodplein (voedselplein). „Elk zelfrespecterend winkelcentrum moet een fantastische foodcourt hebben. Het is noodzakelijk om de stroom van passanten op gang te krijgen.”

Collega Cor Moolenaar is het daarmee eens. „De vermenging horeca, cultuur en retail is weer teruggekomen. Dat maakt Utrecht populair. Dat er meer horeca in het centrum komt, is een goede ontwikkeling, mits in de juiste balans. Het brengt reuring in de stad.”

Vicevoorzitter Erik Derksen van de lokale afdeling van Koninklijke Horeca Nederland heeft een heel andere mening. Hij vindt dat er een einde moet komen aan de ongebreidelde groei van kroegen, (hippe) koffietentjes en restaurants in het centrum van Utrecht. „Stop niet elk leeg pandje vol met horeca.” De komst van nog eens 700 horecastoelen in het in aanbouw zijnde WTC op het Jaarbeursplein ziet hij met lede ogen aan.

Derksen krijgt steun van de binnenstadbewoners. Zij protesteren middels een petitie tegen nog meer kroegen en restaurants.

Derksen: „We moeten ervoor zorgen dat de binnenstad geen horecastraat wordt. De grens is bereikt. Meer horeca betekent verschraling”, zegt Derksen. Hij wijst erop dat het nu al lastig is om personeel te vinden. Hij pleit wel voor meer horeca in de wijken. „Hier kan horeca een heel belangrijke rol vervullen,

bijvoorbeeld als het gaat om eenzaamheid onder ouderen.”

Retaildeskundige Moolenaar denkt dat de komst van meer horeca niet leidt tot verschraling van het aanbod. „De horeca heeft een kwaliteitsslag gemaakt.”

Makelaar en deskundige retailvastgoed Jeroen Brouwer van JB Retail meent ook dat de komst van horeca winkelstraten aantrekkelijker maakt: „Vroeger had Utrecht twee beschermde delen: een horecaplein (Neude, red.) en een winkelgebied (Oudegracht, Steenweg, Lange Elisabethstraat red.) Door die twee te mengen, maak je de stad sterker.”

### Koffiehoekje

Een andere goede ontwikkeling vindt hij de komst van een koffiehoekje of barretje in een kleding- of schoenenzaak. Winkels zoals Hutspot op de hoek Neude/Vinkenburgerstraat en Stach op de Voorstraat. Brouwer is niet voor een ongebreidelde groei van de horeca.

Hetzelfde geldt voor Jacques Blommendaal van de stichting Centrummanagement Utrecht. „Ik denk dat er naast horeca ook wel andere functies denkbaar zijn wanneer een pandje leeg komt. Ik zou zeggen: kijk wat daar past.”

Over eventuele leegstand hoeven de winkeleigenaren zich geen zorgen te maken, denkt Blommendaal.

Vindt u meer horeca ook goed voor de binnenstad?

un.reageren@ad.nl