

horeca keuze te over, rond het station en in HC, maar er zit amper nog lokale horeca

Uit eten? Internationale hap rukt op



Nieuwe ketens als Wagama, Comptoir, the Burger Federation en Leon zitten nu op het nieuwe Stationsplein in Hoog Catharijne.

FOTO AD



Jan Hagenouw. „Je hoeft niet meer naar de binnenstad om een hapje te eten.”

FOTO ERIK VAN 'T WOUDE



Ook TGI Fridays, Salsa Shop, The Barn en Baskin-Robbins hebben een vestiging geopend.

FOTO AD



FOTO AD



FOTO AD



FOTO AD



FOTO AD



FOTO AD



FOTO AD

UTRECHT

Rondom station Utrecht Centraal en in Hoog Catharijne is nog maar weinig plek voor lokale horeca. Er vestigen zich vooral grote internationale ketens. Niet iedereen is er blij mee.

RICK VAN DE LUSTGRAAF

Libanees? Een biologische hamburger? Of toch veganistisch? De ruim 285.000 reizigers die dagelijks reizen via het station Utrecht Centraal hebben keuze te over om een hapje te eten.

Het bedrijf Klépierre bepaalt welke winkels en restaurants komen in Hoog Catharijne en op het nieuwe Stationsplein, gevestigd tussen het station en Hoog Catharijne. Het afgelopen jaar zijn met restaurants als Vapiano, TGI Fridays, EXKi en Comptoir Libanais veel internationale namen bijgekomen. Gisteren kwam er met ijssalon Baskin-Robbins opnieuw een grote Amerikaanse keten bij in Hoog Catharijne.

„Als een concept in het buitenland al werkt en mensen in de rij gaan staan voordat het open is, dan kies je toch voor dat restaurant”, vertelt Wouter Verkerk, trendwatcher op het gebied van horeca. Volgens hem hebben lokale ondernemers bijna geen kans meer op een mooie locatie in Hoog Catharijne. „Dan moet je wel verschrikkelijk goed zijn. Als er van een bepaalde keten al tien restaurants in het buitenland zijn dan is dat gewoon heel aantrekkelijk.”

Verkerk zegt dat de nieuwe ketens ook passen bij deze tijd. De Nederlandse keuken aangevuld met Chinees en Italiaans is niet genoeg meer. „Mensen willen ook Libanees, Mexicaans of een gerecht uit het Midden-Oosten. Dat gebeurt in het buitenland ook.”

De enorme toename van internationale ketens is ook goed voor het imago van de stad, zegt Erik Derksen van Koninklijke Horeca Nederland (KHN) in Utrecht. „Utrecht is booming, eindelijk worden we gezien als stad. Maar er moet wel een balans zijn met lokale ondernemers", vertelt Derksen.

Sfeer

Hij zegt dat lokale ondernemers voor sfeer zorgen omdat zij de stad kennen en weten wat mensen willen. „Bij een internationaal restaurant zie je toch vaak zoveel mogelijk stoeltjes en geen binding met de mensen. Wij proberen de gemeente wel te sturen op ruimte voor lokale horeca."

Ook horecaondernemer Jan Hagenouw plaatst een kanttekening. Hij is eigenaar van Hagenouw Eten & Drinken en is nog wel een lokale ondernemer in Hoog Catharijne. Volgens hem is iedere stad gebaat bij een mix van internationale en lokale restaurants. Hagenouw vindt het wel begrijpelijk dat er sneller wordt gekozen voor ketens die in het buitenland al succesvol zijn.

Natuurlijk is er ook nog de huur, die op het Stationsplein en Hoog Catharijne erg hoog is. „Dat is voor veel lokale ondernemers al een reden daar niet te kunnen zitten", zegt Hagenouw. Ondanks dat de huur in de binnenstad ook hoog is, zijn daar nog wel meerdere lokale restaurants.

Door de nieuwe stroom buitenlandse horecaketens is er niet alleen veel meer aanbod, er zijn gewoon veel meer restaurants. Dat zorgt voor concurrentie. „Als je lekker in Hoog Catharijne hebt gewinkeld hoef je niet meer naar de binnenstad om een hapje te eten", zegt Hagenouw. De nieuwe ketens zorgen er volgens hem ook voor dat lokale restaurants iets buiten het centrum minder klanten krijgen. „Horeca is echt het toverwoord bij de gemeente, ik denk dat het te veel is." Derksen is het daarmee

eens. „Er zijn nu zoveel restaurants, dat gaat ten koste van de horeca, maar ook van de aantrekkelijkheid van de stad."

Verklaren

Dat er meer restaurants zijn is volgens trendwatcher Verkerk wel te verklaren. In plaats van een paar grote restaurants zijn er nu meerdere specifieke eetgelegenheden. „Als iemand zin heeft in vis wil hij gelijk denken 'Oh dan ga ik naar Seafood.' Maar als zo iemand zin heeft in iets anders kan hij weer denken 'Ik ga lekker naar de Libanees. Als een restaurant twintig soorten gerechten heeft kan het toch ook niet vers zijn?'"

Een andere reden dat er meer restaurants zijn, is volgens Verkerk dat mensen vaker buiten de deur eten. Die mensen hebben geen trek meer in een patatje. „Als je vier keer per week buiten de deur eet, wil je iets gezonds. Je hebt nu ook veel meer biologische en veganistische restaurants. De vraag is groter en uitgebreider."