

Utrechtse horecaondernemers openen nieuwe restaurants

# 'We houden ervan om iets te creëren'

Utrecht is als horecastad volop in beweging. Nieuwe bars en restaurants zorgen voor een steeds gevarieerder aanbod. Goed voorbeeld is de Drieharingstraat. Een aantal jaren geleden een weinig aantrekkelijke plek, nu de culinaire *place to be* van de Domstad. Dat is voor een belangrijk deel de verdienste van Oscar de Goede en Sander van der Meijden. Met steun van de Rabobank investeren de ondernemers in de dynamiek en leefbaarheid van de stad.

Horecaondernemers Oscar de Goede en Sander van der Meijden zijn al zo'n acht jaar samen in zaken. Hun eerste collectieve project was De Rechtbank in het voormalige Utrechtse kantongerecht. Dit omvangrijke bedrijf met onder meer een restaurant, brasserie en hotel werd van scratch af aan ontwikkeld en succesvol uitgebouwd.

## Dichtgetimmerd

In 2011 openden beide ondernemers het eerste van hun inmiddels vier restaurants in de Drieharingstraat in het hart van Utrecht, tussen Oudegracht en Vredenburg. De Goede: 'Toen wij startten met De Markt kende de straat door het vertrek van detailhandel veel leegstand. Een aantal panden was dichtgetimmerd.' Aanvankelijk waren de reeds gevestigde restaurants niet blij met de komst van een concurrent. Dat bleek mee te vallen. 'De straat is nu een stuk levendiger en trekt veel meer publiek,' zegt Van der Meijden. 'Alle restaurants profiteren hiervan. We promoten de straat zelfs met een gezamenlijke site.'

## Kapers op de kust

De Markt bleek een schot in de roos. 'Uitbreiding was niet mogelijk,' aldus

De Goede. 'Vandaar dat we in het buurpand zijn gestart met Naast De Markt.' Om zich te concentreren op de activiteiten in de Drieharingstraat hadden beide ondernemers De Rechtbank inmiddels verkocht. 'Het pand ter rechterzijde van De Markt stond al jaren te koop. Na lang wikken en wegen besloten we ook hier een restaurant te starten: Raak!' Net op tijd, zo bleek. 'Er waren meer kapers op de kust voor de locatie.' Het vierde bedrijf in de Drieharingstraat opende vorig jaar de deuren: Vintage, een tapasrestaurant in het voormalige Winterhuis.

## Sporen verdiend

Van der Meijden en De Goede bankieren bij Rabobank Utrecht. 'In de afgelopen periode hebben zij elk jaar een nieuw restaurant geopend,' zegt accountmanager Patrick Eversen. 'Als lokale coöperatieve bank voelen we ons nauw betrokken bij de leefbaarheid en de ondernemersdynamiek in de stad en steunen we dat soort initiatieven dus graag. Meestal ging het om panden waar voorheen geen horeca gevestigd was. Anders dan bij een overname zijn er dan geen historische cijfers die je als bank kunt gebruiken om

de financiering te beoordelen. Maar ook bij een bestaande horecalocatie die een nieuwe formule krijgt, zeggen cijfers van een vorige eigenaar weinig. Het gaat dus vooral om het vermogen van Oscar en Sander om concepten in de markt te zetten. En daarmee hebben zij hun sporen ruimschoots verdiend.'

## Prima mix

Bij Rabobank Utrecht wordt Patrick Eversen ondersteund door Anne Marije van den Broek als interne accountmanager. 'Natuurlijk toetsen we aanvragen aan de bij de bank aanwezige branchekennis,' zegt zij. 'Maar uiteindelijk geeft het ondernemerschap de doorslag.' Belangrijk daarbij is dat Van der Meijden en De Goede elkaar goed aanvullen. Oscar de Goede: 'Sander houdt zich vooral bezig met de keuken; inkoop, gerechten, routing. Mijn focus ligt op de voorkant, op financiële zaken en de overall bedrijfsvoering. Ook qua persoonlijkheid zijn we complementair. Sander is sociaal; ik ben zakelijk, kan soms wat harder zijn. Samen is dat een prima mix.'

## Beelddenkers

Waar komen de ideeën voor nieuwe concepten vandaan? 'We laten ons inspireren door wat we zien in andere steden en in het buitenland,' zegt Van der Meijden. 'Vaak gaat het om dingen die we zelf leuk of lekker vinden. Maar ook ontwikkelingen buiten de horeca spelen een rol.' Het is een continu proces, stelt De Goede. 'De radertjes in ons hoofd zijn constant in beweging, bewust en onbewust. Langzamerhand wordt een idee steeds concreter. Belangrijk daarbij is dat we allebei beelddenkers zijn. We zien een nieuwe zaak al voor ons, lopen

Oscar de Goede, Anne Marije van den Broek,  
Patrick Eversen en Sander van der Meijden.



## SCHERP BLIJVEN

Utrecht is een dynamische horecastad.

De Goede: 'De laatste jaren zijn er veel aantrekkelijke nieuwe concepten bijgekomen. Grote maar vooral ook kleine zaken, vaak van jonge ondernemers. Dat houdt ons scherp en triggert om het nog beter te doen.'

Utrecht is een studentenstad met veel jong publiek. 'Het prijsniveau luistert erg nauw,' weet Van der Meijden. 'Dat botst wel eens met de toenemende voorkeur voor biologische producten. Een prima ontwikkeling, maar biologische ingrediënten zijn nu eenmaal duurder. Jammer genoeg zijn niet alle gasten bereid om hiervoor te betalen.'

er in gedachten doorheen als deze nog niet bestaat. Dat helpt bij de uiteindelijke realisatie.' Ook organisatorische aspecten

krijgen veel aandacht. 'Hoe past een uitbreiding in de bedrijfsstructuur, welke personen gaan er samen met ons de kar trekken? Dergelijke zaken moeten vooraf duidelijk zijn.'

## Ziel en zaligheid

Na de opening zijn Van der Meijden en De Goede intensief betrokken bij een nieuw concept. 'We leggen er onze ziel en zaligheid in. In het begin draaien we mee in de keuken en de bediening. Want alleen dan ervaar je echt hoe het loopt, wat goed gaat en waar eventueel bijgestuurd moet worden. Als een concept eenmaal staat, nemen we meer afstand en laten het over aan onze medewerkers.' Die zijn vrijwel altijd in de eigen restaurants opgeleid. Van der Meijden: 'Zij kennen onze aanpak, onze filosofie. Mensen werken hier vaak lang. Omdat we meerdere bedrijven hebben, zijn er veel doorgroeimogelijkheden.'

## Op de rem

Rabobank is een gewaardeerde partner voor beide ondernemers. 'Over en weer

is er veel vertrouwen. Patrick en zijn collega's begrijpen hoe wij werken. Ook het feit dat zij de stad op hun duimpje kennen, is een voordeel. We hoeven niet uit te leggen waar de Drieharingstraat ligt,' lacht De Goede. Af en toe is er een gezond spanningsveld. 'Ik wil nog wel eens te snel gaan en direct doorpakken. Patrick is voorzichtiger, trapt soms op de rem. Dat is voor mij meestal reden om nog een keer goed na te denken.'

## Tweede natuur

De snelle expansie van de afgelopen jaren was geen bewuste keuze. 'Dat ging eigenlijk vanzelf,' zegt Van der Meijden. 'Het is niet onze ambitie om dag en nacht te werken. Oscar en ik hebben allebei jonge kinderen; daar willen we genoeg tijd voor hebben.' Maar creativiteit en ondernemerschap laten zich niet beperken. De Goede: 'We houden ervan om iets te creëren. Daarover nadenken is een tweede natuur. Vroeg of laat levert dat toch weer een nieuw concept op.' ■