

Horecaconcepten dragen bij aan succesvolle transformatie Post Utrecht

02-09-2021 11:46

Na negentig jaar trouwe dienst en enkele jaren leegstand heeft het voormalige hoofdkantoor aan de Neude in Utrecht een nieuwe bestemming gekregen. Onder de naam Post Utrecht is het indrukwekkende Rijksmonument een dynamische plek geworden met bibliotheek, winkels, versmarkt en horeca.

HTC Advies was vanaf het begin van de renovatie betrokken bij de ontwikkeling van het horecaconcept. Tom Rietveld, senior adviseur: 'Het is fantastisch dat dit prachtige beeldbepalende pand een zo'n succesvolle herbestemming heeft gekregen. Na jaren van leegstand kunnen de inwoners van Utrecht nu genieten van deze mooie plek met onder meer een stadscafé en een werelds restaurant.'

Horecaconcept moest laagdrempelig zijn

Gelet op de brede doelgroep van Post Utrecht moest het horecaconcept vooral laagdrempelig zijn en een non-sense uitstraling hebben. Daarnaast was het belangrijk dat het concept een stimulans zou zijn voor ondernemerschap. Tom Rietveld: 'In eerste instantie was het idee om op de etage van het pand een restaurant met een Michelin-ster te huisvesten.

Uit het onderzoek van HTC Advies bleek echter dat de ruimte en de ligging van de beoogde plek hiervoor niet geschikt was. Dat had onder meer te maken met het feit dat naast de beoogde plek een auditorium ligt. De uit- en instroom van gasten van het restaurant en het auditorium zou ongelukkig samen vallen. De uitkomst van ons marktonderzoek bracht ons op heel andere ideeën, zoals een Good Food Bar op de begane grond en een theatercafé op de etage. Op basis van het meest geëigende concept hebben we een exploitatieprognose met omzetspotentie opgesteld en een advies gegeven over de huurprijs voor de horecaexploitatie. Daarnaast is het benodigde budget afgegeven voor de verbouwing van de horecavlekken." (tekst gaat verder onder de afbeelding)

Op basis van het marktonderzoek en het keukenontwerp is vastgesteld hoeveel vierkante meter nodig was voor de horeca in het ontwerp van architect Rijnboutt. Daarbij waren er verschillende uitdagingen. Zo heeft het voormalig postkantoor veel verschillende vloerhoogten en moest dus bouwkundig rekening gehouden worden met hoe de beoogde horecaruimtes met rollend materiaal bereikt zouden kunnen worden. Een andere uitdaging was voldoende opslagruimte voor de horeca op de begane grond. Hiervoor is uiteindelijk de opslag op de tweede etage vergroot. Een gevolg van deze oplossing was dat de exploitatie van beide horecavlekken in handen van één ondernemer zou komen.

Selecteren

'Horeca onder het dak van een ander vraagt om een horecapartner die de business van de andere partij(en) goed begrijpt en bereid is heldere afspraken te maken over het gezamenlijk gebruik van het pand. Tom Rietveld: 'HTC Advies heeft op basis van het horecaconcept een ondernemersprofiel opgesteld. Met als kern dat we een draagkrachtige partij zochten met ervaring met grootschalige en complexe horeca. Voor de marktconsultatie hebben we twaalf partijen uitgenodigd: landelijke cateraars en horecaondernemers uit de grote steden. Bijna alle partijen die wij hebben benaderd, toonden interesse. Dat was heel gunstig. Een aantal partijen heeft een ondernemersplan uitgewerkt en gepresenteerd. Uiteindelijk hebben we de opdracht gegund aan familiebedrijf Vineyard. Doorslaggevend was hun ervaring met het exploiteren van unieke horecalocaties, zoals Kasteel Groeneveld in Baarn, en het feit dat ze gebruik kunnen maken van hun eigen productiekeuken bij grote evenementen. Of ik hierin een tip heb voor horecaondernemers? Jazeker! Als je wilt meedoen aan een dergelijk selectieproces, is het zaak om altijd het bestek van het bouwbedrijf op te vragen en in gesprek te gaan over wat je precies krijgt opgeleverd. Dit helpt enorm om de investeringskosten juist te kunnen

inschatten.'

Meneer Potter

Vineyard heeft dit jaar stadscafé Meneer Potter geopend in Post Utrecht. Op 6 september opent er werelds restaurant Noda. Jurgen van Wijngaarden, algemeen directeur Vineyard: "Als Utrechter is het geweldig dat we in zo'n iconisch pand twee mooie zaken mogen exploiteren. Meneer Potter heeft een eigen ingang aan de Potterstraat, je loopt er binnen alsof het de huiskamer van je buurman is: vertrouwd, ongedwongen en gezellig. Iedereen is welkom voor ontbijt, lunch, borrel of diner. Of gewoon een lekkere kop koffie, bij de krant of een praatje. De mensen die bij Meneer Potter werken zijn echte Utrechters, normale mensen zoals jij en ik. Ze weten veel over het gebouw, over de geschiedenis en over de stad Utrecht." (tekst gaat verder onder de afbeelding)

Noda

Noda is een werelds restaurant op de tweede verdieping van de bibliotheek. Ook deze horecavoorziening heeft een eigen ingang, aan de Oudegracht, en is tevens bereikbaar via de bibliotheek. Het restaurant heeft grote, hoge raampartijen met uniek uitzicht over de Oudegracht en een kleurrijke eclecticische inrichting passend bij het wereldse karakter van Noda. Op de menukaart staan gerechten uit alle continenten van de wereld, met een knipoog naar de beelden in de hal van de bibliotheek die de vijf continenten vertegenwoordigen. Jurgen van Wijngaarden: 'Noda is een heel toegankelijke plek. Overdag vooral voor bibliotheekbezoekers en mensen uit de stad. 's Avonds voor restaurantbezoekers. Zij combineren Noda vaak met een bezoek aan het filmhuis dat op de derde etage in het auditorium is gehuisvest. Zo bieden we voor elk wat wils in een herkenbaar concept. Wij zijn uiteraard blij met de uitkomst van het grondige werving- & selectieproces. Samen met HTC Advies hebben we op deze manier met de horeca, waarde toegevoegd aan het mooie Post Utrecht.'

Kijk voor meer informatie op htcadvies.nl, postutrecht.com, meneerpotter.nl en noda-utrecht.nl.

Redactie