

Eigenaar 'De Goei Goesting' na nieuwe regels voor terrassen Zuivelmarkt:

«Ik zet mijn verwarmde pergola te koop»



Dirk Hendrickx.

HASSELT

De stad Hasselt start begin 2017 met de heraanleg van de Zuivelmarkt. De terrassen van de horecazaken moeten tijdelijk verdwijnen en na de werken volgen er nieuwe regels. «Ik zet mijn pergola van 60.000 euro dan maar te koop», zegt Dirk Hendrickx, eigenaar van restaurant 'De Goei Goesting'. «Volgens de nieuwe regels mag hij immers maximaal vier meter diep zijn, en ik zit aan zes meter.»

EVA RAMAEKERS



De pergola van 'De Goei Goesting' (links) staat er intussen zes jaar. Ook de zaak ernaast, L'Aperi Vino, is van Dirk Hendrickx. Daar zal het terras na de werken wél kunnen worden teruggeplaatst. Foto's Coenen

Wanneer de werken op de Zuivelmarkt begin volgend jaar starten, zullen heel wat horeca-uitbaters hun terras of veranda tijdelijk moeten afbreken. Bovendien kunnen ze niet allemaal zomaar worden teruggeplaatst, want na de werken legt het stadsbestuur nieuwe regels op, zoals een maximumgrootte voor de terrassen. «Het grootste deel van de horecazaken heeft nu geen vergunning voor het terras op openbaar domein van de stad. Dat zal moeten veranderen», zegt schepen van Ruimtelijke Ordening Tom Vandeput (CD&V). «Het is niet de bedoeling om uniforme terrassen te creëren, maar de uitbaters moeten een aanvraag voor een bouwvergunning indienen. Die zal eerst moeten worden goedgekeurd, voor ze hun terras mogen

terugzetten.»

Dirk Hendrickx van restaurant 'De Goei Goesting' wacht daar niet op. Hij zet zijn pergola nu al te koop. «Deze mooie, verwarmde pergola moet verdwijnen, wegens een nieuwe visie voor de terrassen op de Zuivelmarkt», schrijft hij op Facebook. «We leggen ons erbij neer, want veel meer kunnen we niet doen. De visie ligt vast, wij moeten mee. We zijn niet van plan om daar negatieve energie in te steken», zegt Hendrickx. Wat er in de plaats van de pergola zal komen na de werken, weet hij nog niet.

Nog geen koper

Hendrickx baat drie horecazaken uit op de Zuivelmarkt, maar het terras van zijn restaurant 'De Goei Goesting' is het grootst. Het ge-

Na de werken kan ik niets meer doen met mijn pergola. Die heeft een diepte van zes meter, terwijl dat maar vier mag zijn volgens de nieuwe regels

DIRK HENDRICKX,
EIGENAAR 'DE GOEI GOESTING'

heel werd zo'n zes jaar geleden geplaatst en had een prijskaartje van 60.000 euro. De constructie

heeft een diepte van zes meter.

«Maar de nieuwe regels schrijven een maximum van vier meter voor. Na de werken kan ik er dus niets meer mee doen. Een vaste vraagprijs heb ik niet voor mijn pergola. De prijs zal dus van de bieder afhangen.» Voorlopig is er nog geen koper, maar Hendrickx belooft de gelukkige te helpen met de afbraak én opbouw van het geheel. De terrassen van zijn twee andere horecazaken zouden na de werken wél terug kunnen worden geplaatst.

Ciao Tutti

Bij restaurant Ciao Tutti kijken ze met gemengde gevoelens naar de aankomende werken. «Natuurlijk is het goed dat de Zuivelmarkt een opwaardering krijgt. Het resultaat zal zeker mooi zijn», ver-

telt Antonio Coppola. De veranda afbreken, zien ze echter minder goed zitten. «Het is nog niet beslist wanneer we dat zullen doen. We hopen dat we hem na de werken gewoon terug kunnen plaatsen.»

Tijdelijk sluiten

Als de werkzaamheden te veel overlast met zich meebrengen, wil het restaurant een tijdje sluiten. «Ik denk dat we niet anders kunnen. We zullen onvoldoende klanten lokken», aldus Coppola. Schepen Vandeput benadrukt dat de timing van de werken zo gekozen is om de horeca zo min mogelijk te treffen. «De werken zullen slechts een tweetal maanden in beslag nemen en er volgt nog een infovergadering met de handelaars», zegt hij.