

Restaurantene i Pedersgata omsetter for 100 millioner:

– Gata vil dø uten biltrafikk



Aftenbladet



Norvina
Driftsinntekter: 12,5 millioner
Resultat: 1,9 millioner

Far East
Driftsinntekter: 9,5 millioner
Resultat: 2,1 millioner

Martinique
Driftsinntekter: 8,5 millioner
Resultat: 730.000

Original Thai Food
Driftsinntekter: 4,1 millioner
Resultat: 97.000

maps4news.com/©HERE/AFTENBLADET 2019/FSL

STAVANGER: Har du kjørt til Pedersgata for å kjøpe take away? Det kan snart bli mer tungvint. I løpet av året blir gata enveiskjørt, og etter hvert kan den bli gågate. Restaurantierne er skeptiske.

Kjell-Ivar Gilje Grøndal

kjell.ivar.grondal@aftenbladet.no



– Rundt 75 prosent av vår omsetning er take away. Det tror jeg er tilfellet for de fleste av restaurantene her i gata, og da tror jeg dessverre at mange av de litt mindre familiebedriftene vil få problemer med å overleve dersom Pedersgata etter hvert blir stengt for biltrafikk, sier en av Zouq-eierne, Rizwan Rafiq, til Aftenbladet.

Han og medeier Mehvish Imtiaz har drevet Zouq i rundt fem

år i Pedersgata 12. Regnskapstallene viser at restauranten har økt omsetningen sin jevnt og trutt de siste årene. 2017-tallene viser driftsinntekter på 9,7 millioner kroner og et resultat på 1,1 millioner kroner. 2018-tallene er ikke helt klare, men ifølge Rafiq får de en liten oppgang i omsetningen, men et litt dårligere resultat.

– Det skyldes i all hovedsak økte lønnskostnader og at vi har gjort noen investeringer som slår ut på resultatet, sier han.

– Så hvordan vil du si at businessen går sånn generelt?

– Ganske bra. Vi trives godt her i Pedersgata, og det har vi alltid gjort. Det er her vi ønsker å være. Som Storhaug-gutt har jeg alltid hatt god kjennskap til Pedersgata, og jeg mener bestemt at den har utviklet seg i positiv retning de siste fire-fem årene. Nå er det blitt en fargerik matgate – eller take away-gate om du vil, svarer Rafiq.

Norvina gjør det bra

Litt lenger nede i gaten holder

Norvina til. De selger både asiatiske matvarer og driver med take away. I 2017 står selskapet oppført med driftsinntekter på 12,5 millioner kroner og et resultat på 1,9 millioner kroner. Ifølge daglig leder Hege Løyning Larsen lander de i 2018 på omtrent de samme driftsinntektene som i 2017, mens resultatet blir litt svakere.

– Vi ender nok opp med et resultat på mellom 1,4 og 1,5 millioner kroner i 2018. Det skyldes i stor grad bedre lønnsbetingelser og pensjonsordninger til de ansatte. Tidligere eier jobbet selv i butikken døgnet rundt, mens vi driver mer etter den norske modellen – og det koster, sier Løyning Larsen.

– Hvordan er det å drive take away og matvarebutikk på Nytorget nå?

– Vi gjør det ok økonomisk, og vi har har en fin beliggenhet. Vi har også to 30 minutters parkeringsplasser rett utenfor butikken som er gull verdt for oss. Mange av de som handler

hos oss, er type «kjapt inn, kjapt ut», så da er det helt avgjørende for oss at folk kan komme til oss med bil, svarer hun.

– Enveiskjøring kan fungere

Akkurat det er høyst usikkert om de kan i fremtiden. For kommunen vil nå først stenge Pedersgata for biltrafikk i én retning og gjøre gata om til hovedrute for sykklende og gående mellom sentrum og Stavanger Øst. Etter hvert kan det også bli aktuelt å stenge gata helt for å gjøre den til en ren gågate.

– Jeg tviler veldig på om folk gidder å parkere i noen av sidegatene for å gå og hente maten, gå tilbake til bilen og så kjøre hjem. Enveiskjøring kan fungere, men da må infrastrukturen legges opp slik at alle, også de minste, utsalgene klarer å drive videre. For jeg mener virkelig at vi har klart å skape noe veldig bra i Pedersgata og her på Nytorget nå, sier Løyning Larsen.

Nytt møte om Pedersgata i dag
Saken om enveiskjøring i Pe-

dersgata var oppe til behandling allerede høsten 2017. Den gang ble det tilløp til spektakkel da næringsdrivende i gata mente at de ikke var blitt hørt skikkelig. Formannskapet vedtok dermed å utsette saken, i påvente av en dialog med «næringsdrivende, beboere, sykklister og andre involverte».

Den runden ble gjennomført i januar i fjor i form av et arbeidsverksted, som ble gjennomført i Metropolis og en rapport fra konsulentfirmaet Leva Urban Design.

De næringsdrivendes skepsis ble også berørt i saksframlegget til formannskapet i fjor, da først og fremst gjennom innspillet fra eier av Shell/7-eleven-stasjonen på Blåsenborg, som mener at enveiskjøring vil kunne bety en omsetningssvikt på 30-40 prosent.

«Et slikt omsetningstap vil være dramatisk for stasjonens videre eksistens», skrev advokat Eirik Myhre på vegne av eieren.

Nå er ett år gått – og i ettermid-



dag inviterer Stavanger kommune igjen til et informasjonsmøte og arbeidsverksted om «Framtidens Pedersgata, på sykkel». Også denne gangen skal det avholdes på Metropolis. Og også denne gangen er det konsulentfirmaet Leva Urban Design som er leid inn.

– Jeg var motstander av enveiskjøring og muligens gågate da jeg først hørte om planene for et par år siden. Jeg kan ikke si at jeg har snudd nå, men jeg er blitt mer åpen. Det kan bli veldig bra. Og det kan bli veldig dårlig. De nye planene for Nytorget virker spennende, så det løftet kan nok føre til at området tiltrekker seg mer folk - og det kan igjen føre til økt omsetning hos oss og andre. Men det aller viktigste for meg er at sjelen til Pedersgata blir tatt vare på, sier Zouq-eier Rizwan Rafiq.

Sushi-kokk vil bevare sjelen

En annen Pedersgata-fan er den kjente Sushi-kokken Roger Asakil Joya. Han er medeier i Sabi

Sushi og daglig leder i restauranten i Pedersgata.

– Jeg elsker dette området. Pedersgata er blitt en pulserende matgate med et internasjonalt preg. Det miljøet må vi klare å beholde, sier Joya til Aftenbladet.

Og fortsetter:

– Enveiskjøring er kanskje til å leve med, men hvis politikerne bestemmer seg for å stenge gata helt, så tror jeg fort den vil dø. Da vil det bli vanskelig for oss som sater på take away å drive videre. Sabi Sushi Pedersgata hadde driftsinntekter på 15,5 millioner kroner i 2017 og et resultat på 1,5 millioner kroner.

– 2018-tallene er ikke helt klare, men det ser ikke ut til at det blir så store forskjeller fra 2017. Kanskje en liten oppgang, sier Joya.

Hernes: – Attraktivt område

Høyres ordførerkandidat John Peter Hernes var den som fremmet utsettelsesforlaget sist saken om enveiskjøring i Pedersgata var oppe til politisk be-

handling. Nå sier han dette om saken:

– Status nå er at det vil være et flertall for å teste ut enveiskjøring i Pedersgata – fra krysset med Normanns gate og ned til krysset med Langgata. Jeg vil tro at dette vil tre i kraft i løpet av året, sier Hernes.

– Hva er planen for Nytorget og biltrafikken der?

– Der ligger det nok an til en innstramning av biltrafikken. Det er en åpen og bred gate hvor mange legger inn «sluttspurtene», så der må vi få ned farten ved hjelp av et smalere gateløp og eventuelt andre ting.

– Så Nytorget vil ikke bli enveiskjørt nå i første omgang?

– De som har gått i dybden på dette mener at det ikke er nødvendig med enveiskjøring der nå. Årsaken er at det ikke er så mye biltrafikk der, svarer ordførerkandidaten.

Hernes er i likhet med Hege Løyning Larsen, Roger Asakil Joya og Rizwan Rafiq enig i at sjarmen og sjelen til Pedersgata

og Nytorget må bevares i størst mulig grad.

– Derfor er jeg veldig opptatt av å ta med de som driver med næringsvirksomhet i gata og de som bor i området med på råd. Det kan godt være at vi en gang i fremtiden lander på at Pedersgata skal være en slags gågate, men det finnes velfungerende eksempler fra byer nedover i Europa hvor det også er mulig å ta seg inn i gågaten eller miljøgaten med bil for korte stopp. På den måten vil vi også kunne

ivareta take away-stedenes interesser, sier Hernes, som er imponert over den utviklingen Pedersgata har hatt de siste årene.

– Gata har virkelig blomstret opp. Ja, det er nesten som et lite mirakel at den har blitt så bra som den har. Når vi i tillegg kjenner til planene for nye Nytorget, så er jeg helt overbevist om at dette er et område som i fremtiden vil bli veldig attraktivt å både bo og drive med næring i.

Oversikten over driftsinntekter og resultater for samtlige restauranter/serveringssteder i Pedersgata og på Nytorget er 2017-tall.

Disse ligger også i Pedersgata

Disse restaurantene/matvarebutikkene ligger også i Pedersgata, men er enten nyåpnede eller enkeltpersonforetak:

- Yips Dumplings & Digg – åpnet ved årsskiftet
- Veggietable – åpnet i september i fjor
- Polski Sklep – enkeltpersonforetak
- Anatolia import – enkeltpersonforetak
- La Amore pizza – enkeltpersonforetak
- Dundee Take Away – enkeltpersonforetak
- Valentino pizza og grill house – enkeltpersonforetak
- Shahi Kitchen – enkeltpersonforetak
- Manee thai – enkeltpersonforetak