

'We doen gewoon zo goed mogelijk ons ding'

Een vierdubbele stempel van passie



Niet één, twee, drie, maar vier ondernemers leiden drie hotels in Dwingeloo en Borger. De kracht hierachter: de individuele specialisaties en de synergie. Eén van hen, Mark Bergmans, is verkozen tot Meest Markante Horecaondernemer van Drenthe. "Alles achter de schermen doen we erbij."

Tekst: Juditte Aangeenbrug - Foto's: Ruud Ploeg

Twee echtparen, één passie. Vier specialisaties, één gezicht. Mark Bergmans is namelijk verkozen tot Meest Markante Horecaondernemer van Drenthe, maar hij staat niet alleen aan het roer. Samen met vrouw Annemarie, schoonzus Femmy Wesseling en diens man Erik runt hij Hotel Wesseling in Dwingeloo, Hotel De Brink in Dwingeloo en Hotel Bieze in Borger. Ieder heeft daar zijn eigen specialisatie - van hoofd huishouding tot hoofd technische dienst - en dan vooral in Dwingeloo. In Borger staat namelijk een aparte bedrijfsleider. De toekenning van het Markant-zijn, heeft de

vier wel verbaasd. Een bescheiden Bergmans: "Ergens denk je: waarom? We doen gewoon ons ding, werken hard, denken gezond na en doen alles op een zo goed mogelijke manier. Maar om nu te zeggen dat we dat héél erg bijzonder vinden? Nee. Aan de andere kant: we zijn wel al tien jaar bezig met verbouwen en als je terugkijkt, zie je dat je toch druk bent geweest."

Verbouwen

De horecawortels van de ondernemers liggen in 1662, als Hotel Wesseling in de familie komt. Aan de overkant van de straat ligt

De Brink, in de familie sinds 1990. In 1995 nemen de vier ondernemers deze twee hotels over van vader en moeder Wesseling. Dat punt in tijd is ook het begin van verbouwingen. "Om er een eigen gezicht aan te geven en een structuur op te zetten die efficiënt, effectief en van deze tijd is", vat de van oorsprong Brabantse Bergmans het samen. "Nu is Wesseling een typisch hotel voor individuele gasten en kleinere gezelschappen, waar de nadruk ligt op het zich thuis voelen. De Brink is wat laagdrempeliger; het lijkt meer op een grand café, maar heeft ook zalen voor grotere partijen." In 2005 kopen de ondernemers het dan "volledig uitgeleefde" Bieze erbij. Na een grondige renovatie is het nu enerzijds een hotel met restaurant, anderzijds zijn er ook zalen voor grote bijeenkomsten.

'Wij houden niet zo van de grote vanzelfsprekendheid'

Vertrouwen

Met z'n vieren de boel bestieren, ervaren ze niet als lastig. "Het maakt het werk juist leuker. We hebben niet het idee dat we veroordeeld zijn tot elkaar, we hebben toch voor elkaar gekozen. Met elkaars plussen en minnen werken doe je bovendien ook met je vaste medewerkers." Het grootste voordeel, aldus Bergmans, is het onderlinge vertrouwen. "Je geeft makkelijker dingen uit handen. Dat komt echter niet alleen doordat je familie bent, maar ook doordat je gezamenlijk eigenaar bent. Soms moet je elkaar wel eerst even opzoeken om na te vragen hoe iets echt gebeurd is, want sommige medewerkers proberen wel eens te stoken in het goede huwelijk van ons vieren", weet de ondernemer.

Het vertrouwen in elkaar is er voor en achter de schermen: synergie is dan ook wat hen kenmerkt. Achter de schermen oefenen ze hun eigen specialisatie uit, voor de schermen zijn ze éénsgezind gastvrij. En daar bevinden ze zich graag. "We zijn allemaal gevoelsmensen en veel op de werkvloer, leggen emotie in ons werk en zijn doorlopend gastheer en gastvrouw. Alles achter de schermen doen we erbij. De gasten kennen ons dan ook heel goed en komen soms speciaal voor ons langs."

Dit gegeven – de synergie, het gezamenlijke gezicht – heeft de vier ertoe doen besluiten in Borger een bedrijfsleider aan te stellen. Anders zou het de meerwaarde van de Dwingeloose hotels aantasten. Dat betekent echter niet dat de gast bij Bieze een andere beleving ervaart. "Onze gezamenlijke stempel van passie proberen we daar zo goed mogelijk naar over te brengen", aldus Bergmans. "Een bedrijf runnen waar je fysiek niet bent, waar je het licht niet ziet aangaan of de mensen niet ziet binnenkomen, is toch heel anders. Soms voelt dat wel onrustig, maar als het goed is verschilt de beleving van de gast



'Sommige medewerkers stoken wel eens in het goede huwelijk van ons vieren'

niet veel van hier." Bepaalde zaken communiceert Bergmans daarom "extra precies" naar de bedrijfsleider in Borger; dan kan hij er van op aan dat de gastvrijheid ook daar zegeviert.

Platte structuur

Ook een voor hen belangrijke, gemene deler in het doen en laten van de ondernemers, is de persoonlijke bedrijfsvoering. Ze hanteren namelijk een platte structuur, er is bijna geen hiërarchie. Zelfs waar de gasten bij zijn, worden de eigenaren getutoyeerd – al gaan er de laatste tijd vanuit medewerkers stemmen op dit niet meer te doen. In alle drie de bedrijven wordt bovendien dezelfde werkwijze gehanteerd waardoor het voor de medewerkers makkelijk is overal te functioneren. Daarnaast is iedereen op verschillende functies inzetbaar. "Dat is denk ik onze grote kracht. Ook maakt je dat minder kwetsbaar in geval van vakantie, calamiteiten of drukte."

Kracht zit echter ook in het belang dat wordt gehecht aan de ontwikkeling van het personeel en dat stimuleren de vier door

regelmatige trainingen. "Wij verwachten echt heel veel van de medewerkers, dat we met ze kunnen lezen en schrijven. Maar ook dat ze respect hebben voor elkaar en dat er assertiviteit heerst, dus dat ze elkaar er op wijzen als iets niet (meer) klopt. Wij houden namelijk niet zo van de grote vanzelfsprekendheid, van iets doen omdat het altijd al zo gedaan wordt."

De lat ligt ook hoog in alle drie de restaurants. Het zijn namelijk geen hotel-restaurants, maar restaurants met eigen naam, ingang en een "een bovengemiddeld niveau". Met een hotel-restaurant bestaat automatisch een achterstand ten opzichte van normale restaurants, redeneert de ondernemer. Daarom is gekozen voor een "échte restaurantkaart". Ook in de hotelmenu's zijn de schnitzels inmiddels allang geschrapt. "Zo verbeter je altijd wat, je blijft in ontwikkeling en mensen die bij ons werken moeten mee."

Trots

Omdat ze dat klaarblijkelijk ook doen, is de Markante benoeming echt een teamprestatie, vindt Bergmans. Eén die ook nog eens op een mooi tijdstip komt, zo na de noodzakelijke verbouwingen. Nu is het tijd voor minder urgente zaken zoals wellness-faciliteiten, want "we hebben een mooie omgeving, wij kunnen leuk inrichten en zorgen voor goede producten, maar meer hebben we nog niet". Daarnaast vindt Bergmans het vooral ook tijd voor gezien mogen worden en nog beter worden. "De organisatie en de structuur staat, de basis is goed. Nu willen we de nadruk leggen op de verdere ontwikkeling van de medewerkers en onszelf. En genieten van ons product, er trots op kunnen zijn."

> **HorecaEntree** <

Bedrijfsgegevens

Naam bedrijf:	Hotel Wesseling, Hotel de Brink en Hotel Bieze
Plaats:	Dwingeloo en Borger
Ondernemer:	Mark en Annemarie Bergmans, Erik en Femmy Wesseling
Soort bedrijf:	twee hotels, één grandcafé-hotel
Geopend:	365 dagen per jaar
Aantal medewerkers:	70
Aantal kamers:	55
Ambiance:	sprekende, warme kleuren, bijvoorbeeld limegroen met rood en zwartwit
Bijzonderheid:	de eigenaren zijn twee echtparen
Internet:	www.nachtjedrenthe.nl