

## SAMENWERKING Regionale ondernemers verenigen zich in 'Gastvrij Heuvelland'



Van links naar rechts: Leonda van Houtem (De Oude Brouwerij), Jack Janssen (Lambieck), Connie Knoop (De Zwarte Ruiter) en Han van Geest (Les Arômes).  
foto Peter Schols

# Verder kijken dan dagkas

Ondernemers uit verschillende straatjes, die elkaar op een kruising tegenkomen. Dat kruispunt moet de website [gastvrijheuvelland.nl](http://gastvrijheuvelland.nl) worden.

door Merel Visscher

**W**at levert het mij op? Dat is de vraag die de traditionele ondernemer zich stelt voordat hij ergens energie in stopt. Dat is te begrijpen, zegt Leonda van Houtem van Hotel De Oude Brouwerij in Mechelen. „Oudere ondernemers hebben van hun ouders meegekregen: zorg vooral voor jezelf. Zo werkt het niet meer.” Misschien dat daarom nooit een groot samenwerkingsverband tot stand is gekomen van onderne-

mers in het Heuvelland. Al zie je wel op kleine schaal, per dorp of branche, dat vaker de handen ineen worden geslagen. Leonda van Houtem, Jack Janssen van Taverne Lambieck in Eys, Connie Knoop van Herberg De Zwarte Ruiter in Gulpen en Han van Geest van restaurant Les Arômes in Wahl-

### ‘Door te praten met collega’s krijg je ook een spiegel voorgehouden’

willer zijn de initiatiefnemers van website [gastvrijheuvelland.nl](http://gastvrijheuvelland.nl), die in januari officieel wordt gelanceerd. Op de site kunnen ondernemers elkaar onder meer vragen stellen en helpen met het uitlenen van materiaal of personeel. Ook pakken ze samen problemen aan met de gemeente, zoals bijvoorbeeld het parkeerprobleem in Eys. Inmiddels zijn er 25 gastvrije bedrijven die meedoen. De ondernemers gaan wel vaker bij elkaar eten of drinken en treffen el-

kaar bij vergaderingen van Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Maastricht-Heuvelland, waarbij ze zijn aangesloten. Het nadeel van zo’n grote club, zegt Janssen, is dat de Heuvellandse problemen niet altijd even goed aan bod kwamen. „Je had geluk als je één vraag kon stellen.”

Toch merkten ze tijdens gesprekken dat het fijn is om ervaringen uit te wisselen. „Als je elkaar kunt helpen, waarom zou je het elders zoeken”, zegt Janssen. „We kunnen elkaar beconcurreren, maar wij kiezen voor samenwerken. Iedereen heeft zijn eigen kracht.” Neem het familiehotel De Oude Brouwerij in Mechelen. Dat kan niet meer als hotel alleen bestaan, zegt Van Houtem. „Onze gasten willen wel eens ergens anders eten. Maar als ik een gast ergens heen

stuur, moet ik wel weten dat het goed is. Als je met elkaar iets opbouwt, is dat goed voor het imago van allemaal. Dan moet je elkaar wat gunnen.” Je moet verder durven denken dan de opbrengst van de dag, vindt Janssen. „Natuurlijk is het belangrijk om geld te verdienen, maar we zijn er ook om plezier te hebben van ons bedrijf. Als wij zaken achter de schermen goed hebben geregeld, stralen wij dat plezier uit naar onze gasten. Door te praten met collega’s ga je eens anders tegen zaken aankijken. Je krijgt eens een spiegel voorgehouden.” Naast gastvrijheid staat loyaliteit hoog in het vaandel. Daarom zijn ook leveranciers uitgenodigd voor de lancering van de website op 25 januari. Van ongediertebestrijder tot wijnboer. Janssen: „Wij hebben liever een goede band met een ondernemer dan dat we bij een ander een paar euro minder kwijt zijn. Zo werk je met mensen die er zin in hebben.”

➔ [www.gastvrijheuvelland.nl](http://www.gastvrijheuvelland.nl)