

‘Vooral trots op het team’

Van tapinstallaties repareren tot bedden opmaken en onderhandelen met leveranciers. Sinds Brasserie-Hotel Antje van de Statie een jaar geleden de deuren opende, heeft Dorien Hendrix zich werkelijk alle aspecten van het horecavak meester gemaakt. Ze is vooral trots op het zestigkoppige team dat elke dag klaarstaat voor de gasten.



Dorien Hendrix (30) groeide op in Ospel en woont inmiddels acht jaar in Weert. Sinds haar achttiende werkt ze in de horeca. Bij restaurants als Bi-j Siem in Nederweert, Blaakven/Cachera, Gotcha! en de Weerter Bazaar in Weert en De Hofstee (tegenwoordig Crijns) in Bladel deed ze ervaring op als serveerster en gastvrouw. Met de opening van Brasserie-Hotel Antje van de Statie ging haar droom in vervulling. Als eigenaresse is het werk nooit gedaan. Vrije tijd vindt ze ook belangrijk, daarom houdt ze bijna elke donderdag vrij om gezellige dingen te doen zoals winkelen, uit eten gaan en bijkletsen met vriendinnen. Ze is nog vrijgezel, want de prins op het witte paard is vooralsnog niet voorbij gekomen.

Hectisch vindt ze het foute woord. Zoekend naar de juiste omschrijving voor het afgelopen jaar klinkt haar antwoord: “Het was druk en leerzaam. Met name op technisch gebied heb ik veel geleerd. Wie had ooit gedacht dat ik zelf een tapinstallatie zou kunnen repareren?”

Augustus vorig jaar ging de grote droom van Dorien in vervulling. Aan het Stationsplein in Weert opende ze haar eigen horecazaak Brasserie-Hotel Antje van de Statie. Een plek waar gasten eten, overnachten, vergaderen, feesten en op het terras een glaasje wijn drinken.

Goede sfeer op werkvloer

Antje van de Statie is in korte tijd uitgegroeid tot een begrip. Daar mag de jonge ondernemster best trots op zijn. “Ik ben vooral trots op het team”, verbetert ze. “In totaal zijn er zestig medewerkers. We raken steeds meer op elkaar ingespeeld. Het is belangrijk dat de sfeer op de werkvloer goed is en dat de gasten merken dat hier met plezier gewerkt wordt.” Sinds haar achttiende werkt ze in de horecabranche. Op diverse plaatsen en in verschillende functies deed ze een berg aan ervaring op. “Ik heb een grote passie voor het vak en dat wil ik uitstralen naar de medewerkers.”

Aanpakker

Als propriétaire, zoals ze haar functie expres zwierig noemt, stuurt ze de teams op

diverse afdelingen aan. Maar ze steekt ook zelf de handen uit de mouwen. “Bedden opmaken, achter de tap staan. En als de afwasser het druk heeft, spring ik even bij.” Ze is een echt mensenmens, maar heeft ook een zakelijke kant. “Dat heb ik van huis uit meegekregen. Ik doe bijvoorbeeld alle onderhandelingen met leveranciers zelf.” De gasten weten de weg naar de horecazaak almaal beter te vinden. “De brasserie en het hotel lopen goed. Ik vind het leuk dat het ontbijt steeds drukker bezocht wordt. Niet alleen door hotelgasten, maar ook door gasten uit de regio. Ze weten dat je hier lekker kunt ontbijten met een kopje koffie.”

Zakelijke markt

Daarnaast hebben veel mensen uit het bedrijfsleven Antje van de Statie ontdekt. “Wat je veel ziet, zijn zakelijke lunches en vergaderingen. Wij hebben de zaal zo ingericht dat het geen typische zaal is, maar een brasserie waar je kunt vergaderen en toch privacy hebt. Verder zijn er in Weert en omgeving veel internationale bedrijven gevestigd. Zij boeken hier kamers voor hun gasten. Zo hebben we bijvoorbeeld twee weken lang een meneer uit Hong Kong te gast gehad die onze tomatensoep de lekkerste van de wereld vindt.”

Plannen

Gestart met negen kamers wordt het hotel momenteel verder uitgebreid. Inmiddels zijn er een penthouse suite voor acht personen en een suite voor vier personen aan toegevoegd. Op de planning later in het jaar staan twee hotelkamers en de Weegels woning bij het Fatima Huis in Weert.

www.antjevandestatie.eu

