

# kijk op het noorden <

KENNISPLATFORM VOOR HET NOORDEN



## STERREN

AAN HET WERK BIJ  
MARTINI HOTEL

## HOTSPOT EMMEN

VOLOP GROENE CHEMIE  
EN BIOBASED ECONOMY

## POWERVROUWEN

GEZONDE GROEI VOOR  
BRAAK ADVOCATEN

# Bij Martini Hotel Group zijn de sterren aan het werk

**“Bij ons hangen de sterren niet aan de muur, maar staan ze in de keuken, op het terras en achter de bar”, aldus directeur Fred Dalebout van de Groninger Martini Hotel Group, met een knipoog naar de befaamde Michelinsterren.**

Dalebout (49) is twaalf jaar geleden samen met zijn vrouw gaan werken in het Martini Hotel aan het Zuiderdiep in hartje Stad. Tien jaar geleden zijn zij mede-eigenaar geworden en sinds twee jaar zijn zij de eigenaren. Het begin van een groep waarvan tegenwoordig hotels, bars, restaurants en een hostel deel uit maken. “Voor elk wat wils: eten, drinken, overnachten. En dat alles dankzij een team van 180 gedreven medewerkers die het bieden van gastvrijheid als hoogste doel hebben.”

#### **Uitvalsbasis**

Zo is het Martini Hotel een perfecte plek voor een bedrijfsuitje of afscheidsreceptie. Lekker eten in het sfeervolle restaurant, bijpraten in het Grand Café of even feesten in het feestcafé. Voor de budgetreiziger is er het BudGett Hostel, eveneens in het centrum van Groningen. Ideaal voor vrijgezellenfeesten en andere groepsactiviteiten. Het Brinkhotel te Zuidlaren heeft ruimte voor trainingen en vergaderingen tot 250 man en is goed bereikbaar vanuit Groningen, Drenthe en Friesland.





Of het WEEVA: het Woon- En Eethuis Voor Allen werd in 1871 opgericht als volksgaardeuken en was jarenlang een begrip in Stad en Ommeland. Negen jaar geleden werd dit oer-Groningse restaurant, met succes, nieuw leven ingeblazen.

### Trots

De 49-jarige horecamaan is trots op de vele smaken die de Martini Hotel Group in Groningen en Drenthe biedt. "Een moderne en vooruitstrevende onderneming, bestaande uit toonaangevende bedrijven in de gastvrijheidssector", omschrijft hij het concern.

De uit Zeeland afkomstige Dalebout is gepokt en gemazeld in de horeca. Hij begon als vakantiewerker aan de Zeeuwse kust, doorliep de middelbare en hogere Hotelschool, en verdiende zijn sporen in de praktijk.

### Passie

Werken in de gastvrijheidssector is voor hem meer dan werk. Het is een passie. "Alles wat ik doe is erop gericht om samen met mijn team de gast een onvergetelijke beleving te bezorgen. De kleinste dingen spelen daarbij een rol. Van een soepel lopend reserveringssysteem tot bij wijze van spreken dat verse koekje bij de koffie. Een stapje extra zetten voor de gast: dat is wat telt."

Die visie komt ook terug in het personeelsbeleid: "Het is een van onze speerpunten om voor de juiste medewerker de juiste plek te vinden. Als jij je gelukkig voelt bij de receptie, dan straalt dat uit en dat merkt de gast. Hetzelfde geldt voor bijvoorbeeld de bediening en de keuken. Wij hebben een goed team variërend in leeftijd van 16 tot 73 jaar, waarbij iedereen veel vrijheid en zelfstandigheid krijgt. Een prachtige mix van jong enthousiasme tot ervaren krachten die van elkaar willen leren. Dat zie je terug in het totaalproduct."

### Doorgroeien

De medewerkers nemen niet alleen elkaars kennis over, maar krijgen ook binnen het bedrijf kansen om door te groeien. Dankzij de veelzijdigheid van de Martini Hotel Group zijn er mogelijkheden volop. "Ik ben er echt trots op dat we één van de grotere horecabedrijven in Groningen zijn en nauwelijks verloop hebben en dat ondanks de schaarste op de arbeidsmarkt. Veel mensen willen hier graag werken. Dat is goed werkgeverschap!"

### Natuurlijke groei

De nieuwste loot aan de stam is Bar 1672, tegenover het Martini Hotel. Hier waan je je letterlijk 100 jaar terug in de tijd en kun je

genieten van onder meer unieke cocktails en bijzondere bieren. "Mijn vrouw en ik kwamen dit concept tegen tijdens een vakantie en waren verkocht. Waarom opnieuw het wiel uitvinden als iemand anders dat al voor je heeft gedaan." Vanaf het begin is het in Bar 1672 gezellig druk. En aangezien de bovenetages nog niet geopend zijn, zijn hier nog volop groeimogelijkheden

Verder uitbreiden ziet Dalebout niet als een verplichting, maar toch: "Er komen altijd weer nieuwe ideeën op je pad. Bijvoorbeeld tijdens de een vakantie. Als het in onze formule past, pakken we het op. Het mag in elk geval nooit ten koste gaan van onze kwaliteit."

Plannen om buiten Groningen en Drenthe actief te worden zijn er niet. De Dalebouts zijn verknocht aan de regio. "Mensen zijn hier nuchter en komen hun afspraken na. Dat klinkt vanzelfsprekend maar in mijn ervaring is dat niet altijd zo. De Zeeuwse en Noordelijke mentaliteit liggen elkaar wel. Ik ben niet voor niets al 27 jaar samen en 20 jaar getrouwd met een Groningse", lacht de horecaondernemer. <

