

BREDA IS EEN STAD WAAR - ZO OP HET OOG - WEINIG VERANDERT. VAN 'DE BOMMEL' TOT 'DE SPINOLA', VAN 'DE FRANCISKANER' TOT 'DEN BOERENSTAMPPOT'; IEMAND DIE ZO'N DERTIG JAAR GELEDEN ALS CADET OF STUDENT IN DEZE STAD RONDSTRUINDE, KAN VANDAAG DE DAG EEN FEEST VAN HERKENNING BELEVEN. EÉN NAAM IS ECHTER NIEUW: BLISS HOTEL. EN NOG WEL DIRECT NAAST DE ONZE LIEVE VROUWE KERK. WAT ZAT DAAR OOK ALWEER? O JA, EEN OBSCURE WINKELPASSAGE...

Bliss Hotel, Breda

Want daar brandt nog licht

TEKST - JASON VAN DE VELTMAETE



Van die eertijds verpauperde passage met niet-memorabele winkeltjes is heel weinig terug te vinden. Aan de linkerkant bevindt zich nu een vijfsterrenhotel (ingetogen achter een bescheiden gevel); aan de rechterkant een druk bezocht restaurant dat bij het hotel hoort. Dichter bij het Bredase leven kun je niet zitten: midden tussen de Havermarkt (stampvol met stamkroegen en cafetaria's) en de Grote Markt (boordevol cafés en restaurants). Voor de goede orde: die twee 'markten' liggen op pak-weg honderd meter van elkaar.

Avontuur

Op de 11e van de 11e, de datum van ons bezoek aan Breda (zonder het carnaval in gedachten), was het daar 'Belgendag'. Althans, zo noemde hotelier Mandy Vink het. Zij was er druk mee, want onze zuiderburen waren - op hun vrije dag - massaal naar haar restaurant gestroomd. Een goed teken, natuurlijk. Nochtans, een beetje stress, want voor Mandy was zo'n stormloop nog betrekkelijk nieuw...

Geboren en getogen in 'de parel van het zuiden' (volgens het Bredase volkslied), en afkomstig uit een horecafamilie (restaurants), besloot zij acht jaar geleden om een projectontwikkelaar

'op andere gedachten te brengen': de goede man had het plan opgevat om de reeds genoemde winkelpassage drastisch op te knappen, waarbij ook ruimte ingetekend was voor een soort stadslogementje. Marktonderzoek wees echter uit - conform de stellige overtuiging van Mandy (destijds 21) - dat de binnenstad van Breda rijp was voor veel meer dan dat. Zij was nog bezig met haar opleiding aan De Rooi Pannen in Tilburg (middelbare hotelschool) toen de kogel door de kerk ging. Zonder haar opleiding af te maken, begon zij aan het avontuur van een vijfsterrenhotel; inmiddels vijf jaar geleden.

Dat wil zeggen, Mandy zou een restaurantje gaan beredderen, waarbij ook een stel appartementen ingepland waren. Het eethuisje is nu - sinds half november - een ruim opgezet, luxe restaurant, genaamd Chocolat; de appartementen zijn suites geworden in het hoogste segment.

Voor dat hoogste segment was ruimte, volgens Mandy. 'Breda telt een aantal viersterrenhotels, maar nergens kun je roomservice krijgen; dat vind ik heel raar. Er zijn veel grote hotels die elke dag bomvol zitten, met een restaurant, maar geen roomservice. Heel krom, volgens mij. Dat zou ik heel anders aanpakken. Wij hebben al vijf jaar lang een gast uit Londen die hier

drie dagen in de week verblijft, gewoon omdat hij hier lekker op zijn kamer kan eten met de tv aan. Ik had overigens, toen hier voor het eerst sprake was van een restaurant met een paar suites, wel wat andere verwachtingen... Da's leuk, dacht ik. Een paar kamers, een beetje schoonmaken, telefoontjes aannemen... Ondersteuning was er niet, behalve van een meisje met wie ik op de hotelschool zat. Zij heeft mij erg geholpen. Maar als ik vijf jaar geleden had geweten wat ik nu allemaal weet, had ik sommige dingen echt wel anders gedaan. Aan de andere kant: het op deze manier leren is spannend; ik houd er wel van om voor de leeuwen gegooid te worden. Gelukkig hebben we een hartstikke goed concept, en het loopt allemaal prima.'

Persoonlijk

Roomservice, valet parking, taxi-service; allemaal voor slechts negen suites. 'We boden alles aan wat je maar aan kunt bieden,' lacht Mandy. 'De eerste drie jaar liep ik op mijn tandvlees. Zo zou ik het nu niet meer aanpakken, maar ja, we konden niet terug, want als je het product op die manier in de markt gezet hebt, schept het verplichtingen. Bij nieuwe bedrijven - dus nieuwe afspraken - doen we het inmiddels iets anders: dan is

niet alles meer inclusief. Maar ik blijf van mening dat het voor een gast onprettig is wanneer allerlei kosten los van de kamerprijs in rekening gebracht worden. Het is bij ons nog steeds één prijs. Geen verrassingen bij het weggaan.'

Het hotel richt zich vooral op de zakelijke markt, waarbij in het bijzonder het vrouwelijke deel zich aangesproken voelt door hetgeen Bliss Hotel te bieden heeft. Mandy: 'Het is hier - met negen suites - lekker overzichtelijk en veilig. Ze worden met een taxi gehaald en weggebracht; ze bevinden zich midden in de gezellige binnenstad... Gewoon even een broodje halen of eten in een gezellig restaurant, zoals ons eigen Chocolat. Met name de zakenmensen die langer bij ons logeren, stellen het zeer op prijs dat zij slechts een paar stappen buiten de deur hoeven te zetten om deel uit te maken van het Bredase leven. Wij hebben gasten die hier weken achtereen verblijven, of meerdere malen per jaar. Elk personeelslid weet wie zo'n gast is, hoe het met zijn of haar kinderen gaat... Het is heel persoonlijk; dat kan ook met negen suites.'

Het hotel bestaat inmiddels vijf jaar; het hotelrestaurant, Chocolat, nog geen twee maanden. Dat wil zeggen, in de huidige vorm. Oorspronkelijk was het meer zo van 'het restaurant Chocolat

heeft negen suites'; allengs trad het hotel nadrukkelijker voor het voetlicht; na de verbouwing van het restaurant (van 12 naar 30 tafels) kan men spreken van een partnerschap waarin de synergievoordelen niet gering zijn. 'Het niveau van de keuken was al afgestemd op de hoge eisen van onze hotelgasten,' aldus Mandy, 'en aangezien het restaurant iedere avond vol zat, hebben we nu de ruimte geschapen voor meer omzet. Voor de meeste gasten lijkt Chocolat een op zichzelf staand restaurant; het is immers door een winkelpassage gescheiden van het hotel.'

Alles mag

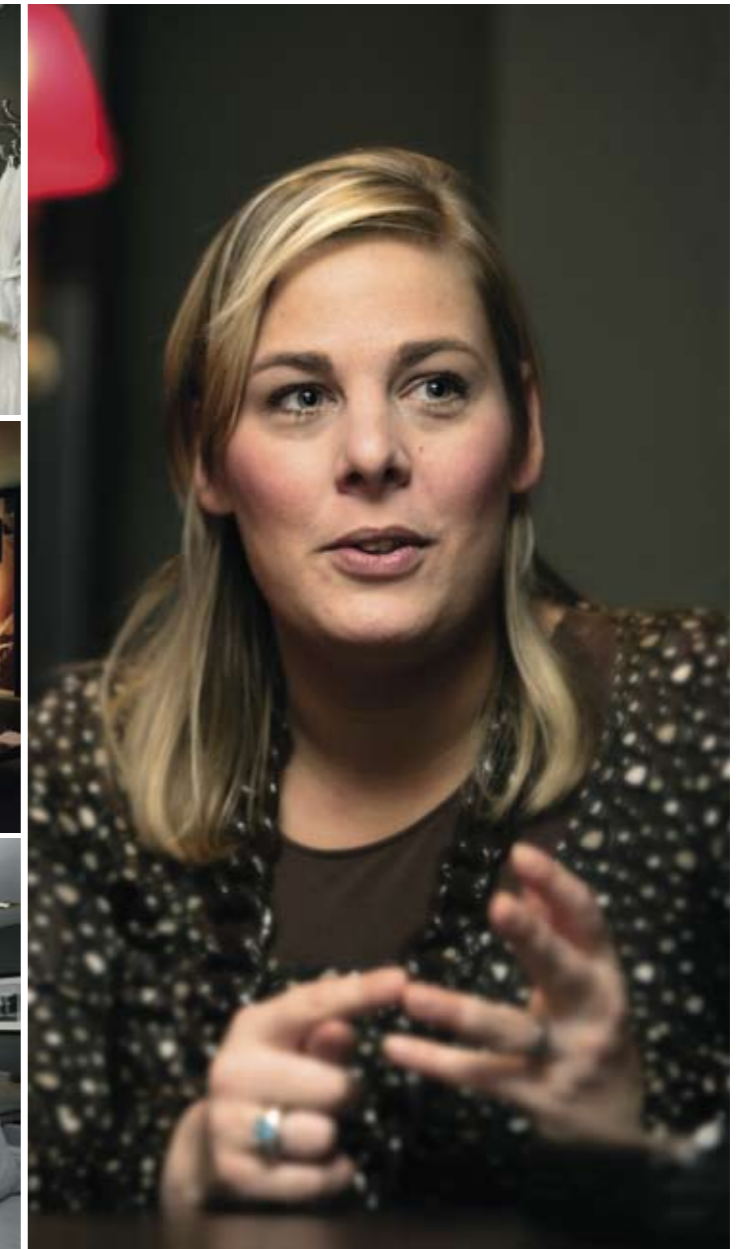
Een vijfsterrenhotel in hartje Breda. Mandy heeft wat weerstand moeten overwinnen - niet van de banken, maar van de bevolking. 'Breda is en blijft een groot dorp,' zegt zij liefdevol. 'Veel te duur, meende men. "Hoe kan dat nou?" vroeg men zich af. Uiteindelijk wist ik de goegemeente ervan te overtuigen dat de zakelijke markt in Breda veel buitenlanders telt die juist zaten te wachten op dit aanbod. De afgelopen zes, zeven jaar hebben zich heel veel bedrijven gevestigd in Breda en omstreken; dat was aan de hotellerie een beetje voorbij gegaan.' Op de website staat: 'De formule van Bliss Hotel is uniek in Zuid-Nederland. Het eigentijdse hotel combineert comfort met klassiek en tijdloos met trendy. [...] U heeft de keuze uit negen nachtelijke escapades. U treft in elke kamer: warmte en geborgenheid. Een hoog verblijfscomfort. De suites zijn ingericht voor loungen én zaken doen.' - Wat is er zo uniek? Mandy: 'Toch de

persoonlijke sfeer en het kleinschalige, denk ik. En negen suites die qua sfeer en beleving sterk van elkaar verschillen. Het hotel is weliswaar klein, maar het biedt de service van een veel groter hotel. Het afgelopen weekeinde hebben we een stel BN-ers te logeren gehad die voortdurend de stad in en uit liepen, en vervolgens de hele nacht prinsheerlijk in het restaurant films gingen zitten kijken met pizza, borrelnootjes, enzovoort; allemaal door onze nachtportier gehaald. Dat kan bij ons allemaal. En onze lounge is 24 uur per dag open; dan kunnen ook hapjes besteld worden.'

Het ontbijt echter, kan enkel tot 10.00 uur... Mandy: 'Ja, dat staat er. En in het weekeinde tot 11.00 uur, maar met die tijden gaan we heel soepel om, hoor. Beschouw het maar als een stilletjes gekoesterde wens van de mensen in de keuken; het is geen echte richtlijn. Hetzelfde geldt voor het uitchecken: er staat 12.00 uur, maar het stoort ons niet als het twee uur later wordt. Alles kan, alles mag.'

Bliss Hotel, Breda

Themasuites	9
Restaurant	
Suiteprijzen, incl. ontbijt	210,- tot 300,-
Wedding Suite	325,-
Business Suite	400,-



Geen design

Een uitspraak van de hotelmanager: 'Ik voel me net een klein meisje in een heel groot poppenhuis. Je kunt met negen suites iedereen op elk moment tevreden houden.' En de inrichting van de suites? Die komt van Mandy zelf. 'Door middel van kleurstellingen, stoffering en meubels een bepaalde sfeer scheppen; dat is zó leuk!' zegt zij enthousiast. 'Maar op een gegeven moment ben je het wel beu. We hebben ook alle badkamers verschillend ingericht - dat zou ik nu nooit meer doen! Ze hebben zelfs allemaal andere kranen. Heel dom, eigenlijk.'

Met de ontwikkeling richting designhotels, binnen de Nederlandse hotellerie, gaat Mandy niet mee. 'Ik vind het te kil. Ik houd van een wat warmere sfeer. De inrichting moet wat mij betreft modern-klassiek en tijdloos zijn; ik heb geen zin om over een paar jaar alles weer te veranderen. Dat is voor een hotel met negen kamers ook niet rendabel. Ik laat trouwens wel

Ik houd er wel van om voor de leeuwen gegooid te worden

overall parket neerleggen, want van tapijt word ik niet vrolijk... De vloerbedekking van deze suite is nu al voor de derde keer vervangen, in een tijdsbestek van vijf jaar.' Afgezien van dat soort zaken, blijft Mandy bij het runnen van haar hotel een beetje op de achtergrond; daarvoor heeft zij een hotelmanager, twee receptionistes, een nachtportier en twee dames in de housekeeping. Geen outsourcing, maar ... dat duurt niet lang meer. Mandy: 'Housekeeping is zo goed geregeld tegenwoordig! Ik heb net een offerte gezien, en daar ben ik echt tevreden over. Die twee lieve dames blijven wel, hoor. Er is genoeg te doen.' ■