



Aflossing van de wacht in Martin's Klooster hotel

Het stijlvolle Martin's Klooster Hotel behoort tot de top van de hotels in Leuven en wijde omstreken. Een verdienste waar Olivier Van den Storme terecht trots mag op zijn. Deze general manager geeft nu de fakkel door aan zijn opvolger, Maikel Vande Velde. Handelen bracht beide heren samen voor een openhartig gesprek.

Na 15 jaar trouwe dienst bij Martin's Hotels, waarvan 10 jaar in Martin's Klooster hotel, besloot Olivier Van den Storme een nieuwe uitdaging aan te gaan. Op 1 mei overhandigde hij de sleutels van het Martin's Klooster aan zijn opvolger, Maikel Vande Velde. Hij was werkzaam op de Faculty Club, als B2B-manager.

“Gedurende deze 10 jaar is het Kloosterhotel uitgegroeid tot een gevestigde waarde in een groeiende en aangename stad. Samen met mijn team en met de steun van het stadsbestuur heb ik het hotel ook letterlijk kunnen uitbouwen van een klein hotel met 39 kamers tot een hotel met 103 kamers en vergaderfaciliteiten. Een realisatie waar ik niet weinig fier

over ben”, blikte een tevreden Olivier Van den Storme terug.

Olivier Van den Storme vestigt zich nu als zelfstandig consultant. Hij sloot een contract met de firma 'Care For Life', die actief is in de zorgsector. Hij zal onder andere instaan voor het management van de site in Sint-Truiden, waar een woonzorgcentrum komt voor bejaarden met serviceflats en zorgkamers.

“Men zoekt iemand die de hotelservice kon inbrengen in de zorgsector. Het is een grote uitdaging voor mij om dit huwelijk tussen hotellerie en de zorgsector te voltrekken”, aldus Olivier Van den Storme.

Het is een hele geruststelling voor Olivier Vanden Storme om net op dit moment een punt te zetten achter zijn loopbaan bij Martin's Hotels. “Het hotel hier in Leuven is uitgebouwd, het is af. Ik kan met een goed gevoel de fakkel doorgeven, niet in het minst dankzij de persoon van Maikel Vande Velde. Naar de directie toe die over deze aanwerving beslist hebben, is dit ook een erkenning van mijn werk”, klinkt het.

Toekomst

Er zijn duidelijk overeenkomsten tussen deze twee heren: allebei veertigers, charmant en hartelijk, professioneel en discreet. De (Leuvense) horeca heeft nauwelijks nog geheimen voor hen, ze zijn erin gepokt en gemazeld. Olivier verwacht dat Maikel de uitgestippelde lijn zal verder zetten, zowel naar het personeel als cliënteel toe. Tegelijk is er ruimte voor frisse ideeën en een nieuwe wind. “Vernieuwingen zijn goed voor het hotel, want na 10 jaar zie je misschien bepaalde dingen over het hoofd”, meent Olivier Van den Storme.

Bij de vraag naar zijn toekomstige plannen of wensen, benadrukt Maikel Vande Velde dat hij in deze eerste fase wil kennismaken met het hotel. Gezien zijn achtergrond van en liefde voor sales en marketing, zal hij op dat vlak ook in de toekomst verder werken.

“Ik vertrek momenteel van het project dat Olivier heeft gerealiseerd, wat een prachtig gegeven is. Het hotel werkt heel goed zoals het nu is, met uitzondering van wat kleine details. Ik ga zeker niet onmiddellijk alles in vraag stellen”, aldus Maikel Vande Velde.

Tijdens deze laatste dagen samen in het hotel, neemt Olivier de tijd om Maikel de nodige tips en adviezen mee te geven.

“Dit omvat niet alleen de werking van en de gevoeligheden binnen het hotel, maar



DEWIT & PARTNERS

verzekeringen - immobiliën

Verzekeringen en Vastgoed in Vertrouwen

Vraag vrijblijvend een analyse van uw verzekeringsportefeuille :
mail naar chris@dewitenpartners.be voor een afspraak



BINNENKORT :

Nieuwbouw woningen te Wijmaal en te Bierbeek
Interesse ? U kan zich nu reeds inschrijven op luc@dewitenpartners.be

meer van ons op www.dewitenpartners.be

Naamsesteenweg 181 - 3001 Heverlee

Tel. 016/29.89.10 - info@dewitenpartners.be

ook de relaties en de contacten. Het netwerk binnen de stad is belangrijk, een aantal spelers rekt op ons en omgekeerd. Ik probeer met deze overdracht een weg te vormen voor Maikel zonder al te veel hindernissen”, verklaart Olivier Van den Storme.

De grootste uitdaging voor Maikel in zijn nieuwe functie, zal het behoud van dit ‘high-level’ niveau zijn. “We mogen zeker niet dalen in kwaliteit en service. Dat is ook de hoofddoelstelling van de hele hotelketen en dat zal altijd blijven”, stelt Maikel.

Hij ziet een aantal veranderingen en gelijknissen met zijn vroegere job bij de Faculty Club. De drang naar hoogstaande kwaliteit blijft aanwezig, het product en het doelpubliek zijn wel anders. Waar Faculty Club voornamelijk mikt op een zakelijk publiek met o.m. banketten en vergaderfaciliteiten, is het in het Klooster hotel meer ‘leisure’ (kamers en ontspanning). Betekent dit dat Maikel ‘dé’ Leuvenaar, de gast, de toerist, deels nog moeten leren kennen?

Bruisende stad

“Dat klopt. Ik zal wat deze ‘markt’ betreft, nog ervaring moeten opdoen. Maar dat zal geen probleem vormen, aangezien ik zelf enorm houd van Leuven: de sfeer, de gezelligheid, het kleinschalige karakter van de stad”, vertelt Maikel.

De nieuwe manager houdt een pleidooi om Leuven op dat vlak nog veel meer te promoten naar de buitenwereld. De stad moet zich volgens hem nog beter verkopen als de ideale congresstad, met name kleinschalige congressen, tot zowat 500 personen, voor maximum 1 tot 2 dagen. Je stapt vanuit je hotelkamer meteen in een bruisende stad, waar alles centraal gelegen is en te voet bereikbaar.

De verhalen over Leuven en de troeven van de stad doen Olivier toegeven dat hij de stad zal missen. “Hoewel Haspengouw en de fruitbomen ook wel mooi zijn, zal ik Leuven op zich erg missen. Het is een fantastische en mooie stad. Ik ga ook mijn contacten in het Leuvense missen, zoals mijn lidmaatschap van de OHL business

club, de mensen van het Festival van Vlaanderen, sleutelfiguren uit de universiteit en andere bedrijven. Ik heb daarom heel lang nagedacht of ik het wel zou doen, maar uiteindelijk heeft het nieuwe aspect, de zorgsector, mij overhaald”, legt Olivier uit.

Maikel zal het netwerk deels overnemen van zijn voorganger. “Er is inderdaad een bestaand netwerk, en er zijn ook gezamenlijke contacten, maar contacten moet je verder opbouwen en onderhouden. Belangrijke Leuvense partners zijn voor mij de lokale leveranciers, de universiteit, de bedrijven, de stad en de horecasector. Alle belanghebbenden zijn even belangrijk om een mooie zaak te kunnen uitbouwen in Leuven”, besluit Maikel Vande Velde.

Martin's Klooster hotel

Onze-Lieve-Vrouwstraat 18, Leuven

<http://www.martinshotels.com/nl/hotel/klooster-hotel>

Leuven levert opnieuw wereldkampioen biertappen

Voor het tweede opeenvolgende jaar levert Leuven opnieuw de wereldkampioen biertappen. Tijdens een spannende wedstrijd tapte en presenteerde Marjolein Geuens (24) tijdens de finale in Cannes het perfecte pintje bier. Dat is niet alles. Het toeval wil (of wellicht net niet!) dat de kersverse wereldkampioene, net als Allaine Schaico vorig jaar, werkzaam is in café 't Archief aan de Zeelstraat. Nog sterker is dat ze tot vóór enkele maanden nog helemaal geen tapervaring had. Als studente rolde ze per toeval in het horecaleven. Marjolein is bovendien de eerste vrouw die zowel de Belgische als de prestigieuze wereldtitel binnenhaalt. Er zijn al voor mindere prestaties mensen in het stadshuis ontvangen door de schepen van feestelijkheden...

De Stella Artois World Draught Masters 2014, het wereldkampioenschap bertappen, is geen wedstrijd om mee te lachen. Het gaat er bijzonder ernstig aan toe en er is geen enkele ruimte voor flaters. De professionele jury ziet alles. De minste fout wordt afgestraft en de titel kan je dan wel vergeten.

Marjolein Geuens walste moeiteloos doorheen het schenkingsritueel, waarbij een pintje in negen zeer precieze stappen perfect juist moet worden getapt en vervolgens aan tafel gepresenteerd. Daarnaast zijn ook het algemene voorkomen en een mondje Engels belangrijk. Marjolein moest het opnemen te

gen een dertigtal kandidaten uit verschillende landen.

De kersverse wereldkampioene, die eerder tijdens het Belgische kampioenschap in Leuven al tientallen andere horecaprofessionals naar huis tapte, mag nu een jaar lang de wereld rondreizen als ambassadeur voor Stella Artois, een ervaring waar ze nu al naar uitkijkt.

De Stella Artois Draught Masters werd voor de zeventiende keer georganiseerd. De brouwerij onderstreept met de wedstrijd het belang van kwaliteit, traditie en vakmanschap. Een perfect frisse Stella Artois tappen en opdienen volgens de regels van de kunst is een kunst die inderdaad niet iedereen beheerst. AB InBev benadrukt met het initiatief dat een perfect geschonken pint een uiting van respect is, zowel voor de klant als voor het bier.



Op de foto vanaf links: Jo Van Biesbroeck (AB InBev), Allaine Schaico, de wereldkampioen van vorig jaar, de dolgelukkige Marjolein Geuens en burgemeester Louis Tobback.