



Ondernemersduo en echtpaar Lonneke en Taco Souer stuitten bij toeval op hun droomlocatie op Marken. Ze besloten het hotel te kopen en verbouwden het grondig. Als vijfde generatie eigenaars organiseerden ze dit jaar een feest ter ere van het honderd jarige bestaan van het hotel.

Taco en Lonneke Souer heropenen enige hotel op Marken

# Hof van Marken

**Het ondernemersverhaal van Taco en Lonneke Souer klinkt als een romantisch filmscript. De twee ontmoeten elkaar op een moment dat voor beiden het roer om moest, worden verliefd, gaan op zoek het horecapand van hun dromen en stuiten per toeval op een prachtlocatie op het idyllische Marken, nabij Volendam. Na twee jaar verbouwen en afzien openen ze vorige maand 'hun' hotel/restaurant: Hof van Marken.**

De bouwvakkers zijn na twee jaar eindelijk vertrokken, de hotelkamers klaar voor gasten en de website is in de lucht: hotel/restaurant Hof van Marken is in bedrijf. Klaar om de vele toeristen op het oer-Hollandse dorpje Marken te ontvangen. Op deze zonnige dag in augustus kijken Japanners, Spanjaarden en Fransen hun ogen uit in het autovrije plaatsje dat alle Nederlandse symbolen verenigt: oudjes in klederdracht, een reuzenklomp voor de foto en boerenhuisjes met wapperende was in de tuin. Bovendien zijn er in de omgeving van het eiland molens, een vuurtoren en talloze weilanden met grazende koeien en schapen.

## Formule

Op het terras van Hof van Marken zit ondernemersduo en echtpaar Taco en Lonneke Souer. Van hun gezichten is af te lezen dat ze de afgelopen jaren keihard hebben gewerkt, maar zin hebben in het horecaleven. De ogen twinkelen als ze vertellen over hun plannen met het hotel en restaurant. Met de zeven hotelkamers in het volledig verbouwde pand richten de twee zich vooral op toeristen uit de omringende landen. "In eerste instantie concentreerden we ons op de vele groepen toeristen die Marken hier dagelijks aan doen per bus of boot. Maar omdat deze veelal bliksembezoeken afleggen, zit hier onvoldoende potentie in", vertelt Taco. "Naast het groepstoerisme richten wij ons daarom ook op de zakelijke markt. We hebben er voor gekozen ons nog niet als a la carte restaurant te profileren, maar in eerste instantie bij de kernactiviteit te blijven, namelijk logies/ontbijt en het groepsrestaurant."

## Zoektocht

Het is voor het ondernemersduo nog een beetje aftasten waar de kansen voor hun gloednieuwe bedrijf liggen, al hebben ze de grote lijnen duidelijk voor ogen. Core business is in de zomer

(het toeristenseizoen) het hotel en in de winter het restaurant. Taco: "Eerst dachten we dat groepstoerisme jaarrond core business zou zijn, maar in de praktijk pakt het anders uit. In de winter zijn er op Marken beduidend minder toeristen, waardoor we het dan van het restaurant moeten hebben. In de zomer ligt de nadruk vanwege de vakantieperiode meer op het hotel en het lunchrestaurant.

Dat de zoektocht naar de beste formule nog niet is afgerond, is niet zo gek. Nog maar twee weken geleden was de twee jaar durende verbouwing officieel afgerond. "We dachten de klus

wel in een jaar te klaren. Het pand bleek echter een verborgen gebrek te hebben; een verrotte vloer op de begane grond zorgde voor een oponthoud van een half jaar. Maar: een prachtige hardstenen trap die nu bij de hotelentree pronkt, kwam als een aangename verrassing onder die vloer tevoorschijn."

## Eigen bedrijf

Het idee om het leven in loondienst te verlaten en een eigen hotelbedrijf te beginnen, kwam van Taco. Hij was na zijn middelbare hotelschool vier jaar general manager bij Hotel La

Boheme in Amsterdam, dat ook geheel verbouwd en opgestart moest worden.

Toen het hotel door een overname in handen kwam van een nieuwe eigenaar en deze ook de bedrijfsvoering wilde overnemen, was de lol voor Taco er snel van af.

"Ik besloot de horeca vaarwel te zeggen en zocht mijn heil in de handel van allerlei producten, zoals gietijzeren emmers. Drie jaar lang heb ik van alles gedaan, maar de horeca is altijd blijven jeuken. Het liefst wilde ik een eigen hotelbedrijf beginnen." Op dat moment ontmoette hij Lonneke, die ook zoekende was. Zij was events manager voor de zakelijke markt bij een bank, maar was na zestien jaar toe aan verandering.

De twee werden verliefd, trouwden en kregen een zoon. >>>



# Hof van Marken

>>> Lonneke: “Toen was de tijd rijp om samen op zoek te gaan naar het horecapand van onze dromen.”

## Kopen

Het zoeken naar een geschikt horecapand in Amsterdam bleek niet eenvoudig. Sterker: het bleek onmogelijk. “In Amsterdam kun je alleen iets kopen als het je gegund wordt. Van een echtpaar die de horecazaak wil verkopen, bijvoorbeeld. Andere opties zie je als starter aan je neus voorbij gaan. Het zijn de kapitaalcrachten, vaak uit andere branches, die het moeilijk maken: je kunt er niet tegenop concurreren”, vertelt Taco die samen met Lonneke besloot hun heil dan maar buiten de hoofdstad te gaan zoeken.

Het duo richtte zich op Noord-Holland en kwamen zo terecht in Marken. “We bekeken een café aan de kade en evalueerden onze bevindingen hier, in dit hotel. Het was destijds een café/restaurant, maar ik had op de gevel ergens ‘hotel’ zien staan. Dat intrigeerde me.”

Eenmaal thuis trok Lonneke de stoute schoenen aan en belde de toenmalige eigenaar met de mededeling dat ze enthousiast waren over de zaak. “Ik zei: mocht u de zaak ooit willen verkopen, denk dan aan ons. Een halfjaar later was de man zover, en stonden wij bovenaan de lijst. Dit plekje voelt als onze lotsbestemming.”

Taco: “We wilden dolgraag aan de slag, maar het duurde lang voordat we een financierder konden vinden. Het schrijven van een ondernemersplan is een kunst apart. Alle banken vereisten direct een haalbaarheidsonderzoek, maar bij de Rabobank was dit pas noodzakelijk in de eindfase. Uiteindelijk hebben we in die bank een goede partner gevonden, zij zijn bereid starters te adviseren, mee te denken. Dankzij hen konden we aan ons avontuur beginnen.” Lonneke: “En dankzij Taco, want door zijn ervaring bij La Bohème kon hij de verbouwing leiden en konden we de kosten van een aannemer ontwijken.”

## Op de kaart

Nu, twee jaar later, zijn Taco en Lonneke experts in het kopen, opbouwen en vormgeven van een horecazaak. Tijd om het bedrijf in de markt te zetten. Daarbij is de website een belangrijk marketingmiddel. Er is veel aandacht besteed aan de kwaliteit. De site bevat geen reserveringssysteem omdat dat niet rendabel is, maar er komt wel een tool waarmee reserveringen goed en snel te verwerken zijn. Lonneke: “Mensen willen snel weten of ze terecht kunnen. Adequaat reageren is heel belang-



rijk, anders ben je ze zo weer kwijt.” Lonneke stelt zichzelf ten doel niet alleen Hof van Marken in de publiciteit te brengen, maar ook Marken zelf op de kaart te zetten. Het dorp, dat populair is onder toeristen, heeft immers geen VVV en is ook nog nauwelijks opgenomen in de databases van toeristenwebsites. In dat kader heeft Lonneke zitting genomen in het toeristisch platform van de gemeente, dat de belangen van de zeven cafés en restaurants behartigt.

## Classificatie

Vooralsnog wordt Hof van Marken als tweesterrenhotel gepresenteerd. De classificatie die de Nederlandse Hotel Classificatie aan het hotel zal geven (de beoordeling is nog niet voltooid)



- 1 Taco coördineerde de verbouwing en strippte het volledige gebouw. Lonneke heeft zich gestort op de inrichting en struinde antiekzaken af op zoek naar originele Marker meubeltjes.
- 2 De lokale bevolking weet de bar nog steeds te vinden.
- 3 Met het restaurant richten Taco en Lonneke zich vooral op groepen en partijen.
- 4 Marken is als oer-Hollands dorp populair onder toeristen.



roept bij het duo gemengde gevoelens op. “De keuring gaat voor ons gevoel heel star. De keurmeester heeft een kladblok en vinkt daarop een kant-en-klaar lijstje af. Als het schort aan minuscule zaken waaraan driesterrenhotels moeten voldoen dan kelder je een ster. Er wordt helemaal niet gecompenseerd op het gebied van sfeer, dat is jammer”, vertelt Lonneke, die vindt dat er bij de meting meer oog voor het totaalbeeld zou moeten zijn. “Er zijn genoeg facetten die mooier en beter zijn dan zelfs een driesterrenhotel.”

### Klus geklaard

Hoewel Lonneke en Taco hun bedrijf op bepaalde onderdelen zullen aanpassen, is de grootste klus geklaard. Dit jaar nog vindt

de officiële opening plaats. Die happening zal niet heel groots zijn, want het belangrijkste feestje zit er al op: de viering van het honderdjarig bestaan van het hotel. Lonneke en Taco hebben als vijfde generatie eigenaars van het pand flink uitpakket met het jubileum. “We besloten een reünie te houden en zijn op zoek gegaan naar personeel van de voorbije decennia. Zo kon het gebeuren dat hier 35 oud-medewerkers zaten, waarvan negentien in klederdracht. Samen hebben we oude foto’s bekeken, herinneringen opgehaald. Prachtig!”, vertelt Taco die het geweldig vond terug te blikken, maar nu vol is van de toekomst: “Het is spannend, maar wij weten zeker dat deze prachtlocatie een succes gaat worden.”