



Teaching Hotel Château Bethlehem, Maastricht

Te gast bij de managers van de toekomst

Leiding geven aan een hotel is een vak apart. De studenten aan de Hotel Management School Maastricht worden wel op een hele bijzondere manier voorbereid op hun toekomstige baan als general manager; zij moeten in hun eerste jaar aan de slag in het Teaching Hotel, gevestigd in Château Bethlehem. Door middel van vier praktijkstages achter de receptie, in de housekeeping, in het restaurant en in de keuken leren zij hoe het er in een hotel aan toe gaat. Meeting Magazine vond het hoog tijd om dit hotel eens aan een recensie te onderwerpen.

De gedachte bij een hotel waar studenten aan het roer staan, doet al snel wilde ideeën ontstaan. Zouden er bijvoorbeeld regelmatig soepkommen op de restaurantvloer belanden? Geen van dit alles blijkt het geval, want alle studenten worden elke stagedag begeleid door een praktijkbegeleider. Zo weten de studenten achter de receptie met weinig sturing precies hoe zij gasten in moeten checken, en ook het meelopen naar de hotelkamer en het beantwoorden van praktische vragen is, hetzij soms wat onwennig, al zeker aan hen besteed.

Zwarte folie

Château Bethlehem kent een geschiedenis die teruggaat tot de dertiende eeuw. Eeuwenlang lag het midden op een landgoed, maar inmiddels ligt het historische gebouw op het terrein van de Hotelschool. De achterzijde van het château heeft een kleine tuin in Franse landschapsstijl die overloopt in een openbaar park. De hotelkamers in Château Bethlehem zijn door 12 verschillende designers ontworpen. De kamers ogen op het eerste gezicht zeer modern, maar overal zijn historische elementen zoals stukken muur en balkconstructies zichtbaar. Dat geldt ook voor onze eigen hotelkamer die door het duo Merckx + Girod is ontworpen. De eerste helft van de kamer waar de badkamer zich bevindt, is bewerkt met

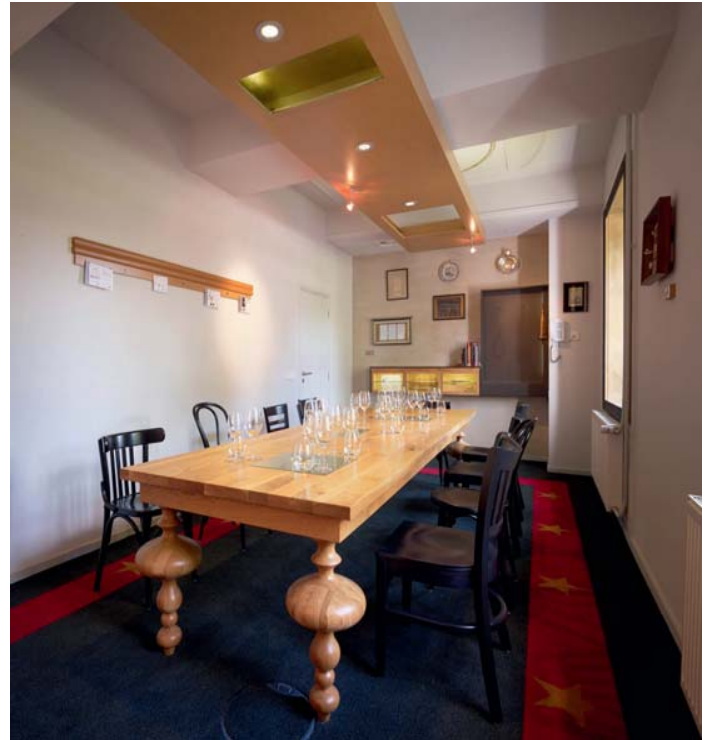
een soort zwarte folie, terwijl het tweede gedeelte met het bed juist wordt gedomineerd door de kleur wit.

Onder de paraplu

Wanneer we in restaurant l'Étoile arriveren, krijgen we het aanbod om buiten te dineren. Het zicht op het park doet je haast vergeten dat het hotel tegen een woonwijk aan ligt. Elke tafel heeft een eigen gastvrouw die zich van tevoren netjes voorstelt. Onze gastvrouw weet zich met wakend oog van de praktijkbegeleider uitstekend staande te houden en serveert vakkundig het diner uit, dat uit een van tevoren vastgesteld viergangendiner bestaat. Dit wordt bereid door een andere groep studenten in de keuken. Hun activiteiten zijn te

De faciliteiten

- 26 kamers, waaronder drie suites
- Zes (vergader)zalen met capaciteit 4-300 personen
- Restaurant l'Étoile
- Bar-lounge le Coin
- Gratis Parkeerplaatsen op eigen terrein
- Gratis WiFi





De reactie van Denise Verdonschot, Banqueting Sales bij Teaching Hotel Château Bethlehem

“Het Teaching Hotel is niet alleen een unieke omgeving om te overnachten. Het is ook een inspirerende ontmoetingsplaats waar u terecht kunt voor een zakelijk evenement of een feestelijke gelegenheid. Onze vergaderruimtes en zalen bieden plaats aan groepen van 4 tot 300 personen. De ontmoetingsruimtes van het Teaching Hotel lenen zich onder meer voor vergaderingen, trainingen, workshops, kick-off meetings, congressen, jubilea, recepties

en feestavonden. De historische, monumentale zalen vormen een prachtig decor voor een zakelijke of feestelijke bijeenkomst. En zelfs een vergadering wordt een belevenis. Dankzij de selectieve inzet van kleur, geur, licht en geluid. Ter ondersteuning van uw bijeenkomst beschikt elke vergaderruimte vanzelfsprekend over moderne communicatie- en vergaderapparatuur. Ontvangstruimtes vindt u zowel in het Teaching Hotel als in het aangrenzende schoolgebouw. Ook lunchen, dineren en borrelen behoort tot de mogelijkheden. Met een eigen restaurant en bar/lounge kunnen wij aan al uw wensen voldoen.”

volgen op het televisiescherm. De gerechten met het thema ‘Food is fashion’ smaken uitstekend en zijn met zorg opgemaakt. Met name de Gamba’s pret-à-porter met mango en kokos-currypareltjes laten we ons goed smaken. Helaas zit gedurende de avond het weer ons niet mee. Na de eerste gang begint het al te druppelen en wanneer we na de tweede gang op eigen verzoek gezellig naast een gezin onder de parasol worden geschoven, vluchten de andere gasten toch één voor één naar binnen. Als laatste geven ook wij het op en worden we door onze gastvrouw onder de paraplu naar binnen begeleid.

Terwijl we na het dessert nog van een cappuccino genieten, komt de praktijkbegeleider vragen naar onze bevindingen. Wij zijn uiterst tevreden over de bediening, en wanneer bij

vertrek ook de gastvrouw ons vraagt hoe ze het er vanaf heeft gebracht, geven we haar een welverdiend compliment. Voor ons zit het meeste 'werk' erop, maar voor de ploeg in de bediening nog niet, want een aantal van hen komen we de volgende ochtend weer tegen bij het ontbijt. De studenten schenken de koffie en thee in en vullen het buffet met verschillende broodsoorten, zoet en hartig broodbeleg en warme gerechten zoals roerei en uitgebakken spek aan. Na het uitchecken keren we huiswaarts. Vallende soepkommen zijn we in dit hotel niet tegengekomen, gastvrijheid en de kennismaking met een bijzonder concept des te meer. ■

