

Hotel Restaurant Overbosch

# Parel op de

Ze hebben elkaar ontmoet tijdens een hotelschoolstage in restaurant De Hoefslag in Bosch en Duin, destijds nog van Gerard Fagel. Mieke en Willem Silvius, zijn sinds 1997 eigenaar van Hotel Restaurant Overbosch te Garderen. Ze waren toen 35 en 36 jaar, hadden al vier kinderen en we wilden graag 'samen' verantwoordelijk zijn voor de opvoeding van de kinderen en 'samen' verantwoordelijk zijn voor hun inkomen.

**N**u zijn ze 49 en 50 jaar, hebben ze volwassen kinderen en kunnen ze vaststellen dat ze inderdaad samen verantwoordelijk zijn geweest voor de opvoeding van hun kinderen en dat ze samen verantwoordelijk zijn voor hun bedrijf.

Hotel Overbosch bevindt zich aan de rand van het prachtige dorp Garderen op de Veluwe; het grootste aaneengesloten natuurgebied van Nederland. Centraal gelegen ten opzichte van de grote steden. Vanuit alle windstreken goed en snel te bereiken. Met 46 comfortabele hotelkamers, twee restaurants, bar, privé af te huren wellnessruimte, ruime gratis parkeerterreinen en 12 goed ingerichte zalen met allemaal een eigen terras en airconditioning, een eigentijds bedrijf. De ligging, ruimte en sfeer van het bedrijf maken het geschikt voor een grote doelgroep.

Er worden in de prachtige sfeervolle zalen bedrijfspresenta-

ties gegeven (er kunnen zelfs auto's naar binnen) seminars verzorgd, trainingen gegeven, lezingen gedaan, maar ook bruiloften gevierd. In grote lijnen wordt de omzet gerealiseerd door drie groepen. De particuliere markt; fietsende en vakantie-vierende gasten, de feestelijke markt; bruiloften, partijen, verjaardagen of wat er maar te vieren valt en de zakelijke markt; hier betreft het de verzorging van één- of meerdaagse trainingen, bedrijfspresentaties discussies, seminars etc. De 12 zalen bieden voor elk grootte gezelschap een passende ruimte of het nu om 4 personen gaat of om 450.

### Verjonging

Het hotel was bij aankoop in 1997 nogal gedateerd. Dat is gedurende de afgelopen 15 jaar aangepakt. Zowel voor als achter de schermen is eigenlijk alles wel zo'n beetje onder handen genomen. Door de jaren heen is er elk jaar stevig geïnvesteerd. Van parkeerterreinen tot een nieuwe entree,





# Veluwe

van een nieuwe keuken, nieuwe badkamers, bedden, zaal-inrichtingen tot het vernieuwen van de brandalarminstallatie. Die investeringen hebben ertoe geleid dat het bedrijf compleet up to date is. De gasten zijn daarin meegegroeid. Verjonging bij de recreërende gast, steeds meer bedrijven uit het hele land weten Hotel Overbosch te vinden voor bijeenkomsten en voor de bedrijven uit de regio is Hotel Overbosch ook geen onbekende locatie. In feite is Hotel Overbosch een no-nonsense bedrijf, kwaliteit in product, service en netheid staat hoog in het vaandel. Met groot gevoel voor details. Niet voor niets is het motto waarnaar gewerkt wordt: kwaliteit begint bij netheid en succes zit in details. De grootste verandering in die bijna 15 jaar is echter het gebruik van internet. Bij de start was er slechts één computer met een boekhoudprogramma en nog géén internet. Nu kunnen we niet meer zonder.

## Kwaliteit

Helaas heeft de financiële crisis ook zijn invloed. Net als bij veel collega's is de zakelijke markt het meest zichtbaar ingestort. Bedrijven maken een enorme pas op de plaats. Bezuinigingen bij bedrijven hebben hun weerslag op het aantal trainingen, bijeenkomsten en presentaties. Het aantal is flink afgenomen. De kostenkant enorm onder controle houden en niet in te leveren op de kwaliteit en service is de strategie die gevolgd wordt. Er kan snel geschakeld worden op alle gebieden. Flexibiliteit is hierin het toverwoord. Zorgvuldigheid aan de inkoopzijde, creatief en flexibel inzetten van de medewerkers, zonder inlevering van de service naar de gast toe, maken dat het bedrijf ook in deze crisistijd gezond draait. Het feit dat Hotel Overbosch een zelfstandig, niet keten-gebonden bedrijf is, is dan een voordeel. De directie zit 'erbovenop'. Geen tussenlagen, geen

strakke regels van een hoofdkantoor, snel aanpassen aan een situatie is dan mogelijk. Goede financiële verslaggeving en gezond verstand vormen daarin de basis. De grootste uitdaging is laten weten wat voor 'wereld'-bedrijf het is. Hierin speelt ook internet een grote rol. Sites, reserveringssystemen, waardeningen en informatie. Alles is vindbaar via internet. Dat vereist een andere kennis dan pakweg 6 jaar geleden. Momenteel wordt dan ook (weer) de website van Hotel Overbosch onder handen genomen, waarbij ook de 'Social-media' een grotere rol zal gaan spelen. Laten weten wat je kunt, doet en laat en dat delen met anderen via via is een eigen leven gaan leiden. Ook hierin mee ontwikkelen is belangrijk.

kwaliteit begint bij netheid en succes zit in details

### De toekomst

Kort komt het erop neer dat de ingeslagen weg goed gevolgd moet worden. 'kostenbeheersing', 'kwaliteit handhaven', 'eigen koers varen', 'dicht bij ons zelf blijven'. Allemaal clichés, echter door zo te denken en te handelen houdt je het langer vol. Hotel Restaurant Overbosch behoort tot het midden en klein bedrijf. Dat is maatschappelijk gezien toch de grote kurk waar de economie op draait. Hotel Overbosch is ook een groot voorstander van 'onderling' handelen. Inkopen bij het MKB, leveren aan het MKB; dat houdt de geldstroom, de werkgelegenheid en dus de continuïteit in stand. Natuurlijk heeft ook het verantwoord ondernemen alle aandacht. Het is niet zozeer de officiële vermelding waar het om gaat, maar om het werkelijke gedrag. Energie besparen waar het kan, regionaal handelen, zorgvuldig en bewust gedrag bij inkoop, verkoop, verbruik, aanvoer, afvoer en verbouwingen etc. Dat is duurzaam ondernemen. Gewoon goed doen! Met als positief gevolg besparingen op alle fronten.





Daarnaast wil het bedrijf een 'goed' werkgever zijn. Als je trots bent op het bedrijf waar je werkt, ben je zelf al een visitekaartje.

**Wat wenst Hotel Restaurant Overbosch in de toekomst?**

Dat de continuïteit gewaarborgd blijft. Daar zijn gasten voor nodig. Het grootste compliment is dat gasten die ooit gekozen hebben voor Hotel Overbosch terug komen. Ongeacht het type verblijf of soort bijeenkomst. Handelen naar het eigen motto: kwaliteit begint bij netheid en succes zit in details. Het is fantastisch als opdrachtgevers dat herkennen en dus besluiten om te kiezen voor Hotel Overbosch. Natuurlijk gaat er, zoals in elk bedrijf, wel eens wat fout, maar door de lat hoog te leggen en in

ieder geval te streven naar perfectie blijft de kwaliteit hoog. De gedrevenheid en het enthousiasme van eigenaarspaar Mieke & Willem Silvius is in alles merkbaar. Dat is toch iets waar het bedrijf zich in onderscheidt.

Geen onverschilligheid, goede kwaliteit, goede service, goed team met een fijne onderlinge sfeer, dat heeft zijn uitstraling naar de gasten. Meer dan uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Een bezoek waard! ■

Hotel Restaurant Overbosch  
 Hooiweg 23, 3886 PM GARDEREN - T: 0577-461314  
 F: 0577-462079 - E: info@hoteloverbosch.nl