

Hotel Boschhuis, Ter Apel

Nieuw management bruist van ideeën

De zon werpt zijn gulle lach door 't lover. In de verte schittert de witte gevel van hotel-café-restaurant Boschhuis in Ter Apel ons tegemoet. Als blijk van welkom, zo lijkt het. Dit aards paradijs is nu het werkterrein van Marcel en Janine Porrenga.

Bijna had het er niet meer gestaan. In de jaren tachtig van de vorige eeuw overwoog Staatsbosbeheer serieus het voormalige bier- en brouwhuis, dat behoorde bij het tegenovergelegen Kruisherenklooster, te slopen om op de vrijgekomen kavel bomen te kunnen planten. Gelukkig dienden Joop en Ineke Porrenga, de ouders van Marcel, zich aan. Zij zagen wel toekomstmogelijkheden in het pand dat al decennia lang een horecafunctie vervulde. Ze waren, na 5 jaar Veenlust in Veendam te hebben gerund, op zoek naar een nieuwe uitdaging. Ondanks dat het Boschhuis - zachtjes gezegd - te lijden had aan achterstallig onderhoud, zagen zij die uitdaging in Ter Apel. En zo kocht het horeca-echtpaar de opstallen om het stap voor stap te herstellen naar zijn oorspronkelijke grandeur. Met succes, want zij maakten het Boschhuis tot een begrip in de wijde omgeving en verder. Zelfs BNérs uit het mondiale Gooi wisten na enige tijd, dankzij Joop en Ineke, de weg naar het zuidelijkste puntje van onze provincie te vinden.

NIEUWE GENERATIE AAN ZET

Na al die jaren hun ziel en zaligheid te hebben gelegd in de zaak gaat het echtpaar Porrenga het nu wat rustiger aan doen. De golfbaan lonkt! “Een paar jaar geleden kon ik het hele spul verkopen”, verklapt Joop. “We hadden er toen al uit kunnen stappen. Ik heb echter Marcel gebeld, die op dat moment in het Mandarin Oriental Hotel in Bangkok werkte, met de

vraag of hij de zaak wilde overnemen. Moest ie wel meteen beslissen. De kogel was snel door de kerk en zo kwam hij, samen met onze schoondochter Janine, begin 2002 naar Ter Apel.”

De jonge Porrenga's hadden toen al hun sporen in de horeca verdiend. Marcel: “Van jongs af aan wist ik wel dat ik het vak in wilde. Was destijds in Veenlust al niet uit het restaurant en de keuken te slaan. Hielp vaak mee als keukenhulp of in de bediening. De gang naar de hotelschool in Groningen lag dan ook voor de hand. Daar heb ik Janine leren kennen. Haar ouders hebben beide een muzikale achtergrond, maar door regelmatig uit te gaan eten ontstond bij haar de liefde voor het horecavak. De eerste stage bracht Janine naar Hasselt in België en mij naar het Ritz Hotel in Londen. Later heeft Janine nog in het Sheraton en in een trendy Londens design hotel gewerkt, terwijl ik ervaring opdeed het roemruchte Browns Hotel. Tenslotte belandde ik bij de Mandarin Oriental-organisatie, waar ik de aanbieding kreeg voor een managementfunctie in Londen en later in Bangkok. De ervaring die we beiden in die jaren hebben opgedaan komt hier in Ter Apel uiteraard van pas.”

PLANNEN TE OVER

Voor het jonge stel is het vanzelfsprekend verder te bouwen op hetgeen door de ouders c.q. schoon-ouders is neergezet. “Pa en ma hebben een stevig fundament voor ons neergelegd”, aldus Marcel. “Daar kunnen wij op doorborduren. Allereerst willen



we de bestaande 8 hotelkamers moderniseren en op termijn het aantal met 20 uitbreiden. Het is mooi voor Vlagtwedde wanneer die accommodatie gerealiseerd is, want de gemeente investeert veel in toeristische voorzieningen. In de paar jaar dat we nu in Ter Apel zijn zie ik het aantal toeristen alleen maar toenemen. Verder willen Janine en ik het terras vergroten. Dat moet een soort lounche-achtig gebeuren worden, gericht op - wat zal ik zeggen – de wat oudere jongere, compleet met buitenkeuken, vuurhaarden, sfeerverlichting en een gepast muziekje. Ook in de replica van de oorspronkelijke watermolen die binnenkort even verderop wordt geplaatst zien wij exploitatiemogelijkheden. Een prima aanvulling op hetgeen we nu regelmatig doen in Het Klooster. Verder willen we de cateringactiviteiten uitbreiden en verder up-graden.”

BIJ HET OUDE

Ondanks alle beoogde veranderingen zal veel bij het oude blijven. Janine: “Het cafégedeelte en het restaurant laten we authentiek, die hebben door hun sfeer een enorme aantrekkingskracht. Ook in onze relatie met de omgeving zal, als het aan ons ligt, weinig veranderen. We willen de functie die we hebben voor

de verenigingen uit de omgeving blijven vervullen. We kunnen dat allemaal prima aan met een crew van 12 vaste medewerkers, waaronder 5 koks. Bij de wat grotere evenementen doen we een beroep op zo’n 26 á 27 jonge mensen hier uit de buurt. Bovendien draaien er regelmatig stagiaires mee, afkomstig van de Hotelschool en diverse MBO-opleidingen.” Alhoewel de meeste plannen nog gerealiseerd moeten worden, hebben Marcel en Janine een stap al gezet: ze zijn overgestapt naar de Rabobank. “Bij onze oude bank hadden we nauwelijks meer een aanspreekpunt”, verklaart Janine. “Die hebben we bij de Rabobank wel. Deze bank is veel toegankelijker, of beter gezegd, menselijker.” Bij Gerwin Brüns, de immer goedlachse accountmanager die bij het gesprek aanwezig is, verschijnt er heel even een verlegen blos.

Foto vlnr: Gerwin Brüns, Janine en Marcel Poringa

Kijk ook eens op www.hotelboschhuis.nl