

Jonnie & Thérèse Boer: Hoogstaande service en kwaliteit wordt beloond

“Schoonmaak maakt een onlosmakelijk onderdeel uit van ons driesterrenniveau!”

Jonnie en Thérèse Boer zijn eigenaar van het fameuze driesterrenrestaurant De Librije te Zwolle. Het restaurant neemt inmiddels de 6e plaats in op de ranglijst van de beste restaurants in Europa! Thérèse vervult hier met verve de rol van gastvrouw en sommelier, terwijl Jonnie als internationaal bekende chef-kok de scepter zwaait over de keukenbrigade.

Het restaurant De Librije is gevestigd in het eeuwenoude Dominicaner kloostercomplex. Librije's Hotel is gevestigd in de oude vrouwengevangenis. De Librije kent namelijk meerdere disciplines:

- Librije's Atelier: een kook- en wijnschool waar diverse workshops plaatsvinden.
- Librije's Hotel, waar je na een heerlijk diner riant kunt overnachten.
- Librije's Winkel: hier vindt u een breed scala aan delicatessen, ook te bestellen via hun webshop.
- Librije's Zusje: het tweede restaurant van Jonnie en Thérèse. Gevestigd in Librije's Hotel en bekroond met twee Michelinsterren.

In het luxueuze Waldorf Astoria Amsterdam, dat in april 2014 haar deuren heeft geopend, zijn Jonnie en Thérèse Boer verantwoordelijk voor alle restauratieve voorzieningen.

Wereldtop

Maar het echtpaar Boer is van meerdere markten thuis. Eind maart nog verzorgden zij tijdens de nucleaire wereldtop conferentie in Den Haag voor de 58 wereldleiders, waaronder bijvoorbeeld de Amerikaanse president Barack Obama en de Duitse bondskanselier Angela Merkel, een fantastisch 3 gangen duurzaam lunchmenu. Hierbij rekening houdend met allerlei veiligheids- en dieetrestricties. Zeg maar de culinaire wereldtop die voor de politieke wereldtop kookt.

Boeken

Ook op het literaire vlak laat het echtpaar Boer zich niet onbetuigd. Zo won bijvoorbeeld hun kookboek 'Puurst' vorig jaar de prijs voor het beste chef kookboek ter wereld. Voor de kinderen is het lees-, eet- en weetboek 'Op Kookavontuur' leerzaam en bovendien een feest om te lezen. Met al deze wetenschap durfden wij het dan ook met een gerust hart aan om het echtpaar Boer naar hun oordeel te vragen over de schoonmaak! Ondanks hun overvolle agenda's maakten zij graag tijd vrij om hun medewerking te verlenen.

Is de schoonmaak bij De Librije uitbesteed of wordt deze in eigen beheer uitgevoerd?

Thérèse: “De schoonmaak in de keukens doen we in eigen beheer. De schoonmaak van de overige ruimtes en hotelkamers zijn uitbesteed aan een regionaal opererend schoonmaakbedrijf. Dit is een bewuste keuze. We houden van regionale betrokkenheid van onze leveranciers. Bovendien weet dit bedrijf precies welk (hoog) kwaliteitsniveau wij verlangen. Zij spelen hier bijzonder goed op in. De

schoonmaak bij ons is niet eenvoudig. Ons hotel was voorheen een oude gevangenis en ons restaurant een kloostercomplex. Deze gebouwen kennen veel hoekjes, tralies etc.. Daar vormt zich als je niet oppast snel stof, maar ons schoonmaakbedrijf waakt er preventief voor dat dit niet gebeurt.”

Zo te horen zijn jullie tevreden over dit schoonmaakbedrijf?

Jonnie: “Het is overigens hetzelfde bedrijf dat ook tot een ruim een jaar geleden bij ons schoonmaakte. Wij maakten op enig moment de keuze de schoonmaak weer volledig in eigen beheer te gaan uitvoeren. Al snel merkten we dat schoonmaak toch echt een vak apart is. Schoonmaak in eigen beheer lijkt op het eerste gezicht voordeliger, maar per saldo blijkt dit juist niet het geval te zijn. Wij zijn toen weer teruggekeerd naar onze oude en vertrouwde schoonmaakleverancier. De betrokkenheid van het schoonmaakbedrijf bij onze bedrijfsvoering is hoog. Ze denken goed mee en leveren prima

makers vormen een onmisbare schakel in ons hoogwaardig niveau van service, beleving en kwaliteit. De schoonmakers zijn de visitekaartjes en werken met biologische schoonmaakproducten. Zo dragen zij ertoe bij om De Librije bedrijven puur, zuiver en fris te houden. Een schoon restaurant en/of hotelkamer valt bij onze gasten gelijk op en dit draagt bij aan hun beleving van een heerlijk diner of luxueuze overnachting. De schoonmaak maakt dan ook een onlosmakelijk onderdeel uit van ons driesterrenniveau.”

Jonnie: “Het belang van een goede en hygiënische schoonmaak zal verder benadrukt worden door de zwarte lijst die de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit openbaar gaat publiceren. Hierbij worden restaurants met naam genoemd als er hygiëneregels en dergelijke worden overtreden. Goed dat ze dit doen, het komt de schoonmaak ten goede. Overigens zal je onze bedrijven nimmer op een dergelijke lijst tegenkomen hoor. Dat verzeker ik je!”

Welke keuze maken jullie: Kwaliteit/prijs of prijs/kwaliteit verhouding?

Beiden in koor: “Die keuze is niet moeilijk. Kwaliteit staat bij ons steeds voorop. Hoogstaande service en kwaliteit kost wellicht iets meer, maar betaalt zich dubbel en dwars uit. Gasten komen dan immers graag terug. Bovendien verwachten gasten meerwaarde voor hun geld en zijn zij

bereid voor een optimale kwaliteit te betalen. Dit geldt uiteraard ook voor ons. Ook wij zijn bereid voor de juiste kwaliteit en service meer te betalen. Zo verlangen we van het schoonmaakbedrijf dat de kamers en overige ruimtes steeds prima schoongemaakt worden, met een scherp oog voor details. Dan mag je niet verlangen dat zij bijvoorbeeld in 20 minuten een hotelkamer tot in de puntjes kunnen schoonmaken.”

Hebben jullie nog een boodschap aan de schoonmaakbranche?

Thérèse: “Overtuig opdrachtgevers van de toegevoegde waarde van een hoogwaardige schoonmaak kwaliteit door dit in de praktijk daadwerkelijk waar te maken. Immers dan heb je een rechtvaardiging om dit in de prijsstelling tot uiting te laten komen.” Jonnie sluit af: “Een Code en Keurmerk binnen de schoonmaakbranche vind ik een goede ontwikkeling voor deze sector. Ik besef dat sterren niet zaligmakend zijn, maar het zegt wel veel over ons bedrijf. Het stelt ook de nodige eisen aan de medewerkers die met ons werken. Een groot pluspunt is het dat je dan medewerkers hebt die dezelfde filosofie aanhangen en die zich er prettig bij voelen om voor ons bedrijf te werken. De sterren zijn ook een soort stok achter de deur. Je kunt niet verslappen, want dan loop je het risico een ster te verliezen. Wellicht moet de schoonmaak ook een verdere verdieping aanbrengen om met sterrenkwalificaties te gaan werken!”

Dessert

Het gesprek met dit bevolgen echtpaar smaakt als een overheerlijk diner. De warmte waarmee zij over de schoonmaak spreken als een verrukkelijke wijn. De boodschap die zij de branche meegeven smaakt als een alles compleet makend dessert. Werelds!



De Librije eigenaars Jonnie en Thérèse Boer beschouwen de schoonmaak als integraal onderdeel van hun driesterren niveau.

“Wellicht moet de schoonmaak ook een verdere verdieping aanbrengen om met sterrenkwalificaties te gaan werken!”

kwaliteit. Ook is er sprake van zeer korte communicatielijnen. In het grijze verleden hadden we een landelijk opererend schoonmaakbedrijf ingehuurd. Daar liep alles echter over te veel schijven. Kortom: ja we zijn zeer tevreden over de schoonmaak!”

Hoe belangrijk is het aspect schoonmaak binnen De Librije?

Thérèse: “Schoonmaak is van groot belang, net als de afwassers. De schoon-



Hoogstaande service en kwaliteit kost wellicht iets meer, maar betaalt zich dubbel en dwars uit.