

► Harald Hovenkamp leidde sterrenrestaurant, nu geeft hij les in Zwolle

‘Laten we gastvrijheid wat serieuzer gaan nemen’

Het is al bijna anderhalf jaar geleden dat Harald Hovenkamp (50) uit Marknesse de deur van Kaatje bij de Sluis achter zich dicht trok. Samen met Peter Postma leidde hij achttien jaar dit sterrenrestaurant in Blokzijl. Tegenwoordig doceert hij hotelmanagement op het Deltion College in Zwolle en eind januari verschijnt zijn nieuwe boek: *Meesterlijk gastvrij*.

Marianne Weegeenaar
Blokzijl/Marknesse/Zwolle

“Ik heb 35 jaar in het horecavak gezeten en me altijd afgevraagd: wat is gastvrijheid nu precies?” zegt Harald Hovenkamp uit Marknesse, die achttien jaar lang sterrenrestaurant Kaatje bij de Sluis leidde. „Het moet meer zijn dan: ‘mensen zich welkom laten voelen, een belevenis bezorgen of een warme deken bieden’. Want hoe doe je dat dan? Waar loop je tegenaan als gastheer en gastvrouw?”

Die vragen hielden de horecaman bezig en leidden tot een boek: *Meesterlijk gastvrij*. Hovenkamp interviewde verschillende collega-meestergastheren en -vrouwen over dit onderwerp. In zijn boek vertellen zij hoe zij tegen gastvrijheid aankijken. „Wat je bij iedereen terugziet, is het belang van respect. Respect voor de gast, maar ook voor de gastheer/vrouw en dit vak. Hoe vaak hoor je niet: je kunt altijd nog in de horeca werken. Of: heb je daar ook een opleiding voor nodig? Ook een term als ‘extra handjes inhuren’ als er nieuwe medewerkers nodig zijn, is niet bepaald respectvol.”

De complexiteit van het vak wordt zwaar onderschat, vindt hij. „Dat heeft ook te maken met hoe je als



nieuwe collega wordt ingewerkt. Er is zo veel kennis over te dragen: hoe loop je op een tafel af, hoe benader je een gast? Laten we gastvrijheid wat serieuzer nemen. Dat is geen overbodige luxe.”

Geen spijt

Zaken goed overdragen, mensen goed inwerken: hij deed het zelf ook toen souschef Thomas Deli en maitre Lotte Veldman de leiding van Kaatje bij de Sluis in september 2022 overnamen. Hoewel hij met veel plezier op de jaren daar terugkijkt, had hij geen dag spijt van zijn besluit te stoppen.

„Het is het leukste vak dat er is”, vindt hij. „Het heeft geen dag als echt werken gevoeld, hoewel we in het begin wel honderd uur per week draaiden. Maar het is mooi geweest, dit is een natuurlijke overgang naar een nieuwe generatie ondernemers. Kaatje bestaat dit jaar vijftig jaar en is klaar voor de toekomst.”

Hij vindt het docentschap mooi en het schrijven van boeken - eerder verschenen van zijn hand *Modern gastheerschap*, *Je zegt, wat je denkt* en *De rol van gastvrijheid in een ziekenhuissomgeving* - ziet hij als een hobby. „Ik zou graag weer een dagdeel per week bij verzorgingshuis Zonne-

kamp in Steenwijk gaan helpen.”

Hij ontdekte die wereld toen in coronatijd het restaurant en het hotel in Blokzijl stillagen. Hij besloot tijdelijk op een afdeling met mensen met dementie aan de slag te gaan.

Tijd voor een praatje

Een van de meestergastvrouwen die hij aan het woord laat in zijn boek, is Thérèse Boer van De Librije. Zij zegt: ‘Gastvrijheid is goed inspelen op de gast, zodat die van a tot z verwend is, maar wel elke gast op zijn eigen manier. Gasten moeten zichzelf kunnen zijn en zich lekker voelen. Ik ben ervan overtuigd dat daardoor het eten en drinken ook beter smaken. Medewerkers leren hier dat ze gewoon aardig en lief moeten zijn tegen de gasten. Dat ze van tijd tot tijd een praatje met ze kunnen maken’.

Hovenkamp: „Ja, dat kost tijd. Maar hoe erg is dat? Het klinkt soms alsof tijd alleen geld is. Maar tijd aan iemand besteden is zo veel meer.”

Het lesgeven aan studenten op het Deltion College in Zwolle, vindt hij leuk, ‘maar in het begin ook best eng’.

Er wordt van alles geroepen over de jeugd van tegenwoordig, dat ze niet te veel willen werken en van de ‘pampergeneratie’ zijn, maar dat beeld klopt volgens hem niet.

„Ik merk dat jongeren het belangrijk vinden uitgedaagd te worden. Verveling is dodelijk. Ik vind ook dat we wel heel veel verwachten van heel jonge mensen, terwijl ze tegelijkertijd ook veel verantwoordelijkheid dragen.”

In zijn boek presenteert hij, aan de hand van zijn onderzoek, negen punten waarop medewerkers zich kunnen richten om gastvrij te kunnen werken. Een belangrijk punt is in zijn ogen professionalisme.

„Professionele omgang met elkaar, gasten en medewerkers is de basis voor gastvrijheid. Hoe met elkaar wordt omgegaan, heeft invloed op alle afdelingen in de organisatie.”

▲ Harald Hovenkamp laat zich bedienen. „Tijd aan iemand besteden is zoveel meer.”

FOTO WILBERT BLUZZITER

Er is zoveel kennis over gastvrijheid over te dragen
— Harald Hovenkamp