

HOTEL BENNO



Gastheerschap met een zachte 'G'

Hotel Benno is een pareltje van gastvrijheid in het hart van Eindhoven. Onopvallend gelegen aan het Wilhelminaplein, achter een historische gevel. Op de begane grond huist restaurant The Prince en op industrieterrein De Hurk marcheert nog een cateringbedrijf. Frans en Lian Spierings zijn eigenaar van dit horecaconglomeraat en getuigen van een druk leven, vol beloningen.

Echte horecamensen

'Ik verzorg graag het ontbijt, al onze gasten die naar beneden komen voor een leuke dag. Kopje koffie met een krantje en dan met een fijn gevoel, lekker ontspannen, de stad in of naar het werk.' Met dat ene zinnetje illustreert Lian haar zorgzame houding ten opzichte van haar werk en haar gasten. Het warme bad dat op de kamers wellicht ontbreekt, ervaar je in de rest van het hotel overal. Frans en Lian zijn al 22 jaar samen en al ruim 20 jaar als zelfstandig ondernemers. Van tasje fastfood bezorgen op de fiets uitwaaiend naar hotel, restaurant en catering.

The Prince gaat 'onbeperkt'

Frans zet in het kort de ontstaansgeschiedenis van Benno en The Prince neer. 'In 2008 tipte een medewerkster, die overigens nog steeds bij ons werkt, ons dat dit hotel te koop was. In eerste instantie hadden we grote, spectaculaire plannen voor een designhotel, maar door strubbelingen met vergunningen ketste dat af en zijn we in de huidige vorm begonnen. In het restaurant hebben we meer van onszelf kunnen tonen. In diverse fasen, gepaard aan rigoureuze verbouwingen heeft 'The Prince' zijn huidige vorm gekregen. In het prille begin mikten we op het hoge segment, half Nederland, alle media, alle netwerken gemobiliseerd, maar het leek erop alsof onze achterban niet aansloot. Dat werkte niet. Vervolgens hebben we na een half jaar samen brainstormen en veel testen het 'onbeperkt tapas-idee' neergezet. En dat is tot aan de dag van vandaag een groot succes.'

Gastvrijheid 24/7

'We staan nooit stil, elke dag kijken we hoe het beter kan en voor het restaurant betekent dat nu aanpassing van de kaart.' De ondernemerszin straalt er vanaf als Lian praat. 'Dit doen we vanaf 2012 met succes, maar je mist een deel van de markt. Daarom slanken we de kaart iets af en voegen we à la carte en een driegangenmenu toe. Wat blijft is uitstekend en betaalbaar eten en drinken. En natuurlijk de aandacht voor de gast. Dat is het hoofdgerecht en onze specialiteit. Een stoel aanschuiven, scherp je gasten en hun wensen in de gaten houden. Dat klinkt logisch, maar dat is het jammer genoeg niet overal. Het levert ons veel vaste, trouwe gasten op. Wij hebben gasten die 'Guus' al 7 jaar bij 'Benno' doen. Of bouwvakkers die privé terugkomen als ze hier gelogeed hebben voor een klus. Onze gasten gaan helemaal tevreden weer terug naar huis. Daar doe ik het voor!'