

## MANAGING DIRECTOR MARC ALOFS

# “VOOR ONZE KLANTEN IS ALLEEN HET BESTE GOED GENOEG”



Het eerste werkingsjaar van Van Oys Maastricht Retreat\*\*\*\*\*S zit erop. Tijd voor een tussentijdse balans. Die valt positiever uit dan verwacht. Voor managing director Marc Alofs het sein om de lat nog een beetje hoger te leggen. “Voor onze gasten is alleen het beste goed genoeg.”

“De hotelclassificatie 5-sterren Superior en het lidmaatschap van Leading Hotels of The World krijg je niet cadeau, die moet je verdienen.” Managing director Marc Alofs weet waarover hij spreekt. In tien jaar tijd is de Nederlands-Limburgse hotelmanager (54) erin geslaagd om drie opeenvolgende projecten – La Butte aux Bois in Lanaken (2015), Botanic Sanctuary Antwerp (2021) en Van Oys Maastricht Retreat (2025) – naar het allerhoogste niveau te tillen. In het geval van Botanic en Van Oys werden bestaande historische gebouwen getransformeerd in luxehotels die inmiddels tot de absolute top in de Benelux behoren.

### WIE CHIC WIL SLAPEN, WIL OOK CHIC ETEN

Dat het aanbod van voornoemde luxehotels onder Alofs ook een 2-sterrenrestaurant omvatte, is geen toeval. Het illustreert de voortrekkersrol die de visionaire hotelmanager speelt in de hotelleriewereld - en dat in alle discretie. “België en Nederland beschikken al langer over tophotels en uitstekende sterrenchefs. In andere landen zijn die vaker onder één dak terug te vinden, hier investeren luxehotels vooral in dure wellness- en vergaderaccommodatie en lijkt het erop dat sterrenchefs angst hebben hun onafhankelijkheid en status te verliezen. Ik heb bewezen dat tophotellerie en topgastronomie wel perfect kunnen samengaan. Door samen te werken zijn beide sterker geworden. Door de veranderde sociale en fiscale context is het zelfs voor druk bezochte sterrenrestaurants niet meer vanzelfsprekend rendabel te zijn. De voorbije jaren zijn de energie- en personeelskosten enorm gestegen. Om succesvol te blijven volstaat het voor luxehotels niet langer een 5-sterrenclassificatie te bezitten: *wie chic wil slapen, wil ook chic eten!* De gast is zelfs bereid hier een hogere kamerprijs voor te betalen. Op het einde van de maand maakt die vaak het verschil tussen een tevredenstellend en zeer tevredenstellend financieel resultaat.”

“Ik stel vast dat een aantal chef-koks zijn pleinvrees heeft overwonnen en onderdak heeft gevonden in een luxehotel dat hen administratieve en boekhoudkundige taken uit handen neemt. Dat biedt de chef-koks de mogelijkheid zich te concentreren op wat zij goed kunnen en dat is koken en hun gasten een onvergetelijke culinaire belevenis bezorgen. Anderen gaan een andere weg en bieden in eigen beheer een beperkt aantal luxekamers aan. De toekomst zal uitwijzen welke de weg de beste is. In ieder geval vereist de tweede optie bijkomende investeringen alsook extra personeel en dat op een moment dat de meeste sterrenrestaurants nog maar vier dagen op zeven open zijn. Mijn voorkeur gaat daarom uit naar een combinatie van een tophotel en toprestaurant onder één dak. In het geval van Van Oys Maastricht Retreat zorgt ons fine dining-restaurant Create ervoor dat gourmands uit de hele wereld voorbijkomen én blijven overnachten. Het omgekeerde komt ook voor.

Buitenlandse gasten die TEFAF bezoeken en in Van Oys overnachten, reserveren in Create. Zoals gezegd, wie chic wil slapen die wil ook chic eten. Bij onze 2-sterrenchef Guido Braeken is die aan het juiste adres.”

### CULINAIRE HOTSPOT

Het mag gezegd: Van Oys Maastricht Retreat is in amper één jaar tijd uitgegroeid tot dé culinaire hotspot in de Benelux en Noordrijn-Westfalen (NRW), de Duitse deelstaat die aan Nederlands-Limburg grenst. Fine dining-restaurant Create heeft in de grote Duitse culinaire magazines en Britse kranten en bij invloedrijke foodbloggers de hoogste tevredenheidsscores gekregen.

Marc Alofs: “Onze 2-sterrenchef Guido Braeken heeft Van Oys Maastricht Retreat internationaal op de kaart gezet. Hij staat ook hoog in aanzien bij zijn buitenlandse collega’s. Zo kookt hij eind juni op de Culinary G7 Summit 2026 in Schloss Elmau. Wat een eer! Vorig en dit jaar hebben wij in Create enkele Four-Hands-Dinners georganiseerd met bekende buitenlandse 2-sterrenchefs. De couverts waren in een minimum van tijd uitverkocht. Het succesverhaal krijgt in het najaar een vervolg, dan halen wij bekende 3-sterrenchefs naar hier. Dat biedt Guido en zijn team de kans om nog meer internationale ervaring op te doen. Op zijn beurt krijgt Guido geregeld aanvragen van jonge buitenlandse talenten om in Create stage te komen lopen.”

### KOOKSTUDIO IN MIDDELEEUWSE GEWELVEN

Vanaf deze zomer stelt Van Oys Maastricht Retreat zijn gloednieuwe professionele kookstudio Atelier du Terroir ter beschikking van geïnteresseerden. In een vrij uniek historisch kader kunnen hobbykoks onder leiding van ervaren chef-koks hun kennis en kunde bijschaven. Verenigingen, serviceclubs of bedrijven kunnen er culinaire incentives organiseren voor hun leden of medewerkers, om hun maatschappelijke betrokkenheid of teamspirit te versterken. Geen beter kader voor teambuilding dan de nieuwe kookstudio in de middeleeuwse gewelven van het hotel.

### KUNST- EN CULTUURANBOD WORDT UITGEBREID

Van Oys Maastricht Retreat breidt daarnaast zijn kunst- en cultuuraanbod uit. Vanaf dit najaar organiseert het hotel tijdelijke tentoonstellingen van kunstenaars uit binnen- en buitenland, academische zittingen en literaire en muzikale voorstellingen. Op het programma staat onder andere een nieuwjaarsconcert van Anneleen Lenaerts. De Belgisch-Limburgse is sinds 2010 harpiste bij de Wiener Philharmoniker, zonder meer het beroemdste filharmonisch orkest ter wereld. Zij wordt begeleid door Arno Piters, klarinettist en lid van het Koninklijk Concertgebouw Orkest.

### IN ONZE BRANCHE MAKEN MENSEN HET VERSCHIL

Van Oys Maastricht Retreat heeft een honderdtal medewerkers in vaste dienst. In een luxehotel van dit niveau wordt de klok rond gewerkt, zeven dagen op zeven. Marc Alofs: “Ik benijd bedrijfsleiders uit andere sectoren. Zij maken almaar meer gebruik van AI, een welgekomen hulp die kostenbesparend werkt. Wij doen uiteraard ook beroep op AI voor een aantal backofficeactiviteiten maar in een dienstverlenend bedrijf als een hotel maken mensen het verschil. Wij leveren handenarbeid op maat van de klant. Een robot kan onmogelijk voor een warm welkom of een attente bediening aan tafel zorgen. Tegenover mijn medewerkers blijf ik herhalen dat alleen het beste goed genoeg is voor onze gasten. Maar dat is sneller gezegd dan gedaan. Het is geen gemakkelijke opgave om alle neuzen in dezelfde richting te krijgen. Tijdens het eerste jaar valt zo’n 30 procent af, wegens niet kunnen of niet willen. Wij zijn dus constant op zoek naar bekwame en gemotiveerde mensen die meertalig zijn en ook nog eens bereid zijn om te werken als hun partner, familie en vrienden feestvieren. Want dat is de realiteit. Bij wijze van spreken vinden wij gemakkelijker gasten dan medewerkers voor het hotel.”

“Buitenstaanders kunnen zich niet voorstellen wat er achter de schermen van een hotel gebeurt om alles vlot en feilloos te laten verlopen. Als managing director ga ik niet alleen over het hotel maar ook over de restaurants, de bar, de SPA, de gym en de was en de plas. Werkweken van 80 uren zijn geen zeldzaamheid. Desondanks doe ik dit werk graag, met hart en ziel. Ik beschik over een fantastisch team dat elke dag opnieuw het beste van zichzelf geeft om ervoor te zorgen dat Van Oys Maastricht Retreat nummer één blijft. Aan de top blijven, is minstens zo moeilijk als er geraken. Het volstaat niet alle kamers en restaurants vol te hebben, zij moeten ook winst opleveren. Dat is nodig om te kunnen investeren in nieuwe toepassingen en initiatieven. Wie stilstaat, gaat achteruit en daar pas ik voor.”



Van Oys Maastricht Retreat, Kasteellaan 1, 6245 SB Eijsden-Margraten. [www.vanoys.com](http://www.vanoys.com)



PERSCONTACT  
MARKETING DELUXE

**Claudia Reichenberger** | +43 664 4593806  
**Urbain Vandormael** | T +32 475 23 70 89

[press@marketing-deluxe.at](mailto:press@marketing-deluxe.at) | [marketing-deluxe.at](http://marketing-deluxe.at)

