

Valk

EXCLUSIEF

Hotel Eindhoven-Best
opent

Skybar Izzy

*Traditie &
moderne luxe*
Hotel Rotterdam-
Nieuwerkerk
schittert

TOPATLEET

LIEKE KLAVER

pakt eerste kerstdag haar rust
"Dit jaar ben ik thuis met familie"

OOK IN DIT 64^E NUMMER: VERBOUWING HOTEL SPIER-DWINGELOO - DE HAUTE CUISINE VAN HOTEL DÜSSELDORF -
SPECTACULAIRE DESSERTS EN WIJNEN - DE STIJL VAN HOTEL MIDDELBURG - STEDENTRIP AMSTERDAM - LICHTFESTIVALS

neem
gratis
mee
uit onze hotels

COLOFON

Uitgever
Van der Valk Media & Publicatie BV

Oplage
98.500 exemplaren

Hoofredacteur
Anneloes Schohaus

Redactie
Marcus van der Valk
Kristien van der Valk
Ron van Loenen
Carin de Blok
Aysha van Egmond

Medewerkers
Kim van der Meulen
Monique Smitsloo
Yolande Tump
Fleur Willemsen
Jorieke van Noorloos
Marjolein Jansen

Eindredactie
Jeannette van Haastert

Productie en vormgeving
Van Loenen Reclameadviesbureau BV
Wanya Dop | Lara van der Lugt

Vormgeving Valk Digital
Latifah Osazee
Leendert van Duijvenbode

Fotografie
Noortje Dalhuijsen
Floor van Koert
Ken Stoffels
Latifah Osazee

Druk
Moderna Printing

Informatie adverteerders
071-561 49 19 | optie 1
media@voorschoten.valk.nl

Een leuk idee voor het volgende Valk Magazine?
Tips en suggesties zijn welkom
via redactie@valkexclusief.nl

Volg ons op Instagram
[@valkexclusief](https://www.instagram.com/valkexclusief)

Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen en/of op enigerlei wijze worden gereproduceerd zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. Valk Exclusief is met de grootst mogelijke zorg samengesteld, Van der Valk Media & Publicatie is niet aansprakelijk voor eventuele onjuistheden in deze uitgave.

Altijd de LAAGSTE prijs op *Valkexclusief.nl*

*Boek via onze website
en ontvang:*

- ✓ €5,- Valk Loyal korting
- ✓ Gratis welkomstdrankje

Voordelen voor Members:

- ✓ Persoonlijke aanbiedingen
- ✓ Exclusieve Membership acties
 - ✓ €15,- welkomstkorting
 - ✓ €10,- verjaardagskorting



Scan de QR-code
en word Valk Exclusief Member via
valkexclusief.nl/valk-exclusief-membership

fortessa



Northern Lights

Geïnspireerd door de betovering van het
noorderlicht straalt elk stuk een uniek kleurenspeel
uit dankzij de reactieve glazuurafwerking.



Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Momenten om te koesteren

In een wereld waarin het soms lijkt alsof alles tegelijk in beweging is, zoeken we steeds vaker naar momenten van rust. Naar plekken waar we op adem kunnen komen, samen kunnen zijn en waar de tijd even stil mag staan. Die momenten zijn waardevol en precies dát is wat wij u bij Valk Exclusief willen bieden.

Shelby en ik geloven dat gastvrijheid begint bij oprechte aandacht. Een vriendelijk welkom, een goed gesprek, een vers kopje koffie of een heerlijk bed. Of u nu één nacht blijft of een heel weekend, we willen dat u zich gezien en gewaardeerd voelt.

Wij zijn trots op elk van onze hotels en restaurants, maar in het bijzonder op de ontwikkelingen bij Hotel Spier-Dwingeloo, waar wij verantwoordelijk voor zijn. Gelegen aan de rand van het prachtige Nationaal Park Dwingelderveld zijn we daar gestart met een ambitieus nieuwbouwtraject. We bouwen aan een toekomstbestendig hotel dat ruimer, duurzamer en nog comfortabeler wordt, met onder andere een nieuw hoofdgebouw en nieuwe kamers, een uitkijktoren, bowlingbanen en uitgebreide wellness-faciliteiten. U leest er alles over op pagina 106.

Richting de feestdagen denken wij extra vaak aan wat écht belangrijk is: samenzijn. Binnen de familie Van der Valk is kerst een bijzonder moment. Omdat we tijdens de kerstdagen zelf volop aan het werk zijn om onze gasten een warm en feestelijk verblijf te bieden, vieren we kerst traditiegetrouw iets eerder, tijdens een jaarlijks diner met de hele familie in een van onze hotels. Een avond vol gezelligheid, verbondenheid en dankbaar-

heid, voordat we ons weer volledig richten op het verzorgen van een onvergetelijke kerst voor onze gasten.

Na de feestdagen nemen we zelf de tijd om kerst te vieren met onze vier jonge kinderen en met de familie van Shelby. Dan koken we samen, genieten we van elkaars gezelschap en pakken we cadeautjes uit. Een warm en intiem moment dat we ieder jaar weer koesteren.

Juist in deze tijd, waarin de wereld soms onzeker aanvoelt, willen wij in onze hotels een plek zijn waar mensen samenkomen, ontspannen en zich welkom voelen. Een plek waar liefde, verbinding en aandacht voor elkaar centraal staan. Want gastvrijheid gaat voor ons verder dan service; het is een gevoel.

In dit magazine nemen we u graag mee in die wereld van beleving. Met verhalen uit onze hotels, inspiratie voor uitstapjes en natuurlijk culinaire verrassingen van onze keukens. We hopen dat u zich even kunt laten meenemen en wie weet mogen we u deze feestdagen of deze winter verwelkomen in Spier, of in een van onze andere Valk Exclusief hotels.

Met hartelijke groet,

*Justin en Shelby
van der Valk*



12



60



22



48

Inhoud

VALK EXCLUSIEF MAGAZINE 64

12 **LIEKE KLAVER**
“Voor je land
uitkomen is zo
bizar gaaf”

22 **DE ZOETE
VERLEIDING**
Wijn en desserts

48 **MARTIN MATSER
EN DOCHTER
MATHILDE**
lijken op elkaar

60 **DE HAUTE CUISINE**
van Hotel Düsseldorf

76 **VERS UIT
VOORSCHOTEN**
Heerlijks voor
de feestdagen

88 **NATUURLIJKE RUST
EN WARMTE**
in Hotel Middelburg

132 **GEEF MIJ MAAR...**
...hoofdstad
Amsterdam

156 **WIE IS IZZY?**
De skybar in Hotel
Eindhoven-Best
is open

172 **HOTEL
ROTTERDAM-
NIEUWERKERK**
Geheel vernieuwd en
vertrouwd tegelijk



76



156



172



132



88

DE VAN DER VALK *Cadeaucard*

Luxe diner of overnachting als relatiegeschenk of bedankje?
Met de Van der Valk Cadeaucard kan het. Te koop in onze hotels,
Valkcadeaucard.nl en op Valkvoorthuis.nl.

WWW.VALKCADEAUCARD.NL

Te besteden in al onze hotels, restaurants en webshops,
met een zelf te kiezen waarde tussen de €5 en €250.
Zakelijk inkopen? Mail naar info@valkcadeaucard.nl



MOËT & CHANDON



Geen 18, geen alcohol

NIX18

Tekst
Kim van der Meulen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Visagie
Rianne Bakker

Locatie
Hotel Deventer

“TEGEN- ZIN HIER IK NOG NOOIT GEHAD”

Topatleet Lieke Klaver

Lieke Klaver (27) kijkt terug op een mooi, afwisselend jaar: ze behaalde haar eerste individuele goud op een internationaal kampioenschap, haalde haar diploma sportkunde én rondde een verbouwing af. Op eerste kerstdag pakt ze haar rust. “Dit jaar wil ik thuis zijn met mijn familie.”



“Gelukkig heb ik geduldige vrienden die het sportleven snappen”

Vorig jaar pakte topsprintster Lieke Klaver twee medailles op de Olympische Spelen in Parijs, dit jaar haalde ze haar eerste individuele goud tijdens het EK indoor atletiek. Intussen werkte ze thuis ook aan een topprestatie: de verbouwing van het appartement dat ze kocht met haar vriend, atleet Terrence Agard. “Vorig jaar zaten we daar tijdens de feestdagen middenin”, zegt Lieke. Nu het klussen klaar is, heeft ze maar één wens: “Dit jaar wil ik een kerstboom.”

Hoe heb je afgelopen jaar zelf ervaren?

“Een jaar met alles erop en eraan. Een megahoogtepunt: na negen jaar heb ik mijn studie sportkunde afgerond, iets wat ik heel graag wilde. Ik gunde het mezelf niet om wel een studieschuld, maar geen diploma te hebben. En in mei waren we klaar met de verbouwing van ons huis. Dat we het hele indoorseizoen thuis in het stof hebben gezeten, mocht de pret niet drukken, want in dat seizoen werd ik Europees indoorkampioen. Heel gaaf. Daarnaast heb ik veel gereisd, veel dingen gedaan. Toch heb ik niet het gevoel dat ik ultiem gepiekt heb.”

Waarom niet?

“Aan de ene kant ben ik trots, maar aan de andere kant heb ik de finale van het WK in Tokio niet kunnen halen en heb ik geen persoonlijk record gelopen. Dat maakt het een beetje een ‘gekkig’ jaar. Maar ik probeer vooral het gevoel van trots vast te houden. Er waren ook andere hoogtepunten. Zo is mijn vader deze zomer opnieuw getrouwd, heel mooi. Ik kreeg midden in het wedstrijdseizoen een weekend vrij van trainen, zodat ik met mijn familie kon zijn.”

Hoe hou je je sport en een sociaal leven in balans?

“Oeh, dat is moeilijk. Ik kan echt onder een steen leven en alleen maar lekker focussen op sport, gezond eten en goed slapen. Die continuïteit en structuur vind ik fijn. Maar de extravert in mij schreeuwt soms ook om sociale evenementen en om mijn lieve vrienden. We wonen ver bij elkaar vandaan: ik in Arnhem, zij in Amsterdam of Enkhuizen. We plannen afspraken dus ver van tevoren. Door de jaren heen zijn sommige vriendschappen verwaterd, maar gelukkig heb ik de vrienden en vriendinnen overgehouden die geduld voor me hebben en het sportleven snappen.”

Je vriend Terrence is ook atleet. Is dat fijn?

“Heel fijn. We snappen allebei hoe het is om alles opzij te zetten voor de sport. Hij ziet het aan me als het me allemaal net te veel wordt en weet wanneer ik even rustig aan moet doen. Hij kookt elke avond en doet veel in huis. Het klinkt cliché, maar we zijn echt yin en yang. Terrence is een *island boy*, hij komt van Curaçao en is veel rustiger dan ik. Hij is relaxed, terwijl ik overal van in de stress schiet. We reizen ►



ook megaveel samen. We trainen drie tot vier maanden per jaar in Zuid-Afrika en veel wedstrijden zijn in het buitenland. Na het WK in Tokio hadden we vrij en zijn we voor een vakantie doorgevlogen naar Sardinië.”

Waar kijk je naar als je een hotel boekt?

“Naar de badkamer, omdat die ruimte aangeeft hoe schoon en modern een hotel is, en naar het balkon. Is er geen balkon, dan mag het ook een groot raam zijn. Ik moet naar buiten kunnen kijken.”

Klopt het dat je de dag graag begint met een koude douche?

“Dat doe ik elke dag, ja. Mijn lijf krijgt door mijn werk veel te verduren en ik krijg regelmatig bloedtests om te zien of alle waarden nog goed zijn. Mijn cortisolniveau (stresshormoon, red.) zat lang anderhalf keer boven de norm. Daar maakte ik me op een gegeven moment zorgen om. Ik heb therapie en van alles geprobeerd, maar niks werkte. Tot mijn coach zei:



probeer eens koud te douchen. Het is bizar, maar nu zijn mijn waarden voor het eerst sinds jaren weer binnen de norm.”

Wat neem je altijd mee op reis?

“Mijn dag- en nachtcrème, want reizen vergt wat van je huid. Op lange reizen neem ik ook mijn hoofdkussen mee. En mijn koffiespullen: mijn grinder, filterbonen en aeropress. Vaak zeggen de meiden en jongens uit de ploeg: ‘Lieke, maak je even een kopje koffie?’ Dan gaan we gezellig bonen malen, kaarten en praten.”

Hoe belangrijk zijn eten en drinken voor je?

“Heel belangrijk. In het vliegtuig heb ik altijd een meal prep mee, en mijn havermout gaat overal mee naartoe. Als mijn ochtend qua voeding goed begint, kan ik de hele dag aan. Ik eet zoveel mogelijk groenten en natuurlijke, onbewerkte voeding. Maar ik eet ook weleens iets ongezonds. Als ik ongesteld moet worden, is de drang naar zoetigheid extreem, haha. Ga ik uit eten, dan eet ik een paar frietjes van degene met wie ik ben. Als ik binnen Nederland ver weg moet zijn voor een wedstrijd, eet ik na afloop weleens bij Van der Valk. De kipsaté is zo lekker.”

Hoe ziet je trainingsregime eruit?

“Ik sta twee uur voor mijn training op, meestal rond een uur of zeven. Na een groot ontbijt, met koffie natuurlijk, train ik twee uur met mijn ploeg. Na de lunch hebben we drie, vier uur om uit te rusten. Later in de middag doen we vaak nog twee uur krachttraining.”

Ga je weleens met tegenzin naar de atletiekbaan?

“Nee, tegenzin heb ik nog nooit gehad. Ik vind trainen zó leuk. Wel ben ik iets minder gemotiveerd als ik alleen train. Met de rest van het team erbij gaat dat toch beter.”

In de startblokken ben je altijd enorm geconcentreerd.

Hoe zorg je voor die focus?

“Dat gaat heel natuurlijk. Het is een soort automatische bescherming. Ik wil niet te veel mensen om me heen horen en me focussen op de paar taken die ik heb. De hele wedstrijddag bestaat uit routines die tot dat ene moment leiden. Bij mij begint het met make-up, dat is bijna een ritueel. Sommige mensen worden heel rustig van tekenen, maar ik word rustig van tekenen op mijn gezicht. Dat je er daarna mooi uitziet, geeft zelfvertrouwen.”

Was je als kind al gegrepen door atletiek?

“Nee, ik ben op atletiek gegaan, omdat het moest van mijn moeder. Ze zag mijn broertje en mij altijd rennen, het leek haar goed voor onze ontwikkeling. Als ik niet op atletiek was gegaan, had ik waarschijnlijk wel een megapassie voor iets anders gevonden. Maar ik vind het zo leuk dat ik dit kan doen. Voor je land uitkomen is bizar gaaf.” ▶

“Ik begin elke dag met een koude douche. Dat helpt tegen de stress”



Botanical Suite



PASPOORT

Geboren: 20 augustus 1998

Beroep: topatlete, gespecialiseerd in de 400 meter

Opleiding: Lieke studeerde dit jaar af in sportkunde aan de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen (HAN). Als vijftienjarige deed ze voor het eerst mee aan internationale wedstrijden.

Wapenfeiten: won meerdere medailles op EK's en WK's en deed twee keer mee aan de Olympische Spelen. Tijdens die van Parijs in 2024 pakte ze goud met de 4x400 meter gemengde estafette en zilver met de vrouwenploeg. Op het WK in Tokio won ze dit jaar zilver met het gemengde estafetteteam en brons met de vrouwen. In maart werd ze Europees kampioene indoor op de 400 meter, haar eerste individuele titel op een internationaal kampioenschap.

Privé: Lieke woont samen met atleet Terrence Agard in Arnhem.

Guilty pleasure: "Tijdens een vlucht combineer ik graag Pringles met gele M&M's. Die eet ik om en om: een chipje, een chocolaatje. Ik weet niet waarom, maar ik hou gewoon van die combinatie."

“Voor je land uitkomen is zo bizar gaaf”

Dit jaar won je je eerste individuele goud. Met welk gevoel stond je op het podium?

“Dat was heel bijzonder. Ik had al een bronzen en twee zilveren individuele medailles, maar nog geen eigen goud. Op het podium staan voelt soms als iets kleins, omdat er maar zo'n vijftig mensen achter de hekken staan. Maar je draagt natuurlijk wel de naam en de vlag van je land en hoort het volkslied. Ik zal nooit vergeten dat het Wilhelmus werd gezongen terwijl ik in het *Stade de France* in Parijs op het podium stond, tijdens de eerste Olympische Spelen. Dat was gigantisch. Ik heb trouwens ook weleens op een podium gedacht: wat zingt iedereen vals, haha.”

Je greep dit jaar naast de WK-finale. Hoe ga je om met sportieve tegenslagen?

“Door uit te kijken naar volgende races en door te relativiseren. Als ik thuiskom na een slechte race, denk ik: dat ging niet goed, maar mijn familie is gezond, ik heb een superfijn leven en doe leuke dingen. Ik vind het belangrijk dat ik naast het sporten ook als mens gelukkig ben.”

Aan welke kerst heb je bijzondere herinneringen?

“Ik heb eens kerst gevierd in Zuid-Afrika, waar mijn oom en tante wonen. Mijn oom weet veel van sport en heeft er een goede kijk op. We hebben in de wildernis zelf ons parcours uitgestippeld, en hij heeft twee weken lang mijn tijd geklokt en mij geholpen. Mijn opa was er ook bij, heel bijzonder.”

Hoe zien jouw feestdagen er dit jaar uit?

“De trainingen gaan rond de feestdagen gewoon door, maar op eerste kerstdag ben ik vrij. Vorig jaar was ik in het buitenland. Dit jaar wil ik thuis en met familie zijn. Ik ga even naar mijn moeder, en met mijn vader vieren we kerst op een willekeurige doordeweekse dag. Ik hou ervan om kerst op de bank te vieren: geen sociale verplichtingen en lekker kerstfilms kijken. Mijn broer komt bij ons thuis chillen. Heel gezellig.”

Heb je goede voornemens?

“Daar doe ik niet aan, maar ik wil wel meer slapen. Ik denk dat ik nog beter kan trainen als ik iets constanter slaap. Verder zou ik heel graag het Nederlands record op de 400 meter willen. En een nieuw persoonlijk record, dus wat vaker in de 49 (seconden, red.) rennen. En finales halen. Dat is vorig jaar in Parijs en op het afgelopen WK niet gelukt. Dat voelt raar, want ik hoor er gewoon bij. Soms gaat het wat minder, ook dat is topsport. Maar nu denk ik: kom op jongens, wanneer gaan we weer?” ■

SUITE DREAM ARRANGEMENT

Dit arrangement is inclusief:
1x overnachting in een luxe suite
1x ontbijt
1x driegangendiner
1x fles bubbels op de kamer



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL DEVENTER

Birnieweg 4
7418HH Deventer
Tel +31 570 741800
info@deventer.valk.nl
www.hoteldeventer.nl


BARON DE LEY
RIOJA



LEKKER BUBBELN *met de feestdagen*



WWW.VALKWIJN.NL

NIX18

 WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

NIX18

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978

www.kwastwijnkopers.nl

Maak de feestdagen sprankelend met de mousserende wijnen van *Valkwijn.nl*. Van verfijnde flessen onder de €25, €50 en €100 tot exclusieve cadeaus, die elk moment laten bruisen. *Perfect om te schenken of samen mee te proosten.*



Tekst
Monique Smitsloo

Fotografie
Latifah Osazee

Desserts en wijn: ze liggen maar wát graag lepeltje-lepeltje. Serveer altijd een wijn die nét zo zoet is – of nog zoeter – dan het nagerecht. Als je dat onthoudt, heb je eigenlijk al genoeg voor een geslaagde wijn-spijscombinatie deze kerst.

De kalkoenrestjes staan in de koelkast, de stekker van de gourmetset is eruit en de robuuste rodewijnglazen zijn van tafel verdwenen. Maar dan... het slotakkoord: kleine, glanzend gepoleerde glaasjes dessertwijn. Vroeger eindigde het kerstdiner met madeira, sherry of advocaat. Maar onze wijnhorizon wordt steeds breder. Er is een wijde wereld om uit te kiezen – van Hongaarse Tokaji tot Canadese ijswijn, van honingzoet tot fris en tintelend.

ZOET, ZOETER, ZOETST

De gouden regel in de wereld van wijn-spijscombinaties: wijn moet minstens zo zoet zijn als het dessert, of zelfs zoeter. Is de wijn te licht, dan verdwijnt hij naast de kracht van chocolade, karamel of room. Zo gaat een frisse appeltaart beter samen met een lichte Moscato d'Asti, terwijl die chocolademousse een mooi paartje vormt met een zwoele Banyuls. Een romige crème brûlée doet het weer uitstekend met een honingachtige Tokaji Aszú, want de room en het karamelzoet vinden hun gelijke in de honing en abrikoos.

KAAS: TEGENPOLEN TREKKEN ELKAAR AAN

Bij kaas gelden iets andere wetten als het gaat om wijn-spijscombinaties. Hier draait het minder om harmonie en kun je de spanning en sensatie opzoeken. Natuurlijk past een levendige en frisse geitenkaas goed bij een net zo levendige en frisse sauvignon blanc. Maar meestal vraagt kaas om een beetje te-gengas. Denk aan een brokkelige oude kaas met een rijke port.

5 WIJN-SPIJSCOMBINATIES MET DESSERTS

Welke date neem jij mee naar het kerstdiner? De vijf desserts op de volgende pagina's hebben hun perfecte partner al gevonden. ►

STOOMCURSUS WIJN-SPIJS

Je kunt matchen op:

- Harmonie – je koppelt smaken die elkaar spiegelen. Bijvoorbeeld: karamelzoet met honingzoet
- Contrast – je koppelt smaken die botsen en vonken geven. Bijvoorbeeld: zuur en romig of pittig en zoet



Alle wijnen zijn online verkrijgbaar op Valkwijn.nl en bij de Valk Versmarkt

1

DAME BLANCHE
Oude liefde roest niet

Snobs zetten haar weg als te zwaar of te gewoontjes, maar stiekem glundert iedereen wanneer de dame blanche zich aandient aan tafel. Want wie kan er weerstand bieden aan vanille-ijs met warme chocoladesaus? Het is de Malle Babbe onder de desserts: rond en blond. Net als een vrolijk liedje waarbij je onbewust uit volle borst meezingt.

Zoete match

Boschendal Vin d’Or uit het zonovergoten Franschoek, Zuid-Afrika. Deze wijn krijgt door zijn rijke druiven aroma’s van honing, abrikoos en sinaasappelzeste. De frisse zuren passen goed bij het romige ijs en het zoetje omarmt de bittere tonen van de warme chocoladesaus. Ze liften elkaar als het ware op.

Tip tegen de winterdip

In Hotel Heerlen schittert de Dame blanche old style in al haar eenvoud.



2

CHEESECAKE
Onweerstaanbaar

De cheesecake vergt weinig introductie. Een dessert met charisma. Wat deze wél nodig heeft, is een veelzijdige wijnpartner.

Zoete match

Telmo Rodriguez MR Moscatel Málaga van wijngaarden op de steile hellingen bij het Zuid-Spaanse Málaga. In dit zonnige gebied ontwikkelt de moscateldruif haar intense suikers en florale geuren. Dat levert een fijne melange op van citrus, tropisch fruit en acaciahoning. Precies dat frisse accent snijdt aangenaam door de romigheid van cheesecake.

Tip tegen de winterdip

Bij Hotel Haarlem vind je de Dubai chocolate cheesecake, een echte publiekslieveling in een exotisch jasje, met onder andere kadayifdeeg, pistache en chocoladesaus.

3

CHOCOLATE MUDCAKE
Drijfzand van geluk

Een dessert met diepte. Elke hap mudcake neemt je mee, laag voor laag, alsof je langzaam wegzakt in een warm, zoet drijfzand. Zwaar, meeslepend, maar onweerstaanbaar troostrijk – pure gelukzaligheid na het kerstdiner.

Zoete match

Nigl Grüner Veltliner Eiswein uit Oostenrijk. Geoogst bij vrieskou, het bevroren water in de druif blijft achter bij het persen, wat resulteert in een geconcentreerd, zeer suikerrijk sap. Je proeft perzik, honing en een vleug kruidigheid. De frisse zuren houden de mudcake luchtig en laten fruit en karamel-zeezout extra schitteren.

Tip tegen de winterdip

Hotel Utrecht maakt een zalige Chocolate mudcake. Met mokka-mascarponecrème, zwartebessengel, karamel-zeezoutijs en wittechocoladecrumble.



4

CRÈME BRÛLÉE
Als het kraakt, is het goed

Haal dat brandertje maar weer uit de kast, want eerlijk is eerlijk: geen dessert brengt zóveel voldoening als die zelfverkregen krak van suiker.

Zoete match

Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos uit Hongarije. Deze biologische Tokaji wordt gemaakt van de furmintdruif die edele rotting ondergaat. Hierbij laat men de druiven langer hangen, de druiven barsten en verliezen vocht, waardoor het suikergehalte van het resterende druivensap toeneemt. Dit geeft honing, gedroogd fruit, karamel en kruidigheid, allemaal in één glas. De frisse zuren passen bij de custard, terwijl de karamel het weer goed doet met de gebrande suikerlaag.

Tip tegen de winterdip

Wil jij stiekem nog wat extra’s bij die crème brûlée? In Hotel Eindhoven-Best serveren ze een spannende Crème brûlée van specerijen mét daarnaast een wafelcup vol mandarijnenijs, bekrond met gebrande meringue en mandarijngel. Fris, romig en gevaarlijk verleidelijk...

5

BASTOGNETAART MET AMARETTOMOUSSE

Vurig en warm

Dit dessert is een vurige liefdesaffaire tussen bitter en zoet. Stoer van smaak, met kruidige bastogne en een zachte ondertoon van romige luxe. Een perfecte afsluiter voor een avond die nog wel even mag blijven nazinderen,

Zoete match

Lunaria Ruminat Primitivo uit Italië. Een biodynamische krachtpatser uit de Abruzzes, gul van rijp, zwart fruit en met die typische jamachtige zachtheid die perfect aansluit bij de amandel en bastognekoek. De stevige body geeft houvast aan de romige mousse, en het fruitige accent laat de sinaasappel en framboos in het gerecht nog extra schitteren.

Tip tegen de winterdip

Bij Hotel Dordrecht komt de Amaretto bluff met bastogne met kandijkoekcrèmeux, amarettomousse, sinaasappel en cantuccini.



WIJNETIQUETTE BIJ HET DESSERT

- **Klein maar fijn.** Dessertwijn hoort in kleine glaasjes, zodat het bouquet niet vervliegt. Een inhoud van zo'n 75-100 ml is perfect.
- **De juiste vorm.** Kies een tulpvormig glaasje met een iets nauwe opening: dat houdt de aroma's vast en stuurt de geur mooi richting de neus.
- **Altijd met een steel.** Serveer dessertwijn nooit in een borrelglas of tumbler: de wijn warmt dan te snel op. De steel houdt de temperatuur én de elegantie vast.
- **Temperatuur telt.** Serveer dessertwijn koel (8-10 °C). Te warm wordt stroperig, te koud verliest hij zijn geur.
- **Wees zuinig met schenken.** Een half glaasje is genoeg. Dessertwijn is bedoeld om te nippen.
- **Laat het oog meegenieten.** Serveer dessertwijn in sierlijke kleine coupes, of ga voor ranke vintage glaasjes met gravure – het oog wil ook wat, vooral rond de feestdagen.

BEROEMDE DESSERTWIJNEN

- Frankrijk – Sauternes, beroemd om zijn edele rotting en honingachtige complexiteit.
- Duitsland/Oostenrijk – Eiswein, zeldzaam en intens geconcentreerd door bevroren druiven.
- Italië – Vin santo, vaak gedronken met biscotti die je er speels in doopt.
- Portugal – Moscatel de Setúbal, kruidig, zonnig en een tikkie exotisch.

**BOSCHENDAL
VIN D'OR**

Druif: riesling en viognier
Streek: Franschhoek,
Zuid-Afrika
Prijs Valkwijn.nl: €23,95



**NIGL GRÜNER
VELTLINER EISWEIN**

Druif: grüner veltliner
Streek: Kremstal,
Oostenrijk
Prijs Valkwijn.nl: €31,95

**LUNARIA RUMINAT
PRIMITIVO**

Druif: primitivo
Streek: Abruzzo, Italië
Prijs Valkwijn.nl: €9,95



**COSSETTI GELSOMORA
BRACHETTO D'ACQUI 2023**

Druif: brachetto
Streek: Piemonte, Italië
Prijs Valkwijn.nl: €16,45



Verkrijgbaar in de **Valk Versmarkt**
of online bij **Valkwijn.nl**



TELMO RODRIGUEZ MR
MOSCATEL MÁLAGA

Druif: moscatel
Streek: DO Málaga, Andalusië, Spanje
Prijs Valkwijn.nl: €16,95



HÉTSZŐLŐ TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS

Druif: furmint
Streek: Tokaj, Hongarije
Prijs Valkwijn.nl: €31,95

**PIZZOLATO MOSCATO
SPUMANTE DOLCE**

Druif: moscato
Streek: Veneto, Italië
Prijs Valkwijn.nl: €9,95



**PACHECA
TAWNY PORT**

Druif: touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinto cão
Streek: Douro, Portugal
Prijs Valkwijn.nl: €13,95

Prijzen onder voorbehoud*



IBERDELI IS DÉ VLEESIMPORTEUR VAN LUXE VLEESSOORTEN
VOOR DE BESTE VLEESSPECIALITEITEN



EXCLUSIEF BIJ VALK VERSMARKT

IBÉRICO RIBFINGERS

BIJ VALK VERSMARKT IS IBERDELI
TROTS LEVERANCIER VAN:

- SPAANS IBÉRICOVLEES
- WILDSPECIALITEITEN
- GRAAN GEVOERD RUNDVLEES



EUROWEG 52 . RIDDERKERK . +31 180 745 500 . [INFO@IBERDELI.NL](mailto:info@iberdeli.nl)

IBERDELI.NL

FAMILLE PERRIN



WWW.FAMILLEPERRIN.COM

Tekst
Jan Jaap van Weering

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

ZEGEVIEREN MET MANIEREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Columnist en etiquettespecialist Jan Jaap van Weering heeft al tientallen jaren een warme belangstelling voor etiquette en omgangsvormen. Voor het Valk Magazine legt hij elke editie specifieke regels voor. **Aflevering 4: hoe ‘heurt’ het tijdens de feestdagen?**

December is de feestmaand bij uitstek. De feestdagen vormen dan ook een mooi moment om eens extra stijlvol voor de dag te komen. Bij het kerstdiner bijvoorbeeld. Maar ja, wat trek je precies aan en hoe gedraag je jezelf? Het juiste credo is daarbij altijd: ‘Goede omgangsvormen vallen niet op, het ontbreken ervan wel.’

De tafel(schikking)

Een feestelijk kerstdiner begint goed als er linnen op tafel ligt, met daarop een mooi servies. Kaarsverlichting hoort daar ook bij. Denk na over een tafelschikking. Plaats mooie, handgeschreven naamkaartjes bij de borden, dan kom je in de juiste sfeer. Hoe je dat aanpakt? Grootouders plaats je centraal aan tafel. Kinderen zet je niet aan een aparte tafel of aan een tafeleind, maar gewoon tussen de volwassen in. Zo voelen zij zich ook betrokken bij het diner. Mix de gasten: zet stellen uit elkaar en zet twee schoonzussen die ruzie hebben niet naast elkaar.

Aan tafel

Met een glas champagne kom je meteen in de juiste stemming. Voor kinderen is er natuurlijk kinderchampagne. Houd ook rekening met gasten die geen alcohol drinken én let op dieetwensen.

Probeer gevoelige onderwerpen te vermijden. Praat niet over politiek, godsdienst, oorlog, geld en seks. De telefoon ligt niet op tafel. Net zo min als sleutelbossen en creditcardhouders.

Feestelijke kleding

Als je een diner organiseert, geef dan aan hoe je de gasten wenst te ontvangen. Als je bijvoorbeeld niet zegt dat feestelijke kleding gewenst is, trekt iedereen maar wat aan. Dan wordt het lang ‘leve de operette.’ Als mensen elkaar ontmoeten, hoort de kleding gelijkgestemd te zijn. Alleen al om het feit dat de gasten zich dan niet aan elkaar storen omdat de één overdressed is en de ander underdressed. Het is wenselijk om er tijdens het kerstdiner

feestelijk uit te zien, want dat doen de gastvrouw en gastheer ook. Kom als heer bijvoorbeeld in smoking en als dame in een cocktailjurk of lange jurk.

Dresscode black tie (smoking) voor heren

Draag de smoking met een zwarte zelfstrikker, dus geen voor-gestrikte houten propeller aan een elastiekje. Daaronder een wit overhemd met blinde sluiting of met studs (frontknopen), een platliggende boord en omgeslagen dubbele manchetten met zilveren manchetknopen. Daaronder zwarte lakschoenen met lederen zolen en een vetersluiting. Een polshorloge laat je thuis, want gezelligheid kent geen tijd. Let op: avondtenue draag je na zes uur ’s avonds.

Dresscode black tie voor dames

Black tie kan voor dames zowel kort als lang betekenen. Dus een jurk tot of net over de knie of een lange tot over de enkels. Kies een jurk in een rustige kleur of een elegant broekpak. Zwart, donkerblauw of bordeaux-rood is altijd goed. Daarbij een panty, gesloten pumps en een kleine handtas.

Ga je in het lang? In dat geval mogen de kleuren eventueel ook wat uitbundiger zijn.

“De beste wensen!” “Hetzelfde!”

Wat een clichés... Welgemeender en sympathieker is het om de andere persoon gewoon

een gelukkig nieuwjaar toe te wensen, dat komt warmer en persoonlijker over. Of je je collega drie zoenen geeft of een hand is afhankelijk van de relatie tot die collega en waar jij en diegene zich prettig bij voelen. Als het maar spontaan en hartelijk is.

Tot wanneer je de nieuwjaarsgroet kunt brengen? Officieel tot Driekoningen op 6 januari, maar uiterlijk tot 15 januari. Dat is de datum waarop de meesten weer aan het werk gaan en de nieuwjaarsvakantie achter de rug is.

Ik wens iedereen mooie en stijlvolle feestdagen toe!

Jan Jaap van Weering



Wij wensen u
fijne feestdagen



Leverancier & kennispartner

ProCoatings is al jarenlang een trouwe partner van de Van Der Valk Hotels. Op gebied van leveringen en kennisoverdracht ondersteunen wij het concern door heel Nederland.

Wij leveren muurverven, lakken en biedentechnische ondersteuning bij specifieke uitdagingen die aangegaan moeten worden.

LEVERANCIER VAN O.A.



SAMEN TROTS

WWW.PROCOATINGS.NL

**HIER VALK
JE VOOR;)**



Tekst
Yolande Tump

Fotografie
Jasper Abels (*Titanic & Fashion – The Last Dance*)

Zijn in de winter

Nu buiten de temperatuur weer daalt en binnen gezellig de kaarsen branden, wordt het tijd om nieuwe plannen te maken voor de wintermaanden. Van Chinees nieuwjaar tot een Zweedse kerstmarkt: er is zo veel leuks te doen in de buurt van de Valk Exclusief hotels.

Trouwjapon uit de tentoonstelling *Titanic & Fashion – The Last Dance* in Kunstmuseum Den Haag



BARBIE: THE DREAM EXPERIENCE

Sinds september | Amsterdam

Als je vroeger altijd met Barbiepoppen speelde, kun je je hart ophalen bij Barbie: The Dream Experience. Deze interactieve attractie in Amsterdam staat in het teken van het 65-jarig bestaan van de wereldberoemde pop. Als bezoeker loop je langs twaalf kamers en waan je je even een barbiepop in de levensgrote replica's van speelsets van 1959 tot nu. Een gemiddeld bezoek duurt zo'n anderhalf tot twee uur en het is geschikt voor alle leeftijden.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Amsterdam Zuidas, Oostzaan-Amsterdam en Schiphol

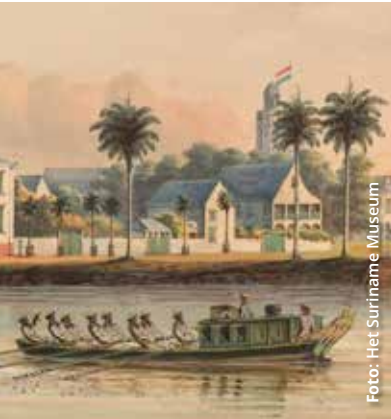


MEET SU MEET US

Sinds september | Amsterdam

Sinds afgelopen herfst is Nederland een museum rijker: het Suriname Museum in Amsterdam-Oost. De openingsvoorstelling *Meet Su Meet Us* laat bezoekers kennismaken met 350 jaar Surinaams-Nederlandse geschiedenis. De collectie bestaat uit een combinatie van kunstwerken, archiefstukken, objecten, video, tradities, interactieve elementen en educatieve trajecten. De tentoonstelling bestaat uit twee delen. *Meet Su* neemt je mee naar het verleden, terwijl *Meet Us* focust op het heden en de Surinaamse gemeenschappen in Nederland.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Amsterdam Zuidas, Oostzaan-Amsterdam en Schiphol



TITANIC & FASHION

Tot en met 25 januari | Den Haag

Kunstmuseum Den Haag toont vanaf 27 september de tentoonstelling *Titanic & Fashion – The Last Dance*. De collectie bestaat uit originele kostuums uit de bekende film uit de jaren 90 en kleding en accessoires uit de museumcollectie uit de jaren 10, waarvan veel stukken niet eerder te zien waren. Daarnaast is werk te zien van bekende hedendaagse ontwerpers zoals Iris van Herpen, John Galliano (Margiela) en Craig Green. De tentoonstelling biedt zo een blik op de mode van toen en een reflectie op het heden.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Den Haag-Nootdorp en Leiden



ZWEEDSE KERSTMARKT

13 en 14 december | Groningen

Wie gek is op kerstmarkten, mag de Zweedse Kerstmarkt in Groningen niet missen. In het weekend van 13 en 14 december vind je deze indoor kerstmarkt in de Suikerfabriek in de stad. De kerstmarkt bestaat onder andere uit pop-up shops, kerstkoren, vier grote terrassen en workshops. Bij de marktkramen vind je veelal exposanten met Scandinavische, natuurlijke en handgemaakte producten. De kerstmarkt is elke dag van 10.00 tot 17.00 uur open, maar aan het einde van de middag is het meestal wat rustiger.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Groningen-Westerbroek

WOMEN'S HANDBALL WORLD CHAMPIONSHIP

26 november tot en met 14 december | Rotterdam en Den Bosch

Fan van handbal? Dan zit je deze winter goed. In Nederland en Duitsland vindt deze winter het 27th IHF Women's Handball World Championship plaats. De beste vrouwenhandbalteams ter wereld komen in actie in Rotterdam en Den Bosch. De Nederlandse vrouwen treffen in de voorrondes Argentinië, Egypte en Oostenrijk. Bij winst komen ze daarna in actie op 2, 4 en 6 december voor de kwartfinale, halve finale en uiteindelijk hopelijk de finale.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Rotterdam-Nieuwerkerk en Rotterdam-Blijdorp



WINTERSTATION

13 december tot en met 4 januari | Utrecht

Een van de sfeervolste plekken om te schaatsen in de winter is zonder twijfel het Winterstation in het Spoorwegmuseum. Hier kun je vanaf half december rondjes schaatsen rondom een antieke stoomlocomotief terwijl het Utrechtse museum zelf is aangekleed met kerstbomen, honderden lichtjes en feestdecoratie. De overige attracties zijn tijdens het Winterstation gewoon open en je kunt ook buiten marshmallows roosteren of plaatsnemen in een antieke carroussel.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Houten-Utrecht, Vianen-Utrecht en Woerden



NATIONALE TULPENDAG

17 januari | Amsterdam

De tulpentijd begint altijd op Nationale Tulpendag, de derde zaterdag in januari. De dag markeert de start van het (snij)tulpenseizoen en heeft dit jaar als thema ‘verbinding’. Op het Museumplein in Amsterdam vind je op deze dag een tulpenpluktuin met maar liefst 200.000 tulpen. Iedereen mag langskomen voor een gratis bos van de iconische Nederlandse bloemen. De pluktuin gaat om 13.00 uur open.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Amsterdam Zuidas, Oostzaan-Amsterdam en Schiphol

CARNAVAL

15 tot en met 17 februari | Verschillende locaties

Wil je samen met je partner even lekker weg? Combineer dan een vleugje romantiek met een flinke dosis feestgedruis. Dit jaar vallen Valentijnsdag en carnaval namelijk in hetzelfde weekend, een goed excuus dus voor een romantisch én feestelijk weekendje weg. Steden als Eindhoven, Tilburg, Den Bosch, Roermond, Venlo en Maastricht bereik je makkelijk met de trein, maar eigenlijk zijn alle Brabantse en Limburgse steden in deze tijd een feestje om te bezoeken. Tip: verdiep je van tevoren wel even in de lokale gebruiken, want elke plek viert carnaval nét even iets anders.

Vanuit: verschillende locaties in Limburg en Brabant



WILLEM VAN ORANJE

Vanaf 7 januari | Delft

In Delft, de stad waar Willem van Oranje zijn laatste jaren doorbracht, is speciaal voor de gelijknamige musical een nieuw theater gebouwd. Deze groots opgezette voorstelling vertelt het levensverhaal van onze vader des vaderlands en zijn strijd voor een onafhankelijk Nederland. In het nieuwe Prinsentheater neem je plaats in een 360-graden decor, waardoor je volledig omringd bent door de geschiedenis. De hoofdrol van Willem wordt gespeeld door Joris Smit. De musical is vanaf januari te bekijken.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Den Haag-Nootdorp en Leiden



CHINEES NIEUWJAAR

17 februari tot en met 3 maart | Rotterdam

Oud en nieuw vieren wij altijd op 1 januari, maar de Chinese kalender volgt een heel andere telling. In februari 2026 begint het Chinese Nieuwjaar 4724, het Jaar van het Paard. In Nederland is Rotterdam een van de beste plekken om dat te vieren. Verschillende evenementen, zoals festivals en optochten, vinden plaats in de stad. Op 28 februari trekken leeuwen- en drakendansers in optocht door de straten van het centrum om het nieuwe jaar in te zege- nen. Op 1 maart zie je de dansers in de wijk Katendrecht.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Rotterdam-Nieuwerkerk en Rotterdam-Blijdorp



Last

minute

aanbiedingen

WWW.VALKEXCLUSIEF.NL/LAST-MINUTE-AANBIEDINGEN

SPONTAAN ertussenuit?

Bij *Valk Exclusief*
vindt u altijd een
scherp geprijsde
last minute deal.

Kies uw favoriete
hotel en profiteer
van de beste prijs.

Beperkt beschikbaar.





Swimming Pool (2016) van Leandro Erlich in Museum Voorlinden

Foto: Antoine van Kaam

De wereld ontdekken

Je kinderen niet 24/7 op de tablet? Dat wordt lastiger als het snertweer is en ze niet naar buiten kunnen. Kunstenaar en presentator Lucas De Man heeft wel een idee over hoe je dat oplost. Aflevering 8: hoe kom je met kinderen de winter door?

“Kijk, papa, ik sta onder water!” Een bezorgde vader buigt zich over de rand van het zwembad en ziet zijn dochter van zes vrolijk zwaaien op de bodem. Hoe bizar deze scène ook klinkt, in Museum Voorlinden is dit realiteit. ‘Swimming pool’ is een installatie van kunstenaar Leandro Erlich. Hij maakte, speciaal voor het museum, een werk waarbij bezoekers via een geheime trap onder het water door kunnen lopen. Wie boven is, ziet plots mensen blij en droog op de bodem van het gevulde zwembad staan. Het werk verwart en vervreemdt, maar zorgt vooral voor veel plezier voor het hele gezin.

Het is weer die tijd van het jaar: nat, koud, winderig en donker. Heerlijk als je een ijspegel bent, maar intens als je kinderen hebt. Op de radio hoor je vanaf november enkel nog kerstliedjes, maar ouders van jonge kinderen horen vooral: “Wat gaan we doen mam!? Ik verveel me, papa! Waarom is het leven zo saai!?” En omdat je jouw lieve kotertjes niet hele dagen op die tablet wil zien en niet voor de duizendste keer naar de binnenspeeltuin wil gaan die steevast ruikt naar plas en roze koek, zoek je naar iets beters, iets wat leuk is voor hen

én voor jou. Maar wat!? Wel, wat dacht je van een museum?

Wacht. Niet gelijk fronsen en weggijken. Er zijn echt veel leuke, kindvriendelijke musea in Nederland. Drie minuten online zoeken op de website van museum.nl en je vindt voor elke leeftijd een passend museum in jouw buurt. Mijn persoonlijke favoriet is Museum Voorlinden in Wassenaar, vlak aan de duinen. Het ligt in een prachtig natuurgebied, dus mocht het weer het wel toelaten, dan kun je er heerlijk uitwaaien. Maar de magie bevindt zich binnenin. Nog voor de bouw van het museum begon, werd een tiental kunstenaars gevraagd om permanente werken te maken. Zo konden ze worden meegenomen in het ontwerp van het museum. Het resultaat is een unieke, gekke, heerlijke collectie van ervaringen voor jong en oud.

Naast het zwembad kom je bijvoorbeeld twee reuzen van Ron Mueck tegen. Het is een ouder koppel, zittend op het strand, maar dan 2,5 keer zo groot als echte mensen en perfect nagemaakt. Je ziet de haartjes op de armen staan. Of wat dacht je van het stalen doolhof van Richard Serra, waardoor je ruimte anders leert ervaren? Een absolute hit bij kinderen is de vol-

Tekst

Lucas De Man

Fotografie

Noortje Dalhuijsen
(portret)

ledig functionerende muizenlift van Ryan Gander. Het zit verstopt op muizenhoogte, maar kinderen weten het feilloos te vinden.

Gooi die tablet weg, trek een jas aan en ga naar een museum. Kinderen ontdekken er de wereld, leren dat niet alles is wat het lijkt en hebben plezier. En jij, jij kunt genieten van hen of van de kunst of van een drankje in de bar. Kortom, met een museum kom je de winter wel door. ■



Kunstenaar en presentator Lucas De Man is directeur bij Company New Heroes en Biobased Creations. Hij presenteert *Kunstuur* en *Man en Kunst* bij de AVROTROS op NPO2. Voor het Valk Exclusief Magazine schrijft hij iedere editie over wat hem opvalt binnen de kunstwereld.

Winters genieten



Valk Exclusief koffie, VOOR THUIS

Ervaar de herkenbare geur en volle smaak van Valk Exclusief koffie. Precies zoals je die beleeft in onze hotels. Gemaakt van zorgvuldig geselecteerde bonen en met aandacht gebrand voor het perfecte aroma. Haal het in huis, zodat je elke dag kunt genieten van dat vertrouwde vleugje hotelcomfort.



WWW.VALKVOORTHUIS.NL

Kijk voor echt lekkere winterse recepten op
echteboter.com/recepten en onze socials.  



Prijs vanaf €19,95 per kilo
Cups vanaf €3,95 per doosje





KIDSPASPOORT HOTEL AVIFAUNA

Kijk samen met je kids je ogen uit in en rondom het Zuid-Hollandse Hotel Avifauna.

Familiekamer 5 p. | Kindermenu | Zwembad | Speelhoek | Natuurspeeltuin | Familiepretpark

ETEN

Bij ons kunnen de kinderen in het à-la-carterestaurant genieten van een Timo Toekan-kindermenu met gerechten zoals een Timo-pannenkoek, poffertjes, schnitzel of spaghetti. Natuurlijk mag de vrolijke ijsbeker hier niet bij ontbreken. Bij de live cooking-brunch en het live cooking-buffet hebben we een speciaal kinderbuffet, waar de kids een softijsje kunnen maken. Bij binnenkomst zorgen wij dat de kleurplaten klaarliggen.



ZWEMMEN

Direct naast ons hotel ligt het gemeentelijke zwembad De Hoorn. Hier vind je drie binnenbaden met een glijbaan. Perfect voor een paar uur waterpret met het hele gezin! Bij de hotelreceptie zijn er kaarten met korting verkrijgbaar.



SLAPEN

Wij beschikken over acht familiekamers. In elke kamer kunnen in totaal vijf gasten overnachten. Op de benedenverdieping staat een tweepersoonsbed en op de bovenverdieping zijn nog eens drie eenpersoonsbedden te vinden, inclusief een wandspel voor de kinderen.



VERSCHONEN

In het hotel beschikken wij over een kindertoilet en een verschoontafel. Ook zijn onze restaurants voorzien van verschoonplekken.

SPELEN

BINNEN

In het à-la-carterestaurant beschikken wij over een kleine speelhoek voor de kinderen. Liever een spelletje doen? Ga dan naar onze hotelbar, hier liggen verschillende gezelschapsspellen voor het hele gezin.

BUITEN

In de achtertuin van ons hotel vind je Vogelpark Avifauna. Dé plek waar de kinderen mooie vogels kunnen spotten en zich kunnen uitleven in de speeltuin. Avifauna is van november tot en met maart in het weekend open van 10.00 tot 17.00 uur. Vanaf april is het vogelpark dagelijks geopend van 9.00 tot 18.00 uur.

OMGEVING

Behalve een bezoek aan Vogelpark Avifauna, wat voor hotelgasten helemaal gratis is, kun je het Groene Hart ontdekken vanaf het water. Maak een authentieke rondvaart inclusief kidscruise. Ga je graag terug in de tijd? Breng dan een bezoek aan Museumpark Archeon.



NIEUW ontdek het Familie Toekan-spel in de gratis Valk Exclusief-app



Laef! En laat je zorg aan ons over.

Scan de QR-code en bereken je Laef! premie



ONTDEK MEER OVER LAEF!

Met Laef! - de zorgverzekering van Aevitæ - profiteer je van 10% korting op aanvullende en tandverzekeringen voor jou én je gezin, zonder zorgplafonds of onnodige wachttijden. Ervaar het gemak van slimme e-health oplossingen zoals SkinVision en Fysio Zelfcheck. Ontvang 15% korting op schadeverzekeringen én geniet van exclusieve voordelen die jou fit en in balans houden. Dus Laef! en laat je zorg aan ons over.



A man and a woman are sitting on a modern staircase with warm, golden lighting. The man, Martin Matser, is wearing a dark blue suit and a striped tie. The woman, Mathilde Matser, is wearing a brown blazer and a white top. They are both smiling and looking at each other. The background is dark and out of focus.

Martin & Mathilde Matser

Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Geleerd van de generatie

Samenwerken? De familie Van der Valk weet niet beter. Hoe gaan twee verschillende generaties met elkaar om? Deze keer vertellen Martin Matser en zijn dochter Mathilde van Hotel Haarlem over hun band en over wat ze van elkaar leren.



“Vroeger kon je ver komen met hard je best doen. Tegenwoordig is dat complexer”

Martin Matser

Martin: “Ik heb zes kinderen en die zijn niet allemaal hetzelfde. Verre van dat. Voor de buitenwereld lijkt het soms een homogene club, alleen is dat niet zo. Maar lijken wij op elkaar? Ja, toch wel.”

Mathilde: “Dat hoor ik vaker. Ik denk het zelf ook. En jij zegt het ook altijd tegen mij, haha.”

Martin: “Jij bent iemand die altijd dingen naar zich toe trekt. Als de bal bij wijze van spreken in het midden ligt, wil jij ‘m hebben. Dat heb ik ook. Dat is altijd al zo geweest. Dat vind ik een positieve eigenschap, maar je moet wel opletten. Als je met elkaar samenwerkt, kan het een valkuil zijn. Ik wil niet als zogenaamde ‘senior’ uitstralen dat er naar mij geluisterd moet worden. Dat vind ik het grootste generatieprobleem. Toen jij in Hotel Haarlem begon, was je 25 jaar. Ik vind niet dat ik je op je leeftijd moet beoordelen, maar op wat je kunt. Ik probeer randvoorwaarden te scheppen en niet les te geven.”

Mathilde: “Ik moest het in het begin alleen doen, dus ik vond het lastig om een balans te vinden in luisteren naar adviezen en m’n eigen weg volgen. Maar ik vind dat het goed is gelukt. Jij hebt er wel meer afstand van genomen, pap.”

Martin: “Nou, ik probeer te werken met afnemende sturing. Ik probeer te helpen, te begeleiden of te coachen. En als het goed gaat, kijk ik niet meer de hele tijd hoe je werkt.”

EMOTIES UITEN

Mathilde: “Verder zijn we allebei heel uitgesproken, hebben we een rechtvaardigheidsgevoel, doorzettingsvermogen en strategisch inzicht. Ik heb ook wel leuke kenmerken van jou, haha. Ik denk wel dat ik een wat zachter karakter heb. Maar jij denkt dat waarschijnlijk weer andersom.”

Martin: “Vergeleken met jou ben ik heel gevoelig... Nou ja, dat weet ik eigenlijk niet. Maar jij bent niet een heel emotioneel type.”

Mathilde: “Ik heb wel emoties, maar je ziet ze alleen niet. We uiten ze op een andere manier.”

Martin: “Ik vind dat je het goed in de hand hebt op het werk. Dat is ook wel belangrijk.”

Mathilde: “Ja, want je wordt erop beoordeeld. Soms vind ik dat lastig, want ik wil het goed doen voor het bedrijf en voor m’n ouders, maar ik wil soms ook mijn kwetsbaarheid laten zien. Waar zit de balans...?”

Martin: “Vroeger was dat anders. Voor de oudere generatie bestond positieve coaching of begeleiding niet. Ik heb een paar jaar bij defensie gewerkt en daar een heel andere werkhethiek geleerd. Daar heb ik geleerd over de waarde van het maken van afspraken. Als wij iets afspreken, moet ik er blind op kunnen vertrouwen dat die afspraak staat. Of, als je toch moet terugkomen op die afspraak, dat we het erover hebben. Ik vind dat wij twee dat goed voor elkaar hebben.” ▶





“Je werk goed doen én je kwetsbaar opstellen is soms best lastig”

Mathilde Matser



Mathilde: “Zo zie ik dat ook.”
Martin: “Voor mij is vertrouwen in het werk megabelangrijk. Dat blijkt ook wel: jij doet je werk hier in Haarlem en ik woon tweehonderd kilometer verderop.”
Mathilde: “Maar we spreken elkaar veel en zien elkaar zo’n twee keer in de maand.”
Martin: “En liever nog één keer per week.”
Mathilde: “Jij doet altijd een verrassingsbezoek, haha. Soms ben ik dan gewoon een dag vrij.”

LEF OM DOOR TE GAAN

Mathilde: “Een beetje lef hebben, dat heb ik ook van jou geleerd. Ik wil alles altijd honderd procent begrijpen of doorhebben voordat ik een eerste stap zet. Soms kan dat niet en moet ik toch het lef hebben om door te gaan.”
Martin: “Ik herken dat heel erg in mezelf. Ik ben normaal gesproken voorzichtig en risico-avers. Maar in het bedrijf dat we nu runnen, kan dat niet meer.”
Mathilde: “Dat is iets heel moeilijks; delegeren en controle houden.”
Martin: “Van jou heb ik geleerd om toegewijd na te denken over het functioneren als manager. En om externe coaching in te zetten als je denkt dat dingen je moeilijk afgaan. Met iemand erover praten; dat vind ik knap en slim.

Ik had twintig jaar eerder willen weten dat het zo werkt. Het runnen van een Van der Valk-zaak was vroeger namelijk veel makkelijker. Toen kon je een heel eind komen met heel hard je best doen. Tegenwoordig is het veel complexer.”
Mathilde: “De mensen verwachten meer van je.”
Martin: “We zijn een professionele organisatie geworden, dus het hoort erbij. Als je alleen van je ouders leert, leer je slechts van het verleden. Hoe kun je dan beter worden? Dat snap ik niet. Ik zou eigenlijk moeten leren van jou, omdat ik door mijn positie binnen het bedrijf nog veel invloed heb op het beleid. Als het mijn generatie zou lukken om van de jeugd te leren, en om die lessen door te vertalen naar invloed, dan maak je je bedrijf klaar voor de toekomst.”
Mathilde: “Respect hebben voor hiërarchie, maar niet zomaar alles aannemen. Dat is ook iets wat ik van jou heb geleerd. En kijken naar wat iemand komt brengen.”
Martin: “Ondanks dat we het druk hebben en in onze eigen werkwereld zitten, gaan we wel veel met elkaar om. We gaan zelfs samen op vakantie. Een mooie herinnering voor mij is dat we vorig jaar met het hele gezin de Kilimanjaro in Tanzania hebben beklommen. Dat vond ik heel bijzonder. Maar de mooiste herinnering moet nog komen: als jij volgend jaar gaat trouwen.” ■




NORTON
 130
 Años
 DREAMS TAKE TIME.

NIX10

 /bodegnortonnl

De smaak van echt **VAKMANSCHAP**



WWW.VALKSLAGERIJ.NL

Achter elk stuk vlees van *Valkslagerij.nl* schuilt vakmanschap en passie. Of het nu gaat om een rollade, biefstuk of stoofvlees. U proeft de zorg van de slager in elke hap. Altijd vers en altijd van Van der Valk. *Scan de QR-code en bestel.*





ICE ICE BABY

9X IJSBLAUW IS DE TREND

Opvallen? Ijsblauw veroverd dit seizoen de modewereld met zijn frisse, moderne uitstraling. De koele tint brengt elegantie en rust in elke outfit, van knitwear tot accessoires. Combineer de kleur met zilver of wit: mooi.



Le Vernis van Chanel €33,-



Trenchcoat van Drykorn €539,95



Thierry Mugler Angel eau de parfum 50 ml €112,80



Faux fur bucket hat Replay €49,-

Smythson Leren sleutelhanger €133,-



Mini-schoudertas van Prada €920,-



Laneige Water Bank Blue Hyaluronic Cream Moisturizer 20 ml €20,-



Adidas sneaker €130,-



Jeans met versiering van Essentiel Antwerp €295,-

DUNI

*Een tafel vol
kerstmagie!*

Duni Benelux B.V., Tinststraat 15, 4823 AA Breda, info@duni.nl, +31 76 543 23 00, duni.com

WALRAVEN•SAX

PREMIUM WINES & SPIRITS SINCE 1823

GEDISTRIBUEERD DOOR
WALRAVENSAX.NL

NIX18



Tekst

Monique Smitsloo

Fotografie

Ken Stoffels

VERFIJNDE HOOGSTANDJES in Hotel Düsseldorf

Een schnitzel-kritisch land als Duitsland veroveren met Hollandse Van der Valk-gastvrijheid? Je moet het maar durven. Geen probleem voor Adriaan (40) en Willemijn (38) van der Valk en chef-kok Maurice Stals (42). In 2010 openden zij Hotel Düsseldorf, en nu, vijftien jaar later, glanst het hotel als nooit tevoren, met gerenoveerde themakamers en als kers op de taart: restaurant ZiZou.

JE EIGEN PORTIE FRIET

Waar je in Nederland een schaalte friet met mayo gezellig midden op tafel zet, wil de Duitser z'n eigen portie. In die vijftien jaar ondernemerschap over de grens, hebben Adriaan en Willemijn van der Valk en hun chef-kok Maurice Stals eindeloos veel van dit soort kleine cultuurskloven mogen ontdekken én overwinnen.

Ze bouwden een levendige wereld op in Hotel Düsseldorf, waar congressen, zakenreizigers en citytrippers elkaar dagelijks kruisen. "Nederland is een broodjesland bij de lunch", vertelt Willemijn. "Hier in Duitsland willen ze warm eten." Adriaan: "Nederlanders houden in de basis van vrijheid, Duitsers van zekerheid."

BLIK VOORUIT

Adriaan van der Valk is duidelijk het type ondernemer dat liever de weg vooruit kiest dan achteromkijkt. "Kunnen we het over het nieuwe restaurant hebben?" klinkt het voortvarend. Want samen met zijn vrouw Willemijn is hij natuurlijk trots op het fonkelnieuwe ZiZou. Hier valt alles samen: de visie achter de eerste Valk Exclusief-vestiging in Duitsland, de drang om te vernieuwen en het pure plezier van iets bouwen dat ertoe doet.

De route ernaartoe was een stevige leerschool. Adriaan werkte eerder in Hotel Heerlen en was betrokken bij de ►



Willemijn en Adriaan van der Valk met chef-kok Maurice Stals

bouw en ontwikkeling van Hotel Amsterdam Zuidas. Willemijn verdiende haar strepen bij Bloemendal, terwijl chef-kok Maurice zijn verfijning ontwikkelde bij Kasteel TerWorm en Bloemendal. Die baggage klinkt door in ZiZou — een nieuw hoofdstuk, gestoeld op jaren ervaring.

ZIZOU: MEER LICHTHEID

“Restaurant ZiZou is lichter. In alles, van het interieur tot de kaart”, vertelt Willemijn. “Gasten willen tegenwoordig wat minder zwaar eten: meer kwaliteit, lichter, gezonder en afwisselender.” De menukaart is verfijnd, maar toegankelijk, met gerechten als burrata met tomaat en basilicum, een perfect gebakken steak of kabeljauw met beurre blanc. Ook het interieur ademt licht en ruimte. “We hebben alles opengetrokken”, legt Willemijn uit. Waar vroeger de brasserie en het restaurant gescheiden werelden waren, is nu één levendig geheel ontstaan. Elk hoekje heeft z’n eigen sfeer – warm, speels, chic – en in het midden straalt de nieuwe bar. “De bar zet de toon voor de sfeer”, zegt Adriaan. “Of er nu vijf gasten zitten of vijftig, er gebeurt altijd iets. De bar leeft, van de eerste cappuccino tot de laatste koffie met likeur.”

KOKS IN BEELD: MAURICE & CO

Met de nieuwe indeling kregen ook de koks een prominente plek. “Gasten willen meegenomen worden in het koken”, vertelt de Limburgse chef-kok Maurice Stals. “Een open keuken dwingt tot rust en precisie.” Dus de muren verdwenen, de keuken werd open, en ineens stonden de chefs letterlijk in het licht. En die spotlight verdienen ze ook. Zeker iemand als Maurice: geboren in Stein, gevormd door de kookkunst van zijn moeder, geslepen aan de Cas Spijkers Academie en gelouterd in Hongkong bij vijfsterrenhotel Mandarin Oriental onder chef Richard Ekkebus. Hij leidt de keuken in Hotel Düsseldorf met internationale ervaring en discipline.

ZAKELIJKE CREATIVITEIT

ZiZou ziet er prachtig uit – vaste gasten kennen het restaurant nauwelijks terug –, maar creativiteit zit ’m in meer dan een bord mooi opmaken of een restaurant sfeervol inrichten, meent Adriaan. “Voor mij zit het creatieve er juist in dat alles elke dag nét wat beter loopt – soepeler, logischer, klantgerichter”, zegt hij. Bij de verbouwing is daarom ook aan efficiëntie gedacht: de keuken is slimmer ingedeeld, de looplijnen zijn korter en de eilandjes verdwenen. Ook bedacht Adriaan het bestelsysteem waarbij je eerst je hoofdingrediënt en saus kiest, en pas daarna samen beslist wat je erbij wilt. Geen overbodige standaardcomponenten, maar precies wat er gegeten wordt. Net zulke slimme aanpassingen zie je bij de koffiepauzes: één centraal koffiestation voor alle zalen, in plaats van overal kleine opstellingen. Zo ontstaat er meer variatie, minder verspilling en vooral: meer rust voor de gasten én het team.

CONSISTENTIE IS KEY

Een perfecte Thaise currysoep met garnalen-dimsum bereiden is één ding, maar die ook de volgende dag met dezelfde verfijning en temperatuur weer op tafel zetten, dát is de kunst. Consistentie is alles. Maurice: “Of je nou kookt voor drie, dertig

of driehonderd gasten – de kwaliteit moet steeds hetzelfde zijn.” Adriaan knikt. “Iedereen heeft weleens meegemaakt dat een restaurant de eerste keer fantastisch was en de tweede keer tegenviel. Hier mag dat niet gebeuren. Dat is de kracht van een geoliede organisatie.” Waar ze het meest trots op zijn? “Complimenten over het team”, zegt Willemijn. “Als gasten zeggen: ‘Ik ben vier keer geweest en het was elke keer goed,’ dan weet je dat je iets goed doet.”

WONEN IN LIMBURG, WERKEN IN DUITSLAND

Misschien is het een typisch Nederlandse vraag: “Je werkt in Düsseldorf en woont in Zuid-Limburg, is dat niet ver?” Maurice lacht. “In Duitsland vindt niemand een uurtje rijden bijzonder. Dat is gewoon normaal.” Willemijn en Adriaan wonen zelf op tien minuten van het hotel. “Als wij een vacature online zetten, reageren er net zo makkelijk mensen uit Dortmund of

“EEN OPEN KEUKEN DWINGT TOT RUST EN PRECISIE”

Chef-kok Maurice Stals



Chef-kok Maurice Stals

LANGOUSTINE | GEMARINEERDE POMPOEN | TOM KHA GAI PANNA COTTA

Een zachtroze langoustine is als in een kunstwerk in een omlijsting van gemarineerde pompoen. De tom kha gai panna cotta geeft romigheid en een subtiele Aziatische citruswarmte. Elegant, fris en verrassend gelaagd.



BUFFELMOZZARELLA | GEGRILDE & GEKONFIJTE TOMAAT | BASILICUMOLIE | OUDE BALSAMICO

Je denkt even dat er een bolletje vanille-ijs voor je staat. Maar nee, dit is romige buffelmozzarella, hagelwit en koel. Daaromheen tomaten in twee gedaanten: gegrild voor rokerigheid, gekonfijt voor zoete diepte. Groene basilicumolie en oude balsamico maken het geheel vol, fris en speels.



RUNDERTARTAR | EIGEELCRÈME | MOSTERDZAAD | DITS KRUSTENBROT

De zijdeglans van de romige eigeelcrème trekt je als vanzelf het bord in. De stoere tartar krijgt verfijnde bijval van dunne krokantjes, mosterdzaad en piepkleine slablaadjes. Het Krustenbrot ernaast nodigt uit om te scheppen, te delen en te proeven.



**SKREI (KABELJAUW) | GEROOKTE
PALING | CHAMPAGNESCHUIM
| POMMES ANNA**

Wat een compositie: glasachtige skrei met een krokant huidje, geflankeerd door warmbruine, gerookte paling. Champagneschuim vormt luchtige wolkjes van frisheid. De pommes Anna – goudgeel en dun-gelaagd – zorgen voor romigheid en een subtiele crunch.



**HAAS | POMPOEN-LARDO |
BRAMEN | EIGEN JUS**

Rosé haasfilet, mals en zacht, tussen donkerpaarse bramen en cantharellen. De pompoen met lardo geeft ronde, boterige warmte. De jus in het midden glanst diep en aards. Een wildgerecht met herfst in kleur én smaak: verfijnd, stoer en gelaagd.



**PRUIM | MOUSSELINECRÈME |
HARDE WENER | MASCARPONE**

Een sierlijk taartje met linten en partjes pruim, luchtig opgebouwd op een krokante harde Wener-bodem. De mousseline brengt zachtheid, de mascarpone zorgt voor romige koelte. Een elegant, subtiel zoet slot.

“RESTAURANT ZIZOU IS LICHTER, VAN HET INTERIEUR TOT DE KAART”

Willemijn van der Valk



Adriaan en Willemijn van der Valk

Keulen”, zegt Adriaan. “Voor Duitsers is afstand echt een ander begrip.”

Buiten het hotel draait hun leven net zo ritmisch als erbin-nen. Adriaan kookt graag met zijn kinderen, Willemijn is vaak buiten met het gezin. Maurice is op zaterdag voetbalcoach en op zondag stapt hij graag op de mountainbike. “We zijn allemaal graag in beweging”, zegt Adriaan. “In de keuken, maar ook daarbuiten.”

WELLNESSZONE

Mist het hotel nog iets? “Een zwembad”, zegt Adriaan meteen. “Voor de leisurégast is dat doorslaggevend bij het kiezen van een weekendje weg. Met een kleine wellnesszone maken we het plaatje compleet: dagje stad, dagje natuur, goed eten en ontspannen in het hotel.”

Willemijn vult aan: “We zitten niet in de binnenstad, maar dat is juist onze kracht. Gasten pakken de metro voor de deur om de gezelligheid van het centrum op te zoeken.” Van oorsprong is deze Van der Valk-vestiging in Düsseldorf vooral een zakelijk hotel, maar steeds vaker blijven gasten wat langer. Een dagje shoppen in Düsseldorf, een wandeling langs de Rijn, cultuursnuiven in de vele musea en een goed diner in ZiZou. Wat wil een mens nog meer? ■

DINER ARRANGEMENT

Dit arrangement is inclusief:

1/2/3x overnachting

1/2/3x ontbijtbuffet

1/2x driegangendiner



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL DÜSSELDORF

Am Hülserhof 57
40472 Düsseldorf
Tel +49 211 200 63 0
info@duesseldorf.valk.com
www.airporthotelduesseldorf.de

TIJD IS ONS BELANGRIJKSTE INGREDIËNT

VERKRIJGBAAR IN
DE VALK VERSMARKT
EN BIJ ALLE VAN
DER VALK HOTELS



[36 WEKEN
OUD]

De 36 weken kaas is vol en romig en heeft lichte kristal-vorming die een knispertje in de mond veroorzaakt. De 36 weken kaas heeft een subtiel notig aroma en een klein zoetje.



[55 WEKEN
OUD]

Deze kaas heeft een iets donkerder zuivel dan de 36 weken oud. De smaken zijn uitgesproken robuust en krachtig. De heerlijke rijpingskristallen zijn duidelijk herkenbaar.



[100 WEKEN
OUD]

De 'overjarige' De Rotterdamse Oude heeft intense, complexe aroma's en een zuivere en lang aanhoudende pittige smaak. Het zuivel is brokkelig en bevat vele smaakvolle rijpingskristallen.



WWW.DEROTTERDAMSCH E O U D E . N L

W & S
WINE & SPIRITS
COMPANY
Enjoy together



BOLLA

FONDATA NEL 1883

*Druifsoorten:
Corvina en Corvinone
& Rondinella*

*Diep granaatrood.
Aroma's van zwarte rijpe
kersen, jam, vanille, drop en
ceder hout.
Mooie volle body, krachtig en
warm en zuivere tonen van
cacao en specerijen.*

*Wijn & Spijs combinatie
voor thuis:
Rood vlees, Stoofschotels
& Harde kazen*



Geen 18, geen alcohol

Tekst

Michael van der Valk

Fotografie

Noortje Dalhuijsen, Latifah Osazee

Ribera del Duero

KRACHT EN VERFIJNING

Binnen de familie Van der Valk schuilt er een vinoloog in opleiding. Michael van der Valk vertelt graag over zijn favoriete wijnen voor het seizoen. Deze keer over zijn favoriete wijngebied, het Spaanse Ribera del Duero.

Ribera del Duero is een beroemde wijnstreek in Spanje, gelegen langs de rivier de Duero in de regio Castilië en León.

Het gebied staat voornamelijk bekend om krachtige rode wijnen. Sinds 1982 heeft de streek een DO-status – Denominación de Origen, een officiële kwaliteitsgarantie voor wijnen – waardoor het enkele van Spanjes meest prestigieuze bodegas kent.

Het is een streek die mij als wijnliefhebber nooit teleurstelt. Het ruige klimaat met hete zomers en ijskoude winters daagt de druiven uit en schenkt ons wijnen die zowel krachtig als verfijnd zijn. De tempranillodruif, hier tinto fino genoemd, vormt de basis van de regio en levert wijnen die zich onderscheiden door hun diepte, structuur en uitzonderlijk bewaarpotentieel.

Zacht en intens

Wie de Ribera del Duero wil leren kennen, komt al snel uit bij enkele prestigieuze namen. Aalto bijvoorbeeld, een moderne interpretatie van de streek: fluweelzacht, maar met een indrukwekkende intensiteit. Of de wijnen van domein Vega Sicilia, die met de Único misschien wel de beroemdste wijn van Spanje maakt: een legendarische wijn die zich over tientallen jaren blijft ontwikkelen en telkens nieuwe lagen

onthult. En dan is er Tomás Postigo 3er Año, waarin traditie en innovatie elkaar vinden met elegant fruit en subtiele houttonen, die samen een prachtig geheel vormen.

wijnen met verfijning is dit dé regio om verder in te duiken en dat kan op vrijwel ieder prijsniveau. Bovendien zijn ze ideaal voor de feestdagen, omdat de rijke, volle en intense smaak goed past bij stevige gerechten zoals geroosterd vlees of wild. Proost! ■

“
**DE INTENSE
SMAAK PAST
GOED BIJ STEVIGE
GERECHTEN ZOALS
GEROOSTERD
VLEES OF WILD**
”

Schoonheid in een glas

Dit zijn geen alledaagse wijnen. Ze bewegen zich in het hogere segment en vragen om een investering. Maar voor de liefhebber die schoonheid in het glas zoekt, zijn ze elke euro waard. En het mooie is: op Valkwijn.nl vind je nog veel meer waanzinnige Ribera's. Denk bijvoorbeeld aan Jaros Roble van wijnhuis Bodegas del Jaro of Sembro van wijnhuis Vinea Magna. Voor de liefhebber van krachtige



Michael van der Valk is bezig met vinologenopleiding SDEN4. In de veertig weken durende opleiding leert hij onder meer over alle geografisch vastgelegde wijngebieden en bijbehorende vereisten voor de wijnbouw.

FAMILIE
FAVORIET


VALKWIJN.nl

Verkrijgbaar in de Valk Versmarkt
of online bij Valkwijn.nl

TECHNOGYM CONNECTED DUMBBELLS



12 DUMBBELLS IN 1

De compacte oplossing voor krachttraining thuis. De nieuwe connected dumbbells personaliseren je training met bewegingssensoren en individuele belasting op basis van jouw prestaties en lichaamsgegevens.



Ontdek meer



Fruity Pack

HET BESTE ONTBIJT

IS EEN FRUIT ONTBIJT



Tekst
Jorieke van Noorloos

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

VERS UIT

Er gaat niets boven een mooi stuk vlees of een heerlijk kaasplankje tijdens de feestdagen. Maar voordat je die bij een Valk Exclusief hotel kunt bestellen of in de Valk Versmarkt kunt kopen, gaat daar wel wat aan vooraf.



Eva van Vliet, leidinggevende bij natuurboerderij De Gouden Leeuw in Voorschoten, is net klaar met het melken van de schapen. Ze merkt dat het richting de feestdagen steeds drukker wordt. Chef slager Paul Voshol, van de Valk Slagerij op hetzelfde terrein, deelt dat gevoel. “Normaal heb ik op een vrijdag zo’n zevenhonderd klanten, nu zijn dat er wel vijftienhonderd. Het zijn de drukste tijden van het jaar, maar ook de allerleukste!”



TERUG IN DE TIJD

Het zal je niet verbazen: de feestdagen zijn een belangrijke periode voor Valk Exclusief. Bij verschillende hotels kun je aanschuiven voor live cooking of lekker à la carte eten. Mensen als Eva en Paul zorgen ervoor dat de kwaliteit van ‘hun’ kaas en vlees, dat er wordt geserveerd, optimaal is. Maar hoe gaat dat eigenlijk in z’n werk?

Daarvoor moeten we even terug in de tijd. De familie Van der Valk is van oudsher een boerenfamilie. Het begon allemaal in 1862, toen Nicolaas van der Valk boerderij De Gouden Leeuw kocht, waar melk werd verkocht aan de inwoners van Voorschoten.

Marcus van der Valk – de jongste zoon van Arie van der Valk, oprichter van het huidige hotelconcern en achterkleinzoon van Nicolaas – droomde altijd al van een eigen boerderij om daar producten te maken en te verkopen. Met dit idee werd boerderij De Gouden Leeuw geboren: een dier- en natuurvriendelijke natuurboerderij waar de gast een unieke inkijk krijgt in het leven van een boer en de daarbij behorende werkzaamheden. In het verlengde van de boerderij kwam er ook een eigen slagerij en een Valk Versmarkt, waar gasten verse producten voor thuis kunnen kopen.

Jaarlijks lopen er op de boerderij honderd lammetjes, 75 melkschapen, 245 legkippen en twintig varkens rond, waar Eva de leiding over heeft. Zij zorgt er onder meer voor dat alles – van het voeren en het melken tot aan de slacht – zo duurzaam mogelijk verloopt. “Zo gooien we niets weg”, geeft ze als voorbeeld. “Wanneer er dieren naar de slacht gaan, worden alle delen gebruikt. En overgebleven fruit en groenten van de Valk Versmarkt gaan weer naar onze varkens.”

ECHT AMBACHTELIJK

Van de melk van de schapen wordt onder meer kaas gemaakt. Eva’s zusje Maartje van Vliet ontfermt zich hierover. “Hoewel ik eigenlijk niet echt kaas lust”, lacht ze. “Maar ik vind het wel heel leuk om te doen en kan zeker proeven of het product goed is. En gelukkig willen de andere meiden van de boerderij daar ook altijd bij helpen.”

Het maken van kaas is nog een hele kunst, vertelt ze. “Als er één ding anders gaat dan normaal, dan proef je dat”, legt ze uit. Het proces begint met het melken van de schapen. “Dat doen we met een machine. We sparen die melk zo’n twee à drie dagen op in een gekoelde tank, waarna we het overgieten in de kaasbak. Dan wordt het gepasteuriseerd, er komt zuursel bij, stremsel en een snufje zout voor de conservering. Daardoor ontstaat er wrongel, die wordt met netten in de kaasvorm gebracht en geperst. Zo krijg je een ronde kaas.”

Als boerin vindt Maartje het leuk om met smaken te experimenteren. “Zo heb ik wat kruidenkazen gemaakt met fenegriek, truffel en pesto, die nu liggen te rijpen. Voor kerst is het leuk om met wat apartere smaken te komen.”



GOEDE SMAAK

Na een tijd in de weide te hebben doorgebracht, gaan de dieren ook naar de slacht. Door middel van de voeding – er mogen wel eikels in het voer, maar bijvoorbeeld geen gember en ui – wordt er van tevoren al gezorgd voor een goede smaak. Vervolgens mag Paul met zijn team ermee aan de slag. “Veel vlees, zo’n dertig procent, komt van de eigen boerderij, maar daarnaast halen we ook vlees uit Ierland en Uruguay, zoals sucade, biefstuk en ossenhaas. Ibericovarkens komen uit Spanje en het wayguvlees uit Japan.”

Van het vlees maakt de slager verschillende producten. “Denk aan grote hammen voor op de borrelplank, grillworst, ballen gehakt, spareribs... Traag gegaard spek van de buik van het varken is nu bijvoorbeeld heel populair. Hoewel dat het hele jaar door door de hotels wordt besteld. Het wordt deels gezouten en daarna vacuüm verpakt. Het vlees gaart dan de hele nacht op 72 graden, waardoor het boterzacht wordt. Wij doen er dan nog een heerlijke marinade overheen.”

Van ‘niets’ iets nog lekkerders maken, dat vindt Paul het leukst aan zijn werk. “Ik kijk thuis ook graag uitgebreid met mooie stukken vlees.” Met kerst komt er vooral veel extra biefstuk, rollade, bavette en picanha naar de slagerij en de Versmarkt. Paul: “Qua verkoop is de ossenhaas tijdens kerst wel nummer één. En de chef-koks van de Valk Versmarkt maken ook veel hazenpeper.”

SCOREN BIJ DE KERSTKRAAM

De boerderij wordt zelf ook in kerstsferen gehuld. Rond de feestdagen staat er een kerstkraam op het erf, waar gasten bijzondere verse producten kunnen scoren. “Je merkt dan echt dat het drukker wordt op de boerderij. Heel gezellig”, aldus Eva. Maartje: “Er hangt dan altijd een fijne sfeer. Het is leuk om te zien dat de mensen enthousiast zijn over de producten waar ik zo mijn best voor doe.”

Paul beaamt dat volmondig. “We werken in deze periode in de slagerij met tachtig man, die met elkaar zorgt voor de hoge kwaliteit waar we voor staan en dat alles geregeld wordt, tot aan de laatste bestelling. Als dat allemaal is gelukt, ga ik een heel fijne kerst tegemoet.” Hij lacht: “En tot nu toe lukt dat nog ieder jaar.” ■



De kerstkraam staat er dit jaar op zondag 14 december tussen 11.00 en 16.00 uur.

LEKKER ETEN

Tijdens de feestdagen zelf aan de slag met mooi vlees en lekkere kaas? Bestel de mooiste producten op valkslagerij.nl of bij de Valk Versmarkt in Voorschoten en haal je bestelling kersvers op.

VALK
VERSMARKT
VOORSCHOTEN

VALKSLAGERIJ.nl



**Dat loopt lekker gesmeerd,
met ERU Prestige Borrelkazen**

eru.com



Tekst
Fleur Willemsen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

EEN PLEK, VIER JUBILARISSEN

Bij Van der Valk in Voorschoten is geen dag hetzelfde. Met het hotel, de wellness, de boerderij, de versmarkt en meerdere restaurants is het een bruisende plek waar medewerkers met plezier werken. Vier jubilarissen vertellen over hun werk, hun mooiste herinneringen en waarom Van der Valk Voorschoten voor hen als een tweede thuis voelt.



Oktaý Gürlek
25 JAAR
FAMILIEGEVOEL

“IK BEN NOG
NOOIT ÉÉN
DAG TE LAAT
GEKOMEN”



Hij begon in de afwaskeuken en groeide door tot leidinggevende in het restaurant: Oktay Gürlek (56) is een vaste waarde binnen Van der Valk Voorschoten. “Ik kwam via een kennis bij Hotel De Gouden Leeuw terecht, toen nog bij meneer Arie van der Valk. Die was streng, maar rechtvaardig en ik heb enorm veel van hem geleerd. We maakten appelmoes, komkommersalade, ijs... Ik heb echt álles gedaan.”

Na jaren in de keuken ging hij achter de bar werken. Hij hielp tijdens de corona-periode met klussen en onderhoud en begeleidt tegenwoordig het restaurant-team. “Een paar maanden geleden vroeg general manager Robert Bregman me om leidinggevende te worden. Ik kreeg zelfs een pak, haha! Dat voelde als een kroon op mijn werk.”

Oktay spreekt met trots over zijn lange loopbaan. “Van der Valk Voorschoten is

voor mij een thuis. Ik ben hier volwassen geworden, leerde er Nederlands en heb hier mijn kinderen groot zien worden. En ik ben nooit één dag te laat op mijn werk gekomen.”

Wat hem drijft? “Het familiegevoel. Iedereen kent elkaar. Meneer Arie at soms met zijn zonen in het restaurant. Ik werk hier alsof het mijn eigen zaak is: met hart en ziel.”

“MIJN OPA ZEI: ‘NU IS DE CIRKEL ROND’”



Eva van Vliet 5 JAAR BOERENLIEFDE

Begin 2020 hoorde boerendochter Eva van Vliet (22) dat Van der Valk Voorschoten een boerderij zou beginnen. Ze aarzelde geen moment en belde meteen. “Ik dacht: dat is écht iets voor mij. Mijn eerste werkdag viel samen met de eerste lockdown, maar dat maakte niets uit, dieren moeten altijd verzorgd worden.”

De boerderij bleek een unieke tak van het hotel. “We begonnen met vijftig schapen, twee koeien, kippen en wat geiten. Inmiddels melken we de schapen twee keer per dag, leggen de kippen honderden eieren en is het erf flink uitgebreid. We hebben plannen voor nieuwe stallen en

activiteiten voor bezoekers. Het is geweldig om te zien hoe de boerderij groeit en dat ik nu leiding mag geven aan een eigen team.”

Een moment is haar vooral bijgebleven. “Mijn opa Piet kwam een keer kijken terwijl ik kaas stond te maken. Hij zei: ‘Nu is de cirkel rond.’ Mijn opa is een volle neef van Truus van der Valk-Van Vliet. En haar vader Freek maakte vroeger kaas op de Catrina's hoeve in Voorschoten, de boerderij waar mijn zusje en ik vandaan komen. Dat moment vond ik heel bijzonder.”

Het contact met bezoekers vindt Eva het leukst. “Ik zet de deur van de melkruimte vaak open, zodat kinderen kunnen meekijken. Het is mijn missie om ze iets te leren over dieren en de natuur. Soms leer ik zelfs volwassenen nog wat nieuws!”

Ook Eva voelt de verbondenheid bij Van der Valk Voorschoten. “De technische dienst helpt altijd, collega’s van de Valk Versmarkt komen regelmatig langs, iedereen werkt samen. Mijn tip voor nieuwe collega’s? Durf te vragen. Je hoeft het niet alleen te doen, want samen kun je meer.”

Jennifer Broekhof 5 JAAR GASTVROUW

De 25-jarige Jennifer Broekhof uit Noordwijkerhout kwam vijf jaar geleden bij Van der Valk Voorschoten binnen als stagiair, waarna ze is blijven plakken. “Ik studeerde hospitality en liep stage in de RAI in Amsterdam. Maar toen kwam corona. Omdat ik toch mijn uren moest maken, ging ik op zoek naar iets nieuws. Ik zag deze vacature bij Ivy Boutique Wellness van Van der Valk Voorschoten en dat voelde meteen goed.”

Wat begon als een stage werd al snel een baan naast haar werk bij een woningcorporatie. “Ik vind het heerlijk om hier in het weekend te staan. In de wellness kom je

écht met mensen in contact. Als gastvrouw ontvang ik bezoekers in onze eigen boutique. Vaak komen ze gestrest binnen, maar gaan ze heerlijk ontspannen weer weg. Dat vind ik het mooiste aan dit werk: dat je iemand een moment van rust kunt geven.”

Na vijf jaar voelt Jennifer zich helemaal thuis in het team. “Het is mooi om te zien hoe we samen blijven groeien, terwijl de sfeer hetzelfde blijft. En het is bijzonder dat je de directie ook echt ziet: Marcus van der Valk komt regelmatig aan de balie een kop koffie drinken, dat geeft echt een betrokken gevoel.”

Ze heeft nog een andere baan. Wat motiveert haar om te blijven? “De afwisseling. Bij de woningcorporatie zit ik veel achter de computer, hier kan ik actief bezig zijn en contact maken. Bovendien hebben we vaste gasten en leden, dat maakt het extra gezellig. Voor nieuwe collega’s heb ik maar één advies: kom met een frisse, gemotiveerde houding, dan liggen hier echt kansen. Je kunt bij Van der Valk alle kanten op.”



“ALS JE AARDIG BENT, KRIJG JE DAT OOK TERUG”

Mary van Tiem 10 JAAR VROLIJKHEID



Mary van Tiem (65) uit Lisse viert haar tienjarig jubileum bij Van der Valk Voorschoten, waar ze tijdens de nieuwbouw van Hotel De Gouden Leeuw in pop-uprestaurant De Kleine Leeuw werkt. Voor de sloop van het hotel werkte ze bij het ontbijt. Nu zorgt ze elke middag voor een uitgebreide lunch. “Ik solliciteerde ooit naar een baan als schoonmaker van de kamers”, vertelt ze lachend, “maar ze zeiden: ‘Nee hoor, jij hoort bij het ontbijt! Jij bent

veel te gezellig voor achter de schermen.”

Dat bleek een schot in de roos. “Ik hou van mensen om me heen. De gasten herkennen me vaak – als ik er een paar dagen niet ben, vragen ze: waar was je nou? Dat contact vind ik zó leuk. Ik maak altijd een praatje en probeer iedereen met een glimlach te laten vertrekken.”

Haar werkdag begint om half negen. “Dan zet ik de koffiemachine aan, vul ik de buffetten bij en maak ik alles klaar voor de lunch. Je bent constant bezig, maar dat vind ik juist fijn. Als ik binnenkom, ben ik meteen relaxed. Het is hier echt een soort tweede thuis.”

Door de jaren heen heeft Mary veel zien veranderen. “Er zijn steeds meer afdelingen bij gekomen. Toen het hotel dicht ging, heb ik eerst een tijdje in de Valk Versmarkt gewerkt, maar bij het ontbijt en nu bij de lunch vind ik het toch gezelliger.”

Haar jubileum werd feestelijk gevierd met bloemen, wijn en een persoonlijk kaartje. “Dat vond ik zo lief. Er is altijd aandacht voor de mensen hier. Dat maakt dat ik nog steeds met plezier kom werken. Ik zeg altijd: zet een vrolijk gezicht op, wees aardig en maak een praatje, dan krijg je dat ook terug. Voor mij voelt dit werk niet als moeten, maar als mogen.” ■

VEEL IN VOORSCHOTEN
Van der Valk Voorschoten is meer dan alleen een hotellocatie. Dit kun je allemaal in Voorschoten vinden:

- Hotel De Gouden Leeuw (in verbouwing)
- Restaurant De Kleine Leeuw
- Pannenkoekenboerderij Tante Tokkie
- Natuurboerderij De Gouden Leeuw
- IVY Boutique Wellness
- Valk Versmarkt
- Wijnhandel De Gouden Leeuw
- Proeflokaal Mimi (food & lifestyle restaurant)
- Distributiecentrum Voorschoten (van waaruit de hotels worden bevoorrad)

Haal de VALK EXCLUSIEF NACHTRUST in huis

WWW.VALKVOORTHUIS.NL

Nu verkrijgbaar bij Valk Voor Thuis: de vertrouwde bedden, kussens, lakens en beddengoed uit onze hotels. Ervaar hetzelfde comfort en word thuis net zo uitgerust wakker als bij Valk Exclusief. *Prijs kussen: vanaf €35,95 per stuk*



 **DOUWE
EGBERTS**

Speciale momenten, met speciale koffie van D.E. Excellent



Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Floor van Koert

NATUURLIJKE RUST, WARMTE SFEER

Voortborduren op de stijl van haar tante en nicht: het gaat Maxime van der Valk goed af in Hotel Middelburg. Afgelopen periode kreeg het restaurant een restyling en de suites een nieuw uiterlijk. Hierin zien we haar smaak volop terug.



“We gaan het restaurant nog uitbreiden, er komen meer zitplaatsen”, vertelt Maxime van der Valk terwijl ze trots door de vernieuwde ruimte van Hotel Middelburg loopt. “Het tapijt gaat eruit en de stoelen worden vervangen. Welke kleur het wordt, daar moet ik nog een besluit over nemen.” Vier jaar geleden kregen Maxime en haar man Maurits de leiding over het Zeeuwse hotel. De inrichting was eerder bepaald door Maximes tante Bernadette en diens dochter Stefanie: donkere tinten met een warme uitstraling. Een stijl die aansluit bij Maximes persoonlijke smaak. “Ik ben blij dat ik hierop mag voortborduren en hun stijl in ere kan houden.”

MEER LICHT IN HET RESTAURANT
Afgelopen zomer kreeg het restaurant een make-over.

“Ik vond het tijd voor meer licht in het restaurant”

“Bernadette zegt altijd dat ze van lichte kleuren het gevoel krijgt dat ze haar jas aan moet houden”, vertelt Maxime. “Ik begrijp haar wel, maar ik vond dat het tijd was voor wat meer licht in het restaurant, zonder afbreuk te doen aan de warmte.”

Zo heeft de zwarte lange muur plaatsgemaakt voor een behang van Arte met bladpatroon en natuurtinten. Daaraan zijn houten panelen toegevoegd met led-licht. Op de panelen kwamen wandlampen van amberglas. Stoelen en banken schitteren nu in de kleuren beige en taupe.

Niet alleen de wandlampen stelen de show in de ruimte. Midden in het restaurant hangt een spetterende kroonluchter. Maxime ontwierp hem zelf, samen met

Penta, producent van designverlichting. “Voor de verbouwing hing hier een kroonluchter met kristallen. Die was herkenbaar voor Hotel Middelburg, dus ik wilde het type statementlamp houden, alleen in een moderne vorm”, legt Maxime uit. “Je ►



ziet tegenwoordig overal die ronde lampen met hoogteverschillen. Met dat idee heb ik deze nieuwe sierlamp ontworpen. Ik ben er erg trots op.”

PUNTJES OP DE I

Bar De Babbelaar bevindt zich in het nieuwbouwgedeelte van het hotel. De basis van het interieur was al gelegd toen Maxime en Maurits het hotel betrokken. De bar in z’n huidige staat en de blauwe muren en het plafond waren af. Alleen de puntjes moesten nog op de i.

“Ik koos ervoor om de ruimte flexibel in te richten, maar wel stijlvol te houden”, legt Maxime uit. “De Babbelaar is een mooie locatie voor een borrel of een feest, dus ik wilde dat de meubels makkelijk te verplaatsen zijn.”

Met haar toevoegingen heeft Maxime een mooie brug geslagen naar het bestaande design van Bernadette en Stefanie van der Valk. Zo is het patroon van de shutters – stijlvolle, verstelbare binnenluiken voor tussen de tafels – hetzelfde als de glaswand achter de bar. De gekozen tafels en stoffen van de



banken passen weer bij de stoelen de muren.

Of ze het lastig vindt om door te gaan op de smaak van haar voorgangers? “Nee, ik voel me aangesproken door hun stijl, dus vond ik het niet moeilijk om daarop door te gaan. Dat ging vanzelf.”

BRUIDSSUITE: INTIEM EN UNIEK

Voordat de Bruidssuite veranderde in een oase van beige, was de kamer zwart met grijze en zilveren accenten. Het behang had z’n tijd gehad en de badkamer was toe aan vervanging. Maxime: “Dus pakte ik het meteen groots aan en hebben we de suite leeggetrokken en het plafond verlengd en verlaagd.”

Inspiratie voor de badkamer kwam onder meer van Pinterest, waar het idee van de boog werd gevonden. De directe en indirecte ledlampen in de kamer, die behalve op de boog ook achter de spiegels en onder het bed zitten, zorgen voor een intieme, knusse sfeer in de ruimte. Het bad in de badkamer oogt nieuw, maar schijn bedriegt. Maxime: “Het ronde bad was nog mooi, alleen de hoogglans kappen vond ik niet mooi. Dus die heb ik laten ►



“Het ronde bed in de Bruidssuite is uniek ”

“Onze gasten willen graag een warm gevoel ervaren”



wrappen in de kleur taupe. Nu het bad mat is, is het esthetisch geworden.”

Maxime sluit zich aan bij wat haar tante, Nanny van der Valk, in een eerdere rubriek zei: ‘Je bent met je suites altijd op zoek naar iets wat de hotelgasten thuis niet hebben.’ En precies dat heeft ze gedaan met het ontwerp van het ronde bed in de Bruidsuite. “Er is maar een bed in dit ontwerp binnen het Valk Exclusief-concern. Het is op maat gemaakt, speciaal voor deze suite.”

WARME WELLNESS SUITE

Met het verbouwen van de suites wilde Maxime het aanbod verder uitbreiden. Hotel Middelburg kent verschillende themasuites die meerdere doelgroepen aanspreken. Wat nog miste, was een suite met een warme uitstraling, natuurtinten en veel licht. Zo ontstond de stijl van de Wellness Suite.

Samen met Regina Rodermond van interieurbouwer Nijboer besloot Maxime een slaapkamergedeelte in de open ruimte te creëren. Ze koos voor een terracotta behang met beige plantpatroon, wederom van Arte, en liet dit doorlopen in het plafond. Het bed werd zo geplaatst dat je vanuit het bed naar buiten kunt kijken. Daarbij zorgt de vitrage als overgordijn voor een knus effect. Helemaal als de zon de kamer binnen schijnt. Romantiek ten top. Maxime: “Ik ben trots op de originaliteit en de uitwerking van deze suite. Onze hotelgasten willen steeds liever een warm gevoel in een hotelkamer. Dat heb ik voor elkaar gekregen.” ■

Wellness Suite

SUITE DREAM ARRANGEMENT

Dit arrangement is inclusief:
1x overnachting in een luxe suite
1x ontbijt
1x driegangendiner
1x fles bubbels op de kamer



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL MIDDELBURG

Paukenweg 3
4337WH Middelburg
Tel +31 118 442525
middelburg@valk.nl
www.valkmiddelburg.nl



RUST & WARMTE

7X IN DE STIJL VAN
HOTEL MIDDELBURG

We houden van cocooning. Helemaal met dit weer. Terugtrekken doe je deze winter in stijl met een vleugje Zeeuwse charme.

SHOPPING | DE STIJL VAN HOTEL MIDDELBURG



Infinito wandlamp van **Maretti Lighting**
€479,- [Valkvoorthuis.nl](https://www.valkvoorthuis.nl)



Ingria hanglamp
van **Maretti Lighting**
€679,- [Valkvoorthuis.nl](https://www.valkvoorthuis.nl)



Fauteuil Okavango van **Solfelt** €1198,-



By-Boo Kussen Linje €24,95



Light & Living ornament Turtle
€54,95



Plaid Tana van **Vivaraise**
€124,90



By-Boo vloerlamp Kura
€219,-



Marmeren salontafel
Dorique van **By-Boo**
€299,-



Les Tricot Chintz behang van **Arte**
€149,- per meter [Valkvoorthuis.nl](https://www.valkvoorthuis.nl)

Stel
**jouw
hotelbed
voor thuis**
samen

Wil jij dat fijne hotelgevoel thuis ervaren?

Stel dan jouw hotelbed voor thuis samen bij Swiss Sense. Zo geniet je elke dag van het slaapcomfort van een echt hotelbed. De hotelbedden uit de collectie van Swiss Sense zijn de favoriet van luxe hotels. Het ultieme bewijs van hotelkwaliteit. Dát slaapt lekker.



Stel jouw hotelbed samen in een van onze winkels of op [SwissSense.nl](https://www.swiss-sense.nl)



SWISS SENSE®
For. Every. Body.

Tekst

Monique Smitsloo

Fotografie

Peter Baas

Noortje Dalhuijsen

Studio Soon

Hans Gorter

EVEN DIMMEN, GRAAG...

De lampentrends van 2026 zijn zacht en vol karakter. Thuis bouwen we een coulisselandschap van licht. Met warme lagen, zachte overgangen en verrassende hoekjes.

Hotel Apeldoorn

LAMPEN ALS STATEMENT

De lampentrends van 2026 ademen dezelfde sfeer als een goed verlichte hotelbar: warm en een tikje mysterieus. Je stapt binnen, voelt de gloed en wordt vanzelf nieuwsgierig naar wat er verderop nog te ontdekken valt. Deze designs weer-spiegelen een bredere beweging, die gaande is in wonen én hospitality: alles mag zachter, menselijker en zintuiglijker. Want als de wereld buiten fel en luid is, zoeken we binnen juist naar rust, contrast en materialen die écht aanvoelen.

1 TREND 1 LAAGJES VAN LICHT

De magie zit in de gelaagdheid van lichtbronnen. Het begint met die sculpturale lamp als statement boven de eettafel, aangevuld met de subtiele zonsondergangsgloed van een schemerlamp in de hoek en slimme spots die accenten leggen.

Door te spelen met basis-, accent- en sfeerverlichting ontstaat een lichtlandschap dat de sfeer van een ruimte volledig bepaalt. In luxe interieurs draait het om durf en het combineren van onverwachte materialen: zwart staal met brons, marmer met linnen of ribfluweel met glas.



Tulip van Maretti Lighting
in Hotel Duiven bij Arnhem A12



Tom Dixon hanglamp van Maretti Lighting
bij Hotel Enschede

2 TREND 2 AMBERGLAS

Amberglas is het nieuwe rookglas. Waar we eerder massaal vielen voor het stoere hotel-chic-gevoel van donker glas, krijgt dat in 2026 een zachter, eleganter vervolg. Amberglas verspreidt een warme, honingkleurige gloed: nog steeds chic, maar lichter, vriendelijker en meer uitnodigend.

3 TREND 3 EEN SCULPTURAAL STATEMENT

Licht speelt niet langer een functionele bijrol om kunst te laten schitteren.

Licht is de kunst. Glazen cirkels, bronzen armen en asymmetrische lijnen trekken de aandacht en veranderen een ruimte in een galerij van licht. In hotels en restaurants zien we kroonluchters van ruwe glasbrokken, omgetoverd tot glanzende juwelen in een bronzen omlijsting. Geen lampen meer, maar lichtsculpturen die de beleving van een ruimte naar een hoger niveau tillen.



Abe kroonluchter van Maretti Lighting
in Hotel Oostzaan-Amsterdam

4 TREND 4 MOBILE LAMPEN
Oplaadbare tafellampen verschijnen in steeds meer vormen en maten. Deze praktische hulpjes verplaatsen zich als ‘nomaden’ door het interieur: van nachtkastje naar balkon, van bureau naar badrand. Ze maken licht flexibeler dan ooit. Vrijheid in een oplaadbaar jasje: speels, handig en verrassend elegant.



Hotel Den-Haag-Nootdorp



Special van Maretti Lighting in Hotel Amsterdam Zuidas

5 TREND 5 MOODY SFEER
Na jaren van neutrale tinten durven we weer kleur te bekennen. De strakheid van zwart-wit maakt plaats voor warmte, glans en karakter. Denk aan amber, olijf, aubergine, poederroze en roest. De sfeer mag weer moody zijn: donker, mysterieus en intiem. Als een filmset in zacht kaarslicht.

6 TREND 6 SMARTVERLICHTING WORDT VOLWASSEN
Slimme verlichting ontwikkelt zich van gadget tot sfeerinstrument. Steeds meer mensen ontdekken hoe licht hun energie, concentratie en ontspanning beïnvloedt. 's Ochtends helder, 's avonds zacht: het is verlichting die meebeweegt met het dag-ritme. Via spraak of een app bepaal je scènes en zones: van werkstand tot diner- of relaxmodus. Technologie krijgt gevoel.



Humble hanglamp van Maretti Lighting in Hotel Apeldoorn

7 TREND 7 MATERIALEN MET EEN ZIEL
We omarmen opnieuw de elementen van de aarde. Lampen van nu viëren het materiaal zelf: houtfineer, linnen, keramiek of handgeblazen glas brengen warmte, textuur en vakmanschap in huis. Zichtbare nerven, kleine oneffenheden en subtiele imperfecties geven karakter. Duurzaamheid speelt een grotere rol: minder plastic, meer herbruikbare materialen en onderdelen die vervangbaar zijn.



Shell hanglamp van Maretti Lighting in Hotel Zwolle



Glass Jewel kroonluchter van Maretti Lighting in Hotel Heerlen

8 TREND 8 GRILLIGE VORMEN
De liefde voor natuurlijke puurheid vertaalt zich ook in de vormtaal. De tijd van strakke symmetrie is voorbij: lampen mogen weer grillig zijn, alsof ze door de natuur zelf zijn geboetseerd. Denk aan asymmetrische bollen, vloeiende lijnen en sculpturale contouren die het licht op een onverwachte manier vangen. Strak en glad maakt plaats voor textuur en karakter. ■



Shop verlichting op [Valkvoorthuis.nl](https://www.valkvoorthuis.nl)

Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Lars Verkroost

DE SPRANKELEND NIEUWE LOBBY VAN HOTEL AKERSLOOT

Waar Hotel Akersloot in de afgelopen jaren een volledig nieuwe verdieping met zalen kreeg, was dit jaar de lobby aan de beurt voor een restyling. Het verbouwen van het restaurant staat voor 2026 op de planning.

“We wilden eigen alleen het tapijt vervangen, maar uiteindelijk hebben we de hele lobby aangepakt”, vertelt Sanne van der Valk. “Zo is de lounge klaar voor de toekomst.”

Alles ging op de schop: van het plafond tot de indeling van de tafels. Ook wie regelmatig in het Noord-Hollandse hotel komt, zal de oude lobby niet meer herkennen. Het enige wat is gebleven, zijn de bar en de open haard. Maar ook de bar heeft een andere voorkant gekregen, waardoor het net lijkt alsof deze gloednieuw is.

Sanne werkte voor het eerst samen met een interieurbureau. “Mijn man Steve en ik waren onder de indruk van het werk van Horeca Sfeermakers. Zij zijn verantwoordelijk voor de inrichting van Hotel Schiedam en werkten mee



aan de nieuwbouwplannen van Hotel Spier-Dwingeloo.”

De stijl van de nieuwe lobby wordt omschreven als ‘rustig’ en ‘natuurlijk’. Toch vonden Sanne en Steve het lastig een keuze te maken uit de kleuren en materialen, want Hotel Akersloot wordt bezocht door een divers publiek met verschillende doeleinden. Sanne: “Het is een plek waar gasten elkaar ontmoeten en komen werken. Je kunt er als gast de hele dag terecht. Daar moet het interieur wel op aansluiten. Het uitgangspunt was huiselijk; het mocht niet te modern worden.”

Kleuren als roestbruin, bosgroen en notenhout zijn in het meubilair verwerkt. De verlichting heeft volgens Sanne ook een mooie bijdrage geleverd aan de alge-

hele sfeer. Er is veel gebruikgemaakt van glazen verlichting en dat geeft de ruimte een subtiele gloed. Het zorgt ervoor dat het interieur sprankelt.

Sanne: “We hebben al veel complimenten gehad van de gasten. En ook onze vaste gasten zijn tevreden. Dat is leuk om te horen. Het is voor ons belangrijk dat zij de renovatie waarderen.”

Voor het restaurant staat hetzelfde restylingproces op de planning. De twee bars, de gordijnen, het tapijt, het lichtplan en de indeling van de tafels krijgen allemaal een opfrisser. Waar nu nog strakke rijen tafels staan, zullen volgend jaar meer organische rijen te zien zijn. Dezelfde stijl uit de lobby wordt doorgetrokken naar het restaurant, zodat het één mooi geheel wordt. ■



Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Hotel Spier-Dwingeloo

HOTEL SPIER-DWINGELOO IN DE STEIGERS

Na jaren voorbereiden was het dit najaar zover: de start van de sloop, renovatie en nieuwbouw van Valk Exclusief Hotel Spier-Dwingeloo. Managers Justin en Shelby van der Valk keken er lang naar uit: “Onze handen jeuken om met het project aan de slag te gaan.”



Pop-uprestaurant De Kleine Spier

De bouwperiode startte begin oktober met de opening van pop-uprestaurant De Kleine Spier. Justin: “We blijven open voor onze omgeving, voor onze trouwe gasten en onze medewerkers.” Op het parkeerterrein van het hotel werd een tijdelijk restaurant gebouwd met ruimte voor maar liefst 220 gasten. Het is de plek waar hotelgasten en gasten van buitenaf de komende jaren kunnen ontbijten, lunchen en dineren. Ook bevindt zich hier de incheckbalie voor overnachtingen.

Met de pop-up wordt alvast een tip van de sluier opgelicht van de nieuwbouw. Justin: “We willen een toegankelijke, sfeervolle en warme ervaring creëren. Denk daarbij aan veel groen, natuurlijke tinten en materialen als hout, steen en veel planten. We willen het bos bij wijze van spreken naar binnen halen.”

In de komende vier jaar werkt Hotel Spier-Dwingeloo aan het vernieuwen van bijna tachtig hotelkamers – waaronder vijf suites, twee familiekamers en zestig deluxe kamers. Daarbij komt een nieuw zwembad en worden er sauna’s, behandel- en fitnessruimtes, privébioscopen, bowlingbanen en een Valk to go-shop bijgebouwd. Justin: “We willen ons seizoen verlengen. In de omgeving van het hotel kun je met goed weer lekker fietsen en wandelen. Na de verbouwing hoef je in tijden van minder fijn weer het hotel niet meer uit.”

Fase één van de verbouwing bestaat uit het slopen en nieuw bouwen van het hoofdgebouw. Hierin komen het restaurant, de hotelbar, de receptie,

de bowlingbanen, privébioscopen, long stay appartementen en binnenspeeltuin te liggen. Aan het gebouw wordt een serre gemaakt, waarin je deels buiten kunt zitten.

De eerste verdieping van het pand wordt ingedeeld voor het zakelijke publiek: zalen met alle moderne faciliteiten, met ruimte voor zeker driehonderd personen. “Voor bedrijven uit onder meer de Randstad wordt het de perfecte locatie voor meerdaagse trainingen en teambuilding”, legt Justin uit. “Van activiteiten in het bos tot aan bowlen binnen het hotel.”

Verder krijgt het hoofdgebouw een hoogteaccent, een soort uitkijktoren van bijna dertig meter hoog. Hierin worden vier suites gevestigd, met aan de ene kant prachtig uitzicht over Nationaal Park Dwingelderveld en aan de andere

kant de weidse landerijen van de dorpen Spier en Pesse. De verwachting is dat het hoofdgebouw in 2028 wordt geopend. Gasten kunnen dan weer uitgebreid gebruikmaken van de faciliteiten, waardoor het pop-uprestaurant zal sluiten.

In fase twee wordt het huidige zwembad gesloopt uit de bestaande kamervleugel en worden er daar tachtig kamers bijgebouwd. In deze kamervleugel komt de nieuwe wellness met een fitnessruimte, rvs-zwembad met geïntegreerd bubbelbad en behandelkamers voor massages en gezichtsbehandelingen. De opening van dit gedeelte van het nieuwe Hotel Spier-Dwingeloo staat op de planning voor eind 2029. Tot dit zover is, blijven de 74 gerenoveerde kamers en het zwembad beschikbaar voor gebruik. ■



“WE WILLEN EEN
TOEGANKELIJKE,
SFEERVOLLE EN
WARME ERVARING
CREËREN”



RATIONAL

Keer op keer Een perfect resultaat

Van der Valk Exclusief hotels maken gebruik van de RATIONAL iCombi® Pro en de RATIONAL iVario® Pro. Intelligente keukenapparatuur die het mogelijk maakt om heerlijke gerechten te bereiden met keer op keer een perfect resultaat.

Heerlijke croissants en eitjes bij het ontbijt, een knapperige pistolet bij de lunch en perfect bereide gerechten tijdens het diner.

We wensen u alvast smakelijk eten!

rational.nl
088 220 8000
info@rational.nl



Koken als een professional

Nu beschikbaar voor thuis

Van der Valk Exclusief vertrouwt voor de warme bereidingen op apparatuur van RATIONAL. Bekend in iedere horecakeuken, van bistro tot sterrenzaak. De kleinste iCombi® Pro is ook beschikbaar voor thuis.

RATIONAL is uitvinder van de combi-steamer. De combinatie van hetelucht en vocht zorgt voor een perfect bereidingsklimaat. Vlees bereiden tot op de graad nauwkeurig zonder uitdrogen. Een brood laten rijzen in een vochtig klimaat en bakken met een perfecte korst. Groente stomen met behoud van kleur, vitamines en voedingsstoffen. Vrijwel iedere bereiding uit de warme keuken is mogelijk met de iCombi® Pro.

Een geavanceerde combi-steamer maakt bereiden eenvoudig

Met meer dan 75 vooraf ingestelde programma's bereidt deze beste hulp in de keuken de lekkerste gerechten, stoomt groente gezonder en grilt een heerlijk stuk vlees of vis tot perfectie. Maar de veelzijdigheid gaat verder. In één keer uw warme ontbijt bereiden met brood, gebakken ei, worstje en tomaat. U kunt verschillende gerechten tegelijk bereiden op de verschillende lagen. Met de slimme planning bepaalt u wanneer alles klaar moet zijn. De iCombi roept u wanneer de verschillende gerechten geplaatst mogen worden. **Een perfect resultaat zonder stress!**

Intuïtieve bediening

De bediening van de iCombi® is eenvoudig. De heldere menu's helpen u de juiste keuzes te maken voor een perfecte bereiding. Wanneer u dat wenst kunt u daarnaast gebruik maken van onze kooktechnische adviseurs voor extra tips en advies op maat.



RATIONAL

RATIONAL Nederland Grootkeukentechniek B.V.
Lemerij 1 | 7555 PX HENGLO
088 - 220 8000 | info@rational.nl | rational.nl

Meer informatie?

rational.nl/koken-als-een-pro



VOLG HET LICHT SPOOR

Tekst
Yolande Tump

Fotografie
Shutterstock

De donkere dagen zijn in volle gang. Hoog tijd voor wat extra licht. Deze winter schieten de lichtfestivals, -wandelingen en -routes als paddenstoelen uit de grond. Dit zijn de leukste én mooiste om te bezoeken rondom de Valk Exclusief hotels.





Foto: Lumineuze nachten

DE LUMINEUZE NACHTEN

6 december tot en met 4 januari | Haarzuilens

Klinkt een avondwandeling door een verlicht kasteelpark je als muziek in de oren? Dan moet je deze winter bij Kasteel de Haar zijn voor De Lumineuze Nachten. Tijdens het lichtevenement wandel je in maximaal anderhalf uur een route van 2,2 kilometer. De tocht is geschikt voor jong en oud en kinderen tot drie jaar mogen gratis naar binnen. Halverwege kun je even opwarmen bij het winterterras. Dit jaar is er een heel nieuwe route met lichtinstallaties en projecties.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Houten-Utrecht, Vianen-Utrecht en Woerden

WILDNIGHTS

19 december tot en met 4 januari | Emmen
Voor een prachtnacht in de natuur moet je deze winter bij Wildlands in Emmen zijn. Tijdens de kerstvakantie opent de dierentuin 's avonds de deuren voor WILDnights. Een kleine greep uit de activiteiten: vaar in een boot over een donkere rivier, bekijk dieren tijdens een nachtsafari of ga langs bij een van de twintig foodtrucks. Voor kinderen is er genoeg te doen, zoals geschminkt worden, een glow-in-the-darkwandeling in de jungle, lichtprojecties en fonteinshows. Elke avond is er ook een licht- en lasershow om 19.00, 20.00 en 21.00 uur.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Emmen



Foto: WILDnights/Wildlands Adventure Zoo



Foto: Amsterdam Lights Festival/Janet Echelman

AMSTERDAM LIGHT FESTIVAL

27 november tot en met 18 januari | Amsterdam
Het populaire lichtfestival in Amsterdam viert alweer zijn veertiende editie, dit jaar met het thema *Legacy*. De route loopt dwars door het historische centrum van onze hoofdstad, waar je langs zo'n twintig lichtinstallaties van internationale artiesten komt. Verken de lichtjesroute per boot, fiets of tijdens een ontspannen avondwandeling van zo'n 6,5 kilometer. Download de festivalapp voor alle routes en praktische informatie.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Amsterdam Zuidas, Oostzaan-Amsterdam en Schiphol



Foto: Enschede Promotie/Emiel Muijderman

ENSCHEDA LIGHTS UP

11 tot en met 14 december | Enschede

In de donkere dagen van december licht Enschede op tijdens Enschede Lights Up. Vier avonden op rij vormt het centrum van de Twentse stad het decor voor een gratis lichtroute. Het thema van dit jaar is *City in motion* en onderweg loop je langs verschillende soorten lichtkunst, waaronder lichtinstallaties en projecties. De route is open van 17.00 tot 22.00 uur, met Tourist Info Enschede (Langestraat 41) als startpunt.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Enschede

ROTTERDAM NIGHT WALK

27 december | Rotterdam

Voel jij na de feestdagen altijd de behoefte om al dat kerstlekkers eruit te bewegen? Dan is de Rotterdam Night Walk wellicht wat je zoekt. Tijdens dit wandelevenement in de avond kies je uit routes van 4, 7 of 12 kilometer, die je langs versierde straten en verschillende Rotterdamse highlights en lichtelementen brengen. Verwacht onderweg ook winterse lekkernijen en een paar acts voor de gezelligheid. Bij de finish ontvang je een wandelpin als blijvende herinnering aan je wandeling door het donker.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Rotterdam-Nieuwerkerk en Rotterdam-Blijdorp



Foto: Rotterdam Night Walk/Arend Jan



Foto: Dordrecht Marketing & Partners

DWAALSPoor WANDELROUTE

12 december tot en met 4 januari | Dordrecht

In de binnenstad van Dordrecht kun je tijdens de Dordste Decembere dagen onder meer langsgaan bij de knusse Decem b e r m a r k t , g e n i e t e n v a n l e k k e r n i j e n i n d e W i n t e r t u i n en de ijzers onderbinden op de ijsbaan. Een van de hoogtepunten is de Dwaalspoor Wandelroute: een tocht van zo'n 1,5 kilometer dwars door het historische centrum. Op de monumentale panden in de stad zijn verschillende lichtprojecties te zien. De route is dagelijks te lopen van 12 december tot en met 4 januari, tussen 17.00 en 22.00 uur, en is ook beschikbaar als audiotour.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Dordrecht



Foto: Decemberlicht Leeuwarden/Jacob van Essen

LIGHT SAFARI

27 november tot en met 1 maart | Hilvarenbeek

Hou je van wilde dieren en lichtkunst, ga dan deze winter naar de Beekse Bergen. Voor het derde jaar op rij wordt het safaripark tijdens de Light Safari 's avonds verlicht door meer dan drieduizend lichtobjecten, waaronder bloemen, planten en dieren. De 1,8 kilometer lange route duurt ongeveer anderhalf uur en is geopend van 17.00 tot 21.30 uur. Onderweg zijn er leuke activiteiten voor kinderen en plekken om even te pauzeren. De route is ook toegankelijk voor rolstoelen en scootmobielen.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Tilburg



Foto: Beekse Bergen

DECEMBERLICHT

16 december tot en met 4 januari | Leeuwarden

In december wordt Leeuwarden verlicht door Decemberlicht, een lichtroute van kunstenaarsduo Kroft en Smids. Tijdens de eerste coronalockdown projecteerden zij de metershoge tekst 'Only in darkness can you see the stars' op een flatgebouw in de Friese stad, en dat groeide uit tot deze jaarlijkse lichtroute. De route voert door de donkere straten van Leeuwarden, waar poëtische projecties en lichtbeelden op monumenten, gebouwen en gevels worden geprojecteerd. De route is gratis toegankelijk voor iedereen.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Leeuwarden



Foto: Winterpaleis Het Loo/MGA-photography

WINTERPALEIS HET LOO

28 november tot en met 4 januari | Apeldoorn

Iedere winter verandert Paleis Het Loo in Apeldoorn in een winterpaleis. Zowel het paleis als het omliggende park lichten dan op met duizenden lampjes. In de vertrekken binnen zijn kerstversieringen en historische objecten te zien en een blikvanger is de Koninklijke kersttafel, gedekt met porselein en zilverwerk. Voor kinderen zijn er speciale activiteiten, zoals een speurtocht waarbij ze op zoek moeten naar verborgen voorwerpen.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Apeldoorn

ONTSPANNEN *op reis*

WWW.VALKEXCLUSIEF.NL/PARK-SLEEP-FLY

Boek nu ons *Park, Sleep & Fly arrangement* en ga zonder zorgen op reis.
Parkeer, overnacht en profiteer van de gratis transfer van en naar de luchthaven*

*Bekijk de website van het specifieke hotel voor de invulling van het arrangement.



**Lekker eten deel je aan tafel...
bij Valk Exclusief natuurlijk!**



www.kuhlmann.nl

Fotografie

Noortje Dalhuijsen, Latifah Osazee

Locatie

Hotel Schiedam

De spot op

ROMANTIEK VOOR TWEE

Valentijnsdag is in aantocht. Ben jij op zoek naar iets origineels om je geliefde mee te verrassen? Met deze superromantische ideeën – fijne extra's voor tijdens je hotelbezoek én voor thuis – krijgen jullie het gegarandeerd warm.



VOOR DE ULTIME VERRASSER

Romantisch pakket



VOOR DE IN-BED-BLIJF-ROMANTICI

Uitgebreid ontbijt op bed

VOOR DE BADJAS-AAN-EN-RELAX-FANS

Creëer je eigen wellness; in de hotelkamer of thuis



VOOR DE MAG-HET- LICHT-UIT-GENIETERS

Filmavond in het hotel of thuis



VOOR DE MEERGANGEN- GENIETERS

Diner voor twee in Rooftop Restaurant 16th in Hotel Schiedam

VOOR DE SMAAK- NAAR-MEÉR-MENSEN

Een dessert voor twee geeft vuurwerk

VOOR DE DE-AVOND- IS-NOG-JONG- AVONTURIERS

Pleasure Romantic Box voor oneindig plezier



Alle items werden gefotografeerd in Hotel Schiedam. Vraag uw favoriete Valk Exclusief hotel naar de mogelijkheden.

SPA® Fruit

Nu ook verkrijgbaar in alle
Valk Exclusief shops



100%
natuurlijke
oorsprong

Laag in
calorieën

Beter drinken.

Beter leven.



EEN BIJDRAGE AAN JARIGE JOB. IEDER KIND VERDIENT EEN VERJAARDAG.

Zachte, Scandinavische
gebakjes met een zoet-kruidige,
frisse smaak

Kruimelt niet: ideaal
voor on-the-go

Nu nog lekkerder: zachter deeg
en een smeugere vulling



In Nederland schuilt achter deze lekkere swirl een verhaal. Als je deze traktatie koopt, lever je dankzij de tussenkomst van Story Pies een **bijdrage aan Jarige Job**. Jarige Job zorgt ervoor dat kinderen in armoede toch hun verjaardag kunnen vieren, dat doen ze door het geven van **verjaardagboxen t.w.v. 35,- euro**. Hierin zit alles wat nodig is voor een echte verjaardag: thuis en op school. Omdat ieder kind een feestje verdient.

Story
pies

P.
PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.



Tekst
Fleur Willemsen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Nagenieten in de bruidssuite

De Leidse rolstoelrugbyer Davy van den Dop (36) trouwde afgelopen zomer. Hij koos voor Valk Exclusief Hotel Leiden om, samen met zijn kersverse vrouw, niet één, maar twee huwelijksnachten door te brengen. “Het was de perfecte plek om even op adem te komen na zo’n bijzondere dag.”

Davy en zijn vrouw Jessie wonen in hartje Leiden. Hij is sinds kort fulltime topsporter bij het Nederlands rolstoelrugbyteam. “We hebben sinds kort een A-status van NOC*NSF”, vertelt hij trots. “Dat betekent dat we een jaar lang de kans krijgen om ons volledig op de sport te richten, een enorme waardering voor wat we als team hebben bereikt.” Naast het sporten geeft Davy gastcolleges op middelbare scholen over verantwoord gamen. “Ik heb zelf een verleden met gameverslaving”, vertelt hij openhartig. “Dit heeft enorme impact gehad op mijn tienerjaren, omdat het leidde tot veel overgewicht en geen sociaal leven.”

Afgelopen zomer beleefde Davy een bijzonder persoonlijk hoogtepunt: hij trouwde en bracht samen met zijn vrouw twee nachten door in Valk Exclusief Hotel Leiden. “We zijn er vlakbij getrouwd en wilden graag in de buurt overnachten. Het hotel kenden we al: rustig, mooi en met fijne mensen. Bovendien heb ik er een persoonlijke band mee – een vriend van mij werkt er en ik ken de familie via school. Toen we vertelden dat we gingen trouwen, kregen we een mooie aanbieding voor de Flora Suite, de bruidssuite. Dat voelde als een cadeautje.”

De huwelijksnacht werd er een om niet te vergeten. “Mijn vrouw is dol op baden, dus die tweepersoonsjacuzzi was perfect”, lacht hij. “We konden laat inchecken, er stond van alles klaar voor

het ontbijt en het personeel was ontzettend attent. Je voelt echt dat ze oog hebben voor detail – niets is te veel gevraagd.”

Ook de toegankelijkheid van het hotel maakte indruk. Davy, die een beenprothese draagt, let daar automatisch op. “In Leiden is dat heel goed geregeld”, vertelt hij. “De lift is snel, de deuren openen soepel, de aangepaste kamers liggen gunstig. Zelfs in niet-aangepaste kamers kun je goed uit de voeten. Er is duidelijk over nagedacht, zonder dat het klinisch of afstandelijk wordt. Dat waardeer ik enorm.”

De dagen na de bruiloft waren ontspannen. “We hadden ontbijt op bed besteld, zaten lekker op het balkon cadeaus uit te pakken en genoten van het uitzicht en van elkaar. ’s Avonds hebben we gewoon op de kamer gegeten – op het balkon zelfs. Het was precies de rust die we nodig hadden na zo’n intense dag.”

Van der Valk is voor Davy sowieso een vertrouwde plek. “Met het EK sliepen we met het hele team in Van der Valk-hotel Delft A4 – ook een topverblijf. En in Leiden kom ik regelmatig lunchen. De kwaliteit is de laatste jaren echt omhooggegaan. Wat je ook bestelt, het is altijd goed.”

Als hij vrienden iets aanraadt, is het dit hotel. “Het ligt aan het water, vlak bij het Valkenburgse Meer, ideaal om even uit te waaien. Het gebouw heeft een unieke charme, misschien niet wat je meteen verwacht bij een Van der Valk-hotel, maar met dezelfde service. Het voelt warm, persoonlijk en tegelijk luxe. Precies wat je wil, zeker op zo’n bijzonder moment.” ■

“Ontbijt op bed, cadeaus uitpakken op het balkon en genieten van het uitzicht en elkaar”

Probeer nu!

Dé traktatie voor op je boterham



CHOCOLADE MOKKA, GEZOUTEN
KARAMEL & CHOCOLADE SPECULOOS
Smaak

Tekst

Jorieke van Noorloos

Fotografie

Floor van Koert

GEEF MIJ MAAR

Of onze hoofdstad écht mooier is dan Parijs, zoals Johnny Jordaan ooit zong? Collega's Puck de Vries (25) en Matthieu van den Assem (28) van Hotel Oostzaan-Amsterdam laten het maar wat graag zien.

From Amsterdam
with Love

AMSTERDAM



Amsterdam ligt onder in de provincie Noord-Holland. Tussen 1250 en 1275 werd er in de rivier de Amstel een dam geplaatst, wat uiteindelijk tot de stadsnaam Amsteldam en later tot Amsterdam leidde. De dam creëerde een binnenhaven – het Rokin – en een zeehaven – het Damrak. De ontwikkelingen rondom deze havens zorgden er uiteindelijk voor dat Amsterdam kon uitgroeien tot de machtige handelsstad die het nu nog steeds is.

Maar Amsterdam is meer dan dat: maak een rondje langs de pittoreske grachten en je ziet dat zowel shopliefhebbers en cultuursnuivers als bourgondiërs hier aan hun trekken komen. Dit jaar vierde de stad z'n 750-jarig bestaan, maar dat is niet het enige bijzondere jubileum: komende zomer bestaat Valk Exclusief Hotel Oostzaan-Amsterdam precies tien jaar. "Ik weet nog dat het net werd geopend", vertelt Matthieu van den Assem, die sinds 2023 bij zijn achterneef in het hotel werkt. En wanneer je alweer zo lang bestaat, is het vaak tijd voor renovaties. "Inderdaad. Het terras is gedaan, de suites zijn aangepakt en we gaan het restaurant vernieuwen."

Natuurlijk wordt er straks ook stilgestaan bij het jubileum. Zo is er op de dag zelf gebak, komt er een speciaal jubileum-arrangement en worden er tien winacties georganiseerd. "Maar dat duurt nog wel even", aldus socialmedia- en marketingmedewerker Puck de Vries. Tot die tijd kun je uiteraard al wel genieten van een dagje Amsterdam. Vanuit Hotel Oostzaan-Amsterdam ben je zo in Amsterdam-Noord, waar je gratis met het pontje richting het centrum gaat.

A'DAM TOREN

Ben je een durfal en draai je je hand niet om voor flinke hoogtes, dan moet je echt eens een bezoekje brengen aan A'DAM Toren. Hoewel... "Hoe ouder je wordt, hoe angstiger je wordt, lijkt het wel", concludeert Puck, terwijl ze voorzichtig over de rand van de honderd meter hoge toren naar beneden kijkt. Andere bezoekers nemen plaats in de hoogste schommel van Europa, die ook op het dak staat, maar haar niet gezien. En Matthieu ook niet. Gelukkig is het uitzicht over de stad ook zonder het schommelen fantastisch.

Wie in deze kou liever niet het dak opgaat, kan ook van de omgeving genieten vanuit het ronddraaiende restaurant Moon op de negentiende verdieping of tijdens een etentje in restaurant Madam op de twintigste verdieping. Matthieu: "A'DAM Toren is ook een goede plek om cocktails te drinken of een feestje mee te pakken."

Overhoeksplein 1





DE 9 STRAATJES

Vergeet de welbekende Kalverstraat: voor wie goed wil shoppen, moet in De 9 Straatjes zijn. Dit grachtengordelgebied omvat drie keer drie schilderachtige straatjes op een rij, met daarbij vier historische grachten. Al meer dan vierhonderd jaar bruist het hier van de handel, ambacht en cultuur en tegenwoordig vind je hier meer dan 250 bijzondere winkels, horeca, galerieën, hotels en enkele musea.

Als Puck hier shopt, gaat ze graag langs Things I like Things I Love in de Gasthuis-molensteeg. “Daar heb je altijd fantastische kleding en bijzondere interieurdingen”, zo vertelt ze. “Maar een restaurant als Pluk Amsterdam in de Reestraat vind ik ook leuk, daar ziet alles er lekker esthetisch uit.” Matthieu kun je wakker maken voor de koekjes van Het Koekemantje, gevestigd in de Runstraat. “Mijn favoriet is die met witte chocolade. Echt *magic*.”

EETSALON VAN DOBBEN

Besmeer een wit of bruin bolletje met een dikke laag roomboter, snijd de kroket doormidden, leg de ragoutkanten naar beneden en laat de boel smelten: dat is hoe je de iconische Van Dobben-kroket eet. Dit hoef je niet zelf te doen als je een bezoekje brengt aan Eetsalon Van Dobben.

De cafetaria zit verstopt in een zijstraat van het Rembrandtplein en het lijkt alsof de tijd er heeft stilgestaan. Geen Instagramhoekjes en matcha, maar Hollandse gezegden op de muur en lunchen aan de toonbank. “Dit is echt authentiek Amsterdams, dit zie je niet vaak meer. Daarom is het zo’n leuke plek”, vindt Puck.

Ben je niet zo van een broodje kroket? Geen nood, Je kunt uit talloze andere broodjes kiezen: van spiegelei en paling tot kalfsleverworst en rosbeef.

Korte Reguliersdwarsstraat 5-7-9



ROYAL COSTER DIAMONDS

“Matthieu is net een ekster, hij houdt van bling. Dus dit is echt iets voor hem”, vertelt Puck als ze een van de aaneengesloten panden van Royal Coster Diamonds binnenstapt. Hier werd in de jaren negentig de kleinste diamant ter wereld geslepen. “De opa van mijn moeder was medeoprichter van dit bedrijf. Toen zij mij ooit vroeg wat ik buiten de horeca zou willen doen en ik zei dat ik wel iets met ‘steentjes’ had, vond ze dat wel ironisch. Want ik kende de geschiedenis van haar opa helemaal niet.”

Als bezoeker kun je je ogen flink de kost geven in ‘het diamanthuis’, zoals het pand ook wordt genoemd. Overal waar je kijkt, glimt het en blingt het, terwijl je kunt zien hoe ambachtslieden aan het werk zijn. Ook leuk: ga mee met de gratis diamond factory-tour of boek een masterclass, waarbij je je eigen diamant mag slijpen.

Paulus Potterstraat 2



ARTIS

“Dit is voor mij echt jeugdsentiment”, vertelt Matthieu als hij voor de imposante poort van Artis staat. “Mijn moeder komt uit Amsterdam, dus ik ben hier veel met mijn opa en oma geweest. Het is echt de ideale buitenactiviteit voor kinderen.” Jaarlijks weten bijna 1,3 miljoen bezoekers de dierentuin te vinden. Gorilla’s, leeuwen, otters, olifanten, giraffen: je hoeft er niet de halve wereld voor over te vliegen.

“Vanaf de voorkant verwacht je niet dat er zoiets groots midden in de stad zit”, vindt Puck. Toch zit het park al sinds 1838 in Amsterdam. Het is zelfs de eerste dierentuin van Nederland en een van de vijf oudste ter wereld.

Sla ook zeker Artis-Micropia niet over, het eerste museum ter wereld over microben, en Artis-Groote Museum, het interactieve natuurmuseum over hoe mens, dier, plant en microbe één ecosysteem delen.

Plantage Kerklaan 38-40

BOLS COCKTAIL EXPERIENCE

Een paar deuren voorbij Royal Coster Diamonds vind je de Bols Cocktail Experience. Hier leer je op een interactieve manier, inclusief audiotour, alles over ‘s werelds eerste cocktailmerk.

“Volgens mij is dit cranberry... O nee, kersen!” Matthieu probeert de smaak van een van de likeuren aan de wand te raden. In een donker hokje wordt getest wat voor invloed je omgeving heeft op je smaak. De collega’s gaan een heuse shake-battle aan. Hierbij zijn de hoek waarin je schudt en de snelheid waarmee je dat doet essentieel. “Ha, gewonnen!” Matthieu juicht als hij de score op het bord ziet verschijnen.

Puck vergeet haar verlies al snel met een drankje aan de bar, waar de tour eindigt en iedere bezoeker één gratis cocktail krijgt. Een Moscow Mule voor Matthieu, een Pornstar Martini voor Puck. “Wel een gezellig dagje zo, hè?” besluit Matthieu. En dáár draait het uiteindelijk allemaal om.

Paulus Potterstraat 14



STEDENTRIP
ARRANGEMENT

Dit arrangement is inclusief:
1/2x overnachting
1/2x uitgebreid ontbijt
1x driegangenmenu



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL OOSTZAAN-AMSTERDAM
Westeinde, Verlengde Stellingweg 1
1511 MA Oostzaan
Tel 020 820 7600
oostzaan@valk.nl
www.hotelooostzaan-amsterdam.nl

Raw **No**Beef Burger

Crispy **No**Chicken Burger



SACRIFICE NOTHING



Tekst
Jorieke van Noorloos

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

‘PESTO OP CARPACCIO? BARBAARS’

De familie Van der Valk doet er alles aan om topkwaliteit in hun eigen restaurants te serveren. Maar wat eten en drinken zij zelf als ze uit eten gaan? Isabel Hassink (28), general manager bij Hotel Den Haag-Nootdorp, geeft een kijkje in haar restaurantbon.



Waar ga je meestal voor qua nagerecht?
“Voor een kaasplankje zit ik vaak te vol, maar iets zoets als een tiramisu, cheese-cake of warm appelgebak met een bolletje vanille-ijs gaat er altijd wel in. Zolang er maar geen sinaasappel of citrus in is verwerkt, want daar houd ik niet van.”

Wat drink je het liefst bij je eten?
“Koen heeft een wijncursus gedaan, dus die zoekt altijd een mooie fles witte wijn voor ons uit. Ook in de winter, ik ben niet zo van rood. De Marchesi Antinori Bramito del Cervo Chardonnay vind ik heel lekker, die vind je op Valkwijn.nl. Op diezelfde site staat ook Miraval Rosé, heel lekker. Hoewel ik die vaker in de zomer drink.”

Met welk gerecht start je de avond het liefst?
“Ik ga altijd voor carpaccio, het liefst met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, wat rucola en truffelmayonaise. Pesto erop vind ik gewoon barbaars. Vervolgens vraag ik mijn vriend Koen (van der Valk, red.) iets te bestellen wat ik ook lekker vind, zodat we kunnen delen. Vaak is dat iets met burrata, beef tataki of sushi. Meestal een koud voorgerecht dus, ook in de winter.”

Wat is je favoriete hoofdgerecht?
“Ik kan moeilijk kiezen, dus ook dan wil ik het liefst delen. Of ik bestel meerdere voorgerechten. Een stuk pizza, een beetje pasta carbonara, een mooi stuk vlees – het liefst bavette. Heerlijk! Daarom ga ik ook het liefst naar tapasrestaurants of plekken met shared dining. Dan kun je lekker veel proeven.”

“
**IN DAT STERREN-
RESTAURANT
WERD HET
WEL HÉEL
ONGEMAKKELIJK**
”

Ben je team voorgerecht of team nagerecht?
“Team voorgerecht, honderd procent. Ik houd meer van hartig en voorgerechten zijn vaak licht, dat vind ik fijn.”

Welke restaurantbezoek zul je niet gauw vergeten?
“Ik ging met Koen voor het eerst naar een restaurant met een Michelinster en de tafel naast ons wilde betalen met een cadeaukaart, maar die werd niet geaccepteerd. Er ontstond enorme ruzie en op een gegeven moment gingen deze gasten gewoon weg en is de eigenaar achter ze aangerend. Uiteindelijk mochten ze met de kaart betalen, want dan kreeg het restaurant nog iets. Het was zo ongemakkelijk, ik kreeg er plaatsvervangende schaamte van.”

Wat zul jij nooit bestellen?
“Gerookte zalm, dat vind ik echt niet lekker. Te vissig. Maar misschien moet ik het weer eens een kans geven.”

Laat jij je weleens inspireren tijdens een restaurantbezoek?
“Als ik ergens te gast ben en aan de andere kant van de tafel zit, besef ik altijd weer hoe belangrijk gastvrijheid is. Soms kun je aan het einde van de dag wat prikkelbaar worden of op de automatische piloot overgaan, terwijl je met gastvrijheid echt het verschil kan maken. Ik vind dat iedere keer weer een eyeopener.”

Hoe bepaal jij je fooi?
“Door een combinatie van prijs-kwaliteit en een goede service, waarbij de service wel echt de boventoon voert. Is het eten niet top, maar de bediening wel, dan geef ik alsnog fooi. Is het eten juist super, maar de bediening helemaal niks, dan zal ik niet zo gauw fooi geven, of minder.” ■

ONTDEK DE *wereld* IN JE EIGEN KEUKEN



De lekkerste curry, stoofschotel, dahl of soep maak je met onze World Spice Blends. Zo voeg je met gemak échte smaken van over de hele wereld toe aan je gerecht. Gemaakt van kruiden en specerijen van de beste kwaliteit, zonder toegevoegd zout. En omdat wij ook nog een extra stapje voor de natuur zetten, wordt kokkerellen nog leuker. Ontdek alle smaken op [verstegen.nl](https://www.verstegen.nl)

Met **Verstegen** voeg je écht wat toe.



World's Best *Chenin Blanc* Winemaker



From good roots to global acclaim
- Spier's Chenin Blanc wines are
made by Johan Jordaan.

SPIER
1692

NIX18

IMPORTED BY
VINITES
WINE LOVERS SINCE 1979

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Tekst
Monique Smitsloo

Fotografie
Ken Stoffels

Souschef Wesley bewaakt het ritme

Hoe weet je hoeveel zalm er nodig is en wat doe je als er ineens honderd extra gasten binnenkomen? Souschef Wesley Dalmulder (39) van Hotel Almere houdt van de uitdaging in het spel van vooruitdenken, plannen en schakelen.

ALMEERDER IN HART EN NIEREN

Wesley Dalmulder is Almeerder in hart en nieren. Hij werkt al acht jaar bij Valk Exclusief Hotel Almere. Intern groeide hij hier door van zelfstandig werkend kok tot souschef.

Na zijn opleiding begon zijn horeca-carrière bij Café Diner 't Weesperplein. Via verschillende horecabedrijven, waaronder Boathouse Almere, vond hij uiteindelijk zijn plek bij Van der Valk.

In de keuken van Hotel Almere bewaakt hij de structuur, orde en rust: “Iedereen op de juiste post, ovens op temperatuur en alle borden identiek.”

LEUK: VERSCHILLEND PUBLIEK

Banqueting – koken voor grote gezelschappen – is Wesleys grote specialiteit. “Bij elke groep die hier dineert of borrelt, koop je weer anders in”, vertelt hij.

Tijdens een driedaags congres van artsen, met ruim vierhonderd gasten, kiest hij

bewust voor lichter en frisser: “Meer vis, salades, Aziatische invloeden.” Voor bouwbedrijven mag de grill juist op vol vermo-

“
**ONTBIJT, PARTIJEN,
LUNCH, BORRELS,
DINERS: IK PLAN
MIJN DAG ALS EEN
SETLIST**

”

gen, met stevig vlees en robuuste bijgerechten. “En een Marokkaanse bruiloft vraagt weer om totaal andere smaken: harira, geurende kruiden, halal vlees.”

Ook leeftijd speelt een rol. “Oudere gasten eten minder en houden vaker van klassiekers, van herkenbare gerechten met vertrouwde smaken.” Wat hij er zo leuk aan vindt? “De enorme diversiteit aan doelgroepen die Almere aantrekt: van families en zakenreizigers tot congressen, bruiloften en internationale gasten. Geen dag en geen gezelschap is hetzelfde.”

DE ENERGIE VAN ZATERDAG

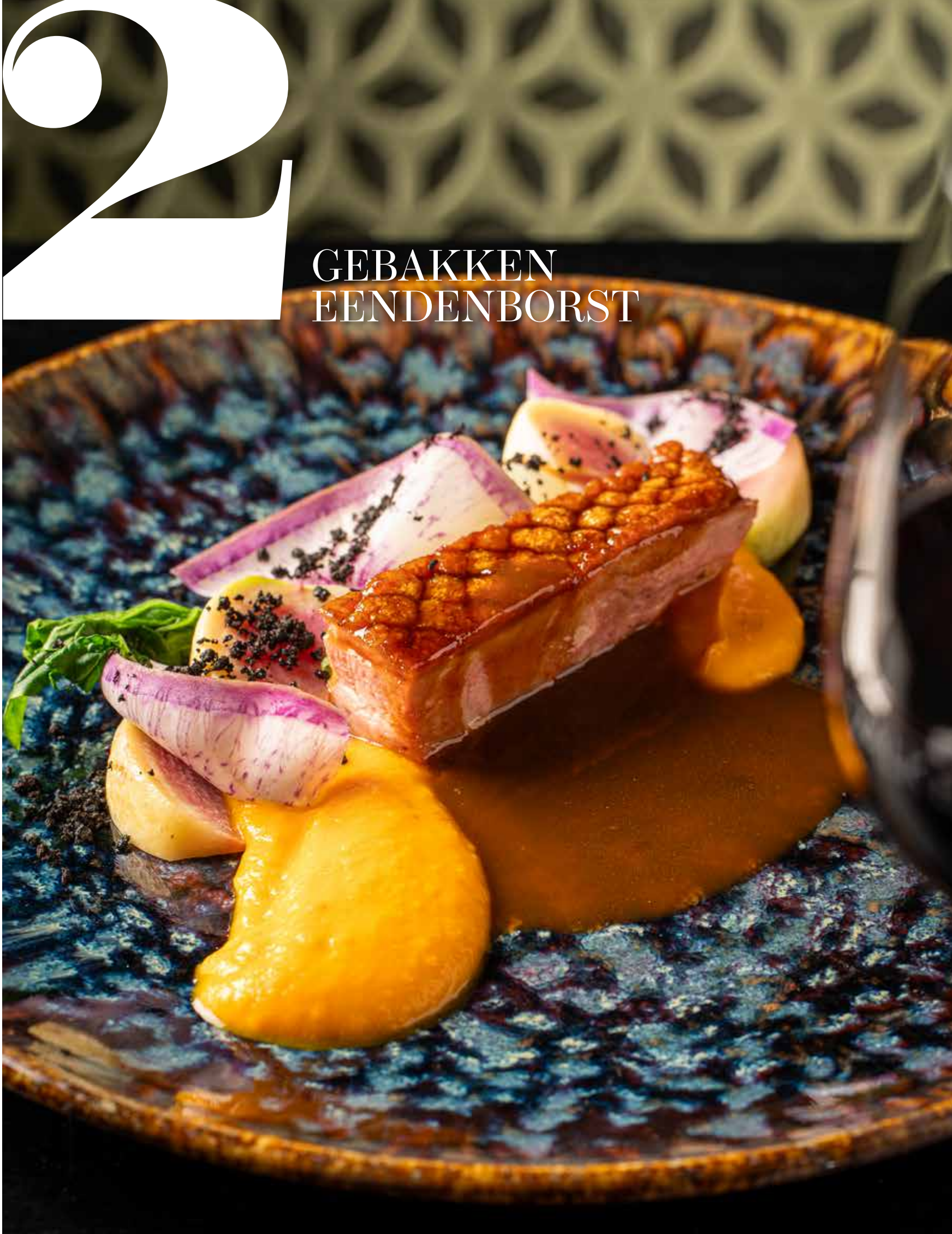
Zaterdag is de leukste dag van de week om te werken, vindt Wesley. “Live cooking boven, à la carte beneden. Op zo’n dag pendel ik continu heen en weer tussen de verdiepingen. Dat is pure energie. De keuken en de zaal bewegen dan op hetzelfde ritme.”

Hij noemt het geen spits, maar een beat. “Ik plan mijn dag als een setlist: ontbijt, partijen, lunch, borrels, diners. Ik ‘hoor’ het wanneer het tempo omhoog moet en wanneer het even terug kan.” ►





TARTAAR
VAN BIET

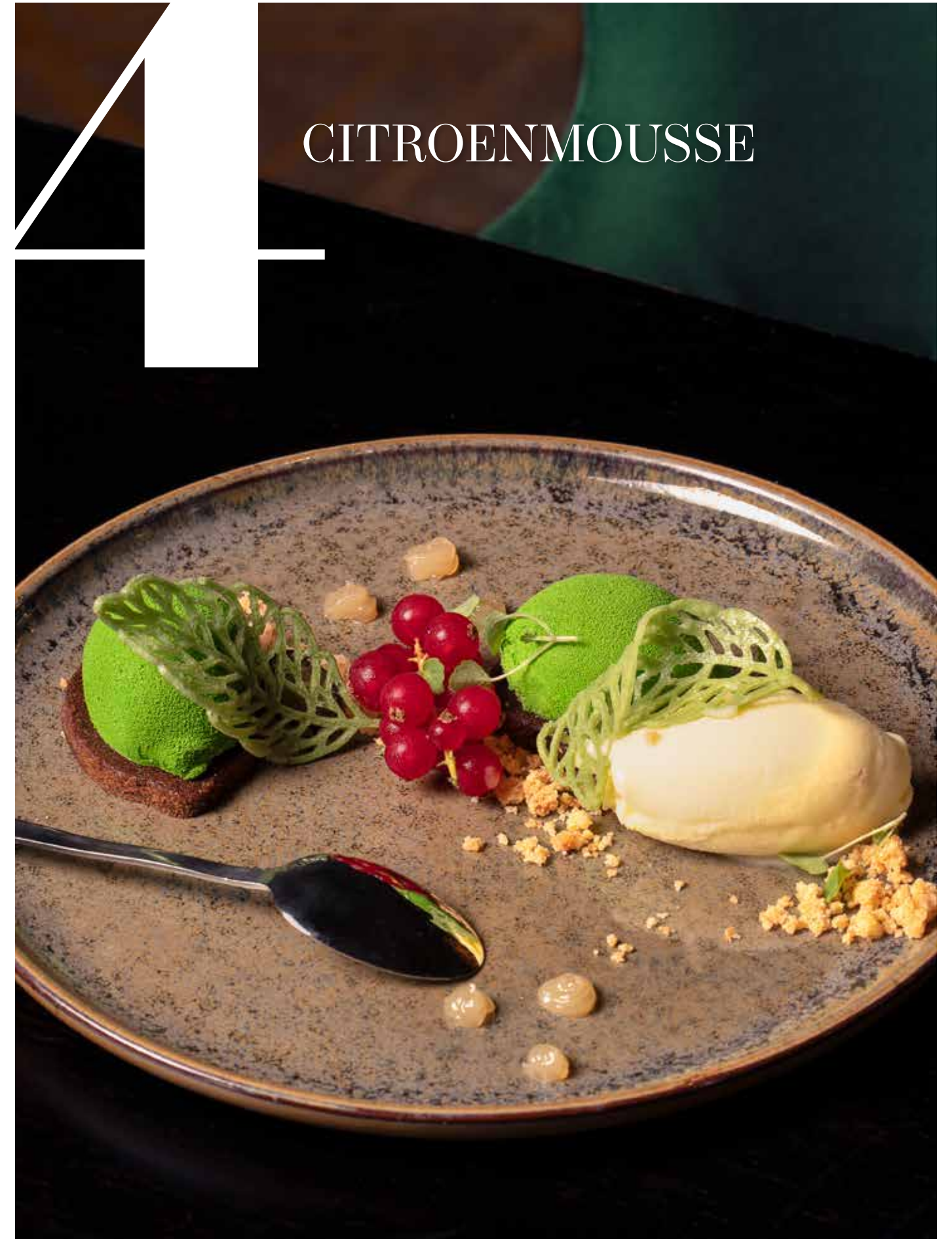


GEBAKKEN
EENDENBORST



GEBAKKEN
HEILBOT

3



CITROENMOUSSE

4

“
IK GEEF GASTEN GRAAG IETS
BEKENDS, MAAR WEL NÉT
EVEN ANDERS
”

ELK BORD HETZELFDE

Wesley is een man van orde. Nieuwe gerechten worden gefotografeerd en vastgelegd, recepten tot op de gram uitgewerkt. “Elk bord moet hetzelfde, ongeacht wie het opmaakt, dat is eerlijk naar de gast toe.” Klassiekers als schnitzel, burger en kipsaté blijven, maar krijgen geregeld een twist. “Ik geef gasten graag iets bekends, maar wel nét even anders.”

Over zijn favoriete product hoeft Wesley niet lang na te denken. “Ribeye! Als iemand ‘medium’ bestelt, moet het ook echt medium zijn. Iets te vroeg of te laat en het is zonde van het product. De controle, het spel tussen hitte, timing en aandacht, vind ik het mooiste aan koken.”

Zijn signatuurgerecht, de gerookte-ribeyesandwich, is inmiddels een publiekslieveling. “Ik zag het ooit op TikTok, maar wij hebben het verfijnd: dungseden ribeye, warm desembrood, iets fris eronder, iets met pit erboven. Comfort-food met karakter.”

UITDAGINGEN DE BAAS

Hoewel Wesley van schema’s en checklists houdt, draait het in de keuken vooral om mensen. “Je ziet het meteen als iemand niet lekker in z’n vel zit. Dan geef je wat ruimte, of juist een zetje. Tussen lunch en diner is er tijd voor een grap, maar zodra het lampje aangaat, is het showtime.”

De krappe arbeidsmarkt maakt het soms uitdagend om de keuken optimaal te bezetten. “Maar we vangen elkaar goed op en als het echt nodig is, springen collega-hotels bij. Samen krijgen we het altijd rond.”

De prijzen van producten stijgen tegenwoordig, dat maakt het voor koks soms lastig. Maar Wesley blijft nuchter. “Je moet meebewegen, elke dag opnieuw. Soms haal je iets tijdelijk van de kaart, soms laat je het staan, omdat het gerecht het waard is. Mensen merken het als iets met zorg en aandacht is klaar-gemaakt. Dan mag het best wat kosten.”

LIEVER EEN BOCKBIERTJE

Thuis kookt Wesley eenvoudiger en sneller, maar nog altijd met liefde. “Met twee kinderen moet het vooral lekker en goed zijn.” Met zijn vrouw gaat hij graag uit eten: “Zij is van de sushi en tapas, ik bestel liever een goed stuk vlees. Met daarnaast een lekker bockbiertje, ik ben niet zo van de wijn.”

Hij is zichtbaar trots op zijn 18-jarige dochter, die inmiddels ook in de bediening van Hotel Almere werkt. “Ik merk dat ze uit haar schulp kruipt, dat ze durft te stralen”, zegt hij. “Dat vind ik misschien nog wel het mooiste om te zien. Horeca is echt een leerschool voor het leven.” ■



VOORGERECHT
TARTAR VAN BIET

Paddenstoelenduxelles | truffel-mayonaise | gemarineerde schorseneer | krokante lotuswortel | cress

Een verfijnd vegetarisch gerecht waarin aardse biet en duxelles worden opgetild door romige truffelmayonaise en frisse schorseneer. Krokante lotuswortel zorgt voor spanning en textuur, cress houdt het energiek.



VLEESGERECHT
OP DE HUID
GEBAKKEN
EENDENBORST

Pompoencrème | radijs | minipaksoi | tijmjus

Vol en elegant: de eendenborst krijgt warmte van de pompoencrème en diepte van de tijmjus. Radijs en minipaksoi geven lucht en een groene, frisse bite.



VISGERECHT
KROKANT
GEBAKKEN
HEILBOT

Kruidenrisotto | bimi | reuzegamba | schuim van eekhoortjesbrood

Een elegant zeegerecht: zachte heilbot met kruidige risotto en luxe gamba. Bimi brengt beet; het eekhoortjesbroodschuim zorgt voor een hartige, aardse toets.



DESSERT
CITROENMOUSSE

Chocolade | limoncello-ijs | crumble

Verfrissend en speels: citroen vormt de frisse basis; chocolade geeft diepgang en het limoncello-ijs een vrolijke knipoog. De crumble zorgt voor een crunchy contrast.

DINER
ARRANGEMENT

Dit arrangement is inclusief:
1/2/3x overnachting
1/2/3x ontbijtbuffet
1/2x driegangendiner



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL ALMERE

Veluwezoom 45
1327AK Almere
Tel +31 36 800 0800
almere@valk.nl
www.hotelalmere.nl

WIJNTIP

Valdecuevas Fermentado
Barrica – Rueda Verdejo

Een elegante Verdejo met zachte houtrijping. Rijp steenfruit en een vleugje vanille sluiten mooi aan bij de truffel en duxelles, terwijl frisse zuren het gerecht licht en in balans houden.

Prijs Valkwijn.nl: €22,95



WIJNTIP

The Chocolate Block –
Boekenhouts Kloof

Een rijke Zuid-Afrikaanse blend met donker fruit, witte peper en subtiele houttonen. De kruidigheid sluit prachtig aan bij de diepte van de eend en tilt de zachte zoetheid van de pompoen op. Ronde tannines geven rust en verfijning.

Prijs Valkwijn.nl: €24,95



WIJNTIP

Jean-Luc Colombo – Les
Abeilles Côtes du Rhône

Een soepele Rhône-blend met rood fruit, lichte specerijen en een vleugje zoethout. Onverwacht mooi bij vis: de aardse tonen sluiten goed aan bij het eekhoortjesbrood, terwijl de frisse structuur de heilbot elegant overeind houdt.

Prijs Valkwijn.nl: €10,95



WIJNTIP

Valk in Provence (VIP) –
Rosé

Een elegante rosé uit de Provence, met framboos, aardbei en florale tonen. Fris en droog, met ronde zuren die prachtig samensmelten met citrus en limoncello-ijs. Licht, speels en zonnig.

Prijs Valkwijn.nl: €10,95

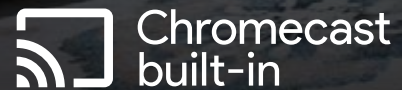


PHILIPS

Professional Display Solutions

Laat uw gasten verbinding maken

Philips MediaSuite met ingebouwde Chromecast



Verbind uw gasten met MediaSuite

Bied uw gasten het gemak van televisie kijken zoals ze thuis gewend zijn. Dit is nu mogelijk met de nieuwe Philips MediaSuite Hotel TV! Met ingebouwde Google Chromecast kunnen uw gasten eenvoudig hun favoriete programma's of video's on demand 'casten' vanaf elke smartphone. Dankzij Google Play Store hebben uw gasten daarnaast toegang tot hun eigen apps, net als thuis.

Waarom kiezen voor Philips MediaSuite?

- **Google Chromecast:** de mogelijkheid om films, presentaties, muziek en meer te casten vanaf slimme apparaten.
- **Google Play Store:** met één druk op de knop eenvoudig toegang tot duizenden apps.
- **Extended lifetime:** regelmatige software upgrades houden uw MediaSuite Hotel TV's up-to-date.
- **Philips CMND software:** centraal beheer van uw MediaSuite Hotel TV's, zowel over Coax als UTP.
- **Netflix ready**

ppds.com/display-solutions/professional-tvs/mediasuite

Direct advies?

Neem contact op met **Olaf Stoelinga** - Salesmanager Hospitality Benelux | olaf.stoelinga@tpv-tech.com | +31 (0)614 77 00 37



NETFLIX



ZWIESEL
GLAS



Vuelo

Vuelo combineert uitzonderlijke lichtheid met verfijnde stabiliteit voor een nieuwe, perfect uitgebalanceerde wijnbeleving. De dunwandige glazen laten aroma's volledig tot hun recht komen en verwijzen in vorm naar tijdloze klassiekers.

Importeur



Tekst
Anneloes Scholhaus

Fotografie
Hotel Eindhoven-Best

Wie is Izzy?

Begin oktober opende Izzy in Valk Exclusief Hotel Eindhoven-Best. Wat kan de Van der Valk-gast verwachten van deze skybar én Italiaans restaurant boven in de kroon van het hotel? Hotelmanager en bedenker van het concept Daimy van der Valk vertelt er alles over.

Hoe zou je Izzy omschrijven?

“Het is een plek waar lekker eten in combinatie met wijnen en cocktails samenkomen. Izzy is toegankelijk. Je kunt zelf kiezen waarvoor je ernaartoe gaat: lekker een cocktail drinken, wat kleine gerechtjes eten of helemaal uitpakken met een voor-, hoofd- en nagerecht. Alles mag en niks moet.”

Waar kwam het idee vandaan?

“Samen met mijn ouders hebben we veel gekeken naar andere restaurants in het buitenland. We keken naar concepten die in Nederland nog niet bestonden. We wilden alles bij elkaar laten komen: van aperitief en cocktails tot live muziek en diner.”

Hoe kwam je vervolgens op de naam?

“Izzy staat op mijn kindernamenlijstje. Het voelt natuurlijk ook wel een beetje aan als m’n kindje. Bovendien zocht ik een naam die kort, internationaal en lekker pakkend is.”

Wat kunnen gasten verwachten?

“Als gast kun je het zo gek maken als je wilt. Op de menukaart staat voor ieder wat wils. Van heerlijke en betaalbare tomatensoep tot aan verse pasta met luxe truffel. Daarnaast hebben we elke vrijdag- en zaterdagavond live entertainment in de vorm van een dj. We hebben op alles gelet en streven naar perfectie tot in de puntjes.”

Waar zien we dat in terug?

“In de personeelskleding, de kaarsen, de servetten met Izzy-logo en de peper- en zoutstelen op tafel. Van het servies en de menukaarten tot aan de muziek die de gasten horen: overal is over nagedacht. Dit is wat me te binnen schiet, maar er zal vast meer zijn.”

Hoe bepaal je een nieuw concept voor een skybar?

“Ik geloof in onderscheidend vermogen, opvallen en dingen anders doen dan de rest. Hier in Eindhoven is nog een skybar, maar dat is een totaal andere plek dan Izzy.”

Izzy is Italiaans gespecialiseerd.

“Ja, die keuze kwam ook door dat onder-



scheidend vermogen. Ik wilde iets anders doen dan het à-la-carterestaurant op de begane grond. Daar ligt de focus op de Franse keuken met echte Van der Valk-klassiekers. Denk aan carpaccio, schnitzel en de dame blanche. Voor de skybar dachten we aan Aziatisch of Italiaans. Het werd Italiaans, omdat dat een populaire keuken

is. Iedereen vindt het lekker.”

Toen begon de zoektocht naar een chef-kok...

“Ja, en dat was een lastige en lange zoektocht. Een chef-kok is allesbepalend. Uiteindelijk kwam Roberta als lot uit de loterij. Zij solliciteerde en vinkte alle ▶



“Ik geloof in opvallen en dingen anders doen dan de rest”

must-haves af. De eerste ronde ging in gespreksvorm en in de tweede ronde kookte ze voor ons. Want je kunt wel zeggen dat je de sterren van de hemel kunt koken, maar laat dat ook maar eens zien. We waren gelijk helemaal verkocht.”

Roberta is Italiaanse, wat brengt dat met zich mee?

“Italië is echt haar alles. Ze kookt ook het liefst met alleen maar Italiaanse producten.

Bij het uitkiezen van de olijfolie was ik ook fan van de Spaanse en Franse oliën, maar die kwamen er gewoon echt niet in, haha.”

Je kunt goed met haar samenwerken?

“Ja, en wat ik leuk vind aan haar en alle Italianen, is dat alles om familie draait. Roberta is een energiek en vrolijk mens. Ze is temperamentvol en heeft haar eigen mening, maar die heb ik ook. Dus we vinden altijd wel een weg.”

En nu kan Izzy na twee jaar eindelijk gasten ontvangen.
“Ja, ik ben heel blij. Eindelijk kan ik zeggen dat het hotel op volle toeren draait. Mij werd zo vaak gevraagd wanneer de skybar zou openen. Mijn antwoord was altijd: wanneer we er klaar voor zijn. Nu kan ik echt zeggen dat we er klaar voor zijn en kunnen we er een succes van gaan maken.”

En de gast wacht dus een unieke ervaring?
“Zeker. De menukaart werkt net als in Italië. Het is ingedeeld in aperitivos, primi, secondi en dolci.”

Wat is jouw go to op de menukaart?
“Ik vind de zeebaars in het zout lekker, die wordt aan tafel gefileerd. De babyzucchini en vitello tonnato zijn ook mijn favoriet. Alle gerechten op de menukaart zijn allemansvrienden. Het kan niet dat er iets op staat wat niemand lekker vindt.”

Spreek je een beetje Italiaans?
“Nee, geen woord. Maar ik sprak ook geen Brabants toen ik hier 2,5 jaar geleden kwam wonen. Dus dat komt vast goed.” ■



IZZY SKYBAR is geopend van donderdag tot en met zondag. Op donderdag tot en met zaterdag kun je er terecht voor borrel en diner, op zondag voor lunch, borrel en diner. Op vrijdag- en zaterdagavond draait er een dj.



TEELING
REBORN 2012
WHISKEY

ENJOY YOUR
IRISH COFFEE

NIX18

Tekst
Kim van der Meulen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

SINGER-SONGWRITER MELVIN

Sommige collega’s van Valk Exclusief werken niet alleen in de hotels, maar streven ook een muzikale carrière na. Zo ook Melvin Thomassen (30). Hij werkt bij Hotel Amsterdam Zuidas en brengt daarnaast zijn eigen nummers uit.

Melvin Thomassen speelde pas een paar maanden gitaar toen hij als 14-jarige meedeed aan Kunstbende, een wedstrijd voor jong creatief talent. Met succes: tijdens de Limburgse regiofinale werd hij tweede in de categorie muziek. “Dat smaakte naar meer”, vertelt Melvin. Op de middelbare school droomde hij er al van om naar de Rockacademie in Tilburg te gaan. Maar de toelatingseisen waren streng. “Ik besloot daarom eerst de mbo-opleiding KTM Popmuziek in Heerlen te volgen. Van een auditie in Tilburg is het daarna niet meer gekomen: ik stortte me toen al volledig op de muziek.”

Met zijn deelname aan het tv-programma *De beste singer-songwriter van Nederland* in 2015 ging Melvins muzikale avontuur voortvarend van start. “Een gave ervaring. Aan de opnamedagen heb ik mooie herinneringen: we speelden midden in een lege Ziggo Dome.”

TE GAST BIJ ALAIN CLARK

Na het programma trad Melvin veel op. Hij speelde tijdens de Nijmeegse Vierdaagse, stond op allerlei kleinere festivals, verzorgde een gastoptreden bij Alain Clark en had een tijdje een YouTube-kanaal met het team van zangeres Davina Michelle.

“Ik trok met mijn gitaar overal naartoe, hartstikke leuk. Ik heb zelfs nog meegedaan aan de Duitse Idols. Heel spannend. Ik zat daar bij de laatste 64 deelnemers.”

Naast de muziek is ook Van der Valk een

vaste waarde in Melvins leven. Hij begon in 2011 met een bijbaan in het restaurant van Hotel Heerlen en werd later Front Office Medewerker. “Ik zag het als tijdelijke baan naast mijn studie, maar ik had het zo naar mijn zin dat ik er ben blijven hangen.” Toen hij in 2020 naar Amsterdam verhuisde, ging hij aan de slag bij het pas geopende Hotel Amsterdam Zuidas. Daar is hij inmiddels Rooms Division Manager, waarbij hij onder

“IK SPEELDE VOOR GASTEN DIE TERUGKWAMEN VAN EEN ANDRÉ RIEU-CONCERT”

meer nauw betrokken is bij de front office en housekeeping.

“Dat is goed te combineren met mijn muziek, want ik treed nu minder vaak op”, vertelt hij. “Ik richt me op muziek schrijven, muziek maken en opnemen in de studio. Ik post op mijn socialmediakanalen ook covers van bekende nummers, die regelmatig worden gerepost door de oorspronkelijke artiesten, zoals recentelijk nog Ronnie Flex

en Teddy Swims. Ook schrijf ik nummers voor anderen. Uit dat creatieve proces haal ik meer voldoening. En ik kan het in de avonduren en op mijn vrije dagen doen.”

NUMMERS VOOR ANDEREN

De afgelopen jaren vond Melvin zijn muzikale stijl: Nederlandstalige popmuziek met een randje r&b. “Ik heb een wat donkerder stemgeluid, waar die sound goed bij past.” Zijn muziek is te beluisteren onder de naam Melvin Thomasson – één letter verschil met zijn echte achternaam. “Dat vond ik er mooier uitzien op posters”, lacht hij. “Ik was een tijd erg geïnspireerd door de frisse, Scandinavische sound. Thomasson klinkt ook net iets Scandinavischer.”

Of Melvin de vaste act is tijdens personeelsfeesten? Nee, antwoordt hij lachend, maar collega’s hebben hem weleens horen spelen. Op een nieuwjaarsborrel bijvoorbeeld, en in de bar van Hotel Heerlen. “Daar heb ik mijn gitaar er eens bij gepakt om muziek te spelen voor gasten die terugkwamen van een André Rieu-concert”, zegt hij. “Het leek me leuk om hun muzikale avond zo af te sluiten, terwijl ze nog een afzakkertje deden.”

De combinatie van hotel en muziek bevalt Melvin goed, al blijft muziek zijn grote passie. “Ik zou het heel mooi vinden om nummers te schrijven voor grote Nederlandse artiesten”, zegt hij. Met een telefoon vol voicemail’s van melodieën die hem te binnen schieten heeft hij inspiratie genoeg. “Zodra het wat rustiger is, ga ik weer verder aan de slag met mijn muziekbibliotheek.” ■

“DE OPNAMEN
WAREN MIDDEN
IN EEN LEGE
ZIGGO DOME,
EEN GAVE
ERVARING”

PRIKKEL
JE ZINTUIGEN



L'OR GENIETEN IS GOUD

Blijf puur.
Blijf SPA®.



Beter drinken. Beter leven.

SPA® REINE is een **natuurlijk mineraalwater** afkomstig van Spa, dat zich in een van de grootste beschermde natuurgebieden van Europa bevindt. Wij doen er al meer dan 130 jaar alles aan om dit gebied zo intact en puur

mogelijk te houden. Zo garanderen wij de zuiverheid van onze mineraalwaters. Sijpelend door deze ongerepte ondergrond verkrijgt het water van SPA® haar unieke puurheid.

**Puur sinds 1583
100% klimaatneutraal**

Tekst
Monique Smitsloo

Fotografie
Latifah Osazee

JOUW BUBBEL, JOUW THUIS

Cocoonen is meer dan een interieurtrend. Het is een lifestyle, een manier om van je huis jouw persoonlijke oplaadplek te maken. Minder prikkels, meer plaids, zoiets. En dat gewoon op je eigen manier, of je nu van sereen, sportief, weelderig óf juist heel feestelijk houdt.

Hotel Houten-Utrecht

De wereld staat altijd ‘aan’ en ook thuis gebeurt er steeds meer tegelijk. Werken, vergaderen, gezinsleven, sociale appjes beantwoorden... Werk en privé lopen steeds meer in elkaar over. Juist daarom willen we een plek waar we níet ‘aan’ hoeven te staan. Cocooning is dat moment waarop je de deur sluit en je terugtrekt in je eigen bubbel, alleen of met wie je lief is. Het is vooral lief zijn voor jezelf en even op pauze drukken om die warme, knusse rust te vinden die bij jóu past.

EVEN NAAR BINNEN

Cocoonen is misschien wel hét charmeoffensief waardoor we de lange winter volhouden. Zodra de eerste bladeren vallen, voelen we het al aankomen en na alle bruisende feestdagen zoeken we ook vaak de stilte weer bewust op. De winter is bij uitstek het seizoen om regelmatig te vertragen.

Dus leg je telefoon op een vaste plek: in een mooie dockingstation op ‘m op te laden, zodat jij dat ook kunt doen. Zet een pot thee, steek een kaars aan, laat de geur van kaneel of den de kamer vullen. Pak dat boek dat al maanden ligt te wachten, zet rustige muziek op of nestel je diep in de bank met een plaid over je schouders.

Ruim even alles op en voel wat jij écht nodig hebt. Misschien ben jij van de zachte kaarsen, warme wol en luchtig linnen, of juist van het minimalisme, de functionaliteit en rust, met een hoek voor yoga of meditatie. Cocoonen ziet er voor iedereen anders uit, maar het draait altijd om één ding: ruimte maken voor ontspanning en opladen.

BOUW JE EIGEN COCON

Iedereen ‘cocoont’ anders. Maar al met al, draait het om één ding: een plek maken waar je tot rust komt. Dat kan groots, zoals je ziet in luxe hotelsuites – maar ook klein, gewoon bij jou thuis.



Hotel Eindhoven-Best

1 OMRING JEZELF MET KLEUR

Omhul muren, meubels en textiel in één warme tint voor dat omhullende, rustgevende gevoel. Denk aan zand, terracotta of mistig blauw. De gloednieuwe Bruidssuite en Wellness Suite van Hotel Middelburg zijn daar het toonbeeld van: serene beigetinten, gewatteerde stoffen en vloeiende vormen creëren een cocon van zachtheid. Wie liever wat meer lef toont, kiest voor een stijl à la de Marrakech Suite, met zijn zonovergoten wanden en patroonbehang dat gloeit als de ondergaande zon.



Hotel Middelburg

2 WERK IN LAAGJES

Hoe meer laagjes, hoe meer geborgenheid. Combineer een wollen plaid met een linnen dekbed, een zacht tapijt en kussens in verschillende texturen. Bouclé, ribfluweel en linnen geven rust én karakter.

Neem de Lapland Suite van Hotel Middelburg. Hier voelt het alsof je een Scandinavisch sprookje binnenstapt. Licht, hout, wol en steen vormen een perfecte harmonie. Zo’n kamer voelt niet als een hotelovernachting, maar als thuiskomen in een warm nest. Ook de Wellness Suite van Hotel Houten-Utrecht ademt die sfeer: veel bouclé, hout en natuursteen, een knisperende openhaard en een natuurlijk kleurenpalet. Pure ontspanning.



Hotel Middelburg



NATUUR EN GROEN DRAGEN BIJ AAN JE WELZIJN

3 CREËER EEN HEALTHY HOME

Er is veel wetenschappelijk bewijs dat natuur en groen direct bijdragen aan welzijn: ze verlagen stress, kalmeren je hartslag, verbeteren je concentratie en versnellen herstel. *Biophilic design* is een ontwerpaanpak die inspeelt op onze aangeboren behoefte om verbonden te zijn met de natuur.

De Jungle Suite van Hotel Assen laat dat principe prachtig zien. Omringd door planten, hout en uitzicht op het bos voel

je hoe je lichaam vanzelf vertraagt. Warme aardetinten en natuurlijke texturen brengen balans zonder dat daar luxe voor nodig is.

Of droom weg in de Bali Suite van Hotel Middelburg, waar groen, hout en textuur warmte en weelde samenbrengen. Dat gevoel kun je thuis net zo goed oproepen: met een groene muur, een vaas vol eucalyptus, een houten krukje in de badkamer of een paar luchtzuiverende planten.



Hotel Houten-Utrecht

4 GA TERUG NAAR DE OORSPRONG

We verlangen naar materialen die leven. Geen glad plastic, maar hout dat ademt, linnen dat zacht kreukt en aardewerk dat zwaar in je hand ligt. In de Bali Suite van Hotel Oostzaan-Amsterdam komt dat perfect samen: warm teakhout, natuursteen en zachte stoffen zorgen voor een bijna tropische rust. Hier draait alles om de zintuigen.

De Reykjavik Suite van Hotel Houten-Utrecht laat zien dat cocoonen ook een geheel andere richting kan krijgen. Richting het hoge noorden om precies te zijn, waar eenvoud en stilte de hoofdrol spelen. De ruimte is helder en minimalistisch, met licht hout, wol en steen in koele tinten. Een vrijstaand bad bij de open haard en een eigen sauna brengen warmte terug in dat strakke decor – als een knipoog naar de oerkracht van de natuur.

5 BOUW JE EIGEN 'SPA'

Wil jij het nieuwe jaar stressvrij beginnen en dat spagevoel ook in je eigen badkamer oproepen? Laat je inspireren en opladen in de nieuwe wellness van Hotel Houten-Utrecht, waar zacht licht over de *infinity pool* glijdt en de vier sauna's je stap voor stap laten ontspannen. In de Wellness Suite ervaar je pure verwennerij met een privésauna, stoomdouche en bubbelbad.

Thuis kun je dat gevoel eenvoudig nabootsen met warm water, geurige stoom, zachte handdoeken en kleine details zoals een dikke badmat, een geurkaars of wat druppels eucalyptusolie onder de douche. Voeg dimlicht toe dat gloeit als de avondzon en verander je badkamer in je eigen minispa.



Hotel Houten-Utrecht

7 MAAK HET PERSOONLIJK

Kijk niet door de ogen van je schoonmoeder, je beste vriendin of een interieurblogger, maar door die van jezelf. Wat voelt goed voor jou? Wat wil je aanraken? Geef ruimte aan erfstukken, vakantiefondsten en je favoriete boeken. Zo maak je de ruimte tot je eigen veilige cocon. ■



Haal je producten om te cocoonen op [Valkvoorthuis.nl](https://www.valkvoorthuis.nl)

6 OMARM DE WARMTE

Kleine ruimte? Geen paniek! In plaats van alles angstig wit te schilderen om het groter te laten lijken, omarm je die gezellige knusheid juist. Maak het warm en uitnodigend, niet klinisch. Denk aan je eigen knusse café of een verborgen *speakeasy*: dieprode tinten, een vleugje fluweel, glimmende messing accenten en een fauteuil die voelt als jouw persoonlijke clubchair.

En als je écht een geheimpje zoekt: Hotel Eindhoven-Best heeft een bar verstopt achter een boekenkast – met de naam Best Kept Secret – waar jazz, rood fluweel en vintage flair je helemaal omarmen. Wie wil daar nou nog weg?



Hotel Eindhoven-Best



Rivington tube wandlamp van
Maretti Lighting €218,95
Valkvoorthuis.nl

Dubbele oester zwarte passe-
partout van **Maria el Mar**
€129,95 Valkvoorthuis.nl



Oyster knife van **Maria el Mar**
€29,95 Valkvoorthuis.nl



BOSKA Fondueset Party Pro
€59,99 Valkvoorthuis.nl



Stella veren theelepeltjes van
Doing Goods €25,- per set van 4
Valkvoorthuis.nl



Looney Leopard tapijt
150x90 cm van **Doing Goods**
€185,- Valkvoorthuis.nl

Doing Goods Abby schelp flessenstopper
€27,50 Valkvoorthuis.nl

Van der Valk Geschiedenisboek
3^e herziene uitgave 2025 €32,50
Valkvoorthuis.nl



WIL JE HEBBEN

8X NIEUW BIJ VALK VOOR THUIS

Onze webshop heeft een nieuwe collectie vol karakter en cadeau-inspiratie voor elk moment. Denk aan kunstzinnige accenten en stijlvolle accessoires voor december – en de maanden erna.

THE BEST OF
Coca-Cola[®]
ZERO SUGAR



Tekst
Marjolein Jansen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen, Lars Verkroost

VERNIEUWD & VERTROUWD

Valk Exclusief Hotel Rotterdam-Nieuwerkerk onderging de afgelopen jaren een complete metamorfose. Traditie en moderne luxe gaan er nu hand in hand. Daan van den Hul – de vierde generatie binnen het familiebedrijf – neemt ons mee langs de parels van het hotel.

OPGROEIEN IN HET HOTEL

Wie Hotel Rotterdam-Nieuwerkerk binnenstapt, voelt meteen een warme sfeer. Voor Daan is dat gevoel extra bijzonder: hij groeide op in het hotel, dat onder leiding stond van zijn ouders. “Als kind hielp ik al mee met aardbeien snijden en afwassen. Ook maakte ik stiekem ijsjes in de keuken. Een beetje alsof ik in *The Suite Life of Zack & Cody* leefde – maar dan in Nieuwerkerk.”

Na zijn opleiding aan de hotelschool en de opening van Hotel Schiedam keerde Daan terug naar het hotel van zijn ouders. Sinds 2024 is hij er de verantwoordelijke. “Het is een eer om dit hotel voort te zetten met de verbouwingen waar mijn moeder al mee was begonnen.”



UP-TO-DATE RESTAURANT

Een van de grootste veranderingen is het restaurant. Samen met zijn moeder zette Daan een vernieuwd restaurantconcept neer. “We wilden de traditionele, Frans geïnspireerde keuken van Valk Exclusief behouden, maar wel in een modern en kwalitatief jasje gieten. Zo fileren we de zeetong weer zelf aan tafel, maken we onze schnitzels vers en staat er een klassieke dame blanche op de dessertkaart. Herkenbaar, maar verfijnd.”

Ook het interieur kreeg een metamorfose. Nieuwe stoelen, tafels en een akoestisch plafond met led-lijnen zorgen voor een frisse uitstraling. “We hebben zelfs een primeur: de akoestische panelen zijn gemaakt van gerecyclede kleding. Daarmee dragen we ook een steentje bij aan circulariteit.”

Asli Unuvar is de front office manager van het hotel. “Het restaurant is veel lichter en chiquer geworden, maar is z’n knusse sfeer niet verloren. De nieuwe indeling voelt natuurlijker en we hebben nu overal gezellige zitjes. De kleuren beige, rozerood, paars en groen maken het warm en uitnodigend. Er hangt een levendige, fijne sfeer.”

“HET
VERNIEUWDE
RESTAURANT
HEEFT EEN
SUPERFIJNE
SFEER”

Front office manager Asli Unuvar



VERNIEUWDE BAR

De bar is nog altijd op dezelfde plek te vinden, maar de uitstraling is compleet vernieuwd. “We willen dat gasten binnenkomen en denken: wauw, wat een verschil – maar ook dat het vertrouwde gevoel blijft. Daarom hebben we de bar doorgetrokken tot het plafond en gezellige zitjes toegevoegd. Er is nu meer een hotelbarbeleving, met rotan scheidingen die natuurlijk licht doorlaten.”

Ook de drankkaart kreeg een upgrade. “Met de nieuwe Springbay-cocktailtap kunnen we nu zowel kant-en-klare als verse cocktails serveren. Maar of je nu komt voor een cocktail of gewoon een lekker borrelhapje, hier zit je goed. Veel vaste gasten hebben hun plekje alweer gevonden – sommigen zitten hier elke week.”

Een opvallende toevoeging is de gebaksvitrine vol taarten en desserts. “Daar ben ik op gewezen door een vaste gast, Renée Kramer. Hij tipte ons en nu staat er een prachtige vitrine met drie verdiepingen vol lekkers. Hij komt nu regelmatig een taartje eten.”

“WE WILLEN DAT
GASTEN DENKEN:
WAUW, WAT EEN
VERSCHIL”

Daan van den Hul

NEW YORK-STIJL KAMERS

Ook de hotelkamers zijn vernieuwd. De badkamers kregen een complete make-over, de oude baden maakten plaats voor ruime douches en er kwamen geluidsisolerende deuren. “Het idee was: een kleine badkamer die niet te klein voelt. Dat is gelukt. Fris, rustig en praktisch – precies wat gasten tegenwoordig zoeken.”

De kamers werden ingericht in New York-stijl, vertelt Daan. “Praktisch en compact, want de meeste kamers zijn kleiner dan dertig vierkante meter, maar wel comfortabel. Denk aan lichte tegels, frisse stoffering en gloednieuwe Philips hotelv's waarop gasten hun favoriete series kunnen streamen. Een kamer die perfect is voor de zakelijke reiziger, maar ook voor gasten die gewoon lekker willen ontspannen.”



“GASTVRIJHEID
IS NIET TE
AUTOMATISEREN”

Daan van Hul

LOBBY MET HUISKAMERGEVOEL

De lobby werd volledig opgefrist en is nu lichter, ruimer en voorzien van een Valk to go-shop en moderne self-check-inbalies. Toch blijft persoonlijke service voor Daan centraal staan. “Gastvrijheid is niet te automatiseren. De receptionist blijft onmisbaar. Maar juist doordat we processen efficiënter maken, heeft ons team meer tijd voor échte aandacht voor de gast.”

Ook de details dragen bij aan dat gevoel: een piano waarop tijdens de feestdagen wordt gespeeld, spelletjes die gasten 's avonds kunnen pakken en vernieuwde toiletten met Dyson-kranen. Vergaderen kan in de nieuwe boardroom Salon 7, uitgerust met alle moderne faciliteiten.

De metamorfose heeft volgens Asli echt effect. “De lobby voelt nu als een huiskamer. We zijn van donker naar licht gegaan, met organische vormen en sfeerlampen die warmte brengen. Je ziet flexwerkers, koffieafspraken en families door elkaar – het leeft echt. De nieuwe stijl is hotel-chic én huiselijk tegelijk.”

“ONZE VISIE OP KOKEN? GEEN HAAST, MAAR AANDACHT”

Interim keukenmanager
Robert Siedenburg

GERECHT MET KARAKTER

Het meest typerende gerecht voor het hotel is de gekonfijte eendenbout. “Dat gerecht vertelt precies wie wij zijn in Nieuwerkerk: ambachtelijk, smaakvol en met respect voor traditie”, vertelt interim keukenmanager Robert Siedenburg. “Het is geen showgerecht, maar een bord dat rust en vakmanschap uitstraalt – de essentie van een keuken die draait om pure bereiding en herkenbare smaken met een moderne twist.”

Hij haalt de inspiratie voor de keuken uit de klassieke Franse bistrokeuken met een knipoog naar de Nederlandse eetcultuur. “Gekonfijte eend is zo’n gerecht dat tijd nodig heeft en juist dat past bij onze visie op koken. Geen haast, maar aandacht. De combinatie van sinaasappel en pistache brengt er een mediterrane lichtheid in, alsof het najaar zich even laat koesteren in de zon.”

Een glas volle rode wijn met zachte tannines doet het uitstekend bij dit gerecht, vindt Robert. Denk aan een pinot noir of een Rhône-blend. “Wie liever wit drinkt, kan kiezen voor een houtgerijpte chardonnay; die haalt het beste naar boven in de sinaasappel en de pistache.”

SAMEN BOUWEN

Wat Daan misschien nog wel het meest koestert, is de samenwerking met zijn familie tijdens de renovatie. “Mijn moeder en ik hebben samen de inrichting aangepakt. Ik dacht eerst: laat dat maar aan haar over, maar uiteindelijk ben ik ook betrokken bij het kiezen van stoffen en het behang. We hebben elkaar soms ook achter dat behang willen plakken, maar vooral ontzettend veel gelachen en geleerd. Het eindresultaat is echt van ons samen.”

Voor Daan is het duidelijk: Hotel Rotterdam-Nieuwerkerk is klaar voor de toekomst. “We hebben nog plannen voor de zalen en het terras, zodat straks echt ieder hoekje fris en eigentijds is. Maar de basis staat: een modern hotel, maar waarin de warme, knusse sfeer van Nieuwerkerk behouden blijft. Dat is waar we het voor doen.” ■



Eveline van den Hul-Van der Valk en Daan van den Hul

SEIZOENSDEAL

Dit arrangement is inclusief:

1/2/3x overnachting

1/2/3x ontbijtbuffet



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL ROTTERDAM-NIEUWERKERK

Parallelweg-Zuid 185
2914LE Nieuwerkerk a/d IJssel
Tel +311 (0)80 32 11 03
nieuwkerk@valk.nl
www.hotelnieuwerkerk.nl



“Het werken met unTill brengt rust. Dat geeft ons een fijn gevoel.”

Bob Driessen

Teun Walstra (l) is restaurantmanager bij Valk Exclusief Hotel Akersloot. Van parkeerplaats tot hotelkamers, Teun kent het hotel door en door.

General manager **Bob Driessen (m)** draait al 30 jaar mee bij Valk Exclusief. Ieder nieuw project ziet hij als een mooie uitdaging.

Stefan Half (r) is senior adviseur bij unTill-dealer Adnamics. Dankzij zijn ruime ervaring in de horeca weet hij exact wat er op de vloer speelt.

Automatiseren mét aandacht voor de hotelgast. Valk Exclusief begrijpt dat gastvrijheid en slimme techniek hand in hand gaan. Bob Driessen en Teun Walstra van Hotel Akersloot blikken terug op 25 jaar slim innoveren en de hechte band met automatiseringspartner Adnamics.

Valk Exclusief Hotel Akersloot opende de deuren in 1982. De unieke ligging aan snelweg A9, omgeven door uitgestrekte weilanden en het Alkmaardermeer, maakt van het hotel de perfecte uitvalsbasis voor een bezoek aan de Noord-Hollandse kust en West-Friesland. Gasten kunnen er culinair genieten in de lounge en het restaurant.

PIONIEREN VOOR EFFICIËNTIE

In Akersloot was men er al vroeg van overtuigd dat goede techniek de gastbeleving perfect kan ondersteunen. Bob vertelt: “Een collega ontwikkelde op zijn eigen zolderkamer het eerste kassasysteem voor het hotel. Ieder gerecht had een eigen numerieke code, die de kelners uit hun hoofd leerden.” Met deze nieuwe manier van werken kon de gast sneller bediend worden. Bovendien bracht het administratief gemak voor het hotel.

In 2000 maakte Valk Exclusief Hotel Akersloot de overstap naar het unTill kassasysteem. Automatiseringspartner Adnamics was vanaf het begin betrokken voor strategisch advies en technische ondersteuning. Bob: “Stefan (Adnamics, red.) en ik kennen elkaar van de tijd dat hij bij de naastgelegen evenementenlocatie werkte. Onze band is in de loop van de jaren zo gegroeid dat we snel en gemakkelijk met elkaar kunnen schakelen.”

Een flink aantal versies en uitbreidingen verder is men in Akersloot nog steeds te spreken over het systeem van unTill. “Hoe makkelijker het programma, hoe minder stress voor de kelners”, aldus Bob. Stefan knikt instemmend: “We kunnen veel kanten op om het systeem voor de medewerkers zo intuïtief mogelijk te maken.”

“We kunnen snel en gemakkelijk met elkaar schakelen”

OVERZICHT EN RUST

In de laatste jaren is de communicatie tussen bediening en keuken verbeterd met de keukenschermen van unTill. Teun legt uit: “We werken met acht parties in onze keuken. Nu heeft elk *kantje* een eigen scherm, waarop precies staat welk gerecht wanneer bereid moet worden.”

Valk Exclusief Hotel Akersloot blijft vernieuwen voor een optimale gastbeleving. Momenteel wordt het nieuwe property management systeem uitgerold, inclusief koppeling met de kassa. Daarnaast staan Bob en Teun aan de vooravond van een grootschalige verbouwing van het restaurant. Ook dan blijft het unTill kassasysteem een vaste waarde. Bob: “unTill brengt rust. Ook als er iets niet werkt kunnen we altijd bij hen terecht. Dat geeft ons een fijn gevoel.”

Meer informatie op www.untill.nl



Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Floor van Koert

EEN ZAAL, TWEE EVENTS

Bij Valk Exclusief kun je terecht voor allerlei soorten meetings en events. Het enige wat je nodig hebt is één zaal met alle faciliteiten. Deze keer zetten we de spot op de Skybar van Hotel Tilburg.

Het centrum van de Benelux: zo staat Tilburg bekend. Het is dan ook niet voor niets een perfecte locatie voor zakelijke bijeenkomsten. “Zowel voor de Nederlandse, Belgische als Duitse markt”, vertelt salesmanager Yvette Hillen.

Op de eerste etage van het moderne hotel bevinden zich de vergaderzalen. Die zijn flexibel in te richten door verschuifbare wanden. Een eyecatcher voor meetings en events is de Skybar op de zevende etage, die afgelopen jaar is omgebouwd tot vergaderruimte. De ruimte beschikt nog steeds over een bar, maar deze kan worden afgeschermd met een gordijn. Dat zorgt voor meer rust in de ruimte. In het plafond zijn schermen gebouwd, zodat ieder type groep de ruimte optimaal kan gebruiken.

Naast de Skybar bevindt zich een daktuin. Wie de ruimte boekt, heeft exclusief toegang tot het buitenterras met spectaculair uitzicht. Yvette: “Door deze mogelijkheid kunnen we verschillende events organiseren. Van ontbijtmeeting tot een bijeenkomst in combinatie met zwemmen en fitness. We zijn flexibel en denken met alles mee.”

VERSCHILLENDE OPSTELLINGEN

Wanneer een groep voor een bijeenkomst apart wil zitten, is de Skybar de ideale locatie. De zaal kan tot zeventig personen worden opgesteld in theateropstelling, met stoelen in rijen achter elkaar. Een andere opstelling, zoals een u-vorm of bijvoorbeeld cabaretopstelling, met losse tafels en stoelen, is ook mogelijk. “Maar het kan ook informeler met ronde tafels”, legt Yvette uit. “Het is maar net wat de gasten willen.”

Via de ontvangstruimte komen de gasten binnen. Hier staat aan het begin van de bijeenkomst een koffiebreek klaar: koffie met versnaperingen, zoals bonbons, vers fruit en hartige snacks. Vanuit daar lopen de gasten zo de Skybar in. Omdat de twee ruimtes aan elkaar verbonden zijn, kunnen ze ook worden afgesloten.

“WE ZIJN FLEXIBEL
EN DENKEN
MET ALLES MEE”

Salesmanager Yvette Hillen

Wanneer er tijdens een bijeenkomst lunch gewenst is, worden er soep en broodjes geserveerd. Lunchen gebeurt ook vaak in het restaurant; het uitgebreide lunchbuffet is hiervoor uitermate geschikt. Yvette: “In de tussentijd kunnen wij de zaal op orde maken voor het tweede deel van de dag.”

VEEL CREATIVITEIT

Ook voor een diner is de Skybar uitermate geschikt. Dit kan zowel een zittend diner zijn, aan ronde tafels, als een walkingdinner met hoge statafels. Yvette: “We trekken de gordijnen open en maken de bar klaar. De ruimte heeft daardoor direct een heel andere sfeer.”

Tijdens een dineravond wordt er vaak een driegangen-diner georganiseerd met maximaal zeven keuzes per gang. De gasten kunnen kiezen uit vis-, vlees- en vegetarische gerechten. Yvettes team stuurt de menu's altijd vooraf toe. Willen de gasten een ander gerecht? Dan is dat altijd bespreekbaar.

Wat een event in de Skybar uniek maakt, is de creativiteit van het team van Hotel Tilburg. Zo is er de mogelijkheid om gepersonaliseerde drankjes, menukaarten en decoratie aan te vragen. Yvette: “Ballonnen hebben we in huis, en verse bloemen of een dansvloer kunnen we regelen bij onze vaste partners.”

Persoonlijke contact wordt zeker gewaardeerd. “We vinden het leuk om onze gasten te leren kennen. We nodigen iedereen van harte uit om onze locatie te komen bekijken.” ■

OP ZOEK NAAR EEN RUIMTE VOOR EEN MEETING OF EVENT?

Neem contact op met onze afdeling zakelijk via info@valkexclusiefzakelijk.nl of 088-456 8227

Small gift
**BIG
IMPACT**



Creative in sweets and chocolates
as a promotional item or business gift.



proud partner of Valk Exclusief

Einsteinweg 19-b, 3752 LW • Bunschoten-Spakenburg • +31 (0)33 – 298 27 69 • info@intersweets.nl • www.intersweets.nl



vingcard
ASSA ABLOY

Open de deur
naar nieuwe
mogelijkheden



Strak ontwerp



Valk digital key
op mobiele
telefoon



Bestand
tegen zware
weersomstandigheden



Batterijloze
versie
beschikbaar



Geschikt voor Vostio
Cloud software

Vingcard Novel Electronisch slot

Vingcard Novel, de toekomst op gebied van slot design en functionaliteit. Geschikt voor Vostio Cloud Access Management en geproduceerd met duurzaamheid als uitgangspunt. Vingcard Novel integreert alle technologie in de deurklink, vertegenwoordigt de ultieme combinatie van geavanceerde veiligheid, schaalbaarheid en een aantrekkelijk design.

Wij danken Valk Exclusief voor het vertrouwen en de prettige samenwerking.

vingcard.com



reddot winner 2023

Tekst
Kim van der Meulen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

UPDATE VALK ENERGY

NIEUWE BATTERIJ

Dankzij de laadpalen en zonnepanelen van Valk Energy kun je je auto bij steeds meer hotels opladen. Maar snelladen kost veel stroom en het elektriciteitsnet in Nederland is op veel plekken vol. De oplossing: een batterij die de pieken in het verbruik opvangt.

Er komen steeds meer elektrische en hybride personenauto's bij: dit jaar telde Nederland volgens het CBS voor het eerst iets meer dan één miljoen stekkerauto's. Goed voor het milieu, maar al die auto's moeten ook worden opgeladen. Daarom werden de afgelopen jaren al veel Tesla Supercharger- en eigen Valk Energy-laadpalen geplaatst bij de Valk Exclusief hotels.

"Gasten vinden het fijn om hun auto te kunnen opladen terwijl ze een kop koffie drinken", zegt Adriaan van der Valk. Samen met zijn neef Max Cox is hij sinds 2021 verantwoordelijk voor Valk Energy, dat zich bezighoudt met alles rondom energie binnen de hotels. Maar snelladen kost veel stroom. "Het piekvermogen van een heel laadplein is op sommige momenten groter dan het piekvermogen van het hele hotel", vertelt Max.

En we hebben in Nederland al last van netcongestie: op sommige momenten of plaatsen wordt te veel stroom tegelijk gevraagd of juist te veel geleverd. Daarom wordt op de parkeerplaats van steeds meer hotels een grote batterij geplaatst. "Met de batterijen voorzien we in de laadbehoeften van gasten én in de behoefte van de overheid", zegt Adriaan. "De overheid wil de overstap naar elektrisch vervoer namelijk versnellen, en daarvoor is een goed laadnetwerk nodig."

OPGESLAGEN ENERGIE

"Tijdens daluren nemen we stroom af, die we opslaan in een batterij", legt Max uit. "Op piekmomenten kunnen we overschakelen naar die energiebron. We halen dan stroom uit de batterij, niet uit het elektriciteitsnet. *Peak shaving* heet dat.

Daarmee ontlast je het overvolle stroomnet én bespaar je kosten. Win-win." Ook helpt het de hotels om binnen het zogeheten contractvermogen te blijven, dat vaak met netbeheerders is afgesproken in een tijd voordat er zoveel elektrische auto's waren.

De batterijen inclusief laders zijn inmiddels te vinden op de parkeerplaatsen van vijf hotels: in Oostzaan, Houten, Tilburg, Zwolle en Assen – allemaal geplaatst door installateur Linthorst. Deze winter volgen Maastricht en Middelburg, daarna Nootdorp. Volgend jaar krijgt ook Hotel Utrecht een batterij. Adriaan: "We kiezen de locaties strategisch. Niet elk hotel heeft evenveel behoefte aan snelladen. In Amsterdam kun je dat bijvoorbeeld al op veel plekken voordelig

doen. Maar als er veel behoefte is aan snellaadcapaciteit, bijvoorbeeld omdat het hotel uitbreidt of er een tekort is aan laders, krijgt die locatie prioriteit."

De batterijen worden waar mogelijk aangesloten op zonnepanelen van de hotels, voegt Max toe. "We willen alle middelen benutten die we hebben."

DUURZAAMHEID OMARMEN

Voor de plaatsing van één batterij moeten drie parkeerplaatsen wijken. Ook gelden er voorwaarden vanuit de overheid: Van der Valk maakt gebruik van de Sprila-subsidie, bedoeld voor

ondernemers die laadinfrastructuur willen aanleggen. "Zonder deze subsidie zou het voor ons niet rendabel zijn", zegt Max. Al is investeren in duurzaamheid – en dus ook in alles rondom elektrisch rijden – topprioriteit voor Van der Valk, vertelt Adriaan. "We zijn een familiebedrijf, dus iets doorgeven aan de volgende generaties is erg belangrijk voor ons. Dus als we trends in verduurzaming zien, omarmen we die." ■

Laden, voor
ons allemaal





Voelbare gastvrijheid

Buiten winter, binnen warmte.
Bij Van der Valk voel je het meteen:
een stijlvol gedekte tafel, een zacht bed,
handdoeken die comfort ademen.

Wat je niet ziet, maar wél voelt?
Achter de schermen zorgt het team van **Moderna – part of Elis**
voor dat perfect gestreken tafellaken, dat frisse bedlinnen
en die zachte handdoek. Altijd met oog voor comfort, hygiëne
en duurzaamheid.

Wij zorgen dat elke gast zich thuis voelt,
van restaurant tot kamer, van wellness tot vergaderzaal.
En met **Moderna Direct**, onze facilitaire groothandel,
bieden we ook alles wat je nodig hebt voor een vlekkeloze
werkdag: van schoonmaakartikelen tot gastbenodigdheden.

Samen maken we gastvrijheid voelbaar.
Elke dag opnieuw.

Moderna – part of Elis
Comfort, aandacht en kwaliteit, tot in de kleinste vezel.



Slimme hulp achter de schermen

Wist je dat sommige
Van der Valk-locaties hulp krijgen
van een schoonmaakrobot?
De **Phantas 4-in-1** van **Moderna
Direct** schrobt, zuigt, veegt en
stofzuigt volledig zelfstandig.
Stil, efficiënt en met oog voor
detail. Achter de gastvrije sfeer
van Van der Valk werkt dus ook
slimme technologie.

Zo blijft elke ruimte vlekkeloos
schoon, terwijl jij ongestoord
geniet van comfort en rust.
Innovatie die gastvrijheid nóg
aangenamer maakt.

Scan de QR-code
voor meer informatie.



Het natuurlijk parelende water

BRU® ontspringt natuurlijk bruisend
in een beschermd natuurgebied
in de Belgische Ardennen.

Zijn unieke smaak, fijne natuurlijke parels
en minerale evenwicht doen gerechten
en wijnen alle eer aan, waardoor elke smaak
helemaal tot zijn recht komt.

Geen wonder dus, dat grote chefs
altijd voor BRU® kiezen
als perfecte tafelmanier
bij hun gastronomische creaties.



Tekst
Fleur Willemsen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

VALK JOBS

Meegroeien met de grootste horecafamilie van Nederland? Via [Valkjobs.nl](https://valkjobs.nl) vind misschien ook jij de baan waar je naar op zoek bent. Front office manager Andrea Elzinga en front office medewerker Froukje Wiersma bij Hotel Leeuwarden, vertellen waarom zij hun werk zo leuk vinden.



“HET VERBLIJF VAN DE GASTEN NÓG BETER MAKEN, DAT VOELT ONTZETTEND FIJN”

ANDREA

Hoe ben je bij Van der Valk terechtgekomen?

“Nadat ik twee jaar in het buitenland had gewerkt, miste ik thuis en besloot ik terug te komen naar Friesland. Ik zocht naar vacatures en al snel kwam ik uit bij de functie van Assistent Front Office Manager bij Hotel Leeuwarden. Het sollicitatieproces ging snel en na een maand stond ik op de werkvloer. Na een jaar in deze functie kreeg ik de kans om door te groeien naar Front Office Manager.”

Kun je jouw werkdag omschrijven?

“Het rooster is elke week anders. Ik begin dus ook altijd op een ander tijdstip. Nadat ik mijn mails heb doorgenomen en heb opgepakt, waarbij er aan de balie vaak leuk gastcontact tussendoor komt, ga ik door naar de facturen die behandeld moeten worden. Daarnaast ondersteun ik het team, maak ik het rooster en breng ik iedereen op de hoogte van nieuwe informatie. Bijvoorbeeld over de uitbreiding van het hotel. We krijgen er in onze nieuwe vleugel 99 kamers bij, een luxe wellness, een sportschool van tweehonderd vierkante meter en een zwembad. Een mooi project waar we allemaal naar uitkijken.”

Wat heb je tot nu toe geleerd?

“Hoe ik het beste uit mezelf haal. Je leert elke dag weer nieuwe dingen over hoe je houding moet zijn, hoe het bedrijf



“HET IS BELANGRIJK OM GOED AAN TE VOELEN WAT IEMAND NODIG HEEFT”

werkt, hoe je klachten nog beter kunt afhandelen of hoe je het personeel te woord staat.”

Wat vind je leuk aan werken bij Van der Valk?

“De constante motivatie om beter te worden. Daarnaast is ook het gastencontact een van de leukste dingen tijdens mijn werk. De praatjes, het kunnen helpen en het beter maken van het verblijf van de gasten, dat voelt ontzettend fijn.”

FROUKJE

Hoe ben je bij Van der Valk terechtgekomen?

“Tijdens mijn stage als grondstewardess op Amsterdam Airport werkte ik samen met een collega die naast haar studie bij een Van der Valk-hotel werkte, bij de front office. Zij sprak altijd enthousiast over haar werk en over het hotel. Van der Valk was voor mij al een bekend begrip, maar door haar positieve verhalen raakte ik nog meer geïnteresseerd. Het heeft mij uiteindelijk ertoe aangezet om een open sollicitatie te sturen naar Van der Valk

Hotel Leeuwarden.”

Kun je jouw werkdag omschrijven?

“Geen dag is bij ons hetzelfde, dat maakt het werk juist zo leuk en afwisselend. De hoofdtaken die ik uitvoer, zijn onder meer het aannemen van reserveringen, zowel voor het hotel als voor het restaurant. Daarnaast beantwoorden we binnenkomende telefoontjes en e-mails en zorgen we voor een gastvrije check-in en check-out van onze gasten.”

Wat heb je tot nu toe geleerd?

“Tot nu toe heb ik vooral geleerd hoe belangrijk het is om flexibel en gastgericht te zijn. Geen enkele gast is hetzelfde en iedereen heeft weer andere wensen. Het is daarom belangrijk om goed aan te voelen wat iemand nodig heeft en daarop in te spelen.”

Wat vind je leuk aan het werken bij Van der Valk?

“De afwisseling en het contact met de gasten. Ik vind het leuk om ervoor te zorgen dat ze tevreden het hotel in én weer uit gaan. Dat geeft mij echt voldoening.”

Valk Jobs
EXCLUSIEF

GEZOCHT RECEPTIE

Winter 2025/26

FRONT OFFICE MANAGER

Ben jij een echte gastheer of gastvrouw met oog voor detail en leidinggevende kwaliteiten? Als Front Office Manager zorg je samen met je team voor een warm welkom en een soepel verblijf van onze gasten. Je stuurt de receptie aan, bewaakt de kwaliteit van onze service en zorgt dat elk bezoek een ervaring wordt om niet te vergeten.

FRONT OFFICE MEDEWERKER

Als Front Office Medewerker ben jij hét gezicht van ons hotel. Jij ontvangt gasten met een glimlach, helpt bij in- en uitchecken en staat klaar om vragen te beantwoorden. Met jouw gastvrijheid en servicegerichtheid maak je het verblijf van onze gasten onvergetelijk.

FRONT OFFICE SHIFTLIDER

Heb jij ervaring aan de receptie en ben je klaar voor de volgende stap? Als Front Office Shiftleader begeleid je het team tijdens je dienst en zorg je dat alles op rolletjes loopt. Je combineert gastvrijheid met verantwoordelijkheid en bent het aanspreekpunt voor collega's en gasten.

NACHTRECEPTIONIST

Ben jij een nachtmens en houd je van rust en verantwoordelijkheid? Als Nachtreceptionist draag je zorg voor de veiligheid in en rondom het hotel, verzorg je de late check-ins en bereid je de administratie voor de volgende dag voor. Jij bent het vertrouwde aanspreekpunt voor onze gasten in de nacht.

Voel jij je aangesproken? Solliciteer of kijk voor alle andere vacatures op [Valkjobs.nl](https://valkjobs.nl).

ValkJobs ValkJobs

LESSEAU®
Brought to you by Diversey

Terug naar de toekomst van het handen wassen

We keren terug naar een tijdloze en duurzame manier van handen wassen: met vaste zeep. Maar dan in een modern jasje. Door geavanceerde technologie te integreren, elimineren we plastic afval en schadelijke ingrediënten.

Onze gepatenteerde dispensers en handzeepblokken zijn speciaal ontworpen voor professionele omgevingen. Ze garanderen hygiënisch gebruik en sluiten perfect aan op de behoeften van vandaag en morgen, voor mens en planeet.

Ervaar de luxe van een geparfumeerde, plantaardige formule die inspeelt op de laatste trends en verwachtingen van de bewuste consument.

Doe met ons mee en maak vandaag nog een positieve impact!



Ontworpen door professionals, voor professionals.

Met onze toonaangevende expertise en diepgaande klantinzichten hebben we een dispenser ontwikkeld die voldoet aan de hoogste normen op het gebied van prestaties, hygiëne, betaalbaarheid en duurzaamheid.

Speciaal ontworpen om elk detail in de praktijk te optimaliseren en een ultieme handwaservaring te bieden in professionele omgevingen.



Residuvrij



Helpt te voldoen
aan je MVO-
doelstellingen



Hygiënisch /
gesloten
systeem



Nauwkeurige
dosering



Robuust ABS-
kunststof



Gemakkelijk te
onderhouden



Optimale totale
eigendomskosten
(TCO)



Ga naar onze website
voor meer informatie.

Diversey
A SOLENIS COMPANY

Probeer nu DE PERFECTE MIX!

**NU TE KOOP
IN VALK TO
GO SHOPS!**

NIX18



NIEUW

**ALC. VOL
5.0%**

© 2025 BACARDI.
© 2025 The Coca-Cola Company.
BACARDI is a registered trademark of
Bacardi Limited. Coca-Cola is a registered
trademark of The Coca-Cola Company.

OOK GEBEURD IN 2025

Naast de gedeelde mijlpalen in dit Valk Magazine, is er nog veel meer gebeurd binnen en rondom het hotelconcern. Dit is wat je nog wil weten...

Valk Exclusief wint opnieuw duurzaamheidsprijs 🏆
Inboedel Hotel Spier-Dwingeloo in één dag uitverkocht 🏆
 Eerste lichting studenten Manager Ondernemer Horeca
 ontvangt diploma in Hotel Sneek 🏆 **Nieuw collector's
 item ontworpen: het Toekan-kerstornament** 🏆 Hotel
 Assen vernieuwt hotelbar en junior suites 🏆 **Hotel Utrecht
 schittert met gloednieuw restaurant** 🏆 Valk Exclusief
 introduceert nieuw Valk Voor Thuis-magazine 🏆 **Twee
 nieuwe Valk Exclusief hotels worden geopend in 2026:
 Hotel Woerden en Hotel Maastricht-Maas** 🏆 Open
 hospitality platform Apaleo en Valk Exclusief slaan handen
 ineen 🏆 **Hotel Apeldoorn kreeg lama's en gasten
 verzonnen de naam** 🏆 216.000 Members genoten van
 de Valk Exclusief Membership-voordelen 🏆 **De zoete
 witte wijn is de bestverkochte Valk Exclusief-huiswijn op
 Valkwijn.nl** 🏆 Ons Instagramaccount behaalde maar liefst
 65,9k trouwe volgers 🏆 **Er komt een tweede Duitse Valk
 Exclusief-locatie: Hotel Keulen.**



Heerlijk ontbijten...

Van der Valk serveert een uitgebreid
ontbijtbuffet met (h)eerlijke bacon. Puur genieten!



Valk
EXCLUSIEF



Uitgebreid ontbijten met de lekkerste croissants

BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983

GENIET VAN HET LUXE ONTBIJT MET DE
OVENVERSE LEKKERNIEN VAN BANQUET D'OR.

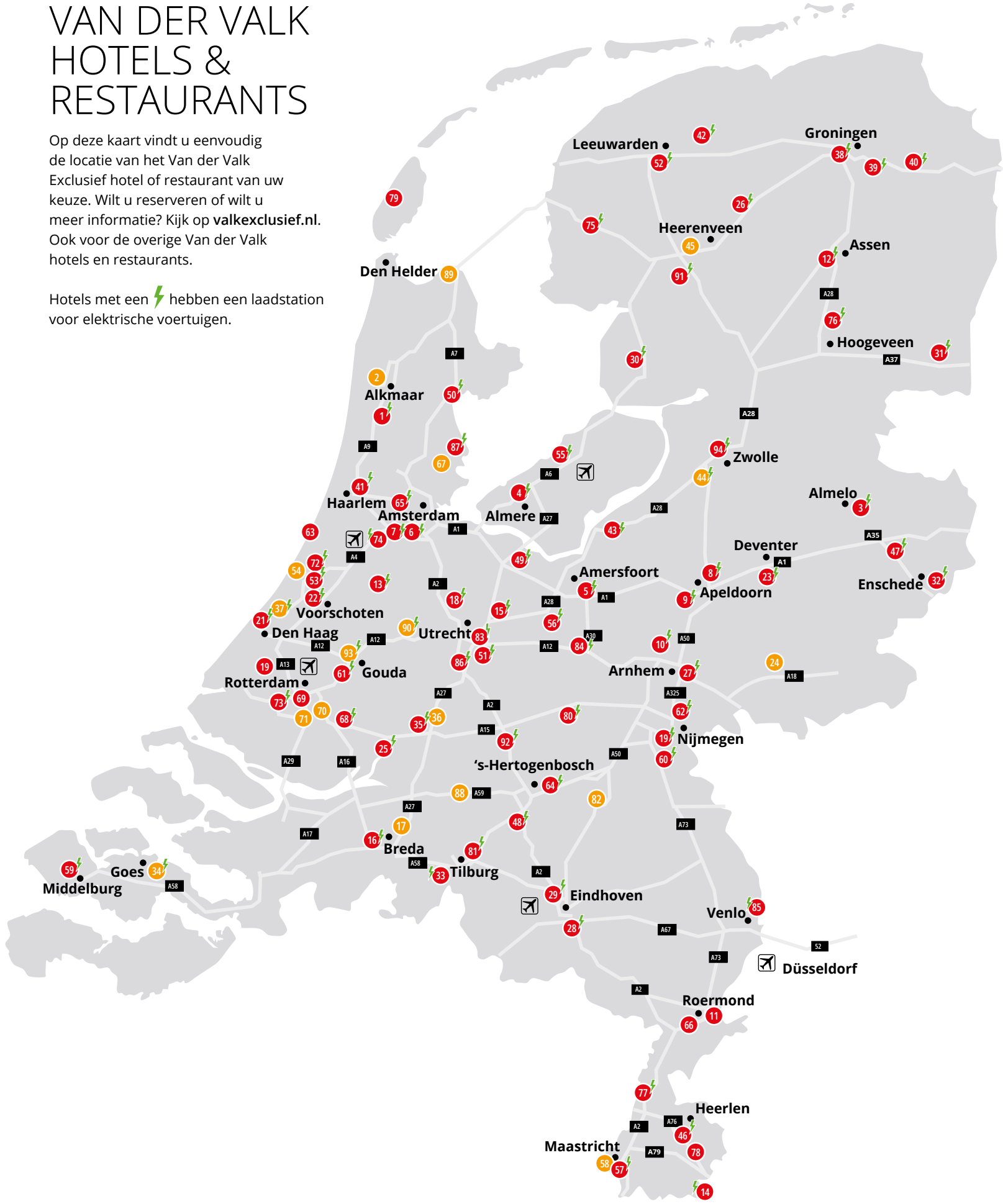
Vandemoortele Professional is trotse partner van Valk Exclusief.

 **Vandemoortele**
PROFESSIONAL

VAN DER VALK HOTELS & RESTAURANTS

Op deze kaart vindt u eenvoudig de locatie van het Van der Valk Exclusief hotel of restaurant van uw keuze. Wilt u reserveren of wilt u meer informatie? Kijk op valkexclusief.nl. Ook voor de overige Van der Valk hotels en restaurants.

Hotels met een  hebben een laadstation voor elektrische voertuigen.



- 1. HOTEL AKERSLOOT - A9 ALKMAAR**
Geesterweg 1a | 1921 NV Akersloot
T: +31 (0)251 36 18 88 | akersloot@valk.nl
- 2. HOTEL ALKMAAR (IN VOORBEREIDING)**
- 3. THEATERHOTEL ALMELO**
Schouwburgplein 1 | 7607 AE Almelo
T: 0546 80 30 00 | almelo@valk.com
- 4. HOTEL ALMERE**
Veluwezoom 45 | 1327 AK Almere
T: + 31 (0) 36-8000800 | almere@valk.nl
- 5. HOTEL AMERSFOORT A1**
Ruimtevaart 22 | 3824 MX Amersfoort
T: 033 454 00 00 | amersfoort@valk.com
- 6. HOTEL AMSTERDAM AMSTEL**
Joan Muyskenweg 20 | 1096 CJ Amsterdam
T: +31 (0)20 800 01 100 | amsterdam@valk.com
- 7. HOTEL AMSTERDAM ZUIDAS**
Tommaso Albinonistr. 188, 1083 HM Amsterdam
T: +31 (0)20 8000 900 | info@zuidas.valk.nl
- 8. HOTEL APELDOORN**
Landgoedlaan 26 | 7325 AW Apeldoorn
T: +31 (0)55-800 08 00 | apeldoorn@valk.nl
- 9. HOTEL APELDOORN - DE CANTHAREL**
Van Golsteinlaan 20 | 7339 GT Ugchelen
T: 055 541 44 55 | cantharel@valk.com
- 10. HOTEL ARNHEM**
Amsterdamseweg 505 | 6816 VK Arnhem
T: 026 4821100 | arnhem@valk.com
- 11. HET ARRESTHUIS**
Pollartstraat 7 | 6041 GC Roermond
T: 0475 870870 | arresthuis@valk.com
- 12. HOTEL ASSEN**
Balkenweg 1 | 9405 CC Assen
T: +31 (0)592 85 15 15 | assen@valk.nl
- 13. HOTEL AVIFAUNA**
Hoor 65 | 2404 HG Alphen a/d Rijn
T: +31 (0)172 48 75 75 | avifauna@valk.nl
- 14. BLOEMENDAL**
Bloemendalstraat 150 | 6291 CM Vaals
T: +31 (0)43 365 98 00 | bloemendal@valk.nl
- 15. HOTEL DE BILT - UTRECHT**
De Holle Bilt 1 | 3732 HM De Bilt
T: 030 220 58 11 | biltstehoek@valk.com
- 16. HOTEL BREDA**
Princenhagelaan 5 | 4813 DA Breda
T: +31 (0)76 522 60 55 | receptie@vandervalkbreda.com
- 17. HOTEL BREDA - BREEPARK (IN VOORBEREIDING)**
- 18. HOTEL BREUKELN**
Stationsweg 91 | 3621 LK Breukelen
T: 0346 26 58 88 | breukelen@valk.com
- 19. HOTEL CUIJK - NIJMEGEN**
Raamweg 10 | 5431 NH Cuijk
T: 0485 33 51 23 | cuijk@valk.com
- 20. HOTEL DELFT A4**
Peuldreef 3 | 2635 BX Den Hoor
T: 015 - 82 00 600 | info@hoteldelft.com
- 21. HOTEL DEN HAAG - NOOTDORP**
Gildeweg 1 | 2632BD Nootdorp
T: +31 (0)15 310 45 45 | denhaag@valk.nl
- 22. HOTEL DEN HAAG - WASSENAAR**
Zijdeweg 54 | 2245 BZ Wassenaar
T: 070 511 93 44 | info@wassenaar.valk.com
- 23. HOTEL DEVENTER**
Birnieuweg 4 | 7418 HH Deventer
T: 0570 741 800 | info@deventer.valk.nl
- 24. HOTEL DOETINCHEN (IN VOORBEREIDING)**
- 25. HOTEL DORDRECHT**
Laan van Europa 1600 | 3317 DB Dordrecht
T: +31 (0)78 - 8700 800 | dordrecht@valk.nl
- 26. HOTEL DRACHTEN**
Lavendelheide 4 | 9202 PD Drachten
T: 0512 52 07 05 | info@drachten.valk.com
- 27. HOTEL DUIVEN BIJ ARNHEM A12**
Impuls 2 | 6921 RK Duiven
T: +31 (0)26 318 88 88 | duiven@valk.nl
- 28. HOTEL EINDHOVEN**
Aalsterweg 322 | 5644 RL Eindhoven
T: 040 211 60 33 | eindhoven@valk.com
- 29. HOTEL EINDHOVEN - BEST**
Eindhovenseweg Zuid 144 | 5683 PX Best
T: 040-8000 800 | info@eindhoven-best.valk.nl
- 30. HOTEL EMMELOORD**
Het Hooiveld 9 | 8302 AE Emmeloord
Tel: 0527 61 23 45 | emmeloord@valk.nl
- 31. HOTEL EMMEN**
Verlengde Herendijk 50 | 7833 JD Nieuw Amsterdam
T: +31 (0)591 57 18 00 | emmen@valk.nl

- 32. HOTEL ENSCHEDE**
Zuiderval 140 | 7543 EZ Enschede
T: +31 (0)53 80 00 800 | enschede@valk.nl
- 33. HOTEL GILZE - TILBURG**
Klein Zwitserland 8 | 5126 TA Gilze
T: 0161 45 49 51 | receptie@hotelgilzetilburg.nl
- 34. HOTEL GOES (IN VERBOUWING)**
- 35. HOTEL GORINCHEM A15**
Franklinweg 7 | 4207 HX Gorinchem
T: 01183 79 99 99 | reserveringen@gorinchem.valk.com
- 36. HOTEL GORINCHEM A27 (NIEUW)**
+31 (0) 183 62 24 00
info@hotelgorinchem.nl
- 37. HOTEL DE GOUDEN LEEUW (IN VERBOUWING)**
Veurseweg 180 | 2252 AG Voorschoten
T: +31 (0)71 560 28 00 | goudenleeuw@valk.nl
- 38. HOTEL GRONINGEN - HOOGKERK**
Borchsingel 53 | 9766 PP Eelderwolde
T: 050 820 05 10 | info@hoogkerk.valk.com
- 39. HOTEL GRONINGEN - WESTERBROEK**
Rijksweg West 11 | 9608 PA Westerbroek
T: +31 (0)50 4046404 | westerbroek@valk.nl
- 40. HOTEL GRONINGEN - ZUIDBROEK**
Burg. Omtaweg 4 | 9636 EM Zuidbroek
T: 0598 45 37 87 | zuidbroek@valk.com
- 41. HOTEL HAARLEM**
Toekanweg 2 | 2035 LC Haarlem
T: 023 536 75 00 | haarlem@valk.nl
- 42. HOTEL HARDEGARIP - LEEUWARDEN**
Rijksstraatweg 36 | 9254 DJ Hardegarijp
T: 0511 47 57 00 | hardegarijp@valk.com
- 43. HOTEL HARDERWIJK OP DE VELUWE**
Leuvenumseweg 7 | 3847 LA Harderwijk
T: +31 (0)341 80 10 10 | harderwijk@valk.nl
- 44. HOTEL HATTEM (IN VOORBEREIDING)**
- 45. HOTEL HEERENVEEN (IN VOORBEREIDING)**
- 46. HOTEL HEERLEN**
Terworm 10 | 6411 RV Heerlen
T: +31 (0)45 571 94 50 | heerlen@valk.nl
- 47. HOTEL HENGELO**
Bornsestraat 400 | 7556 BN Hengelo (Ov.)
T: +31 (0)74 8000 800 | hengelo@valk.nl
- 48. HOTEL 'S-HERTOGENBOSCH - VUGHT**
Bosscheweg 2 | 5261 AA Vught
T: 073 658 77 77 | vught@valk.com
- 49. HOTEL HILVERSUM - DE WITTE BERGEN**
Rijksweg 2 | 3755 MV Eemnes
T: 035 539 58 00 | wittebergen@valk.com
- 50. HOTEL HOORN**
Westfriese Parkweg 1 | 1625 MA Hoorn
T: 0229 799 060 | hoorn@valk.com
- 51. HOTEL HOUTEN-UTRECHT**
Hoofdveste 25 | 3992 DH Houten
T: +31 (0)30 634 68 00 | houten@valk.nl
- 52. HOTEL LEEUWARDEN**
Lynbaan 35 | 8941BR Leeuwarden
T: +31 (0)58-8200100 | leewarden@valk.nl
- 53. HOTEL LEIDEN**
Haagse Schouwweg 14 | 2332 KG Leiden
T: +31 (0)71 573 17 31 | leiden@valk.nl
- 54. HOTEL LEIDEN-OESTGEEST (IN AANBOUW)**
- 55. HOTEL LELYSTAD**
Larserplein 1 | 8226 PB Lelystad
T: 0320799600 | info@lelystad.valk.com
- 56. HOTEL LEUSDEN - AMERSFOORT**
Philipsstraat 18 | 3833 LC Leusden
T: 033 434 53 45 | leusden@valk.com
- 57. HOTEL MAASTRICHT**
Nijverheidsweg 35 | 6227 AL Maastricht
T: +31 (0)43 387 35 00 | maastricht@valk.nl
- 58. HOTEL MAASTRICHT-MAAS (IN AANBOUW)**
- 59. HOTEL MIDDELBURG**
Paukenweg 3 | 4337 WH Middelburg
t: +31 (0)118 44 25 25 | middelburg@valk.nl
- 60. HOTEL DE MOLENHOEK-NIJMEGEN**
Rijksweg 1 | 6584 AA Molenhoek
T: 024 358 01 55 | molenhoek@valk.com
- 61. HOTEL ROTTERDAM-NIEUWERKERK**
Parallelweg-Zuid 185 | 2914 LE Nieuwerkerk a/d IJssel
T: +31 (0)180 32 11 03 | nieuwerkerk@valk.nl
- 62. HOTEL NIJMEGEN - LENT**
Hertog Eduardplein 4 | 6663 AN Nijmegen
T: 024 792 02 00 | nijmegen@valk.com
- 63. PALACE HOTEL NOORDWIJK**
Pickeplein 8 | 2202 CL Noordwijk aan Zee
T: 071 365 30 00 | info@noordwijk.valk.com

- 64. HOTEL NULAND**
Rijksweg 25 | 5391 LH Nuland
T: 073 534 25 34 | nuland@valk.com
- 65. HOTEL OOSTZAAN - AMSTERDAM**
Westeinde 1 | 1511 MA Oostzaan
T: +31 (0)20 820 7600 | oostzaan@valk.nl
- 66. THEATER HOTEL DE ORANJERIE**
Kloosterwandplein 12-16 | 6040 AE Roermond
T: 0475 39 14 91 | oranjerie@valk.com
- 67. HOTEL PURMEREND (IN VERBOUWING)**
- 68. HOTEL RIDDERKERK**
Krommeweg 1 | 2988 CB Ridderkerk
T: 0180-64 69 00 | receptie@ridderkerk.valk.com
- 69. HOTEL ROTTERDAM - BLIJDDORP**
Energieweg 2 | 3041 JC Rotterdam
T: +31 (0)102 98 87 77 | rotterdam-blijddorp@valk.nl
- 70. HOTEL ROTTERDAM - BRIENENOORD (IN VOORBEREIDING)**
- 71. HOTEL ROTTERDAM AAN DE MAAS (IN VOORBEREIDING)**
- 72. HOTEL SASSENHEIM-LEIDEN**
Warmonderweg 8 | 2171 AH Sassenheim
T: 0252 21 90 19 | sassenheim@valk.com
- 73. HOTEL SCHIEDAM**
Hargalaan 6, 3118 JA Schiedam
T: +31 (0)10 800 2800 | schiedam@valk.nl
- 74. HOTEL SCHIPHOL**
Rijksweg A4 Nr.3 | 2132 MA Amsterdam - Schiphol
T: +31 (0)252 67 53 35 | schiphol@valk.nl
- 75. HOTEL SNEEK**
Burgemeester Rasterhofflaan 1 | 8606 KZ Sneek
T: +31 515 - 48 18 18 | sneek@valk.nl
- 76. HOTEL SPIER - DWINGELOO**
Oude Postweg 8 | 9417 TG Spier
T: +31 (0)593 56 48 00 | spier@valk.nl
- 77. HOTEL STEIN - URMOND**
Mauritslaan 65 | 6129 EL Urmond
T: +31 46 426 90 30 | steinurmond@valk.com
- 78. KASTEEL TERWORM**
Terworm 5 | 6411 RV Heerlen
T: +31 (0)45 400 11 11 | terworm@valk.nl
- 79. HOTEL TEXEL - DE KOOG**
Pelikaanweg 18 | 1796 NR De Koog - Texel
T: 0222 317 202 | info@texel.valk.com
- 80. HOTEL TIEL**
Laan van Westroyen 10 | 4003 AZ Tiel
T: 0344 622020 | tiel@valk.com
- 81. HOTEL TILBURG**
Dr. Bloemenlaan 8 | 5022 KW Tilburg
T: 013 8000 800 | tilburg@valk.nl
- 82. HOTEL UDEN - VEGHEL (IN AANBOUW)**
- 83. HOTEL UTRECHT**
Winthontlaan 4-6 | 3526 KV Utrecht
T: 0030 8000 800 | utrecht@valk.nl
- 84. HOTEL VEENENDAAL**
Bastion 73 | 3905 NJ Veenendaal
T: +31 (0)318-799060 | info@veenendaal.valk.com
- 85. HOTEL VENLO**
Nijmeegseweg 90 | 5916 PT Venlo
T: 077 354 41 41 | venlo@valk.com
- 86. HOTEL VIANEN-UTRECHT**
Prins Bernhardstraat 75 | 4132 XE Vianen
T: +31 (0)34 732 59 59 | vianen@valk.nl
- 87. HOTEL VOLENDAM**
Wagenweg 1 | 1145 PW Katwoude
T: 0299 36 56 56 | volendam@valk.com
- 88. HOTEL WAALWIJK (IN AANBOUW)**
- 89. HOTEL WIERINGERMEER (IN VERBOUWING)**
T: +31 (0) 227607171 | wieringermeer@valk.nl
- 90. HOTEL WOERDEN (IN AANBOUW)**
- 91. HOTEL WOLVEGA - HEERENVEEN**
Atalanta 10 | 8472 CA Wolvega
T: +31 (0)561 69 28 00 | wolvega@valk.nl
- 92. HOTEL ZALTBOMMEL - A2**
Hogeweg 65 | 5301 LJ Zaltbommel
T: +31 (0)418 79 90 90 | info@zaltbommel.valk.com
- 93. HOTEL ZOETERMEER (IN AANBOUW)**
- 94. HOTEL ZWOLLE**
Nieuwleusenerdijk 1 | 8028 PH Zwolle
T: +31 (0)38 8000 800 | receptie@zwolle.valk.nl

VALK VAKANTIES
T: +31 (0)172 469696 | www.valkvakanties.nl

Everything your RMS should be

Some systems make revenue management
a bit... underwhelming.

Overcomplicated interfaces.
Half-baked features. Vague insights.

Not Duetto.

We're the **Revenue & Profit Operating
System** — built to help hotels take
control of pricing, forecasting, group
management, loyalty and profit.

All working together. All making sense. It's
smart, modern, and actually useful.

It's everything your RMS should be.

Duetto

The Revenue and Profit
Operating System

www.duettocloud.com/RP-OS



VAN DER VALK HOTELS & RESTAURANTS DUITSLAND



VAN DER VALK HOTELS DUITSLAND

- 1. HOTEL BERLIN BRANDENBURG**
Eschenweg 18 | D-15827 Dahlewitz
T: +49 33 708 580 | E: info@berlin.vandervalk.de
- 2. ALPINCENTER BOTTROP**
Prosperstrasse 299-301 | 46238 Bottrop
T: +49-230817157
- 3. HOTEL DÜSSELDORF**
Am Hülserhof 57 | 40472 Düsseldorf
T: +49 (0) 211 200 630 | dusseldorf@valk.nl
- 4. NATURRESORT DREWITZ**
Am Drewitzer See 1 | 17214 Nossentiner Hütte
OT Drewitz
T: +49-399277670

5. HOTEL GLADBECK

Bohmertstrasse 333 | D-45964 Gladbeck
E: gladbeck@vandervalk.de

6. HOTEL HAMBURG - WITTENBURG

Zur Winterwelt 1 | D-19243 Wittenburg
T: +49 38456 6692 0
E: hamburg-wittenburg@vandervalk.de

7. HOTEL HILDESHEIM

Markt 4, GPS: Jakobistraße
D-31134 Hildesheim | Duitsland
T: +49 (0)5121 300 0 | info@hildesheim.valk.com

8. HOTEL KÖLN (IN AANBOUW)

9. RESORT LINSTOW
Krakower Chaussee 1 | D-18292 Linstow
T: +49 38457 70 | linstow@vandervalk.de

10. HOTEL MELLE-OSNABRÜCK

Wellingholzhausener Straße 7 | D - 49324 Melle
T: +49 (0)54 22 96 24 0 | info@melle.valk.com

11. HOTEL MOERS

Krefelder Strasse 169 | D-47447 Moers
T: +49 2841 146 0 | moers@vandervalk.de

12. HOTEL SERRAHN

Dobbiner Weg 24 | D-18292 Serrahn
T: +49 38456 6692 0 | serrahn@vandervalk.de

13. LANDHOTEL SPORNITZ

An der B191, Am alten Dütschower Weg 1 |
Spornitz
T: +49 38726 88 0 | sportnitz@valk.com



Hoe het afwassen bij Van der Valk eraan Toekan gaan...

Schone borden en sprankelende glazen zijn het visitekaartje van ons restaurant!

Alleen zo komt een mooi gerecht of lekker drankje volledig tot zijn recht. Het is dus van groot belang dat het vaatwerk grondig en hygiënisch wordt gewassen. Daarnaast is het uitermate belangrijk dat dit met hoge snelheid gebeurt, want er is altijd veel af te wassen in de spoelkeukens bij Van der Valk. Gelukkig hebben we daar een partner als HOBART voor!

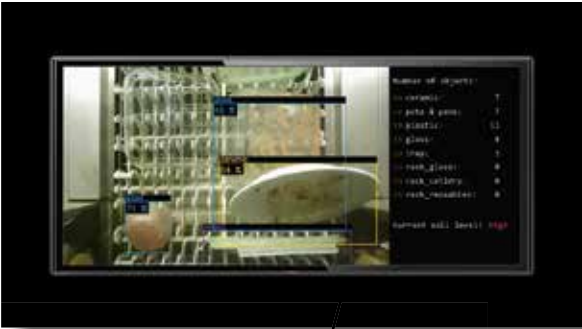
De vaatwasmachines zijn ruim acht meter lang en omdat er sprake is van een continue stroom aan vaat, wordt er gebruikgemaakt van een transportband. Hierdoor is het afwasproces uitermate efficiënt en kunnen er grote hoeveelheden vaat snel worden verwerkt. Wist u dat een vuil bord binnen twee minuten weer volledig schoon en droog retour gaat richting het restaurant? De vaatwasmachine kan meer dan 7.000 borden per uur afwassen.

Glazen en bestek worden nog een tweede keer gewassen in een doorschuif vaatwasmachine, die is aangesloten op een speciale waterfilterinstallatie. Kalk en mineralen worden volledig uit het water verwijderd, waardoor er geen watervlekken op het glaswerk en het bestek kunnen achterblijven. Handmatig poleren is bij Van der Valk verleden tijd!

Nieuw bij Van der Valk is de FLOW Line transportbandvaatwasmachine met Smart Vision Control van HOBART. Smart Vision Control is een AI-gestuurde technologie die het type vaat en de mate van vervuiling herkent en automatisch het meest optimale wasprogramma selecteert.

De nieuwe Hobart-techniek maakt het mogelijk dat iedereen zonder intensieve training met de machine kan werken. Daarnaast levert Smart Vision Control een flinke kostenbesparing op: het kiezen van een verkeerde bandsnelheid is uitgesloten en daardoor is een tweede wasbeurt verleden tijd.

Verder wordt er exact de juiste hoeveelheid water, energie en chemie gebruikt. Niet te veel en dat levert een enorme kostenbesparing op. Niet te weinig met als resultaat een optimaal schoon en droog wasresultaat. Kortom, de Smart Vision control van Hobart maakt het werken in de spoelkeuken van Van der Valk een stuk eenvoudiger & leuker en levert daarnaast een flinke kostenbesparing op!



VAN DER VALK HOTELS & RESTAURANTS BELGIË, FRANKRIJK & SPANJE ARUBA, BONAIRE & CURAÇAO

VAN DER VALK HOTELS BELGIË

- 1. HOTEL ANTWERPEN**
Luitenant Lippenslaan 66 | 2140 Antwerpen
T: +32 (0) 3 235 91 91 | antwerpen@valk.com
- 2. HOTEL BEVEREN**
Gentseweg 280 | 9120 Beveren-Waas
T: +32 (0)3 775 86 23 | info@hotelbeveren.be
- 3. HOTEL BRUGGE - OOSTKAMP**
Kapelstraat 146 | 8020 Oostkamp
T: +32 (0)50 83 37 80 | brugge@valk.com
- 4. HOTEL BRUSSELS AIRPORT**
Culliganlaan 4b | 1831 Diegem
T: +32 (0)2 277 20 00 | info@brussels.valk.com
- 5. HOTEL CHARLEROI AIRPORT**
Chaussée de Courcelles 115 | 6041 Gosselies
T: +32 (0)71 25 00 50 | charleroi@valk.com
- 6. HOTEL DENNENHOF**
Bredabaan 940 | 2930 Brasschaat
T: +32 (0)3 663 05 09 | receptie@dennenhof.valk.com
- 7. HOTEL DRONGEN - GENT**
Baarleveldestraat 2 | 9031 Drongen
T: +32 (0)9 22 674 32 | drongen@valk.com
- 8. HOTEL GENT**
Akkerhage 10 | 9000 Gent
T: +32 (0)9 396 55 50 | gent@valk.com
- 9. HOTEL HAM (IN VOORBEREIDING)**
- 10. HOTEL LIÈGE AIRPORT (IN VOORBEREIDING)**
Rue Dierain Patar | 4460 Grace-Hollogne
info@hotelliègeairport.com
- 11. HOTEL LIBIN (IN VOORBEREIDING)**
Devant les Hêtres | 6890 Libin

12. HOTEL LUXEMBOURG-ARLON

Route de Longwy 596, 6700 Arlon, België
T: +32 63 23 32 22 | luxembourg@valk.com

13. HOTEL MONS CONGRES & SPA

Avenue Méline Mercouri 7, 7000 Mons, België
T: +32 65 39 02 07

14. HOTEL NAZARETH - GENT

Autosnelweg E-17 | 9810 Nazareth Gent
T: +32 (0)9 385 60 83 | nazareth@valk.com

15. HOTEL NIVELLES - SUD

Chaussée de Mons 22 | 1400 Nivelles
T: +32 (0)67 21 87 21 | nivellessud@valk.com

16. HOTEL SPA

Place Royale 39 | 4900 Spa
T: 003287/279700 | reception@valkspa.be

17. HOTEL VERVIERS

Rue de la Station 4 | 4800 Verviers
T: +32 (0)87 30 56 56 | reception@hotelverviere.be

18. HOTEL LIÈGE CONGRÈS

Esplanade de l'Europe 2 | 4020 Liège
T: +32 4 244 12 00 | info@hotelselys.be

19. HOTEL LIÈGE SÉLYS

Mont Saint-Martin 9-11
T: +32 42229494 | info@hotelselys.be

20. HOTEL MECHELEN

Rode kruisplein 1-4 | 2800 Mechelen
T: +32 15 65 01 65 info@hotel-mechelen.be

21. HOTEL WATERLOO

Chaussée de Tervuren 198 | 1410 Waterloo
T: +32 (0)23 52 18 15 | info@hotelwaterloo.be

22. HOTEL PARK LANE ANTWERPEN

Locatie: Van Eycklei 32, 2018 Antwerpen
T: +32 (0) 3 343 99 11

VAN DER VALK HOTELS FRANKRIJK

- 1. HOTEL LE CATALOGNE**
Avenue Lucien Boeuf 290
83370 Saint Aygulf - Côte d'Azur
T: +33 4 94 81 01 44 | catalogne@valk.com
- 2. HOTEL SAINT-AYGULF**
RD 559 214 | GPS: Rue d'Alsace |
83370 Saint Aygulf - Côte d'Azur
T: +33 4 94 52 74 84 | reception@aygulf.valk.com
- 3. HOTEL BLOOM**
276 Boulevard Salvarelli | 83370 Saint Aygulf
T: +33 4 23 36 03 45 | reception@bloom.valk.com
- 4. HOTEL PARIS CDG AIRPORT**
351 Avenue du Bois de la Pie | 95912 Roissy
T: +33 (0) 148171234 | info@pariscdg.valk.com

VAN DER VALK HOTELS SPANJE

- 1. HOTEL BARCAROLA**
C. Pablo Picasso 1-19
17220 Sant Feliu de Guixols (Gerona)
T: +34 972 32 69 32 | barcarola@valk.com

VAN DER VALK HOTELS CARAÏBEN

- 1. PLAZA BEACH RESORT BONAIRE**
+599 (0) 717 25 00 | bonaire@valk.com





You're Welcome!

Kom gezellig langs
in een van onze
33 casino's!

**Maak je bezoek aan Van der Valk compleet
en loop eens binnen bij Jack's Casino!**

Kom langs voor een (ont)spannend avondje casino in een sfeervolle ambiance. Onze gastvrije medewerkers staan voor je klaar! Geniet van heerlijke hapjes, drankjes en een ruim spelaanbod. Kom je voor het eerst? Wij geven je graag speluitleg en een rondleiding door het casino.

Kijk op jackscasino.nl
voor meer informatie.



GENIET VAN EEN COMPLEET AVONDJE UIT | SCAN DE QR-CODE EN BEKIJK AL

ONZE VAN DER VALK & JACK'S CASINO ARRANGEMENTEN



Wat kost gokken jou? Stop op tijd. (18+)

ONTVANG €15,- welkomstkorting

Nog méér voor Members

Meld je aan en profiteer van persoonlijke aanbiedingen
en exclusieve deals



Scan en word gratis Valk Exclusief Member