

Valk

EXCLUSIEF

*Nieuw aan
de Maas*
Hotel Maastricht-Maas
opent deze herfst

*Wijnhuis
Château Rozier*
werkt al 50 jaar samen
met Van der Valk

ONDERNEMER EN *REAL HOUSEWIFE* OF AMSTERDAM

KIMMYLIEN NGUYEN

"Ik ben zelf mijn grootste criticus"

OOK IN DIT 67^{STE} NUMMER: OPENING HOTEL WOERDEN • DE STIJL VAN HOTEL DEVENTER • DE SPOT OP NOSTALGIE •
VERGADERETIQUETTE • BOUWUPDATES • CULINAIR IN HOTEL LEEUWARDEN • DE SMAAK VAN UMAMI • WIJN & SPIJS

neem
gratis
mee
uit onze hotels

Altijd de LAAGSTE prijs op Valkexclusief.nl

Méér voor Valk Exclusief Members:

- ✓ €15,- **welkomstkorting** op uw volgende boeking
- ✓ **Exclusieve restaurantkortingen** in de Valk Exclusief-app
- ✓ €10,- **verjaardagskorting** in het restaurant
- ✓ €5,- **Valk Loyal-korting**
- ✓ €5,- korting op **fietsverhuur**
- ✓ Gratis **welkomstdrankje**
- ✓ Persoonlijke **aanbiedingen**
- ✓ Als **eerste toegang** tot acties



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

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
Lisette Gerbrands

Tekst- en technische eindredactie

Jeannette van Haastert

Productie en vormgeving

Van Loenen Reclameadviesbureau BV
Wanya Dop | Lara van der Lugt

Vormgeving Valk Digital

Latifah Osazee
Iris Peek

Fotografie

Noortje Dalhuijsen
Floor van Koert
Iris Peek
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

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.

Dé hotelboxspring voor thuis.

Exclusief, voor ons allemaal.

Meer dan 150 jaar hotelbeleving en 25 jaar innovatieve slaaptechnologie komen samen in één collectie.

- Gebaseerd op de ervaringen van miljoenen hotelgasten
- Voldoet aan de hoogste hotelstandaard
- Ontwikkeld in Europa op basis van M line slaaptechnologie



Verkrijgbaar
vanaf

€ 2.349

Stel zelf samen bij Beter Bed.

Ontdek de volledige Valk Exclusief x M line collectie in de winkel, bekijk de verschillende stofsoorten en stel jouw boxspring naar wens samen. Jouw hotelbeleving gratis tot in je slaapkamer bezorgd.



Ontdek de Valk Exclusief x M line
hotelcollectie bij jouw Beter Bed
winkel of op beterbed.nl





Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Een warm welkom

De zomer ligt inmiddels achter ons en de dagen worden korter. De herfst brengt altijd iets speciaals met zich mee. Buiten verkleuren de bladeren, terwijl binnen de kaarsen worden aangestoken en de haard weer gaat branden. Het is een seizoen waarin mensen elkaar opzoeken en gezelligheid centraal staat; dat merken we ook in de hotels.

Zelf vind ik de herfst het leukste seizoen van het jaar. In de natuur verschijnen de prachtigste kleuren en buiten zijn de temperaturen nog aangenaam. De perfecte omstandigheden voor een mooie wandeling in de Twentse natuur. Ik ben hier niet geboren, maar woon inmiddels ruim tien jaar in Twente. De natuur is hier prachtig. Van parken en bossen tot natuurgebieden, er is veel keuze om het buitenleven op te zoeken. In Enschede is het Abraham Ledebouerpark zeker een bezoek waard. Dit stadspark is uitgeroepen tot een van de mooiste parken ter wereld. Andere plekken in de omgeving voor een goede wandeling zijn landgoed Twickel en natuurgebieden Het Lutterzand en Aamsveen. Ook de Lonnekerberg het gezellige dorp Lonneker zijn favoriet.

Meerdere keren per jaar veranderen we onze menukaart. Natuurlijk hoort ook bij de herfst een nieuwe culinaire beleving. Met veel zorg heeft onze chef een heerlijke menukaart voor dit najaar samengesteld met smaakvolle seizoensgerechten. Denk aan verfijnde wildspecialiteiten, verrassende najaarssmaken en gerechten die passen bij deze tijd van het jaar.

Dit jaar viert Hotel Enschede z'n tienjarig jubileum. Een jubileum waar we met trots op terugkijken en dat we samen met medewerkers en gasten hebben gevierd. Tien jaar geleden begonnen we met veel enthousiasme aan dit avontuur en dankzij de inzet van ons fantastische team en het vertrouwen van onze gasten hebben we samen iets moois opgebouwd. Een tienjarig bestaan is niet alleen een moment om stil te staan bij alles wat achter ons ligt, maar ook om vooruit te kijken. Op verschillende plekken krijgt het hotel weer een frisse uitstraling, zodat we onze gasten ook de komende jaren kunnen blijven verrassen en verwelkomen in een eigentijdse en comfortabele omgeving. De hotelkamers worden vernieuwd en de lobby krijgt een nieuwe uitstraling. Daarnaast hebben we sinds dit jaar een Valk to go-shop in Hotel Enschede.

In de herfst beginnen ook de voorbereidingen voor de feestdagen. Het speciale kerstmenu wordt bedacht en de eerste reserveringen stromen binnen. In de decembermaand wordt het hele hotel omgetoverd in kerstsferen. Voor ons als gezin een leuke en drukke periode. We werken allemaal in het familiebedrijf en zijn dagelijks betrokken bij verschillende hotels. We kijken ernaar uit om u dit najaar weer te mogen ontvangen in een van onze hotels.

Fleur van der Valk



12



22



54



40

Inhoud

VALK EXCLUSIEF MAGAZINE 67

12 **ONDERNEMER EN REALITYSTER KIMMYLIEN NGUYEN**
woonde een tijdje in Hotel Oostzaan-Amsterdam

22 **PROOST!**
Op de opening van Hotel Woerden

40 **HOTEL DEVENTER**
ademt kunst, historie en Scandinavisch design

54 **DE SPOT OP NOSTALGIE**
Herinneringen die nog altijd een glimlach oproepen

70 **CHÂTEAU ROZIER**
een halve eeuw vertrouwen



174



88



130



112

88 **DE LAATSTE LOODJES**
voor Hotel Maastricht-Maas

112 **JESSICA EN OLIVIER MATSER**
kunnen niet tegen hun verlies

130 **GROENE SPROOKJES**
Herfstgroenten met heerlijke wijnen

174 **VERGADER-ETIQUETTE**
Wat te doen tijdens het vergaderen?



70

*Castello Monaci Pilùna Primitivo
is vol, zacht en kruidig, met
rijke tonen van rijp rood fruit en
zoethout.*

Bekroond met Tre Bicchieri 2024 door Gambero Rosso

*"een eerbetoon aan een uitzonderlijke druif en
jarenlange toewijding aan kwaliteit."*

CASTELLO  MONACI

MOËT & CHANDON



Tekst

Kim van der Meulen

Styling

Maureen Powell

Sieraden

Otazu

Fotografie

Noortje Dalhuijsen

Visagie

JK de Wit

Locatie

Hotel Oostzaan-
Amsterdam

kimmylien

“Nee zeggen zonder schuldgevoel vind ik nog steeds lastig.”

Kimmylien Nguyen (46) nam na 23 jaar afscheid van de nagelsalons waarmee ze bekend werd. De ondernemer en *Real Housewives of Amsterdam*-ster verruilde beauty voor een andere passie: koken. Ook is ze sinds kort verloofd en werkt ze aan haar *self love journey*.



Crystal Heart Beads Earhangers Otazu

Twee jaar geleden beëindigde Kimmylien Nguyen de langste relatie van haar leven: die met haar nagelsalons. Het bedrijf met zeven vestigingen liep goed, maar na 23 jaar was het tijd voor iets anders. Ze besloot zich op een andere passie te storten: koken. “Ik werd vaak de nagelkoningin van Nederland genoemd, maar die titel heb ik teruggegeven”, zegt ze. Op sociale media deelt ze regelmatig kookvideo’s waarin ze onder meer pekingeendtaco’s, broodjes köfte en pokébowls maakt. Haar liefde voor hot pot – een Aziatische variant op fondue – leidde zelfs tot een nieuwe onderneming: Miss Hot Pot. In Hotel Oostzaan-Amsterdam vertelt Kimmylien over haar kookliefde, ondernemerschap en toekomstdromen.

Wat is jouw connectie met Van der Valk?

“Ja, ik heb zelfs een tijdje in dit hotel gewoond. In 2016 sloeg de bliksem in het dak van mijn huis. Het sloeg door naar de meterkast, waar brand ontstond. Ik dacht dat de schade snel gefikst zou zijn, maar uiteindelijk duurde het twee weken voordat we terug konden. Zelfs toen rook je de brandlucht nog. Intussen woonden we in Hotel Oostzaan-Amsterdam, dat toen net geopend was.”

Verbleef je daar met het hele gezin?

“Nu heb ik een samengesteld gezin met vijf kinderen, maar destijds had ik er twee. Ik was net anderhalve maand gescheiden. Ja, als er ellende komt, komt alles tegelijk. Ik wilde dat mijn kinderen zo min mogelijk van die ellende meekregen. Voor hen voelde het als het één groot feest om in een hotel te wonen: elke dag vakantie!”

Wat vind je belangrijk aan een hotel op vakantie?

“Een lekker bed en een goed kussen, want ik slaap vaak slecht: maar viereenhalf tot zes uur per nacht. Ik word automatisch vroeg wakker. Gelukkig slaap ik wel diep – en ik functioneer al zo lang met weinig slaap, dat ik niet beter weet. Een goed restaurant vind ik ook fijn.”

Heb je altijd van eten en koken gehouden?

“Ik dacht altijd dat ik maar één passie had: nagels. Maar koken is er ook een. Ik maak graag fusiongerechten. Mijn specialiteit? Pho, Vietnamese noedelsoep. Die laat ik minimaal vijf uur trekken. Omdat dat zo lang duurt, kook ik meteen een pan van zeventien liter. Voor mijn gezin en voor mijn ouders en broertje, die om de hoek wonen. De hele buurt kan mee-eten.”

Je had jarenlang nagelsalons, nu een hot pot-bezorgservice en de hot pot-soepbasis ligt zelfs in de supermarkt. Waar komt jouw liefde voor ondernemen vandaan?

“Die heb ik met de paplepel ingegoten gekregen. Als kind zei ik al: later wil ik de baas worden. Ik kreeg het vooral van mijn moeder mee. Mijn vader begon, naar haar idee, 38 jaar geleden al een loempiakraam in Amsterdam. Twee jaar geleden nam

“Mijn ego heeft wel wat eelt gekregen”



Crystal Heart Beads Earhangers Otazu

mijn broertje de business over. Of ik dat ooit heb overwogen? Nee, het was altijd duidelijk dat ik de nagelbusiness in ging. Ik heb het recept ook niet, in tegenstelling tot mijn ouders en mijn broertje. Hij mag hiermee shinen en nieuwe stappen zetten. Ik ben heel trots op hem.”

Hoe ben jij in de beautybusiness begonnen?
“School ging me nooit makkelijk af. Ik ging pas op mijn zesde naar school in Nederland en sprak de taal niet, omdat ik uit Vietnam kwam. Later bleek dat ik dyslexie heb, maar goede begeleiding was er niet. Ik ging naar het speciaal onderwijs, een school waar kinderen met ADHD en concentratieproblemen op zaten. Mijn ouders zagen wél wat ik kon. Toen ik op een zondagochtend mijn nagels lakte in de woonkamer, vroeg mijn moeder of ik geen nagelstudio wilde beginnen. Mijn neef in Los Angeles had er drie, zei ze. Ik hoorde alleen maar: Amerika! Op mijn negentiende vertrok ik naar de VS om het vak te leren. Een jaar later ging ik op zoek naar een pand voor mijn eerste salon in Amsterdam.”



Ging dat je makkelijk af?
“Nee. Met mijn beugel en 47 kilo zag ik er veel jonger uit dan ik was, dus makelaars wilden liever mijn vader spreken. Mijn vader zei: ‘Als je niet eens een pand kunt huren, ben je nog niet klaar voor een onderneming.’ Ik reageerde boos, maar uiteindelijk motiveerden zijn woorden me om steviger in mijn schoenen te gaan staan. Dat werkte: makelaars begonnen me serieus te nemen.”

Waarom spreekt beauty je zo aan?
“Ik ben echt een *girly girl*. Ik vind het zo fijn om vrouw te zijn en dat te vieren. Mezelf mooi maken betekent voor mij ook: tijd voor mezelf nemen. Daarnaast vind ik het een uitdaging om beautyproducten op de markt te brengen.”

In 2024 verkocht je de salons. Was dat een emotionele beslissing?
“Ja. Universal Nails was niet alleen mijn bedrijf, maar ook een stuk van mezelf. Terwijl leeftijdsgenoten uitgingen op het Rembrandtplein, stond ik al in de nagelstudio. Ik kende mezelf niet zonder mijn bedrijf. Financieel was het comfortabel, maar met zoveel personeel en locaties werd het te groot. Ik kreeg er geen energie meer van en was er zo veel mee bezig dat ik thuis ook niet meer de moeder kon zijn die ik wilde zijn. Het gaf stress.”

Kon je er thuis goed over praten?
“Gelukkig wel. Stoppen met de zaak was een beslissing die het hele gezin aanging, maar mijn man zei: ik heb liever een gelukkige vrouw. Hij zei ook: het ondernemerschap zit in je, dus je flikt het sowieso nog een keer. Maar dan binnen de ruimte die bij jou, je gezin en jouw leven past.”

Wat is het grootste verschil tussen je leven van toen en nu?
“Vroeger ging ik elke dag naar de zaak. Nu zijn mijn dagen heel afwisselend: aan mijn ondernemingen werken, fotoshoots, tv-werk, spreken op events, kookvideo’s maken. Heel leuk, maar de laatste tijd mis ik wel de routine. Ook doe ik nu influencerwerk. Daarbij ben je je eigen merk en word je eigenlijk op jezelf beoordeeld. Dat vind ik soms lastig. Maar mijn ego heeft wel wat eelt gekregen.”

Hoe kwam je op het idee van een hot pot-bedrijf?
“In coronatijd ontstond ruimte voor creativiteit. De restaurants waren dicht en ik dacht: met een bezorgservice kun je toch gezellig thuis hot pot eten. Ik laat er nooit gras over groeien en bestelde meteen drieduizend pannen. Mijn man schrok zich rot toen er een vrachtwagen vol pallets voor de deur stond. Ik zei: als ze niet opgaan, krijgen onze vrienden de rest van hun leven hot pot-pannen cadeau. Maar alles ging op.”



Ultimate Pearl Earrings Small Otazu, Topaz Leaf Ring Big Otazu

“Als kind zei ik al: later wil ik de baas worden”

SUITE DREAM ARRANGEMENT

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



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL OOSTZAAN-AMSTERDAM

Westeinde (verl. Stellingweg) 1
1511 MA Oostzaan
Tel 020 820 7600
oostzaan@valk.nl
www.hotelootsaan-amsterdam.nl

“Leeftijdsgenoten gingen uit, ik stond in de nagelstudio”

Je bent een vast gezicht in *The Real Housewives of Amsterdam*. Hoe kwam die serie op je pad?

“Dat gebeurde in de periode waarin het vuur voor mijn onderneming een beetje doofde. Op dat moment belde een tv-producent die ik eerder op een verjaardagsfeest had ontmoet. Hij vroeg of ik mee wilde doen aan *The Real Housewives of Amsterdam*. Eerst dacht ik dat het een grap was. Hoewel ik nooit tv-ambities had, stond ik er wel voor open. Ik heb alle varianten van die serie gezien en het leek me een mooie springplank om iets anders te gaan doen.”

Schetst de serie een reëel beeld van je leven?

“Het zou erg vermoeiend zijn om vijf seizoenen lang een façade op te zetten. Ik ben altijd mezelf; de kat uit de boom kijkend, rustig. Ik schreeuw alleen als het echt moet, haha. Van alle vrouwen in de serie zie je van mij misschien wel het meest. De camera was er zelfs bij toen ik mijn siliconenborsten liet verwijderen.”

In de serie heb je het vaak over je *self love journey*. Hoe staat het daarmee?

“Ik ben nog onderweg. Ik heb een pleasende persoonlijkheid, misschien ook vanuit mijn cultuur. Het is niet erg om anderen op de eerste plaats te zetten, tenzij dat ten koste gaat van jezelf. Daarom wil ik mijn grenzen beter leren aangeven. Nee zeggen zonder schuldgevoel vind ik nog steeds lastig, maar je bent nooit te oud om te leren.”

Hoort gezond leven ook bij zelfliefde?

“Ja, ik jog veel en eet vaak gezond. Ook probeer ik dagelijks te mediteren, al vind ik het lastig om die rust in mezelf te vinden. Doordat ik in mijn jeugd ben onderschat, wil ik graag presteren. Die bewijsdrang heeft me veel doorzettingsvermogen gegeven, maar brengt ook onrust. Ik ben mijn eigen grootste criticus. Ik bid voor de dag dat ik daar weerstand aan kan bieden.”

Heb je nog toekomstdromen?

“Het is mijn droom om voldoende ruimte hebben om aan mijn ondernemingen te blijven bouwen én uiteindelijk achter de schermen te werken. Ik zou het heel tof vinden om iets te schrijven voor televisie, iets te creëren. Het klinkt misschien dubbel, maar ik hoef niet zo nodig op de voorgrond te staan.” ■

Ultimate Pearl Earrings Small Otazu, Topaz Leaf Ring Big Otazu

PASPOORT

Geboren: 20 november 1979

Beroep: ondernemer

Opleiding: Kimmylien leerde veel over nagelstyling in de praktijk en volgde later opleidingen tot nagelstyliste in Canada en Amerika. In 2002 opende ze de eerste vestiging van haar salon Universal Nails.

Wapenfeiten: toen ze Universal Nails in 2024 verkocht, was haar bedrijf met zeven vestigingen een van de grootste nagelsalons van Amsterdam. In 2020 richtte Kimmylien Mia Mae Beauty op, dat onder meer manicuretrainingen aanbiedt, en Miss Hot Pot, een bezorgservice en supermarktproduct voor een hot pot-soepbasis. Ze is sinds het eerste seizoen te zien in de Videolandserie *The Real Housewives of Amsterdam*.

Privé: Kimmylien woont samen met Waiki Man Mellado Valdes en hun vijf (bonus)kinderen in Purmerend.

Guilty pleasure: “De hele dag in bed liggen en Chinese dramaserie kijken. Ik doe het veel te weinig. Ook heerlijk: een weekendje weg met mijn man, luieren op de hotelkamer en roomservice bestellen. De bestemming maakt dan niet uit.”

DE VAN DER VALK *cadeaucard*

Luxe diner of overnachting als cadeau voor de feestdagen?
Met de Van der Valk cadeaucard kan het. Te koop in onze hotels
en op Valkcadeaucard.nl en Valkvoorthuis.nl.

Valk
EXCLUSIEF

WWW.VALKCADEAUCARD.NL

Te besteden in al onze hotels, restaurants en webshops, met een zelf te kiezen
waarde tussen de €5 en €500. Zakelijk inkopen? Mail naar info@valkcadeaucard.nl



FEVER-TREE

MIX with  the BEST



SPARKLING PINK GRAPEFRUIT

Gemaakt met ingrediënten van natuurlijke oorsprong, waaronder met de hand geplukte rode en roze GRAPEFRUIT. Een explosie van verse grapefruit, gebalanceerd met de zachte tonen van roze grapefruit. De perfecte hoeveelheden koolzuur en sap zorgen voor de ideale basis om premium tequila's, vodka of een verfrissende spritz aan te vullen. Probeer het zelf eens voor een perfect Paloma cocktail!

PERFECT PALOMA

- 1 - Vul het glas met ijsblokjes en schenk er 50ml tequila in.
- 2 - Vul aan met 150ml Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit.
- 3 - Roer voorzichtig en garneer met een schijfje roze grapefruit.
- 4 - Cheers!



@FEVER-TREE_NL

Tekst

Anneloes Schohaus

Fotografie

Noortje Dalhuijsen, STUDIO SOON.

EEN FEESTE- LIJKE OPENING

Op een warme zomerdag in juli werd het Utrechtse Hotel Woerden officieel geopend. Maar liefst vier generaties familieleden Van der Valk knipten het lint door. Daarna werd er geproost en gevierd. Een verslag van een feestelijke dag.

V.l.n.r.: burgemeester Monique Bonsen-Lemmers, Ivy, Nikki, Truus, Hannah en Nanny van der Valk



Rik en Nikki van der Valk



Martin van der Valk en
burgemeester Monique Bonsen-Lemmers



Amber van der Valk

Met de zon aan een strakblauwe lucht en een koele wind lijkt donderdag 2 juli een prachtige dag te worden voor een hotelopening. Wie het parkeerterrein van het nieuwste Valk Exclusief hotel oprijdt, kan niet missen dat er iets gevierd wordt. Direct naast de ingang staan in lichtletters groot de woorden ‘Valk Exclusief Hotel Woerden’ geschreven. Bovendien worden de gasten met open armen ontvangen door een team bedienend personeel.

In de laatste maanden voor de opening is er qua interieur nog een eindsprint gemaakt. Vier weken eerder was de lobby nog een kale ruimte, nu voeren ronde hoeken, aardetinten, houten kunst en groene accenten er de boventoon. Nikki en Amber van der Valk en interieurontwerper en adviseur Georgette de Bolster wilden met het interieur het Groene Hart naar binnen halen – en dat is gelukt.

MARKANTE BAR

De opening wordt gevierd in het knusse restaurant, waar de markante bar midden in de ruimte direct opvalt. Het kunstige meubel loopt van smal naar breed richting het plafond en bestaat uit meerdere lagen glas- en houtwerk. Een lang rood lint met

grote strik hangt gespannen voor het podium, waarop een live-band speelt. Op de witstenen barplaten staan schalen verse vis en het personeel schenkt met een grote glimlach de drankjes in.

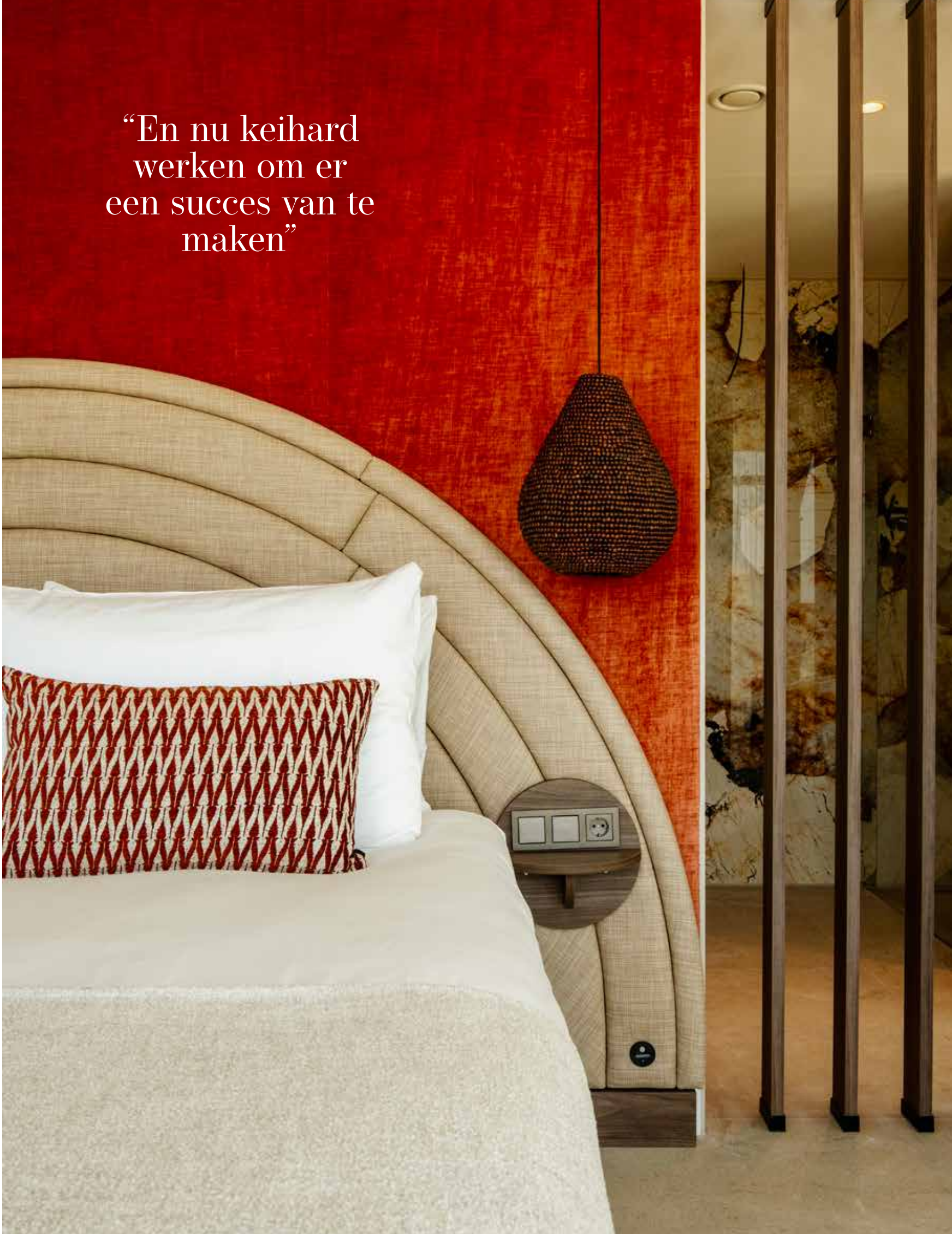
Familie, vrienden, leveranciers en collega’s van de bouw; niemand komt iets tekort. Stadsbrouwerij Woerden schenkt eigen bier en iedereen kan cocktails halen en macarons proeven. Tussen het eten en drinken door wordt er met bewondering over het nieuwe hotel gesproken.

Rik van der Valk opent de viering met een bedankje aan de gasten en geeft vervolgens het woord aan de burgemeester van Woerden: Monique Bonsen-Lemmers. “We zagen het pand langzaam vorm krijgen en merkten dat steeds meer Woerdenaren uitkeken naar de opening van het hotel. Daar was ook echt behoefte aan. Woerden is een waanzinnig fijne stad en een feest om je tijd in door te brengen. Dat gaan de gasten van Van der Valk ook ervaren. Het is fantastisch dat we nu ook een Valk Exclusief hotel hebben. Daar ben ik ongelooflijk blij mee en trots op.”

EEN-NUL VOOR

Na een daverend applaus worden Truus van der Valk, Nanny van der Valk, Nikki van der Valk en de kinderen Ivy en Hannah naar voren gevraagd voor het officiële openingsmoment. Samen ►

“En nu keihard
werken om er
een succes van te
maken”





met de burgemeester knippen ze het lint door: Hotel Woerden is officieel geopend. Nikki bedankt de gemeente Woerden nog eens plus alle partners, waaronder architectenbureau P.A.M. Teunissen, projectontwikkelaar Van Omme en De Groot, Benschop, dEP, Linthorst, Van Heijst interieur, Stambouw, Nijboer Interieur & Design en Rosval. “Door jullie staan we een-nul voor wanneer onze gasten binnenkomen. Een groot applaus!” Rik: “We gaan keihard aan het werk om van dit hotel een groot succes te maken en om het daarna – zoals dat gaat in ons familiebedrijf – door te geven aan onze kinderen.”

Na het officiële gedeelte gaan de rondleidingen door het hotel van start. De chef-koks van Hotel Woerden, de tweeling Stephan en Emile van der Pluijm – geen onbekenden binnen het Valk Exclusief-concern – laten zien wat hun specialiteit is: sushi. Gasten kunnen hun hart ophalen aan een buffet vol Asian style gyozas, grote caesarsalades, palingbrioche en kaasplanken.

IDEALE UITVALSBASIS

Wie het hotel bezoekt, merkt dat Woerden een ideale uitvalsbasis is voor zowel ontspanning als zakelijke bijeenkomsten. De centrale ligging maakt het hotel goed bereikbaar, terwijl de omgeving uitnodigt tot mooie fietsroutes door het Groene Hart.

Ook binnen wordt verder gewerkt aan extra voorzieningen: met onder meer een wellness, zwembad en fitness in ontwikkeling maakt Hotel Woerden de belofte van een aantrekkelijk verblijf voor toekomstige gasten helemaal waar. ■

USP'S HOTEL WOERDEN:

- 144 luxe kamers en suites
- restaurant
- hotelbar
- 12 multifunctionele zalen
- fitness
- wellness
- vergrendeld fietsenhok
- uitgangspunt voor topfietsroutes door het Groene Hart
- ruime parkeergelegenheid

DINER ARRANGEMENT

Dit arrangement is inclusief:
1/2/3x overnachting in een
comfortabele kamer
1/2x 3-gangen keuzemenu
1/2/3x uitgebreid ontbijtbuffet
Toegang tot wellness, zwembad en gym
(open eind 2026)



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL WOERDEN

Middellandse Zee 4
3446 CG Woerden
Tel +31 348 82 09 70
info@woerden.valk.nl
www.hotelwoerden-utrecht.nl



Uit de historische wijngaarden van Boschendal

RIJK VAN KARAKTER EN GEMAAKT VOOR DE HERFST



NIX18



GOURMETTEN *in stijl*

Luxe gourmetpakketten voor de feestdagen

WWW.VALKSLAGERIJ.NL/GOURMET

Maak van jouw gourmetavond een feest met de gourmetpakketten en hoogwaardige vlees- en visproducten van Valkslagerij.nl. Vers ingevroren en eenvoudig thuisbezorgd, zodat jij onbezorgd kunt genieten van een sfeervolle avond aan tafel.



Super Suite Sale

Beleef ruimte, comfort en
een tikkeltje glamour

tot
30%
korting

WWW.VALKEXCLUSIEF.NL/SUITE-SALE-SUITES

Dit najaar is hét moment om jezelf onder te dompelen in luxe. Onze meest exclusieve suites staan tijdens onze Super Suite Sale tijdelijk voor je open met een uitzonderlijk scherp voordeel. Stap binnen in een wereld van royale ruimte, zacht comfort en verfijnde glamour. Houd onze website in de gaten voor de exacte data voor de Super Suite Sale.



Thuiskomen in de herfst

Deze favorieten van Nadie Roks (25), medewerker marketing en communicatie voor Hotel Middelburg, maken regenachtige dagen stuk voor stuk wat gezelliger.



Pink Gellac
421 Mocha
Brown €14,-



Vaas Eve fudge
van Urban
Nature Culture
Valkvoorthuis.nl
€52,95



Geurkaars
Aphrodite
Sophia Mae €36,-



Palmboom
haken set van
Doing Goods
Valkvoorthuis.nl €19,50



Rituals Foaming showergel The Ritual of Karma €10,90



Chenille jacquarddeken
Zara Home €59,99



Kookboek **Snel, simpel & puur**
Sanne van Lierop €29,99

Wandkastje
voor mokken
Xenos €19,99



Dobbelspel **Qwixx** €13,22

Stalen waterfles in chocolate
brown Cabau €26,95



Tekst
Yolande Tump
Fotografie
Shutterstock

TERUG NAAR TOEN

Achter dikke muren, onder de grond en tussen oude vestingwerken
liggen de mooiste verhalen verborgen. Ontdek deze historische
parels in de omgeving van de Valk Exclusief-hotels.



ABDIJ ONZE LIEVE VROUW VAN KONINGSHOEVEN

Liefhebber van speciaalbier? Dan is een bezoek aan Abdij Koningshoeven, vlak bij de Oisterwijkse Vennen, zeker een aanrader. Sinds 1884 brouwen ze hier het bekende La Trappe-bier, het eerste trappistenbier van Nederland. De abdij ontstond zelf een paar jaar daarvoor, in 1880, toen Noord-Franse monniken erheen vluchten. Vandaag de dag woont er nog steeds een hechte kloostergemeenschap. Je kunt langsgaan voor een rondleiding of proeverij. Fan van stilte en rust? Combineer je bezoek met een wandeling of fietstocht door de omgeving.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Tilburg



FLUWEELENGROT VALKENBURG

Limburg staat bekend om zijn vele mergelgrotten, die zijn ontstaan door eeuwenlange mergelwinning. De Fluweelengrot in Valkenburg is de oudste van de provincie en stamt uit de elfde of twaalfde eeuw. Het is de enige grot in de stad die via geheime vluchtgangen verbonden is met Kasteel Valkenburg. Tijdens een rondleiding neemt een gids je mee langs het ontstaan van de grot, lokale legendes en de bijzondere tekeningen en beeldhouwwerken in de mergelwanden. Uitstekend te combineren met een wandeling door het Limburgse heuvellandschap.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Maastricht, Maastricht-Maas en Heerlen



MUSEUM KLOOSTER TER APEL

Voor wie even wil ontsnappen aan de drukte is Museum Klooster Ter Apel een ideale bestemming. Het voormalige kruis-herenklooster Domus Novae Lucis is het enige nog bestaande middeleeuwse platte-landsklooster van Groningen. Het ligt langs de oude handelsroute tussen Münster en Groningen, in de groene Kloosterenclave. Rondom het klooster strekt zich een bos van tweehonderd hectare uit, met verschillende wandel- en fietspaden. Binnen vind je het museum, een kloostertuin, kloostercafé en kloosterwinkel.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Emmen

HISTORISCHE KELDERS ARNHEM

Wie door de winkelstraten van Arnhem loopt, vermoedt waarschijnlijk niet dat zich daaronder een bijzonder stuk historie bevindt. Hier liggen namelijk zo'n 36 eeuwenoude kelders. Sinds 2001 is dit ondergrondse monument opengesteld voor publiek, nadat de gemeente de kelders eerst heeft gerestaureerd en met elkaar heeft verbonden. Breng zelfstandig een bezoek of ga mee met een rondleiding. In de kelders zie je hoe elke eeuw haar sporen heeft nagelaten: van middeleeuwse kaarsennissen en vijftiende-eeuwse trappen tot muurschilderingen uit de jaren twintig en een kluis uit de Tweede Wereldoorlog.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Duiven bij Arnhem A12



NIEUWE HOLLANDSE WATERLINIE

Liefhebbers van geschiedenis én natuur kunnen hun hart ophalen langs de Nieuwe Hollandse Waterlinie. Deze 85 kilometer lange verdedigingslinie strekt zich uit van Muiden tot de Biesbosch en telt 45 forten, zes vestingsteden, twee kastelen en verschillende kazematten, schuilplaatsen en sluizen. Het is het grootste rijksmonument van Nederland en sinds 2021 maakt de linie deel uit van het UNESCO Werelderfgoed. De route is ideaal voor een fietstocht, die je mooi kunt combineren met een bezoek aan historische vestingsteden zoals Woerden, Naarden of Woudrichem.

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



MARTINIKERK

Wie Groningen bezoekt, mag de Martinikerk eigenlijk niet overslaan. De oudste kerk van de stad staat bekend om zijn muur- en gewelfschilderingen en het beroemde Schnitgerorgel. Tijdens een bezoek, zelfstandig of met een gids, wandel je langs eeuwenoude balken, kleurrijke glas-in-loodramen en eeuwen geschiedenis. Maak je bezoek compleet met een beklimming van de Martinitoren voor een mooi uitzicht over de stad en bewonder ook ‘de acht werken van barmhartigheid’ van kunstenaar Egbert Modderman in de kooromgang en het schip van de kerk.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Groningen-Westerbroek

ABDIJ VAN MIDDELBURG

Het historische hart van Middelburg is toch wel de Middelburgse abdij. Dit complex uit de twaalfde eeuw ligt midden in de stad en bestaat uit vier grote torens, een kleine toren, fraaie poorten en kleurrijke glas-in-loodramen. Ook de abdijtoren, beter bekend als de Lange Jan, en de Koorkerk en Nieuwe Kerk maken deel uit van het abdijcomplex. In een deel van de abdij is tegenwoordig het Zeeuws Museum gevestigd. Hier bewonder je onder meer wereldberoemde Zeeuwse wandtapijten, de historische collectie van het Koninklijk Zeeuwsch Genootschap der Wetenschappen, verschillende kunstobjecten en bijzondere Zeeuwse voorwerpen.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Middelburg

ATLANTIKWALL

Dwars langs de Nederlandse kust zijn nog altijd talloze sporen van de Tweede Wereldoorlog te vinden in de vorm van de Atlantikwall. Deze vijfduizend kilometer lange Duitse verdedigingslinie verbond tien-duizenden bunkercomplexen en verdedigingswerken, van Noorwegen tot Spanje. Langs de Nederlandse kust kun je op verschillende locaties bunkers en musea bezoeken. In Noordwijk ontdek je bovendien een deels ondergronds bunkercomplex, met rondleidingen, een audiotour én een speciale kinderaudiotour. Ook zijn er mooie wandel- en fietsroutes langs dit bijzondere oorlogserfgoed, onder meer in de regio Noordwijk, Hoek van Holland, Den Haag en Walcheren.

Vanuit: Valk Exclusief hotels Haarlem, Leiden, Middelburg en Den Haag-Nootdorp



KASTEEL AMERONGEN

Kasteel Amerongen kent een geschiedenis van zo'n zevenhonderd jaar. Nadat het middeleeuwse kasteel in 1673 door Franse troepen werd verwoest, werd het enkele jaren later herbouwd en opnieuw bewoond. Tegenwoordig is het ingericht als kleinschalig museum. Je vindt er onder meer beroemde zeventiende-eeuwse Van Mekerens-pronkmeubelen en een van de drie adellijke muziekbibliotheken van Nederland. Ook de historische tuin van tien hectare is een bezoek waard, met een bloementuin, moestuin, boomgaard en bospark. In het weekend kun je het kasteel op eigen tempo bezoeken, op andere dagen is een bezoek alleen mogelijk onder begeleiding van een gids.

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



Als het voelt als zondagmiddag



Dan ben je thuis

Met de appeltaartmixen van Koopmans maak je het vanzelf gezellig.
Meer heb je soms niet nodig om van een gewoon moment iets
bijzonders te maken. Voor die momenten dat je samen bent.



Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Floor van Koert

Scandi met 'n verhaal

Kunst, historie en Scandinavisch design komen in Hotel Deventer naadloos samen. Vijf jaar na de opening is die eigen identiteit nog altijd overal voelbaar. "De mensen hier zijn trots op hun omgeving", vertelt Hedwig van der Valk. "Die trots hebben wij verwerkt in een unieke stijl."

Hedwig van der Valk en haar rechterhand: collega Ramona Melenhorst



Elk Valk Exclusief hotel dat Hedwig van der Valk en haar designteam ontwerpen, krijgt een eigen concept, geïnspireerd op de stad. In Hotel Zwolle staat de Gouden Eeuw centraal, Hotel Enschede knipoogt naar de textiel-industrie en Hotel Deventer brengt de Hanzetijd, de gotiek en oude ambachten als boekdrukkunst en weefkunst tot leven. Hedwig van der Valk: “Als wij een nieuw hotel ontwerpen, kijken we altijd naar wat de stad te vertellen heeft. Kunst, ambacht en architectuur vormen daarbij onze inspiratiebronnen.”

Voor Hedwig en haar designteam is kunst veel meer dan een mooie toevoeging, een decoratie. Het is een vast onderdeel van het ontwerp. “Samen vertalen we de geschiedenis en identiteit van een stad naar een interieur waarin kunst en design elkaar versterken. Ramona Melenhorst is daarin mijn rechterhand. Zij bewaakt het hele proces, van organisatie tot uitvoering.”

“Wat heeft Deventer te vertellen? Daar kijken we naar”

AMBACHT

Alle elementen uit de geschiedenis van Deventer komen samen in de lobby, het hart van het hotel. Achter iedere blikvanger zit een verhaal. Zo zijn de ambachtelijke vlechtwerken aan weerszijden van de receptie van kunstenaars Petra Vonk. Hedwig: “Speciaal voor dit project verwerkte zij, op ons verzoek, de vlechtpatronen uit de strowanden van de karakteristieke boerderijgevels in de omgeving van Deventer in haar ontwerp.” De imposante macramé wandkleden zijn van de hand van Milla Novo. Met hun verfijnde vakmanschap geven ze de ruimte warmte en een ambachtelijke uitstraling.

Hedwig: “Ook het ontwerp van kunstenaars Roos Soetekouw vertelt een mooi verhaal. Haar speciaal ontworpen behang bij de ingang van het restaurant verbeeldt de geschiedenis van Deventer. De prints verwijzen naar de Gouden Eeuw en de glorieuze jaren waarin de Hanzestad uitgroeide tot ►



een belangrijk handelscentrum.”

Een ander uniek element is de Dickens boekenkast, ontworpen als eerbetoon aan het literaire verleden van Deventer. “In ons designteam zoeken we voortdurend naar nieuwe manieren om architectuur, vakmanschap en cultuur samen te brengen”, legt Hedwig uit. Ramona, die al meer dan vijftien jaar samenwerkt met Hedwig, voegt toe: “De kast is daar een heel goed voorbeeld van. Hij is volledig grijs, een beetje arty gemaakt, maar hij is niet oubollig, zoals mensen wel zouden verwachten.”

GOTIEK

Deventer staat ook bekend om z’n vele kerken. De bar van Hotel Deventer is de creatieve uitwerking van deze architectonische traditie. Het designteam zette hier een eigentijdse interpretatie neer van de geschiedenis van Deventer. Dit zie je terug in de gebruikte spitsboogvormen, fluwelen materialen en kleurrijke, maar mysterieuze glas-in-loodmotieven.

Dit idee is ook doorgezet in het restaurant, waar de lange

banken bekleed zijn met een speciaal ontworpen jacquardstof, waarin de verschillende Deventerse kerken zijn verwerkt. “We willen historie op een moderne manier tot leven wekken. Daarom gieten we het in een eigentijds jasje.”

EIGENTIJDS SCANDI

De keuze voor de terugkerende kleuren in het gebouw is gebaseerd op de Scandinavische invloeden uit de Hanzetijd; de handelsperiode in de late middeleeuwen waarin een groot handelsverbond actief was tussen Noord-Europese steden. Nog altijd zijn er Scandinavische invloeden terug te zien in steden zoals Deventer en Zwolle.

De Scandinavische stijl draait om licht, eenvoud en functionaliteit. “We hebben de Scandi-stijl wat hartelijker uitgewerkt met terracotta, roestoranje, saliegroen en verschillende tinten roze. Die zorgen voor een warme, gezellige sfeer voor de hotelgasten”, aldus Hedwig.

Een uitdaging was het design voor de suites. Hotel Deventer ►



“We gieten de historie in een eigentijds jasje”

“Het design
voor de suites
was een
uitdaging”



heeft een bijzondere architectuur, met veel schuine lijnen en lastige hoeken. Daarnaast spelen de grote glaspartijen een belangrijke rol in het ontwerp. “Op de Botanical Suite zijn we echt trots”, vertelt Ramona enthousiast. “Daar komen het maatwerk, de kleuren en de kunstwerken prachtig samen. Dat geldt misschien nog wel het meest voor de Landscape Suite, die grenst aan de daktuin.”

DE RODE DRAAD

Diezelfde manier van werken neemt het designteam mee naar nieuwe projecten. Er wordt al gewerkt aan concepten voor de nieuwbouw van Hotel Hengelo en het nieuwe Hotel Heerenveen. Hedwig: “Ook daar laten we ons inspireren door de regionale geschiedenis en het karakter van de omgeving. Die vertalen we naar een eigentijds interieurdesign met een eigen verhaal. Zo wordt een hotel meer dan alleen een plek om te overnachten. Je geeft de hotelgast ook een blijvende ervaring mee.” Ramona vult aan: “De sfeer in de hotels klopt gewoon, omdat we ’m helemaal ophangen aan een concept. Het is de rode draad die overal terugkomt.” ■

SEIZOENSDEAL

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



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL DEVENTER

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



DEVENTER DESIGN

9X SCANDINAVISCH RUST

Terracotta, oudroze, zachte stoffen en bijzondere kunstobjecten: in Hotel Deventer komen verleden en heden samen. Met deze woonaccessoires geef je ook thuis een warm en gelaagd interieur een plek.

Foto: Floor van Koert



Macaramé wandkleden van Milla Novo

Normann Copenhagen
Hyg High Swivel fauteuil €2565,-



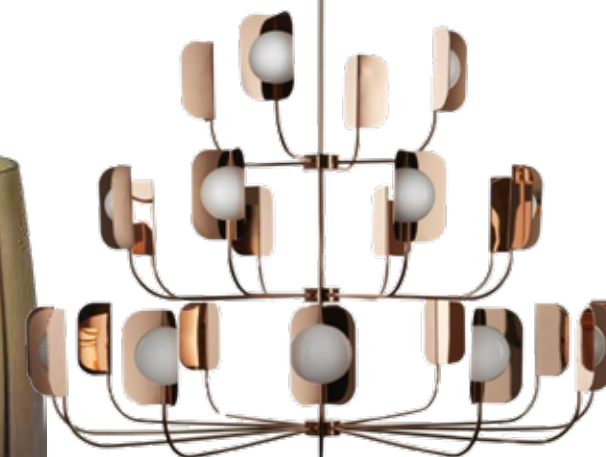
Mand van papier-maché met linnen zak Serax
€425,-



Vaas Serax
Piet Boon
vanaf €119,-



Design kroonluchter LEAF
MM Lampadari vanaf €758,-



Vaas Steps XXL
Polspotten €300,-



Roestvrijstalen bijzettafel
Zara Home €159,-

Tafellamp FlowerPot
&Tradition €315,-



Fauteuil Roly Poly Driade €590,-





De Ruijter:
hagelslag
voor iedereen



CHOCOLADE MOKKA, GEZOUTEN
KARAMEL & CHOCOLADE SPECULOOS
Smaak





Foto: Theater Aan Zee

Tekst
Lucas De Man

Fotografie
Noortje Dalhuijsen
(portret Lucas)

Kunst kan levens redden

Een goed hotel verrast, ontspant of inspireert. Kunst kan dat óók. Alleen gaat de impact soms nog een stap verder, meent kunstenaar Lucas De Man.

Wat voor zin heeft het? Wat is het nut? Wat levert het op? Ik ben al bijna twintig jaar kunstenaar en net zo lang krijg ik dezelfde vraag: waarom kunst, Lucas? Laat ik beginnen met het eerlijkste antwoord: geen idee. Ik maak, omdat ik voel dat ik moet maken. Punt. Ik creëer omdat ik niet anders kan. Hoe kwetsbaar het soms voelt, hoe ijdel het soms lijkt: ik moet praten, schrijven, filmen, bouwen en delen met een publiek.

Maar wat bereik je ermee, Lucas? Nou, soms niets, maar veel vaker meer dan je denkt. Kunst kan volstrekt nutteloos zijn en niets veroorzaken. Maar kunst kan ook levens redden, systemen kantelen, mensen troosten, leiders wakker schudden en jou verbazen en verwonderen. Ik was erbij toen onze installatie *Possible Landscapes de Peel* een provinciedirecteur deed inzien dat zijn beleid op water en boeren totaal anders moest. Ik zag hoe meer dan een half miljoen mensen ons biobased huis *The Exploded View* bezochten en beseften dat we wél anders kunnen bouwen. Dat project leidde zelfs tot een overheidsfonds voor biobased bouwen én tot een herziening van het duurzaamheidsbeleid van de Rabobank. Ik zag na afloop van onze voorstelling over kinderarmoede de betraande wangen naar buiten komen.

En bij ons project *Bejaarden & Begeerte* kon je de hartverwarming meten met een thermometer.

Maar het meest indrukwekkende effect dat mijn werk ooit heeft gehad was van andere aard. Na mijn solovoorstelling *Wij, Varkenland* – over twee broers, waarvan één een varkensboer die vastzit in het systeem – sprak ik na met het publiek. Tussen de enthousiaste bezoekers zag ik een man en vrouw verlegen wachten. Zijn vrouw trok hem naar me toe. Hij keek me recht in de ogen aan, pakte mijn hand en zei: “Jij hebt mijn leven gered.”

Ik dacht: huh? Wat? Hij vertelde dat hij met een touw om zijn nek in de stal had gestaan. Zijn vrouw had hem net op tijd tegengehouden en meegenomen naar mijn voorstelling. “Toen zag ik dat ik niet alleen was en dat ik mijn zorgen moet delen.” Ze waren nu voor de tweede keer gekomen met meer boeren die het moeilijk hadden. “We hebben professionele hulp gezocht. Ik leef weer. Dank je.”

Kunst heeft ook mij gevormd. Zonder kunst was ik immers geen Belg. Echt. De Belgische Revolutie begon op 25 augustus 1830 door een lied. In Brussel speelde die avond de opera *La muette de Portici*. Tijdens het duet *Amour sacré de la patrie*, waarin de liefde voor het vaderland wordt bezongen, barstte het publiek – al weken onrustig door economische problemen en politieke spanningen – in emotie uit.

Na afloop stroomden de mensen de straat op, ze bezetten overheidsgebouwen en joegen de Nederlanders het land uit.

Dus, wat voor zin heeft kunst? Geen idee. Maar het kan zomaar levens redden. Of een revolutie starten. Of, heel soms, Nederlanders op hun plek zetten. ■



Kunstenaar en presentator Lucas De Man is directeur bij Company New Heroes en Biobased Creations. Hij is bekend van programma's op het gebied van kunst en cultuur, waaronder *Man en Kunst* bij de AVROTROS. Voor het Valk Magazine schrijft hij elke editie over wat hem opvalt binnen de kunstwereld.

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Collectie
Ingrid Schohaus-Van den Assem

Locatie
Hotel Leiden

De Spot op

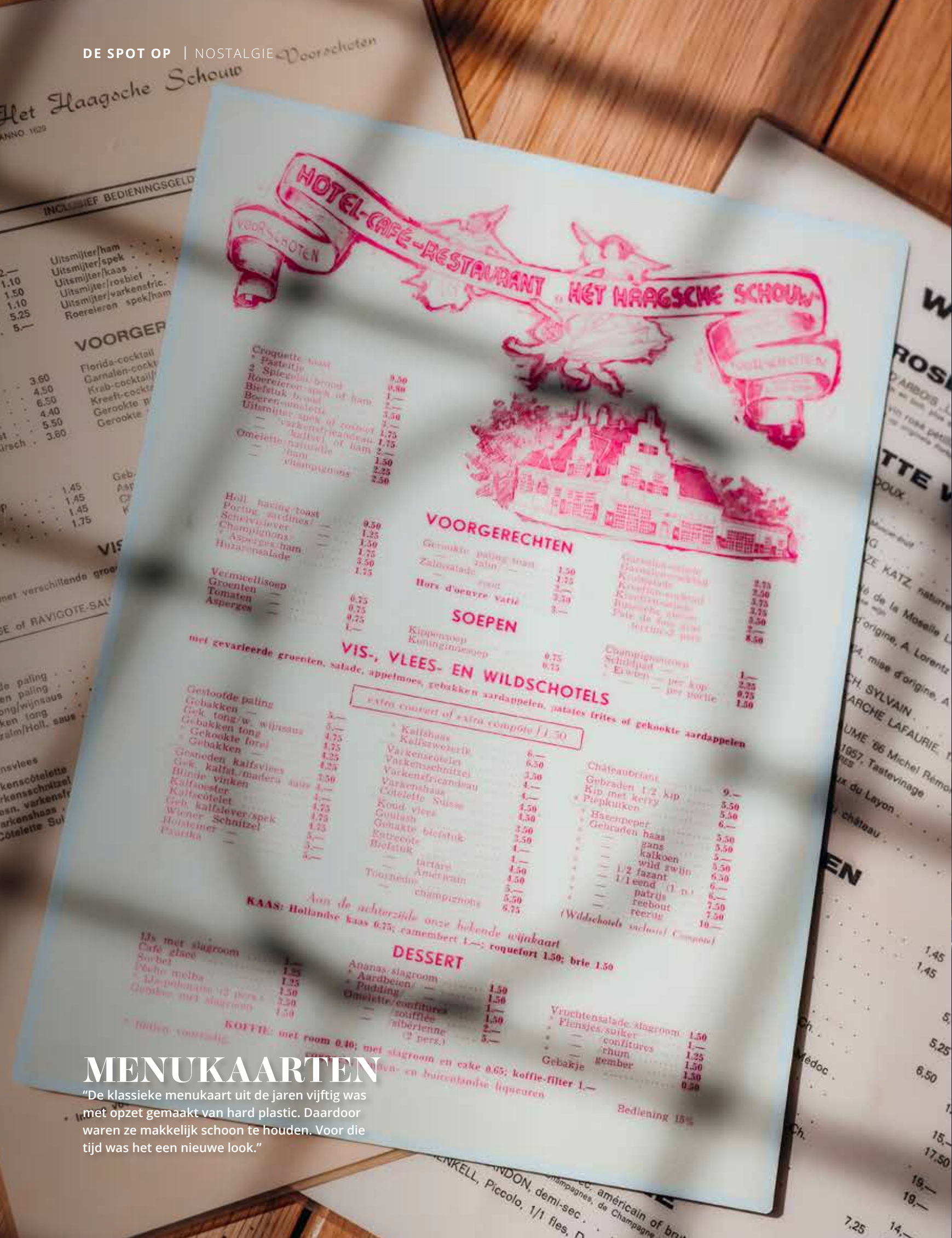
NOSTALGIE

Nostalgie zit vaak in de kleinste details: de kersenflambé die met flair aan tafel werd bereid, het servet als waaier en de rijk geïllustreerde menukaarten van vroeger. Het zijn herinneringen die generaties gasten met Van der Valk verbinden en nog altijd een glimlach oproepen.

SLEUTEL- HANGER

“Waar kamersleutels nu een plastic pas zijn, werd vroeger daadwerkelijk een sleutel gebruikt. Aan iedere sleutel hing een grote ovale messing sleutelhanger met ingegraveerde toekan en kamernummer.”





ZILVEREN THEESET

“In de beginjaren werd de thee in het Haagsche Schouw – nu beter bekend als Hotel Leiden – uitgeschonken in silver services.”



MENUKAARTEN

“De klassieke menukaart uit de jaren vijftig was met opzet gemaakt van hard plastic. Daardoor waren ze makkelijk schoon te houden. Voor die tijd was het een nieuwe look.”

KOFFIE-MOKKEN

“Het familiewapen komt op meerdere locaties terug binnen de hotels. Zo ook op de koffiekoppen, waar je verschillende edities van het familiewapen op terugziet. Dit laat zien hoe de huisstijl door de jaren heen veranderde.”



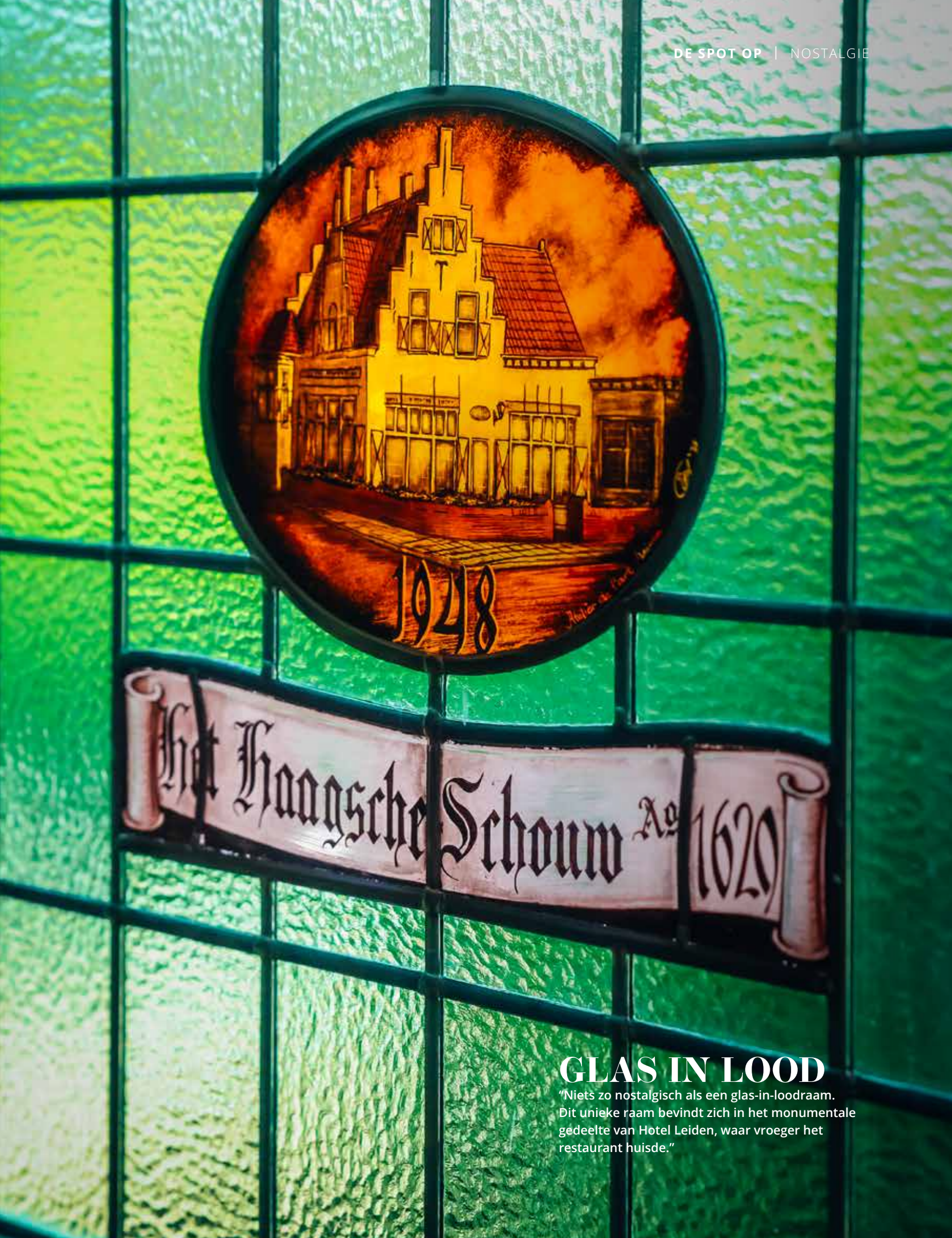
DE WAAIER

“Witte linnen servetten waren – en zijn soms nog steeds niet – weg te denken uit de Van der Valk-restaurants. Vroeger werden ze tot waaiers gevouwen. Een klassieker.”



APPELMOES MET DE KERS

“Een van de bekendste bijgerechten binnen Van der Valk is de appelmoes met de kers. Tegenwoordig bereiden verschillende hotels dit traditionele gerecht op hun eigen manier.”



GLAS IN LOOD

“Niets zo nostalgisch als een glas-in-loodraam. Dit unieke raam bevindt zich in het monumentale gedeelte van Hotel Leiden, waar vroeger het restaurant huisde.”

COUPE CERISE FLAMBÉ

"In de jaren tachtig werd het dessert 'coupe cerise flambé' aan tafel bereid. De kersen werden live geflambeerd met likeur zoals Grand Marnier. Dit maakte de kersen warm en zoet én zorgde voor een show aan tafel."



TEELING
REBORN 2012
WHISKEY

ENJOY YOUR
IRISH COFFEE



NIX18



Tekst
Jorieke van Noorloos

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

“IK DEEL ALLES, BEHALVE MIJN MAN”

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? Maxime van der Valk-Korsten (36), directielid van Valk Exclusief Hotel Amsterdam Zuidas, geeft een kijkje in haar restaurantbon.



mooi stuk vlees, zoals bavette of tour-nedos. Maar mijn echt favoriete hoofd-gerecht? Dat zijn van die grote pelbare gamba's. Het liefst van de grill met knoflook, *I love it.*”

En als nagerecht?
“Ik ben niet zo'n zoetekauw, dus je zult me niet zo snel betrappen op het bestellen van een nagerecht. Als het er eenmaal staat, wil ik wel een hapje, maar meer ook niet. Van

lere maar houtgelaagde wijn, waardoor-ie toch wat minder zwaar is. Qua rood ga ik vaak voor Marqués de Riscal Rioja Reserva: een heel toegankelijke wijn die nog lekkerder is als 'ie een beetje is gekoeld. Beide wijnen vind je overigens op Valkwijn.nl.”

Wat is je favoriete restaurantconcept?
“Shared dining. Ik zeg altijd: ik deel alles, behalve mijn man. Het is zelfs zo erg, dat als er geen shared dining is, ik toch van iedereen een hapje wil proeven. De meeste mensen vinden dat prima, maar mijn broertje kan dat echt niet hebben. Maar ik doe het toch. Voor hij het doorheeft, zit mijn vork al op zijn bord.”

Wat is je favoriete Van der Valk-gerecht?
“De carpaccio. Na alle drie mijn beval-lingen stond Koen, het broertje van mijn man, aan mijn kraambd. Mét een bord carpaccio uit het hotel in zijn handen. Dat heb ik tijdens al mijn zwangerschappen enorm gemist.”

Welk gerecht is bij wijze van spreken al je geld waard?
“Ik heb in talloze mooie restaurants gegeten die het allemaal waard waren. Dat zijn vaak meer belevingen, die verder gaan dan alleen maar eten. Maar waar ik stiekem heel erg van kan genieten, is de McChicken van McDonald's. Vooral op een lazy sunday en als ik een beetje brak ben. Martijn en ik hebben drie zoons en als ik tegen de oudste twee zeg dat ik daar zin in heb, staan zij te juichen. En ja, dan ben ik op mijn gelukkigst!” ■

Wat bestel je graag vooraf?
“Het liefst ga ik voor iets met tonijn. Vis vind ik sowieso lekker om mee te begin-nen. Op z'n tijd kan ik een oestertje ook wel waarderen. Mijn man Martijn is er gek op, die kun je daar's nachts voor wakker maken. In een groep bestel ik het liefst meerdere voorgerechten, zodat je van alles kunt proeven. Meestal ga ik dan voor een of twee gerechten meer dan dat er mensen zijn. En vaak doe ik dat zonder te overleggen, haha.”

Wat is je favoriete hoofdgerecht?
“Wat ik bestel, ligt aan de avond en aan de wijn. Heb ik zin in witte wijn? Dan bestel ik vis. Drink ik liever rood? Dan neem ik een

“
ZELFS ZONDER SHARED DINING PROEF IK VAN IEDEREEN EEN HAPJE
”

een kaasplankje houd ik wel. Roodschim-mel, witschimmel en harde oude kaas zijn mijn favoriet. Blauwe kaas en geitenkaas zijn niet aan mij besteed.”

Wat drink je het liefst bij je eten?
“Wijn en water, hoewel ik kombucha ook heerlijk vind. Qua witte wijn drink ik het liefst Marchesi Antinori Bramito del Cervo Chardonnay. Dat is een Italiaanse, iets vol-



**MAAK ELKE WEEK
KANS OP EEN
KitchenAid
BIJ AANKOOP VAN
TWEЕ BLUE BAND
PRODUCTEN**



ga voor de actievoorwaarden
naar www.blueband.nl of
scan de QR code.



KIDSPASPOORT HOTEL SNEEK

Hotel Sneek ligt centraal in het Friese merengebied. Daarmee is het de ideale uitvalsbasis voor zowel ontspanning als actieve uitjes. Ideaal met de kids.

 Familiekamer max 6 p. |  Kindermenu

ETEN

Ook onze jongste gasten kunnen smullen in Restaurant Martinus. Ze beginnen met een lekker soepje, waarna ze kunnen kiezen uit hun favoriete gerechten van onze speciale kinderkaart. Tijdens het wachten ligt er een leuke kleurplaat klaar en na het diner mogen de kinderen in het hotel een cadeautje uitzoeken.



Foto: Ken Storfels

VERSCHONEN

In de lobby op de begane grond is er een speciaal kindertoilet. In de damestoiletten is daarnaast een handige verschoontafel aanwezig voor de allerkleinsten.



SLAPEN

Wij hebben verschillende familiekamers voor gezinnen tot vier of zes personen. Onze Deluxe familiekamer is extra leuk: met een comfortabel kingsize bed voor de ouders én luxe ingebouwde stapelbedden voor de kinderen heeft iedereen een eigen fijne plek. De perfecte uitvalsbasis om tijdens de leukste minivakantie samen te ontspannen en mooie herinneringen te maken.



Foto: Willette Raats

SPELEN

BINNEN

In de lobby is een leuke speelhoek voor de kinderen. Terwijl zij lekker spelen is het rustig genieten van een heerlijke kop koffie met gebak.

BUITEN

Naast Hotel Sneek ligt het prachtige Rasterhoffpark. Een ideale plek om samen met de kinderen op uit te gaan. Ontdek de natuur tijdens een wandeling over de bruggetjes, paden en het spannende knuppelpad langs de meertjes. Onderweg kunnen ze op avontuur op het kabouterpad, alle speelplekken ontdekken en misschien spotten jullie wel een Schotse hooglander. Mooie herinneringen gegarandeerd!

OMGEVING

Ook rondom Hotel Sneek valt er veel te ontdekken. Ga bijvoorbeeld lekker spelen bij Ballorig Sneek, bewonder bijzondere treinen in het Modelspoor Museum of ga voor een (mid)dag waterpret bij Aquapark Sneek. Liever iets rustiger aan? De kinderboerderij in Sneek is ook een aanrader.



Foto: Modelspoor Museum.nl



Ontdek het Familie
Toekan-spel in de gratis
Valk Exclusief-app



NIEUW

Slaap zoals in onze hotels

Hotelcomfort start bij het juiste kussen



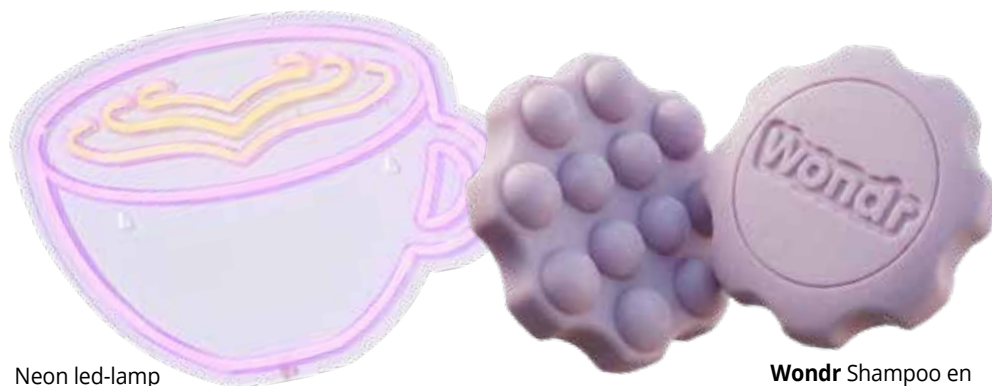
WWW.VALKVOORTHUIS.NL/SLAPEN

Ervaar iedere nacht het comfort van Valk Exclusief. Ontdek het nieuwe Aerodown hoofdkussen. Dankzij de zachte bovenlaag van ganzendons en de ondersteunende microvezelkern geniet je van optimaal slaapcomfort. Maak jouw slaapkamer compleet met ons uitgebreide assortiment dekbedden, beddengoed, matrassen en andere slaapproducten voor een échte hotelovernachting, gewoon bij jou thuis. *Verkrijgbaar vanaf €94,95*



Kleine luxe om jezelf te verwennen

Dit zijn de herfstfavorieten van Sanne de Haan-Melis (31), e-mailmarketeer bij Valk Digital.



Neon led-lamp
Hema €15,99

Wondr Shampoo en
conditioner bars *vanaf* €8,95



Kookboek **Van boven
in het wild** €34,99



Petite Amélie speelkeukentje €119,95



Bodhi Kaasmesjes
Bamboo €45,-



Flowee
Spijkermat
€98,-



Songmics
Dumbbell-set
€50,99



Giftset 'Holding on to
you' **Storytiles** €45,-



Malagoon Wollen plaid
Valkvoorthuis.nl €79,95

Een halve eeuw vertrouwen

Al meer dan vijftig jaar genieten Van der Valk-gasten van de wijnen van Château Rozier. Geen enkel wijnhuis werkt al zo lang samen met het hotelconcern. Tijd voor een ontmoeting met de wijnmakers en het domein in Saint-Émilion, Bordeaux.

Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Noortje Dalhuijsen





Jean-Philippe en Jean-Christophe Saby

W ie over de glooiende heuvels van Saint-Émilion fietst, begrijpt direct waarom deze streek al eeuwenlang tot de meest geliefde wijngebieden ter wereld behoort. Kalkstenen plateaus, klei-rijke hellingen en zandige valleien wisselen elkaar af, terwijl achter elke bocht een nieuw chateau verschijnt. Midden in dit landschap ligt Château Rozier, het familiebedrijf waar Van der Valk al meer dan vijftig jaar mee samenwerkt. Het domein is maar liefst al negen generaties in handen van de familie Saby en daarmee lang verweven met de geschiedenis van deze beroemde Bordeauxstreek. Hier, aan de zuidzijde van Saint-Émilion, begon ruim twee eeuwen geleden een familieverhaal dat vandaag de dag nog altijd voortduurt.

HISTORISCH HART

Het succes van Château Rozier is te danken aan de voorouders van de huidige eigena- ren en broers Jean-Philippe en Jean-Christophe Saby. In 1785 verwierven zij het eerste perceel in Saint-Laurent-des-Combes. Inmiddels is die eerste bescheiden wijngaard uitgegroeid tot een internationaal wijnbedrijf. De missie is echter altijd onveranderd gebleven: het maken van karaktervolle bordeauxwijnen, die het unieke terroir van hun herkomst weerspiegelen.

Château Rozier is daarbij nog altijd het historische hart van de onderneming. Het domein beslaat tegenwoordig zo'n dertig hectare, verdeeld over tientallen kleine percelen. De versnippering van percelen is kenmerkend voor Saint-Émilion en geeft



“Het karakter van het landschap proef je terug in het glas”



de familie Saby de mogelijkheid om te profiteren van verschillende bodemsoorten en microklimaten. Deze diversiteit geeft de wijnen die ze produceren diepte en nuance.

De familie Saby beheert meerdere domeinen binnen de Bordeauxstreek, waaronder Château Saint-André Corbin in Saint-Georges-Saint-Émilion en Château Hauchat in Fronsac. Samen liggen de wijn- gaarden verspreid over zeven verschillende wijngebieden, van Saint-Émilion Grand Cru tot Lalande de Pomerol en Bordeaux Supérieur. Overal staat dezelfde gedachte centraal: het karakter van het landschap terug laten komen in het glas.

MEER DAN EEN FLES WIJN

Tijdens een bezoek aan de wijngaarden en het chateau wordt al snel duidelijk dat wijn maken hier veel verdergaat dan het produceren van een fles bordeaux. Jean-Philippe Saby en zijn partner Kim Smith,

die een eigen wijntourbedrijf heeft: Merlot et Moi, maken gedurende de tour duidelijk dat het draait om geschiedenis, familie en het doorgeven van kennis aan de volgende generatie. Iets wat herkenbaar is voor de familie Van der Valk, die dezelfde drie pij- lers ook hoog in het vaandel heeft staan.

Dat de negende generatie Saby aan het roer staat, is een unicum in Saint-Émilion, waar steeds meer wijnhuizen in handen komen van investeringsmaatschappijen of internationale groepen. De broers Saby hebben beiden de opleiding tot oenoloog gevolgd – de studie waar je leert hoe wijn wordt gemaakt, van druif tot fles. Ze kozen bewust voor verschillende scholen. Jean-Philippe studeerde in Montpellier, waar de blik wat breder is en kennis wordt gedeeld vanuit verschillende wijnregio's. Jean-Christophe bleef dichterbij huis en koos voor de Universiteit van Bordeaux. Hier ligt de focus juist sterk op de traditionele bordeauxwijnen. Juist die ►





verschillende achtergronden zorgen ervoor dat Château Rozier traditie en vernieuwing prima weet te combineren.

BELANG VAN KLIMAAT

Wat de wijnen van Château Rozier bijzonder maakt, is de diversiteit van de wijngaarden. De druiven groeien op zo'n zeventig verschillende percelen, verdeeld over meerdere dorpen, elk met hun eigen bodem en karakter. Op het kalkstenen plateau van Saint-Émilion groeien druiven onder heel andere omstandigheden dan op de zandige gronden aan de voet van de heuvels.

Die diversiteit vormt de basis van de huisstijl van Château Rozier. De familie Saby kan elk jaar weer opnieuw een uitgebalanceerde blend samenstellen. En dat blijkt steeds belangrijker nu klimaatverandering een steeds grotere rol speelt. Jean-Philippe en Jean-Christophe zien de gevolgen ieder jaar duidelijker terug in de wijngaarden.

“De winters zijn zachter geworden, waardoor de wijnstokken eerder uitlopen. Dat lijkt positief, maar vergroot tegelijkertijd de kans op schade door late voorjaarsvorst. Zo'n vorst kwam vroeger hooguit eens per generatie voor, de afgelopen jaren

hebben we al vaker te maken gehad met deze bedreiging.”

Daar tegenover staat dat de zomers steeds warmer en droger worden. “De zomer van 2026 telde al drie hittegolven in de maand juli, waar dit de afgelopen jaren één keer plaatsvond. We passen onze bestaande werkwijzen daardoor voortdurend aan.” Zo laten ze bijvoorbeeld de bladeren die vroeger werden weggehaald om meer zonlicht bij de druiven te krijgen, nu hangen. Jean-Philippe: “Tien jaar geleden waren de percelen aan de voet van Saint-Émilion minder interessant. Tegenwoordig zijn die enorm belangrijk, vanwege de frisheid die daar blijft hangen.”

WIJN VOOR GENERATIES

Ook oogstmomenten verschuiven. Waar vroeger werd gewacht op maximale rijpheid, kiezen de wijnmakers nu vaker voor een iets vroegere oogst. Zo behouden de wijnen meer frisheid, meer zuren en een lager alcoholpercentage. Volgens de broers Saby is dat precies wat de hedendaagse wijnliefhebber zoekt: “We gaan niet langer voor de zware, krachtige ‘blockbusterwijnen’, maar voor elegante, evenwichtige

wijnen die zowel tijdens een diner als op een terras goed tot hun recht komen.”

Het meest indrukwekkend is misschien wel de manier waarop de familie Saby naar hun bezit kijkt. Niet als eigendom, maar als iets dat wordt beheerd voor een volgende generatie. Zo vertelt Jean-Christophe over hoe hij nog elk jaar een perceel snoeit dat in 1923 door zijn overgrootvader werd aan geplant. “In de oude wijnstokken zien wij letterlijk de beslissingen terug die vorige generaties hebben genomen.”

Wanneer een nieuw perceel wordt aan geplant, gebeurt dat met dezelfde gedachte: niet voor henzelf, maar voor degenen die er over vijftig of honderd jaar mee verder werken. Daarmee is de langetermijnvisie voelbaar in alles wat de familie doet. Van het beheer van de wijngaarden en het uitbreiden van het bedrijf tot het zorgvuldig bewaren van kennis die al negen generaties wordt doorgegeven. Jean-Philippe: “Aan het einde van mijn carrière wil ik het niet hebben over het succes van verschillende oogstjaren. Ik wil de continuïteit zien.”

MEER DAN EEN LEVERANCIER

Dit alles maakt de relatie tussen Van der Valk en Château Rozier meer dan een zakelijke. Het wordt steeds duidelijker waarom die samenwerking zo lang standhoudt. De gastvrijheid van de familie Saby is net zo indrukwekkend als de wijn zelf. Uitgebreide diners in de tuin van het chateau, rondleidingen door de wijngaarden en proeverijen van verschillende jaargangen: overal staat dezelfde aandacht centraal die ook in de wijnen terugkomt.

Je kunt concluderen dat de familie Saby en daarmee Château Rozier zo succesvol is, omdat ze voortdurend meebewegen met de tijd, zonder hun oorsprong uit het oog te verliezen. Of het nu gaat om veranderende weersomstandigheden, nieuwe inzichten in de wijnbouw of de wensen van een nieuwe generatie wijnliefhebbers: bij Château Rozier draait het om continuïteit. En misschien is dat wel hét geheim achter de samenwerking die inmiddels al meer dan een halve eeuw standhoudt. ■



VALKWIJN.nl

Verkrijgbaar in de Valk Versmarkt of online bij [Valkwijn.nl](https://valkwijn.nl)



A photograph of three young women riding bicycles on a paved path in a park. They are smiling and looking at each other. The woman on the left is wearing a light-colored jacket and dark pants. The woman in the middle is wearing a dark jacket and light blue jeans. The woman on the right is wearing a light-colored jacket and dark pants. The path is surrounded by trees and greenery. A black lamppost is visible on the right side of the path.

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:
scan en boek nu.



Tekst
Monique Smitsloo

Fotografie
Ken Stoffels

De rust bewaren

Chef-kok Henk Jongman (41) was een paar weken níet in de keuken van Hotel Leeuwarden te vinden, want hij was druk met bollen en praalwagens voor het jaarlijkse bloemencorso van Vollenhove. Nu kan hij er weer met nieuwe energie tegenaan, want Hotel Leeuwarden wordt binnenkort bijna twee keer zo groot.

WARME LANDING IN BIRDY’S BAR

Henk zit in de sfeervolle Birdy’s Bar, dat als een warme huiskamer fungeert tussen de torenhoge entree en de levendige restaurantsfeer van Hotel Leeuwarden. Hier krijg je meteen zin om een heerlijk herfstig drankje te bestellen. Hij geeft toe: een béétje zenuwachtig voor het interview met fotoreportage is hij wel. Want wat zullen zijn collega-chefs van de Valk Exclusief keten wel niet denken van de foto’s van zijn opgemaakte borden? Sommigen bewondert hij enorm om hun *fine dining*-skills.

Henk wist het al vroeg: ergens rond zijn zestiende, zeventiende besloot hij dat hij kok wilde worden. In zijn tienerjaren had hij bijbaantjes in de horeca, dicht bij zijn ouderlijk huis in Vollenhove. Die weg bracht hem uiteindelijk bij Hotel Zwolle, waar hij twee jaar werkte, en daarna tien jaar bij Hotel Emmeloord. “Daar heb ik het meeste geleerd”, zegt hij. Tot hij op een dag werd gevraagd om eens in Leeuwarden

te komen kijken. “Ik ben er eigenlijk ingerold”, zegt hij er zelf bescheiden over. Bescheiden, want bij de opening van het hotel in 2017 tekende hij de complete

“
**WE HOUDEN
NUCHTER VAST
AAN WAAR WE
GROOT MEE ZIJN
GEWORDEN**
”

keuken zelf uit en bouwde hij de hele organisatie zoals die er nu staat helemaal opnieuw op. Inmiddels staat hij er al bijna tien jaar aan het roer.

Hoe omschrijft Henk zichzelf als chef? Zijn specialisme ligt niet zozeer in de laatste toef die met een pincet op het bord wordt aangebracht, maar in overzicht bewaken wanneer een hotelkeuken op volle toeren draait. Rust bewaren, dat waardeert hij het meest in zichzelf en zijn collega’s. Het lijkt bijna een levensmotto. “Als je binnenkomt en de bestellingen zijn opgeruimd, alles staat waar het moet staan... Dat is de basis.”

HONDERD KAMERS ERBIJ

En die skills om het overzicht te houden gaat hij hard nodig hebben, want het hotel wordt straks bijna twee keer zo groot. Hotel Leeuwarden heeft nu zo’n 117 kamers; daar komen er honderd bij in een compleet nieuwe vleugel, plus een guest lounge, zwembad, wellness en fitnessruimte. Hoe houdt Henk – met zo’n grote uitbreiding en een paar jonge kids thuis – al die pannetjes op het vuur? De chef-kok ►





LUXE
VISSCHOTEL



KIPGYOZA



RUNDER-STOOF



DAME BLANCHE

IN KLASSIEKERS IS ONZE KEUKEN MEGASTERK

lijkt zich er niet druk over te maken. “We blijven nuchter en houden vast aan waar we groot mee zijn geworden. De klassiekers doen het hier goed, en daar is onze keuken megasterk in.”

MENSEN IN HUN KRACHT ZETTEN

Ook knap: waar veel horecazaken leunen op uitzendkrachten en zzp'ers, bouwde Henk zijn team vrijwel volledig op eigen mensen. Dat bewees zich na corona, toen Hotel Leeuwarden als een van de eerste hotels direct weer kon opstarten. Zijn geheim: mensen in hun kracht zetten.

Neem de dame die ooit solliciteerde voor de spelkeuken, na jarenlang aan de lopende band in een fabriek te hebben gewerkt. Toen er personeelstekort ontstond, vroeg Henk of ze wilde bijspringen. “Ze was zo fanatiek en gedreven dat ze nu eerste medewerker banqueting is. Ze ondersteunt bij het aansturen van de hele live cooking en het ontbijt. Daar ben ik echt trots op.” Het team moet haar soms zelfs een beetje afremmen, zo enthousiast is ze. Henk lacht: “Als je mensen vertrouwen geeft, blijven ze loyaal. Dan gaan ze voor je door het vuur.”

Natuurlijk moet de bescheiden Henk ook nog even benadrukken dat hij heus geen soloartiest is, maar onderdeel van een team. “Zonder mijn souschefs Remco en Kapil zou dit allemaal niet lukken. Ik kan het echt niet zonder hen.”

VAN BESTELBONNEN NAAR BLOEMBOLLEN

Hotel Leeuwarden is nog zo’n hotel waar je standaard de klassieke Van der Valk-garnituur krijgt: sla, appelmoes en gebakken aardappelen. “Appelmoes wordt hier gewoon verwacht”, zegt Henk droog. Hollander wordt het niet.

Maar ook in Leeuwarden rukt de wereldkeuken op. Dankzij souschef Kapil, zelf vegetariër, staan er inmiddels regelmatig curry’s op de kaart. “Een paar jaar geleden vonden gasten dat nog wat onwennig. Inmiddels weet iedereen dat het ook gewoon heel lekker is.” En hoe zit het met de streekproducten van Friesland? Ja hoor, ook die zijn vertegenwoordigd middels de oranjeboek en suikerbrood.

Maar wie Henk Jongman écht wil leren kennen, moet in de nazomer dus naar Vollenhove. Daar draait het elk jaar in de feestweek om het bloemencorso, waar Henk al van jong af aan bij betrokken is. Het is echt een levensstijl: veertig leden, dertig jeugdleden en een maandenlange voorbereiding, die resulteert in twee weken lassen, bouwen en bloemen prikken.

“De laatste twee weken voor het corso neem ik altijd vrij. Dat is standaard mijn vakantie.” En hoe leuk: zijn zoontje mocht dit jaar voor het eerst mee... “Ik hoop dat hij er in de loop der jaren net zo verwonderd naar gaat kijken als ik. Ze zeggen immers: het corso is besmettelijk!” ■



VOORGERECHT LUXE VISSCHOTEL

Gerookte zalm | tonijn | garnalen | brioche | kroketje van gamba | cocktailsaus

Een proeverij van vis en schaaldieren, met onder meer garnalen met appel en een zachte cocktailsaus, getoaste brioche en tonijn kort aangezet met sesam voor de bite. “Ik hou van vis en kan nooit kiezen”, zegt Henk. “Vandaar de proeverij. En de presentatie is gewoon mooi.”



TUSSENGERECHT KIPGYOZA

Japanse dumpling | lente-ui | rode peper | Aziatische salade | sesamsaus

“De oosterse keuken is een van mijn favoriete keukens en dat gegeven zie je vaak terug op onze kaart”, vertelt Henk. De gyoza’s zijn krokant vanbuiten, sappig vanbinnen, en de zoete sesamsaus houdt het zuur van de salade mooi in balans.”



HOOFDGERECHT RUNDERSTOOF

Zacht gegaard rundvlees | zoete-aard-appelpuree | spruitjes | krokantje van pastinaak | wortel

Thuis maakt bijna niemand dit meer, simpelweg omdat het zo lang duurt. Henk: “Als ik het ruik, denk ik meteen aan mijn oma en moeder, die het een hele dag op het vuur hadden staan.” De uitdaging: boterzacht vlees en de verhoudingen precies goed. Een van de hardlopers.



NAGERECHT DAME BLANCHE

Vanilleroomijs | slagroom | huisgemaakte brownie | chocoladesaus

Het meest verkochte dessert, een echte klassieker. “Dit bestel ik met vrienden altijd standaard”, lacht Henk. “Voor ons koks misschien een beetje oubollig, maar juist daarom leuk om ’m hier te laten zien.”

“ORANJEBOEK EN SUIKERBROOD? NATUURLIJK STAAN DIE OP DE KAART”

WIJNTIP

Baron de Ley Rioja Reserva

Zachte tannines, rijp fruit en dat vleugje vanille en hout door de rijping versterken het nostalgische karakter van de stoof.

Prijs Valkwijn.nl: €17,15



WIJNTIP

Gonzalez Byass Nectar Pedro Ximenez

Rozijn, vijg en karamel bij romige vanille en chocolade: een luxe, stroperige match met de brownie.

Prijs Valkwijn.nl: €18,95



DINER ARRANGEMENT

Dit arrangement is inclusief:

1/2/3x overnachting

1/2/3x ontbijtbuffet

1/2x driegangendiner



Scan voor de laagste actuele prijs



Fotografie: Rob van der Voort

HOTEL LEEUWARDEN

Lynbaan 35

8941BR Leeuwarden

Tel 058-8200100

leeuwarden@valk.nl

www.hotelleeuwarden.nl

GEEN WOORDEN MAAR KAAS.

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



[36^{WEEKEN}
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^{WEEKEN}
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^{WEEKEN}
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 EOUDE.NL

Het parelende water



Bubbels zo verfijnd
als parels



Past perfect bij je
gerechten



Ontspringt natuurlijk
bruisend uit onze
Belgische bron



BRU
HET PARELENDE WATER

Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

HOTEL MAASTRICHT-MAAS EEN NIEUWE WERELD AAN HET WATER

Na een proefperiode gaan de deuren van Hotel Maastricht-Maas dit najaar open. Directieduo Eline Cox en haar partner Bas Gooren geven, voordat het lintje wordt doorgeknipt, een laatste update.

“W e zijn er eigenlijk wel klaar voor”, zegt Bas met een grote glimlach terwijl hij door de nieuwbouw loopt. Zo’n drie maanden voor de opening ziet het oude kantoorpand aan de Limburglaan er langzaam maar zeker uit als een viersterrenplus Valk Exclusief hotel.

“Ik kon het kantoorpand altijd wel zien als hotel, maar hoe het nu is geworden, is wel heel gaaf. Helemaal als je in de lobby staat”, vertelt hij enthousiast. Bas en Eline zijn vanaf het begin af aan

betrokken geweest bij de verbouwing van het nieuwe hotel in Maastricht. Bas: “Van tekeningen en 3D-schetsen naar het echte werk maakt het spannend. Het moet maar net zo uitpakken als je het verwacht.”

Ze zijn in deze eindfase van de verbouwing bijna elke dag in het hotel te vinden. De voortgang wordt gecontroleerd en er werkt een team aan het schoonhouden van het pand. “Afgelopen week zijn ook de M line-bedden geleverd. Voor een stadshotel heeft Hotel Maastricht-Maas ►



“ALLES DOET EER AAN DE ZUID- AMERIKAANSE SFEREN”

ruime kamers. De bedden van M line passen daar mooi in”, vertelt Eline.

Verder zijn de suites in de afrondende fase: er wordt een laatste hand gelegd aan de badkamers met sauna, tweepersonsdouche en bubbelbad. Daarnaast zijn alle kamers behangen, getegeld en ingericht. De luxe kamers doen eer aan de Zuid-Amerikaanse sferen met namen als Amazona Suite, Tropical Suite, Bossanova Suite en Buenavista Suite. Elines moeder, Jacqueline Cox-Van der Valk, en interieurontwerpster Ineke Roosen zijn verantwoordelijk voor het warme en sfeervolle interieur.

Eline is blij met de details: “In elke kamer hebben we een koffiehokje laten maken, met daarnaast twee lekkere stoelen of een bankje. Zo kunnen hotelgasten

in de ochtend of avond genieten van hun kopje koffie. Vanuit de kamers met zicht op de Maas heb je fantastisch uitzicht op de Sint Pietersberg, de Basiliek van Onze Lieve Vrouwe en het Vrijthof.”

HART VAN HET HOTEL

Bas voegt toe: “Vanaf de zijkant van het hotel wandel je zo de loopbrug over de binnenstad in. Je zit dus midden in de stad, maar het voelt alsof je weg bent in het Limburgse heuvellandschap.”

Een andere grote verandering ten opzichte van het oude pand is de binnenplaats: voorheen een open buitenplek, nu een afgesloten glazen serre waar veel daglicht naar binnen stroomt. Dit is het hart van het hotel: hier bevindt zich de lobby met receptie, hotelbar en plekken

om te werken. Een saliegroene wenteltrap verbindt de lobby met het hotel. En natuurlijk kun je ook met de lift.

Eline: “Er komt een boom van vier meter hoog in het midden van de serre. Dit geeft sfeer voor de werkende gasten, maar ook sfeer voor het uitzicht vanuit de kamers die erop zijn aangesloten. Ik kijk ernaar uit om het af te zien.”

Na de opening worden de fitness en wellness op de vijfde verdieping afgebouwd, net als de lobbybar en het terras aan de Maas. Tot het zover is, is het voor de nieuwsgierige hotelgast al mogelijk een verblijf te boeken. De officiële openingsdatum wordt gecommuniceerd via de socialmediakanalen van Valk Exclusief en Hotel Maastricht-Maas. Nog even geduld dus... ■



**Omdat genieten ook
tussendoor kan.**



Mooi moment voor B'tween.

**SPA® Fruit
Fruitzonderlijk
lekker**



**100%
natuurlijke
oorsprong**

**Laag in
calorieën**

Beter drinken.

Beter leven.

Tekst
Monique Smitsloo

FUNHAUS

Het is tijd voor een beetje uitbundigheid met dé trend van 2026: FunHaus. Maar hoe houd je het stijlvol en speels, zonder dat je huis verandert in een pretpark?

Foto: Shutterstock

Pinterest benoemt FunHaus, met termen als *circus inspired chic*, als dé woontrend van 2026. Zoekopdrachten naar circusachtige interieurs stegen wereldwijd met 130 procent. De bonte showpiste vormt dan ook een grote inspiratiebron: van vintage circusposters tot circustentstrepen en carrouselpaarden op het behang.

HOGЕ FUNFACTOR

Waarom worden we blij van een discobal, een circusstreep of een lamp in de vorm van een palmboom? Misschien omdat ze ons even terugbrengen naar plekken die we associëren met plezier: de kermis uit onze jeugd, een zomervakantie, een avond dansen of een dagje pretpark. We zien een kamer niet langer als puur gebruiksvoorwerp; maar willen er ook iets bij voelen. Dus die schitterende discobal doet het ook uitstekend buiten de dansvloer. Kijk maar omhoog in de lift van **Hotel Amsterdam Zuidas**: geen disco, wél een discobal... En die lavalamp van zolder? Op een sokkel ermee en ineens is die basic woonkamer cool en verrassend.



Hotel Amsterdam Zuidas

Foto: STUDIO SOON

ROZE, ROOD, MAG ALLEMAAL!

Als spreekstal-meester van je eigen circus mag je jouw FunHaus zo gek maken als je wilt: een bank in hotdogvorm, een lamp in apengedaante... Wie het iets subtieler wil aanpakken, kijkt naar **Hotel Heerlen**, waar een poederroze fauteuil onder een opvallende verenlamp meteen een vleugje fantasie en vakantiegevoel oproept. Wie wil dat nou niet? Zo zie je maar, één onverwacht element kan dit effect al bereiken.

FUNHAUS
BETEKENT: KLEUR,
HUMOR EN
ONVERWACHTE
DETAILS



Be Comfy Suite Hotel Heerlen



Beverly Hills Suite Hotel Schiedam

KLEUR ALS FEEST

De Beverly Hills Suite van **Hotel Schiedam** laat zien hoe je de FunHaus-trend stijlvol kunt toepassen. Kijk dus vooral lekker af, zoals je innerlijke kind dat vroeger op de basisschool deed: een rustige basis met knallende accenten – zoals een kleurrijke mural en terracotta, poederroze en gouden details. Het geheel blijft warm, chic én speels.



Familekamer Circus Hotel Woerden

STREEP ERDOOR

Wie eenmaal door de FunHaus-bril kijkt, ziet overal strepen. En daarmee gaat er definitief een streep door de brave, beige woonstijl. Strepen hebben iets vrolijks en theatraals: ze doen denken aan circustenten, markiezen en vakantiehuisjes. Ze duiken op in behang, gordijnen, lampenkappen en kussens, of lopen als een circustent omhoog langs een trap. Zelfs een gestreepte fauteuil of een rood-wit gestreepte luifel boven een kastdeur doet al wonderen.



Candyland Suite Hotel Dordrecht

Foto: Peter Baas Fotografie

WELKOM WONDERLAND

Je voelt je in de Candyland Suite van **Hotel Dordrecht** al snel Hans en Grietje die van een huisje willen snoepen. Waarom wérkt dit zo goed? Het geheim zit in volwassenheid en eenheid. Roze alom, maar wél perfect afgestemd, tot aan de roze shutters voor de ramen. Dat ronde bed onder de XXL-donut is stiekem gewoon een serieus kingsize van formaat. En de badkamer heeft alles wat een volwassen verwenavond nodig heeft: een privésauna, dubbele regendouche en een groot rond bad op een verhoging van roze mozaïek. Dáár zit de balans: de knipoog aan de oppervlakte, de luxe en doordachtheid eronder.



Familekamer Circus Hotel Woerden

Foto: STUDIO SOON.

GEHEIME GANGETJES

Ook zó typisch voor de FunHaus-trend: geheime doorgangetjes. Want geef toe: zo'n stiekeme kastdeur – zoals de boekenkast in **Hotel Eindhoven-Best** die naar een verborgen speakeasybar leidt – prikkelt dat jeugdige gevoel van avontuur en ontdekken. Ook de kleurrijke restaurantbar en verrassende details, zoals een speelse wc, laten zien hoe kleine ingrepen een gewone ruimte een eigen verhaal kunnen geven.

Zo'n verborgen wereld vind je ook in **Hotel Woerden**, in de nieuwe Familekamer Circus. De kamer zit vol frivole hoekjes. Met een circustent als plafond, bogen naar de bedden en een eigen podium met microfoon voelt elke dag als een kleine voorstelling. Vandaag een circuspiste, morgen een talentenjachtpodium voor de jongsten? Niets moet, alles mag.



Best Kept Secret Bar Hotel Eindhoven-Best

Foto: STUDIO SOON.

SAMEN SPELEN, SAMEN DELEN

Alle gekheid op een stokje: de kracht van FunHaus zit niet in zoveel mogelijk gekke objecten, maar in ruimtes die uitnodigen tot ontdekken en ontspannen. Denk aan een knus inbouwzitje bij het raam waar je een boek leest, of een speelplek vormomd als verstopplek. De kamers hoeven niet groter, maar de verbeelding mag dat wél...

FUNHAUS, ZÓ DOE JE DAT:

Plezier: ja. Villa Kakelbont: liever niet. Hoe bewaak je de balans tussen kind en volwassen zijn?

- **Strepen als rode draad:** circusstrepen op behang, kussens of lampenkap.
- **Kleurrijk palet:** felle, contrasterende kleuren en pastels, met een vleugje neon.
- **Vormen en lijnen:** blob-meubels (organisch, zonder rechte lijnen of hoeken), ronde spiegels, retro bogen, dambordpatronen.
- **Materialen:** fluweel, hoogglans kunststof, terrazzo, chroom.
- **Statement items:** designklassiekers (Mushroom-lamp, Ultrafragola-spiegel) naast vintage vondsten.
- **Persoonlijke kunst:** humoristische posters, pop-art, funky kussens, excentrieke kaarsen.
- **Eyecatcher:** één opvallende bank of stoel in felroze, kobaltblauw of citroengeel.



Shop je interieur bij [Valkvoorthuis.nl](https://www.valkvoorthuis.nl)

Blossom

Met de Blossom-collectie combineert Zwiesel Glas verfijnd design met optimale smaakbeleving. De bloemvormige kelken en optische structuur zorgen voor een elegante presentatie en laten aroma's optimaal tot hun recht komen.



Tekst
Kim van der Meulen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

EVEN AANHAKEN

Sommige collega’s van Valk Exclusief hebben een onverwacht creatief talent. Zo ook Naomi Goudriaan (25). Naast haar werk als front office-supervisor bij Valk Exclusief Hotel Rotterdam-Blijdorp haakt ze fanatiek. Ze heeft zelfs haar eigen collectie.

Gehaakte tassen, knuffels, cactussen en zelfs een Van der Valk-toekan? Daar draait Naomi Goudriaan haar hand niet voor om. Ze bedenkt en verkoopt haar eigen haakpatronen en stond in december op een kerstbeurs in Haastrecht. “Veel mensen op de beurs zeiden: ik zou ook wel zo’n tas willen maken”, vertelt ze. En dus gaf ze onlangs voor het eerst haar eigen haakworkshop.

Naomi begon als tienjarige al met haken. “Voor mijn verjaardag kreeg ik toen een haaknaald en een boekje met patronen voor kleine knuffels”, herinnert ze zich. Hoewel ze naar eigen zeggen maar wat probeerde, sprak het handwerken haar meteen aan. “Ik ben gevoelig voor hobby’s”, zegt ze grappend. Een familie-trekje, misschien. “Mijn oma maakt al heel lang kaarten met theezakjesverpakkingen. Vroeger gingen mijn moeder, tante en ik vaak bij haar aan een lange tafel zitten om samen te knutselen. Eens in de zoveel tijd houden we nog steeds een knutseldag. Nu maak ik alleen geen kaarten meer, maar haak ik. Mijn moeder doet dat inmiddels ook.”

EIGEN PATRONEN

Even stopte ze met haar hobby, maar zes jaar geleden pakte ze het haken weer op. En hoe. Ze maakte armbandjes en enkelbandjes, leerde van alles via YouTube-video’s en haakte ook veel knuffels. “Eind 2024 begon ik met het uitschrijven van

patronen en sinds vorig jaar maak ik veel tassen.” Dat laatste neemt zo’n vier uur in beslag, inclusief het vastzetten van een label van haar merk Nayomi. De grootste tas kost veertig euro – een koopje, gezien het vele handwerk dat erin zit.

“Vooral de knoop zetten is een priegelwerkje, want ik gebruik stevig garen.” Ook armpjes aan knuffels naaien vraagt om oog voor detail. “Zeker als ik verschillende kleuren heb gebruikt, want alles moet

“ALS IK GEFOCUST AAN HET HAKEN BEN, VERGEET IK ALLES”

netjes op elkaar aansluiten. Ik ben heel perfectionistisch.”

Voor de toekan op de foto zocht ze op Pinterest een haakpatroon, dat ze aanpaste. “Hij moest precies worden zoals bij Van der Valk”, zegt ze. De knuffel staat bij Valk Exclusief Hotel Rotterdam-Blijdorp in haar kantoor. “En dat is maar goed ook, want thuis heb ik geen ruimte meer”, zegt Naomi.

Op zolder heeft ze inmiddels alweer een flinke la gevuld met tassen voor de komende kerstmarkt. “Ook de huiskamer van mijn moeder staat vol, en de kamer van mijn vriend.” In zijn vensterbank staan zelfs gehaakte cactussen. “Een verjaardagscadeautje”, lacht ze. “Want de planten die ik hem vorig jaar gaf, gingen best snel dood.”

MEER WORKSHOPS

Naomi probeert aan één project tegelijk te werken. Maar krijgt ze een aanvraag van een van haar collega’s, vrienden of bekenden, dan maakt ze tussendoor tijd om iets moois op maat te maken. Waar ze nog van droomt? “Ik wil me nog verdiepen in het haken van kleding en het zou leuk zijn om vaker workshops te geven. Dat is een superleuk uitje: je kunt het samen met vriendinnen doen en na afloop ga je naar huis met je eigen tas.”

Overigens telt niet alleen het eindresultaat. Haken maakt ook rustig, meent Naomi. “Veel mensen reageren verbaasd als ik zeg dat ik haak, omdat ik zelf juist vrij druk ben. Maar als ik gefocust aan het haken ben, vergeet ik alles om me heen. Het brengt me veel ontspanning.” ■



Meer zien van Naomi's haakkunsten?
Check haar instagram:
[nayomi_thebrand](#)



“THUIS HEB IK GEEN RUIMTE MEER”

NAVULBARE GEURKAARS



3x
betere
geurbeleving



ZUIVERE
GEURAFGIFTE



BRAND
SCHOON



HERVULBAAR
GLAS

Geniet van een 3x betere geurbeleving met Bolsius CleanLight.

Een revolutionair systeem met unieke houder passende en navulbare geurkaars. Onze ScentMax technologie is een unieke combinatie van de puurste wax en de gepatenteerde glazen houder. Deze combinatie zorgt voor een superieure geurafgifte en schoon brandgedrag tot de laatste druppel wax.

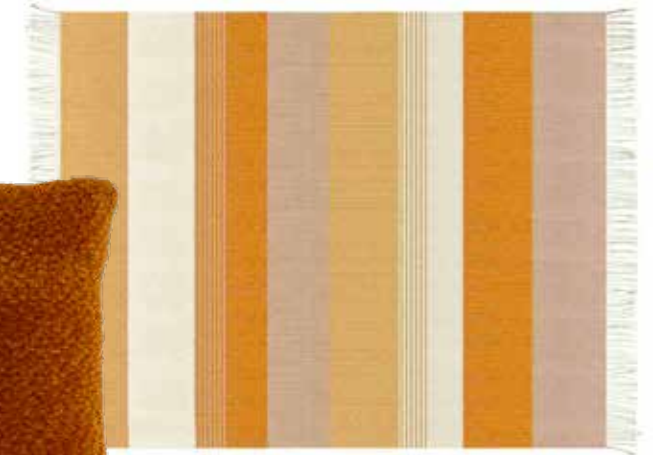


Ontdek onze andere kleuren



Fringes hanglamp
van Maretti €339,-

Wollen plaid Festivity
van Malagoon €79,95



Vaas van Urban Nature Culture
€79,95



Sierkussen van Urban Nature Culture
€89,99



Kandelaar Cody van
Urban Nature Culture,
geschikt voor brede en
smalle kaarsen €34,99



HERFST IN HUIS

Lekker bankhangen
met Valkvoorthuis.nl



Valk Exclusief chocolate
caramel zeezout €3,99

Koffiekopje van
Urban Culture
Nature
€12,99



Arte behang
per rol vanaf €259,-



Ganzendons dekbed van Valk Exclusief vanaf €299,-



Poef van Valk Exclusief
€385,-

Tekst
Anneloes Schohaus

Fotografie
Diantha Ilardo, Floor van Koert

KASTEEL TERWORM MODERN, MAAR NOG STEEDS KASTEELCHIC

Na tweeënhalf jaar verbouwen is de renovatie van Kasteel TerWorm eindelijk afgerond. Annie en Kristien van der Valk blikken voldaan terug op het bouwproject met een prachtig eindresultaat.



Elke hotelkamer kreeg een nieuwe badkamer

In het sprookjesachtige Kasteel TerWorm is een verbouwing niet zo een, twee, drie geregeld. Dat is een hele organisatie. “We konden niet eventjes een hele gang sluiten, want die hebben we niet in het kasteel”, legt Annie van der Valk uit. “Dus sloten we steeds twee tot vijf kamers. Zo konden we openblijven en werden andere gasten zo min mogelijk gestoord.”

Annie organiseerde de renovatie van begin tot eind samen met haar dochter Kristien en interieurarchitect Ineke Roosen. Met elkaar maakten ze een werkboek waarin per kamer werd vastgelegd wat er moest gebeuren. Elke kasteelkamer is uniek qua indeling en maten, dus moest er een leidraad komen die details bevatte zoals het verplaatsen van wastafels, het toevoegen van stopcontacten en het uitmeten van de gordijnen.

De verbouwing werd in zeven fases uitgevoerd over een periode van tweeënhalf jaar, waarbij het Heerenhuis als eerste werd aangepakt, gevolgd door de kamers in de Pachthof. Naast het vervangen en toevoegen van accessoires kreeg iedere hotelkamer een nieuwe badkamer.

Annie en Kristien wilden de look van het interieur kasteelwaardig houden en tegelijkertijd meegaan met de trends. Dat resulteerde in een marmerlook, amberkranen, vanil-

lekleurig sanitair, behang van Arte en luxe tegels van specialist Masterstone. Annie: “We zijn met name blij met de tegelzetters van De Tegelerij. De Pachthof heeft geen lift, dus alles moest via de smalle trappen worden vervoerd. Dat was een uitdaging en dat hebben zij goed opgepakt.”

Bij het moderniseren werden sommige decoratieve elementen verwijderd voor meer openheid en ruimte. In één badkamer is het bad vervangen door een luxe, comfortabele inloofdouche. Kristien: “De Poortwachter Suite bevat sanitair van de Franse ontwerper Philippe Starck. We wilden zijn iconische ontwerpen behouden, dus hebben we in die kamer alleen het toilet vervangen.”

Niet alleen de kamers kregen een upgrade. Ook de receptie in het Heerenhuis is vernieuwd. Het bestaat nu uit twee losse balies, wat zorgt voor meer privacy voor de gasten en een betere doorgang voor de medewerkers. De ontvangstbalie ademt een warme, luxueuze sfeer met een duidelijke knipoog naar klassieke grandeur. Dat komt mede door het leren werkblad, de mozaïekafwerking en de warme verlichting.

Voorlopig wordt er niks meer verbouwd in Kasteel TerWorm. Toch zijn er stiekem al plannen om de restaurantstoelen en -tafels te vervangen. Annie: “We discussiëren nog over de beste stijlkeuzes voor het kasteel.” ■



"DE ONTVANGSTBALIE
ADEMT EEN WARME,
LUXUEZE SFEER"

Twee losse balies zorgen voor meer privacy voor de gasten

Tekst
Lisette Gerbrands

HOTEL AKERSLOOT

EEN WARM WELKOM BEGINT IN DE LOBBY

Met warme kleuren, natuurlijke materialen en verschillende zitplekken kregen de lobby en het restaurant van Valk Exclusief Hotel Akersloot onlangs een totale metamorfose. Het resultaat: een eigentijdse uitstraling, zonder de vertrouwde sfeer te verliezen.



“De lobby is het visitekaartje van ons hotel. Het is de eerste én de laatste indruk die gasten krijgen”, zegt Sanne van der Valk. “Het gebouw is inmiddels 44 jaar oud en de inrichting sloot niet meer aan bij deze tijd. Er was onrust in kleur en materiaal en sommige onderdelen waren versleten. Dat paste niet meer bij de uitstraling die wij willen bieden.”

Wat begon met de wens voor een nieuw tapijt, groeide uit tot een complete herinrichting van de begane grond. Voor het eerst werkte Sanne daarbij samen met interieurbureau Horeca Sfeermakers. “Normaal doen we veel zelf, maar nu wilden we de juiste balans vinden. We ontvangen zakelijke gasten, gezin-

nen, hotelgasten én mensen uit de omgeving. Iedereen moet zich welkom voelen, zonder dat het interieur té modern wordt. Het karakter van het gebouw wilden we behouden.”

Warme aardetinten, natuursteen, veel groen, glazen verlichting en zachte stoffen zorgen nu voor een rustige, huiselijke sfeer. Verschillende zithoeken maken de lobby geschikt voor ieder moment van de dag. “Ik wilde vooral een ruimte creëren waar mensen graag blijven zitten. Comfort stond voorop.”

Ook het restaurant kreeg een eigen uitstraling. Donkere tinten, rijke materialen, verschillende houtsoorten, *diner booths* en een mix van hoge en lage

tafels zorgen voor een warmere avondsfeer. “Vroeger was het restaurant vrij eentonig ingericht. Nu heeft elke plek een eigen sfeer.”

Inspiratie haalt Sanne uit andere Valk Exclusief-hotels, internationale interieurbeurzen en restaurants. “Ik kijk eigenlijk altijd om me heen. Mooie ideeën zitten vaak in kleine details, maar uiteindelijk moet alles passen bij de identiteit van ons eigen hotel.” De gebaksvitrine, sfeerhaarden en levendige hotelbar zorgen nu voor een warm welkom. “We horen vaak: ‘Vanbuiten had ik niet verwacht dat het er vanbinnen zó mooi uit zou zien.’ Een mooi compliment.”

Gasten vragen zelfs regelmatig waar meubels, verlichting en accessoires vandaan komen. “We hebben inmiddels bij de receptie een overzicht liggen met alle verkooppunten. Blijkbaar inspireren we mensen ook voor thuis.”

Gastvrijheid vormt uiteraard de rode draad. “We ontvangen veel families en willen ook hen iets extra’s bieden.” Daarom kreeg het restaurant een ruime speelzone met een grote klimconstructie. “Terwijl kinderen zich vermaken, kunnen ouders rustig blijven zitten. Dat maakt het verblijf voor iedereen ontspannen.”

Uiteindelijk draait het volgens Sanne niet alleen om een mooi interieur, maar om het gevoel dat gasten meenemen naar huis. “Ik hoop dat mensen ervaren dat het luxe voelt, maar tegelijk laagdrempelig blijft. Als gasten zeggen: ‘Het voelde warm en stijlvol, we komen graag terug’, dan weet ik dat we het goed hebben gedaan.” ■

Tekst
Lisette Gerbrands

Fotografie
This Productions

HOTEL EMMEN

VERTROUWDE JAS, COMPLEET NIEUW HOTEL

Na anderhalf jaar verbouwen is Hotel Emmen klaar voor een nieuw hoofdstuk. Het karakteristieke pand bleef, maar achter de schermen werden alle hotelkamers volledig vernieuwd en kregen de gangen en (klimaat)installaties een flinke upgrade.

Hotel Emmen neemt binnen Valk Exclusief een bijzondere plek in. “Wij zijn het laatste Van der Valk-hotel dat gebouwd is in de oorspronkelijke boerderijstijl. Daarna gingen de hotels de hoogte in. Juist daarom wilden we de buitenkant behouden zoals die is. Die hoort bij het hotel. Binnen was het wél tijd voor een grote stap vooruit”, vertelt general manager Ton Duivenvoorden. Het hotel groeide de afgelopen jaren van 76 naar 140 kamers. Met de komst van een nieuwe vleugel en een casino ontstond ruimte om ook het oorspronkelijke deel grondig te renoveren. “De kamers, de gangen: er is geen muur waar niets aan is gedaan. Het voelt alsof er een compleet nieuw hotel staat.”

Binnen overheerst nu een rustige, Scandinavische sfeer met zachte natuurtinten, warme houtaccenten en hoogwaardige materialen. Een tijdloos interieur, waarin gasten ook over tien jaar nog graag verblijven. “We hebben over elk detail nagedacht. Van de bedden en de werkplekken tot de materiaalkeuzes. Alles moet comfortabel, praktisch én duurzaam zijn.” Over duurzaam gesproken: achter de schermen kreeg het hotel een volledig nieuw klimaatbeheersingssysteem. Radiatoren maakten plaats voor luchtverwarming en -koeling, waardoor elke kamer het hele jaar door een aangenaam binnenklimaat heeft. “Gasten moeten zich altijd prettig voelen, ongeacht het seizoen.”

Ook de indeling van de kamers sluit beter aan bij de wensen van vandaag. Ze zijn ruimer, de familiekamers bieden

plaats aan vier tot zes personen en beschikken over een aparte badkamer en toiletruimte. Comfortabele zithoeken maken de kamer bovendien geschikt om niet alleen te slapen, maar ook te ontspannen of rustig te werken. “We werkten nauw samen met collega’s binnen Valk Exclusief. We deelden interieurbekendheid en -ideeën met Ramona Melenhorst en Hedwig van der Valk van Hotel Hengelo. Er is steeds gekeken naar hoe gasten een kamer écht gebruiken.”

Misschien wel het meest indrukwekkende aan de renovatie is dat het hotel gedurende de verbouwing openbleef. Achttien maanden lang werd er gebouwd, terwijl gasten gewoon konden blijven overnachten. “Dat vroeg veel

van onze medewerkers én van onze bouwpartners. Daarom ben ik vooral trots op wat we met elkaar hebben neergezet. De buitenkant is nog steeds vertrouwd, maar vanbinnen is alles één geheel geworden. Materialen, kleuren en sfeer lopen in elkaar over. Als onze gasten blij zijn zodra ze de deur van hun kamer openen, hebben wij ons doel bereikt. Uiteindelijk zijn zij ons referentiekader.”

Achter de schermen wordt alweer gewerkt aan de volgende stap: de ontwikkeling van een wellness, die naar verwachting in 2028 z’n deuren opent. “We blijven investeren om relevant te blijven, maar altijd met oog voor kwaliteit, duurzaamheid én de lange termijn.” ■





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

Pure Freude
an Wasser



INTENSE KRACHT ELEGANT GEMINIMALISEERD GROHE EUPHORIA 120 HANDDOUCHE MET AQUABOOSTER



Verkrijgbaar in



Echte luxe ligt in de perfecte balans tussen grensverleggende innovatie en puur genot. Met de GROHE SPA collectie transformeert u het dagelijkse doucheritueel in een domein van rust, herstel en diepe ontspanning.

De geavanceerde GROHE AquaBooster technologie herdefinieert de dynamiek van water. De unieke, hoogfrequente oscillatie creëert een versterkte waterstroom met een vitale, krachtige straal die de zintuigen prikkelt, terwijl het waterverbruik elegant wordt geminimaliseerd. Dit zorgt voor een diep verkwikkende, volumineuze sensatie op de huid.

Ontdek een nieuwe dimensie van wellness en bewust watergebruik met de AquaBooster technologie, exclusief vormgegeven in de GROHE Euphoria 120 handdouche. **grohe.com**



GROHE AquaBooster

* Alle GROHE AquaBooster handdouches zijn uitgerust met een geïntegreerde doorstroombegrenzer. Doorstroomhoeveelheden variëren per model (5-7,9 l/min bij 3 bar) vergeleken met EN 1112 Klasse A (12-15 l/min bij 3 bar).

PART OF LIXIL



Jessica & Olivier

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 Jessica Matser (57) en haar zoon Olivier (28) van Hotel Wolvega-Heerenveen en Hotel Leeuwarden over hun band en wat ze van elkaar leren.



“Soms moet je van regels afwijken, de gasten staan voorop”

Jessica Matser

Jessica: “Ik heb als moeder inmiddels meer een adviserende rol, in plaats van de opvoedrol.”
Olivier: “Ja, je hebt ons qua opvoeden helemaal losgelaten, haha.”
Jessica lacht: “Nou ja, eerder afgeleverd. Je vader en ik hebben je alles geleerd en nu is het tijd dat je het zelf gaat doen. Jij bent de oudste van vier, waardoor wij relatief meer sparren en overleggen, in vergelijking met je zussen en broertje. Maar nu zij sinds een jaar ook fulltime werken, verandert dit weer.”
Olivier: “Ik kan alles bij je kwijt. Vooral problemen. Jij hebt dan eigenlijk altijd wel een antwoord klaar.”
Jessica: “We begrijpen elkaar snel, ja.”
Olivier: “Als iets me niet zint, ga ik naar m’n vader. Hij leert mij loslaten en me niet zo druk te maken. Wanneer ik wil sparren of gewoon mijn verhaal even kwijt wil, kom ik naar jou.”
Jessica: “Ik ga meer mee in je verhaal en probeer te helpen met een oplossing. Wij zijn de denkers in het gezin en nemen allebei het werk mee naar huis. We overdenken dingen en stellen er nog vragen over. Je vader kan zaken makkelijker naast zich neerleggen.”
Olivier: “Wij bellen vaak over zakelijke onderwerpen. Je vraagt altijd eerst hoe het in Hotel Leeuwarden is, waar ik nu twee jaar werk. Wanneer ik tegen een complicatie aanloop, help je me altijd. Dat werkt ook vice versa. Hoe wij dingen oplossen

in Hotel Leeuwarden is soms anders dan hoe jullie dat doen in Hotel Wolvega-Heerenveen. Hoe lang zit je nu alweer bij de familie?”
Jessica: “Ik werk veertig jaar voor de familie, je vader en ik zijn dertig jaar getrouwd en we lopen alweer 21 jaar rond in Hotel Wolvega-Heerenveen.”
FLEXIBEL ZIJN
Olivier: “Ik heb van jou geleerd hoe je restaurantgasten goed naar hun plaats begeleid. De beleving van de gasten begint al bij de deur. Het is daarom belangrijk dat ze goed worden ontvangen en bijvoorbeeld aan een ingedekte tafel kunnen zitten. Het klinkt allemaal heel simpel, maar dat soort dingen worden toch over het hoofd gezien als je het druk hebt.”
Jessica: “Ja, een goede ontvangst en aandacht voor de gast door naar ze te luisteren is het halve werk. Wees flexibel voor degene die om vijf uur ’s middags nog een lunchgerecht wil bestellen. Het belangrijkste is dat de gast tevreden de deur uitgaat. Ik zeg altijd: als ze ontevreden de deur uitgaan, vertellen ze dat op verjaardagen. Dat blijft bij iedereen hangen.”
Olivier: “We hebben veel regels, maar eigenlijk moet je met die regels flexibel omgaan.”
Jessica: “Soms moet je van regels afwijken, omdat de gasten voorop staan. Jij bent wel wat directer in de omgang.” ▶



“Als ik wil sparren
of mijn verhaal
kwijt wil, kom ik
naar jou”

Olivier Matser



Olivier, lachend: “Dat werkt niet altijd in mijn voordeel. Tegelijkertijd kan iets niet altijd twee weken wachten. Die tijd en energie stop ik liever in de uitvoering.”
Jessica: “Ik ben juist meer van het overleggen, voordat de zaken veranderen. En ik ben atechisch. Daarin leer ik ook veel van jou.”
Olivier: “Vooral op het gebied van computers, haha.”

FANATIEK MET SPORT

Jessica: “We zijn allebei de oudste in het gezin. Daarin herken ik veel van mij in jou. Als oudste heb je een soort verantwoordelijkheidsgevoel naar anderen. We zetten familie voorop en vinden het belangrijk om er voor elkaar te zijn en dingen samen te doen. We komen ook graag op tijd. Voor de rest van het gezin geldt dat niet, haha. Wij twee worden onrustig van lastminutezaken en van te laat komen.”
Olivier: “We kunnen ook niet tegen ons verlies. Dus als we aan bepaalde sporten doen, doen we het alleen als we er goed in zijn. Als het niet lukt, zijn we er snel klaar mee.”
Jessica: “Daarom doen we meestal balsporten. Daar hebben we gevoel voor en we zijn er goed in.”
Olivier: “Ik heb getennist, gehockeyd en gevoetbald. Jij zat vroeger op softbal en hockey.”
Jessica: “Vroeger zeiden anderen snel: hoe kan het dat jij deze

sport goed kunt, terwijl je het nog nooit hebt gespeeld?”
Olivier: “Wanneer het lukt, kijken we ook samen sport. Bijvoorbeeld met het WK en de Olympische Spelen.”
Jessica: “We wonen ook dicht bij ijsstadion Thialf, waardoor we regelmatig schaatswedstrijden kijken en bezoeken. Alleen dat wielrennen kijken van jou, dat vind ik helemaal niks.”
Olivier: “Verder gaan we graag op skivakantie. Ik ski al sinds mijn vierde en ben op mijn elfde gewisseld naar snowboarden.”
Jessica: “Ik startte pas met skiën toen ik vijftien was en ik zie zo’n verschil tussen je vader, de kinderen en mijzelf. Het gaat jullie veel makkelijker af. Toch blijft de skivakantie altijd een leuk hoogtepunt voor iedereen.”
Olivier: “Net als onze vakantie naar New York toen jullie 25 jaar getrouwd waren.”
Jessica: “Dat was onze eerste verre reis als gezin. Ik vond het een speciale beleving en ben blij dat jullie er ook mooie herinneringen aan hebben. Er was zoveel uit films dat jullie herkenden.”
Olivier: “Het fietsen door Central Park blijft me altijd bij, net zoals het Empire State Building in de avond.”
Jessica: “En natuurlijk zijn we ook naar een honkbalwedstrijd geweest.” ■



DE KUNST VAN GEPERSONALISEERDE WELLNESS.

GROHE GROHTHERM AQUA TILES

Ware luxe herkent men aan de vrijheid van ultieme personalisatie. Het modulaire Grohtherm Aqua Tiles inbouw douchesysteem zet een nieuwe standaard waarin architectonische esthetiek en high-end functionaliteit harmonieus samensmelten tot een op maat gemaakte zintuiglijke ervaring.

Het hart van dit systeem is de metalen SmartControl thermostaat met frameloze afdekplaat. De verzonken knoppen komen pas naar voren bij activering en bieden door de gekartelde structuur superieure grip.

REGEER ELKE DRUPPEL

Met het intuïtieve druk- en draaimechanisme regisseert u moeiteloos tot wel vijf douchefuncties:

Volmaakte precisie: Wissel met één druk tussen hoofd-, handdouche en bodysprays, en doseer nauwkeurig het watervolume.

Gepersonaliseerde iconen: Stem de knoppen af op jouw configuratie met verwisselbare symboolplaatjes.

Freedom of Choice: Kies jouw favoriete stijl uit acht exclusieve, krasbestendige PVD-kleuren en chroom.

Dankzij GROHE TurboStat geniet jij direct van een constante watertemperatuur, terwijl de SafeStop-beveiliging zorgt voor zorgeloze ontspanning.

GROHE Grohtherm Aqua Tiles — De sublieme transformatie van grensverleggende technologie en high-end esthetiek. grohespa.nl

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

UMAMI

Onverklaarbaar lekker



Het wordt ook wel de vijfde smaak genoemd. Het geheimzinnige 'ingrediënt' dat eten zo verslavend lekker maakt, dát is umami... Je vindt het zowel in miso en Parmezaanse kaas als in een rijpe tomaat. Maar wat proef je nu eigenlijk?

SMAAK OF MONDGEVOEL?

Is umami nou een smaak of is het een gevoel? Nou... eigenlijk allebei en dat is precies waarom bijna niemand het goed kan uitleggen. Umami is twee dingen tegelijk. Een smaak op zichzelf: die hartige, vlezig, bijna fluweelzachte sensatie. En een versterker, die zoet, zout en hartig stiekem een tandje bijzet. Hij geeft een gerecht diepte, doet je speekselklieren watertanden en laat je achter met dat tevreden, voldane gevoel waar je eigenlijk geen woorden voor hebt. Je weet niet precies wát het is. Je weet alleen: dit klopt.

'ONTDEKT' IN 2002

Terwijl de rest van de wetenschap nog gewoon geloofde in vier smaken, wist een Japanse chemicus in 1908 al beter. Kikunae Ikeda gaf het een naam: umami. Maar de wetenschap deed er nog eens 94 jaar over om hem gelijk te geven. Pas in 2002 bevestigden Amerikaanse onderzoekers de receptoren op je tong. Fysiek bewijs dus. Umami was geen fantasie, geen placebo-effect, maar stond eindelijk gelijk aan zoet, zuur, zout en bitter. Niet meer in de bijrol, maar in een hoofdrol – achteraf verdiend.

ONGRIJPBARE ZALIGHEID

Misschien heb je weleens pasta gemaakt met courgette die door de spiraalsnijder is gegaan, om de koolhydraten te 'skippen'. Maar waarom is gewone pasta dan toch stiekem lekkerder? Niet omdat pasta zelf zoveel umami bevat, maar omdat het de perfecte drager is voor een umamirijke saus: met tomaat, parmezaan en een ansjovisje. Courgette geeft vocht af en verdunt precies dat effect. Jouw koolhydraatarme geweten is dus in de war, maar je smaakpapillen weten wel beter.

Tekst
Monique Smitsloo

Fotografie
Shutterstock



Parmigiano Reggiano



Parmaham

Ansjovis

Balsamicoazijn



Sojasaus

Nori

IN DE MISO- ÉN ERWTENSOEP

Waarom denken we bij umami dan toch meteen aan de Japanse keuken? Niet zo gek. Daar is umami de onbetwiste koning van de culinaire perfectie. Miso, sojasaus, zeewier. Tomaat met ansjovis. Dashi met bonito. Verslavend lekker allemaal. Maar kijk niet alleen richting Tokio, want ook de Italiaanse keuken drijft zo'n beetje op umamismaken: van oude parmezaan, zongerijpte tomaten en ansjovis tot een lik tomatenpuree die langzaam karamelliseert in de pan. En Hollandser dan Hollands zijn de bruine bonen, de gerookte worst, de oude Goudse en de erwtensoep die een hele nacht heeft staan trekken. Umami is net zo goed soulfood van de lage landen als van de sushibar. Je oma wist het allang, ze noemde het alleen geen umami maar 'een goeie bouillon'.

HELP: GECANCELLED!

Als umami dus geen hype is, waarom hoor je het woord dan nu pas ineens overal? Het antwoord: omdat we anders koken. En omdat umami jarenlang in een kwaad daglicht stond door de MSG-kwestie. MSG-poeder – of glutaminaat of E621 – is een natuurlijke, hartige smaakmaker en -versterker. In de jaren zestig ontstond het zogeheten 'Chinese restaurant-syndroom': mensen meldde klachten na het eten van Chinees en wezen naar MSG als boosdoener. Het verhaal ging de wereld over en MSG kreeg voorgoed een slecht imago. Maar wees gerust: het is met een sisser afgelopen. Wetenschappers onderzochten het decennialang en vonden nooit bewijs. Voedselautoriteiten wereldwijd zeggen al jaren: veilig. Maar reputatieschade werkt nu eenmaal lang door. Vrijgesproken en toch blijft ergens het stempel plakken.

WERELDKAART:
HIER ZIT UMAMI IN

- **Italië:** Parmigiano Reggiano • ansjovis • rijpe tomaten • balsamicoazijn • Parmaham • tomatenpuree
- **Azië (Japan):** sojasaus • miso • dashi • kombu • nori • bonito • shiitake
- **Nederland:** erwtensoep met worst • oude Goudse • haring • gefermenteerde zuurkool • vleesbouillon • champignons
- **Engeland:** worcestershiresaus • Marmite • caesardressing



Shiitake

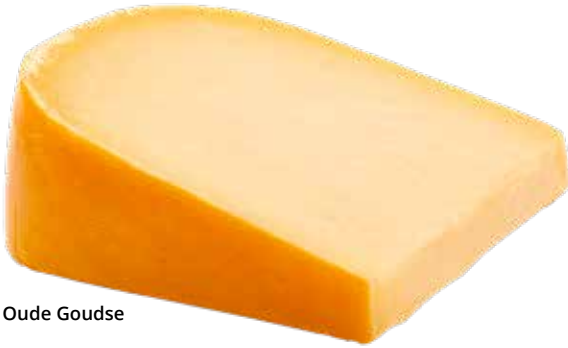
Kombu zeewier

MINDER ZOUT, MEER UMAMI

Ondertussen is er iets veranderd in onze keuken en dat helpt umami's goede reputatie alleen maar. We koken bewust minder zout en dan moet die smaak ergens anders vandaan komen. We herontdekken fermentatie als een oud, vergeten recept dat we opnieuw uit de kast trekken: miso, kimchi, sojasaus, oude kaas... stuk voor stuk umami-bommen. En we eten minder vlees. Wie minder dierlijke eiwitten wil, zoekt zijn diepte ergens anders op het bord: in paddenstoelen, tomaat of gedroogde shiitake bijvoorbeeld.

UMAMI-HISTORIE

- Circa 50 v.Chr. – De Romeinen fermenteren garum, een vissaus vol umami, en leggen zonder het te weten het fundament voor umami.
- 1100 – Benedictijnse monniken rijpen kaas 24 maanden of langer, zonder ooit van 'glutamaat' gehoord te hebben. Ze merken alleen: hoe ouder, hoe beter, precies de truc van de Romeinse garum, tweeduizend jaar eerder.
- 1908 – De Japanse chemicus Kikunae Ikeda proeft een kom soep en benoemt wat niemand ooit kon benoemen: umami. Zijn heelal verandert, terwijl er feitelijk niets is veranderd.
- Jaren 60 – De MSG-paniek slaat toe. Door het 'Chinese restaurant-syndroom' krijgt de smaakmaker en -versterker veertig jaar lang een slecht imago, voor symptomen die nooit wetenschappelijk bewezen zijn.
- 1985 – Umami wordt eindelijk officieel erkend als vijfde basissmaak, op het eerste internationale Umami-symposium. Drie werelddelen wisten het al duizend jaar.
- 2002 – Amerikaanse wetenschappers leveren het bewijs: je tong heeft echte, fysieke receptoren voor umami.



Oude Goudse



Haring



Gefermenteerde zuurkool



Cesardressing

Marmite

The **taste**
Of
Autumn

**Splash &
Crunch**

Herfst-Streetfood van Apollo

Upgrade je herfst menukaart Serveer gedurfde gerechten met Apollo Splash & Crunch

Get ready to taste the autumn!

Apollo lanceert met Splash & Crunch een serie sauzen en bijpassende crunches in wereldse smaakcombinaties om de vingers bij af te likken. Ideaal voor loaded fries en nacho's, eigenzinnige salades en broodjes, of wat jouw foodtruck ook serveert deze herfst. Ontdek het zelf!



STREET FOOD SAUCES SPLASH & CRUNCH

Art.nr van der Valk: 8789	KIMCHI MAYO	710 ml
Art.nr van der Valk: 8790	GOCHUJANG MAYO	710 ml
Art.nr van der Valk: 8791	SPICY AVOCADO	710 ml
Art.nr van der Valk: 8792	BEETROOT GARLIC	710 ml

STREET FOOD CRUNCHES SPLASH & CRUNCH

Art.nr van der Valk: 8793	KOREAN STYLE	220 g
Art.nr van der Valk: 8794	KIMCHI STYLE	370 g
Art.nr van der Valk: 8795	WASABI STYLE	170 g
Art.nr van der Valk: 8796	MEDITERRANEAN STYLE	350 g

PROUD MEMBER OF
Solina

Bezoek apollofood.eu
voor recepteninspiratie,
trends en praktisch advies



Apollo
DARE IT.
taste it.



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

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



Certified
B
Corporation

Verstegen
SPICES & SAUCES

Tekst
Fleur Willemsen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

VAN KANS NAAR CARRIÈRE

Van borden uitserveren tot het aansturen van de centrale inkoop: Mark Vonk viert dit jaar zijn twintigjarig jubileum bij Van der Valk. Een mooi moment om terug én vooruit te kijken.

Mark is inmiddels general manager bij het Van der Valk Distributiecentrum in Voorschoten en daarmee eindverantwoordelijk voor de centrale inkoop van Valk Exclusief. Opvallend genoeg begon zijn loopbaan twintig jaar geleden met een bijbaan in de bediening van Hotel De Gouden Leeuw in Voorschoten. “Ik ben eigenlijk op aandringen van mijn ouders in de horeca terechtgekomen”, vertelt Mark. “Mijn vader heeft zelf een uitgebreide horeca-achtergrond en vond dat het tijd werd dat ik ging werken.”

Zonder groot carrièreplan begon hij in de bediening. “Die eerste periode heeft me vooral geleerd hoe leuk het is om met mensen te werken, verantwoordelijkheid te krijgen en mijn eigen geld te verdienen.” De jaren daarna greep hij iedere kans aan om zich verder te ontwikkelen. Hij groeide door tot sommelier en werd verantwoordelijk voor restaurant Upstairs, waar hij niet alleen de fijne kneepjes van het vak leerde, maar ook ervaring opdeed met leidinggeven, kwaliteit en commercie.

Na tien jaar maakte Mark de overstap naar het Van der Valk Distributiecentrum, waar de centrale inkoop was onderge-

bracht. Na een goed gesprek met Marcus van der Valk kreeg hij de kans om als wijninkoper aan de slag te gaan. Die functie groeide al snel uit tot F&B-inkoper, hoofd inkoop en uiteindelijk tot general manager van het distributiecentrum.

“Ik ben gaandeweg naar de inkoop toe gegroeid. Ik ontdekte al snel dat inkoop veel meer is dan producten bestellen of onderhandelen over prijzen. Vanuit het

“IK GREEP IEDERE KANS AAN OM MEZELF TE ONTWIKKELEN”

distributiecentrum zorgen we ervoor dat onze hotels beschikken over een sterk, passend en concurrerend assortiment. Daarmee leveren we een directe bijdrage aan de kwaliteit die de gast uiteindelijk ervaart.”

Zijn werkzaamheden zijn heel breed. Geen dag is hetzelfde. De ene keer zit hij aan tafel met leveranciers, dan weer lost hij een personeelsvraag op en de

volgende keer buigt hij zich over hoe je bepaalde processen slimmer inricht. “Juist die combinatie van strategie en praktijk maakt mijn werk zo uitdagend.”

Een bepalend moment in zijn loopbaan was zijn benoeming tot hoofd inkoop, vlak voordat de coronapandemie uitbrak. “Dat was een periode waarin alles onder druk kwam te staan. Achteraf gezien heb ik toen misschien wel het meest geleerd over leiderschap, samenwerken en het nemen van beslissingen.”

Mark is blij met zijn loopbaan tot nu toe. “Ik krijg veel vrijheid en vertrouwen en voel me daardoor eigenlijk meer ondernemer in loondienst. Die combinatie van verantwoordelijkheid, ondernemerschap en de mogelijkheid om jezelf te blijven ontwikkelen, maakt dat ik hier na twintig jaar nog altijd met veel plezier werk. Mijn jubileum is daarom een mooi moment om vooruit te kijken.” ■

OVER MARK

Naam: Mark Vonk
In dienst sinds: 2006
Werkt bij: Van der Valk Distributiecentrum
Functie: general manager

“MIJN JUBILEUM IS EEN MOMENT OM VOORUIT TE KIJKEN”





Laat *Smaak* voor je werken



Unilever
Food
Solutions



Tekst
Monique Smitsloo

Fotografie en productie
Latifah Osazee en Iris Peek

Groene Sporen

Er was eens... een geur die je terugbrengt naar oma's huiskamer, naar dat oude prentenboek met de gekartelde bladzijden en de illustraties in gedempte kleuren. De groenten van de herfst: rodekool, prei, spruitjes krijgen een mooi glas 'toverdrank'.

Hoe kouder, hoe knusser

Sommige groenten worden pas écht lekker als de eerste nachtvorst zich heeft aangediend, ergens rond eind oktober. De plant maakt dan suikers aan om zichzelf tegen de kou te beschermen, waardoor er precies dat zoete, troostrijke randje ontstaat. De herfst staat er vol mee: rode kool, prei, spruitjes; ze brengen je meteen terug naar de keuken van vroeger, naar de damp op het raam, de pan die suddert op het fornuis. Aan tafel dan maar. Boeren en tuinders wachten hier ook bewust op: veel telers oogsten spruitjes en boerenkool voor een betere smaak pas ná de eerste nachtvorst.

1

HOKKAIDO-POMPOEN

De mooie Assepoester

Net als in het sprookje verandert deze pompoen in de oven in iets gouds: geen koets, maar een goudgele, karamelachtige heerlijkheid. Tussen al die pompeuze oranje reuzen op de markt is de onopgemerkte Hokkaido-pompoen misschien nog wel de mooiste van allemaal. En het beste nieuws: je hoeft 'm niet eens te ontdoen van z'n 'kostuum'. De dunne, felrode schil wordt zacht in de oven en mag gewoon mee. De pompoen werd groot op het Japanse eiland waar hij zijn naam aan dankt. De smaak is nootachtig en zoet, bijna kastanjeachtig. In de oven, met wat olie en geduld, komt 'ie pas écht tot leven.

Geroosterde Hokkaido met salie, geitenkaas en gekaramelliseerde walnoten

Schenk hierbij... Castelfeder Pinot Grigio

De zoete, nootachtige pompoen en de frisse geitenkaas vragen om een wijn die rond is zonder zwaar te worden. Deze Pinot Grigio heeft precies die balans: aromatisch, soepel, met een fijne fruittoon die de salie en gekaramelliseerde walnoot mooi bij de hand neemt. ►

2 CANTHAREL

De heks verstopt zich in het bos

Zoals Hans en Grietje het bos in trokken, zo verdwalen wildplukkers ieder jaar bewust in het herfstbos, op zoek naar iets bijzonders tussen de bomen. Deze schat laat zich alleen vinden als je goed zoekt, want de cantharel laat zich niet kweken, dat maakt hem tot het goud van het herfstbos. Wildplukkers gaan er in september fanatiek voor op pad: goudgeel, met een vleugje abrikoos en die typische, aardse rijkdom die zo bij dit seizoen hoort. Mooi meegenomen: hij behoudt zijn beet tijdens het koken, ideaal voor een risotto waar je rustig de tijd voor neemt.

Risotto van cantharellen met sjalot, dragonboter en pecorino
Schenk hierbij... Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes

Een boterige, romige risotto schreeuwt om frisheid. Deze Sancerre uit de Loire levert precies dat: levendige zuren, mineraliteit en spanning, die de rijkdom van de dragonboter en de pecorino mooi in toom houden. Aards ontmoet elegant.



3 SPRUITJES

Het lelijke eendje

Vroeger draaiden we ons hoofd weg van tafel bij het zien van dit buitenbeentje. “Bah, spruitjes...” Maar net als in het sprookje groeide dit ondergewaardeerde eendje uit tot een prachtige zwaan, want als je dit artikel leest, ben je hoogstwaarschijnlijk een culinair liefhebber en kun je die ‘gekke’ groene smaakmakers naar alle waarschijnlijkheid een stuk meer waarderen. Het allergrootste geheim zit ‘m in het contrast: na de eerste nachtvorst maakt het spruitje suikers aan als bescherming tegen de kou, waardoor het minikooltje juist zoeter wordt. Hoe kouder buiten, hoe lekkerder op het bord. Maar dan niet kookgrijs, alsjeblieft. Krokant roosteren in de oven, dáár zit de openbaring. Nootachtig, met geblakerde randjes en een hartige bite. Pancetta, citroen en parmezaan doen de rest.

Geroosterde spruitjes met pancetta, citroen en parmezaan

Schenk hierbij... Marqués de Riscal Finca Montico Verdejo

Een gerecht met zout van de pancetta en pit van de citroen verdient een fris, kruidig glas. Deze Verdejo uit Rueda brengt levendige zuren, een groene kruidigheid en een lichte bite, die het spruitje optillen en de parmezaan mooi aanvullen.

4 RODEKOOL

Zeg Roodkapje, waar ga je hene?

Net als Roodkapje op weg naar oma’s huis, brengt rodekool je meteen terug naar dat vertrouwde, warme huis waar iets lekkers op het fornuis staat. Geef toe: bij rodekool denk je heimelijk nog aan dat potje uit de supermarkt, lauwwarm op zondag bij oma. Tijd om dat beeld te herschrijven, want het kán allemaal een stukje verser en eigentijdser. Laat rodekool vooral rustig sudderen met peer, kruidnagel en een scheut rode port, en je hele huis vult zich met die geur. Geen geurkaars meer nodig. Zoet, kruidig, warm.

Gestoofde rode kool met peer, kruidnagel en rode port

Schenk hierbij... Stefan Meyer Löss Spätburgunder
Bij die zoete, kruidige stoof past een lichte, fruitige rode wijn. Deze Duitse Spätburgunder, oftewel Pinot Noir, brengt rood fruit, soepele tannines en net genoeg frisheid om de port en de peer te complementeren zonder ze te overstemmen.



5 PREI
Sluimerend Doornroosje
Ze ligt daar maar, tussen het zand en het stof dat je eerst moet afspoelen, in de coulissen van de keuken... Honderd jaar in slaap, zo voelt prei soms ook: onopgemerkt in het schap, tot een goede (thuis)chef haar liefdevol wakker kust en haar de aandacht geeft die ze verdient met de juiste bereiding. Want leg die stengel in bekwame handen en er klinkt muziek... Liefde op een bord, gegarandeerd! Prei is familie van de ui en de knoflook. Zachter van karakter, maar met datzelfde hartige hart. Denk aan gratineerd met oude kaas en mosterd, een quiche, of gooi 'm eens door je mac and cheese. Met prei kun je echt alle kanten op.

Gegratineerde prei met oude kaas en mosterd
Schenk hierbij... Apostelhoeve Riesling
De zilte oude kaas en de pittige mosterd vragen om frisheid en precisie. Deze droge Riesling, nota bene van Nederlandse bodem, biedt strakke zuren en een minerale ruggengraat die de gratin licht en levendig houden.



**NOG MEER
OOGSTMAGIE**

Hierbij een eervolle vermelding voor nog meer heerlijke herfsthelden.

- **Knolselderij:** geroosterde schijven met hazelnootboter en verse tijm. Schenk hierbij... Chardonnay.
- **Pastinaak:** soep met appel en kerrie. Schenk hierbij... Gewürztraminer.
- **Boerenkool:** gestoofd met spek en gebakken uitjes, de winterse klassieker in een herfstjasje. Schenk hierbij... een stevige Syrah.
- **Witlof:** gratineerd met ham en kaas, bitter en romig in een perfecte balans. Schenk hierbij... een droge Chenin Blanc.
- **Rode biet:** geroosterd met tijm en een lik geitenkaas, aards en zoet tegelijk. Schenk hierbij... een lichte Gamay.
- **Venkel:** kort aangebakken en daarna gaar gestoofd in witte wijn met parmezaan; anijsachtig en verrassend fris voor het seizoen. Schenk hierbij... een Vermentino.

**CASTELFEDER
PINOT GRIGIO**
Druif: pinot grigio
Streek: Alto Adige, Alto Adige DOC, Italië
Prijs Valkwijn.nl: €14,95



**MARQUES DE RISCAL
FINCA MONTICO
VERDEJO**
Druif: verdejo
Streek: Castilla y León, Rueda DO, Spanje
Prijs Valkwijn.nl: €18,95

**APOSTELHOEVE
RIESLING**
Druif: riesling
Streek: Limburg, Nederland
Prijs Valkwijn.nl: €24,95



ESPORÃO MONTE VELHO TINTO
Druif: aragonez, touriga nacional, trincadeira
Streek: Alentejano, Alentejo DOC, Portugal
Prijs Valkwijn.nl: €7,50



Verkrijgbaar in de Valk Versmarkt of online bij Valkwijn.nl



**HENRI BOURGEOIS
SANCERRE LES BARONNES**
Druif: sauvignon blanc
Streek: Loire, Sancerre AOC, Frankrijk
Prijs Valkwijn.nl: €25,95



**STEFAN MEYER LÖSS
SPÄTBURGUNDER**
Druif: pinot noir
Streek: Pfalz, Südliche Weinstrasse, Duitsland
Prijs Valkwijn.nl: €14,95



**LES BERTHOLETS
GRANDE RESERVE GSM**
Druif: grenache, mourvèdre, syrah/shiraz
Streek: Languedoc-Roussillon, Frankrijk
Prijs Valkwijn.nl: €7,95



**SPIER DISCOVER
PINOTAGE SHIRAZ**
Druif: pinotage, syrah/shiraz
Streek: Coastal Region, Cape West Coast, Zuid-Afrika
Prijs Valkwijn.nl: €6,95

Prijzen onder voorbehoud*



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



www.kuhlmann.nl

*Proef de
feestdagen*

IN ELK GLAS

**Exclusieve wijnen voor
de mooiste momenten
van het jaar**



WWW.VALKWIJN.NL

Van een sfeervol diner tot een feestelijke toast: bij Valkwijn.nl vind je de perfecte wijn voor iedere gelegenheid. Ontdek onze exclusieve collectie met zorgvuldig geselecteerde rode, witte, mousserende en dessertwijnen. Vind jouw favoriet en geniet van de kwaliteit die je ook kent uit de restaurants van Valk Exclusief.



Tekst
Monique Smitsloo

Fotografie
Shutterstock



DE KRACHT VAN OLIE

Er zijn meerdere wegen die naar Rome leiden. Maar de soepele route naar meer smaak? Olie is het antwoord. Een vleugje extra vierge olijfolie over gegrilde courgette of chiliolie op een omelet geeft nét wat meer glans.

Olie is allang niet meer dat standaardflesje naast het fornuis dat je af en toe gebruikt om iets in aan te bakken. Siciliaanse extra vierge, Japanse sesamolie, Oostenrijkse pompoenpitolie, kokosolie voor Aziatische gerechten: alleen al aan de schappen in de supermarkt zie je hoe groot die wereld is geworden. We koken wereldser, nieuwsgieriger en met meer smaak en dat zie je terug in de fles.

Een scheut extra vierge tilt een salade direct op, stokbrood wordt er interessanter van en burrata knapt zichtbaar op van wat druppels basilicumolie. Ook een eenvoudige tomatensalade krijgt meer karakter met een peperige olijfolie, terwijl noedels in één beweging spannender worden van een scheutje sesam- of chiliolie.

VAN KOKOS TOT WALNOOT

Sommige gerechten beginnen met olie, andere krijgen pas op het einde hun glans. Zo is een porseleinen schaalje extra vierge op tafel voor bij het broodmandje een heerlijk begin van de maaltijd. Maar op het laatst een straaltje citroenolie over witte bonen, walnootolie over bieten of sperziebonen, pompoenpit- of dus die basilicumolie over burrata of een beetje chiliolie op een zacht omeletje maakt qua smaak echt het verschil.

Je bent er dus niet meer alleen met een goede olijfolie. Elke fles doet weer iets anders. Voor curry's en zoete baksels pak je kokosolie, voor noedels en dressings sesamolie en voor alles wat wel wat pit kan gebruiken is er chiliolie of chilicrisp. En dan is er nog wokolie: dat klinkt heel uitgesproken, maar is meestal juist een vrij neutrale olie of blend, soms met een vleugje sesam of wat gember en knoflook.

WARM OF KOUD

Niet elke olie wil hetzelfde. De ene kan prima tegen hitte, de andere voeg je liever koud toe, of pas vlak voor het serveren. Voor bakken en wokken op hoog vuur is neutralere olie, zoals zonnebloem-, arachide- of avocado-olie, geschikter. Die kan tegen hitte en blijft rustiger in de pan zonder dat hij de smaak meteen overneemt.

Meer uitgesproken oliën zijn vaak juist het lekkerst op het einde. Lijnzaadolie is daar een goed voorbeeld van en pompoenpitolie eigenlijk ook. Die laatste is niet alleen heerlijk over burrata, maar ook over een simpele salade.

EXTRA VIERGE: EXTRA PUUR

De grande dame onder de oliën blijft natuurlijk olijfolie. Maar wat is extra vierge nou eigenlijk? Geen loze marketingterm, maar de puurste vorm van olijfolie: rechtstreeks uit olijven gehaald, zonder raffinage, met veel eigen smaak. Dat is dus iets anders dan de huis-tuin-en-keukenolijfolie, die vaak neutraler en vlakker is. Prima voor in de pan, maar minder spannend op het bord. Extra vierge gebruik je juist waar smaak mee mag doen: over groenten, vis, salades of gewoon met wat brood en zeezout.

En dan die vraag die altijd weer op tafel komt: is er echt zo'n wezenlijk smaakverschil tussen een huis-tuin-en-keukenolijfolie uit de supermarkt en een exemplaar van een Siciliaans familiebedrijf? Jazeker. Een gewone olie doet vaak prima wat nodig is, maar je proeft bij die laatste meer aandacht. Een echt goede olie ruikt frisser, groener en levendiger, bijvoorbeeld naar gras, groene tomaat of artisjok: het resultaat van het ambachtelijk verwerken van de olijven. Ze worden vroeg geoogst en binnen enkele uren na de pluk al koud geperst. Zo krijgt de olijfolie z'n superieure, intense aroma, die diepte en meer complexiteit toevoegt aan je gerecht.

HET PERFECTE SOUVENIR

Olie is bij uitstek zo'n leuk souvenir dat je meeneemt van vakantie in verre oorden. Elke olie heeft weer zijn eigen functie. Je kiest een neutrale olie voor in de pan, een mooie extra vierge voor op tafel en sesamolie voor dressings en noedels. Er valt nog genoeg te ontdekken.



WIST JE DAT...?

- ...olijfolie in de oudheid niet alleen werd gegeten, maar ook werd gebruikt als lampolie en schoonheidsmiddel?
- ...een goede extra vierge olijfolie een klein pepertje in je keel mag geven? Dat geldt vaak juist als teken van versheid.
- ...lijnzaadolie rijk is aan omega 3, maar liever niet verhit wordt? Bewaar deze olie koel en gebruik hem koud.
- ...pompoenpitolie donkergroen en bijna fluweelachtig kan zijn en heerlijk smaakt over burrata of een simpele salade?
- ...donkere sesamolie meestal pas op het einde wordt toegevoegd, omdat een paar druppels al veel smaak geven?

Lekker voor thuis

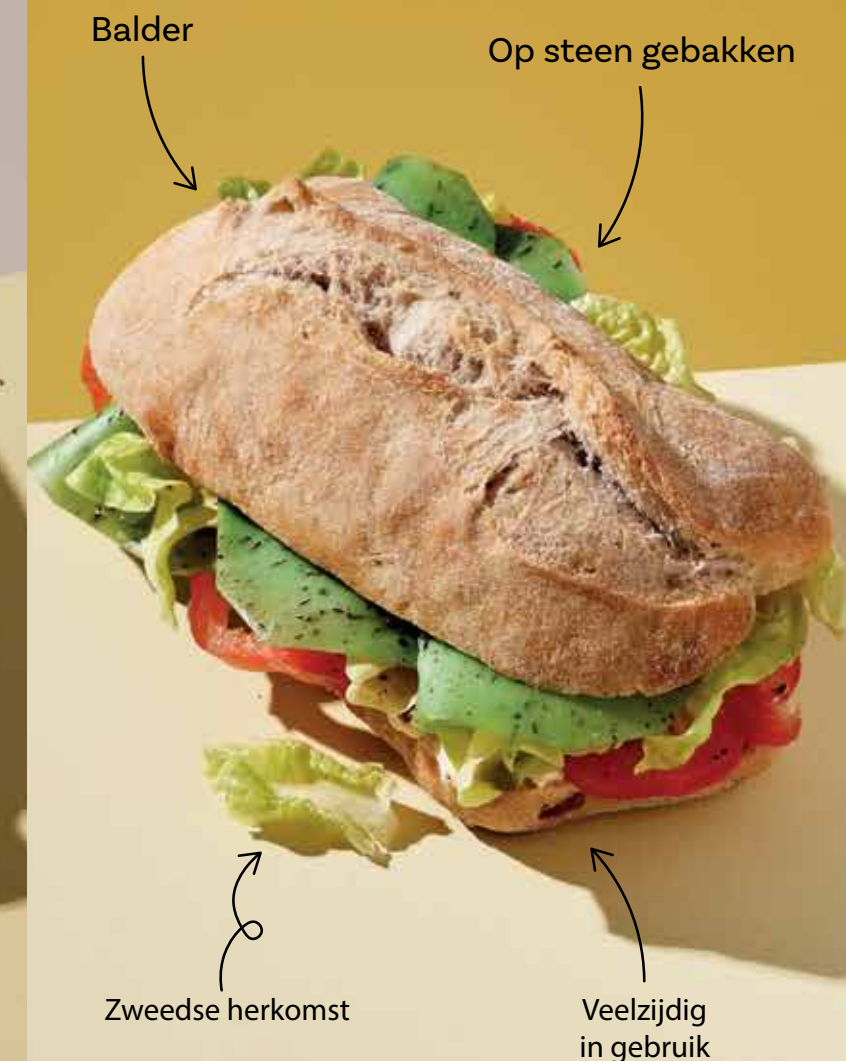


Echte Boter

Zin in écht lekkere recepten?
Ga naar echteboter.com/recepten
of scan de QR-code.



ZO SIMPEL IS HET OM VERSE TOPBROODJES TE SERVEREN



Het is weer tijd voor een heerlijk ontbijt of lunch. Dit maak je natuurlijk helemaal af met zo'n authentiek steenoven gebakken broodje als de Thor of Balder. **Zo heb je direct een touch of Sweden om de dag goed te starten.**



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.



DE OORSPRONG VAN

VALK

VAN LAND TOT OP HET BORD | KRUIDEN

Tekst
Jorieke van Noorloos

Fotografie
Ken Stoffels

Elke dag vertrekken vanuit Ridderkerk verse kruiden, babyleafs en eetbare bloemen richting de Valk Exclusief hotels. In de kassen van Van Vugt Kruiden begint de werkdag al als het buiten nog donker is. Een kijkje achter de schermen bij een bijzonder familiebedrijf.

Rijen eetbare bloemetjes, in alle kleuren van de regenboog, staan opgesteld in de kassen van Van Vugt Kruiden. Het is pas zeven uur 's ochtends als werknemers tussen de rijen doorlopen en handmatig de bloemetjes plukken. Buiten is het nog donker, maar binnen merk je er door het felle licht en de warmte niets van dat de herfst haar intrede al heeft gedaan.

“Kijk, dit is de oxalis.” Maryn Molenaar-van Vugt (33), mede-eigenaar van het bedrijf en verantwoordelijk voor de marketing, wijst een roze bloemetje aan tussen aubergine-kleurige blaadjes en stopt 'm in haar mond. “Superzuur, lekker fris, met een limoensmaak. Voor kinderen net een snoepje.” Haar vader en oprichter Piet van Vugt (70) ontdekte dat er een markt voor was door een etentje in België. “Ik zag het op mijn bord liggen en dacht: dat moeten we ook in Nederland gaan kweken. Rond die tijd startten we via mijn neef ook met de babyleafs, zoals rucola en veldsla.”

MEER DAN SOEPGROENTEN

Maar ooit begon het allemaal met de verse kruiden. Piet groeide op als tuinderszoon en leerde van zijn vader de

kneepjes van het vak. Pa Van Vugt teelde allerlei soorten groenten en verkocht die via de veiling, waaronder ook peterselie en selderij – toen nog bekend als soepgroenten. Halverwege de jaren negentig krijgt Piet de vraag om nieuwe kruidensoorten te gaan telen, zoals dille, koriander en tijm. “Dat ging toen nog maar om twee à drie kilo, terwijl ik veel meer had.”

Op de veiling is er geen vraag naar, waardoor Piet besluit om rechtstreeks te gaan leveren aan de retail en foodservice. “Ik werd echt gezien en behandeld als een soort crimineel, omdat ik het niet meer via de veiling wilde spelen.” Gelukkig wordt de kruidenteelt via de beurs in Duitsland een succes en weten genoeg klanten Van Vugt Kruiden te vinden, waaronder Valk Exclusief.

Rucola in de salade, munt over je dessert, eetbare bloemen in cocktails: de producten van Van Vugt Kruiden vind je in bijna ieder gerecht in de hotels. Aan de ene kant went dat volgens Piet, maar aan de andere kant is hij er ook veel mee bezig. “Als we ergens uit eten gaan, vraag ik altijd wie de leverancier is. In tachtig procent van de gevallen is het product naar ons te herleiden.”



RUCOLA IN DE SALADE,
EETBARE BLOEMEN IN
COCKTAILS: JE VINDT
ZE TERUG IN BIJNA
ELK GERECHT



Piet en Maryn

DUURZAAMHEID

AGF Siere in Leiden is degene die ervoor zorgt dat de producten bij de Valk Exclusief hotels belanden. “Zij bestellen om vijf uur 's ochtends en dezelfde dag om een uur 's middags halen ze de bestelling op”, vertelt Maryn. “Munt, basilicum en bieslook zijn het hele jaar door hardlopers. Maar nu het herfst is en de winter eraan komt, merk je dat de peterselie en selderij weer populairder worden. Dan krijg je natuurlijk erwtensoep en de rookworstgerechten.”

De producten worden zo vers mogelijk verpakt. “Rucola wordt bijvoorbeeld 's ochtends vroeg geoogst en op dezelfde dag gewassen, gedroogd en in de cel gekoeld. Voor de kruiden en eetbare bloemen is dit proces nog korter. Vervolgens wordt alles verpakt en door Siere meegenomen. Vijf dagen per week gaan er twee à drie pallets richting het distributiecentrum van de hotels.”



Oxalis: prachtig bloemetje met een frisure smaak

Van de kas via de leverancier naar de hotels: de keten is kort, waardoor het proces zo duurzaam mogelijk is. “Dat vinden we ook belangrijk”, aldus Piet. “We werken gasloos, hebben 3400 zonnepanelen, verwarmen de kantoren en kassen met warmtebuffers en gebruiken gerecycled plastic voor onze verpakkingen.” Maryn vult aan: “We hebben ook een partij die restafval munt afneemt, zij maken daar limonade van. Laatst hebben ze het gebruikt voor een kruidenbiertje. Normaal zou je dat weggooien.”

“We zitten nog vol fantasieën”, vertelt Piet. Maar het moet volgens hem wel realistisch blijven. “In de winter telen we ook in Zuid-Europa, omdat het hier dan te koud is voor veel kruidensoorten. Maar eigenlijk willen we zo veel mogelijk dicht bij huis telen. Dat gebeurt sinds kort met bieslook en basilicum, dat komt nu het gehele jaar uit Nederland. We testen nu of dat ook met meer van onze producten kan.”

NIEUWE GENERATIE

Onlangs is Piet zeventig jaar geworden. Van het pensionado-leven is geen sprake: hij is nog altijd dagelijks te vinden in de kassen en op kantoor. De ontwikkelingen rondom Van Vugt Kruiden blijven hem boeien. “Zo zijn we nu druk met de robotisering. Dat is wel een vijfjarenplan, maar ik vind het prachtig om me daarmee bezig te houden. Ik kan goed meedoen met de nieuwe generatie, dat scheelt”, lacht hij.

Het bedrijf is inmiddels ook in handen van die nieuwe generatie. Zijn vier kinderen en schoonzoon staan nu aan

het roer. “Onze diepste wens is om het bedrijf net zo mooi voort te zetten als pa heeft gedaan”, aldus Maryn. Tot nu toe helpt Piet daar graag bij. “Ik hoef er niet meer te zijn, maar ik ben er altijd. Zolang ik niet in de weg loop, blijf ik dat doen.” Maryn: “Nou, u doet ook gewoon nog mee hoor, haha. U zit bij alle grote beslissingen en werkt nog net zo hard als tien jaar geleden.”

Ach, het zit de familie in het bloed. Zo was Piets vader ook tot het einde van zijn leven betrokken bij het bedrijf en zijn de kleinkinderen al op de trekkers te vinden. Piet lacht: “Ze kunnen mij wel achter de geraniums zetten, maar die eet ik op!” ■

**“WE WERKEN GASLOOS
EN HEBBEN 3400 ZONNE-
PANELEN; DUURZAAMHEID
IS ERG BELANGRIJK”**



DE HERFST BEGINT IN JOUW KEUKEN

#DE VIJF SEZOENEN VAN

Rungis



Tekst
Fleur Willemsen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

Harry wordt al herkend bij de receptie

Sommige gasten komen één keer per jaar. Anderen keren zo vaak terug dat ze bijna bij het meubilair gaan horen. Harry Schoonbrood (71) hoort duidelijk bij die laatste categorie.

Als oud-docent op de Politieacademie sliep Harry door de jaren heen talloze keren bij een Valk Exclusief-hotel. Vooral Hotel Eindhoven-Best werd voor hem een vertrouwde plek. “Volgens mij heb ik daar in het laatste jaar voor mijn pensioen wel vijftig keer geslapen”, vertelt hij. “Bijna elke week één keer.”

Harry begon zijn loopbaan ooit in de verpleging. Daarna maakte hij de overstap naar de politie. Met name nadat er in 2020 landelijk een nieuw politie-onderwijssysteem werd ingevoerd, reisde hij het hele land door. “Zo belandde ik ook steeds vaker bij Van der Valk. Wat begon als een praktische overnachting, groeide langzaam uit tot vaste gewoonte.” Inmiddels noemt hij zichzelf met een knipoog geen vaste gast, maar “gastgast”.

Nu hij gepensioneerd is, werkt Harry Limburg. Omdat hij niet meer in dienst is en dus niet op de gebruikelijke manier kan worden betaald, ontvangt hij zijn vergoeding nu op een bijzondere manier: in Van der Valk cadeaucards. “Ze wisten dat ik hier vaste klant ben en dat de band altijd is gebleven. Dat kon worden geregeld.”

Die cadeaukaarten besteedt hij met plezier. Niet alleen in Hotel Eindhoven-Best, ook bij andere Valk Exclusief hotels, zoals Amsterdam Zuidas. Toch heeft Eindhoven-Best bij Harry een speciaal plekje. “Daar kennen ze me inmiddels zó goed dat ze me

bij het inchecken bij de receptie meteen herkennen.” Het voelt vertrouwd, en niet alleen vanuit praktische overwegingen. Met twee oud-receptiemedewerkers heeft hij nog steeds contact. “Af en toe spreken we zelfs af bij Van der Valk, gewoon om samen in het restaurant te eten. Zij voelen bijna als familie.” Afgelopen jaar was Harry een aantal maanden uit de running vanwege een hartoperatie. Vanuit Hotel Eindhoven-Best kreeg hij een kaartje thuisgestuurd. “Een klein gebaar, maar voor mij heel veel-zeggend. Ze weten gewoon wie je bent.”

In de hotels heeft Harry inmiddels zijn vaste ritme. Rustig inchecken, even landen, genieten van het restaurant en

vooral: ontspannen. “Ik ben helemaal wellnessfan”, lacht hij. De combinatie van comfort en persoonlijke aandacht maakt dat hij blijft terugkomen. Het hotel is voor hem veel meer geworden dan een plek om te slapen. “Ik voel me er geen nummer, maar ben echt te gast. Ja, ik ben groot fan.” ■

”Ik word betaald in Van der Valk cadeaucards”

Wat ons bindt? *De kunst van goed ontbijten.*

Van der Valk was de eerste hotelketen in Nederland die op grote schaal durfde te pionieren met producten van TLANT. Ik was net afgestudeerd aan de hotelschool, met een wild plan om het hotelontbijt te verbeteren én te verduurzamen.

Dit jaar vieren we alweer 9 jaar samenwerking. Wat ons verbindt, is meer dan een buffet. Het is de gedeelde overtuiging dat een goed ontbijt méér moet zijn dan vullen.

Van der Valk staat al decennialang voor comfort, kwaliteit en gastvrijheid. TLANT verrijkt het ontbijtbuffet met een nieuwe laag: aandacht voor duurzaamheid, herkomst en een keten die klopt.

In een wereld waar snelheid alles lijkt te bepalen, en eten uit laboratoria net zo gewoon wordt als een broodje kaas, kiezen wij voor iets anders.

We bouwen aan een beweging die teruggaat naar de essentie. Waar we opnieuw in harmonie werken met de natuur.

Terug naar hoe we het vroeger deden, maar dan met de kennis en technologie van nu, om het nog beter te doen. Niet perfect, maar wel echt.

We brengen een buffet tot leven dat volgens ons klopt in elke vezel. Ambachtelijk. Lokaal waar het kan. Stijlvol en verrassend menselijk. Samen bouwen we aan ochtenden die goed voelen.

Dat is wat TLANT en Van der Valk bindt. Voor ons is dat de kunst van goed ontbijten.

Glenn Middelhof
Oprichter & ontbijtpionier



Van de Boom ambachtelijke sappen. Net even anders en dat proef je!

Nieuw!



We planten een
boom voor elke 500 liter.
Meer weten over Van de Boom?
Scan de QR-code!

www.van-de-boom.nl



AAN GENGEN AAR AL KMAAR

Tekst
Jorieke van Noorloos

Fotografie
Floor van Koert

Op nog geen twintig minuten van Hotel Akersloot ligt Alkmaar, een stad vol verrassingen. Assistent-bedrijfsleiders Jacky Adrichem (25) en Patrick Veldt (26) kennen de leukste adressen en laten zien waar je moet zijn voor een dag vol cultuur, koffie en gezelligheid.



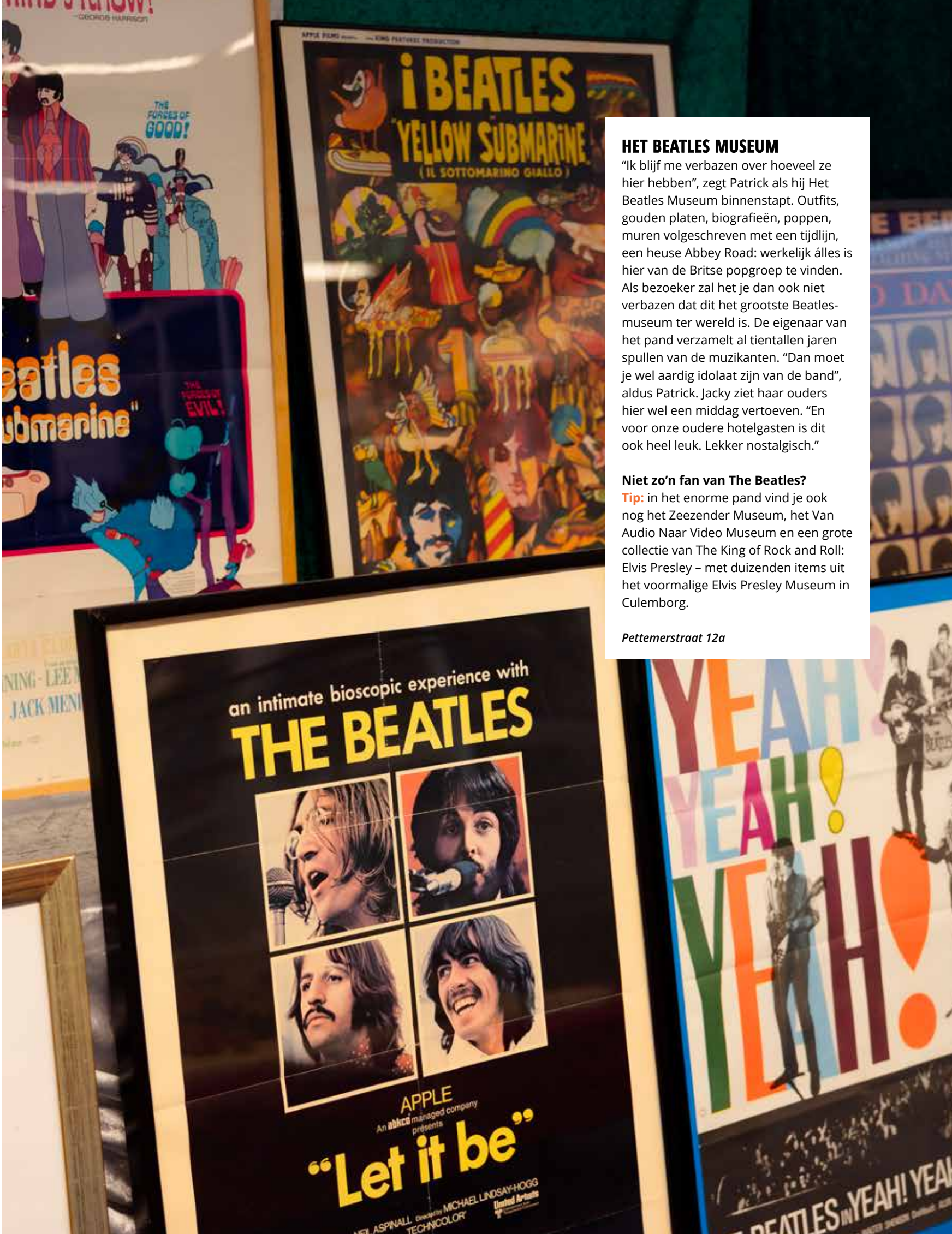
Hotel Akersloot ligt op een steenworp afstand van het Alkmaardermeer en zeer gunstig aan de A9. Volgend jaar viert het hotel zijn 45-jarig jubileum en daarmee is het een van de oudste hotels van Valk Exclusief. Patrick Veldt en Jacky Adrichem werken er inmiddels al bijna tien jaar. Wat begon als een bijbaan, groeide uit tot hun functie als assistent-bedrijfsleider. “Het blijft gewoon een fijne werkplek”, vertelt Jacky.

Dat het hotel al zo lang bestaat, betekent niet dat de boel is verouderd. Integendeel: zo is het restaurant onlangs verbouwd, de wellness geüpdatet en is er een nieuwe speeltuin aangelegd. Daarnaast zijn er plannen voor een mooie bar, wordt het terras gerenoveerd en krijgen de kamers een make-over.

Je kunt je dus prima rondom het hotel vermaken, maar het is ook de ideale startlocatie voor een stedentrip. Bijvoorbeeld naar Alkmaar, waar je je zeker in de herfst goed kunt vermaken. Denk aan het jaarlijkse bockbierfestival, het Alkmaar Ontzet en de prachtig verlichte grachten als de zon onder is. Zeker als de herfstkleuren langzaam tevoorschijn komen, is dit een prachtige stad om te ontdekken. Jacky en Patrick laten het je graag zien.



Patrick en Jacky



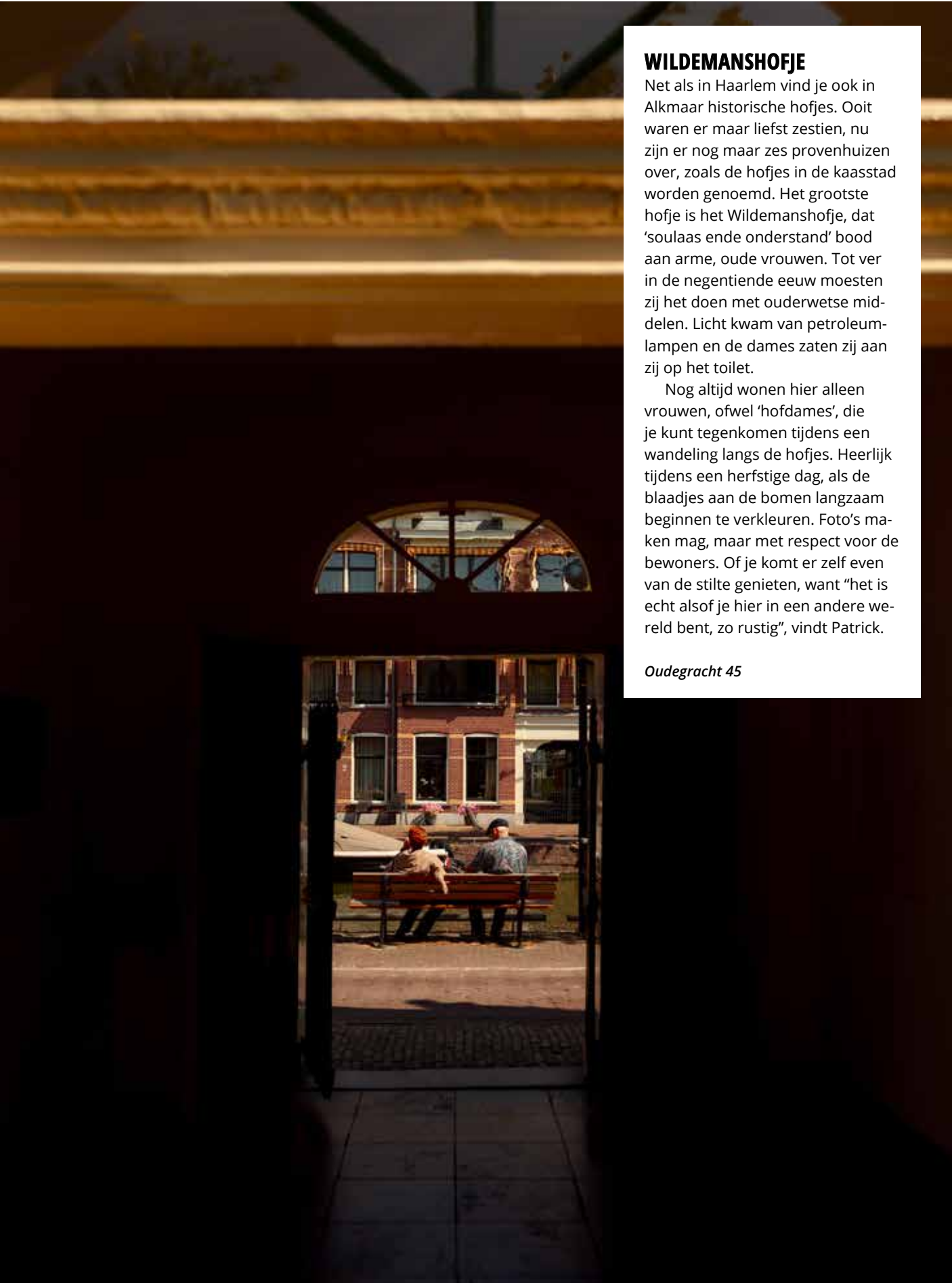
HET BEATLES MUSEUM

“Ik blijf me verbazen over hoeveel ze hier hebben”, zegt Patrick als hij Het Beatles Museum binnenstapt. Outfits, gouden platen, biografieën, poppen, muren volgeschreven met een tijdlijn, een heuse Abbey Road: werkelijk álles is hier van de Britse popgroep te vinden. Als bezoeker zal het je dan ook niet verbazen dat dit het grootste Beatles-museum ter wereld is. De eigenaar van het pand verzamelt al tientallen jaren spullen van de muzikanten. “Dan moet je wel aardig idolaat zijn van de band”, aldus Patrick. Jacky ziet haar ouders hier wel een middag vertoeven. “En voor onze oudere hotelgasten is dit ook heel leuk. Lekker nostalgisch.”

Niet zo’n fan van The Beatles?

Tip: in het enorme pand vind je ook nog het Zeezender Museum, het Van Audio Naar Video Museum en een grote collectie van The King of Rock and Roll: Elvis Presley – met duizenden items uit het voormalige Elvis Presley Museum in Culemborg.

Pettemerstraat 12a



WILDEMANSHOEFJE
Net als in Haarlem vind je ook in Alkmaar historische hofjes. Ooit waren er maar liefst zestien, nu zijn er nog maar zes provenhuizen over, zoals de hofjes in de kaasstad worden genoemd. Het grootste hofje is het Wildemanshofje, dat ‘soulaas ende onderstand’ bood aan arme, oude vrouwen. Tot ver in de negentiende eeuw moesten zij het doen met ouderwetse middelen. Licht kwam van petroleum-lampen en de dames zaten zij aan zij op het toilet.
Nog altijd wonen hier alleen vrouwen, ofwel ‘hofdames’, die je kunt tegenkomen tijdens een wandeling langs de hofjes. Heerlijk tijdens een herfstige dag, als de blaadjes aan de bomen langzaam beginnen te verkleuren. Foto’s maken mag, maar met respect voor de bewoners. Of je komt er zelf even van de stilte genieten, want “het is echt alsof je hier in een andere wereld bent, zo rustig”, vindt Patrick.

Oudegracht 45



TWENTYONEWOOD
Wil je met je partner shoppen bij dezelfde winkel? Dat kan bij TwentyoneWood, een retailer met twee panden tegenover elkaar. De een met herenkleding en de ander met dameskleding. “Er komen steeds meer hippere, moderne zaken in de stad. Alkmaar wordt steeds meer een shopstad”, merkt Patrick tijdens het winkeluurtje. Ondertussen is Jacky aan de overkant op zoek naar de perfecte herfstoutfit.
Wie de rekken van TwentyoneWood al met een stofkam is doorgegaan, kan ook in andere straten terecht. Voor de grote ketens moet je in de Langestraat of in De Laat zijn. Voor de échte shopbeleving ga je naar de Oude Stad en struin je door de smalle steegjes en langs de unieke winkels in het Fnidsen, de Hekelstraat, de Appelsteeg en de Mient.

Ritsevoort 7

DE KOFFIEMOLEN

Na een wandeling door de hofjes is het tijd om op te warmen met een goede lunch. Jacky en Patrick gaan graag naar De Koffiemolen, dat onlangs een make-over heeft gehad – mét hulp van Jacky’s zus. Ook leuk om te weten: de eigenaren hebben elkaar ooit ontmoet bij Van der Valk en zetten hun passie voor horeca dus nu voort bij deze drukbezochte lunchroom. Hier kun je terecht voor onder meer hippe koffies, gezonde ontbijtjes, flinke broodjes en bijzondere taarten. “Ik haal hier graag een lekker gebakje”, aldus Jacky. “Het liefst met pistache, want daar ben ik echt gek op.”
Voor nu gaan de twee voor een goed gevuld broodje. De spicy chicken voor Patrick en de avocado toast Koffiemolen voor Jacky. “Met een kokoswater matcha, want daar houd ik ook wel van”, lacht ze. Patrick krijgt zijn broodje amper op, zoveel is het: “Je krijgt hier in ieder geval genoeg!”

Ritsevoort 26



THE HANGOUT

Verstopt in een winkelcentrum aan de Kwakelkade, vind je het grootste entertainmentcentrum van Noord-Holland: The Hangout. Van bowlen tot golfen, darten, een escaperoom, poolen en een heus prison island: er is hier echt voor ieder wat wils. De in discolichten gehulde ruimte brengt je meteen in de game-modus; leuk met je vrienden.
Jacky komt graag met haar vriendinnengroep bij The Hangout voordat ze gaan stappen. “Het is echt superleuk om hier te bowlen of een van de karaoke-ruimtes in te gaan. Ik zing dan het liefst iets van Celine Dion, haha.” Dat moet natuurlijk worden getest met collega Patrick aan haar zijde, hoewel hij zo’n heftige ballad iets minder ziet zitten. Ook fijn: via Valk Exclusief Hotel Akersloot kun je met korting naar The Hangout. Voor meer informatie kun je bij de hotel-receptie terecht.

Kwakelkade 10f



STEDENTRIP ARRANGEMENT

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



Scan voor de laagste actuele prijs



HOTEL AKERSLOOT
Geesterweg 1a
1921NV Akersloot
Tel +31 251 36 18 88
info@akersloot.valk.nl
www.hotelakersloot.nl

PROEFLOKAAL DE BOOM

En wat is nu de beste manier om een stedentrip in Alkmaar af te sluiten? Bij Proeflokaal De Boom natuurlijk. Boven in het pand zit Nationaal Biermuseum De Boom, beneden kun je genieten van de talloze biertjes die het proeflokaal te bieden heeft. Jacky en Patrick gaan voor een Alkmaars Blondje, maar eigenlijk moet je in de herfst voor een bockbierje gaan: daarvan hebben ze er 25 van op de tap. Schaaltje kakelverse bitterballen erbij, niets meer aan doen.

Houttil 1



SCHNITZEL MET WOW-EFFEKT

Van buiten knapperig, van binnen
sappig!



KNUSPER SCHNITZEL XXL

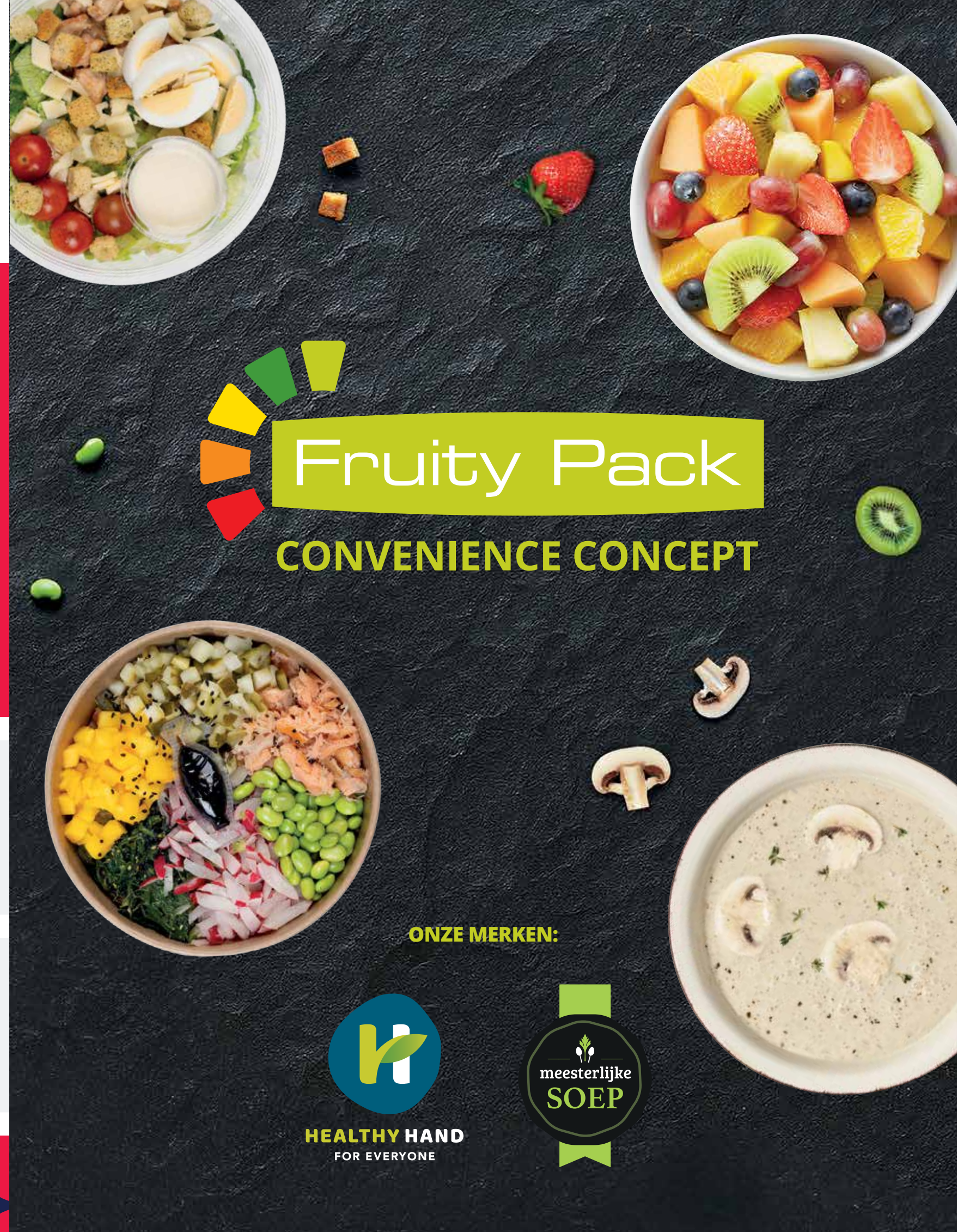
- Unieke Knusper-panade
- Malse varkensfilet
- Authentieke vorm



KNUSPER SCHNITZEL CHIK'N® GEBRADEN

- Originele Knusper-panade
- Malse kipfilet
- Met de hand gesneden

HALAL ✦



Fruity Pack

CONVENIENCE CONCEPT

ONZE MERKEN:



HEALTHY HAND
FOR EVERYONE



De Magie van het najaar

Van een nachtelijk natuuravontuur en sfeervolle lichtfestivals tot design in Eindhoven en dans in Amsterdam: de herfstagenda zit vol redenen om de deur uit te gaan.



BIERFESTIVAL LEEUWARDEN
19 september | Leeuwarden
Leeuwarden staat in het teken van speciaalbier tijdens het Biefestival. In en rond poppodium Neushoorn presenteren brouwers uit binnen- en buitenland hun mooiste biercreaties. Als bezoeker geniet je van muziek, proeverijen en culinaire verrassingen. De historische Friese binnenstad vormt daarbij een sfeervol decor voor een gezellig weekend.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Leeuwarden



NEDERLANDS FILM FESTIVAL
25 september t/m 2 oktober | Utrecht
Tijdens de 46e editie van het Nederlands Film Festival staat Utrecht in het teken van films van eigen bodem. Met een gevarieerd programma van premières, speelfilms, documentaires en series, worden publiek en makers samengebracht. De afsluiting van het achtdaagse event wordt gevierd met het uitreiken van de Gouden Kalveren, de belangrijkste filmprijzen van Nederland.

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



ALLUMINOUS LICHTKUNSTFESTIVAL
9 t/m 18 oktober | Almere
Almere verandert in een openluchtmuseum van lichtkunst tijdens ALLUMINOUS. Tijdens het festival wandel je als bezoeker langs indrukwekkende lichtobjecten, kunstinstallaties en kleurrijke projecties. De moderne architectuur van de stad krijgt hierdoor een geheel nieuwe uitstraling. Een verrassende activiteit voor jong en oud tijdens een herfstweekend in Flevoland.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Almere



SARAH MAPLE – DUBBELLEVEN
Oktober t/m april 2027 | Arnhem
In de eerste solotentoonstelling van Britse kunstenaar Sarah Maple worden persoonlijke verhalen gecombineerd met maatschappelijke thema's. Onderwerpen als culturele identiteit, religie en gender spelen een belangrijke rol. Met humor en een kritische blik bevraagt Maple bestaande denkbeelden en taboes rondom vrijheid en identiteit.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Duiven bij Arnhem A12



MUSEUMNACHT DEN HAAG
10 oktober | Den Haag
Tijdens Museumnacht openen verschillende musea en culturele instellingen in Den Haag hun deuren tot laat in de avond. Met één ticket heb je direct toegang tot een breed aanbod aan tentoonstellingen, performances en exclusieve evenementen. Van kunst en geschiedenis tot muziek en design. Daarnaast bruist de stad van activiteiten. Al eens gerollerskatet in het stadhuis?

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Den Haag-Nootdorp

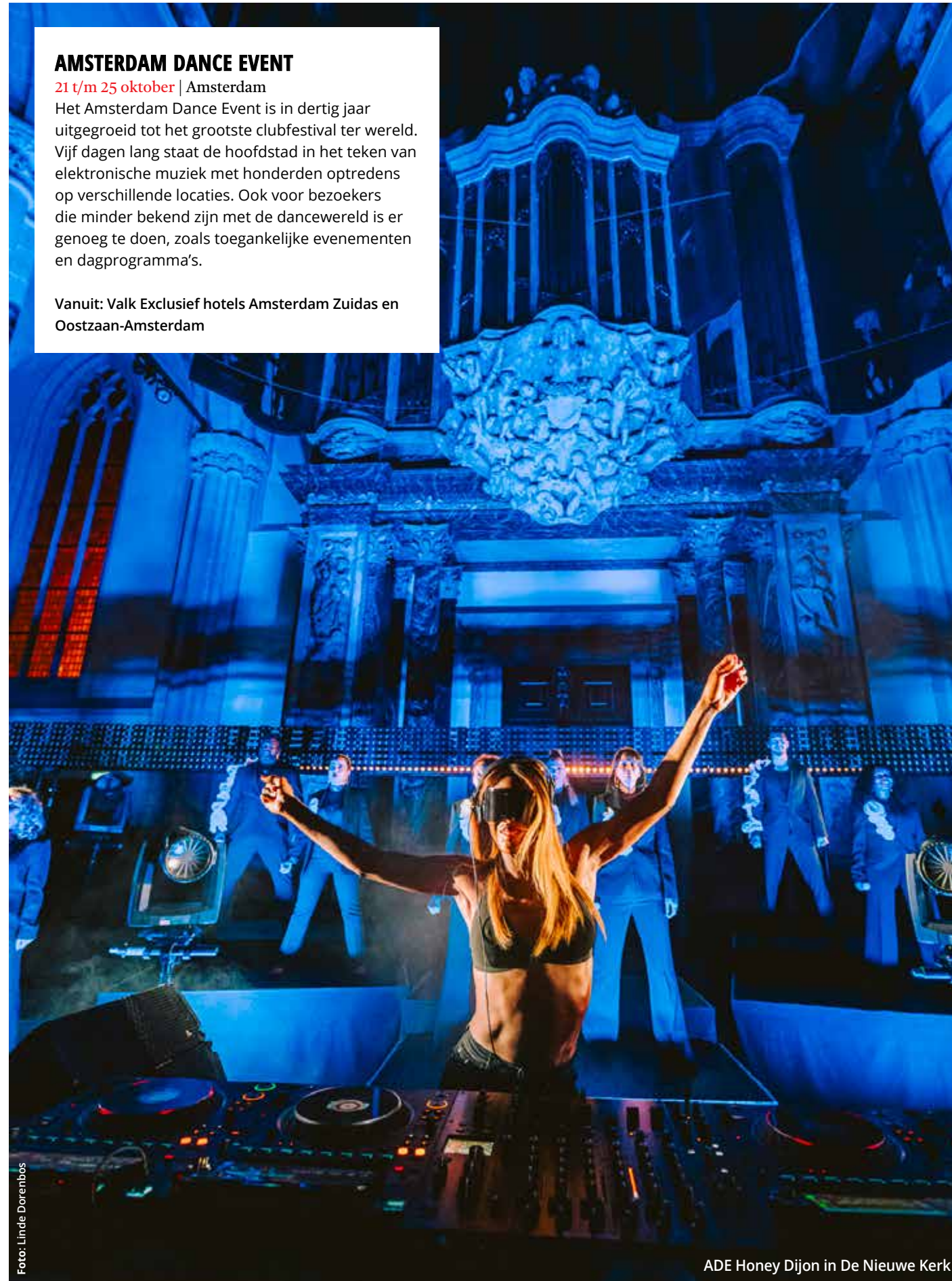
CULTURE RUN
11 oktober | Woerden
Sport, cultuur en gezelligheid komen samen tijdens de Culture Run in Woerden. Tijdens dit unieke hardloopevent ren je door en langs verschillende culturele hotspots in de stad. Onderweg zorgen muziek, kunst en optredens voor een verrassende en unieke sfeer. Is rennen niks voor jou? Ook als toeschouwer is er volop te beleven, zoals live entertainment en activiteiten verspreid door het centrum.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Woerden



DUTCH DESIGN WEEK
17 t/m 25 oktober | Eindhoven
De Dutch Design Week is hét evenement waar ontwerp, technologie en innovatie samenkomen. Verspreid over de stad presenteren honderden ontwerpers hun nieuwste ideeën en concepten. Van circulair design tot futuristische installaties en van mode tot architectuur. Je ontdekt hier hoe design de wereld van morgen vormgeeft. Naast tentoonstellingen, zijn er ook lezingen, workshops en netwerkevenementen.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Eindhoven-Best

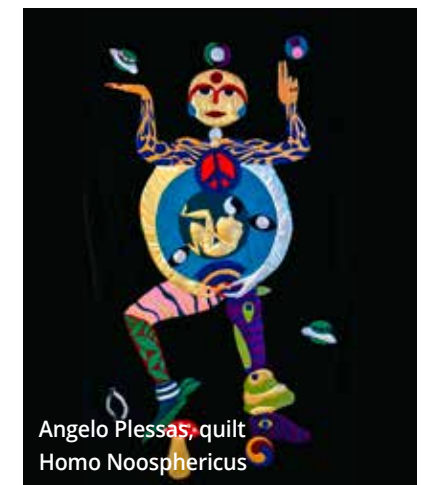


LIVING MESH – A WORLD BEYOND LINNAEUS

t/m 1 november | Haarlem

Tentoonstelling *Living Mesh - A world beyond Linnaeus* nodigt je uit om anders naar de natuur te kijken. Carl Linnaeus probeerde de natuur overzichtelijk te maken door planten en dieren te ordenen. Maar hoe overzichtelijk is de natuur eigenlijk? Hedendaagse kunstenaars laten zien dat alles met elkaar verbonden is en dat mens, dier, plant en landschap deel uitmaken van één groot geheel..

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Haarlem



NACHT VAN DE NACHT

24 oktober | Zwolle

Tijdens de landelijke Nacht van de Nacht staat het verminderen van lichtvervuiling en het ervaren van echt duisternis centraal. In Zwolle worden lichten zoveel mogelijk gedimd of uitgeschakeld en vinden er verschillende activiteiten plaats in het donker. Je beleeft de nacht op een bijzondere manier middels avondwandelingen, sterrenrijkmomenten en culturele optredens.

Vanuit: Valk Exclusief Hotel Zwolle

DE SMAAK VAN DEVENTER

5 t/m 8 november | Deventer

Tijdens De Smaak van Deventer – ook wel bekend als Taste of Deventer – staat de historische binnenstad volledig in het teken van culinaire beleving. In de monumentale Lebuinuskerk presenteren lokale topchefs hun signatuurgerechten in een inspirerende setting. Het ontspannen en sfeervolle event combineert gastronomie met muziek. Van fine dining tot aan streetfoodconcepten.

Vanuit: Valk Exclusief
Hotel Deventer



GEEF MEER DAN *een cadeau* voor de feestdagen

WWW.VALKEXCLUSIEF.NL/KERSTPAKKETTEN

Verras collega's, relaties, vrienden of familie met een kerstpakket van Valk Exclusief vanaf €10,- p.p. Kies uit zes unieke kerstpakketten, gevuld met culinaire verrassingen, luxe belevingen en een Van der Valk cadeaucard. Een stijlvol geschenk om tijdens de feestdagen én daarna van te genieten.

Afgebeeld: het Valk Scent Beleving-pakket met de complete Valk Exclusief-geurlijn en een Van der Valk cadeaucard.



Kan Banana Palm van Urban Nature Culture €59,99



Suite topmatras 7 cm van Valk Exclusief vanaf €104,95



Toekan bag charm van Lott x Valk Exclusief €35,-



Nachtje weg cadeau-box van Valk Exclusief vanaf €150,-



Valk Scent geurkaars van Valk Exclusief €14,95



VIER FEEST

met Valkvoorthuis.nl



Doing Goods Mini-fotolijst Lucky klaver €12,50

Urban Nature Culture Gin-tonic glazen in geschenkverpakking set van 2 €54,95



Dekbedovertrek Egyptisch katoen 500 TC Valk Exclusief vanaf €109,95



Dubbele oester in zwarte passe-partout van Maria el Mar €79,95



Stroopwafelblik Van der Valk €4,95

NIEUW



Probeer nu
**DE PERFECTE MIX,
MET EEN SPICY TWIST!**

NIX18

ALC. VOL
5%

Tekst
Jan Jaap van Weering

Locatie
Hotel Den Haag-Nootdorp

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

ZEGEVIEREN MET MANIEREN

VERGADERETIQUETTE

Columnist en etiquettespecialist Jan Jaap van Weering heeft al tientallen jaren een warme belangstelling voor de juiste omgangsvormen. Voor het Valk Magazine legt hij elke editie specifieke regels voor. **Aflevering 7: wat te doen – en wat vooral niet – tijdens het vergaderen?**

Bij vergaderetiquette gaat het om respect voor ieders tijd en bijdragen. Bereid je voor, kom op tijd en volg de agendapunten. De smartphone staat op stil. Verwacht je toch een voor jou belangrijk gesprek, dan meld je dat van tevoren bij de host of gespreksleider. En neem het gesprek pas op buiten de vergaderlocatie.

Eten en drinken
Eten gedurende de bespreking is onbeleefd, tenzij je natuurlijk een vroege ontbijtvergadering bijwoont. Van tevoren koffie, thee en water inschenken is prima, of geef aan dat na bijvoorbeeld een uur een pauze wordt ingelast voor een sanitaire stop.
Het is onbeleefd om tijdens een meeting je mail te checken, dit kan irritatie opwekken en afleiden. Maak notities, maar luister vooral naar de andere gespreksdeelnemers. Een hevige discussie aangaan is evenmin prettig. Gelijk hebben is immers iets anders dan gelijk krijgen. Laat de vergaderruimte netjes achter, schuif de stoelen aan, ruim je eigen afval op en bedank de bediening. Zo laat je een goede indruk achter.

Online vergaderen
Bij online vergaderingen is een werkende camera en een goede microfoon belangrijk. Het is onbeleefd om tijdens een meeting niet in beeld te zijn. Een rustige achtergrond komt prettig over. Een rommelige daarentegen kan afleiden, zoals een boekenkast gevuld met flutromans of als blijkt dat je liefhebber bent van stripverhalen. Het beste is een neutrale muur met een prent of schilderij.

Authenticiteit uitstralen is prima, maar als je iemand amper kent, kan terughoudendheid geen kwaad. Zorg dat je achter de laptop netjes bent gekleed, dus niet zoals de burgemeester van Antwerpen enkele jaren geleden. Via een spiegel konden de

andere gesprekspartners hem tijdens het online interview in zijn ondergoed zien zitten; de video ging viraal...

Geen echoput
Al zit je er nog zo goed bij achter de bureaulamp, elke conversatie gaat de mist in als de techniek niet in orde is of de wifverbinding hapert. Fiks dat dus eerst, of laat dat fiks en test de verbinding vooraf. Zorg bij videovergaderingen dat de camera aan staat, ook de verlichting is van belang en zet, als je niet spreekt, de microfoon op ‘mute’. Dat voorkomt echoën van andere sprekers en houdt onverkwikkelijke geluiden (draaiende centrifuges, stofzuigende huisgenoten) buiten de vergadering.
En een heel belangrijk punt: verlaat niet zomaar de vergadering zonder iets te zeggen, dat is ook niet netjes.

Optimaal vergaderen
Dan zijn er nog enkele basisregels voor meetings – zowel fysiek als online. Lees van tevoren de agenda en relevante stukken en zorg dat je je aantekeningen bij de hand hebt. Vooraf een beleefdheidspraatje houden van vijf à tien minuten is sympathiek, maar start en eindig op de afgesproken tijd.

Laatkomers kunnen aansluiten, maar wacht niet op hen. Heb respect voor de klok en wees bij fysieke meetings op tijd op de locatie: tien minuten van tevoren.
En zoals gezegd: onderbreek anderen niet en praat niet door elkaar. Wees zowel offline als online beleefd. Dit kost niets en men zal het zich herinneren.

Vruchtbare herfstmeetings toegewenst!

Jan Jaap van Weering





Ontdek de NIO ET5 nu al
voor €579,- per maand*



*Prijs op basis van NIO Subscription met een looptijd van 60 maanden met een bundel van 6.000 kilometer per jaar.

NIO ET5: stroomverbruik volgens WLTP gecombineerd: 20,8-18,6 kWh / 100 km.; gecombineerde CO2-emissies: 0g / km.

QUARTZLINE CREATIONS

GEEF JOUW **WASHROOM** EEN **NIEUWE
LOOK** MET **QUARTZLINE CREATIONS!**

Richt je washroom in met jouw creatie en ontwerp een frontplaat in je eigen huisstijl. Zonder grote of kostbare ingrepen zorg je ervoor dat de washroom in jouw bedrijf een frisse en nette uitstraling heeft.

QuartzLine Creations: overal een gepersonaliseerde beleving. Het is eenvoudig om aan te passen, zonder grote of kostbare ingrepen.



THINK CREATIVE
BE CREATIVE



QUARTZLINE CREATIONS IS EEN PRODUCT
VAN MTS EURO PRODUCTS BV

CREATIONS.EUROPRODUCTS.NL



Tekst
Fleur Willemsen

Fotografie
Hotel Almere

EEN ZAAL, TWEE EVENTS

Van een strak congres in theateropstelling tot een uitbundig diner met podium, dansvloer en rookmachine: de Athene-zalen van Hotel Almere laten zich telkens opnieuw indelen. Wat blijft, is de lichte basis met grote raampartijen en aangrenzend terras.

Wie de Athene-zalen van Hotel Almere binnenloopt, ziet niet direct dat het eigenlijk om vier afzonderlijke zalen gaat. Athene 1, 2, 3 en 4 zijn met elkaar verbonden door schakelwanden, waardoor de ruimte naar behoefte groter of kleiner kan worden gemaakt. In de basis beslaat de zaal zo'n 290 vierkante meter, maar volledig geschakeld loopt dat op tot ongeveer 700 vierkante meter. "Dat is het mooie van deze ruimte", zegt salesmanager Jeroen Janssens. "Je kunt de wanden aan de zij- en achterkant open- en dichtzetten. Daardoor is de zaal geschikt voor beursevents, grote congressen, theateropstellingen, diners en bruiloften." Als de wanden openstaan, voelt de ruimte volgens Jeroen niet als een optelsom van losse zalen. Het verlaagde plafond loopt door, net als de ledverlichting en de techniek. Ook de schermen zijn koppelbaar, waardoor tijdens zakelijke bijeenkomsten op meerdere plekken dezelfde presentatie kan worden getoond.

PERFECTE LIGGING

Hotel Almere ligt direct aan de A6, met Amsterdam, Schiphol en Utrecht relatief dichtbij. Daarnaast beschikt het hotel over 210 kamers en ongeveer 300 gratis parkeerplaatsen. "Dat is echt een groot pluspunt", vertelt Jeroen. "Zeker voor zakelijke bijeenkomsten. Gasten kunnen gewoon parkeren zonder kaartjes of in- en uitrijdsystemen."

In dineropstelling verandert dezelfde zaal volledig van karakter. Dat blijkt vooral bij grote feesten, zoals de Chinese bruiloften die het team van Hotel Almere de afgelopen jaren regelmatig organiseerde. Daarbij wordt de zaal ingericht voor soms honderden gasten, met een uitgebreid uitgeserveerd diner, grote podia, verlichting, decoratie en een dansvloer. "Dat zijn echt happenings", zegt Jeroen. "Bij dit soort bruiloften gaat het bijvoorbeeld om een traditioneel achtgangendiner, met gerechten als kingcrab en halve kreeften. Daar komt veel voorbereiding en personeel bij kijken." Soms zijn er zo'n dertig medewerkers nodig om alle gangen uit te serveren. De aan-

grenzende live cooking-buffetkeuken kan bij de zaal worden betrokken, zodat gerechten direct vanuit de keuken de zaal in gaan.

TECHNISCHE SFEERMAKERS

Juist bij particuliere events speelt sfeer een grote rol. De ledverlichting in het plafond kan in allerlei kleuren worden ingesteld en de geïntegreerde dansvloer maakt de zaal geschikt voor feestavonden. Met decoratie, podium, rookmachine en lichtplan krijgt de ruimte een totaal andere uitstraling dan overdag bij een congres.

Volgens Jeroen zit de kracht van de Athene-zalen in die combinatie van schaal, techniek en flexibiliteit. Maar minstens zo belangrijk is wat eromheen gebeurt. "Van gasten krijgen we vaak complimenten over de service. Ze kunnen zich richten op hun evenement; wij zorgen voor de zaal en alles eromheen."

Of het nu gaat om een zakelijke presentatie of een feestelijk diner: de basis blijft dezelfde. Een grote, lichte ruimte die zich

"GASTEN KUNNEN ZICH RICHTEN OP HUN EVENEMENT; WIJ ZORGEN VOOR DE ZAAL EN ALLES EROMHEEN"

Salesmanager Jeroen Janssens

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

Tekst
Fleur Willemsen

Fotografie
Noortje Dalhuijsen

VALK JOBS

Meegroeien met de grootste horecafamilie van Nederland? Via ValkJobs.nl vind misschien ook jij de baan waar je naar op zoek bent. Anouk de Wit en Joyce Koenders werken voor Valk Exclusief Zakelijk. Zij vertellen over klantcontact, commerciële kansen en werken voor alle Valk Exclusief-hotels.



“IK BEN VERANTWOORDELIJK VOOR MIJN EIGEN PROJECTEN”

ANOUK

Hoe ben je bij Van der Valk terechtgekomen?

“Tijdens een stage ontdekte ik hoe leuk ik het vind om relaties op te bouwen en commerciële kansen te creëren. Via via kwam ik de vacature voor junior accountmanager bij Valk Exclusief Zakelijk tegen. Die kans greep ik met beide handen aan.”

Kun je jouw werkdag omschrijven?

“Die is erg afwisselend. Ik houd me bezig met contractverlengingen, bezoeken aan zakelijke relaties en aanvragen voor bijeenkomsten bij verschillende Valk Exclusief-hotels. Daarnaast werk ik aan nieuwe klanten en aanvragen en beheer ik samen met Joyce de LinkedIn-pagina van Valk Exclusief. Ook staan we telefonisch zakelijke gasten te woord en helpen we bij uiteenlopende vragen.”

Wat heb je tot nu toe geleerd?

“Vooral om snel te schakelen tussen verschillende werkzaamheden en om prioriteiten te stellen. Omdat ik regelmatig zelfstandig onderweg ben voor afspraken, heb ik ook geleerd om zelf beslissingen te nemen en oplossingen te bedenken. Daarnaast ben ik verantwoordelijk voor mijn eigen projecten. Dat heeft mij zelfstandiger gemaakt en meer zelfvertrouwen gegeven in mijn functie.”



“EEN GEMIDDELDE WERKDAG? DIE BESTAAT NIET”

Wat vind je leuk aan werken bij Van der Valk?

“De afwisseling en het contact met mensen vind ik het leukst. Ik ontmoet veel relaties van verschillende bedrijven, waardoor geen gesprek hetzelfde is en er altijd nieuwe commerciële kansen ontstaan. Ik werk samen met collega’s die hetzelfde doel hebben. De combinatie van klantcontact, samenwerken en commercie geeft mij veel energie.”

JOYCE

Hoe ben je bij Van der Valk terechtgekomen?

“In 2015 ben ik begonnen achter de receptie van Hotel Harderwijk op de Veluwe. Voor mijn eindschiptie werkte ik samen met Valkenhorst Internet. Na mijn afstuderen heb ik daar gesolliciteerd en via verschillende functies binnen wat nu Valk Digital heet, ben ik bij Valk Exclusief Zakelijk terechtgekomen. Sinds 2022 werk ik hier als accountmanager.”

Kun je jouw werkdag omschrijven?

“Een gemiddelde werkdag bestaat eigenlijk niet. De ene dag ben ik bezig

met contracten voor grote zakelijke klanten, de andere dag zit ik bij een klant of in een hotel voor een bespreking. Ook verzorgen we centrale aanvragen voor bijeenkomsten bij meerdere Valk Exclusief-hotels, ondersteunen we hotels en zakelijke boekers bij vragen en werken we aan verschillende projecten.”

Wat heb je tot nu toe geleerd?

“Toen ik begon achter de receptie was ik begin twintig. Inmiddels werk ik al ruim tien jaar binnen de organisatie. In die tijd heb ik geleerd dat je je blijft ontwikkelen als je openstaat voor nieuwe kansen. Elke stap heeft weer nieuwe kennis en ervaringen gebracht. Daardoor heb ik veel geleerd over zowel de organisatie als over mezelf.”

Wat vind je leuk aan werken bij Van der Valk?

“Ik werk niet voor één hotel, maar voor alle Valk Exclusief-hotels. Daardoor kom ik op veel verschillende locaties, spreek ik veel collega’s, klanten en gasten en ontmoet ik regelmatig nieuwe mensen. Ook ben ik vaak onderweg naar klanten en hotels, wat het werk afwisselend maakt.” ■

Valk Jobs
EXCLUSIEF

GEZOCHT
Herfst 2026

MEDEWERKER ZALENOPBOUW

Achter elk succesvol evenement staat een sterk team. Als Medewerker Zalenopbouw zorg jij dat vergaderzalen, congresruimtes en feestlocaties perfect zijn ingericht. Met jouw oog voor detail creëer je de ideale setting voor iedere bijeenkomst.

MEDEWERKER F&B

Gastvrijheid zit in jouw DNA. Van een uitgebreid ontbijt tot een sfeervol diner: jij zorgt ervoor dat gasten zich welkom voelen en niets tekortkomen. Samen met je collega’s maak je van ieder bezoek een geweldige ervaring.

BANQUETING SUPERVISOR

Jij houdt het overzicht wanneer het erop aankomt. Als Banqueting Supervisor stuur je het team aan tijdens vergaderingen, feesten en evenementen en zorg je ervoor dat alles vlekkeloos verloopt. Een afwisselende functie vol dynamiek, verantwoordelijkheid en gastcontact.

MEDEWERKER MEETING & EVENTS

Vergaderingen, trainingen, diners en evenementen: geen dag is hetzelfde. Als Medewerker Meeting & Events zorg je ervoor dat elke bijeenkomst tot in de puntjes verzorgd is. Dankzij jouw inzet beleven gasten een geslaagde en zorgeloze dag.

Voel jij je aangesproken? Solliciteer of kijk voor alle andere vacatures op ValkJobs.nl.

ValkJobs ValkJobs



Heerlijk
ontbijten...

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



Valk
EXCLUSIEF

Nieuwe look.
Zelfde unieke smaak.



©2026 The Coca-Cola Company. All rights reserved. COCA-COLA, COCA-COLA ZERO
and the Contour Bottle are registered trademarks of The Coca-Cola Company.



Een zorgeloos verblijf.

Achter elk zacht bedlinnen, elke frisse handdoeken elk verzorgd detail staat een professionele service.

Elis zorgt ervoor dat Van der Valk-gasten dagelijks kunnen genieten van:



Heerlijk fris en comfortabel bedlinnen



Zacht en verzorgd badtextiel



Een hygiënische en gastvrije hotelervaring

werkt



www.elis.com

Tekst
Anneloes Schohaus

KLANTVRIENDELIJKSTE BEDRIJF VAN 2026

Begin juni werd Van der Valk werd uitgeroepen tot Het Klantvriendelijkste Bedrijf van 2026 in de categorie 'leisure'. Met een score van 8,12 wint de hotelketen van de Efteling en van winnaar van 2025 Toverland.

De ranking van het Klantvriendelijkste Bedrijf van Nederland kwam tot stand met behulp van het grootse onafhankelijke onderzoek, uitgevoerd door Market-Response, een Nederlands onderzoeks- en adviesbureau. Jaarlijks geven zes-duizend consumenten in dit onderzoek samen bijna 100.000 beoordelingen.

"Vreselijk goede hotelketen. Mooie kamers, heerlijk eten. Medewerkers allemaal even aardig en correct. Ga hier vaak naartoe. Het personeel is altijd even vriendelijk en behulpzaam en de kamers hebben altijd dezelfde hoge standaard", zo meldde het eindrapport van Market-Response.

WAARDEVOL

De prijs werd in ontvangst genomen door Bill van der Valk en Ab de Bruijn, beide leden van de Van der Valk-familie. "Dat we binnen zo'n sterk deelnemersveld als categoriewinnaar zijn uitgeroepen, maakt deze onderscheiding extra waardevol", aldus Bill. "Met dank aan al onze gasten, partners en collega's voor het vertrouwen. Samen blijven we werken aan de beste gastbeleving en het verder verhogen van de standaard in gastvrijheid."

KLEINSTE DETAILS

Lead support Xin Berendsen voegt eraan toe: "In de zes jaar dat ik voor Valk Exclusief werk, heb ik de organisatie verder zien groeien tot wat zij vandaag de dag is. Juist binnen support ervaren wij elke

dag hoe belangrijk de kleinste details zijn voor het creëren van consistentie én die persoonlijke gastbeleving. Dat ik daar samen met mijn team een bijdrage aan mag leveren en daarmee impact maak

op de ervaring van onze gasten, maakt mij trots. Deze prijs onderstreept waar wij als organisatie voor staan en motiveert ons om samen de lat telkens weer een stukje hoger te leggen." ■



Ab de Bruijn en Bill van der Valk

Écht verse sinaasappelsap

Versgeperst door Hoogesteger



Stop verstoppingen vóór ze ontstaan.

Voorkom verstoppingen en hoge kosten: geniet van frisse afvoeren en maximale continuïteit.

In hotelomgevingen zorgen keukens, spoelruimtes en vloerafvoeren dagelijks voor ophoping van vet en organisch materiaal. Dit leidt tot verstoppingen, nare geuren en onverwachte storingen met impact op de dagelijkse operatie en gastenbeleving.

ecoSTORM: proactief onderhoud van uw afvoersysteem
ecoSTORM is een geautomatiseerd bio-doseringssysteem dat continu nuttige bacteriën toevoegt aan uw afvoeren. Deze bacteriën breken vetten en organisch vuil af en houden leidingen schoon en vrijstromend – volledig automatisch.

Wat betekent dit voor jou?



Minder storingen en noodoproepen



Minder inzet van technisch personeel

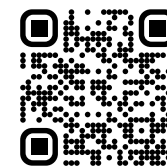


Lagere onderhouds- en reparatiekosten



Langere levensduur van installaties

**Voorkom problemen in plaats van ze op te lossen.
ecoSTORM werkt continu en beschermt uw afvoersysteem 24/7.**



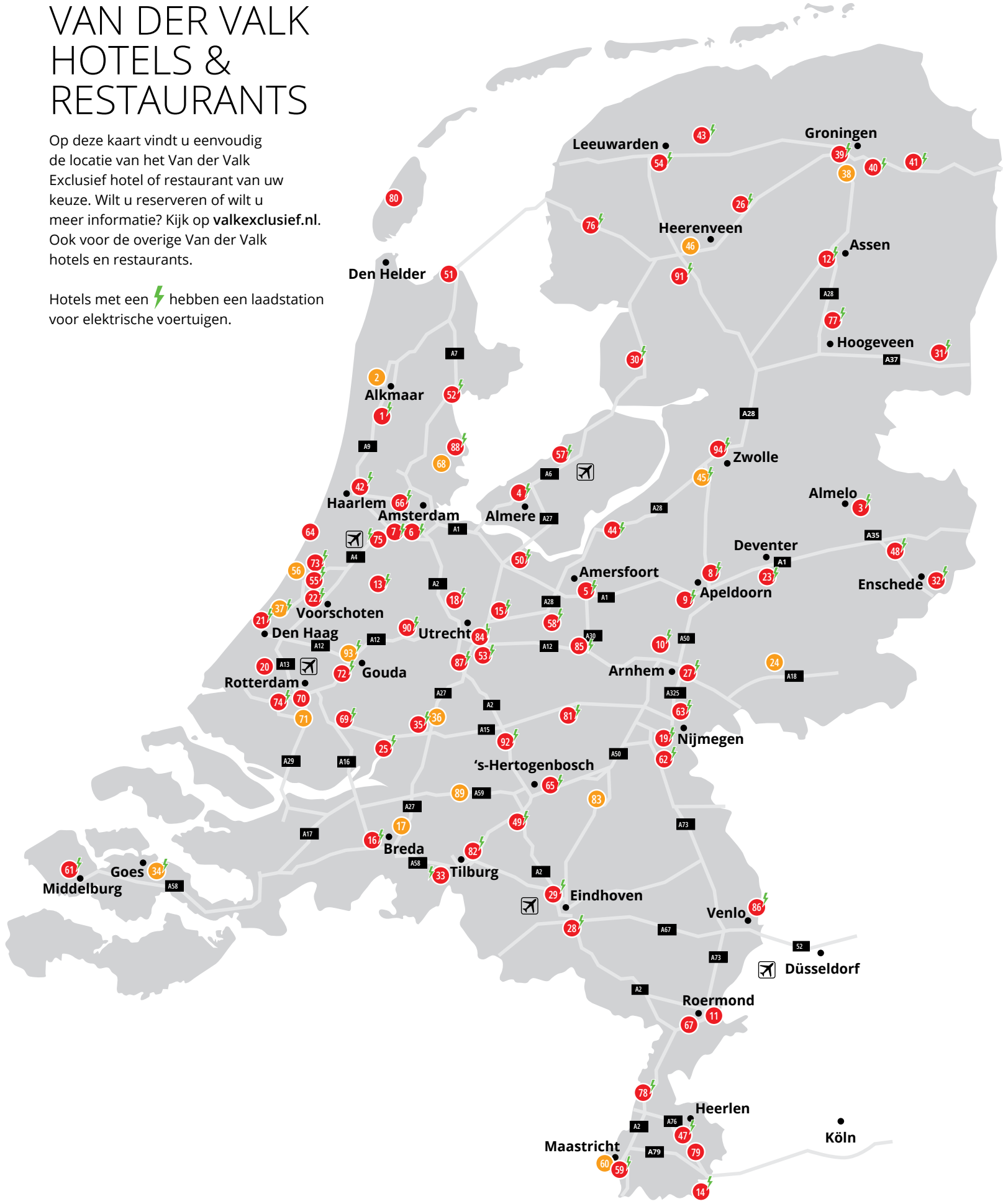
Direct starten?
Scan de QR-code en ontdek de ecoStorm.



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 80 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 | biltschehoek@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 | wassenaar@valk.com

23. HOTEL DEVENTER

Birnieuweg 4 | 7418 HH Deventer
T: 0570 741 800 | info@deventer.valk.nl

24. HOTEL DOETINCHEM (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@eindhovenbest.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@hotelgizetilburg.nl

34. HOTEL GOES (IN VERBOUWING)

35. HOTEL GORINCHEM A15

Franklinweg 7 | 4207 HX Gorinchem
T: 01183 79 99 99 | info@gorinchem.valk.com

36. HOTEL GORINCHEM A27 (NIEUW)

+31 (0) 183 62 24 00
info@hotelgorinchema27.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-HAREN (IN AANBOUW)

39. HOTEL GRONINGEN - HOOGKERK

Borchsingel 53 | 9766 PP Eelderwolde
T: 050 820 05 10 | info@hoogkerk.valk.com

40. HOTEL GRONINGEN - WESTERBROEK

Rijksweg West 11 | 9608 PA Westerbreek
T: +31 (0)50 4046404 | westerbroek@valk.nl

41. HOTEL GRONINGEN - ZUIDBROEK

Burg. Omtaweg 4 | 9636 EM Zuidbroek
T: 0598 45 37 87 | zuidbroek@valk.com

42. HOTEL HAARLEM

Toekanweg 2 | 2035 LC Haarlem
T: 023 536 75 00 | haarlem@valk.nl

43. HOTEL HARDEGARIJP - LEEUWARDEN

Rijksstraatweg 36 | 9254 DJ Hardegarijp
T: 0511 47 57 00 | hardegarijp@valk.com

44. HOTEL HARDERWIJK OP DE VELUWE

Leuvenumseweg 7 | 3847 LA Harderwijk
T: +31 (0)341 80 10 10 | harderwijk@valk.nl

45. HOTEL HATTEM (IN VOORBEREIDING)

46. HOTEL HEERENVEEN (IN VOORBEREIDING)

47. HOTEL HEERLEN

Terworm 10 | 6411 RV Heerlen
T: +31 (0)45 571 94 50 | heerlen@valk.nl

48. HOTEL HENGELO

Bornsestraat 400 | 7556 BN Hengelo (Ov.)
T: +31 (0)74 8000 800 | hengelo@valk.nl

49. HOTEL 'S-HERTOGENBOSCH - VUGHT

Bosscheweg 2 | 5261 AA Vught
T: 073 658 77 77 | vught@valk.com

50. HOTEL HILVERSUM - DE WITTE BERGEN

Rijksweg 2 | 3755 MV Eemnes
T: 035 539 58 00 | wittebergen@valk.com

51. HOTEL HOLLANDS KROON

T: +31 (0) 0227-601717 | receptie@hollandskroon.valk.nl

52. HOTEL HOORN

Westfriese Parkweg 1 | 1625 MA Hoorn
T: 0229 799 060 | hoorn@valk.com

53. HOTEL HOUTEN-UTRECHT

Hoofdveste 25 | 3992 DH Houten
T: +31 (0)30 634 68 00 | houten@valk.nl

54. HOTEL LEEUWARDEN

Lynbaan 35 | 8941BR Leeuwarden
T: +31 (0)58-8200100 | leeuwarden@valk.nl

55. HOTEL LEIDEN

Haagse Schouwweg 14 | 2332 KG Leiden
T: +31 (0)71 573 17 31 | leiden@valk.nl

56. HOTEL LEIDEN-OESTGEEST (IN AANBOUW)

57. HOTEL LELYSTAD

Larserplein 1 | 8226 PB Lelystad
T: 0320799600 | info@lelystad.valk.com

58. HOTEL LEUSDEN - AMERSFOORT

Philipsstraat 18 | 3833 LC Leusden
T: 033 434 53 45 | leusden@valk.com

59. HOTEL MAASTRICHT

Nijverheidsweg 35 | 6227 AL Maastricht
T: +31 (0)43 387 35 00 | maastricht@valk.nl

60. HOTEL MAASTRICHT-MAAS (IN AANBOUW)

61. HOTEL MIDDELBURG

Paukenweg 3 | 4337 WH Middelburg
t: +31 (0)118 44 25 25 | middelburg@valk.nl

62. HOTEL DE MOLENHOEK-NIJMEGEN

Rijksweg 1 | 6584 AA Molenhoek
T: 024 358 01 55 | molenhoek@valk.com

63. HOTEL NIJMEGEN - LENT

Hertog Eduardplein 4 | 6663 AN Nijmegen
T: 024 792 02 00 | nijmegen@valk.com

64. PALACE HOTEL NOORDWIJK

Pickeplein 8 | 2202 CL Noordwijk aan Zee
T: 071 365 30 00 | info@noordwijk.valk.com

65. HOTEL NULAND

Rijksweg 25 | 5391 LH Nuland
T: 073 534 25 34 | nuland@valk.com

66. HOTEL OOSTZAAN - AMSTERDAM

Westeinde 1 | 1511 MA Oostzaan
T: +31 (0)20 820 7600 | oostzaan@valk.nl

67. THEATER HOTEL DE ORANJERIE

Kloosterwandplein 12-16 | 6040 AE Roermond
T: 0475 39 14 91 | oranjerie@valk.com

68. HOTEL PURMEREND (IN VERBOUWING)

69. HOTEL RIDDERKERK

Krommeweg 1 | 2988 CB Ridderkerk
T: 0180-64 69 00 | receptie@ridderkerk.valk.com

70. HOTEL ROTTERDAM - BLIJDDORP

Energieweg 2 | 3041 JC Rotterdam
T: +31 (0)102 98 87 77 | rotterdam-blijddorp@valk.nl

71. HOTEL ROTTERDAM AAN DE MAAS (IN VOORBEREIDING)

72. HOTEL ROTTERDAM-NIEUWERKERK

Parallelweg-Zuid 185 | 2914 LE Nieuwerkerk a/d IJssel
T: +31 (0)180 32 11 03 | nieuwerkerk@valk.nl

73. HOTEL SASSENHEIM-LEIDEN

Warmonderweg 8 | 2171 AH Sassenheim
T: 0252 21 90 19 | sassenheim@valk.com

74. HOTEL SCHIEDAM

Hargalaan 6, 3118 JA Schiedam
T: +31 (0)10 800 2800 | schiedam@valk.nl

75. HOTEL SCHIPHOL

Rijksweg A4 Nr.3 | 2132 MA Amsterdam - Schiphol
T: +31 (0)252 67 53 35 | schiphol@valk.nl

76. HOTEL SNEEK

Burgemeester Rasterhofflaan 1 | 8606 KZ Sneek
T: +31 515 - 48 18 18 | sneek@valk.nl

77. HOTEL SPIER - DWINGELOO

Oude Postweg 8 | 9417 TG Spier
T: +31 (0)593 56 48 00 | spier@valk.nl

78. HOTEL STEIN - URMOND

Mauritslaan 65 | 6129 EL Urmond
T: +31 46 426 90 30 | steinurmond@valk.com

79. KASTEEL TERWORM

Terworm 5 | 6411 RV Heerlen
T: +31 (0)45 400 11 11 | terworm@valk.nl

80. HOTEL TEXEL - DE KOOG

Pelikaanweg 18 | 1796 NR De Koog - Texel
T: 0222 317 202 | info@texel.valk.com

81. HOTEL TIEL

Laan van Westroyen 10 | 4003 AZ Tiel
T: 0344 622020 | tiel@valk.com

82. HOTEL TILBURG

Dr. Bloemenlaan 8 | 5022 KW Tilburg
T: 013 8000 800 | tilburg@valk.nl

83. HOTEL UDEN - VEGHEL (IN AANBOUW)

84. HOTEL UTRECHT

Winthontlaan 4-6 | 3526 KV Utrecht
T: 0030 8000 800 | utrecht@valk.nl

85. HOTEL VEENENDAAL

Bastion 73 | 3905 NJ Veenendaal
T: +31 (0)318-799060 | info@veenendaal.valk.com

86. HOTEL VENLO

Nijmeegseweg 90 | 5916 PT Venlo
T: 077 354 41 41 | venlo@valk.com

87. HOTEL VIANEN-UTRECHT

Prins Bernhardstraat 75 | 4132 XE Vianen
T: +31 (0)34 732 59 59 | vianen@valk.nl

88. HOTEL VOLENDAAM

Wagenwweg 1 | 1145 PW Katwoude
T: 0299 36 56 56 | volendam@valk.com

89. HOTEL WAALWIJK (IN AANBOUW)

90. HOTEL WOERDEN

Middellandse Zee 4 | 3446 CG Woerden
T: +31 (0)348 82 09 70 | info@woerden.valk.nl

91. HOTEL WOLVEGA - HEERENVEEN

Atalanta 10 | 8472 CA Wolvega
T: +31 (0)561 69 28 00 | wolvega@valk.nl

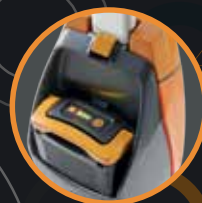
92. HOTEL ZALTBOMMEL - A2

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



Ontdek de TASKI ULTIMAXX 360

De nieuwe standaard in vloerreiniging:

- Tot 5x meer vuilverwijdering dan moppen
- Compact, wendbaar en eenvoudig in gebruik
- Duurzaam: 35% gerecycled materiaal & tot 30% minder waterverbruik

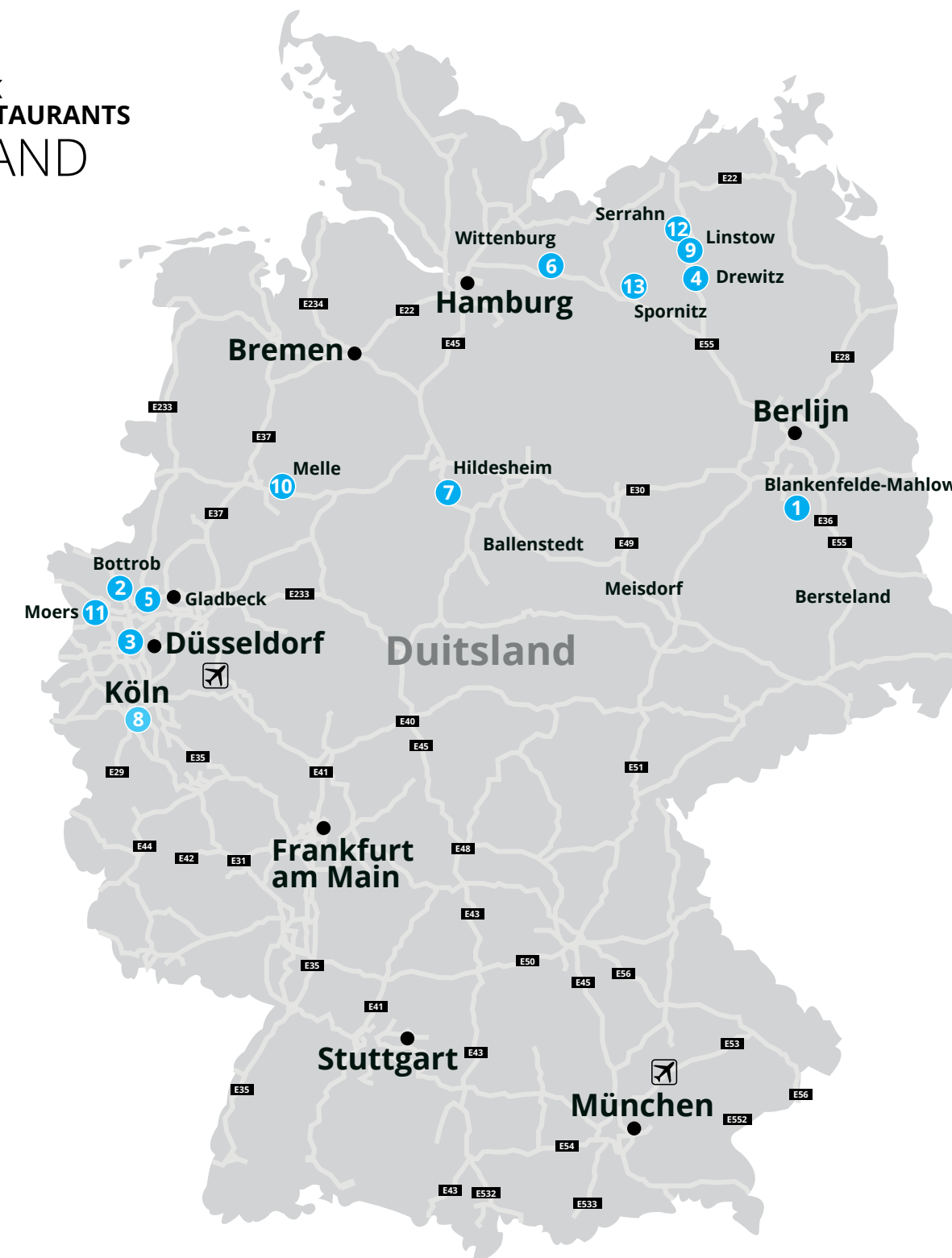


Scan de code voor
meer informatie
ULTIMAXX 360

Van Mop naar MAXX –
Doe mee met de revolutie!

TASKI is a Solenis brand.

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

Bohmertsstrasse 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 Ditschower 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!

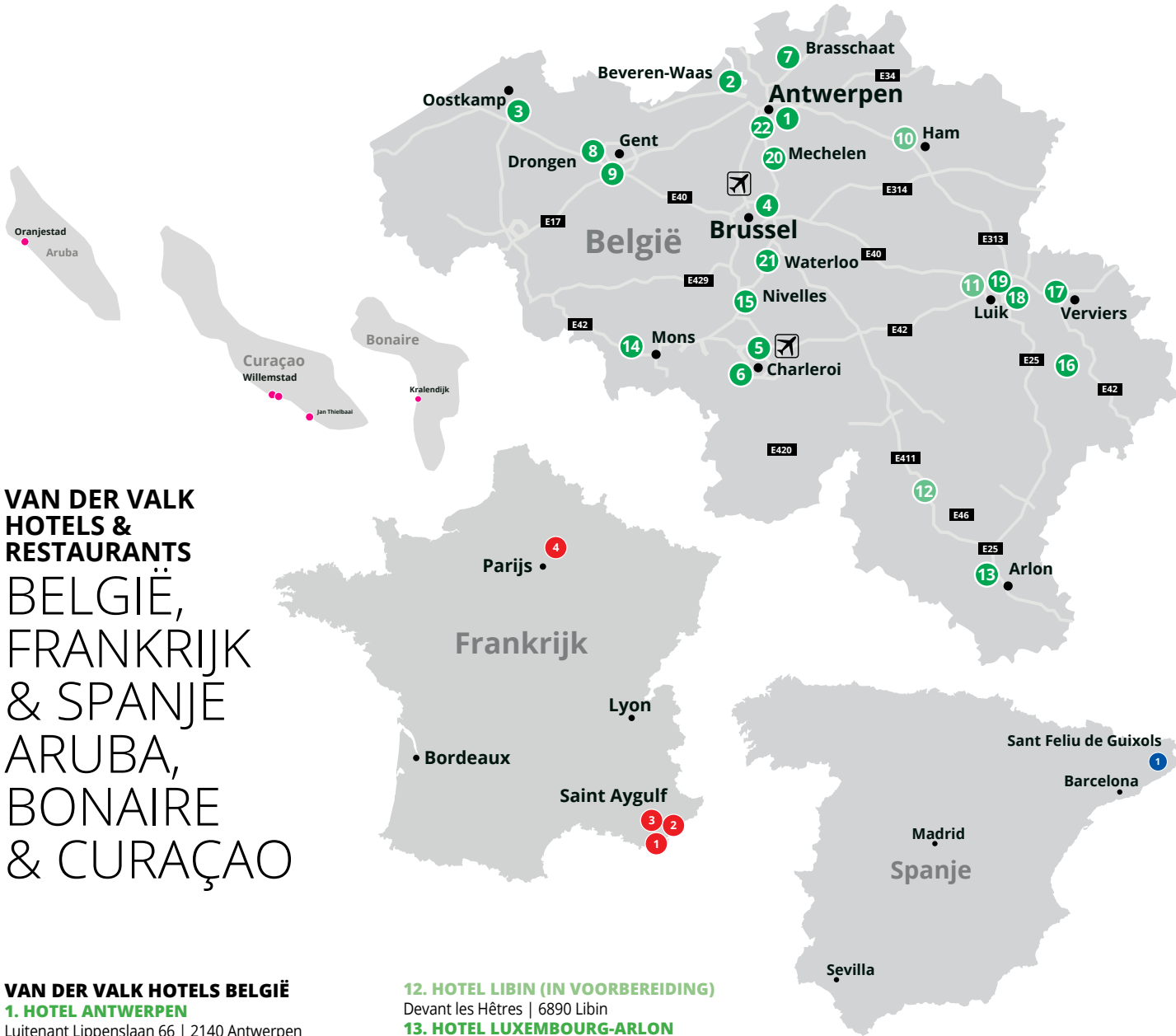
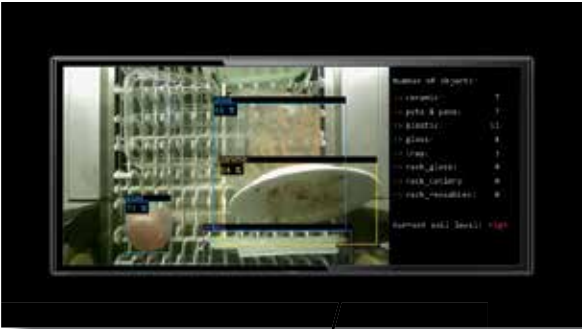
De vaatwasmachines zijn ruim acht meter lang en omdat er sprake is van een continue stroom aan vaat, wordt er gebruikgemaakt van een transportband. Hierdoor is het afwasproces uitermate efficiënt en kunnen er grote hoeveelheden vaat snel worden verwerkt. Wist u dat een vuil bord binnen twee minuten weer 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 | info@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**
Kappellestraat 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 CHARLEROI CENTRE (IN VOORBEREIDING)**
 - 7. HOTEL DENNENHOF**
Bredabaan 940 | 2930 Brasschaat
T: +32 (0)3 663 05 09 | receptie@dennenhof.valk.com
 - 8. HOTEL DRONGEN - GENT**
Baarleveldestraat 2 | 9031 Drongen
T: +32 (0)9 22 674 32 | drongen@valk.com
 - 9. HOTEL GENT**
Akkerhage 10 | 9000 Gent
T: +32 (0)9 396 55 50 | gent@valk.com
 - 10. HOTEL HAM (IN VOORBEREIDING)**
 - 11. HOTEL LIÈGE AIRPORT (IN AANBOUW)**
Rue Dierain Patar | 4460 Grace-Hollogne
info@hotelliegeairport.com

- 12. HOTEL LIBIN (IN VOORBEREIDING)**
Devant les Hêtres | 6890 Libin
- 13. HOTEL LUXEMBOURG-ARLON**
Route de Longwy 596, 6700 Arlon, België
T: +32 63 23 32 22 | luxembourg@valk.com
- 14. HOTEL MONS CONGRES & SPA**
Avenue Méline Mercouri 7, 7000 Mons, België
T: +32 65 39 02 07
- 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@hotelverviers.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 | frontoffice@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.



Altijd GRATIS
entree, hapjes
& drankjes



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+)

EEN nieuwe ervaring

WACHT OP U

Beleef het gloednieuwe
Hotel Woerden



WWW.HOTELWOERDEN-UTRECHT.NL