

Najaar 2023 | € 3,95

UNCOVER

BLACK LABEL
HOSPITALITY



Het eerste CURIO COLLECTION BY HILTON van de Benelux!

Neem
gratis
mee

Verder in deze najaarseditie:

Herfst- en kerstarrangementen, recepten & events

Culinair blog over Restaurant George's | Interview met René van der Zel

Het nieuwe Maison ELLE Amsterdam en Holiday Inn Eindhoven Centre

Editie nr

02



DOUBLE TREE
by Hilton
SUITARD

MERICI
HOTEL
SUITARD

MAISON
ELLE
AMSTERDAM

HOTEL VALKENBURG
by M&CO

BERGHOTEL
Vue



H Holiday Inn
AN IHG HOTEL
EINDHOVEN

BLACK LABEL
HOSPITALITY

**WIN
ACTIE!**
Pagina 81

#uncl^over

Maak kans op mooie prijzen!

Lees snel verder om erachter te komen hoe je kunt deelnemen en kans kunt maken op mooie prijzen.



Volop nieuwe ontwikkelingen en uitdagingen

Fotografie: Jeroen Jorissen

Beste lezer, voor je ligt het tweede nummer van ons magazine Uncover. Dankzij de inzet van onze teams hebben we een editie kunnen neerzetten waar we trots op zijn! Deze uitgave staat bomvol evenementen, bijzondere verhalen, heerlijke recepten en vele wetenswaardigheden.

De eerste editie heeft een grote respons gehad. Daardoor hadden we geen moeite om voor deze editie voldoende enthousiaste adverteerders te vinden. Graag danken we hen voor deze mooie geste en bijdrage.

Het team dat verantwoordelijk is voor deze uitgave is enigszins veranderd. Romy - verantwoordelijk voor het grafisch design - heeft onze organisatie verlaten om te beginnen aan haar lang gekoesterde droom: een internationale studie om zich later in het buitenland te kunnen vestigen. Jan heeft haar plekje ingenomen en is inmiddels al helemaal ingeburgerd.

Even terug naar Black Label Hospitality. We hebben na een zware coronaperiode de draad weer volledig opgepakt en de hotels zijn drukker bezet dan ooit. Gasten worden dagelijks volop in de watten gelegd en de reviews zijn heel erg goed. Dat is bovendien niet onopgemerkt gebleven: voor onze beide hotels in Sittard hebben we mooie prijzen weten binnen te halen. Verderop in het magazine lees je hier meer over.

Een paar maanden geleden zijn we met ons Support Office verhuisd naar een nog centralere plek, de Economiestraat in Sittard. Vanuit hier werken ongeveer twintig collega's en stagiaires. Zij ondersteunen - elk voor zijn of haar afdeling - de hotelmanagers en de

-medewerkers. Vanuit ons Support Office nemen wij de werkzaamheden ter hand waar een hotelmanager geen tijd voor heeft. Wat is daar het voordeel van? Dat onze specialisten het werk doen dat niet tot de expertise van een hotelmanager behoort.

Onze specialisten werken met de modernste systemen om ontwikkelingen in de gaten te houden. Natuurlijk kijken we daarbij vooruit, maar tegelijkertijd leren we ook veel van het verleden. Dankzij onze specialisten op het gebied van onder andere HR, Marketing, Revenue Management, Finance & Controlling, Corporate Sales en Acquisition & Development, kunnen we benchmarken en zitten we heel kort op de bal. Op die manier stellen we onze hotelmanagers in staat de handen vrij te houden en de aandacht volledig aan de gasten te besteden.

Alle signalen die we krijgen uit onze dagelijkse data-analyse bespreken we met al onze hotelmanagers. Zo houden we elkaar scherp en zijn we in staat van elkaar te leren.

Tot slot ben ik blij om te mogen aankondigen dat we dit jaar ons portfolio hebben kunnen uitbreiden met drie bijzondere hotels. We staan aan de vooravond van verdere groei en we zijn dagelijks actief bezig om zaken te verbeteren, zodat we ook op de lange duur de kwaliteit kunnen leveren die onze gasten van ons mogen verwachten. Geniet van de verhalen in ons magazine. Vanzelfsprekend horen we graag wat je ervan vindt. Laat het ons vooral weten als je zaken mist of aanvullende suggesties hebt.

Marcel van de Vin
COO

Colofon

UITGEVER

Black Label Hospitality

DRUK

DrukpartnersZuid

OPLAGE

5.000 exemplaren

REDACTIE & VORMGEVING



Joost Daanen



Jan Wright

MET DANK AAN

Team van Black Label Hospitality,
DoubleTree by Hilton Sittard,
Merici Hotel Sittard, Park 6 Hotel Amsterdam,
Hotel Valkenburg by Mercure, Berghotel Vue &
Holiday Inn Eindhoven Centre.

EEN LEUK IDEE VOOR HET VOLGENDE UNCOVER MAGAZINE?

Tips en suggesties zijn welkom via:
marketing@blacklabelhospitality.nl

JOUW ADVERTENTIE IN DE VOLGENDE EDITIE?

marketing@blacklabelhospitality.nl

Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen
en/of worden gereproduceerd zonder schriftelijke
toestemming van de uitgever. Dit magazine is
met de grootst mogelijke zorg samengesteld.

Black Label Hospitality en zijn hotels zijn
niet aansprakelijk voor eventuele onjuistheden
in deze uitgave.

FIND US ONLINE:

www.blacklabelhospitality.nl



Inhoud

NAJAARSEDITIE



8 \ **Event**
Culi College

10 \ **Interview**
Kasteel Gemert Eindhoven

16 \ **Nieuws**
Holiday Inn Eindhoven



18 \ **In gesprek met**
Tiktak/Segafredo Zanetti

20 \ **Culinair**
Restaurant George's

26 \ **Interview**
Govert de Roos





42



48

36 \Herfsttips
Al onze hotels & Halloween

40 \Oktoberfeest
Berghotel Vue

42 \Culinair
Wildseizoen

48 \Nieuws
Maison ELLE Amsterdam

54 \Sinterklaas
Al onze hotels



56

56 \Interview
René van der Zel

58 \Kerst
Arrangementen en specials

78 \Highlights
Terugblik op 2023

80 \Event
Happy New Year



78



82

82 \In gesprek met
Sabrina Sital

86 \Contact
Waar je ons kunt vinden



Back 2 Work

Heeft u een vergadering, bedrijfspresentatie of ander zakelijk event? Boek in september of oktober een van onze meetingruimtes en sluit je dag samen af in het restaurant of de bar. Dan bieden we 10% korting aan op een afsluitende borrel of diner na je zakelijke meeting.

Merici Hotel Sittard, DoubleTree by Hilton Sittard
Actieperiode: september & oktober 2023

Back 2 School

Ben je student en op zoek naar een plek om te studeren? Kom dan samen met jouw studiegenoten werken aan jullie groepsproject of studeer zelfstandig in één van onze restaurants en ontvang 25% korting op je restaurantrekning.

Geldig tussen 12:00-17:00 uur
op vertoon van je studentenpas.
The College, Bar Bisco, Bistrot Volte
Actieperiode: september & oktober 2023

KIJK
HIERNAAST
VERDER!

Terug in de schoolbanken

Leer over de geschiedenis van het Rijke Roomse Leven.
Wij presenteren: het Culi College bij - hoe kan het ook anders -
Restaurant The College, gevestigd in het DoubleTree by Hilton Sittard.

Waar vroeger de jeugdigen in het Bisschoppelijk College werden klaargestoomd voor een kerkelijke carrière, weet DoubleTree by Hilton Sittard nu de harten te veroveren van de veeleisende hotelganger die traditie in een modern jasje weet te waarderen.

Dat het Rijke Roomse Leven onlosmakelijk verbonden is met culinair genieten en een goed glas wijn, mag ook geen nieuws zijn. Vandaar dat dit najaar de school nieuw leven in wordt geblazen met het Culi College.

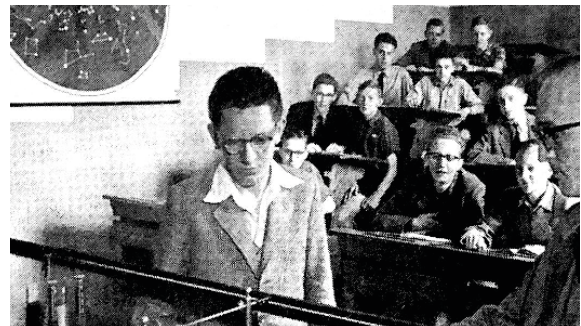
Romeinse snackbar

Net als het monumentale hotel, heeft ook de jacht als voornaam tijdverdrijf van de adel, de tand des tijds overleefd. Wild eten is letterlijk het oudste scharrelvlees in ons bestaan en veel culinaire tradities zijn zo oud als de weg naar Rome. Zo kluifden de Romeinen al aan een konijnenboutje bij de snackbar, het zogeheten thermopolium. Daarentegen waren er in de oudheid al vegetariërs die niets hadden met de vaak buitenissige schranspartijen.

Dit jaar gaan we terug naar de schoolbanken en zal historicus Drs. Barbera Sonneveldt lezingen komen geven over culinaire tradities, waarin wild en gevogelte de boventoon voeren. Zij is gespecialiseerd gids, geeft les over culinaire geschiedenis in het Hoger Onderwijs, daarnaast is zij op dat terrein actief als spreker in het bedrijfsleven en de betere horeca/hotellerie.

Filosoferen

Voorafgaand aan het Culi College word je hartelijk welkom geheten in de voormalige aula van het Bisschoppelijk College met een amuse en een aperitiefje.



Daarna starten we met het rooster van die dag. Het Culi College bestaat, naast een lezing in twee delen, uit een verfijnd viergangen wildmenu dat vergezeld wordt van bijpassende wijnen.

Net als bij een echt college, heb je de mogelijkheid om na afloop te filosoferen aan de hand van een aantal prikkelende stellingen. En aan het einde van de les blijft de klas in spanning afwachten: "krijgen we wel of geen huiswerk?"

Het Culi College vindt plaats op vrijdag 3 november 2023 bij Restaurant The College om 18:30 uur. Dit avondvullend programma kost €79,- per persoon.

Restaurant The College | DoubleTree by Hilton Sittard
Parklaan 4
6131 KG, Sittard

Reserveren:
www.restaurantthecollege.nl



The
COLLEGE

Ongekekende luxe in een middeleeuws kasteel

Kasteel Gemert Eindhoven, Curio Collection by Hilton eerste in zijn soort in de Benelux.

Tekst: Maarten van Laarhoven | Fotografie: Jan Wright

In het Brabantse Gemert, onder de rook van Eindhoven, wordt hard gewerkt aan de omvorming van een veertiende-eeuws kasteel tot het eerste Curio Collection by Hilton van de Benelux, een van de meest luxueuze merken binnen het portfolio van Hilton Worldwide. Begin 2025 hoopt Kasteel Gemert Eindhoven, Curio Collection by Hilton de eerste gasten te verwelkomen.

Welke stad of welk dorp hoort in het volgende rijtje niet thuis? Lissabon, Londen, Parijs, Gemert, Rome, Amsterdam, Elounda, Domus de Maria, Chicago en Buenos Aires? Voor wie de achterliggende gedachte niet kent een lastig te beantwoorden vraag. Het Brabantse Gemert is weliswaar een dorp en zou om die reden kunnen afvallen, maar de genoemde plaatsen op respectievelijk Kreta en Sardinië zijn een heel stuk kleiner.

Het enige juiste antwoord luidt dan ook: Amsterdam. Waarom? Omdat de Nederlandse hoofdstad van alle tien genoemde plaatsen de enige is die per 1 januari 2024 géén hotel heeft met het label Curio Collection by Hilton. Dit luxemerkt werd in 2014 gelanceerd en is, met circa 120 hotels verspreid over de hele wereld, een van de absolute topbrands binnen het portfolio van Hilton Worldwide. De hotels van het merk verschillen sterk van elkaar, maar hebben een paar zaken met elkaar gemeen: ze bieden de gasten een bijna ongekekende luxe. Daarnaast zijn ze te vinden op plekken die om welke reden dan ook tot de verbeelding spreken.

Kwalitatieve bedrijvigheid

Wat Amsterdam, New York en Berlijn (om maar eens een paar plaatsen van enige omvang te noemen) dus niet hebben, heeft Gemert wel. In het charmante Brabantse dorp zijn ze er maar wat trots op. Hun ‘eigen’ Kasteel Gemert, waaraan velen van hen zulke mooie herinneringen bewaren, moet na een ingrijpende, miljoenen kostende restauratie gaan zorgen voor nieuwe, kwalitatieve bedrijvigheid in het circa 17.000 zielen tellende dorp.

„Kasteel Gemert? Hier de hoek om, recht door en dan aan uw rechterhand”, wijst een mevrouw die achter de Sint-Jans Onthoofdingkerk midden in het pittoreske dorp haar hondje uitlaat een voorbijganger de weg. „Ze zijn het aan het verbouwen tot vijfsterrenhotel. Het wordt heel mooi. Maar ik denk dat op dit moment de poort gesloten zijn. Ik ben bang dat u er niet in kunt.”

De omvorming van het veertiende-eeuwse kasteel tot hotel van absolute wereldklasse wordt gedragen door het overgrote deel van de inwoners van Gemert. De meesten zijn er zelfs een beetje trots op, vertelt landgoedeigenaar Bas van de Laar. „Veel mensen uit het dorp hebben het gevoel dat het kasteel een beetje van hun is. Juist die verwevenheid van het kasteelcomplex en de nabije omgeving is voor ons steeds een belangrijk uitgangspunt geweest. We hebben de kritiekpunten goed ter harte genomen en geluisterd naar de mensen. We hebben hen in velerlei opzicht tegemoet kunnen komen. Op een aantal punten heeft dat zelfs tot verbeteringen geleid.”



Hoofdburcht Kasteel Gemert

De Gemerste projectontwikkelaar – hartstochtelijk liefhebber van (cultuur) geschiedenis in de breedste zin van het woord – kocht het kasteelcomplex en het bijbehorende kasteelpark in 2018 van de broeders van de missionaire organisatie Congregatie van de Heilige Geest. Zijn aanvankelijke doel was vooral het in stand houden van het cultureel erfgoed. Daarnaast droomde hij ervan het kasteel zijn maatschappelijke en economische positie terug te geven, iets wat met de komst van een luxueus hotel op deze plek verzekerd lijkt.

Brede steun

De plannen voor de verbouwing en de upgrading tot hotel werden door een deel van de bevolking aanvankelijk met argusogen bekeken. Ze zouden te ambitieus zijn en financieel onhaalbaar. Maar al betrekkelijk snel wist initiatiefnemer Van de Laar alle belangrijke stakeholders – waaronder de Provincie Noord-Brabant, de Gemeente Gemert-Bakel, de Monumentencommissie én de Rijksdienst voor het Cultureel Erfgoed – te winnen voor zijn plannen. Ook het leeuwendeel van de omwonenden raakte er allengs van overtuigd dat de hotelplannen goed zijn voor de leefbaarheid in het dorp en de werkgelegenheid. Het laatste handjevol bezwaarmakers ving eerder dit jaar bot bij de Raad van State.

Een kasteel als Kasteel Gemert zou zomaar afkomstig kunnen zijn uit een middeleeuwse ridderroman. Het is niet alleen fraai gelegen; het is ook een plek die bol staat van de geschiedenis. In de loop der eeuwen is het monument van grote economische en sociaal-maatschappelijke invloed geweest op de regio. Dat effect hopen kasteel eigenaar Van de Laar en zijn partners in het project opnieuw te bereiken. Kasteel Gemert werd in 1391 gesticht door de Duitse Orde, een broederschap van kruisridders, en kan dus bogen op een rijke historie. Die is volop terug te vinden in de fascinerende entourage van kasteelgebouwen, zoals de statige hoofdburcht, de voorburcht, de donjon (slottoeren) en het monumentale kasteelpark.

Bij opgravingen in en rond de Hoofdburcht werden in oktober vorig jaar de fundamenten gevonden van het oorspronkelijke kasteel. Het drie meter diepe ondergrondse metselwerk dat werd blootgelegd, is inmiddels geconserveerd. Het zal, net als alle andere archeologische vondsten, op bijzondere wijze worden geïntegreerd in het ontwerp van het hotel, belooft Van de Laar: „Hotelgasten die straks door de ondergrondse gangen lopen kunnen zich op die manier een goed beeld vormen van de geschiedenis van dit kasteel. En dan hebben we het nog maar over een klein onderdeel van de bijzondere beleving die hen te wachten staat.”

“

We spelen overduidelijk mee in de Champions League.

Congregatie van de Heilige Geest

In 1881 werd het kasteel, na lange tijd in Franse handen te zijn geweest, voor 78.000 gulden verkocht aan de Jezuïeten, die het kasteel verder uitbreidden. In 1916 maakten zij plaats voor de broeders van de Congregatie van de Heilige Geest, die het vijf jaar geleden overdroegen aan Van de Laar. Het huidige hoofdgebouw, opgetrokken in Lodewijk XIV-stijl, dateert uit 1740. Het is de ideale plek voor een hotel, zeker als je in gedachten houdt dat een organisatie als Hilton de laatste jaren tuk is op historisch erfgoed op plekken waar de economische bedrijvigheid groot is.

Kasteel Gemert Eindhoven, Curio Collection by Hilton hoopt begin 2025 de eerste gasten te ontvangen.

Het aantal kamers is beduidend groter dan de 56 waarvan was uitgegaan in de oorspronkelijke plannen. Door tien luxe koopappartementen in de inmiddels geheel gerestaureerde hoofdburcht op te offeren, is ruimte gecreëerd voor 26 extra kamers, waaronder 23 zogeheten junior suites, twee presidential suites en twee royal suites. Deze laatste hebben elk een vloeroppervlak van meer dan honderd vierkante meter.

De uitbreiding van het aantal kamers is een expliciete wens van Hilton Worldwide, vertelt algemeen directeur Martin Hendricks van Black Label Hospitality uit Sittard, de hotelorganisatie die het management van het toekomstige hotel voor haar rekening neemt. „Uit de vele gesprekken die we hebben gehad met de directie van Hilton Europe in Parijs, is steeds opnieuw gebleken dat de top van dit wereldmerk veel potentie ziet in dit project.”

Dat laatste is niet voor niets. De regio Eindhoven is een booming regio waar zo'n vijfduizend bedrijven – variërend van internationale reuzen tot kleinere startups – dagelijks op alle mogelijke manieren in contact staan met de rest van de wereld. Deze ontwikkeling brengt met zich mee dat Eindhoven en omgeving zich kunnen opmaken voor gigantische bezoekersstromen. De inschatting is dat de regio binnen afzienbare tijd te maken krijgt met een schreeuwend tekort aan hoogwaardige hotelcapaciteit. De eerste tekenen daarvan zijn op dit moment al zichtbaar.





Martin Hendricks (links) | Bas van de Laar (rechts)



Voorburch Kasteel Gemert

Champions League

De upgradering van het hotel met een aanzienlijk aantal suites lijkt dan ook al op voorhand een gouden greep. „We wisten natuurlijk al dat we met het eerste Curio Collection by Hilton van de Benelux iets fantastisch in handen hadden, maar nu we in onze uitingen ook kunnen meenemen dat we beschikken over een flink aantal extra suites, spelen we overduidelijk mee in de Champions League”, aldus Van de Laar.

In het zuiden van Nederland vind je talloze prachtige hotels. Veel daarvan voldoen aan de hoogste internationale standaarden. „Toch is er niet één hotel te vinden dat qua niveau kan wedijveren met Kasteel Gemert Eindhoven, Curio Collection by Hilton”, aldus Martin Hendricks. „We hebben het hier over een on-Nederlands project van internationale allure. Vergelijkingen maken is erg lastig, vooral omdat bij de keuze van een hotel ook allerlei subjectieve zaken een rol spelen. Maar als je mij zou vragen een vergelijking te maken, dan zou ik in deze omgeving niets weten wat er ook maar een klein beetje bij in de buurt komt. Je moet dan al gauw denken aan spraakmakende projecten als Waldorf Astoria Amsterdam aan de Herengracht in Amsterdam (eveneens Hilton, red.) en het Botanic Sanctuary in Antwerpen.” Dit high-end hotel opende in 2022 de deuren en weet inmiddels de ogen van de hele internationale hotelwereld op zich te richten.

Met de uitbreiding kan het toekomstige Kasteel Gemert Eindhoven, Curio Collection by Hilton een veel groter marktgebied bedienen dan aanvankelijk de bedoeling was, vult Bas van de Laar aan. „We presenteren ons heel nadrukkelijk als destinationhotel. Alles wat je als gast zou kunnen wensen, hebben wij in eigen huis: twee restaurants, een bar, vergaderzalen, een buitenruimte voor evenementen en een spa- en wellnessruimte, inclusief een binnenzwembad. En dan heb ik het nog niet over de ligging in het groen en de historische allure in een prachtig dorp. Om in Michelin-termen te spreken: dit hotel is straks niet alleen het omrijden waard, maar zelf een reis waard.”

Hotello of the Year

„Alles wat je kunt afvinken qua kwaliteit, zit in dit gigantische project besloten”, is ook het oordeel van Martin Hendricks. De nog jonge hotelier, inmiddels eigenaar van vijf eigen hotels, wordt alom geprezen om zijn visie op de ontwikkeling van de internationale hotellerie.

Eerder dit jaar werd hij door zijn branchegenoten uitgeroepen tot Hotello of the Year. Dat gebeurde deels op basis van zijn zakelijke successen. Zo bracht hij midden in de coronacrisis onder meer DoubleTree by Hilton in Sittard – gevestigd in het voormalig Bisschoppelijk College in die stad – tot ontwikkeling. Daarnaast tekende hij – eveneens in Sittard – voor de omvorming van het monumentale

Ursulinenklooster tot het luxe Merici Hotel. Nieuwe projecten, zowel in Nederland als in het buitenland liggen in het verschiet.

Het Gernerste project beschouwt hij – in positieve zin – als een enorme uitdaging, temeer omdat het naar verwachting gasten uit de hele wereld trekt. „Kasteel Gemert Eindhoven, Curio Collection by Hilton richt zich in de eerste plaats op zakelijke gasten. Maar ook de leisure-gast die op zoek is naar een verblijf dat voldoet aan de allerhoogste internationale standaarden is straks van harte welkom. Kasteel Gemert heeft straks alles waar ze in andere werelddelen van dromen: een eeuwenoud kasteel mét slotgracht, een prachtige ligging midden in het groen, restaurants van topklasse en verder alles wat een meerdaags verblijf tot een onvergetelijke gebeurtenis maakt. En dan vergeet ik bijna nog te zeggen dat het hele interieur ontworpen wordt door de wereldvermaarde ontwerper Piet Boon.”

The Jane Antwerpen

Voor de in Oostzaan gevestigde ontwerper – die bijvoorbeeld ook tekende voor het interieur van Restaurant The Jane in Antwerpen – fine dining meets rock-'n-roll – is Kasteel Gemert eveneens een bijzonder project, meldt hij op zijn site. „Dat heeft te maken met de bijzondere ligging, maar ook de roemruchte geschiedenis van het kasteel. Het project biedt ongekennde mogelijkheden om de binnenruimtes op subtiele wijze te verbinden met de buitenruimte, waardoor een intieme, comfortabele setting wordt gecreëerd met uitzicht op de prachtige kasteeltuinen.”

Met de uitbreiding met 26 kamers staat het ideale plaatje, aldus Bas van de Laar. „We zijn altijd al uitgegaan van het allerbeste. We misten alleen nog

enkele presidential suites en royal suites, terwijl daar vanuit de top het internationale zakenleven heel veel vraag naar is. Daarnaast zou je kunnen denken aan internationale artiesten, die altijd op zoek zijn naar het beste van het beste, liefst in een omgeving waar ze alle privacy hebben en waar een optimale beveiliging mogelijk is. Bij ons krijgen ze desgewenst een eigen ingang. Eventueel kunnen we een hele vleugel afsluiten.”

Over de culinaire invulling van de twee restaurants wordt nog volop nagedacht. „Gesprekken daarover lopen”, aldus kasteel eigenaar Bas van de Laar. Namen noemt hij in dit stadium liever niet, ook al draait de geruchtenmachine op volle toeren. „Ga er maar vanuit dat we ook hier streven naar een hoog niveau. Zodra de handtekeningen zijn gezet, mag de hele wereld het weten.”





Holiday Inn



Welkom bij de Black Label familie:



Op 1 augustus 2023 hebben wij een nieuw lid mogen verwelkomen bij de Black Label familie: Holiday Inn Eindhoven Centre, gelegen in het hart van Eindhoven, de snelst groeiende tech-hub van Nederland.

Een perfect gelegen luxe hotel in het centrum van Eindhoven. Dit viersterrenhotel met 207 kamers, uitgebreide banquetingmogelijkheden en meerdere F&B-faciliteiten maakt al meer dan 50 jaar deel uit van de IHG Hotels & Resorts-groep. Dit is het grootste Black Label hotel. Tot nu toe...

Pal tegenover Eindhoven Centraal station vind je dit 4-sterren upscale hotel dat onder leiding van General Manager Peter Vos wordt gerund. Met 207 kamers, banqueting- en eventfaciliteiten tot wel 400 personen, fitness, binnenzwembad en all-day dining restaurant. Binnen mum van tijd ben je in het bruisende centrum, het Philips Stadion of Strijp-S met onder andere het imposante Philips Klokgebouw.

De prachtige kamers zijn erg ruim voor een stadshotel en van alle gemakken voorzien. Het slaapcomfort is van topkwaliteit, met zeer comfortabele matrassen voor een optimale nachtrust. Dit hotel biedt uitgebreide voorzieningen, waaronder een lichte, moderne lobby met internet computers en printer.

Mocht er tijdens een dag hard werken of lekker ontspannen behoefte zijn aan iets lekkers, dan kan iedereen terecht voor lunch en diner in het all-day dining restaurant of bar 'The Living'.

www.hieindhoven.com

Overnacht je bij Holiday Inn Eindhoven, dan spaar je met het IHG One Rewards programma punten voor een gratis verblijf of cadeaubonnen.

Ben je van plan op reis te gaan met de kinderen? Wanneer je direct bij Holiday Inn boekt, eten de kinderen tot en met 12 jaar gratis mee en mogen kinderen tot en met 17 jaar zelfs gratis overnachten!



Het belang van goede koffie in een hotel

'Een goede espresso maken is moeilijker dan je denkt'

Tekst: Maarten van Laarhoven | Fotografie: Jan Wright



Beeld: Tiktak/Segafredo Zanetti

Een espresso die een beetje slapjes smaakt of anderszins niet volgens het boekje is? Willie Rienstra, accountmanager bij Tiktak Segafredo Zanetti en ambassadeur van het bekende Italiaanse koffiemark, maakt het maar al te vaak mee. „Meer dan driekwart van alle espresso's die in Nederland wordt geserveerd, wordt verkeerd gezet”, vertelt de in Limburg wonende Rienstra in de bar van DoubleTree by Hilton in Sittard, waar hij zojuist een van zijn eerste kopjes koffie van de dag genoten heeft.

Je zou zeggen dat het niet zo moeilijk is: een goede espresso maak je door heet water onder hoge druk door een nauwkeurig afgewogen hoeveelheid versgemalen koffie te leiden. „Maar in de praktijk zie je vaak dat er fouten worden gemaakt, meestal door onwetendheid of door gebrek aan de juiste training, waardoor je nooit helemaal zeker weet wat je krijgt. Zo is het water lang niet altijd goed op temperatuur, waardoor de smaak verandert en de koffie gewoon niet lekker is.”

Kwaliteit check

Daarnaast komt het geregeld voor dat de machine niet goed is afgesteld, waardoor de druk te laag wordt, aldus Rienstra. „Wat we ook veel zien is dat het apparaat en de molen niet goed schoon zijn. Als degene die de koffie maakt vervolgens niet weet hoe hij of zij de machine moet bedienen, is de kans dat je een verkeerd kopje koffie krijgt geserveerd levensgroot. Gelukkig investeren steeds meer horecabedrijven – met name hotels – in een goede machine. Wij kunnen er vervolgens voor zorgen dat hun personeel intern de juiste training krijgt.”



Willie Rienstra (links) en Martin Hendricks (rechts)

Voor hotelbedrijven is koffie een belangrijk product, vult Martin Hendricks, algemeen directeur van Black Label Hospitality aan. „Veel mensen gaan de deur niet uit, zonder eerst een stevig bakje koffie te hebben gedronken. Mede om die reden zijn al onze kamers uitgerust met een kleine Segafredo-machine. Onze gasten mogen daar gratis gebruik van maken. Het drinken van een paar koppen Nederlandse koffie is in ons land een vast ritueel bij het ontbijt. Daarnaast is goede koffie ook onontbeerlijk aan het einde van een goed diner. Als je na afloop van je avond een slechte koffie krijgt, dan ga je als gast met een slecht gevoel naar huis.”

Persoonlijke relatie

Goede koffie zet je niet zonder de juiste bonen, benadrukt Willie Rienstra. De koffies van Segafredo Zanetti die bestemd zijn voor de Nederlandse markt worden gebrand bij de Groningse koffiebranderij Tiktak. Dit oer-Groningse bedrijf werd in 1870 opgericht door Klaas Tiktak. Sinds 1991 maakt het deel uit van de Massimi Zanetti Beverage Group, waartoe ook Segafredo Zanetti behoort.

Volgens Willie Rienstra worden de bonen die in Groningen worden verwerkt, op duurzame wijze geteeld uit verschillende plantages rond de evenaar, inclusief onze eigen koffieplantages. Mensen staan vaak versteld wanneer ik hen vertel dat deze bonen afkomstig zijn van een plantage ter grootte van de provincie Utrecht. Segafredo Zanetti doet alles in eigen beheer. Van plant tot klant, zoals wij vaak zeggen.”

Martin Hendricks is blij met de samenwerking die hij tweeënhalf jaar geleden is aangegaan met Segafredo, een merk dat mede bekendstaat om zijn bijzondere vierkante kopjes. „Ik kan me nog heel goed herinneren dat ik bij een van mijn eerste werkgevers zelf een training kreeg van Willie, die destijds al net zo bevlogen was als nu”, aldus Martin. „Ik was een jaar of vijftien en had net de overstap van de afwas naar de bar gemaakt. Een megapromotie, vond ik destijds. Ik was geweldig trots dat ik een goede koffie kon maken. Ik ging steevast een halfuurtje eerder naar mijn werk om voorafgaand aan mijn dienst een goede koffie te kunnen drinken. Die liefde voor koffie hoop ik mijn mensen ook bij te kunnen brengen.”



Beeld: Tiktak/Segafredo Zanetti



GEORGE'S

George's: een smaakvol verborgen pareltje in Sittard

Lovende recensies van gasten en een mooie waardering in de restaurantgids Gault&Millau. George's - het fine dining-restaurant van het luxe Merici Hotel in hartje Sittard - gooit alweer jaren hoge ogen. We schoven er op een doordeweekse avond aan en lieten ons verrassen.

Tekst: Maarten van Laarhoven | Fotografie: Demy Janssen

Het is dat we er vaker zijn geweest – en daardoor eigenlijk niet meer verkeerd kunnen lopen – maar wie de prachtige binnenstad van Sittard onvoldoende kent, hoeft zich daarvoor geenszins te schamen om zich door een trotse Sittardenaar de goede richting op te laten sturen.

Restaurant George's – onze bestemming van vanavond – houdt zich zorgvuldig schuil in een voormalig kloostercomplex dat oorspronkelijk dateert uit de zeventiende eeuw. Hoewel het deel uitmaakt van het fameuze Kloosterkwartier – de historische trots van Sittard – is het majestueuze bouwwerk niet altijd even gemakkelijk te vinden: ben je eenmaal aangekomen op de Markt, en sta je er bij wijze van spreken met je neus bovenop, dan nog is het zaak dat je het juiste steegje inwandelt om er uiteindelijk te komen. Dat laatste realiseert de eigenaar zich waarschijnlijk ook. 'Welcome to Restaurant George's, Sittard's hidden gem', lezen we op een zwart krijtbord dat op vriendelijke wijze de wacht houdt om de veelal internationale gasten van Merici Hotel – en meer in het bijzonder het inpandige fine dining-restaurant – van harte welkom te heten.

Londen en Parijs

Via de omheinde kloostertuin, ook al zo'n 'verborgen pareltje' dat veelvuldig wordt gefotografeerd door enthousiaste toeristen, bereiken we de entree van het kloostergebouw.





Interieur Restaurant George's; Beeld: Gerlach Delissen

Al onmiddellijk worden we overweldigd door het fraaie, eigentijdse interieur. Eenmaal aan tafel, raken we de eerste tien minuten nauwelijks uitgekeken. We zijn daarmee geen uitzondering: het team van George's krijgt geregeld het compliment dat deze zaak qua uitstraling en inrichting niet zou misstaan in steden als Londen of Parijs.

'Of Antwerpen', breidt de tafelgenote het rijtje van tot de verbeelding sprekende culinaire bestemmingen verder uit. Op de een of andere manier doet het fraaie interieur - dat op geen enkele wijze afdoet aan de sacrale omgeving - haar denken aan het fameuze restaurant The Jane in de Vlaamse Sinjorenstad, licht ze toe. Een denkwijze die heel wel te begrijpen valt: de inrichting van George's, die zich het best laat omschrijven als 'eigentijds klassiek', is net als het interieur van The Jane een permanente hit op de social media.

Cadeautjes uit de keuken

Terwijl we verder rondkijken en genietend van een stuivend glas Castelnau Brut champagne goedkeurend de zachtjes klinkende stemmige

muziek (een doorlopende mix van klassiek en ingetogen jarenvijftig-jazz) in ons opnemen, zet Charlotte, onze gastvrouw van vanavond, twee amuses voor ons neer. 'Cadeautjes uit de keuken', zegt ze, alvorens de hapjes van een toelichting te voorzien. We krijgen van haar alle tijd om de presentjes uit te pakken en onderwijl de menukaart te bestuderen. Lang niet alle tafeltjes zijn op deze warme donderdagavond bezet. Voor het team van George's is dit evenwel een uitkomst: toevallig is het keukenteam vanavond overgeschakeld op een gloednieuw zomermenu, wat in de praktijk betekent dat iedereen een beetje in zijn of haar rol moet zien te geraken.

Dat laatste geldt niet in de laatste plaats voor de uit Duitsland afkomstige chef Kilian Anders, die een aantal gewaagde combinaties op de kaart gezet heeft. In een zaak als deze mag dat laatste overigens geen probleem zijn. Zowel de chef als zijn 'sous' kan bogen op een gedegen ervaring in een aantal bekende zaken in de provincie Limburg. Op Anders' cv prijken daarnaast nog diverse sterrenkeukens in zijn geboorteland.

“ Culinair genieten bij Restaurant George's

Getalenteerd

Gastvrouw Charlotte – pas twintig lentes jong – staat in tegenstelling tot de beide keukenmeesters nog aan het begin van haar carrière, zo blijkt de spontane conversatie met haar gasten. Dat laatste doet niets af aan het verloop van de avond, integendeel zelfs. De getalenteerde Charlotte stelt ons een zesgangenmenu voor, waarbij we vier keer de keuze hebben tussen twee verschillende gerechten. Als voorgerecht nemen we de Carpaccio van rauwe Argentijnse langoustine, met paprika, grapefruit, een vinaigrette van witte ponzu en kroepoekjes van langoustine. Een mooi zomers gerecht, al had wat ons betreft de paprika wat minder nadrukkelijk aanwezig mogen zijn, omdat de fijne langoustine erbij in het niet valt. Onze gastvrouw geeft ons goed bedoelde commentaar onmiddellijk door aan de keuken. Inmiddels zijn we aangenaam verrast door de frisse, maar niettemin romige Italiaanse chardonnay – uit Piemonte – die bij het gerecht geserveerd wordt. Een wijn die een stevige hoeveelheid paprika uitstekend aankan, maar dat terzijde.



Viberti Chardonnay uit Piemonte



Carpaccio van langoustine



Hollandse garnalen met krieltjes en bacon

Glimlach

Overigens liggen de begeleidende wijnen die het team van George's voor het menu van vanavond heeft geselecteerd allerminst voor de hand. Ze weten zelfs bij de geofefende wijndrinker een glimlach op het gezicht te toveren. Zoals de Stift Kloster Neubourg Grüner Veltliner uit Niederösterreich bij het gerecht van Hollandse garnalen, krieltjes en krokante bacon. Een stevig gerecht, mede door de kleine aardappeltjes die zich verscholen houden onder de hoog op smaak zijnde brandade.



Kalfslende

Een bijzonder fraai gerecht voor deze tijd van het jaar is het stukje kalfslende, met duxelles van champignons, aubergine in een licht schuimende kokossaus. Met daarbij een schitterend biologisch glas 'L'Autan' van Château Maris uit de Minervois, genoemd naar de krachtige Zuid-Franse wind die nogal eens wordt verward met de veel gemener Mistral. Een gouden combinatie, zeker in combinatie met de kokossaus, die het vlees een heerlijk zachte smaak meegeeft.

Spectaculair sluitstuk

Als we via een extra tussengerecht – schol, mango en heerlijk zilte zeegroentjes arriveren bij het hoofdgerecht, realiseren we ons dat we al ruim drie uur aan tafel zitten, zonder ons ook maar een minuut te hebben verveeld. Een fijne gedachte, zeker omdat we ons realiseren dat we nog wel even hebben te gaan. Het sluitstuk van vanavond – althans voor een van ons, want de tafelenote verheugt zich op het dessert – is een waar spektakel van smaken: een torentje van piepkuiken in eigen jus, foie gras, appel, knapperige shiitake en gebakken aardappel. De krachtige rode wijn uit de buurt van Verona blijkt een ideale combinatie.

Restaurant George's is, zo blijkt, de ideale plek om je te doen vergeten dat ons nog een trein richting huis wacht, een gegeven waar gasten die in het hotel blijven slapen hoegenaamd geen boodschap aan hoeven te hebben. Een afzakkertje in de hotelbar lonkt.

Na Charlotte en haar collega's te hebben bedankt, spoeden we ons langzaam richting het station. Verkeerd lopen is onmogelijk.



Piepkuiken

“

*George's, dé culinaire
parel, verborgen in
hartje Sittard*



Arrangement
Gault&Millau
Merici Hotel Sittard

In dit arrangement is inbegrepen:

- Overnachting in onze Superior kamer
- 5-gangendiner bij Restaurant George's
- Uitgebreid ontbijtbuffet

**Gault
&
Millau**

13/20



Boek dit arrangement op:
www.merichotel.nl/arrangementen/
of scan de QR-code!



Govert de Roos
Popfotograaf

Fotografie is de meest intieme kunstvorm

Sterfotograaf Govert de Roos kijkt met voldoening terug op de afgelopen halve eeuw.

Tekst: Maarten van Laarhoven | Fotografie: Dave Wuyts

Govert de Roos was pas 15 toen hij de foto maakte waarop te zien is hoe John Lennon en diens vrouw Yoko Ono in 1969 in het Hilton Hotel in Amsterdam de wereldpers te woord staan. Afgelopen zomer viel in DoubleTree by Hilton Sittard een selectie van zijn werk te bewonderen.

Soms kan een heel klein beetje geluk van grote invloed zijn op je verdere leven. Neem de Nederlandse fotograaf Govert de Roos. In 1969 weet hij als 15-jarig lefgozertje – met behulp van een zelfgemaakte toegangspas – de luxe suite in het Hilton Hotel te bereiken waar Beatle John Lennon en zijn Yoko Ono op dat moment een manifestatie voor de wereldvrede houden: Make love, not war. Het resultaat van die actie is goed voor een van de meest iconische foto's uit de popgeschiedenis: John en Yoko, gemoedelijk liggend in een groot bed in suite 702. Voor hen ligt een gitaar en een grote bloemenkrans. Achter Lennon is een grote, bedekte fruitmand te ontwaren; op de achtergrond bruist het chique Amsterdam-Zuid.

Eigenlijk was het niet meer dan een soort kwajongensdingetje, vertelde de Amsterdamse fotograaf Govert de Roos eind mei in het DoubleTree by Hilton in Sittard. Daar was afgelopen zomer een uitgebreide selectie te zien uit de veelheid aan portretten die hij in de loop van zijn carrière maakte. „Ik weet nog dat ik bloednervus was, omdat ik ergens kwam waar ik eigenlijk niet mocht komen. Als ze zouden ontdekken dat ik geen professional was, zou ik zeker zijn weggestuurd. Ik heb John en Yoko niets gevraagd.

Ik zou het ook niet hebben gedurfd. Het waren mijn helden. Sinds 1964 was ik fan van de Beatles. En ineens zit daar, tegenover mij in een heel groot bed, niemand minder dan John Lennon! Ik was maar met één ding bezig: ik wilde die foto scherp hebben. Toen ik hem had gemaakt, ben ik heel snel weggerend. Pas toen ik de hoek om was, zei ik tegen mezelf: 'Ik heb het, te gek!'

Spierbundel

Die ene foto – aanvankelijk gepubliceerd in de KRO Gids, maar in de loop der jaren honderden keren verkocht – bleek achteraf gezien het begin van een bloeiende carrière. De tientallen jaren daarna reisde De Roos de hele wereld over om sterren – vaak nog aan het prille begin van hun loopbaan – vast te leggen op de gevoelige plaat.



“

Ik dacht: ik kan twee dingen doen. Op school blijven zitten of daar naartoe gaan.

Vaak wordt hem gevraagd wie hij het meest bewondert en wie hij om die reden het liefst zou willen fotograferen. Maar zo werkt het niet, aldus De Roos. „Ik kan pas bewondering voor iemand opbrengen, als ik hem of haar daadwerkelijk heb ontmoet.”

Een goed voorbeeld is Arnold Schwarzenegger, de gespierde acteur uit de jaren tachtig, die later gouverneur van Californië zou worden. „Over hem had iedereen destijds wel een mening. Het was een spierbundel, maar hij kon niets, vonden velen.

Bij Nieuwe Revu werkten we vroeger met vijf fotografen. Dan verdeelden we de jobs. Op een dag kwam Schwarzenegger voorbij. Niemand wilde het doen. Maar ik zei: ‘Nou, het lijkt me wel leuk om kennis met die man te maken’. Dus mocht ik een halfuurtje bij hem in de studio komen. Het werd een onvergetelijke ervaring. Zo’n leuke man! Zo’n filosoof! Vijfentwintig uur hebben we met elkaar zitten lullen. Af en toe maakte ik wat foto’s. Die man bewonder ik, maar dat is pas gekomen na onze eerste kennismaking.”

Eenzelfde waardering heeft De Roos ook voor André Rieu, iemand over wie eveneens iedereen een mening heeft. „Vooral in het noorden van het land wordt laatdunkend over hem gesproken. ‘Ach, die man met zijn viooltje’, klinkt het dan. ‘Wat hij doet heeft niets met klassieke muziek te maken’. Nou, ik weet wel beter. Ik heb die man dikwijls voor de camera gehad en geloof me als ik zeg dat ik hem bewonder van hier tot Tokio. Hoe hij zijn zaakjes op orde heeft, muzikaal, organisatorisch! Ik heb hem een jaar lang mogen volgen. Die man is een fenomeen, van hem bestaat er maar één. Ik heb hem afgelopen juli nog gezien en gefotografeerd voor zijn nieuwe CD. De Mick Jagger van de klassieke muziek. Hij springt en danst op het podium. Op zijn drieënzeventigste.”

Beginnersgeluk

De bijzondere plaat waarmee in 1969 alles begon, was eigenlijk een prachtig voorbeeld van





Mick Boskamp (links) | Covert de Roos (rechts)

beginnersgeluk, aldus de fotograaf. „Het grappige is dat ik me op het moment dat ik daar was, nauwelijks realiseerde dat ik iets bijzonders meemaakte. Het was wel nieuws, maar eerder in de zin van: ‘wat moet dat langharig werkschuw tuig in het Hilton Hotel?’”

Pas veel later werd duidelijk dat de Bed-ins for Peace, een twee weken durend protest tegen de voortdurende verstroring van de wereldvrede kan worden beschouwd als een hoogtepunt in de popgeschiedenis. „John en Yoko waren naar Amsterdam gekomen om te vertellen dat je met alleen maar in bed liggen ook vrede kon verkondigen. Hun hele actie was bedoeld om zoveel mogelijk publiciteit te genereren. Ik zat niet zo heel ver daar vandaan op school. Ik las stomtoevallig in de krant dat ze diezelfde middag een persconferentie zouden geven. Ik dacht: ik kan twee dingen doen. Op school blijven zitten of daar naartoe gaan. Op een zeker moment stond ik gewoon in de rij van fotografen die toegelaten werden in die kamer. Dankzij mijn pasje, die fotoperskaart, mocht ik mee. Achteraf denk ik dat ze hebben gedacht: Dat jochie? Ach, laat hem maar.”

Dat je, naarmate je ouder wordt, steeds vaker wroet in het verleden, is een bekend gegeven. „De laatste tijd heb ik me vaak afgevraagd waarom ik voor dit vak gekozen heb. Ik denk dat ik het eigenlijk wel weet. Iedereen die actief is in de wereld van het entertainment wil iets van zichzelf laten zien. Ik moet eerlijk bekennen dat ik daar zelf geen uitzondering op ben.”

Achteraf gezien is zijn vader een van de grote drijvende krachten achter zijn succes geweest. „Hij was altijd kritisch op me. Het was niet snel goed. Altijd moest het beter. Maar toen hij mijn eerste foto’s zag zei hij: ‘Goh, wat leuk jongen, dat doe je goed’. Ik heb dat compliment – want zo voelde het – uiteindelijk gekoppeld aan mijn liefde voor muziek en entertainment. Wow, ik deed iets goed! En juist dat goede wilde ik gebruiken om mensen uit de showbizwereld een plek te geven. Ik merkte al heel snel dat dat soort mensen heel anders in het leven staat dan bijvoorbeeld mensen uit het zakenleven of uit de sportwereld.”

Saamhorigheidsgevoel

Dat hij voor entertainment heeft gekozen, heeft ook te maken met het feit dat er altijd een bijzondere sfeer omheen hing, legt De Roos uit. „Een saamhorigheidsgevoel. Beter kan ik het niet omschrijven. Samen iets moois maken. Kunstenaars, maar ook andere mensen die iets creëren, zijn over het algemeen gevoelige mensen. Daar wilde ik niet alleen bij horen; ik wilde er ook iets aan toevoegen. Als snel bleek dat ik op mijn manier in staat was hun imago te versterken. Dat werd op een gegeven moment ook een beetje mijn doel. Ik hield van die mensen. Je kon met ze praten, met ze funnen, mooie momenten creëren. Het uitzoeken van de juiste scène was en is eigenlijk nog steeds de belangrijkste uitdaging. Iemand precies op de goede plaats neerzetten, precies de goede lichtinval bepalen. En de tijd nemen.”



Dat laatste is voor een fotograaf van levensbelang, ook omdat je daarmee uitdrukking geeft aan een stuk respect voor degene die je portretteert. „Een goede foto is vooral een kwestie van tijd nemen. Vertrouwd met iemand raken. Ik ben ervan overtuigd dat de meeste sterren dat snappen. Hoe meer je met elkaar in gesprek raakt, des te ontspannen je wordt. Portretten worden daardoor mooier, dieper, eerlijker. Ooit heb ik me voorgenomen dat ik met de technische nabewerking van een beeld niet langer bezig wil zijn dan twee minuten. Krijg ik het binnen die twee minuten niet geregeld, dan heb ik iets verkeerd gedaan.”

Deceptie

Een persoonlijke band opbouwen met sterren van wereldfaam is er, zeker voor fotografen uit Nederland, de afgelopen tientallen jaren niet gemakkelijker op geworden. „Daarbij komt nog eens, dat de grote sterren zo vaak zijn gefotografeerd dat er voor een doorsnee fotograaf geen eer meer aan te behalen is, tenzij je maandenlang de tijd krijgt. Een goed voorbeeld is Obama. Hij was dit voorjaar in Nederland. Mij is vaak gevraagd of ik daar niet bij moest zijn, maar nee. Ik heb nooit ook maar de geringste behoefte gehad om hem te fotograferen. Mijn grote held is Eric Clapton. Van kinds af aan ben ik een groot fan van hem, maar ik zou niet weten hoe ik die man zou moeten portretteren. Of neem Mick Jagger: die heeft voor alle grote fotografen in de wereld geposeerd. Ik kan daar niets meer aan toevoegen.

Dan is het voor mij niet leuk. Dan wordt het een registratie. Ik kom niet meer bij hem, dring niet meer tot hem door en hij dus niet tot mij.”

De Roos heeft het altijd het mooist gevonden om mensen aan het begin van hun carrière te fotograferen. „Dan zijn ze nog ontvankelijk. Dan kijken ze nog met open blik de wereld in. Later wordt dat lastiger. Ik ben altijd een groot fan geweest van Julia Roberts. Niet meteen het ideaalbeeld van een mooie vrouw, qua lijf of qua gezicht; haar onmiskenbare schoonheid zit ergens diep in haar verborgen. Als ik haar zie, dan smelt ik. Maar zou ik haar ook willen ontmoeten? Ik geloof het niet. De kans is namelijk groot dat het een deceptie wordt. Misschien denk ik wel: ‘wat een rotwijf’. Die teleurstelling wil ik mezelf besparen.”

Professionele afstand

De meeste mensen realiseren zich niet dat fotografie misschien wel de meest intieme kunstvorm is, zet De Roos uiteen. „Ik heb veel gewerkt met Patricia Paay, Sandra Reemer, Bennie Neyman en Rob de Nijs. Van die laatste heb ik wel vierhonderd verschillende scènes.

Van Patricia Paay ook trouwens. Of het ook mijn vrienden zijn geworden? Als fotograaf moet je altijd oppassen met te zeggen dat je met iemand ‘bevriend’ bent. Zoals ik al zei: fotografie is heel ‘intiem’. In mijn werk kom je heel dicht bij elkaar. Toch heb ik me altijd voorgenomen die intimiteit nooit te gebruiken als basis voor een vriendschap.

“
*Krijg ik het binnen
 twee minuten niet
 geregeld, dan heb ik
 iets verkeerd gedaan.*”

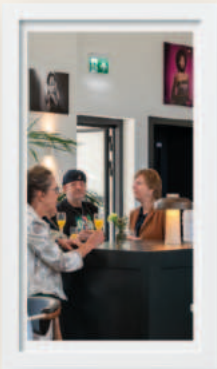
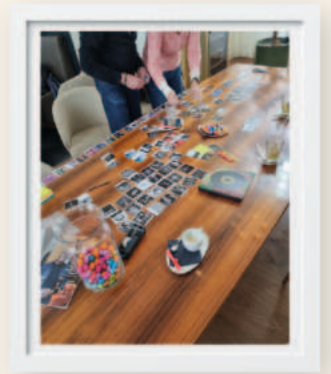
Je kruipt diep in iemand, maar je moet tegelijkertijd proberen professionele afstand te bewaren. Rob de Nijs is wel een uitzondering. Met hem ben ik goed bevriend geworden.”

Govert de Roos kan terugkijken op een pracht van een carrière, zoals hij het zelf uitdrukt. Moest hij nu de keuze maken, dan zou hij kiezen voor een ander vak. „Ik heb ruim vijftig jaar analoge fotografie beoefend. Niet echt een wereld van verschil met de digitale fotografie van nu, alleen is dat laatste niet mijn ding. Het is allemaal veel minder tastbaar. Het vak zoals ik het had, zoals het in de vorige eeuw was, dat bestaat niet meer.”

Dynamiek

Er komt een moment dat je moet toegeven dat de volgende generatie aan de beurt is, constateert de sterfotograaf zonder enige bitterheid. „De jongere generatie heeft haar eigen fotografen, die ook weer allemaal hun eigen stijl hebben. Zij moeten werken met de sterren van nu. Daar pas ik op mijn leeftijd niet meer bij. De band die ik met André Hazes senior had, is niet de band die ik zou kunnen hebben met zijn zoon. Het is een andere energie, een andere ‘erotische’ lading. Ik ben inmiddels zeventig. Wat moet je dan met een meisje van tweeëntwintig voor je camera? De manier waarop je naar elkaar kijkt, de grappen die je met elkaar maakt, het is allemaal anders. Wat ik daarvan vind? Daar kan je niks van vinden. Het is de dynamiek van de maatschappij, de dynamiek van het leven.”







Foto's door: Dave Wuyts & Menno Lahaye

Clean Klub

HOTEL HOUSEKEEPING COMPANY

- ✓ Room cleaning
- ✓ Window cleaning
- ✓ Cleaning of common areas
- ✓ Housekeeping management

+31 (0) 6 87444847

info@cleanklub.nl

www.cleanklub.nl

We help you create unforgettable experience for your guests.



VITAMIENTJE



MAASTRICHT
PORSELEIN WINKEL

De professional in glas, bestek en servies!

De partner voor professioneel tafelgerei



Bedrijf | Horeca | Overheid | Particulier | Zorg

Zoerbeemden 16E 6245LR Eijsden

Maandag t/m Vrijdag 10.00u – 17.00u Zaterdag 10.00u – 13.00u

www.maastrichtporseleinwinkel.nl

Wandelen in het Ingendael

BERGHOTEL
Vue

UNIEKE
WANDEL
ERVARING

Special Hap en Stap Berghotel Vue

In dit arrangement is inbegrepen:

- U ontvangt voor de wandeling een heerlijke kop koffie met warme appeltaart, ijs en slagroom.
- Route start vanaf 11.30 uur en terugkomst rond 13.30 uur.
- Na de wandeling ontvangt u een "12 uurtje" met een lekkere kop koffie.



Boek deze special op:
www.berghotelvue.nl/hap-en-stap/
of scan de QR-code!

Een *herfst* vol activiteiten voor jou en je familie

Met de komst van de herfst ontvouwt zich een betoverend seizoen vol mogelijkheden voor gedenkwaardige herfstactiviteiten. We hebben een aantal leuke herfstactiviteiten in de buurt van onze hotels op een rij gezet, want ook al is de zomer voorbij, er valt in de herfst genoeg te doen.
Bekijk hier onze herfsttips.

Citytrip naar Amsterdam

Ben je van plan Amsterdam te bezoeken? Bereid je citytrip dan alvast voor en bekijk wat er allemaal te doen is! Zowel binnen als buiten zijn er genoeg activiteiten zodat jij, ondanks het wisselvallige, Nederlandse weer, ook in de herfst van een weekendje weg kan genieten.

Bezoek onderstaande website voor alle activiteiten of scan de QR-code hiernaast.

www.partners.tours-tickets.com/21689/



BloteVoetenPark Brunssum

Geopend tot 29 okt | Brunssum

Het BloteVoetenPark in Brunssum geeft je een unieke ervaring waarbij je de sensatie van verschillende ondergronden onder je voeten kunt voelen. Met elk stapje op het pad ervaar je de natuurlijke texturen van zand, gras, stenen en modder.

HERFST-
VAKANTIE
TIP



HERFST-
VAKANTIE
TIP

Herfstarrangement bij Merici Hotel Sittard

De dag starten met een goed ontbijt? En gaan de kinderen mee op vakantie naar Sittard? Dan kunnen die gratis ontbijten van het uitgebreide ontbijtbuffet bij Merici Hotel Sittard.

Reserveren:
www.mericihotel.nl

Herfstarrangement bij DoubleTree by Hilton Sittard

Kom genieten met het Heerlijke Herfst arrangement in het bourgondische Zuid-Limburg! Wij bieden jou 2 overnachtingen inclusief ontbijt van ons uitgebreide ontbijtbuffet en een dag diner in ons restaurant.

Reserveren:
reservations@doubletreesittard.nl

HERFST-
VAKANTIE
TIP



Herfstarrangement Hotel Valkenburg by Mercure

De dag starten met een goed ontbijt? En gaan de kinderen mee op vakantie naar Valkenburg? Dan kunnen die gratis ontbijten van het uitgebreide ontbijtbuffet bij Hotel Valkenburg by Mercure.

Reserveren:
www.valkenburgbymercure.nl

HERFST-
VAKANTIE
TIP



Herfstarrangement Berghotel Vue

Onder de heerlijke warme herfstzon en tussen de goud/oranje bomen wandelen? Dit kan bij Berghotel Vue. Op zaterdag 14 oktober 2023 kun je hier een wandelroute nemen inclusief een lunchpakket en een verrassing aan het einde.

Reserveren:
www.berghotelvue.nl



Steenkolenmijn Valkenburg

361 dagen per jaar geopend | Valkenburg

Op zoek naar het zwarte goud in de allerlaatste kolenmijn in Nederland! Beleef die harde, indrukwekkende tijd en proef de sfeer van toen! Ontdek de wereld van de mijnbouw in een mysterieuze, ondergrondse omgeving.



Gaiazoo Kerkrade

365 dagen per jaar geopend | Kerkrade

Met de hele familie op pad gaan en alle plekken van de wereld ontdekken? Dit kan bij Gaiazoo Kerkrade. In het park ontmoet je 150 verschillende diersoorten van over de hele wereld.



Miljoenenlijn

Tot 29 okt geopend | Wijlre

Stap in voor een onvergetelijke rit met de stoomtrein langs de allermooiste plekjes van het Zuid-Limburgse Heuvelland en het bruisende Parkstad! Maak met deze trein een nostalgische reis terug in de tijd.

HALLOWEEN

Ben jij er al klaar voor?



Foto: Pixabay

Welkom bij het griezeligste seizoen van het jaar: Halloween! De tijd van het jaar waarin de lucht gevuld is met een mysterieuze spanning en de straten worden verlicht door de oranje gloed van pompoenen. We weten dat jij, als liefhebber van dit betoverende feest, op zoek bent naar de meest spooktactulaire en betoverende activiteiten in de buurt. Maak je geen zorgen, want we hebben je rug!

Dompel jezelf onder in de betoverende sfeer van Halloween en ontdek de beste en meest betoverende evenementen in onze omgeving. Neem je vrienden, familie of zelfs je moedigste huisdieren mee voor een avontuur dat je hart sneller zal laten kloppen.

Berghotel Vue Halloween winactie 1 t/m 31 oktober 2023

Deel jouw uitgesneden pompoen met de #halloweenbijvue en maak kans op een restaurant voucher ter waarde van €25,-. De winnaar wordt in november 2023 bekendgemaakt.
www.berghotelvue.nl

Toverland Halloween Nights

7, 14, 15, 16, 18,19, 20, 21, 22, 27, 28, 29 oktober & 4 november. Meer informatie op:
www.toverland.com

Halloween herfst Rit

Zaterdag 28 oktober | 150KM rijden door de Limburgse heuvels. Meer informatie op
www.healey.nl

Het grootste najaarsfeest van het zuiden

Ieder jaar wordt in Sittard het Oktoberfeest groots gevierd, het grootste najaarsfeest van het zuiden. Op dit traditioneel Duitse bierfestival dat al sinds 1810 bestaat komen jaarlijks ruim 200.000 enthousiaste feestgangers af, allen zijn ze gekleed in lederhosen en dirndls. Van 13 tot en met 18 oktober vieren we op 8 verschillende feestlocaties en met meer dan 150 artiesten dit traditioneel Duitse feest. Ben jij erbij?



Oktoberfeest Sittard 2023

13 t/m 18 oktober
150+ Artiesten
200.000 Bezoekers
8x Feestlocaties op een grote Wiesn

VIER MET
ONS MEE!

Oktoberfeest Sittard is het best
te bereiken vanuit:

DoubleTree by Hilton Sittard
Parklaan 4 | 6131 KG Sittard
+31 46 400 92 42 | info@doubletreesittard.nl
www.doubletreebyhiltonsittard.nl

Merici Hotel Sittard
Oude Markt 5-7 | 6131 EN Sittard
+31 46 400 90 02 | info@mericihotel.nl
www.mericihotel.nl

“

Oktoberfeest bij Vue

Berghotel Vue organiseert de eerste editie van hun eigen Oktoberfeest!

- Zondag 29 oktober
- Frühschoppen (vueshoppen) en oktoberfest
Met DJ en Band
- Ticketprijs: 12,50 euro inclusief spek en ei
& 1 apfelkorn

Berghotel Vue
Wolfsdriesweg 7 | 6325 PM Berg en Terblijt
+31 432 400 001 | reservations@berghotelvue.nl
www.berghotelvue.nl



Laten we *WILD* gaan

15 oktober start jaarlijks officieel het wildseizoen. Op deze datum wordt de jacht op de haas en de fazant geopend, net als alle andere wildsoorten. Er is één uitzondering: het ree. De jacht op de reegetit – zoals het vrouwelijke ree wordt benoemd – opent pas op 1 januari en de reebok – de mannelijke ree – start op 1 mei. Dit jaar hebben onze chefs een zorgvuldige wijn-(wild)-spijs combinatie gemaakt zodat je thuis kunt genieten van wat wild.



Een verfijnde wild zwijn "en croute" is een heerlijk samenspel van sappig wildzwijnvlees omhuld in knapperig bladerdeeg. Een verleidelijke viering van smaken en texturen die je vanbinnen verwarmt.

Cobos Malbec

Marchiori Vineyard Mendoza 2018

In de neus doet de wijn denken aan knapperige en rijpe pruimen, wilde bessen en donkere kersen. In de mond is de 'Cobos' opulent en krachtig, diep en elegant, maar bovenal zijdezacht en sensueel met een grote aanwezigheid die minutenlang aanhoudt.



Creatie: Chef Sebastiaan - Restaurant The College



Creatie: Chef Kilian - Restaurant George's

Bresse duif, sous-vide gegaard met een creme van pastinaak. Dit afgewerkt met een gel van kersen, ingelegde kersen met als tegenhanger het zoutige van aceto. Daarbij geserveerd cannelloni gevuld met stoof van de duivenborst. Het krokante laagje op de duif is gemaakt van pistachenootjes.



Rocca di Montemassi Le Focaie 2020

De druiven worden allemaal met de hand geplukt. Want wat heeft hij een prachtige geur van viooltjes, kersen en wilde bessen. De smaak is mooie rijpe smaken van zwart fruit, lichte kruiden en een toets van zoethout, chocolade en pruimen maken het geheel helemaal af.

Tête de veau is een typisch Limburgs streekgerecht en bestaat uit kalfsvlees en champignons in een gebonden tomatensaus, die op smaak wordt gebracht met peper, zout en het laten meesudder van een laurierblaadje.

Monte cristo sherrywood cuvee

Mooi verwarmend bier op sherryvaten die subtiel doorkomt met smaken van rood fruit, rozijnen, karamel en hout. Zachte, romige & zoetige body. Wat aards en notig ook. Intens, complex en bewonderenswaardig.



Creatie: Chef Emile - Restaurant Berghotel Vue

KAZIG
GENIETEN
BIJ VUE

Special Fondue bij Vue

Berghotel Vue

Dit najaar halen we die warme, gezellige sfeer naar ons Berghotel in Berg & Terblijt met Fondue bij Vue.

Binnenkort meer informatie op onze website. Houd onze socials in de gaten of schrijf je in voor onze nieuwsbrief om als eerste op de hoogte te zijn.

www.berghotelvue.nl



Boek deze special op:
www.berghotelvue.nl
of scan de QR-code!



Foto: Unsplash

Bidfood

SAMEN MEER SUCCES

In de huidige horecawereld maken ondernemerschap, innovatie en daadkracht het verschil. Bidfood helpt professionals aan een gezond rendement met relevante inspiratie en treffende oplossingen. De sterkste support voor de Horeca.



BELEVING

De huidige tijden vragen om een nieuwe aanpak. Daarbij is het van belang om niet te denken vanuit een product en wat u daarvoor kunt vragen, maar te denken vanuit uw doelgroep. Wat kan die betalen en wat kunt u daarvoor bieden? Hoe kunt u uw gasten, die door stijgende kosten zoeken naar goedkopere opties, optimale beleving toegewezen bieden? Ga voor het slim verassen van uw gasten.



ENERGIE

Zet de knop om. U bespaart al gauw 5% op uw energierekening door bewuster om te gaan met energie. Met kleine stappen kunt u soms meer bereiken dan u denkt. Bidfood heeft samen met ErbioOne een dashboard voor energiemonitoring ontwikkeld. Deze tool brengt uw besparingsmogelijkheden op een overzichtelijke manier in beeld. Zo krijgt u in één oogopslag een duidelijk zicht en bespaart u direct kosten.



PROCES

Krijg grip op uw processen en laat op uw energierekening door bewuster om te gaan met energie. Met kleine stappen kunt u soms meer bereiken dan u denkt. Bidfood heeft samen met ErbioOne een dashboard voor energiemonitoring ontwikkeld. Deze tool brengt uw besparingsmogelijkheden op een overzichtelijke manier in beeld. Zo krijgt u in één oogopslag een duidelijk zicht en bespaart u direct kosten.



ASSORTIMENT

Op zoek naar kwaliteit én aantrekkelijke marges? Bidfood presenteert met trots haar eigen lijn huismerken. Een brede lijn met veelgebruikte artikelen. Deze zijn met zorg voor en door foodprofessionals geselecteerd. Hierbij staat een scherpe prijs centraal. Zo kunt u slim besparen op handlopers. Zonder in te leveren op de kwaliteit die u van ons gewend bent.



BEKIJK ONZE TOOLS OP
BIDFOOD.NL/SUPPORT



Even heerlijk ontspannen bij



HOTEL VALKENBURG

BY MERCURE

HEERLIJK
KUNNEN
GENIETEN

Arrangement Wellness

Hotel Valkenburg by Mercure

In dit arrangement is inbegrepen:

- 1 x overnachting inclusief ontbijt
- 1 x 3-gangendiner
- Dagentree voor Thermae 2000
- Massage bonbon (olie) voor thuis



Boek dit arrangement op:
www.valkenburgbymercure.nl/arrangementen/
of scan de QR-code!

UW RIT NAAR LUXE.
UW RIT NAAR LUXE.
UW RIT NAAR LUXE.

Ekris BMW Maastricht & Heerlen.

Preferred
autopartner van
BLACK LABEL
HOSPITALITY

Fotolocatie: DoubleTree by Hilton Sittard

Ekris 

Ekris Maastricht Australiëlaan 30 6199 AA Maastricht-Airport Tel. 043 361 85 55



COENEN

AUTOMATISCHE

DEUREN



Stationsstraat 89
6191 BC Beek
www.drukpartnerszuid.nl
info@drukpartnerszuid.nl

drukpartnerszuid
een nieuwe dimensie in drukwerk

COMING
SOON!



Hotel Park 6 Amsterdam
Anna van den Vondelstraat 6
1054 GZ, Amsterdam



www.park6hotel.nl
info@hotelpark6.nl
+31 20 72 20 646

The Parisian wardrobe in Amsterdam

Het tweede Masion ELLE opent eind dit jaar in Amsterdam.

Achter de schermen is het team van Black Label Hospitality bezig met de komst van het tweede Maison ELLE in onze bruisende hoofdstad. De eerste twee weken van november zal Hotel Park 6 Amsterdam kort zijn deuren sluiten voor gasten, maar na een kleine verbouwing en zorgvuldig doordachte herinrichting zal ons boetiekhotel aan het Vondelpark heropenen als Maison ELLE Amsterdam.

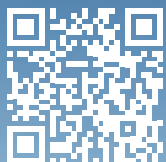
Maison ELLE is het resultaat van de samenwerking tussen een toonaangevend, internationaal fashion & lifestyle mediabedrijf en een innovatieve hoteleigenaar & -exploitant. Samen streven ELLE en Studio V naar het creëren van een frisse kijk op hotels in het hogere middensegment, gecentreerd rond wellness en inspirerende ervaringen. Die gedeelde visie past bij de onze.

We werken met een team van specialisten aan de re-branding van Park 6 en kunnen niet wachten om onze gasten weer te mogen ontvangen in het toekomstige Maison ELLE in Amsterdam.



“

Happiness comes in canals



Krijg leuke kortingen
op activiteiten
in Amsterdam.





Zorgeloos genieten dankzij het advies van BSB Verzekeringen.

Ook zorgeloos genieten?

Scan de QR-code



BSB
VERZEKERINGEN

www.bsbverzekeringen.nl

046 4 230 231

Markt 5, 6161 GE Geleen

Aben & Slag Advocaten: strategische, juridische ondersteuners

WIJ ONDERSTEUNEN U
ONDER ANDERE
OP HET GEBIED VAN:

- Vastgoedtransacties
- Herstructurering en WHOA-traject
- Bedrijfsovernames

ABEN & SLAG
ADVOCATEN

Weert | 0495 53 61 38
Helmond | 0492 74 99 90
info@abenslag.nl | www.abenslag.nl

Dichtbij & Doelgericht

Shop till you drop

Black Friday Weekend bij Black Label Hospitality!
Ontvang 10% korting op een overnachting in één van de deelnemende hotels in de maanden januari, februari en maart 2024.*



DoubleTree by Hilton Sittard

Een restaurantvoucher bij DoubleTree by Hilton Sittard ter waarde van €10,- per persoon bovenop de korting voor overnachting. Te besteden bij Bar Bisco of Restaurant The College.



Merici Hotel Sittard

Boek je een Culinair Arrangement bij Merici Hotel Sittard in plaats van enkel overnachting met ontbijt? Dan krijg je de vierde gang in Bistrot Volte GRATIS!

Niet in combinatie met de 10 % korting.



Hotel Valkenburg by Mercure

Bij Hotel Valkenburg by Mercure geniet je van een van onze cocktailspecialiteiten aan de bar: GRATIS! Vermeld bij je reservering dat je gebruik maakt van de Black Friday aanbieding.

*Enkel bij directe reserveringen en niet in combinatie met andere aanbiedingen.

Actieperiode donderdag 23 november t/m maandag 27 november 2023.



Sinterklaas kapoentje, kijk eens in je schoentje

Op 18 november komt de goed Heiligman weer aan in Nederland.
Ben jij lief geweest afgelopen jaar? Zet je schoentje bij een van onze
hotels en kom erachter... Kijk hiernaast welke hotels mee doen.



“
*Hebben jullie al
genoten van wat
pepernoten?*”

Sinterklaas is een eeuwenoud Nederlands feest dat jaarlijks op 5 december gevierd wordt. Het draait om de komst van Sinterklaas, een vriendelijke bisschop die met zijn trouwe helpers, de Pieten, cadeautjes uitdeelt aan kinderen. Na een drukke dag vol festiviteiten, kunnen jullie, je ouders en volwassenen genieten van een ontspannend uitje in een van onze gastvrije en luxueuze hotels.

**Berghotel Vue & DoubleTree by Hilton Sittard
18 november t/m 3 december 2023**

Zet je schoen bij DoubleTree by Hilton Sittard of Berghotel Vue. Haal een kleurplaat op in ons hotel. Inkleuren, uitknippen, vouwen, plakken en jouw schoentje is klaar om gezet te worden.

Kom hem weer ophalen op zondag 3 december!
Wie weet komt Sinterklaas ook wel even langs met zijn pieten...



**Bistrot Volte
18 november t/m 5 december 2023**

Of kom gezellig genieten van een 3-gangen diner bij Bistrot Volte en Sinterklaas doet jou de vierde gang cadeau! Als je lief bent geweest natuurlijk, anders krijg je de...

www.bistrotvolte.nl



XXL Nutrition in Deurne werkt aan een gezonde, leuke wereld

Een crash met zijn 'nieuwe' tweedehandsauto betekende voor bodybuilder René van der Zel een ommekeer in zijn leven. In het Brabantse Deurne geeft hij leiding aan XXL Nutrition, dat in de loop der jaren is uitgeroeid tot een enorm bedrijf.

Tekst: Maarten van Laarhoven | Fotografie: Jan Wright

Met 5000 euro geleend geld een tweedehands BMW kopen om die vervolgens - met flink wat gas op het pedaal - al in een van de eerste serieuze bochten total loss te rijden. René van der Zel overkwam het. De onbezonnen rit leverde de elektrotechnicus met een uitstekende baan bij een Brabants energiebedrijf, ergens aan het begin van deze eeuw, aanvankelijk nogal wat hoofdbrekens op. Het geld moest immers worden terugverdiend. Bovendien moest hij op zoek naar een nieuwe auto.

Zoveel jaren later kan de in Enkhuizen geboren Van der Zel (51) alleen maar lachen om zijn betrekkelijke roekeloosheid van destijds. De 'klap' zorgde voor een bijzondere wending in zijn leven, met een uitkomst waarvan de meeste mensen alleen maar kunnen dromen. Van het geld dat hij heeft verdiend met het bedrijf in sportvoeding en voedingssupplementen dat hij na de crash begon, zou hij, als hij dat zou willen, makkelijk honderd BMW's kunnen kopen. Nieuwe welteverstaan.

Gespierd

De succesvolle ondernemer doet er allerminst opschepperig over, blijkt tijdens een ontmoeting in Hotel Valkenburg by Mercure. Wel hoopt hij met zijn levensverhaal een voorbeeld te kunnen zijn voor de talloze mensen die ambities hebben, maar

desondanks aan zichzelf twijfelen. „Achteraf beseef ik dat die crash een wake-up call is geweest, een teken dat ik iets anders moest gaan doen.”

De opvallend gespierde Van der Zel is één brok optimisme. Zijn stevige handdruk verradt dat je iemand voor je hebt die geregeld een bezoek brengt aan de sportschool. Dat is dan ook het geval. „Ik was in die tijd al enkele jaren actief als amateur-bodybuilder. Zoals iedereen die die sport beoefent gebruikte ik voedingssupplementen, maar kon niet goed tegen de eiwitshakes die op de Nederlandse markt verkrijgbaar waren.”

Een Duitse vriend zette hem op het spoor van in dat land geproduceerde supplementen, die wél bleken te werken. Wat begon met de verkoop van een klein aantal potjes vanuit een garage, werd al snel een levendige handel, nadat was gebleken dat er een markt voor was. Voor Van der Zel het uitgelezen moment om zijn goedbetaalde baan op te zeggen en voor zichzelf te beginnen.

Marktleider

Anno 2023 heeft XXL Nutrition - met een gigantische hoofdvestiging in Deurne waar meer dan drieduizend bestellingen per dag worden verwerkt - 170 mensen in dienst. Het bedrijf is in Nederland en België marktleider als het gaat om



René van der Zel
CEO XXL Nutrition

sportvoeding. Dat laatste wil overigens niet zeggen dat alleen sporters profiteren van de ruim 800 producten die XXL Nutrition levert. „Voetbalclubs als MVV, Vitesse en FC Den Bosch zijn klant bij ons, maar ook bekende wielerploegen. Daarnaast bedienen we zo’n duizend sportscholen en weten ook personal trainers, diëtisten en artsen ons te vinden. In ziekenhuizen en verzorgingshuizen worden onze producten gebruikt om mensen die na een behandeling extra eiwit nodig hebben te laten aansterken. Daarnaast zijn ze verkrijgbaar in tankstations en in een groot aantal supermarkten.”

XXL Nutrition is typisch zo’n bedrijf dat veel mensen niet kennen, maar waarvan ze na een eerste kennismaking plotseling overal wel het logo en andere uitingen zien opduiken. „We zijn goed zichtbaar – ook op festivals en andere evenementen – en zorgen er inderdaad steeds voor dat we top-of-mind zijn. Onze spullen bevatten geen schadelijke stoffen. Bij een juist gebruik zijn ze zelfs goed voor de gezondheid.

Daarbij komt dat we mensen helpen hun sportdoelen te bereiken.”

Van enige krapte op de arbeidsmarkt hebben ze bij XXL Nutrition geen last. Van der Zel: „Mensen werken graag bij ons, omdat ze zien dat we werken aan een gezonde en tevens leuke wereld. Wij hebben niet alleen klanten, we hebben vooral ook heel veel fans.”





It's the most *wonderful* time of the *year*

Kerst staat het teken van vreugde en samenzijn. Of je dat nu doet door middel van een heerlijk kerstdiner met de hele familie of door te wandelen over de kerstmarkten met een warme chocolademelk en slagroom, de kerst is een bijzondere tijd die we samen met jou vieren. We hebben alles voor feestelijke kerstdagen op een rij gezet.

60 \ Hotel Arrangementen & Kerstdiners

62 \ Borrelarrangementen

64 \ BLH Kerstmenu

71 \ Kerstmarkten

72 \ Een dag bij DoubleTree by Hilton Sittard





Kerst bij

BLACK LABEL

HOSPITALITY

Vier de mooiste tijd van het jaar met een van onze bijzonder feestelijke kerstarrangementen. Voor ons draait Kerstmis om tijd doorbrengen met familie, vrienden en natuurlijk op culinaire wijze genieten. Naast onze arrangementen met een overnachting, staan ook onze keukenbrigades klaar om jou en je familie, vrienden en andere geliefden helemaal in de watten te leggen tijdens de feestdagen, van uitgebreid tafelen tijdens het kerstdiner tot een gezellige familiebrunch, we hebben een passend aanbod voor jong en oud.

Reserveer snel, want onze hotels en restaurants zijn snel volgeboekt!

DoubleTree by Hilton Sittard Kerstarrangement

- 1 x een overnachting in een kamertype naar keuze
- 1 x overheerlijk 3-gangen diner bij Restaurant The College. Wil je liever langer tafelen?
- Dan kun je natuurlijk aanvullen tot 4 of 5 gangen!
- 1 x uitgebreid ontbijtbuffet

Te boeken voor 24, 25 en 26 december;
op basis van beschikbaarheid. Reserveren:
www.doubletreebyhiltonsittard.nl/christmas-package

Kerstdiner bij Restaurant The College

Geniet samen met familie van een overheerlijk kerstdiner bij Restaurant The College. 3-, 4- of 5-gangen feestelijk genieten. Reserveren kan voor 24, 25 en 26 december.

Het menu zal verschijnen op onze website.
Reserveren: www.restaurantthecollege.nl

Kerstbrunch bij Bar Bisco

Of kom gezellig brunchen bij Bar Bisco. Van 11:00-15:00 uur serveren we een uitgebreide kerstbrunch om met de familie van te genieten. Leuk voor jong en oud.

Te reserveren voor 25, 26 en 27 december.
Reserveren: www.barbisco.nl



BAR BISCO ^{The} COLLEGE



Merici Kerstarrangement bij Bistrot Volte

- 1 x een overnachting in een kamertype naar keuze
- 1 x heerlijk welkomstdrankje bij aankomst
- 1 x 4-gangendiner bij Bistrot Volte
- Optioneel wijnarrangement (niet inbegrepen)
- 1 x Uitgebreid kerstontbijt in buffetvorm

Kerstdiner bij Bistrot Volte

Vier de feestdagen met je familie bij Bistrot Volte en geniet van een gezellig en sfeervol kerstdiner in onze authentieke en historische bistrot.

De menu's zullen verschijnen op onze website.
Reserveren: www.bistrotvolte.nl, www.restaurant-georges.nl Arrangementen te boeken voor 25 & 26 december. Reserveren: www.merichotel.nl/arrangementen



Merici Hotel Sittard Kerstarrangement bij Restaurant George's

- 1 x een overnachting in een kamertype naar keuze
- 1 x heerlijk welkomstdrankje bij aankomst
- 1 x 6-gangendiner in Restaurant George's
- Inbegrepen bij dit kerstdiner: wijnarrangement, tafelwater, koffie/thee na afloop
- 1 x uitgebreid kerstontbijt in buffetvorm

Kerstdiner bij Restaurant George's

Culinair genieten bij Restaurant George's: een bijzondere entourage, fine-dining Gault&Millau diner en onze gastvrije bediening om ervoor te zorgen dat je niks tekort komt tijdens de feestdagen. Het kerstdiner is uit te breiden met een bijpassend wijnarrangement dat iedere gang perfect aanvult voor een bijzondere wijn-spijscombinatie.

RESTAURANT
GEORGES

BISTROT VOLTE

Hotel Valkenburg by Mercure Kerstmarktarrangement

- 2 overnachtingen in onze comfort kamer
- 2 x uitgebreid ontbijtbuffet
- Toegangstickets voor Kerstmarkt Valkenburg op de dag na aankomst, dé ondergrondse kerstbeleving van 2023!
- Feestelijk welkomstdrankje in kersthema

Dit arrangement is te boeken in de periode van 17 november tot en met 30 december 2023 (m.u.v. 25 december).

Reserveren: www.valkenburgbymercure.nl/arrangementen/



Kerstbrunch bij Berghotel Vue

Tijdens Eerste Kerstdag zal bij Berghotel Vue een uitgebreide kerstbrunch voor de hele familie klaarstaan van 13:00-17:00 uur.

Reserveren: www.berghotelvue.nl



Kerst- of nieuwjaarsborrel?

Ben je op zoek naar een volledig verzorgde kerst- of nieuwjaarsborrel? Wij presenteren je graag de kerst- en nieuwjaarsborrelarrangementen van Hotel Valkenburg by Mercure, Merici Hotel Sittard en DoubleTree by Hilton Sittard.

Onze borrelarrangementen zijn te reserveren vanaf 1 december 2023 tot en met 15 januari 2024.





Hotel Valkenburg by Mercure

Silver

Gedurende 3 uur serveren wij dranken uit het Hollands drankenassortiment (bier, wijn fris) en serveren wij borrelnootjes en olijven in combinatie met borrelhapjes en bittergarnituur.

€ 45,- p.p



Gold

Gedurende 3 uur serveren wij dranken uit het Hollands drankenassortiment (bier, wijn fris). Hierbij hebben wij nog speciaalbieren, verse vruchtensappen en diverse Spritz's aan het pakket toegevoegd. De hapjes worden gepresenteerd op een luxe borrelplank.

€ 65,- p.p



Diamond

Het gezelschap wordt feestelijk ontvangen met een glas bubbels. Gedurende 4 uur serveren wij dranken uit het Hollands drankenassortiment (bier, wijn fris), diverse mocktails en cocktails en kan het gezelschap genieten van een walking dinner menu.

€ 94,- p.p

Hotel Merici Sittard

Silver

Gedurende 3 uur serveren wij dranken uit het Hollands drankenassortiment (bier, wijn fris) en serveren wij borrelnootjes en olijven in combinatie met borrelhapjes en luxe amuses (3 stuks p.p.).

€ 39,- p.p

Gold

Het gezelschap wordt feestelijk ontvangen met een glas Prosecco. Gedurende 3 uur serveren wij dranken uit het Hollands drankenassortiment (bier, wijn fris) en serveren wij borrelnootjes en olijven in combinatie met borrelhapjes en luxe amuses (3 stuks p.p.).

€ 49,- p.p

Diamond

Het gezelschap wordt feestelijk ontvangen met een glas Champagne. Gedurende 4 uur serveren wij dranken uit het Hollands drankenassortiment (bier, wijn fris) en kan het gezelschap genieten van een 4-gangen walking dinner menu.

€ 77,- p.p

DoubleTree by Hilton Sittard

Silver

Gedurende 3 uur serveren wij dranken uit het Hollands drankenassortiment (bier, wijn fris) en serveren wij borrelnootjes en olijven in combinatie met borrelhapjes en luxe amuses (3 stuks p.p.).

€ 39,- p.p

Gold

Het gezelschap wordt feestelijk ontvangen met een glas Prosecco. Gedurende 3 uur serveren wij dranken uit het Hollands drankenassortiment (bier, wijn fris) en serveren wij borrelnootjes en olijven in combinatie met borrelhapjes en luxe amuses (3 stuks p.p.).

€ 49,- p.p

Diamond

Het gezelschap wordt feestelijk ontvangen met een glas Champagne. Gedurende 4 uur serveren wij dranken uit het Hollands drankenassortiment (bier, wijn fris) en kan het gezelschap genieten van een 4-gangen walking dinner menu.

€ 77,- p.p

BLACK LABEL
HOSPITALITY

Het *feestelijke*
kerstmenu van
onze topchefs!

Je hoeft niet meer na te denken wat er op tafel komt met de kerst. Dit hebben onze chefs voor jou gedaan. De voorgerechten, hoofdgerechten en desserts vormen samen het Black Label Kerstmenu zodat jij culinair kunt genieten van een heerlijk kerstdiner.

BLACK LABEL
HOSPITALITY

Gegrilde Coquilles

Voorgerecht

Berghotel Vue

Recept voor 4 personen. Bereidingstijd: 1 uur + voorbereiding: 1 dag.

Chef Emile

Boodschappenlijstje:

- 12 mooie grote coquilles
- 1 briochebrood
- 100 gr amandelspijs
- 1 zak zoute popcorn
- 1 potje clotted cream
- 500 gr geitenyoghurt
- kleine (micro) peertjes gieser wildeman
- Kombu
- 1 inktvis tentakel
- 350 ml port
- Shiso cress

Stap 1

Doe een schone doek in een zeef, doe de geitenyoghurt in de schone doek die in de zeef zit en laat dit een nacht afgedekt in de koeling staan zodat de wei uitlekt.

Stap 2

Neem dan een pannetje en doe daar de port, 250 ml water, kombu en de inktvistentakel in. Zet deze op een zo laag mogelijk vuur gedurende 8 uur. Voeg de laatste 4 uur de geschilde peren toe.

Stap 3

Pak nog een pannetje en doe daar de popcorn in, zodat de popcorn net onder water staat. Laat dit rustig inkoken tot er nog maar een bodempje vocht over blijft, wrijf dit papje door een fijne bolzeef en meng met het amandelspijs.

Stap 4

Snijd de inktvistentakel in kleine blokjes van 5 millimeter.

Stap 5

Voor de opmaak van het gerecht snijden we het brioche brood in 4 mooie gelijke plakken, je kunt het brood nog even grillen in een grillpan.

Stap 6

Smeer het mengsel van amandelspijs en popcorn op het briochebrood, meng de geitenhang-op met de clotted cream en doe een flinke dot in het midden van het briochebrood.

Stap 7

Grill de coquilles aan iedere zijde 25 sec en leg deze met de inktvis blokjes op het briochebrood.

Stap 8

Zet het peertje op of naast het brioche brood en drapeer een beetje kookvocht over het peertje. Het is leuk om af te garneren met wat shiso cress.

Met een Vroetastische groot en fijne feestdagen gewenst vanuit Berghotel Vue

BERGHOTEL
Vue

Hertenbiefstuk

Hoofdgerecht

Restaurant The College

Recept voor 4 personen. Bereidingstijd: 1,5 uur

Chef Sebastiaan

Boodschappenlijstje:

- 4 x 200 gram Hertenbiefstuk

Pommes Dauphine:

- 500 gram Kruidige Aardappelen
- 50 gram Roomboter
- Witte peper & Zout
- Zonnebloem olie om te frituren

Soezendeeg:

- 100 ml Melk
- 100 ml Water
- 100 gr Boter
- ¼ tl Zout
- 100 gr Bloem
- 3 - 4 Eieren

Rode Kool:

- 1 kg Rode kool
- 3 Goudrenet appels
- 1 tl Kaneel gemalen
- 2 Kruidnagel
- 2 Laurierblad
- 2 Jeneverbessen
- 2 el Appelazijn
- 3 el Bruine suiker
- 400 ml Water
- 1 el Boter
- Peper en zout

Zoete Aardappel Creme:

- 1 kg Zoete aardappel
- Peper & zout

Steranijs Jus:

- 1 Rode ui
- 3 Jeneverbessen

- 1 Laurierblad
- 5 Steranijs
- Olijf olie
- 2 Sinaasappel
- 5 dl Kalfsfond

Pommes Dauphine

Soezendeeg

Doe de melk, water, boter en het zout in een pan. Breng het geheel langzaam aan de kook. Zorg ervoor dat de boter gesmolten is voordat het mengsel kookt.

Stap 1

Haal de pan van het vuur en voeg in een keer de bloem toe. Roer het mengsel direct door totdat alle bloem is opgenomen. Zet de pan terug op middelhoog vuur. Blijf goed roeren, 2 tot 3 minuten. Het mengsel zal een licht sissend geluid maken, een bal vormen en wat aanbakken op de bodem. De bloem wordt nu gegaard, wat straks belangrijk is voor het rijzen van de soezen.

Stap 2

Doe het deeg in een kom en roer het nog even los. Laat het een paar minuten afkoelen. Voeg een voor een de eieren toe. Roer daarbij het deeg na elk ei goed door, tot al het ei is opgenomen, en voeg dan pas het volgende ei toe.

Stap 3

Gebruik het vierde ei alleen als het het deeg niet te dun maakt. Het deeg moet een gladde en soepele consistentie hebben, maar niet zo dun dat het helemaal uitvloeit als je het op bakpapier scheidt of spuit.



Je kunt ook een half losgeklopt ei gebruiken. Zodra het deeg glad en glanzend is, kan het verder verwerkt worden.

Aardappelpuree maken

Voor de aardappelpuree breng je een pan met ruim gezouten water aan de kook. Kook de aardappels volledig gaar in ongeveer 15-25 minuten. Hoelang de kooktijd is, is afhankelijk van de aardappelsoort. Ook de grootte van de stukken aardappel is van invloed op de kooktijd, zorg daarom dat alle stukken ongeveer even groot zijn.

Check of de aardappels gaar zijn door er met een vork of scherp mes in te prikken. Als je mes of vork door de aardappel glijdt, dan is deze gaar. Giet de aardappels vervolgens af en pureer ze direct. Dit doe je met een pureeknijper of pureestamper.

Meng de roomboter en het soezenbeslag door de puree. Breng de puree op smaak met witte peper en zout. Dek het mengsel af met plasticfolie en laat het afkoelen.

Pommes dauphine vormen

Je kunt de aardappelsoesjes nu op verschillende manieren vormen: met behulp van twee kleine lepels, met een kleine ijslepel of gewoon met je handen. Die laatste methode heeft mijn voorkeur.

Zorg dat het mengsel goed afgekoeld is en weeg dan porties van zo'n 30 gram af. Rol dit met je hand tot een mooi bolletje en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet de bakplaat in de koelkast totdat je de pommes dauphine gaat bakken, of vries ze in om ze nog langer te bewaren.

Pommes dauphine bakken

Verwarm de zonnebloem- of arachideolie voor tot 180 °C in een frituurpan of grote gietijzeren pan. Bak de pommes dauphine 4-6 minuten, tot ze goudbruin zijn. Laat de aardappelsoesjes uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct.

Zoete Aardappel Creme

Bak de zoete aardappelen met de schil in de oven op 150 °C tot ze helemaal gaar zijn. Snijd de aardappelen doormidden en lepel de puree eruit.

Plaats al het puree in een blender of foodprocessor en draai het helemaal glad. Breng het nu op smaak met peper en zout.

Rode kool met appeltjes

Doe de fijngesneden rode kool in een pan met 400 ml water en 2 tl zout. Voeg ook de kruidnagels, laurier, jeneverbes, kaneel, suiker en azijn toe in de pan. Meng het geheel even goed door en breng het aan de kook. Laat ongeveer een uur zachtjes pruttelen onder af en toe omscheppen. Roer na een uur de appelstukjes erdoor en laat nog 5 minuten meestoven. Roer er een eetlepel boter door en breng op smaak met peper en zout.

Steranijs jus

Bak de rode ui samen met de jeneverbessen, laurierblad en steranijs. Pers ondertussen de sinaasappels af met sinaasappelsap, voeg de rasp toe en laat reduceren. Voeg de kalfsfond toe. Reduceer tot de helft.

Opmaak

Bak de hertenbiefstukken in een pan met boter en bestrooi met peper en zout. Plaats op een schaalte in de oven op 180 Celcius voor 4-5 minuten. Verwarm ondertussen de saus, rode kool en zoete aardappel creme en frituur de pommes dauphine. Plaats een lepel van de zoete aardappel creme in het midden van een groot bord en druk plat met behulp van een grote lepel of klein bordje. De rode kool hier bovenop dresser en de pommes dauphine rondom verdelen. Laat de biefstuk eventjes rusten en trancheer deze in dunne plakjes en leg deze over de rode kool. Serveer hierover de steranijs jus.

*Fijne feestdagen gewenst vanuit
Restaurant The College*

**The
COLLEGE**

Jaffa cafe

Dessert

Bistrot Volte

Recept voor 12 stuks. Bereidingstijd: 25 minuten

Boodschappenlijstje:

Voor het deeg

- 65 g mix voor sponge cake
- 1 ei
- 6 ml water

Voor de vulling

- 100 g stevige sinaasappelconfituur

Voor de afwerking

- 200 g smeltchocolade puur
- 50 g smeltchocolade wit

Stap 1

Verwarm de oven voor op 150 °C. Vet de kuipjes van de muffinbakplaat goed in. Voeg de ingrediënten voor de sponge cake samen. Mix het geheel 10 minuten op de hoogste stand. Verdeel het beslag over de 12 vormpjes. Bak de cakejes 11 minuten op 150 °C. Laat ze afkoelen op een rooster.

Stap 2

Schep de sinaasappelconfituur in een spuitzak. Knip de punt eraf en spuit op elk cakeje een flinke dot confituur.

Stap 3

Smelt de pure chocolade au bain-marie of in een kommetje in de microgolfoven. Overgiet elk cakeje met gesmolten chocolade. Smelt daarna de witte chocolade en doe die in een spuitzak. Knip een klein puntje af en spuit fijne lijntjes op de gebakjes.

Wij wensen u fijne feestdagen toe vanuit Bistrot Volte

B₇

BISTROT VOLTE

BLACK LABEL
HOSPITALITY

Winters genieten bij



DOUBLETREE
by Hilton™
SITTARD

WINTERS
GENIETEN

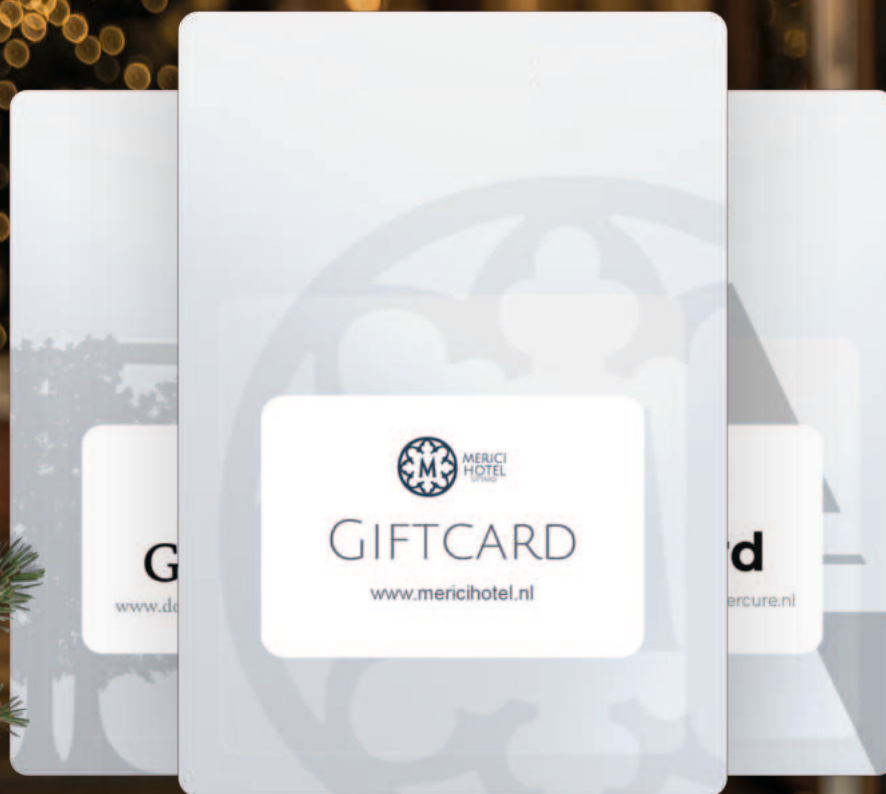
Arrangement **Winter Wonder** DoubleTree by Hilton Sittard

Winter wonderarrangement bij DoubleTree by Hilton Sittard:

- 2 x overnachting
- 2 x ontbijtbuffet
- 1 x 3-gangen diner

Mail voor prijzen en reserveringen naar
reservations@doubletreesittard.nl
of bel +31 (0) 46 – 400 92 42.

Een feestelijk kerstcadeau



Bestel eenvoudig een giftcard
op een van onze websites.

BLACK LABEL
HOSPITALITY





Kerstspektakel in de Benelux

Kerstmarkten zijn een echte beleving. Deze markten brengen gemeenschappen samen in een wonderland van lichtjes, muziek en warmte, waar de geest van kerst tot leven komt. Waar je eindeloos kunt rondstruinen langs de marktkramen, maar ook vooral kunt genieten van de tijd samen met familie en vrienden.

De beste kerstmarkten in de omgeving!

1. Valkenburg

Van 17 november t/m 7 januari 2024

2. Maastricht

Van 1 december t/m 30 december 2023

3. Aachen (Duitsland)

Van 24 november t/m 23 december 2023

4. Sittard

5. Amsterdam





Een dag bij DoubleTree by Hilton Sittard

Tekst: Joany Peters & Melanie Bruins Slot | Fotografie: Menno Lahaye

06:50 uur

Front office medewerkster Melanie begint haar ochtenddienst achter de receptie, natuurlijk wel met een goede bak koffie, want zonder koffie kan er niet optimaal gewerkt worden. Samen met haar collega Nikos die nachtdienst heeft gehad, bespreken ze alle belangrijke gebeurtenissen die zijn gebeurd in de afgelopen shift en de dag ervoor. Als dit is gedaan en de kassa is geteld (en klopt, natuurlijk...) mag Nikos naar huis en kan de ochtenddienst echt beginnen.

De checklist wordt geopend en er wordt gekeken naar de rekeningen van de check-outs en arrivals voor vandaag, denk hierbij aan rekeningen goed zetten, kamers toewijzen en de housekeeping lijsten in orde maken. Documenten worden geprint en rondgemaild naar verschillende afdelingen binnen de organisatie, en het allerbelangrijkste: Kok Anwar wil graag weten hoeveel famous DoubleTree koekjes er moeten worden afgebakken voor onze incheckers vandaag.

09:00 uur

Het ontbijt is het drukstbezocht rond 09:00 uur. Bij ontvangst worden de gasten vriendelijk welkom geheten. Om te kijken of de gast het intercontinentale ontbijt bij hun overnachting geboekt hebben, wordt bij de ontvangst om het kamernummer gevraagd. Vervolgens worden de gasten aan tafel geplaatst door een van de ontbijtmedewerkers. Tijdens het ontbijt serveert Natalie de tafels, neemt ze bestellingen op en houdt ze het restaurant op orde. Iedereen heeft een eigen taak maar op momenten dat het rustiger is, wordt ook de afwas gedaan.



10:00 uur

Na het ontbijt worden er voorbereidingen getroffen voor de rest van de dag, het ontbijtbuffet wordt opgeruimd, overige tafels worden afgeruimd en ingedekt voor de lunch en het diner. Wanneer er events op de planning staan wordt dit vooraf doorgegeven en voorbereid. Vandaag staat er een F&B meeting op de planning, hierin worden alle belangrijke dingen rondom de feestdagen besproken en ideeën en kennis gedeeld.

11:00 uur

De tussendienst van de receptie en F&B arriveren en beginnen met de eerste voorbereidingen; de kerstspullen worden uit de kelder gehaald. De kerstbomen worden opgezet, de kerstballen moeten afgestoft worden en in de boom worden gehangen en de kerstmutsen gestreken. Het hotel wordt omgetoverd in kerstsferen. Simge en Natalie nemen deze taak samen op zich vandaag en op de achtergrond staat de kerstmuziek al aan.



12:30 uur

De check-out tijd is gepasseerd. Het hotel is nu wat rustiger omdat de vertrekkende gasten hebben uitgecheckt. We bereiden ons voor op de check-in. De housekeeping is klaar met het schoonmaken van de incheckende kamers, dus dat betekent dat het tijd is om de kamers te controleren. Nadat housekeeping de kamers heeft gepeetst en deze door de housekeeping supervisor zijn geïnspecteerd, dubbelcheckt een front office medewerker de kamer nogmaals om er zeker van te zijn dat alles schoon en opgemaakt is. Daarnaast worden tijdens de kamercontrole extra verzoeken, zoals een welkomstkaart, een fles bubbels of een romantisch pakket met rozenblaadjes op de kamers gelegd. Terwijl onze Front office medewerkers ervoor zorgen dat alles klaar is voor onze gasten die vanaf 15:00 uur mogen inchecken gaan de voorbereidingen om het hotel om te toveren in alle kerstsferen in volle gang door.

14:30 uur

De ochtenddienst van Melanie zit er bijna op. Om ervoor te zorgen dat haar dienst netjes overgedragen kan worden, wordt de kassa geteld en wordt de overdracht voorbereid voor de avonddienst. Bij de overdracht worden er belangrijke dingen, bijvoorbeeld dat er vanaf vandaag altijd kerstmuziek op moet staan, doorgegeven. Zodra de avonddienst zich meldt bespreken zij dit onder het genot van een kop koffie en wordt de kassa opnieuw gecontroleerd door collega Kristina. Indien deze klopt mag Melanie naar huis en kan zij genieten van haar vrije middag.

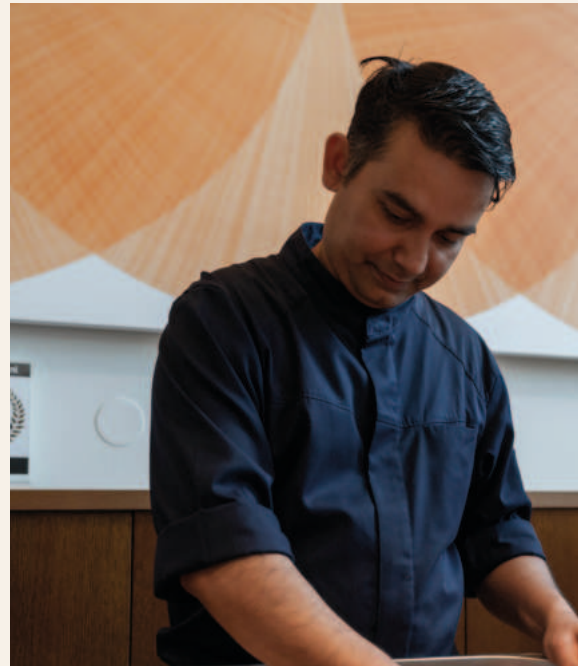




15:00 uur

Guesten kunnen vanaf nu inchecken. Vandaag komen er 13 kamers inchecken, dus front office medewerker Kristina heeft een drukke dag op de planning. Iedere gast wordt welkom geheten met het wereldberoemde DoubleTree by Hilton Chocolate Chip Cookie! Anwar heeft deze in de ochtend versgebakken en bezorgt ze nu bij de receptie zodat Kristina ze aan iedere gast kan overhandigen.

Naast het inchecken, is het ook de taak van Kristina om te reageren op binnenkomende mailtjes en telefoontjes, reserveringen voor aankomende periode te controleren en reviews te beantwoorden.



16:00 uur

De dienst van F&B medewerker Francisco begint in Bar Bisco. In Restaurant The College begint Natalie met het controleren van het aantal reserveringen voor deze avond, dekt waar nodig extra tafels in en controleert het restaurant of dit in juiste opstelling staat. De bar wordt door Francisco voorbereid voor eventuele gasten die bij ons een drankje willen nuttigen, ondertussen zit hier en daar al een aantal gasten te genieten van een drankje.

17:30 uur

De eerste gasten komen het restaurant binnen. Er wordt gevraagd naar de naam zodat gasten aan de juiste tafel geplaatst kunnen worden. Nadat de gasten plaats hebben genomen bieden wij ons Kerstmenu aan en worden de bestelling van drankjes opgenomen. Vervolgens worden de drankjes uitgeserveerd en wordt de bestelling opgenomen. De bedieningsmedewerker Francisco neemt de bestelling op en verwerkt dit in het systeem. Onze chef krijgt een melding in de keuken dat tafel 17 graag wil genieten van ons Kerstmenu met bijpassende wijnen.





21:00 uur

Het F&B team heeft een drukke avond achter de rug, vaak zie je dat op het laatste moment nog veel gasten binnen komen lopen. De laatste tafeltjes zijn aangekomen bij de laatste gang van hun diner. De chefs in de keuken maken de desserts klaar. De gasten kunnen in de avond uiteraard nog een drankje nuttigen in onze Bar Bisco. Bartender Paula voorziet de gasten de hele avond nog van drankjes en kleine hapjes, ondertussen is onze bar al omgetoverd in al zijn kerstsferen, er hangt een warme gezellige sfeer.



22:00 uur

De laatste gerechten in Restaurant The College worden uitgeserveerd aan de gasten. De keuken gaat sluiten. F&B medewerker Fransisco begint met het afruimen van de lege tafels in het restaurant en maakt de ruimte gereed voor het ontbijtteam. Ondertussen wordt het wat drukker in de bar en Paula voorziet de gasten van een heerlijk drankje. Als het wat rustiger wordt, gaan Fransisco en Paula samen aan de sluit-checklist beginnen, denk aan bepaalde schoonmaaktaken, bijvullen van dranken en stocken.

22:30 uur

De avonddienst van front office medewerker Kistina zit er bijna op. Zij telt de kassa en noteert alle belangrijke dingen in de overdracht, zodat de nachtdienst overal van op de hoogte is, wanneer Nikos voor de nachtdienst binnenkomt staat hij versteld van hoe mooi het hotel is omgetoverd, nu kan de gezelligste maand van het jaar echt beginnen!



Wil je ook lid worden van de BLH family?

Kijk op onze Careers-pagina voor alle open vacatures en meer informatie
www.blacklabelhospitality.nl/careers/ of scan de QR-code



Oh, Wat Een Jaar!

Kijk met ons terug op het afgelopen jaar en wat we tot nu toe al met z'n allen hebben bereikt.



11 januari

Martin Hendricks heeft de award Hotel of the Year 2023 gewonnen!



13 februari

Restaurant George's Gault & Millau 13/20.



25 januari

Nieuwjaarsduik Bij Merici Hotel georganiseerd door Messcherp voor het goede doel 'Engele van Zitterd-Gelaen'.



6 maart

Koken voor een knaak: Chef Sebastiaan bij LI Limburg.



8 - 10 maart

Beter Worden Experience
Hotel Valkenburg by Mercure in samenwerking met
Laurens ten Dam van Live Slow Ride Fast.



7 april

Eerste uitgave Uncover magazine.



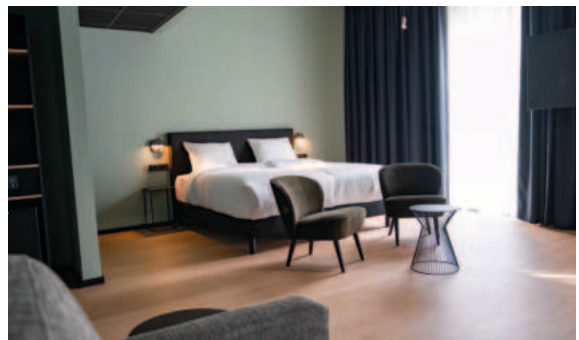
5 juni

DoubleTree by Hilton Sittard wist de prijs 'Beste
nieuwkomer' in de wacht te slepen!



24 maart

Maison ELLE opent tweede hotel in Amsterdam en
daarmee zet Black Label Hospitality zijn groei door.



15 april

Uitbreiding Hotel Valkenburg by Mercure met 12
nieuwe comfort kamers en een extra ruime
'Privilege Room'.



5 juni

Merici Hotel Sittard is benoemd tot Beste hotel
van Limburg én wist de Top 3 van Nederland
te betreden!



Happy new year!

Terwijl we het oude jaar achter ons laten, omarmen we het nieuwe met open armen.
Wij wensen je een jaar vol kansen, avonturen en positieve verrassingen.
Wil je net zoals wij 2023 goed afsluiten? Bekijk onze 2 NYE-arrangementen
die we hiernaast voor je op rij hebben gezet.

Arrangement
NEW YEAR'S EVE

G | RESTAURANT
GEORGES

Merici Hotel Sittard | Restaurant George's
Best of 2023 Sylvester 5-gangenmenu

Arrangement
NEW YEAR'S EVE

^{The}
COLLEGE

DoubleTree by Hilton Sittard | Restaurant The College
3-, 4-, 5-gangenmenu

#unclover

Maak een foto met het Uncover magazine, deel deze met de #uncover en maak kans op fantastische prijzen!



Hoofdprijs: Cadeaubon t.w.v. € 75,-
te besteden in een Black Label hotel naar keuze.

Andere prijzen zijn:



2 personen fietsverhuur bij Cycle Center,
namens Hotel Valkenburg by Mercure



2 personen Hap Stap arrangement namens Berghotel Vue



2 personen High tea namens Bistrot Volte



Eén weekendtas met BLH Thermosfles namens BLH

De winnaars worden in januari 2024 bekend gemaakt.

**DOE
MEE EN
WIN!**



Sabrina sital
Corporate Sales Specialist
Black Label Hospitality

‘Een verblijf in een hotel moet een cadeautje zijn’

Tekst: Maarten van Laarhoven | Fotografie: Jan Wright

Ze nodigt haar relaties bij voorkeur uit voor een persoonlijke rondleiding. „Op die manier kan ik het vrije gevoel dat ik zelf heb als ik rondloop in een van onze hotels, het beste overbrengen”, zegt Sabrina Sital. „Ik vind het leuk om te kunnen laten zien: dit is wie wij zijn en dit is wat wij doen. Onze gasten stellen het op prijs om de bijzondere verhalen achter onze hotels te horen.”

Dat Sabrina (26) carrière zou maken in de gastvrijheidsbranche, lag eigenlijk altijd al voor de hand. Als kind werd haar al bijgebracht dat gasten op de eerste plaats komen en dat je dus goed voor ze moet zorgen. „Thuis stond er altijd wel iets lekkers op tafel. Mijn moeder deed er alles aan om gasten – zelfs al kwamen ze op een onverwacht moment – op alle mogelijke manieren te verwennen.”

Meteen een klik

Na bijna zes jaar te hebben gewerkt voor enkele andere hotelketens, onder andere als frontofficemanager en als medewerker banqueting en sales, stapte Sabrina in maart dit jaar over naar Black Label Hospitality (BLH), waar ze als Corporate Sales Specialist de zakelijke markt adviseert. Haar voornaamste taak is het opbouwen van nieuwe zakelijke relaties en het onderhouden en uitdiepen van bestaande.

„Het klikte meteen”, vertelt Sabrina over haar de eerste gesprekken met haar nieuwe werkgever. „Eigenlijk voelde ik aan alles dat het goed zat. Dit is een fijne, dynamische organisatie. Toen ik informeerde naar de visie en doelstellingen van dit

bedrijf, kreeg ik precies de antwoorden waar ik op hoopte: BLH wil groeien en doet dat met hulp van grote internationale partners als Hilton en Accor.”

Goed luisteren

BLH heeft inmiddels veel grote ondernemingen in de regio als vaste klant. „Bedrijven brengen hun medewerkers en relaties graag onder op een plek waar ze – na bijvoorbeeld een dag hard werken – helemaal tot rust komen, met alle denkbare luxe en comfort binnen handbereik.”

Graag neemt Sabrina de tijd om klanten vertrouwd te maken met de hotels van BLH, vertelt ze. „Ik vind het belangrijk om goed te luisteren en onze klanten precies datgene te bieden waar ze naar op zoek zijn. Juist door dat laatste heb ik nooit het gevoel dat ik iets verkoop waar ik niet achtersta. Het tegendeel is eerder waar: ons ‘product’, met al zijn service, kwaliteit en gastvrijheid verkoopt zichzelf. Nou ja, met een klein beetje hulp van mij dan.”

Cadeautje

Behalve luxueuze kamers biedt BLH volop mogelijkheden voor vergaderingen en presentaties. „Veel mensen hebben er nauwelijks een idee van hoe het er in een modern hotel aan toegaat. Ik vind het leuk om ze dat te laten zien. Dan zeg ik bijvoorbeeld: ‘Kom eens lekker bij ons ontbijten en proef meteen de bijzondere sfeer’. Uiteindelijk willen bedrijven hun gasten een cadeautje geven. Dat cadeautje, dat zijn wij!”



Geen achttien. Geen druppel.

NOW IT'S TIME TO ROLL




CHAMPAGNE





Love is in the air

Valentijnsdag 14 FEBRUARI 2024
Binnenkort meer via onze websites & socials!
Houd ons in de gaten voor bijzonder romantische valentijnspakketten!



Waar je ons kunt vinden

Op deze kaart vind je eenvoudig al onze hotels. Wil je reserveren of meer informatie? Kijk op onze websites of neem contact met ons op.



Let's connect!

BLACK LABEL

HOSPITALITY

1. HOTEL VALKENBURG BY MERCURE

De Leeuwhof 10 | 6301 KZ Valkenburg
+31 432 400 002 | reservations@valkenburgbymercure.nl
www.valkenburgbymercure.nl

2. BERGHOTEL VUE

Wolfsdriesweg 7 | 6325 PM Berg en Terblijt
+31 432 400 001 | reservations@berghotelvue.nl
www.berghotelvue.nl

3. DOUBLETREE BY HILTON SITTARD

Parklaan 4 | 6131 KG Sittard
+31 46 400 9242 | info@doubletreesittard.nl
www.doubletreebyhiltonsittard.nl

RESTAURANT THE COLLEGE
www.restaurantthecollege.nl
+31 46 400 9242 | info@restaurantthecollege.nl

BAR BISCO
www.barbisco.nl
+31 46 400 9242 | info@barbisco.nl

4. MERICI HOTEL SITTARD

Oude Markt 5-7 | 6131 EN Sittard
+31 464 009 002 | info@mericihotel.nl
www.mericihotel.nl

RESTAURANT GEORGE'S
Kerkepad 2 | 6131 EZ Sittard
+31 464 009 002 | info@restaurant-georges.nl
www.restaurant-georges.nl

BISTROT VOLTE
www.bistrotvolte.nl
+31 464009 002 | info@bistrotvolte.nl

5. HOLIDAY INN EINDHOVEN CENTRE

Veldm. Montgomerylaan 1 | 5612 BA Eindhoven
+31 40 2358 235 | info@hieindhoven.com
www.hieindhoven.com

6. HOTEL PARK 6, SOON MASION ELLE AMSTERDAM

Anna van den Vondelstraat 6 | 1054GZ Amsterdam
+31 (0) 20 - 72 206 46 | info@hotelpark6.nl
www.park6hotel.nl

7. KASTEEL GEMERT EINDHOVEN CURIO COLLECTION BY HILTON

Kasteellaan 1 | 5421 CB Gemert
+31 (0) 492 848 427 | info@blhuisvesting.nl
www.kasteelvangemert.nl

EXPECTED OPENING SPRING 2025

BLACK LABEL HOSPITALITY

Economiestraat 8 | 6135 KV Sittard
+31 46 20 60 301 | info@blacklabelhospitality.nl
www.blacklabelhospitality.nl





Holiday Inn



BLACK LABEL
HOSPITALITY

www.blacklabelhospitality.nl