A CREATIVE TOUCH.



VALK TALK

04.2026

BORRELMAATJES®

Grand mini mix

Grand brands, Grand minis

MINI
VEAL CROQUETTE

MINI
BAMI ORIENTAL

MINI
FRIKANDEL

MINI
CRISPY CHICK'N

MINI
BEEF CROQUETTE

MINI
CHEESE SOUFFLÉ

WIN AN OVERNIGHT STAY

WIN A € 75 VALK GIFT CARD

Answer the question correctly for a chance to win a € 75 Valk Gift Card.
Competition question:

WHAT IS THE NAME OF THIS FLAMINGO?

Email your answer to info@valkmedia.nl with 'Valk Talk' in the subject line.

* The winner must be employed by Van der Valk Hotels & Restaurants.
* Entries will be accepted until 31 December 2026.
* The winner will be personally notified.

PERSONAL TOUCH.



P.S. Would you also like to be interviewed about your work at Van der Valk? Send an email to info@valkmedia.nl, with 'Valk Talk' in the subject line.

Nederlands

AI is niet meer weg te denken uit ons dagelijks leven. We vragen ChatGPT om lastige mails te schrijven, trainingsprogramma's op te stellen voor het rennen van een marathon en om gevarieerde weekmenu's te bedenken. Dit is allemaal superhandig, want dan hoef je daar zelf niet over na te denken én het kost je minder tijd.
Ook in onze hotels zorgt de techniek voor voordelen. Zo levert het automatiseren van werkprocessen veel tijdswinst op. Daardoor hebben onze medewerkers meer ruimte voor andere werkzaamheden, zoals contactmomenten met de gast. Dat is heel belangrijk, want juist die persoonlijke momenten waarop je iemand spreekt en kunt inspelen op de wensen, zijn van grote waarde. Door het vooraf digitaal inchecken, spreek je gasten minder lang dan wanneer dat aan de receptie gebeurt. Daarom is juist een warm ontvangst zo belangrijk. Mooie hotels neerzetten kunnen wij in onze familie heel goed, maar dat is enkel het gebouw. Voor met name onze oprechte gastvrijheid, komen mensen bij ons terug. Een vriendelijke glimlach en de vaste overtuiging dat de gast altijd op één komt, daarmee maken we het verschil.
In deze *Valk Talk* lees je weer mooie verhalen van medewerkers die dit als geen ander weten. Gastvrijheid en vriendelijkheid zoals je in onze hotels vindt, dat kan geen computer van ons overnemen!

Stijn Langebeek

Hotel Groningen-Hoogkerk

Deutsch

KI ist aus unserem täglichen Leben nicht mehr wegzudenken. Wir bitten ChatGPT, schwierige E-Mails zu schreiben, ein Trainingsprogramm für einen Marathon aufzustellen und abwechslungsreiche Wochenmenüs zu entwerfen. All dies ist sehr praktisch, denn Sie müssen darüber nicht selbst nachdenken und es kostet Sie weniger Zeit.
Auch in unseren Hotels bietet die Technik Vorteile. So führt die Automatisierung von Arbeitsprozessen zu einer großen Zeitersparnis. Dadurch haben unsere Mitarbeiter mehr Zeit für andere Aufgaben, wie zum Beispiel den Kontakt mit den Gästen. Das ist sehr wichtig, denn gerade diese persönlichen Momente, in denen man jemanden anspricht und auf dessen Wünsche eingehen kann, sind von großem Wert. Durch den digitalen Vorab-Check-in sprechen Sie kürzer mit Ihren Gästen, als wenn dies an der Rezeption geschieht. Deshalb ist ein herzlicher Empfang so wichtig. Schöne Hotels zu errichten, liegt unserer Familie im Blut, aber das ist nur das Gebäude. Insbesondere wegen unserer aufrichtigen Gastfreundschaft kommen die Menschen immer wieder zu uns zurück. Ein freundliches Lächeln und die tiefe Überzeugung, dass der Gast immer an erster Stelle steht, das ist es, was den Unterschied ausmacht.
In dieser Ausgabe von Valk Talk lesen Sie wieder interessante Geschichten von Mitarbeitern, die das besonders gut beherzigen. Gastfreundschaft und Freundlichkeit, wie Sie sie in unseren Hotels finden, das kann uns kein Computer abnehmen!

Francais

L'intelligence artificielle est devenue incontournable dans notre vie quotidienne. Nous demandons à ChatGPT de rédiger des courriels difficiles, d'établir des programmes d'entraînement pour courir un marathon et d'imaginer des menus hebdomadaires variés. Tout cela est très pratique, car vous n'avez pas à y penser vous-même et cela vous fait gagner du temps.
La technologie offre également des avantages dans nos hôtels. L'automatisation des processus de travail permet ainsi de gagner beaucoup de temps. Cela permet à nos collaborateurs de disposer de plus de temps pour d'autres activités, comme les interactions avec les clients. C'est très important, car ce sont précisément ces moments privilégiés, au cours desquels vous pouvez parler à quelqu'un et répondre à ses souhaits, qui constituent une réelle valeur ajoutée. Grâce à l'enregistrement préalable en ligne, vous parlez moins longtemps avec les clients que si cela se faisait à la réception. C'est pour cela qu'une réception chaleureuse est particulièrement importante. Dans notre famille, nous sommes très doués pour créer de beaux hôtels, mais ce n'est qu'un bâtiment. C'est notamment pour notre sincère hospitalité que les gens reviennent chez nous. Un sourire amical et la conviction inébranlable que l'invité est toujours la priorité absolue, voilà ce qui fait la différence.
Dans ce Valk Talk, vous pourrez à nouveau lire de magnifiques récits de collaborateurs qui le savent mieux que personne. L'hospitalité et l'amabilité que vous trouverez dans nos hôtels, un ordinateur ne pourra jamais les remplacer !

CONTENTS.

VALKTALK MAGAZINE 04.2026

02
EDITORIAL
Personal touch





06
VALK HISTORY
Hotel Volendam

12
DARK BEER
The taste of autumn





28
VALK TRAINING
The right balance



44
A DAY WITH SIRIWAN
‘Hospitality and friendliness – that’s me’



56
IN THE SPOTLIGHT
‘Employees like Anna are the backbone of a successful hotel’

THEN & NOW



Nederlands

HOTEL VOLENDAM
GELIEFD EN VERTROUWD

Al meer dan vijftig jaar is Hotel Volendam geliefd in en om het bekende vissersdorp. Nog steeds vind je hier de vertrouwde gastvrijheid zoals bij de opening in 1973.

Ooit was er op de plek van Hotel Volendam alleen maar polderlandschap. Hier start in 1970, op zo'n vijf kilometer afstand van het centrum van het oer-Hollandse vissersdorp, de bouw van een motel. Familieleden helpen zelf mee en lopen met kruiwagens cement om de fundering aan te leggen. In 1973 wordt het hotel onder de naam Motel Katwoude geopend, want officieel ligt het in het dorp Katwoude, direct naast Volendam.
Ton en Riet Broeks, derde generatie, gaan het motel leiden. Het restaurant met terras en 26 hotelkamers aan de doorgaande weg tussen Volendam en Amsterdam, wordt al snel een trekpleister voor de hele regio. Dit komt niet alleen door de gunstige ligging; vooral voor de goede service komen gasten vaker terug. Het gaat zelfs zo goed dat er wordt besloten om uit te breiden. In 1982 start de bouw van die uitbreiding. Een jaar later is de opening: met extra kamers, een bar en zalen kunnen nog meer gasten ontvangen worden.

IN DE HOLLANDSE NATUUR

In 1996 is het tijd voor een nieuw management. Jan Broeks, de zoon van Ton en Riet en dus de vierde generatie, en zijn vrouw Mireille nemen het directiestokje over. In 2004 wordt de naam van het motel veranderd in Hotel Volendam om het hotel nog beter op de kaart te zetten. Ook wordt een uitbreiding gerealiseerd: 26 motelkamers worden gesloopt en daar komen 60 nieuwe hotelkamers voor terug. Het hotel blijft in trek, zowel bij leisure gasten voor een diner of nachtjes weg, als bij business gasten. De ligging midden in de Hollandse natuur is ook een reden waarom gasten hier graag verblijven. Je fietst zo naar het Markermeer en verschillende pittoreske dorpjes. Bovendien ligt Amsterdam slechts vijftien kilometer verderop. In 25 minuten sta je in het centrum van de hoofdstad door de bus te pakken bij halte 'Hotel Volendam'.

NIEUW HOOFDGEBOUW

De meest ingrijpende verbouwing in de geschiedenis van het hotel is de meest recente. In 2023 is het oorspronkelijke hoofdgebouw uit 1973 afgebroken om plaats te maken voor een nieuw gebouw. In de zomer van 2025 opende het compleet vernieuwde hotel. Het moderne hoofdgebouw met ruime entree en luxe interieur is nu het hart van het hotel. Daar bevindt zich onder meer Restaurant ZYLT, Café & Patisserie Zoetwaeter, Bar 1480, 11 meeting- en eventzalen, het koffieplein en een prachtig dakterras. In het voorjaar van 2026 is de nieuwe Buitenlocatie de Zegen geopend. Een prachtige plek aan het water voor een event of zelfs een bruiloft, want dit is een officiële trouwlocatie. Overnachten kan in een van de 66 comfortabele Deluxe kamers, en na nóg een uitbreiding zal het hotel maar liefst 204 kamers tellen.
Wat Hotel Volendam ook al ruim een halve eeuw vertrouwd maakt, is het bevlogen team. Daarvan werken behoorlijk wat medewerkers hier al tientallen jaren; er is zelfs een collega al 47 jaar in dienst! Bovendien is inmiddels de vijfde generatie aan de slag: de kinderen van Jan en Mireille en ook een achterneef en -nicht. Een nieuwe generatie in een vernieuwd hotel; hier genieten gasten van luxe en comfort in een vertrouwde omgeving. Want hoeveel er in de toekomst ook nog verbouwd gaat worden in Hotel Volendam, de bekende gastvrijheid zal hier nooit verdwijnen!

Deutsch

HOTEL VOLENDAM
BELIEBT UND VERTRAUT

Das Hotel Volendam ist seit über fünfzig Jahren in der Umgebung rund um das bekannte Fischerdorf sehr beliebt. Noch immer erleben Gäste hier die gleiche herzliche Gastfreundschaft wie bei der Eröffnung im Jahr 1973.

Einst war das Gelände des Hotel Volendam nichts als Polderlandschaft. Hier beginnt 1970, etwa fünf Kilometer vom Zentrum des urholländischen Fischerdorfes entfernt, der Bau eines Motels. Familienmitglieder helfen selbst mit und bringen Schubkarren voller Zement, um das Fundament zu legen. 1973 wird das Hotel unter dem Namen Motel Katwoude eröffnet.
Ton und Riet Broeks, dritte Generation der Familie, übernimmt die Leitung des Motels. Das Restaurant mit Terrasse und 26 Hotelzimmern an der Durchgangsstraße zwischen Volendam und Amsterdam wird schon bald zu einem Anziehungspunkt für die gesamte Region. Nicht nur wegen der günstigen Lage, sondern vor allem wegen des guten Service kommen viele Gäste immer wieder gerne hierher. Es läuft sogar so gut, dass 1982 Bauarbeiten für eine Erweiterung beginnen. Ein Jahr später ist die Eröffnung: Mit zusätzlichen Zimmern, einer Bar und mehreren Sälen können noch mehr Gäste empfangen werden.

IN DER HOLLÄNDISCHEN NATUR

1996 ist es Zeit für ein neues Management. Jan Broeks, der Sohn von Ton und Riet und damit die vierte Generation, und seine Frau Mireille übernehmen die Hotelleitung. Im Jahr 2004 wird das Motel in Hotel Volendam umbenannt, um das Hotel noch bekannter zu machen. Außerdem werden 26 Motelzimmer abgerissen und durch 60 neue Hotelzimmer ersetzt.
Das Hotel bleibt sowohl bei Freizeitreisenden für ein Abendessen oder eine Übernachtung als auch bei Geschäftsreisenden beliebt. Gäste übernachten gerne hier mitten in der Natur. Mit dem Fahrrad erreicht man im Handumdrehen das Markermeer und verschiedene malerische Dörfer. Darüber hinaus liegt Amsterdam nur fünfzehn Kilometer entfernt. Wer an der Haltestelle „Hotel Volendam“ in den Bus steigt, erreicht in 25 Minuten das Zentrum der Hauptstadt.

NEUES HAUPTGEBÄUDE

Die jüngste Renovierung ist die umfassendste in der Geschichte des Hotels. 2023 wird das ursprüngliche Hauptgebäude abgerissen, um Platz für ein neues Gebäude zu schaffen. Im Sommer 2025 wird das komplett erneuerte Hotel eröffnet. Das moderne Hauptgebäude mit großzügigem Eingang und luxuriösem Interieur ist jetzt das Herzstück des Hotels. Dort befinden sich das Restaurant ZYLT, Café & Patisserie Zoetwaeter, Bar 1480, 11 Tagungs- und Veranstaltungsräume, der Coffee Square und eine wunderschöne Dachterrasse. Im Frühjahr 2026 wird die neue Außenlocation De Zegen eröffnet. Ein wunderschöner Ort am Wasser für eine Veranstaltung oder sogar eine Hochzeit. Übernachten können Gäste in einem der 66 komfortablen Deluxe-Zimmer. Nach einer weiteren Erweiterung wird das Hotel stolze 204 Zimmer zählen.
Was das Hotel Volendam seit über einem halben Jahrhundert auszeichnet, ist das engagierte Team. Viele Mitarbeiter arbeiten hier bereits seit Jahrzehnten; einer von ihnen ist sogar seit 47 Jahren im Einsatz! Inzwischen ist auch die fünfte Generation dabei: die Kinder von Jan und Mireille sowie ein Urenkel und eine Urenkelin. Eine neue Generation in einem renovierten Hotel; hier genießen Gäste Luxus und Komfort in einer vertrauten Umgebung. Denn egal, wie viel in Zukunft im Hotel Volendam umgebaut wird, die bekannte Gastfreundschaft wird hier niemals verlorengehen!

Francais

HOTEL VOLENDAM
UN LIEU AIMÉ ET FAMILIER

Depuis plus de cinquante ans, l’Hôtel Volendam est apprécié tant dans le célèbre village de pêcheurs qu’au-delà. Vous y trouverez toujours l’hospitalité familière qui caractérisait déjà l’établissement à son ouverture en 1973.

À l’emplacement de l’Hôtel Volendam s’étendait autrefois un simple paysage de polder. C’est là que fut construit un motel en 1970, à environ cinq kilomètres du centre de ce village de pêcheurs typiquement hollandais. Les membres de la famille participent eux-mêmes et transportent des brouettes de ciment pour construire les fondations. En 1973, l’hôtel est ouvert sous le nom de Motel Katwoude, car il est officiellement situé dans le village de Katwoude, juste à côté de Volendam.
Ton et Riet Broeks, de la troisième génération, vont diriger le motel. Le restaurant avec terrasse et 26 chambres d’hôtel sur la route principale entre Volendam et Amsterdam devient rapidement un point d’attraction pour toute la région. C’est dû non seulement à sa situation géographique avantageuse, mais aussi et surtout à la qualité de son service. Cela marche tellement bien que la décision est prise d’agrandir. En 1982, la construction de cette extension commence. Un an plus tard, l’inauguration a lieu. Avec des chambres supplémentaires, un bar et des salles, l’hôtel peut désormais accueillir encore plus d’invités.

DANS LA NATURE HOLLANDAISE

En 1996, place à une nouvelle direction. Jan Broeks, le fils de Ton et Riet (quatrième génération), ainsi que son épouse Mireille reprennent les rênes de l’hôtel. En 2004, le motel devient Hôtel Volendam pour gagner en visibilité. Une extension est aussi réalisée : 26 chambres de motel sont démolies et 60 nouvelles chambres d’hôtel sont construites à la place.
L’hôtel reste populaire, tant auprès des clients loisirs pour un dîner ou une nuitée, que des clients d’affaires. Son emplacement au cœur de la nature hollandaise en fait un lieu de séjour très agréable. D’ici, vous pouvez ainsi vous rendre au lac de Markermeer et dans plusieurs villages pittoresques à vélo. De plus, Amsterdam n’est qu’à quinze kilomètres. En 25 minutes, vous serez au centre-ville de la capitale en prenant le bus à l’arrêt ‘l’Hôtel Volendam’.

UN NOUVEAU BÂTIMENT PRINCIPAL

La rénovation la plus importante est la plus récente. En 2023, le bâtiment principal d’origine est démoli et, durant l’été 2025, un hôtel entièrement rénové voit le jour. Le bâtiment principal moderne, avec son entrée spacieuse et son intérieur luxueux, est désormais le cœur de l’hôtel. On y trouve le restaurant ZYLT, le Café et Pâtisserie Zoetwaeter, le Bar 1480, 11 salles de réunion et d’événements et une magnifique terrasse sur le toit. Ce printemps 2026, le nouveau site extérieur de Zegen a aussi ouvert ses portes. Un endroit magnifique au bord de l’eau pour un événement ou même un mariage, car il s’agit d’un lieu de mariage officiel. Vous pouvez passer la nuit dans l’une des 66 chambres Deluxe, et après une nouvelle extension, l’hôtel comptera pas moins de 204 chambres.
Si l’Hôtel Volendam est aussi prisé depuis plus d’un demi-siècle, c’est grâce à l’enthousiasme de son équipe. De nombreux de ses employés y travaillent depuis des dizaines d’années ; l’un d’entre eux est même ici depuis 47 ans ! Et la cinquième génération est arrivée : les enfants de Jan et Mireille, ainsi qu’un arrière-petit-fils et une arrière-petite-fille. Une nouvelle génération dans un hôtel rénové ; ici, les clients profitent du luxe et du confort dans un environnement familier : ici, la célèbre hospitalité de l’Hôtel Volendam sera toujours au rendez-vous !



BAKER&BAKER
dedicated to delight

Every year, Valk Inkoop supplies approximately 188,010 litres of fruit juice to its hotels

The world's most expensive hotel is the Lovers Deep Luxury Submarine Hotel in Saint Lucia. Guests stay in a luxurious submarine in the Caribbean Sea. An overnight stay costs approximately €175,000

Every year, the hotels order approximately 75,540 litres of liquid scrambled-egg mix fromValk Inkoop

The Dutch hospitality industry wastes approximately 51 to 55 million kilograms of food each year, costing the sector around €650 million annually

During Advent, the most popular products ordered from Valk Inkoop are: carpaccio, coffee beans, liquid scrambled eggs, and smoked salmon

VALK TALK

Sources: Valk Inkoop, Rabobank

THE TASTE OF AUTUMN.

Nederlands

Er gaat niets boven een donker biertje wanneer de dagen korter worden. Het past perfect bij de sfeer van de herfst. Maar waarom past juist een donkerbier zo goed bij dit jaargetijde? En waar komt dit bier eigenlijk vandaan?

De oorsprong van donkerbier gaat eeuwen terug, lang voordat brouwers de techniek beheersten om lichte, heldere bieren te maken. Graan werd in de middeleeuwen op open vuur gedroogd en geroosterd – een bewerking die mouten heet – waardoor het bier zijn donkere kleur en geroosterde smaak kreeg. In kloosterbrouwerijen in Duitsland en abdijen in België brouwden monniken op deze manier stevige, voedzame bieren om hun vastenperiodes door te komen. Die traditie zie je terug in La Trappe Trappist Quadrupel, dat nog altijd wordt gebrouwen volgens authentiek Trappistenrecept. Ook in Düsseldorf ontstond zo een eigen stijl: Altbier, waar Schlösser Alt een bekend voorbeeld van is. ‘Alt’ verwijst hier naar de oude brouwmethode die al generaties lang wordt gebruikt.

EINDELOZE VARIATIE

Waar bieren als Trappist Quadrupel en Altbier voortkomen uit eeuwenoude tradities, ontstonden Tsjechische donkere bieren zoals Staropramen Dark pas in de negentiende eeuw, toen brouwers in Midden-Europa met nieuwe moutsoorten gingen experimenteren. Wat de smaak van donkerbier vooral bepaalt, is hoe donker het graan geroosterd wordt: hoe donkerder, hoe intenser de smaken van bijvoorbeeld karamel, chocolade of gedroogd fruit. Samen met het brouwproces en de gebruikte gistsoort zorgt dit voor een eindeloze variatie aan donkere bieren: van amberkleurig tot bijna zwart. Donkere bieren hebben vaak ook een iets hoger alcoholpercentage dan blonde bieren, wat zorgt voor dat volle, warme gevoel. Precies dat maakt donkerbier zo perfect voor de koudere maanden van het jaar.

SUBTIELE BITTERHEID

Al die verschillende smaken maken donkerbier heel veelzijdig. Een krachtig biertje zoals Kwak Amber of Wallonie Scotch past goed bij een stevige stoofschotel, terwijl een Leffe Bruin (ook verkrijgbaar in 0,0%) of een Palm heel goed smaakt tijdens een gezellig avondje bijkletsen met vrienden of familie. Donkerbier is trouwens niet alleen lekker om te drinken; je kunt er ook mee koken. Een scheutje in de pan geeft het gerecht extra diepte en een subtiele bitterheid die goed samengaat met wild en ander stevig vlees. Ook bij desserts met chocolade of karamel past donkerbier verrassend goed omdat de smaken elkaar aanvullen. Zo brengt een donker biertje mensen samen en dat is precies wat je nodig hebt nu de dagen korter worden. Genoeg redenen dus om de verschillende donkere bieren na het werk met collega’s te proeven en te ontdekken welke jouw favoriet is.

“The flavour of dark beer is primarily determined by the roasting time of the grains.”

“A dash in the pan adds depth to a dish.”

DARK BEER



Deutsch

Was gibt es Schöneres als ein dunkles Bier, wenn die Tage kürzer werden? Es passt perfekt zur herbstlichen Atmosphäre. Doch warum passt gerade dunkles Bier so gut zu dieser Jahreszeit? Und was ist eigentlich der Ursprung von dunklem Bier?

Der Ursprung von dunklem Bier reicht Jahrhunderte zurück, bis in die Zeit, als Brauer noch lange nicht die Technik beherrschten, helle, klare Biere zu produzieren. Braugetreide wurde im Mittelalter über offenem Feuer getrocknet und geröstet. Bei diesem Verarbeitungsschritt, der als Mälzen bezeichnet wird, erhielt das Bier seine dunkle Farbe und den rauchigen Geschmack. In Klosterbrauereien in Deutschland und Abteien in Belgien brauten Mönche auf diese Weise kräftige, nahrhafte Biere, um die Fastenzeiten zu überstehen. Diese Tradition findet sich im La Trappe Trappist Quadrupel wieder, das noch heute nach einem authentischen Trappistenrezept gebraut wird. Auch in Düsseldorf entstand auf diese Weise ein eigener Stil: das Altbier mit dem Schlösser Alt als bekanntes Beispiel. „Alt“ verweist dabei auf die alte Braumethode, die bereits seit Generationen angewendet wird.

ENDLOSE VIELFALT

Während Biere wie Trappist Quadrupel und Altbier auf jahrhundertealten Traditionen beruhen, entstanden tschechische dunkle Biere wie Staropramen Dark erst im 19. Jahrhundert, als Brauer in Mitteleuropa begannen, mit neuen Malzsorten zu experimentieren. Für den Geschmack dunkler Biere ist vor allem der Röstgrad des Getreides entscheidend: Je dunkler es geröstet wird, desto intensiver sind Aromen wie Karamell, Schokolade oder getrocknete Früchte. In Kombination mit dem Brauprozess und der verwendeten Hefesorte ergibt sich daraus eine endlose Vielfalt an dunklen Bieren – von bernsteinfarben bis fast schwarz. Dunkle Biere haben oft auch einen etwas höheren Alkoholgehalt als helle Biere, was für ein vollmundiges, wärmendes Gefühl sorgt. Genau das macht dunkles Bier so perfekt für die kälteren Monate des Jahres.

SUBTILE BITTERKEIT

Dank der unterschiedlichen Aromen ist dunkles Bier besonders vielseitig. Ein kräftiges Bier wie Kwak Amber oder Wallonie Scotch passt sehr gut zu einem herzhaften Schmorgericht, während ein Leffe Braun (auch als 0,0 % erhältlich) oder ein Palm sich hervorragend für einen gemütlichen Abend mit Freunden oder der Familie eignet. Dunkles Bier schmeckt übrigens nicht nur gut im Glas, sondern eignet sich auch zum Kochen. Ein Schuss davon in der Pfanne verleiht einem Gericht zusätzliche Tiefe und eine subtile Bitterkeit, die gut zu Wild und anderen kräftigen Fleischsorten passt. Auch Desserts mit Schokolade oder Karamell lassen sich gut mit dunklem Bier kombinieren, da sich die Aromen gegenseitig ergänzen. So bringt ein dunkles Bier Menschen zusammen, und das ist genau, was wir brauchen, wenn die Tage kürzer werden. Gründe genug also, die verschiedenen dunklen Biere in unseren Hotels nach der Arbeit gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen zu probieren und herauszufinden, welches ihr persönlicher Favorit ist.

Francais

Lorsque les jours raccourcissent, rien ne vaut une bière brune, qui s’accorde toujours parfaitement avec l’ambiance automnale. Mais comment expliquer cette harmonie avec l’automne ? Et quelle est l’origine de cette bière ?

L’origine de la bière brune remonte à plusieurs siècles, bien avant que les brasseurs ne maîtrisent la technique du brassage des bières claires et limpides. Au Moyen Âge, les céréales étaient séchées et torréfiées sur feu ouvert, un procédé appelé « maltage », qui conférait à la bière sa couleur foncée et ses arômes grillés. Dans les brasseries monastiques d’Allemagne et les abbayes de Belgique, les moines brassaient ainsi des bières puissantes et riches qui les aidaient à tenir bon pendant les périodes de jeûne. Cette tradition est perpétuée par la brasserie Trappiste où la Quadrupel de La Trappe est brassée selon une recette authentique. À Düsseldorf également, un style de bière particulier a pris de plus en plus d’ampleur : l’Altbier, dont la Schlösser Alt est un exemple bien connu. Le nom « Altbier » renvoie à l’ancienne méthode de brassage employée depuis de nombreuses générations.

UNE VARIÉTÉ INFINIE

Alors que des bières telles que la Trappiste Quadrupel et l’Altbier sont issues de traditions séculaires, les bières brunes tchèques comme la Staropramen Dark n’ont vu le jour qu’au XIXe siècle, lorsque les brasseurs d’Europe centrale se mirent à expérimenter de nouvelles variétés de malt. Le goût de la bière brune dépend principalement du degré de torréfaction du malt : plus le malt est foncé, plus les arômes de caramel, de chocolat, de fruits secs ou autres sont intenses. Le processus de brassage combiné au degré de torréfaction et à la souche de levure utilisée donne naissance à une gamme infinie de bières brunes dont la robe varie de l’ambre au presque noir. La teneur en alcool des bières brunes est souvent légèrement plus élevée que celle des bières blondes, d’où la sensation de plénitude et de chaleur ressentie en les dégustant. C’est ce qui fait de la bière brune un choix idéal pour les mois froids.

AMERTUME SUBTILE

Grâce à sa large palette de saveurs, la bière brune est très polyvalente. Une bière puissante comme la Kwak Amber ou la Wallonie Scotch se marie à merveille avec un succulent ragoût, tandis qu’une Leffe Brune (également disponible sans alcool) ou une Palm sont un excellent choix pour une soirée conviviale entre amis ou en famille. Mais la bière brune n’est pas seulement une boisson savoureuse ; elle fait aussi des merveilles en cuisine. Un peu de bière brune dans vos plats mijotés rehausse leur saveur et leur confère une subtile amertume qui s’accorde parfaitement avec le gibier et les viandes de caractère. N’hésitez pas non plus à servir de la bière brune pour accompagner un dessert au chocolat ou au caramel, car leurs saveurs sont complémentaires. La bière brune favorise les moments de convivialité, et c’est exactement ce dont on a besoin quand les jours raccourcissent ! Autant de raisons pour venir après le travail avec vos collègues pour déguster les différentes bières brunes proposées dans nos hôtels et découvrir votre préférée.

A PASSION FOR QUALITY MEAT.

Nederlands

Wanneer je plaatsneemt in restaurant Oakroom van Van der Valk Hotel Gilze-Tilburg, proef je de liefde waarmee hier wordt gekookt. Alles draait hier om het vlees: de herkomst, het vakmanschap, het vuur, de smaak en de kwaliteit.

Er is weinig dat voor een echte vleesliefhebber zo aantrekkelijk is als een met zorg bereid goed stuk groot vlees. Daar weten ze in Hotel Gilze-Tilburg alles van. In samenwerking met executive chef Martin Ozinga en chef-kok Frank Nouwens draait alles om kwaliteit, vakmanschap en pure smaken. In restaurant Oakroom staat een barbecue, waar souschef Ilse Hoogvliet met liefde en aandacht vlees bereidt op open vuur. “We kopen alleen het beste vlees van de wereld in, dat is echt waanzinnig goed. Bij ons draait het om het vlees en het genieten van de kwaliteit daarvan. Ik werk met de allermooiste producten en voel me heel rijk als ik hier achter de barbecue sta. Gasten kunnen de bereiding van hun gerecht van dichtbij volgen. Het is heel leuk om zo contact te hebben met de gasten, ze kunnen een praatje maken en het is natuurlijk geweldig om te horen als ze een heerlijke avond hebben, want daar doen we het allemaal voor.”

CRISPY EN SAPPIG

Op de kaart staat voor ieder wat wils. Natuurlijk is er ribeye: goed heet op de barbecue gebakken, zodat de buitenkant karamelliseert en de kern sappig blijft. Ilse: “Na het bakken laat ik ‘m nog even rusten, voordat-ie wordt geserveerd met huisgemaakte *beurre Café de Paris*, chimichurri en ponzu. Ook de T-bonesteak van 550 gram is een favoriet onder de gasten. We geven het vlees niet de klassieke grillstrepen, maar zorgen voor een mooie, gekarameliseerde en crispy korst. Daarmee sluit je het vlees goed af, zodat de binnenkant sappig blijft. Ook geliefd is de hele kip, die wordt ingesmeerd met een eigengemaakte piri-piri-marinade. Met wat citroen en rozemarijn in de kip, gaat-ie een nachtje in de koelkast om ‘m vervolgens sous-vide te bereiden. Als de kip langzaam is afgekoeld gril ik ‘m vervolgens af op de barbecue – niet direct in de vlam – om te karamelliseren. Dat is echt fantastisch.” Lamskoteletten lenen zich ook perfect voor bereiding op open vuur en samen met een stamppot van raapstelen is dit een heerlijk barbecue-gerecht.

OM TE DELEN

En dan is er nog het grootste stuk vlees op de kaart: de tomahawk. “We hebben joekels van 1,7 kilo geserveerd, dat is echt bizar groot”, vertelt Ilse. “Dus de tomahawk is natuurlijk om te delen. We serveren het op een houten plank met wat groenten en gebrande rozemarijn die ook even langs de barbecue gaat, zodat de etherische oliën vrijkomen.” Ilses enthousiasme is duidelijk aanwezig wanneer ze over eten praat: “Mensen zeggen weleens dat ik plezier uitstraal wanneer ze me in de keuken bezig zien, dat klopt ook wel: ik word er gewoon heel vrolijk van. Lekker eten is zo belangrijk, het is het mooiste wat een mens in zijn leven heeft.”

KOKEN MET LIEFDE EN AANDACHT

Voor een goed stuk vlees hoef je echt niet altijd de deur uit. Ilse geeft haar beste tip mee: “Nadat je het uit de koelkast hebt gehaald, laat je het vlees eerst op kamertemperatuur komen door het een minuut of tien op een plank te laten liggen. Bereid het daarna met liefde – dat is heel belangrijk! – en laat het vlees nadat je het uit de pan hebt gehaald nog even rusten voordat je het op je bord legt. Op deze manier geef je het vlees de aandacht die het nodig heeft voor de optimale smaak.”



Lamb chops



“Good food is the most beautiful thing a person can have in their life.”

Deutsch

Wenn Sie im Restaurant Oakroom des Van der Valk Hotel Gilze-Tilburg Platz nehmen, schmecken Sie die Liebe, mit der die Speisen hier zubereitet werden. Hier dreht sich alles ums Fleisch: die Herkunft, das Handwerk, das Feuer, das Aroma und die Qualität.

Sie ist sich sicher, dass für einen echten Fleischliebhaber nichts so verlockend ist wie ein sorgfältig zubereitetes, gutes Stück Fleisch. Im Hotel Gilze-Tilburg weiß man darüber bestens Bescheid. In Zusammenarbeit mit dem Executive Chef Martin Ozinga und dem Küchenchef Frank Nouwens dreht sich alles um Qualität, Handwerk und reine Aromen. Im Restaurant Oakroom steht ein Grill, auf dem die Sous-Chefin Ilse Hoogvliet das Fleisch mit Liebe und Sorgfalt über offenem Feuer zubereitet. „Wir kaufen nur das beste Fleisch der Welt ein, das ist wirklich unglaublich gut. Bei uns dreht sich alles darum, beste Fleischqualität zu genießen. Ich arbeite mit den besten Produkten und bin einfach rundum zufrieden, wenn ich hier hinter dem Grill stehe. Die Gäste können die Zubereitung ihres Gerichts aus der Nähe verfolgen. Es macht sehr viel Spaß, so in Kontakt mit den Gästen zu sein, sie können einen Plausch halten und es ist natürlich großartig zu hören, wenn sie einen wunderbaren Abend haben, denn dafür machen wir das alles.“

KNUSPRIG UND SAFTIG

Auf der Karte ist für jeden etwas dabei. Natürlich gibt es Ribeye: ordentlich heiß auf dem Grill gebraten, sodass die Außenseite karamellisiert und der Kern saftig bleibt. Ilse: „Nach dem Braten lasse ich es noch etwas ruhen, bevor es mit hausgemachter Beurre Café de Paris, Chimichurri und Ponzu serviert wird. Auch das T-Bone-Steak mit 550 Gramm ist ein Favorit bei den Gästen. Uns sind beim Fleisch nicht die klassischen Grillstreifen wichtig, sondern eine schöne, karamellisierte und knusprige Kruste. Damit verschließt man die Fleischporen, sodass das Innere saftig bleibt. Auch beliebt ist das ganze Hähnchen, das mit einer selbstgemachten Piri-Piri-Marinade bestrichen wird. Mit etwas Zitrone und Rosmarin im Inneren lagert es eine Nacht im Kühlschrank, bevor wir es dann sous-vide zu garen. Wenn das Hähnchen langsam abgekühlt ist, grille ich es anschließend auf dem Grill – nicht direkt über der Flamme –, damit es schön karamellisiert. Das ist wirklich fantastisch.“ Lammkoteletts eignen sich auch perfekt für die Zubereitung über offenem Feuer und zusammen mit einem Püree aus Kohlrabi ist dies ein köstliches Grillgericht.

ZUM TEILEN

Und dann gibt es noch das größte Stück Fleisch auf der Karte: das Tomahawk. „Wir haben riesige Stücke von 1,7 Kilo serviert, das ist wirklich bizarr groß“, erzählt Ilse. „Das Tomahawk ist natürlich zum Teilen gedacht. Wir servieren es auf einer Holzplatte mit etwas Gemüse und geröstetem Rosmarin, der auch kurz auf dem Grill liegt, damit die ätherischen Öle freigesetzt werden.“ Ilses Begeisterung ist deutlich spürbar, wenn sie über Essen spricht: „Manche Leute sagen, dass ich so viel Freude ausstrahle, wenn sie mich in der Küche arbeiten sehen, was auch stimmt: Es macht mich einfach glücklich. Gutes Essen ist so wichtig, es ist das Schönste, was ein Mensch in seinem Leben hat.“

KOCHEN MIT LIEBE UND AUFMERKSAMKEIT

Für ein gutes Stück Fleisch muss man wirklich nicht immer das Haus verlassen. Ilse verrät ihren besten Tipp: „Nachdem Sie es aus dem Kühlschrank genommen haben, lassen Sie das Fleisch zunächst Zimmertemperatur annehmen, indem Sie es etwa zehn Minuten auf einem Brett liegen lassen. Bereiten Sie es dann mit Liebe zu – das ist sehr wichtig! – und lassen Sie das Fleisch nach dem Herausnehmen aus der Pfanne noch etwas ruhen, bevor Sie es auf Ihren Teller legen. Auf diese Weise schenken Sie dem Fleisch die Aufmerksamkeit, die es für den optimalen Geschmack benötigt.“

MEAT

Francais

S’installer dans le restaurant Oakroom de Van der Valk l’Hôtel Gilze-Tilburg, c’est ressentir l’amour avec lequel la nourriture est préparée ici. Tout tourne autour de la viande : l’origine, le savoir-faire, le feu, la saveur et la qualité.

Pour un véritable amateur de viande, peu de choses rivalisent avec un bon morceau de viande de grande qualité préparé avec soin. À l’Hôtel Gilze-Tilburg, ils en savent quelque chose. En collaboration avec le chef exécutif Martin Ozinga et le chef Frank Nouwens, tout tourne autour de la qualité, du savoir-faire et des saveurs pures. Derrière le barbecue installé dans le restaurant Oakroom, la sous-chef Ilse Hoogvliet prépare la viande avec amour et attention sur un feu ouvert. « Nous n’achetons que les meilleures viandes du monde, c’est vraiment incroyable. Ici, c’est le bœuf qui est roi et nous prenons plaisir à en profiter. Je travaille avec les meilleurs produits et je me sens très privilégiée quand je suis derrière le barbecue. Les clients peuvent suivre de près la préparation de leur plat. C’est très agréable d’avoir un tel contact avec les clients, ils peuvent discuter et c’est évidemment formidable d’entendre qu’ils ont passé une excellente soirée, car c’est pour cela que nous le faisons. »



Ilse Hoogvliet

Sous-chef at Oakroom, Hotel Gilze-Tilburg

CRISPY ET JUTEUX

Le menu propose de quoi plaire à tout le monde. Il y a bien sûr le filet : grillé à feu vif pour caraméliser l’extérieur et garder l’intérieur juteux. Ilse : « Après la cuisson, je laisse le steak reposer avant de le servir avec du beurre Café de Paris maison, du chimichurri et du ponzu. Le steak T-bone de 550 grammes est également l’un des préférés des clients. Nous ne lui donnons pas les rayures classiques du barbecue, mais nous veillons à ce qu’il ait une belle croûte caramélisée et croustillante. Cela permet de bien fermer le steak et de garder l’intérieur juteux. Le poulet entier est également très apprécié, il est enduit d’une marinade piri-piri maison. Avec un peu de citron et de romarin à l’intérieur, il passe une nuit au réfrigérateur avant d’être préparé sous vide. Une fois le poulet refroidi lentement, je le grille sur le barbecue - pas directement dans la flamme - pour le caraméliser. C’est vraiment fantastique ! » Les côtelettes d’agneau se prêtent également parfaitement à la cuisson sur le feu de bois et avec une purée de navets, c’est un délicieux plat de barbecue.

À PARTAGER

Et puis il y a le plus gros morceau de viande du menu : la tomahawk. « Nous avons servi des pièces de viande énormes de 1,7 kilos, c’est vraiment énorme », explique Ilse. « La tomahawk est donc naturellement destinée à être partagée. Nous la servons sur une planche en bois avec quelques légumes et de la sauge grillée qui a également été passée à la poêle pour libérer tous ses arômes. » Son enthousiasme est évident lorsqu’elle parle de nourriture : « Les gens disent parfois que je rayonne de plaisir lorsqu’ils me voient en train de cuisiner, et c’est vrai : cela me rend vraiment heureuse. Manger est tellement important, c’est la chose l’un des plus grands plaisirs de la vie. »

CUISINER AVEC AMOUR ET ATTENTION

Vous n’avez pas toujours besoin de sortir pour trouver une bonne pièce de viande. Ilse partage son meilleur conseil : « Après l’avoir sortie du réfrigérateur, laissez d’abord la viande revenir à température ambiante en la laissant reposer sur une planche pendant une dizaine de minutes. Préparez-la ensuite avec amour – c’est très important ! – et laissez la viande reposer après l’avoir retirée de la poêle avant de la poser sur votre assiette. De cette manière, vous accordez à la viande l’attention dont elle a besoin pour une saveur optimale. »



T-bone steak



Beste Van der Valk medewerker,

Na een drukke werkdag wil je maar één ding: even niks. Neervallen op je favoriete plek. Met een boek, een serie, of gewoon de stilte.

Bij Prominent geloven we dat iedereen zo'n plek verdient. Daarom vind je in onze collectie stijlvolle designbanken, ruime hoekbanken, modulaire opstellingen en comfortabele stoelen die je volledig afstemt op jouw leven en interieur. Want een zitmeubel kiezen gaat verder dan stijl en afmetingen.

Het gaat om het gevoel als je erop zit én om wat bij jou past. Daarom luisteren onze zitexperts naar hoe je woont, hoe je ontspant en wat jij belangrijk vindt in een bank.

Jij zorgt voor het comfort van anderen.
Wij zorgen voor dat van jou.

Met vriendelijke groet,

Zitexperts van Prominent

Vraag **gratis** ons collectieboek aan via prominent.nu/valk

Speciaal voor jou als Van der Valk medewerker: **€100** extra korting bovenop onze huidige acties.

prominent®

SPECIAL STAFF OFFER

Book your stay from
€ 75, breakfast included.
valkdeals.nl/personeel

TRAINING SCHEDULE FOR Q4 2026

GENERATIONAL DIFFERENCES IN THE WORKPLACE

Who for:
Staff, managers, and HR

Price:
Funded by HOP (the Hospitality Development Platform)

Where and when:
Training Rooms next to Hotel Breukelen on Monday 5 October, Friday 27 November & Wednesay 16 December

MANAGING INAPPROPRIATE BEHAVIOUR
(PSYCHOSOCIAL WORKING CONDITIONS)

Who for:
Managers and HR

Price:
Funded by HOP (the Hospitality Development Platform)

Where and when:
Training Rooms next to Hotel Breukelen on Monday 12 October, Tuesday 3 November & Tuesday 1 December

EFFECTIVE LEADERSHIP 2

Who for:
Operational managers with 1,5 year of experience or more

Price:
€ 325 excl. btw

Where and when:
Training Rooms next to Hotel Breukelen on Tuesday 27 October

MASTER IN MEETING & EVENT SALES
ADVANCED TRAINING

Who for:
Staff and managers

Price:
€ 425 excl. btw

Where and when:
Training Rooms next to Hotel Breukelen on Friday 30 October

RECOGNITION AND APPRECIATION

Who for:
Managers and HR

Price:
Funded by HOP (the Hospitality Development Platform)

Where and when:
Training Rooms next to Hotel Breukelen on Tuesday 3 November & Tuesday 1 December

GUEST-ORIENTED COMPLAINT RESOLUTION

Who for:
Staff and managers F&B and Front Office

Price:
€ 325 excl. btw

Where and when:
Training Rooms next to Hotel Breukelen on Thursday 5 November

CONFIDENTIAL ADVISER
(TWO DAYS)

Who for:
Confidential advisers

Price:
€ 750 excl. btw

Where and when:
Training Rooms next to Hotel Breukelen 1st training day on Wednesday 11 November; 2nd training day on Wednesday 25 November

TIME MANAGEMENT

Who for:
Operational managers F&B and Front office

Price:
€ 215,- excl. btw

Where and when:
Training Rooms next to Hotel Breukelen on Monday 7 December

DEALING WITH VERBAL AGGRESSION FROM GUESTS

Who for:
Confidential advisers

Price:
Funded by HOP (the Hospitality Development Platform)

Where and when:
Training Rooms next to Hotel Breukelen on Friday 27 November

IN-COMPANY TRAINING

Would you like to schedule an incompany training session? You can!

Please contact us for more information.

info@valkopleidingen.nl

GUEST SERVICE TRAINING

Who for:
New staff

Price:
€ 245 excl. btw

Where and when:
Training Rooms next to Hotel Breukelen on Monday 30 November

VALK TALK

Scan to see the complete training schedule

Nederlands

BLIJF LEREN, ELKE DAG OPNIEUW!

De hotelwereld is continu in beweging en biedt steeds nieuwe kansen om kennis op te doen, vaardigheden aan te scherpen en ervaringen uit te wisselen. Juist daarom vinden we het belangrijk om leren toegankelijk en aantrekkelijk te maken voor iedereen. Of je nu aan het begin van je carrière staat of al jaren ervaring hebt, bij Van der Valk leer je je hele (werk)leven lang.

We geloven dat iedere medewerker bijzondere talenten en ambities heeft. Daarom biedt Van der Valk Opleidingen een breed aanbod aan trainingen, opleidingen en ontwikkelprogramma's speciaal voor medewerkers van Van der Valk. Denk aan één- of tweedaagse trainingen op het gebied van gastvrijheid, communicatie, leiderschap en sales. Maar ook branchegerichte cursussen zoals Sociale Hygiëne en Leermeester. Alle trainingen zijn ook incompany te organiseren. Het voordeel hiervan is dat er geen extra reistijd is en de training helemaal op maat kan worden gemaakt naar de leerbehoefte en praktijksituaties.

Verder bieden we verschillende mbo-opleidingen voor de keuken en bediening. Op deze manier kun je tijdens je werk bij Van der Valk een erkend mbo-diploma behalen. Je krijgt dus salaris én een diploma! Hoe mooi is dat!

Bovendien bieden we ook uitgebreide trainingsprogramma's, zoals het Van der Valk Talentenprogramma dat je helpt om door te groeien naar een leidinggevende functie. En het Van der Valk Leiderschapsprogramma voor ervaren afdelingsmanagers die graag sterker willen worden in hun huidige rol. In het najaar start er weer een nieuwe klas van het Van der Valk Talentenprogramma. Onze trainingsprogramma's staan in het teken van persoonlijke ontwikkeling, samen met collega's van andere Van der Valk hotels. Je werkt aan een persoonlijk ontwikkelplan, volgt met elkaar verschillende trainingen op het gebied van communicatie en leiderschap en maakt een eindopdracht. Na afronding ontvang je een certificaat.

Veel collega's hebben al gebruik gemaakt van onze interne opleidingen en daarna mooie stappen gemaakt in hun carrière. Van operationele functies tot leidinggevende rollen: wie initiatief toont en zich wil ontwikkelen, krijgt de kans om door te groeien.

Ben je nieuwsgierig geworden naar het hele aanbod?
Kijk dan op www.valkopleidingen.nl



Deutsch

LERNEN SIE WEITER, JEDEN TAG AUFS NEUE!

Die Hotelbranche ist ständig in Bewegung und bietet immer wieder neue Möglichkeiten, Wissen zu erwerben, Fähigkeiten zu verfeinern und Erfahrungen auszutauschen. Gerade deshalb ist es uns wichtig, dass Lernen für alle leicht zugänglich und attraktiv ist. Egal, ob Sie am Anfang Ihrer Karriere stehen oder bereits jahrelange Erfahrung haben, bei Van der Valk lernen Sie Ihr gesamtes (Berufs-)Leben hindurch.

Wir glauben, dass jeder Mitarbeiter besondere Talente und Ambitionen hat. Deshalb bietet Van der Valk Ausbildungen ein breites Angebot an Schulungen, Ausbildungen und Weiterbildungsprogrammen speziell für Mitarbeiter von Van der Valk an. Beispiele hierfür sind ein- oder zweitägige Schulungen in den Bereichen Gastfreundschaft, Kommunikation, Führung und Vertrieb. Aber auch branchenspezifische Kurse, zum Beispiel zu sozialer Verantwortung oder für Ausbilder. Alle Schulungen können auch in Ihrem Unternehmen stattfinden. Der Vorteil dabei ist, dass keine zusätzliche Reisezeit anfällt und die Schulung ganz auf die Lernbedürfnisse und die praktische Situation zugeschnitten werden kann.

Darüber hinaus bieten wir verschiedene berufsbildende Ausbildungen für den Küchen- und Servicebereich an. So können Sie während Ihrer Arbeit bei Van der Valk einen anerkannten Berufsabschluss erwerben. Sie erhalten also Gehalt und erwerben einen Berufsabschluss! Das ist doch toll!

Darüber hinaus bieten wir auch umfassende Schulungsprogramme an, wie das Van der Valk Talentprogramm, das Ihnen hilft, in eine Führungsposition aufzusteigen. Und das Van der Valk Führungsprogramm für erfahrene Abteilungsleiter, die ihre aktuelle Rolle besser ausfüllen möchten. Im Herbst beginnt wieder eine neue Klasse des Van der Valk Talentprogramms.
Unsere Schulungsprogramme stehen ganz im Zeichen der persönlichen Weiterentwicklung – gemeinsam mit Kollegen aus anderen Van der Valk Hotels. Sie arbeiten an einem persönlichen Entwicklungsplan, nehmen gemeinsam an verschiedenen Schulungen zu den Themen Kommunikation und Führung teil und erstellen eine Abschlussarbeit. Nach dem Abschluss erhalten Sie ein Zertifikat.

Viele Kollegen haben bereits unsere internen Schulungen genutzt und konnten danach große Fortschritte in ihrer Karriere erzielen. Von operativen Funktionen bis hin zu Führungspositionen: Wer Initiative zeigt und sich weiterentwickeln möchte, hat die Möglichkeit aufzusteigen.

Sind Sie neugierig geworden auf das gesamte Angebot?
Dann besuchen Sie www.valkopleidingen.nl

Francais

CONTINUEZ À APPRENDRE, JOUR APRÈS JOUR !

Le monde de l'hôtellerie est en constante évolution et offre sans cesse de nouvelles opportunités d'acquérir des connaissances, d'affiner vos compétences et d'échanger des expériences. C'est pourquoi nous estimons qu'il est important de rendre l'apprentissage accessible et attrayant pour tous. Que vous soyez au début de votre carrière ou que vous ayez déjà plusieurs années d'expérience, chez Van der Valk, vous apprenez tout au long de votre vie (professionnelle).

Nous sommes convaincus que chaque collaborateur a des talents uniques et des ambitions qui lui sont propres. C'est pourquoi Van der Valk Formations propose une large gamme de formations, de cours et de programmes de développement spécialement conçus pour les employés de Van der Valk. Pensez aux formations d'une ou deux journées dans les domaines de l'accueil, de la communication, du leadership et des ventes. Mais aussi à des cours axés sur le secteur d'activité, tels que l'hygiène sociale et le maître d'apprentissage. Toutes les formations peuvent également être organisées en interne. L'avantage est qu'il n'y a pas de temps de trajet supplémentaire et que la formation peut être entièrement personnalisée en fonction des besoins d'apprentissage et des situations pratiques.

De plus, nous proposons plusieurs formations professionnelles pour la cuisine et le service. De cette manière, vous pouvez obtenir un diplôme professionnel reconnu pendant que vous travaillez chez Van der Valk. Vous serez donc payé et obtiendrez un diplôme ! Un atout formidable, non ?

Nous proposons également des programmes de formation complets, comme le programme Van der Valk Talents, qui vous aidera à évoluer vers un poste de direction. Le programme de leadership Van der Valk s'adresse aux managers expérimentés qui souhaitent renforcer leur rôle actuel. Une nouvelle classe du programme de talents Van der Valk débutera à l'automne.
Nos programmes de formation sont axés sur le développement personnel, en collaboration avec des collègues d'autres hôtels Van der Valk. Vous travaillez sur un plan de développement personnel, suivez ensemble différentes formations dans les domaines de la communication et du leadership, et réalisez une mission finale. Après avoir terminé le programme, vous recevrez un certificat.

De nombreux collègues ont déjà suivi nos formations internes et ont ensuite réalisé de belles avancées dans leur carrière. Des fonctions opérationnelles aux postes de direction : quiconque fait preuve d'initiative et souhaite se développer a l'opportunité de progresser.

Vous êtes curieux de découvrir l'ensemble de notre offre ?
Consultez www.valkopleidingen.nl

THE RIGHT BALANCE.

Nederlands

Met een divers aanbod opleidingen, trainingen en cursussen biedt Van der Valk Opleidingen medewerkers de kans om zich verder te ontwikkelen. Wessel Voogd (22) en Machelle Andriese (25), allebei werkzaam in Van der Valk Hotel Breda, ronden dit najaar het Talentenprogramma van Van der Valk Opleidingen af. Ze kijken samen terug én vooruit.

Wessel: “Vier jaar geleden zocht ik een stageplaats en kwam uit bij Van der Valk Hotel Breda. Ik begon op de banqueting afdeling en liep later stage in het restaurant. Vervolgens kon ik blijven en sinds september 2025 werk ik er als medewerker bediening.”
Machelle: “Ik kwam binnen toen jij nog stageliep. Inmiddels werk ik ruim twee jaar als medewerker banqueting. Hiervoor heb ik verschillende banen gehad, maar zat nergens helemaal op mijn plek. Vrienden van mij werkten hier en waren heel positief. Hoewel ik geen horeca-achtergrond heb, leek het mij ook heel leuk en ik heb het zeker naar mijn zin. Als ik terugkijk op hoe ik begon, heb ik echt een persoonlijke ontwikkeling doorgemaakt. Ik ben uit mijn schulp gekropen. Het contact met gasten vond ik eerst wat spannend, maar nu vind ik dat het leukste aan mijn baan.”
Wessel: “Dat ervaar ik precies zo. Ik heb autisme en daardoor klinkt het voor sommige mensen misschien gek, maar ik vind het leuk om met mensen te werken. Al tijdens mijn stage hoorde ik dat je via Van der Valk ook opleidingen kunt volgen. Dat leek me wel wat, want zo leer en werk je tegelijk. In eerste instantie wilde ik de opleiding Leidinggevende bediening gaan doen, maar die ging toen niet door. Vervolgens kwam mijn manager met het Talentenprogramma. Ik was direct enthousiast, ook omdat je maar negen maanden een keer per maand een lesdag hebt en bij die andere opleiding zou ik twee jaar moeten studeren.”

INTERESSANTE LESDAGEN

Machelle: “Ook mijn leidinggevende wees me op het Talentenprogramma toen ik aangaf klaar te zijn voor meer uitdaging. Voor mij heeft het ook precies de juiste balans tussen werken en leren, omdat je daarnaast nog veel opdrachten moet maken. We sluiten het Talentenprogramma binnenkort af met een groot eindproject met een video, werkstuk en presentatie. Het is dus best intensief, maar ik heb er zó veel geleerd. Het grootste voordeel vind ik dat je de leerstof meteen kunt toepassen in je werk.”
Wessel: “Doordat het programma speciaal voor Van der Valk is ontwikkeld, herken je in de lessen voorbeelden en situaties van de werkvloer.”
Machelle: “Dat is heel fijn. Ik heb soms moeite met focus, maar de lesdagen zijn zo ingedeeld dat het interessant blijft. Vooral van de lesdagen met acteurs leerden we veel. Iemand speelt dan bijvoorbeeld een gast die ontevreden is.”
Wessel: “Ja, die les was uitdagend voor mij! Mijn leerdoel is hoe je in stressvolle momenten leiding kunt geven zonder dat je je eigen stress overbrengt op je collega’s. Tijdens mijn rollenspel moest de acteur huilen. Toen wist ik: zo moet ik het dus niet aanpakken. Dat was even lastig, maar liever dat het daar in de klas gebeurde, dan in het restaurant.”
Machelle: “Vervolgens is de situatie uitgebreid besproken en dat was voor iedereen leerzaam. Bij het Talentenprogramma doen collega’s van allerlei afdelingen mee, je pakt mee wat voor jou relevant is.”
Wessel: “Ook de leerdoelen zijn verschillend. Ik weet dat jij wat meer moeite hebt met timemanagement. Dat heb ik dan weer helemaal niet, ik ben altijd ruim een uur van tevoren aanwezig.”
Machelle: “O, ik kom wel op tijd op mijn werk hoor! Het is meer dat ik het soms lastig vind om een planning stipt te volgen. Stressbestendig zijn is ook mijn leerdoel en ik merk echt dat ik de afgelopen maanden beter kan omgaan met spanningen.”

GROTE STAPPEN

Wessel: “Dankzij het Talentenprogramma ben ik een stap dichter bij mijn doel, ik wil graag leidinggevende in het restaurant worden. Misschien word ik wel ooit hotelmanager, maar dat is voor later. Ik wil graag nog lang bij Hotel Breda blijven werken. Ik vind het mooi dat we het hier met z’n allen doen. Bij sommige bedrijven ken je de baas niet, maar hier werkt de directeur bij drukte ook mee in het restaurant, geweldig is dat.”
Machelle: “Ik zie mezelf ook nog wel een tijd hier werken. Voor de zomer is het prachtige, nieuwe businesscentrum geopend, nu hebben we nog meer mogelijkheden voor onze gasten. Als ik er klaar voor ben, word ik ook graag supervisor. Het lijkt me mooi om collega’s onder de vleugels te nemen en ze alles te leren en te zien groeien. Net zoals ik in korte tijd grote stappen heb gemaakt.”





Deutsch

Mit einem vielfältigen Angebot an Ausbildungen, Schulungen und Kursen bieten die Ausbildungen bei Van der Valk Mitarbeitern die Möglichkeit, sich weiterzuentwickeln. Wessel Voogd (22) und Machelle Andriese (25) arbeiten beide im Van der Valk Hotel Breda. Sie beenden diesen Herbst das Talentprogramm bei Van der Valk-Ausbildungen. Sie blicken gemeinsam zurück und nach vorne.

Wessel: „Vor vier Jahren suchte ich einen Praktikumsplatz und landete im Van der Valk Hotel Breda. Ich begann im Bankettbereich und absolvierte später ein Praktikum im Restaurant. Anschließend erhielt ich einen festen Vertrag und arbeite seit September 2025 als Mitarbeiter im Service.”
Machelle: „Als ich kam, hast du gerade ein Praktikum absolviert. Inzwischen arbeite ich seit über zwei Jahren als Mitarbeiterin im Bankettbereich. Davor hatte ich verschiedene Jobs, aber nirgends fühlte ich mich wirklich wohl. Bekannte von mir waren hier tätig und waren sehr angetan. Obwohl ich keine Erfahrung in der Gastronomie hatte, fand ich die Arbeit sehr interessant und es gefällt mir hier wirklich gut. Wenn ich auf meine Anfänge zurückblicke, dann sehe ich, dass ich eine persönliche Entwicklung durchgemacht habe. Ich bin aus meinem Schneckenhaus herausgekommen.“
Wessel: „Ich empfinde es genauso. Schon während meines Praktikums hörte ich, dass man bei Van der Valk auch eine Ausbildung machen kann. Das gefiel mir, denn so lernt und arbeitet man gleichzeitig. Zunächst wollte ich die Ausbildung zur Führungskraft im Service machen, aber diese fand nicht statt. Dann kam mein Vorgesetzter mit dem Talentprogramm.“

INTERESSANTE UNTERRICHTSTAGE

Machelle: „Auch mein Vorgesetzter wies mich auf das Talentprogramm hin, als ich angab, bereit für mehr Herausforderungen zu sein. Wir beenden das Talentprogramm bald im Rahmen eines großen Abschlussprojekts mit einem Video, einem Arbeitsstück und einer Präsentation. Der größte Vorteil ist für mich, dass man das Gelernte sofort in der Arbeit anwenden kann.“
Wessel: „Da das Programm speziell für Van der Valk entwickelt wurde, erkennst du in den Lektionen Beispiele und Situationen aus dem Arbeitsalltag.“
Machelle: „Das ist sehr schön. Ich habe manchmal Schwierigkeiten, mich zu konzentrieren, aber die Lektionsabende sind so gestaltet, dass es interessant bleibt. Besonders bei den Lektionsabenden mit Rollenspielen haben wir viel gelernt.“

GROSSE SCHRITTE

Wessel: „Dank dem Talentprogramm bin ich meinem Ziel einen Schritt näher gekommen. Ich möchte gerne Führungskraft im Restaurant werden. Vielleicht werde ich eines Tages sogar Hotelmanager, aber das hat noch Zeit. Ich möchte gerne noch lange im Hotel Breda arbeiten. Ich finde es schön, dass wir hier alle zusammenarbeiten. In einigen Unternehmen kennst du den Chef nicht, aber hier arbeitet er bei Hektik auch im Restaurant mit. Das ist großartig.“
Machelle: „Ich kann mir vorstellen, noch eine Weile hier zu arbeiten. Vor dem Sommer wurde das wunderschöne neue Businesscenter eröffnet. Jetzt haben wir noch mehr Möglichkeiten für unsere Gäste. Wenn ich bereit bin, würde ich gerne auch Leiter werden. Ich finde es schön, Kollegen unter meine Fittiche zu nehmen, ihnen alles beizubringen und sie wachsen zu sehen. So wie ich in kurzer Zeit große Schritte gemacht habe.“

Francais

Avec une offre variée de formations, de cours et de séminaires, Van der Valk Formations offre aux employés la possibilité de se développer davantage. Wessel Voogd (22 ans) et Machelle Andriese (25 ans), tous deux employés à l’Hôtel Breda Van der Valk, terminent cet automne le programme de talents de Van der Valk Formations. Ils font le point ensemble en se tournant vers l’avenir.

Wessel : « Il y a quatre ans, je cherchais un stage et je suis arrivé à l’Hôtel Breda Van der Valk. J’ai commencé dans le service de banquets et j’ai ensuite fait un stage dans le restaurant. Ensuite, j’ai pu rester et depuis septembre 2025, je travaille ici en tant qu’employé de salle. »
Machelle : « Je suis arrivée quand tu faisais encore ton stage. Je travaille maintenant depuis plus de deux ans en tant qu’employée de salle. Avant cela, j’ai eu plusieurs emplois, mais je ne me sentais vraiment bien nulle part. Des amis travaillaient ici et étaient très positifs. Bien que je n’aie pas de formation dans l’hôtellerie, je trouve cela vraiment intéressant et je m’y plais beaucoup. Si je regarde en arrière, concernant la façon dont j’ai commencé, j’ai vraiment évolué personnellement. Je suis sortie de ma coquille. »
Wessel : « Je ressens exactement la même chose. Durant mon stage, j’ai appris qu’il était possible de suivre des formations via Van der Valk. Cela m’a plu, car on apprend et on travaille en même temps. Initialement, je voulais suivre la formation de responsable de salle, mais celle-ci n’a pas eu lieu. Ensuite, mon manager m’a parlé du programme de talents. »

DES JOURNÉES DE COURS INTÉRESSANTES

Machelle : « Mon responsable m’a également parlé du programme de talents quand j’ai dit être prête pour plus de défis. Nous terminons bientôt le programme de talents avec un grand projet final avec une vidéo, un travail et une présentation. Le plus grand avantage est que l’on peut appliquer immédiatement les connaissances acquises dans le travail. »
Wessel : « Le programme ayant été spécialement conçu pour Van der Valk, les cours comportent des exemples et des situations tirés du monde du travail. »
Machelle : « C’est vraiment super. J’ai parfois du mal à me concentrer, mais les journées de cours sont organisées de manière à ce que cela reste intéressant. Les journées de cours avec acteurs ont été particulièrement enrichissantes. »

DE GRANDS PAS

Wessel : « Grâce au programme de talents, je suis un peu plus proche de mon objectif : je veux devenir chef du restaurant. Peut-être deviendrai-je un jour directeur de l’hôtel, mais ce sera pour plus tard. J’aimerais continuer à travailler longtemps à l’Hôtel Breda. J’aime le fait que nous soyons tous ensemble ici. Dans certaines entreprises, on ne connaît pas le patron, mais ici, le directeur participe également au restaurant quand il y a beaucoup de monde, c’est génial. »
Machelle : « Je me vois aussi travailler ici encore longtemps. Le magnifique nouveau business center a ouvert ses portes avant l’été, nous avons maintenant encore plus de possibilités pour nos clients. Si je suis prête, je voudrais aussi devenir superviseure. J’aime l’idée de prendre des collègues sous mon aile, de leur apprendre tout ce qu’il faut savoir et de les voir grandir. Tout comme j’ai fait de grands progrès en peu de temps. »

La Trappe Bockbier 7%

Het enige trappistenbockbier ter wereld

Binnen de muren van Abdij Koningshoeven in het Brabantse Berkel-Enschot brouwen trappistenmonniken al meer dan 140 jaar hun bieren met aandacht, rust en vakmanschap. Dat proef je terug in La Trappe Bockbier: een karaktervol herfstbier met tonen van geroosterde mout, koffie, noten en een subtiele hint van zoethout. Dankzij zijn rijke smaak past het perfect bij wildgerechten, stoofpotten en oude kazen – dé smaken van het najaar.

The only Trappist bock ale in the world

Within the walls of Koningshoeven Abbey in Berkel-Enschot, Trappist monks have been brewing their beers with care, tranquillity and craftsmanship for more than 140 years. You can taste this heritage in La Trappe Bockbier: a characterful autumn ale with notes of roasted malt, coffee, nuts and a subtle hint of liquorice. Its rich and layered character pairs beautifully with game dishes, hearty stews and mature cheeses, inviting you to savour the flavours of the season.



Das einzige Trappistenbockbier der Welt

Innerhalb der Mauern der Abtei Koningshoeven im niederländischen Berkel-Enschot brauen Trappistenmönche seit mehr als 140 Jahren ihre Biere mit Sorgfalt, Ruhe und handwerklichem Können. Diese Tradition spiegelt sich im La Trappe Bockbier wider: ein charaktervolles Herbstbier mit Noten von geröstetem Malz, Kaffee, Nüssen und einem feinen Hauch von Süßholz. Sein reichhaltiger und vielschichtiger Charakter harmoniert hervorragend mit Wildgerichten, herzhaften Schmorgerichten und gereiftem Käse und lädt dazu ein, die Aromen der Saison bewusst zu genießen.

La seule bière trappiste bock au monde

Dans l'enceinte de l'Abbaye de Koningshoeven, à Berkel-Enschot aux Pays-Bas, les moines trappistes brassent leurs bières avec soin, sérénité et savoir-faire depuis plus de 140 ans. Cet héritage se retrouve dans La Trappe Bockbier : une bière d'automne de caractère aux notes de malt torréfié, de café, de fruits à coque et à la subtile touche de réglisse. Riche et complexe, elle s'accorde merveilleusement avec les plats de gibier, les ragoûts généreux et les fromages affinés, invitant à savourer pleinement les saveurs de la saison.



Did you know...

- ... the name La Trappe refers to the French abbey where the Trappist order first began?
- ... the abbey has its own water source, which is used to brew every beer?
- ... Trappist beer is always top-fermented? This means it ferments at higher temperatures, resulting in fruity and complex flavours
- ... the abbey and brewery are situated in a peaceful spot in the Brabant countryside, close to Tilburg?
- ... the brewery is open to visitors every day, offering guided tours and tastings?

DECORATING WITH HEART.

Marilee, 41
Stylist at Van der Valk Hotel Sassenheim-Leiden

Nederlands

Marilee is een creatieveling die van elke ruimte iets moois maakt. Hotel Sassenheim-Leiden fleurt ze op met de mooiste decoraties en verse bloemen. Thuis houdt ze het juist rustig, al gaat met kerst ook daar de knop volledig om. “Ik wil het liefst dat mijn huis er met kerst uitziet zoals in de film *Home Alone*.”

“Na mijn opleiding Interieur, Decoratie, Exterieur en Bescherming ben ik gaan werken in de detailhandel waar ik voor verschillende merken de winkelpresentaties verzorgde. Toen het laatste bedrijf waarvoor ik werkte failliet ging, kwam ik thuis te zitten en moest ik op zoek naar iets nieuws. In die tussentijd werd ik via via gevraagd om kerstdecoraties te helpen opbouwen bij verschillende Van der Valk hotels; ze hadden nog wel wat handjes nodig. Dat was altijd hartstikke leuk om te doen. Niet veel later werd ik op de locatie Sassenheim-Leiden gevraagd om een keertje koffie te komen drinken en te praten. Zij wisten dat ik op zoek was naar een nieuwe baan en het klikte zo goed dat ik hier inmiddels alweer ruim vier jaar werk.”

VERSE BLOEMEN

“In het hotel houd ik mij bezig met het decoreren van de restaurants, de receptie, de lobby, de congreszalen, de koffiepleinen, de kamers en suites, de game room, terrassen en themabuffetten – zoals het Indian Buffet en het Wild Buffet. Bij Paarl, ons Zuid-Afrikaans pop-uprestaurant met een buitenbioscoop, een braai en een grote open haard, zorg ik óók dat alles er tot in de puntjes verzorgd uitziet. Verder zorg ik ervoor dat er elke week verse bloemen op tafel staan in de restaurants en bij de events. Elke vrijdag haal ik die op: dan rijd ik met mijn auto vol bloemen naar het hotel om daar verschillende grote boeketten te maken voor bij de receptie, de bar, de restaurants en de zalen. En op de tafels staan altijd vaasjes die ik ook vul met bloemen. Ik kies daarbij het liefst bloemen die passen bij het seizoen, zodat het bij de sfeer van dat moment aansluit.”

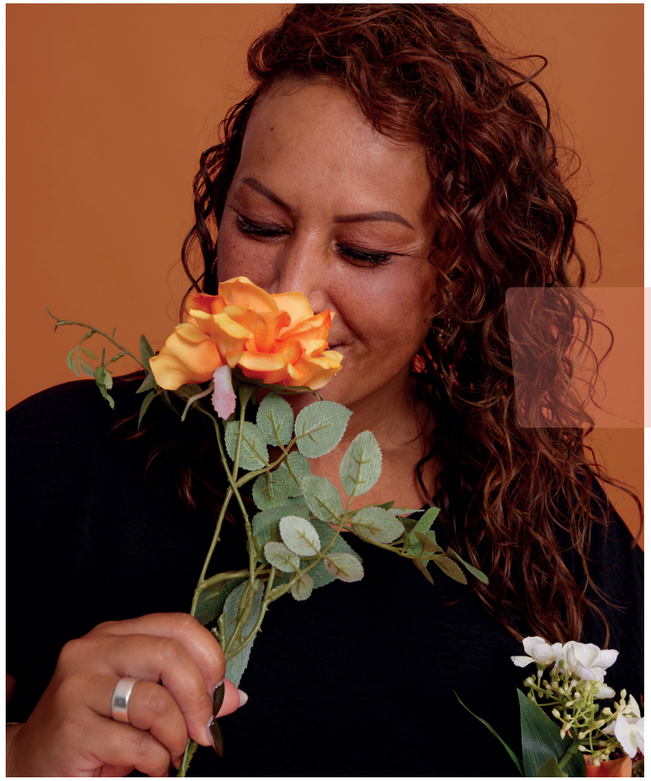
DRUKKE PERIODES

“Bij iedere seizoenswisseling wordt de aankleding volledig aangepast, zodat elke ruimte de sfeer van het seizoen uitstraalt. Ieder seizoen vind ik even leuk om aan te pakken, het heeft allemaal een eigen sfeer en die voer ik door in het hele hotel. Wanneer dat precies is, ligt niet helemaal vast: als het in de zomer nog lang mooi weer is, houd ik het wat langer bij de zomerse gezelligheid, want dan ben ik zelf ook nog niet helemaal klaar voor de herfst. Meestal wacht ik tot het weer omslaat, en dan verander ik de boel. Ook spelen we in op de feestdagen, waarbij we met kerst compleet uitpakken. Dat is voor mij de drukste periode van het jaar. In november starten we al met de opbouw van de kerstversiering. In elk restaurant en in de lobby komen meerdere bomen te staan. Sommige bomen zijn wel vier tot zes meter hoog, en die moeten vol worden gehangen met ballen en lichtjes. We gebruiken daarvoor een hoogwerker en zetten de kerstbomen in delen in elkaar, omdat ze anders niet door de deur passen. Daar heb ik natuurlijk wel echt hulp bij nodig, dus vraag ik aan mijn collega’s van alle afdelingen of zij willen meehelpen; dat is heel fijn en bovendien erg gezellig. We hebben samen de grootste lol. Ook de bollentijd is een drukke periode: Hotel Sassenheim-Leiden ligt midden in de Bollenstreek, en zodra de Keukenhof opengaat – op nog geen tien minuten rijden – komen er bussen vol met gasten van over de hele wereld hier overnachten om daarnaartoe te gaan.”



ALLES KLOPPEND MAKEN
"Een groot deel van mijn werk bestaat ook uit onderhoud: decoratie 'zweeft' nu eenmaal een beetje; gasten nemen weleens iets mee of er sneuvelt wat, en dat moet dan weer worden aangevuld. Ik vind het leuk om alles weer kloppend te maken, zodat het er goed uitziet. Het is soms een heel gesjouw, maar ik ben vanuit mijn vorige banen wel gewend om fysiek werk te doen, dus dat vind ik niet erg. Ik loop bijvoorbeeld heel veel rond in het hotel om te kijken of alles er nog goed uitziet. Dat rondlopen heb ik wel nodig, want je moet me niet een hele dag achter een computer zetten, dat is echt niet mijn ding. Natuurlijk hoort bij mijn werk ook een deel administratie, maar als ik daar een uurtje mee bezig ben, ga ik tussendoor even een rondje lopen en dan ga ik er daarna weer mee verder."

RUIMTE VOOR CREATIVITEIT
"Ik heb heel veel vrijheid in mijn werk, ik doe gewoon lekker mijn ding, maar natuurlijk is er overleg. Maandag en vrijdag zijn mijn vaste dagen, maar als het nodig is om een keer op een andere dag te werken, dan zorg ik er natuurlijk voor dat ik er ben. Naast mijn werk in het hotel heb ik een eigen bedrijf in eventstyling. Zo verzorg ik bijvoorbeeld de aankleding van een bruiloft, een doopfeest, een etentje of een verjaardag. Bij grote events helpt mijn familie mee, dat is heel fijn. Werken bij Van der Valk én werken in mijn eigen bedrijf is echt een topcombinatie: ik wil nooit meer iets anders. Zo kan ik mijn creativiteit op twee plekken kwijt en heb ik mijn vrijheid. Ik heb het in het hotel heel erg naar mijn zin en heb een hele goede connectie met de familie, ik voel me hier echt heel fijn."



HOME ALONE
"Thuis ben ik totaal niet met decoreren bezig, echt alles is er in één kleur: taupe. Niemand verwacht dat, iedereen denkt aan kleur en printjes bij mij, maar ik vind die rust juist heerlijk. Alleen met kerst leef ik me helemaal uit; dan heb ik meerdere kerstbomen staan, zelfs een in de slaapkamer. Ook hangen alle ramen vol met lichtjes, het is er dan net de Intratuin in het klein. Het is best heftig, maar ik wil het liefst dat het er met kerst uitziet zoals in de film *Home Alone*. Mijn man deelt gelukkig mijn liefde voor kerst, hij houdt zelf ook van veel lichtjes."

HECHT GEZIN
"In mijn vrije tijd ben ik vooral met mijn gezin en familie. Ik heb een zoon van zestien, en ik besteed ook graag tijd en aandacht aan hem. In onze familie houden we allemaal van lekker eten, dus we gaan regelmatig samen naar een restaurant of maken thuis iets lekkers. Ik kom uit een hecht gezin, met mijn ouders en mijn zus met haar gezin zijn we vaak samen en we gaan ook elk jaar met zijn allen op vakantie. Als we spontaan de barbecue aansteken, stuur ik een appje en dan komt iedereen. Of als mijn moeder mosselen maakt, schuiven we allemaal aan. We gaan veel dagjes weg met elkaar, dat is altijd gezellig. Maar ik ga ook weleens alleen met mijn eigen gezin weg hoor, dan gaan we met z'n drietjes lekker een hapje eten of met mooi weer halen we ergens een ijsje. Mijn man en ik gaan af en toe een nachtje weg of uit eten. Ook houden we van een feestje, dus in het festivalseizoen gaan we regelmatig samen lekker dansen op een technofeestje."

"As soon as Keukenhof opens, guests from all over the world arrive."



OVER MARILEE.

"Ik heb nog altijd heel goed contact met mijn oud-collega's uit de tijd dat ik in de detailhandel werkte – een aantal van hen werkt inmiddels ook bij Van der Valk; we zitten verspreid over verschillende vestigingen maar houden nog altijd heel nauw contact met elkaar. Mijn beste vriendin is ook een oud-collega. Ze woont anderhalf uur verderop, maar we bellen bijna elke dag. Doordat we hetzelfde werk doen en elkaar daarin goed begrijpen, is er een hele hechte vriendschap ontstaan; we hebben elkaar altijd wel iets te vertellen, ook buiten het werk om."



ÜBER MARILEE.

„Ich habe immer noch sehr guten Kontakt zu meinen ehemaligen Kollegen aus meiner Zeit im Einzelhandel – einige von ihnen arbeiten jetzt auch bei Van der Valk; wir sind zwar auf verschiedene Filialen verteilt, aber immer noch sehr eng verbunden. Meine beste Freundin ist auch eine ehemalige Kollegin. Sie wohnt anderthalb Stunden entfernt, aber wir telefonieren fast jeden Tag. Da wir die gleiche Arbeit machen und uns dabei gut verstehen, hat sich eine sehr enge Freundschaft entwickelt; wir haben uns immer etwas zu erzählen, auch außerhalb der Arbeit.“

Deutsch

Marilee ist eine Kreative, die aus jedem Raum etwas Schönes macht. Das Hotel Sassenheim-Leiden verschönert sie mit den schönsten Dekorationen und frischen Blumen. Zuhause hält sie sich zurück, aber an Weihnachten ist auch das völlig anders. „Ich wünsche mir sehr, dass mein Haus so aussieht wie im Film Kevin – Allein zu Haus.”

„Nach meiner Ausbildung in den Bereichen Innenausstattung, Dekoration, Außenbereich und Gebäudeschutz habe ich im Einzelhandel gearbeitet und dort für verschiedene Marken Ladenpräsentationen gestaltet. Als das letzte Unternehmen, für das ich arbeitete, in Konkurs ging, wurde ich arbeitslos und musste mich nach etwas Neuem umsehen. In der Zwischenzeit wurde ich über Bekannte gefragt, ob ich beim Aufbau der Weihnachtsdekoration in verschiedenen Van der Valk Hotels helfen könnte, da dort noch ein paar helfende Hände gebraucht wurden. Das hat mir immer sehr viel Spaß gemacht. Kurz darauf wurde ich am Standort Sassenheim-Leiden gefragt, ob ich mal auf einen Kaffee vorbeikommen und mich unterhalten wolle. Sie wussten, dass ich auf der Suche nach einem neuen Job war. Es hat so gut gepasst, dass ich mittlerweile seit über vier Jahren hier arbeite.“

FRISCHE BLUMEN

„Im Hotel kümmere ich mich um die Dekoration der Restaurants, der Rezeption, der Lobby, der Konferenzräume, der Cafés, der Zimmer und Suiten, des Spielzimmers, der Terrassen und der Themenbuffets – wie zum Beispiel des Indischen Buffets und des Wilden Buffets. Auch im De Paarl, unserem südafrikanischen Pop-up-Restaurant mit Open-Air-Kino, Grillplatz und großem Kamin, sorge ich dafür, dass alles bis ins kleinste Detail perfekt aussieht. Außerdem achte ich darauf, dass jede Woche frische Blumen auf den Tischen in den Restaurants und bei Veranstaltungen stehen. Ich hole sie jeden Freitag ab: Ich fahre mit meinem Auto voller Blumen zum Hotel, um verschiedene große Sträuße für die Rezeption, die Bar, die Restaurants und die Säle zu binden. Und auf den Tischen stehen immer kleine Vasen, die ich ebenfalls mit Blumen fülle. Ich wähle am liebsten Blumen passend zur Jahreszeit, damit sie die jeweilige Atmosphäre unterstreichen.“

HOCHSAISON

„Jede Jahreszeit bekommt ihre eigene Dekoration, sodass die Atmosphäre der jeweiligen Jahreszeit in jedem Raum spürbar wird. Jede Jahreszeit ist für mich gleichermaßen spannend zu gestalten, denn jede hat ihre eigene Atmosphäre, die ich im gesamten Hotel zum Ausdruck bringe. Wann genau die Dekoration erneuert wird, ist nicht exakt festgelegt: Wenn es im Sommer noch lange schön ist, behalte ich die sommerliche Gemütlichkeit etwas länger bei, denn dann bin ich selbst auch noch nicht bereit für den Herbst. Meistens warte ich, bis sich das Wetter ändert, und dann stelle ich alles um. Außerdem richten wir uns nach den Feiertagen, wobei wir zu Weihnachten richtig auf den Putz hauen. Das ist für mich die arbeitsreichste Zeit des Jahres. Wir beginnen schon im November mit dem Aufbau der Weihnachtsdekoration. In jedem Restaurant und in der Lobby werden mehrere Bäume aufgestellt. Manche sind vier bis sechs Meter hoch und müssen mit unzähligen Kugeln und Lichterketten geschmückt werden. Dafür verwenden wir eine Hebebühne und bauen die Weihnachtsbäume in einzelnen Teilen zusammen, da sie sonst nicht durch die Tür passen würden. Natürlich brauche ich dabei Unterstützung und bitte daher meine Kollegen aus allen Abteilungen um Hilfe. Wenn sie mithelfen, ist das wunderbar und macht viel Spaß. Wir verbringen eine tolle Zeit zusammen. Die Blumenzwiebelsaison ist auch eine geschäftige Zeit: Das Hotel Sassenheim-Leiden liegt mitten im Blumenzwiebelgebiet, und sobald der Keukenhof öffnet, der weniger als zehn Autominuten entfernt ist, kommen Busse voller Gäste aus aller Welt hierher, um auf dem Weg dorthin zu übernachten.“

ALLES PERFEKT MACHEN

„Ein großer Teil meiner Arbeit besteht aus Instandhaltung: Dekorationen verändern sich mit der Zeit; Gäste bringen manchmal etwas mit oder etwas geht kaputt, und das muss ersetzt werden. Ich sorge gerne dafür, dass alles wieder perfekt aussieht. Manchmal ist es ganz schön anstrengend, aber ich bin durch meine vorherigen Jobs körperliche gewohnt. Ich laufe viel im Hotel herum, um zu sehen, ob noch alles in Ordnung ist. Ich brauche diese Bewegung, den ganzen Tag vor dem Computer zu sitzen, ist einfach nicht mein Ding. Natürlich gehört auch etwas Verwaltung zu meinem Job. Wenn ich eine Stunde damit verbringe, mache ich zwischendurch einen kurzen Spaziergang und setze mich dann wieder daran.“

RAUM FÜR KREATIVITÄT

„Ich habe viel Freiheit in meiner Arbeit, aber natürlich gibt es Absprachen. Montag und Freitag sind meine festen Arbeitstage, aber wenn es nötig ist, an einem anderen Tag zu arbeiten, bin ich selbstverständlich da. Neben meiner Arbeit im Hotel betreibe ich mein eigenes Event-Styling-Unternehmen. Die Arbeit im Van der Valk und die Selbstständigkeit sind wirklich eine Top-Kombination: Ich möchte nie etwas anderes machen. So kann ich meine Kreativität an zwei Orten ausleben und habe meine Freiheit.“

ZUHAUSE

„Zuhause bin ich überhaupt nicht der Typ für Dekoration; alles ist in einer einzigen Farbe gehalten: Taupe. Alle verbinden mich mit Farbe und Mustern, aber ich liebe diese Ruhe. Nur zu Weihnachten lasse ich es richtig krachen; dann habe ich mehrere Weihnachtsbäume, sogar einen im Schlafzimmer. Alle Fenster sind mit Lichterketten geschmückt. Es ist ziemlich intensiv, aber ich mag es so, wie es im Film „Kevin – Allein zu Haus“ zu Weihnachten aussieht.“

FAMILIE

„In meiner Freizeit bin ich meistens mit meiner Familie zusammen. Ich habe einen sechzehnjährigen Sohn, mit dem ich sehr gerne Zeit verbringe. Wir alle lieben gutes Essen, deshalb gehen wir regelmäßig zusammen essen oder kochen etwas Leckeres zu Hause. Ich komme aus einer sehr engen Familie. Wenn wir spontan grillen, schreibe ich eine SMS und alle kommen vorbei. Manchmal fahre ich aber auch nur mit meiner eigenen Familie weg; dann gehen wir drei schön essen, oder wenn das Wetter schön ist, holen wir uns ein Eis. Mein Mann und ich gehen ab und zu mal eine Nacht aus oder wir gehen essen. Wir feiern auch gerne, deshalb gehen wir in der Festivalsaison regelmäßig zusammen auf Techno-Partys tanzen.“

Francais

Marilee est une créative qui sait tirer le meilleur parti de chaque espace. Et elle embellit L'Hôtel Sassenheim-Leiden avec de magnifiques décorations et des fleurs fraîches. Chez elle, elle reste discrète, mais à Noël, elle change complètement de registre là aussi. "À Noël, j'adore que ma maison ressemble à celle du film Maman, j'ai raté l'avion !

Après avoir terminé mes études en architecture d'intérieur, décoration, architecture d'extérieur et protection, j'ai commencé à travailler dans le commerce de détail, où je m'occupais de l'agencement des magasins pour différentes marques. Lorsque ma dernière entreprise a fait faillite, je me suis retrouvée au chômage et j'ai dû chercher du travail. Entre-temps, on m'a proposé, via du bouche-à-oreille, de donner un coup de main pour installer les décorations de Noël dans plusieurs hôtels Van der Valk. C'était toujours un plaisir. Peu de temps après, on m'a invitée à prendre un café et à discuter à l'Hôtel Sassenheim-Leiden. Ils savaient que je cherchais un emploi, et le courant est si bien passé que je travaille ici depuis plus de quatre ans.

FLEURS FRAÎCHES

« À l'hôtel, je m'occupe de la décoration des restaurants, de la réception, du hall, des salles de conférence, des espaces café, des chambres et suites, de la salle de jeux, des terrasses et des buffets à thème, comme le buffet indien et le buffet sauvage. À De Paarl, notre restaurant éphémère sud-africain avec cinéma en plein air, barbecue et grande cheminée, je veille également à ce que tout soit parfait, jusque dans les moindres détails. De plus, je m'assure que des fleurs fraîches ornent les tables des restaurants et les tables lors des événements chaque semaine. Je les récupère tous les vendredis : je me rends à l'hôtel avec ma voiture remplie de fleurs pour composer de grands bouquets destinés à la réception, au bar, aux restaurants et aux halls. Et il y a toujours de petits vases sur les tables, que je garnis également de fleurs. Je privilégie les fleurs de saison, afin qu'elles s'accordent à l'ambiance du moment.»

LES PÉRIODES DE FORTE ACTIVITÉ

« À chaque changement de saison, la décoration est entièrement repensée pour que chaque chambre reflète l'ambiance saisonnière. J'apprécie toujours autant ce défi à chaque saison ; chacune possède son atmosphère unique, que je décline dans tout l'hôtel. Le moment précis n'est pas totalement figé : si le beau temps se prolonge en été, je prolonge un peu l'ambiance estivale et chaleureuse, car je ne suis pas encore tout à fait prête pour l'automne. En général, j'attends que le temps change avant d'apporter des modifications. Nous nous occupons également des fêtes de fin d'année, en mettant le paquet pour Noël. C'est ma période la plus chargée. Nous commençons à installer les décorations de Noël dès novembre. Plusieurs sapins sont placés dans chaque restaurant et dans le hall. Certains mesurent quatre à six mètres de haut et doivent être décorés de boules et de guirlandes lumineuses. Nous utilisons une nacelle élévatrice pour cela et assemblons les sapins par sections, sinon ils ne passeraient pas par la porte. Bien sûr, j'ai évidemment besoin d'aide, alors je sollicite mes collègues de tous les services. » Ils sont ravis de nous aider, et c'est un vrai plaisir. Nous passons de très bons moments ensemble. La saison des bulbes est aussi une période chargée : l'Hôtel Sassenheim-Leiden est situé en plein cœur de la région des bulbes, et dès l'ouverture de Keukenhof (à moins de dix minutes en voiture), des cars remplis de visiteurs du monde entier y font escale pour la nuit.

TOUT REMETTRE EN ORDRE

« Une grande partie de mon travail consiste aussi à assurer la maintenance : la décoration a un côté éphémère ; il arrive que les clients apportent quelque chose ou que quelque chose se casse, et il faut le remplacer. J'aime remettre les choses en place pour que tout soit impeccable. C'est parfois assez physique, mais j'ai l'habitude du travail manuel grâce à mes emplois précédents, donc ça ne me dérange pas. Par exemple, je fais souvent le tour de l'hôtel pour vérifier que tout est toujours en bon état. J'ai besoin de marcher, car je ne suis pas faite pour rester derrière un ordinateur toute la journée, ce n'est vraiment pas mon truc. Bien sûr, mon travail comprend aussi des tâches administratives, mais si j'y consacre une heure, je fais une petite promenade entre-temps et je m'y remets ensuite. »

UN ESPACE POUR LA CRÉATIVITÉ

« J'ai une grande liberté dans mon travail ; je fais ce que je veux, tout en étant bien sûr organisée. Le lundi et le vendredi sont mes jours fixes, mais si je dois travailler un autre jour, je m'assure naturellement d'être présente. En plus de mon travail à l'hôtel, je gère ma propre entreprise d'organisation d'événements. Travailler chez Van der Valk et gérer ma propre entreprise, c'est vraiment une combinaison parfaite : je ne voudrais rien faire d'autre ! J'aime beaucoup travailler à l'hôtel et j'ai d'excellentes relations avec la famille, je m'y sens vraiment bien. »

À LA MAISON

« Chez moi, je ne suis pas du tout branchée déco, tout est d'une seule couleur : taupe. Personne ne s'y attend, car on m'associe plutôt aux couleurs et aux imprimés, mais j'adore cette sérénité. C'est seulement à Noël que je me lâche vraiment : j'ai plusieurs sapins, même un dans la chambre. Toutes les fenêtres sont illuminées ; c'est comme un mini magasin de déco. C'est assez impressionnant, mais j'adore que ça ressemble à ce que j'ai vu dans le film Maman, j'ai raté l'avion ! à Noël. »

UNE FAMILLE UNIE

« Pendant mon temps libre, je profite surtout de ma famille. J'ai un fils de seize ans et j'aime beaucoup lui consacrer du temps et de l'attention. Dans notre famille, on aime tous bien manger, alors on va régulièrement au restaurant ou on prépare de bons petits plats à la maison. Je viens d'une famille très unie. Si l'envie nous prend de faire un barbecue, j'envoie un message et tout le monde nous rejoint. Mais il m'arrive aussi de partir juste avec ma famille ; alors on va tous les trois dîner au restaurant, ou quand il fait beau, on prend une glace. Mon mari et moi, on s'offre parfois une soirée ou un dîner au restaurant. On adore faire la fête, alors pendant la saison des festivals, on va régulièrement danser ensemble en soirée techno. »



À PROPOS DE MARILEE.

« Je suis toujours en très bons termes avec mes anciens collègues de l'époque où je travaillais dans le commerce de détail ; plusieurs d'entre eux travaillent maintenant chez Van der Valk. Nous sommes répartis dans différentes succursales, mais nous restons très proches. Ma meilleure amie est aussi une ancienne collègue. Elle habite à une heure et demie de chez moi, mais nous nous appelons presque tous les jours. Comme nous faisons le même travail et que nous nous comprenons bien, nous avons développé une amitié très forte et nous avons toujours quelque chose à nous raconter, même en dehors du boulot. »

LUXURY STEAK TARTARE.

A good sauce can give meat or vegetables that little extra. With Knorr Professional Garde d'Or Hollandaisesaus, you can quickly make a rich sauce that pairs well with other flavors. In this festive appetizer, the classic hollandaise sauce gets a luxurious twist. With little effort, a flavorful dish is on the table.

FOR 4 PEOPLE

INGREDIENTS

- 600 g aged beef
- 2 tsp truffle tapenade
- 1 tsp Knorr Professional Peperpuree
- fleur de sel
- 4 tsp smoked herring roe
- 200 ml mayonnaise
- 3 cloves black garlic
- lemon juice
- 5 g fresh horseradish
- parsley
- 1 head red leaf lettuce
- marinated onion
- 1 l Knorr Professional Garde d'Or Hollandaisesaus
- 50 ml truffle jus
- 10 g truffle tapenade
- pepper
- salt
- fresh black truffle

PREPARATION

- Cut the beef very finely with a sharp knife. Mix the flat with the truffle tapenade and Knorr Professional Peperpuree and season with fleur de sel. Store chilled and cover until dressing.

- Then make the black garlic mayonnaise by finely crushing the black garlic and mixing it with mayonnaise and lemon juice. Season with pepper and salt. Store in a cool place in a piping bag.

- Heat the Knorr Professional Garde d'Or Hollandaisesaus to 67 °C. Stir in the truffle sauce and truffle tapenade and season with pepper if necessary. Strain the sauce for a smooth result. Fill a whipped cream dispenser with the warm hollandaise.

- For the garnish, mix mayonnaise with finely grated horseradish, lemon juice, and chopped parsley. Just before serving, gently fold this into the red leaf and add some pickled onion.

- Divide the tartare among the plates and finish with black garlic mayonnaise, smoked herring roe, red chicory, and freshly shaved black truffle. Serve the warm truffle hollandaise alongside.



Chef Nick Van Kerckhoven
Hotel Mechelen

A DAY WITH SIRIWAN.

Nederlands

In onze hotels zorgen heel veel mensen ervoor dat alle gasten een onbezorgd verblijf hebben. Zichtbaar én meer achter de schermen doen onze toppers daar hun uiterste best voor. Welke functies zijn er zoal en wat houdt het werk in? Deze keer lopen we een dagje mee met Siriwan, banqueting manager in Hotel Lelystad.

08.00 UUR
CONTROLEREN OF ALLES KLAARSTAAT
“Als banqueting manager zorg ik ervoor dat alles goed geregeld is voor gasten die de zalen hebben gereserveerd. Dat zijn voornamelijk zakelijke gasten die voor een vergadering, event of congres naar Hotel Lelystad komen. Het hotel ligt vrij centraal in Nederland en aan de snelweg, waardoor het een handige locatie is om af te spreken. Vanuit Middelburg, Tiel, Groningen; mensen komen uit het hele land. Soms zijn gasten al lang onderweg geweest en kijken uit naar een bakje koffie. Mijn collega zorgt daarom dat vanaf 7.30 uur het koffieapparaat al aanstaat en er croissants klaarliggen, voor een fijne ontvangst. Meetings starten vrijwel altijd om negen uur, maar ik ben er een uur eerder. De dag ervoor is alles al klaargezet, dus als eerste controleer ik of alles klopt volgens de aanvraag. Ik ontvang mijn contactpersoon van de reservering en maak die wegwijs. Goede communicatie met de klant én mijn collega’s is heel belangrijk, het is de sleutel tot succes. Ik ben het eerste aanspreekpunt en ben er helemaal voor de partij. Ik laat zien waar alles staat, leg uit hoe je de laptop aan de beamer koppelt, hoe je de verlichting en airconditioning bedient.”

09.30 UUR
OVERLEG MET DE KEUKEN
“Als de meeting is gestart en alles loopt goed, ga ik naar de keuken. Daar neem ik met mijn collega de dag door en controleer ik of alles in de keuken duidelijk is. Als er in de middag weer veel glaswerk nodig is, check ik of er iemand van de afwas paraat staat. Ik zet bij een planning de namen van collega’s, zodat iedereen weet wat-ie moet doen. Dat delegeren vind ik soms wel lastig, maar met 10 zalen en soms wel 400 gasten tegelijk, kan ik niet alles zelf. Ook geef ik in de ochtend speciale wensen en verzoeken van gasten door aan de keuken. Hoe uitdagend ook, we zoeken altijd naar een oplossing – net zo lang tot de gast blij is. Daarbij probeer ik ook aanvullende zaken te verkopen. Dat doe ik op een gezellige manier, nooit opdringerig. Ik zeg bijvoorbeeld dat we na de meeting borrelhapjes kunnen serveren, zodat de gasten nog wat kunnen napraten tot het minder druk is op de weg. Ik vind het fijn om zoveel mogelijk voor gasten te kunnen regelen, en het is natuurlijk ook goed voor de sales. Elke dag om 10 uur is ons afdelingsoverleg. Wat speelt er, wat zijn de aandachtspunten? Het is belangrijk om collega’s goed te informeren, want iedereen heeft hetzelfde doel: alles moet vlekkeloos verlopen voor onze gasten in het hotel.”

12.00 UUR
EEN PERFECT LUNCHBUFFET
“Als gasten een dag in ons hotel zijn, lunchen ze ook bij ons. Ik check of alles goed klaar staat bij het lunchbuffet. Ik ben banqueting manager en gastvrouw tegelijk. Bij de lunch vraag ik aan de gasten of alles smaakt. Zo ben ik de hele dag zichtbaar voor ze. Ik kom oorspronkelijk uit Thailand, het land van de glimlach. Gastvrijheid en vriendelijkheid: dat ben ik! Ik woon al 33 jaar in Nederland, maar die Thaise cultuur zit in mij. Daarom past deze functie mij ook zo goed. Het mensen naar de zin maken, alles tot in de puntjes verzorgen; daar word ik zo blij van. Collega’s en vaste gasten noemen mij ook wel ‘madame banqueting’ of ‘Tante Siri’. Ik ben de regeltante hier. Of ze zeggen: ‘Hé, daar is Tante Siri, dan komt alles goed!’ Dat is natuurlijk heel leuk om te horen. Ik voel me erg gewaardeerd, ze vertrouwen mij. Ik heb de vrijheid om alles op mijn manier te regelen. Ik heb op de banqueting afdeling alles goed op de rit gezet en stabiliteit gebracht. Mijn werkplek zie ik als mijn koninkrijk, ik ben *the queen of the banqueting!*”



OVER SIRIWAN.

Siriwan Thathong (52): “Ik werk sinds 2,5 jaar in Hotel Lelystad, een prachtig hotel. Het is nog vrij nieuw, het bestaat deze zomer vier jaar. Hiervoor werkte ik vier jaar in een klein hotel, midden in het bos in Ermelo. Daar begon ik in de bediening en groeide snel door naar supervisor. Net toen ik dacht aan een volgende stap in mijn carrière, vertelde een invalkracht dat ze in Van der Valk Hotel Lelystad iemand zochten als gastvrouw bij de banqueting. Hij kende het hotel en dacht dat ik daar goed zou passen. Het was best spannend om mijn veilige haven te verlaten en om van een kleinschalig hotel naar ‘het grote Van der Valk’ te gaan, maar het leek me ook een prachtige uitdaging. Ik ben heel blij dat ik het gedaan heb, want het beviel meteen heel goed! Ik heb eerst drie weken een proefperiode gedraaid om te laten zien wat ik kan. Dat verliep uitstekend en toen mocht ik echt beginnen. Ik startte als banqueting medewerker, werd vervolgens al snel supervisor en na anderhalf jaar groeide ik door tot mijn huidige functie als banqueting manager. Vanaf de eerste dag dat ik dit hotel binnenstapte, vond ik het hier geweldig!”

BEHIND THE SCENES

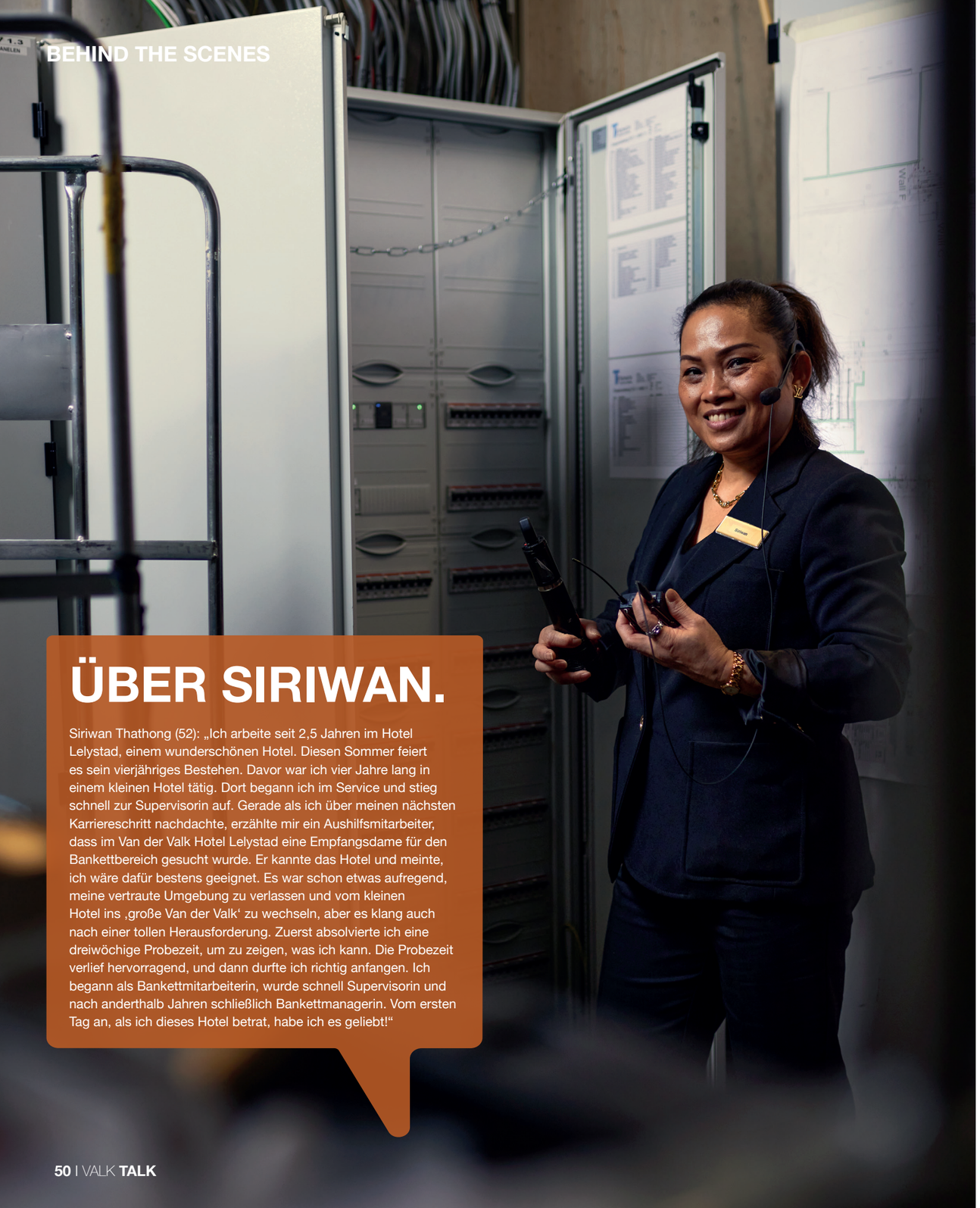
13.00 UUR
CHECKEN VAN DE TECHNIEK
“In de zalen hebben we moderne audiovisuele middelen voor een presentatie. Dat testen we allemaal voordat de gasten er zijn. Dankzij mijn collega Arjan heb ik veel technische kennis opgedaan. Zo weet ik bijvoorbeeld hoe je de geluidsboxen koppelt en hoe de temperatuur juist wordt afgesteld. Ik vind het als klein vrouwtje super stoer dat ik mijn mannetje sta op technisch gebied. Er was hier eens een meeting van een bedrijf uit Amerika. Er zaten allemaal mensen, strak in pak, en er werkte iets niet. Toen werd ik erbij geroepen en kon het wel oplossen, dat was heel gaaf. Ze vroegen toen of ik naar Amerika kon komen om voor hen te werken! Zulke dingen geven mij wel een boost aan zelfvertrouwen.
Het is ook fijn dat er bij Van der Valk mogelijkheden zijn om je te ontwikkelen als je jezelf laat zien. Na het behalen van mijn vwo-diploma in Thailand, kwam ik naar Nederland. Ik heb de Nederlandse taal geleerd en wilde verder studeren, maar ik trouwde en kreeg een gezin waar ik druk mee was. Zeven jaar geleden ben ik in de horeca gaan werken. Vanaf mijn eerste functie in de bediening tot nu, geef ik alles in het werk. Mijn manager wees me een paar jaar geleden op de Talent Academy van Van der Valk Opleidingen. Dat leek me wel wat, want ik ben best ambitieus en wilde graag doorgroeien. Het was mooi dat ik dat talentenprogramma mocht volgen en succesvol heb afgerond. Ik heb er veel geleerd. Ik denk ook dat het een voordeel was dat ik zelf in de bediening heb gewerkt, dan weet je zelf hoe zaken lopen op de vloer. Nog voor het afronden van de Talent Academy kreeg ik de functie als banqueting manager. Daar ben ik wel trots op. Ik ben een echte aanpakker, ik denk dat ik daardoor in een korte tijd ben doorgegroeid.”

14.30 UUR
RONDE DOOR DE BREAK-OUT RUIMTES
“Ik ben echt de hele dag in de weer. Helemaal als alle zalen bezet zijn, is het hier erg druk. Tussendoor loop ik onder meer over de gangen naar de break-out ruimtes, zorg dat de koekjes worden aangevuld, dat er genoeg schone glazen, mokken en bestek zijn en dat de fruitschaal niet leeg is. Het mag niet zo zijn dat iets op is, alle aantallen hebben we van tevoren nauwkeurig afgestemd op het aantal gasten. Ook de koffiemachine moet altijd werken en schoon zijn. Daar maken op een dag heel wat mensen gebruik van, dus die wordt vaak gecontroleerd. Ik denk steeds vooruit: wat is er nodig om het goed te laten verlopen? Ik weet altijd wat er op dat moment belangrijk is en stel prioriteiten. Werken in de horeca betekent omgaan met allerlei soorten gasten, maar ook goed samenwerken met verschillende collega’s. Ik werk met collega’s van de keuken, de bediening, de sales, de technische dienst. Ik moet op anderen kunnen rekenen, want ik maak een planning en geef aan wat ik nodig heb. Alles staat duidelijk op een rij in een sheet.”

16.00 UUR
VOORBEREIDING VOLGENDE DAG
“Aan het eind van mijn werkdag draag ik belangrijke zaken over aan mijn collega’s. De zalen moeten worden opgeruimd en alles moet weer worden klaargezet voor de volgende dag. Alle to do’s schrijf ik op. Je kunt een overdracht wel mondeling doen, maar op papier is het duidelijker en is de kans kleiner dat er iets misgaat. Als de gasten tevreden zijn, is mijn missie geslaagd. Ik rapporteer dat dan aan mijn leidinggevende met een big smile. Van meetings, conferenties, bruiloften en condoleances: we regelen het hier allemaal. We hebben ook zulke mooie zalen. Dat maakt het een fijne werkplek. Als ik vanaf de snelweg hier in mijn gele Peugeot kom aanrijden, zie ik de stralende Toekan al naar mij lachen! Dit hotel is voor mij mijn tweede huis. Daar ben ik heel dankbaar voor, want ik ben vaak meer dan acht uur per dag op mijn werk. Bij een baan gaat het om zo veel meer dan het salaris. Als je je op je werkplek niet goed voelt, dan kun je het niet volhouden. Ik werk hard, niet omdat ik dat moet, maar omdat ik het leuk vind. Daarin wil ik een voorbeeld zijn voor jongere collega’s. De passie voor gastvrijheid en het mensen naar de zin maken, wil ik overdragen zodat ze later zeggen: ‘Hard werken mét plezier, dat heeft Siri ons geleerd!’ Na mijn werk ontspan ik in het hotel in BOUTIQ Gym of thuis in mijn tuin. Ook doe ik bijna dagelijks aan yoga, dat vind ik heerlijk! Eigenlijk zie ik mijn werk ook als mijn hobby. Mijn oma zei altijd: ‘Als je doet wat je leuk vindt, hoef je nooit meer te werken.’ En zo voel ik het echt. Zelfs als ik de loterij zou winnen, blijf ik hier nog halve dagen werken.”

“Hospitality and friendliness – that’s me!”





ÜBER SIRIWAN.

Siriwan Thathong (52): „Ich arbeite seit 2,5 Jahren im Hotel Lelystad, einem wunderschönen Hotel. Diesen Sommer feiert es sein vierjähriges Bestehen. Davor war ich vier Jahre lang in einem kleinen Hotel tätig. Dort begann ich im Service und stieg schnell zur Supervisorin auf. Gerade als ich über meinen nächsten Karriereschritt nachdachte, erzählte mir ein Aushilfsmitarbeiter, dass im Van der Valk Hotel Lelystad eine Empfangsdame für den Bankettbereich gesucht wurde. Er kannte das Hotel und meinte, ich wäre dafür bestens geeignet. Es war schon etwas aufregend, meine vertraute Umgebung zu verlassen und vom kleinen Hotel ins ‚große Van der Valk' zu wechseln, aber es klang auch nach einer tollen Herausforderung. Zuerst absolvierte ich eine dreiwöchige Probezeit, um zu zeigen, was ich kann. Die Probezeit verlief hervorragend, und dann durfte ich richtig anfangen. Ich begann als Bankettmitarbeiterin, wurde schnell Supervisorin und nach anderthalb Jahren schließlich Bankettmanagerin. Vom ersten Tag an, als ich dieses Hotel betrat, habe ich es geliebt!“

“I always think ahead: what needs to be done to make things run smoothly?”

Deutsch

08.00 UHR
ALLE VORBEREITUNGEN ABSCHLIESSEN
„Als Bankettmanagerin sorge ich dafür, dass für die Gäste, die Räume reserviert haben, alles bestens organisiert ist. Es handelt sich dabei hauptsächlich um Geschäftsreisende, die für ein Meeting, eine Veranstaltung oder eine Konferenz ins Hotel Lelystad kommen. Meine Kollegin stellt sicher, dass die Kaffeemaschine ab 7.30 Uhr morgens läuft und Croissants für einen herzlichen Empfang bereitliegen. Meetings beginnen fast immer um neun Uhr, aber ich bin bereits eine Stunde früher da. Alles ist bereits am Vortag vorbereitet, daher überprüfe ich als Erstes, ob alles den Wünschen entspricht. Ich begrüße die Kontaktperson der Reservierung und zeige ihr alles. Ich bin die erste Ansprechpartnerin und engagiere mich voll und ganz für die Veranstaltung. Ich zeige, wo sich alles befindet, erkläre, wie man den Laptop an den Beamer anschließt und wie man die Beleuchtung und die Klimaanlage bedient.“

09.30 UHR
BESPRECHUNG MIT DEM KÜCHENPERSONAL
„Sobald die Besprechung begonnen hat und alles reibungslos läuft, gehe ich in die Küche. Dort bespreche ich mit meinem Kollegen den Tagesablauf und überprüfe, ob alles in der Küche aufgeräumt ist. Falls nachmittags wieder viele Gläser benötigt werden, frage ich nach, ob jemand vom Spülteam bereitsteht. Ich trage die Namen meiner Kollegen in den Dienstplan ein, damit jeder weiß, was zu tun ist. Das Delegieren fällt mir manchmal schwer, aber mit 10 und manchmal sogar 400 Gästen gleichzeitig kann ich nicht alles selbst erledigen. Außerdem leite ich morgens Sonderwünsche und Anfragen der Gäste an die Küche weiter. Ich versuche auch, zusätzliche Dinge zu verkaufen. Das mache ich freundlich, nie aufdringlich. Zum Beispiel schlage ich vor, nach der Besprechung Häppchen zu servieren, damit die Gäste sich noch etwas unterhalten können, bis weniger los ist. Es macht mir Spaß, so viel wie möglich für die Gäste zu organisieren, und natürlich ist das auch gut für den Umsatz. Jeden Tag um 10 Uhr findet unsere Abteilungsbesprechung statt. Was steht an? Worauf sollte man achten? Es ist wichtig, die Kollegen gut zu informieren, denn alle haben dasselbe Ziel: Für unsere Gäste im Hotel muss alles reibungslos ablaufen.

12.00 UHR
EIN PERFEKTES MITTAGSBUFFET
„Wenn Gäste einen Tag in unserem Hotel verbringen, essen sie auch bei uns zu Mittag. Ich überprüfe, ob am Mittagsbuffet alles perfekt vorbereitet ist. Ich bin Bankettmanagerin und Gastgeberin in einem. Beim Mittagessen frage ich die Gäste, ob alles gut schmeckt. So bin ich den ganzen Tag für sie da. Ursprünglich komme ich aus Thailand, dem Land des Lächelns. Gastfreundschaft und Herzlichkeit: Das bin ich! Ich lebe seit 33 Jahren in den Niederlanden, aber die thailändische Kultur ist tief in mir verwurzelt. Deshalb passt diese Position so gut zu mir.

Menschen glücklich zu machen und mich um alles bis ins kleinste Detail zu kümmern – das macht mich glücklich. Kollegen und Stammgäste nennen mich manchmal ‚Madame Bankett' oder , Siri'. Ich bin hier die ‚organisierende Tante'. Ich habe die Freiheit, alles nach meinen Vorstellungen zu gestalten. Ich habe dafür gesorgt, dass im Bankettbereich alles reibungslos und zuverlässig läuft. Ich sehe meinen Arbeitsplatz als mein Königreich; ich bin die Königin des Banketts!“

13:00 UHR
TECHNISCHER CHECK
„In den Veranstaltungsräumen haben wir eine moderne audiovisuelle Ausstattung für Präsentationen. Wir testen alles, bevor die Gäste eintreffen. Dank meines Kollegen Arjan habe ich mir viel technisches Wissen angeeignet. Ich weiß zum Beispiel, wie man die Lautsprecher anschließt und die Temperatur richtig einstellt. Als kleine Frau finde ich es toll, dass ich mich im technischen Bereich so gut behaupten kann.
Es ist auch schön, dass man sich bei Van der Valk gut weiterentwickeln kann, wenn man sich bewährt. Nach meinem Schulabschluss in Thailand kam ich in die Niederlande. Ich lernte Niederländisch und wollte studieren, aber dann habe ich geheiratet und eine Familie gegründet, was mich voll in Beschlag nahm. Vor sieben Jahren begann ich in der Hotellerie zu arbeiten. Von meiner ersten Stelle im Service bis heute habe ich immer mein Bestes gegeben. Vor einigen Jahren empfahl mir mein Vorgesetzter die Talentakademie von Van der Valk Training. Das sprach mich an, da ich ehrgeizig bin und meine Karriere voranbringen wollte. Es war toll, dass ich an diesem Talentprogramm teilnehmen durfte. Schon vor dem Abschluss an der Akademie wurde mir die Position der Bankettmanagerin übertragen. Darauf bin ich ziemlich stolz.“ Ich bin sehr ehrgeizig und ich denke, dass ich deshalb in so kurzer Zeit so schnell vorangekommen bin.



14.30 UHR
RUNDGANG DURCH DIE BREAKOUT-RÄUME
„Ich bin den ganzen Tag über sehr beschäftigt. Besonders wenn alle Räume belegt sind, wird es hier richtig hektisch. Zwischendurch gehe ich die Flure entlang zu den Breakout-Räumen, sorge dafür, dass genügend Kekse da sind, genügend saubere Gläser, Tassen und Besteck vorhanden sind und die Obstschale gut gefüllt ist. Nichts darf ausgehen; wir haben alle Mengen im Voraus auf die Anzahl der Gäste abgestimmt. Die Kaffeemaschine muss auch immer funktionieren und sauber sein. Sie wird tagsüber von vielen Leuten benutzt, daher wird sie regelmäßig kontrolliert. Ich denke ständig voraus: Was ist nötig, damit alles reibungslos läuft? Ich weiß immer, was in dem Moment wichtig ist, und setze Prioritäten.“

16.00 UHR
VORBEREITUNG FÜR DEN NÄCHSTEN TAG
„Am Ende meines Arbeitstages übergebe ich die wichtigsten Angelegenheiten an meine Kollegen. Die Zimmer müssen gereinigt und für den nächsten Tag alles vorbereitet werden. Ich notiere mir alle Aufgaben. Man kann die Übergabe zwar auch mündlich machen, aber schriftlich ist es übersichtlicher und die Wahrscheinlichkeit, dass etwas schiefgeht, geringer. Wenn die Gäste zufrieden sind, habe ich meine Aufgabe erfüllt. Das melde ich dann mit einem breiten Lächeln meinem Vorgesetzten. Wenn ich mit meinem gelben Peugeot von der Autobahn hierher fahre, sehe ich schon den strahlenden Tukan, der mich anlächelt! Dieses Hotel ist mein zweites Zuhause. Dafür bin ich sehr dankbar, denn ich arbeite oft mehr als acht Stunden am Tag. Bei einem Job geht es um so viel mehr als nur ums Gehalt. Wenn man sich an seinem Arbeitsplatz nicht wohlfühlt, kann man das nicht durchhalten. Ich arbeite hart, nicht weil ich muss, sondern weil es mir Freude bereitet. Damit möchte ich ein Vorbild für jüngere Kollegen sein. Ich möchte ihnen die Leidenschaft für Gastfreundschaft und dafür, Menschen glücklich zu machen, weitergeben, damit sie später sagen: ‚Hart arbeiten, aber mit Freude‘, genau das hat uns Siri beigebracht! Nach der Arbeit entspanne ich mich im Hotel im BOUTIQ Fitnessstudio oder zu Hause in meinem Garten. Ich mache auch fast täglich Yoga; ich liebe es! Eigentlich sehe ich meine Arbeit auch als Hobby. Meine Großmutter sagte immer: „Wenn du das tust, was du liebst, musst du nie wieder arbeiten.“ Und genau so fühle ich mich auch. Selbst wenn ich im Lotto gewinnen würde, würde ich hier weiterhin halbtags arbeiten.

“Good communication is the key to success.”

BEHIND THE SCENES

Francais

08H00
CONTRÔLE DES PRÉPARATIFS
« En tant que responsable des banquets, je veille à ce que tout soit parfaitement organisé pour les clients ayant réservé une chambre. Il s'agit principalement de voyageurs d'affaires venant à l'Hôtel Lelystad pour une réunion, un événement ou un congrès. Mon collègue s'assure que la machine à café est allumée dès 7h30 et que des croissants sont prêts pour un accueil chaleureux. Les réunions commencent presque toujours à 9h, mais j'arrive une heure plus tôt. Tout est déjà préparé la veille ; ma première action est donc de vérifier que tout est conforme à la demande. J'accueille la personne en charge de la réservation et lui fais visiter les lieux. Je suis le premier point de contact et je m'investis pleinement dans l'événement. Je lui indique l'emplacement du matériel, j'explique comment connecter l'ordinateur portable au projecteur et comment utiliser l'éclairage et la climatisation. »

09H30
DANS LES CUISINES
« Une fois la réunion commencée et que tout se déroule sans accroc, je vais en cuisine. Là, je fais le point sur la journée avec mon collègue et je vérifie que tout est en ordre. Si l'on a besoin de beaucoup de verres l'après-midi, je vérifie si quelqu'un de l'équipe de plonge est disponible. J'ajoute les noms des collègues au planning pour que chacun sache ce qu'il a à faire. Je trouve parfois difficile de déléguer, mais avec 10 et parfois même 400 personnes en même temps, je ne peux pas tout faire moi-même. Je transmets également les souhaits et demandes particulières des clients à la cuisine le matin. J'essaie aussi de proposer des produits supplémentaires. Je le fais de manière amicale, jamais insistante. Par exemple, je suggère de servir des amuse-bouches après la réunion pour que les clients puissent discuter un peu en attendant que le service se calme. J'aime pouvoir faire le maximum pour les clients, et bien sûr, c'est aussi bon pour les ventes. Tous les jours à 10 heures, nous avons notre réunion de service. Que se passe-t-il ? Quels sont les points importants ? Il est important d'informer les collègues parce que tout le monde a le même objectif : tout doit se dérouler sans accroc pour nos clients à l'hôtel.

12H00
UN DÉJEUNER PARFAIT
« Lorsque des clients séjournent à l'hôtel pour la journée, ils déjeunent également chez nous. Je vérifie que tout est correctement dressé au buffet. Je suis à la fois responsable des banquets et hôtesse. Pendant le déjeuner, je demande aux clients si tout leur plaît. Ainsi, je reste en contact avec eux toute la journée. Je suis originaire de Thaïlande, le pays du sourire. L'hospitalité et la convivialité, c'est ce qui me caractérise ! Je vis aux Pays-Bas depuis 33 ans mais la culture thaïlandaise est profondément ancrée en moi. C'est pour cela que ce poste me convient si bien. Rendre les gens heureux, veiller à tout dans les moindres détails : voilà ce qui me rend heureuse.

Mes collègues et les clients habituels m'appellent parfois « Madame Banquets » ou « tantine Siri». Je suis l'organisatrice ici. J'ai la liberté d'organiser les choses à ma façon. J'ai veillé au bon fonctionnement du service des banquets et j'y ai instauré une certaine stabilité. Je considère mon lieu de travail comme mon royaume ; je suis la reine des banquets ! »

13H00
BILAN TECHNIQUE
« Dans les salles de réception, nous disposons d'équipements audiovisuels modernes pour les présentations. Nous testons tout avant l'arrivée des invités. Grâce à mon collègue Arjan, j'ai acquis de solides connaissances techniques. Par exemple, je sais comment brancher les haut-parleurs et régler correctement la température. En tant que femme de petite taille, je trouve ça vraiment génial de pouvoir me débrouiller dans le domaine technique.
C'est aussi agréable de savoir qu'il existe des opportunités chez Van der Valk pour évoluer si l'on fait ses preuves. Après avoir obtenu mon baccalauréat en Thaïlande, je suis venue aux Pays-Bas. J'ai appris le néerlandais et je souhaitais poursuivre mes études, mais je me suis mariée et j'ai fondé une famille, ce qui m'a beaucoup occupée. Il y a sept ans, j'ai commencé à travailler dans l'hôtellerie-restauration. Depuis mon premier poste en service jusqu'à aujourd'hui, je me suis toujours investie à fond dans mon travail. Il y a quelques années, mon responsable m'a orientée vers la Talent Academy de Van der Valk Training. Cela m'a séduite, car je suis assez ambitieuse et je voulais faire progresser ma carrière. C'était formidable de pouvoir participer à ce programme de développement des talents. Avant même d'avoir terminé ma formation à la Talent Academy, j'ai obtenu le poste de responsable des banquets. J'en suis très fière. Je suis une personne très ambitieuse, et je pense que c'est ce qui explique ma progression rapide.

"I work hard, not because I have to, but because I enjoy it."



À PROPOS DE SIRIWAN.

Siriwan Thathong (52 ans) : « Je travaille à l'Hôtel Lelystad, un magnifique hôtel, depuis 2 ans et demi. Cet été marque son quatrième anniversaire. Auparavant, j'ai travaillé quatre ans dans un petit hôtel. J'y ai commencé comme serveuse et suis rapidement devenue superviseuse. Alors que je réfléchissais à la prochaine étape de ma carrière, un intérimaire m'a dit qu'ils cherchaient une hôtesse pour les banquets à l'Hôtel Van der Valk Lelystad. Il connaissait l'hôtel et pensait que je serais une bonne candidate. Quitter mon cocon et passer d'un petit hôtel au « grand Van der Valk» était assez excitant, mais cela représentait aussi un formidable défi. J'ai d'abord effectué une période d'essai de trois semaines pour faire mes preuves. Tout s'est très bien passé et j'ai ensuite été embauchée. J'ai débuté comme employée aux banquets, suis rapidement devenue superviseuse et, après un an et demi, j'ai accédé à mon poste actuel de responsable des banquets. Dès le premier jour où j'ai mis les pieds dans cet hôtel, j'ai adoré être ici ! »

14H30 TOURNÉE
DANS LES SALLES DE RÉUNION
« Je suis vraiment très occupée toute la journée. Surtout quand toutes les salles sont occupées, c'est la cohue. Entre deux réunions, je fais le tour des salles de réunion, je vérifie qu'il y a toujours des biscuits, suffisamment de verres, de tasses et de couverts propres, et que la corbeille de fruits n'est pas vide. Rien ne doit jamais manquer ; nous avons ajusté les quantités avec précision en fonction du nombre de participants. La machine à café doit aussi toujours fonctionner et être propre. Beaucoup de personnes l'utilisent pendant la journée, donc je la vérifie régulièrement. Je pense constamment à l'avance : que faut-il pour que tout se déroule sans accroc ? Je sais toujours ce qui est important à l'instant T et j'établis les priorités. »

16H00
PRÉPARATIFS DU LENDEMAIN
« À la fin de ma journée de travail, je transmets les informations importantes à mes collègues. Les chambres doivent être nettoyées et tout doit être prêt pour le lendemain. Je note toutes les tâches à accomplir. On peut faire une passation de consignes oralement, mais par écrit, c'est plus clair et le risque d'erreur est moindre. Si les clients sont satisfaits, ma mission est accomplie. Je le signale ensuite à mon responsable avec un grand sourire. Quand j'arrive ici depuis l'autoroute dans ma Peugeot jaune, j'aperçois déjà le toucan rayonnant qui me sourit ! Cet hôtel est comme une seconde maison pour moi. J'en suis très reconnaissante, car je travaille souvent plus de huit heures par jour. Un travail, c'est bien plus qu'un salaire. Si on ne se sent pas bien au travail, on ne peut pas tenir le coup. Je travaille dur, non pas par obligation, mais par plaisir. En cela, je veux être un exemple pour mes jeunes collègues. Je veux leur transmettre la passion de l'hospitalité et le désir de rendre les gens heureux, pour qu'un jour ils disent : « Travailler dur avec plaisir, c'est ce que Siri nous a appris ! » Après le travail, je me détends à l'hôtel, à la salle de sport BOUTIQ ou chez moi, dans mon jardin. Je fais aussi du yoga presque tous les jours ; j'adore ça ! En fait, je considère mon travail comme un loisir. Ma grand-mère disait toujours : « Si tu fais ce que tu aimes, tu n'auras plus jamais l'impression de travailler. » Et c'est vraiment ce que je ressens. Même si je gagnais au loto, je continuerais à travailler ici à mi-temps.

ALPRO BARISTA ALMOND.

As soon as the first coffee orders of the day come in, consistency and quality matter most. Alpro Barista Almond is crafted to support exactly that: a smooth texture, reliable foam, and a balanced taste that delivers consistent results cup after cup. Plant-based, barista-ready, and designed to integrate seamlessly into any professional workflow.
Its delicate almond flavour adds a subtle, nutty note that complements coffee without overpowering it. This balance is what makes it so versatile: ideal for a Pistache Almond Iced Latte, a cappuccino with silky microfoam, or even a refreshing iced latte or cold brew. One product that delivers across formats, enabling creativity while maintaining operational simplicity.
Plant-based is no longer a niche; it's a standard for forward-thinking professionals. For those looking to combine flexibility on the menu with consistency behind the bar, and a taste profile that appeals to a wide range of guests. With Alpro Barista Almond, you choose dependable performance and a refined experience in every cup.

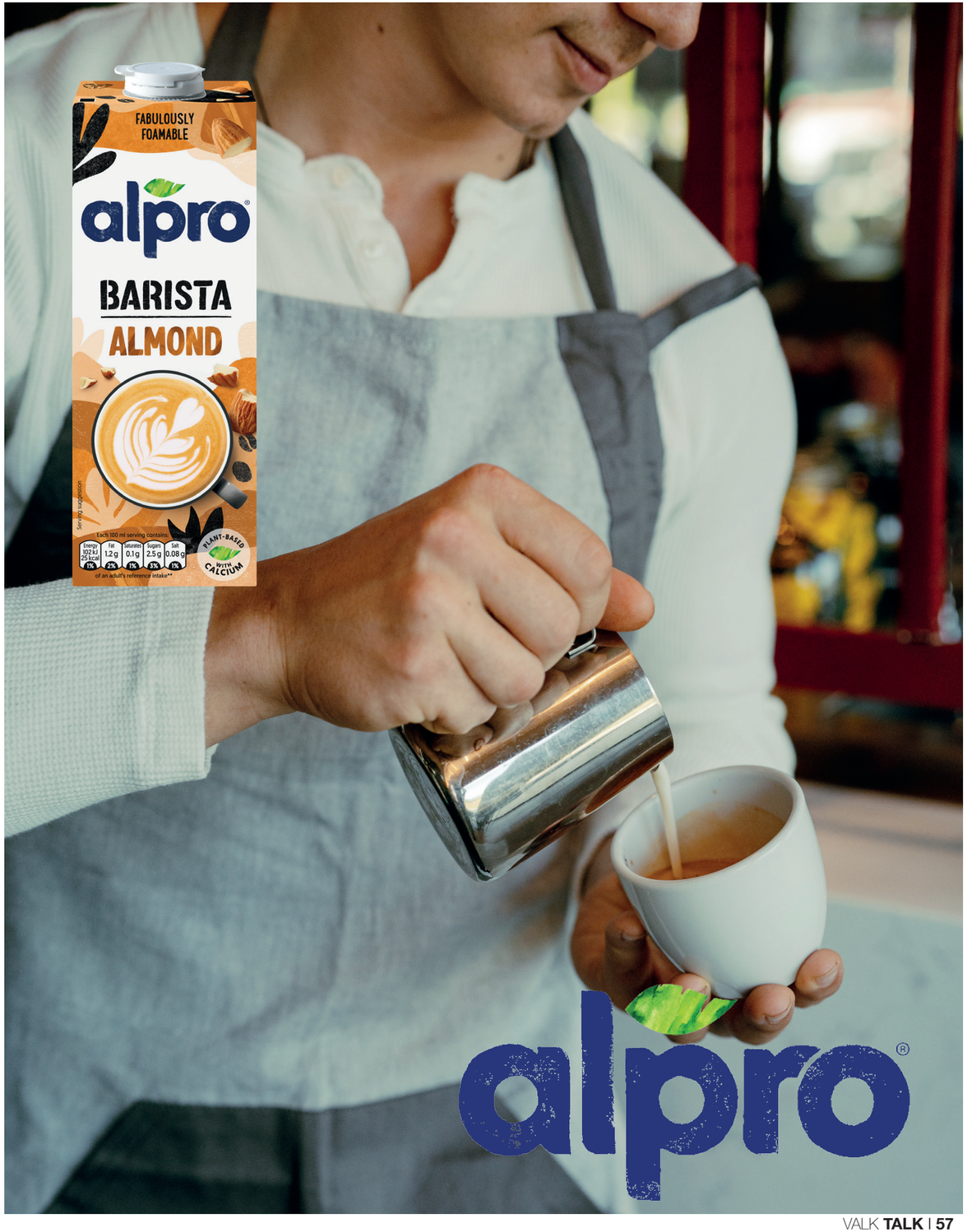
INGREDIENTS

- 150 ml Alpro Barista Almond
- 1 double espresso
- 20 ml Monin Pistachio syrup
- Monin Caramel sauce
- Ice cubes

METHOD

1. Add ice cubes to a glass.
2. Pour 150 ml of Alpro Barista Almond over the ice cubes.
3. Brew a double espresso and add it to the glass.
4. Add 20 ml of Monin Pistachio syrup to the mixture.
5. Garnish the latte with a swirl of Monin Caramel sauce.





ANNA STAYS CALM.



Anna Weidner

Front office and reservations team member at Hotel Gladbeck

Nederlands

In iedere editie van Valk Talk zetten we een medewerker in het zonnetje. Deze keer: hoteldirecteur Jerry van der Valk over Anna Weidner, medewerker reserveringen en front office bij Van der Valk Hotel Gladbeck.

WAAROM WIL JE ANNA IN HET ZONNETJE ZETTEN?
“Anna is al jarenlang een zeer waardevolle kracht binnen ons hotel. Ze heeft zich ontwikkeld tot een medewerker op wie we altijd kunnen rekenen. Wat Anna bijzonder maakt, is haar loyaliteit, haar betrokkenheid en haar positieve instelling. Ze denkt niet alleen aan haar eigen werkzaamheden, maar altijd aan wat het beste is voor het hotel, haar collega’s en onze gasten. Medewerkers zoals Anna vormen de stabiele basis van een succesvol hotel en daarom verdient zij het om eens in het zonnetje gezet te worden.”

WAT IS ANNA’S TALENT?
“Anna heeft het bijzondere talent om overzicht te bewaren, zelfs wanneer het druk is. Dankzij haar ervaring bij zowel de receptie als de reserveringsafdeling begrijpt zij het hotelproces als geheel. Ze communiceert duidelijk, denkt vooruit en vindt altijd oplossingen. Vooral bij grote groepen en complexe reserveringen zorgt zij ervoor dat alles soepel verloopt. Daarnaast weet zij met haar rustige en professionele houding collega’s en gasten vertrouwen te geven.”

WAT KUNNEN ANDEREN VAN ANNA LEREN?
“Wat ik vooral waardeer aan Anna is haar constante inzet en betrouwbaarheid. Of het nu gaat om een uitdagende groepsaanvraag, een drukke periode of een onverwacht probleem; Anna blijft rustig en denkt mee. Anderen kunnen van haar leren hoe belangrijk betrokkenheid en verantwoordelijkheid zijn. Zij laat iedere dag zien dat succes niet alleen ontstaat door grote prestaties, maar juist door jarenlang consequent kwaliteit te leveren en altijd klaar te staan voor collega’s en gasten.”

“Employees like Anna are the backbone of a successful hotel.”

Deutsch

In jeder Ausgabe von Valk Talk stellen wir einen Mitarbeiter in den Mittelpunkt. Diesmal: Jerry van der Valk, Hoteldirektor, über Anna Weidner, Mitarbeiterin für Reservierungen und Front Office im Van der Valk Hotel Gladbeck.

WARUM MÖCHTEN SIE ANNA IN DEN MITTELPUNKT STELLEN?
„Anna ist seit vielen Jahren eine sehr wertvolle Kraft in unserem Hotel. Sie hat sich zu einer Mitarbeiterin entwickelt, auf die wir immer zählen können. Was Anna besonders macht, ist ihre Loyalität, ihr Engagement und ihre positive Einstellung. Sie denkt nicht nur an ihre eigenen Aufgaben, sondern auch immer daran, was das Beste für das Hotel, ihre Kollegen und unsere Gäste ist. Mitarbeiter wie Anna bilden die stabile Basis eines erfolgreichen Hotels und deshalb verdient sie es, einmal im Mittelpunkt zu stehen.“

WAS IST ANNAS TALENT?
„Anna hat das besondere Talent, den Überblick zu behalten, selbst wenn es hektisch ist. Dank ihrer Erfahrung sowohl an der Rezeption als auch in der Reservierungsabteilung versteht sie den Hotelprozess als Ganzes. Sie kommuniziert klar, denkt voraus und findet immer Lösungen. Insbesondere bei großen Gruppen und komplexen Reservierungen sorgt sie dafür, dass alles reibungslos läuft. Darüber hinaus schafft sie es mit ihrer ruhigen und professionellen Art, Kollegen und Gästen Vertrauen zu schenken.“

WAS KÖNNEN ANDERE VON ANNA LERNEN?
„Was ich an Anna besonders schätze, ist ihre Hingabe und Zuverlässigkeit. Ob es sich um eine herausfordernde Gruppenanfrage, eine stressige Phase oder ein unerwartetes Problem handelt; Anna bleibt ruhig und denkt mit. Andere können von ihr lernen, wie wichtig Engagement und Verantwortung sind. Sie zeigt jeden Tag, dass Erfolg nicht nur durch große Leistungen entsteht, sondern gerade durch die konsequente Bereitstellung von Qualität über viele Jahre und durch die ständige Bereitschaft, für Kollegen und Gäste da zu sein.“

Francais

Dans chaque édition de Valk Talk, nous mettons un employé sur le devant de la scène. Cette fois : le directeur d’hôtel Jerry van der Valk a choisi Anna Weidner, attachée aux réservations et à la réception du Van der Valk Hôtel Gladbeck.

POURQUOI SOUHAITEZ-VOUS METTRE ANNA À L’HONNEUR ?
« Anna est un atout précieux pour notre hôtel depuis de nombreuses années. Elle est devenue une employée sur laquelle nous pouvons toujours compter. Ce qui la rend si spéciale, c’est sa loyauté, son engagement et son attitude positive. Elle ne pense pas seulement à son propre travail, mais toujours à ce qui est le mieux pour l’hôtel, ses collègues et nos clients. Des employés comme Anna sont un véritable pilier pour la réussite d’un hôtel, et c’est pourquoi il nous semblait naturel de la mettre à l’honneur. »

QUEL EST LE TALENT D’ANNA ?
« Anna a le talent particulier de garder une vue d’ensemble, même lorsque tout est complet. Grâce à son expérience à la fois à la réception et au service des réservations, elle comprend le processus de l’hôtel dans son ensemble. Elle communique clairement, pense à l’avance et trouve toujours des solutions. Elle veille particulièrement à ce que tout se déroule sans heurts avec les grands groupes et les réservations complexes. De plus, elle sait, grâce à son attitude calme et professionnelle, inspirer confiance à ses collègues et aux clients. »

QUE PEUT-ON APPRENDRE DE ANNA ?
« Ce que j’apprécie le plus chez Anna, c’est son engagement constant et sa fiabilité. Qu’il s’agisse d’une demande de groupe difficile, d’une période chargée ou d’un problème inattendu, elle reste calme et réfléchie. Les autres peuvent apprendre d’elle l’importance de l’engagement et de la responsabilité. Elle montre chaque jour que le succès ne naît pas seulement de grandes performances, mais plutôt de l’aptitude constante à offrir un service de qualité sur la durée et d’être toujours prêt à aider ses collègues et les clients. »

Welcome to the family

‘Our new slogan sums up what Van der Valk has been doing for generations.’

Nederlands

Met *Welcome to the family* geven we woorden aan iets wat al generaties lang voelbaar is in onze hotels. Het warme welkom, de persoonlijke aandacht en het gevoel dat je erbij hoort, vormen al jarenlang het hart van onze gastvrijheid. De nieuwe pay-off brengt dat vertrouwde familiegevoel samen met de manier waarop we als merk vooruitkijken. Creatief directeur Rick Polman vertelt over de gedachte erachter en waarom deze pay-off zo goed past bij Van der Valk.

Available in French and German
Scan the QR code to read this article in either language.

WAAROM EEN NIEUWE PAY-OFF?
“Van der Valk is in de afgelopen jaren flink gegroeid. We zijn actief in meerdere landen, spreken verschillende doelgroepen aan en verwelkomen dagelijks duizenden gasten, collega’s en partners. Dan is het belangrijk dat ons merkverhaal overal herkenbaar blijft. Welcome to the family helpt ons om dat verhaal op een warme, duidelijke en internationale manier te vertellen.”

WAAR STAAT FAMILY VOOR?
“Family gaat bij Van der Valk verder dan familiebanden alleen. Het staat voor verbondenheid, vertrouwen en aandacht voor elkaar. Voor de manier waarop collega’s samenwerken, gasten worden ontvangen en hotels ieder op hun eigen manier bijdragen aan hetzelfde vertrouwde gevoel. Overal anders, maar altijd herkenbaar Van der Valk.”

WAT BETEKENT DIT VOOR MEDEWERKERS?
“De pay-off is niet iets wat alleen in een logo of campagne zit. Het komt juist tot leven in de dagelijkse ervaring. In een warm welkom bij de receptie, een vriendelijke glimlach in het restaurant, een kamer die met zorg is klaargemaakt of een collega die net dat stapje extra zet. Dát is waar ***Welcome to the family*** voor staat.”

WAT HOOP JE DAT MEDEWERKERS ERVAN VOELEN?
“Trots. Want deze pay-off vertelt eigenlijk iets wat we samen al heel lang doen. Van der Valk is groot geworden door ondernemerschap, gastvrijheid en familiegevoel. Met ***Welcome to the family*** geven we daar woorden aan. Het is een uitnodiging aan onze gasten, maar ook een herinnering aan onszelf: samen maken we Van der Valk tot de plek waar mensen zich welkom, gezien en thuis voelen.”

English

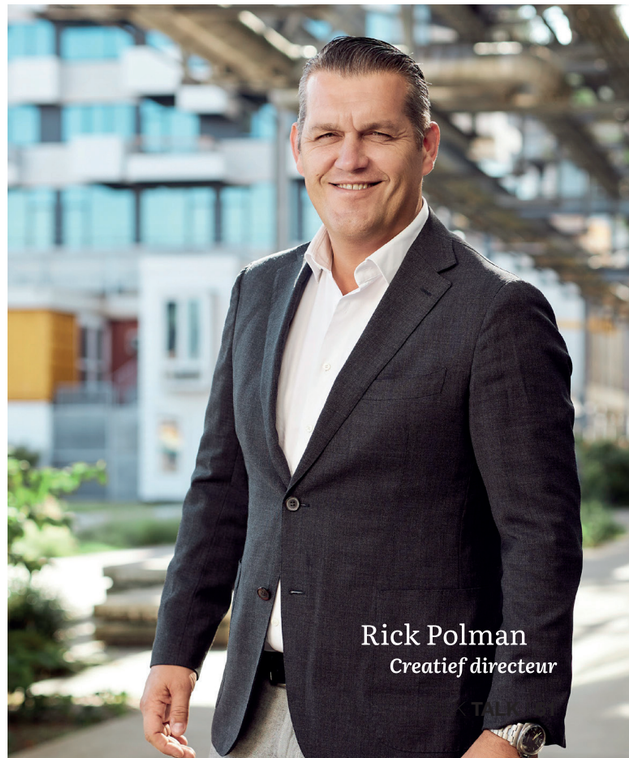
With *Welcome to the family,* we’re putting into words something that has been felt in our hotels for generations. The warm welcome, the personal attention, and the feeling of belonging have been at the heart of our hospitality for many years. Our new slogan combines this familiar sense of family with our forward-looking vision as a brand. Creative director Rick Polman explains the reasoning behind it, and why the slogan is such a good fit for Van der Valk.

WHY A NEW SLOGAN?
‘Van der Valk has grown significantly in recent years. We operate in multiple countries, engage with various target audiences, and welcome thousands of guests, colleagues, and partners every day. It is important that our brand story remains recognisable everywhere. ***Welcome to the family*** helps us to tell that story in a way that is warm, clear, and international.’

WHAT DOES FAMILY STAND FOR?
‘Family at Van der Valk goes beyond family ties. It represents a sense of connection, trust, and care for each other. It reflects the way colleagues collaborate, how guests are welcomed, and how each hotel contributes in its own way to the same familiar feeling. Different everywhere, but always recognisable as Van der Valk.’

WHAT DOES THIS MEAN FOR EMPLOYEES?
‘The slogan is not something that is limited to a logo or campaign. It truly comes to life in the everyday experience. Through a warm welcome at reception, a friendly smile in the restaurant, a room prepared with care, or a colleague who goes the extra mile. That is what ***“Welcome to the family”*** stands for.’

HOW DO YOU HOPE EMPLOYEES WILL FEEL ABOUT IT?
‘Proud. Because this slogan actually conveys something we have all been doing for a long time. Van der Valk has grown through entrepreneurship, hospitality, and a sense of family. With ***“Welcome to the family,”*** we’re putting this ethos into words. It is an invitation to our guests, but also a reminder to ourselves that together, we make Van der Valk a place where people feel welcome, seen, and at home.’



UP TO DATE.

NEW: HOTEL LIÈGE AIRPORT.

Nederlands
In 2027 opent het nieuwe Van der Valk Hotel Liège Airport. Nabij het vliegveld van Luik is dit moderne hotel met 182 kamers en een sfeervol restaurant ideaal voor zowel zakenreizigers als vakantiegangers die ontspannen aan hun reis willen beginnen. Daarbij krijgt het hotel een businesscenter, wellness en fitness, casino en skybar met panoramisch terras.

Deutsch
2027 wird das neue Van der Valk Hotel Liège Airport eröffnet. Dieses moderne Hotel liegt in der Nähe des Flughafens Lüttich und ist mit 182 Zimmern und einem stimmungsvollen Restaurant ideal für Geschäftsreisende und Urlauber, die entspannt in ihre Reise starten möchten. Das Hotel verfügt auch über ein Businesscenter, einen Wellness- und Fitnessbereich, ein Casino und eine Skybar mit Panoramaterrasse.

Francais
Le nouvel hôtel Van der Valk Liège Airport ouvrira ses portes en 2027. Situé à proximité de l'aéroport de Liège, cet hôtel moderne de 182 chambres et son restaurant chaleureux, sont parfaits tant pour les voyageurs d'affaires que pour les vacanciers désireux de commencer leur voyage en toute détente et sérénité. L'hôtel disposera également d'un centre d'affaires, d'un espace bien-être et fitness, d'une salle de casino et d'un skybar avec terrasse panoramique.







REFURBISHED MEETING FACILITIES.

Nederlands
Hotel Mons Congres & Spa heeft onlangs de vergaderzalen vernieuwd. Met nieuwe vloeren, fris behang en moderne meubels zijn de vergaderfaciliteiten weer helemaal up-to-date. Vergaderingen en events kunnen hier nu plaatsvinden in een nog mooiere setting.

Deutsch
Das Hotel Mons Congres & Spa hat kürzlich die Tagungsräume modernisiert. Mit neuen Böden, frischen Tapeten und modernen Möbeln sind die Tagungsräume wieder ganz auf dem neuesten Stand. Somit bietet das Hotel jetzt ein noch schöneres Ambiente für Tagungen und Veranstaltungen.

Francais
L'Hôtel Mons Congrès & Spa a récemment rénové ses salles de réunion. Avec de nouveaux revêtements de sol, un papier peint plus design et un mobilier moderne, les espaces de réunion adoptent une allure résolument plus contemporaine. De quoi accueillir désormais les réunions et les événements dans un cadre encore plus agréable.

30 YEARS OF SERVICE.

Nederlands
Barend Meijers is sinds 29 juli 1996 in dienst bij Hotel Breukelen en vierde dus afgelopen zomer zijn 30-jarig dienstverband. Barend: "Ik begon als vakantiekracht in de afwas. Dit bijbaantje groeide al snel uit tot liefde voor de horeca. Vervolgens deed ik de opleiding tot dieetkok, waarmee ik de basis legde voor mijn carrière in de keuken. Door de jaren heen heb ik veel ervaring opgedaan in zowel de koude als de warme keuken, al ligt mijn hart vooral bij de koude kant. Daar kan ik mijn creativiteit en oog voor detail het beste kwijt. Tegenwoordig ben ik nog twee dagen per week werkzaam bij Hotel Breukelen als shiftleader van de koude keuken en de dessertafdeling. Het mooiste aan mijn werk? Gasten laten genieten van gerechten die met aandacht, vakmanschap en passie zijn bereid!"

Deutsch
Barend Meijers ist seit dem 29. Juli 1996 im Hotel Breukelen tätig und feierte somit im vergangenen Sommer sein 30-jähriges Dienstjubiläum. Barend Meijers: „Ich habe als Aushilfe in den Ferien im Spülbereich begonnen. Durch diesen Ferienjob entwickelte sich schnell meine Liebe für die Gastronomie. Ich habe anschließend eine Ausbildung zum Diätkoch absolviert und damit den Grundstein für meine Karriere in der Küche gelegt. Im Laufe der Jahre habe ich viel Erfahrung sowohl in der kalten als auch in der warmen Küche gesammelt, wobei mein Herz besonders für die kalte Küche schlägt. Dort kann ich meine Kreativität und mein Auge fürs Detail am besten einbringen. Zurzeit arbeite ich noch zwei Tage pro Woche im Hotel Breukelen als Schichtleiter der kalten Küche und der Dessertabteilung. Was mir an meiner Arbeit am besten gefällt? Dass die Gäste die Gerichte genießen, die mit Sorgfalt, handwerklichem Können und Leidenschaft zubereitet wurden!"

Francais
Barend Meijers travaille à l'hôtel Breukelen depuis le 29 juillet 1996 et a donc fêté ses 30 ans d'ancienneté l'été dernier : « J'ai commencé comme commis de cuisine pour un emploi saisonnier. Au cours de cette période, j'ai développé une véritable passion pour l'hôtellerie-restauration, au point de suivre ensuite une formation de cuisinier diététique afin de développer mes connaissances en cuisine. Au fil des années, j'ai acquis une grande expérience tant dans la restauration en mets froids qu'en plats cuisinés chauds, même si je me sentais plus attiré par la cuisine de plats fraîcheur. C'est là que je me sens le plus dans mon élément en termes de créativité gastronomique et de sens du détail. Aujourd'hui, je travaille encore deux jours par semaine à l'Hôtel Breukelen en tant que chef d'équipe des menus et plats froids et du service des desserts. Ce que j'apprécie le plus dans mon travail ? Offrir à nos clients la chance de découvrir et savourer des plats préparés avec soin, savoir-faire, passion et conviction ! »





Barend Meijers and Nick Timmers



REFURBISHED WELLNESS CENTRE AT HOTEL TIEL.

Nederlands
Hotel Tiel heeft de spa en wellness vernieuwd. Ontspan in het fijne, warme zwembad en voor een toeslag van 35 euro krijg je ook toegang tot de twee sauna's, een Turks stoombad en stortdouche. Bovendien kun je bij City Spa Tiel diverse massagebehandelingen boeken.

Deutsch
Das Hotel Tiel hat den Spa- und Wellnessbereich neugestaltet. Entspannen Sie sich in dem angenehmen, warmen Schwimmbad. Gegen einen Aufpreis von 35 Euro erhalten Sie auch Zugang zu den zwei Saunen, einem türkischen Dampfbad und einer Schwalldusche. Außerdem können Sie im City Spa Tiel verschiedene Massagebehandlungen buchen.

Francais
L'espace spa et bien-être de l'hôtel Tiel a été récemment entièrement repensé et rénové. Venez vous ressourcer dans l'agréable bassin chauffé et, pour le prix attractif de 35 euros, accédez aux saunas, au hammam et à notre douche à jet puissant « eau de pluie ». Enfin, profitez d'un moment de détente en réservant l'un des différents massages proposés par le City Spa Tiel.

SUSTAINABLE TRANSPORT.

Nederlands
Het Van der Valk Distributiecentrum heeft sinds afgelopen zomer een elektrische vrachtwagen. Vanuit het distributiecentrum in Eindhoven worden onze hotels in Nederland en België bevoorraad. Door elektrisch te rijden, gebeurt dit nu dus milieuvriendelijker en duurzamer. Met een volle accu kan deze nieuwe vrachtwagen tussen de 600 en 800 kilometer rijden. We zijn er trots op dat de eerste elektrische vrachtwagen nu on the road is en hopen het wagenpark in de toekomst verder te verduurzamen!

Deutsch
Das Distributionszentrum von Van der Valk nutzt seit dem vergangenen Sommer einen Elektro-Lkw. Von dem in Eindhoven gelegenen Distributionszentrum aus werden unsere Hotels in den Niederlanden und Belgien beliefert. Durch den Einsatz des Elektro-Lkws werden die Vorräte nun umweltfreundlicher und nachhaltiger aufgefüllt. Mit einer vollen Batterie kann dieser neue Lkw zwischen 600 und 800 Kilometer zurücklegen. Wir sind stolz darauf, dass der erste Elektro-Lkw nun unterwegs ist, und hoffen, die Nachhaltigkeit unserer Fahrzeugflotte in Zukunft noch weiter zu steigern!

Francais
Depuis l'été dernier, le centre de distribution Van der Valk d'Eindhoven dispose d'un camion à propulsion électrique. C'est depuis ce centre que nos hôtels aux Pays-Bas et en Belgique sont approvisionnés. Grâce à la motorisation par source électrique, ces livraisons sont désormais plus respectueuses de l'environnement et plus durables. Avec une batterie en pleine charge, ce nouveau camion peut parcourir entre 600 et 800 kilomètres. Nous sommes fiers de mettre ce premier camion électrique en service et espérons poursuivre nos efforts pour rendre notre flotte toujours plus durable à l'avenir !



Dennis Luiten



HOTELS CELEBRATING MILESTONES.

Nederlands
Heel wat Van der Valk Hotels & Restaurants vieren dit jaar een jubileum. Op een rij:
Hotel Gent: 5 jaar
Palace Hotel Noordwijk: 5 jaar
Hotel Nijmegen-Lent: 10 jaar
Resort Linstow: 25 jaar
Hotel Melle-Osnabrück: 25 jaar
Op naar de volgende mijlpaal!

Deutsch
In diesem Jahr feiern gleich mehrere Van der Valk Hotels & Restaurants ein Jubiläum.
Hotel Gent: 5 Jahre
Palace Hotel Noordwijk: 5 Jahre
Hotel Nijmegen-Lent: 10 Jahre
Resort Linstow: 25 Jahre
Hotel Melle-Osnabrück: 25 Jahre
Auf zum nächsten runden Geburtstag!

Francais
De nombreux hôtels et restaurants Van der Valk célèbrent cette année leur anniversaire :
Hotel Gent : 5 ans
Palace Hotel Noordwijk : 5 ans
Hotel Nijmegen-Lent : 10 ans
Resort Linstow : 25 ans
Hotel Melle-Osnabrück: 25 ans

NOW OPEN: PLUME BUFFET RESTAURANT.

Nederlands
Hotel Paris CDG Airport opende onlangs buffetrestaurant Plume. Met volop keuze uit heerlijke gerechten ontdek je hier verrassende smaken in een gezellige sfeer. Het restaurant is dagelijks geopend voor de lunch en op zondag voor een uitgebreide brunch. Daarbij is de lounge vernieuwd, die exclusief is af te huren voor een event of diner.

Deutsch
Das Van der Valk Hotel Paris CDG Airport hat kürzlich das Büfettrestaurant Plume eröffnet. Dank der großen Auswahl an herrlichen Gerichten entdecken Sie hier in gemütlicher Atmosphäre kulinarischen Überraschungen. Das Restaurant ist täglich zum Lunch und sonntags für einen ausgiebigen Brunch geöffnet. Zugleich wurde die Lounge neugestaltet, die exklusiv für Veranstaltungen oder ein Dinner gemietet werden kann.

Francais
L'hôtel Paris CDG Airport a récemment inauguré son restaurant-buffet « Plume ». Son choix varié de plats préparés avec soin vous permettra de découvrir des saveurs surprenantes dans une ambiance chaleureuse et accueillante. Le restaurant est ouvert tous les jours pour le déjeuner et le dimanche pour un brunch royal. Par ailleurs, le salon a été rénové et peut être réservé en exclusivité pour un événement officiel ou un dîner en famille ou entre amis.









Hotel Groningen-Hoogkerk

COLOPHON

COORDINATION
Jelly Laeven, Céline Lapré

TEXT
Martine van der Deijl, Valérie Kinzounza, Eva van Meijl, Katja Rasmus, Ezra van Wilgenburg

PHOTOGRAPHY
NoPoint Studio's, Rob van der Voort, Van der Valk family photo archive

ART DIRECTION
Sharon Schoemans

PRINT
Printcare bv, 's-Hertogenbosch

CIRCULATION
5,000, four times a year

CONTACT
Valk Service Center
Stationsweg 91, 3621 LK Breukelen
info@valkmedia.nl

VALK TALK

“THE HUMAN TOUCH MAKES THE DIFFERENCE.”

VALK TALK