

Goed in Food

Panklare concepten in de wereld van eten en drinken

Wat heeft Andreas Oerlemans met eten? Alles! Op jonge leeftijd toverde hij al rolletjes sliptong in witte wijnsaus op tafel en wist hij dat hij naar de Hogere Hotelschool wilde. Na die studie deed hij, in diverse functies in toonaangevende hotelketens en in retail en category management, een schat aan ervaring op.

Tekst Natasja Bijl Beeld Nathalie Brugman fotografie

Onder zijn bedrijfsnaam Goed in Food levert hij totaalconcepten op het gebied van food & beverage, en met succes! Want deze fijnproever heeft niet alleen passie voor eten en drinken, maar weet ook nog eens hoe hij producten in de markt kan zetten. We ontmoeten Andreas in het in 2016 geopende Stayokay in Utrecht waar we niet alleen worden verrast door een interieur met een knipoog, maar ook door een eigentijdse menukaart.

MEET THE GUESTS. MEET THE LOCALS

Oerlemans: "Nederland telt meer zzp'ers dan ooit. Dit in combinatie met het nieuwe werken, waarbij mensen niet meer iedere dag op hetzelfde kantoor aanwezig hoeven te zijn, heeft de vraag naar flexibele werkplekken in een inspirerende omgeving vergroot. Veel hotels, vooral in de steden, spelen hierop in door vergaderruimten en meeting points te faciliteren waar niet alleen hotelgasten gebruik van kunnen maken, maar ook die ondernemer die een paar uurtjes wil werken of vergaderen. Deze transformatie heeft Stayokay ook de afgelopen jaren ingezet. De hostels richten zich nu op een veel breder publiek dan voorheen. Natuurlijk zijn de avontuurlijke backpackers die voor een schappelijke prijs willen slapen en eten en het gezin dat in één van de familiekamers vertoeft nog altijd graag geziene klanten, maar ook locals die met een zakenrelatie willen afspreken of het gezellig vinden om onder het genot van goede koffie wat te werken of te lunchen met vriendinnen, zijn er meer dan welkom. Kortom, je hoeft hier niet te logeren om een stap over de drempel te zetten."

HET NIEUWE LEKKER!

"Je zult begrijpen dat wanneer hotels die switch gaan maken om zich op een ander publiek te richten bepaalde

randvoorwaarden op orde moeten zijn. Goede koffie, ik noemde het net al, maar ook WIFI, stopcontacten, zitjes op verschillende hoogten, een goede akoestiek in de vergaderruimten en prettige verlichting maken dat mensen besluiten een volgende keer terug te komen. Een complete menukaart met zowel diner- als lunchgerechten en tussendoortjes kan natuurlijk ook niet ontbreken. In 2017 wordt er in iedere Stayokay, zowel in de stad als landlocaties, onder het mom: het nieuwe lekker, een vernieuwde, zeer verrassende menukaart aangeboden. De inbreng van Goed in Food is hierbij van grote waarde. Vanzelfsprekend blijft de charme van het herbergachtige Stayokaygevoel behouden en maken we het niet ingewikkelder dan nodig. Hier wordt geen vijfgangen diner geserveerd. Wat dan wel? Onder andere overheerlijke Stayokay burgers, vegetarische (lunch) gerechten en planking; een plankje met hartige lekkernijen voor bij de borrel."

GOED BEZIG

"In 2016 won Hostelketen Stayokay de Triodos Hart- Hoofdprijs, een publieksprijs toegekend aan de meest vernieuwende en inspirerende duurzame ondernemer. Dankzij haar milieubesparende bedrijfsvoering heeft de keten ook nog eens het Europees Ecolabel. Ik geloof echt dat er een verschuiving plaatsvindt en dat de klant het steeds belangrijker vindt om ergens te vertoeven waar goeddoen hoog in het vaandel staat en daar een locatie ook op selecteert. Bij het samenstellen van het nieuwe lekker hebben wij dit zeker niet uit het oog verloren. We werken voornamelijk met duurzaam geproduceerde producten, afkomstig van lokale leveranciers en gaan in de bereiding van onze gerechten spaarzaam om met energie, water en voedsel."

GEWOON AARDIG!

Al met al geeft deze nieuwe tendens meer reuring in de hotels, een vrolijke drukte de hele dag door. Ja, dat vraagt ook iets meer van het personeel. Een aardig woord, een gezellig praatje. Ik hoor de laatste tijd de term klantvriendelijkheid vaak voorbij komen, dat klinkt me te bedacht en gekunsteld. Aardig zijn overvleugelt naar mijn idee klantvriendelijkheid. Met een open houding kom je al een heel eind. En maak je het verblijf voor de gast meer dan gewoon okay."