



Amsterdam Marriott Hotel

Mix van technologie en design

De zakenreiziger van nu stelt andere eisen aan een hotel, zo blijkt uit diverse onderzoeken. Samen met Studio Piet Boon werkte het Amsterdam Marriott Hotel de afgelopen tijd aan een complete herinrichting van de hotelkamers, waarmee de millennials op hun wenken bediend worden. Meeting Magazine mocht als een van de eersten kennis maken met deze kamers.

Al voordat we bij het hotel arriveren merken we dat er door Marriott veel aandacht wordt besteed aan interactie met de gast, iets wat de toekomstige reiziger ontzettend belangrijk vindt. Een dag voor vertrek ontvangen we een mail van Amsterdam Marriott Hotel waarmee we een gratis app kunnen downloaden om sneller in te checken via onze telefoon

of tablet. Ook kunnen we speciale wensen doorgeven als extra handdoeken of kussens. Bovendien geeft deze app op de dag van aankomst een automatische melding wanneer de kamer gereed is.

STUDIO PIET BOON

Eenmaal aangekomen in het hotel worden we hartelijk verwelkomd bij de snelle mobiele incheckbalie, waar de sleutelkaart klaarligt. Voor ons is een juniorsuite New Style gereserveerd, oftewel een kamer die gerenoveerd

“Wat meteen opvalt bij binnenkomst is de stijlvolle trendy, maar ook speelse uitstraling van de kamer.”

is in samenwerking met Studio Piet Boon. In december 2015 werd gestart met de verbouwing, die gefaseerd en per verdieping doorgevoerd wordt. Uiteindelijk moeten alle 396 hotelkamers dezelfde uitstraling krijgen. De familykamers blijven in oude stijl met nieuwe bedden. Wat meteen opvalt bij binnenkomst is de stijlvolle trendy, maar ook speelse uitstraling van de kamer. Een

MEETINGS IMAGINED

Amsterdam Marriott was veertig jaar geleden het eerste hotel in Europa van de Amerikaanse hotelketen. Met de samenwerking met Studio Piet Boon wordt een nieuwe weg ingeslagen. Tevens werd in 2013 'Inspired by People, Imagined by Marriott' geïntroduceerd. Hiermee wordt ingespeeld op de groeiende vraag naar 'social' werkplekken, die ook als creatieve en inspirerende hotspots fungeren. Alle facetten die van belang zijn voor een succesvolle bijeenkomst werden daarbij volledig vernieuwd. Van de geboden service tot de benodigde technologie en het design van de vergaderzalen, breakout ruimtes en de foyers. Van netwerkevenementen tot zakelijk vergaderen en interactieve sessies, voor elk doel wordt gebruik gemaakt van hoogstaande technologie in combinatie met een dynamische service. Hiermee worden ook de nieuwe generatie professionals sterk aangesproken. Zo zijn de ruimtes onder andere uitgerust met projectiemuren, touch screen controls en interactieve white boards. Met het 'Meetings Imagined' principe kunnen zakelijke gasten kennis maken met het nieuwe vergaderen. Meeting Planners krijgen hiermee tools aangereikt om de perfecte meeting ervaring te creëren. Centraal hierbij staat de website www.meetings-imagined.com. Hier bevindt zich onder andere 'The Inspiration Gallery', waarop de meetingplanner inspiratie kan opdoen voor elke soort meeting. Ook kunnen de laatste trends uit de meetingbranche gevonden worden op de site en bestaat er de mogelijkheid om de ruimtes online te boeken. Voor meetingplanners heeft Marriott tevens de Meeting Services App, waarmee planners gekoppeld kunnen worden aan het event team van Marriott tijdens en na het evenement. Real-time kunnen er verzoeken worden ingediend van catering tot kamertemperatuur.



"Vlak bij het raam staat een sofa, die uitnodigt om heerlijk op te loungen of om met je laptop op plaats te nemen.

zacht kleurenpalet van wit en grijs tinten fungeert als een frisse neutrale basis voor kleuraccenten. Vlak bij het raam staat een sofa, die uitnodigt om heerlijk op te loungen of om met je laptop op plaats te nemen. Een

groot bureau, dat bij veel hotelkamers veel ruimte in beslag neemt, ontbreekt namelijk op de kamer. Hier is bewust voor gekozen, aangezien de nieuwe reiziger het liefst op de bank of in bed van zijn laptop gebruik maakt. Het bed is dan ook groot en comfortabel. De kamer is voorzien van een televisie die verbonden kan worden met mobile devices, zodat films, televisieprogramma's of foto's van de tablet of smartphone van de gast afgespeeld kunnen worden op de televisie. Handig zijn ook de USB-plugs die zich op verschillende plekken in de kamer bevinden. De badkamer heeft geen bad, maar met een fijne inloopdouche en badproducten van het exclusieve L'Occitane.





“Hoewel het bed zo fijn ligt dat het uitnodigt om langer te slapen, besluiten we de volgende dag vroeg op te staan. Het uitchecken is door de app een fluitje van een cent.”

USDA

's Avonds staat voor ons een tafel gereserveerd in Midtown Grill. Het restaurant bevindt zich in het hotel en staat bekend om de lekkerste steaks van Amsterdam en omstreken. Hier vind je niet alleen het allerbeste USDA (United States Department of Agriculture) rundvlees, maar is er ook nog eens gekozen voor de beste bereidingsmethode, namelijk het grillen van het vlees onder een broiler grill van het Franse merk Montague. Door het vlees vanaf de onderkant te grillen loopt het vet naar onderen weg en ontstaan er geen vlammen. Op zijn heetst kan de grill meer dan 1300 graden Celsius halen. Bij binnenkomst passeren we de droogkast waarin het Black Angus Dry Aged vlees hangt te rijpen. Onze nieuwsgierigheid wat ons deze avond te wachten staat, is hiermee meteen gewekt. We starten met handgesneden carpaccio van Black Angus rund met pijnboompitten, parmezaanse kaas en pestodressing. Daarnaast worden er Zeeuwse oesters met frambozen mignonette saus en citroen geserveerd. Een veelbelovend begin. Vervolgens wordt de vleestrolley voorgereiden, waarmee de witte bri-



gade de gasten een keur aan stukken vlees biedt. Stuk voor stuk is het vlees prachtig gemarmerd. We krijgen uitgebreid uitleg over welk stuk vlees bij welk gedeelte van de koe hoort, maar ook de bereidingswijze komt uitgebreid aan bod. Duidelijk wordt dat bij Midtown Grill alles draait om puurheid en er hoge eisen worden gesteld aan de kwaliteit van het vlees.

WAGYU

Voor ons is er een speciale vleesselectie door de chef gemaakt, waaronder een T-Bone van maar liefst 800 gram, drooggerijpte ribeye en Wagyu vlees. Een indrukwekkend geheel, dat geserveerd wordt met



frites, gegrilde portobello 's, spinazie à la crème en geroosterde seizoensgroenten. De T-bone en de ribeye zijn supermals. De Wagyu steak, van het van origine Japanse runderras, is het meest bijzondere stukje vlees van de avond. Het eten van Wagyu was vroeger alleen voorbehouden aan de Japanse keizer. Nog steeds is Wagyu het meest exclusieve rundvlees ter wereld. Omdat het eten van Wagyu in Japan een elitaire gewoonte was, werden de runderen bijzonder verwend. De runderen werden

gemasseerd, kregen het beste voer en bier en luisterden bovendien naar klassieke muziek. Iets wat vandaag de dag nog steeds gebeurt. Door deze bijzondere eetgewoonte heeft het ras zich ontwikkeld tot een ras met supermals en rijk gemarmerd vlees. Het vlees is zo zacht, dat het smelt in de mond. Na het proeven begrijpen wij waarom dit vlees 'het kaviaar onder het vlees' wordt genoemd. We sluiten de avond af in de executive lounge, waar drankjes en hors d'oeuvres klaarstaan.

UITVALSBASIS

Hoewel het bed zo fijn ligt dat het uitnodigt om langer te slapen, besluiten we de volgende dag vroeg op te staan. Het uitchecken is door de app een fluitje van een cent. Hierdoor houden we nog meer tijd over om de rest van Amsterdam te ontdekken. Het hotel bevindt zich namelijk maar 200 meter van het Leidseplein, en het Van Gogh Museum en het Rijksmuseum zijn 500 meter vanaf het hotel gelegen. De perfecte uitvalsbasis dus om de stad te verkennen.