



KWALITEIT, CAPACITEIT EN VERNIEUWENDE CONCEPTEN BIJ HOTEL RESTAURANT OUD LONDON

BEKEND EN TOCH VERRASSEND

Het horen van de naam Oud London doet bij de meeste mensen in de wijde regio wel een belletje rinkelen. Niet iedereen weet echter dat het hotel-restaurant aan de rand van Zeist in de afgelopen twee decennia een allesomvattende metamorfose heeft ondergaan en dat uitbreiding van de activiteiten en opvallende thematische concepten een nieuw hoofdstuk toevoegen aan de lange historie.

TEKST: AART VAN DER HAAGEN

FOTOGRAFIE: AART VAN DER HAAGEN, OUD LONDON

Pal aan de N224 tussen Zeist en Woudenberg gelegen valt het niet te missen: Hotel Restaurant Oud London, dat meer dan 200 jaar geschiedenis herbergt. "In 1804 stichtte een soldaat uit het leger van Napoleon hier een uitspanning," weet directeur Erik van Dijk. "De naam ontstond toen hier tussen 1814 en 1817 enkele Zwitsers verbleven. Zij wilden naar de Verenigde Staten emigreren met een boot genaamd 'London', maar zouden die oversteek uiteindelijk nooit maken. Ergens in de vorige eeuw kwam de toevoeging 'Oud'. Dat werd toen vaker gedaan; het stond symbool voor kwaliteit en authenticiteit. Sinds 1947 is onze accommodatie trouwens een familiebedrijf." Een groeispurt maakte Oud London in de jaren negentig en daarna, toen het stap voor stap uitgroeide naar zijn huidige omvang, in combinatie met diverse renovatiewerkzaamheden. Het

viersterrenhotel telt naast een flink uitgebreid aantal kamers een zwembad, een wellness center met een sauna en een Turks stoombad, een fitnessruimte, een private dining room voor gezelschappen tot honderd mensen, 22 vergader- en feestzalen en een parkeerterrein voor 400 auto's, inclusief laadpalen en speciale plekken voor trainers die dicht bij de ingang hun spullen willen in- en uitladen.

BOARDROOM, DUG-OUT

Tot de bijzonderheden rekenen we een aparte boardroom op executive-niveau, speciaal ingericht voor gezelschappen die in alle rust en comfort zaken willen bespreken. Lederen fauteuils zetten de toon, de modernste audiovisuele middelen zijn voorhanden en Oud London biedt red carpet treatment, ingevuld via maatwerkarrangementen. Van





Dijk: "Dat betreft niet alleen de catering, maar bijvoorbeeld ook chauffeursdiensten, wasserij-, stomerij-, autowas- en boodschappenservice." Een hal met kunstgras op de vloer leidt naar een heuse dug-out met dezelfde ondergrond en andere verrassende elementen, zoals een stadionwand met -stoeltjes, een reservebankje, een middenstip, een kleine tafeltennistafel, een groot televisiescherm en een immens schoolbord van 24 vierkante meter. Zelfs een potje voetbal in de zaal of op het balkon vormt geen probleem. "Hier strijken vaak sportteams neer (Oud London is onder andere partner van het nationale waterpoloteam voor zowel mannen als vrouwen, red.), voor een stukje ontspanning tussendoor, maar het vormt ook een ideale plek voor een inspiratie- of een brainstormsessie. Aan de hoge, makkelijk verplaatsbare tafels op wielen kun je staand vergaderen of op barkrukken zitten. Alle gebruikers krijgen een individuele keycard, die toegang tot de ruimte verschaft."

HAPPY MEETING

Het team van Hotel Restaurant Oud London prakkiseert regelmatig over nieuwe thema's ten aanzien van vergaderarrangementen en -faciliteiten. Volgens de directeur staat voor de nabije toekomst een idee genaamd 'Happy meeting' op de rol. "Om vergaderen hangt een negatieve beleving heen. Wat de meeste mensen betreft moet dat vooral zo kort mogelijk duren en liever nemen ze er helemaal niet aan deel. Het vormt dus eigenlijk geen leuke zoektocht om een locatie te vinden waar je dat kunt doen. Aan de andere kant zien wij dat de economie aantrekt, dat er optimisme heerst. Ondernemend Nederland heeft er weer zin in. Je kunt natuurlijk ook over leuke dingen vergaderen die iedereen energie

geven, zoals groei, ontwikkeling, innovatie en kansen. Wij willen daar binnen afzienbare tijd op inspelen met het concept 'Happy meeting'. In het arrangement dat we uitwerken, benadrukken we het positieve, bijvoorbeeld via een combinatie met een mountainbiketocht door de bossen, een workshop fitness of een korte presentatie over gezond eten. Het kan ook terugkeren in een frivole aankleding van de ruimte en kleurrijke catering."

KIJKEN OVER EIGEN GRENZEN

Volgens Van Dijk maakt het hotel-restaurant tegen de bossen in Zeist deel uit van de Oud London Horeca Groep, die ook nog een catering-service, Restaurant Hermitage in dezelfde plaats, een mede-aandeelhouderschap in Slot Zeist, Golfbaan Sluispolder in Alkmaar en Nero Brasserie Bar in Bergen (Noord-Holland) omvat. "Dat zorgt bij elkaar opgeteld voor een unieke diversiteit, waarmee we hier in de regio tot de grotere aanbieders van vergaderfaciliteiten behoren. Komt op één van de locaties een aanvraag binnen, dan leggen we daar de mogelijkheden van ons totale pakket naast. Er zijn leuke combinaties mogelijk, zoals vergaderen en overnachten in Oud London en tussentijds dineren in Slot Zeist of Restaurant Hermitage. Indien nodig kijken we gerust over onze eigen grenzen heen, zoals recentelijk voor een klant die opleidingen op locaties in heel Nederland wil verzorgen. Dan gaan wij een samenwerking aan met andere accommodaties en vertalen de wensen van onze opdrachtgever naar collega-ondernemers, waarbij wij de supervisie houden en aanspreekpunt blijven."

EIGEN WIJN

Kwaliteit in de zin van gastvrijheid, catering, service, oplossingsgerichtheid en meedenken

met de klant staat bij dit horecabedrijf hoog in het vaandel. Oud London streeft er voortdurend naar om tot de absolute top te behoren. "Uiteraard houdt dat in dat we de juiste mensen moeten zien aan te trekken, maar ook dat we hen zelf opleiden en natuurlijk motiveren. Dat gebeurt vanuit een intern kwaliteitsprogramma. Nieuwe medewerkers ontvangen we bij een DNA-bijeenkomst, waar onze operationeel directeur uitlegt waarvoor wij staan: een familiebedrijf met honderd procent focus op de gast in alles wat we doen, met aandacht voor de lange termijn. Dat resulteert in een sterke mate van authenticiteit, zoals eerlijke arrangementen zonder slimme commerciële trucjes erin, zonder gehypete producten die de winst verhogen. Verder zijn we een platte en flexibele organisatie, waarin je geen 'procedures om de procedure' zult aantreffen. Integendeel, we stimuleren onze medewerkers om met eigen inbreng te komen, bijvoorbeeld via het programma 'Het beste idee van Oud-London'. Ook leuk: elk jaar bezoekt een team van circa tien eigen medewerkers het Betuws Wijdomein in Erichem, waar zij onze eigen wijn blenden en proeven, die overigens recentelijk de zilveren medaille in de Wijnkeuring van de Lage Landen won. De namen van deze mensen staan op het etiket vermeld. Zulke dingen motiveren medewerkers, waardoor zij zich lekkerder in hun vel voelen en loyaal aan ons blijven. Dat zie je terug in de dienstverlening en tevreden gasten, wat onze mensen extra stimuleert. Dan is de cirkel rond."

Meer informatie: www.oudlondon.nl