



Centraal bij Het Nut staat ontmoeten, ontdekken, ontwikkelen, ontspannen", aldus Sylvia Baars.

HET NUT IS ER OM TE ONTDEKKEN

Eventlocatie Het Nut in Beesd biedt opdrachtgevers veel bijzonders. Ze kunnen het pand volledig afhuren en naar hun wensen omtoveren. Na een intensieve meeting biedt een kookworkshop ontspanning. "Groot denken, maar klein handelen, vinden wij belangrijk."

TEKST: MARLIES DINJENS

Panasonic staat bij velen misschien bekend als producent van fototoestellen of lcd schermen, maar onlangs presenteerde het merk een nieuwe lijn met keukenapparatuur. De presentatie vond plaats bij Het Nut in Beesd, een bijzondere plek voor meetings, events en workshops. Voordeel van de locatie is dat er centraal in het pand een grote open keuken te vinden is. Hier konden de nieuwe staafmixers, stoomovens en slowjuicers gepresenteerd worden aan klanten van Panasonic. Ondertussen maakte de kok van Het Nut een viergangen diner klaar met de keukenapparatuur. Een voorbeeld van hoe gewerkt wordt bij de bijzondere eventlocatie. Ooit zat hier een kleuterschool, daarna een bank en later een kookstudio. De keuken wordt nog volop gebruikt en biedt een sfeervolle aanblik in het hart van het pand.

ONTZORGEN

Eigenaren Petra van der Perk en Sylvia Baars denken mee met de opdrachtgever en verzorgen een dag op maat. "Al wil de klant bij wijze van spreken het pand pimpelpaars schilderen: als het maar weer in de oude staat teruggebracht wordt, vinden wij het prima", aldus Sylvia. De beide eigenaressen hebben veel ervaring in event- en locatie management. "Vanaf het moment dat de offerte gemaakt wordt tot de uitvoering van het evenement, denken wij mee met onze opdrachtgevers. Hiermee kunnen we de secretaresses die vaak verantwoordelijk zijn voor de organisatie ontzorgen. Wij weten precies welke punten van belang zijn." Centraal bij Het Nut staat ontmoeten, ontdekken, ontwikkelen, ontspannen. Na een intensieve vergadering kunnen klanten ont-

spannen met een inspirerende kook-, chocolade- of barista-workshop. "Dit kunnen wij allemaal op maat verzorgen", zegt Sylvia. "Tijdens het event denken wij graag mee mocht het programma anders verlopen."

CENTRAAL GELEGEN

Petra heeft twee locaties in Beesd. Ze kocht negen jaar geleden het uit 1863 stammende historische Pand Betuwe samen met haar partner. Ze vestigden er beiden hun bedrijf. Enkele jaren later kocht ze in dezelfde straat in Beesd het vrijgekomen pand Het Nut. "Op dit pand was ik al jaren verliefd en ik zag kansen om de kookstudio die er al in zat uit te breiden tot een eventlocatie waar ook allerlei workshops en diners gegeven kunnen worden. Door mijn ervaring als eventmanager wist ik dat er centraal in het

land behoefte was aan goede locaties. Het Nut zit echt vlakbij de A2 in het midden van het land en is daarom erg goed bereikbaar en biedt bovendien gratis parkeergelegenheid." Sylvia was ook al langer actief in die wereld en wilde graag voor zichzelf beginnen. Samen met Petra is zij nu eigenaar van Meeting die de exploitatie verzorgt voor Pand Betuwe en Het Nut. Sylvia is verantwoordelijk voor de sales en marketing en Petra verzorgt de conceptionele en operationele kant. Ook is ze verantwoordelijk voor de prettige, moderne inrichting. "Waar ik mijn inspiratie vandaan haal? Moeilijk te zeggen. Overall eigenlijk."

'WIJ ZORGEN DAT ONZE GASTEN ALLES UIT HUN DAG KUNNEN HALEN EN UIT ZICHZELF'

GASTVROUWEN MET AANDACHT

Het grote verschil tussen de twee panden is dat Het Nut vooral voor grotere groepen tussen 20-80 personen wordt verhuurd en Pand Betuwe ook geschikt is voor vergaderingen, trainingen en als kantoor voor een dag tot maximaal 25 personen. "Bij Het Nut bieden we exclusiviteit. Opdrachtgevers kunnen hier de gehele locatie huren en zitten hier dan echt alleen. Dat maakt het bijvoorbeeld een geschikte locatie voor productpresentaties of intensieve brainstormsessies", zegt Sylvia. "Ja, dat onderscheidt ons ook van andere locaties waar er vaak voor grotere groepen geen exclusiviteit is."

Groot denken, maar klein handelen, dat is de benadering van Sylvia en Petra. Een event moet kloppen tot in de puntjes. Hiervoor werkt Het Nut met een vast team van mensen. "Zo hebben we vaste gastvrouwen en koks. Vaak informeren onze opdrachtgevers daar na afloop naar. Ze vragen zich af waar we toch die goede gastvrouwen vandaan weten te halen. Deze continue kwaliteit vinden we erg belangrijk", zegt Sylvia. Koks bieden verschillende mogelijkheden: van een driegangen menu tot een buffet of walking dinner. Aan de hand van het budget en de wensen kan de juiste keuze gemaakt worden. Bij Het Nut zal niet snel een broodje kroket op tafel verschijnen. "Gasten vragen steeds vaker om gezond eten. En dat vinden wij zelf ook heel belangrijk. Dus liever een springroll dan een bitterbal."

www.hetnut.nl



Petra van der Perk is samen met Sylvia Baars eigenaar van Meeting die de exploitatie verzorgt voor Pand Betuwe en Het Nut.



35



Strategische sessie en zomerse borrel

Inmiddels kent Het Nut vele vaste opdrachtgevers vanuit het gehele land. "Zo aan het begin van het jaar merken we dat er veel strategische sessies gepland worden", stelt Sylvia. "Dat is in de zomer natuurlijk weer anders waar de binnenplaats van Het Nut zich goed leent voor een zomerse borrel en lekker lang tafelen. "Geïnteresseerden zijn van harte welkom om een kijkje te nemen en inspiratie op te doen. Zo kunnen ze Het Nut zelf ervaren."

T 0345 565652 | www.hetnut.nl