



Justin van Hooijdonk, Green Village:

“Wij zijn géén locatie”

Tussen de bedrijfsgebouwen door duik je ineens een groene oase in, die de naam Green Village meteen verklaart. Ter plaatse neemt het verrassingseffect alleen maar toe, ook binnen, maar dat vormt slechts een beperkt deel van het verhaal. Overal proef je de bevoegenheid om een vergadering, een congres of een ander evenement een invulling te geven die verder gaat dan een opdrachtgever kan formuleren.

Tekst Aart van der Haagen

De verf staat bij wijze van spreken nog uit te harden als ondernemer Justin van Hooijdonk ons rondleidt door Green Village in Nieuwegein, een zakelijke ontmoetingsplek omringd door een rijkdom aan groen en zelfs een parkje. “Sinds we als horecafamilie in 2006 deze accommodatie overnamen, hebben we er steeds van alles aan verbouwd en gerestyled, maar nog nooit zo ingrijpend als nu.” Ooit bevond zich hier het clubhuis van een golfbaan, waarnaar de ‘tuktuks’ die de gasten vervoeren nog met een knipoog verwijzen. Nu stap je er

in een wereld die zich richt op het behagen van het bedrijfsleven, maar niet op de traditionele manier. Je kijkt je ogen uit naar de waanzinnige decoratie, met hier en daar een vleugje extravaganza, die een stille hint geeft naar het prettig eigenwijze karakter van Green Village en haar team. Ondertussen vergeet je dat je je in de directe nabijheid bevindt van de snelwegen A12 en A27, met OV-mogelijkheden op loopafstand.

MOOIWEERGARANTIE

Terwijl we vanaf één van de terrassen naar het koetshuis in landelijke stijl staren, vestigt Van Hooijdonk de aandacht op de jongste aanwinst van zijn accommodatie: een unieke orangerie met een nostalgisch lantaarndak en rondom glaswanden die zich volledig laten openen. “Daarmee geven we een mooiweergarantie af. Binnen en buiten smelten samen; je kunt bij wijze van spreken gewoon barbecueën in de regen, zonder nat te worden.” Green Village beschikt over elf zalen, allemaal met akoestiekniveau nul, waarmee ze geen geluid naar buiten



uitstralen. “Er geldt daarom geen tijdslimiet voor bedrijfsfeesten. Voor dat soort gelegenheden kunnen we groepen tot 500 man ontvangen, terwijl we voor vergaderingen, presentaties, congressen en andere formele bijeenkomsten zijn ingericht op aantallen tot 250 gasten, in een heel intieme setting. Op zolder bevinden zich twee boardrooms voor kleinere gezelschappen.”

BRANDING INTEGREREN

Toch vormt de plek slechts een schakel in het geheel. “Ik zeg wel eens: ‘We zijn géén locatie’. Dat associeer je namelijk alleen met gebouw om bijeen te komen en wij doen veel meer dan slechts ruimtes exploiteren”, geeft Van Hooijdonk aan. “Alles regelen we in eigen beheer voor onze opdrachtgevers, van catering en logistiek tot licht, geluid, decoratie en het inwilligen van speciale wensen. Full-service, dus, met een eventmanager die alles regelt en exclusiviteit. We werken namelijk uitsluitend voor besloten groepen. In de ambiance kunnen we de branding van een bedrijf volledig integreren, tot en met het logo of een foto in een kopje cappuccino. Vanuit een lange ervaring hebben we oog voor het soort bijeenkomst, het type klant, de mix van het gezelschap en de branche. Wat wij nu zo mooi vinden, is om de invulling van het programma volledig daarop af te stemmen. Je kunt je voorstellen dat een bouwbedrijf liever een andere culinaire invulling ziet dan een bankdirectie. Bij een groep met veel op gezondheid georiënteerde gasten stemmen we daar het eten op af en kleden we de ruimten aan met passende elementen. Zomaar enkele voorbeelden van de details waarin we het zoeken. Alleen al de kleur van het licht vormt een belangrijke factor.”

EXPERIMENTEREN

Het team maakt de zaak. Van Hooijdonk: “Wij zien onze medewerkers als de kleur van ons bedrijf. Ze hebben allerlei achtergronden, waarbij we ook volop kansen geven aan schoolverlaters, in-betweeners en mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Als ze met een leuke uitstraling en een enthousiaste mentaliteit binnenstappen, omarmen wij ze. Onze oudste medewerkster is bijvoorbeeld ruimschoots de 75 jaar gepasseerd. Alles wat wij doen, gebeurt met toewijding richting onze gasten, waarbij veel ruimte bestaat voor eigen inbreng. Zo noemen we onze kok vaak ‘the rebel chef’, omdat hij best een beetje durft te experimenteren. Tegelijkertijd kennen we wel de etiquette, de normen en waarden in de horeca. Iedereen is klassiek geschoold, veelal hier in eigen huis.” Dat eigenwijze weerspiegelt zich ook in de wijze waarop Green Village zijn opdrachtgevers adviseert, soms door ze een spiegel voor te houden en te vragen of ze wel écht willen wat ze aangeven. “Vanuit een grote toewijding streven wij ernaar een toegevoegde waarde te bieden en verder te gaan dan de opdrachtgever zijn wensen kan formuleren. We komen altijd wel met iets extra’s op de proppen en draait een evenement eenmaal, dan zijn we in staat om bij onverwachte situaties zodanig te improviseren, dat niemand iets raars merkt. Weet je, we vinden het zó gaaf om mooie dingen te maken.”

Nieuwsgierig geworden naar het vernieuwde Green Village of benieuwd naar de mogelijkheden voor jouw businessbijeenkomst? Kijk dan voor meer informatie op www.green-village.nl of maak een afspraak voor een rondleiding via 030 – 603 91 14 of info@green-village.nl.