



8 RESTAURANT VENDEL IS EIGENTIJD EN TOEGANKELIJK

SNEAKERS EN NAALDHAKKEN

Culinaire uit eten gaan is mooi, maar voor exclusieve restaurants in het hoge segment bestaat een beperkte doelgroep. Restaurant Vendel in Veenendaal koos er in de afgelopen jaren voor om het concept aan te passen, zonder concessies te doen aan kwaliteit. Sterker nog, de chefkok komt uit de sterrenwereld.

De sfeer zit er van nature al in op deze locatie, al onderging het interieur een complete restyling. Dankzij rustige, warme tinten en een uitgekiend verlichtingsplan ademt het een huiselijke ambiance. Een bar die letterlijk een kijkje in de keuken biedt, versterkt het open karakter. Op subtiele wijze maken de robuuste houten gebinten duidelijk dat ze meer dan een eeuw historie dragen, hier op een fraaie plek aan de rand van het centrum van Veenendaal. "Deze boerderij stamt uit 1885 en is precies een eeuw, tot 1985, als zodanig in gebruik geweest", vertelt Jan-Egbert Bos, eigenaar van

Restaurant Vendel en tevens van Restaurant De Hof in Renswoude. "Daarna volgde de omschakeling naar een horecafunctie, wat gepaard ging met een grondige renovatie. Wij hebben de zaak vier jaar geleden overgenomen. De locatie en de sfeer spraken ons ontzettend aan; we werden er echt verliefd op."

ANDERE AANPAK

Toch behoefde één aspect aandacht: het vergroten van de toegankelijkheid. "Er hing een chique imago aan Restaurant Vendel", vertelt Bos. "Op zichzelf kan dat prima een bepaalde doelgroep trekken, alleen

zou je dan bij voorkeur een Michelin-ster moeten verwerven om breder onder de aandacht te komen dan alleen in de regio. Wij kozen voor een andere aanpak, namelijk de culinaire kwaliteit behouden en tegelijkertijd de drempel aanmerkelijk verlagen. De slogan 'Sneakers en naaldhakken' benadrukt eigenlijk precies onze positionering. Je maakt een speciaal moment van uit eten gaan, zakelijk of privé, maar je wilt ontspannen kunnen genieten in een informele setting. Om Restaurant Vendel toegankelijker te maken, hebben we de inrichting compleet vernieuwd, met de insteek dat onze gasten zich direct moeten thuisvoelen. Daar ligt natuurlijk ook een belangrijke rol voor onze medewerkers, die vanuit een ruime horeca-ervaring weten hoe je mensen oprechte persoonlijke aandacht en eerlijke adviezen over bijvoorbeeld wijn-spijscombinaties geeft. Hospitality staat aan de basis van ons concept."

60 MINUTE LUNCH

Ook al ligt de drempel nu veel lager, Restaurant Vendel blijft zich onderscheiden op culinair gebied. Verantwoordelijk daarvoor is chef-kok Chris Hazeleger, wiens achtergrond in de sterrenwereld ligt. "Voor de fijnproevers stelt hij elke maand een nieuw chefmenu samen, waarmee hij telkens weer voor culinaire verrassingen zorgt, ook bij regelmatig terugkerende gasten", aldus Bos. "Daarnaast kun je hier op een toegankelijke manier à la carte genieten van zijn kookkunsten en dat tegen heel normale prijzen. De keuken bereidt eten op alle niveaus, van een goed en eenvoudig opgebouwd broodje als lunch tot een luxe en veelzijdig diner. We hebben de menukaart trouwens net weer helemaal vernieuwd en daarbij introduceren we de 60 Minute Lunch. Ideaal voor zakelijke gezelschappen, dit concept, want we serveren in korte tijd twee gangen en na een uur kan iedere gast weer zijns weegs gaan... of naar wens natuurlijk gewoon nog even blijven. Privacy beschouwen wij als een groot goed, wat je terugziet in de ruime opstellen van de tafels en stoelen."

LANDELIJKE VERKIEZING

Een restaurant is zo goed als zijn keuken, maar ook zo goed als zijn locatie. Die spreekt in dit geval tot de verbeelding, allereerst door de bijzondere ligging tegen het centrum van Veenendaal aan, waar de historische boerderij met zijn markante uitstraling direct de aandacht trekt. Speciale vermelding verdient daarbij het terras met buitenbar, dat dit jaar in een landelijke verkiezing op nummer negen eindigde en in Gelderland zelfs de hoogste positie wist te bezetten. "Het comité dat dit organiseert beoordeelt de locaties op een groot aantal criteria, zoals ligging, entourage, sfeer, comfort van het meubilair, netheid, gastvrijheid van het personeel, servicegerichtheid, opmaak en kwaliteit van de gerech-

'SINDE DRIE JAAR ORGANISEREN WIJ IN DE HERFST HET WILD EVENT'



ten", licht Bos toe. "In de winterperiode overkappen we het terras met een groot, verwarmd en sfeervol verlicht paviljoen, waarin we tot tachtig personen kunnen ontvangen. Deze valt naar wens in zijn geheel af te huren, net als het restaurant voor maximaal tachtig personen, de serre tot veertig personen en de bar tot dertig personen. Combinaties behoren vanzelfsprekend ook tot de mogelijkheden."

WILD EVENT

Als ervaren horeca-ondernemer weet Bos hoeveel toegevoegde waarde het biedt om gasten te verrassen met thematische concepten. De 60 Minute Lunch passeerde al even de revue, maar er is meer. "Sinds drie jaar organiseren wij in de herfst het Wild Event, waarvan de aanstaande editie gepland staat voor woensdag 20 en donderdag 21 november. Dan bieden we de liefhebbers van wild een compleet verzorgde avond aan, met een uitgebreide proeverij, bijzondere demonstraties en een uitgebreide toelichting van de chefkok en van onze leveranciers over de gerechten en hun herkomst. De afgelopen drie edities zaten snel vol, dus wie het niet wil missen, kan het best zo snel mogelijk reserveren. Het Wild Event leent zich perfect als een bijzondere gelegenheid om met vrienden of zakelijke relaties te beleven."

EINDEJAARSFEESTEN

Speciaal voor het bedrijfsleven ontwikkelde Restaurant Vendel een aantal andere concepten die bijvoorbeeld heel geschikt zijn om een sfeervol eindejaarsfeest in te vullen, zoals een borrel of een barbecue in het Winterpaviljoen; de verwarmde tent die het terras overkapt, met een bar en een knapperend haardvuur. Bubbels, Beats & Bites geeft een swingende draai aan het feest, met champagne en een avond vol entertainment, zoals een dansvloer met een deejay booth, casinotafels of een goochelaar. Tussendoor serveren de medewerkers lekkere hapjes en drankjes. Glühwein, Glitter & Glamour staat voor een buffet of diner in de sfeer van spetterende hoedjes, accessoires, verlichting en bijpassende achtergrondmuziek. Wijnliefhebbers zullen Wine, Dine & Dance weten te waarderen, met een proeverij, een diner en daarna volop gelegenheid om te dansen en feest te vieren. Juist deze thema's benadrukken heel sterk in welke richting Restaurant Vendel zich heeft ontwikkeld: toegankelijk voor iedereen, met eigentijdse en stijlvolle gerechten en dat alles in een mooie, huiselijke ambiance.

Meer informatie: www.restaurantvendel.nl