

SANDTON CHÂTEAU DE RAAY

IEDER VERBLIJF IS
EEN BELEVING

Direct aan het natuurgebied de Peel in Baarlo ligt een pareltje verborgen: Sandton Château De Raay. Het is een van de meest prachtige kasteelhotels van Nederland, maar biedt ook voor het bedrijfsleven een unieke ervaring. Grote of kleine evenementen: Château De Raay is een beleving op zich.

TEKST: BIANCA WALRAVEN FOTOGRAFIE MARCEL KRIJGSMAN

Op maar liefst 13 hectare landgoed adem je de sfeer van natuur, luxe en comfort. De locatie kent een indrukwekkende historie. Het in 1256 gebouwde kasteel werd eeuwenlang door adellijke families bewoond. Van 1937 tot 1999 diende het als nonnenklooster. Na een 6 jaar durende verbouwing werd Sandton Château De Raay geopend: een mix van luxe, comfort, natuur en kunst.

TROTS

Tim Gilissen, general manager en het gezicht van Château De Raay, is trots op de omgeving waarin hij werkt. "De spanning begint al bij het betreden van de oprijlaan." Bij Château De Raay heerst een sfeer van vroegere tijden, gecombineerd met het moderne leven. Prachtige oude houten vloeren, originele trapleuningen en houten balken geven een nostalgisch gevoel. De oude gebouwen zijn op unieke wijze met elkaar verbonden middels een prachtige serre: het hart van het landgoed en tevens een van de grootste zalen met een capaciteit van 400 personen.

ZAKELIJK EN PERSOONLIJK

Naast kasteelhotel en restaurant richt Château De Raay zich op het bedrijfsleven. Presentaties, conferenties, meetings en bedrijfsfeesten: in deze omgeving komt zakelijk en persoonlijk samen. Met 8 verschillende zalen is Château De Raay geschikt voor evenementen tot 700 personen. Deze zalen kennen allemaal een eigen sfeer. Het château zelf beschikt over stijlkamers waaronder de kapel. Hier hangt de sfeer van het oude nonnenklooster. "Vergaderen in een spirituele omgeving", noemt Gilissen het. Aan de overkant ligt een modern gebouw waar de overige grote en kleine zalen te vinden zijn. De locatie is zeer veelzijdig. "In de zomer genieten van de zon, dan zetten we boomstammen buiten neer. Zo kan een vergadering ook in de buitenlucht plaatsvinden. Voor kleinere groepen zijn er zalen op maat: je wilt niet verdwalen in een te grote zaal. Nader tot elkaar komen doe je door ook dicht bij elkaar te zijn." Maar volgens Gilissen is een evenement veel meer dan het aanbieden van een locatie en het verzorgen van de catering. "Het team zet zich

volledig in om het de gasten of bezoekers écht naar de zin te maken. Hierbij staat een persoonlijke benadering voorop. Een conferentie, meeting of presentatie kan te 'strak' zijn. Door dit te combineren of af te wisselen met natuur, activiteiten en culinair genieten ontstaat er een ontspannen en ongedwongen sfeer. Precies wat de mens nodig heeft: het inspireert."

Wat betreft inspiratie komt Château De Raay altijd met nieuwe ideeën. "Denk aan een heisessie, oftewel vergaderen op de hei: dat is inspiratie uit de natuur halen. Ook nemen we groepen mee naar onze leveranciers van streekproducten, of organiseren we een buitenactiviteit. Eerst vergaderen, dan naar de aspergeboer en zelf asperges steken. Vervolgens de vergadering voortzetten en na afloop de meegebrachte asperges samen met de chef-kok klaarmaken. Hoe persoonlijk wil je het hebben? Het zakelijke afwisselen met rust en ontspanning, dat is goed inspelen op deze drukke samenleving."

FLEXIBEL ZIJN EN BLIJVEN

Voor Gilissen is flexibiliteit een leidend element. "Wat is belangrijk? Die vraag staat bij al onze bezoekers centraal. Ze onderhouden zakelijk veel contact. Hierbij wordt gekeken naar het doel van de meeting en wat nu écht belangrijk is. Wij weten moeiteloos in te springen op de individuele wensen. Met 50 sfeervol ingerichte hotelkamers is het mogelijk om van een meeting of bedrijfsfeest iets groots te maken. Een enkele overnachting of een bijzonder bedrijfsweekend: alles is mogelijk." Een voorbeeld hiervan is een jaarlijks terugkerende autopresentatie. "We hebben zalen waar auto's naar binnen kunnen, maar de presentatie kan ook plaatsvinden op ons prachtige landgoed. Zo zijn we niet weersafhankelijk."

CULINAIR GENIETEN

Culinair genieten is een belangrijk element. Echt genieten van eten, dat is genieten van alles wat de natuur te bieden heeft. Château De Raay werkt met leveranciers in een straal van 25 kilometer rondom het landgoed. Streekproducten, vergeten groenten, asperges en een regionale palingkwekerij: culinaire hoogstandjes die de smaakpapillen strelen. Op het landgoed zelf ligt een kruidentuin met 140 kruiden en eetbare bloemen. Een vergadering of meeting afwisselen met een workshop kruiden plukken? Geen probleem bij Château De Raay. Een heerlijke lunch of de geplukte kruiden samen met de chef-kok zelf tot een salade maken, zakelijk culinair genieten is de boodschap.

Op dat gebied heeft Château De Raay een belangrijk doel: het behalen van de kwalificatie Bib Gourmand, aangeboden door Michelin. Dit betekent een volledig menu waarbij luxe en gastronomisch dineren voorop staat. Voor het team van Château De Raay de kers op de taart: alles moet voor de gasten perfect zijn.



POSITIEVE REACTIES

Château De Raay krijgt veel positieve reacties uit de omgeving. Dat hun persoonlijke benadering en flexibiliteit succes boekt, blijkt wel uit de groei die ze doormaken. "Voor de toekomst willen we onze kwaliteit volhouden en uitbreiden", aldus Gilissen. Hij vindt het belangrijk om de beleving die ze bieden te blijven waarborgen. Of dit nu door het aanbieden van sport, cultuur of natuur is, de beleving blijft uniek.

De korte lead time maakt het bedrijf laagdrempelig. Intern kunnen ze razendsnel inspringen op de individuele behoefte van de gast of bezoeker. Afhankelijk van de gevraagde activiteiten weet het team dit ook verbazend snel te realiseren. "Onze kennis en ervaring zetten we in op de organisatie van meetings, presentaties of conferenties." Met zoveel ideeën is een verblijf of bijeenkomst bij Château De Raay meer dan een doel op zich: het overtreft ieders verwachtingen.

www.sandton.eu/Baarlo