

Slàinte

HORECA OP DE GOLFBAAN

WIM WAMELINK IN GESPREK MET HOOFD HORECA GOLFBAAN SLUISPOLDER

Rijdend naar Alkmaar, naar Golfbaan Sluispolder voor dit interview met Marina, gaan mijn gedachten terug naar vroeger, toen ik zelf nog in Alkmaar (Koedijk) woonde en werkte. Gedachten over de heerlijke tijd die ik daar heb beleefd want Alkmaar, met de kustdorpen Egmond en Bergen, is een fijne plek. Zou ik daar nog iets van terug zien? Maar toen ik mij realiseerde dat het in 1982 was dat Sluispolder werd aangelegd kwam ik tot bezinning. Hop, aan het werk.....



Op de foto:
Rechts: Hoofd Horeca Marina
En links reporter Wim Wamelink

Foto locatie: Green 18e hole Golfbaan Sluispolder

Mijn afspraak is met Marina Houtenbos, hoofd horeca op dit uitgebreide golfcomplex, fraai gelegen met een opvallend puntig gebouwd clubhuis en de baan opgaand in het platte landschap met weidse uitzichten. Het is mooi weer en bij het parkeren valt al op dat het lekker druk bezet is. Als voormalig horecaman, met een carrière als hotelier in Nunspeet, ben ik nog altijd gevoelig voor sfeer en gastvrijheid. En daar werd ik direct mee overvallen bij het binnenlopen in het clubhuis. Meteen een vrolijk welkom van de bediening en zo zat ik al snel met een koffie op het terras waar telkens flights golfers langs liepen voor het keerpunt. Even zo vaak werd Marina gedag gezegd en was er jaloers commentaar op de whiskyfles- sen op tafel voor de proeverij die ze zou moeten ondergaan. En dat nog voor lunchtijd.

Marina is een gastvrouw in optima forma

De horeca heeft Marina gegrepen: vanaf haar eerste baantje op 17 jarige leeftijd. En altijd in het kunstenaarsdorp Bergen waar heel veel variëteit in goede horeca te vinden is. Maar na haar studietijd heeft ze toch een periode gewerkt op een uitzendbureau en als accountmanager. Dit bracht als voordeel mee dat ze ervaring opdeed en commercieel denken en werken leerde. Maar op het moment dat ze zich realiseerde dat de gastvrijheidswereld haar het meest voldoening geeft was de stap terug naar de horeca snel gedaan. Het is nog maar zo'n twee jaar geleden dat de positie voor Hoofd horeca vrij kwam

en Marina werd gevraagd door Renate Roeleveld, manager van Sluispolder, om deze in te vullen. Ondanks dat de golfwereld nieuw voor haar was is ze er toch voor gegaan.

Saamhorigheid

Waar Marina in dit gesprek voortdurend over praat is de goede sfeer onderling en met de gasten van Sluispolder. Saamhorigheid zit in de bedrijfscultuur. En dat merk je als gast. Het voelt veilig, vertrouwd en erg prettig. Hier wil je zijn. Dus 'loopt' de horeca ook erg goed. In het restaurant Het Sluisje wordt op top niveau gekookt, uiteraard met de seizoenen mee en met veel specials. En een wekelijks wisselend 2 en 3 gangen menu. Dat hier kwaliteit belangrijk gevonden wordt blijkt ook wel uit het feit dat de corona tijd juist is gebruikt om alle horeca-medewerkers te trainen en meer kennis op te doen over o.a. wijn en bier.

Het is dan ook een geweldige opsteker voor het team dat ze vorig jaar door het 'Players First' programma van de NGF een hoge beoordeling met de meeste punten ontvingen voor de kwaliteit en totaal beleving.

Marina zit hier wel op haar plek en ik wens haar dan ook veel succes en vooral plezier met dit mooie metier. Tijd om haar te gaan ondervragen naar haar favorieten en whisky laten proeven.

Marina, bedankt voor je tijd (op je vrije dag).



WHISKY PROEVEN EN PERSOONLIJKE FAVORIETEN:

Omdat ik nu echt in de laaglanden ben (Alkmaar ligt 4 meter onder de zeespiegel) heb ik ook 3 verschillende Schotse Lowland Single Malts meegenomen met de vraag aan Marina om haar bevindingen te noemen.

De whisky's zijn op volgorde geproefd: Bladnoch uit Zuidwest Schotland tegen de grens met Engeland, Auchentoshan gelegen bij Glasgow en Glenkinchie ten zuidoosten van Edinburgh.

Gezien het vroege tijdstip (nog geen 12 uur in de morgen) was het wel even een beproeving maar Marina kwam tot de top 3:

1. Bladnoch old style

Ondanks kleur en de uitmonstering van de fles bleek deze verrassend lekker zacht

2. Auchentoshan 21y

De hoge leeftijd van deze whisky geeft een zachte afdronk

3. Glenkinchie 12y

Te heftig van smaak.

Daarna heb ik haar hetzelfde gevraagd als rode draad in mijn interviews:

Favoriete drank:

Ze vindt het zelf afgezaagd om te zeggen maar Marina heeft het liefst bier, met name Brand Pilsener

Favoriete gerecht:

Vooral alle seizoen producten op de juiste tijd. Dus na de asperges en haring nu de mosselen en aardbeien. Maar ze geniet ook van een goed stuk vlees. En Thai's eten. Een omnivoor dus.

Favoriete restaurant:

Haar meest memorabele diner heeft ze beleefd in het toenmalig restaurant van sterren chef Sergio Herman Oud Sluis. En die beleving houdt ze vast.