



Foto: Ellen Martens

Meeting of meating

Wie kent het niet? Hét moment dat zich gegarandeerd aandient. Hét moment dat je reikhalzend begint uit te kijken naar de pauze tijdens je vergadering, training of wat voor bijeenkomst dan ook. Dat je opeens ontzettend veel zin krijgt in iets lekkers. In smeuge zoetigheden, hartig knapperigs, rijk belegde broodjes, een fruitig sapje en pittige borrelhappen (waarbij een goede (!) bitterbal niet mag ontbreken). Onontbeerlijk voor goede prestaties, niet te onderschatten en essentieel voor het behoud van een goed humeur. Met een vol buikje houd je je aandacht nou eenmaal beter vast dan met een lege rommelende maag.

Persoonlijk leef ik altijd erg naar die momenten toe en ren als eerste de zaal uit om het buffet te 'inspecteren'. En ofschoon je meestal niet van tevoren weet wat je voorgeschoteld krijgt, is mijn teleurstelling altijd groot als het eten niet te hachelen is. Zo'n best treurig moment dat ik hoopvol in mijn tas kijk of zich daar nog iets lekkers bevindt of alvast nadenk waar ik later op de dag een noodstop kan maken. En die momenten waren er eigenlijk best vaak de laatste tijd.

Daar was dat evenement met workshops waar het eten ronduit vies was. Nasi met een wagonlading mais (?) erin, pasta met een smakeloze drabbige saus en een saladebuffet met garnituur uit blik. Wie had dat gemaakt? Ik zou zeggen: direct eruit en laten omscholen. Of dan die lezing waar ik in de eerste pauze bijna stikte in een veel te droge muffin, de soep van ziekenhuisniveau was en ik de broodjes tijdens de lunch aan mij voorbij liet gaan. Omdat een of ander leeghoofd de broodjes vol in de zon had gezet waardoor de rosbief en ander beleg een ondefinieerbaar kleurtje hadden gekregen. Met razende honger reed ik na afloop naar huis, chagrijnig over het ontbreken van iedere vorm van liefde voor gastronomie in dit bedrijf.

Qua eters onderscheiden we grofweg drie groepen: 1. *Fijnproevers*. Zij hebben verstand van lekker eten, zijn Masterchefs óf in wording, zijn kieskeurig en hebben dus vaak wat te mekkeren. 2. *Omnivoren*. Zij eten alles, maakt niet of het uit een pakje of zakje komt, denken dat een aubergine hetzelfde is als een courgette, eten om te eten. 3. *Moeilijke eters*. Zij lusten weinig, 'nee, ik eet geen vis' (alsof alle vis hetzelfde smaakt), type 'wat de boer niet kent dat vreet hij niet' maar ook daadwerkelijk niets (her)kennen. Een hilarische anekdote in deze categorie is die van een verre neef die mij tijdens een bruiloft de ultra verse sashimi van zalm bijna uit de mond sloeg en verschikt uitriep: 'wat doe jij nou, dat moet eerst nog op de barbecue hoor!'.

Zonder twijfel plaats ik mijzelf in de eerste categorie smulpapen en omring mij graag met soortgenoten. I LOVE FOOD, dat is een feit. Een bekend gezegde is 'de liefde van de man gaat door de maag'. Hoezo de man? Dat spreekwoord geldt ook zeker voor mij. Het kwam dan ook zeker niet als een verrassing dat voor mijn eigen vergaderruimte Music Meeting Lounge de ontwikkeling van een goed foodconcept zo ongeveer boven aan de wishlist stond. We zijn pas twee maanden open maar wat ben ik trots op het resultaat. Lege borden en schalen, hoge foodscores in de enquêtes, lovende reacties en gasten die om de recepten vragen van de home made taarten. Blij gezichten.

Nu is het wel een kwestie van alert blijven. Mijn dochter Fauve bakt en kookt met passie (en dat proef je!), blijft zichzelf verbeteren. We proberen nieuwe hapjes en combinaties uit en testen de smakelijkste broodjes en anders lekkers bij de zaakjes in de buurt. Pauzes worden hoogtepunten en onze gasten moeten enthousiast worden bij het vooruitzicht van lekker eten. Zó enthousiast dat zoals een klant ons schreef: je er desnoods een vergadering voor zou verzinnen!

Marianne Kuiper

Eigenaar Efficient Hotel Partner

Intermediair op het gebied van het zoeken en boeken van de perfecte locaties

Meer blogs lezen? www.efficienthotelpartner.nl

Volg mij ook op [instagram@marianne.fj.kuiper](https://www.instagram.com/marianne.fj.kuiper)