

Twee nieuwe Marriott-restaurants

Jarenlang was het één van de weinige Pizza Hut-vestigingen in Nederland. Maar ondanks de prachtige omzetcijfers ging het toch wringen: een fastservice-restaurant onder een vijfsterrenhotel. Met het aantreden van hotelmanager Ronny Maier ging dan ook het roer om. Ter gelegenheid van het 35-jarig bestaan opende het Marriott twee volledig vernieuwde restaurants.



Tekst: Matthijs van der Pol

Ronny Maier maakt een weids gebaar als hij naar de nieuwe lobby wijst: zo ziet Marriott-nieuwe-stijl er uit. Sfeervolle bruine aardekleuren, een ruime bank waar gasten kunnen wachten tijdens het inchecken en een volledig met led-lampen uitgerust lichtstelsel dat zich aanpast aan

het moment van de dag en de sfeer. Het Marriott-hotel, dicht bij het Amsterdamse Leidseplein, behoort al decennia tot de populairste bestemmingen van de Anglo-Amerikaanse reizigers uit het hogere segment. Het 35-jarig bestaan van Marriott Amsterdam vormde een goede aanleiding om de

upgrade van de restaurants van het Marriott te realiseren. Volgens Maier was het nog een flinke klus. "We zijn gewoon open gebleven al die tijd. Dat is een behoorlijke uitdaging omdat we natuurlijk moesten voorkomen dat gasten last hadden van de verbouwing."

Agnès Sorel

De restaurants die Marriott nu opent zijn Sorel's Midtown Bar and Lounge en een New York-style steakhouse: Midtown Grill. Daarnaast is een lounge voor sigarenrokers ingericht. De restaurants proberen zo goed mogelijk aan te sluiten op de gemiddelde smaak van de doelgroep van Marriott. Van daar dat Midtown Grill een echt steakrestaurant is geworden waar uit Amerika geïmporteerd rundvlees wordt geserveerd. Chef-kok Arno Mos laat vol liefde de enorme stukken vlees zien. Hij vertelt dat de runderen uit Arkansas worden geïmporteerd en van echte topkwaliteit zijn.

Sorel's Midtown Bar and Lounge is qua inrichting en kaart geïnspireerd op Agnès Sorel, de eerste vrouw die de diamant als sieraad droeg. Paars-, goud-, en bruintinten worden gecombineerd met state-of-the-art-verlichting, een prachtige bar en pilaren die opvallen door het overweldigende gebruik van diamanten. Maier verwacht veel van het nieuwe restaurant en de compleet vernieuwde lounge. "We willen natuurlijk dat niet alleen hotelgasten hier komen eten maar ook Amsterdammers. Dat blijft altijd de grootste opgave omdat in Nederland de cultuur bestaat om restaurants die bij hotels horen te mijden."

> [HorecaEntree](#) <

Aanpak jeugdwerkloosheid horeca

Alien Cnossen, directeur Kenwerk, en Annelies Lichtenberg, manager UWV WERKbedrijf, hebben een convenant ondertekend. Het doel van deze samenwerking is het ontwikkelen en realiseren van een gezamenlijke aanpak om snel in te kunnen spelen op veranderingen in de arbeidsmarkt. Voor nu is dat de oplopende werkloosheid als gevolg van de huidige economische crisis. De prioriteit ligt bij het voorkomen en terugdringen van jeugdwerkloosheid

in de sector horeca. Voor het komend jaar staat de professionalisering van twaalf horecaservicepunten op het programma (zie pagina 15). Voor de lange termijn spelen structurele tekorten op de arbeidsmarkt en het vergroten van de arbeidsparticipatie een centrale rol. De ambitie, die aansluit bij de wens van ondernemers, is om meer mensen (beter) gekwalificeerd aan het werk te helpen.

> [HorecaEntree](#) <

