



50 JAAR  
VAN DER VALK  
HOTEL GILZE-TILBURG

 1974-2024 | 50 JAAR VAN DER VALK  
HOTEL GILZE-TILBURG



A RESORT FEELING

**VIJFTIG JAAR**  
**BRABANTSE**  
**GASTVRIJHEID**





“

Hierbij neem ik graag de kans om iedereen die heeft bijgedragen aan het succes van Hotel Gilze-Tilburg hartelijk te bedanken. In de eerste plaats onze gasten, mijn ouders, zusjes, broers en verdere familie maar bovenal het personeel dat ons door de loop van al die jaren heeft geholpen. Mede dankzij jullie inzet, loyaliteit en enthousiasme hebben we zover kunnen komen.

Dankjewel!

”



Nick & Linde  
van der Valk

Beste lezer,

Het boek wat u in handen heeft is met zorg samengesteld om het gouden jubileum van hotel Gilze-Tilburg te vieren.

Vijftig jaar geleden opende mijn vader en inspiratiebron Ad van der Valk op jonge leeftijd deze zaak. Het is geweldig om te zien hoe de locatie zich in de afgelopen vijf decennia - dankzij hard werken, passie en doorzettingsvermogen - heeft kunnen ontwikkelen. Het is uitgegroeid tot een van de grootste, meest onderscheidende hotels van het concern, waarin we inmiddels ruim 15 miljoen gasten van de Brabantse gastvrijheid mochten laten proeven.

Het vak van hotelier is me bijna letterlijk met de paplepel ingegoten want ik ben onder dit dak opgegroeid. Als kind werkte ik al mee in de keuken of op het terrein. Dat ik nu het voorrecht heb om deze prachtige zaak dagelijks aan te sturen vervult me met blijheid en trots.

En de geschiedenis herhaalt zich; ook mijn dochters willen op hun beurt steeds vaker

meehelpen. Samen met hun moeder - mijn vrouw Linde - en 300 medewerkers staan we dagelijks klaar om bij onze gasten een glimlach op het gezicht te toveren.

Ik zie de toekomst rooskleurig in. Vanwege de drive om het hotel naar een steeds hoger niveau te tillen, bedenken we voortdurend manieren om onze faciliteiten en service verder te verbeteren. Zoals u verderop in dit boek kunt lezen hebben we nog voldoende dromen te verwezenlijken. Daarbij blijven we er zorgvuldig op toezien dat onze ziel, de beleving van een warm verwelkomend tweede thuis, gewaarborgd blijft.

Heel graag tot ziens en voor nu: veel lees- en kijkplezier!

Met gastvrije groet,

Nick van der Valk  
Algemeen directeur hotel Gilze-Tilburg

**HET ONTSTAAN 12**

We noemen haar allemaal tante Nel	18
Bouwen en sjuuwen	20
Kamekonike en kamer 9	24
Deur open, benen buiten	26

**WE ARE FAMILY 32**

Typisch Gerrit	36
Toos van der Valk: De koningin	38
Typisch Ad	46
<i>49 Dan horen ze het ook eens van een ander</i>	
Ons mam	52
Papa Ad	56
<i>57 De kracht van saamhorigheid</i>	
<i>58 De kinderen aan het woord: Nienke</i>	
<i>60 De kinderen aan het woord: Nick</i>	
<i>62 De kinderen aan het woord: Jesse</i>	
<i>64 De kinderen aan het woord: Niels</i>	
<i>66 De kinderen aan het woord: Thijs</i>	

**HET ONDERNEMEN 68**

Ad als ondernemer	70
<i>70 Klein beginnen, groot denken</i>	
<i>76 Leuker konder ze het niet maken</i>	
De 'Grande Dame' van Gilze	76
Algemeen directeur Nick	82
<i>82 Elk jaar een beetje mooier</i>	
<i>86 Coronacrisis: toch had ik het niet willen missen</i>	
<i>90 Linde: ik zie in iedereen iets moois</i>	
<i>92 Een vrouw die het snapt</i>	
<i>93 Een brief van Aad Ouborg</i>	
Aan het woord	94
<i>94 Chantal van Miert en Fleur Bijnen</i>	
<i>96 Erik Versteden en Robert van Bentum</i>	

**HET HART VAN DE ZAAK 98**

Gastvrij en galant	102
<i>103 Loek Rockx</i>	
<i>104 Stefan van Zon</i>	
<i>105 Marc Troost</i>	
<i>107 Nico Spierings</i>	
<i>108 Joost de Vuijst</i>	
Wat is het hier gezellig	110
Nieuwe stijl	112
Veel te vieren	114
<i>114 Kerst</i>	
<i>117 Oud en nieuw</i>	
<i>118 Pasen - Kukeleku</i>	
De hotelbar	119
Steeds iets nieuws	120
<i>121 Live Cooking</i>	
<i>122 Oakroom</i>	
<i>123 Live Cooking Zondagbrunch</i>	
Gedenkwaardige gasten	124
Smaakmakers: familie Remmers	126
Recept: Zeetong Picasso	128
Menu jaren '80 & '90	130
Chef kok: Marty Casteleijn	132
Recept: Buikspek Teriyaki	136
Romantiek op de werkvloer	138
<i>138 Marty Casteleijn &amp; Maaïke Braat</i>	
<i>138 Nico &amp; Marie José Spierings</i>	
<i>139 Pierre &amp; Ingeborg van Mierlo</i>	
Maxim en Marcus: Stoere broers	140
Aan het woord	142
<i>142 Marinka Verweij-van Noort &amp; Iris van Kleef</i>	
<i>145 Martin Ozinga</i>	
<i>146 Joost de Vuijst</i>	
<i>148 Medewerkersverhalen</i>	

**DOE ALSOF JE THUIS BENT 150**

Receptie toen	156
Receptie nu	159
Bijzondere dromen	160
Aan het woord	162
<i>162 Esther Kriek en Robbert Juten</i>	
<i>164 Vaste gasten</i>	

**VROEGER WAS ALLES ANDERS 166**

Ruimte voor feest	168
Flamingo's onder de boom	170
Themafeesten	172
Wat is daarop uw antwoord?	174
Bowlen: niks stoffigs aan	176
Jack's Casino	178
There's no business like your business	179

**VAN NATURE MOOI 180**

Jan van Poppel: die man van de blauwe papegaai	182
De omgeving	184
<i>184 Klein Zwitserland</i>	
<i>184 Speelbos Gilze</i>	
<i>185 Ballonnenfestival</i>	
<i>185 Golfen met je voeten</i>	
Aan het woord	186
<i>186 Petro Michielsen</i>	

**VOOR LICHAAM EN GEEST 188**

Het zwembad	188
Toucan health Club	190
Wellness	192
Aan het woord	194
<i>194 Maaïke Braat</i>	

**IN DE PERS 196**

Krantenkoppen	196
---------------	-----

**DE TOEKOMST 200**

Nu al zin in morgen	200
Oakroom	201
Dromen in de bomen	202
The next generation	203
Robutler 24/7	203
Tenslotte	206

**COLOFON 207**

# HET ONTSTAAN VAN HOTEL GILZE-TILBURG



Martinus & Rie van der Valk

Gerrit van der Valk  
bij het eerste Motel  
in Nuland.



Het verhaal van Hotel Gilze-Tilburg is pas compleet wanneer je de oorsprong van dit bijzondere concern kent. Het begon met stichter Martinus van der Valk.

## Van der Valk in vogelvlucht

Bij de familie Van der Valk zit gastvrijheid al sinds vele generaties in de genen.

Stichter Martinus was de eerste die van zijn boerenhoeve een horecabedrijf maakte. Het was een geboren ondernemer en handelaar. Samen met echtgenote Rie en hun 11 kinderen zette hij passerende boeren een kop koffie of lekkere maaltijd voor. Martinus sprak de wens uit dat ieder kind een eigen horecabedrijf zou krijgen en zo geschiedde.

## Gerrit

Begin jaren '50 traden zijn zonen Gerrit en Arie van der Valk steeds meer op de voorgrond, waarbij met name Gerrit de expansie van het snelgroeiende concern leidde. Er werden niet alleen horecazaken overgenomen; er werd ook volop nieuw gebouwd.

## Hoezo een toekan?

*Op het moment dat er behoefte kwam aan een duidelijk logo, nam het familiebedrijf de vrolijke, tropische toekan van het aangekochte vogelpark Avifauna over. Geen valk want een roofvogel zou geassocieerd kunnen worden met symboliek uit de oorlog en was daarom geen optie.*



## Het motelconcept

Gerrit van der Valk trouwde met Toos en kreeg in 1954 restaurant De Witte in Vught onder zijn hoede, waar zeven kinderen werden geboren. Na een pioniersreis in de Verenigde Staten kwam hij thuis met een weergaloos idee: het motelconcept. Dat ging hij ook in Nederland introduceren! Het eerste was motel Nuland in de buurt van 's-Hertogenbosch.

## De start in Gilze

Nog eens acht jaar later besloot Gerrit om aan de A58 in Gilze-Rijen een wegrestaurant te vestigen. Toen hij de mogelijkheid kreeg om ook daar een motel te beginnen, gaf hij zijn zoon Ad de opdracht dat te gaan bouwen. In 1974 opende de toen pas 18-jarige Ad motel Gilze-Rijen. Hoewel het aan de start nog maar één restaurant, negen hotelkamers en een niet-werkende verwarming had, was het direct een enorm succes.

Onder Ads bezielende leiding groeide Gilze uit tot één van de grootste vestigingen binnen de keten. Ad kreeg samen met Titia vijf kinderen, van wie oudste zoon Nick in 2012 als algemeen directeur het stokje overnam.

## Nieuwe generatie

Een nieuwe generatie Valken houdt de Toekan in ere. Ook Nick is, net als zijn vader en opa, creatief; hij durft te vernieuwen en in te spelen op een steeds veranderende markt. Mede daardoor en dankzij de inzet van zoveel trouwe familie en medewerkers, is motel Gilze-Rijen geëvolueerd tot hotel Gilze-Tilburg: een dynamisch hoger segment hotel waar in de afgelopen 50 jaar ontelbaar veel gasten warm verwelkomd zijn!

Hoewel een halve eeuw nauwelijks in een kaft valt te bundelen, levert het wel dit boek vol mooie herinneringen en toekomstdromen op.

# GERRIT IN GILZE

Gerrit in zijn Cadillac op zoek naar de beste hotspots langs de Nederlandse snelwegen.







De bouw van de karakteristieke pyramides



Burgemeester Jan Krol & Gerrit van der Vlak

### Wegrestaurant

Eind jaren '60 ontstond er een nieuw fenomeen in Nederland: het wegrestaurant, bedoeld als pitstop voor (vrachtwagen) chauffeurs die op hun route een hapje wilde eten. Gerrit kwam met Rijkswaterstaat tot de overeenkomst om er een te bouwen aan de A58 in Gilze-Rijen. Toen burgemeester Jan Krol op bezoek kwam om hem hiermee te feliciteren, bekende die dat zijn vrouw graag een nette gelegenheid als Motel Nuland in haar gemeente zou willen zien. Gerrit grapte: 'Geen probleem. Heb je nog een mooi stukkie grond aan de afslag?'

**'MOOI  
STUKKIE  
GROND'**



### Twee hectaren

Dat had burgemeester Krol! De gemeente ging akkoord met een huurcontract voor twee hectaren grond ten behoeve van een nieuw te bouwen motel, onder voorwaarde dat Van der Valk ook het noodlijdende gemeentezwembad Klein Zwitserland zou gaan exploiteren. Geen probleem voor Gerrit. Hoewel het economisch geen beste tijd was, werd dit zijn vierde nieuwe project in Brabant. Naast het motel en wegrestaurant in Gilze, stonden namelijk ook Hotel Eindhoven en Motel De Wouwse Tol (Bergen op Zoom) in de startblokken.

# WE NOEMEN HAAR ALLEMAAL TANTE NEL



## Flesje Oppenheimer

Verteld door Ad van der Valk

'Tante Nel Figuee is officieel geen tante maar zo noemen we haar wel want zo voelt het ook. Ze hoort bij onze familie. Toen ik als puber in Gilze begon vroeg mijn vader haar om me hier een beetje in de gaten te houden. Zogezegd, zo gedaan; ze settelde zich met haar gezin in 'Villa Kamekonike'. Haar man Gert was directeur van een rederij en kwam na zijn werk altijd eten in het restaurant. Nel en ik zetten dan vast een flesje Oppenheimer (Duitse witte wijn) voor hem klaar. Zo konden wij nog even doorwerken voordat ze, meestal pas rond 22.00 uur, bij hem aanschoof. In die tijd zijn er heel wat flesjes Oppenheimer doorheen gegaan. Uiteindelijk heeft tante Nel 25 jaar bij ons gewerkt en hebben we veel lief en leed met elkaar gedeeld.'



'Tante' Nel Figuee  
& Ad van der Valk



## Oogje in het zeil

Verteld door tante Nel Figuee

**'Onze dochtertjes waren nog maar klein toen Gerrit op bezoek kwam met een vraag. Zijn 17-jarige zoon Ad ging in Gilze een nieuwe zaak bouwen en een beetje toezicht kon daarbij geen kwaad. Zou ik die taak misschien op mij willen nemen?'**

## Gerrit op bezoek

'Ik kom uit Voorschoten waar mijn zus Truus met Arie van der Valk trouwde. Zo leerde ik de familie kennen; ik ben praktisch opgegroeid in hotel De Gouden Leeuw en ging er als jong meisje graag werken. Later startte ik Van der Valk Sassenheim mee op. Zelfs toen ik al getrouwd was en we met de kinderen in Brabant woonden, ging ik er in het weekend vaak heen om te helpen. De meisjes nam ik dan gewoon mee in de kinderwagen.'

## Verhuizen naar de villa

'Gerrit wist dat natuurlijk dus ik begreep zijn verzoek. In overleg met mijn man kwamen we tot de overeenkomst dat ik het voor één jaar zou doen, mits we bij de zaak konden gaan wonen en ik een kindermisje kreeg. Dat was geen probleem. We verruilden ons huis in Etten-Leur voor Villa Kamekonike, een deftige naam voor iets wat eigenlijk een veredelde bouwkeet was. Maar het lag in een prachtige omgeving. Gerrit knapte de boel voor ons op en maakte voor de kinderen een zandbak. Ad, die er tot die tijd gebivakkeerd had, verhuisde naar het motel.'



## Gouden mensen

'Het dorp voelde als een warm bad. We hadden geluk met het boerengezin Van Poppel dat tegenover ons woonde. Gouden mensen! Als we personeel tekortkwamen of het kindermisje was ziek, hoefde ik maar te bellen en ze schoten te hulp. Rianne en Nenne beleefden een heerlijke kindertijd. Ze groeiden op met het hertenkamp, tuinman Harrie-ke en natuurlijk Ad. Als ik hem kwijt was, kon het maar zo zijn dat hij liep te rennen met een bolderwagen waarin hij de kinderen had gezet.'

## Wat wil je eten?

'Het afgesproken jaar werden er twee en half; jaren die ik me met zeer veel plezier herinner. Ik zou nog vaak naar Gilze terugkeren om te komen helpen, maar het werd tijd om de 'villa' te verlaten. We kochten een huis in Prinsenbeek waar ik meer aandacht kon schenken aan mijn gezin. Het moment van vertrek was aangebroken toen Jan de Vries, die altijd de boodschappen bracht, kwam voorrijden. Ad zou meehelpen verhuizen. Hij pakte doodleuk de nog volle koelkast op en zette die zo in de vrachtwagen. Met een big smile opende hij de deur en vroeg: 'Nou Nelis, zeg het maar. Wat wil je eten vandaag?'

# BOUWEN EN SJOUWEN

'Omdat ik niet de meest gemotiveerde student was vielen mijn schoolresultaten een beetje tegen,' vertelt Ad. 'Pa vond dat ik me daarom beter nuttig kon gaan maken met de bouw van een nieuwe zaak.'

## Waterpas

In oktober 1972 werd de 17-jarige Ad naar Gilze gestuurd. Hij kreeg tekeningen en een golfplaten loods tot zijn beschikking, verder wenste vader Gerrit hem veel succes. Ad: 'Op dag 1 was ik best tevreden omdat ik de loods had kunnen plaatsen. Vrachtwagenchauffeur Jan de Vries leverde de piketpaaltjes en ik zette me aan mijn volgende karwei: het stellen van de waterpas. Het was zo'n grote, waar drie houten poten onder geschroefd moesten worden. Toen ik er al een uur op had zitten zweten, hoorde ik iemand grinniken.'



## Bouwteam

Behalve Gerrit, Ad en Frans bemoeiden meer mensen zich met het project. Bijvoorbeeld de Familie Schoones, die de regie over het Van der Valk aannemersbedrijf voerde en betrokken was bij alle nieuwe vestigingen. De architect heette Van der Sluis. Hij kwam, net als de bouwploeg onder leiding van Hans de Hartog, uit Voorschoten. Ad: 'Nog een belangrijk persoon in ons bouwteam was Harrie, van een paar straten verderop. We noemden hem Harrie-ke vanwege zijn geringe lengte, maar hij was super gespierd. Op een dag had ik een gat van twee bij twee nodig en vroeg ik hem of hij kon beginnen met graven. Toen ik kwam kijken hoe de klus ervoor stond, kon ik hem al bijna niet meer zien. Zo diep zat hij.' Ook Harrie-ke bleef nog jaren bij de familie; als manusje van alles.

## De eerste werknemer: Frans Kuijsters

Ad draaide zich om en zag een onbekende man die zich voorstelde als Frans Kuijsters. Hij knikte naar Ads weerbarstige waterpas en zei droog: 'Je kunt dat ding beter omdraaien. Je houdt hem op zijn kop.' Frans kwam uit de buurt en had geen werk maar wel veel verstand van timmeren. 'Ik vroeg hem of hij kon blijven', vertelt Ad. 'Daarmee was Frans het eerste personeelslid dat ik aannam en van wie ik veel geleerd heb. Hij hielp direct met het uitzetten van de piketpaaltjes om het bouwterrein af te bakenen. We zetten ze iets te dicht bij de openbare weg, bleek later.' Frans zou jarenlang in verschillende functies in Gilze blijven werken. Als timmerman vormde hij een duo met Leo de schilder. Daarna werd hij voorman, uitvoerder en - toen het motel eenmaal draaide - hoofd van de technische dienst.



### Gratis materialen

'Mijn vader deed zaken met Hurks uit Eindhoven, van wie ik vrachtwagens beladen met zware brucelementen richting het westen zag rijden. Het viel me op dat ik ze later met diezelfde lading ook weer zag terugrijden. Vanwege een bouwfout in de Rotterdamse haven was het materiaal daar blijkbaar niet meer nodig. Ik vertelde het aan mijn vader, die meteen een mooie kans zag. Hij belde Hurks om te vertellen dat de chauffeurs alles gerust bij ons mochten droppen. De regeling werd hem zo in dank afgenomen, dat we de lading gratis kregen. We pasten de bouwtekeningen aan om de brucelementen te kunnen gebruiken als draagvloeren. Tot op de dag van vandaag liggen ze nog onder veel van de openbare ruimtes.'



### Naar uren werd niet gekeken

Er kwamen een hoop Van der Valk-neven helpen; de bouw vorderde gestaag. Ad: 'We werkten door maar hadden vooral veel plezier met elkaar. Naar uren werd niet gekeken. Overnachten deden we in villa Kamekonike en, toen er eenmaal hotelkamers af waren, in kamer negen. Daar sliepen we gerust met zijn vijven. Mijn vader vond dat we in de winter sloopwerken moesten doen. Een voordeel daarvan was dat het hielp tegen de kou, want behalve een industriebrander op petroleum hadden we geen verwarming.'



### Incidentjes

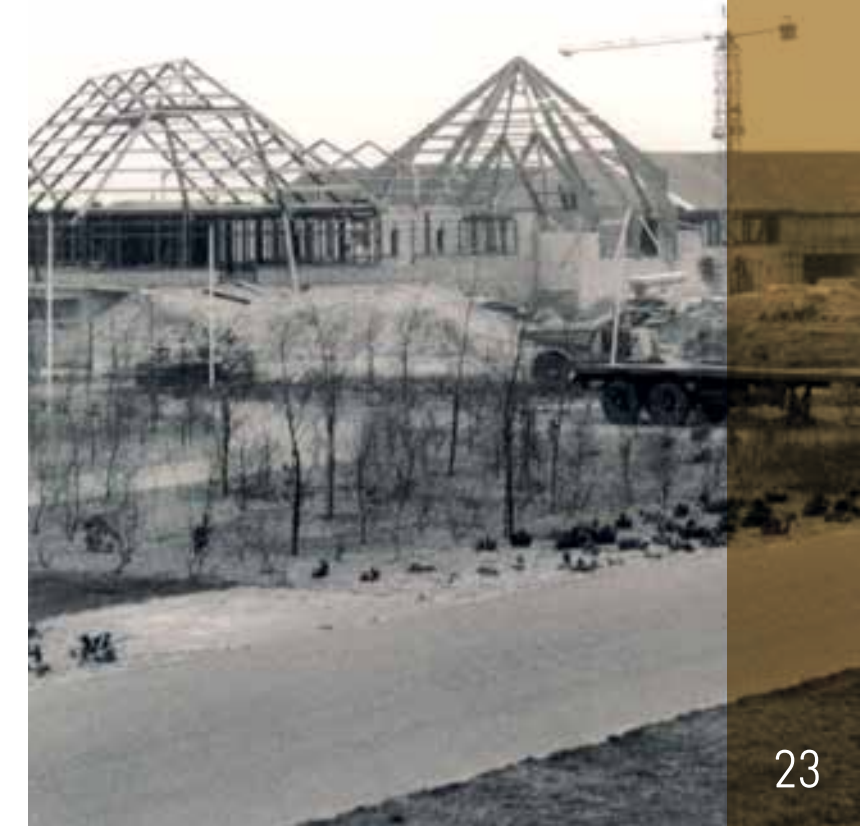
Er vonden een paar incidentjes plaats, zoals toen het hoofd van bouwwooningtoezicht rond kwam rijden om de boel te inspecteren. Ad: 'Zijn auto liep vast en hij vond wat suiker in zijn tank. Wie de dader kon zijn? Dat wist niemand. Ik wilde niet flauw doen en kocht netjes een nieuwe motor voor die meneer. Verder ben ik twee keer omgevallen met een bouwkraan omdat er te veel wind stond. Gelukkig sprong ik er beide keren net op tijd uit.'

50  
VAN DER VALK  
HOTEL GILZE-TILBURG  
**+5.000**  
medewerkers

## 'CHRONISCH GELDGEBREK'

Ad kon wel blijven bouwen want hij had een enorme oppervlakte tot zijn beschikking.

Ad: 'Maar helaas leden we ook aan chronisch geldgebrek.' Op het moment dat de noodkeuken klaar was en acht van de negen hotelkamers geschikt om te verhuren, gaf Gerrit het startschot. Motel Gilze-Rijen kon beginnen.



# KAMEKONIKE EN KAMER 9

In die tijd was het gebruikelijk dat personeel zich dicht bij het werk kon vestigen. Dat bood voordelen: men was snel inzetbaar en er werden geen reiskosten gemaakt. De familie kocht daarom meerdere panden rondom het hotel, die tot op de dag van vandaag door medewerkers worden bewoond.

## Kamer 9

Nummer negen was de laatste in het rijtje hotelkamers dat bij de opening van het motel voltooid was. In het begin konden gasten er nog geen gebruik van maken. Het werd beslapen door Ad, zijn neven of andere medewerkers die tot in de late uurtjes gewerkt hadden.



## Kamekonike

Klinkt als een Aziatisch gerecht, maar de naam is (geïnspireerd op de afmetingen van de 'villa') een afkorting van: Kan Mijn Kont Niet Keren.

## Kamekonike

Eerder werd het al benoemd: Villa Kamekonike. Het was eigendom van ene meneer Doezelaar, een vriend van Gerrit die bij Rijkswaterstaat werkte. Althans daar ging men lange tijd van uit... Omdat het huisje doelloos in een park stond, mocht de familie het gerust gebruiken als handig onderkomen op het bouwterrein. Gerrit gaf zijn oudste zoon de opdracht het te gaan halen. Ad was weliswaar nog niet in het bezit van een rijbewijs maar een kniesoor die daar mee zat. Kamekonike had een keukentje, badkamer en een slaapkamer. Het werd neergezet in Gilze om dienst te doen als bouwkeet en gastenverblijf.

Een maand of acht later belde de heer Doezelaar om te informeren of zijn gift nog op prijs gesteld werd. Wanneer zou Gerrit het chalet dan laten ophalen? Pas toen bleek dat Ad het verkeerde huisje meegenomen had.



# DEUR OPEN, BENEN BUITEN





Toen de deur open ging kwamen de gasten massaal en als vanzelf. Marketing was niet nodig. Het instant succes van motel Gilze-Rijen was te danken aan de grote bekendheid die de Toekan inmiddels verworven had. Tot die tijd was 'buiten de deur eten' beperkt gebleven tot de snackbar (of iets luxer: de Chinees) en sjeik dineren in een duur restaurant. Bij Van der Valk kon je gezellig en goed uit eten voor een schappelijke prijs. Het zette een nieuwe trend.



### Dikke rookwolk

In 1973 knipten Ad en zijn vader het lintje door. Ad: 'De officiële opening konden we nog net betalen; pas wanneer we met de exploitatie gingen verdienen was er weer geld om verder te bouwen. Motel Gilze-Rijen had op dat moment negen hotelkamers, één zaal - de Krolzaal - vernoemd naar burgemeester Krol, een incomplete keuken en een restaurant waarvan de verwarming niet werkte. Voor het feest hadden we er een hele rij barbecues geplaatst, met daarboven een enorme, zelf getimmerde afzuigkap van 10 m<sup>2</sup> die later nog jaren dienst heeft gedaan als hertenstal. Omdat de schoorsteenpijp verkeerd was geïnstalleerd ontstond er een bijzonder special effect: er hing een dikke rookwolk in het restaurant.'

### Ga maar draaien, jongens

Tante Nel Figuee vertelt: 'Hoewel we nauwelijks nog voorbereid waren, kregen we de opdracht: 'Ga maar draaien jongens!' De deuren gingen open en per direct liep het storm. Via familie, vrienden en kennissen werd er personeel ingevlogen; koks, receptionistes, bediening, enzovoorts. Ons kindermeisje bleek geen overbodige luxe want ik was altijd aan het werk. 's Morgens met het ontbijt, 's avonds met het diner en daarna met de voorbereidingen voor de volgende dag. Vergeleken met nu liet de organisatie nogal wat te wensen over maar dat werd ruimschoots gecompenseerd door de saamhorige sfeer die Ad en de familie met zich meebrachten. Het werkte aanstekelijk; je hoorde erbij, telde mee. Iedereen was super enthousiast!'





### We deden alles zelf

Ad herinnert zich de vele petten die hij droeg. 'Ik was alles tegelijk. Zowel werknemer als -gever, chef-kok, afwasser, schoonmaker en medewerker roomservice. Als er niks te doen was ging ik metselen. Dat multifunctionele gold voor iedereen. Niemand protesteerde wanneer iets gevraagd werd wat niet in zijn of haar functieomschrijving stond. Daar was het veel te druk voor.'



### Bijna lege flesjes

Ook Harrie-ke was voor veel inzetbaar. Hij bekleedde de functie van bouwvakker, tuinman en afwasser, voerde de herten en ruimde het terrein op. Bovendien sorteerde hij de lege flesjes. Ad: 'Hij voelde zich zelfs niet te beroerd om, wanneer een flesje nog niet helemaal leeg was, het restje op te drinken. Gelukkig woonde hij dichtbij en konden we hem makkelijk in de kruitwagen naar huis brengen.'

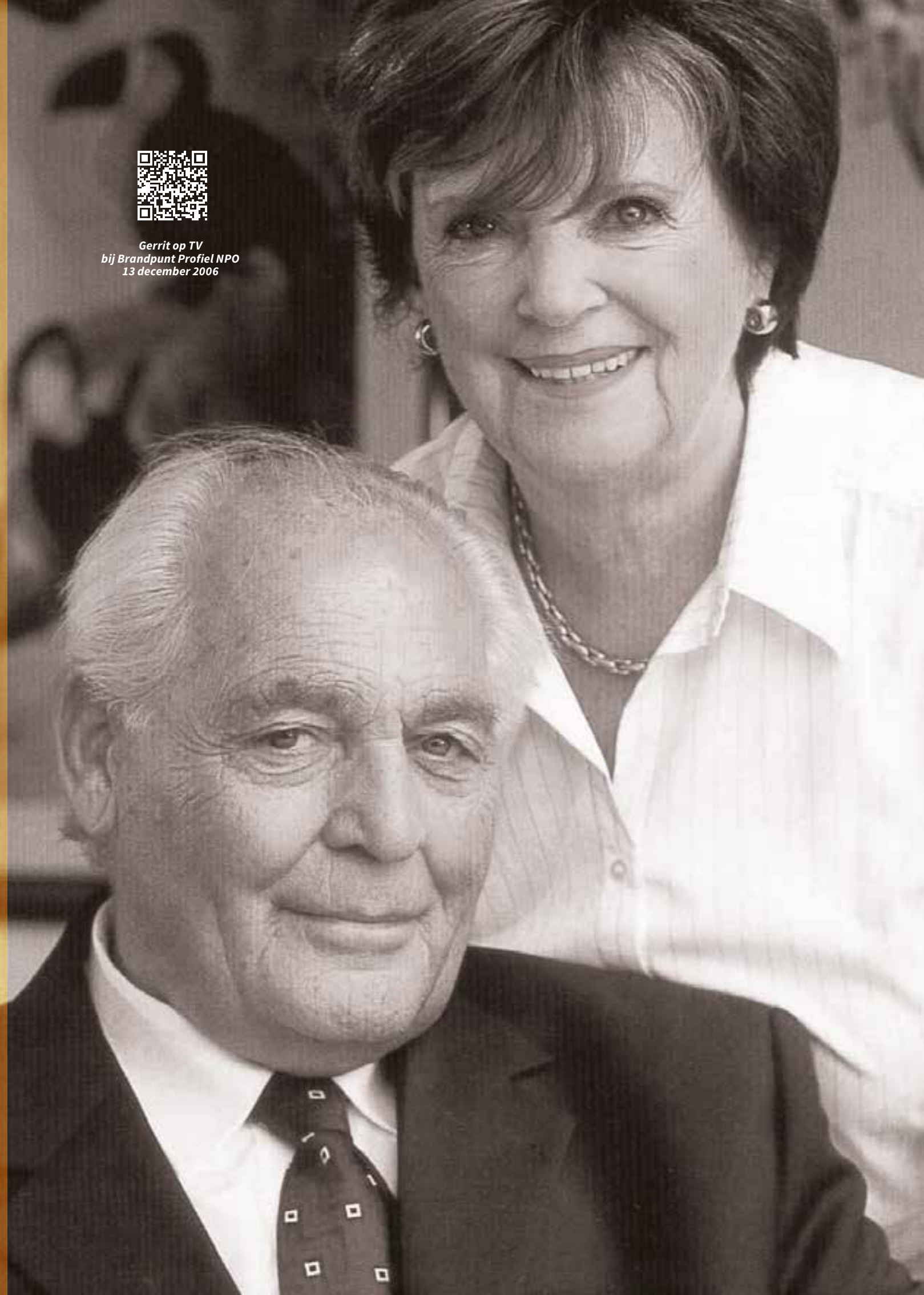


**'IN DE  
KRUWAGEN  
NAAR HUIS'**





Gerrit op TV  
bij Brandpunt Profiel NPO  
13 december 2006



# WE ARE FAMILY

## **Van opa op vader op zoon**

Gerrit van der Valk (1928-2009) kreeg samen met zijn vrouw Toos zeven kinderen.

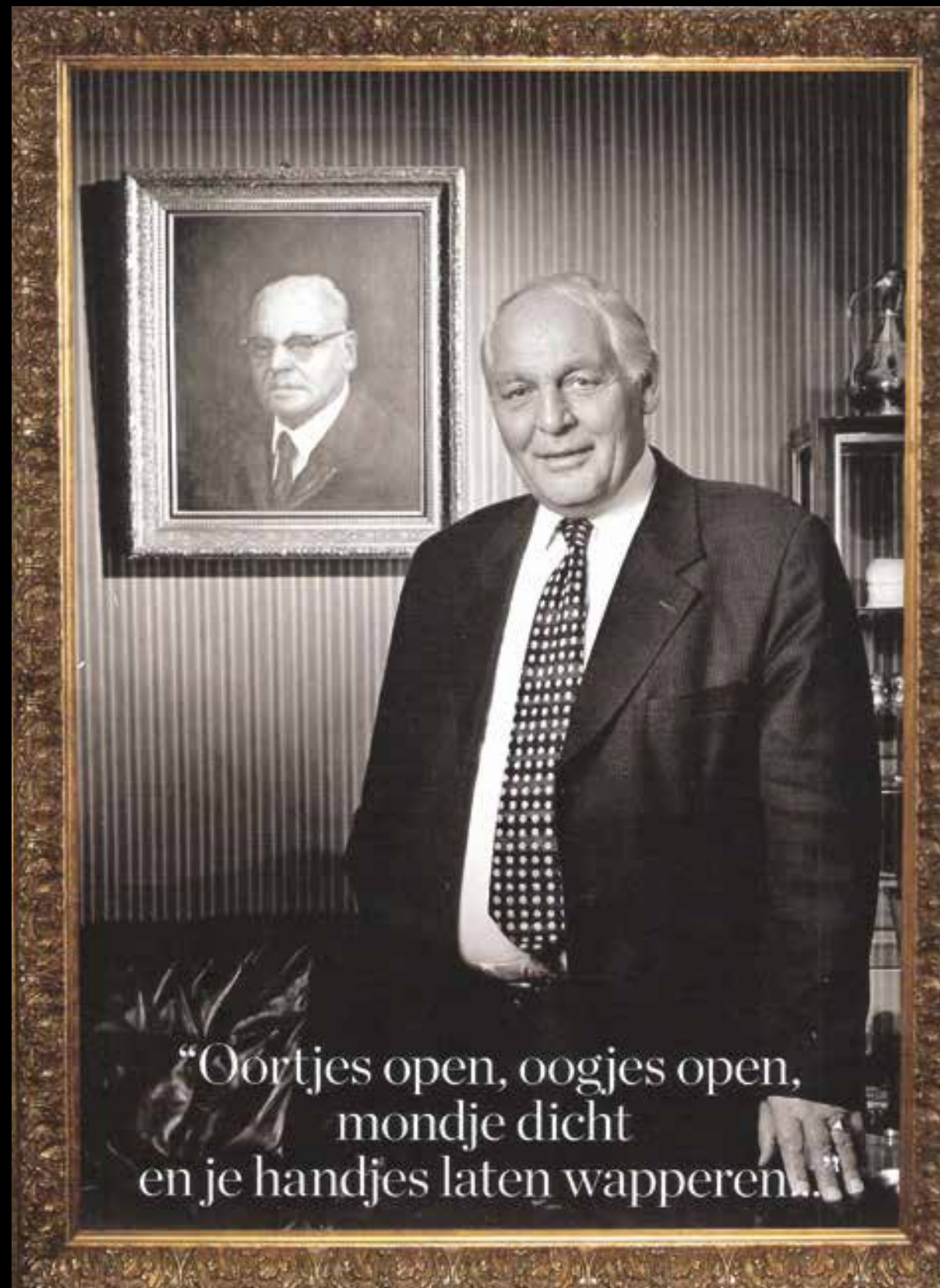
In 1954 startte hij met restaurant De Witte in Vught. Vervolgens lanceerde Gerrit - na een reis door Amerika - het daar opgedane motelconcept in Nederland en vestigde in 1968 als eerste motel Nuland. Daarna breidde hij het familiebedrijf in rap tempo verder uit. Onder andere met motel Gilze-Rijen waarover zijn oudste zoon Ad vanaf 1974 de scepter zwaaide. Ad kreeg met Titia vijf kinderen: Nienke, Nick, Jesse, Niels en Thijs.

Vandaag de dag is Ads oudste zoon Nick algemeen directeur van het huidige hotel Gilze-Tilburg.



# VAN BETOVER- GROOTOUDERS TOT ACHTER- ACHTERKLEIN- KINDEREN

De 4<sup>e</sup> generatie is nu aan het roer  
en de 5<sup>e</sup> staat alweer te popelen.



**'OME GERRIT WAS NET ALS AD EEN IDEEËNMACHINE. HIJ SCHREEF ZIJN PLANNEN MEESTAL OP HET CHINEES TAFELLINNEN OF DE ACHTERKANT VAN EEN SIGARENDOOSJE'**

*Marie José*

## TYPISCH GERRIT

Gerrit van der Valk wordt herinnerd als een geniaal ondernemer. Positief, enthousiast, gedreven en voor niemand bang. Gerrit ging vaak intuïtief te werk, had lef en een bijzonder gevoel voor humor. Jarenlang was hij het boegbeeld, degene die de pers te woord stond.

### De aard van ons bedrijf

'Mijn vader en ome Arie uit Voorschoten, waren mijn mentoren. Ik heb veel van hen geleerd', zegt Ad. 'Pa was van het kaliber 'niet zeuren maar aanpakken'. Hij ging voor productie, prestatie en resultaat. Succes creëren en dat - minstens zo belangrijk - weten te behouden. Het was een sterke, goede man, hij trok de kar voor velen.'

**'GERRIT TESTTE MENSEN UIT. TOONDE JE KARAKTER? DAN WAS HET IJS ZO GEBROKEN'**

*Titia*

### Rare streken

Robbert Juten (tegenwoordig director of sales & marketing bij hotel Gilze-Tilburg) begon in 2000 bij de holding. 'Toen ik daarvoor op audiëntie bij Gerrit kwam, vroeg hij me hoelang ik gestudeerd had. Als reactie op mijn antwoord mompelde hij: 'Potverdorie, het kost me minstens dubbel zoveel tijd om die rare streken er ook weer uit te krijgen.'

### Drie generaties leidinggevenden

Robbert vindt het boeiend om de overeenkomsten en verschillen tussen de drie generaties te zien. 'In de afgelopen 24 jaar was eerst Gerrit, toen Ad en nu Nick mijn direct leidinggevende. Ad is net als zijn vader extravert en expressief maar vooruitstrevender; een dromer die veel van zijn dromen waar heeft gemaakt. Gerrit noemde me steevast liefkozend zijn 'kostenpost'.

# TOOS VAN DER VALK: DE KONINGIN



Wie Toos van der Valk ontmoet kan er niet omheen: deze charmante dame is een icoon. Vriendelijk, gastvrij, toegankelijk maar bovenal opvallend jeugdig en actief. Zelfs met haar eerbiedwaardige leeftijd van 94 jaar vormt ze nog een bron van inspiratie voor de familie. Bij Hotel Gilze-Tilburg is er 'De winkel van Toos'. Je kunt genieten van een 'High Tea by Toos' of van een flesje 'Toos Rosé', de wijn die ze zelf echt het lekkerst vindt.



Oma met de kleinkinderen



Oma met de kleinkinderen

## Drijvende kracht

De oma van maar liefst 38 kleinkinderen en 52 achterkleinkinderen, die haar allemaal op handen dragen, speelde een belangrijke rol in het succes van het familie-imperium. Zoon Ad omschrijft haar als een hardwerkende vrouw die haar echtgenoot onvoorwaardelijk steunde. 'Zij was de drijvende kracht. Op momenten dat pa een beetje bevestiging nodig had, stelde ze hem gerust met de woorden: 'Ik denk wel dat het je lukt'. Dankzij haar geloof in hem kon hij altijd in de hoogste versnelling staan. Zonder mijn moeder was hij nooit zo ver gekomen.'



Interview Toos van der Valk  
Kers op de appelmoes onthuld.  
Omroep Brabant  
15 oktober 2019



Speciaal voor het 45-jarig jubileum onthulde oma Toos kersenkunst op de rotonde bij het hotel.



## 'ADS DROOM WAS PAARDEN FOKKEN IN CANADA'

### Beetje bezorgd

'Hij was de liefde van mijn leven. We zijn 54 jaar getrouwd geweest en hadden het goed samen.' In Toos' stem klinkt nog steeds bewondering wanneer ze vertelt over het ontstaan van de eerste Brabantse zaken. 'Gerrit zocht in heel Nederland naar geschikte plekken langs de autobaan om motels te vestigen. Zo kwam hij ook in Gilze terecht. Toen ik hoorde dat Ad daar moest gaan bouwen voelde ik me best een beetje bezorgd. Ik was door zijn docenten al vaak aangesproken op zijn gedrag. Hij wilde baasje spelen, spijbelde en haalde expres slechte cijfers om van school gestuurd te worden. Zijn droom was paarden fokken in Canada...'

### Lijstje namen

'Ik troostte me met de gedachte dat hij veel op Gerrit leek, vooral voor wat betreft zijn ondernemersgeest. En je ziet: het is meer dan goed gekomen! Het is een prachtige zaak. Ik vind het knap hoe Ad het allemaal georganiseerd heeft, ook zijn andere ondernemingen; die snackfabriek bij de oude loopbrug bijvoorbeeld, waar hij kroketten en bitterballen maakte. Hij had zo jong al het talent om de juiste mensen om zich heen te verzamelen.' Mevrouw van der Valk - 'zeg maar Toos, hoor' - overhandigt ons een lijstje. 'Deze mensen zijn belangrijk geweest bij de bouw.' In een sierlijk handschrift heeft ze een aantal namen genoteerd. We verzekeren Toos ervan dat die hoofdrolspelers in het jubileumboek vernoemd zullen worden.



High Tea 'by TOOS'  
Op zaterdag en zondag wordt Oma Toos geëerd met een Engelse high tea die op deze bijzondere vrouw geïnspireerd is. Mooi roze servies, heerlijke hartige hapjes, zoete lekkernijen uit haar eigen winkel ('De winkel van Toos' in de lobby), natuurlijk veel verschillende soorten thee en een feestelijk glaasje bubbels.



Lancering 'Toos Rosé'



Winkel van Toos



Oma met de kleindochters en achterkleindochters

## Veel respect

Hoe denkt ze over Nick? Oma Toos begint te stralen: 'Ik heb heel veel respect voor die jongen!' Ze zoekt even in de paperassen op tafel en haalt triomfantelijk een envelop tevoorschijn. 'Kijk! Ik kreeg een uitnodiging om te komen dineren bij Oakroom. Een nieuw restaurant, daar wist ik nog helemaal niets van. Ik neem een heleboel vrienden mee, als dat mag.' Tijdens het gesprek gaat haar telefoon; een kleinzoon videobelt met de boodschap dat achterkleinkind nummer 52 is geboren. Oma Toos' oprechte interesse en enthousiasme maken dat ze er nog jonger uitziet. Ze grapt: 'Vorig jaar heb ik nog samen met hem op de bar staan dansen. Ssst! Daar hebben we het niet meer over.'

## Kracht

Toos' leven was avontuurlijk en kenmerkte zich door het harde werken, de hechte familie, het succes en de mooie reizen. Maar helaas waren er ook loodzware dieptepunten. Zoals het overlijden van Gerrit, de dramatische ontvoering en het verlies van haar dochters en zoon. Waar haalt zij de kracht vandaan om desondanks zo positief in het leven staan? Toos veegt een traantje weg: 'Ik geloof dat je alles wat er op je pad komt maar moet nemen. De goede en de slechte dingen. Je kunt er toch niets aan veranderen.'

## Liefde

"Waar ik me aan vasthoud is de liefde! Er is zoveel liefde! Ik geniet van al mijn familie en vrienden. Ik ben er dankbaar voor dat ik nog zo gezond ben en dat Marvis, mijn hulp en lieve vriendin, goed voor me zorgt. Ik zwem regelmatig, ik hou van een feestje en ik bemoei me nog graag met de zaak. Ik geniet elke dag, en met name van de tijd die ik doorbreng met mijn kinderen, kleinkinderen en achterkleinkinderen. Ik neem ze graag mee op reis, bijvoorbeeld op wintersport of naar het zonnige Bonaire. Als iemand vraagt of ze nog tijd heeft om naar het jubileumfeest in Gilze te komen, staan haar ogen weer vrolijk en knikt ze. 'Natuurlijk! Ik heb er nu al zin in!'"

**De Telegraaf**  
No. 29.536 Eerste jaargang Hooftredactie H. Goeman Borgesius - J. Fahrenfort maandag 20 december 1982

# Tranen bij hereniging

Politie: „Bende-leider gepakt”

Arrestaties in v.d. Valk-zaak  
door Bert Voorhuisjen  
NULAND/BRUSSEL, maandag

Met de arrestatie van drie Italianen in Brussel, is de politie er van overtuigd de leider in handen te hebben van de ontvoerdersbende die 3 weken lang de 51-jarige mevrouw Toos van der Valk in gijzeling heeft gehouden en daarvoor een losgeld van 12,5 miljoen gulden heeft ontvangen.

De ontvoerders van Toos van der Valk uit Nuland, zijn uit Noord-Italië afkomstig en hebben in een aantal West-Europese landen roedovervalen gepleegd. De bende had in het West-Duitse Konstanz een tijdelijk hoofdkwartier gevestigd.

Onderhandelaar  
Direct na de vrijlating van mevrouw Van der Valk, vrijdagavond om half twaalf, arresteerde de Duitse politie 4 vrouwen en 3 mannen die bij de ontvoering betrokken waren. Daarbij was de 38-jarige Giancarlo Tumei, die inmiddels bekend heeft de onderhandelaar met de familie Van der Valk te zijn geweest en zijn 28-jarige West-Duitse vrienden. Met hem is ook de 30-jarige vrouw Michela Castello in staat van beschuldiging gesteld. De overige 8 gearresteerden zijn door de Duitse Justitie weer vrijgelaten. Van de 12,5 miljoen gulden losgeld dat voor de vrijlating is betaald, is volgens een politiewoordvoerder ongeveer één miljoen gulden achterhaald.

**ONTVOERD**  
Oma Toos werd op vrijdagavond 26 november 1982 uit haar woning in Nuland ontvoerd door drie gewapende mannen. Er volgden drie angstige weken waarin ze geketend werd vastgehouden in een Brussels appartement. Op 17 december 1982 werd ze na betaling van losgeld vrijgelaten. Ondanks de maatregelen die de groep had getroffen om mevrouw Van der Valk in het ongewisse te laten over haar verblijfplaats, wist de politie die dankzij Toos' eigen inventiviteit te traceren. Binnen een maand konden ook de daders, lid van een bende Italiaanse bankrovers, worden opgepakt.

Auteur Elle van Rijn schreef er een boek over. Mijn ontvoering: voor het eerst verteld door Toos van der Valk. ISBN 978-90-472-0277-6



**1948**  
**MEISJE MET**  
**APPELMOES**





# TYPISCH AD

Wie de flamboyante ondernemer een beetje kent weet dat waar hij verschijnt, er leven in de brouwerij komt. Saai wordt het in ieder geval nooit.

## Opluchting

De ondernemersgeest zat er bij Ad vroeg in. 'Als kind ging ik auto's wassen. Daarmee verdiende ik vijf gulden. Mijn vriendje deed het voor twee, dus besteedde ik het uit.' Voor zijn scholing ging hij op internaat bij de paters en fraters, zoals veel kinderen uit de nette katholieke gezinnen van die tijd. 'Ik miste mijn moeder en zwom over de Dommel weer naar huis. Die heimwee was op de Mavo over. De vriendschappen daar vond ik leuk maar het stilzitten kon me niet bekoren. Ik moest luisteren naar de leraar economie terwijl ik zelf al beter kon rekenen.'

## Hup, opschieten

Vond hij het fijn dat hij naar Gilze gestuurd werd? Ad haalt zijn schouders op. 'Daar dacht ik niet over na. Het was gewoon van hup, opschieten. Ik was opgelucht dat ik van school af mocht en had geen angst om iets nieuws te ondernemen, dat zit niet in mijn karakter.' Zijn moeder vond hem haar droomzoon. 'Maar waarschijnlijk zei ze dat ook tegen mijn broers', lacht Ad. 'Toen ik haar vertelde dat ik eigenlijk liever naar Canada wilde om paarden te gaan fokken, antwoordde zij heel vriendelijk: 'Misschien is dat een goed idee, Ad. Maar als je nu eerst dat motel bouwt en daar centjes mee verdient, kun je daarna altijd nog naar Canada. En dan heb je geld voor die paarden.'



**'WANNEER IEDEREEN DOODMOE WAS, BAKTE IK BIEFSTUKJES'**



'Natuurlijk heb ik ook fouten gemaakt. Dan ging ik nooit in discussie. Wat ik in zo'n geval wel deed? Afrekenen, verlies nemen en door. Uiteindelijk heb ik meer spijt van de dingen die ik niet, dan die ik wél gedaan heb.'



### Geen dag gewerkt

'Dankzij het familietrekje dat we het liefst zelf onze schatkist beheren - we houden nou eenmaal meer van bouwen dan van verkopen - is Van der Valk uitgegroeid tot één van de grootste *private owned* horecabedrijven ter wereld. Dat geeft ons een andere positie dan wanneer derden economisch eigenaar zijn en je verantwoording moet afleggen aan aandeelhouders. Ik heb me altijd vrij gevoeld. Bovendien is de hotellerie mijn hobby. In die zin heb ik geen dag in mijn leven gewerkt.'



# DAN HOREN ZE HET OOK EENS VAN EEN ANDER

Als je in de picture staat, vormen mensen zich een mening over je. Familie en (ex)collega's geven hun mening over vader Ad en zoon Nick. Wat zijn de eigenaardigheden, verschillen en overeenkomsten?

### TANTE NEL FIGEE over Ad en Nick

#### Rebels

Tante Nel moest in de beginfase van motel Gilze-Rijen een beetje op Ad letten. 'Ad was een kwajongen en bij tijden heel rebels. Ik kon met hem lezen en schrijven, maar hem soms ook achter het behang plakken. Bijvoorbeeld als hij zich weer eens verslapen had. Of wanneer hij in een oude Mercedes over het terrein racete terwijl het binnen hartstikke druk was. Ik bleef echter nooit lang kwaad.'

#### Desnoods in de spelkeuken

'Hij was gek op de kinderen en mij, maakte grapjes en was heel ontwapenend!' Nel herinnert zich vooral Ads charme en zijn sociale gemak. 'Dat is zijn grootste kracht, een talent dat ik terugzie bij Nick. Bovendien

werkte hij meestal ongelooflijk hard. Liep de keuken vast? Ad trok een sloof aan en nam de taak van de koks over. Desnoods sprong hij ook bij in de spelkeuken. Hij hielp mee, delegeerde links en rechts en binnen de kortste keren was het geregeld.'

#### De deur gesloopt

'Toen ik opnieuw in verwachting was, dreigde het op een dag mis te gaan', vertelt tante Nel. 'Mijn man Gert was naar zijn werk, dus belde ik Ad om te zeggen dat er een ambulance in aantocht was om mij naar het ziekenhuis te brengen. Ik had nog niet opgehangen of hij stond al op de stoep, bekeek de deuropening en stelde vast dat daar nooit een brancard doorheen zou kunnen. Daadkrachtig pakte hij een steen, sloeg de deur er finaal uit en sloopte de gevel net zolang tot het probleem verholpen was.'

## **MARIE JOSÉ SPIERINGS** **over Ad en Nick**

### Toekomst voorspellen

Voormalig general manager Marie José was jarenlang directiesecretaresse. 'Ad ratelde achter elkaar zijn ideeën. Hoewel sommige praktisch niet uitvoerbaar waren, zaten er ook briljante tussen. Achteraf verbaas ik me over zijn toekomstvisie. Zoals de voorspelling van wat we nu QR-codes noemen. Toen ik hem hoorde zeggen: 'Straks heeft iedereen een mobiele telefoon. Daar staat dan een code in die je kunt laten scannen en is er in principe geen receptie meer nodig', rolde ik met mijn ogen. Maar je ziet: het is uitgekomen.'

## 'AD HEEFT EEN GLAZEN BOL'

### Het is hier net de Sint Jan

'Ad zou nu allang drie keer om koffie met een uitsmijter hebben gevraagd. Nick vraagt nooit om iets te eten of drinken. Hij is minder overheersend dan zijn vader. En rustiger; we kunnen hier moeiteloos een middag in stilte naast elkaar werken. Voor wat betreft mensenkennis; de juiste man op de juiste plaats zetten, lijken ze op elkaar. En ze zijn allebei gek op bouwen. Ik zeg wel eens: het is hier net de Sint Jan, die wordt ook steeds opnieuw verbouwd.'

## **THIJS VAN DER VALK** **over Ad en Nick**

### Valk van de oude stempel

Thijs vindt dat zijn broer Nick meer in de wieg is gelegd voor de functie van manager dan Ad. 'Mijn vader is avontuurlijker, iemand die met name creëert. Hij borrelt altijd van bijzondere plannen die hij zo snel mogelijk wil omzetten in werkelijkheid. Hoewel Nick ook innovatief is, bijvoorbeeld met de bowlingbanen in Gilze en zijn plan om boomhutsuites te maken, blinkt hij vooral uit in leidinggeven. Hij is echt een Valk van de oude stempel. Met een groot gevoel van verantwoordelijkheid doet hij er alles aan om het hotel zo optimaal mogelijk te laten draaien.'

## **TITIA BOLLEN** **over Nick**

### Ontwikkelde intuïtie

Titia is trots op haar zoon Nick. 'We grappen wel eens dat Nick 'de betere versie' van Ad is. Net als zijn vader een crisismanager met een sterk ontwikkelde intuïtie: hij weet wie het beste op welke plek past. Nick zal zijn status nooit misbruiken en is wars van opschepperij. Ik vind dat hij veel geluk heeft met Linde. Zij is een partner uit duizenden!'

## **LINDE VISSER - VAN DER VALK** **over Ad en Nick**

### Geheim wapen

Nicks vrouw Linde is van mening dat zowel Ad als Nick creatief zijn. 'En goed voor 'hun' mensen, waarbij Nick zich iets toegankelijker opstelt. Ad lanceert spontaan uit zijn tomeloze bron van ideeën, Nick is wat bedachtzamer. Hij houdt de efficiëntie scherp in de gaten en berekent alles eerst tot een paar cijfers na de komma door. Bovendien heeft hij een geheim wapen, haha. Mij.'

## **JESSE VAN DER VALK** **over Ad en Nick**

### Creatieve flipperkast

Zus Jesse daagt Nick wel eens uit met haar ideeën. 'Over zaken zoals HR, bijvoorbeeld. Het is leuk om daarover te sparren. Ik vind Nick een supergoeie gozer. Hij staat echt voor zijn team en zij voor hem.' Ze roemt haar vader Ad om zijn visie. 'Maar af en toe heeft hij iets weg van een creatieve flipperkast. Nick beschikt over meer discipline, is doelgerichter en realistischer. Tegelijk zijn ze ook een kopie van elkaar.'

### Nick is zachter

'Mijn broer is steady; echt een Valk. Hij is dag en nacht met het hotel bezig, houdt van de werkvloer en is daardoor ook geliefd. Dat is volgens mij de reden van zijn succes', zegt Niels. 'Hij heeft Gilze naar de volgende fase gebracht. Pa is een avontuurlijke globetrotter. Hij ging hard en snel. Nick is zachter maar lijkt qua houding en denkwijze wel het meest op Ad.'

## **ALBERT REMMERS** **over Ad en Nick**

### Kattenkwaad

Chef-kok Albert Remmers moet nog lachen als hij aan vroeger denkt. 'Ad was een jongen van 17 die de rol van ondernemer op zich moest nemen. Hij nam dat meestal serieus maar tegelijk was het ook gewoon een puber die met auto's door het bos racete. Zonder rijbewijs, natuurlijk. Hoewel Ad hard kon werken zorgde hij soms ook voor nogal wat consternatie. Met Ad achter het luik waren er vaak dubbele of verkeerde bestellingen, die hij probeerde te corrigeren door aanwijzingen naar de bediening te roepen. Complete chaos dus. Maar ik nam Ad zoals hij was en had vooral ook veel plezier met hem en al zijn gekke, creatieve ideeën.'

## **NICK ZELF ZEGT...**

Ik heb veel van mijn vader geleerd: het out of the box-denken, nooit opgeven, geloven in jezelf. Je niet laten stoppen door nee-knikkers of beren op de weg. Uiterlijk lijk ik veel op hem, innerlijk ben ik een mix. Ik werd net zo goed gevormd door zaken die minder goed uitpaktten. Omdat ik gestructureerd werk en goed nadenk over de consequenties voor ik iets besluit, lijk ik behoudender. Dat ik een verbeterde versie van mijn vader zou zijn vind ik onzin. Er kwam een moment dat hij zich niet meer ongevraagd bemoeide met investeringen of koersen. Hij had zo'n vertrouwen in mij dat hij het los durfde te laten. Een groter compliment had hij me niet kunnen geven.'

## 'HIJ WAS OOK GEWOON EEN PUBER'



# ONS MAM

Hoe is het om als partner in de toekanwereld te stappen? Titia Bollen, moeder van Nienke, Nick, Jesse, Niels en Thijs, was getrouwd met Ad. Ze vertelt over het drukke leven van toen.

## ZAAK EN PRIVÉ LIEPEN DOOR ELKAAR

‘Als kind had ik twee dromen: professioneel dansen en moeder worden. Mijn tweede droom is uitgekomen: ik heb vijf prachtige kinderen en ben trotse oma van acht.’ Het Van der Valk-verhaal van Titia begon in september 1977.



### Dubbele kortsluiting

Bij het kantoortje zag Titia Ad voor het eerst. Achteraf hoorde ze dat bij hem de vonk direct oversloeg en hij zich toen al voornam om ooit met haar te trouwen. Dezelfde avond ontstond er ook in het restaurant kortsluiting. ‘De zaak was bomvol. Van het ene op het andere moment zat iedereen in het donker. Waar was ik nou weer in terechtgekomen?’ Doordeweeks stortte ze zich op ballet, in het weekend maakte ze lange dagen in het motel. ‘Na sluitingstijd bracht Ad het Tilburgse personeel naar huis. Hij zorgde er altijd voor dat ik voorin zat en als laatste werd afgezet. Hoewel ik hem knap vond, hij leek een beetje op Robert Redfort in die tijd, deed ik net of mijn neus bloedde. Pas na een halfjaar vroeg hij om verkering.’

### Bij de familie

De relatie veranderde Titia’s positie op het werk. Haar groene overgooier werd verruild voor een blauwe rok. Langzaam maar zeker merkte ze wat het betekende om bij de familie te horen. ‘Zaak en privé liepen altijd door elkaar, een vakantie mocht nooit meer dan één zondag overlappen, feestdagen zoals Kerstmis vierden we op alternatieve data. Ik stopte met mijn dansopleiding en ging bij ome Arie in Voorschoten werken om de kneepjes van het vak te leren.’

### Conservatorium

‘Na de Havo zette ik de eerste serieuze schreden richting een toekomst als dansdocent: ik werd aangenomen op de vakopleiding aan het conservatorium. Daarnaast deed ik mijn best om wat zakgeld te verdienen met verschillende baantjes. Dus toen mijn vriendin vertelde dat er bij Motel Gilze-Rijen mensen nodig waren, ging ik met haar mee. Een sollicitatiegesprek was overbodig, ik kon meteen aan de slag in de bediening.’

### Veilige haven

‘Zo kwam ik als meisje van 18 in een bijzondere cultuur waarbij ik me als ‘niet-Valk’ extra moest bewijzen. Van vrouwen werd vooral verlangd dat ze mooi, lief en verzorgend zouden zijn. Alles was met, en in dienst van, de familie.’  
Verduidelijkend: ‘Je moet het ook zien in de tijdsgeest van onze generatie bij wie de naoorlogse wederopbouw-drive nog flink door de aderen stroomde. Goed, we werkten hard. Zonder te zeuren, zelfs zonder te vergaderen, maar er heerste veel saamhorigheid en het was nooit saai. Van der Valk is groot geworden omdat iedereen er de schouders onder zette. Het avontuurlijke trok mij en bovendien voelde ik me beschermd. De familie was een veilige haven.’

### Nienke in haar trappelzak

‘Ik hield me steeds meer bezig met inrichting en interieur. Tijdens mijn eerste grote project was ik in verwachting van Nienke. Zwangerschapsverlof kenden we niet; Nienke kwam in haar trappelzak mee naar beneden om centjes te tellen. We werkten zes dagen in de week, tien tot 12 uur per dag. Ik voelde me vaak schuldig: als ik op de zaak was naar de kinderen toe en vice versa: bleef ik thuis dan werd ik in het hotel gemist. Mijn ouders en de hulp vingen veel op. Maar eerlijk is eerlijk: ik zou geen leuke ‘thuisblijfmoeder’ zijn geweest. Uit die dynamiek haalde ik ook energie.’

## MOOIE TALENTEN GEËRFD

### Harmonie

‘De scheiding betekende voor mij een aardverschuiving. Gelukkig ligt die tijd ver achter ons; het is wat het is en ik heb er veel van geleerd. Ik ben blij met onze kinderen, ze hebben mooie talenten van ons beiden geërfd. We gaan in goede harmonie met elkaar om. Sinds een jaar of zes help ik achter de schermen zelfs weer mee met opruimen en structureren: een basis aanleggen zodat mensen kunnen doen waar ze goed in zijn.’



# PAPA AD



'Je jeugd is bepalend voor de rest van je leven', zegt Ad. 'Ik ben geboren boven de tap van De Witte in Vught, toen het daar alleen nog een restaurant was. Twee zussen deelden een slaapkamer, mijn vier broers ook. Als oudste zoon genoot ik het voorrecht in een privévertrek van 2 bij 2,5 meter te slapen. We hadden wel de luxe van een eigen badkamer, maar die deed tevens dienst als was- en strijkhoek. We waren blij met weinig.'

## DE KRACHT VAN SAAMHORIGHEID

### Groot gezin

'Ik wilde graag een groot gezin. Hoewel het een hoop herrie en oorlog geeft is het vooral heel gezellig. En het zit in de genen. Volgens de Roomse traditie 'Gaat heen en vermenigvuldigt u' was mijn opa de jongste van 24. En ik had 11 ooms en tantes voor wie 50 van de 86 kleinkinderen werkten. Omdat alles van iedereen was, leerden we dat nemen en geven bij elkaar hoort. Als je niet kunt delen kun je ook niet vermenigvuldigen. Die waarde probeer ik ook op mijn kinderen over te brengen.'

### 'POPELEN VOOR HET VOLGENDE'

### Geld is gereedschap

'Terwijl wij nog moesten vechten om van niks 'iets' te maken, heeft de huidige generatie het voordeel dat er bij hun geboorte al veel bestond. Vooral daarom heb ik mijn kinderen verteld dat materie an sich niet gelukkig maakt. Geld is slechts een stuk gereedschap. Als centen niet je drijfveer zijn sta je veel vrijer in het leven. Neem bijvoorbeeld Baoase. Het is een prachtig resort en ik ben er blij mee, maar ook niet meer dan dat. Als iets klaar is, sta ik alweer te popelen om het volgende project aan te pakken.'

### Eigen taal

'Wat echt telt is de kracht van saamhorigheid. Ervoor zorgen dat wanneer iets lukt, je niet alleen op je eigen feestje staat. Medewerkers zijn ook familie. Allemaal bemoeiallen met wie we onderling een eigen taaltje spreken. Buitenstaanders denken dan dat we ruzie hebben maar dat is niet zo. We zijn het gewend om bondig met elkaar te praten. Het positieve daaraan is dat je elkaar vormt. Direct en ongenueanceerd.'

### Waar ben je goed in

'Een vader wil dat zijn kinderen gelukkig zijn. De ongeschreven maar zeer belangrijke regel binnen ons familiebedrijf die aan dat geluk bijdraagt is: ken je kwaliteiten en doe waar je goed in bent. Bij ons zijn Nick en Jesse van nature managers. Thijs is een manager en bouwer. Niels is projectontwikkelaar; hem noem ik de koopman. Nienke heeft de meeste sociale skills. Als oudste dochter houdt zij de rest bij elkaar.'

### Tenslotte

Oppositie voeren tegen de traditie hoort erbij. Zoals elke zoon wilde ik mijn vader overtreffen. Dat geldt ook voor Nick. Misschien ben ik ondernemender; hij is de betere manager.'

Kind nummer 1, kleinkind nummer 6

Huidige functie: events &amp; concepts creator hotel Gilze-Tilburg

## DE KINDEREN AAN HET WOORD NIENKE



### OPGEGROEID IN KAMER 500

'Het mooiste sinterklaascadeau wat ik ooit kreeg? Het op maat gemaakte serveersterspakje toen ik 11 was. Een overgooier, puntschort en een bloesje met het logo van de toekan. Ik kreeg er zelfs een eigen bonnenboekje bij, om bestellingen te noteren.'

#### Mensen begrepen het niet

'In die kleding ging ik in de lobby koffie en gebak serveren', vertelt Nienke. 'Helemaal in mijn element, ik vertelde aan iedereen wie ik was en vroeg of ze tevreden waren. Later kwamen er klachten: het zou kinderarbeid zijn en een schande. Mensen begrepen niet dat ik het juist geweldig vond. Ik mocht als kleuter al ijs maken of glazen spoelen. Daardoor voelde ik me speciaal en belangrijk. Alles draaide om de familie; samen werken en samen leuke dingen doen.'

#### 'ALLES DRAAIDE OM DE FAMILIE'

#### Ieder kind een eigen hotelkamer

'Ik herinner me mijn jeugd in het hotel als warm. Op de eerste verdieping was ons appartement met een huiskamer, keuken en de slaapkamer van mijn ouders. Op dezelfde gang kreeg ik kamernummer 500. Mijn eigen hotelkamer, net als Nick en Jesse toen ze geboren waren. Wij zijn dus letterlijk in het hotel opgegroeid, met een kamer in een gang waar ook hotelgasten verbleven. We hadden een papegaai. Hij heette James en kon praten. Met hoge stem riep hij; 'Ad', met een lage bromstem: 'Tietjaaa'. En hij vroeg: 'Nienke ga je met mij met de barbies spelen?'

#### Otis Redding

'Ik herinner me nog dat ik als klein meisje steevast rond 12 uur 's nachts wakker werd. Dan pakte ik de telefoon en drukte op nummer negen: nachtwaker Kees. Hij bracht me naar mijn vader, die nog wat aan

het napraten was in het restaurant. Aan tafel kreeg ik dan een gebakken zeetong, heerlijk. Bij mijn vader voelde ik me veilig; ik wist dat hij er altijd zou zijn als ik hem nodig had. Hij heeft me geleerd dat er geen grenzen bestaan, dat de wereld aan je voeten ligt. Ik was een echt papakindje. Ik mocht met hem overal mee naar toe, ook naar belangrijke afspraken. Papa had een witte Oldsmobile waarin hij het cassettebandje van Otis Redding draaide. Door Otis heb ik leren zingen.'

#### Beleving

'Ik was 13 jaar toen we een eigen huis kregen, Thijs en Niels zijn daar geboren. In die tijd werkte ik al elk weekend in het hotel. Wijklopen was niet mijn ding, ik stond liever aan de deur als gastvrouw. Om mijn horizon te verbreden deed ik als een van de eerste kleinkinderen de hotelschool en heb ik veel in het buitenland gewoond. Na lang zoeken weet ik nu dat mijn hart ligt bij het creëren van beleving. En daar een concept van maken, zoals de 'High tea by Toos', geïnspireerd op mijn oma. In ons familiebedrijf zijn er eindeloos veel mogelijkheden om de creatieve genen - die ik erfde van mijn vader - in te zetten. Natuurlijk doe ik dat niet alleen maar met een team dat wisselt per project.'

#### Trots!

'Ik vind het onwijs knap hoe hotel Gilze-Tilburg zich qua structuur en faciliteiten heeft ontwikkeld en ben er trots op om daarvan een onderdeel te zijn. Het hotel en de familie staan nog steeds op nummer één!

Kind nummer 2, kleinkind nummer 8

Huidige functie: algemeen directeur hotel Gilze-Tilburg

## DE KINDEREN AAN HET WOORD NICK



## DIT IS MIJN THUIS

'Ik ben directeur van het hotel waar ik vroeger verstoppertje speelde. Er is geen plekje dat ik niet ken. Tot 1992 woonden we onder dit dak en gingen we naar beneden om onze ouders te zien. Met acht jaar hielp ik mee in de afwas. Mijn dochter Bobbi is nu van dezelfde leeftijd en wil ook helpen, dus mag ze lego wassen in de kinderhoek of slagroom op ijsjes spuiten.'

### Fietsles op de gang

'Ik herinner me nog dat mijn amandelen werden geknipt. Vanwege drukte in de zaak kon mijn moeder me pas laat ophalen; iedereen was al weg. Als troost kreeg ik heel veel waterijsjes. Een paar dagen later nam mijn vader me mee naar de fietsenwinkel. Hij gaf me een rood met gele BMX-crossfiets cadeau. Omdat het regende, leerde pa me fietsen op de hotelgang. Meteen zonder zijwieltjes.

### Zalm met satésaus

'Nienke stond graag in de aandacht. Die durfde gewoon op een tafel te klimmen om liedjes te zingen. Dat had ik niet. Maar wanneer pa in bespreking ging wilde ik er graag bij zijn. Hij zat altijd aan de eerste tafel rechts op het terras. Ik luisterde stilletjes terwijl hij overlegde met een architect of bankdirecteur en aantekeningen maakte op het Chinees linnen. Als tiener draaide ik elke zondag mee in de keuken. Toen dacht ik al na over de keuzes van gasten. Bijvoorbeeld bij het buffet. De combinatie van zalm met biefstuk begreep ik wel. Maar waarom deden ze er dan ook nog satésaus overheen?'

### 'AANTEKENINGEN OP HET TAFELKLEED'

#### Walhalla

'Ik ben de oudste zoon van de oudste zoon, als iemand me vroeg wat mijn toekomstdroom was, dan zei ik: 'Doen wat mijn vader doet.' Voor mij was er niks anders. Nog steeds niet; deze 20.000 m<sup>2</sup> aan gebouwen vormen mijn Walhalla. Het verschil tussen onze generaties is dat wij een eigen keuze mochten maken. De oude Valken hadden weinig te willen, die moesten gewoon hun mond houden en aan het werk. Tegenwoordig is het geen must meer. Hoewel pa het wel fijn vindt dat alle kinderen in een van zijn organisaties werken.'

#### Dit is mijn thuis

'Als directeur kun je pas het beste uit je zaak halen, wanneer je zelf op de vloer hebt gestaan. Dat zorgt voor de meeste binding, dan weet je van de hoed en de rand. Wanneer ik zie dat iemand zit te wachten op een drankje, loop ik er niet voorbij maar help ik hem. Dit is geen bedrijf, dit is mijn thuis. Dit ben ik.'

Kind nummer 3, kleinkind nummer 11

Huidige functie: CEO Kolibrie Payroll en HRM te Tilburg

## DE KINDEREN AAN HET WOORD JESSE

### OP EIGEN BENEN



'Het hotel vormde een groot speelterrein waar wij als kinderen volop boevenstreken uit konden halen. Mijn ouders lieten ons vrij, zolang we maar geen ruzie maakten of zeurden. Wanneer ik ze nodig had liep ik doodleuk in mijn pyjama door het restaurant en als gasten me dan aanspraken, stond ik ze netjes te woord. Dat was de gewoonste zaak van de wereld.'

#### Super hecht

'Ik ben mijn vader dankbaar dat hij me al vroeg leerde om niet vanwege onze achternaam naast mijn schoenen te gaan lopen. We moesten ons normaal gedragen. Als kinderen zijn we met z'n vijven altijd super hecht geweest. We gaan nog steeds samen op vakantie en hebben aan een half woord genoeg. Ook tijdens onze puberteit trokken Nienke, Nick en ik als oudsten veel met elkaar op. Mijn ouders waren inmiddels gescheiden en mama deed haar best om het thuis gezellig te maken. Als er vrienden kwamen mochten we Bacardi en bitterballen uit de zaak halen. Iedereen was welkom.'

#### Lausanne

'Op mijn 18e verhuisde ik naar Zwitserland om te studeren aan de Hospitality Business School in Lausanne. Het was een unicum dat ik naar de beste hotelschool ter wereld mocht! Mijn vader zei als grapje: 'Alles wat je daar leert moet je straks weer afleren', maar later bleek dat hij en opa trots op me waren. Naast kennis deed ik er een groot netwerk én mijn echtgenoot op: Oliver. Toen mijn opleiding was voltooid werd ik makelaar van luxe jachten in Zürich. Daarnaast startte ik mijn eigen modemerkt met een webshop.'

#### Op eigen benen

'Zo heb ik aan mezelf en de buitenwereld kunnen bewijzen dat ik op eigen benen kan

staan. Pas daarna, vanuit die onafhankelijke positie, keerde ik terug naar de basis. Ik ging voor ons familiebedrijf werken toen papa me nodig had bij Baoase op Curaçao. Samen met Oliver heb ik als hotelmanager zeven jaar geholpen met het op de kaart zetten van dit prachtige resort. Het is uitgeroepen tot de nummer drie van het Caraïbisch gebied en nummer 82 van meeste luxe hotels op de wereld.'

#### Dezelfde waarden

'Na 18 jaar buitenland woon ik nu, samen met mijn gezin, weer in Nederland waar ik mijn werk als CEO van Kolibrie combineer met de zorg voor onze drie kinderen. Ik leid dus nog steeds een dynamisch bestaan, met het verschil dat ik in de weekenden mijn handen vrij heb. Veel van de waarden waarmee mijn ouders me hebben opgevoed, geef ik door aan Matthew (6), George (5) en Rose (3). Vooral het sociale: zelfstandigheid, vreemde talen leren, mensen entertainen.'

#### Inzet en respect

'Het maakt niet uit wat je gaat doen in je leven, zolang je je maar voor 100% inzet. Mijn kinderen horen, net als mijn broers, zusje en ik, bij een bijzonder familiebedrijf. Dat is geen vanzelfsprekendheid! We zijn allemaal verantwoordelijk om het respectvol te behandelen en verder te laten groeien.'



Kind nummer 4, kleinkind nummer 20

Huidige functie: managing director van Baoase Luxury Resort te Curaçao

## DE KINDEREN AAN HET WOORD NIELS

IK HOU VAN  
OBSERVEREN  
EN ANALYSEREN

'Mijn opa Gerrit herinner ik me nog goed. We voerden vaak gesprekken terwijl we een potje schaak speelden. Dan kneep hij in mijn hand en vroeg: 'Wie is je liefste opa?' Natuurlijk antwoordde ik met: 'U opa' maar ik vond opa Bollen, die architect was, net zo goed lief.'

### Geen zakgeld

'Ik ben opgegroeid in het woonhuis, speelde net als de rest veel in het hotel en ging daar ook al vroeg meewerken. We kregen geen zakgeld maar wel een dubbel uurloon. Het was een vrije jeugd waarin ik veel sportte; hockey zelfs op hoog niveau. Ik logeerde graag bij vriendjes. Niet alleen voor de gezelligheid maar ook om de gezinsdynamiek te observeren. Ik vond het interessant om te kijken hoe hun interacties verschilden met die van ons.'

### Stages in het buitenland

'Mijn moeder zorgde thuis voor structuur: op tijd naar bed, je best doen om goede cijfers te halen op school. Omdat ik dyslectisch ben moest ik daar extra hard voor werken. Na de Havo deed ik International Business & Entrepreneurship in Rotterdam, waarvoor ik stages liep in het buitenland. In Istanbul verkocht ik vastgoed voor een Turks familiebedrijf, in Hongkong werkte ik 14 maanden bij een investeringsfonds voor hotels en was ik bezig met branding. Dat heeft de basis voor mijn huidige werk gevormd.'

### Rode draad

'Ze zeggen dat ik in de omgang met mensen en qua handelsgeest op Ad lijk. Ik ben van nature niet zo'n manager die dag en nacht bezig is met een hotel. Ik hou van projectontwikkeling. Zoeken naar

nieuwe locaties en gesprekken voeren met stakeholders, zoals gemeenten, banken, eigenaren en makelaars. Net als vroeger bij vriendjes thuis boeit het mij om anderen te observeren, te kijken naar het geheel. Wat functioneert en wat niet? Analyseren; dat loopt als een rode draad door mijn leven.'

### 'QUA HANDELSGEEST LIJK IK OP AD'

### Exploitatie en mijnen in de Antillen

'Thijs en ik gingen naar Curaçao waar onze zus Jesse haar werk zou afronden. Toen ze vertrok vroeg mijn vader wie er zou blijven. In eerste instantie had ik daar geen zin in; Curaçao is maar een klein eiland. Pas nadat ik me verdiepte in de mogelijke kansen werd het interessant. Ik besloot er nog wat jaren aan vast te plakken. Naast het runnen van Baoase ben ik bezig met de aankoop van grond voor vestiging en exploitatie van huizen en appartementen.'

### Samen reizen

'Mijn werkveld is breed. Samen met mijn vader werk ik ook nog aan de nieuwe business: het mijnen voor zand- en steenwinning. We reizen veel om productielijnen te bestuderen, zodat we met de opgedane kennis onze processen kunnen optimaliseren. Dat is hartstikke leuk. Pa en ik leren elkaar nu pas echt goed kennen.'

Kind nummer 5, kleinkind nummer 28

Huidige functie: managing director van Baoase Luxury Resort te Curacao

## DE KINDEREN AAN HET WOORD THIJS



## WE SCHUIFELDEN TUSSEN DE KOKS DOOR

'Ik ben de jongste van het gezin. Samen met Niels, die twee jaar ouder is, woon ik sinds 2020 op Curaçao. Mijn broer en ik hebben de leiding over Baoase, het Caraïbische pareltje dat mijn vader en Bibi, en later onze zus Jesse, met hart en ziel hebben opgebouwd. Zelfs Bill Gates en Shakira zijn hier komen overnachten. Het is een prachtig, luxe resort.'

### Verstoppertje

Thijs heeft altijd in het woonhuis achter Hotel Gilze-Tilburg gewoond. Toch was ook hij als kind meer op de zaak te vinden dan thuis. Thijs: 'Dat kwam deels omdat onze ouders daar waren, maar ook omdat zo'n hotel natuurlijk een fantastisch speelparadijs is! Met vriendjes deden we verstopperijtje in de gangen of we pikten snoepjes bij de receptie. Op de timmerwerkplaats van de afdeling Maintenance bouwden we vloten voor op het meer. En als we honger hadden schuifelden we tussen de koks door om zelf een tournedos te bakken of broodjes te smeren. We werden daar zo handig in dat ze ons nauwelijks nog opmerkten. Mijn ouders waren niet zo streng, we konden lekker ons ding doen.'

### 'EEN FANTASTISCH SPEELPARADIJS'

#### Als puber in de oppositie

'Toen ik ouder werd ging ik in de weekenden werken als luikloper en later wijkloper. Natuurlijk heb ik in mijn puberteit ook wel oppositie gevoerd tegen de tradities van het familiebedrijf. Tegelijk voelde ik me bevoorrecht; ik heb veel kunnen reizen en mooie dingen mogen doen. Als nieuwe generatie Valken hebben we respect voor de oude garde maar denken we over sommige dingen anders. Dat is niet erg, daar leren we van.'



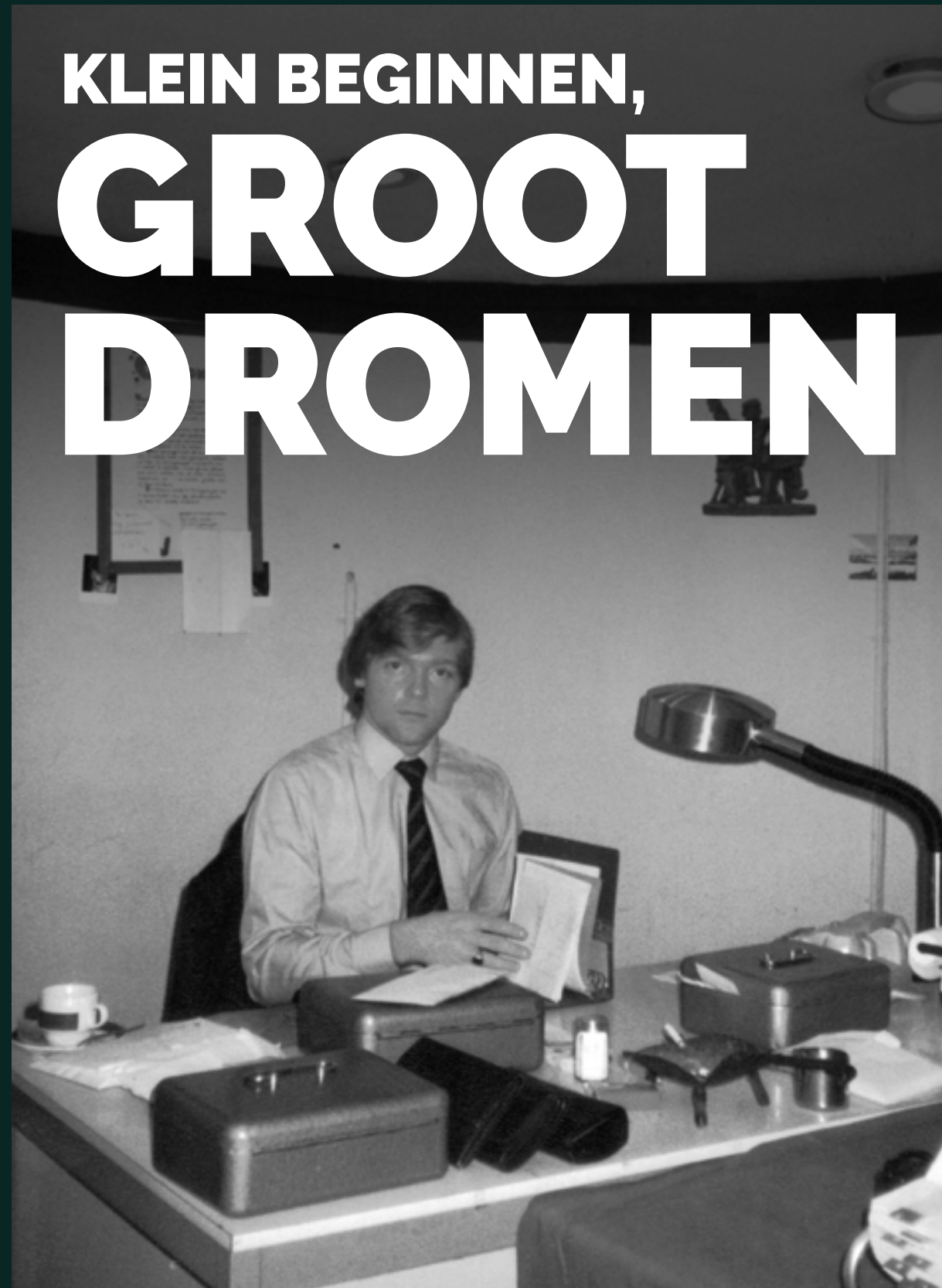
# HET ONDER- NEMEN

Gerrits wil was altijd wet geweest. Hoewel dat verminderde toen zijn kinderen langzaam maar zeker het roer overnamen, bleven zijn kernwaarden bestaan. Met name voor wat betreft het uitbouwen van het concern en het streven naar zelfvoorziening door middel van nevenactiviteiten, zodat er nog maar weinig externe toeleveranciers nodig waren. Een strategie die de onafhankelijkheid van de familie zeer ten goede kwam.

Ad trad wat dat betreft in zijn vaders voetsporen. En hoe!

## AD ALS ONDERNEMER

# KLEIN BEGINNEN, GROOT DROMEN



### Bouwen bouwen bouwen

Vanaf de opening in 1974 deed Ad er alles aan om zijn zaak tot een succes te maken. De jonge hotelier had het druk in zijn functie als general manager, hielp zo nodig op de werkvloer een handje en zorgde voor de exploitatie van buitenbad Klein Zwitserland. Bovendien ging hij door met bouwen. Het wegrestaurant werd voltooid en de negen kamers, waarmee het motel geopend was, werden er 50.

### Vleugel

Zes jaar later sloeg Ad zijn vleugels flink uit met de realisatie van de Royal Wing; een enorm nieuw gebouw met 75 hotelkamers. De garagebox waarin hij eerst aan auto's sleutelde, werd nu gebruikt voor de productie om ervoor te zorgen dat gasten binnendoor het restaurant konden bereiken, bouwde hij vervolgens een loopbrug tussen dit nieuwe gedeelte en het hoofdgebouw.

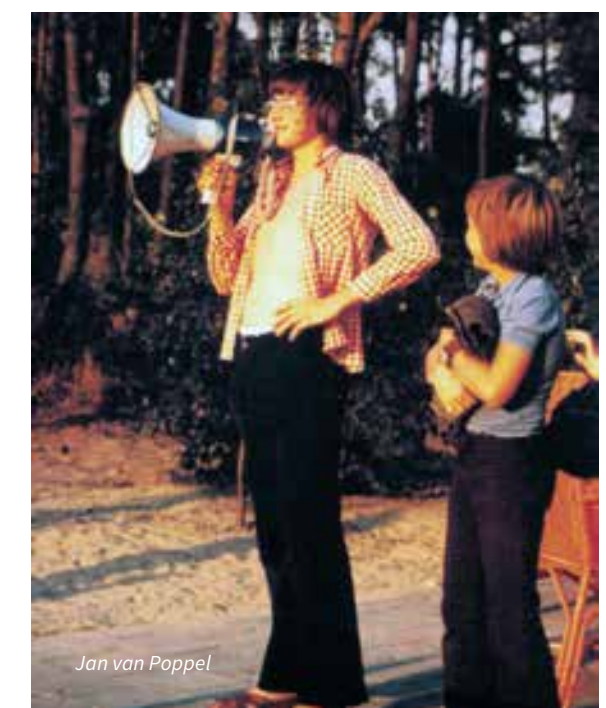
### Onze koeien graasden hier

Financieel directeur Jan van Poppel: 'Ik ben hiertegenover geboren in de boerderij van mijn ouders. Zij hadden een agrarisch bedrijf dat door de provincie werd onteigend vanwege de aanleg van de A58. Het hotel is dus gedeeltelijk gebouwd op de grond waar vroeger ons mais stond en de koeien graasden. Toen Ad begon was ik student aan het HEAO in Breda. In mijn

vrije tijd kwam ik ober en ik ontfermde me over de kassa van Klein Zwitserland. Na mijn afstuderen hielden we contact.'

### Van der Valk-kroketten

Ad werd steeds meer een allround ondernemer. Hij bouwde auto's om in een garagebox en die ruimte later gebruikte voor de productie van kroketten en bitterballen. Toen hij 'Zuivel- en IJsfabriek Okay' in hartje Gilze kon kopen, werden die activiteiten verplaatst. Met behulp van Gerard de Beer startte hij een snackfabriek in de oude melkfabriek. De Van der Valk-kroketten van eigen receptuur vonden in Jan de Vries' vrachtwagen hun weg naar alle restaurants van de familie. Het snacksucces kreeg een vervolg met een aardappel-, zuivel- en visgroothandel, compleet met zalm- en palingrokerij.



Jan van Poppel



### Met Chili in zee

Het concern groeide en floreerde. Er kwamen wel zo'n 30 bedrijven en hotels bij. Ad: 'Eind jaren '80 gold er in Nederland een verscherpte regelgeving omtrent visquota. Voor ons betekende dat een te hoge prijs, voor de Nederlandse visserij dat haar bedrijven noodgedwongen moesten inkrimpen. Visserij in Urk verkochten me graag hun kotters. In Chili, waar de kustwateren overstromden van vis en schaaldieren, nam ik een visverwerkende fabriek over. De Urker boten werden per transportschip naar Chili vervoerd.'

### Cornetto's en zwaardvissen

Deze nieuwe tak van sport was een succes, Van der Valk had in Chili gedurende tien jaar zo'n 1.200 mensen aan het werk. Ad: 'Behalve dat we daarmee onze eigen zaken van zalm, tonijn, garnalen en krab konden voorzien werd er ook een groot gedeelte verhandeld.' De fabriek werd uitgerust met grote vriescellen en omgeturnd tot logistiek centrum. Vanuit Gilze werd alles wat aan food omging, van mayonaise tot en met biefstuk, gedistribueerd naar de eigen hotels. Oudste dochter Nienke herinnert het zich nog goed: 'Wanneer ik als kind mee mocht naar de snackfabriek, ging ik vaak de koelcellen in omdat er cornetto's en raketjes lagen. Ik glipte dan langs de enorme tonijnen en zwaardvissen die daar hingen, zwaar onder de indruk.'

Werving personeel onder meer in Katwijk

## Van der Valk-concern zet in Chili visserijproject op

### De werkwijze van Ad volgens insiders

1. Eerst lanceert hij een idee.
2. Vervolgens is hij intensief betrokken bij de planontwikkeling en het ontwerp van het project dat uit zijn idee voortkomt.
3. Daarna vindt hij de juiste mensen aan wie hij de uitvoering kan overlaten.
4. Hij blijft zich er natuurlijk mee bemoeien om het proces te bewaken.
5. Als het voltooid is en draait, gaat hij snel verder met zijn volgende nieuwe idee.



### Pionieren

In 1985 nam Ad het initiatief om met 50 neven en nichten de holding Van der Valk Nederland BV op te richten. De aandelen bracht hij onder in de stichting Junioren. Ad werd voorzitter van de raad van bestuur, en nam de leiding samen met Ben en Martin van der Valk plus zijn aangetrouwde neef Cees Polman. Jan van Poppel: 'Het was een pionierstijd. Ad had zijn handen vol en vroeg mij om de financiën te gaan doen. Zo werd ik concern controller.' Ad lacht: 'Ik maakte de rotzooi en Jan ruimde alles op.'

### Huh?

'Ad is creatief en commercieel', vervolgt Jan. 'Als man-van-de-financiën zag ik soms risico's waarvoor ik hem wilde beschermen. Tegelijk heb ik me vaak verbaasd over zijn snelle manier van denken. Ik maakte meerdere keren mee dat er een probleem was waarover allerlei specialisten zich bogen. Ze kwamen er niet uit tot Ad, totaal onvoorbereid, binnenstormde met een creatieve vondst. Dan fronsten de wenkbrauwen, iedereen dacht: 'Huh?' of ze begonnen te lachen. Uiteindelijk bleek Ad dan toch de ultieme oplossing te hebben.'



Ad en Bibi: Al jaren elkaars geliefden. Zij is zijn steun en toeverlaat.

### Dushi Kòrsou

In 1989 zette Van der Valk met de overname van het Curaçaose Plazahotel voor het eerst voet aan wal op de Antillen. Ad was nauw betrokken bij de renovatie waarover zijn broer Marc de leiding had. Hij vertelt: 'We regelden een eigen chartervlucht naar het eiland. Van der Valk in de tropen, voor 1.750 gulden acht dagen naar de zon!' Hij lacht: 'De eerste passagiers kregen een weekendtas van ons cadeau, waarin we kleine spullen zoals bestek deden. Zo werd wat van de inventaris gratis vervoerd.'



'DE VRIJSPRAAK HANGT  
NU NOG OP KANTOOR'

# LEUKER KONDEN ZE HET NIET MAKEN (MAKKELIJKER EVENMIN)

Hoewel het een weinig feestelijk onderwerp is voor een jubileumboek, kun je er niet omheen: de FIOD-inval van 1994 waarbij alle Valkzaken onder curatele kwamen te staan. Het werd maandenlang breed uitgemeten in de media en had ook zijn effect op Gilze.

## Alles was van iedereen

'Het familiegevoel bleef de rode draad binnen ons concern, hoe groot het ook werd. Het succes was behalve aan hard werken te danken aan die verbinding en samenwerking. Ook financieel hielpen we elkaar, alles was van iedereen', vertelt Ad. 'De hotels schoten als paddenstoelen uit de grond. We waren al die jaren zo druk met de opbouw geweest dat het administratieve gedeelte achterliep. De overheid had er geen zicht meer op en werd wantrouwend.'

## Alles overhoop

Dus startte die overheid via de FIOD (Fiscale Inlichtingen- en Opsporingsdienst) een onderzoek naar mogelijke belastingontduiking door de Van der Valk-familie. Dat leidde tot grootschalige invallen op verschillende locaties, waarbij beslag werd gelegd op bedrijfspanden en privébezittingen. Opa Gerrit en oom Arie werden gearresteerd op het strand van Curaçao. Meerdere neven werden opgepakt. Ook Ad in Gilze. Het harde optreden van de FIOD liet een diepe indruk achter. Ad:

50

VAN DER VALK

HOTEL GILZE-TILBURG

**+4.000.000**  
glazen jus d'orange

'Bij die arrestatie vielen ze met een heel leger agenten het hotel binnen, op het moment dat we vol zaten met 2.500 gasten. De snackfabriek werd overrompeld door 40 man politie plus de officier van justitie. Ze haalden alles overhoop, de kinderen keken huilend toe.'

## Sinaasappelsap

Jan van Poppel werd gedwongen om de kluis te openen, anders braken ze hem open. Jan: 'De onderzoeken waaraan ze ons onderwierpen gingen heel ver! Ze vroegen bijvoorbeeld hoeveel glazen we exact uit een liter jus d'orange haalden. Klopte dat wel met de opgegeven omzetcijfers? En zo ging het met alles wat we verkochten. Ons personeel dronk ook sinaasappelsap, het stond gratis bij het ontbijtbuffet en een gedeelte werd weggegooid...'. Hij zucht: 'Een zeer tijdrovend karwei: ieder detail moest worden bewezen en werd onderwerp van discussie.'

## Totale vrijspraak

Ad vult aan: 'Het waren rotjaren. Niet alleen omdat een aantal familieleden persoonlijk door de mangel werd gehaald, maar vooral omdat onze naam op een negatieve manier in het nieuws kwam. Ik noemde het 'de knijp- en piepshow' en vond het heel onrechtvaardig. We hebben met z'n allen gevochten voor totale vrijspraak. Die kwam in 1996, maar dát heeft nooit de kranten gehaald. De brief hangt hier in Gilze nu nog op kantoor.' Financieel kwam het tot een compromis met de Belastingdienst.

## Herpakken

Ondanks deze zware periode wist de familie zich te herpakken. Ad: 'In heel Nederland brak een andere tijd aan met verhoogde regelgeving, verplichte procedures en de steeds prominentere digitalisering. Er kwam meer bemoeienis. Bij ons gaf het FIOD-drama de aanleiding tot een versnelde reorganisatie.' Het concern werd opgedeeld in negen onafhankelijke staken (houdstermaatschappijen), waarbij de familiebedrijven juridisch los van elkaar werden geplaatst. Ad: 'De leiding ging grotendeels over naar onze generatie, de jongeren. Daarna was de bedrijfsstructuur een stuk overzichtelijker terwijl de kwaliteit en ons imago gewaarborgd konden blijven.'



Net als het hotel viert Marie José dit jaar haar gouden jubileum. In de afgelopen 50 jaar maakte ze een bijzondere carrière door, die begon in de bediening. Ze kreeg de functie van receptioniste, werd toen gepromoveerd tot hoofd receptie en vervolgens tot directiesecretaresse. Van 2000-2013 stond ze als general manager aan het roer van het hotel. De laatste 21 jaar werkte ze samen met haar man, restaurantmanager Nico Spierings.

## DE 'GRANDE DAME' VAN GILZE



Marie José Spierings was 16 jaar toen er twee dingen gebeurden die later levensbepalend bleken te zijn. A) haar moeder maakte een overgooier met een witte blouse voor haar, zodat ze als serveerster bij motel Gilze-Rijen aan de slag kon, B) ze kreeg verkering met de 18-jarige Nico, die werkte bij Motel Nuland.

### TOOS ZEI: 'HET IS ÉÉN RECHTE WEG'

#### Verliefd in Hotel Barcarola

Zowel de familie van Nico als die van Marie José ging vaak eten bij De Witte in Vught. Ze waren ook vaste gast bij Motel Nuland, waar Toos reclame maakte voor het Van der Valk-hotel aan de Costa Brava, genaamd Barcarola. Marie José: 'Wij waren nooit verder dan Luxemburg geweest! Maar Toos stelde mijn ouders gerust. Ze zei: 'Het is één rechte weg. Rijd alsmaar rechtdoor en je komt er vanzelf. Het is heerlijk daar, altijd mooi weer!' en dat was ook zo.' Nico: 'Ik ging er met mijn opa en oma op vakantie, Marie met haar ouders.' 's Avonds bij het uitgaan zagen ze elkaar. De vonk die oversprong onder de Spaanse zon is sindsdien nooit meer gedoofd.

#### De glazen schuifpui

'Mijn opa was antiquair, hij deed zaken met Van der Valk. We waren dus geen onbekenden' vertelt Marie. 'Na de Havo zou ik gaan studeren maar Gerrit vroeg me in het motel te komen werken en dat leek me veel leuker.' Ad was volop bezig met het bouwen van de hotelkamers toen Marie José in mei 1974 begon. 'Hoewel we officieel nog niet geopend waren zaten er al wel mensen op het terras. Op mijn eerste dag ging ik er dapper heen om te vragen wat ze beliefd. Ik moest de bestellingen zelf klaar maken; daar deed ik een uur over! Met het volle blad liep ik terug. De glazen schuifpui was smetteloos

gezeemd en nog zonder toekanlogo, dus je begrijpt wat er gebeurde: ik knalde er keihard tegenaan! Het dienblad viel op de grond en mijn nieuwe uniform zat onder de koffie.'

#### Dienst afkopen

Marie José: 'Na de opening heb ik tot aan de zomer in het restaurant gewerkt, daarna stond ik samen met Liesbeth achter de receptie. Als we van zeven tot 16.00 uur een dienst hadden gedraaid, gingen we niet naar huis maar hielpen mee met het diner. Na de dienst van 19.00 uur tot middernacht bleven we slapen.' Nico: 'Ik vervulde mijn militaire dienst, die was toen nog verplicht. Daarvoor moest ik ook in het weekend wel eens present zijn, terwijl Gerrit mij dan liever in de zaak had. Hij gaf me 50 gulden om een plaatsvervanger af te kopen. De soldij was karig dus kandidaten genoeg.'

#### Computerbakbeest

Marie werd hoofd receptie en ging zich tegelijk bezighouden met personeelszaken en de boekhouding. 'Ik hield de snipperdagen bij, zorgde voor werknemersverklaringen en communiceerde met de centrale afdeling P&O in Voorschoten. Toen de snackfabriek en het visbedrijf in Chili erbij kwamen werd het best een hele kluit! In de jaren '80 kwam er een bakbeest van een computer die mijn werk gemakkelijker zou maken.'



### Ad struikelde

‘Nadat ik les van de programmeur had gekregen begon ik er zenuwachtig aan om alle facturen in de computer te zetten. Daar deed ik heel lang over. Ik was eindelijk klaar toen Ad het kantoor binnenkwam en over de stekker struikelde. Van een back up hadden we nog nooit gehoord. Alles was weg.’ Ze werd gepromoveerd tot directiesecretaresse. ‘Ik fungeerde als luisterend oor voor Ads ideeën, hield soms een oogje op de kinderen die bij mij met de telmachine kwamen spelen. En als het nodig was liep ik ook nog mee in de zaak. Ik nam veel voor Ad uit handen en bemoeide me met van alles.’

### Impact

Aan de FIOD-inval denkt ze liever niet te veel terug. ‘Het was op een drukke zondagavond. Ad zat met een aantal mannen op kantoor en vroeg of ik zijn afspraken van de volgende dag kon afzeggen. Daarna noemde hij de namen van zijn vader en broers. Ik begreep dat ik die moest waarschuwen maar ik mocht niet meer bij de telefoon! Ik passeerde een agent die bij de ingang stond en liep naar de boerderij waar onze receptioniste PASCALLE woonde, om daar te bellen. Ik wist dat er iets erg mis was toen ik niemand kon bereiken en Ad meegenomen werd. Het hele gebeuren had een grote impact op ons allemaal.’

### Best stoer

Na de affaire waren er veel aanpassingen nodig. ‘Ad schakelde daarvoor een extern adviseur in, die de zaak doorlichtte. Een van zijn eindconclusies was dat er een manager onder Ad diende te komen die zich met de dagelijkse gang van zaken zou bezighouden. Dus zetten we een vacature uit. Ik zat bij de sollicitaties, werkte de heren in en zag ze weer

### ‘VAN EEN BACK UP HAD NOG NIEMAND GEHOORD’



vertrekken. Ze snaptten onze bedrijfsvoering niet. Toen de volgende nieuwe kandidaat kwam, zei ik: ‘Laat mij het maar een jaar proberen. Als het niet lukt word ik gewoon weer secretaresse.’

### Goede cijfers

‘Mijn enige voorwaarde was dat Ad me niet zou bekritisieren waar anderen bij waren. Dat heeft hij ook nooit gedaan. Zo kreeg ik alle afdelingen onder me. Het was een groot voordeel dat ik elke persoon en elke steen kende.’ De omzetcijfers na het proefjaar waren goed; Marie José werd in haar nieuwe functie bevestigd. In 2000 kreeg Ad het steeds drukker op de Antillen omdat er inmiddels ook op Bonaire plannen waren. ‘Nick was nog te jong voor de functie’, zegt Marie José. ‘Dus werd ik general manager. Best stoer want in die tijd werden alle Valkzaken nog bestuurd door mannen.’



### Onder mijn vrouw werken

Hoe verging het Nico in de tussentijd? ‘Eenmaal uit dienst ging ik weer terug naar motel Nuland. Daarna werkte ik 11 jaar bij het Turfschip in Breda, ook een Van der Valk-zaak, en later kon ik in het wegrestaurant van Gilze aan de slag. Op het moment dat hier de plaats van restaurantmanager vrijkwam, heb ik er lang over nagedacht of ik die ambieerde. Het zou betekenen dat ik onder mijn vrouw ging werken. Uiteindelijk hakten we de knoop door.’ Marie vult aan: ‘Wij wilden altijd al samenwerken en een eigen zaak vonden we een brug te ver. Toen Marc wegging en Nico zijn plaats overnam stond ik hiërarchisch boven Nico maar dat gaf geen problemen.’



• General manager Marie-José Spierings en haar man Nico die sinds vorig jaar de scepter zwaait over het restaurant van Hotel Gilze-Rijen. Foto PVE/Ralph van de Lisdonk

### Herkenning

‘Wij maken het niet moeilijk voor elkaar, dat is zonde van de tijd’, zegt Nico. ‘Er zijn geen kinderen en met zijn tweeën hadden we een goed salaris. Daarbij was het gezellig om samen inkopen te doen voor de zaak, met Pasen of Kerstmis.’ Marie: ‘Het is vooral fijn omdat je allebei de bedrijfscultuur snapt. Die herkenning...’ Nico: ‘Samen lachen om het feit dat Balkenende in de vide stilletjes zat te wachten op koffie. Of dat Frans Bauer uit medelijden een gebakken tong naar de toiletjuffrouw boven liet brengen.’ Marie: ‘Begrip voor de stress die drukte met zich meebrengt. Ik herinner me bijvoorbeeld feestdagen waarin we gemiddeld zo’n 250 couverts per halfuur serveerden.’ Nico beaamt: ‘De grootste brunch ooit was voor 1.250 personen.’ Marie Jose knikt zuchtend: ‘Tja. Kun je nagaan...’



## Pensioen

Marie José werkt tegenwoordig nog rond de 24 uur per week. 'Ik vond het verrassend eenvoudig om mijn verantwoordelijkheden over te dragen aan Nick. Dat ging ook heel geleidelijk, ik bleef zijn rechterhand. Toen hij stevig in zijn schoenen stond kreeg ik de keuze om zelf te bepalen wat mijn functie zou inhouden. Ik koos voor geldzaken, inrichting, kamers updaten en personeelskleding.' Nico is inmiddels met pensioen. 'In totaal heb ik net als mijn vrouw 50 jaar voor de familie gewerkt, waarvan de laatste 21 jaar samen met haar in Gilze. Ik fungeer als haar luisterend oor en

chauffeur. Nu ook Marie meer vrij is gaan we vaak uit eten of een weekend naar Knokke.'

## Het allerleukste

Marie José kan zich een bestaan buiten het hotel nog niet zo goed voorstellen. 'Vanaf mijn 16e heeft mijn leven zich voornamelijk hier afgespeeld. Het is zo afwisselend! Ik heb het nog steeds naar mijn zin. Vooral sinds ik niet meer dag en nacht beschikbaar hoeft te zijn. Daarmee is er een last van mijn schouders gevallen want ook ik word een dagje ouder. Tegenwoordig doe ik alleen nog maar wat ik het allerleukst vind. Lekker luxe!'



## AD: 'DE GERANIUMS WACHTEN WEL'

### Een zakelijk huwelijk

'Marie José was - en is - voor mij van grote waarde. We vormden een goed team, hadden als het ware een zakelijk huwelijk', vertelt Ad. 'Ik hield me met zoveel dingen bezig toen ik haar vroeg om op mijn stoel te komen zitten. Als leider en eindverantwoordelijke moet je stabiel blijven voor je mensen. Daarin vormde zij mijn steun en toeverlaat. We hebben in Gilze alles wel zo'n beetje meegemaakt, alleen al vijf recessies om maar eens wat te noemen, maar dat gaf juist de drive om er nog harder tegenaan te gaan

### Ads laatste bouwwerk in Gilze

In 2008 toen Marie Jose inmiddels general manager was, breidde Ad, veelal op afstand vanuit Curaçao, het hotel uit met de Superior Wing. Hierdoor kwamen er 74 kamers bij,

plus 21 ruime appartementen. Ad: 'De grond, de uitstraling, het vechten voor beleving en value for money... Hotel Gilze blijft iets speciaals voor me! Het is een warme zaak met een hoop karakter, overduidelijk geen corporate business. De oudjes letten nu op de jonkies. Ik heb een hoge pet op van zowel het managementteam als de medewerkers. Ik ben trots op hen allemaal!'

### Altijd actief met passies

Ad woont samen met zijn partner Bibi afwisselend in Gilze en op Curaçao. Wanneer je hem vraagt hoelang hij nog blijft werken, zegt hij beslist: 'Ouder worden is niet gemakkelijk voor iemand die zijn hele leven actief bezig is geweest met zijn passies. Laat mij nog maar even, die geraniums wachten wel.'

Algemeen directeur Nick van der Valk over het hotel waaraan hij met hart en ziel verbonden is.

# ELK JAAR EEN BEETJE MOOIER



'Wat je hier ziet is het resultaat van 50 jaar ons best doen. Ik heb me er wel eens over verbaasd dat zoveel gasten Gilze weten te vinden. We zijn niet gevestigd in een grote pretentieuze stad maar in een dorpje met minder dan 9.000 inwoners. Misschien is dat een van de redenen van het succes. Onze dorpsgenoten zijn gewoon harde werkers die met beide voeten op de grond staan, net als wij.'



## Eerst het wegrestaurant

Toen hij klaar was met zijn studie Hotelmanagement en in Curaçao meegebouwd had aan het nieuwe resort Baoase, wilde Nick eindelijk aan de slag met het beroep wat hij als kind al ambieerde. 'Maar mijn vader zei: 'Ga in Gilze eerst maar ervaring opdoen in het wegrestaurant.' Daarna ging Nick stap voor stap het hotel managen. 'Het was een proces waarin ik goed begeleid werd door Marie José. Zij leerde me bijvoorbeeld hoe ik een MT-vergadering moest voorzitten. Voor mijn gevoel hoort ze bij onze familie, ze heeft veel voor dit bedrijf betekend. Daar kan ik niet anders dan heel dankbaar voor zijn.'

## Renovatie Royal Wing

'In 2013 ondernam ik mijn eerste grote actie, samen met Marie. De Royal Wing dateerde uit de jaren '80 en was dringend aan vernieuwing toe. Dat betekende wel dat ik 60 kamers voor een halfjaar moest sluiten. Pa vroeg me hoe ik dat voor elkaar wilde krijgen. Ik zei hem dat ik het hoe dan ook op zou lossen.' Uiteindelijk kwam Nick tot een overeenstemming met Ad, de aannemer en de bank. Daarna werd de vleugel gestript en gerenoveerd.

## 'ZELF TIMMERDE IK OOK MEE'

## Nieuw uiterlijk

'Alle kamers werden ruim en luxueus van opzet. Gratis supersnel internet, een grote flatscreen en een ruime badkamer met rainshower, bubbelbad of eigen sauna. Alles met het doel om zowel zakelijke gasten als recreanten een welkom gevoel te geven.' Dat Nick met deze renovatie de juiste keuze had gemaakt werd bewezen door de omzetcijfers en hij kreeg flink de smaak te pakken. 'Samen met Nienke en onze tante Marijke die een topper op het gebied van inrichting was, gaven we de zalen, lounge en vide een nieuw uiterlijk. Zelf timmerde ik ook mee. Zo ben ik opgevoed: ook al ben je directeur, ga niet naast je schoenen lopen.'

### Missie

‘Onze missie? Uitstekende service, faciliteiten van hoge kwaliteit, maximaal comfort en een gebalanceerde prijs- en kwaliteitverhouding. Minstens zo belangrijk: gastvrijheid en persoonlijke aandacht. Ik wil dat onze gasten zich thuis voelen en kunnen ontspannen, of ze hier nou voor werk of in hun vrije tijd zijn. De gast komt altijd op de eerste plaats. Dat lees je terug in de reviews op internet, ze staan bol van lof over de gastvrijheid, klantvriendelijkheid en de goede keuken van hotel Gilze-Tilburg.’

### Ook medewerkers zijn familie

Nick noemt zichzelf een echte familieman. ‘Ik geloof in de kracht van verbondenheid. Het is niet voor niets dat wij met 120 hotels over de wereld de grootste familiehotelketen ter wereld zijn. Het personeel hoort net zo goed bij de familie. Van onze 300 medewerkers zegt er geen één ‘meneer’ tegen mij en ik zal nooit aan iemand voorbijlopen. Jongeren worden gevormd door het team waartoe ze behoren en krijgen de kans om hun talent te laten zien. Sommigen blijven hier jaren werken.’ Lachend: ‘Ze zijn iets verwenner dan wij vroeger; zij hebben een dag per weekend vrij.’

### Luxueuze wellness

Nick: ‘Op het voormalige parkeerterrein van het motel bevonden zich kamers die relatief minder toegankelijk waren. Na wat brainstormen met pa, die een ster is in het vrij associëren, bedacht ik een luxueuze wellness. Samen met mijn nicht Maartje ontwierp ik een wellnessstuin met verschillende soorten sauna’s en een zwembad waarvan de temperatuur altijd 38°C is. We brachten buiten vloerverwarming aan, zodat het ‘s winters op blote voeten nog steeds aangenaam is

en bovendien niet glad. We renoveerden de kamers in dit gedeelte en gaven ieder een bubbelbad. Hier bevinden zich ook exclusieve suites, zoals de Presidential Wellness Suite met een groot rond bad en vier TV’s waarvan eentje is verstopt in de spiegel.’

### LEKKER OP BLOTE VOETEN IN DE WINTER



### HET LOOPT ALS EEN TIERELIER

#### The battle of bowling

‘We voegden nieuwe relaxfaciliteiten toe zoals ‘Rainshower Experience’ een grote massagedouche; er kwamen floating cabines en een Thaise massagesalon. Hoewel er al zoveel faciliteiten waren - wellness, fitness, de bar, het casino, meerdere restaurantconcepten, zelfs een paardenhotel voor ruiters - borrelde er een nieuw idee op. Ik wilde in de kelder bowlingbanen bouwen. Dat besprak ik met mijn vader. Hij zei: ‘Je bent gek, die heb ik juist overal gesloopt’ maar ik liet me niet ompraten. Inmiddels hebben we vier unieke privébowlingbanen in jaren ‘50 stijl, ideaal voor kinder- en personeelsfeestjes. De zaal kan erbij betrokken worden, er is een grote TV en een geluidssysteem waarop gasten hun eigen muziek kunnen draaien. Spare Time Boutique Bowling, het loopt als een tierelier.’

#### Niet stilzitten

In Waalwijk heeft Nick het voormalige NH-hotel gekocht. ‘Daar gaan we ook iets moois van maken. Ik werk projectmatig met vijfjarenplannen, alleen ben ik steeds in minder dan vijf jaar klaar. Dus hou ik tijd over.’ Hij lacht bijna verontschuldigend: ‘En ik kan nou eenmaal niet zo goed stilzitten.’ Zijn plannen voor stijlvolle boomhutsuites bij het meer beginnen steeds meer vorm te krijgen. ‘Inmiddels heb ik voor de lol zelf een prototype getimmerd in onze tuin.’ Hij laat trots een filmpje zien: ‘Deze is voor mijn kinderen. Vet cool: met discolichten.’ Gilzes nieuwste project is Oakroom, een intiem restaurant met uitzicht op de bossen. Nick: ‘Ik doe dingen graag anders dan anderen. Maar zeg nou zelf: het wordt hier elk jaar een beetje mooier.’



Nick over de coronacrisis

# TOCH HAD IK HET NIET WILLEN MISSEN



'Ik functioneer het beste als iedereen in de stress schiet. Dat kwam tijdens de coronacrisis mooi uit. Ik herinner me zondag 15 maart 2020 nog goed: de schokkende persconferentie, waarop Mark Rutte aankondigde dat diezelfde dag om 18.00 uur alle restaurants per direct moesten sluiten.



## Geschikt moment

'Het hotel mocht met een verscherpte regelgeving vooralsnog geopend blijven. Ik liet de mensen in het restaurant rustig hun diner beëindigen. Eerst was ik woedend, daarna weer kalm. We hadden er nou eenmaal mee te dealen. Niemand wist nog hoe dit zou aflopen. Misschien verging de wereld wel! Ik probeerde in mogelijkheden te blijven denken en ging in crisisberaad met mijn vader die op Curaçao zat. Ik zei: 'Pa, ik heb al zolang plannen om het restaurant te vernieuwen. Dit zou wel eens het meest geschikte moment kunnen zijn!'



## De bank gaf vertrouwen

Ad, die meestal heel positief is, wist niet of dat zo'n goed idee was. Stel dat het bedrijf aan deze crisis zou bezwijken? Nick: 'Maar ik dacht: als wij het niet overleven, sneuvelt iedereen. Dat de bank mij in deze onstabiele tijd een lening wilde verstrekken gaf me zelfvertrouwen. Restaurant, bar, sportclub, roomservice; het mocht niet meer. Omdat het vliegverkeer grotendeels werd stilgelegd en de overheid iedereen afraadde om in het binnenland op vakantie te gaan, liepen ook de overnachtingen dramatisch terug. Voor fulltime personeel werd ik deels gecompenseerd, de parttimers kon ik inmiddels niet meer betalen. Iedereen was in onzekerheid.'



## Schouders eronder

'Met een brok in mijn keel vertelde ik het team dat we dichtgingen. We hadden een reset nodig. Toen het kleine aantal overgebleven hotelgasten was vertrokken, gaf dat een bijna surrealistisch beeld: ons hotel dat altijd bruisde van leven was nu stil, donker en verlaten. Ik riep mezelf tot de orde. Schouders eronder!'

We startten met de renovatie en iedereen hielp enthousiast mee.

**De koks reinigden tapijten, de bediening stripte het behang, receptiedames haalden gordijnen van hun rails en ik sloeg er met een klauwhamer muren uit. Met naast me Bobbi, mijn dochter, met haar eigen hamertje. Want ook de kinderopvang en scholen waren gesloten. Er waren uitzendkrachten die, zelfs toen ik hen geen salaris meer kon bieden, mee bleven helpen. Hartverwarmend!'**



Scan de QR en bekijk de Corona updatefilm van Hotel Gilze-Tilburg



### Draai terugvinden

Het restaurant werd, behalve prachtig, meteen van een moderne buffetkeuken en een geavanceerde installatie voor luchtbehandeling voorzien. Nick: 'Daarnaast renoveerden we ook kamers en er kwam een nieuwe loopbrug tussen het hoofdgebouw en de Superior Wing. Al met al had het niet beter uit kunnen pakken. Maar de miljoenen verlies die we in 2020 leden moesten worden terugverdiend. Het was best ingewikkeld om opnieuw onze draai te vinden en weer op ons oude niveau te komen.'

### We scoren hoog

Director of sales & marketing Robbert Juten laat de cijfers zien: 'We zijn inmiddels het grootste hotel van Midden-Brabant met 210 kamers en 21 longstay-appartementen. De verschillende zaken van de Van der Valk-keten worden getoetst op bezettingspercentage, drukte in het restaurant, enzovoorts. Daarbij scoren we hoog, we zitten in de top vijf! Nick werkt nauw samen met de familie maar is tegelijk erg zelfstandig. Dankzij zijn visie heeft hotel Gilze-Tilburg the best of both worlds: zowel recreatief als zakelijk hebben we veel te bieden. We profileren ons steeds meer als een hoger segment resorthotel waarvan het aantal sterren blijft groeien.'

'Wanneer je tijdens een crisis gaat investeren neem je een groot risico. Maar als je in je opzet slaagt, zoals bij ons het geval was, heb je na afloop een voorsprong op de rest. Bovendien versterkte het onze saamhorigheid. Eigenlijk was het verschrikkelijk en fantastisch tegelijk. Hoe vreemd het ook klinkt: ik had het niet willen missen.'



Linde &amp; Nick



**IK ZIE IN  
IEDEREEN  
IETS  
MOOIS**

'Nick heeft vier dames thuis; hij wordt erg op de proef gesteld. Het is een onwijs leuke, energieke vader die stoere dingen met zijn meiden onderneemt: overnachten in de door hemzelf getimmerde boomhut, picknicken, quad rijden, kippenhokken bouwen. Ze maken samen grappen en praten veel.'

### Beetje afstandelijk

Linde zat in het laatste jaar Facility Management en was bezig met afstuderen toen ze Nick leerde kennen op een feestje in Gilze. 'Sinds dat feest kwam ik hem bij het uitgaan opeens overal tegen. Eerst dacht ik dat hij mijn type niet was. Bovendien hield ik van mijn vrijgezellenleven. Hij wekte mijn interesse pas - cliché! - toen hij een beetje afstandelijk ging doen. Het viel me steeds meer op hoe assertief, vrolijk en ondernemend hij eigenlijk was.'

### Op de proef

'Hoe het is om in zo'n hechte familie terecht te komen? Warm, gezellig, onwijs druk en chaotisch. Natuurlijk moest ik door de ballotagecommissie. Ik werd een beetje op de proef gesteld, dat was nieuw voor mij. Maar algauw ging ik met Nicks zusjes Jesse en Nienke leuke dingen doen. Ik kan met iedereen overweg, zie in iedereen iets moois. Gelukkig zagen ze dat ook in mij.'

### Beter in mijn rol

'Op een gegeven moment wilde ik me meer in het bedrijf verdiepen, zodat ik Nick beter kon aanvullen. Ad adviseerde mij om bij meerdere Valkzaken op stage te gaan. Daardoor leerde ik meteen de rest van de familie kennen. Na anderhalf jaar kon ik van start in Gilze, naast gastheer Nico. Dat was even wennen; in zo'n

functie moet je echt groeien. Inmiddels is Nico met pensioen en is Joost manager food & beverage.'

### Dynamische microkosmos

'Als operationeel manager zweef ik boven alle afdelingen en ben ik een sparringpartner voor iedereen. Ik ga om met piepjonge studenten die hier hun eerste baantje hebben en met rotten in het vak die al 40 jaar zijn verbonden aan deze zaak. Mijn vrolijke natuur en empathische vermogen komen daarbij goed van pas. Een hotel is een dynamische microkosmos. Geen dag is hetzelfde. Het leven in al haar facetten speelt zich hier af: affaires, ruzies, sollicitaties, liefde en verdriet.'

**'IK ZWEEF  
BOVEN ALLE  
AFDELINGEN'**

### Zondagskind

'We zijn al negen jaar verloofd. De zaak en familie zijn verweven met ons leven. In de zomer en na kerst gaan we met iedereen op vakantie; soms komen zelfs de schoonouders en oma mee. Die saamhorigheid is fijn! Als ik erg had gehangen aan regelmaat en burgerlijkheid was het niks geworden. Maar ik hou juist van een onstuimig leven. Ik vind mezelf een zondagskind!'

# EEN VROUW DIE HET SNAPT



'Linde en ik waren nog best jong toen we elkaar ontmoetten', vertelt Nick. 'Zij is de liefste vrouw die je je voor kunt stellen en ziet er ook nog prachtig uit. Bovendien had ze al affiniteit met Horeca. Wat kan een man zich nog meer wensen?'

## 'IK VIND HAAR WEL EENS TE LIEF'

### Te lief

Samen met Joost is Linde verantwoordelijk voor de food & beverage van hotel Gilze-Tilburg. Nick: 'Het is haar restaurant. Ik bemoei me alleen nog met de bediening als dat nodig is.' Tevreden: 'Ik heb een vrouw gekozen die het snapt. Hoewel ik haar wel eens té lief vind. Ze is super sociaal en staat voor iedereen klaar.'

### Tijdens het eten

Gaat dat wel, allebei in de zaak? Nick: 'Het bedrijf is groot genoeg, we lopen elkaar niet voor de voeten. Bij ons gaan werk en privé hand in hand. Als ik tijdens het eten over zaken praat en zij heeft daar even geen zin, dan in laat ze dat duidelijk merken, hoor. Ik neem bewust tijd voor onze dochters Bobbi, Lott en Mickey, in plaats van echt dag en nacht te werken, zoals vroeger. Het scheelt dat we niet meer op het terrein wonen, dat heeft ons meer rust gegeven.'

*Beste familie,*

*Wat een geweldige mijlpaal, vijftig jaar Hotel Gilze-Tilburg! Het is dus al bijna een halve eeuw geleden dat ik er een van mijn eerste baantjes kreeg. Ik had net mijn eindexamen gedaan en begon als 'luikloper', met de opdracht om maaltijden uit te serveren. Ik leerde Ad van der Valk kennen, een jongen die de verantwoordelijkheid voor het hele motel droeg terwijl hij maar een paar jaar ouder was dan ik. Hij vroeg me al snel of ik zijn chauffeur werd want hij had klussen door het hele land. We hadden samen veel plezier. Ad was bijzonder inspirerend. Dat is hij nog steeds; innovatief, creatief, gedreven, altijd in de weer. Echt een voorbeeldondernemer.*

*In Gilze-Rijen maakte ik kennis met de typische Brabantse gastvrijheid: hoe maak je mensen blij? Hoe zorg je dat ze terugkomen. Ik leerde hoe je een goed evenement in de steigers zet. Daar heb ik tot op de dag van vandaag profijt van. Ook hun familietraditie om je kinderen mee laat werken in het bedrijf, zodat ze het ondernemen met de paplepel ingegoten krijgen, vond ik leerzaam.*

*Wanneer ik Gilze-Rijen op de borden zie komen de herinneringen terug. Het hotel blijft trekken. Als ik een half uurtje vrij kan maken stop ik voor mijn favoriete gerecht: een klassieke kop tomatensoep mét balletjes. De familie kan ongelooflijk trots zijn op wat er in vijftig jaar tot stand is gebracht. Van harte gefeliciteerd. Op naar de honderd!*

*Aad Ouborg*

**Brief van oud-werknemer  
en goede vriend Aad Ouborg,  
de oprichter v.o.a. Princess.**





## AAN HET WOORD CHANTAL

**Chantal van Miert**

Huidige functie: Head of HR

Werkzaam vanaf: September 2022

### Bedrijfscultuur

is warm en gastvrij met een sterk familiegevoel. De sfeer is informeel. Bovendien biedt het hotel een dynamische werkomgeving met volop mogelijkheden voor persoonlijke groei en ontwikkeling. Dat draagt bij aan een positieve werkomgeving. Kortom: werken hier is leuk, veelzijdig en vol kansen.

### Trots op

ons keurmerk 'Beste werkplek Horeca'.



## AAN HET WOORD FLEUR

**Fleur Bijnen**

Huidige functie: HR Adviseur

Werkzaam vanaf: Oktober 2022

### Trots om

te mogen werken in deze dynamische omgeving waar collega's zich als familie voelen.

### Leukste vacature

hangt er vanaf waar iemands passie ligt! Mensen blij maken? Dan is een functie in de horeca misschien geschikt. Iemand met een organisatorisch talent en oog voor detail wordt wellicht blij van een baan bij de receptie of housekeeping. Twee dingen zijn zeker: bij hotel Gilze-Tilburg kom je in een geweldig team en geen dag is hetzelfde.





## AAN HET WOORD ERIK

**Erik Verstedden**

Huidige functie: Controller

Werkzaam vanaf: juni 1999

### Trots op

dat ik in dit mooie bedrijf al zoveel jaren met veel plezier mag werken. En natuurlijk ben ik ook trots op mijn vrouw en kinderen.

### Het leukste

aan mijn werk is dat er elke dag weer nieuwe uitdagingen zijn.

### Het meest veranderd

is de toegenomen automatisering voor wat betreft rapportages, waardoor we snel op situaties kunnen anticiperen.



## AAN HET WOORD ROBERT

**Robert van Bentum**

Huidige functie: Head of Family Office

Werkzaam vanaf: januari 2018

### Trots op

de geïmplementeerde automatisering rondom financiële verslaggeving, waardoor onze situatie per dag inzichtelijk wordt gemaakt middels duidelijke rapportages.

### Een familiebedrijf

is bijzonder omdat je weet voor wie je werkt. Je kent de persoon van wie je het vertrouwen en alle verantwoordelijkheden krijgt. Dat maakt dat je jezelf wilt waarmaken om te bewijzen dat je het gegeven vertrouwen ook waard bent.

### Verschil met

mijn vorige werkgever is dat ik hier 's morgens nog niet weet wat er die dag allemaal op mijn pad komt. Het diverse van de werkzaamheden maakt mijn functie leuk en leerzaam! Bij mijn vorige baan was alles erg ingekaderd. Dit is uitdagender.

# HET HART VAN DE ZAAK

Veel en goed eten voor een betaalbare prijs; Van der Valk stond bekend om eenvoud en kwaliteit. Gasten kregen bij hun hoofdgerecht een keur aan garnituren, waaronder het beroemde schaalte appelmoes met de kers. De keuken is in de loop der jaren een stuk luxer geworden voor wat betreft bereiding, variatie en beleving. Gasten die na lange tijd terugkomen zijn zonder uitzondering blij verrast. Maar een Valk is trouw aan zijn roots: lekker is het nog steeds!



50

VAN DER VALK

HOTEL GILZE-TILBURG

**+2.500.000**  
ontbijtjes geserveerd



**Wie goed drinkt**  
 Ad: 'Een paar van mijn oudere ooms hadden de koninklijke chef-kok van Juliana nog gekend. Hij bedacht onze eerste menukaart waarop een spreuk stond: 'Wie goed drinkt slaapt goed. Wie goed slaapt zondigt niet. Wie niet zondigt is heilig.'

### Focus op eten

Opa Gerrit leerde de Nederlander, die voorheen niet verder kwam dan snackbar of Chinees, uit eten gaan. Toen er in Gilze nog maar 48 kamers waren lag ook hier de focus vooral op het restaurant. Zo gauw de toekan was verzezen liep het storm met lunch- en dinergasten. Niemand reserveerde nog in die tijd, men werd ontvangen door de vriendelijke gastheer die voor iedereen een plaatsje vrij had.

### Een tafel vol schaaltes

Bestelde je bij Van der Valk een biefstuk of schnitzel, dan stond binnen mum van tijd de tafel vol met zilveren schaaltes. Gebakken aardappels of aardappelpuree, jus, frietjes en doperwtjes waren standaard. Daarbij kwam dan nog een warme groente (spruitjes, schorseneren of witlof) plus drie koude: een schaalte appelmoes, één met tomaat-uitjes-mosterddressing en één met schijfjes komkommer. Alleen als er tijd voor was werd de komkommer geschild, tijdens spitsuren bleef de schil eraan vast.



### Plaats genoeg

Naarmate het aantal kamers en faciliteiten steeg kwam er meer evenwicht in de verhouding overnachten/eten. Toch is het restaurant ook vandaag de dag nog het kloppende hart van hotel Gilze-Tilburg. De keuken, kaart en inrichting gaan met de tijd mee. Reserveren is tegenwoordig wel gewenst maar met de capaciteit van maar liefst 600 couverts in het à la carte gedeelte, is er nog altijd plaats genoeg voor iedereen.



# GASTVRIJ EN GALANT

## Wie waren die bekende gezichten aan de deur?

Als 'visitekaartje' vervulde de gastheer een erg belangrijke rol; hij was het gezicht van het restaurant. Toen er nog nauwelijks werd gereserveerd zorgde de gastheer ervoor dat iedereen een plaatsje kreeg. Behalve de kunst van het passen en meten vergde dat een flinke dosis charme.



## LOEK ROCKX

**'Loek was een goede vriend van mij, nog voor ik in Gilze kwam werken. Hij was degene die mij bij Van der Valk introduceerde', vertelt Robbert Juten. Als hij Loek moet omschrijven komt hij woorden te kort: 'Slim, flamboyant, glamorous, opportunist. Af en toe een tikkeltje vilein maar altijd ongelooflijk grappig.'**

### Kameleon

'Loek was ook bevriend met Ad, van wie hij veel leerde. Het vermogen om zich als een kameleon te transformeren bezat hij echter van nature. Voor zijn werk als gastheer een bijzonder nuttig talent! Dankzij die eigenschap maakte hij met het grootste gemak vrienden in alle lagen van de bevolking. Hij communiceerde net zo natuurlijk met iemand uit de hoofdstedelijke jetset als met een kassajuffrouw, huisarts of woonwagenbewoner.'

### Tweedehands jaguar

'Loek was voor niemand bang. Waren er wanbetalers? Dan kroop hij in zijn grote tweedehands Jaguar en ging erop af. De problemen werden dan opgelost zonder dat er iemand boos werd. Sterker nog: meestal zwaaiden ze hem lachend uit. Toen hij op 67-jarige leeftijd overleed, organiseerde zijn

hartsvriend Chris Luken een spectaculaire uitvaart, compleet met bekende artiesten. Ik vond het een eer om daarop te mogen spreken.'

### Dikke sigaar op zijn lip

'Loek trok alle aandacht naar zich toe. Hij was nooit saai', herinnert Titia zich. 'Stefan en ik waren de harde werkers achter de schermen, Loek stond aan de deur als een entertainer die elke gast, van hoog tot laag, kende en inpakte met de show die hij opvoerde; een dikke sigaar op zijn lip. Zolang je er de humor van in kon zien was het geweldig om met hem te werken.'

### Uitgestreken gezicht

'Loek was er ook een ster in om de kalmte te bewaren. Hoe groter de rijen, hoe rustiger hij werd. Vaak liepen de tranen over onze wangen wanneer hij weer een van zijn gekke grappen maakte. Dan deed hij bijvoorbeeld net of we in een vliegtuig zaten en zei hij met een uitgestreken gezicht: 'Dames en heren, bij eventuele decompressie verschijnt er automatisch een zuurstofmasker boven uw hoofd.' Misschien moet je erbij geweest zijn om de grap te waarderen maar mensen die Loek gekend hebben weten hoe absurdistisch het te midden van alle drukte was.'



## STEFAN VAN ZON

**Stefan - een neef van Ad, zijn moeder is een jongere zus van Toos - was samen met zijn vrouw Judith 24 jaar werkzaam in Gilze. Het echtpaar stond bekend als zeer loyale, harde werkers. Hoewel Stefan samen met Loek op de voorgrond trad was hij meer dan alleen gastheer. Als algemeen manager werkte hij ook veel achter de schermen.**

### Neven

'We begonnen hier in 1974. Judith heeft allerlei functies bekleed, van receptioniste tot in de bediening. Ik hielp mee met verbouwen, regelde de techniek, sprong bij in de keuken, deed de op- en afbouw van partijen en verzorgde catering bij mensen thuis', vertelt Stefan. 'Daarnaast stuurde ik het personeel aan. Ik nam automatisch veel van Ad over. Ook Loek was onmisbaar in die tijd. Hij maakte me wel eens gek maar vaak kon ik ook ontzettend met hem lachen. Hij kletste alles aan elkaar en kon met iedereen omgaan. Handig want we ontvingen de meest uiteenlopende gasten.'

### Competitie

'Wanneer Ad vertrok vroeg hij aan mij of ik op Loek wilde passen en vice versa. We werkten keihard, weken van 100 uur waren heel normaal. Tussen ons en de andere zaken was er sprake van een gezonde competitie. Op zondagavond belden we onze neven om op te scheppen over wie de grootste omzet had

gedraaid. De kerstomzet was ook reden voor een wedstrijd. Wanneer op eerste kerstdag de zalen en restaurants uitverkocht waren en we eindelijk alle 5.000 couverts ingedekt hadden, kondigde Ad een halfuur voor het feest begon doodleuk nog even een rondje à la carte aan. Je begrijpt dat we wel eens ruzie hadden.'

### Tournedos voor het personeel

'Als de rook weer opgetrokken was dronken we samen een borrel. Hij een baco en ik bier. Want het is mijn neef. Misschien niet altijd de meest invoelende manager maar wel super creatief en zakelijk.' Ad valt hem in de rede: 'Je moet ook vertellen dat wij na de kerst, als iedereen keihard gewerkt had, 's nachts samen voor 70 man personeel tournedos stonden te bakken!' Stefan lacht: 'Dat klopt. Met champignonroomsaus.'

### Een overval

'Het was op een zondagavond', vertelt Titia. 'We waren net bezig met de voorbereiding van een modeshow die de volgende dag zou plaatsvinden, toen er via de keuken een overvaller binnenkwam. Hij pakte Stefan vast en zei dat hij geld wilde zien. Gert Jan, de broer van Ad, bedacht zich geen moment en sprong de overvaller in zijn nek. Zo zijn de Valken; voor niets of niemand bang.'

## MARC TROOST

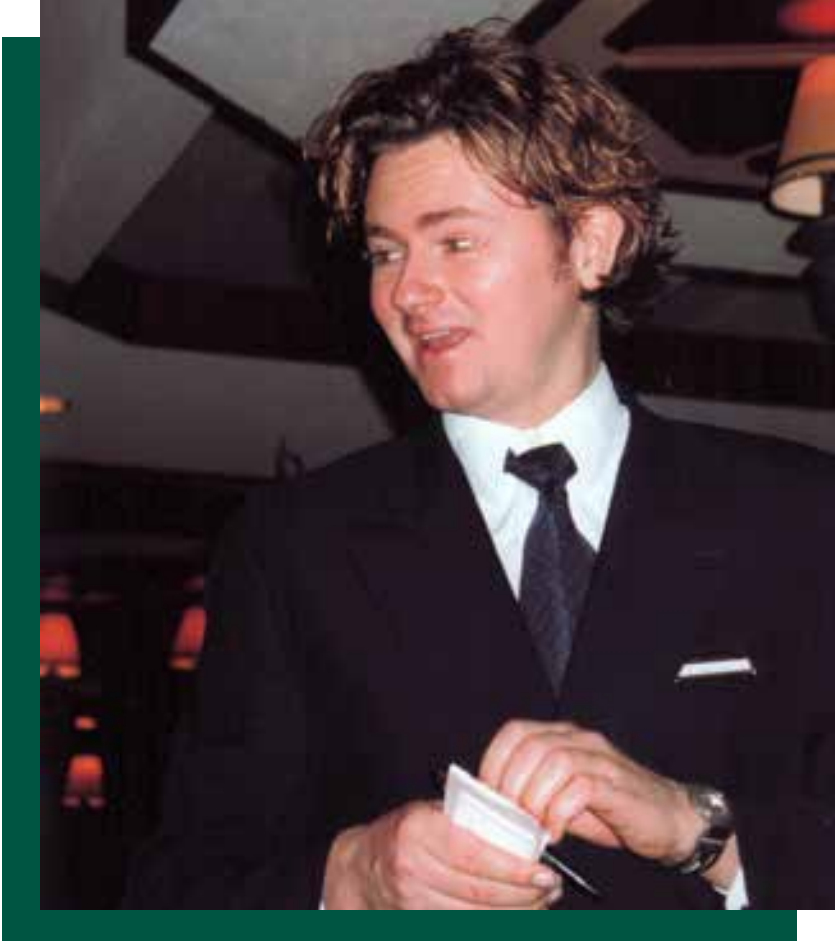
**Als 17-jarige begon Marc Troost in 1985 met luiklopen. Hij groeide door tot wijkloper, daarna supervisor van het restaurant en werd uiteindelijk restaurantmanager. Marc zou bijna 18 jaar aan hotel Gilze-Tilburg verbonden blijven. Het waren jaren waarin er binnen de zaak veel veranderde.**

### Open en betrokken

'Ik vind het een eer dat ik het stokje van Loek mocht overnemen', vertelt Marc. 'In de periode dat ik promoveerde kreeg het motel de naam hotel Gilze-Tilburg en werd het bedrijf voor het eerst opgesplitst in afdelingen. Ik ontdekte dat je als manager je medewerkers motiveert met een open en betrokken houding. Samen met Marie José, die toen de algemene leiding had, vormde ik een team. We zaten helemaal op één lijn.'

### Kinderen in de leer

De kinderen van Ad en Titia kwamen bij Marc in de leer toen ze nog erg jong waren. Marc: 'Ik vond het leuk ookal had ik er mijn handen vol aan. Nienke gaf bijvoorbeeld - midden in een dienst, terwijl de Ballingzaal helemaal gevuld was - rookpauze aan het personeel. Thijs en Niels vulden appelmoespotjes op een omgedraaid kratje en vroegen al na 10 minuten of ze uitbetaald mochten worden.'



### De euro

Tijdens de overgang van gulden naar euro kreeg Marc de belangrijke taak om die transitie goed te laten verlopen. 'Ik maakte bijvoorbeeld een poster waarmee we voorlichting gaven. Van handgeschreven bonnetjes schakelden we over op een gedigitaliseerd kassasysteem. Dat ging niet altijd zonder slag of stoot. Soms viel het systeem uit. Tijdens drukke zondagen zorgde dat voor paniek in de tent!'

### Pinnen

Marc herinnert zich ook de eerste pinautomaten nog. 'Tot die tijd was men het gewend om met cheques of creditcard maar meestal contant te betalen. Voor het pinnen moesten we gasten vragen om naar de bar lopen want zo iets als een mobiele pinautomaat bestond nog niet.' Hij lacht. 'Het waren leerzame en interessante jaren waaraan ik veel warme vriendschappen te danken heb.'



## NICO SPIERINGS

### Hiërarchie

Nicks vrouw Linde maakte haar werkdebuut in Gilze als assistent van Nico. Ze vertelt: 'Nico is een statige man met een groot hart voor de zaak. Hij is enigszins traditioneel en gewend aan hiërarchie, ik ben een spontane spring in het veld en open naar iedereen. Logisch dat we aan elkaar moesten wennen.' Ze legt uit: 'Vroeger werd er nog niet gereserveerd en stonden er vaak rijen tot aan de receptie. Voor de gastheer, die iedereen ontving, was het een soort spel. Hoeveel mensen kunnen we plaatsen? Waar laten we ze wachten als er nog geen ruimte is? Nico was het gewend om oplossingen te bedenken.'

### Nauw samengewerkt

Linde: 'In zo'n functie moet je echt groeien. Ik heb van hem geleerd dat ik met iets meer afstand bewaren, beter in mijn leidinggevende rol kan stappen. We hebben negen jaar lang heel nauw samengewerkt en konden uiteindelijk de beste kenmerken van ons beiden met elkaar combineren. Ik zie Nico en zijn vrouw Marie José als familie.'

**Over gastheer Nico is in het vorige hoofdstuk al veel geschreven. Hij begon bij motel Nuland, werkte toen bij Van der Valk Het Turfschip en daarna in het wegrestaurant van Gilze. Uiteindelijk werd Nico restaurantmanager in hotel Gilze-Tilburg, waar hij samen met Marie José jarenlang een belangrijk duo vormde.**

### Geen van-negen-tot-vijf kantoorbaan

'Marie en ik hadden het goed hier,' vertelt Nico. 'We deden samen inkopen voor het hotel, begrepen elkaars stress en humor omdat we dezelfde dingen meemaakten en hadden aan een half woord genoeg. Horeca werd bij ons een tweede natuur, een manier van leven. Het is geen saaie van-negen-tot-vijf kantoorbaan waarvoor je elke dag uren in de file staat. We hebben best veel van de wereld kunnen zien en voelen ons thuis bij de familie Van der Valk, voor wie we allebei 50 jaar gewerkt hebben. Ik heb hier mijn liefde voor wijn ontdekt. Sinds mijn pensioen ben ik hobbyvinoloog.'



## JOOST DE VUIJST

**Food & beverage manager Joost de Vuijst deed een brede ervaring op voordat hij bij Van der Valk kwam. Hij vindt het fijn om voor een familiehotel te werken. ‘Vanwege de hechte sfeer’, legt hij uit. ‘Gemoedelijk en toch resultaatgericht.’**

### Papa en mama van de afdeling

Joost was leidinggevende banqueting in verschillende grote ketenhotels. ‘Die bedrijfscultuur is een stuk onpersoonlijker, hoewel ik er veel opgestoken heb. Daarna leidde ik tien jaar lang mijn eigen cateringbedrijf en werd ik bedrijfsleider van drie restaurants. In december 2021 was mijn start in hotel Gilze-Tilburg. Vlakbij huis want ik woon in Alphen!’ Het eerste jaar werd hij begeleid door Nico Spierings. ‘Het was een eer om met zo’n vakman samen te werken. Hij zorgde voor een goede overdracht, maakte me wegwijs en bracht het typerende ‘Valkgevoel’ op me over.’ Linde vindt hij een toffe collega. ‘We vullen elkaar goed aan. We noemen onszelf gekscherend de papa en mama van de afdeling.’

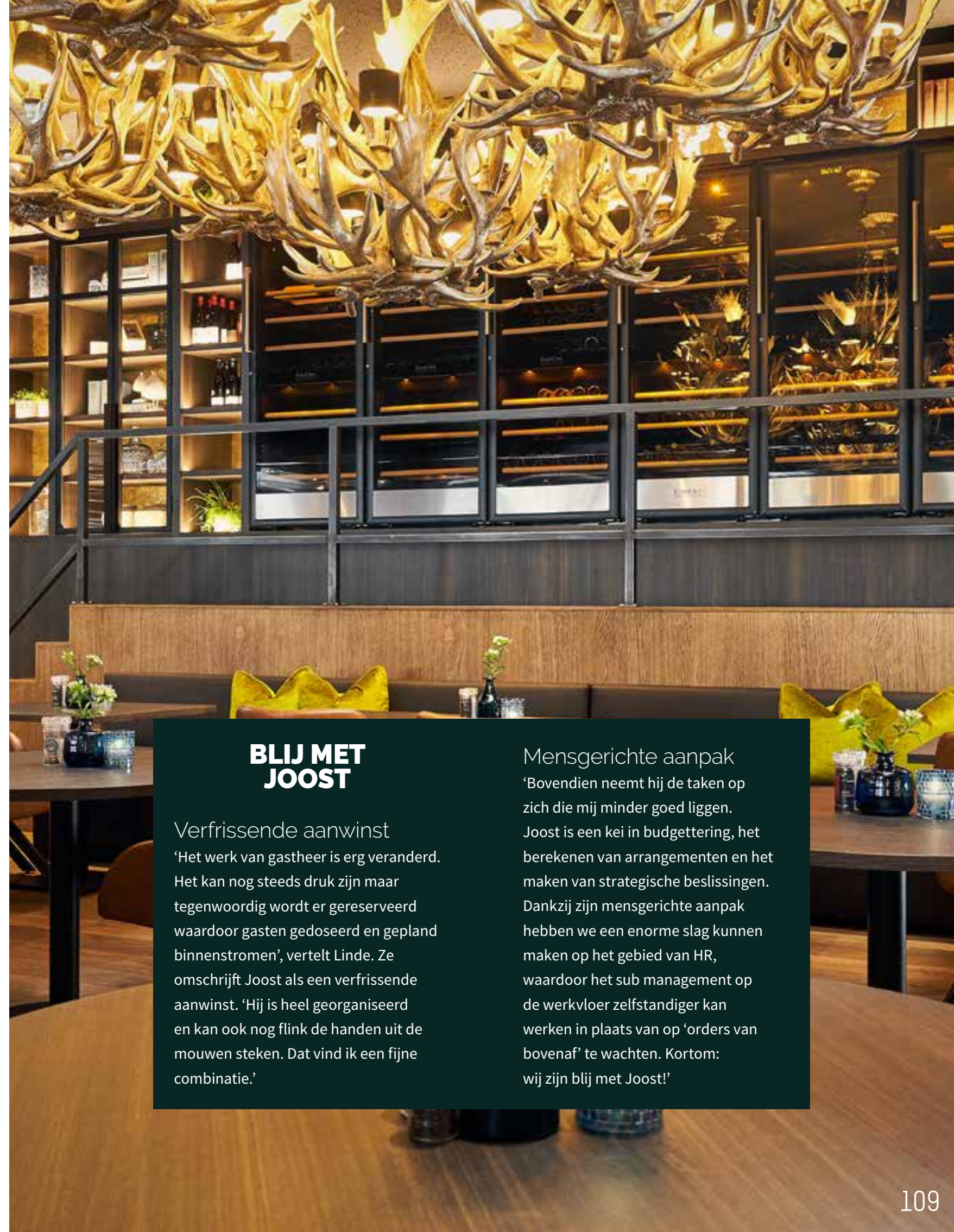
### Minder hoge pieken

‘Eén van mijn taken was structureren. Dat doen we bijvoorbeeld door een professioneel rooster- en reserveringssysteem. Het zorgt voor efficiëntie en gemak voor iedereen

omdat de personeelsbezetting en het aantal gasten op elkaar worden afgestemd. Er kwam meer spreiding en daardoor balans. Het resultaat? Niet alleen een lagere werkdruk in de bediening en keuken, maar ook een betere gastbeleving.’ Is een nieuwe manier van werken in een bedrijf met zoveel historie makkelijk te implementeren? ‘Mits goed beargumenteerd en onderbouwd staat de directie daar zeker voor open!’ lacht Joost.

### De taal van de koks

‘Veel van mijn vorige werk speelde zich af in de keuken. Daarom spreek ik de taal van de koks, ik heb begrip voor hun uitdagingen. Het contact tussen de keuken en de leiding van het restaurant verloopt nu soepeler.’ Verduidelijkend: ‘Volgens mij draait alles om communicatie en wederzijds begrip. Wanneer je elkaar iets gunt krijg je een positieve wisselwerking en de intentie om samen te presteren.’ Als je Joost vraagt wat hij de mooiste momenten vindt, zegt hij: ‘In een druk weekend waarin het à la carte restaurant open is, live cooking plaatsvindt en we daarnaast nog een zakelijke partij plus een grote bruiloft verzorgen. Als alles dan loopt zoals het lopen moet, zodat zowel de gasten als mijn collega’s tevreden naar huis gaan... Dan ben ik gelukkig!’



## BLIJ MET JOOST

### Verfrissende aanwinst

‘Het werk van gastheer is erg veranderd. Het kan nog steeds druk zijn maar tegenwoordig wordt er gereserveerd waardoor gasten gedoseerd en gepland binnenstromen’, vertelt Linde. Ze omschrijft Joost als een verfrissende aanwinst. ‘Hij is heel georganiseerd en kan ook nog flink de handen uit de mouwen steken. Dat vind ik een fijne combinatie.’

### Mensgerichte aanpak

‘Bovendien neemt hij de taken op zich die mij minder goed liggen. Joost is een kei in budgettering, het berekenen van arrangementen en het maken van strategische beslissingen. Dankzij zijn mensgerichte aanpak hebben we een enorme slag kunnen maken op het gebied van HR, waardoor het sub management op de werkvloer zelfstandiger kan werken in plaats van op ‘orders van bovenaf’ te wachten. Kortom: wij zijn blij met Joost!’

# WAT IS HET HIER GEZELLIG



Wie vroeger bij Van der Valk kwam eten, weet zich de typerende inrichting misschien nog wel te herinneren. Een wit tafelkleed met daarover 'Chinees tafellinnen' van papier. Daarop een verzilverd peper-en-zout-stelletje, asbakje, kandelaartje en vaasje met bloemen.

## HET SCHEELDE EEN HOOP WAS



### As in het tafelkleed

De bloemen kwamen vers van de veiling en werden via Voorschoten bezorgd door vrachtwagenchauffeur Theo de Vries. Theo nam meteen de interne weekpost mee retour, zo hoefde er geen geld aan postzegels verspild te worden. Vrijdags werd in de keuken het vlees gesneden en kwamen in het restaurant de nieuwe boeketjes op tafel. Er mocht binnen nog gerookt worden. Wanneer een serveerster na het eten de tafel afhaalde, klopte ze de afbak uit op het papieren kleed en rolde dat bliksemsnel op. Titia: 'Het gebruik van papier scheelde een hoop was. Later kwamen er ook gekleurde tafellakens, dat stond wat gezelliger.'



### Lampen van varkensblaas

Titia was verantwoordelijk voor de inrichting. 'Er viel veel te verdoezelen, het was hier in die tijd nog niet zo mooi afgewerkt als nu. Alles moest worden afgerokt. Er waren nog geen stapeltafels en -stoelen, dus iedereen had spierballen van het sjouwen. Woonstoffering of meubels werden meestal als restpartij opgekocht. We werkten met de spullen die we kregen: robuust eikenhout, vloerbedekking tegen het plafond en op de wanden, veel travertin en lampen van varkensblaas. Ik weet nog dat Sjaak de tegelzetter kwam met een enorme partij gebloemde tegels. Niet echt mijn smaak, maar we roeiden met de riemen die we hadden.'



# NIEUWE STIJL



Waren er vroeger losse au bain-marie bakken en moest het buffet steeds opnieuw worden opgebouwd, tegenwoordig is er een vast buffetpunt-plein. Dankzij moderne apparatuur blijven alle gerechten daarop kraak-vers. Ook qua inrichting veranderde er veel, vooral dankzij tante Marijke.



Esmee & Maartje



'HOTEL CHIQUÉ' IN WARME GROENE TINTEN



Marijke 1954 - 2017



## Marijke en Maartje

Toen Marijke, de zus van Ad, hotel Vught had ingericht zette ze daarmee een trend voor de stijl van het gehele concern. Titia: 'Iedereen keek bewonderend zijn ogen uit. Marijke had echt een upgrade bewerkstelligd, hotel Vught was heel smaakvol geworden. Haar gedurfde aanpak zorgde ervoor dat er daarna veel meer mogelijk was. De ene na de andere zaak werd gerestyled. Eind jaren '80 mocht ik bijvoorbeeld de hal van Gilze naar eigen inzicht vormgeven. Geïnspireerd op Ralph Lauren kreeg het een landelijke, stoere uitstraling.'

## Modern maar knus

Tegenwoordig neemt Marijkes dochter Maartje (ME Design), die het talent van haar moeder geërfd heeft, veel van de interieurontwerpen voor haar rekening. Bij de metamorfose van het restaurant dat Nick tijdens corona liet renoveren, hielp Maartje ook mee. Ze creëerde een eigentijds landelijke stijl in warme groene tinten gecombineerd met eikenhout, rijke stoffen en intieme verlichting. Nick: 'Ik vind dat het prachtig is geworden. Modern maar knus, het onderstreept onze gezellige Brabantse gastvrijheid.'

# VEEL TE VIEREN

Op de plaats waar het casino nu is, bevonden zich vroeger grote zalen, de Anker- en Karrezaal. Brabantse nachten waren lang met alle spectaculaire feesten die daar plaatsvonden.

## KERST

Vooraf in de periode tussen kerst en oud en nieuw vormde het hotel een populaire trekpleister. Overal waar een stoel kon staan werd er één neergezet, zelfs in de gangen. Veel mensen boekten al op tijd het kerstarrangement: twee dagen met ontbijt, lunch en diner, plus op tweede kerstdag een leuke externe activiteit. Op 27 december werd alles omgetoverd voor een groot feest met oud en nieuw.

*Leuk, een witte Kerst!  
Maakt ons ook weer inventief.*



### Sfeer proeven

Oma Toos vertelt: 'Toen Gerrit en ik een dagje ouder werden, werkten we zelf niet meer tijdens kerst. Dan stapten we eind december in de auto en maakten een tournee langs de zaken van alle kinderen. Gewoon om sfeer te proeven hoor. Niet om te controleren...'

### Een kerstboom van 12 meter

'Ik was in september al zenuwachtig voor de decemberperiode, wanneer alles van onder tot boven in kerstsfeer gedompeld moest worden', vertrouwt Titia ons toe. 'Op een dag lag er een boom van wel 12 meter in de hal, die nog moest worden rechtgezet. Ad reed met de hoogwerker, zijn broer GertJan en Sjaak de tegelzetter zaten in het bakje en hielpen mee om het gevaarte overeind te krijgen. Mijn hart stond stil toen beide mannen eruit vielen. Sjaak lag op de grond en kreeg de bak op zijn kop, Gertjan hing als een aap in de boom. Gelukkig raakte niemand ernstig gewond.'



### Maar toen kwam de brandweer

Receptioniste Pascale: 'Ik draaide het kerstarrangement samen met Jan en Stefan. Titia zorgde voor de aankleding en een leuk cadeautje voor de gasten. Op een keer hadden we de zalen en restaurants schitterend versierd, hele wanden opgemaakt met lampjes enzovoorts, toen de brandweer kwam controleren. Moest alles er weer af.'

### Schorseneren met room

‘Er kwamen veel vaste gasten voor het kerstarrangement, van wie sommige de hele week bleven. Omdat ik de reserveringen had aangenomen, vond ik het wel zo gastvrij om ook de ontvangst te doen’, vertelt Pascalle. ‘Door alle drukte was er nauwelijks tijd om fatsoenlijk te eten, dus lepelde ik staand een aantal schaaltjes schorseneren met room leeg. Die maakten deel uit van het kerstmenu en ik vond ze heerlijk! Ik bleef in het hotel slapen om iedereen aan het eind van de rit weer uit te checken, een beetje draaierig van vermoeidheid. Of van een overdosis aan schorseneren, dat kan ook.’



De kerstboom in de lobby van ruim 7 meter hoog

### Relaxtere Kerst

Toen Marie Jose manager werd, stond ‘een ontspannen voorbereiding van de drukke decembermaand’ hoog op haar to-do-list. Ze schakelde een decoratiebedrijf in dat sindsdien de meeste versiering voor zijn rekening neemt. ‘Als ze vertrokken zijn, hoef ik alleen nog een rondje met eigen spullen te doen, voor de details. Daarna is alles prachtig en ben ik nog steeds kalm.’

# OUD EN NIEUW



### Vuurwerk

Voor oudjaar had Ad voor de presentatie van het dessert iets speciaals bedacht. Om middernacht moest er via katrollen een kar uit het plafond komen, met daarop vuurwerk en een keur aan nagerechtjes. Op het moment dat de klok twaalf sloeg, zette de band ‘Ice cream, you scream’ in. Ads jongere broer Marc stond klaar om alles in goede banen te leiden en het was inderdaad een spectaculair gezicht toen het gevaarte naar beneden kwam. Helaas kantelde de kar bij aankomst op de grond. Als in slow motion werden de zilveren schaaltjes met truffels en slagroom gelanceerd. Ze vlogen door de lucht en kwamen spetterend neer op de dansvloer.

**'DE ZILVEREN  
SCHAALTJES MET  
TRUFFELS EN  
SLAGROOM  
WERDEN  
GELANCEERD'**



Scan de QR en beluister  
Chris Barber - Ice Cream  
op YouTube



# PASEN



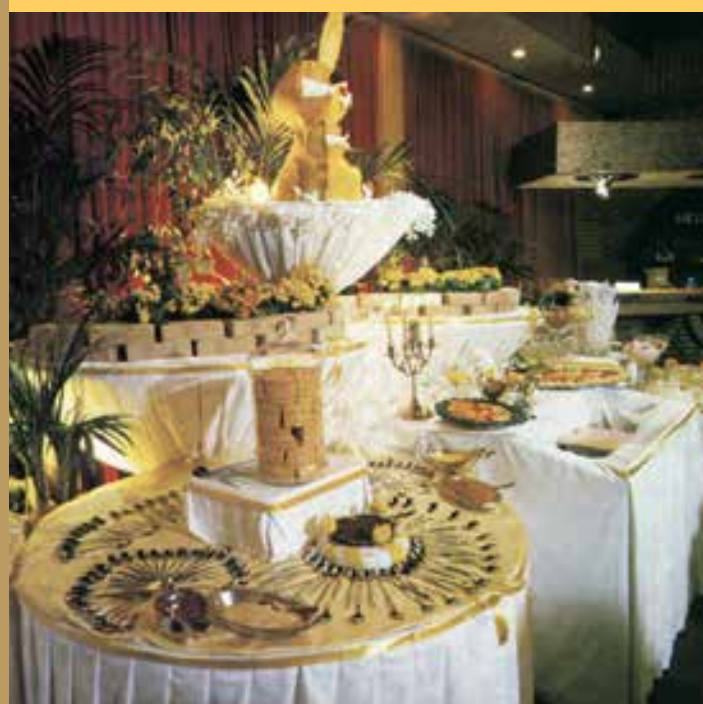
# KUKELEKU

## Sorbet bij retour

'Hoewel ik me ervan bewust ben dat het tegenwoordig niet meer zou kunnen, kraaide er toen geen haan naar', lacht Ad. 'Het begon met Pasen dat we - bij afname van een kindermenu - onze jongste gasten een schattig kuikentje cadeau gaven. Hij mocht mee naar huis, samen met een zak voer en tips voor de verzorging. Bovendien beloofden we een lekkere sorbet wanneer ze het beestje terugbrachten als het groot was.'

## Groot succes

'Het was zo'n succes dat we binnen een halfjaar 1.500 mannelijke kuikens van een wisse 'dood door consumptie' hadden gered. Zelfs de dierenbescherming die kwam controleren moest toegeven dat we de dieren uitstekend verzorgden. De volwassen hanen die retour kwamen zetten we in het hertenkamp. Ze gingen 's nachts gezellig samen op stok in een grote boom en vormden een bezienswaardigheid. Totdat de populatie te groot was en onze gasten gek werden van het oorverdovende gekukel 's morgensvroeg.'



# DE HOTEL-BAR

Voor een hapje en een drankje De hotelbar heeft in Gilze een hele tocht afgelegd. Vroeger in de kelder had hij het sfeertje van een bruine kroeg. Later kwam er een stoere bar met openhaard op de eerste verdieping. Tegenwoordig bevindt de Nicholson Bar (vernoemd naar Jack, de beroemde acteur) zich beneden tussen de lobby en het restaurant. Je kunt er proosten met een variatie aan frisdranken, biersoorten, wijnen, cocktails, whisky's, cognac en likeuren. Vroege vogels eten er een ontbijtje en 's avonds kies je tot 23.30 uur een dinergerecht of lekkere snack van de kleine kaart.



Als het je missie is om gasten in de watten te leggen, wil je ze ook culinair blijven verrassen met nieuwe, smaakvolle concepten.

# STEEDS IETS NIEUWS



Bekijk hier:  
Live cooking

## LIVE COOKING

De start van dit concept vond eigenlijk tientallen jaren geleden plaats, vertelt Marie José. 'We waren al druk bezig met voorbereidingen voor de decembermaand, toen Ad zei: 'Marie, we gaan de keuken verbouwen.'

### Alleen even de deuren eruit

Ad zag het helemaal voor zich. 'De keuken wordt open en toegankelijk voor de gasten. Die kunnen dan de koks aan het werk zien en hun versbereide diner zelf kiezen. Super dynamisch! Moeten we er alleen nog even de deuren uithalen, de wanden schilderen en overal bordjes ophangen. Dan maken we daar wegwijzers van, waarop je kunt zien waar je welke gerechten kunt halen.'

### Dit wordt een fiasco

Marie José stond met open mond te luisteren en dacht: 'Dit wordt een fiasco. Stel je die mensen voor wanneer ze in hun smokings en avondjurken de keuken instappen en de vuile vaat passeren.' Maar het gebeurde natuurlijk toch. Zoals bij alle vernieuwende ideeën had ook deze open keuken enthousiaste voor- en tegenstanders. Marie: 'Met de wetenschap van nu kan ik zeggen: Ad zette op dat moment de eerste stap naar 'live cooking'. Eén van onze meest succesvolle concepten.'

### Live Cooking anno nu

Tegenwoordig tref je in de moderne buffetruijnte een wok- en sushi-eiland, een houtskoolgrill, rookoven, cool spots met vriesbeneveling en andere slimme apparatuur aan. Ze staan garant voor een lekker vers ontbijt, brunch, lunch of diner. Op zaterdagavond is er 'Gerrits fine dining buffet', waarbij de koks hun gerechten, met thema's zoals Japans, Spaans of wild, live bereiden.



# OAKROOM

Het in september '24 geopende restaurant Oakroom kijkt uit over de bossen. Oakroom is geen vervanging van het vertrouwde à la carte restaurant, maar vormt - van dinsdag tot en met vrijdag - een toevoeging. Op de kaart staan exclusieve gerechten van de open grill: coquilles, een kreeftje of een heerlijke steak van Wagyu rund. Oakroom is een letterlijk vurig gastronomisch concept, met een intieme sfeer en nog meer persoonlijke aandacht dan men al van Hotel Gilze-Tilburg gewend is.

**VURIG  
GASTRONOMISCH**



## Live Cooking Zondagbrunch

Een zondagochtend die je iedereen - drukbezette ouders, opa's en oma's die hun kleinkinderen graag verwennen of vriendinnen die hoognodig moeten bijkletsen - gunt. Tijdens de zondagsbrunch kunnen gasten gedurende tweeënhalf uur onbeperkt genieten van versbereide gerechten. Vlees, vis, vegetarisch, salades, soepen, allerlei soorten luxebroodjes en niet te vergeten lekkere desserts. Drinkjes zijn bij de prijs inbegrepen. Bovendien mogen jonge kinderen gratis meesmullen en daarna zwemmen.

50  
VAN DER VALK  
HOTEL GILZE-TILBURG  
**+750.000**  
brunches



# GEDENK- WAARDIGE GASTEN

Gasten staan met stip op nummer 1 en worden in Gilze met de meeste égards ontvangen. Sommigen zijn onvergetelijk.



## Blauwe garnalencocktail

Chef-kok Albert Remmers: 'Het leek Ad een mooi, exotisch gezicht wanneer we de garnalencocktail zouden serveren in een glas met blauwe bodem. Hij creëerde dat door het gerecht in een schaalte te doen en dat in een glas water met blauwe kleurstof te hangen. Helaas snapten veel van onze gasten de bedoeling niet. Ze gooiden de garnalen in het blauwe water en lepelden vervolgens doodleuk de blauwe 'garnalensoep' in zijn geheel op.'



## Fishboy from Texas

Gastheer Stefan: 'Er was een visleverancier uit Texas die uit een cowboyfilm leek te zijn gestapt, gekleed in een geruit overhemd en van die puntlaarzen. Nadat we samen gegeten hadden vroeg ik hem hoe hij naar huis ging. Met een uitgestreken gezicht antwoordde hij: 'I'll take my plane'. Bleek dat hij een privévliegtuig bezat.'



## Het garnituurtje

Een echtpaar dat bij de oudgedienden van het hotel in het geheugen gegrift staat, kwam verschillende keren per week eten en bestelde altijd hetzelfde: een biefstuk met brood en een 'biefstuk garnituur'. Dat laatste kwam met een heleboel schaaltes (frietjes, puree, groente, jus, rauwkost, enzovoorts) die gratis onbeperkt mochten worden bijbesteld. Dat deed het echtpaar dan ook standaard! Slim, want zo kregen ze heel veel voor zo min mogelijk geld. Het 'garnituurechtpaar' heeft deze bijzondere manier van dineren zeker tien jaar volgehouden.



## Diner in de keuken

Mevrouw en meneer Maas kwamen minimaal drie keer per week dineren. Als het restaurant vol zat, dekten we speciaal een tafel in de keuken met linnen en een kaarsje. Daar zaten ze dan, te dineren midden in alle hectiek.



## Fluiten

Er was een dame die altijd op haar vingers ging fluiten wanneer ze wat gedronken had.



## De grootste tournedos

'Tournedos sneden we met de hand. Het was in mijn jonge jaren een sport om aan het kleinste meisje in het gezelschap de dikste biefstuk te geven', vertelt Ad. 'Meestal zagen we daarna dat de grootste man aan tafel zijn bord met die van het meisje verwisselde.'



## Kamelen

'Mister Moessa, een zakenman uit Gambia, vroeg om een onderhoud met de baas', vertelt voormalig receptioniste Pascalle. 'Hij bood kamelen voor me, waarop Ad droogjes antwoordde: 'Jammer dat we dat vlees niet op de kaart hebben, anders had u haar gerust kunnen krijgen.'

# SMAAK- MAKERS

Albert Remmers begon in de keuken van Motel Nuland en werd toen gevraagd om bij Motel De Witte in Vught aan de kook te gaan. Daar ontmoette hij Francy met wie hij later zou trouwen. Na samen korte tijd elders gewerkt te hebben, keerde het echtpaar in 1977 terug naar Van der Valk. Albert klom in Gilze op tot chef-kok en was jarenlang een toonaangevende smaakmaker binnen het familiebedrijf.



Albert Remmers (links)  
Robbie Remmers tweede van rechts



## Stempel op het menu

Nico van der Valk, die bij elke nieuwe zaak de keuken hielp opstarten, leerde hem de kneepjes van het vak. Albert bleek zo'n talent dat hij later het stokje - of de pollepel - van chef Rinie kon overnemen. Langzaam maar zeker zette hij een steeds grotere culinaire stempel op de Valk-menukaart. Zo was Albert degene die kenmerkende klassiekers als garnalencocktail met whiskysaus, hors-d'oeuvre-salade, en zeetong Picasso (z.o.z. voor het recept) bedacht. Hij introduceerde de naar hemzelf vernoemde 'spécialité Albert'; een vleesgerecht met schnitzel, drumstick, saté, gehakballetjes in zoetzure saus, schnitzel en varkensrib. Het werd een hit, net als zijn schnitzelvarianten Forestière en Holsteiner.

## Werkdagen van 12 uur

'De band onder collega's was hecht. Op kattenkwaad van studentenkoks werd gemoedelijk gereageerd en we hadden ook onder de leidinggevendenden veel plezier. Maar het was ploeteren', vertelt Albert. 'We namen nauwelijks vrij. De keukenverlichting brandde altijd; werkdagen van 12 uur waren doodnormaal. Met een stappenteller heb ik het eens bijgehouden. Ik kwam tot de ontdekking dat ik op één dag een afstand van 56 kilometer had afgelegd!'

**250 ZEETONGEN  
EN 56 KILOMETER  
PER DAG**

## Toen zei ik 'nee'

Zelfs toen zijn zoon communie deed werd Albert gebeld of hij een paar uurtjes kon komen werken. Albert: 'Gelukkig zei ik toen 'nee'. Wanneer je hem vraagt over zijn ervaringen met kerst houdt hij zijn lippen liefst stijf op elkaar. 'Dat was dagenlang van 's morgens vroeg tot 's avonds laat extreem hard werken. Ik kan me herinneren dat we tijdens Kerst eens 500 zeetongen bereid hebben. Meer wil ik er niet over kwijt.'

## Zoon Robbie

Albert, een bescheiden, rustig mens die als krachtige motor de keuken bijna vijf decennia draaiende hield, was niet de enige Remmers-collega in Gilze. Ook zijn vrouw Francy, kinderen en kleinkinderen werkten hier vele jaren. In 1998 droeg hij de scepter over aan zijn zoon en werd Robbie Remmers chef-kok. Albert bleef echter nauw betrokken bij de voorbereidingen tot hij in 2023 op 73-jarige leeftijd definitief afscheid nam.



# HET GEHEIM VAN DE KOK

# ZEETONG PICASSO

# RECEPT



Natuurlijk bestaat er zoiets als het geheim van de kok. Maar van voormalig chef-kok Albert Remmers mogen wij een puntje van het deksel oplichten. Hierbij verklappen we een succesrecept van zijn hand.

## Bereidingswijze

### Zeetong voorbereiden

Wanneer u werkt met een verse vis: verwijder kop, vinnen en ingewanden en stroop met een scherp mes de huid eraf. Dep de tongfilet droog met keukenpapier en breng hem op smaak met peper en zout. Haal de vis vervolgens door witte bloem. Zorg ervoor dat alles goed bedekt is!

### Zeetong bakken

Verhit een flinke laag geklaarde boter in een grote koekenpan tot deze goed heet is. Leg de tongfilet voorzichtig in de pan en bak hem aan beide zijden ongeveer 10 minuten. Draai de vis maar één keer om. Wanneer hij goudgeel kleurt zet u het vuur laag om de tong verder te laten garen.

### Garnituur 'Picasso'

Snijd de appel, peer en meloen in stukjes. Verhit een klontje boter in een aparte pan. Bak de stukjes fruit samen met de witte en rode druiven tot alles goudbruin en zacht is. Bestrooi met een beetje poedersuiker. Snijd de banaan in plakjes. Frituur die (zonder bloem) tot ze krokant zijn. Laat de gefrituurde banaanplakjes uitlekken op keukenpapier.

### Serveren

Serveer de tongfilet met de gebakken vruchten en een schijfje citroen. Voeg de aardappelpuree en gekookte worteltjes toe aan het bord.

### Bon appétit!

## Ingrediënten

- 1 zeetong of zeetongfilet
- Peper en zout
- 100 g witte bloem
- 50 g geklaarde boter
- 1 banaan
- 1 appel
- 1 peer
- 50 g witte druiven
- 50 g rode druiven
- 100 g meloen
- 1 citroen
- 200 g aardappelpuree
- 200 g gekookte wortelen uit blik
- Poedersuiker

**EEN ECHTE**  
**VAN DER VALK**  
**KLASSIEKER**



# MENU JAREN '80 & '90

Voormalig chef-kok Albert: 'Het was zwaar maar mooi ambachtelijk werk. We hadden een eigen bakkerij en beschikten in de keuken over 38 gaspitten. Daarop bakten we, met flinke lepels geklaarde boter, in de ochtend alles al voor.'



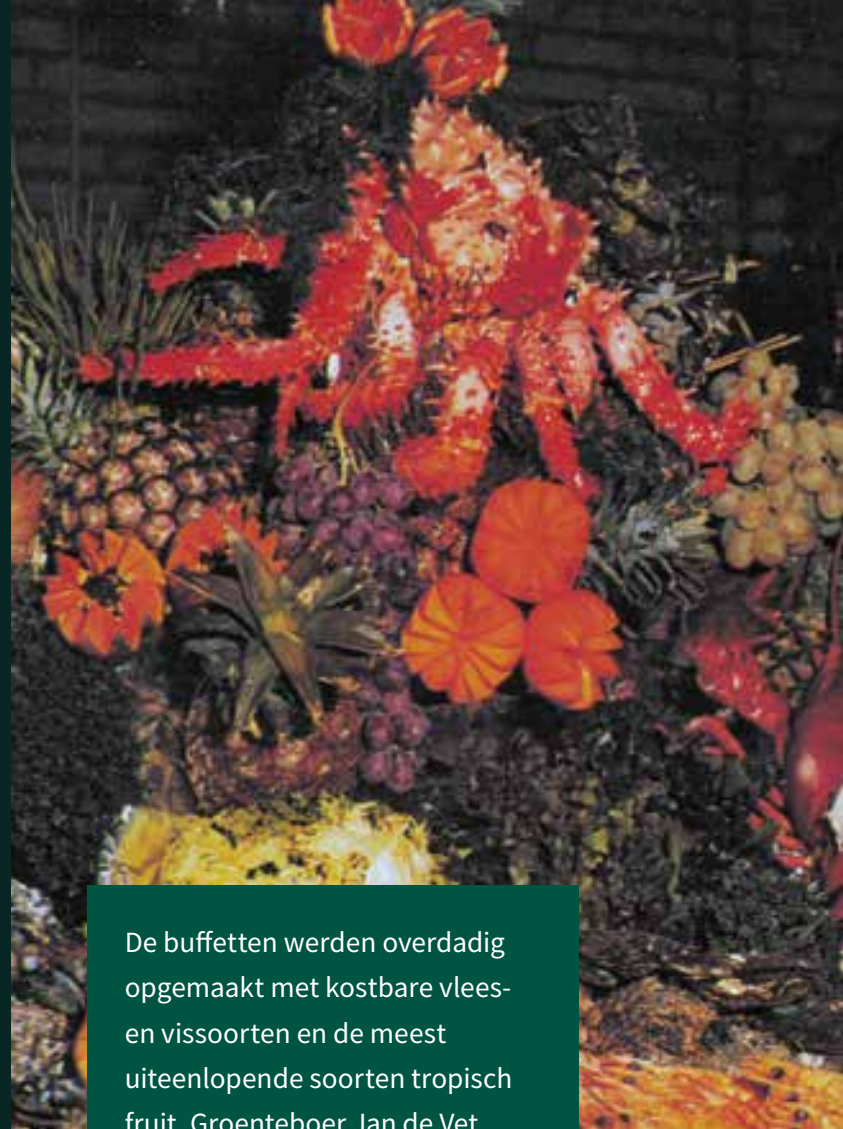
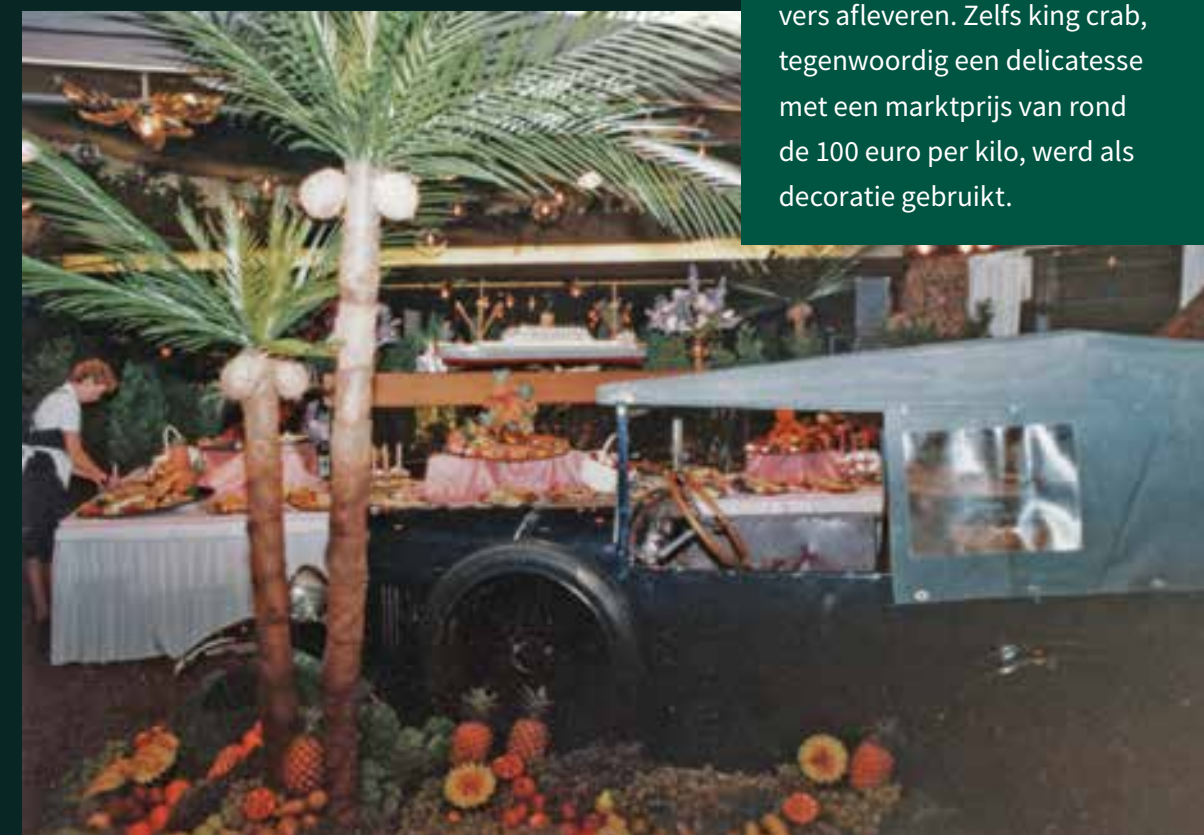
## Zelf piepers jassen

'Gasten hielden van een malse schnitzel. Als die de hele dag in het vet had gelegen, viel het vlees bijna als vanzelf uit elkaar.' Er werd gewerkt met prachtige producten die toen nog prima betaalbaar waren, zoals kreeft en ossenhaas. Het handmatig schillen en snijden van aardappels was de gewoonste zaak van de wereld, net als het zelf maken van roomijs. In de begintijd werd er afgewassen met behulp van een grote elektrische garde. Gelukkig kwamen er al snel vaatwasmachines. Nu niet meer voor te stellen: de spoelkeuken was in dezelfde ruimte als waar de bereiding van gerechten plaatsvond.

50  
VAN DER VALK  
HOTEL GILZE-TILBURG  
**+800.000**  
snitzels geserveerd

## Te dik

In de jaren '90 veranderde de keuken ingrijpend vanwege veranderende eetgewoonten. Albert: 'We lazen het in de krant en zagen het op TV: Nederlanders werden te dik. Het moest gezonder. Dus leerden we om gerechten te bereiden in stoomovens en werden de zware braadpannen met vet vervangen door bakplaten met een scheutje olie. Anders maar ook lekker. De klassieke bijgerechten zoals stoofpeertjes bleven.'



De buffetten werden overdadig opgemaakt met kostbare vlees- en vissoorten en de meest uiteenlopende soorten tropisch fruit. Groenteboer Jan de Vet kwam het met karren tegelijk vers afleveren. Zelfs king crab, tegenwoordig een delicatessie met een marktprijs van rond de 100 euro per kilo, werd als decoratie gebruikt.



## AAN HET WOORD MARTY

### Marty Casteleijn

Huidige functie: Chef Kok

Werkzaam vanaf: Januari 1998

**Lekkerste van de kaart**  
vind ik tournedos on the rock

**Trots op**  
mijn keukenteam

**Vreemdste reden dat een gerecht terugkwam**  
was bij mijn favoriet: tournedos on the rock. De gasten stuurden hem terug omdat hij te rauw was, terwijl het concept nou juist is dat ze hem zelf bakken totdat hij naar hun smaak gegaard is.

**Meest veranderd**  
is de mentaliteit van het personeel. Iedereen is gemotiveerd maar soms vindt men een feestje belangrijker dan werk. Dat kenden wij vroeger niet.

## IK VIEL MET MIJN NEUS IN DE BOTER

'Ik volgde de koksopleiding in mijn geboorteprovincie Zeeland. Daarna kon ik als zelfstandig werkend kok aan de slag bij een intiem restaurant in die omgeving. Maar omdat ik merkte dat de Horeca in Zeeland vrij seizoensgebonden is, zocht ik het al snel verderop.'

### Het bleef even stil

In de winter van 1997 hoorde Marty Casteleijn van een vacature in Gilze. 'Mijn sollicitatiegesprek met chef-kok Albert en keukenmanager Hans-Peter was succesvol; ik mocht diezelfde kerst meteen beginnen. Alleen wilde ik mijn oude werkgever op zo'n korte termijn niet in de steek laten.' Het bleef even stil tussen Brabant en Zeeland tot in januari '98 Marty's telefoon rinkelde. De 24-jarige kok werd gevraagd of hij nog steeds geïnteresseerd was.

### Eén clash

'Ik wilde het eerst een jaar uitproberen. De capaciteit van het restaurant hier is natuurlijk enorm, vooral vergeleken met de 40 couverts die ik gewend was te draaien. Ik vond het best een uitdaging.' Marty lacht: 'Maar je ziet het. Ik ben met mijn neus in de boter gevallen. Ik werk hier nu 26 jaar en ik ga pas weg in een houten kist.' Hij voelde meteen een klik met Albert en zijn zoon Robbie. 'In het begin moesten ze even wennen aan zo'n eigenwijze Zeeuw; ik wilde de dingen natuurlijk op mijn eigen manier doen. Dat gaf één keer een grote clash. Toen was de lucht geklaard en daarna is het altijd goed gegaan. Tegen Albert hoefde ik geen chef te zeggen maar ik zei wel 'u'. Ik heb respect voor hem en zijn familie. Kijk waar ze de Toekan gebracht hebben!'

**IK GA PAS WEG IN  
EEN HOUTEN KIST**

### Steeds groter en beter

‘Er zijn grote stappen gezet. Hoewel we net als vroeger nog steeds willen dat gasten met een goed gevoel en een volle buik naar huis gaan, ligt het niveau hoger. De manier van koken is veranderd, we werken niet alleen meer met grote braadsledes maar ook met pannetjes van 20 liter. Bovendien moeten we ons aan de strenge HACCP-regelgeving (\*) houden. Dat geeft veel extra administratieve rompslomp. We werken ook voor banqueting, het nieuwe restaurant Oakroom en we bevoorraden de Winkel van Toos met bonbons en ijs.’

### De brigade

‘Martin Ozinga, die ruim 10 jaar intensief samenwerkte met Herman den Blijker, is onze keukenmanager. Hij zorgt ervoor dat alles organisatorisch op rolletjes loopt. Het wordt hier steeds groter, beter en drukker. Dat is positief! Maar het was op een gegeven moment geen doen meer om mijn functie door één persoon te laten bekleden. Sinds kort werk ik daarom samen met een tweede chef: Frank Nauwens. De keukenbrigade bestaat nu dus uit twee chefs en twee sous-chefs. Verder zijn er vier chefs de partie - koks die verantwoordelijk zijn voor specifieke afdelingen - en 20 koks. In de speelkeuken staan acht mensen. Ook zij zijn heel belangrijk; een restaurant kan net zomin zonder schone borden als zonder eten.’

### Een ‘wow’-product

‘Keken we voorheen nauwelijks naar inkoopcijfers, tegenwoordig kienen we zorgvuldig uit wat er besteld wordt: genoeg maar niet te veel. We werken met verse producten en willen zo weinig mogelijk weggooien. Er is meer aandacht voor de esthetische opmaak van borden en er staan exclusieve gerechten op de kaart, zoals tournedos van het Wagyu-rund. Echt wel een ‘wow’-product. Toch is ook erfgoed van Albert, zoals schnitzel Forestière en zeetong, niet van het menu verdwenen en kun je nog steeds een lekkere dame blanche of sorbet bestellen.’ Knoflook was ten tijde van Gerrit streng verboden. Hoe kwam die in de keuken? Marty haalt zijn schouders op. ‘Misschien stiekem met de Stroganoff-saus meegereisd.’

### Geen oorlog meer

Samen met Robbie kookte Marty in coronatijd take-away-maaltijden en werkten ze als sloper en schilder van kamers. ‘De crisis heeft gezorgd voor een grotere saamhorigheid tussen de keuken en de bediening met wie we vroeger nog wel eens oorlog voerden. Onze communicatie is ook dankzij food & beverage manager Joost verbeterd. Op donderdag hebben we samen overleg over bijvoorbeeld de buffetinvulling. De bediening wordt op die manier goed voorgelicht, zodat ze gasten kunnen vertellen wat een gerecht inhoudt.’

### Knallen

Marty omschrijft zichzelf als een perfectionist. ‘Ik heb ooit gepersonaliseerde cupcakes - voorzien van een jubileumtekst op snoeppapier - in de koelkast gezet. De tekst liep uit als mascara bij een huilende vrouw. Ai! Liever denk ik terug aan de kerst waarbij we in twee dagen tijd 6.000 gasten ontvingen en er in totaal maar twee borden terugkwamen: een te doorbakken biefstuk en een gerecht wat niet warm genoeg was. Met andere woorden: we leverden 5.998 couverts perfect af. Wanneer het kan maken we geintjes, als dat niet gebeurt is de sfeer te serieus, maar als het druk is wil ik knallen.’

**WE LEVERDEN  
5.998 COUVERTS  
PERFECT AF**

### Jongere generatie prikkelen

‘Ik ben blij met het team. We zijn goed bezig! In gedachten zie ik hoe we verder groeien. Het niveau van Oakroom wil ik langzaam overnemen in het à la carte restaurant, met een kaart waarmee we ook de jongere generatie prikkelen. Robbie Remmers, die inmiddels in een andere branche helemaal zijn draai heeft gevonden, en zijn vader Albert mogen trots zijn op hun werk. Aan mij de taak om te zorgen dat ze ook trots op mij kunnen zijn.’ Waar gaat Marty zelf eten met zijn gezin? ‘Eerlijk gezegd zoeken wij altijd een Van der Valk op. Dan weet ik zeker dat het goed is. Voor de tournedos mogen ze me wakker maken. En voor het buikspek! Daarvan geef ik ons recept.’

### Tournedos on the rock

‘In het kader van ‘beleving’ gecombineerd met lekker en puur eten is deze tournedos, naar een idee van Nick, een topper’, vertelt chef-kok Marty. ‘Op een met 300°C verhitte steen bakken we een lekker mals stuk ossenhaas van ruim 200 gram om en om in roomboter. Onze gasten krijgen de steen met het vlees op tafel en kunnen zelf bepalen of ze hun tournedos rare, medium-rare, medium of well done bakken. Er komt cowboyboter en saus bij plus een frisse koolsalade. Dit gerecht staat met stip op één voor wat betreft vleesgerechten.’



(\*) Hazard Analysis and Critical Control Points is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen.



## HET GEHEIM VAN DE KOK BUIKSPEK TERIYAKI MET BALISAUS

### RECEPT

Ook Marty deelt zijn kookkunsten met ons en deelt het recept van een actuele bestseller.

De hoeveelheden zijn berekend op een voor- of lunchgerecht voor vier personen. De voorbereiding kost wat tijd en inspanning maar dit gerecht ontlokt ook bij uw gasten vast een hoop complimenten. Veel succes en eet smakelijk!

#### Bereidingswijze dag 1

*Chef-kok Marty gaart grote hoeveelheden buikspek urenlang sous-vide in de stoomoven. Buikspek thuis klaarmaken? Dan kunt u ook een gewone oven gebruiken. Tip van de chef: begin een dag voordat de gasten komen eten, dan kunnen alle smaken lekker op elkaar inwerken.*

#### vlees

Doe alle ingrediënten voor de marinade in een grote kom. Meng met een garde net zolang tot het een gelijkmatige structuur heeft. Snijd het buikspek diagonaal in, draai het een halve slag en herhaal het snijden zodat er een ruitpatroon ontstaat. Leg het vlees in de marinade en laat het een nacht afgedekt in de koelkast staan.

#### Bereidingswijze dag 2, de dag waarop u het gerecht gaat eten

#### vlees

Verwarm de oven voor op 140°C. Leg het vlees met de speklaag naar boven in een braadslee en schenk het restje marinade uit de kom eroverheen. Voeg koud water toe tot een laagje van 1 cm hoogte. Gaar onafgedekt in circa 3 uur. Verhoog daarna de oventemperatuur tot 220°C en braad nog 20-30 minuten tot het vel knapperig is. Begin met het bereiden van het zoetzuur (zie onder). Haal het vlees uit de oven, wikkel het in aluminiumfolie en laat het 15 minuten rusten voor u het in plakken snijdt.

#### zoetzuur

Breek de bloemkool in kleine roosjes, snijd de rode peper in dunne ringetjes (pas op: daarna niet in de ogen wrijven! Eerst heel goed handen wassen), schil de rettich en snijd hem in dunne blokjes. Spoel de taugé af onder koud water en laat uitlekken. Doe alle groente in een kom. Meng rijstazijn en suiker. Roer totdat de suiker is opgelost. Giet de dressing over de groenten en meng alles voorzichtig door elkaar, zodat de taugé niet breekt. Zet de kom afgedekt in de koelkast.

#### Balisaus

Verhit de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Fruit daarin de ui in ongeveer 3 minuten tot hij glazig is. Voeg knoflook, sambal en gemberpoeder toe en laat het kort meebakken. Voeg ketjap manis, witte basterdsuiker, limoensap en kokosroom toe. Roer alles goed door en laat de saus een paar minuten zachtjes pruttelen, zodat de smaken goed kunnen mengen. Roer als laatste de gedroogde uitjes door de saus.

#### Serveren

Verwarm vier grote borden voor en kwast er een veeg Teriyaki-saus op. Verdeel de plakken buikspek over de borden. Schenk de Balisaus er in een swirl overheen - tip: gebruik een smalle dessertlepel of een koffiemelkkannetje. Wees creatief bij de garnering met het zoetzuur over het vlees - niet te veel, het mag niet overheersen.

#### Ingrediënten

- Halve kilo buikspek  
*bij voorkeur van het Livar kloostervarken*
- Flesje kant en klare Teriyaki-saus  
*'Die is er in heel goede varianten te krijgen; moet je niet zelf willen maken', aldus chef-kok Marty.*

#### Voor de Oosterse marinade

- 35 ml glutenvrije sojasaus
- 1 mespunt umani extract
- 1 theelepel ahornsiroop
- 1 theelepel aceto balsamicoazijn
- 1 mespunt uienpoeder
- 1 mespunt mosterdpoeder
- 1 mespunt five spices
- ½ theelepel gembersiroop

#### Voor de Balisaus

- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 1 kleine gesnipperde ui
- 2 teentjes knoflook - fijngehakt
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel sambal oelek
- 70 ml kokosroom
- 1 eetlepel ml ketjap manis
- 1 eetlepel witte basterdsuiker
- 1 eetlepel limoensap
- 1 flinke eetlepel gedroogde uitjes

#### Voor de zoetzuur garnering

- ¼ bloemkool
- 1 cm rode peper
- 5 cm rettich
- Handje taugé
- 100 ml rijstazijn
- 4 eetlepels suiker
- ½ theelepel zout

# ROMANTIEK OP DE WERKVLOER

## Stoere praatjes

'Inmiddels werken er zeven zeer getalenteerde vrouwen in de keuken. Dat is top! Vroeger was dat ondenkbaar. De keukenbrigade bestond alleen uit mannen en zoals gebruikelijk waren er veel stoere praatjes. Bijvoorbeeld zo'n 13 jaar geleden. Ik zag een leuke dame bij het koffieapparaat en mijn collega's daagden me uit om naar haar toe te gaan. Ik rechtte mijn rug, liep naar haar toe en vroeg of ze een keer met me op stap wilde. Tot mijn verbazing zei ze 'ja!'

## Twee Zeeuwen

De in Terneuzen geboren Marty werd nogmaals verrast toen bleek dat de dame, die Maaïke Braat bleek te heten, uit Zierikzee bleek te komen. 'Twee Zeeuwen die elkaar bij Van der Valk in Gilze ontmoeten. Dat verzin je toch niet?' Maaïke werkte in de bediening en achter de receptie. 'Inmiddels is ze manager bij de Toucan Healthclub. En al jaren mijn vrouw!' zegt Marty. 'Samen met onze dochter en mijn zoon Xavi, die binnenkort ook hier in de keuken komt werken, vormen we een gezellig gezin.'

Marty en Maaïke zijn niet de enige geluksvogels die elkaar gevonden in het nest van der Valk. Waarschijnlijk is er nog een hoop gescharreld waar wij geen weet van hebben. Maar met trots lichten wij wel graag deze tortelduifjes uit.

*Nico & Marie José Spierings  
Sinds 1975 samen, het verhaal van  
Nico & Marie José lees je vanaf pagina 76*



Pierre & Ingeborg van Mierlo

# 41 JAAR ECHTE LIEFDE

Op het personeelsfeest van 1983 ontmoetten ze elkaar voor het eerst. De vonk tussen Pierre en Ingeborg sloeg meteen over! Sindsdien werken ze samen in het restaurant.

## Een beetje jaloers

Zeven jaar na hun ontmoeting trouwden ze. Het delen van dezelfde werkvloer was meestal leuk maar niet altijd even gemakkelijk. Ingeborg vertelt: 'In het begin moest men aan ons als stel wennen en werden we ver uit elkaar ingedeeld. Bovendien was Pierre beroepsmatig natuurlijk charmant voor de vrouwelijke gasten. Hij trok de aandacht van dames die na een dagje winkelen kwamen dineren en soms zelf cadeautjes voor hem meebrachten. Ik kon dan wel eens een beetje jaloers zijn.'

## Ijsberen

In de jaren dat de kinderen nog jong waren, zorgde de combinatie werk-gezin voor de nodige hectiek. Pierre wachtte buiten ijsberend tot Ingeborg de ouderrol zou overnemen zodat hij kon gaan werken en vice versa. Toen hun dochters eenmaal oud genoeg waren kwamen ook zij een tijd meehelpen in Gilze. 'Die gemeenschappelijke werkervaring zorgde voor een nog sterkere band binnen ons gezin', vertelt Ingeborg. Het koppel creëert tot op de dag van vandaag een warme sfeer in het restaurant, waar Pierre inmiddels een leidinggevende functie heeft. De liefde die ze voor elkaar en hun vak delen is daarbij duidelijk voelbaar.





# STOERE BROERS

Maxim en Marcus van den Assem zijn broers van elkaar en neven van Nick. Marcus werkt sinds 2015 in het hotel en is eventmanager, Maxim helpt sinds '22 in de bediening,

**Maxim:** 'Ik hou van de afwisseling hier en van mijn collega's. Ik kan met iedereen goed opschieten. We werken hard en hebben daarnaast ook tijd om te lachen', vertelt Maxim. 'Het is bovendien fijn om met onze neef te werken. Nick is iemand die graag de ideeën van zijn personeel wil horen om te kijken wat we als team kunnen verbeteren. Hij loopt rond, helpt mee wanneer dat

nodig is en als je hem wilt spreken is hij altijd beschikbaar.' Maxim werkt ook graag met zijn broer. 'We weten wat we van de ander kunnen verwachten en zijn goed op elkaar ingespeeld.' Vraag je Maxim naar zijn ambities, dan zegt hij: 'Mijn droom is een bed & breakfast in een oud, karakteristiek pand, liefst aan de Italiaanse kust. Maar in welke plaats weet ik nog niet precies.'

## 'SAMENWERKEN MET MIJN BROERTJE MAAKT MIJN WERKDAG ALLEEN MAAR BETER'

**Marcus:** 'Als 18-jarig neefje wist ik dat ik een streepje voor had toen ik binnen kwam wandelen. Tegelijk was er het besef dat mijn positie ook bepaalde verwachtingen met zich meebracht. Ik had nooit gestaan waar ik nu sta zonder Ad, Bibi en Nick', vertelt Marcus.

### Ik leer elke dag

'Nick is echt mijn voorbeeld. Hij werkt keihard en staat dicht bij het personeel. Ik bewonder zijn voortdurende drive voor verbetering en vooruitgang. Nick wil alles 'NU! Direct!' terwijl het soms lijkt op een slagschip dat hij om moet gooien. Ik leer elke dag van zijn manier van denken. Zijn toekomstvisie inspireert me. Het mooiste vind ik dat hij heel zakelijk kan zijn, maar tegelijk zorgzaam blijft. Daarnaast is het indrukwekkend hoe hij samen met zijn prachtige vrouw Linde een hecht team vormt. Als 'kers op de appelmoes' zijn ze ook nog eens geweldige ouders voor hun drie fantastische dochters. Dat is een hele prestatie, toch?'

### Elkaar alleen maar aankijken

'Mijn broer Max en ik hoeven elkaar maar aan te kijken om te begrijpen wat de ander denkt. We weten wat we aan elkaar hebben en zijn goed op elkaar ingespeeld. In het begin vond men het een beetje spannend om twee broers naast elkaar te zetten, vooral vanwege

ons verschil in functie. Maar al gauw hadden mensen door dat wij elkaar juist prima aanvullen. Samenwerken met mijn broertje maakt mijn werkdag alleen maar beter.'

### We blijven innoveren

'Elke dag hier is anders is met als vast gegeven de drijfveer om onze gasten te verwennen. Te zorgen voor een aangenaam verblijf, een verfijnd uitgebreid diner of een onvergetelijke bruiloft waar ze het nog jaren over hebben. Wat ik mooi vind aan Gilze is dat er werknemers zijn die hier al 40 jaar werken en vaste gasten die al 50 jaar terugkomen. Het is gaaf dat deze zaak een halve eeuw bestaat en toch zo bij de tijd is. Van de wellnessstun tot de bowlingbaan, we blijven innoveren.'

### Ik help waar nodig is

'Mijn ambitie is om te groeien naar een leidinggevende functie, in welke vorm maakt niet zoveel uit. Ik wil vooral dat Nick trots op mij kan zijn en dat ik een meerwaarde ben voor het bedrijf. Mijn hart en toekomst liggen in dit familiebedrijf, het is mijn thuis. Het is ongelooflijk wat we hier in Gilze hebben bereikt en de toekomst wordt alleen maar mooier! Overal zie ik kansen en uitdagingen. Ik help graag waar nodig is.' Met een knipoog: 'Ik kijk nu al uit naar mijn 50-jarig jubileum...'



**Trots op**  
het mogen werken in het mooiste en meest veelzijdige hotel van Brabant, met luxe kenmerken zoals de superior- en wellnesssuites, de appartementen en de wellnesstuin. Daarnaast ben ik trots op de verbinding die ik voel met mijn collega's en de directie.

**Meest gedenkwaardige moment**  
was het vieren van mijn bruiloft in hotel Gilze-Tilburg waarbij ik nu eens in de hoedanigheid van gast alles van A tot Z kon beleven.

**Mijn grootste blooper**  
is dat ik gasten hartelijk welkom wilde heten aan de balie maar had per ongeluk nog de 'telefoonriedel' in mijn hoofd. 'Goedemorgen, u spreekt met...?'

**Wat veranderd is**  
alles. We blijven continu in beweging. Elk jaar komt er wel een leuke faciliteit of themakamer bij en maken we het hier nog mooier, duurzamer en beter

# AAN HET WOORD MARINKA

**Marinka Verweij-van Noort**  
Huidige functie: Hotel Manager  
Werkzaam vanaf: Oktober 2007



**Mooiste kamer**  
vind ik de Diamond Penthouse suite, deze kamer straalt rust en luxe uit. Mijn favoriet!

**Het leukste**  
is dat het geen standaard van-negen-tot-vijf-baan is. Dat komt goed uit want daar ben ik niet het type voor. In het hotel beleven we bijzondere dingen en is geen dag hetzelfde. Je zou er een boek over kunnen schrijven!

**Trots op**  
de veelzijdigheid van het hotel waardoor het aan iedereen iets te bieden heeft. We organiseren zakelijke bijeenkomsten maar ook kinderfeestjes en alles daartussenin.

# AAN HET WOORD IRIS

**Iris van Kleef**  
Huidige functie: Front officemanager  
Werkzaam vanaf: Februari 2015





**Trots op**  
het tot stand brengen van een hecht en compleet keukenteam dat voor elkaar klaarstaat. Ook trots op de manier waarmee we het - dankzij alle nieuwe menukaarten en concepten - spannend maken, zodat we voor zowel gasten als personeel aantrekkelijk blijven.

**Leukste keukenafdeling**  
is misschien wel de gardeafdeling, die is in het afgelopen jaar veranderd van een wespennest naar een dynamisch damesteam waar je vrolijk van wordt. Maar ik hou van alle afdelingen.

**Bijzonder project**  
vind ik restaurant Oakroom. Het is een prachtige aanvulling in Gilze; een kindje in de groei.

## AAN HET WOORD MARTIN

**Martin Ozinga**

Huidige functie: Executive Chef

Werkzaam vanaf: Februari 2023



Trots om werkzaam te mogen zijn in dit prachtige hotel met zoveel mogelijkheden, faciliteiten, uitdagingen en vernieuwingen. En me daarbij ondersteund te voelen door een professioneel en gemotiveerd team van fijne collega's met wie we de verwachtingen van zoveel verschillende gasten elke keer proberen te overtreffen.

Lievelingsgerecht de Thaise curry

Hoogte punt van het jaar vind ik met stip op nummer één de kerst. We werken er weken naar toe om de gast onvergetelijke dagen te laten beleven. Het is een drukke maar leuke tijd die we afsluiten met een gezellige personeelsborrel waarbij de drankjes rijkelijk vloeien... Proost!

# AAN HET WOORD JOOST

Joost de Vuijst

Huidige functie: F&B Manager

Werkzaam vanaf: December 2021



Geïllustreerde referentie van een gast op een servet.

# MEDEWERKERS

## Koen Oprins SORBETMIJLPAAL

Koen werkt al vanaf zijn 16e in het restaurant en is inmiddels een vertrouwd gezicht voor veel gasten. Deze zomer vierde hij een bijzondere mijlpaal: hij verkocht zijn 50.000e Valk-sorbet!



## Ria van Diessen ZOETE FEESTDAGEN

### Samen aan een lange tafel

‘Wat me altijd bij zal blijven zijn de jaren ’80 en ’90 met de kerstarrangementen in de Anker- en Karrezaal. Elk jaar was het, met name door de warme sfeer die ons verbond, een feest om daaraan bij te dragen. Ik heb ook fijne herinneringen aan de oudjaarsfeesten waarbij Lee Towers vaak de ster van de avond was. Na al het harde werken doken Ad van der Valk en mijn man Ben, toen chef-kok in Gilze, samen de keuken in om voor het personeel te koken. Als afsluiter aten we met z’n allen aan een lange tafel. Het is geweldig dat Nick deze traditie voortzet.’



### Hechte teams

‘Het verschil met vroeger is dat het toen vooral een familiehotel was, gericht op feesten en hotelovernachtingen waar in een later stadium ook vergaderingen bijkwamen. Het bedrijf is inmiddels uitgegroeid tot een compleet resort! Naast het zorgen voor onze gasten vind ik de samenwerking met al die geweldige collega’s het mooiste aan dit werk. In iedere afdeling is het team hecht. Dat maakt elke dag bijzonder! Samen bereiken we meer en creëren we onvergetelijke ervaringen.’

## Abdelkader Mohandi ALTIJD MET EEN GLIMLACH

### De smaak van Appie

Abdelkader door iedereen ‘Appie’ genoemd, is al jaren een vrolijk gezicht achter de warme kachel (het fornuis) in de keuken. De kok begon in ’86 met vakantiewerk en kwam in ’97 in vaste dienst. Appie is een echte liefhebber van de Valk-keuken. ‘Ik hou van onze lekkere huzarensalade! Mijn favoriet is gebakken zeetong met een sorbet als nagerecht.’

### Anders dan ik gewend was

‘Toen ik hier begon was ik onder de indruk van de grote, moderne keuken; heel anders dan ik gewend was. Inmiddels is hij nog veel geavanceerder. De warme afdeling is onlangs vernieuwd. Vroeger bakten we in boter, nu gebruiken we goede olijfolie. De kwaliteit van de producten is groter geworden, vooral die van het exclusieve vlees wat we serveren. Onze prijs-kwaliteitverhouding is uitstekend.’



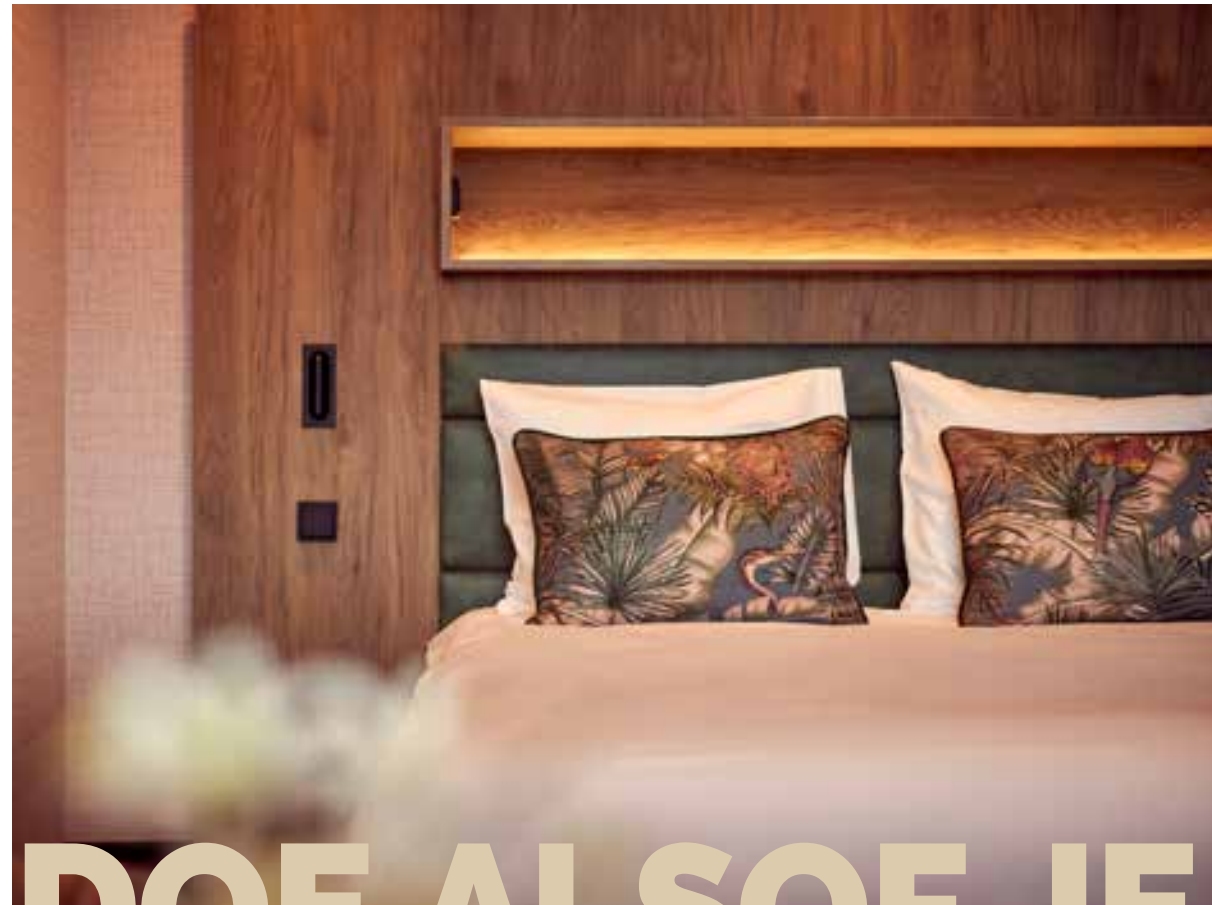
## Carla Frerejean GEWOON BETALEN GERRIT

Carla Frerejean was 40 jaar lang één van de meest kleurrijke dames van de bediening. Ze kent veel grappige anekdotes en bij deze wordt ze nog steeds een beetje rood. ‘Ik liep de bankstellen. Dat betekent dat ik gasten bediende die op een bank in het restaurant zaten. Op een dag kwam ik bij een man aan wie ik koffie geserveerd had, om af te rekenen: ‘Dat is dan een gulden 50, meneer’. De man keek me verrast aan en zei: ‘Maar ik ben Gerrit van der Valk zelf.’ Ik dacht ‘Ja, ja, dat zeggen ze allemaal’, glimlachte vriendelijk en herhaalde iets dringender de prijs. Waarop hij zijn portemonnee pakte en betaalde. ’s Avonds kwam ik in het kantoor waar ik Ad trof samen met diezelfde man. Het bleek echt zijn vader Gerrit! Ik kon wel door de grond zakken...’



## ‘MIJN FAVORIET IS GEBAKKEN ZEETONG MET EEN SORBET ALS NAGERECHT’

50  
VAN DER VALK  
HOTEL GILZE-TILBURG  
**+3.500.000**  
gasten overnacht



# DOE ALSOF JE THUIS BENT

Een warm familiehotel waar iedereen zich thuis voelt, dat is de missie van Nick van der Valk en zijn staf. Maar laten we heel eerlijk zijn: de meesten van ons hebben geen jacuzzi in hun slaapkamer, laat staan een privébioscoop. Hoewel het comfort zich blijft ontwikkelen, is de sfeer van het hotel gelukkig onveranderd gezellig en huiselijk gebleven.



## De kamers

Hotel Gilze-Tilburg begon als een motel dat, net als de andere vestigingen, strategisch langs de snelweg lag. Gasten parkeerden voor de deur van hun kamer die ze openden met een metalen sleutel. De kamers hadden een huiselijke sfeer en werden ingericht met meubels die Gerrit centraal inkocht.



## Standaard kamer toen

De eerste bedden in Gilze kregen lakens, een spreij en wollen dekens van de Aabe-fabriek, met het bekende rendierlabeltje, uit Tilburg. Verder was de kamer uitgerust met een zitje. Over het ronde tafeltje kwam een kleed tot op de grond, met daaroverheen een glasplaat. Voor de ramen vitrage en gordijnen die bijeengehouden werden door embrasses, uitgevoerd in dezelfde stof als het tafelkleed. Volgens de toen geldende mode overheersten groentinten, schoon metselwerk en stucwerk. Na verloop van tijd kwamen er lopers, fauteuils en sierkussentjes. De dekens maakten plaats voor dekbedden. Zo ging ook motel Gilze met het tijdsbeeld mee.

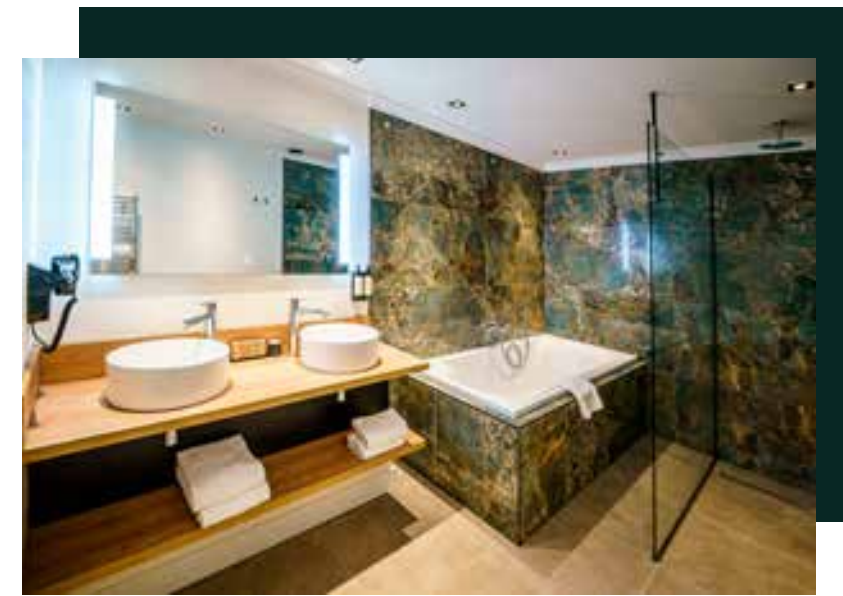


**225 HOTELKAMERS, SUITES EN APPARTEMENTEN IN DIVERSE LUXECATEGORIEËN**



### Standaard kamer nu

Overnachten is meer dan alleen slapen geworden, het is een totaalbeleving waarbij de gast gebruik kan maken van veel faciliteiten. Tegenwoordig is er in Gilze keuze uit 225 hotelkamers, suites en appartementen in diverse luxecategorieën. De range begint bij een comfortabele ruime kamer, standaard voorzien van een balkon, een royale badkamer met ligbad en inloopdouche, airconditioning en de mogelijkheid om je favoriete media te streamen op de grote flatscreen. Wie nog meer extra's wil, kiest voor een (thema)suite.



**50**  
VAN DER VALK  
**HOTEL GILZE-TILBURG**  
**+10.000.000**  
bezoekers hotel



### Residentie Klein-Zwitserland

In januari 2012 werd er een nieuw appartementencomplex op het terrein gebouwd: Residentie Klein Zwitserland. Het bevat vier woonlagen met daarin 22 appartementen, die alle zijn voorzien van verschillende slaapkamers, badkamers, een keuken en een complete inventaris; keukenapparatuur, wasmachine, droogtrommel, enzovoorts. Met het complex voorzag Nick in de behoefte van een nieuwe doelgroep: gasten zoals expats of mensen die tussen twee verhuizingen een tijdelijke woning zoeken. Een bijzonder voorbeeld is de Canadese ingenieur die een jaar in Nederland verbleef om in de Efteling watershow Aquanura af te bouwen.





### Suite dreams

Voor gasten die zichzelf extra veel luxe gunnen bouwde Nick het neusje van de zalm: de themasuites. Ze zijn zonder uitzondering voorzien van grote bubbelbaden, rainshowers en heerlijk kingsize bedden.

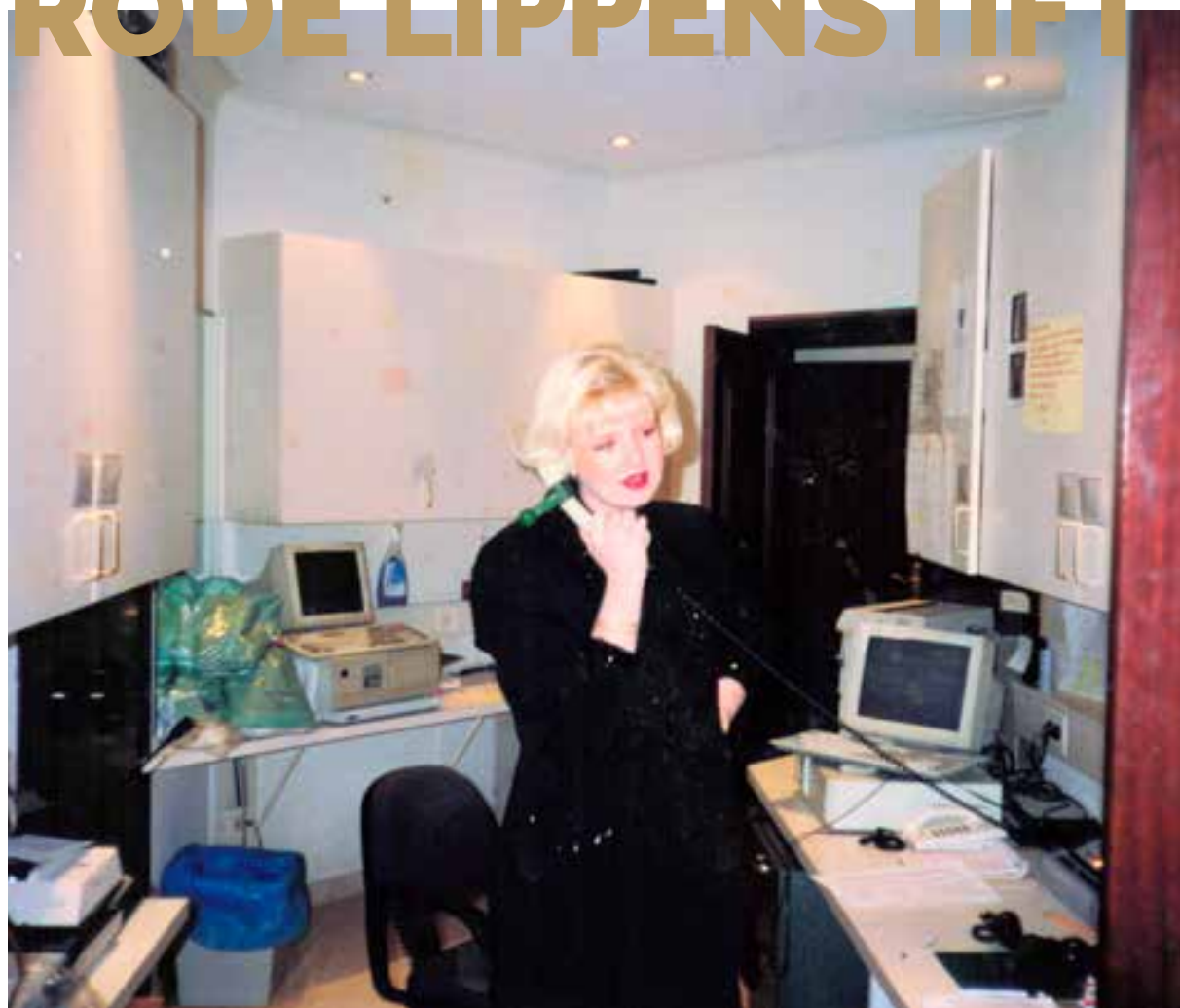
### Luxe themasuites

Bijvoorbeeld de Diamond Penthouse suite: een bijna koninklijk ingerichte suite van 75 m2 met uitzicht over het meer. De Cinema Penthouse suite heeft naast alle extra's zelfs een eigen bioscoopruimte! En de Presidential suite (favoriet van receptioniste Bella) met directe toegang tot de aangrenzende wellnessstun, is uitgerust met een grote jacuzzi en een heerlijke sunshower.



Zoals de gastheer- of vrouw het visitekaartje van het restaurant is, zijn de charmante dames en heren achter de receptie het gezicht van het hotel. Ze heten welkom, wijzen de weg en vormen het aanspreekpunt voor gasten met vragen. Bovendien is het hun taak om de kamerreserveringen te stroomlijnen.

## RECEPTIE TOEN RODE LIPPENSTIFT



Receptioniste Pascalle Sonderman werkte van 1989 tot 1999 in Gilze. 'Mijn ouders hadden een herenmodezaak in Tilburg waar opa Gerrit van der Valk klant was. Toen zijn vrouw Toos een parfumlijn kreeg die in Gilze gepromoot moest worden, vroeg hij mij. Zo ben ik er ingerold.'

### Ik weet de kamerprijs nog wel

Omdat de receptie onderbezet was, mocht Pascalle het achter de balie proberen. 'Na mijn proeftijd zei Ad: 'Je kunt het wel en ook weer niet. Net als een ijverige ober die maar één been heeft.' Ondanks deze bijzondere vergelijking kreeg ik toch een contract. Ik had veel plezier met mijn collega's Anita, Janine en Judith die hoofd receptie was. Toen zij zwanger werd kreeg ik haar functie. Ons reserveringssysteem bestond uit klappers waar je gekleurde kaartjes in kon schuiven. Dat werd pas later geautomatiseerd. Ik weet de kamerprijs nog: 127 gulden 50 inclusief ontbijt. Vaak werd er 130 gulden betaald, kregen we een rijksdaalder fooi.'

### Titia en Ad

'Ik was erg gesteld op Titia, ze en leerde me veel. Op zondag vulde ik de loonzakjes voor het personeel, maandagochtend was er voor de bankzaken. We maakten geldkistjes voor de ochtend- en avonddienst en zorgden dat de bediening wisselgeld kreeg. Tegen Ad keek ik op en tegelijk had ik een zwak voor hem. Daar maakte hij graag gebruik van. Bijvoorbeeld wanneer ik na de kerstperiode met nieuwjaar compleet gesloopt achter de balie stond. Er ging een oorverdovende bel die betekende dat het luik waarachter het eten stond te vol was. Ad vond het dan de normaalste zaak van de wereld dat ik nog even bleef om te helpen met uitserveren.'



### Lady Di en Borsato

'Sommige gebeurtenissen ben ik nooit vergeten. Bijvoorbeeld de dag dat een grote groep Engelse vrouwen in de hal zat te huilen omdat Lady Diana was overleden. Ze wilden allemaal meteen naar huis! Of die keer met oudjaar. Marco Borsato zou komen optreden en het feest was allang uitverkocht toen we van zijn management hoorden dat hij, in verband met zijn inmiddels gescoorde hit 'De meeste dromen zijn bedrog' blijkbaar te beroemd voor ons geworden was. In allerijl lukte het me om Sugar Lee Hooper en Corry Konings te strikken. Als troost gaven we onze gasten een singletje van Borsato mee naar huis.'

### Ontelbaar veel uren

'Mijn tijd in Gilze heb ik als een warm bad ervaren. De afdelingen liepen door elkaar en je werkte ontelbaar veel uren maar hoorde niemand klagen; je was er voor elkaar. Omdat ik samen met mijn zus Patricia in een gezellig klein huisje op het terrein woonde, speelde ook mijn sociale leven zich hier af. Ik ben een aantal keren extreem verliefd geweest op gasten, maar dat mocht natuurlijk niet. We hadden donkerblauwe uniforms waarbij ik standaard rode nagellak en lippenstift droeg. Na de inval van de FIOD, die alles op zijn kop zette, veranderde ik dat in bruin, als een soort stil protest.'



**WE KONDEN CORRY KONINGS STRIKKEN**

# RECEPTIE NU NICK ROEPT ALTIJD: 'HA BELLA'



### De heer De Groot HET PERSONEEL LIJKT FAMILIE

Ik ben hier al 10 jaar vaste gast. Elke week is mijn favoriete kamer, nummer 717, keurig gereserveerd. Vanaf het moment dat ik daar na een lange werkdag aankom ga ik eerst een halfuurtje lekker op bed liggen. De receptiedames doen altijd hun best om mij te helpen. Wanneer ik jarig ben hangen ze zelfs slingers op! Het hotel voelt voor mij als een tweede thuis vanwege het personeel. Het voelt bijna alsof we familie zijn als ik hier dineer en iedereen even een praatje komt maken. Mijn favoriete gerecht is tonijn van de steen, die ik kan bakken zoals ik hem lekker vind.

'Je moet hier best stressbestendig zijn en hard willen werken. Het hotel vormt een super dynamisch wereldje, geen dag is hetzelfde. De mooiste kamer? De Presidential Suite! Het lekkerste eten vind ik de tournedos van de steen.'

Bella stuurt als shiftleader het receptieteam aan. Ze is verantwoordelijk voor reserveringen, behandelt klachten, beantwoordt mail en zorgt voor 'Het winkeltje van Toos'. Ze vertelt: 'Ik voel me hier echt gezien, als werknemer ben je zeker geen nummer bij Hotel Gilze. Nick roept altijd: 'Ha Bella!' als hij me ziet. Het minst

leuke aan mijn baan? Wanneer gasten zich als varkens gedragen, hun kamer verwoest achterlaten of totaal geen respect tonen. Gelukkig zijn er veel meer vriendelijke mensen voor wie ik graag iets extra's doe. Ik check altijd de geboortedatum zodat ik op verjaardagen kan zorgen voor een cadeautje.'



# BIJZONDERE DROMEN



**Slaap als Doornroosje**  
 Er was eens, nog niet zo lang geleden en ook niet ver hier vandaan... een sprookjeskamer waarop zowel Sneeuwwitje als Doornroosje jaloers zouden worden. Met een luxe bubbelbad, een regendouche en een bedstee speciaal voor kinderen. Heel leuk in combinatie met een bezoek aan de Efteling, die om de hoek ligt.



**Voor duizend-en-één-nacht**  
 Een met weelderige warmte en Oosterse romantiek ingerichte kamer, waardoor de gast zich in een ver en mysterieus land waant. De Indian Velvet suite is zo bijzonder dat je er na één nacht nog wel duizend zou willen blijven.



**Geen nachtmerrie**  
 Achter het hotel voor mensen bevindt zich het paardenhotel; een stalling met vier boxen en een uitloopweide. Gasten die graag in de bossen rond het hotel willen rijden, kunnen hun ros hier met een gerust hart laten overnachten.





### Lievelingskamer

vind ik de sprookjeskamer, omdat die gericht is op kinderen en helemaal in het teken staat van sprookjes.

### Gekste gevonden voorwerpen

die zijn er te veel om op te noemen maar ik ga het lekker niet zeggen. Discretie hoort ook bij mijn beroep!

### Trots op

de groei die ik hier heb mogen doormaken. Binnen acht jaar van kamermeisje naar manager housekeeping.

### Het leukste

van mijn afdeling vind ik de dynamiek, de verschillende culturen en mijn lieve collega's. Elke dag biedt nieuwe uitdagingen, daarom verveelt het nooit.

## AAN HET WOORD ESTHER

### Esther Kriek

Huidige functie: Housekeeping Manager

Werkzaam vanaf: November 2017



### De leukste review

die ik ooit las was van gasten die bij ons terecht kwamen door een overboeking elders. Ze schreven dat ze nog nooit zo'n fijn en leuk verblijf hadden gehad. Een week later kwamen ze ons vanuit Duitsland zelfs verrassen met een bos bloemen!

### Onderscheidend is

aan hotel Gilze-Tilburg ten opzichte van andere hotels is de uitstraling, de grootte (het aantal kamers en appartementen), de langgerekte bouw in landhuisstijl en het brede assortiment aan luxe faciliteiten waardoor we het predicaat 'resorthotel' dragen.

### Favoriete faciliteit

is - als ik iets specifiek moet benoemen - de wellnesstuin. Beroepsmatig ligt mijn focus met name op de hotelkamers.

### Trots op

dat we inmiddels zijn uitgegroeid tot het meest toonaangevende hotel van Midden-Brabant en binnen de Van der Valk-keten behoren tot een van de best presterende vestigingen.

### Het leukste

van mijn vak vind ik het optimaliseren van ons hotelrendement, de dynamiek en verscheidenheid: never a dull moment!

## AAN HET WOORD ROBBERT

### Robbert Juten

Huidige functie: Director of Sales & Marketing

Werkzaam vanaf: November 2007

# VASTE GASTEN



## Zakelijke gast Joop de Hoogh JE VOELT JE GELIJK THUIS

'Het is altijd een plezier om in hotel Gilze-Tilburg te verblijven. Heerlijk ruime en mooie kamers, geweldige spa- en sportfaciliteiten en makkelijk parkeren. Ondanks de grootte voel je je gelijk thuis door de gastvrije ontvangst van de dames bij de receptie en het restaurantteam. Je merkt aan alles dat de familie die achter het roer staat nog dagelijks meedraait en bij drukte ook in de keuken en de bediening te vinden is. Kortom: een 'home away from home' waarbij ik het onlangs geopende restaurant Oakroom een extra reden vind om nog vaker te komen logeren.' Wanneer we Joop vragen wat zijn meest verrassende ervaring hier is, antwoordt hij: 'Een luid zingende Gerard Joling in de hal...'



## De heren La Garde FIJNE RUST EN PRIVACY

'In de afgelopen 15 jaar bezochten we hotel Gilze-Tilburg in het heerlijke Bourgondische Brabant vooral om even te ontsnappen aan ons drukke dagelijkse bestaan. We gunnen onszelf dat zo'n vier tot vijf keer per jaar. De prijs-kwaliteit-verhouding is uitstekend en we zijn erg gesteld op de fijne rust en privacy die hier geboden wordt. Bovendien houden we van de familiale sfeer; iedereen voelt zich welkom dankzij de gastvrijheid van het vaste team. Met sommigen zijn we zelfs bevriend geraakt! Na het inchecken genieten we altijd van een welkomstdrankje. Dat is de perfecte start van ons verblijf.'



## Restaurantgasten Ad en Willy Teurlings VEEL FIJNE HERINNERINGEN

'Wij zijn trouwe gasten sinds 1985. De eerste keer dat we hier kwamen was tijdens een oudjaarsviering. Dat soort avonden blijft ons bij: het heerlijke eten, het overweldigende vuurwerk en de optredens van bijvoorbeeld De Zangeres Zonder Naam en Anneke Grönloh. We hebben veel plezier gehad met Loek Rockx, op wiens afscheidsfeest we te gast waren. Koen Oprins leerden wij als ober kennen: hij stal gelijk ons hart. Daarom willen we sindsdien altijd een tafel bij Koen. Het hotel-restaurant is mooi verbouwd, het personeel altijd vriendelijk en de sfeer prettig. We hopen nog vaak te komen genieten in restaurant Van der Valk!'



## EEN GREEP UIT DE REVIEWS

**8,7** o.b.v. 24.000+ reviews

*Dit hotel was voor ons een regelrechte verrassing. Zeer goede ontvangst, een mooie, grote en zeer propere kamer, veel voorzieningen, aandacht voor kinderen van alle leeftijden en een zeer ruim ontbijtbuffet met een grote variatie aan verse producten.*

*Een aangename verrassing was de kwaliteit van de maaltijden die werden aangeleverd door roomservice. Het personeel is zeer vriendelijk, professioneel en behulpzaam.*

*Ons verblijf voelde als een vakantie.*

*Met mijn vrouw de superior saunasuite geboekt. Deze was werkelijk fantastisch! Een ruime, nette kamer met een bubbelbad en uiteraard een sauna waarin je heerlijk kon ontspannen. Lekker gegeten in het restaurant en 's avonds nog genoten van een cocktail in de mooie Jack Nicholson lobbybar. Hier komen we zeker nog een keer terug.*

*Geweldig veelzijdig hotel met vriendelijk personeel. Wij waren hier met de kinderen en kleinkinderen. Ook voor de kleintjes was er genoeg te doen. Alles was super geregeld!*

*Sfeervol hotel, mooie kamers en een goede keuken. We hebben ons verblijf als heel prettig ervaren.*

*Alle verwachtingen overtroffen! Mooi, schoon, fijne uitchecktijd: 12:00 uur. Hele luxe kamers met bij aankomst een gratis fles koude champagne. We hebben echt genoten van ons nachtje weg, zonder kids!*



# VROEGER WAS ALLES ANDERS

In 50 jaar tijd verandert er veel. Inmiddels zijn we ervaren organisatoren van evenementen in alle soorten en maten: van congres tot en met bruiloft. Eén ding is echter hetzelfde gebleven in Hotel Gilze-Tilburg: de drive om het de gasten naar hun zin te maken. Elke generatie Valken zet daarvoor een stapje verder. Een klein overzicht over evolutie en metamorfoses.

# RUIMTE VOOR FEEST



In de catacomben van motel Gilze-Rijen bevonden zich een bar, een bistro en twee kleine zaaltjes. Plus twee hele grote, met een capaciteit tot wel 4.000 feestgangers, die de naam Anker- en Karrezaal droegen; vernoemd naar het anker en het karrenwiel waarmee de wand versierd was.



De zaalinrichting was rustiek en robuust, met gemetselde togen, eikenhouten balken en veel schoon metselwerk. Stoelen liet Gerrit uit Spanje komen. Ze waren van hout met rieten zittingen. Loodzwaar en nog niet stapelbaar, zodat ze erg veel ruimte in beslag namen. Later kwamen de zogenaamde 'Valk-stoelen' die intern werden vervaardigd. Er was een speciale mal voor de zijkant, waaraan de zitting en leuning in beige, bruin, groen of bordeauxrood skai werden bevestigd.

Op de plaats waar vroeger heel wat feesten gevierd werden, vinden gasten tegenwoordig spanning en ontspanning in Jack's Casino.



# FLAMINGO'S ONDER DE BOOM

'Bij grote events bouwden we in de gang die naar de zalen leidde, vijvers waarin grote goudvissen en koikarpers rondzwommen.' Stefan en Judith van Zon weten het nog goed. 'Het geheel werd gedecoreerd met veel planten en roze nepflamingo's en er kwamen bruggetjes overheen.'

## Exotische omgeving

De partijen waren royaal en luxe, met bubbels en kreeft op de barbecue. Feestgangers die over de brug moesten lopen om hun zaal te bereiken, kwamen dankzij deze exotische omgeving meteen in de juiste stemming, was het idee. Dat ging goed, tot die ene kerst... Marie José: 'De zalen waren al mooi aangekleed voor het kerstarrangement. Tuinbedrijf Jos Oprins uit Gilze kwam de vijvers, bruggetjes en bomen brengen en ik was druk bezig met het aansturen van personeel toen Ad me peinzend aankeek. 'Weet je wat leuk zou zijn Marie? Bij mijn neef in Vogelpark Avifauna hebben ze echte flamingo's! Als we die hier nou eens neerzetten?'



## 'ZE STONDEN TE BIBBEREN IN DE VIJVER'

### Verstopt

Marie José mompelde: 'Die blijven toch nooit op hun plaats?' maar Ad zag geen probleem: 'Tuurlijk wel. Die staan stil op één poot.' Korte tijd later werden er vijf flamingo's bezorgd. Ze stonden te bibberen in de vijver en sloegen nerveus met hun vleugels. 'Toen het feest in volle gang was, waren we ze opeens kwijt. Op aanwijzing van de gasten vonden we ze terug; ze hadden zich verstopt onder de kerstbomen. Het bleek nog een hele toer om die vogels te vangen.'





# THEMA- FEESTEN

Evenementen maakten al in de begintijd van het hotel een belangrijk deel uit van de bedrijfsvoering.



## Spektakel

Zoals in de vorige hoofdstukken staat beschreven, pakte Ad van der Valk groots uit. Hij bouwde enorme barbecues en spectaculaire warm-en-koud-buffetten. Ook kwam er een disco of een band die livemuziek speelde, zodat er gedanst kon worden. Op aanvraag werden er zelfs speciale themafeesten georganiseerd.

### 'SELAMAT MAKAN', ZEIDEN WE DAN

Indische feesten met Maya van Singaradja  
Beroemd zijn de Indische avonden in de Anker- en Karrezaal, geleid door Maya van Singaradja. Van tevoren werd de zaal aangekleed met Indische doeken die Maya zelf meebracht. Een groot deel van haar familie, onder wie Maya's moeder en man, kwam in de Valk-keuken koken. Bami en nasi goreng, saté, rempejeh, gebakken uitjes, rendang, babi pangang, gado gado, atjar, tjap tjoy... Schalen vol eten waarvan het water in je mond liep. 'Selamat makan', zeiden we dan.



# WAT IS DAAROP UW ANTWOORD?

Al heel wat bruidsparen hebben elkaar in Hotel Gilze-Tilburg het jawoord gegeven. De trouwlocatie biedt veel extra's: ook de receptie, het feest en de huwelijksnacht worden hier tot in de puntjes verzorgd. Het team zet alle zeilen bij om dromen over de 'de mooiste dag van je leven' waar te maken of zelfs te overtreffen. Wanneer daar een berichtje als dit op volgt, is iedereen blij.



## Review bruidspaar

Familie van Bente: John, Monique, Jayce en Vince  
'Onze kinderen vinden live cooking, het zwembad en de bowling helemaal geweldig. Ook de kamers vallen super in de smaak, vooral die met een bubbelbad. De mooiste herinnering is natuurlijk onze bruiloft! Het was de perfecte locatie met alles op één plek. Van ontbijt en lunch tot het maken van foto's, de trouwceremonie, het diner, het feest en een fantastisch verblijf. We komen graag terug voor het heerlijke eten, het gezellige naborrelen in de bar en de altijd keurig nette kamers. Het is gewoon een oase van rust en luxe.'





Samen met Maartje, zijn nichtje en de eigenaresse van Me Design, bedacht Nick vier unieke privébowlingbanen. Elke baan heeft een bijzondere lichtshow en een eigen geluidsinstallatie waarop gasten hun eigen muziek kunnen afspelen. Bovendien is er een cocktailbar. Maartje: 'Nick wil een men cave, maar daar was ik het niet mee eens. Het werd eerder een candy store in een zoet jasje van pastelkleuren, geïnspireerd op de 70's. Het doet in niks meer denken aan het stoffige imago wat een beetje aan bowlen hing.'

# NIKS STOFFIGS AAN



Bekijk hier:  
Spare Time



Een superleuke manier om met collega's, familie of kinderen je **vrije tijd** door te brengen. Vandaar ook de naam: **Spare Time**.



# JACK'S CASINO



Jack's Casino, direct naast het hotel in Gilze, is 700 m2 groot en heeft wel 200 speelplekken. Wanneer gasten hun geluk beproeven aan roulettetafel of speelautomaat, worden ze ook hier met een hapje en een drankje goed verzorgd. Wanneer rolde Jacks dobbelsteen voor het eerst richting de toekan?

## Opluchting

Ad van der Valk vertelt: 'Ik kende Jac van Ham, ondernemer in de kansspelbranche, persoonlijk; hij was regelmatig bij ons te gast. Toen hij zijn bedrijf in 1999 verkocht bleef hij aandeelhouder, zijn toenmalige schoonzoon Frank Castelijns werd manager. Met hem ontwikkelden we de formule voor een casino naast het hotel; een extra voor onze gasten die een gokje wilden wagen. Het werd vernoemd naar de oprichter: 'Jack's Casino'. We openden de allereerste hier in 2004. Daarmee had hotel Gilze een primeur! Inmiddels zijn er 30 Nederlandse vestigingen van Jack's Casino, waarvan 13 bij een Van der Valk hotel.'



# THERE'S NO BUSINESS LIKE YOUR BUSINESS

Tot 2000 was Hotel Gilze-Tilburg vooral gefocust op de zogenaamde 'leisure' gast, de mensen die hier vakantie of feest kwamen vieren. Daarna ging het hotel zich ook steeds meer richten op de zakelijke markt, zowel qua acquisitie als voor wat betreft de speciaal voor dat doel uitgebreide faciliteiten.

**'DAT VERGADERT METEEN EEN STUK RELAXTER'**

Het nuttige met het aangename verenigen. De zalen en boardrooms zijn inmiddels helemaal uitgerust voor een geslaagde vergadering, symposium, roadshow, training of ander evenement, tot wel 600 personen. Dankzij de ligging aan de A58 tussen Tilburg en Breda is het hotel gemakkelijk bereikbaar. Bovendien is er een groot gratis parkeerterrein met tientallen oplaadpalen voor elektrische auto's. De bosrijke omgeving nodigt uit voor een stevige wandeling met collega's of medecursisten, zodat men zelf ook op kan laden. Natuurlijk zijn zakelijke gasten meer dan welkom in de sportclub en wellnesstuin. Dat vergadert de volgende dag meteen een stuk relaxter!

# VAN NATURE MOOI

Tussen Tilburg en Breda ligt Gilze, door autochtonen 'Gils' en met carnaval 'Dringersgat' genoemd. Het is een van de oudste plaatsen van Brabant en wordt omringd door bossen en landerijen. De omgeving inspireert van nature al tot sport en ontspanning, familie Van der Valk breidde haar mogelijkheden nog een beetje uit.

# DIE MAN VAN DE BLAUWE PAPEGAAI



Jan van Poppel werd geboren in een boerderij tegenover het hotel. Voordat het hotel gebouwd was ging hij bij buitenbad Klein Zwitserland al voor de familie werken.

## Entree en snoepwinkel

Tegenwoordig zit Jan nog drie dagen per week op kantoor. 'Ik scheel 11 dagen met Ad, we zijn allebei 67. Het is mijn taak om de familiebelangen te behartigen en ik ben financieel directeur van het hotel. Toen ik hier in 1974 begon, was ik student. Buitenbad Klein Zwitserland, waarover Gerrit met de gemeente een afspraak had gemaakt, werd al voor de opening van het hotel door Van der

Valk geëxploiteerd. Ik stond aan de entree en was verantwoordelijk voor de snoepwinkel. In de winter werd het een ijsbaan en verkocht ik koek en zopie.'

## Los het maar op

'Op een gegeven moment werd ik door mijn direct leidinggevende Jan van Eijlen gebeld. Hij had aan een familie toestemming gegeven om op het terrein te komen kamperen. Het bleek een groep reizigers die hun woonwagens hier wilden plaatsen. Dat was niet de bedoeling. Als jongen van 17 moest ik ze tegenhouden bij de poort. Zulke momenten waren best spannend. Ook wanneer er hier een feestje werd gehouden en de heren - onder invloed van een borrel - de dames met maxijurk en al in het water gooiden. Los het maar op. Of die keer dat ik net nieuwe vetblokken in de frituur had gelegd en even niet oplette. Stond heel de snoepwinkel in lichterlaaie.'

## 'DE BOEL IN LICHTERLAAIE'

## Opslag

Jan was als HEAO-student meer van de cijfers. 'Na een dag oberen ging ik de omzet inleveren op kantoor. Ik keek een beetje jaloers hoe Ad al die briefjes en munten sorteerde. Hij zag het, veegde een berg geld bij elkaar en gaf die aan mij met de mededeling dat ik het allemaal mocht hebben, als ik daarvan dan eerst de groenteboer, de slager, het personeel enzovoorts zou betalen. Daar zat wat in. Er was ook een dag waarop ik om opslag vroeg.



Toen Ad tegensputterde zei ik om hem te stangen: 'Oké, dan weet ik het goed gemaakt. Ik begin hier tegenover jouw restaurant een pannenkoekenhuis en dat noem ik dan 'De Blauwe Papegaaï'. Ad deed net of hij het niet gehoord had.'

## Het pannenkoekenhuis

'Na mijn afstuderen ging ik elders werken, om zo'n tien jaar later een financiële functie te betrekken bij Van der Valk Nederland. In die hoedanigheid belde ik zakelijk met de visfabriek in Chili, ook eigendom van de familie. Ik kreeg iemand van het kantoor aan de lijn en noemde mijn naam. Het bleef even stil. Toen hoorde ik: 'Jan van Poppel? Oh, jij bent toch die man van pannenkoekenhuis De Blauwe Papegaaï?' Jan lacht en zegt dan serieus: 'Het is bijzonder om bij zo'n avontuurlijke, innovatieve familie betrokken te zijn. Ik heb het altijd met veel plezier gedaan.'



## HET IS HIER NET DE COSTA DEL SOL

Klein Zwitserland had in de zomers van weleer meer de uitstraling van een Spaanse badplaats dan van een bergweide in de Zwitserse Alpen. Het was een populaire ontmoetingsplek voor jongeren die lieten zien hoe stoer ze in het water konden duiken. Ook gezinnen kwamen graag om te zwemmen en een frietje te eten. Soms was het zo druk dat je echt moest zoeken naar een plekje voor je handdoek.



READY FOR TAKE-OFF WITH TOUCAN AIR



## BALLONNEN-FESTIVAL

Een spectaculair schouwspel in de jaren '90 was het ballonnenfestival. Het vond plaats op het hotelterrein en werd vijf jaar op rij georganiseerd onder leiding van Jan van Lieshout en Stefan van Son. De grote kleurrijke ballonnen mochten in zo'n weekend rekenen op duizenden bezoekers.



## EVEN NIET ACHTER DE TABLET

Speelbos Gilze is een gratis toegankelijk avonturenparadijs, speciaal voor kinderen die in plaats van computerspelletjes spelen of Tv-kijken, lekker willen rennen, ravotten en in de kabelbaan van de heuvel afzwieren. Ze kunnen op ontdekking gaan in de geheime tuin en er staat een reuzenburcht om in te klimmen.

## GOLFEN MET JE VOETEN

Naast het hotel, rond het meer van Klein Zwitserland, is een golfbaan met 18 holes. Golfclubs zijn niet nodig, deze outdoor activiteit doe je met een voetbal!





### Het meest veranderd

in de afgelopen jaren is de grootte van het complex. Toen ik hier begon was er nog maar één gebouw met ongeveer 40 hotelkamers, inmiddels zijn er vier gebouwen met ruim 200 kamers plus 22 appartementen. Daarbij is de techniek complexer geworden. Vroeger waren er geen moderne snuffjes zoals wifi of airco; nu hebben we 250 units.

### Vorige functies

die ik hier heb bekleed zijn banketbakker, hoofd speelkeuken en voorraadbeheerder magazijn.

### Iedereen uit mijn gezin

heeft hier gewerkt, nu alleen nog mijn zoon Teun en ik. We hebben jaren naast het hotel gewoond.

### Als ik jarig ben

trakteer ik op vers gemaakte appelbollen, net als vroeger toen ik nog banketbakker was.

## AAN HET WOORD PETRO

### Petro Michielsen

Huidige functie: Hoofd TD

Werkzaam vanaf: September 1984

# VOOR LICHAAM EN GEEST

Wellness is een samenvoeging van 'wellbeing' en 'fitness'. Met andere woorden: lekker in je vel zitten door goed voor je lijf te zorgen. Hotel Gilze-Tilburg beschikt over uitgebreide faciliteiten die daarbij helpen en waarmee eventuele stress als sneeuw voor de zon verdwijnt.



50  
VAN DER VALK  
HOTEL GILZE-TILBURG  
**+10.000**  
zwemdiploma's  
gehaald

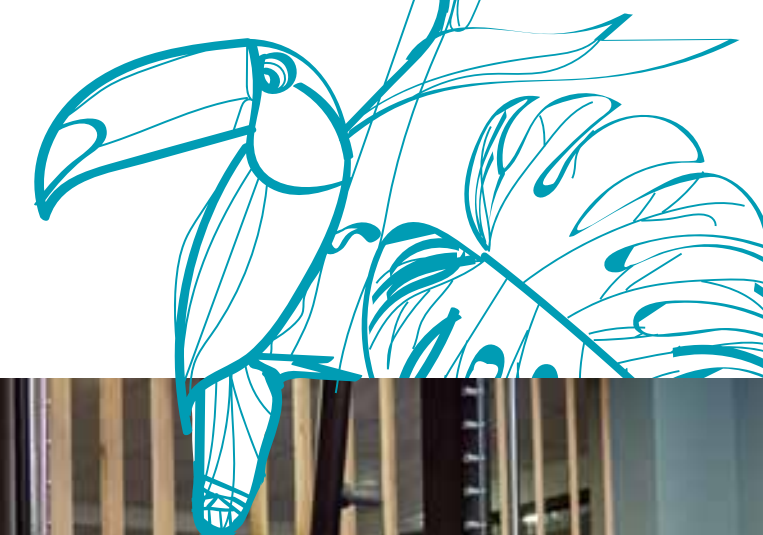


**Eerst nog met bandjes**  
In het binnenbad van ons hotel wordt al vanaf de jaren '70 zwemles gegeven. Ontelbare kinderen uit de omgeving hebben hier hun innig gewenste zwemdiploma A, B of C gehaald. Het bad is toegankelijk voor mensen uit de omgeving (leden van Toucan Healthclub) en voor hotelgasten, die het water vrolijk en sportief met elkaar delen.





## VOLWAARDIGE SPORTSCHOOL



### Let's get physical

In veel hotels vind je tegenwoordig een kleinschalige 'gym', meestal zonder begeleiding en beperkt tot een paar fitnessapparaten. Hotel Gilze-Tilburg heeft sinds 1979 de Toucan Healthclub. Het is een volwaardige sportschool die toegankelijk is voor hotelgasten en daarnaast een bestand van ruim 1.000 vaste leden uit de omgeving heeft. In de club zijn vakkundige instructeurs aanwezig en je vindt er een complete lijn hoogwaardige kracht- en cardioapparatuur. Voor sporters die na een rondje trainen even de spieren willen ontspannen is er de heerlijk uitgebreide wellness.







### Even rust

In hoofdstuk drie heeft Nick al verteld over de start van de wellness tuin, een prachtige toevoeging aan het hotel gecreëerd op een gedeelte van het complex dat voorheen weinig toegankelijk was. Na een periode van brainstormen met vader Ad en inspiratie opdoen bij neef Bob (Van der Valk Cantharel - Apeldoorn) realiseerde Nick deze rustgevende plek omringd door 15 luxe wellness suites.



### Weldadige wellness

Als harde werker kent Nick het belang van ontspanning. Daarom breidde hij de wellness tuin steeds verder uit. Inmiddels kun je er floaten in magnesiumcabines en relaxen in een hangmat bij de open haard, genieten van het warme buitenzwembad, het Turks stoombad of in een van de sauna's. Dankzij onze samenwerking met Chockdee kunnen we nu ook Thaise massages aanbieden. Als laatste toevoeging is er een horizontale douche, waar je onder kunt gaan liggen en die je met verschillen in waterdruk en -temperatuur masseert. Nick: 'Ik vind het leuk om zoiets innovatiefs uit te proberen. Wanneer ik er zelf baat bij heb kan ik het onze gasten ook aanraden!'





# AAN HET WOORD MAAIKE

**Maaïke Braat**

Huidige functie: Clubmanager THC

Werkzaam vanaf: Juni 2016

Trots op de ontwikkeling van het bedrijf en onze healthclub!

Jouw man is chef-kok Marty. Thuis bereidt hij het eten voor mij graag op de barbecue.

Genieten doe ik tijdens mijn werk het meest van krachttraining en de wekelijkse les 'burn' die ik geef.



# IN DE PERS

In de afgelopen 50 jaar is er behoorlijk wat geschreven over hotel Gilze-Tilburg. Deze krantenkoppen lichten wij graag even uit!



**BOUW MOTEL GILZE GESCHIKT VOOR LEERLING-BOUWVAKKERS**

Eigenaar houdt zich niet aan afspraken  
**BOUW MOTEL GILZE STILGELEGD**



**Forse uitbreiding „Klein Zwitserland” in voorbereiding**



Arbeidsinspectie neemt poolshoogte bij motel

**VALKCONCERN IN DE CLINCH MET GEMEENTE GILZE-RIJEN**  
**Bouw van motel in Gilze met half jaar vertraagd**



**Rinus Michels opent op 29 oktober motel Gilze-Rijen**

Kort geding Valk-concern  
**Rechter: Ik had u allang ontslagen**



**Motelreclame uitgebrand**

Gilzenaar tijdens hoorzitting  
**'Het leek op 'n spion  
Van der Valk-concern'**

**Ontsnapte aap  
schicht  
door Gilze**

BIJ MOTEL GILZE-RIJEN  
17 MEI 1975  
**Hek opengeknipt;  
35 herten ontsnapt**

Het begon allemaal afgelo-  
pen dinsdag bij motel  
"Gilze-Rijen". Een groep  
buspassagiers, die zojuist  
was teruggekeerd van een  
bezoek aan het safari-park  
Beekse Bergen en zich in het  
motel wilde verpozen, zag,  
toen men omstreeks halfdrie  
uitstapte, tot zijn stomme  
verbazing een aap van het  
dak van de bus springen. Het  
dier maakte zich snel uit de  
voeten en de passagiers bleef  
niets anders over dan het  
geval aan de balie van het  
motel te melden. Een aantal  
personeelsleden van het  
motel zocht toen het omlig-  
gende gebied af, maar zonder  
resultaat. Men hoopte nog,  
dat de aap terug zou keren  
om zich eventueel aan de  
etensresten van het motel te  
goed te doen.

**Overval op Motel Gilze-Rijen**  
GILZE - Vermoedelijk  
drie mannen hebben van-  
nacht rond halfveel een over-  
val gepleegd op Motel  
Gilze-Rijen aan de rijksweg  
58. Na dreiging met een vuur-  
wapen zijn de mannen er  
vermoedelijk met een klein  
bedrag vandoor gegaan.  
Na de overval wisten de  
drie te ontsnappen in een ro-  
de Simca, die zij eerder in de  
avond in Tilburg gestolen  
hadden. De politie is onmid-



**Personeel motel verjaagt overvallers**



• General manager Marie-José Spie-  
rings en haar man Nico die sinds vo-  
rig jaar de scepter zwaait over het  
restaurant van Hotel Gilze-Rijen.  
Foto PVE/Ralph van de Lisdonk

zogen langs de snelweg bij Van der Valk Hotel Gilze-Rijen  
**De toekan knipoogt naar iedereen**



**Drie burgemeesters in motel**

DE namen van de huidige en twee oud-burgemeesters van Gilze en Rijen zijn sinds gisteren verbonden aan drie  
nieuwe zalen in Motel Gilze-Rijen. De heren Ballinga, Aarts en Krol (vlnr op de foto) deden dat symbolisch met een  
druk op een knop, hetgeen enig vuurwerk ten gevolg had. Daarbij werden de pijlen met de respectieve namen onthuld.  
De heren waren of zijn alle drie betrokken bij de bouw en verdere ontwikkeling van het motel.  
- FOTO MARCEL BLOKZIN

# NU AL ZIN IN MORGEN

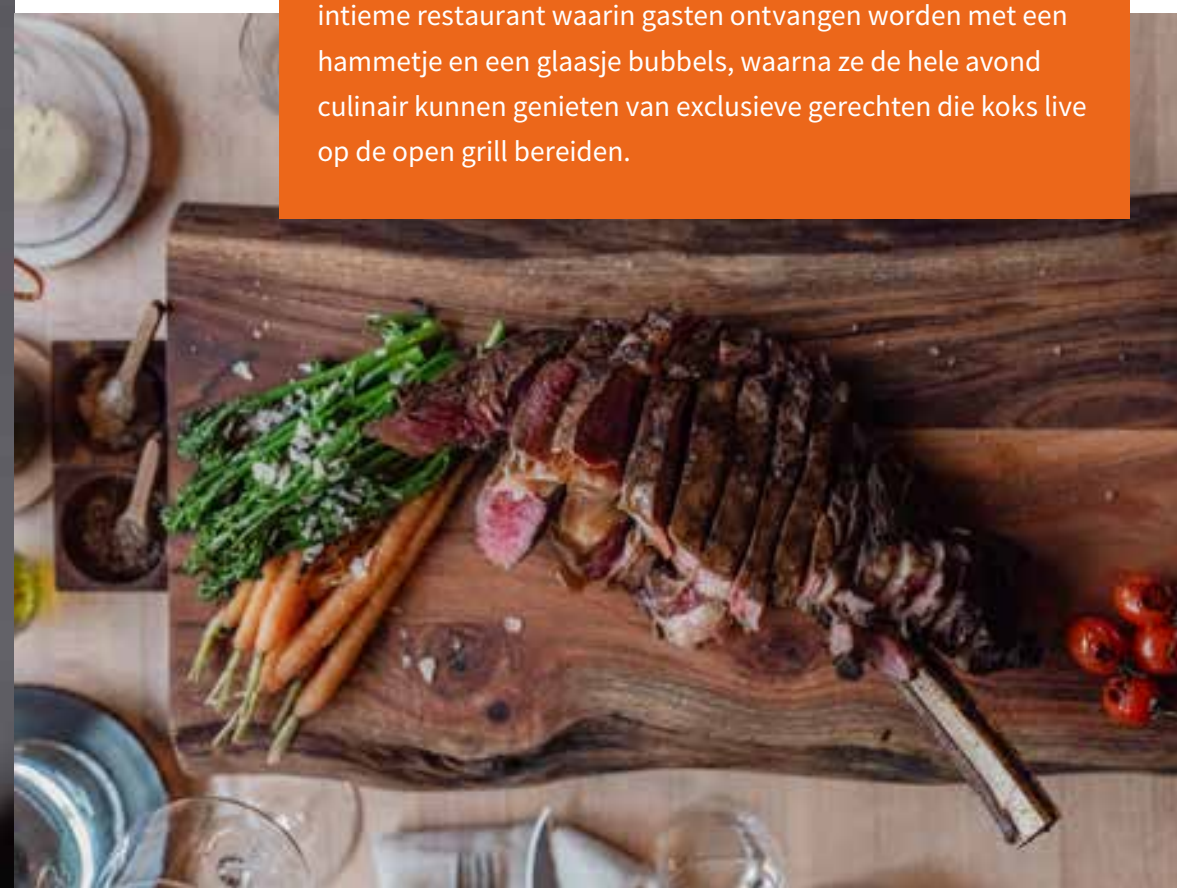
'The best way to predict the future is to create it' is een beroemd citaat van Abraham Lincoln. Wat dat betreft kan Nick niet anders dan het met deze oud-president eens zijn. 'Met creativiteit, durf, gastvrijheid en de inzet van de groep fantastische vakmensen die hier werkzaam is, blijven we plannen maken.'

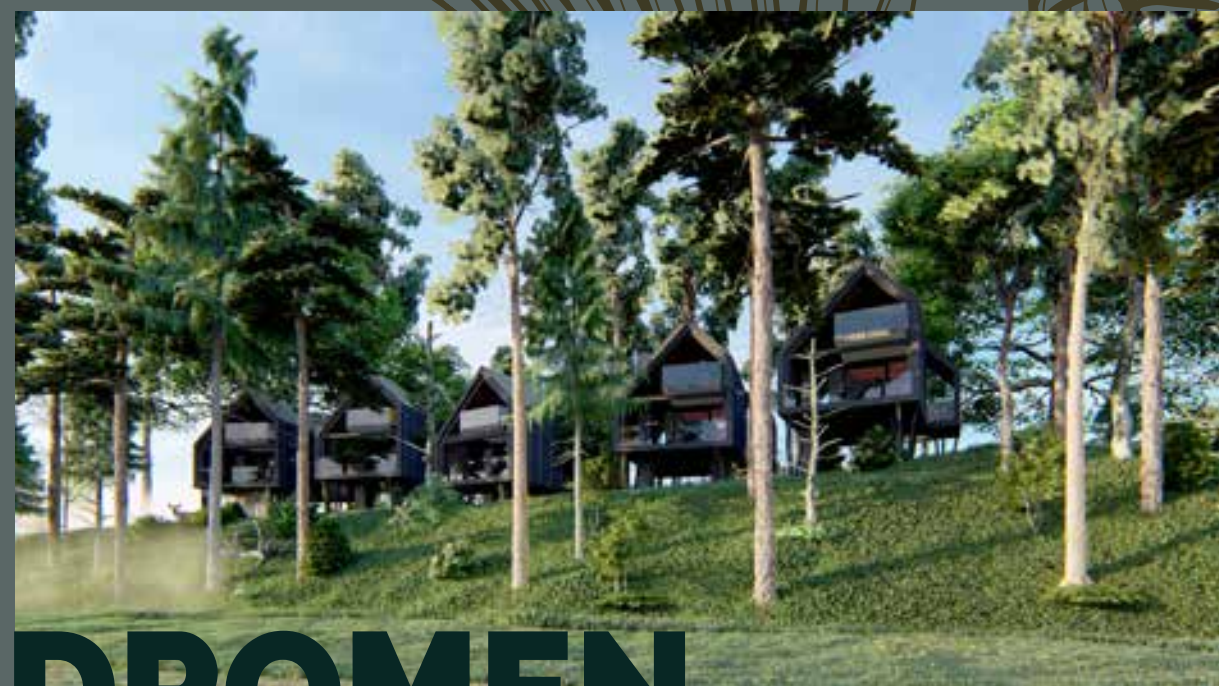


Bekijk hier:  
Oakroom

Oakroom, het jongste restaurantconcept Met gepaste trots hebben we er in de vorige hoofdstukken al de nodige aandacht aan geschonken. Oakroom, het intieme restaurant waarin gasten ontvangen worden met een hammetje en een glaasje bubbels, waarna ze de hele avond culinair kunnen genieten van exclusieve gerechten die koks live op de open grill bereiden.

## ONTVANGST MET EEN HAMMETJE EN BUBBELS





# DROMEN IN DE BOMEN

Een opvallend nieuw project is de bouw van boomhutsuites aan het meer van Klein Zwitserland. Nick: 'Ik droomde hier 12 jaar geleden al van. Het worden geen survivalhutten maar luxe ingerichte suites, hoog in de bomen met een prachtig uitzicht over het water. Voor iedereen die zich een - of meerdere - avontuurlijke overnachting(en) gunt. Binnenkort is het eindelijk zover en kan de bouwploeg van start!

# THE NEXT GENERATION



De jongste generatie Valkjes vindt het geweldig om af en toe mee te mogen helpen in 'het toekanhotel' zoals zij het noemen. Ze hebben grootse plannen. Bobbi en Aliz lijkt het leuk om op hoge hakken door de zaak te paraderen. Lott, Jack en Rose willen graag een eigen dierentuin bij het hotel. George en Matthew gaan nog een stapje verder; zij vinden het een goed idee om gasten straks per straaljager in te vliegen. Of hun fantasieën ooit werkelijkheid worden? Als ze de ondernemersgeest van hun voorouders hebben geërfd is dat niet eens zo ondenkbaar. Maar ze krijgen nog tijd genoeg om hun vleugels uit te slaan.

In de komende 50 jaar omarmen we de toekomst met innovatieve technologieën zoals de nieuwe bedieningsrobot, maar bij ons staat persoonlijke aandacht nog steeds centraal.



# HOTEL GILZE- TILBURG ANNO 2024 A RESORT FEELING



## TENSLLOTTE

Als er een succesrecept bestaat, zou die waarschijnlijk de volgende ingrediënten bevatten: als basis de schat aan ervaring van de afgelopen 50 jaar, gecombineerd met enthousiasme, hard werken en de durf om dromen om te zetten in realiteit. Op smaak gebracht met een snufje erfelijke eigenwijsheid. Maar het allerbelangrijkste is warmte! Wanneer we die kunnen delen met zowel gasten als medewerkers, blijven we de familietraditie van mensen verrassen en verwennen in ere houden.

**We kijken met respect naar gisteren, genieten van vandaag en kijken uit naar morgen. Op naar de 100 jaar!**

### Colofon

Voor de meest actuele ontwikkelingen en informatie kunt u terecht op onze website: [www.hotelgilzetilburg.nl](http://www.hotelgilzetilburg.nl)

Linkedin Van der Valk Hotel Gilze - Tilburg

Instagram @vandervalkhotelgilzetilburg

Facebook hotelgilzetilburg

TikTok @vandervalkhotelgilzetilburg

Ontwerp IMAGEAU Strategische Creaties  
Emiel Brouwer & Nikki van der Pijll - de Voogd

Concept Nienke van der Valk

Fotografie Dank aan de (oud-)collega's voor het insturen van oude foto's!  
FIH-fotografie, Beyondlight,  
Rob van der Voort, No Point,  
Valk Magazine, Tonyperéz  
[regionaalarchieftilburg.nl](http://regionaalarchieftilburg.nl)  
& [stadsarchief.breda.nl](http://stadsarchief.breda.nl)

Teksten Henrike Brouwer

Recepten Albert Remmers

Martin Ozinga

Marty Castelijn

1<sup>e</sup> Druk Q-Promotions Drukwerk

November 2024 - 1.500 ex.



©2024 Van der Valk Hotel Gilze-Tilburg

Dit is een uitgave van Van der Valk, Hotel Gilze-Tilburg.

Niets uit deze uitgave mag zonder voorafgaande toestemming worden overgenomen. Van der Valk Hotel Gilze-Tilburg stelt zich niet aansprakelijk voor de inhoud, eventuele onjuistheden en/of zetsfouten.



