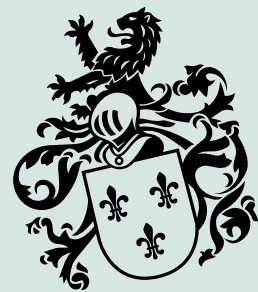




Ruimte voor *magie*



GREEN VILLAGE

WAAR ALLES SAMENKOMT



# Voorwoord

Wie ooit een event heeft georganiseerd weet hoe spannend het is. Alles moet kloppen. De timing, de sfeer, de techniek, de mensen. Je kunt niks faken: als het niet klopt, voelt iedereen dat. En als het wél klopt, gebeurt er iets magisch.

Daar draait het om bij NBC en Green Village. Niet om stenen, niet om zalen, maar om momenten waarop alles samenvalt. Dat snappen wij, omdat we zelf net zo zijn als onze opdrachtgevers: we willen indruk maken, mensen raken, verschil maken. En we weten hoe hard je daarvoor moet werken.

Onze mensen zijn de reden dat het lukt. Van de accountmanager die luistert tot de floormanager die op de dag zelf je redding is. In dit magazine lees je hun verhalen. Geen gelikte praatjes, maar echte mensen die zorgen dat jij kunt schitteren.

We zijn een familiebedrijf, en dat voel je. We vieren successen met champagne en lossen problemen op met koffie. En wie hier werkt, doet dat niet voor een baas (misschien een beetje), maar omdat het samen beter lukt.

Als ik onze kern in één zin op een bierviltje moet schrijven? ***We maken waar wat jij belooft. Daar mag je ons op afrekenen.***

Justin van Hooijdonk  
Directeur NBC & Green  
Village



# Inhoud

**4**  
Betrokken vanaf het begin  
Tijdslijn van 1992 tot vandaag



**10**  
Een familie die voor je klaarstaat  
9 collega's over teamwork en trots

**24**  
Van eerste vonk tot de volgende keer  
De opdrachtgeverreis in 10 stappen



**28**  
Het een-drietje van sales, projecten en directie  
Karen en Elise over scherpste en samenwerken

**32**  
Regie zonder ruis  
5 eventorganisatoren aan het woord

**44**  
Welke ruimte past bij jouw event?  
Check de ruimtewijzer



**46**  
Aan de bar met drie generaties  
Familie van Hooijdonk over opvoeden en ondernemen

**56**  
Podium voor een podium  
Waar niks te gek is



**58**  
De gouden regels van de vloer  
Onze vakdioten over hun geleerde lessen



**62**  
De twee gezichten van de keuken  
Chefs Robbert en Kevin als regisseurs van smaak

**68**  
Meer impact, minder uitstoot  
Hoe duurzaamheid en comfort samenkomen



**72**  
Ervaring ontmoet energie  
Vier duo's over leren, lachen en leveren

**88**  
Past jouw eventidee op een bierviltje?  
Doe de Achterkant-Bierviltje-test

# Betrokken vanaf het begin

Een badmintonhal, een familie met grote dromen en een hecht team vol vastberadenheid vormen de basis van NBC. Ontdek hoe ver je kunt komen in drie decennia vol koppige ambitie, vallen, opstaan en blijven doorgaan.



**1992**

Meneer en mevrouw van Hooijdonk kopen Het Nationaal Badminton Centrum. Het NBC bestaat op dit moment uit één hal, een restaurant en een paar zalen.



Van smashes en backhands naar seminars en beurzen. De letters NBC krijgen een nieuwe betekenis: van Nationaal Badminton Centrum naar Nieuwegeins Business Center.

**1996**

**1997**

NBC wordt een echt familiebedrijf als zoon Justin van Hooijdonk zijn contract tekent en in vaste dienst komt.



**2002**

Na een grote verbouwing is de locatie al van ver te herkennen aan de oranje toren. Met nieuwe subzalen en de toevoeging van de Grand Hall kunnen events groter, uitgebreider en spectaculairder. Ook de naam verandert, die luidt nu NBC Congrescentrum.



**2006**

Met de aankoop van golfclub Benson Lodge in Nieuwegein groeit het bedrijf met 10.000 m<sup>2</sup>. Hiermee wordt de basis gelegd voor Green Village.



**2010**

Green Village breidt verder uit met de opening van het Koetshuis en de Winebar. Gasten kunnen voortaan vergaderen tussen honderden wijnflessen en de dag afsluiten met een borrel in de bruine kroeg.



**2008**

De authentieke boerderij bij Green Village wordt stap voor stap verbouwd tot eventlocatie met moderne horeca. Het pand krijgt ook zijn karakteristieke grijze gevel en rieten dak.



**2013**

Toptrouwlocaties roept Green Village uit tot populairste trouwlocatie van Nederland.



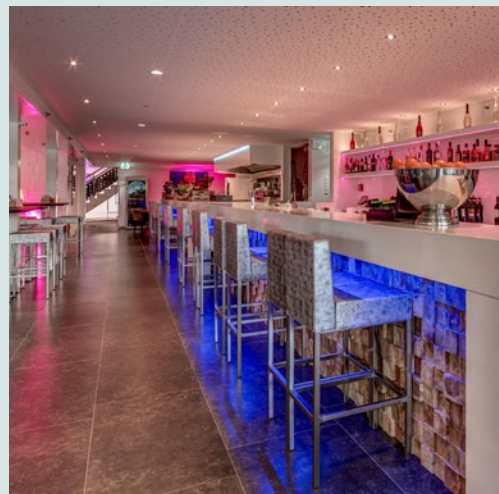
**2012**

Het geboortjaar van onze jongste collega Beau van Hooijdonk. Onze oudste collega - Tante Lenie - komt uit 1939.



**2014**

De Heerenkamer van NBC verandert in Winebar the Y met een lange, glimmende witte bar en een grote open keuken.

**2016**

De Grand Hall krijgt zijn eigen technologische hoogstandje: een 4K projectiedecor met beeld dat 4 keer scherper is dan HD.

**2018**

Green Village verdubbelt in capaciteit na een grote verbouwing. Nieuw zijn de Orangerie en de multifunctionele congres/feestzaal voor 250 personen.

**2019**

De keuken van NBC krijgt een nieuwe plek en verdrievoudigt in formaat. Doordat we volledig elektrisch koken en verwarmen via stadsverwarming, zijn we vanaf nu volledig aardgasvrij.

**2014**

Na het neerstorten van vlucht MH17 verandert NBC plotsklaps in een opvanglocatie voor alle nabestaanden van deze nationale ramp. Ook bijna alle volgende MH17-bijeenkomsten vinden hier plaats.

**2015**

Een nieuwe eyecatcher voor de Event Hall: een 28 meter breed 3D-projectdecor, het allereerste van Nederland. De basis voor wat later zou uitgroeien tot het grootste projectiedecor van het land, inmiddels 45 meter breed.

**2018**

De locatie van de Judobond naast NBC wordt aangekocht. Alle omringende panden zijn voortaan in eigen beheer.

**2020**

Een club sportieve collega's schaatst de alternatieve elfstedentocht in Oostenrijk. Eerdere uitdagingen waren de marathons van New York, Amsterdam en Berlijn, de Singelloop, Dam tot Dam en een triatlon.



## 2020

De corona-epidemie breekt uit en door de maandenlange lockdowns kunnen we geen of minder gasten ontvangen. De wereld lijkt stil te staan, maar wij gaan door. We brengen zelfgebakken appeltaartjes langs bij opdrachtgevers en doneren overgebleven frisdrank aan de Voedselbank. Ondertussen kijken we wat er wél mogelijk is. Zo ontstaan er online congressen, anderhalve-meter-events en de Christmas Drive-Through.

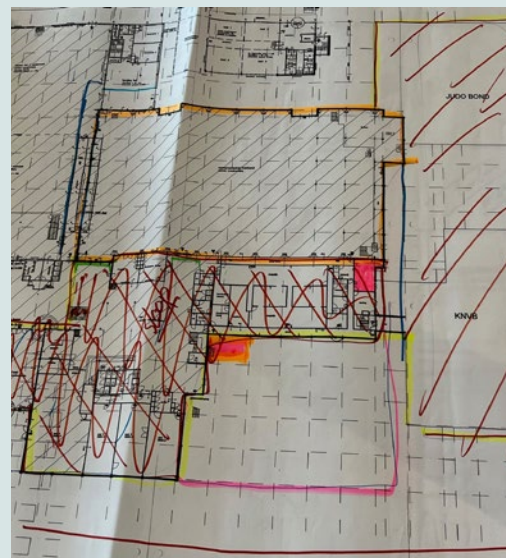
## 2020

We grijpen de eerste lockdown aan om de begane grond van NBC volledig te verbouwen, met als resultaat een frisse entree, nieuwe toiletten, twee nieuwe studio's en een nieuwe event area: The Lounge.



## 2022

Op 7 september breekt brand uit op het dak van de Event Hall. Pas na 12 uur blussen met 24 brandweerwagens lukt het om het vuur te doven. De schade blijkt enorm, zo'n 90% van het pand is verloren gegaan.



## 2022

We gaan niet bij de pakken neerzitten, een maand na de brand liggen de eerste plannen al klaar voor het nieuwe NBC.



## 2024

In 1 jaar, 5 maanden en 24 dagen hebben we het onmogelijke waargemaakt: een heel nieuw NBC opbouwen. We ontvangen de eerste gasten op 1 maart 2024 en op 8 maart 2024 vieren we de heropening!

## 2023

Graafmachines rukken aan om het oudste deel van het NBC - met smalle en lage doorgangen - te slopen, terwijl de Event Hall tot op het staal en beton wordt gestript. We proberen zoveel mogelijk materialen te bewaren voor de verbouwing. Zo krijgen onder meer 2 kilometer sprinklerleiding en 1.600 stoelen een nieuwe bestemming.



## 2025

Het team groeit: we hebben 160 vaste personeelsleden, dat waren er in 1992 nog 15. Voor alle nieuwe collega's van Green Village betekent zo'n vast contract een duik in het water!



## Toekomst

We willen blijven groeien als partner die opdrachtgevers verrast en volledig ontzorgt. "Een partij moet je dansen", zeggen we vaak. *It takes two to tango*. Daarom luisteren we scherp naar wat opdrachtgevers nodig hebben, nu en straks. Zo blijven we verrassen met slimme technologie, verrissende service, prikkelende programma's en sensationele decors.

We zetten steeds die stap vooruit, omdat we energie krijgen van uitdagende producties waar alles samenkomt. Daar willen we er alleen maar meer van doen. Want als we met plezier werken, zijn onze events sterker en dat voelen gasten ook.



## 2026

Tijd voor een rebranding! NBC en Green Village krijgen nieuwe logo's, een frisse huisstijl en websites die net zo gastvrij voelen als onze locaties.

# Een familie die voor je klaarstaat

## 9 collega's over teamwork en trots

Achter elk event staan mensen die precies weten wat er nodig is om iets goeds neer te zetten. Van de spoelkeuken tot projectmanagement, van het eerste telefoontje tot het laatste biertje aan de bar: hier weet iedereen wat samenwerken betekent.

Negen collega's vertellen over hun werk, hun trots en de momenten waarop alles klopt. Want als iets ons verbindt, dan is het dat we het samen doen.



# Bo

Bo van den Bosch (32) begon haar carrière als stewardess en switchte daarna naar een marketingbaan op kantoor. De hele dag achter een laptop bleek toch niets voor haar. Bij NBC vond ze in 2021 als floormanager precies de uitdaging én uitlaatklep die ze zocht. Toen ze voor de derde keer haar kruisbanden scheurde, besloot ze dat 20.000 stappen per dag iets te veel waren en koos ze in 2024 voor een nieuwe uitdaging als projectmanager.

“Ik ben midden in de coronaperiode bij NBC gestart. Het verbaasde me hoe positief iedereen bleef, zelfs in tijden van onzekerheid. Mijn eerste werkdag vergeet ik nooit meer. Alsof iedereen me al kende: ik werd met open armen ontvangen en door elke collega die ik tegenkwam begroet. En heb je de lunch gezien? Dat krijgen we iedere dag! Ik weet nog goed dat ik thuiskwam en tegen mijn vriend zei: ‘Ik denk dat ik hier heel lang blijf werken.’

‘Zou projectmanager niet beter bij je passen?’ vroeg Justin me toen ik weer met een dikke knie op kantoor kwam. Ik twijfelde even, maar het bleek een schot in de roos. Nu coördineer ik alles van de offerte tot aan de dag zelf, van techniek tot catering. Het leukste is de band met opdrachtgevers: hoe beter je ze kent, hoe beter je hun wensen aanvoelt. De ene wil volledig ontzorgd worden, de andere houdt graag zelf de regie. Dat goed inschatten geeft echt voldoening.

De brand in 2022 is tekenend voor onze cultuur. Natuurlijk was het heel heftig toen de alarmbellen gingen. De rook, de geur, ik heb er nog vaak over gedroomd. Maar we stonden vijf minuten later met z'n allen veilig buiten. Twee dagen later stond iedereen weer paraat. Bouwschoenen aan en gaan. Dat vond ik zo mooi, weer met elkaar de schouders eronder.”



Alex



**Alex Michiels (57) begon zijn carrière in de bouw en maakte in 2007 een switch naar de technische dienst bij NBC. Op zijn allereerste werkdag besloot hij: hier ga ik nooit meer weg. Inmiddels beantwoordt hij al 18 jaar lang alle gebouwtechnische vragen die je maar kunt bedenken.**

“Ik kom hier ’s ochtends op mijn werk en denk: wat zal ik vandaag eens gaan doen? Een keer knipperen en het is 16 uur. Elke dag is anders, waardoor de tijd vliegt. De ene keer ben ik buiten stroompunten aan het aanleggen, de andere keer bereid ik de plaatsing van een lichtkoepel voor en soms los ik kleine problemen op, zoals een piepende deur.

Het leukste vind ik de feestavonden. Echt te gek om daar rond te mogen lopen en tussendoor brandjes te blussen. De kick zit ’m in niet weten wat er komt en het toch fixen. Over drie weken hebben we een grote beurs die gigantisch veel krachtstroom vraagt, dat vind ik ook een mooie uitdaging. Ik werk nu al aan een tekening van hoe ik dat ga aanpakken.

Ik krijg alle vrijheid en het vertrouwen om mijn werk te doen zoals ik denk dat het goed is. Er is slechts één belangrijke voorwaarde: je gezin is het allerbelangrijkste. Mijn vrouw heeft reuma en heeft weleens aanvallen waarvoor ze injecties nodig heeft. ‘Gaan!’, roepen ze dan. ‘Hier gaat het wel door.’ Daaraan merk je echt dat dit een familiebedrijf is. Sommige zaken zijn belangrijker dan werk.”

***“De kick zit ’m in niet weten wat er komt en het toch fixen”***

# Cindy

Op zoek naar meer reuring stuitte Cindy van den Berg (42) op een vacature bij NBC. In 2023 begon ze als accountmanager. Sindsdien hoeven familie en vrienden niet meer te vragen hoe het op haar werk is, daar vertelt ze uit zichzelf wel over. En als ze eenmaal begint, is ze niet meer te stoppen.

“Een auto van de zaak, dikke bonussen, tripjes naar het buitenland. Leuk en aardig, maar dat is niet waar het om draait. Uiteindelijk wil je met plezier naar je werk. Toen mijn vorige werkgever werd overgenomen door een Amerikaanse investeerder, werkten we ineens alleen nog vanuit huis. Leuk voor mijn kinderen, maar als mensenmens werd ik gek.

Mijn functie bij NBC is me op het lijf geschreven. Ik ben zelden zó overtuigd geweest van een werkplek. Mijn hart gaat sneller kloppen van mensen blij maken. We doen het echt samen. Met onze opdrachtgevers, maar ook als collega's. Niemand loopt hier te miepen of te piepen. De lijnen zijn kort, de deuren staan open. We delen hetzelfde DNA. En dat ervaren onze opdrachtgevers ook.

Uitdagingen zie ik vooral als kansen. Ik vind dingen heus wel eens spannend, maar ik ga niks uit de weg. Kom maar op. En soms ga je dan ook even hard op je bek, daar leer je alleen maar van. Uiteindelijk komen we er linksom of rechtsom samen uit.”

*“Niemand loopt hier te miepen of te piepen”*



# Brenda

Brenda (54) had tot maart 2024 nog nooit ergens gesolliciteerd. Omdat haar baan als receptioniste na 35 jaar kwam te vervallen, moest ze wel. Het advies ‘ga gewoon op je gemakje kijken’ sloeg ze in de wind. Een week later startte ze in de housekeeping bij NBC en na een aantal maanden maakte ze de switch naar allrounder. Sindsdien werkt ze in de bediening en als hostess.

“Via een huis-aan-huiskrant zag ik een advertentie van NBC voor housekeeping. Werken met m'n handen, bij een eventlocatie: dat leek me wel wat. Toevallig belde mijn moeder precies op dat moment: ‘Bren, heb je het gezien? Echt iets voor jou!’ Ik heb direct gesolliciteerd. Zenuwen had ik niet, wat had ik te verliezen? Een week later mocht ik beginnen.

Al snel zag ik meer kansen en mogelijkheden bij NBC. Toen ik dat aangaf bij hr, was het snel beklonken. Mijn huidige rol als allrounder past perfect. De ene dag sta ik in de bediening, de andere keer ben ik hostess en soms help ik met strijkwerk.

Ik weet nog hoe verdrietig ik was dat mijn oude baan ophield te bestaan. Toen zei mijn jongste zoon nog: ‘Mam, waar een deur dichtgaat...’ Hij had gelijk. En deze deur is nog veel mooier. Het is hier zo leuk, echt een warm bad en ik mag werken met veel jonge mensen. Ik ben soms helemaal hyper als ik over werk vertel, gelukkig zijn mijn jongens wel wat gewend van hun moeder.”



# Fabio

Fabio Vivas (24) liep tijdens zijn studie Game Development stage op de marketingafdeling van NBC. Het liefst gaat hij aan de slag als gamedeveloper, maar daarvoor moet hij nog een portfolio opbouwen. Dat combineert hij perfect met zijn nieuwe baan als floormanaging staging. Overdag richt hij virtuele werelden in, 's avonds de 22 vergaderzalen van NBC.

“Als floormanaging ben ik verantwoordelijk voor het opbouwen en klaarmaken van onze vergaderzalen. Ik start mijn shift met het draaiboek goed doornemen en zorg dat de opstelling volgens plan staat. Daarvoor stuur ik een team aan. Meestal zijn het jongens van mijn eigen leeftijd die dit als bijbaan naast school doen. Dat maakt het gezellig en uitdagend tegelijk.

Ik heb geleerd een goede balans te vinden in mijn aansturing. Te streng werkt niet, dan hebben ze lak aan je, maar alleen ouwehoeren schiet ook niet op. Het is geen bibliotheek of strafkamp: er mag gelachen worden, zolang alles maar strak staat.

In het begin moest ik wel even wennen aan het feit dat ik zo in het diepe werd gegooid. Een beetje houvast was wel nice geweest. Anderzijds heb ik wel veel geleerd van die vrijheid. Juist doordat er niemand over mijn schouder meekijkt, voel ik me heel verantwoordelijk. Maar hoe leuk ik het hier ook vind, mijn hart ligt wel bij 3D game design. Tot die tijd kan ik hier veel leren. Het mooie is dat ik daar gewoon eerlijk over kan zijn.”



*“Een beetje houvast was wel nice geweest, anderzijds heb ik wel veel geleerd van de vrijheid hier”*

# Floor

**Floor de Vries (21) draait als floormanager bij NBC haar hand niet om voor events met meer dan 1.500 gasten. Dat bewees ze het afgelopen jaar vaker dan eens. Aan verveling komt ze niet toe, want zodra iets gemakkelijk wordt, staat de volgende uitdaging alweer klaar.**

“Het leukste aan mijn werk zijn de mensen. We zetten een evenement echt met z'n allen neer. Soms heb ik wel van die momenten dat iedereen tegelijk wat van me wil: iemand uit de bediening, de operationeel manager en de opdrachtgever. Dan denk ik weleens: ‘Hoe ga ik het nu weer allemaal regelen?’ Het antwoord is meestal simpel: gewoon doen.

Een geslaagd event valt of staat bij een goede briefing. Van de projectmanager krijg ik een draaiboek, op basis daarvan maak ik een briefing met plattegrond, wijken en taakverdeling, zodat iedereen precies weet wat er die dag van haar of hem wordt verwacht. Toch kun je niet alles uitleggen: gastvrijheid is een gevoel dat je kunt geven of niet. Voor mij zit dat in de kleinste dingen: een verdwaalde gast de juiste ruimte wijzen of iemand blij maken met een extra muffin.

Toen ik hier in 2021 als allround medewerker begon, was ik nog wat onzeker en deed ik gewoon wat er gevraagd werd. Nu trek ik mijn mond open als ik denk dat het beter kan. Tijdens een diner dat ik begeleidde, zei een gast eens: ‘Ik vertrouw het niet, zo’n jong meisje, dat kan niet goed gaan.’ Zulke opmerkingen laat ik gaan. ‘Dat kan, meneer’, was mijn antwoord. Ik hoef niets uit te leggen: ik laat mijn werk voor me spreken.”

*“Vroeger deed ik wat er gevraagd werd, nu trek ik mijn mond open”*



# Dominique

Dominique de Wildt (32) begon op haar 17e in de bediening bij NBC. Alsof het zo moest zijn, heropende Green Village haar deuren toen ze klaar was met haar opleiding Commerciële Economie. Het aanbod om daar op kantoor te beginnen, bleek de perfecte combinatie van haar liefde voor gastvrijheid en haar organisatietalent. Sindsdien groeide ze van accountmanager naar locatiemanager.

“Ik houd ervan als dingen goed en gestructureerd geregeld zijn. Als locatiemanager zorg ik dat alles tussen aanvraag en evaluatie op onze locatie soepel verloopt. Organisatoren hebben de locatie vaak exclusief tot hun beschikking. Met al onze ruimtes en plekjes - binnen én buiten - maken we er samen een superafwisselend programma van. De intieme sfeer, de groene omgeving en de thematische mogelijkheden van Green Village vind ik sterk aan deze plek. Het hele jaar door creëren we hier verschillende sferen: van gezellige barbecues tijdens Summer Village tot de feestelijke Winter Village in december.

De ene opdrachtgever wil zelf regie houden, de ander wil volledig ontzorgd worden. Dat voelen we goed aan door precies op het goede moment een stapje terug of juist vooruit te doen. De servicestandaard ligt altijd hoog. Voor ons is het vanzelfsprekend dat alles klaarstaat als de opdrachtgever binnenkomt, dat elke gast persoonlijk wordt ontvangen, dat de techniek werkt en dat alle signing is uitgevoerd in de kleuren en met het logo van het bedrijf.

Ik heb nog nooit bij een corporate gewerkt, maar ik kan me niet voorstellen dat het er net zo fijn is als hier. Ik kan echt mezelf zijn. De sfeer onderling is zo warm. Het voelt echt als een familie en dan mag je jezelf ook best eens laten gaan. Als wij hier ons eigen familiefeest - hoor mij nou, ik bedoel natuurlijk bedrijfsfeest - hebben, dan kan dat weleens uit de hand lopen. Op tijd stoppen is een uitdaging. Dit blijft de eventbranche hè, daar werken alleen maar gezellige mensen die zelf ook van een vrijdagmiddagborrel houden.”



# Max

Max Kragtwijk (22) begon op zijn 15e in de speelkeuken bij Green Village. Na zijn opleiding Facility Management kreeg hij er in 2022 een baan aangeboden als junior floormanagement, een kans die hij met twee handen aangreep. Junior is hij allang niet meer. Het meest blij wordt hij van mensen die zich tijdens feestavonden helemaal laten gaan.



“Het enige wat vaststaat, is dat ik vijf dagen per week werk. Welke dagen of tijden dat precies zijn, verschilt steeds. De ene keer heb ik een ochtenddienst, dan weer een avonddienst. Ik draai doorweekse bijeenkomsten en weekendfeesten. De feestavonden vind ik het allerleukste: dan is iedereen toch een stuk minder stijf dan overdag. Vooral tijdens bruiloften of particuliere feesten gaan mensen helemaal los.

Mijn collega's zijn de afgelopen tijd echt mijn vrienden geworden. Dat maakt het werk nog leuker, al kan een positieverschil soms lastig zijn: ik ben hun vriend, maar op bepaalde momenten ook hun leidinggevende. Toen ik net in deze functie begon, vond ik dat lastig. Dankzij mijn leiderschapstraining kan ik nu makkelijk die knop omzetten. En zodra we hebben uitgeklokt, drinken we gezellig een biertje en is het weer gewoon ouwehoeren als vrienden.

Vroeger waren er echt twee kampen: NBC en Green Village. Sinds de brand is dat veranderd. We zijn toen juist naar elkaar toe gegroeid: wij hielpen daar met de opbouw, zij hier met onze events. Het is nu echt één bedrijf en we trekken samen de kar. Bij NBC is dat een flinke kar en bij Green Village wat kleiner. Maar ze lopen beide als goed geoliede machines met oog voor de mens.”

*“Mijn collega's zijn ook mijn vrienden, na het werk drinken we samen een biertje en is het weer gewoon ouwehoeren”*

# Daniëlle

Daniëlle Lit (41) is accountmanager en manager kwaliteit & identiteit bij NBC. Ze weet precies wat opdrachtgevers nodig hebben en houdt van de energie van een goed gesprek. En als het over stijl gaat, heeft ze net zo'n scherp oog, van de inrichting tot het nieuwe kledingprotocol.

"NBC is als een jas: hij past je perfect en je doet 'm nooit meer uit. Of hij zit niet lekker en je bent zo weer weg. Voor mij geldt het eerste. Na de hotelschool zocht ik mijn weg tussen verschillende werelden, van corporate tot hospitality. Tot ik bij NBC als accountmanager begon en dacht: laat ik nou eens proberen om ergens vijf jaar te blijven. En ineens ben ik tien jaar verder.

Mijn werk is in de basis hetzelfde als toen, maar tegelijk is alles veranderd. Na corona en de brand hebben we een compleet nieuw product neergezet: moderner, strakker, eigentijds. Tijdens de wederopbouw kreeg ik de verantwoordelijkheid voor een deel van het interieur, mijn liefde voor mode en styling kwam daarbij goed van pas. Later mocht ik samen met hr een nieuwe kledinglijn ontwikkelen voor de medewerkers. Dat vind ik het mooie aan NBC: als je ergens goed in bent, krijg je de ruimte om er iets mee te doen. Als ik binnenkom, grappen collega's weleens: 'Oh, daar heb je de modepolitie.'

Het mooie aan onze cultuur is dat ze hier liever hebben dat je met volle overtuiging de mist in gaat dan dat je maar wat aanmoddert. Maak je een fout, dan krijg je een bos bloemen. Zo van: goed gedaan, en vooral doorgaan. *If you can't stand the heat, get out of the kitchen.* Doe mee of ga weg. Niet erg genuanceerd misschien, maar dat zijn we hier ook niet. We spelen op het hoogste niveau of niet. En ja, we gaan altijd voor de winst."



*"Als ik binnenkom, grappen collega's weleens: 'Daar heb je de modepolitie'"*





# Van eerste vonk tot de volgende keer

De opdrachtgeverreis in 10 stappen



"Vanaf het eerste contact staan we naast de opdrachtgever", vertelt commercieel manager Elise Stolwijk. "Een 'go' is voor ons altijd een moment van trots. We delen het plezier, duiken samen in de voorbereiding en staan op de dag zelf naast je alsof het ons eigen event is. En als iemand na afloop zegt: 'volgend jaar weer hier', dan is de cirkel rond voor ons."

1

## **Bewustwording: de eerste vonk**

Het begint maanden - of zeg maar gerust een jaar - van tevoren. Een opdrachtgever besluit: we gaan iets organiseren. De zoektocht start. Soms nieuw, vaak vertrouwd, want tachtig procent van onze opdrachtgevers keert ieder jaar terug.

2

## **Eerste contact: luisteren en verbinden**

De eerste stap is vaak een telefoontje of een mail. Een accountmanager luistert, vraagt door en kijkt welke collega's het beste passen bij de opdrachtgever en het type event.

3

## **Afspraak: het idee krijgt vorm**

Samen verkennen we wat het event bijzonder moet maken: de boodschap, de sfeer, het doel. We kijken naar mogelijke data en ruimtes.

4

## **Offerte & go: van plan naar partnerschap**

Je ontvangt een voorstel op maat. Zodra het plan klopt en de offerte is goedgekeurd, markeren we dat moment graag samen, soms letterlijk met een glas champagne, altijd met enthousiasme.

5

## **Overdracht: de voorbereiding begint**

Na de handtekening draagt de accountmanager het project over aan de projectmanager. Samen vormen ze het vaste duo dat het hele traject begeleidt.

7

## **Kennismaking floormanagement: van plan naar praktijk**

Een paar weken voor het event sluit de floormanagement aan. Die denkt mee over personeel, briefings en de logistiek van de dag zelf.

8

## **Het event: de dag waarop alles samenvalt**

Op de dag zelf nemen de floormanagement en het hospitalityteam het over. Zij worden ondersteund door een heel peloton aan collega's: van het keukenteam en de technische dienst tot housekeeping en tuktukchauffeurs. Iedereen draagt zijn of haar deel bij om het event vlekkeloos te laten verlopen.

De projectmanager is aanwezig voor de laatste afstemming en de accountmanager komt vaak even kijken, nieuwsgierig naar hoe het idee van maanden geleden nu tot leven komt, maar vooral uit persoonlijke betrokkenheid.

9

## **Evaluatie: samen terugkijken**

Na afloop blikken we terug met de opdrachtgever, accountmanager en projectmanager. Wat ging goed, wat kan beter, wat nemen we mee naar de volgende editie?

6

## **Afstemming: alles op één lijn**

De projectmanager plant een kennismaking op locatie. Samen nemen jullie het draaiboek, de planning en de eerste deadlines door. In deze fase sluit ook de operationeel manager aan, zodat het plan direct wordt vertaald naar de praktijk.

10

## **Opvolging: de cirkel rond**

Veel opdrachtgevers plannen direct de volgende editie. Niet omdat het moet, maar omdat het goed voelt.

# Het een-drietje van sales, projecten en directie

Karen en Elise over samenwerken, scherpste en waarmaken

Beiden werken ze al tien jaar bij NBC. Ooit begonnen als projectassistente, inmiddels samen de drijvende kracht achter de opdrachtgeverreis (p. 26). Karen Nederhoff als teamlead projecten en Elise Stolwijk als commercieel manager. Totaal verschillend van karakter en profiel, maar juist daardoor een ijzersterke combinatie. Of zoals Justin het tijdens een werkoverleg eens samenvatte: 'het een-drietje'.

*Elise:* "Vroeger werkten accountmanagers en projectassistenten veel meer door elkaar. Dat ging lang goed, maar op piekmomenten werd de werkdruk simpelweg te groot. Je was bezig met een event dat morgen plaatsvond en tegelijkertijd kwam er een nieuwe, mooie aanvraag binnen. Dat werkt niet."

*Karen:* "Door sales en projecten los te koppelen, verdelen we de aandacht en de druk veel beter. En zo is ook heel natuurlijk de rolverdeling tussen ons ontstaan. Elise en haar team doen de kennismaking en de eerste gesprekken. Zodra de handtekening staat, komt de opdrachtgever bij mijn team terecht."

*Elise:* "Waar vroeger veel bij Justin lag, doen we het nu echt samen. Hij is nog steeds overal bij betrokken, maar het hangt niet meer allemaal van hem af. Dat geeft rust en ruimte."

*Karen:* "Elise en ik draaien niet meer structureel mee op alle events, maar we zitten er wel middenin. We sturen de teams aan, vangen veel op en bewaken de kwaliteit en continuïteit. Daardoor houd je overzicht en kun je met een helikopterview naar alles kijken. Die verdeling tussen ons was trouwens snel gemaakt. Ik ging, met mijn blauwe DISC-profiel, vanzelfsprekend de kant van projecten op."

*Elise:* "Zeg maar donkerblauw. Karen vergeet echt niks."





*Karen:* "Ik vind het belangrijk om alles tot in de puntjes te verzorgen. En dat lekker gestructureerd."

*Elise:* "Ik ben rood-geel en vind het leuk om opdrachtgevers te leren kennen, mee te denken en te adviseren. Minder van de details, meer van het geheel."

*Karen:* "Aan ons de eer om waar te maken wat Elise en haar team beloofd hebben."

*Elise:* "Maar het is niet zo dat sales alles over de schutting gooit bij projecten. Sales zegt hier geen ja als het projectteam dat niet kan waarmaken. We overleggen veel, ook vooraf. Kan dit? Hoe zouden jullie dit aanpakken? Alles gaat in samenspraak."

*Karen:* "Daarom botsen we eigenlijk nooit."

*Elise:* "We werken lekker samen en kunnen alles tegen elkaar zeggen."

*Karen:* "En ik ga graag mee in jouw ideeën. Dat maakt de wisselwerking sterk."

*Elise:* "Het klinkt misschien wat zoetsappig, maar we gunnen elkaar succes. Zakelijk en privé. Als er thuis bijvoorbeeld iets is met de kids, dan vang je dat ook voor elkaar op."

*Karen:* "We willen hetzelfde: het beste voor de opdrachtgever. En we hebben allebei in de schoenen van sales en projecten gestaan. Die ervaring, samen met een sterk team, maakt dat je niet snel uit het veld geslagen bent."

*Elise:* "Gaandeweg kreeg ik een meer leidinggevende rol. En dat gaat niet ineens, zo van vrijdag klap ik mijn laptop dicht en maandag zit ik ineens aan een andere kant van de tafel. Het is vallen en opstaan. Soms denk je: dit is fantastisch. En soms is het gewoon even zoeken."

*Karen:* "Gelukkig maken de collega's het makkelijker. Je merkt hoe hecht we zijn. Dat gunnen zit overal in."

*Elise:* "Ik denk dat het voor Justin ook fijn is..."

*Karen:* "...dat hij zijn energie en ideeën bij ons kwijt kan."

*Elise:* "Justin schakelt snel. Hij denkt altijd één stap verder. Soms vraag ik hem: 'Slaap je ook nog ooit?'"

*Karen:* "Ik ga ook wel goed op die snelheid en wendbaarheid. Maar als het nodig is, hebben we ook een kritische blik."

*Elise:* "Wat Justin soms misschien irritant zal vinden, maar uiteindelijk hebben we hetzelfde doel."

*Karen:* "Gelukkig hebben we vaak aan een blik of een half woord genoeg."

*Elise:* "Kan Justin weer door."



*Noot van de directie:*  
"Je gunt iedereen een Karen en Elise"



# Regie zonder ruis

Vijf eventorganisatoren over waarom loslaten soms de beste keuze is

Hoe groter het event, hoe stiller het achter de schermen moet zijn. Want ruis kost energie. In deze gesprekken delen eventorganisatoren hun afwegingen, verwachtingen en ervaringen in de samenwerking met NBC en Green Village. Over wat er nodig is om grip te houden, zonder alles zelf vast te hoeven pakken. En over dat moment vlak voor aanvang, als je een beetje onwennig aan een tafeltje zit met een kop koffie. Omdat er niets meer te doen is, behalve wachten tot de eerste gasten binnenkomen.



# Massale intimiteit in actie

Wat gebeurt er als een creatief bureau en een eventlocatie samen alles uit de kast halen voor een jubileumavond? Effectgroep\* en NBC organiseerden voor technisch dienstverlener Croonwolver&dros een evenement voor 3000 medewerkers en hun partners. Van entree tot entertainment en van comfort tot catering: alles klopte. “We gebruikten letterlijk elk hoekje van het gebouw”, vertelt Marijn Klouwen, Senior Projectmanager bij effectgroep\*. “En toch voelde het nergens massaal.”

## Een-tweetje in uitvoering

De samenwerking tussen effectgroep\* en NBC gaat jaren terug, maar kreeg een nieuwe impuls na de heropening van het vernieuwde gebouw in 2024. “Sindsdien is het echt een partnerschap geworden”, zegt Marijn. “Tijdens locatiebezoeken voelt het als een een-tweetje. Wij sturen op inhoud en beleving, NBC vertaalt dat in gastvrijheid en logistiek. Ze hebben alles onder één duurzaam dak: van moderne techniek tot eigen catering. Dat maakt samenwerken niet alleen makkelijk, maar ook beter.”

## Groots én persoonlijk

“Voor Croonwolver&dros moest het meer worden dan een spectaculair jubileumfeest. Hun 150-jarige bestaan was hét moment om 3000 mensen - van monteurs tot management, met partner - in het hart van de organisatie te zetten. Wij ontwikkelden een strategisch concept dat overal voelbaar was: in tone of voice, styling en inhoud. NBC vertaalde dat naar ruimtes met ieder een eigen sfeer. Intiem én massaal. Je kon verdwalen in de drukte, maar elkaar ook zo weer terugvinden. Even rustig eten of lachen bij de comedy, daarna los op de dansvloer. Het voelde als een avondje uit, maar dan met het hele bedrijf. Juist omdat wij als bureau tot in de kleinste details denken, is het goud als je locatiepartner dat snapt en waarmaakt.”



*“Het voelde als een avondje uit, maar dan met het hele bedrijf”*

## Eén team, twee draiboeken

“Wat ik sterk vind, is hoe vanzelfsprekend de samenwerking loopt. NBC haakt aan op ons programma, maakt hun eigen draiboek en dan schuift alles in elkaar. Ze denken mee over comfort, klimaat, bereikbaarheid. Hun mensen stonden overal precies op het juiste moment, met oog voor detail en gevoel voor sfeer. Dat niveau van zorg zie je terug in kleine dingen die groot aanvoelen. Die gastvrijheid staat niet in een offerte, maar maakt wél het verschil.”

## Ruimte voor regie

“Net als wij heeft NBC een vast en stabiel team. Dat zorgt ervoor dat je elkaar goed leert kennen en niet telkens opnieuw het wiel hoeft uit te vinden. We bouwen voort op wat eerder werkte en sturen bij waar nodig. NBC is een verlengstuk van ons team. Ze geven ons de ruimte om te excelleren in concept en regie. En ze zijn zó gastvrij, dat zelfs wij ons als bureau altijd welkom voelen. Het is niet samenwerken, maar samen vooruit.”

# De rust van vertrouwen

Professioneel tot in de puntjes én hoogstpersoonlijk. Dat is ieder event opnieuw de ambitie van Green Village. Volop reden voor ICT Group om telkens terug te keren. Zo organiseerde het bedrijf onlangs de jubileumeditie van haar invloedrijke Water Congres bij Green Village in Nieuwegein. "Het is altijd een verademing om naar Green Village te gaan."

Naomi Schonenberg is event specialist bij ICT Group, de toonaangevende leverancier van totaaloplossingen voor industriële automatisering. Samen met Business Partner Merel Smit zorgt ze dat alle events inhoudelijk tot in de puntjes geregeld worden. En daarin vinden ze een natuurlijke partner in Green Village. Naomi: "Het werkt heel fijn dat we een vaste contactpersoon hebben die ons kent en weet wat we willen. Yentl van Green Village kent ons en de locatie als haar broekzak en daardoor krijgen we altijd een voorstel op maat. Bij andere locaties moet je de techniek weer ergens anders inhuren. Green Village neemt ons dat allemaal uit handen."

## Love at first meeting

Merel kan zich de eerste kennismaking met Green Village nog herinneren. "Ons kantoor zit praktisch naast Green Village, dus het was logisch daar een keertje te gaan kijken. Dat is zeker tien jaar geleden. De eerste bijeenkomst was een intern event. Het voelde direct goed."



De locatie had een fijne uitstraling en dat is met de verbouwingen alleen maar beter geworden. Green Village vernieuwt telkens weer." Naomi: "De flexibiliteit van de locatie maakt ook dat we vaker terugkomen. We hadden bijvoorbeeld een kleinschalige round table met klanten. Toen bedacht Yentl dat zoiets beter past in het kleine, intieme koetshuis dan in een grotere zaal. Binnen ICT Group hebben we verschillende labels, van heel zakelijk tot wat persoonlijker. Het is heel prettig al die opties te hebben en dat Yentl mee kan denken in de ideale aanpak voor elk label. Het enige dat we nog wel eens zouden willen is een event waarbij we ook de mooie tuin van Green Village gebruiken. Dat is er nog niet van gekomen."

## Kracht van persoonlijke aandacht

Onlangs organiseerde ICT Group de jubileumeditie van het Watercongres: voor de tiende keer verzamelden ongeveer honderd ingenieurs, beleidsmakers en adviseurs uit de waterwereld zich om samen na te denken over het waterbeheer van de toekomst. Naomi: "We wilden van de tiende editie echt iets speciaals maken. En hoewel we heus wel eens bij andere locaties kijken, we organiseren tenslotte meerdere events, konden we geen betere plek voor deze editie bedenken dan Green Village. Iedereen is altijd blij met deze locatie en de organisatie loopt altijd soepel."

Merel: "Bij een tiende editie wil je ook niet opeens experimenteren in de opzet. Het Watercongres hoort inmiddels een beetje bij de locatie. Bovendien geeft het ons zelf veel rust. Als ik iets afspreek hoef ik niet meer te checken of het is gebeurd, dan weet ik dat het in orde is."

## Warm welkom

"Het is altijd een verademing om met onze events naar Green Village te gaan", vindt Naomi. "Dan heb ik het gevoel dat alles goed komt en kan ik mijn aandacht aan de gasten schenken." Merel: "Yentl denkt graag mee over de opzet. Zij weet precies hoe we ruimtes optimaal kunnen benutten. Tijdens het Watercongres hadden we een informatiemarkt. Voor de jubileumeditie wilden we daar net iets anders mee doen. Dan denkt Green Village mee in andere aankleding, ballonnen en petitsfours in de huisstijl. Allemaal accenten die verrassen terwijl de stijl herkenbaar blijft." Naomi: "Het voelt ook goed dat Green Village meedenkt in kostenbesparende ideeën. Dat maakt het echt een partnerschap."



*"Het is altijd een verademing om een event bij Green Village te organiseren"*

# Haute cuisine op schaal

Sommige evenementen hebben zo'n aantrekkingskracht dat iedereen erbij wil zijn. De jaarlijkse Beauty Award is er zo een. "Het is echt een high level happening", vertelt projectcoördinator Maddy Weide van Beauty Trade Professionals. De avond voelt als de Oscars van de beautybranche: 700 gasten in gala, grote ronde tafels, een luxe driegangendiner, spectaculaire acts en entertainment. Niet alleen schoonheidsspecialisten kijken uit naar de uitreiking van deze vakwedstrijd, ook collega's van NBC melden zich ieder jaar massaal aan om mee te draaien.

## Klaar met brood en dips

'Ze zijn gaan bekibbelen op het eten.' Die klacht gaf Maddy in 2017 de doorslag om op zoek te gaan naar een nieuwe locatie. "Gasten betalen om bij dit gala te zijn. Dan verwacht je meer dan tapas, brood en dips. Ik ging in gesprek met NBC en voelde meteen: zij snappen onze doelgroep. Ze begrijpen wat wij op culinair vlak verwachten en welk niveau van service daarbij hoort."



***“Een culinair driegangendiner tegelijk serveren aan 700 gasten. Dat blijft bizar.”***

## Rode loper, ronde tafels

"Voor veel schoonheidsspecialisten en hun partner is dit echt het uitje van het jaar. Iedereen pakt uit: mooi in de make-up, nagels gelakt, haar perfect, schitterende outfits. Ze komen binnen over een rode loper waar iedereen wordt gefotografeerd. Daarna nemen ze plaats aan 70 grote, prachtig gedekte ronde tafels. Tijdens het entertainment wordt een culinair driegangendiner aan 700 gasten tegelijk uitgeserveerd. Dat blijft bizar. Daar blinkt NBC echt in uit."

## Maatwerk tot op het bord

"Voor het diner komt NBC vaak zelf met een voorstel. En dat is echt haute cuisine. Geen standaard bistrogerechten, maar bijzondere gerechten met luxe ingrediënten. Ik kan daar nog suggesties op doen en een paar weken voor het event is er een proefdiner. Daarna wordt het menu aangepast aan dieetwensen. En die zijn er veel in de beautybranche. Zeker 25 tot 30 procent eet aangepast, bijvoorbeeld vegetarisch, glutenvrij of vanwege zwangerschap. Per tafel lever ik een Excel aan, tot tien dagen van tevoren. Dat verzamelen is al een klus. En daarna voelt het alsof ik het bij NBC over de schutting gooi. Maar zij zien het niet als last, juist als een leuke uitdaging."

## Geen gevloek of gestress

"Als organisator krijg ik vaak een eigen tafeltje tussen het podium en de keuken. Dat vind ik zó lief. Ze serveren ook bij mij gewoon de bubbels, de amuse en het hele diner, zodat ik toch meegeniet. Ik loop tussendoor altijd even de keuken in. En ik heb daar serieus nog nooit iemand horen vloeken of zien stressen. Alles is zo goed voorbereid. Iedereen is perfect op elkaar ingespeeld, terwijl er ook gewoon kantoormedewerkers in de keukenlijn staan."

## Winning team

"Goed personeel is goud waard. En met een betrouwbare partner werkt het precies zo. Met NBC werk ik inmiddels al zeven jaar samen. Het voelt als een winning team. Voor mij, voor onze gasten en voor onze sponsors. NBC weet hoe het reilt en zeilt en wat nodig is om elk jaar opnieuw te verrassen. Op het bord én op het podium."



# De mooiste match

De vestigingen van Audika zitten door heel Nederland verspreid en het Servicekantoor is gevestigd in Waardenburg. De jaarlijkse Nieuwjaarsbijeenkomst is daarom de perfecte gelegenheid voor alle collega's om elkaar weer eens te zien en te spreken. Green Village helpt de organisatie door ervoor te zorgen dat iedereen zich gezien en gehoord voelt en door precies aan te voelen wat er nodig is om de perfecte setting te creëren.



Management Assistente Sandra van den Boer en Marketingcoördinator Carola van der Heijde vormen samen een geoliede machine. Al jarenlang gaan zij samen over de events die Audika (voorheen Van Bostel hoorwinkels) extern organiseert voor haar klanten én die voor de medewerkers, zoals nieuwjaarsbijeenkomsten en medewerkersdagen. Bijeenkomsten die inmiddels bekendstaan om hun energie en originaliteit. Ze vertellen over de samenwerking met Green Village en waarom deze locatie hun voorkeur geniet, al sinds 2019.

"De locatie heeft een mooie en warme uitstraling", vindt Carola. "Als je hier aankomt, met een entree via de brug en door het groen, stap je even in een andere omgeving. Dat is precies wat we willen hebben bij iets feestelijks als een Nieuwjaarsbijeenkomst. Dat is ons bedankje aan de medewerkers waarbij we ze even helemaal in de watten leggen en daar past een mooie omgeving bij waar alles tot in de puntjes is verzorgd."

***"We kunnen eigenlijk niets bedenken waar we ontevreden over zijn in de samenwerking"***



## Buffet en wintermarkt

Audika pakt uit tijdens hun Kerst- of Nieuwjaarsbijeenkomst, die inmiddels een begrip is onder de medewerkers. "We hebben bekende artiesten zoals Thomas Berge gehad, de dj's Dames Draaien Door en bijzondere menu's", vertelt Sandra. "Dit jaar gaan we weer voor een buffet en organiseren we een wintermarkt. We zetten verschillende kramen op waaruit onze medewerkers hun eigen cadeau kunnen samenstellen. Een illusionist verzorgt het entertainment en er staat een wensboom waarin iedere medewerker zijn werkgerelateerde wens voor het nieuwe jaar kan hangen. Een van die wensen kiezen we dan uit om waar te maken." Carola: "Het mooie aan Green Village is dat hier heel veel mogelijk is. Ze denken mee hoe we de ruimtes perfect kunnen benutten, belichten en aankleden. Hun expertise versterkt onze ideeën."



## Eén team, één taak

Wat voor Sandra en Carola ook goed voelt is het feit dat Green Village altijd net even een stapje meer zet. Zonder dat ze erom hoeven te vragen. Sandra: "We zitten zelf ook zo in elkaar dat we net iets meer willen geven aan Audika en onze collega's. Het voelt echt alsof we samen in één team aan het perfecte resultaat werken bij Green Village. Als onze materialen binnenkomen, helpen ze met sjouwen om alles leuk in te richten, terwijl dat eigenlijk niet hún taak is."



## Gekomen voor de ligging, gebleven voor de sfeer

Audika heeft 56 winkels, verspreid door het hele land. Voor personeelsbijeenkomsten zoeken Sandra en Carola daarom naar een centrale locatie, bereikbaar met OV en met volop parkeerplaatsen. Carola: "De perfecte centrale ligging in Nieuwegein was de aanleiding om eens kennis te gaan maken. De klik was meteen goed en dan is het ook nog eens een heel sfeervolle locatie. Zeker rond kerst is het prachtig en warm om bij Green Village binnen te lopen. Datzelfde warme gevoel krijgen we van het team van de locatie door hun gastvrijheid en aandacht en doordat we in locatiemanager Dominique een vast aanspreekpunt en vertrouwd gezicht hebben."



Sandra: "We kunnen eigenlijk niets verzinnen waar we minder tevreden over zijn. We evalueren na ieder event samen en vragen de medewerkers en het management ook om hun mening. Iedereen is unaniem positief over de locatie en voor het event spreken we alles nog eens zorgvuldig door, zodat wij ook de rust hebben tijdens de avond. Het is onze sport om elk jaar iets verrassends neer te zetten en Green Village vult dat perfect aan met leuke ideeën voor het diner en bijzondere cocktails. Omdat hier veel mogelijk is, is het gewoon een heel goede match."



# Een afdronk die nooit naar copy-paste smaakt

“Als je thema innovatie is, moet je jezelf ook afstoffen”, vindt Paul Bartelings, Learning Manager bij EY. Voor de veertiende editie van Tax & Law Day besluiten Paul en Tax Director Albert van Hattem in 2018 dat niet alleen het programma vernieuwend moet zijn, maar ook de plek. De zoektocht naar een moderne, bereikbare locatie die meer dan duizend fiscalisten, advocaten en notarissen aankan, brengt hen bij NBC.

## Klaar met klassiek

“Onze wereld verandert snel, dus je wilt niet blijven teren op gisteren”, vertelt Albert. “We kwamen al jaren bij een klassiek conferentiecentrum in een hotel. Handig dat mensen konden blijven slapen, maar tussen onze deelnemers liepen ook hotelgasten. Dat wringt.” Paul weet dat hun eisen stevig zijn. “Een locatie die goed bereikbaar is, duizenden mensen aankan en tientallen break-out rooms heeft, vind je bijna nergens.” Bij NBC sloeg de vonk over en kreeg hun flagship learning event een nieuwe thuisbasis.

## Van tax to the max

“Dit jaar organiseren we de zesde Tax & Law Day bij NBC”, zegt Paul. “Je zou verwachten dat het dan minder vernieuwend is, maar het tegenovergestelde gebeurt. Omdat NBC zoveel logistiek werk uit handen neemt, kunnen wij ons volledig richten op onderscheidende inhoud.” Albert ziet dezelfde kracht. “Ze denken mee in de creatieve doorvertaling en geven advies waar je iets aan hebt, van programmabouw tot routing. En ze hebben letterlijk en figuurlijk alles in huis. State of the art, inclusief de experts die samen met onze mensen zorgen dat we het maximale halen uit beeld en geluid.”



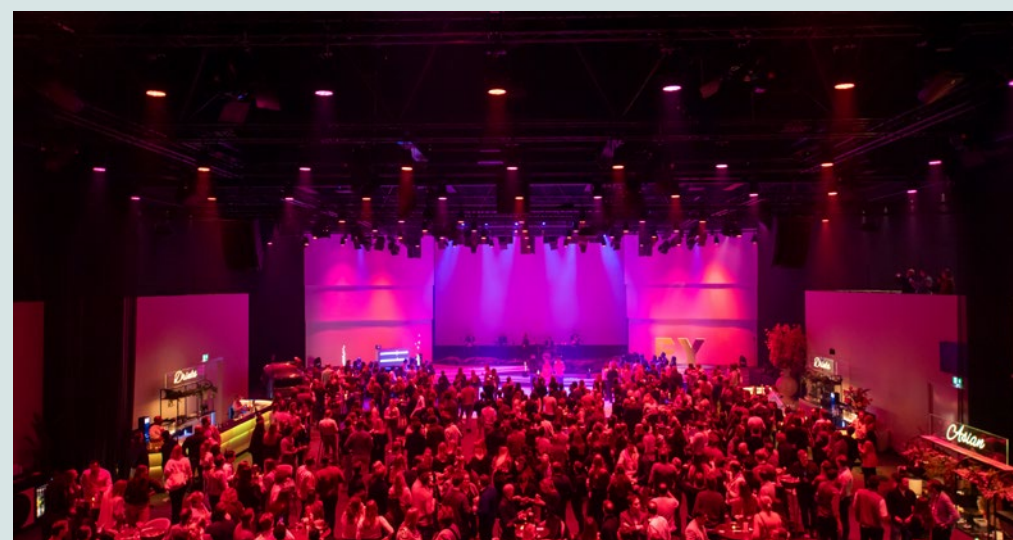
## Voorproeven is voorpret

En dan is er de catering. Paul: “Na de eerste editie bij NBC kregen we meteen reacties als: het eten is tien keer beter dan wat we gewend waren. Eten en drinken maken de dag. NBC snapt dat als geen ander.” Albert vult aan: “Het eten moet je net zo goed voorbereiden als de rest van het programma. We zijn afgelopen week weer samen met het team gaan voorproeven voor de editie begin 2026. Altijd lekker en gezellig. En het fijne is, als ik daarna nog een paar uurtjes blijf flexwerken, kan dat ook. Zoiets zie je nergens meer.”



## Keep the draaiboek alive

Paul: “Bij andere locaties begint een terugkerend event met het draaiboek van vorig jaar. NBC doet het andersom. Direct na de evaluatie start het gesprek: wat gaan we komend jaar anders en beter doen? Het draaiboek is niet heilig maar een levend document dat voortdurend meebeweegt.” Albert: “We delen de drive om onszelf elke keer te verrassen en vernieuwen. Collega’s moeten trots zijn dat ze bij ons werken en denken: wow, dit is echt anders. Dat lukt alleen als je niet in copy-paste vervalt.”



## Succes vier je met een sluitborrel

“Niks is te gek bij NBC”, vertelt Paul. “Daar zorgt Justin hoogstpersoonlijk wel voor. Vier jaar geleden werd het opeens bloedheet. Tijdens de laatste voorbespreking, één dag voor het event, zegt Justin ineens: ‘Zullen we morgen de pauzes en de borrel lekker buiten doen?’ Daar had ik niet eens aan gedacht.” Albert is vooral fan van de sluitborrel die inmiddels zo goed als traditie is. “Na afloop duiken we met een man of twintig de Schirmbar in. Justin en Elise stellen dat zelf voor. Ze kunnen denken ‘toedelo’, maar nee, ze blijven om het succes te vieren. Dat gevoel van samen iets neerzetten maakt het zo sterk.”



*“Het draaiboek is niet heilig maar een levend document dat voortdurend meebeweegt”*

# Welke ruimte past bij jou?

In de juiste ruimte valt alles vanzelf op z'n plek. Deze vragen helpen je kiezen voor een setting die past bij je plannen en prettig voelt voor je gasten.

*Wil je uitpakken met een onvergetelijke dag voor je gasten?!*

Voor alle luxepaarden, showpony's en ijskonijnen: Koetshuis it is.

Kies voor Green Village Lounge, Green Village Loft 1 of Loft 2. Twijfel? Bel de hulplijn +31 (0)30 602 69 00 en wij hakken de knoop voor je door.

Droom je van een stijlvolle kroonluchter, met een open haard erbij?

Het glazen huis, maar dan met eten en zonder pottenkijkers. Geniet binnen van buiten dankzij de glazen wanden en het glazen dak van de Orangerie.

Op zoek naar een evenlocatie voor 200 tot 3.500 gasten?

Ga naar de gevangenis. Nee geintje, maar gebruik lekker je eigen bedrijfskantine.

Schuif aan in de Winebar. Tussen honderden flessen wijn wordt elk gesprek vanzelf beter.

Verwacht je meer dan 20 gasten?

Zoek het out-of-the-box, juist ja: buiten. Pak groots uit met de 2.500 m<sup>2</sup> tuin van Green Village met vier terrassen, zes jeu-de-boules banen en elf (je-bent-me-er-)jeendjes.

Blijf je gastenlijst onder de 500 man?

Zijn er PowerPoint-presentaties?

Green Village Lounge of Feestzaal verkiest stijl boven spektakel. Voor wie liever indruk maakt zonder lawaai.

Als Hazes harder mag dan het gesprek, zit (of sta) je goed in onze Bruine Kroeg.

Supertoll! Après-ski zonder Alpen, de Schirm-bar regelt het. Foute hits, veel hout en nul schaamte: jetzt geht's los!

Is de gezelligheid op de borrel je belangrijkste KPI?

Sta je open voor polonaises?

Komt Anton aus Tirol in de playlist?

Check, een congres of zakelijk event dus. Wil je de gasten opsplitsen over meerdere ruimtes?

Gaan we regelen. Met meer dan een miljard mogelijke combinaties uit Event Area 1, Event Area 2 en 22 subzalen zit er altijd eentje tussen die werkt voor jouw event.

Gokje: je zoekt een beurslocatie?

Say yes tegen veel stands en weinig stress. Met 800 tot 2.000 m<sup>2</sup> is er meer dan genoeg ruimte in onze Hospitality Areas.

Is het de bedoeling dat je gasten wat opsteken?

Een feest dus, leuk! Is het belangrijk dat er een groot podium aanwezig is?

Get ready for the Lounge Area. Laat de boel lekker de boel op onze heerlijke banken en fijne stoelen. Minimaal moeten, maximaal comfi.

Wil je het grootste 3D-projectiedecor van Nederland gebruiken?

Wie het breed heeft, laat het breed hangen. Ga voor een onvergetelijke avond in Event Hall met jouw visuals over de volledige breedte van de ruimte.

Wie het kleine niet eert... Wees welkom in de Grand Hall met een spectaculair HD-projectiedecor van 81 m<sup>2</sup>.

Meer dan 750 gasten op je feest?

Ga los in Hospitality Area 2 met booze en een boost van jouw branding (of lievelingskleuren) op de 5 meter hoge LED-kolommen.

Zet de toon met lichtgevende dansvloer in Hospitality Area 1. Wie hier binnenkomt weet meteen hoe laat het is.

Ontdek welke ruimtes bij jouw event passen op [nbcevents.nl/ruimtes](http://nbcevents.nl/ruimtes) en [green-village.nl/ruimtes](http://green-village.nl/ruimtes)



**Didier van Hooijdonk (15)** is de zoon van Justin en Monique, zit in het examenjaar van de technische leerweg en werkt in het weekend afwisselend bij NBC en bij een infraspecialist. Na de middelbare school wil hij waarschijnlijk hotelschool gaan doen.

**Lisa van Hooijdonk (17)** is de oudste dochter van Justin en Monique en zit in het examenjaar van de havo. Ze wil volgend jaar een tussenjaar om skiles te geven in Oostenrijk. Als vervolgopleiding overweegt ze de hotelschool.

**Justin van Hooijdonk (50)** is de zoon van Henriëtte en Ruud. In 2001 nam hij NBC over van zijn ouders. In 2006 breidde hij het bedrijf uit met Green Village, de tweede locatie achter NBC.

**Monique van Hooijdonk (50)** is de vrouw van Justin. Thuis zorgt zij dat alles net zo strak georganiseerd is als op de werkvloer.

**Henriëtte van Hooijdonk (79)** richtte in 1992 NBC op samen met haar man Ruud, die in 2012 helaas overleden is. Samen transformeerden zij het Nederlands Badminton Centrum tot een moderne congreslocatie. Ze staat niet meer aan het roer, maar is nauw betrokken. Ze loopt geregeld binnen, kent iedereen en heeft een scherp oog voor styling.

**Beau van Hooijdonk (13)** is de jongste dochter van Justin en Monique en volgt de gemengde leerweg op vmbo, maar het allerliefste is ze op de manege bij haar paard.

# Aan de bar met drie generaties Van Hooijdonk

*In gesprek over omgangsvormen, ondernemen en alles wat onderweg voorbijkomt*



## Opvoeding

### Mevrouw van Hooijdonk

*Henriëtte:* "Iedereen op de zaak noemt mij Mevrouw van Hooijdonk. En zo hoort het. We spreken hier met twee woorden en in u-vorm. Een 'hoi' in de wandelgangen, dat klinkt toch niet?"

*Beau:* "Als oma dat hoort, steekt ze haar vingertje omhoog: 'Kom jij eens even hier.'"

*Didier:* "Ik ben het volkomen met oma eens. Net zoals dat je in de bus opstaat voor ouderen, zwangere vrouwen of iemand die slecht ter been is. Ik vind het ook heel disrespectvol als iemand een grote mond heeft tegen een docent of de politie. Kom op, gedraag je gewoon, dan verdien je het respect ook terug."

*Lisa:* "Wij zeggen altijd 'u' tegen oma. 'Ik heb niet met je geknikkerd', zegt ze tegen vriendinnen die 'je' zeggen. Voor mij is 'u' zo vanzelfsprekend, ik zeg het ook tegen mama's vriendinnen."

*Justin:* "Je hoort het, u zeggen zit er bij ons van jongs af aan in. En 'nee' kennen we niet. Mijn ouders hebben de basis gelegd van onze cultuur. Gastvrijheid is geen trucje, maar gewoon hoe we met iedereen omgaan, opdrachtgevers, gasten en elkaar. Wat je aan diploma's hebt, vind ik bijzaak. Het gaat om je

houding, dat je respect toont en aanvoelt wat nodig is."

*Beau:* "Ik kan ook gewoon niet anders dan 'u' zeggen. Het is een automatisme geworden."

*Monique:* "Ik ben er trots op dat we onze kinderen een bepaalde beleefdheid hebben meegegeven. Met 'u' zit je altijd goed. En het is ook gewoon fijn om beleefd te zijn, hoffelijkheid wordt altijd goed ontvangen."

*Didier:* "Nou, ik heb weleens ruzie met de moeder van een vriend van mij gehad. Die vond dat 'u' veel te oud klinken."

*Henriëtte:* "Onzin, het zijn normen en waarden. Ook Justin moest vroeger netjes vragen: 'Chef, heeft u een ijsje voor mij?' Dat is respectvol en past bij de hiërarchie."

*Lisa:* "Het klinkt nu alsof oma streng en ouderwets is, maar dat is ze echt niet. Ze is superlief en betrokken, kent bijna alle collega's en soms zelfs hun kinderen. Ze stelt veel vragen en onthoudt ook alles. En ze is verbazend hip vergeleken met de oma's van mijn vriendinnen. Kijk hoe ze zich kleedt. En ze sport gewoon nog elke dag. Oma kan zelfs een koprol!"

*Monique:* "Ho, maar niet nu hè?"

"Oma kan zelfs een koprol!"

- Lisa



## Onderbroekenlol

## Altijd paraat

**Didier:** "Vroeger was papa weinig thuis. Ik werd wakker en hij was weg, ik ging naar bed en hij was nog steeds weg. Alleen kon ik niet slapen als hij er nog niet was. Dus hij kwam elke avond rond 22 uur nog even naar boven. Maar als er iets was wat ik belangrijk vond, dan was hij er altijd. Al had hij honderd vergaderingen, hij kwam zeker naar mijn schoolvoorstelling."

**Henriëtte:** "Toen de kinderen nog echt jong waren reden we op zaterdag altijd even langs de hockeyclub. Even zwaaien en door. Ze hebben nooit in de gaten gehad dat we er niet de hele wedstrijd waren. Het kon niet anders, de zaterdagen waren superdruk."

**Monique:** "Die drukte hoort bij een familiebedrijf. Justin is altijd bereikbaar voor ons, maar ook voor collega's. Gelukkig weten de kinderen dondersgoed voor wie hij het allemaal doet."

**Beau:** "Als ik weer in de paardenwinkel sta met mooie spullen bedoel je?"

**Lisa:** "En dankzij alle au pairs spreken we vloeiend Engels."

**Justin:** "En Filipijns."

**Monique:** "En Spaans."

**Lisa:** "Vijftalig zijn we, met Duits erbij. Maar ik heb leuke herinneringen aan de au pairs. De drukte en chaos hoort ook bij een familiebedrijf. En 's avonds laat kwam papa altijd nog even plagen als we op bed lagen. Dan maakten we er weer een rotzooitje van. En dan riep mama naar boven: 'Justin, ze moeten slapen.'"

**Didier:** "We hoorden aan de sleutelbos dat papa thuiskwam. En dan barstte de chaos los. Kwamen we met z'n vieren in onze onderbroek naar beneden gerend."

**Monique:** "Wie is nummer vier?"

**Justin:** "De au pair in haar onderbroek? Nee, nee, nee. Dat gebeurde niet. Straks gaan er allerlei verhalen de ronde."

**Monique:** "De laatste jaren is Justin wel meer thuis. Dan zien de kinderen hem overdag ineens thuis en grappen ze: 'Ben je ziek?' of 'Is er iemand dood?'. Zitten doet-ie maar weinig. Hij is altijd in de weer. Iets met ADHD."

**Henriëtte:** "Hij is gewoon graag bezig. Dat is toch ook lekker?"

**Lisa:** "Dat eigenwijze en alles op mijn eigen manier doen, heb ik echt van papa. Maar aan de buitenkant lijk ik het meest op mama."

**Beau:** "En ik lijk op Lisa. Ik kan met mijn gezicht zelfs haar telefoon ontgrendelen."

**Didier:** "En ik?"

**Lisa:** "Jij bent geadopteerd. Plottwist."

**Didier:** "Zetten jullie me weer lekker te kakken? Ik weet niet op wie ik lijk. Ik ben in ieder geval altijd weg. Doordeweeks ben ik elke avond sporten of bij vrienden, zaterdag overdag naar mijn bijbaantje en 's avonds feesten. Op wie lijk ik dan? Ik denk dat papa en mama allebei FOMO hebben."

**Justin:** "Nou jij hebt een dubbele portie FOMO."

**Beau:** "Ik heb eerder JOMO, *the joy of missing out*, laat mij maar lekker bij mijn paard. Ik hoef nergens bij te zijn."

*"Als Justin overdag thuis aan tafel zit vragen de kinderen grappend of er iemand dood is"*

- Monique





## Onderbuikgevoel Buiten de lijntjes

**Henriëtte:** "Toen mijn man en ik NBC kochten, was het nog een badmintoncentrum waar af en toe vergaderingen waren. Dat was wel te zien aan de dresscode. Mensen kwamen soms in een korte broek op slippers een vergadering uitgelopen. Wij waren etiquette gewend van het viersterrenhotel dat we daarvoor exploiteerden. Met de weg der geleidelijkheid zijn we gestopt met de sport-evenementen en legden we de focus op vergaderingen en beurzen."

**Justin:** "Dat ombouwen van sporthal in de avond naar congrescentrum overdag kon financieel natuurlijk nooit uit. Niet te doen."

**Henriëtte:** "Langzaam hebben we het gebouw steeds mooier gemaakt. En na de brand in 2022 is het natuurlijk nog moderner geworden. Ik ben heel trots op Justin. Fantastisch hoe hij het doet."

**Justin:** "Ik denk wel dat ik een korter lontje heb dan mijn ouders."

**Monique:** "Nee totaal niet. Ik denk dat jij gewoon heel erg vooruitstrevend bent en weet wat je wil. Je ziet iets, bedenkt wat en voert het uit. Dat kan heel klein zijn in de vorm van een originele presentatie van een gerecht of iets heel groots, zoals het podium met projectiedecor. Jij bent wel echt een vernieuwer."

**Henriëtte:** "We varen op ons onderbuikgevoel. Als het goed voelt, gaan we ervoor. Liggen we er 's nachts wakker van, dan doen we het niet."

**Justin:** "Wij zijn niet van de rapporten, adviseurs of accountants."

**Monique:** "Jullie kleuren echt buiten de lijntjes. Soms denk ik weleens: moet je dat nou wel doen? En dan doet-ie het toch en is het achteraf heel tof, flikt-ie het weer. NBC was de eerste met walking dinners en een 3D-projectiedecor. Dat scherm blijft iedereen verbazen. 'Nee' is geen antwoord bij NBC, alles is ja. Dat voelen opdrachtgevers en gasten ook in de service."

**Lisa:** "Papa is van de vernieuwing en door oma is de gastvrijheid nog voelbaar. Creatief zijn ze allebei. Papa in de vorm van ideeën, oma in haar gevoel voor styling in kleding en decor."

**Didier:** "En dat doen ze niet alleen op het werk. Thuis organiseren we ook vette feestjes."

**Monique:** "Wij vinden dat gewoon leuk. Soms zeggen we wel tegen elkaar: 'Nu even niet.' En na drie maanden vinden we het alweer tijd voor een feestje."

**Lisa:** "Dan zoeken we gewoon een excuus. 'Is er iemand bijna jarig?', gaat het dan."

**Justin:** "Wij zijn gevers. Ik gun iedereen een leuke middag of avond. Het allerbelangrijkste is dat je mensen weet te raken. Zakelijk of privé, jong of oud. Je wilt het feestje houden dat ze nooit vergeten. De laatste keer hadden we een travestiet als doorbitch..."

**Didier:** "Dragqueen bedoel je."

**Justin:** "Ja. Die zorgde voor de ontvangst en maakte van iedereen een foto. Dat was echt heel leuk. En die feestjes hebben niks met geld te maken, het is ook de effort."

**Monique:** "Niemand zal onze feestjes saai noemen. Dat gaat niet gebeuren."

**"Wij zijn gevers. Het allerbelangrijkste is dat je mensen weet te raken. Je wilt het feestje houden dat ze nooit vergeten."**

- Justin



## Overname

## Smeerkaas en smeerleverworst

**Beau:** “De toekomst? Wat mij betreft wordt Green Village een manege. Ik heb niet zoveel met het chique gebeuren en al die mensen. Dieren zijn meer mijn ding. Maar ik vind het leuk dat papa veel plezier in zijn werk heeft.”

**Henriëtte:** “Paardrijden is ook mooi. Groot gelijk. Als jij gelukkig bent, zijn wij dat ook, meisje. Een stadsmanege lijkt me wel wat.”

**Beau:** “Tot je op je paard wordt aangereden door een fatbike.”

**Lisa:** “Ik zou papa’s plekje wel willen overnemen. Maar hoe ouder ik word, hoe meer ik ook beseft dat het niet niks is. Lukt het me wel wat hij doet? Kan ik de lijn volgen die opa en oma hebben neergezet? En wil ik dat op die manier? Vroeger zag ik papa rondjes lopen, mensen aanspreken en achter zijn bureau zitten. Nu ik bedrijfseconomie heb op school, begrijp ik meer wat erbij komt kijken.”

**Monique:** “Jij kan dit later ook, maar jij doet het weer op jouw manier. Net zoals papa, opa en oma ook verschillend zijn. Je groeit er vanzelf in.”

**Justin:** “Het gaat erom dat je iets doet waar je gelukkig van wordt. Mijn broers hebben ook een ander pad gekozen en dat is helemaal oké.”

**Didier:** “Ik heb er lang over getwijfeld, maar de laatste tijd weet ik zeker dat ik mijn vader achterna ga. Ik weet wat ik wil en ik weet wat ik moet doen om het te krijgen.”

**Justin:** “Je krijgt helemaal niks.”

**Didier:** “Dat snap ik. Maar ik ga er gewoon voor. Ik denk nooit: ‘Dat lukt mij niet’.”

**Justin:** “Begin eerst maar eens met je school afmaken.”

**Didier:** “Ja ja. Lisa is meer van de theorie, boeken en leren. Ik ben meer van het rouwdouwen, handen uit de mouwen.”

**Lisa:** “Dat heb ik ook hoor. Maar ik weet niet of Didier en ik NBC en Green Village samen zouden kunnen runnen. We lijken in sommige opzichten op elkaar, maar we verschillen ook vaak van mening. Hij vindt smeerkaas lekker, ik smeerleverworst.”

**Justin:** “Allebei een smeerboel.”

**Didier:** “Het kan iets worden met ons, maar dan moeten er duidelijke afspraken worden gemaakt.”

**Henriëtte:** “En wie van jullie gaat daar naar luisteren...”

**“Ik ben  
van het  
rouwdouwen,  
handen uit de  
mouwen”**

- Didier



# Podium voor een podium

Podiumvrees? Niet nodig in de Event Hall. Daar steelt het grootste 3D-projectiedecor van Nederland namelijk toch de show. Stap uit de coulissen en ontdek wat dit podiumdecor zo bijzonder maakt.

## 360 m<sup>2</sup>

Het scherm is 45 meter breed en bijna 8 meter hoog. Het totale oppervlak is drie keer zo groot als de gemiddelde woning in Nederland. Die is 120 m<sup>2</sup>.

Bij een uitgebreid event werken er achter de schermen zo tien technici: licht, geluid, stagehands, podiumgeluid, presentatieregie, cameraregie, shader, camera-mensen en een showcaller die cues geeft en timing bewaakt.

10+ technici

## 16.000.000 pixels

De projectie bestaat uit 10.000 pixels in de breedte en 1.600 in de hoogte. Zo wordt ook het kleinste haarscherp weergegeven.

## 2025 Award

Onze techniekpartner Avex ontving voor het Event Hall podium de Inavation Award in de categorie Venues and Event Spaces. De prijs werd uitgereikt tijdens Integrated Systems Europe, de grootste beurs voor audiovisuele techniek ter wereld. De jury roemde de grootschalige 3D-projectie en de geavanceerde IT-infrastructuur als onderscheidend binnen de industrie.

Meer is er niet nodig om de sfeer van het podium compleet te veranderen. Van futuristische neon-visuels naar een rustige bamboewand. Of van een pittoresk Italiaans straatje naar een metershoge boekenplank.

1 druk op de knop

160.000 lumen

Dat is de totale lichtopbrengst van de vier projectoren: vergelijkbaar met de helderheid van zo'n 800 schemerlampen die tegelijk branden.

## 3D

3D-projectie betekent gelukkig niet dat je een speciaal brilletje hoeft te dragen. Door de schuine plaatsing van de schermen en de diagonale lijnen ontstaat met de juiste visuels een optische illusie. Zo kan het lijken alsof er een rijtje huizen op het podium staat of alsof een hand plotseling de zaal in reikt.



## “Dit podium is uniek in Nederland”

“Ik vind dit echt een waanzinnig decor, omdat niets te gek is”, zegt John van der Linden, die vanuit Avex alle licht-, geluid- en podiumtechniek van NBC beheert. “Van een awardshow met 45 meter aan bewegende visuels waarin camerabeelden en presentaties naadloos samenkomen, tot een Italiaans straatje dat helemaal tot leven komt, doordat lampjes achter de ramen zachtjes aan en uit gaan.

Om een vergelijkbaar podium op locatie op te bouwen, heb je tien man nodig en ben je twee dagen aan het opbouwen. Hier kun je, bij wijze van spreken, om zeven uur met je visuels binnenlopen en om acht uur van start met je event. Dat is een groot voordeel. Omdat alle techniek hier al hangt, wordt zo'n exclusief podium opeens veel toegankelijker.

De flexibiliteit is enorm. Je kunt het podium eenvoudig afstemmen op je merkkleuren of in de Event Hall laten zien wat er tegelijkertijd in subzaal 22



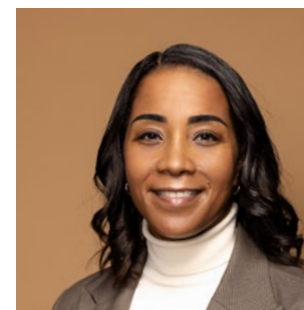
gebeurt. De combinatie van formaat, 3D-projectie en gebruiksgemak maakt dit podium uniek. Ik ken geen enkele andere locatie in Nederland die dit heeft.”

# de Gouden Regels van de vloer

Er is niet één formule voor een goed event. Er is ervaring. En buikgevoel. En ervaren mensen die precies weten hoe het moet klinken, voelen en lopen voordat de eerste gast arriveert. Bij NBC en Green Village werken vakidioten die het al honderd keer (bijna) zagen misgaan en duizend keer beter maakten. Dit zijn hun gouden regels. Geen marketingpraat, maar de lessen die ze zelf op de vloer leerden.

01

## Begin bij de gasten, niet bij de ruimte

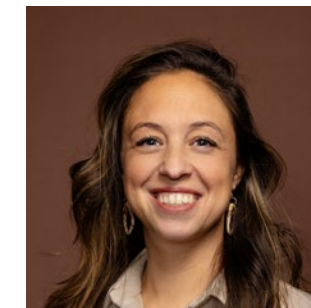


Cindy van den Berg,  
accountmanager NBC

“Elk event draait om mensen. Vijfhonderd bouwvakkers in een chique setting met miniwraps? Dat gaat 'm niet worden. Pas als je weet wie er komen en wat je wilt dat ze ervaren, kun je bepalen wat past bij je doelgroep. Laat ons aan de voorkant met je meedenken over de sfeer, de opzet en de details. Dan klopt het plaatje vanaf het begin.”

02

## Denk vooruit: van save-the-date tot no-show



Dominique de Wildt,  
locatiemanager Green Village

“Populaire dagen zijn snel volgeboekt, dus verstuur op tijd een save-the-date. Stuur daarna een reminder, maar niet te vaak. En maak afmelden net zo makkelijk als aanmelden. Zo weten we eerder wie er komt, voorkomen we no-shows en gooien we minder eten weg.”



Daniëlle Lit, manager kwaliteit & identiteit NBC

## Gebruik wat er al is

“Wij hebben alles: meubilair, techniek, catering. Gebruik dat. Het scheelt geld, tijd en slapeloze nachten. En ja, het is duurzamer. Waarom moeilijk doen als het hier al beter is geregeld?”

03

04

### Maak van je event een merk



Cindy van den Berg,  
accountmanager NBC

“Branding is geen behang. Het is wat mensen zich herinneren. We kunnen bijna alles personaliseren: van vlaggen en led-kolommen tot schermen en lichtkleuren. Maar denk er wél op tijd over na. Als jij weet wat je wilt uitstralen, kunnen wij het laten leven. En dan wordt het geen standaardcongres, maar een beleving met jouw handtekening erop.”

05

### Laat de stroom aanleggen door mensen die weten wat ze doen

“Stroom is geen kopje koffie. Eén dun verlengkabeltje, vier apparaten en je hebt vuurwerk. Vraag het vaste personeel, wij weten wat veilig is. En trek veiligheidsschoenen aan bij het sjoeven. Die tenen krijg je niet terug.”



Alex Michiels, technische dienst

06

### Behandel de floormanager als collega, niet als uitvoerder

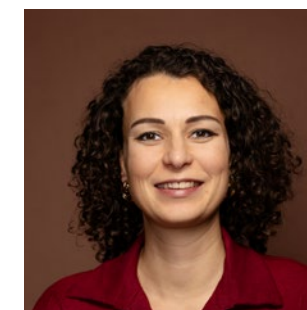


Floor de Vries,  
floormanager NBC

“Een event draai je samen. Laat me meedenken, dan haal je er het beste uit. Ik zie wat jij niet ziet en vang op wat jij niet kunt. Dat is teamwork.”

07

### Sla niet door in je programma



Bo van den Bosch,  
projectmanager NBC

“Laat gasten ademen. Plan tijd tussen de borrel en het diner, en bouw ook wat ruimte in tussen sessies. Een goed programma heeft ritme, niet alleen inhoud. En twijfel je? Bel me. Echt, liever een telefoontje te veel dan stress op de dag zelf. Mijn dag is geslaagd als jij bij binnenkomst koffiedrinkt en niks meer hoeft te doen.”

08

### Onthoud: het is geen rocket science, maar wel serieus werk



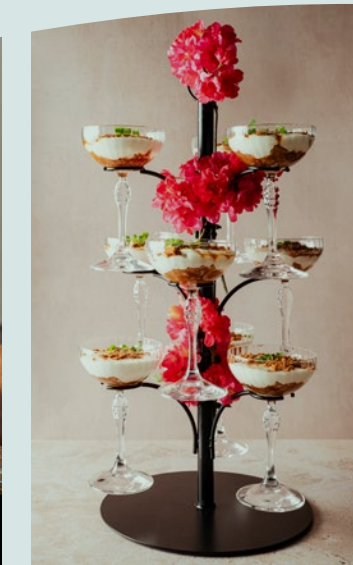
Anoniempje

“Als je een kut-event wil, moet je ergens anders zijn. Een event run je niet met bravoure, maar met aandacht. Wie luistert, plant en samenwerkt, komt een heel eind. En wie dat niet doet, leert het vanzelf. Waarschijnlijk de harde weg.”



# De twee gezichten van de keuken

Duizenden borden, nul ruimte voor fouten. In de keuken van NBC en Green Village draait alles om smaak, tempo en samenwerken onder druk, onder leiding van twee chefs die elkaar perfect aanvullen.



“Niks is te gek hier, we doen graag ons best voor de gast. Ons menu wisselt twee keer per jaar en telt meer dan tweehonderd gerechten, van een roerei bij het ontbijt tot gezonde buffetten, grab & go-lunches en viergangendiners. En wil een bedrijf iets anders, dan regelen we dat. Zelfs bij een complex event voor tweeduizend gasten schakelen we last-minute als iemand ineens een lactose-allergie of glutenintolerantie blijkt te hebben.

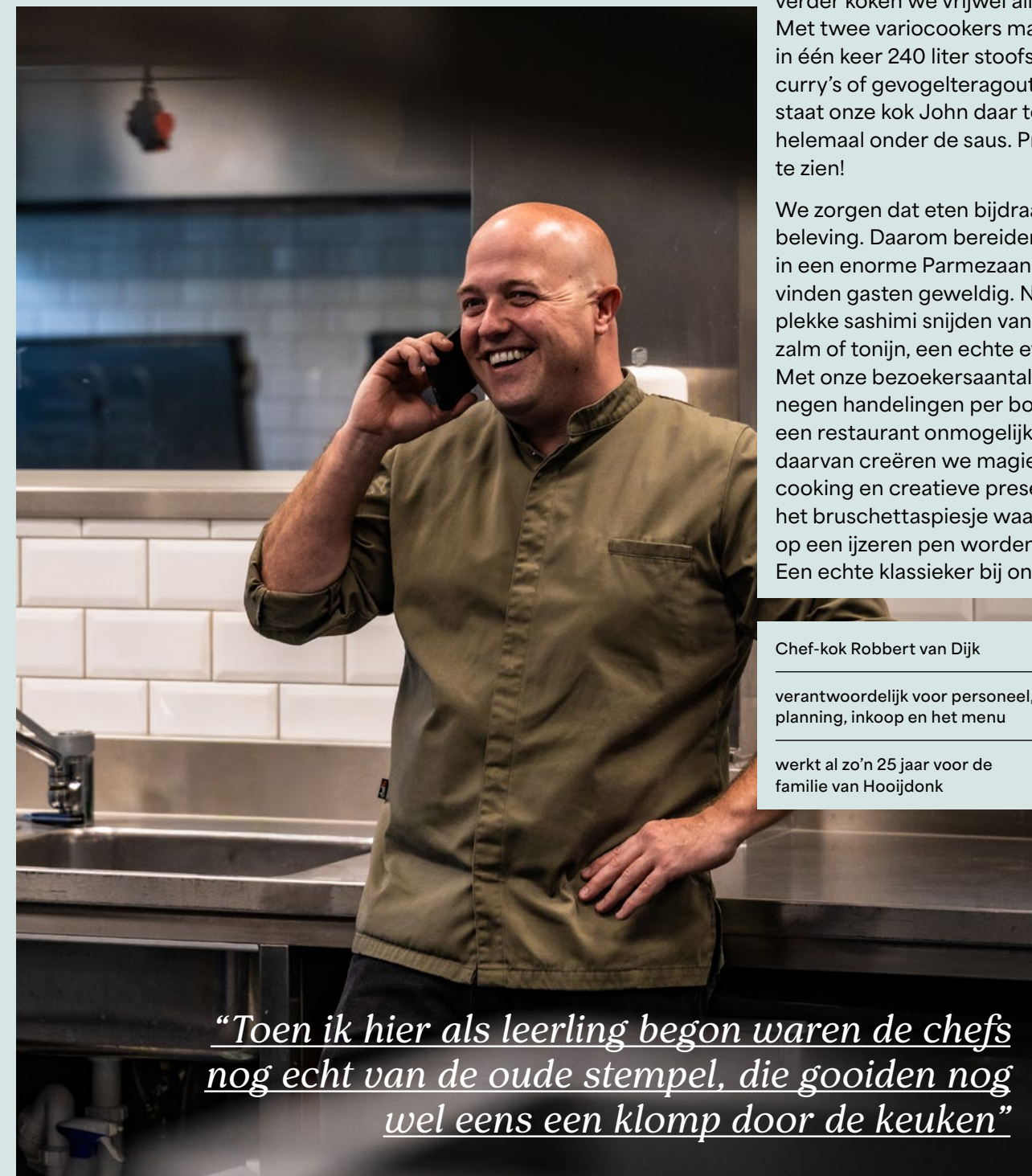
Onze mini-hamburgers draaien we niet zelf, die worden volgens ons recept gemaakt door de slager. Maar verder koken we vrijwel alles in huis. Met twee variocookers maken we in één keer 240 liter stoofschotels, curry's of gevogelteragout. Dan staat onze kok John daar te roeren, helemaal onder de saus. Prachtig om te zien!

We zorgen dat eten bijdraagt aan de beleving. Daarom bereiden we risotto in een enorme Parmezaanse kaas, dat vinden gasten geweldig. Net als ter plekke sashimi snijden van een hele zalm of tonijn, een echte eyecatcher. Met onze bezoekersaantallen zijn negen handelingen per bord zoals in een restaurant onmogelijk. In plaats daarvan creëren we magie met live-cooking en creatieve presentatie, zoals het bruschettaspiesje waarbij broodjes op een ijzeren pen worden gestapeld. Een echte klassieker bij ons.”

Chef-kok Robbert van Dijk

verantwoordelijk voor personeel, planning, inkoop en het menu

werkt al zo'n 25 jaar voor de familie van Hooijdonk



*“Toen ik hier als leerling begon waren de chefs nog echt van de oude stempel, die gooiden nog wel eens een klomp door de keuken”*



“Voor een dag met duizend gasten begint het werk dagen van tevoren. Alles valt of staat met een goede voorbereiding. Bestellingen moeten kloppen, checklists moeten compleet zijn en iedereen moet weten wat hij doet. Broodjes beleggen lijkt simpel, tot je er ineens duizend moet maken binnen een strakke deadline. Voor de allergrootste evenementen is er zelfs extra koelcapaciteit nodig, dan staan er buiten twee koelwagens vol mise-en-place en dranken.

Op drukke dagen staan er zo dertig tot vijftig mensen in de keuken, waaronder een flink deel uitzendkrachten. Dan is het mijn taak om ervoor te zorgen dat we als één team werken, het tempo en het niveau moeten blijven. Alle gasten lunchen ongeveer tegelijk, dus 's ochtends moet ik scherp het overzicht houden en blijven sturen. Dan ben ik soms even streng, want ik vind het belangrijk dat alles er hetzelfde uitziet. Ook bij 400 borden moet elk gerecht identiek zijn opgemaakt, zonder een spatje saus op de rand. Kwaliteit vraagt discipline.

De gastevaluaties zien we na elk event terug op schermen op kantoor. De cijfers zijn hoog, vaak krijgen we negens en tiens. En toch denk ik altijd: het kan nóg beter. Ik wil elke dag leveren en ervoor zorgen dat alles klopt.”

Souschef Kevin Daems

werkt sinds 2024 bij NBC

Zorgt ervoor dat alles in de keuken op rolletjes loopt

*Ook bij 400 borden moet elk gerecht identiek zijn opgemaakt, zonder een spatje saus op de rand. Kwaliteit vraagt discipline.*





# Meer impact, minder uitstoot

## Duurzaamheid zonder in te leveren op comfort

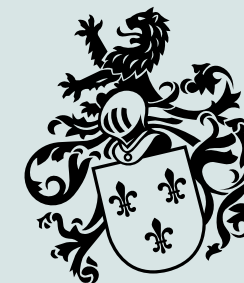
Je wilt een event dat stevig staat. Voor je gasten én achter de schermen. Een event dat indruk maakt zonder onnodige impact op de wereld. Dat vraagt om keuzes die slim zijn, logisch voelen en jouw werk makkelijker maken. Precies zo kijken wij ernaar. Bij NBC en Green Village is duurzaamheid geen afdeling, project of vinklijst. Het zit in hoe we bouwen, koken, inkopen, verwarmen, verlichten en samenwerken. Daardoor draait jouw event automatisch slimmer, zuiniger en schoner, zonder extra tijd of kopzorgen.

## Onze missie, jouw voordeel

Je organiseert een event met ambitie. Logisch dat je wilt dat het klopt, ook op duurzaam niveau. Daarom begint duurzaamheid bij NBC en Green Village niet bij beleid, maar bij het gebouw, de keuken en de systemen achter de schermen. Alles wat daar slim is ingericht, hoef jij niet meer te regelen. Zo verdwijnt duurzaamheid van je to-dolijst en blijft het gewoon onderdeel van je event.



NBC bouwde na de brand in 2022 alles opnieuw op en koos voor een compleet toekomstbestendige aanpak. Slimme techniek, circulaire materialen, energiezuinige systemen en een gebouw dat minimaal belastend is voor het milieu.



Green Village werkt net zo toekomstgericht als NBC. Als familiebedrijf kiezen we ook hier bewust voor seizoensgebonden koken, lokale leveranciers, korte ketens, duurzame materialen voor inrichting en opbouw en een locatie die maximaal rekening houdt met mens en natuur.

*Uiteindelijk draait onze missie om één ding: elk event zo duurzaam mogelijk maken zonder dat jij hoeft in te leveren op comfort, kwaliteit of beleving. We willen dat jij trots bent op wat je neerzet, vóór én achter de schermen.*

## De feiten die voor je werken

Je hoeft ons niet op ons woord te geloven. De duurzame keuzes van NBC en Green Village zijn concreet, meetbaar en krachtig om te delen met jouw klanten, collega's of gasten.



### Slim gebouwd, slim energieverbruik

- GPR Gebouw score 8,0 of hoger op alle thema's voor NBC, een officieel erkende duurzaamheidsmeting die in 2024 werd bevestigd.
- Tot 70 procent energiebesparing dankzij het slimme klimaatsysteem van NBC dat ruimtes automatisch terugschakelt wanneer ze leeg zijn.
- Follow the Crowd-systeem bij NBC, waarbij warme en koude lucht worden teruggewonnen, opgeslagen en verplaatst naar de ruimtes waar gasten zich bevinden. Het systeem ventileert vraaggestuurd op CO<sub>2</sub>-niveau en warmt of koelt met minimale energie, omdat warmte en kou worden hergebruikt binnen één gesloten keten.
- Volledige renovatie met circulaire materialen bij NBC na de heropbouw in 2024, inclusief een compleet toekomstbestendig energie- en klimaatsysteem.
- Led-verlichting in alle ruimtes bij zowel NBC als Green Village, gekoppeld aan tijd- en bewegingsgestuurde systemen om verspilling te voorkomen.
- Gebruik van groene stroom bij Green Village en energiezuinige installaties in de gehele locatie.
- Ecologisch beheerde buitenruimtes, met aandacht voor biodiversiteit en wateropvang.



### Groen achter de schermen

- ♻️ Watertappunten op beide locaties, waarmee single-use plastic structureel verdwijnt.
- ♻️ Afvalscheiding achter de schermen, waaronder keukenafval, papier, glas en overige reststromen.
- ♻️ Duurzame styling- en bouwmaterialen, met hergebruik als eerste keuze en lokale leveranciers als basis.



### Goed eten en drinken

- 🍴 Seizoensgebonden catering, die automatisch zorgt voor minder transportkilometers en minder verspilling.
- 🍴 Fairtrade koffie en thee als standaard, zonder extra kosten.
- 🍴 Actieve aanpak van voedselverspilling, door strakke planning en portiecontrole.

## Wat jij wint met een duurzame locatie

Duurzaamheid draait natuurlijk om mens en milieu, maar voor jou als organisator speelt nóg iets mee: je wilt een event dat in elke laag sterk is. Een locatie die achter de schermen net zo scherp is als jij vooraan. Duurzaamheid hoeft geen groot thema te zijn waar je ellenlang over praat. Het moet gewoon goed geregeld zijn. En precies daarom gaat dit deel niet over wat wij doen, maar over wat jij ermee wint.

- ✂️ Minder zorgen. De basis is al groen. Jij hoeft geen ingewikkelde duurzaamheidskeuzes uit te zoeken.
- ✂️ Sterker imago. Je laat zien dat je kiest voor een locatie die het niet alleen belooft, maar het ook echt doet.
- ✂️ Meer comfort. Slimmer, moderner en zorgvuldiger. Geen concessies aan kwaliteit, ambiance of techniek.
- ✂️ Makkelijker plannen. Jij focust op inhoud en beleving. Wij regelen de duurzame voorwaarden eromheen.
- ✂️ Toekomstbestendig. Met NBC en Green Village kies je voor locaties die klaar zijn voor wat komt. Dat straalt jouw event automatisch uit.

# Ervaring die draagt, energie die drijft

Vier duo's over leren, lachen en leveren op niveau



Bij NBC werken generaties zij aan zij. Ervaren collega's die weten waar de rust zit, jonge collega's die het tempo bepalen. Achter elk strak georganiseerd event staan mensen die elkaar sterker maken. In de keuken, op de vloer en achter de schermen lopen nieuwe energie en doorgewinterde vakmensen in hetzelfde ritme.

In vier duoportretten lees je hoe jong en oud elkaar aanscherpen. Geen 'broekie' alleen op de kar, maar een team dat elkaar aankijkt, aanvoelt en afmaakt wat is beloofd.



Richard Jansen

54 jaar

Begon meer dan 30 jaar geleden bij NBC, toen het nog het Nationaal Badminton Centrum was

Is operationeel manager en verantwoordelijk voor de planning

Leerde zijn vrouw Renske hier kennen als collega, samen hebben ze twee zoons

Vader & zoon op de werkvloer

## Wat wil jij je zoon graag meegeven?

### Zelfredzaamheid

"Ik was niet gespannen voor zijn eerste dag. Om Jasper maak ik me geen zorgen, die redt zich wel. Maar ik keek wel even op de klok: hij moest om half acht 's ochtends beginnen, is hij wel op tijd? En ja hoor, keurig netjes."

### Een knuffel

"Mijn jochie doet het hartstikke goed. Ik vind het heerlijk om te zien hoe hij achter zo'n buffet staat. Dan ben ik zo trots. Tijdens het werk komen we elkaar niet vaak tegen. Ik zit op kantoor, hij staat meestal in de keuken. Als ik hem tref, geef ik hem weleens een knuffel of proef ik iets uit de keuken. In de pauze zien we elkaar sowieso altijd wel even, dat is gezellig."

### Plezier, eerlijkheid en niet roken

"Wat ik het allerbelangrijkste vind is dat hij plezier heeft in het werk en andere mensen leert kennen. Het sociale stuk vind ik het mooist van de horeca. Gastvrijheid zorgt vanzelf voor een open en toegankelijke houding. Normen en waarden vind ik heel belangrijk. Ik hoop dat wij hem eerlijkheid hebben meegegeven, tegenover zichzelf en anderen. En niet roken."

*"Mijn jochie doet het hartstikke goed. Ik vind het heerlijk om te zien hoe hij achter zo'n buffet staat."*

## En hoe is het om in hetzelfde bedrijf als je vader te werken?

### Welkom

“Ik wilde eigenlijk stage lopen als monteur, maar ik werd overal afgewezen. Aan NBC had ik eigenlijk nog niet gedacht, tot ik over een plan B moest nadenken. Omdat ik graag met mijn handen werk, dacht ik dat de keuken wel iets voor mij zou kunnen zijn. Toen vroeg ik mijn vader of ik stage mocht lopen bij NBC. Hier was ik direct welkom.”

### Lekker mousse maken

“Mijn eerste dag kan ik me niet eens meer zo herinneren. Misschien door alle indrukken; het was in elk geval vroeg. Ik was niet supergespannen, maar wel een beetje. De dag begon met een rondleiding en later ben ik broodjes gaan snijden en dat soort dingen.”

“Werken in de keuken is heel anders dan school. Hier ben je veel meer bezig en kun je lekker je eigen ding doen. En het is gezellig. Ik heb er echt vrienden bijgekregen. Verder is het contact met gasten ook leuk als ik achter het buffet sta. Ik kan de vragen over allergenen nog niet allemaal beantwoorden, maar bij twijfel vraag ik een collega. Het leukste tot nu toe vind ik desserts maken. Vooral de mousse. Als je iets maakt, moet je het natuurlijk ook proeven. En dat is geen straf bij mousse. Zo lekker.”

### Betrapt

“Werken in het bedrijf waar mijn vader ook werkt vind ik minder. Helemaal niks! Nee hoor, geintje. Het is juist hartstikke leuk. Iedereen wist al gelijk toen ik binnenkwam: da's die kleine van Richard. Gelukkig bemoeit hij zich niet met mijn werk. Zolang ik niet eet achter het buffet. Eén keer dacht ik, toen de gasten net weg waren: ik neem snel een hapje. Liep natuurlijk precies mijn vader langs.”

### Mezelf zijn

Soms denk ik: pap, doe normaal. Dan loopt-ie weer gek te doen. Sta ik achter het buffet, komt hij voorbij gehuppeld. Vroeger zou ik me dan echt voor schut voelen staan, dat heb ik gelukkig niet meer. Ik heb van mijn vader geleerd dat ik gewoon lekker mezelf moet zijn. En mijn best doen. Maar hij vindt het vooral belangrijk dat ik goed in mijn vel zit. En dat zit bij NBC wel goed.”

**“Soms denk ik: pap, doe normaal.  
Sta ik achter een buffet komt hij  
voorbij gehuppeld.”**



Jasper Jansen

15 jaar

Zit in het derde jaar van de groene school Yuverta in Houten

Loopt sinds zes weken stage in de keuken bij NBC

Zijn oudere broer Thijmen werkte ook bij NBC en is nu kok bij een restaurant in Utrecht



*"We staan nog net niet op de bar met z'n tweeën"*



Ilse van Oene

49 jaar

Werkt 9 jaar in de keuken bij NBC

Heeft haar werktijden langzaam uitgebreid naarmate haar dochters ouder werden

Woont met haar man en twee dochters op fietsafstand van NBC

## Wat wilde jij je dochter graag meegeven?

### Verbinding

"Wat ik het allerbelangrijkste vind, is de verbinding met mijn dochters. Toen Mette en haar zusje nog klein waren, heb ik mijn baan als secretaresse bewust opgezegd om er echt voor hen te zijn. Toen ze ouder werden, begon het werken te kriebelen. Ik had zin om weer iets leuks te doen. Op het schoolplein raakte ik aan de praat met de vader van een klasgenoot van Mette, die me NBC tipte. Inmiddels werk ik er alweer negen jaar."

### Zelfstandig

"Ik heb er nooit echt streng bovenop moeten zitten bij Mette. Ze werkte op school altijd hard en neemt ook haar studie en het werk hier serieus. Niet te serieus, maar ze weet wel wat haar prioriteiten zijn. In haar rol als floormanager heeft ze echt haar maniertjes. Ik vind het grappig om te horen hoe ze alles uitlegt en geen enkel detail over het hoofd ziet. Dat hebben we allebei wel."

### Op de bar

"Mette is een harde werker, maar ook altijd in voor een sluitborrel. Het is echt een gezellige meid. Tijdens de borrels zijn we allebei graag van de partij. Meestal fietsen we er samen naartoe en sluiten we de avond ook samen af. We staan nog net niet samen op de bar. Mette wel eens. Maar dat doet ze lekker met de jongelui, zoals het hoort."

### En wat heeft Mette jou geleerd?

"Loslaten. Daar is de jonge generatie sowieso beter in. Ik kan me echt druk maken om hele kleine dingetjes. Dan zegt Mette: 'Chill mam, laat het los. Go with the flow.' Ik heb het ook moeten leren om Mette los te laten. Doordeweeks is ze in Maastricht en als ze in het weekend thuis is, heeft ze natuurlijk ook haar werk en vriendinnen. Gelukkig gaan we nog geregeld samen de stad in of kijken we thuis een filmpje. Dat maakt het loslaten wel gemakkelijker."

## En hoe is het met je moeder op de werkvloer?

### De vonk

“De liefde voor de horeca komt wel een beetje door mijn moeder. Ik wilde eigenlijk kinderarts worden, maar de vakken die daarbij hoorden, pasten niet bij me. Thuis liet mijn moeder me wat horecabladen zien: ‘Is dat niet wat voor jou?’ Ons bezoek aan de hotelschool gaf de doorslag. Ik vind het heel leuk om alles wat ik daar leer, hier toe te passen.”

### Op de vloer

“Als floormanagement heb ik geen moeite om mensen te brieven en aan te sturen. Dat hoort bij mijn rol: ik moet ervoor zorgen dat de opdrachtgever tevreden is. Ik kan daarin, net als mijn moeder, best perfectionistisch zijn. Een stom voorbeeld misschien, maar peper moet altijd links staan en zout rechts. Ik kan er niet goed tegen als dat andersom is. NBC voelt echt als een warm bad. Iedereen gaat tot het uiterste om gasten een geweldige dag te bezorgen, en de personeelsfeestjes zijn echt een happening.”

### Moeder en collega

“Hoe mijn moeder thuis én op het werk alles weet te combineren, vind ik echt knap. Het maakt niet uit wie er om een gunst vraagt, ze is er. Dat was vroeger al zo en is eigenlijk nooit veranderd.”



*“Hoe mijn moeder thuis én op het werk alles weet te combineren, vind ik echt knap”*



Mette van Oene

19 jaar

Werkt in de weekenden als junior floormanagement bij NBC en in de bediening bij Green Village

Studeert aan de hotelschool in Maastricht en zit in haar tweede jaar

Woont doordeweeks op kamers in Maastricht



Robin Bakker

31 jaar

Werkte als scholier enkele jaren in de banqueting bij NBC

Ronde de afgelopen 10 jaar twee horecazaken

Werkt sinds januari 2025 fulltime als operationeel manager, verantwoordelijk voor hospitality

Is de jongste van het operationele team, dat uit zes mensen bestaat

## Hoe is het om als 'jochie' in het ervaren operationele team te starten?

### Van ondernemer naar operationeel manager

"Ik ben tien jaar lang met veel plezier zelfstandig ondernemer geweest. Dat veranderde toen ik een gezin kreeg; honderd uur per week werken was niet vol te houden. Met pijn in mijn hart heb ik mijn twee horecazaken achter me gelaten. NBC kende ik nog van mijn vroegere bijbaan. Toen ik hier aanklopte, kon ik - toen nog als zzp'er - direct aan de slag. 'Kom maar, jochie', zei Justin. Het klikte meteen en begin 2025 ben ik in loondienst gegaan. Ik zit hier helemaal op mijn plek. NBC is echt een vijfsterren-evenementenlocatie. Dat is wel wat anders dan een kale betonnen hal waar je alles zelf moet opbouwen. Hier bieden we het totaalpakket: van techniek tot catering."

### Ondernemen in een onderneming

"Het was wel even wennen om in andermans bedrijf te werken. Eerst had ik alle vrijheid, nu heb ik een rooster. Vroeger was ik degene die met de vuist op tafel sloeg en zei: 'Zo gaan we het doen.' Nu vertelt iemand anders dat. Toch voelt het nog steeds alsof ik aan het ondernemen ben, omdat ik veel vrijheid krijg. Als ik met een idee kom, is de reactie meestal: 'Is goed, werk het uit en probeer het maar.'"

Zo heb ik in het afgelopen jaar onze sit-down-diners echt naar een hoger niveau getild. Er mocht wat meer beleving aan tafel komen. Inmiddels is het personeel anders aangekleed, serveren we alles uit aan tafel en voelt het alsof je met zeshonderd man in een brasserie zit: massaal, maar toch intiem. Helemaal in het straatje van NBC."

### Ertussen wurmen

"Het kostte wat tijd om mijn plek te vinden in het operationele team. Die mannen werken al tien, vijftien jaar met elkaar en weten precies wat ze aan elkaar hebben. Dan moet je jezelf als nieuwkomer - en iemand die überhaupt niet gewend is samen te werken - er toch zien tussen te wurmen. Als ik erop terugkijk, ging dat soepeler dan gedacht."

We hebben allemaal onze eigen verantwoordelijkheden én onze nukken. Ik kan soms wat direct zijn, dan geven de mannen duidelijk aan dat het een tandje minder mag. Van Richard heb ik geleerd dat het niet altijd honderd procent perfect hoeft te zijn. Het gaat er ook om dat we het leuk hebben met elkaar. Als de gasten weg zijn en we aan het afbouwen zijn, mag er ook - in Richards woorden - 'gekeuveld' worden. Mijn boog stond altijd gespannen, maar dat hoeft helemaal niet. Choose your battles: moet ik nu echt mijn punt maken, of kan ik het beter laten gaan?"

### Aanslingeren en aandacht

"Ik voel eigenlijk geen generatieverschil tussen Richard en mij. Die Ries, oude reus, is toch ook nog een jongeman? Zonder gekheid: misschien komt het omdat ik zelf ook van de oude stempel ben."

### Niet lullen, maar poetsen.

Het verschil zit eerder bij de jeugd van rond de achttien die hier binnenkomt. Er zijn er die het geweldig doen, maar er is ook een groep die echt aangeslingerd moet worden. Staan ze tot 23.00 uur ingepland, is het werk nog niet klaar, dan gaan ze gewoon. Dat gaat er bij mij niet in.

We hebben de planning inmiddels aangepast aan die veranderende werkmentaliteit. Wat we vroeger met vier mensen deden, doen we nu met zes. Daar kunnen wij als operationeel team iets van vinden, maar we kunnen ook meebewegen. Het belangrijkste is dat we oog houden voor elkaar. Daarin is de familie Van Hooijdonk echt een voorbeeld. Dit is een groot bedrijf, maar ze weten precies wat er zakelijk én privé speelt bij het personeel. Ze zijn oprecht geïnteresseerd en betrokken. Het is niet voor niets dat hier complete gezinnen werken."

*"Van Richard heb ik geleerd dat het niet altijd 100% perfect hoeft te zijn. Als de gasten weg zijn mag er ook 'gekeuveld' worden."*

## En hoe werk jij als ‘oude reus’ samen met Robin (en de generatie daarna)?

### Opgekrikt

“Er is een hoop veranderd in de afgelopen jaren. Toen ik bij NBC begon, was het nog een sporthal met wat vergaderzalen erbij. Als er een groot evenement was, moesten we tapijten op de vloer leggen. Gekke werk! Het lijkt in niets meer op wat het nu is. De familie Van Hooijdonk heeft het niveau flink opgekrikt. Het kan altijd beter, sneller en netter is het devies.”

### Nieuwe energie

“Ik kan al die veranderingen alleen maar toejuichen, net als de komst van Robin. Hij brengt nieuwe energie in het team. ‘Kom, we gaan het eens anders proberen’, zegt hij dan. Natuurlijk is dat even wennen, maar als ik zie wat we het afgelopen jaar hebben verbeterd qua presentatie, ben ik trots. Binnen ons operationele team heeft iedereen zijn eigen specialiteit, en daarin moet je elkaar vertrouwen en ondersteunen. Robin past goed in het team. Hij communiceert helder en dat maakt samenwerken prettig. Dat wil niet zeggen dat ik het altijd met hem eens ben, maar juist doordat we anders denken, houden we elkaar scherp. Laatst zei hij nog: ‘Zeg Ries, oude reus, hoe zie je deze planning voor je? Dit zijn toch veel te weinig mensen?’ Zulke kritische vragen kan ik alleen maar waarderen. Hij is echt een aanwinst.”



Richard Jansen

54 jaar

Sportte hier als jongetje toen NBC nog het Nationaal Badminton Centrum was en rolde op latere leeftijd de speelkeuken en bediening in

Vroeg bij de overname door de familie Van Hooijdonk in 1992 of hij mocht blijven

Is sindsdien operationeel manager en verantwoordelijk voor de planning

Zijn zoon Jasper werkt als keukenhulp bij NBC

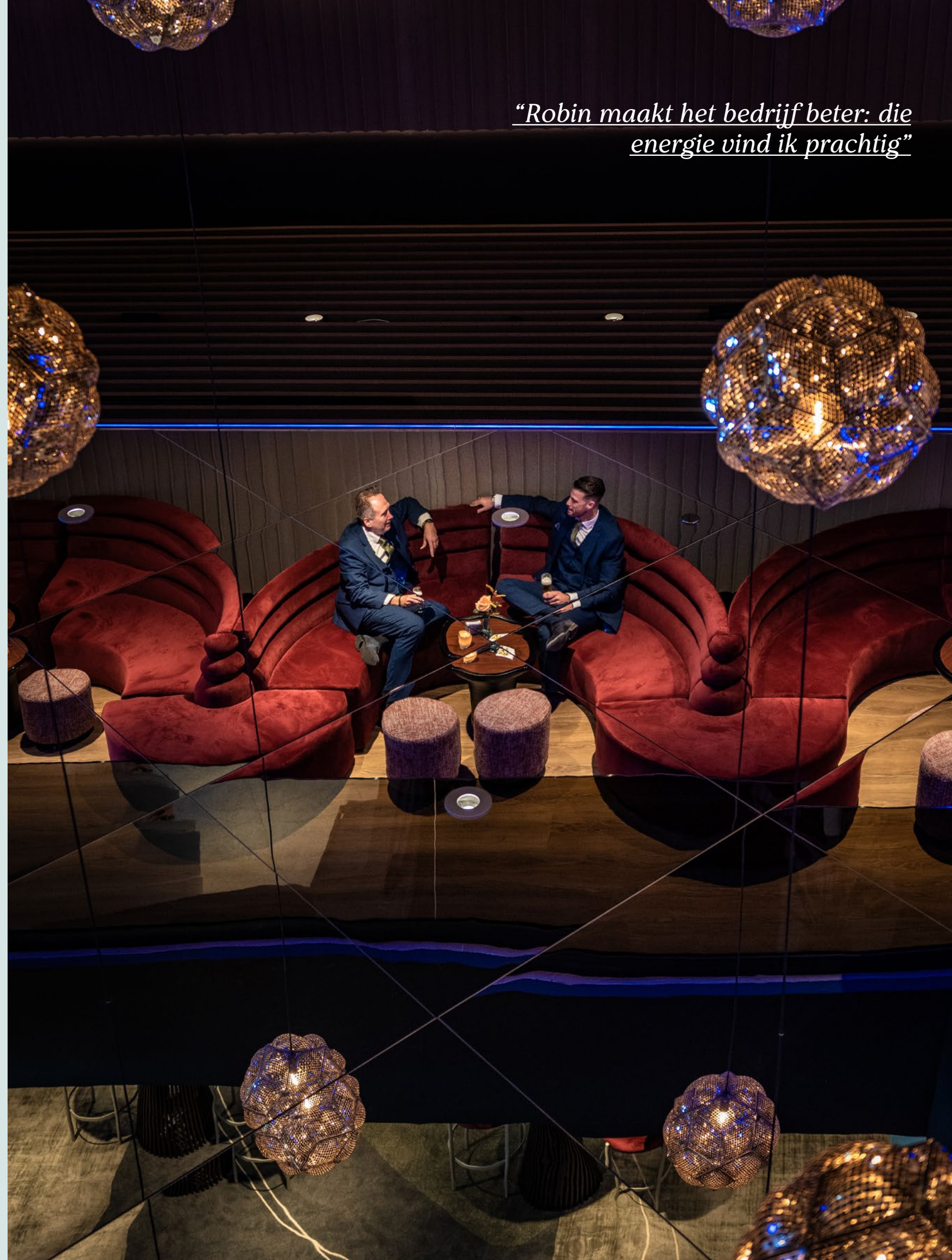
### Lekker duidelijk

“Mijn nukken? Ik denk dat ik een hartstikke aardige kerel ben. Vooruit, misschien wat eigenwijs als Robin weer met zijn verbetersuggesties komt. Dan zeg ik: ‘Jochie, doe niet zo moeilijk, regel het gewoon.’ Robin gaat altijd voor het hoogst haalbare. Maar ik kan het goed van hem hebben. Hoewel hij jonger is, begrijpt hij het vak. Hij maakt het bedrijf beter: die energie vind ik prachtig. En van zijn directheid kan ik nog wat leren. Hij draait er niet omheen, dat is lekker duidelijk.”

### Wisselgeld

“Aan de mentaliteit van sommige jongelui moet ik wennen. Ik mis soms dat ze uit zichzelf even doorpakken. Maar ik wil niet de oude zeur zijn die de jeugd bekritiseert. Zij zijn de toekomst. Laten we dus focussen op wat goed gaat, en daar een compliment over geven tijdens de sluitborrel. Soms denk ik ook: laat ze lekker een uurtje eerder gaan als het kan. Dat levert wisselgeld op als we ze later wat langer nodig hebben. Het klinkt ouderwets, maar 't is geven en nemen.”

*“Robin maakt het bedrijf beter: die energie vind ik prachtig”*





## Wat wilde jij je zoon graag meegeven?

### Word geen kok

“Zelf wist ik als kind al dat ik de keuken in wilde. Voor mij is het koksvak het allermooiste dat er is, ik zou niet anders kunnen en willen. Aan de andere kant is het hard en veel werken voor weinig geld. Daar probeerde ik Joep en mijn andere zoon Teun voor te behoeden. Heel tegenstrijdig, want ik deed en doe mijn werk nog steeds met heel veel plezier.”

### Er is meer dan werk

“Toen de kinderen ouder werden, wilde ik als vader meer zijn dan de man die op zondag het vlees snijdt. Een voetbaltraining geven of leuke dingen doen als gezin. Daarom stuurde ik tien jaar geleden een open sollicitatie naar NBC. Binnen drie dagen was het geregeld. Bij NBC hebben we dag- of avonddiensten. Ik noem dit weleens de luxe horeca: hard werken, maar met normale en betaalde uren.”

### Doe waar je gelukkig van wordt

“Joep wordt blij van hiken, duiken, dat soort dingen. De opleiding bij het Korps Mariniers past perfect bij hem. In de tussentijd vind ik het heel gezellig dat Joep hier een bijbaantje heeft en niet is gaan vakkenvullen. Niks mis met de supermarkt, maar in de horeca leer je met mensen omgaan. Joep is van nature wat gereserveerder en verlegen. Ik heb hem hier echt zien groeien in contact met collega's en gasten, daar ben ik zo trots op.”

John van Leeuwen

55 jaar

Werkt bijna 10 jaar fulltime als souschef in de keuken van NBC

Is daarvoor 20 jaar chef geweest bij Hotel Theater Figi in Zeist

Woont samen met zijn vrouw en hun twee zonen in Maarssen

***“Ik heb Joep echt zien groeien in contact met collega's en gasten, daar ben ik zo trots op”***

### Aan hard werken is nog nooit iemand doodgegaan

“Ik houd van aanpakkers, niet van afwachters. Wat dat betreft heb ik op Joep niks aan te merken in de keuken. Hij doet het echt hartstikke goed. Omdat Joep goed luistert en observeert, hoef ik dingen vaak maar één keer uit te leggen. Zo dwingt hij zelf verantwoordelijkheid af. En hij pakt initiatief: als hij door de keuken loopt en er ligt een stuk karton op de grond, raapt hij het op. Dat klinkt simpel, maar de helft raapt het nog niet op al struikelen ze erover. Kom op, denk ik dan, aan hard werken ga je niet dood. Die laksheid van de jonge generatie vind ik moeilijk, maar ik zie het ook als mijn taak om wel de verbinding te blijven zoeken.”

### Trap een lolletje

“Joep en ik kunnen elkaar vanaf een afstand zien werken in de keuken. Als we dan even oogcontact hebben, zwaai ik altijd of doe ik iets gek. Als je hard werkt, moet je ook lol maken. Dat doen we thuis aan tafel ook. Alles wordt besproken, maar er wordt vooral veel gelachen. Dat haalt de druk van de ketel.”

### En wat heeft Joep jou geleerd?

“Ik moet soms tot tien tellen voordat ik ergens op reageer. Mijn mond werkt sneller dan mijn hersenen. Joep kan goed luisteren en komt altijd met een weloverwogen antwoord. Daar kan ik weleens een voorbeeld aan nemen.”



Joep van Leeuwen

18 jaar

Werkt sinds twee jaar als keukenhulp bij NBC, waarvan het laatste half jaar fulltime

Hoopt volgend jaar te starten aan de opleiding Korps Mariniers

Zijn jonge broertje Teun werkt op zaterdag ook als keukenhulp bij NBC

### En hoe is het met je vader in de keuken?

#### Flapuit

“Het was wel even wennen om mijn vader als leidinggevende te hebben. Hij is hier wel iets strenger dan hoe ik hem ken. Drukker ook wel. En ik moet erom lachen als ik hem hoor vloeken. Dat herken ik dan wel weer van thuis. Maar het is nooit op de man hoor, hij floept het er meer uit wanneer het even niet naar z'n zin gaat.”

#### Pietje-precies

“Mijn vader staat altijd aan. Hij is niet alleen een harde werker, maar ziet ook alles. Hij werkt zelf heel precies en verwacht dit ook van anderen. Alles moet recht liggen en netjes. Hij noemt zichzelf weleens een autist, er moeten bijvoorbeeld precies 30 burgers op de plaat, niet 32. Dat hebben we allebei wel. Ik werk ook graag nauwkeurig.”

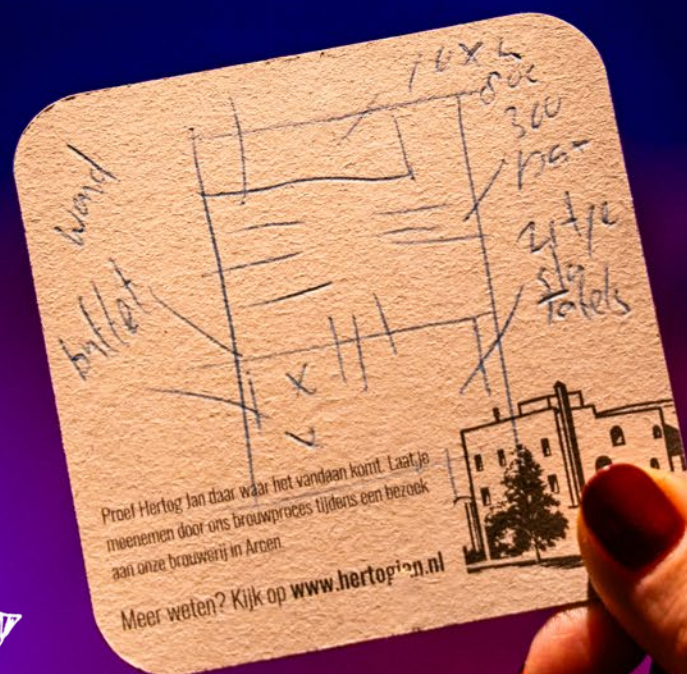
#### Geen twijfel

“Hoezeer hij zelf ook van het vak geniet, mijn vader heeft het me mijn hele leven afgeraden om kok te worden. Dat snap ik wel, als kind vond ik het soms wel jammer dat hij zo weinig thuis was. Dat is sinds hij hier werkt wel anders. Nu eten we eigenlijk elke avond wel met z'n vieren. Maar ondanks dat ik zie dat het koksvak ook anders kan, kies ik een andere richting. Ik hou van avontuur en sportieve uitdaging, dus ik denk dat defensie echt wat voor mij is. Hopelijk kom ik door alle testen. En tot die tijd maken we het hier gezellig.”

**“Mijn vader ziet alles, hij werkt zelf heel precies en verwacht dit ook van anderen”**

# Past jouw event op een bierviltje?

Een goed idee past op de achterkant van een bierviltje. Doe de Achterkant-Bierviltje-test en ontdek of jouw eventidee helder genoeg is om te blijven plakken. Schrijf, krabbel of teken daarna je eigen plan op papier. Niet te lang nadenken, gewoon doen. Alles wat telt, past op dit kleine stukje karton.



De oerversie van ons reserveringssysteem  
Lang voordat er systemen waren,  
noteerden we nieuwe vragen gewoon  
op een bierviltje. De kern erop,  
doorgelven aan je collega en door.

**Is jouw idee bierviltje-proof?**

Kun je in één zin zeggen wat je event moet doen? **Ja / Nee**

Weet je precies voor wie het bedoeld is en wat zij moeten voelen? **Ja / Nee**

Is het idee onderscheidend genoeg om te onthouden? **Ja / Nee**

Zou je het binnen 30 seconden aan iemand aan de bar kunnen pitchen? **Ja / Nee**

Geeft het je energie om het te realiseren? **Ja / Nee**

**5x ja? Dan ben je er bijna.  
Tijd om je idee op te schrijven.**

**Jouw event op een bierviltje**

**Ik organiseer een** (type event)

\_\_\_\_\_

**Voor** (doelgroep / aantal gasten)

\_\_\_\_\_

**Omdat** (doel of boodschap)

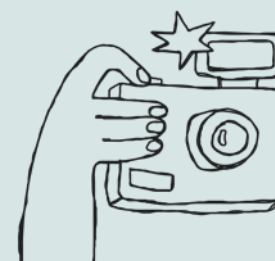
\_\_\_\_\_

**Je wilt het niet missen vanwege** (uniek element)

\_\_\_\_\_

**Het is geslaagd als** (resultaat of gevoel)

\_\_\_\_\_



Maak een foto van je viltje en mail deze naar [reserveringen@nbcevents.nl](mailto:reserveringen@nbcevents.nl)  
Dan kijken we samen of het klopt

# Onze beloftes

Of je nu een event, congres, bijeenkomst of bruiloft organiseert, bij NBC en Green Village weet je dat het klopt. Achter elke glimlach zit vakmanschap, achter elk detail aandacht. Dat is de kracht van een familie die al generaties lang leeft voor gastvrijheid.

## 01

### Alles tot in de details verzorgd

Van akoestiek tot aankomst, van techniek tot timing: elk onderdeel draagt bij aan het succes van jouw dag.

## 02

### Jij houdt de regie, wij maken het rond

Of je nu zelf de touwtjes in handen houdt of liever de organisatie aan ons overlaat, wij denken mee, schakelen snel en zorgen dat het werkt.

## 03

### Vakmanschap achter elke service

Onze mensen werken met scherpste, warmte en plezier. We zien wat nodig is, soms nog vóór jij het zegt.

## 04

### Veilig, betrouwbaar en gecertificeerd

Als lid van de Dutch Venue Association voldoen we aan alle eisen voor kwaliteit, veiligheid, duurzaamheid en continuïteit, zodat jij zonder zorgen kunt organiseren.

## 05

### Massale intimiteit

Of er vijftig of drieduizend gasten zijn, iedereen voelt zich gezien. Groots en persoonlijk, precies in balans.

## 06

### Geen losse eindjes. Nooit

We maken waar wat we beloven en laten pas los als alles klopt.

Daar mag je ons aan houden

*En dit beloven wij niet alleen...*



**Initiatief**  
NBC & Green Village

**Concept & samenstelling**  
Shoot My Food

**Design**  
Annemijn van Amersfoort,  
Robin Peterman, Oene  
Sierksma (*art direction*)

**Redactie**  
Britt Boeijen, Beau Louise,  
Joost Scholten

**Fotografie**  
Oene Sierksma en Fitchd

**Productie**  
Britt Boeijen, Thomas  
Heijting, Anna de Wit

**Speciale dank aan**  
Robin Bakker, Paul  
Bartelings, Brenda van den  
Berg, Cindy van den Berg,  
Sandra van den Boer, Bo van  
den Bosch, Kevin Daems,  
Robbert van Dijk, Albert  
van Hattem, Carola van der  
Heijde, Beau van Hooijdonk,  
Didier van Hooijdonk,  
Henriëtte van Hooijdonk,  
Justin van Hooijdonk, Lisa  
van Hooijdonk, Monique  
van Hooijdonk, Richard  
Jansen, Jasper Jansen,  
Anouk de Jong, Marijn  
Klouwen, Max Kragtwijk,  
John van der Linden, John  
van Leeuwen, Joep van  
Leeuwen, Daniëlle Lit,  
Annelies Ludwig-Kaan, Alex  
Michiels, Karen Nederhoff,  
Ilse van Oene, Mette van  
Oene, Lenie van Schalwijk,  
Naomi Schonenberg, Merel  
Smit, Elise Stolwijk, Fabio  
Vivas, Floor de Vries, Maddy  
Weide, Dominique de Wildt

**Drukwerk**  
Wilco

Achter elk event staat iemand die de verantwoordelijkheid draagt, dat ben jij. Dit magazine laat zien wie er naast je staan om ervoor te zorgen dat alles klopt. Mensen met ervaring, aandacht en lef, met gastvrijheid die niet in een protocol zit maar in het bloed. Twee locaties, één team. Ontdek de verhalen van de vloer en de familie waarop je kunt rekenen als het erop aankomt.

