



WINE SPOT

V BAR & LOUNGE

TEKST **PAULA PLANTINGA**
FOTOGRAFIE **JIM ELLAM**

HOTEL PARK PLAZA VONDELPARK AMSTERDAM HEEFT EEN RIGOUREUZE RESTYLING ONDERGAAN. HET RESULTAAT IS EEN EIGENTIJD VIERSTERRENHOTEL MET MODERNE WIJNBAR. "WE HADDEN VOORHEEN EEN STANDAARD HOTELBAR," VERTELT HOTELMANAGER GERK VAN DER POLL, "MAAR MET DE RENOVATIE VAN HET HOTEL HEBBEN WE GEKOZEN VOOR EEN TRENDY HOTELBARCONCEPT. WE WILDEN EEN ONAFHANKELIJKE BAR CREËREN DIE HAAR EIGEN UITSTRALING HEEFT EN NAAST HOTELGASTEN OOK BEZOEKERS VAN BUITEN HET HOTEL AANTREKT."

FRISSE SFEER Architectenbureau

AbrahamsCrielaers was verantwoordelijk voor het ontwerp waarin designklassiekers en karakteristieke details samensmelten. Form Finish verzorgde de interieurbouw tot in detail. Architect Suzanne Abrahams: "We hebben de voormalige bar met het jarentachtiginterieur verbouwd tot een open ruimte met een frisse sfeer en een aantal eyecatchers. De bar is gemaakt van Alusion aluminiumschuim gegoten in epoxy hars. Over de bestaande tegelvloer werd een gietvloer gelegd. De backbar heeft diagonale spiegels waarin de flessen veelvoudig worden gereflecteerd."

WINE & BITES Gerk: "In V Bar & Lounge kan men terecht voor een goed glas wijn en diverse bites. We bieden hoogkwalitatieve producten met een hoge versbeleving en een aantrekkelijke presentatie. Het moet wel toegankelijk blijven; een glas wijn kost hier vijf tot elf euro. In combinatie met de bites is het heel betaalbaar, waardoor we een breed publiek kunnen bereiken. Ook voor de bedrijven in de buurt bieden we de gelegenheid voor een net iets luxere bedrijfsborrel."

ROYALTYSYSTEEM De wijn wordt geleverd door Wijn Verlinden. Twintig wijnen zijn per glas verkrijgbaar en worden gereserveerd uit het wine-serving-systeem van Enomatic. "Ieder kwartaal wisselt het assortiment op de kaart, al worden de klassieker, waaronder de Sancerre en Chablis, behouden. Bij de introductie van de nieuwe wijnkaart organiseren we een wijnproeverij voor het personeel. Dat willen we ook voor de gasten gaan doen. Op de kaart hebben we heel bewust geen smaakomschrijving vermeld. Hetzelfde geldt voor de wijnsuggesties bij de bites. We willen graag de dialoog aangaan met de gasten. Daarom hebben we ook een royaltysysteem ontwikkeld waarbij onze gasten maandelijks op de hoogte worden gesteld van onze activiteiten. We merken dat de buurt ons nu weet te vinden voor een borrel." Een mooie ontwikkeling van een voormalig corporate hotel. ■