

A photograph of a blonde woman with bangs, wearing a white chef's coat over a dark shirt. She is smiling and holding a large, sharp knife in her right hand. The background is dark with some blurred lights, suggesting a kitchen or restaurant setting.

Koken met...
Monique Beuk

'Laten we de bal in de ploeg houden'

Als geboren en getogen Noordwijkse is Monique Beuk op velerlei manieren verbonden met deze bijzondere badplaats. In de eerste plaats natuurlijk als één van de drie directeuren van Koninklijke Beuk, maar ook als adviesraadslid van Noordwijk Marketing en door haar zijdelingse betrokkenheid bij de organisatie van evenementen in haar woonplaats. Geen wonder dat deze veelzijdige vrouw en gepassioneerde ondernemer volmondig ja zei op de uitnodiging om te gaan koken voor vier door haar zelf te kiezen gasten. Maar ze had één voorwaarde... het moest een Noordwijks restaurant met buitenlandse keuken zijn. Het werd het nieuwe Yan, waar ze haar gasten trakteerde op een avondje gastronomische en hilarische gezelligheid.

TEKST SANDRA ZUIDERDUIN FOTOGRAFIE REGIOSTOCK/MICHEL TER WOLBEEK



V.l.n.r. Arjan Slobbe, Monique Beuk, Gardie Akkerhuis, Sabine Hertogh en Albert Kooijman

Als ik het onlangs verbouwde Yan binnenloop, val ik midden in een geanimeerd gesprek tussen Monique en haar gasten. In het schitterend rood- met goudgekleurde interieur van de nieuwe Thai Yan laten ze de gerechten goed smaken. Het is 'hilarisch gezellig' zoals Monique zelf omschrijft en even chaotisch zoals ze had verwacht. Zakelijke en privéonderwerpen wisselen elkaar af met af en toe een Twitteruitstapje als haar gasten hun mobieltje pakken. Maar wat de inhoud van die gesprekken is, wil het vijftal niet verklappen. "What happens in de Thai, stays in de Thai", is hun gezamenlijke complot.

Voor wie kook je vanavond en waarom?
 "Ik heb gekozen voor 'vriendjes' met wie ik ideeën over ondernemerschap, Noordwijk en Social Media deel. Mensen die elkaar volgen via Social Media zijn 'friends', ik zie dit als een vriendschap met een knipoog. Uiteindelijk gaat er niets boven de IRL (in real life) vriendschap. Daarom heb ik Sabine Hertogh, manager Communicatie & PR bij Noordwijk Marketing uitgenodigd. Sabine vervult de hoofdrol achter de schermen. Zij heeft drive en talent, ik zie

haar steeds vaker op het grote toneel, en terecht. Daarnaast Arjan Slobbe, vriendje van vroeger uit onze straat, en nu als partner van Verhoff, mede-eigenaar van Invisie-recruitment én als voorzitter van de NOV, vertegenwoordiger van de Noordwijkse ondernemers. Vele petten, waarbij 'vertrouwen' een keyword is, die hem goed passen. Ook schoolvriendje Gardie Akkerhuis, directeur van Lebkov & Sons, zit aan tafel. Ik bewonder hem om zijn veelal intuïtieve visie waarmee hij zijn succesvolle lunchfoodketen met grote naamsbekendheid heeft opgebouwd. Tenslotte kook ik voor Albert Kooijman, mijn man en vriendje voor het leven. Albert is gepassioneerd eigenaar van QUBE ICT Solutions en QUBE MT Partners en bovendien een grote inspiratiebron voor wat betreft innovatief ondernemerschap."

Wat heb je met Noordwijk?

"Samen met mijn vader Dolf en broer Eric voeren we het bedrijf Koninklijke Beuk, een grote werkgever voor Noordwijk. Daarnaast ben ik adviseur in de adviesraad Meetings Incentives Congressen & Events (MICE) van Noordwijk Marketing. Onze touringcars zijn een vertrouwd

beeld op de weg, minder bekend is dat wij als Beuk Travel buitenlandse zakelijke reizigers naar Nederland halen en dan bij voorkeur natuurlijk naar Noordwijk. Andersom gebeurt ook, wij verzorgen voor Nederlandse opdrachtgevers vliegtickets, zakenreizen, incentives en groepsreizen naar het buitenland. Deze internationale core business van Beuk Travel is de reden om te kiezen voor een Noordwijks restaurant met een buitenlandse keuken. Omdat ik het belangrijk vind om te kijken of je de bal in de ploeg kunt houden. Proberen elkaar die business te gunnen. We hebben een mooi lokaal en regionaal ondernemersklimaat dus waarom zouden we niet proberen om elkaar te versterken?"

Wat voor concrete ideeën heb je daar dan over?

"Een mooi voorbeeld is de onlangs in het leven geroepen 'Hop on hop off Bollenstreek', een dagtocht per touringcar door de Bollenstreek. Een geweldig initiatief dat in samenwerking met Beleef de Bollenstreek, Keukenhof, Panaroma Tulipland, Noordwijk Marketing, Lisse Marketing en Toeristisch Platform Noordwijkerhout,



Sjoerd Hoogervorst over zijn uitdaging bij Yan 'Authentiek Thais in een nieuw, hip jasje'

maar ook de gemeentes Noordwijk, Noordwijkerhout, Lisse en Voorhout tot stand is gebracht. Dat is wat ik bedoel met elkaar versterken waardoor een win-win situatie ontstaat. Durf een partnerschap met elkaar aan te gaan in plaats van bellen en eenmalig bestellen. En dat past weer precies bij mijn motto: je krijgt wat je geeft!"

Na samen met zijn vriendin hotel restaurant Lekker tot een goed lopende horecagelegenheid omgedoopt te hebben, was Sjoerd Hoogervorst wel toe aan een nieuwe uitdaging. Toen Tjon Affo van het overbekende Thai Tjon te kennen gaf het rustiger aan te willen doen, besloten hij en Sandy van der Voort dit goedlopende restaurant in Noordwijk over te nemen. "Een sterk bestaand concept dat we in een nieuw, hip jasje hebben gestoken. Met dezelfde overheerlijke authentieke Thaise gerechten van voorheen, maar dan in een meer trendy omgeving luisterend naar de nieuwe naam Yan."