

Keukenhof ligt op recordkoers

18-04-2017 10:46

De helft van de openingsdagen van Keukenhof zit er bijna op. Tot nu toe liggen de bezoekerscijfers ruim boven het gemiddelde, wat betekent dat de Keukenhof afstevent op een nieuw bezoekrecord. Dat liet directeur Bart Siemerink van Keukenhof weten tijdens de relatiedag van Albron, de samenwerkingspartner in foodservice.

[caption id="attachment_49133" align="alignright" width="300"]



niet (meer) alleen bloemen, maar ook acteurs maken tegenwoordig onderdeel uit van de totaalbeleving[/caption]Het is volgens Siemerink absoluut geen primaire doelstelling om zoveel mogelijk bezoekers naar Keukenhof te krijgen: "Als stichting hebben we als doel om Keukenhof kostendekkend te organiseren. Wel besteden we veel zorg en aandacht aan de kwaliteit van de bezoekersbeleving. Waar voorheen de bloemenexpositie centraal stond, kiezen we tegenwoordig voor een insteek waarbij de bezoekerervaring steeds belangrijker wordt. Daarbij hoort ook een goede horeca op het park en aandacht voor de wensen van onze gasten." Het bezoekrecord van Keukenhof stamt uit 2015. Destijds kwamen er 1.175.000 mensen naar de bloemententoonstelling. **Druk paasweekend** Keukenhof heeft in het afgelopen paasweekend 150.000 bezoekers verwelkomd. Er was vooral veel belangstelling van Nederlandse gezinnen, Duitse en Amerikaanse gasten en opvallend veel Belgen en Fransen. Veel gasten komen speciaal voor Keukenhof naar Nederland. 80% van de bezoekers kwam zoals gebruikelijk uit het buitenland. De grote drukte op het zorgt er voor dat er meer aandacht wordt besteed aan de logistieke processen op het park. Het vernieuwde entreegebouw, met de grote centrale parkeerplaats is één van de investeringen geweest om de bezoekersstroom wat beter te begeleiden. Siemerink: "We merken ook dat er meer druk komt te liggen op het personeel. Die moeten we daarom wat vaker laten rouleren." De drukste dag moet nog komen. Dat is traditioneel de Corsodag. Vorig jaar kwamen daar 66.000 mensen op af. **Eten en drinken** Robert Visser van Albron laat weten dat er sprake is van een zeer goede samenwerking tussen de diverse partijen. Albron heeft niet alleen te maken met de directie van Keukenhof (personeel van Albron zit in het MT), maar ook met Randstad (voor het flexibele personeel) en Sligro (toeleverancier van eten en drinken.) Zie voor de logistiek processen bij de foodservice: [Op- en afschalen bij de Keukenhof](#) [caption id="attachment_49134"



align="alignright" width="300"]

in The Blooming

Dutch[/caption]In het nieuwe entreegebouw is ook een nieuw restaurant verschenen. Conceptontwikkelaar Ernest van der Voort ligt toe: "Eten is voor veel leisure bedrijven de belangrijkste bijzaak. En in de praktijk van Keukenhof maakt de foodservice onderdeel uit van de totaalbeleving. Met het nieuwe restaurant Blooming Dutch hebben we ingespeeld op het historische verhaal rondom de tulp in Nederland. Meest opvallende gadget zijn de bewegende schilderijen. Wat minder zichtbaar is, maar ook veel aandacht heeft gekregen, is de logistiek van dit concept. We kunnen hier 300 verse maaltijden per uur presenteren. We willen proberen om de wachttijden voor gasten zo laag mogelijk te houden." Zie ook: [Restaurant Keukenhof krijgt nieuw belevingsconcept](#) **Meer informatie:** www.keukenhof.nl www.albron.nl/branches/in-de-vrije-tijd

Redactie