



Van links naar rechts: Jaap Brantenaar (jury), Dennis Vingerling (jury), Karen Hamerlynck, Edwin van der Meijde, Blanka den Breejen (jury) en Boy van Prooijen (jury).

MEEST MARKANTE HORECAONDERNEMER ZUID-HOLLAND-ZUID

Edwin van der Meijde

Hij begon zijn loopbaan bij het Algemeen Dagblad, maar na hier negentien jaar fulltime voor te hebben gewerkt, vond Edwin van der Meijde het tijd voor iets anders. Samen met zijn vrouw Karen Hamerlynck, eveneens journalist, opende hij in 2008 in Rotterdam Suitehotel Pincoffs. Daarna openden de twee er ook hotel Stroom. En het ondernemerschap van Van der Meijde valt op: hij werd verkozen tot Meest Markante Horecaondernemer Zuid-Holland-Zuid 2014-2015.

Tekst Rianne Snijder ✨ Foto's Bianca Blokland/KHN

Edwin van der Meijde van de Rotterdamse hotels Pincoffs en Stroom, is anders dan andere horeca-ondernemers in zijn regio. Dat viel de jury van de verkiezing Meest Markante Horecaondernemer op, die hem daarom deze titel voor de regio Zuid-Holland-Zuid toebedeelde. In haar rapport omschrijft ze de hotelier als bijzonder onderscheidend. "Hij heeft aandacht voor duurzaamheid en besteedt veel aandacht aan gastvrijheid. Bij Pincoffs krijgen gasten persoonlijke service in een inspirerend interieur en hebben ze uitzicht over het water en de oude havens.

Daarmee is het hotel heerlijk Rotterdams. De watertaxi heeft er een halte voor de deur en het hotel zélf, een eigen parkeerterrein. Uniek in Rotterdam." De Rotterdamse horecaondernemer blijft bescheiden onder het verkrijgen van zijn titel. "Natuurlijk ben ik er erg verguld mee, maar ik realiseer me terdege dat je het in de horeca niet alleen kan doen. Mijn vrouw Karen en zakenpartner Jantiene Berg (*bij Stroom, red.*) verdienen deze titel net zo goed. De prijs moet daarom ook eigenlijk in stukken worden gehakt."

Trends aanvoelen Hotel Pincoffs was acht jaar geleden nog een kraakpand, maar is inmiddels omgetoverd tot een chique suitehotel. "De term boetiekhotel is misschien meer op zijn plaats, maar dat begrip is betrekkelijk nieuw. Bij Pincoffs hebben we veel aandacht voor sfeer en details. Ook serveren we er al sinds het begin alleen biologisch eten, niet wetende dat het nu, jaren later, zo'n hot item is." Het is slechts één van de trends die de Rotterdamse ondernemer goed aanvoelde. Al jaren vertelt hij bijvoorbeeld het verhaal achter het historische pand waar Pincoffs in is gevestigd. "Aan storytelling doe ik al jaren. Ik vertel over de geschiedenis van het gebouw, maar ook over duurzaamheid en mijn eigen verleden als journalist. Vertellen en ondernemen doe ik met liefde: met mijn hart én verstand. Ik had nooit verwacht dat het zo goed zou uitpakken."

'DEZE PRIJS MOET EIGENLIJK IN STUKKEN WORDEN GEHAKT'