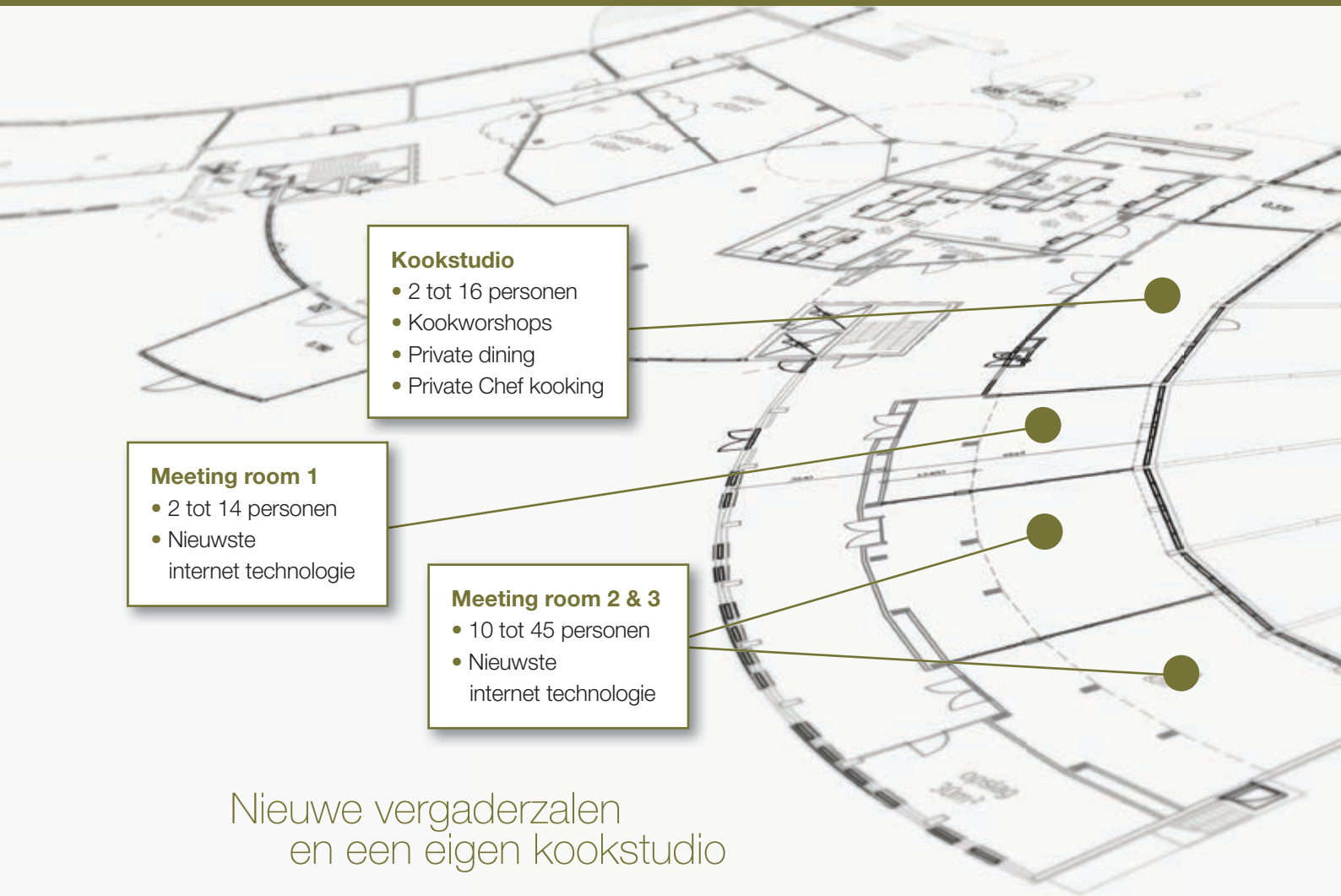


Meer ruimte voor de zakelijke gast

Sanadome breidt zijn zakelijke faciliteiten uit op de begane grond, links naast de hoofdingang. Acht nieuwe vergaderruimtes, voor tien tot vijftig personen. De meeste hebben daglichtinval en openslaande deuren naar een eigen terras. Directeur Joost den Bieman neemt de bouwtekening erbij. “De verbouwing is tegen de zomer van 2017 gereed, van overlast voor onze gasten is echter geen sprake.”

“Het is een flinke aanvulling op onze bestaande capaciteit. De nieuwe ruimtes maken zakelijke bijeenkomsten in Sanadome bijzonder, zeker ook omdat we een kookstudio inrichten waar u met uw gezelschap kunt genieten van heerlijke, gezonde gerechten, gekookt door de ‘private chef’, een van onze drie topkoks die speciaal voor u koken. Als u wilt, kunt u zelf ook het kookschort ombinden en aan de slag gaan in de keuken.”



Nieuwe vergaderzalen
en een eigen kookstudio

Meer informatie over de zakelijke mogelijkheden in Sanadome? Kijk op www.sanadome.nl/zakelijk

Moderne vergaderruimtes met eigen terras

Den Bieman wil de zakelijke gast meer mogelijkheden bieden om van zijn bijeenkomst een succes te maken. De vergaderzalen zijn voorzien van de nieuwste audiovisuele en internettechnologie. "Het is een toevoeging op de capaciteit van de huidige zalen, waarvan in de grootste voor maar liefst tweehonderd mensen ruimte is. In de acht nieuwe vergaderruimtes heeft u de beschikking over een privé-terras voor ontspanning met een hapje en drankje in de pauze en na afloop van de bijeenkomst."

In de ruime foyer krijgt de zakelijke klant een eigen desk voor het ontvangen van zijn bezoek. De gast kan ook gebruikmaken van eigen werkstations, voor het beantwoorden van bijvoorbeeld dringende e-mails of printen van documenten. In de serre staan comfortabele fauteuils.

Gezond en vooral erg lekker eten

Tijdens of na de bijeenkomst kunnen de gasten in de kookstudio die speciaal voor hen is gereserveerd, proeven van de culinaire en gezonde gerechten.

"Samen met een van onze koks, Albert, Jacco of Sebastiaan kunt u aan de slag achter het fornuis. Maar dat is uw eigen keuze. Gewoon lekker meekijken en genieten van het heerlijke eten kan natuurlijk ook."

Met de topkoks in de kookstudio wil Den Bieman zijn gasten graag 'een kijkje in de keuken' laten nemen. "Gezond eten kan ook gewoon erg lekker zijn. Je kunt op een eenvoudige manier lekker eten bereiden, gemaakt van lokale, verantwoorde producten." Koken op een hoger niveau wordt ook toegankelijk voor de gast. "U ziet de topkok aan het werk en kan samen met hem culinaire hoogstandjes bereiden. Heel leuk om te doen met uw zakelijke relaties".

