

**Maak kennis met: Roderick van Muyden**, voorzitter van Koninklijke Horeca Maastricht en Heuvelland (KHN) en CEO van Saillant Collection



## In gesprek met Roderick van Muyden

Door: Marloes Beurskens

### Authentiek en lokaal: Roderick van Muyden over streekproducten in de Hospitality

Roderick van Muyden (41), geboren en getogen Maastrichtenaar en sinds 2019 een man die gastvrijheid tot een ware kunst heeft verheven. Van Muyden is voorzitter van Koninklijke Horeca Maastricht en Heuvelland (KHN) en CEO van Saillant Collection, een kleinschalige boetiekhotelketen. Roderick van Muyden is dus niet alleen een gedreven bestuurder, maar ook een gerenommeerde hotelier met een scherp oog voor detail, kwaliteit en beleving.

Met een indrukwekkende staat van dienst in de hospitalitysector weet hij als geen ander hoe je van een verblijf een onvergetelijke ervaring maakt. In 2022 werd hij lid van het bestuur van KHN Maastricht en Heuvelland. Daar vertegenwoordigt hij momenteel zo'n 350 horecaondernemers binnen de gemeenten Gulpen-Wittern, Meerssen, Maastricht en Eijsden-Margraten.



Roderick van Muyden

#### Lokaal KHN-bestuur: regionale belangenbehartiging

Van Muyden: "Als lokaal KHN-bestuur onderhouden we nauwe contacten met wethouders, ambtenaren en politici om de belangen in de regio krachtig te vertegenwoordigen. Dat is ook nodig, want we willen de horeca toekomstbestendig maken en sterk houden. Op lokaal niveau leggen we de focus op samenwerking met streekproducenten. Onze overtuiging is immers dat hoe korter de lijnen zijn tussen producent, horecaondernemer en consument, hoe beter het voor iedereen is. Dit zorgt niet alleen voor meer werkgelegenheid in de regio, maar draagt ook bij aan een bewustwording van lokale kwaliteit, betrokkenheid en duurzaamheid.

#### Lokaal aanbod

"Hoewel sommige producten zoals kasgroenten, niet altijd lokaal geproduceerd kunnen worden, zien we een duidelijke beweging richting meer lokaal aanbod," aldus van Muyden. "Er zijn al restaurants, hotels en cafés die volledig met lokale producten werken. Een prachtige ontwikkeling met nog volop groeipotentieel. Tegelijkertijd is het belangrijk om rekening te houden met kosten en aanbod, die soms nog beperkt zijn. Dus op dit gebied is er ruimte om te groeien en te ontwikkelen. We zien ook dat Regionaal Voedselsysteem Limburg zich sterk maakt om partijen met elkaar te verbinden en samenwerkingen op te zetten, bijvoorbeeld met groothandels voor producten zoals fruit, sap, zuivel, groente, eieren, kazen, brood, wijn en bier. We hebben daarom ook de intentieverklaring getekend, want wij dragen deze aanpak van RVS-LB een warm hart toe. Het gaat om verknopen, verbinden en verkopen. Zelf ben ik trouwens een groot fan van Limburgse streekproducten toppers zoals asperges en aardbeien. Het zijn streekproducten waar onze regio terecht om bekend staan."

#### De ziel van een regio op het bord

"Streekproducten vormen voor mij de ziel van een regio. Ze vertellen een verhaal over de grond, het seizoen en de mensen die ermee werken. In mijn hotels wil ik gasten niet alleen een comfortabel verblijf bieden, maar ook een gevoel van plaats en authenticiteit. Daar spelen streekproducten een cruciale rol in. Of het nu gaat om versgebakken brood van de lokale bakker, kaas van de boer om de hoek of kruiden uit de directe omgeving: het zijn deze producten die gerechten karakter geven."

#### Streekproducten verdienen een podium

"Ik geloof dat wij als horecaondernemers een verantwoordelijkheid hebben om deze producten een podium te geven. Niet alleen omdat ze vaak beter en duurzamer zijn, maar ook omdat we daarmee de lokale economie ondersteunen en cultuur levend houden. Echte gastvrijheid begint met oprechte aandacht, en daar horen pure, lokale ingrediënten absoluut bij."

Ook deelnemen  
aan RVS-LB?  
Scan de code

