



Karien Olthof [F 2004] runt een culinair organisatiebureau

Gepubliceerd op 9 februari 2026

Let's catch up with...

Ze groeide op in een Amsterdamse ondernemersfamilie en na haar minor New Business Creation, was het voor haar duidelijk dat ze ooit haar eigen bedrijf zou starten. Het idee voor Eat2Gather was een combinatie van haar talent voor organiseren en mensen verbinden en haar passie voor eten. Karien Olthof [F 2004] is oprichtster en eigenaresse van culinair organisatiebureau Eat2Gather dat sinds 2007 mensen bijeenbrengt door middel van workshops, proeverijen, wandelingen, teambuilding en wedstrijden.



Hoe ben je op het idee voor dit bedrijf gekomen?

'Mensen bij elkaar brengen, dat zat er bij mij al vroeg in. Tijdens mijn studie op de hotelschool was ik altijd degene die van alles organiseerde. Etentjes, feestjes, borrels: ons studentenhuus leek soms wel een restaurant. Ook als mensen elkaar nog niet kenden, vond ik het juist leuk ze naast elkaar te zetten. Die rol van verbindende schakel is me op het lijf geschreven.'

Ik kom uit een Amsterdamse ondernemersfamilie, dus de wens om zelf iets op te bouwen zat er al vroeg in. Maar ik wist niet precies met wat voor soort bedrijf. Totdat ik midden in de nacht een eureka-moment had toen ik door een culinair magazine bladerde. Ineens wist ik het: mijn liefde voor eten en drinken, mijn organisatietalent en mijn passie voor het samenbrengen van mensen horen samen te komen in één bedrijf. Samen koken, samen eten en samen genieten zorgt voor verbinding. Dat is precies waar ik gelukkig van word. Zo werd Eat2Gather geboren.'

Wat doet Eat2Gather?

'Ik begon ooit met een sessie 'keukens bouwen in het bos' voor een kinderdagverblijf, inmiddels variëren mijn klanten van supermarktketens tot de raad van commissarissen van corporate bedrijven. Voor al die klanten organiseren we allerlei soorten culinaire belevenissen. Kookworkshops bijvoorbeeld: die blijven populair. Maar ook culinaire rally's, boottochten door de grachten met luxe proeverijen aan boord, wildplukwandelingen in het Amsterdamse Bos. Verder werk ik samen met een mooie club vakmensen, van sterrenchefs tot chocolatiërs en kaasconnoisseurs. Ik vind het een sport om ook die experts weer te koppelen aan anderen, hen een platform te bieden. Wat dat betreft ben ik nog steeds die spin in het web.'



Wat is bijzonder of meest verrassende jullie plek?

'Het bedrijf is gevestigd in een historisch rijksmonument, op de bovenste verdieping. Je kijkt uit over het hele oude stadscentrum van Amsterdam. Mijn favoriete werkplek binnen het bedrijf is mijn kantoor op de eerste verdieping van ons pand. Ik kijk uit over de Prinsengracht en Egelantiersgracht en de Westertoren in Amsterdam. Op de brug voor ons pand gebeurt altijd wat. In de zomer fotograferen honderden toeristen per week ons pand en in de winter met sneeuw en ijs glibbert iedereen over de brug van de grachten.'



Wat is het belangrijkste dat je hebt geleerd op de HMSM?

'Ik koos voor de minor New Business Creation. We leerden er allerlei brainstormtechnieken, werden gestimuleerd om out-of-the-box te denken en moesten een businessplan voor een startup schrijven. Allemaal elementen die bij het opzetten van Eat2Gather goed van pas kwamen.'

Wil je meer weten over Eat2Gather? Kijk op de [website](#) voor nog meer inspiratie over hun culinaire events.