



▲ Renske Bos en Erwin Meijer: „Met Erwin erbij een sfeer en beleving scheppen waardoor we andere cateraars een slag voor blijven.” Foto Kees van de Veen

Fine-dining op 200 borden

Onderscheid, daar draait het vaak om in het bedrijfsleven. Bos & Bos Catering in Groningen zoekt dat onderscheid in de aanstelling van een ‘creative chef’.

Bouke Nielsen

Bouwbedrijven gaven vorige week aan blij te zijn met het omvallen van concurrenten, want dan krijgen ze wat meer lucht. Maar denk niet dat Renske Bos, mede-eigenares van Bos & Bos Catering in Groningen, haar toekomst van de ellende van anderen laat afhangen, hoewel ook de welvaart in de cateringwereld stevig is uitgehold door het aanhoudende economische zuur. „We zijn een trein die loopt en spring je eraf, dan lig je meteen achter, want wij gaan door”, zegt ze.

Dat klinkt stoer, maar ze nam on-

langs wel Erwin Meijer aan als creatieve chef. Een nog onbekende functie in haar sector, zeker in Noord-Nederland. Het is een nieuwe locomotief voor de Bos & Bos-trein. Meijer is in noordelijke culinaire kringen geen onbekende. Hij werkte bij gerenommeerde restaurants als Loohoeve, Vlindertuin, Villa Sasso en Garnwerd aan Zee. Maar nu is hij verantwoordelijk voor de totale culinaire invulling van Bos & Bos en bovendien richt hij zijn aandacht op Paviljoen Sterrebos in Groningen.

Maar wat houdt die functie in? Meijer is er voor het fundament, zegt hij. Oprecht eten in een oprecht gastvrije sfeer. Alles moet nu eenmaal kloppen in een organisatie als Bos & Bos, meent Renske Bos, want om gastvrijheid en beleving draait alles.

Dit soort containerbegrippen kunnen we volgen, maar hoe ervaart een gast – ‘geen klant!’, waarschuwt Renske – dat in de praktijk? Meijer: „Het begint al met wat voor gelegenheid het is. Is het een feest of een begrafenis? Het zit in ons dna om de sfeer en de gasten aan te voelen. Dat is niet te leren.”

Meijer verplaatst zich in de gast: met welk perspectief zit die te eten? En er is een wijsheid die hij

‘Het eerste wat er gebeurt is dat de gast het gerecht ziet’

heeft meegenomen uit De Vlindertuin: „Het eerste wat er gebeurt in een restaurant is dat de gast het gerecht ziet, daarna ruikt en vervolgens proeft. Als het eerste al tegenvalt, kun je het daarna niet meer goed maken. Als ik weet wat de gast verwacht, kan ik het allemaal inkleuren.”

Maar een restaurant runnen is wel heel wat anders dan een cateringbedrijf, zo weet Meijer inmiddels. Bos legt het verschil uit: „In een restaurant heb je groepjes van twee, vier, zes en soms acht personen aan tafel. Je hebt tijd. Bij partycatering moet je drie gangen in twee en een half uur tijd uitserveren. En vaak zit je ook

nog op een evenement waar de sprekers meer tijd nemen dan gepland. Die tijd moet tijdens het diner worden teruggewonnen. Je hebt dan tweehonderd borden achter elkaar. En nu willen we als grote partij met Erwin erbij toch een sfeer en beleving scheppen waardoor we andere cateraars een slag voor blijven. Hij brengt fine-dining, hij kan dat als geen ander.”

Dat houdt in dat hij de sfeer en de gerechten naar een hoger plan tilt. Het moet er mooi uitzien, het moet verrassend smaken en de ingrediënten moeten kloppen.

Erwin Meijer vult aan: „Voor mij blijft het bord hetzelfde, maar het zijn er wel honderden geworden.” Daar moest-ie aan wennen. Ooit las hij een tegelwijsheid van een reeds overleden topkok: ‘Mijn angst om te falen is zo groot dat ik nooit fouten maak’. Meijer: „Dat is natuurlijk arrogant. Het is juist zo dat je de angst om fouten te maken wilt voorkomen.”

Vorbereiding dus, daar gaat het om. Meijer: „Stel dat je 180 gasten hebt en op zeker moment raken de ingrediënten op. Je kijkt dan onder je arm door en ziet dat je nog 80 borden moet... dat is vreselijk.”

Hij vertelt hoe een dagje catering

eruit ziet. Hij had recent op één dag: een hapje voor koningin Máxima, daarna een groot diner op de Bredeborg, bij Vesta nog een evenement voor tweehonderd gasten en bij Infoversum nog 125 mensen te bedienen. Meijer: „Het gaat er dan om dat je uit komt.”

Het is niet het tempo dat hoger ligt bij een cateraar, zo stelt Meijer. „Alle koks hebben het druk, ook in een restaurant”, betoogt hij. „Je moet hier meer schakelen. Ik denk dat je in een restaurant met twintig tafels iets meer op routine kunt doen, hier is het elke dag anders.” Renske Bos: „Het is steeds weer restaurantje spelen voor één dag, terwijl het eten zeker net zo goed moet zijn.”

Bos & Bos mag geen fabriek zijn, want daar leent de dienst zich niet voor, zo stelt Renske Bos. „Maar ik stuur wel op kosten”, zegt ze, „ik ben ondernemer en werk niet onder kostprijs. Wat dat betreft ben ik keihard commercieel. Het eten en de sfeer moeten wel goed zijn. Ik vind het wel leuk op dat randje te balanceren.”

Met een creative chef doet ze aan innovatie. Ze loopt wat dat betreft voorop. Erwin Meijer, lachend: „Niemand heeft me nog gebeld en gezegd dat-ie dezelfde baan had.”