

Dineren in de vier jaargetijden

REPORTAGE TABLEVIEW

- Nieuwe beleving aan de dis
- Teambuilding of netwerken in een steeds wisselend decor
- Combinatie van catering, entertainment en licht en geluid

”
De gast
kan alles
krijgen
wat hij
wil

Door Menno Hoexum
Groningen In de schaars verlichte ruimte in de Mediacentrale heerst de winter. De gasten schuifelen naar hun tafel en zien rondom afbeeldingen van een winterlandschap. Vanaf het tafellaken komt de ijzige kou van een landschap in vorst de dinergasten tegemoet.

Het is het begin van Table View, Four Seasons. De bijeenkomst is nog maar net begonnen, obers serveren het voorgerecht als plotseling de winter omslaat in de lente. De muziek van Vivaldi, componist van *De Vier Jaargetijden*, past zich aan. De verbazing onder de gasten neemt toe.

Het nieuwe concept is bedacht door Bos & Bos Catering. Entertainment, licht en geluid en niet te vergeten eten en drinken komen samen. De gasten zijn uitgenodigd om een kritisch oordeel te vellen over het nieuwe concept. Het zijn ook vooral gasten die altijd op zoek zijn naar een origineel idee.

Voor de techniek heeft het bedrijf van Renske Bos de hulp ingeroepen van Lichtpunt. Techniek die bestaat uit vier grote projectieschermen rondom,



acht beamers die de beelden rondstrooien en een licht- en geluidcomputer om alles tot op de seconde te verdelen. Het tafellinnen is speciaal gemaakt om de beelden helder te projecteren.

"We hebben de test gedaan met *De Vier Jaargetijden*. Maar behalve plaatjes kunnen natuurlijk ook teksten worden rondgestrooid. We hebben deze week nog een tweede officiële sessie gehad waar belangrijke

contracten moesten worden getekend. De partners aan tafel kregen de teksten op hun tafel geprojecteerd", vertelt Renske Bos.

Liefhebbers van de nieuwe beleving moeten rekenen op een nota van 2500 euro exclusief voor alleen de basistechniek. "Voor het eten en drinken is de prijs al naar gelang de wens van de gast. Wil een opdrachtgever nog meer grapjes, dan gaan de

kosten navenant omhoog", legt Renske Bos uit.

Erik Jan Worst van het bedrijf Ophtec ziet grote mogelijkheden voor presentaties. Hij kan zich voorstellen dat gasten van hem tussen de gangen door op tafel een heldere presentatie krijgen van bijvoorbeeld de verfijnde techniek van oogoperaties.

Het is maar een voorbeeld van de talloze mogelijkheden die Ta-

ble View biedt.

"We hebben onze eerste test-sessie gedaan met beeld, muziek en licht. Maar we kunnen ook de temperatuur regelen, we kunnen geuren toevoegen en we kunnen het laten regenen. Lichtpunt kan alles toevoegen wat de klant maar wil."

De zomer heerst bij het hoofdgerecht. Tijdens het dessert krijgen de gasten de herfst voorgeschoteld.

▲ **Gasten van Table View dineren in De Vier Jaargetijden van Vivaldi.**

Op deze foto is het herfst.

Foto: Bos-&Bos Catering