

Bos&Bos Catering lanceert caterconcept met theatertechnieken

DE HUIDIGE ECO- EN BIOTREND KENT Z'N BEPERKINGEN QUA EVENEMENTEN

Tekst Christine Pietersen | Beeld Henk Marks en Bos&Bos Catering

'Cateraars zijn sterk in het zoeken naar grenzen. We willen altijd vernieuwen op het gebied van eten en drinken. Het draait nu allemaal nog om basic, eco en bio, eerlijk eten en traditionele bereidingswijzen.

Gewoon een lekker stukje kalfssukade met een goede pieper. Maar voor veel zakelijke relaties is *back to basic* niet zo interessant. Die willen meer.'

We willen
verbazen en
verrassen

Het nieuwe businessconcept *Table View* van Bos&Bos Catering geeft dineren een extra dimensie: je waant je in een kleurrijk bos wanneer de herfstbladeren over de tafels en langs de muren dwarrelen, de verlichting tussen rood en groen wisselt en er een stormbriesje uit de speakers komt. Er worden veel meer zintuigen aangesproken dan neus en mond alleen.

Met een subsidievoucher aan de slag

John en Renske Bos kwamen op het concept toen ze met een paar sparringpartners aan tafel zaten. Ze bedachten dat met beeld, licht en geluid een diner anders beleefd kon worden. Renske: 'Lichtpunt Theatertechniek in Groningen dacht met ons mee en raakte meteen



enthousiast. We kregen een subsidievoucher van de Puddingfabriek en gingen aan de slag. Binnen een paar maanden werd het *Table View*-concept gelanceerd. Met verschillende beamers projecteren we bewegende beelden op het plafond, de wanden en de tafel, zodat je er midden in zit. Licht en geluid vullen de beelden aan. We kunnen het concept toepassen voor groepen van 10 tot 120 mensen.'

Verbazen en verrassen

De eerste zakelijke relaties van Bos&Bos Catering hebben tijdens een preview kennisgemaakt met het concept. Renske: 'Presentaties, onderhandelingen of *businessdeals* krijgen een verrassende dimensie, als beeld, licht en geluid je doel of boodschap creatief ondersteunen. We willen op termijn de tafels gaan voorzien van led, zodat je kunt klikken op beelden die op de tafel verschijnen. En we willen met een blower een licht briesje de ruimte inblazen, terwijl er sneeuwvlokken om je heen lijken te dwarrelen. We willen verbazen en verrassen. Alsof je voor het eerst weer in de speeltuin bent, zo'n gevoel moet je krijgen als gast'.

Achter een muur zit altijd iets

Het *Table View*-concept bewijst de creatieve kracht van Renske Bos. 'Ik weet niet waar dat *outside the box*-denken vandaan komt. Ik heb tienduizend vakjes in mijn hoofd met deurtjes ervoor. Kennelijk

'Als **jonge hond** had ik maar een koers: de **ramkoers**'

gooien mijn hersenen die allemaal open wanneer ik ergens door geïnspireerd word. Als ik eenmaal op een spoor zit, betrek ik alles erbij. John zegt dan wel eens: 'Hé Rens, ga een boek lezen of zo'. Maar ik heb dat nu eenmaal in me. Als ik naar de hemel kijk en het heelal zie, dan kan ik me niet voorstellen dat het daar ophoudt. Achter een muur zit toch ook altijd iets? Daar kan ik heel lang over nadenken en ik word er oneindig kriegel van, als mijn hersenvakjes de oplossing niet bieden.'

Consument geeft het geld anders uit

Het gaat goed met Bos&Bos Catering. 'Natuurlijk merken wij ook dat het niet meer zo *booming* is als voorheen. Toen kon het gewoon niet op. Maar ik denk dat wij als partycateraar minder last heb-

ben van de recessie, dan de restaurants. Wij bespreken een partij en maken een prijsafspraken. Iedereen weet dan van tevoren waar hij of zij aan toe is. Dat is anders in een restaurant, waar je niet weet of mensen zullen kiezen voor de dagschotel voor een tientje of voor een Noordzeetong van 37,50 euro. Prijs is belangrijker geworden. Daarom schrokken we laatst wel toen uit een positioneringsonderzoek bleek dat wij worden gezien als een partycateraar die goede kwaliteit levert, maar daar ook wel een prijskaartje aan hangt. Die beeldvorming, die zet aan tot denken. Wij maken ook lekkere en betaalbare stamppotbuffetten voor kleine en grote groepen, alleen zullen die stamppotten nooit uit een pakje komen. Maar de recessie dwingt ons om met mooie voorstellen te komen die passen binnen de budgetten van nu. We hebben het voordeel dat we een aantal vaste locaties hebben, waar we kunnen cateren. Dat scheelt gewoon in de kosten.'

Dit jaar komen daar nog twee locaties bij. De TT-Hal in Assen en het Drents Museum.

Drie dagen priegelen aan een kijkdoos

Renske is trots op wat zij en John in zeven jaar hebben gerealiseerd. In die periode heeft ze veel geleerd. 'Toen wij met Bos&Bos Catering begonnen, was ik 28. Ik was een jonge hond en had maar één koers: de ramkoers. Ik ging van a naar b, in een rechte lijn. Ik handelde puur op basis van intuïtie en enthousiasme. Sindsdien ben ik wel iets diplomatieker en bedachtzamer geworden, maar mijn directheid en eerlijkheid zullen nooit helemaal verdwijnen. Dat is nu eenmaal mijn karakter.'

Haar ogen dwalen af naar een grote doos die op tafel staat. Het is een kijkdoos die ze voor een *pitch* voor een opdrachtgever heeft gemaakt. In de doos heeft ze een discotheek gefabriceerd in de jaren-zeventigstijl. Met een bar, dansvloer, loungegedeelte, retrobehang en kerstlampjes is het een ouderwetse disco in een nieuw jasje. 'Tijdens de presentatie heb ik er ook nog een wierookkegeltje ingezet, om er een hippiesfeertje aan te geven. Ik ben hier drie dagen mee aan het knutselen geweest en ik vond het geweldig. Mensen verklaarden mij voor gek. Maar dit is gewoon mijn ding.' Albert Einstein zei ooit: *Logic will get you from A to B. Imagination will take you anywhere.* Renske Bos begrijpt dat principe volledig.



Renske Bos |