



Door > Ellen van Ree Fotografie > visualpd.nl

Bundeling van krachten

Sterrenlabel Foodlab on Tour, de smaakvolle match

De een kijkt terug op ruim twintig jaar evenementenorganisatie. De twee anderen, Nederlands meest succesvolle culinaire echt paar, naast hun megasuccessen op een hectisch hotellerie jaar. Het trio vond elkaar in ambities en creativiteit, de 'vonk' ontsprong. Theo Lens (rechts) van East Side Productions met zijn cateringloot FoodLab en Jonnie en Thérèse Boer met hun bijzondere concept Food on Tour zijn klaar voor de toekomst en gaan met FoodLab on Tour het hogere segment bedienen, en op events een exclusieve beleving neerzetten.



Locatie voor het gesprek is uiteraard driesterren restaurant De Librije in Zwolle. Het is nog maar koffietijd, echter de smetteloos ingedekte tafels laten al zien dat perfectie in deze ambiance regeert. Hier wordt weinig aan het toeval overgelaten. Thérèse Boer, vorig jaar nog door haar collega's uitgeroepen tot gastvrouw van het jaar, serveert een sublieme espresso in een typisch De Librije touch vormgegeven kop en schotel.

Jonnie: "Zelf inhuren? Nooit meer!"

Thérèse Boer: "Wij hebben een zeer turbulent en druk jaar achter de rug. Namelijk de oplevering en de opening van ons Librijehotel in Zwolle, waarin ook restaurant Librije's Zusje is gevestigd. Een investering van 6,5 miljoen euro, waarmee we een toestroom van gasten trekken uit binnen- en buitenland. In deze voormalige vrouwengevangenis is ook onze kookschool gevestigd, waar we culinaire workshops kunnen geven. Deze locatie is onze basis, maar als het moet geven we op verzoek desnoods ook workshops op de Noordpool. We groeien steeds groter, hebben immers ook ons tweede restaurant Koperen Kees, gevestigd in schouwburg De Spiegel, in Zwolle geopend. En steeds meer mensen weten dat wij ons concept Food on Tour hebben, waarmee we worden gevraagd te komen koken in o.a. Zuid-Frankrijk en in Amerika, daar gaan we in november voor een grote partij heen. Als het leuk is en het past binnen de schoolvakanties van onze twee kinderen, happen we toe. Zo gaan we tijdens het WK voetbal naar Zuid-Afrika, af en toe op een partij koken en als de tijd het toelaat, kunnen we misschien een wedstrijd bijwonen. Dat danken we aan mijn goede contacten met Zuid-Afrikaanse wijnboeren.

Zo kwamen er sporadisch ook aanvragen voor een culinaire invulling tijdens events hier in Nederland binnen. Maar we zijn er achtergekomen dat professioneel een evenement organiseren écht een vak op zich is."

Jonnie Boer: "Er kwam een aanvraag voor een feest met 180 gasten met als specifieke wens kaviaar en truffel op het menu, dan moet je toch bij mij zijn. Toen zijn we voor de aankleding van dat evenement alles extern gaan inhuren bij diverse leveranciers. Nou, het zag er volgens onze smaaknormen niet uit! Het verliep niet vlekkeloos. On top dik op toegelegd en dat is niet de bedoeling. Dus toen we vervolgens weer gevraagd werden een feest te organiseren op het podium in De Spiegel, hebben we Theo Lens van FoodLab benaderd voor de logistiek. Lens, bekend van East Side Productions, heeft ons ondersteund met de totale aankleding en sfeerinrichting. Wel, ons idee van de invulling en die van East Side bleken op alle fronten te matchen. Zoals zij het aankleden, niet normaal man, zo mooi. Veel licht gebruikt, waardoor de culinaire invulling veel beter en prachtig tot zijn recht kwam. Wij hebben daar een waanzinnige foodparty neergezet, echt wat je noemt beleving, een gevoel. Al verder pratend en brainstormend, kwamen Thérèse, Theo en ik tot dit concept, het

sterrenlabel Foodlab on Tour, waarbij wij zorgen voor de culinaire invulling met spijs en wijn. Die twee schuiven mooi in elkaar. Maar wel alles en altijd op De Librije niveau. Zo hebben we recent de modeshow voor couturier Mart Visser verzorgd, waarbij FoodLab voor de mooie meiden in de bediening en de totale inrichting heeft gezorgd. We hebben zelfs speciaal voor evenementen een nieuwe techniek ontwikkeld. Alle gerechten gaan vers, warm en gestileerd eruit."

'Sterrenniveau op exclusieve events.'

Theo Lens vult aan: "Niet alleen in het culinaire aspect moet dat specifieke Librijegevoel tijdens evenementen tot uitdrukking komen, zeker in de finishing touch, zoals de bediening. Deze moet de juiste uitstraling hebben. Presenteren met hart en ziel, oprecht hartelijk, altijd gasten aankijkend. Stel dat daarvoor modellen ingehuurd worden, dan laat ik ze intern een dag meelopen."

Jonnie Boer, op zijn praatstoel: "Smaak in de mooiste omgeving brengen, dat is wat wij gaan doen. Met gimmicks, zoals met stikstof spectaculaire vondsten uithalen. Of stel je voor, een mousse van oester langs je smaakpapillen voeren en tegelijkertijd de branding in je oren horen. Echter, waar

het mij te allen tijde om gaat, want je kunt wel gekkigheid uithalen, het moet wel smaken! Theo en ik kunnen elkaar geweldig oppeppen. Hij vertelde mij bijvoorbeeld over de huidige technische ontwikkelingen, wat er allemaal mogelijk is met 3d beelden, nou dan gaat er voor mij een wereld aan mogelijkheden open en slaat mijn fantasie op hol. Heel vaak hoor ik dat gezeik "wij willen een partij, maar dan moet u present zijn". Dan kicken ze op zowel mijn kookkunsten als mijn naam. Liever ben ik in De Librije aan het werk, maar met die virtuele mogelijkheden zijn ineens allerlei briljante scenario's en concepten denkbaar en uitvoerbaar."

Fiftyfifty constructie

Sinds vorig jaar heeft de Hypsos Groep een belang van 50 procent genomen in het evenementenbureau uit Heerde en een lager percentage in Foodlab. Wie zocht, wie vond?

Lens: "Vooropgesteld, deze situatie geeft me veel gemoedsrust, fijn een zodanig sterke financiële partner achter me te weten. Ik kwam Marc van Drieverge van Hypsos vorig jaar tegen op het vliegveld van Nice. Daar is het mee begonnen, het was kijken kijken, wie ben jij ook alweer?? We waren elkaar al eens tegengekomen bij een pitch voor O'Neill. Ineens stond hij voor de deur met zijn motor, we hebben uren zitten praten. Drie, vier weken later zat ik met Johan van de Water. Hij zag het als een mooie verlenging van het Hypsos bedrijf. We >

Theo Lens: creatieve drie-eenheid.





Thérèse Boer gaat bediening coachen.

zijn rondgekomen. Wham! Ineens zat ik in Londen, er komen internationale mogelijkheden op ons af. Het grote succes van Hypsos is namelijk hun visie. Die visie sluit naadloos aan op die van ons. East Side draaide de laatste vier jaar op zijn best, maar ik wilde een nieuwe, andere wending in mijn leven. Dat is de waarheid, nieuwe expansie, andere ambities, heeft niks met geld van doen. Ik heb het vak ruim twintig jaar uitgeoefend, dan wordt je af en toe evenementenmoe, maar die waarheid hoor je niemand zeggen. Events is snel anticiperen, zeker de laatste tijd. Klanten gaan er tegenwoordig van uit dat je binnen twee weken een event kunt organiseren, waar normaal gesproken een half jaar voor uitgetrokken wordt. Met Foodlab on Tour boren wij een compleet nieuwe belevingsmarkt aan. Als wij met Thérèse en Jonnie werken, doen wij uitsluitend exclusieve evenementen. Dan verzorgt FoodLab de logistiek, totale aankleding en de representatieve bediening.”

Exclusieve VIP events

Theo Lens: “Wat ons gaat onderscheiden van de andere, exclusieve partycaterers? Dat is de beleving. Het eten, fantastische smaaksensaties die alleen een culinaire grootheid als Jonnie Boer kan bereiden. Exclusief en uniek. De spullen die we gaan neerzetten, de entourage die we willen creëren. We zijn met Hypsos met een nieuwe meubellijn bezig om De Librije uitvergroot naar te gaan zetten op evenementen. De zo kenmerkende De Librije loveseats worden bijvoorbeeld nageemaakt, het hele concept staat in de steigers. Waar ik me heel erg op verheug, dat is mijn artiestenbloed, zijn de muziekevenementen die we gaan organiseren. Deze staan gepland voor juni 2010. Heel bijzonder: East Side Picknick, op de locatie

.....
‘Megakicken, aldus Jonnie Boer.’

Jonnie Boer: to cook or not to cook...



Bussloo, onder de bomen aan de plas met 10.000 man naar internationale topartiesten luisteren. Dat koppelen we vervolgens aan East Side Jazz. Ik ben gaan praten met de boys in Delft van North Sea Jazz, vanaf 2010 gaan we de jaren daarop de artiesten horizontaal doorprogrammeren, iedereen helpt mee om dat tot een succes te maken. Stel je voor, een artiest als Jamie Cullum op een prachtig uitgelicht, drijvend podium in Bussloo, echt een fantastische locatie, met 900 m² meter overdekte terrassen voor chique tenten, zodat captains of industry met hun invités met een drankje in de hand van het muziekspektakel kunnen genieten. We zijn nu al bezig interesse te wekken bij de bedrijven in Nederland. Dit VIP event wordt exclusief en besloten. Uiteraard zal Food on Tour hier ook zijn steentje aan bijdragen.”

Sterk merk

Directeur/eigenaar van de Hypsos Groep, Johan van de Water, is zeer enthousiast over de toekomstplannen. “We zijn blij dat Theo onderdeel uitmaakt van het bedrijf. Hierdoor kunnen wij ons breed blijven opstellen, zeker gezien de huidige ontwikkelingen in de markt, waarin van alles staat te gebeuren. Hoewel wij met Hypsos ook een eventtak exploiteren, dat maakt wel dat beide onder eigen paraplu blijven werken, wellicht elkaar soms zelfs moeten gaan beconcurreren. East Side is een sterke merknaam, hetzelfde geldt voor De Librije. Het mooie daarvan is de ongeëvenaarde topkwaliteit. Elk bordje is een foto waard!” ☛