

“Netwerken tussen creatieve pannetjes”

Wie tien ondernemers naar de beste netwerkplek vraagt, krijgt negen keer het antwoord ‘aan de bar’ of ‘in een restaurant’. Toch krijgt men langzaam genoeg van deze passieve locaties en wil men ondertussen liever iets doen. Lisette van Knippenberg heeft dé activiteit die u bindt met medewerkers of relaties: samen in de weer met pruttelende pannen en exotische ingrediënten in een aansprekende omgeving! Een kijkje in de keuken van Kookstudio Lisette.

Lisette is al haar hele leven verzot op alles wat met eten en gezelligheid te maken heeft. Voor haar was het dus een logische stap om na vele jaren horeca-ervaring een eigen kookstudio te beginnen. Bijna drie jaargeleden betrok ze een sfeervol onderkomen aan de Raadhuisstraat in Waalre om haar culinaire passie met anderen te delen. In het gezellige restaurantgedeelte met uitzicht op de royale tuin vertelt ze samen met haar steun en toeverlaat Maartje de la Brassine over het enthousiasme waarmee hun gasten zich uitleven met gardes, spatels, potten en pannen. “Het blijft ons verbazen hoe snel rangen en standen vervagen zodra mensen een schort om hebben”, vertelt Lisette. “Eenmaal in de keuken is iedereen op slag gelijk en wordt er vooral veel gelachen, want gezelligheid is één van onze hoofdingrediënten.”

Kooktalenten

De kookstudio is dusdanig ingericht dat groepen van twaalf tot veertig personen naar hartelust samen kunnen koken, kletsen en netwerken. Grotere gezelschappen worden opgedeeld: terwijl de ene helft zich uitleeft in de keuken, kan de andere helft bijvoorbeeld wijn of kaas proeven of etiquetteles volgen. Halverwege worden de rollen omgedraaid. Zowel bedrijven als particulieren kunnen bij de kookstudio terecht om samen diverse gerechten te bereiden. Uiteraard onder deskundige begeleiding van Lisette en Maartje, want het moet een culinair tintje houden. “Sommige gasten blijken echte kooktalenten te zijn”, licht Maartje toe, “maar we hadden ook eens een groepje dat bij een schaalte gemarineerde

garnalen stond te wachten tot ze vanzelf roze werden. Lachen natuurlijk, maar we proberen onze gasten ook wat te leren. Zeker bij de kooklessen die we verzorgen via open inschrijfvondten. De nadruk ligt dan echt op het bereiden van bijzondere gerechten. Het publiek dat zich individueel of met een groepje voor deze basiscursus opgeeft bestaat uit mannen en vrouwen van alle leeftijden.”

Zelfbereide zakenlunch en/of diner

De faciliteiten van de kookstudio kunnen ook worden gehuurd voor feesten, bruiloften, verjaardagen, vrijgezellenfeesten en jubilea. Verder zijn er diverse kookclubs die ongeveer eens per maand de keuken in duiken. Ook groeit de animo voor het samen bereiden van een culinaire lunch en/of diner. Lisette: “Vooral bij bedrijven die een meeting willen onderbreken met een leuke doe-activiteit is deze optie populair. Eerst vergaderen bij Table tableau waarmee wij intensief samenwerken en vervolgens samen de keuken in om een lunch en/of diner te bereiden en te nuttigen in onze prachtige tuin. Voor mensen die even de gedachten willen verzetten werkt niets zo ontspannend als lekker kokkerellen.”



Lisette van Knippenberg

“De kracht van de combinatie”

Table tableau en Kookstudio Lisette vormen samen een ideale combinatie van vergaderen of trainen en in stijl samen koken. Spin in het web tussen beide ondernemingen is ‘organisator’ Maartje de la Brassine. Ze heeft zich bij Lisette ontwikkeld als allrounder, van koken en begeleiden tot het inplannen van boekingen. Maartje: “Ik kwam via een kennis in contact met Lisette en het klikte direct. Ook de werkzaamheden spraken me erg aan, omdat ik met mijn liefde voor koken en eten bezig kon blijven. Mijn andere passie is regelen en organiseren, dus bij Lisette en Annie kan ik alles wat ik

“Vergaderen in een warme, ontspannende, huiselijke sfeer”

De foyer is al indrukwekkend met de prachtige houten bar en authentieke open haard. Wie vervolgens naar boven loopt en de Atourzaal, Borsalinozaal en de Chapeauzaal betreedt, voelt een zee van rust over zich heen spoelen. De keuze tussen vergaderen bij Table tableau of een druk conferentieoord ligt meteen voor de hand!

leuk vind kwijt in mijn werk. Of het nu gaat om het aannemen van boekingen, groepen opvangen, kookclinics begeleiden, lunches verzorgen voor vergaderingen of ervoor zorgen dat de zalen netjes op orde zijn.” Lisette en Annie prijzen haar de hemel in als een uiterst gedreven, gemotiveerde, hard werkende, multifunctioneel inzetbare en klantvriendelijke gastvrouw die mede het gezicht van beide zaken is. Lisette: “Als ik op vakantie ga, kan ik de kookstudio met een gerust hart aan haar overlaten. Dat is voor een ondernemer een zeer prettig gevoel.”

Sinds mei van dit jaar wordt deze toplocatie voor vergaderingen, presentaties, conferenties, meetings of trainingen verzorgd door Annie Vrugt – Pereboom. Het vergadercomplex kwam op een mooie dag ‘zomaar’ op haar pad en ze besloot vrijwel direct de uitdaging aan te gaan en er iets nog mooiers van te maken. “Toen ik het zag, sprak het me meteen aan”, vertelt ze enthousiast. “Zo’n mooie, rustige locatie met sfeervolle zalen, een prachtig aangelegde tuin, voldoende parkeergelegenheid en niet te vergeten de aanwezigheid van een inspirerende kookstudio.”

Huiselijk gevoel

Table tableau beschikt over drie vergaderzalen op de eerste verdieping en maakt in samenspraak met Kookstudio Lisette gebruik van het restaurant en de royale tuin waar men ook kan netwerken, vergaderen of lunchen. De zalen zijn volledig uitgerust met alles wat nodig is voor een vergadering, inclusief ergonomische stoelen waarop lang zitten zeker geen straf is. Bovendien kunnen de ruimtes worden ingericht volgens specifieke wensen van de gasten. Opvallend is dat er groepen komen vergaderen van grote bedrijven die zelf ook over vergaderruimtes



Annie Vrugt – Pereboom

beschikken. Annie: “Onze locatie wordt door hen gewaardeerd omdat ze er even helemaal uit willen zijn. Het huiselijke gevoel en veel privacy gelden voor hen als belangrijkste redenen om naar Table tableau te komen. Wij zijn natuurlijk geen druk conferentieoord met veel verschillende zalen. De kleinschaligheid trekt mensen naar ons toe. Vooral gezelschappen als Raden van Commissarissen en directies vinden het belangrijk om ongestoord te kunnen vergaderen zonder mee te hoeven genieten van presentaties van de burens.”

Aanvullende activiteiten

Table tableau kent een uitstekende prijs-/kwaliteitverhouding, maar de échte toegevoegde waarde komt voort uit de samenwerking met Kookstudio Lisette. Annie en Lisette hebben elkaar pas kort geleden leren kennen, maar ze voelen en vullen elkaar uitstekend aan. Annie: “Samen beschikken wij over een echte toplocatie met uitstekende lunch-/diner mogelijkheden voor vele soorten bijeenkomsten. Bovendien hebben wij hier wat veel andere plekken niet hebben, namelijk de mogelijkheid om het vergaderen rond lunch-/dinertijd te onderbreken met een gezellige en leerzame kookclinic in de keuken. Dat is iets wat tegenwoordig enorm in opmars is, want men zoekt steeds meer een doe-activiteit erbij. Wij verzorgen vele aanvullende activiteiten, zoals schilderclinics, wijnproeven of lessen tafel-etiquette. Kortom, alles wat een aangename afsluiting van een hele dag vergaderen of trainen kan zijn.”

