

DOUWE  
EGBERTS

## JOURNAAL

Alle zintuigen prikkelen

## Creëer de ultieme belevenis

Horen, voelen, zien, ruiken en proeven; als alle zintuigen op een positieve manier geprikkeld worden, dan ervaart iemand een onvergetelijk moment. Dat geeft Birgit Laemers aan, die zich met haar bedrijf bezig houdt met zintuigmarketing. 'De consument gaat niet zomaar uit eten, maar wil verrast worden. Alleen een heerlijke maaltijd voldoet niet, maar de gehele belevenis eromheen bepaalt of een restaurant aangeraden wordt.' Dat geldt ook voor een koffiespecial van DE à la Carte; prikkelt het product alle zintuigen?

Vibes and Senses inspireert bedrijven om tot innoverende belevingsconcepten te komen door het prikkelen van alle zintuigen als uitgangspunt te nemen. Als horecaondernemer kun je gasten enorm verrassen door op creatieve manieren de zintuigen te prikkelen. Birgit geeft aan: 'Maak van het bezoek van je gast niet zomaar een belevenis, maar een memorabele belevenis! Hiermee scoor je en komen gasten terug.' Gijs Burgers, eigenaar van Fusion Food Bar ([www.fusion-foodbar.nl](http://www.fusion-foodbar.nl)) in Arnhem, is het daar helemaal mee eens. 'Wij willen onze gasten niet zomaar een avondje uit bezorgen, maar compleet verrassen.'

## Koffietip:

Garneer uw koffieschotel met een munttakje of rozenblaadjes. Strooi stukjes pistache op de topping. Dit ziet er feestelijk uit, smaakt heerlijk én geeft een aangename geur!

## Verrassend

Fusion betekent samensmelting en dat is bij Fusion Food Bar volledig doorgevoerd in het interieur, de kaart, het servies, de drank en koffie. Gijs vertelt: 'Wij willen dat onze gasten zich thuis



Zien, voelen, ruiken, proeven en horen: hoe ver gaat u met het prikkelen van alle zintuigen?

voelen en toch lekker verwend worden. Het verrassingsmoment vinden wij belangrijk en dat vind je bij ons in de presentatie, onze producten, het interieur en de ambiance. De dinergerechten van Fusion Food Bar zijn combinaties van verschillende wereldkeukens. En op het gebied van koffie bieden wij de koffiespecials van DE à la Carte, want bij een ultieme verwenavond hoort verwenkoffie.' Birgit ziet in het Fusion Food Bar concept duidelijk de prikkeling van alle zintuigen: 'De gasten worden geprikkeld door de innoverende gerechten (proeven), maar ook door de ambiance van de locatie (zien). Ik snap dan ook heel goed de keuze voor DE à la Carte, want deze koffiespecials sluiten perfect aan; de gasten

zien, ruiken én proeven koffie zoals ze deze nergens anders kunnen ervaren!'

## Horen en voelen

Birgit heeft jarenlang ervaring op het gebied van food & beverage. Wat haar opvalt is dat horeca-ondernemers de zintuigen voelen en horen van hun gasten te weinig prikkelen. 'Er zijn veel leuke manieren om de gasten net iets meer te bieden dan een goede maaltijd. Het sissen van een hete pan (horen) of een knapperend haardvuur (voelen/horen) wekt positieve associaties op bij uw gast. Zo zijn er heel veel manieren om alle zintuigen te prikkelen en de ultieme belevenis te bieden. Maak hier gebruik van en creëer die memorabele belevenis!'