

Gorinchem/Tilburg, mei 2016
Aan event programmeurs en -organisatoren

'SELAMAT MAKAN' *-smakelijk eten-*

Indische verhalen, kruidige geuren en heerlijke eten

EEN CULINAIRE THEATERBELEVING ALS EVENT!

De combinatie van culturele catering en storytelling is een **nieuwe trend** waarbij de theaterbeleving een extra dimensie krijgt met geuren, soundscape, fotomateriaal, boeiende vertellingen en met als afsluiting een overheerlijke Indische maaltijd!

Sinds de première, begin 2015 speelden we dit verrassende concept in zo'n dertig theaters en schouwburgen. Overall uitverkocht! Ook de voorstellingen voor het seizoen 2016/2017 zijn reeds in voorverkoop nagenoeg uitverkocht.

Naast optredens in theaters kunnen wij dit succesvolle concept ook aanbieden aan event organisaties

Het concept

Roy en Hedy Grünewald zijn broer en zus die zijn opgevoed in de naoorlogse Indo cultuur in Nederland. Met oma die bijzondere verhalen vertelde en met moeder wiens kookkunst onovertreffbaar was. Hoe Indo kun je zijn!

Het publiek wordt als gasten ontvangen op een kumpulan (familiebijeenkomst). Terwijl Roy verhalen vertelt, maakt Hedy op het podium een aantal gerechten volgens de originele familierecepten. De verhalen gaan over het voormalige Nederlands Indië, het ontstaan van de Indo's en hun komst naar Nederland. Maar ook hoe ze als toerist het huidige Indonesië hebben beleefd. Grappig, ontroerend, soms een tikje pikant. Ondertussen kringelen exotische geuren uit de wadjans en in de verte klinken de gamelans. Als de gerechten klaar zijn worden de gasten uitgenodigd voor een maaltijd in familiale sfeer. Selamat makan – smakelijk eten!

Evenementen

Nadat we een aantal keren voor besloten gezelschappen hebben opgetreden, kunt u nu als evenementen organisator dit concept bij ons boeken.

Uiteraard wordt niet de hele maaltijd op locatie bereid. Hedy heeft een cateringbedrijf met een maximale capaciteit voor 100 personen. Terwijl de voorstelling speelt, worden de gerechten verwarmd en op een buffet gepresenteerd.

Voor een evenement met meer dan 100 personen kunt u een beroep doen op een (lokaal) cateringbedrijf. Onder supervisie van Hedy worden dan de gerechten vooraf bereid. De cateraar zorgt dan voor meerdere uitgiftepunten.

Uw verdienmodel

Bovenstaand concept is wat u van ons afneemt voor een vast uitkoopbedrag pp: theatervoorstelling en Indische maaltijd. Tot 100 personen verzorgen wij het eten, mastiek, buffet en afwas. Boven dat aantal wordt een extern catering bedrijf naar uw keuze ingeschakeld.

U zorgt als evenementen organisator voor een geschikte locatie (zie onder). Verder kunt u dit basis concept uitbreiden met diverse items. Denk daarbij aan een drankarrangement, koffie/thee en Indisch gebak of spekkoeke, een live Indo-band en/of een Balinese dansgroep na afloop.

VOOR EEN BREED PUBLIEK

Deze voorstelling is geschikt voor een breed publiek. Voor mensen uit de Indische gemeenschap is het een feest van herkenning. Maar ook het overige publiek zal genieten van deze verhalen in combinatie met het authentieke Indische eten.

Bedrijven en instellingen/netwerken

Dit concept leent zich uitstekend als afsluiting van een congres of een bijeenkomst van instellingen en bedrijven. Door de manier waarop het eten wordt geserveerd is gebleken dat de combinatie van voorstelling en maaltijd zich uitstekend leent om in een gezellige sfeer op informele wijze te netwerken en contacten te leggen.

Thema Indië/Indonesië

Voor bedrijven of instellingen die zaken doen met Indonesië of die gerelateerd zijn aan dat land of haar verleden zal dit concept aanslaan. Ook reisbureaus of culturele instellingen als musea kunnen dit aan hun bezoekers aanbieden wanneer het thema aan de orde is. Zo traden wij op als 'bedankje' voor de sponsors van een expositie over de Billiton maatschappij in het Nationaal Baggermuseum in Sliedrecht.

En verder...

- Voor andere feestelijke bijeenkomsten van bv verenigingen, veteranenclubs, Indische kumpulans (familie bijeenkomsten), personeelsdagen, etc.
- Als programma onderdeel op bijvoorbeeld pasar malams of Indische dagen

CONDITIES & PRIJZEN

Minimum aantal 50, maximum 100 personen indien de catering door ons wordt verzorgd. De prijs omvat de voorstelling van 75 minuten zonder pauze, gevolgd door een ruime Indische hoofdmaaltijd. Verder zijn inbegrepen: transport- en verwerkingskosten, borden, bestek (lepel) en servetten.

De acteurs serveren zelf het eten vanaf het buffet. U zorgt voor een geschikte locatie, drankjes en overige arrangementen..

Uitkoop: € 35,- pp ex 6% BTW

Bij meer dan 100 personen verzorgen wij de voorstelling en de supervisie van Hedy over de catering bij uw eigen cateraar. In dat geval zult u een prijsopgave moeten opvragen bij uw cateraar inclusief mastiek, buffetten, transport en personeel. U zorgt voor een geschikte locatie, drankjes en overige arrangementen..

Uitkoop voor alleen de voorstelling: € 2250,- ex 6% BTW. Hedy zal op het podium de sambals zelf bereiden. De (buffet)bediening geschiedt door uw personeel.

Locatie

Als organisator zorgt u naast de podium locatie of een theater met techniek (licht en geluid) voor een keuken waar de gerechten opgeslagen, voorbereid en opgewarmd kunnen worden. In ieder geval: koeling, hete lucht oven en afwas faciliteiten.

Dranken en overige horeca (bv extra hapjes, koffie/thee, desserts) worden **niet** door ons geleverd. Het staat u vrij om aanvullende producten te verkopen of arrangementen aan te bieden voor uw rekening en risico.

INFO

Boekingen

Het theatergedeelte met vertellingen duurt 75 minuten zonder pauze. In verband met de maaltijd die daarop volgt is deze voorstelling het beste te programmeren in de late namiddag of begin van de avond. Ook te boeken als lunchvoorstelling.
Beschikbaarheid op aanvraag.

Catering

De gerechten worden dagvers bereid en worden gepresenteerd in chafing dishes. Het eten is maaltijd vullend en bestaat uit een rijstschotel met verse gerechten (ook vegetarisch) en garnituren zoals kroepoek, sambal, atjar en gebakken uitjes. Men kan zelf bepalen hoe pittig men het wil want de sambal wordt apart geserveerd. Het eten wordt opgeschepd in bordvormige mandjes met vetvrij papier, zodat er nauwelijks afwas is. Hedy bereidt tijdens de vertellingen op het podium diverse kleine gerechten. Uiteraard wordt daar niet met open vuur gekookt.

Techniek

Het licht en geluidsplan is eenvoudig. Er is een technicus van het theater nodig voor de instellingen. Behalve het zaallicht vinden er tijdens de voorstelling geen changementen plaats. Naast licht en geluid hebben wij een revers- of headset microfoon nodig. Wij nemen zelf *geen* technicus mee.

SYNOPSIS

Het publiek wordt 'op z'n Indo's' welkom geheten in de theaterzaal. Hedy neemt plaats achter een aanrecht en bereidt diverse kleine gerechten voor. Terwijl de geuren de zaal in kringelen begint Roy met een verhaal over het Indische eten straks en over het waarom van deze voorstelling: de Indo is langzaam aan het verdwijnen. Ze verdwijnen op dezelfde manier zoals ze zijn ontstaan: door mixen en mengen.

Hij neemt het publiek mee naar het Indië als voormalige kolonie en het ontstaan van de Indo. Aan de hand van het persoonlijke verhaal van hun ouders vertelt hij verder over de repatriëring en hoe de Indo's door Nederland werden opgevangen, maar ook hoe ze hun eigen cultuurtje trouw bleven. Dat levert een aardige schets op van verhalen, roddels en herinneringen.

Het laatste deel van de voorstelling gaat over hun reizen naar het huidige Indonesië en de tegenstellingen die ze zelf hebben ervaren.

De Indo gaat verdwijnen, maar wat zeker zal blijven bestaan is de authentieke Indische keuken. Het publiek wordt uitgenodigd om te gaan eten.

ENKELE REACTIES

...heel herkenbaar, zowel voor 'Indo's' als voor 'Hollanders'

...Roy is een geboren verteller die prachtig zijn oude Indische tantes imiteert

...ik heb nooit geweten wat jullie geschiedenis was. Heel eenvoudig, maar wel helder verteld

...lekker gelachen en daarna zalig gegeten

...na afloop was het zo relaxed. Je raakt tijdens het eten ook snel met anderen aan de praat

DE SPELERS

Hedy Grünewald

Werkte meer dan 25 jaar als scenograaf voor diverse dans- en theatergroepen in Nederland en België. Als medeoprichter en artistiek verantwoordelijke was zij van 1984 tot eind 2012 verbonden aan theatergroep Drieons. Sinds 2013 is zij voor anderen Indisch gaan koken. In theater de NWE Vorst, Tilburg organiseerde zij een aantal keren een pop-up restaurant en via haar bedrijfje Indisch & Anders catert ze veelvuldig.

Roy Grünewald

Begon als regisseur en werd later conceptontwikkelaar evenementen bij de Arjan van Dijk Groep. Hij was 16 jaar directeur van schouwburg De Nieuwe Doelen in Gorinchem en heeft zich thans gespecialiseerd in ontwikkeling van culturele concepten en storytelling projecten. Zie www.roygrunewald.com

René Jagers (regie)

Was jaren regisseur en artistiek leider van theatergezelschap Drieons uit Tilburg. Daarnaast regisseerde hij bij het Zuidelijk Toneel, Amai en Theater Zuidpool (B). Sinds 1998 werkte hij bij Theater De NWE Vorst in Tilburg. Eerst al programmeur, later als directeur. In 2013 is hij hier vanwege het behalen van de pensioengerechtigde leeftijd gestopt.

Vof 'Indisch en Anders'

Is een klein bedrijf dat het Indische eten op een andere en eigentijdse manier wil aanbieden. Zij organiseert onder meer pop-up restaurants, theatrale eetvoorstellingen of verrassingsmaaltijden op ongewone locaties.

Info: www.roygrunewald.com

Contact: roygrunewald@hotmail.com

Tel: 06-53781356 / 013-5454737