

Vliegende borden

Topkoks verschijnen tegenwoordig volop in de media. Op internet vraagt dat natuurlijk om meer dan een simpele site rondom je restaurant. Zeker als je geen restaurant meer runt. De nieuwe site Robertkranenburg.nl is een 'experience' van rondvliegende borden.

Niet minder dan 48 camera's kwamen erbij kijken. Maar dan heb je ook wat. Een website waarop de bezoeker 360 graden rondom **Robert Kranenburg** kan tollen. Terwijl de topkok soepeltjes een mes opvangt, cirkelen de lepels en borden rakelings om zijn hoofd. Die borden blijken virtueel gevuld met recepten, mediaoptredens, tweets en via de smartphone opgenomen filmpjes. Onder de noemer 'poeren' ontleedt de kok vakkundig wat hij elders voorgeschoteld krijgt. Smakelijk oogt dat niet per se, op een grappige manier leerzaam is het wel. Ook opvallend: Kranenburg lacht de bezoeker voluit tegemoet. Wel even iets anders dan zijn doorgaans wat strenge optredens in tv-programma's en zijn reclamespot voor Delta Lloyd. Die imagoswitch blijkt precies de bedoeling.

'Veel mensen kennen Robert natuurlijk van zijn tv-optredens', zegt **Marcel van Zwieten**. Als creative bij Fox On The Run (de nieuwe, interactieve dochter van bureau Wubbe) zit hij achter het idee voor de website. 'Het bleek dat het merk Robert Kranenburg twee associaties oproep: enerzijds een professional op culinair gebied, maar ook een wat strenge man. Dat eerste wilden we bevestigen, het tweede een beetje vervriendelijken.'

De kok van alle kanten leren kennen staat daarom centraal in het concept. Het leven van Kranenburg wordt als het ware even bevroren, zodat de bezoeker daarin een kijkje kan nemen. Voor de fotosessie week Fox On The Run uit naar Duitsland, omdat in Nederland niet de gewenste witte studio voorhanden was. Van Zwieten: 'We hebben Robert met 48 camera's vanuit alle hoeken tegelijkertijd gefotografeerd. Op die manier kun je een beweging bevroren en er toch omheen draaien. Ook de borden en messen zijn echt fysiek aanwezig, bevestigd aan draadjes; het is niet gefotoshopt.'

Kritische noten

Zelf is Kranenburg content met het resultaat. Hij vindt de website passen bij zijn huidige rol in de culinaire wereld. 'In 2007 ben ik gestopt met leidinggeven in de keuken. Sindsdien verkoop ik mezelf als consultant, advisor en coach. Daar hoort natuurlijk een ander soort website bij dan wan-

neer ik nog een restaurant zou hebben. Sociale media zijn voor mij bijvoorbeeld van groot belang om accounts binnen te halen.'

Werkt dat in de praktijk ook echt? 'Jawel. De meeste opdrachten die ik binnenhaal, gaan weliswaar via persoonlijk contact en mond-tot-mondreclame. Maar dan biedt zo'n website net iets extra's om de persoon Robert Kranenburg wat beter te leren kennen – zo begrijp ik uit veel reacties.'

Hoewel de tijd hem soms ontbreekt, probeert hij dagelijks de site met een filmpje of tweets te verversen. Kritische noten plaatst hij net zo goed. Zoals de recente Parool-recensie van Johannes van Dam. Naast een positieve bespreking van Kranenburgs nieuwe boek noemde de culinair recensent het jammer dat de kok zijn talenten ten dienst stelt van allerlei heilloze ondernemingen, zoals 'aangeklede circusacts voor massaconsumptie, reclame voor financiële instellingen, of tv-programma's waarin amusement belangrijker lijkt te zijn dan gastronomie'.

Kranenburg: 'Een recensie is aandacht en Johannes van Dam heb ik hoog zitten, dus plaats ik die. Alleen zijn dit mijn keuzes. De enigen aan wie ik verantwoording afleg over wat ik doe zijn mijn vrouw en kinderen.'

Niet alleen zijn moeder ('ik kan hier echt geen voldoende voor geven, mam') speelt dus een rol bij zijn mediaoptredens. Alle gezinsleden blijken eensgezind te helpen bij het vullen van de website. Zo te horen zullen in huize Kranenburg de borden minder snel in de rondte vliegen dan op zijn site.

www.robertkranenburg.nl

Bureau Fox on the Run

Klant Robert Kranenburg

Creatie Marcel van Zwieten, Daniël Reintjes, Marc van der Haar

Design Marcel van Zwieten

Technische realisatie Michael Vestergaard

Productie Hans Dekker

Fotografie Dirk Blanke

Styling Julie van Delden

