

10

**GOUDEN REGELS
VOOR FOODFOTOGRAFIE**

PICTURE PERFECT

Als horecaondernemer moet je altijd 'aan' staan, of het nu in het restaurant is of online. En heel belangrijk voor dat laatste zijn mooie foto's van gerechten - nog altijd een van de beste middelen om (mogelijke) gasten te prikkelen en te verleiden. Maar hoe maak je die perfecte foodfoto's?

TEKST **Femke Wolthers i.s.m. Simone van den Berg** FOTO'S **Simone van den Berg**

Foodfotografe Simone van den Berg organiseert workshops in samenwerking met culinair organisatiebureau Eat2Gather. Ze heeft de fotografie van meer dan zestig kookboeken op haar naam staan en werkt voor restaurants, cateringbedrijven en andere foodgerelateerde bedrijven. En ze weet het geheim van het maken van een goede foodfoto. Die foto's zijn essentieel voor elke horecaondernemer om zijn site of social media tot een succes te maken. Speciaal voor Entree magazine geeft ze tien gouden tips voor foodfotografie.

1 DOE INSPIRATIE OP

Pinterest, kookboeken, restaurantbezoeken... Ze kunnen goed van pas komen als je op zoek bent naar inspiratie. Het is een ideale manier om te kijken hoe anderen hun foto's maken. Waar komt het licht vandaan? Welke styling is toegepast? Wat spreekt je aan, en wat niet?

2 ZORG VOOR STYLING

Styling is een onderschat onderdeel van foodfotografie. De presentatie van het eten op een bord en de props die je gebruikt, zijn allesbepalend voor het eindresultaat. Ook styling kun je oefenen door veel om je heen te kijken hoe anderen het doen. Hoe ligt het doekje? Waar liggen de kruimels?

3 BEREID DE SET VOOR

Een salade die je drie uur geleden hebt gemaakt, ziet er waarschijnlijk niet meer fris uit. Zorg dus dat je set klaarstaat vóór je gaat koken. Bekijk welk bord je wilt gebruiken, welke props je neer gaat zetten en vanuit welke hoek je ongeveer wilt fotograferen. Begin dan pas met koken, zodat je als het eten klaar is meteen de foto kunt maken.

4 ZOOM NIET TE VEEL IN

Fotografeer niet van te dichtbij, zo voorkom je onder andere vreemde schaduwen in het bord. Bovendien wordt een gerecht er niet altijd smakelijker op. Een stampot in close-up stand fotograferen is om die reden niet de beste oplossing. Sommige gerechten hebben meer 'ruis' nodig. Dat betekent dat je meer met de styling speelt en afstand neemt tot je onderwerp. Alleen hele mooie gerechten lenen zich voor een close-up. Laat je altijd leiden door je onderwerp.

5 HOUD DE COMPOSITIE SPANNEND

Je hoeft een bord niet altijd helemaal op de foto te zetten. Kies juist voor een uitsnede, de compositie wordt daarmee vaak spannender. Zo ligt de focus meer op het gerecht zelf. De omgeving van het bord is tenslotte links en rechts vaak hetzelfde.

'IETS DAT LEKKER SMAAKT, WIL
JE ER OOK ZO UIT LATEN ZIEN'



'ZORG DAT JE SET
KLAARSTAAT VÓÓR
JE GAAT KOKEN'



PROFITEER VAN KORTING OP EEN ONLINE FOODFOTOGRAFIECURSUS

Iets dat lekker smaakt, wil je er ook zo uit laten zien. Fotografe Simone van den Berg geeft workshops foodfotografie en heeft ook een online school. Ze merkt dat er nog veel te winnen valt voor horecaondernemers als het gaat om het fotograferen van de met zorg samengestelde gerechten. Wil je meer weten

over foodfotografie en -styling? Neem dan een abonnement bij foodfotografieschool.nl. Lezers van Entree krijgen 50% korting op de eerste maand lidmaatschap (14,95 i.p.v. 29,95 euro). Je zit nergens aan vast, want het abonnement is maandelijks opzegbaar. Meer informatie: eat2gather.nl/entreamagazine/

'STYLING IS EEN ONDERSCHAT ONDERDEEL VAN FOODFOTOGRAFIE'

6 LET OP DE VERHOUDINGEN

Voorkom dat sommige elementen op de foto megagroot overkomen en andere juist heel klein. Bestek oogt al gauw groot, ga dus op zoek naar kleinere varianten zoals dessert- of ontbijtbestek. Dat zie je niet op de foto en de verhoudingen kloppen beter. Hetzelfde geldt voor borden, gebruik standaard het formaat van een ontbijtbord. Bijkomend voordeel: je hebt minder eten nodig en hoeft minder afstand te nemen bij het fotograferen.

7 ZOEK NAAR HET IDEALE LICHT

Daglicht is fijn om mee te werken, maar heeft verschillende eigenschappen. Zo is het 's ochtends vroeg blauw, eind van de dag geel om vervolgens weer blauw te worden als de zon onder is. Waar je ook fotografeert, check alle ruimtes om te zien waar het licht het mooist is. En let ook op elementen die licht reflecteren zoals gekleurde muren, die kunnen effect hebben op de foto.

8 CONTROLEER DE LICHTSITUATIE

Werk snel als je eten eenmaal klaar is en bereid daarom zoveel mogelijk voor. Bepaal van tevoren de lichtsituatie door stand-ins te gebruiken.

Neem daarvoor bijvoorbeeld een bord van vergelijkbare grootte en eten van dezelfde kleur en structuur als in je uiteindelijke foto. Zo kun je alles perfectioneren vóór je de echte foto gaat maken.

9 STEL DE CAMERA HANDMATIG IN

Door de camera handmatig in te stellen, heb je de meeste controle over jouw foto. Maar - zeker als je net begint - is het verstandig om op de automatische stand te fotograferen. Werk je op locatie en moet je snel kunnen reageren? Dan is diafragma voorkeuze, de zogenaamde halfautomatische stand, soms makkelijker. Jij bepaalt dan het diafragma (en de scherptediepte) en de camera kiest daarbij de juiste sluitertijd. Bij binnen fotografie met statief kun je de camera makkelijk handmatig instellen.

10 MAAK HET NIET DUURDER DAN NODIG IS

De beste camera is de camera die je op dat moment bij je hebt. Of dat nu je telefoon is of een dure spiegelreflexcamera; het gaat om het herkennen van de mogelijkheden en beperkingen van je apparatuur. Koop niet meteen een camera van vijfduizend euro als je geen idee hebt wat je ermee kunt. Leer eerst je eigen spullen kennen en kijk dan of je nog iets mist. ▣