

Visualisatiekunst

Creëren van overheerlijke food foto's

Willem L. Middelkoop

26 mrt. 2021



Je leert van samenwerken met experts en deze maand had ik het voorrecht om te werken met een professionele foodfotograaf, mijn broer. Samen hebben we de hele menukaart van Café Carbòn in Amsterdam gefotografeerd, en daarna genoten van het heerlijke eten. Lees verder voor een paar foodfotografie tips!

Café Carbòn Amsterdam

Zijn naam dankend aan de enorme houtskoolgrill, is [Café Carbòn](#) bekend in Amsterdam om zijn steaks en ribs. Hun drie restaurants zijn lokale favorieten, een welkome ontsnapping aan de vele middelmatige toeristenrestaurants.



Café Carbòn - een lokale favoriet in Amsterdam

Food foto's

Afhaal- en bezorgwebshops profiteren van goede food foto's. In de [food ordering app](#) die [ik heb gemaakt](#), zie ik een gemiddelde omzetstijging van 300% voor producten met foto's! Het maken van goede food foto's is een kunst op zich.

Ontmoet de expert: [Kevin Middelkoop](#) is geen onbekende in deze blog. Hij [had een vinger in de pap](#) (woordspeling bedoeld) bij het succes van [Snake '97](#) door het creëren van natuurgetrouwe afbeeldingen van retro telefoons. Het is moeilijk om het belang van visuals in digitale business te overschatten!



Zijn speciale gereedschap, zijn vakmanschap en zijn aandacht voor detail stellen mijn broer in staat zijn kunst te leveren

Licht

Net zoals verf voor een schilder is, is licht fundamenteel voor fotografie. Wat er rondom de foto gebeurt is net zo belangrijk als het eigenlijke onderwerp. Reflecties en schaduwen kunnen een goede (food) foto maken of breken. Je gebruikt licht als een belangrijk instrument voor je creativiteit.



Werken met licht is een creatief proces, waarbij reflecties en schaduwen worden gebruikt om accenten te leggen met natuurlijke elementen



Highlights op de steak trekken de aandacht - een bewust effect gecreëerd door de foodfotograaf



Kijk naar het resultaat en merk op hoe je aandacht wordt getrokken naar de sappige highlights van deze smakelijke steak, die de textuur belicht: je kunt het bijna proeven door ernaar te kijken!

Compositie

Schik eten en serviesgoed bewust, niets is willekeurig in een goede compositie. Je kunt ervoor kiezen om veel verschillende gerechten te laten zien of om je te focussen op één heldenproduct. Je gebruikt compositie om toe te voegen en af te trekken, waardoor je verandert wat je communiceert via je visuals.



Gerechten bewust rangschikken om een aantrekkelijke compositie te creëren



[image] Deze afbeelding, die veel verschillende gerechten weergeeft, communiceert de vele verschillende opties die het menu biedt



[image] Daarentegen legt deze hero image van de Café Carbone Ribs de volledige nadruk op één product

Conclusie

Er komt meer kijken bij food fotografie dan je op het eerste gezicht zou denken. Door licht en compositie te gebruiken, gedraagt de fotograaf zich als een kunstenaar. Kijk op [zijn website](#) voor zijn uitleg over de gekozen compositie en het licht. Of bekijk gewoon zelf het resultaat, want de [Café Carbone winkel](#) is nu open!



[image] Ik help de expert door de food foto's achteraf op te eten, jammie!