

HORECAACTUEEL

Gentse horeca inspireert

de beste Vlaamse hotel- schoolstudenten

Horeca Vlaanderen nodigde op donderdag 31 augustus de 'crème de la crème' van de Vlaamse hotelschoolstudenten uit in Gent voor de Hospit'Alumni Day 2017. De geselecteerde studenten werden een hele dag ondergedompeld in de 'real life' horecamarkt en werden geïnspireerd door toonaangevende namen in de Gentse horeca. De dag werd afgesloten met de verkiezing van de beste student 2017.

Negentien studenten van 15 hotelscholen trokken onder begeleiding van Horeca Vlaanderen en Foodservice Alliance Gent in om geïnspireerd te worden door succesvolle ondernemers en kennis te maken met de laatste concepttrends binnen het vakgebied. Onder andere bakkerij, restaurant en koffiebar De Superette, sterrestaurant Vrijmoed en versmarkt GRU stonden op het programma. 's Middags kregen de studenten overheerlijke pizza's voorgeschoteld bij Otomat en gaf oprichter Bernard Sironval tekst en uitleg bij het concept.

Informatieve namiddag

Na de middag verzamelden de studenten bij Brouwerij Gruut waar Hilaire Spreuwers, chef en gastronomieconsulent van Horeca Vlaanderen, een boeiende uiteenzetting gaf over fermentatie, waarbij de studenten zelf een starter maakten voor gemberbier. Daarna liet Filip Nicasi, zaakvoerder van Horeca Partners, hen nadenken over hun toekomst in de horeca en hen inspireerde met een aantal opmerkelijke voorbeelden van horecaondernemers. Tot slot vertelde Danny Van Assche, afgewarigd bestuurder van Horeca Vlaanderen, over de taken en werking van de beroepsfederatie.

Hospit'Alumnus 2017

De dag werd afgesloten met de verkiezing van de Hospit'Alumnus 2017. Elke student werd gevraagd een horecaconcept uit te schrijven, waaruit de vakjury de beste concepten selecteerde. De studenten presenteerden hun concept en de winnaar werd verkozen via stemming door alle studenten. Ines Marzougui van Hotelschool Spermahe kaapte de hoofdprijs weg: een trendtour naar Berlijn voor twee personen! Zij ontwikkelde het concept 'Un oeuf is enough': een ontbijt- en lunchbar waarbij gerechten en dranken met eieren de rode draad vormen.

