

#TOERISME

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

OOST, WEST, THUIS BEST. DE KEUKEN VAN 'T HUIS!

WORD AMBASSADEUR VAN DE REGIONALE EETCULTUUR

OMSCHRIJVING

Introductie

Als kleine logies uitbater, B&B of zelfstandige Hotelier of zelfs horeca-ondernemer in het algemeen wil je graag het verschil maken. Indien je een gastentafel aanbiedt of restaurant appreciëren de gasten meer en meer een 'back to basics': de goede keuken aan van uit hun kindertijd met seizoens- en regionaalgebonden ingrediënten. Ook specifieke gerechten uit de regio worden geapprecieerd, zeker ook door buitenlandse gasten die graag de couleur locale opsnuiven.

Omschrijving

In deze korte sessie krijg je toelichting over het belang van de regionale keuken, de mogelijkheden en de meerwaarde voor uw zaak en dit zelfs aangevuld met een aantal concrete recepten die je kunt gebruiken op het terrein.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Uitbaters van kleinschalige logies, B&B's, kleine Hotels, restaurants

Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

Je kent de mogelijkheden en het belang van de regionale keuken en welke de meerwaarde voor jouw uitbating kan zijn.

PROGRAMMA

De docent heeft reeds talloze boeken geschreven over voedsel, eetcultuur en gastronomie. Met programma's als 'Goesting in Vlaanderen - Wat wij al eeuwenlang lekker vinden' - 'Zo d'ouden zongen (en kookten)' en 'De keuken van mijn kindertijd' op zijn palmares is hij de geknipte persoon om de mogelijkheden van de regionale eetcultuur toe te lichten. In de 'kleinschalige logies' (B&B en kleine familiale hotels) waar ze 'gastentafels' aanbieden staat de 'beleving' meer en meer centraal: authenticiteit, couleur locale, werken met streekproducten & seizoensgebonden enz.

Er wordt even ingegaan op de Vlaamse eetcultuur en dan meer specifiek naar West-Vlaanderen gekeken. U krijgt ook een aantal bekende en veel minder bekende recepten ... Kortom na deze sessie heb je alles in huis om een 'ambassadeurs van de regionale eetcultuur!' te worden.

DOCENT

Eddie Niesten, studeerde talen, communicatie, buitenlandse politiek en marketing aan de universiteiten van Antwerpen, Brussel en Hasselt. Hij heeft tal van publicaties op zijn naam over België en de rijke culinaire traditie van het land: "Goesting in Vlaanderen", "Op de wijze van de chef", "Tweemaal oorlog, driemaal honger", "Uit de Keuken van mijn Kindertijd", "De regionale Nederlandse gastronomie". Hij was ook jarenlang verbonden aan het Centrum Agrarische Geschiedenis aan de KUL in Leuven.