

Versie 19-10



Academie voor de Streekgebonden Gastronomie

vzw / stichting

ASG (vzw Antwerpen 1981 & stichting Maastricht 2011) - Internationaal Contactplatform & Studie- en Documentatiecentrum inzake Gastronomie (Hasselt-Bibliotheek van de Smaak) ≈ Toerisme

Euregionaal Symposium “Het Schathuis van de Smaak – 4^{de} uitgaaf” op donderdag 17 november 2016 met “innovatief in authenticiteit”.

Beste Leden en Belangstellenden,

In het kader van de zorg voor professionaliteit voor eenieder die het “eten en drinken” uit de eigen regio ondersteunt, organiseerde de ASG reeds symposia onder de noemer “*Het Schathuis van de Smaak*” over: “streekgebonden gastronomie en food communication” (2011), “streekgebonden authenticiteit” (2013) en “levend erfgoed is een basis voor innovatief ondernemen” (2015). Telkens waren er ca. 80 “professionele” participanten aanwezig.



In verband met de “Hasseltse Week van de Smaak” organiseren we [**Hotelschool Hasselt – Summa College Eindhoven** (afd. Hotel) – **Academie voor de Streekgebonden Gastronomie**] op donderdag 17-11-2016 een studienamiddag in Hostellerie De Roerdomp te Diepenbeek (restaurantlocatie Hotelschool Hasselt, Stationsstraat 114, 3590 Diepenbeek / Tel: 011 32 26 60).

Dit vierde symposium wordt gehouden onder de noemer “*innovatief in authenticiteit*” omdat het van het uiterste belang is dat men de lokale specialiteiten van onze land- en tuinbouw herontdekt en deze, al dan niet in oorspronkelijke vorm, op een innovatieve wijze professioneel aan de man brengt.

Deze studiedag is een “must”, zowel voor de mensen uit de bedrijfswereld, land- en tuinbouw, als voor de horeca, het toerisme en zelfs de volkskunde. Tevens voor eenieder die op een of andere wijze met “eten en drinken” te maken heeft.

Het symposium wordt gedragen door tal van personaliteiten, organisaties en verenigingen op het vlak van het totale gebeuren in “Hospitality”. Getuige hiervan was telkens het indrukwekkend deelnemersveld.

Het namiddagprogramma:

13.00 Ontvangst door studenten afd. Hospitality, controle, batch op naam.

Welkomstkoffie/thee en versnapering gemaakt door de opleiding “Brood en Banket”.

13.30 Begeleiding naar spreekruimte.

13.35 Welkomstwoord door **Liesbet Beyen**, directeur Hotelschool Hasselt

13.45 Presentatie dagprogramma en inleiding op het thema door **Jacques Collen**, voorzitter ASG.

13.50 Keynote sprekers:

- **Ad Fiddelers**, BBAHotel:

“Het Belgisch Restaurant Witloof te Maastricht, al meer dan 10 jaar een innovatief en trendy restaurantconcept op zijn Vlaams!”

- **Marc Robyns**, FoodTruck “One Lunch a Day” en Chambre dAmis / Gastentafel te Vechmaal (Heers):

“Foodtrucks – Een innovatieve manier om een traditioneel (streekgebonden) product te brengen

- **Hein Vera, dr.** , historicus uit Noord-Brabant:

Onder **“In de koecken geleverd...”** geeft de auteur een presentatie over de totstandkoming van zijn boek en resultaten van zijn onderzoek waarbij met een knipoog, maar wel verantwoord, wordt gekeken naar het Middeleeuwse huishouden en de cultuur om, innovatief, te koken in de geest van het culinair erfgoed.

- **Pieter Coopmans**, landbouw ir. werkt sinds 2006 in opdracht van het Agentschap voor Natuur en Bos aan het natuurbeheer op de abdij-site Herkenrode in Hasselt:

“Zorg voor een innovatieve symbiose tussen natuurbeheer, biologische landbouw en het op de markt brengen van streekgebonden producten”

- **Pascal Van der Veken**, zaakvoerder Sublimix:

“Een groei naar omvang en assortiment, gebaseerd op een goede marktstrategie ‘van onder uit!’”

Het bedrijf, sinds 2008 actief in de voedingssector, ontwikkelde een divers gamma aan voedingswaren: sublieme producten voor dagdagelijks gebruik met focus op gezondheid en smaak. focust zich met een gevarieerd voedingsassortiment op de smaak, geregeld getest door tussen de mensen te staan op de markten bv. en op deze oud-innovatieve manier rekening te houden met de respons ter zake.

- **Peter Princen**, architect en stedenbouwkundige, lector & onderzoeker Faculteit architectuur en kunst - Univ.Hasselt:

“‘Live Project’-ontwerpoefening “pop-up voedsel-werkstations langs Kolenspoor”. Aan de masterstudenten architectuur werd gevraagd om hiervan een voorstelling te brengen waarbij “wonen en voedsel produceren”& “natuur en leven” dicht bij elkaar worden gebracht.

- **Hans Put**, Freelance reporter-fotograaf-TVmaker - HJP Productions:

“Social Media & Pers: vloek of innovatie?”. Dit met het oog op het zorgen dat je gezien wordt en presenteert je op een professionele manier, zodat innovatie niet overkomt als een toevalstreffer.

- *Een netwerkmoment met drankje sluit het symposium af. Als extraatje geeft **Giovani Oosters** van het **Smaaksalon** te Hasselt ons de kans te proeven van zijn nieuwe **Glüh-jenever**, dat zeker een topper wordt tijdens de komende winter.*

- *De sprekers werd gevraagd zich te beperken tot een presentatie van 15 à 20 min. met erna nog even tijd tot stellen van vragen.*

- *Er is een korte pauze na de derde spreker.*

Het post-programma:

18.30 Mogelijkheid om deel te nemen aan het “Schatkamer Diner, Smaakvol Erfgoed” in het restaurant aldaar. Let wel dat de capaciteit de inschrijvingslimiet is.

De sprekers tijdens dit symposium dragen gratis hun steentje bij “voor de goede zaak”, maar voor de “organisatie- en foodcost” vragen we wel een kleine bijdrage aan eenieder:

- Dagprogramma € 10,-
- Dagprogramma met avond (diner) € 50,-
- Partner avondprogramma (diner) € 45,-

Vooraf inschrijven is wel verplicht op: symposium@asg.be

Voor het opstellen van een deelnemerslijst: graag naam en voornaam, (eventueel) functie, de organisatie waarvoor U staat en uw adres met E-mail (blijft intern).

Samen met de inschrijving maakt men het gepaste bedrag over op het universeel Europees rekeningnummer van de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie:

- Voor België: IBAN: BE 49 4096 5234 7171 /BIC: KREDBEBB t.a.v. A.S.G. Rederijkersstraat 42, 3500 Hasselt
- Voor Nederland: IBAN: NL 36 INGB009 5565 88 /BIC: INGBNL2A t.a.v. A.S.G. Vrijthof 18, 6211 LD Maastricht

We hopen U op dit symposium te mogen begroeten,

De organisatoren



De Roerdomp. Je kan achteraan je wagen parkeren.

De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie [ASG – vzw (B) & stichting (NL)] werd op 9 september 1981 opgericht in Antwerpen. Als “Associatie van Specialisten op het vlak van Gastronomiemarketing” is het de oudste in haar soort. Sedert juni 2007 is de zetel van deze vrijwilligersorganisatie gevestigd binnen het Hasselts Stadsarchief. Het is ook daar dat haar Studie- en Documentatiecentrum (met de “bibliotheek van de smaak”) sedert 5 oktober 2012 in de meest ideale omstandigheden kon ontplooiën. Raadpleging op afspraak: studiecentrum@asg.be De “stichting ASG” heeft haar maatschappelijke zetel in Maastricht, Museum aan het Vrijthof. Meer info op: www.asg.be of www.streekgastronomie.nl

Contact: secretariaat@asg.be of voorzitter@asg.be
 website: www.asg.be & www.streekgastronomie.nl
 zie ook Facebook onder Academie voor de Streekgebonden Gastronomie

Administratieve zetels:

- vzw ASG: p/a Stadsarchief - Rederijkersstraat 42, 3500-Hasselt (B) [ook Bib en Studiecetr.] / VZW: ondernemingsnummer 422459744
- stichting ASG: Museum aan het Vrijthof - Maastricht (NL)/Kamer van Koophandel (NL): registrernummer 51802139

Lidmaatschap: 35,- jaar (personen) & 150,- jaar (organisaties/bedrijven)

]

 **Hasselt**
 Hoofdstad van de Smaak

