nieuws

Universiteit voor gastronomie op komst in Nederland

nieuws

In Nederland wordt gewerkt aan de oprichting van een 'universiteit voor gastronomie'. Wetenschappers, maar ook koks, restauranthouders en anderen kunnen daar leren hoe gasten meer kunnen genieten. "Eten moet weer een sociale belevenis worden", zegt initiatiefnemer Toine Manders, europarlementslid voor de VVD en oud-ondernemer. Het is de bedoeling dat een tweejarige masteropleiding aangeboden wordt, "waarmee Nederland zich op wereldvlak kan positioneren inzake gastronomie".

3 APRIL 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

In Nederland wordt gewerkt aan de oprichting van een 'universiteit voor gastronomie'. Wetenschappers, maar ook koks, restauranthouders en anderen kunnen daar leren hoe gasten meer kunnen genieten. "Eten moet weer een sociale belevenis worden", zegt initiatiefnemer Toine Manders, europarlementslid voor de VVD en oud-ondernemer. "Mensen moeten gaan praten met de gasten aan het tafeltje naast hen. Gewoon buurten bij anderen, net als vroeger veel buren over de heg met elkaar spraken. Dan wordt lekker eten ook goed voor je sociale welbehagen".

De Brabander Manders (52), die zelf vaak vreemden aanspreekt in restaurants en andere plaatsen, heeft deze week de medewerking bekomen van de Hogere Hotelschool van Maastricht, de Universiteit van Wageningen en voedingsbedrijven. De groep tekent een intentieverklaring voor de nieuwe opleiding. Nu is het nog een kwestie om de financiering rond te krijgen. Het project kost naar schatting één miljoen euro, nog afgezien van de huisvesting.

De opleiding zou in 2012 moeten beginnen. Als locatie is Venlo in de race. De opening kan dan samenvallen met de tuinbouwexpositie Floriade in die regio. Het is de bedoeling dat een tweejarige masteropleiding aangeboden wordt. "Onze universiteit moet uitgroeien tot het geweten van de smaak in de wereld", zo ambieert Manders. "Zodat bijvoorbeeld een projectontwikkelaar uit China zijn restaurantmanagers eerst naar deze universiteit stuurt".

Manders haalde het idee uit Italië. Hij ontmoette daar een rijke wijnboer die een kleinschalig instituut had opgezet. Dat kan beter in Nederland, dacht hij. Een Holland University of Gastronomy is een unieke kans voor Nederland om zich in de wereld te profileren. Nederland heeft al veel kennis over voeding, redeneert hij. "De universiteit van Wageningen weet alles van zaadje tot karbonaadje. Jongens en meisjes van de hotelschool uit Maastricht kom je overal tegen. En Nederland heeft grote voedingsbedrijven zoals Unilever en Campina", somt hij op. "We hoeven alleen die ingrediënten te laten samensmelten in een kookpot".
Manders wil dat de opleiding eten weer gezellig maakt. Gastronomie bestaat volgens hem uit lekker eten, ambiance en menselijk contact. "Maar de laatste jaren is het sociale contact te veel afgekoeld. Iedereen heeft zijn territorium. De individualisering is doorgeschoten naar de mensen thuis: kinderen zitten zelfs met koptelefoons in huis".
Manders uit het Brabantse Asten staat bekend als een veelzijdig ondernemer. Als ontwerper bedacht hij taxiborden en een speciale golfstok. Later zette hij een advocatenkantoor op. Nu is hij voltijds politicus.(KS)

Bron: Belga

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |