

Gildenevent10 groot succes.

Op 1 november organiseerden het Koksgilde en Gastvrijheidsgilde samen met de vrienden van de gilden voor het eerst het GildenEvent. Ruim 1000 vakmensen waren getuige van spectaculaire door Astrid Joosten gepresenteerde lasershows en van interessante presentaties van vakmensen voor vakmensen.

Paul Fagel, president van het Koksgilde: "Het Koks- en Gastvrijheidsgilde representeren bijna 3500 leden, allemaal vakmensen die regelmatig op zoek zijn naar inspiratie. En dat geldt eigenlijk voor alle vakmensen in de horeca, zorg en recreatie. Daarom hebben we de handen ineengeslagen en het GildenEvent, Inspiratietheater voor vakmensen ontwikkeld, samen met onze vrienden. Ik moet zeggen dat ik onder de indruk ben van de opkomst en ook van de sfeer die in het prachtige CineMec in 9 theaters is gecreëerd. Ook de Vrienden hebben geweldig bijgedragen aan het invullen van een inspiratieplein, waarop allerlei innovaties waren te proeven of te ervaren. Al zeg ik het zelf, maar dit concept met zoveel mogelijkheden om je kennis te verrijken, is top".

Ton Ververs, voorzitter van het Gastvrijheidsgilde: "Wat ik echt leuk vind, is dat we als zwarte en witte brigademensen in dit Event heerlijk samenwerken om kennis uit te wisselen, elkaar aan te vullen en samen gaan voor een beleving. En dat is precies wat de horeca moet doen. Je gasten continu verrassen en je gastvrijheid en mooie producten laten beleven. Ik ben er echt trots op dat we dit podium met veel afwisseling en voor ieder wat wils hebben neergezet. We zijn de Vrienden erkentelijk voor hun vertrouwen en medewerking. Hartverwarmend.

Thérèse en Jonnie Boer deden de aftrap na een spetterende laser-videoshow. Zij werden door Astrid Joosten bevraagd op hoe zij hun inspiratie krijgen. Thérèse deed de uitspraak: "we moeten gewoon lief zijn voor onze gasten". Jonnie: "Waar het in het koksvak om gaat is mentaliteit boven diploma's en werken in topbedrijven".

In acht inspiratietheaters presenteerden zich in twee sessies verschillende toppers, waaronder Angélique Schmeinck, Hidde de Brabander, Milo Berlijn en Michael Bunink, Jeroen Veldkamp, Rob Baan, Alfred Verhagen, John Hokkeling, Kees Klein Velderman, Wouter de Heij, Lars Charas en ook de Spaanse culinaire goeroe Quico Sosa met zijn chef Jordi.

Tijdens het event werd het nieuwe Koksgilde Gerechtenboek gepresenteerd, een speciale wildeditie, ontwikkeld in samenwerking met Wildplaza.com en Koppert Cress. Ook werd de eerste editie van Welkom, dé gastvrijheidsgids van Nederland door hoofddirecteur van ANWB, Guido van Woerkom overhandigd aan 4 voor topgastvrijheid bekroonde horecabedrijven, namelijk aan

Marc Theuvenet, Hotel Ter Worm, Heerlen

De heren Nobel van Café Nobel, Ameland

De heren Tan en Wong, Restaurant Senbazuru, Hoofddorp

Richard en Mariëlole Groeneweg, Verhage fastfood, Zwijndrecht

Het GildenEvent10 werd afgesloten met een spectaculair wereldrecord sabreren van 253 Champagneflessen in 10 seconden door 76 sabreurs.