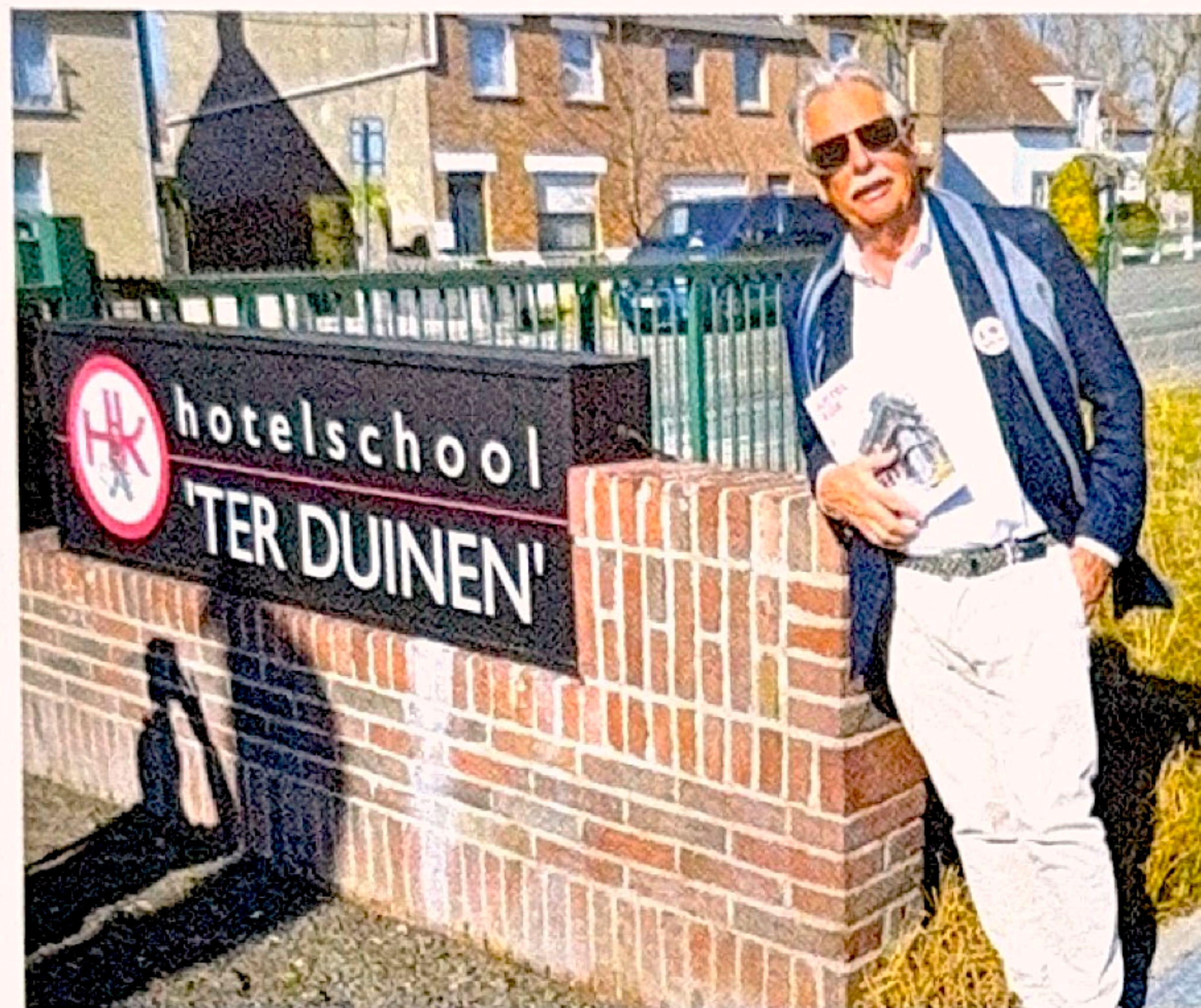


BELKOROL OP HK



Waarschijnlijk zegt de naam 'De Oede Garde' je niet zo bijster veel...

Deze vriendengroep van gepensioneerd medewerkers van de Koksijdse hotelschool bestaat reeds meer dan 10 jaar en telt meer dan vijftig leden.

Sommigen van hen hebben je waarschijnlijk uiterst boeiende en leerrijke theorie- en/of praktijklessen gegeven, hebben je op het internaat geholpen bij het oplossen van allerlei 'probleempjes' of hebben een gigantische prestatie geleverd door je vuile kamer weer toon- en zelfs leefbaar te maken.

Tijdens onze uitstappen, workshops, bezoeken of etentjes bij oud-leerlingen zijn sommigen van jullie in onze gesprekken (en roddels...) over vroeger zeker al eens aan bod gekomen!

Voor jullie een vraag, voor ons een weet!

Naast deze 'Oede Garde' van HK-personeelsleden vind je in Vlaanderen nog een groot aantal andere verenigingen van en voor senioren.

Zo heb je bijvoorbeeld **NEOS**: het **NE**twerk van **O**ndernemende **SE**nioren.

Er bestaan meer dan 200 lokale clubs die zorgen voor een bruisend verenigingsleven voor meer dan 36000 Vlaamse leden.

Een van deze groepen heet Neos BelKoRol (Belle-gem, Kooigem en Rollegem) en telt meer dan 180 leden. De voorzitter is ondernemer en Coxydien

Dirk Dupont (promotie 1973). Van hem mochten we onderstaand verslag ontvangen over een bezoek dat hij met zijn senioren gebracht heeft aan zijn school van meer dan een halve eeuw geleden.

Dirk Joye

"Op de zonnigste dag van maart vertrokken wij met een volle bus naar zee en meer bepaald naar culinair Koksijde: HK, de plaatselijke hotelschool.

We werden verwelkomd door directeur Peter Verbeke en dit in een heuse aula.

Met duidelijke stem gaf hij een begeesterend pleidooi voor zijn Ter Duinen.

Met visie en steeds toekomstgericht profileert de school zich als kweekschool van topchefs en -sommeliers.

Een bevoorrechte rol in de opleiding is voorbehouden voor oud-leerling/chefs. Zij worden gewaardeerd en zijn meebepalend voor het opleidingsniveau van HK. Niet toevallig worden de leerlingen gesolliciteerd door toprestaurants in binnen- en buitenland. En met brio! Daarna volgde een rondleiding door de glimmende inox keukens. Hier worden de gerechten in alle kundigheid geboetseerd, vanaf de mise-en-place tot het gecreëerde eindresultaat klaar is voor presentatie. Een deugddoend aperitief gevolgd door een heerlijk viergangenmenu was een feest voor onze geur- en smaakpapillen. Het culinair gehalte was verrassend en van echt hoog niveau.

Wij werden er bediend door de stijlvolle leerlingen die later wellicht onze sterrenchefs kunnen zijn. Duidelijk, dit is de toekomst.

Na deze gastronomische ervaring trokken wij voldaan naar Nieuwpoort voor een wandelingetje aan zee.

Op onze terugreis hoorden wij niets dan lof en vooral tevreden NEOS-leden."

Dirk Dupont