



Gastronomische kenniscentra met internationale uitstraling

Wat is de toegevoegde waarde van de 3 grootste (West-)Vlaamse koksscholen?



Jan Bart Van In • publicatieverantwoordelijke WES

Spermalie, Ter Duinen en Ter Groene Poorte, de drie grootste koksscholen van West-Vlaanderen, zijn ook de drie belangrijkste onderwijsinstellingen in Vlaanderen binnen hun vakgebied. Zij zijn uitgegroeid tot heuse **kenniscentra** in hedendaagse keuken- en restaurantopleidingen en in voedingstechniek. Ze investeren in hoog tempo in gebouwen, uitrusting, internaten en kwaliteitszorg. Dit West-Vlaams gastronomietrio heeft een aanzuigkracht die de provinciegrens ver overschrijdt en ook een internationale oriëntatie. Hun maximale capaciteit qua leerlingenaantal en internaatsopvang is in 2012 stilaan bereikt. Hun credo is dan ook eensluidend: niet verder groeien in kwantiteit (volume), maar wel in kwaliteit, in de diepte dus. We blikken in hun 'interne keuken', op zoek naar hun (socio-economische) toegevoegde waarde.

Hotelschool Ter Duinen vzw, Hotel- en Toerismeschool Spermalie vzw en Instituut voor Voeding Ter Groene Poorte vzw zijn drie onderwijsinstellingen met naam en faam in de keuken- en restaurantsector. Hun leerlingenaantal, hun personeels-team en hun infrastructuur zijn de jongste 15 jaar substantieel gegroeid. Ze halen grote ogen in culinaire wedstrijden en komen geregeld aan bod in sommige van de ontelbare culinaire tv-programma's die tegenwoordig de pan uit swingen. Maar zij zijn ook belangrijke economische actoren, onderwijsfabriekjes of zeg maar 'middelgrote ondernemingen' die hun financieel beheer optimaliseren en aan een hoog tempo investeren. De toege-

voegde waarde van deze toonaangevende onderwijsinstellingen vertaalt zich ook in hun wijd en internationaal netwerk van oud-leerlingen, waarvan er een groeiend aantal hoog scoort in de gastronomische ratings.

In **tabel 1** zetten we een aantal objectieve parameters van de drie onderwijsinstellingen op een rij.

Deze gegevens zijn gebaseerd op de jaarrekeningen van de diverse vzw's die fungeren als inrichtende macht van deze prominente onderwijsinstellingen, op data van het Vlaams Agentschap voor Onderwijsdiensten en vooral op info die door de schooldirecties zelf is vrijgegeven. Een exacte vergelijking tussen sommige

van deze data is echter niet altijd mogelijk. Daarvoor zijn de situaties van de betrokken scholen te verschillend. Zo maakt de hotelschool **Ter Groene Poorte** deel uit van Scholen Ter Groene Poorte een veel grotere entiteit met in totaal bijna 1.300 leerlingen. Die omvat naast de hotelschool ook een bakkerijschool, een slagerijschool, een grootkeukenschool en een school voor voedingstechnieken. De onderwijsinstelling die officieel '**Instituut voor Voeding (IVV) vzw**' heet, is qua leerlingenaantal de grootste actor in voedingsonderwijs in Vlaanderen. Circa 1 op 5 leerlingen die in Vlaanderen een voedingsopleiding volgt, doet dat in het IVV Ter Groene Poorte in Brugge!

Een groot deel van het lerarenkorps van het IVV (zoals bijvoorbeeld de taal-leerkrachten) geeft les aan de diverse sub-scholen. **IVV Ter Groene Poorte (TGP)** is bij het Ministerie van Onderwijs geregistreerd met twee administratieve schoolnummers: één voor de entiteit Hotel- en Slagerijschool TGP (inclusief de Grootkeukenschool) en een tweede nummer voor de Bakkerijschool TGP (inclusief de School voor Voedingstechnieken). Dat maakt de situatie nog complexer.

Spermalie heeft naast zijn hotelschool (= gastronomische opleidingen) ook bloeiende afdelingen toerisme en hospitality. Enkel **Ter Duinen** uit Koksijde focust quasi uitsluitend op keuken- en restaurantopleidingen, wat haar positie binnen het onderwijslandschap dan ook vrij uniek maakt.

Historiek in een notendop

De drie grootste West-Vlaamse hotelscholen hebben ieder reeds een respectabele leeftijd. De jongste van het trio, **Instituut Voor Voeding Ter Groene Poorte**, kent in 2013 zijn halve eeuwfeest. De instelling ontsproot in 1963 als 'spin-off' van het toenmalige **Vormingsinstituut (vandaag Syntra West)** en haar oprichter en mentor wijlen Roger Windels. Aanvankelijk was er alleen een bakkerijschool. De andere voedingsdisciplines volgden later. Al die tijd heeft de voedingsinrichting het domein Ter Groene Poorte (gelegen in de buurt van het Brugse station, kant Sint-Michiels) gedeeld met haar buur Syntra West. Het domein heeft een totale oppervlakte van 108.490 m² en is eigendom van het Groot-Seminarie Brugge, dat een erfpacht verleent aan de drie gebruikers van de campus. De samenwerking en de verstrengeling tussen het IVV Ter Groene Poorte en Syntra West leeft ook vandaag nog verder op het niveau van de bestuursorganen van de twee vzw's, maar ook in het delen van infrastructuur (zoals sommige lokalen en parkings) en in de uitwisseling van docenten. Met 418 leerlingen (33%) op een totale schoolbevolking van ruim 1.300 studenten is de Hotelschool van het IVV een belangrijke pijler met bovendien een sterk innovatief gehalte rond voedingstechnieken.

Tabel 1

Kerncijfers van de drie grootste (West)Vlaamse hotelscholen op 1 februari 2012

| | Ter Duinen | IVV Ter Groene Poorte | Spermalie | Totalen |
|--|-----------------------|----------------------------|--------------------------|------------------|
| Oprichting | 1946 | 1963 | 1952 | |
| Gemengd sinds | 1996 | 1996 | 1993 | |
| Il-aantal gastronomie-opleiding | 554 | 418 | 626 | 1.598 |
| Totale schoolbevolking | 554 | 1.331⁽¹⁾ | 746 | 2.631 |
| Jongens | 72% | 65% | 49% | |
| Meisjes | 28% | 35% | 51% | |
| Aantal buitenlandse studenten | 31 | 29 | 15 | 75 |
| Aantal Nederlandse studenten | 29 (5,3%) | 29 (7%) | 14 (2%) | 72 |
| Aantal leerkrachten + opvoeders | | | | |
| in VTE | 70 | 201 ⁽²⁾ | 133 | 404 |
| in koppen | 76 | 229 ⁽²⁾ | 168 | 473 |
| Omkeringspersoneel | 28 | 29 | 19 | 76 |
| Totale tewerkstelling in koppen | 104 | 258 | 187 | 549 |
| Internaatscapaciteit in bedden | 500 | 465 | 430 | 1.395 |
| Aantal internaatsunits | 7 | 5 | 4 | 16 |
| Leerlingen op internaat | 90% | 40% | 42% | |
| Investerings 2006-2010 | 4.689.429 | 2.448.803 | 2.119.487 | 9.257.719 |
| Aantal schoolrestaurants | 3 | 4 | 2 | |
| Aantal stageplaatsen | 200 | 293 | 110 | |
| Aantal specialisatiejaren | 5 | 10 | 3 | |
| Cursisten in volwassenenonderwijs | 50 | 0 | 1.012 ⁽³⁾ | |
| Oppervlakte terrein | 33.300 m ² | 35.000m ²⁽⁴⁾ | 20.000 m ²⁽⁵⁾ | |
| Bebouwde grondoppervlakte | 7.068 m ² | 12.000 m ² | 8.200 m ²⁽⁵⁾ | |

⁽¹⁾ Inclusief de afdelingen Bakkerij en Slagerij

⁽²⁾ Dit is het totale pedagogisch personeel van de ganse Slagerij, Bakkerij en Hotelschool Ter Groene Poorte, waarvan 33 praktijkleerkrachten specifiek voor de afdeling Hotelschool

⁽³⁾ Dit zijn de cursisten voeding van Spermalie in Brugge. In de afdeling Gent zijn nog eens 320 cursisten rond voeding ingeschreven

⁽⁴⁾ IVV deelt de campus Ter Groene Poorte (108.490 m²) in een erfpachtformule met twee andere gebruikers

⁽⁵⁾ Verspreid over twee locaties: schoolsite Snaggaardstraat en Internaat De Veste

BRON: Jaarrekeningen en informatie van de schooldirecties.

Hotel- en Toerismeschool Spermalie vzw viert dit jaar zijn 60^e verjaardag. De school ligt in de historische Brugse binnenstad en heeft zijn wortels in de congregatie van de Zusters van Spermalie. Die orde ligt ook aan de grondslag van het MPI Spermalie, gekend voor zijn onderwijs- en zorgfaciliteiten voor jongeren met een auditieve en/of visuele handicap of met autisme. Beide instellingen, die vandaag volledig autonoom opereren, zijn nog steeds burens van elkaar en benutten beiden hun grondgebied via een erfpacht met de congregatie. Hotel- en Toerismeschool Spermalie was vele jaren een exclusieve meisjesschool. In 1996 maakte de eerste lichte jongens hun opwachting. In het schooljaar 2011-2012 is de verhouding bijna in evenwicht, met nog een heel klein overwicht van de dames (zie verder). Met 626 leerlingen (inclusief de eerste graad) op een totaal van 746, tekent de gastronomische afdeling van Spermalie voor het leeuwendeel van de schoolbevolking. De afdeling

toerisme is evengoed een vaste waarde in het onderwijsaanbod van de instelling en beschikt met de cvba Stuvemberghe over een erkend commercieel reisbureau als uniek praktijkinstrument binnen het Vlaamse onderwijslandschap. De kokschoon van Spermalie geniet al vele jaren de status van 'hofleverancier'. In januari 2012 verzorgden 29 leerlingen van het zesde jaar restaurant-keuken de zestigste Koninklijke banketopdracht in het Paleis van Laken. Spermalie zet ook, veel meer dan zijn twee West-Vlaamse collega's, zwaar in op volwassenenonderwijs.

Hotelschool Ter Duinen vzw is opgericht in 1946 en is daarmee de ouderdomsdeken van de West-Vlaamse 'Gastronomic Big Three'. Ze is meteen ook één van de drie oudste gastronomiescholen in gans België. Door zijn 'perifere' ligging aan de zee en in de Westhoek, zijn exclusieve focus op gastronomieopleidingen en zijn torenhoog percentage

internaatsleerlingen, is dit 'culinair instituut' een buitenbeentje in het Vlaamse vakonderwijs. De school ontstond op die plek omdat de toenmalige burgemeester van de kustgemeente Koksijde (*Koks-zijde...?*), die ook in de nationale politiek actief was, vond dat het kustgebied met zijn intense toerisme- en horeca-activiteit nood had aan een school gericht op horecaopleidingen. De pionier en bezieler van de instelling was wijlen pastoor Noterdaeme die al heel vroeg relaties opbouwde met befaamde Franse restaurants. De locatie nabij de zee op een domein van 3,3 ha (waarvan ruim 2 ha open ruimte) biedt een extra charme door de aanwezigheid van een eigen wijngaard.

Leerlingenaantal: kookt de ketel over?

In het midden van de jaren '90 van de vorige eeuw kende het gastronomieonderwijs naar verluidt een dieptepunt als gevolg van de negatieve perceptie van het horecaberoep met zijn lange werkuren. De jongste jaren is het leerlingenaantal gestaag weer in opmars onder meer door de grote media-aandacht voor de sterrenkoks, de toptraiteurs en aanverwante gastronomische beroepen. Spermalie, Ter Duinen en Ter Groene Poorte zagen hun leerlingenaantal in de richtingen **tweede en derde graad BSO Restaurant en Keuken en TSO Hotel**, samengeteld, de jongste zeven jaar opklimmen van 1.174

naar **1.259 leerlingen (+85)**. Vooral Ter Duinen trok het gros van deze aanwas naar zich toe. Spermalie kreeg er 10 extra. Ter Groene Poorte registreerde voor deze parameter een terugval van 411 naar 356 leerlingen. Dat is grotendeels te wijten aan een afname in de studierichting TSO. Investerings in een ambitieus masterplan (zie verder) moeten het globale leerlingenaantal van het IVV weer zuurstof geven. De gastronomiehype in (West-)Vlaanderen vertaalt zich ook in het hoge aantal cursisten dat bij Spermalie (voornamelijk 's avonds) een kook- of voedingscursus volgt in het **volwassenenonderwijs**. Dat zijn er in het actuele cursusjaar **1.012** in Brugge. Spermalie nam in 2000 het Katholiek Centrum voor Volwassenenonderwijs in Gent over en dat 'bijhuis' telt in het lopende studiejaar een recordaantal van **320** voedingscursisten. De afdeling volwassenenonderwijs bij Spermalie wordt geleid door mevrouw **Sonja Saelaert**.

In het spoor van de top-chefs ontsnappen ook de toonaangevende West-Vlaamse koksscholen niet aan de oprukkende mediahype voor alles wat rond kookkunsten draait. Zo was Spermalie in juni 2011 het dynamische decor van de VTM-reeks 'De Nieuwe Garde' dat het dagelijks leven in de hotelschool belichtte. De instelling komt ook regelmatig in de (vak)pers met haar opdrachten voor het Koninklijk Paleis. Ter Duinen was herhaaldelijk te zien

in de VTM-reeks 'Chef in Nood', met als spilfiguur oud-leerling en topchef Stefaan Buyens van het tweesterrenrestaurant Le Fox uit De Panne. De school in Koksijde treedt ook op als partner van de regionale tv-zender Focus-WTV voor de tv-reeks 'Culinair Talent van Hier'. Ter Groene Poorte komt minder op tv, maar haalt wel regelmatig hoge ogen in de andere media met haar puike prestaties op diverse culinaire wedstrijden. De toegenomen media-aandacht zorgt voor een extra toevloed van kandidaat-leerlingen op de opendeurdagen van onze leidinggevende koksscholen.

Vaststelling: de drie grootste West-Vlaamse koksscholen hebben anno 2012 hun maximale capaciteit qua leerlingen bereikt. Zij koesteren geen plannen om die capaciteit op korte of middellange termijn uit te breiden. De directeurs van Spermalie en van Ter Duinen hebben het letterlijk over een **'inschrijvingsstop'** op respectievelijk 750 (Spermalie) en 600 leerlingen (Ter Duinen).

Hier is dus een **verzadigingspunt** bereikt. Wel prioritair voor het schoolmanagement van de drie instellingen is het verder optimaliseren en moderniseren van de bestaande infrastructuur in functie van nog meer kwaliteit. Ook het verhogen van het comfort van sommige internaten behoort tot de doelstelling.



Directeur Raph Van Loocke van Ter Groene Poorte geflankeerd door beroemde oud-leerlingen



Directeur Raf Sonnevile van Ter Duinen bij de leerlingen in de keuken



Spermalie, kweekschool van gastronomisch talent

Dames in opmars

Een ander fenomeen is de opmars van de vrouwelijke leerlingen in de totale schoolbevolking.

In **Ter Duinen**, die tot voor 1996 nog uitsluitend een jongensschool was, is het aantal meisjes tussen 2007 en 2012 opgeklimmen van 17% naar ruim 28%. Idem dito bij **Ter Groene Poorte** (jongensschool tot voor 1996) waar de dames stijgen van 24 naar 35% van het totaal. Bij **Spermalie**, dat tot voor 1996 een vrouwenbastion was, doet zich uiteraard de omgekeerde beweging voor. Daar is het aandeel van de vrouwelijke leerlingen in de jongste vijf schooljaren gedaald van 55 naar 51%. Rukken weldra de vrouwelijke chef-koks op aan het firmament van de Vlaamse sterrenrestaurants?

In het spoor van het opklimmende aantal leerlingen is ook de **tewerkstelling** in de drie onderwijsactoren in het jongste decennium toegenomen van 520 naar 549 medewerkers (inclusief alle deelscholen van IVV Ter Groene Poorte). Het kruim van het West-Vlaamse gastronomie-onderwijs manifesteert zich zo ook als belangrijke werkgever voor de kustprovincie.

10 miljoen euro investeringen

De economische toegevoegde waarde van de drie West-Vlaamse koptrekkers in gastronomie-onderwijs vertaalt zich heel uitdrukkelijk in hun hoge investeringsdebiet. In de periode 2006-2010 investeerden zij samen 9,2 miljoen euro en als we 2011 daaraan toevoegen (jaarrekening nog niet gepubliceerd), zitten we aan 10 miljoen euro op zes jaar tijd. Hiermee zijn zij een belangrijke klant voor de regionale bouwsector. **Ter Duinen** bouwde in 2009 een extra internaatgebouw De Korrel (met zonnepanelen), realiseerde in 2010 een ontspanningscentrum (De Zandkorrel) en opende in september 2011 het nieuwe praktijkgebouw genaamd 'De T', met daarin een splinternieuwe keuken. Praktijkrestaurant Escoffier werd versterkt met twee inductiefornuizen.

Spermalie vernieuwde integraal zijn economaat (de draaischijf van alle voedingswaren), samen met drie klaslokalen, renoveerde zijn praktijkrestaurant Hoeve Cortvriendt, investeerde in de brandveiligheid van zijn inter-



Digitaal ontwerp van de nieuwe slagerijschool Ter Groene Poorte, architect Luc Vandewynckel

naten en in de herinrichting van diverse studentenkamers. Ook de gevel van het neogotische gebouwencomplex van residentie De Veste aan de Brugse Komvest werd aangepakt. Voor de Gentse afdeling van de tak volwassenenonderwijs werd in 2010 een schoolgebouw op de Kasteellaan aangekocht.

Ter Groene Poorte, die als integrale voedingsschool het grootste gebouwenpatrimonium benut, maakte in de periode 2006-2011 werk van de renovatie van klaslokalen, diverse veiligheidsinvesteringen, de bouw van een applicatielabo voor de nieuwe opleiding in voedingstechnieken en een nieuwe technologiekeuken voor instructierestaurant De Casserole. Directeur **Raph Van Loocke** heeft het over *“een gemiddeld investeringsritme voor de ganse onderwijsinstelling van circa 470.000 euro per jaar, waarvan 350.000 in infrastructuur en 120.000 euro in allerlei uitrusting.”*

Toekomstmuziek

Welke investeringen staan er op til voor de komende jaren?

Raf Sonnevile, directeur **Hotelschool Ter Duinen**: “We zouden graag de gebouwen van ons enige externe internaat (De Zevensprong) verwerven om ze verder aan te passen aan de hedendaagse normen. In het algemeen willen we in al onze internaatgebouwen het aantal individuele kamers uitbreiden en het comfort verhogen. We plannen ook een restyling van ons grootste restaurant Escoffier.

Filiep Defraye, directeur **Spermalie**: “In de komende jaren gaan we de meeste van onze keukens vernieuwen. We wensen ook een uitbreiding van de parkeercapaciteit op onze site met 50 extra parkeerplaatsen. Het kanaliseren van de parkingbehoefte is

voor onze school, gelegen in de historische Brugse binnenstad, een knelpunt. Onze internaatcapaciteit willen we op de site De Veste uitbreiden met 25 extra kamers en we investeren ook in een verminderd energieverbruik van het gebouw. Ook de dakwering in De Veste is toe aan vernieuwing. De infrastructuur van onze Gentse afdeling volwassenenonderwijs wordt verder uitgebouwd.”

Raph Van Loocke: “Ter Groene Poorte staat voor één van de grootste investeringen in zijn geschiedenis. We kregen recent een positief stedenbouwkundig attest voor ons masterplan dat een grote transformatie van de site beoogt. De eerste fase van dit masterplan is de bouw van een compleet nieuwe slagerijschool voor 150 leerlingen met 10 klaslokalen en voorzien van de modernste uitrusting, op een terrein dat nu nog een grasveld is. Dat omvat een investering van 3,4 miljoen euro. We hopen dat deze in de lente van 2014 operationeel is (zie **digitaal ontwerp op deze pagina**). In een volgende fase willen we onze bakkerijschool compleet renoveren. Een vernieuwde infrastructuur voor de koksschool is voorwerp van een derde fase. De doelstellingen van ons masterplan zijn het performanter maken van de gebouweninfrastructuur, het verbeteren van de mobiliteit op de campus, evenals een betere ordening en afbakening van de gebouwen van de diverse partijen-gebruikers op de campus.”

Internaten in de lift

De drie grote West-Vlaamse hotelscholen zetten zwaar in op internaatinfrastructuur.

Meer info hierover vindt u in de digitale tabletversie van dit tijdschrift

Tabel 2

Financiële parameters drie grootste hotelscholen - evolutie 2006-2010

| | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | Evolutie 2006-10 |
|---|----------------|----------------|------------------|----------------|------------------|------------------|
| Hotelschool Ter Duinen vzw | | | | | | |
| Werkingsopbrengsten | 3.193.651 | 3.049.769 | 3.313.813 | 3.615.539 | 4.068.604 | 874.953 |
| Leerlingenbijdrage | 1.263.376 | 1.313.144 | 1.406.957 | 1.570.214 | 1.701.665 | 438.289 |
| Werkingsubsidies | 1.241.369 | 996.537 | 1.140.991 | 1.277.424 | 1.379.209 | 137.840 |
| Andere inkomsten | 688.905 | 740.087 | 765.864 | 767.900 | 987.729 | 298.824 |
| Werkingskosten | 3.002.611 | 2.932.602 | 3.210.838 | 3.338.115 | 3.543.272 | 540.661 |
| Afschrijvingen | 499.291 | 516.077 | 609.094 | 624.135 | 635.465 | 2.884.062 |
| Werkingssaldo | 191.039 | 117.166 | 102.975 | 277.423 | 525.331 | 334.292 |
| Eindresultaat | 311.011 | 139.310 | -148.672 | 339.424 | 525.495 | 214.484 |
| Bankschuld langer dan 1 jaar | 3.598.638 | 3.333.977 | 3.051.248 | 2.749.225 | 2.432.693 | -1.645.765 |
| Investeringsen | 85.588 | 751.178 | 2.134.584 | 570.010 | 1.148.069 | 4.689.429 |
| Hotel- en Toerismeschool Spermalie vzw | | | | | | |
| Werkingsopbrengsten | 3.905.498 | 4.235.052 | 4.629.290 | 4.355.689 | 4.919.853 | 1.014.355 |
| Leerlingenbijdrage | 2.519.411 | 2.660.178 | 2.875.605 | 2.499.688 | 3.121.847 | 602.436 |
| Werkingsubsidies | 876.188 | 1.000.729 | 1.219.663 | 1.266.545 | 1.237.838 | 361.650 |
| Andere inkomsten | 509.898 | 574.145 | 534.020 | 589.454 | 560.167 | 50.269 |
| Werkingskosten | 4.050.993 | 4.097.916 | 4.189.857 | 4.161.868 | 4.440.336 | 389.343 |
| Afschrijvingen | 346.090 | 380.380 | 397.176 | 413.193 | 435.922 | |
| Werkingssaldo | -145.495 | 137.136 | 439.433 | 193.820 | 479.516 | |
| Eindresultaat | -81.804 | 191.853 | 307.594 | 126.426 | 445.147 | |
| Bankschuld langer dan 1 jaar | 3.426.384 | 3.573.951 | 3.369.204 | 3.328.534 | 3.087.058 | -339.326 |
| Investeringsen | 459.782 | 843.766 | 186.291 | 418.529 | 211.119 | 2.119.487 |
| Instituut Voor Voeding Ter Groene Poorte vzw | | | | | | |
| Werkingsopbrengsten | 2.499.093 | 3.432.313 | 4.838.716 | 4.858.162 | 5.035.051 | 2.535.958 |
| Leerlingenbijdrage | 701.770 | 1.152.984 | 1.887.071 | 1.912.953 | 1.900.130 | 1.198.360 |
| Werkingsubsidies | 1.038.975 | 1.188.682 | 1.478.323 | 1.590.205 | 1.708.775 | 669.800 |
| Andere inkomsten | 758.347 | 1.090.645 | 1.473.322 | 1.355.004 | 1.426.145 | 667.798 |
| Werkingskosten | 3.317.064 | 4.089.136 | 4.649.388 | 4.514.266 | 4.548.542 | 1.231.478 |
| Afschrijvingen | 681.436 | 688.813 | 687.562 | 802.618 | 813.355 | |
| Werkingssaldo | -817.971 | -656.823 | 189.328 | 343.896 | 486.508 | |
| Eindresultaat | -566.240 | -385.178 | 187.605 | 2.367.675 | 494.391 | |
| Bankschuld langer dan 1 jaar | 2.443.044 | 2.195.524 | 1.931.633 | 1.650.158 | 1.349.799 | -1.093.245 |
| Investeringsen | 345.507 | 407.710 | 730.859 | 751.486 | 213.241 | 2.448.803 |

BRON: Jaarrekeningen, Balanscentrale NBB

Hoe borrelt de financiële keuken?

Een economische benadering van de toonaangevende West-Vlaamse hotelscholen kan niet zonder een blik op de financiële cijfers.

Zie **tabel 2**. Een globale analyse van de jaarrekeningen van de drie betrokken vzw's leert ons dat Ter Duinen, Spermalie en Ter Groene Poorte in de periode 2006-2010 hun **inkomsten** uit zowel leerlingenbijdragen, als uit werkingssubsidies, als uit andere fondsen aanzienlijk zagen toenemen. De gemiddelde inkomstengroei bij de drie samen bedraagt ruim 50%. **IVV Ter Groene Poorte** is hierbij de absolute koptrekker met een verdubbeling van de werkingsopbrengsten van 2,4 naar ruim 5 miljoen euro op vijf jaar tijd.

Dat liet het Instituut Voor Voeding vzw toe om komaf te maken met de moeilijke periode 2004-2007, toen de inkomsten en uitgaven in onevenwicht waren en zware verliescijfers werden geboekt.

Een opmerkelijk gegeven is dat de drie onderwijsinstellingen ieder meer inkomsten puren uit hun ontvangen leerlingenbijdragen dan uit de werkingssubsidies van de overheid. Uiteraard zijn ook de **werkingskosten** van de drie vzw's in dezelfde periode aanzienlijk toegenomen, maar significant minder snel dan de inkomsten. Dat maakt dat de rentabiliteit in de lift zit en zowel het werkingssaldo als het eindresultaat van de drie vzw's in toenemende mate positief is. Meer nog, de tenoren van het

gastronomie-onderwijs realiseerden alle drie in het boekjaar 2010 hun beste winstprestatie uit het recente verleden. Het lijkt wel of de scholen van elkaar hebben afgekeken tijdens het examen bedrijfsbeheer en boekhouding...!

Nog meer goed nieuws is de vaststelling dat, ondanks een hoog investeringsritme, de drie vzw's hun **bankschulden** in de jongste vijf jaren substantieel hebben afgebouwd. Zo verhogen ze niet enkel hun rentabiliteit, maar ook hun solvabiliteit als solide hefboom voor de toekomst. ■

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:

www.westvlaanderenwerkt.be

Interview

Excellent in hun gastronomische niche

Jan Bart Van In • publicatieverantwoordelijke WES

Wat zijn de missie, de eigenheid en de specifieke kenmerken van de drie grootste West-Vlaamse hotelscholen? Een vraag voor de respectievelijke directeurs.

Wat is de missie van uw school uitgedrukt in één zin?

Raf Sonnevile, directeur Hotelschool Ter Duinen: "Onze missie luidt: sterk in horeca-opleidingen."

Filiep Defraye, directeur Hotel- en Toerismeschool Spermalie: "Kwalitatieve opleiding en opvoeding zowel in de breedte als in de diepte, in de sfeer van hospitality. Dat is dus een stuk ruimer dan enkel restaurant en keuken."

Raph Van Loocke, directeur IVV Ter Groene Poorte: "Op-voeding is ons vak". Hierbij profileren we ons niet enkel als een koksschool, maar ook als een voedingskenniscentrum in meerdere domeinen. Daarbij hanteren we binnen onze schoolstructuur drie kernwoorden: 'open' (iedereen is welkom), 'breed' (een focus op voeding, naast een ruim pakket algemene vakken) en 'sterk'. Dat laatste zowel voor de sterken als voor de zwakkeren. Dit alles wordt ondersteund door een goed uitgebouwde leerlingenbegeleiding."

Waarin onderscheidt uw instelling zich van de andere koksopleidingen in Vlaanderen?

Raf Sonnevile: "Er is onze sterke focus op gastronomie. We zijn geen onderdeel van een grotere beroeps- of technische school die ook andere opleidingen aanbiedt en ook niet van een voedingsschool met slagerij- of bakkerijopleiding. Onze perifere ligging aan zee en in de Westhoek is uniek en is meer een voordeel dan een nadeel. De leerlingen die op maandagmorgen of op zondagavond naar ons komen, passeren via de trein of de wagen meestal een reeks andere koksscholen, vooraleer zij bij ons geraken. Dat zij en hun ouders bereid zijn die afstand af te leggen, is dan ook het gevolg van een bewuste keuze. Dat zegt iets voor de sterke repu-

tatie die wij verworven hebben. School lopen aan zee, en dat bovendien in een groen domein, is een aantrekkelijke factor voor onze leerlingen. We hebben een record hoog aantal internen (90%) onder onze leerlingen. Er is ons herhaaldelijk aangewreven dat we een uiterst strenge en elitaire school zijn, maar ik stel vast dat onze oogst aan oud-leerlingen, die in hun beroepsloopbaan met een eigen horecazaak beginnen, hoger is dan bij de meeste collega's. We merken ook dat er bij onze leerlingen minder vlucht uit het beroep is dan de algemene trend in de horeca-sector. Ter Duinen is wellicht ook de enige hotelschool die over een eigen wijngaard beschikt. We zijn zeer praktijkgericht en sturen onze leerlingen zo lang en zo vroeg mogelijk op stage."

BREDE KIJK OP DE MAATSCHAPPIJ

Filiep Defraye: "Onze combinatie van Hotel (gastronomie-opleidingen), Hospitality en Toerisme, zonder andere BSO- of TSO-opleidingen, is vrij uniek in Vlaanderen. Onze ligging in de historische Brugse binnenstad, in een omgeving met toch veel groen, is ook bijzonder. We waren oorspronkelijk een meisjesschool, maar de jongste jaren is de verhouding tussen jongens en meisjes quasi in evenwicht, wat vandaag (nog) niet evident is in onze onderwijsniche. We hebben al jarenlang de status van 'hofleverancier' en we realiseerden begin 2012 onze 60^e opdracht voor het Koninklijk Paleis. Meer dan sommige andere collega's hechten we veel belang aan een brede didactische pedagogische opleiding en zijn we minder gefixeerd op 'praktijk', ook al is praktijkonderwijs voor ons uiteraard een belangrijke pijler van ons leerplan. We gaan voor een brede kijk van onze leerlingen op de maatschappij en dat vertaalt zich onder meer in een grote deelname aan culturele projecten. We werken ook meer vakoverschrijdend en zijn minder competitief ingesteld. Daarom doen we bewust niet mee aan culinaire wedstrijden

tussen scholen. Samen met onze collega Ter Duinen zijn we de enige koksschool in Vlaanderen die ook een 7^e specialisatiejaar TSO-Hotelbeheer aanbiedt als overgang naar een bacheloropleiding."

SYNERGIE ALS MEERWAARDE

Raph Van Loocke: "Onze koksschool is ingebed in een 'rijke' voedingscampus. We opereren op een uitgestrekte site die we delen met twee andere onderwijsverstrekkingen. Ons zwaartepunt ligt op de beroepsopleiding en dat maakt van onze gastronomie-afdeling een echte 'koksschool' met opleidingen die dicht bij het fornuis staan.

Dat we naast een koksschool ook een slagerij- en een bakkerijschool tellen, is een extra troef voor onze koks in spé. Het biedt synergieën tussen de diverse vakgebieden. Specifieke kennis en vaardigheden worden door echte vakspecialisten aangereikt en bieden een professionele meerwaarde voor onze koks. Naast onze rol als vakschool zetten we ook zwaar in op voedingstechniek en dat leidt, wellicht meer dan bij onze collega's, tot een intense samenwerking met diverse voedingsbedrijven. Onze wetenschappelijke opleiding 'voedingstechnieken' leert technieken aan in functie van de beste toepassingen en ook dat heeft een positieve weerslag op de koksopleiding.

We zijn ook de enige onderwijsinstelling in onze niche die 10 zevende specialisatiejaren aanbiedt. Dat maakt dat ook leerlingen die eerder een andere koksschool doorliepen bij ons terecht komen voor een aanvullende opleiding. Ter Groene Poorte is ambitieus en competitief ingesteld en we nemen dan ook graag deel aan wedstrijden. We meten ons graag met anderen om te weten waar we zelf staan en om innovaties te ontdekken." ■

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:

www.westvlaanderenwerkt.be

De kracht van een (internationaal) netwerk

De drie grootste West-Vlaamse koksscholen trekken een groot potentieel aan leerlingen van ver buiten de provinciegrenzen aan. Hun aanzuigeffect is een bevestiging van de ijzersterke reputatie die ze verwierven binnen hun pedagogisch vakgebied.

De figuren 1, 2 en 3 op deze pagina illustreren de herkomst van de leerlingen bij Spermalie, Ter Duinen en Ter Groene Poorte in het schooljaar 2011-2012.

Spermalie trekt 45% van haar schoolbevolking aan van buiten West-Vlaanderen. De school rekruteert 12 leerlingen van bij onze noorderburen, goed voor ruim 2% van haar totale populatie en heeft één inschrijving uit het Groothertogdom Luxemburg.

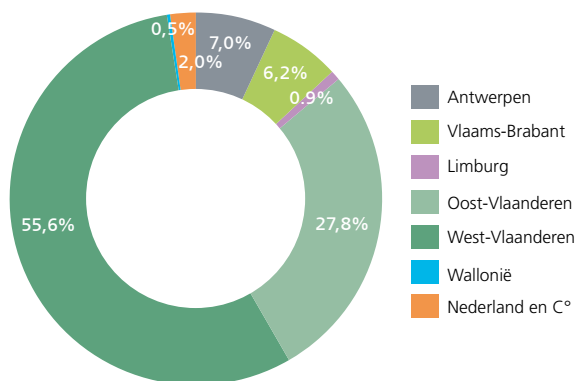
Ter Duinen komt naar voren als de kampioen van de leerlingenmobiliteit met een aandeel van ruim **60%** aan scholieren van buiten West-Vlaanderen. Meer dan **5%** van de leerlingen komt uit Nederland en er zijn ook twee studenten bij uit Polen en uit Duitsland.

Directeur Raf Sonnevile: "Het aantal leerlingen uit Nederland is de jongste jaren vrij stabiel. Wij doen op die 'markt' nochtans geen actieve promotie. De reputatie en het succes van sommige van onze Nederlandse oud-leerlingen (die zich ondermeer vertaalt in twee Nederlandse Michelinsterrenrestaurants) maakt dat we uit die regio's telkens nieuwe 'rekruten' aantrekken. Dat is de kracht van een netwerk"

Ook **Ter Groene Poorte** rekruteert leerlingen vanuit het ganse land, met een merendeel uit West- (49%) en Oost-Vlaanderen (32%). De Brugse instelling telt 27 Nederlandse studenten. Het feit dat driesterrenchef Sergio Herman van restaurant Oud Sluis hier school liep, is een illustratie van de internationale wervingskracht.

Figuur 1

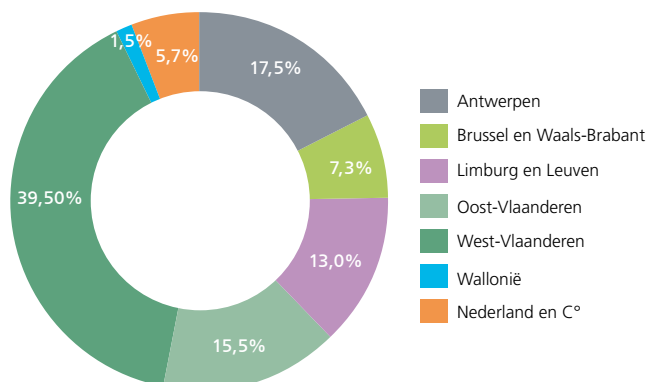
Herkomst van de leerlingen Hotel- en Toerismeschool Spermalie, schooljaar 2011-2012



BRON: schooldirectie Hotelschool Spermalie

Figuur 2

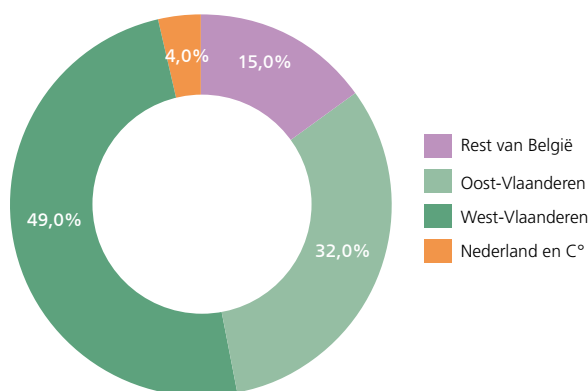
Herkomst van de leerlingen Hotelschool Ter Duinen, schooljaar 2011-2012



BRON: schooldirectie Hotelschool Ter Duinen

Figuur 3

Herkomst van de leerlingen Ter Groene Poorte, schooljaar 2011-2012



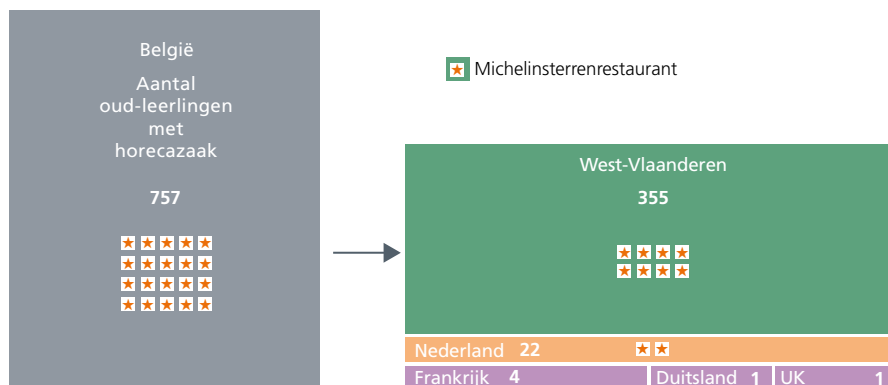
BRON: schooldirectie Ter Groene Poorte

Leveranciers van sterrenchefs

Een andere grote troef en significante toegevoegde economische waarde van de West-Vlaamse 'big three' binnen het gastronomie-onderwijs, is hun wijdvertakt **netwerk aan oud-studenten**. Ook die uitstroom kent een internationale dimensie. **Figuur 4** toont de uitwaaiing van het aantal oud-studenten van **Hotelschool Ter Duinen**, waarvan er anno 2011, **757** finaal kozen voor een eigen horecazaak (restaurant, bistro, traiteurszaak, grootkeuken, ...). Het gros van deze situeert zich in het Belgenland (727 of 96%), maar er zijn ook 28 'gastronomiemissionarissen' in het buitenland aan de slag, waarvan 22 in Nederland, 4 in Frankrijk, één in het Verenigd Koninkrijk en één in Duitsland. De binnenlandse 'anciens' van Ter Duinen hebben (anno voorjaar 2012) 20 Belgische Michelinsterrenrestaurants in hun gelederen. Op een totaal van 107 Belgische sterrenzaken zijn deze goed voor een marktaandeel van **19%**, inclusief twee van de drie Belgische driesterrenrestaurants, met name **Hof Van Cleve** en **De Karmeliet**. Als we op zoek gaan naar de oudgedienden van Ter Duinen in West-Vlaanderen, dan komen we uit bij 8 sterrenrestaurants op een totaal van 22. Dat maakt dat **meer dan een derde (36%)** van de chef-koks van de West-Vlaamse toprestaurants een opleiding volgde in Koksijde. Een indrukwekkend cijfer. We vinden de anciens van Ter Duinen ook terug aan het hoofd van twee Nederlandse sterrenrestaurants.

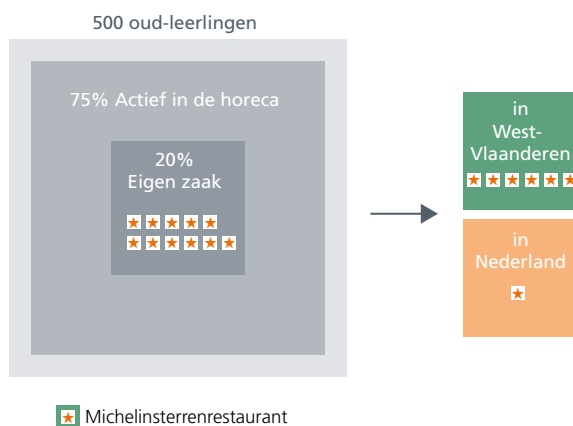
Figuur 5 toont een (onvolledige) situatie bij de oud-studenten van **Ter Groene Poorte**. Die is gebaseerd op een enquête afgenomen in 2012 bij een 500-tal oud-studenten (van de integrale voedingsschool) die minstens 10 jaar voordien waren afgestudeerd. Uit die peiling bleek dat 75% van deze nog in de voedingssector actief was en 20% bovendien een eigen zaak uitbaatte. Niet minder dan **11** oud-leerlingen staan momenteel aan het hoofd van een binnenlands Michelinsterrenrestaurant en daarvan zijn er **6** gevestigd in West-Vlaanderen. Daaronder ook de chef-kok van driesterrenrestaurant **Hertog Jan**. Tellen we daar het fameuze driesterrenrestaurant **Oud Sluis** (net over

Figuur 4
Uitstroom van oud-leerlingen van de Hotelschool Ter Duinen versus horeca, situatie 2011



BRON: schooldirectie Hotelschool Ter Duinen

Figuur 5
Uitstroom van oud-leerlingen van Ter Groene Poorte versus horeca, situatie 2011



BRON: schooldirectie Ter Groene Poorte

de grens) bij, dan komen we aan zeven 'West-Vlaamse' culinaire sterrendragers die in de Spoorwegstraat in Brugge zijn klaargestoomd.

Van **Spermalie** kregen we geen overzicht van de situatie van hun oud-leerlingen. Maar ook deze school telt een aantal oud-leerlingen die als chef een Michelinster veroverden voor hun kookkunst. Bovendien volgden diverse gastvrouwen, die vandaag een sleutelrol spelen in de uitbating van een sterrenrestaurant, hun opleiding in

Spermalie. Een actueel wapenfeit is zeker het melden waard: oudgediende **Koen Vanderstraeten** was in het voorjaar 2012 aan de slag als keukenchef in het **restaurant SHO Shaun Hergatt in New York**, dat in die periode zijn tweede Michelinster bemachtigde. ■

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:
www.westvlaanderenwerkt.be