

Huis van de Gastronomie is wissel op de toekomst van IVV-Ter Groene Poorte

Het Instituut voor Voeding vzw in Brugge, beter bekend als gastronomieschool Ter Groene Poorte, opende recent zijn nieuwe infrastructuur 'Huis van de Gastronomie' op de site aan de Spoorwegstraat in de buurt van het station van Brugge, een investering van 5 miljoen euro in een hightechgebouw.

Met 1.300 leerlingen en een team van meer dan 200 leerkrachten en met de combinatie van een kokschool, een slagerij- en een bakkerijschool, is het IVV vzw de grootste actor in voedingsopleidingen (beroepssecundair dagonderwijs) in Vlaanderen en dus ook in onze provincie.

Ter Groene Poorte profileert zich de jongste jaren als dé gastronomische school. Het Huis van de Gastronomie geeft die gedachte vorm. In dit gebouw (dat eerder werd gelanceerd als het Vleeshuis) krijgen, naast leerlingen van de Slagerijschool, ook leerlingen uit de Hotelschool, de Voedingstechniekschool en de Grootkeukenschool een deel van hun opleiding.

Directeur Ralp Van Loocke: "Voor Ter Groene Poorte is een gastronomische opleiding een 'open opleiding'. Onze school wil de leerlingen een opleiding aanbieden waar de synergie tussen de verschillende voedingsberoepen centraal staat. Bakkers kunnen leren van chef-koks, slager-traiteurs van grootkeukenchefs.

Gastronomie is het bindmiddel tussen alle voedingsberoepen."

Doordacht concept

Het Huis van de Gastronomie valt architecturaal op door een bewuste materiaalkeuze en door een strak maar toch aantrekkelijk concept met zwartbruine gevelsteen.

De totale oppervlakte bedraagt 2.500 m², waarvan 1/3 voor de leslokalen en het sanitair gedeelte (inclusief technisch lokaal) en 2/3 voor de ateliers.

Het interieur biedt een minimalistische inrichting: hightechuitrusting, hoge werktafels en een touchscreen. Supermodern, multifunctioneel en heel clean. Hygiëne is de norm. Goed doordacht: alles heeft zijn plaats en nut. Een groot ruimtegevoel ook, veel licht, inox en witte muren met afgeronde plinten.

Dat leerlingen van verschillende afdelingen samen les krijgen in dezelfde ateliers, bevordert de 'kruisbestuiving' en de

productkennis.

Even opvallend en trendsettend is de integratie van ICT. Het Huis van de Gastronomie is een 'open' gebouw. Kennis wordt binnengetrokken en steeds geactualiseerd. Maar niet enkel in de lessen zal ICT dominant aanwezig zijn. Ook in het economaat en de winkel is de computer prominent aanwezig. Iedere grondstof zal traceerbaar zijn tot het afgewerkte eindproduct.

Masterplan

Met deze forse investering van 5 miljoen euro, waarvan 60% gesubsidieerd door de Vlaamse overheid, zet IVV vzw een belangrijke stap in het masterplan voor de herinrichting en betere ordening van de site Ter Groene Poorte, die ook **Syntra West** als gebruiker heeft.

IVV vzw realiseerde in 2013, **4,75 miljoen euro werkingsopbrengsten**, waarvan 1,8 miljoen uit leerlingenbijdragen en 1,5 miljoen uit subsidies. ■

► www.tergroenepoorte.be

