
OPSCHRIFT

Vergadering van 7 december 2016

Nummer: 2016_MV_00566

Onderwerp:

Mondelinge vraag van raadslid Bram Van Braeckvelt: Vegetarisch alternatief in Hotelschool

Raadslid(-leden):

Bram Van Braeckvelt - Groen

Bevoegd:

Elke Decruynaere

OMSCHRIJVING VAN DE VRAAG

Toelichting:

Gent is zowat de vegetarisch hoofdstad van Europa. Hier tonen we aan dat vegetarisch meer is dan louter een gerecht zonder vlees. Iedereen vindt lekker eten wel belangrijk. Indien mogelijk is het fijn als er wat keuze in het aanbod is.

Ik vernam dat er in het restaurant Jozef Plateau van de Hotelschool enkel op donderdag een vegetarisch aanbod zou zijn. Dit kan een gemiste kans zijn wat betreft de toegankelijkheid van het restaurant voor vegetariërs. En ook voor de opleiding voor de koks.

Vraag:

Klopt het dat er enkel op donderdag vegetarische alternatieven beschikbaar zijn in dit restaurant van de Hotelschool?

Wil de schepen hierover het gesprek aangaan met de Hotelschool?

ANTWOORD

7 december 2016

De Hotelschool voorziet inderdaad voorlopig enkel op donderdag een vegetarische maaltijd in de zelfbediening 'Jozef Plateau'. Dit restaurant is er voor leerlingen, personeelsleden en personeelsleden van de stad Gent. Het is inderdaad een beetje vreemd dat in alle andere scholen elke dag de mogelijkheid bestaat om een vegetarisch alternatief te bekommen behalve dan in de Hotelschool.

In restaurant Keizer Karel en Lieven Bauwens kan men -na telefonische aanvraag- wel een vegetarisch alternatief of een alternatief rekening houdend met bepaalde allergenen of diëten verkrijgen.

De school wil echter graag onderzoeken hoe ze in Jozef Plateau ook op andere dagen een alternatief kunnen aanbieden. Ook de kok is zich bewust van deze lacune. Hotelschool Gent wil graag meer werk maken van een zo divers en gezond mogelijk aanbod en wil meer inzetten op de vegetarische keuken.

- De praktijkleerkrachten bijvoorbeeld introduceren bij hun leerlingen de vegetarische keuken door te beginnen met eenvoudige maaltijden die aanleunen bij wat de leerlingen gewoon zijn van thuis. Zo bereiden zij vegetarische vol-au-vent, vegetarische lasagne of spaghetti. Die gerechten worden door de leerlingen gesmaakt.
- De praktijkleerkracht grootkeuken koos dit jaar als thema voor de GIP (geïntegreerde proef) 'vegetarische maaltijden'. De leerlingen moeten dan voor een bepaalde dagschotel een gelijkaardig vegetarisch alternatief klaarmaken en bedenken.

Na de kerstvakantie zal de organisatie 'EVA' een masterclass geven aan de leerlingen van de 3^{de} graad. Het is de bedoeling dat zij de gastronomische kant van het vegetarisme leren kennen en bereiden.
