**DRAFT**

persbericht

Gavere, 10 februari 2014

Eerste barbecueschool van Vlaanderen opent haar deuren

Op zaterdag 1 maart 2014 wordt in het Oost-Vlaamse Gavere de BBQ Academy officieel ingehuldigd. Deze barbecueschool, de enige in haar soort in Vlaanderen, organiseert opleidingen voor hobbykoks en barbecueliefhebbers, zowel voor beginners als gevorderden. Daarnaast richt de BBQ Academy tevens gespecialiseerde barbecue-opleidingen in voor verenigingen, professionals uit de voedingssector en medewerkers van tuincentra en doe-het-zelfzaken. Bedrijven kunnen bij de BBQ Academy ook terecht voor teambuilding-activiteiten. De eerste lessenreeks gaat van start op 10 maart 2014.

De BBQ Academy werd opgericht door Koen Maes en Tom De Jaeger. Zij zijn al enkele jaren actief in de catering- en barbecuewereld. Naast het verzorgen van fijne barbecuebuffetten stijgt ook de vraag naar actieve BBQ-workshops. Dat is dan ook de reden waarom Koen en Tom met de BBQ Academy van start zijn gegaan.

“Wie ter gelegenheid van een barbecue graag lekkere en verfijnde gerechten wil leren maken, die is bij de BBQ Academy aan het juiste adres”, aldus Koen Maes. “De cursisten worden niet enkel vertrouwd gemaakt met smaken, geuren en kleuren maar ook met verschillende barbecuetechnieken en –toestellen.”

Tom de Jaeger voegt eraan toe: “Tijdens de workshops leren de cursisten onder leiding van ervaren BBQ-masterchefs omgaan met zowel hout-, gas- en houtskoolbarbecues als elektrische barbecuetoestellen. De voordelen van elk toestel worden grondig onder de loep genomen.”

“De BBQ Academy organiseert eveneens opleidingen voor professionals uit de voedingsnijverheid en medewerkers van tuincentra en doe-het-zelfzaken, zodat zij gefundeerd professioneel advies kunnen geven aan klanten die een barbecuetoestel wensen aan te kopen”, aldus Koen Maes. “Om de cursisten optimaal te begeleiden, worden slechts 16 personen per workshop toegelaten. Naast de barbecuetoestellen stelt de BBQ Academy ook klein keukenmateriaal zoals snijplanken, messen, schorten, tangen en handschoenen ter beschikking gesteld van de cursisten.”

Aan het eind van de cursus ontvangen de deelnemers een getuigschrift.

Tom de Jaeger: “De BBQ Academy wil ook een belangrijke rol spelen op het vlak van innovatie en het testen van materialen”, aldus Koen Maes. “Bij de ontwikkeling van nieuwe barbecueproducten zoals kruiden, marinades en zelfs gerechten, werken wij nauw samen met enkele belangrijke spelers uit devoedingsindustrie. Daarnaast doet de BBQ Academy ook onderzoek naar de prijs-kwaliteitverhouding en de technische aspecten van barbecuetoestellen en accessoires.”

De BBQ Academy is een initiatief van Koen Maes en Tom De Jaeger. Koen is zaakvoerder van Make My BBQ, een cateringbedrijf gespecialiseerd in verzorgde barbecue-buffetten. In 2013 zette hij mee zijn schouders onder de organisatie van het Belgisch Kampioenschap Barbecue in Oostende. Tom is zaakvoerder van Vishandel De Jaeger in Knesselare. Hij leidt het barbecueteam FiveQ, dat al meerdere keren heel goed scoorde op het B.K. Barbecue. Vorig jaar nog bekleedde zijn team de derde plaats in de algemene rangschikking van het B.K. 2013.

[www.bbqacademy.be](http://www.bbqacademy.be)

BBQ ACADEMY

Slaapstraat 29A

9890 Asper-Gavere

[www.bbqacademy.be](http://www.bbqacademy.be)

Bericht aan de redactie: op dit ogenblik zijn de werken aan het gebouw van de BBQ Academy nog volop aan de gang. De officiële persvoorstelling vindt plaats op woensdag 26 februari 2014. Midden februari ontvangt u een uitnodiging.

Persrelaties:

Yves Panneels (Force3)

tel. 0498 522 322

pers@bbqacademy.be