

Diploma voor Café Fleurie

AMERSFOORT - Onlangs vond in Enschede de diploma-uitreiking plaats aan de eerste groep afgestudeerden van de Grolsch Horeca Academie. Onder hen de eigenaar van Café Fleurie aan de Lieve Vrouwestraat 19, Maarten Tegenbosch.

Het Horeca Advies- en Opleidingsbureau Lenting & Partners uit Nijmegen nam vorig jaar het initiatief om een training op te zetten voor potentiële zelfstandige ondernemers. Zij ging met het plan naar Grolsch, die vrijwel onmiddellijk wilde participeren in dit concept.

De opleiding duurt een jaar. Eens per week is er een studiebijeenkomst. De cursisten komen uit alle delen van het land, maar hebben alleen hetzelfde doel voor ogen: een eigen zaak in de (nabije) toekomst. Tijdens de cursus komen onderwerpen aan de orde zoals personeelsbeleid, financiële set up, milieu/hygiëne, promotie, controlesystemen, enzovoorts. Deze cursus beoogt het niveau van de horeca-ondernemers op te krikken en tevens

de 'kinderziektes' van een opstartend bedrijf zoveel mogelijk te beperken. Maarten Tegenbosch heeft inmiddels zijn eigen bedrijf geopend. Op 19 maart jl. opende hij de deuren van zijn café Fleurie aan de Lieve Vrouwestraat 19. Binnen drie weken kreeg het pand een gloednieuw interieur dat doet denken aan de Byzantijnse stijl. Het café is een ontmoetingsplaats voor een breed publiek, dat weet te genieten van bourgondische gastvrijheid en regelmatig verast wordt met live muziek.

In september fungeert Café Fleurie als stage-bedrijf voor een van de kandidaten van het nieuwe cursusjaar. Ook voor de eigenaar van het stage-bedrijf staan een vijftal studiebijeenkomsten op het programma.

De diploma-uitreiking. Links op de foto Maarten Tegenbosch. Hij krijgt zijn diploma uit handen van het hoofd horeca van Grolsch, Rob Snel.

