

Persbericht: Deilse chef-kok krijgt culinaire topstage cadeau!

Deil (Gemeente Geldermalsen) – Chef-kok en eigenaar van Hotel/Restaurant De Os & Het Paard (Deil), Wouter Klein heeft vrijdag 01 mei 2015 te horen gekregen dat hij een topstage cadeau heeft gekregen! In de week van 27 oktober 2015 zal hij gedurende één week stage lopen bij 3 Michelinsterren restaurant De Librije te Zwolle.

Waarom dit cadeau?:

Er zijn altijd mensen in je leven die wat extra hulp verdienen qua ondersteuning op welke manier dan ook. Ondernemers die 7 dagen in de week hard moeten werken om hun hoofd boven water te houden. Een onderneming beginnen in een klein dorp is vaak een grotere uitdaging dan in een grotere stad. Vaak moet je o.a. al rekening houden met de bereikbaarheid.

Bij Hotel/Restaurant De Os & Het Paard te Deil is van alles mogelijk. Familiefeesten met een thema, huwelijken, vergaderingen, babyshowers. 12-11-2015 wordt er een secretaressedag georganiseerd, zie: <http://www.gerardus-evenement-planner.nl/secretaressebijeekomst-2015/>

Hotel/Restaurant De Os & Het Paard te Deil is niet aangesloten bij een keten maar moet het hebben van hun eigen omzet en winst. Naast de bedrijfsmatige activiteiten zet Os & Paard zich ook jaarlijks in voor diverse lokale evenementen in Deil. Jaarlijks wordt er mee gedaan met 'Betuwe Proeft'. Dit is geheel kosteloos. In maart 2015 was er een speciaal menu voor Alpe d'Huez. Twee inwoners van Deil deden mee aan deze actie ten bate van het KWF. Met ieder Alpe d'Huez-menu dat in maart werd verkocht, ging er 6 euro als sponsoring naar deze 2 kanjers. Uiteindelijk is er met een sponsorloop dik 2500 euro opgehaald. Hotel/Restaurant De Os & Het Paard sponsort ook geregeld drukwerk voor dorpse evenementen.

De maaltijden van Hotel/Restaurant De Os & Het Paard zijn van hoge kwaliteit. Hotel/Restaurant De Os & Het Paard wordt gerund met een klein team, alleen wel een trots en enthousiast team. Hotel/Restaurant De Os & Het Paard hebben geen ster als restaurant, terwijl sommigen vinden 'dat ze er toch één verdienen'.

De motor achter dit succes mag ook wel eens verrast worden. Nieuwe dingen leren, het houdt nooit op. Waar kun je als chef-kok dit beter doen bij 3 Michelinsterren restaurant De Librije te Zwolle? De Librije geeft een ondernemer als Wouter Klein de mogelijkheid om zijn vakbekwaamheid te vergroten en bij te blijven qua vak kennis. Degene die bemiddeld heeft voor de stage is De Librije dankbaar dat ze deze opportunity willen bieden.

Welke gevolgen heeft dit voor de chefkok & eigenaar van Hotel/Restaurant De Os & Het Paard?:

Het volgen van een stage bij De Librije te Zwolle betekent dat Wouter Klein dingen kan leren. Nieuwe kooktechnieken, nieuwe handelingen, nieuwe vaardigheden die hij kan toepassen in zijn eigen restaurant. Door een beetje publiciteit die we maken rondom deze stage, kan betekenen dat mensen dit lezen, wat kan betekenen voor meer boekingen voor feesten en partijen, maar ook mensen die a la cart willen komen eten. Ongezegd zal de stage ertoe bijdragen dat de kwaliteit van Hotel/Restaurant De Os & Het Paard verhoogd wordt.

Wilt u genieten van de gerechten van chef-kok Wouter Klein voor en na de stage? Reserveer dan via: info@osenpaard.nl

Voor meer informatie of voor contact met Menno Spiekerman: mennospiekerman@gmail.com. Ook kunt u bellen met 06-13486175.
