



VGC investeert in *state-of-the-art* praktijklokalen

## € 8 miljoen voor nieuwe paviljoenen COOVI

Morgen 25 april 2019 om 14u worden de nieuwe paviljoenen 14-15-16 van GO! COOVI officieel ingehuldigd door **Guy Vanhengel**, minister en voorzitter van het College van de Vlaamse Gemeenschapscommissie, **Raymonda Verdyck**, afgevaardigd bestuurder van het GO! Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap en **Jurgen Wayenberg**, algemeen directeur van Scholengroep Brussel.

### Voor bakker, slager, brouwer/destillateur en centraal magazijn

Het Centrum voor Opzoeking en Onderricht in de Voedingsindustrie of kortweg COOVI werd in 2013 als toenmalige campus *Elishout* overgeheveld van de VGC naar Scholengroep Brussel waarbij de VGC het engagement behield om te blijven investeren in kwalitatieve verbetering van de infrastructuur. De totale *makeover* van de paviljoenen 14-15 en het gloednieuwe *gebouw 16* zijn hiervan een mooi bewijs. De ruim 8 miljoen euro die door de VGC hierin werd geïnvesteerd, resulteerde in prachtige nieuwe praktijklokalen voor bakkerij, slagerij, het distributiecentrum (centraal magazijn) en lokalen voor brouwer, wijnmaker en likeur & destillatie. Zowel COOVI SO (secundair dagonderwijs) als CVO COOVI (volwassenen) zullen van de nieuwe lokalen gebruik maken. Deze investering vertegenwoordigt slechts een deel van de meer dan 28 miljoen euro die de VGC de laatste jaren investeerde.

### Iconische toren, geklasseerde hoeve en 'villa'

De COOVI-site omvat 4 GO!-instellingen van Scholengroep Brussel, goed voor een kleine 2500 leerlingen en cursisten. Naast secundair en het CVO is er nog het autonoom internaat (o.a. in de villa) en CLW Castor, Centrum Leren en Werken (deeltijds beroepsonderwijs). Verder maken ook de geklasseerde *Elishouthoeve* en de keukentoren van COOVI, neerkijkend op de ring, er deel van uit. Naar de toren loopt een *Walk of Fame*, een geplaveid pad met tegels met daarop namen van onze bekendste alumni zoals TV-koks Felix Alen en Sofie Dumont, groentenchef Frank Fol, oprichter van *Les Jeunes Restaurateurs de Belgique* en *Les Jeunes Restaurateurs d'Europe* en de eigenaars van sterrenzaken zoals tweesterrenrestaurant *La Paix* van Nathalie Obied in Anderlecht en éénsterzaken 't *Stoveke* in Strombeek-Bever, 't *Overhamme* in Erembodegem, 't *Truffeltje* in Dendermonde, *De Mijlpaal* in Tongeren en *De Kristallijn* in Genk.

#### Praktisch

Donderdag 26 april 2019 • 14u00: Speeches en onthulling inhuldigingsplaat  
• 14u30: Rondleidingen expo, lokalen en aansluitend receptie  
Locatie: Emile Grysonlaan 1 in 1070 Anderlecht

----- [ einde persbericht ] -----

#### Contactpersonen

An Janssens • directeur COOVI SO • [an.janssens@coovi.be](mailto:an.janssens@coovi.be) • 02 526 56 00  
Katrien Dedobbeleer • directeur CVO COOVI • [katrien.dedobbeleer@coovi.be](mailto:katrien.dedobbeleer@coovi.be) • 02 526 51 00  
Eddy Johnson • communicatieverantwoordelijke • [eddy.johnson@sgrbrussel.be](mailto:eddy.johnson@sgrbrussel.be) • 0476 84 23 56