**Tafelrond, ontmoetingsplaats van de 21ste eeuw, werft aan**

**TOPTANDEM AAN HET ROER VAN TAFELROND**

**Leuven – 17 februari 16 - Op 7 juni opent Tafelrond de deuren. Het historische gebouw uit de 15de eeuw op de Leuvense Grote Markt zal een designhotel, een wellness, een toprestaurant, vergaderzalen en zelfs een state-of-the-art opnamestudio herbergen. Tafelrond wordt zo de ontmoetingsplaats van de 21ste eeuw: een unieke hotellocatie in een historisch kader met alle comfort en design. De dagelijkse leiding geeft Jan Callewaert, ondernemer en bezieler van Tafelrond, door aan General Manager Yannick Bouts en topchef Wouter Van der Vieren. Daarmee strikt hij niet de minsten. De opening van Tafelrond creëert een 30-tal jobs in de regio en geeft zo een nieuwe en positieve impuls aan het toerisme en de werkgelegenheid. Meer weten? Volg het verhaal via** [**facebook.com/tafelrond**](https://www.facebook.com/tafelrond/?fref=ts) **of via** [**tafelrond.com**](http://www.tafelrond.com/)

**Het Team**

Met de ervaren tandem Bouts / Van der Vieren aan het roer, heeft Tafelrond alles in huis om de horeca-industrie zowel nationaal als internationaal te dynamiseren en te innoveren. Bouts, die zijn ervaring eerst opbouwde in hotels zoals Marriott, Holiday Inn & Crowne Plaza, later in de hotelgroep Flanders Hotel Holding (waaronder Auberge du Pêcheur, Hotel Serwir, Gosset Hotel, Charl’s en Diner Privé), neemt de rol van General Manager op zich. Topchef Van der Vieren leidt het restaurant. Hij verdiende zijn sporen de laatste jaren in zijn eigen zaak Clandestino, The Wy Brussels (Mercedes House) en als chefkok voor Piet Huysentruyt in Likoké in Frankrijk.

**Positieve impuls voor de werkgelegenheid**

Met de aankondiging start ook de zoektocht naar de invulling van het team. De opening van Tafelrond zal een 30-tal jobs creëren.. Tafelrond zoekt een verscheidenheid aan horeca-profielen, want het gebouw herbergt naast het hotel en restaurant bijvoorbeeld ook een opnamestudio waar live-debatten en lezingen zullen doorgaan. Iedereen met een hart voor horeca, kan zijn/haar CV doorsturen naar [yannick.bouts@tafelrond.com](mailto:yannick.bouts@tafelrond.com) of via tafelrond.com reageren.

**Aantrekkingskracht Leuven**

De komst van Tafelrond betekent ook een impuls voor de stad Leuven, waar jaarlijks zo’n 400.000 toeristen en zakenlui overnachten. Met 44 kamers, 175 couverts waaronder ook private dining, een binnentuin en oranjerie; een wellness en opnamestudio in een designkader, zal Tafelrond de aantrekkingskracht van de regio alleen maar vergroten. Jan Callewaert: “De Leuvense kenniseconomie trekt veel mensen uit het buitenland aan. Tafelrond wordt dan ook een ontmoetingsplaats van de 21ste eeuw. Een plek waar verschillende generaties en leefwerelden elkaar ontmoeten. Een spanning tussen oud en nieuw; de verbinding van poëzie en spitstechnologie. Kortom: de toekomst, verpakt in een historisch kader.”

Op verdere details rond het totaalconcept is het nog even wachten, maar één zaak is zeker: het project zal de (inter)nationale horeca-industrie nieuw leven inblazen.

[facebook.com/tafelrond](https://www.facebook.com/tafelrond/?fref=ts)

[tafelrond.com](http://www.tafelrond.com/)

###

**NOOT VOOR DE REDACTIE (NIET BESTEMD VOOR PUBLICATIE)**

Vragen of interviews gewenst? Contacteer

|  |  |
| --- | --- |
| **TAFELROND** Yannick Bouts  [yannick.bouts@tafelrond.com](mailto:yannick.bouts@tafelrond.com)  +32 470 53 55 68 | **BEBBLE**  Ilse Lambrechts  [ilse@bebble.be](mailto:ilse@bebble.be)  0476/98 11 55 |

Zie Bebble.be voor beelden