

SECRETARIAAT ONTBUITCLUB KEMPEN  
Afd. 6104  
Sint-Walburgisstraat 9A  
2200 Herentals  
Tel. 014/22 28 28 - Fax 014/22 28 29  
E-MAIL: [ark.bvba@pandora.be](mailto:ark.bvba@pandora.be)



# ONTBIJTCLUB KEMPEN

Binnen 2007-2008: Eddy Beaud (Pru An - [eddybeaud@eol.be](mailto:eddybeaud@eol.be))  
+ Tom Bouvaert (Pru An - [tom@eddybeaud.be](mailto:tom@eddybeaud.be)) + Patrick de Cat (DeLincq - [patrick@eddybeaud.be](mailto:patrick@eddybeaud.be))  
+ Sven Danneels (ADM Koninkswater) + Gu Proost (ADM)  
+ Marcq. Sautz (Dasa - [marc.sautz@eddybeaud.be](mailto:marc.sautz@eddybeaud.be)) + Dirk Tiers (Tiers Bouwmaatschappij)  
+ Ben Vloets (Novoo - [ben.vloets@eddybeaud.be](mailto:ben.vloets@eddybeaud.be))



DONDERDAG 21 FEBRUARI 2008  
SPREKER JEF STAES

DONDERDAG 20 MAART 2008  
INFORMELE VERGADERING

DONDERDAG 17 APRIL 2008  
BEDRIJFSBEZOEK (LIDBEDRIJF PEETERS-VERVOORT)

DONDERDAG 15 MEI 2008  
GASTSPREKER DR. DE MAERTELEIRE - BEDRIJFSLEIDER IN EEN GEZOND LICHAAM

VRIDAG 20 OF 27 JUNI 2008  
ZOMERFEEST (DATUM WORDT KORTELIJGS BEVESTIGD)



## SPREUK VAN DE MAAND:

*"Een dwaas ziet zijn doel aan het eind, een verstandig mens in het midden, de wijze alleen reeds bij de eerste stap."*

Friedrich Rückert - poëet en grondlegger van de oriëntalistiek

# NIEUWSBRIEF

*vooral*

Do. 21 FEBRUARI 2008

van 07.45u tot 10.00u

LINK 21 HERENTALS

Afd. 21 E313

Welvaartstraat 14

## DONDERDAG 21 FEBRUARI 2008

SPREKER JEF STAES: ENGINE OF INNOVATION TUNING EXPERT



Jef Staes (Herentals, 1956) is onafhankelijk teacher en architect op het gebied van lerende organisaties. Hij heeft zich gespecialiseerd op het gebied van cultuurverandering en de rol van het Human Resources Management in lerende organisaties. Speciale aandacht gaat uit naar veranderingsprocessen op het gebied van managementstijl en leerprocessen. Doelstelling is steeds het verhogen van de wendbaarheid en het innovatievermogen van medewerkers, teams en organisaties.

Recent publiceerde hij het boek "Mijn organisatie is een oerwoud" (Lannoo 2007) waarin hij de weerstand tegen innovatie analyseert en oplossingen beschrijft om het innovatievermogen van je organisatie, teams en medewerkers te verhogen. In zijn eigen, annovolgbare stijl komt hij ons hierover op de volgende ontbijtvergadering meer inzicht geven.

Meer info op [www.eol.be](http://www.eol.be)

Gelieve uw aan- of afwezigheid per kerende te bevestigen d.m.v. antwoordfax in bijlage. Graag ontmoeten we u weer om tegen acht uur, donderdag 21 februari, in Link 21.

SVEN DANNEELS

# CULINAIRE SUCCEFORMULE

## TWO4ONE VEROVERT

## VLAANDEREN EN BRUSSEL



Op amper anderhalf jaar tijd groeide two4one (initiatief van lid Mario Vleugels) uit tot een horecabegrip in de provincies Antwerpen en Limburg. Dat smaakt letterlijk naar meer. De culinaire succesformule wordt dan ook uitgebreid naar de rest van Vlaanderen en Brussel.

Een lekker 3-gangenmenu met z'n tweetjes voor de prijs van één: rond dit aantrekkelijk aanbod bouwde two4one een geslaagde restaurantformule. De respons is verbluffend. Wekelijks schuiven een paar honderd levensgenieters, met pieken tot zeshonderd, de benen onder tafel bij de deelnemende restaurants in de provincies Antwerpen en Limburg.

Liefst 25 uitbaters geven hun zaak een wekelijkse boost op traditioneel kalmere periodes. Enkele opvallende VIP-versies, zoals dineetjes met bevallige BV's als Joke Van de Velde, Nele Somers en Miss België 2007 Anne-Marie Ilie, maakten de populariteit van two4one nog groter.

Het succes inspireerde de two4one-initiatiefnemers om de grenzen af te tasten. Enkele maanden geleden al werden enkele restaurants in de andere Vlaamse provincies en Brussel ingeschakeld om de respons te meten. De overtuigende resultaten zetten het licht op groen voor de volgende grote stap: two4one gaat vanaf 1 maart nationaal, op naar 100 restaurants!

Bovendien breidde two4one nog een business-to-business-aflevering aan het verhaal. Met de Dinner4You-restaurantbon trakteert u een koppel op een heerlijk 3-gangenmenu in een van de deelnemende restaurants. Souplesse is troef. Verkiezen de gelukkige ontvangers de voorgestelde 3-gangensuggestie? Proberen ze liever de 3-gangensuggesties in de kijker van de restaurants zelf? Of smullen ze graag à la carte op de dag van hun keuze? Het kan allemaal.

Een nieuwe trend in culinair Vlaanderen is duidelijk gezet. En de dynamiek van de bedenkers is nog lang niet uitgewerkt.