

Colruyt Group Academy in Hasselt viert 10e verjaardag

11.9.2026 - | Colruyt Group

Terugblik op mooi decennium met meer dan 50.000 deelnemers voor de verschillende interactieve workshops in de Limburgse provinciehoofdstad.

Op dinsdag 15 september viert de Colruyt Group Academy (CGA) in Hasselt haar tiende verjaardag. Sinds de opening 10 jaar geleden, gingen er 3.414 workshops door, waarbij 43.066 deelnemers kookten, kennis maakten met BBQ-technieken, sushi leerden maken en aan de slag gingen met aromatherapie en verzorgingsproducten en nog zoveel meer. Daarbij staan verbinding en inspiratie al een decennium lang centraal.

10 jaar leren en genieten in Hasselt, voor jong en oud

Sinds 2012 organiseert Colruyt Group Academy (CGA) workshops, webinars en ontmoetingsmomenten rond vijf centrale thema's: voeding, gezondheid, duurzaamheid, gezinsleven en budgetbeheer. Met nu tien locaties verspreid over België wil de Academy mensen samenbrengen en inspireren met toegankelijke activiteiten, praktische tips en ruimte om ideeën te delen. Colruyt Group Academy Hasselt opende in September 2016 voor het eerst de deuren als zevende ontmoetingsplek en kan terugblikken op een mooi decennium van mensen verbinden en inspireren.

De meest populaire kookworkshops voor volwassenen in Hasselt waren de sessies waar ze kennis maakten met de wereldkeuken en verschillende BBQ-thema's konden ontdekken. Ook de workshops waar ouders samen met hun kinderen aan de slag gaan met knutselen en koken, zijn en blijven zeer populair. In totaal gingen er 3141 workshops door met 43.066 deelnemers.

Ook voor kinderen alleen was en is CGA Hasselt al die jaren een mooie uitvalsbasis om bijvoorbeeld hun verjaardag te vieren. 824 kinderen gaven er hun feestje, goed voor zo'n deelnemende 9.000 kinderen in totaal. Tijdens zo'n feestje worden ouders helemaal ontzorgd en beleven de kinderen een superfijne middag.

Al 10 jaar een plek in de regio om te verbinden, voor consumenten en bedrijven

Verantwoordelijke Amelia Goossens runt al sinds de start het opleidingshuis in de Limburgse provinciehoofdstad. Ze geeft aan: *"Wat ik altijd zo hartverwarmend heb gevonden zijn vriendschappen die ontstaan tijdens zo'n workshops. Je hebt mensen die helemaal alleen naar hier komen en dan naar huis gaan - en verder ook nog afspreken - met een kookbuddy. We hebben zelfs eens een deelneemster gehad die haar vriend hier heeft leren kennen. Ik word, zelfs na 10 jaar, nog steeds blij als ik zie dat mensen hier voor de eerste keer binnenkomen en verbaasd zijn over de ruimte en de atypische "warme" huisstijl. Ook na afsluit van een workshop dat mensen ons complimenteren over de locatie. Dan voel ik me fier over mijn "tweede" thuis".*

Ook bedrijven in de buurt konden in het huis in Hasselt terecht: maar liefst 135 events voor bedrijven vonden er plaats, met meer dan 2.000 deelnemers. *"In het business-verhaal zien we nog heel veel potentieel in de regio. Samen met collega Wendy gaan we dan ook in de toekomst volop inzetten op de verhuur van onze zalen en organisatie van teambuildings",* zegt Amelia.

Ook volledig nieuwe initiatieven krijgen een plek: zo opent CGA Hasselt, net als de andere Academy's, eind november een dag de deuren voor verenigingen die projecten willen uitvoeren ten voordele van De Warmste Week en een plek zoeken om dat samen te doen.

10 jaar lokale samenwerkingen

Een decennium aanwezig in de regio, dat is ook goed voor 10 jaar lokale samenwerkingen. CGA Hasselt deed zo de laatste jaren mee aan vegan events van PXL Hogeschool, als eindwerk van de laatstejaars. "Hippo en Friends type 1 diabetesfonds" gebruiken de CGA keukens om te koken met diëtisten, ouders en kinderen om hen zo nieuwe recepten en info bij te brengen. Ook met Okra loopt al een jarenlang partnership.

Op 15 september zijn de mensen uit de regio welkom voor een hapje en een drankje van 18u tot 21u. Er is een kans om het volledige aanbod te ontdekken en een deelname aan een workshop te winnen.

10 jaar CGA Hasselt: ik geef jullie een dikke pluim!

september 2026

Wat een workshop bij Colruyt Group Academy zo boeiend maakt is niet in één zin uit te leggen. Meer dan 50 workshops, voornamelijk kookworkshops en allerlei webinars heb ik al gevolgd en eerlijk: ik vind het nog steeds leuk en interessant. Ik ben een enthousiaste deelnemer van het eerste uur en dat heeft allemaal te maken met de extra dimensie die Colruyt Group toevoegt aan zijn activiteiten, namelijk de aandacht voor het milieu, het eerlijke product en de bewuste keuze voor thema's waarin duurzaamheid een belangrijke rol speelt.

De sterkte van de workshop van CGA ligt vooral in hun aanpak die plaatsvindt in hun mooie accommodatie. Het werken rond een thema en de goed overwogen keuze van de recepten zorgt ervoor dat het eindresultaat van een avondje koken een mooi samenhangend geheel vormt. Ook de extra achtergrondinformatie die we krijgen over de gerechten, over kook-tradities van het land of de streek van het betreffende thema, over praktische tips & tricks of over bepaalde ingrediënten is mooi meegenomen. Ik heb hierdoor veel bijgeleerd, ja zelfs mijn grenzen verlegd.

Een dankjewel hiervoor komt toe aan de lesgevers. Zo maakte ik er in de beginjaren -op een toegankelijke manier- kennis met de vegetarische keuken (workshop "easy veggie"), ik werd erdoor geprikkeld en was nieuwsgierig naar meer vegetarische bereidingen, naar wereld-veggie. Die thema-workshops heb ik allemaal gevolgd, wij eten nu vaak vegetarisch. Zo volgde ik ook een initiatieworkshop desembakken, opnieuw werd ik nieuwsgierig naar meer. Nu bak ik al een hele tijd mijn eigen desembrood. Hetzelfde verhaal kan ik vertellen over fermenteren. Leuk toch!

Niet alleen het opsteken van kennis en praktische ervaring is een sterkte. Een workshop volgen bij CGA is ook een sociale aangelegenheid, ik heb er al fijne vrienden aan overgehouden.

Het hartelijke onthaal bij de aanvang, de geweldige service en hun vriendelijke en correcte omgang met de deelnemers maken van zo'n workshop een top avond. Met een groot vertrouwen trakteerde ik al enkele keren een vriendin voor haar verjaardag op een workshop want ik weet gewoon dat dit niet fout kan gaan!

Als je na een avondje koken samen kan proeven van alle gerechten, geen afwas hoeft te doen en met een leuke 'goodiebag' naar huis kan.... Wat wil je nog meer?

Hartelijk dank voor de fijne momenten die ik bij jullie al beleefd heb! Ik kijk vol verwachting uit naar wat nog komen gaat!

Monique Rutten

<https://press.colruytgroup.com/colruyt-group-academy-in-hasselt-viert-10e-verjaardag>