

**BIJLAGE:**  
**INSPIRATIEBROCHURE,**  
**EXCLUSIEF**  
**VOOR HORECA**  
**VLAANDEREN-LEDEN**

## Meer alcoholvrije dranken op uw kaart?

Alcoholvrije dranken zitten in de lift. Een uitdaging om u als ondernemer te onderscheiden en ook een kans om uw omzet te boosten. Leden van Horeca Vlaanderen vinden in bijlage bij deze Krant de nieuwe inspiratiebrochure alcoholvrije dranken.

Niet alleen is er een groeiende bewustwording rond gezondheid en de zoektocht naar 'iets anders dan cola', maar ook de Bob-campagnes maken de bevolking er attent op dat drinken en rijden niet samengaan. Het aantal mensen dat bewust geen alcohol drinkt, wordt steeds groter en dat biedt u de perfecte gelegenheid om uw assortiment op uw drankenkaart uit te breiden. Zeker met de nieuwe editie van Tournée Minérale voor de deur. Meer dan honderdduizend Vlamingen registreerden zich vorig jaar om een maand geen alcohol te drinken. Een probleem of eerder een uitdaging?

Deze doelgroep geeft u een kans om u te onderscheiden van uw collega's én een creatief aanbod aan non-alcoholische dranken kunnen u bovendien een mooie marge opbrengen. Meer verkopen, met meer marge, dat is meer omzet én tevreden klanten! In de inspiratiegids vindt u heel wat praktische tips om een kwaliteitsvol non-alcoholisch aanbod aan te bieden aan uw klanten. Van de 'basics' tot tips voor mocktails én up-selling. Laat u inspireren en breid uw drankenkaart uit met verrassende, lekkere non-alcoholische dranken.



**Lode De Roover**  
 bereidt zich voor  
 op Europese en  
 internationale  
 Bocuse d'Or

P. 2



## Hotels halen slag thuis rate parity wordt verboden

Horeca Vlaanderen drong in 2017 bij ministers Peeters (Economie en Consumentenzaken) en Borsus (Middenstand) aan om de zogenaamde 'rate parity' te verbieden. Die clause bepaalt dat een hotelier op zijn eigen website geen goedkoper tarief mag aanbieden dan op online boekingsites als Booking.com. Ondertussen hebben de bevoegde ministers een wetsvoorstel ingediend om deze clause te verbieden in België.

In Duitsland mogen hotels al langer hun kamers aanbieden op alle kanalen tegen de prijs die zij zelf bepalen. Ook in Frankrijk is er dankzij de 'loi Macron' geen prijsverplichting meer. Horeca Vlaanderen, Horeca Brussel, Horeca Wallonië en de Brussels Hotel Association pleitten ervoor

om ook de Belgische boekingsmarkt vrij te maken.

Ministers Peeters en Ducarme (die minister Borsus is opgevolgd) legden eind 2017 een wetsontwerp voor op de ministerraad, dat hoteliers verlost van de tarieven die ze hebben afgesproken met

de boekingsite. Deze wet moet nog worden goedgekeurd door het parlement, maar de belangrijkste stap is gezet. Horeca Vlaanderen is tevreden dat de ministers hebben geluisterd naar de vraag van de hoteliers om de strikte voorwaarden aan te passen.

"Sterke parasols, stevige service"



GRATIS STEVIG ADVIES BIJ U TER PLAATSE BEL NU

050 32 07 95

symo parasols  
 www.symoparasols.com



**Danny Van Assche**  
Afgevaardigd bestuurder  
Horeca Vlaanderen



**Column**

## Het was mij een waar genoeg.

Beste ondernemer,

U had het waarschijnlijk al vernomen. Sinds 1 januari 2018 ben ik Karel Van Eetvelt opgevolgd als gedelegeerd bestuurder van UNIZO. Dat betekent dat ik niet langer afgevaardigd bestuurder ben van Horeca Vlaanderen. Het gevoel is erg dubbel. Uiteraard kijk ik uit naar de uitdagingen die voor me liggen en hoop ik – met de enorme ervaring die ik in de mooiste sector van het land heb mogen opdoen – dat ik de belangen van de zelfstandige ondernemer (en dus ook die van u) op een waardige en effectieve manier zal kunnen verdedigen. Maar het is ook met veel spijt dat ik de deur van de Anspachlaan achter me toe trek.

Bij een laatste editoriaal past het om even terug te blikken op de bijna acht jaar die ik voor u heb mogen werken. De horeca is een erg brede sector met veel verschillende activiteiten en veel verschillende soorten ondernemingen. Horeca Vlaanderen heeft als roeping er te zijn voor alle ondernemers in de sector: van het bruine café tot de driesterrenzaak, van de frituur tot het boutiquehotel, van de brasserie tot de traiteur. De horeca verdient het verdedigd te worden in al zijn verscheidenheid. In de afgelopen jaren hebben we ook geprobeerd om dit toe te passen.

Voor de logiesector is er een nieuw logiesdecreet gekomen, waarin voor het eerst het aanbod van Airbnb duidelijk mee wordt opgenomen. De comfortclassificatie voor hotels werd behouden en werd ingeschreven in het Europese systeem van Hotel Stars Union. En als klap op de vuurpijl keurde de federale regering een ontwerp-wet goed om de prijspariteitsclausule van onder meer Booking.com onwettelijk te verklaren.

De cafés moesten het rookverbod ondergaan. Als federatie gingen we voor een eerlijke toepassing ervan met een duidelijke terrasregeling. Nog steeds pleiten we voor het aanpakken van de rokers zelf. Maar nog belangrijker was de Gedragscode brouwerijcontracten, die in 2015 werd afgesloten met de brouwers en de drankenhandelaars. Zeer onlangs nog werd ook een verzoeningscommissie opgericht, zodat discussies op basis van de gedragscode vanaf januari 2018 getrancheerd kunnen worden. Horeca Vlaanderen gaat verder in het behandelen van dit dossier, onder meer op Europees vlak. Maar een eerste stap werd alvast gezet.

Hét dossier van de afgelopen jaren is het geregistreerd kassasysteem. De kassa stelt de sector voor de grootste uitdaging in zijn bestaan: hoe een horecazaak rendabel maken als je de meest arbeidsintensieve sector bent in het land met de hoogste lasten op arbeid ter wereld. Horeca Vlaanderen heeft niet het recht op zwart opgeëist maar is de sector gaan voorbereiden op de komst van de kassa. Tegelijkertijd hebben we de opeenvolgende ministers, staatssecretarissen en parlementsliden proberen te overtuigen dat je de kassa alleen kan invoeren wanneer je een kader schept waarin een horecazaak rendabel kan zijn. Dat heeft geresulteerd in maatregelen zoals de flexi-jobs, de RSZ-doelgroepkorting horeca, de horeca overuren en de geforfaitariseerde extra's. Daarmee zijn we er nog niet, maar er is al een weg afgelegd.

En dan heb ik het nog niet over dossiers gehad zoals de acrylamide, de Canadese kreeften, drie sectorale akkoorden, de portierswetgeving, voedselveiligheid, pakketreisrichtlijn, enzovoort.

Horeca Vlaanderen werkt niet alleen op dossiers. We hebben de afgelopen jaren ook geprobeerd om er meer voor u allen te zijn: meer opleidingen via Horeca Academie, meer relevante informatie via de krant, de Echo of de Flash, meer adviesvragen en gerichte inspiratiegidsen en checklists. Via de Flanders Food Faculty willen we de Belgische horeca beter op de kaart zetten.

Ik ben erg fier dit te kunnen verwezenlijken met een team van een vijftiental erg gemotiveerde en toegewijde collega's, die zich vol overgave inzetten voor deze mooie sector. Ik ben nog fierder op de federatie die gedragen wordt door honderden vrijwillige horecaondernemers en ondertussen meer dan 6.000 leden telt.

Het was mij een waar genoeg om jullie te mogen dienen.

## HORECAACTUEEL

*Op 15 november droeg de raad van bestuur van UNIZO Danny Van Assche voor als opvolger van Karel Van Eetvelt. Hij is vanaf 1 januari de nieuwe gedelegeerd bestuurder van UNIZO. Na bijna acht jaar te hebben gevochten voor de belangen van de horecaondernemers gaat hij nu de belangen van alle zelfstandige ondernemers verdedigen.*

*Danny, hierop mag je fier zijn, meer, hierop moet onze hele organisatie Horeca Vlaanderen fier zijn. De topman van een belangrijke middenstandsorganisatie wordt uit onze middens weggeplukt. Chapeau!*

*Wij zijn vooral dankbaar om acht jaar samen met Danny te hebben kunnen werken. De dossiers die de tafel zijn gepasseerd waren op zijn minst gezegd beladen. Eerst werd het rookverbod ingevoerd in de cafés en direct daarna kwam de geregistreerde kassa. We hadden vaak wind op kop. Maar je stak je hoofd niet in het zand, integendeel. Situaties en problemen werden correct geanalyseerd en onze standpunten met de juiste argumenten verdedigd. Je gaf onze federatie ook een gezicht. Niet alleen door goed te communiceren met de pers, ook door zelf de boer op te trekken en in heel het Vlaamse land ondernemers te informeren en te enthousiasmeren. Je bouwde op relatief korte tijd een uitgebreid netwerk uit waarvan je opvolger zeker mee zal kunnen profiteren. Je stampte een hele opleidingscel uit de grond, de Horeca Academie, om onze uitbaters te helpen om betere ondernemers te worden. En nog voor je vertrek zette je een structuur op poten waarmee we de volgende jaren onze eet-, drink- en tafelcultuur kunnen gaan promoten in binnen en buitenland als nooit tevoren.*

*Met je overstap naar UNIZO komt iemand met een groot horecahart aan de leiding van de grootste zelfstandigenorganisatie van het land. Reken erop dat Horeca Vlaanderen hier nog misbruik van zal maken.*

*Bedankt voor de voorbije jaren, bedankt voor je inzet, bedankt voor je visie en bedankt voor je enthousiasme... en het ga je goed op de Willebroekkaai.*

**Filip Vanheusden**  
Voorzitter Horeca Vlaanderen



*We schrijven woensdag 19 december 2017. Er is een vergadering met de medewerkers Horeca Vlaanderen op 'den Anspach' te Brussel. Niettegenstaande het verstoorde openbaar vervoer is iedereen op post én in opperbeste stemming. Men zou denken: een dag als een ander. Toch is niets minder waar. Vandaag zeggen we 'Tot ziens' aan 'onzen Danny'. Grappen worden gemaakt, gepersonaliseerde geschenken worden uitgewisseld, strikken worden uitgedeeld, hier en daar komen emoties los en worden traantjes weggepinkt. Je voelt aan alles en iedereen: dit is een speciale dag, 'a day to remember'. Gemengde gevoelens, ook bij onze nieuwe medewerkers, die ik hierbij van harte welkom heet.*

*Back to reality. Danny Van Assche, bijna acht jaar gedelegeerd bestuurder bij Horeca Vlaanderen, zo mooi door hem 'de mooiste*

*sector van het land' gedoopt, gaat het mooie weer maken bij UNIZO. Het weze hem en hen gegund. Want laat ons wel wezen, een kanjer als Danny lopen er niet zoveel rond. En wij, Horeca Vlaanderen en bij uitbreiding de Horeca in het algemeen, moeten blij zijn dat we degelijke 'High Potentials' kansen geven, hen naar een hoger niveau tillen en de kracht hebben om hen uiteindelijk te laten gaan, om hun onontgonnen mogelijkheden te ontdekken en te ontplooiën.*

*Beste Danny,*

*Een gedreven brievenschrijver is aan mij verloren gegaan, doch deze komt uit het hart.*

*Je was en bent voor mij de reden waarom ik mijn engagement voor Horeca Vlaanderen heb uitgesproken en uitgedragen. Het is en was altijd fijn samenwerken met iemand die zich kon vereenzelvigen met onze sector. Iemand die zich iedere dag onverdroten kon smijten. Je verdedigde onze sector met hand en tand, met kennis van zaken en een uitgekend taalgebruik.*

*Samenwerken, consensus zoeken en win-winsituaties creëren waren duidelijk jouw ding. 'Never give up', je haalde het onderste uit de kan en hebt mooie resultaten neergezet.*

*Onze wegen gaan nu even scheiden, maar ik ben ervan overtuigd dat onze paden elkaar terug zullen kruisen. Je zal onze belangen op een ander niveau blijven verdedigen. Ik hoop van ganser harte dat je bij je nieuwe collega's een even warm onthaal en nest zal vinden, dat je evenveel vrijheid zal genieten om je ontegensprekelijk talent te laten ontbolsteren.*

*Gods speed*

**Kurt Neyrynck**  
Ondervoorzitter Horeca Vlaanderen





Aantal Belgische toprestaurants blijft teruglopen.

► P. 7



Week van het konijn.

► P. 13

3

# Lode De Roover



## verdedigt onze culinaire driekleur tijdens Bocuse d'Or

Lode De Roover heeft de Belgische finale van de Bocuse d'Or gewonnen en zal ons land volgend jaar in juni vertegenwoordigen op de Europese finale in Turijn. De verwachtingen liggen hoog: Flanders Food Faculty voorziet middelen om de winnende chef en zijn commis Piet Van de Castele (hotelschool Ter Duinen) maandenlang intensief voor te bereiden om op het moment van de waarheid optimaal te kunnen schitteren.

De Bocuse d'Or is de belangrijkste internationale culinaire wedstrijd en wordt officieus het wereldkampioenschap koken genoemd. Het is een tweejaarlijkse wedstrijd met Europese finale in Turijn (2018) en wereldfinale in Lyon (2019). De jury onder leiding van Ferdy Debecker, de laatste chef die een medaille wist te behalen (Boeuse Bronze in 1999), en driesterrenchef Peter Goossens, voorzitter Bocuse d'Or België en van de Flanders Food Faculty, koos uit vijf ijzersterke kandidaten voor culinair toptalent De Roover om ons land te vertegenwoordigen.

Lode De Roover, chef van Fleur de Lin te Zele, deed ervaring en kennis op in tal van gerenommeerde sterrenzaken zoals Comme chez Soi\*\* (Brussel), Lijsterbes\* (Berlare), La Bergerie\*\* (Namen), Kaatje bij de Sluis\*\* (Nederland), De Plezanten Hof\* (Hamme) en Eyckerhof\* (Bornem). In 2010 behaalde hij de titel 'Eerste Kok van België'.

### Heel wat voorbereiding

De Roover start nu aan een intensieve voorbereiding onder leiding van gastronomisch bondscoach Jo Nelissen. Dit voorbereidingstraject wordt, voor de eerste keer, georganiseerd door de Flanders Food Faculty en uitgevoerd door Horeca Vlaanderen. Flanders Food Faculty is een initiatief van Vlaams minister van Toerisme Ben Weyts en Toerisme

Vlaanderen om de Vlaamse eet-, drink- en tafelcultuur in binnen- en buitenland te versterken en beter te promoten. Een van de doelstellingen is om beter te scoren op internationale culinaire wedstrijden.

**De Roover: 'Ik begrijp wel dat als men er zoveel in investeert men ook resultaten wil boeken'**

Men investeert dus in De Roover. Legt dat extra druk op de kandidaat? Lode De Roover: "Ik kan goed om met druk, anders doe je niet mee aan wedstrijden van dit kaliber. Maar ik begrijp wel dat als men er zoveel in investeert men ook resultaten wil boeken. Er moet dus hard gewerkt worden, we mogen geen fouten maken. Maar of het aanslaan bij de jury weten we niet op voorhand. Alle nationaliteiten zijn daarin vertegenwoordigd, met hun eigen smaken en voorkeuren. Ik voel me geprivilegieerd. Het was moeilijk voor chefs in het verleden om goede resultaten te boeken

met minder middelen en in andere omstandigheden."

### Hard werken

Gastronomisch bondscoach Jo Nelissen heeft als opdracht om Lode en zijn commis de volgende maanden intensief voor te bereiden. Waar liggen de sterktes, zwaktes en bedreigingen? "De sterktes zijn uiteraard onze ijzersterke kandidaat en uitmuntende commis. Daarnaast is er een goede omkadering. Zo hebben we ook een excellente trainingskeuken gekregen. De zwakke schakel is misschien de druk die nu op onze schouders wordt gelegd. Koken is geen exacte wetenschap en je kunt niet op voorhand inschatten hoe de jury onze gerechten zal beoordelen. We zullen in elk geval iets origineels brengen met Belgische producten."

Deens topkok Rasmus Kofoed zat in de jury bij de selectie van onze Belgische kandidaat en hij vindt ons land een te duchten tegenstander voor het huidige oppermachtige Scandinavië. "Ik vond het fantastisch om deel uit te maken van de jury en wens jullie kandidaat heel veel succes!"

"De omkadering van de Flanders Food Faculty zorgt ervoor dat we met Horeca Vlaanderen ons team optimaal kunnen voorbereiden in een professionele oefenkeuken. Een primeur voor ons land!", aldus Jo Nelissen.

Katia Belloy

# inside



**Wenst u ook een hippe horecazaak zoals Mommy's Bastards?**

Contacteer specialist **inside!**

We staan garant voor een uniek design, een kwalitatieve uitvoering en strikte deadlines.



**interior concepts**

050 28 18 00  
www.inside.be

**HORECAACTUEEL****Help een kok in Madagaskar**

© Bart Ramakers

Het is een eindje van hier, maar u zou kunnen meehelpen aan een horeca opleiding in Madagaskar, het grote eiland dat tegenover de kust van Mozambique ligt.

Madagaskar roept vermoedelijk associaties op met vanille: lekker in pannenkoeken en wafels en sommigen doen het zelfs bij witloof! Lange tijd was Madagaskar een van de grootste producenten van bourbon vanille ter wereld, tot in de jaren 90 Indonesië die rol overnam. Maar nog altijd leven ruim 80.000 gezinnen in het noorden van het eiland van de vanilleproductie. Rijk worden de meeste Malagassische arbeiders er niet van. Madagaskar hoort bij de armste landen ter wereld, volgens internationale organisaties is het gemiddeld inkomen 2 dollar per persoon per dag. Maar dat is een gemiddelde. Een groot deel van de bevolking leeft een eind onder de armoedegrens. Nochtans is het een eiland met een rijke flora en fauna, veel potentieel waar reisorganisaties in Europa graag op inspelen. Er zijn mooie stranden en natuurparken, je kunt er walvissen spotten, en door bijna een eeuw Franse overheersing bieden restaurants een verfijnde keuken. Maar de onstabiele politieke situatie met machtsvernames, stakingen en opstanden en de wijdverspreide corruptie zetten een rem op gelijk welke ontwikkeling. Bovendien wordt het land net zoals het Afrikaanse vasteland, geteisterd door hevige droogteperiodes als gevolg van de klimaatverandering en richten cyclonen tussen november en april heel wat vernielingen aan, als de oogst al niet verwoest wordt door sprinkhanenplagen.

In het zuidwesten van het eiland ligt de havenstad Tuléar, of Toliara, hoofdstad van de regio Atsimo-Andrefana, met een luchthaven, een universiteit en gebouwen uit de Franse koloniale tijd. De havenactiviteit zorgt voor werkgelegenheid, maar niet genoeg voor de enorme groep jongeren die de armoede op het platteland ontvluchten en neerstrijken in de arme visserswijk Mahavatse aan de zuidkant van de haven. Ze zijn ongeschoold, vaak wees of leven in eenoudergezinnen.

Waar het beleid door onwil en onkunde de bevolking in de steek laat, schieten ngo's de arme Malagassiërs ter hulp. In Mahavatse stichten de Salesianen van Don Bosco, een centrum voor beroepsopleiding waar momenteel een 200-tal jongens en een 30-tal meisjes school lopen. Zij volgen hout- of metaalbewerking, automechaniek, elektrotechniek of kiezen voor bouw/openbare werken. Een nieuwe richting biedt sinds enkele jaren een beroepsopleiding hotel/restaurant aan, voor 175 jongeren tussen 15 en 25 jaar. De regio heeft namelijk nogal wat toeristische troeven, en hotels en restaurants zijn op zoek naar gekwalificeerd personeel. Bovendien is het een opleiding die vooral meisjes aanspreekt, wat meegenomen is want in de meeste andere opleidingen zijn ze ondervertegenwoordigd. Het project van de Salesianen valt onder de erkende Belgische ngo VIA Don Bosco.

Horeca Vlaanderen wil zijn steentje bijdragen aan een betere wereld en zoekt al enige tijd naar een geschikt project. De organisatie Ondernemers voor Ondernemers die als bemiddelaar optreedt tussen projecten en geïnteresseerde investeerders suggereerde het initiatief in Madagaskar. En omdat VIA Don Bosco een erkende ngo is, legt de Belgische overheid DGD (Directie generaal Ontwikkelingssamenwerking en Humanitaire Hulp) 4 euro extra bovenop iedere opgehaalde euro. Als Horeca Vlaanderen erin slaagt om per jaar 15.000 euro op te halen, legt de overheid daar telkens 60.000 euro bij. Met dat

bedrag kunnen vier leerkrachten worden betaald en bijgeschoold en kan de nodige infrastructuur voor de opleiding worden gekocht: van ovens tot tafellakens en beddengoed, kortom, alles wat nodig is voor de praktijklessen. Ondernemers voor Ondernemers zorgt voor een correcte boekhouding en controle, en voor een regelmatig verslag, zodat iedereen kan volgen waaraan het geld wordt besteed. Bovendien beschikt het Don Bosco opleidingscentrum in Mahavatse over een tewerkstellingsbureau om de afgestudeerden aan een stage en een job te helpen in een van de toeristische hotels, supermarkten of bakkerijen.

**Wie wil meedoen kan storten op de rekening van Ondernemers voor Ondernemers, KBC :**

BE50 4310 7565 5118 – BIC KREDBEBB – met vermelding 'VIA Don Bosco-Madagaskar-Horeca Vlaanderen'. En wie weet, als u over een paar jaar in een van de restaurants vlakbij het Rabesandratana museum voor een prijke dineert, of in de buurt van Tuléar over de mythische 'Allée des Baobabs' wordt gevoerd, heeft uw kok of uw gids haar of zijn opleiding misschien wel aan u te danken.

Frieda Van Wijck

Samen met de organisatie Ondernemers voor Ondernemers en VIA Don Bosco vraagt Horeca Vlaanderen de steun van haar leden om jongeren in Madagaskar de kans te geven een hotel/restaurantopleiding te volgen. Via dit project steunen we jaarlijks 35 leerlingen (175 leerlingen tussen 2017-2021) zodat zij een opleiding in Tuléar kunnen volgen en zo hun toekomst in eigen handen kunnen nemen!

- Met een gift van €40 ondersteun je de studiekost van 1 leerling voor 1 maand
- Met een gift van €80 betaal je een set lakens, dekens en kussens voor de praktijk van de leerlingen van de hotel/restaurantopleiding
- Met een gift van €100 betaal je het loon van één leerkracht voor 1 maand
- Met een gift van €150 betaal je een keukenoven voor de praktijk van de leerlingen van de hotel & restaurant opleiding ...
- Met een gift van €500 betaal je de studiekost van 1 leerling voor een heel jaar
- Vanaf 40 euro is uw gift fiscaal aftrekbaar.

Meer informatie op ► [www.horecavlaanderen.be/madagaskar](http://www.horecavlaanderen.be/madagaskar)

**Deel uw engagement met uw klanten**

Bent u samen met ons fier op uw steun aan het project? Of wil u uw klanten warm maken om ook te steunen? Na uw storting ontvangt u in print én digitaal een certificaat dat u zo u wenst kunt communiceren aan uw klanten.

Steunen kan via ► [www.horecavlaanderen.be/madagaskar](http://www.horecavlaanderen.be/madagaskar)

# HORECAACTUEEL



## Machelen past toeristenbelasting aan na overleg met sector

Tot voor kort was de gemeente Machelen een van de weinige gemeenten in België die hotelkamers forfaitair belaste en niet volgens de bezettingsgraad. De aanslagen van 22 maart 2016 legden de pijnpunten van dat systeem extra bloot. Na uitgebreid overleg met de Horeca Vlaanderen gaat de gemeente nu over van een forfaitaire belasting per kamer naar een toeristenbelasting volgens de effectieve kamerbezetting.

overleg met de horecasector. Op vraag van de hotels pasten we zowat tien jaar geleden ons reglement aan, maar hun vraag om hen nu op een andere manier te belasten, leek ons billijk. Zo kunnen zij de belasting op een duidelijke manier doorrekenen aan hun klanten. De hotels houden rekening met onze vraag naar voldoende transparantie over de bezettingsgraad van de kamers en zullen het nodige doen om een controle op die bezettingsgraad mogelijk te maken. De taks wordt nu een echte bezettingsbelasting die gemakkelijk te communiceren, te afficheren, te verantwoorden en door te rekenen is. Voor de gemeente verandert er financieel zo goed als niets."

Danny Van Assche hebben we zelf ook voorstellen kunnen doen."

### Controle bezettingsgraad

De gemeente twijfelde over de controle op de bezettingsgraad. "De vraag was terecht. De twijfel niet. Tegenwoordig bestaan er zoveel registratiesystemen voor hotelkamers dat je daar niet omheen kunt. Dat is ook een kwestie van vertrouwen. De gemeente mag nu te allen tijde langskomen en ongevraagd rapporten opvragen. Het zijn allemaal grote hotelketens rond de luchthaven en die zijn al onderworpen aan heel wat controlemechanismen."

"Ik begrijp wel dat de gemeente aanvankelijk wat terughoudend was, want de hotels leveren Machelen jaarlijks bijna 2 miljoen euro op. Het is logisch dat ze daar op veilig willen spelen. We hebben de afspraak gemaakt dat zij met de nieuwe berekeningsmodule minstens hetzelfde bedrag krijgen. Als gemeente hebben ze er nu voordeel bij als het economisch goed gaat. Het kan ook een betere regulering opleveren, als de gemeente nieuwe hotels vergunt. Met het forfaitaire systeem was de verleiding soms groot om zoveel mogelijk hotelkamers te vergunnen. Maar zo ontstaat misschien wel een overaanbod waar niemand belang bij heeft. Als er hotels bijkomen, dan is het realistisch dat de gemiddelde bezettingsgraad daalt. Met de belasting volgens bezettingsgraad krijg je dan ook een eerlijkere verdeling."

### Compensatie

"Door de aanslagen zijn wij naar de gemeente gestapt om hulp te vragen voor onze toen financieel moeilijke positie. Dat overleg levert nu een mooie langetermijnoplossing op en de gemeente ontslaat ons in januari 2018 van de toeristenbelasting. Dat is een mooi gebaar. De Machelse hotels zullen zich ook altijd laten classificeren, zodat de gemeente een basis behoudt voor de toeristenbelasting. Alle hotels zien het nut in van die classificatie. Dat was dus in feite geen punt."

Luc Vander Elst



Na een eerste overlegronde ging de gemeente akkoord met een heffing per bezette kamer, maar dan wel tegen het hogere forfaitaire tarief van 5 euro. Na een tweede overlegronde nam de gemeente ook het tarievenvoorstel van de Horeca Vlaanderen over: 3,77 euro voor hotels met één of twee sterren en 4,72 euro voor de andere hotels. Om daaraan tegemoet te komen, bleek elk hotel van Machelen bereid om de classificatie ook daadwerkelijk te blijven aanvragen. De aanpassing was ook belangrijk in het licht van de concurrentie met de Brusselse hotels in de onmiddellijke omgeving, die 4 euro toeristenbelasting betalen.

### Constructief

Dirk De Wulf, schepen van Financiën van de gemeente Machelen: "Wij zijn ingegaan op het constructieve

Joris Toye, general manager van hotel Van der Valk in Diegem, is tevreden over het resultaat van het overleg. "Met een vaste belasting per kamer kregen we jaarlijks ook een vaste factuur, ongeacht de bezettingsgraad of de inkomsten die daarbij horen. Dat werd vooral duidelijk in de nasleep van de aanslagen van 22 maart. Bij de toenmalige terugval in kameromzet van 25-30% bleven wij even veel belasting betalen als voordien. Die crisis leverde ons procentueel dus een veel hogere belasting op. De forfaitaire belasting per kamer loopt voor een viersterrenhotel op tot 1.400 euro per kamer. Wij hebben 245 kamers: het gaat hier dus over erg veel geld. Bovendien kampten wij hier met een vorm van oneerlijke concurrentie tegenover de burens in Brussel. Dankzij het overleg met de hotelcommissie onder impuls van

# ASTRANOVA.COM



**STOELEN - TAFELS - BARSTOELEN  
ZITBANKEN - ZETELS - OBJECTS**  
ook maatwerk & herbekleding

**09/228.80.20**

Showroom 2000 m<sup>2</sup>

Destelbergenstraat 28 - 34

9040 Gent (St-Amandsberg)

iedere weekdag 9u-12u en 13u-17u (afspraak wenselijk)

**HORECABEROEPSVERENIGING IN DE KIJKER**

# Nieuwe recepten voor een bloeiend Antwerps horecaleven

Op 14 oktober 2018 trekken de Belgen opnieuw naar de stembus, voor nieuwe gemeenteraden, Antwerpse districtsraden en provincieraden. Het nieuwe samenspel tussen het lokale beleid en de horecasector brengt tal van uitdagingen met zich mee. Davy Brocatus, voorzitter van de lokale vertegenwoordiging van Horeca Vlaanderen in Antwerpen en omstreken, roept de politieke partijen op om na de verkiezingen snel werk te maken van de broodnodige veranderingen.

**Mobiliteit**

Naar aanleiding van de gemeenteraadsverkiezingen bevroeg Horeca Vlaanderen 250 horecaondernemers naar hun drie grootste prioriteiten binnen het lokale beleid. Structureel overleg, het aanpakken van deloyale concurrentie en een goede bereikbaarheid staan bij Horeca Antwerpen bovenaan op de lijst.

“Een grote bron van ergernis zijn de talloze wegenwerken in en rondom Antwerpen. Denk maar aan de Noorderlijn, de Zuiderdokken, de kaaien”, zegt **Davy Brocatus**. “Het probleem is dat wij altijd op de feiten achterlopen. Er is niets zo frustrerend als 's morgens op te staan en te zien dat je straat volledig openligt zonder enige verwittiging. Waardoor je klanten en leveranciers niet meer tot bij je zaak kunnen geraken.”

De vereniging pleit er dan ook voor dat er een centraal register komt, waarbij iedereen die van plan is openbare werken uit te voeren, zich moet aanmelden. “Bijvoorbeeld er komt een aanvraag binnen voor de Lange Lozanastraat, dan moeten alle handelszaken die daarvan gevolgen zullen ondervinden een verwittiging krijgen. In het digitale tijdperk waarin wij leven, moet dat toch niet zo moeilijk zijn? Voor een grote stad als Antwerpen is dat wel een kluit. Het is niet alleen de stad, maar je hebt ook nog de districten.”

**Horecacoördinator**

Het aanbod aan horecazaken groeit en wordt steeds gevarieerder in Antwerpen. Een samenhangend horecabeleid is dan ook belangrijk. Horeca Antwerpen heeft daarom heel hard ingezet op een horecacoördinator. Deze zorgt ervoor dat ondernemers niet vastlopen als ze bij de

gemeente aankloppen voor allerlei vergunningen. “In 2006 werd er een horecacoördinator aangesteld. Bij hem krijg je een antwoord op al je horecagerelateerde vragen. Bijvoorbeeld welke vergunningen nodig zijn om een horecabedrijf te runnen en wat de gemeente doet als de richtlijnen niet worden nageleefd”, zegt Davy Brocatus. “Wat wij nu willen, is dat bevoegdheden van de coördinator worden uitgebreid naar een soort van werfleider. Elke werf die binnenkomt in het centrale register moet onmiddellijk doorgespeeld worden aan de betrokkenen. De coördinator is dan verantwoordelijk voor de regie. Zo moet hij er op toezien dat eenzelfde straat niet verschillende keren wordt opengedoken in een korte tijdspanne. Door meer in te zetten op communicatie en overleg willen we het mobiliteitsprobleem beter aanpakken.”

**Onerlijke concurrentie**

De vele events, foodtrucks en pop-ups zorgen eveneens voor enige frustratie. “Wij vinden dat zij die beslissen van enkel en alleen maar de lusten te nemen gedurende een zeer korte periode, ook de lasten moeten dragen die wij als horecazaak voor een heel jaar moeten dragen”, zegt Davy Brocatus. “De eengemaakte horecabelasting die wij in Antwerpen hebben, de terrastaks enz. moeten ze ook volledig betalen.” Daarnaast pleit de vereniging ervoor dat iedereen zich moet houden aan de regels van de kunst. “Sinds 1 april 2017 is er het logiesdecreet. Iedereen die logies aanbiedt, moet een brandattest hebben en dit moet gecontroleerd worden door de stad. Het is natuurlijk makkelijker om een hotel te controleren met honderd kamers, dan 500 panden met twee kamers. Maar deze kamers moeten evengoed gecontroleerd worden.”

**Vestigingswet**

De vestigingswet is vervallen. Deze houdt in dat bepaalde beroepen enkel uitgeoefend mogen worden wanneer bewijs wordt geleverd van beroepsbekwaamheid. “Voor ons geen probleem, maar als je als hobbykok wil koken voor commerciële doeleinden, dan ben je een publiekstoegankelijke inrichting en daar zijn veiligheids- en hygiënevoorschriften aan verbonden.”

Ten slotte pleit de vereniging ervoor dat als de stad steun biedt aan OCMW's, sportverenigingen enz. dit enkel ten goede mag komen aan diegenen die het nodig hebben. En



© Julie Verlinden

‘Door meer in te zetten op communicatie en overleg willen we het mobiliteitsprobleem beter aanpakken’

deze zich niet op de publieke markt mogen aanbieden. “Zo stond er bijvoorbeeld een halve pagina in *Gazet van Antwerpen* om de maaltijden van 6,50€ van het OCMW van Sint-Andries te promoten. Wij hebben niets tegen een OCMW-restaurant, maar het is voor mensen die behoeftig zijn en niet voor de publieke markt.”

Caroline Du Four

# Jong Keukengeweld

Elk jaar kiest Foodprint samen met Horeca Expo een Culinaire Persoonlijkheid van het Jaar. In 2017 is dat geen persoon, maar een collectief van jonge chefs. Negen jaar lang al laten de jonge chefs van Jong Keukengeweld jongeren tegen een democratische prijs kennismaken met onze gastronomie. Sinds enkele jaren worden ook Flanders Kitchen Rebels geselecteerd om onze gastronomie in het buitenland te promoten.



Organisatrice Jong Keukengeweld van het eerste uur Sofie Van Den Bossche neemt de prijs in ontvangst in bijzijn van Nancy Lippens (Horeca Expo) en Marina Stooß (Foodprint). © Joris Luyten

Jongeren tussen 18 en 30 jaar kunnen 2x per jaar in maart en oktober de voeten onder tafel schuiven bij een Jong Keukengeweld-chef (maximum 35 jaar oud) voor een driegangenmenu van 45 euro, inclusief dranken. In restaurants met een Michelin-ster of een Gault&Millau-score vanaf 15/20 betalen ze 55 euro.

**Uitbreiding wegens succes**

Het project begon in West-Vlaanderen onder de vleugels van Westtoer en breidde wegens groot succes al snel uit naar heel Vlaanderen. Toerisme Vlaanderen, Horeca Vlaanderen, Horeca Vorming Vlaanderen en de provinciale toeristische diensten zetten jaarlijks hun schouders onder dit project.

In het buitenland worden de Flanders Kitchen Rebels ingezet als ambassadeurs van onze excellente keuken. Dit is meestal op initiatief van Toerisme Vlaanderen of met de culinaire evenementen van de Belgische ambassades en zelfs missies van de Koning.

**Drempelverlagend**

Het drempelverlagende effect van de jongerenactie werkt enorm goed. Jongeren krijgen de kans om in een klaszaak te gaan eten en beschouwen dat als een ware beleving. De deelnemende chefs zijn zeer enthousiast. In oktober 2017 werden in een mum van tijd bijna

20.000 couverts verkocht voor de 58 Jong Keukengeweld-restaurants.

In negen jaar tijd is Jong Keukengeweld incontourable. Een campagne met een missie.

Katia Belloy

**HORECAACTUEEL**

## is culinaire persoonlijkheid van het jaar

## HORECAACTUEEL

# Aantal Belgische toprestaurants blijft teruglopen

België blijft toprestaurants verliezen. Een analyse van de twee culinaire gidsen Michelin en Gault&Millau levert 146 toprestaurants op tegenover 149 vorig jaar. Daarmee wordt een kentering bevestigd die werd ingezet in 2013. Vijf jaar terug brachten beide gidsen nog 158 toprestaurants in beeld. Opmerkelijk is het feit dat sommige chefs downgraden maar toch opnieuw een ster krijgen. Andere sterrenchefs geven er gewoon de brui aan. En de kloof tussen Vlaanderen en Wallonië wordt opnieuw groter, tot ergernis van een aantal Waalse chefs.



**B**ureau in Brussel, Wy by Bart de Pooter aan de Zavel in Brussel, De Tuinkamer in Beerzel, Ten Bogaerde in Koksijde, Danny in Maasmechelen, A'Qi in Brugge, La Bergerie in Lives-sur-Meuse en Cuisinémoi in Namen. Het is een weinig opbeurende lijst van sterrenrestaurants die het afgelopen jaar hun deuren sloten. Lage marges, hoge werkdruk, moeilijk personeelsbeleid, hoge eisen bij de klanten. Het zijn allemaal kleine oorzaken die leiden tot grote gevolgen.

Sommige chefs proberen die druk te counteren door bewust te downgraden. Maar het bloed kruipt waar het niet gaan kan. Luc Bellings sloot zijn tweesterrenzaak Aan Tafel om de kleinere zaak De Vork van Luc Bellings op te starten. Hetzelfde deed Geert Van Hecke, de kok van het driesterrenrestaurant De Karmeliet, met Zet'joe bij Geert Van Hecke. En beiden kregen al onmiddellijk een eerste ster terug. Toch zeggen beide chefs dat ze niet werken naar een ster en dat ze zich niet onder druk laten zetten.

Voor Michelin deed dit jaar een poging om nieuwe restaurants te bekronen. Daarbij viel Gent het meest in de prijzen met de twee nieuwe sterrenrestaurants OAK en Chambre Séparée terwijl Vrijmoed er een tweede ster bij krijgt. De provinciale ranglijst blijft desalniettemin aangevoerd worden door de kustprovincie West-Vlaanderen. Limburg springt over Henegouwen en ook Luik gaat erop vooruit.

## Sterren in Vlaanderen

Toch situeren de meeste nieuwkomers zich in Vlaanderen. Van de 13 nieuwe Michelin-sterrenrestaurants in België zijn er 11 in Vlaanderen. "Dat Vlaanderen zo opmerkelijk goed scoort, wijst toch wel op een nieuwe dynamiek", zegt culinair journalist Jan Scheidtweiler in de krant De Tijd. "Er zijn ook niet veel restaurants afgevallen. De meeste verdwenen sterren komen door bedrijfssluitingen. We blijven daardoor wereldwijd een van de regio's met het grootste aantal sterrenrestaurants per inwoners."

## Bib Gourmands in Wallonië

Toch zorgt de nieuwe lijst aan Waalse kant voor ongenoegen. Vlaanderen telt nu meer dan dubbel zoveel sterrenrestaurants als Wallonië. De twee driesterrenrestaurants die ons land rijk is, liggen bovendien ook allebei in het Vlaamse landsdeel. Génération W, een groepering van Waalse chefs, wil de Waalse gastronomie meer in de verf zetten. "We hebben echt het gevoel dat er een zekere terughoudendheid is om twee of drie sterren te geven aan zaken in Wallonië of Brussel. In Wallonië zijn er chefs die twee of drie sterren verdienen, en we vragen ons af

waarom ze die niet krijgen. Alsof het hoogste culinaire niveau in Vlaanderen moet blijven", zegt hun woordvoerder Jean-Luc Pigneur.

Génération W erkent dat ook het socio-economische verschil tussen de twee landsgedeeltes een rol speelt. "Er is meer geld in Vlaanderen en Vlamingen gaan meer op restaurant, wat het makkelijker maakt om een kwalitatief hoogstaande zaak te openen. Zelfs 50 tot 75 procent van het cliënteel in Waalse sterrenrestaurants is Nederlandstalig."

Opmerkelijk is wel dat in de categorie Bib Gourmand, voor restaurants met een bijzondere prijs-kwaliteitsverhouding, Wallonië veel beter scoort dan Vlaanderen met 87 bib Gourmands tegenover 59. "Dat bevestigt dat men in Wallonië goedkoper kan eten dan in Vlaanderen", zegt culinair recensent Bruno Vanspauwen in De Standaard.

Ludwig Verduyn

# EXIMIUS

TERRAS CREATIE • CREATION DE TERRASSE

ALBERT 1 LAAN 141 bus 3 • 3582 KOERSEL

T: 011/ 755.002 • F: 011/755.022

INFO@EXIMIUS.BE • WWW.EXIMIUS.BE



TERRASOVERKAPPING in aluminium of hout



VN-PLU vrijhangende parasols



CAFE AU LÄ telescopische windschermen



BROMIC PATIO HEATER OP GAS



TERRASVERWARMING BROMIC gas of elektrisch

**HORECAACADEMIE**

# Het nieuwe aanbod van de Horeca Academie is gekend! Semester voorjaar 2018

Horeca Vlaanderen biedt u, met steun van het Agentschap Innoveren & Ondernemen en Metro Cash&Carry, de Horeca Academie aan. Verspreid over heel Vlaanderen brengen we kosteloze, kwaliteitsvolle opleidingen voor horecaondernemers. Het doel van deze opleidingen is het versterken van het ondernemerschap in de sector. De lesgevers zijn professionelen met een gedegen ervaring en voeling met de sector. Al de opleidingen zijn kosteloos. Inschrijven op ► [www.horeca-academie.be](http://www.horeca-academie.be).

## OPLEIDINGEN

### Licht uw onderneming door: Tips en tricks om uw zaak te verbeteren

Deze opleiding is ondertussen een evergreen in het aanbod van de Horeca Academie. Onder het motto 'Meten is weten' krijgt u een hele namiddag tips en tricks om uw zaak te verbeteren. De trainer kijkt hierbij door een financiële bril en bespreekt en leert hoe uw zaak te analyseren.

#### Praktische gegevens

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Maandag 15 januari  | Ranst   |
| Dinsdag 23 januari  | Maaseik |
| Maandag 29 januari  | Waregem |
| Dinsdag 6 februari  | Hamme   |
| Dinsdag 27 februari | Leuven  |

Aanvang 14 u. – Einde 17 u.

### Hotelinnovatie: Trends praktisch toegepast in uw eigen logies

Gedurende een namiddag neemt de docent u mee door het landschap van innovaties voor de logiessector. U zal merken dat globale trends, mits kleine aanpassingen, zeker haalbaar zijn in uw eigen onderneming. Tevens tasten we, samen met u, de grenzen af van de creativiteit. En *last but not least*: innovatie en creativiteit hoeven niet per se duur te zijn!

#### Praktisch

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Woensdag 17 januari | Brugge  |
| Woensdag 7 februari | Hasselt |

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Maandag 19 februari | Antwerpen |
| Donderdag 1 maart   | Gent      |
| Maandag 5 maart     | Leuven    |

Aanvang 14 u. – Einde 17 u.

### No food to waste: Hoe voedselverlies aanpakken en uw foodcost verminderen?

Weet u hoeveel kilogram voedingsresten in uw afval belanden? Hebt u een plan B om restjes de volgende dag op een eenvoudige manier te verwerken? En wat is de link met foodcostberekening en menu-engineering? De lesgever toont wat de mogelijkheden zijn en legt meteen de link naar de berekening van uw foodcost en hoe u deze principes kunt toepassen in de samenstelling van uw menu(kaart).

#### Praktisch

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Donderdag 18 januari | Gent    |
| Woensdag 21 maart    | Lier    |
| Dinsdag 27 maart     | Hasselt |

Aanvang 14 u. – Einde 17 u.

### Bespaar op personeel: doelgroepverminderingen en kortingen voor werkgevers

Zowel de Federale overheid als de deelstaten bieden u tal van verminderingen en tegemoetkomingen die u moeten helpen uw personeelskosten onder controle te houden. In

deze opleiding leert u alles over de structurele bijdragevermindering, de doelgroepverminderingen voor jongere en oudere werknemers, de doelgroepvermindering voor eerste aanwervingen, voor werkgevers met een geregistreerde kassa enz.

#### Praktisch

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Maandag 22 januari   | Affligem     |
| Donderdag 8 februari | Turnhout     |
| Dinsdag 27 februari  | Oostende     |
| Dinsdag 13 maart     | Hasselt      |
| Maandag 26 maart     | Sint-Niklaas |

Aanvang 14 u. – Einde 17 u.

### Infosessie gedragscode drankafnameovereenkomsten: Nu ook voor bestaande contracten!

Horeca Vlaanderen, Horeca Brussel, Horeca Wallonië, De Belgische Brouwers en de Federatie van Belgische drankenhandelaars (FeBeD) ondertekenden in december 2015 een gedragscode die de drankafnameovereenkomsten moet versoppelen.

De afspraken uit de gedragscode waren aanvankelijk alleen van toepassing voor nieuwe contracten vanaf 1 maart 2016, maar vanaf 1 maart 2018 wordt dit uitgebreid naar alle bestaande contracten! Daarom organiseert Horeca Vlaanderen dit voorjaar een infosessie voor alle ondernemingen die een drankafnameovereenkomst ondertekenden met een brouwer of drankenhandelaar.

#### Praktisch

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Woensdag 31 januari   | Aalst     |
| Donderdag 22 februari | Leuven    |
| Dinsdag 6 maart       | Brugge    |
| Maandag 19 maart      | Genk      |
| Donderdag 29 maart    | Antwerpen |

Aanvang 14 u. – Einde 17 u.

### De nieuwe Europese privacyregels (GDPR): Hoe persoonsgegevens bewaren en verwerken?

Op 25 mei 2018 treden er nieuwe Europese privacyregels in werking, onder de term GDPR (General Data Protection Regulation). Deze wetgeving legt nieuwe én strengere regels op inzake het omgaan met persoonsgegevens.

Houdt u uw klanten op de hoogte van uw promoties via mailings? Werkt u met een getrouwheidskaart? Houdt u de gegevens van uw leveranciers bij in een database? Hebt u personeel in dienst en beschikt u dus over personeelsgegevens? Dan gelden er vanaf mei 2018 striktere regels over de manier waarop u deze gegevens bewaart en verwerkt. Deze wetgeving is van toepassing op elke onderneming, dus ook op uw horecazaak.

#### Praktisch

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Woensdag 24 januari  | Kortrijk     |
| Donderdag 1 februari | Sint-Truiden |
| Dinsdag 20 februari  | Gent         |
| Woensdag 28 februari | Mechelen     |
| Maandag 12 maart     | Aarschot     |

Aanvang 14 u. – Einde 17 u.

### Starten in de horeca: Laat uw droom niet eindigen in een nachtmerrie

Droomt u ervan om op korte of lange termijn een eigen horecazaak te starten? Of hebt u de stap reeds gezet, maar zit u nog met een aantal vragen? Dan kunnen wij u helpen! Deze opleiding is niet louter gericht op theorie, maar legt ook het accent op praktische en haalbare tips. Zo krijgt u een goed beeld van punten die cruciaal zijn bij het opstarten van een horecazaak.

#### Praktisch

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Donderdag 25 januari | Gent      |
| Dinsdag 20 maart     | Antwerpen |
| Maandag 23 april     | Leuven    |
| Woensdag 30 mei      | Hasselt   |
| Dinsdag 19 juni      | Kortrijk  |

Aanvang 9 u. – Einde 12 u.

### Tijdens de horecabeurs in Bredene voorzien we ook een startersopleiding

Woensdag 21 februari

Aanvang 10 u. – Einde 12 u.



**INSPIRATIEBRON EN TOTAALLEVERANCIER**  
voor horeca en grootkeuken  
met dagverse kwaliteitsproducten

Horeca Totaal BRUGGE  
St.-Pietersgroenestraat 8/10  
8000 Brugge  
info@horeca-totaal.be  
maandag tot vrijdag van 7.00 - 17.30 uur  
zaterdag van 7.00 - 13.00 uur  
zondag van 9.00 - 11.00 uur

Horeca Totaal OOSTENDE  
Zandvoordeschorredijkstraat 19  
8400 Oostende  
info.oostende@horeca-totaal.be  
maandag tot vrijdag van 8.00 - 17.30 uur  
zaterdag van 8.00 - 12.00 uur  
zondag van 9.00 - 11.00 uur



Check ons op  
Facebook!



# HORECAVORMING

## Leer mocktails bereiden tijdens een creatieve workshop



De vraag "Hebben jullie ook iets alcoholvrij op de kaart" klinkt u vast bekend in de oren. In elk gezelschap zijn er mensen die passen voor een alcoholisch aperitief. Als je de gasten op dat moment weet te verrassen met een gevarieerd, origineel alcoholvrij aanbod, dan is hun avond meteen goed ingezet. Maar ook tijdens een avondje uit op café of een doordeweekse lunch stijgt de vraag naar lekkere drankjes zonder één druppel alcohol. In februari doen weer tienduizenden Belgen mee met Tournée Minérale. Reden te meer om uw drankenkaart tegen het licht te houden.

### Lekkere, gezonde alcoholvrije cocktails

De komende weken organiseert Horeca Vorming Vlaanderen daarom extra opleidingen Mocktails & Health drinks. Tijdens deze eendaagse workshop leert u lekkere, verfrissende mocktails (alcoholvrije cocktails) bereiden die bovendien gezond zijn... 'Light, alsjeblieft!'

De bartenders en de zaakvoerder van MZE Café in Herentals volgden al zo'n opleiding. Christina Ntanti, zaakvoerder: "Ook wij krijgen vaak de vraag of we 'iets zonder alcohol' hebben. Het valt me vooral op dat de klanten daar dan meteen aan toevoegen 'en is dat lekker?' Ze willen eigenlijk niet inboeten op de smaak. En BOB wil niets tekort komen ten opzichte van zijn tafelgenoten. De klanten zijn aangenaam verrast door onze mocktails. Ze vinden het ook niet erg om iets meer te betalen voor kwaliteit. Ik zag mijn omzet en mijn winst stijgen." Christina wil de veeleisende klant iets bijzonders aanbieden. "Dat kan een lekker biosap zijn, een mocktail, een speciale kwaliteitsthee, een unieke koffiebereiding... Zolang er maar keuze is én zolang het iets is wat de klant niet simpelweg zelf in de supermarkt kan kopen."

Christina volgde de opleiding Mocktails en Health Drinks al eens in 2015 en kwam vorig jaar in november terug. "Naast de basisregels, had Dave (Aertgeerts, de lesgever van Horeca Vorming) weer heel veel nieuwe informatie, ingrediënten en recepten

toegevoegd. Ik vind de wereld van mocktails fascinerend. Als we willen blijven meespelen, dan moeten we inspelen op de vragen van onze klanten. De lesgever motiveert ons daar ook in en geeft ons goesting om er meteen in te vliegen. Een completere opleiding als deze vind je niet: je leert in één dag wat je kunt bereiden, hoe je je kunt voorbereiden, welke technieken je kunt toepassen, waar je de ingrediënten vindt, waar je op moet letten, en ga zo maar door!"

### De opleiding Mocktails en Health Drinks, iets voor uw team?

Schrijf uw bartender of zaalmedewerker snel in voor één van deze opleidingen:

- Ma 22 januari 2018 in Cucina, Genk
- Di 23 januari 2018 in Brasserie Appelmans, Antwerpen
- Do 01 februari 2018 in Holiday Inn, Gent Expo
- Ma 05 februari in Gainsbourgh, Leuven
- Do 26 april in Bierkasteel, Izegem

### Praktisch:

Deze eendaagse opleidingen vinden plaats van 10 u. tot 16 u. Deelname is gratis.

### Voor wie?

Voor werknemers in het paritair comité 302. Volgde uw personeel al eerder welke opleiding van Horeca Vorming, dan kunt u als zaakvoerder ook gebruik maken van het aanbod.

Meer informatie over de opleiding Mocktails & Health Drinks:

► <http://www.fanvanhoreca.be/opleidingen/werknemers/mocktailshealthdrinks>

**horeca**  
vorming Vlaanderen

Meer informatie over alle vormingen in de categorie Dranken:

► <http://www.fanvanhoreca.be/opleidingen/bijsholing/dranken>

### Waar maakt u dit voorjaar werk van?

Horeca Vorming organiseert korte, professionele workshops en cursussen voor horecawerknemers in Paritair Comité 302. Hun werkgevers kunnen deelnemen onder voorwaarden. Ook dit voorjaar staan er weer heel wat boeiende opleidingen op het programma. Gastvriendelijkheid, persoonlijke vaardigheden, samenwerken en leidinggeven, sales, marketing, ict en sociale media, kostenbeheersing, dranken, keukentechnieken, producten, zaal, veiligheid, welzijn en hygiëne... het komt allemaal aan bod.

► Vind het volledige overzicht op [www.fanvanhoreca.be/opleidingen/werknemers](http://www.fanvanhoreca.be/opleidingen/werknemers).

### Een motivatieboost van formaat voor uw medewerkers

Uw medewerkers zijn de spil van uw zaak. Geef hen een motivatieboost van formaat door ze in te schrijven voor een wel héél unieke workshop. Met onze formule 'Culinaire Passie' willen we jonge talenten laten proeven van meesterproducten, gekneet door ware meesterhanden. Hoe we dat doen en hoe u er mee van kunt profiteren, ontdekt u op onze website [www.fanvanhoreca.be/culinairepassie](http://www.fanvanhoreca.be/culinairepassie). \*

\*De workshops Culinaire Passie worden uitsluitend online aangekondigd.



## CONCESSIE VOOR DE UITBATING VAN EEN GLOEDNIEUW HORECAPROJECT BEZOEKERSCENTRUM Z.O.E.T.

(Grote Markt 6 – 3300 Tienen)

AGB/2017/05

Het Autonoom Gemeentebedrijf Tienen start een procedure met als doel een concessieovereenkomst af te sluiten voor de uitbating van het horecatotaalproject in het bezoekerscentrum Z.O.E.T. in Tienen.

### Beschrijving van het horecaproject.

In het hart van Tienen, aan de Grote Markt, is AGB Tienen volop bezig met de voorbereiding van de realisatie van het project Z.O.E.T. Dit project, in de stijlvolle gebouwen van het vroegere Suikermuseum, zal een bezoekerscentrum worden met, naast een totaal vernieuwd belevingscentrum, ook een aantrekkelijk horecaconcept. Voor de uitbating van dit gloednieuw horecaverhaal in Tienen kijken wij uit naar een ondernemende, ervaren M/V met passie voor horeca! Ben jij de persoon die zijn/haar sterke schouders wil zetten onder dit fantastisch initiatief? Neem dan nu contact op!

Nadere inlichtingen + bevragsingsleidraad zijn kosteloos verkrijgbaar bij:

- dienst toerisme en erfgoed, Grote Markt 3, 3300 Tienen, Bart Bekker, tel 016 80 56 82, [bart.bekker@tienen.be](mailto:bart.bekker@tienen.be)
- AGB Tienen, Grote Markt 27, 3300 Tienen, Lilliane Vandegaer, tel 016 80 57 99, [lilliane.vandegaer@tienen.be](mailto:lilliane.vandegaer@tienen.be)

Termijn voor ontvangst van voorstellen: **1 maart 2018 om 11.00 uur.**

Mis geen enkele vormingsopportunity: like onze Facebookpagina en Instagram (@Fanvanhoreca) of schrijf je via ► [www.fanvanhoreca.be](http://www.fanvanhoreca.be) in op onze nieuwsbrief.

**VOOR IEDEREEN  
DIE ALS  
PROFESSIONAL  
REKENT OP  
PROFESSIONEEL  
ADVIES.**

Van sommelier tot specialist: onze chefs begrijpen jou en verstaan hun vak.



**METRO**

## HORECAACTUEEL

# Studenten focussen op de postmoderne toerist

Vorige maand werden in het indoor pretpark Comics Station Antwerp de beste eindwerken van de bachelor- en masteropleidingen toerisme en/of hotelmanagement uitgereikt door Tobos. De laureaten waren Laura Pillin bij de masters en Gille Buyle bij de bachelors.

**Tobos staat voor Toeristische Overheid, Bedrijfsleven en Onderwijs in Samenwerking, een hele boterham. De organisatie is een platform dat alle actoren die actief zijn in de toeristische sector samenbrengt om elkaar te informeren, te inspireren en een diepere samenwerking tot stand te brengen. Jaarlijks geeft Tobos de afstuderende toerismestudenten de kans hun eindwerken te presenteren. Dat waren er dit jaar tien, waarbij vooral de gedrevenheid van de studenten opviel én de kwaliteit van het geleverde werk. De lat lag dit jaar zéér hoog, vond ook Raf De Bruyn, adviseur bij Toerisme Vlaanderen.**

### Wake-up-call

**B**ij de masters kaapte Laura Pillin (KU Leuven) de eerste prijs weg met een zeer gewaardeerd eindwerk waarin ze twee Antwerpse wijken, het Zuid en Borgerhout, onder de loep nam. Borgerhout is de multiculturele buurt bij uitstek die heel veel mogelijkheden biedt. Denken we maar aan zaal De Roma die als een echte katalysator fungeert voor de diverse culturen. Het Zuid is aan een revival toe nadat het hippe Eilandje de nieuwe hype werd.

Aan de hand van individuele interviews en brainstormsessies slaagde Laura Pillin erin het DNA van de twee stadsbuurten te definiëren. De oefening bestond erin na te gaan of je door het inschakelen van lokale stakeholders in dat denkproces samenwerkingspraktijken kunt stimuleren en zo de toeristische ontwikkeling van de buurt stimuleren. De jury vond deze aanpak om de problematiek van het toerisme te benaderen vanuit de onderbuik van de stadsbuurten een wake-up-call voor de hele sector die de postmoderne toerist (sic) bijzonder zal aanspreken.

Voor Visit Antwerpen heeft Laura Pillin deze aanbeveling in petto: "iedere stadsbuurt interpreteert toerisme op een andere manier, wat je moet meenemen in de communicatie die je voert in en over deze plaatsen. In Borgerhout is toerisme bijvoorbeeld een middel, in Het Zuid is toerisme het doel."

"En... ik hoop op een prijs", zo besloot de laureate profetisch. Ze kreeg er zelfs twee: de Prijs Toerisme Vlaanderen en de Prijs Masterproef Toerisme. Thomas Cook deed er nog een schepje bovenop met een waardebon van 1.500 euro, te kiezen uit het hele reisaanbod van de touroperator.

### Een tweede leven

Even enthousiast kweet Gille Buyle (Toerisme- & Recreatiemanagement Thomas More, Mechelen) zich van zijn taak als presentator van het eindwerk Clinic Escape. Het betreft een groepswork verwezenlijkt samen met de jongedames Agnieszka Bubicz, Valerie Buts en Nele Mannsfeldt. Eerst en vooral dit: de visuele presentatie van het werk was verbluffend en de uitwerking tot in de puntjes maken het project onmiddellijk realiseerbaar.

Clinic Escape is een combinatie van drie verschillende attracties: een escape room, een doolhof en een spookhuis. De verschillende aspecten van de attractie lopen naadloos in elkaar over om zo een doorlopend geheel te vormen. Dit concept heeft een overlappend thema: een eng (*lees: creepy*) ziekenhuis.

"Clinic Escape biedt vier verschillende escape rooms aan, elk met hun eigen verhaal en uitdagende puzzels",



Laura Pillin en Gilles Buyle,

© Michael De Lausnay

**Tobos is een platform dat alle actoren die actief zijn in de toeristische sector samenbrengt om elkaar te informeren en te inspireren**

legt Gille Buyle uit. "De deelnemers krijgen een uur de tijd om in teams van twee tot zes personen uit de kamer te ontsnappen. Via een trapluik komen ze terecht in een doolhof waaruit ze ook moeten kunnen ontsnappen. Om dit een beetje moeilijker te maken, zal er ook iemand verkleed in het doolhof rondlopen om hen de stuipen op het lijf te jagen." Enzovoort, enzovoort. Het project is zo gedetailleerd uitgewerkt, grondplannen met nooduitgangen et cetera inclus, dat het onmiddellijk kan gerealiseerd worden. Mits de nodige financiële middelen uiteraard. Zit er een sponsor in de zaal?

"Duurzaamheid is het codewoord voor ons groepsproject", zegt Gille Buyle. "Toen we via via de oude leegstaande legerkazerne in Herentals vonden, wilden we dat gebouw een tweede leven geven. Meteen ontstond het idee om er een creepy project uit te bouwen." Waarvoor applaus én de Prijs Bachelorproef Toerisme- en Recreatiemanagement. Met als toemaatje voor het viertal een Riebedebie-paspoort geschonken door de Koepel van Attracties en Musea vzw, en vliegtuigtickets voor een heen-en-weertje Valencia, aangeboden door TUI. Misschien vinden ze daar geen creepy locatie, maar wel inspiratie om hun professionele toerismedromen verder uit te bouwen.

Henri Lens

## HORECAACTUEEL



© Wouter Van Vooren

# Horeca in de Wetstraat

Horeca is een essentieel onderdeel van onze samenleving. Veel politici zijn dan ook sterk geïnteresseerd in wat er reilt en zeilt in de horeca. Op alle mogelijke manieren ondervragen ze daarbij de bevoegde ministers, op zoek naar concrete feiten en informatie over uw sector. *Horeca Vlaanderen Krant* kijkt discreet mee over hun schouder

## Flexi-jobs verdringen geen reguliere jobs. Integendeel, er komen er nog bij.

De federale regering zet het plan door om de flexi-jobs ook in te voeren in een aantal andere sectoren dan de horeca. Het gaat in eerste instantie om alle activiteiten die betrokken zijn bij de detailhandel. Ook gepensioneerden zullen flexi-jobs kunnen opnemen. Blijkt dat de horeca hier een voortrekkersrol heeft gespeeld. In de Kamer stelt minister van Werk **Kris Peeters** (CD&V) dat de FOD Werk het systeem eerder dit jaar heeft geëvalueerd. Er werd ook een evaluatie gevraagd aan de sociale partners, maar daar is geen eensgezind standpunt uit gekomen. Het Grondwettelijk Hof heeft de klachten tegen het systeem verworpen. Volgens Peeters zal de bredere invoering van de flexi-jobs een positieve impact hebben op de begroting van 31,5 miljoen euro door de toename van de werkgelegenheid en de sociale bijdragen. De minister geeft wel toe dat de regering minstens drie kwartalen vertraging heeft opgelopen met de implementatie van het systeem.

In de Kamer krijgt Peeters het meeste weerstand van **Raoul Hedebouw** van de communistische partij PTB-Go! Die laakt het feit dat de flexi-jobs beperkt zouden blijven tot de horeca, terwijl nu blijkt dat de horeca enkel een testcase was. Hedebouw gaat ervan uit dat na de detailhandel en de grootwarenhuizen het systeem veralgemeend zal worden ingevoerd.

N-VA-kamerlid **Jan Spooren** is dan weer positief. "De praktijk in de horeca heeft bewezen dat een dergelijke regeling heel vaak een

win-winsituatie betekent voor de werknemers die iets willen bijverdienen en de werkgevers die in een arbeidsintensieve en dus soms moeilijke sector actief zijn", zo zegt hij. "Ik denk ook dat men in de horeca bewezen heeft dat flexi-jobs geen reguliere jobs verdringen. Integendeel, er komen er ook bij. Een groot deel van het zwartwerk wordt nu wit, wat voor iedereen beter is, niet alleen voor de sociale zekerheid maar ook voor de werknemers, die hiermee ook sociale rechten opbouwen."

Maar concreet, over hoeveel jobs gaat het eigenlijk? Geen evidente vraag die SP.a-oppositiefractieleider **Meryame Kitir** zoekt op te lossen door een beroep te doen op de cijfers van de RSZ. Uit die cijfers blijkt dat in het vierde kwartaal 2016 19.064 flexi-jobbers prestaties hebben geleverd die overeenkomen met de tewerkstelling van 2.000 voltijdse equivalenten. Tegelijkertijd merkt ze wel een stijging van het aantal gepresteerde uren. Kitir verwijst naar het systeem dat het mogelijk maakt om jaarlijks 360 uren overuren te presteren zonder sociale bijdragen of belastingen te moeten betalen. Ze wil van Kris Peeters weten hoe hij die cijfers aan elkaar rijmt.

Maar Peeters maakt die oefening niet echt. Volgens hem zijn er momenteel te weinig cijfers voorhanden om een duidelijke analyse te maken. Toch brengt hij een aantal cijfers aan die overduidelijk maken dat de regeling van de overuren wel degelijk een succes is die de sector vooruit helpt. In het vierde kwartaal van 2015 waren de aangegeven overuren goed voor een loonmassa van 0,5 miljoen euro. In het vierde kwartaal van datzelfde jaar explodeerde die loonmassa in overuren tot 6,7 miljoen euro om een jaar later, in het vierde kwartaal van 2016, terug te vallen op 6 miljoen euro. Veel cijfers waardoor men dreigt doorheen de bomen het bos niet meer

te zien. In haar reactie stelde Kitir dan ook al dat cijfermateriaal nog eens grondig te bekijken.

## "De onlineplatformen hebben alle mogelijkheden in handen om de valse recensies aan te pakken en te verwijderen, maar koppelen hieraan voorwaarden voor de horeca-uitbater."

Politieke besluitvorming kan wel zeer lang duren. Dat mogen ook de horecaondernemers aan den lijve ondervinden. In de kamer komt NV-A-kamerlid **Werner Janssen** nog eens terug op de valse recensies die gepubliceerd worden op internetfora over restaurants. "Hierbij lijken de websitebeheerders ook niet geheel correct te handelen", zegt Janssen. "Om een duidelijk valse recensie te laten wijzigen, dient de horeca-uitbater bij het bekendste platform TripAdvisor lid te worden van de website. De onlineplatformen hebben dus duidelijk alle mogelijkheden in handen om de valse recensies aan te pakken en te verwijderen, maar koppelen hieraan voorwaarden voor de horeca-uitbater. Horeca Vlaanderen roept op tot regulerend optreden vanwege de overheid." Janssen wil weten hoe ver het hiermee staat.

In zijn antwoord zegt **Peeters** dat er momenteel een onderzoek loopt naar die reviewwebsites. "Zodra ik het onderzoeksverslag met de conclusies heb gekregen, zal ik de

horecafederaties uitnodigen om het onderzoeksverslag en de acties van de inspectie toe te lichten en na te gaan wat eventueel aanvullend kan of moet worden gedaan om de valse reviews tegen te gaan." "Mijnheer de minister, uw antwoord is heel kort", aldus Janssen in zijn reactie. "U bent ermee bezig, dus wij zullen het onderzoek dan maar afwachten. Ik veronderstel dat het in 2018 zal worden afgerond."

## Vlaanderen wordt vooral geassocieerd met erfgoed, kunst en kunstenaars, bier en lekker eten en drinken.

In het Vlaams Parlement komt Groen-oppositielid en West-Vlaming **Bart Caron** terug op het reputatieonderzoek dat Toerisme Vlaanderen dit jaar liet uitvoeren bij 13.000 mensen in 11 Europese landen, de VS en Japan. "Het varieert een beetje van land tot land, maar uit wat op 28 september op de website van Toerisme Vlaanderen te vinden was, blijkt dat Vlaanderen vooral wordt geassocieerd met erfgoed, kunst en kunstenaars, bier en lekker eten en drinken: niet toevallig de speerpunten van het toeristisch beleid in Vlaanderen", aldus Caron. "Wanneer we er de onderzoeksresultaten zelf bij nemen, dan stellen we vast dat deze korte samenvatting ietwat kort door de bocht gaat, alsof het eigen gelijk moest worden bewezen." Caron vraagt zich af of we bijvoorbeeld ook de kust niet meer moeten betrekken in het promotiebeleid. Bevoegd minister **Ben Weyts** (NV-A) laat het niet echt aan zijn hart komen. "We moeten in ons promotiebeleid

keuzes maken", aldus Weyts. "Ik kan niet alles promoten waarmee we worden geassocieerd. Ik ben ervan overtuigd dat we mooie natuur en landschappen hebben. Is dat een onderscheidende troef ten opzichte van onze naaste concurrenten? Ik denk van niet."

## Cruisetoeristen zijn geen big spenders in de locaties waar ze aanmeren.

De haven van Zeebrugge ontvangt dit jaar 145 internationale cruiseschepen, goed voor 400.000 toeristen. In het Vlaams Parlement wil **Marnic De Meulemeester** (Open VLD) weten van minister **Ben Weyts** wat die wil doen om deze toeristische subsector te ondersteunen. Maar in zijn antwoord is Weyts duidelijk wat terughoudender dan het parlementslid. "Cruisetoeristen besteden gemiddeld veel geld aan hun cruisereis, maar zij worden niet bepaald beschouwd als 'big spenders' als het gaat over de locatie waar ze aanmeren", aldus Weyts. "Slechts een zeer beperkt aantal van die toeristen gaat naar lokale handelaars in de steden die ze bezoeken. Meestal blijft dat type toerist eigenlijk maar enkele uurtjes aan wal. De attitude van de Bruggelingen ten opzichte van binnenlandse en buitenlandse toeristen is wel verschillend als het om cruisetouristen gaat. Die zien ze minder graag komen omdat ze gezien worden als 'hop-on, hop-off'-toeristen, die van een bus springen en zich snel van de ene toeristische trekpleister naar de andere reppen en intussen misschien wat chocolade kopen voor ze zich weer naar de boot begeven."

Ludwig Verduyn

## HORECABOEKEN

# Een fascinerende reis langs de smaakzintuigen

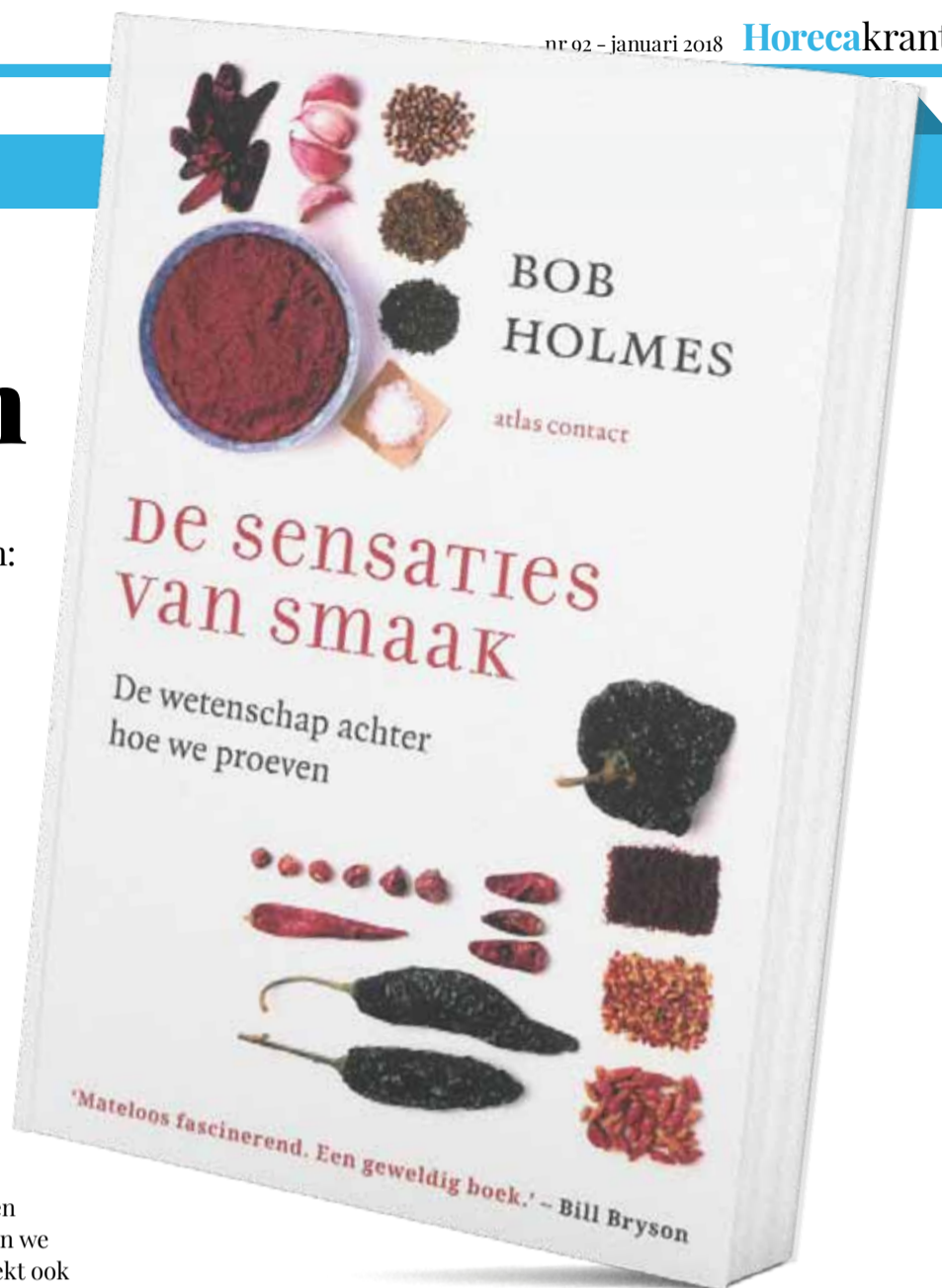
Hoe smaakt een appel? Kunt u het verschil in smaak beschrijven tussen de ene appel en de andere appel? U raakt vast niet verder dan een paar algemeenheden: dat deze appel zuur smaakt en de andere zoet, dat deze krokanter is dan de andere. Het ontbreekt ons aan de juiste woorden om smaken te beschrijven. Wetenschapsjournalist Bob Holmes neemt u mee naar de fascinerende wereld van de smaak en leert ons de smaken te benoemen.

In zijn onderzoek kijkt auteur Bob Holmes ook mee over de schouders van chefs en industriële voedselproducenten en tasten we het terrein af van innovaties op kookgebied en verrassende smaakcombinaties. Wat ligt aan de

De smaak die we proeven is dus veeleer een gevolg van reukwaarnemingen dan van smaakwaarnemingen. "Houd je neus dicht en probeer het verschil aan te geven tussen een appel en een ui. Dat is lastiger dan je

wordt gecreëerd door onze hersenen.

Holmes gaat verder in op genetische verschillen die smaak beïnvloeden, onderzoekt welke processen zich in de hersenen afspelen om tot smaak te komen, en komt onvermijdelijk terecht bij de evolutieleer die ons ingepeperd heeft wat we lekker vinden en wat we beter niet eten, willen we overleven. Holmes onderzoekt ook hoe we via smaak obesitas en andere voedselgerelateerde aandoeningen kunnen bestrijden en hoe flavoristen en laboranten aan de slag gaan met smaken. Gelukkig is het boek doorspekt met tal van voorbeelden en boeiende experimenten die het tot aangenaam leesvoer maken. De woorden 'ingepeperd', 'doorspekt', 'leesvoer' maken meteen duidelijk dat wij smaak zo belangrijk vinden dat onze taal bol staat van smaakverwijzingen.



## 'Maak u niet al te veel illusies, geachte chef, smaak zit tussen de oren en niet in het voedsel'

basis van smaak? Holmes laat ons kennismaken met de chemische, biologische en psychologische processen die plaatsvinden wanneer we eten en die op elkaar inwerken om bepaalde smaken te genereren. Zijn boek is een aanrader voor al wie professioneel in de horeca actief is. Holmes is wetenschapsjournalist, gespecialiseerd in evolutie, ecologie, genetica, antropologie, maar hij is ook een gepassioneerd thuiskok én lid van de vereniging Slow Food Canada.

denkt." Smaak heeft bovendien nog meer dimensies. "Elk van onze vijf zintuigen – smaak, geur, aanraking, geluid en zelfs ons gezichtsvermogen – levert een belangrijke bijdrage aan de manier waarop we smaak waarnemen."

### Externe factoren

Op die manier wordt smaak de optelsom van alle sensaties die zich voordoen op het ogenblik dat we voedsel tot ons nemen. En dat opent uiteraard perspectieven voor koks en restauranthouders. Dat betekent immers dat je de smaak kan beïnvloeden door tal van externe factoren die op het eerste gezicht niets te maken hebben met wat er op het bord ligt: licht, kleur, geur, decor, muziek, stemmen, sfeer, en ga zo maar door. Kortom: de totaalbeleving van het restaurantbezoek is minstens even belangrijk als wat er op het bord ligt. Maak u niet al te veel illusies, geachte chef, smaak zit tussen de oren en niet in het voedsel. Voedsel bevat inderdaad de smaakmoleculen, maar de smaak van die moleculen

### De vijf zintuigen

Vooreerst blijkt dat onze smaakpapillen slechts in beperkte mate bepalen hoe we smaak ervaren. Holmes verplicht ons tot een eenvoudige test. Haal een zak snoepjes met verschillende smaken in huis, knijp je neus dicht en tracht de snoepjes die je in de mond steekt, te identificeren. Je zal niet verder komen dan zoet, en misschien een beetje zout of zuur. Laat je neus los en je ervaart een smaakexplosie in je mond en herkent opeens citroen of kers in het snoepje.

### Smaakevolutie

Smaakvoorkeuren veranderen bovendien in de loop der tijden, net zoals de cultuur. "Als ik u vandaag een maaltijd uit het middeleeuwse Engeland zou voorzetten, zou je de buitensporige zoetheid en het overheersende gebruik van kaneel en kruidnagel waarschijnlijk net zo merkwaardig vinden als het Engels dat in die tijd werd gesproken." Wat leidt tot de volgende gedachte: "Een paar generaties vanaf nu zullen onze eigen

nakomelingen onze manier van koken waarschijnlijk ook heel apart vinden."

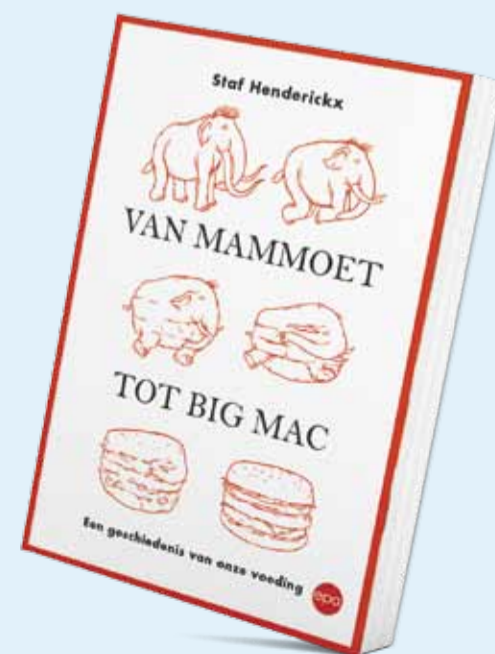
*De sensaties van smaak. De wetenschap achter hoe we proeven. Oorspronkelijke titel: Flavour, Bob Holmes Uitg. Atlas Contact Amsterdam/Antwerpen, 24,99 euro.*

Henri Lens

## Van jagers en verzamelaars

In zijn boek *Van Mammoet tot Big Mac* waagt gepensioneerd huisarts bij Geneeskunde voor het Volk Staf Henderickx zich aan een geschiedenis van onze voeding. Hij gaat daarbij wel zeer grondig te werk want zijn verhaal begint zo'n 2,5 miljoen jaar geleden toen de eerste mensachtigen hun opwachting maakten om zich langzaam zeker te gaan ontwikkelen tot de beste jagers en verzamelaars. Henderickx waagt zich zelfs aan een eetpatroon van de eerste mensachtigen. "Aanvankelijk was het een vitaminerijk en gevarieerd dieet: als ontbijt bessen en paddenstoelen, als lunch fruit, slakken, schildpad en eventueel een geroosterd konijn met wilde uitjes." Niet zo slecht in vergelijking met het dieet van vandaag dat voor een stijgend aandeel van de wereldbevolking bestaat uit vetrijke fastfood en zoete drankjes. "Een regelrechte ramp voor ons lichaam", voegt de dokter eraan toe.

naar alternatieven onder de vorm van een aantal sleutels aan voor duurzame landbouw. Hoopvol vindt hij alvast de hernieuwde belangstelling voor kleinere landbouwbedrijven die overal in Europa de kop opsteken: "Boeren en consumenten hebben dezelfde belangen: gezonde, goedkope voeding met respect voor de natuur."



## 'Boeren en consumenten hebben dezelfde belangen: gezonde, goedkope voeding met respect voor de natuur'

Meteen wordt ook de achterliggende gedachte duidelijk die aan de basis van het boek ligt: de lezer erop wijzen dat er vandaag heel wat scheef loopt in onze voedingscyclus. Staf Henderickx wijdt dan ook hoofdstukken aan pesticiden in de voedselketen, aan smaak-, kleur- en bewaarestoffen, aan de mega landbouw- en voedingsindustrie die gedictieerd wordt door allerlei monopolies. Zo legt de auteur de vinger op de wonde. En hij gaat op zoek

Een zeer onderhoudend boek dat ons leert wat er door de evolutie heen op ons bord kwam en waarom dat zo was en is.

*Van mammoet tot Big Mac. Een geschiedenis van onze voeding. Staf Henderickx, Uitgeverij epo, 19,90 euro.*

Henri Lens



De Nieuwe Privacy wetgeving gaat van kracht op 25 mei.

## Is uw hotel er klaar voor?

- ★ Aanpassing van de website privacy statements
- ★ Inventaris/aanpassing van alle systemen die persoonlijke data behandelen
- ★ Inventaris/aanpassing van alle contracten met partijen die persoonlijke data beheren/behandelen
- ★ Aanpassing van de registratie/politiefiche
- ★ Opzetten van een data-register
- ★ Al dan niet aanstellen van een Data Protection Officer
- ★ Impact op personeelsbeheer
- ★ En nog veel meer ....

Wij komen graag bij u langs om door te nemen wat er in uw hotel dient te gebeuren (gratis consultatie):

[www.qhotelservices.com](http://www.qhotelservices.com) ★ TEL 0473.95.00.24

## HORECALEKKER VAN BIJ ONS

# Week van het konijn: 1 tot 8 februari 2018

Konijn is veelzijdig, smaakvol en past perfect in een gezond voedingspatroon. Alleen... de consument grijpt vaak terug naar zijn vaste gewoontes en denkt er zelf niet zo vaak spontaan aan om een lekker stukje konijn op het menu te plaatsen. Daarom organiseert VLAM begin februari de Week van het konijn. Op het menu: radiospots, acties in de retail en misschien ook in uw zaak? Frederic Chastro van restaurant Sôma is alvast overtuigd van de troeven van konijn en deelt meteen ook graag zijn voorliefde voor lokale producten.



In het Antwerpse restaurant Sôma combineren twee koks maar liefst vier verschillende roots. De Frans-Colombiaanse achtergrond van kok Frederic Chastro en het Belgisch-Griekse bloed van zijn vriendin en tevens kok Adriana Zafirou vormen samen een unieke inspiratiebron voor hun gerechten.

Hun filosofie: *de combinatie van eerlijke producten uit de regio, afgekruid met aroma's van hun herkomst.*

### "Laat je konijn niet in de steek"

Konijn is een van de ingrediënten waar Frederic graag mee werkt. Hij won zelfs de Benelux-finale van de S. Pellegrino Young Chef 2018 met een gerecht waarin Belgisch konijn de hoofdrol speelde. "Waarom konijn? Het is een zeer veelzijdig en toch vergeten product. Jammer eigenlijk, want konijn is zeer fijn van smaak en je kunt er alle kanten mee uit. En of

je nu op veilig speelt en kiest voor makkelijke gerechten of houdt van een culinaire uitdaging: met de verschillende stukken van konijn is er voor ieder wat wils, of het nu de kop, de bouten of een klassieke filet is. Met rillettes van konijn kan bijvoorbeeld niets foutlopen. Of combineer eens konijnenbouten met een sausje van een lokale mosterd: gegarandeerd een succes", verklaart Frederic. "Maar met de cuisson van een filet moet je wel opletten", waarschuwt hij, "want de fijne stukken vlees zijn snel overgaar. En wat betreft konijn kies je beter voor undercooked dan overcooked. Als je de delicate stukken konijn bereidt, mag je ze dus niet uit het oog verliezen", luidt zijn tip.

### "Zoek het niet te ver"

In de seizoensgebonden keukens van Frederic en Adriana staan de producten uit de regio centraal. Ze kiezen daarbij voor niet te complexe gerechten uit de klassieke keukens, waarbij ze graag traditionele producten uit de vergetelheid willen halen. "Als kok vormen we in feite de verbinding tussen het land en de tafel. We zijn ervan overtuigd dat producenten heel hard hun best doen om iets goeds te produceren, en dan is het onze taak om eenzelfde passie in de bereiding te steken", beklemtoont Frederic. "Daarom kiezen we ook bewust om met producten uit de regio te werken, zo volgen we automatisch de seizoenen en werken we met respect voor het milieu. Want elk land heeft zijn eigen nationale smaken die waardevol zijn in de keukens. Soms zoeken we het gewoon te ver, terwijl de eigen regio zoveel te bieden heeft."

## Gentse Azalea's stelen de show

Op zoek naar fleurige decoratie voor uw zaak tijdens de donkere wintermaanden? Denk dan eens aan een Gentse azalea: het topseizoen van deze Vlaamse klassieker loopt van augustus tot mei. Ideaal dus om uw zaak op te vrolijken in de periode dat uw klanten binnen de gezelligheid opzoeken. De Gentse azalea bestaat in meer dan 150 variëteiten. Strak wit, warm roze of hip fuchsia, in minipotjes of als grote eyecatcher... er is ongetwijfeld wel een variant die perfect in uw interieur past.

**Tip:** Geef de azalea's voldoende te drinken, dan trakteert hij je op maar liefst zes weken aan bloemenpracht. ► [www.gentseazalea.be](http://www.gentseazalea.be)



## WEEK van het KONIJN

van 31 januari 2018 tot 7 februari 2018

Heerlijk en boordevol vitaminen

### Bestel je gepersonaliseerde affiche

Hebt u zelf een lekker gerecht met konijn op de kaart? Overtuig dan uw klanten om het tijdens de Week van het konijn eens te bestellen. Bij VLAM kunt u alvast een gepersonaliseerde affiche in pdf bestellen. Stuur een mail naar [bzb@vlam.be](mailto:bzb@vlam.be) met vermelding 'affiche konijn' en de naam van uw zaak.

Lekker VAN BIJ ONS.be

## Producten van de maand

### Spruitjes

Spruitjes bevatten een flinke hoeveelheid eiwitten, ijzer, calcium en caroteen én meer vitamine C dan sinaasappels. Straffe kost dus om de wintermaanden door te komen. Het seizoen start geleidelijk in september en loopt tot maart. In het begin van het seizoen smaken ze iets bitterder, terwijl ze zoeter worden naarmate de lente nadert. De kleintjes hebben zelfs een heerlijke notensmaak. Spruitjes bewaar je best bij 0-1°C en uit de buurt van tomaten, appels, bananen en citrusvruchten. In de koelkast blijven ze tot zeven dagen vers, daarbuiten drie dagen. Kook de spruitjes niet te lang: 8-13 minuten is ideaal.

Als klassieker kennen we vooral de gestoofde spruitjes met spek, pezo en nootmuskaat. Wie het graag wat creatiever wil, kan ze ook roerbakken, pureren, karamelliseren of bijvoorbeeld verwerken in een quiche, een slaatje met een zoete toets van appel of peer, op een spiesje of in een gratin.



### Steenbol

Lekker VAN BIJ ONS.be

Steenbol is familie van de kabeljauw en hoort dus bij de magere vissoorten. Uiterlijk lijkt hij op een zwaar uitgevallen wijting en soms wordt hij ook wel steenwijting genoemd. Volwassen vissen hebben een lengte van gemiddeld 25 cm, al is 45 cm geen uitzondering. Je treft ze aan van Noorwegen tot Marokko.

De vis is op zijn best van oktober tot februari. Dagverse steenbol is een culinaire topper, met visvlees dat fijn van structuur is. Aangezien hij erg fragiel is, bak je hem het best op een lage temperatuur. Bak hem bijvoorbeeld op het vel in de pan en laat hem nadien nog even verder garen onder de grill of in de oven. Tip: laat het vel aan de vis; het is immers zeer smakelijk en decoratief op het bord. Receptideeën vindt u op ► [www.lekkervanbijons.be](http://www.lekkervanbijons.be).



**HORECALID IN DE KIJKER****Duurzame horeca bij de trappisten van Chimay**

© Michael De Lausnay

Trappisten hebben een bijzonder aura in bierland. Elke abdij heeft zijn eigen bieren en unieke geschiedenis. Zo ook de abdij van Scourmont in Chimay, waar we te gast zijn in de Auberge du Poteaupré, de herberg met hotel en bezoekerscentrum van de bekende trappistenabdij.

**“Historisch gezien hoort er bij elke trappistenabdij wel een herberg”, zegt gastheer Jean Yernaux. “Al sinds 1906 wordt er op deze locatie kaas en bier van de abdij verkocht, hoewel men tot de jaren 70 van vorige eeuw ook nog aan de abdijpoort te recht kon. Op dat punt werden de wachtrijen echter zo lang dat de monniken beslisten om de verkoop van producten volledig aan de herberg over te dragen. Intussen is de Auberge du Poteaupré eigendom van de Groupe Chimay. Naast de horeca-activiteit (taverne en hotel), bieden we ook onderdak aan het bezoekerscentrum Espace Chimay en een shop. Jaarlijks ontvangen we hier 120.000 bezoekers van over de hele wereld.” De herberg is duidelijk Chimay-geïntermeerd met een kaart vol gerechten met eigen bier en kaas, zeven themakamers in het hotel en unieke producten die je enkel ter plekke vindt. “Zo schenken we hier onze Chimay Bleue en Dorée van het vat, die je elders niet vindt.”**

**Publiek**

Het is opvallend dat het publiek in de herberg doorheen het jaar verschilt. “In de zomer hebben we een duidelijk jonger publiek tussen de 25 en de 45, onder wie veel ouders met kinderen. De speeltoestellen aan ons terras hebben daar zeker iets mee te maken. In de herfst en winter is het publiek ouder, tussen de 45 en 65. In de lente krijgen we dan weer veel buitenlandse biertoeristen over de vloer, uit Amerika, maar ook veel uit bijvoorbeeld Brazilië. Wat al onze bezoekers delen is een passie voor bier, geschiedenis en authenticiteit.”

Een groeiend aantal gasten is ook op zoek naar rust en spiritualiteit. “Hoewel het in de zomer hier heel druk kan zijn, beland je op enkele honderden meters van hier in een oase van stilte. Voor wie zich echt wil terugtrekken, is er in de abdij zelf ook een gastenverblijf. Wie hier verblijft, volgt echter het levensritme van de monniken. Dit betekent dat de lichten om 20 uur 's avonds uitgaan en om 4 uur 's ochtends de eerste

gebedsdienst begint. Bidden en werken komen in deze gemeenschap op de eerste plaats.”

**Concurrentie van Airbnb**

Hoewel het omzetcijfer van de herberg, de shop en het museum jaar na jaar groeien, hinkt het hotel blijkbaar achterop. Yernaux: “Hoewel we een mooie bezettingsgraad hebben van 78% in de zomer en 52% doorheen het jaar, merken we toch een stagnering. Dit is onder meer te verklaren door de impact van nieuwe spelers zoals Airbnb. De consument kiest vandaag de dag nu eenmaal anders voor hotellerie dan vroeger. Hierdoor moeten we nadenken hoe we onze aanpak kunnen bijsturen om deze uitdaging het hoofd te bieden.”



**In feite is de stichting Chimay-Wartoise sinds 1996 een bedrijfsincubator avant la lettre**

**Manager en marketeer**

Onze gastheer Jean Yernaux werkt sinds 1998 voor de Groupe Chimay. Sinds 2007 heeft hij de operationele leiding over de Auberge du Poteaupré. “De afgelopen tien jaar hebben we het omzetcijfer van de herberg verdrievoudigd. Hierbij is het voor ons heel belangrijk om als manager en ondernemer naar de zaak te

kijken. Food cost, personeelskosten, marges... zijn allemaal aandachtspunten die we niet uit het oog verliezen. Ook onze dienstverlening nemen we steeds opnieuw onder de loep. Zo was het een uitdaging voor ons om met extreme piekmomenten om te gaan. Zo serveren we in het hoogseizoen tot 550 couverts per service. In het laagseizoen kun je plots weer verrast worden door een bus die uit het niets voor de deur stopt met 50 gasten die tegelijkertijd willen eten en dan ook nog vaak verschillende schotels bestellen. Om die pieken op te vangen, hebben we een proces opgezet waarbij we alle schotels zelf bereiden, vacuüm verpakken en bewaren. Tijdens de service kan de keukenploeg regenereren wat nodig is en op zeer korte tijd uitserveren. Geen enkele gast wacht hier meer dan vijftien minuten op een schotel.”

Naast de Auberge du Poteaupré is Yernaux ook verantwoordelijk voor de regionale marketing van het merk Chimay. Zo organiseert en ondersteunt hij lokale toeristische events zoals de Estivales de Chimay, een reeks zomerse optredens op de markt van Chimay en is hij nauw betrokken bij het historische racecircuit van Chimay dat jaarlijks 45.000 bezoekers lokt. “Met onze regionale marketing willen we een kruisbestuiving creëren tussen de abdij, onze producten en de streek.”

Op de vraag of de monniken nog steeds hun stempel drukken op de Groupe Chimay, reageert Yernaux beslist. “Hoewel we een grote bewegingsvrijheid hebben voor onze economische activiteiten, blijven de monniken ons morele kompas. Als onderdeel van de stichting die onlosmakelijk verbonden is met de abdij zijn we er ons heel erg van bewust dat we geld verdienen voor een maatschappelijk solidariteitsproject dat teruggeeft aan de lokale gemeenschap en niet zomaar aan een onbekende aandeelhouder. Dit besef is een grote motivatie voor elk van ons in de Groupe.”

► [www.chimay.com](http://www.chimay.com)

Willem Bonneux

**De geschiedenis van Chimay**

Midden de negentiende eeuw vestigde een kleine groep monniken zich op het hoogland van Scourmont vlakbij Chimay, aan de Franse grens. Rond het klooster werden een boerderij, een brouwerij en een kaasmakerij gebouwd. Zo stond de abdij aan de wieg van verschillende economische activiteiten, wat de ontwikkeling van de streek bevorderde. Tijdens de Tweede Wereldoorlog kreeg niet alleen de abdij maar de hele streek het zwaar te verduren. Bij de heropbouw besliste de toenmalige abt om het trappistenbier van Chimay te commercialiseren. De inkomsten die hieruit voort vloeiden, moesten ten goede komen aan de abdij, maar vooral ook aan de streek. Dit was een unieke visie die de abdij nog steeds hoog in het vaandel draagt. Waar andere trappistenabdijen hun bier vermarkten om de eigen abdij en gemeenschap in stand te houden, kiest de abdij van Scourmont resoluut voor de rol als lokale economische motor. Met meer dan tweehonderd werknemers is de bedrijvengroep rond de abdij dan ook een van de grootste privéwerkgevers van de streek.

**Duurzame ontwikkeling**

Om de duurzame ontwikkeling van de streek verder te professionaliseren en een lijn te trekken tussen het spirituele en het economische aspect van de abdij, werd in 1996 de stichting Chimay-Wartoise opgericht. De bedrijven die deel uitmaken van de Groupe Chimay, de brouwerij, de kaasmakerij, de Auberge du Poteaupré met het bezoekerscentrum, een lokale drankenhandel..., maken vanaf dan deel uit van de stichting. De winst die deze commerciële activiteiten genereren, worden integraal geïnvesteed in de streek. Zo worden er niet alleen nieuwe projecten opgestart, zoals een nog te bouwen zorgboerderij die voor 50 bijkomende lokale jobs zorgt, maar worden ook initiatieven uit de streek gesteund met raad en daad. Dit gaat van het helpen van plaatselijke jongeren die in het buitenland willen studeren tot het ondersteunen van startende ondernemers die bij de stichting terecht kunnen voor een financiering, advies... In feite is de stichting Chimay-Wartoise sinds 1996 een bedrijfsincubator avant la lettre.

# HORECAZOEKERTJES

Te koop-over te nemen: Restaurant & Feestzaal 'De Groene Looft' met bovenliggende woonst. Gerenoveerd en instapklaar. Regio Sint-Truiden Zoutleuweg. Bar, gelagzaal, keuken, bergingen, terrassen, kookstudio, privé parkeerplaatsen. Woonst met 3 slaapkamers Reden: familiale omstandigheden  
Contact: 0471 593377

Te koop: Lounge Bar te Gent (onder kinepolis complex) Ideaal voor fastfoodketens e.d. Perfecte locatie aan kinepolis parking. Oppervlakte: 400 m<sup>2</sup>. Voor info bel naar 0483/714402

Over te nemen: Instapklare bloeiende horecazaak momenteel Taverne-Restaurant, gelegen in het landelijke Sint Lievens Esse. Totaliteit van 100 zitpl.inbegrepen zaaltje van 50 zitpl. Terras met 60 zitpl. Ruime parking, 33 jaar zelfde eigenaar: eenmanszaak. Overname wegens pensioenleeftijd. Horecazaak ook geschikt voor meerdere andere mogelijkheden. Ruime woonst ter beschikking. Overname te bespreken. tel.054/502104

Uitbater vr BRASSERIE - RESTAURANT Antwerpsesteenweg 503 WESTMALLE. Voll. inger. zaak > 80 zitpl. inger. kkn, terras, verwarmde schuur, buitenspeeltuin, parking. Geen overnameprijs. Info enkel bij verhuurder Home@kina.be 03/2187209 (J. Hendricks)

## In Horeca Echo van januari leest u meer over volgende onderwerpen:



- Nieuwe wetgeving zonnebanken - vervolg
- Nieuwe lonen
- Economische inspectie in horeca
- Tip: Mag uw keukenafval gebruikt worden als diervoeding?
- Zwangerschapsverlof: hoe zat dat ook alweer?
- Tip: de 'waterbus' is openbaar vervoer
- Allerlei tools om u te helpen

Horeca Echo is een publicatie exclusief voor de leden van Horeca Vlaanderen, Horeca Brussel en FED. HoReCa Wallonië.

# HORECAACADEMIE

## Café-opleiding van Horeca Vlaanderen Schrijf u in voor het traject in het voorjaar van 2018 in Gent

Een van de afspraken uit de gedragscode bepaalt dat de horecafederaties praktijkgerichte opleidingen zullen aanbieden met als doel het aantal faillissementen in de sector sterk te verminderen.

Ook in het voorjaar van 2018 organiseren we deze opleiding. Deze zal plaatsvinden in Gent en bestaat uit zes modules. Hieronder vindt u de data:

|                         |  |            |
|-------------------------|--|------------|
| <b>dinsdag 6 maart</b>  | Startersopleiding, inleiding businessplan en gedragscode | 9u-16u30   |
| <b>dinsdag 13 maart</b> | Prijszetting, up-selling en fiscaliteit                  | 9u-16u30   |
| <b>dinsdag 20 maart</b> | Sociaal beheer voor cafés                                | 9u-16u30   |
| <b>dinsdag 27 maart</b> | HACCP  | 9u-16u30   |
| <b>dinsdag 17 april</b> | Gecertificeerd Bierschenker, dag 1                       | 9u-16u30   |
| <b>dinsdag 24 april</b> | Gecertificeerd Bierschenker, dag 2                       | 9u-16u30   |
| <b>dinsdag 8 mei</b>    | Bar Basics   | 10u-16u    |
| <b>dinsdag 15 mei</b>   | Businessplan in de praktijk                              | 9u - 16u30 |

Inschrijven via ► <https://www.horecavlaanderen.be/cafe-opleiding>

# HORECALEDENWERVING

Horeca Vlaanderen mocht in november 2017 onder meer de volgende leden verwelkomen. De Federatie dankt deze leden. Samen zullen we werken aan een betere en rendabelere horeca:

Aalst, Odin Foodbar - Aalter, Eetlodge - Aarschot, Thee Met Een Verhaal - Affligem, Bistro Zoleto - Antwerpen, Bar Ami - Antwerpen, Noxx - Antwerpen, Story Urban Deli Shop - Avelgem, Vakantielogies En Restaurant 'De Gouden Klokke' - Avelgem/Kerkhove, Basile Ten Hove B&B - Baal, Brasserie Parkheide - Beerzel, Alesia's - Berchem, Bar'jo - Blankenberge, Kok&Ko - Boechout, L'histoire - Boekhoute, 't Spoor - Borsbeek, Guzel - Brasschaat, Grangusto - Bree, 't Hasselt - Brugge, Lobster Pot - Brugge, New Senses (The Portuguese Experience) - Brugge, Parkrestaurant - Deinze, Tartelier - Dendermonde, 't Nief Koekenbakke - Deurne, Frituur Posthoorn - Diegem, Thon Hotel Brussels Airport - Diest, M&M Frit - Drongen, 't Passantje - Eke, Den Hert - Emblem, Rabbit Independant Stage Coaching - Emelgem, 't Brochetje - Evergem, Frituur 't Riemse Frietpotje - Gent, Café Wijnbar Vakantielogies Parole - Gent, De Foyer - Gent, Pycke Zot - Gent, Stefano's Place - Gent, 't Verschil - Gent, Uno Uno Sei - Gent, Vbox - Gentbrugge, Healthycity - Gingelom, Aan Het Tombos - Halle, Blue Note - Hamme, Het Gulden Hoofd (Estaminet) - Hamont, El Paso - Harelbeke, Brasserie De Banmolens - Hasselt, Caracole - Hasselt, Frit-Style Hasselt - Hasselt, Frituur Mollehol - Heist Op Den Berg, A La Carte - Herent, Traiteur Patrick Costers - Herentals, Lott's Of Coffee - Herselt, De Verlossing - Heule, De Kameleon - Heverlee, Het Seinhuis - Heverlee, Khel Leuven - Hoogstraten, Het Zoete Begintje (Koffie- & Ijsalon) - Horebeke, 't Sportkot Leupegem - Ieper, Bistro De Golf - Ieper, Dépot - Ieper, E.C.M. - Ieper, Hotel Restaurant Regina - Kasterlee, Ark Van Noe - Kasterlee, Cafe De Pit - Kleit, 't Kleitenaerken - Klemskerke, Brasserie Pallietierhof - Koksijde, Apostroff - Kortrijk, De Kookeleire - Kortrijk, Gluti-No - Kortrijk, Hamburgerrestaurant Paul's Boutique - Kortrijk, Hotel Ibis Styles Kortrijk Expo - Kortrijk, 't Koningshof - Kortrijk, Tapas Y Mas 'De Promenade' - Kurne, Belle Vue (Restaurant) - Lauwe, Café 't Postje - Leuven, Blackwood - Leuven, De Rector - Leuven, Het Strand - Leuven, Origins - Leuven, Sushi Lounge - Lissewege, De Valckenaere - Malle, De Degustatie - Marke, Restaurant Rebelle - Mene, Au Chateau - Mene, Brasserie Badhuis - Mene, Frituur Happy Days - Moerzeke, Frituur 't Moes - Neigem, Zk-Snacks Verkoopkraam - Nieuwkerken-Waas, Pavo - Oevel, Palma - Oostduinkerke, Northsea Resto Bowling - Oostduinkerke Koksijde, Sea Nat Gcv - Oostende, Hotel De Hofkamers - Oostkamp, Frituur City - Oostrozebeke, Oostrofriet - Overpelt, Brasserie Pourtous - Poperinge, Saint-Georges - Rijkhoven, De Kampmoelie - Ronse, Brasserie Chopin - Rotselaar, Resto Wald - Schoten, Bar Lief - Sint-Genesius-Rode, Jonatans Grillen - Sint-Lievens-Esse, Eyndevelde - Sint-Michiels, Stevens Kelly - Sint-Truiden, Brasserie Grand Place - Sint-Truiden, S&S Solutions - St. Gilles Waas, Taverne Brasserie De Koerier - Ternat, Cafe De Waeterheeren - Tiegem, 't Park - Tiel-Winge, Restaurant L'oh - Tiel-Winge, San Marino - Tienen, Café Mievis - Tienen, Eddy's - Tienen, Pipas - Torhout, Friethuis De Watertorre - Turnhout, Lott's Of Coffee - Veurne, Eethuis 'In Den Konick' - Veurne, Pietje Pek Danscafé - Vichte, Salons Rembrandt - Vrasene, Café Sleutelhof - Waarschoot, Lijn 58 - Waasmunster, Scallini - Waregem, Berto - Waterland-Oudeman, Sofie Boelens - Wenduine, Brasserie William's - Wichelen, Theofanis - Zonnebeke, D'oude Timmerie - Zwijnaarde, The Street Food Company

# COLOFON



## Verantwoordelijke uitgever

Filip Vanheusden

## Redactie

Verduyn Publishing, Katia Belloy  
Anspachlaan 111/4, 1000 Brussel  
tel.: 0473/92 75 04 - fax: 02/213 40 11  
krant@horeca.be

## Redactiemedewerkers

Willem Bonneux, Lore D'hont,  
France Gavroy, Régine Kerzmann,  
Sam Paret, Luc Vander Elst,  
Henk Van Nieuwenhove, Ludwig Verduyn,  
Leo Vernimmen

## Adverteren?

Elma Multimedia  
Generaal de Wittelaan 17a, 2800 Mechelen  
tel.: 015/55 88 88 - fax: 015/55 88 40  
info@elma.be  
www.elma.be



## Contactpersoon

Steven Hellemans  
s.hellemans@elma.be

Horeca Vlaanderen Krant is een publicatie van Horeca Vlaanderen.

*Cette publication est également disponible en français sur simple demande.*

De verantwoordelijke uitgever streeft ernaar zorgvuldige en correcte informatie te verschaffen. Gelet op deze middelenverbintenis, wijst de verantwoordelijke uitgever elke aansprakelijkheid af voor fouten of onnauwkeurigheden in de inhoud van deze uitgave en voor schade van welke vorm dan ook die voortvloeit uit het gebruik van de aangeboden informatie. Niets uit deze uitgave mag in enige vorm of op enige wijze worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de verantwoordelijke uitgever.

De adverteerders zijn uitsluitend zelf verantwoordelijk voor de inhoud van hun publi-reportages en advertenties. Deze publi-reportages en advertenties weerspiegelen niet noodzakelijk de opinie van de verantwoordelijke uitgever en/of van Horeca Vlaanderen vzw, Horeca Brussel of Fédération HoReCa Wallonie.



Horeca Vlaanderen  
Anspachlaan 111/4, 1000 Brussel  
tel. 02/213 40 10 - fax 02/213 40 11  
info@horeca.be  
► [www.horecavlaanderen.be](http://www.horecavlaanderen.be)

Nem contact met de coördinator van uw regio voor meer informatie over het lidmaatschap. Hij of zij komt graag bij u langs.

Provincie Antwerpen: Claire Baeten, c.baeten@horeca.be, tel. 0474/88 00 02  
Provincie Limburg-regio Leuven: Karel Venken, tel. 0479/73 38 32  
Provincie Oost-Vlaanderen-regio Halle-Vilvoorde: Luc Van Duels, tel. 0476/85 03 61  
Provincie West-Vlaanderen: Carole De Clercq, tel. 0473/81 74 25



# WORD NU LID!

## En geniet van tal van voordelen

- Gratis eerstelijns juridisch advies
- Onmiddellijke beschikking over officiële documenten
- Nieuwsbrieven, Flashes, Horeca Echo
- Gratis infosessies
- Sabamkorting
- Jaarlijkse korting van 50 euro bij ISPC
- Jaarlijkse korting van 50 euro bij HANOS
- Jaarlijkse korting van 50 euro bij Metro
- Voordeeltarief op CCD betalingen bij Europabank
- En nog zoveel andere ledenvoordelen

### KENNIS IS MACHT

Elke horecaondernemer wordt voortdurend geconfronteerd met nieuwe reglementen, meer administratie, bijkomende lasten. Degelijke en correcte informatie, kort op de bal, is dan ook van groot belang. Horeca Vlaanderen maakt er een punt van de leden tijdig en duidelijk te informeren over wat er reilt en zeilt in de sector.

### AANTAL IS MEER MACHT

En dat is niet het enige. De Federatie verdedigt uw belangen door dik en dun. En hiervoor hebben we u nodig. Hoe sterker de beroepsvereniging, hoe meer middelen, hoe meer macht en hoe meer redenen de politiek en de overheid hebben om naar ons te luisteren en onze eisen in te willigen.

### JAARLIJKSE LIDMAATSCHAPSBIJDRAGE\*:

Geen personeel: € 100  
1 tot 4 werknemers: € 160  
5 tot 9 werknemers: € 220  
10 tot 19 werknemers: € 300  
20 tot 49 werknemers: € 400  
50 of meer werknemers: € 1.200  
\* 100% fiscaal aftrekbaar

Nog geen lid van uw beroepsvereniging? Sluit u dan vandaag nog aan bij Horeca Vlaanderen!

Bent u momenteel nog niet aangesloten bij Horeca Vlaanderen? Schrijf dan vandaag nog uw lidmaatschapsbijdrage over op rekeningnummer BE78 7350 1047 6186 en schrijf in de mededeling uw e-mailadres. Wij zullen dan snel contact met u nemen.

\* Krijgt u wel maandelijks de Horeca Vlaanderen Krant maar niet de Horeca Echo? Dan bent u nog geen lid van Horeca Vlaanderen.



Aarzel niet en vraag een infopakket aan via ► [www.horecavlaanderen.be](http://www.horecavlaanderen.be) (klik op 'lid worden')  
Of word vandaag nog lid!

Partners:





**fuzetea**

## Taste the fusion of tea, fruit and herbs

The perfect fusion of delicate tea extracts, fruit juice and a touch of botanical flavours, creating an iced tea that's so good you'll forget about everything around you - just for a moment. Fuze Tea is low in calories and sustainably sourced, so you can enjoy guilt-free refreshment and relaxation.



### **GREEN TEA MANGO CHAMOMILE**

The ideal fusion of green tea extracts, mango juice and delicate chamomile extracts.

### **BLACK TEA PEACH HIBISCUS**

The perfect fusion of black tea extracts, peach juice and delicate aroma of hibiscus.

### **SPARKLING BLACK TEA**

The sparkling fusion of black tea extracts and lemon juice.