



# Horeca Vlaanderen

## Jaarverslag 2013





GASTVRIJ  
ONDERNEMEN



Komt ze er of komt ze er niet? Dat was dé vraag van 2013 en het ging daarbij over de "geregistreerde kassa met fiscale controle module". Wel, ze kwam niet. 2013 was aangekondigd als het jaar van de kassa, maar het werd het jaar van het uitstel van de kassa. Er ging een zekere zucht van opluchting door horecaland, maar uitstel is geen afstel. 2015 wordt het nieuwe jaar van de kassa.

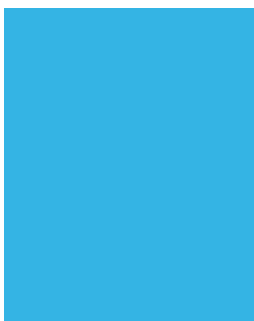
Horeca Vlaanderen is de federatie van, voor en door horecaondernemers. Als enige representatieve beroepsorganisatie verdedigen we de belangen van de Vlaamse horecaondernemers en dit van het lokale tot het Europese niveau. We brengen ondernemers samen en we proberen hen bij te staan met raad en daad. Net als in het voorgaande jaar heeft Horeca Vlaanderen heel wat inspanningen gedaan om de komst van de kassa in onze sector te begeleiden. Er is heel wat overlegd met de bevoegde overheden, maar er is evenzeer heel wat geïnvesteerd in het informeren en opleiden van de ondernemers. Zelfs in een jaar van de kassa dat er geen werd, is de kassa toch het centrale aandachtspunt gebleven. En terecht.

Maar Horeca Vlaanderen deed meer dan dat. In 2013 treden we ondermeer toe tot Hotelstars Union (om een pan-Europees comfortkwalificatiesysteem voor hotels te ontwikkelen) en tot de European Alcohol- and Health Forum (om aan te tonen dat we verantwoord kunnen omgaan met alcohol). We hielden "Horeca Academie" boven het doopvont en schreven de "Moeder aller Memoranda" ter voorbereiding van de Moeder aller Verkiezingen in 2014. U vindt een overzicht van al onze activiteiten in dit jaarverslag.

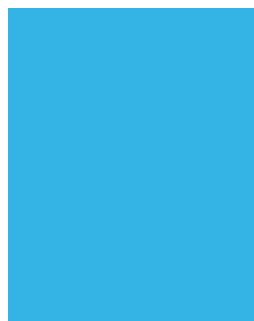
Horeca Vlaanderen is een vzw met dertien medewerkers. Horeca Vlaanderen is vooral een organisatie met honderden actieve en gemotiveerde ondernemers die de hart en ziel uitmaken van onze werking. Langs deze weg danken we hen allen voor de enorme inzet en wensen we hen proficiat met het resultaat van hun werk.



Danny Van Assche  
Afgevaardigd bestuurder



Kurt Neyrynck  
Ondervoorzitter



André Descheemaeker  
Voorzitter

# Inhoudsopgave

<b>1. Belangenverdediging</b>	4
<b>1.1. Blackbox</b>	4
Lobby	4
Sensibilisering	6
Campagne: 'Hier wordt geleefd'	8
Begeleiding en ondersteuning	8
<b>1.2. Sociaal</b>	8
Nieuw sectoraal akkoord	9
Paritair comité	9
Het eenheidsstatuut arbeiders/bedienden	9
Het Horecaplan	9
Horeca Vorming Vlaanderen	9
Nieuw sectorconvenant	9
Eliten van de arbeid	10
VLAMT	10
<b>1.3. Toerisme</b>	10
Acties van Vlaanderen Lekkerland	10
Logeren in Vlaanderen	11
Toerisme Vlaanderen	11
Toetreding Hotelstars Union	12
Investeringsubsidies aan vergunde hotels en gastenkamers	14
<b>1.4. Memorandum</b>	14
Federaal	14
Vlaams	15
Europees	15
<b>1.5. Parlementaire werkgroep Horeca</b>	14
<b>2. Ondernemingen en kwaliteit</b>	17
<b>2.1. Gezondheid en voedselveiligheid</b>	17
Nieuwe autocontrolelegids	17
Vermelden van allergenen	17
Publicatie resultaten controle voedselveiligheid	17
<b>2.2. Nieuwe startersbrochure</b>	17
<b>2.3. Brochure 'tafelschuimerij'</b>	18
<b>3. Organisatie</b>	19
<b>3.1. Algemene vergadering en ledenraad</b>	19
<b>3.2. Het bestuur van Horeca Vlaanderen</b>	20
<b>3.3. Sectorcommissies</b>	20
<b>3.4. Meerjarenplan 2014-2018</b>	21
<b>3.5. Hotrec</b>	21
<b>3.6. Samenwerkingsverbanden</b>	21
Samenwerking ADMB	21
Samenwerking CCV	22
Samenwerking met Belgische Brouwers	22
'Roadies'	22

Horeca Expo .....	22
Energiebesparing in horeca .....	22
Foodprint .....	22
Foodservice Alliance .....	22
Zee van Kwaliteit .....	22
Deelname Unizo startersdagen .....	22
Oprichting vzw Kusthotels .....	22
<b>3.7. Ledenvoordelen</b> .....	23
Nieuw ledenvoordeel Metro .....	22
Nieuw ledenvoordeel Sodexo .....	22
Uitbreiding ledenvoordeel Edenred .....	22
Nieuw ledenvoordeel Telenet .....	22
<b>3.8. Communicatie</b> .....	25
Website .....	22
Flashes .....	22
Persberichten .....	22
Horeca Vlaanderen Krant en Echo .....	22
Sociale media .....	22
<b>3.9. Leden</b> .....	26
Ledenaantal en ledenwerving .....	22
<b>3.10. Personeel</b> .....	26
<b>4. Maatschappelijk verantwoord ondernemen</b> .....	28
<b>4.1. Verantwoord omgaan met alcohol</b> .....	28
Samenwerking BIVV .....	28
Ondertekening alcoholconvenant .....	28
Quality nights .....	28
Toetreding European alcohol and Health Forum .....	29
<b>4.2. Sensibilisering toegankelijkheid kusthoreca</b> .....	28
<b>4.3. Ondernemers voor ondernemers</b> .....	29
<b>4.4. Ik kook van woede</b> .....	29
<b>5. Lokaal</b> .....	30
<b>5.1. Lokale verankering</b> .....	30
<b>5.2. Provincie Vlaams-Brabant</b> .....	30
<b>5.3. Provincie Limburg</b> .....	31
<b>5.4. Provincie Oost-Vlaanderen</b> .....	32
<b>5.5. Provincie Antwerpen</b> .....	32
<b>5.6. Provincie West-Vlaanderen</b> .....	34
Bijlage 1 .....	35
Bijlage 2: .....	38
Bijlage 3: .....	41
Bijlage 4 .....	43
Bijlage 5 .....	44
Bijlage 6 .....	46

# 1. Belangenverdediging

## 1.1. Blackbox

Oorspronkelijk zou de geregistreerde kassa met fiscale controlemodule (blackbox) worden ingevoerd op 1 januari 2013. In maart 2012 werd de invoering uitgesteld naar 1 juli 2013 en in november 2012 besliste de regering dat de geregistreerde kassa met blackbox definitief zal worden ingevoerd vanaf 1 januari 2014. Op 12 juli 2013 keurde de Ministerraad de ontwerpen van wet en Koninklijk Besluit goed. Op 8 oktober 2013 werd het Koninklijk Besluit ter uitvoering van de certificatiwet met betrekking tot de invoering van de geregistreerde kassa met blackbox in het Belgisch Staatsblad dan uiteindelijk gepubliceerd. Hiermee is het wetgevende werk achter de rug. De invoering van de geregistreerde kassa met blackbox is officieel.

Voor de horecasector is de invoering van de kassa een van de grootste uitdagingen ooit, die verregaande gevolgen zal hebben. Horeca is één van de meest arbeidsintensieve sectoren en België is het land met de hoogste lasten op arbeid ter wereld. De hoge

loonlast is de grootste rede van de rendabiliteitsproblemen in de sector.

Om de ondernemers optimaal te informeren en te ondersteunen, en om onze stem naar de overheid toe zo krachtig mogelijk te maken startte Horeca Vlaanderen in 2011 reeds het 'Blackbox-project' waarop in 2013 werd verder gebouwd.

Het 'Blackbox-project' bestaat uit drie componenten:

- Lobby
- Sensibilisering en communicatie
- Begeleiding en ondersteuning

### Lobby

Zelfs wanneer Horeca Vlaanderen via sensibilisering en begeleiding er alles aan doet om de ondernemers te informeren en te ondersteunen zal dit niet volstaan als de overheid de reële impact van de invoering van de kassa niet erkent en geen degelijke structurele maatregelen invoert.

Via diverse kanalen tracht Horeca Vlaanderen de beleidsmakers hiervan te overtuigen.

### Politici

Horeca Vlaanderen benaderde in 2013 een groot aantal politici om hen de problematiek van de sector te duiden en hen te overtuigen van de noodzaak aan lastenverlagende maatregelen. Zo was er ondermeer overleg met Koen Geens, John Crombez, Alexander De Croo, Gwendolyn Rutten, Hendrik Bogaert, Wouter Beke, Ingrid Lieten,



**BLACKBOX**  
[www.horecablackbox.be](http://www.horecablackbox.be)

Johan Vandelanotte, Jo Vandeurzen, Rik Daems, Nele Lijnen, Jan Jambon, Jan Van Esbroeck, het kabinet Laruelle en het kabinet De Crem.

### **Stakeholders en beleidsorganen**

Naast het overleg met politici, onderhoudt Horeca Vlaanderen nauwe contacten met diverse stakeholders en zetelen we in een aantal beleidsorganen. Over de kassaproblematiek was er overleg met het VBO en Unizo. De uitrol van het horecaplan werd besproken met de RSZ en er kwam een advies vanuit de Nationale Arbeidsraad.

### **Studie: Een economische analyse van arbeidsintensieve sectoren**

In oktober 2013 publiceerden Prof. Dr. Maarten Goos en Prof. Dr. Jozef Konings (KU Leuven) een studie die een economische analyse maakt van arbeidsintensieve sectoren in ons land. Daaruit blijkt dat de toekomst van deze sectoren aan een zijden draad hangt. Als casestudy wordt de horecasector uitgelicht. De conclusies zijn desastreus. Het banenverlies in de sector wordt becijferd tussen de 12.900 en 21.000. Om deze tewerkstelling te redden becijferen de professoren een noodzakelijke verlaging van de loonlast met 35%.

De studie vertrekt vanuit een macro-economische analyse van arbeidsintensieve sectoren in België. De professoren merken op dat het concurrentiedebat zich bijna uitsluitend richt op de "externe" loonkostenhandicap met de buurlanden. Hiermee wordt het zicht verloren op de loonkostenhandicap die is ontstaan op de eigen binnenlandse

markt bij arbeidsintensieve sectoren als de horeca, textiel, recyclage maar ook publieke diensten. De rede hiervoor is dat deze sectoren minder kunnen profiteren van recente technologische vooruitgang (de "computerrevolutie") dan kapitaalintensieve sectoren. Deze beperkte mogelijkheid tot innovatie leidt tot relatief hoge loonkosten per eenheid product in arbeidsintensieve sectoren en competitiviteitsverlies en afnemende rendabiliteit. Toch is er momenteel nog een hoge tewerkstellingsgraad in deze arbeidsintensieve sectoren.

De horeca, die apart wordt belicht, bestaat uit veelal kleine ondernemingen gekenmerkt door een lage netto winstmarge. Horecaondernemingen zijn daarenboven relatief jong en stellen veel jonge en laaggeschoolde werknemers tewerk. De sector is meer dan andere sectoren gekenmerkt door een hoge concurrentiedruk waardoor de algemeen stijgende loonkosten niet in hogere prijzen kunnen worden afgewenteld.

De invoering van het geregistreerd kassasysteem zal een verdere lastenverhoging teweegbrengen in de horeca, hetgeen zonder verdere compenserende maatregelen ingrijpende gevolgen zal hebben. De implementatie van het horecaplan slaagt er volgens de analyse op korte termijn niet in om het verlies aan arbeidsplaatsen, veroorzaakt door de invoer van het kassasysteem, teniet te doen. Zonder compenserende maatregelen loopt dit verlies op tot 16.000 à 24.000 banen. Wanneer de compenserende maatregelen van het horecaplan in rekening genomen worden, gaat het om een verlies tussen de 12.900 en 21.000 arbeidsplaatsen.

## Kassamemorandum

Om een sociaal en economisch bloedbad te vermijden, zijn er 5 maatregelen nodig die de invoering van de kassa begeleiden. Daarom presenteerde Horeca Vlaanderen, naar aanleiding van de verkiezingen in 2014, een apart kassamemorandum. Hierin wordt voorgesteld hoe de overheid het wél mogelijk kan maken om de kassa in te voeren zonder een bloedbad te creëren. Dit plan bestaat uit drie componenten:

- Een lastenverlaging van 35% op de loonlasten, verdeeld over werkgevers- en werknemersbijdragen.
- Een verhoging van de toegelaten gemiddelde arbeidsduur in de sector tot 48u per week. De uren tussen 38 en 48 u worden forfaitair belast (cfr. de gelegenheidsarbeid). Hierdoor kunnen werknemers in de horeca hun loon op peil houden door meer uren te blijven presteren. Uiteraard blijft een uurrooster van 38u een voltijds uurrooster, maar een vrijwillige uitbreiding tot 48u wordt toegelaten. Ook in onze buurlanden bestaan regelingen om meer uren dan de gemiddelde arbeidsduur te presteren, zonder te moeten compenseren. België is hier zeer rigide in.
- De btw op voeding en dranken wordt – zoals eerder beloofd – verlaagd tot 6%; op zijn minst komt er een btw-verlaging op niet-alcoholische dranken. Nu zijn er immers vele etablissementen die de kassa moeten invoeren, maar nauwelijks voeding serveren en dus niet konden genieten van de btw-verlaging op voeding.

## Sensibilisering

Het is van groot belang dat de ondernemers tijdig op de hoogte worden gebracht van besluitvorming over de kassa. Alleen zo kunnen zij tijdig de nodige maatregelen en beslissingen nemen. Om de ondernemers optimaal te informeren maakt Horeca Vlaanderen gebruik van een waaier aan communicatiemiddelen. Naast de bestaande kanalen waarlangs op structurele basis alle informatie wordt verspreid investeert Horeca Vlaanderen sterk in gerichte informatiesessies naar de ondernemers. Daarnaast werd in 2013 een uitgebreide mediacampagne opgezet met de consument als doelgroep.

### Website horecablackbox.be

Reeds in 2012 lanceerde Horeca Vlaanderen de website [www.horecablackbox.be](http://www.horecablackbox.be). Naast de concrete wetgeving (informatie) vindt de bezoeker op deze website een overzicht aan opleidingen, fiscale en sociale tips, een open forum en een groot aantal nuttige FAQ's. Ook worden er een aantal handige tools aangeboden, zoals bijvoorbeeld de GPS-toolkit. Deze werd ontwikkeld door Guidea, het kenniscentrum voor horeca en toerisme, en geeft de uitbater de mogelijkheid om op een snelle en concrete manier te berekenen wat de gevolgen van de invoering van de geregistreerde kassa zullen zijn voor zijn zaak. De website werd in 2013 door 22.926 unieke bezoekers bezocht, goed voor 1,3 miljoen pageviews.







DE GEREGISTREERDE KASSA MET  
**BLACK BOX**

hernieuwde versie – april 2014

## De blackbox nieuwsbrief

Via [www.horecablackbox](http://www.horecablackbox) kan men zich inschrijven voor de 'Blackbox nieuwsbrief'. In 2013 stuurde Horeca Vlaanderen 4 Blackbox nieuwsbrieven aan telkens meer dan 4.000 ontvangers.

## Infosessies

Om ondernemers optimaal te informeren organiseerde Horeca Vlaanderen in het najaar van 2013 infosessies in elke provincie. Naast Horeca Vlaanderen kwam ook de FOD Financiën hier toelichting geven. Hier werden, met 6 infosessies 586 ondernemers bereikt. Daarenboven werden er nog infosessies voorzien in samenwerking met stad Antwerpen, Unilever, Unizo, Vives en andere partners en stakeholders. Een overzicht van alle infosessies en opleidingen vindt u in *bijlage 1*.

## Campagne: 'Hier wordt geleefd'

Als er geen leefbaar ondernemingsklimaat komt voor de horeca, heeft dit in de eerste plaats een effect op de consument. Daarom lanceerde Horeca Vlaanderen in april 2013 een publiekscampagne. Deze werd uitgewerkt door reclamebureau Absoluut. De actie riep de consumenten op om fan te worden van een leefbare horeca. Via de website [www.hierwordtgeleefd.be](http://www.hierwordtgeleefd.be) kon de consument zijn mooiste horecamoment delen en deze belevenis opnieuw winnen. Om de actie te ondersteunen werden er via de Horeca Vlaanderen Krant affiches verspreid en liep er een week lang een reclamespot op Radio2. 2.546 mensen werden 'fan van een leefbare horeca' en 345 deelden een verhaal.

## Pers

Horeca Vlaanderen verstuurde in 2013 22 persberichten over de geregistreerde kassa met blackbox en het horecaplan. Een overzicht van alle persberichten van Horeca Vlaanderen vindt u in *bijlage 2*.

## Wijziging standpunt

Tot december had Horeca Vlaanderen zich nooit uitgesproken tegen de kassa. Er werd nooit gepleit om de kassa in te trekken, maar wel om eerste een economisch kader te creëren dat officieel rendabel ondernemen mogelijk maakt. Daar de invoering van de geregistreerde kassa volledig georganiseerd is, maar een realistisch horecaplan ontbreekt, eiste Horeca Vlaanderen in december 2013 openlijk de intrekking van de kassawet. We kregen hierin de steun van Horeca Wallonie, Horeca Brussel, Unizo, UCM, de Meesterkoks van België, les Disciples d'Escoffier, de Orde van de 33 Meesterkoks, Eurotoques en les Etapes du bon Goût. Horeca Vlaanderen is nog steeds niet tegen de kassa, en is voorstander van een witte horeca maar is niet bereid de sector blind naar de slachtbank te begeleiden.

## Begeleiding en ondersteuning

### Horeca Academie



Om de ondernemers te helpen hun zaak een gezonde toekomst te geven heeft Horeca Vlaanderen de Horeca Academie opgericht.

Hiervoor is beroep gedaan op subsidies van het Agentschap Ondernemen en Vlaanderen in Actie. De Horeca Academie biedt de ondernemers een brede waaier aan opleidingen, georganiseerd over heel Vlaanderen, waar hij kosteloos kan op

inschrijven. Voor de praktische invulling van de opleiding werd beroep gedaan op partners Syntra West en het Agentschap Ondernemen. In 2013 organiseerde de Horeca Academie 52 opleidingen, en bereikte hiermee 963 ondernemers. Ook werden over alle provincies 6 algemene infosessies georganiseerd, waarmee 586 ondernemers werden bereikt. Het totale bereik van de Horeca Academie en de infosessies was 1.549. Een overzicht van alle opleidingen en infosessies vindt u in *bijlage 1*.

### Opleidingen Horeca Academie 2013:

Voorjaar:

- Slimmer aankopen = meer bedrijfswinst
- Arbeidsorganisatie en arbeidsflexibiliteit
- Kosten besparen
- Klanten aantrekken via sociale media
- Prijsberekening: de kassa als beleidsinstrument

Najaar:

- Workshop sociale wetgeving
- Licht je onderneming door
- Kostenbeheersing: de kassa als managementtool
- Overlaten of stopzetten van een horecazaak
- Infosessies: de geregistreerde kassa met blackbox

## 1.2. Sociaal

Horeca Vlaanderen is woordvoerder van de werkgevers in het Paritair Comité van het Hotelbedrijf, het Paritair Leercomité, het Sociaal Fonds, Horeca Vorming Vlaanderen en Guidea. Hieronder vindt u enkele van de belangrijkste werkpunten en verwezenlijkingen van 2013.

### Nieuw sectoraal akkoord

Om de twee jaar maakt elk paritair comité afspraken over de loon – en arbeidsvoorwaarden. Op 28 november 2013 werd onder de sociale partners van de horeca een sectoraal akkoord afgesloten voor de jaren 2013 - 2014 en dit binnen de grenzen van de loonstop. Het belangrijkste aspect van dit akkoord is dat er tot eind 2014 geen enkele nieuwe loonkostverhogende maatregel in de sector wordt genomen. Daarnaast wordt de maximale wettelijke ruimte voor overwerk mogelijk gemaakt: vanaf 1 juli 2014 wordt de zogenaamde interne grens opgeschoven tot 143u en wordt ook het overurenkrediet (uren die niet ingehaald maar uitbetaald kunnen worden) tot 143 uren opgetrokken. Voor vijftig plussers wordt een landingsbaan ingevoerd. Belangrijkste wijziging voor de vakbonden is dat de grens om een syndicale afvaardiging in te voeren, wordt verlaagd van 50 naar 40 over een periode van twee jaar. In het Paritair Comité beslisten werkgevers en vakbonden om enerzijds het mogelijk misbruik van de stagiairs aan te pakken en anderzijds om te pleiten voor betere en langere stageperiodes. Hiervoor werd in 2013 een werkgroep stages opgericht, waarin de sociale partners vertegenwoordigd zijn.

## Paritair comité

Een Paritair Comité is een orgaan waarin de sociale partners elkaar op gelijke voet ontmoeten om gemeenschappelijke problemen te bespreken. Paritair Comité 302 voor het Hotelbedrijf is bevoegd voor de horecasector. De opdracht van de paritaire comités bestaat er o.a. in om CAO's door de vertegenwoordigende organisaties tot stand te doen komen, geschillen tussen werkgevers en werknemers te voorkomen of bij te leggen en de regering, de NAR en de CRB op hun verzoek of op eigen initiatief te adviseren. In 2013 keurde het Paritair Comité 302 23 bonusplannen goed en werden 7 cao's afgesloten (nieuwe en wijzigingen).

## Het eenheidsstatuut arbeiders/bedienden

In het kader van het eenheidsstatuut arbeiders/bedienden ( opzeggingstermijn/ carenzdagen) heeft Horeca Vlaanderen via de interprofessionele partners de belangen en verzuchtingen van de sector verdedigd. Horeca Vlaanderen heeft geijverd voor een uitzondering omwille van het hoge aantal arbeiders in de sector. Deze is niet bekomen.

## Het Horecaplan

De federale regering keurde in juli 2013 het uiteindelijke horecaplan goed. Deze maatregelen zijn er gekomen op vraag van Horeca Vlaanderen, maar zijn niet voldoende om de invoering van de kassa te begeleiden. Horeca Vlaanderen blijft pleiten voor een uitbreiding van deze maatregelen.

De beslissingen van het horecaplan:

### - Gelegenheidsarbeid

op 1 oktober 2013 ging er een nieuw stelsel van gelegenhedswerknemers van start waarbij de bijdragen niet op de echte lonen maar op een forfait worden berekend. Een werknemer mag 50 dagen in dit stelsel werken. Een werkgever mag gedurende 100 dagen één of meerdere gelegenhedswerknemers volgens dit stelsel inzetten.

### - Lastenverlaging op 5 werknemers voor bedrijven tot 49 werknemers

In ondernemingen die gemiddeld maximum 49 werknemers tewerkstellen mag bij maximaal vijf willekeurige voltijdse vaste werknemers een lastenverlaging van 500€ per kwartaal worden afgehouden. Indien de werknemer jonger is dan 26 jaar is dit zelfs 800€. Voorwaarde is wel dat de kassa gebruikt wordt en dat de aanwezigheid van alle personeel in het bedrijf wordt geregistreerd via ofwel de geregistreerde kassa dan wel via door de RSZ ontwikkelde toepassing. Concreet betekent dit dus dat een bedrijf met vijf werknemers (doch minder dan 49 werknemers) een jaarlijkse lastenverlaging kent van 10.000 tot 16.000€.

### - Lastenverlaging op overuren

De grens op overuren wordt voor de horecasector vanaf 1 januari 2014 opgetrokken tot 180 uren op voorwaarde dat de werkgever in elke plaats van uitbating een geregistreerd kassasysteem gebruikt en hij deze kassa heeft aangegeven bij de belastingadministratie.

## Horeca Vorming Vlaanderen



Horeca Vorming Vlaanderen organiseert kosteloos opleidingen voor alle werknemers van PC 302. Horeca Vlaanderen is

vertegenwoordigd hun Raad van Bestuur en ijvert mee voor een goed en uitgebreid aanbod van opleidingen voor de sector. Horeca Vorming Vlaanderen organiseerde in 2013 17 clusteropleidingen voor Horeca Vlaanderen en 25 interne bedrijfsopleidingen voor bedrijven met meer dan 50 werknemers in dienst.

## Nieuw sectorconvenant

In 2013 heeft de horecasector haar tweejaarlijkse convenant met de Vlaamse Regering hernieuwd voor de periode 2013-2014. Via dit sectorconvenant worden concrete afspraken gemaakt over afstemming en samenwerking met de Vlaamse overheid, onderwijs, VDAB en Syntra. Concreet wordt er werk gemaakt van extra investeringen in het begeleiden van stages voor leerlingen in hotelscholen en de opleidingen grootkeuken. Er wordt ook extra ingezet op leercontracten in samenwerking met de Centra Leren en Werken.

De opleiding 'Leermeester in de horeca' wordt het instrument om horecabedrijven te ondersteunen in hun onthaal en begeleiding van stagiairs en leercontracten. Horeca Vorming Vlaanderen staat in voor de uitvoering van de afspraken in het sectorconvenant.

## Eliten van de arbeid

De opdracht van het Koninklijk Instituut der Eliten van de Arbeid bestaat eruit de individuele talenten en inspanningen te belonen door eretekens toe te kennen. Het erkent de dagelijkse inzet en het sociale engagement van de Laureaten. Horeca Vlaanderen werkt hier actief aan mee. In maart 2013 werden de laureaten officieel gelauwerd.

## VLAMT

VLAMT, het Vlaams Arbeids Marktonderzoek van de Toekomst, heeft onderzoek gevoerd om de competenties voor de arbeidsmarkt van morgen in onze sector in kaart te brengen. VLAMT is een initiatief van Horeca Vorming Vlaanderen en Guidea, waar Horeca Vlaanderen aan meewerkt. In het rapport staat wat de competenties zijn die de werknemers en ondernemers in de horeca gaan nodig hebben in 2020. Dit rapport is te bekijken via [guidea.be](http://guidea.be).

### 1.3. Toerisme

Toerisme is economie. Meer nog, toerisme behoort tot de drie belangrijkste sectoren van Europa. In ons land is er daarom nog heel wat groeimarge voor deze sector. Horeca Vlaanderen werkt, samen met de toeristische partners, aan een goed promotiebeleid en een omkaderen beleid voor toeristisch ondernemerschap.

#### Acties van Vlaanderen Lekkerland

Vlaanderen Lekker Land was een samenwerking tussen Horeca Vlaanderen, de vijf Provinciale Toeristische Organisaties, Toerisme Vlaanderen en de Vlaamse overheid. De doelstelling van Vlaanderen Lekker Land is de Vlaamse eet-, drink- en tafelcultuur uit te spelen op toeristisch vlak om zo de horecasector te versterken.



In 2013 werd Vlaanderen Lekker Land ingekapseld binnen de werking van Toerisme Vlaanderen. De stichtende partijen van Vlaanderen Lekker Land blijven wel mee de werking en de acties bepalen. Hiermee is de toekomst van de toeristische promotie van de eet-, drink- en tafelcultuur voor de komende jaren verzekerd.

De campagne **Ambassadeur van Vlaanderen Lekker Land** daagt steden en gemeenten uit om hun streekproducten en hun culinair vakmanschap toeristisch uit te spelen. In 2013 organiseerde

Vlaanderen Lekker Land in samenwerking met Horeca Vorming Vlaanderen voor elke provincie de opleiding 'Word Ambassadeur Vlaanderen Lekker Land'. Daarnaast was er een roadshow waar de Ambassadeurs en Laureaten de gelegenheid kregen om hun culinaire troeven te tonen.



De vijf Ambassadeurs van Vlaanderen Lekker Land 2012-2014 zijn Overijse (Vlaams-Brabant), Kinrooi (Limburg), Hoogstraten (Antwerpen), Heuveland (West-Vlaanderen) en Oudenaarde (Oost-Vlaanderen). Zij mogen zich de volgende 2 jaar 'Ambassadeurs van Vlaanderen Lekker Land' noemen.

In februari verscheen het nieuwe **magazine Vlaanderen Lekker Land** met in de hoofdrol de 25 lekkerste gemeenten van Vlaanderen. Deze smaakmaker wordt op 80.000 exemplaren gratis verspreid via de toeristische infokantoren en de website van Vlaanderen Lekker Land.



In 2013 werd voor de derde keer de actie 'Jong Keukengeweld' georganiseerd. Vlaanderen kent een zeer getalenteerde generatie jonge

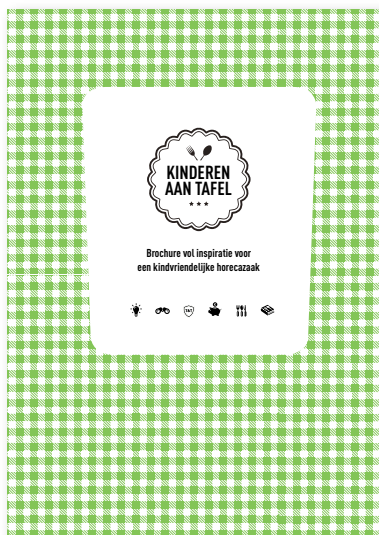
topkoks die de Vlaamse gastronomie doet bruisen van vakmanschap, innovatie en kwaliteit. Met de actie Jong Keukengeweld wil Vlaanderen Lekker Land aan Vlaanderen een jong culinair imago meegeven. Voor deze editie, die werd gelanceerd in september 2013, zijn 45 chefs geselecteerd. De lancering was een

succes en kreeg veel persaandacht. Zo werd het project extra in de kijker gezet door televisiezender Njam. Met radiostation Studio Brussel was er een samenwerking waar jongeren etentjes konden winnen, concreet om toe te spelen op de jonge generatie. Voor de internationale promotie werd een Engels en Franstalig magazine opgemaakt.

Onder de titel '**Het Lekkere Westen**' werd het lekkere eten en drinken in West-Vlaanderen gepromoot. Vlaanderen Lekker Land, Westtoer en Horeca West-Vlaanderen brachten het verhaal van een 64-tal West-Vlaamse chefs gaande van bistro tot topgastronomie. Hierbij was extra aandacht voor de lokale producten waarmee de chefs werken. Via de streekproducten en de chefs werden de toeristische troeven van de 4 regio's in West-Vlaanderen (De Kust, het Brugse Ommeland, De Leiestreek en de Westhoek) uitgespeeld.

In 2013 werd ook verder gewerkt aan de promotie van het project '**de bierkaart van de Vlaamse Ardennen**'. De bierkaart is een eerste actie in het project dat kadert in de Europese subsidieregeling voor plattelandsontwikkeling LEADER en kwam tot stand door een samenwerking tussen Horeca Vlaanderen en haar regionale afdelingen Horeca Oost-Vlaanderen, Horeca Vlaamse Ardennen en Horeca Aalst-Denderstreek, Toerisme Oost-Vlaanderen en Vlaanderen Lekker Land. Wat wijn is voor Frankrijk is bier voor België: dé nationale trots! Vooral in de Vlaamse Ardennen vloeit het bier rijkelijk uit de kranen. De regio telt maar liefst 8 actieve brouwerijen. De bierkaart van de Vlaamse Ardennen laat de consument kennismaken met het vakmanschap van de 8 bieren uit de regio, die kunnen geproefd worden in een van

de deelnemende horecazaken. Daarnaast worden voor 2014 nog culinaire projecten en projecten rond hoeve- en streekproducten uitgewerkt.



Ook lanceerde Horeca Vlaanderen en Vlaanderen Lekker Land in 2013 de gids "**Kinderen aan tafel, een brochure vol inspiratie voor een kindvriendelijke horecazaak.**" Deze uitgebreide inspiratiegids staat vol tips & tricks om een horecazaak kindvriendelijk(er) te maken. De beknopte, gedrukte brochure werd via de Horeca Vlaanderen Krant verspreid bij meer dan 18.000 Vlaamse horecaondernemingen. Een extra katern van deze Krant stond volledig in het teken van kindvriendelijkheid. Op de website van Horeca Vlaanderen kan iedereen de uitgebreide online-inspiratiegids downloaden. Alle aspecten die bij het kindvriendelijk uitbaten van een horecazaak horen komen aan bod. Naast inspiratie voor kindermenu's krijgen de uitbaters ook tips hoe ze op een leuke wijze met kinderen kunnen communiceren. Al deze informatie is vrij toegankelijk voor iedereen die er iets mee wil doen.



Deze gids kreeg positieve aandacht in diverse media, waaronder het VRT-programma VOLT.

Tenslotte werden in 2013 de laatste voorzieningen getroffen om de vzw Vlaanderen Lekker Land in te kapselen in de werking van Toerisme Vlaanderen. Hiervoor worden bij toerisme Vlaanderen vijf voltijdse personeelsleden voorzien. Horeca Vlaanderen blijft nauw betrokken en staat in voor de controle.

## Logeren in Vlaanderen

Logeren in Vlaanderen is een publiek-private samenwerking tussen de 5 Provinciale Toeristische Organisaties Westtoer, Toerisme Oost-Vlaanderen, Toerisme Provincie Antwerpen, Toerisme Vlaams-Brabant en Toerisme Limburg, Plattelandstoerisme en Horeca Vlaanderen. In het kader van een nieuwe taakverdeling tussen de besturen in Vlaanderen, werd de binnenlandpromotie in 2012 door Toerisme Vlaanderen overgedragen aan Logeren in Vlaanderen.

### De Vlaanderen Vakantiecheque

Vanaf 3 juni 2013 is de Vlaanderen Vakantiecheque opnieuw te koop. De Vlaanderen Vakantiecheque is een geschenkbond, die als betaalmiddel kan gebruikt worden bij alle logiesuitbatingen uit het inspiratieboek "Logeren in Vlaanderen Vakantieland" en bijhorende website [www.logereninvlaanderenvakantieland.be](http://www.logereninvlaanderenvakantieland.be). Logeren in Vlaanderen vzw heeft hiervoor een overeenkomst afgesloten met dezelfde uitgever als voordien namelijk Xenarjo cvba.

Sinds begin 2013 was deze cheque niet meer verkrijgbaar. Horeca Vlaanderen heeft onmiddellijk het signaal gegeven dat er snel werk moest gemaakt worden van een gelijkaardige opvolger. Samen met Logeren In Vlaanderen is er een oplossing uitgewerkt. De nieuwe cheque is onderworpen aan praktisch dezelfde voorwaarden als voorheen. In een eerste fase was de Vlaanderen Vakantiecheque enkel online te koop. Vanaf het najaar van 2013 is hij in de winkel te koop.

## Toerisme Vlaanderen

Het **raadgevend comité** is het adviesorgaan voor Toerisme Vlaanderen. In 2013 werd tot een gezamenlijk standpunt gekomen betreffende het beleid rond internationale beurzen. Daarnaast werd het memorandum voorbereid en vond de eerste 'Staten-Generaal Strategisch Beleidsplan en Toerismepact 2020' plaats. Naast een terugblik over de voorbije planningsperiode en een actuele kijk op de bestemming Vlaanderen heeft het Raadgevend Comité vier toekomstgerichte thema's geselecteerd waarover ze in debat wil treden met de gehele sector. Deze thema's zijn reputatiemanagement, ondernemerschap, grote events en meetingindustrie. In het forum private sector werd het project 'Grote Oorlog' besproken. Tenslotte was er een bezoek aan de World Travel Market te Londen.



## Toetreding Hotelstars Union

Op 5 maart 2013 trad Horeca Vlaanderen, samen met Horeca Brussel en Horeca Wallonië en met de steun van de Vlaamse regering, toe tot Hotelstars Union.

**Hotelstars Union** is een verband van ondertussen vijftien Europese landen met een eengemaakt systeem van comfortclassificatie. De bedoeling is om te komen tot een systeem van hotelsterren dat over gans Europa hetzelfde betekent. Dit geeft de klant meer transparantie en rechtszekerheid, en zorgt voor een meer eerlijke concurrentie tussen de hotels.



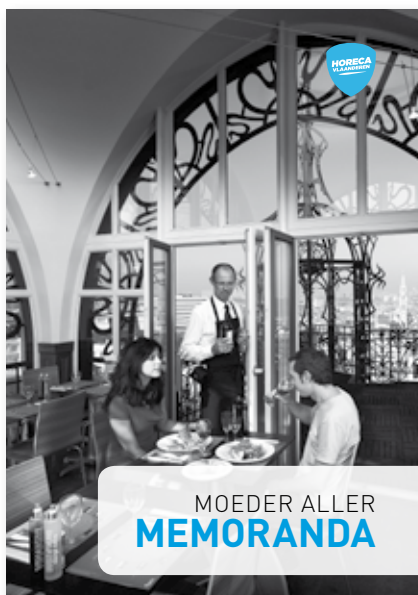
Hotelstars Union werkt aan een update van de criteria. Horeca Vlaanderen zal hier in nauw overleg met departement Internationaal Vlaanderen actief aan meewerken. Het logiesdecreet zal vervolgens aan de nieuwe criteria aangepast worden en na een overgangperiode ook toegepast worden. Met de toetreding tot Hotelstars Union loopt Horeca Vlaanderen vooruit op een evolutie van Europese eenmaking die onvermijdelijk is.

## Investeringsubsidies aan vergunde hotels en gastenkamers

Na inspanningen van Horeca Vlaanderen en op initiatief van Vlaams minister van Toerisme Geert Bourgeois zijn besliste Toerisme Vlaanderen om in 2013 terug investeringsubsidies te verlenen aan vergunde hotels en vergunde gastenkamers. Tot 1 juli 2013 konden ondernemers hun aanvraag indienen.

## 1.4. Memorandum

De Vlaamse, de federale en de Europese verkiezingen van mei 2014 worden ondertussen "de moeder aller verkiezingen" genoemd. Horeca Vlaanderen wil de politieke partijen alvast een helpende hand aanreiken om op het vlak van horecabeleid de juiste keuzes te maken en stelde reeds in oktober 2013 een 'Horeca-memorandum' op, ook na te lezen op de website van Horeca Vlaanderen ([www.horecavlaanderen.be](http://www.horecavlaanderen.be)). Dit memorandum biedt een overzicht aan problemen en voorstellen op zowel het Vlaamse, het federale als het Europese niveau. Horeca Vlaanderen heeft dit memorandum verspreid aan de voorzitters en de studiediensten van alle democratische partijen. Later werd hier het kassamemorandum aan toegevoegd.



## Federaal

Het memorandum is verdeeld in drie delen: Federaal, Vlaams en Europees. De federale overheid blijft de belangrijkste beleidsmacht om een ondernemingsvriendelijk klimaat te scheppen. Centraal in het federale hoofdstuk staat de invoering van de geregistreerde kassa met fiscale controlemodule (blackbox). Horeca Vlaanderen is mee voorstander van een witte horeca maar eist daarbij wel dat het voor onze ondernemingen mogelijk wordt gemaakt om op een witte wijze rendabel te kunnen zijn. Loon- en arbeidsvoorwaarden blijven de meest cruciale factoren om een horecaonderneming al dan niet rendabel te maken. Een ander thema is er één van nog steeds groeiend belang: de voedselveiligheid en gezondheid. Tot slot komen ook de problemen rond ondernemerschap aan bod.

## Vlaams

Na de zesde staatshervorming heeft de Vlaamse deelstaat zich op een gelijke hoogte geplaatst als belangrijk niveau voor een horecaondernemer. Niet alleen nieuwe bevoegdheden zoals arbeidsmarkt en vormingsbeleid, maar ook traditioneel Vlaamse bevoegdheden, zoals toerisme en onderwijs, zijn mee bepalend voor de gezondheid van horecaondernemingen. Horeca Vlaanderen vraagt dat Vlaanderen zijn hernieuwde autonomie gebruikt om de sector te ondersteunen

## Europees

De moeder aller verkiezingen wordt ook op het Europese vlak uitgevochten. Alles gaat iets langzamer maar uiteindelijk worden er belangrijke regels vastgelegd. De Europese koepelorganisaties van horecafederaties, Hotrec, stelt later dit jaar een Europees memorandum voor. Horeca Vlaanderen lijst in haar memorandum alvast een aantal aandachtspunten over consumenten, concurrentie en toerismebeleid op.

### 1.5. Parlementaire werkgroep Horeca

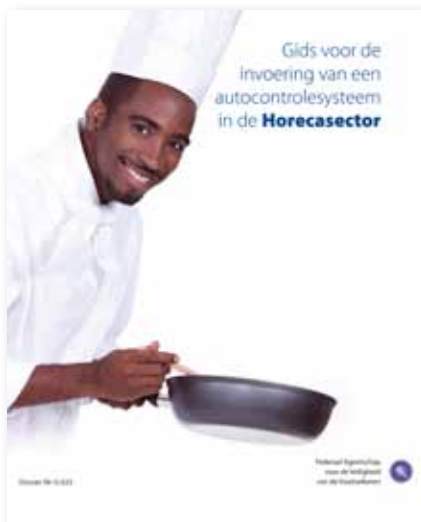
Om politiek kort op de bal te spelen nodigt Horeca Vlaanderen regelmatig een aantal parlementsleden uit voor een parlementaire werkgroep. In deze werkgroep zetelen senatoren en Kamerleden van diverse politieke partijen. Op deze manier kunnen specifieke dossiers beter uitgewerkt en behandeld worden.

## 2. Ondernemingen en kwaliteit

### 2.1. Gezondheid en voedselveiligheid

#### Nieuwe autocontrolegids

De goedkeuring van de tweede versie van de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de horecasector werd op 7 augustus 2013 gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad. Deze tweede versie van de gids wordt uitgegeven door het FAVV. In 2013 was de gids is voorlopig alleen elektronisch te verkrijgen. In 2014 zal de gids ook in gedrukte versie beschikbaar zijn. De leden van Horeca Vlaanderen krijgen deze dan gratis toegestuurd.



Volgens de nieuwe wetgeving kunnen meer ondernemingen dan voordien van de versoepelingen genieten. Ook is de gids uitgebreid met 4 aanvullingen: gefrituurde gerechten, ijs, pita en ambulante handel.

Maar aangezien ook in het algemeen deel van de gids her en der veranderingen zijn doorgevoerd, raden we u aan de volledige nieuwe gids in uw zaak te overlopen. Tenslotte is er ook een voorbeeld van een reinigings- en ontsmettingsplan in de gids opgenomen. De leden van Horeca Vlaanderen krijgen in 2014 een gratis exemplaar toegestuurd.

Uit het jaarverslag 2012 van het FAVV (Federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen) blijkt dat bijna 1 op 2 van de gecontroleerde horecazaken 'niet conform de wetgeving' is. Dit betekent niet dat 1 op 2 van de horecazaken vuil is. De meeste punten worden verloren door fouten in het papierwerk. Dit is ook de verklaring die Horeca Vlaanderen communiceert naar de publieke opinie.

#### Vermelden van allergenen

Op 6 juli 2011 keurde het Europees parlement het voorstel van de Europese commissie goed om het vermelden van allergenen verplicht te maken voor alle voedingswaarden. Dit zou kunnen resulteren in de verplichting om een hoop extra informatie aan te bieden op uw menukaart. Horeca Vlaanderen pleit ervoor bij de Belgische overheid om deze allergeneninformatie mondeling te mogen geven, liefst enkel op het verzoek van de klant zelf. In de menukaart kan dan wel aan de klant gevraagd worden om eventuele allergieën te melden. Ook de FOD Volksgezondheid gaf aan dit advies te willen volgen en de Hoge Raad voor Zelfstandigen en KMO's nam dit over in hun officieel advies.

## Publicatie resultaten controle voedselveiligheid

Begin 2013 stelde consumentenorganisatie TestAankoop voor om de inspectie-verslagen van het FAVV te publiceren. Horeca Vlaanderen heeft zich steeds verzet tegen de publicatie van de resultaten, maar daar de wet van 'openbaarheid van bestuur' hier van kracht is moest er een consensus gezocht worden. Het overlegd werd vervolgens verder gezet met het FAVV en TestAankoop en ook de Hoge Raad voor Zelfstandigen en KMO's werd betrokken. In 2014 hopen de partners een consensus te bereiken waar alle partijen zich in kunnen vinden.

## 2.2. Nieuwe startersbrochure

Vlaanderen stelde een, zeer volledige nieuwe startersbrochure op. In samenwerking met het VVSG (Vereniging voor Steden en Gemeenten) zal deze verdeeld worden in zoveel mogelijk steden en gemeenten.

Naast de algemene startersformaliteiten geeft de brochure een zeer uitgebreid overzicht van de sectorspecifieke horecastartersformaliteiten. Zo vinden startende ondernemingen er alle info in terug over wetgeving rond auteursrechten, voedselveiligheid, toegankelijkheid, prijsaanduiding en nog veel meer.

Daarnaast ontwikkelde Horeca Vlaanderen een aantal handige checklists voor de starters. Zo is er een checklist met alle verplichtingen samengevat, een checklist met welke documenten je moet beschikbaar houden en een checklist met welke documenten je moet uithangen. De Startersbrochure is vrij te downloaden op de website van Horeca Vlaanderen.

## 2.3. Brochure 'tafelschuimerij'

Volgens cijfers van minister van Binnenlandse Zaken Joëlle Milquet is het aantal gevallen van tafelschuimerij in de horeca in de periode 2010-2012 gestegen van 464 tot 546. Volgens Horeca Vlaanderen is niet het aantal feiten gestegen maar wel het aantal meldingen bij de politie. Om ondernemers te helpen om tafelschuimerij te voorkomen werkte Horeca Vlaanderen in 2013 een checklist uit met tips & tricks. Deze wordt in 2014 gelanceerd.

# 3. Organisatie

## 3.1. Algemene vergadering en ledenraad

Woensdag 17 april hield Horeca Vlaanderen, in het Keizershof hotel te Aalst, haar jaarlijkse Algemene Vergadering en ledenraad. Op de Algemene Vergadering werd Yves De Sloovere verkozen tot nieuwe secretaris. Hij volgt hierin Danny De Backere op, die uitgebreid werd bedankt voor zijn jarenlange inzet voor de federatie. Andre Descheemaeker blijft voorzitter, Kurt Neyrynck ondervoorzitter en Jos Reypens Penningmeester.

De ledenraad stond volledig in het teken van de verkiezingen van 2014. Eerst gaf communicatiespecialist Noël Slangen zijn visie over hoe Horeca Vlaanderen het best haar memorandum kan communiceren. Vervolgens werd er door werkgroepen gebrainstormd over de inhoud van de eisenbundels om Vlaams, federaal en Europees niveau.

## 3.2. Bestuur van Horeca Vlaanderen

De Raad van Bestuur van Horeca Vlaanderen bestaat uit bestuursleden van alle Vlaamse Provincies. De vergaderingen vinden maandelijks plaats. De Raad van Bestuur bepaalt de algemene koers van Horeca Vlaanderen. Het operationeel comité stemt de werking van de provincies af op de Raad van Bestuur en bestaat uit de provinciale voorzitters, de voorzitter en de ondervoorzitter van Horeca Vlaanderen en de afgevaardigd bestuurder. Men vergadert in principe voorafgaand aan de Raad van Bestuur.

Het directiecomité bereidt de Raad van Bestuur voor en voert de beslissingen uit. Het bestaat uit de voorzitter en de ondervoorzitter van Horeca Vlaanderen en de afgevaardigd bestuurder.



- Voorzitter Horeca Vlaanderen: André Descheemaeker
- Ondervoorzitter Horeca Vlaanderen: Kurt Neyrynck
- Penningmeester Horeca Vlaanderen: Jos Reypens
- Secretaris Horeca Vlaanderen: Yves De Sloovere
- Voorzitter Horeca Provincie Antwerpen: Ed van den Ouweland
- Voorzitter Horeca Provincie Limburg: Filip Vanheusden
- Voorzitter Horeca Provincie West-Vlaanderen: Jean-Pierre Gallez, opgevolgd door Bart Boelens
- Voorzitter Horeca Provincie Vlaams-Brabant: Romain Sterckx
- Voorzitter Horeca Provincie Oost-Vlaanderen: Rudy De Wit, opgevolgd door Tim Joiris
- Afgevaardigd bestuurder Horeca Vlaanderen: Danny Van Assche

Een overzicht van alle leden van de Raad van Bestuur vindt u in *bijlage 4*.

Een overzicht van alle organen waarin Horeca Vlaanderen vertegenwoordigd is vindt u in *bijlage 6*.

### 3.3. Sectorcommissies

Om de vinger aan de pols te houden en specifieke sectorproblematieken te bespreken organiseert Horeca Vlaanderen jaarlijks per sector een drietal commissies. De deelnemers zijn allen ondernemers uit betreffende sectoren. De commissies geven rechtsreeks input aan de Raad van Bestuur van Horeca Vlaanderen. In 2013 kwamen o.a. volgende vergaderpunten aan bod:

#### Hotels:

- Hotel Stars Union
- Vlaanderen Vakantieland en Logeren in Vlaanderen
- Leidraad brandveilige hotels
- Hotelpremie
- Telenet

#### Restaurants:

- De geregistreerde kassa met blackbox
- HACCP wetgeving
- Stage problematiek
- Kindvriendelijke horeca

#### Cafés:

- Terrassenreglementering
- BTW forfaits
- Convenant alcoholreclame
- Nieuwe geluidsnormen

### 3.4. Meerjarenplan 2014-2018

Ter voorbereiding van het meerjarenplan 2014-2018, voerde Horeca Vlaanderen een enquête bij haar leden. Er werd gepeild naar de beleidsdomeinen die de ondernemers zelf als het meest prioritair inschatten. Lasten op arbeid, btw en arbeidsmarkt en-duur kwamen als hoogste uit de peiling. Hiernavolgend werden fraudebestrijding, het aanpakken van deloyale concurrentie, inzetten op energiebesparing en toeristische promotie als belangrijkste punten ervaren. Horeca Vlaanderen zal in 2014 haar globaal meerjarenplan voorleggen.

### 3.5. Hotrec



Hotrec is de koepelorganisatie waarin alle Europese horecafederaties zetelen. Ook Horeca Vlaanderen neemt deel aan het overleg. In 2013 kwamen de General Assemblies samen in Vilnius en Athene. De belangrijkste agendapunten waren o.a. brandveiligheid, arbeidstijd, Hotel Stars Union en de wetgeving betreffende allergenen en etikettering.

### 3.6. Samenwerkingsverbanden

#### Samenwerking ADMB

HR-dienstengroep ADMB en Horeca Vlaanderen hebben in 2013 een samenwerkingsakkoord ondertekend. Via het partnership willen beide organisaties de vele ondernemers die in de horecasector actief zijn, optimaal begeleiden in hun personeelsbeleid. Samen met Horeca Vlaanderen wil ADMB de vele horeca ondernemers en hun team alle ondersteuning bieden op het vlak van personeelsadministratie en -beleid. Beide partners stellen een breed palet aan initiatieven in het vooruitzicht om de sector te sensibiliseren, te informeren en te adviseren over alle aspecten die te maken hebben met het tewerkstellen van medewerkers. Zo worden er nu al opleidingen georganiseerd over arbeidsorganisatie en flexibiliteit. Voor de leden van Horeca Vlaanderen wordt in een volgend stadium een voordeeltarief voorzien.

### Samenwerking CCV

In 2013 werd beluit om een partnership aan te gaan met CCV. CCV is aanbieder van producten, diensten en oplossingen op maat van het elektronisch betalingsverkeer. De belangrijkste doelstelling van deze samenwerking is om informatie uit te wisselen teneinde de markt van het elektronisch betaalverkeer overzichtelijker te maken voor horecaondernemers.

#### Samenwerking met Belgische Brouwers

##### Horecafederaties en Belgische Brouwers slaan handen in elkaar

Uit een recente studie van Hotrec-Hospitality Europe en Brewers of Europe blijkt dat de impact van de horeca op de economie in de Europese Unie erg belangrijk is. Vanuit de invalshoek van de horeca is het belangrijk om weten dat er in het laatste decennium in de EU 2,5 miljoen jobs in horeca gecreëerd werden en dat de groei van de omzet in de Europese horeca groter was dan de groei van de Europese economie in het algemeen.

Daarom riepen de Vlaamse, Waalse en Brusselse horecafederaties en de Belgische Brouwers de overheid in de aanloop van de verkiezingen van 2014 op om een mogelijk positief effect van een BTW-verlaging in de horeca opnieuw in overweging te nemen, de fiscale druk op de horeca te verlagen, 'België Bierland' ook fiscaal te honoreren, door de huidige accijnzen op bier zeker niet verder te verhogen, en de invoer van de geregistreerde kassa's en de black box gefaseerd te doen en te vergezellen van positieve maatregelen op fiscaal en sociaal vlak.

## Horeca, handelaars en brouwers nemen het samen op voor de Belg en zijn glas bier

Horeca Vlaanderen, Horeca Wallonië, Horeca Brussel, de Federatie van Belgische Drankenhandelaars en de Belgische Brouwers riepen in juni 2013 de Belgische regering op om de geplande accijnsverhoging op bier te herzien. De Belgische brouwers en horeca beleven moeilijke tijden door het dalend bierverbruik en cafébezoek. Deze sectoren zijn samen nochtans goed voor zo'n 60.000 jobs, waken over biertraditie en investeren in kwaliteit en innovatie, promoten en exporteren het Belgische symboolproduct bij uitstek. Daarnaast dragen ze ook bij tot het maatschappelijk weefsel en sociaal leven in ons land, en de uitstraling van België in het buitenland. In een gezamenlijke



communicatie staken de partijen de hand uit naar de Belgische regering om België het bierland bij uitstek te houden.

## 'Roadies'

Horeca Vlaanderen verleende haar medewerking aan het VRT-programma 'Roadies', een project van het onderwijs tijdschrift Klasse en de VDAB. Een student kreeg hier de kans om intensief mee te draaien in een horecazaak, en alle facetten van de job werden belicht.

## Horeca Expo

Horeca Expo is het jaarlijkse trefpunt van de sector waar meer dan 50.000 professionele bezoekers zaken doen met meer dan 650 bedrijven.

## Infostand

Horeca Vlaanderen was in 2013 aanwezig op de Horeca Expo in een gezamenlijke infostand samen met Vlaanderen Lekker Land, Horeca Vorming Vlaanderen, en Guidea.

Met het BIVV (Belgisch Instituut voor Verkeersveiligheid) was er een actie om ondernemers zich te laten engageren voor de 'ikbob'-campagne.

## Events

Horeca Vlaanderen organiseerde een aantal evenementen op de Horeca Expo. Zo vond voor de tweede maal een netwerkevent plaats waar we een 50-tal belangrijke stakeholders en partners samenbrachten om hen een stand van zake over de sector te geven gevolgd door een netwerklunch. Keynote speaker dit jaar was Geert Bourgeois, Vlaams Minister van Toerisme.



Daarnaast werd er, in samenwerking met het VVSG, een informatienamiddag georganiseerd voor lokale beleidsmedewerkers toerisme en economie. Een veertigtal ambtenaren werd ondergedompeld in de specifieke horecamaterie en konden achteraf ervaringen uitdelen tijdens een receptie. Tenslotte werd voor de horecaondernemers van Gent een debat georganiseerd waar de Gentse horecaproblematieken werden besproken door de lokale schepenen.

## Energiebesparing in horeca

In samenwerking met het Agentschap Ondernemen wordt een traject uitgewerkt betreffende energiebesparing in de horeca. Concreet zal er een uitgebreide brochure worden voorgesteld, waarin wordt vertrokken vanuit een twaalftal concrete cases. Deze brochure zal in 2014 worden verspreid via de Horeca Vlaanderen Krant aan 18.000 horecaondernemers. Daarnaast wordt er een roadshow doorheen Vlaanderen georganiseerd, met gratis opleidingen voor ondernemers.

## Foodprint

Foodprint1213 is het jaarboek van de gastronomie. Foodprint biedt alle belangrijke trends, culinaire persoonlijkheden, gastronomische onderscheidingen, wijnbesprekingen, mediahypes, smaakfantasieën, productcreaties een jaar lang gevolgd, gefilterd en gebundeld in één uitgave. Horeca Vlaanderen zorgde voor het tweede jaar op rij voor een overzicht van de belangrijkste reglementering van het voorbije jaar. De leden van Horeca Vlaanderen kunnen bovendien genieten van een korting.

## Foodservice Alliance

In 2013 ging Horeca Vlaanderen een samenwerking met Foodservice Alliance aan. Zij voeren marktonderzoek bij de consument en geven advies aan leveranciers en bedrijven. Horeca Vlaanderen zal gebruik maken van hun data en samen opleidingen organiseren. Samen met Foodservice Alliance werkte Horeca Vlaanderen ook een aantal trendtours uit. De eerste, een trendtour naar New York, werd georganiseerd in september 2013. Meer dan 60 ondernemers schreven zich in op deze inspiratiereis. In 2014 zijn naast New York ook trendtours naar Londen en Barcelona gepland.

## Zee van Kwaliteit

De toeristische ondernemers van de Vlaamse Kust hebben zich in 2013 opnieuw geëngageerd om een kwalitatieve dienstverlening te garanderen aan hun gasten. Een 40-tal toeristische ondernemers volgden het kwaliteitstraject in het kader van het project 'De Vlaamse Kust: een Zee van Kwaliteit'.

Op 19 juni 2013 hebben Vlaams minister van Toerisme Geert Bourgeois en gedeputeerde Franky De Block aan de 30 toeristische ondernemers die het traject tot een goed einde brachten het Q-label overhandigd. Horeca Vlaanderen wenst dit kwaliteitstraject verder uit te breiden doorheen gans Vlaanderen.

Het project 'Een Zee van Kwaliteit' past in het Impulsprogramma Kust van de Vlaamse regering. Westtoer realiseert dit project in samenwerking met Horeca Vlaanderen, Horeca Vorming Vlaanderen, Guidea, Recread en Toerisme Vlaanderen.

## Deelname Unizo startersdagen

Horeca Vlaanderen zet sterk in op de begeleiding van starters, en biedt een uitgebreide startersbrochure aan. Daarnaast namen we in 2013 deel aan de startersdagen van Unizo, waar we opleidingen gaven aan starters uit onze sector.

## Oprichting vzw Kusthotels

Sinds 2013 zijn de kusthotels verenigd onder een nieuwe vzw, die meteen uitpakte met enkele concrete aandachtspunten. De organisatie wil uitgroeien tot hét aanspreekpunt voor en over hotels en “bed & breakfasts”, en bijdragen tot de professionalisering van de sector. Voorzitter is Bart Boelens, tevens voorzitter van Horeca Middenkust, lokale afdeling van Horeca Vlaanderen. Het doel van de nieuwe organisatie, is om de belangen van de hotels te verdedigen, maar ook om de regio en de sector in zijn geheel te promoten. Dat is ook nodig want met bijna 2,3 miljoen overnachtingen in 2012, goed voor een omzet van 238 miljoen euro per jaar, is de hotelsector een belangrijke economische troef en hoopt hij dat te blijven. Steden zoals Brugge, Antwerpen en Brussel werken al geruime tijd op die manier aan de promotie van hun eigen regio als toeristische bestemming. Daarom zal de organisatie nauw samenwerken met provinciebedrijf Westtoer.

## 3.7. Ledenvoordelen

### Nieuw ledenvoordeel Metro

Vanaf 2013 krijgen de leden van Horeca Vlaanderen bij het hernieuwen van hun

jaarlijks lidmaatschap een kortingsbon van 50 euro te besteden in een van de **METRO** vestigingen naar keuze (bij aankoop vanaf 300 €). Dit voordeel komt in aanvulling bij de reeds bestaande gelijkaardige voordelen bij HANOS en ISPC

### Nieuw ledenvoordeel Sodexo

Meer en meer bedrijven geven hun werknemers elektronische maaltijdcheques in plaats van de traditionele papieren versie. Leden van Horeca Vlaanderen kunnen sinds 2013 genieten van een exclusief voordeel bij Sodexo, namelijk een voordeeltarief van 1.1%.

### Uitbreiding ledenvoordeel Edenred

Net als in 2012 sloten de horecafederaties in 2013 met Edenred een overeenkomst af om hun leden een voordeeltarief te kunnen toestaan voor de aankoop van ecocheques. Dat voordeel werd in 2013 nog voordeliger voor de waarden onder de 50 euro.

### Nieuw ledenvoordeel Telenet

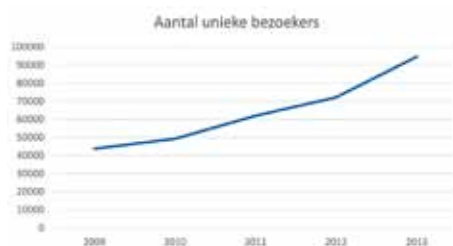
In 2012 werden een aantal zenders enkel nog digitaal beschikbaar. Hierdoor volstond het analoge TV-aanbod niet meer voor een aantal hoteliers. Na overleg tussen Horeca Vlaanderen en Telenet kwam er een overeenkomst. Telenet geeft hotels die digitale televisie willen aanbieden en lid zijn van Horeca Vlaanderen een korting op de aankoop van een DTV Broadcast Center en op de aankoop van digiboxen. Deze actie was tijdelijk en werd afgesloten in september 2013.

## 3.8. Communicatie

### Website

De nieuwe website van Horeca Vlaanderen werd begin 2012 gelanceerd. De nieuwe lay-out biedt meer overzicht bieden en komt dynamischer over. De website is volledig geïntegreerd in sociale media en er is een aparte pagina voorzien voor een overzicht van de persberichten. In 2013 werden 143 nieuwsberichten gepubliceerd op de website.

De laatste jaren gaat het aantal bezoeken van de website ([www.horecavlaanderen.be](http://www.horecavlaanderen.be)) in stijgende lijn. In 2009 waren er 43.749 unieke bezoekers, in 2012 72.150 en in 2013 94.524. Het aantal unieke bezoekers is op vier jaar tijd meer dan verdubbeld.



### Flashes

Via de Horeca Flash worden leden en bestuursleden op een snelle en overzichtelijke manier op de hoogte gehouden van al wat reilt en zeilt in de sector. In 2013 werden 73 horecaflashes verstuurd. *(bijlage 3)*

### Persberichten

Horeca Vlaanderen voert een proactief persbeleid. Er wordt niet alleen gereageerd op berichtgeving, ook de eigen visie en boodschappen worden met regelmaat

verstuurd. In 2013 verstuurde Horeca Vlaanderen 26 persberichten. *(bijlage 2)*

### Horeca Vlaanderen Krant en Echo

Jaarlijks worden 10 Horeca Vlaanderen Kranten opgesteld (alle maanden behalve januari en augustus). Deze worden verstuurd naar alle werkgevers uit de sector plus de leden zonder personeel (oplage gemiddeld 17.500). De Horeca Echo verschijnt ook 10 maal jaarlijks, bevat specifieke juridische informatie en tips en wordt uitsluitend naar de leden verstuurd.

### Sociale media

Horeca Vlaanderen voert een actief beleid in sociale media en onderhoudt een Facebook account ook een Twitter account (@horecavl) en YouTubekanaal (horecavlaanderen.vzw).

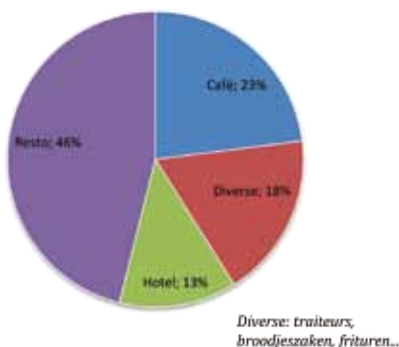
## 3.9. Leden

Ledenaantal en ledenwerving  
Horeca Vlaanderen zag in 2013 **5168** leden. Hieronder vindt u een grafiek van de spreiding van de leden over de provincies. Dit zijn absolute cijfers, die uiteraard relatief moeten geplaatst worden naar het totale potentieel per provincie. De sector wordt verdeeld in 4 segmenten: Hotels, restaurants, cafés en diverse. Onder diverse verstaan we o.a. de traiteurs, de broodjeszaken en de frituren. In volgende grafiek vindt u een overzicht van de verdeling van de leden per segment. De leden van Horeca Vlaanderen worden onderverdeeld in een aantal dimensies, naargelang het aantal personeelsleden men in dienst heeft.

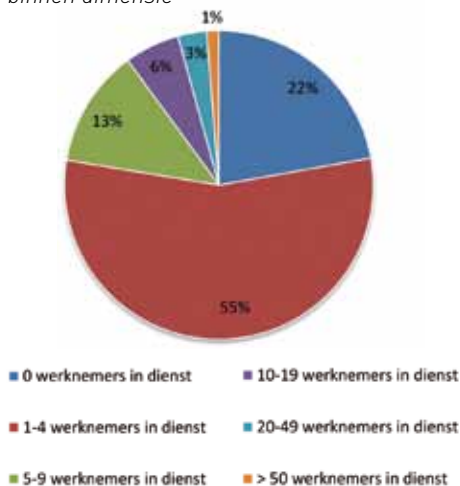
Grafiek 2: verdeling leden per provincie



Grafiek 3: verdeling leden per segment



Grafiek 4: Spreiding van de leden binnen dimensie



56% van de horecaondernemingen in België heeft geen personeel in dienst. Horecazaken die wel personeel in dienst hebben stellen gemiddeld 4,5 voltijdse tewerk. Van het ledenbestand van Horeca Vlaanderen heeft 22% geen personeel in dienst. In de categorieën 1-4 werknemers in dienst en 5-9 werknemers in dienst bevinden zich het gros van het aantal leden. In november werd samen met de reguliere Horeca Vlaanderen Krant ook een aparte 'ledenwervingskrant' meegestuurd, de Horeca Promo Krant. Hierdoor sloten in 2013 52 ondernemingen zich aan. In totaal sloten in 751 nieuwe zaken zich in 2013 aan bij Horeca Vlaanderen, dit is een stijging van vier procent ten opzichte van 2012 (722). De ledenvoordelen vindt u terug in bijlage 4.

### Vragen juridische dienst en studiedienst

In 2013 behandelde de studiedienst (sociale wetgeving) van Horeca Vlaanderen 699 vragen van leden. Dat is een stijging van 5 procent ten opzichte van 2013 (667). Deze vragen handelden o.a. over verloningen en vergoedingen, studentenarbeid, cao interpretatie en arbeidsduur. De juridische dienst beantwoorde 466 vragen van leden. Dat is een stijging van 12 procent ten opzichte van 2012 (417). Deze vragen handelden o.a. over contracten, voedselveiligheid, rookwetgeving, handelshuur en de geregistreerde kassa. Daarnaast kreeg Horeca Vlaanderen 725 vragen van niet leden. Dat is een stijging van 43 procent ten opzichte van 2012 (508). De meeste vragen werden hier gesteld door sociale secretariaten, de overheid en starters. In totaal behandelde Horeca Vlaanderen 1.890 vragen. Dat is 19 procent meer dan in 2012 (1.592).

### 3.10. Personeel

Naast het grote aantal bestuursleden, vrijwilligers die zich dagelijks met hart en ziel inzetten voor de sector, heeft Horeca Vlaanderen ook een kern aan vaste medewerkers. De administratie, de studiedienst, de juridische dienst, de boekhouding en de communicatie bevinden zich op de kantoren van Horeca Vlaanderen op de Anspachlaan 111 te Brussel. Horeca Vlaanderen heeft ook 5 coördinatoren, die verantwoordelijk zijn voor de ledenwerving en ledenwerving binnen hun provincie plus de werking van Vlaanderen Lekker Land.

#### Medewerkers

Gerrit Budts  
Pers en communicatie  
Tel: 0479/ 732 893  
Email: g.budts@horeca.be

Marc Ceulemans  
Sociale wetgeving  
Tel: 02 213 40 10  
Email: m.ceulemans@horeca.be

Fabienne Dasseleer  
Administratief verantwoordelijke  
Tel: 02/ 213 40 10  
Email: f.dasseleer@horeca.be

Eve Diels  
Juridische dienst  
Tel: 02/ 213 40 10  
Email: e.diels@horeca.be

Lieven Metens  
Boekhouding  
Tel: 02/ 213 40 10  
Email: l.metens@horeca.be

Ann Moerman  
Sociale wetgeving  
Tel: 02/ 213 40 10  
Email: a.moerman@horeca.be

Els Pharazyn  
Ledenadministratie  
Tel: 02/ 213 40 10  
Email: e.pharazyn@horeca.be

Danny Van Assche  
Afgevaardigd bestuurder  
Tel: 02/ 213 40 10  
Email: d.vanassche@horeca.be

Daarnaast stelde Horeca Vlaanderen in 2013 ook enkele weken een jobstudent te werk om te helpen bij diverse administratieve taken.

#### Coördinatoren

Carole De Clercq  
Provincie West-Vlaanderen  
GSM: 0473/ 81 74 32  
Email: c.declercq@horeca.be

Luc Van Daele  
Provincie Oost-Vlaanderen en provincie  
Vlaams-Brabant regio Halle-Vilvoorde  
GSM: 0476 85 03 61  
Email: l.vandaele@horeca.be

Danny Van Hees  
Provincie Antwerpen  
GSM: 0474 88 00 02  
Email: d.vanhees@horeca.be

Karel Venken  
Provincie Limburg en provincie Vlaams-  
Brabant regio Leuven-Aarschot-Hageland  
GSM: 0479 73 38 32  
Email: k.venken@horeca.be

Greet Coutuer (uit dienst in december 2013)  
Horeca coördinator Vlaanderen Lekker  
Land vzw

# 4. Maatschappelijk verantwoord ondernemen

## 4.1. Verantwoord omgaan met alcohol

### Samenwerking BIVV

Horeca Vlaanderen engageerde zich in 2013 voor een veiliger verkeer. Samen met het BIVV werd in de horecasector 'Ik Bob mee' gelanceerd, de nieuwe BOB-eindejaarscampagne. Ondernemers konden zich registreren om mee te bobben door enkele engagementen te nemen zoals het voorzien in een specifiek non-alcoholisch of een samenwerking met een hotel in de buurt. Deze geëngageerde ondernemers ontvingen dan gratis een gepersonaliseerde 'Ik Bob mee'- sticker met de naam van hun eigen zaak. Op Ikbob.be werden alle deelnemende horecazaken vermeld.

### Ondertekening alcoholconvenant

Op 25 januari 2013 ondertekende Horeca Vlaanderen het nieuwe convenant inzake reclame voor en marketing van alcoholhoudende dranken. Dit engagement van de sector maakt deel uit van een ruim beleid om alcoholmisbruik tegen te gaan.

Hoewel een deel van de omzet in de horeca wordt gehaald uit de verkoop van alcoholhoudende dranken is Horeca Vlaanderen de voorbije jaren een aantal engagementen aangegaan om misbruik tegen te gaan. De ondersteuning van dit bijgewerkte convenant is daar één van. Vanaf heden is het onder meer verboden om op de openbare weg gratis of voor een symbolische prijs alcoholhoudende dranken te verdelen of aan te bieden.

### Quality nights

Horeca Vlaanderen is ondersteunende partner van Quality Nights en levert hen kennis en expertise. Discotheken en clubs die het Quality Nights Charter ondertekenen engageren zich hiermee voor een veilig en gezond uitgaansleven door hun personeel op te leiden, gezondheidsinformatie te bieden, condooms, gratis water en oordopjes aan te bieden plus een aantal initiatieven te nemen voor veilig vervoer. Quality Nights is een project van VAD (Vereniging voor Alcohol- en andere Drugproblemen) met wortels in het Antwerpse. Bedoeling is om dit project de volgende jaren verder uit te breiden in heel België.

### Toetreding European alcohol and Health Forum

Horeca Vlaanderen is lid van het European Alcohol and Health Forum, een platform binnen de EU waarbinnen een aantal stakeholders de alcoholproblematiek bespreken en heeft hier een actieplan ingediend. De belangrijkste punten zijn het ondertekenen van het convenant over reclame op alcohol, het ondernemen van acties voor het toepassen van leeftijdsrestrictie op alcoholgebruik, de eindejaarsacties, en het geven van opleiding voor omgaan met alcoholmisbruik in de horeca. Horeca Vlaanderen wordt hier vertegenwoordigd door bestuurslid Raf Peters.

## 4.2. Sensibilisering toegankelijkheid kusthoreca

Westkans wil in West-Vlaanderen bijdragen tot de realisatie van een integraal toegankelijke omgeving en meer gelijke kansen voor iedereen. In samenwerking met hen heeft Horeca Vlaanderen alle horecazaken van de Kust aangeschreven om een screening te laten doorvoeren van de toegankelijkheid van hun onderneming. Het betreft de toegankelijkheid voor gehandicapten, kinderwagens en ouderen. Van elke kustgemeente is een publicatie uitgewerkt, specifiek gericht naar deze doelgroepen.

## 4.3. Ondernemers voor ondernemers

Ondernemers voor Ondernemers is een netwerk met aan de ene kant bedrijven geïnteresseerd in het Zuiden. Aan de andere kant erkende ngo's voor ontwikkelingssamenwerking met economische verantwoorde projecten. Horeca Vlaanderen steunt het project financieel. Concreet wordt ondersteuning geboden aan lokale ondernemers die in Addis Abeba een koffiehuis oprichten.

## 4.4. 'Ik kook van woede'

Honger blijft een wereldwijd probleem. Van 18 oktober tot 11 november organiseerde 11.11.11 het project 'Ik kook van woede'. Via de Horeca Vlaanderen Krant werden horeca-uitbaters opgeroepen om hieraan deel te nemen.



# 5. Lokaal

## 5.1. Lokale verankering

Een van de sterktepunten van Horeca Vlaanderen is de lokale verankering. Zo heeft elke provincie een eigen werking en bestuur met in totaal een 35-tal lokale beroepsverenigingen (BV's) die allemaal autonoom functioneren. Voor een goede werking is deze lokale verankering van groot belang. De beroepsverenigingen gaan zelf in overleg met lokale politici over terrassenreglementering, parkeerproblematiek, deloyale concurrentie, het afschaffen van bepaalde taksen e.d. Ook met de lokale toeristische partners is er in veel lokale afdelingen een goede samenwerking.

Horeca Aarschot investeerde vooral in de vorming van een nieuw bestuur het aanwerven van nieuwe leden. Horeca Hageland gaf vorm aan een nieuw bestuur. Er was een overleg met de Tiense dienst van toerisme. Horeca Halle-Vilvoorde zette volop in op ledenwerving, de activering van nieuwe bestuursleden en organiseerde een gesmaakte zomercocktail.

### Beroepsverenigingen provincie Vlaams-Brabant

- Halle-Vilvoorde
- Leuven
- Hageland
- Groot Aarschot

## 5.2. Provincie Vlaams-Brabant



VLAAMS-BRABANT

In de provincie Vlaams-Brabant startte Horeca Leuven een hotelcommissie op. Op de druk bijgewoonde jaarlijkse receptie werd de nieuwe horecagids voorgesteld. Er was met regelmaat overleg met de stad betreffende nieuwe geluidsnormen. Er werd ook bekeken hoe de horeca in de gemeenten Overijse, Hoeilaert, Tervuren en Huldenberg extra ondersteund kan worden. Daarnaast werd ingezet op opleidingen, Horeca Leuven organiseerde drie HACCP-workshops en twee opleidingen over sociale media.

## 5.3. Provincie Limburg



LIMBURG

In de provincie Limburg werd andermaal ingezet op een sterke provinciale ondersteuning. Ter ondersteuning en oprichting van de nieuwe lokale beroepsverenigingen werd beroep gedaan op consultancybureau IDEA.

Horeca Genk werkte verder aan de samenwerking "Symphonie à la Carte" met de muziekacademie. Ook werd opnieuw geparticipeerd in het maandelijks zomerevent 'Iedereen Donderdagt'. Lidia Paletta werd de nieuwe voorzitter.

Horeca Tongeren pleegde overleg met de Schepenen van Economie en Toerisme en er werden een aantal maatregelen voorgesteld ter ondersteuning van de horeca in het stadscentrum.



Horeca Hasselt trad in overleg met het lokale beleid betreffende de uitwerking van een horecabeleidsplan. De focus lag op terrasbeleid, promotie en samenwerking van de handelaars, mobiliteit & bereikbaarheid en vestigingsbeleid & nieuwe stadsontwikkeling. Vanuit deze invalshoek hebben een aantal geëngageerde bestuursleden de beroepsvereniging nieuw leven ingeblazen.

In Sint-Truiden werd gewerkt aan de oprichting van een nieuwe lokale beroepsvereniging om een betere lokale werking te bekomen. Horeca Zonhoven organiseerde zich en met een aantal dynamische uitbaters werd een nieuwe lokale werking gecreëerd. De banden met de toeristische dienst werden aangehaald

Naast het vaste aanbod van de Horeca Academie waren er in de provincie extra opleidingen HACCP (Tongeren), sociale media (Genk) en Barista (Maaseik en Hasselt).

De provincie haalde in 2013 ook de banden aan met Horeca Vorming Vlaanderen en de hotelscholen.

#### **Beroepsverenigingen provincie Limburg**

- Tongeren
- Genk
- Hasselt
- Maaseik
- Zonhoven
- Sint-Truiden

## **5.4. Provincie Oost-Vlaanderen**



### **OOST-VLAANDEREN**

Bij horeca provincie Oost-Vlaanderen kwam in 2013 een nieuwe voorzitter aan het roer. Antoine Declercq gaf na vele jaren inzet de fakkel over aan de nieuwe generatie. Op de ledenraad van Horeca Vlaanderen werd Dhr. Declercq uitgebreid bedankt voor zijn enorme inspanningen en jarenlange constructieve inzet. Hij werd opgevolgd door Rudy De Wit, die later werd opgevolgd door Tim Joiris. Horeca Vlaamse Ardennen investeerde in een nieuw bestuur en zette weer volop in op streekproducten met de 'bierkaart van de Vlaamse Ardennen' en 'de Vlaamse kuitenbijter'. Horeca Aalst-Denderstreek hield een geslaagde nieuwjaarsreceptie. Horeca Meetjesland zette naar goede gewoonte sterk in op opleidingen. Zo organiseerden ze een workshop over whiskey, een BSB cursus, een cursus sociale media en een opleiding marketing. Daarnaast haalde ze de banden met de toeristische dienst verder aan en organiseerde ze een gezellige zomerbarbecue. Horeca Gent werkte mee de website Citypath uit en participeerde mee in het culinaire project 'Gent smaakt'. Horeca Waasland organiseerde enkele druk bijgewoonde HACCP cursussen.

#### **Beroepsverenigingen provincie Oost-Vlaanderen**

- Gent & Leiestreek
- Waasland
- Aalst-Denderstreek
- Vlaamse Ardennen
- Meetjesland

## 5.5. Provincie Antwerpen



### ANTWERPEN

In 2013 werd in de provincie Antwerpen verder gewerkt om Horeca Antwerpen op te splitsen en een nieuwe beroepsvereniging (Antwerpen Noord) op te richten. In 2014 zal het bestuur gevormd worden. Horeca Antwerpen kan zich zo nog meer toeleggen op de stadsgelateerde dossiers. Dankzij de vertegenwoordiging in de beleidsadviesraad wordt goed de vinger aan de pols gehouden.



Daarnaast is er een goed overleg met de lokale vereniging van de Grote Markt. Via de Antwerp Hotel Association wordt kort op de bal gespeeld betreffende de hotelproblematieken in de stad. Daarnaast werkt Horeca Antwerpen samen met de stad om een horecabrochure en website uit te werken. Met VDAB werd samengewerkt betreffende aanwezigheid op de jobbeurs.

Bij Horeca Zuiderkempen is Jos Ceulemans na jarenlang voorzitterschap verkozen tot ere-voorzitter. Jan De Haes volgt hem op als voorzitter. Horeca Ruppelstreek & Klein-Brabant hield naar jaarlijkse gewoonte haar zeer gesmaakte aspergebasket. Horeca Mechelen staat op het punt een doorstart te maken. Met de stad werden de krijtlijnen voor de oprichting van een horecaplatform uitgezet. In 2014 zal worden samengewerkt betreffende de imagocampagne 'Mechelen kindvriendelijke stad'.

Horeca Lier participeerde in de Kerstmarkt, en haalde verder de samenwerkingsverbanden met de stad aan. Horeca provincie Antwerpen onderhield de nauwe contacten met Toerisme Provincie Antwerpen. Ook Met Toerisme Scheldeland en Toerisme Antwerpse Kempen werden de contacten opgevolgd.

#### **Beroepsverenigingen provincie Antwerpen**

- Antwerpen e.o.
- Rupelstreek & Klein-Brabant
- Lier
- Mechelen
- Middenkempen
- Noorderkempen
- Zuiderkempen

## 5.6. Provincie West-Vlaanderen



### WEST-VLAANDEREN

De provincie West-Vlaanderen heeft het hoogste aantal lokale beroepsverenigingen, en bijgevolg een zeer sterke en uitgebreide werking. 2013 stond bovendien duidelijk in het teken van vernieuwing en verjonging.

Een overlegronde bij de 15 lokale beroepsverenigingen van Horeca West-Vlaanderen heeft geleid tot meer inzicht in hun eigen werking en in hun verwachtingen voor de toekomst. Dit document zal in 2014 door het nieuwe bestuur gebruikt worden voor haar beleidsvisie en voor een concreet actieplan dat optimaal moet voldoen aan de wensen van de lokale besturen.

In 2013 werden in de provincie West-Vlaanderen secretaris Paul van Boxel, penningmeester Abel Doise en voorzitter Jean-Pierre Gallez gelauwerd voor hun jarenlange inzet. Nieuwe provinciale voorzitter is Bart Boelens, tevens voorzitter van Horeca Regio Middenkust vzw en van Kusthotels vzw. Chris Janssens, voorzitter van Horeca Brugge, is de nieuwe secretaris en nieuw penningmeester is Herman Vandenbussche, voorzitter Horeca Veurne.

Hieronder leest u een bloemlezing van een aantal van de lokale initiatieven.

Op de horecabeurs te Bredene werd de beursstand van de federatie verzorgd door Horeca Blankenberge, Middenkust, De Haan/Wenduine en Knokke/Heist. Tevens organiseerde Horeca West-Vlaanderen hier drie infosessies waaronder de gesmaakte sessie

'alternatieve verloning' in samenwerking met sociaal bureau ADMB. Op de Horeca Vakdagen te Waregem was de lokale beroepsvereniging Horeca Zuid-West-Vlaanderen vertegenwoordigd met een beursstand. Tevens hielden ze er een gesmaakte Nieuwjaarsreceptie en organiseerden enkele maanden later een mooi lentefeest.

Horeca Poperinge investeerde in 2013 fors in een nieuw bestuur. Ook organiseerde hun banket en het feest 'pré saison'. Ook het banket van Horeca Ieper was weer een succes te noemen. Horeca Koksijde stelde in samenwerking met Horeca Oostduinkerke de unieke Horeca retrogids voor waar 27 lokale restaurants aan deelnamen.

Horeca Blankenberge, Horeca De Haan-Wenduine en Horeca Knokke-Heist sloegen de handen in elkaar en organiseerde een clusteropleiding 'Social media'. Op de algemene vergadering van Horeca De Panne was dan weer Staatssecretaris van Fraudebestrijding John Crombez te gast.

Horeca Midden-West-Vlaanderen participeerde in de brochure 'Gastronomie in de Albrecht Rodenbachstreek' en organiseerde een opleiding HACCP. Daarnaast zette ze in op de santé-actie en brachten een succesvol banket. Horeca Middenkust onderhield haar nauwe contacten met Westtoer en organiseerde daarnaast twee infosessies in samenwerking met het FAVV naar aanleiding van de geplande controles in de stad Oostende. In samenwerking met Westtoer werd de najaarscampagne 'het Lekkere Westen' uitgewerkt. Onder deze titel is het lekker eten en drinken in West-Vlaanderen gepromoot. Westtoer en Horeca West-Vlaanderen willen het verhaal brengen

van een 64-tal West-Vlaamse chefs gaande van bistro tot topgastronomie. In het verhaal is er aandacht voor de lokale producten waarmee de chef werkt. Via de streekproducten en de chefs worden de toeristische troeven van de 4 regio's in West-Vlaanderen (De Kust, het Brugse Ommeland, De Leiestreek en de Westhoek) uitgespeeld.

Horeca Oostkust organiseerde de dag van de Belle Epoque, een Sneukeltoer de eerste 'Horeca Bowling'. Horeca Brugge participeerde in Brugge Culinaire – Bierstraat, reikte haar Horeca Awards uit en organiseerde een marktonderzoek in samenwerking met HoWest naar aanleiding van de terrasreglementering. Daarnaast hielden ze o.a. een debat met de jeugdcafés en stelden ze een eigen beleidsvisie-memorandum op.

Horeca De Haan-Wenduine verwarmde haar leden met een Kerstdrink. Horeca Veurne organiseerde een succesvolle culinaire rally. Daarnaast was er de vijfde editie van de bierproeverij.

De plechtige uitreiking van de eretekens aan de Laureaten van de Arbeid uit de sector Horeca vond plaats op maandag 25 maart 2013. Robert Cornet, West-Vlaams bestuurslid, kreeg het label 'Eredekens van de Arbeid'.

Er werd ook ingezet op het project 'De Groote Oorlog'. Samen met Westtoer wordt een divers aanbod uitgewerkt.

## Beroepsverenigingen provincie West-Vlaanderen

- Blankenberge
- Brugge
- De Panne
- Ieper
- Knokke-Heist
- Koksijde
- Zuid-West-Vlaanderen
- Nieuwpoort
- Middenkust
- Midden-West-Vlaanderen
- Tielt
- Veurne
- Oostduinkerke
- Poperinge
- De Haan-Wenduine

# Bijlage 1

## BLACKBOX AKTIES 2013

Datum	Event	Plaats	Aantal deelnemers
29 januari	Opleiding Licht je onderneming door	Gent	23
4 februari	Opleiding Licht je onderneming door	Antwerpen	19
5 februari	Opleiding Licht je onderneming door	Oostende	25
18 februari	Workshop Arbeidsorganisatie en arbeidsflexibiliteit	Gent	17
19 februari	Opleiding Licht je onderneming door	Diest	21
19 februari	Workshop Arbeidsorganisatie en arbeidsflexibiliteit	Bredene	17
21 februari	Opleiding Hoe klanten aantrekken	Bredene	17
26 februari	Opleiding Kosten besparen	Antwerpen	26
4 maart	Workshop Arbeidsorganisatie en arbeidsflexibiliteit	Antwerpen	14
5 maart	Opleiding Kosten besparen	Gent	25
6 maart	Opleiding Kosten besparen	Leuven	20
11 maart	Opleiding Hoe klanten aantrekken	Hasselt	11
12 maart	Opleiding Kosten besparen	Brugge	38
12 maart	Opleiding Prijsberekening en de kassa gebruiken als beleidsinst.	Hasselt	3
12 maart	Workshop Arbeidsorganisatie en arbeidsflexibiliteit	Herentals	4
13 maart	Workshop Arbeidsorganisatie en arbeidsflexibiliteit	Aarschot	11
14 maart	Opleiding Hoe klanten aantrekken	Mechelen	9
21 maart	Opleiding Licht je onderneming door - extrasessie	Genk	25
26 maart	Workshop Arbeidsorganisatie en arbeidsflexibiliteit	Lokeren	11
28 maart	Opleiding Licht je onderneming door - extrasessie	Leuven	18





Datum	Event	Plaats	Aantal deelnemers
15 april	Opleiding Slimmer aankopen	Antwerpen	15
16 april	Opleiding Slimmer aankopen	Gent	14
17 april	Workshop Arbeidsorganisatie en arbeidsflexibiliteit	Oostende	9
22 april	Opleiding Slimmer aankopen	Kortrijk	5
23 april	Opleiding Kosten besparen	Hasselt	15
25 april	Opleiding Hoe klanten aantrekken	Leuven	11
16 mei	Opleiding Hoe klanten aantrekken	Gent	18
28 mei	Opleiding Prijsberekening en de kassa gebruiken als beleidsinst.	Gentbrugge	6
16 september	Workshop Sociale wetgeving	Gent	41
23 september	Opleiding Licht je onderneming door	Hasselt	17
24 september	Workshop Sociale wetgeving	Brugge	66
25 september	Workshop Sociale wetgeving	Antwerpen	49
26 september	Workshop Sociale wetgeving	Leuven	31
30 september	Opl. Kostenbeheersing: de kassa als managementtool	Lier	10
30 september	Opleiding Licht je onderneming door	Eeklo	14
2 oktober	Opleiding Licht je onderneming door	Mechelen	14
10 oktober	Workshop Sociale wetgeving	Genk	17
10 oktober	Opleiding Overlaten of stopzetten van een zaak	Diest	11

Datum	Event	Plaats	Aantal deelnemers
14 oktober	Opleiding Overlaten of stopzetten van een zaak	Sint-Truiden	14
16 oktober	Opleiding Overlaten of stopzetten van een zaak	Nieuwpoort	31
17 oktober	Opl. Kostenbeheersing: de kassa als managementtool	Aalst	15
21 oktober	Opl. Kostenbeheersing: de kassa als managementtool	Oostende	19
23 oktober	Opleiding Overlaten of stopzetten van een zaak	Zoersel	19
28 oktober	Opleiding Licht je onderneming door - extra sessie	Eeklo	9
30 oktober	Opleiding Licht je onderneming door - extra sessie	Dendermonde	8
4 november	Opleiding Licht je onderneming door	Kortrijk	20
5 november	Opl. Kostenbeheersing: de kassa als managementtool	Aarschot	14
12 november	Infosessie De geregistreerde kassa met blackbox	Antwerpen	105
12 november	Opl. Hoe klanten aantrekken - extra sessie	Eeklo	14
13 november	Opleiding Licht je onderneming door	Vilvoorde	5
14 november	Infosessie De geregistreerde kassa met blackbox	Hasselt	76
25 november	Infosessie De geregistreerde kassa met blackbox	Gent	136
26 november	Infosessie De geregistreerde kassa met blackbox	Leopoldsburg	39
2 december	Infosessie De geregistreerde kassa met blackbox	Leuven	90
3 december	Opleiding Overlaten of stopzetten van een zaak	Sint-Niklaas	32
4 december	Opl. Kostenbeheersing: de kassa als managementtool - extra sessie	Lede	7
10 december	Infosessie De geregistreerde kassa met blackbox	Brugge	140
10 december	Workshop Sociale wetgeving - extra sessie	Gent	39
<b>TOTAAL</b>			<b>1549</b>



# Bijlage 2: Persberichten 2013

**23/01/2013**

Dienstensector heeft lastenverlaging  
evenzeer nodig als industrie.

**25/01/2013**

Horeca Vlaanderen ondertekent nieuw  
alcoholconvenant.

**28/01/2013**

Meer verregaande maatregelen nodig  
dan voorstellen Crombez

**1/02/2013**

Grens btw-plicht optrekken naar  
25.000 euro zorgt voor oneerlijke  
concurrentie.

**1/02/2013**

Reactie van Horeca Vlaanderen op  
persmededeling vakbonden

**8/02/2013**

Italiaans gastronomisch congres  
promoot 'la cucina fiamminga'

**12/02/2013**

Horeca Vlaanderen kiest voor  
partnership met HR-dienstengroep  
ADMB

**13/02/2013**

1 Belg op 5 viert Valentijn op restaurant

**21/03/2013**

Horecafederaties treden toe tot  
'Hotelstars Union'

**22/03/2013**

Schrappen feestdag geen goed idee

**27/03/2013**

Reactie op kassafraude

**28/03/2013**

Paasweekend blijft populair

**18/04/2013**

Voorstellen Daems en Lijnen stap in  
goede richting

**23/04/2013**

Geef ons een rendabel kader en we  
verwitten graag

**26/04/2013**

Horecaplan stap in de goede richting  
maar onvoldoende

**29/04/2013**

Horeca Vlaanderen lanceert  
publiekscampagne 'Hier wordt geleefd'

**24/05/2013**

Horeca Vlaanderen steunt voorstel Open  
Vld en Unizo

**29/05/2013**

Nood aan een cafévriendelijk beleid

**30/05/2013**

Hotelstars Union zorgt voor een Europees  
transparant kwalificatiesysteem voor  
hotelsterren

**13/06/2013**

Horeca Vlaanderen steunt voorstel  
Hendrik Bogaert

**19/06/2013**

Q-label voor kwaliteitsvolle dienstverlening

**20/06/2013**

Reactie op jaarverslag FAVV: "Opleidingen  
en begeleiding zijn de sleutel"



**27/06/2013**

Culinair Gents feest zet Vlaamse gastronomie op de wereldkaart

**12/07/2013**

Horecaplan goedgekeurd in regering. De kous is niet af!

**18/07/2013**

Horeca heeft loonkostenhandicap van meer dan 30%.

**1/08/2013**

Huidige hoge jobverlies is nog maar topje van ijsberg voor horecasector.

**2/09/2013**

4 op 5 dagtoeristen frequenteerden deze zomer een horecazaak.

**19/09/2013**

Reviewsites moeten oude reviews verwijderen

**20/09/2013**

Regering wil de tewerkstelling in horeca niet vrijwaren

**23/09/2013**

JONG KEUKENGEWELD pakt uit met 45 talentvolle chefs

**24/09/2013**

Lastenverlaging blijft onvoldoende

**25/09/2013**

Gratis kraantjeswater moet beslissing van de ondernemer zelf zijn

**3/10/2013**

Verlaging loonlast blijft absolute topprioriteit

**15/10/2013**

Horeca Vlaanderen en Vlaanderen Lekker Land lanceren de gids "Kinderen aan tafel"

**15/10/2013**

Horeca-memorandum lijst politieke actiepunten op

**19/10/2013**

Horeca Vlaanderen reageert op universitaire studie KU Leuven

**24/10/2013**

Horecazaken worden steeds meer gebruikt als 'tweede werkplek'

**28/10/2013**

Horeca Vlaanderen over oprichting nieuwe restaurantvereniging

**30/10/2013**

Horecafederaties en Belgische Brouwers slaan handen in elkaar

**4/11/2013**

Invoeren van geregistreerde kassa op 1 januari 2014 wordt technisch onmogelijk

**6/11/2013**

Horeca Vlaanderen over tafelschuimerij

**8/11/2013**

Invoering geregistreerde kassa dramatischer dan NSZ doet uitschijnen

**11/12/2013**

Horeca eist intrekking kassawet

**19/12/2013**

Boekingendejaars in stijgende lijn

**30/12/2013**

Belg feest massaal op restaurant

# Bijlage 3: Horeca Flashes

**2/01/2013** Horeca Flash - Horeca Vlaanderen wenst u een voorspoedig 2013.

**11/01/2013** Horeca Flash - Opleiding: Licht je onderneming door - Tips en tricks om je zaak te verbeteren

**15/01/2013** Horeca Flash - Tip: Interessante opleiding 'Hoe beter ondernemen?'

**30/01/2013** Horeca Flash - Ledenkorting voor digitale televisie bij Telenet

**5/02/2013** Horeca Flash - Algemene stakingsdag op 21 februari

**6/02/2013** Horeca Flash - Schrijf u in voor een van de opleidingen op de Horeca Beurs te Bredene

**6/02/2013** Horeca Flash - Voorjaarsopleidingen Horeca Vlaanderen

**9/02/2013** Horeca Flash - Enquête Horeca Vlaanderen - Valentijn

**12/02/2013** Horeca Flash - Horeca Vlaanderen kiest voor partnership met HR-dienstengroep ADMB

**13/02/2013** Horeca Flash West-VL - Opleiding arbeidsorganisatie en flexibiliteit op horecabeurs Bredene

**13/02/2013** Horeca Flash - Tevredenheidsenquête van het FAVV

**18/02/2013** Horeca Flash - Opleiding 'Kosten besparen'

**18/02/2013** Horeca Flash - Investeringsubsidies aan vergunde hotels en gastenkamers

**26/02/2013** Horeca Flash - Schrijf u tijdig in: Opleidingen 'arbeidsorganisatie' en 'social media'

**27/02/2013** Horeca Flash - Eindejaarspremie: bijkomende bijdragen en verwijlresten refertejaar 2012

**4/03/2013** Horeca Flash - Enquête Benelux over zwendelpraktijken en advertentiefraude

**6/03/2013** Horeca Flash Limburg - Opleiding: Hoe klanten aantrekken met sociale media

**6/03/2013** Horeca Flash Oost-VL - Workshop arbeidsorganisatie en arbeidsflexibiliteit 26 maart

**7/03/2013** Horeca Flash West-VL - Jobmarkt voor de horeca te Oostende

**13/03/2013** Horeca Flash - Schrijf u in voor de opleiding 'Slimmer aankopen'

**19/03/2013** Horeca Flash - De "nouveau Foodprint 1213 est arrivé"!

**20/03/2013** Horeca Flash - België is toegetreten tot 'Hotelstars Union'

**22/03/2013** Horeca Flash - Aanbod Vlaanderen Vakantielandcheques

**26/03/2013** Horeca Flash - Opgelet voor reclameronselaar

**8/04/2013** Horeca Flash - Publiekscampagne: Hier wordt geleefd!

**10/04/2013** Horeca Flash hotels - Consumentenenquête van Hotelstars Union

**10/04/2013** Horeca Flash - Opgelet voor reclameronselaars

**26/04/2013** Horeca Flash - Kassa opnieuw gedeeltelijk uitgesteld

**29/04/2013** Horeca Flash - Ondersteun de campagne 'Hier wordt geleefd'

**6/05/2013** Horeca Flash - Steun de campagne 'Hier wordt geleefd'

**8/05/2013** Horeca Flash - Vergeet uw korting op SABAM niet aan te vragen

**17/05/2013** Horeca Flash - Rondvraag van de Europese Commissie omtrent aanvaarding van betaalmiddelen

**23/05/2013** Horeca Flash - Nieuw ledenvoordeel van 50 euro bij METRO

**28/05/2013** Horeca Flash - Enquête in kader van personeelsselectie (eindwerk student)

**3/06/2013** Horeca Flash - Vlaanderen Vakantiecheque opnieuw te koop

**6/06/2013** Horeca Flash - Black box kassa: wat met de verplichte

**10/06/2013** Horeca Flash - "Hier wordt geleefd - Ook in uw zaak!"

**11/06/2013** Horeca Flash - Vanaf 1 juli nieuwe verplichtingen inzake afval

**13/06/2013** Horeca Flash - Korting bij Telenet voor leden Horeca Vlaanderen

**20/06/2013** Horeca Flash - Hebt u ruimtes te huur?

**28/06/2013** Horeca Flash - Belangrijke info over uw betaalterminal

**12/07/2013** Horeca Flash - HET NIEUWE EENHEIDSTATUUT ARBEIDERS - BEDIENDEN

**22/07/2013** Horeca Flash - Naar een nieuwe berekeningswijze van de sociale bijdragen zelfstandigen

**23/07/2013** Horeca Flash - Verduidelijk artikel Horeca Echo "Extra controle van de fiscus dit jaar?"

**9/08/2013** Horeca Flash - Nieuwe HACCP gids is uit

**2/09/2013** Horeca Flash - Vanaf 1-09 drie gratis testmaanden bij Sodexo voor maaltijdcheques

**9/09/2013** Horeca Flash - Horeca Academie: Najaarsopleidingen Horeca Vlaanderen

**12/09/2013** Horeca Flash - Opgelet voor aanbiedingen van de firma EPTR

**13/09/2013** Horeca Flash - Uw input voor het Actieplan Horeca 2014-2018

**17/09/2013** Horeca Flash West-VL - Horeca Vorming biedt coaching aan voor nieuwe werknemers

**18/09/2013** Horeca Flash - Schrijf u in voor de opleiding 'Licht je onderneming door'

**20/09/2013** Horeca Flash - Uitnodiging Staten-Generaal Toerisme 2013

**25/09/2013** Horeca Flash Antwerpen - Schrijf u in voor de opleiding te Lier "De kassa als managementtool"

**27/09/2013** Horeca Flash - Duiding bij bedreiging van individuele bedrijven door ABVV ivm eenheidsstatuut

**27/09/2013** Horeca Flash - "Interne grens wordt vanaf 1 oktober verhoogd"

**30/09/2013** Horeca Flash - Opgepast voor malafide reserveringen

**1/10/2013** Horeca Flash - Gelegenheidsarbeid: wijzigingen vanaf 1 oktober 2013

**2/10/2013** Horeca Flash - Opleiding: Overlaten of stopzetten van een horecazaak.

**8/10/2013** Horeca Flash - De teerling is geworpen: de komst van de kassa staat vast

**22/10/2013** Horeca Flash - Horeca Vlaanderen reageert op universitaire studie KU Leuven

**25/10/2013** Horeca Flash - Infosessies: de geregistreerde kassa met blackbox

**29/10/2013** Horeca Flash Vlaams-Brabant: Schrijf u in voor een van de opleidingen in november!

**5/11/2013** Horeca Flash - Gezocht: innovatieve energiebesparende maatregelen!

**6/11/2013** Horeca Flash Hotels - Leidraad voor brandveiligheid in Europese hotels

**21/11/2013** Horeca Flash - Valse recensies op reviewsites

**22/11/2013** Horeca Flash - Oefening FAVV simuleert contaminatie van eieren

**22/11/2013** Horeca Flash - Workshop 'Onthaal van toeristen uit China, Japan, Rusland en India'

**29/11/2013** Horeca Flash - Recupereer uw voordeel bij bestelling Ecocheques Edenred

**4/12/2013** Horeca Flash - Bob mee naar 2014

**6/12/2013** Horeca Flash - Een nieuw sectorakkoord voor de horeca

**11/12/2013** Horeca Flash - Horeca Vlaanderen eist intrekking van de kassawet

**12/12/2013** Horeca Flash - voordeel Ecocheques bij Edenred is uitgebreid!

**16/12/2013** Horeca Flash - Enquête eindejaar

# Bijlage 4

Voordelen lidmaatschap Horeca Vlaanderen

## Niet-financiële voordelen

- Onbeperkte informatie en gratis advies op maat
- Maandelijks de "Horeca Vlaanderen Krant" met achtergrondinformatie over de sector, actuele dossiers, ledenvoordelen, activiteiten, enz.
- Maandelijks "Horeca Echo", bundeling van praktische tips
- Abonnement op elektronische nieuwsbrief 'Flash'
- Gratis toegang tot infosessies, workshops, studiedagen, enz.
- Gratis officiële documenten (arbeidsreglement, arbeidsovereenkomsten, aanvraag hernieuwing handelshuur, enz.)
- Onbeperkt toegang tot de website [www.horecavlaanderen.be](http://www.horecavlaanderen.be)

## Financiële voordelen

- 10% korting op Sabam bijdrage
- cadeaubon van 50€ bij ISPC (op een min. aankoopwaarde van 300€) + een lunchcheque (één betalend = één gratis)
- cadeaubon van 50€ bij Hanos (op een min. aankoopwaarde van 300€)
- cadeaubon van 50 € bij METRO (op een min. Aankoopwaarde van 300€)
- Voordeeltarief van max. 1,26, 1.20% of minder verwerkingskost op omzet met Visa of Mastercard bij Europabank
- 3,75% ipv 7% dienstprestatie op ecocheques via Edenred
- Gratis opname in navigatiesystemen TomTom Group
- Gratis Foodprint
- Lidmaatschap 100% fiscaal aftrekbaar



# Bijlage 5

Raad van Bestuur Horeca Vlaanderen

TITEL	NAAM		E-MAIL
VOORZITTER	DESCHEEMAECCKER	ANDRE	info@pacifichotel.com
ONDERVOORZITTER	NEYRYNCK	KURT	k.neyrynck@gentmeetingcenter.be
PENNINGMEESTER	REYPENS	JOS	reypens.verbo@telenet.be
STATUTAIRE SECRETARIS	DE SLOOVERE	YVES	yves.de.sloovere@telenet.be
VOORZITTER SECTORCOM. HOTELS	DESCHEEMAECCKER	ANDRE	info@pacifichotel.com
VOORZITTER SECTORCOM. RESTAURANT	SNOEYS	PAUL	info@deguldencoppe.be
VOORZITTER SECTORCOM. CAFES	CAMERLYNCK	STEFAAN	stefaan.camerlynck@telenet.be

## Horeca Vlaanderen vzw - Provincie Antwerpen

Effectieve leden:	BROCATUS	DAVY	info@davybrocatus.be
	SNOEYS	PAUL	info@deguldencoppe.be
	VAN DEN OUWELAND	ED	ed@pakhuis.info
Plaatsvervangende leden:	CAMERLYNCK	STEFAAN	stefaan.camerlynck@telenet.be
	HELLEMANS	KRISTOF	kristof.hellemans.1986@hotmail.com
	VERWAEST	LEEN	leenverwaest@hotmail.com

## Horeca Vlaanderen vzw - Provincie Limburg

Effectieve leden:	GEURDEN	LUDO	info@hotelmardaga.be
	PETERS	RAF	raf.peters3@telenet.be
	VANHEUSDEN	FILIP	info@borrethuis.be
Plaatsvervangende leden:	BLEUX	ROBBY	robby.bleux@telenet.be
	NELLES	MARIANNE	info@ogeros.be
	PALETTA	LIDIA	info@la-focaccia.be

## Horeca Vlaanderen vzw - Provincie Oost-Vlaanderen

Effectieve leden:	VAN HECKE	ANNEKE	info@hoftevrmbaut.be
	VERMEERSCH	SERGE	serge@flandershotelholding.be
Plaatsvervangende leden:	BOELENS	DIRK	secretariaat@horeca-oostvlaanderen.be
	SOETING	JASPER	secretaris@horecameetjesland.be
	VAN LEUVEN	PATRICK	voorzitter@horeca-aalstdender.be

## Horeca Vlaanderen vzw - Provincie Vlaams-Brabant

Effectieve leden:	DE SLOOVERE	YVES	yves.de.sloovere@telenet.be
	JUSTENS	DANNY	d.justens@skynet.be
	STERCKX	ROMAIN	romain.sterckx@salonsgeorges.be
Plaatsvervangende leden:	COOMANS	BERT	de.zwaan@telenet.be
	VANDERAUWERA	KEVIN	letoiledor@skynet.be
	VERBIST	DIRK	dirk.verbist@pandora.be

## Horeca Vlaanderen vzw - Provincie West-Vlaanderen

Effectieve leden:	DEKLERCK	CHRISTOPHE	christophe@memlinc.be
	GALLEZ	JEAN-PIERRE	jp_gallez@hotmail.com
	VAN BOXEL	PAUL	horecaZWVL@scarlet.be
Plaatsvervangende leden:	CORNET	ROBERT	robert.cornet@telenet.be
	DEFEVER	IGNACE	info@debonteos.be
Permanent toegevoegd lid zonder stemrecht	JANSENS	CHRIS	kogge@skynet.be



# Bijlage 6

Horeca Vlaanderen is vertegenwoordigd in volgende organen:

## Sociaal

PARITAIR COMITE VOOR HET HOTELBEDRIJF  
PARITAIR LEERCOMITE  
FUNCTIECLASSIFICATIECOMMISSIE  
ADVIESGROEP AFWIJKINGEN  
WAARBORG EN SOCIAAL FONDS HORECA  
FEDERAAL VORMINGSCENTRUM  
HORECA VORMING VLAANDEREN  
GUIDEA  
RAAD VAN BESTUUR SYNTRA VLAANDEREN  
KONINKLIJK INSTITUUT DER ELITEN VAN DE ARBEID

## Toerisme

TAFELN IN VLAANDEREN  
FEDERATIE VAN DE TOERISTISCHE INDUSTRIEËN  
TOERISME VLAANDEREN: Raadgevend Comité  
TOERISME VLAANDEREN: Adviescomité van het Toeristisch Logies  
TOERISME VLAANDEREN: Technisch Comité Brandveiligheid  
TOERISME VLAANDEREN: Forum private sector  
STUURGROEP Kust Actie Plan III  
STUURGROEP EEN ZEE VAN KWALITEIT  
BELEIDSSTUURGROEP IMPULSPROGRAMMA VOOR DE VLAAMSE KUST  
ADVIESCOMMISSIE VOOR DE TOERISTISCHE IMPULSEN WEST VLAANDEREN  
RAAD VAN BESTUUR LOGEREN IN VLAANDEREN  
STRATEGISCHE ADVIESRAAD INTERNATIONAAL VLAANDEREN

## Ondernemen

FAVV: Raadgevend Comité en Bilateraal Overleg  
HOGE RAAD VOOR ZELFSTANDIGEN EN KMO: Hoge Raad, Sectorcommissie 8 - Horeca & Toerisme, Commissie Algemeen KMO Beleid en Commissie Beroepsreglementering  
CENTRALE RAAD VOOR HET BEDRIJFSLEVEN: Commissie Horeca  
NATIONALE ARBEIDSRAAD:  
RAAD VOOR HET VERBRUIK  
FOD ECONOMIE: Commissie Billijke Vergoeding  
FOD VOLKSGEZONDHEID: Werkgroep Zoutreductie en Werkgroep Energiebalans;  
VLAM: Werkgroep Friet  
Algemene Vergadering HOTREC



**Horeca Vlaanderen is vertegenwoordigd in de evaluatiecommissies convenant onderwijs van volgende hotelscholen:**

KTA 2 Aalst  
KTA 3 Hofsteden-Kortrijk  
KTA De Panne  
KTAIII Hasselt  
KTAI Stio - Oostende  
KTA Hotelschool Turnhout  
KTA Wemmel  
PISO Tienen  
PIVA Antwerpen;  
Leonardo Lyceum Antwerpen  
Stedelijk Handelsinstituut  
Hotel- en Bakkerijschool Gent  
KTA Mechelen  
Elishout  
Stedelijk Inst. Sima Aarschot  
Ter Groene Poorte  
Spermalie  
Instituut Stella Matutina;  
Kogeka 7 Geel  
Sint-Martinusscholen  
VTI Spijker Hoogstraten  
Ter Duinen  
Sint-Niklaasintituut Kortrijk  
Vrije Technische School Leuven  
Onze Lieve Vrouw Pres. 2  
Coloma Instituut  
Sint Lutgardisinstituut  
Stella Marisinstituut

**Horeca Vlaanderen is vertegenwoordigd in de evaluatiecommissies convenant onderwijs van volgende scholen grootkeuken.**

Heilig Hart van Maria Instituut  
Margareta Maria Instituut  
Technisch Instituut Immaculata  
Mariagaard  
Vrije Technisch Instituut 2  
Leiepoort Campus Sint-Theresia  
Sint-Annainstituut

Horeca Vlaanderen werkte de voorbije jaren een heel aantal nuttige documenten en brochures uit.

**- Startersbrochure**  
Met de startersbrochure maakt Horeca Vlaanderen de startende ondernemer bewust van alle verplichtingen waarvoor hij moet worden voldaan. Een must voor elke starter.

**- Kassabrochure**  
In de kassabrochure wordt alle wetgeving gebundeld over de geregistreerde kassa met blackbox. In 2012 werd de kassabrochure reeds 2 keer geüpdate.

**- Checklist brouwerijcontracten**  
Aan een brouwerijcontract zijn veel verplichtingen gekoppeld. In deze checklist vindt de lezer een aantal tips die hem begeleiden om tot een goede overeenkomst met de leverancier te komen.

**- Checklist cadeaubonnen**  
Bij het gebruik van cadeaubonnen zal de uitgever van de bon een vast of variabel gedeelte van de waarde van de bon opstrijken. Horeca Vlaanderen geeft 10 tips over hoe de ondernemer hiermee moet omgaan.

**- Huisreglementen**  
Horeca Vlaanderen heeft een huisreglement dat letterlijk kan toegepast worden of als inspiratie kan dienen.

**- Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector**  
Deze gids werd opgesteld door de horecafederaties en goedgekeurd door het FAVV en kan als leidraad dienen voor het opstellen van een autocontrolesysteem.

**- Voorbeeld van een onderhoudsplan en een onderhoudsplan**  
**- FAVV Checklist**

Via deze checklist kan de ondernemer zich vergewissen of hij in regel is met de voorschriften van het FAVV.

**- Privacy leaflet voor hotels**  
**- Model van een arbeidsreglement**  
**- Algemene verkoopvoorwaarden**

Al deze informatie, plus nog veel meer, is terug te vinden op [www.horecavlaanderen.be](http://www.horecavlaanderen.be)





Horeca Vlaanderen vzw  
Anspachlaan 111 b4  
1000 Brussel  
T: 02/ 213 40 10  
F: 02/ 213 40 11  
E: info@horeca.be  
[www.horecavlaanderen.be](http://www.horecavlaanderen.be)

