

Flexi-jobs afschaffen? Onaanvaardbaar!

Dit raakt de sector en dus mensen.
Dat kan toch niet de bedoeling zijn ?



Horeca Vlaanderen is stomverbaasd over het voorstel van Groen om de flexi-jobs af te schaffen. "Flexi-jobs zijn belangrijk om de piekmomenten in te vullen. Dit systeem afschaffen raakt de sector en dus bijgevolg ook mensen. Eind maart stonden er meer dan 2100 vacatures open voor vaste, studenten- en flexi-jobs in de horeca. Dus iedereen is dringend meer dan welkom om aan de slag te gaan in de mooiste sector! Maar heel graag zetten we mee in op een verdere lastenverlaging", aldus CEO Matthias De Caluwe.

EXCLUSIEF
voor leden Horeca Vlaanderen

Gratis Foodprint voor leden Horeca Vlaanderen

Bij deze krant vindt u als lid een brief waarmee u gratis het exclusieve gastronomische jaarboek Foodprint kunt afhalen in een Metro-vestiging in uw buurt. Horeca Vlaanderen schenkt deze encyclopedie van de gastronomie in woord en beeld aan al haar leden. Vindt u geen brief bij deze krant, dan bent u nog geen lid en gaan heel wat voordelen aan uw neus voorbij. Neem dan dringend contact met Horeca Vlaanderen via info@horeca.be of 02/213 40 10.



foodprint 1819

Flexi-jobs afschaffen? Dit raakt de sector en dus mensen!

Horeca Vlaanderen reageert stomverbaasd op het voorstel van Groen om de flexi-jobs alweer af te schaffen. Volgens Groen zouden deze flexi-jobs de 'nu al kwetsbare groepen' nog meer uit de arbeidsmarkt duwen. "Flexi-jobs zijn belangrijk om de piekmomenten in te vullen. Dit afschaffen raakt de sector en dus bijgevolg mensen!", aldus Matthias De Caluwe, CEO van Horeca Vlaanderen. Stellen dat flexi-jobs de oorzaak zijn dat kwetsbare groepen niet meer aan de bak komen, is geen correcte weergave van de realiteit. "Uit het rapport van het Rekenhof onthielden wij vooral dat de reguliere arbeid in de horeca is toegenomen. Ook na de invoering van de flexi-jobs! Dat staat zelf letterlijk op pagina 4. De totale tewerkstelling stijgt zelfs 2 tot 3 sneller dan in andere sectoren volgens het rapport.", verduidelijkt De Caluwe. Volgens Horeca Vlaanderen treft het plan niet alleen de werkgevers, maar ook de werknemers. De sector bestaat voor 95% uit micro-

ondernemingen met minder dan 10 werknemers. "De horecasector is vaak erg onvoorspelbaar zodat werkgevers vaak gebruik moeten maken van flexibele statuten zoals studenten- en flexi-jobs. Het afschaffen hiervan maakt de problemen alleen maar groter. Om die pieken op te vangen zou de werkgever dan gebruik moeten maken van andere statuten zoals Gelegenheidsarbeid. Dat is duurder voor de werkgever. De werknemer houdt er op het einde van de rit ook een stuk minder aan over. Iedereen verliest dus en dat kan toch niet de bedoeling zijn? ".

Veel openstaande vacatures en graag een verdere lastenverlaging

Recent riep Horeca Vlaanderen nog op om vol te kiezen voor een carrière in de horeca. "In maart stonden er bij de VDAB meer dan 2100 vacatures open in de horeca. We zijn een sector voor en door mensen. Jobs die er altijd zullen zijn ook in tijden van digitalisering. Ik roep iedereen dan ook op om te solliciteren. Mensen die dat willen, kunnen direct aan de slag in de mooiste sector van het land", stelt De Caluwe. De sector is evenwel tevreden

met de aandacht die er is voor de leefbaarheid van de sector. Die is nog steeds niet optimaal: "Graag zetten wij mee in op een verdere lastenverlaging op de vaste loonkost. Dit zal de leefbaarheid van de sector en de duurzaamheid van de tewerkstelling versterken. We vragen al lang concrete maatregelen

zoals o.a.: de uitbreiding van de RSZ-Korting (zowel in aantal werknemers als verhoging van de voorziene korting), een pro rata systeem voor de parttimers,.... dus wij luisteren graag naar de voorstellen hieromtrent en werken we hier constructief aan mee!", besluit De Caluwe.

symo®



**GRATIS
ADVIES TER
PLAATSE**
BEL NU
0800 62 348

**Sterke
parasols voor
professionals**

www.symoparasols.com



Horeca Vlaanderen zet zich in tegen voedselverspilling.

► P. 4



Is duurzame viskweek de toekomst.

► P. 6

Het GKS: Dezelfde regels voor iedere sector. Logisch toch?

Het Rekenhof bracht een rapport uit over de 'witte kassa', het geregistreerde kassasysteem voor de horeca. Van mei tot november 2018 voerde het Rekenhof hierover een audit uit. Sinds 1 januari 2016 is het geregistreerd kassasysteem in ons land verplicht voor alle horecazaken die jaarlijks meer dan 25.000 euro omzet halen uit maaltijden die ter plaatse geconsumeerd worden. Het rapport schetst de situatie, stelt enkele obstakels vast en doet aanbevelingen.

Horeca Vlaanderen reageert op de berichtgeving vandaag: "Uit het rapport blijkt de controle op de 25.000 euro-grens moeilijk. Wel, schaf deze dan gewoon af. Gelijke regels voor iedere ondernemer in dit land. Dat vragen we al lang en is toch de logica zelve? Daarnaast is er een hoge installatieratio van het GKS de afgelopen jaren, tussen 94% en 97%. Laten we ons misschien ook eens op het positieve focussen en de horecasector niet altijd in een slecht daglicht plaatsen. Wat de organisatie van een tombola betreft, passen we overigens!", aldus **Matthias De Caluwe** CEO Horeca Vlaanderen.

Positieve naleving GKS – verplichting in Vlaanderen

Om het effect van de controles te meten, heeft het Rekenhof de installatiepercentages van het GKS vergeleken op verschillende referentietijdstippen. Met name direct na de introductie, en telkens na de jaarlijkse actualisatie. Het installatiepercentage van deze ondernemingen met een GKS in het Vlaams Gewest bleek in die jaren 2016/17/18 vrij hoog en stabiel: 94 tot 97%.

"Laten we daarom ook het positieve benadrukken van het rapport van het Rekenhof. Kijk maar naar de hoge installatiegraad van het GKS, tussen de 94% en 97%, de afgelopen jaren bij de Vlaamse horecaondernemers. Laten we ons daarop focussen in plaats van de mooiste sector van het land altijd eerst in een slecht daglicht te plaatsen", aldus **Matthias De Caluwe**.

Complexe regelgeving

Het Rekenhof stelt dat de GKS-regelgeving theoretisch gedetailleerd is uitgewerkt en via administratieve circulaire werd toegelicht. In de praktijk blijkt ze echter complex en moeilijk controleerbaar. Er zijn veel interpretatieproblemen bij de controle van de omzeldrempel van 25.000 euro. Hiervoor moet de FOD Financiën zich grotendeels baseren op NACEBEL-codes bij het KBO. Dataminging blijkt in de praktijk echter niet altijd succesvol en het Rekenhof beveelt aan de samenwerking tussen de diensten te verbeteren om de theoretische doelgroep die het GKS moet gebruiken af te bakenen. Horeca Vlaanderen stelt al lang een eenvoudige oplossing voor: "Schaf nu die 25.000 euro-regel af! Gelijke regels voor iedere sector. Dat resulteert enerzijds in administratieve vereenvoudiging voor de overheidsdiensten en anderzijds zorgt dit voor een gelijk speelveld voor alle ondernemers. Aangezien een compenserende maatregel zoals de flexi-jobs ook al werd uitgebreid, is dit eigenlijk toch de logica zelve", stelt **Matthias De Caluwe**.

Pro forma-ticket versus btw-ticket? Steeds traceerbaar!

Het rapport maakte ook een aantal bemerkings over de problemen die zich kunnen voordoen. Om geen begripsverwarring te krijgen over 'Pro Forma' of 'btw'-tickets, willen we toch graag even verduidelijken. Twijfel er vooral niet aan dat alles wat in een geregistreerde kassa ingetikt is, traceerbaar is! "Een pro-forma ticket wordt eerst aan de klant gegeven zodat die kan nakijken of de rekening klopt en de betaalwijze kenbaar kan maken aan de uitbater. Hierna maakt deze een finaal btw-ticket waar de betaalwijze op vermeld staat. Eventuele correcties, zelfs als de klant zijn finaal btw-ticket niet meeneemt, staan steeds in het systeem en kunnen door de inspectiediensten nagekeken worden. De organisatie van een tombola lijkt ons daarom echt overbodig", besluit **Matthias De Caluwe**.

HORECAACTUEEL

Foodprint bestaat 10 jaar

Foodprint geeft een overzicht van al wat beweegt in de gastronomie. Het restaurant dat je niet mag missen, de wijnoogst kritisch bekeken, de nieuwigheden in foodtrends, de eigenzinnige gastronomische columns, het meest complete gastronomische jaaroverzicht en de prestigieuze awards.

- Wine Lady of the Year 2019: **Simonne Wellekens**, wijnjournaliste bij *De Standaard* en in het programma *Smaak* van Vitaya, eindredacteur Ken Wijn Magazine.
- Sommelier of the Year 2019: **Sanne Dirx** (Cuchara, Lommel) en **Antoine Dubois** (Hostellerie Gilain, Sorinnes)
- Foodprint Culinary Photo Award 2019: **Pauline Daniel**

www.foodprint.be

foodprint 1819
ANNUAIRE DE LA GASTRONOMIE EN MOTS & EN IMAGES



Bocuse d'Or zoekt geschikte kandidaat

In 2019 gaat Bocuse d'Or weer op zoek naar een geschikte kandidaat voor het Wereld Kampioenschap koken **Bocuse d'Or Lyon 2021**. Bocuse d'Or, vernoemd naar chef Paul Bocuse, is de meest prestigieuze culinaire wedstrijd ter wereld, het zijn als het ware de Olympische Spelen op gastronomisch niveau. Naast een kookwedstrijd is het ook een menselijk avontuur dat talentvolle

chefs samenbrengt en verder begeleidt op hun weg naar het sterrendom. Elke professionele Belgische kok kan deelnemen. Hij/zij zal geassisteerd worden voor deze Belgische finale door een eigen commis van maximum 22 jaar.

De **Nationale selectie** voor de chef zal plaatsvinden op **zondag 17 november 2019** op Horeca Expo Gent. De laureaat

van deze selectie zal België mogen vertegenwoordigen op de **Europese Finale Bocuse d'Or in Tallinn in juni 2020**, samen met een toegewezen commis geselecteerd uit de wedstrijd **Belgian Bocuse d'Or Commis Challenge**.

Het geselecteerd team krijgt steun (financieel, logistiek...) van het nationaal comité Belgian Bocuse d'Or Academy.

Thema's Nationale selectie Bocuse d'Or 2019

- 1° bereiding:** 2 kg verse paling – tuin kruiden
► Voor 14 personen op bord
- 2° bereiding:** 7 Anjou Duif 500g
► Voor 14 personen op plateau
► 2 garnituren vrij samen te stellen; 3° garnituur enkel op basis van aardappel

Voelt u zich geroepen... in deze unieke ervaring... Aarzel dan niet!
Het volledige wedstrijdreglement en technisch dossier kan aangevraagd worden via: info@bocusedor.be of 03/889 07 18, 0475/29 09 24, Spuistraat 21 2880 Bornem.

Vlaanderen als unieke congreslocatie.

► P. 11



Horecazaak met binnenspeeltuin?

► P. 12

3

Leden Horeca Vlaanderen krijgen gratis Foodprint1819



Horeca Vlaanderen en *Foodprint*, het jaarboek van de gastronomie, slaan de handen in elkaar. *Foodprint* is het jaarboek van de gastronomie in woord en beeld en brengt al voor het negende jaar op rij al het mooie dat de Belgische gastronomie heeft voortgebracht. Horeca Vlaanderen bericht daarnaast over de uitdagingen waar onze sector voor staat alsook over de vele initiatieven die genomen werden om de sector te blijven moderniseren en steeds (nog) meer gastvriendelijk te maken.

Deze redactionele samenwerking resulteert in de nieuwe *Foodprint1819* vervolledigd met een unieke fotogalerij van de beste nationale en internationale culinaire fotografen. Elke professional uit de horeca moet dit boek in zijn bibliotheek hebben.

Dat is dan ook de reden dat *Foodprint* en Horeca Vlaanderen u, als lid van Horeca Vlaanderen, *Foodprint1819* aanbieden voor € 0. Inderdaad u leest het goed 'gratis' i.p.v. de normale € 20 verkoopprijs.

Deze actie wordt mede mogelijk gemaakt dankzij METRO, de grootste zelfbedieningsgroothandel voor horeca en detailhandel, die de distributie op zich neemt.

Hoe ontvangt u uw gratis exemplaar?

Heel eenvoudig, leden van Horeca Vlaanderen krijgen deze brief bij hun vertrouwde Horeca Krant. Bij een volgend bezoek aan één van de negen vestigingen van METRO in Vlaanderen en Brussel, geeft u de originele brief (geen fotokopie) die u ontvangen hebt, af aan de kassa en u ontvangt het boek gratis zonder enige verdere aankoopverplichting. Indien u deze brief gemist hebt, kunt u contact opnemen met de hoofdzetel van Horeca Vlaanderen via info@horeca.be en/of de provinciale coördinatoren:

Provincie Antwerpen:
Sam Vanaken,
s.vanaken@horeca.be
tel. 0474/88 00 02

Provincie Limburg:
Regio Leuven:
Karel Venken,
d.vanhees@horeca.be,
tel. 0479/73 38 32
Provincie Oost-Vlaanderen,
Regio Halle-Vilvoorde:
Luc Van Daele,
l.vandaele@horeca.be,
tel. 0476/85 03 61

Provincie West-Vlaanderen:
Carole De Clercq,
c.declercq@horeca.be,
tel. 0473/81 74 25

Provincie Vlaams-Brabant:
Benjamin van den Bon,
b.vandenbon@horeca.be,
0490/44 48 16

Let wel deze actie loopt het hele jaar door, maar wel zo lang de voorraad strekt. Dus stel uw volgende bezoek aan METRO niet te lang uit.

Hoe bestellen voor niet-leden?

Foodprint1819 kost € 20 en kan gekocht worden in de reguliere dagbladhandel en boekhandel. U kunt ook rechtstreeks bestellen bij de uitgeverij *mjPublishing* door overschrijving van het bedrag van € 20 op rekening van *mjPublishing* nv: BE35 7330 3732 6337. Het exemplaar wordt u gratis toegestuurd. Indien factuur gewenst niet vergeten uw btw te vermelden in de mededeling evenals de referentie *Foodprint1718*. U kan ons bereiken via mail info@mjpublishing.be of telefonisch: +32 3 385 92 78.

Alhaaladressen METRO:
METRO Antwerpen Zuid:
Kielsbroek 44
2020 Antwerpen
METRO Antwerpen Noord:
Houtdok-Noordkaai 10
2030 Antwerpen
METRO Brussel:
Werkhuizenkaai 22/23
1000 Brussel
METRO Evergem:
Noorwegenstraat 39
9940 Evergem
METRO Hasselt:
Gouverneur Verwilghenlaan 20
3500 Hasselt
METRO Kust:
Biezenstraat 28
8430 Middelkerke
METRO Wevelgem:
Kortrijkstraat 345
8560 Wevelgem
METRO Vorst:
Luitenant Lotinstraat 20
1190 Vorst
METRO Sint-Katelijne-Waver:
Mechelsesteenweg 84
2860 Sint-Katelijne-Waver

inside



Awesome interiors loved by people.

Contacteer specialist **inside!**

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



foodprint

ANNUAIRE DE LA GASTRONOMIE EN MOTS & EN IMAGES

1819

interior
concepts

050 28 18 00
www.inside.be

HORECAACTUEEL

Horeca Vlaanderen zet zich in tegen voedselverspilling

Op 2 april reikte FoodWIN (European Food Waste Innovation Network) de Food Waste Awards uit. Horeca Vlaanderen, dat alles in het werk stelt om voedselverspilling in de horeca tegen te gaan, was partner van het gebeuren.

Wereldwijd gaat een derde van al het geproduceerde voedsel verloren. In Vlaanderen komt dat neer op 907.000 ton eetbaar voedsel. Voedselverlies komt voor in elke schakel van de keten, van de productie tot en met de consument.

Het betekent een economisch verlies omdat het gelijkstaat aan het verlies van hoogwaardige en schaarser wordende grondstoffen. Daarnaast heeft het weggoien van voedsel een negatieve impact op het milieu. Je gooit niet alleen geld weg, maar ook de energie die in teelt, verwerking, verpakking,

koeling en transport is gestoken. De preventie van voedselverlies levert u als uitbater geld op en draagt bij tot duurzaamheid.

Horeca

Samen met de Vlaamse regering roept Horeca Vlaanderen haar ondernemers op om voedselverlies tegen te gaan. Streefdoel is tegen 2025 de afvalberg van 30% naar 15% terug te brengen. Want niet alleen de consument kan verandering teweegbrengen in ons voedselsysteem, er ligt ook een opportuniteit bij de horeca en de bedrijfs wereld. Als ondernemer kunt u zeker een verschil maken. Professionele chefs hebben de kennis en technieken in huis om voedselverlies tegen te gaan en kunnen anderen inspireren hetzelfde te doen.

Foodwaste Awards

Ook andere bedrijven en organisaties kunnen voedselverspilling tegengaan. FoodWIN en partner Horeca Vlaanderen zetten ze graag in de bloemetjes tijdens het Food Waste Fest. Na een namiddag vol lezingen over voedselverspilling werden drie organisaties gelauwerd die zich actief inzetten tegen voedselverspilling. Meer dan ooit staat het klimaat op de agenda van bedrijven, politieke partijen en jongeren.

Too Good To Go

In de categorie 'changemakers' gaat Too Good To Go met de eer lopen. Dat is een app voor consumenten waar supermarkten en lokale handelaars hun dagelijkse overschotten voor een prikke op te koop zetten. Op het einde van de dag kun je met een eigen potje de overschotten gaan halen. In het buitenland bestaat de app al even, maar nu is de opmars in België duidelijk begonnen. Via Too Good To Go werden in ons land dit jaar al 50 000 maaltijden van de vuilnisbak gered.

Food Act 13

In de categorie 'overheid' ging de award naar Food Act 13. Food Act 13 is een vereniging van de 14 OCMW's in Zuid-West-Vlaanderen en het CAW Zuid-West-Vlaanderen. W13 werd in 2015 opgericht met als doel het voeren van een gezamenlijke sociaal welzijns- en zorgbeleid voor de regio. Zij werken ook samen zoveel mogelijk de overschotten weg. Elk jaar herverdelen ze 200 ton voedsel aan mensen in armoede. Ze halen overschotten op bij warenhuizen en landbouwers.



©Michael De Lausnay



©Michael De Lausnay



©Michael De Lausnay



©Michael De Lausnay



©Michael De Lausnay



©Michael De Lausnay

PROFESSIONAL FOOD & PRODUCT LABELS

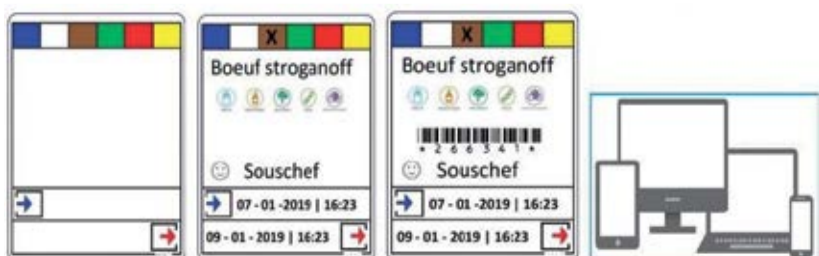
HACCP CODING SYSTEMS | DEVELOPED BY CHEFS FOR CHEFS



HACCP coderen vanuit de Cloud

Onlineprint.com van Info Food Labels

Online printen van CCP's, allergie symbolen en meer...



Onlineprint
Blanco

Onlineprint
Basic

Onlineprint
Premium

Onlineprint te
bedienen via

Vragen: Paul Duijnste | prd@infofoodlabels.com
06-54292248 | www.infofoodlabels.com

De Trog

Bij de 'voedselproducenten' mocht biobakkerij De Trog de award in ontvangst nemen omdat ze zoveel mogelijk aan de slag gaan met broodoverschotten. Dit jaar lanceerden ze de crostinis, gemaakt van oud stokbrood. In het verleden brouwde De Trog samen met het Brussels Beer Project ook bier van broodoverschotten.

Facilitair Bedrijf

In de categorie 'caterars & grootkeukens' toont Facilitair Bedrijf zich van zijn meest ecologische en spaarzame kant. Facilitair Bedrijf voorziet 3.500 maaltijden per dag. Door de mensen zelf hun bord te laten samenstellen en af te ruimen heeft men 57% minder resten.

Katia Belloy



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

Jobstudenten kunnen voortaan mee genieten van netto-overuren

Recentelijk kwam de RSZ met een verrassende melding op de proppen. Jobstudenten die in de horeca werken aan een verminderde solidariteitsbijdrage van 8,13%, kunnen voortaan ook mee genieten van het bijzonder stelsel van netto-overuren. Dat laatste is het specifieke systeem waarbij overuren zijn vrijgesteld van overloon en inhaalrust en niet worden onderworpen aan sociale bijdragen noch aan bedrijfsvoorheffing. Deze bijzonder voordelige regeling voor de horecaondernemer en zijn werknemer geldt voor een maximum van 360 uren per werknemer per jaar. Alle werknemers die voltijds worden tewerkgesteld door een werkgever in de horecasector of door een uitzendkantoor bij een gebruiker van de horeca, komen voor deze maatregel in aanmerking, dus ook gelegenhedswerknemers en flexi-jobbers.

Tot voor kort was de RSZ van oordeel dat studenten aangegeven met een solidariteitsbijdrage daarvan geen gebruik konden maken. Nu heeft de RSZ blijkbaar zijn standpunt herzien, in die zin dat studenten nu ook toegang krijgen tot deze regeling. Dat bete-

kent dat ook op deze overuren geen solidariteitsbijdrage verschuldigd is. Bovendien worden deze overuren niet in aanmerking genomen in het contingent van 475 uren.

Goede nieuws, zal u denken. Maar dat is buiten de waard gerekend, in deze wordt die rol vervuld door CD&V-kamerlid Stefaan Vercamer, een vaste vertegenwoordiger van de vakbond ACV. Die stelt zich allerlei vragen over dit nieuwe RSZ-standpunt. En hij legt die vragen voor aan de bevoegde Open VLD-minister van Sociale Zaken Maggie De Block. "Waarom wijzigde het standpunt van de RSZ omtrent de toegang voor studenten tot de netto-overuren in de horeca? Wat is de reden daarvoor?" wil Vercamer weten. Volgens het kamerlid is deze maatregel in strijd met wat altijd het uitgangspunt was van studentenarbeid, met name dat studenten slechts 475 uren per jaar aan verminderde RSZ-bijdragen kunnen worden tewerkgesteld. Met deze maatregel komen daar 360 uren volledig onbelast bij voor studenten werkzaam in de horeca. "Vanwaar komt deze ommezwaai?, aldus Vercamer, "waarom moet dit niet worden aangegeven in de Dmfa? Hoe zal worden gecontroleerd of die studenten effectief slechts 360 overuren presteren aangezien dit niet moet worden aangegeven in de Dmfa?"

In haar antwoord draait de minister niet te lang rond de pot. "Ik moet dit natuurlijk bekijken met minister Peeters, de minister van Werk, Economie en Consumenten. Wij zijn hier allebei voor bevoegd. Wij zullen

samen contact opnemen met de RSZ", zegt ze eerst nog voorzichtig. Maar de kans dat Peeters hier een ander standpunt zou innemen dan Vercamer is klein, te meer omdat hij na 26 mei verkast naar het Europees parlement. Dan snijdt De Block de materie concreet aan. "Dat het zo niet kan, klopt. Ook als studenten minder uren presteren en werken met overuren, mogen zij hun contingent van 475 uren niet overschrijden. Dat blijft het principe, zoals afgesproken was." "Dat is duidelijk, mevrouw de minister.", repliceert Vercamer die zijn punt duidelijk laat vastleggen in het verslag. "Dus 475 uur is het totaalpakket, ongeacht onder welke vorm ze worden gepresteerd. Met dat standpunt zult u naar de RSZ stappen, om te overleggen en de zaak uit te klaren."

Uitsmijter

Met de verkiezingen zijn de politieke werkzaamheden in de Wetstraat stilgelegd. De zomer moet dan plaats bieden aan de vorming van nieuwe regeringscoalities. De parlementen komen pas terug bijeen eind september. U zal uw geliefkoosde Wetstraat rubriek dus enige maanden moeten missen. Dat wil niet zeggen dat de redactie niet haar vinger aan de politie pols houdt. Alle reflecties van politici over de sector waarin uw bedrijf actief is, kan u ook in de toekomst bij ons opvolgen.

Ludwig Verduyn

ASTRANOVA.COM



STOELN - TAFELS - BARSTOELN
ZITBANKEN & TAFELS OP MAAT

09/228.80.20

Visit our Showroom 2000 m²

Destelbergenstraat 28-34 9040 Gent (St-Amandsberg)
iedere weekday 9u-12u en 13u-17u (afspraak wenselijk)

HORECAACTUEEL

Horeca Vlaanderen legt parlementariërs vuur aan de schenen

Vlaamse partijen doen grote beloftes tijdens eerste livestream actualiteitsdebat

Wat mogen horecaondernemers verwachten na 26 mei 2019? Welke opportuniteiten zien onze politici om de sector te helpen floreren? En hoe staan ze tegenover enkele concrete eisen van Horeca Vlaanderen? Om daar een zicht op te krijgen organiseerde de sectororganisatie aansluitend op de jaarlijkse algemene vergadering een groot debat waarop vijf van de zes grootste partijen present tekenden. Allen bleken ze de sector een heel warm hart toe te dragen want de beloftes vlogen ons om de oren. "Een horecacoalitie zal dus snel mogelijk zijn. We gaan er jullie de komende jaren aan houden. Want nu is er echt geen tijd meer te verliezen voor onze sector!", sloot CEO Matthias De Caluwe af.

Het zit erop voor onze federale en Vlaamse volksvertegenwoordigers. Hun laatste dagen in het parlement zijn geteld -althans voor deze legislatuur- en de verkiezingsstrijd is nu helemaal losgebarsten. Tijdens hun laatste week nodigde Horeca Vlaanderen de zes grootste partijen uit voor een actualiteitsdebat in de Ark in Antwerpen. Vlaams Belang stuurde Anke Van dermeersch, CD&V koos voor Jef Van Den Bergh en Open VLD voor Laurence Libert. N-VA liet zich vertegenwoordigen door Koet Metsu en SPA door Jan Bertels. De parlementariër van Groen moest zich verontschuldigen vanwege een hoorzitting die de partij had aangevraagd. Moderator van dienst was Matthias De Caluwe, CEO van Horeca Vlaanderen.

Het actualiteitsdebat volgde aansluitend op de jaarlijkse algemene vergadering van Horeca Vlaanderen. Hierdoor waren er een honderdtal bestuursleden aanwezig in de zaal, maar omdat de sectororganisatie alle horecaondernemers (en dat zijn er 35 000) de kans wil geven om dit prangende debat over de meest actuele hangijzers te volgen,

werd besloten om het ook live uit te zenden via Facebook. Zelfs herbekijken is nog mogelijk.

De omstreden omzeldrempel

Horeca Vlaanderen wint er geen doekjes om: eens de kaarten gelegd zijn na de verkiezingen van 26 mei, wil de sectororganisatie meteen een aantal duidelijke eisen voor een beter horecalandschap naar voor schuiven. Een wet (her)vormen neemt al gauw enkele jaren in beslag, dus is er geen tijd te verliezen.

CEO Matthias De Caluwe polste in hoeverre de partijen akkoord zouden gaan met deze eisen. Hij trok eerst van leer tegen "de tsunami aan rapporten" die het Rekenhof tijdens de paasvakantie lanceerde en waarin de horecasector wederom gevisieerd werd als een sector waarin sociale en fiscale fraude welig tieren. En dat terwijl nochtans al 97% van de Vlaamse horecazaken die binnen de doelgroep valt al met een Geregistreerd Kassasysteem (GKS) werkt. Dat systeem is verplicht voor al wie meer dan 25 000 euro omzet haalt uit maaltijden die ter plaatse worden geconsumeerd, maar het Rekenhof stelde vast dat de controle

op die grens moeilijk is door o.a. een probleem van datamining tussen de diensten. "Dat is hetzelfde alsof je een mosselrestaurant zou openen terwijl je niet aan mosselen kunt geraken. Hallucinant!", zei Matthias De Caluwe. **Horeca Vlaanderen is van mening dat dezelfde regels voor iedere sector moeten gelden ofwel niet. Een gelijkspelveld voor iedereen. Niks meer, maar ook niks minder!** Van Dermeersch laakte het "Big Brother-systeem" dat de brave leerlingen van de klas viseert en de echte fraudeurs nog te veel ongemoeid laat. Net zoals CD&V, N-VA en SPA pleitte ze voor een afschaffing van de omzeldrempel. Volgens Open VLD zijn controles wél mogelijk en was de maatregel goed bedoeld zodat cafés niet zouden worden opgezadeld met een witte kassa. Maar een aanpassing dringt zich wel op. Koen Metsu getuigde hoe zijn haren recht gaan staan van de manier waarop de inspectie vaak binnenvalt tijdens de openingsuren. Controles zijn nodig, maar niet op manier. Een gelijk spelveld creëren voor iedereen blijft het doel.

Heksenjacht op brave huisvaders

We schreven het al: de installatieratio van het GKS is in Vlaanderen zeer hoog. "Toch zijn het net deze zaken die keer op keer controle krijgen en dat roept boosheid op", aldus Matthias De Caluwe. **Daarom pleit de sectororganisatie voor**

om bijvoorbeeld slechts één keer om de vijf jaar te focussen op de horeca en voornamelijk controles te doen bij wie nog geen GKS heeft geïnstalleerd. Want nu staat de horecasector steevast bovenaan als meest gecontroleerde. Dat is toch niet eerlijk? Volgens Jan Bertels van SPA is dat perfect mogelijk. Koen Metsu had het over een "heksenjacht op brave huisvaders". Meer controles in Brussel en Wallonië, waar de installatieratio's toch veel lager liggen, dringen zich op volgens hem en daar trad Laurence Libert hem in bij. De oneerlijke concurrentie tussen wie zich wel en niet aan de regels houdt, moet worden aangepakt. Jef Van Den Bergh veegde het idee van controles om de vijf jaar van tafel omdat niemand daar beter van wordt. Blijvend controleren met een focus op zaken die weigeren het systeem toe te passen en dat op basis van een charter met de sector, was zijn voorstel.

Tijdsregistratie en RSZ-korting

Horeca Vlaanderen legde nog kort voor het einde van de legislatuur een aanvullend voorstel tot addendum op tafel bij een wetsvoorstel van kamerlid De Crom **om hiermee de tijdsregistratie af te schaffen.** Hiermee help je de horecaondernemers direct want het voorziene budget wordt niet gebruikt en bovendien zorgt dit voor administratieve vereenvoudiging. Mits goede wil moeten we hier toch in 2019 mee kunnen landen? **Daarnaast vraagt Horeca Vlaanderen een uitbreiding van de RSZ-korting voor wie het GKS toepast, zowel in aantal werknemers, een verhoging van de RSZ-korting én een pro rata systeem voor de part timers.** Alle partijen bleken daarvoor te vinden. Open VLD wil een korting voor wie de witte kassa invoert en zelfs een totale lastenverlaging voor alle medewerkers. N-VA speelt met het idee om de RSZ op overuren af te schaffen en SPA wil de doelgroepkorting herinvoeren zodat langdurig werklozen loonlastenvrij maar met sociale zekerheid ingezet kunnen worden in de horeca. Anke Van dermeersch noemde de tijdsregistratie een groot probleem en wil ook dat nog meer overuren mogelijk worden gemaakt. Daar had Jef Van Den Bergh het moeilijk mee omdat er nu al 360 vrijwillige netto-overuren mogelijk zijn.

Openstaande vacatures

In februari waren er meer als tweeduizend vacatures in de horeca niet ingevuld. De frustratie onder de horecaondernemers over een te klein inkomensverschil voor





wie wel en wie niet werkt, is groot. **Hoe kan de instroom groeien zodat de openstaande vacatures ingevuld geraken en welke rol is daarin weggelegd voor de VDAB?** Jef Van Den Bergh schoof een loonlastenverlaging naar voor als oplossing zodat de netto-inkomens groter worden terwijl de werkgever niet meer zal moeten ophoesten. Volgens Laurence Libert is het aan de VDAB-coaches om jobs in de horeca aantrekkelijk voor te stellen. Een andere maatregel die ze propageerde is het beperken van de werkloosheidsuitkering in tijd zodat langdurig werklozen de weg richting horeca wél vinden. Daar was Koen Metsu het mee eens, al stipte hij wel aan dat de taxshift al veel heeft uitgehaald. Jan Bertels zei dat de VDAB nog meer zou moeten inzetten op collectieve beroepsopleidingen in een onderneming, terwijl Anke Van dermeersch ondernemers wil belonen die langdurig werklozen in dienst nemen.

“U vraagt veel”

Horeca Vlaanderen wil een verlaging van het btw-tarief op niet-alcoholische dranken en voeding naar 6%, want nu betaal je 21% op een cola in een restaurant en 6% in de supermarkt. Alweer oneerlijke concurrentie. “Zo raak je niet aan de koopkracht van de mensen, komt er administratieve vereenvoudiging, verhoog je de rendabiliteit en vooral de veerkracht van de ondernemers”, zei Matthias De Caluwe. Voor Vlaams Belang kan dat zeker en ook voor N-VA en SPA is het bespreekbaar binnen het kader van een globale herziening van de diverse vrijstellingen. CD&V zegt dat het geld ergens vandaan zal moeten

komen. “U vraagt veel. Je kan niet de sociale én fiscale inspanningen doen én de btw verlagen”, zei Jef Van Den Bergh. “Dit moeten we verder bekijken. Maar het heeft geen zin als we straks met zijn allen blut zijn en niet meer op café kunnen”, merkte Laurence Libert dan weer fijntjes op.

Nood aan een nieuwe vestigingswet

Tot slot is er nog de afschaffing van de vestigingswet sinds januari waardoor je en bewijs van bekwaamheid meer hoeft te hebben om een restaurant te openen. **Horeca Vlaanderen wil dat er werk gemaakt wordt van een nieuwe vorm van vestigingswet en samen met de bevoegden zoeken naar hoe dit kan binnen een juist**

juridisch kader. Een goed idee volgens Jan Bertels die het had over het vermijden van sociale drama's. Metsu verwees naar de apothekers die wel nog een vestigingswet wisten te bemachtigen. Voor de liberalen is vrijheid blijheid, maar ook zij zien geen voordeel in nog meer faillissementen binnen de horecasector en beseffen dat een evaluatie zich opdringt. Door het ondernemerschap meer te integreren in het onderwijs en bovendien met een kwaliteitslabel te werken, zouden mensen bekwaamer worden volgens Jef Van Den Berg. Vlaams Belang ziet de tijd rijp voor een volledig nieuw systeem met strenge inspecties en hoge kwaliteitseisen, maar ook veel vrijheid voor de uitbaters.

Conclusies uit het debat : Wat beloven de partijen te doen na 26 mei?

1. SPA.

Een level playing field met maatregelen die de horeca ten goede komen en die het voor de ondernemer en zijn personeel leefbaarder maakt.

2. N-VA

Een positief imago en professionalisering van de sector, de heksenjacht moet stoppen. Lagere loonlasten, bewaken van het gelijke speelveld, administratieve vereenvoudiging, rechtvaardige inspecties, geflankeerde maatregelen zoals het pivoteren van ons toerisme.

3. Open VLD

Verder inzetten op de horeca. De ingevoerde maatregelen werkbaar maken. Inzetten op lagere loonlasten. De administratieve lasten moeten eruit. Er is nog bijsturing nodig.

4. CD&V

De sector moet nog toegankelijker worden voor werkzoekenden. Op realistische en betaalbare manier oplossingen vinden. Werken aan de brouwerijcontracten, autoverzekeringsproblematiek, het verbod op booking.com tactieken en het toerisme.

5. Vlaams Belang

Aanmoedigen en belonen van werklust en vakmanschap.

EXIMIUS

TERRAS CREATIE • CREATION DE TERRASSE

ALBERT 1 LAAN 141 bus 3 • 3582 KOERSEL

T: 011/ 755.002 • F: 011/755.022

INFO@EXIMIUS.BE • WWW.EXIMIUS.BE



CORRADI terrasoverkapping in aluminium of in hout



VN-PLU vrijhangende parasols



CAFE AU LÄ telescopische windschermen



GLATZ traditionele parasols



GASTRO SUNRAIN de zonwering voor zon en regen

41.000 jongeren genieten van Jong Keukengeweld

Jubileumeditie vestigt nieuw record

De 10de editie van Jong Keukengeweld lokte 41.000 Vlaamse jongeren naar het restaurant van een jeugdige chef. Dat zijn er 4.000 méér dan vorig jaar. Tablebooker en Toerisme Vlaanderen noteerden in oktober al 21.000 boekingen en in maart kwamen daar nog eens 20.000 boekingen bovenop. "Bij elke editie bereiken we meer jonge Vlamingen", zegt Vlaams minister van Toerisme Ben Weyts. "Zo werven we steeds meer jonge ambassadeurs voor onze topkeuken. Want wie eenmaal proeft van onze tafelcultuur is al snel bekeerd en zal ook anderen bekeren."

Onze tafelcultuur wordt uitgespeeld als troef om toeristen uit de hele wereld naar Vlaanderen te lokken. Onze jonge topchefs zijn daarvoor de beste ambassadeurs. De actie

Jong Keukengeweld van Toerisme Vlaanderen en Horeca Vlaanderen speelt die jonge chefs uit in binnen- en buitenland. Het binnenlandse luik omvat onder meer een actie gericht op Vlaamse jongeren (tot en met 30 jaar) die de kans krijgen om voor amper 49 euro te smullen van een volledig driegangsmenu bij één van de Jong Keukengeweld-chefs (of 59 euro in restaurants met een Michelinster of een Gault&Millau-score vanaf 15/20), inclusief aangepaste wijnen of bieren. De 10de editie van Jong Keukengeweld lokte 41.000 Vlaamse jongeren naar het restaurant van een van de 63 jonge chefs die dit keer meedoen aan de actie. Dat zijn er 4.000 méér dan vorig jaar. De jubileumeditie liep in de maanden oktober (21.000 boekingen) en maart (20.000 boekingen). "Deze actie verlaagt de drempel van het toprestaurant voor jongeren", zegt Weyts. "Zo komen ze al op jonge

leeftijd in contact met onze rijke tafelcultuur. In Vlaanderen kan je genieten aan elke tafel en elke toog. Daar mogen we best trots op zijn." De imagocampagne wordt wegens succes verlengd. De 11de editie gaat van start in oktober 2019. De organisatie is opnieuw in handen van Toerisme Vlaanderen, Horeca Vlaanderen en de provinciale en stedelijke toeristische diensten. Ook de volgende lichting van jonge topchefs (niet ouder dan 35) zal Vlaanderen dan een heel jaar lang vertegenwoordigen in binnen- en buitenland. "We willen echt op de kaart staan als een gastronomische topbestemming", zegt Weyts. "Voor 40% van alle toeristen is eetcultuur één van de topredenen om een reis te plannen. Sterker: 6% van alle toeristen kiest zijn bestemming louter en alleen op basis van de keuken."

www.jongkeukengeweld.be

**WIJ WERKEN NIET VOOR METRO
WIJ WERKEN VOOR
HET SUCCES VAN
MILJOENEN GROTE EN
KLEINE ONDERNEMERS,
OVERAL TER WERELD.
WIJ WERKEN VOOR
DURVERS, VOOR DOENERS,
VOOR DIEGENEN
DIE GELOVEN DAT JE
VAN NUL IETS KUNT
OPBOUWEN. DIE HUN
DROOM WAARMAKEN
MET HUN EIGEN ZAAK.
WIJ WERKEN VOOR
ELK VAN HEN.**

METRO

YOUR SUCCESS IS OUR BUSINESS



Laat u inspireren tijdens de Chefs Tour in Genk!

Een zomerse trendtour in eigen land

Op woensdag 12 juni krijgt u de kans mee te gaan op **Chefs Tour in Genk**. Elk seizoen verandert er veel in de keuken. Welke trends leven er nu op gebied van ingrediënten, producten en beleving tijdens de zomer? Dat komt u allemaal te weten tijdens deze tour!

Met een kleine groep chefs en horecaondernemers gaat u op verkenning in Genk om te kijken welke trends er spelen, zowel in de keuken als op gebied van producten en concepten in de zomer.

Praktisch

Woensdag 12 juni, van 9u tot 19u in Genk.

Deelnameprijs: €175 (excl. btw)

Inschrijven via <https://www.horecavlaanderen.be/bijeenkomsten/academie/opleidingen/chefs-tour/chefs-tour-zomer> of via de website van de Horeca Academie

De Chefs Tour is een initiatief van Horeca Vlaanderen dat kadert in het project van de Flanders Food Faculty.

HORECAVORMING

In 1-2-3

meer omzet met menu engineering

Bepaal je ideale menukaart met de gratis onlinetool

Lekkere gerechten verkopen zichzelf, maar niet voor elke prijs. Correcte prijzen zijn sleutelfactoren voor het succes van jouw menukaart.

- Rendeert mijn menukaart maximaal?
- Welke gerechten zijn rendabel en welke niet?
- Betalen mijn klanten te veel of te weinig?
- Welk effect hebben aanpassingen aan de menukaart op de kassa?

Het zijn bekende kopzorgen onder chefs en zaakvoerders. Om je hierin bij te staan, ontwikkelde kenniscentrum Guidea i.s.m. Horeca Vorming enkele gratis applicaties. De tool 'foodcostberekening', waarmee je de juiste kostprijs en verkoopprijs bepaalt, bestaat al een tijdje. De nieuwe tool 'Menu Engineering' gaat nog een stapje verder.

Het principe van menu engineering is simpel. Het helpt je bij het verbeteren van je menukaart. Via slechts drie gegevens - kostprijs, verkoopprijs en verkoepijfer-, berekent de nieuwe tool de winstmarges en populariteit van elk gerecht. Via een kleurenschema weet je meteen wat de toppers en de pijnpunten zijn van jouw menukaart. Met deze info beslis je welke gerechten je op de kaart houdt, ervan verwijdert of verandert. Met de tips die de tool je geeft, weet je meteen wat je kunt doen om je prijzen te optimaliseren. Verander je iets aan je menu? De tool berekent meteen het effect.

Zelf starten met menu engineering?

Maak je account aan op www.guidea.be/optimaliseren.

Meer weten over tellen en rekenen in de horeca?

Volg een een- of tweedaagse opleidingen rond kostenbeheer bij Horeca Vorming. De trainingen zijn gratis voor horecamedewerkers in Paritair Comité 302 en hun werkgevers. Verwacht je dit

najaar aan nieuwe opleidingen zoals 'F&B berekening by app*', 'F&B analyse by app**', en 'financiële analyse'.

Interesse?

www.fanvanhoreca.be/opleidingen/

bijscholing/rendabiliteit

(* met gebruik van de Foodcostberekening applicatie

(**) met gebruik van de Menu Engineering applicatie



Opleiding	Regio	Data
DRANKEN		
Wijnkennis - Gecertificeerd	Oostende	15/05/2019 + 29/05/2019
Koffie en chocolade - een match made in heaven	Lebbeke	15/05/19
Gecertificeerd bierschenker	Hasselt	20/05/2019 + 27/05/2019
Barista Level 2	Kortrijk	20/05/19
Bar basics	Leuven	21/05/19
Longdrinks	Izegem	23/05/19
Barista Level 2	Boortmeerbeek	3/06/19
Zomercocktails	De Panne	4/06/19
Theesommelier	Aalst	5/06/2019 + 12/06/2019
KEUKEN EN BEDIENING		
Gepimpte klassiekers	Merelbeke	15/05/19
Koekjes en gebak	Cucina De Luca	20/05/2019 + 21/05/2019
Kruiden en aromaten	Merelbeke	20/05/19
Koekjes en gebak	Brugge	27/05/2019 + 28/05/2019
Kruiden en aromaten	Brugge	27/05/19
BBQ of grillen - een vurige basis	Kortrijk	27/05/19
Salades	Oostende	28/05/19
Ontbijt, van sleur tot moneymaker	Merelbeke	29/05/19
Pasta	Merelbeke	3/06/19
Kruiden en aromaten	Genk	3/06/19
Broodjes	Genk	4/06/19
BBQ of grillen - een vurige basis	Gavere	11/06/19
KOSTENBEHEERSING		
Restaurantbeheer	Antwerpen	27/05/19
LEERMEESTEROPLEIDING		
Leermeester in de horeca - basiscursus	Leuven	20/05/2019 + 27/05/2019
Leermeester in de horeca - basiscursus	Antwerpen	22/05/2019 + 29/05/2019
Leermeester in de horeca - basiscursus	Oostende	28/05/2019 + 04/06/2019
Leermeester in de horeca - basiscursus	Antwerpen	4/06/2019 + 11/06/2019
PERSOONLIJKE VAARDIGHEDEN		
Omgaan met veranderingsprocessen	Diegem	20/05/2019 + 27/05/2019
SALES, MARKETING, SOCIALE MEDIA EN ICT		
Foodstagram	Brugge	16/05/19
Meer en beter verkopen in de bediening	Gent	20/05/19
Je website ontwerpen en omgaan met beoordelingssites	Leuven	22/05/19
Foodstagram	Genk	28/05/19
Marketingtechnieken voor de horeca	Aalst	28/05/2019 + 04/06/2019
Prospecteren is een leuke uitdaging	Gent	6/06/19
Reputatiemanagement en beleving	Aalst	11/06/19
SAMENWERKEN EN LEIDINGGEVEN		
Hoe kies ik de beste sollicitant	As	21/05/2019 + 28/05/2019
VEILIGHEID, WELZIJN EN HYGIËNE		
Bedrijfssteunverlener	Leuven	20/05/2019 + 27/05/2019 + 03/06/2019
Bedrijfssteunverlener - refresh (Thema: Eerste Hulp)	Leuven	20/05/2019 Namiddag
Bedrijfssteunverlener - refresh (Thema: Wondverzorging)	Leuven	27/05/2019 Voormiddag
Bedrijfssteunverlener - refresh (Thema: Ziekteleer)	Leuven	27/05/2019 Namiddag
Bedrijfssteunverlener - refresh (Thema: Eerste Hulp)	Hasselt	27/05/2019 Voormiddag
Bedrijfssteunverlener - refresh (Thema: Eerste Hulp)	Hasselt	27/05/2019 Namiddag
Eerste Hulp bij Ongevallen	Hasselt	27/05/19
Brandbestrijding	Genk	3/06/19
HACCP, maak er werk van - basiscursus	Gent	12/06/19

horeca
vorming Vlaanderen

Opleidingskalender
15 januari 2019 -
15 februari 2019

De formule van Horeca Vorming

- Kort en krachtige opleidingen
- Voor vakmensen door vakmensen
- Gratis deelname
- Getuigschrift

Voor wie?

- Werknemers in de horeca (paritair comité 302)
- Werkgevers wiens personeel opleidingen volgt
- Iedereen die het voorbije jaar in de horeca (paritair comité 302) heeft gewerkt

Info en inschrijvingen: www.vorming.fanvanhoreca.be
Tip: organiseer een opleiding in uw zaak (min. 8 deelnemers uit PC 302).

HORECA UW ZAAK IN DE KIJKER

Horeca beweegt. Moet bewegen: een nieuwe zaak, een nieuwe inrichting, een origineel thema... vele redenen zijn goed om uw zaak in de kijker te zetten. Voor onze leden, die weten wat professioneel horecamanagement is, reserveren wij daarom graag ruimte in deze krant. Mail of stuur per post uw nieuwe projecten en wij selecteren er de meest innoverende uit.

Le Local ontvangt CO₂-neutraal-certificaat van CO₂Logic en Vinçotte

Het Brusselse restaurant Le Local heeft van het onafhankelijk klimaatadviesbureau CO₂Logic en de Belgische inspectie- en certificatie-instelling Vinçotte het 'CO₂-neutraal'-certificaat ontvangen. Het restaurant, dat volledig inzet op circulaire economie en zero waste, wordt zo beloond voor de inspanningen die het levert om de CO₂-uitstoot te reduceren. De restitoot compenseert Le Local door klimaatproject Saving Trees in Oeganda te steunen. Le Local is het eerste CO₂-neutrale restaurant in Brussel.

Sinds 2017 brengt het Brusselse restaurant Le Local gezonde en gevarieerde voeding die duurzaam en verantwoordelijk is geproduceerd. Samen met het onafhankelijk klimaatadviesbureau CO₂Logic bracht Le Local hun klimaatimpact in kaart en bleef het werken aan de verbetering van hun duurzame werking. Dankzij hun inspanningen is het nu het eerste Brusselse restaurant dat

erin slaagt om volledig CO₂-neutraal te werken. Eind januari mochten de eigenaars het CO₂-neutraal-label in ontvangst nemen in het bijzijn van Céline Fremault, Brussels Minister van Leefmilieu en Energie.

"Bij Le Local gaan ze heel ver in de zoektocht naar de meest duurzame optie", vertelt Jan Janssen, partner en project director bij CO₂Logic. "Aubane en Laura van Le Local slagen erin alle CO₂-uitstoot te compenseren, van productie van de ingrediënten tot zelfs de uitstoot van de verplaatsingen van de bezoekers."

Circulaire economie

Le Local zet sterk in op zero waste en circulaire economie. Alle overschotten of reststoffen die normaal in de vuilnisbak zouden verdwijnen, worden bij Le Local herwerkt. Ook worden restaurantbezoekers gestimuleerd om hun overschotten mee te nemen in een recycleerbare doggy bag. Het weinige afval dat ze toch produceren, wordt gerecycleerd of komt als com-

post terug bij de producenten.

"Minstens 80% van onze producten is afkomstig van lokale producenten", vertelt Aubane Verger van Le Local. "Zo willen we de Belgische producten promoten en beperken we de CO₂-uitstoot voor het transport tot een minimum. Bovendien proberen we zo weinig mogelijk water en elektriciteit te gebruiken en serveren we CO₂-neutraal bier van de Brusselse microbrouwerij Beerstorming. Vorig jaar kregen we al de hoogste graad van het Good Food Label van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, maar met het CO₂-neutraal-label verbinden we er ons nu toe om onze uitstoot blijvend te verminderen."

Restitoot compenseren

Dankzij alle maatregelen die het restaurant neemt, ligt de klimaatimpact bijzonder laag. Toch blijft er een niet te reduceren CO₂-uitstoot over afkomstig van het goedertransport, landbouw en productie, en noodzakelijke benodigdheden zoals aardgas



en elektriciteit. Om deze restitoot te compenseren, steunt Le Local het klimaatproject Saving Trees in Oeganda. Een project dat de ontbossing van het regenwoud in Oeganda tegengaat door de aankoop van energiezuinige ovens voor de plaatselijke

bevolking. De ovens worden gemaakt in lokale werkateliers met lokale materialen en verbruiken 40 tot 50% minder hout of houtskool.

www.lelocalbxl.be

Brusselse hotspot Plein Publiek palmt dynastiepaleis in

Plein Publiek is al enkele jaren een hotspot in het hippe Antwerpen. Met een concept dat eten, drinken, dansen en cultuur samenbrengt, is de serre een populaire trekpleister. Maar nu is er ook een tweede serre van Plein Publiek. Die werd neergezet in het historische hartje van onze hoofdstad. Hello Plein Publiek BXL! De serre werd opgetrokken in het majestueuze Dynastiegebouw aan de voet van de Kunstberg. Je kunt er terecht voor een ruim aanbod aan brunches, concerten, jazz- en dansavonden, vintagemarkten, modeshows, workshops en closetsales. Én een flinke



Proef het verschil.

Sanomat slagroomautomaten geven de lekkerste slagroom met één druk op de knop.



Stevige, verse slagroom



Eenvoudige reiniging



Écht gekoelde kop

SANOMAT

Tel: 03 284 02 94
www.woertman.be

WOERTMAN BELGIË

dosis kunst: 'Beyond Bruegel' is een innovatieve kunstbeleving waarbij nieuwe technologieën en de klassieke werken van Bruegel zich verenigen tot een nieuwe kunstbeleving. De werken van de Vlaamse schilder lijken tot leven te komen en je waant je op die manier in de wonderlijke wereld van de meester. Honger? Naar traditie werden in de serre ook een bar en eigentijds restaurant ondergebracht. Jong Keukengeweld-chef Gilles Melchior, die met zijn gelijknamig restaurant hoge ogen gooit en voordien zijn pluimen verdiende bij het Hof van Cleve, stelde de menukaart samen. In het culinaire aanbod van Plein Publiek BXL trekt Melchior de Bruegel-lijn door en worden de gasten verrast door Vlaamse klaskiekers in een hip jasje.

www.pleinpubliek.be

Oranjerie De Vlinder gelauwerd voor beste concept

Oranjerie De Vlinder is niet zomaar een brasserie. Dat viel ook de organisatie van de Lion d'Or op waarvoor ze de 5de prijs voor persoonlijkheid van het jaar wegkaapten. Als Kooktalent van Vlaanderen gingen ze voor hun originele concept met de hoofdprijs naar huis.

Patrick en Anita Baetens-Luyckx werken in Oranjerie De Vlinder niet met doorsneepersoneel, maar met mensen met een beperking. Hun dochter Steffie heeft autisme, een verstandelijke beperking en ADHD. Toen ze 18 werd, besloten Patrick en Anita in plaats van tien jaar te wachten op een plek voor begeleid werken, zelf de koe bij de hoorns



te vatten. Ze gaven vijf jaar geleden hun job op en openden de brasserie. Naast Steffie werken er nog vier personen met een beperking en in de weekends vrijwilligers met sociale stoornissen als asperger en angststoornissen.

www.oranjeriedevlinder.be



HORECAACTUEEL

Vlaanderen profileert zich internationaal als unieke congreslocatie

Zes uithangborden klaargestoomd, nog meer in de pijplijn

Vlaanderen zet zich in de markt als unieke locatie voor grote congressen en lanceert het merk 'Flanders Heritage Venues': een netwerk van meetinglocaties in een fraaie erfgoedomgeving. Er zijn nu al zes meetinglocaties deel van het netwerk en nog eens elf locaties zitten in de pijplijn.

Je kunt een congres organiseren op elke plaats ter wereld, maar in Vlaanderen krijg je er een weergaloos erfgoeddecor bij", zegt Vlaams minister van Toerisme Ben Weyts. "We hebben nu een sterk merk dat we internationaal gaan uitspelen. Tegen 2021 willen we meer dan 300 internationale associatiecongressen naar Vlaanderen halen."

Congressen – in vaktermen Meetings, Incentives, Conferences, Exhibitions (MICE) – vormen een heel aantrekkelijke groeiemarkt voor de toeristische sector. Zo geeft een congres-toerist opvallend meer geld uit dan een gewone toerist: gemiddeld € 230 per nacht, tegenover maximaal € 147 voor een gewone toerist. Ook voor de logiesector is het MICE-segment zeer interessant: congressen zijn vaak lang op voorhand georganiseerd, zodat hotels zich maanden vooraf verzekerd weten van gevulde kamers. Weyts: "Zakenlui zijn gulle sponsors van onze economie. Het is

een fantastische groeiemarkt die we absoluut willen aanboren."

'Tegen 2021 willen we meer dan 300 internationale associatiecongressen naar Vlaanderen halen'

Ben Weyts

Netwerk van meetinglocaties
Weyts lanceert nu 'Flanders Heritage Venues': een netwerk van meetinglocaties in een unieke erfgoedomgeving. Zo wil Vlaanderen zich onderscheiden van de concurrentie, die ook dingt naar de grote internationale associatiecongressen. Concreet zijn er nu al

zes Vlaamse meetinglocaties uitgegroeid tot 'Flanders Heritage Venue':

- Flanders Meeting & Convention Center Antwerp, het vernieuwde congrescentrum naast de Antwerpse Zoo (ontvangt sinds april 2017 al talrijke internationale congressen);
- Botanic Gardens, het voormalig Elzenveld Hotel en Congres naast de Botaniek in Antwerpen (gaat eind 2019 opnieuw open na een grondige renovatie);
- Thor Central, het voormalig hoofdgebouw van de mijn van Waterschei in Genk (in gebruik sinds april 2018);
- Bokrijk, dat meetingruimte aanbiedt in het kasteel en 2 historische huizen in het openluchtmuseum;
- De Hoorn, de voormalige brouwerij van Stella Artois in Leuven;
- Het Predikheren, het volledig gerestaureerde predikherenklooster in Mechelen (opent eind 2019).

Nog eens elf meetinglocaties volgen het begeleidingstraject van Toerisme Vlaanderen in 2019, zodat ook zij kunnen uitgroeien tot een 'Flanders Heritage Venue'. Het gaat om het Augustijnenklooster (Gent), House Le Neuf (Edegem), de Handelsbeurs van Antwerpen, Plantentuin Meise, Alden Biezen (Bilzen), de oude mijnsite van Heusden-Zolder, de Heilige Magdalenkerk (Brugge), het Provinciaal Hof (Brugge), het Kursaal in Oostende, Hotel de la Poste (site Thurn en Taxis in Brussel) en de Beurs van Brussel.

Investeren in verdere ontwikkeling

Vlaams minister Weyts heeft meer dan 3 miljoen euro vrijgemaakt voor begeleiding en promotie van unieke

congreslocaties. Daarbovenop heeft hij ongeveer 12 miljoen euro geïnvesteerd in de verdere ontwikkeling van Vlaamse congresinfrastructuur. Peter De Wilde, CEO van Toerisme Vlaanderen: "Dankzij samenwerking met de congresbureaus en meetinglo-

caties kon Toerisme Vlaanderen in 2018 al 58 internationale associaties overtuigen om hun congres in Vlaanderen te organiseren. En er is nog heel veel potentieel. We zetten Vlaanderen neer als een bestemming die congresdeelnemers echt inspireert."



HORECALEKKER VAN BIJ ONS

Pladijs op de barbecue met tomatencompote en gelakte aubergine

Hoofdgerecht voor 4 personen:

Ingrediënten

- 2 pladijsen van 500 g elk
- 4 takjes tijm
- 2 sjalotten
- 2 lente-uitjes
- 4 teentjes look
- olijfolie
- 4 kerstomaatjes

Voor de gelakte aubergine

- 1 aubergine
- 1 dl sojasaus
- ½ dl mirin
- 2 eetlepels honing
- sap van ½ citroen
- zeste van 1 limoen

Voor de tomatencompote

- 2 blikken tomaten van 250 g
- 2 eetlepels ketchup
- 1 eetlepel rode wijnazijn
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 2 eetlepels olijfolie

RECEPT

Voor de gelakte aubergine

Prik de aubergine in met een vork, verpak in huishoudfolie en gaar gedurende een vijftal minuten in een microgolf op de hoogste stand.

Controleer of de aubergine gaar is. Gaar ze desnoods wat verder in de microgolf (hangt van toestel tot toestel af).

Laat de aubergine afkoelen in de koelkast.

Snij in plakjes. Breng de resterende ingrediënten aan de kook voor de lak.

Leg de aubergines in de lak en kook verder in een stroop die rond de aubergines plakt.

Voor de tomatencompote

Snij de ui en look fijn. Gaar in olijfolie tot ze zacht zijn. Voeg de ingeblikte tomaten, ketchup en rode wijnazijn toe. Reduceer alles op een zacht vuur tot een dikke compote. Roer deze massa door een passe-vite. Breng op smaak met peper en zout.

Grill de pladijs kort op de BBQ.

Leg de gegrilde pladijs op een vuurvaste schotel met grofgehakte sjalot, kerstomaat, look en lente-ui.

Voeg takjes tijm en olijfolie toe en laat verder zacht garen op de bbq. (Een bbq met deksel is ideaal omdat zo de aroma's beter tot hun recht gaan komen.)

**LEKKER
VAN BIJ
ONS**



Roggeveugel met courgette, peterselieolie en kappers

Voorgerecht voor 4 personen

Ingrediënten

- 500 g roggeveugels (4 stuks)
- 100 g kappers
- 20 g hazelnoot
- 2 courgettes
- 1 bussel krulpeterselie
- 1 dl zonnebloemolie
- 1 citroen
- boter
- azijn
- peper en zout

RECEPT

Laat de boter smelten in een pan totdat die mooi bruin kleurt (beurre noisette). Bak de roggeveugel aan beide kanten in de boter. Leng de

boter aan met water en azijn en mix het geheel.

Spoel de kappers en rooster en hak de hazelnoot. Blend alles even kort. Blend vervolgens de krulpeterselie met de zonnebloemolie en breng op smaak met peper en zout en citroensap.

Snij met een mandoline slierten uit de courgettes en bak ze in een droge anti-kleefpan. Wentel ze tenslotte in de peterselieolie.

Lepel een beetje botersaus op een bord. Leg de roggeveugel daarop. Drapeer de courgettes naast de vis en werk af met de blend van kappers en hazelnoot.





Anthony Snoeck zet schouders onder campagne voor Europees Kalfsvlees

Kalfsvlees is een echt paradepaardje van ons gastronomische erfgoed en de recepten op basis van kalfsvlees zijn onlosmakelijk verbonden met de Europese culinaire cultuur: blanquette, escalope Milanese, kalf maren-go... Om het belang en de uitzonderlijke eigenschappen te benadrukken, heeft Europa besloten een campagne ter promotie van kalfsvlees te cofinancieren voor de komende 3 jaar in België, Frankrijk en Italië.

Belgen houden van lokaal vlees en maar liefst 85% van het Europese kalfsvlees wordt geproduceerd in Nederland, Frankrijk, Italië en België. Kalfsvlees is niet alleen lekker, het past ook in een gezond voedingspatroon en u kunt er eindeloos culinair mee variëren. Kalfsvlees verdient dan ook een plekje op het menu van ieder Belgisch gezin.

De campagne 'Kalfsvlees, 1 goed idee voor 1.000 goede ideeën' wordt in België uitgerold vanaf mei 2019. Jong Keukengeweld-chef Anthony Snoeck van restaurant Volta in Gent, zet zijn schouders onder de campagne. Samen met een Italiaanse en Franse chef is hij het gezicht van

een grote onlinewedstrijd en zet hij originele recepten met Europees kalfsvlees op zijn menu. Anthony licht toe waarom hij meewerkt aan de campagne: "Ik werk heel graag met lokale producten en de kwaliteit van het kalfsvlees dat wij in Europa kweken is werkelijk top! Kalfsvlees is heerlijk mals en heeft een heel specifieke smaak waarmee ik écht graag experimenteer in mijn keuken. Je kunt met kalfsvlees zoveel fantastische gerechten op tafel toveren en je gasten keer op keer verrassen."

De Jong Keukengeweld-chef kookt het liefst van al met vlees, dat nog steeds de hoofdrol krijgt in zijn menu. Hij staat met heel veel respect voor het dier in zijn keuken en

gebruikt alles, van kop tot staart. Anthony: "Ik ben een absolute fan van vlees, ik kan me daar als chef helemaal in verliezen. Vlees heeft dan wel voor sommige consumenten een negatieve bijklank gekregen, maar ik kan je verzekeren dat ik steeds weet waar mijn vlees vandaan komt, of het dier goed geslacht is... Gasten van Volta kunnen rekenen op topvlees." Anthony's absolute favoriete gerecht met kalfsvlees is Kalfskop en tortue, vaak koud verkocht bij de slager voor op de boterham.

Voor de Europese campagne bedacht Anthony vijf originele recepten met kalfsvlees. Laat u vanaf eind mei inspireren op www.gekopkalfsvlees.be want kalfsvlees is 1 goed idee voor 1.000 goede ideeën.

Kalfstartaar Volta style

Voor 4 personen:

Voor de tartaar van kalf

- 320 g handgesneden kalfsvlees (dunne lende of filet pur)
- 4 el olijfolie
- 1 limoen
- Fleur de sel, peper

Voor de jus van mierikswortel

- 300 g volle melk
- Sap van 4 limoenen
- Snuif zout
- 1 kl mierikswortelpasta

Chorizo-olie (kan vervangen worden door pikante olie)

- 100 g chorizo
- 100 g druivenpitolie
- 1 bosje waterkers
- 1 jonge broccoli

Koud vlees is makkelijker te snijden. Leg daarom het stuk kalfsvlees een uurtje in de diepvriezer. Laat het zeker niet helemaal bevriezen. Snij nadien het vlees in kleine blokjes met een heel scherp mes. Maak nu met een scherp aardappelmessje of een dunschiller zeste van een limoen. Pers vervolgens het sap uit een halve limoen. Meng het sap door het vlees en breng de tartaar op smaak met peper en een vleugje fleur de sel. Bewaar koel.

Voor de jus, pers eerst de 4 limoenen. Doe het sap, samen met de volle melk, een snuifje zout en een koffielepeltje mierikswortelpasta in een pot en mix. Schud de mengeling door een kleine zeef. Bewaar ook in de koelkast.

Voor de chorizo-olie, snij de chorizo in kleine blokjes. Schud de druivenpitolie in een kookpot en voeg de chorizoblokjes toe. Laat het geheel heel zachtjes trekken op het laagste vuur. Tip: u kunt ook pikante olie gebruiken.

Maak ondertussen de broccoli zuiver en kook of stoom de roosjes gaar in 3 tot 4 minuten. Was de waterkers.

Neem een diep bord en verdeel de tartaar over de borden in 4 serveerringen. Schud dan de mieriksworteljus in het bord en druppel per bord een eetlepel chorizo-olie over de jus. Werk af met een broccoliroosje en wat waterkers.



Producten van de maand

Rog

Rog is een vis met een grote familie. Wereldwijd bestaan er zo'n 460 verschillende soorten rog, waarbij de stekelrog bij ons het best beschikbaar is.

De rog is het hele jaar door verkrijgbaar en is op zijn best van juni tot maart. Vooral de gevilde vleugels worden verkocht.

Serveer de roggevleugels zo vers mogelijk, want in het kraakbeen zit een stof die bij het verouderen ammoniak afgeeft.

De vleugels moeten roodroze zijn en een stevige textuur hebben. Hoe witter en slapper het visvlees, hoe ouder de vleugels.

Dankzij de gelatineuze structuur is rog heerlijk in koude bereidingen. Hij is ook prima geschikt voor lauwe, gebakken of gepocheerde bereidingen. Gooi niet te snel iets weg, want ook de wangetjes en de lever van de rog zijn een echte delicatessen.

Meer culinaire inspiratie vindt u op www.lekkervanbijons.be.

Aubergine

Met aubergines wanen uw klanten zich meteen in zuiderse sferen.

De meest bekende aubergine is de grote paarse, ovaalvormige variant. Er bestaan ook witte, gele en zelfs paarswit gestreepte exemplaren. In welk jasje ook, ze brengen sowieso kleur in uw gerechten!

De intense paarse kleur van de aubergine dankt hij aan de aanwezigheid van het antioxidant anthocyanine. Antioxidanten dragen mogelijk bij tot een goede gezondheid.

Aubergines zijn snel klaar en kunnen op vele manieren bereid worden: gevuld, gegrild, geroosterd en gebakken. Enkel rauw zijn ze niet eetbaar, want dan zijn ze giftig. Door ze te verwarmen, worden de giftige solanine afgebroken.

Probeer eens een kaviaar van aubergines, gevulde auberginetorentjes met verse kaas of de heerlijke klassieker moussaka.

**LEKKER
VAN BIJ
ONS**

HORECALID IN DE KIJKER**‘Kindergeluid klinkt me als muziek in de oren’**

Na een lange en grijze winter zijn we met zijn allen niet meer te houden. Wandelingen in het bos, uitjes naar zee of een bezoek aan een pretpark staan weer met stip genoteerd in onze agenda. We zijn klaar voor een lange, zonnige zomer zoals vorig jaar. Maar wat voor ons het walhalla lijkt, is dat niet voor iedereen. Voor Linda Stevens van de binnenspeeltuin Play Beach in Gentbrugge is dergelijke zomer nefast. “Een horrorverhaal, vooral omdat het zo lang bleef aanhouden. Gelukkig hebben we een goede winter achter de rug.”

Linda Stevens is niet opgegroeid in een binnenspeeltuin, integendeel. Haar ouders waren zelfstandige soepfabrikanten in Antwerpen en vanaf haar zevende werkte ze graag mee. Later specialiseerde ze zich in cijfers en werkte ze als boekhoudster voor grote bedrijven.

Dat deed ze tot tien jaar terug. Linda Stevens: “Wij woonden op een appartement in de stad. Dan ga je al vlug eens naar buiten met je zoon. Naast een abonnement op de Zoo gingen we geregeld naar de binnenspeeltuin. Na verloop van tijd dacht ik: dat ziet er leuk uit en moet ik wel kunnen. Intussen weet ik dat het niet zo eenvoudig is als het lijkt (lacht). Ik bezocht verschillende speeltuinen in Antwerpen maar de vraagprijzen vlogen daar zo de pan uit dat ik besloot mijn horizon te verruimen. Zo kwam ik bij Play Beach terecht en ik zag meteen het potentieel. Behalve de leuke en overzichtelijke speeltuin zag ik vooral de mogelijkheden die de feestzaal bood. Ik heb toen jaarrekeningen bestudeerd en een grondige kosten-batenanalyse gemaakt. In mijn vorig leven maakte ik budgetten op die ik aan andere boekhouders verduidelijkte, dus ik ben wel goed met cijfers. De slotsom was dat het een goed en gezond bedrijf was dus besloot ik de sprong te wagen.”

Twintigste verjaardag

Play Beach was de eerste speeltuin van Gent en is in 1999 opgericht door de voorgangers van Linda. Daarvoor was het een zwembad maar dat voldeed niet langer aan de strenge normen van VLAREM. De kosten die dat met zich mee zou brengen, waren zo hoog dat er uitgekeken werd naar een alternatief. Het werd een binnenspeeltuin. De kuip van het zwembad is nu niet langer met water maar met speeltoestellen gevuld. Handig want ouders die in de cafetaria zitten, hebben daardoor een goed overzicht over waar hun kroost is. Play Beach viert intussen zijn twintigste verjaardag. Na tien jaar onder de vorige eigenaars, heeft ook Linda er intussen al een decennium opzitten. Linda: “Het is voorbij gevlogen. De eerste jaren pendelde ik nog op en af tussen Antwerpen en Gent, maar intussen woon ik met mijn zoon in Oostakker. Door de toename van de feesten werd het steeds drukker dat het pendelen niet langer houdbaar was. De twintigste verjaardag vieren we een jaar lang. We hebben al een leuk feestje gehad met onze klanten met een optreden en een dj. Ik plan nog enkele activiteiten maar eerst herstellen van de veel te lange zomer vorig jaar. Want ondanks de goede winter - die is altijd cruciaal want die bepaalt of je een goed jaar hebt of niet - zijn we er nog niet helemaal bovenop. Samen met de landbouwers horen wij dus bij de mensen die hopen op voldoende regen in de zomer (lacht).”

Persoonlijke service

Een binnenspeeltuin leiden is niet evident. Verschillende factoren zoals het weer heb je immers niet in de hand. Het komt er dus op aan op andere vlakken het verschil te maken. Bij Linda is dat de persoonlijke service. Zij is er altijd om de klanten te ontvangen en de pannenkoeken bakt ze zelf en vers, tot tweehonderd per weekend. Ook voor alle feesten is zij het aanspreekpunt. “Ik werk met een aantal studenten en dat is best leuk. Sommigen werken hier al sinds hun 15e en zijn er zeven jaar later nog altijd. Maar uiteraard ben ik het gezicht van Play Beach. Ik hou ervan om de mensen te ontvangen, tegemoet te komen, altijd vriendelijk te zijn en af en toe iets extra te doen zoals het decoreren voor verjaardagsfeestjes. Ik wil dat mijn klanten met een goed gevoel naar huis gaan. Wanneer ik de pannenkoeken serveer en een mama tegen haar kind hoor zeggen dat de mevrouw de moeite heeft gedaan om die zelf te bakken, kan ik een glimlach niet onderdrukken. Ik krijg vaak de vraag of ik 's avonds niet

uitgeput ben van al dat lawaai, maar eigenlijk hoor ik dat niet meer. Eerlijk, het valt pas op als het er niet meer is. Zoals tijdens de ellenlange zomer van vorig jaar. Als ze daarna eindelijk terugkeren, dan kan ik je garanderen dat je ervan geniet. Sindsdien klinkt kindergeluid mij als muziek in de oren.”

Assertieve klanten

De attitude van kinderen blijft onveranderd. Bij het zien van al die speeltuigen, fonkelen hun grote ogen. Bij de ouders daarentegen, constateert Linda wel een verandering in vergelijking met toen ze begon. Linda: “De meeste van mijn klanten zijn heel aangenaam, maar het is wel zo dat mensen veel assertiever zijn geworden. Onlangs had ik twee vrouwen die een hele namiddag kwamen zonder iets te consumeren. En dan kwamen ze mij nog vragen om kraantjeswater voor hun dochter. Toen ik zei dat het slechts 2 euro was voor een drankje, zeiden ze dat ik verplicht was om dat te geven. Ten eerste is dat niet zo en ten tweede vraag ik mij dan af hoe ze willen dat wij overleven. Wij werken in de horeca allemaal hard om ervoor te zorgen dat het lekker, mooi en proper is, maar zonder klanten die consumeren, gaat het natuurlijk niet. Gelukkig zijn dat uitzonderingen en krijg ik van de meeste klanten enkel lof toegezwaaid.”

Inzetten op feesten

Play Beach is vooral gezond dankzij de combinatie met de uitbating van de feestzaal. Linda zet daarvoor alles op alles: verjaardagsfeesten, communiefeesten, babyborrels, verlovingfeesten, grote en kleine familiefeesten, zelfs voor vergaderingen en bedrijfsfeesten kan je bij haar terecht. Het is die afwisseling die ze zo leuk vindt aan haar job. Mist ze haar vorige job dan niet meer? Linda: “Nee, absoluut niet. Ik heb nu de variatie en een leuk publiek. Kinderen zijn kinderen, hun dankbaarheid is eerlijk. Of ze nu samen komen met hun ouders of met hun oma en opa, kinderen komen hier om te spelen en zijn altijd uitgelaten en vrolijk. Ik heb ook vaste klanten en dat had ik niet verwacht. Zelfs mensen die elke week komen of elke vakantie. En de combinatie met de feestzaal is een troef. Volwassenen kunnen apart vieren terwijl de kinderen spelen. Met sommige klanten bouw je een band op. Een man gaf hier ooit een feest en intussen hebben ook zijn vier kinderen hun babyborrel al bij ons georganiseerd. Zo kan je die mensen volgen en dat is fijn.”

Als het over feesten gaat, kunnen we volgens Linda nog heel wat leren van onze allochtone burens. Zo bewaart ze goede herinneringen aan het hennafeest dat ze hier al deed, ter gelegenheid van een huwelijk van Turkse mensen. Dan komen de vrouwen samen om te vieren. Linda: “Fantastisch. Mooie kostuums, heel veel ambiance en de hele avond dansen ze erop los. Ik bewonder hun samenhang. Als ik morgen een feestje geef, komt er misschien 40 man. Toen waren er 200 en dan was het nog een ‘klein’ feestje. Wij gaan wel eens eten met een paar vrienden, maar echt feesten zoals zij dat kunnen, zijn wij een beetje verloren vind ik.”

En de toekomst? Zolang ze het kan, wil ze graag verder met Play Beach. Linda: “Ik wil graag blijven feesten. Ik ben nu 56 en fysiek wordt het zwaarder dus ik weet dat er ooit een einde aan komt. Maar na tien jaar sta ik hier nog altijd met heel veel passie. Ik ga dan ook zo lang mogelijk door. En dan vind ik hopelijk iemand met evenveel passie die het wil overnemen. Mijn zoon zal het waarschijnlijk niet zijn want die vindt de speeltuinen op zijn zestiende niet meer zo fijn als toen hij vijf was (lacht).”

www.playbeach.eu

Sam Paret



HORECAZOEKERTJES

HET VELDEKENSCHOF is een recent gerenoveerde brasserie gelegen in het park Heizijde Velden in de nabijheid van de Stadsboerderij Turnhout. Het Veldekenshof focust op 2 doelstellingen: - Creëren van opleiding- en werkervaringsplaatsen voor leeflooncliënten in functie van hun doorstroom naar regulier werk - Het promoten van korte keten en lokale voeding, waarbij bewust gekozen wordt voor lokale leveranciers en een actieve samenwerking met de zelfvoogsttuin van de Stadsboerderij Turnhout We zijn op zoek naar een coördinator die de dagelijkse operationele werking van het Veldekenshof ter harte neemt en in goede banen kan leiden, volgens de missie en visie van de uitbater vzw Projectencentrum. Volgende taken dienen opgenomen te worden: - Personeelsplanning (incl. aangifte dimona), aansturing en dagelijkse opvolging i.f.v. efficiënte kostenbeheersing zowel voor zaal- als keukenpersoneel - Nauw overleg met de keuken m.b.t. personeelsplanning en reservaties - Ondersteuning en opvolging foodcostberekeningen door keuken - Organisatie van de middag en avond service met opvolging van reservaties per

mail, telefonisch, ter plaatse - Voorraadplanning (incl. opvolging bestellingen) zowel voor keuken als voor de zaal i.f.v. efficiënte kostenbeheersing en minimale voedselverspilling - Nauw overleg met partnerorganisatie Stadsboerderij Turnhout i.f.v. toelevering vanuit de zelfvoogsttuin - Nauw overleg met partnerorganisatie Stad Turnhout i.f.v. communicatie en marketing van het project - Opvolging en ondersteuning van opmaak menu's, speciale acties of evenementen - Opvolging onderhoud van de zalen en buitenterreinen - Operationeel mee werken in de zaal i.f.v. efficiënte personeelsbezetting en -planning. De functie wordt voorzien als 1 VTE en kan opgenomen worden door 1 persoon of door een organisatie, waarbij garanderen van continuïteit een aandachtspunt is. Interesse? Mail uw cv en motivatie naar laura.lefebvre@turnhout.be.

OVER TE NEMEN: Bistro met uniek concept in een authentieke, geklasseerde hoeve in St Katelijne Waver Binnen plaats voor 80 pers., terras voor 130 pers. Vernieuwd meubilair, volledig ingerichte keuken, koelcel - Zeer lage huurprijs. Contacteer ons even: Christine 0499 / 767 108

OVER TE NEMEN / TE HUUR / rendabele brasserie-restaurant groot aalst, volledig ingericht, startklaar, alles 2 jaar oud, bewezen omzet, ideaal voor koppel, wegens pensioenen. info apropos1@hotmail.com

BLOEIENDE HORECAZAAK over te nemen wegens gezondheidsredenen. Cultuurhuis/bistro in St Denijs Zwevegem. Lage huurprijs. Vast Cliënteel. Toerisme vlak bij knooppuntroute. 40 zitplaatsen, aangenaam terras, cinemazaaltje, expositiezaaltje, ingerichte keuken, startklaar, direct beschikbaar, lage overnameprijs Info: An Mahieu. an@cultuurhuisdevrijheid.be 0497 48 40 88

OVER TE NEMEN: Instapklare bloeiende horecazaak momenteel Taverne-Restaurant gelegen in het landelijke Sint Lievens Esse (Herzele). Totaliteit van 100 zitplaatsen inbegrepen zaaltje van 50 zitplaatsen. Terras met 60 zitplaatsen. Ruime parking. 36 jaar zelfde eigenaar: eenmanszaak. Overname wegens pensioenleeftijd. Horeca zaak ook geschikt voor meerdere andere mogelijkheden. Ruime woonst ter beschikking. Vrij van brouwer. Overname te bespreken tel.054/50 21 04

OVER TE NEMEN (TE HUUR OF TE KOOP) Horecazaak geschikt voor meerdere mogelijkheden. Nu: Bloeiende koffie-en aperitiefbar met uniek concept in hartje van Zottegem. Top design volledig vernieuwd pand. Gelijkvl en 1 ste verdiep met lounge zeteltjes 40 PL. Woonst ter beschikking (4 Verd+kelder). Terrasje: Onder boompjes zoals in zuiden. GSM: 0496/ 87 56 23. www.sweetsandcheers.be

OVER TE NEMEN: Handelsfonds van Comil Foo te Lievegem. Café met kleine eetkaart, cocktails... Gezellige inrichting met 50 zitplaatsen binnen en groot druk bezet terras aan de voorkant. Enorm goed draaiend en gekend café, over te laten wegens persoonlijke redenen. comilfooocafe@gmail.com of 0496/722861

TE KOOP: Gerenoveerd handelspand met woonst, gelegen in het hart van Sint-Truiden aan het Heilig-Hart van het Sint-Zuiden. Momenteel instapklare eethuis met zomer terras. Vrij van brouwer en handelsfonds. Info: kim@immohaven.be



BLOEIEND RESTAURANT 50cvts, tea-room, feestzaal 70cvts met groot zonnig terras 100 cvts en speeltuin. Regio midden vlaanderen. Over te nemen handelszaak + gebouw te koop. Stopzetting wegens familiale redenen. Contact 0477/94.24.55.

OVER TE NEMEN: goed draaiende brasserie omgeving Londerzeel/Buggenhout. 60 zitplaatsen binnen, 60 zitplaatsen buiten op het zuidgericht terras. In het centrum gelegen dicht bij school, winkels, rusthuis. (lage) overname te bespreken. Over te laten wegens nieuwe uitdaging. Tel: 0477 59 90 05

In Horeca Echo van mei leest u meer over volgende onderwerpen:



- Innochef
- Wilt u uw klanten vervoeren? Welke regels moet u hiervoor volgen?
- Allergenen: help een verplicht schriftelijke melding voorkomen!
- Een speeltoestel in uw horecazaak?
- Tip: stel: u doet een betaling op een verkeerde rekening...
- Inkomensgrenzen voor gepensioneerden die bijverdiene
- Ziek voor lange tijd: wat met de aanvraag van ouderschapsverlof?
- Tip: 'bericht van werkhervatting' vanaf 1 juli verplicht elektronisch
- Inspectie
- Functieclassificatie
- Sociale media werkvloer
- Tip: opzegvergoeding niet betalen is niet strafbaar

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

◀ zo gezegd...

“Veel scholen willen de groenteparties niet vergroten omdat ze denken dat ze dan veel eten zullen moeten weggooien.”

Voedingsdeskundige Patrick Mullie in *Knack*



“Vegetariërs werden nog niet zo lang geleden bestempeld als extremisten. Vandaag is vegetarisme een gerespecteerde keuze.”

Laurens DeMeyer (industriële ingenieur voedingstechnologie en milieuwetenschappen) in *Knack*

HORECALEDENWERVING



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

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

- Provincie Antwerpen: Sam Vanaken, s.vanaken@horeca.be, tel. 0474/88 00 02
- Provincie Limburg: Karel Venken, k.venken@horeca.be, tel. 0479/73 38 32
- Provincie Oost-Vlaanderen: Luc Van Daele, l.vandaele@horeca.be, tel. 0476/85 03 61
- Provincie West-Vlaanderen: Carole De Clereq, c.declereq@horeca.be, tel. 0473/81 74 25
- Provincie Vlaams-Brabant: Benjamin Van den Bon, b.vandenbon@horeca.be, tel. 0490/44 48 16

WORD NU LID!

En geniet van tal van voordelen

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

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

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

JAARLIJKSE LIDMAATSCHAPSBIJDRAGE*:
Starters: € 120
Geen vaste werknemers: € 120
1 tot 9 werknemers: € 180
10 tot 49 werknemers: € 350
Meer dan 50 werknemers: € 1.300
* Lidgelden zijn excl. 21% BTW
* Enkel vaste werknemers, deeltijds of voltijds tewerkgesteld
* Lidgelden zijn 100% fiscaal aftrekbaar

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

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

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



Aarzel niet en vraag een infopakket aan via ► www.horecavlaanderen.be (klik op 'lid worden')

Partners:



COLOFON



Verantwoordelijke uitgever
Filip Vanheusden

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

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

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

Contactpersoon
Steven Hellemans
s.hellemans@elma.be



Horeca Vlaanderen Krant is een publicatie van Horeca Vlaanderen.

Cette publication est également disponible en français sur simple demande.

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

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



MIX
Papier van
verantwoorde herkomst
FSC® C143672



“Als chef moet je altijd blijven streven naar beter.”

Nico Boreas,
2-sterrenchef

“Ook bij Debic blijven we onze recepten bijschaven.”

Tom van Meulebrouck,
Culinair Adviseur Debic



Debic Culinaire Original, nu nóg beter

Als chef streeft u altijd naar beter. Bij Debic doen we net hetzelfde. Daarom pasten we het recept van onze Debic Culinaire Original aan. Dezelfde vertrouwde kwaliteit, maar nog meer voordelen:

- Nog romiger mondgevoel
- Nog betere binding
- Nog snellere inkooktijd
- En 10% meer sausrendement*

Ontdek meer op [Debic.com](https://www.debic.com)

10% meer
saus-
rendement*



* Getest in een wittwijnsaus in het bijzijn van een gerechtsdeurwaarder. Verbeterde receptuur getest versus vorige receptuur van Debic Culinaire Original.