HORECA VLAANDEREN

Horeca Vlaanderen krant

nr 105 - april 2019

Nr 105 - april 2019
Verschijnt 10 keer per jaar
Oplage: 31.300
V.U. Filip Vanheusden
Horeca Marketing
Anspachlaan 111 bus 4, 1000 brussel
www.horecavlaanderen.be
P106061
Afgiftekantoor: Antwerpen

Elektronisch betalen: transactiekosten moeten resoluut omlaag!

EXCLUSIEF
voor leden Horeca Vlaanderen

"In 3 op 4 horecazaken is elektronisch betalen goed ingeburgerd en dit zonder wettelijke verplichting, maar de transactiekosten moeten resoluut omlaag" aldus Matthias De Caluwe.

Naar aanleiding van het voorstel van CD&V-Kamerlid Leen Dierick om het aanbieden van elektronisch betalen verplicht te maken voor handelaars en zelfs te sanctioneren, heeft Horeca Vlaanderen een bevraging uitgevoerd bij haar leden. Hieruit blijkt duidelijk dat elektronisch betalen al goed ingeburgerd is in de sector en nieuwe trends zoals contactloze betalingen hun weg zeker vinden.

Horeca Vlaanderen voerde een bevraging uit bij 556 respondenten. "Uit onze bevraging blijkt dat in 3 op de 4 horecazaken vandaag al elektronisch betalen mogelijk is en dit zonder een wettelijke verplichting. Logisch, want een ondernemer voelt beter als wie dan ook aan wat zijn of haar cliënteel verwacht. Opvallend is ook dat contactloos betalen echt in de lift zit. De lagere kost voor de ondernemer speelt hier duidelijk een rol in. De transactiekosten blijven evenwel het grootste struikelpunt in een sector waar iedere 0,01 % marge vandaag meer dan ooit telt. We nemen graag deel aan het constructief overleg om tot goede oplossingen te komen", reageert **Matthias De Caluwe**, CEO Horeca Vlaanderen.

Contactloos betalen steeds populairder

Elektronisch betaalverkeer is in 75,09% van de bevraagde horecazaken mogelijk. De meest gebruikte systemen zijn Bancontact/Maestro, Visa en Mastercard. Maar ook contactloos betalen wordt steeds populairder en wordt aangeboden in 51,09% van horecazaken die elektronisch betaalverkeer aanbieden. De meest gebruikte betaalmethode blijft de (intussen samengesmolten) Payconiq/Bancontact-app, en de betalingen via de bankapps. De betaling via een QR code volgt erna!

Vraag om lagere transactiekosten blijft!

Uit de bevraging komt duidelijk de vraag naar voor om de transactiekosten die dit met zich meebrengt voor de ondernemer drastisch te verlagen. "Op onze bevraging kwam veel feedback maar blijkt vooral dat niemand iets tegen de cashless evolutie heeft evenwel zonder verplichting. Verder moet er algemeen resoluut ingezet worden op de verlaging van transactiekosten. In het bijzonder de kosten verbonden aan het gebruik van kredietkaarten zijn een zware dobber voor de ondernemer.

Horeca Vlaanderen is blij dat Minister Peeters een opdracht heeft gegeven aan het Prijzenobservatorium om een studie over elektronisch betalen in dit land uit te voeren. "We juichen het voorstel van Minister Peeters toe en gaan hem de resultaten van onze bevraging ook overhandigen. We nemen graag deel aan constructief overleg met alle betrokkenen om tot goede oplossingen te komen. Maar dit op basis van cijfers, feiten en zonder de dagelijkse realiteit van onze ondernemers uit het oog te verliezen. Want zo voer je beleid", aldus **Matthias De Caluwe**.

Leden van Horeca Vlaanderen hebben jaarlijks recht op een korting op de factuur van SABAM. Deze korting bedraagt 10% van de factuur, met een maximumbedrag van 45,78€.

sabam

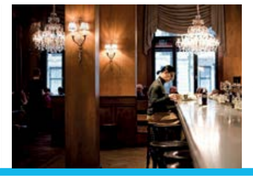
HOE KAN U VAN DEZE KORTING GENIETEN?

U bezorgt ons een kopie van uw factuur en een bewijs van betaling. Dat kan per email (info@horeca.be) of post (Horeca Vlaanderen, Anspachlaan 111, 1000 Brussel).

Na verwerking wordt u de korting uitbetaald op uw bankrekening. Vergeet dit niet door te geven bij het bezorgen van uw factuur en betalingsbewijs !

Opgelet, er zijn enkele voorwaarden verbonden aan de korting:

- De factuur die u stuurt is de officiële factuur van SABAM waarop volgende tekst vermeldt staat:
  "Dit document, vergezeld van het betalingsbewijs, geldt bij uw federatie als enig bewijsmiddel van betaling"
- De korting is geldig voor volgende tarieven: 101, 102, 103 en 104.
- Zo u meerdere Sabamfacturen zou krijgen met verschillende titularisnummers kan u de korting aanvragen op 1 nummer. Dit titularisnummer dient jaarlijks hetzelfde te zijn.



Maatschappelijk verantwoord ondernemen: Kleine aanpassingen zorgen voor significankt resultaat.
▸ P. 4-5

Aan tafel met Vlaamse Meesters
▸ P. 7

Een energiescan kan je duizenden euro's opleveren.
▸ P. 11

Een gezonde geest in een gezond lichaam.
▸ P. 14

COLUMN

Matthias De Caluwe
CEO
Horeca Vlaanderen

Het was weer een boeiende maand op de Anspachlaan! Zo stonden we met Horeca Vlaanderen op allerlei beurzen (VENUEZ, Crazy Days, Resto Expo, ...) en bleek uit een bevraging bij onze leden naar aanleiding van het voorstel van CD&V-Kamerlid Leen Dierick om het aanbieden van elektronisch betalen verplicht te maken voor handelaars en zelfs te sanctioneren, dat elektronisch betalen al goed ingeburgerd is in de sector en nieuwe trends zoals contactloze betalingen hun weg zeker vinden. Een markt regelt dus duidelijk zichzelf! Maar de transactiekosten blijven evenwel het grootste struikelpunt in een sector waar iedere 0,01% marge vandaag meer dan ooit telt. Horeca Vlaanderen neemt daarom graag deel aan het constructieve overleg om tot goede oplossingen te komen voor onze horecaondernemers!

2019 werd tot nu toe het jaar van de eerste edities. Onze ledennieuwjaarsreceptie, onze deelname aan de VENUEZ-beurs en nu ons duidelijk antwoord op de weer opborrelende vraag omtrent verplicht "gratis " kraantjeswater of niet in de Tweespraak rubriek van Kerk & Leven.

Veel leesplezier en tot mei!
Matthias

TWEESPRAAK

In de rubriek *Tweespraak* leggen we een discussievraag voor aan twee mensen die er een verschillende visie op nahouden.

Moeten restaurants gratis kraantjeswater voorzetten?

Kraantjeswater is niet gratis. Restaurants verplichten om het gratis voor te zetten, is dan ook geen goed idee, meent Matthias De Caluwe van Horeca Vlaanderen. Elke uitbater moet dat zelf kunnen beslissen.

Matthias De Caluwe
CEO van Horeca Vlaanderen

Vorig jaar riep de Europese Commissie de horeca op gratis kraantjeswater aan te bieden aan hun klanten. Uitgangspunt van die oproep was dat iedere Europeaan toegang moet hebben tot gezond drinkwater. Op zichzelf is dat streven natuurlijk erg nobel en terecht. Het recht op drinkwater is één ding, dat horecazaken door de overheid ertoe zouden worden verplicht gratis water voor te zetten, is echter iets volstrekt anders.

Dergelijke oproepen als die van Europese Commissie doen uitschijnen dat gratis kraantjeswater doodnormaal is. Zo eenvoudig is dat evenwel niet. Voor de ondernemer zelf is dat kraantjeswater immers niet gratis. En ook al kost het water hem of haar op zich misschien nog niet zo veel, dan nog moeten allerlei andere kosten in rekening worden gebracht. Denk maar aan de bediening en de vaat, de verwarming, de inrichting, huur en onderhoud van de zaak.

In sommige andere landen, zoals Frankrijk of Italië, gebeurt het toch wel? Dat klopt, maar het wettelijke kader waarin ondernemers werken verschilt echter van land tot land. In België geldt zowat het hoogste btw-tarief op dranken en een hoge last op arbeid. In Nederland bijvoorbeeld liggen beide een stuk lager. Dan kun je ook net iets meer.

Bovendien moet je goed beseffen dat de zogenoemde *coperto* in Italië, een sociaal obligate fooi, dat gratis aangeboden brood, water en dienst in werkelijkheid compenseert. Sommige horecazaken bij ons slagen er nu toch al in om gratis kraantjeswater voor te zetten? Ook dat klopt. Of een horecaondernemer al dan niet gratis water aanbiedt, moet echter steeds zijn of haar eigen keuze zijn. Iedere horecaondernemer wil op een rendabele manier zijn of haar klanten plezieren en het hun zo aangenaam mogelijk maken. Wel, niemand weet dan ook beter hoe je dat aanpakt dan de uitbater zelf. Dat sommige horecazaken nu al gratis water aanbieden, wil allereerst zeggen dat dat past in hun concrete bedrijfsmodel. Wat voor jouw zaak prima werkt, hoeft dat helemaal niet voor mijn zaak te doen. Bovendien moet je er ook hier weer rekening mee houden dat dat zogenaamde gratis water op andere vlakken kan worden gecompenseerd. Want misschien betaal ik hier wel 1 euro meer voor mijn biefstuk dan in het restaurant om de hoek waar ik geen gratis water krijg.

De horeca in dit land heeft het erg moeilijk en past zich nog volop aan aan de invoering van de witte kassa. Laten we dus vooral niet zwart-witdenken en doen alsof het aanbieden van kraantjeswater vanzelfsprekend is. Laten we integendeel iedere uitbater zelf de eigen rekening maken en zelf beslissen wat kan.

© Reinhart Croon

Herman Verbruggen, acteur en ondernemer, gelooft in de kwaliteit van ons kraantjeswater. Ook de horeca kan volgens hem op dat punt inspanningen doen die zelfs in zijn eigen voordeel zijn.

Herman Verbruggen
Peter van drinKraantjeswater
(De Watergroep en Limburg.net)

Kraantjeswater is milieuvriendelijker dan flessenwater, want het moet niet worden verpakt en getransporteerd. Willen we kraantjeswater promoten, dan moeten we ook inspanningen van de horeca vragen. Moeten restaurants hun klanten dan maar gratis kraantjeswater voorzetten? Als zelfstandig ondernemer besef ik maar al te goed dat dat niet zo vanzelfsprekend is, tenzij iedereen gelijk is voor de wet. Een heuse wettelijke verplichting, zoals nu al in Frankrijk het geval is, zou dan ook een oplossing kunnen zijn voor dat probleem. Daar ben ik op zich dan ook niet tegen. Zou het echter niet nog beter zijn om van onderuit werk te maken van een culturele omslag, waardoor uitbaters zich spontaan verplicht voelen kraantjeswater aan te bieden?

Allereerst moeten we af van de hardnekkige gedachte dat flessenwater beter is dan kraantjeswater. Kraantjeswater mag dan wel erg goedkoop zijn – dat is overigens op zich al een argument in zijn voordeel, zou ik denken – maar dat staat niet gelijk aan minderwaardig. Integendeel, de kwaliteit van ons kraantjeswater is uitstekend. Niets wordt immers zo stipt gecontroleerd als kraantjeswater.

Maar is dat kraantjeswater dan niet geweldig saai op restaurant? Wel, het hangt er vanaf hoe je daar als restaurantuitbater zelf mee omgaat. Wees creatief, zou ik zeggen. Voor het televisieprogramma *2 Sterren Restaurant* baatte ik met collega Jacques Vermeire tijdelijk een restaurant uit. Op elke tafel zetten we een karaf water. We dachten grondig na over hoe we die aantrekkelijk konden maken. Welnu, met wat stukjes komkommer, een rode vrucht, muntblaadjes of een schijfje citroen kun je voor weinig geld best een aardig kunstwerkje voorzetten.

Zo breng je je klanten in de juiste stemming. En terwijl je het water zelf gratis aanbiedt, kun je eventueel voor de service gerust nog iets vragen. Ik denk zelfs dat de meeste klanten zich op hun beurt moreel verplicht zullen voelen om iets te geven voor de geleverde inspanningen. Natuurlijk zijn er altijd wel een paar die profiteren van de situatie, maar veruit de meeste mensen zullen volgens mij net geneigd zijn om je als uitbater nog iets te gunnen en bestellen nog een extra koffie of thee. Wanneer ik in Frankrijk op restaurant ben en er gratis kraantjeswater krijg voorgeschoteld, ben ik alvast niet geneigd om minder te bestellen. Integendeel.

Zodra twee restaurants daarmee beginnen, kun je er vanop aan dat de anderen in de buurt hun voorbeeld al gauw zullen navolgen. Kiezen voor kraantjeswater is goed voor de omgeving, en dus voor ons allen. Ook de horeca kan er wel bij varen.

HORECAACTUEEL

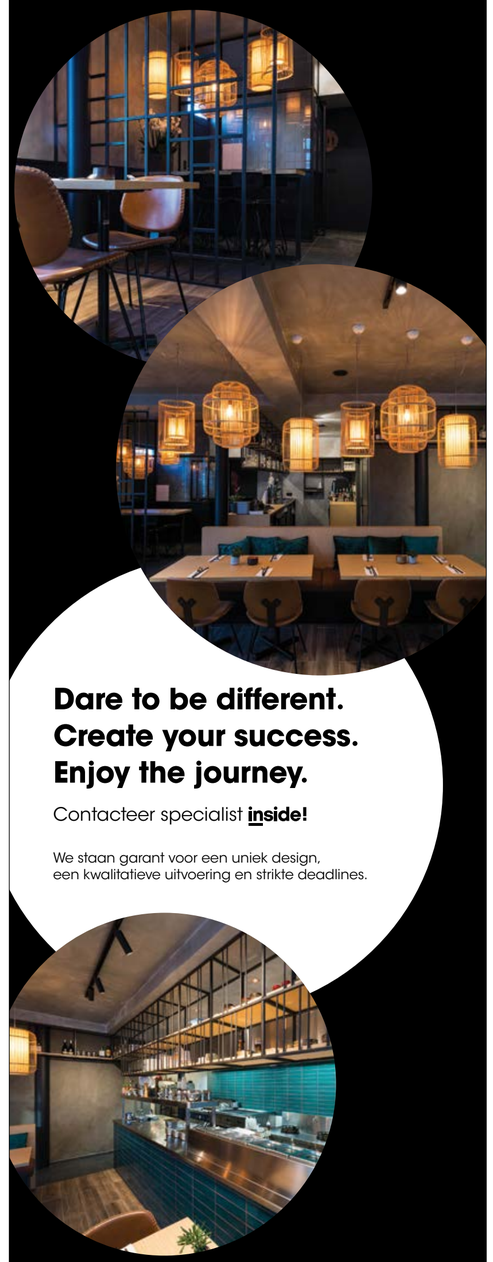
Geslaagde eerste editie voor **Horeca Vlaanderen** op **VENUEZ19**

Venuez, de beurs die die de nieuwste en meest innovatieve trends binnen de horeca verzamelt onder één dak, had dit jaar een opvallende nieuwe gast. Horeca Vlaanderen had er een stand in het midden van de ruimte en dat ging niet onopgemerkt voorbij.

Matthias de Caluwe, CEO Horeca Vlaanderen: "We willen graag Horeca Vlaanderen visibiliteit geven in alle geledingen van de horeca, ook in hospitality. Gastvrij ondernemen is nu eenmaal onze baseline. Op deze driedaagse stonden vernieuwing, merkbeleving en de uitbouw van een goede hospitality centraal. Het recept bleef hierdoor ongewijzigd waardoor Horeca Vlaanderen onmogelijk kon ontbreken op de plek waar de sector werd samengebracht. Want we willen er voor alle horecaondernemers in het land zijn."
De beursbezoekers konden aan de Horeca Vlaanderen-stand terecht voor meer informatie over wat de Federatie precies doet en inhoudt. En bij bezoek aan de verschillende standhouders bleek dat meer dan welkom.

"Hun aanwezigheid brengt een volledig nieuwe dynamiek teweeg in de horecasector. En dat is wat de sector nodig heeft: verjonging, dynamiek, nieuwe structuur... Horeca Vlaanderen moet ons vertegenwoordigen als horecapartners, als externen, als stakeholders." klinkt het bij Kevin Schietecatte.
Hanne Pluim: "Iedereen heeft zin om hier te staan op VENUEZ. De stand ziet er jong en dynamisch uit wat het publiek duidelijk aanspreekt. De stand is zeer toegankelijk en er is tijd om een gesprek aan te knopen. Ze valt op tussen alle leveranciers. Enthousiasme was overduidelijk troef hier voor deze driedaagse."
"Ik ben zeer vereerd dat Horeca Vlaanderen hier aanwezig is. Hiermee tonen ze aan dat ze er ook zijn voor het café- en nigthlife-segment. Deze bewuste keuze maakt duidelijk dat ze er zijn voor alle afdelingen in de sector." klinkt het nog bij Joris Wils.
De hospitality industry is onderhevig aan steeds hogere eisen en nieuwe ontwikkelingen. En dat kwam op Venuez goed tot uiting.

inside



Dare to be different.
Create your success.
Enjoy the journey.

Contacteer specialist **inside!**

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

interior concepts
050 28 18 00
www.inside.be

HORECAINTERVIEW

Bourla kiest voor Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen

‘Vele kleine aanpassingen zorgen voor een significant resultaat’

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) en duurzaamheid: het zijn hot topics waarover in heel wat sectoren wordt gesproken. In de horeca is dat niet anders. Alleen weten heel wat ondernemers niet hoe ze dat het best moeten aanpakken. Het ideale moment dus om daar een project rond te lanceren, dachten de organisaties ViaVia Tourism Academy, Joker en ViaVia Traveller Cafés. Ze sloegen de handen in elkaar met Horeca Vlaanderen en zetten met de financiële steun van MVO Vlaanderen het pilootproject ‘Grensverleggend Ondernemen’ op.

Een jaar lang ging een groep horecaondernemers uit heel Vlaanderen aan de slag om de duurzaamheid van hun zaak onder de loep te nemen én te verbeteren. Het project liep in februari 2019 af en we delen in de komende edities van de Horeca Vlaanderen Krant enkele verhalen van die deelnemende zaken. In deze eerste editie is Café Restaurant Bourla in Antwerpen aan de beurt. Voor Anton Vanden Houte, zaakvoerder van Bourla, is MVO niets nieuws onder de zon. “Duurzaamheid zit in het DNA van onze zaak”, zegt Anton. “We zijn er al lang mee bezig. Maar door deel te nemen aan het project Grensverleggend Ondernemen kregen we de kans om het duurzaamheidsdenken in de hele organisatie te laten doordringen. Ook was het een stok achter de deur om in een jaar tijd een aantal zaken uit te proberen. We zijn alvast blij met de resultaten.”

Waarom bent u mee in dit pilootproject gestapt?

“Als ondernemer heb je een bepaalde maatschappelijke verantwoordelijkheid. En die heb je niet alleen op je werk, maar ook in je privéleven. Ik leerde van kinds af aan dat het belangrijk is om niets te verspillen. Ik neem die principes uit mijn opvoeding mee in mijn zaak. Heel wat kleine ingrepen kunnen ervoor zorgen dat je verspilling tegengaat. Ik probeer daarin zelf het goede voorbeeld te geven en dit zoveel mogelijk mee te geven aan mijn medewerkers. Maar het werk is natuurlijk nooit af. Daarom wilde ik zien wat dit project Bourla kon brengen.”

Wat hebt u tijdens het project gerealiseerd in uw zaak?

“Het actiepunt waar we met Bourla vooral aan gewerkt hebben, is het besparen van water en energie. Daarbij zijn we creatief te werk gegaan. Vele kleine aanpassingen kunnen zorgen voor een significant resultaat. Om te besparen op energie, hebben we onder andere plastic ‘flappen’ voor de koelcel en de leveranciersingang gehangen. We passen daarbij hetzelfde principe toe als in de koelruimtes van bijvoorbeeld Colruyt. We hebben ook een blast chiller geïnstalleerd. Dit is een toestel waar we warme bereidingen in kunnen zetten om snel af te koelen. Door ze niet in de grote koelcel te moeten zetten, loopt je niet het risico dat de temperatuur binnen in de koelcel stijgt. We hebben via het project ‘Energievriendelijke horeca’ van Horeca Vlaanderen een energiescan aangevraagd. Het advies dat we daarvan kregen, was om meer LED-lampen te installeren. Dit is ook een manier om het energieverbruik te verminderen. Daarnaast hebben we een energievriendelijke warmhoudlamp aangeschaft in de keuken. “Om water te besparen, hebben we waterloze urinoirs geïnstalleerd in de toiletten. Om het gebruik van die urinoirs te stimuleren, hebben we de schutting tussen de urinoirs verhoogd, zodat mensen voldoende privacy hebben en niet onnodig kiezen voor de waterverslindende traditionele wc. Bij die andere wc’s hebben we de spoelbak laten vullen met één liter water minder. Simpele zaken, maar wel effectief! En de klant merkt geen enkel verschil. Om de handen te wassen, hebben we automatische kranen die niet blijven doorlopen.”

Hoe hebt u uw medewerkers kunnen motiveren om hun steentje bij te dragen aan dit actiepunt?

“Tijdens dit project hebben we een uitzonderlijk initiatief opgezet. We hebben in samenspraak met de medewerkers bepaalde targets afgesproken om het water- energieverbruik mee te verminderen. Als we die konden halen binnen de deadline, kreeg iedereen een bonus uitbetaald. We hebben daarvoor, om dit financieel minder zwaar te maken, bij de sociale inspectie een ondersteuning van een ‘niet-recurrente resultaatsgebonden bonus’ aangevraagd. Dit vermindert de sociale lasten op die bonus. Een voorwaarde is dat je duidelijk meetbare en transparante doelstellingen moet hanteren. Zo hebben we telkens een target, in de vorm van een bepaald percentage besparing in het verbruik, aan een bepaald bedrag gekoppeld. Er werd geen onderscheid gemaakt tussen de medewerkers; iedereen kreeg hetzelfde als we die targets haalden.

“Zo’n bonus is natuurlijk een echte wortel voor de medewerkers om zelf actief mee te gaan denken. Het team van de keuken heeft die uitdaging echt aangepakt. Ze hebben heel wat veranderd in hun routines. Vroeger werden alle toestellen meteen aangezet wanneer ze op het werk aankwamen. Ze stonden dan ruim twee uur te draaien voor ze die echt nodig hadden. Nu gaat alles pas aan wanneer het echt nodig is. Een andere creatieve oplossing is bijvoorbeeld om verschillende groenten in hetzelfde water te pocheren. Vroeger ging de pot van het vuur, werd al het water weggegooid en moest het opwarmen van voor af aan beginnen. Zo besparen we met deze kleine verandering op water, energie én tijd.”

Hoe wist u wanneer u die targets had bereikt?

“Meten is weten. Het is belangrijk om zelf je verbruik te monitoren. Dit krijg je niet altijd kant-en-klaar, maar het is ook niet moeilijk om zelf een systeem op te zetten om je verbruik op te volgen. Regelmatig de meterstanden opnemen is daarbij belangrijk. Voor ons waterverbruik hebben we onze target ruim behaald: we hebben 9,1% kunnen besparen tegenover vorig jaar. Ook de elektriciteitsbesparing was geslaagd met een daling 3,7%. We hadden dus heel wat blije medewerkers met een mooie bonus op zak. Dit was natuurlijk een eenmalige extra investering. Maar die halen we eruit door bottom-up en op lange termijn de routines en gang van zaken te veranderen, die blijvend voor besparingen zullen zorgen.”

Dit actiepunt was dus een echt succesverhaal. Bent u ook tegen obstakels aan gelopen in dit project?

“Ons idee was om de medewerkers inspraak te geven en hen zelf met projecten te laten komen. Dat bleek echter niet zo simpel. Buiten de creatieve ideeën rond het besparen van water en energie, is daar niet veel uit gekomen. We hebben daarvan geleerd dat we het beter steeds stapje voor stapje aanpakken. We zien in ons besparingsverhaal wel dat er heel wat input kan komen uit de medewerkers wanneer we een concrete vraag hebben.”

Duurzaamheid gaat niet alleen over milieuvriendelijk ondernemen, maar draait ook om aandacht hebben voor het welzijn van de medewerkers. Hoe pakken jullie dat aspect bij Bourla aan?

“We hebben altijd veel geïnvesteerd in ons personeel en vinden het belangrijk dat iedereen graag komt werken. Gemotiveerde medewerkers zijn ook gewoon betere medewerkers. We stimuleren hen altijd om opleidingen te volgen bij Horeca Vorming Vlaanderen. Medewerkers met een andere origine krijgen van ons ook toegang tot een Nederlandse taalcursus. We vinden het belangrijk dat ze er ook in hun persoonlijke leven iets aan hebben. We hebben voor het sorteren van flesjes een constructie gemaakt zodat medewerkers zich niet moeten bukken, en het dus ergonomischer werken is. En elk jaar zorgen we voor een toffe teambuilding waar iedereen eens in de watten wordt gelegd. Dat is onze manier om iedereen te bedanken om zich heel het jaar zo in te zetten in onze zaak. Ik wil een correcte werkgever zijn, en dat vertaalt zich in een vrij hoge anciënniteit van ons personeel. Daar zijn we best trots op.”

Wat was voor u de meerwaarde om deel te nemen aan dit project rond maatschappelijk verantwoord ondernemen?

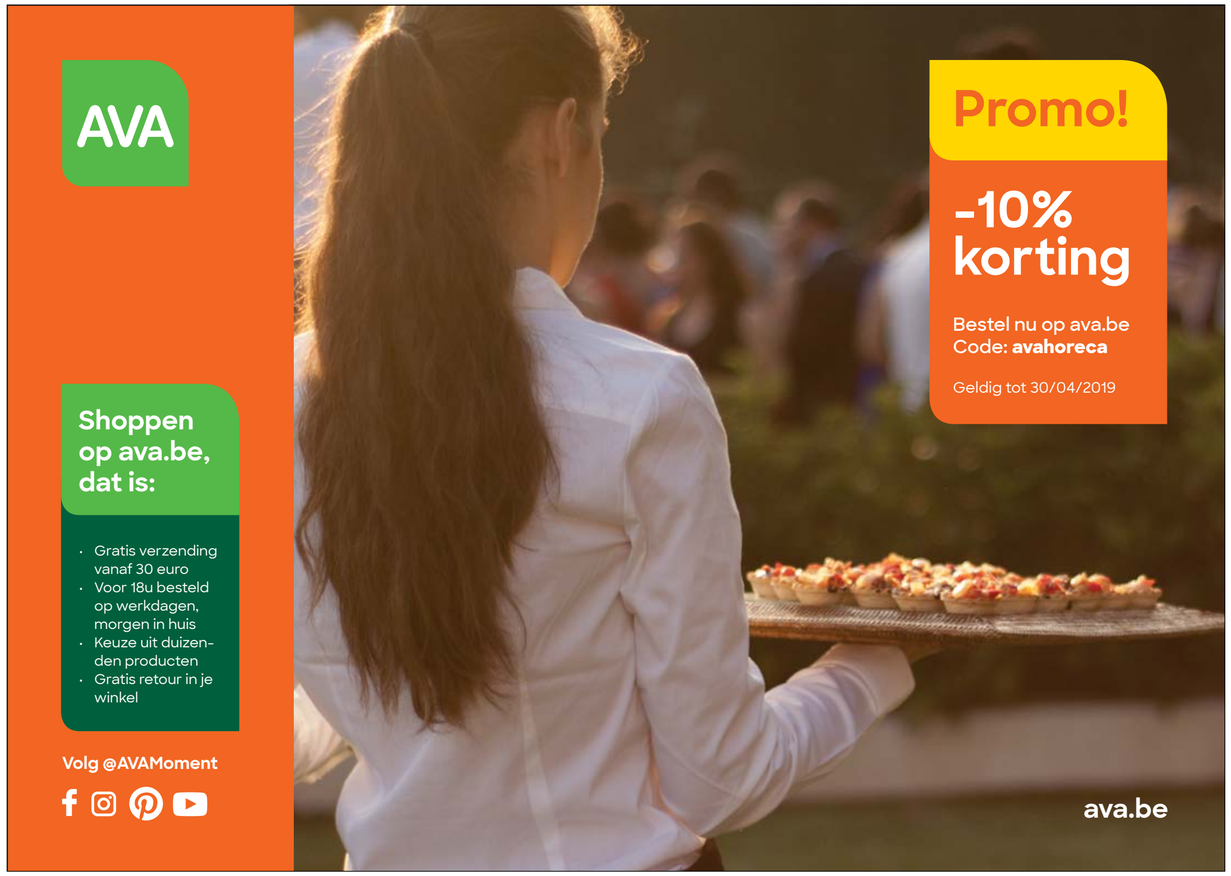
“Van het samenkomen met andere horecaondernemers steek je altijd wel iets op. Het is zinnig om elkaar vooruit te kunnen helpen met tips en bij te leren over het thema. Ook de bevraging die werd afgenomen was interessant. Je krijgt een goed beeld van waar je op dat moment staat, waar je al goed in bent en waar je aandachtspunten nog zitten. Er is ook ruimte voor de medewerkers om zelf suggesties te doen en zo voelen ze zich ook meer betrokken. Binnen zo’n project heb je naar de medewerkers ook een extra stok achter de deur om echt mee te werken aan het duurzaamheidsverhaal van de zaak. Het geeft een breder kader dan enkel ‘omdat de baas het wil’.”

Hebt u nog een ‘gouden tip’ voor andere horecaondernemers die het MVO-avontuur willen aangaan?

“In veranderingsmanagement in eender welke sector is het belangrijk om iedereen mee te krijgen vanaf het begin. Sta open voor de inbreng van je medewerkers, en zorg dat ze er zelf in geloven wat je samen probeert te bereiken. Het is niet altijd makkelijk om allemaal op één lijn te zitten, want in de horeca is het personeelsbestand heel heterogeen. Maar ‘my way or the highway’ werkt in zo’n context écht niet. Samen bereik je meer!”

Café Restaurant Bourla, Graanmarkt 7, 2000 Antwerpen, www.bourla.be

Meer weten over Grensverleggend Ondernemen? Interesse om zelf mee te doen in de toekomst? Check de website www.grensverleggendondernemen.com of contacteer ons via greet.huybrechts@joker.be



Aan tafel met Vlaamse Meesters

Het toeristisch programma 'Vlaamse Meesters' (2018 – 2020)

Van 2018 tot 2020 loopt het prestigieuze Vlaamse Meesters-programma. Toerisme Vlaanderen focust tijdens deze periode op het leven en de nalatenschap van Rubens, Bruegel, Van Eyck en andere opmerkelijke kunstenaars uit de 15de, 16de en 17de eeuw. Er vinden events en tentoonstellingen met internationale allure in tal van musea en historische sites in Vlaanderen plaats. 2019 staat volledig in het teken van Bruegel.

Vlaamse Meesters in de gastronomie: 'Aan tafel met Vlaamse Meesters'

Naast de events en tentoonstellingen in musea en op historische sites, wil Toerisme Vlaanderen ook de horeca de mogelijkheid bieden om een bepalende rol te spelen in deze totaalbeleving. Zodat bezoekers en toeristen ervaren dat de creativiteit en het baanbrekende vakmanschap van de Vlaamse Meesters ook vandaag nog springlevend is bij koks, restaurateurs en ambachtslui. Toeristisch onderzoek heeft ook uitgewezen dat Vlaanderen bekendstaat om zijn lekkere keuken en gezellige tafelcultuur. Bij ons is het lekker eten, aan elke tafel en elke toog.

Inspiratietool voor de horeca

Om de horeca de mogelijkheid te bieden een actieve rol te spelen in dit totaalprogramma, heeft Toerisme Vlaanderen een inspiratietool gecreëerd voor de horeca. Op vraag van Toerisme Vlaanderen, heeft Jakob Snellings een 20-tal fiches ontwikkeld met informatie over de ingrediënten, eetgewoonten, recepten en schilderijen uit die periode. Daarop heeft Toerisme Vlaanderen aan een twintigtal toonaangevende chefs en culinaire vakmensen gevraagd om op basis van die fiches een Vlaamse Meesters-gerecht te maken. Trouw aan de receptuur van toen of in een nieuw, eigentijds kleedje gestopt met een persoonlijke toets. De inspiratie- en receptenfiches zijn voor de horeca een inspiratiebron om zelf een Vlaamse Meesters-gerecht te ontwikkelen. Je vindt ze op de website van de Flanders Food Faculty (www.flandersfoodfaculty.be/)

Vlaamse Meesters op je menukaart

Door een Vlaamse Meesters-gerecht op je menukaart te plaatsen, ben je partner van de totaalbeleving van Vlaamse Meesters en geniet je van de actualiteitswaarde van het programma 'Vlaamse Meester-ambassadeurs'. Daarnaast geef je blijk van zin voor innovatie en creativiteit.

En last but not least, je geeft de mogelijkheid aan je klanten, bezoekers en toeristen om te proeven van je culinair vakmanschap en bezorgt ze een onvergetelijke ervaring.

Raadpleeg gratis onze informatie- en receptenfiches en ga zelf aan de slag
De fiches geven je informatie over de ingrediënten, eetgewoonten, recepten en schilderijen uit de periode van de Vlaamse Meesters (15de-17de eeuw), en bovendien zijn er door heel wat chefs kant-en-klare recepten voorhanden, die je kunnen inspireren om zelf aan de slag te gaan.
Je vindt ze op de website van de Flanders Food Faculty (https://www.flandersfoodfaculty.be/)

Zet Vlaamse Meesters op je menukaart
Zo kunnen bezoekers en toeristen ervaren dat de creativiteit en het baanbrekende vakmanschap van de Vlaamse Meesters ook vandaag nog springlevend is bij koks, restaurateurs en ambachtslui.

Toerisme Vlaanderen wil graag een totaalbeleving aanbieden. Zowel in de Horeca als op de events en tentoonstellingen in musea en op historische sites.
Vlaanderen staat immer bekend om zijn lekkere keuken en gezellige tafelcultuur.

Het toeristisch programma 'Vlaamse Meesters' (2018–2020)
Van 2018 tot 2020 loopt het prestigieuze Vlaamse Meesters-programma.
Toerisme Vlaanderen focust tijdens deze periode op het leven en de nalatenschap van Rubens, Bruegel, Van Eyck en andere opmerkelijke kunstenaars uit de 15de, 16de en 17de eeuw. Er vinden events en tentoonstellingen met internationale allure in tal van musea en historische sites in Vlaanderen en het buitenland plaats. 2019 staat volledig in het teken van Bruegel.

Je vindt het volledige programma op https://www.flemishmasters.com/nl/programma.

DE WERELD VAN BRUEGEL
OPENLUCHTMUSEUM BOKRIJK, GENK
6 APRIL-20 OKTOBER
Interactieve tentoonstelling met o.a. een augmented reality game, theater, en interactieve scenografieën die je de Bruegeltaferelen echt laten beleven.
www.dewereldvanbruegel.be

FEAST OF FOOLS
KASTEEL VAN GAASBEEK
7 APRIL - 28 JULI
De invloed van Bruegel op latere kunstenaars zoals James Ensor en Otto Dix, maar ook op hedendaagse kunstenaars als Honoré D'o en Kasper Boemans.
www.feastoffools.be

DE BLIK VAN BRUEGEL
DILBEEK
7 APRIL – 31 OKTOBER
Openluchttentoonstelling door het landschap van Bruegel met vijftien ingrepen van kunstenaars, designers en architecten.
www.bruegelseye.be

BLOEMEN VOOR BRUEGEL
FLORALIA, KASTEEL GROOT-BIJGAARDEN
6 APRIL – 5 MEI
De jaarlijkse bloemenshow brengt een aantal reproducties van Bruegel met bloemenkunst in de serre.
www.floralia-brussels.be

BEYOND BRUEGEL
DYNASTIEGEBOUW, KUNSTBERG BRUSSEL
6 APRIL 2019 – 31 JANUARI 2020
Laat je virtueel onderdompelen in Bruegels werk, zijn onnavolgbare stijl en beleef hoe hij naar de wereld keek.
www.beyondbruegel.be

HORECAACTUEEL

Vincent Kindt en Cédric Borgonjon van hotelschool Spermalie winnen JRE Cooking Cup 2019

Op 25 februari vond de vijfde finale van de JRE Cooking Cup plaats, een kookwedstrijd voor studenten van hotelscholen. Op school leren de studenten allerlei technieken waarmee ze zich kunnen onderscheiden en hun gerechten net dat vleugje originaliteit kunnen geven. In een restaurant gebeurt er echter wel eens iets onverwachts. Met een wedstrijd zoals deze willen de Jeune Restaurateurs de toekomstige chefs voorbereiden om onder druk te werken en zo correct en passend mogelijk op onverwachte situaties te reageren.
De zes finalisten kwamen uit de hotelscholen Campus Wemmel, Rizho, Spermalie, Ter Groene Poorte, Ecole hôtelière Hors Château de Liège en Sima.

Om 7 uur 's ochtends stonden de finalisten al in de keuken voor het begin van de opdracht die hun vroeg een driegangenmenu te bereiden, waar ze bijvoorbeeld, rund, bier en de Belgische aardappel moesten combineren als hoofdgerecht. Als dessert moesten ze ingrediënten verwerken als chocolade en appel. Uiteindelijk mochten Vincent Kindt en Cédric Borgonjon van de hotelschool Spermalie zich na een uitzonderlijke prestatie tot winnaar kronen. Op de tweede en derde plaats staan respectievelijk Maxime Van der Meeren en Romain Couet van hotelschool Campus Wemmel en Jarne van Glabeke en Gaëtan Hostevan hotelschool Ter Groene Poorte.
▸▸ www.jre.be.

EXIMIUS
TERRAS CREATIE • CREATION DE TERRASSE
ALBERT 1 LAAN 141 bus 3 • 3582 KOERSEL
T: 011/ 755.002 • F: 011/755.022
INFO@EXIMIUS.BE • WWW.EXIMIUS.BE

TERRASOVERKAPPING in aluminium of hout

VN-PLU vrijhangende parasols

CAFE AU LÄ telescopische windschermen

GLATZ traditionele parasols

TERRASVERWARMING BROMIC gas of elektrisch

HORECAACADEMIE

Horeca Vlaanderen informeert startende horecaondernemers

Volg een gratis startersopleiding

Horeca Vlaanderen organiseert elke maand een startersopleiding in Vlaanderen. Via deze opleiding willen we startende horecaondernemers grondig informeren over alles wat komt kijken bij de oprichting en uitbating van een horecazaak, van de wetgeving over de financiering tot heel praktische do's en don'ts. Dit voorjaar staan er nog drie sessies gepland. Interesse? Inschrijven kan via ▶ www.horecavlaanderen.be/startersopleidingen

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

Droomt u ervan om op korte of lange termijn een eigen horecazaak te starten? Of hebt u de stap reeds gezet, maar zit u nog met een aantal vragen? Dan kunnen wij u helpen!

Deze opleiding is niet louter gericht op theorie, maar legt ook het accent op praktische en haalbare tips. Zo krijgt u een goed beeld van punten die cruciaal zijn bij het opstarten van een horecazaak.

Een greep uit de onderwerpen:
- De opstartformaliteiten: het vestigingsattest, de nodige vergunningen en verzekeringen
- De vormen van ondernemen: uitbating, overname, opstart eigen concept, gedeeld eigenaarschap
- De financieringsmogelijkheden: eigen middelen, lening bij een bankinstelling, risicokapitaal, participatiefonds
- Juiste definiëring van het concept: wie wordt mijn doelpubliek en hoe bereik ik hen?
- De Do's & Don'ts: de juiste look & feel, menu-engineering (aankoop-verkoopkost), juiste communicatiekanalen
- Personeelsbeleid: geen of juist veel personeel
- Aankoopbeleid: goede leverancierscontracten

Daarnaast ontvangt u ter plaatse de startersbrochure van Horeca Vlaanderen.

Praktisch
Maandag 27 mei Gent
Aanvang 9 u. – Einde 12 u.
Deze opleiding is gratis.

Workshop Innochef
Herneming wegens succes

'Gezond aan de slag met vetten!'

Het project Innochef werd opgestart om chefs te ondersteunen in de groeiende eisen die consumenten stellen aan voeding. In deze workshop focussen we op het gebruik en de toepassingen van oliën en vetten, in samenwerking met voedingsbedrijf Vandemoortele.
De focus ligt op het behoud van een goede kwaliteit, zowel qua smaak als gezondheid, en op efficiëntie in de keuken.
- Weet u welke soorten oliën en vetten er bestaan en welke soort u voor welke toepassing het beste gebruikt?
- Wanneer vervangt u best frituurvet of –olie? Wat is de norm en hoe beoordeelt u dit zelf?
- Wanneer wordt acrylamide gevormd, wat zijn de gevaren en hoe kan u dit voorkomen?
- Wist u dat het economisch interessanter is om over twee friteuses te beschikken? We leggen uit waarom.
- Welke bakeffecten kan u bekomen in de pan? Hoe gebruikt u boter, olie of margarine het meest optimaal?
- Is mayonaise zelf te maken zonder ei en/of met een lager vetgehalte? We tonen u hoe!

Tot slot tonen we u hoe u deze kennis kan vertalen in communicatie naar uw klanten! Want: uw inspanningen om efficiënter en gezonder te koken mogen uw klanten niet ontgaan.

Prijs
Dankzij de tussenkomst van Horeca Vorming Vlaanderen bedraagt de deelnameprijs voor deze workshop slechts €25, inclusief lunch en ontvangst van de inspiratiegids. Deze inspiratiegids bundelt de kennis van alle workshops binnen Innochef.

Inschrijven
Inschrijven via *http://www.flandersfoodfaculty.be/nl/workshop-1-werken-met-oliën-vetten*

Praktisch
dinsdag 4 juni bij Vandemoortele Gent
Van 9 u. tot 14 u., inclusief lunch.

Flanders Food Faculty
Innochef is een project binnen het Flanders Kitchen Lab, dat kadert binnen de Flanders Food Faculty.
http://www.flandersfoodfaculty.be/

Horeca Vorming Vlaanderen
Horeca Vorming ondersteunt het project Innochef en zet haar expertise en netwerk in om innovatie in de horeca mee te stimuleren.
www.fanvanhoreca.be

HORECAVORMING

Duitser Marc Almert is beste sommelier ter wereld

Belgische kandidaat Antoine Lehebel werd tiende

Dit jaar was België gastland voor de competitie voor de titel van beste sommelier ter wereld. De eer ging naar de Duitser Marc Almert, onze Belg Antoine Lehebel werd tiende. Horeca Vorming Vlaanderen maakte van de gelegenheid gebruik om samen met WineWise een exclusieve tasting te organiseren voor leerlingen van het 7de jaar Restaurantbeheer en Drankenkennis van alle hotelscholen.

Het was een exclusieve tasting in het prachtige decor van de gerestaureerde Darwinzaal van de Antwerpse Zoo. De voorziene 100 plaatsen werden sito presto ingevuld!
De deelnemers werden onder leiding van de Nederlandse Master of Wine Frank Smulders op professionele wijze door 2 proeverijen geloodst. Nelson Guerreiro, gecertificeerd CMS-sommelier in Portugal, stelde 7 wijnen voor, 2 mousserende, 2 witte en 3 rode wijnen. Dat ook een wijn van 1996 (!) nog drinkbaar kan zijn, konden de deelnemers zelf vaststellen
Matthias Prezioso, de relatief jonge voorzitter van de Asociación Argentina de Sommeliers, combineerde oenologische-technische beschrijvingen van elk van de zeven Argentijnse wijnen met extra uitleg over geschiedenis, oorsprong, klimaat, productie, opslag, kostprijs, foodpairing…

Finale Best Sommelier of the World

Na een verzorgde netwerklunch met – uiteraard - uitgelezen wijnen, waar ook topsommeliers van over de hele wereld aan deelnamen, kregen de aanwezige scholen toegang tot de finale van de ASI-competitie 'Best Sommelier of the World 2019' . In een volle Elisabethzaal werden de finalisten WK-gewijs aangemoedigd door hun achterban met vlaggen en vreugdekreten. Na het ceremoniële gedeelte volgde een bloedstollende finale met kandidaten uit Denemarken, Letland en Duitsland… De Duitser Marc Almert werd uiteindelijk verkozen tot beste sommelier ter wereld. De Belgische kandidaat Antoine Lehebel (Bon Bon, Brussel) werd 10e.

Waarom deze exclusieve tasting?
Sybille Troubleyn, WineWise en trainer voor Horeca Vorming vlaanderen: "Het beroep van sommelier heeft zoveel te bieden. Je kunt er in je loopbaan alle kanten mee uit. Met deze masterclass wou ik jonge mensen triggeren om zich na hun studies verder te verdiepen in wijn. Of ze nu kiezen voor keuken of zaal, wijnkennis is sowieso een troef."

Pieter Tratsaert, directeur Horeca Vorming Vlaanderen: "Wij wouden de leerlingen en hun leerkrachten een ervaring bieden die ze niet snel zouden vergeten. Op school kun je veel leren, maar geen enkele les kan een dag als deze evenaren. De realistische setting, het contact met topsommeliers, de razend spannende sfeer… Ik ben er zeker van dat ons initiatief heeft bijgedragen aan hun opleiding en verdere carrière."

horeca vorming Vlaanderen

VOOR INSCHRIJVINGEN GA NAAR

WWW.VORMING.FANVANHORECA.BE

Horeca Vorming organiseert korte, praktijkgerichte opleidingen voor werknemers in Paritair Comité 302 en (onder voorwaarden) hun werkgevers. Deelname is gratis.

DRANKEN		
Barista Level 1	Kermt	23/04/19
Gin & Tonic	Antwerpen	23/04/19
Barista Level 2	Eke	24/04/19
Gin & Tonic	Leuven	24/04/19
Zomercocktails	Gent	29/04/19
Gecertificeerd bierschenker	Gent	30/04/2019 & 07/05/2019
Barista Level 2	Kortrijk	6/05/19
Cocktails Level 1	Sips	6/05/19
Wijnkennis - Gecertificeerd	Brussel	6/05/2019 & 20/05/2019
Barista Level 2	Kermt	7/05/19
Barista Level 1	Boortmeerbeek	13/05/19
Bierbeleving	Neerijse	13/05/19
Gin & Tonic	Gent	13/05/19
Wijnkunde voor beginners	Gent	14/05/2019 & 21/05/2019 & 28/05/2019 & 04/06/2019 & 11/06/2019 & 18/06/2019
Koffie en chocolade - een match made in heaven	Lebbeke	15/05/19
Wijnkennis - Gecertificeerd	Oostende	15/05/2019 & 29/05/2019
GASTVRIENDELIJKHEID		
WOW service - Werken aan uitstekende service voor je gasten	Antwerpen	29/04/19
KEUKEN EN BEDIENING		
Belgische gerechten van toen in het nieuw	Kortrijk	24/04/19
Brood op de plank	Genk	29/04/19
Grillen, roken en andere technieken met houtskoolovens	Kuurne	29/04/19
Ontbijt, van sleur tot moneymaker	Leuven	29/04/19
Vegetarisch	Kortrijk	29/04/19
Ganache en truffels	Brugge	30/04/19
Salades	Merelbeke	30/04/19
Taarten	Leuven	30/04/19
BBQ of grillen - een vurige basis	Genk	6/05/19
Brood op de plank	Merelbeke	6/05/19
Desserten op bord - Nieuwe technieken	Leuven	6/05/19
Asperges	Oostende	7/05/19
Tapas	Merelbeke	8/05/19
Initiatie zaaltechnieken	Oostende	13/05/2019 & 14/05/2019
BBQ of grillen - een vurige basis	Antwerpen	14/05/19
Foodstagram	Gent	14/05/19
Innovatie veelzijdige keukenapparaten om te blenden, malen, verwarmen....	Oostende	14/05/2019 & 21/05/2019
Gepimpte klassiekers	Merelbeke	15/05/19
KOSTENBEHEERSING		
Hoe bereken ik mijn foodcost?	Gent	23/04/19
Yieldmanagement - optimaal rendement uit elke hotelkamer	Brugge	8/05/2019 & 15/05/2019
Hoe laat ik mijn menukaart renderen?	Leuven	14/05/19
LEERMEESTEROPLEIDING		
Zie www.fanvanhoreca.be/leermeesteropleiding voor de geplande data en locaties.		
PERSOONLIJKE VAARDIGHEDEN		
Omgaan met veranderingsprocessen	Antwerpen	23/04/2019 & 30/04/2019
Hoe ga jij met je tijd om?	Aalst	2/05/19
Stress op het werk verminderen	Aalst	13/05/19
SALES, MARKETING, SOCIALE MEDIA EN ICT		
Sociale media inzetten voor je zaak	Gent	23/04/19
Word - instapmodule	Mariakerke	25/04/19
Excel - Instapmodule	Leuven	29/04/19
Meer en beter verkopen in de bediening	Hasselt	13/05/19
Reputatiemanagement en beleving	Antwerpen	13/05/19
SAMENWERKEN EN LEIDINGGEVEN		
Dagdagelijks je team begeleiden	Antwerpen	22/04/2019 & 29/04/2019
Dagdagelijks je team begeleiden	Oostende	7/05/2019 & 14/05/2019
Leidinggeven	Hasselt	7/05/2019 & 14/05/2019
VEILIGHEID, WELZIJN EN HYGIËNE		
Bedrijfeerstehulpverlener - refresh	Antwerpen	23/04/19
Bedrijfeerstehulpverlener - refresh	Antwerpen	23/04/19
Eerste Hulp bij Ongevallen	Antwerpen	23/04/19
Ergonomie- voorkomen van lichaamsklachten bij housekeeping	Antwerpen	29/04/19
Brandbestrijding	Desteldonk	8/05/19

BBQ en grill, een vurige basis

Ontdek het BBQ potentieel van jouw zaak!

Schuilt er grillmaster talent in één van jouw werknemers? Wil je weten welke grill of rooktechnieken passen bij jouw foodconcept? Of zoek je gewoon inspiratie voor een outdoor BBQ experiment? Dan ben je met deze actieve kennismakingstraining van Horeca Vorming alvast goed vetrokken. Na deze training weet je waar je precies heen wilt met jouw BBQ verhaal.
Tijdens deze training:
- Leer je het verschil tussen barbecueën en grillen
- Werk je met diverse types outdoor toestellen zoals de traditionele gas- en houtskooltoestellen, de keramische BBQ alsook de grillplaat met open vuur. Ook het onderhoud komt aan bod.
- Leer je het aanmaken van het perfecte vuur & hoe je de temperatuur onder controle houdt
- Ontdek je welk toestel en techniek het best past bij jouw activiteit
- Doe je ideeën op voor verschillende BBQ-gerechten, van hapje tot dessert.
- Zie je hoe je foodbeleving kan inzetten voor meer rendement

Dit is een praktijkgerichte basistraining. Na een kort theoretisch luik over grillen en roken, focust deze training op het verbeteren van jouw technieken en leren beheersen van het vuur op verschillende toestellen. De trainer van BBQ Academy geeft je hiervoor de nodige tips & tricks. Dit alles op een interactieve manier, waarbij je een antwoord krijgt op al je vragen.
Overtuigd?
Deze training is bestemd voor horeca-werknemers die werken onder het PC 302. Werkgevers met medewerkers die Horeca Vorming-opleidingen volgen, kunnen aansluiten. Deelname is gratis. De training duurt van 10 uur tot 16 uur. Je kan hem volgen op één van deze vier locaties:
- Maandag 6 mei in Cucina de Luca, Genk
- Dinsdag 14 mei in Metro Antwerpen Noord, Antwerpen
- Maandag 27 mei in Syntra West in Kortrijk
- Dinsdag 11 juni in de BBQ Academy in Gavere

Meer informatie ? Inschrijven?
www.fanvanhoreca.be/opleidingen/werknemers/bbq

Tip: grillen voor gevorderden

Heb je de BBQ microbe helemaal te pakken, dan heeft Horeca Vorming de ideale vervolgtraining voor jou. Hierin ga je onder leiding van Piet Van Steenbergen dieper in op indoor grill- en rooktechnieken met houtskool. Meer info over 'Grillen, roken en andere technieken met houtskool' op http://www.fanvanhoreca.be/opleidingen/werknemers/green-egg-en-alto-shaam. Snelle beslissers, die de basistechnieken al kennen, kunnen nog meedoen op maandag 29 april in Kuurne.

METRO

EEN GRATIS WEBSITE VOOR JOUW ZAAK. GRAAG GEDAAN!

- Volledig **GRATIS**
- Snelle en makkelijke **opstart**
- Goede **zichtbaarheid** online
- Volledige **ondersteuning**

MET GRATIS ONLINE RESERVATIE-TOOL

PROBEER HET NU!

Twijfel je nog?
We geven je graag advies!
Ga naar **www.metro.be/gratis-website**

www.metro.be metro cash & carry belgium Chef_byMETRO

GETAPT

Brugs wordt weer Brugs Tarwebier

Xavier Vanneste, de bevlogen brouwer/eigenaar van De Halve Maan in Brugge, sloot een overeenkomst met Alken Maes om het witbier Brugs terug naar Brugge te brengen. Zo komt dit bier, oorspronkelijk van brouwerij De Gouden Boom, terug naar de thuishaven. Brugs Tarwebier kwam in 2000 in het bezit van Alken Maes en werd prompt omgedoopt naar Brugs. Naast een nieuw etiket krijgt het bier zijn oude naam terug, en zal volgens de oude receptuur gebrouwen worden. De productie komt dus terug naar Brugge, maar Alken Maes blijft mee instaan voor de distributie en zal het bier in haar cafés blijven aanbieden. Meer op www.brugstarwebier.be.

Dubuisson viert!

Brouwerij Dubuisson is de oudste Waalse brouwerij en de tweede van het land, slechts voorafgegaan door het Oudenaardse Roman. Dubuisson maakte vooral naam met de Bush Ambrée, lang het zwaarste bier in onze contreien. Maar sinds een aantal jaren werd het aanbod aan bieren behoorlijk verbreed en vinden we van blond, over saison tot vatgelagerde quadrupels in het aanbod. De brouwerij had nood aan investeringen en nog maar enkele jaren geleden werd een nieuwe brouwzaal geplaatst. Maar het hield en houd niet op! Naast o.m. extra lagercapaciteit werd naast de brouwerij een heus hopveld aangelegd. De bekroning is zonder meer de aankoop van het aan de overkant

van de steenweg liggende kasteeltje. De voorvader van huidig eigenaar Hugues Dubuisson was er immers brouwer. Toen de kasteelheer hem aanbood aan de overzijde van de baan een nieuwe hoeve annex brouwerij te gaan beheren, greep die de kans met beide handen. Sinds die dag bleef de brouwerij-boerderij in de familie, om de laatste decennia uit te groeien tot een brouwerij die richting 100.000 hl evolueert. Door de aankoop van dit kasteeltje maakt Hugues Dubuisson de cirkel weer rond. Er zal, na grondige restauratie, een bezoekerscentrum gevestigd worden, met horeca, biermuseum enz. Voor het zo ver is, moeten er nog heel wat handen uit heel wat mouwen gestoken worden. (zie foto)

Gilbert Van Schoonbekejaar

In Antwerpen werd de programmatie voor het Van Schoonbekejaar voorgesteld. Deze 16e-eeuwse ondernemer liet als geen ander tot op de dag van vandaag bouwkundige sporen na in Antwerpen. Hoewel nog steeds een illustere onbekende, kan je in Antwerpen nauwelijks ergens heengaan zonder op plekken te passeren waar zijn activiteiten geen sporen hebben achtergelaten. Het enige overblijvende gebouw waar hij direct de hand in had, is het Water-of Brouwershuis. Van daaruit werden de omliggende brouwerijen van vers water voorzien. Gilbert Van Schoonbeke is dit jaar vijfhonderd jaar geleden geboren en dat vraagt natuurlijk om een feestje. Tentoonstellingen, een boek, lezingen, wandelingen, een symposium, concerten, het passeert allemaal de revue. En natuurlijk een bier. Of eigenlijk twee. In samenwerking met een brouwer uit Veenendaal (Nederlands stadje waar GVS turf ging halen) brouwde 't Pakhuis een bier in twee varianten, eentje met boekweit en eentje met turfmout. Meer info op www.antwerpen.be/vanschoonbeke, voor het bier: hans_bombeke@telenet.be

St.-Bernardus in nieuw kleedje

Onze brouwers doen het over het algemeen goed tot zeer goed. Sommige stemmingmakers beweren wel eens dat "ze de boot gemist hebben" en dat "ze vastgeroest zijn". Het kan zijn dat ze iets minder vlot de trends volgen dan hun jonge, kleinere collega's. Maar ondertussen blijven ze in de eerste plaats zoeken naar balans en - vooral - kwaliteit. Ze pakken zoals sommigen niet direct uit met hun experimenten, maar zoeken verder tot ze het juiste recept te pakken hebben. En dat zie je aan de resultaten. Groei in volume enerzijds en investeringen anderzijds. Zo ook bij St.-Bernardus in Watou, waar door de groei en de noodzaak aan andere investeringen het digitaal luik van de brouwerij wat verkommerd leek. Nu pakt de brouwerij uit met een vernieuwde webstek én webwinkel. De voorstelling van de bieren, natuurlijk, bijpassende gerechten, aha!, boekingsmogelijkheden voor dakterras, verblijf in het gastenhuis en brouwerijbezoeken maken het plaatje volledig. Daarnaast uiteraard een webwinkel waarmee je de nodige snuisterijen van de brouwerij kunt bestellen. Bier kun je via de webwinkel niet bestelle ! De brouwerij groeide naar over de 42.000 hl en opende onlangs haar Bar Bernard op het dak van de brouwerij. Met het extra personeel dat daarvoor werd aangetrokken, stelt de brouwerij een 45-tal medewerkers te werk. En de bieren? Die blijven voorbeelden voor hun stijl. Goed, dus!

Rechtzetting

Deze foto van Ben Floren van Beerlovers Bar werd in de maartkrant bij het verkeerde artikel geplaatst. We vermelden graag dat deze bar tot een van de vijf beste biercafés van België werd uitgeroepen door Ratebeer.

HORECAENERGIE

Een energiescan kan je **duizenden euro's** opleveren

In het najaar van 2018 organiseerde Horeca Vlaanderen een infosessie over hoe je energie kunt besparen in je horecazaak. Thierry Bleeckx, uitbater van brasserie De Comptoir in Wilrijk, liet zich inspireren, maar had, zoals de meeste mensen, niet direct een idee over hoe hij eraan kon beginnen. Hij vroeg dus een energiescan aan.

Thierry Bleeckx was al langer bezig met energie en hij zocht naar mogelijkheden om energie te besparen en zijn zaak efficiënter uit te bouwen. "Tijdens de cursus bij Horeca Vlaanderen kwam ik in contact met Denercon en in december bestelde ik via Horeca Vlaanderen bij hen een energiescan. Alles ging heel vlot, want even later had ik al een afspraak. De firma is heel flexibel en gemakkelijk bereikbaar. Zeker een pluspunt voor de horecasector. Het enige wat ik vooraf moest doen, was mijn energiefacturen doormailen en laten weten wat ik al had gedaan op het vlak van energie-investeringen. Dat was wat scannen en één mailtje versturen. Daarna kwam de man langs en in ongeveer anderhalf uur tijd checkte hij mijn zaak volledig, van de kelder tot het dak. Mogelijke problemen werden zorgvuldig genoteerd en een kleine week later kreeg ik een uitgebreid, duidelijk en gedetailleerd rapport, uitgewerkt met foto's, met alle mogelijke energiebesparingen; wat kun je zelf doen en wat levert het op. De deskundige belde mij op om het samen te overlopen en ik mocht ook achteraf nog altijd bellen voor meer informatie of vragen. Het rapport gaf mooi aan waar ik zou kunnen besparen, hoeveel mij dat zou opleveren en op welke termijn ik mijn investeringen zou terugverdienen."

Hoeveel kon je besparen?

"Je krijgt een plan van aanpak en bij elke maatregel zie je hoeveel je kunt besparen. Bij mij ging het over 2.040 euro en mijn investeringen zijn op één tot twee jaar terugverdiend. Daarna is mijn energiebesparing zuivere winst. Sommige maatregelen zijn heel duidelijk en makkelijk te realiseren. Voor andere ligt dat iets moeilijker."

VERLICHTING EN VERWARMING

Wat heb je aangepakt?

"Ik heb alle verlichting, ook mijn tl-lampen, vervangen door led-verlichting. Ik had dat al deels gedaan, maar nu ben ik daar nog veel verder in gegaan. Alle led-licht samen bespaart mij een dikke 800 euro op jaarbasis. Ik heb de chauffagebuizen in de kelder geïsoleerd. Dat warmteverlies voorkomen is goed voor 200 euro besparing. Folie plaatsen achter de radiatoren om de warmte naar binnen te kaatsen, levert jaarlijks 60 euro op. We hebben timers op een aantal machines gezet, goed voor 70 euro energiewinst. We zijn twee dagen per week gesloten en vroeger bleven die machines nodeloos draaien. Met die timers sluiten mijn sigarettenautomaat, mijn koffieapparaten en mijn toogkoelinstallaties nu automatisch af in het weekend en tegen de maandag draaien die netjes weer op volle toeren. Er staat een bewegingsmelder in de kelder, zodat het licht daar nu alleen nog aanspringt voor de tijd dat er iemand is. Zulke maatregelen kosten weinig moeite en leveren toch grote besparingen op."

Waren er ook voorstellen die je niet hebt opgevolgd?

"Er was een voorstel om de waakvlammen in de keuken alleen aan te laten als de keuken werkt, maar daar houden wij ons niet mee bezig. Dat loont wel de moeite, maar dan moet iedereen dat altijd heel consequent toepassen en dat is niet altijd haalbaar. Isoleren was voor ons ook minder haalbaar, omdat wij het pand huren."

Maar ook voor een gehuurd pand is zo'n energiescan wel heel interessant?

"Heel zeker. Zo'n energiescan kost 500 euro, maar daar krijg je via de kmo-portefeuille 200 euro van terug. Je betaalt dus 300 euro, maar dat heb je snel terugverdiend. Bovendien krijg je een heel goed beeld van je zaak op het vlak van energie. Die kennis van je zaak vind ik vooral heel interessant."

Zou je zo'n energiescan aanraden aan collega's?

"Zonder twijfel. Je haalt er sowieso voordeel uit. Voor een vrij lage investering krijg je heel veel tips om te besparen. Op langere termijn kan dat alleen maar lonen. Wij denken soms wel dat we dat allemaal zelf kunnen, maar we zijn geen energiespecialisten. Je beseft zelf niet waar je overal energie en geld verspilt."

Luc Vander Elst

Wil je ook minder uitgeven aan energie?

Horeca Vlaanderen helpt je verder op weg om duizenden euro's te besparen in je zaak. Heb je belangstelling voor een energiescan of vragen over energiebesparing, mail dan zeker naar energie@horeca.be. Horeca Vlaanderen stelde Michaël Deneve van Denercon en Gert Lismont van Energy2Save aan als energiedeskundigen. Zij voeren de energiescans uit en adviseren Horeca Vlaanderen over energie en energiebesparing.
Horeca Vlaanderen biedt ook de mogelijkheid om goedkopere led-verlichting en isolatie aan te kopen. Daarover kun je je informeren via www.energievriendelijkehoreca.be.

'De investeringen zijn meestal terugverdiend in twee jaar tijd'

DENERCON
Michel Deneve, energiespecialist van Denercon, bevestigt het verhaal van Thierry Bleeckx.
"In veel horecazaken zijn er nog heel wat quickwins te vinden, zoals led-verlichting, isolatie, betere regeling van de verwarming enz. Voor sommige maatregelen moet je natuurlijk eigenaar zijn. Huurders zijn niet geneigd om bijvoorbeeld superisolerende beglazing te plaatsen. Maar huurders kunnen ook heel wat winst maken met led-verlichting, buisisolatie, radiatorfolie, tijdsklokken, bewegingsmelders..."

Is zo'n energiescan voor elke horecazaak interessant?

"Ik denk het wel. We hebben restaurants, brasserieën, cafés en hotels doorgelicht en overal vinden we energiebesparingsmaatregelen. De zaken die we tot nu toe bezochten, konden aan energie tussen de 2.000 en de 10.000 euro besparen met een gemiddelde van 3.000 tot 4.000 euro. Bovendien zijn de investeringen meestal terugverdiend in twee jaar tijd. De grotere ingrepen, zoals zonnepanelen of warmtekrachtkoppeling, zijn niet voor iedereen weggelegd, maar iedereen kan iets doen op het vlak van verlichting, verwarming en koeling. Je kunt via de kmo-portefeuille een subsidie aanvragen en sommige steden of gemeenten, zoals Mechelen, betalen de rest van de energiescan terug, als je kunt bewijzen welke maatregelen je hebt genomen."

Luc Vander Elst

© Eliz Michiel De Lannoy

HORECA LEKKER VAN BIJ ONS

Producten van de maand

Tomaten

Belgische tomaten zijn er in alle vormen, kleuren, maten en gewichten. Met zo'n groot aanbod, is er een tomaat voor elke bereiding. Bovendien zijn ze tegenwoordig het hele jaar door beschikbaar dankzij moderne teelttechnieken.

Met de allround klassieke ronde tomaat hebt u een veelzijdige tomaat die u kunt serveren in uiteenlopende bereidingen. Of kies voor specialere varianten die de Belgische producenten voor u in petto hebben. Denk maar aan de stevige Coeur de Boeuf-types, ideaal voor een carpaccio, of de smaakvolle pruimtomaten waarmee u de beste sauzen creëert. Fan van visuele prikkels? Probeer dan eens de gestreepte tijgertomaat, de rozige Sweet Pink, de bruine kumato of de gele en oranje tomaatjes. Kleurenexplosies op het bord gegarandeerd.

Hondshaai

De hondshaai is een kleine haaiensoort, die vroeger ook werd verkocht als zeepaling. Je herkent hem aan zijn korte, brede snuit en lichtbruine kleur met donkerbruine vlekken. Zijn huid is zo ruw als schuurpapier. De hondshaai is het hele jaar door beschikbaar, met piekmomenten in het voorjaar en in het najaar. De hondshaai smaakt met zijn stevig vlees uitzonderlijk lekker en kan op verschillende manieren bereid worden. Van ragouts, dikke wintersoepen, gerookt tot zelfs opgelegd in het zuur.

Inspiratie om uw vingers bij af te likken op www.lekkervanbijons.be.

Lekker VAN BIJ ONS.be

Voor elk moment een Belgisch bier

In april start de nieuwe 'Fier op ons Bier'-campagne #schenkhetmoment. De focus ligt op het creëren van sociale momenten. Want voor elk moment is er een Belgisch bier, en Belgisch bier past bij elk sociaal moment. De campagne loopt tot het einde van het jaar op Facebook en Instagram. De uitgelezen kans dus voor uw zaak om uw biersuggesties of menu's met aangepaste bieren in de kijker te zetten en te profiteren van de media-aandacht.

FIER OP ONS BIER

GEROLSTEINER®

Meer dan een trend: kwaliteit.

Het water met een ster
www.gerolsteiner.be

Voor meer informatie:
Oost-& West-Vlaanderen: Mevr. Cindy Laureys GSM 0477-56 83 14
Antwerpen & Limburg: Mr. Bart Veulemans GSM 0475-79 07 86
Vlaams-Brabant & Brussel: Mr. Johan Borremans GSM 0477-35 37 03

Week van de Korte Keten

4 tot 12 mei 2019

Verwerkt u lokale producten in uw zaak? Slim gezien, want met de keuze voor lokale producten speelt u in op de groeiende vraag van uw klant naar authentieke producten. U kunt zich ermee onderscheiden, ze bieden doorheen de seizoenen variatie voor uw menukaart én u wint er de sympathie van uw klanten mee. Wij legden ons oor te luister bij een producent, een logistiek platform, een pop-up belevingsrestaurant en een horecazaak: waarom geloven ze in de samenwerking tussen producent en horeca en hoe pakken zij het aan?

Sinds 2017 organiseert Streekproducten Vlaams-Brabant vzw 'De Smaakhoeve'. Dat zijn unieke belevingsdiners met lokale producten op een authentieke locatie.
Voor deze diners wordt een unieke hoeve omgetoverd tot een tijdelijk belevingsrestaurant. Klanten kunnen er genieten van een heerlijk, lokaal menu met hoeve- en streekproducten. De nadruk ligt op het gezellige en natuurlijke kader waarin consument en hoeveproducent elkaar kunnen vinden, projectcoördinator bij Streekproducten Vlaams-Brabant vzw, licht toe.

"Consumenten kiezen steeds bewuster voor lokaal. Ze willen weten waar hun producten vandaan komen, wie ze gemaakt heeft en vinden het fijn om het verhaal van de producent te ontdekken. Onze Smaakhoeves sluiten sterk aan bij die trend."
"Voor de editie van 2019 kozen we voor de chefs die deelnemen aan Jong Keukengeweld. We namen contact met chef Bram Heylens en chef Sam Verstuyf. Omdat ze achter het concept staan, stemden ze onmiddellijk toe. In hun eigen zaak kiezen zijzelf ook voor lokale ingrediënten. "Elke chef stelt zijn eigen menu met hoeve- en streekproducten samen. Als die producten niet beschikbaar zijn in de buurt, wordt de zoektocht uitgebreid naar producten uit de ruimere regio. De ingrediënten die gebruikt worden, worden steeds voorgesteld in een mooie brochure die de gasten mee naar huis krijgen."
"We merken dat de vraag naar De Smaakhoeves steeds sterker groeit. Onze twee smaakhoeves in het Hageland van vorige zomer waren onmiddellijk uitverkocht. De setting om te genieten van een heerlijk menu met hoeve- en streekproducten bij de producent zelf, is dan ook uniek. Mensen zijn meer en meer op zoek naar beleving en met de Smaakhoeve bieden we daarop een antwoord."

Meer informatie over het evenement vindt u op www.smaakhoeve.be.
Ontdek ook onze uitgebreide reportage over De Smaakhoeve op www.versondernemer.be.

Respect voor het product, de kwekers, de streek en het seizoen. En zo aan elk van de vier seizoenen een extra dimensie toevoegen. Dat is de visie van chef-kok Broes Tavernier, die hij vertaalt in heerlijke gerechten in zijn restaurant 't Vijfde Seizoen.

"Dat begon eigenlijk al van kleins af aan. Toen genoot ik van het zelfgemaakte gebak van mijn oma en de dagverse groenten uit haar moestuin. Ze kweekte ook barbarie eenden, konijnen en kippen voor eigen gebruik. Ik merkte toen al een groot verschil in smaak en kwaliteit met de producten uit de winkel. Dat inspireerde mij en vandaag streven we er dan ook naar om in ons restaurant gerechten te serveren met lokale producten. Hierbij gebruiken we maximaal vier ingrediënten, die we zoveel mogelijk in hun pure vorm laten."

"De seizoenen zijn mijn inspiratie. In ons kleine landje zitten we met zo'n grote verscheidenheid aan producten: in de Westhoek heb je onze unieke hoppescheuten, in de Polders vind je de beste aardappelen, om niet te zwijgen over ons Belgische witloof, aardbeien en wild. En in onze Noordzee hebben we de beste garnalen en tongen ter wereld. We mogen dus echt wel trots zijn op wat ons land te bieden heeft en wat chauvinistischer zijn.
"Dit vertaalt zich ook in de opbouw van onze gerechten: we gaan te rade bij onze producenten en op basis van hun aanbod beginnen we een menu samen te stellen. Zo werken we trouwens ook met onze visboer: hij brengt ons wat onze Belgische vissers gevangen hebben, in plaats van dat wij een specifieke vis bij hem bestellen."

"Dat klopt, want waarom zouden we producten elders aankopen als het dichtbij beter is? Het is duurzamer, ecologischer, vaak goedkoper én verser. Belangrijk daarbij is het persoonlijke contact met de producent. We kiezen er dan ook voor om zo rechtstreeks mogelijk bij hen aan te kopen. Onze kwekers zijn onze helden. Ze staan dan ook steevast mee vermeld op onze menukaart.
"Als je werkt met lokale producten, krijg je hiervoor ook appreciatie terug van je klanten. Mensen willen bewuster eten en tonen veel interesse in de producten als het lokaal is. Je kunt ze sterk meenemen in het verhaal van lokaal, duurzaam en bewust."

"De umami-tomaatjes van bioboer Philip Vermeulen uit Ruddervoorde. Tijdens het seizoen gaan we ze elke week rechtstreeks bij hem op de boerderij halen."
Meer informatie over restaurant 't Vijfde Seizoen, vindt u op www.tvijfdeseizoen.com.
Ontdek ook onze uitgebreide reportage over 't Vijfde Seizoen op www.versondernemer.be.

VANIER

VANIER.GENT wil lokale producten op een duurzame manier toegankelijker maken voor B2B-klanten. Projectcoördinator Laurence Claerhout ziet veel kansen voor de horeca.

"VANIER.GENT is een onlinemarktplaats waarop horecaprofessionals of handelaars lokale voedingsproducten kunnen aankopen uit Gent en omgeving, rechtstreeks van bij de producent.
"De producenten bepalen zelf hun prijzen en aanbod. Via het platform ondersteunen we hen om hierover open te communiceren en duurzamere keuzes te maken."

"Horeca-uitbaters, cateraars en winkeliers bestellen via www.vanier.gent en hebben de keuze uit twee leverdagen per week, dinsdag en donderdag. De bestelronde wordt 24 u voor de leverdag afgesloten. Dan hebben de boeren de tijd om kraakvers te oogsten of te produceren. Om voedselverspilling tegen te gaan, worden enkel bestellingen klaargemaakt."
"Het geleverde product is ultravers en je weet waar het vandaan komt. Je krijgt ook de garantie dat de producent een eerlijke prijs ontvangt voor zijn product. Ook beperk je zo voedselkilometers en verpakkingen.
"Werken met lokale producten kun je ook fantastisch uitspelen in je eigen marketing. Denk bijvoorbeeld aan een '30 km menu', waarbij alle gerechten uit het menu bereid worden met producten die maximaal 30 km aflegden."

"De uitbaters die we al bezochten zijn razend enthousiast. Ook zij geloven in een nauwere samenwerking tussen de producent en zichzelf. Vaak worden ze zelfs ook meteen coöperant! Met VANIER wordt die samenwerking toegankelijk voor iedere horecazaak."
Ontdek ook vergelijkbare initiatieven zoals Linked.farm in Asse, Vlapas.be, Vandeboer in Mol of Bio&Fair in Aarschot.

Hoeveproducent Van Haesendonck is een familiebedrijf met een lange traditie. Lieve is samen met haar vier broers fier op hun authentieke streekproducten, waarbij ze geloven in een eenvoudig concept: terug naar de basis, van het land tot bij de klant.

"Ons aanbod van hoeveproducten bestaat onder andere uit authentiek grondwitloof, verschillende soorten tafelaardappelen, vollegrondsaardbeien en hoevevlees van runderen en varkens.
"Het rundvlees dat we aanbieden, komt van onze eigen Belgisch Witblauw-runderen. Ze worden gevoederd met groenvoeder en krachtvoer die we zelf verbouwen op onze boerderij. Voor het varkensvlees werken we samen met Tom Tindemans uit Bazel."

"We zijn steeds op zoek naar samenwerkingen met onze professionele klanten en onze horecaklanten bedienen we dan ook graag op maat: ze kunnen een heel dier aankopen, of kiezen voor specifieke deelstukken of geportioneerde stukken."

"Absoluut, wij zijn inmiddels de derde generatie die de boerderij runt en verkoopt aan de consument via onze hoevewinkel. We blijven dit doen omdat we graag onze passie voor het vak en hoogkwalitatieve producten delen met de eindverbruiker. Door die directe verkoop willen en kunnen we ook direct kunnen inspelen op de vragen en behoeftes van onze klanten."

Ontdek meer over hoeveproducent Van Haesendonck en hun aanbod op www.landbouwvanhaesendonck.be.

Meer informatie over de korte keten en verkooppunten in uw buurt vindt u op www.weekvandekorteketen.be en www.rechtvanbijdeboer.be. Op deze websites kan u ook terecht indien u zelf een activiteit wenst te organiseren voor de Week van de Korte Keten.

WEEK VAN DE KORTE KETEN LEKKER LOKAAL

HORECALID IN DE KIJKER

Een **gezonde geest** in een **gezond lichaam**

In restaurant-wellness Organic Vision op het Mijnplein in Oostende draait alles om gezondheid. Uitbaatster Larisa Levitskaya is niet aan haar proefstuk toe. Met De Graankorrel iets buiten het centrum had zij een lunchzaak waar voedingsbewuste gasten hun macrobiotische lunch kwamen nuttigen. De plek werd te klein, en in het restaurant op het Mijnplein zijn er heel wat meer zitplaatsen. Niet alleen de diehard voedingsbewuste mensen vinden de weg naar Organic Vision, ook zij die interesse hebben voor gezonde voeding en toevallige passanten die gewoon een lekkere maaltijd en drankje willen proeven.

Elke middag staat er een andere vegan lunch op de kaart bij Organic Vision, er zijn ook vis, kip, broodjes en soepen. Je kunt er ook ontbijten of genieten van een gebakje, ijsje of drankje. Wie wil, kan dat combineren met een ontspannende massage of cryosauna. De Oekraïense uitbaatster Larisa Levitskaya leerde haar Belgische man kennen in Bulgarije toen ze daar deelnam aan een schermtornooi. Ze volgde hem later naar België en startte eerst het kleinschalige De Graankorrel op. Organic Vision verschilt qua keuken niet zoveel van de vroegere Graankorrel, maar is wel een pak ambitieuzer. Dat vertaalt zich in meer zitplaatsen, een strak interieur, de ligging pal in het centrum en de aansluitende wellness. Maar de filosofie blijft: een gezonde geest in een gezond lichaam. En dat begint bij gezonde voeding. Organic Vision gaat daarin heel ver. Het werkt zoveel mogelijk bio, met seizoensgebonden en lokale producten en alles is gluten- en lactosevrij.
Het restaurant opent 's morgens de deuren voor een ontbijt, 's middags kun je er lunchen en in de namiddag wordt het een tearoom. 's Avonds en op zondag sluiten de deuren.

© Walter Van Vooren

Wat is gezonde voeding?

Larisa Levitskaya: "Belangrijk is de juiste combinatie. Je moet de maaltijden goed samenstellen en de producten juist combineren. Het is niet alleen wat je eet, maar vooral wat je verteert. Slecht eten geeft storingen als hoofdpijn, darmklachten, rugpijn… Gezond eten gaat om combinaties die gemakkelijk verteren zodat het niet te veel van het lichaam vergt."

Vanwaar de fascinatie voor gezonde voeding?

"Mijn familie paste die principes al onbewust toe. Mijn grootouders woonden in een dorp in Oekraïne, één met de natuur. Zij aten al heel eenvoudige combinaties, niet te rijkelijk en zwaar. Maar toen ik in België kwam, gingen mijn ogen open over hoeveel diversiteit jullie seizoensgebonden kunnen aanbieden. Ik heb nooit zoveel soorten kool gezien als hier. Ook jullie andere groenten zijn fantastisch."

Seizoensgebonden is belangrijk voor u?

"Zeer belangrijk. We werken met seizoensgebonden en lokale producten. Voeding moet ook aangepast worden aan het klimaat. In België en Nederland is men erg bezig met gezonde voeding, merk ik. Wellicht nog in een nichemarkt, maar de klanten zijn er klaar voor. Mensen zoeken meer naar biologische producten, ze willen weten waar hun voeding vandaan komt en wat ermee gebeurt. Ik zie ook steeds vaker zeer jonge klanten. Kinderen van 10 jaar komen mee met hun ouders en zijn opgetogen over wat ze hier op hun bord krijgen. Dat is toch fantastisch!"

Hoe hebt u zich die voedingsleer eigen gemaakt?

"Ik heb veel boeken gelezen. Maar ook cursussen macrobiotiek gevolgd bij Kushi (een instituut betreffende de macrobiotische voedingsleer, red.). Nu ben ik op het punt gekomen dat ik mijn kennis kan doorgeven in workshops, en aan de klanten die in dit restaurant eten uiteraard."

Ook uw zonen en nicht schakelt u in?

"Het is een familiebedrijf. Mijn man en zonen hebben mee geholpen bij de opstart. Ze hebben nu hun eigen job, maar steunen me volledig. Mijn nicht staat in de keuken. De hele familie gaat heel bewust met eten om, dus we hebben allen voeling met het cocept.

© Walter Van Vooren

Zijn er Oekraïense invloeden in de maaltijden die u samenstelt?

"Zeker. Af en toe haal ik de mosterd uit traditionele Oekraïense recepten. In Oekraïne is de basis groente, geen vlees. De verhoudingen liggen daar anders dan in de traditionele Belgische keuken."

U werkt volledig gluten- en lactosevrij. Mensen met intoleranties kunnen veilig in Organic Vision terecht.

"Je kunt dierlijke producten uitstekend vervangen. Ons roomijs bevat geen lactose. De kaastaart is gemaakt op basis van tofu. We gebruiken geen geraffineerde suikers."

U heeft ook een exclusieve drankenkaart.

"De theekaart stel ik zelf samen. In dit klimaat zijn warme dranken heilzaam of dranken met groenten en vruchten van hier, zoals appelen en wortelen."
Uw werkwijze heeft ook een prijs.
"Onze producten zijn wat duurder, maar de prijs-kwaliteitverhouding is heel eerlijk en de mensen weten dat te appreciëren. Je betaalt ongeveer 30 euro voor een soep, lunch en een drankje."
Waarom combineert u het concept met een wellness?
"Een gezonde lichaam vergt een gezonde ziel. Je kunt hier een dag of namiddag doorbrengen om volledig te detoxen."

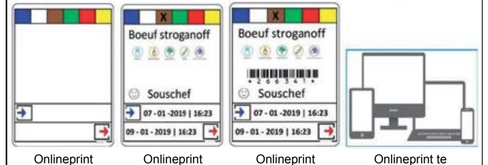
Waarom bent u lid van Horeca Vlaanderen?

"Horecaondernemers moeten samenwerken om onze noden duidelijk te maken en elkaar te ondersteunen. Bovendien kun je bij Horeca Vlaanderen terecht voor heel wat informatie en ledenvoordelen."

▶▶ www.organic.vision

Katia Belloy

Proef het verschil.
Zummo sinaasappelpersen geven de lekkerste vers geperste sinaasappelsap met maximale versbeleving.
Heerlijk vers sap
Hoog rendement
Eenvoudige reiniging
ZUMMO
Tel: 03 284 02 94
www.woertman.be
WOERTMAN BELGIË

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, allergeen symbolen en meer...


Onlineprint Blanco
Onlineprint Basic
Onlineprint Premium
Onlineprint te bedienen via
Vragen: Paul Duijnstee | prd@infofoodlabels.com
06-54292248 | www.infofoodlabels.com

HORECAZOEKERTJES

GRATIS VOOR LEDEN VAN HORECA VLAANDEREN
ZOEKERTJE PLAATSEN?
GA NAAR WWW.HORECAVLAANDEREN.BE/ZOEKERTJES EN VUL HET FORMULIER IN.

Over te nemen/Te koop: IJssalon met mooie woning, opp 28 are. Mooi ingerichte zaak (geschikt voor ijssalon, broodjeshar, frituur, Kebabzaak... Binnen ca. 20 Zitpl. Groot terras: 50 zitpl. Volledig ingericht. Ligt op fietsroutenetwerk, kortbij Blotevoetepad Zutendaal. Tevens vergunde paardenstal en weiden. (ev.kinderboerderij) Direct beschikbaar. Info: dannybovendaerde@hotmail.com

Te koop: Hotel - restaurant Molenwiek, Parike, Vlaamse Ardennen. 9 kamers, Panoramisch zicht, vlakbij fiets- en wandelknooppunt. Horecazaak geschikt voor hotel, restaurant, B&B, vakantiewoning.
Wegens pensioneleftijd. Woonstmogelijkheid. Notaris Vanderlinden 055 42 33 99

Kok(kin) en keukenhulp gezocht voor een lunch- en tapasbar Lokeren. Full-time, part-time of flexi. Deze nieuwe Zaak opent in maart. Info: info@leutlokeren.be - 0478 35 39 81

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

Het Veldekenshof is een **recent gerenoveerde brasserie** gelegen in het park Heizijdse Velden in de nabijheid van de Stadsboerderij Turnhout. Het Veldekenshof focust op 2 doelstellingen: - Creëren van opleiding- en werkervaringsplaatsen voor leefloonclënten 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 zelfoogstuin 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 zelfoogstuin - 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.

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 **(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: 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

In **Horeca Echo** van **april** leest u meer over volgende onderwerpen:

- Voorzieningen hotelgasten
- Brengt uw klant soms zijn eigen (herbruikbare) verpakkingen mee om zijn levensmiddelen af te halen? Wat zegt de wetgeving?
- 'Vlaams educatief verlof' gepubliceerd
- Tip: nieuw infoblad RVA omtrent naleving arbeidsregeling tijdens loopbaanonderbreking
- Kosten eigen werkgever
- Tip: nieuwe administratieve instructies alternerend leren
- FAVV: meldingsplicht. Wat zijn uw verplichtingen?
- U gebruikt een GKS? Welke documenten moet u bewaren?
- GKS: doet u cateringdiensten B2B? Hoe doet u dit dan met het GKS?
- FAVV: warme levensmiddelen bewaren op minimum 60°C
- TIP: afwijking op 60°C

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

zo gezegd...

"Jonge mensen zijn bezig met gastronomie, dat merk je aan de stormloop bij de reserveringen. We hebben al veel jonge klanten na die eerste ervaring zien terugkomen. Jong Keukengeweld heeft sterrenzaken zeker toegankelijker gemaakt. Mensen denken vaak dat we te duur zijn, maar ook hier kun je een mooi menu krijgen tegen een scherpe prijs. De actie is daarom goed voor ons geweest: oudere gasten zouden die avonden misschien meer uitgeven, maar jongeren zijn tenslotte de klanten van morgen."

Tim Boury (Boury) over Jong Keukengeweld **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 Clercq, c.declercq@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 infosessies
- Sabamkorting
- Jaarlijkse korting van 50 euro bij ISPC
- Jaarlijkse korting van 50 euro bij HANOS
- Jaarlijkse korting van 50 euro bij Metro
- Voordeeltarief op CCD betalingen bij Europabank
- En nog zoveel andere ledenvoordelen

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

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
*** Bijdragen zijn exkl. 21% BTW**
*** Enkel vaste werknemers, deeltijds of voltijds tewerkgesteld**
*** Bijdragen 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.

europabank liantis ccv Business

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 www.fsc.org

Horeca in de WETSTRAAT

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

Controverse over de nieuwe gokwet

De uitvoering van de nieuwe gokwet leidt tot heel wat controverse in de Wetstraat. Met name de oppositiepartijen Groen en SP.a trekken van leer tegen minister van Justitie **Koen Geens** (CD&V). In de commissie Justitie legt Groen-kamerlid **Stefaan Van Hecke** de minister het vuur aan de schenen, onder meer over het gebruik van de elektronische identiteitskaart bij gokspelen. Die identiteitskaart moet in de machine worden ingebracht om zo te vermijden dat minderjarigen op de machines gaan spelen. Maar volgens Van Hecke zijn de praktische protocollen die de Kansspelcommissie daarrond ontwikkelt een lachertje. Zo moet de kaart niet in de machine blijven zitten tijdens het spelen en kan men nadien nog vijf minuten lang nieuw krediet in de machine brengen. Dat is een weg naar fraude volgens het kamerlid. Een jongere kan immers een identiteitskaart van een oudere inbrengen, die terugnemen en daarna gewoon blijven verder spelen inclusief met nieuwe inzetten.

In zijn antwoord wijst minister Geens erop dat het gebruik van de identiteitskaart een enorme stap voorwaarts is tegenover de vroegere situatie waar er zo goed als geen controle was op de leeftijd. Dat de kaart niet in de machine moet blijven zitten, is een praktisch gegeven. In het verleden vergaten veel spelers de kaart uit de machine te halen. Jongeren troffen dan machines aan waar de kaarten nog inzaten en konden dan gewoon verder spelen. Dat er tot vijf minuten na het spel nog opnieuw kan worden ingezet, is nodig omdat de speler ook in die periode zijn winst uit de machine moet kunnen halen. Geens wijst er ook op dat de eindverantwoordelijkheid altijd bij de cafébaas blijft liggen om jongeren te verbieden de machines te gebruiken.

Van Hecke had ook nog een hele rits technische vragen over de bepaling van de ingezette bedragen, het maximumuurverlies en het gebruik van cashless betalen. Maar Geens ontwijkt die vragen handig. Hij wijst erop dat de Kansspelcommissie is samengesteld uit telkens twee vertegenwoordigers van zes verschillende ministers. Ze treedt daarbij autonoom op. Nog volgens de minister werden trouwens tegen alle genoemde protocollen klachten tot vernietiging ingediend bij de Raad van State. Meteen legt de minister de eindverantwoordelijkheid over de nieuwe wet dan ook bij die Raad van State. Tens lotte wijst Geens erop dat de aanpassing van de gokmachines aan de nieuwe wettelijke vereisten wellicht één jaar tijd in beslag zal nemen.

Wat met het sociaal statuut koeriers Deliveroo?

Nog in de Kamer staat Ecolo-oppositielid **Gilles Vanden Burre** stil bij het sociaal statuut van de koeriers van Deliveroo, die vooral in de grote steden dagelijks worden ingezet om onder meer maaltijden aan huis te bezorgen. Volgens Vanden Burre is het duidelijk dat die koeriers geen zelfstandigen zijn, zoals Deliveroo beweert, maar wel degelijk werknemers in vast dienstverband. Het kamerlid staaft dat onder meer omdat de koeriers gevolgd worden per gps. Ze beslissen niet zelf over de tarieven. Er wordt hen een werkschema opgelegd. Ze beslissen dus eigenlijk zo goed als niets zelf. Vanden Burre verwijst ook naar een Britse studie waaruit blijkt dat 42% van de Deliveroo-koeriers in Londen ooit al betrokken is geweest bij een ongeval. 30% reed al door een rood licht als gevolg van de werkstress. Vanden Burre wil dan ook weten van minister van Werk **Kris Peeters** (CD&V) wat hij wil doen aan deze situatie. Maar Peeters moet het kamerlid ontgoochelen. Er loopt een onderzoek naar de sociale problematiek van de Deliveroo-koeriers, maar dat onderzoek wordt gevoerd door het Arbeidsauditoraat van de Brusselse rechtbank. Als gevolg van de scheiding der machten kan Peeters dan ook niets doen of zeggen daarover. De minister geeft wel toe dat een en ander verschrikkelijk veel tijd in beslag neemt. De studie werd immers gevraagd en opgestart in 2016. Ook wat de statistieken inzake ongevallen betreft, moet het oppositielid op zijn honger blijven zitten. Dat is immers de bevoegdheid van de minister van Sociale Zaken Maggie De Block (Open VLD). Ook daar kan Peeters dan ook niets over zeggen.

Ludwig Verduyn