



JAARVERSLAG 2018



2018





**HORECA
VLAANDEREN**

HORECA VLAANDEREN

Horeca Vlaanderen is de sectororganisatie van en voor de horeca. Onze drie pijlers zijn belangenverdediging, ondersteunen en netwerken. Dankzij de wijdvertakte verankering is Horeca Vlaanderen actief op Europees, nationaal, Vlaams en lokaal niveau.

Belangenverdediging

Horeca Vlaanderen verdedigt de belangen van de ganse sector en strijdt voor een beter ondernemingsklimaat. Bij het bepalen van de algemene strategie en standpunten is er constante input van de lokale afdelingen en diverse sectorcommissies.

Netwerken

Via netwerkevents, infosessies, opleidingen en workshops brengt Horeca Vlaanderen ondernemers samen om hen de kans te bieden zich verder te professionaliseren.

Ondersteunen

Horeca Vlaanderen verspreidt haar informatie via diverse kanalen (Horeca Krant, Horeca Echo, Horeca Flash, website, partners,..). De leden kunnen bovendien rekenen op juridisch eerstelijnsadvies en krijgen een divers aanbod interessante ledenvoordelen.

HORECA VLAANDEREN

Anspachlaan 111 B4

1000 Brussel

Tel: 02/213 40 10

Email: info@horeca.be

www.horecavlaanderen.be

1. BELANGENVERDEDIGING

De eerste opdracht van Horeca Vlaanderen is het verdedigen van de belangen van de horecaondernemers in ons land. We geven u een kort overzicht van onze belangrijkste inspanningen en resultaten. We delen ze op per beleidsniveau: federaal, Vlaams en Europees.

1.1 Federale overheid

Geregistreerd kassasysteem

- Begeleidende maatregelen:
 - **Overuren:** Dankzij Horeca Vlaanderen kunnen de werknemers **maximaal 360 overuren per jaar** presteren, zonder dat de werkgever daarop enige sociale of fiscale bijdrage moet betalen. Wat u de werknemer betaalt, steekt hij integraal op zak, zonder belastingen! Volgens een strikte toepassing van de wet kon u van deze overuren enkel gebruik maken bij een 'onvoorziene noodzaak' of 'buitengewone vermeerdering van werk'. Daarnaast moest u voor deze overuren ook de toelating van de inspectie hebben. Minstens moesten de uren achteraf aan de inspectie worden gemeld. In sommige gevallen weigerde de inspectie – achteraf – echter om de voordelige netto-overuren toe te passen, wat erg zware financiële gevolgen voor de werkgever kon hebben. Ook deze situatie werd door Horeca Vlaanderen – met succes – aangekaart. De werkgevers die een geregistreerde kassa hebben, kunnen elke werknemer 360 overuren per jaar laten presteren **zonder dat ze daarvoor een motief moeten hebben en zonder dat ze daarvoor een toelating of een melding van de inspectie moeten hebben**. Het enige wat u nodig heeft, is een zesmaandelijks schriftelijk document waarin de werknemer verklaart dat hij bereid is om overuren te presteren.

- De flexijobs werden door het Grondwettelijk Hof als wettelijk erkend;
- RSZ-korting: Horeca Vlaanderen blijft aandringen op een uitbreiding en vereenvoudiging van de maatregel 'RSZ-korting': automatische toekenning – geen tijdsregistratie en voor meer werknemers;
- Horeca Vlaanderen blijft de overheid aan haar belofte herinneren de meeropbrengsten van het GKS-systeem naar de sector te laten terugvloeien;
- De RSZ bevestigde intussen dat zowel studenten, flexi's als extra's ook in aanmerking komen voor de horeca-overuren.
- KB – stand van zaken:
 - Op 12 september 2017 vond een hoorzitting plaats bij de Raad van State waar onze voorzitter en onze advocaat het standpunt van Horeca Vlaanderen mochten herhalen. Ons standpunt is dat de grens van 25.000 euro geen pertinent en evenredig onderscheidingscriterium is in het kader van het doel van de maatregel, namelijk fraude beperken. Meer nog, wij menen dat de gehanteerde grens van 25.000 euro fraude-bevorderend kan werken, in die zin dat het risico bestaat dat horecazaken die rond de grens van de drempel van 25.000 euro schommelen, inkomsten niet zullen aangeven om onder deze drempel te blijven;
 - In 2018 werd een arrest geveld door de Raad van State waarin het beroep tot nietigverklaring werd verworpen. De Raad van State heeft geoordeeld dat het onderscheid dat werd ingevoerd tussen horecazaken die een ruime omzet halen uit restaurant- en cateringdiensten en zij die een beperkte omzet (25.000 euro of minder) hieruit halen, wettig is.
De argumentatie van de Raad van State:
 - het doel van fraudebestrijding kan bereikt worden door het verplicht gebruik van een GKS gelet op de fiscale controlemodule (black box) die het kassasysteem bevat;
 - het is een algemene bekendheid dat de horeca een fiscaal fraudegevoelige sector is. Deze fraudegevoeligheid laat volgens de Raad toe dat de horecasector gevisieerd wordt en onderscheiden wordt van andere sectoren, zeker gelet op de begeleidende maatregelen die de invoering van de witte kassa flankeren (lastenverlaging naar 12 %, flexi-jobs en verruiming aantal goedkope overuren);
 - de regering verantwoordt haar keuze om de drempel op 25.000 euro van de omzet voor maaltijden

(restaurant- en cateringdiensten) te zetten, door te wijzen op de administratieve en financiële lasten verbonden aan de installatie van de kassa. Meer bepaald heeft de regering er, omwille van deze lasten, voor gekozen om de verplichting niet aan de kleinere ondernemingen op te leggen. De Raad van State is van oordeel dat deze keuze past binnen de beoordelingsbevoegdheid waarover de regering beschikt. Dat er een risico op ontwijking bestaat, belet niet dat de regering deze afweging mag maken.

De kritiek die Horeca Vlaanderen formuleerde, met name dat de gehanteerde grens van 25.000 euro in essentie fraude-bevorderend kan werken (zie boven), wordt in het arrest niet ontkracht of tegengesproken! De Raad van State zegt zelfs dat niets de overheid ervan weerhoudt om de horecazaken met een aangifte onder de 25.000 euro te controleren op de juistheid van hun aangifte. Besluit: de Raad van State mag dan de 25.000 euro regel niet vernietigd hebben, het arrest vormt geen beletsel voor Horeca Vlaanderen om haar standpunt over de gehanteerde 25.000 euro-grens, en de concurrentiële nadelen die deze kan veroorzaken binnen de sector, aan te houden, integendeel.

- Updating studie Joep Konings

Een eerste aanzet werd in mei ontvangen en diende herwerkt te worden, aan de hand van de opmerkingen van Horeca Vlaanderen.

Brouwerijcontracten / Gedragscode

- Horeca Vlaanderen, Horeca Brussel, Horeca Wallonië, De Belgische Brouwers en de Federatie van Belgische drankenhandelaars ondertekenden in december 2015 een gedragscode die de brouwerijcontacten voor een deel heeft versoepeld.
- Initieel waren deze versoepelingen enkel van toepassingen voor contracten afgesloten, verlengd of gewijzigd vanaf 1 maart 2016, maar sinds 1 maart 2018 zijn ze ook van toepassing voor alle bestaande contracten.
- Om eventuele geschillen tussen horecaondernemers en drankenhandelaars of brouwers op te lossen is een **verzoeningscommissie** opgericht. In eerste instantie is het de bedoeling dat de uitbater en de drankhandelaar of brouwer zelf tot een overeenkomst komen waarin de gedragscode correct wordt toegepast.
- Als dit niet lukt, kunnen leden van Horeca Vlaanderen dit geschil inleiden bij de verzoeningscommissie.

Sociaal overleg

- Horeca Vlaanderen is één van de representatieve vertegenwoordigers van de horeca-werkgevers in het Paritair Comité 302 van het hotelwezen. In dit paritair comité worden de arbeidsregels en-omstandigheden van de horeca tussen vakbonden en werkgevers besproken.
- Aanpassing van de functieclassificatie aan de huidige realiteit wordt nodig
- Toetreding van Comeos en ACLVB binnen het Waarborg en Sociaal Fonds.
- Nieuwe cao's: ecocheques, eindejaarspremie, vervoerkosten, economische werkloosheid, ...
- In 2019 vinden ook de tweejaarlijkse sectorale onderhandelingen plaats. Op 10 mei zullen de gemeenschappelijke vakbonden hun eisenbundel aan de werkgevers overhandigen.



Pariteitsclausule

- Ministers Peeters en Ducarme (die minister Borsus is opgevolgd) leggen een wetsontwerp voor op de ministerraad, dat hoteliers verlost van de tarieven die ze hebben afgesproken met de boekingsite. Horeca Vlaanderen is tevreden dat de ministers hebben geluisterd naar de vraag van de hoteliers om de strikte voorwaarden aan te passen.
- Het project bij de Raad van State ingediend voor advies. Het voorontwerp werd eveneens aangemeld bij de Europese Commissie in het kader van de Dienstenrichtlijn.
- Begin juli werd het wetsontwerp goedgekeurd. Horeca Vlaanderen werkte in april en mei actief mee aan de steun voor deze wet. De wet voorziet de afschaffing van de pariteitsclausules.
- Deze grote overwinning voor Horeca Vlaanderen is het resultaat van een nauwe samenwerking met Vicepremier en Minister van Economie en Consumenten Kris Peeters en Minister van KMO's en Zelfstandigen Denis Ducarme.
- De goedkeuring van het wetsontwerp werd op 4 juli 2018 tijdens een persconferentie aangekondigd, in aanwezigheid van Vicepremier Kris Peeters.



GDPR-wetgeving

- Op 25 mei 2018 trad de befaamde 'GDPR-wetgeving' (General Data Protection Regulation) in voege.
- Deze nieuwe regeling heeft een impact op iedereen die persoonsgegevens verwerkt (bijvoorbeeld de naam van uw klant, adresgegevens, credit card gegevens enz.). Ze bepaalt wat u wel en vooral niet mag doen met persoonsgegevens. Met persoonsgegevens bedoelt Europa alle informatie waarmee iemand geïdentificeerd kan worden. Voor de horeca-uitbaters gaat het onder meer om klantgegevens en gegevens over hun medewerkers.
- Horeca Vlaanderen nam zelf ook de nodige stappen door o.a. een interne verantwoordelijke aan te duiden voor het GDPR dossier.
- Horeca Vlaanderen organiseerde zowel in het voorjaar als in het najaar 2018 een aantal opleidingen om haar leden hierover uitgebreid te informeren.
- Daarnaast werkte ze, samen met Unizo, een **10-stappenplan** uit waarmee u zich vlot in regel kan stellen en de bijkomende administratie en kosten zo hard mogelijk kan beperken. Als u dit stappenplan volgt, heeft u eigenlijk alles gedaan wat van u verwacht kan worden. Daarnaast staan er enkele **praktische voorbeelden** in **toegepast op de sector** en **modeldocumenten** om uw horecazaak GDPR-proof te maken.

DUIDELIJK KADER ALCOHOLVERKOOP AAN MINDERJARIGEN

- Horeca Vlaanderen is blij met de verduidelijking en redelijkheid van Minister De Block. Als sectororganisatie zijn we al jarenlang pleitbezorger om verantwoord om te gaan met alcohol, maar geloofde nooit in een algemeen verbod van verkopen, schenken of aanbieden van alcoholische dranken aan jongeren jonger dan 18 jaar.
- De toegestane uitzondering om bier en wijn (met inbegrip van schuimwijn) toe te



laten vanaf 16 jaar als uitzondering is een verduidelijking. Een totaal verbod tot 18 jaar werkt averechts. Jongeren tussen 16 en 18 zouden toch aan alcohol geraken en deze consumeren in oncontroleerbare omgevingen. Het verhogen van de minimumleeftijd voor alcoholverbruik tot 18 jaar zoals in Nederland, bleek ook niet de oplossing. Sensibilisering om verstandig met alcohol om te gaan en blijvend wijzen op de gevaren bij overdadig gebruik blijft de boodschap.

- Horeca Vlaanderen speelt al jaren een voortrekkersrol om een verantwoorde omgang met alcohol uit te dragen. Dit door o.a. verschillende initiatieven en sensibiliseringscampagnes, zoals bv. "16 jaar bewijs het maar" samen met de Belgische Brouwers. Het doel hiervan was om bij jonge klanten de reflex te creëren spontaan zelf hun leeftijd kenbaar te maken bij het bestellen van drank.
- Deze nieuwe regelgeving maakt dat de uitbater ook effectief een geldig identiteitsbewijs mag vragen. Dat is immers cruciaal voor een controle naar de leeftijd toe op het terrein. Tot nu toe mocht een uitbater niet naar een identiteitskaart vragen, enkel de politie kon dit. Hierdoor was controle in de praktijk niet eenvoudig. Als dit binnenkort wettelijk wel kan, is dit absoluut een goede zaak voor onze uitbaters! Wel moet de inwerkingtreding goed worden gecommuniceerd naar zowel de uitbaters, consumenten en bevoegde overheidsdienst(en) toe.

Andere dossiers

- **Rookverbod**
Horeca Vlaanderen blijft aan het Kabinet Volksgezondheid vragen om zeker altijd ook de rokende klant te beboeten en niet steeds de horecaondernemer en dat wanneer de ondernemer alle nodige voorzorgen heeft genomen om het rookverbod te laten respecteren en er toch een 'eenzame roker' wordt betrapt, deze ondernemer niet beboet zou mogen worden.
- **Voedselveiligheid**
In maart was er de 'Veviba'-crisis! Horeca Vlaanderen werd betrokken bij de activiteiten van de stuurgroep opgericht door Kabinet Ducarme. De belofte werd gemaakt dat er geen heksenjacht zou komen. Horeca Vlaanderen heeft de goede samenwerking met het FAVV benadrukt.
- **Sharing economy**
Horeca Vlaanderen blijft haar standpunt bij de verschillende kabinetten herhalen: geen probleem met de sharing economy maar ze moeten aan de zelfde regels als de 'gewone' ondernemers worden onderworpen (bv. FAVV-controles)
- **6000€ jobs**
Unizo heeft een procedure opgestart bij het Grondwettelijk Hof tegen de 6.000 euro jobs. Horeca Vlaanderen is mee gestapt in de procedure. Deze is nog lopende.

1.2 Vlaamse overheid

Logiesdecreet

- In mei 2018 werd Airbnb in gebreke gesteld door Minister Weyts omdat ze weigerden hun gegevens ter beschikking te stellen om controles mogelijk te maken;
- De Vlaamse Overheid wenst de Airbnb's te kunnen controleren, conform de bepalingen van het Logiesdecreet. Het verzamelen van de gegevens blijft moeilijk verlopen, maar de controles gebeuren effectief, met sancties.

Flanders Food Faculty

- Flanders Kitchen Lab:
 - **Chefs Tours:**
 - Horeca Vlaanderen organiseert in samenwerking met The Trend Kitchen vier keer per jaar, en telkens seizoensgebonden, een binnenlandse trendtour. De nieuwste ontwikkelingen en concepten in de Vlaamse gastronomie komen aan bod, gekoppeld aan het aanbod van Vlaamse producten dat in dat seizoen op zijn best is. Tijdens een Chefs Tour ga je met een kleine groep van chefs en horecaondernemers op verkenning in Vlaanderen om te kijken welke trends er spelen, zowel in de keuken als op gebied van producten en concepten.
 - Gent in maart – Antwerpen in juni.....
 - **Innochef:**

Horeca Vlaanderen en Flanders' Food creëerden een aanbod van opleidingen waarbij geëxperimenteerd kan worden met producten en ingrediënten uit het gamma van voedingsbedrijven. Tijdens deze opleidingen worden de cursisten bijgestaan door expertteams van ingrediëntenleveranciers, productontwikkelaars en voedingstechnologen. De ervaringen die de cursisten opdoen tijdens deze workshops worden gebundeld in een inspiratiegids die zal worden verspreid naar koks en leerling koks in heel Vlaanderen. Momenteel lopen de workshop van de derde reeks rond Gluten en Lactose.

 - **Reeks 1: Gezond aan de slag met vetten met Vandemoortele**

39 deelnemers in 4 workshops met een globaal tevredenheidscijfer van 9.1/10. Op 4 juni gaat er nog een 5de workshop plaatsvinden in Gent. Na een bevraging achteraf heeft de helft van de respondenten laten weten de opgedane info geïmplementeerd te hebben.



- **Reeks 2: Optimale inzet sous-vide voor de mis-en-place: winst in tijd, smaak en kost! met Solina.**

59 deelnemers op 5 workshops. Tevredenheidscijfer: 8.02/10
- **Reeks 3: Gluten en Lactosevrij koken met Solucious**

Deze reeks loopt momenteel nog met 60 deelnemers in 5 workshops
- **Reeks 4: Aroma's met Flandor Flavours**

De vierde en laatste reeks zal in 2019 lopen.



We kijken ook samen met Flanders Food om een nieuwe projectaanvraag te schrijven en zo het project na 1 september 2019 verder te zetten. Ook de bedrijven die momenteel in het project meewerken hebben reeds aangegeven een nieuwe reeks workshops te willen uitwerken en hier mee in te investeren.

o **KitchenLab op Horeca Expo**

Tijdens Horeca Expo hebben we een event georganiseerd met 7 inspirerende sprekers uit binnen en buitenland met een sterke visie op innovatie in Horeca.

- Christian Weij (Fermentatie specialist)
- Carl Jacobs (Apicbase)
- Jana Simonovska (Op uitnodiging van onze voorzitter)
- David Claeys (Entrepreneur)
- Jeroen van der Graaf (Verstegen)
- Jurgen Nobels (Cocktails)
- Maarten Jordaens (Jorda. Won de innovatieprijs op Syrha)
- Pieter-Jan Lint (Vegan gastronomie)
- Steven Desair (Eatmosphere / voedselverspilling)

De aftermovies worden momenteel via onze social media verspreid.

Samen met Food Service Alliance en Vlam wordt een nieuwe piste van trend tour / workshop bekeken die rond ambacht en Vlaamse producten werkt.

o **Nationaal Culinaire Team:**

- Opening van het Flanders Food Faculty Trainingscentrum, een oefenkeuken op maat, waar ons Young Chefs Team en ons Bocuse d'Or Team kunnen trainen. Dankzij deze omkadering kunnen ze zich optimaal voorbereiden op de wedstrijden.
- Wedstrijden
 - **Bocuse d'Or Team – Europese finale in Turijn juni 2018**
Het Bocuse D'Or Team onder leiding van bondscoach Jo Nelissen en met chef Lode De Roover en commis Piet Van de Castele hebben tijdens de Europese finale in Turijn de 6de plaats behaald.
Het team moest Denemarken, Zweden, Noorwegen, Finland, en Frankrijk voor laten gaan.
Door dit resultaat mogen zij deelnemen aan de finale die plaatsvindt in januari 2019 in Lyon.

- **Young Chefs Team – Culinary World Cup van 23 tot 28 november 2018**

Het Young Chefs team kwam voor het eerst op het internationale circuit tijdens de Culinary World Cup en wist op de 2 disciplines een zilveren medaille te scoren. Dit wil zeggen een score tussen de 80 en 90 punten. Het team behaalde respectievelijk 85.25/100 op het buffet en 88.8/100 op de warme keuken proef.

Het team heeft veel geleerd uit deze eerste deelname. Coach Jo Nelissen had al de nodige ervaring opgedaan tijdens de Bocuse d'Or wedstrijden, maar we zijn tijdens de CWC tot de vaststelling moeten komen dat de keukenprestatie tijdens deze wedstrijd veel belangrijker is dan bij de Bocuse d'Or. De keukenorganisatie, orde en haccp staan voor evenveel punten als het uiteindelijke resultaat op bord. De andere teams bevestigden dat ook zij op hun eerste wedstrijd tot deze vaststelling zijn gekomen. Er zit dus zeker nog een grote progressiemarge in voor dit team.



Kwaliteitsconvenant

- Op 1 januari 2018 werd de vestigingswet afgeschaft.
- In 2017 werd een Kwaliteitsconvenant met de Vlaamse Overheid onderhandeld en ondertekend.
- Het Convenant bepaalt de procedure en de voorwaarden om een kwaliteitskenmerk te bekomen, alsook de procedure om eventueel de kenmerk in te trekken.
- In 2018 bleek dat de subsectoren restaurants en cafés geen vragende partij zijn van een kwaliteitskenmerk.
- Het erkend vakmanschap wordt wel voor de frituristen ontwikkeld.
- Voor de andere subsectoren zal er een nieuwe invulling van het kwaliteitsconvenant samen met de Vlaamse Overheid onderzocht worden.



Energiebeleid

- Horeca Vlaanderen sloot een mini-EBO (energie beleidsovereenkomst) met de Vlaamse overheid: Het Vlaams energieagentschap voorziet hiermee de Vlaamse horecasector van middelen om in twee jaar tijd duizend horecazaken te begeleiden naar een betere energie-efficiëntie. Dat resulteerde concreet in het project **Energievriendelijke Horeca van Horeca Vlaanderen**. De focus ligt op het doen dalen van de energiefactuur van horecaondernemers op korte termijn. Dit werd voorgesteld op een gezamenlijk persmoment met Vlaams Minister voor Energie Bart Tommelein te Gent.
- Acties in 2018:
 - Lanceren van de website www.energievriendelijkehoreca.be
 - Besparingscalculator voor energiebesparende quick wins;
 - Tips om kosteloos aan de slag te gaan;
 - Inspiratie;
 - Webshop.
 - Tour van de lokale beroepsverenigingen om het project voor te stellen;
 - Goedkoop aankopen: Horeca Vlaanderen selecteerde enkele leveranciers die voldoen aan strenge voorwaarden en die energiebesparende maatregelen kunnen leveren en of installeren tegen voordeeltarieven voor horecaondernemers;
 - Roadshows in heel Vlaanderen om te leren waar gemakkelijk kan bespaard worden in de zaak. Een energiedeskundige, gespecialiseerd in screenings van KMO's, gaf tal van eenvoudige en goedkope tips & tricks waarmee de energiefactuur zal dalen.



1.3 Europa

GA Hotrec

- In april 2018: Wenen
- In oktober 2018: Krakau

Social Sectoral Dialogue Committee (SSD)

- Social Affairs Task Force in februari 2018
- SSD Committee meeting in maart 2018
- SSD Committee meeting in september 2018
- Plenaire Vergadering SSD in november 2018

In 2018 hield het SSD zich enerzijds bezig:

- Apprenticeship schemes
- HOTREC Meal Sharing
- European Hospitality Skills Passport

Maar 2018 ging toch vooral over de aankomende Europese richtlijnen en hoe we daarop konden wegen:

- Directive on Transparent and Predictable Working conditions (vroegere written statement directive)
 - In een EMPL rapport werd de sector in een bijzonder slecht daglicht gesteld en werd de vraag om een uitzondering afgewezen.
 - Gevolg: plicht om werknemer alle wettelijke info mee te delen. Eerste dag werk: alle basisinfo, eerste week werk: alle bijkomende info
 - Nul-urencontract blijft verboden (vraag wat er met flexi job moet gebeuren)
 - Reversal burden of proof
 - SSD blijft lobbyen tijdens trialogue phase
- Directive on Work-life balance
 - Update na trialogue onderhandelingen
 - Ouderschapsverlof: 2 maanden niet overdraagbaar, minstens 6 weken daarvan moeten betaald zijn
 - Vaderschapsverlof: 10 dagen, zelfde betaling als moederschapsverlof

Gratis kraanwater

In februari 2018 deed de Europese Commissie een oproep om gratis kraantjeswater aan te bieden aan de klanten. Horeca Vlaanderen reageerde verbaasd op het voorstel. Haar standpunt is dat het niet aan de overheid is om het businessplan van een horecaondernemer te bepalen. Of een horecaondernemer al dan niet gratis water aanbiedt moet altijd zijn of haar eigen keuze zijn. Het kader waarin ondernemers werken per land is erg verschillend. België heeft bijna het hoogste btw-tarief op dranken en de hoogste last op arbeid.

Brouwerijcontracten

Ook op Europees niveau wordt de problematiek van de brouwerijcontracten bestudeerd. Binnen HOTREC is een taskforce opgericht, die wordt geleid door Horeca Vlaanderen.

Wegwerpplastic

Europa overweegt een wettelijk initiatief in verband met het geleidelijk wegwerpen van plastic producten voor éénmalig gebruik. Hotrec heeft het standpunt van haar leden gevraagd.

Horeca Vlaanderen heeft het volgende standpunt ingenomen: de sector heeft geen bezwaar tegen het bannen van de single use plastics, maar de alternatieven zijn voor het moment te duur, een overgangperiode met de nodige tolerantie is bijgevolg nodig. Hotrec heeft aan Europa gevraagd om een uitzondering voor de hospitalitysector te voorzien, namelijk een vertraging van de invoering, met eventueel een subsidiesysteem.

Europa hoorde de argumenten van Hotrec en een vertraging voor de hospitalitysector werd voorzien.

Afschaffing zomer- en winteruur

In november 2018 legde de Europese Commissie een voorstel op tafel om de zomer- en wintertijd af te schaffen. Naar aanleiding van dit voorstel, ondervroeg Horeca Vlaanderen 250 respondenten over het al dan niet afschaffen van de zomertijd. Meer dan 70% wil het zomer- en winteruur afschaffen. De voorkeur (65%) gaat uit naar een permanent zomertijd. Als reden om zomer- en winteruur af te schaffen, haalt men eerst en vooral de besparing van energiekosten aan. Men verwacht ook dat de consumptiebesteding en dus de omzet zal stijgen. Bovendien vindt men dat het zomeruur noopt tot latere openingsuren en meer gastvrijheid. Verder haalt men aan dat het beter is voor het bioritme, de gezondheid en de vermoeidheid van het personeel. Er zou ook minder verwarring ontstaan bij het in- en uitchecken.

OIRA

Naar het Belgische voorbeeld ontwikkelde Hotrec nu ook een Europese tool voor Online Interactieve Risico-analyse (OIRA). Horeca Vlaanderen spande zich maximaal in om een tool te ontwikkelen die de werkgever kan helpen zonder extra administratieve verplichtingen op te leggen.

1.4 Gemeenten

Gemeentelijke verkiezingen 2018

- In september 2018 werd met de lancering van de “Kies voor Horeca”-campagne het lokaal memorandum als de website www.horecavlaanderen.be/kiesvoorhoreca extra in de kijker gezet. Horeca Vlaanderen ging daarom de baan op om de belangen van de mooiste sector van het land te verdedigen. Een duidelijke oproep aan alle lijsttrekkers van de 308 gemeenten om onze sector hoog op hun agenda te zetten na 14 oktober;
- Op 14 september 2018, stipt één maand voor de verkiezingen, nodigde Horeca Vlaanderen de Antwerpse lijsttrekkers en media uit voor een ontbijt in een koffiebar. Bart De Wever, Kris Peeters, Wouter Van Besien, Philippe De Backer, Jinnih Beels en Filip Dewinter maakten als nationale toppers tijd om naar de noden en verzuchtingen van onze sector te luisteren;
- Vervolgens trok de karavaan naar Brugge voor de volgende stop, ook onze lokale afdelingen bezochten politici en hielden politieke debatten over het belang van horeca (Mechelen, Leuven,...);
- Als afsluiter van deze campagne viel bij de leden en de politieke wereld de speciale “14/10”-editie van de Horeca Krant in de bus. Horeca Vlaanderen wilde het de toekomstige verkozenen gemakkelijk maken. Met de checklist kunnen ze snel nagaan hoe “horeca-proof” hun en uw gemeente vandaag is. Alles wat nog niet is uitgevoerd, kunnen ze dan opnemen in het nieuwe bestuursakkoord.



2. Dienstverlening

Naast haar politieke werking zet Horeca Vlaanderen als beroepsvereniging sterk in op dienstverlening aan haar leden. Daarnaast is er een ruim aanbod aan samenwerkingen en ledenvoordelen.

2.1 Adviesvragen

In 2018 beantwoordde Horeca Vlaanderen in totaal 1.517 juridische vragen.

Adviesvragen leden

Het aantal adviesvragen van leden bedroeg 1.626 (waarvan 768 algemeen juridisch en 749 sociaal).

Andere adviesvragen

De prioriteit wordt gelegd op vragen die effectief van leden en niet leden komen in 2018.

Daarnaast kwamen 43 van de vragen kwamen van horecaondernemers die (nog) niet aangesloten zijn bij Horeca Vlaanderen. 54 vragen werden gesteld door startende ondernemers. De rest van de vragen kwamen van niet horecaondernemers (overheid, sociale secretariaten, boekhouders, studenten..)

Verder werden in 2018 277 vragen beantwoord met betrekking tot GDPR. Het betreft hier vragen omtrent schrappingen, wijzigingen, inzage tot gegevens en verzet tegen direct marketing.

2.2 Horeca Academie

De *Horeca Academie* is een initiatief van Horeca Vlaanderen, de beroepsfederatie voor werkgevers in horeca. Via de Horeca Academie biedt Horeca Vlaanderen opleidingen aan aan ondernemers in de sector, met als doel het versterken van het ondernemerschap.

Het streefdoel van het aantal opleidingen per jaar is 10 per provincie en 1000 opgeleide ondernemers per jaar. Hier slagen we ruim in met onze 90 opleidingen en 1864 deelnemers in het jaar 2018. Ook bieden we voor startende Horecaondernemers een gerichte opleiding aan. Zo organiseerden we 11 opleidingen aan waarbij we 157 deelnemers mochten ontvangen.

De reden voor de blijvend grote aanwezigheid van het aandeel leden van Horeca Vlaanderen tijdens opleidingen van de Horeca Academie is te wijten aan het feit dat de leden de federatie reeds kennen en dus vertrouwd zijn met haar dienstverlening. Dat maakt de drempel tot deelname aan een opleiding veel lager. We proberen het aanbod zo goed mogelijk af te stemmen op de noden van de ondernemers.

Bovendien worden de leden op de hoogte gebracht van de opleidingen via de communicatiekanalen van Horeca Vlaanderen.



2.3 Samenwerkingen en partnerschappen

Horeca Vlaanderen werkt samen met een aantal partners om gezamenlijke doelstellingen na te streven. Deze structurele partners van Horeca Vlaanderen zijn Metro, Liantis, CCV, Europabank en Telenet. Daarnaast heeft Horeca Vlaanderen nog verscheidene samenwerkingsverbanden.

Liantis

Het sociaal secretariaat ADMB fuseerde in 2018 met Zenito, dat diensten aan zelfstandigen levert, en preventiedienst Provikmo. De nieuwe HR-dienstengroep Liantis werd zo geboren. Liantis en Horeca Vlaanderen hebben reeds in 2013 een samenwerkingsakkoord ondertekend. Via het partnership willen beide organisaties de vele ondernemers die in de horecasector actief zijn, optimaal begeleiden in hun personeelsbeleid. Samen met Horeca Vlaanderen wil Liantis de vele horecaondernemers en hun team alle ondersteuning bieden op het vlak van personeelsadministratie en -beleid. Beide partners stellen een breed palet aan initiatieven in het vooruitzicht om de sector te sensibiliseren, te informeren en te adviseren over alle aspecten die te maken hebben met het tewerkstellen van medewerkers.

Sinds 2017 kunnen leden van Horeca Vlaanderen genieten van een verhoogde korting bij Liantis van 15%.

The logo for Liantis, featuring the word "liantis" in a bold, purple, lowercase sans-serif font. A thick purple horizontal line is positioned below the letters "i", "a", and "n", curving slightly upwards at the ends.

CCV

CCV is aanbieder van producten, diensten en oplossingen op maat van het elektronisch betalingsverkeer. De belangrijkste doelstelling van deze samenwerking is om informatie uit te wisselen teneinde de markt van het elektronisch betaalverkeer overzichtelijker te maken voor horecaondernemers.

Via de website van Horeca Vlaanderen kunnen leden de brochure 'Elektronisch betaalverkeer' aanvragen die in een samenwerking tussen CCV en Horeca Vlaanderen in 2017 ontwikkeld werd. Leden van Horeca Vlaanderen kunnen genieten van een korting van 100 euro bij aankoop van een mobiele betaalterminal, activatie van een eigen webshop of installatie van een betaalterminal door CCV.

Europabank

Leden van Horeca Vlaanderen genieten al langer van een voordeeltarief op hun credit card ontvangsten bij Europabank. Sinds 2016 is er een structureel partnerschap tussen Europabank en Horeca Vlaanderen, met als voornaamste doel een uitwisseling van know-how en betere ondersteuning van de sector.



Telenet Business is structureel partner van Horeca Vlaanderen en heeft in 2018 100 leden van Horeca Vlaanderen een exclusief ledenvoordeel aangeboden van 6 maanden gratis Wifi Business.



BUSINESS

Metro

Metro Cash & Carry is één van de toonaangevende groothandels voor de horecasector. In 2018 was Metro een van de twee hoofdsponsors van de Horeca Academie. Bovendien hebben leden van Horeca Vlaanderen jaarlijks recht op een voordeelbon van 50 euro wanneer zij overgaan tot een aankoop van minimaal 300 euro in een van de Metro winkels.



UNIZO

Horeca Vlaanderen is lid van UNIZO en zetelt we in het directiecomité van de sectorwerking, de sociale en andere commissies. Met UNIZO wordt nauw samengewerkt voor de interprofessionele dossiers.

Navefri

In 2016 heeft Navefri, de beroepsvereniging van frituuruitbaters, zich aangesloten bij Horeca Vlaanderen. Navefri zelf hield niet op te bestaan maar zal zich voortaan uitsluitend toespitsen op het ambassadeurschap van het ambacht van friturist en de frietkotcultuur in het algemeen. Het luik beroepsvereniging werd ondergebracht bij Horeca Vlaanderen. Horeca Vlaanderen riep een nieuwe sectorcommissie 'frituren' in leven om de belangen en bezorgdheden van de frituuruitbaters op de voet op te volgen en lanceerde in 2017 de 'frietbrochure'. Deze werd in 2018 geüpdatet.

Ondernemers voor Ondernemers

Madagaskar hoort bij de armste landen ter wereld, volgens internationale organisaties is het gemiddeld inkomen 2 dollar per persoon per dag. Maar dat is een gemiddelde. Een groot deel van de bevolking leeft een eind onder de armoedegrens.

Samen met de organisatie Ondernemers voor Ondernemers en VIA Don Bosco zet Horeca Vlaanderen mee de schouders onder een jongerenproject om hen de kans te bieden een kwalitatieve hotel- of restaurantopleiding te volgen.

De kansen voor de meeste jongeren in Madagaskar zijn beperkt. Maar waar het beleid door onwil en onkunde de bevolking in de steek laat, schieten ngo's ter hulp.

In de havenstad Tuléar stichtten de Salesianen van Don Bosco een centrum voor beroepsopleiding, waar momenteel een 200-tal jongens en een 30-tal meisjes school lopen. Een nieuwe richting biedt sinds enkele jaren een beroepsopleiding hotel/restaurant aan, voor jongeren tussen 15 en 25 jaar. Maar, hiervoor is financiering nodig.

In januari 2018 riep Horeca Vlaanderen haar leden op om de jongeren mee een kans op een betere toekomst te bieden.

Grensoverleggend ondernemen

Maatschappelijk verantwoord ondernemen is niet meer weg te denken uit het hedendaagse ondernemersklimaat. Duurzaam aankopen van materialen, opleidingen voor het personeel, werken met lokale producten of aandacht besteden aan de werkdruk en kwaliteit van het werk zijn reflexen die er bij veel ondernemers ondertussen zijn ingebakken.

Horeca Vlaanderen sloeg daarom de handen in elkaar met het Joker/ViaVia Netwerk onder de projectnaam 'Grensoverleggend ondernemen'.

Met Grensoverleggend Ondernemen (GVO) willen we de horecaondernemer uitdagen, inspireren en engageren. We willen drempels wegwerken door een dienstverlening op maat te bieden, specifiek gericht op de horecasector. Binnen dit project heeft ViaVia Tourism Academy een methode ontwikkeld, in samenwerking met de projectpartners. We noemen dit de GVO-methode: we gaan Grensoverleggend Ondernemen in 4 stappen.

Concrete toepassing is het kernbegrip van dit project. Door ondersteuning en persoonlijke begeleiding te bieden, verlagen we de drempels om MVO in de praktijk te brengen. We tonen dat MVO begint met kleine veranderingen, die kunnen leiden tot grote resultaten.

ViaVia Tourism Academy is een non-profit organisatie met expertise in duurzaam toerisme en dus dé perfecte partner om u hierbij te helpen.

De warmste week

Horeca Vlaanderen zette tijdens de Warmste Week haar schouders onder 2 initiatieven: Zo deed Horeca Vlaanderen mee met Work 1 Hour For Life van SOS Kinderdorpen. Daarnaast steunde ze het initiatief "Horeca met een Hart". Zo wou Horeca Vlaanderen tijdens de Warmste Week met zoveel mogelijk frituristen, hotels, restaurants en cafés centen ophalen voor kwetsbare kinderen in België.

- **Work 1 Hour For Life:** de deelnemer werkte op **dinsdag 18 december één uur** voor die kinderen en **schonk de waarde** van dat uur aan **SOS Kinderdorpen**. Door mee te doen aan Work 1 Hour For Life steunden de deelnemers gezinnen met jonge kinderen in België die in moeilijke omstandigheden opgroeien. Want de opbrengst gaat naar het Simbahuis in Liedekerke, waar acht kinderen tussen nul en drie tijdelijk op adem komen, terwijl er wordt gewerkt aan een veilige terugkeer naar hun gezin.
- **Horeca met een Hart:** de horeca-uitbaters konden een **warme gift** - klein of groot - maken of een actie organiseren om centjes op te halen. Bijvoorbeeld een pannenkoekenverkoop, een deel van de fooi opsparen, een percentje op de verkoopprijs van een gelegenheidsmenu afstaan, ... In 2018 werd het Kinderkankerfonds als goede doel gekozen. Deze VZW verricht heel wat fantastisch werk voor kinderen en hun naaste familie die lijden aan de verschrikkelijke ziekte: #kanker.



Campagne - Beste Café 2018

Het Nieuwsblad organiseerde in heel Vlaanderen de wedstrijd het "Beste Café 2018". Een goede promotie voor de cafésector in de 308 Vlaamse gemeenten.

Horeca Vlaanderen ondersteunde dit initiatief en de promocampagne in heel Vlaanderen mee. Daarnaast schonk het de winnaar "Café Sint-Gummarus" een Horeca Academie opleidingscheque ter waarde van 1250 Euro en een energiescan ter waarde van 750 Euro.



VAD

De campagne 'Tournée Minérale' heeft in 2018 een lagere impact gehad op de omzetcijfers van de horeca dan in 2017. Dat bleek uit steekproeven die Horeca Vlaanderen heeft gevoerd bij horecaondernemers. Eén zaak op drie meet een omzetverlies en wijt dit aan Tournée Minérale. Eén op vijf spreekt van een omzetzak van meer dan tien procent. De impact is dus nog steeds aanzienlijk. Dat beklemtoont enerzijds de vraag van de klant naar alcoholvrije alternatieven, maar ook het belang van bijvoorbeeld alcoholische wijnen en aperitieven voor de beleving en de rendabiliteit van een horecazaak.

Opmerkelijk was dat het aanbod aan alcoholvrije alternatieven sterk was gestegen. Zeventig procent van de ondernemers zei werk te hebben gemaakt van een ruime alcoholvrije kaart.

Begin 2018 verspreidde Horeca Vlaanderen nog een inspiratiebrochure voor kwaliteitsvolle alcoholvrije alternatieven en riep de beroepsvereniging haar leden op om het aanbod structureel uit te breiden.

HotelloTop / Hotel Award 2018

Horeca Vlaanderen ondersteunt het initiatief, niet financieel, maar wel (1) branding en communicatie en (2) naar voor schuiven van kandidaten en (3) zetelen in de jury.

BOB-campagne – VIAS Institute

Horeca Vlaanderen ondersteunt volop de Bob-campagnes van het VIAS Institute.

Horeca Expo – Vernieuwde infostand

Horeca Expo is het jaarlijkse trefpunt van de sector waar meer dan 50.000 professionele bezoekers zaken doen met meer dan 650 bedrijven. Horeca Vlaanderen was naar jaarlijkse gewoonte aanwezig op Horeca Expo in een gezamenlijke infostand met Horeca Vorming Vlaanderen. Echter dit jaar werd gekozen om meteen volledig vernieuwde stand aanwezig te zijn. De look & feel en het "op de koffie bij Matthias" –concept wierp zijn vruchten af, want het werd een recordjaar in aantal ledenwervingen, bezoekers op de stand en deelnemers aan onze events. Bezoekers konden ook nu weer gratis de HACCP-gids afhalen.



Events

Horeca Vlaanderen organiseerde een aantal evenementen op de Horeca Expo.

o Dag van Friturist – 20 november 2018

Al 30 jaar wordt op Horeca Expo de 'Nationale Dag van de Friturist' georganiseerd waarop alle frituristen welkom zijn. Op deze jubileumeditie kon men kennismaken met Matthias De Caluwe en werd de stand van zaken besproken in actuele dossiers. Daarnaast werd het project "Erkend vakmanschap" voorgesteld, een erkenning van het beroep friturist en de "week van de frituur" door VLAM.

o Dag van 't Schoon Volk – 20 november 2018

Op dit event nodigde Horeca Vlaanderen haar belangrijkste stakeholders en partners uit voor een netwerklunch.

o KitchenLab – 21 november 2018

Op woensdag 21 november organiseerde Horeca Vlaanderen in samenwerking met Maxime Willems van Foodlab Proef, en met de ondersteuning van de Flanders Food Faculty en Toerisme Vlaanderen, een nieuw indrukwekkend Kitchenlabevent met tal van boeiende sprekers.

o Dag van Gent – 21 november 2018

Een evenement waar de Gentse Horeca in de kijker wordt gezet.

Ook werden er dagelijks startersopleidingen georganiseerd, kon men op de koffie gaan bij Matthias De Caluwe en konden leden gratis hun energiefactuur laten screenen.



VLAM

Week van de Friet

Een initiatief van de VLAM, Horeca Vlaanderen-Navefri, en de aardappelbedrijven. Horeca Vlaanderen trakteerde de Vlaamse Overheid, de aanwezig pers en medewerkers na afloop van de ministerraad eind november op het Martelarenplein op een pakje friet met mayonaise! In 2018 stond de campagne in het teken van het samenbrengen van mensen en samen genieten. Onze frietkotcultuur is erkend tot immaterieel cultureel erfgoed. De Week van de Friet blijft dan ook een vaste waarde om dit actief te promoten.

Trendtours

Samen met Foodservice Alliance biedt Horeca Vlaanderen een aantal trendtours aan. Deze trendtours hebben tot doel nieuwe inzichten en inspiratie aan te reiken aan horeca ondernemers ter verbetering van hun eigen zaak. In 2018 werden volgende steden bezocht:

Bestemming	Datum
New-York	5 – 9 maart
Kopenhagen	14 – 15 mei
Londen	3-4 december
	11-12 december



Hospit'Alumni dag 2018

Op donderdag 30 augustus 2018 nam Horeca Vlaanderen, in samenwerking met Foodservice Alliance, het initiatief om de 'crème de la crème' van de studenten van de hotelscholen in Vlaanderen te belonen met een motiverende en stimulerende Inspiratiedag in Antwerpen. De geselecteerde studenten werden een hele dag ondergedompeld in de 'real life' horecamarkt en werden geïnspireerd door toonaangevende namen in de Antwerpse horeca. De dag werd afgesloten met de verkiezing van de student met het beste ondernemingsplan 2018.

Op deze manier wil Horeca Vlaanderen hen prikkelen tot de boeiende realiteit van onze sector. De dag werd afgesloten met de uitreiking van de 'beste hotelschoolstudent'. Elke student werd gevraagd een horecaconcept uit te schrijven, waarbij de vakjury de 3 beste concepten selecteerde. Deze studenten presenteerden hun concept en de winnaar werd verkozen via stemming door alle studenten. Bieke Voorspoels kaapte de hoofdprijs weg: een trendtour van The Trend Kitchen naar Londen voor twee personen, én een ticket om de finale bij te wonen van Bocuse d'Or! Zij ontwikkelde een concept dat biologische voeding en muziek samenbrengt.



TOERISME
VLAANDEREN

Toerisme Vlaanderen

De Vlaamse Meesters

Tussen 2018 en 2020 staat de Vlaamse toeristische marketing in het teken van de Vlaamse Meesters. 2018 is een Rubensjaar geweest, 2019 wordt een Bruegeljaar en 2020 een Van Eyckjaar. Horeca Vlaanderen zetelt mee in de stuurgroep om de omslag van dit toerisme naar de horecasector te maken.

VVSG

Lokaal beleid is erg belangrijk voor de horecasector. Daarom werkt Horeca Vlaanderen samen met de Vereniging voor Vlaamse Steden en Gemeenten. In samenwerking met hen heeft Horeca Vlaanderen in oktober/november 2018 de startersbrochure volledig up to date gebracht.

Jong Keukengeweld

Jongeren koken voor jongeren: dat is Jong Keukengeweld, een initiatief van Toerisme Vlaanderen en Horeca Vlaanderen. Jong Keukengeweld verenigt topchefs niet ouder dan 35 jaar die de Vlaamse gastronomie belichamen en tot bij jongeren brengen. Door voor perfectie te gaan zonder gepolijst te zijn. Door elkaar te inspireren en uit te dagen. Door ongeacht de omstandigheden – ondergronds, in de lucht, op het strand, in toprestaurants en over de hele wereld – de lekkerste gerechten te bereiden. Door terug naar hun roots te gaan: from farm to fork. Dat is wat ze voor ogen hebben, dat is wat Jong Keukengeweld-chefs doen. Een mooie samenwerking van Toerisme Vlaanderen en Horeca Vlaanderen.

Jong
Keuken
Geweld



Foodprint

Reeds verschillende jaren levert Horeca Vlaanderen een redactionele bijdrage aan "het jaarboek van de gastronomie in woord en beeld". In 2018 bracht Foodprint voor het achtste jaar op rij al het mooie dat de Belgische gastronomie heeft voortgebracht. Horeca Vlaanderen bericht 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 resulteerde in de Foodprint 1819 vervuldigd met een unieke fotogalerij van de beste nationale en internationale culinaire fotografen. Leden van Horeca Vlaanderen ontvangen een gratis exemplaar, ter waarde van twintig euro.

HorecaBeurs Bredene

In februari 2018 vond de elfde editie plaats van de Horecabeurs Bredene. Horeca Vlaanderen was aanwezig en organiseerde een opleiding 'arbeidsrecht in de horeca' en een startersopleiding.

Frietbeurzen Crazy Days en RestoFrit

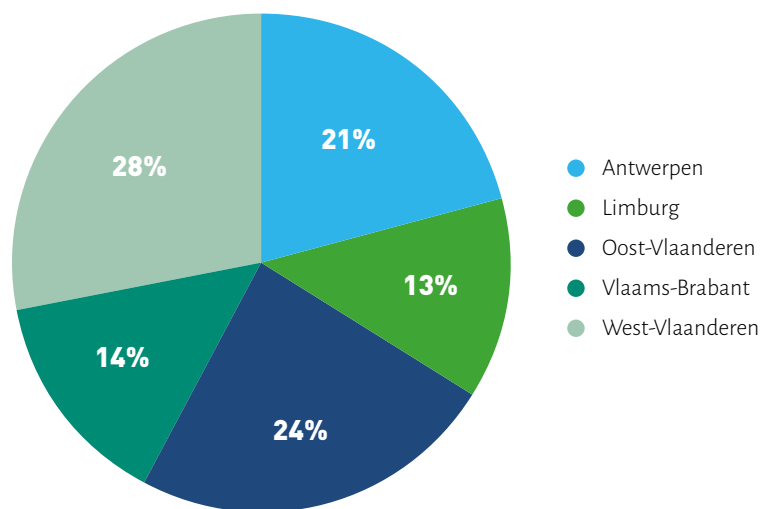
Horeca Vlaanderen was in 2018 met een stand aanwezig op de beurzen die zich voornamelijk richten op de frituristen. We bemanden een stand op zowel de Crazy Days beurs in Affigem als de Restofrit beurs in Gent.

3. Leden

3.1 Ledenaantal

In 2018 werden 1203 nieuwe leden aangeworven. Eind december 2018 telde Horeca Vlaanderen 6041 actieve leden. Er werden in 2018 zowel inspanningen gedaan naar ledenwerving als naar ledenbehoud.

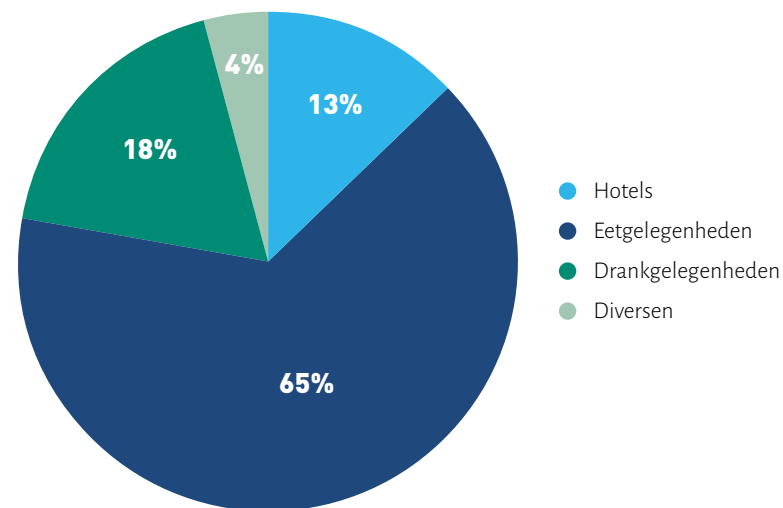
In grafiek 1 ziet u de spreiding van de leden over de provincies. Dit zijn absolute cijfers, die uiteraard relatief moeten geplaatst worden naar het totale potentieel per provincie.



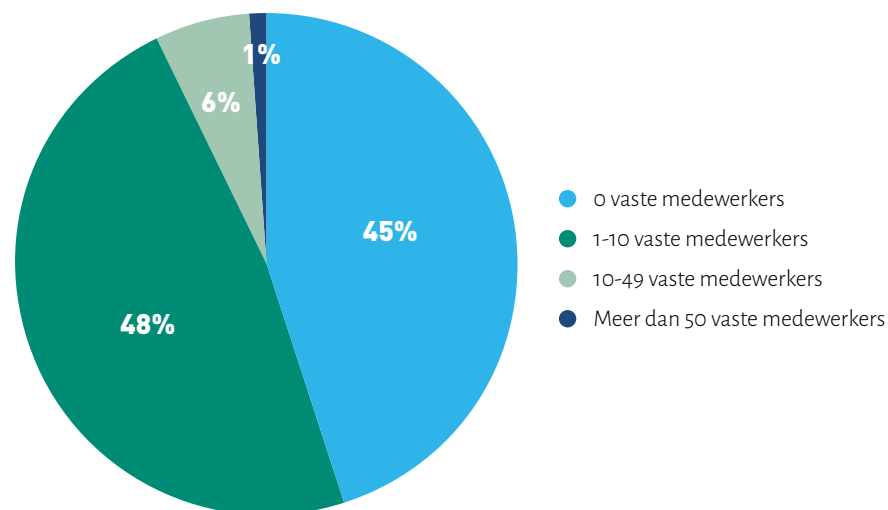
Grafiek 1: Verdeling leden per provincie

De sector wordt verdeeld in 4 segmenten: Hotels, Eetgelegenheden, Drankgelegenheden en Diverse. In grafiek 2 vindt u een overzicht van de verdeling van de leden per segment. Onder hotels vallen volgende categorieën: hotel, B&B/gastenkamer, vakantiehotels, openlucht recreatief bedrijf (camping en vakantiepark), andere. Onder eetgelegenheden vallen volgende categorieën: restaurant, brasserie, frituur, afhaalzaak (geen frituur), traiteur, catering, feestzaal, andere. Onder drankgelegenheden vallen volgende categorieën: café, koffiebar, nightlife (dancing en discotheek), andere. Ook deze cijfers moeten gekaderd worden binnen de populatie in de Vlaamse horecasector.

Grafiek 2: Verdeling leden per segment



De leden van Horeca Vlaanderen worden onderverdeeld in een aantal dimensies, naargelang het aantal personeelsleden men in dienst heeft. In grafiek 3 vindt u de spreiding van de leden binnen de dimensie. In grafiek 3 vindt u de spreiding van de leden binnen de dimensie. 93% van de leden heeft minder dan 10 vaste medewerkers in dienst. 45% heeft geen vaste werknemers in dienst.



3.2 Concrete ledenwervingsacties in 2018

In 2018 werd de dienstverlening van Horeca Vlaanderen toegelicht bij potentiële leden via de uitwerking van volgende acties:

- Er werd deelgenomen aan de Horecabeurs in Bredene, de Crazy Days in Affligem en Resto Expo in Gent.
- Voor de deelname aan Horeca Expo in Flanders Expo in Gent werd gekozen voor een nieuwe stand en een nieuwe aanpak op vlak van ledenwerving. Hierdoor werd een record aantal nieuwe leden aangesloten tijdens Horeca Expo.
- De nieuwe starters van 2018 werden systematisch benaderd door Horeca Vlaanderen voor aansluiting.
- Het gebruik van de betaalmodule op de website, waardoor potentiële leden onmiddellijk kunnen aansluiten en betalen. In 2018 wordt deze module gekoppeld aan het CRM systeem om in 2019 volledige digitale facturatie te kunnen aanbieden.
- De sectorbrochures Cafés, Hotels en Frituren die per deelsector gebruikt worden om Horeca Vlaanderen voor te stellen werden hernieuwd.

3.3 Nieuwe ledenvoordelen

Het volledige overzicht van de ledenvoordelen van Horeca Vlaanderen vindt u in bijlage 2. In 2018 werden volgende nieuwe ledenvoordelen aangeboden:

Garantiefonds Reizen

Op 1 juli 2018 trad de nieuwe 'pakketreizenwet' in werking. Een van de gevolgen hiervan is dat alle in België gevestigde organisatoren en doorverkopers van pakketreizen of gekoppelde reisarrangementen een insolventieverzekering moeten afsluiten. Die verzekert de reiziger dat hij alle betaalde bedragen kan recupereren als de overeengekomen diensten omwille van insolventie niet worden verricht. Als passagiersvervoer in de overeenkomst met de klant is inbegrepen, moet de verzekering ook de repatriëring van de reizigers dekken. Ook organisatoren of doorverkopers die als tussenpersoon afzonderlijke reisdiensten verkopen zijn verplicht deze verzekering aan te gaan.

Het Garantiefonds Reizen biedt zo'n verzekering aan. De leden van Horeca Vlaanderen krijgen een voordeeltarief.

Culinaire Ambiance

Leden van Horeca Vlaanderen genieten van een korting van 25 euro bij aankoop van een jaarabonnement (10 nummers) op 'Culinaire Ambiance', het magazine voor kok, hobbykok, foodie en iedereen die culinair wil genieten. Voor een jaarabonnement betaalt u slechts 50 euro in plaats van 75 euro.

Culinaire Ambiance staat boordevol culinaire inspiratie, lekkere gerechten, prachtige reportages en spraakmakende columns. Kijk mee over de schouder van toonaangevende chefs, ontdek de lekkerste eetadresjes en beste winkels, proef de lekkerste wijnen voor u geselecteerd en niet te vergeten: ga zelf aan de slag met de heerlijkste recepten. Culinaire Ambiance verschijnt 10 keer per jaar (niet in januari en augustus).



4. Communicatie

4.1 Website

De website www.horecavlaanderen.be bundelt het reilen en zeilen van de federatie. Er is tevens nog steeds een aparte sectie voorzien voor leden om zich in te loggen. Deze login is procedure is belangrijk want enkel zo hebben leden toegang tot de publicaties van Horeca Vlaanderen (deze zijn bijgevolg niet meer vrij te downloaden), voorbehouden artikels,

In 2018 werden 79 nieuwsberichten gepubliceerd op de website. De website telde in 2018 137.000 unieke bezoekers. Een verklaring voor deze lichte daling dient gezocht te worden in de uitbreiding van de communicatiekanalen van Horeca Vlaanderen. Zo zijn we in 2018 actiever geworden op sociale media waar de boodschappen ook meer en sneller verspreid worden. Ook werden volledige berichten vaker per Horeca Flas uitgestuurd waardoor je niet meer naar de site diende te surfen.

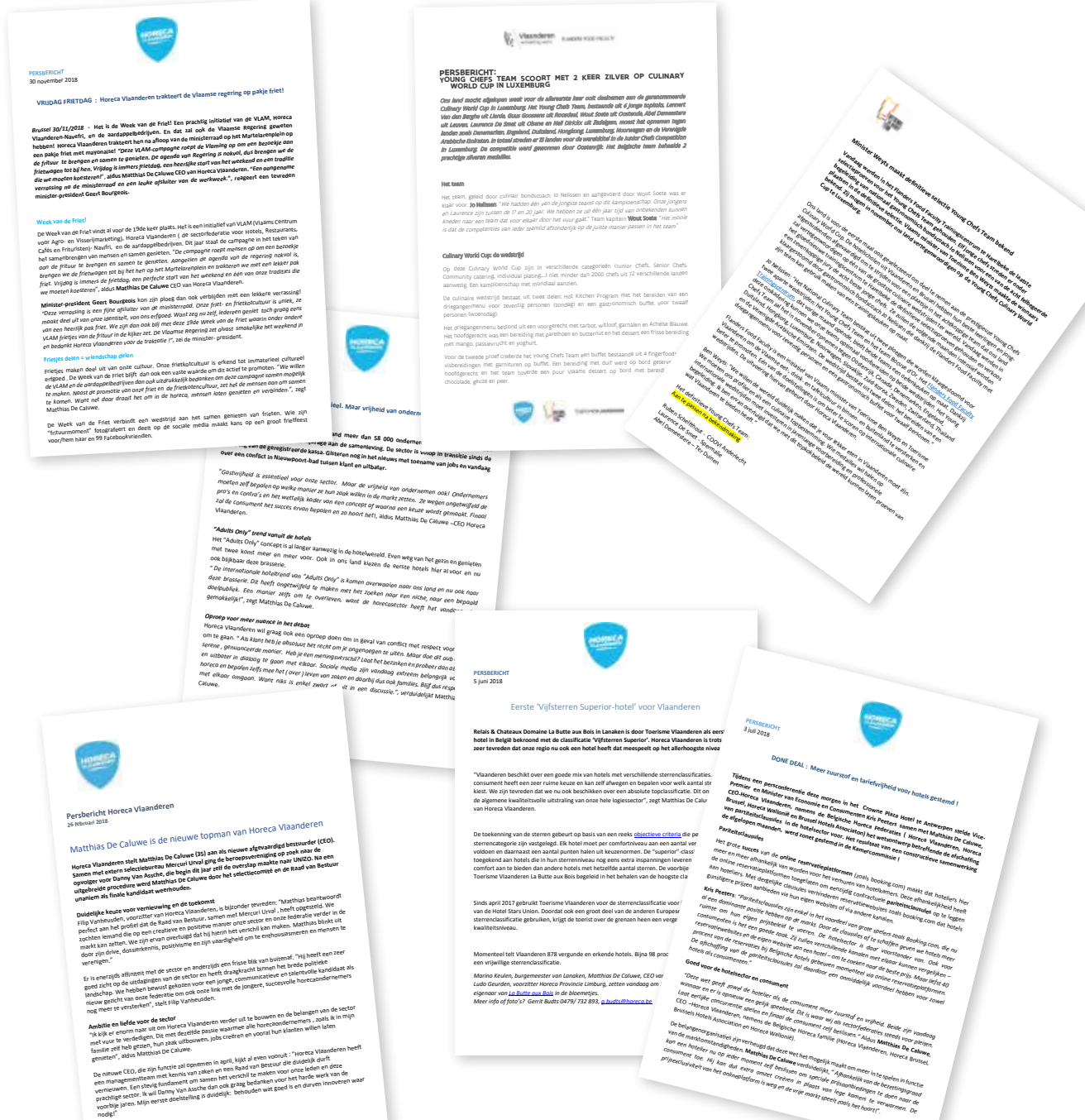


4.2 Horeca Flash

Via de Horeca Flash worden leden en bestuursleden op een snelle en overzichtelijke manier op de hoogte gehouden van al wat reilt en zeilt in de sector. In 2018 werden 99 horecaflashes verstuurd via het CRM systeem (zie bijlage3).

4.3 Pers

Horeca Vlaanderen voert een proactief persbeleid. Er wordt niet alleen gereageerd op berichtgeving, ook de eigen visie en boodschappen worden met regelmaat verstuurd. In 2018 verstuurd Horeca Vlaanderen 20 persberichten (zie bijlage 4).





4.4. Horeca Vlaanderen Krant en Echo

Jaarlijks worden 10 Horeca Vlaanderen Kranten opgesteld (alle maanden behalve augustus en december). Deze worden verstuurd naar alle werkgevers uit de sector plus de leden zonder personeel (oplage gemiddeld 19.000). De Horeca Echo verschijnt ook 10 maal jaarlijks, bevat specifieke juridische informatie en tips en wordt uitsluitend naar de leden verstuurd.

4.5. Sociale media

Horeca Vlaanderen koos in 2018 resoluut voor een actiever beleid insociale media en onderhield tot nu toe een

- Facebook account: @horecavlaanderenvzw
- Twitter account: @horecavl
- YouTubekanaal: horecavlaanderenvzw

In 2018 kwamen daar sociale media kanalen bij:

- een LinkedIn account: <https://be.linkedin.com/company/horeca-vlaanderen-vzw>
- een Instagram account: @horecavlaanderenvzw

4.6. Extra publicaties

Naast de structurele communicatiekanalen zoals de Horeca Krant en de Horeca Echo werkt Horeca Vlaanderen jaarlijks een aantal extra publicaties uit. Deze publicaties zijn sinds medio 2018 enkel raadpleegbaar door leden op www.horecavlaanderen.be/publicaties

4.6.1. Startersbrochure editie november 2018

Om starters optimaal te begeleiden ontwikkelde Horeca Vlaanderen een uitgebreide startersbrochure met alle formaliteiten en een overzicht van de belangrijkste wetgeving. Deze brochure krijgt jaarlijks een update.

4.6.2. Inspiratiebrochure Alcoholvrije dranken

De brochure biedt een overzicht van de soorten non-alcoholische dranken en geeft ook een aantal recepten mee en handvaten aan om alcoholvrije dranken te combineren met voeding en vooral, hoe ze via up-selling beter te verkopen. Tenslotte bevat de brochure een aantal getuigenissen van collega's die inspirerend kunnen zijn.

4.6.3. Checklist No Food To waste

- Nieuwe versie in februari 2018
- Inspiratie en tal van tips om voedselverlies in de horecazaken te beperken alsook richtlijnen waarop te letten bij het meegeven van doggybags.

4.6.4. GDPR stappenplan

In deze brochure vindt u de details van het 10-stappenplan, samen met praktische voorbeelden toegepast op de sector, en modeldocumenten om uw horecazaak GDPR-proof te maken.

4.6.5. Prijsaanduiding in de horeca

Op 23 januari 2017 werd het Koninklijk Besluit betreffende de prijsaanduiding in de horecasector versoepeld. De nieuwe regelgeving is van toepassing op ondernemingen die logies, maaltijden, gerechten of dranken aanbieden die ter plaatse geconsumeerd kunnen worden. De prijzen moeten in principe bekendgemaakt worden op een van buiten de verkoopruimte goed zichtbare plaats. De consument moet met andere woorden de prijs kunnen raadplegen vóór het binnentreden van de "verkoopruimte". Maar in hotels kan hiervan afgeweken worden.



HET GDPR STAPPENPLAN

GENERAL DATA PROTECTION REGULATION



Wat betekent "een goed zichtbare plaats"? En wat wordt beschouwd als de "verkoopruimte"? En welke afwijkingen zijn er voor de hotels? Deze brochure maakt u wegwijs in de wet. We geven ook concrete voorbeelden om de prijs op de juiste manier aan te geven en tips&tricks om de keuze van de klant te laten vallen op de producten die u het liefst wilt verkopen. Omdat op gastvrijheid en klantvriendelijkheid geen prijs staat.

4.6.6. Allergenen

We komen dagelijks in contact met klanten die bepaalde wensen hebben naargelang hun allergie/intolerantie. Om te vermijden dat je als ondernemer met je mond vol tanden staat, zetten we graag eens op een rijtje hoe u zich best kan en moet voorbereiden. Door op de juiste manier te zijn geïnformeerd, kan u de klant een aangenaam bezoek in uw zaak garanderen.

De Europese allergenenwetgeving legt namelijk aan alle sectoren, en dus ook aan de horecasector, op dat de allergeneninformatie ook op niet- verpakte levensmiddelen aan de consument moet worden meegedeeld. De regelgeving inzake allergenen is dus bijgevolg sterk verstrengd.

4.6.7. Checklist Pakketreizen

Op 1 juli 2018 trad de nieuwe Wet betreffende de verkoop van pakketreizen, gekoppelde reisarrangementen en reisdiensten in werking.

Het doel van deze checklist is om te verduidelijken hoe de wetgeving het best kan worden nageleefd. In deze checklist worden de belangrijkste definities toegelicht en worden de principes van de wet uitgelegd.

Daarnaast werden in 2018 verschillende brochures (cafébrochure, frietbrochure, logiesbrochure, startersbrochure, lokaal memorandum, ...) up to date gesteld.



5. ORGANISATIE

5.1. Nieuwe afgevaardigd bestuurder

Horeca Vlaanderen stelde Matthias De Caluwe aan als nieuwe afgevaardigd bestuurder. Samen met het externe selectiebureau Mercuri Urval ging Horeca Vlaanderen op zoek naar de opvolger voor Danny Van Assche, die begin dit jaar zelf de overstap maakte naar UNIZO. Na een uitgebreide procedure werd Matthias De Caluwe door het selectiecomité en de Raad van Bestuur unaniem als finale kandidaat weerhouden. Het is een duidelijke keuze voor vernieuwing en de toekomst. Horeca Vlaanderen zocht iemand die op een creatieve, communicatieve en positieve manier de sector en de federatie verder in de markt kan zetten. Maar ook de drive, dossierkennis en draagkracht heeft binnen het brede politieke landschap. Er is dus enerzijds de affiniteit met de sector en anderzijds de frisse blik van buitenaf.

Matthias De Caluwe nam zijn functie op in april 2018 met een duidelijke doelstelling: behouden wat goed is en durven innoveren waar nodig! Hij startte zijn carrière in het Belgische professionele voetbal bij Germinal Beerschot, waar hij doorgroeide tot marketing- en communicatiemanager en woordvoerder. Tijdens deze periode was hij ook voorzitter van de marketingcommissie van de Pro League voor. In 2011 maakte hij de overstap als commercieel directeur naar het event- en cateringbedrijf Max & Hades (toen onderdeel van Studio 100). Hierna richtte hij zijn eigen strategisch adviesbureau NEXIRIS op, gespecialiseerd in corporate affairs, sponsor- en partnerships, marketing en communicatie. Dit met een sterke focus op de sport- en entertainment sector. Zo bouwde hij op die domeinen succesvol mee aan o.a. Laundry Day, Summerfestival, Rampage,.... en trad hij hiervoor ook op als woordvoerder.

5.2. Algemene Vergadering en Ledenraad

- Woensdag 18 april
- Van der Valk Hotel Beveren
- De Algemene Vergadering heeft een voorzitter en een ondervoorzitter aangesteld:
 - Voorzitter: Filip Vanheusden, tweede mandaat
 - Ondervoorzitter: Thierry Lemahieu
- Voormiddag:
 - Politiek debat met 5 burgemeesters:
 - Marnic De Meulemeester, Burgemeester Oudenaarde – Open VLD
 - Wim Dries, Burgemeester Genk – CD&V

- Koen Kennis, Schepen bevoegd voor financiën, mobiliteit, toerisme, binnengemeentelijke decentralisatie en middenstand Antwerpen – N-VA
- Renaat Landuyt, Burgemeester Brugge – SP-A
- Louis Tobback, Burgemeester Leuven – SP-A
- Moderator: Ludwig Verduyn
- Namiddag:

Wim Ballieu, toespraak over alternatieve financieringsmethode.

5.3. Het bestuur van Horeca Vlaanderen

De Raad van Bestuur van Horeca Vlaanderen bestaat uit bestuursleden uit alle Vlaamse Provincies. De vergaderingen vinden maandelijks plaats. De Raad van Bestuur bepaalt de algemene koers van Horeca Vlaanderen.

Het operationeel comité stemt de werking van de provincies af op de Raad van Bestuur en bestaat uit de provinciale voorzitters, de voorzitter en de ondervoorzitter van Horeca Vlaanderen en de afgevaardigd bestuurder. Men vergadert in principe voorafgaand aan de Raad van Bestuur.

De samenstelling in 2018:

- Voorzitter Horeca Vlaanderen: Filip Vanheusden werd in april voor 4 jaren herbenoemd
- Ondervoorzitter Horeca Vlaanderen: Thierry Lemahieu werd in april voor 4 jaren benoemd
- Penningmeester Horeca Vlaanderen: Leen Verwaest
- Secretaris Horeca Vlaanderen: Yves De Sloovere

- Voorzitter Horeca Provincie Antwerpen: Ed van den Ouweland
- Voorzitter Horeca Provincie Limburg: Ludo Geurden
- Voorzitter Horeca Provincie West-Vlaanderen: Yves Van Moorter
- Voorzitter Horeca Provincie Vlaams-Brabant: Romain Sterckx
- Voorzitter Horeca Provincie Oost-Vlaanderen: Tim Joiris

- Afgevaardigd bestuurder Horeca Vlaanderen: Matthias De Caluwe (sinds april 2018)

Een overzicht van alle organen waarin Horeca Vlaanderen vertegenwoordigd is, vindt u in bijlage 5.

5.4. Sectorcommissies

Om de vinger aan de pols te houden en specifieke sectorproblematieken te bespreken organiseert Horeca Vlaanderen jaarlijks per sector drie commissies. De deelnemers zijn allen ondernemers uit betreffende sectoren. De commissies geven rechtsreeks input aan de Raad van Bestuur van Horeca Vlaanderen. Horeca Vlaanderen telde in 2018 vijf sectorcommissies: Hotels, restaurants, cafés en nightlife en frituren. Volgende vergaderpunten kwamen onder meer aan bod:

5.4.1. Hotels

- Voorzitter André Descheemaeker
 - Hotel Stars Union
 - Dossier OTA/boekingsites
 - Duaal leren

5.4.2. Restaurants

- Voorzitter Paul Snoeys
 - De geregistreerde kassa met blackbox
 - Vestigingswetgeving - kwaliteitsconvenant
 - Flanders Food Faculty
 - Deloyale concurrentie
 - Bookdiners

5.4.3. Cafés

- Voorzitter Raf Peters
 - Gedragscode Brouwerijcontracten
 - De geregistreerde kassa met blackbox
 - Vestigingswetgeving

5.4.4. Nightlife

- Voorzitter Tim Joiris
 - Portierswetgeving
 - Basisbereikbaarheid
 - De economische waarde van de nightlife-sector

5.4.5. Frituren

- Voorzitter Geert De Bisschop
 - Vestigingswetgeving / kwaliteitsconvenant
 - Ambulante handel / Foodtrucks
 - Geregistreerde kassa met Blackbox

5.5. Lokale verankering

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

5.6. Personeel

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

In 2018 vervoegde Frank Houben het team van Horeca Vlaanderen als 'kwaliteitsconsulent', Isabelle Van Asselberghs werd aangeworven aangeworven in opvolging van Gerrit Budts om het communicatie luik op zich te nemen en Isa Martens volgde Heleen Baudot op als "vormingsconsulente". Er werd ook intern voor een promotie gezorgd. Zo volgde Karel Venken parttime Victor Voet op als teamleader ledenwerving. Tot slot werden er met Sam Vanaken en Benjamin Van De Bon 2 nieuwe coördinatoren aangeworven. Vlaams Brabant heeft zo voor het eerst een specifieke coördinator.

Maar 2018 was vooral het jaar waarin een nieuw afgevaardigd bestuurder werd aangeduid. Matthias De Caluwe voert sinds april 2018 de bedrijfsleiding van Horeca Vlaanderen. Hij stelde sindsdien mee het vernieuwde team samen om zo de organisatie verder uit te bouwen en te laten groeien.

Medewerkers:

Willem Beeck

Energieconsulent

Tel: 0498/ 49 11 33

Email: w.beeck@horeca.be

Marc Ceulemans

Sociale wetgeving

Tel: 02/ 213 40 10

Email: m.ceulemans@horeca.be

Dave Danckaerts

Sociale wetgeving

Tel: 02/ 213 40 10

Email: d.danckaerts@horeca.be

Fabienne Dasseleer

Administratief verantwoordelijke

Tel: 02/ 213 40 10

Email: f.dasseleer@horeca.be

Matthias De Caluwe

Afgevaardigd bestuurder

Tel: 02/ 213 40 10

Email: m.decaluwe@horeca.be

Eve Diels

Juridische dienst

Tel: 02/ 213 40 10

Email: e.diels@horeca.be

Isa Martens

Projectcoördinator Horeca Academie & Vorming

Tel: 02/213 40 10

Email: i.martens@horeca.be

Lieven Metens

Boekhouding

Tel: 02/ 213 40 10

Email: l.metens@horeca.be

Jo Nelissen

Gastronomisch bondscoach

Tel: 02/213 40 10

Email: j.nelissen@horeca.be

Els Pharazyn

Ledenadministratie

Tel: 02/ 213 40 10

Email: e.pharazyn@horeca.be

Hilaire Spreuwers

Gastronomisch consulent

Tel: 02/213 40 10

Email: h.spreuwers@horeca.be

Isabelle Van Asselberghs

Media & Marketing

Tel: 0472/33.72.55

Email: i.vanasselberghs@horeca.be

Coördinatoren:

Willem Beeck

Regio Mechelen

Tel: 0498/ 49 11 33

Email: w.beeck@horeca.be

Carole De Clercq

Provincie West-Vlaanderen

GSM: 0473/ 81 74 32

Email: c.declercq@horeca.be

Luc Van Daele

Provincie Oost-Vlaanderen

GSM: 0476/ 85 03 61

Email: l.vandaele@horeca.be

Benjamin Vanden Bon

Provincie Vlaams-Brabant

GSM: 0490/44.48.16

Email: b.vandenbon@horeca.be

Sam Vanaken

Provincie Antwerpen

GSM: 0474/ 88 00 02

Email: s.vanaken@horeca.be

Karel Venken

Provincie Limburg

GSM: 0479 73 38 32

Email: k.venken@horeca.be

**HORECA
VLAANDEREN**



Bijlage 1: Horeca Academie

Jaarverslag 2018: cijfers Horeca Academie

ALLERGENEN IN DE HORECA				
				Aantal deelnemers
5/02/2018	Opl. Allergenen in de horeca	Diegem	Vlaams-Br.	24
19/03/2018	Opl. Allergenen in de horeca	Sint-Niklaas	Oost-Vl.	33
26/03/2018	Opl. Allergenen in de horeca	Roeselare	West-Vl.	24
23/04/2018	Opl. Allergenen in de horeca	Lokeren	Oost-Vl.	13
24/04/2018	Opl. Allergenen in de horeca	Hasselt	Limburg	22
7/05/2018	Opl. Allergenen in de horeca	Mechelen	Antwerpen	33
22/05/2018	Opl. Allergenen in de horeca	Gent	Oost-Vl.	31
28/05/2018	Opl. Allergenen in de horeca	Edegem	Antwerpen	25
27/09/2019	Opl. Allergenen in de horeca	Gent	Oost-Vl.	12
27/11/2019	Opl. Allergenen in de horeca	Kortrijk	West-Vl.	34
	Opl. Licht uw onderneming door		Totaal	251
FOODCOSTCALCULATIE				
				Aantal deelnemers
19/02/2018	Opl. Foodcostcalculatie	Genk	Limburg	21
24/05/2018	Opl. Foodcostcalculatie	Herentals	Antwerpen	13
17/10/2018	Opl. Foodcostcalculatie	Brugge	West-Vl.	23
26/11/2018	Opl. Foodcostcalculatie	Lommel	Limburg	9
	Foodcostcalculatie		Totaal	66
GDPR-WETGEVING				
				Aantal deelnemers
24/01/2018	Opl. De nieuwe Europese privacyregels (GDPR)	Kortrijk	West-Vl.	24
1/02/2018	Opl. De nieuwe Europese privacyregels (GDPR)	Sint-Truiden	Limburg	19
20/02/2018	Opl. De nieuwe Europese privacyregels (GDPR)	Gent	Oost-Vl.	32
28/02/2018	Opl. De nieuwe Europese privacyregels (GDPR)	Mechelen	Antwerpen	31
12/03/2018	Opl. De nieuwe Europese privacyregels (GDPR)	Aarschot	Vlaams-Br.	26
26/03/2018	Opl. De nieuwe Europese privacyregels (GDPR)	Antwerpen	Antwerpen	22
23/04/2018	Opl. De nieuwe Europese privacyregels (GDPR)	Beveren	Oost-Vl.	29
7/05/2018	Opl. De nieuwe Europese privacyregels (GDPR)	Kortrijk	West-Vl.	19
14/05/2018	Opl. De nieuwe Europese privacyregels (GDPR)	Leuven	Vlaams-Br.	18
22/05/2018	Opl. De nieuwe Europese privacyregels (GDPR)	Heist-op-den-Berg	Antwerpen	19
4/06/2018	Opl. De sectorspecifieke richtlijnen bij de GDPR-wetgeving	Hasselt	Limburg	20

5/06/2018	Opl. De sectorspecifieke richtlijnen bij de GDPR-wetgeving	Gent	Oost-Vl.	27
11/06/2018	Opl. De sectorspecifieke richtlijnen bij de GDPR-wetgeving	Brugge	West-Vl.	16
12/06/2018	Opl. De sectorspecifieke richtlijnen bij de GDPR-wetgeving	Antwerpen	Antwerpen	29
18/06/2018	Opl. De sectorspecifieke richtlijnen bij de GDPR-wetgeving	Leuven	Vlaams-Br.	19
20/09/2018	De toepassing van de nieuwe privacyregels in horeca	Maaseik	Limburg	15
15/10/2018	De toepassing van de nieuwe privacyregels in horeca	Affligem	Vlaams-Br.	6
24/10/2018	De toepassing van de nieuwe privacyregels in horeca	Geel	Antwerpen	12
13/11/2018	De toepassing van de nieuwe privacyregels in horeca	Gent	Oost-Vl.	23
6/12/2018	De toepassing van de nieuwe privacyregels in horeca	Roeselare	West-Vl.	32
	GDPR-wetgeving		Totaal	438
OVERNAME OF STOPZETTEN VAN EEN HORECAZAAK				
				Aantal deelnemers
5/03/2018	Opl. Overname of stopzetten van een horecazaak	Gent	Oost-Vl.	33
2/10/2018	Opl. Overname of stopzetten van een horecazaak	Oostkamp	West-Vl.	35
25/10/2018	Opl. Overname of stopzetten van een horecazaak	Genk	Limburg	28
19/09/2018	Opl. Overname of stopzetten van een horecazaak	Beveren	Oost-Vl.	17
4/12/2018	Opl. Overname of stopzetten van een horecazaak	Leuven	Vlaams-Br.	22
12/11/2018	Opl. Overname of stopzetten van een horecazaak	Vosselaar	Antwerpen	35
	Inspratiesessies		Totaal	170
BESPAAR OP PERSONEEL				
				Aantal deelnemers
22/01/2018	Opl. Bespaar op personeel	Affligem	Vlaams-Br.	22
8/02/2018	Opl. Bespaar op personeel	Turnhout	Antwerpen	21
27/02/2018	Opl. Bespaar op personeel	Oostende	West-Vl.	35
13/03/2018	Opl. Bespaar op personeel	Hasselt	Limburg	34
26/03/2018	Opl. Bespaar op personeel	Beveren	Oost-Vl.	21
8/05/2018	Opl. Bespaar op personeel	Leuven	Vlaams-Br.	11
	Arbeidsrecht voor horeca		Totaal	144
ARBEIDSRECHT VOOR HORECA				
				Aantal deelnemers
20/02/2018	Opl. Arbeidsrecht voor horeca	Bredene	West-Vl.	25
25/09/2018	Opl. Arbeidsrecht voor horeca	Sint-Truiden	Limburg	35
8/11/2018	Opl. Arbeidsrecht voor horeca	Kortrijk	West-Vl.	28
10/10/2018	Opl. Arbeidsrecht voor horeca	Mechelen	Antwerpen	25
29/11/2018	Opl. Arbeidsrecht voor horeca	Aarschot	Vlaams-Br.	23
10/12/2018	Opl. Arbeidsrecht voor horeca	Aalst	Oost-Vl.	50
	Omgaan met sociale controles		Totaal	186

INFOESSIE GEDRAGSCODE DRANKENAFNAMEOVEREENKOMSTEN				
				Aantal deelnemers
31/01/2018	Infosessie gedragcode drankafnameovereenkomsten	Aalst	Oost-Vl.	14
22/02/2018	Infosessie gedragcode drankafnameovereenkomsten	Leuven	Vlaams-Br.	8
6/03/2018	Infosessie gedragcode drankafnameovereenkomsten	Brugge	West-Vl.	16
19/03/2018	Infosessie gedragcode drankafnameovereenkomsten	Genk	Limburg	6
29/03/2018	Infosessie gedragcode drankafnameovereenkomsten	Antwerpen	Antwerpen	10
	Infosessie gedragcode drankafnameovereenkomsten		Totaal	54
STARTERSOPLEIDING				
				Aantal deelnemers
25/01/2018	Opl. Starten in de horeca	Gent	Oost-Vl.	12
21/02/2018	Opl. Starten in de horeca	Bredene	West-Vl.	12
20/03/2018	Opl. Starten in de horeca	Antwerpen	Antwerpen	24
23/04/2018	Opl. Starten in de horeca	Leuven	Vlaams-Br.	16
30/05/2018	Opl. Starten in de horeca	Hasselt	Limburg	7
19/06/2018	Opl. Starten in de horeca	Kortrijk	West-Vl.	24
24/09/2018	Opl. Starten in de horeca	Antwerpen	Antwerpen	18
24/10/2018	Opl. Starten in de horeca	Brugge	West-Vl.	9
18/11/2018	Opl. Starten in de horeca	Gent	Oost-Vl.	39
19/11/2018	Opl. Starten in de horeca	Gent	Oost-Vl.	33
20/11/2018	Opl. Starten in de horeca	Gent	Oost-Vl.	14
21/11/2018	Opl. Starten in de horeca	Gent	Oost-Vl.	10
17/12/2018	Opl. Starten in de horeca	Leuven	Vlaams-Br.	8
	Starters		Totaal	226
ROADSHOW ENERGIEVRIENDELIJKE HORECA				
				Aantal deelnemers
9/10/2018	Opl. Roadshow energievriendelijke horeca	Kortrijk	West-Vl.	15
23/10/2018	Opl. Roadshow energievriendelijke horeca	Gent	Oost-Vl.	15
7/11/2018	Opl. Roadshow energievriendelijke horeca	Leuven	Vlaams-Br.	12
15/11/2018	Opl. Roadshow energievriendelijke horeca	Hasselt	Limburg	18
3/12/2018	Opl. Roadshow energievriendelijke horeca	Antwerpen	Antwerpen	20
	Up-selling		Totaal	80
LICHT UW ONDERNEMING DOOR				
				Aantal deelnemers
15/01/2018	Opl. Licht uw onderneming door	Ranst	Antwerpen	19
23/01/2018	Opl. Licht uw onderneming door	Maaseik	Limburg	18
29/01/2018	Opl. Licht uw onderneming door	Waregem	West-Vl.	22
6/02/2018	Opl. Licht uw onderneming door	Hamme	Oost-Vl.	13

27/02/2018	Opl. Licht uw onderneming door	Leuven	Vlaams-Br.	11
11/09/2018	Opl. Licht uw onderneming door	Oostende	West-Vl.	18
18/09/2018	Opl. Licht uw onderneming door	Lier	Antwerpen	22
24/09/2018	Opl. Licht uw onderneming door	Dilbeek	Vlaams-Br.	6
1/10/2018	Opl. Licht uw onderneming door	Lommel	Limburg	12
8/10/2018	Opl. Licht uw onderneming door	Wichelen	Oost-Vl.	13
	Opl. Licht uw onderneming door		Totaal	54
HOTELINNOVATIE				
				Aantal deelnemers
17/01/2018	Opl. Hotelinnovatie	Brugge	West-Vl.	25
7/02/2018	Opl. Hotelinnovatie	Hasselt	Limburg	18
19/02/2018	Opl. Hotelinnovatie	Antwerpen	Antwerpen	13
1/03/2018	Opl. Hotelinnovatie	Gent	Oost-Vl.	20
5/03/2018	Opl. Hotelinnovatie	Leuven	Vlaams-Br.	12
26/04/2018	Opl. Hotelinnovatie	Oostende	West-Vl.	20
	Opl. Arbeidsrecht voor horeca		Totaal	108
KOSTPRIJSBEREKENING VAN DRANKEN				
				Aantal deelnemers
7/03/2018	Opl. Kostprijsberekening van dranken	Genk	Limburg	15
10/10/2018	Opl. Kostprijsberekening van dranken	Tongeren	Limburg	6
	Opl. Kostprijsberekening van dranken		Totaal	21
HOE OMGAAN MET KLANTEN MET VOEDSELINTOLERANTIE				
				Aantal deelnemers
12/03/2018	Opl. Hoe omgaan met klanten met voedselintoleranties	Brugge	West-Vl.	23
	Opl. Hoe omgaan met klanten met voedselintoleranties		Totaal	23
SOCIALE MEDIA EN ONLINE REVIEWWS				
				Aantal deelnemers
26/04/2018	Opl. Sociale media en online reviews	Hoogstraten	Antwerpen	14
7/06/2018	Opl. Sociale media en online reviews	Kasterlee	Antwerpen	10
	Opl. Sociale media en online reviews		Totaal	24
DIGITALE TOEPASSINGEN VOOR LOGIES				
				Aantal deelnemers
17/09/2018	Digitale toepassingen voor logies	Brugge	West-Vl.	18
4/10/2018	Digitale toepassingen voor logies	Leuven	Vlaams-Br.	16
18/10/2018	Digitale toepassingen voor logies	Edegem	Antwerpen	6
6/11/2018	Digitale toepassingen voor logies	Sint-Niklaas	Oost-Vl.	14

5/12/2018	Digitale toepassingen voor logies	Hasselt	Limburg	27
	Opl. Digitale toepassingen voor logies		Totaal	81
NO FOOD TO WASTE				
				Aantal deelnemers
18/01/2018	Opl. No food to waste	Gent	Oost-Vl.	20
21/03/2018	Opl. No food to waste	Lier	Antwerpen	15
27/03/2018	Opl. No food to waste	Hasselt	Limburg	19
11/12/2018	Opl. No food to waste	As	Limburg	8
	Opl. No food to waste		Totaal	62

Jaarverslag 2018: cijfers café opleiding

CAFÉ OPLEIDING, VOORJAAR 2018			
			Aantal deelnemers
6/03/2018	Startersopleiding, inleiding businessplan en gedragscode		7
13/03/2018	Prijzetting, up-selling en fiscaliteit		11
20/03/2018	Sociaal beheer voor cafés		11
27/03/2018	HACCP		9
17/04/2018	Gecertificeerd Bierschenker		14
24/04/2018	Gecertificeerd Bierschenker		14
8/05/2018	Bar Basics		10
15/05/2018	Businessplan in de praktijk		9
CAFÉ OPLEIDING, NAJAAR 2018			
			Aantal deelnemers
16/10/2018	Startersopleiding, inleiding businessplan en gedragscode		5
23/10/2018	Prijzetting, up-selling en fiscaliteit		4
5/11/2018	Sociaal beheer voor cafés		4
13/11/2018	HACCP		5
27/11/2018	Gecertificeerd Bierschenker		4
4/12/2018	Gecertificeerd Bierschenker		4
11/12/2018	Bar Basics		4
18/12/2018	Businessplan in de praktijk		5

Jaarverslag 2018: cijfers Chefs Tour (Flanders Food Faculty)

CHEFS TOUR		
		Aantal deelnemers
15/03/2018	Chefs Tour: Lente	16
13/06/2018	Chefs Tour: Zomer	18

Bijlage 2 - Voordelen lidmaatschap Horeca Vlaanderen

Niet-financiële voordelen

- Onbeperkte informatie en gratis advies op maat
- Maandelijks "Horeca Echo", bundeling van praktische tips
- Abonnement op elektronische nieuwsbrief 'Flash'
- Gratis officiële documenten (arbeidsreglement, arbeidsovereenkomsten, aanvraag hernieuwing handelshuur, enz.)
- Onbeperkt toegang tot de website www.horecavlaanderen.be

Financiële voordelen

- 10% korting op Sabam bijdrage
- cadeaubon van 50€ bij ISPC
- cadeaubon van 50€ bij Hanos
- cadeaubon van 50 € bij METRO
- 15% korting bij Sociaal Bureau ADMB
- 100 euro korting bij CCV
- Voordeeltarief van max. 1,1% minder verwerkingskost op omzet met Visa of Mastercard bij Europabank
- Voordeeltarief voor het ontvangen van maaltijdcheques bij Edenred, Sodexo en Monizze
- Voordeeltarief Q8 tankkaart
- Voordeeltarief defibrillatoren
- 3,75% ipv 7% dienstprestatie op ecocheques via Edenred
- Voordeel legionellabeheer bij Aquadomo en Biobeheer
- Voordeeltarief bij Securitas
- Voordeeltarief bij Symo parasols en Alfa zonnkering
- Voordeeltarief bij Horeca Verzekeringen
- Gratis Foodprint

Bijlage 3: Horeca Flashes

Horeca Flash - Nieuwe biociden-wetgeving: registratieverplichting vanaf 31 december 2018	25-12-2018
Horeca Flash - Fijne feestdagen!	23-12-2018
Horeca Flash - De verplichte risicoanalyse: gemakkelijk en gratis via de risicobeoordelingstool OIRA voor de horecasector	
Horeca Flash - Wat moet u doen als de elektriciteit in uw zaak wordt afgesloten in het kader van het stroomafschakelplan?	19-12-2018
Horeca FLASH - Horeca ECHO - december 2018	17-12-2018
Horeca FLASH - Nieuwe wetgeving voor zonnepanelen van kracht vanaf 1/1/2019!	13-12-2018
Horeca FLASH - Vergeet uw ondernemingsnummer niet te vermelden op digitale media-kanalen van uw zaak!	12-12-2018
Horeca FLASH - Bevraging eindejaarsboekingen (deel II)	10-12-2018
Horeca FLASH - Agenda 2019	06-12-2018
Horeca FLASH - 14 december 2018: Aanzegging nationale actiedag Horeca	05-12-2018
Horeca FLASH - Vergeet uw ecocheques niet te bestellen!	03-12-2018
Horeca FLASH - Horeca Vlaanderen warmer dan warm tijdens de Warmste Week!	26-11-2018
Horeca FLASH - Horeca Expo van start! Bekijk hier de eerste beelden van de vernieuwde stand!	18-11-2018
Horeca FLASH - Horeca ECHO - november 2018	14-11-2018
Horeca FLASH - Horeca Krant editie november 2018	13-11-2018
Horeca FLASH - Bevraging eindejaarsboekingen	12-11-2018
HORECA EXPO ACTIE: Laat je energiefactuur GRATIS screenen op de Expo!	12-11-2018
Horeca FLASH - Horeca Vlaanderen nodigt u uit op Kitchenlab tijdens Horeca Expo	08-11-2018
Horeca FLASH - Uitnodiging: Dinsdag 20 november - Dag van de Friturist op Horeca Expo	07-11-2018
Horeca FLASH - Horeca Vlaanderen op Horeca Expo 2018	06-11-2018
Horeca FLASH - Het ledenvoordeel, Horeca Verzekeringen, breidt uit.	01-11-2018
Horeca FLASH - Heel aantal brochures online! (Pakketreizen, Allergenen, Prijsaanduidingen,)	
Horeca FLASH - Verzoek FAVV commerciële benaming/technische gegevens van apparaten die met water worden behandeld	29-10-2018
Horeca FLASH - Bijverdienen als student? Niet zonder risico.	24-10-2018
Horeca FLASH - Gastvrijheid is essentieel. Maar vrijheid van ondernemen ook!	18-10-2018
Horeca FLASH - Heeft u portiers? Weet dat de FOD Binnenlandse Zaken uw camerabeelden kan opvragen.	18-10-2018
Horeca FLASH - Bevraging over de afschaffing van de winter- en zomertijd	10-10-2018
Horeca FLASH - KIES VOOR HORECA op 14/10! Geen excuses meer!	12-10-2018
Horeca FLASH - Vergeet uw jaarlijks actieplan niet!	10-10-2018
Horeca Flash - Laatste plaatsen voor de Workshop "Optimale inzet sous-vide voor de mis-en-place: winst in tijd, smaak en kost!"	03-10-2018
Horeca Flash - Uitnodiging Workshop "Optimale inzet sous-vide voor de mis-en-place: winst in tijd, smaak en kost!"	28-09-2018
Horeca Flash - Opleiding "Energievriendelijke horeca" bijna volzet!@26-09-2018	
Horeca Flash - Nog plaatsen beschikbaar voor de opleiding "Digitale toepassingen voor logies"	24-09-2018
Horeca FLASH - De GDPR-brochure staat online!	12-10-2018
Horeca Flash - Europese bevraging reservaties en afhalingen/leveringen bij eetgelegenheden	19-09-2018
Horeca Flash - Horeca ECHO - september 2018	17-09-2018
Horeca Flash - Nieuw ledenvoordeel: betaal minder voor je energiefactuur!	10-09-2018
Horeca Flash - Medisch attest in de voedingssector niet langer verplicht Flexiloon verhoogd	06-09-2018
Horeca Groot Mechelen is gelanceerd // Uitnodiging politiek horecadebat	03-09-2018
Horeca Flash - Beperkt aantal plaatsen beschikbaar voor de workshop Innochef "Gezond aan de slag met vetten"	29-08-2018
Horeca Flash - Ontdek het opleidingsaanbod voor het najaar van de Horeca Academie	

Horeca Flash - HISTORISCH: De afschaffing van de pariteitsclausules is een feit!	21-08-2018
Horeca Flash - Actueel	13-08-2018
Horeca Flash - Horeca Vlaanderen: beroepsvereniging van en voor horecaondernemers	30-07-2018
Horeca Flash - Meer duidelijkheid over minimale arbeidsduur Horeca	27-07-2018
Horeca Flash- Nieuwe data workshop Innochef bekend "Gezond aan de slag met vetten"	24-07-2018
Horeca Flash – Beperk kredietkaartfraude met deze vijf TIPS van Europabank	25-07-2018
Horeca Flash - Professionele meerdaagse opleiding voor uitbaters met een drankafnameovereenkomst: dit najaar in Antwerpen!	30-07-2018
Horeca Flash – Laatste kans exclusief ledenvoordeel: 6 maanden gratis wifi voor uw zaak en uw klanten	31-07-2018
Horeca Flash -Wat betekent het Zomerakkoord voor u?	02-08-2017
Horeca Flash - Workshop Innochef: "Gezond aan de slag met vetten"	15-03-2018
Horeca Flash - Horeca Echo - juli-augustus 2018	17-07-2018
Horeca Flash - Horeca Echo - april 2018	13-04-2018
Horeca Flash – Exclusief ledenvoordeel: 6 maanden gratis wifi voor uw zaak n uw klanten	31-07-2018
Horeca Flash - Trendtours naar Zuid-Afrika	11-07-2018
Horeca Flash - DONE DEAL: Meer zuurstof en tariefvrijheid voor hotels gestemd !	09-07-2018
Horeca Flash - Schrijf nu in voor de campagne Logeren in Vlaanderen Vakantieland 2019	27-06-2018
Horeca Flash - Bevraging WK Rusland	18-06-2018
Horeca Flash - GDPR: informatie en modeldocumenten	24-05-2018
Horeca Flash - Nieuw aangiftesysteem voor camerabewaking	08-06-2018
Horeca Middenkempen nodigt u uit op haar Horeca (M)eating	07-06-2018
Horeca Flash - Privacy Policy Horeca Vlaanderen	25-05-2018
Horeca Flash - WK Voetbal: wat is de regelgeving betreffende de uitzendrechten?	09-04-2018
Horeca Flash - Chefs Tour Antwerpen, 13 juni	17-05-2018
Horeca Flash - Infonamiddag Provincie Antwerpen betreffende de regelgeving rond speeltuinen	09-05-2018
Horeca Flash - Trendtour Bologna en Workshop Innochef!	08-05-2018
Welkom op Gent Smaakt	04-05-2018
Horeca Flash - Versoedernemer.be: nieuw b2b-platform over producten van bij ons	03-05-2018
Horeca Flash - Nieuw ledenvoordeel: Culinaire Ambiance	10-04-2018
Horeca Flash - Laat u inspireren: Foodservice Innovation Market en Trendtour Kopenhagen	30-03-2018
Horeca Flash - Boostcursus Frans voor zaalpersoneel aan de Kust	15-03-2018
Horeca Flash - Boekvoorstelling: Inspirerende Horecaverhalen uit Oost-Vlaanderen	15-03-2018
Horeca Flash - Gezocht: nieuwe lichting Jong Keukengeweld-chefs	15-03-2018
Horeca Flash - Nog maar enkele weken tijd om uw arbeidsreglement in orde te brengen!	14-03-2018
Horeca Flash - Europese bevraging logies - Kwaliteit - Horeca Academie	13-03-2018
Horeca Flash - Chefs tour in Gent en laatste voorjaarsopleidingen Horeca Academie	06-03-2018
Horeca Flash - Matthias De Caluwe is de nieuwe topman van Horeca Vlaanderen	26-02-2018
Horeca Flash - Stel u kandidaat voor het project 'grensverleggend ondernemen'	23-02-2018
Horeca Flash - Horeca Echo - februari 2018	22-02-2018
Horeca Flash - Stel je kandidaat als restaurant in de kijker in samenwerking met Rode Kruis-Vlaanderen!	15-02-2018
Horeca Flash - Samen voor minder voedselverlies!	13-02-2018
Horeca Flash - Laat je inspireren tijdens de Chefs Tour in Gent!	12-02-2018
Horeca Flash - Wet overuren vandaag verschenen in Belgisch Staatsblad	05-02-2018
Horeca Flash - Trendtour New York	01-02-2018

Horeca Flash - Bevraging Valentijn en Innochef	02-02-2018
Horeca Flash - Europese bevraging hoteldistributie	31-01-2018
Horeca Flash - Logiessubsidie - opleiding hotelinnovatie - legionella	29-01-2018
Horeca Flash - Brouwerijcontracten versoepeld vanaf 1 maart 2018	29-01-2018
Horeca Flash - Help jongeren aan een horecaopleiding in Madagaskar!	26-01-2018
Horeca Flash - Horecabeurs Bredene 19 - 22 februari	22-01-2018
Horeca Flash - Meer alcoholvrije dranken op uw kaart?	16-01-2018
Horeca Flash - Horeca Flash - Nieuw in 2018 (sociaal)	12-01-2018
Horeca Flash - Ledenvoordeel bij sociaal bureau ADMB breidt uit naar vijftien procent!	09-01-2018
Horeca Flash - Ontdek het nieuwe opleidingsaanbod van de Horeca Academie	03-01-2018

Bijlage 4: Persberichten

11-01-2018	Minister Weyts maakt definitieve selectie Young Chefs Team bekend
15-01-2018	Inspiratiebrochure voor een ruim en kwalitatief aanbod aan alcoholvrije dranken
14-02-2018	Valentijn zorgt voor volle restaurants
26-02-2018	Matthias De Caluwe is de nieuwe topman van Horeca Vlaanderen
27-0-2018	Tournée Minérale: minder impact op horeca en drankenhandelaars
05-06-2018	Eerste 'Vijfsterren Superior-hotel' voor Vlaanderen
20-06-2018	Reactie Horeca Vlaanderen op het voorstel tot afschaffing van sigarettenautomaten in cafés
21-06-2018	Reactie Horeca Vlaanderen op het artikel verschenen in Het Laatste Nieuws op 21 juni
03-07-2018	DONE DEAL : Meer zuurstof en tariefvrijheid voor hotels gestemd !
05-07-2018	Reactie Horeca Vlaanderen op resultaten activiteitenverslag horecasector 2017
12-07-2018	Horeca Vlaanderen gaat voor energievriendelijke horeca
24-07-2018	Reactie Horeca Vlaanderen op het activiteitenverslag van het FAVV
30-08-2018	Antwerpse Horeca inspireert de beste Vlaamse Hotelschoolstudenten !
03-09-2018	Campagne "Kies Voor Horeca" wil alle dorpskernen doen bruisen
14-09-2018	Chef Lode De Roover aan de slag met melkkalf tijdens finale Bocuse d'Or
20-09-2018	Gastvrijheid is essentieel. Maar vrijheid van ondernemen ook !
18-10-2018	Horecaondernemers voor horecaondernemers. Solidair in moeilijke tijden!
26-10-2018	Vrijdag Frietdag: Horeca Vlaanderen trakteert de Vlaamse regering op pakje friet!
29-11-2018	Young Chefs Team scoort met 2 keer zilver op Culinary World Cup in Luxemburg
03-12-2018	Kerst- en oudejaarsavond blijven populaire avonden om op restaurant te gaan

Bijlage 5: vertegenwoordiging

Horeca Vlaanderen vertaalt uw stem via verschillende kanalen. Hier vindt u een overzicht van een aantal organen waarin uw beroepsvereniging vertegenwoordigd is

Sociaal

Paritair Comité voor het hotelbedrijf
Sectoraal partnerschap duaal leren
Functieclassificatie commissie
Adviesgroep afwijkingen
Waarborg en Sociaal Fonds Horeca
Federaal Vormingscentrum
Horeca Vorming Vlaanderen
Guidea
Sectoral Social Dialogue Committee (Europees sociaal overleg)

Toerisme

Flanders Food Faculty
Federatie van de Toeristische Industrieën
Toerisme Vlaanderen: raadgevend comité
Toerisme Vlaanderen: technisch comité brandveiligheid
Logeren in Vlaanderen
Stuurgroep Vlaamse Meesters
Werkgroep ter promotie van het Belgisch Bier

Ondernemen

FAVV: raadgevend comité en bilateraal en B2C overleg
Hoge raad voor Zelfstandigen en KMO: hoge raad, sectorcommissie 8 - horeca & toerisme, commissie Algemeen KMO beleid en commissie beroepsreglementering
Centrale Raad voor het Bedrijfsleven: commissie horeca
Nationale Arbeidsraad
FOD economie: overleg billijke vergoeding
FOD volksgezondheid: werkgroep zoutreductie en werkgroep energiebalans
VLAM :werkgroep friet
KMO werkgroep van de OVAM
Ketenplatform voedselverlies bij Vlaamse overheid
Commissie Sociale Economie
Raad van Bestuur Vlam
Executive Committee Hotrec

