Horeca Vlaanderen krant
nr 90 - oktober 2017

Nr 90 - oktober 2017
Verschijnt 10 keer per jaar
Oplage: 31.300
V.U. Filip Vanheusden
Horeca Marketing
Anspachlaan 111 bus 4, 1000 brussel
www.horecavlaanderen.be
Afgiftekantoor: Mechelen

Controles op de kassa:

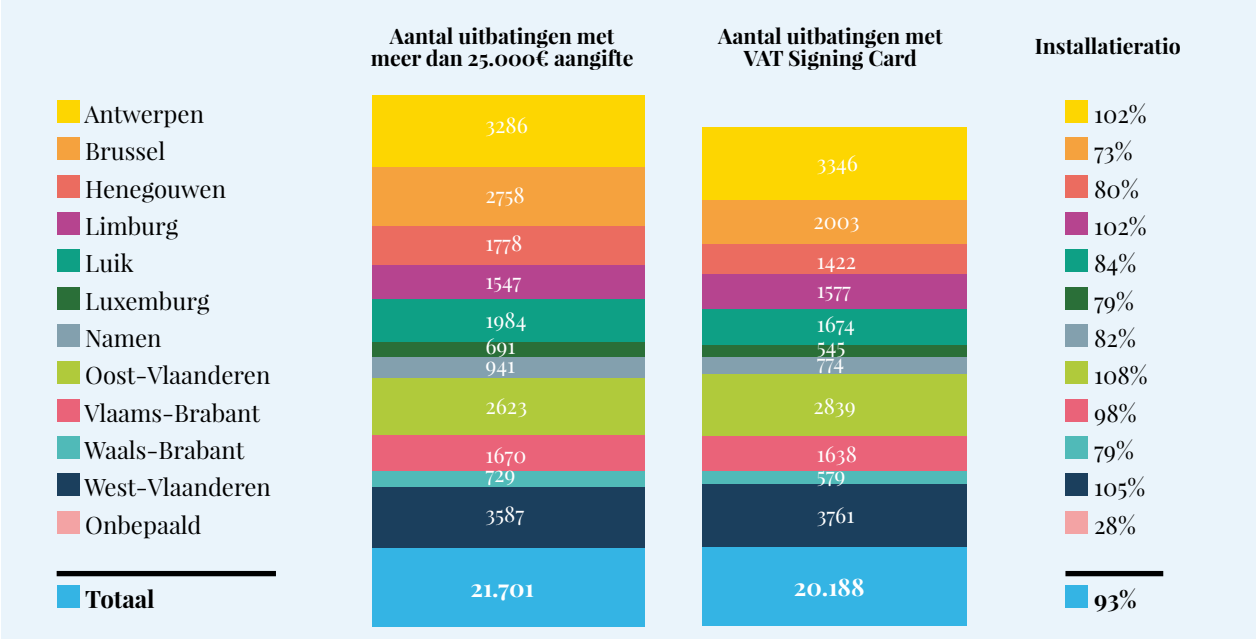
facts and figures

Sinds 1 januari 2016 is het geregistreerd kassasysteem (GKS) in ons land verplicht in alle horecazaken die meer dan 25.000€ per jaar aan omzet hebben in maaltijden die ter plaatse geconsumeerd worden. Ondertussen zijn we anderhalf jaar verder. De vraag is in welke mate de sector de kassa effectief heeft ingevoerd en of er ook daadwerkelijk op gecontroleerd wordt. *Horeca Vlaanderen Krant* stelde de vraag rechtstreeks aan minister van Financiën Johan Van Overtveldt.

De eerste stap die een horeca-onderneming moet zetten om een GKS te installeren, is zich registreren bij de fiscus. - Op 1 september 2017 waren er 26.771 ondernemingen geregistreerd. Deze ondernemingen hebben niet noodzakelijk allen een witte kassa, maar registreerden zich wel als 'kassa-plichtig'. Opmerkelijk is dat dit er méér zijn dan de FOD Financiën had verwacht. Dit heeft zo zijn redenen. Niet iedereen die de activiteit heeft stopgezet, heeft zich uitgeschreven. Anderen hadden zich ingeschreven onder de oude 10%-regel, maar zijn niet langer kassaplichtig onder de nieuwe grens van 25.000€. Tot slot zijn er ook ondernemers die het GKS vrijwillig hebben geïnstalleerd, zonder aan de verplichte criteria te voldoen. Conclusie is alleszins dat het aantal registraties op peil staat.

Tweede vraag is dan hoeveel kassa's er daadwerkelijk werden geïnstalleerd. Op zich heeft de FOD Financiën alleen zicht op het aantal VAT-signing cards die werden aangevraagd.

Onderstaande tabel geeft het overzicht voor de tien provincies en Brussel.



Op 1 september werden er 20.188 afgeleverd.

Twee derde daarvan bevinden zich in Vlaanderen, terwijl Brussel en Wallonië respectievelijk instaan voor 10% en 24%. Vlaanderen is dus nog steeds oververtegenwoordigd, terwijl vooral Brussel nog wat achterblijft. Maar algemeen blijken de aangevraagde kaarten stilaan deftig te worden. Indien het aantal afgeleverde kaarten vergeleken wordt met het aantal ondernemingen die meer dan 25.000€ aangegeven hebben met 12% btw, dan heeft ondertussen 93% daarvan een GKS.

Het kassasysteem is geen online systeem. Het is dus niet noodzakelijk zo dat de kassa ook daadwerkelijk geïnstalleerd is in 93% van de doelgroepzaken. Het enige dat de fiscus vanop afstand kan weten, is of de kassa is aangekocht, niet of ze gebruikt wordt. Daarom moeten er controles ter plaatse uitgevoerd worden.

Controles

In 2016 werden door de controlediensten enkel controles uitgevoerd bij uitbatingen die volgens de gegevens van Financiën eigenlijk over een GKS zouden moeten beschikken, maar er vooralsnog geen hadden aangeschaft. In totaal werden 3.490 uitbatingen bezocht. In 70% van de gevallen (2.445) bleken deze uitbatingen inderdaad in overtreding te zijn.

In 2017 werden op dezelfde manier nog eens 738 uitbatingen bezocht, waarvan er zelfs 75% niet in orde waren. Deze hoge cijfers hoeven niet te verbazen: het gaat immers over controles van zaken die volgens de btw-aangiften kassaplichtig zijn.

Vanaf mei 2017 werd de tweede fase van de controles ingezet. Vanaf nu worden ook zaken die wel degelijk een VAT Signing Card hebben aangevraagd, bezocht. De inspectie gaat na of deze zaken wel degelijk een witte kassa hebben geïnstalleerd en ze op de correcte wijze gebruiken. In 2017 zullen er in totaal 3.555 zaken bezocht worden. Tot nog toe werden reeds 1.967 uitbatingen gecontroleerd, waarvan er 1.731 in orde zijn. Dat betekent dat bij controle slechts 22% van de uitbatingen de kassa niet correct heeft geïnstalleerd of gebruikt. De controles zijn evenredig gespreid over het hele land.

De controlediensten geven aan dat dezelfde inspanningen ook in 2018 zullen gebeuren.

Interview met minister Philippe Muyters

"In plaats van de vestigingswet zal er nu ook een label komen voor horecazaken dat vanuit de sector wordt uitgereikt. Het garandeert dat men in de etablissementen met een label kwaliteit krijgt."

"Waarom kunnen we jongeren die kennis vergaren in de praktijk, niet eenzelfde diploma geven als de jongeren die het klassikaal leren op de schoolbanken?"

"Waarom zouden we iemand die langdurig werkzoekend is niet opnieuw werkervaring laten opdoen door enkele uren in de horecasector te werken?"

p. 7

56 jonge chefs

56 jonge topchefs gaan Vlaanderen in binnen- en buitenland promoten als culinaire topbestemming. Als Jong Keukengeweld gaan ze de hele wereld laten weten dat je in Vlaanderen kan genieten aan elke tafel en elke toog.

Vlaanderen is een culinaire topbestemming. Nergens vind je op zo een beperkte oppervlakte zoveel Michelinsterren. Nog sterker: nergens is de kloof tussen toprestaurants en 'gewone' restaurants zo klein. Toch is Vlaanderen internationaal nog te weinig 'top of mind' als het over lekker eten en drinken gaat. Toerisme Vlaanderen, Horeca Vlaanderen, de provinciale toeristische diensten en de steden bundelen daarom al voor de 9de maal de krachten voor de imagocampagne Jong Keukengeweld. 56 jonge topchefs (onder wie 13 nieuwkomers) zijn door een vakjury geselecteerd om Vlaanderen te vertegenwoordigen op gastronomisch gebied. Toerisme Vlaanderen zal hen meenemen op buitenlandse missies of buitenlandse journalisten en andere reisprofessionals de weg wijzen naar hun restaurant in Vlaanderen.

Jongerenactie

Jong Keukengeweld heeft met de grote jongerenactie ook een opvallend binnenlands luik. Jonge Vlamingen krijgen de kans om voor een zacht prijsje te genieten van een driegangenmenu van topkwaliteit. Deze jongerenactie kent al jaren een groeiend succes. Vorig jaar gingen meer dan 27.000 jongeren voor een spotprijs (45 tot 55 euro) dineren bij een Jong Keukengeweld-chef. Net als vorig jaar komen er opnieuw 2 campagneperiodes van telkens 4 weken, in oktober 2017 en in maart 2018.

Topchef Gert De Mangeleer en sommelier Joachim Boudens zijn peters van de campagne. Gert is trouwens zélf ex-Jong Keukengeweld. De nieuwe selectie van Jong Keukengeweld-chefs vind je via ▶ www.jongkeukengeweld.be.

Topkokbeleid moet Vlaamse culinaire identiteit op de kaart zetten.

▸ P. 5

Friet op het menu.

▸ P. 12-13

Danny Van Assche
Afgevaardigd bestuurder
Horeca Vlaanderen

Column

Van vestigingswet naar kwaliteitsbeleid

Het hing al een hele tijd in de lucht, maar nu is het ook officieel beslist: de zogenaamde vestigingswet zal vanaf 1 januari 2018 voor onze sector niet langer van toepassing zijn. Concreet betekent dat dat wie een restaurant wil uitbaten niet langer moet beschikken over (iemand met) een attest van beroepsbekwaamheid. Kort samengevat was het uitbaten van een restaurant tot nog toe voorbehouden aan iemand met een koksdiploma of met vijf jaar beroepservaring. Maar we wisten ook dat de vestigingswet al langer een kaas met gaten was. Er was een lange lijst van gerechten die ook zonder koksdiploma mochten aangeboden worden en frituren (hoewel Navefri al heel lang vragende partij was) waren eveneens uitgesloten. Europa had er ondertussen nog enkele gaten bijgeschoten: zelfs wanneer we in Vlaanderen de vestigingswet zouden behouden, zouden andere Europese burgers er niet aan moeten voldoen. Een Nederlander of een Bulgaar zou dus zonder diploma kunnen starten, terwijl een Belg dat niet zou kunnen. Een onhoudbare situatie. Horeca Vlaanderen heeft er dus alle begrip voor dat de Vlaamse regering op voorstel van Philippe Muyters is overgegaan tot de afschaffing. Liever geen regel dan een idiote regel.

Maar toch betreuren we dat de vestigingswet er niet meer is. We hadden best wel argumenten voor het behoud of zelfs een verstrenging en uitbreiding van de wet. Waarom is zo een vooropleiding (in school of op de werkvloer) zo belangrijk? We zien er vier redenen voor. De belangrijkste reden voor ons is dat je via de opleiding de traditie van de Belgische keuken doorgegeven krijgt. Het maakt niet uit welke vernieuwingen je achteraf doormaakt of hoe je breekt met conventies, het is altijd nodig en nuttig om de klassieke basis mee te krijgen. Picasso was een beeldenstormer maar was eveneens een perfect klassiek geschoold kunstenaar. Via de hotelschool krijg je gegarandeerd een stukje Belgisch erfgoed mee. Daarnaast zijn er twee modernere redenen. De regels voor voedselveiligheid (HACCP) zijn bijzonder streng. Het FAVV controleert ze wel, maar ze moeten ook aangeleerd worden. Via de vestigingswet was je zeker dat men deze regels onder de knie had. Maar het gaat verder. In de huidige samenleving wordt er steeds meer aandacht besteed aan de impact op onze gezondheid. We moeten leren koken met minder vetten, zouten en suikers. We moeten aandacht besteden aan allergenen. Indien de overheid een gezondheidsbeleid wil voeren, kan je maar beter met goed opgeleide chefs in de keuken staan, die weten waarover het gaat. En dan is er nog een vierde en laatste reden: via de opleiding krijg je ook de beginselen van ondernemerschap mee. De horeca is al jarenlang de sector met het hoogste aantal faillissementen. Dat heeft vele oorzaken, dat weten we. Maar het aantal falingen zal alvast zeker niet dalen door de voorwaarden tot de toetreding tot het beroep te vereenvoudigen.

Wat nu? Horeca Vlaanderen blijft alvast niet bij de pakken zitten. Met hulp van VLAIO werken we aan een nieuwe kwaliteitsbeleid voor onze sector. We willen zelf een systeem op poten zetten dat ondernemers die over de nodige opleidingen beschikken, daarvoor beloond worden. Maar we willen niet alleen naar het verleden kijken. Wie twintig jaar geleden naar de hotelschool ging, is daarom vandaag niet meer met alles mee. Goede ondernemers moeten bij de tijd blijven. Dus we verwachten van een goede ondernemer ook dat hij een soort systeem heeft om de kwaliteit van zijn zaak te bewaken. En nu we niet meer beperkt worden door de wet, kunnen we ons beleid ook uitbreiden over alle sectoren die geïnteresseerd zijn, zoals de cafés en de frituren.

Horeca Vlaanderen betreurt het verdwijnen van de vestigingswet dus, maar wil er mee voor zorgen dat er een actief kwaliteitsbeleid voor in de plaats komt.

HORECAACTUEEL

Sociale partners sluiten sectoraal akkoord 2017-2018

© *Shutterstock*

IIn het begin van de zomervakantie hebben de sociale partners van de horecasector een sectoraal sociaal akkoord bereikt voor de periode 2017-2018. Het feit dat dit sociaal akkoord is bereikt, betekent dat er ook garantie is op sociale vrede in deze periode. Het akkoord is een mooi evenwicht tussen de belangen van werkgevers en werknemers en houdt rekening met de crisissituatie waarin de sector zich bevindt.

We halen de belangrijkste punten voor u uit het sectoraal akkoord:

• LOON
De stijging van het brutoloon in onze sector bedraagt 0,5%, toe te passen vanaf 1 oktober 2017 op de reële lonen en op de sectorale barema's. Hoewel het nationale akkoord voorzag in een maximale loonstijging van 1,1%, beperken we het in de horeca tot 0,5% omwille van de zeer moeilijke economische situatie waarin de sector zich bevindt.

• SYNDICALE WERKING
Het aantal dagen syndicale vorming voor vakbondsafgevaardigden en leden van de ondernemingsraad of het comité wordt met één verhoogd tot 9 dagen per jaar. Wel moet het Sociaal Fonds voorzien een in vlottere terugbetaling. Daarnaast krijgen de vakbondsafgevaardigden één uur extra per maand (tot 3 uur in totaal) voor hun vakbondswerk. De syndicale premie stijgt van 135 naar 145€, in navolging van de aanpassing in de RSZ.

• ARBEIDSVOORWAARDEN
De vergoedingen voor woonwerkverkeer via openbaar vervoer (trein, tram, bus) worden afgeleid uit een tabel uit CAO190cties van de Nationale Arbeidsraad. Deze tabel zullen we vanaf 1 februari 2018 mee laten stijgen met de prijsstijgingen van de NMBS. Voor tram en bus trekken we de terugbetalingspercentages op naar 80%. In geval van een overlijden van een kind, stiefkind of partner wordt er een extra dag klein verlet toegekend. Het rouwverlof kan voortaan ook worden opgenomen tot 1 maand na het overlijden.

• ARBEIDSDUUR
Een belangrijke wijziging wordt doorgevoerd voor de 'kleine contracten'. Wie deeltijdse werknemers in dienst heeft, moet hen normaal minstens 3 u per dag en 12u40 per week tewerkstellen. In onze sector gelden lagere minima. Een deeltijdse werknemer in de sector horeca moet minstens 2u per dag en 10 u per week werken. Deze lagere grenzen blijven bestaan, maar wie daarvan gebruik wil maken, zal dat – gemotiveerd – moeten melden aan het Paritair Comité. Indien er misbruiken worden vastgesteld, kan dit voor de Adviesgroep Afwijkingen gebracht worden. Indien de sociale partners unaniem fraude vaststellen, dan kan de afwijking ingetrokken worden. De hele procedure hiervoor moet nog uitgewerkt worden.

• SOCIAAL OVERLEG
In een sociale werkgroep zullen de sociale partners blijven verder overleggen over een toekomstgericht arbeidsklimaat in de sector. De bestaande cao's (bv. over SWT, tijdskrediet, risicogroepen…) worden verlengd en twee nieuwe mogelijkheden worden ingevoerd (via een NAR-CAO): verhoging van tijdskrediet met motief tot 51 maanden (CAO103) en invoering van een landingsbaan vanaf 55 met een RVA-tegemoetkoming (CAO127). Sociale vrede wordt verzekerd. Op ondernemingsvlak kan alleen nog onderhandeld worden over aspecten die niet in dit akkoord voorkomen en waarbij het totaalpakket de loonnorm niet overschrijdt. Aangezien de loonstijging in dit akkoord wordt geregeld, zijn verdere vakbondseisen tot loonsverhoging niet mogelijk.

Dit akkoord zal de komende weken in CAO's worden omgezet. Het volledige akkoord kunt u nalezen op
▸ www.horecavlaanderen.be

Pattaya maakt erezaak van klantvriendelijkheid.

▸ P. 14

Op café met René Magritte.

▸ P. 16

Horeca Vlaanderen op Horeca Expo

Van 19 tot 23 november vindt in Flanders Expo te Gent de Horeca Expo plaats. Plant u dit jaar een bezoek? Kom zeker eens langs op de stand van Horeca Vlaanderen U vindt ons terug aan de ingang van de grote hal (standnummer 1.000). U kunt bij ons terecht voor een ruim aanbod aan brochures en publicaties. De HACCP-gids is gratis ter beschikking en onze adviseurs helpen u graag verder met al uw vragen. Ook Horeca Vorming Vlaanderen is aanwezig met alle informatie over hun opleidingen.

HORECA ACADEMIE

Startersopleidingen op Horeca Expo

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? Speciaal voor startende ondernemers organiseert Horeca Vlaanderen dagelijks gratis startersopleidingen op Horeca Expo.

Deze opleidingen zijn niet louter gericht op theorie, maar leggen ook het accent op praktische en haalbare tips. Zo krijgen deelnemers 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

Een overzicht van alle startersopleidingen vindt u op https://www.horecavlaanderen.be/startersopleidingen

Dinsdag 21 november: Dag van de Friturist

Al meer dan twintig jaar nodigt Navefri op Horeca Expo haar leden uit op de 'Nationale Dag van de Friturist'. Tijdens de presentatie worden de meest actuele thema's behandeld. Dit jaar geven we onze leden-frituristen meer informatie over flexibel personeel inschakelen, de stand van zaken van het geregistreerdekassasysteem, de vestigingswetgeving, de Belgische Fritkotcultuur en het acrylamidedossier. Daarnaast wordt ook de nieuwe campagne van de 'Week van de Friet' voorgesteld.

Datum: 21 november
Tijd: van 10 uur tot 12.30 uur (gevolgd door roodjeslunch).
Inschrijven verplicht via ▸ www.horecavlaanderen.be/dagvandefriturist

© Shutterstock

In memoriam Bob Vandaele

14 mei 1954 - 13 augustus 2017

Met droefheid melden wij u het overlijden van bestuurslid Bob Vandaele. Bob is opgegroeid en heeft geleefd in de horeca. Begin jaren tachtig startte hij de Paradox in Antwerpen, een naam die toen waarschijnlijk even bekend was als de Zillion in de jaren negentig of nu Tomorrowland. Later volgden nog de Surplus en diverse andere horecazaken om dan begin jaren negentig neer te strijken op de Grote Markt van Antwerpen met het Ultimatum. Midden jaren negentig raakte hij ook betrokken bij Horeca Vlaanderen en Horeca Antwerpen.

inside

Wenst u ook een horecazaak met een eigen identiteit?

Contacteer specialist inside!

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

interior concepts

050 28 18 00
www.inside.be

HORECAACTUEEL

Gentse horeca inspireert

de beste Vlaamse hotelschoolstudenten

Horeca Vlaanderen nodigde op donderdag 31 augustus de 'crème de la crème' van de Vlaamse hotelschoolstudenten uit in Gent voor de Hospit'Alumni Day 2017. De geselecteerde studenten werden een hele dag ondergedompeld in de 'real life' horecamarkt en werden geïnspireerd door toonaangevende namen in de Gentse horeca. De dag werd afgesloten met de verkiezing van de beste student 2017.

Negentien studenten van 15 hotelscholen trokken onder begeleiding van Horeca Vlaanderen en Foodservice Alliance Gent in om geïnspireerd te worden door succesvolle ondernemers en kennis te maken met de laatste concepttrends binnen het vakgebied. Onder andere bakkerij, restaurant en koffiebar De Superette, sterrenrestaurant Vrijmoed en versmarkt CRU stonden op het programma. 's Middags kregen de studenten overheerlijke pizza's voorgeschoteld bij Otomat en gaf oprichter Bernard Sironval tekst en uitleg bij het concept.

Informatieve namiddag

Na de middag verzamelden de studenten bij Brouwerij Gruut waar Hilaire Spreuwers, chef en gastronomieconsulent van Horeca Vlaanderen, een boeiende uiteenzetting gaf over fermentatie, waarbij de studenten zelf een starter maakten voor gemberbier. Daarna liet Filip Nicasi, zaakvoerder van Horeca Partners, hen nadenken over hun toekomst in de horeca en hen inspireerde met een aantal opmerkelijke voorbeelden van horecaondernemers. Tot slot vertelde Danny Van Assche, afgevaardigd bestuurder van Horeca Vlaanderen, over de taken en werking van de beroepsfederatie.

Hospit'Alumnus 2017

De dag werd afgesloten met de verkiezing van de Hospit'Alumnus 2017. Elke student werd gevraagd een horecaconcept uit te schrijven, waaruit de vakjury de beste concepten selecteerde. De studenten presenteerden hun concept en de winnaar werd verkozen via stemming door alle studenten. Ines Marzougui van Hotelschool Spermalie kaapte de hoofdprijs weg: een trendtour naar Berlijn voor twee personen! Zij ontwikkelde het concept 'Un oeuf is enough': een ontbijt- en lunchbar waarbij gerechten en dranken met eieren de rode draad vormen.

Ines Marzougui

▶ www.brinzl.be

Laure Genonceaux is de nieuwe

Chaudfontaine Lady Chef of the Year

Het publiek en een jury van culinaire journalisten verkozen Laure Genonceaux van restaurant Brinz'L tot Chaudfontaine Lady Chef of the Year 2017. Zij volgt hiermee Julie Baekelandt van C-Jules uit Zottegem op.

De titel Chaudfontaine Lady Chef of the Year wordt jaarlijks uitgereikt aan een vrouwelijke chef die staat voor kwaliteit, creativiteit en finesse in de keuken. Net als de voorbije jaren is er ook dit jaar gekozen voor een jonge, beloftevolle laureate. Laure (34) deed jaren ervaring op in toprestaurants zoals Gril aux Herbes en Bon-Bon alvorens ze haar eigen restaurant opende in 2015. In haar keuken vind je invloeden van ver én dichtbij: haar Mauritiaanse en Belgische roots dragen bij tot een uitstekende mix van ingrediënten en smaken.

"Verkozen worden tot Chaudfontaine Lady Chef of the Year doet enorm deugd, het is de ultieme erkenning", glundert Laure. "Ik knok elke dag keihard om mijn klanten een onvergetelijke culinaire ervaring te geven. Als chef zijn er twee dingen onmisbaar: passie en ambitie."

Ook Christophe Hardiquest, chef van Bon-Bon, is erg blij met haar overwinning. "Laure is een eerlijk en vastberaden persoon, die goed haar mannetje staat in de keuken. Zelfs bij moeilijk momenten zet ze door, steeds met een glimlach."

HORECAACTUEEL

We baden in luxe wanneer het om lekker eten gaat. Zowel in onze sterrenrestaurants als in onze brasserieën kun je heerlijk tafelen. Dat weten wij, maar blijkbaar is de perceptie in het buitenland helemaal anders. Om dat te veranderen en een beter imago te bewerkstelligen voor de Vlaamse culinaire identiteit in binnen- en buitenland, wordt voortaan actief beleid gevoerd.

© Michael De Lausnay

Vlaanderen werkt topkokbeleid uit

De eerste stap werd gezet in december 2015 toen Vlaams minister van Toerisme Ben Weyts (N-VA), samen met Toerisme Vlaanderen, Flanders Food Faculty lanceerde. Deze netwerkorganisatie heeft als doel Vlaanderen tegen 2020 als culinaire bestemming internationaal op de kaart te zetten. Een van de pijlers is aanwezigheid op internationale wedstrijden. Hilaire Spreuwers, gastronomieconsulent Horeca Vlaanderen en initiatiefnemer van het project rond National Young Chefs Team: "Toen ik pas werd aangesteld, bezocht ik alle grote culinaire competities. Ik was geschokt toen ik hoorde dat ons land daar totaal niet mee geassocieerd wordt in het buitenland. Een van de grootste wedstrijden, de Culinary World Cup in Luxemburg, is in ons land zelfs amper gekend. Laat staan dat er ooit een nationaal team van ons heeft deelgenomen. En dat is precies wat we nu gaan doen. Wij staan waar ons nationaal hockeyteam tien jaar geleden stond."

Net als topsport

De vergelijkingen met het topsportbeleid zijn navenant. Dat betekent dat ons nationaal team professioneel wordt begeleid. De gastronomische bondscoach van het Young Chefs Team is Jo Nelissen: "Ik begeleid al het team van Bocuse d'Or en krijg met deze jonge chefs een fantastische uitdaging. In eerste instantie moeten we de selectie van 19 naar 8 herleiden. Die zullen dan het nationale team vormen. Het is daarom niet de beste kok die een selectie verdient. Ik zoek mensen die kalm kunnen blijven, hun taak zonder verpinken uitvoeren en uiteraard moeten ze de nodige podiumallures hebben. Het is tenslotte een wedstrijd voor publiek. Om daar een resultaat te halen, is een professionele omkadering nodig. Die krijgen we nu dankzij de minister, Toerisme Vlaanderen en Horeca Vlaanderen."

> Hilaire Spreuwers: 'Ik was geschokt toen ik hoorde dat ons land totaal niet met internationale culinaire wedstrijden geassocieerd wordt in het buitenland'

Horeca Vlaanderen schreef alle hotelscholen in Vlaanderen en Brussel aan met de vraag om hun beste leerlingen af te vaardigen. De definitieve selectie van 19 jonge chefs bestaat uit (oud-)leerlingen van COOVI Anderlecht, Stella Matutina Brakel, Spermalie en Ter Groene Poorte Brugge, Rhizo Kortrijk en Ter Duinen Koksijde. Zij zullen alvast de nodige tips krijgen van Peter Goossens, ambassadeur van het Young Chefs Team. Bert Messely, leerling Rhizo Kortrijk: "Toen mijn leraar vroeg om me kandidaat te stellen, heb ik geen moment getwijfeld. Ik heb al aan wedstrijden deelgenomen en deed het niet onaardig. Ik kijk er enorm naar uit om de voorbereidingen mee te maken, een hoog niveau te halen en goed samen te werken met de andere geselecteerden. En hopelijk haal ik dan het definitieve team."

Meer wedstrijden in de pijplijn

Het is voor het eerst dat ons land mag deelnemen aan Young Chefs Culinary World Cup. Dat op zich is al een prestatie, want van de 30 landen die zich kandidaat stelden, zijn er, behalve het gastland en de winnaar van de vorige editie, slechts 13 weerhouden. Ons team zal het in november 2018 opnemen tegen Oostenrijk, Canada, Denemarken, Engeland, Duitsland, Hongkong, Luxemburg, Noorwegen, Slovakije, Zuid-Korea, Zweden, Zwitserland, Thailand en de Verenigde Arabische Emiraten. Het stopt echter niet in Luxemburg, want andere wedstrijden op de agenda zijn de Bocuse d'Or (2018-2019), de Olympiade der Küche in Erfurt (2020) en de Global Chefs Challenge (2017-2018).

Minister Ben Weyts steekt de ambities niet onder stoelen of banken: "We willen de wereld duidelijk maken dat je voor lekker eten in Vlaanderen moet zijn en die wedstrijden zijn daar een ideale gelegenheid voor. Het succes van onze jonge chefs zal afstralen op heel Vlaanderen en jonge culinaire talenten inspireren om zich ook toe te leggen op dit fantastische ambacht."

Sam Paret

ASTRANOVA.COM

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

09/228.80.20

Showroom 2000 m²
Destelbergenstraat 28 - 34
9040 Gent (St-Amandsberg)
iedere weekdag 9u-12u en 13u-17u (afspraak wenselijk)

HORECABEROEPSVERENIGING IN DE KIJKER

Het mekka van de gastronomie

Horeca Koksijde-Oostduinkerke

Na twaalf jaar voorzitterschap nam Etienne Vanneste (77) afscheid van de vereniging Horeca Koksijde-Oostduinkerke. Hij had nog één duidelijke boodschap: "Werk goed samen met elkaar, met de plaatselijke overheid, met allerlei organisaties en verenigingen." En dat advies nam de nieuwe voorzitter, Thierry Cornelis, ter harte.

Thierry Cornelis. *© Carels Photography*

Raad van bestuur:
Voorzitter: Thierry Cornelis, www.dekelle.be
Ondervoorzitter: Etienne Vanneste
Secretaris: Sofie Vandamme, www.sollcress.be
Schatbewaarder: Daniël Bedert, www.dekorre.be

Bestuursleden:
Dorine Geersens, Amadeus Koksijde
Noël Bruynoghe, www.lehouck.be
Adelheid Hancke, www.wielrijdersrust-hetdorstigehart.be
Freddy Veys, www.tearoomrubens.be
Dimitri Vandamme
Joris Boddez, www.restaurantpure.be
Benny Callewaert, www.chefsforall.be

Schoonheid, cultuur en gastronomie zijn er in overvloed in Koksijde met de kustdeelgemeente Oostduinkerke. "Koksijde-Oostduinkerke wordt ook niet voor niets het mekka van de gastronomie genoemd", zegt voorzitter Thierry Cornelis. "Dit jaar werden er maar liefst tien restaurantuitbaters uit Koksijde vermeld in de gids GaultMilau."

Samenstelling raad van bestuur

Zeventig jaar geleden, net na Wereldoorlog II, werden Horeca Koksijde en Horeca Oostduinkerke opgericht. Na de algemene vergadering in december 2014 besloten beide beroepsverenigingen samen te smelten tot Horeca Koksijde-Oostduinkerke. De raad van bestuur bestaat momenteel uit tien leden, maar onlangs werd er beslist om uit te breiden naar elf à twaalf leden. "Dat is eigenlijk nog een beslissing geweest van de vorige voorzitter, Etienne Vanneste. Hij wil dat elke post dubbel bezet wordt, zoals de secretaris, schatbewaarder... Zo kunnen we steeds een vergadering houden wanneer er iemand op vakantie gaat. Ik vind dit een goed idee. We gaan er werk van maken. Maar sommigen hebben het moeilijk om hun werk af te geven (*lacht*)", zegt Cornelis.

Passievol koken

Horeca Koksijde-Oostduinkerke telt momenteel bijna tachtig leden, maar de vereniging begint te vergrijzen. Als nieuwe voorzitter wil Thierry Cornelis hier verandering in brengen. Hij wil jonge koks de passie van de stiel terug laten ontdekken, om zo nieuw leven in de vereniging te blazen. "Voor velen is het horecagebeuren een commercie geworden. Mensen zijn de stiel kwijt, de passie", zegt Cornelis, "Horeca is complex. Horeca is niet enkel eten op een bord smijten of bier in een glas schenken. Horeca is hoffelijkheid, vriendelijkheid, ontvangst enz. ... Wat ik nu mis, is de totaliteit. Samen met de vereniging wil ik de spirit van de 'Koksilien' terug aanwakkeren."

> *'Samen met de vereniging wil ik de spirit van de 'Koksilien' terug aanwakkeren'*

Door het organiseren van verschillende uitstappen hoopt de voorzitter de band in de vereniging te versterken. "Zo wil ik samen met de vereniging de champagnestreek gaan bezoeken. En natuurlijk ook horecaminded de champagne proeven (*lacht*). Of bijvoorbeeld Yerseke in Zeeland bezoeken en mosselen gaan eten. Want velen weten niet hoe mosselen gekweekt of gevangen worden. Naast een leuk dagje uit zijn deze dagtochten tevens voor vele leden de ideale manier om in contact te blijven met het hele horecagebeuren. Zo wil ik de passie en samenhorigheid terugvinden die we, over de jaren heen, wat zijn kwijtgespeeld."

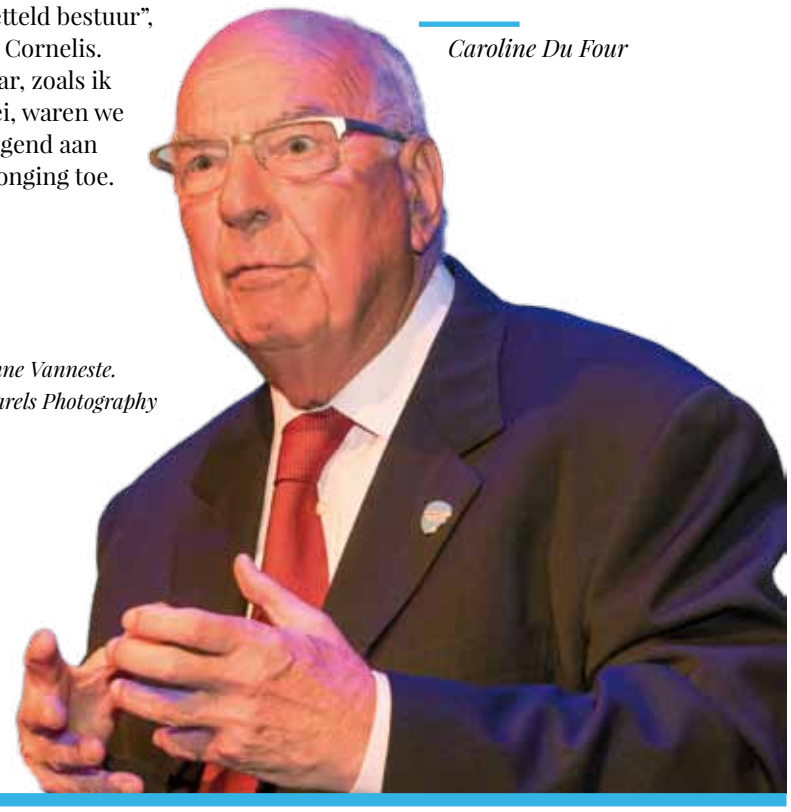
70-jarig bestaan

Ter gelegenheid van het 70-jarig bestaan van Horeca Koksijde-Oostduinkerke organiseerde de vereniging een driedaagse viering in april. Van 22 tot en met 24 april werden er tijdens de dag verschillende animaties aangeboden in elk district van Koksijde. Het hoogtepunt van de viering was een gastronomisch banket in het Casino van Koksijde op 24 april. "Ik was overeengekomen met iedereen die genoteerd was in de Michelin en GaultMilau om hieraan te participeren. Sommigen gingen hapjes maken, anderen voorgerechten, enz... Het zat allemaal goed. Het werd echt een succesvol feest van een bloeiende vereniging."

Voor ex-voorzitter Etienne Vanneste (77) was het feest zijn afscheid. In juni nam chef Thierry Cornelis, uitbater van restaurant De Kelle en leraar aan de hotelschool ter Duinen, het voorzitterschap over. "Het gaat natuurlijk aanpassen zijn, want we hadden een gesetteld bestuur", zegt Cornelis. "Maar, zoals ik al zei, waren we dringend aan verjonging toe. Ik ben ook niet meer van de jongsten, maar toch wel jonger dan onze vorige voorzitter."

▶ www.horecakoksijde.be

Caroline Du Four



Etienne Vanneste.
© Carels Photography

Zummo

Het unieke perssysteem van Zummo.

De Zummo sinaasappelpersen worden gekenmerkt door het unieke "hand made" perssysteem. Dit systeem is uniek vanwege de uitstekende smaak, het optimale rendement, de hoge kwaliteit, de betrouwbare werking, de logische bediening en de eenvoudige reiniging. Ontdek het zelf!

WOERTMAN BELGIË

T 03 284 02 94 - M 0476 76 13 16 - www.woertman.be - info@woertman.be

zo gezegd...

"Het belangrijkste ingrediënt is soberheid. Zelfs voor fantastische koks is dat een probleem. Het is altijd verleidelijk om iets extra's toe te voegen."

(...)

"Ik haat die vuile fastfoodzaken die verschrikkelijke, met water ingespoten kippen verkopen die in erbarmelijke omstandigheden hebben geleefd en vol met verzadigde vetten zitten."

Jamie Oliver in **Humo**.

▲▼

"Ik wil alleen met de allerbeste en meest verse ingrediënten werken die ik kan aankopen. In ruil daarvoor vraag ik begrip voor het feit dat ik maar één enkel menu aanbied, en dat de inhoud ervan pas op het bord onthuld wordt. Op die manier vermijd ik discussies over wat mensen denken te lusten en niet lusten. Ik wil ze verrassen en ben ervan overtuigd dat ze meer lusten dan ze denken."

(...)

"Terwijl ik aanvankelijk de meeste middagen en avonden volgeboekt was, kom ik nu maar net rond. Omdat mensen de hoofdstad mijden. De vele toeristen die hier rondwandelen, compenseren dat niet. Die willen geen restaurant zoals het mijne."

Mélanie Englebin in **De Standaard**.

HORECAINTERVIEW

‘We moeten de mensen met de **juiste competentie** naar de **horeca-sector** brengen’

Vlaams minister van Werk en Economie Philippe Muyters (N-VA) stond mee aan de wieg van het Horecabeleidsplan in 2016. Hij heeft de vestigingswet vervangen door een kwaliteitsgerichte opleiding en een aantal maatregelen genomen om langdurig werklozen in te schakelen op de arbeidsmarkt. Jongeren moeten de weg naar de horeca vinden via een systeem van duaal leren.

Hoe evalueert men een jaar Horecabeleidsplan? Welke criteria hanteert u daarvoor?

Philippe Muyters: “Ik vind eerlijk gezegd dat we het goed hebben gedaan. In het Horecabeleidsplan liggen vier hoofdaccenten; drie vallen onder mijn bevoegdheden, eentje onder mijn collega Ben Weyts. Wat betreft kostenefficiëntie en administratieve vereenvoudiging hebben we de vestigingswet afgeschaft, die zat veel te ingewikkeld in elkaar. Als Vlaming moest je bijvoorbeeld een attest bedrijfsbeheer halen vooraleer je mocht beginnen met een zaak, terwijl je diezelfde voorwaarde aan een buitenlander niet kon opleggen. De makkelijkste keuze is dan om alles af te schaffen. Het moeilijke, en dat is de weg die we hebben bewandeld, is dat je erover waakt dat er kwaliteit geleverd wordt aan de klant. Om die ten allen tijde te garanderen, vinden we opleiding doorheen de carrière in de horeca nuttig. In plaats van de vestigingswet zal er nu ook een label komen voor horecazaken dat vanuit de sector wordt uitgereikt. Het garandeert dat men in de etablissementen met een label kwaliteit krijgt.”

De horecasector is een zeer arbeidsintensieve sector. Een op de drie faillissementen ligt in de horecasector. Vreest u dan niet dat met de afschaffing van de vestigingswet en het diploma bedrijfsbeheer het aantal faillissementen zal stijgen?

“Ik geloof niet dat het diploma bedrijfsbeheer de oplossing was, maar ik vind ook niet dat iedereen zomaar zonder voorbereiding moet starten met een eigen zaak. Als je het serieus meent, dan moet je je op voorhand inwerken. Ik apprecieer bedrijfsmensen enorm voor het risico dat ze nemen, maar je moet toch je kans op slagen maximaal uitputten. Als we dan samen met de sector starters begeleiden, de kneepjes van het vak meegeven en dat niet alleen bij de start maar ook de jaren daarna, dan denk ik dat we veel meer kunnen bereiken dan met een attest bedrijfsbeheer. Wie slim is, zorgt ervoor dat hij voorbereid aan de startmeet komt. Bij die opleidingen moeten we bovendien rekening houden met de nieuwe tendensen en de digitalisering.”

Vorig jaar raakte één op de zes vacatures in de horecasector niet ingevuld. Hoe gaat u dit oplossen? Meer samen inzetten met de VDAB?

“Dat is het tweede actiepunt, het hele arbeidsmarktgebeuren. De cijfers zijn positief: 2.000 mensen hebben een vacaturegerichte horecaopleiding gevolgd, waaronder 873 werkzoekenden en 1.392 IBO-opleidingen. Bovendien is er sinds 1 januari een nieuw systeem van tijdelijke werkervaring dat gericht is op langdurig werkzoekenden.
Via een aaneenschakeling van stages doen ze ervaring op en proberen ze terug aansluiting te vinden bij de arbeidsmarkt. Duaal leren is een ander belangrijk project. Waarom kunnen we jongeren die kennis vergaren in de praktijk, niet eenzelfde diploma geven als de jongeren die het klassikaal leren op de schoolbanken?

‘Ik mag werkzoekenden naar jullie brengen, maar zodra ze tewerkgesteld zijn, heb ik er niets meer mee te maken want dan is het federale materie. Dat is onlogisch’

Collega Crevits en ikzelf geloven in leren op school én op de werkvloer en hebben daarom samen het nieuwe duaal leren opgezet.
We vragen aan bedrijven dat ze jongeren begeleiden en mee opleiden. Het vraagt een engagement van de bedrijven – het gaat hier dus niet om goedkope werkkrachten – maar met ook voor de ondernemers een duidelijke win. Na enkele jaren kunnen de jongeren immers volledig meedraaien in de horecasector. Het is een harde sector, men kan niet vragen dat iedereen in de horeca werkt. Maar de mensen die er geschikt voor zijn en de juiste competenties hebben, moeten we naar jullie sector proberen brengen.”

Het proefproject duaal leren is volgens sommige partners te arbeidsintensief. Hoe staat u daar tegenover?

“Ik vind dat bedrijven samen met scholen moeten kijken wat de beste optie is. Is duaal leren te arbeidsintensief voor jongeren? Ik denk het niet. In Duitsland kent men het systeem al 60 jaar en dat leert ons dat voor een goede duale opleiding je ongeveer 60% van de tijd opleiding volgt op de werkvloer. Als men ervan uitgaat dat een 17-jarige een volle werkkracht is, dan klopt dat plaatje natuurlijk niet. De jongere is dan ook geen werkkracht, het is een kracht in opleiding. Het is daarentegen meer waarschijnlijk dat opleiden een engagement is waarin je oorspronkelijk meer tijd investeert in verhouding met wat je terugkrijgt. Maar dat engagement rendeert na twee jaar wel ongelofelijk, jouw of een ander bedrijf heeft dan iemand die het klappen van de zweep kent.”

We willen nog even terugkomen op die kostenefficiëntie. Kunt u uitleggen wat dat inhoudt?

“Een aantal zaken hebben weinig met mijn bevoegdheid te maken. Het federale Zomerakkoord heeft bijvoorbeeld een verlaging van de vennootschapsbelasting in het vooruitzicht gesteld en ook de taks shift en de flexi-jobs werden federaal beslist, maar ik ben wel blij dat die maatregelen er gekomen zijn. Ik ben voor een witte kassa, maar die moest gecombineerd worden met een aantal maatregelen. Ander beleid is wel Vlaams, zoals de doelgroepkortingen. Vroeger was dat een kluwen van 36 verschillende bijdragekortingen voor werkgevers. Ik denk dat geen enkel bedrijf wist voor wie die doelgroepenkorting gold.
We hebben dat herleid, transparant gemaakt, vereenvoudigd naar drie groepen. Een eerste zijn de laag- of middengeschoolde jongeren onder de 26 jaar, een heel relevante groep voor de horecasector. De tweede groep zijn de arbeidsgehandicapten. Deze groep komt in de horeca nog te weinig aan bod, de sector moet eens bekijken hoe zij meer ingeschakeld kunnen worden door te focussen op wat mensen wel kunnen en minder op wat ze niet kunnen. De derde groep zijn de 55-plussers. Ook daar vind ik dat in de horeca veel meer mensen actief kunnen zijn. Dat zijn mensen die vaker toezeggen in het weekend.”

De horecasector is met de uitbreiding van de flexi-jobs naar andere sectoren maar zonder de kassa niet echt tevreden. Het is een federale materie, maar hoe staat u daar tegenover?

“Of de flexi-jobs naar alle sectoren moeten opengetrokken worden, daar stel ik mij nog vragen bij. Maar voor de sportsector is er nu bijvoorbeeld ook het vrijetijdswerk gekomen, waar ik 100% achter sta. Een trainer van een voetbalploeg of een hockeyploeg kon als vrijwilliger enkel een onkostenvergoeding krijgen, wou hij of zij een echte verloning krijgen, moest die al een bediendestatuut hebben. Ik heb daarom als bevoegd minister van sport het vrijetijdswerk uitgewerkt, om ervoor te zorgen dat onze clubs hen nu wel eerlijk kunnen vergoeden.”

Door de politieke strubbelingen in Franstalig België praat Maingain al over een nieuwe staatshervorming. Moest er een nieuwe staatshervorming komen, vindt u dat er meer federale materie overgedragen moet worden naar de regio’s?

“Sowieso. Eigenlijk zou het toch mooi zijn, moest ik met een totaalpakket met Horeca Vlaanderen kunnen onderhandelen. Zo kunnen we de zaken beter bespreken en op elkaar afstemmen, zoals het doelgroepenbeleid en de flexi-jobs. Nu staat dat naast elkaar. Waarom zouden we iemand die langdurig werkzoekend is bijvoorbeeld niet opnieuw werkervaring laten opdoen door enkele uren in de horecasector te werken? Vandaag is alles versnipperd. Opzegtermijnen? Niets mee te maken. Sociale akkoorden? Niets mee te maken. Ik mag werkzoekenden naar jullie brengen, maar zodra ze tewerkgesteld zijn, heb ik er niets meer mee te maken. Dan is het een werkgever-werknemer-relatie en is het federale materie. Dat is onlogisch. Iemand die nadien terug werkloos is, moet ik terug begeleiden. Voor mij zou dat zonder twijfel beter allemaal in één pakket zitten en zeker voor de horeca. Dat is een heel flexibele omgeving. Ik vind dat we onze hele arbeidsregeling, die is opgebouwd vanuit de vorige industriële revolutie, moeten herzien. We moeten de job aanpassen aan het individu. Onze arbeidswetgeving is te rigide. Heel graag dus een volgende staatshervorming. Geef mij dat en we maken er iets van (*lacht*)!”

Caroline Du Four

HORECAACADEMIE

Volg een opleiding van de Horeca Academie

Gratis kwaliteitsvolle opleidingen in uw buurt!

Horeca Vlaanderen biedt u, met steun van het Agentschap Innoveren & Ondernemen en Metro Cash&Carry, de Horeca Academie aan. Ook dit najaar bieden we horecaondernemers een interessant en divers opleidingsaanbod aan. U kunt elke opleiding kosteloos in elke Vlaamse provincie volgen.

OPLEIDING IN DE KIJKER

Contracten en onderhandelingstechnieken: Tools om tot betere afspraken te komen

Als horecaondernemer ondertekent u geregeld contracten, maar u hebt ongetwijfeld ook mondelinge overeenkomsten. Deze overeenkomsten bepalen de voorwaarden waaronder u zaken doet. U kunt dus maar beter goed op de hoogte zijn van de belangrijkste bepalingen en sterk in uw schoenen staan om hierover te onderhandelen.

Maar wat zijn de belangrijkste elementen waar u in elke overeenkomst op moet letten? In deze basisopleiding helpen we u op weg om de contracten goed te begrijpen en vooral: om goed met contracten om te gaan.

Daarnaast stelt u vermoedelijk zelf ook contracten op, maar wat zijn do's en don'ts in uw eigen contracten? We loodsen u door clausules en formuleringen die handig van pas kunnen komen (o.a. algemene voorwaarden). En hoe gaat u achter uw geld aan indien de klant onverhoopt toch niet betaalt?

Verder helpen we u om de onderhandeling zelf goed te voeren: hoe voorbereiden, welke strategie hanteren, hoe het gesprek voeren, hoe de gesprekspartner inschatten, hoe afronden…
Kortom: technieken die ervoor zorgen dat u een overeenkomst hebt waar u (én uw gesprekspartner) gelukkig mee bent.

Praktisch

Donderdag 19 oktober	Sint-Niklaas
Maandag 13 november	Genk
Woensdag 29 november	Kortrijk
Donderdag 7 december	Herentals

Aanvang 14 u. – **Einde** 17 u.

Docent

Filip Nicasi is zaakvoerder van Horeca Partners. Hij heeft een jarenlange ervaring in de management- en communicatiesector specifiek voor horeca.

Deze opleiding is gratis voor elke horecaondernemer of starter.

OVERZICHT VAN DE ANDERE OPLEIDINGEN

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

Deze opleiding is ondertussen een evergreen in het aanbod van de Horeca Academie. Onder het motto '*Meten is weten*' krijgt u een hele namiddag tips en tricks om uw zaak te verbeteren.

Arbeidsrecht voor horeca: Wegwijs in de sociale wetgeving van de horecasector

Kent u het verschil in arbeidsvoorwaarden tussen een deeltijdse werknemer, een extra, een flexi-jobber en een student? En bent u op de hoogte van de praktische uitvoering van de begeleidende maatregelen?

Kostprijsberekening van dranken: Haal meer omzet uit uw drankenkaart!

In het voorjaar van 2017 bood de Horeca Academie u de opleiding foodcostcalculatie aan, waarbij we de marge van uw gerechten onder de loep namen. Dit najaar verplaatsen we de focus naar de margeberekening van dranken, oftewel de beveragecost. De principes die van toepassing zijn op uw gerechten, kunt u namelijk vertalen naar uw drankenkaart!

Pakketreisrichtlijn voor logies: De nieuwe wet en de gevolgen voor de logiesuitbater

Op 1 juli 2018 treedt er een nieuwe wet in werking die de verkoop van pakketreizen, gekoppelde reisarrangementen en reisdiensten regelt. Horeca Vlaanderen informeert logiesuitbaters tijdens deze opleiding over de belangrijkste regels van deze nieuwe wet en over de mogelijke impact ervan op uw onderneming.

Horeca gaat digitaal: Do's en don'ts voor uw sociale media, website en wifi-verbinding

De drempel om digitaal te ondernemen is nog altijd groot in ons land. Tijdens deze opleiding behandelt de expert drie actuele digitale thema's: hoe u als horecazaak alles uit sociale media kunt halen, hoe u uw website kunt optimaliseren voor maximaal effect en welke oplossingen er vandaag op de markt zijn om uw zaak uit te rusten met de beste wifi.

Hoe omgaan met klanten met voedselintoleranties? Gluten- en lactose-intolerantie in de kijker

Naast de veertien wettelijke allergenen, waarbij u een informatieplicht hebt naar uw klanten sinds december 2014, zijn gluten- en lactose-intolerantie de meest voorkomende specifieke voedingsbehoeften. In deze opleiding leren we u hoe u eenvoudig uw dienstverlening kunt aanpassen aan deze doelgroep.

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 is de startersopleiding van Horeca Vlaanderen iets voor u!

AGENTSCHAP INNOVEREN & ONDERNEMEN · Vlaanderen is ondernemen · METRO Cash & Carry Belgium

Alle opleidingen zijn gratis.
Inschrijven kan via
▶ **www.horeca-academie.be.**

HORECA TOTAAL
www.horeca-totaal.be

info@horeca-totaal.be
horecatotaalbrugge

Horeca Totaal Brugge
maandag tot vrijdag van 7.00 - 17.30 uur
zaterdag van 7.00 - 13.00 uur
zondag van 9.00 - 11.00 uur

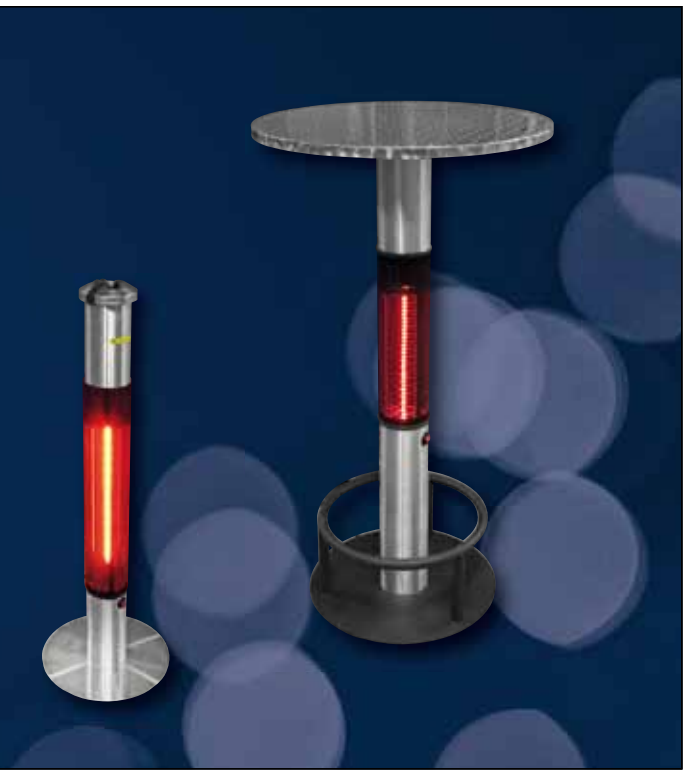
Horeca Totaal Oostende
maandag tot vrijdag van 8.00 - 17.30 uur
zaterdag van 8.00 - 12.00 uur
zondag van 9.00 - 11.00 uur

INFRAROOD TERRASVERWARMER

Het nieuwste op het gebied van buitenverwarming zijn de verwarmde statafels.

In een handomdraai sfeer!

Verkrijgbaar bij Horeca Totaal



HORECAVORMING

‘U weet perfect hoe u een saus moet binden, maar hoe bindt u uw personeel?’

Een horecaleven lang (bij) leren. Dat is makkelijker gezegd dan gedaan want uw werknemers kunt u niet missen tijdens de service of aan de receptie? Toch loont het om te investeren in goede praktijkgerichte opleidingen. Mensen worden beter in hun job, voelen zich beter en zullen langer blijven. Dat straalt zich af op uw klanten en komt de hele zaak ten goede.

Overtuigd?

U hoeft het niet ver te zoeken. Verspreid over heel Vlaanderen organiseert Horeca Vorming professionele opleidingen voor uw personeel. Ze zijn gevarieerd, praktisch, kort en deelname is gratis. Elke vorming levert concrete tips op die de dag nadien al in uw zaak toegepast kunnen worden. Als werkgever kunt u ook zelf deelnemen op voorwaarde dat u ook uw medewerker(s) inschrijft. Als u genoeg gegadigden samenbrengt, kunt u de opleiding organiseren bij u in het bedrijf.

Wie kan deelnemen aan de opleidingen?

- Werknemers in de horeca (PC 302)
- Werkgevers op voorwaarde dat ze hun medewerker(s) inschrijven voor dezelfde of een andere opleiding. Voor sommige opleidingen zijn er uitzonderingen, die vind je online terug.

Nu is het aan u!

- Surf naar www.fanvanhoreca.be/opleidingen/werknemers voor meer informatie en online inschrijvingen.
- Hebt u een specifieke vraag? Wil u het graag hebben over de vormingsnoden in uw bedrijf? Neem contact met de consulent van uw provincie voor een interessante babbel:
- Antwerpen – Michelle Mies – m.mies@horeca.be – 0479 63 03 18
- Limburg – Ilse Vanormelingen – i.vanormelingen@horeca.be – 0479 63 03 19
- Oost-Vlaanderen – Inge Moerman – i.moerman@horeca.be – 0479 63 03 21
- Vlaams-Brabant & Brussel – Björn Goossens – b.goossens@horeca.be – 0479 63 03 20
- West-Vlaanderen – Jürgen Nijs – j.nijs@horeca.be – 0479 63 03 22

OPLEIDINGSKALENDER

1 november 2017 – 30 november 2017

TIP:

Ma 20/11 – Horeca Expo – ‘Prijszetting, klantbeleving en online reputatie aanpakken: dat loont!’
Tijdens deze korte maar krachtige workshop geven **3 ervaren lesgevers**, gespecialiseerd in **reputatiemanagement**, **rendabiliteit** en **gastvriendelijkheid** je in amper één uur de beste tips en trucs om het maximale uit uw zaak te halen…zonder grote investeringen. Kom zeker langs om 15 uur. Details en info vindt u op ▶ www.fanvanhoreca.be.

horeca vorming Vlaanderen

Opleidingsoverzicht: 01/11/2017 – 30/11/2017

Opleiding	Locatie	Datum
Barista - Level 1	Kortrijk	Ma 06/11 - 10 tot 16 u.
Barista - Van koffieboon tot degustatie	Boortmeerbeek	Ma 06/11 - 10 tot 16 u.
Dagdagelijks je team begeleiden	Antwerpen	Ma 06/11 & 13/11 - 9 tot 17 u.
Mocktails & Health drinks	Genk	Ma 06/11 - 10 tot 16u
Omgaan met klachten en lastige klanten	Gent	Ma 06/11 & 13/11 - 9 tot 17 u.
Vegetarisch	Genk	Ma 06/11 - 10 tot 16 u.
Wine & food matching	Leuven	Ma 06/11 - 10 tot 16 u.
Leermeester in de horeca - Basiscursus	Hasselt	Ma 06/11 & 13/11 - 9.30 tot 16.30 u.
Barista - Level 2	Eke Nazarteh	Di 07/11 - 10 tot 16 u.
Coachend feedback geven	Hasselt	Di 07/11 & 14/11 - 9 tot 17 u.
Gin & Tonic	Brugge	Di 07/11 - 10 tot 16 u.
Inleiding in yield management	Brussels Airport	Di 07/11 - 9 tot 17 u.
Allergenen	Gent	Di 07/11 - 9u30 tot 16u
Texturen	Antwerpen	Di 07/11 & 14/11 - 10 tot 16 u.
Wijnkunde voor beginners	Genk	Di 07/11 & 14/11 & 21/11 - 13 tot 16 u.
Bedrijfseerstehulpverlener	Zaventem	Woe 08/11, 15/11 & 22/11 - 9 tot 17 u.
Bedrijfseerstehulpverlener - REFRESH	Zaventem	Woe 08/11 - 13 tot 17 u.
Financieel beleid	Leuven	Woe 08/11 & 15/11 - 9 tot 17 u.
Gecertificeerd bierschenker	Jabbeke	Woe 08/11 & 15/11 - 9 tot 16.30 u.
Hoe bereken ik mijn foodcost	Gent	Woe 08/11 - 9 tot 17 u.
Omgaan met conflicten	Gent	Do 09/11 & 16/11 - 9 tot 17 u.
Desserten op bord - Nieuwe technieken	Merelbeke	Ma 13/11 - 10 tot 16 u.
Financieel beleid	Antwerpen	Ma 13/11 & 20/11 - 9 tot 17 u.
Longdrinks	Genk	Ma 13/11 - 10 tot 16 u.
Menu engineering	Gent	Ma 13/11 - 9 tot 17 u.
Foodstagram	Gent	Ma 13/11 - 9 tot 16 u.
Soezen en brioches	Antwerpen	Ma 13/11 & Di 14/11 - 10 tot 16 u.
Truffels	Genk	Ma 13/11 - 13 tot 17 u.
Bedrijfseerstehulpverlener - REFRESH	Hasselt	Di 14/11 - 9 tot 12,30 u.
Bedrijfseerstehulpverlener - REFRESH	Hasselt	Di 14/11 - 13 tot 17 u.
Bedrijfseerstehulpverlener - REFRESH	Gent	Di 14/11 - 9 tot 12,30 u.
Bedrijfseerstehulpverlener - REFRESH	Gent	Di 14/11 - 13 tot 17 u.
Eerste Hulp bij Ongevallen	Hasselt	Di 14/11 - 9 tot 17 u.
Eerste Hulp bij Ongevallen	Gent	Di 14/11 - 9 tot 17 u.
Menu engineering	Roeselare	Di 14/11 - 9 tot 17 u.
Messen correct slijpen en afwetten	Merelbeke	Di 14/11 - 9 tot 13 u.
Mixology	Leuven	Di 14/11 - 10 tot 16 u.
Allergenen	Antwerpen	Di 14/11 - 9u30 tot 16u
Stress op het werk verminderen	Brugge	Di 14/11 - 9 tot 17 u.

Opleiding	Locatie	Datum
Wild	Oostende	Di 14/11 - 10 tot 16 u.
Leermeester in de horeca - Basiscursus	Brussels Airport	Di 14/11, 21/11 - 9.30 tot 16.30 u.
Bedrijfseerstehulpverlener - REFRESH	Zaventem	Woe 15/11 - 9 tot 12,30 u.
Bedrijfseerstehulpverlener - REFRESH	Zaventem	Woe 15/11 - 13 tot 17 u.
Theesommelier	Antwerpen	Woe 15/11 & 22/11 - 9 tot 17 u.
Bedrijfseerstehulpverlener - REFRESH	Kortrijk	Do 16/11 - 9 tot 12,30 u.
Bedrijfseerstehulpverlener - REFRESH	Kortrijk	Do 16/11 - 13 tot 17 u.
Eerste Hulp bij Ongevallen	Kortrijk	Do 16/11 - 9 tot 17 u.
Coachend feedback geven	Antwerpen	Ma 20/11 & 27/11 - 9 tot 17 u.
Excel - De handigste functies	Genk	Ma 20/11 - 9 tot 16.30 u.
Mocktails & Health drinks	Antwerpen	Ma 20/11 - 10 tot 16u
Omgaan met klachten en lastige klanten	Genk	Ma 20/11 & 27/11 - 9 tot 17 u.
Leermeester in de horeca - Basiscursus	Antwerpen	Ma 20/11; 27/11 - 9.30 tot 16.30 u.
Leidinggeven	Brugge	Di 21/11 & 28/11 - 9 tot 17 u.
Pasta	Antwerpen	Di 21/11 - 10 tot 16 u.
Omgaan met veranderingsprocessen	Antwerpen	Di 21/11 & 28/11 - 9 tot 17 u.
AntIpasti	Antwerpen	Woe 22/11 - 10 tot 16 u.
Olijfolie & Azijn	Antwerpen	Woe 22/11 - 11 tot 16u.
Motivatie van medewerkers positief beïnvloeden	Gent	Woe 22/11 - 9 tot 17 u.
Yield management - Optimaal rendement uit elke hotelkamer	Brugge	Woe 22/11 & 29/11 - 9 tot 17 u.
Wintercocktails	Brussels Airport	Do 23/11 - 10 tot 16u
Allergenen	Genk	Ma 27/11 - 9u30 tot 16u
Barista - Level 1	Boortmeerbeek	Ma 27/11 - 10 tot 16 u.
Chocoladedecoraties	Brugge	Ma 27/11 - 10 tot 16 u.
Facebook toepassingen /instagram, Twitter en linkedin voor beginners	Antwerpen	Ma 27/11 - 9 tot 17 u.
Hoe bereken ik mijn foodcost	Hasselt	Ma 27/11 - 9 tot 17 u.
Hoe ga jij met je tijd om?	Leuven	Ma 27/11 - 9 tot 17 u.
Mocktails & Health drinks	Gent	Ma 27/11 - 9u30 tot 15.30 u.
Texturen	Leuven	Ma 27/11 & 04/12 - 10 tot 16 u.
Optimaal verkopen aan de hotelreceptie	Gent	Ma 27/11 - 9 tot 17 u.
Granen	Antwerpen	Di 28/11 - 10 tot 16 u.
Ontbijt, van sleur tot moneymaker	Merelbeke	Di 28/11 - 10 tot 16 u.
Restaurantbeheer	Roeselare	Di 28/11 - 9 tot 17 u.
Marketingtechnieken voor de horeca	Antwerpen	Di 28/11 & 05/12 - 9 tot 17 u.
HACCP - Maak er werk van - Basiscursus	Brugge	Woe 29/11 - 9 tot 17 u.
WOW service - Werken aan uitstekende service voor je gasten	Brussels Airport	Woe 29/11 - 9 tot 17 u.
Je telefoongesprek is je visitekaartje	Gent	Do 30/11 - 9 tot 17 u.

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

TERRASOVERKAPPING in aluminium of hout

VN-PLU vrijhangende parasols

CAFE AU LÄ telescopische windschermen

BROMIC patio heater op gas

TERRASVERWARMING BROMIC gas of elektrisch

HORECAGETAPT door Hans Bombeke

Belgische Brouwers feesten in Brussel

De Orde van de Roerstok in optocht.

In Brussel vond naar jaarlijkse gewoonte het feest van de Belgische Brouwers plaats. Voorzitter Van Der Perre bracht met cijfers de huidige toestand in kaart, die veeleer goed oogt. De grote uitdaging ligt in de export, waar we zien dat er vandaag wereldwijd goede bieren gemaakt worden. Ondanks hun goede faam zullen onze brouwers de nodige inspanningen moeten blijven doen om aan de top te blijven. Ook nu werden een twintigtal ereridders opgenomen in de Orde van de Roerstok. Frank Boon en Alain De Laet praatten het geheel aan elkaar. Verdienstelijke mensen uit binnen- en buitenland werden gehuldigd en kregen het juweel van de Orde omgehangen. Ook Kris Peeters, als minister van Economie, werd geridderd, samen met de nieuwe Brusselse burgemeester Close Daarna werden de aanwezigen uitgenodigd samen het bierfestival op de Grote Markt te openen. Voor wie in de bierwereld actief is zonder meer dé ontmoetingsplaats van 't jaar, dat spreekt...

Hop Twist geeft nieuwe draai aan Troubadour Magma

De brouwers van The Musketeers geven elk jaar 'een draai' aan hun Troubadour Magma. In het verleden werkten ze al met andere gisten, andere hoppen en andere mout. Nu werden de nodige aanpassingen aan de receptuur gemaakt om uit te komen op 7% vol. alc. in plaats van 9. Tegelijk werd er ook met de hop gespeeld. Resultaat is een intens fruitige, redelijk hoppige doordrinker die je zonder probleem bij de betere IPA's kunt indelen. In tegenstelling tot veel van de 'craftige' soortgenoten is dit bier bijzonder mooi in balans. Een bier om voorzichtige twijfelaars definitief over de streep te trekken.

Voorstelling van de Hop Twist.

Veelbelovende Peated Molenberg moet nog drie jaar rijpen

Charles Leclef proeft de 'peated' voor.(foto 9188) Charles Leclef proeft de 'peated' voor.

De whisky van stokerij De Molenberg, dochter van brouwerij Het Anker, zal voor de liefhebbers allicht geen geheimen meer hebben. De fijne, zachte whisky's die ze er produceren, verzamelden in enkele jaren tijd al heel wat internationale faam. Een steeds weerkerende vraag betrof een whisky, gemaakt met op turf gerookte (peated) mout. Deze turfmout geeft een zeer aards karakter aan de whisky, en is voor liefhebbers echt het summum. Maar Charles Leclef, eigenaar van zowel Het Anker als De Molenberg, was er niet echt voorstander van. "We moeten de Schotten en de Ieren niet achterna willen hollen", was zijn mening. Door het feit dat ook in de omgeving van Blaasveld turf gestoken werd, en men turfmout dus met wat goede wil als traditioneel inheems ingrediënt kan beschouwen, stelde hij zijn mening bij en begon de stoker met zijn proeven. Waar voor de klassieke whisky uitgegaan wordt van het beslag van de Carolus Tripel, werd voor dit distillaat een nieuw beslag ontwikkeld. Ondertussen is het eerste stooksel klaar en kon het geproefd worden. De lijn is reeds uitgezet: zachtheid en subtiliteit zijn weer de sleutelwoorden. Helaas komt dit distillaat nog niet op de markt: het moet nog drie jaar rijpen voor we het whisky mogen noemen. Maar het ziet ernaar uit dat het het wachten waard zal zijn.

Nieuwe brouwerij in Tielrode

Het rustige Wase dorpje Tielrode is een trekpleister rijker. Waar de streek vooral bij fietsers en wandelaars bekend staat, kunnen er sinds kort ook bierliefhebbers terecht. De lokaal bekende familie De Cock kocht er immers de leegstaande gebouwen van de in 1966 gesloten brouwerij Verbeeck-Back en begon aan een grondige renovatie en herinrichting. Onlangs werd de opening van de brouwerij gevierd, met alvast de presentatie van niet minder dan 6 verschillende bieren, onder de gemeenschappelijke noemer van 'Kerel'. Dit was dan ook het bekendste bier van de voormalige brouwerij Verbeeck-Back. Maar er is meer op komst. Men wil uiteraard de volledige site herwaarderen en daartoe worden de overige leegstaande gebouwen omgebouwd tot gastenkamers. De centrale ligging van het dorp vergemakkelijkt uitstappen in de wijde omgeving. Ook komt er ruimte voor horeca die, voorlopig in het weekeinde, open zal staan voor de talloze wandelaars en fietsers die de streek verkennen. Zonder twijfel een waardevolle herwaardering, na decennialange leegstand.

Het centrale deel van het gerestaureerde gebouwencomplex.

MAKING THE DIFFERENCE SINCE 1989

HORECA EXPO 2017

IN THE PICTURE

INSPIRATION. IMAGINATION. INNOVATION.
→ Innovation Platform, hal 3

PRESTIGIEUZE WEDSTRIJDEN
Specialty Coffee Association of Belgium:
→ Coffee & Sweets, hal 2

VAKBEURS VOOR DE HORECA EN GROOTKEUKENS

19-23 NOV.

FLANDERS EXPO GENT

HORECAEXPO.BE

Organised by EASYFAIRS Visit the future

Damme Golf & Country Club

The pleasure of golf and nature together

Om ons team te versterken zoeken wij voor onze horeca een **gemotiveerde zelfstandige uitbater**.

Gesitueerd op 20 min van de kust en Brugge, ligt Damme Golf & Country Club.

Damme Golf, een dynamische club met meer dan 1300 leden, ontvangt jaarlijks vele bezoekers uit binnen en buitenland en organiseert een 200tal (golf)evenementen.

Wij bieden een bedrijfsklaar concept zonder investering en er is een mooie conciërge woning voorzien.

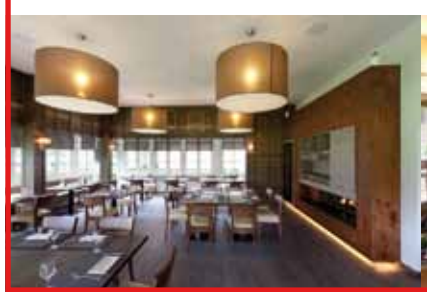
Voorzieningen:
Bar, Restaurant, een vergader/eventzaal (en) tot max 150 personen en een moderne keuken (vernieuwd 5 jaar geleden)

Keuken:
Traditionele keuken met uw moderne twist en kunnen voldoen aan de hoge kwaliteitseisen van ons cliënteel.
Als ook een kleine kaart (snacks) + broodjes om mee te nemen op parcours.

Functieomschrijving:
* U hebt de volledige verantwoordelijkheid over de uitbating van de bar en het restaurant.
* U organiseert en coördineert, in samenspraak met Damme Golf, evenementen in de vergader/eventzaal.
* U verzorgt, met uw dynamisch team, een goede service voor leden en bezoekers.
* U bent verantwoordelijk voor de dagdagelijkse running en netheid.
* U werkt oplossingsgericht.
* U bent de conciërge van de club, verantwoordelijk voor afsluiten van de infrastructuur 's avonds.
* Periodiek rapporteren aan de Gedelegeerd Bestuurder.
* De HACCP en andere normen worden gerespecteerd.
* U bent flexibel ingesteld en werkt ook tijdens weekends en feestdagen.

Profiel:
* Bij voorkeur een koppel
* Ter plaatse wonen in de conciërge woning.
* Gevoel voor gezelligheid.
* Netheid staat voor u voorop.
* Stressbestendig, ook tijden piekmomenten.
* Onafhankelijk kunnen werken als deel van een team.
* Commercieel ingesteld zijn tegenover klanten, leden en bezoekers.
* Discreet en gereserveerd.
* Professionalisme en tevens inventief en creatief voor het samenstellen van menu's en organiseren van evenementen.
* Verantwoordelijkheidsgevoel.

Neemt u onze uitdaging aan, stuur dan uw cv en motivatiebrief ter attentie van
Chris Morton (chris@dammegolf.be)



HORECALEKKER VAN BIJ ONS

De Week van de friet komt eraan!

VLAM organiseert van 27 november tot 3 december de 'Week van de Friet'. Tijdens die week staan onze frietkotcultuur en lekkere frietjes van de frituur centraal. Want de Belg en zijn frietjes, die hebben toch een stevige band. Vraag maar wat men eet bij thuiskomst uit het buitenland... jawel: echte Belgische frietjes. Geen wonder dat onze Belgische frietkotcultuur deze zomer erkend is als immaterieel cultureel erfgoed!

© *Shutterstock*

De oudste frituur van België stond in Antwerpen. In 1842 bevond Frituur Max zich aan het Steen en later verhuisde het naar de Groenplaats. In 1857 publiceerde een lokale krant, Courrier de Verviers, een artikel over Fritz die friet verkocht op kermissen. Ze noemden hem 'le roi des pommes de terre frites' (de koning van de gefrituurde aardappelen). De eerste frietkoten waren vaak mobiel. Pas na de Tweede Wereldoorlog kwamen de vaststaande frietkoten meer in het straatbeeld.

Friturist aan het woord

Een frituur heeft vandaag een gemiddelde levensduur van 5 jaar, enkele jaren geleden was dit nog 10 à 15 jaar. In Torhout baten Pol Vanden Bussche en zijn vrouw Carine al 25 jaar frituur Twiety uit aan de Ruddervoordestraat. Hun geheim? Het begint met respect voor en kennis van je basisproduct: de aardappel. Voeg daarbij een dagelijkse dosis energiek ondernemerschap en je kaarten liggen goed om een succesvolle zaak uit te bouwen als 'friturist'.

Waarin zit het succes van een goede frituur?

Volgens Pol moet je vriendelijk zijn, goede frieten hebben en een snelle bediening kunnen garanderen. Daarnaast moet je frituur een onderscheidend vermogen weten op te bouwen. "In Torhout zijn er maar liefst negen frituren. Toch hebben we allemaal onze eigen vaste klanten." Pol onderscheidt zich door een aantal eigen bereidingen toe te voegen aan zijn assortiment. Zijn slagersopleiding heeft hem hierbij geholpen. Zo maakt hij zijn eigen vol-au-vent, spaghettisaus, vleessatés, gyros en koude schotels.

Hoe maak je lekkere frieten?

"Wie lekkere frieten wil bakken, moet productkennis hebben over aardappelen", vertelt Pol. "Aardappelen zijn onderhevig aan de seizoenen. Nieuwe aardappelen, aardappelen uit het tussenseizoen en bewaaraardappelen hebben allemaal hun eigen structuur en vastheid.
We passen onze bakmethodes dan ook aan per type aardappel. We bewaren onze aardappelen maximaal twee dagen op vier graden en veranderen minstens om de twee dagen het rundervet waarin we de aardappelen bakken. Telkens ik een nieuwe lading aardappelen bak, merk ik aan de eerste frieten die ik bak wat voor soort vlees - of beter aardappel - ik in de kuip heb."

Bij Twiety kiezen ze steevast voor het Belgische bintje, een traditionele specialiteit van onze landbouwers. Door de veranderingen in het klimaat treden er wel variaties op in smaak en structuur. Pol kiest daarom voor een betrouwbare leverancier die een constante kwaliteit kan aanleveren.

Lekker VAN BIJ ONS.be

Groente van de maand: broccoli

Broccoli heeft kleine groene of zelfs paarse bloemknoppen met dikke stelen. De smaak van broccoli heeft iets weg van bloemkool, maar is fijner en pittiger. De hele plant is eetbaar, maar in België eten we meestal de nog gesloten bloemknoppen. Ook de stengels zijn de moeite om te verwerken, ze smaken een beetje naar asperges en zijn heerlijk in soep.

In sommige streken in Italië bereiden ze ook de bladeren in gerechten.
Waarschijnlijk is broccoli vanuit Kreta, Cyprus of het oostelijke deel van het Middellandse Zeegebied in de 17e eeuw naar Italië gekomen. Vanuit Italië werd hij over heel noordelijk Europa verspreid.

Broccoli is een veelzijdige groente. Gewoon gekookt met een sausje is broccoli erg lekker, maar hij is ook overheerlijk in pasta-, rijst- en roerbakgerechten of salades. Je kunt de groente ook stomen of opwarmen in de microgolfoven. Wist je dat je broccoli zelfs kan frituren?

Vis in de kijker: schelvis

Schelvis behoort tot de familie van de kabeljauwachtigen. Opvallend is zijn zwarte vlek aan beide flanken onderaan de zijlijn en achter de kieuwen. Die vlek wordt soms de heilige Petrusduimdruk genoemd. Het is een zoutwatervis die voorkomt in gematigde kustwateren op een diepte van 10 tot 200 meter, dicht bij de bodem.

De schelvis voedt zich voornamelijk met kreeftjes, visjes, mosselen en borstelwormen, waaronder wadpieren. Schelvis is het hele jaar door tegen een matige tot interessante prijs verkrijgbaar. Het seizoen loopt van september tot januari.

Schelvis heeft veel en grote schubben en wordt daarom vooral in visfilet verkocht. Het visvlees is iets zachter dan dat van kabeljauw, maar zeer smakelijk en het is eveneens voor alle bereidingen geschikt.

Ook de lever is een delicatesse met maar liefst 44% gezonde vetten. Bij ons wordt schelvis vaak gebruikt voor de bereiding van vissoepen. In Engeland is gerookte haddock dan weer een klassieker.

Deze recepten voor schelvis vind je op ▸ www.lekkervanbijons.be:
- Schelvis gegrild met stoemp
- Gebakken schelvis met knoflook
- Schelvis met witloof
- Clafoutis van selder met appels en schelvis
- Schelvis met spinazie en kaas

HORECA IN HET SPOOR VAN...

friturist Ronny Voortmans

In deze reeks volgen we een aantal mensen met bijzondere beroepen. Niet alledaags en misschien vergeten, maar wel tot de verbeelding sprekend. En uiteraard gelinkt aan het concept horeca. Deze keer waren we te gast bij friturist Ronny Voortmans.

De Belg en zijn frietjes, het blijft een geslaagd huwelijk. Welke crisis er ook om de hoek komt kijken, we zullen altijd teruggrijpen naar het gele goud. Tot zover de zekerheid, want binnen deze sector zie je frituristen die zich op de één of andere manier proberen te onderscheiden. Een frietmobiel voor allerhande feesten, catering of verse bereidingen... Vroeger was het wekelijkse bezoek aan de frituur voor vele gezinnen de enige vorm van uiteten gaan, vandaag gaan veel mensen meermaals per week op restaurant. Tijden veranderen, lekkere frieten gelukkig niet. Ronny Voortmans van de Frietboetiek in Meeuwen is een van die mensen die vroeger reikhalzend uitkeek naar de vrijdag, want dan was het feest: frietjes van de frituur! Vandaag serveert hij ze zelf en doet dat met verve. De Frietboetiek werd namelijk al tweemaal verkozen tot beste frituur van het land.

We treffen Ronny en zijn partner Peggy op een maandagnamiddag. In een professionele en ultramoderne keuken zijn ze volop in de weer met tal van bereidingen. De broodjes voor de burgers komen niet uit de groothandel, maar van de lokale bakkerij en bakken ze zelf af. Meteen valt op hoe netjes deze frituur is en hoe anders dan de klassieke frituur. Met alle verse bereidingen op de uitgebreide menukaart houdt het meer het midden tussen een frituur en een restaurant. En het zijn vooral de details – mooi servies in keramiek, de oortjes als communicatie, aangename stoelen en stijlvol interieur – die hier het verschil maken...

De kokende rijlesinstructeur

Ik ontmoet in de Frietboetiek ook de ouders van Ronny, die hun zoon graag helpen. Dat is welkom, want een frituur is hard labeur. Ronny en Peggy zijn dagelijks minstens 14 uur in de weer. Vooral de verse bereidingen nemen veel tijd in beslag. Het zou een pak makkelijker kunnen, maar dat willen ze niet. Ronny Voortmans: "We zweren trouw bij wat we doen. Onze klanten weten waarvoor we staan. Er zijn zoveel frituren maar toch komen ze tot bij ons. Uiteraard kopen we veel snacks aan, maar alle warme bereidingen maken we zelf. En vers zoals je ziet. Stoofvlees, goulash, stoofpannetje, slaatjes, pasta's en alle sauzen. Dat onze pasta's zoveel succes hebben, komt omdat we die bereiden met verse pasta. Sommige klanten komen vier op de vijf dagen. We hebben zelfs lactose- en glutenvrije snacks. Door de diversiteit en kwaliteit kan iedereen van het gezin kan genieten. Dat is onze sterkte. Dat het ons veel tijd en moeite kost, is het allemaal waard."

Ronny volgde een klassieke koksopleiding aan de hotelschool in Herk-de-Stad, waarna hij aan de slag ging in de horeca. De combinatie van vele uren en weekendwerk deed er hem als jonge snaak uitstappen. Vijf jaar lang werkte hij als rijlesinstructeur. Af en toe kreeg hij wel de vraag om een feest op te luisteren met catering allerhande, maar niet voldoende om ervan te leven. Toch kruipt het bloed waar het niet gaan kan. Na verloop van tijd kreeg hij toch weer zin in horeca. Het voornaamste struikelblok was het overtuigen van Peggy, die hij intussen had leren kennen en die niet stond te springen om de veilige wereld van boekhouding en fiscaliteit vaarwel te zeggen. Toch wist hij ook haar te overtuigen. Ze waagden de stap en begonnen een kleine frituur. Dat deden ze tien jaar lang en stelselmatig groeiden ze. Tot ze drie jaar geleden beslisten om te investeren in hun nieuwe concept. "Een zware investering, maar de beste die we konden doen", klinkt het overtuigd bij allebei.

Leve de bintjes

De aardappeleters van Van Gogh lieten al zien hoe hard de boerenstiel is en hoe belangrijk een goede aardappeloogst. Bij een friturist is dat vandaag niet anders, alles staat of valt met de kwaliteit van de 'patat'. Ronny: "Mensen hebben recht op goede frietjes, maar beseffen soms niet hoezeer wij afhankelijk zijn van de kwaliteit van ons grondproduct. Meer of minder zetmeel in de aardappel, hoeveelheid vocht, dat zijn zaken die wij niet in de hand hebben. Als de natuur ons niet goedgezind is, moeten wij naar alternatieven grijpen, maar dat doe ik liever niet. Dit jaar is gelukkig een goed jaar."

'Hygiëne is een must'

Er werd lang laatdunkend gedaan over het ambacht van friturist, maar de laatste jaren is er toch een kentering geweest. Vooral dan door de upgrade van de burger en de opening dit jaar van Sergio Herman's Frites Atelier in Antwerpen. De frituur verheven tot gastronomie. Bij Ronny en Peggy is vooral de Black Angus Burger een hype. Met kwaliteitsvlees van een nabijgelegen slager, wat de lokale verankering extra in de verf zet. De Belgische Frietkotcultuur is immers sinds 2017 erkend als Nationaal Immaterieel Cultureel Erfgoed.

Frietboetiekburger & wereldburger

In het interieur trekt een opvallend beeldhouwwerk de aandacht. Een figuurtje zit op een grote wereldbol en eet...frietjes uiteraard. Het is nog maar eens een voorbeeld van het doorzettingsvermogen van Ronny. Viviane Swennen, een kunstenares uit Bree, had destijds naar aanleiding van Limburger, Wereldburger een reeks gemaakt waarvan een gelijkaardig beeld jarenlang de entreehal van *Het Belang van Limburg* heeft gesierd. Hij was er meteen weg van en wou het graag een knipoog naar zijn ambacht geven. Na lang aandringen stemde de kunstenares er uiteindelijk mee in om een kleiner exemplaar met frietjes te maken, de Frietboetiekburger & Wereldburger.

Tomorrowland

Om zich volledig aan hun werk te kunnen wijden, hebben Ronny en Peggy bewust niet voor kinderen gekozen. Wat niet wil zeggen dat ze eeuwig in de frituur zullen staan. De lange dagen en de stress die ermee gepaard gaan, laten het eenvoudigweg niet toe om dit vol te houden tot hun pensioen. Maar nadenken over het leven na de frituur doen ze nog niet. Ze houden immers van wat ze doen. Zelfs van hun cateringopdrachten, die ze ernaast afwerken. Zij het op een lager pitje dan vroeger. Enkel voor korte vakanties onderbreken ze hun werk. Ronny: "En voor Tomorrowland! De laatste zondag zijn we steevast van de partij, samen met heel wat lokale middenstanders. Er heerst een geweldige en vriendschappelijke sfeer en de omkadering is af. Geen kale wei zoals in vele festivals. En overal valt wel iets te ontdekken. Elk jaar gunnen we onszelf dan een serieus feestje (*lacht*)."

Ik laat Ronny en Peggy terug over aan hun klanten en geniet nog na van een heerlijke Black Angus Burger met een Mieverse Bok, een fris, bitter en – hoe kan het anders – lokaal biertje. Wanneer Ronny mij de mooi gepresenteerde schotel voorzet, vertrouwt hij me iets weifelend toe dat hij zelf amper frietjes eet. Zoals voor alles wat lekker is: geniet met mate, zegt hij met een glimlach.

▶ www.frietboetiek.be

Sam Paret

BIO

Naam: Ronny Voortmans
Functie: friturist en zoveel meer (soms ook psycholoog ;-))
Leeftijd: 40 jaar
Favoriete gerecht: Onze spaghetti bolognaise, gewoon de max!
Favoriete frituursnack: Boulet
Levensmotto: 'Don't be the same, be better!'
Biotoop: Meeuwen en binnenkort Oudsbergen
Hobby: Fietsen, uiteten gaan en auto's

© Mine Dalemans

HORECALID IN DE KIJKER

25 jaar hard labeur, maar zeker zoveel plezier

© Wouter Vanvooren

In tegenstelling tot wat de naam laat vermoeden, staat restaurant Pattaya al een kwarteeuw bekend om zijn klassiekers. Je kunt er steevast terecht voor het beste wat elk seizoen te bieden heeft. Alleen of in groep, vooraf gereserveerd of in laatste instantie, bij Pattaya maken ze er een erezaak van om de klant met open armen en met een brede glimlach te ontvangen. Samen met hen vieren ze dit jaar hun zilveren jubileum.

Gerold Vanderlinden, telg uit een echte horecafamilie, ruilde 25 jaar geleden Oudenaarde voor Sleidinge en zette Pattaya vrij snel op de kaart. Tal van nieuwe investeringen zorgden voor een grote expansie. Vandaag kunnen tot 240 mensen komen genieten. En daar gaat het Gerold net om. Zijn klanten zien genieten, is zijn grootste goed. Een eigenschap die hij van zijn moeder heeft geërfd. Als fiere 73-jarige helpt zij nog steeds mee in de zaak van zijn broer in Oudenaarde. "Ik kan het toch niet maken om te stoppen voor mijn moeder dat doet", aldus Gerold. Zijn klanten kunnen dus gerust zijn, zij zullen nog lang kunnen genieten van Pattaya. En dit sinds kort in een vernieuwd interieur...

Voorbestemd voor horeca

Het stond in de sterren geschreven dat Gerold Vanderlinden zijn weg in de horeca zou maken. Hij groeide als het ware op tussen de kookpotten want zowel zijn ouders als grootouders baatten een zaak uit. Toch volgde hij eerst nog een opleiding houtbewerking. Maar hij is altijd blijven helpen bij zijn ouders in feestzaal/restaurant Het Molenhuis in Oudenaarde. Zijn broer nam daarna over en dit jaar vieren ze er de veertigste verjaardag. Gerold: "Een eerlijke brasserie met een toegankelijke keuken. Mijn moeder maakte de hele dag door verse spaghettisaus als dat nodig was. En wij hielpen, zo simpel was het. School was niets voor mij. Met een leercontract kon ik twee jaar terecht in La Pomme D'Or, eveneens in Oudenaarde. Hoewel dat toen een ster had, boden ze hun klanten een basiskeuken met herkenbare producten. Dat is me altijd bijgebleven. De verhouding tussen prijs, kwaliteit en kwantiteit moet goed zitten. En heel belangrijk, wees vriendelijk tegen de klanten. Ongeacht jouw persoonlijke situatie. En god mag weten dat ik mijn deel van de ellende heb gehad. Maar opgeven was nooit een optie. Het is nog altijd de mooiste job die er is."

Na zijn ervaring in La Pomme D'Or was Gerold overtuigd van welke richting hij uit wou. Na een jaar in De Panne, trok hij naar hotelschool Ter Duinen in Koksijde. Aanvankelijk leerde hij niet veel bij, want de basis had hij al opgedaan in de praktijk. Maar achteraf gezien waren het de mooiste jaren uit zijn leven. Hoewel hij zelf in een sterrenzaak werkte, heeft hij die zelf nadien nooit geambieerd. Fijnproevers kunnen terecht in Pattaya, maar daarom wil hij daar de lat niet leggen. Hij wil voor iedereen toegankelijk zijn. Een sterrenzaak is niet verenigbaar met Pattaya, daarvoor is de zaak te groot. Bovendien is en voelt hij zich een man van het volk. Hij begrijpt dan ook collega's die hun ster weer hebben ingediend. Vooral de extra druk die daarbij komt kijken, is nog zwaarder dan topsport. Alleen winnen telt immers. Dergelijke onmenselijke druk wou hij niet op zijn schouders.

Herkenbaarheid

De Belg kan moeilijk met verandering om en dat geldt ook voor de horeca. Het is een van de redenen dat Gerold ervoor koos om de naam van de zaak die hij overnam te behouden. De vorige eigenaar verbleef in Pattaya toen hij de zaak kocht en gebruikte beelden die hij van daar meenam voor de inrichting. Gerold: "Verandering in de horeca is gevaarlijk, dat heb ik al bij collega's gezien. Ik was amper 23 toen ik Pattaya overnam en dat was al een serieuze investering. Bovendien draaide de zaak goed. Waarom dan een extra investering doen voor rebranding zonder de garantie dat de bestaande klanten niet afhaken? Met de invoering van de witte kassa zijn veel restaurants in de namiddag gaan sluiten omdat ze ervan uitgaan dat je dan verlies draait. Ik heb het ook een half jaar geprobeerd, maar kwam er al gauw op terug. Als mensen voor een gesloten deur staan, zeker op een drukke baan als deze, komen ze nog moeilijk terug. De winst zit in het verlies, zeg ik altijd."

Het restaurant gaat over de lippen van generatie op generatie. Van bepaalde families mocht Gerold al vijf generaties verwelkomen en dat doet hem zichtbaar deugd. Mensen komen graag. Vanwege de herkenbaarheid en de familiale sfeer die er heerst. Gerold is ook iemand die zich graag sociaal engageert en vaak bij collega's over de vloer komt. Gerold:

'De verhouding tussen prijs, kwaliteit en kwantiteit moet goed zitten. En heel belangrijk, wees vriendelijk tegen de klanten'

"Je kunt maar krijgen als je zelf ook geeft. Ik zie collega's niet als concurrenten, dus waarom zouden onze klanten dat doen. Ik ga graag uit eten als ik tijd heb of op vakantie ga, net als alle Belgen. Dat ik klanten heb van over het hele land, zal daar deels mee te maken hebben. Zelfs toen ik op reis was in Mexico, kwam ik Vlamingen tegen die Pattaya kennen. Fantastisch toch?"

Jubileum

25 jaar. In de horeca is dat een niet te onderschatten prestatie en dat mag terecht gevierd worden. Pattaya doet dat het hele jaar door, samen met de klanten. Op de agenda stonden onder meer een tapasavond, een namiddag met koffie en gebak, een feestelijke barbecue en een exclusief feestbanket. Volgt nog: een heus Breughelmaal in december. Kortom, een brede waaier die alle facetten van Pattaya in de kijker zet. Gerold: "Klopt, wij willen onze bestaande en nieuwe klanten verwennen en tonen wat we in onze mars hebben. Pattaya staat bekend om zijn veeleer klassieke keuken met seizoensgerechten. Paling, asperges, wild, noem maar op. Maar we kunnen meer dan dat en dat tonen we tijdens ons jubileum. Zeker voor wie hier een feest wil plannen een ideale mogelijkheid dus om van de sfeer en onze keuken te proeven."

Gerold kan terugvallen op een fantastische ploeg. Want ook dat is een voorwaarde voor succes in de horeca. Bij Pattaya kunnen groepen van wel twintig personen plots onverwacht voor de deur staan. Ze zijn welkom, het team zal hen serveren wat ze willen. Zonder beperking tot een aantal gerechten per tafel zoals dat vaak het geval is. Dat is een enorme troef die ze kunnen uitspelen, maar vergt veel van het personeel in de keuken. Ze moeten flexibel zijn. Dat de meeste hier al lang werken, zegt dan weer iets over Gerold en zijn partner, Inge Welvaert. Geven en nemen, dat heeft hij moeten leren. Aanvankelijk wou hij alles zelf doen. Maar niemand heeft baat bij een burn-out. Het is beter dingen uit handen te geven zodat je het langer volhoudt. Gerold: "Langer werken moeten we allemaal. Nu stoppen kan ik mij niet permitteren en wil ik ook niet. Ik kan mijn moeder toch niet langer laten werken dan mezelf (*lacht*). Nee, eerlijk? Ik zou het te veel missen. Niets doen is niets voor mij. En ik heb ook angst om sociaal niets meer voor te stellen. Ik heb volk rond mij nodig en waar kan ik beter zitten dan hier? Ik heb een geweldige ploeg rond mij, ik word gewaardeerd en mijn restaurant heeft een goede naam. Al 25 jaar lang. Daar ben ik best fier op..."

▶ www.pattaya.be

Sam Paret

HORECAZOEKERTJES

BRASSERIE/TAVERNE OVER TE NEMEN
Toplocatie in centrum van Haacht - unieke kans van succesvolle brasserie - vast cliënteel, goed draaiende zaak - ideaal voor een koppel - de zaal bestaat uit een verbruikszaal met 55 zitplaatsen - zomerterras met 30 zitplaatsen - Reden: familiale omstandigheden - Prijs bespreekbaar - alleen per mail contact opnemen aub: steakfrietsla@outlook.com

Te koop/te huur: gereputeerde feestzaal-, restaurant in het hart van het Pajottenland. 200 zitplaatsen, goed uitgeruste keuken, grote parking en mooie terrassen en tuinen. Wegens pensioenleeftijd, 0473/834701

GOED DRAAIENDE ZAAK OVER TE NEMEN in groot Gent. Restaurant feestzaal met grote parking en tuin. Prijs overeen te komen. Wegens pensioen. Tel 0478 071 318

Over te nemen Frituur-restaurant (specialiteit mosselen) te Heusden-zolder wegens pensioen. Tel 011/425271

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

- Heeft u hinder van openbare werken die gestart zijn na 1 juli 2017? Vraag de hinder- en/of de sluitingspremie aan.
- Wijziging Vlaamse regelgeving vergunningsplicht functiewijziging "horeca"
- Moet u binnenkort uw organisch biologisch afval (oba) gescheiden laten ophalen?
- Beteugeling van de dronkenschap – toegang voor minderjarigen
- Voor sommige caféhouders bijkomend belastingkrediet
- Uitbreiding van gebruik van ecocheques
- Geen gewaarborgd loon bij ziekte tijdens hervatting van aangepast of ander werk
- Levensloop horecaondernemingen
- Tip: ook klein verlet als men wettelijk gaat samenwonen?

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

HORECAACTUEEL

Food Paradise Day wakkert zin in horeca aan

Tijdens Food Paradise Day, een congres voor de laatstejaarsstudenten horeca, kwamen zowel nationale als internationale culinaire toppers komen spreken over hun passie voor het vak. Ronkende namen als Sergio Herman, Geert Van Hecke, Kobe Desramaults, Dominique Persoone en Albert Adrià kwamen er hun persoonlijke succesverhalen toelichten in de hoop de goesting bij het jonge volkje weer te doen aanwakkeren. "Verhalen over faillissementen, de witte kassa en onregelmatige uren houden jongeren tegen om hun horecadroom na te jagen", klinkt het bij de organisatie. "Faalangst ondermijnt hun passie en het gevolg is dat steeds meer afgestudeerden werk zoeken in een andere sector. Dat is zonde want zij kunnen hun droom niet verwezenlijken en wij vinden geen gepassioneerd en gemotiveerd personeel meer." Het congres was met 1.300 studenten volledig uitverkocht.

HORECALEDENWERVING

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

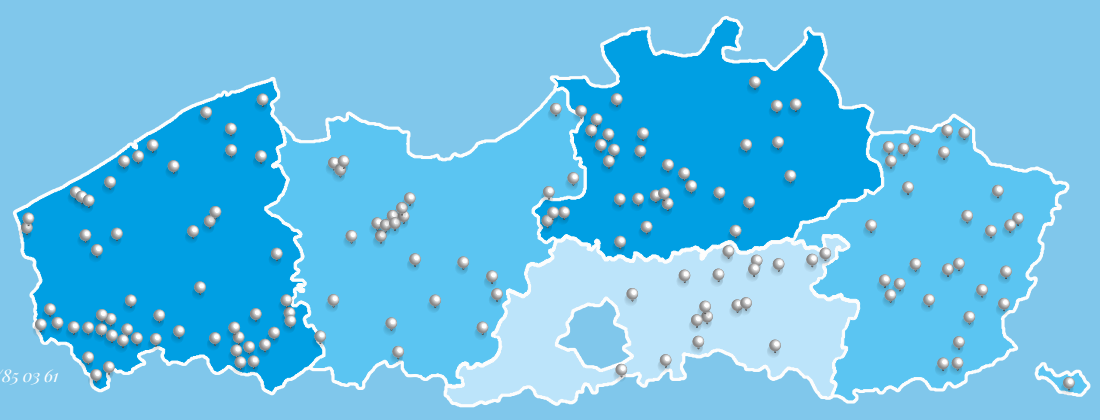
Aalst, Music N Food - Aarschot, Gaby's Coffeegarden Rest/Tav - Aarschot, Harte Troef - Achel, Koeckhofs (Hotel-Rest) - Baardegem, Stationneken Baardegem - Beerst, Salons Notredame/Café De Vrede - Begijnendijk, Frituur Sonja - Beringen, Be-Create - Bornem, Brasserie 't Scheldezicht - Brakel, 't Fameus Verleden - Brugge, Pergola - De Panne, 'Moom' Logies Ontbijt Lunch - Deerlijk, Frituur 'Happy Taste' - Diest, Croq N More - Diest, The Garage - Drongen, Oude Abdij Van Drongen - Eeklo, Hotel Shamon - Eeklo, Hotel Villa Magdalena - Eeklo, Mimosa - Esen, De Kruishoeve - Ettelgem, La Maison Du Terroir - Geel, Het Fornuis - Geluwe, Café 'Het Gouden Hoofd' - Genk, Carbone - Genk, Queen Of The South - Gent, Borluut - Gent, Café De Buffel - Gent, Chaplin - Gent, Het Onverwachte Geluk - Gent, Lepelblad (Rest./Koffiehuis) - Gent, Oak Gent - Gent, Romain Roquette The Salad Bar - Gent, Romain Roquette The Salad Bar - Gierle, De Schranser - Gierle, De Valk - Haacht, Het Paellahuisje - Hamont-Achel, Food Emotions - Hasselt, Het Menneke - Hasselt, Moods - Hasselt, Solutions Chefs - Heverlee, Café Night & Day - Heverlee, Het Land Aan De Overkant - Hillegem, Kattekwaad - Ieper, Allegria Foodbar - Ieper, De Oude Veemarkt (Estaminet) - Ieper, Kok Ou Vins - Kallo, The Club Kallo - Kapellen, De Hoge Boom - Kasterlee, Ruiterij De Rielen Ranch - Kessel, Bar-Muza (Bistro) - Kessel-Lo, Suske Smos - Knokke-Heist, Dely's - Kortrijk, Bistro Fre - Kortrijk, Caffè Lungo - Kortrijk, De S'eule - Kortrijk, Pastasciutta - Kortrijk, Pastasciutta Appel - Kruishoutem, Clementine - Lanaken, Restaurant Contrast - Langemark, Bistro De Koornbloem - Leuven, Croque 'N Roll - Leuven, Honger - Lier, Flashygolf En De Ravotter - Lier, Puur Frituur - Lint, Traiteur Lint - Lommel, Antares - Lommel, Cuchara - Lommel, Flashback - Mechelen, Cafe Belge - Meeuwen-Gruitrode, Café In The Mood - Merksplas, De Caron - Munkzwalm, De Stoasie - Neeroeteren, Brasserie 't Bakkemieske - Neeroeteren, Da Vinci - Neerpelt, L'anima - Nieuwkapelle, 't Gemeentehuis Eet En Praatcafé - Nieuwpoort, Apero Lunch Dinner 'Wasserette' - Oud-Turnhout, Domein Rodin - Poperinge, Het Mysterie (Volksspelenkroeg) - Ranst, Den Bol - Rijkhoven, De Smulpaap - Rillaar, 't Rietlaer - Rotselaar, Café 't Deurp - Ruddervoorde, Friethuis 'Kruuskassie' - Schoten, Brasserie Recup - Stasegem, The Art Of Barbecue - Steenokkerzeel, Frituur 138 - Temse, B&B De Gilleminus - Tienen, Theatercafé - Tongeren, Restaurant Konings - Turnhout, Rekruut - Viersel, De Kroon - Waregem, D'Oude Markt Frituur - Waregem, Pizz'arti - Wervik (Kruiseke), 't Erfgoed Snack Tea-Room - Westouter, Tapperij Eeterij 'In De Zwaan' - Wevelgem, Kaffee Bolero - Wijnegem, De Bergerie - Zoerle-Parwijs, Brasserie Marie - Zonhoven, Sans Gène - Zonnebeke, Frituur 'De Smuller'

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

Antwerpen, Croissanty - Antwerpen, Livelli - Antwerpen, Pizzeria Da Vinci - Antwerpen, Arass Hotel & Business Flats - Antwerpen, Hotel Julien - Antwerpen, Van Der Valk Hotel Antwerpen - Bilzen, Lantaarn Café - Blankenberge, Strandhotel - Bornem, De Notelaer - Bornem, Hotel Secundo - Bredene, M Due (Tearoom, Ijssalon) - Bree, Hoptimist - Brugge, Singe D'or - De Panne, Restaurant/Tea-Room 'Mirage' - Deurne, 't Koffiemieke - Diepenbeek, 't Russelt - Dranouter, Hotel Restaurant 'De Hollemeersch' - Harelbeke, Track 75 - Hechtel-Eksel, De Kletskop - Herenthout, Mocca D'Or - Hoeilaart, De Boerenkeuken - Huldenberg, Taverne Rochus - Hulshout , Htc De Rakket - Ieper, Bonny's Friethuis - Ieper, De Wijngaard - Ieper, Pastasciutta Ieper - Ieper, El Toro D'ypres - Kontich, It's James - Kortrijk, Bistro Bloesem - Kruibeke, De Schoofzak - Leuven, Ciao Italia - Leuven, De Leivese Ton - Lier, Thai Xpress Take Away - Lommel , Het Frietkot - Maasmechelen, Lunch-Time - Melle, Frietnestje - Middelkerke, Strandbar Muchacha - Moelingen, Onder De Poort - Nieuwkerke-Heuvelland, Groepsverblijf 'De Bosgeus' - Nieuwpoort, B&B 'Jeanne' - Nieuwpoort, Ibis Styles Nieuwpoort - Oostende, Bistro Strandhuis - Oostende, Eethuis Casa Del Mar - Opoeteren, Oud Oteren - Otegem, Taverne Sebas - Poperinge, De Helleketel - Poperinge, Restaurant 't Sparrebos - Roeselare, Ontbijt/Bakkerij 'Brood.' - Ruddervoorde, Eetcafé 't Oud Gemeentehuis - Sijsele, Poortershuyze - Sint-Joris-Winge, In Den Hoek - Sint-Katelijne-Waver , Upendo Cooking - Tielt, Hotel Restaurant Shamrock - Tongeren, Chuckwagon Bar-B-Que - Torhout, Rib'n'kip - Vlamertinge, Paviljoen - Watou, Café 'In Het Brouwershof' - Wichelen, Salons 't Oud Gemeentehuis - Zulte, De Karper - Zutendaal, De Biechtstoel

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



WORD NU LID!

En geniet van tal van voordelen

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

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

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

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

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

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

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

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

Partners: europabank, ADMB HR-partner, 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 Fédértion HoReCa Wallonie.

MIX
Papier van verantwoorde herkomst
FSC® C014229
www.fsc.org

HORECAACTUEEL

Op café met René

Op 15 augustus was het precies 50 jaar geleden dat René Magritte (1898-1967) in Schaarbeek overleed. De Belgische surrealist is wereldwijd bekend, van Tokio tot New York, voor zijn iconische beelden van de man met de bolhoed. Wat minder bekend is, is dat Magritte zijn inspiratie vaak vond op café in Brussel. Laten we even met hem op stap gaan: op café met René!

Verscheidene toeristische en culturele organisaties bieden surrealistische wandelingen in Brussel aan, in de voetsporen van René Magritte. We kiezen er eentje uit, gepromoot door Visit Brussels, het officiële toeristische promotiebureau van het Brussels Gewest. De mooi verzorgde bijbehorende infofolder en kaart zijn uitgegeven in het Nederlands, Frans, Engels, Duits, maar vreemd genoeg (nog) niet in het Japans of Russisch.

© Michael De Lausnay *Cirio*

De wandeling leidt van de Esseghemstraat in Jette, waar René en Georgette Magritte bijna 25 jaar gewoond hebben – de woning is sedert de jaren 1999 als museum te bezichtigen – tot de begraafplaats van Schaarbeek, vreemd genoeg in Evere gevestigd, waar de kunstschilder begraven ligt. Op de wandeling (je kunt ook net als Magritte tram 93 nemen) maak je halt in drie cafés waar Magritte zijn inspiratie zocht en vond.

Het Goudblommeke in Papier

Een verplichte stop op de wandeling is Het Goudblommeke in Papier (in het Frans: La Fleur en Papier Doré) – het lijkt wel een surrealistische naam – dat in 1944 geopend werd door Geert van Bruaene, anarchist, dichter, kunstverkoper, verhalenverteller én vooral een begenadigd herbergier die de hele kunstscène uit Brussel en ver daarbuiten aanlokte. Het stamineetje in de Cellebroersstraat is vandaag een museumcafé met een 500-tal objecten en kunstwerkjes waar je uren kunt rond snuisteren. Vergeet ondertussen niet te genieten van een Brussels biertje – een Zinnebir van de tap of een kriekenlambiek van Girardin bijvoorbeeld - en van de authentieke Brusselse gerechten zoals de legendarische ajuinsoep of 'l'incontournable' Stoemp met Bloempanch.

Wie René Magritte in het Goudblommeke geïntroduceerd heeft, is niet geweten. Wel is het duidelijk dat de figuur van Geert van Bruaene kunstenaars, schrijvers en dichters, en toneelacteurs aantrok: van Jacques Brel tot Hergé, van Alechinsky tot Dotremont, van Louis-Paul Boon tot Hugo Claus, die er zelfs zijn huwelijk met de Nederlandse actrice Elly Overzier vierde. Als de muren hier konden spreken… "misschien beter dat ze zwijgen", lacht Mich De Rouck, een van de beheerders die het café zo'n tien jaar geleden van de ondergang hebben gered.

Voor de surrealisten was dit anarchistisch hol het ideale broeinest om de ideeën te laten opborrelen. Louis Scutenaire, Marcel Mariën, E.L.T. Mesens, Irène Hamoir en minder bekende goden kwamen hier met Magritte samen om te discussiëren over kunst. "Quelle vanité que la peinture…". De tientallen 'oneliners' die op de muren geschilderd zijn, getuigen nog van die tijd. De slagzin van Geert van Bruaene slaat alles: "Tout homme a droit à vingt-quatre heures de liberté par jour." Onthouden maar!

De reddingsoperatie van dit pand waar tot diep 19de eeuw zieken, ouderen en zonderlingen werden opgevangen door de Zusters van Liefde, is haast even surrealistisch. Of zoals Mich De Rouck het uitdrukt: "Ze moesten een paar zotten vinden om het café te redden!" In eerste instantie was dat Peter Lombaert, bekend van Vlaanderen Vakantieland en TV Brussel, maar ook de oprichter van tal van verenigingen zoals de Zennezotten. Uit liefde voor het café kocht hij het Goudblommeke – dat helemaal in verval geraakt was – voor een vereniging in oprichting.

"Spoedig werden een aantal enthousiastelingen gevonden die het project wilden steunen", zegt Mich De Rouck. "Maar de problemen waren 'gigantesque'. Het gebouw was onbewoonbaar verklaard, klaar voor de sloop zeg maar. Maar zelfs dat kon niet omdat de voorgevel en de drie gelagzalen beschermd waren. Om dat gebouw in orde te krijgen, was er een bom geld nodig. Gelukkig vonden we net op tijd een accountant die mee op de kar sprong!"

Die accountant is Paul Merckx, neef van de bekende wielrenner met die achternaam, die jarenlang in de culturele sector gewerkt had. "We hebben een coöperatieve vennootschap opgericht", vertelt Merckx. "In tegenstelling tot een vzw is een coöperatieve een handelsonderneming. We moesten de zaak immers ook runnen. Met zessen hebben we ieder een startkapitaal van 10.000 euro ingebracht. En dan zijn we op de boer gegaan bij sympathisanten van het café om coöperanten te vinden. In totaal hebben we er een 120-tal die ieder minstens 1.000 euro hebben ingebracht. In totaal hebben we 600.000 euro geïnvesteerd om het gebouw te redden en om aan de normen van de brandveiligheid te kunnen voldoen. Ik verheel u niet dat wij nog steeds in het rood staan. Maar in oktober vieren we wel onze 10de verjaardag."

Pour la petite histoire: omdat ook het interieur van de gelagzalen beschermd is, heeft men alle kadertjes van de muren moeten halen om het behang met watjes van de nicotine te zuiveren, en alle kadertjes - even schots en scheef als ze hingen - aan de hand van foto's onder toezicht van de Commissie Monumenten en Landschappen weer op dezelfde plaats moeten terughangen.

Vandaag, onder de deskundige leiding van Stef Van den Bergh en Lou Junior Mariette, bruist het

© Michael De Lausnay *Greenwich*

> Vandaag bruist het Goudblommeke weer als voorheen, 'al hebben de aanslagen en de verkeersproblematiek ons geen goed gedaan'

© Michael De Lausnay *Goudblommeke*

Goudblommeke weer als voorheen, "al hebben de aanslagen en de verkeersproblematiek ons geen goed gedaan." Kunstenaars van allerlei slag, toeristen, 'Marolliens et le tout Bruxelles' komen er glas drinken en inspiratie zoeken, net zoals René Magritte in de jaren na de oorlog.

Greenwich en Cirio

Het is niet zonder enige tegenzin dat we afscheid nemen van het Goudblommeke, met de belofte om er spoedig weer te keren. Wie weet ontmoeten we elkaar daar in oktober wanneer het tienjarig bestaan na de redding 'op passende wijze' gevierd wordt.

Café Greenwich in de Kartuizersstraat is onze volgende halte. Een naam als een klok in het Brusselse uitgaansleven, vooral dan voor de schakers onder ons. René Magritte was een van hen. Het schaakbord komt trouwens herhaaldelijk voor in zijn schilderijen. "Als Magritte zou schilderen zoals hij schaak speelt, dan zou hij nog een lange weg moeten afleggen", werd er gezegd. Een lekkere geuze maakte gelukkig veel goed na een nederlaag op het schaakbord.

Belangrijk om weten: Magritte was in die jaren na de oorlog nog vrij onbekend en vond amper kopers voor zijn werk. In café Greenwich probeerde hij dan ook amateurs te vinden voor zijn doeken. Op café gaan was dus ook een vorm van public relations voor de artiesten van die tijd…

Vandaag zijn de schakers verdwenen uit café Greenwich, dat een tiental jaar geleden voor 3 miljoen euro werd gerenoveerd. Het beschermde art nouveau interieur ademt nog steeds de sfeer van de Brusselse brasserie waar artiesten op zoek gingen naar vertier en cliënteel.

Dat geldt in zekere zin ook voor het derde café op onze wandeling, Le Cirio, vlak naast de Beurs gelegen, en genoemd naar de Italiaan Francesco Cirio uit Turijn die er in het fin-de-siècle van de 19de eeuw een speciaalzaak in fijne Italiaanse vleeswaren opstartte. Het art nouveau huis groeide uit tot de ontmoetingsplaats voor de Brusselse bourgeoisie die er kwam nippen van de vermaarde Half & Half, half prosecco, half witte Italiaanse wijn. De surrealistische kunstenaars E.L.T. Mesens en Marcel Lecompte waren hier niet weg te slaan. Voor René Magritte was de stijlvolle zaak de favoriete plek om af te spreken met geïnteresseerde en mogelijk gefortuneerde klanten.

Vandaag rusten René en Georgette Magritte op de begraafplaats van Schaarbeek. Op de tombe lezen we: "Il n'y a aucun mérite à être quoi que ce soit." "Er schuilt geen enkele verdienste in om wat dan ook te zijn." Met die nederige gedachte besluiten we onze wandeling.

▶ www.goudblommekeinpapier.be
▶ www.greenwich-cafe.be

Henk Van Nieuwenhove