

**SCHRIFTELIJKE VRAAG**

nr. 864  
van **CATHY COUDYSER**  
datum: 22 februari 2017

---

aan **BEN WEYTS**

VLAAMS MINISTER VAN MOBILITEIT, OPENBARE WERKEN, VLAAMSE RAND, TOERISME EN DIERENWELZIJN

---

*Horecabeleidsplan - Uitvoering*

In maart 2016 stelden minister Weyts en minister Muyters het nieuwe beleidsplan voor de horecasector voor. Het plan moet enerzijds de administratieve lasten alsook de energiekosten voor de sector verminderen. Anderzijds wil het plan ook de Vlaamse culinaire identiteit in de kijker plaatsen. Het horecaplan bevat een overzicht van een aantal lopende en ook van nieuwe, nog te nemen concrete acties. Het gaat onder meer over het versterken van starters, het thematisch overleg met de lokale besturen over de horecasectorproblematiek en het voeren van een breed beleid binnen Toerisme Vlaanderen met projecten als de Flanders Food Faculty, kindvriendelijkheid en Jong Keukengeweld.

Slechts 53 procent van de horecaondernemingen is nog actief na vijf jaar. Daarom heeft de Vlaamse Regering enkele concrete punten aangedragen om het ondernemerschap binnen de sector naar een hoger niveau te tillen. Dan gaat het onder meer om ondersteuning voor wat betreft het drukken van de operationele kosten, het gezamenlijk afhandelen van administratieve formaliteiten om de individuele ondernemer te ontlasten en kostenbesparend te werken, een doelgroepkorting voor laag- en middengediplomeerden om de personeelskosten te drukken en een scan van de energiekosten om de energiefactuur te drukken.

1. In het kader van het horecabeleidsplan van maart 2016, is een plan opgemaakt met concrete acties.
  - a) Hoe verlopen deze concrete acties en in hoeverre zijn ze zichtbaar op het terrein?
  - b) Welke stakeholders heeft de minister betrokken bij de uitvoering van deze acties?
  - c) Welk budget is vrijgemaakt voor de uitrol van de diverse acties?
  - d) Op welke manier worden de acties gemonitord en opgevolgd?
2. Op welke manier is het lokaal ondernemerschap onderdeel van de toeristische hefboomprojecten?

---

*Deze vraag werd gesteld aan de ministers Ben Weyts (864), Philippe Muyters (381).*

**GECOÖRDINEERD ANTWOORD**

op vraag nr. 864 van 22 februari 2017

van **CATHY COUDYSER**

---

1. a) Het horecabeleidsplan dateert van 25 maart 2016. In 2016 is de taskforce reeds tweemaal samengekomen.

Hierbij alvast een greep uit de acties die momenteel lopende zijn:

**SD1: Het verbeteren van de kostenefficiëntie**

- Het ontzorgen van de horeca-ondernemer: Xenia is het online horecaplatform dat als onafhankelijk platform diensten en oplossingen aanbiedt die beslommingen wegnemen bij de individuele horeca-ondernemer. De oprichting ervan is gepland voor januari 2017 en zal operationeel zijn in het voorjaar 2017.
- Het drukken van de regeldrukkosten: op vlak van de toegankelijkheidsverordening loopt er overleg met VLAIO (Agentschap Innoveren en Ondernemen) over een opvolgregeling voor de toegang tot het beroep.
- Het drukken van de energiekosten:
  - rond waterverbruik in horecazaken: wordt opgenomen door VLAKWA (Vlaams Kenniscentrum Water).
  - rond energiescans: het KOALA-project voorziet in 100 gratis energiescans en 60 gratis implementatieadviezen voor toerisme. Dit project loopt vrij goed.
  - rond energiescans: het KEEP-project voorziet in 300 energiescans en 60 implementatieadviezen voor kmo's met 40% subsidie. KEEP startte rond het jaareinde en 6 energieadviesbureaus zorgen voor de uitvoering.
- Het verlagen van de personeelskosten:
  - het vereenvoudigd Vlaams doelgroepenbeleid met een belangrijke loonkostverlaging voor het tewerkstellen van jonge en oudere werknemers, en personen met een arbeidshandicap (van start sinds 1 juli 2016).
  - de aanwervingsincentives voor het aanwerven van langdurig werkzoekenden tussen 25-55 jaar (voor aanwervingen vanaf 1 januari 2017)

Aangezien beide maatregelen pas recent werden ingevoerd, kunnen hierover (nog) geen sectorale cijfers gegeven worden.

**SD2: Het versterken van het onderwijs en de arbeidsmarkt**

- De acties die een versterking van de arbeidsmarkt beogen, zijn ingebed in de reguliere werking en dienstverlening van VDAB.
- Opmaken en verder ontwikkelen van beroepskwalificaties: Horeca Vorming zorgt voor een duidelijk beeld van welke vormingsinitiatieven er bestaan en waar er nog tekortkomingen zijn. Aan de opmaak van beroepskwalificaties wordt volop gewerkt. De beroepskwalificatiedossiers van animator en reisagent zijn klaar. Ondertussen is men ook gestart met de opmaak van de dossiers voor host/hostess, recreatief medewerker en check-in bediende.
- Aanbieden van specifieke en vacaturegerichte horeca-beroepsopleidingen: Tijdens de laatste 12 kalendermaanden (maart 2016 tot en met februari 2017) werden er 873 beroepsopleidingen horeca voor werkzoekenden opgestart,

waarvan 754 in keukentechnieken, 72 in zaaltechnieken en 47 in hoteltechnieken. Deze opleidingen worden door VDAB zelf gegeven of komen tot stand via samenwerking met partnerorganisaties, waaronder scholen. Verder zijn er de voorbije 12 maanden 1392 IBO's in paritair comité 302 lopende geweest.

- Het nieuw systeem tijdelijke werkervaring, waarmee werkzoekenden met een grotere afstand tot de arbeidsmarkt ervaring en competenties kunnen opbouwen dankzij verschillende stages en vormen van opleiding in onder meer de horecasector, ging van start op 1 januari 2017.
- Uitbouwen van concept duaal leren en werken: in 2017-2018 wordt in samenwerking met de horecasector een proeftuin duaal leren en werken in de horecasector opgestart rond hotelonthaal. Zij hebben daarnaast ook een ESF-project lopen 'Teaching Hotel - Duaal Leren in het BSO'. Tot slot ondertekende de sector ook al een samenwerkingsovereenkomst omtrent de opstart van het sectorale partnerschap horeca.
- Structurele samenwerking in functie van duurzame tewerkstelling in de horecasector: de Vlaamse Regering heeft met de sector een sectorconvenant afgesloten voor de periode 2016-2017. Hierin wordt de sector ondersteund om diverse initiatieven te nemen op vlak van onderwijs-arbeidsmarkt, competentieontwikkeling en diversiteit.

VDAB heeft een samenwerkingsovereenkomst lopen met Horeca Vorming Vlaanderen, gealigneerd op het sectorconvenant. Aandachtspunten hierin zijn de monitoring van de arbeidsmarktevoluties als basis voor optimalisatie van het VDAB-dienstverleningsaanbod voor horeca, optimalisering van de kwaliteit van de arbeidsbemiddeling, afstemming met de sector over de opleidingsinhouden (met oog voor competenties van de toekomst), gebruik van de door de sector ontwikkelde HR-toolkit horeca, het informeren van cursisten in beroepsopleidingen over werken in de sector (door Horeca Vorming).

### **SD3: Het ondersteunen en faciliteren van gezond ondernemerschap**

Het project 'Horeca Academie' geniet de steun van VLAIO en organiseert gerichte opleidingen over onderwerpen zoals foodcostberekeningen, Google Analytics, trends en innovatie, sociale media, ... om het ondernemerschap in de sector te versterken en up-to-date te houden.

Horeca-ondernemers kunnen ook deelnemen aan het project 'Commerciële Inspiratie' (trajectbegeleiding voor detailhandelaars én horeca-ondernemers, gericht op digitale transformatie).

Tenslotte bestaan er minder specifieke ondersteuningsmaatregelen, maar zeer relevant voor de horeca-sector omwille van de financieringsproblematiek waarmee de sector geconfronteerd wordt, zoals de WinWin-lening, de KMO-cofinanciering, de startlening+ en de waarborgregeling. Deze zorgen voor een alternatief naast de bancaire financiering of een noodzakelijk hulpmiddel om bancaire financiering mogelijk te maken.

Het aanbod van VLAIO werd opgenomen in de toolkit/website Kwaliteit van Toerisme Vlaanderen.

### **SD4: Vlaanderen op de kaart zetten als een bestemming met kwaliteitsvolle horeca**

- Oprichten van Flanders Food Faculty: professionele netwerkorganisatie die de link tussen Vlaanderen en lekker eten internationaal nog meer in de verf moet zetten. Het culinair manifest is klaar en wordt binnenkort internationaal verspreid. Het centraal informatiepunt is operationeel, waar content, events,

campagnes, ... op gedeeld worden. Het traject rond culinaire talenten is van start gegaan. In een meerjarig traject wordt een ploeg voorbereid op deelname aan internationale gastronomiewedstrijden zoals de Bocuse d'Or, maar ook wereldwijd gerenommeerde wedstrijden als Culinary World Cup (Luxemburg) en Olympiade der Köche (Duitsland). In 2017 wordt het Flanders Kitchen Lab actief door samenwerking met Flanders' Food. Flanders Kitchen Lab stimuleert culinaire innovatie en creativiteit in de sector. Het culinair uitwisselingsprogramma zal wijder bekend gemaakt worden. Het lokaal ambassadeurschap zal in 2017 ook extra vorm krijgen door de ontwikkeling van een campagne.

- Versterken van de familievriendelijkheid van de horeca via vorming: via de organisatie van een inspiratiedag of via brochures en campagnes (de realisatie van een brochure met tips voor familievriendelijke logies, campagnes zoals "Families Welkom" en "Wij gastvrij, jij blij" (in functie van toegankelijkheid en familievriendelijkheid)).
- Opzetten van internationale toeristische promotiecampagne Jong Keukengeweld: jaarlijkse campagne die meer dan 20.000 jongeren kan verleiden voor een bezoek aan een talentvolle jonge chef.
- Begeleiden van hotels naar kwaliteitstrajecten: ik verwijs hiervoor naar mijn antwoord op uw schriftelijke vraag nr. 866.
- Hotel Stars Union: invoering van het classificatiesysteem, parallel met het logiesdecreet.
- Logiespremies: het Logiesdecreet treedt in werking op 1 april 2017. In plaats van een verplichte vergunning komt er een vrijwillige erkenning. Een erkenning is wel de voorwaarde om een subsidie te kunnen verkrijgen.

Zoals afgesproken zal de taskforce tweejaarlijks een uitgebreid opvolgingsrapport bezorgen over de acties. Dat rapport wordt verwacht in het voorjaar 2018.

- b) Bij de samenstelling van de taskforce is gekeken welke de meest relevante publieke partners zijn. Op dit ogenblik is er één vertegenwoordiger van Horeca Vlaanderen, Toerisme Vlaanderen, het Departement Buitenlandse Zaken, het Agentschap Innoveren en Ondernemen, het Departement Onderwijs, Kind & Gezin en het Vlaams Energieagentschap.

De taskforce heeft zelf aangegeven de samenstelling te willen uitbreiden met een vertegenwoordiger van de Vereniging van Steden en Gemeenten (VVSG) en de VDAB.

- c) De acties worden met de reguliere budgetten gefinancierd.

- d) De monitoring gebeurt door de leden van de bovenvermelde taskforce.

2. Toerisme Vlaanderen verwacht dat in het businessplan van het projectvoorstel (onder het luik projectomschrijving) uitgebreid ingegaan wordt op hoe de indieners een lokaal draagvlak zullen creëren. Daarmee wordt concreet bedoeld op welke manier een constructieve samenwerking kan uitgebouwd worden met de toeristische partners en ondernemers in een stad of regio. Daarnaast dient in hetzelfde businessplan aan bod te komen hoe het potentiële hefboomproject past in het strategisch toeristisch beleid van de stad en/of regio.