

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 160
van **MAARTEN DE VEUSTER**
datum: 6 december 2019

aan **ZUHAL DEMIR**

VLAAMS MINISTER VAN JUSTITIE EN HANDHAVING, OMGEVING, ENERGIE EN TOERISME

Campagne lokaal ambassadeurschap Vlaamse Meesters - Samenwerking met Horeca Vlaanderen

In de beleidsbrief Toerisme 2018-2019 maakte voormalig Vlaams minister van Toerisme Ben Weyts melding van de actie 'met Vlaamse Meesters aan tafel' als cross-over tussen gastronomie en Vlaamse Meesters. Ook onze Vlaamse chefs worden ingeschakeld door Toerisme Vlaanderen om de Vlaming te enthousiasmeren voor de Vlaamse Meesters. De Vlaamse Meesters-beleving van de toerist mag immers niet beperkt blijven tot in musea maar wordt door deze actie doorgetrokken tot in restaurants en cafés.

Samen met Horeca Vorming en Horeca Vlaanderen ontwikkelde Toerisme Vlaanderen in 2018 en 2019 twee inspiratiegidsen met daarin ingrediënten, recepten, eetgewoonten uit de periode van Rubens (barok) en Bruegel, om chefs in Vlaanderen uit te dagen een eigen barok- of Bruegelgerecht te ontwikkelen en te serveren.

1. Hoeveel en welke restaurants en cafés namen deel aan deze actie in 2018 (Rubens - barok) en 2019 (Bruegel)?
2. Kan de minister een inschatting geven van het aantal barok- en Bruegelgerechten/dranken dat in de deelnemende restaurants en cafés werd geserveerd in het kader van deze actie tot op heden?
3. Hoe evalueert Toerisme Vlaanderen deze actie?
4. Zal er ook het komende jaar (dat in het teken van de gebroeders Van Eyck staat) een soortgelijke actie lopen bij de horeca in de ruime omgeving van Gent?
Zo ja, kan de minister deze actie nader toelichten?
Zo neen, waarom niet?
5. Ziet de minister in de toekomst nog andere opportuniteiten voor cross-overs tussen gastronomie en Vlaamse Meesters?

ANTWOORD

op vraag nr. 160 van 6 december 2019

van **MAARTEN DE VEUSTER**

1. De oorspronkelijke ambitie was een volwaardige consumentencampagne in de horeca. Toerisme Vlaanderen heeft deze ambitie moeten bijschaven en beperken tot het ontwikkelen van 20 inspiratiefiches "Aan Tafel met Vlaamse Meesters" en van promotionele placemats. Deze inspiratiefiches werden digitaal aangeboden via <https://www.flandersfoodfaculty.be/nl/aan-tafel-met-vlaamse-meesters>. Hiervoor werd samengewerkt met de lokale partners in het project "Vlaamse Meesters", voornamelijk de lokale toeristische diensten. De rol van deze lokale partners bestond er uit om hun lokale horeca te mobiliseren om een of meerdere "Vlaamse Meester-gerechten" op de kaart te zetten. Op deze manier werd de Vlaamse Meesters-beleving ook doorgetrokken in de horeca. Toerisme Vlaanderen heeft niet opgemeten hoeveel restaurants en cafés uiteindelijk een gerecht op hun kaart hebben gezet.
2. Deze gegevens werden niet bijgehouden. Vermits de ambitie van de campagne werd ingeperkt tot inspireren, is er geen kwantitatieve evaluatie gebeurd door Toerisme Vlaanderen. Er werd wel een interne, kwalitatieve evaluatie opgemaakt om *lessons learned* te halen uit deze actie. Een belangrijk aandachtspunt bleek dat chefs en zaalpersoneel de Vlaamse Meesters niet voldoende kenden. Hierdoor werden kansen gemist om de Vlaamse Meesters breed door te trekken. We onthouden alvast dat de juiste storytelling zeer belangrijk is om ondernemers te doen uitgroeien tot echte ambassadeurs. Partners die een dergelijk initiatief wensen op te zetten, kunnen deze kwalitatieve evaluatie bij Toerisme Vlaanderen opvragen. Zo werd deze al opgestuurd naar Toerisme Mechelen, Toerisme Leuven en Toerisme Gent.
3. De stad Gent heeft zelf ruime initiatieven genomen om de horeca te inspireren en te mobiliseren. In samenspraak met Toerisme Gent werd beslist dat Toerisme Vlaanderen geen fiches ontwikkelt voor Van Eyck.
4. Zowel onze gastronomie als de Vlaamse Meesters zijn elementen waarvoor Vlaanderen gekend is en uniek in is. Op korte termijn zijn er geen andere acties gepland, maar cross-overs kunnen beiden versterken, dus we staan hier altijd voor open en hebben hier oog voor in het opzetten van acties.