

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 731
van **RIK DAEMS**
datum: 18 februari 2015

aan **BEN WEYTS**

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

Beleidsdomeinen - Ondersteuning horeca

Horeca is een bijzonder belangrijke en arbeidsintensieve sector in Vlaanderen. Veel van de Vlaamse bevoegdheden hebben een directe of indirecte impact op de horeca, zo onder meer economie, vergunningenbeleid, onderwijs, cultuur.

Met betrekking tot de beleidsdomeinen waarvoor de minister bevoegd is, heb ik volgende vragen.

1. Wat zijn de specifieke beleidselementen die betrekking hebben op de horeca?
2. Wat zijn de specifieke ondersteuningsmaatregelen die bestaan ten gunste van de horeca?
3. Wat zijn de budgetten die hier tegenover staan?

Deze vraag werd gesteld aan de ministers Geert Bourgeois (180), Hilde Crevits (278), Annemie Turtelboom (186), Liesbeth Homans (483), Ben Weyts (731), Jo Vandeuren (391), Philippe Muyters (372), Joke Schauvliege (451), Sven Gatz (125).

GECOÖRDINEERD ANTWOORD

op vraag nr. 731 van 18 februari 2015

van **RIK DAEMS**

1. De horecasector krijgt vanuit Vlaanderen heel wat steun. Talloze beleidsmaatregelen vanuit diverse beleidsdomeinen zorgen voor een onrechtstreekse en vaak niet zichtbare of meetbare ondersteuning. Ik denk daarbij onder meer aan initiatieven en investeringen op het vlak van stadsvernieuwing, mobiliteit, plattelandsontwikkeling, kunst en cultuur, natuurontwikkeling, onroerend erfgoed en acties zoals 'De Week van de Smaak'. Ik zal vooral inzoomen op de meer rechtstreekse en gerichte steun, die ook al vrij omvangrijk is.

Ik zal zelf tijdens deze legislatuur binnen mijn bevoegdheid toerisme de volgende initiatieven nemen die de horecasector ten goede zullen komen:

- Uitstippelen en uitvoeren topkokbeleid;
- uitvoeren hefboomprojecten voor kwalitatieve congresinfrastructuur, met de klemtoon op erfgoedlocaties en op de promotie van Vlaanderen-Brussel als meeting-bestemming;
- bijsturing logiesdecreet tot een omvattend en innovatief regelgevend kader, dat een eerlijk speelveld schept en een antwoord kan bieden aan nieuwe ontwikkelingen;
- stroomlijnen kwaliteitsbeleid, volgens de principes van integraal kwaliteitsbeleid, met concentratie van de inspanningen op toeristisch onthaal en logies.
- tegengaan versnippering van professionaliseringstrajecten;
- oprichten, samen met mijn collega Muyters, van een taskforce horeca, die samen met de horecasector een globaal horecabeleidsplan zal voorbereiden en uitvoeren;
- hervorming logiespremies en subsidies 'Toerisme-voor-Allenlogies voor volwassenen' tot één innovatief financieringsstelsel, gericht op verbetering van de logiesinfrastructuur, met prioritaire aandacht voor toegankelijkheid, zorg en kindvriendelijkheid;
- toeristische ondernemingen gebruik laten maken van gespecialiseerd individueel energieadvies, met steun van het Vlaams Klimaatfonds.

Er zijn een aantal Vlaamse ministers die eveneens een gerichte werking ontplooiën ten voordele van horeca.

Minister Hilde Crevits voorziet binnen het beleidsdomein Onderwijs en Vorming een zeer ruim gamma aan opleidingen, specifiek gericht op een tewerkstelling in die sector. Het zijn opleidingen in voltijds secundair onderwijs, buitengewoon secundair onderwijs, het stelsel van leren en werken, hoger beroepsonderwijs en bacheloropleidingen.

Die opleidingen leiden tot de volgende beroepen: afwasser, bakker, bakkershulp, bakkersgast, barman, bereider van grondstoffen, bereider van visproducten, brouwer van alcoholische dranken, chef kok, chef kok grootkeuken, hulpkelner, hulpkok, kaasmaker, kelner brasserie, kelner restaurant, keukenmedewerker, maître d'hôtel, patissier chocoladewerker en ijsbereider, pizzabakker, polyvalent medewerker restaurant, productieoperator voeding, restauranthouder, slachter, slager, slagersgast, traiteur, uitbater café – brasserie, uitsnijder uitbener, verantwoordelijke grootkeuken, verantwoordelijke hotel en restaurant, visfileerder, voedingsinspecteur en wijnkelner.

Een overzicht van de opleidingen en aanbieders van deze opleidingen is terug te vinden via www.onderwijskiezer.be.

De sectorale partners van de horeca krijgen inspraak bij de inhoudelijke invulling van het onderwijscurriculum, via de opmaak van beroepskwalificaties.

Verder is er met de horeca een onderwijsconvenant gesloten. Daarin zijn afspraken gemaakt met de onderwijsverstrekkers (koepels en hotelscholen), onder meer over leerlingenstages.

Bijkomend hebben verschillende Regionale Technologische Centra (RTC) de voorbije jaren meerdere projecten georganiseerd binnen het studiegebied voeding, waaronder opleidingen voor leerlingen en leerkrachten, werkplekken in de sector, naast beschikbaar stellen van didactisch materiaal.

Minister Philippe Muyters erkent dat de horeca, mede door de vele jongeren, een belangrijke sector van tewerkstelling is. Via het beleidsdomein Werkgelegenheid en Sociale Economie (WSE) wordt die gevolgd met sectorfoto's, te vinden op <http://www.werk.be/cijfers/sectoren>.

Daarnaast hebben de sociale partners van de horecasector een sectorconvenant gesloten met de Vlaamse Regering. Het beleidsdomein WSE coördineert en onderhandelt de sectorconvenants.

Het beleidsdomein Onderwijs en Vorming verleent hierbij advies. In dit sectorconvenant zijn acties opgenomen rond drie grote thema's: 1) aansluiting onderwijs-arbeidsmarkt 2) competentieontwikkeling van de werknemers en instroom in de sector en 3) diversiteit. In het luik met betrekking tot de aansluiting van onderwijs en arbeidsmarkt zijn een aantal engagementen opgenomen voor de onderwijssector, zoals bijscholing van leerkrachten, aanbieden didactisch materiaal, organisatie workshops en faciliteren van de overeenkomst industrieel leerlingenwezen (ILW) voor deeltijds beroepssecundair onderwijs (DBSO). De Vlaamse Dienst voor Arbeidsbemiddeling (VDAB) en Syntra Vlaanderen hebben ook een structureel partnerschap met de horecasector.

Binnen zijn bevoegdheid economische ontwikkeling zet minister Muyters eveneens in op versterking van ondernemerschap en energie-efficiëntie in de sector

Minister Joke Schauvliege wil via de samenwerking tussen OVAM en Horeca Vlaanderen het beter sorteren verder stimuleren. In het document 'Vlaanderen in transitie' wordt preventie van voedselverlies en valorisatie van nevenstromen en restproducten expliciet als prioriteit vermeld. In het (ontwerp)actieplan duurzaam beheer van biomassa(rest)stromen 2015-2020 van OVAM is er eveneens een actie opgenomen om gefaseerd de inzameling van organisch-biologisch afval in te voeren.

2. Toerisme Vlaanderen (TV) nam de volgende specifieke ondersteuningsmaatregelen:
 - Jaarlijkse logiessubsidies aan vergunde hotels, gastenkamers, vakantiewoningen en openluchtrecreatieve terreinen voor investeringen in bouw, renovatie en inrichting van toegankelijk sanitair op een recreatief terrein in openlucht;
 - investeringen in kindvriendelijke infrastructuur naast investeringen in wellness-faciliteiten, geïntegreerd in de logiesexploitatie;
 - mogelijkheid van gratis toegankelijkheidsscreening voor vergund logies. Bij behalen toegankelijkheidslabel wordt het logies opgenomen in de All-in-brochure, wat extra promotie betekent bij een specifieke doelgroep;
 - gratis toegankelijkheidsscreening van sommige restaurants en cafés in functie van lopende projecten (in de Westhoek voor 100 jaar Grote Oorlog, aan de kust voor de kustanalyse, deelnemers aan Jong Keukengeweld);
 - gratis toegankelijkheidsadvies mogelijk voor elke horeca-uitbater. Er zijn technische infofiches toegankelijkheid, praktische brochures met tips voor

klantvriendelijk onthaal van personen met een beperking en om een eet- of drankgelegenheid toegankelijker te maken;

- subsidiëring kwaliteitsbevorderende initiatieven waar ook horeca gebruik kan van maken zoals het Groene Sleutel label voor duurzame toeristische ondernemingen en vormingen interculturaliteit voor ondernemers;
- energiescans voor toeristische ondernemingen via het Vlaams Klimaatfonds;
- via subsidies van het Impulsprogramma Kust (IPK) lopen aan de kust nog steeds een aantal projecten die de kwaliteit in de horecasector helpen verhogen (cf. vraag 3);
- uitwerking met medewerking van de horecasector van het toeristisch Marketingplan van de Vlaamse eet-, drink- en tafelcultuur. Bij de uitvoering werkt TV rechtstreeks samen met horeca-ondernemers;
- nationale en internationale promotiecampagnes waarin de horeca een prominente plek heeft zoals Jong Keukengeweld/Flanders Kitchen Rebels, en de internationale promotie van de Vlaamse biercultuur;
- ontwikkelen van een promotionele toolkit ter ondersteuning van Vlaamse sterrenchefs op internationale missies;
- de internationale pers- en tradewerking heeft gericht aandacht voor de veelzijdigheid van de Vlaamse en Brusselse horeca. Gemiddeld bezoeken via TV ca. 1.000 journalisten per jaar onze deelstaat. Afhankelijk van het medium wordt een geschikte horecazaak uitgekozen. Daarnaast ontvangt Toerisme Vlaanderen nog eens minstens 1.000 trademensen per jaar die specifiek de bestemming komen verkennen met het oog op het organiseren of verkopen van reizen naar Vlaanderen. Uiteraard tonen zij veel interesse in de hotelsector;
- uitwerking van een strategie voor de internationale promotie van de Vlaamse gastronomie ("topkokbeleid").

De Vlaamse Overheid sloot binnen het beleidsveld werk met de sectorale sociale partners een sectorconvenant. In deze samenwerkingsprotocollen neemt de sector engagementen op rond drie grote thema's: een betere aansluiting tussen onderwijs en arbeidsmarkt, het stimuleren van competentieontwikkeling en het verhogen van diversiteit op de arbeidsmarkt. Zo wordt er reeds diverse jaren met de horeca-sector een convenant gesloten.

In 2014 kende het beleidsdomein Economie, Wetenschap en Innovatie (EWI) een subsidie toe aan het project Horeca Academie (voor de periode 1 juli 2014 tot 30 juni 2017). Horeca Academie biedt opleidingen op maat van horeca-ondernemers om via eerste noties het ondernemerschap te versterken en/of de ondernemers toe te leiden tot meer uitgebouwde trajecten. Door de steun kunnen vijf maal vijf opleidingen per semester worden georganiseerd.

Ter uitvoering van de conceptnota van de Vlaamse Regering 'Actieplan voor het bevorderen van de energie-efficiëntie in KMO en kantoren – KEEP' organiseerde EWI in samenwerking met Horeca Vlaanderen in 2014 via het Agentschap Ondernemen een aantal informatieacties. Het ging om de publicatie 'Bewust omspringen met energie in de horeca' (verspreid aan ca. 17.000 horecabedrijven), een korte videofilm met tien praktijkgetuigenissen, een infonamiddag in de vijf Vlaamse provincies met als thema 'Hoe energie besparen in de horeca?'

OVAM zal in 2015 in samenwerking met Horeca Vlaanderen actief campagne voeren om de sector beter afval te laten sorteren. Doel is het sensibiliseren van de uitbaters en hun personeel over een betere selectieve afvalinzameling met aandacht voor sectorspecifieke fracties en knelpunten. Er is om de twee maanden een focus op een ander thema: verpakkingen, organisch-biologisch afval, verplicht contract afvalinzamelaar, selectieve inzameling pmd, samenvatting sorteerregels. De communicatie gebeurt via artikels in het vakblad en een overzichtsaffiche.

In maart 2014 werd de engagementsverklaring 'samen tegen voedselverlies' ondertekend door de ketenpartners. De verklaring bevat een gemeenschappelijk en positieve visie op de uitdagingen van voedselverlies doorheen de keten. De

engagementsverklaring stelt een 'Ketenroadmap voedselverlies 2020' in het vooruitzicht. Volgende acties met betrekking tot de horecasector zijn opgenomen in de roadmap:

- Doeboek voor horeca en catering waarmee bedrijven hun voedselverspilling op een eenvoudige manier in kaart kunnen brengen en handelingsperspectieven hebben om kostenbesparend aan de slag te gaan. Horeca Vlaanderen en de Unie Belgische Catering (UBC) worden hierbij betrokken;
- integratie preventie van voedselverlies in de Green Event campagne ten behoeve van organisatoren van evenementen en feesten;
- ontwikkeling van bruikbare tools voor horeca-ondernemers door vzw Guidea, het kenniscentrum voor horeca en toerisme, voorzien in 2016-2018;
- UBC zal in overleg met het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) afspraken maken over hygiëne en aansprakelijkheid bij het valoriseren van voedseloverschotten;
- Checklist Horeca Vlaanderen, afgestemd met OVAM, beschikbaar in het voorjaar 2015, waarbij ondernemingen praktische tips and tricks krijgen aangereikt om voedselverlies te reduceren;
- Horeca Vlaanderen overlegt met Horeca Vorming Vlaanderen om vanaf september 2016 de preventie van voedselverlies te integreren in alle voedselgerelateerde horeca-opleidingen.

Tenslotte is er nog een specifieke ondersteuningsmaatregel waar verschillende beleidsdomeinen zijn bij betrokken. Zoals beslist bij de goedkeuring van het Vlaams Klimaatbeleidsplan 2013-2020 wordt het Vlaams Klimaatfonds ingezet voor de financiering van een aantal prioritaire, kostenefficiënte maatregelen gericht op broeikasgasreducties in Vlaanderen. Een van de geselecteerde maatregelen is het aanbieden van gespecialiseerd energieadvies voor uitbaters van toeristische bedrijven en logies en hiervoor wordt een cofinanciering uit het Vlaams Klimaatfonds voorzien.

In praktijk zal Agentschap Ondernemen, in samenwerking met Toerisme Vlaanderen en dienst Klimaat van het departement Landbouw, Natuur en Energie, dit voorjaar een overheidsopdracht uitschrijven voor de uitvoering van grondige gratis energiescans voor toeristische infrastructuur, met focus op hotels en meeting-locaties. De maatregel moet op korte termijn leiden tot emissiereducties en zal, door een verlaging van de energiefactuur, voor een bredere economische stimulans zorgen voor de sector.

Deze aanpak en de ter beschikking stelling van de middelen werd goedgekeurd door de Vlaamse Regering op 12 december 2014. Het is de bedoeling dat deze energieconsulenten in het najaar 2015 van start gaan.

3. Hierna vindt u een overzicht van de budgetten die specifiek worden ingezet voor de horeca. In onderstaande tabel staan de budgetten binnen de toeristische sector. Na die tabel worden de specifieke uitgaven voor de horeca binnen een aantal andere beleidsvelden vermeld.

Daarnaast geniet de horeca mee van een aantal aspecten van de reguliere werking door de beleidsdomeinen, maar waarbij de inbreng voor de sector niet specifiek kan worden berekend. Onderstaand totaal bedrag mag dan ook niet beperkend worden opgevat als een limitatieve opsomming.

Toerisme	Bedragen
Logiessubsidies 2015	1.000.000
Toegankelijkheidsscreenings 2015	150.000
Subsidie Bond Beter Leefmilieu (Groene Sleutel)	32.000
Subsidie Via Tourism Academy (vorming interculturaliteit)	30.000
Hotelinnovatie: een golf van vernieuwing fase 1 (IPK) (Westtoer) Begeleiden, adviseren en financieel ondersteunen met een innovatie-impuls aan een 10-tal bestaande hotels die een belangrijke innovatie doorvoeren, die niet alleen nieuw is voor het hotel, maar ook voor de hotelsector van de Vlaamse Kust in het algemeen.	93.750

Hotelinnovatie: een golf van vernieuwing fase 2 (IPK 2012: Westtoer)	192.375
De Q-factor: kwaliteitsvol ondernemen in toerisme (IPK 2013: Westtoer) project om de kwaliteit van de dienstverlening aan de kust te verhogen. Toeristische ondernemers kunnen een kwaliteitslabel behalen op het einde van een kwaliteitstraject.	100.000
Logiesuitbater op de digitale snelweg (IPK 2014:Westtoer) intensieve begeleiding voor kleinere logiesuitbaters die hen wegwijs maakt in de wereld van sociale media, online marketing, online travel agencies, de beoordelingssites,...	116.630
Reca-opleidingen voor een gastvrije kust (IPK 2014: Westtoer) ondersteunen van restaurants en cafés op het vlak van klantvriendelijkheid met een kortlopende opleiding	109.699
Totaal toerisme	1.824.454
Werk	
Ter uitvoering van de sectorspecifieke maatregelen financiert het Departement WSE één of meerdere sectorconsulenten. Voor de horeca gaat het om vijf sectorconsulenten	245.000
Ondernemerschap	
Subsidie voor het project Horeca Academie	150.000
Energie	
Acties met betrekking tot 'Bewust omspringen met energie in de horeca'	76.000
Middelen vrijgemaakt binnen het Klimaatfonds - specifiek voor de horeca en de logiesector - voor energiescans en -advies	450.000
Algemeen totaal	2.745.454