

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 1242
van **CATHY COUDYSER**
datum: 20 juni 2018

aan **BEN WEYTS**

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

Vlaanderen als culinaire bestemming - Initiatieven

Om Vlaanderen als toeristische bestemming internationaal in de markt te zetten, verbindt de minister het merk Vlaanderen met een aantal toeristische troeven waarmee toeristen uit binnen- en buitenland kunnen worden aangetrokken. Naast projecten in het kader van de herdenking van de Grote Oorlog, onze rijke wielerveditie, onze Vlaamse meesters of onze festivals; speelt de minister ook onze Bourgondische cultuur en gastronomie als troef uit.

In zijn beleidsnota Toerisme 2014-2019 legt de minister uit hoe hij een echt Vlaams gastronomiebeleid wil uitbouwen: "Om dat te realiseren, stippel ik samen met de sector een gastronomiebeleid uit dat voortbouwt op de basis die de voorbije jaren is gelegd met investeringen in de Vlaamse eet-, drink- en tafelcultuur."

De voorbije jaren zagen we dan ook diverse acties in dit kader. Zo pakte de minister uit met de Flanders Food Faculty, een netwerkorganisatie met als voornaamste opdracht de link tussen Vlaanderen en lekker eten internationaal te promoten. Daarvoor werd in 2016 een aantal projecten gedefinieerd, die ook in de periode 2017-2018 verder uitgevoerd worden in samenwerking met Flanders Food Faculty. Onder de noemer 'Flanders Kitchen Lab' brengt de Flanders Food Faculty ook een wetenschappelijk en creatief kader voor de horeca tot stand. Dat wordt in de periode 2017-2018 sterker gepromoot naar de horecasector. In het najaar van 2017 zou ook een project 'Innochef' starten, met als doel wetenschappelijke kennis ontwikkeld voor de voedingsindustrie om te zetten naar de praktijk in de keukens, zodat chefs hier zelf mee aan de slag kunnen. Verder ondersteunt de Flanders Food Faculty in het kader van de culinaire uitwisselingen de werking van Stichting Master Talent. Deze stichting werkt aan een traject van stages voor professionals in de gastronomie (chefs, patissiers, chocolatiers, slagers, ...) in binnen- en buitenland. Met zijn federale collega bevoegd voor Asiel en Migratie, bekijkt de minister hoe de aanvragen voor deze stages vereenvoudigd kunnen worden.

De minister zet ook sterk in op lokaal en internationaal ambassadeurschap. Internationaal kunnen de buitenlandse stagiairs uit de bovenvermelde culinaire uitwisselingen na hun stage in Vlaanderen fungeren als ambassadeur voor de Vlaamse gastronomie. Ook een andere actie 'Flanders Kitchen Rebels' zet in op internationaal ambassadeurschap. Daarbij worden jonge chefs onder de noemer culinaire ambassadeurs uitgestuurd naar China, Oostenrijk, Zwitserland, Zuid-Korea en Spanje. Ook lokaal ambassadeurschap is belangrijk. Om de Vlamingen trotser te maken op de eigen gastronomie, werd een project uitgewerkt onder de titel 'Vlaanderen Smaakt'. Dat zou in het najaar van 2017 via diverse media bekendgemaakt worden om de Vlaming kennis te

laten maken met ons brede culinaire aanbod. Ook de organisatie van 'Jong Keukengeweld' draagt bij aan het bekendmaken van getalenteerde chefs en restaurants bij de Vlamingen. De edities uit 2016 en 2017 waren bijzonder succesvol. De nieuwe editie voor de periode 2017-2018 werd in september vorig jaar afgetrapt.

Wat ook een bijzondere impuls kan zijn om onze gastronomie in binnen- en buitenland op de kaart te plaatsen, is de Vlaamse deelname aan culinaire topevenementen en wedstrijden. Zo was er de recente deelname van de Vlaamse ploeg aan de Europese finale van de Bocuse d'Or in juni 2018. In november staat een deelname gepland aan de 'Culinary World Cup' in Luxemburg.

Communicatief zet de minister ook verder in op het bekend maken van Vlaanderen als culinaire bestemming. Daartoe werd het Vlaamse Culinaire Manifest uit 2016 vertaald naar een magazine met als titel 'From Flanders with Food'. Dat wordt ook nu verder consequent verspreid.

1. Flanders food Faculty definieerde in 2016 een zestal projecten. Deze zouden ook in de periode 2017-2018 verder uitgevoerd worden.

Kan de minister deze projecten kort toelichten en een stand van zaken meedelen?

2. Flanders Kitchen Lab moet een wetenschappelijk en creatief kader voor de horecasector tot stand brengen. Dit kader zou in de periode 2017-2018 sterker gepromoot moeten worden naar die sector.

a) Op welke manier verloopt deze promotie?

b) Hoe evalueert de minister de reacties op het terrein met betrekking tot dit kader?

3. In het kader van culinaire uitwisselingen ondersteunt Flanders Food Faculty de werking van Stichting Master Talent. Met zijn federale collega bevoegd voor Asiel en Migratie zou de minister bekijken hoe de stageaanvragen voor deze stages eenvoudiger kunnen.

a) Heeft dit overleg reeds plaatsgevonden?

b) Welke mogelijkheden ziet de minister om de procedure en afhandeling van de stageaanvragen te vereenvoudigen?

4. De actie 'Flanders Kitchen Rebels' zet in op internationaal ambassadeurschap van jonge Vlaamse chefs. Zij worden uitgestuurd naar landen zoals China, Oostenrijk, Zwitserland, Zuid-Korea en Spanje.

Hoe evalueert de minister deze actie tot op heden?

5. Vlaanderen neemt met een topploeg deel aan internationale wedstrijden zoals de Bocuse d'Or en de Culinary World Cup.

Kan de minister een overzicht geven van de wedstrijden tot nu toe en de geplande deelnames?

ANTWOORD

op vraag nr. 1242 van 20 juni 2018
van **CATHY COUDYSER**

1. Hieronder vindt u een overzicht en een korte toelichting van de zes projecten:

- **Culinaire positie Vlaanderen**

Hiervoor verwijs ik naar een antwoord op uw eerder gestelde schriftelijke vraag nr. 206 van november 2017.

- **Centraal informatiepunt**

Uitgevoerd:

Hiervoor verwijs ik naar een antwoord op uw eerder gestelde schriftelijke vraag nr. 206 van november 2017.

Gepland:

Een B2B brochure over de Flanders Food Faculty, die zich richt naar de horecasector en de organisaties die willen meewerken aan de versterking en promotie van Vlaanderen als culinaire bestemming. Deze brochure tracht een antwoord te geven op de vraag: wanneer en waarvoor kan ik terecht bij de Flanders Food Faculty (what's in it for me?).

Tijdens Horeca Expo (18-22/11/2018) zal de Flanders Food Faculty aanwezig zijn met een stand. Chefs en organisaties kunnen er terecht voor info.

In het najaar 2018 – begin 2019 wordt een roadshow opgestart, die langs tal van ledenvergaderingen van culinaire organisaties in Vlaanderen trekt, om de Flanders Food Faculty voor te stellen.

- **Culinary Talents**

Uitgevoerd:

Hiervoor verwijs ik naar een antwoord op uw eerder gestelde schriftelijke vraag nr. 206 van november 2017.

Een Young Chefs Team (jongerendeleгатie) werd samengesteld in overleg met de hotelscholen en bestaat uit acht jonge, getalenteerde chefs.

Een Bocuse D'Or Team is samengesteld uit chef Lode De Roover (Fleur de Lin) en commis Piet Vande Castele. Het Bocuse D'Or Team werd 6^{de} op de Europese finale in Turijn.

Gepland

Het Young Chef Team bereidt zich voor op de Young Chefs Culinary World Cup, die plaatsvindt in november 2018 in Luxemburg. Een andere wedstrijd op de agenda is de Olympiade der Küche in Erfurt (2020). Tijdens Horeca Expo krijgen de beurgasten al een voorproefje. Het jonge team zal ter plaatse voor 70 gasten koken.

Het Bocuse D'Or Team bereidt zich voor op de wereldfinale die in januari 2019 zal doorgaan te Lyon.

De bondscoach heeft voor beide teams een strak trainingsschema opgesteld.

- **Flanders Kitchen Lab**

Uitgevoerd:

Hiervoor verwijs ik naar een antwoord op uw eerder gestelde schriftelijke vraag nr. 206 van november 2017.

In het kader van het project Innochef vonden een aantal workshops plaats. Door wetenschappelijke en praktische knowhow van voedingsbedrijven aan elkaar te koppelen werden chefs tijdens vier workshops ondergedompeld in volgende thema's:

1. Gezond koken met oliën en vetten, in samenwerking met Vandemoortele
2. Het hoe en het waarom van sous-vide koken, in samenwerking met Solina
3. Het maken van gluten- en lactose-arme bereidingen, in samenwerking met Solucious
4. Het gebruik van aroma's in de keuken, in samenwerking met Flandria Foods

Daarnaast werden vier binnenlandse trendtours opgezet, die telkens in het teken stonden van een seizoen. De Chefs Tours hebben tot doel om de nieuwste ontwikkelingen in gastronomische concepten in Vlaanderen te tonen, gekoppeld aan Vlaamse producten die in dat seizoen op hun best zijn.

Gepland:

Horeca Vlaanderen onderzoekt de noodzaak en een plan van aanpak voor het uitbouwen van een structuur die zich richt naar de innovatietrekkers. Deze trekkers zijn ondernemers die reeds werken volgens een innovatieve en internationale trend. Concrete voorbeelden zijn: Kobe Desramault; Nick Bril, Sergio Herman, Peter Goossens, Gert De Mangeleer.

- **Culinair uitwisselingsprogramma**

Uitgevoerd:

Hiervoor verwijs ik naar een antwoord op uw eerder gestelde schriftelijke vraag nr. 206 van november 2017.

Gepland

Een promotieplan wordt opgemaakt met als doel de stagemogelijkheden zichtbaarder te maken. Toerisme Vlaanderen zal samen met Mastertalent de positieve ervaringen van de stagiairs gebruiken in haar internationale communicatie. Zo kunnen bijvoorbeeld: interviews van stagiairs gegevens worden bij internationale pers, kleine video's van stagiairs aan het werk verspreid worden via de online kanalen van Toerisme Vlaanderen, quotes gebruikt worden op websites in brochures.

- **Lokaal draagvlak**

Uitgevoerd:

Hiervoor verwijs ik naar een antwoord op uw eerder gestelde schriftelijke vraag nr. 206 van november 2017.

Elf korte video's werden online verspreid in samenwerking met media-partners Het Nieuwsblad en Radio 2, en via het platform van de Provinciale Toeristische Organisaties (www.vlaanderenvakantieland.be)

Gepland:

Toerisme Vlaanderen werkt samen met Horeca Vorming en Horeca Vlaanderen aan inspiratiebrochures om van de horeca een ambassadeur te maken van het thema Vlaamse Meesters. Deze brochure inspireert de chef om gerechten aan te bieden in de sfeer van de Vlaamse Meesters. Er werd reeds een eerste brochure 'Barok koken met een twist' gerealiseerd.

2. a) De promotie van dit platform verloopt voornamelijk via de kanalen van Horeca Vlaanderen:

- Horeca Krant: oplage van 18.000 exemplaren. In 2017 werd de horeca via een informerend artikel in een aparte rubriek maandelijks gestimuleerd om deel te nemen aan de workshops en de trendtours.
- Online nieuwsbrief (Flash): naar ongeveer 5.000 leden van Horeca Vlaanderen.
- Website <https://www.horecavlaanderen.be/home>

Toerisme Vlaanderen promoot de Flanders Kitchen Lab via de website Flanders Food Faculty.

- b) De tevredenheid over de workshops en de tours wordt nagevraagd bij de deelnemers en op basis daarvan worden de tours en de workshops verbeterd. In 2018 wordt een nieuwe bevraging gepland om na te gaan of de kennis effectief gebruikt wordt in de onderneming van de horeca-uitbater.
3. a) In september 2017 vond een overleg plaats in aanwezigheid van vertegenwoordigers van mijn kabinet en van collega Minister Muyters, van federaal Staatssecretaris Theo Francken en van Stichting Master Talent. Tijdens deze bespreking is de organisatie van internationale stages toegelicht alsook de moeilijkheden waarop de Stichting stoot. In deze vergadering is geconcludeerd dat door het informeren van de betrokken diensten over dit stageproject mogelijk al een stuk verduidelijking kan komen.
- b) Op korte termijn kunnen de visumaanvragen in het kader van deze internationale culinaire stages voor kandidaten van buiten de Schengenzone gefaciliteerd worden door in overleg met de collega's bevoegd op federaal niveau, de bevoegde federale diensten (buitenlandse zaken, migratie, sociale inspectie) te informeren over deze werking, de waarde van dit project voor onze regio en de legitimiteit van de visumaanvragen van de betrokken kandidaten. Het is tevens belangrijk te benadrukken dat de betrokken kandidaten geen werkvergunning moeten aanvragen voor deze stages, die onbezoldigd zijn en steeds geïntegreerd deel uitmaken van een ruimer opleidingsprogramma. Mits een vlotte informatiedoorstroming binnen deze diensten, kunnen de visumaanvragen van deze kandidaten in de toekomst mogelijk vlotter verlopen.

Op lange termijn kan een oplossing gevonden worden bij de geplande invoering van de Blue Card. Federaal collega Theo Francken bereidt hieromtrent momenteel een regelgevend kader voor in afstemming met het Europees kader. Het is belangrijk dat we vanuit Vlaanderen opvolgen dat bij de ontwikkeling van nieuwe wetgeving op federaal niveau, de organisatie van deze internationale stages in Vlaanderen mogelijk blijft en de voorafgaande visaprocedure voor de betrokken kandidaten vlotter kan verlopen.

4. In september 2018 bestaat het collectief Jong Keukengeweld 10 jaar. De laatste 5 jaar zet Toerisme Vlaanderen actief in op de actieve promotie van Vlaanderen als gastronomische bestemming met de Flanders Kitchen Rebels.

De campagne wordt als volgt geëvalueerd:

KPI	Monitoring	Acties	Resultaat 2017-2018
KPI: INTERNATIONALE REPUTATIE Meer internationale toeristen associëren Vlaanderen als bestemming met veel jonge getalenteerde chefs.	De internationale reputatie van Vlaanderen als culinaire bestemming stijgt in het 3-jaarlijks reputatieonderzoek	Chefs onder de noemer van Flanders Kitchen Rebels zijn aanwezig op internationale food events, PR-events en perstrips.	- 10 FKR-chefs op internationale missies - 30 perstrips met een bezoek aan FKR

5. Voorbije wedstrijden:

7 - 8 oktober 2017 Europese finale Global Chefs Challenge in Praag 2e plaats

11 - 12 mei 2018 Wereldfinale San Pellegrino Young Chefs geen rangschikking bekend

11 - 12 juni 2018 Europese finale Bocuse d'Or Turijn 6e plaats

Aankomende wedstrijden:

23 - 28 november 2018 Culinary Worldcup Luxemburg

28 - 29 januari 2019 Wereldfinale Bocuse d'Or Lyon

25 - 28 februari 2019 Battle for the dragon Wales