Vlaams Parlement

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 692
van **MICHEL DOOMST**
datum: 29 maart 2019

---

aan **BEN WEYTS**
VLAAMS MINISTER VAN MOBILITEIT, OPENBARE WERKEN, VLAAMSE RAND, TOERISME EN DIERENWELZIJN

Topkokbeleid - Stand van zaken

In 2015 drukte de minister zijn ambitie uit om onze internationale culinaire reputatie te versterken, geïnspireerd door het Vlaamse topsportbeleid. In zijn beleidsbrief Toerisme 2018-2019 schreef de minister: "Net zoals we onze atleten trainen om sterk te presteren op internationale podia, zet ik ook een ondersteuningsbeleid op poten om onze topchefs klaar te stomen voor internationale wedstrijden zoals de Bocuse d'Or. Ik zet ook sterk in op acties zoals Jong Keukengeweld/Flanders Kitchen Rebels op de binnen- en buitenlandse markt. Kortom, ik tracht met de horecasector en alle overheidsdiensten die Vlaanderen vertegenwoordigen in het buitenland onze gastronomische troeven beter in de verf te zetten. Toerisme Vlaanderen zal het voortouw nemen op het vlak van internationale promotie door partnerships aan te gaan met lokale en internationale organisaties."

In zijn antwoord op mijn schriftelijke vraag nr. 676 van 9 februari 2015 verklaarde de minster: "Ik wil Vlaanderen inderdaad internationaal sterker maken als culinaire regio via een topkokbeleid. Dit zal gebeuren door de krachtenbundeling van een aantal organisaties zoals Toerisme Vlaanderen, Horeca Vlaanderen, Horeca Vorming, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM), Flanders Investment & Trade (FIT) en tal van andere partners die nu op dit terrein vaak afzonderlijk opereren. De volgende maanden zullen zij intensief overleggen om een belangrijke bijdrage te leveren aan dat toekomstige topkokbeleid. Het resultaat is een ruim gedragen gezamenlijke conceptnota met bijhorend actieplan, wat de komende maanden meer vorm zal krijgen."

1. Op welke manier werd het topkokbeleid de afgelopen jaren geëvalueerd?
2. Welke concrete ondersteuning werd de afgelopen jaren vanuit de Vlaamse overheid gegeven aan het topkokbeleid?
3. Wat zijn de concrete resultaten van de conceptnota met bijhorend actieplan?
4. Welke concrete maatregelen of evoluties zijn in de toekomst nog gepland betreffende de verdere uitbouw van het topkokbeleid in Vlaanderen?

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

ANTWOORD
op vraag nr. 692 van 29 maart 2019
van **MICHEL DOOMST**

---

1. Eind 2015 startte ik de Flanders Food Faculty op, een netwerkorganisatie met als voornaamste opdracht de link tussen Vlaanderen en lekker eten internationaal te promoten. De Flanders Food Faculty bracht elk trimester de 'captains of gastronomy' samen, met aanwezigheid van alle relevante publieke en private partners zoals topchefs, investeerders, toeleveringsbedrijven en sectororganisaties.

   Binnen deze Flanders Food Faculty werden zes deelprojecten afgebakend, waarrond werd gewerkt (infra antwoord vraag 2-3). Het resultaat van de acties, waarvoor Horeca Vlaanderen verantwoordelijk is en die vooral toespitsen op de culinaire wedstrijden en de Flanders Kitchen Lab, wordt op dit moment door Toerisme Vlaanderen geëvalueerd in het kader van de afgesloten samenwerkings-overeenkomst.

2-3. Onderstaand vindt u een overzicht van de zes deelprojecten die Toerisme Vlaanderen, in samenwerking met Horeca Vlaanderen, opgestart is om onze Vlaamse gastronomische sector te ondersteunen en Vlaanderen als culinaire bestemming op de internationale kaart te zetten.

   - Culinaire positie Vlaanderen

     De 'culinaire positie van Vlaanderen' was internationaal onvoldoende bekend. Inspelend op de nood aan één duidelijk referentiekader, ontwikkelde de Flanders Food Faculty het 'Vlaams Culinair Manifest'. U vindt dit manifest terug op http://www.flandersfoodfaculty.be/nl/manifest.

     Een magazine 'From Flanders with Food' werd op 10.000 exemplaren gedrukt en verdeeld tijdens persreizen, events in Vlaanderen, bij internationale events en beurzen aan een publiek van (internationale) pers, culinaire invloedrijke personen, food lovers en food fanatics. Daarnaast werden 5 ondersteunende video's gemaakt om de communicatie 'From Flanders with Food' ook via social media verder te verspreiden.

   - Centraal informatiepunt

     Er was één aanspreek- en informatiepunt nodig voor de pers, de horeca-sector en organisaties op zoek naar informatie rond de internationale promotie van de Vlaamse gastronomie. De website www.flandersfoodfaculty.be werd gelanceerd in juni 2016.

     Een B2B brochure over de Flanders Food Faculty werd in 2018 verdeeld naar horeca-ondernemers. De brochure richt zich naar de horecasector en de organisaties die willen meewerken aan de versterking en promotie van Vlaanderen als culinaire bestemming. In de brochure wordt toelichting gegeven over hoe de Flanders Food Faculty werkt, wie de captains of gastronomy zijn, waar ze terecht kunnen met vragen, welke strategie de Flanders Food Faculty voor Vlaanderen heeft uitgestippeld, welke de ambities zijn en welke de concrete realisaties. De brochure tracht een antwoord te geven aan de sector op de vraag: "wanneer en waarvoor kan ik terecht bij de Flanders Food Faculty?".

Tijdens Horeca Expo eind 2018 was de Flanders Food Faculty aanwezig met een stand. Chefs en organisaties konden er terecht voor info.

- Culinary Talents

  Om de concurrentiepositie van de Vlaamse gastronomie te verbeteren heeft de Flanders Food Faculty een traject uitgewerkt waarbij de culinaire talenten uit Vlaanderen worden opgespoord en begeleid tijdens hun voorbereiding op internationale wedstrijden.

  Om Vlaanderen in de kijker te plaatsen op internationale culinaire wedstrijden werden twee topkokteams samengesteld: het Bocuse d'Or Team en het Young Chefs Team. Met beide teams heeft de Flanders Food Faculty de voorbije jaren ingezet op prestigieuze wedstrijden zoals Bocuse d'Or (Europese finale in Turijn, juni 2018 en wereldfinale in Lyon, januari 2019) en Culinary World Cup (Luxemburg, november 2018). In de nabije toekomst zal het Young Chefs Team ook nog aantreden op de Olympiade der Köche (Stuttgart, februari 2020). Vanuit de Flanders Food Faculty werd professionele begeleiding voorzien voor beide teams d.m.v. de aanstelling van culinaire bondscoach Jo Nelissen en de terbeschikkingstelling van een professionele trainingskeuken.

  Namens Vlaanderen heeft chef Lode De Zoover (chef Fleur de Lin uit Zele) en souschef Piet Vande Casteele (Hotelschool Ter Duinen) deelgenomen aan de Europese Bocuse d'Or finale op 10-12 juni in Turijn. Het Vlaamse team eindigde als zesde en veroverde op die manier een rechtstreeks ticket voor de wereldfinale. Tijdens de wereldfinale in Lyon begin dit jaar behaalde het Vlaamse team een zeer verdienstelijke 8ste plaats.

  Het Vlaamse Young Chefs Team nam op 23-29 november deel aan de Culinary World Cup in Luxemburg. Het zeskoppige team bestaande uit de jonge kooktalenten Lennert Van den Berge, Guus Goossens, Wout Soete, Abel Demeester, Laurence De Smet en Neil Dirickx sleepten tijdens de Junior Chefs Competition twee zilveren medailles in de wacht. Het Team eindigde in het eindklassement finaal als negende.

- Flanders Kitchen Lab

  Binnen het kader van de Flanders Kitchen Lab wordt getracht om wetenschappelijke (culinaire) innovatie tot stand te laten komen en deze innovatieve kennis te laten doorstromen naar zowel de horecasector als het onderwijs. Voor het stimuleren van deze culinaire innovatie wordt een tweesporenbeleid gevoerd:

  - Wetenschappelijke innovatie: Voor het stimuleren van wetenschappelijke innovatie heeft Horeca Vlaanderen (één van de partners binnen de Flanders Food Faculty) een samenwerkingsakkoord afgesloten met Flanders' Food, het innovatieplatform van de Vlaamse voedingsindustrie waardoor horecauitbaters kunnen deelnemen aan wetenschappelijk onderzoek verricht door Flanders' Food en ze toegang krijgen tot reeds verworven wetenschappelijke kennis.

    Daarnaast creëerde Horeca Vlaanderen in samenspraak met Flanders' Food in het kader van het project 'Innochef' voor de periode september 2017 tot augustus 2019 een aanbod van een 20-tal opleidingen en workshops. Tijdens de workshops kunnen de koks, bijgestaan door expertteams van vooruitstrevende ingrediëntenleveranciers, productontwikkelaars en voedingstechnologen, experimenteren met producten en ingrediënten. De opgedane kennis wordt gebundeld in een

inspiratiegids die zal worden verspreid naar chefs en leerling-chefs in heel Vlaanderen.

- Professionele innovatie: De nood aan onderlinge kruisbestuiving en kennisdeling leeft alsmaar meer bij de ondernemers, ook in de gastronomische sector. In samenwerking met Foodservice Alliance organiseert Horeca Vlaanderen daarom jaarlijks vier binnenlandse trendtours waarbij deelnemers de mogelijkheid krijgen om kennis te maken met de nieuwste ontwikkelingen in gastronomische concepten, telkens gekoppeld aan Vlaamse producten die in dat seizoen op hun best zijn.

- Culinair uitwisselingsprogramma

  De Flanders Food Faculty ondersteunt de reeds bestaande stagetrajecten van Horeca Vorming Vlaanderen en Master Talent Foundation door de communicatie errond te versterken en het aanbod meer toegankelijk te maken via een versoepeling van de te volgen administratieve procedure voor een stage-aanvraag.

  Samen met voormalig staatssecretaris Francken heb ik aan de administratieve vereenvoudiging van de buitenlandse stageaanvragen gewerkt.

- Lokaal draagvlak

  De Flanders Food Faculty heeft acties ondernomen om van de Vlaamse food lover, d.w.z. Vlamingen met een sterke interesse in de Vlaamse eet-, drink- en tafelcultuur, culinaire ambassadeurs van Vlaanderen te maken.

  In oktober 2017 werd de videocampagne 'Vlaanderen Smaakt' gelanceerd bestaande uit 11 videofilmpjes waarbij een culinaire ambassadeur de Vlaming rondleidt langs 5 lekkere adresjes in hun eigen streek/stad (de eigen zaak, een restaurant, een winkel, een plek om culinair te overnachten en een culinaire beleving).

  De "Vlaanderen Smaakt" campagne moet de Vlaming:

  1) vertrouwd maken met de culinaire positie van Vlaanderen (AWARENESS creëren)
  2) inspireren om culinaire vakmannen te bezoeken en culinair vakmanschap in Vlaanderen te ontdekken (ACTION)
  3) motiveren om hun ervaringen te delen op sociale media (SHARE).

  De filmpjes werden verspreid via het facebook kanaal van Vlaanderen Vakantieland, nieuwsblad.be en via het radio 2 programma De Madammen. Via het Nieuwsblad.be werden de filmpjes meer dan 400.000 keer bekeken. Op de facebookpagina van Vlaanderenvakantieland.be haalden de filmpjes een uniek bereik van bijna 350.000 weergaves.

4. Momenteel wordt een SWOT-analyse gemaakt over de werking van de Flanders Food Faculty en de resultaten van de deelprojecten. Op basis hiervan zal nagegaan worden welke projecten het meest impact hadden op een betere internationale positionering van Vlaanderen als culinaire bestemming. Deze output vormt de input voor de opmaak van een plan van aanpak voor de toekomst.