

vergadering **C33**
zittingsjaar 2021-2022

Woordelijk Verslag

Commissievergadering

Commissie voor Buitenlands Beleid, Europese
Aangelegenheden, Internationale Samenwerking en
Toerisme

van 19 oktober 2021

(Een aantal sprekers namen mogelijk deel via videoconferentie)



**Vlaams
Parlement**

INHOUD

VRAAG OM UITLEG van Emmily Talpe aan Zuhail Demir, Vlaams minister van Justitie en Handhaving, Omgeving, Energie en Toerisme, over culinair genieten als toeristische trekpleister
– 272 (2021-2022)

3

VRAAG OM UITLEG van Emmily Talpe aan Zuhail Demir, Vlaams minister van Justitie en Handhaving, Omgeving, Energie en Toerisme, over culinair genieten als toeristische trekpleister – 272 (2021-2022)

Voorzitter: mevrouw Cathy Coudyser

De voorzitter: Mevrouw Talpe heeft het woord.

Emmily Talpe (Open Vld): Minister, beste collega's, die voornamelijk uit West-Vlaanderen komen, terwijl het nochtans een vraag is die niet echt op West-Vlaanderen slaat, maar eigenlijk op Antwerpen. Daar vond een heel belangrijk culinair event plaats: The World's 50 Best Restaurants. Als we zien dat dat de voorbije jaren in Londen, Singapore en Melbourne plaatsvond, dan is het toch wel bijzonder uniek dat we dit in Vlaanderen hebben kunnen 'hosten', en ook om vast te stellen dat we in de top 50 een aantal Belgische toppers hebben kunnen terugvinden, zoals Peter Goossens van het Hof van Cleve, Nick Bril met The Jane en Willem Gielen op plaats 77. Alvast een dikke proficiat aan deze zaken, maar uiteraard ook aan alle andere die geciteerd staan.

Dit is een heel unieke troef voor Vlaanderen, en het is dan ook een positieve vraag die ik hier tot u richt. We staan al langer bekend als een regio die culinair heel wat te bieden heeft, en die ook mensen en toeristen lokt naar onze regio. We hebben dat ook extra in de verf kunnen zetten, met dit evenement. We hebben heel wat topchefs van over heel de wereld gehad, die naar Vlaanderen gekomen zijn, en die ook – ik hoop het toch – hebben genoten van onze vele toprestaurants die ze hebben bezocht. Ik kijk ernaar uit dat we in de volgende editie nog meer van onze Vlaamse topchefs kunnen terugvinden in de lijst van de top 50.

Toerisme Vlaanderen werkt ook mee aan het evenement. Het is ook zo dat 50 procent van de Europeanen aangeeft dat gastronomie toch wel een van de belangrijkste factoren – of de belangrijkste – is om te kiezen voor een bepaalde reisbestemming. En we weten dat het toerisme en de horeca het voorbije anderhalf jaar wel de bui hebben zien hangen. Het is dus het uitgelezen moment om vooruit te gaan, de handen in elkaar te slaan en samen te bouwen en te groeien. Er is natuurlijk ook uw verhaallijn binnen uw beleidsnota: culinair erfgoed en toekomst. Ik wil dan ook hieromtrent enkele vragen aan u stellen.

Hoe hebt u dit evenement geëvalueerd, en wat is de impact – volgens uw inschatting – op het toerisme binnen Vlaanderen?

Op welke manier heeft Toerisme Vlaanderen effectief zijn schouders hieronder gezet en over welke budgetten spreken we specifiek?

Op welke manier wilt u, op korte en middellange termijn, verder inzetten op culinair genieten binnen uw beleid?

Ziet u nog andere dan de bestaande samenwerkingen tussen Toerisme Vlaanderen en Horeca Vlaanderen om het culinair genieten als toeristische trekpleister te gaan promoten?

De voorzitter: Minister Demir heeft het woord.

Minister Zuhail Demir: Zoals u terecht aangeeft, blijkt uit onderzoek dat bij ruim 40 procent van de Europese reizigers eten en drinken een van de belangrijkste beweegredenen is bij de keuze van een reisbestemming. Ik denk dat het dan ook heel logisch is dat we onze culinaire troeven – die we enorm hebben in Vlaanderen – internationaal mee op de kaart zetten.

De uitreiking van de World's 50 Best Restaurants Awards naar Vlaanderen halen, paste dan ook in deze strategie. Als gastregio ontvingen we internationale chefs en internationale foodjournalisten, waaronder ook verschillende stemgerechtigden van 50 Best. Sowieso straalt dit al af op onze internationale reputatie.

Maar uit eerdere edities in gastbestemmingen zoals Peru en Spanje weten we inderdaad dat dit het jaar nadien leidt tot meer vermeldingen in de rangschikking van de 50 Best. En wanneer een regio met verschillende resultaten hoog scoort in deze lijst, dan straalt dit uiteraard ook weer af op het culinair imago van de bestemming als geheel.

Over het evenement zelf kan ik meegeven dat de eerste feedback alvast positief is.

Zowel de internationale chefs als internationale media waren sterk onder de indruk van Vlaanderen en Antwerpen als gastronomische regio. Onze gastvrijheid en ons culinair aanbod vielen zeer in de smaak.

De opkomst was – zeker in coronatijden – hoog: 700 internationale gasten van wie een 150-tal internationale chefs en hun entourage, en nog eens 135 internationale media uit niet minder dan 30 verschillende landen.

Ook de eerste reacties vanuit de nationale media en stakeholders zijn positief tot zeer positief. Net zoals bij het WK Wielrennen, dat vorige week aan bod kwam in de commissie, gaan we een evaluatie uitvoeren. Momenteel loopt daar een tevredenheids- en strategische enquête onder de internationale bezoekers. Er volgen nog interne evaluatiemomenten met alle relevante nationale stakeholders. Er loopt een uitgebreide mediamonitoring zowel nationaal als internationaal. Ik verwacht eind dit jaar alle resultaten gebundeld in een rapport te ontvangen.

De World's 50 Best Restaurants Awards past binnen een bredere strategie om Vlaanderen in binnen- en buitenland op de kaart te zetten als culinaire bestemming. Het is onderdeel van de Flanders Food Week. Deze Flanders Food Week bundelt drie evenementen: een event voor professionals: de World's 50 Best Restaurant Awards, een event voor beleidsmakers en een event voor het publiek: het Flanders Food Festival.

De Flanders Food Week werd door de Vlaamse Regering erkend als topevenement, en wordt financieel en organisatorisch ondersteund door EventFlanders. Het totaalbudget bedraagt 1.637.205 euro.

Het geheel was oorspronkelijk gepland voor juni 2020, maar werd door corona uitgesteld naar oktober-november 2021. Het was welgekomen om daar een event van zo'n omvang te organiseren.

De voorzitter: Mevrouw Talpe heeft het woord.

Emmily Talpe (Open Vld): Minister, ik dank u voor uw antwoord. Ik vond het ook een fantastisch evenement. Dat we zoiets in Vlaanderen kunnen hosten, is fantastisch. Ik hoop samen met u dat we volgend jaar nog meer van onze topchefs kunnen zien prijken op de lijst van de gehuldigden.

We hebben hier niet alleen sterrenrestaurants. We hebben ook gezellige kleinere bistro's die evenzeer mensen naar onze regio lokken. Ik wil hen bij dezen ook de nodige aandacht geven. Het is echt een en-enverhaal, men kan niet elke dag naar een sterrenrestaurant gaan, het is even gezellig om stoofvlees met frietjes te gaan eten in de regio. We moeten vanuit het toeristisch veld nauw samenwerken met de horeca.

U verwees naar het Flanders Food Festival. Dat is ook een goede actie. Ik heb even gekeken naar de deelnemers. Er zit een spreiding in over de verschillende provincies. Er zitten er natuurlijk een pak meer in uit Antwerpen dan uit West-Vlaanderen, maar het is een mooie opportuniteit om eens te gaan proeven of nieuwe zaken te ontdekken, ook voor het binnenlands toerisme, ook voor Vlamingen om de eigen regio te ontdekken.

Het rapport eind dit jaar gaan we inderdaad goed opvolgen. Ik hoop dat we in de toekomst nog eens een dergelijk event in onze regio mogen hosten.

De voorzitter: Mevrouw Vandromme heeft het woord.

Loes Vandromme (CD&V): Dank u, collega Talpe, voor de interessante vraag. Ik sluit me aan, al was het maar omdat wij uit de lekkerste provincie komen. Collega's, minister, we moeten niet alleen de topchefs in de kijker zetten, we proberen hun werk en inzet ook te belichten, maar misschien moeten we ook de topchefs koppelen aan topproducten. Ik leg graag de link met de producten van bij ons, de korte keten, de acties van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM).

Minister, bent u van plan die aan elkaar te koppelen? Gaat u daarvoor in overleg met minister Crevits? Gaan jullie onze topproducten onder handen laten nemen door onze topchefs?

Collega Talpe had het over stoofvlees met frietjes. Voor mij is daar bier en een goed glas wijn lekker bij. Neemt u die producten ook mee in uw verder beleid?

De voorzitter: Minister Demir heeft het woord.

Minister Zuhal Demir: Het is inderdaad wel de bedoeling om het hele culinaire gegeven, dat we hier hebben, als een sterke verhaallijn neer te zetten binnen Toerisme Vlaanderen. Ik denk aan al onze Vlaamse producten, aan de korte keten, en ook de Vlaamse biercultuur. Voor beide verhaallijnen volgt begin volgend jaar in het kader van de relance een subsidieoproep rond culinaire en bierbelevingen.

Daarnaast voorziet Toerisme Vlaanderen ook in niet-financiële ondersteuning: coaching of bijvoorbeeld de oprichting van een thematisch netwerk.

Het versterken van het nationale en internationale imago van onze Vlaamse topchefs is natuurlijk ook een belangrijk element. Die topchefs zetten misschien het summum van het summum internationaal op de kaart, maar de bedoeling is eigenlijk dat we in de slipstream al onze restaurants en brasserieën, zoals collega Talpe zegt, meenemen. Dus ook een simpele friet met stoofvlees, een koninginnenhapje, en noem maar op, zouden we graag aan de kapstok van onze topchefs hangen.

De oprichting van een Vlaams Culinaire Centrum is ook een van de grote projecten die hierin passen. Het is de bedoeling om daar een referentieplek te maken voor al wie gepassioneerd is door de Vlaamse keuken, en die passie ook wil delen met bezoekers. Dit sluit aan bij trends in foodtoerisme om toeristen meer te betrekken bij het lokale eten en de lokale cultuur. Toeristen kunnen hier dan ook kennis maken met de Vlaamse gastronomische cultuur. Maar ook voor foodprofessionals is het natuurlijk een mooi gegeven om zo'n Vlaams Culinaire Centrum te hebben.

Ik vergat daarstraks nog te zeggen – collega Talpe had dat gevraagd – dat Toerisme Vlaanderen en Horeca Vlaanderen reeds geruime tijd samenwerken, uiteraard rond het imago van onze Vlaamse topchefs en -restaurants. Dat zal ook verder gebeuren, in een samenwerkingsovereenkomst die we met hen sluiten. In het verleden hebben we al Jong Keukengeweld gehad, het National Culinary Team

en de Flanders Food Faculty. We blijven natuurlijk de handen in elkaar slaan met Horeca Vlaanderen.

De voorzitter: Mevrouw Talpe heeft het woord.

Emmily Talpe (Open Vld): Dank u wel, minister. Ik had ook niet anders verwacht dan dat u de horeca een warm hart toedraagt. De sector heeft inderdaad verschillende kamers. We hebben onze toprestaurants, maar we hebben evenzeer onze gezellige bars, bistro's enzovoort. We moeten van alles genieten, ze hebben zoveel troeven. Inderdaad, zoals collega Vandromme zei, we hebben topproducten. We moeten zien dat de topchefs daar ook echt mee aan de slag gaan. Het is voor hen ook een echte troef geworden om daar mee te werken en daarmee uit te pakken. Ik denk dat het ook een beetje door Vlaanderen komt, door jullie promotie op dat vlak, dat zij dat ook meenemen en als een soort identiteit gaan kleven op hun restaurant. Ik denk dus dat zij op dat vlak datzelfde pad wensen te bewandelen, om er een en-enverhaal van te maken. Bedankt voor uw antwoord.

De voorzitter: De vraag om uitleg is afgehandeld.