

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 772

van **EMMILY TALPE**

datum: 5 mei 2022

aan **ZUHAL DEMIR**

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

Culinair event 'The World's 50 Best Restaurants' - Evaluatie

In oktober 2021 vond in Antwerpen het culinair event 'The World's 50 Best Restaurants' plaats. Een internationaal topevent dat eerder al plaatsvond in onder meer Londen, Singapore en Melbourne.

Het 'hosten' van dit event sluit mooi aan bij het beleid van de minister om enerzijds Vlaanderen te promoten als culinaire bestemming en anderzijds in te zetten op topevenementen.

In mijn vraag om uitleg nr. 272 in de commissievergadering van 19 oktober 2021 over culinair genieten als toeristische trekpleister gaf de minister al mee dat de eerste feedback over het event positief was en de opkomst hoog, zeker gezien de coronatijden.

De minister haalde ook aan dat er, net zoals bij het WK Wielrennen, een evaluatie uitgevoerd zou worden. In oktober liep al een tevredenheids- en strategische enquête onder de internationale bezoekers, wat gevolgd zou worden door nog interne evaluatiemomenten met alle relevante nationale stakeholders. Er was ook een uitgebreide mediamonitoring aan de gang, zowel nationaal als internationaal.

1. Heeft de minister al de resultaten van deze onderzoeken ontvangen? Kan zij de belangrijkste elementen en conclusies toelichten, graag zowel wat betreft de evaluatie bij bezoekers, bij de nationale stakeholders als bij de media?
2. Hoe beoordeelt de minister de korte- en langetermijnpact van de organisatie van dit event voor de positionering van Vlaanderen op het vlak van toerisme?
3. Welke impact had de coronacrisis op de resultaten en het succes van dit event?
4. Welke beleidsconclusies koppelt de minister aan de resultaten van het rapport, enerzijds rond het promoten van culinair Vlaanderen, anderzijds rond de hosting van topevenementen?
5. Plant de minister op basis van dit event en de evaluatie vervolginiciatieven en zo ja, welke?
6. Kan de minister een stand van zaken geven rond de oprichting van een Vlaams culinair centrum?

ANTWOORD

op vraag nr. 772 van 5 mei 2022

van **EMMILY TALPE**

1. De resultaten van de eindevaluatie zijn inderdaad bekend.

De resultaten van de bezoekerssurvey zijn zeer positief:

- maar liefst 99% van de bezoekers geeft aan dat hun ervaring beter was dan op voorhand gedacht.
- 46% van de internationale bezoekers geeft aan dat de opgedane ervaringen hun mening over de Vlaamse gastronomie in de positieve zin beïnvloed hebben. Gastronomisch Vlaanderen heeft de verwachtingen van de internationale bezoekers overstegen als het ware.
- De deelnemers aan het persprogramma gaven dit een score van maar liefst 88%.
- Ook het deelevent "de Flanders Finissage" scoorde heel goed met een tevredenheidsscore van 84% bij de internationale gasten, een publiek dat bestond uit internationale chefs en hun entourages, internationale media en andere "food" stakeholders.
- Maar liefst 37% van de internationale bezoekers gaf ook aan dat zij extra dagen bijgeboekt hebben in Vlaanderen.

Onze gasten waren onder de indruk van de goede organisatie, het aangeboden programma en de beleving van gastronomisch Vlaanderen. Zij waren aangenaam en positief verrast over Antwerpen en Vlaanderen. Zowel culinair maar ook breder en al zeker over onze gastvrijheid. Zij gaven ook aan goed te hebben kunnen netwerken en nieuwe connecties opgedaan te hebben.

Ook hun Vlaamse tegenhangers gaven dit signaal trouwens. Onze lokale stakeholders waren trots en blij om de internationale gemeenschap te kunnen ontvangen na zo een lange tijd van pure miserie. In die zin kan het event niet op een beter moment vallen. Onze lokale topchefs en ambassadeurs waren meer dan tevreden met de aangereikte opportuniteiten door Vlaanderen. Ook de eigen events, zoals Flanders Finissage vielen bij hen zeer in de smaak.

Op vlak van internationale media kunnen we ondanks de moeilijke omstandigheden zeer tevreden zijn:

- We ontvingen maar liefst 144 verschillende media op de Awardshow met daarenboven een extra 13.000 live online kijkers.
- Dit resulteerde in meer dan 12.000 persartikels met betrekking tot de World's 50Best Restaurant Awards met een totale gevaloriseerde mediawaarde van 87,12 miljoen euro.
- Maar liefst 92% van alle artikels waren positief over het evenement en maar liefst 28% van deze artikels hebben het over Antwerpen en/of Vlaanderen als bestemming.
- In totaal werd het evenement verslagen in maar liefst 110 landen.
- Daarenboven had Toerisme Vlaanderen samen met stad Antwerpen een op maat gemaakt persprogramma aangeboden aan een 35-tal internationale topjournalisten. Dit resulteerde extra in 118 "long read" artikelen over onze Vlaamse gastronomie verspreid over 11 landen. Deze specifieke artikelen gaan veel dieper in op het culinaire verhaal van Vlaanderen en Antwerpen. Met andere woorden hebben deze artikelen een grotere reputationele waarde. Flankerend

voerden we ook een nationale mediacampagne voor Flanders Food Festival. Dit resulteerde ook nog eens in 110 artikels met een gevaloriseerde mediawaarde van 1.871.876 euro.

2. Zoals ik reeds aangaf, kon het evenement op geen beter moment komen: na maandenlang afzien, gaf dit evenement eindelijk perspectief en zuurstof aan de volledige internationale culinaire gemeenschap. Dat deze internationale culinaire gemeenschap massaal aanwezig was in Antwerpen en Vlaanderen om samen als het ware "de bevrijding" te vieren, is fantastisch. Met, in moeilijke reistijden, maar liefst een 700-tal internationale gasten, meer dan 40 nationaliteiten, meer dan 150 internationale topchefs en hun teams en een 144 internationale media aanwezig kunnen we zeer tevreden terugkijken op dit topevenement. Het is zonneklaar dat dit evenement de internationale – gastronomische - reputatie van Vlaanderen een stevige boost gegeven heeft. Zeker in combinatie met de grote media aandacht creëert dit een belangrijk momentum voor de Vlaamse gastronomie en het gastronomie-toerisme. Zeker omdat we weten dat "eten, drinken en gastvrijheid" een van de belangrijkste redenen is voor de internationale toerist bij het bepalen van een bestemming. We gaan hierop verder bouwen met de nieuwe strategie voor Culinaire Vlaanderen. Met projecten als het "Vlaams Culinaire Centrum" zijn we reeds de volgende stappen aan het zetten.
3. Uiteraard had de coronacrisis haar invloed op dit topevenement. Al is het maar omdat het twee keer werd uitgesteld en dit daardoor een zeer lange en intensieve rit geworden is voor alle betrokkenen. Desondanks hebben zij er alles aan gedaan hebben om zelfs in deze moeilijke omstandigheden het onderste uit de kan te halen. En laat het duidelijk zijn: daar zijn ze zeker in geslaagd!

De oorspronkelijke doelstelling was om 1.000 gasten te ontvangen op de Awarduitreiking. In zeer moeilijke omstandigheden en door vanuit Vlaanderen een grote focus te leggen op het ontzorgen en ondersteunen van de internationale gasten in hun reis van en naar Vlaanderen zijn we erin geslaagd om toch een zeer sterk en omvangrijk internationaal publiek naar Antwerpen te lokken. Vanuit alle uithoeken van de wereld, als het enigszins mogelijk was, hebben we de mensen tot hier gekregen. Ter plaatse is alles vlekkeloos verlopen en hebben de mensen een fantastische ervaring opgedaan die ze nooit meer zullen vergeten, omwille van de omstandigheden, maar ook omwille van de vlekkeloze organisatie.

4. Zoals ik reeds aangaf, we bouwen verder op dit succes met een hernieuwde strategie voor Culinaire Vlaanderen. De eindevaluatie van de World's 50Best Restaurant Awards wordt momenteel afgerond en hierin zullen ook de nodige aanbevelingen opgenomen worden met betrekking tot nieuwe mogelijke culinaire topevenementen.
5. Dat we verder zullen inzetten op onze reputatie als internationale culinaire topbestemming en dat ook topevenementen deel zullen uitmaken van deze strategie, lijkt me voor de hand liggend. De belangrijkste vraag hierbij is op welke topevenementen we willen inzetten: kopen we opnieuw een format in, zoals de World's 50Best Restaurant Awards, of ontwikkelen we misschien samen met onze topchefs en lokale stakeholders een eigen Culinaire Topevenement dat we eerst bij ons organiseren en waarmee we in een volgende stap misschien mee kunnen gaan reizen naar het buitenland? Dit zijn pistes en afwegingen die we moeten bekijken en maken.
6.
 - Een globaal inhoudelijk concept werd door Toerisme Vlaanderen opgemaakt op basis van een omgevingsscan, aanbevelingen van culinaire experts, een haalbaarheidsstudie en een internationale benchmark.
 - De onderhandelingen met betrekking tot de officiële verwerving van de Loodswezensite door Toerisme Vlaanderen zijn lopende. We voorzien dat de eigendomsverwerving tegen de zomer rond is.
 - Een Projectstructuur voor de uitwerking van dit pilootproject werd bepaald.

- Een longlist van potentiële gebruikers werd opgemaakt. Na de officiële eigendomsverwerving wordt het engagement van deze stakeholders besproken en vastgelegd.
- Een Programma van Eisen wordt opgemaakt onder leiding van het bouw project en in samenwerking met het Facilitair bedrijf. We voorzien dat het programma van eisen klaar is tegen 1/7/2022.