

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 485

van **KRISTOF SLAGMULDER**

datum: 15 februari 2023

aan **ZUHAL DEMIR**

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

Vlaams Culinair Centrum - Stand van zaken

Het Vlaams Culinair Centrum zal een plek krijgen in het Loodswezen op het Antwerps Eilandje en zal, gelegen vlak bij het Museum aan de Stroom (MAS), een ontmoetingsplek moeten worden voor zowel nationale als internationale fijnproevers. Het zou een culinaire toeristische trekpleister moeten worden. Het centrum is in volle opbouw en zou in 2024 klaar moeten zijn.

Op de website van Toerisme Vlaanderen staat het volgende te lezen:

"In het Vlaams Culinair Centrum zullen er heel wat verschillende ruimtes zijn:

- een kookstudio met hightech opnameapparatuur voor kooklessen;
- een trainingskeuken waar chefs, onderzoekers en producenten samen innovatieve voedingsalternatieven en kooktechnieken uittesten;
- een creatief lab waar wetenschappelijke en praktische kennis samenkomen;
- een microbrouwerij;
- een speakers corner voor inspiratiesessies;
- een culinair businesscenter met vergaderruimten, kantoorruimte, co-workingspace, productpresentaties, events);
- een digitale culitheek waar je info vindt over culinair erfgoed en hedendaagse evolutie;
- een restaurant van de toekomst, uitgerust met toekomstige innovaties en waar nieuwe recepten en gerechten worden getest;
- een shop waar lokale producten verkocht worden zoals bieren, tafeldecoratie, receptenboeken,... allemaal made in Flanders.

Bovendien is er ook een stuk grond dat samen met de lokale bewoners, chefs en landbouwers kan omgetoverd worden tot een vruchtbare gemeenschapstuin."

1. Kan de minister wat meer duiding geven over de stand van zaken van dit project? Kan ze een tijds kader geven en een stappenplan wanneer wat klaar moet zijn?
2. Is er al overleg geweest met culinaire stakeholders? Zo ja, met welke stakeholders? Zo niet, wanneer zullen er overlegmomenten plaatsvinden?
3. Zijn er al partners bekend die zullen instappen in het project, in bijvoorbeeld het restaurant van de toekomst, de microbrouwerij, het creatief lab enzovoort? Hoe zijn de selecties hiervoor bepaald? Als dit nog niet gebeurd is, hoe zal het dan ingevuld worden? Op welke manier zullen de selecties gebeuren?

4. Zijn er plannen om in de toekomst nog dergelijke culinaire centra te openen in andere Vlaamse steden?

ANTWOORD

op vraag nr. 485 van 15 februari 2023

van **KRISTOF SLAGMULDER**

1. In april 2021 maakte ik bekend dat het Loodswezengebouw en het Boeienmagazijn op de iconische site van het Loodswezen in Antwerpen een nieuwe bestemming zullen krijgen als Vlaams culinair centrum.

Ik gaf aan Toerisme Vlaanderen de opdracht om het concept voor het Vlaams culinair centrum in te vullen. Op basis van een internationale benchmark en gesprekken met culinaire organisaties en ondernemers werd gekozen voor het concept 'Smaakhaven'.

Op basis van het concept liet Toerisme Vlaanderen een berekening uitvoeren door het Facilitair Bedrijf. Op basis van deze berekening werd aan de Vlaamse Regering meegegeven welke middelen nodig zijn om internationaal te kunnen uitpakken met een nieuwe ontmoetingsplek voor fijnproevers.

Op vrijdag 9 december 2022 gaf de Vlaamse Regering haar toestemming om via Toerisme Vlaanderen 38 miljoen euro relancemiddelen toe te kennen aan de stad Antwerpen voor de herbestemming van het Loodswezengebouw en het Boeienmagazijn tot 'de Smaakhaven'.

De samenwerking tussen Toerisme Vlaanderen en de Stad Antwerpen werd in januari 2023 bezegeld via een principiële samenwerkingsovereenkomst, goedgekeurd door de Vlaamse Regering en het Antwerpse schepencollege. Momenteel werken Toerisme Vlaanderen en de Stad Antwerpen de technische en juridische aspecten verder uit; deze zullen tegen eind april opgenomen worden in een meer gedetailleerde definitieve samenwerkingsovereenkomst.

De site bestaat uit twee gebouwen en een buitenruimte. In functie van de voortgang van de werken kan hier de volgende jaren gefaseerd invulling aan worden gegeven. Er wordt door beide partijen naar gestreefd om alle werken tegen 2028 voltooid te hebben, zodat de Smaakhaven dan ook volledig operationeel kan zijn.

2. In juni 2022 werd het concept Smaakhaven toegelicht aan de belangrijkste culinaire spelers van Vlaanderen. Zo konden we bij o.a. de culinaire sectorfederaties, belangenorganisaties, streekproductenorganisaties en opleidings- en onderzoekscentra het draagvlak voor de Smaakhaven opmeten.

Via persoonlijke presentaties en een online bevraging verzamelde het agentschap een 100-tal interessante reacties waarmee het Smaakhaven-concept werd verrijkt.

Bij 81% van de respondenten werd het concept als zeer goed ervaren.

Toerisme Vlaanderen zal de invulling van de bouwstenen verder bespreken met de ondernemers en de bewoners. De klijntlijnen zijn wel getekend, maar voor de concrete invulling staan onze oren en ogen open voor alle input van onze Vlaamse culinaire kernspelers en bewoners. Ondernemers die willen meewerken kunnen dat steeds meegeven via www.smaakhaven.be.

3. Zodra de definitieve samenwerkingsovereenkomst tussen Toerisme Vlaanderen en de Stad Antwerpen gefinaliseerd is, zal in overleg tussen beide partijen een businessplan worden opgemaakt. In functie van het businessplan kunnen de instapmogelijkheden voor ondernemers meegedeeld worden. Een selectieprocedure voor ondernemers of investeerders werd dan ook nog niet opgestart.
4. Er zijn momenteel geen plannen om gelijkaardige culinaire centra te openen in andere Vlaamse steden. Gelet op de omvangrijke investering die nodig blijkt voor de realisatie van een dergelijk culinair centrum lijkt het raadzaam om hiervoor minstens het businessplan af te wachten. Idealiter wordt gewacht tot de Smaakhaven volledig operationeel is, waarna beter ingeschat kan worden of er binnen Vlaanderen voldoende vraag en draagkracht bestaat voor bijkomende culinaire centra.