



**Terrassen na het rookverbod**

Het algemene rookverbod heeft een heel nieuwe terrascultuur in gang gezet. Soms gaat het ook gepaard met lawaaioverlast zodat steden en gemeenten zich

genoodzaakt zagen het reglement aan te passen of een rookcharter op te stellen.

→ P. 7



**Het geheim achter het 'Sir'-concept**

Sinds een jaar heeft de Duitse hotelgroep Grand City Hotels voet aan grond gezet in ons land. Met hun Sir Plantin Hotel in Antwerpen zetten ze niet alleen een

eerste stap in ons land, met het volledige 'Sir'-hotelconcept begonnen ze ook met een blanco canvas.

→ P. 13



**Gezond en lekker**

Vorig jaar lieten we notoire chefs koken met streekproducten. In 2012 staat de gezonde keuken centraal. Wat uiteraard allerminst uitsluit dat er met streekproducten wordt

gewerkt. Bart De Pooter bijt de spits af met fazant en diverse groenten.

→ P. 15

# Horeca Vlaanderen

# KRANT

NR 33 - FEBRUARI 2012  
 VERSCHIJNT 10 KEER PER JAAR  
 OPLAGE: 31.670  
 V.U. JAN DE HAES  
 HORECA MARKETING  
 ANSPACHLAAN 111 BUS 4, 1000 BRUSSEL  
 WWW.FEDHORECAVLAANDEREN.BE  
 AFGIFTEKANTOOR: MECHELEN

DE OFFICIËLE KRANT VAN DE FEDERATIES HORECA VLAANDEREN, BRUSSEL EN WALLONIË

## LAAT BROUWERIJCONTRACTEN U HET MES NIET OP DE KEEL ZETTEN

CHECKLIST HORECA VLAANDEREN HELPT U GOED CONTRACT TE ONDERHANDELEN



© Michael De Lausnay

In een vorige krant berichtten we al over de checklists voor cadeaubonnen die Horeca Vlaanderen opstelde om haar leden te begeleiden in eerlijke afspraken met de uitgevers van dergelijke bonnen. In deze editie stellen we u de checklist voor een ander heikel issue voor: de brouwerijcontracten.

Wanneer een caféhouder een overeenkomst sluit met een brouwerij of bierhandelaar en aan die overeenkomst is een

drankafnameverplichting gekoppeld, dan spreekt men van een brouwerijcontract. In ruil voor financiële voordelen, zoals verhuring van het café of financiering van materiaal of meubilair, kan de brouwerij u een afnameverplichting of exclusieve bevoorrading opleggen.

Dat aan een brouwerijcontract verplichtingen gekoppeld zijn, is normaal. Maar Horeca Vlaanderen drukt erop dat deze verplichtingen u het mes niet op de keel mogen zetten. Aan de hand van de checklist weet u of het door u onderhandelde contract u de nodige ademruimte laat. De tips begeleiden

u tot een goede overeenkomst met uw leverancier. Horeca Vlaanderen overhandigt deze checklist ook officieel aan alle betrokken brouwerijen.

**EUROPESE REGELGEVING**

In principe mag volgens een Europese regelgeving een brouwerij met een marktaandeel van meer dan 30% geen afnameverplichtingen opleggen. In ons land voldoet alleen brouwigant AB InBev aan die voorwaarde. Bij brouwerijen met minder marktaandeel zijn verplichtingen wel toegestaan. Toch heeft AB InBev ook een afwijking

gekregen die toelaat om verplichtingen op te leggen. Bij brouwerijen met een marktaandeel van minder dan 10% geldt zelfs geen enkele beperking op de duur en het voorwerp van de verplichting. De precieze details van de toegelaten verplichtingen kunt u opvragen bij de juridische dienst van uw federatie.

*Aan de hand van de checklist weet u of het door u onderhandelde contract u de nodige ademruimte laat*

De meeste brouwerijcontracten bevatten strafbepalingen die kunnen ingeroepen worden in geval van overtreding. Zij stammen nog uit de Belgische regelgeving van voor 1983, maar zijn nog steeds wettelijk in orde. Het gaat om zeer strenge strafbepalingen die de café-uitbater voldoende moeten afschrikken om zich strikt te houden aan zijn afnameverplichtingen.

**GEVEN EN NEMEN**

Dat laatste is een van de redenen waarom Horeca Vlaanderen deze checklist voor u ontworpen heeft: zo kunt u checken of het brouwerijcontract dat u wordt voorgelegd een eerlijk contract is.

Vraag aan de brouwerij of drankenhandelaar dat hij u het ontwerpcontract overmaakt en u een termijn van minstens één maand geeft om dit te bestuderen. Lees het ontwerpcontract zelf grondig na, laat

het nalezen door een specialist en formuleer indien nodig opmerkingen. Neem hiervoor de checklist erbij die de nodige tips formuleert. Ga met de brouwerij/drankenhandelaar in onderhandeling over de inhoud van het contract. Het contract zou immers een geven en nemen moeten zijn tussen beide partijen.

De checklist brouwerijcontracten wordt naar alle leden van Horeca Vlaanderen gestuurd samen met de Echo van februari. U kunt als lid van Horeca Vlaanderen de checklist ook opvragen via [www.fedhorecavlaanderen.be/pagina/55](http://www.fedhorecavlaanderen.be/pagina/55).

**Katia Belloy**

**NEW** « Het Gastronomische Paleis »  
**WEXPROCHEF**  
[wexprochef.com](http://wexprochef.com)

**46<sup>ste</sup>**  
**horecatel**  
**11 > 15 · 03 · 2012**  
 WEX - Marche-en-Famenne - België

[horecatel.be](http://horecatel.be)

madebypub.be

## HORECAFEDERATIES DAGEN IKEA VOOR RECHTBANK

De horecafederaties hebben Ikea voor de rechtbank gedaagd wegens oneerlijke handelspraktijken, die deloyale concurrentie tot gevolg hebben. In het voorjaar 2011 stuntte Ikea met goedkope biefstuk-friet voor 2,50 euro, in de zomer bood men barbecue aan voor 3,95 euro en in september waren het mosselen met frietjes voor 5 euro. "Ikea is in de eerste plaats een woonwarenhuis waar meubilair en

huiselijke benodigdheden verkocht worden. Wij hebben er absoluut geen probleem mee dat Ikea ook een restaurant uitbaat. We kunnen echter niet tolereren dat ze voeding louter gebruiken als marketinginstrument om de consument aan te trekken", verduidelijkt Danny Van Assche, afgevaardigd bestuurder Horeca Vlaanderen. "Hierbij wordt verkocht met verlies, wat bij wet verboden is en voor oneerlijke concurrentie

zorgt. Bovendien creëren ze zo een totaal verkeerde prijsperceptie bij de consument."

Op 29 februari vindt de tweede zitting plaats. We houden u op de hoogte.



**Solid Sun Protection**

**-€ 100**  
 bij aankoop van minstens € 1000\*  
\*aanbod onder voorwaarden

[www.symoparasols.com](http://www.symoparasols.com)

**symo** terrace parasols

*the experts since 1932* Tel.: 050 32 07 95 • [info@symoparasols.com](mailto:info@symoparasols.com)





# HET JAAR VAN DE DRAAK

Het is er dan toch van gekomen. We hadden het niet meer verwacht, maar ze is er dan toch. België heeft opnieuw een echte regering met een echte premier en een echt regeerakkoord. Of u er blij mee moet zijn, dat laat ik volledig aan uw eigen oordeel over. Maar laat ons op zijn minst al tevreden zijn dat er een regering is. Het oordeel sparen we op voor de volgende verkiezingen.

Het is een erg doorwrocht regeerakkoord geworden, waar alle aandacht wordt opgeëist door Brussel-Halle-Vilvoorde, de staatshervorming en de beperking van het brugpensioen. Maar ons vergrootglas werd uiteraard gericht op wat er in dit regeerakkoord over onze sector te vinden is. We staan er drie keer in. Voldoende om ongerust te worden. Erg ongerust.

De eerste keer valt het woord 'horeca' wanneer er specifieke maatregelen worden aangekondigd om fraude te bestrijden in "risicosectoren". Dat we tot dit selecte clubje behoren, is niet echt nieuw.

Concreter wordt het echter in het hoofdstukje over het bestrijden van sociale fraude: de werknemers van de horeca moeten geregistreerd worden door een geregistreerde kassa in te voeren. Hier breekt onze klomp. Voor onze sector zou 2012 sowieso 'het jaar van de kassa' worden. 17.000 restaurateurs in Vlaanderen moeten zich dit jaar ultiem voorbereiden om de geregistreerde kassa in te voeren vanaf 2013. Wil de regering daar nu ook een arbeidstijdregistratie aan koppelen? Men weet dat er in onze sector vele uren worden geklopt. We weten dat we hier de nodige flexibele oplossingen voor moeten vinden. Maar wil de overheid dat deze klus even in één jaar geklaard wordt?

Gelukkig staat onze sector nog een derde keer in het regeerakkoord. Voor een beperkt aantal specifieke gevallen wil de regering onderzoeken of het mogelijk is een specifiek statuut in te voeren voor gelegenhedswerknemers met een ander hoofdberoep. De regering haalt hier inderdaad een nijpend probleem aan waar Horeca Vlaanderen absoluut vragende partij is om het aan te pakken. Vele extra's zijn immers werkende mensen met een ander hoofdberoep. Hen volledig belasten op wat ze als extra verdienen, neemt alle incentives weg om in onze sector te willen komen werken. Dus dit is mogelijk een goede maatregel.

Maar we zijn dus bezorgd. Zeer bezorgd. Horeca Vlaanderen doet er al alles aan om de sector voor te bereiden op de komst van de kassa. We weten dat al onze begeleiding niet voldoende zal zijn om zonder kleerscheuren 2013 door te komen. We willen dus een beroep doen op de overheid om voor een beter ondernemingsklimaat te zorgen. Zorg ervoor dat onze ondernemingen als professionele (en dus witte) ondernemingen kunnen werken. Ondermeer door de loonlasten drastisch te verlagen.

Wat we op dit ogenblik zien, is een zeer kleine opening bij gelegenhedswerk, maar een nog zwaardere, extra voorwaarde bij de invoering van de kassa. Op deze manier bereidt de federale regering een eersteklasbegrafenis voor voor de horeca zoals deze in ons land bestaat.

Volgens de Chinese kalender is 2012 het jaar van de draak. Draken zijn in de Chinese mythologie wezens die intelligent zijn, creatief en ondernemingsgezind. Ik wens u alvast deze draken toe. Maar in onze streken zijn draken domme, vuurspuwende wezens. En spreken we over een "draak van een maatregel". Ik hoop echt dat we deze draak van een maatregel kunnen afwenden.

Uw federatie zal hiervan de komende maanden haar eerste en enige prioriteit maken.

**Danny Van Assche**

Afgevaardigd bestuurder Horeca Vlaanderen

# VINDT U DE NIEUWE AANGIFTE VOOR STUDENTENARBEID AANGEPAST AAN DE REALITEIT?

JA/NEE Geef uw reactie op → [www.fedhorecavlaanderen.be](http://www.fedhorecavlaanderen.be)



© Wouter Van Vooren

Sinds 1 januari 2012 is de wetgeving op studentenarbeid aangepast. Wat zeker toe te juichen is, is dat studenten voortaan 50 dagen mogen werken, verspreid over het hele jaar. Jammer vindt Horeca Vlaanderen dat er in dagen in plaats van in uren wordt gerekend. Horeca-arbeid is namelijk onderhevig aan piekuren en een studentenarbeidsdag waarop de student bijvoorbeeld maar 4 uur presteert, tikt meteen aan alse en volledige dag.

Bovendien komt bij een nieuwe regelgeving nieuw papierwerk kijken. Is de aangifte voor u begrijpbaar en aangepast aan de realiteit? Wij willen het graag weten. Antwoord op onze poll of stuur een meer uitgebreide reactie naar [journal@horeca.be](mailto:journal@horeca.be).

Elke maand confronteert *Horeca Vlaanderen Krant* u met een 'controversieel' thema. Wij horen graag wat u ervan vindt en hoe u dat in de praktijk ervaart. De ja/nee-poll vindt u terug op → [www.fedhorecavlaanderen.be](http://www.fedhorecavlaanderen.be). Een meer uitgebreide reactie kunt u mailen naar [krant@horeca.be](mailto:krant@horeca.be). We komen terug op de reacties in een volgende editie.

Onze vorige vraag was:

## HOE ZIJN DE EINDEJAARSRESERVATIES IN VERGELIJKING MET 2010?

**Stabiel 33 %**  
**Meer 27 %**  
**Minder 40 %**

Vorig jaar zagen we voor het tweede jaar op rij een stijgende trend in de eindejaarsreservaties. Mensen laten zich tijdens de feestdagen weer graag verwennen door professionals. Meer en meer mensen brengen oudjaar of kerst door op restaurant.



## BELGISCHE KOK WINT EUROPESE BUSINESSWEDSTRIJD

De 19-jarige Wim Vandermorten heeft een Europese wedstrijd voor het beste businessplan gewonnen. Hij haalde het tijdens de finale in Wenen met een plan voor een gastronomisch restaurant, *De Pastinaak*. De Pastinaak heeft aandacht voor streekproducten en lokale groenten.

Aan de wedstrijd, georganiseerd door het Network For Training

Entrepreneurship (NFTE), namen 80 jongeren deel, onder wie drie Belgen. Het was al de derde keer op rij dat een Belg won.

Koken is de passie van Vandermorten. Hij hoopt restaurant de Pastinaak binnen tien jaar te kunnen verwezenlijken. Vandermorten werkt momenteel als hulpkok in de Leuvense restaurants Arenberg en de Faculty Club.

NFTE is een wereldwijde non-profitorganisatie die ondernemingstrainingen geeft aan veelbelovende jongeren. Sinds 1998 is er ook een Belgische afdeling, aanvankelijk als initiatief van het Voka-comité Brussel. In België worden zo jaarlijks veertig opleidingen gegeven.

**Leo Vernimmen**



# KLAAR VOOR DE TOERIST VAN MORGEN

Op de Via-rondetafel 'Klaar voor de toerist van morgen' hebben de Vlaamse overheid en de toeristische ondernemers zich geëngageerd om rond innovatie nog sterker samen te werken en ideeën en instrumenten uit te wisselen.

Op de Via-rondetafel tekenden zo'n 250 professionals uit de publieke en private toeristische sector present. Bedoeling was nieuwe ideeën te laten groeien, toekomstige evoluties te herkennen en innovatie te stimuleren.

In workshops en sessies borrelden allerlei ideeën en toekomstplannen op.

Zo zou men voor kleine ondernemers bijvoorbeeld de resultaten van marktonderzoek meer op maat kunnen aanbieden en hen de kans geven om voor een korte periode marketingondersteuning in te schakelen.

## ONTSLUITEN

Uit de vele gesprekken is gebleken dat er innovatiebereidheid is, dat het met de vernieuwingsdrang best meevalt, maar dat de instrumenten nog beter bekend gemaakt moeten worden bij de ondernemers.

Ander idee is om informatie die in databanken steekt beter op maat te ontsluiten via app's.

Toerisme Vlaanderen engageert zich om de dynamiek die de rondetafel heeft opgewekt levendig te houden. Vrijwilligers uit de hele sector kunnen samen de vele initiatieven voor vernieuwing in toerisme breder bekend maken, coördineren en het innovatiebeleid opvolgen. Want de rondetafel heeft in elk geval duidelijk gemaakt dat er op vlak van toerisme al veel innovatie is, maar dat meer samenwerking en het delen van kennis en kunde voor nog meer vooruitgang kan zorgen.

→ [www.toeristvanmorgen.be](http://www.toeristvanmorgen.be).

Katia Belloy



© Johnny De Jaeger

## DE REGERING MAAKT HET NIET EENVOUDIGER

Zoals in de bijzondere editie van de *Horeca Vlaanderen Krant* kon lezen, startte Horeca Vlaanderen het 'Blackbox-project' op om de introductie van de geregistreerde kassa met blackbox vanaf 1 januari 2013 voor te bereiden en te begeleiden. We zullen u daarom via de krant maandelijks op de hoogte houden van alle nieuws over het project.

Dit nieuws kan handelen over nieuwe regelgeving, aanbod van opleidingen of standpunten die Horeca Vlaanderen bij de overheid ging bepleiten. Wanneer het belangrijk genoeg is, laten we het u weten!

Het meest belangrijke nieuwsfeit van de afgelopen maanden is ongetwijfeld het nieuwe regeerakkoord. In de beleidstekst van Di Rupo I komt de horeca

drie keer voor. Zoals te vreezen was, is dit niet altijd positief. Horeca Vlaanderen heeft tijdens de regeringsonderhandelingen alle zeilen bijgezet om iets in het regeerakkoord te krijgen om het ondernemingsklimaat in de horeca te verbeteren. Dit resulteerde in een klein succesje: de regering wil in samenwerking met de sociale partners een specifiek statuut invoeren voor gelegenhedswerknemers, die bijvoorbeeld al een ander hoofdberoep hebben. De bedoeling is tegemoet te komen aan het probleem dat extra's die bijverdienen, vaak niet veel overhouden van hun geleverde arbeid.

## GEREGISTREERDE KASSA

Deze kleine verbetering staat echter in contrast met wat er al op de sector afkomt via de introductie van de geregistreerde kassa,

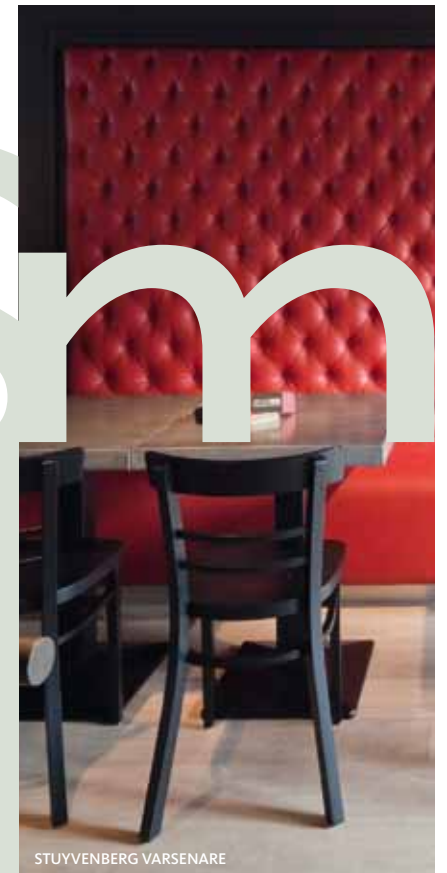
maar evenzeer wat er verder in het regeerakkoord staat. Dat horeca bij de sectoren staat waar de strijd tegen de sociale fraude wordt opgevoerd, is al een vast gegeven. Het regeerakkoord oppert echter ook dat via de kassa een werknemersregistratie ingevoerd kan worden.

## RONDE VAN KABINETTEN

Horeca Vlaanderen is nu al met een ronde langs de kabinetten bezig om aan te tonen dat deze extra maatregel absoluut niet aangepast is aan de mogelijkheden waarbinnen horecaondernemers moeten werken. Ondertussen blijft Horeca Vlaanderen investeren om de sector voor te bereiden op de invoering van de kassa.

Totaalinrichting  
Projecten in heel België

**dsm**  
interiorprojects



Ontwerp en uitvoering van  
stijlvolle interieurs voor  
Hotel  
Restaurant  
Bar

STUYVENBERG VARSENARE

DE LINDEKES WILRIJK



HOTEL GEMEENTE HUIS NIEUWPOORT

## DSM Interior Projects

Hubert d'Ydewallestraat 19  
8730 Beernem  
T 050 28 18 00  
T 052 46 36 50  
T 03 233 89 00  
E [info@dsminterieur.be](mailto:info@dsminterieur.be)  
[www.dsminterieur.be](http://www.dsminterieur.be)

Zoekt u de ideale partner voor de realisatie van uw interieur project? DSM Interior Projects biedt met haar ervaren, creatief en dynamisch team een kwaliteitsvolle totaaloplossing op het gebied van interieurontwerp, aanneming en uitvoering voor horeca interieurinrichtingen. **Meer weten?** Contacteer één van onze interieur specialisten voor een persoonlijk onderhoud of bezoek onze website [www.dsminterieur.be](http://www.dsminterieur.be) met onze realisaties!



ANSO GERAARDSBERGEN



# zo gebiept!



transactie  
**€ 0,034**

Kleine  
som? **Kaart  
welkom!**



## Bancontact/Mister Cash nu ook voor kleine bedragen.

Goed nieuws! Het tarief voor betalingen van kleine bedragen met Bancontact/Mister Cash is sterk verlaagd. Voor een betaling onder de 10 euro is de bijdrage nu nog slechts 2,5 eurocent plus een variabel bedrag van 0,5% op het transactiebedrag. **Een betaling met Bancontact/Mister Cash van 1,80 euro - een pintje, bijvoorbeeld - komt dus op 3,4 eurocent**, een betaling van 5 euro op 5 eurocent. Kleine bijdragen voor kleine bedragen, dat opent de deur naar nog meer service voor uw klanten.

**U hebt nog geen Bancontact/Mister Cash in uw zaak?** Maak het uzelf en uw klanten makkelijk en kies voor een elektronische betaaloplossing van Atos Worldline. U huurt al een toestel vanaf 19,90 euro per maand. Bel ons op **02 727 70 00** (ma - vrij, 8.30 - 17u) of kijk snel op **mijnbetaaloplossing.be**

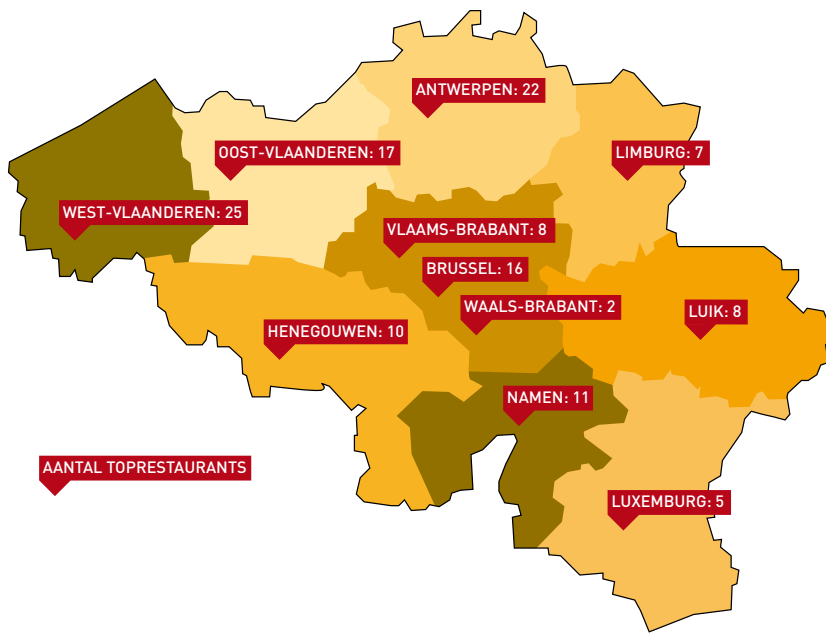


**Atos**  
Worldline

## DE LEKKERSTE PROVINCIES VAN BELGIË

Het gaat relatief goed met de Belgische gastronomie. De beoordeelaars van Michelin en GaultMillau hebben in totaal 131 restaurants voorzien van een ster of een goede quoterig. Dat is er één meer dan vorig jaar. Maar de regionale verschillen blijven. Vlaanderen neemt terug voorsprong op Wallonië en Brussel moet één klasserrestaurant inleveren.

Dat alles blijkt uit de geografische ranking die *Horeca Vlaanderen Krant* elk jaar maakt op basis van de twee belangrijkste culinaire gidsen, Michelin en GaultMillau. Dit jaar toont zich daarbij een opmerkelijke dubbele trendbreuk. De voorbije jaren slaagde Wallonië erin telkens iets meer nieuwe klasserrestaurants aan te trekken dan Vlaanderen. Aan



## PROVINCIALE VERDELING 2012

	2010	2009	Vershil
West-Vlaanderen	25	23	2
Antwerpen	22	20	2
Brussel	16	17	-1
Oost-Vlaanderen	17	15	2
Limburg	7	9	-2
Vlaams-Brabant	8	9	-1
Luik	11	9	2
Namen	10	10	0
Henegouwen	8	8	0
Luxemburg	5	6	-1
Waals-Brabant	2	4	-2
Totaal	131	130	+1

Vlaanderen	79	76	3
Wallonië	36	37	-1
Brussel	16	17	-1



die inhaalbeweging is nu een eind gekomen. Vlaanderen krijgt er drie toprestaurants bij, Wallonië verliest er één. Wallonië gaat daarmee vier plaatsen achteruit waardoor de kloof tussen beide regio's opnieuw iets dieper wordt. Tegelijkertijd neemt het aantal nieuwkomers af. De voorbije jaren waren dat er gemiddeld vijf, nu slechts één.

Brussel moet één trapje lager. De hoofdstad ziet een serieuze klassieker verdwijnen. De Villa Lorraine was vorig jaar nog vermeld in de GaultMillau maar is nu in beide gidsen niet meer terug te vinden bij de genomineerden.

## WEST-VLAANDEREN AAN TOP

West-Vlaanderen staat opnieuw op nummer één in de lijst van de provinciale verdeling. De kustprovincie moest een klap incasseren met de stopzetting van het Oud Konijntje in Waregem maar een aantal nieuwkomers maakten dit meer dan goed. Daarbij valt op dat de kust opnieuw wordt versterkt met een bijkomend toprestaurant, Ten Bogaerde in Koksijde.

In Wallonië springt Namen net over Henegouwen, met dank aan Chai Gourmand (Gembloux) en Le D'Arville (Wierde). Waals-Brabant boekt verlies. Caprice des Deux (Waver) en L'Or Ange Blue (Dion-Valmont) worden niet langer gequoteerd waarmee Waals-Brabant zijn aantal toprestaurants meteen gehalveerd ziet worden.

## GROTE STEDEN

De aanwezigheid van toprestaurants in de grote steden toont niet veel verschuivingen. Brugge blijft met 8 toprestaurants onbetwist nummer één wanneer we het grootstedelijk Brussel buiten beschouwing laten. Met Hertog Jan als tweede driesterrenrestaurant versterkt de West-Vlaamse hoofdstad fors zijn culinaire reputatie.

Een kleine nieuwe cluster groeit er rond Mechelen. Klassiekers zoals Folliez en D'Hoogh in Mechelen worden nu omringd door Nuance (Duffel), De Schone van Boskoop (Boechout), de Pastorale (Reet) en nu ook de nieuwkomers De Tuinkamer (Beerzel) en Centpourcent (Sint-Katelijne-Waver). Al moeten we er eerlijkheidshalve bij vertellen dat D'Hoogh op de Mechelse markt op zoek is naar een overnemer. En een ster overnemen kan niet. Dus dat wordt opnieuw evalueren.

Ludwig Verduyn

ASTRANOVA.COM



STOLEN - TAFELS - BARSTOLEN  
ZITBANKEN - ZETELS

900 modellen (hout - alu-rotan-metaal-kunststof...)  
Maatwerk - herbekleding - vlamvertragend

GRATIS CATALOGOEG & INFO : 09/228.80.20

Showroom 2000 m<sup>2</sup> : Destelbergenstraat 28-34  
9040 Gent (St-Amandsberg)

iedere weekdag 9u-12u en 13u-17u (afspraak wenselijk)

## BIJLEREN BIJ U THUIS

In de horecasector kunt u continu bijleren. Ideaal daarvoor zijn de gratis opleidingen van Horeca Vorming Vlaanderen, waar u kunt kiezen uit een uitgebreid aanbod van opleidingen in uw buurt. Nu heeft Guidea op vraag van Horeca Vlaanderen een formule uitgewerkt waarmee u zich elke maand bij u thuis kan bekwamen in een vakgebied.

De formule is eenvoudig: u klikt via de link → [www.guidea.be/youlearn](http://www.guidea.be/youlearn) het opleidingsfilmje of opleidingsfoto's van de maand aan en volgt nauwgezet de uitleg en handelingen. U leert er in maximum 10 minuten op een leuke manier bij.

In oktober staan we in de keuken. De herfst staat voor de deur. Een kop verse soep doet wonderen en kunt u gemakkelijk voorbereiden en

bewaren. Zo speelt u kort op de bal als gasten een kopje verse warme soep vragen. Hoe u precies de soep vacumeert, ziet u op → [www.guidea.be/youlearn](http://www.guidea.be/youlearn)





# HORECA EN MILIEU



**Mik of Milieu Infopunt voor de Kmo wil weten hoezeer u begaant bent met het milieu. Daartoe organiseerde de organisatie een bevraging bij 1.000 kmo's. Hierbij geven we de resultaten van de honderd bevroegde horecabedrijven.**

Mik stuurde een vragenlijst naar 29 cafés, 60 restaurants en 11 cateringbedrijven. Zowel energie (voor verlichting, verwarming), gebruik of verbruik van water als afval zijn voor bijna alle horecazaken van belang (respectievelijk 96%, 91% en 85% van de bevroegde zaakvoerders zegt dat deze zaken belangrijk zijn). Afval is minder belangrijk voor de cafés (69% van de caféhouders vindt afval belangrijk).

Mobiliteit heeft de kleinste impact voor de horecaondernemer (slechts voor 20% van de zaakvoerders is de impact 'eerder groot' tot 'zeer groot'). Het vinden van de gepaste werknemers en administratieve formaliteiten hebben veruit de grootste impact op het runnen van een horecazaak (respectievelijk 67% en 56% zegt dat die 'eerder groot' tot 'zeer groot' is). Voor restaurants is de impact van administratie en het

vinden van de gepaste werknemers groter in vergelijking met cafés en cateringzaken.

## KNELPUNTEN

Drie milieuzaken vormen frequent een probleem of knelpunt voor de bevroegde horecazaken: energie en/of energieverbruik (voor 34% vormt dit een probleem), afval (23%) en afvalwater of waterverbruik (16%). Andere problemen zoals geluidsoverlast, geurhinder, bodemverontreiniging, het verkrijgen van een milieuvergunning en milieu-inspectie komen zo goed als niet voor bij onze bevroegde zaakvoerders.

*Het vinden van de gepaste werknemers en administratieve formaliteiten hebben veruit de grootste impact op het runnen van een horecazaak*

De problemen met betrekking tot energie en/of energieverbruik en afvalwater of waterverbruik hebben (bijna) uitsluitend betrekking op 'de kostprijs'. Wat betreft de afvalproblemen, komen naast

kostprijs (bv. voor afvalverwijdering) volgende problemen voor: hoeveelheid van afval, afvalverwijdering en sorteren van afval en stockeren van afval. Er zijn geen (noemenswaardige) verschillen naargelang de subsector.

Heel wat horecazaken hebben tijdens inspanningen geleverd om energieverbruik te verminderen, de afvalberg te verkleinen en waterverbruik te verminderen.

## KLACHT

Drie van de honderd bevroegde horecazaken (telkens een restaurant) hebben ooit een klacht gekregen omtrent een milieuprobleem waarvoor men de zaak verantwoordelijk achtte (1x voor geluidsoverlast, 2x wegens geurhinder).

Zowel cafés, restaurants als cateringzaken vinden het belangrijk om geïnformeerd te worden over wetgeving en vergunnings- en meldingsbeleid, administratie en toezicht, controle en inspectie inzake milieu, afval en energie.

Op de vraag op welke manier men het liefst bereikt wordt, blijkt dat e-mail (51%) de grootste voorkeur wegdraagt. Respectievelijk 25%, 21% en 15% wil het liefst geïnformeerd worden via schriftelijk contact, informatiebrochures en via telefonisch contact. Voor de caféhouders verkiest bijna de helft e-mail, terwijl opnieuw bijna de helft de voorkeur geeft aan schriftelijk contact (via de post).

## INFOSESSIES

Een minderheid van 30% is geïnteresseerd in infosessies rond diverse milieuthema's of milieuverplichtingen. Van deze geïnteresseerden zou de helft het liefst hebben dat deze sessies zouden plaatsvinden overdag tijdens de kantooruren. Telkens ongeveer 30% verkiest een weekavond of een zaterdag (voor- of namiddag).

→ [www.mikkmo.be](http://www.mikkmo.be)

# HORECA VLAANDEREN STEUNT BESCHERMING VAN DE HARINGHAAI

**Horeca Vlaanderen roept de sector op om omzichtig om te springen bij de aankoop van haai en rog en vooral haringhaai te mijden op het menu. Deze soort staat op de rand van uitsterven en Horeca Vlaanderen stuurt aan op het behoud van diversiteit in ons visbestand.**

De Noordzee biedt een thuis voor een 20-tal soorten haaien en roggen. Ze vormen samen een belangrijk aandeel van de vis die aangevoerd wordt op de Vlaamse veilingen. Een aantal van deze soorten staan echter op de rand van uitsterven.

In tegenstelling tot gewone vissen planten de meeste haaien en roggen zich bijzonder traag voort. Dit heeft tot gevolg dat ze veel vlugger dan andere vissen de gevolgen voelen van overbevissing. Europa nam in 2010 dan ook drastische maatregelen om een aantal soorten te beschermen door nulquota op te leggen aan alle lidstaten.

## SOS HARINGHAAI

Dit geldt in het bijzonder voor de haringhaai - of ook wel neushaai genoemd (zie kader). Deze soort werd tot voor enkele jaren nog intensief bevestigd in onze contreien, waardoor de populatie in de Noord-Atlantische oceaan de afgelopen 50 jaar maar liefst met 99% afnam. Zelfs met opgelegde internationale handelsbeperkingen en een nulquotum duurt het nog 30 jaar alvorens de populatie zich enigszins kan herstellen.

## ACHTERPOORTJE

Ondanks het nulquotum moeten we vaststellen dat enkele grote visserijmaten zoals Noorwegen en IJsland buiten de Europese regeling vallen en haringhaaien van dezelfde beschermde populatie alsnog aanvoeren op hun plaatselijke veilingen. Via een achterpoortje vinden ze vervolgens ook hun weg naar Vlaanderen en de menukaart,



De haring- of neushaai (*Lamna nasus*) is een van de vele haaiensoorten uit de Noordzee. Ze heeft als enige de typische vorm zoals we die van een haai kennen: grijsblauw van kleur met een witte onderbuik, een spitse snuit, zichtbare priemvormige tanden, een driehoekige maar licht afgeronde rugvin en gevorkte staart. De haringhaai kan tot 30 jaar oud worden, en een lengte van 3,5 meter en een gewicht van 230 kg bereiken. Oude exemplaren zijn door de intensieve visserij echter uiterst zeldzaam geworden. De haringhaaien die nog in de handel opduiken zijn vooral jongere dieren van ongeveer 1,5 m lang of 50 kg. Synoniemen in de handel zijn: 'porbeagle', 'taupe commun' of 'veau de mer'. De haringhaai vormt in zee geen enkele bedreiging voor de mens.

zoals blijkt uit een aantal schrijnende voorbeelden uit de afgelopen maanden.

Horeca Vlaanderen, in samenwerking met Natuurpunt, Sea First Foundation en WWF, wensen deze problematiek expliciet onder de aandacht te brengen. Horeca Vlaanderen roept daartoe de sector op om omzichtig om te springen bij de aankoop van haai en rog en vooral haringhaai te mijden op het menu.

Op deze wijze hoopt Horeca Vlaanderen haar steentje bij te dragen tot het behoud van deze bijzondere soort.

Voor meer informatie kunt u terecht bij Natuurpunt, Frederik Mollen ([frederik.mollen@natuurpunt.be](mailto:frederik.mollen@natuurpunt.be)).

## O-Original

De specialist in flessenwatersystemen

Uw huiseigen flessenwater dankzij:

- 5 verschillende soorten van filtratie
- 10 op capaciteit en logistiek aangepaste machines
- Ruime keuze in model en inhoud van flessen

Met voordelen voor:

- Zaakvoerder/eigenaar
- Personeel
- Milieu
- Opslagruimte
- ...

Meer weten?

O-Original BVBA, Korte Kievitstraat 22C/12, 2018 ANTWERPEN  
[www.o-original.com](http://www.o-original.com) - [info@o-original.com](mailto:info@o-original.com)  
 T: 078/15.02.77 - F: 078/15.02.78

### Uw VeiligheidsSpecialist

Allo, ik zie Je ...

PROFESSIELE  
VideobewakingsSYSTEMEN  
VOOR DE JUISTE Prijs

[www.Easy2watch.be](http://www.Easy2watch.be)

+32.2.420.15.90

46 horecatel STAND 3E17  
 31-35 marts 2012

horeca life STAND 4360  
 21-25 marts 2012

by URIMAT BELGIUM

THE THIRDMILLENIUM'S HANDDRYER

HANDDRYER@ECO DRYER.EU

EcoDryers.EU

by URIMAT BELGIUM

URINOIRS ZONDER WATER,  
ZONDER GEUREN,  
Ecologisch & Economisch

+32.2.420.15.90  
[www.URIMAT.be](http://www.URIMAT.be)

46 horecatel STAND 3b12  
 31-35 marts 2012

horeca life STAND 4461  
 21-25 marts 2012



# OOK VERWARMDE TERRASSEN IN DE WINTER!

## SOMMIGE STEDEN PASTEN TERRASSENREGLEMENT AAN NA INVOERING ROOKVERBOD

Het rookverbod leidt hier en daar tot meer overlast. Dat is een nieuw gegeven waar de buurtbewoners en het gemeentebestuur mee moeten leren omgaan. Terrassen die in de winter kunnen blijven staan en verwarmde terrassen winnen aan belang. Als rokers naar buiten moeten, hoeven we ze niet in regen en wind te zetten. Een (verwarmd?) terras kan in de winter een rookvriendelijke oplossing zijn. We vergeleken de situatie in Antwerpen (schepen Robert Voorhamme), Brugge (burgemeester Patrick Moenaert), Brussel (schepen Jean De Hertog), Luik (schepen Maggy Yerna) en Mechelen (schepen Caroline Gennez).

### ANTWERPEN

De stad Antwerpen stelde in 2008 samen met Horeca Vlaanderen afdeling Antwerpen en omgeving een nieuw terrasreglement op dat terrassen zoveel mogelijk toelaat, waar dat mogelijk en veilig is. Antwerpen weert zoveel mogelijk de vaste terrasconstructies en kiest voor open terrassen.

Dankzij het nieuwe reglement kunnen die het hele jaar blijven staan. Alleen bij evenementen die een gedeelte van het openbaar domein gebruiken, waarop het terras staat, wordt gevraagd het terras tijdelijk niet op te stellen.

Het terrasreglement werd niet aangepast sinds het rookverbod, maar de stad stelde wel een rookcharter op, samen met Horeca Antwerpen en Unizo. Daarmee kunnen horeca-uitbaters er zich toe engageren om de overlast die rokende klanten buiten veroorzaken, te beperken.

Antwerpen hanteert twee taksen voor terrassen. Ook verwarmingselementen laat de stad op terrassen toe, als ze voldoen aan de brandvoorschriften.

### ROOKCHARTER

Schepen **Robert Voorhamme**: "Er zijn meer vaststellingen van overlast bij horecazaken in de stad Antwerpen. De problemen rijzen vooral bij horecazaken zonder terras. Daar zijn de buurtbewoners het niet gewend dat klanten buiten roken en dus ook praten met hinder als gevolg. In het rookcharter dat we op 12 december 2011 lanceerden, ligt de nadruk op sensibilisering van de rokende klanten voor eventuele overlast. De uitbaters die het charter ondertekenen, engageren zich ertoe hun klanten actief te sensibiliseren." Antwerpen heeft er zelfs een website voor opgericht:  
→ [www.buitenmaghetstiller.be](http://www.buitenmaghetstiller.be).

### BRUGGE

Ook Brugge stelde vast dat veel horecazaken (nog) niet voorbereid waren op het rookverbod. Door buiten rokende klanten stegen de klachten van buurtbewoners over lawaai-overlast drastisch.

Burgemeester **Patrick Moenaert**: "Rokende cafébezoekers buiten zijn geen cadeau voor de burens. Die hebben ook recht op hun nachtrust."

De stad Brugge heeft een gemeentelijk reglement voor losse terrassen. De openbare weg mag worden ingenomen om er tafels en stoelen op te zetten als uitbreiding van de exploitatie van een horecazaak. Terrassen mogen worden geplaatst vanaf 15 maart tot 15 november en er bestaat een taks op het straatvergunningrecht. Het terrasreglement of de taksen werden niet aangepast naar aanleiding van het rookverbod en de terrassen mogen dus niet blijven staan in de winterperiode. Er is ook geen aparte regeling voor verwarmde terrassen.

"In principe is de stad pro terrassen, want ze maken de stad levendig en gezellig. Bij de heraanleg van de Markt werden de terrassen daar substantieel uitgebreid. Maar na het terrasseizoen moeten alle meubilair en vaste constructies van het openbaar domein verwijderd zijn. Alleen op 't Zand en op de Zeedijk mag de vaste uitbouw het hele jaar door blijven staan, maar daar is de situatie heel anders dan bijvoorbeeld op de monumentale Markt."

### CHARTER

Brugge en Horeca Brugge stelden naar aanleiding van het rookverbod een charter 'Buiten roken' op. Dat bepaalt onder meer dat de uitbaters de rokers in eerste instantie moeten proberen binnen te houden, bijvoorbeeld door een rookkamer te installeren. Voorts legt het charter de nadruk op sensibilisering en een mentaliteitswijziging bij de horeca-klanten. Er zijn afspraken over (wand)asbakken en peukencollectoren. Er is een huisreglement met regels van goed gedrag, campagnemateriaal en een gedragscode met enkele regels om buiten te roken. De uitbater die het charter ondertekent, engageert zich tot enkele afspraken over bediening van en consumptie door klanten die buiten staan, netheid van het openbaar domein en actieve communicatie met de buurt.

*"In principe is de stad pro terrassen, want ze maken de stad levendig en gezellig"*

### BRUSSEL

Ook Brussel heeft een apart beleid rond terrassen van horecazaken. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen losse en vaste terrassen. Brussel hanteert vier verschillende takstarieven, naargelang de grootte, de plaats waar de handelszaak ligt in Brussel en de periode van uitstalling. Op enkele uitzonderingen na moet terrasmeubilair altijd worden binnengehaald als de zaak sluit. Het terrasreglement werd onlangs wel aangepast, maar dat stond volledig los van de invoering van het rookverbod.



© Mine Dalemans

Schepen **Jean De Hertog**: "Als schepen van Handel probeer ik de belangen van de handelaars zoveel mogelijk te verdedigen, maar onze politiediensten stellen in bepaalde buurten sinds het rookverbod wel een toename van vooral de geluidsoverlast vast. De stadsdiensten geven aan dat ze merken dat ook de netheid erop achteruitgaat, omdat er nog niet overall asbakken werden geplaatst."

De terrasvergunningen worden verleend voor een volledig jaar. Er kunnen wel uitzonderingen komen naar aanleiding van bepaalde manifestaties. Brussel werkt momenteel een aparte regeling uit voor verwarmde terrassen die vermoedelijk geldt vanaf juni 2012.

De stad heeft geen speciale regeling uitgewerkt naar aanleiding van het rookverbod.

### LUIK

Schepen **Maggy Yerna**: "De terrassen maken deel uit van het stadsleven en de animatie in de stad. We verlenen dus zoveel mogelijk toelatingen en houden daarbij rekening met de beschikbare ruimte. In elke gemeentelijke toelating om een terras te plaatsen, wordt apart vermeld wat toegelaten is: windschermen, publicitair materiaal, tafels, stoelen enz."

In toeristische of erfgoedomgevingen legt de stad Luik ook esthetische voorwaarden op. Verwarmde terrassen zijn toegelaten, als ze voldoen aan de veiligheidsvoorschriften en

voor verankeringen is er een bouwvergunning nodig. In principe kunnen terrassen geplaatst worden van 1 april tot 31 december, maar elke uitbater kan een verlenging aanvragen. Als de zaak 's avonds sluit, moeten tafels en stoelen worden binnengehaald. Luik verplicht de uitbaters om de terrassen proper te houden en per terras een vuilnisbak en per tafel een asbak te plaatsen. Gelegenheidsterassen kunnen ruimere vergunningen krijgen. De stadstaksen worden bepaald volgens de bezette oppervlakte.

De stad Luik heeft het terrasreglement of de taksen niet aangepast naar aanleiding van het rookverbod.

### MECHELEN

In Mechelen paste het College van Burgemeester en Schepenen in december vorig jaar het terrasreglement aan op vraag van de Mechelse horeca. De politie heeft er nog geen opvallende toename van overlast waargenomen sinds de invoering van het rookverbod.

Mechelen kent een vergunningsplicht voor elk terras dat op het openbare domein wordt geplaatst in de binnenstad en de stationsomgeving. Mechelen is onderverdeeld in verschillende zones en naargelang die zones verschillen de bepalingen.

De esthetische aspecten behandelen thema's als bijvoorbeeld een vaste kleur voor de parasols, het verbod op reclame enzovoort. Ook verwarming op de terrassen

is toegelaten. Alleen verwarming met open vuur of vlammen is aan strikte regels onderworpen. Het terrasreglement werd aangepast naar aanleiding van het rookverbod.

Schepen **Caroline Gennez**: "Tot voor kort mochten horecazaken van 1 maart tot 30 november terrasmeubilair (tafels, stoelen, parasols) en terrasconstructies (windschermen, zonluifels) plaatsen. Van 1 december tot 28 februari mochten ze enkel tafels en stoelen plaatsen, die ze na de openingsuren moesten verwijderen. Die beperking en het verschil tussen vaste en losse terrasconstructies zijn nu opgeheven en voortaan mogen ook permanente terrasconstructies het hele jaar door blijven staan. In principe mag dat overal in Mechelen."

Mechelen heeft geen aparte taks voor terrassen, maar de stad heft wel een belasting op bedrijfsruimten. Ook horecazaken moet die betalen en hij varieert naargelang de grootte van de bedrijfsruimte.

Mechelen heeft geen apart charter met de horeca, maar greep wel in de reglementering in na het rookverbod.

**Gennez**: "Op vraag van de horecasector hebben we ons reglement aangepast. Binnenkort zitten we met de sector rond de tafel om dat verder in detail te bespreken. Met die versoepeling van het reglement willen we de Mechelse horeca in de eerste plaats steunen."

**Luc Vander Elst**





# BIERNIEUWS

DOOR HANS BOMBEKE



bezig! Bewijs daarvan mag zijn dat er onlangs fors geïnvesteerd werd in een aantal nieuwe lagertanks. We twijfelen er niet aan dat deze bezige brouwerij het komende jaar de kaap van 3000 hectoliter zal kunnen ronden.

## BELGISCHE BIERWEDSTRIJD OP KOMST

Nadat onze brouwers het op tal van internationale wedstrijden bijzonder goed blijven doen, is nu ook een heuse Belgian Beer Challenge aangekondigd. Wijnwedstrijdorganisator Vinopres kondigde onlangs aan volgend jaar van 2 tot 4 november een bierwedstrijd te willen organiseren met internationale weerslag. Bij de voorstelling werd gemeld dat België niet kan achterblijven in het organiseren van zo'n wedstrijd gezien de internationale impact van onze bieren. De wedstrijd past in het project Brusselicious 2012, om zo wedstrijd en bieren een grotere uitstraling te geven. De Belgische brouwers zullen zich in eigen huis moeten weren tegen honderden buitenlandse mededingers.

## GA ER GERUST EVEN BIJ ZITTEN... TABAKSBIER

Bij brouwerij De Graal werd onlangs in opdracht een heus tabaksbier gebrouwen. We moeten u (misschien) teleurstellen, het is géén alternatief voor uw peukje. Het werd gearomatiseerd met extracten uit de tabakspant en wordt voorgesteld onder de naam Jean Nicot. Deze Franse ambassadeur in Portugal stuurde destijds enkele planten naar koningin Catharina De Médici als middeltje tegen haar hoofdpijn. Van het één kwam het ander en dus gebruikte men 's mans naam om de plant Nicotiana te dopen en later de stof nicotine te benoemen. En nu is er ook de eerste Belgische Tabak Tripel.

→ [www.degraal.be](http://www.degraal.be)

## VERSCHILLENDE BELGISCHE BIJEN IN DE INTERNATIONALE PRIJZEN

Op de World Beer Awards vielen weer verschillende van onze brouwerijen in de prijzen. Brouwerij Palm bestond het zelfs om niet minder dan zes prijzen in de wacht te slepen! Niet alleen de Rodenbach Grand Cru, maar onder meer ook de Rodenbach Vintage en Steenbrugge wit werden met veel lof ontvangen. Bavik scoorde dan weer erg hoog met de Petrus Dubbel Bruin en de Petrus Aged Pale en de Wittekerke Rosé. Bij de traditionele geuze kreeg Oud Beersel met zijn Oude Geuze de hoogste score. Brouwerij Haacht deed het bijzonder goed met de Tongerlo Prior 9 en Bockor wist de prijs van de beste krieb in de wacht te slepen met zijn krieb Max.

## MODESTE BIER FESTIVAL

In de nasleep van het Modeste Bier Festival werd de Scheldebrouwerij winnaar voor de publieksjury én de vakjury. Vooral de Hop Ruiters wist de twee jury's bijzonder te bekoren, maar ook de Oesterstout werd hoog gequoteerd. Deze nog jonge brouwerij, die sinds een aantal jaren te Meer gevestigd is, is zonder twijfel aan een niet te stuiten opmars



## SEEF, TERUG VAN WEGGEWEEST.

In de bierwereld is een aantal mensen actief die bier trachten te slijten met een verhaal. Een mooi verhaal, dat weten we allemaal, geeft altijd een meerwaarde, zonder twijfel. Maar soms loopt het met die verhalen wel eens de spuigaten uit en heb je als consument geen idee meer waar het nu eigenlijk over gaat. Hoeveel van die verhalen werden er niet door handige marketingjongens geschreven, en hebben niet de minste historische of andere oorspronkelijke grond? De heropstanding van het oude Antwerpse bier Seef is een verhaal dat wel authentiek is.

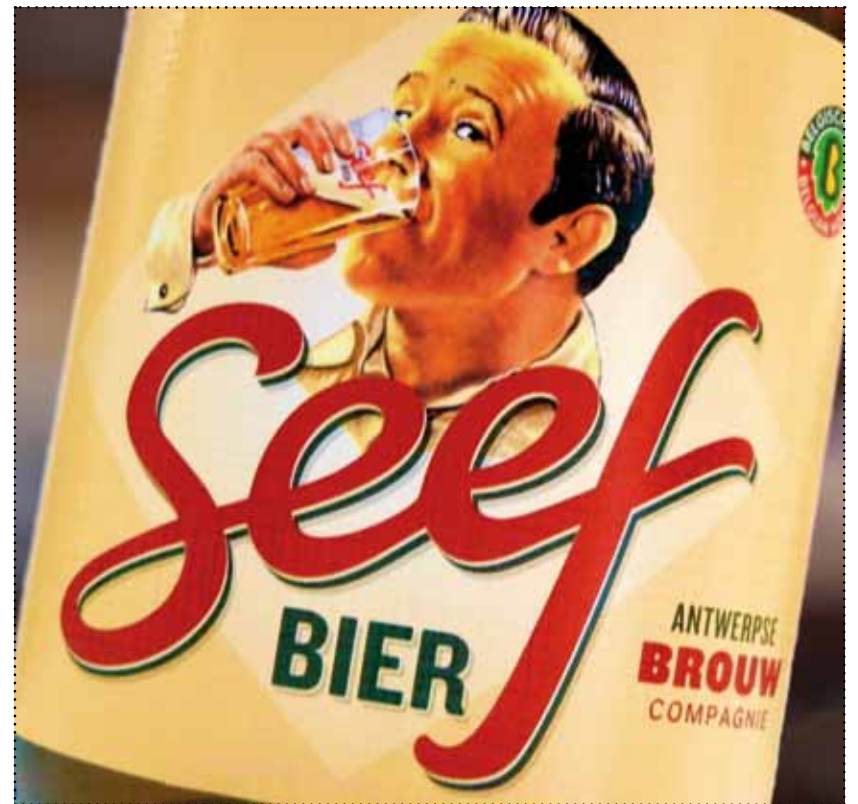
Johan Van Dyck was als marketingdirecteur van Duvel Moortgat ook zeer geïnteresseerd in de geschiedenis van het bier en de brouwerijen. In het boekje *Verdwenen brouwerijen in en rond Antwerpen* vond hij een verwijzing naar het vroegere streekbier Seef. Wat daarbij opviel, is dat ook in het recent verschenen boek *Antwerpen Bierstad* gesteld werd dat er van deze Seef geen recepten meer bestonden, hoewel het een zeer populair bier moest geweest zijn. De nieuwsgierigheid was dus gewekt, en het onwaarschijnlijke gebeurde: na contacten met familieleden van voormalige brouwers vond Johan inderdaad een schriftje waarin een brouwmeester notities had gemaakt om zijn assistent-brouwer op te leiden. En inderdaad, daarin ook de receptuur van Seef. Men sprak destijds van dubbele Seef

en Seef, een uitgewassen en lichtere (en goedkopere) versie van de eerste. Johan liet geen tijd voorbijgaan. Hij nam de nodige contacten onder de arm en al snel vloeiden de eerste proefbrouwsels uit de ketels. Op een speciale proefsessie werden deze brouwsels voorgelegd aan een ervaren proefpanel en werden tal van opmerkingen verzameld.

Na enig bijsturen werd dan een grotere brouwerij (Roman) aangezocht om het brouwen van dit nieuwe oude bier waar

te maken. Johan van Dyck staat ondertussen op eigen benen. De mogelijke verwarring en eventuele belangenvermenging met zijn opdracht voor Duvel Moortgat deed hem moedig besluiten zelf met een bedrijf van start te gaan: de Antwerpse Brouw Compagnie.

Voor wie meer wil weten:  
Antwerpse Brouw Compagnie NV,  
tel. 0475 69 32 35,  
[johan@antwerpsebrouwcompagnie.be](mailto:johan@antwerpsebrouwcompagnie.be),  
facebook: Seefbier



6 & 7  
JUNI  
2012

2012  
PIZZA  
BENELUX  
PIZZA  
PASTA  
ITALIAN FOOD

ANTWERP EXPO HALL 2 Jan Van Rijswijklaan 191 • 2020 Anvers

WWW.PIZZABENELUX.COM • INFO@PIZZABENELUX.COM • 00 (32) 2 468 55 43

De bijeenkomst van de vakmensen van de Italiaanse restauratiesector







# BIERBOEKENNIEUWS

DOOR HANS BOMBEKE

## COLRUYT KOOKT MET BIER



Mogen we even stoeven? Toen we niet heel lang geleden bij verschillende gelegenheden de meerwaarde van het bier in de keuken bezongen, werd er onder collega's nogal eens meewarig gereageerd. Bier, dat is folklore, daar kun je hoogstens stooftvles mee maken, en dat soort opmerkingen. Er is sindsdien wel wat veranderd.

De laatste jaren hebben zich ter zake enkele opvallende trends afgetekend:

enerzijds is een aantal topchefs de waarde van bier in de keuken gaan inzien, anderzijds zien we ook de grootwarenhuizen die richting inslaan. Aanvankelijk schoorvoetend, maar steeds intensiever. Zo nu ook bij Colruyt, dat op het vlak van bier al langer gidst in de supermarktenwereld. Het grootwarenhuis gaf in hun reeds lange reeks kookboeken nu een werkje uit met het 'koken met bier' als centraal thema. Uiteraard gericht aan hun klanten en met de eigen producten als ingrediënt. Maar dat mag de pret uiteraard niet drukken en een beetje een ervaren chef ziet dan ook onmiddellijk de eventuele alternatieven.

Buiten de gerechten en de nodige info over de individuele bieren wordt ook de nodige aandacht besteed aan de verschillende stijlen. Hoewel hier en daar discussie mogelijk is, bijvoorbeeld over welk bier nu wel

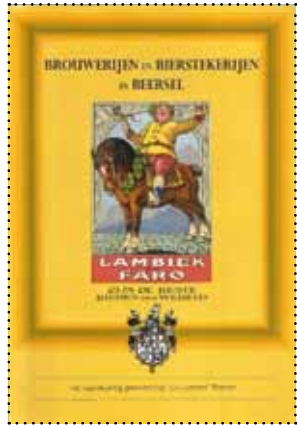
of niet een erkend abdijbier is, geeft het boekje heel wat waardevolle achtergrondinformatie die dan weer behulpzaam is in het aanbieden van die gerechten. Je kunt zo specifieke streek- of andere themamenu's gaan samenstellen en aanbieden.

Wat ons als bescheiden keukenprins daarbij ook opvalt is, dat de meeste gerechten zelfs voor de 'kleinere' keuken nog haalbaar zijn. Tja, onze sector bestaat niet alleen uit sterrenchefs hé. Duidelijke recepten, knappe fotografie, gedegen informatie, en de nodige moderne multimediatoepassingen maken dit een niet te missen werkje. Weldra ook in uw keuken?

In de keuken en in het glas, een initiatief van Colruyt en te verkrijgen in alle vestigingen.

→ [www.colruyt.be](http://www.colruyt.be)

## BROUWERIJEN EN BIERSTEKERS IN BEERSEL



*Brouwerijen en bierstekers in Beersel* is een boekje om van te smullen. Niet alleen wat de inhoud betreft, maar zeker ook voor het onderwerp: een van de meest historische en traditionele bieren wereldwijd, de lambiek. Meer bepaald over hét centrum van de lambiek: de streek in en rond Beersel, nu ook met een aantal fusiegemeenten.

Men zou al snel denken dat boeken of brochures met een geschiedkundige inslag – hoewel weliswaar over bier – in een krant als deze minder thuishoren. Wel integendeel, want wat is er waardevoller om de wensen van de klant tegemoet te komen als een

(basis)kennis van de bieren waar je mee werkt. Zeker en vooral wanneer je dan nog actief bent in de streek waarover het boek handelt.

Deze brochure is een hebbeding, zonder te zwaarwichtige wetenschappelijke allures, maar met heel wat interessante informatie over het bier in het lokale leven. Bovendien is het een interessant instrument voor alle uitbaters die hét oudste biertype ter wereld schenken of willen schenken en de klanten willen voorzien van de nodige weetjes.

Dit werk geeft een andere inzicht in de brouwerswereld: waar destijds in een handvol kleine dorpjes en gehuchten de brouwerijtjes bijna opeen stonden, schiet er vandaag nog maar een handvol over. Alle reden dus, om ze te koesteren.

Om te beginnen een algemene inleiding op het wonder geuzelambiek. Het bier dat niet met een reine gistcultuur vervaardigd wordt, maar met wilde gisten zoals dat honderden jaren geleden al gebeurde. Omdat de lambiek, het moederbier, enkele jaren in houten tonnen moet rijpen,

wordt in een volgend hoofdstuk heel wat bijgebracht over het kuipersambacht. In de marge van deze stiel ontwikkelde zich een andere vaardigheid: het maken van tappen en bommen. Deze kegelvormige 'stopsels' moeten het vat afsluiten, maar moeten er tevens voor zorgen dat er stalen kunnen genomen worden en het vat geopend kan worden. Ook hierover vinden we een informatief artikel. Ten slotte komt dan een opsomming van brouwerijen, gevolgd door de stekers, met de nodige uitleg over hun verleden. (27 in totaal!). In zo'n rijke traditie mogen de nodige anekdotes niet ontbreken en die geven dit werk de nodige humor mee.

Met de informatie in het boekje kun je bovendien perfect het nodige organiseren: fietsen of wandelen langs voormalige brouwerijen, en dan een goed glas gaan drinken in een oud volkscafé, mogelijkheden genoeg.

*Brouwerijen en bierstekers in Beersel, te bestellen: Bezoekerscentrum voor ambachtelijke lambiekbieren 'De Lambiek' te Alseberg of toeristische dienst van de gemeente Beersel.*



RENDEREND, DUURZAAM & HACCP GOEDGEKEURD  
**MATERIAAL**  
**VOOR DE VOEDINGSSECTOR**  
 ALSOOK  
**PROFESSIONEEL ADVIES**



**[www.DUPONT.be](http://www.DUPONT.be)**

't Hoge 98 - 8500 Kortrijk  
 T 056 20 32 09 - [info@dupont.be](mailto:info@dupont.be)

**OPENINGSUREN**  
**SHOWROOM CASH&CARRY**

Maan- tot vrijdag vanaf 9u00 tem 18u30  
 Zaterdag tem 18u - zondag gesloten





# HORECA ECHO

In *Horeca Echo* van **februari** leest u meer over volgende onderwerpen:

- Brouwerijcontracten
- FAW-aangifte 2012
- Geregistreeerde kassa met blackbox: berekening van de 10 procent-drempel
- Nieuwigheden in het nieuwe jaar
- Geheime commissielonen
- Aanpassing forfaitaire daglonen op 1 januari '12
- Periodes van uitzendarbeid tellen mee voor anciënniteit opzegtermijn
- Minimummaandlonen januari '12
- Bruggpensioenmaatregelen

**Horeca Echo** is een publicatie exclusief voor de leden van Horeca Vlaanderen, Federatie Ho.Re.Ca Brussel en Wallonië.



# HORECA IN DE WETSTRAAT

Horeca is een essentieel onderdeel van onze samenleving. Veel politici zijn dan ook sterk geïnteresseerd in wat er reilt en zeilt in de horeca. Op alle mogelijke manieren ondervragen ze daarbij de bevoegde ministers, op zoek naar concrete feiten en informatie over uw sector. *Horeca Vlaanderen Krant* kijkt discreet mee over hun schouder.

Terwijl de nieuwe regeringsploeg zich probeert warm te lopen, van de ene besparing naar de andere, sprokkelen we nog het laatste horecanieuws van de vorige ploeg bij elkaar. Veel opwekkend nieuws zit daar echter niet tussen. Open VLD-kamerlid **Mathias De Clercq** komt in een schriftelijke vraag aan toenmalig minister van Financiën **Didier Reynders** (MR) terug op de studie van Horeca Vlaanderen waaruit blijkt dat 2 op 3 cafés omzetverlies lijden sinds de invoering van het rookverbod op 1 juli 2011. Volgens De Clercq zullen deze negatieve gevolgen op lange termijn pas echt aan de oppervlakte komen. "Premier Letermé pleziede de sector al met een cafébezoek enkele maanden geleden en kondigde aan maatregelen te zullen voorleggen aan het parlement. Van al deze goede intenties en initiatieven hebben we tot dusver niets meer vernomen", aldus De Clercq. In zijn antwoord windt Reynders er echter weinig doekjes om: "Hoewel Europa aan de lidstaten toelaat een verlaagd btw-tarief toe te passen voor de levering van dranken in de horeca, wordt deze maatregel gelet op de beperkte budgettaire ruimte en de bespreking van de begroting, momenteel niet in overweging genomen." De woorden "gelet op de actuele budgettaire toestand" vinden we in zijn korte antwoord drie keer terug. Veel duidelijker kan niet.

\*

Tussen begin 2010 en eind 2011 verrichtte de FOD Volksgezondheid 652 controles in supermarkten en kruidenierswinkels binnen het kader van de verkoop van alcohol aan jongeren onder de 16 jaar. 30 van de controles volgden op een ingediende klacht. Van de 652 gecontroleerde zaken bevonden er zich 284 in Vlaanderen, 225 in Wallonië en 143 in het Brussels hoofdstedelijk gewest. In antwoord op een vraag van **Peter Logghe** (VB) zegt minister **Onkelinx** (PS) er echter niet bij hoeveel van die controles ook positief waren.

\*

N-VA kamerlid **Flor Van Noppen** komt nog terug op een eerdere vraag waarin hij op zoek ging naar mogelijke verschillen bij keukencontroles van de overheid in keukens van exotische en niet-exotische restaurants. Minister Onkelinx stelde toen dat er geen onderscheid wordt gemaakt tussen allochtone of autochtone restaurants. Maar dat was helemaal mijn vraag niet, zo zegt Van Noppen nu. Met exotisch bedoel ik restaurants die Chinese maaltijden verzorgen, of pitta's, die restaurants kunnen ook door Belgen worden uitgebaat. Maar opnieuw bevestigt Onkelinx haar antwoord. Het Voedselagentschap, belast met de controles, houdt geen afzonderlijke statistieken bij volgens de specialiteiten die worden geserveerd.

\*

**Peter Logghe** staat nog stil bij het slechte zomerweer van 2011. Half augustus 2011 kende drie kwart van de kusthandelaars een omzetzdaling van 25 tot 35 procent tegenover dezelfde periode in 2010. Vinden we diezelfde trend ook terug in het aantal faillissementen, zo vraagt Logghe aan **Vincent Van Quickenborne** (Open VLD), op dat moment nog minister voor Ondernemen. Die zegt dat het niet mogelijk is om de cijfers van de

maanden juli en augustus afzonderlijk te vergelijken. De cijfers zijn daarvoor te weinig relevant. Het is wel mogelijk de cijfers te vergelijken van de eerste acht maanden van 2010 en dezelfde periode in 2011. En die cijfers zijn ook nog eens regionaal opgesplitst. Zo zien we aan de kust een stijging van het aantal faillissementen met 46 procent, opgesplitst 71 procent bij zelfstandigen en 33 procent bij vennootschappen. In volume stijgt het aantal faillissementen van 44 in 2010 naar 55 in 2011. Het gaat daarbij vooral om horecaondernemingen, verduidelijkt Van Quickenborne. Over diezelfde periode stijgt het aantal faillissementen in de Ardennen van 29 naar 41, een stijging van 50 procent. Maar een verband tussen die cijfers en het slechte weer kan de minister niet onmiddellijk leggen of terugvinden.

\*

En dan zijn er nog parlementsleden die blijkbaar op alle slakken zout willen leggen. Zo maakt **Thérèse Snyo et d'Oppuers** (Ecolo) zich zorgen over het toenemend gebruik van sfeerparfums in brasserieën en cafés sinds het invoeren van het rookverbod. Bedoeling is dat die aromaverspreiders een aangename sfeer creëren en meer gezelligheid scheppen. "De overheid is bezorgd over de luchtkwaliteit in gebouwen, is het dan niet aangewezen om de samenstelling van deze parfums te controleren", zo vraagt ze aan minister **Paul Magnette** (PS). "Moeten er geen adviezen worden verstrekt aan de sector?" Magnette wentelt de vraag van zich af. De materie is de bevoegdheid van de gewesten, van de FOD Werk en van Europa. Alleen producten die werken door middel van verbranding, stoten benzeen en formaldehyde uit. Op die manier wordt er in de Wetstraat voor gezorgd dat de horeca een sector blijft waar geen geurtje aan is...

**Ludwig Verduyn**



© Michael De Lausnay

# GIESSE

MOBILI

**DE KUNST OM TE DIENEN  
IS EVENEENS ONS BEROEP**



R  
E  
S  
T  
A  
U  
R  
A  
N  
T

Terrassen



C  
A  
F  
E

Horecatel 2012 stand 1C'20



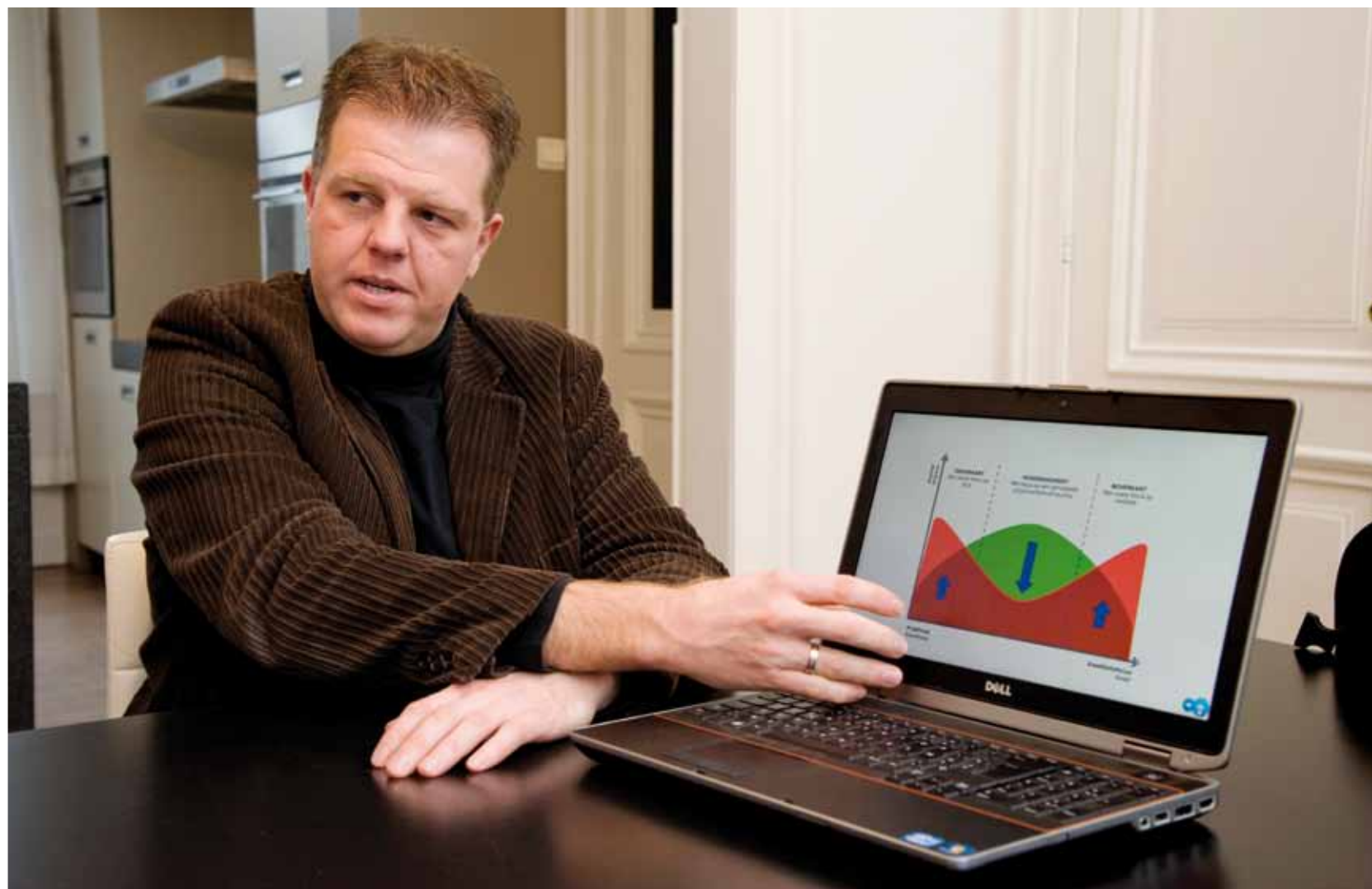
H  
O  
T  
E  
L

HORECA/OFFICE FURNITURE

[www.giessemobili.be](http://www.giessemobili.be)

Avenue Monbijou, 58 - 4960 Malmedy.  
Tel. 080/44.82.74 Fax. 080/44.82.73





Gert Laurijssen "In tegenstelling tot wat vele mannen denken, is de impact van de vrouw bij de keuze van een horecazaak veel groter dan die van de man."  
© Michael De Lausnay

## WAT IS FOODSTEP?

**Foodstep** werd 20 jaar geleden opgericht, met als doel bedrijven in horeca en catering inzicht in de markt te verschaffen en zo mogelijk stap voor stap professioneler te maken. Sinds 2008 heeft Foodstep ook een volwaardige Belgische poot gekregen, waarvan de hoofdzetel in Turnhout gesitueerd is. Op Horeca Expo tekent Foodstep ieder jaar present voor het Nationaal Foodservice Congres, waar de belangrijkste beslissers in de Belgische foodservice markt geïnformeerd worden over de meest recente ontwikkelingen.

Naast Foodstep heeft de organisatie nog andere diensten in zijn portefeuille. **Shoot my Food** heeft in de belangrijkste steden ter wereld correspondenten die de vinger aan de pols houden en nieuwe horecatrends signaleren. **SmF** organiseert ook trendreizen naar *hot cities*, zoals New York, Hamburg, Londen, Dubai en Istanbul en geeft een gratis online trendmagazine uit om ondernemers in horeca hierover te berichten:

→ [www.foodinspiration.be](http://www.foodinspiration.be). **Belgian**

**Foodservice Alliance** is een kennisnetwerk voor marketeers, waarbij men kan aansluiten om kennis te ontwikkelen over de Belgische foodservice markt door middel van bijeenkomsten rond praktische cases, workshops, marktsafari's enz. **Foodservice Network** is een business club waar horeca decision makers uit diverse landen elkaar treffen. **Spring** is een opleidingsinstituut binnen het tweedekansonderwijs, waar jongeren via een e-learning programma klaargestoomd worden voor een baan in de horeca. In Nederland hebben al 80.000 mensen die weg gevolgd, België start op in 2012. Aan de universiteit van Groningen wordt nu ook door **Foodstep een Executive Mastercourse in Foodservice** georganiseerd om mensen klaar te stomen voor directiefuncties in de horecasector.

Foodstep telt vandaag 60 medewerkers in zowel Nederland als België. De Belg Gert Laurijssen is directeur en mede-eigenaar van Foodstep. De liefde voor de horeca is Gert Laurijssen met de paplepel ingegeven: moeder runt een succesvol cateringbedrijf. De ervaring die hij van thuis uit meekreeg, koppelde hij aan ingenieursstudies in voedingstechnologie én een postgraduaat marketing.

**Henk Van Nieuwenhove**

hebben, vrouwen houden niet van rokerige ruimtes. Maak uw zaak ook helderder: vrouwen zitten niet graag in een duistere ruimte. Draag zorg voor hygiëne en zuivere sanitaire voorzieningen. Pas uw drankenaanbod aan de smaak van de vrouw aan."

**Henk Van Nieuwenhove**

## BELEVING EN SOCIALE MEDIA ZIJN DE TOVERWOORDEN

**Foodstep is een internationale B2B-organisatie die de foodservice-markt inzichtelijk wil maken, trends opspoorst, advies verstrekt inzake marktontwikkeling in de wereld van eten, drinken en slapen. In een tweedelige serie gaan we dieper in op de marktanalyses die Foodstep uitvoert en op de aanbevelingen die daaruit voortvloeien voor een beter rendement in de horecazaak. Een interview met Gert Laurijssen, ceo van Foodstep België.**

**We leven in België en in de meeste landen van Europa in moeilijke tijden. Hoe reageert de horecamarkt op de onzekerheden die op ons afkomen?**

"Van cruciaal belang voor het marktgedrag van de horecabezoeker is het consumentenvertrouwen. We kunnen niet anders dan vaststellen dat dit consumentenvertrouwen al enkele jaren onder druk staat en het is dan ook een hot item in de horecasector. De hamvraag hierbij is: wanneer en waarom slaat het vertrouwen om in angst? In 2008-2009 stelden we een achteruitgang van 10 à 11% vast in de fullservice restaurants. Dat is voor ons land een klap van een half miljard euro. In 2011 stellen we een groei van 1,2% vast, bescheiden, maar toch. Die omslag van zware verliezen naar een positieve curve is heel belangrijk. Als we bekijken hoe die positieve groei in moeilijke tijden mogelijk is geweest, dan stellen we vast dat die het gevolg is van het opwaarderen van emotionele waarden in de horecabedrijven. Niet enkel een goede service en een degelijke kwaliteit is belangrijk:

horecazaken die een sterk verhaal kunnen brengen rond hun product of locatie, scoren beduidend beter tijdens crisisjaren."

**Hoe verklaart u dit toenemend belang van emotionele waarden in de horecasector?**

"Uit marktonderzoek, waarbij we emotionele en rationele elementen bij de quotering van horecazaken in kaart brachten, bleek dat de beoordeling van een zaak voor 50% te maken heeft met wat er op het bord en in het glas komt. Maar dat betekent ook dat die andere 50% even belangrijk is om de populariteit van een restaurant te bepalen. Als de horeca-uitbater hierop inspeelt, kan hij het rendement van zijn zaak aantoonbaar verbeteren zonder dat dit noodzakelijkerwijze een meerkost betekent. Dat moet horecaondernemers toch als muziek in de oren klinken. Op het ogenblik dat de horecasector onder druk staat wegens allerlei factoren - black box, de onzekerheid omtrent btw, rookverbod, toename van het kostenplaatje - kun je door in te spelen op de emotionele waarden een stijging van je rendement genereren."

**Kunt u concreet enkele voorbeelden geven van de emotionele waarden die een zaak kunnen opwaarderen?**

"Het codewoord voor de toekomst is 'beleving'. De klant komt niet zomaar om zijn honger of dorst te stillen, hij wil iets beleven en dat het liefst ook nog kunnen navertellen. Oproepen van emoties, verhalen, authenticiteit, roots... zijn belangrijke factoren in die beleving. Het is even belangrijk als wat er op het bord en in het glas komt. Muziek en animatie kunnen

de beleving in de hand werken. Enige creativiteit om die beleving te personaliseren helpt hierbij uiteraard. Tweede belangrijke factor - en op dit vlak staan horecazaken vaak nog in hun kinderschoenen - is het gebruik van sociale media. Als je hier handig gebruik van maakt, heb je een ongelooflijk wapen in handen om de populariteit van je zaak te vergroten en een jongere doelgroep te bereiken."

*'De klant komt niet zomaar om zijn honger of dorst te stillen, hij wil iets beleven en dat het liefst ook nog kunnen navertellen'*

**De sociale media worden door horecaondernemers nochtans vaak als een bedreiging gezien?**

"Omdat iedereen beoordelingen en punten geeft. Wel, als je dat weet, dan speel je daarop in en zorg je ervoor dat je goede punten scoort. Het zijn niet de vaste klanten die je moet overtuigen om naar je zaak te komen. Belangrijk is de *trust value* (vertrouwen op de beoordelingen van medeklanten), niet toevallig een term uit de sociale media. Voor de adepten van de sociale media is het netwerk betrouwbaarder dan reclame. Als je dat weet als horecaondernemer, kun je heel wat besparen: Facebook kost niets, reclame is duur. De keuze tussen goede en minder goede restaurants gebeurt onmiddellijk. Een volgende stap is de *real time information* via Smartphone. Mensen twitteren, bloggen en facebooken over de sfeer, het aanwezige cliënteel, de service, de kwaliteit van de maaltijd nog terwijl ze in de

zaak aanwezig zijn. Die info wordt onmiddellijk opgepikt en verspreid door de hele groep."

**Zijn er onlangs belangrijke verschuivingen in consumentengedrag merkbaar?**

"De belangrijkste verschuiving - en dat is toch zeer opmerkelijk - is dat sinds het begin van de crisis de curve van horecabezoek en kostprijs totaal omgegooid is. Voor enkele jaren vormde de middencategorie, de brasserie zeg maar, de grote meerderheid. De duurste en de goedkoopste zaken kregen beduidend minder bezoekers. Dat is nu net omgekeerd. Als gevolg van de crisis trad er een dubbele verschuiving op, van de middenmoot naar goedkoop én naar duur. Dat is een vrij paradoxale positionering. Een gelijkaardige tendens hebben we gezien in de retail. Een nieuwe zaak begin je dus het best in het goedkopere of in het duurdere segment. Koppel dat aan emoties, een verhaal en een duidelijke boodschap en je hebt veel kans op slagen."

**Hoe kunnen we het proces om buitenhuis te gaan eten of drinken beïnvloeden?**

"Om die vraag te kunnen beantwoorden, moeten we eerst onderzoeken wie in deze de decision makers zijn. Wie beslist er of we uit gaan om iets te eten en te drinken, wie beslist er waar we naartoe gaan? In tegenstelling tot wat vele mannen denken, is de impact van de vrouw hier veel groter dan die van de man. De horecaondernemers zouden dus hun vrouwvriendelijker moeten maken. Het rookverbod zou hier op termijn ook positieve gevolgen kunnen



# BRUSSELICIOUS FEESTELIJK INGEZET MET NIEUW WERELDRECORD KOKSMUTSWERPEN

2012 staat in Brussel volledig in het teken van de gastronomie. Om dit thematische jaar in te luiden verzamelde de Brusselse gastronomische sector zich begin januari op de Grote Markt van Brussel. Er gingen 655 koksmutsen de lucht in. Een mooi startschot voor een jaar vol heerlijke activiteiten.

Een van de hoogtepunten van Brusselicious wordt ongetwijfeld de Tram Experience by Electrolux. De tram maakt daarbij een ongewone ontdekkingsstocht door Brussel. Een wit gemeubelde designtram neemt 34 gasten mee voor een rondrit van twee uur langs de mooiste plekjes van de stad terwijl ze een verfijnd en verrassend menu verorberen uitgedacht door een sterrenchef die de grote klassiekers van de Brusselse gastronomie in een nieuw jasje steekt.

## HEERLIJKE TENTOONSTELLING

Bovendien is er Aan Tafel!, een tentoonstelling in Tour & Taxis gewijd aan voeding in al zijn aspecten. U bent wat u eet. Daarom houdt Aan Tafel! u een spiegel voor. Kent u de voedingswaarde



van uw lievelingsgerecht? Welke chemische stoffen erin zitten? Waar de ingrediënten vandaan komen? En zult u het nog wel kunnen eten als we straks met 9 miljard mensen zijn?

Het antwoord: nu eens ludiek en prikkelend, dan weer wetenschappelijk onderbouwd en confronterend. Het artistieke luik wordt niet vergeten door de inbreng van een parcours met hedendaagse artiesten die hun kijk op het thema weergeven.



De tentoonstelling wordt gerealiseerd in samenwerking met topchefs die ons hun gastronomische geheimen onthullen alsook hun visie geven op de voeding van vandaag en morgen.

Het hele programma van Brusselicious vindt u op  
→ [www.brusselicious.be](http://www.brusselicious.be)

**Katia Belloy**



## WAALSE HORECAVAKBEURS INNOVEERT

11 tot 15 maart 2012 moet u aanstippen in uw agenda. In die week vindt de 46e editie van Horecatel plaats, de onmisbare afspraak voor bijna 40.000 vakmensen die op zoek zijn naar informatie, nieuwe technieken, specifieke producten...

Horecatel is de op een na grootste horecavakbeurs in België, na Horeca Expo in Gent. Horeca Expo richt zich vooral op de Vlaamse horecaondernemer terwijl Horecatel vooral in Wallonië voet aan de grond heeft. Hoewel ook op beide beurzen horcaondernemers en exposanten van over de taalgrens over de vloer komen. Bij Horecatel komen 30% van de exposanten en 15% van de bezoekers uit Vlaanderen.

De beurs werd in de jaren 70 gelanceerd en is intussen uitgegroeid tot een vakevenement met 350

exposanten die hun producten en kennis tentoonstellen in vijf paleizen.

### SPECIALAAL VOOR CHEFS

Maar het is nooit te laat om te vernieuwen. Horecavaklui zakken graag af naar de horecavakbeurs, maar de chefs uit het topsegment bleven een beetje op hun honger. Nu 2012 uitgeroepen is tot het Jaar van de Gastronomie in Brussel en Wallonië vonden de organisatoren van de beurs dat een mooie gelegenheid om WexProChef in het leven te roepen, een beurs voor chefs binnen de horecavakbeurs. 3.500 m2 gewijd aan gastronomie, onderverdeeld in vier zones: Local Fine Food, WexProWine & Beverages, Luxury Hotel Equipment en WexProBooks & Media. Als eregast komt Frankrijk aan bod.

→ [www.horecatel.be](http://www.horecatel.be)  
→ [www.wexprochef.com](http://www.wexprochef.com)

In het kader van 2012, Jaar van de Gastronomie in België, HORECATEL stelt WexProChef voor

**NEW** « Het Gastronomische Paleis »  
**WEXPROCHEF**  
[wexprochef.com](http://wexprochef.com)



**46<sup>ste</sup>**  
**horecatel**

**11 > 15 · 03 · 2012**

WEX - Marche-en-Famenne - België

[horecatel.be](http://horecatel.be)

**Wex**  
wex.be



# 'KAMERS VULLEN MET TEVREDEN KLANTEN IS ONZE OPDRACHT'

Sinds een jaar heeft de Duitse hotelgroep Grand City Hotels voet aan grond gezet in ons land. Met hun Sir Plantin Hotel in Antwerpen zetten ze niet alleen een eerste stap in ons land, met het volledige 'Sir'-hotelconcept begonnen ze ook met een blanco canvas. Wim Van Respaille, general manager van het Sir Plantin Hotel, vertelt ons over dit nieuwe concept en over de dagelijkse uitdagingen bij het runnen van een hotel.

Met een 100-tal internationale hotels in portefeuille is de Duitse hotelgroep Grand City Hotels een speler van enig formaat in de hotelbranche. De strategie van de groep bestaat erin zieldogende hotels over te nemen en sterk te herwaarderen. Het Sir Plantin Hotel op de Plantin en Moretuslei in Antwerpen is hier een concreet voorbeeld van. Wim Van Respaille: "Het gebouw huisvestte tweemaal eerder een hotel, waarna het een tijdje leegstond. Grand City Hotels knapte in een eerste fase het hele pand op met uitzondering van de bovenste 3 verdiepingen. Het hotel telt nu 110 kamers. De tweede fase, waarbij de bovenste 3 verdiepingen aangepakt worden, kreeg onlangs groen licht. Het Sir Plantin Hotel zal dan in totaal 176 kamers tellen."

Eerder opteerde de groep om hun hotels uit te baten ofwel onder de eigen vlag van Grand City Hotels ofwel via franchises van bekende ketens. Onlangs opteerde men er echter voor om een eigen lifestyle-hotelconcept te starten, de 'Sir'-hotels. Van Respaille: "Deze 'Sir'-hotels bieden aristocratische gastvrijheid in een trendy kader tegen een betaalbare prijs. Na de opening van het eerste Sir Hotel in Antwerpen volgde het Sir Savigny Hotel in Berlijn. Het Sir Albert Hotel in Amsterdam opent binnenkort zijn deuren."

*'Klanten behouden en met plezier zien terugkomen is minstens zo belangrijk als continu nieuwe klanten te maken'*

## TRENDY MAAR BETAALBAAR

"We mikken op een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding door heel wat extra's gratis aan te bieden. Zo is er het kosteloze gebruik van wifi en minibar op de kamers. Bovendien kun je in de lobby ook 24 op 24 terecht voor gratis koffie, thee, chocolademelk en croissants. Als je geen tijd hebt voor een uitgebreid ontbijt, bestel je dit dus niet en geniet je snel en gratis van onze dagverse croissants. Onder andere met deze extra's maken we het verschil."

De klanten, die variëren van zakenmensen door de week tot toeristen in de weekends, worden ontvangen in een trendy hotel waar in het interieur de Vlaamse Primitieve schilderkunst als een rode draad doorheen loopt. Overal zijn deze werken aanwezig, van de lobby tot op de kamers. Het design is verder strak

maar gezellig, zoals een loungebar. De gemeenschappelijke ruimtes zoals de living room en de cocktailbar nodigen uit om te gaan zitten, lezen, werken... "Dit is ook exact onze bedoeling", stelt Wim Van Respaille. "Deze gemeenschappelijke ruimtes vormen een verlengstuk van de kamers waar onze klanten naar wens kunnen ontspannen of werken."

## CONFERENTIES

Bij het Sir Plantin Hotel gaat men ook uit van de eigen sterktes. "We willen continu de beste zijn in wat we het best kunnen, betaalbare, goede kamers ter beschikking stellen. We beschikken eveneens over een goed uitgeruste conferentieruimte waar tot 80 personen kunnen plaatsnemen. Door de nabijheid van de gezellige Antwerpse Zurenborg-wijk, vol met gezellige restaurants en cafés, hebben we er ook voor geopteerd geen eigen restaurant te voorzien."

## VERWACHTINGEN OVERTREFFEN

Bogend op een hotelervaring van meer dan 20 jaar, waarschuwt Wim Van Respaille voor het scheppen van te hoge verwachtingen bij de klanten. "Hoe sterk je marketing ook is, hoe mooi je foto's op je website of in brochures ook zijn, je moet kunnen voldoen aan de verwachtingen die je scheidt bij je klant. Als je jezelf als horecazaak beter voordoet dan je kunt waarmaken, kun je alleen maar je klanten ontgoochelen als ze vol (verkeerde) verwachting ervoor kiezen van je gastvrijheid gebruik te maken. Het is altijd verstandig een marge in te bouwen waardoor je de verwachtingen van de klant kunt overtreffen. Het is daarom extreem belangrijk voor het personeel en het management om de verwachtingen van de klant duidelijk te onderkennen. In het door ons geschapen verwachtingsniveau streven we er dan naar om 'best in class' te zijn."

"Klanten behouden en met plezier zien terugkomen is mijns inziens minstens zo belangrijk als continu nieuwe klanten te maken. Wat heb je aan een verkoopsteam als de bestaande klanten niet meer willen terugkeren? Dat is dweilen met de kraan open. Een situatie die we bij Sir Plantin absoluut willen vermijden."

## CONCENTREREN OP KERNTAKEN

"We focussen vooral op het ontwikkelen van de best mogelijke hospitality, het managen en de sales en marketing van het hotel. Andere taken zoals bijvoorbeeld housekeeping, catering... worden uitbesteed aan externe specialisten via outsourcing of detachering. Met deze laatste twee categorieën en het eigen personeel samen werken er een 25-tal voltijdse equivalenten in het Sir Plantin Hotel. We hoeden ons er echter voor dat alle sleutelposities ingevuld worden door eigen werknemers die doordrongen zijn van de kwaliteits- en merkeigenheid van het 'Sir'-concept."

## OPRECHT KLANTGERICHT

Om oprecht klantgericht te zijn, is het volgens Van Respaille van belang dat je je als horecaondernemer en



Wim Van Respaille: "De 'Sir'-hotels bieden aristocratische gastvrijheid in een trendy kader tegen een betaalbare prijs." © Michael De Lausnay/Sir Plantin Antwerp

-personeel in de rol van de klant kunt plaatsnemen. "Pas dan kun je ook echt meedenken met de klant en ontdekken wat die klanten werkelijk willen. Ook als manager is het zeer belangrijk om in de huid van het personeel te kunnen kruipen. Ook hier draait alles om het creëren en inlossen van verwachtingen."

"Het personeel wordt aangemoedigd om zelf een aantal keer te blijven overnachten om het hele reilen en zeilen vanuit de rol van klant te beleven. Geen betere critici dan het eigen personeel. Het is daarbij belangrijk het personeel continu bij alles te betrekken. Zo creëer je een goede teamsfeer die ook weer afstraalt op de klanten. Tevreden personeel draagt mee bij aan de tevredenheid van onze klanten. Met de som van tevreden klanten en tevreden personeel krijg je uiteindelijk ook tevreden investeerders. De cirkel is dan rond."

## NIEUWE MEDIA

In het Sir Plantin Hotel zijn nieuwe media niet weg te denken. Wim Van Respaille maakt dagelijks persoonlijk tijd om het Sir Plantin-profiel op sociale media als Twitter, LinkedIn, Facebook te updaten met nieuws, promoties, events... "Ook op reviewsites als Tripadvisor antwoord ik persoonlijk op comments van klanten. Dit schept betrokkenheid en geeft ons de kans snel te reageren op eventuele kritiek."

## SAMENWERKEN MET GELIJKGESTEMDEN

"Het is altijd interessant om samen te werken met collega's, merken en producten waarmee je je doelgroep deelt. Zo is er bijvoorbeeld een goede samenwerking met de groep boven het Carbon Hotel in Genk en het Eburon Hotel in Tongeren. We delen dezelfde klantengroep maar zijn vanwege onze locaties absoluut geen concurrenten van elkaar."

"Cobranding is ook een mogelijkheid om extra bekendheid en omzet te verwerven. Merken en producten die binnen het concept van ons hotel passen, kunnen hier producten ter beschikking stellen voor (potentiële) klanten om te testen, denk maar aan bedden. Verder kan een hotel ook een retailfunctie hebben. Veel klanten vragen ons bijvoorbeeld naar de schilderijen aan de muur of onze meubels, waar ze die kunnen kopen. We zouden deze items in de toekomst bijvoorbeeld zelf kunnen gaan aanbieden aan onze klanten. We moeten er echter wel steeds op waken dat deze zijsprongen ons niet afleiden van onze kerntaak als hotelier."

Sir Plantin Hotel  
Plantin & Moretuslei 136  
2018 Antwerpen  
info@sirplantin-antwerp.com  
→ www.sirplantin-antwerp.com

Willem Bonneux

Wordt een expert in duurzaamheid!

Bezoek ons op [www.tanapromotion.com](http://www.tanapromotion.com), beantwoord onze vragen over duurzaamheid en win één van de verschillende Apple producten. De wedstrijd start op 1 januari 2012 en eindigt op 31 maart 2012.

**Werner & Mertz Benelux nv**  
Drève Richelle 161K · B-1410 Waterloo  
Tel.: +32 2 352 04 00 · Fax.: +32 2 351 08 60  
infos@werner-mertz.com · www.wmprof.com

GROTE WEDSTRIJD:

registreer nu, beantwoord de vragen en win één Apple product!

www.tanapromotion.com

Niet contractuele iPhone en iPad beelden.

Scan de QR code met uw smartphone

of surf naar [www.tanapromotion.com](http://www.tanapromotion.com)





Wat is er nou lekkerder dan  
*op ontdekkingsreis gaan?*



Er gaat een wereld voor u open bij ISPC. Zodra u een voet over de drempel zet, begint een verrassende tocht langs de meest smaakvolle specialiteiten. Om ervoor te zorgen dat u onderweg niet verdwaalt, sturen we u op pad met één van onze specialisten. Als een volleerd gids, navigeert hij u langs de lekkerste kazen, de beste wijnen, het meest malse vlees en de fijnste verse vis. Vanzelfsprekend voor u geselecteerd van over de hele wereld. Uit de verste uithoeken of juist van onverwacht dichtbij. En passant vertelt hij nog even alles over onze ambachtelijke streekproducten. De herkomst, de lekkerste smaakcombinaties, de beste tijd van het jaar om te nuttigen, het aantal variaties en de smaaknuances. Ook voorziet hij u van een advies op maat.

ISPC Gent, Ottergemsesteenweg Zuid 720, 9000 Gent, Tel: +32 (0)9 - 241 51 11. / Info-gent@ispc-int.com  
ISPC Luik, Route deLiers 125, 4042 Herstal-Liers, Tél: +32 (0)4 - 278 92 92. / Info-liege@ispc-int.com

**ISPC**

DE HORECASPECIALIST VAN A TOT Z

Ga ook op ontdekkingsreis op onze website [www.ispc.be](http://www.ispc.be)



# 'HET IS HET HOOFD DAT GEVOED MOET WORDEN'

In 2012 gaat de *Horeca Vlaanderen Krant* gezond koken. Bart De Pooter van De Pastorale in Reet bijt de spits af. Gezonde producten van eigen streek zijn altijd het adagio van Bart De Pooter geweest.

Voor je bij De Pastorale in Reet aanklopt, weet je al dat je met een bijzonder eethuis te maken hebt. De bezoeker wordt op het toegangspad in de voortuin verwelkomd door een verguld zelfportret van Jan Fabre die je lachend of spottend aankijkt. Zodra binnen in de culinaire tempel openbaart zich een artistiek interieur, getekend Arne Quinze. Chef Bart De Pooter houdt van kunst én van gezond eten. Eind vorig jaar werd hij door GaultMillau uitgeroepen tot Chef van 2012.

Bart De Pooter en zijn vrouw Marie-Claire startten 18 jaar geleden restaurant De Pastorale op in een oude pastorie van het jaar 1830 in de dorpskern van

het landelijke Reet, midden in de postindustriële steenbakkersregio rond Boom. Sinds 2007 is De Pastorale goed voor twee Michelinsterren. Iedere avond gaat de gelauwerde chef met zijn familie bij zijn moeder eten met wie hij een tweewoonst deelt. Dat het hem menens is als hij gezonde voeding promoot, bewees hij door in de school Eikenlaar, waar zijn dochters lager onderwijs genoten, zelf een moestuin aan te leggen waar jonge leerlingen tot vandaag de smaak van groenten leren kennen en de wijze waarop ze geteeld worden.

## Waar en hoe is die fanatieke belangstelling voor groenten en gezonde voeding ontstaan?

"Toch wel in de eerste plaats in het ouderlijke huis. Mijn moeder heeft altijd met heel veel liefde gekookt en dat doet ze nog steeds. Wie graag kookt, heeft respect voor de producten waarmee hij of zij werkt. Ik heb een tuin met een 200-tal plantenvariëteiten. Kruiden, wortels,

knollen, stengels en bloemen haal ik vaak zelf uit de eigen tuin. De voorbije decennia is de levensstijl van de westerse mens veranderd. Snelheid ging de bovenhand halen, in iedere keuken kwam een microgolfoven te staan. De recente omwenteling naar een meer gezonde levensstijl is buiten de kokswereld ontstaan, maar heeft wel navolging gekregen in de culinaire wereld. Slowfood is daar het logische gevolg van. De Belgische gastronomie speelt trouwens een opvallende rol in de strijd voor een gezonde keuken."

## Waaruit blijkt dat België in de zoektocht naar gezonde voeding een hoofdrol speelt?

"Wij zitten zo'n beetje tussen twee tradities geprangd, tussen het noorden en het zuiden. Door originaliteit wil de Belgische gastronomie een plaats verwerven, en die originaliteit is vaak gebaseerd op de rijkdommen en de kwaliteit van de producten van bij ons. In de Belgische gastronomie gaat men in de eerste plaats op zoek naar kwaliteitsvolle producten, waarvan de herkomst bekend is en die vaak worden gehaald bij kleinere producenten die zich onderscheiden door de kwaliteit die ze aanbieden. Die zoektocht gaat zo ver dat de chefs soms zelf voedselproducten produceren."

## We zien een opvallend verschil tussen het eetgedrag, vooral dan van de jonge generatie, en de inspanningen die chefs zich getroosten om gezonde producten aan te prijzen.

"Dat is juist, maar je moet toch ook onderscheid maken tussen twee soorten restaurants. Je hebt er een deel die inspanningen doen om een gezonde voeding aan te bieden. Maar dat is helaas nog geen algemene regel. Het is van essentieel belang in de opvoeding van de kinderen dat ze de smaak van de echte producten leren kennen en waarderen. Gastronomie is een zoektocht naar eigenheid en die vind je niet in fastfood, maar wel in slowfood."

## Toch is dat bewustzijn pas de laatste jaren echt doorgebroken. Hebben we in deze een lange weg afgelegd?

"O ja. We moeten in de spiegel durven kijken. We zijn echt wel jarenlang verkeerd bezig geweest. Er werd vooral verkeerd geproduceerd: de boer moest de meeste tomaten hebben, de hoogste stammen, de snelst rijpende tomaten... Het quantum en winstbejag haalden het op de kwaliteit en de gezondheid. Kwam daar nog bij de energiecrisis die vele landbouwbedrijven aan de rand van de afgrond bracht. De jongste jaren is men meer en meer onze grote troeven gaan herontdekken."

## Eten uw dochters gezond?

"Dat denk ik wel, ja. We hebben ze bijgebracht dat samen eten belangrijke momenten van de dag zijn. De liefde gaat door de maag. Het samen zijn, met elkaar praten, samen in de potten roeren en uit de pot eten, dat zijn zeer belangrijke en intense momenten in een gezin. Mijn moeder maakt iedere ochtend het ontbijt klaar en zorgt er elke avond voor dat het avondeten klaar is om half zes. Dat zijn gelukkige momenten. Gezond eten begint thuis. Toen de meisjes in de lagere school zaten, ging ik er wekelijks met de



Bart De Pooter: "Als de helft van de Chinezen dezelfde koopkracht krijgt als de Europeanen, dan hebben we een voedseltekort in Europa." © RV

kinderen in de klas koken. We haalden dan producten uit de tuin – prei, pompoenen, aardbeien, radizzen... – en daarmee gingen we samen met enkele kookmoeders aan de slag. Zo breng je de kinderen de smaak van de groenten en kruiden en vruchten bij. We maakten eenvoudige dingen klaar: pompoensoep, flensjes, frietjes... We speelden ook een spel in de klas, Monopoly van de Smaak, waarbij de kinderen allerlei vragen moesten beantwoorden die met voedsel en lekkere dingen te maken hebben. Zo lepel je de goede smaak er in."

## U eet dagelijks bij uw moeder. Welke invloed heeft zij gehad op uw keuken?

"Van mijn moeder heb ik de liefde voor het koken meegekregen, niet de stiel. Toen ik haar vertelde dat ik kok wou worden, vroeg ze me: 'En kun je daar van leven?'. Af en toe komt ze in De Pastorale eten. Voor haar is dat een feest. Uit eten gaan was vroeger een feestelijke aangelegenheid. Dat deden ze één of twee keer per jaar. Telkens als ze komt eten, zegt ze me eerlijk wat ze ervan vindt. Dat vind ik belangrijk! Ik weet immers wat ze zelf kan in de keuken. Haar bouillon, die is gewoon goddelijk: getrokken van dagverse groenten, met een heerlijk stuk soepvlees, afgewerkt met een blaadje kervel."

## In uw keuken streeft u ook een grote variatie van producten na.

"Weet u dat vier voedingsproducten zowat twee derde van de totale voeding op wereldschaal voor hun rekening nemen? Dat zijn de aardappel, rijst, maïs en soja. De tien meest gebruikte producten zijn wereldwijd goed voor 90% van de voeding. Dat terwijl er 10.000 verschillende variëteiten zijn. Een betere kennis van de voedselproducten kan helpen om de honger in de wereld op te lossen. Mijn bijbel in de keuken is The Forager Handbook van Miles Irving waarin je heel veel kunt leren over eetbare planten die er bij ons te vinden zijn.

Lekker eten hoeft helemaal niet duur te zijn. Het moet niet altijd kaviaar te zijn. Soms vind je het gewoon in het bos of in de wei. In het gerecht dat ik klaarmaak voor de krant, werk ik bijvoorbeeld met zonnebloemwortel, dat zijn kleine knolletjes die je kunt poffen als kastanjes om ze in een puree te verwerken. Kijk, we staan nog maar aan het begin van een evolutie, en het zal geen gewilde maar een gedwongen evolutie zijn. Als de helft van de Chinezen dezelfde koopkracht krijgt als de gemiddelde Europeaan, dan zitten wij met een voedseltekort in Europa en zullen de porties kleiner en duurder worden. We kunnen ons dus maar beter wapenen voor de toekomst en speuren naar nieuwe variëteiten in de natuur."

## 'De Belgische gastronomie speelt een opvallende rol in de strijd voor een gezonde keuken'

## Naast de gastronomie speelt ook kunst een belangrijke rol in uw leven?

"Dat is zo. Kunst is een inspiratiebron voor mij. Het geeft me een goed gevoel en ik haal er ideeën uit die ik in mijn gerechten vertaal. Bovendien heeft kunst de eigenschap buiten de lijnen te kleuren. In zijn zoektocht naar een evolutie stelt de kunstenaar zichzelf voortdurend in vraag. Je mag best blij zijn, maar je hoeft nooit tevreden te zijn. In De Pastorale streven wij naar een totaalbeleving, waarvan kunst een onderdeel is. Wat er in het bord komt, is het meest belangrijke, maar het restaurant heeft niet meer bij uitstek de voedende rol die het in oorsprong wellicht wel had. Het is het hoofd dat moet gevoed worden, en daar kan kunst een helpende hand reiken."

De Pastorale, Laarstraat 22  
2840 Rumst (Reet), tel. 03/844 65 26,  
→ [www.depastorale.be](http://www.depastorale.be)

Henk Van Nieuwenhove

## GEBRADEN FAZANT, ZONNEWORTEL, HAVERWORTEL, SPEK, AARDAPPELSCHUIM



### INGREDIËNTEN

- 1 wilde fazant
- Gezouten spek, gegaard met gerookt hooi
- Gevogeltesfond
- Kruidnagel
- Jeneverbes
- Zonnewortel
- Haverwortel
- Andoorn
- Sjalot
- Witloof
- Nootmuskaat
- Vinaigrette
- Chips van pastinaak
- Gedroogde salie
- Gerookt ei
- Aardappel belle de fontenay
- Beurre noisette
- Eiwit
- Melk
- Karnemelk

### Bereiding

De fazant goed kruiden met peper en zout en aankleuren aan beide zijden in boter. Verder garen gedurende 10 minuten in een oven van 160°C. Regelmatig arroseren.

### Gerookt spek:

Het gezouten spek 6 uur ontzouten. Het hooi bruinen in de oven en nadien zacht roken. Het spek in een vacuümzak doen samen met het hooi, wat gevogeltesfond, kruidnagel en jeneverbes. 24 uur garen in de Roner op 82°C.

Nadien zuiver maken, in balkjes snijden en krokant aanbakken. Spek wordt beter als men het 14 dagen laat rijpen met hooi.

### Zonnewortel, haverwortel en andoorn:

De zonnewortel goed wassen in de pel. Zouten met grof zout en poffen in de oven. Uit de pel halen en pletten met een vork. Op smaak brengen met een klontje boter. De haverwortel inwrijven met grof zout zodat de wortel gezuiverd wordt. Er verschijnt dan een witte melk. Wanneer de wortel niet wordt ingewreven, zal hij smaakloos zijn. Nadien bakken in de pan met geklaarde boter. De andoornknol kort aanbakken in de pan en kruiden met peper en zout.

### Chips van pastinaak:

De pastinaak in plakken snijden en inwrijven met geklaarde boter. Laten drogen in een oven van 70°C. Rasp van zout en gedroogde salie toevoegen.

Een snede witloof kruiden met vinaigrette en nootmuskaat.

### Jus van willoof:

Sjalot en witloof mooi bruin bakken. Kruiden met nootmuskaat en zout en bevochtigen met bruine jus van fazant. Zacht laten trekken, nadien passeren

### Aardappelschuim:

Puree van aardappel maken met 300 g aardappel, 100 g beurre noisette, 300 g melk, 100 g karnemelk. 160 g eitwit toevoegen tot het gebonden is en xanthaan

### Gerookt ei:

Eierdooier in matjes in de gastrobak leggen. Een lepel verhitten, er zageemel op leggen en dit naast de eieren leggen. Afdekken met plasticfolie om een afgesloten ruimte te creëren. Eieren nadien 2 minuten stomen op 60°C.



# BRU

SOURCE-BRON



Bru laat het smaken.

[www.bru.be](http://www.bru.be)





## WORD AMBASSADEUR VAN VLAANDEREN LEKKER LAND 2012-2014

ZET HET CULINAIRE VAKMANSCHAP VAN UW STAD OF GEMEENTE IN DE VERF

Treed in de voetsporen van de huidige ambassadeurs van Vlaanderen Lekker Land 2010-2012: Poperinge, Kasterlee, Affligem, Hamont-Achel en Sint-Laureins en dien uw kandidatuur in voor 2 mei 2012.

Is uw stad of gemeente gekend voor een bepaald streekgerecht, een culinaire traditie of woont er een echte vakman in uw gemeente? Wil u uw gemeente op de kaart zetten wegens een authentiek product? Zet het culinaire vakmanschap van uw gemeente op een toeristische en originele manier in de verf en word kandidaat voor Ambassadeur van Vlaanderen Lekker Land!

Als horeca-uitbater of toeristische dienst van een Vlaamse stad of gemeente kunt u een projectvoorstel indienen bij Vlaanderen Lekker Land. Het project dient een samenwerking te zijn van toerisme en horeca, maar ook culinaire of toeristische verenigingen, hotelscholen en gastronomische musea kunnen deelnemen aan een projectvoorstel. Steden of gemeenten kunnen daarbij zowel met nieuwe als bestaande toeristisch-culinaire projecten meedingen naar de ambassadeurstitel, op voorwaarde dat het project het culinaire vakmanschap van de gemeente belicht en dat wordt samengewerkt met de horeca.

De projecten van alle genomineerden worden mee opgenomen in de toeristische communicatie en perswerking van Vlaanderen Lekker Land, de Provinciale Toeristische Organisaties, Toerisme Vlaanderen en Horeca Vlaanderen. Daarnaast genieten de genomineerden gratis van een brede promotiecampagne met onder andere:

- Media-acties ter waarde van 80.000 euro:
  - Een vaste, Vlaamse mediapartner promoot mee de laureaten en organiseert een publiekspoll die meespeelt in de verkiezing van de vijf ambassadeurs.
  - Alle genomineerden worden opgenomen in het magazine *Vlaanderen Lekker Land*, met een oplage van 80.000 exemplaren.
- Reportages in het Eén-programma *Vlaanderen Vakantieland*.
- Uitgeverij Lannoo brengt in samenwerking met haar partners Vlaanderen Vakantieland en Toerisme Vlaanderen een boek uit rond de ambassadeurscampagne. Dit met een gemiddelde oplage van 5.000 exemplaren.

- Free publicity via de kanalen van de partners (Vlaanderen Lekker Land, de Provinciale Toeristische Organisaties, Toerisme Vlaanderen en Horeca Vlaanderen).

Alle informatie over deelname aan Ambassadeur Vlaanderen Lekker Land vindt u op de website. Bent u geïnteresseerd om uw stad of gemeente kandidaat te stellen voor 'Ambassadeur Vlaanderen Lekker Land' neem dan contact op met Greet Coutuer, horecacoördinator Vlaanderen Lekker Land via [g.coutuer@horeca.be](mailto:g.coutuer@horeca.be) of 0473/63 58 23.

→ [www.vlaanderenlekkerland.be](http://www.vlaanderenlekkerland.be)

## HORECA ANTWERPEN ONTVANGT ZUSTERORGANISATIES



De plaatselijke verenigingen van Horeca Leuven en Oostende waren eind 2011 op werkbezoek in Antwerpen. Ze waren daartoe uitgenodigd door de Antwerpse afdeling van Horeca Vlaanderen. De Antwerpse voorzitter Davy Brocatus belegde onder meer een werkvergadering met zijn collega-voorzitters Bart Boelens (Oostende en Middenkust) en Danny Justens (Leuven). In de namiddag vond een ontvangst in het stadhuis plaats.



Bedoeling van dit werkbezoek is om ideeën uit te wisselen en van elkaar te leren.



© Michael De Lausnay

www.pidy.com

**NIEUW - Crumbles**  
Makkelijk, convenience en portionneerbaar!

**9 kleurrijke crumbles**  
(meringue, speculoos, chocolade, ...)  
voor desserts & zoete bereidingen  
in handige strooiflacons

**BON VOOR GRATIS RECEPTENBOEKJE**

bezoek ons op **horecatel**  
STANDNR. 2D13 11 > 15 maart 2012

en ontvang meteen uw exemplaar.  
Slechts 1 per bedrijf / Zolang de voorraad strekt

**BON**

**BON**

**Specialisatie**  
horeca  
bouw

**Opstart**  
bijberoepen  
zelfstandigen  
vennootschappen

**Advies en opvolging**  
**Persoonlijke begeleiding**

**Burco & Partners bvba**  
Vlle Olympiadelaan 87-91  
2020 Antwerpen

Tel. 03 830 25 91  
Fax. 03 830 40 58

[www.burco.org](http://www.burco.org)  
[info@burco.org](mailto:info@burco.org)



# Deel onze passie en kom onze nieuwste creaties ontdekken op Horecatel 2012!

Vandemoortele  
**KWALITEIT = ZEKERHEID**  
**QUALITÉ = CONFIANCE**



A232 Mixed box mini muffins 15g

The Originals\*

## Mini Muffins



MB19 28203 40g

THE NEW  
**TRADITION**<sup>®</sup>  
 Broodjes van nu. Met de smaak van vroeger.  
 Le pain d'aujourd'hui. Le goût d'antan.

## Mini-longuettes

## Risso Evolution vloeibare margarine

403480 (0,9 L)



**Risso**  
 QUALITY for CHEFS

## Bieslook vinaigrette

401724 (40 ml)  
 73000022 (1L)  
 4246 (2 L)



vandemoortele  
**Risso**  
 Vinaigrette

Vandemoortele  
 mayonaise kopen  
 =  
 mee bomen  
 planten!



**10.000**  
 bomen per jaar

- Wij zorgen voor:
- extra zuurstof
  - minder opwarming van de aarde
  - permanente jobs in de Filipijnen
  - ondersteuning van plaatselijke gezinnen voor betere levensomstandigheden

[www.vandemoortelefoodservice.be](http://www.vandemoortelefoodservice.be)

vandemoortele **Risso**  
 QUALITY for CHEFS  
 VLEMINCKX

46<sup>ste</sup>  
**horecatel** stand 2AB2  
 11 > 15 mars/maart 2012  
 Wallonie Expo S.A.  
 Parc d'Activités du Wex - Rue des Deux Provinces, 1  
 B-6900 Marche-en-Famenne



Plant je bos met Vandemoortele  WeForest

**vandemoortele**

Vamix nv • Maatschappelijke zetel: Moutstraat 64, B-9000 Gent  
 Commerciële dienst: Ottergemsesteenweg-Zuid 806, B-9000 Gent • Tel. 09 240 17 41 - Fax 09 220 71 67  
 Voor meer informatie over onze producten en promoties: [www.vandemoortelefoodservice.be](http://www.vandemoortelefoodservice.be)



→ | ZOEKERTJES |



Restaurant met appartement te koop centrum Spa. 30 tot 50 plaatsen. Wegens pensioen. Volledige activiteit. Gsm 's morgens 0491522499.

Over te nemen wegens gezondheidsredenen: goeddraaiende taverne in regio Heist-op-den-Berg. Zitplaatsen 40 pers. + terras 20 pers. (mrt-nov), geïnstalleerde ruime keuken, mooi interieur, vrij van brouwer. VP €150.000. Info@dcpp.be - 0475/54.39.70.

Te koop: Koelcel - frigowerktafel - vaatwasmachine doorschuif Winterhalter - vacuüm machine in zeer goede staat en goed onderhouden aan de helft van de prijs. Tel: 0477 95 87 37

Te koop: wegens leeftijd. Hotel restaurant\*\*\*\* Oostkantons, 19 kamers, zeer mooie ligging, in volle activiteit, zeer goede waardering. Tel 0474 380 780

Resto over te nemen - absolute toplocatie Zeedijk Oostende met prachtig zeezicht - 48 zitplaatsen binnen + 50 zitplaatsen op terras - professionele bar en keuken - uitbating zonder personeel - vrij van brouwer - INSTAPKLAAR - overnameprijs: otk. - T: 0478 22 09 07

Ter overname aangeboden, lege BVBA vrij van schulden voor exploitatie horeca gelegenheid of overig onroerend goed T: 04 381 3201

Over te nemen: horecazaak in hartje studentenbuurt te Gent. Voorwaarden te bespreken. 0475 216 048



Over te nemen: st.michel klein maar gezellig, goeddraaiend café in het hartje van het oude stadscentrum te Antwerpen, Vrijdagsmarkt, vlak in de nabijheid van alle toeristische trekpleisters, zonovergoten terras. contact 0477921766 pieter@sixinch.eu

Te koop koffiemachine nagekeken en onderhoud door firma voor info vragen naar mr rampelberg op het nr 02/4608432

Taverne-Hotel De Klepel/www.deklepel.be GEVRAAGD: Zelfstandige uitbaters voor de taverne. Zeer interessante voorwaarden. Info: r.maeyninx@scarlet.be - 0475/259256

FotoMuseum Antwerpen zoekt dynamische concessionaris voor museumcafé, met mooi zonnig terras, trendy buurt Waalsekaai Antwerpen Zuid. Horecaervaring essentieel. Kandidaturen indienen voor 20 februari 2012 Info: robby.timmermans@fomu.be

Horecapand op de Grote Markt van Aarschot. Gelagzaal met uitstraling 47 m² + zonnig terras (7.5 x 5m) op autovrije deel van de Markt. Winterterras mogelijk. Bierkelder met luik. Geen handelsfonds. Vrij van brouwer. Nieuw contract T. 0484 31 98 96

OVER TE NEMEN Gekend Restaurant Brasserie wegens pensioen, 23 jaar uitbating. Topligging centrum Oostende. 60 plaatsen winter 120 zomer. Mogelijkheid tot aankoop van handelspand: gelijkvloers en 1ste verdiep. Inlichtingen 0475/855217

**ZOEKERTJE PLAATSEN?**  
GA NAAR  
[WWW.FEDHORECAVLAANDEREN.BE/](http://WWW.FEDHORECAVLAANDEREN.BE/)  
ZOEKERTJES  
EN VUL HET FORMULIER IN.

Ontbijt/Brunch/Lunch / Tea room zaak Painedimi Kortrijk is op zoek naar polyvalente, gemotiveerde medewerkers m/v om ons team te vervolgen. -- 35u/week! T: 0475988788

TE KOOP: combi-steamer LEVENTI, 8 jaar oud zg staat ziet er uit als nieuw, 6 niveau, combimat mastermind voorzien van handleiding Prijs 2500 euro BTW IN 016/488781 0475/840894

**In de horecamakelaardij een meerwaarde met een unieke totale dienstverlening naar overname, verkoop en verhuur.**

**Wij hebben steeds zeer rendabele horecazaken voor serieuze kandidaten, gelieve ons daarvoor vrijblijvend te contacteren.**

[www.pro-maxx.be](http://www.pro-maxx.be)

**Wij hebben vraag naar te koop gestelde horecagebouwen (café's, restaurants, enz.) voor ons cliënteel.**

Erkende Vastgoedmakelaars (BIV 500 501)  
Administratieve en commerciële diensten:  
Hundelgemsesteenweg 306, 9820 Merelbeke



MERELBEKE (GENT) 09/245.28.08  
BRUSSEL 02/203.53.20  
fr.v.pm@telenet.be

→ | NIEUWE LEDEN |

**HORECA VLAANDEREN MOCHT IN NOVEMBER 2011 ONDER MEER DE VOLGENDE LEDEN VERWELKOMEN. DE FEDERATIE DANKT DEZE LEDEN. SAMEN ZULLEN WE WERKEN AAN EEN BETERE EN RENDABELERE HORECA:**

Aarschot - Kop Of Munt, Alken - Tenniscentrum Alken (Brasserie), Antwerpen - Noord, Antwerpen - Retro Café, Baarle-Hertog - Den Bonten Os, Berendrecht - De Polder (Taverne Sporthal), Blanden - Vers Namur, Boekhoute - 'T Spoor (Eetcafé), Boom - Thai Lounge, Bossuit - Beaufort (Brasserie), Brasschaat - Vieux Depot (Brasserie), Bredene - Mdue (Tea-Room), Brugge - Marieke Van Brugghe, Brugge - Du Gaz (Eetkroeg), Brugge - Lamusée (Brasserie), Brugge - Take Out, Brugge - Boru Irish Pub, De Panne - De Braise (Bistro), De Panne - Miro (Tea-R./Brasserie), Dessel - Vijverzicht, Deurne (Antwerpen) - Bistro Deurne (Brasserie), Deurne (Antwerpen) - Kasteel Bisschoppenhof (Bistro-Rest.), Dinant - De Poudrierie (Rest.-Verblijfscentrum), Dworp - De Eekhoorn, Edegem - Tennis & Squashclub Ter Eiken, Eksel - Steakhouse Jara, Geel - De Campus, Gent - Bvba Trari Catering, Gent - La Ducale B&B, Gentbrugge - Braemhof, Grimminge - Suskewiet, Herentals - Mezzecafé (Grieks Eetcafé), Hoeilaart - Anciens Etablissements Hauwel, Hombeek - De Gelule, Ieper - Santé (Koffie - En Wijnbar), Imde-Meuse - Hof Ter Imde, Kessel - Fraîche (Tea-Room, Lunch), Kortrijk - Painedimi (Ontbijt/Lunch), Lennik - Klavervier, Leuven - Casa Bollicine, Leuven - Zoff By Max, Lissewege - Ô D'chatô (Wijnhandel/Wijnimport), Lokeren - Madox, Meise - De Klok (Eet- & Praatcafé), Meise - Oppemse Hoeve, Mol - Den Tijd, Mol - De Kleppende Klipper, Oosteklo - Homecooking Dick Stockman, Oostende - Plat'o Meeneem & Bistro, Overijse - De Blank, Rijkevorsel - Rue Mour, Roeselare - 'T Vosken - Manager, Roosdaal - Den Artiëst, Sint-Lenaerts - Roots, Sint-Maria-Aalter - Touché (Koffiehuis), Sint-Truiden - Bigarreux, Stabroek - De Koopvaardij, Tongeren - Majestic (Brasserie), Tongeren - Level 2, Turnhout - De Ring (Frituur), Turnhout - Ranonkel, Veerle - 'T Veijs Traiteurke, Vlissegem - Macarel Ter Lepelem (Bistro/Tea-R.), Vorselaar - Wilrycx Catering, Vorselaar - Cardijn, Vorst-Laakdal - De Kruiem, Vurste - Le Coq Noir, Wachtebeke - Suzy (Frituur), Watou - Friettijd, Wenduine - La Marée, Wenduine - Georges (Hotel), Wervik - De Waterkant, Wetteren - Bord De L'eau, Wevelgem - Chantilly (Eethuis/Tea-R./Zaalverhuur), Wielsbeke - Thody (Broodjeszaak)

**HORECA VLAANDEREN MOCHT IN DECEMBER 2011 ONDER MEER DE VOLGENDE LEDEN VERWELKOMEN. DE FEDERATIE DANKT DEZE LEDEN. SAMEN ZULLEN WE WERKEN AAN EEN BETERE EN RENDABELERE HORECA:**

Aalst - Tar'tine (Snack En Broodjes), Aalst - In Den Open Haard, Aalst - Den Heilighen Gheest, Aarschot - De Vier Seizoenen, Aarschot - Uylenspiegel, Antwerpen - Novotel Antwerpen N., Berchem (Antwerpen) - De Regent, Bissegem - Bijenhof (Taverne/Feestzaal), Boechout - 'T Kasteelhoeve (Rest.-Brass.), Bree - 'T Schepijsje (Ijssalon), Brugge - Manna & Co, De Panne - Villa Select, De Panne - Manège Jonquière, Duffel - 'T Ridderke (Tea-Room), Eeklo - De Brazza (Eet- & Praatcafé), Evergem - Volle Maan, Geel - Frit-Uurtje, Genk - Selo's Pit Stop (Broodjeszaak), Gent - Fabula Rasa (Eethuis), Gent - Club Nautic, Gent - Breadfast - Meer Dan Een Broodje, Gent - Cafe Rene (Brasserie), Groot-Bijgaarden - De Met (Brasserie), Gullegem - Finlandia (Cafetaria), Hasselt - Bar Albert (Snackbar), Hertsberge - Manderley, Heule - 'T Rattenkasteel (Bistro/Rest./Feestzaal), Heusden-Zolder - Prêt-À-Goûter, Heusden-Zolder - Matrobox Ijssalon, Ieper - Bistro Fino (Rest.), Kalmthout - 'T Locomotiefje, Kapellen (Antw.) - 'T Schuurken, Kluisbergen - In De Zon (Eetcafé), Knokke - Clubhuis 'Royal Belgian Sailing Club', Kruishoutem - Hof Van Vlaanderen (Rest./Tav.), Leut - Hof Ter Noord (Taverne), Lubbeek - Carre, Maaseik - Den Soeten Naam Jezus, Maasmechelen - De Mangerie, Mechelen - De Met (Brasserie), Merelbeke - Merlo (Brasserie), Merksplas - Teniershoeve (Taverne), Oostende - Grand Cafe Burlington, Oostende - Kaffee O Lait (Rest./Bistro), Oostkamp - Delicious Catering, Oostkamp - Biebaw Bart (Kok Aan Huis), Oostkamp - Sachs, Oostrozebeke - Puntzakje (Frituur), Roeselare - La Grande Place (Broodjes- En Koffiehuis), Sint-Niklaas - Brasseurs (Taverne), Tielt-Winge - Rafgelo (Ijssalon/Tea-R./Snack), Vichte - Molenhuis, Waregem - Hermanos Café-Bar, Waregem - Waregem - De Klauwaert, Waregem - Bandini (Eethuis/Wereldkeuken), Waregem - Il Basilio (Ristorante), Willebroek - Van Riet Nathalie, Willebroek - Willy's Moustache, The Food Lounge, Zedelgem - "Wijnbar "Vinho Verde", Zottegem - Het Brochettehuisje, Zwevegem - Passadia B&B

→ | COLOFON |



**Verantwoordelijke uitgever**  
Jan De Haes

**Redactie**  
Verduyn Publishing, Katia Belloy  
Anspachlaan 111/4, 1000 Brussel  
tel.: 0473/92 75 04 - fax: 02/213 40 11  
krant@horeca.be

**Redactiemedewerkers**  
Willem Bonneux, Lore D'hont,  
Régine Kerzmann, Jonas Maris,  
Luc Vander Elst,  
Henk Van Nieuwenhove,  
Ludwig Verduyn, Leo Vernimmen

**Adverteren?**  
Elma Multimedia  
Bedrijvenlaan 1, 2800 Mechelen  
tel.: 015/55 88 88 - fax: 015/55 88 40  
info@elma.be - www.elma.be

**Contactpersoon**  
Steven Hellemans  
s.hellemans@elma.be

Horeca Vlaanderen Krant is een publicatie van Horeca Vlaanderen.

**Cette publication est également disponible en français sur simple demande.**

De verantwoordelijke uitgever streeft ernaar zorgvuldige en correcte informatie te verschaffen. Gelet op deze middenverbinde, wijst de verantwoordelijke uitgever elke aansprakelijkheid af voor fouten of onnauwkeurigheden in de inhoud van deze uitgave en voor schade van welke vorm dan ook die voortvloeit uit het gebruik van de aangeboden informatie. Niets uit deze uitgave mag in enige vorm of op enige wijze worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de verantwoordelijke uitgever.

De adverteerders zijn uitsluitend zelf verantwoordelijk voor de inhoud van hun publi-reportages en advertenties. Deze publi-reportages en advertenties weerspiegelen niet noodzakelijk de opinie van de verantwoordelijke uitgever en/of van Horeca Vlaanderen vzw, FED. Ho.Re.Ca Brussel of FED. Ho.Re.Ca Wallonie.



Horeca Vlaanderen  
Anspachlaan 111/4, 1000 Brussel  
tel. 02/213 40 10 - fax 02/213 40 11  
fed.vlaanderen@horeca.be  
www.fedhorecavlaanderen.be

Neem contact met de coördinator van uw regio voor meer informatie over het lidmaatschap. Hij of zij komt graag bij u langs.  
Provincie Antwerpen: Danny Vanhees, tel. 0474/88 00 02  
Provincie Limburg-regio Leuven: Karel Venken, tel. 0479/73 38 32  
Provincie Oost-Vlaanderen-regio Halle-Vilvoorde: Luc Van Daele, tel. 0474/85 03 61  
Provincie West-Vlaanderen: Carole De Clercq, tel. 0473/81 74 25

**WORD NU LID!**  
**EN GENIET VAN TAL VAN VOORDELEN**

- Gratis eerstelijns juridisch advies
- Onmiddellijke beschikking over officiële documenten
- Nieuwsbrieven, Flashes, Horeca Echo
- Gratis infosessies
- Gratis HACCP-gids
- Sabamkorting
- En nog zoveel andere ledenvoordelen

**KENNIS IS MACHT**  
Elke horecaondernemer wordt voortdurend geconfronteerd met nieuwe reglementen, meer administratie, bijkomende lasten. Degelijke en correcte informatie, kort op de bal, is dan ook van groot belang. Horeca Vlaanderen maakt er een punt van de leden tijdig en duidelijk te informeren over wat er reilt en zeilt in de sector.

**AANTAL IS MEER MACHT**  
En dat is niet het enige. De Federatie verdedigt uw belangen door dik en dun. En hiervoor hebben we u nodig. Hoe sterker de beroepsvereniging, hoe meer middelen, hoe meer macht en hoe meer redenen de politiek en de overheid hebben om naar ons te luisteren en onze eisen in te willigen.

Aarzel niet en vraag een infopakket aan via [www.fedhorecavlaanderen.be](http://www.fedhorecavlaanderen.be) (klik in de linkerkolom op 'lid worden')





## ALLE BIEREN VAN BELGIË



De heruitgave van wat ondertussen de 'bierbijbel' wordt genoemd, zat er al een tijdje aan te komen. En kijk, deze reuzenarbeid is tot een goed einde gebracht. Alle – of toch bijna – Belgische bieren in één lijvig boek.

Vraag de gemiddelde café-uitbater in dit land hoeveel bieren we rijk zijn en het antwoord zal variëren van enkele honderden tot zelfs tweeduizend. Wel, ook in het boek All Belgian Beers krijgen we daar geen antwoord op. Er zijn niet minder dan vijfhonderd nieuwe bieren opgenomen in dit naslagwerk, wat de stand op ruim over de duizend brengt.

Maar niet alle Belgische bieren konden opgenomen worden. Er zijn heel wat gelegenheidsbieren, etiketbieren, eenmalige brouwsels of gewoon te kleinschalige brouwsels die de weg naar dit boek niet vonden. Van een aantal kerstbieren waren de gegevens nog niet beschikbaar en zo zijn er nog een aantal voorbeelden. Maar laat dat absoluut niet de indruk wekken dat dit boek niet compleet zou zijn. Het werk dat hier verricht is, mag je niet onderschatten en het resultaat is de meest complete lijst die gewoonweg haalbaar én werkbaar is.

### HANDIG

Alle basisinformatie met betrekking tot de vele honderden bieren die we kennen, zijn in dit boek mooi alfabetisch in opgelijst. Met telkens een foto per bier. Handig te gebruiken, met informatie die door de brouwerijen werd verstrekt.

Als er al kritiek te geven valt, zit het net daarin: sommige brouwerijen zijn nog steeds niet bereid open kaart

te spelen... Ze zijn te zeer bevreesd dat iemand er iets mee zou kunnen doen. Zelfstandige brouwerijen, brouwerijhuurders en bierbedrijven, allemaal komen ze aan bod met hun bieren. Type gisting, ingrediënten, smaak, schenktips en algemene info zijn allemaal mooi gepresenteerd. Op voorwaarde natuurlijk dat de brouwerij ze doorgaf.

### BIERMARKT IN BEWEGING

Men beseft maar al te goed dat bij het verschijnen van dit boek er al een vorm van veroudering is ingetreden. Lezers van deze krant weten inmiddels dat er op onze biermarkt ontzaglijk veel in beweging is. Dat zorgt ook voor een stroom nieuwe merken die je amper kunt volgen. Maar dit kun je de samenstellers van dit indrukwekkende boek nauwelijks verwijten. Ondertussen zijn alle gangbare bieren en brouwerijen opgenomen en kunt u als uitbater de weg vinden om ook uw lokale brouwer in huis te halen.

*Dit boek is een standaardwerk, een drietalige encyclopedie die in elke horecazaak thuishoort!*

En daar gaat het natuurlijk om: als elke horecazaak (al is het er maar één) lokaal speciaalbier presenteert, vormt dat altijd een meerwaarde voor vaste én toevallige klanten. Dit boek helpt u bij die keuze een heel eind op weg.

All Belgian Beers, Hilde Deweer  
info@stichtingkunstboek.com

→ [www.stichtingkunstboek.cim](http://www.stichtingkunstboek.cim)

Hans Bombeke

## DOE MEE AAN DE KOFFIESTOP EN TOON UW ENGAGEMENT

### BROEDERLIJK DELEN ZOEKT HORECA-UITBATERS VOOR EEN HARTVERWARMENDE ACTIE

Op 2 maart 2012 schenken Axl Peleman en duizenden anderen koffie ten voordele van Broederlijk Delen. Met de opbrengst van de Koffiestop steunt Broederlijk Delen de boeren in Guatemala in hun strijd tegen armoede. Ook u als horeca-uitbater kunt meedoen met de Koffiestop.

Broederlijk Delen en Horeca Vlaanderen zoeken horeca-uitbaters die door hun deelname willen getuigen van het sociaal engagement van de horecasector. Daarom nodigen ze alle horeca-uitbaters uit om mee te doen met de Koffiestop.

*Met 60 euro kunnen 4 gezinnen in Guatemala koffieplantjes en zaaigoed aankopen*

De bedoeling is dat een deel van de inkomsten van de koffie die u schenkt op 2 maart, naar Broederlijk Delen gaat. Meedoen is eenvoudig. U schenkt 60 euro aan Broederlijk Delen en houdt een Koffiestop in uw zaak. U hoeft dus geen directe bijdrage aan uw klanten te vragen.

Om mee te werken aan dit goed doel, registreert u uw Koffiestop op → [www.koffiestop.be](http://www.koffiestop.be). Na registratie (en vóór 9 maart) stort u het vaste bedrag van 60 euro op rekening BE 39 0000 0000 9292. Uw deelname is fiscaal aftrekbaar.

Broederlijk Delen stuurt u na registratie op de website een Horeca-Koffiestop-pakket met 2 Koffiestop-affiches om op te hangen in uw zaak, tafelstaanders met meer info over de Koffiestop en Broederlijk Delen om op de tafels te zetten, een aantal ronde vignettes met daarop het logo van de Koffiestop om aan het oor van een koffietas te hangen en enkele folders over het werk van Broederlijk Delen.

Zodra u uw Koffiestop registreert, krijgt die een plaats op de website bij 'kaart'. Daar worden de naam en het adres van elke organisator gepubliceerd.

→ [www.koffiestop.be](http://www.koffiestop.be)



## DE WITTE RANKE GAAT OP ZOEK NAAR BESTE JUNIORKOK EN BESTE BIRSCHENKER

**Jonge koks (maximun 28 jaar oud) en professionele bierschenkers kunnen meedingen naar de felbegeerde titels van Beste Juniorkok en Beste Professionele Bierschenker 2012. Aarzel niet en stuur snel uw kandidatuur in. De inschrijvingen worden afgesloten op 20 februari.**

Hoppescheutenkeurbroederschap De Witte Ranke organiseert de wedstrijd Beste Juniorkok en het spreekt dan ook voor zich dat er met hoppescheuten gewerkt moet worden. De jonge koks

kunnen al hun creativiteit loslaten op deze goddelijke groente. Een leesjury selecteert de beste recepten, die deze koks mogen uitwerken op 13 maart in de Syntra West-keuken in Kortrijk. Daarnaast zullen ze ook een opgelegde klassieker met hoppescheuten moeten bereiden.

De laureaat krijgt de titel Beste Juniorkok, uitgedrukt in een diploma en erelint. De laureaat ontvangt als hoofdprijs 1.000 euro en een prijzenpakket. De finalisten krijgen een diploma, erelint en prijzenpakket.

### BESTE PROFESSIONELE BIRSCHENKER

Ook voor bierschenkers heeft De Witte Ranke een medaille in petto. De kandidaten sturen voor 20 februari de vragenlijst (op te vragen bij De Witte Ranke) met antwoorden en de bierkaart van de zaak waar zij werken of zaakvoerder van zijn. De zes finalisten worden uitgenodigd tot de finale op 13 maart 2012 om 10.00 uur in Zaal Palace in Poperinge voor een theoretische en praktische proef. De laureaat krijgt de titel van 'Beste Professionele Bierschenker van België',

uitgedrukt in een diploma en erelint. De laureaat ontvangt als hoofdprijs 500 euro in en een prijzenpakket. De finalisten krijgen een diploma, erelint en prijzenpakket.

Meer info over het wedstrijdreglement en inschrijven kan bij De Witte Ranke" vzw t.a.v. Mevr. Vroman-Desmet, Doornstraat 15 bus 15h 8970 Poperinge, tel. 057/33 75 33, dewitteranke@gmail.com.

De inschrijvingen worden afgesloten op 20 februari 2012.

## OVER DE GRENS

### MCDONALDS BOLIVIË FAILLIET

Er is maar een land ter wereld waar het Amerikaanse fastfoodconcern McDonalds zich verplicht zag zijn deuren te sluiten. Dat land is Bolivia. Tussen 1997 en 2002 deed McDonalds al wat het kon om in de gratie van de Boliviaanse consument te komen, waarbij het er zelfs niet voor terugdeinsde om zijn internationale imago op het spel te zetten. McDonalds nam specifieke Boliviaanse gerechten in zijn menukaart op en in de restaurants weerklonken lokale folkloristische melodieën. Tevergeefs. Na jaren van tegenvallende economische resultaten, besloot de Amerikaanse keten om de acht Boliviaanse restaurants te sluiten

### NEDERLANDSE JEUGD KEERT DISCOTHEEK DE RUG TOE

De afgelopen 2 jaar sloten maar liefst 60 Nederlandse danspaleizen voorgoed de deuren, waardoor Nederland momenteel nog 243 discotheken telt. In de afgelopen 10 jaar is het aantal discotheken gedaald met ruim 150. Als we de trendlijn doortrekken, is de discotheek over 10 jaar uitgestorven. De jeugd gaat minder naar discotheken en er wordt ook minder uitgegeven.

### Restaurant beboet slechte eters

Niet leeg eten, boete betalen. De eigenaar van een Saudisch restaurant heeft beslist om klanten die hun bord niet leeg eten, te beboeten. Hij vindt het erg dat er elders in de wereld mensen sterven van de honger, terwijl zijn klanten hun borden dikwijls deels onaangeroerd laten staan. De restaurantuitbater wil de boete behouden zolang er mensen door honger om het leven komen in de Hoorn van Afrika.