Vlaams Parlement

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 206
van **CATHY COUDYSER**
datum: 8 november 2017

---

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

Promotie Vlaamse gastronomie - Flanders Food Faculty

In Vlaanderen is topkwaliteit te vinden zowel op professioneel als op amateurniveau, of het nu om sterrenrestaurants gaat dan wel om lokale brasseries. Nergens ter wereld vindt men zo'n hoge concentratie aan sterrenrestaurants als in Vlaanderen. De kloof tussen sterrenrestaurants en conventionele brasseries is nergens zo klein als in Vlaanderen. De culinaire toekomst van Vlaanderen wordt bovendien verzekerd door een generatie jonge kooktalenten die de Vlaamse kookkwaliteiten ook internationaal in de kijker kunnen zetten.

Om nog meer internationale erkenning te genereren voor onze keuken en Vlaanderen te laten evolueren naar een culinaire topbestemming, laat de minister zich bijstaan door de Flanders Food Faculty: negentien topfiguren uit de gastronomische sector. Deze Flanders Food Faculty zet gezamenlijk doelgerichte acties op die onze culinaire troeven moeten versterken. In zijn beleidsbrief Toerisme 2016-2017 gaf de minister aan dat in de jaren 2015 en 2016 reeds zes projecten opgestart waren waaronder het schrijven van een manifest over de culinaire positie van Vlaanderen, een centraal informatieplatform dat de brede horecasector en pers informeert en inspireert, een slim traject om culinaire talenten op te sporen en te ondersteunen voor internationale kookwedstrijden, een bredere bekendmaking van de mogelijkheden van culinaire uitwisselingen en stages in het buitenland, een 'Flanders Kitchen Lab' dat culinaire innovatie gericht stimuleert en lokaal ambassadeurschap.

Nog volgens de beleidsbrief Toerisme 2016-2017, zou de minister ook in 2017 blijven inzetten op de promotie van de Vlaamse gastronomie met daarbij een bijzondere rol voor Flanders Food Faculty.

1. Hoe evalueert de minister de zes projecten die in 2015 en 2016 door de Flanders Food Faculty zijn opgezet? Hebben deze projecten volgens hem kunnen bijdragen aan een verbeterde internationale erkenning voor de Vlaamse gastronomie?
2. De minister gaf aan ook in 2017 de Vlaamse gastronomie te willen promoten via Flanders Food Faculty.

   Kan hij een overzicht geven van en toelichting bij de uitgevoerde en de geplande initiatieven tot op heden?

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

ANTWOORD
op vraag nr. 206 van 8 november 2017
van **CATHY COUDYSER**

Eerst en vooral is het belangrijk om mee te geven dat de 6 verschillende initiatieven van de Flanders Food Faculty vooral instrumenten en structuren zijn. Deze instrumenten en structuren werden ontwikkeld om Vlaanderen als culinaire bestemming te versterken en beter te promoten. Ze beogen dus een langetermijneffect.
De instrumenten en structuren van de Flanders Food Faculty zullen pas vanaf 2019 ten volle geëvalueerd kunnen worden. We rekenen erop dat de structuren zoals de Culinary Talents, Flanders Kitchen Lab en de culinaire uitwisselingen in 2018 volledig operationeel zullen zijn en meetbare resultaten zullen opleveren.
Hieronder vindt u een overzicht en een korte toelichting van de 6 initiatieven:

1) **Culinaire positie Vlaanderen**
   Uitgevoerd:
   Een referentiekader over de culinaire positie van Vlaanderen genoemd "Vlaams Culinair Manifest" werd in samenwerking met publieke en private partners uitgewerkt: http://www.flandersfoodfaculty.be/nl/manifest. Dit referentiekader werd vertaald in een internationaal magazine 'From Flanders with Food'. Het magazine werd op 10.000 exemplaren gedrukt en wordt de komende 2 jaar verdeeld tijdens persreizen, events in Vlaanderen, bij internationale events en beurzen aan een publiek van (internationale) pers, culinaire invloedrijke personen, food lovers en food fanatics. Daarnaast werden 5 ondersteunende video's gemaakt om de communicatie 'From Flanders with Food' ook via sociale media verder te verspreiden.

   Gepland:
   De communicatie 'From Flanders with Food' loopt verder door de distributie van het magazine en door de verspreiding van de video's via sociale media-kanalen.

2) **Centraal informatiepunt**
   Uitgevoerd:
   Eén centraal informatiepunt in de vorm van een website www.flandersfoodfaculty.be is online sinds juni 2016.

   Gepland:
   De website wordt up-to-date gehouden en er wordt een communicatieplan opgemaakt met de bedoeling meer trafiek te genereren.

3) **Culinary talents**
   Uitgevoerd:
   Voor de Culinary talents werd een volledig kader uitgewerkt dat onder andere bestaat uit een inkomstenmodel, een communicatieplan en een werkplan. Een coördinator zal dit alles in goede banen leiden en werd inmiddels aangesteld.
   De culinaire bondscoach is ook al aan de slag gegaan en er is al een basis gelegd voor een jongerendelegatie, het "Young Chefs Team". Daarnaast werd een professionele delegatie samengesteld die door het leven gaat als het "Bocuse D'Or Team".

Gepland:
De coach zal in het najaar 2017 uit een pool van 20 kandidaten een definitieve selectie maken van 8 leden voor het Young Chefs Team. Dit team zal een eerste maal deelnemen aan de 'Culinary World Cup' in november 2018.
De bondscoach begeleidt het Bocuse d'Or team naar de Europese finale in juni 2018 te Turijn.

4) Flanders Kitchen Lab

Uitgevoerd:
Voor de uitwerking en stimulering van een wetenschappelijk kader werd op 28 maart 2017 een samenwerkingsovereenkomst afgesloten tussen Horeca Vlaanderen en Flanders' Food. Flanders' Food versterkt de innovatieslagkracht van de voedingsindustrie door het verhogen van de wetenschappelijke en technologische kennis.
In september 2017 startte het project Innochef. Dit project is goedgekeurd door Vlaio en wordt uitgewerkt door Horeca Vlaanderen, Flanders' Food en ILVO. Het doel van dit project is om aan de hand van een 20-tal workshops bepaalde wetenschappelijke kennis die ontwikkeld werd voor de voedingsindustrie te vertalen naar de praktijk voor chefs. We beogen hiermee de kennis te kunnen doorgeven aan 250 chefs. We rekenen er op dat er 200 restaurants effectief gebruik gaan maken van de aangereikte know-how.

Gepland:
Het is de bedoeling om viermaal per jaar een seizoensgebonden binnenlandse trendtour aan te bieden aan de brede Vlaamse horeca. Het model om de bestaande trendtours te structureren wordt verder op punt gezet.

5) Culinair uitwisselingsprogramma

Uitgevoerd:
In het kader van de culinaire uitwisselingen ondersteunt de Flanders Food Faculty de werking van Stichting Master Talent. Deze stichting werkt aan een traject van stages voor professionals in de gastronomie (chefs, patissiers, chocolatiers, slagers, …) in binnen- en buitenland.

Gepland:
Samen met collega-staatssecretaris Francken werk ik aan de administratieve vereenvoudiging van de stageaanvragen door bijvoorbeeld de visa-aanvragen eenduidiger te maken.

6) Lokaal draagvlak

Uitgevoerd:
In het najaar 2016 werd de ontwikkeling van een nieuwe campagne opgestart om van Vlamingen lokale ambassadeurs te maken van onze culinaire regio. Met deze campagne wil ik Vlamingen aanzetten om opnieuw op culinaire ontdekking te gaan, nieuwe hotspots te verkennen en hun culinaire ervaring te delen via hun eigen sociale media. De Provinciale Toeristische Organisaties (PTO's) ondersteunen dit initiatief.

Gepland:
Aan de hand van korte video's en media-acties met Het Nieuwsblad en Radio 2 zullen de Vlamingen kennis maken met het veelzijdige aanbod van streekproducten in Vlaanderen en de toeristische beleving hierrond.