

west • vlaanderen werkt



Klare Kijk
door Onderzoek
en Advies

Scan hier voor de tabletversie



iPad



Android



Gastronomie & economie: een smakelijke kruisbestuiving

De 22 West-Vlaamse Michelinsterrenrestaurants 'uitgebeend'

Zijn topkoks ook goede e-marketeers?

Gastronomie en toerisme: een geslaagd huwelijk?

Culinaire kenniscentra in de kijker: Spermalie, Ter Duinen en Ter Groene Poorte



Provincie
West-Vlaanderen
Door mensen gedreven

Ondernemen. Het zit in ons.



www.reo.be

REO | Oostnieuwkerksesteenweg 101

B-8800 Roeselare

Tel. 051 23 12 11 | Fax 051 23 12 89

info@reo.be

Proef al onze smaken

600 ton verse en gezonde groenten en fruit. Dat is de dagelijkse aanvoer op de REO Veiling Roeselare, een grote Belgische telerscoöperatie. De REO Veiling verhandelt meer dan 60 verschillende groente- en fruitsoorten die met passie en vakkennis geteeld worden door bijna 3.000 ledenvennoten. Deze producten met een onberispelijke kwaliteit vinden in optimale omstandigheden hun weg naar de consument. Transparante voedselveiligheid, smakvolle versheid en duurzame ontwikkelingen komen daarbij op de eerste plaats.



west · vlaanderen werkt

1.2012 - n° 238 - 54^{ste} jaargang

Gastronomie & economie

Ten geleide:

Culinaire sterren en toeristische kometen

Jan Bart Van In, WES

Hoe verzilver je een (Michelin)ster?

Jan Bart Van In, WES

Succes fonkelt niet altijd in de sterren

Peter Hacke, ALASKA Brugge
Stefaan Kindt, ALASKA Kortrijk-leper

Zijn topkoks ook goede e-marketeers?

Wim Handekyn, HOWEST
Jan Bart Van In, WES

Vakonderwijs van de bovenste (keuken)plank

Jan Bart Van In, WES

In de kijker:

Gastronomische kenniscentra met internationale uitstraling

Jan Bart Van In, WES

Gastronomie en toerisme: een geslaagd huwelijk?

Rik De Keyser, WES

Regioscan Jobcreatie rond het fornuis

Tanja Termote, WES

Conjunctuurnota

Spectrum

Syntra West bouwt aan de toekomst, Invulling Site Vancoillie
Lichtervelde

WES-Nieuws

BIJ WES in de bib

Fiscale Focus

Colofon en Publicaties WES

3

5

11

15

19

24

33

39

42

45

46

49

50

52



Klare Kijk
door Onderzoek
en Advies



Download gratis de TIJDSCHRIFT-APP voor uw tablet



West-Vlaanderen Werkt is een uitgave van WES vzw
met de steun van:



Provincie
West-Vlaanderen
Door mensen gedreven

**west · vlaanderen
werkt**

2.2012

Volgend nummer verschijnt op 2 juli 2012

Nieuw industrieel beleid in West-Vlaanderen

Partners West-Vlaanderen Werkt 2012:



De culinaire hype bekeken door een nuchtere
economische bril...

West-Vlaanderen Werkt *fileert* en *degusteert*
in dit smakelijke themanummer de
sterrenrestaurants en de koksscholen
in West-Vlaanderen



iPad



Android



Culinaire sterren en toeristische kometen

Nooit waren er in ons land (en vooral in West-Vlaanderen) meer sterrenrestaurants dan vandaag. Nimmer verkocht een West-Vlaamse chef-kok (Piet Huysentruyt) meer kookboeken. Met in zijn spoor een 13-tal andere chefs uit de kustprovincie. De culinaire mediahype met de ontelbare tv-programma's kent een ongekennde piek (kookpunt?). De kijkers blijven ervan smullen. Meer dan ooit worden de toonaangevende West-Vlaamse hotelscholen overspoeld met aanvragen van kandidaat-leerlingen. Het gevolg is een inschrijvingsstop. Onze gastronomische kenniscentra Ter Duinen, Ter Groene Poorte en Spermalie trekken kooklustige pupillen aan van ver over de provinciegrens. Hun meest talentvolle oud-leerlingen plukken steeds meer Michelinsterren en andere culinaire onderscheidingen en zwermen uit over gans het land en daarbuiten tot in New York. Een nieuwe generatie van niet minder dan acht chefs slaagde erin om een eerste Michelinster binnen te rijden binnen het jaar nadat zij hun restaurant in West-Vlaanderen openden of overnamen. Dat is never seen before...

De meeste toprestaurants investeren bovendien koortsachtig in de verdere uitbouw en vervolmaking van hun infrastructuur en accommodatie. Een groeiend aantal van de 22 West-Vlaamse Michelinsterrendragers verruimt zijn rol als **gastronomisch ambassadeur** met een bijkomende roeping in het **verblijftoerisme**: ze investeren in topklasse hotel- of gastenkamers en in seminarieruimte. Hiermee doen ze niet enkel aan klantenbinding en -verbreding, maar versterken ze ook hun toegevoegde waarde voor de West-Vlaamse diensteneconomie. Die demarche is niet onbelangrijk, want het onderzoek van WES naar het reisgedrag van de Belgen leert dat 220.000 korte of lange vakanties per jaar uitdrukkelijk in het teken staan van gastronomie. (Zie pagina 33 van dit themanummer).

De sterrenrestaurants scoren doorgaans beter dan de doorsnee restaurantsector in omzet, tewerkstelling en in investeringsniveau. Maar hun culinaire topprestaties alleen zijn geen levenslange garantie voor een onbekommerd en lucratief bestaan op lange termijn. Toprestaurants worden vaak gepercipieerd als een luxeproduct en zijn daarom niet immuun voor besparingen van de consument in periodes van economische laagconjunctuur. Uit onze financiële analyse van de sector blijkt dat vijf van de 22 West-Vlaamse sterrenrestaurants eind 2010 een negatief eigen vermogen noteerden en drie ervan boekten in dat jaar verliescijfers als nettoresultaat. 2011 was gelukkig een meer voorspoedig jaar.

Een gezond bedrijfsbeheer vergt financiële discipline, een uitgekiend aankoopbeleid, een zuinig beheer van grondstoffen en een degelijk administratief en personeelsbeheer. En ja, ook werk durven maken van moderne vormen van communicatie zoals **internetmarketing** (zie pagina 15) draagt bij tot een meer duurzaam succes.

Er is wel degelijk een positieve correlatie tussen het aantal behaalde sterren en de bedrijfsresultaten op langere termijn. Driesterrenrestaurant **De Karmeliet** bewijst dat niet enkel met wat vanuit de keuken wordt geserveerd, maar ook met voortreffelijke prestaties op alle economische parameters. Deze primus wordt op de voet gevolgd door snelgroeier **Hertog Jan** en door de meeste tweesterrenrestaurants.

Achter de glamour en de mediaglitter van het gastronomisch sterrendom schuilt ook vaak heel wat bloed, zweet en tranen. Zoals de hoge werkdruk, de lange werkdagen en de stress om de bereikte status van het sterrendom ieder jaar weer waar te maken. Ook het toenemende gebrek aan gekwalificeerd, gemotiveerd en flexibel personeel baart de restaurantuitbaters zorgen. De meesten laten zich echter niet ontmoedigen. Ze blijven investeren in hun product/concept en in aanvullende projecten en zetten de toon met onder meer hun keuze voor streek- en seizoensgebonden producten.

In hun missie als gastronomische ambassadeurs van hun regio kunnen onze toprestaurants (naar eigen zeggen) best nog wat extra erkenning en promotionele ondersteuning van de diverse beleidsniveaus gebruiken. Stad Brugge gaf in 2011 een mooie aanzet met de organisatie van het succesrijke openlucht-initiatief '**Kookeet**' op de markt van de Breydelstad.

Jan Bart Van In

publicatieverantwoordelijke WES

Wij maken een zaak van uw zaak.



Uw professionele activiteit beheren en verder ontwikkelen:
dat is een uitdaging van formaat in economisch onzekere tijden.

Samen met u gaan wij ze graag aan.

Hoe? Door samen met u uw activiteit te analyseren en op maat
gemaakte oplossingen aan te bieden. Volledig in lijn met uw wensen
en verwachtingen en met een uitgebreid gamma aan performante
spaarproducten, beleggingsoplossingen en flexibele kredietvormen.

Neem gerust contact op met één
van onze BKCP-kantoren, maak een afspraak
en ontdek hoe wij méér voor u kunnen doen.

BKCP Bank, thuis in West-Vlaanderen

BKCP Brugge	Adriaan Willaertstraat 9	8000	Brugge	BKCP_brugge@bkcp.be	050/44.59.00
BKCP Knokke-Heist	Lippenslaan 115	8300	Knokke-Heist	BKCP_Knokke@bkcp.be	050/60.37.01
BKCP Kortrijk	Veemarkt 20	8500	Kortrijk	kortrijk@bkcp.be	056/23.18.12
BKCP Oostende	Hendrik Serruyslaan 34	8400	Oostende	BKCP_oostende@bkcp.be	059/70.52.89
BKCP Tielt	Markt 35	8700	Tielt	BKCP_tielt@bkcp.be	051/40.23.76
BKCP Waregem	Stationsstraat 75	8790	Waregem	waregem@bkcp.be	056 61 26 76
BKCP Ieper	Rijselstraat 7	8900	Ieper	BKCP_ieper@bkcp.be	057/20.33.01
BKCP Menen	Grote Markt 22	8930	Menen	menen@bkcp.be	056/22.78.14
BKCP Roeselare	Noordstraat 41	8800	Roeselare	roeselare@bkcp.be	051/25.22.73



Gelukkig niet de grootste.

*U kunt onze kantoren contacteren van maandag tot vrijdag (van 9u. tot 13u. en van 14u. tot 16.30u.).
Contacteer voor elke vrijblijvende vraag onze cliëntendienst op 078/ 155 144 of bezoek onze website op www.bkcp.be.



Het prestige, de prestaties en de frustraties van de 22 West-Vlaamse sterrenrestaurants

foto: Ter Goere Poorte

Hoe verzilver je een (Michelin)ster?

Jan Bart Van In • publicatieverantwoordelijke WES



Het aantal West-Vlaamse restaurants met één of meerdere Michelinsterren nam in de periode 2001-2012 toe met 57% en het aantal sterren dat zij laten fonkelen met maar liefst 66%. Deze 22 culinaire tempels genereren een brutomarge van 9 miljoen euro en staan voor een tewerkstelling van circa 250 mensen (inclusief de zelfstandige zaakvoerders). Zij investeerden in de periode 2008-2010 circa 8,5 miljoen euro in onder andere de aankoop of uitbreiding van vastgoed, in keukenuitrusting en in de verdere opwaardering van hun accommodatie. Markant fenomeen: een derde van deze toprestaurants biedt ook hotel- of B&B-accommodatie, samen goed voor 47 kamers. In de komende twee jaar komen er daar nog eens twee gastenverblijven en 15 kamers bij. De meeste restauranthouders blijven met overtuiging investeren in hun product. Tegelijk maken ze zich zorgen over de toenemende schaarste aan personeel en de druk van de administratieve molen.

Er borrelt en pruttelt veel in de kookpotten van gastronomisch West-Vlaanderen. Het aantal restaurants dat in de culinaire gidsen met sterren en koksmutsen is gelauwerd, neemt gestaag toe. Een aantal vaste waarden speelt zijn bijrol van 'proefkeuken' en praktijkopleidingscen-

trum voortreffelijk. Een nieuwe generatie getalenteerde en ambitieuze chef-koks maakt zijn opwachting. Zij hebben hun eigen stijl en leggen nieuwe accenten. Ze geven een extra elan aan de reputatie van West-Vlaanderen als gastronomische pleisterplaats en vormen zo een extra

troef voor het kust- en kunststedentoe-risme. In dit artikel serveren wij u graag een **meergangenmenu** dat u gidst door het landschap van de West-Vlaamse culinaire top.

Aperitifhapje (amuse-bouche)

De culinaire top

We prikkelen uw smaakpapillen met de melding dat onze analyse van de West-Vlaamse toprestaurants zich toespitst (en zich dus beperkt) tot de afgebakende groep van eethuizen die beschikken over één of meerdere **Michelinsterren**. De Michelingids (Guide Michelin) is een vanouds Franse culinaire gids die ontstond als marketinginstrument van de gelijknamige Franse bandenproducent. De aparte Belux-editie verschijnt sinds 2007 telkens eind november en dit met betrekking op het daaropvolgende kalenderjaar. Voorheen ressorteerden België, Nederland en Luxemburg samen onder één Benelux-editie. Er circuleren uiteraard nog andere culinaire gidsen zoals de GaultMillau en Lemaire en West-Vlaanderen is bovendien gezegend met nog meer stijlvolle en kwalitatief sterk presterende eetgelegenheden die (nog) geen sterren, koksmutsen of dergelijke kwalificaties dragen. Toch mogen we stellen dat de restaurants die hoog scoren in de Michelinquotatie, representatief zijn voor de culinaire top. Dit omdat zij overwegend ook heel sterk gewaardeerd worden in de andere gidsen en bij de culinaire recensenten.

Het voorgerecht

De West-Vlaamse sterrenslag

Tabel 1 toont de evolutie van het aantal Michelinsterrenrestaurants in **gans België en in West-Vlaanderen** en het aantal sterren die hen is toegewezen, in de periode 2001-2012. Het aantal sterrenrestaurants in ons land klom in die tijdspanne op van **80 naar 107 (+34%)**

en het totale aantal sterren dat zij dragen, steeg mee van **97 naar 125 (+29%)**.

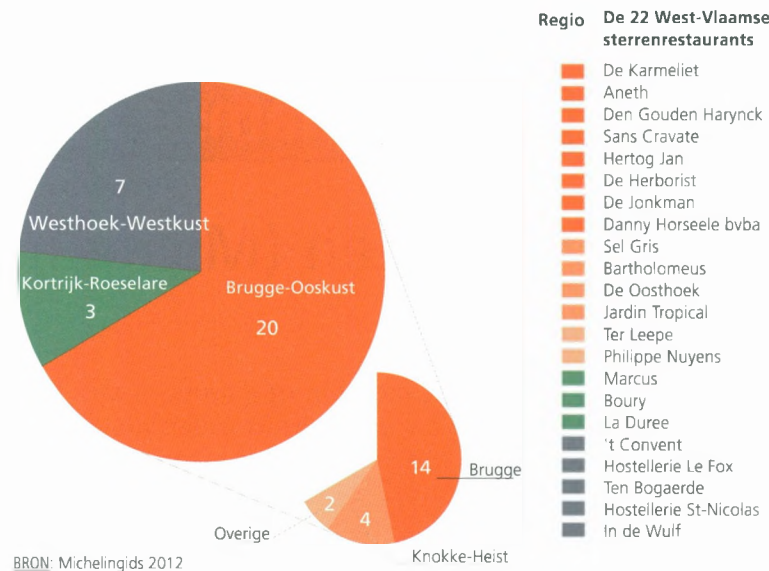
West-Vlaanderen doet het nog een stuk beter in deze 'sterrenslag' met een markante groei in aantal restaurants van **14 naar 22 (+57%)** en een spectaculaire klim in het aantal sterren van **18 naar 30 (+66%)**.

De kustprovincie is daarmee goed voor een marktaandeel van **24%** (quasi een vierde) van het totale aantal binnenlandse Michelinsterren (was 18,5% in 2001). Zij klom daarmee op naar de positie van absolute culinaire nummer 1 in ons land. Het feit dat twee van de in totaal drie Belgische driesterrenrestaurants zich in West-Vlaanderen situeren (De Karmeliet en Hertog Jan) is eveneens illustratief voor deze evolutie.

Als we de situatie binnen West-Vlaanderen

verder ontleden (zie **figuur 1**) dan stuiten we op een overheersende positie van de regio **Brugge-Oostkust** in het culinaire segment. Die kan uitpakken met 14 toprestaurants, bezaaid met zo maar even 20 sterren (twee derde van het totaal). De regio **Westhoek-Westkust** volgt op een tweede plaats met 5 restaurants getooid met samen 7 sterren. De economisch sterke regio **Kortrijk-Roeselare** moet het doen met amper drie resto's en drie sterren. Opmerkelijk is dat de toeristisch belangrijke regio Oostende-Middenkust geen Michelinsterren oogst. Als we geografisch verder afdalen tot op het niveau van de gemeenten, dan blijkt dat slechts twee fusie-entiteiten, **Groot-Brugge** en **Knokke-Heist**, het gros van de Michelinsterren onder elkaar verdelen. De West-Vlaamse hoofdstad profileert zich hierbij ook als de culinaire hoofdstad van Vlaanderen met 8 restaurants en 14

Figuur 1
Aantal Michelinsterren per regio in West-Vlaanderen, 2012



Tabel 1
Evolutie Michelinsterren in België en West-Vlaanderen, 2001-12

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	Evolutie 2001-12
België													
Aantal sterrenrestaurants	80	82	85	88	94	92	91	89	93	101	102	107	34%
Totaal aantal sterren	97	100	103	104	112	108	105	103	107	118	120	125	29%
West-Vlaanderen													
Aantal sterrenrestaurants	14	13	14	16	17	19	20	21	22	22	21	22	57%
Totaal aantal sterren	18	17	18	20	22	25	26	26	27	28	27	30	66%

BRON: Michelin Belux nv en Krant van West-Vlaanderen, verwerking WES

sterren. Badstad Knokke-Heist positioneert zich ook sterk met 4 restaurants en evenveel sterren.

Gerecht 1

Toprestaurants onder het fileermes

Onze ontleding van de 22 West-Vlaamse Michelinsterrenrestaurants is gebaseerd op informatie van hun websites, op gegevens van de leveranciers van handelsinformatie Graydon en Belfirst en uit de publicaties in het Belgisch Staatsblad, de jaarrekeningen en balansen (in het geval van vennootschappen). Een andere belangrijke infobron is een schriftelijke en telefonische enquête van West-Vlaanderen Werkt. Hieraan hebben **19 van de 22** chefs en/of zaakvoerders meegewerkt, waaronder alle 2- en 3-sterrenrestaurants. We kunnen dus spreken van een hoge en representatieve respons.

Enkele algemene vaststellingen: De gemiddelde '**anciënniteit**' van de huidige West-Vlaamse Michelinsterrendragers is 16 jaar. De twee oudste zaken zijn **Hostellerie Le Fox** uit De Panne (tweede generatie, opgestart in 1975) en **De Gouden Harynck**, sinds 1977 gevestigd in het hart van Brugge. De jongste spruit in dit illustere gastronomische gezelschap is **Restaurant Boury** uit Roeselare dat pas in 2010 de deuren opende. De gemiddelde leeftijd van de 22 chef-

koks, die in sterrenrestaurants de pollepel zwaaien, bedraagt **41 jaar**. Philippe Serruys van De Gouden Harynck en Danny Horseele, van het gelijknamige restaurant uit Dudzele, zijn de ouderdomsdekens (geboren in 1953). Sebastien Verveken (1985) van 't Convent uit Lo-Reninge is de benjamin van de sterrenclub. De gilde van West-Vlaamse sterrenkoks is vooralsnog een exclusieve herenclub. Het is wachten op een nieuwe vrouwelijke sterrenchef aan het fornuis in opvolging van restaurant 't Oud Konijntje uit Waregem, dat eind 2010 de deuren sloot.

De Karmeliet als 'sterrenbereider'

Acht van de 22 West-Vlaamse sterrenchefs komen uit een horecagezin en kregen dus de kooktalenten met de paplepel mee. Zeventien chefs volgden een koksopleiding aan één van de Belgische hotelscholen. De 5 overige zijn dus autodidact, al dan niet met behulp van een leercontract en/of een leermeester in de familie. Acht chefs leerden de basis van het vak in **Hotelschool Ter Duinen**, zes in **Ter Groene Poorte** en twee aan de **hotelschool van Oostende**. Twee actoren, die niet afkomstig zijn uit West-Vlaanderen, liepen school in Antwerpen en Brussel. In welke West-Vlaamse eethuizen bekwaamden onze topchefs zich in de praktijk? **Zes** van de 22 sterrenkoks (=27%) gingen in de leer bij **De Karmeliet**. Daarmee verwierf het gerenommeerde

Brugse driesterrenrestaurant van Geert Vanhecke de status van proefkeuken (kweekschool) nummer 1 en uitgelezen 'bereider' van een nieuwe generatie sterrenchefs. **Oud Sluis** staat op een tweede plaats met 3 oud-pupillen die zelf door-groeiden naar een Michelinster. Alles samen passeerden 11 van de 22 huidige sterrenchefs (50%) uit onze provincie, tijdens hun leerparcours, bij één van de andere (vandaag nog bestaande) West-Vlaamse sterrenrestaurants.

We mogen dus spreken van enige 'inteelt' of beter gezegd 'kruisbestuiving' onder de West-Vlaamse topchefs.

Een andere trend die de aandacht trekt, is dat de nieuwe lichting West-Vlaamse topkoks erin slaagt om hun eerste Michelinster binnen te rijden, **binnen het jaar (of in het daaropvolgende jaar)** nadat zijn hun restaurant opstartten of overnamen van de vorige uitbater. Dat fenomeen geldt zowel voor Hertog Jan (overname in 2005, eerste ster in 2006) als voor De Jonkman (overname in 2006, eerste ster in november 2007), en ook voor Restaurant Boury, In De Wulf, La Durée, Marcus, Sans Cravate en ook Sel Gris. De vorige generatie sterrenchefs moest zich eerst jarenlang bewijzen alvorens zij met een eerste ster werden gelauwerd.

De couverts

De onderzochte doelgroep van West-Vlaamse sterrenrestaurants biedt anno



lente 2012 samen **965 vaste zitplaatsen**, in het vakjargon 'couverts' genoemd. Dat levert per restaurant een gemiddelde van 44 zitplaatsen op.

We hebben het dan over zitplaatsen die het ganse jaar door permanent beschikbaar zijn, dus zonder inbegrip van terrasplaatsen of afzonderlijke banketzalen.

Driesterrenrestaurant **De Karmeliet** uit Brugge biedt met 70 zitplaatsen de grootste capaciteit, met in zijn spoor Hertog Jan, De Herborist en 't Convent, alle drie goed voor 60 couverts.

We vroegen de bedrijfsleiders via onze enquête of zij plannen hebben om hun aantal couverts in de komende jaren uit te breiden. Opmerkelijk is dat 16 van de 19 respondenten uitdrukkelijk "neen" antwoordde. Uitzonderingen zijn **Hertog Jan**, dat op zijn nieuwe locatie, vanaf 2013, mikt op extra zitplaatsen en **Ter Leepe** uit Zedelgem dat plannen koestert om uit te breiden van 35 naar 45 couverts. **La Durée** uit Izegem twijfelt nog over een eventuele capaciteitsverhoging.

De gastenkamers

Belangrijke vaststelling: zeven West-Vlaamse toprestaurants zijn ook actief op de markt van het verblijftoerisme. Ze bieden samen **47 hotel- of gastenkamers** aan. De grootste speler in dit logiesluik is **'t Convent** uit Reninge dat over 14 hotelkamers beschikt. Er is nogal wat beweging rond die nevenactiviteit. **Hostellerie St-Nicolas** uit Elverdinge opende in de herfst van 2011 een knus hotel met 4 kamers en **Hotel Bonrepo** ging pas begin dit jaar met 4 ruime kamers van start in de schoot van **De Karmeliet**. Er is nog meer op til in de komende jaren: **Restaurant Sans Cravate** (gevestigd in dezelfde straat als De Karmeliet) opent in 2013 een bed & breakfast met 3 kamers in een pand gelegen aan de overkant van de straat.

Restaurant Ten Bogaerde, dat resideert in het prachtige voormalige abtsgebouw van de abdijsite Ter Duinen in Koksijde, wil de oude varkensstallen op de site ombouwen tot een hotel met zes kamers en seminarieruimte. Het objectief is om in de zomer van 2014 operationeel te zijn. **In de Wulf** uit Dranouter beschikt al vele jaren over een hotelfaciliteit met 8 kamers

en wil deze tegen de zomer van 2012 uitbreiden naar 10, waarvan 3 luxekamers. Ook Frederik Deceuninck, chef van resto **Sel Gris** uit Duinbergen, koestert plannen voor de opening van gastenkamers, maar dit slechts op lange termijn. Het jonge restaurant Boury dat pas in 2010 de deuren opende, heeft geen hotelaspiraties, maar wil in 2013 werk maken van een uitbreiding met een seminarie- en banketzaal. Dit alles illustreert de ambitie van nogal wat toprestaurants om ook een prominente rol te spelen in het zaken- en verblijftoerisme.

Gerecht 2

Aan het roer

We peilden ook naar de **juridische structuur** achter de 22 toprestaurants. We detecteerden dat 8 van deze eethuizen opereren als eenmanszaak en 14 onder het statuut van vennootschap, waarvan één nv (De Karmeliet) en 13 bvba's. Dat onderscheid is niet onbelangrijk, want over vennootschappen is veel meer info terug te vinden dan over een eenmanszaak. Tweesterrenrestaurant Le Fox uit De Panne was tot eind 2010 nog een eenmanszaak en de jonge bvba publiceerde op de datum van verschijnen van dit themanummer nog geen jaarrekeningen.

Over de reden waarom heel wat horecaken vasthouden aan het statuut van een eenmanszaak leest u meer in een technisch artikel op pagina 51.

In onze enquête polsten we de uitbaters van de eenmanszaken naar het waarom van dit statuut. Drie van de acht huidige eenmanszaken (De Oosthoek in Knokke, Ter Leepe in Zedelgem en Boury uit Roeselare) koesteren plannen om hun restaurant op korte of middellange termijn om te zetten in een bvba. Een vaststelling in de marge van het juridische luik: in twee restaurants (De Oosthoek en 't Convent) is de chef-kok geen zaakvoerder of medezaakvoerder van de zaak. Wie dan wel? Hun echtgenote of levenspartner. In de beide gevallen is deze situatie het gevolg van het feit dat de huidige chefs pas in een latere fase (nadat het restaurant reeds

enige tijd operationeel was) hun intrede hebben gedaan.

Gerecht 3

De jobs en de verdienen

Enkele cijfers illustreren het economische belang van de 22 West-Vlaamse Michelinsterrendragers: ze realiseerden tijdens het boekjaar 2010 (samengeteld) ongeveer **9 miljoen euro brutomarge**⁽¹⁾. Dat komt neer op een gemiddelde brutomarge van **409.000 euro** per restaurant. Deze cijfers worden voor een stuk scheefgetrokken door het feit dat sommige restaurants ook fungeren als uitbater van hotelkamers of B&B. Driesterrenveteraan **De Karmeliet** (zonder zusterbedrijf Bistro De Refter) is in dit inkomstenklassement uiteraard de koptrekker met een brutomarge van 1,1 miljoen euro, gevolgd door Hertog Jan (648.000 euro), dat in 2010 nog geen drie sterren torste.

De 22 West-Vlaamse toprestaurants zijn (in de lente van 2012) werkgever voor ruim 208 medewerkers in loondienst. Dat komt overeen met circa 150 jobs in voltijdse equivalenten (VTE). Als we bij de 208 medewerkers de zelfstandige zaakvoerders bijtellen, dan komen we



aan een tewerkstellingsvolume van circa **250 mensen**. Dat is het equivalent van één van de 100 grootste private werkgevers in West-Vlaanderen. De gemiddelde tewerkstelling in loondienst per restaurant bedraagt **9 medewerkers**.

De Karmeliet is al vele jaren de tewerkstellingskampioen met een vast team van 19 mensen (18 VTE), maar is in 2012 ook op dat criterium bijgebeend door uitdager **Hertog Jan**. Die vertaalde de verovering van zijn derde ster (in november 2012) in een uitbreiding van de tewerkstelling van 18 naar 22 koppen, goed voor 17 voltijdse equivalenten. Nagenoeg alle sterrenrestaurants hebben hun team de jongste jaren versterkt, met als uitzonderingen Danny Horseele en 't Convent, die beiden genoodzaakt waren om hun equipe in te krimpen. Het aantal **dames** dat in de keukens en in de zalen van de toprestaurants aan de slag is, bedroeg begin 2012, **55** op een totaal van 208, dat is 27%. **Restaurant De Oosthoek** uit Knokke (53%), **Hostellerie St-Nicolas** uit Elverdinge (50%) en **Philip Nuyens** uit Blankenberge (60%) scoren het hoogst in vrouwelijke participatie op de werkvloer.

Investeren aan een hoog tempo

De meeste uitbaters van een sterrenrestaurant zijn zeer gedreven bezig met de versterking en de verfijning van hun infrastructuur en hun accommodatie. Dat vertaalt zich in een indrukwekkend investeringstempo dat (dixit de jaarrekeningen) in de periode 2008-2010 circa **8,5 miljoen euro** bedroeg. Dat staat gelijk met een gemiddelde van **385.000 euro** per restaurant. Hiermee ligt het investeringsritme van de toprestaurants behoorlijk hoger dan dat van de ganse restaurantsector. De keukens worden gemoderniseerd en/of uitgebreid en voorzien van nieuwe uitrusting, het restaurantinterieur wordt opgefrist en ook de creatie van extra parkeerfaciliteiten is aan de orde. Sommige restaurants investeren in nevenactiviteiten. Zo opende **In de Wulf** de gastronomische bistro De Vitrine in Gent en collega **De Karmeliet** lanceerde in 2009 bistro De Refter in een achtergelegen pand. De mythe die in de horecasector de ronde doet en die luidt dat bistro De Refter een kannibaliserend effect heeft op de omzet van De

Karmeliet, wordt door de naakte cijfers tegengesproken. Na een stagnatie tijdens crisisjaar 2009 maakte de brutomarge van De Karmeliet in 2010 een nieuwe groeisprong van 40% en kwam voor het eerst boven het miljoen euro uit. Bistro De Refter (via de bvba Gemilo) groeide in dezelfde periode van 662.000 euro naar 679.800 euro brutomarge en creëerde sinds zijn opening 9 extra jobs.

Het hoge investeringsritme van de sterrenrestaurants verklaart zich deels door het fenomeen dat **19 van de 22** West-Vlaamse Michelinadepten rechtstreeks of onrechtstreeks (via een patrimoniumvennootschap of via de uitbaters of hun familie) eigenaar is van het **vastgoed** waarin zij opereren. Driesterrenrestaurant **Hertog Jan** is op zijn huidige locatie langs de Torhoutsesteenweg in Sint-Andries Brugge geen eigenaar van het gebouw en het terrein. Daarom en ook om verder uit te breiden, kochten de twee zaakvoerders via hun firma Kalon bvba, het 18^e-eeuwse hoevecomplex Hof De Pleyne (met groetuin) in Loppem aan. De verhuizing is voorzien voor 2013.

Het dessert

Het sterrentoerisme

Wat is de weerslag van het binnenhalen van een eerste ster (en van daaropvolgende sterren) voor de inkomsten van en de tewerkstelling bij de restaurants? Nagenoeg alle zaakvoerders maken gewag van een sterke aangroei van het aantal klanten en dus van de inkomsten in de periode die volgt op de toekenning van een eerste ster. Sommigen hebben het over een stormloop (+40% tot +60%) in de zes daaropvolgende maanden. Daarna volgt vaak een afvlakking, alhoewel de meeste restaurants getuigen van een beperkt nieuw publiek van binnenlandse en buitenlandse 'sterrentoeristen' (ook wel 'sterrenfretters' genoemd) dat aangesproken blijft door de verleiding van een sterrenquotering.

Bij de meeste restaurants leidt de verwerving van een eerste ster snel tot de aanwerving van extra personeel. Gemiddeld kunnen we spreken van een aangroei van 2,7 eenheden in het jaar volgend op een sternotificatie. Een Michelinster is dus gemiddeld **3 extra jobs** waard.

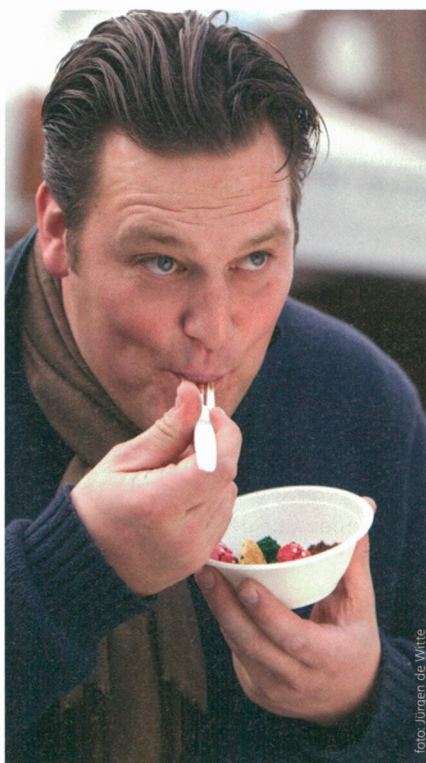


Foto: Jürgen de Witte



Foto: Jürgen de Witte

Koffie met versnaperingen

De kookboeken en de tv-roem

De kookkunst beleeft een torenhoge hype in de media: kookboeken halen een onovertroffen oplage, gastronomietijdschriften floreren en de opeenvolgende culinaire tv-programma's zijn haast niet meer te tellen. Hoe gaan de 22 West-Vlaamse sterrenchefs om met dit fenomeen?

Uit onze enquête blijkt dat **13** van de 22 topchefs al één of meerdere **kookboeken of kookkalenders** hebben uitgegeven. Sommigen deden dat via een gezamenlijke publicatie met andere collega's. Drie koks hebben plannen voor nog meer kookboeken. Een meerderheid van **13 van de 22 chefs** speelde reeds een rol in één of meerdere tv-programma's.

We vroegen de toonaangevende West-Vlaamse restaurants ook hoeveel zij jaarlijks gemiddeld spenderen aan marketing, reclame en promotie. We kwamen uit bij een gemiddelde investering van **6.000 euro**. Dat loopt nogal uiteen per actor: van 25.000 euro per jaar bij aanvoerder **Hertog Jan** (die iemand voor zijn marketing en PR aan boord heeft) over **Jardin Tropical** en **Sel Gris** die rond de **12.000 euro** per jaar uitgeven, tot een drietal restaurants die minder dan 1.000 euro per jaar over hebben voor hun externe communicatie.

Toekomstmuziek

De meeste West-Vlaamse toprestaurants zien vakmanschap, een goede verhouding tussen kwaliteit en prijs, creativiteit, een eerlijke keuken met verse producten en een aangenaam interieur, maar ook 'doorzettingsvermogen' als de belangrijkste succesfactoren van hun zaak. Merkwaardig: als we hen polsen naar de uitdagingen voor de toekomst, dan antwoorden slechts twee van de 14 respondenten met één Michelinster spontaan dat ze een extra Michelinster beogen. Dat zijn 't Convent en In de Wulf. De meesten hebben het over een consolidatie (behouden van de behaalde status) en over het verder op peil houden van hun infrastructuur, accommodatie en klantvriendelijkheid.

De bedrijfsleiders van één restaurant uit het West-Vlaamse Michelinsterrenfirmament willen hun huidige zaak het liefst overlaten (verkopen) om op een andere locatie een kleinschaliger en minder stresserende activiteit op te starten.

Dat de fysieke en mentale druk van dit beroep op het bereikte topniveau zwaar weegt, is een minder glorieus aspect van het gastronomisch sterrendom. De glamour en het prestige van een sterrenquotatie verbergen vaak het harde labeur, met de lange werkdagen, dat achter dit succes schuilt. En niet te vergeten: de grote stress om ieder jaar de bereikte status in de culinaire gidsen weer waar te maken.

Bij het thema 'mogelijke bedreigingen voor de toekomst' hangt de schaarste aan bekwaam en flexibel **personeel** als een loodzware donderwolk boven de sector.

16 van de 19 zaakvoerders, die responderden op de enquête, antwoorden resoluut 'ja' op onze vraag of het vinden van geschikt personeel steeds moeilijker wordt. Dat manifesteert zich naar verluidt nog meer bij het zaalpersoneel dan in de keuken. En 10 van de 19 sterrenrestaurants zijn het niet eens met de stelling dat '**toprestaurants door hun status en uitstraling**' misschien toch makkelijker personeel aantrekken dan de rest van de sector'. Nog eens 9 bedrijfsleiders stellen bovendien dat 'toprestaurants meer te kampen hebben met personeelsverloop.' Dat wordt onder meer verklaard doordat zij jonge talenten aantrekken die op meerdere plaatsen ervaring willen opdoen of sneller op eigen benen willen staan.

Het goede nieuws is dat een nipte meerderheid van 10 restaurants niet kampt met een toegenomen personeelsverloop, maar zich integendeel verheugt over een stabiel en goed draaiend team. ■

⁽¹⁾ 5,9 miljoen euro BM geboekt door de 13 restaurantvennootschappen, met extrapolatie naar de 22 sterrenrestaurants

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:
www.westvlaanderenwerkt.be





Succes fonkelt niet altijd in de sterren

Sterrenrestaurants gezien door de bril van een accountant

Peter Hacke • zaakvoerder ALASKA Brugge
Stefaan Kindt • zaakvoerder ALASKA Kortrijk-Ieper



Het verwerven van een Michelinster levert een restaurant extra klanten en dito inkomsten op, maar is geen garantie voor een zorgeloos of gezond financieel beheer op lange termijn. Ook toprestaurants ontsnappen niet aan de ijzeren wetten van de economie en het bedrijfsbeheer die vragen om een stringent aankoopbeleid, een zuinig omspringen met grondstoffen, een rationeel financieel- en personeelsbeheer en een degelijke fiscale begeleiding.

De West-Vlaamse sterrenrestaurants zijn uitblinkers in kookkunst, leveren culinaire hoogstandjes, maken werk van een uitnodigende gastvrijheid en lopen steeds meer in de kijker van de media. Maar hoe presteren zij met hun cijferfornuis?

Zelf ook grote liefhebber zijnde van ons regionaal gastronomisch talent, wagen wij ons aan een bedrijfseconomische analyse van de sterrenrestaurants in West-Vlaanderen.

We baseren ons op openbare gegevens, zoals de jaarrekeningen van de restaurantvennootschappen, de publicaties in het Belgisch Staatsblad en de websites van de betrokken restaurants. Ook op verslagen van gespecialiseerde leveranciers van handelsinformatie zoals Graydon en Companyweb.

De eenmanszaken die geen jaarrekening of balans neerleggen zijn niet in deze bespreking begrepen.

De **13 toprestaurants** die we wel onder de bedrijfseconomische loop nemen, vallen onder de wettelijke criteria van de 'kleine vennootschappen'. Dat impli-

ceert dat ze mogen opereren met het beperkt boekhoudkundig schema en ze niet verplicht zijn om hun omzet bekend te maken.

Toch publiceren twee van de 13 onderzochte restaurantvennootschappen spontaan en vrijwillig hun omzetscore in het jaar 2010: Bartholomeus uit Heist en La Durée uit Izegem.

Het eerste cijfer uit de resultatenrekening dat wordt vermeld in de jaarrekening is de **brutomarge**. Dat duidt op de omzet (de totale ontvangsten) minus de aankopen bestemd voor verbruik en doorverkoop, minus de algemene onkosten.

Onder dit laatste vallen zowel de eventuele huur van het gebouw, het verbruik van de nutsvoorzieningen, de onderhoudskosten, het loon van de zaakvoerder en de kosten van het interimpersoneel.

Tabel 1 biedt een schematisch overzicht van de kerngegevens van de 13 onderzochte restaurantvennootschappen.

Wat valt op bij het onderzoek van de cijfers?

De Karmeliet steekt niet alleen in sterren

boven de meeste andere collega's uit, maar (in boekjaar 2010) ook in tewerkstelling, solvabiliteit en rendabiliteit. Aan de andere kant van het spectrum bevindt zich tweesterrenrestaurant Danny Horseele, dat als gevolg van een precaire financiële situatie sinds juli 2011 onder gerechtelijke bescherming opereert in het kader van de Wet op de Continuïteit van de Ondernemingen. De problemen blijken duidelijk uit het hoge bedrag aan schulden uit belastingen en sociale zekerheid en het negatieve eigen vermogen.

De meeste restaurantvennootschappen maken slechts een beperkte nettowinst. Die situatie hangt uiteraard mee af van het loon dat de zaakvoerder aan zichzelf toekent. In 2010 lag het rendement het hoogst bij **De Karmeliet**, gevolgd door **Bartholomeus** uit Knokke en **De Gouden Harynck**. Hertog Jan noteerde enkele jaren terug minder smakelijke cijfers, maar levert, gestuwd door een tweede Michelinster in november 2009 en een felbegeerde derde ster in 2011, steeds betere financiële prestaties. De eindresultaten van Hertog Jan worden

Tabel 1
Financiële parameters van de restaurantvennootschappen met Michelinsterren in West-Vlaanderen

Naam	Aantal Michelinsterren	Aantal couverts	Brutomarge 2010 ⁽¹⁾	TEW 2010 in VTE	Bedrijfsresultaat 2010	Investeringsen 2008 - 2010	Verhouding BM/Personeel	Verhouding BM/couverts	Verhouding Personeelskost/BM	Voorraad in euro	Verhouding eigen/ totaal vermogen
1 De Karmeliet	3	70	1.113.554	18	309.910	198.889	61.864	15.908	62%	447.000	63%
2 Hertog Jan (Kalon bvba)	3	60	647.991	12	85.630	861.371	53.999	10.800	61%	70.000	1%
3 Danny Horseele bvba	2	43	591.238	13	26.595	641.094	45.480	13.750	77%	177.000	-26%
4 Bartholomeus	1	48	400.673	9	128.812	185.891	44.519	8.347	55%	22.000	26%
5 Den Gouden Harynck	1	45	360.923	6	73.442	48.245	60.154	8.021	74%	59.000	-13%
6 In de Wulf	1	42	508.074	10	80.408	800.778	50.807	12.097	68%	22.000	-11%
7 Jardin Tropical	1	40	338.434	6	27.983	210.968	56.405	8.461	67%	80.000	36%
8 La Duree	1	55	372.630	8	33.960	91.775	46.579	6.775	69%	58.000	-11%
9 Philippe Nuyens	1	34	92.348	2	-24.030 ⁽²⁾	214.000	46.174	2.716	87%	37.000	-5%
10 Sans Cravate	1	30	227.879	7	46.493	757.313	32.554	7.596	42%	8.000	4%
11 Sel Gris	1	40	539.325	8	52.578	679.600	67.415	13.483	60%	72.000	9%
12 't Convent ⁽³⁾	1	60	478.451	9	41.268	891.700	53.161	7.974	50%	147.000	9%
13 Ten Bogaerde	1	45	233.267	4	24.370	119.400	58.316	5.184	53%	25.000	36%
Totaal	612	5.904.787	112	5.701.024				1.224.000			
Gemiddelde					69.801		52.110	9.316	63%		9%

⁽¹⁾ Brutomarge (BM) is de omzet minus de diverse goederen en diensten die de firma inkoopt (rubriek 9900 uit de jaarrekening)
⁽²⁾ Het bedrijfsresultaat van Nuyens is naar verluidt in 2011 terug positief
⁽³⁾ 't Convent : jaarrekening van 21 maanden met extrapolatie naar 12 maanden
BRON: Jaarrekeningen, Balanscentrale NBB

nog enige tijd negatief beïnvloed door de zware investering in aankoop, renovatie en inrichting van een hoevecomplex in Loppem. Dat wordt de nieuwe vestiging vanaf 2013.

Luxeproduct is crisisgevoelig

Drie restaurants publiceren rode cijfers als nettoresultaat. In sommige gevallen wordt deze uitkomst evenwel beïnvloed door hoge afschrijvingen als gevolg van grote investeringen in o.a. vastgoed.

De cijfers tonen duidelijk aan dat ook de toprestaurants niet crisisvrij zijn. De laagconjunctuur in de periode 2009 en in de eerste helft van 2010, als gevolg van de bankencrisis, laat zich voelen in de cijfers. Een van de betrokken sterrenchefs verwoordt het zelf als volgt: *"wij worden door nogal wat klanten gepercipieerd als een luxeproduct en dus als iets waarop kan worden bespaard."*

De brutomarges, maar ook de personeelskosten, lagen in de meeste gevallen in 2010 toch hoger dan in het jaar daarvoor. Deze toename van de brutomarge is wellicht mee het gevolg van de **daling van het btw-tarief op voeding van 21 naar 12%**, die inging op 1 januari 2010. In een enquête van WES (zie vorige artikel) bevestigt een grote meerderheid van de West-Vlaamse sterrenrestaurants dat de btw-reductie voor financiële 'ademruimte' heeft gezorgd.



Knipperlicht

De restaurantvennootschappen hebben (ondanks de crisis) over het algemeen stevig geïnvesteerd in de periode 2008-2010.

Als gevolg hiervan en ook door de beperkte of zelfs negatieve resultaten van de vorige jaren, zijn de eigen middelen meestal erg beperkt tegenover de schulden.

Vijf restaurantvennootschappen (op een totaal van 13) noteerden in hun jaarrekening eind 2010 een **negatief eigen vermogen**. Dit betekent dat in principe elke belanghebbende de ontbinding van de vennootschap kan vragen, omdat de activa in principe niet volstaan om alle schulden terug te betalen. Navraag bij de betrokkenen leert dat in de meeste gevallen deze situatie het gevolg was van de twee crisisjaren 2008 en 2009 in combinatie met hoge investeringen. Het goede nieuws is dat, in drie van de vijf gevallen, het eigen vermogen eind 2011 weer opklom tot boven de kritische drempel.

In dat verband is ook de verhouding van het eigen vermogen tegenover het totale vermogen van belang.

Uitschieters in positieve zin zijn De Karmeliet (63%), Bartholomeus (26%), Jardin Tropical en Ten Bogaerde (beide 36%).

Hoe groter het eigen vermogen, hoe groter de buffer in slechte dagen, en hoe groter de mogelijkheid om investeringen zelf te financieren.

Schatten in de wijnkelder?

De voorraden van de restaurantvennootschappen zijn over het algemeen nog tamelijk beperkt, zeker wanneer rekening wordt gehouden met de voorraad van dure wijnen die deze restaurants toch in hun kelders hebben.

Uitzonderingen zijn De Karmeliet (uitschieter met een voorraad van 447.000 euro), Danny Horseele (177.000 euro), en 't Convent (279.000 euro).

De personeelskosten nemen een grote hap uit het budget en de winsten van de restaurantvennootschappen.

Het belang van de personeelskosten blijkt niet alleen uit het aantal personeelsleden (hoe meer sterren, hoe meer perso-

neel), maar ook uit de verhouding van de personeelskosten tegenover de totale brutomarge. Deze verhouding ligt gemiddeld rond de 63%.

In de clinch met de RSZ

De complexe en soms nijpende problematiek van de dagelijkse bedrijfsvoering achter de met een ster versierde voor-gevels, blijkt ook uit het fenomeen dat **drie** van de 13 toprestaurants in conflict zijn (of recent nog waren) met de **RSZ**. Dat gaat meestal over de betaling (of de betwisting) van achterstallige schulden tegenover de RSZ.

Nog een belangrijke parameter in de beoordeling van de gezondheid van ondernemingen, is de aanwezigheid en de aard van een 'lopende rekening' van de zaakvoerders: hebben zij een betekenisvolle schuld tegenover de vennootschap of hebben ze er zelf geld in gestopt?

Om te kijken of de restaurants voldoende winst genereren om het deel van de leningen terug te betalen dat binnen het jaar vervalt, moet de cashflow (nettoresultaat verhoogd met de afschrijvingen) vergeleken worden met de schulden die binnen het jaar vervallen (code 42 in de jaarrekeningen).

Twee vennootschappen halen die drempel niet.

Wat hebben we uit dit alles geleerd (dixit Piet Huysentruyt)?

Dat niet alle sterren evenveel fonkelen! Er is meestal wel een positieve correlatie tussen het aantal sterren en de bedrijfsresultaten op langere termijn. Daarvan getuigen niet enkel De Karmeliet en Hertog Jan, maar ook hun Oost-Vlaamse driesterrencollega Hof van Cleve. ■

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:
www.westvlaanderenwerkt.be

Uw toekomst uitbouwen met advies op maat



ALASKA

Bij Alaska zijn we gepassioneerd door ACCOUNTANCY, AUDIT en ADVIES. Dat zijn we vanuit verschillende kantoren in België. Alaska is hét Belgisch samenwerkingsverband van accountants- en advieskantoren waar persoonlijke aanpak en kwalitatieve dienstverlening geen holle slogans zijn.

Wij adviseren zowel KMO's als VZW's betreffende:

- Boekhouding en accountancy
- Fiscaliteit
- Familiale opvolging
- Overnames en herstructureringen
- Juridische aangelegenheden
- Subsidies
- Persoonlijke Financiële Strategie

www.alaska-group.eu

Kantoren West-Vlaanderen

Alaska Brugge

Koningin Astridlaan 200
B-8200 Brugge
T. +32 (0)50 38 80 04
info.brugge@alaska-group.eu

Alaska Ieper

R. Colaertplein 27
B-8900 Ieper
T. +32 (0)57 21 23 31
info.ieper@alaska-group.eu

Alaska Kortrijk

Engelse Wandeling 76
B-8510 Kortrijk - Marke
T. +32 (0)56 22 26 02
info.kortrijk@alaska-group.eu



Zijn topkoks ook goede e-marketeers...?

De 'mise-en-place' van de websites van onze sterrenrestaurants

Wim Handekyn • Lector Marketing HOWEST

Jan Bart Van In • publicatieverantwoordelijke WES

Bijkomende informatie vind je in de gratis tabletversie!

Sterrenrestaurants en hun talentrijke chefs zijn tegenwoordig veel in de media. Ze lijken wel de vedetten en de helden van deze tijd. Maar zijn ze zelf ook actief en bewust bezig met hun externe communicatie en e-marketing? Een team studenten van de opleiding (internet)marketing van de Hogeschool West-Vlaanderen (HOWEST) analyseerde en beoordeelde de websites (en hun eventuele link met sociale media) van de 22 West-Vlaamse restaurants met één of meer Michelinsterren. De resultaten goten we in een marketingsterrenkwalificatie.

Algemene tendens: de fameuze West-Vlaamse driesterrenrestaurants scoren ook heel goed in de digitale 'keuken' en drie kwart van onze toprestaurants haalt 70 procent of meer. Voor een kwart van de onderzochte populatie is er echter nog werk aan het internetmarketingfornuis.

West-Vlaanderen verheugt zich in een toenemend aantal klasserestaurants met topchefs die hoog scoren bij de culinaire recensenten en gastronomietoeristen. Hun kookboeken zijn gegeerd en ze etaleren hun kookkunsten in steeds meer tv-programma's. Maar hoe zit het met de rest van hun 'mise-en-place' versus de buitenwereld? Zijn ze bewust en op een

professionele manier bezig met een marketingstrategie? Zijn ze prominent aanwezig op internet? Hoe belangrijk is daarbij de rol van hun **website**? Een dergelijke webstek is immers een belangrijk visitekaartje, een werkinstrument en een virtueel uithangbord voor een horecazaak. De potentiële klanten zoeken immers steeds meer op internet naar praktische informatie over

het restaurant, maar willen ook verleid worden door aantrekkelijke beelden.

Op vraag van West-Vlaanderen Werkt onderwierp een team van **32** laatstejaarsstudenten van de bacheloropleiding '**marketing**' van de **Hogeschool West-Vlaanderen (HOWEST)** de websites van de West-Vlaamse Michelinsterrenrestaurants aan een uitvoerige analyse.

Methodologie

De studenten opereerden in 8 groepjes van telkens maximum 4 studenten. Zij quoteerden de websites op **zes criteria**: vindbaarheid, gebruiksvriendelijkheid, gebruikte technologie, lay-out, content en interactie met onder andere sociale media (zie kader). Die zes aandachtspunten kregen telkens een quotatie van 1 tot 5. Van slecht over matig tot zeer goed. Of in sommige gevallen: van niet aanwezig tot aanwezig en zeer efficiënt. De toegekende score werd telkens omgerekend naar een totaal op 10. Gezien het over zes criteria gaat, kon een restaurant **maximum 60 punten halen**. Bij het beoordelen van een website spelen natuurlijk subjectieve zaken een rol, maar ook veel objectieve zaken. De lijst met de opgestelde criteria telt immers aardig wat objectieve thema's. Vandaar wellicht dat bij de eindquotatie het verschil tussen de top en de onderste gelederen eerder klein is. Er zijn wel grotere verschillen per criterium. Er was de studenten ook uitdrukkelijk gevraagd om de websites van de sterrenrestaurants door de bril van een potentiële klant te bekijken. Dat neemt uiteraard niet weg dat marketingstudenten makkelijker hun weg vinden op websites dan onervaren restaurantbezoekers van een oudere generatie.

Wat biedt de digitale kookpot?

Het eindresultaat van het onderzoek is weergegeven in de grote tabel op bladzijde 17. Uit de bevindingen van de HOWEST-studenten blijkt dat de meeste restaurantwebsites goed scoren op criteria zoals **vindbaarheid, gebruikte technologie, content en lay-out**. Minder performante kenmerken zijn de **gebruiksvriendelijkheid** van de websites en hun interactie met sociale media, een gastenboek, online reservatie, enz. Vooral wat betreft dit laatste luik is er volgens de studenten nog werk aan de winkel bij de West-Vlaamse toprestaurants. Of was hun oordeel rond dit criterium wat te streng? Blijkbaar zijn nogal wat restaurants (nog?) niet bereid om daar veel (arbeids)tijd in te investeren. Bij het subcriterium 'taalkeuze', als onderdeel van het kenmerk 'gebruiksvriendelijkheid', constateerden de studenten dat 5 van de 22 West-Vlaamse sterrenrestaurants

(=23%), in februari 2012, enkel over een Nederlandstalige website beschikten. Nog eens 7 andere websites toonden een versie in twee talen (Nederlands-Frans) of waren voor hun onderdeel 'extra talen' nog "under construction". Dat is een vreemde vaststelling gezien de kustprovincie een sterke toeristische aantrekkingskracht en dynamiek heeft en nogal wat Franstalige, Engelstalige en ook Duitstalige 'restaurantbezoekers' telt. Druist dit in tegen onze reputatie als talenkenners?

Opmerkelijk, maar niet echt verrassend is de vaststelling dat de twee West-Vlaamse driesterrenrestaurants **De Kameliet** en **Hertog Jan** ook het klassement van de internetmarketingscore aanvoeren. Dat zijn niet toevallig ook de restaurants die binnen hun sector het grootste budget vrijmaken voor marketing en externe communicatie.

De website van Hertog Jan krijgt van de HOWEST-studenten een hoge quotering voor gebruiksvriendelijkheid, vindbaarheid op het internet, de gebruikte technologie en zijn rijke inhoud. Het restaurant is ook zeer actief op sociale media, maar kan nog iets beter scoren op het onderdeel 'interactie' door ruimte te geven op de site voor reviews (online beoordelingen) en/of een gastenboek.

Uit het juryrapport van De Karmeliet blijkt dat ook dit Brugse toprestaurant flink wat punten binnenhaalt voor de lay-out, de gebruikte technologie en de goede zichtbaarheid van de website op het internet. Maar door het gebruik van de software-

applicatie Adobe Flash, dat vaak gebruikt wordt om websites aan te kleden, is de site niet altijd zeer gebruiksvriendelijk. Flash maakt het naar verluidt moeilijker voor zoekmachines om de betrokken websites te indexeren, blokkeert vaak de terugkeerknop en verhindert het maken van verwijzingen naar onderdelen van de webstek. Het programma vergt verder ook veel rekenkracht van de computer en nodigt uit om gebruik te maken van (soms) afleidende animatie. Ook naar interactie toe is er naar verluidt nog wat werk aan de winkel bij de voor de rest sterk scorende site van deze driesterrenzaak.

Restaurant De Jonkman uit Sint-Kruis Brugge, dat in november 2011 zijn tweede Michelinster binnenrijfde, deelt een eervolle derde plaats met collega en stadsgenoot **restaurant Aneth**. Beiden zijn in ons internetmarketingklassement nog net goed voor drie sterren. Had de website van De Jonkman, die momenteel enkel in het Nederlands beschikbaar is, ook een versie in het Frans en in het Engels aangeboden, dan stootte hij (dixit het juryrapport) Hertog Jan van de troon als de nummer 1 van dit puntenklassement. Restaurant Aneth nodigt de bezoekers van zijn website uit om in te schrijven op een nieuwsbrief, maar scoort minder overtuigend op het criterium 'interactie', omwille van geen gastenboek, niet actief op sociale media,... Toch een verdiende podiumplaats.

De Oosthoek uit Knokke en **'t Convent** uit Reninge (beiden op een mooie vierde plaats, bekroond met twee sterren) zijn de



De laatstejaarsstudenten 'marketing' van HOWEST in actie tijdens hun analyse

enige twee West-Vlaamse restaurants uit de Michelin top die geen online reservatie voorzien. Misschien een bewuste keuze? Maar daardoor raten ze in de quotatie van HOWEST wel een derde ster.

Inhaalmaneuver nodig?

Een eerder merkwaardige vaststelling is dat twee, van de in totaal vier 2-sterrenrestaurants in onze provincie, terug te vinden zijn aan de staart van de quotering door de marketingstudenten. In deze gevallen is een inhaalmaneuver wellicht op zijn plaats. **Restaurant Danny Horseele** uit Dudzele, die met zijn twee Michelinsterren uiteraard een culinaire topreputatie geniet, blijkt uit de opzoe-

kingen van de studenten te opereren met twee websites tegelijk. Met name www.restaurantdannyorseele.be en www.dannyorseele.be. Dat zorgt uiteraard voor enige verwarring en bovendien blijkt dat de info die op de beide websites te vinden is, van elkaar verschilt! Dat wordt in het juryrapport omschreven als een te vermijden vorm van mismarketing.

Tenslotte blijkt dat één van de 22 West-Vlaamse Michelinsterrenrestaurants anno maart 2012, niet over een website beschikt. Wat overigens geen afbreuk doet aan de uitstekende kookkunst van chef **Philippe Nuyens** van het gelijknamige restaurant uit Blankenberge. We

vroegen hem waarom hij tot op heden niet investeerde in een website.

Philippe Nuyens: "We hebben de noodzaak daarvan nog niet ervaren. We krijgen ook zonder website voldoende cliënteel over de vloer. Bovendien vereist een degelijke website dat je daarop telkens je nieuwe menu vermeldt. Wij hebben een dagelijks wisselend menu met verse ingrediënten en het ontbreekt mij aan voldoende personeel en aan tijd om dat menu dagelijks te gaan aanpassen op een website." ■

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via: www.westvlaanderenwerkt.be

Tabel 1
Score van de 22 West-Vlaamse restaurants met Michelinsterren op hun internetmarketing

		Score/criterium									
Plaats		Aantal Michelinsterren	Vindbaarheid	Gebruiks vriendelijk	Technologisch	Layout	Content	Interactie	Totaal op 60	percentage %	Aantal e-marketing- sterren ⁽¹⁾
1	www.hertog-jan.com	***	9	8	10	7	9	6	49	82	***
2	www.dekarmeliet.be	***	10	6	10	8	9	4	47	78	***
3	www.dejonkman.be	**	9	5	9	8	8	7	46	77	***
3	www.aneth.be	*	8	8	10	8	8	4	46	77	***
4	www.deoosthoek.be	*	10	7	10	7	8	3	45	75	**
4	www.tconvent.be	*	10	7	9	7	8	4	45	75	**
4	www.jardintropical.be	*	10	5	8	8	8	6	45	75	**
4	www.goudenharlync.be	*	9	8	9	6	9	4	45	75	**
5	www.sanscravate.be	*	8	6	10	7	8	5	44	73	**
5	www.restaurantbartholomeus.be	*	9	6	9	8	9	3	44	73	**
6	www.indewulf.be	*	10	7	8	6	7	5	43	72	**
6	www.restaurantboury.be	*	8	4	10	8	8	5	43	72	**
6	www.restaurantmarcus.be	*	8	6	8	9	9	3	43	72	**
6	www.aubergedeherborist.be	*	9	6	10	7	8	3	43	72	**
7	www.hostellerie-stnicolas.com	**	9	6	9	7	7	4	42	70	*
7	www.laduree.be	*	8	6	8	7	8	5	42	70	*
8	www.terleepe.be	*	10	3	8	8	8	3	40	67	*
9	www.restaurantselgris.be	*	8	3	9	7	8	3	38	63	
9	www.dannyhorseele.be	**	9	4	8	6	8	3	38	63	
10	www.tenbogaerde.be	*	10	4	8	4	7	3	36	60	
10	www.hotelfox.be	**	9	4	9	5	5	4	36	60	
	Philippe Nuyens	*						geen website			

⁽¹⁾ Sterrenclassificatie: ≥ 65 - 70% = 1 ster, ≥ 71 - 75% = 2 sterren en ≥ 76% = drie sterren
BRON: doorlichting door HOWEST, opleiding internetmarketing, februari 2012

Criteria bij het HOWEST-onderzoek

Vindbaarheid: google:restaurant + "naam stad" = ingeven in google "naam van het restaurant + naam van de stad", yahoo, bing

Gebruiksvriendelijk: Navigatie = is het makkelijk navigeren, search box = kan ik zoeken op de site, home via logo = als ik op het logo klik, kom ik dan op de homepagina, taalkeuze N/F/E = hebben we als 3 vereiste talen genomen

Technologisch: cross browser = werkt de site even goed op alle browsers, snelheid = hoe snel laadt de site, werkt alles = of zijn er bepaalde zaken die niet functioneren zoals het hoort, links die niet werken, filmpje die niet afspeelt en dergelijke

Layout = meer subjectief: plaats logo = linksboven is waar dit verwacht wordt, stijl logo , lettertype, kleuren, leesbaarheid, sfeer = welke sfeer straalt de site uit, fotomateriaal, algemene look & feel

Content: menu = kan ik het menu vinden (om te eten) en is deze volledig/duidelijk, openingsuren, prijzen, locatie, map, routebeschrijving, to the point, algemene info, foto's = is er en aparte fotopagina, up-to-date = geen oude of verouderde berichten

Interactie = in welke mate kan ik 'contact' hebben en maken met het restaurant: link sociale media, gastenboek, blog, contact opnemen ,nieuwsbrief, rss, online reservatie = mogelijk en handig in gebruik, reviews, actief op sociale media en in welke mate

Multiplatform publishing

1. Centraliseren Digitale gegevens

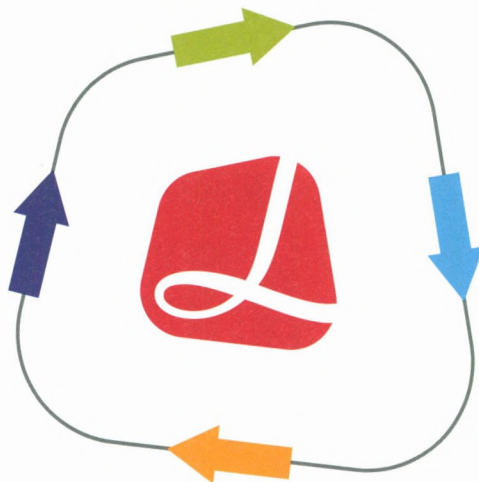


- upload assets
- beheer vanuit centrale catalogus
- uniformiteit wordt gegarandeerd
- 1 versie ipv. verschillende lokale versies

2. Boodschap Bouwen



- opmaak verschillende templates
- templates kunnen gepersonaliseerd en geautomatiseerd worden
- vaste basisstructuur zorgt voor controle corporate identity



4. Resultaten & monitoren Opvolgen



- duidelijke rapportage resultaten van de campagne
- altijd up-to-date overzicht van het verloop van de campagne
- resultaten kan je toetsen aan doelstellingen
- kwalitatieve analyse

3. Boodschap Publiceren



- output naar verschillende kanalen
- print, web, mail en social media
- combinatie optimale autonomie van de klant met eigen know-how
- Multimediale producten kunnen automatisch gepubliceerd worden

flyers ➤ brochures ➤ catalogi ➤ website ➤ logo ➤ huisstijl ➤ grafische automatisatie
digitale oplossingen ➤ tablet applicaties

Lieven Bauwensstraat 33, 8200 Brugge
T 050 456 177
info@vandenbroele.be
www.vandenbroele.be

VANDEN BROELE
GRAPHIC COMMUNICATIONS



West-Vlaanderen is het zwaartepunt van koksopleidingen

Jan Bart Van In • publicatieverantwoordelijke WES



Een breed en kwalitatief aanbod aan gedegen vakonderwijs is een belangrijke motor achter de toenemende reputatie en dynamiek van Vlaanderen als culinaire en gastronomische trekpleister. West-Vlaanderen neemt binnen de onderwijsniche van deze ‘keukenopleidingen’ het leeuwendeel van het leerlingenaantal voor zijn rekening. De ‘big three’ (Spermalie, Ter Duinen en Ter Groene Poorte) trekken een steeds groter marktaandeel naar zich toe.

We starten onze verkenning door het gastronomiegericht onderwijslandschap bij het ruime plaatje. In het schooljaar 2011-2012 volgen 6.672 leerlingen in Vlaanderen en in Brussel één of andere

vorm van secundair onderwijs binnen het studiegebied ‘voeding’ (zie tabel 1). Van die totale schoolpopulatie volgen 2.530 leerlingen, of 38% van het totaal, les in een West-Vlaamse school. Dat is

23% meer dan het leerlingenaantal in de provincie Antwerpen (=2.047), die goed is voor een tweede plaats in de Vlaamse rangorde. Uit die cijfers komt de kustprovincie naar voor als de onbetwiste specialist in voedingsonderwijs.

Tabel 1
Leerlingenaantallen Nederlandstalig Secundair Onderwijs, studierichting Voeding, schooljaar 2011-2012

	Aantal leerlingen	% van het totaal
Antwerpen	2.047	31
Brussel (*)	31	3
Limburg	743	11
Oost-Vlaanderen	759	11
Vlaams-Brabant	427	6
West-Vlaanderen	2.530	38
Totaal	6.672	100

(*) Brussels Hoofdstedelijk Gewest
BRON: Agentschap voor Onderwijsdiensten van de Vlaamse Gemeenschap, verwerking WES

Die dominante positie houdt West-Vlaanderen ook aan wanneer we focussen op het specifieke onderdeel **gastronomie-onderwijs**.

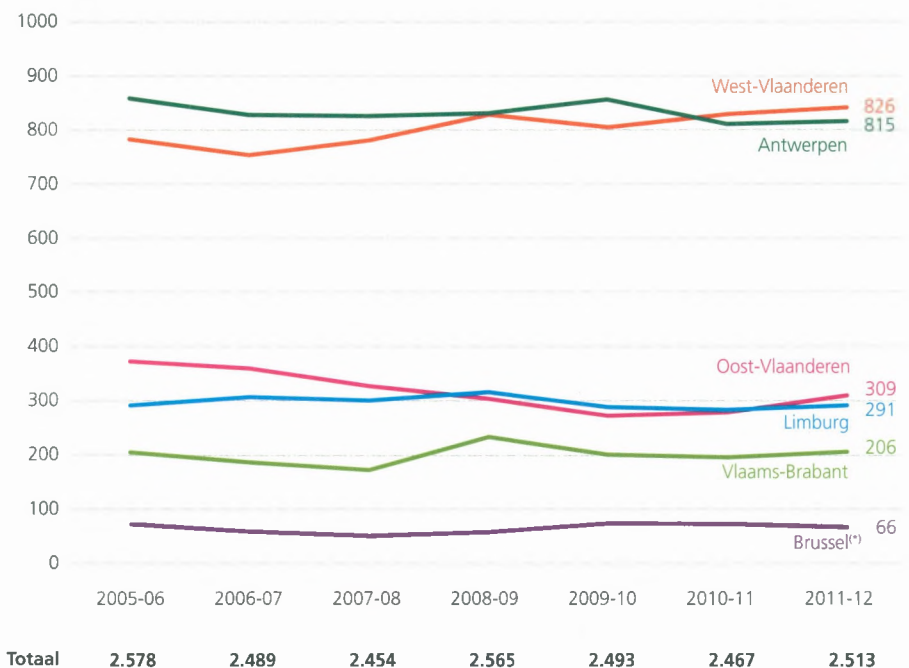
Koks, grootkeukenkoks, kelners en aanverwant keuken- en restaurantpersoneel worden in Vlaanderen klaargestoomd via het **beroepssecundair onderwijs (BSO)** en/of via het **technisch secundair onderwijs (TSO)**.

Figuur 1 toont de evolutie van het leerlingenaantal in Vlaanderen en Brussel specifiek binnen de opleiding tweede en derde graad **beroepssecundair onderwijs, studierichting Restaurant en Keuken**. Die kende een piek in het schooljaar 2005-2006 met toen 2.578 leerlingen, waarvan **782** of **30%** in West-Vlaamse onderwijsinstellingen. Zeven jaar later, meer bepaald in het schooljaar 2011-2012, is de ganse Vlaamse populatie met 55 leerlingen gedaald. Maar niet in West-Vlaanderen, dat een stijging kende met 44 leerlingen (van 782 naar 826) en dat zijn procentueel aandeel zag toenemen van 30 naar **33%** van het Nederlandstalige totaal. West-Vlaanderen bekleedde qua leerlingenaantal vier jaar geleden nog een tweede plaats na Antwerpen, maar stak in het schooljaar 2010-2011 de Scheldeprovincie (voor het eerst?) voorbij en staat sindsdien in 'poleposition'.

Eenzelfde situatie doet zich voor in de tweede en derde graad **technisch secundair onderwijs (TSO) richting Hotel**. Zie figuur 2. De naam 'hotel' is hier wat misleidend, want de opleidingen die in deze studietak worden aangeboden zijn gericht op beroepen als chef-kok en maître d'hôtel (oberkelder). Het aantal scholieren in deze richting bedroeg, voor gans Vlaanderen en Brussel, in het schooljaar 2005-2006: **1.568**. Dit volume piekte in februari 2010 naar 1.617 leerlingen en viel in het schooljaar 2011-2012 iets terug naar 1.584 studenten. Dat zijn er nog steeds 16 meer dan zeven jaar terug. In West-Vlaanderen nam het aantal leerlingen TSO Hotel substantieel toe, namelijk van 646 naar 683. Dat zijn er 37 meer dan zeven jaar daarvoor. Hiermee verruimde de kustprovincie, als koptrekker sinds vele jaren, haar marktaandeel van 41 naar **43%**. Nummer twee in de rij, provincie Antwerpen, volgt met een aandeel van 24% op grote afstand en telt iets meer dan de helft van het aantal leerlingen in vergelijking met West-Vlaanderen.

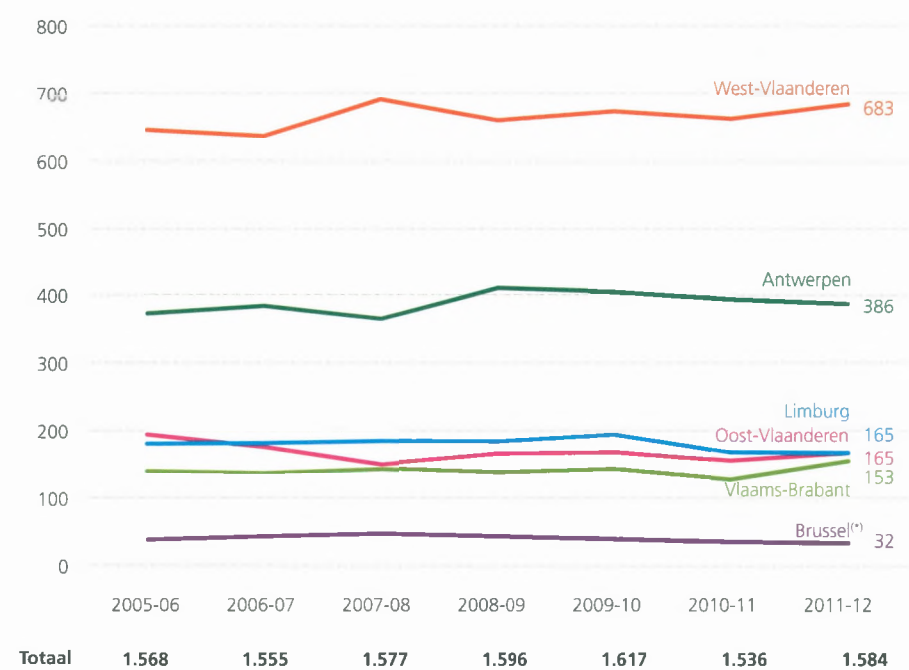
Vlaanderen en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest tellen samen **35 onderwijsinstellingen** die BSO-opleidingen Restaurant en Keuken aanbieden. Daarvan zijn er 22 die ook instaan voor een TSO-opleiding Hotel.

Figuur 1
Aantal leerlingen in de tweede en derde graad BSO, studierichting Restaurant en Keuken in Vlaanderen en Brussel



(*) Brussels Hoofdstedelijk Gewest
BRON: Agentschap voor Onderwijsdiensten van de Vlaamse Gemeenschap, verwerking WES

Figuur 2
Aantal leerlingen in de tweede en derde graad TSO, studierichting Hotelbeheer Vlaanderen en Brussel



(*) Brussels Hoofdstedelijk Gewest
BRON: Agentschap voor Onderwijsdiensten van de Vlaamse Gemeenschap, verwerking WES

De provincie Antwerpen telt 11 kokscholen en heeft daarmee het grootste aantal aanbieders (maar niet de grootste schoolbevolking). West-Vlaanderen is met 9 scholen goed voor een tweede plaats (eerste plaats qua leerlingenaantal) gevolgd door Oost-Vlaanderen (8 scholen) en Vlaams-Brabant (4).

Wie zijn de West-Vlaamse aanbieders?

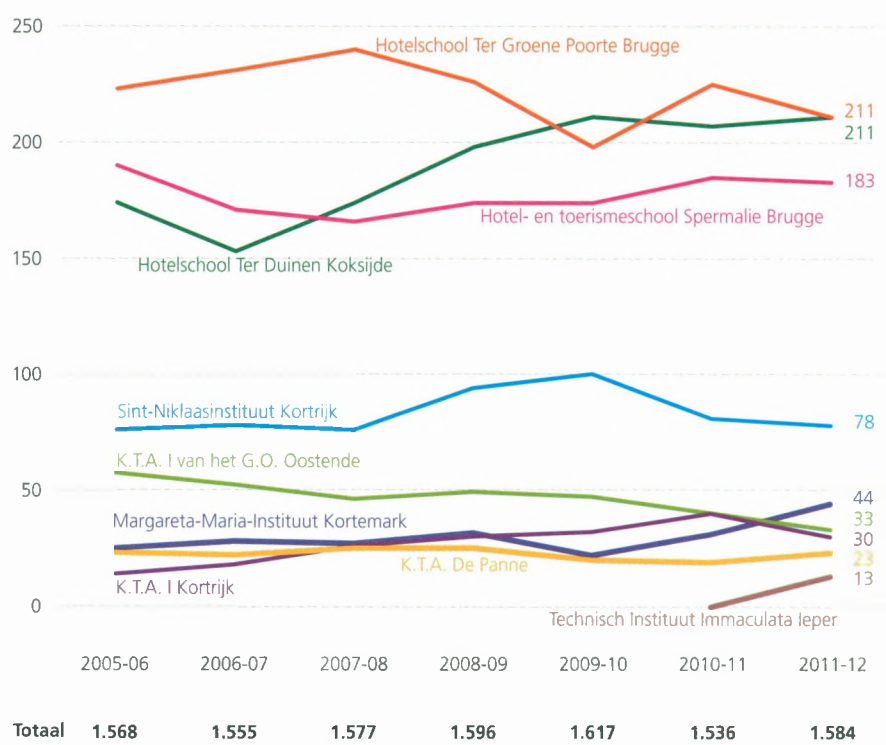
Negen onderwijsinstellingen in West-Vlaanderen bieden anno 2012 een keuken- en restaurantopleiding aan binnen het **beroepssecundair onderwijs (BSO)**. Daarvan ressorteren er zes onder het confessioneel vrij onderwijs en drie opereren onder de noemer gemeenschapsonderwijs. **Figuur 3** toont de evolutie van hun leerlingenaantal (enkel in de 2^e en 3^e graad) in de jongste zeven jaar. Opmerkelijk is dat het aantal aanbieders van deze opleiding sinds het schooljaar 2011-2012 is uitgebreid met een nieuwkomer. Het **Technisch Instituut Immaculata Ieper** wil met haar nieuwe opleiding Restaurant en Keuken naar eigen zeggen inspelen op de verwachte grotere vraag naar extra gastronomische en horecapaciteit tijdens de herdenkingsactiviteiten van de Eerste Wereldoorlog, die doorgaan in de periode 2014-2018. Alvast 13 leerlingen kozen in Ieper in september 2011 voor deze studierichting.

Vijf van de negen West-Vlaamse onderwijsinstellingen, die beschikken over een opleiding BSO Restaurant en Keuken, bieden ook een studierichting 'Hotel' aan in **technisch secundair onderwijs (TSO)** (zie **figuur 4**). Dat waren er tot en met het schooljaar 2006-2007 nog zes, maar het Koninklijk Technisch Atheneum van De Panne is op het einde van dat schooljaar gestopt met deze opleiding. Die telde toen overigens nog maar 2 leerlingen.

Aanzuigefect van de big three?

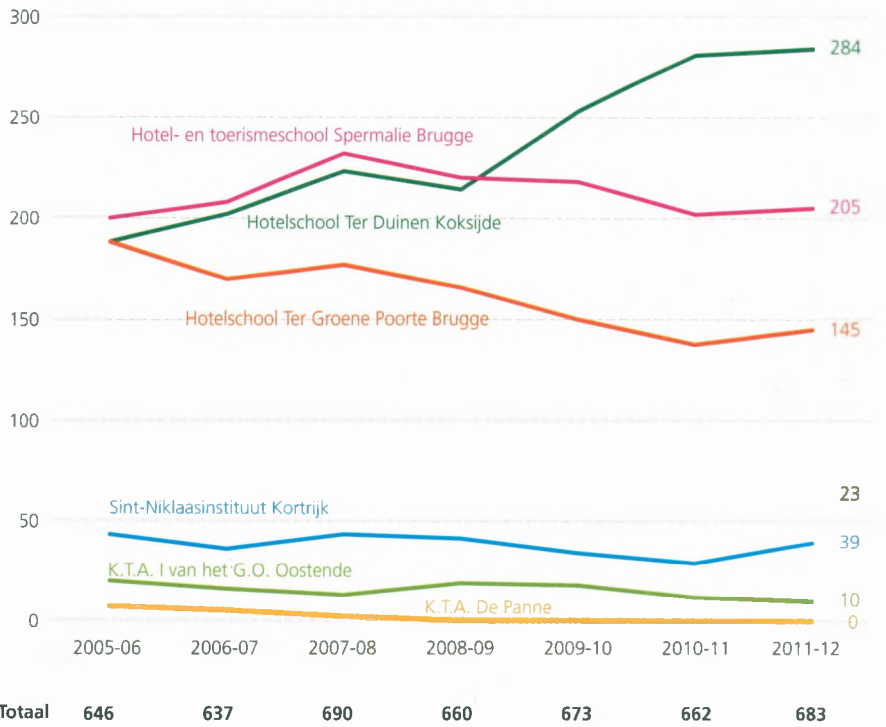
De gastronomische opleidingen in West-Vlaanderen zitten de jongste zeven jaar in de lift en dat geldt zowel voor het beroeps- als voor het technisch onderwijs. De cijfers van de leerlingenaantallen in de figuren 3 en 4 weerspiegelen heel manifest de dominante positie van drie grote

Figuur 3
Aantal leerlingen per instelling in de **tweede graad en derde graad BSO, studierichting Restaurant en Keuken** in de Provincie West-Vlaanderen



BRON: Agentschap voor Onderwijsdiensten van de Vlaamse Gemeenschap, verwerking WES

Figuur 4
Aantal leerlingen per instelling in de **tweede graad en derde graad TSO, studierichting Hotel** in de Provincie West-Vlaanderen



BRON: Agentschap voor Onderwijsdiensten van de Vlaamse Gemeenschap, verwerking WES

aanbieders: **Hotelschool Ter Duinen** uit Koksijde, **Hotel- en Toerismeschool Spermalie** uit Brugge en **Instituut voor Voeding Ter Groene Poorte** uit Brugge. Binnen het BSO Restaurant en Keuken zijn deze 'big three' samen goed voor 605 van de 826 leerlingen (73%). In het TSO Hotel (tabel 3) is hun hegemonie nog sterker met 634 van de 683 leerlingen, wat overeenkomt met een markant marktaandeel van **93%**. Het succes en de aantrekkingskracht van de drie grootste West-Vlaamse koksscholen, die regelmatig in de media komen en die kunnen uitpakken met een indrukwekkend netwerk van oud-leerlingen met naam en faam, hebben ongetwijfeld een aanzuigefect op de aspirant-leerlingen en hun ouders. Dat veroorzaakt tegelijk een 'afromend' effect op de andere West-Vlaamse onderwijsinstellingen binnen dit domein. Die zagen hun marktaandeel in het TSO Hotel de jongste zeven jaar afkolven van 11 naar 7%. De bijzondere positie van Spermalie, Ter Duinen en Ter Groene Poorte binnen het Vlaamse landschap van het technisch secundair onderwijs, wordt nog versterkt door het fenomeen dat de twee laatsten de enige onderwijsinstellingen zijn in gans

Vlaanderen en Nederlandstalig Brussel die een gespecialiseerde **TSO-opleiding 'Hotelbeheer'** aanbieden. Dit zevende specialisatiejaar is een secundair na secundair en wordt gezien als een springplank naar een bacheloropleiding. Die opleiding Hotelbeheer telde in het schooljaar 2011-2012, voor gans Vlaanderen, 20 leerlingen waarvan 12 in Spermalie en 8 in Ter Duinen.

Binnen de grotere schoolbevolking van het **BSO Restaurant en Keuken** in West-Vlaanderen houden de vijf kleinere aanbieders beter stand dan in het segment van het TSO Hotel. Hun leerlingenaantal (zie figuur 3) steeg in de jongste zeven jaar van 195 (25% van het totaal) naar **221 (27%** van de West-Vlaamse populatie). De drie koptrekkers zagen hun leerlingenaantal (samengeteld) ook verder opklimmen van 587 naar **605 (+18)** maar vielen procentueel terug van 75% naar 73%. Dit is wellicht het gevolg van het feit dat deze drie grote spelers (Spermalie, Ter Duinen en Ter Groene Poorte) hun maximale leerlingenbezetting hebben bereikt en niet verder kwantitatief kunnen en/of willen uitbreiden.

De situatie bij de vijf kleine aanbieders van BSO Restaurant en Keuken is onderling nogal verschillend. De koksopleiding van het **Sint-Niklaasinstituut uit Kortrijk** klom, in het spoor van de grote drie, verder op van 76 leerlingen in 2005-2006, naar 100 in 2009-2010, maar kende in de jongste twee schooljaren een terugval naar 78 scholieren. **KTA De Panne** toont een status quo rond de 20 leerlingen, terwijl **KTA Kortrijk** doorgroeide van 14 naar 30 leerlingen. Het **Margareta-Maria-Instituut uit Kortemark** spitst zich vooral toe op grootkeukenopleiding. Die zit in de lift met een uitbreiding van 25 naar 44 leerlingen. De grootste terugloop situeert zich bij de hotelschool van het **KTA I (Hotech) in Oostende** met een terugval van 57 naar 33 leerlingen in zeven jaar. De geplande ingebruikname van nieuwe, uiterst moderne gebouwen in de Generaal Jungbluthlaan (naast het Ensorinstituut) in Oostende, moet voor een nieuwe impuls zorgen bij deze instelling met zijn jarenlange traditie. ■

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:
www.westvlaanderenwerkt.be





Personeelsbeleid **voor de kmo**

Of het nu over loonberekeningen of personeelsadministratie, advies over uw loonpositionering of personeelsbeleid gaat, bij SD Worx bent u aan het juiste adres. Onze regionale kantoren in Brugge en Kortrijk leveren een persoonlijke service op maat van uw kmo.

➔ Gistelsesteenweg 294, bus 203 - 8200 Brugge - tel. 050 28 94 00 - www.sdworx.be/kmo/brugge
President Kennedypark 33 - 8500 Kortrijk - tel. 056 52 99 00 - www.sdworx.be/kmo/kortrijk



Gastronomische kenniscentra met internationale uitstraling

Wat is de toegevoegde waarde van de 3 grootste (West-)Vlaamse koksscholen?



Jan Bart Van In • publicatieverantwoordelijke WES

Spermalie, Ter Duinen en Ter Groene Poorte, de drie grootste koksscholen van West-Vlaanderen, zijn ook de drie belangrijkste onderwijsinstellingen in Vlaanderen binnen hun vakgebied. Zij zijn uitgegroeid tot heuse **kenniscentra** in hedendaagse keuken- en restaurantopleidingen en in voedingstechniek. Ze investeren in hoog tempo in gebouwen, uitrusting, internaten en kwaliteitszorg. Dit West-Vlaams gastronomietrio heeft een aanzuigkracht die de provinciegrens ver overschrijdt en ook een internationale oriëntatie. Hun maximale capaciteit qua leerlingenaantal en internaatsopvang is in 2012 stilaan bereikt. Hun credo is dan ook eensluidend: niet verder groeien in kwantiteit (volume), maar wel in kwaliteit, in de diepte dus. We kijken in hun 'interne keuken', op zoek naar hun (socio-economische) toegevoegde waarde.

Hotelschool Ter Duinen vzw, Hotel- en Toerismeschool Spermalie vzw en Instituut voor Voeding Ter Groene Poorte vzw zijn drie onderwijsinstellingen met naam en faam in de keuken- en restaurantsector. Hun leerlingenaantal, hun personeels-team en hun infrastructuur zijn de jongste 15 jaar substantieel gegroeid. Ze halen grote ogen in culinaire wedstrijden en komen geregeld aan bod in sommige van de ontelbare culinaire tv-programma's die tegenwoordig de pan uit swingen. Maar zij zijn ook belangrijke economische actoren, onderwijsfabriekjes of zeg maar 'middelgrote ondernemingen' die hun financieel beheer optimaliseren en aan een hoog tempo investeren. De toege-

voegde waarde van deze toonaangevende onderwijsinstellingen vertaalt zich ook in hun wijd en internationaal netwerk van oud-leerlingen, waarvan er een groeiend aantal hoog scoort in de gastronomische ratings.

In **tabel 1** zetten we een aantal objectieve parameters van de drie onderwijsinstellingen op een rij.

Deze gegevens zijn gebaseerd op de jaarrekeningen van de diverse vzw's die fungeren als inrichtende macht van deze prominente onderwijsinstellingen, op data van het Vlaams Agentschap voor Onderwijsdiensten en vooral op info die door de schooldirecties zelf is vrijgegeven. Een exacte vergelijking tussen sommige

van deze data is echter niet altijd mogelijk. Daarvoor zijn de situaties van de betrokken scholen te verschillend. Zo maakt de hotelschool **Ter Groene Poorte** deel uit van Scholen Ter Groene Poorte een veel grotere entiteit met in totaal bijna 1.300 leerlingen. Die omvat naast de hotelschool ook een bakkerijschool, een slagerijschool, een grootkeukenschool en een school voor voedingstechnieken. De onderwijsinstelling die officieel '**Instituut voor Voeding (IVV) vzw**' heet, is qua leerlingenaantal de grootste actor in voedingsonderwijs in Vlaanderen. Circa 1 op 5 leerlingen die in Vlaanderen een voedingsopleiding volgt, doet dat in het IVV Ter Groene Poorte in Brugge!

Een groot deel van het lerarenkorps van het IVV (zoals bijvoorbeeld de taal-leerkrachten) geeft les aan de diverse sub-scholen. **IVV Ter Groene Poorte (TGP)** is bij het Ministerie van Onderwijs geregistreerd met twee administratieve schoolnummers: één voor de entiteit Hotel- en Slagerijschool TGP (inclusief de Grootkeukenschool) en een tweede nummer voor de Bakkerijschool TGP (inclusief de School voor Voedingstechnieken). Dat maakt de situatie nog complexer.

Spermalie heeft naast zijn hotelschool (= gastronomische opleidingen) ook bloeiende afdelingen toerisme en hospitality. Enkel **Ter Duinen** uit Koksijde focust quasi uitsluitend op keuken- en restaurantopleidingen, wat haar positie binnen het onderwijslandschap dan ook vrij uniek maakt.

Historiek in een notendop

De drie grootste West-Vlaamse hotelscholen hebben ieder reeds een respectabele leeftijd. De jongste van het trio, **Instituut Voor Voeding Ter Groene Poorte**, kent in 2013 zijn halve eeuwfeest. De instelling ontsproot in 1963 als ‘spin-off’ van het toenmalige **Vormingsinstituut (vandaag Syntra West)** en haar oprichter en mentor wijlen Roger Windels. Aanvankelijk was er alleen een bakkerijschool. De andere voedingsdisciplines volgden later. Al die tijd heeft de voedingsinrichting het domein Ter Groene Poorte (gelegen in de buurt van het Brugse station, kant Sint-Michiels) gedeeld met haar buur Syntra West. Het domein heeft een totale oppervlakte van 108.490 m² en is eigendom van het Groot-Seminarie Brugge, dat een erfpacht verleent aan de drie gebruikers van de campus. De samenwerking en de verstrengeling tussen het IVV Ter Groene Poorte en Syntra West leeft ook vandaag nog verder op het niveau van de bestuursorganen van de twee vzw’s, maar ook in het delen van infrastructuur (zoals sommige lokalen en parkings) en in de uitwisseling van docenten. Met 418 leerlingen (33%) op een totale schoolbevolking van ruim 1.300 studenten is de Hotelschool van het IVV een belangrijke pijler met bovendien een sterk innovatief gehalte rond voedingstechnieken.

Tabel 1 Kerncijfers van de drie grootste (West)Vlaamse hotelscholen op 1 februari 2012

	Ter Duinen	IVV Ter Groene Poorte	Spermalie	Totalen
Oprichting	1946	1963	1952	
Gemengd sinds	1996	1996	1993	
Il-aantal gastronomie-opleiding	554	418	626	1.598
Totale schoolbevolking	554	1.331 ⁽¹⁾	746	2.631
Jongens	72%	65%	49%	
Meisjes	28%	35%	51%	
Aantal buitenlandse studenten	31	29	15	75
Aantal Nederlandse studenten	29 (5,3%)	29 (7%)	14 (2%)	72
Aantal leerkrachten + opvoeders				
in VTE	70	201 ⁽²⁾	133	404
in koppen	76	229 ⁽²⁾	168	473
Omkaderingspersoneel	28	29	19	76
Totale tewerkstelling in koppen	104	258	187	549
Internaatscapaciteit in bedden	500	465	430	1.395
Aantal internaatsunits	7	5	4	16
Leerlingen op internaat	90%	40%	42%	
Investerings 2006-2010	4.689.429	2.448.803	2.119.487	9.257.719
Aantal schoolrestaurants	3	4	2	
Aantal stageplaatsen	200	293	110	
Aantal specialisatiejaren	5	10	3	
Cursisten in volwassenenonderwijs	50	0	1.012 ⁽³⁾	
Oppervlakte terrein	33.300 m²	35.000m² ⁽⁴⁾	20.000 m² ⁽⁵⁾	
Bebouwde grondoppervlakte	7.068 m²	12.000 m²	8.200 m² ⁽⁵⁾	

⁽¹⁾ Inclusief de afdelingen Bakkerij en Slagerij
⁽²⁾ Dit is het totale pedagogisch personeel van de ganse Slagerij, Bakkerij en Hotelschool Ter Groene Poorte, waarvan 33 praktijkleerkrachten specifiek voor de afdeling Hotelschool
⁽³⁾ Dit zijn de cursisten voeding van Spermalie in Brugge. In de afdeling Gent zijn nog eens 320 cursisten rond voeding ingeschreven
⁽⁴⁾ IVV deelt de campus Ter Groene Poorte (108.490 m²) in een erfpachtformule met twee andere gebruikers
⁽⁵⁾ Verspreid over twee locaties: schoolsite Snaggaardstraat en Internaat De Veste
BRON: Jaarrekeningen en informatie van de schooldirecties.

Hotel- en Toerismeschool Spermalie vzw viert dit jaar zijn 60^e verjaardag. De school ligt in de historische Brugse binnenstad en heeft zijn wortels in de congregatie van de Zusters van Spermalie. Die orde ligt ook aan de grondslag van het MPI Spermalie, gekend voor zijn onderwijs- en zorgfaciliteiten voor jongeren met een auditieve en/of visuele handicap of met autisme. Beide instellingen, die vandaag volledig autonoom opereren, zijn nog steeds burens van elkaar en benutten beiden hun grondgebied via een erfpacht met de congregatie. Hotel- en Toerismeschool Spermalie was vele jaren een exclusieve meisjesschool. In 1996 maakte de eerste lichting jongens hun opwachting. In het schooljaar 2011-2012 is de verhouding bijna in evenwicht, met nog een heel klein overwicht van de dames (zie verder). Met 626 leerlingen (inclusief de eerste graad) op een totaal van 746, tekent de gastronomische afdeling van Spermalie voor het leeuwendeel van de schoolbevolking. De afdeling

Toerisme is evengoed een vaste waarde in het onderwijsaanbod van de instelling en beschikt met de cvba Stuvemberghe over een erkend commercieel reisbureau als uniek praktijkinstrument binnen het Vlaamse onderwijslandschap. De kokschoon van Spermalie geniet al vele jaren de status van ‘hofleverancier’. In januari 2012 verzorgden 29 leerlingen van het zesde jaar restaurant-keuken de zestigste Koninklijke banketopdracht in het Paleis van Laken. Spermalie zet ook, veel meer dan zijn twee West-Vlaamse collega’s, zwaar in op volwassenenonderwijs.

Hotelschool Ter Duinen vzw is opgericht in 1946 en is daarmee de ouderdomsdeken van de West-Vlaamse ‘Gastronomic Big Three’. Ze is meteen ook één van de drie oudste gastronomiescholen in gans België. Door zijn ‘perifere’ ligging aan de zee en in de Westhoek, zijn exclusieve focus op gastronomieopleidingen en zijn torenhoog percentage

internaatleerlingen, is dit 'culinair instituut' een buitenbeentje in het Vlaamse vakonderwijs. De school ontstond op die plek omdat de toenmalige burgemeester van de kustgemeente Koksijde (*Koks-zijde...?*), die ook in de nationale politiek actief was, vond dat het kustgebied met zijn intense toerisme- en horeca-activiteit nood had aan een school gericht op horecaopleidingen. De pionier en bezieler van de instelling was wijlen pastoor Noterdaeme die al heel vroeg relaties opbouwde met befaamde Franse restaurants. De locatie nabij de zee op een domein van 3,3 ha (waarvan ruim 2 ha open ruimte) biedt een extra charme door de aanwezigheid van een eigen wijngaard.

Leerlingenaantal: kookt de ketel over?

In het midden van de jaren '90 van de vorige eeuw kende het gastronomie-onderwijs naar verluidt een dieptepunt als gevolg van de negatieve perceptie van het horecaberoep met zijn lange werkuren. De jongste jaren is het leerlingenaantal gestaag weer in opmars onder meer door de grote media-aandacht voor de sterrenkoks, de toptraiteurs en aanverwante gastronomische beroepen. Spermalie, Ter Duinen en Ter Groene Poorte zagen hun leerlingenaantal in de richtingen **tweede en derde graad BSO Restaurant en Keuken en TSO Hotel**, samengeteld, de jongste zeven jaar opklimmen van 1.174

naar **1.259 leerlingen (+85)**. Vooral Ter Duinen trok het gros van deze aanwas naar zich toe. Spermalie kreeg er 10 extra. Ter Groene Poorte registreerde voor deze parameter een terugval van 411 naar 356 leerlingen. Dat is grotendeels te wijten aan een afname in de studierichting TSO. Investerings in een ambitieus masterplan (zie verder) moeten het globale leerlingenaantal van het IVV weer zuurstof geven. De gastronomiehype in (West-)Vlaanderen vertaalt zich ook in het hoge aantal cursisten dat bij Spermalie (voornamelijk 's avonds) een kook- of voedingscursus volgt in het **volwassenenonderwijs**. Dat zijn er in het actuele cursusjaar **1.012** in Brugge. Spermalie nam in 2000 het Katholiek Centrum voor Volwassenenonderwijs in Gent over en dat 'bijhuis' telt in het lopende studiejaar een recordaantal van **320** voedingscursisten. De afdeling volwassenenonderwijs bij Spermalie wordt geleid door mevrouw **Sonja Saelaert**.

In het spoor van de top-chefs ontsnappen ook de toonaangevende West-Vlaamse koksscholen niet aan de oprukkende mediahype voor alles wat rond kookkunsten draait. Zo was Spermalie in juni 2011 het dynamische decor van de VTM-reeks 'De Nieuwe Garde' dat het dagelijkse leven in de hotelschool belichtte. De instelling komt ook regelmatig in de (vak)pers met haar opdrachten voor het Koninklijk Paleis. Ter Duinen was herhaaldelijk te zien

in de VTM-reeks 'Chef in Nood', met als spilfiguur oud-leerling en topchef Stefaan Buyens van het tweesterrenrestaurant Le Fox uit De Panne. De school in Koksijde treedt ook op als partner van de regionale tv-zender Focus-WTV voor de tv-reeks 'Culinair Talent van Hier'. Ter Groene Poorte komt minder op tv, maar haalt wel regelmatig hoge ogen in de andere media met haar puike prestaties op diverse culinaire wedstrijden. De toegenomen media-aandacht zorgt voor een extra toevloed van kandidaat-leerlingen op de opendeurdagen van onze leidinggevende koksscholen.

Vaststelling: de drie grootste West-Vlaamse koksscholen hebben anno 2012 hun maximale capaciteit qua leerlingen bereikt. Zij koesteren geen plannen om die capaciteit op korte of middellange termijn uit te breiden. De directeurs van Spermalie en van Ter Duinen hebben het letterlijk over een '**inschrijvingsstop**' op respectievelijk 750 (Spermalie) en 600 leerlingen (Ter Duinen).

Hier is dus een **verzadigingspunt** bereikt. Wel prioritair voor het schoolmanagement van de drie instellingen is het verder optimaliseren en moderniseren van de bestaande infrastructuur in functie van nog meer kwaliteit. Ook het verhogen van het comfort van sommige internaten behoort tot de doelstelling.



Directeur Raph Van Looke van Ter Groene Poorte geflankeerd door beroemde oud-leerlingen



Directeur Raf Sonnevile van Ter Duinen bij de leerlingen in de keuken



Spermalie, kweekschool van gastronomisch talent

Dames in opmars

Een ander fenomeen is de opmars van de vrouwelijke leerlingen in de totale schoolbevolking.

In **Ter Duinen**, die tot voor 1996 nog uitsluitend een jongensschool was, is het aantal meisjes tussen 2007 en 2012 opgeklommen van 17% naar ruim 28%. Idem dito bij **Ter Groene Poorte** (jongensschool tot voor 1996) waar de dames stijgen van 24 naar 35% van het totaal. Bij **Spermalie**, dat tot voor 1996 een vrouwenbastion was, doet zich uiteraard de omgekeerde beweging voor. Daar is het aandeel van de vrouwelijke leerlingen in de jongste vijf schooljaren gedaald van 55 naar 51%. Rukken weldra de vrouwelijke chef-koks op aan het firmament van de Vlaamse sterrenrestaurants?

In het spoor van het opklimmende aantal leerlingen is ook de **tewerkstelling** in de drie onderwijsactoren in het jongste decennium toegenomen van 520 naar 549 medewerkers (inclusief alle deelscholen van IVV Ter Groene Poorte). Het kruim van het West-Vlaamse gastronomie-onderwijs manifesteert zich zo ook als belangrijke werkgever voor de kustprovincie.

10 miljoen euro investeringen

De economische toegevoegde waarde van de drie West-Vlaamse koptrekkers in gastronomie-onderwijs vertaalt zich heel uitdrukkelijk in hun hoge investeringsdebiet. In de periode 2006-2010 investeerden zij samen 9,2 miljoen euro en als we 2011 daaraan toevoegen (jaarrekening nog niet gepubliceerd), zitten we aan 10 miljoen euro op zes jaar tijd. Hiermee zijn zij een belangrijke klant voor de regionale bouwsector. **Ter Duinen** bouwde in 2009 een extra internaatgebouw De Korrel (met zonnepanelen), realiseerde in 2010 een ontspanningscentrum (De Zandkorrel) en opende in september 2011 het nieuwe praktijkgebouw genaamd 'De T', met daarin een splinternieuwe keuken. Praktijkrestaurant Escoffier werd versterkt met twee inductiefornuizen.

Spermalie vernieuwde integraal zijn economaat (de draaischijf van alle voedingswaren), samen met drie klaslokalen, renoveerde zijn praktijkrestaurant Hoeve Cortvriendt, investeerde in de brandveiligheid van zijn inter-



Digitaal ontwerp van de nieuwe slagerijschool Ter Groene Poorte, architect Luc Vandewynckel

naten en in de herinrichting van diverse studentenkamers. Ook de gevel van het neogotische gebouwencomplex van residentie De Veste aan de Brugse Komvest werd aangepakt. Voor de Gentse afdeling van de tak volwassenenonderwijs werd in 2010 een schoolgebouw op de Kasteellaan aangekocht.

Ter Groene Poorte, die als integrale voedingsschool het grootste gebouwenpatrimonium benut, maakte in de periode 2006-2011 werk van de renovatie van klaslokalen, diverse veiligheidsinvesteringen, de bouw van een applicatielabo voor de nieuwe opleiding in voedingstechnieken en een nieuwe technologiekeuken voor instructierestaurant De Casserole. Directeur **Raph Van Looke** heeft het over *"een gemiddeld investeringsritme voor de ganse onderwijsinstelling van circa 470.000 euro per jaar, waarvan 350.000 in infrastructuur en 120.000 euro in allerlei uitrusting."*

Toekomstmuziek

Welke investeringen staan er op til voor de komende jaren?

Raf Sonnevile, directeur Hotelschool Ter Duinen: "We zouden graag de gebouwen van ons enige externe internaat (De Zevensprong) verwerven om ze verder aan te passen aan de hedendaagse normen. In het algemeen willen we in al onze internaatgebouwen het aantal individuele kamers uitbreiden en het comfort verhogen. We plannen ook een restyling van ons grootste restaurant Escoffier.

Filiep Defraye, directeur Spermalie: "In de komende jaren gaan we de meeste van onze keukens vernieuwen. We wensen ook een uitbreiding van de parkeercapaciteit op onze site met 50 extra parkeerplaatsen. Het kanaliseren van de parkingbehoefte is

voor onze school, gelegen in de historische Brugse binnenstad, een knelpunt. Onze internaatcapaciteit willen we op de site De Veste uitbreiden met 25 extra kamers en we investeren ook in een verminderd energieverbruik van het gebouw. Ook de dakwering in De Veste is toe aan vernieuwing. De infrastructuur van onze Gentse afdeling volwassenenonderwijs wordt verder uitgebouwd."

Raph Van Looke: "Ter Groene Poorte staat voor één van de grootste investeringen in zijn geschiedenis. We kregen recent een positief stedenbouwkundig attest voor ons masterplan dat een grote transformatie van de site beoogt. De eerste fase van dit masterplan is de bouw van een compleet nieuwe slagerijschool voor 150 leerlingen met 10 klaslokalen en voorzien van de modernste uitrusting, op een terrein dat nu nog een grasveld is. Dat omvat een investering van 3,4 miljoen euro. We hopen dat deze in de lente van 2014 operationeel is (zie **digitaal ontwerp op deze pagina**). In een volgende fase willen we onze bakkerijschool compleet renoveren. Een vernieuwde infrastructuur voor de koksschool is voorwerp van een derde fase. De doelstellingen van ons masterplan zijn het performanter maken van de gebouweninfrastructuur, het verbeteren van de mobiliteit op de campus, evenals een betere ordening en afbakening van de gebouwen van de diverse partijen-gebruikers op de campus."

Internaten in de lift

De drie grote West-Vlaamse hotelscholen zetten zwaar in op internaatinfrastructuur.

Meer info hierover vindt u in de digitale tabletversie van dit tijdschrift

Tabel 2
Financiële parameters drie grootste hotelscholen - evolutie 2006-2010

	2006	2007	2008	2009	2010	Evolutie 2006-10
Hotelschool Ter Duinen vzw						
Werkingsopbrengsten	3.193.651	3.049.769	3.313.813	3.615.539	4.068.604	874.953
Leerlingenbijdrage	1.263.376	1.313.144	1.406.957	1.570.214	1.701.665	438.289
Werkingssubsidies	1.241.369	996.537	1.140.991	1.277.424	1.379.209	137.840
Andere inkomsten	688.905	740.087	765.864	767.900	987.729	298.824
Werkingskosten	3.002.611	2.932.602	3.210.838	3.338.115	3.543.272	540.661
Afschrijvingen	499.291	516.077	609.094	624.135	635.465	2.884.062
Werkingssaldo	191.039	117.166	102.975	277.423	525.331	334.292
Eindresultaat	311.011	139.310	-148.672	339.424	525.495	214.484
Bankschuld langer dan 1 jaar	3.598.638	3.333.977	3.051.248	2.749.225	2.432.693	-1.645.765
Investerings	85.588	751.178	2.134.584	570.010	1.148.069	4.689.429
Hotel- en Toerismeschool Spermalie vzw						
Werkingsopbrengsten	3.905.498	4.235.052	4.629.290	4.355.689	4.919.853	1.014.355
Leerlingenbijdrage	2.519.411	2.660.178	2.875.605	2.499.688	3.121.847	602.436
Werkingssubsidies	876.188	1.000.729	1.219.663	1.266.545	1.237.838	361.650
Andere inkomsten	509.898	574.145	534.020	589.454	560.167	50.269
Werkingskosten	4.050.993	4.097.916	4.189.857	4.161.868	4.440.336	389.343
Afschrijvingen	346.090	380.380	397.176	413.193	435.922	
Werkingssaldo	-145.495	137.136	439.433	193.820	479.516	
Eindresultaat	-81.804	191.853	307.594	126.426	445.147	
Bankschuld langer dan 1 jaar	3.426.384	3.573.951	3.369.204	3.328.534	3.087.058	-339.326
Investerings	459.782	843.766	186.291	418.529	211.119	2.119.487
Instituut Voor Voeding Ter Groene Poorte vzw						
Werkingsopbrengsten	2.499.093	3.432.313	4.838.716	4.858.162	5.035.051	2.535.958
Leerlingenbijdrage	701.770	1.152.984	1.887.071	1.912.953	1.900.130	1.198.360
Werkingssubsidies	1.038.975	1.188.682	1.478.323	1.590.205	1.708.775	669.800
Andere inkomsten	758.347	1.090.645	1.473.322	1.355.004	1.426.145	667.798
Werkingskosten	3.317.064	4.089.136	4.649.388	4.514.266	4.548.542	1.231.478
Afschrijvingen	681.436	688.813	687.562	802.618	813.355	
Werkingssaldo	-817.971	-656.823	189.328	343.896	486.508	
Eindresultaat	-566.240	-385.178	187.605	2.367.675	494.391	
Bankschuld langer dan 1 jaar	2.443.044	2.195.524	1.931.633	1.650.158	1.349.799	-1.093.245
Investerings	345.507	407.710	730.859	751.486	213.241	2.448.803

BRON: Jaarrekeningen, Balanscentrale NBB

Hoe borrelt de financiële keuken?

Een economische benadering van de toon-aangevende West-Vlaamse hotelscholen kan niet zonder een blik op de financiële cijfers.

Zie tabel 2. Een globale analyse van de jaarrekeningen van de drie betrokken vzw's leert ons dat Ter Duinen, Spermalie en Ter Groene Poorte in de periode 2006-2010 hun inkomsten uit zowel leerlingenbijdragen, als uit werkingssubsidies, als uit andere fondsen aanzienlijk zagen toenemen. De gemiddelde inkomstengroei bij de drie samen bedraagt ruim 50%. **IVV Ter Groene Poorte** is hierbij de absolute koptrekker met een verdubbeling van de werkingsopbrengsten van 2,4 naar ruim 5 miljoen euro op vijf jaar tijd.

Dat liet het Instituut Voor Voeding vzw toe om komaf te maken met de moeilijke periode 2004-2007, toen de inkomsten en uitgaven in onevenwicht waren en zware verliescijfers werden geboekt.

Een opmerkelijk gegeven is dat de drie onderwijsinstellingen ieder meer inkomsten purely uit hun ontvangen leerlingenbijdragen dan uit de werkingssubsidies van de overheid. Uiteraard zijn ook de werkingkosten van de drie vzw's in dezelfde periode aanzienlijk toegenomen, maar significant minder snel dan de inkomsten. Dat maakt dat de rentabiliteit in de lift zit en zowel het werkingssaldo als het eindresultaat van de drie vzw's in toenemende mate positief is. Meer nog, de tenoren van het

gastronomie-onderwijs realiseerden alle drie in het boekjaar 2010 hun beste winstprestatie uit het recente verleden. Het lijkt wel of de scholen van elkaar hebben afgekeken tijdens het examen bedrijfsbeheer en boekhouding...!

Nog meer goed nieuws is de vaststelling dat, ondanks een hoog investeringsritme, de drie vzw's hun **bankschulden** in de jongste vijf jaren substantieel hebben afgebouwd. Zo verhogen ze niet enkel hun rentabiliteit, maar ook hun solvabiliteit als solide hefboom voor de toekomst. ■

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:
www.westvlaanderenwerkt.be

Interview

Excellent in hun gastronomische niche

Jan Bart Van In • publicatieverantwoordelijke WES

Wat zijn de missie, de eigenheid en de specifieke kenmerken van de drie grootste West-Vlaamse hotelscholen? Een vraag voor de respectievelijke directeurs.

Wat is de missie van uw school uitgedrukt in één zin?

Raf Sonnevile, directeur Hotelschool Ter Duinen: "Onze missie luidt: sterk in horeca-opleidingen."

Filiep Defraye, directeur Hotel- en Toerismeschool Spermalie: "Kwalitatieve opleiding en opvoeding zowel in de breedte als in de diepte, in de sfeer van hospitality. Dat is dus een stuk ruimer dan enkel restaurant en keuken."

Raph Van Looke, directeur IVV Ter Groene Poorte: "Op-voeding is ons vak". Hierbij profileren we ons niet enkel als een koksschool, maar ook als een voedingskenniscentrum in meerdere domeinen. Daarbij hanteren we binnen onze schoolstructuur drie kernwoorden: 'open' (iedereen is welkom), 'breed' (een focus op voeding, naast een ruim pakket algemene vakken) en 'sterk'. Dat laatste zowel voor de sterken als voor de zwakkeren. Dit alles wordt ondersteund door een goed uitgebouwde leerlingenbegeleiding."

Waarin onderscheidt uw instelling zich van de andere koksopleidingen in Vlaanderen?

Raf Sonnevile: "Er is onze sterke focus op gastronomie. We zijn geen onderdeel van een grotere beroeps- of technische school die ook andere opleidingen aanbiedt en ook niet van een voedingsschool met slagerij- of bakkerijopleiding. Onze perifere ligging aan zee en in de Westhoek is uniek en is meer een voordeel dan een nadeel. De leerlingen die op maandagmorgen of op zondagavond naar ons komen, passeren via de trein of de wagen meestal een reeks andere koksscholen, vooraleer zij bij ons geraken. Dat zij en hun ouders bereid zijn die afstand af te leggen, is dan ook het gevolg van een bewuste keuze. Dat zegt iets voor de sterke repu-

tatie die wij verworven hebben. School lopen aan zee, en dat bovendien in een groen domein, is een aantrekkelijke factor voor onze leerlingen. We hebben een record hoog aantal internen (90%) onder onze leerlingen. Er is ons herhaaldelijk aangewreven dat we een uiterst strenge en elitaire school zijn, maar ik stel vast dat onze oogst aan oud-leerlingen, die in hun beroepsloopbaan met een eigen horecazaak beginnen, hoger is dan bij de meeste collega's. We merken ook dat er bij onze leerlingen minder vlucht uit het beroep is dan de algemene trend in de horeca-sector. Ter Duinen is wellicht ook de enige hotelschool die over een eigen wijngaard beschikt. We zijn zeer praktijkgericht en sturen onze leerlingen zo lang en zo vroeg mogelijk op stage."

BREDE KIJK OP DE MAATSCHAPPIJ

Filiep Defraye: "Onze combinatie van Hotel (gastronomie-opleidingen), Hospitality en Toerisme, zonder andere BSO- of TSO-opleidingen, is vrij uniek in Vlaanderen. Onze ligging in de historische Brugse binnenstad, in een omgeving met toch veel groen, is ook bijzonder. We waren oorspronkelijk een meisjesschool, maar de jongste jaren is de verhouding tussen jongens en meisjes quasi in evenwicht, wat vandaag (nog) niet evident is in onze onderwijsniche. We hebben al jarenlang de status van 'hofleverancier' en we realiseerden begin 2012 onze 60^e opdracht voor het Koninklijk Paleis. Meer dan sommige andere collega's hechten we veel belang aan een brede didactische pedagogische opleiding en zijn we minder gefixeerd op 'praktijk', ook al is praktijkonderwijs voor ons uiteraard een belangrijke pijler van ons leerplan. We gaan voor een brede kijk van onze leerlingen op de maatschappij en dat vertaalt zich onder meer in een grote deelname aan culturele projecten. We werken ook meer vakoverschrijdend en zijn minder competitief ingesteld. Daarom doen we bewust niet mee aan culinaire wedstrijden

tussen scholen. Samen met onze collega Ter Duinen zijn we de enige koksschool in Vlaanderen die ook een 7^e specialisatiejaar TSO-Hotelbeheer aanbiedt als overgang naar een bacheloropleiding."

SYNERGIE ALS MEERWAARDE

Raph Van Looke: "Onze koksschool is ingebed in een 'rijke' voedingscampus. We opereren op een uitgestrekte site die we delen met twee andere onderwijsverstrekkers. Ons zwaartepunt ligt op de beroepsopleiding en dat maakt van onze gastronomie-afdeling een echte 'koks-school' met opleidingen die dicht bij het fornuis staan.

Dat we naast een koksschool ook een slagerij- en een bakkerijschool tellen, is een extra troef voor onze koks in spé. Het biedt synergieën tussen de diverse vakgebieden. Specifieke kennis en vaardigheden worden door echte vakspecialisten aangereikt en bieden een professionele meerwaarde voor onze koks. Naast onze rol als vakschool zetten we ook zwaar in op voedingstechniek en dat leidt, wellicht meer dan bij onze collega's, tot een intense samenwerking met diverse voedingsbedrijven. Onze wetenschappelijke opleiding 'voedingstechnieken' leert technieken aan in functie van de beste toepassingen en ook dat heeft een positieve weerslag op de koksopleiding.

We zijn ook de enige onderwijsinstelling in onze niche die 10 zevende specialisatiejaren aanbiedt. Dat maakt dat ook leerlingen die eerder een andere koks-school doorliepen bij ons terecht komen voor een aanvullende opleiding. Ter Groene Poorte is ambitieus en competitief ingesteld en we nemen dan ook graag deel aan wedstrijden. We meten ons graag met anderen om te weten waar we zelf staan en om innovaties te ontdekken." ■

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:
www.westvlaanderenwerkt.be

De kracht van een (internationaal) netwerk

De drie grootste West-Vlaamse koksscholen trekken een groot potentieel aan leerlingen van ver buiten de provinciegrenzen aan. Hun aanzuigefect is een bevestiging van de ijzersterke reputatie die ze verwerven binnen hun pedagogisch vakgebied.

De figuren 1, 2 en 3 op deze pagina illustreren de herkomst van de leerlingen bij Spermalie, Ter Duinen en Ter Groene Poorte in het schooljaar 2011-2012.

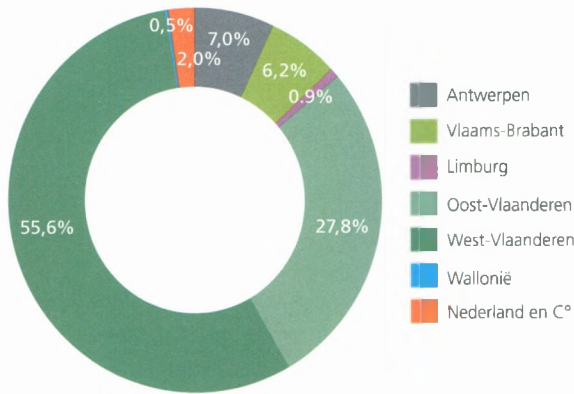
Spermalie trekt 45% van haar schoolbevolking aan van buiten West-Vlaanderen. De school rekruteert 12 leerlingen van bij onze noorderburen, goed voor ruim 2% van haar totale populatie en heeft één inschrijving uit het Groothertogdom Luxemburg.

Ter Duinen komt naar voren als de kampioen van de leerlingenmobiliteit met een aandeel van ruim 60% aan scholieren van buiten West-Vlaanderen. Meer dan 5% van de leerlingen komt uit Nederland en er zijn ook twee studenten bij uit Polen en uit Duitsland.

Directeur Raf Sonnevillie: "Het aantal leerlingen uit Nederland is de jongste jaren vrij stabiel. Wij doen op die 'markt' nochtans geen actieve promotie. De reputatie en het succes van sommige van onze Nederlandse oud-leerlingen (die zich ondermeer vertaalt in twee Nederlandse Michelinsterrenrestaurants) maakt dat we uit die regio's telkens nieuwe 'rekruten' aantrekken. Dat is de kracht van een netwerk"

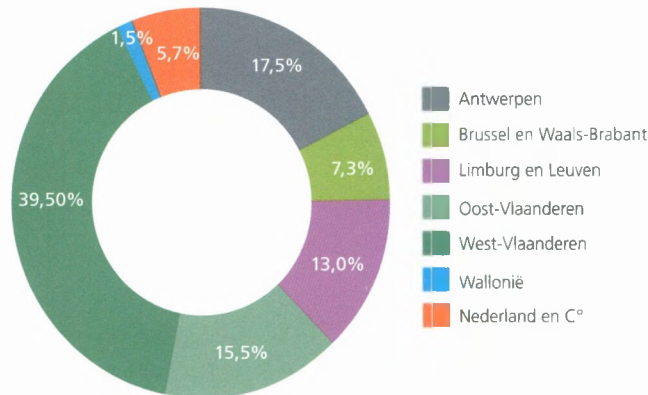
Ook **Ter Groene Poorte** rekruteert leerlingen vanuit het ganse land, met een merendeel uit West- (49%) en Oost-Vlaanderen (32%). De Brugse instelling telt 27 Nederlandse studenten. Het feit dat driesterrenchef Sergio Herman van restaurant Oud Sluis hier school liep, is een illustratie van de internationale wervingskracht.

Figuur 1
Herkomst van de leerlingen Hotel- en Toerismeschool Spermalie, schooljaar 2011-2012



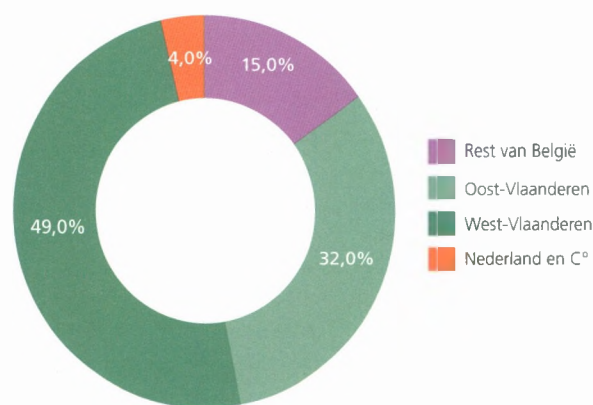
BRON: schooldirectie Hotelschool Spermalie

Figuur 2
Herkomst van de leerlingen Hotelschool Ter Duinen, schooljaar 2011-2012



BRON: schooldirectie Hotelschool Ter Duinen

Figuur 3
Herkomst van de leerlingen Ter Groene Poorte, schooljaar 2011-2012



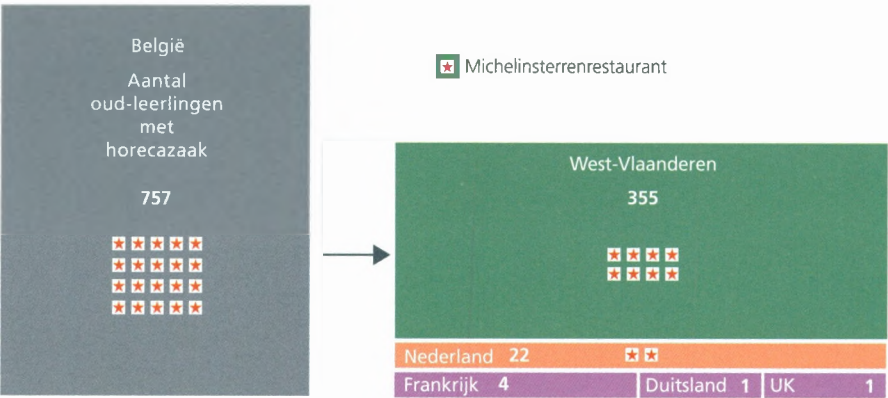
BRON: schooldirectie Ter Groene Poorte

Leveranciers van sterrenchefs

Een andere grote troef en significante toegevoegde economische waarde van de West-Vlaamse 'big three' binnen het gastronomie-onderwijs, is hun wijdivertakt **netwerk aan oud-studenten**. Ook die uitstroom kent een internationale dimensie. **Figuur 4** toont de uitwaai-ring van het aantal oud-studenten van **Hotelschool Ter Duinen**, waarvan er anno 2011, **757** finaal kozen voor een eigen horecazaak (restaurant, bistro, trai-teurszaak, grootkeuken, ...). Het gros van deze situeert zich in het Belgenland (727 of 96%), maar er zijn ook 28 'gastronomiemis-sionarissen' in het buitenland aan de slag, waarvan 22 in Nederland, 4 in Frankrijk, één in het Verenigd Koninkrijk en één in Duitsland. De binnenlandse 'anciens' van Ter Duinen hebben (anno voorjaar 2012) 20 Belgische Michelinsterrenrestaurants in hun gelederen. Op een totaal van 107 Belgische sterrenzaken zijn deze goed voor een marktaandeel van **19%**, inclusief twee van de drie Belgische driesterren-restaurants, met name **Hof Van Cleve** en **De Karmeliet**. Als we op zoek gaan naar de oudgedienden van Ter Duinen in West-Vlaanderen, dan komen we uit bij 8 sterrenrestaurants op een totaal van 22. Dat maakt dat **meer dan een derde (36%)** van de chef-koks van de West-Vlaamse toprestaurants een opleiding volgde in Koksijde. Een indrukwekkend cijfer. We vinden de anciens van Ter Duinen ook terug aan het hoofd van twee Nederlandse sterrenrestaurants.

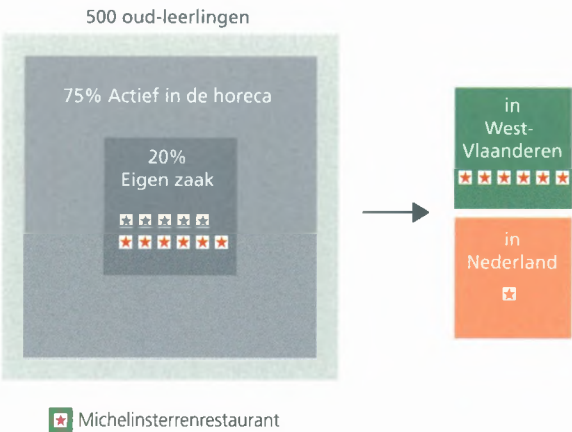
Figuur 5 toont een (onvolledige) situatie bij de oud-studenten van **Ter Groene Poorte**. Die is gebaseerd op een enquête afgenomen in 2012 bij een 500-tal oud-studenten (van de integrale voedings-school) die minstens 10 jaar voordien waren afgestudeerd. Uit die peiling bleek dat 75% van deze nog in de voedings-sector actief was en 20% bovendien een eigen zaak uitbaatte. Niet minder dan **11** oud-leerlingen staan momenteel aan het hoofd van een binnenlands Michelin-sterrenrestaurant en daarvan zijn er **6** gevestigd in West-Vlaanderen. Daaronder ook de chef-kok van driesterrenrestaurant **Hertog Jan**. Tellen we daar het fameuze driesterrenrestaurant **Oud Sluis** (net over

Figuur 4
Uitstroom van oud-leerlingen van de Hotelschool Ter Duinen versus horeca, situatie 2011



BRON: schooldirectie Hotelschool Ter Duinen

Figuur 5
Uitstroom van oud-leerlingen van Ter Groene Poorte versus horeca, situatie 2011



BRON: schooldirectie Ter Groene Poorte

de grens) bij, dan komen we aan zeven 'West-Vlaamse' culinaire sterrendragers die in de Spoorwegstraat in Brugge zijn klaargestoomd.

Van **Spermalie** kregen we geen overzicht van de situatie van hun oud-leerlingen. Maar ook deze school telt een aantal oud-leerlingen die als chef een Michelinster veroverden voor hun kookkunst. Bovendien volgden diverse gastvrouwen, die vandaag een sleutelrol spelen in de uitbating van een sterrenrestaurant, hun opleiding in

Spermalie. Een actueel wapenfeit is zeker het melden waard: oudgediende **Koen Vanderstraeten** was in het voorjaar 2012 aan de slag als keukenchef in het **restaurant SHO Shaun Hergatt in New York**, dat in die periode zijn tweede Michelinster bemachtigde. ■

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:
www.westvlaanderenwerkt.be



www.syntrawest.be

OPLEIDINGEN

voor wie vooruit wil!

Meer en beter ondernemen met Syntra West.

- Opleiding
- Opleidingsplanning en competentie management
- Begeleiding en advies
- Subsidieadvies

Voor meer inlichtingen in verband met onze dienstverlening aan bedrijven kunt u terecht op **078 353 653** of via e-mail: **info@syntrawest.be**



www.syntrawest.be



Gastronomie en toerisme: een geslaagd huwelijk?

Foto: Jurgen de Witte

Rik De Keyser • bestuurder-directeur WES

Hoe groot is de markt van het gastronomisch reizen en waarom wint gastronomie aan belang als toeristisch product? Welke kritieke succesfactoren zijn de sleutel om dit potentieel aan verblijftoe-risme te valoriseren?

De hedendaagse toerist is op zoek naar nieuwe ervaringen, is geïnteresseerd in een gezonde levensstijl en wil de lokale cultuur beleven. Streekproducten en gastronomie helpen mee deze behoeften in te vullen en dragen bij tot de gewenste authentieke en kwaliteitsvolle beleving.

Streekproducten en gastronomie zijn op vandaag al een belangrijk aspect van het toeristisch product. Nemen we het voorbeeld van Brugge. Deze stad beschikt over een sterk, internationaal gerenommeerd toeristisch product dat zich concentreert rond vijf speerpunten. Deze zijn het

historisch onroerend en roerend erfgoed, de musea en de Vlaamse primitieven, cultuur, evenementen én gastronomie.

Sterrenrestaurants zijn in Brugge ruim voorradig. Niets voor niets wordt Brugge de "sterrenstad bij uitstek" of zelfs de

culinaire hoofdstad van België genoemd. Brugge heeft op zijn grondgebied 1 ster per 8.394 inwoners tegenover 1 ster per 71.058 inwoners in Brussel, 1 ster per 72.009 inwoners in Antwerpen en 1 ster per 248.070 inwoners in Gent. Gastronomie is echter meer dan sterrenrestaurants. Het gaat ook over producenten van kwaliteitsvolle chocolade, bier, koekjes, enz. Evenementen zoals Choco-Laté of Kookeet leggen evenzeer de link met de gastronomische troeven van Brugge.

Onze rijke eet-, drink- en tafelcultuur wordt ook meegenomen in de merkessentie van Vlaanderen onder de noemer "baanbrekend vakmanschap". Baanbrekend vakmanschap wordt voortaan het merkverhaal voor alle internationale promotie van Vlaanderen. Het moet de motivator worden om de verschillende steden en regio's in Vlaanderen te bezoeken.

De markt van gastronomie en reizen in België

We moeten allemaal eten en drinken zowel thuis als op reis. Echter, voor de ene persoon is eten, drinken en tafelen heel wat belangrijker dan voor de andere. Voor sommigen zijn de gastronomische geneugten van een bepaalde bestemming zelfs het belangrijkste motief om er naar toe te reizen.

Er zijn dus gradaties in de toeristische beleving van gastronomie. Grosso modo kunnen we het reispubliek in drie categorieën onderverdelen. Er is vooreerst een groep personen die gastronomie als belangrijkste aspect van hun korte of lange vakantie betitelen. Gastronomie moet in dit geval ruim worden gezien en omvat niet enkel restaurantbezoek, maar ook degustaties van allerhande (streek) producten, het bezoek aan brouwerijen, wijn- en champagnekelders, enz. Het WES-onderzoek naar het reisgedrag van de Belgen leert ons dat dit gastronomisch segment maar een klein deel van de totale reismarkt vertegenwoordigt. Het gaat maar over **1,7%** van alle korte en lange commerciële vakanties van de Belgen in de periode april 2010-maart 2011. In absolute aantallen betekent dit wel dat



220.000 korte of lange vakanties in het teken staan van gastronomie.

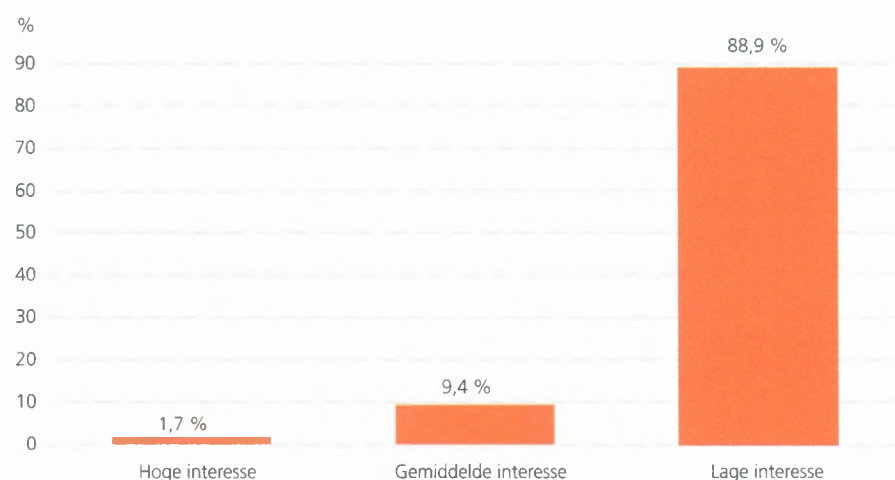
Daarnaast is in 9,4% van de korte en lange vakanties sprake van een gemiddelde interesse in gastronomie. Dit wil zeggen dat gastronomie deel uitmaakt van het activiteitenpakket van de korte of lange vakantie, maar niet het voornaamste ingrediënt van deze vakantie is. In absolute cijfers betekent dit dat gastronomie

één van de activiteiten is in **1,2 miljoen reizen**.

Er is ten slotte een derde categorie van reizen waar gastronomie niet is vernoemd als een van de top vijf activiteiten tijdens de reis. De klemtoon van de reis lag dus helemaal op andere aspecten (zoals het gezin, cultuur, sport, enz.). Deze typering is van toepassing op 88,9% van de reismarkt in België.

Figuur 1

De interesse voor gastronomie bij de commerciële reizen van de Belgische bevolking in 2010 (in %)



BRON: WES-onderzoek naar het reisgedrag van de Belgen in 2010

Het hoeft niet te verwonderen dat het segment met hoge interesse voor gastronomie een groter deel uitmaakt van de korte vakanties met 1 tot 3 nachten dan van de lange vakanties met 4 nachten en meer. Meer dan 3% van de korte vakanties staan volledig in het teken van gastronomie tegenover minder dan 1% van de lange vakanties en 1,7% gemiddeld voor alle commerciële reizen. Deze vaststelling geldt zowel voor korte vakanties in eigen land als in het buitenland.

Gastronomen besteden meer

De segmenten die gepassioneerd of geboeid zijn door gastronomie mogen dan misschien klein lijken, ze vertonen vanuit toeristisch oogpunt meerdere interessante kenmerken.

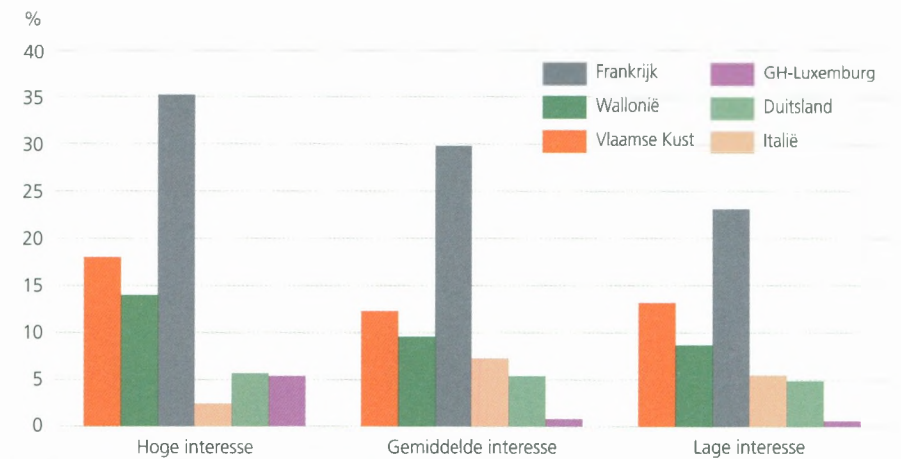
Een eerste vaststelling is dat gastronomen duidelijk meer besteden per persoon en per nacht. Uit het WES-onderzoek naar het reisgedrag van de Belgen blijkt dat het topsegment met hoge interesse in gastronomie gemiddeld 120 euro per man-nacht uitgeeft tegenover gemiddeld nog geen 80 euro voor het segment met een gemiddelde gastronomische interesse. Dit laatste cijfer komt overeen met het gemiddelde voor alle commerciële reizen samen. Dit betekent ook dat reizen waarin gastronomie niet behoort tot de top vijf van activiteiten, aanleiding geven tot gemiddeld lagere bestedingen (circa 70 euro per man-nacht).

Een tweede beschouwing slaat op het aspect seizoensspreiding. Van zodra gastronomie deel uitmaakt van de reis zien we dat de reizen veel vaker plaatsvinden in de maanden mei, september, oktober en november en als dusdanig bijdragen tot een betere bezetting van de sector doorheen het jaar.

Een laatste aspect is dat gastronomie kansen biedt voor binnenlandse bestemmingen als de Vlaamse Kust en Wallonië. De gastronomische topbestemming bij uitstek is en blijft evenwel Frankrijk. 30% à 35% van de reizen die rond gastronomie draaien, vinden in Frankrijk plaats tegenover gemiddeld 23% van alle andere reizen.

Figuur 2

De bestemming van de commerciële reizen van de Belgische bevolking in 2010, naar de interesse voor gastronomie (in %)



BRON: WES-onderzoek naar het reisgedrag van de Belgen in 2010

De drivers achter gastronomie en reizen

Het is niet toevallig dat er steeds meer aandacht is voor gastronomie in het algemeen en de combinatie gastronomie en reizen in het bijzonder. Zonder exhaustief te willen zijn, kunnen meerdere factoren worden aangehaald die als drivers fungeren voor de ontwikkeling van deze niche.

1 Demografische veranderingen

Het is algemeen bekend dat de oudere leeftijdsklassen in de toekomst aan belang zullen winnen. Laat dit nu precies de

leeftijdsgroepen zijn die zich bijzonder aangesproken voelen door gastronomie.

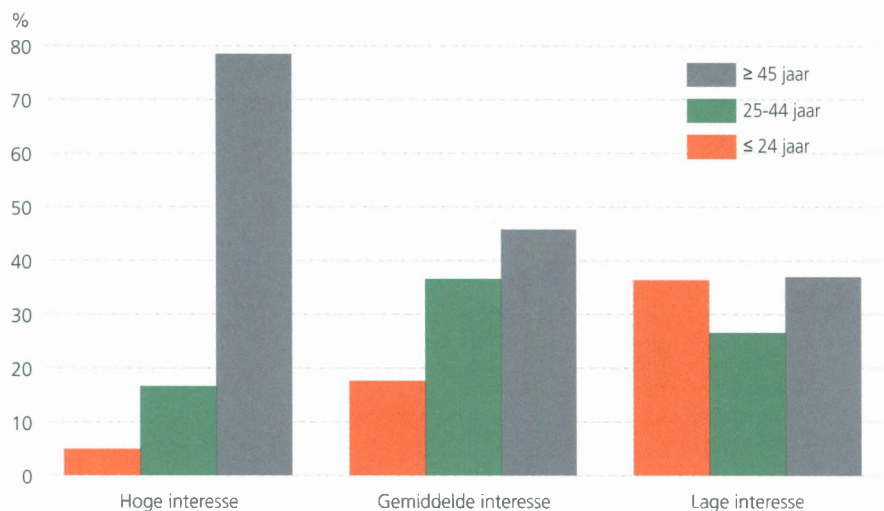
Nemen we nogmaals de Belgische reismarkt als voorbeeld. De reizen met gastronomie op nummer één als activiteit, worden in bijna 80% van de gevallen ondernomen door personen van 45 jaar en ouder. Het aandeel van deze leeftijdscategorie is in dit geval dubbel zo groot als gemiddeld. Ook wanneer gastronomie deel uitmaakt van de top vijf activiteiten, is het belang van de 45-plussers groot maar weliswaar kleiner dan bij de echte gastronomische toeristen.



Foto: Jürgen de Witte

Figuur 3

Het leeftijdsprofiel van de Belgische commerciële reizigers in 2010, naar de interesse voor gastronomie (in %)



BRON: WES-onderzoek naar het reisgedrag van de Belgen in 2010

Deze cijfers bewijzen dat de voorspelde kwantitatieve groei van de hogere leeftijdsegmenten een grotere belangstelling voor gastronomie als gevolg zal hebben.

2 Topchefs en de media

De topchefs en hun aanwezigheid in de media hebben een substantiële invloed op de groeiende belangstelling voor gastronomie. Diverse televisiekookprogramma's, de creatie van een niche-televisiekanaal zoals Njam!, kookbijlagen in de kranten, de overvloed aan kookboeken en de aanwezigheid van klaargemaakte maaltijden van topchefs in de rekken van de supermarkten, dragen allemaal bij tot de huidige hype rond gastronomie.

3 Toprestaurants investeren in toerisme

Significant is ook dat steeds meer West-Vlaamse toprestaurants investeren in overnachtingscapaciteit via een eigen hotel of B&B. Tweesterrenrestaurant **Hostellerie St-Nicolas** uit Elverdinge opende in september 2011 een hotel met vier kamers. Driesterrenspeler **De Karmeliet** in Brugge lanceerde begin 2012 zijn hotel Bonrepo met eveneens vier kamers. Restaurant **Ten Bogaerde** uit Koksijde, dat in november 2011 een eerste Michelinster heeft binnengerijfd, plant in 2014 de opening van een hotel met seminarieruimte.

4 Gezondheid en welzijn

De burger is zich op vandaag veel meer bewust van zijn gezondheid en de rol die voeding op dit vlak speelt. Gezond eten is een issue dat veel mensen dagelijks bezighoudt.

Eten, drinken en tafelen wordt ook meer en meer een sociaal gebeuren waarbij tijd wordt genomen om de banden met familie en vrienden aan te halen. Samen tafelen is een oase van tijd creëren weg van alle drukte.

5 Streven naar authenticiteit

De consument wil steeds nieuwe ervaringen beleven. Voeding is een belangrijk onderdeel van de hedendaagse beleavings-economie. Ook toeristen willen nieuwe smaken leren kennen en hun kennis op vlak van bereidingen verhogen.

Regionale producten en maaltijden kunnen consumenten en toeristen een authentieke ervaring bezorgen. In bepaalde gevallen betekent het ook een terugkeer naar de roots, naar voeding die simpel is, geworteld is in een bestemming en natuurlijk wordt bereid.

Besluit

Steeds meer bestemmingen beginnen zich te realiseren dat er een potentieel is voor gastronomisch toerisme. Gastronomie

kan de aantrekkingskracht van een bestemming verhogen en bijdragen tot de creatie van een authentieke ervaring aan consumentenzijde, enerzijds, en productdifferentiatie ten opzichte van de concurrentie aan producentenzijde, anderzijds.

Er zijn echter meerdere kritieke succesfactoren die moeten worden vervuld om dit potentieel te kunnen valoriseren. Er moet vooreerst een voldoende **densiteit en variëteit** aan dragende gastronomische elementen in de bestemming zijn die samen de nodige beleving kunnen creëren. Daarnaast moeten de gastronomische actoren in voldoende mate een toeristische reflex hebben.

Bovendien moet er voldoende **omkadering** zijn van het gastronomisch basisproduct. Een gastronomische trip bestaat immers niet enkel uit gastronomie. Het WES-onderzoek naar het reisgedrag van de Belgen toont aan dat gastronomie ook een mooie natuur, interessante bezienswaardigheden, rust, hotelcomfort en gastvrijheid opzoeken. Vergeten we tenslotte niet de mogelijkheden om "digestief" te kunnen wandelen... Het toeristisch product moet dus maximaal beantwoorden aan de brede wensen van de gastronomische toeristen om succesvol te zijn binnen deze niche. Gastronomie en toerisme is daarom niet noodzakelijk en automatisch een voltreffer voor elke bestemming. ■

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:
www.westvlaanderenwerkt.be



Syntra West, de professionele opleidingspartner voor horecazaken
 'Tapa-Tapa' is beste Belgisch restaurant met buitenlandse keuken

"Horecaopleidingen van Syntra West als brede basis"

'Tapa-Tapa' uit Alveringem is tijdens de Horeca Awards uitgeroepen tot 'het betere Belgische restaurant met buitenlandse keuken 2011'. De tapasbar brengt de wereldkeuken in de vorm van tapas, verkrijgbaar in menu of à la carte, steeds vers bereid in huis én met producten van topkwaliteit. Hilde Stekelorum, de sterke vrouw in de keuken, leerde de stiel bij opleidingsinstituut Syntra West. „Blijven bijscholen is de basis van vernieuwend werken”, zegt Hilde.

„In hun tapasrestaurant 'Tapa-Tapa' investeren Hilde Stekelorum (44) en Frank Pinson (55) in kwaliteit, zowel van de producten en de bediening als van het gezellige interieur”. Met deze woorden motiveerde de jury van de Horeca Awards haar keuze voor 'Tapa-Tapa' als winnaar binnen de categorie 'beter Belgisch restaurant met buitenlandse keuken'.

„Uiteraard zijn we fier met deze erkenning. We vielen ook in de prijzen achter de schermen, want onze afwasser eindigde tweede binnen zijn categorie op de Horeca Awards”, vertelt Hilde.

'Tapa-Tapa' brengt een uitgebreide reeks klassiekers uit de Spaanse tapasbars, maar Hilde en haar team ontwerpen daarnaast ook eigen tapas met ingrediënten uit de hele wereld. Of zoals de jury van de Horeca Awards het verwoordt: „er staan een veertigtal tapas op de kaart, waaronder een aantal puur vegetarische, maar de gasten kunnen zich ook laten verrassen met een culinaire ontdekkingstocht volgens het marktaanbod”. „Frank en ik hebben onze eerste horecastappen gezet in 2004 met het 'Patersvat' in Dorp 10 in Alveringem. We hadden een café overgenomen en er een brasserie van gemaakt waar je terecht kon voor zowel tapas, als belegde broodjes, slaatjes en pannenkoeken. De tapas waren meteen een succes, en we beslisten om het overige aanbod van de kaart te verwijderen én de naam van de zaak te veranderen.

In 2008 zijn we verhuisd naar de huidige locatie, Dorp 4 in Alveringem”, zegt Hilde. De recente Horeca Award is niet de eerste prijs die 'Tapa-Tapa' intussen in de wacht sleepte. Het tapasrestaurant won in november 2010, in het kader van de Week van de Smaak, een Spaanse topchef die een week lang bij hen kwam koken.

In februari 2011 waren ze genomineerd als 'creatieve ondernemer' door Unizo, en in april ontving 'Tapa-Tapa' het Q-kwaliteitslabel van Westtoer.

Chef Hilde Stekelorum is nochtans van opleiding vertaler-tolk Engels-Spaans, maar ze leerde de horecastiel bij Syntra West, dat in haar opleidingsaanbod ook een professionele partner is voor horecazaken. „Toen we destijds het 'Patersvat' begonnen zijn, heb ik twee jaar de opleiding 'Restauranthouder' van Syntra West gevolgd in avondschool. We kregen zowel theoretische cursussen rond bijvoorbeeld veiligheid, hygiëne en wijn, als praktische lessen zoals het leren koken. Ik ben uiteindelijk als laureaat van de opleiding uit de bus gekomen”, vertelt Hilde, die intussen nog heel wat andere horecaopleidingen bij Syntra West volgde. „Onder andere 'bier en gastronomie', 'wereldkeuken', 'opleiding bij sterrenchefs', en 'management' heb ik al achter de rug, en 'vacuüm koken' en 'nieuwe technieken' staan nog op mijn verlanglijstje. Mijn man Frank zal binnenkort de opleiding 'sommelier' en 'barista' volgen”, zegt Hilde. „Syntra West heeft een mooi en divers aanbod voor horecazaken.

We hechten veel belang aan bijscholing en zijn heel tevreden over de opleidingen. Tussen de eigen vier muren kan je geen nieuwe dingen ontdekken en niet vernieuwend werken. Je kan onmogelijk alles zelf uitvinden, en daarom gaan we te leer bij de meesters die bereid zijn hun kennis te delen. De gastchefs van Syntra West hebben ons al heel wat bijgebracht, zoals technieken om sneller te werken en gerechten mooier te brengen. We investeren er heel wat tijd in, maar zijn ervan overtuigd dat het resultaat te zien is in onze zaak”, besluit Hilde.



078 353 653 (Lokaal tarief)
 info@syntrawest.be
 www.syntrawest.be



west-vlaamse intercommunale

publieke ontwikkelaar en beheerder van bedrijventerreinen



info

baronruzettelaan35
8310 brugge
www.wvi.be
T+32 (0)50 36 71 71
E infoloket@wvi.be



■ **ambachtelijke zones
en
lokale bedrijventerreinen**

■ **regionale bedrijventerreinen**

■ **bedrijfsverzamelgebouwen**

■ **reconversie
industriële panden**

■ **specifieke zones zoals >**

luchthavengebonden bedrijvenzone

watergebonden bedrijvenzone

transport & distributie

detailhandelszone

kantorenzone

dienstenzone

■ **gemengde stadsontwikkelingsprojecten**



Tewerkstelling in de restaurants in West-Vlaanderen

Jobcreatie rond het fornuis



Tanja Termote • senior researcher WES

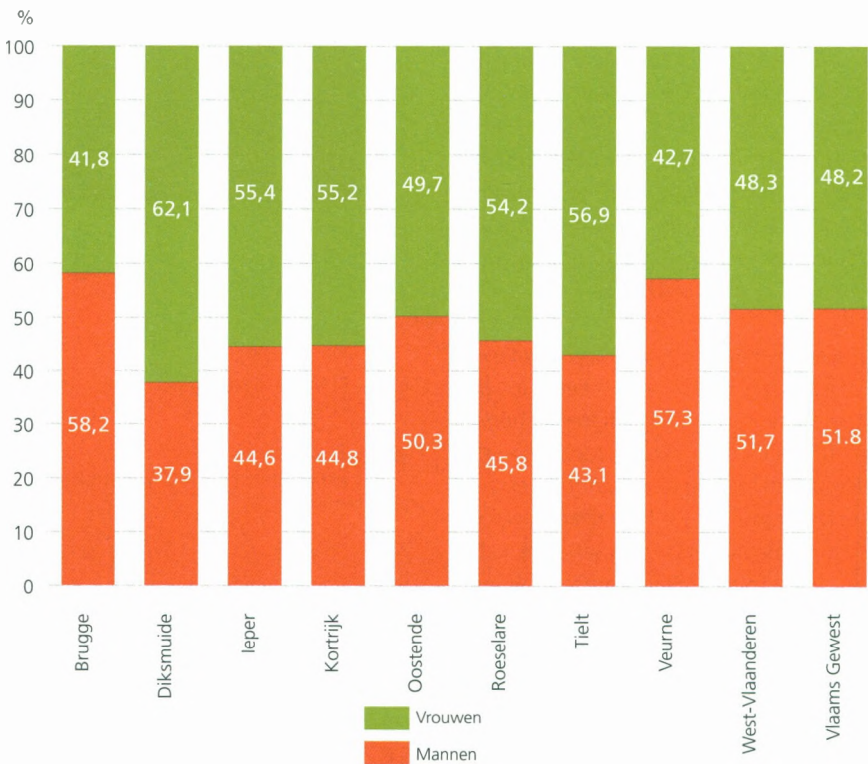
In West-Vlaanderen zijn 11.428 personen tewerkgesteld in restaurants. Het gaat om 2,3% van de totale tewerkstelling in onze provincie. Ongeveer drie op de vier tewerkgestellten zijn loontrekkend en een kwart is zelfstandige of helper. De tewerkstelling in deze sector neemt verder toe.

De cijfers zijn afkomstig van de RSZ en de RSVZ. De restaurantsector werd afgebakend op basis van de Nace-Bel-codes 2008. Het gaat om code 56.1: 'restaurants en mobiele eetgelegenheden'. De laatst beschikbare cijfers gaan tot einde 2009. Meer recente RSZ-cijfers waren helaas nog niet beschikbaar bij afsluiting van deze editie.

De sector telde op 31 december 2009, 2.274 vestigingen met 8.713 loontrekkenden in onze provincie (zie tabel 1). Daarnaast zijn er ook 2.715 zelfstandigen en helpers actief. Alles samen komt dit neer op een totale tewerkstelling van 11.428 personen in West-Vlaanderen. In Vlaanderen tellen we 50.178 tewerkgestellten in restaurants. 22,8% van deze tewerkstelling situeert zich dus in West-Vlaanderen.

Figuur 1 toont de verdeling van de tewerkstelling naar geslacht. In West-Vlaanderen is 51,7% van de tewerkgestellten man tegenover 48,3% vrouw. In Vlaanderen stellen we een gelijkaardige verdeling

Figuur 1
Aandeel van mannen en vrouwen in de tewerkstelling in restaurants op 31 december 2009, naar arrondissement



BRON: RSZ, RSVZ, verwerking WES

Tabel 1
Tewerkstelling in restaurants (*) in West-Vlaanderen op 31 december 2009, naar arrondissement

Arrondissement	Aantal vestigingen	Loontrekkenden			Zelfstandigen en helpers (**)			Totaal		
		Mannen	Vrouwen	Mannen en vrouwen	Mannen	Vrouwen	Mannen en vrouwen	Mannen	Vrouwen	Mannen en vrouwen
Brugge	778	1.915	1.352	3.267	460	353	813	2.375	1.705	4.080
Diksmuide	46	36	97	133	52	47	99	88	144	232
Ieper	143	278	385	663	103	88	191	381	473	854
Kortrijk	349	525	821	1.346	312	212	524	837	1.033	1.870
Oostende	436	708	756	1.464	262	201	463	970	957	1.927
Roeselare	175	317	415	732	121	103	224	438	518	956
Tielt	70	54	98	152	71	67	138	125	165	290
Veurne	277	539	417	956	159	104	263	698	521	1.219
West-Vlaanderen	2.274	4.372	4.341	8.713	1.540	1.175	2.715	5.912	5.516	11.428
Vlaams Gewest	9.040	18.625	19.293	37.918	7.354	4.906	12.260	25.979	24.199	50.178

(*) Nace-Bel 2008, code 56.1: restaurants en mobiele eetgelegenheden

(**) Zelfstandigen en helpers exclusief de bijberoepen

BRON: RSZ, RSVZ, verwerking WES

vast. In de arrondissementen Veurne en Brugge zijn er relatief meer mannen dan vrouwen actief in de restaurantsector. In het arrondissement Diksmuide zien we daarentegen een oververtegenwoordiging van de vrouwen (62,1%) in de tewerkstelling. Dit is ook, maar in mindere mate het geval voor de arrondissementen Tielt, Ieper, Kortrijk en Roeselare.

Figuur 2 toont het aandeel van loontrekkenden, enerzijds, en zelfstandigen en helpers, anderzijds, in de tewerkstelling in restaurants. 76,2% van de tewerkgestelden zijn loontrekkend, tegenover 23,8% zelfstandigen en helpers. Ook hier zien we grote verschillen tussen de arrondissementen. De arrondissementen Brugge (80,1%) en Veurne (78,4%) tellen het grootste aandeel loontrekkenden. In het arrondissement Tielt daarentegen bestaat 47,6% van de tewerkstelling uit zelfstandigen en helpers en in het arrondissement Diksmuide 42,7%.

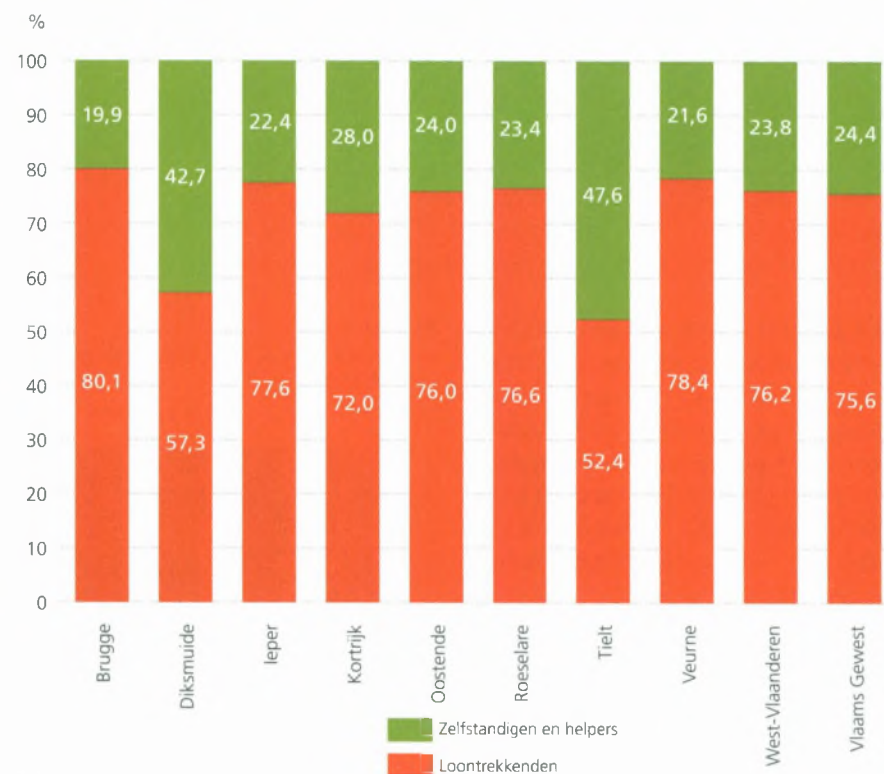
Van alle tewerkstelling in West-Vlaanderen is momenteel **2,3%** gesitueerd in de restaurantsector. Dit ligt duidelijk hoger dan in Vlaanderen, waar 1,9% van de totale tewerkstelling plaatsvindt in restaurants (zie figuur 3). De Noordzeeprovincie bevestigt hiermee zijn reputatie als culinaire pleisterplaats. Het grootste aandeel van de restaurantsector in de totale tewerkstelling gaat naar het arrondissement Veurne. In dit arrondissement situeert 5,1% van de totale tewerkstelling zich in restaurants. Ook de andere twee kustarrondissementen Oostende (3,8%) en Brugge (3,2%) tellen relatief veel tewerkstelling in restaurants.

Kooklustige steden en gemeenten

Tabel 2 toont de evolutie in de periode 2007-2009 van de tewerkstelling in restaurants per West-Vlaamse **gemeente**. Deze paginagrote tabel vindt u terug op de website en in de digitale tabletversie!

Figuur 2

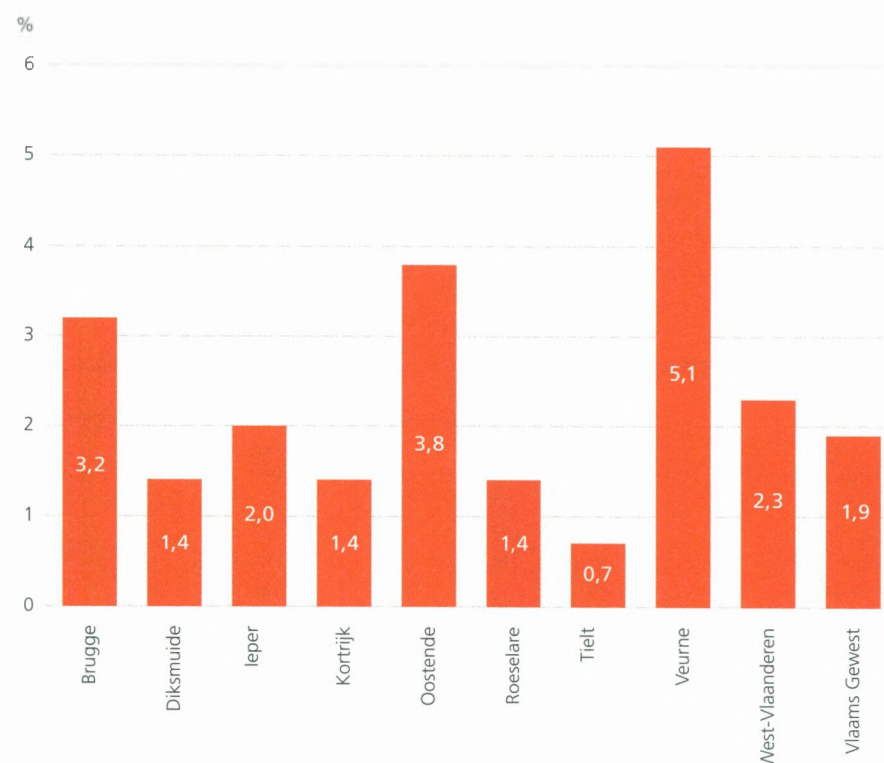
Aandeel van loontrekkenden en zelfstandigen en helpers in de tewerkstelling in restaurants in West-Vlaanderen, naar arrondissement



BRON: RSZ, RSVZ, verwerking WES

Figuur 3

Aandeel van de tewerkstelling in restaurants in de totale tewerkstelling op 31 december 2009, naar arrondissement



BRON: RSZ, RSVZ, verwerking WES

Kaart 1 toont de cijfers op 31 december 2009 en **kaart 2** toont het aandeel van de tewerkstelling in restaurants in de totale tewerkstelling per gemeente.

Tussen 2007 en 2009 is de totale tewerkstelling in restaurants in West-Vlaanderen opgeklommen van 11.183 naar 11.428 personen, een toename met 245 jobs (of 2,2%).

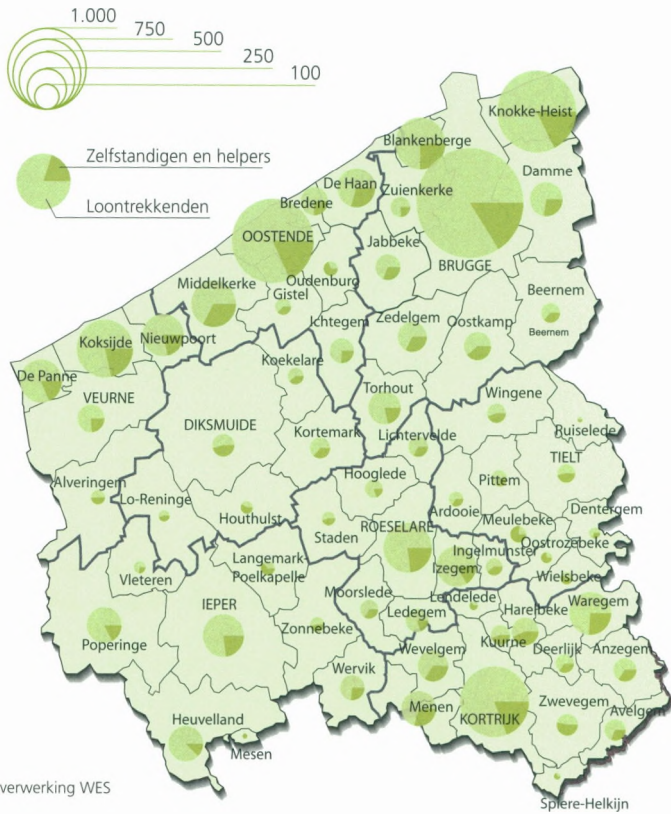
Brugge telde einde 2009 (in absolute cijfers) het meeste aantal werknemers in restaurants, namelijk 1.849. Dit komt neer op 16,2% van de totale tewerkstelling in restaurants in West-Vlaanderen. Oostende was goed voor 1.080 werknemers en Knokke-Heist voor 1.007 werknemers.

In **De Panne** is het aandeel van de tewerkstelling door restaurants in de totale tewerkstelling het grootst, namelijk 9,3%. Hoge aandelen treffen we ook aan in Zuienkerke (7,9%), Blankenberge (7,7%), Knokke-Heist (7,7%), Koksijde (7,3%), Heuvelland (7,3%), Middelkerke (7,2%) en De Haan (7%). Niet toevallig spannen de toerisme-georiënteerde kustgemeenten hier de kroon. ■

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:
www.westvlaanderenwerkt.be



Kaart 1
Tewerkstelling in de restaurants in West-Vlaanderen op 31 december 2009



BRON: RSZ, RSVZ, verwerking WES

Kaart 2
Aandeel van de tewerkstelling in restaurants in de totale tewerkstelling op 31 december 2009

Maximum: De Panne: 9,3%
Minimum: Ruiselede: 0,2%
Provincie West-Vlaanderen: 2,3%



BRON: RSZ, RSVZ, verwerking WES

(Nog) Geen lentebloei voor de West-Vlaamse economie

Nele Depestel • POM West-Vlaanderen

Analyse van het verloop van de sociaaleconomische indicatoren en de conjunctuur in West-Vlaanderen¹

Na een jaar van overwegend neergaande conjunctuur verbeterde de **conjunctuurbarometer van de NBB** voor de provincie West-Vlaanderen naar het jaareinde van 2011. De brutowaarden gingen terug omhoog, ook in januari 2012. In februari was er echter opnieuw een terugval. We kunnen dus zeker niet van een duidelijk of standvastig herstel spreken. Dit wordt bevestigd door de wisselvallige evolutie van de diverse sociaaleconomische indicatoren die in dit conjunctuuroverzicht aan bod komen.

Uit de analyse van de West-Vlaamse arbeidsmarktindicatoren blijkt dat de **totale werkloosheid** weliswaar daalt, maar dat de afnames nog altijd verkleinen en begin 2012 zelfs heel miniem waren. Tegenover de nog dalende totale werkloosheid staat in januari voor het eerst sinds lang een toename van de werkloosheid bij de mannen. Bovendien steeg ook de **jeugdwerkloosheid**. Een verslechterde evolutie van de jeugdwerkloosheid in vergelijking met de evolutie van de totale werkloosheid is indicatief voor een ongunstige conjunctuur. Grote stijgingen

op de vacaturemarkt blijven uit. In januari 2012 bleef de toename van het **aantal ontvangen en openstaande werkaanbiedingen** beperkt in vergelijking met de toenames in 2011. Enigszins contradictorisch is het feit dat de krapte op de arbeidsmarkt nog nooit zo hoog was als in 2011. Wellicht nemen demografische factoren eerder dan economische factoren stilaan de bovenhand in dit verhaal.

Andere indicatoren van het producentenvertrouwen – naast de conjunctuurbarometer van de NBB – toonden in 2011 welis-

Figuur 1
Synthetische conjunctuurcurve voor West-Vlaanderen



BRON: NBB, verwerking: POM West-Vlaanderen.

waar overwegend gunstige evoluties ten opzichte van 2010, maar die gunstige evoluties zwakten in de loop van 2011 af. De groei op jaarbasis van de **omzet, investeringen en export** van de grote ondernemingen met zetel in West-Vlaanderen werd kleiner in de loop van 2011. West-Vlaanderen zag ook haar exportquote afnemen als gevolg van een minder grote groei van de export in vergelijking met de groei van het totale omzetcijfer. Ook werden de afnames van de **tijdelijke werkloosheid** op jaarbasis minder groot. Er waren weliswaar meer **starters** in de provincie in 2011, anderzijds werden er ook meer **faillissementen genoteerd**. De impact van de faillissementen op het **aantal verloren arbeidsplaatsen** was weliswaar minder groot in 2011 dan in 2010.

Ook de consumenten toonden hun twijfel. We werden in de eerste helft van 2011 geconfronteerd met een forse afname van het **aantal vergunde nieuwbouwwoningen**, waardoor ook minder effectief gestart werd met de bouw van nieuwbouwwoningen. Reeds beschikbare cijfers van de tweede helft van 2011 tonen evenwel een verbetering die zelfs de vorm van een inhaalbeweging lijkt aan te nemen. De West-Vlaamse **kleinhandel** zag zijn omzet in 2011 weliswaar stijgen, maar de toename bleef veel beperkter dan de omzetsijging van de globale economie. De **inschrijvingen van nieuwe personenwagens** bleven status quo in 2011 ten opzichte van 2010. ■

1 Opmaak februari 2012

- » De volledige analyse kunt u terugvinden op de website : www.pomwvl.be/conjunctuurnota
- » Meer info: Afdeling Data, Studie en Advies nele.depestel@west-vlaanderen.be of 050 40 73 51

burocenter®

organising your office







print & copy furniture informatics

www.burocenter.be

Lieven Bauwensstraat 15 • 8200 Brugge • Tel. 050 32 04 08 • Fax 050 31 19 12

toonzaal elke werkdag open van 8u45 tot 12u00 & van 13u30 tot 17u30 (vrijdag tot 17u00)

ZEEBRUGGE

EEN NETWERK
VOOR EUROPA



- 2,2 miljoen TEU containerverkeer
- 13,1 miljoen ton roloverkeer
- 1,8 miljoen nieuwe wagens
- 1 miljoen vrachtwagens
- 20 dagelijkse verbindingen met het V.K., Scandinavië en Zuid-Europa
- uitstekende distributiemogelijkheden o.a. in de Maritieme Logistieke Zone (MLZ)

www.portofzeebrugge.be

Syntra West bouwt aan toekomstproject

Syntra West vzw, de West-Vlaamse marktleider in bedrijfs- en beroepsgericht volwassenenonderwijs, blijft investeren in infrastructuur en knowhow in functie van haar missie rond innovatie en het inspelen op de nieuwe trends.

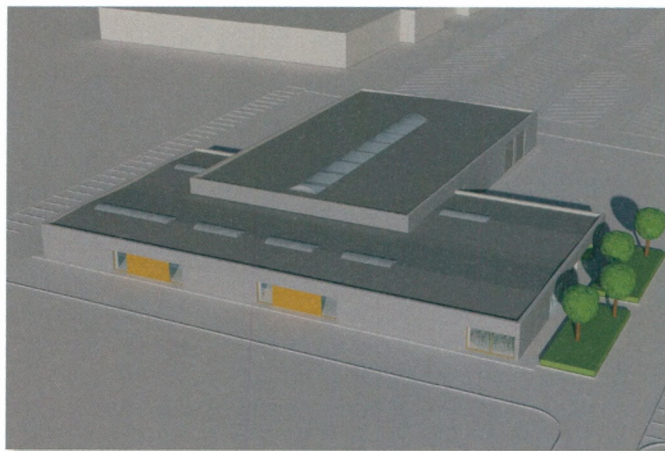
Eind 2011 startte de bouw van een nieuw lessencomplex met 3.000 m² oppervlakte en parkeerfaciliteiten op een deel van de voormalige terreinen van Bombardier op de site Ten Briele, nabij het Brugse station. De nieuwbouw zal de industriële beroepen huisvesten, waaronder ook de bouwopleidingen. Campus Brugge neemt het gebouw in gebruik vanaf september 2012.

Syntra West investeert € 2,1 miljoen euro in dit toekomstgerichte project.

In 2011 verwelkomde de opleidingsorganisatie zo'n 2.552 bedrijven - waarvan 7.335 werknemers een opleiding volgden - en 4.866 aspiranten binnen de beroepssectoren '**Industriële beroepen, Bouw, Elektriciteit & Mechanica**'.

Deze bedrijfstakken vertegenwoordigden in 2011 samen zo'n 25 % van de totale omzet bij Syntra West.

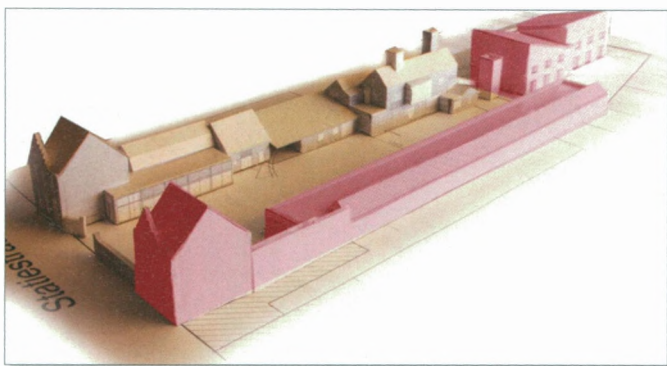
Syntra West vzw organiseert met een team van 240 werknemers, aangevuld met talrijke freelance docenten met praktijkervaring, jaarlijks opleidingen voor een 30.000-tal klanten. Circa 25% van de cursisten komt van buiten West-Vlaanderen. De naamsbekend-



heid van de organisatie bij de West-Vlaamse bedrijven bedraagt 95%. Naast de merknaam Syntra West worden binnen de bedrijvenmarkt ook de merknamen Escala (voor non- en social profit), SBM (Stichting Bedrijfsmanagement), Syntra Consult (begeleiding & advies) en EVW (Eigentijds Vlaams Wijninstituut) gebruikt.

› www.syntrawest.be

Nieuwe invulling voor industriële site Vancoillie in Lichtervelde



Het gemeentebestuur van Lichtervelde en Huize Tordale vzw met zetel in Torhout, maken samen werk van een multifunctionele nieuwe invulling van de leegstaande industriële site Vancoillie. Die is gesitueerd in het centrum van de gemeente tussen het station en de markt en telt circa 3.800 m² oppervlakte. Het bedrijf Vancoillie gaat terug tot in 1568 en was tot in het begin van de jaren '90 van de vorige eeuw actief als industriële maalderij en olieslagerij. Gezien de grote waarde als industrieel erfgoed werden de meeste aanwezige gebouwen op de verlaten site in 1996 beschermd als monument. De locatie is sinds 1998 eigendom van de gemeente Lichtervelde. Een deel van de geklasseerde gebouwen kreeg ondertussen een herbestemming als onderkomen van de heem-

kundige kring en als receptieruimte voor het gemeentebestuur en de verenigingen van Lichtervelde.

In Huize Tordale werd een partner gevonden voor de transformatie van het overige deel van de site. Het betreft de creatie van een woonerf rond een centraal plein met woongelegenheid voor 28 bewoners met een verstandelijke beperking.

De site biedt ook dagbestedingsmogelijkheden aan een 20-tal mensen van dezelfde doelgroep. De afwerking van het bouwproject is voorzien voor december 2013. Het geheel wordt een boeiende symbiose van industrieel erfgoed, cultuur, sociale voorzieningen en sociale tewerkstelling in het hart van Lichtervelde.

Huize Tordale vzw, met thuisbasis in Torhout, staat vanuit een christelijke inspiratie in voor de zorg, het onderwijs, de tewerkstelling en de begeleiding van personen met een handicap. De organisatie stelt 220 mensen tewerk.

› www.tordale.be

› www.lichtervelde.be



WES voert een publieksonderzoek uit in de 6 kunststeden in Vlaanderen-Brussel



Wat is het imago van de kunststeden in Vlaanderen-Brussel onder verblijf- en dagtoeristen? Welke activiteiten ondernemen ze tijdens hun verblijf? Hoeveel brengt het verblijf- en dagtoerisme in onze kunststeden op?

In opdracht van Toerisme Vlaanderen en de Vlaamse kunststeden voert WES reeds voor de derde maal een grootschalig marktonderzoek uit om een antwoord te bieden op vragen zoals:

- Wat is het imago van de kunststeden in Vlaanderen-Brussel onder verblijf- en dagtoeristen?
- Verblijven bezoekers ook nog in andere steden in binnen- of buitenland tijdens hun citytrip in Vlaanderen-Brussel?
- Hoe worden onze kunststeden geëvalueerd door verblijf- en dagtoeristen?

- Welke activiteiten ondernemen ze tijdens hun verblijf?
- Op welke manier boeken verblijftoeristen hun citytrip?
- Hoeveel brengt het verblijf- en dagtoerisme in onze kunststeden op?

...

In dit marktonderzoek werden 3.150 verblijftoeristen en 1.600 dagtoeristen face-to-face ondervraagd in Antwerpen, Brugge, Brussel, Gent, Leuven en Mechelen in de periode april 2011-januari 2012.

Voor meer informatie, contacteer Anne Verhaeghe, anne.verhaeghe@wes.be, 050 36 71 42 of Rik De Keyser, rik.dekeyser@wes.be, 050 36 71 02

Opmaak van een strategisch toeristisch plan voor de bestemming Bhutan



De nationale toeristische dienst van Bhutan (TCB) ontwikkelt een nieuwe toeristische strategie voor het 11^{de} 5-jarenplan 2013-2018. Het werd daarom nodig geacht om alle bestaande benaderingen en opinies samen te brengen in een strategisch plan voor deze buitengewone toeristische bestemming.

TCB vroeg aan WES om een praktijkgerichte workshop rond strategische toeristische planning te organiseren. Deze workshop leidde tot een kader van strategische doelen, objectieven en acties voor de geplande periode 2013-2018. Het strategisch kader werd ontwikkeld op drie domeinen: productontwikkeling, marketing en

communicatie en institutionele ontwikkeling. Het resultaat is een coherente set van doelen, objectieven en acties in lijn met de filosofie van het Bruto Nationaal Geluk en de ambities voor de bestemming. De workshop ging door in Thimphu, de hoofdstad van Bhutan, van 3 tot 18 december 2011 en werd officieel afgesloten met een ontmoeting met Zijne Excellentie Lyonchen Jigme Y. Thinley, Eerste Minister van Bhutan.

Voor meer informatie, contacteer Ivan Landuyt, ivan.landuyt@wes.be of Christiane Gunst, christiane.gunst@wes.be, 050 36 71 36

› Onderzoek schoolverlaters secundair onderwijs stad Gent



In opdracht van de dienst Werk van de Stad Gent voert WES een onderzoek naar schoolverlaters secundair onderwijs in de stad Gent. Hiertoe worden twee enquêtes georganiseerd:

- In een schoolenquête worden laatstejaars in het secundair onderwijs bevraagd over wat ze van plan zijn te gaan doen in het komende jaar.
- In een schoolverlatersenquête worden jongeren, die in het voorbije jaar (2011) hun schoolloopbaan beëindigd hebben (secundair onderwijs) en zich hebben ingeschreven bij de VDAB, bevraagd over hoe zij hun weg vinden naar en op de arbeidsmarkt, wat hun ervaringen zijn op de arbeidsmarkt en wat hun toekomstplannen zijn.

De resultaten van de enquêtes moeten inzicht verschaffen in de kansen en drempels die jongeren ervaren wanneer ze op het punt staan de arbeidsmarkt te betreden of wanneer ze de arbeidsmarkt recent betreden hebben. Beter inzicht in de ervaringen van jongeren kunnen ervoor zorgen dat het ondersteuningsaanbod nog meer op maat van schoolverlaters wordt afgestemd.

› Voor meer informatie, contacteer Tanja Termote, tanja.termote@wes.be, 050 36 71 35

› Nieuwe retailontwikkeling rond stationssite in Aalter



Immogroup Gent bvba heeft aan WES gevraagd om een visie te maken omtrent de mogelijke invulling van een potentiële retailoppervlakte in de onmiddellijke omgeving van het station van Aalter. De kernvraag is of de uitbreiding van het detailhandelsapparaat op die site een economisch draagvlak heeft.

Het grensoverschrijdende bezoekersstromenonderzoek in Oost-Vlaanderen, West-Vlaanderen en Zeeland, dat WES eerder al in kaart bracht, vormt het vertrekpunt van de analyse van vraag en aanbod. Rekening houdend met de bestaande toestand inzake het huidige detailhandelsapparaat wordt een visie gevormd over de gewenste rol en uitstraling. In deze visie zit de ambitie

met betrekking tot het winkelgebied aan het station te Aalter. Vervolgens wordt een berekening gemaakt van de marktruimte en wordt de gewenste invulling van het winkelgebeuren op deze site onderzocht. WES zal ook aangeven wat de prioriteit is inzake de ontwikkeling van de verschillende gebieden. Tevens verleent WES advies inzake de integratie van het nieuwe project met het bestaande detailhandelsapparaat in het centrum van Aalter. De visie zal immers het handelsapparaat in de volledige gemeente Aalter optimaliseren en niet het afzonderlijke projectgebied.

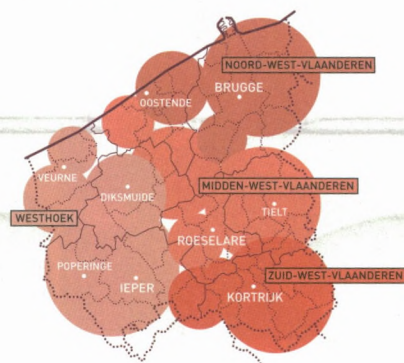
› Voor meer informatie, contacteer Jens Vannieuwenhuyse, jens.vannieuwenhuyse@wes.be, 050 36 71 20.

ONDERNEMEN. HET ZIT IN ONS.

Ondernemen zit in ons. Van kindsbeen af. Geen wonder: we groeiden op in West-Vlaanderen, een provincie die steeds vooruit wil. Die innoveert en investeert in kennis. En die elke ondernemer groeikansen biedt door een gunstig bedrijfsklimaat te creëren. Een regio met unieke troeven zoals een uitmuntende infrastructuur en een ligging in hartje Europa.

KORTOM: West-Vlaanderen, een provincie gemaakt voor en door ondernemers, groot en klein.

www.west-vlaanderen.be
0800 20 021



Danielle Van Hoecke
anno 2009: ingenieur

Viktor Verhelst
anno 2009: logistiek manager



Provincie
West-Vlaanderen
Door mensen gedreven

Ondernemen. Het zit in ons.



Duurzaam denken doen: inspiratieboek voor onze gezamenlijke toekomst



Our Common Foodture!, hoofdstuk twintig gaat over voeding. Een betere wereld begint op je eigen bord. We willen weten waar ons voedsel vandaan komt en hoe het geproduceerd wordt. Daarom kiezen we meer voor regionale- en streekproducten, dus ook voor het type landbouw dat daarbij hoort: kleinschalig, multifunctioneel en de natuur respecterend. Vlees eten was vroeger een teken van welvaart, in de toekomst wordt het hip om alternatieven voor dierlijke eiwitten te eten. Groenten rukken op. Het all-you-can-eat concept krijgt meer ingang bij de restaurants. Een boek dat de toekomst bekijkt door een duurzame bril.

Auteur: Projectteam Our Common Future 2.0
Uitgave: Kluwer, 2011
ISBN 978-90-13-09008-6

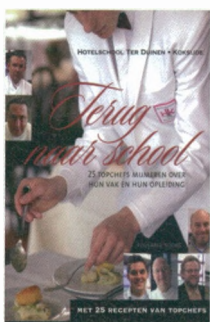
Op de wijze van de chef



Kan u zich iets voorstellen bij de 'democratie in de keuken'? Of, hoe de gastronomische beleving evolueert en de markt hierop inspeelt. Geen kookboek, maar een boek dat de lezer een blik gunt op bekende en minder bekende facetten van onze keuken.

Auteur: Eddie Niesten
Uitgave: Garant, 2011
ISBN 978-90-441-2789-8
Reeks: Keuken en tafel, nr. 1

Terug naar school: Hotelschool Ter Duinen, Koksijde



Dit boek verscheen naar aanleiding van het 60-jarig jubileum van Hotelschool Ter Duinen. De geschiedenis van de school komt aan bod, aangevuld met hoofdstukken over het praktijkrestaurant Escoffier, het internaat en de stages in binnen- en buitenland. De hoofdmoot is echter gewijd aan 25 oud-leerlingen die ondertussen een toppositie in België of Nederland wisten te bereiken in de gastronomische wereld. Feestrecepten van deze chefs konden hier niet ontbreken.

Auteur: Gerben Calus (red.)
Uitgave: Roularta Books, 2005
ISBN 90-5466-909-8

Vin, vignoble & tourisme



Meer dan alleen proeven! Het streekproduct 'wijn' als smaakmaker van het toeristisch beleven, het toeristisch aanbod, de drijfveer van de regionale economie in de wijnstreek. Hoewel het vooral op Frankrijk van toepassing is, biedt het inzichten in de mogelijkheden van streekproducten in eigen streek.

Auteurs: Claudine Chaspoul et al.
Uitgave: Editions Touristiques Européennes, 2012
Reeks: Les Cahiers Espaces, 111

Ook in de WES-bib:

Picanol meer dan weefmachines



Deze rijk geïllustreerde publicatie werd uitgegeven naar aanleiding van het 75-jarig bestaan van de Picanol Group. Dankzij de gedrevenheid, gebetenheid en motivatie van het management samen met haar werkgevers is Picanol geëvolueerd van een traditionele weefmachinebouwer tot een wereldwijde leverancier van totaaloplossingen voor de textielindustrie en andere sectoren. Dit fotoboek neemt de lezer gretig mee in deze evolutie.

Auteurs: Frederic Dryhoel en Roger Lampaert
Uitgave: Picanol Group, 2011
ISBN 978-90-817-8970-7

Nieuwsgierig naar meer?

Onze volledige catalogus vindt u op www.kennisplatformeconomie.be

Zoeken via trefwoorden **Gastronomie** of **Streekproducten** biedt u de mogelijkheid om ook andere boeken en artikels hierover te vinden.

U kunt de boeken en artikels ter plaatse raadplegen in de bibliotheek. Contacteer hiervoor Brigitte Declerck via bibliotheek@wes.be of 050 36 71 08.

Op restaurant met de fiscus

Stephan Janssens • Ernst & Young Tax Consultants

De heer Peeters gaat eten met een klant. Hij krijgt het btw-bonnetje en brengt het etentje in voor zijn belastingen. De dochter van de heer Peeters trouwt en papa nodigt zijn beste klanten en grootste leveranciers uit. De factuur van de receptie gaat naar de boekhouder. En nog wat later laat de heer Peeters een cateraar eten brengen op een stand op een beurs voor zijn personeel.

Er zijn nog wel wat hypothesen denkbaar waar voeding en fiscus elkaar raken zoals maaltijdcheques, bedrijfsrestaurants, de drankenautomaat naast de ingang, ... Maar in deze bijdrage staan we even stil bij de 3 eerste situaties.

Op restaurant

De situatie is al sinds enige jaren ongewijzigd (dat is op zich al het vermelden waard): wie in het kader van een beroepsrelatie gaat eten, mag 69% van de uitgave in mindering brengen van zijn inkomsten. De aard van het restaurant doet er niet toe (van 3 sterren tot pizzeria) en de aard van de voeding eigenlijk ook niet (van een copieuze vijfgangenmenu tot een broodje gezond). Of u met 10 klanten gaat eten of met 1, is ook niet van belang: 69% van de totale kost is aftrekbaar.

Inzake btw is de situatie op zich ook duidelijk: de tarieven zijn 12% voor de voeding en 21% voor de dranken. Maar die btw is dan in principe niet aftrekbaar voor de btw-plichtige. Daarop bestaat wel een kleine uitzondering, nl. wanneer de restaurantkosten werden gemaakt door personeelsleden in het kader van een welbepaalde opdracht. Bijvoorbeeld u stuurt 2 personeelsleden naar een klant, ver van uw vestiging, en deze 2 personen blijven in de buurt eten en overnachten.

De btw die u niet kan aftrekken in uw btw-aangifte, is uiteraard aftrekbaar in de inkomstenbelastingen (voor 69% wel te verstaan).

De huwelijksreceptie

Het meest controversieel, qua aftrekbaarheid in de inkomstenbelastingen, zijn de receptiekosten die deels in de privésfeer zitten. Het huwelijksfeest is daar het meest uitgesproken voorbeeld van. U nodigt beroepsrelaties uit (klanten, leveranciers, personeelsleden) op een privéfeest omdat dit "gepast" is. Zijn dat uitgaven die – zoals de wet vereist – nodig zijn voor het behoud of het verwerven van inkomsten? De discussie is moeilijk omdat het ook gaat om de opportuniteit van een uitgave. Feit is dat de rechtspraak met de regelmaat van de klok de aftrek aanvaardt. Het Hof van Beroep van Luik deed dat reeds in 1992, het Hof van Gent meer recent nog in 2010, hoewel in dit laatste geval de aftrek uiteindelijk werd verworpen wegens gebrek aan voldoende bewijs. Een receptie – het woord zegt het zelf – is een receptiekost en die zijn in de inkomstenbelastingen, als het beroepsmatig karakter wordt aanvaard, slechts voor 50% aftrekbaar. Voor de fiscus is het helemaal een privé-uitgave en is er niets aftrekbaar.

Op het vlak van btw moet u zich geen illusies maken: een receptie wordt beschouwd als onthaalkost waardoor de betaalde btw niet aftrekbaar is.

Catering

Hoe zit het met de voeding die u bijvoorbeeld op een beurs of op één of ander evenement laat aanrukken voor de aanwezigen, zoals voor artiesten die u uitnodigde, of voor uw eigen medewerkers?

Meestal kijken rechtbanken naar het geheel van het evenement om dan te beslissen of de catering een vorm van "onthaal" is, dan wel een onderdeel van de organisatie van het evenement.

Lagere rechtbanken (Leuven, Luik en Brussel) waren in het verleden van mening

dat wanneer de catering werd geleverd aan medewerkers, de uitgave dan eerder als een productiekost moest gezien worden en niet als een receptiekost.

Het Hof van Beroep van Brussel is echter een andere mening toegedaan: in een arrest van 16 november 2011 stelt het Hof dat de cateringkosten als receptiekosten moeten worden beschouwd, waardoor de aftrek beperkt is tot 50%. Een arrest waar men grote vraagtekens kan bij plaatsen, maar dat alleszins recht in de kaart speelt van de fiscus die de aftrek maar al te graag wil beperken.

Op het menu van Di Rupo

Op dit ogenblik staat de aftrekbaarheid van restaurantkosten en receptiekosten niet op het menu van de regering Di Rupo. Hier en daar werd wel een ballonnetje opgelaten over het sterker beperken van gemengde kosten (deels privé, deels beroeps) waarbij dan golfabonnementen en huwelijksrecepties als typevoorbeelden werden genomen. Er is echter op dit ogenblik geen sprake van wetswijzigingen ter zake, zodat de fiscus in het slechtste geval misschien wat harder zal tegenspartelen op het ogenblik van een controle. Maar voor de rechter is er geen andere basis om in uw voor- of nadeel te oordelen.

Feit is wel dat uw dossier sterk moet worden opgebouwd want principieel wordt de aftrek dan wel aanvaard, maar dan toch niet op basis van wat algemene beweringen of documenten: een lijst van aanwezigen op het feest (een lijst van de genodigden is onvoldoende), een lijst van personeelsleden aanwezig op het evenement, een precieze omschrijving van wat werd aangeboden, enz.

Zo ziet u maar : de fiscus weet bijna perfect wat er op uw rekening staat... Nog even en ze weten ook wat er op uw bord lag. Smakelijk! ■

Sterrenrestaurant als eenmanszaak of via vennootschap?

Anja Coppin • zaakvoerder COPPIN & partners bvba, Boekhouding-Fiscaliteit-Consultancy

Negen van de 22 West-Vlaamse restaurants met één of meerdere Michelinster(ren), opereerde einde 2010 nog via een eenmanszaak. Daar zijn vaak goede redenen voor.

Over het al dan niet opstarten van een zaak onder het statuut van een vennootschap bestaan heel wat misverstanden. Belangrijk is dat je bij de essentie blijft. Waarom wordt een vennootschap opgestart: om **aansprakelijkheid** te beperken. Net die aansprakelijkheid wordt regelmatig doorprikt door banken (persoonlijke borgstelling van de zaakvoerder) en wordt in een aantal gevallen ook doorprikt bij een faillissement. Bijvoorbeeld in het geval van RSZ-schulden en schulden aan belastingen. Die worden soms verhaald op de zaakvoerder/bestuurders van de vennootschap.

Als je een glaasje teveel op hebt en je veroorzaakt een ongeval met gewonden of doden, dan blijf je evengoed persoonlijk aansprakelijk en beschermt je vennootschap je niet. Een vennootschap kan dus een vals gevoel van veiligheid bezorgen aan de oprichters/zaakvoerders of bestuurders.

Bovendien vraagt een vennootschap heel wat **discipline**: elke financiële inkomst en uitgave moet verantwoord worden. Wordt er geld afgehaald van de bank, dan moet je kunnen verklaren waar dit geld voor gediend heeft: om een factuur te betalen, om je loon te betalen of om kleingeld in kas te hebben.

Een derde aspect dat niet uit het oog verloren mag worden, is de **fiscale controle**: de administratie hecht meer belang aan vennootschappen (men gaat ervan uit dat die een grotere omzet/structuur hebben) en dus zet men meer mensen en middelen in om de vennootschappen te controleren. Je hebt met ander woorden meer risico om een controle te krijgen bij een vennootschap.

Een eenmanszaak wordt vaak afgeschilderd als klein, minder professioneel en niet zo geloofwaardig. Een aantal partijen heeft daar belang bij.

Dat zijn in eerste instantie **de banken**, omdat die graag de cijfers (jaarrekening) raadplegen via de Balanscentrale van de Nationale Bank van België en deze ook geanalyseerd worden door kredietbeoordelaars. Een vennootschap is, in tegenstelling tot een eenmanszaak, immers verplicht zijn cijfers publiek te maken. De cijfers van eenmanszaken kunnen echter evengoed door de zaakvoerder bezorgd worden aan de betrokken bankier(s) als die daar tenminste om vraagt.

De tweede partij die belang heeft bij de overheveling van een eenmanszaak naar een vennootschap is de **boekhouder/accountant**: die heeft er meer werk aan en verdient er dus beter mee. Bovendien doen de meeste kantoren liever een volledige boekhouding van een vennootschap dan van een eenmanszaak. De **opleiding** boekhouder is daar immers op gericht.

De derde belanghebbende partij is de **fiscus**: ze beschikt over meer zware strafsancties voor vennootschappen dan voor eenmanszaken. De grote schrik van de zelfstandigen vandaag is de aanslag op de geheime commissielonen, in het vakjargon bekend als de 309%. Elke privé-uitgave (zoals kledij, juwelen, reizen) kan door de fiscus gesanctioneerd worden aan een tarief van 309%.

Welke motieven pleiten voor een eenmanszaak?

Een zaak groeit en is niet altijd vanaf de eerste dag even groot of even gestructureerd. Sommige ondernemers starten in hun eigen achterkeuken met weinig middelen. Wordt er winst gemaakt, dan gaan de centen meestal terug in de zaak en investeert men om uit te breiden en te groeien. Veel ondernemers zijn druk bezig met hun activiteit en hebben lak aan alle administratie die erbij komt kijken. De administratie beperkt houden kan in die fase een goede keuze zijn. Als je maar op

tijd en stond weet hoeveel je nog moet betalen aan je leveranciers en hoeveel je nog moet ontvangen van klanten.

Regelmatig tussentijdse cijfers bekijken en af en toe eens samenzitten met de boekhouder is belangrijk.

Een firma is ook vaak verweven met de private middelen van de zaakvoerder. Als voorbeeld is er het gebouw waarin men zowel woont als werkt. Die twee zijn niet altijd even makkelijk juridisch te scheiden, ook niet via een vennootschap.

De perceptie dat je in een vennootschap minder belastingen betaalt klopt, maar enkel indien je de gelden in de vennootschap laat. Dien je maandelijks een inkomen te hebben om allerlei prive-uitgaven te doen, dan moeten die gelden alsnog uit de vennootschap gehaald worden en is het fiscaal voordeel verwaarloosbaar. De fiscus heeft in de loop der jaren reeds overal stokken tussen de wielen gestoken (zoals met de huurherkwalificatie).

Waar ligt de kritische grens voor het oprichten van een vennootschap?

Deze vraag is niet zo eenvoudig te beantwoorden.

Ik zie een snelgroeier (groei van jaarlijks meer dan 25%) eerder in een vennootschap stappen dan een bedrijf dat een gestage groei kent. Vooral omdat dit de meest kwetsbare bedrijven zijn. Een snelle groei betekent immers dat je organisatorisch even snel moet evolueren en dat je voldoende bedrijfskapitaal moet hebben. Die extra middelen worden in zo'n geval al vaker door externe financiers verschaft. Indien er veel personeel is, is het ook voor een restaurant aangewezen om met een vennootschap te werken. Omdat je dan meer controles hebt en dus risico's op boetes. Je kan niet altijd alle fouten van je personeel inschatten en via je vennootschap ben je op dat ogenblik iets beter beschermd. ■

Colofon

De artikelen in West-Vlaanderen Werkt zijn niet noodzakelijk de weergave van officiële standpunten van WES. Bij naamvermelding verschijnt de bijdrage onder de verantwoordelijkheid van de auteur.

Reproductie van of verwijzing naar één van de artikelen mag uitsluitend met correcte vermelding van auteur en bron én mits het bezorgen van een kopie aan de redactie.

Beschermcomité

prof. em. dr. Olivier Vanneste, eregouverneur
Dirk De fauw, Guido Decorte, Bart Naeyaert,
Gunter Pertry, Marleen Titeca-Decraene,
Patrick Van Gheluwe,
leden van de deputatie

Redactiecomité

Voorzitter: prof. dr. Norbert Vanhove
Rik De Keyser, Tanja Termote, Lieselot
Denorme, Brigitte Declerck, Jens
Vannieuwenhuysse, Pascal Steeland,
Lode Vanden Bussche

Coördinatie en eindredactie

Jan Bart Van In

Verantwoordelijke uitgever

Norbert Vanhove
Krakkestraat 3, 8200 St.-Andries (Brugge)

Advertentiewerving

Johan Bisschop
tel. 050 36 71 18 - fax 050 36 31 86
e-mail: johan.bisschop@wes.be

Oplage: 4.600 exemplaren

Redactie

WES vzw
Baron Ruzettelaan 33
8310 Brugge-Assebroek
tel. 050 36 71 36
fax 050 36 31 86
BTW BE 0408 382 668
E-mail: redactie@wes.be
www.westvlaanderenwerkt.be

Opmaak: WES

Foto cover: Jürgen de Witte

Druk: Vanden Broele, Brugge



Lid van de Unie van de
Uitgevers van de Periodieke
Pers

ISSN=1374-6235

'West-Vlaanderen Werkt'

West-Vlaanderen Werkt is een uitgave van WES vzw.

In elk nummer brengen wij:

- sociaaleconomisch nieuws met speciale aandacht voor West-Vlaanderen;
- wetenschappelijk onderbouwde artikelen en actuele informatie voor privaat en publiek management.

Abonnement

Een jaarabonnement 2012 is gratis.

Het tijdschrift 'West-Vlaanderen Werkt' verschijnt viermaal per jaar.

Registreren kan via de website van WES: www.wes.be

Wet op de privacy van 8/12/1992

'West-Vlaanderen Werkt' wordt u gratis toegestuurd door WES vzw. Indien uw gegevens onjuist zijn of indien u het tijdschrift niet meer wenst te ontvangen, neem dan contact met de redactie. WES deelt uw persoonlijke gegevens niet mee aan derden.

Andere WES-publicaties

Meerwaardeneconomie

'Zonder vooroordelen' - getuigenissen van West-Vlaamse organisaties over het werken met kansengroepen, 2007, 48 blz., gratis publicatie.

Regionale economie

(Ver)ken uw grens. Onderzoek naar de grensoverschrijdende bezoekersstromen in de Euregio Scheldemond, 2007, 35 blz.

Reeks

Facetten van West-Vlaanderen

- 58 Demografische veranderingen en uitdagingen voor de West-Vlaamse regio's, 2011, 120 blz., € 30,00
- 57 Economische betekenis van het agrocomplex in West-Vlaanderen, 2009, 78 blz., € 30,00
- 56 Logistieke poort West-Vlaanderen, 2008, 82 blz., € 25,00
- 55 Koopstromen in kaart, 2007, 102 blz., € 25,00
- 54 Duurzame kwaliteit voor bedrijven-terreinen, 2006, 64 blz., € 25,00
- 53 De migratie van West-Vlaamse jongeren: migratiemotieven en de gevolgen hiervan op de West-Vlaamse arbeidsmarkt en knelpuntberoepen, 2005, 47 blz., € 20,00
- 52 Strategisch plan voor de haven van Brugge-Zeebrugge, 2005, 64 blz., € 20,00

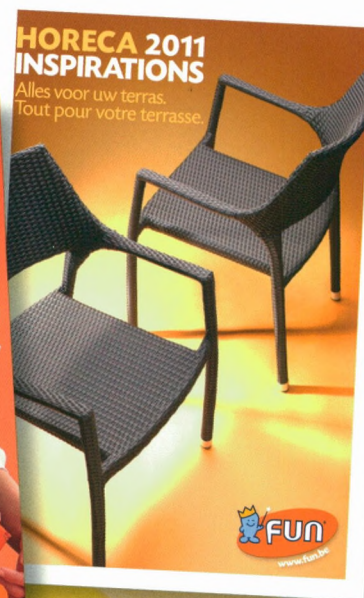
De betalende publicaties zijn btw inbegrepen, exclusief portkosten



De volledige lijst van alle publicaties vindt u op www.wes.be/publicaties of kunt u aanvragen via info@wes.be of telefonisch via 050 36 67 70 Ook terug te vinden op www.kennisplatformeconomie.be

Fun

vrijetijdsketen is ook B2Bpartner!



Fun heeft als vrijetijdsketen naam gemaakt als één van de grote spelers in het Belgische distributielandchap. Met 33 winkels in heel België en zowat 400 personeelsleden is Fun een belangrijke ambassadeur van de West-Vlaamse economie. Het unieke winkelconcept met een centraal plein dat meeleeft met de seizoenen en diverse shops in the shop, opgezet met belangrijke partners als Disney, Studio 100, Standaard Boekhandel, Lego, Vivabox en Mexx, spreekt de consumenten sterk aan.

Fun is daarnaast ook een zakelijke partner die het verschil kan maken op diverse vlakken:

- Bedrijfsfeesten met geschenken voor kinderen van medewerkers en klanten.
- Op maat gemaakte evenementen met de Fun Truck.
- Promotieacties waarvoor u geschikte gadgets zoekt.
- Vrijetijdsartikelen waarvoor de kopers van uw producten punten kunnen sparen.
- Buiten- en terrasmeubelen op de maat van uw bedrijf of horeca-onderneming.

Voor meer informatie:

FUN Belgium N.V.

Koning Albert I-laan 244, 8200 Brugge

Tel. 050/40.87.20

www.fun.be/B2B



/ barst je bedrijf uit zijn voegen?



/ Op zoek naar bedrijfstvastgoed in jouw streek?

Ontdek ons ruim aanbod op turner-dewaele.be

/ experts in bedrijfstvastgoed

dewaele
groep

kantorennetwerk in oost-en west-vlaanderen
www.turner-dewaele.be