Vlaanderen
is toerisme

Charter Flanders Food Faculty

Charter Flanders Food Faculty

1 / DE MISSIE VAN DE FLANDERS FOOD FACULTY

De missie van de Flanders Food Faculty is het versterken van de associatie tussen Vlaanderen en 'lekker eten'. Onze eet-, drink- en tafelcultuur is een enorme troef voor het merk Vlaanderen. We hebben een rijke restaurantcultuur die kwaliteitsgedreven is en met topproducten werkt. Hier kan je genieten aan elke tafel en elke toog. We zetten samen Vlaanderen als culinaire bestemming internationaal op de kaart.

Flanders Food Faculty is een netwerkorganisatie waarin alle relevante actoren worden samengebracht: **topchefs, investeerders, toeleveringsbedrijven, sectororganisaties en de overheid. Het fundament van de Flanders Food Faculty is één uniforme strategie, uitgebouwd en gedragen door publieke en private partners.**

Het resultaat is:

- Een sterk netwerk voor wat betreft de Vlaamse eet-, drink- en tafelcultuur.
- Een gemeenschappelijke positionering van onze Vlaamse keuken als referentiekader.
- Een betere omkadering van vakmannen die onze reputatie vertegenwoordigen.
- Een permanente cultuur van innovatie en talentontwikkeling.
- Internationale erkenning van Vlaanderen als culinaire topregio.
- Een draagvlak en waardering bij de Vlaming voor het toeristisch en economisch potentieel van de culinaire sector.

2 / HET DRIESPORENBELEID VAN DE FLANDERS FOOD FACULTY

VLAANDEREN MOET TEGEN 2020 EEN CULINAIRE TOPBESTEMMING ZIJN. SAMEN ZETTEN WE IN OP DRIE SPOREN:

SPOOR 1

Meer, betere en slimmere promotie van onze gastronomie

Vlaanderen staat qua aanbod aan de gastronomische top. Toch zijn wij in de perceptie geen culinaire bestemming. Dat willen we veranderen. We willen meer toeristen verleiden om onze rijke culinaire cultuur te komen proeven door onze gastronomische vlaggenschepen meer, beter en slimmer te promoten in binnen- en buitenland. We werken maximaal aan een gemeenschappelijke beeldvorming over onze Vlaamse eetcultuur. We communiceren transparant naar en over de culinaire sector en naar de (internationale) pers. Op die manier spelen we het potentieel van de Vlaamse culinaire vakmannen, producten en bedrijven als gastronomische ambassadeurs maximaal uit.

SPOOR 2

Culinaire innovatie en talenten stimuleren

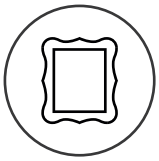
Ook na 2020 willen we aan de gastronomische top blijven. We verzekeren daarom onze culinaire toekomst door innovatie te stimuleren en talenten te begeleiden. Enkel zo zullen onze inspanningen om onze culinaire reputatie te versterken, ook renderen op de lange termijn. We stimuleren een cultuur van permanente innovatie bij de chefs en in de horeca-opleidingen, in samenwerking met de producenten en de Vlaamse bedrijven. We scouten jonge talenten en stomen ze klaar voor internationale wedstrijden en missies.

SPOOR 3

Erkenning in eigen land voor culinair vakmanschap en het toeristisch en economisch potentieel ervan

Geen top zonder stevig fundament. Zowel de gastronomische vlaggenschepen als de brede, kwaliteitsvolle vloot zijn cruciaal in onze culinaire ambities. We stimuleren initiatieven die het culinair vakmanschap in eigen land in de kijker plaatsen en die een brede verankering nastreven. Zo ontstaat een draagvlak en waardering voor een sector waarvan het toeristisch en economisch potentieel nog al te vaak wordt onderschat.

3 / DE FUNDAMENTEN VAN DE FLANDERS FOOD FACULTY



Culinaire positionering

We stellen één duidelijk, gemeenschappelijk referentiekader op met toekomstgerichte kwaliteitscriteria. Op die manier versterken we de associatie tussen Vlaanderen en 'lekker eten' bij buitenlandse ondernemers, toeristen en investeerders.

Baanbrekend vakmanschap

Het merkbeleid omtrent 'baanbrekend vakmanschap' vormt onze leidraad. Onze culinaire vakmannen krijgen hun kennis mee van generatie op generatie of dankzij de kwaliteitsvolle opleidingen en het onderzoek in Vlaanderen. De vakman heeft respect voor het culinair erfgoed en oog voor innovatie. We eren de producent en de verwerkers van de producten.

Samen sterker via co-creatie en co-funding

We bundelen de krachten tussen alle betrokken partners uit zowel private als publieke sector. We delen expertise en netwerken, en investeren samen in de reputatie en de toekomst van culinair Vlaanderen. We sluiten doelgericht partnerships af met publieke en private organisaties die mee willen werken aan onze doelstelling om Vlaanderen als culinaire bestemming te versterken en te promoten.

Genieten aan elke tafel en toog

In Vlaanderen kan je lekker eten in zowel een frituur, een brasserie als een toprestaurant. De kloof tussen sterrenrestaurants en de brasserie om de hoek is nergens zo klein als in Vlaanderen. Zowel de gastronomische vlaggenschepen als de brede, kwaliteitsvolle vloot zijn cruciaal in onze culinaire ambities.

4 / DE ORGANISATIESTRUCTUUR VAN DE FLANDERS FOOD FACULTY

De kerngroep van de Flanders Food Faculty bestaat uit experten of zogenaamde 'captains of gastronomy'. Zij fungeren als stuurgroep van de Flanders Food Faculty en zijn verantwoordelijk voor het opstellen en opvolgen van een jaarlijks actieplan. Ze detecteren noden in het werkveld, spotten opportuniteiten en leggen de prioriteiten voor de werking van de Flanders Food Faculty vast. Ze ondersteunen de uitvoering van de acties met hands-on advies, tips en concrete voorstellen. Ze stellen hun expertise en netwerk ter beschikking om acties te begeleiden, om synergiën te creëren en om overleg in en met het werkveld te stimuleren. Ze zoeken actief mee naar extra (co-)financiering om de doelen van de Flanders Food Faculty waar te maken. Ze fungeren als klankbord voor acties van partners binnen de Flanders Food Faculty en dragen actief bij aan de communicatie over de acties van de Flanders Food Faculty. De captains of gastronomy bepalen dus niet alleen het kader van de Flanders Food Faculty maar nemen ook verantwoordelijkheid op voor concrete realisaties. In die zin zijn het de voortrekkers van de sector die de culinaire toekomst van Vlaanderen verzekeren.

Een 'captain of gastronomy' beschikt daarom over een ruime kennis van de werking van het toeristisch of gastronomisch werkterrein (nationaal of internationaal). Hij of zij beschikt ook over een netwerk in de toeristische of horecasector of in de voedingsindustrie en is bereid om dat netwerk in te schakelen in het kader van de Flanders Food Faculty. Een captain gelooft onvoorwaardelijk in de culinaire troeven van Vlaanderen en wil zich actief engageren om deze te versterken en te promoten. Hij of zij wil zich inzetten voor het algemene belang van de culinaire sector en heeft er dan ook geen persoonlijk belang bij te zetelen in de Flanders Food Faculty.

De captains of gastronomy onderschrijven de volgende principes:

ALGEMEEN BELANG: De missie en de doelstellingen van de Flanders Food Faculty dragen bij aan de algemene reputatie van Vlaanderen als culinaire bestemming door nieuwe initiatieven of door bestaande initiatieven te verbinden. Het overstijgt het belang van individuele initiatieven.

ENGAGEMENT: Door dit charter te ondertekenen geven de kernleden te kennen dat ze het driesporenbeleid ten volle onderschrijven. Ze engageren zich om de strategie mee uit te voeren.

COÖPERATIE: De kernleden werken mee aan het driesporenbeleid door samen te werken. Ieder kernlid neemt zijn rol op bij het realiseren van het driesporenbeleid. Iedereen streeft naar een kwalitatieve uitvoering van zijn taak.

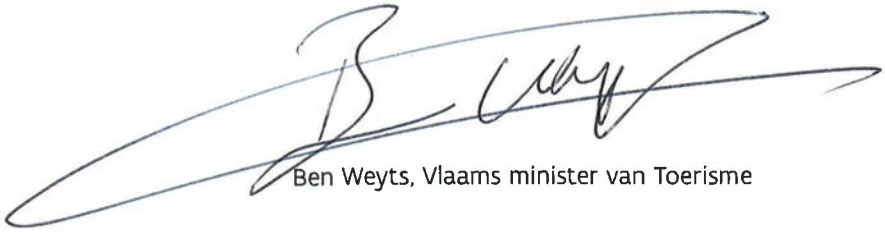
TRANSPARANTIE: Alle kernleden communiceren open en transparant met elkaar over initiatieven binnen hun netwerk die bijdragen aan de culinaire reputatie van Vlaanderen.

PLANNING: De kernleden leggen samen de prioriteiten binnen de strategie vast.

COMMUNICATIE: Elke vertegenwoordiger is verantwoordelijk voor de communicatie over het driesporenbeleid van de Flanders Food Faculty, binnen zijn netwerk. De vertegenwoordiger zorgt ervoor dat in de processen op het juiste moment de juiste informatie wordt uitgewisseld binnen zijn netwerk en tussen zijn netwerk en de stakeholders van de Flanders Food Faculty.

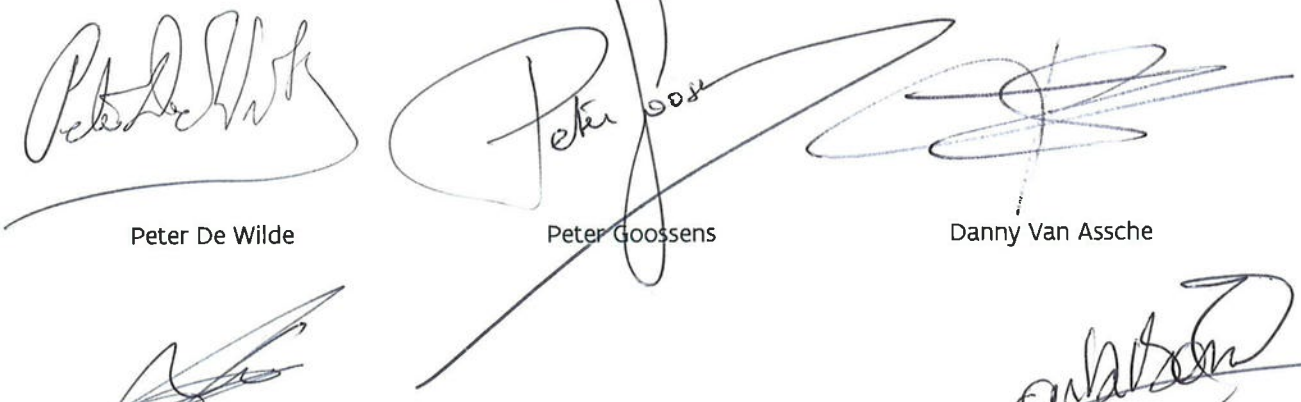
CONTEXT: De kerngroep stelt jaarlijks een operationeel actieplan op. Dit actieplan concretiseert de missie en het driesporenbeleid van de Flanders Food Faculty. De Flanders Food Faculty werkt binnen het kader van het internationaal merkbeleid Flanders State of the Art.

TER ONDERTEKENING, IN NAAM VAN VOORZITTER VAN DE FLANDERS FOOD FACULTY,



Ben Weyts, Vlaams minister van Toerisme

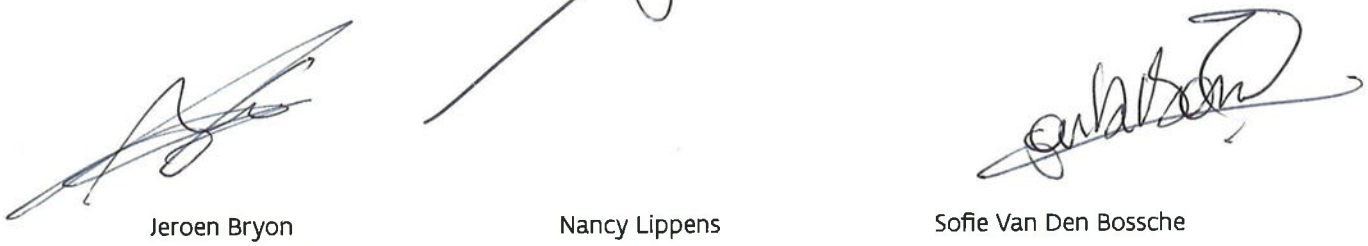
TER ONDERTEKENING, IN NAAM VAN CAPTAIN OF GASTRONOMY,



Peter De Wilde

Peter Goossens

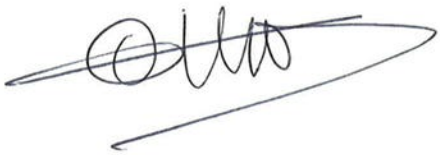
Danny Van Assche



Jeroen Bryon

Nancy Lippens

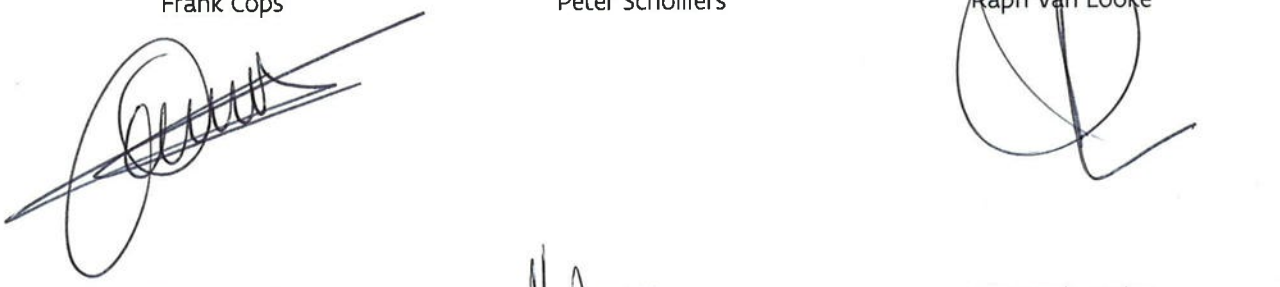
Sofie Van Den Bossche



Frank Cops

Peter Scholliers

Raph Van Looke



Frans De Wachter

Stuart Kasper

Filip Vanheusden

Bartel Dewulf

Claire Tillekaerts

Krispijn Yperman