

ALLERGENEN IN DE HORECA WETTELIJKE VERPLICHTINGEN EN PRAKTIJKGERICHTE TIP



Zoals u weet voert het FAVV elk jaar controles uit op de voedselveiligheid in de horecasector. Sinds januari 2018 versterkt het FAVV de controles. U kan dus maar beter goed geïnformeerd zijn. In het najaar van 2014 is de nieuwe allergenenwetgeving van kracht gegaan. Dit betekent dat u sinds dan wettelijk verplicht bent uw klanten te informeren over de aanwezigheid van allergenen in uw gerechten.

Horeca Vlaanderen ijverde voor het verkrijgen van een uitzondering op de Europese regelgeving, waardoor ondernemers de informatie mondeling mogen meedelen in plaats van schriftelijk. Dit op voorwaarde dat een schriftelijke interne procedure wordt uitgewerkt.

Wat is een allergie en kent u de 14 wettelijke allergenen?

Tijdens deze opleiding leert u wat er wettelijk verplicht is, maar ook wat deze regelgeving praktisch voor u betekent in uw horecazaak. Bovendien worden alle details over de verplichte interne procedure uit de doeken gedaan.

Nadien ontvangt u een opleidingsattest dat u kunt voorleggen bij controles door het FAVV als bewijs dat u zich geïnformeerd heeft over de wetgeving. Ter plaatse krijgt u het opleidingsmateriaal en handige fiches. Bovendien ontvangt u achteraf documenten die u op weg helpen om de wet in praktijk om te zetten in uw mailbox.

PRAKTISCHE GEGEVENS

Maandag 4 februari	Tienen
Dinsdag 19 februari	Zoersel
Woensdag 20 maart	Neerglabbeek
Maandag 1 april	Sint-Niklaas
Donderdag 4 april	Nieuwpoort

Aanvang 14u – Einde 17u



Natasja De Troch Edith Castelein

DOCENTEN

Natasja De Troch of Edith Castelein zijn voedingsdeskundige bij het consultancybedrijf AMNorman. Ze zijn gespecialiseerd in allergenenmanagement en kennen de wetgeving en haar praktische consequenties door en door.

HOE MIJN ZAAK IN DE KIJKER ZETTEN? MARKETINGTECHNIEKEN TOEGEPAST OP HORECA



Als uitbater hebt u een concept voor uw zaak uitgebouwd en bent u er van overtuigd dat dit goed is. Daarnaast weet u dat u kwalitatieve producten verkoopt. Nu is het nog zaak ook uw klanten hier van te overtuigen. In deze opleiding leert u hoe u te positioneren in de markt en uw zaak meer in de kijker te plaatsen, zowel bij potentiële als bestaande klanten.

In de opleiding krijgt u antwoord op vragen als:

- Hoe zorg ik ervoor dat mijn zaak niet onopgemerkt blijft?
- Hoe kan ik nieuwe klanten aantrekken en hen binden aan mijn zaak?
- Hoe kom ik te weten wie mijn klanten zijn, en wat hun behoeften en verlangens zijn? Hoe speel ik hier vervolgens op in?
- Hoe ontwikkel ik een marketingstrategie voor mijn zaak?
- Sluiten mijn website en sociale media aan bij dit verhaal?

Aan de hand van best practices uit de sector krijgt u inspiratie om zelf een marketingstrategie voor uw zaak uit te denken.

PRAKTISCHE GEGEVENS

Maandag 21 januari	Drongen
Dinsdag 29 januari	Dilbeek
Dinsdag 5 februari	Berchem
Donderdag 28 februari	Genk
Maandag 18 maart	Roeselare

Aanvang 14u – Einde 17u



Filip Nicasi

DOCENT

Filip Nicasi is zaakvoerder van Horeca Partners en heeft jarenlange ervaring in de management- en communicatiesector specifiek voor horeca.

HORECA GAAT DIGITAAL DO'S EN DON'TS VOOR UW SOCIALE MEDIA, WEBSITE EN WIFI-VERBINDING



De drempel om digitaal te ondernemen is nog altijd groot in ons land. Een vierde van de zelfstandigen heeft zelfs geen tijd om zijn zaak online te promoten. Horeca Vlaanderen en Telenet Business slaan daarom de handen in elkaar om horeca-ondernemers een digitale versnelling hoger te laten schakelen.

Tijdens deze opleiding behandelt de expert drie actuele digitale thema's:

1. Er zijn veel sociale media en de mogelijkheden zijn eindeloos. De expert legt u graag uit hoe u als horecazaak vandaag sociale media het best inzet. Wat zijn de valkuilen, waar liggen de opportuniteiten en hoe zorgt u ervoor dat er dankzij sociale media ook meer mensen naar uw zaak komen?
2. Wie online actief is, denkt vaak meteen aan een website. En zo eenvoudig als het klinkt, zo moeilijk is het vaak om een goede website te hebben. Een duidelijke pagina waar alle informatie op staat, die eenvoudig te vinden is via Google en die geen fortuin kost. We geven u tips & tricks over hoe u hier best mee omgaat.
3. Voor veel consumenten is WIFI een enorm belangrijk aspect van hun café-, hotel- of restaurantbezoek. De lesgever legt u uit wat de mogelijkheden zijn om een goede WIFI-verbinding te kunnen aanbieden aan uw klanten of bezoekers.

PRAKTISCHE GEGEVENS

Woensdag 30 januari	Gent
Woensdag 6 februari	Kortrijk
Maandag 25 februari	Leuven
Woensdag 13 maart	Lier
Dinsdag 2 april	Bree

Aanvang 14u – Einde 17u



Stijn Martens

DOCENT

Stijn Martens is een online marketing expert, verbonden aan het project De Digitale Versnelling van Telenet Business. Hij helpt dagelijks bedrijven op weg om te transformeren in de digitale revolutie. De ideale persoon om al uw prangende digitale vragen te beantwoorden!

STARTEN IN DE HORECA LAAT UW DROOM NIET EINDIGEN IN EEN NACHTMERRIE



Droomt u ervan om op korte of lange termijn een eigen horecazaak te starten? Of hebt u de stap reeds gezet, maar zit u nog met een aantal vragen? Dan kunnen wij u helpen!

Deze opleiding is niet louter gericht op theorie, maar legt ook het accent op praktische en haalbare tips. Zo krijgt u een goed beeld van punten die cruciaal zijn bij het opstarten van een horecazaak.

Een greep uit de onderwerpen:

- De opstartformaliteiten: het vestigingsattest, de nodige vergunningen en verzekeringen
- De vormen van ondernemen: uitbating, overname, opstart eigen concept, gedeeld eigenaarschap
- De financieringsmogelijkheden: eigen middelen, lening bij een bankinstelling, risicokapitaal, participatiefonds
- Juiste definiëring van het concept: wie wordt mijn doelpubliek en hoe bereik ik hen?
- De Do's & Don'ts: de juiste look & feel, menu-engineering (aankoop-verkoopkost), juiste communicatiekanalen
- Personeelsbeleid: geen of juist veel personeel
- Aankoopbeleid: goede leverancierscontracten

Daarnaast ontvangt u ter plaatse de startersbrochure van Horeca Vlaanderen.

PRAKTISCHE GEGEVENS

Woensdag 16 januari	Antwerpen
Dinsdag 26 februari	Bredene (uitzonderlijk van 10u tot 12u)
Maandag 11 maart	Hasselt
Woensdag 3 april	Leuven
Maandag 27 mei	Gent

Aanvang 9u – Einde 12u



Filip Nicasi

DOCENT

Filip Nicasi is zaakvoerder van Horeca Partners en heeft jarenlange ervaring in de management- en communicatiesector specifiek voor horeca.

LICHT UW ONDERNEMING DOOR TIPS EN TRICKS OM UW ZAAK TE VERBETEREN



Deze opleiding is ondertussen een evergreen in het aanbod van de Horeca Academie. Onder het motto *'Meten is weten'* krijgt u een hele namiddag tips en tricks om uw zaak te verbeteren. De docent kijkt hierbij door een financiële bril en bespreekt en leert hoe uw zaak te analyseren.

Tijdens de workshop duidt hij aan welke kerncijfers u in 't oog moet houden en er wordt heel concreet gekeken naar u eventueel verbeteringen in uw zaak kan aanbrengen. Op het einde van de opleiding zullen begrippen als foodcost en strategische prijszetting u niet meer vreemd zijn.

Een absolute aanrader voor iedere uitbater van een eetgelegheid!

Zij die wensen kunnen zich nadien inschrijven voor een of meerdere vervolgoopleidingen bij Horeca Vorming Vlaanderen, zoals de module *'Restaurantbeheer'*, *'Financieel beleid'* en *'Hoe bereken ik mijn foodcost?'*. Deze opleidingen zijn ook kosteloos én toegankelijk voor horeca-werkgevers met een RSZ-nummer.

PRAKTISCHE GEGEVENS

Dinsdag 15 januari	Sint-Truiden
Maandag 21 januari	Oostkamp
Maandag 28 januari	Herentals
Dinsdag 5 februari	Drongen
Dinsdag 19 februari	Aarschot

Aanvang 14u – Einde 17u



Daan Van Thiel

DOCENT

Daan Van Thiel heeft een lange ervaring opgebouwd in de horecasector. Zo werkte hij op de F&B-afdeling van de Hilton Groep waar hij food- en beveragecijfers analyseerde en zo richting gaf aan het beleid.



OPLEIDINGEN HORECA ACADEMIE VOORJAAR 2019

www.horeca-academie.be

met de steun van



AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



Vlaanderen
is ondernemen

OPLEIDINGEN HORECA ACADEMIE VOORJAAR 2019

Opleidingen voor werkgevers in de horeca
<http://www.horeca-academie.be>

Horeca Vlaanderen biedt u, met steun van het Agentschap Innoveren & Ondernemen en Metro Cash&Carry, de Horeca Academie aan. Verspreid over heel Vlaanderen brengen we kosteloze, kwaliteitsvolle opleidingen voor horeca-ondernemers. Het doel van deze opleidingen is het versterken van het ondernemerschap in de sector. De lesgevers zijn professionals met een gedegen ervaring en voeling met de sector. Al de opleidingen zijn kosteloos.

U KAN ZICH INSCHRIJVEN VIA WWW.HORECA-ACADEMIE.BE

Een week voor de opleiding ontvangt u de juiste locatie in een bevestigingsmail. Voor meer informatie kan u terecht bij Horeca Vlaanderen via 02/213 40 10 of info@horeca.be.

Horeca Academie biedt u een ruim aanbod aan opleidingen. Hebt u zelf voorstellen of ideeën voor een opleiding, laat het ons weten via academie@horeca.be



HORECA VLAANDEREN VZW

Anspachlaan 111 B4 - 1000 Brussel
Tel. 02/213 40 10 - Fax. 02/213 40 11
info@horeca.be - www.horecavlaanderen.be
www.horeca-academie.be

HORECA VORMING VLAANDEREN

Opleidingen voor werknemers in de horeca
www.fanvanhoreca.be

Naast de opleidingen die Horeca Vlaanderen u aanbiedt, is er ook een ruim aanbod aan horecagerelateerde opleidingen van Horeca Vorming Vlaanderen. Deze opleidingen zijn gratis voor werknemers uit Paritair Comité 302, en voor werkgevers wiens werknemers hier ook gebruik van maken.

Op <http://fanvanhoreca.be/opleidingen/werknemers> vindt u een overzicht van deze opleidingen. Voor meer informatie kan u terecht op het nummer 02/513 64 84 of mail naar vormingvlaanderen@horeca.be

DUURZAAM HR-BELEID VOEREN

"Gemotiveerd en bekwaam personeel is te kostbaar om het personeelsbeleid aan het toeval over te laten." Deze opleiding is bedoeld voor werkgevers in de horeca die de eerste stappen willen zetten in een duurzaam HR-beleid.

We vertrekken vanuit de eigen ervaringen van de deelnemers. Die toetsen we aan wetenschappelijke kennis over feedback. We analyseren concrete werksituaties en bespreken de aanpak.

Hoe horecamedewerkers motiveren? Of beter... hoe kan ik de context aanpassen zodat de medewerkers gemotiveerd blijven? Welke handvatten kan ik gebruiken om medewerkers in mijn team of organisatie in beweging te krijgen voor veranderingen? In deze opleiding bekijken we welke hefboomen je kan inzetten om de motivatie van medewerkers te stimuleren of te behouden.

Over feedback is al veel verteld, maar niet alles is even juist. Hoe kan feedback bijdragen om tot gedragsverandering te komen? Hoe zetten we feedback in in een leerproces? Wat als iemand er de kantjes afloopt? En hoe zit dat nu met die informele feedbackomgeving?

PRAKTISCHE GEGEVENS

Donderdag 7 februari	Sint-Truiden
Dinsdag 12 maart	Brugge
Donderdag 14 maart	Diegem
Donderdag 21 maart	Beveren Waas
Woensdag 3 april	Antwerpen

Aanvang 14u - Einde 17u



Petra Lebeau

DOCENT

Petra Lebeau heeft een diploma als assistent in de psychologie. Ze volgde daarnaast nog de Masterclass HRM en de opleiding Publiek Management. Als trainer en coach ontwikkelt en begeleidt zij mensen om hun leiderschaps-, communicatie- en trainersvaardigheden naar een hoger niveau te brengen.



OVERLATEN OF STOPZETTEN VAN EEN HORECAZAAK HOE NEEM IK OP EEN GOEDE MANIER AFSCHIED VAN MIJN ZAAK?

In deze opleiding krijgt u inzicht in de mogelijkheden om uw zaak over te laten. Met zo weinig mogelijk theorie en veel praktische voorbeelden geven we antwoorden op o.a. de volgende vragen. Op welke manier bepaalt u de overnameprijs? Hoe vindt u de geschikte overnemer? Hoe vergroot u de verkoopbaarheid van uw horecazaak? Wat als u er dan toch niet in slaagt om te verkopen, wat zijn dan de beste opties?

U krijgt ook een overzicht van de verschillende manieren om uw zaak over te laten (aandelen, handelsfonds, eenmanszaak, eigenaar, huurder,...) en de consequenties die dat heeft op de transactie.

PRAKTISCHE GEGEVENS

Maandag 18 februari	Maaseik
Donderdag 21 februari	Eeklo
Woensdag 27 februari	Bredene
Dinsdag 19 maart	Boom
Woensdag 27 maart	Diest

Aanvang 14u - Einde 17u



Filip Nicasi

DOCENT

Filip Nicasi is zaakvoerder van Horeca Partners. Hij heeft een jarenlange ervaring in de management- en communicatiesector specifiek voor horeca.



OMGAAN MET SOCIALE CONTROLES UW RECHTEN EN PLICHTEN BIJ EEN INSPECTIE

Vroeg of laat wordt elke horecaondernemer geconfronteerd met een sociale controle. Prettig is dit nooit, want men kan altijd wel een opmerking maken op de boekhouding of een (verkeerd uitgehangen) arbeidsreglement. Soms gaat het om ernstigere zaken zoals verwerping van de boekhouding of PV's voor het verhinderen van een controle.

Deze praktische opleiding heeft tot doel u een soort van EHBC (eerste hulp bij controles) aan te bieden. Zij biedt een antwoord op onder meer volgende vragen:

- Hoe bereid ik een controle voor?
- Wat bij een onverwachte controle?
- Wat mag de controlerende ambtenaar (niet) en wat is de rol van elk van de actoren (controleurs, inspecteurs, politieagenten, advocaat....)?
- Wat zijn mijn rechten en welke gevolgen heeft een schending van deze laatste?
- Hoe beperk ik de schade?

PRAKTISCHE GEGEVENS

Maandag 14 januari	Leuven
Dinsdag 29 januari	Genk
Maandag 11 februari	Mechelen
Dinsdag 12 maart	Gent
Maandag 25 maart	Brugge

Aanvang 14u - Einde 17u



Dave Danckaerts

DOCENT

Dave Danckaerts is sociaal jurist bij Horeca Vlaanderen en geeft in die functie adviezen inzake arbeidstijdenregeling, sociale inspectie, gelegenheidsarbeid, enzovoort.



INNOCHEF PRAKTISCHE WORKSHOPS VOOR CHEFS

Het project Innochef werd in 2018 opgestart en kadert binnen het Kitchen Lab van de Flanders Food Faculty.
<http://www.flandersfoodfaculty.be>

Via Innochef organiseren we praktische workshops voor chefs in samenwerking met voedingsbedrijven. Het doel is chefs te ondersteunen om te voldoen aan de groeiende eisen die consumenten stellen aan voeding. De workshops worden begeleid door experts, vinden in een keuken plaats én zijn heel praktisch opgebouwd, zodat de chefs er nadien meteen mee aan de slag kunnen in hun zaak.

In 2018 kwamen al aan bod de thema's 'Gezond koken met oliën en vetten', in samenwerking met Vandemoortele en 'het hoe en het waarom van sous-vide koken', in samenwerking met Solina.

In het voorjaar 2019 bieden we twee andere workshops aan: Gluten- en lactosearme bereidingen en gebruik van aroma's in de keuken.

PRAKTISCHE GEGEVENS EN INSCHRIJVEN

We organiseren deze workshops in elke Vlaamse provincies, telkens van 9u30 tot 14u. De data komen binnenkort online op <http://www.flandersfoodfaculty.be/nl/innochef>

PRIJS

Dankzij de tussenkomst van Horeca Vorming Vlaanderen bedraagt de deelnameprijs voor deze workshop slechts €25, inclusief lunch en ontvangst van de inspiratiegids. Deze inspiratiegids bundelt de kennis van alle workshops binnen Innochef.



WORKSHOP GLUTEN- EN LACTOSEARME BEREIDINGEN

Deze workshops worden tijdens het voorjaar van 2019 georganiseerd, in samenwerking met voedingsbedrijf Solucious. Er zijn steeds meer personen met een allergie of intolerantie voor gluten en lactose. Koken voor hen is niet evident. Want welke ingrediënten mag je gebruiken? Waarop moet je letten tijdens het productieproces? Een diëtist licht de belangrijkste kenmerken en aandachtspunten voor deze voedingsregimes toe. Daarna roer je zelf in de potten: je leert specifieke producten met hun eigenschappen kennen en omzeilt valkuilen in het productieproces.

WORKSHOP GEBRUIK VAN AROMA'S

- Deze workshops worden in april/mei 2019 georganiseerd, in samenwerking met Flandor Flavours International met als thema 'Aroma's, het nieuwe ingrediënt'. In een compacte voormiddag leren we jullie wat een aroma is, hoe je je gerecht gemakkelijk kan standaardiseren en praktisch tips en tricks voor in de keuken. Want, het optimaal benutten van de mogelijkheden van aroma's, kan je gerechten vereenvoudigen, en betekent eveneens een winst in smaak en kwaliteit.
- Wat zijn (natuurlijke) aroma's en hoe kan je ze gebruiken?
 - Wist je dat je dankzij het gebruik van aroma's gemakkelijk kan anticiperen op speciale noden van klanten (allergieën, vegetarisch/veganistisch, ...)?
 - Wist je dat er honderden verschillende aroma's bestaan? Ze zijn de speelgoedwinkel voor iedere creatieve kok.
 - Hoeveel tijd en budget kan je als kok besparen als je aroma's integreert in je gerecht?
 - Is het effectief lekkerder van smaak? Verneem de resultaten van een objectieve smaaktest

Het Innochef-project is een samenwerking tussen Horeca Vlaanderen, Flanders' Food en ILVO, met de steun van Horeca Vorming Vlaanderen en de Vlaamse overheid.

