



HORECA VLAANDEREN-NAVEFRI BEROEPSVERENIGING VAN EN VOOR FRITURISTEN

Lobby, netwerken, informatie en ledenvoordelen



Horeca Vlaanderen verdedigt al veertig jaar de belangen van de horecasector. Sinds 2016 hebben Navefri, de beroepsvereniging van frituuruitbaters, en Horeca Vlaanderen beslist om nauwer samen te werken. Leden van Horeca Vlaanderen zijn nu ook automatisch lid van Navefri. Navefri blijft instaan voor het ambassadeurschap van het ambacht van friturist en de frietkotchouderschap in het algemeen, de belangenverdediging is ondergebracht bij Horeca Vlaanderen.

Navefri heeft een afvaardiging in de Raad van Bestuur van Horeca Vlaanderen en kan zo mee haar stempel drukken op het beleid. Horeca Vlaanderen riep ook een nieuwe sectorcommissie in leven om de belangen en bezorgdheden van de frituuruitbaters op de voet op te volgen.

Zo kunnen we garanderen dat de belangen van de frituursector optimaal verdedigd worden. Leden van Horeca Vlaanderen-Navefri genieten bovendien van een waaier aan voordelen.

1. NAVEFRI: “SAMEN STERK VOOR ONZE FRIETKOTCULTUUR”

Ook al kan men nu overal ter wereld frieten eten, toch bestaat er slechts één land waarin een instituut deze levende traditie zo intens symboliseert als ‘het frietkot’. Die authentieke frietkotchouderschap maakt onlosmakelijk deel uit van ons immaterieel cultureel erfgoed, en dat wil Navefri ook verdedigen en naar buiten brengen. Hiervoor nemen we diverse initiatieven.



De Week van de Friet

Sinds 2000 organiseert VLAM in samenwerking met Navefri-Horeca Vlaanderen en aardappelschilbedrijven BELGAPOM de Week van de Friet. Eén week per jaar (eind november) worden de frietjes van de frituur op een positieve en sympathieke manier in de kijker gezet. Deze positieve aandacht wil de beroepsfierheid van de frituristen en de waardering van de Vlaming voor de frietjes van de frituur aanwakkeren.

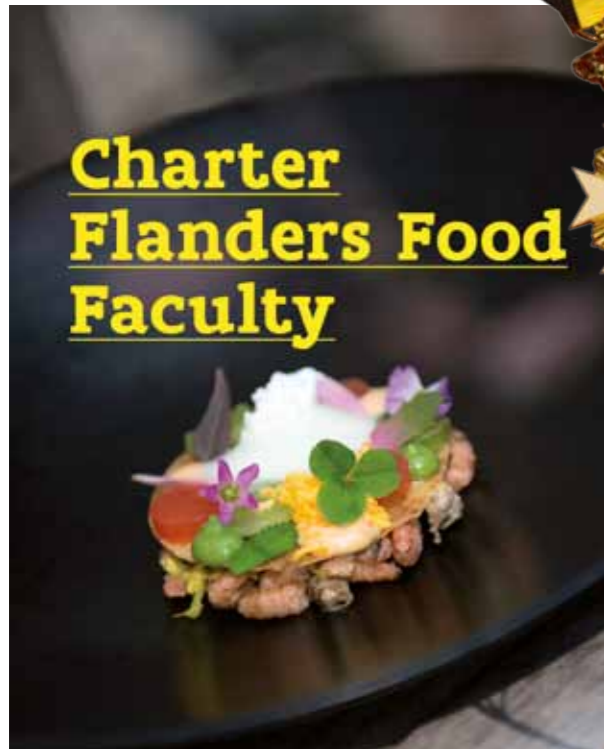
De Frietkot-Raad

De Frietkot-Raad, waar ook Navefri deel van uitmaakt, werd in 2013 opgericht en bestaat uit vertegenwoordigers uit de professionele frietwereld, de erfgoedwereld, frietkenners, frietfans en historici. Samen vormen zij een klankbordgroep die de borging van de frietkotchouderschap opvolgt, begeleidt en coördineert. De Frietkot-Raad zorgt ervoor dat een globale lange termijnvisie wordt ontwikkeld om de toekomst van de frietkotchouderschap te verzekeren. www.frietkotchouderschap.be



De jaarlijkse Dag van de Friturist

Jaarlijks nodigt Horeca Vlaanderen-Navefri haar leden uit op de ‘Dag van de Friturist’ die plaatsvindt op de Horeca Expo te Gent. We geven een stand van zaken van de belangrijkste dossiers en bieden de ondernemers de kans om te netwerken met collega's.



De Nationale Orde van de Gulden Puntzak

Naar aanleiding van haar 20-jarig bestaan richtte Navefri in 2004 een nieuwe nationale orde op, om al diegenen te onderscheiden die hun kennis, talent, toewijding, vaardigheid en ideaal ten dienste van de Belgische frietcultuur hebben gesteld. Jaarlijks wordt, op de Nationale Dag van de Friturist, een ceremonie gehouden alwaar de eretekens worden uitgereikt.

Flanders Food Faculty

Horeca Vlaanderen staat mee aan de wieg van de nieuwe initiatieven ter promotie van onze eet-, drink- en tafelcultuur in binnen- en buitenland. Hier maakt ook onze friet-cultuur een belangrijk deel van uit. Om dit alles op een optimale manier te promoten is een langetermijnvisie, knowhow en budget noodzakelijk. In die geest heeft Vlaams minister van Toerisme Ben Weyts de Flanders Food Faculty opgericht, waar Horeca Vlaanderen en Navefri deel van uitmaken. Flanders Food Faculty is een professionele netwerkorganisatie die de link tussen Vlaanderen en lekker eten internationaal nog meer in de verf moet zetten.

Beurzen en samenwerkingen

Horeca Vlaanderen-Navefri is steeds aanwezig op de beroepsbeurzen zoals Horeca Expo, Crazy Days (georganiseerd door Crazy Snacks grossiers) en Resto-Expo (georganiseerd door Resto-Frit grossiers). Er is ook een structurele samenwerking met Best-Frit, een kwaliteitslabel voor de Belgische frituur..

2. BELANGENVERDEDIGING

Enkele dossiers belangrijk voor frituristen

Vestigingswetgeving

Europa heeft de vestigingsvoorwaarden vereenvoudigd waardoor EU-burgers in België ondernemingen mogen oprichten zonder aan onze oude vestigingsregels te moeten voldoen. Nu de vestigingswetgeving geregionaliseerd is, pleit Horeca Vlaanderen om alsnog een kwaliteitswaarborg voor de frituren te creëren. Dit wordt ongetwijfeld vervolgd.

Sociale wetgeving

Sinds 2016 is de geregistreerde kassa verplicht in een groot deel van onze sector. Horeca Vlaanderen heeft de voorbije jaren bij de overheid gepleit voor een economisch haalbaar kader waarin officieel én rendabel ondernemen mogelijk is. Ter begeleiding van de invoering van de kassa hebben we een aantal maatregelen verkregen die zeker een verschil kunnen maken. Hier vindt u een kort overzicht.

Maak er zeker van gebruik. De meeste maatregelen zijn exclusief voor onze sector.

- **Hervorming studentenarbeid**
Vanaf 1 januari 2017 wordt de goedkopere studentenarbeid niet meer uitgedrukt in dagen maar in uren. Een student zal dan 475 uur per jaar kunnen werken onder de verminderde solidariteitsbijdragen. Sinds juni 2016 kunnen het statuut student en het statuut extra bovendien door elkaar worden gebruikt.



- Meer en goedkopere overuren

Horecaondernemers kunnen de overuren van de werknemers uitbetalen in plaats van inhaalrust te verschaffen. Dit kan tot 360 overuren per jaar per werknemer als men een geregistreerd kassasysteem gebruikt en tot 300 als men geen kassa heeft. De maxima zijn 11 uren per dag en 50 uren per week. Men kan de overuren bovendien betalen zonder dat men daarop enige sociale of fiscale bijdrage verschuldigd is. Ook de werknemer betaalt geen belasting op het overloon.

- Doelgroepvermindering vaste werknemers

Dankzij Horeca Vlaanderen genieten ondernemers voor maximaal vijf vaste en voltijdse medewerkers van een korting van vijfhonderd euro per werknemer per kwartaal voor werknemers van minstens 26 jaar. Zijn de werknemers jonger, dan geniet men van een korting van achthonderd euro per kwartaal. Voorwaarde is dat men maximaal 49 werknemers tewerk stelt en de aanwezigheid van de werknemers registreert in het kassasysteem.

- Invoering Flexi-jobs

De horecasector is tot op heden de enige sector waar men gebruik kan maken van de goedkope flexi-jobs. Het loon staat los van

de barema's. Als werkgever betaalt men een bevrijdende bijdrage van 25%. De werknemer betaalt niets op het loon. Voorwaarde is dat de werknemers tot 3 kwartalen terug minstens elders 4/5 werk(t)en.

- Verdubbeling gelegenheidsarbeid en forfaitaire belasting

In de horecasector kan elke ondernemer 200 dagen per jaar gebruik maken van goedkope gelegenheidsarbeid (de zogenaamde extra's). Voor de werknemers blijft het contingent op 50 dagen. Horecaondernemers betalen geen sociale bijdragen op het echte loon, maar slechts op een fictief loon van 7.81 euro per uur of 46.86 euro per dag.

Allergenen

De nieuwe allergenenwet, die sinds december 2014 van kracht is, verplicht horecaondernemers hun gasten te informeren over allergenen die gebruikt zijn in de gerechten. Deze wetgeving is het rechtstreekse gevolg van een Europese verordening. U heeft in het buitenland zeker al opgemerkt dat op de menukaart vaak een samenvatting staat van alle voorkomende allergenen in de gerechten. Op vraag van Horeca Vlaanderen heeft ons land ook een uitzondering gekregen. Voor de Belgische wet is gebruik gemaakt van een afwijking die bepaalt dat de informatie niet verplicht schriftelijk hoeft maar ook mondeling kan worden

meegedeeld. Horeca Vlaanderen en de andere betrokken sectoren, gesteund door de Hoge Raad van Zelfstandigen en KMO's, hebben bij de bevoegde kabinetten Volksgezondheid en Middenstand deze afwijking gevraagd en gekregen.

FAVV: Boete versus opleiding

In samenwerking met het FAVV lanceerde Horeca Vlaanderen het project 'Boete versus opleiding'. Voor PV's uitgeschreven na 1 januari 2011 wordt de mogelijkheid geboden om de geldboete kwijt te schelden op voorwaarde dat alle betrokkenen van het bedrijf een opleiding volgen, die georganiseerd wordt in samenwerking met Horeca Vlaanderen of door de voorlichtingscel van het FAVV.

Acrylamide

Acrylamide is een chemische stof die zich hoofdzakelijk in de producten ontwikkelt bij een verhitting boven 100°C (zoals bij bakken, frituren, roosteren, braden, ...). De stof is mogelijk kankerverwekkend. Horeca Vlaanderen-Navefri heeft samen met de Europese overkoepelende horecafederatie Hotrec kunnen vermijden dat Europa strenge regels hierover heeft opgelegd. Men heeft zich geënt op het Belgische systeem van zelfregulering.

Gescheiden ophalen van organisch biologisch afval

Dankzij Horeca Vlaanderen is het gescheiden ophalen van organisch biologisch afval niet verplicht vanaf 2017, maar uitgesteld naar 2021.



De Horeca Academie

Horeca Vorming Vlaanderen, het vormingscentrum voor onze sector, organiseert al jaren professionele opleidingen voor werknemers. Via diverse infosessies en workshops informeerde Horeca Vlaanderen in het verleden ook de werkgevers. Sinds 2014 hebben we ons aanbod aan opleidingen sterk uitgebreid en gestructureerd via de oprichting van de Horeca Academie. Verspreid over heel Vlaanderen bieden we jaarlijks, met steun van het

Vlaams Agentschap voor Innoveren en Ondernemen, een ruim aanbod kwaliteitsvolle opleidingen voor horecaondernemers. Het doel van deze opleidingen is het versterken van het ondernemerschap in de sector. De lesgevers zijn professionelen met een gedegen ervaring en voeling met de sector. In 2016 organiseerden we meer dan honderd opleidingen voor zo'n 3.000 ondernemers. www.horeca-academie.be



LIDMAATSCHAP BIJ HORECA VLAANDEREN LOONT

Leden van Horeca Vlaanderen-Navefri zijn steeds optimaal geïnformeerd over de nieuwe wetgeving en mogelijke opportuniteiten. Dit gebeurt door onze digitale nieuwsbrief, de Horeca Flash, en ons maandelijks juridisch vakblad, de Horeca Echo. Leden krijgen ook tweemaandelijks het Snackblad toegestuurd.

Heeft u vragen over flexijobs, overuren, contracten, hygiënewetgeving of andere horeca gerelateerde materie? Als lid van Horeca Vlaanderen kan u rekenen op snel en juist juridisch advies. Bovendien maakt u deel van een ruim netwerk aan ondernemers. Regelmatig organiseren we infosessies en evenementen waar u uw collega's kan ontmoeten.

LEDENVOORDELEN

Lidmaatschap bij Horeca Vlaanderen brengt u ook financieel op. Een beknopt overzicht van de ledenvoordelen:

- Jaarlijks **10% korting op uw Sabam-factuur** (43.93 euro max)
- Jaarlijks **50 euro korting voor uw aankopen bij METRO, ISPC, Hanos én Horeca Totaal** (min. aankoopbedrag 300 euro)
- **10% korting bij Sociaal Bureau ADMB** voor berekeningen van personeel
- Voordeeltarief bij Sodexo, Edenred en Monizzo voor het ontvangen van **elektronische maaltijdcheques**
- Een korting van **100 euro** bij aankoop of huur van uw **CCV betaaloplossing**.

- Een besparing van **5% bij Suez** voor contracten van minimum drie jaar.
- Voordeeltarief bij het aankopen van **ecocheques** bij Edenred
- Voordeeltarief voor uw **Credit Card betalingen** bij Europabank (maximumtarief 1.1%)
- Korting van **11,5 eurocent/liter op de officiële pompprijs in de Q8 tankstations** (gemiddeld 5 euro per tankbeurt)
- Een exclusief voordeelpakket bij Horeca Verzekeringen waarmee u gemiddeld 20% kan besparen
- Gratis exemplaar van "**Foodprint**, jaarboek van de gastronomie" (20 euro winkelprijs)
- Gratis de gedrukte versie van de **HACCP gids**

Voor een volledig overzicht van de ledenvoordelen kan u terecht op www.horecavlaanderen.be

HOE LID WORDEN?

U kan op elk moment aansluiten door de ledenbijdrage samen met uw gegevens over te maken. Stort uw lidgeld euro op rekening BE09 4429 6008 9357 met als mededeling uw e-mailadres en telefoonnummer of via www.horecavlaanderen.be Horeca Vlaanderen kiest voor een uniform progressief lidgeld volgens de grootte van uw bedrijf, berekend aan de hand van het aantal ingeschreven werknemers. Het betreft telkens een jaarcontract, zonder automatische verlenging.

geen personeel: 100€

tot 4 werknemers: 160€

5 tot 9 werknemers: 220€

10 tot 19 werknemers: 300€

20 tot 49 werknemers: 400€

50 of meer werknemers: 1200€

Uw lidmaatschap is 100% fiscaal aftrekbaar



Horeca Vlaanderen
Anspachlaan 111-4
1000 Brussel
T. 02 213 40 10
F. 02 213 40 11

info@horeca.be - www.horecavlaanderen.be
navefri@horeca.be - www.navefri.be