



**commissie mobiliteit, economie en openbaar domein
(MEO)**

Openbare dossierstukken van de vergadering van 16 januari
2024

In deze bundel kan u de voor openbaarmaking vatbare dossierstukken bij de volgende mededelingen vinden:

d) Toelichting: 1 jaar Gentse Culinaire Raad. (met bijlage voor de raadsleden)

d) Toelichting: 1 jaar Gentse Culinaire Raad. (met bijlage voor de raadsleden)

Openbare bijlage(n)

- 20240116_DO_MEO_presentatie_Gentse culinaire raad.pdf

gent:

Culinaire raad



16/1/2024

Olly Ceulenaere, Voorzitter Culinaire Raad

Opzetten van samenwerking tussen de sector en de stad

Als stad en horeca samen sterker worden?



Het culinaire DNA verstevigen?



Voortraject in 2022 = Bepaling Gentse culinaire DNA

Hoe onderscheidt het culinair verhaal van Gent zich t.o.v. andere steden?

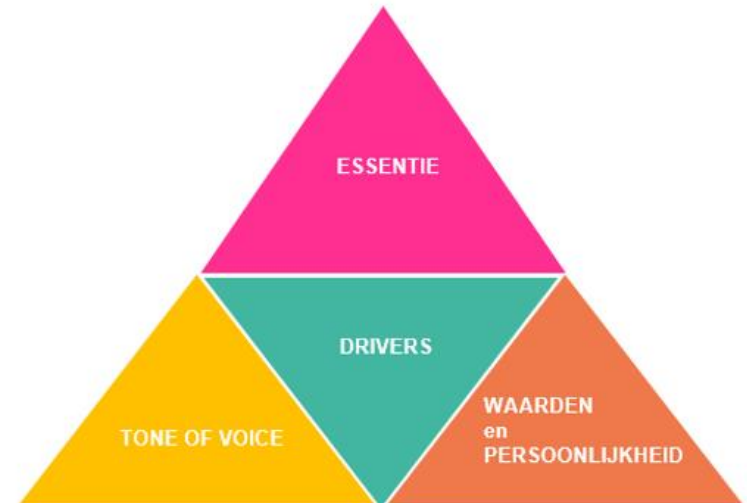
- Wat zijn de USPs van de Gentse culinaire sector?
- Wat zijn de sterktes/zwaktes?
- Wat maakt ons uniek?
- Waar willen we op inzetten?
- Hoe gaan we te werk?

Merkworkshops



Outcome: Gentse culinaire merkpaspoort

1. **De positionering** (= plek in de markt),
2. **De merkdrivers** (= waar maken we het verschil),
3. **De tone-of-voice** (= hoe brengen we de merkdrivers over)
4. **De merkpersoonlijkheid** (= welke waarden typeren ons, zonder per se onderscheidend te zijn).



Strategisch plan Culinair Gent met actieplan en oprichting culinaire raad

→ Bekrachtigd door het college 22/9/2022



Actieplan Culinaire Gent

1. Werken aan een duurzame toekomst van de Gentse eet- en drinkcultuur
2. Promotie van Gent als culinaire bestemming
3. Versterking connectie tussen de stad, foodondernemers, bewoners en bezoekers

Via oprichting Gentse Culinaire raad

1. Samenbrengen van Gentse culinaire spelers.
2. Bespreken van thema's ter versterking van de Gentse culinaire scène.
3. Waken over de positionering van Culinaire Gent en het actieplan.
4. Formuleren van adviezen die het culinaire beleid van Stad Gent mee voeden, inspireren en versterken.
5. Leggen van contacten met partners die een rol kunnen spelen in de versterking en positionering van de Gentse culinaire scène.
6. Oppikken van trends en evoluties en delen van kennis.
7. Coachen van startende/jonge horeca-ondernemers.



De Bieren van 't Vat
Koninck Hoegaarden Hougaardse
DAS Jupiler

Eindelelinge... *(faded text)*

“Een van onze belangrijkste drijfveren is het delen van expertise. We willen onze knowhow delen en vermenigvuldigen in Gent vanuit een ongelooflijke fierheid, passie en goesting voor eten en drinken.”

Olly Ceulenaere , voorzitter Gentse Culinaire Raad en chef-kok
Publiek



1^{ste} Culinaire raad 24/10/2022



Gerealiseerd in 2023

- **5 raden / 50-tal leden** uit verschillende culinaire sectoren
- **Adviezen opgesteld** rond diverse thema's:
 - ✓ Bedrijfsafval
 - ✓ Verlichting/veiligheid/maatschappelijk rol van de sector
 - ✓ Mobiliteit: nachtvervoer + bierfietsen
 - ✓ Input voor bestuursakkoord
- **Culinaire nieuwsbrief** om de 2 maanden (1.400 adressen) met OR van >50%
- **Webpagina Culinair Gent** onder thema Ondernemen op website Stad Gent

Gerealiseerd in 2023

- **Opzetten van samenwerkingen tussen producenten en restaurateurs** (Stand op Horeca Expo + database van lokale producten op website Culinair Gent)
- Verzamelen en in kaart brengen van alle **data gerelateerd aan Culinair Gent**
Webpagina Gentse Handel en Horeca in cijfers
- **Input rond te ontwikkelen of te verbeteren pagina's op de website van Stad Gent** (bv. hoe start ik een horecazaak, inspiratieverhalen, enz.)
- **Input rond de promotie van Culinair Gent en culinaire events**



Inspiratie naar sector via website Ondernemen en Culinaire Gent



Tips om van jouw restaurant een plek te maken waar kinderen thuis zijn

Gepost op 6 juli 2023

Benieuwd naar wat je kan doen om het kindvriendelijke label te behalen? Lees hieronder een aantal tips en pas ze toe in je zaak in Gent.

[Lees meer →](#)



Zuru Zuru Ramen werkt samen met Gentse chefs om Japanse ramen bekender te maken

Gepost op 4 juli 2023

Nick Hofman, chef-kok van Zuru Zuru Ramen in Gent,



Een energiepremie voor jouw zaak: win-win voor eigenaar en uitbater

Dankzij de energiepremie bespaarde de eigenares van het pand van Superkelly € 1.300. En de uitbater? Die krijgt een lagere energiefactuur.



Ontdek Vanier: een webplatform dat de korte keten duurzaam tot bij Gentse winkels en restaurants brengt.

Vanier is een webplatform met een seizoensgebonden aanbod voor winkeliers,



Holy Cow: Van Gentse cacaoër tot chocoladeproducent

Een chocolademerk als medium om een fine flavour chocoladebar en farmer fair product in de markt te zetten.



10 hapklare energietips voor horecazaken

Gepost op 28 april 2023

Nog steeds een hoge energiefactuur in je horecazaak? Pas deze 10 hapklare energietips van de energiecoach toe en bespaar op je factuur.

[Lees meer →](#)

Inspiratie naar bezoekers via website Visit Gent



Uit eten op zondag >

[Hier kan je in Gent ook op zondag op restaurant](#)



Wijnbars in Gent >

[Hippe plekken om te degusteren](#)



Kindvriendelijke adresjes in Gent >

[Zaken waar je met het hele gezin welkom bent](#)



Trendy lunchplekjes >



Cocktailbars >



Ontbijten als een keizer >

[Op zoek naar een lekker ontbijt- of brunchplek?](#)



Gastronomische rock 'n roll >

[Culinaire toprestaurants in Gent](#)

Ontwikkeling van producten + ondersteuning via subsidie handelsinitiatief



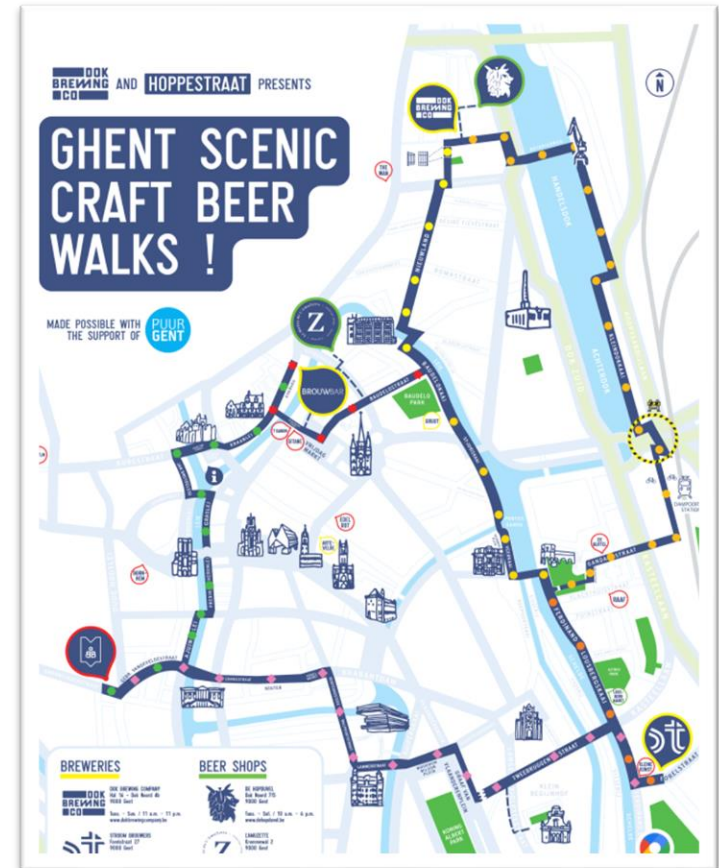
TIPS! FROM LOCALS

FOOD / DRINK / ACTIVITY / STAY / SHOP

TIPPED BY

visitgent

A QR code is located in the top right corner of the poster.



DOK BREWING AND HOPPESTRAAT PRESENTS

GHENT SCENIC CRAFT BEER WALKS!

MADE POSSIBLE WITH THE SUPPORT OF PHUR GENT

BREWERIES

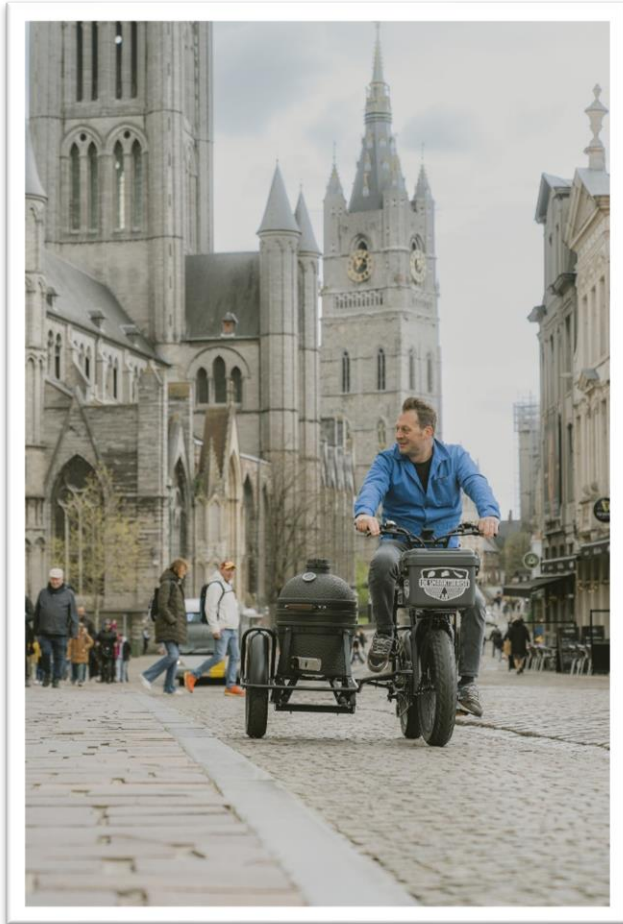
- THE ORIGINAL CHANGOP: 100% WITBIER, 100% HOP, 100% WATER. Sun - Sat, 11 a.m. - 11 p.m. www.theoriginalchangop.be
- STADSGEBROUWERIJ: 100% WITBIER, 100% HOP, 100% WATER. Sun - Sat, 11 a.m. - 11 p.m. www.stadsgebrouwerij.be

BEER SHOPS

- DE BIERWERK: 100% WITBIER, 100% HOP, 100% WATER. Sun - Sat, 11 a.m. - 8 p.m. www.debierwerk.be
- DE BIERWERK: 100% WITBIER, 100% HOP, 100% WATER. Sun - Sat, 11 a.m. - 8 p.m. www.debierwerk.be

The map shows various craft beer walks in Ghent, Belgium, with icons for breweries and beer shops. A legend at the bottom provides details for specific locations.

Promotie via mediadeals



Ondersteuning events



Inspiratiesheet: filmgerechten

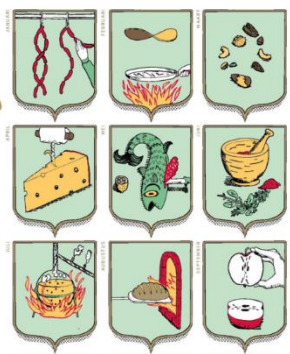
FILM FEST GENT

10 → 21 October filmfestgent.be

Bloemenpracht om van te smullen: Gentse chefs laten zich inspireren door de Floraliën



Smakeleyck!



Eind 2023: evaluatie na 1 jaar werking

- Bevraging uitgestuurd naar leden
 - ✓ Hoe heb je dit eerste jaar culinaire raad ervaren?
 - ✓ Komen de samenkomsten tegemoet aan de verwachtingen die je had?
 - ✓ Voel je je door deelname aan de raden, meer betrokken bij het beleid en de communicatie vanuit de stad?
 - ✓ Wat vind je van het programma/agenda van de raden, de samenwerkingsstructuur
 - ✓ Tevredenheid over de geboekte resultaten
- Algemene score rond de 80%


Actieplan 2024

- **Inzetten op werkgroepen** die in kleinere groepen acties uitwerken
 - Bijv. werkgroep producenten, werkgroep promotie (o.a. najaarsevent i.s.m. PuurGent), werkgroep rond vertaling van de Gentse voedselstrategie naar foodondernemers, ...
- **Culinaire raden** = moment van overleg en inspiratie + input vanuit de sector



**Bedankt voor jullie
aandacht!**

culinaireraad@stad.gent



Olly Ceulenaere
Voorzitter Culinaire Raad en zaakvoerder Puliek
ollyceulenaere@me.com
0477/69.32.39

Céline Morris
Dienst Economie Stad Gent
celine.morris@stad.gent
0494/30.62.84

