



## **HORECA VLAANDEREN vzw**

Anspachlaan 111 B4 - 1000 Brussel  
T. 02/213 40 10 - F. 02/213 40 11  
info@horeca.be - www.horecavlaanderen.be

Hebt u nog vragen? Aarzel niet om ons te contacteren.  
Ook lokaal is Horeca Vlaanderen sterk verankerd. Wil u meer informatie over onze lokale werking? Onze coördinatoren brengen u graag een bezoekje.

### **Provincie Antwerpen**

Danny Vanhees  
GSM 0474 88 00 02  
E. d.vanhees@horeca.be

### **Provincie Oost-Vlaanderen en Vlaams-Brabant regio Halle-Vilvoorde**

Luc Van Daele  
GSM 0476 85 03 61  
E. l.vandaele@horeca.be

### **Provincie West-Vlaanderen**

Carole De Clerq  
GSM 0473 81 74 25  
E. c.declerq@horeca.be

### **Provincie Limburg en Vlaams-Brabant regio Leuven - Aarschot - Hageland**

Karel Venken  
GSM 0479 73 38 32  
E. k.venken@horeca.be



# **OPLEIDING VOOR CAFÉ-UITBATERS MET BROUWERIJ- CONTRACT**

[www.horeca-academie.be/café-opleiding](http://www.horeca-academie.be/café-opleiding)

# VERPLICHTE OPLEIDING VOOR CAFÉ-UITBATERS MET BROUWERIJCONTRACT

Horeca Vlaanderen, Horeca Brussel, Horeca Wallonië, De Belgische Brouwers en de Federatie van Belgische drankenhandelaars (FeBeD) ondertekenden in december 2015 een gedragscode die de brouwerijcontacten moet versoepelen. Voor de cafésector een belangrijk en historisch akkoord. Het is de eerste keer dat de sector met de brouwers en drankenhandelaars dergelijk akkoord afsluit. De meest extreme uitwassen worden aangepakt. De ondernemer krijgt meer vrijheid, transparantie en rechtszekerheid. De volledige problematiek is niet opgelost, maar er is een belangrijke stap gezet.

In de gedragscode werd afgesproken dat de horecafederaties praktijkgerichte opleidingen zullen aanbieden met als doel het aantal faillissementen in de sector sterk te verminderen. Deze opleiding is verplicht voor alle cafébazen die een drankafnameovereenkomst tekenen en zal ook als voorwaarde worden opgenomen in het contract.



## INHOUD VAN DE OPLEIDING

Horeca Vlaanderen engageert zich om deze opleiding te organiseren en werkte een traject uit. Dit traject omvat zeven modules die in acht opeenvolgende weken worden afgewerkt:

1. Startersopleiding en inleiding in het businessplan
2. Prijszetting, up-selling en fiscaliteit
3. Sociaal beheer voor cafés
4. Autocontrole (HACCP): Voedselveiligheid via goede hygiënepraktijken
5. Bar Basics
6. Gecertificeerd Bierschenker (twee dagen)
7. Businessplan in de praktijk (facultatief)

## INSCHRIJVEN

Inschrijven voor deze opleiding kan via [www.horeca-academie.be/café-opleiding](http://www.horeca-academie.be/café-opleiding)

Prijs: €420 (exclusief BTW)

Leden van Horeca Vlaanderen krijgen een korting van €100.

U kan de helft van het inschrijvingsgeld recupereren via de KMO-portefeuille.

Elke module duurt één dag, met uitzondering van de opleiding 'Gecertificeerd bierschenker', die twee dagen in beslag neemt.

De laatste module 'Businessplan in de praktijk' is een facultatieve dag. De ondernemer is vrij om te beslissen of hij deze module al dan niet volgt.

Op het einde van het traject krijgen de deelnemers een getuigschrift als bewijs dat ze voldaan hebben aan de contractuele verplichting tot het volgen van de opleiding.