

Het Belang van Limburg

09.01.2009

Circulation: 112867

149966

Page: 37

603



Limburger én wereldburger

Horeca krijgt eerste awards

124 genomineerden voor 13 prijzen

Genk

De horeca wil meer dan alleen maar Michelin-sterren en Gault Millau-punten. De meeste mensen eten nog altijd in gewone brasseries en drinken in het café om de hoek, en die zaken willen ook graag erkenning en pers. "Vandaar het idee van de horeca-awards", zegt Paul Peeters, overigens ook organisator van de Funeral awards. Maandagavond in de Limburghal worden de eerste uitgedeeld in 13 verschillende categorieën.

Paul Peeters heeft zelf een horeca-zaak in Aarschot, dus hij weet hoe de horeca werkt. Als hoofd van de jury heeft hij Henri Wynants ingeschakeld, Zonhovenaar en hoofdredacteur van Horeca Magazine. Horeca Vlaanderen is ook een van de partners.

"Horeca staat bekend als een groepje klagers. Maar met deze awards willen we nu eens positief in het nieuws komen", zegt Wynants. "Wij willen mensen belonen die goed ondernemen. We willen weten of je koffie een crémelaagje heeft, en of je een perfecte pint tapt, maar we noteren ook of je bijvoorbeeld het rookverbod naleeft, of het proper en gezellig is, en de mensen vriendelijk zijn." Wynants toont een lijst van criteria waarop ze de zaken testen: ook makkelijke parking, een duidelijke website, mooie of kapotte verlichting, juiste of foute muziek, een papertje onder je kopje, een assortiment thee en suiker, te snelle of te trage bediening, het levert allemaal goede of slechte punten op.

"Michelin gaat niet overal eten, wij wel."

Juryvoorzitter Henri Wynants

Willen ze eigenlijk Michelin-sterren geven aan gewone zaken? "Nee, helemaal niet. Want Michelin gaat niet overal eten, wij wel. We hebben zo'n 300 zaken bezocht met een stuk of 20 mensen. Ook gemeentebesturen komen in aanmerking voor een prijs. Want de aanpak wat horeca verschilt sterk van gemeente tot gemeente. Genk is bijvoorbeeld goed bezig. Dat merk je ook aan de horeca in die stad. Je hebt er het Stadscafé, het Carbon hotel, zulke zaken lukken alleen als het stadsbestuur meewerkt."

De zaken die wilden meedoen aan de awards, hebben zich zelf moeten inschrijven. Van de 311 inschrijvingen zijn er nu 124 zaken genomineerd.

Is één op drie niet wat veel? "Nee, want een nominatie is nog niet dé prijs. We hebben voor sommige categorieën de inschrijvingen moeten beperken. Gewoon omdat we anders de zaken in die regio niet allemaal bezocht kregen."

"Horeca in Limburg is te duur."

Lezen we ook op de website: een genomineerde die niet naar het gala komt, moet een boete betalen van 300 euro. "Als je je inschrijft voor eten en je daagt niet op, lijkt het maar logisch dat je daar een bedrag voor betaalt. Maar goed, ik weet ook niet of ze dat in de praktijk echt gaan toepassen."

Waarom is die prijsuitreiking trouwens in Limburg? "Door een paar toevalligheden." Scoort de Limburgse horeca goed? "Horeca in Limburg is duur, te duur. Komt omdat er geen concurrentie is. In een goedlopende brasserie in Itterbeek (Vlaams-Brabant) kun je bijvoorbeeld een pint drinken voor 1,20 euro. In een discotheek in Hoogstraten is dat 1,70 euro. Hoeveel zou een pint in de Versuz kosten? Ik ken ook een vijfsterrenhotel Manos (in de Louizabuurt, mvd) in Brussel waar je voor 17 euro een dagmenu kan eten." Zijn er hier dan geen leuke adressen? "Natuurlijk. In Limburg heb



je veel zaken waar je jarenlang aan voorbijrijdt, maar die echt verrassen als je er eens stopt. Zoals O geros in Genk, Grieks maar niet traditioneel. Of The Elkhorn in Lummen, vroeger een bikerscafé. Of De Hof in Houthalen, daar krijg je voor 11 euro drie gangen.”

Zijn er bij onze burens soortgelijke wedstrijden? “In Duitsland heb je op niveau van de Länder een aantal initiatieven. In Nederland denken ze er over na. Vlaanderen is dus eerst.”

Liliana CASAGRANDE

 www.horecaawards.com



Henri Wynants, voorzitter van de jury: “Wij willen mensen belonen die goed ondernemen.”

Foto Tony VAN GALEN