

2022	Vlaams Gewest
------	---------------

Horeca in cijfers België



Inwoners

6.698.876
Vlaams Gewest

Jaarlijkse groei

+0,70%
Vlaams Gewest

Aandeel inwoners jonger dan 65 jaar

79%
Vlaams Gewest

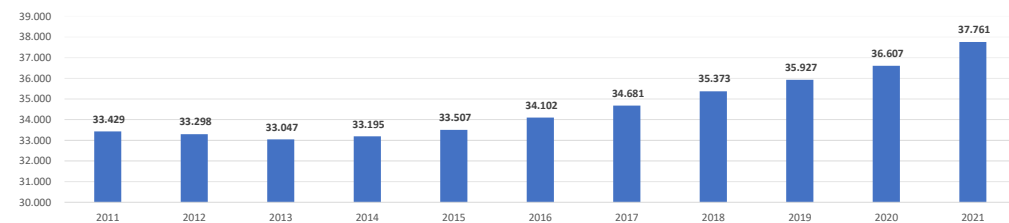


80%
België

Evolutie aantal horecaondernemingen

2011	33.429
2012	33.298
2013	33.047
2014	33.195
2015	33.507
2016	34.102
2017	34.681
2018	35.373
2019	35.927
2020	36.607
2021	37.761
2022	
2023	

Evolutie aantal horecaondernemingen

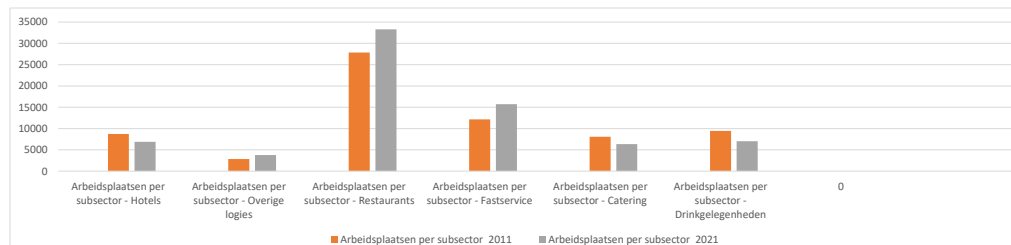


Omschrijving grafiek

Het aantal horecaondernemingen is het aantal BTW-plichtige ondernemingen met als economische activiteit het verschaffen van accommodaties en maaltijden (NACE code 55 & 56). De aantallen zijn gebaseerd op het ondernemingsregister DBRIS en geven de toestand op 31 december van het desbetreffende jaar weer. Elke onderneming (ongeacht het aantal vestingen) wordt één maal geteld op basis van de economische activiteit en plaats van de hoofdzetel.

Arbeitsplaatsen per subsector

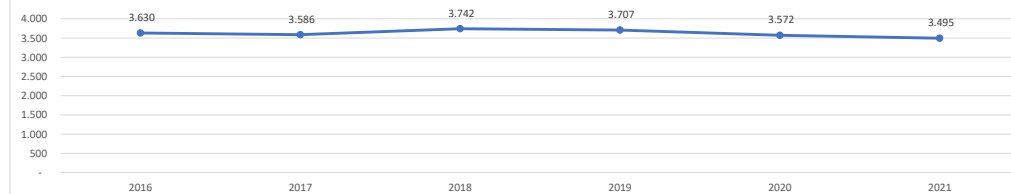
	2011	2021
Arbeitsplaatsen per subsector - Hotels	8.736	6.877
Arbeitsplaatsen per subsector - Overige logies	2.835	3.784
Arbeitsplaatsen per subsector - Restaurants	27.860	33.292
Arbeitsplaatsen per subsector - Fastservice	12.147	15.722
Arbeitsplaatsen per subsector - Catering	8.082	6.334
Arbeitsplaatsen per subsector - Drinkgelegenheden	9.432	7.039
0		



Evolutie oprichtingen & stopzettingen in horeca - oprichtingen

2016	3.630		
2017	3.586	↓	-1,2%
2018	3.742	↑	4,2%
2019	3.707	↔	-0,9%
2020	3.572	↓	-3,8%
2021	3.495	↓	-2,2%
2022			
2023			

Evolutie oprichtingen & stopzettingen in horeca - oprichtingen



Verplichtingen, vergunningen en attesten voor Vlaamse horeca ondernemers

Wanneer je denkt aan een horecazaak op te starten komen naast het ondernemen nog heel wat verplichtingen bij kijken. Deze verplichtingen vallen onder federaal, gewestelijk, provinciaal en gemeentelijk vlak. Alvast een aantal verplichte vergunningen en attesten die voor heel België gelden. Dit om de veiligheid van de ondernemer maar ook van het cliënteel te vrijwaren.

VERGUNNINGEN/ATTESTEN	BEVOEGDHEID	INFO
Attesten nodig om te staven naar de bekwaamheid van de ondernemer(s)		
Moraliteitsattest	Gemeentelijk	Voor het runnen van een slijterij of drankgelegheid, zoals een café of restaurant, heb je een moraliteitsattest nodig. Dit ethisch certificaat bevestigt dat de aanvrager van goed karakter en van goed gedrag is en dus gerechtigd is om gegiste dranken en sterke dranken te serveren. Zo zullen niet alleen de uitbaters dit attest moeten hebben, maar ook de eventuele zaakvoerder of zijn aangestelde en inwonende personen die aan de uitbating zouden kunnen deelnemen die een moraliteitsattest nodig hebben. Gaat het over een vennootschap, dan hebben ook de medezaakvoerders zo'n attest nodig. Een Moraliteitsattest is iets anders dan een uittreksel uit het strafregister (bewijs van goed gedrag en goede zeden).
Attest basisbeheer bedrijfsbeheer		Als je in Brussel of Wallonië een horecazaak wil starten, moet je aantonen dat je een diploma in basiskennis bedrijfsbeheer hebt behaald. Sinds 1 september 2018 is een attest basiskennis bedrijfsbeheer niet meer vereist om een zaak op te starten in Vlaanderen. Als gevolg hiervan zal de Centrale examencommissie voor het Vlaamse Gewest, geen examens meer organiseren voor 'Basiskennis Bedrijfsbeheer'. Opgepast! Ondernemen doe je niet alleen, zorg dat je de kennis hebt of laat je omringen door mensen die je kunnen ondersteunen. Kijk voor meer begeleidings- en opleidingsinitiatieven op vlaio.be/sterkondernemen.
Beroepskennis		Als je als eigenaar ook zelf in de keuken staat moet je in heel België kunnen aantonen dat je over de nodige beroepskennis beschikt, aangezien restauranthouders en traiteurs onder gereguleerde beroepen vallen. Dat betekent ook dat je keukenpersoneel dat ook moet kunnen aantonen. Dat doe je ofwel met een diploma, ofwel met een equivalent aantal jaren aan praktijkervaring – zijnde ofwel 5 jaar full-time, ofwel 10 jaar part-time.
Portier of buitenwippers	Federaal	Wilt u een portier bij de ingang van een danszaal, nachtclub of discotheek? Ook geen probleem, wel moet de persoon in kwestie identificeerbaar zijn binnen de rol. Elke portier of beveiliging dient in het bezit te zijn van een geldig legitimatiebewijs uitgereikt door de FOD Binnenlandse Zaken. Dit is geen echte horecavergunning, maar op dit type legitimatiebewijs staat het nummer EXE05B en een standaard vervaldatum. Zorg dat de papieren van uw portiers in orde zijn, anders riskeert u hoge boetes.
Attesten m.b.t. bouw en handelspand		

Omgevingsvergunning - nog geen handelspand? Moet je de bestemming wijzigen van jouw pand? - gemeente	Gemeentelijk	De Vlaamse omgevingsvergunning brengt sinds 2017 de milieuvergunning, de stedenbouwkundige vergunning en verkavelingsvergunning onder één begrip. Brussel en Wallonië hebben een gelijkaardig systeem. Het deel milieuvergunning heeft betrekking op de mate waarin de activiteiten van jouw horecazaak hinder veroorzaken voor het milieu of de nabije omgeving. Bedrijven worden hiervoor onderverdeeld in drie klassen van hinder: 1 voor het meeste hinder, drie voor het minste. De meeste horecazaken vallen onder klasse 3, waarvoor je enkel meldingsplicht hebt om je nieuwe horecazaak bij de lokale gemeente aan te geven en het niet nodig is om een vergunning te bekomen. De startersbrochure van Horeca Vlaanderen geeft meer inzicht over waarom welke horecazaken net wel een omgevingsvergunningen zouden moeten aanvragen. Het gedeelte Stedenbouwkundige vergunning is vereist voor degenen die de bestemming van een deel of het geheel van een gebouw willen wijzigen in de restaurantindustrie. Wie een terras wil openen, moet ook een omgevingsvergunning aanvragen, zeker als het gaat om windschermen en zonneschermen. Als u een bestaand gebouw wilt splitsen in verschillende wooneenheden of gebouwen met verschillend gebruik, heeft u een deel van een verkavelingsvergunning nodig. Omgevingsvergunningen zijn de meest tijdrovende en kostbaarste van alle horecavergunningen, dus weet vooraf goed wat uw verplichtingen zijn en laat u hierin adviseren en begeleiden.
Exploitatievergunning	Gemeentelijk	Als u een horecazaak wilt openen, vraagt u best eerst een exploitatievergunning aan bij de gemeente. Voordat u een vergunning kunt krijgen, moet uw bedrijf voldoen aan de voorwaarden die uw gemeente stelt op het gebied van veiligheid, verzekeringsverplichtingen, etc. U vindt deze voorwaarden op de website van uw gemeente. Zodra een licentie is verkregen, is deze voor onbepaalde tijd geldig. Let op: Verandert de exploitant of neemt u het bedrijf over, dan moet u opnieuw een vergunning aanvragen.
Brandveiligheidsattest	Gemeentelijk	Voor de opening van jouw eet- en of drankgelegheid moet je over een brandveiligheidsattest beschikken. Dit dien je aan te vragen bij jouw gemeente waar je horecazaak gevestigd is. Attesten kunnen per aangetekende post worden aangevraagd. Op basis van het rapport dat de brandweer als inspectie maakt, beslist de burgemeester of hij het certificaat al dan niet afgeeft. Als uw bedrijf niet aan de vereisten voldoet, moet u mogelijk investeren in verbeteringen voordat u het opent. Opmerking! Na 7 jaar moet u het certificaat zelf vernieuwen. Daarom wordt er geen waarschuwing weergegeven. Starten zonder certificaat riskeert boetes en gedwongen sluitingen.
Terras of voorwerp op opbaar domein	Gemeentelijk	Denk je eraan om een terras op te stellen? Ook dan moet je eerst toelating van de gemeente krijgen. Elke gemeente heeft namelijk zijn eigen reglement rond terrassen.
Hotelvergunning	Toerisme Vlaanderen	Elk bedrijf dat logies verstrekt en over minstens vier kamers beschikt of slaappleats heeft voor tien gasten valt onder het Vlaams Logiesdecreet en moet over een hotelvergunning beschikken. Die kun je aanvragen bij Toerisme Vlaanderen, waarbij de goedkeuring voornamelijk afhangt van een positief verslag van de brandweer over de brandveiligheid van je pand. Daarnaast krijg je ook een aantal sterren toegekend op basis van wettelijk bepaalde comfort vereisten.
Reclame, muziek en branding		
Lichtreclame aan je gevel.	Gemeentelijk	Al starter wil je graag reclame maken voor je zaak. Het lijkt misschien vanzelfsprekend dat je een sticker of een reclamepaneel vrij op je raam of gevel mag aanbrengen. Toch informeer je het best eerst bij de gemeente. Afhankelijk van de omvang heb je soms een vergunning nodig.
Kopieerrechten	Federaal - REPROBEL	REPROBEL is een coöperatie die alle Belgische managementvennootschappen van auteurs (schrijvers, journalisten, fotografen, enz.) en uitgevers (kranten, tijdschriften, boeken) vertegenwoordigt. Indien u beschikt over een kopieerapparaat waarmee u kopieën maakt van auteursrechtelijk beschermde werken, dient u dit te melden aan REPROBEL. Bevoegd om vergoedingen te innen van auteurs en uitgevers van auteursrechtelijk beschermde werken. De vergoedingen zijn afhankelijk van het aantal te kopiëren beschermde werken. Facturen, bestelbonnen, zelfgemaakte menu's, etc. is geen auteursrechtelijk beschermd werk.
SABAM en billijke vergoeding - UNISONO	Federaal - UNISONO	Als je muziek maakt in horecagelegenheden, of het nu gaat om livemuziek of achtergrondmuziek, moet je hiervoor toestemming vragen en de nodige bijdrage storten. Tot voor kort waren organisaties als Sabam en de Billijke Vergoeding (of HONEBEL) betrokken bij het verkrijgen van respectievelijk auteursrechten en productierechten. Beide prijsstimulaties kunnen nu via Unisono worden opgezet en vanaf begin 2020 zijn alle licenties met betrekking tot het in huis afspelen van muziek in combinatie beschikbaar. De controles kunnen erg streng zijn en de boetes kunnen erg hoog zijn, houd daar dus rekening mee. Zelfs als u intern muziek evenementen organiseert, moet u aanvullende licenties aanschaffen.
Vergunning radiofrequenties	Federaal - BIPT	Het is een vergunning om bepaalde draadloze toestellen te gebruiken die met elkaar communiceren via radiogolven. Heel wat toestellen maken gebruik van radiogolven om met elkaar te communiceren: GPS, GSM, radio, televisie en hulpdiensten om er een paar te noemen. In de handleiding van het toestel staat meestal of het toestel in België is toegelaten en of er een vergunning vereist is. Enkele voorbeelden: Gebruik van Walkie talkies op grote evenementen, draadloze terminal om bestelling van klanten op afstand te noteren,...
Aangifte voor camerabewaking	Lokale politie	Ben je van plan om veiligheidscamera's te plaatsen om je zaak beter te beschermen tegen inbraak of diefstal? Geen probleem, maar ook hiervoor moet je een aanvraag indienen. Elke geplaatste camera moet namelijk de voorschriften van de privacy- en GDPR-wetgeving naleven. Een aanvraag indienen is gratis en doe je bij de lokale politie of via www.aangiftcamera.be .

(Voedsel)hygiëne		
Toelating en registratie FAVV	Federaal	Toelating of registratie bij FAVV. Het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen) is bevoegd voor de controle van de hygiëne in horecazaken. Zij leveren de toelating voor de verkoop of levering van levensmiddelen aan de eindverbruiker.
Hygiëne attest	Federaal - FAVV	Drank wordt hier als een levensmiddel beschouwd. Een hygiëneattest dien je minstens 15 dagen voor de opening van je horecazaak aan te vragen. Dit doe je ook bij je lokale gemeente, die nagaat of jouw zaak voldoet aan alle hygiënische en toegankelijkheidsvoorwaarden die in de wet vastgelegd zijn. Zo mogen de toiletten in je zaak bijvoorbeeld niet rechtstreeks in contact staan met je publieke ruimtes. Daarnaast moet je zaak ook toegankelijk zijn voor mensen met een beperking. Als jouw horecazaak over een keuken beschikt, moet je ook over een goed functionerend rookafzuigsysteem beschikken.
Allergenenwetgeving	Federaal - FAVV	Het FAVV eist ook dat als jouw horecazaak met voedsel werkt er een openbare allergenenlijst aanwezig is. Vaak lossen horeca-ondernemers dit op door ofwel op hun menukaart de aanwezige allergenen per gerecht aan te duiden, ofwel in de keuken een lijst op te hangen met gerechten die specifieke allergenen bevatten, zodat hun personeel daarvan constant op de hoogte is.
HACCP; attest + onderhoudsplan	Federaal	Een opleidingsattest HACCP heb je als logiesuitbater formeel niet nodig. Men gaat er van uit dat mensen die met voeding werken de juiste basis en kennis bezitten
Onderhouds- en ongediertebestrijdingsplan	Federaal	De wetgeving rond voedselveiligheid verplicht u voor uw keuken een ongediertebestrijdingsplan en een onderhoudsplan te voorzien. Beide kan u hier downloaden.
Ettikettering bij voedingsproducten	Europees	Wanneer je zelf bereidingen maakt die niet onmiddellijk geconsumeerd worden is een verplichting van ettikettering opgelegd door Europese verordening. Dit houdt vooral in: - Een lijst aan ingrediënten; - De datum van minimale houdbaarheid of bij zeer bederfelijke producten de uiterste consumptiedatum. Meer info: https://economie.fgov.be/nl/themas/verkoop/reglementering/etikettering
Afvalstoffen OVAM	Vlaams	Inzamelaars, afvalstoffenhandelaars en -makelaars die bij jou het gemengd bedrijfsafval inzamelen, zijn wettelijk verplicht om met jou een contract af te sluiten met daarin duidelijke melding van de fracties die verplicht gescheiden moeten ingezameld worden.
Voeding & (alcoholische) dranken		
Vergunning voor het verstrekken van gegiste en/of sterke alcoholische dranken	Federaal	Om alcohol te mogen schenken – zij het op zich of bij maaltijden – heb je een drankvergunning nodig. Om een drankvergunning te verkrijgen, moet je over twee attesten beschikken: een hygiëneattest en een moraliteitsattest.
Geregistreerde kassa	Federaal	Het is geen letterlijke horeca vergunning, maar sinds 2016 zijn alle horecazaken die meer dan €25.000 aan jaaromzet halen uit het verkopen van maaltijden die ter plaatse geconsumeerd worden, verplicht om een geregistreerde of “witte kassa” in huis halen.

Verplichte verzekeringen voor Vlaamse Horeca ondernemers

Verplichte verzekering	Inhoud
Arbeidsongevallenverzekering	Zodat uw werknemers verzekerd zijn wanneer ze een arbeidsongeval hebben (op de werkplaats of op weg naar het werk) en zeker voor hun schade vergoed worden. Belangrijk is dat u deze verzekering afsluit alvorens u mensen in dienst neemt. Meer informatie kan u terugvinden in ons blogartikel omtrent arbeidsongevallen
Objectieve aansprakelijkheid brand en ontploffing	Deze verplichting geldt uiteraard voor winkels, cafés en horecazaken (min 50m²), maar ook voor kantoorgebouwen met meer dan 500m² publieke ruimte. Een standaard brandverzekering en BA-verzekering zijn niet voldoende. Van zodra je een locatie uitbaat waar de klant naartoe komt, heb je deze verzekering nodig (publiek toegankelijk) Een take away frituur met oppervlakte < 50m² geldt deze regel niet.

Aanbevolen verzekeringen voor Vlaamse Horeca ondernemers

Optionele verzekeringen	Inhoud
BA uitbating	Voorbeeld: een klant glijdt uit over een natte vloer Voorbeeld 2: een klant houdt een voedselvergiftiging over aan jouw verwerkte voeding

Bestuurdersaansprakelijkheidsverzekering	Als bestuurder of zaakvoerder van een vennootschap ben je verantwoordelijk voor je zaak. Dat betekent dat je aansprakelijk gesteld kan worden voor bestuursfouten, zelfs als die niet terecht zijn. Als bestuurder kan je bijvoorbeeld aansprakelijk gehouden worden voor een arbeidsongeval van één van je medewerkers, voor een te duur contract met één van je klanten, of voor een onterecht ontslag van een werknemer.
Brandverzekering (optie diefstal)	Een brandverzekering beschermt u tegen de financiële gevolgen van een schadegeval in uw horecazaak, bijvoorbeeld na een brand, storm of andere natuurramp, maar ook bij elektriciteits- en waterschade, beschadiging door diefstal en vandalisme en tal van andere situaties. Ook uw burgerlijke aansprakelijkheid tegenover derden voor schade veroorzaakt door uw verzekerde goederen is gedekt.
Gewaarborgd inkomen zelfstandigen	De verzekering Gewaarborgd Inkomen beschermt jouw inkomen als zelfstandige wanneer je niet kan werken bij ziekte of na een ongeval. Je krijgt dan elke maand een vervangingsinkomen, bovenop de eventuele uitkering van je ziekenfonds.
Omzetverzekering	Wanneer de jezelf of spilverguren in jouw zaak tijdelijk of langdurig ziek zijn of een ongeval hebben en hierdoor jouw zaak onder lijdt, komt niet enkel jouw inkomen onder druk te staan (hiervoor is het gewaarborgd inkomen) maar ook de omzet van jouw zaak kan serieus verlies lijden. Met een Omzetverzekering kunt u zich hier tegen beschermen.
Pensioensparen (VAPZ, IPT)	Naast het wettelijk pensioen voor zelfstandigen dat behoort tot de eerste pensioenpijl heb je ook nog een tweede pensioenpijl. Deze pijl kan je zelf als zelfstandige invullen. Een vrij aanvullend pensioen voor zelfstandigen of "VAPZ" is bedoeld om het relatief lage pensioen waar zelfstandigen in België doorgaans recht op hebben een duwtje in de rug te geven. Als je een vennootschap hebt kan je vennootschap ook aan IPT sparen doen. Deze individuele pensioentoezegging "IPT" is een levensverzekering die je als bedrijfsleider van een extra pensioen voorziet. Je kunt er dus enkel van genieten als je zaakvoerder bent van een vennootschap. Hier is het de vennootschap die de premies betaalt, bij VAPZ ligt dit anders, daar is het de zelfstandige die de premie betaalt.