

CULINAIR
VLAANDEREN



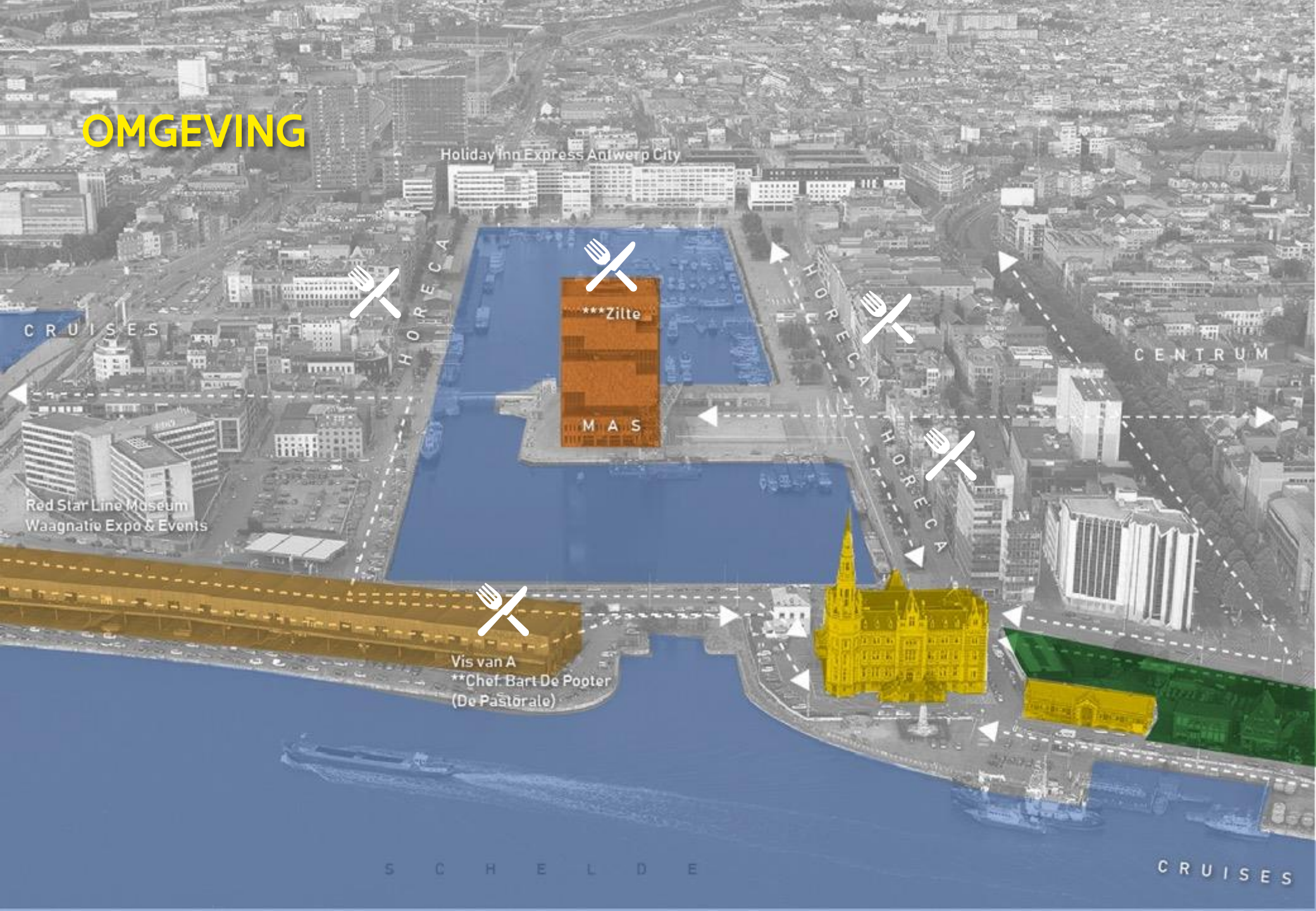
Vlaanderen
is toerisme

PROJECTVOORSTELLING VLAAMS CULINAIR CENTRUM

smaak
haven



OMGEVING



Holiday Inn Express Antwerp City

CRUISES



CENTRUM

Red Star Line Museum
Wagnatie Expo & Events



Vis van A
**Chef Bart De Poorter
(De Pastorale)



SCHELD E

CRUISES

Toekomstbeeld Scheldekaaien-Loodswezen



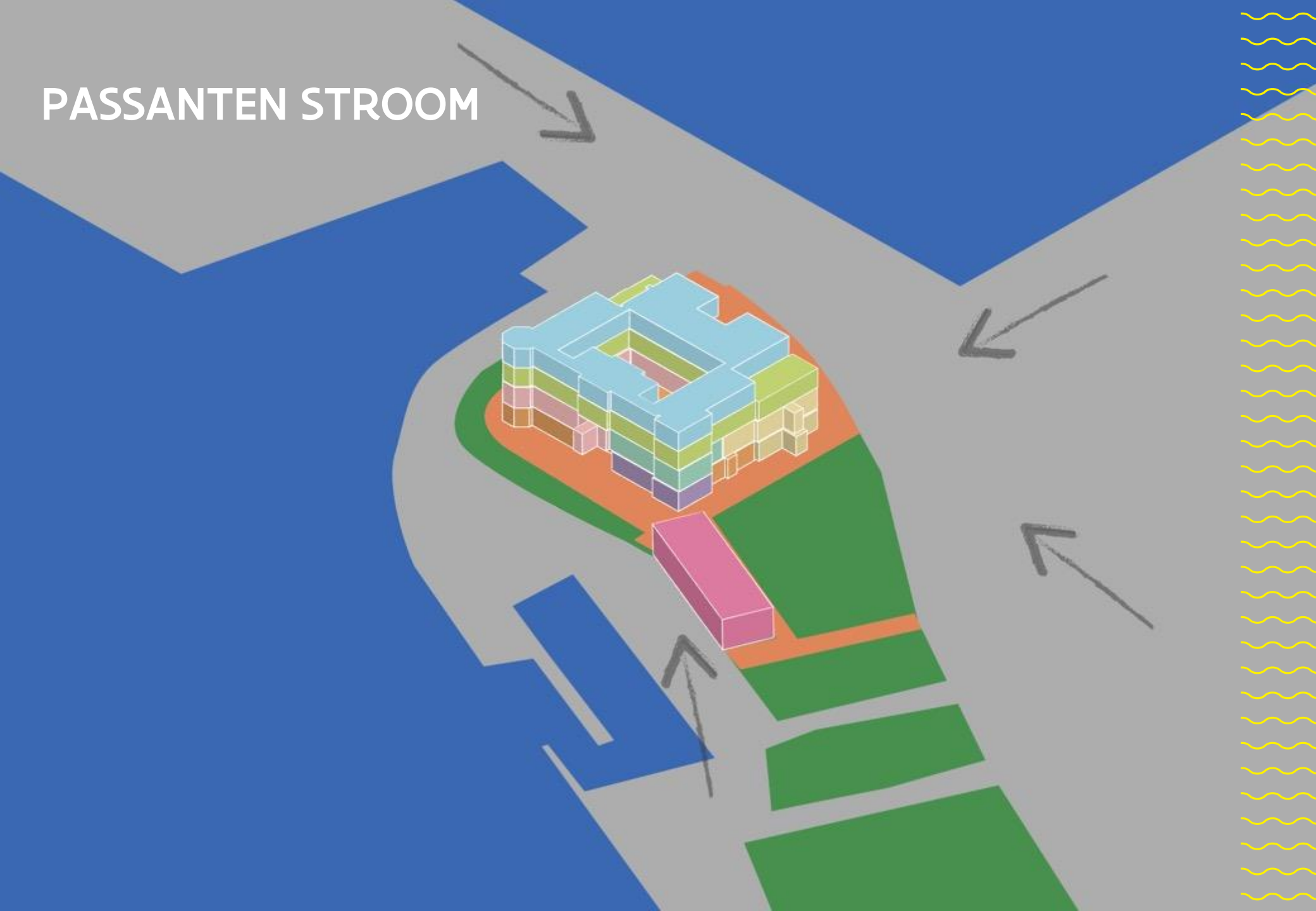
Toekomstbeeld Scheldekaaien-Loodswezen



Scheldekaaien zuidkant op een zonnige dag



PASSANTEN STROOM



smaak haven

De thuishaven van culinair Vlaanderen in het hart van Europa.

Een open huis waar alle Vlaamse culinaire kernspelers worden samengebracht om de kennis over onze culinaire tradities en innovaties te versterken en uit te dragen.



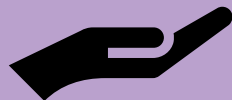
DOELSTELLINGEN



PROMOTEN

Bezoekers, bewoners en culinaire professionals unieke smaken, producten en ideeën uit heel Vlaanderen laten ontdekken

CULINAIR VLAANDEREN



ONDERSTEUNEN

Werking van de sterke bestaande Vlaamse culinaire netwerken aanvullen en ondersteunen

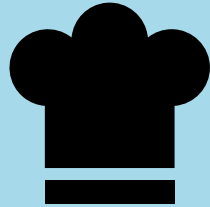


VERSTERKEN

Vlaamse culinaire stakeholders samenbrengen om zich beter te promoten, van elkaar te leren en samen nieuwe initiatieven op te zetten

DOELGROEPEN

smaak
haven



SMAAKMEESTERS (B2B)

- Culinaire makers
- Hotelschoolstudenten en – leerkrachten
- Lokale producenten
- Sectorverenigingen
- Voedingsbedrijven
- Creatieve bedrijven
- Innovatie- en kennisinstituten
- Publieke stakeholders



SMAAKLOVERS (B2C)

- Culinaire toeristen
- Bewoners
- Voorbijgangers



Sociale Media



Media



smaak haven



Hotelschoolstudenten



Culinaire makers

Sectorverenigingen



Creative bedrijven



Voedingsbedrijven



Lokale producenten



Innovatie-kennisinstututen

Publieke stakeholders



Bewoners

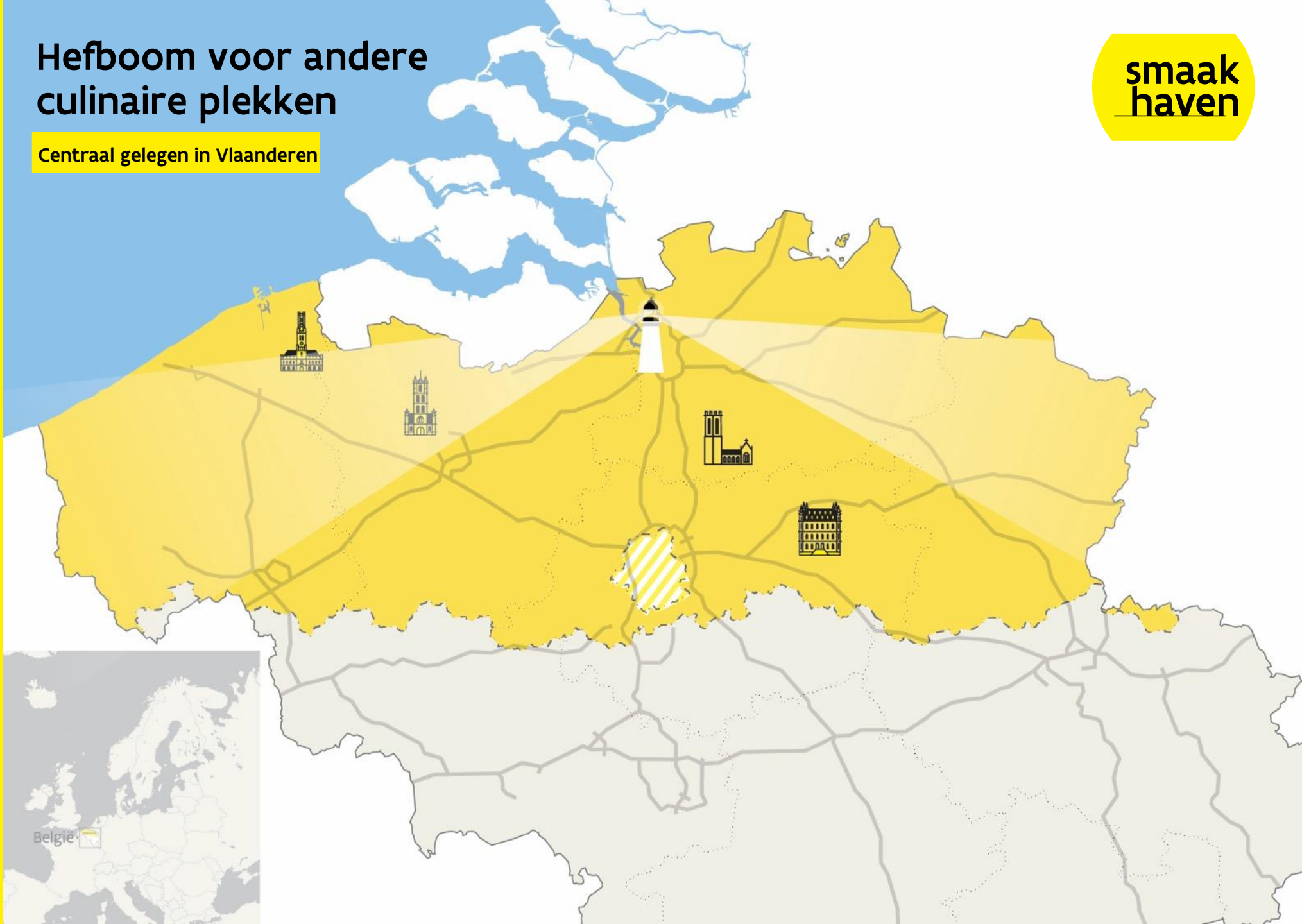
Culinaire toeristen



Hefboom voor andere culinaire plekken

Centraal gelegen in Vlaanderen

smaak
haven



Belgie

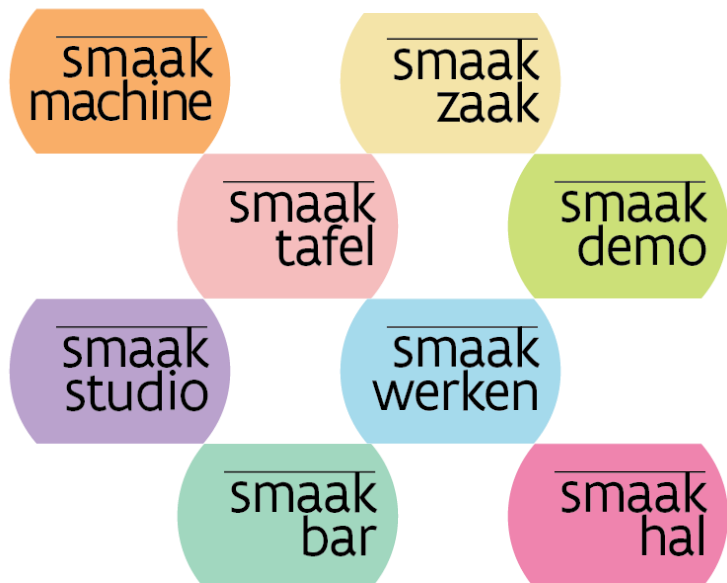
CULINAIR
VLAANDEREN



Vlaanderen
is toerisme

CONCEPT

De Smaakhaven brengt alle culinaire kernspelers in Vlaanderen samen om culinair Vlaanderen te promoten, ondersteunen en versterken



Het kloppende culinaire hart van de Smaakhaven waar culinaire makers samen creëren, leren en experimenteren

Multifunctionele professionele keuken met vaste en losse elementen. Zichtbaar voor bezoekers.

Activiteiten:

- Vormingen en trainingen voor Smaakmeesters
- Kooklessen voor Smaaklovers
- Experimenten rond (nieuwe) voedingstechnieken
- Creatie van duurzame voedingsoplossingen



smaak machine



smaak
machine

Dé Vlaamse gastentafel waar Smaakmeesters tijdelijk hun creaties kunnen laten proeven door een internationaal publiek



De mooiste ruimte van het gebouw met zicht op de Schelde. Smaaklovers proeven van de nieuwste creaties die in de Smaakmachine bereid zijn door gastchefs, studenten of hobbykoks.

Activiteiten:

- Smaakmeester uit alle hoeken van Vlaanderen promoten tijdelijk hun smaken aan een nieuw publiek
- Jonge beloftevolle Smaakmeesters doen hier een eerste zelfstandige 'pop-up' ervaring op
- Hotelschoolstudenten zetten hun eerste stappen voor een internationaal publiek
- Digitale applicaties worden uitgetest

smaak
tafel



smaak
tafel

Hier wordt smaakvolle content gemaakt in een professionele toplocatie om Vlaamse Smaakmeesters wereldwijd op de kaart te zetten

De Smaakstudio sluit aan bij de Smaakmachine en gebruikt grotendeels dezelfde installaties. Open studio voor Smaakmeesters en contentmakers.

Activiteiten:

- Opnames van culinaire audiovisuele content
- Audiovisuele technische ondersteuning geven aan Smaakmeesters
- Opnames van kookprogramma's
- Mediatrainingen voor Smaakmeesters



smaak
studio



smaak
studio

Creatieve bar met Vlaamse dranken.

Waar Smaakmeesters creëren, leren en experimenteren met unieke en traditionele Vlaamse dranken.

Waar Smaaklovers proeven en leren.

Activiteiten:

- Degustaties
- Professionele toelichting
- Netwerkmomenten
- Productlancerings
- Experimenteren met dranken



smaak
bar



smaak
bar

Het uitstalraam van culinair Vlaanderen met duizenden unieke gekende en minder gekende smaken en producten

In deze Vlaamse Smaakzaak vindt elke Smaakmeester en Smaaklover unieke Vlaamse culinaire parels. De perfecte plek voor lokale ondernemers om hun product aan de wereld te tonen en te verkopen.

Producten:

- Unieke lokale producten
- Bieren
- Wijnen en sterke dranken
- Chocolade en patisserie
- Kookproducten en accessoires
- Kookboeken



smaak zaak



smaak
zaak

Demonstratieruimtes waar Smaakmeesters de kans krijgen om hun product in de kijker te zetten en te laten proeven

Activiteiten:

- Proefsessies
- Demonstraties van kooktechnieken
- Productdemonstraties
- Productlancering
- Lancering promotieacties
- Persconferenties



smaak
demo



smaak
demo

Multifunctionele inspirerende werkruimte waar Smaakmeesters en andere creatievelingen elkaar ontmoeten, samenwerken en nieuwe initiatieven opzetten

Open co-working ruimte in een creatieve setting.

Activiteiten:

- Werkplek voor culinaire start-ups en ondernemers
- Inspirationale spreek sessies
- Netwerksessies voor culinaire makers
- Vergaderingen



smaak werken



smaak
werken

Modulaire evenementenhal waar Smaakmeesters verbinden met Smaaklovers

Een polyvalente, zeer toegankelijke hal voor grotere groepen.

Activiteiten:

- Laagdrempelige Smaakmarkt waar bewoners, voorbijgangers en toeristen de lekkerste lokale producten kunnen proeven en kopen.
- Culinaire congressen
- Smaakfestival
- Evenementenruimte

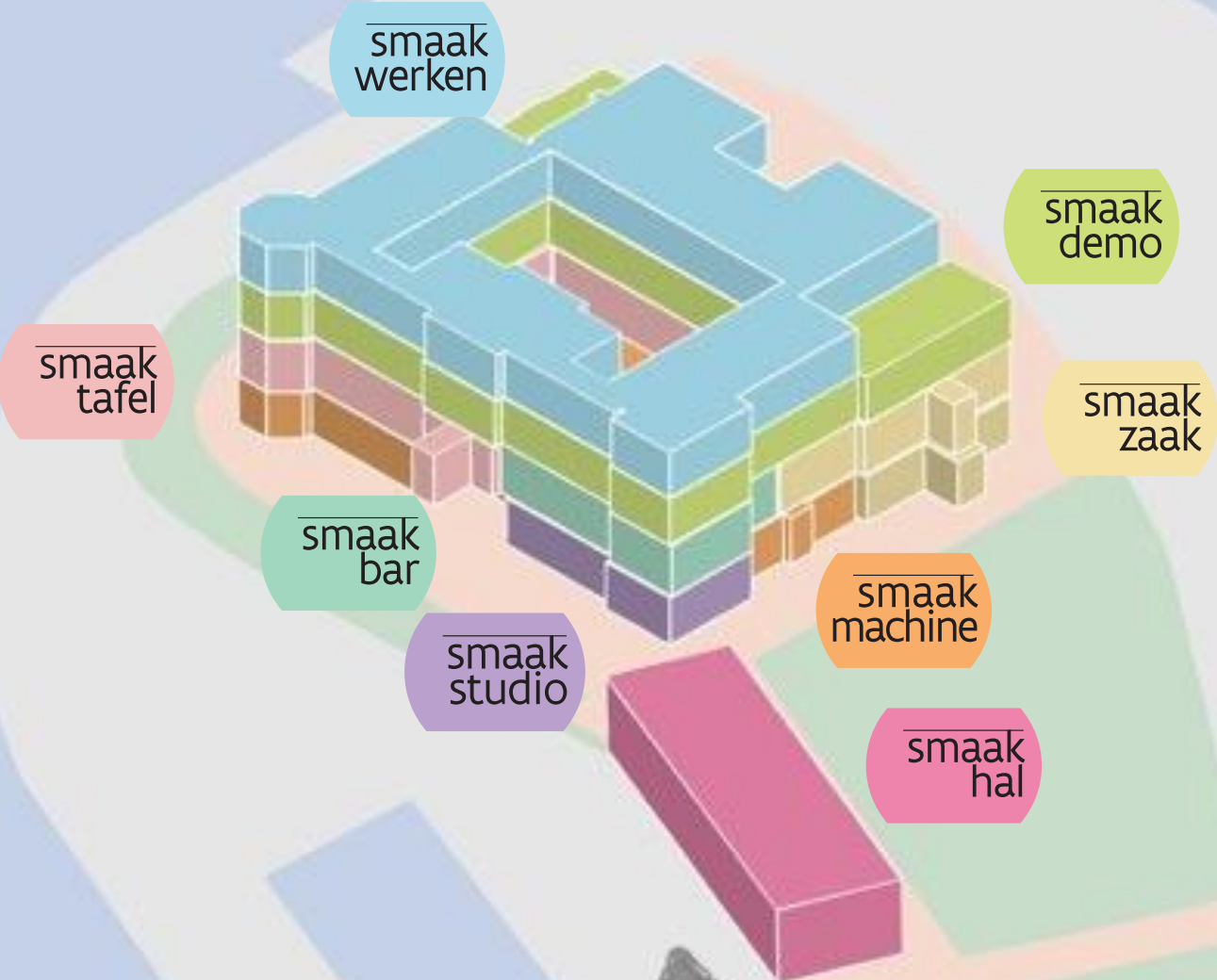


smaak
hal



smaak
hal

INDELING



smaak haven

De **thuishaven** van culinair Vlaanderen. Een open huis waar alle Vlaamse culinaire makers worden samengebracht om de Vlaamse culinaire kennis en reputatie te versterken en uit te dragen.

DOELSTELLING



PROMOTEN

Bezoekers, bewoners en culinaire professionals unieke smaken, producten en ideeën uit heel Vlaanderen laten ontdekken

CULINAIR VLAANDEREN



ONDERSTEUNEN

Werking van de sterke bestaande Vlaamse culinaire netwerken aanvullen en ondersteunen



VERSTERKEN

Vlaamse culinaire stakeholders samenbrengen om zich beter te promoten, van elkaar te leren en samen nieuwe initiatieven op te zetten

DOELGROEP



SMAAKMEESTERS (B2B)

- Culinaire makers
- Hotelschoolstudenten en – leerkrachten
- Lokale producenten
- Sectorverenigingen
- Voedingsbedrijven
- Creatieve bedrijven
- Innovatie- en kennisinstututen
- Publieke stakeholders



SMAAKLOVERS (B2C)

- Culinaire toeristen
- Bewoners
- Voorbijgangers

INVULLING

smaak machine

creëren

degusteren

smaak tafel

smaak studio

promoten

drinken

smaak bar

smaak zaak

ontdekken

proberen

smaak demo

smaak werken

werken

eten

smaak hal



CULINAIR VLAANDEREN



AGENTSCHAP FACILITAIR BEDRIJF



Toerisme Vlaanderen bedankt je
hartelijk voor jouw bijdrage in de
vorm van data, feedback,
berekeningen ...



BEDANKT!