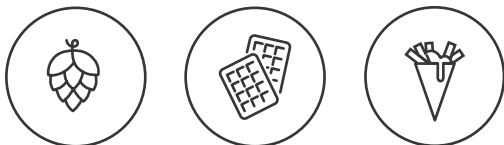




Welkom
in de
SMAAKHAVEN





Proeven,
experimenteren,
ondernemen,
leren en ontmoeten
in het **culinaire**
belevingscentrum
van Vlaanderen.







Welkom in de Smaakhaven

In de wereld van gastronomie is Vlaanderen altijd een baken van vakmanschap en innovatie geweest. Van de meester-brouwers die onze biercultuur definiëren tot de meester-chocolatiers die onze zoete tradities koesteren. Van de topchefs die onze keukens verrijken tot de creatieve geesten die onze culinaire grenzen verleggen. Zij allen hebben onze regio wereldwijd op de kaart gezet.

Het is de unieke mix van innovatie, vakmanschap en traditie die onze identiteit kenmerkt. Van Jan van Eyck in de 15e eeuw tot de moderne creatieve geesten van vandaag, dit recept voor succes heeft de tand des tijds doorstaan.



Vandaag ben ik verheugd u uit te nodigen voor een nieuw hoofdstuk in onze culinaire reis: de Smaakhaven, gevestigd in het historische Loodswezengebouw te Antwerpen. Dit zal niet zomaar een culinair belevingscentrum zijn, maar een levendige ontmoetingsplaats waar bezoekers actief betrokken worden bij het vormgeven van onze regionale eet- en drinkcultuur.

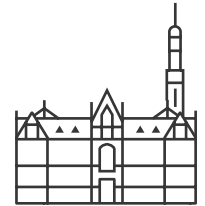
De Smaakhaven wordt meer dan een museum, restaurant of ideeënbron. Het wordt een symbool van Vlaanderen als culinaire bestemming met wereldwijde allure, waar innovatie en traditie hand in hand gaan en waar vakmanschap de norm is. Het is een uitnodiging om te proeven, te experimenteren, te ondernemen, te leren en te ontmoeten. Een open uitnodiging aan u allen om deel te nemen aan deze culinaire revolutie.

Namens Toerisme Vlaanderen nodig ik u van harte uit om samen met ons deze smaakvolle reis te beginnen. Aan onze tafel zal er altijd een plek zijn voor u.



PETER DE WILDE
CEO Toerisme Vlaanderen





Vlaanderen, culinaire hotspot op de wereldkaart	14
De Smaakhaven. Waar vakmanschap de brug slaat van innovatie naar traditie.	20
Waarom een Smaakhaven op de kade in Antwerpen?	38
Wat valt er allemaal te beleven in de Smaakhaven?	50
Het publiek van de Smaakhaven: 5 doelgroepen met smaak.	68
Als culinaire professional pluk je de voordelen van de Smaakhaven.	76
Hoe de Smaakhaven de culinaire sector in Vlaanderen versterkt.	84
Schuif mee aan, er is nog plaats aan tafel.	94

Vlaanderen,
culinaire
hotspot op de
wereldkaart.

**Vlaanderen en Brussel tellen
niet minder dan:**



9.000
cafés



1.600
soorten bier



253
brouwerijen



3.000
frituren



104
restaurants
met een Michelinster

**De grootste brouwerij ter wereld en de
grootste chocoladefabriek ter wereld
bevinden zich allebei in Vlaanderen.**



**De VOEDINGSINDUSTRIE
in Vlaanderen omvat:**

3.250
bedrijven

70.000
arbeidsplaatsen

63,2 €
miljard euro
omzet

De HORECA in Vlaanderen telt:

38.000
bedrijven

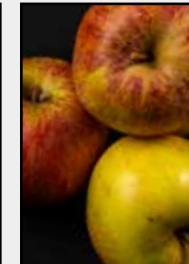
82.000
arbeidsplaatsen

12,47 €
miljard euro
omzet

Vlaanderen exporteert elk jaar:



858.068
TON
groenten



667.933
TON
fruit



639.745
TON
chocolade



De
Smaakhaven.

Waar
vakmanschap
de brug slaat
van innovatie
naar traditie.



Innovatie wordt traditie

Culinair Vlaanderen innoveert voortdurend. Uit deze innovaties zijn – soms lang geleden – tradities geboren die zich weer verder innoveren. Dat is de essentie van de Vlaamse keuken: innovatie wordt traditie, telkens weer.

Onze meest unieke culinaire producten en gerechten zijn voortgekomen uit een zoektocht naar innovatie. De praline, de speciaalbieren, de frieten, grondwitloof, stuk voor stuk wereldbekende producten die ontstaan zijn omdat Vlaamse vakmensen innovatief aan de slag zijn gegaan.

De producten zijn inmiddels Vlaamse klassiekers geworden omdat onze bewoners ze proefden, degusteerden, verder op punt hebben gezet en daardoor de producten verheven hebben tot lokale trots.

“De Smaakhaven en Centrum Agrarische Geschiedenis willen het culinair vakmanschap van gisteren en vandaag koesteren en doorgeven voor morgen. Smaakambachten zijn een smeltkroes van verleden en toekomst, van hier en ginder, van geuren en kleuren. Ze verbinden mensen met plekken en tradities.

Producten en gerechten ‘van bij ons’ dragen onnoemelijk veel verhalen in zich mee. Het is die ziel van de smaak die we samen willen ontdekken, verder vertellen en ontwikkelen.”

PROFESSOR YVES SEGERS
Centrum voor Agrarische Geschiedenis



“Bij ILVO verrichten we onderzoek naar innovaties die de landbouw- en voedingssector helpen verduurzamen. Dit met als doel op een maatschappelijk verantwoorde manier gezonde en gevarieerde voeding te produceren. Onze onderzoekers richten zich op het bestuderen, analyseren en optimaliseren van gewassen, teeltsystemen, veehouderijtechnieken en voedselverwerkingsprocessen die in de toekomst ons voedingsaanbod zullen beïnvloeden.

In de Smaakhaven kunnen wij in dialoog gaan met de gastronomische sector en de consumenten. Samen kunnen we de relevantie en mogelijkheden van ons onderzoek bespreken.”

JORIS RELAES

*Administrateur Generaal Instituut voor
Landbouw Visserij en Voedingsonderzoek
(ILVO)*



Innovatie gaat door

Culinair Vlaanderen blijft innoveren.

Wetenschap en industrie zijn samen op zoek naar culinaire oplossingen voor duurzaamheidsuitdagingen. Als bezoeker van de Smaakhaven word je deel van de innovatie door te keuren, te proeven, je mening te geven en zo de smaak van Vlaanderen in de goede richting te sturen.



De motor is vakmanschap

De bruggenbouwers tussen innovatie en traditie zijn onze vakmensen.

Sommigen zijn hier geboren en getogen, en kregen het gastronomische ambacht met de paplepel ingegoten. Anderen nestelden zich in onze regio, en vermengden de Vlaamse culinaire waarden met invloeden uit hun moederland. Hoe divers hun creaties ook zijn, deze vakmensen dragen kwaliteit en genieten steeds hoog in het vaandel. Niet alleen omdat zij dat zelf belangrijk vinden. Ook omdat Vlamingen dit belangrijk vinden.



Hoe divers hun creaties ook zijn,
deze vakmensen dragen kwaliteit en
genieten steeds hoog in het vaandel.



“

“We staan er te weinig bij stil dat veel van wat wij in onze Vlaamse keuken als traditioneel beschouwen ooit het resultaat was van innovatie. Zo is witloof, wat een cruciaal ingrediënt is van ons traditioneel gerecht hespenrolletjes in kaassaus een 19de-eeuwse innovatie van de Brusselaar Frans Bresiers. Vanuit zijn expertise als hovenier had hij het lumineuze idee om het loof van cichorei te laten opschieten in een donkere ruimte. Ik ben ervan overtuigd dat het belangrijk is om in onze Vlaamse keuken innovatie en experimenten te stimuleren zodat de tradities van de toekomst worden gecreëerd.”

JELLE DEMANET
digital expert



Vlaanderen is beroemd voor z'n witloof. De groente werd ontwikkeld door Frans Bresiers, in zijn botanische tuin in Meise.



De wereldberoemde praline zag het levenslicht in 1857. Niet in een chocolaterie, maar in de Brusselse apotheek van Jean Neuhaus.



Ook spruitjes zijn een beroemde specialiteit uit Vlaanderen. Het kweken van deze groente neemt weinig plaats in. Daarom werd ze populair in de 17de eeuw, toen de stad groeide en de beschikbare landbouwgrond verminderde.



De wijnbouw in Vlaanderen floreert, en gaat terug op een traditie van 2.000 jaar. De wijnen – van druivensoorten zoals onder meer Müller-Thurgau, Pinot Gris, Chardonnay en Riesling – gooien op internationale wijnbeurzen stevast hoge ogen.



Een lokale specialiteit aan de Vlaamse kust is tomaat-garnaal. In Oostduinkerke worden de garnalen gevangen op traditionele wijze, met een paard dat de zee in wandelt. Deze ambachtelijke werkwijze is door UNESCO erkend als immaterieel cultureel erfgoed.





“



“Om de top te halen, moet je kunnen steunen op een stevig fundament. Dat wordt in Vlaanderen vorm gegeven door het vakmanschap van onze chefs, topproducten uit de regio, de innovatie van culinaire ondernemers, de vaak eeuwenoude culinaire tradities en - last but not least - het publiek dat dit allemaal weet te smaken. Al deze aspecten, die samen de Vlaamse eet- en drinkcultuur vormen, krijgen in de Smaakhaven een podium met mondiale allure.”

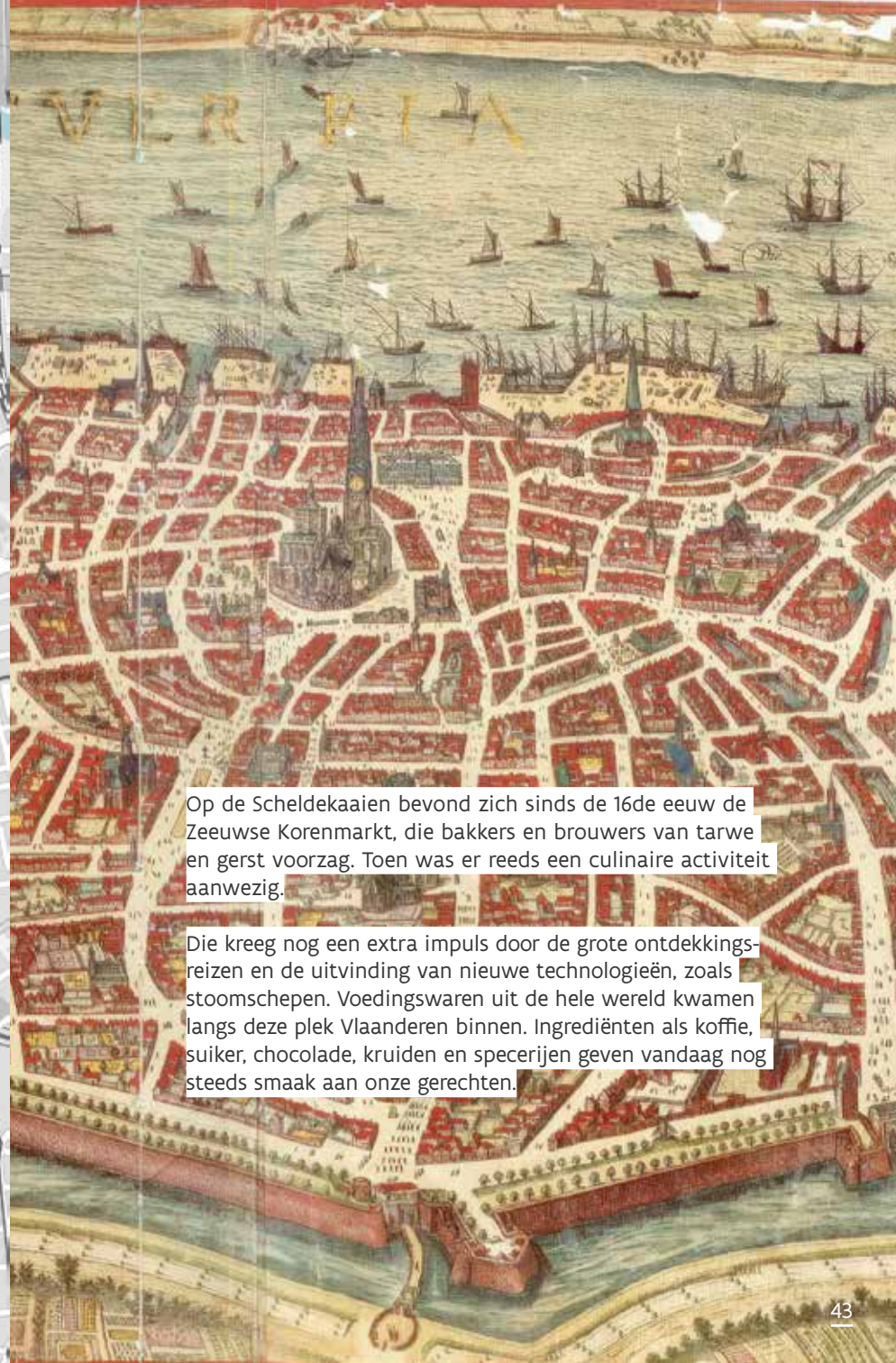
PETER GOOSSENS

*vaandeldrager
van de Vlaamse gastronomie*

Waarom een
Smaakhaven
op de kade
in Antwerpen?



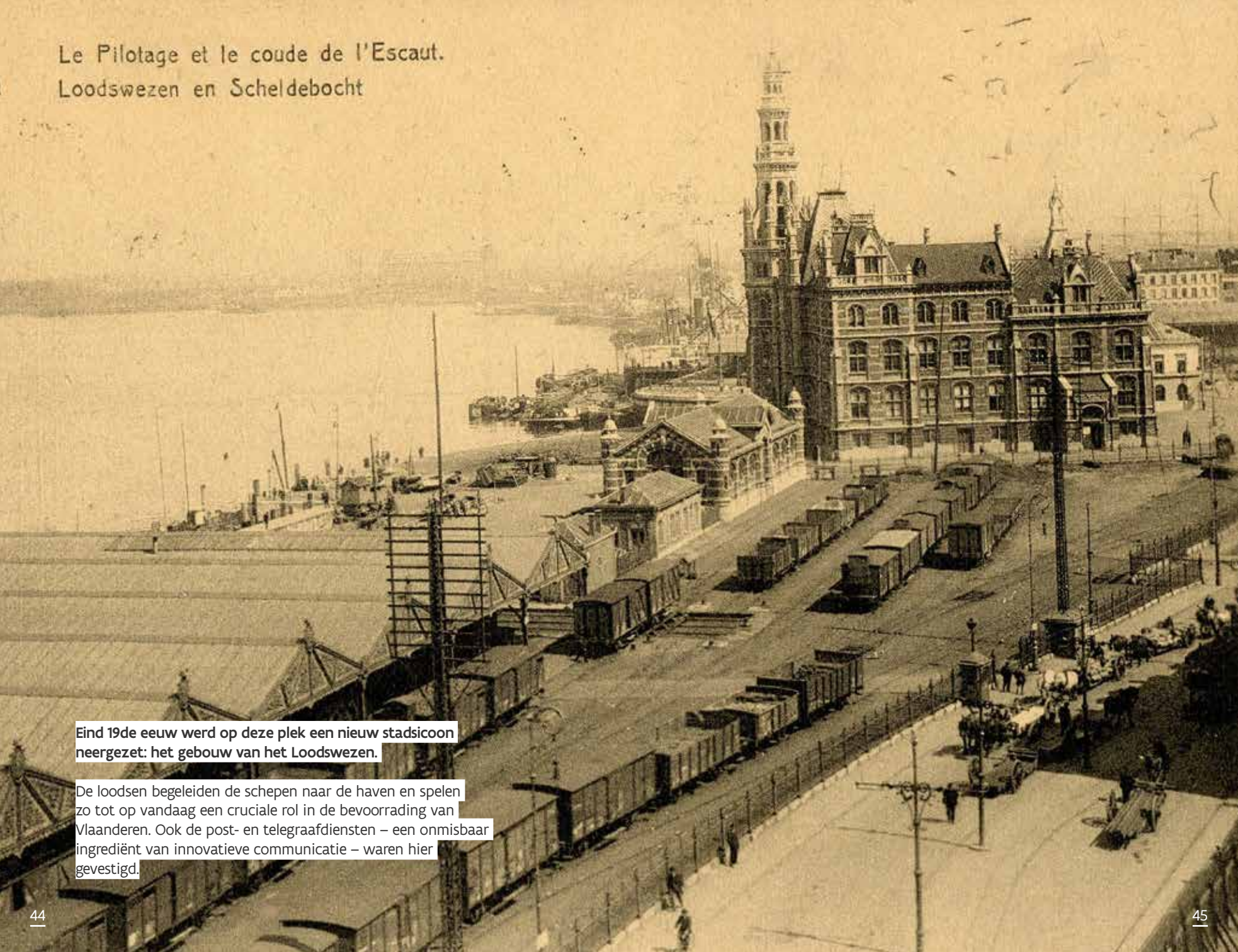
De Smaakhaven is niet toevallig thuis op de Scheldekaaien.



Op de Scheldekaaien bevond zich sinds de 16de eeuw de Zeeuwse Korenmarkt, die bakkers en brouwers van tarwe en gerst voorzag. Toen was er reeds een culinaire activiteit aanwezig.

Die kreeg nog een extra impuls door de grote ontdekkingsreizen en de uitvinding van nieuwe technologieën, zoals stoomschepen. Voedselwaren uit de hele wereld kwamen langs deze plek Vlaanderen binnen. Ingrediënten als koffie, suiker, chocolade, kruiden en specerijen geven vandaag nog steeds smaak aan onze gerechten.

Le Pilotage et le coude de l'Escaut.
Loodswezen en Scheldebocht



Eind 19de eeuw werd op deze plek een nieuw stadsicoon
neergezet: het gebouw van het Loodswezen.

De loodsen begeleiden de schepen naar de haven en spelen
zo tot op vandaag een cruciale rol in de bevoorrading van
Vlaanderen. Ook de post- en telegraafdiensten – een onmisbaar
ingrediënt van innovatieve communicatie – waren hier
gevestigd.



De keuze voor het Loodswezengebouw is dus niet toevallig. Een wereldhaven is een smeltkroes van culinaire invloeden uit de vier windstreken.

Hier begint het proces waarbij vakmanschap innovatie omzet in traditie. Dat maakt het een uitstekende plek voor bezoekers om te proeven, te experimenteren, te ondernemen, te leren en te ontmoeten.



“

“Ondanks de populariteit van kant-en-klare gerechten, blijft de interesse in koken groot. Vlamingen zijn nieuwsgierig naar lokale ingrediënten, vergeten groenten, moderne technieken en presentatiemogelijkheden.

Door in de Smaakhaven bezoekers actief te betrekken als creatievelingen, leren zowel Vlamingen als toeristen meer over de Vlaamse keuken. Bovendien bevordert dit de community-vorming en interactie, wat essentieel is in de hedendaagse culinaire wereld. De bezoeker als creator, maar ook als deel van een culinaire community op zoek naar lekker eten en prachtige verhalen.”

TOM PALMAERTS
trendwatcher

Wat valt er
allemaal te
beleven in de
Smaakhaven?

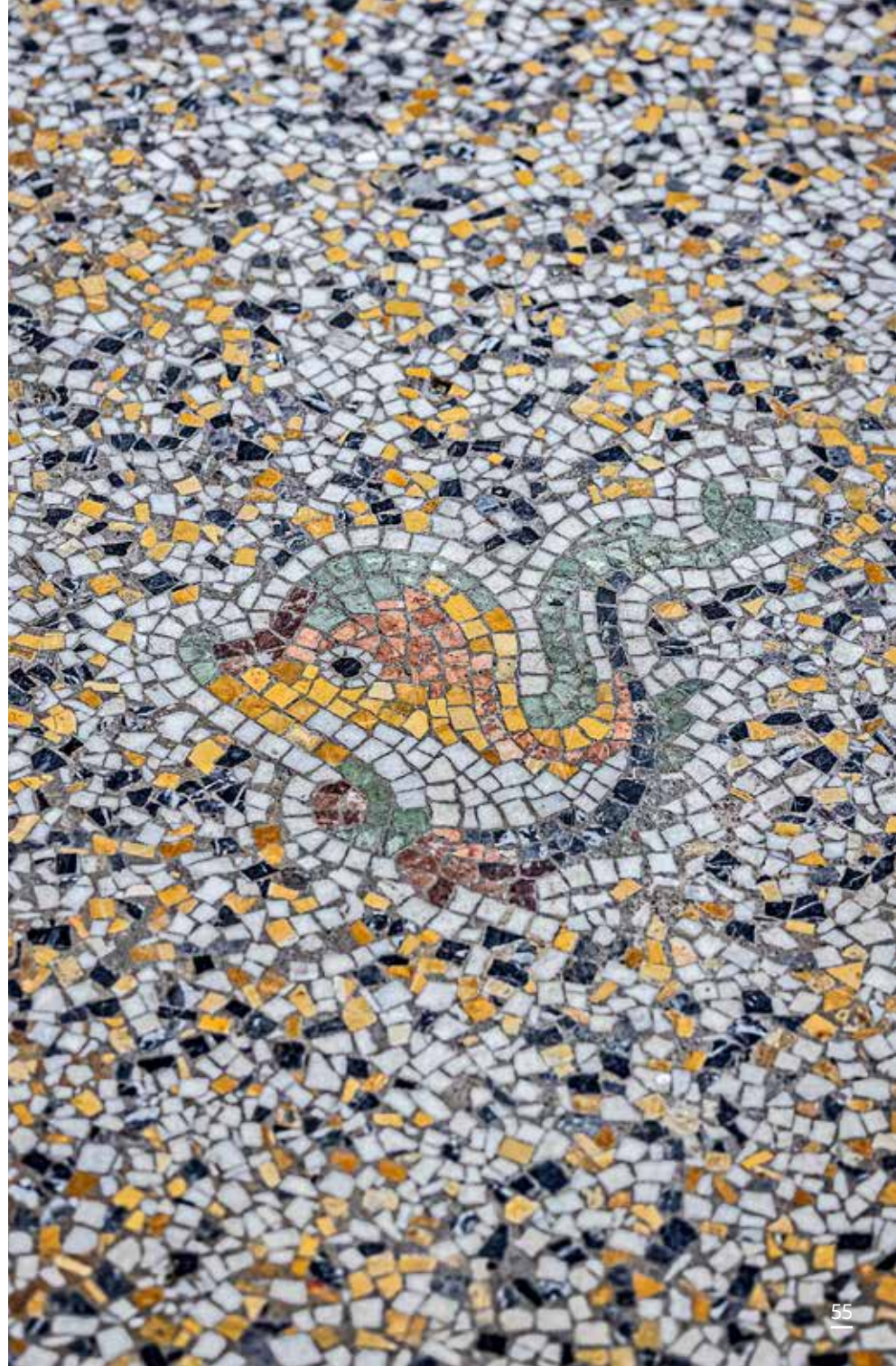


Culinaire vakmensen kunnen samen leren, experimenteren en creëren in de professionele keuken van wereldklasse.

De demonstratiekeuken is de trekpleister voor culinaire toeristen. Zij koken en experimenteren hier met lokale producten, wonen demonstraties bij en nemen deel aan teambuildings. Dankzij plug & play faciliteiten kunnen zij hun ervaringen delen op sociale media.



De shop is het uitstalraam van culinair Vlaanderen.
Hier ligt het vakmanschap van Vlaanderen in de toonbank.





In **de multifunctionele evenementenruimte** is plaats voor productvoorstellingen, tijdelijke tentoonstellingen, conferenties en culturele activiteiten.



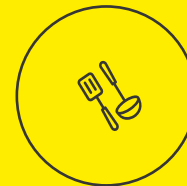
Aan **de gastentafel** tonen culinaire makers en studenten hun creaties aan een internationaal publiek. Het verhaal achter hun gerechten of producten wordt ondersteund door audiovisuele projecties.



In **de loungebar** krijgt de rijke Vlaamse diversiteit aan dranken, bieren en wijnen meer uitleg en duiding.



“



“Bij Horeca Forma zijn we enorm blij met de komst van de Smaakhaven.

Het biedt een inspirerende thuis voor onze eigen Vlaamse chefs, bartenders, sommeliers,... waar ze elkaar en internationale collega's kunnen ontmoeten, hun passie delen en anderen inspireren. Daarom zal Horeca Forma de Smaakhaven graag gebruiken voor het geven van opleidingen en het organiseren van events om zo de kennisdeling en competentieversterking in de Vlaamse horeca te stimuleren.”

ROBIN VANDERELST

directeur Horeca Forma Vlaanderen



**De Smaakhaven omvat twee gebouwen:
het imposante Loodswezengebouw en de bijhorende
boeienloods.**

Beide gebouwen op de Antwerpse Scheldekaaien huisvesten
verschillende activiteiten, die elkaar aanvullen en
ondersteunen.

De scenografie vertelt het boeiende
verhaal van culinair Vlaanderen.

De storytelling linkt beide gebouwen
verhalend aan elkaar, en slingert zich als
een rode draad door de hele site.





“



“Met Frituur Tartaar willen wij niet de doorsnee frituur zijn. Om ons te onderscheiden zoeken we steeds naar nieuwe snacks, die we het liefst zelf maken met Vlaamse ingrediënten. De snacks in ons aanbod breiden we uit naar een vegetarische en zelfs veganistische versie. De Smaakhaven is dan ook een geweldige kans om onze nieuwe creaties door het publiek te laten proeven. Bovendien kunnen we daar zeker en vast veel inspiratie opdoen van onze vele culinaire collega's.”

EVELYN DE RONNE,
Frituur Tartaar

Het publiek
van de
Smaakhaven:

5 doelgroepen
met smaak.

De Smaakhaven is er voor iedereen:
van professionele culinaire maker
over bezoekers van de plek tot de
bewoners in de buurt.

Iedereen met smaak, die Vlaanderen
wil proeven, beleven of mee
vormgeven, is van harte welkom.



- 1 De **professionele maker** belichaamt de vele facetten van culinair Vlaanderen. Het gaat om de restaurateur, de ambachtelijke producent, de drankenexpert, de voedingsonderzoeker, de academicus, de leerkracht, de beleidsmedewerker, de expert en de journalist. De Smaakhaven biedt de omkadering om nog beter te worden in hun vakgebied.. Hier kunnen professionals leren van elkaar, inspiratie sprokkelen, opleidingen volgen en hun netwerk uitbreiden.



- 2 De **culinaire bezoekers** – de “foodies”, zeg maar – komen naar de Smaakhaven voor de unieke ervaring. Hier ontdekken zij lokale producten en proberen zij nieuwe gerechten uit. Het woord “foodies” is voor hen uitgevonden. Op hun traject tussen frietkot en sterrenrestaurant is de Smaakhaven een vanzelfsprekende halte.
- 3 Mensen die Vlaanderen **bezoeken** om andere redenen – kunst, fietsen en natuur, om enkele pluspunten te noemen – zijn ook van harte welkom in de Smaakhaven. Zij komen naar dit culinaire epicentrum om te kijken en te ervaren. Dit zijn trouwe bezoekers van de shop, waar zij een souvenir kopen voor het thuisfront.
- 4 De **buurtbewoner** is een belangrijke doelgroep van de Smaakhaven. De deuren staan altijd open voor de Sinjoor die zin heeft in een lekker hapje, een gezellig glas en een vriendelijke babbel.



- 5 Het **congrespubliek** is eveneens thuis in de Smaakhaven. Het Loodswezengebouw is een ideale locatie voor conferenties in de culinaire sector. Ook domeinen met een raakvlak aan gastronomie – zoals voedingswetenschap, keukentechnologie en voedselveiligheid – vinden hier een locatie die helemaal past bij het thema van het congres.



“

“Mijn zus en ik zijn echte foodies dus we vinden het geweldig dat er een culinair centrum naar Antwerpen komt!

We kijken er naar uit om mee in te potten van de chefs te kijken en als eerste allerlei lekkere nieuwigheden te ontdekken.”

AÏSHA CONDÉ,
culinaire bezoeker

Als culinaire
professional
pluk je
de vruchten
van de
Smaakhaven.

Actief in de culinaire sector
in Vlaanderen?

Dan heb jij je plaats in de
Smaakhaven. Jouw aanwezigheid
biedt jou niet te versmaden
voordelen.



**Maak gebruik van de infrastructuur
en de technologie**

Zoek je naar een ontvangstruimte, vergaderzaal, professionele keuken, “fab lab”? **In de Smaakhaven vind je een infrastructuur in de juiste sfeer.**

Verbreed je kennis, vergroot je netwerk

In de Smaakhaven ontmoet je professionals zoals jij: ondernemingen, startups, onderzoeksinstellingen en andere culinaire stakeholders. Je behoort tot een gespecialiseerd ecosysteem dat samenwerking en netwerking bevordert. Je zet samenwerkingen op, deelt kennis en krijgt toegang tot nieuwe middelen..



Vergroot je zichtbaarheid op de markt

De Smaakhaven wordt een ijkpunt in het culinaire landschap. **Jouw aanwezigheid vergroot je reputatie, visibiliteit en toegang tot de markt.** Dat is een ideale opstap naar nieuwe klanten, zakelijke opportuniteiten en samenwerking met andere spelers in de sector.

Vind je witte raaf

De Smaakhaven is een verzamelplaats voor culinaire professionals, ondernemers en vernieuwers. Hier drijft nieuw talent aan de oppervlakte, dat jij kan oppikken om te doen waarin Vlaanderen al eeuwenlang excelleert: **culinair innoveren.**

Zet jezelf mee op de wereldkaart

De Smaakhaven omvat ook een ambitieus communicatieplatform, met toegang tot **media overal ter wereld.** Zo beschik je over een kwalitatief podium om je merk en producten te presenteren.

Blijft de concurrentie een stap voor

De Smaakhaven zet sterk in op innovatie en kennisuitwisseling, stimuleert creativiteit en inspireert tot nieuwe ideeën. Dat plaatst jou in polepositie om **culinaire trends te creëren** in plaats van te volgen.

“



“Onze manier van werken is hyperwetenschappelijk, maar het resultaat is emotioneel.

Smaak is voor ons het allerbelangrijkste. Het is bijzonder boeiend om in de Smaakhaven te kunnen brainstormen met gelijkgestemden.”

**JULIUS PERSOONE
EN ALINA KULINICHEVA**



Hoe de
Smaakhaven
de culinaire
sector in
Vlaanderen
versterkt.

Niet alleen de culinaire professional
plukt de vruchten van de
Smaakhaven.

Ook de sector als geheel vaart wel
bij dit nieuwe initiatief.



Het centrum ondersteunt twee cruciale economische sectoren

Dat de voedingsindustrie en de horeca steunpilaren zijn van de Vlaamse economie, kon je lezen op pagina 19.
Hun gezamenlijke omzet tikt af op meer dan 70 miljard euro, en bijna 150.000 mensen vinden er werk.



De Smaakhaven smaakt naar meer

Het culinaire centrum heeft een zogenaamd “hefboom-effect”: wie er culinair kennismakt met Vlaanderen, wil proeven van meer. Daarom verwijst de Smaakhaven zijn bezoekers door naar **andere interessante plaatsen in de regio**, om daar de lokale eet- en drinkcultuur te ontdekken.



Vlaanderen heeft er een nieuwe toeristische troef bij

De Smaakhaven versterkt de reputatie van Vlaanderen als toeristische bestemming. De culinaire bezoeker, de professional en de gasten van een conferentie: allemaal zijn ze hier welkom om te proeven, experimenteren, leren en ontmoeten.

Ook de Vlaamse ondernemingen plukken de vruchten

De Smaakhaven is een initiatief van Toerisme Vlaanderen. Toch vormen de ondernemingen uit de culinaire sector de drijvende kracht. **Grote ondernemingen en kleine zelfstandigen vinden hier toegevoegde waarde op hun maat.**

De Smaakhaven informeert de consument

In Vlaanderen gaan de **culinaire ontwikkelingen hand in hand met duurzaamheid en verantwoorde consumptie**. Het nieuwe culinaire centrum zal een rol spelen bij het informeren en vormen van het grote publiek. Dat gebeurt op een aangename en interactieve wijze, zodat de boodschap sterker ingang vindt.



De Smaakhaven is een motor van onderzoek en innovatie

Vlaamse universiteiten en hogescholen zijn eveneens belangrijke partners. **De Smaakhaven vormt een vruchtbare biotoop voor projecten van kennisinstellingen die innoveren in productie, verpakking, logistiek of dienstverlening.**

Werken in de sector wordt aantrekkelijker

De culinaire sector is bezaaid met knelpuntberoepen. De Smaakhaven wil de aantrekkingskracht van de sector verbeteren, onder meer via bijkomende vorming.





“



“De meerwaarde van de Smaakhaven is dat je als groep ambassadeurs Vlaanderen culinair sterk naar voor kan brengen. En dit op een unieke locatie in Antwerpen.

Als kaasaffineurs willen wij de wereld laten kennismaken met de lekkere ambachtelijke kazen van bij ons. Via de Smaakhaven kunnen wij importeurs van over heel de wereld naar Antwerpen halen en hen laten kennismaken met alle andere producten die Vlaanderen te bieden heeft.”

FRÉDÉRIC VAN TRICHT
kaasaffineur

Schuif
mee aan,
er is nog
plaats aan
tafel.

Ben je actief in de culinaire of
toeristische sector, en heb je een
sterk verhaal dat je wil delen in
de Smaakhaven?



Contacteer Sofie Van Den Bossche op
sofie.vandenbossche@toerismevlaanderen.be

Wil je met je product, bedrijf
of organisatie aanwezig zijn in
de Smaakhaven, of wil je een
rol opnemen in de uitbating?



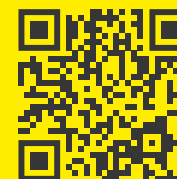
Contacteer Patrick Hellemans op
patrick.hellemans@toerismevlaanderen.be



SMAAKHAVEN

Wil je gewoon
meer informatie?

Schrijf in op de nieuwsbrief via
www.smaakhaven.be.



SMAAK / GOESTING / ETEN / DRINKEN / DEGUSTATIONEN / CHEFS
BROUWERS / CHOCOLADE / BIER / FRIETEN / WITTE ASPERGE / GRIJZE
NOORDZEEGARNAAL / WITTE ASPERGE / SPECULAAS / APPEL
PEER / WIJN / TRADITIE / INNOVATIE / GEMEINSCHAP
CULINAIR VLAANDEREN / BEWONER / ONDERNEMER / TOEGAST
EETCULTUUR / DRINKCULTUUR / TAFELEN / GEWONTE / LEKKER
SMAAK / GOESTING / ETEN / DRINKEN / DEGUSTATIONEN / CHEFS
BROUWERS / CHOCOLADE / BIER / FRIETEN / WITTE ASPERGE / GRIJZE
NOORDZEEGARNAAL / WITTE ASPERGE / SPECULAAS / APPEL
PEER / WIJN / TRADITIE / INNOVATIE / GEMEINSCHAP
CULINAIR VLAANDEREN / BEWONER / ONDERNEMER / TOEGAST
EETCULTUUR / DRINKCULTUUR / TAFELEN / GEWONTE / LEKKER
SMAAK / GOESTING / ETEN / DRINKEN / DEGUSTATIONEN / CHEFS





De Smaakhaven is een concept van Toerisme Vlaanderen. Om het Loodswezen en de Boeienloods te restaureren, renoveren en in te richten als Smaakhaven keert de Vlaamse Regering een subsidie uit aan de Stad Antwerpen. De goede opvolging van de werkzaamheden ligt in handen van AG VESPA.



VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

Peter De Wilde
Toerisme Vlaanderen
Grasmarkt 61, 1000 Brussel

WETTELIJK DEPOT

D/2024/5635/51

MEER INFORMATIE

www.smaakhaven.be
www.toerismevlaanderen.be
www.visitflanders.com

COPYRIGHTS

© FARMBOY - JANOPDEKAMP,
Alfavisio, Katrien Terryn, iStock,
Mikkel Bækgaard, Kris Vlegels,
Eric Danhier, Joost Joossen,

www.milo-profi.be, Herman Van
Dender's chocolate,
www.frankcroes.be, Pieter Here-
mans, Toerisme Oostduinkerke,
Westtoer, Jonas Togo, Jimmy Kets

Illustraties door
Manon Hermans,
www.manonina.com

Alle rechten voorbehouden.
Behoudens de uitdrukkelijk bij
wet bepaalde uitzonderingen
mag niets uit deze uitgave
worden verveelvoudigd, opge-
slagen in een geautomatiseerd
gegevensbestand of openbaar
gemaakt, op welk wijze ook,
zonder de voorafgaande en
schriftelijke toestemming van de
uitgever.