

Verslag Algemene Statutaire Vergadering Bakkers Vlaanderen

21 mei 2024 Antwerpen

1. Verwelkomingswoord van de provinciale voorzitter van Bakkers Vlaanderen

Geert verwelkomt alle aanwezigen. Er wordt gestart met een rondleiding in het Chocolate Nation.

2. Goedkeuring aanstelling voorzitter Bakkers Vlaanderen

Het voorzitterschap wordt goedgekeurd met handgeklap.

3. Woordje voorzitter

4. Ontslag en benoeming bestuurders

De bestuursmandaten werden vorige algemene vergadering verlengd tot het einde van het jaar. De samenstelling van de Raad van Bestuur blijft nagenoeg ongewijzigd.

Voor Antwerpen: Geert Bossuyt en Bruno Kuylen

Voor West-Vlaanderen: Hendrik Rommelaere en Hugo Dewitte

Voor Oost-Vlaanderen: Luc Welvaert en Luc De Boey

Voor Vlaams-Brabant: Didier Depotter en Alex Michiels

Voor Limburg: Jan Kerkhofs en Sabine Lemmens

Voor Brussel: niemand

5. Benoeming commissievoorzitters

Milieu & Hygiëne: Bart Tomassen

Redactieraad: Peter Nulens

Economische commissie: Eddy van Damme

Sociale commissie: Bruno Kuylen

Fiscale commissie: Martin Boone

Werkgroep promotie: Luc Welvaert

6. Goedkeuring verslag van de Algemene Vergadering van 8 mei 2023

Naar goede gewoonte vraagt de voorzitter of het verslag van de vorige algemene statutaire vergadering kan goedgekeurd worden. Verslag wordt goedgekeurd.

7. Financiën

- **Resultaatrekening per 31.12.2023**
- **Jaarrekening 31.12.2023**
- **Begroting 2024**

Dhr. Eddy van Damme laat een power point presentatie zien.
 Resultaatrekening 2023 werd nagekeken door de toezicht commissie.
 Er wordt eerst een overzicht gegeven van de resultatenrekening 2023, gevolgd door de begroting 2024. Alle posten worden verduidelijkt en besproken. Vragen kunnen gesteld worden.

RESULTAAT VAN HET BOEKJAAR				
	31.12.22	31.12.23	2023	2024
TOTAAL DER UITGAVEN	303.346,47 €	244.972,59 €	281.099,00 €	260.474,00 €
TOTAAL DER INKOMSTEN	292.633,61 €	236.149,45 €	230.650,00 €	228.650,00 €
WINST / VERLIES	- 10.712,86 €	- 8.823,14 €	- 50.449,00 €	- 31.824,00 €

8. Verslag van de commissarissen

De heer Wim Vlaeminck brengt het verslag van de commissarissen.

In navolging van de statutaire en wettelijke bepalingen, vindt U hierbij ons verslag over de uitvoering van de controleopdracht die ons werd toegekend. Dit met betrekking tot balans en resultatenrekening afgesloten per 31/12/2023.

Onze controle bestaat erin te verifiëren of de ingebrachte gegevens volgens deze reglementeringen zijn verwerkt. Hieruit blijkt dat de ons voorgelegde stukken op een correcte manier verwerkt zijn.

Controle van de financiële gegevens (banksaldi) toont aan dat deze eveneens correct in de balans verwerkt zijn. Algeheel geeft de boekhouding afgesloten per 31 december 2023 een correct beeld weer, met betrekking tot resultaat, vermogen en financiële toestand van de vereniging.

9. Ontheffing van de bestuurders en commissarissen

De Algemene vergadering geeft goedkeuring aan de jaarrekening 2023 en begroting 2024. Na een grondige controle hebben de commissarissen aan de Algemene vergadering ontheffing gevraagd van hun functie met betrekking tot dit boekjaar. Commissarissen en bestuurders van Bakkers Vlaanderen worden ontlast van hun mandaat.

10. Jaarverslag Bakkers Vlaanderen door de voorzitter

De heer Eddy van Damme leest zijn jaarverslag voor.

Tijdens de algemene vergadering van mei 2023 vonden de verkiezingen plaats. Wegens het gebrek aan verjonging en de onenigheid over het feit dat de voorzitter nog niet was bekrachtigd door de raad van bestuur, werd dit agendapunt door de provinciale voorzitters van de agenda gehaald. Er werd besloten om Guido Devillé als bemiddelaar in te schakelen.

In september bereikten de provinciale voorzitters een akkoord om het dagelijks bestuur uit te breiden met alle vijf voorzitters. De taken werden herverdeeld: Bart zou nu ook verantwoordelijk zijn voor de ledenlijsten en de facturatie, Jan werd schatbewaarder en zou alle betalingen doen zonder extra kosten, waardoor er

minder uren gefactureerd hoeven te worden aan de voorzitter die dit eerder deed. Omdat Jan schatbewaarder werd, werd Luc nu ondervoorzitter.

Er werd besloten om maandelijks een vergadering van het dagelijks bestuur te houden en om de twee maanden een raad van bestuur. Het najaar zou dienen als proefperiode.

We zijn ook bezig met het verlagen van de factuur van Unizo en werken eraan om de voordelen voor onze leden verder uit te breiden. We onderhandelen nu met Wordline om nog meer voordelen voor onze leden te realiseren, wat al deels is gelukt met een percentagekorting.

Een gouden tip: bekijk je facturen en abonnementen op tijd en controleer of je nog steeds in de juiste formule zit.

Daarnaast zijn we via de confederatie betrokken bij het "Brood en Gezondheid"-project om gezond brood te promoten, gefinancierd door de confederatie. Verder zijn er nog tal van andere punten, zoals het aanpassen van de statuten en het reglement.

11. Jaarverslag Technische commissies en werkgroepen

- **Fiscale commissie:** De heer Martin Boone werd gevraagd om zijn verslag door te mailen maar helaas zonder reactie.

- **Economische commissie:** De heer Luc De Boey brengt het verslag:

De Economische commissie heeft in 2023 6 keer samen geweest. Werd berekend: stokbrood, rozijnenbrood, frambozengebak, speculaas, croissants, carré confituur en flan brésilienne. De gemiddelden hiervan hebt u kunnen bekijken in onze Passie. Telkens mooi in beeld gebracht door Bart.

De bakkerijindex werd berekend begin 2024. Deze is stabiel gebleven. De dalende energieprijzen hebben gezorgd dat de lichte stijging van de andere componenten werd opgevangen.

Het productief uurloon berekenen is een jaarlijks werk van de economische commissie. In plaats van met 70 cent te rekenen, rekenen we nu met 71 cent per minuut.

Ten slotte wil ik alle leden van onze commissie van harte danken voor de berekeningen die ze elke maand maken, tijd opnemen, grondstofprijzen opzoeken, enz. De berekeningen maken het is meer dan enkele uurtjes samen komen. Respect, van harte dank.

Eddy bedankt voor de fijne samenwerking en Bart om onze werken mooi in passie te brengen.

Voor mezelf heb ik uitgemaakt dat ik een stille medewerker word van deze commissie. Als mogelijk is zal ik Eddy ondersteunen om zijn droom waar te maken en een nieuwe groep lanceren. Ik ben er ook van overtuigd dat veel leden

iets hebben aan de werken van de economische com. Hopelijk ondersteunen jullie dit inactief ook.

- **Sociale commissie:** De heer Bruno Kuylen brengt het verslag.

In 2023 werd in de verschillende sectoren onderhandeld om te komen tot sociaal akkoord voor de periode 2023- 2024. Voor het eerst werd onze sector hiervoor vertegenwoordigd door mijn Franstalige collega Thierry Radermecker. Met genoegen werd vastgesteld dat er mooie resultaten geboekt werden.

Voor de arbeiders:

De sociale partners van de voedingsnijverheid hebben hiervoor op 14 september een akkoord gesloten voor de periode 2023 – 2024. Het belangrijkste punt voor de bakkerijsector was de koopkrachtpremie

Er moest een koopkrachtpremie van € 250,00 aan de werknemers worden toegekend op voorwaarde dat er in 2022 winst was en deze moest meer zijn dan de gemiddelde winst van de jaren 2018-2022.

Voor de bedienden:

Daar hing het af of je een hoge winst of een uitzonderlijke hoge winst had gemaakt. Hoge winst = bedrijfswinst in 2022 met minstens 5 % gestegen (€75,00) is ten opzichte van de gemiddelde jaarwinst in de periode 2019-2021. Uitzonderlijk hoog + 25 % (€ 150,00).

Moeilijker in 2023 voor onze sector was de uitbreiding Flexi-jobs.

Het regeerakkoord afgesloten in oktober had immers voor de bakkerijsector verstrekende gevolgen.

De mogelijkheid om te flexijobben werd uitgebreid naar 12 extra sectoren waardoor het aanbod voor een flexijobber vergroot.

Maar ook de kostprijs werd verhoogd en aantal andere voorwaarden werden aangepast. Hiernavolgend de belangrijkste zaken:

- De bestaande patronale bijdrage wordt voor alle werkgevers opgetrokken van 25% naar 28%.
- De barema's van de verschillende sectoren zullen van toepassing zijn op het flexiloon, behalve voor de horeca.
- Men zal geen flexi-job kunnen uitoefenen bij een onderneming waar men ook al een arbeidsovereenkomst heeft. De voorwaarde van 4/5e tewerkstelling blijft behouden. Voor personen die overschakelen van een voltijdse naar een 4/5e tewerkstelling, zal voortaan een wachtperiode gelden. Zij zullen pas vanaf het 3e kwartaal na deze overschakeling een flexijob mogen uitoefenen.
- Voortaan zal op jaarbasis voor niet-gepensioneerde flexi-jobwerknemers een plafond van € 12.000,00 gelden voor de fiscale vrijstelling van het flexiloon.

Voor 2024 staat er ook nog wat werk op de plank.

Bij de bediendenvakbonden is de het dossier “Delhaize” nog lang niet verteerd. Door meer dan 100 winkels onder te brengen bij franchisenemers kwamen de werknemers terecht PC 201 waar minder strenge regels gelden. Maar vooral zijn de vakbonden in die ondernemingen hun macht kwijt.

Daardoor zitten wel terug met sociale onderhandelingen en vraag van de vakbonden (en uittredend minister) om tot één PC te komen met zelfde arbeids- en loonvoorwaarden voor alle bedienden die in detailhandel werken.

Voor de arbeiders herbekijken we de functieclassificatie. Zelf maak ik deel uit van de technische werkgroep die 9 bedrijven ambachtelijk/industrieel heeft bezocht en eerste lijst van sector eigen functies heeft opgesteld.

Momenteel wordt gewerkt aan de beschrijving van deze 16 functies, met andere woorden wat doet men in een of andere functies.

Uiteindelijk zal het PC 118 deze moeten goedkeuren en er loonbarema's aan vastkoppelen. Einde werkzaamheden is voorzien voor eind 2024.

- **Commissie milieu & hygiëne:** De heer Bart Tomassen brengt het verslag:

Op 12 januari van dit jaar heeft het voedselagentschap de vernieuwde bakkersgids definitief goedgekeurd. Uiteindelijk is de publicatie van de nieuwe gids voor ons toch nog een verrassing geworden. Begin februari werden wij via een schrijven geïnformeerd dat de bakkersgids eerdaags zou gepubliceerd worden. Nochtans waren wij in de veronderstelling dat de goedkeuring nog niet voor meteen zou zijn. Zo hebben wij afgelopen najaar nog een zeer moeilijke discussie gehad over het gebruik van gehakt vlees voor onze worstenbroden, stonden er – vooral aan Franstalige zijde – nog een aantal discussiepunten open en gingen wij ervan uit dat wij de uiteindelijke versie van de gids nog ter nalezing zouden voorgelegd krijgen alvorens definitieve goedkeuring. Niets van dit alles. Het voedselagentschap heeft doelbewust gewacht met ons in te lichten tot het koninklijk besluit omtrent de goedkeuring van de gids gepubliceerd was. Vooral aan Franstalige zijde is dit zeer slecht gevallen. We hebben nog getracht met een boze brief de goedkeuring op te schorten, maar dat bleek al vlug vijgen na Pasen te zijn.

Nu goed, ik sta hier al negen jaar te zeuren voor een nieuwe autocontrolelegids voor de bakkerijsector en nu dat hij er is, is het weer niet goed. En ja, de nieuwe gids is ook nu weer zeer omslachtig, absoluut geen praktisch praktijkhandboek waar de gemiddelde bakker mee aan de slag, maar de gids toont het resultaat van onze inspanningen om te blijven pleiten voor de belangen van de bakker.

Inzake administratieve vereenvoudiging en het invoeren van nieuwe wetgeving zijn we steeds blijven ijveren voor richtlijnen die haalbaar blijven voor de bakker. Zo hebben we met Bakkers Vlaanderen gedurende vele onderhandelingsrondes een aantal versoepelingen verkregen voor de Vlaamse bakker.

- Zo zijn voor ons de attesten van voedingsgeschiktheid voor (contact)materialen niet langer verplicht en worden een reeks registraties niet langer gevraagd.
- Zo zijn het klachtenregister, het opleidingsregister en het permanent registreren van reiniging niet meer verplicht.

- Ook zijn de productfiches gedeeltelijk afgeschaft, dient de ingangscontrole niet meer permanent te gebeuren en moet de jaarlijkse leveranciersbeoordeling niet langer genoteerd worden.

Ook wat betreft de invoering van nieuwe wetgeving hebben we een reeks versoepelingen kunnen bekomen voor de ambachtelijke bakker in de sector distributie (B2C). Zo zijn er vereenvoudigingen inzake de allergeneninformatieverplichtingen, bij het etiketteren van voorverpakte producten, is er een aparte regeling voor verkoop in de broodautomaten en is er enkel de verplichting tot toepassen van de risicobeperkende maatregelen inzake acrylamidevorming.

- Voor de allergeneninformatieverplichtingen blijft het voldoende dat men de informatie mondeling kan geven als de klant erom vraagt.
- Bij de verkoop van eigen geproduceerde voorverpakte producten in de eigen winkel(s), blijft de etiketteringsverplichting beperkt tot de allergeneninformatie en een houdbaarheidsdatum die men zelf kan vastleggen.
- Er is ook een vrijstelling voor kleine ondernemingen inzake het vermelden van de voedingswaardeberekening op voorverpakte producten.
(Micro-vennootschappen: balanstotaal < 360.000 €, omzet < 700.000 €, < 10 Wn's)
- Bij het beperken van acrylamidevorming tijdens het bakken is het voldoende dat de bakker de risico-beperkende maatregelen kent en kan toepassen.
- Er is een aparte regeling voor broodautomaten inzake etikettering waarbij eigen producten die in de eigen broodautoma(a)t(en) verkocht worden vrijgesteld zijn van een volledig etiket. (enkel de allergenen en een datum moeten vermeld worden op de automaat of op de verpakking).

Tenslotte hebben we kunnen vermijden dat de nieuwe gids geen bijkomende of verstrengde verplichtingen voor de bakker in de sector distributie met zich meebrengt.

- Er zijn geen bijkomende micro-biologische analyses verplicht op producten gemaakt met rauwe melk, alsook niet op de rauwe melk als grondstof.
- Er worden geen restricties opgelegd inzake de bewaring van zuurdesemculturen. (niet gekoelde bewaring)
- De B2C-bakker is vrijgesteld van analyses inzake de eventuele aanwezigheid van acrylamide in zijn producten.
- De regeling waarbij bakkers (B2C), die met vers gehakt zelf worstenbroden maken blijft behouden. Bakkers kunnen nog steeds het gehakt volgens eigen receptuur bereiden zonder dat er bijkomende voorwaarden worden opgelegd.

Het wordt echter steeds moeilijker alle materie te beheersen en de voorstellen van het voedselagentschap op te volgen. Want naast de bakkersgids, heeft het voedselagentschap ook nog de generieke gids, die men het afgelopen jaar opnieuw aan het herschrijven is. Zo wil men een verdere veralgemening van de generieke onderwerpen en willen ze de modules per beroepssector vervangen door thematische hygiënefiches waar een bakker of slager de voor hem van toepassing zijnde fiches kan uitpikken.

De bedoeling is om verder te vereenvoudigen en de informatie voor de operator te beperken tot enkel datgene wat voor hem van toepassing is. Uiteindelijk heeft men

vooral de verschillende modules verknijpt en verdeeld over – voorlopig althans – een zestigtal fiches waardoor het volgens mij enkel nog onduidelijker wordt welke onderdelen men nu wel moet gebruiken en wat niet. Bovendien blijven de volumes steeds verder toenemen.

We hebben het afgelopen jaar ook een verderzetting gehad van het Vlaamse project ‘Green Deal anders Verpakt’ waarbij de focus hoofdzakelijk lag op het vermijden van wegwerpverpakking. De studie heeft zich toegespitst op de verpakkingen voor groenten en fruit en op de verpakkingen voor bakkerijproducten. Hierbij hebben wij toch vooral moeten benadrukken dat het zeker geen evidentie zal zijn voor de bakker om te werken met herbruikbare verpakking. Er is niet enkel het hygiënische aspect en het kostenplaatje, maar ook de praktische haalbaarheid. Hoe organiseer je dit ? je moet al een waarborg gaan aanrekenen, anders komt het gewoon niet terug. In welke staat komt het terug ? je moet eerst gaan reinigen of wassen vooraleer je terug kan gaan verpakken enzovoort.

Wij hebben vooral gewezen op de rol die consument hierin moeten spelen en er moet grondig onderzocht welke globale impact dat de invoering van dergelijk retoursysteem heeft op gebied van kostprijs, energiebeleid en milieu-impact. Men moet in feite een vergelijkende studie maken voor zowel wegwerpverpakking als voor herbruikbare verpakking. Dit vanaf het ontginnen van de grondstof tot en met de uiteindelijke verwerking van de verpakking. (vb. patisserieendoos)

- **Promotie werkgroep:** De heer Luc Welvaert neemt het woord.

Op maandag 6 februari was de eerste werkgroep meeting van 2023 waar wij de eerste klassieker 2023 de tompouce besproken hebben.

Op maandag 13 maart hadden wij een meeting met firma's die we uitgenodigd hadden om ideeën uit wisselen. Er waren 11 verschillende bedrijven aanwezig (wat een groot succes was) van bloemmolens, grondstoffen leveranciers, verpakkingen, etc. die onze sector aanbelangen. De reacties waren zéér goed van de firma's uit. De week van de cake (van 14 tot 22 oktober) werd ook besproken en bekeken en hoe de samenwerking kon zijn met hen. We konden genieten van zéér ruime medewerking van firma's. Puratos nam alle drukwerk op hun rekening en we hadden gevraagd om de postkosten te betalen om wat giften hieromtrent en we hadden opnieuw wat centjes over voor Bakkers Vlaanderen. Op de meeting werd ook beslist om dit in 2024 ook te organiseren. Er werd mailing verstuurd naar allerhande firma's om een 4 tal verwerkingen, recepten en mogelijkheden door te sturen zodat wij alles konden bundelen.

Op deze vergadering werd ook aan de firma's een voorstel gedaan om klassiekers 2.0 te steunen en daar werd ook positief op gereageerd.

Op 6 juni was volgende promotie meeting. Daar werd besproken en bekeken hoe de recepten binnenkwamen en welke producten wij in 2024 zouden bespreken voor klassiekers 2.0. dat was en is croissant, rood fruit en herfstbrood met noten en/of gedroogde vruchten.

In augustus ging alles in druk bij Puratos zodat alles via een postorderbedrijf naar de leden in Vlaanderen werd alles tijdig werd verstuurd. Er werd gevraagd aan de

firma's om deze week ook de promoten bij de klanten met acties en dat gebeurde ook.

Maandag 4 september 2023 meeting met de werkgroep en daar bekijken we de gang van zaken voor de week van de cake bij Puratos. In de pakketten zitten de recepten, de poster voor alle leden. Hier werd ook besproken hoe de voorzitter de firma's zal aanspreken op Broodway te Kortrijk.

Broodway 2023: ik heb verschillende eerste contacten gelegd met verschillende firma's en Bart heeft het verder uitgewerkt. Daaruit is toch gebleken dat het bij verschillende bedrijven Onze Passie nog te weinig gekend is en wat bakkers Vlaanderen allemaal doet.

14 oktober start van de week van de ambachtelijke bakker/week van cake anno 2023. Laat ons hopen dat het groot succes word en dat werd het opnieuw.

Maandag 13 november analyse van de week van de cake en daaruit blijkt dat het opnieuw een groot succes was; we kregen veel foto's binnen en daaruit blijkt dat wij als ambachtsman zéér creatief kunnen zijn met cake en we hebben de sociale hiermee ook bestormd. Hier werden ook de eerste participatie 's van klassiekers 2.0 2023 besproken namelijk tompouce, harde luxe in een zomers jasje en mervellieux. We mogen vanuit de werkgroep fier dat deze klassiekers een voltreffer voor de sector en natuurlijk voor de kassa van Bakkers Vlaanderen is. Week van de cake 2024 werd ook vastgelegd van 12 tot 20 oktober 2024.

- **Redactieraad Onze Passie:** De heer Peter Nulens brengt het verslag. Onze Passie viert in 2024 het 20-jarig bestaan, hieperdepiep hoera.

Maar heel even 2023 toelichten, de redactieraad vergaderde driemaal online en heeft een voltallige commissie, iedere provincie is vertegenwoordigd.

Het resultaat 2023 met een winst van 10.273 euro evenaart bijna de winst van 2022 10.656 euro, we zijn blij met het behaalde resultaat maar blijven bescheiden.

Het kan nog en altijd beter maar dat vergt werkuren buitenshuis.

Een nieuwe rubriek 'Hallo Bakker' werd gelanceerd, een bakker wordt opgebeld met actuele vragen om van hem een antwoord te bekomen.

Ook klassiekers 2.0 (tompouce) maakten voor het eerst hun opwachting. Maar liefst 9 firma's participeerden in dit nieuw gegeven en we kunnen dan ook van een groot succes spreken.

Dank hiervoor aan de Promotie Werkgroep en de voorzitter.

AI en ChatGPT deden hun intrede in OP, bakkerij Aernoudts en Luca Brecel waren de 'lijdende' voorwerpen en een cover werd alsoo gegenereerd.

De redactieraad nam afscheid van redactielid Johan Hoornaert, Johan was er van in het begin van het ontstaan van OP als eerste erbij. Steeds trouw op post met zijn gewaardeerd regionieuws uit West-Vlaanderen.

Een collage van foto's gemaakt als kunstwerk door onze huisontwerper Lejon Tits en mooi ingekaderd wordt vanuit de redactieraad symbolisch overhandigd aan de vertegenwoordigers van Bakmeesters.

Johan's laatste opmerking : 'Onze Passie is een geweldig vakblad, ambachtelijk met veel liefde gemaakt en bovenal professioneel'.

Johan wordt in de RR vervangen door Guido Page, van harte welkom.

En nu even terug in de tijd, op 21/10/2004 werd de eerste redactieraad gehouden in Berchem en OP werd officieel gedoopt in Lier op 06/01/2005.

In al die jaren passeerden **24** redactieraadleden met name Leo Kuylen, Johan Hoornaert, Eddy Vandamme, Bruno Kuylen, Linda Vranckaert, Chris Hendrix, Dirk Vandersypt, Jos Vanmieghem, Ivan Gryp, Marc Sansen,

Walter Geluykens, Vic Heremans, Ghislain Bikkems, Inge Janssens Kris Van Rossem, Dirk Peeters, Ronny Janssens, Luc Stevens, Francine Dhaenens, Alex Michiels, Guido Page en Peter Nulens.

We gingen van **10** edities naar **6** edities in 2022. **5** redacteurs maakten de dienst uit Stefan Strybol, Geert Merckaert (tot 10/2009), Gitte Breugelmans (tot 07/11/2014), Pieter Segaert (01/20214) en Bart Ceulemans vanaf 03.11.2014 tot op heden.

4 drukkerijen drukten Antilope (Lier), Bailliën-Maris (Hasselt), Vanpaesen (Opplabbeek) en heden opnieuw Baillën-Maris. **3** verantwoordelijke uitgevers Leo Kuylen, Bruno Kuylen en sedert 01/2022 Peter Nulens.

2 redactieraad voorzitters Leo Kuylen en Peter Nulens (vanaf 06/06/2011) en **2** ontwerpers – stylisten Satelit en Lejon Tits.

En er is maar **1** vakblad en dat is Onze Passie waar we fier op zijn en dat vormt HET visitekaartje van Bakkers Vlaanderen.

Alle redactieleden worden bedankt voor hun inbreng en inzet en Bart Ceulemans wordt bedacht met een lekker tripelke Sint-Gummarus vanwege de voorzitter RR voor zijn bijna 10 jaar dienst.

Peter Nulens

Voorzitter Redactieraad en v.u. ONZE PASSIE.

12. Goedkeuring statuten en huishoudelijk reglement volgens nieuwe wetgeving

Bruno stelt dat aangezien de voorzitters van de stichtende leden al in het bestuursorgaan zitten bestaat de Algemene Vergadering dus enkel uit de leden van het bestuursorgaan.

De effectieve leden zijn:

- a) De stichtende leden (5):
- b) De gewone effectieve leden (10): genoemd bestuursorgaan

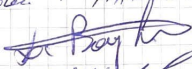
Bijgevolg is er door de AV geen controle op het bestuursorgaan. Bruno stelt voor om extra 2 personen per provincie stemrecht te geven. Het voorstel wordt goedgekeurd.

13. Rondvraag

Er zijn geen bijkomende vragen of opmerkingen.

De voorzitter dankt alle aanwezigen voor hun komst naar Antwerpen. De vergadering wordt gesloten.

Aanwezigheidslijst:

PreGel			
NAA M	BOND	Aantal leden	HANDTEKENING
EUC DEBOEY	Brabant - Brabant	26	
LUC WELVAERT	oost - Vlaam.	41	
DIRK VANDERSYPT	DEINZE	25	
SIEN HEIRMAN	GENT	32	
KATLEEN DE VUYST	LOKEREN	20	
LUC KETELS	SINT-LIEFDESHOUTEN	38	
ALEX KICHILS	Sint-Miklaas	28	
GIE RT BOSCUIT	LEUVEN	205	
HUGO DE WITTE	ANTWERPEN	220	
DIDIER DE POTTER	West-Vl.	12	
JAN KIRHOFS	VLAAMS-BRABANT	69	
		628 leden	