
Nominaties Horecava Innovation Jubileum – Award

(op volgorde van jaareditie het jurycommentaar)

Product: **Bottleneck, glasversnippersysteem**

Leverancier: Bottleneck te Goes

Winnaar: 2002 Equipment

Productinfo: Glasversnipperingssysteem. Vooral voor lege flessen zonder statiegeld; wijnflessen, longnecks (breezers etc.), conservenglas etc. Vermindert glasvolume met 80 procent. Veilig, milieuvriendelijk en ruimtebesparend. Geluidsniveau: 78 decibel. Kan minimaal 80 flessen per minuut verwerken (www.bottleneck.nl).

De jury toen: ‘Welke oplossing voor groeiend probleem in horeca: waar laat ik mijn lege flessen? Glasbakken veel minder snel vol. Door directe verwerking veel minder opslag nodig. Geen geluidsoverlast op straat. Door iedere medewerker te bedienen.’

De jury nu: ‘Heeft voor veel ondernemers een opslagprobleem opgelost en de kosten voor afvalverwerking laten dalen. Systeem is verder uitgewerkt, inmiddels is ook een mobiele variant (voor partycaterars en evenementen) beschikbaar.’

Product: **Doggy, zelfcorrigerende terrastafel**

Leverancier: Bright Idea Club, Rotterdam

Winnaar: 2005 Interior & Design + OVER ALL

Productinfo: Horecatafel (70 x 70 cm) met mechanisme dat ervoor zorgt dat tafel ook stabiel blijft op ongelijke ondergronden, zoals oude houten vloeren, grind, straatstenen etc. Degelijk en eenvoudig, robuust stalen onderstel, geen breekbare onderdelen. Leverbaar met rond en vierkant blad, diverse kleuren en materialen (www.bright-idea.org).

De jury toen: ‘Slimme, praktische oplossing voor het eeuwige probleem van het wiebelende tafeltje. Eindelijk geen bierviltjes meer onder een tafelpoot. Eenvoudig in te stellen en bijna overal toepasbaar.’

De jury nu: Een mooi voorbeeld van innovatie op de vierkante meter. Slimme vondst voor een zeer vaak voorkomend probleem: het wiebelende tafeltje. Inmiddels op behoorlijk wat terrassen te vinden, vooral in de Randstad.’

Product: **Proeven van Kunst, kunstconcept voor restaurants**

Leverancier: Proeven van Kunst, Breda

Winnaar: 2006 Services + OVER ALL

Productinfo: Restaurants combineren culinaire kwaliteiten met kunst. In 2006 in Breda. Acht restaurants werken samen met acht kunstenaars die kunstwerk maken, dat afgedrukt wordt op onderborden. Gasten die een PvK-diner reserveren, mogen onderbord meenemen. Concept ook geschikt voor andere steden/regio's (www.taste-of-art.com).

De jury toen: ‘Creatieve manier om nieuwe gasten te werven en herhalingsbezoek te bevorderen. Prima vorm van belevingsmarketing. Restaurants kunnen zich goed profileren. Opzet professioneel en transparant.’

De jury nu: ‘Op moment van winnen award in één stad actief (Breda), inmiddels uitgegroeid tot een internationaal project. Deelnemers in vele steden en regio's. Proeven van Kunst blijkt een blijvertje waar veel restaurants van profiteren.’

Product: **MobilePro, mobiel bestel- en afrekensysteem**

Leverancier: Eijsink Afrekensystemen, Hengelo

Winnaar: 2006 Equipment

Productinfo: Intelligent mobiel bestel- en afrekensysteem. Ergonomische en horecatechnisch volledig geoptimaliseerd voor dagelijks gebruik. Vochtbestendig, stootvast en licht hanteerbaar. Geen basisstation nodig. Helder scherm met omkeerfunctie. Met oproepsysteem om medewerkers snel te bereiken (www.eijsink.nl).

De jury toen: 'Supermoderne apparatuur, afgestemd op de praktijk. Naast bestellen en afrekenen ook marketingopties en vrije tekstinvoer. Systeem bevordert efficiënt werken en verkort wachttijden gasten.'

De jury nu: 'In enkele jaren tijd uitgegroeid tot een voor veel ondernemers onmisbaar instrument om gastvrijheid (snellere service) te verhogen en de bedrijfsvoering te verbeteren (o.a. meer inzicht in verkoopcijfers en meer grip op marges).'

Product: **Bloomingteas, theeconcept**

Leverancier: Jasili Bloomingteas, Amsterdam

Winnaar: 2007 Food & Beverage + OVER ALL

Productinfo: Nieuw theeconcept. Jonge bladknoppen van de theeboom, die met een bloem ambachtelijk worden samengebonden en in bolvorm gedroogd. Als bol in heet water komt, ontvouwt deze zich en komt 'tot bloei'. Vijf smaken (www.bloomingteas.nl).

De jury toen: 'Bijzondere theepresentatie, speelt in op belevingstrend. Goede presentatie, met meerwaarde. In theepot ontstaat bijzonder stilleven. Smaak is uitstekend.'

De jury nu: Prima voorbeeld van een concept dat op twee trends inspeelt: hogere kwaliteit en meer beleving. Heeft een goede plaats veroverd, vooral in het betere horecabedrijf. Assortiment inmiddels verdubbeld van vijf naar tien varianten.

Product: **MAQS, rood vlees en kip uit de magnetron**

Leverancier: MAQS Food, Beesd

Winnaar: 2008 Food & Beverage + OVER ALL

Productinfo: MAQS heeft bereidingswijze ontwikkeld om rood vlees en kip in magnetron te verwarmen. Geen chemische toevoegingen of methodes als tumbelen, vermalsen of injecteren. Vlees eerst gemarineerd, daarna gegrild en in shockvriezer teruggekoeld, in atmosfeerverpakking. Biefstuk 145 gram in 75 sec in magnetron (www.maqsfood.com).

De jury toen: 'Resultaat van afbereiding in magnetron is verrassend. Vlees (biefstuk en entrecote) is mals en blijft rood-rauw van binnen. Kipfilet blijft ook mals. Geschikt voor cateraars, (eet)cafés, cafetaria's, sportcafés, hotels en events. Bespaart tijd en arbeid.'

De jury nu: 'Het concept riep veel vragen op (kan dat wel, kip en rood vlees uit de magnetron?), maar maakt zich waar in de markt. Vooral in catering en eetcafés, een welkome aanvulling. Assortiment inmiddels flink uitgebreid.'

Product: **Biercarré, tapsysteem met bier in dozen**

Leverancier: Biercarré, Purmerend

Winnaar: 2009 Equipment + OVERALL

Productinfo: Tapinstallatie met bier in dozen van 20 liter. De dozen bevatten vacuümzakken met plat bier, waar tijdens het tappen koolzuur en zuurstof aan wordt toegevoegd. Zo tap je volgens de leverancier supervers bier. Bier in dozen heeft als voordelen: geen retourverpakkingen, minder opslag nodig, minder tillen, geen fustenreiniging. Het is mogelijk vijf dozen aan elkaar te koppelen (www.biercarre.nl).

De jury toen: 'Een systeem met veel voordelen, voor gebruiker en milieu. Ook ideaal als extra tappunt op drukke dagen, op terras, voor de catering, bij evenementen. Stapelbare dozen zorgen voor veel ruimtewinst. Bier blijft prima houdbaar en de kwaliteit is goed.'

De jury nu: 'De winnaar van vorig jaar. Het nieuwe tapsysteem trok heel veel belangstelling tijdens de Horecava 2009 en kreeg veel positieve reacties. Gebruikers reageren enthousiast. Inmiddels is er ook een Wijncarré.'