

# Tiende editie Horecava Innovation Award

## Wie wint de Innovation Jubileumaward?

Ter gelegenheid van de tiende editie van de Horecava Innovation Award is een speciale award ingesteld voor de 'meest innovatieve awardwinnaar' uit de historie van de wedstrijd. De jury heeft uit de 34 winnaars sinds de eerste editie zeven innovaties genomineerd. De jubileumaward wordt uitgereikt tijdens de officiële opening van de Horecava.



De MobilePro van Eijsink.

**B**ij de selectie heeft de jury van experts, vakjournalisten en horecaondernemers voor deze jubileumaward verder gekeken dan de innovatieve waarde. De centrale vraag is: Hoe effectief is de innovatie in de praktijk gebleken?

De genomineerden wonnen allemaal de award in hun categorie Food & Beverage, Equipment, Interior & Design of Services, vijf ervan gingen ook met de overall award naar huis. Alle nominaties zijn te zien in de speciale jubileumexpositie van de Horecava Innovation Award.

**1** Bottleneck, een glasversnipper-systeem. Het apparaat vermindert het glasvolume met 80 procent. De Bottleneck kan minimaal 80 flessen per minuut verwerken. Inmiddels is het systeem verder uitgewerkt en is er ook een mobiele variant beschikbaar.

**2** Doggy, de zelfcorrigerende terastafel van Bright Idea Club. De horecatafel met mechanisme zorgt ervoor dat de tafel ook stabiel blijft op

ongelijke ondergronden. Het is een praktische oplossing voor het eeuwige probleem van het wiebelende tafeltje.

**3** Proeven van Kunst, een kunstconcept voor restaurants. Restaurants combineren culinaire kwaliteiten met kunst. Acht restaurants werken samen met acht kunstenaars die een kunstwerk maken, dat afgedrukt wordt op onderborden. Gasten mogen het onderbord meenemen. Op het moment van winnen was het concept in één stad actief (Breda). Inmiddels is het uitgegroeid tot een internationaal project.

**4** MobilePro, het mobiele bestel- en afreksysteem van Eijsink Afreksystemen. In enkele jaren tijd uitgegroeid tot een voor veel ondernemers onmisbaar instrument om gastvrijheid (snellere service) te verhogen en de bedrijfsvoering te verbeteren.

**5** Bloomingteas, het theeconcept van Jasili Bloomingteas. Jonge bladknoppen met bloem die in

bolvorm gedroogd zijn, komen in heet water 'tot bloei'. Het concept speelt in op de belevingstrend. Het assortiment is inmiddels verdubbeld van vijf naar tien varianten.

**6** MAQS, rood vlees en kip te bereiden in de magnetron. Het concept riep veel vragen op, maar maakt zich waar in de markt. Vooral in catering en eetcafés, een welkome aanvulling. Het assortiment is inmiddels flink uitgebreid.

**7** Biercarré, het tapsysteem met bier in dozen van 20 liter. De dozen bevatten vacuümzakken met plat bier, waar tijdens het tappen koolzuur en zuurstof aan wordt toegevoegd. Inmiddels is er ook een wijncarré en een carré met alcoholhoudende mixdranken, waters, frisdranken.

> [HorecaEntree](#) <