

Horecava 2010: Op zoek naar kansen in de markt



In deze lastige economische tijden zijn ondernemers op zoek naar nieuwe kansen. Met zes themawerelden en aandacht voor kennis en innovatie staat Amsterdam RAI van 11 tot en met 14 januari in het teken van Horecava 2010.

Er is deze editie veel aandacht voor service. Bezoekers worden op veel plaatsen persoonlijk te woord gestaan en in verschillende innovatiewanden hebben exposanten hun innovaties geplaatst. Bezoekers kunnen dan in één opslag de belangrijkste primeurs zien. De zes werelden – Nachtleven – Hotel – Buiten – Markt

– Fastservice en Innoveer!- geven per thema een overzichtelijk aanbod van producten en diensten.

Nachtlevens

Een enorme wand vol verlichte gekleurde flessen, een stijlvolle bar en een lounge vormen het centrale plein op Nachtleven. Andere wanden laten

de beste innovaties op Nachtleven zien. Achter de bar geven de Showshakers drie maal per dag een cocktailshow in de sfeer van de jaren '70 en '80. Bovendien is de bar ook de balie waar bezoekers met al hun vragen terecht kunnen. Nachtleven biedt ook het podium voor het NK Flairbartending (zie kader op pag 38).



In verschillende stands worden interieurdecoraties getoond.

Het paviljoen Proeven met Proost! is geheel vernieuwd en biedt dit jaar plaats aan meer dan 70 speciaalbieren. Het plein van vakblad Proost! is traditioneel het gezelligste paviljoen van de beurs.

Hotel

Een opvallende looper naar een gigantische kroonluchter wijst hoteliers de weg naar het hotelplein. Een van de thema's is fair trade. Er is een complete fair trade hotelkamer en een hotelsessie over de mogelijkheden van fair trade. Andere thema's zijn leiderschap en succesvol ondernemerschap. Op hotel staan tientallen leveranciers voor de hospitality-industrie. Aan de hotelbalie kunnen bezoekers al hun vragen en ideeën kwijt. Op woensdag vindt de HottelloTOP plaats. Voor meer informatie: www.hotellotop.org.

Buiten

Gras op de grond, gigantische bomen en fraaie houten accenten: op het Buitenplein wanen bezoekers zich buiten. Ook hier alle innovaties bij elkaar, het

gezellige terras nodigt uit tot netwerken en onder een zeven meter hoge boom kunnen bezoekers met al hun vragen terecht.

Markt

De bezoeker vindt op Markt een kleurrijke verzameling bijzondere producten, afkomstig van (kleinere) leveranciers uit binnen- en buitenland. Levensmiddelengroothandel De Kweker, mede-initiatiefnemer van deze wereld voor restaurateurs en koks, geeft kookdemonstraties met duurzame en biologische producten. Er is volop informatie over verse, ambachtelijke, innovatieve én duurzame producten. Duurzaamheid komt volop naar voren in het podiumprogramma met aandacht voor duurzame seizoensvis en nieuwe biologische producten als geitenvlees. Experts en (biologische) chefs geven hun mening en laten de bezoeker proeven.

Fastservice

De wereld Fastservice is dit jaar nieuw. In twee hallen staan alle leveranciers

Gouden Koksmuts

In 1960 vond de eerste editie van de Gouden Koksmuts plaats en heel wat culinaire coryfeeën hebben om deze prijs gestreden. De vijftigste Gouden Koksmuts krijgt een extra feestelijk tintje. Zo zijn oud-winnaars uitgenodigd en wordt een speciaal jubileum gerechtenboek gepresenteerd. Voor de wedstrijd op maandag gaan chefkoks de strijd aan voor een viergangenmenu van uitsluitend verse ingrediënten. Vanzelfsprekend organiseren het Gastvrijheidsgilde en Koksgilde ook de andere kook- en gastvrijheidswedstrijden: de Gouden Gastvrijheids Award, Nationale Kampioenschappen Gastheren/vrouwen, Kastelein, Leermeester – Leerling, Receptionist, Jonge koks. Meer informatie: www.koksgilde.nl

Lekkerste Broodjes

De Lekkerste Broodjes krijgen een spannende facelift. De acht finalisten moeten gelijktijdig hun broodjes bereiden wat de wedstrijd voor het publiek nog spannender maakt. De lekkerste wedstrijden bestaan uit drie onderdelen: Het lekkerste broodje Horeca, Het lekkerste Broodje Catering en Lekker Anders. De laatste wedstrijd, vorig jaar geïntroduceerd, is bestemd voor horeca- en catering-medewerkers met een verstandelijke beperking. Voor alle wedstrijden geldt dat deelnemers gebruik moeten maken van de Caloriechecker en Kostprijscalculator van het bedrijf Horeca en Catering. Meer informatie: www.wedstrijden.nl.





voor de fastservice gegroepeerd. Nieuw is ook het duurzaamheidsplein met informatie over welke stappen ondernemers in deze sector kunnen nemen. In dat kader vindt ook de verkiezing van het Meest Duurzame Fastservicebedrijf plaats. Wie gaat het meest verantwoord om met personeel, verpakkingen, energie, frituren en assortiment en spant zich in om zwerfafval tot een minimum te beperken.

Innoveer!

Bezoekers hebben aangegeven enorm veel waarde aan innovatie te hechten. Daarom besteden niet alleen de doelgroepwerelden meer aandacht aan innovatie, maar krijgt ook de wereld Innoveer! haar tweede editie. Met iedere dag de Innoveer!-Show, vol trends uit binnen- en buitenland.

Non-alcoholische cocktails zijn een serieuze trend aan het worden. Shake-It laat bijzondere creaties proeven. Op maandag geeft Eurotoques een smaakles voor professionals met aandacht voor kleur, bereiding en duurzaamheid.

Helden en toppers

Het Kennisterras op de Horecava is met recht een primeur: voor het eerst gaan negen branche- en belangenorganisaties samen een ontmoetingspunt voor de bezoeker neerzetten. Bezoekers ontmoeten hier helden en toppers uit de horeca en leren van hun ervaringen en expertise. Hart van het Kennisterras is het sfeervolle plein voor activiteiten en ontmoetingen. Het programma is nog volop in ontwikkeling, maar onderstaande activiteiten zijn al ingepland.

Maandag 11 januari:

De Horecava Innovation Award beleeft de tiende editie. De winnaars van 2010, de beste prijswinnaars van de negen eerdere edities en de juryleden zijn aanwezig.

In 2010 bestaat de titel SVH Meesterkok 30 jaar. Op het Kennisterras wordt het startsegen gegeven voor het jubileumjaar van deze SVH-meestertitel.

Het is in 2010 precies 50 jaar geleden dat de wedstrijd om de Gouden Koksmuts (voorheen Zilveren Koksmuts) plaatsvond. Er zijn korte interviews met oud-winnaars en bekende juryleden uit verleden en heden.

Dinsdag 12 januari:

Deelnemers aan Mijn Tent is Top delen hun kennis en ervaringen over het starten van een eigen onderneming met het publiek.

Sena en Media Tools presenteren de tweede editie van de Sena – Media Tools Award. Deze prijs wordt overhandigd aan de artiest die de meest gedraaide Nederpophit in de horeca in 2009 op zijn of haar naam heeft staan.

Woensdag 13 januari:

De Meest Markante Horecaondernemers van Nederland presenteren zich ook. Uiteraard is ook winnaar Arjan Broekman aanwezig. Er zijn korte presentaties en interviews.

Bezoekers van de site www.HorecaHelden.nl kunnen stemmen op hun HorecaHeld. De winnaar ontvangt op het kennisterras de eervolle titel HorecaHeld 2010.

Donderdag 14 januari

De eerste HorecaVakPunt-leerling van het Jaar wordt gehuldigd. Bovendien vertellen een leerling, docent en leermeester van een leerbedrijf wat de toegevoegde waarde is van HorecaVakPunt.

Bekendmaking van de winnaar van de Verkiezing Leerbedrijf van het Jaar 2010. De Verkiezing Leerbedrijf van het Jaar 2010 Horeca is een initiatief van Kenwerk en sociale partners om de beste leerbedrijven in de spotlights te zetten.

Er zijn drie leerbedrijven genomineerd voor de titel 'Leerbedrijf van het Jaar 2010 Horeca'. Het zijn Het Middenhuis, Restaurant & MEER te Teteringen; Hotel Restaurant De Lutt te De Lutte en Golden Tulip Hotel Tjaarda Oranjewoud te Oranjewoud. De drie genomineerde leerbedrijven zijn door de commissie Verkiezing Leerbedrijf van het Jaar Horeca gekozen uit de bedrijven die door leermeesters, ondernemers, onderwijsinstellingen en leerlingen zijn voorgedragen. Bij de beoordeling hanteert de commissie onder meer de volgende criteria: betrokkenheid bij het opleidingsproces, visie op opleiden, aanwezigheid opleidingsplan, personeelsbeleid, opleidingsklimaat, deelname aan activiteiten, vervullen van ambassadeursrol en de opleidingsresultaten. Op basis hiervan wordt de titel 'Leerbedrijf van het jaar 2010 Horeca' toegekend.



Proeven met Proost!, het gezelligste plein van de Horecava, heeft een nieuwe, eigentijdse uitstraling.

De Bunzl Food Packaging Award toont innovatieve meeneemverpakkingen om onderweg snel en gemakkelijk een hapje en een drankje te nuttigen.

Op Innoveer! staan ook alle nominaties voor de Horecava Innovation Award 2010 én de zeven nominaties voor de jubileumaward. Deze award is bestemd voor die innovatie die in het 10-jarig bestaan van de Horecava Innovation Award het meest relevant is geweest (zie ook pagina 22 en 23).

Wine Professional

Wine Professional vindt zoals gebruikelijk tegelijk plaats met de eerste drie dagen van de Horecava. Deze vakbeurs op het gebied van wijn en gastronomie onderscheidt zich door zijn internationale en interactieve karakter. Net als vorig jaar telt Wine Professional circa 100 stands en 150 nationale en internationale participanten. Natuurlijk kent Wine Professional weer een veelzijdig, informatief en praktijkgericht programma aan proeverijen, symposia en wijn- en spijspresentaties. Eén van de centrale thema's van deze editie is duurzaamheid. In algemene zin heeft dat betrekking op het maken van verstandige, verantwoorde keuzes: kwaliteitswijnen en -producten waar de serieuze ondernemer ook in economisch minder florissante tijden mee vooruit kan. Meer specifiek slaat het thema duurzaam op biologische en biodynamische wijnbouw: verantwoord met het oog op gezondheid en klimaat. Wine Professional is alleen toegankelijk voor professioneel geïnteresseerden met een uitnodiging van Wine Professional, via exposanten of via registratie op www.thewinesite.nl. Voor andere profes-

sionals bedraagt de toegangsprijs aan de kassa vijftig euro op vertoon van een uitreksel van de Kamer van Koophandel.

MVO

Duurzaamheid staat niet alleen op de beursvloer maar ook bij de Horecava-organisatie hoog op de agenda. Drie nieuwe initiatieven spelen in op de MVO-ambitie van de Horecava. Allereerst gaat Horecava het gebruik van het openbaar vervoer stimuleren. Voor slechts € 7,50 reizen Horecavabezoekers met een NS-dagretour 2e klas vanaf elk NS-station in Nederland met de trein naar Amsterdam RAI. Voor wie toch met de auto komt is er filenetwerken naar de Horecava. Hiermee reis je met, een door jou vooraf uitgezochte interessante, reisgenoot naar Amsterdam. Ook RAI Catering zet in op duurzaamheid. Tijdens de Horecava krijgt dit extra aandacht met het lunchmenu: Hartverwarmend Amsterdam. Hier staan bijzondere ingrediënten van ambachtelijke producenten uit de regio Groot-Amsterdam op de kaart.

>[HorecaEntree](#)<



Kampioenschap Flairbartending

Op de wereld Nachtleven vindt voor het eerst het Nederlandse Kampioenschap Flairbartending plaats. De winnaars van de drie voorrondes in november mogen hun vakmanschap showen op de komeende Horecava. Er zijn twee categorieën, verdeeld naar wedstrijdervaring: Pro's (op woensdag) en Amateurs met minder dan 1 jaar wedstrijdervaring (op donderdag). In de jury zit Steve Dingley, één van de grondleggers van Flairbartending in Groot-Brittannië en Nico Kager van de Nederlandse Bartenders Club. De wedstrijd bestaat uit een run van zes minuten, bestaande uit drie onderdelen: exact pour, working flair en exhibition flair. Meer informatie: www.showshakers.nl.

Toegang tot Horecava

De toegang bedraagt 35 euro in de voorverkoop tot 4 januari op www.horecava.nl, 50 euro aan de kassa, allebei met een geldige inschrijving van de Kamer van Koophandel. Gelijkijdig met die registratie, ook voor bezoekers met een gratis uitnodiging, kan het NS dagretour worden besteld. Horecava 2010 is van maandag 11 tot en met donderdag 14 januari 2010 dagelijks geopend van 11.00 tot 18.00 uur.

**HO
RE
CA
VA**

10
11-14
JANUARI