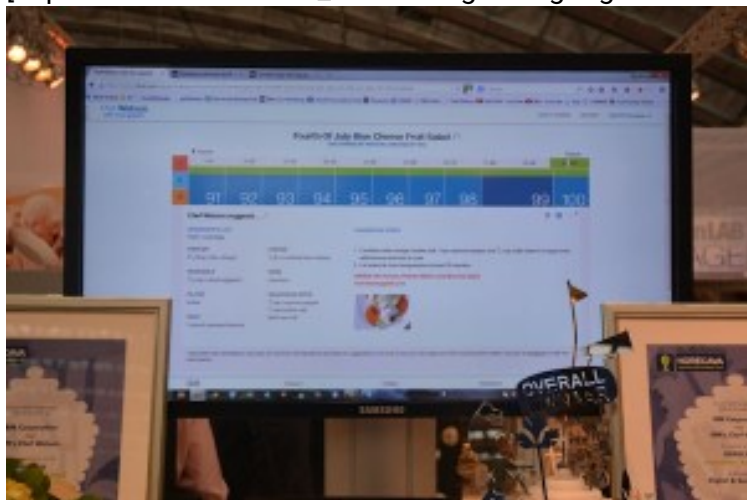


# Innovatie en inspiratie op de Horecava

12-01-2015 19:16

*De Horecava is vandaag van start gegaan. Dat gebeurt traditioneel met de uitverkiezing van de beste innovaties. De Horecava Innovatie Award ging dit jaar naar IBM's 'Chef Watson'; een uniek computerprogramma dat koks helpt bij het ontdekken en creëren van originele, totaal unieke recepten. Alle innovaties zijn gedurende de hele beurs te bekijken in het paviljoen Innovation Lab in hal 5.*

[caption id="attachment\_33089" align="alignright" width="279"]



screenshot van Chef Watson[/caption] **Innovatie**

**Awards** De rekenkracht van Chef Watson is in staat om razendsnel eindeloze hoeveelheden combinaties aan ingrediënten te vergelijken en selecteert daaruit de beste. Dit product won eveneens in de nieuwe categorie **Digital & Social Media**. De jury heeft Chef Watson genomineerd vanwege het gebruik van nieuwe technieken (Big Data) om een product te ontwikkelen dat zowel voor de grote chefs van deze wereld (o.a. Onno Kokmeijer van Okura) als voor de kok van het restaurant op de hoek toepasbaar is. Het product is laagdrempelig in gebruik (gratis) en biedt veel kansen voor restaurateurs om zich door middel van unieke gerechten te onderscheiden. Meer informatie: <https://watson.ihost.com/watson/chefwatson/page/login.html> **Vloerkleed met ingebouwde ledverlichting** Philips en Desso uit Waalwijk zegevierden bij **Concepts, Interior & Design** met Luminous Carpets. Het gepatenteerde lichtdoorlatende tapijt informeert gasten en bezoekers, helpt ze te oriënteren, inspireert ze en verhoogt de veiligheid door duidelijke markering van vluchtwegen. Daarnaast zorgt het voor een mooie uitstraling. Meer informatie: [www.luminous-carpets.com](http://www.luminous-carpets.com) **Nog meer prijzen...** De prijs bij *Equipment & Services* ging naar **FndF** uit Nijmegen, met het **zelf-afschuimend bierglas**. Doordat het bierglas licht schuin afloopt, loopt de opkomende schuimlaag met grote belletjes vanzelf over de rand. Ook komt het de kwaliteit van het bier ten goede. Bij *Food & Beverage* ging de Award naar de Spice Oils, op de markt gebracht door **Verstegen Spices & Sauces** uit Rotterdam. Met de **Spice Oils** breng je in een handomdraai gerechten op smaak. 4 smaken die allen voldoen aan de Verstegen Pure normen: vrij van 14 wettelijk geregistreerde allergenen, minimale hoeveelheid zout en MSG vrij. Het publiek mocht ook een stem uitbrengen op haar favoriete innovatie. Dit kon via de website tot en met vrijdag 9 januari. De publiekswinnaar is de **Bacon Bullet**, een snack van Nextdeli uit Soest. De 15 genomineerden ontvingen in totaal 1.351 stemmen; daarvan ging 23% naar de publieksprijswinnaar. **Nog meer creativiteit...** Naast de producten die waren ingezonden voor de Horecava Innovatie Award, vonden we op de beurs nog veel meer presentaties die inspiratie geven en producten die inspelen op trends. Een selectie... [caption id="attachment\_33090" align="alignnone"]



width="300"]

Jetdrinks brengt een niet-  
alledaagse lijn van drankjes, w.o. smoothies, kokosdrankjes, koffiedrankjes. [www.jetdrinks.nl](http://www.jetdrinks.nl)[/caption]  
[caption id="attachment\_33091" align="alignnone" width="300"]



Inspelen op de trend van luxe hamburgers?  
Volgens de kok moet niet alleen je vlees top zijn, maar ook de manier van koken. In deze innovatieve oven  
blijven de hamburgers lekker sappig. [www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)[/caption] [caption id="attachment\_33092"



align="alignnone" width="300"]

Ook deze stand

speelt in op een trend. Op de Horecava is in hal 5 de zone 'vers en puur' te vinden, met o.a. deze verse kruiden, maar nog veel meer inspiratie om vers en puur op tafel te zetten. [caption id="attachment\_33093"



align="aligncenter" width="200"]

Innovatie in Barbecue. Met deze big green egg heb je nog meer controle op het eindresultaat. [caption] De Horecava in de RAI Amsterdam is nog geopend t/m donderdag 15 januari. Meer informatie: [www.horecava.nl](http://www.horecava.nl)

Redactie