

Innovaties en pop-up restaurants op de Horecava

18-12-2015 10:18

Tijdens de Horecava, van 11 t/m 14 januari 2016, zijn vooral 'digitale systemen' en 'nieuw design' doorgedrongen tot de nominatieronde van de Horeca Innovatie Awards. Wie de laatste restaurant-trends wil ervaren krijgt daarvoor volop de gelegenheid in enkele pop-up restaurants. **Nominaties Horecava Innovation Award 2016**



CityHub cabines

Categorie Concepts & Interior & Design StooV Docking Station 16; duurzame stoelverwarmer, StooV BV, Utrecht Dark, Blond en Sparkling bierglas; glazen voor betere bierbeleving, Enjoying Beer, Den Haag CityHub; overnachtingscabines, CityHub, Amsterdam Exota limonade; priklimonade in retro jasje, Exota BV, Veghel Categorie Digital, Applications & Social Media 't Zusje App; smartphonegebruik ontmoedigende app, Artform, Boekel Wastewatcher; data tool tegen voedselverspilling, Wastewatchers, Utrecht BarDoggy; app meet drukte in kroeg, BarDoggy BV, Mijdrecht Tweedehands etenswaren via BiomassaDHZ.nl ; 'Marktplaats' voor biomassa, De Klik Biomassa DHZ, Lunteren



de Bieterbal

Categorie Food & Beverage 'Zoutloze' koud gerookte zalm; zalm gerookt zonder zout, Zalmrokerij 'Smoking', Enkhuizen Shrubs; serie fruit azijnsiropen op basis van Edik, Ediks BV, Someren-Heide Pekoe Tea Liqueur; theelikeur serie, Pekoe BV, Amsterdam Bieterbal; bitterbal op basis van rode biet, Jonathan's BV, Hoofddorp Categorie Equipment & Services Rosval Easy-Cooling; koellades en deuren zonder rubber afdichting, Rosval, Best X-OVEN.3; zuinige houtskooloven, VoC Grootkeukens BV, Amsterdam Experts' Collection; wijnglazen voor meer smaakbeleving van verschillende wijntypes, Royal Leerdam, Leerdam MEIKO vaatwerkspoelmachine UPster model KM 250; duurzame vaatwerkspoelmachine, MEIKO Nederland BV, Barendrecht Meer informatie: www.horecava.nl

[innovatie award](#) **Pop-up restaurants** Lekker eten en drinken wordt steeds meer een beleving. Proeven alleen is daarom niet voldoende. Op de Horecava zijn er enkele pop-up restaurants, waar je de recepten, inclusief de



restaurantbeleving, kunt ervaren.

1. Trendroom

van MaMa Kelly Het restaurant [MaMa Kelly](#) presenteert zich daarom tijdens de beurs samen met De Horecafabriek in een pop-up versie van MaMa Kelly waar gasten van de Horecava kip & kreeft kunnen komen eten, de signature gerechten van het Haagse restaurant. MaMa Kelly is voortgekomen uit de creatieve geest van De Horecafabriek, trendsetter op het gebied van horeca interieur en horecaconcepten. Oprichter Rein Rambaldo staat in de wereld van de horeca bekend om zijn jaarlijkse do's en don'ts op het gebied van hospitality. Samen met Koninklijke Horeca Nederland bedacht hij de Trend Room, een sfeervolle ruimte op de Horecava waar verschillende presentaties, interviews en masterclasses worden gegeven. Onderwerpen die aan bod komen zijn onder meer 'Van hospitality naar detailhandel en terug' en 'het gebruik van pr bureaus in de horeca'. Daarnaast komen verschillende markante ontwerpers en horeca ondernemers aan het woord, waaronder ook Rein Rambaldo zelf. Hij zal geeft een masterclass met de titel 'Succes kun je creëren'.



2. De Bierfabriek

Tijdens de komende Horecava realiseert [De Bierfabriek](#) een tijdelijke dependance met bijna 200 zitplaatsen. Hier kan de bezoeker genieten van het bekende Franse boerderijkippetje, maar ook inspiratie opdoen over het brouwen van bier... er wordt namelijk op de beursvloer bier gebrouwen! De Bierfabriek is een horeca-concept waarin brouwerij, restaurant en café samenkomen. Oprichter Andrea Possa: "Het pop-up restaurant tijdens de beurs is een ambitieus project waar we trots op zijn. De bezoeker krijgt hier de volledige Bierfabriek-beleving; met de brouwerij van Flecks Brauhaus Technik wordt het brouwproces getoond, de koks grillen de boerderijkippetjes boven de houtskool-barbecue en met de taptafels kunnen gasten ook hier hun eigen bier tappen."



3. Sweet Emotions; een bijzondere

desertbeleving Op [Sweet Emotions](#) worden de bezoekers ondergedompeld in een wereld die hun kijk op cocktails en desserts voorgoed verandert. De bezoekers ervaren hoe dessert-eten in de horeca een belevenis wordt, het hele jaar door. De stand in hal 4 bestaat uit de vier jaargetijden. De Winter is het meest toegankelijke deel, waar alle Horecava-bezoekers iets kunnen proeven. De Herfst is voor bezoekers die een dessert met een drankje bestellen. Hier ervaar je hoe je gasten kunt verwennen met een onvergetelijk dessert in combinatie met een bijpassende koffie of thee. In de Lente treed je binnen in een ogenschijnlijke 'speakeasy' cocktailwereld. In de Zomer, waar Albert Adrià aanwezig is, kun je alleen op uitnodiging binnenstappen. De entourage is geïnspireerd op Heart Ibiza. Dit compleet nieuwe concept op het eiland Ibiza is een plek waar gastronomie, kunst en muziek samenkomen. De bedoeling van dit alles is dat bezoekers inspiratie opdoen om meer opbrengst uit de dessertkaart te halen. Meer informatie: www.horecava.nl