

Nominaties Horecava Innovatie Award

16-11-2016 11:34

Apparaten die, met elkaar communicerend, zelf problemen oplossen. Lekkere lokale producten waarin voedselreststromen en regenwater verwerkt zijn. Het is slechts een greep uit de innovaties die zijn genomineerd voor de Horecava Innovation Award 2017, de prijs voor de beste innovatie in de Nederlandse foodservice branche.

Een deskundige jury selecteerde uit 132 inzendingen zestien boeiende, innovatieve producten en diensten in vier categorieën. Bij de opening van Horecava 2017 wordt de winnaar bekend gemaakt. De grootste nationale vakbeurs voor horeca professionals vindt plaats van maandag 9 tot en met donderdag 12 januari 2017 in RAI Amsterdam. Het aantal ingezonden innovaties is met 132 zeer hoog (124 in 2016) nog net geen record in de 17-jarige geschiedenis van de wedstrijd. Wat erop duidt dat de Nederlandse horeca en haar toeleveranciers weer volop aan het innoveren zijn. Zoals gebruikelijk vielen de meeste innovaties in de categorie Food & Beverage. Opvallend veel gezonde producten met functionele toevoegingen in de zin van eiwitten, ijzer, vitaminen, etc. Creatief en van een hoog niveau waren de inzendingen bij Concepts, Interior & Design. Ook de deeljury van de nog jonge categorie Mobile, Applications & Social Media was blij verrast met het aantal inzendingen dat de moeite waard was. **Diverse awards** Tijdens de opening van de 61ste Horecava, op maandag 9 januari, worden de overall winnaar, de categoriewinnaars, de winnaar van de Karel de Vos Duurzaamheid Award en van de publieksprijs bekend gemaakt. De overall winnaar krijgt behalve de felbegeerde wisselbeker en eeuwige roem, een golf aan publiciteit. **Nominaties Horecava Innovation Award 2017** Al proevend, keurend en testend kwam de onafhankelijke jury, bestaande uit ondernemers, deskundigen en vakjournalisten, tot de volgende zestien genomineerden: [caption id="attachment_46603" align="alignright"



width="272"]

Taste the Dutch masters[/caption]

Categorie Concepts, Interior & Design

The Barn, Fast Food takeaway concept op basis van biologisch, bereiding in het zicht. The Barn BV, Amsterdam BRAM's Gourmet Frites, top frites met vers stoofvlees verkocht vanuit omgebouwde zeecontainer. BRAM's Gourmet Frites, Capelle aan de IJssel Upfall Shower, 90% water- en energiebesparende douche. BeterBad, Dronten Taste the Dutch Masters, stilleven van Hollandse meester-schilders nagebouwd met verse ingrediënten. Creative Chef, Utrecht **Categorie Mobile, Applications & Social Media** RoomRaccoon all-in one hotel software, online bookingsboosters en optimalisatietools in één systeem. RoomRaccoon, Breda Suma Revoflow Augmented Reality, voor het monitoren en onderhouden van vaatwassysteem. Sealed Air Diversey Care, Utrecht Lekkeroptafel, interactief ICT versplatform voor horeca, handel en producenten. Vers & Fijn Benelux BV, Nieuwegein SJIFT happens!, gratis rooster- en communicatie-app. SJIFT (Nostradamus en Foodstep), Den Hout **Categorie Equipment & Services** booq Bar Manager, softwareplatform en verzamelplek

voor bestellen, betalen, plannen, inventariseren en meer. Eijsink Afrekensystemen BV, Hengelo CONNECTED WASH, verbindt vaatwasmachine met analyses en evaluaties voor optimaal gebruik. Winterhalter Gastronom Nederland BV, Rijen Foam Locus, slim hulpmiddel voor perfect melk opschuimen. TJRD, Amsterdam MEIKO WasteStar CC, compact inzamelsysteem voor organische voedselresten. MEIKO, Barendrecht **Categorie Food & Beverage** Hemelswater: Code Blond, bitterblond bier gebrouwen met gefilterd, lokaal regenwater. Hemelswater, Amsterdam Treelife Original Birchwater, 99,7% zuiver berkensap in grab&go fles. Juice Solutions International B.V., Apeldoorn Pieper Bier, bier type pale ale gebrouwen van overgeschoten aardappelen. Instock, Amsterdam Yespers Granola, knapperig muesli, geroosterd in fruit en groente uit reststromen. Yespers, Den Haag

Meer informatie: www.horecava.nl/innovaties/hia-nominaties/

Redactie