

InnovationLAB op de Horecava biedt visie op vier markten

22-12-2016 08:20

Het InnovationLAB op de Horecava krijgt de komende editie een geheel nieuwe invulling. Met het thema Food & Hospitality 2020 geeft de Horecava samen met partners haar visie op de ontwikkelingen in vier markten: On the



Move, Facilitair, Leisure en Retail/blurring.

Naast seminars met inspirerende sprekers zijn er per markt innovaties en nieuwe concepten in de praktijk te zien. Horecava, de nationale vakbeurs voor professionals in de foodservice industrie, vindt van 9 tot en met 12 januari 2017 plaats in RAI Amsterdam. **Theater en Experience** In het Theater op het InnovationLAB vinden dagelijks seminars plaats voor 200 genodigden. In de seminars komen de laatste trends en ontwikkelingen aan bod in vier markten: On the Move, Facilitair, Leisure en Retail/blurring. Het Experience gedeelte is voor iedereen toegankelijk. De bezoeker krijgt hier per markt de visie op de toekomst voorgeschoteld aan de hand van praktijkvoorbeelden. Omdat de innovaties worden getoond in hun context kan de bezoeker alles zien, proeven en beleven. **On the Move** Consumenten zijn de hele dag onderweg voor werk, recreatie en sport. Op elke locatie willen mensen gefaciliteerd worden met snelle wifi en eten dat draait om kwaliteit, gezondheid, vers en beleving. Met kwaliteit en uitstekende gastvrijheid onderscheiden de ondernemers zich in deze markt. In het Experience gedeelte van On the Move zijn sprekende voorbeelden te zien van deze ontwikkelingen:

- Er is een 'hub' van Deliveroo met een live verbinding naar de keuken die buiten op het plein voor de Horecava gesitueerd is. Zo kunnen bezoekers zien hoe het bedrijf te werk gaat.
- Happy Tosti staat er met een bar waar hun concept, dat draait om beleving en duurzaamheid, zichtbaar wordt: mensen met een verstandelijke beperking bereiden culinaire tosti's. Dit past bij de algemene trend van 'culinaire upgrading van menu klassiekers'. Sterrenchefs serveren tegenwoordig ook een frietje of een hamburger.
- Beleving en duurzaamheid zijn ook zichtbaar in de petrol-uitgifte, door de grote verscheidenheid aan verse en gezonde producten en de theebar met verse kruiden.

Facilitair

De visie op de facilitaire markt is dat een verblijf in de zorg of op kantoor net zo comfortabel moet zijn als thuis. Hoogwaardige kwaliteit, gastvrijheid en beleving zorgen daarvoor. Vers en ambachtelijk zijn hier belangrijk. Het klassieke bedrijfsrestaurant maakt plaats voor foodcourts en kleine flexibele outlets. In het Experience gedeelte wordt dit uitgangspunt in praktijk gebracht door:

- De Puro koffiebar: een sfeervolle bar die de standaard pantry vervangt.
- De beef & salad unit die laat zien hoe in een kleine ruimte een hoogwaardige warme en koude bereiding kan plaatsvinden.
- Het GRIP dashboard:

een online applicatie voor facilitaire organisaties waarbij o.a. kwaliteit van dienstverlening en tevredenheid van medewerkers kan worden gemonitord. Dit maakt het werk van de manager overzichtelijker. **Leisure**

De visie is dat Leisure voorop loopt op het gebied van food en gastvrijheid. Keuze, kwaliteit en beleving zijn basisvoorwaarden. Nieuwe technologieën helpen deze markt uit te blinken in beleving. Met big data, social media en apps kunnen bedrijven met een gepersonaliseerde benadering en service een unieke ervaring bieden. In het Experience gedeelte treft de bezoeker de volgende praktijkvoorbeelden aan:

- Een luxe innovatieve hotelbar met geïntegreerde cocktailfuncties; er wordt beleving gecreëerd door bijzondere wijnen te combineren met kaas uit de kaaskast en vlees uit de vleeskast. In de koffiebar serveren barista's luxe koffie uit de nieuwste pistonautomaten en wordt naast warme koffie ook koude koffie geserveerd.
- De jongens van Looping Good zorgen voor live entertainment door ijscreaties te maken en in de 3D bar van Heineken waant de bezoeker zich in verschillende werelden en krijgt een passend proefglaasje.
- Jutter Speijs toont hoe het nieuwe gastheerschap door zichtbare verleiding en live entertainment vorm krijgt. Hun innovatie is een shop-in-shop concept voor hotels. Gasten kunnen 24/7 luxe kant-en-klaar producten uit deze shop, met een hoogwaardige uitstraling, halen. **Retail/blurring**

Bij Retail/blurring is de visie dat naast efficiency de beleving van gastvrijheid voor een onderscheidend karakter en loyale klanten zorgt. Mobiele, gepersonaliseerde (online) service speelt in op de behoefte aan snelheid, keuzevrijheid en gemak. Dichter bij de bron kopen vergroot de beleving van vers, transparantie en gezond. In het Experience gedeelte wordt deze visie getoond door meerdere partners:

- Het concept van Bilder en de Clerq laat zien hoe met kwalitatieve ingrediënten binnen twintig minuten een hoogwaardige maaltijd kan worden bereid. De gast kan zelf de maaltijd uitkiezen en er is nauwelijks verspilling.
- Wijnstein verzorgt hierbij een passende wijn dankzij hun speciale apps en communicatiemiddelen in de koelingen die aangeven wat de beste wijn en spijs combinatie is.
- Er is een sushibar waar de sushi voor de neus van de bezoekers wordt bereid. Dit past in de trend van versbeleving.
- Er staat een bakfiets waarmee groentes (zoals kromme komkommers en te grote tomaten) opgehaald worden bij de tuinders in Aalsmeer en omgeving en direct worden geleverd aan de nabijgelegen restaurants. Dit past in de trend van dicht bij de bron ambachtelijke en verse producten kopen. **Samenwerking**

Het vernieuwde InnovationLAB is een samenwerking tussen de Horecava en de Founding Partners HTC advies en Ake Ideal en de sponsors Heineken, Vrumona, Miko, DID Interieurmakers, Deliveroo en Maxivers. **Verder te zien op het InnovationLAB** Er is een presentatie van alle nominaties voor de Horecava Innovation Award 2017. Op de eerste beursdag, maandag 9 januari, wordt de winnaar bekendgemaakt. Bij de Start-up lane presenteren alle innovatieve start-ups, die aansluiten op het thema, zich op één plek. In de Newsroom is de redactie van Entree Magazine op de beursvloer aan het werk en zijn er cameraploegen en bloggers. Meer informatie: www.horecava.nl. Bewaren

Redactie