

Horecava's InnovationLAB in teken van Food Culture

19-10-2018 09:38

De nationale vakbeurs Horecava presenteert in januari opnieuw het InnovationLAB. Deze editie staat volledig in het teken van Food Culture: de manier waarop mensen omgaan met eten in relatie tot hun leefstijl. Professionals uit de foodservice branche zijn uitgenodigd om bij dit onderdeel van de beurs trends en innovaties optimaal te beleven. De Horecava is van 7 tot en met 10 januari 2019 in RAI Amsterdam.

[caption id="attachment_54722" align="alignright" width="300"]



Een kijkje in de (open) keuken van de [Greenhouse](#) in Utrecht - een circulair horecaconcept. Alles is transparant In de wereld van snel veranderende consumentenbehoeften en -gedrag, moeten óók foodservice professionals goed voorbereid zijn op de toekomst. Daarom introduceert Horecava in samenwerking met partners op InnovationLab 2019 'Food Culture'. Hier kunnen foodservice professionals in verschillende werelden zien, proeven en ervaren hoe in te spelen op deze veranderingen. De werelden die gepresenteerd worden zijn:

- All Day Breakfast,
- Next Level Kitchen,
- Personalised Care,
- High Traffic/Convenience,
- Healthy Functional,
- Evening: No, low or pro? (sucre, alcohol)
- en Foodretail.



[caption id="attachment_47445" align="alignright" width="225"]

innovation lab Horecava 2017[/caption] **Co-creatie in trends** De consument heeft nog nooit zoveel aandacht gegeven aan food. Kookprogramma's scoren beter dan talkshows, food bloggers schrijven bestsellers en de consument verblijft hele dagen in een restaurant of café. Deze ontwikkelingen resulteren in een consument die zich graag laat inspireren op het gebied van eten, drinken en beleving maar is kritischer dan ooit. De foodservice professional heeft andere uitdagingen: inspelen op trends als circulariteit (duurzame inkoop en ketensamenwerking, zuivere materialen en water & energiegebruik), technologie (interactieve en gepersonaliseerde toepassingen, multiple connected en SMART devices) handig integreren en een arbeidsmarkt die zwaar onder druk staat. Carlijn Groen, Exhibitions Manager Horecava: "Onze partners werken intensief samen door middel van co-creatie, hierbij zijn actuele trends binnen de foodservice nog beter belicht. We nemen de foodservice professional gedurende de Horecava mee in de toekomst van foodservice én hospitality. We dagen daarbij onze bezoeker uit om na te denken over de gast van morgen en de vertaling te maken binnen de eigen organisatie." **Trendtours** HTC Advies is founding partner van het InnovationLAB en organiseert tijdens de Horecava elke dag trendtours. Anne van Muijen, adviseur HTC Advies: "Wij nemen bezoekers mee langs de verschillende werelden en laten zien hoe trends toegepast worden. Daarbij inspireren we bezoekers na te gaan welke van deze trends hun eigen organisatie versterken. Zo prikkelen we hun eigen innovatievermogen!" **Theater & StartupLAB** Iedere beursdag start van 9.00 tot 11.00 uur met een theaterprogramma waarin sprekers worden afgewisseld met ronde tafelsessies waar experts hun ideeën en ervaringen voor het voetlicht brengen. Nieuw is het StartupLAB, waar dertig tot vijftig startups uit de branche zich presenteren en bezoekers krijgen de kans om samen innovatieve oplossingen te bedenken voor uitdagingen die te maken hebben met food culture. Hiervoor zetten de startups onder meer challenges in. Meer informatie: www.horecava.nl

Redactie