

Horecava 2019: Van kerstboombier tot 'vegan' start-ups

04-01-2019 10:21



De toekomst in de horeca-wereld is te vinden op de 63e editie van de Horecava. Nieuw dit jaar is het Start-upLAB, de springplank voor nieuwe ondernemers. Opvallend is de grote aandacht voor vegan en voedselverspilling.

Een greep uit de vele innovaties die afval tegengaan: rookworst van damherten, snacks van frietafval, patatbakjes van suikerriet en bier van dennennaalden. Deze innovaties en veel meer is te zien en te ervaren op de beurs van maandag 7 tot en met donderdag 10 januari 2019 in RAI Amsterdam.

Nieuw: Start-upLAB: springplank voor nieuwe ondernemers

Nieuw is het Start-upLAB met maar liefst 42 start-ups in de categorieën food, tech en non-food. Het Start-upLAB is hét podium waar nieuwe start-ups en doorgewinterde foodservice professionals elkaar ontmoeten. Ondernemers pitchten elke dag hun idee bij gevestigde partners zoals Ahold en Bijenkorf. Je kunt een hamburger gemaakt van krekels of vegan kaas proeven, en zien wat je op je bord krijgt voorgeschoteld als je de menukaart leest via augmented reality.

Eerste beurs zonder foodverspilling

Horecava 2019 gaat de strijd aan tegen voedselverspilling samen met Too Good To Go. Hiermee wil de Horecava de eerste verspillingvrije beurs voor food van Nederland zijn. Too Good To Go is een sociale onderneming met als doel voedselverspilling de wereld uit te helpen. De app zorgt er voor dat het eten dat aan het einde van een beursdag overblijft, niet wordt weggegooid maar op een bord belandt. Aan het eind van de

dag kunnen bezoekers voor een gereduceerd bedrag het eten meenemen dat is over is gebleven.

250 primeurs

Meer dan 250 nieuwe producten en diensten zijn te proeven, te ruiken en te zien op de Horecava. Het InnovationLAB barst uit elkaar van spraakmakende innovatieve activiteiten. De nominaties van de Horecava Innovation Award worden tentoongesteld waaronder de composteerbare patatbakjes en damhertenrookworst. En tal van ondernemers tonen nieuwe producten en diensten, zo presenteert Mora de nieuwe vega-ranch en doet de pulled veggie zijn intrede op de beurs.

Recycle de kerstboom

RAI Amsterdam doneert de grote kerstboom op het RAI-terrein aan Lowlander Beer. Bezoekers van de Horecava mogen de naalden van de boom plukken en Lowlander Beer brouwt vervolgens van boom tot bier. Eind 2019 wordt het Winter IPA uitgeschonken van deze dennennaalden.

Dutch Cuisine

Ook dit jaar zijn er smakvolle en gastvrije pop-up restaurants op de Horecava. Bij Dutch Cuisine serveren chefs en studenten dagelijks een menu vanuit de vijf principes van Dutch Cuisine. Zij vertellen het verhaal, het menu, de achtergronden en de herkomst van de ingrediënten. 80% van het bord bestaat uit groente van het seizoen en het liefst uit de regio en 20% is van overige duurzame producten gemaakt.

Meer informatie: www.horecava.nl

Redactie