

## Bijlage: 16 nominaties voor de Horecava Innovation Award 2012

### Categorie Food & Beverage

**Product:** Luxe bladerdeeg quichehapjes  
**Leverancier:** Jos Poell, Weert  
**Contactpersoon:** Stanske Bukkems, 0495-534805, [s.bukkems@jos-poell.com](mailto:s.bukkems@jos-poell.com),  
[www.jos-poell.com](http://www.jos-poell.com)

**Productinfo:** Luxe kant-en-klare quichehapjes uit de diepvries. In vierkante vorm; tweehaps-formaat. De hapjes worden met de hand gevuld en de rijke vulling bestaat uit verse en natuurlijke ingrediënten, zonder kunstmatige toevoegingen. Verkrijgbaar in vier smaken: twee smaken in een doos met 30 hapjes.

**Jury:** "De quichehapjes zijn mooi gevuld en goed van smaak en structuur, met herkenbare ingrediënten. Een echt kwaliteitsproduct, prima convenience: goede vervanger voor zelfbereide hapjes. Met veel toepassingen, zoals amuse, borrelhap, voorgerechtje, hapje bij walking diner enz."

**Product:** Likeurschuim Bols Foam  
**Leverancier:** Maxxium Nederland, Amsterdam  
**Contactpersoon:** Matthijs Wilhelmus, 020-580 6806, [matthijs.wilhelmus@maxxium.nl](mailto:matthijs.wilhelmus@maxxium.nl),  
[www.maxxium.nl](http://www.maxxium.nl)

**Productinfo:** Bols Foam is een likeurschuim voor de finishing touch van vele drankjes, zoals cocktails, mixdranken, shots, mousserende wijn, frisdrank, bier en koffie. Ook te gebruiken voor desserts. Verkrijgbaar in zes smaken: Bols Blue, Bols Creme de Cassis, Bols Banana, Bols Amaretto, Bols Cacao White en Bols Peppermint Green.

**Jury:** "Een verrassend product waarmee je drankjes echt toegevoegde waarde kunt geven. Door brede toepassingsmogelijkheden is de likeurschuim voor veel horecabedrijven interessant. In handige, fraaie fles met pompsysteem, dus geen gebruik van drijfgas. De smaken zijn goed en herkenbaar."

**Product:** TerraBites  
**Leverancier:** GRO Mushrooms, Egmond Binnen  
**Contactpersoon:** Jan Willem Bosman Jansen, 072-5072233,  
[jan-willem@gro-holland.com](mailto:jan-willem@gro-holland.com), [www.gro-holland.com](http://www.gro-holland.com)

**Productinfo:** Gourmet snacks, bereid met duurzame oesterzwammen. Product vloeit voort uit succesvolle teelt van oesterzwammen op koffiedik van o.a. restaurantketen La Place. De range begint met vier producten, die ook prima te gebruiken zijn als vleesvervangers. Speelt sterk in op de trend van duurzaamheid.

**Jury:** "De cirkel is rond. Vorig jaar won het telen van oesterzwammen op koffiedik de Horecava Duurzaamheidsaward. Nu gaat het bedrijf nog een stap verder en biedt naast de oesterzwammen ook snacks aan waarin de paddestoelen zijn verwerkt. Mooie ambachtelijke uitstraling en mooi zuiver van smaak."

**Product:** Maison Niels de Veye, 'hartig concept'  
**Leverancier:** Sligro Food Group, Veghel  
**Contactpersoon:** Nico Klasema, 0413-34 35 00, [nklasema@culivers.nl](mailto:nklasema@culivers.nl),  
[www.culivers.nl](http://www.culivers.nl)

**Productinfo:** Het concept omvat 18 hartige gerechten van hoog niveau, die gemakkelijk en snel te bereiden zijn. Ambachtelijk bereide convenience, met veel verantwoorde en duurzame ingrediënten. Producten zijn supersnel ingevroren met gebruik van vloeibare stikstof van -196 C waardoor versstructuur behouden blijft.

**Jury:** "Kwaliteitsproducten waarmee horecabedrijven en partycateraars arbeidsloon besparen en prima gerechten met een versbeleving op tafel kunnen zetten. Geen kleur- en smaakstoffen toegevoegd, dat is ook belangrijk. Goed te bewaren in diepvries en goed te portioneren. Over alle aspecten is goed nagedacht."

## Categorie Interior & Design

**Product:** Smartbar  
**Leverancier:** Luyten Horeca, Harbrinkhoek  
**Contactpersoon:** Perry Kuiphuis, 0546-549 015, [perry@luytenhoreca.nl](mailto:perry@luytenhoreca.nl),  
[www.luytenhoreca.nl](http://www.luytenhoreca.nl)

**Productinfo:** Een snel op te zetten mobiele bar, die voorzien is van led-verlichting. Kan in één minuut door één persoon opgevouwen worden. Bespaart tijd en ruimte. Inzetbaar bij recepties, in hotellounges, op terrassen en bij evenementen. Gemakkelijk te voorzien van decoraties of eigen bedrijfsnaam/logo.

**Jury:** “Het mooie aan de Smartbar is dat deze aan elk interieur aan te passen valt. Een praktische en goed ogende bar, die flexibel inzetbaar is bij vele bedrijven. De opvouwbaar bar vergt weinig opslagruimte en is simpel op te bouwen. Zowel binnen als buiten een aanvulling op de vaste bar(s).”

**Product:** Ecostat Select, design thermosstaatkraan  
**Leverancier:** Hansgrohe, Westknollendam  
**Contactpersoon:** Irene van der Klugt, 075 - 646 1400,  
[irene.van.der.klugt@hansgrohe.nl](mailto:irene.van.der.klugt@hansgrohe.nl), [www.hansgrohe.nl](http://www.hansgrohe.nl)

**Productinfo:** Een design thermosstaatkraan voor badkamers in o.a. hotels en wellnesscentra. Met glazen planchet voor douchebehoefden, een geïsoleerd kraanhuis tegen verbranding aan heet water en ergonomisch metalen handgrepen. Veilig, functioneel en waterbesparend.

**Jury:** “Erg mooi design, een lust voor het oog. Heel goed is ook de beveiliging om te voorkomen dat mensen zich – per ongeluk – branden aan te heet water. De combinatie van planchet en kraan is slim, want vaak ontbreekt het in hoteldouches/baden aan voldoende afzetruimte voor shampoo, douchegeel etc.”

**Product:** Twisttable  
**Leverancier:** Axko  
**Contactpersoon:** Axel Kok, 06- 5161 3626, [axel@twisttable.nl](mailto:axel@twisttable.nl), [www.twisttable.nl](http://www.twisttable.nl)  
**Productinfo:** De Twisttable is een design statafel van gerecycled karton. Licht in gewicht en herbruikbaar. Gemakkelijk te voorzien van decoraties, bedrijfslogo's etc. Op te zetten binnen een minuut en ook weer snel opvouwbaar. Ontworpen vanuit cradle to cradle principe, want weer gemakkelijk te recyclen.  
**Jury:** “Goed voorbeeld van een opvallend ontwerp en groot gebruiksgemak. Een waterzak – in de tafel – zorgt voor de stabiliteit. Wel even opletten bij het neerzetten. Leuke, verrassende vorm. Statafel is goed te gebruiken bij evenementen, voor catering of bij plotselinge drukte.”

**Product:** Jas op Slot (JOS)  
**Leverancier:** Jas op Slot, Amersfoort  
**Contactpersoon:** Leon Reniers, 06-24266230, [info@jasopslot.nl](mailto:info@jasopslot.nl), [www.jasopslot.nl](http://www.jasopslot.nl)  
**Productinfo:** De JOS is een haak om een jas 'op slot' te zetten in een onbewaakte garderobe. De gast klemt de jas tussen de haak en sluit deze af met een sleutel. Voor discotheek, partycentrum, club, evenementen, congrescentra etc. Ontwikkeld door negen studenten Small Business & Retail Management in Amersfoort.  
**Jury:** “Een slimme oplossing voor een veel voorkomend probleem in de horeca: waar laat ik mijn (dure) jas als er geen bewaakte garderobe is? De JOS kan diefstal voorkomen en dat scheelt ergernis bij gasten en ondernemers. Leuk ook dat het door een doelgroep (studenten) van de uitgaanshoreca is bedacht.”

## **Categorie Equipment & Services**

**Product:** Rhima Twin Start  
**Leverancier:** Rhima, Soest  
**Contactpersoon:** Astrid Nieman, 035-6098181, [a.nieman@rhima.com](mailto:a.nieman@rhima.com),  
[www.rhima.com](http://www.rhima.com)

**Productinfo:** De Twin Star bedrijfs vaatmachine combineert gebruiksgemak met duurzaamheid. De machine heeft afmetingen van een dubbeldeurs koelkast en kan 60 couverts verwerken in 20 minuten. Debrasseertafels of afvoertafels niet nodig. Vaat wordt direct in de machine geplaatst. Voorspoelen niet nodig. Waterverbruik: 1,5 liter per korf.

**Jury:** "Een opvallende innovatie van een expert in nieuwe vaatwastechniek. Heel handig, efficiënt, duurzaam en ruimtebesparend. Minder handelingen nodig. Middelgrote restaurants, eetcafés etc. kunnen met eenmaal per avond wassen volstaan; dat is een belangrijk voordeel."

**Product:** bonVito Loyalty  
**Leverancier:** Eijsink Afrekensystemen, Hengelo  
**Contactpersoon:** René Eijsink, 074-2505500, [r.eijsink@eijsink.nl](mailto:r.eijsink@eijsink.nl), [www.eijsink.nl](http://www.eijsink.nl)

**Productinfo:** bonVito is een webbased loyalty systeem, volledig geïntegreerd met Vectron afrekensystemen. Ondernemers kunnen op artikelniveau (product, gerecht, menu, arrangement, etc.) gericht acties voeren richting gasten. Via bijv. digitale coupons, kortingacties en stempelboekjes. Ook geschikt voor samenwerkende ondernemers.

**Jury:** "Een innovatieve oplossing voor veel bedrijven die nu kortingacties voeren via externe organisaties. Je kunt met dit programma gemakkelijk en snel gerichte aanbiedingen doen aan je eigen gastenbestand. Ondernemers betalen vast bedrag per maand, dus weten precies waar ze aan toe zijn."

**Product:** 3.0 Friezak  
**Leverancier:** Vanhoogenbemt, Knokke-Heist, België  
**Contactpersoon:** Bert Vanhoogenbemt, +32 (0)474 564004.  
[bert@vanhoogenbemt.be](mailto:bert@vanhoogenbemt.be), [www.vanhoogenbemt.be](http://www.vanhoogenbemt.be)

**Productinfo:** De 3.0 Friezak heeft drie functionele eigenschappen. De patatzak houdt de frites warm en krokant, heeft een geïntegreerd bakje voor mayonaise en is voorzien van een snackhouder voor bijvoorbeeld kroket of frikandel. Zo heeft de gast alles in één hand. Geschikt om eigen acties, bedrijfslogo's, spelletjes etc. op te laten drukken.

**Jury:** "Een leuke oplossing voor herkenbare problemen van de traditionele patatzak: geen saus meer aan de vingers en altijd een hand vrij voor bijvoorbeeld een drankje of telefoon. Gemakkelijk uit te vouwen, ziet er vriendelijk uit en is goed recyclebaar."

**Product:** Press art citroenpers  
**Leverancier:** Exceptionel, Zoetermeer  
**Contactpersoon:** Saskia Schuit, 079-785 0263, [saskia@exceptionel.com](mailto:saskia@exceptionel.com),  
[www.exceptionel.com](http://www.exceptionel.com)

**Productinfo:** De Press art citroenpers is een oplossing tegen plakkerige vingers, bijvoorbeeld bij het uitknippen van citroen bij visschotels. Ook wordt de citroenschijf beter gebruikt. Gemaakt van co-polyester, vaatwasbestendig en blijvend helder transparant. Ook handig als relatiegeschenk voor gasten.

**Jury:** "Een creatieve oplossing voor het citroenprobleem. Ziet er leuk uit en is handig in gebruik: je schenkt de citroensap in een drankje of op een gerecht. Belangrijk: is ook volledig recyclebaar en je kunt er je bedrijfslogo of -naam in laten graven."

## **Categorie Concepts & Co-creation**

**Product:** #Twiner  
**Leverancier:** Even Doen, Zwolle  
**Contactpersoon:** Bob Hoogstra, 06-50963049, [info@evendoen.nl](mailto:info@evendoen.nl),  
[www.evendoen.nl](http://www.evendoen.nl)

**Productinfo:** #Twiner is concept dat via sociale media netwerken van gasten laat ontstaan in de horeca. Breed inzetbaar: niet alleen voor cafés en restaurants, ook voor hotels, partycaterars en evenementen. Kruisbestuiving tussen gasten staat centraal. Er nemen nu 43 bedrijven deel, in halfjaar goed voor 100 tafels met totaal 1.100 gasten.

**Jury:** "Een goed voorbeeld van hoe je via sociale media horecabedrijven aan extra gasten kunt helpen. Meerwaarde van dit project is dat er een grote groep horecazaken aan mee kan doen, waardoor een breed platform van gebruikers ontstaat. Goed voor gastenbinding en naamsbekendheid."

**Product:** IceFondue  
**Leverancier:** IceWizard, Leiden  
**Contactpersoon:** Dhr. K. Gillis, 06-20449937, [icefondue@icewizard.nl](mailto:icefondue@icewizard.nl),  
[www.icewizard.nl](http://www.icewizard.nl)

**Productinfo:** Een nieuwe vorm van fondue: gasten kunnen met dit concept ijs-tapas maken in stikstof. Je haalt vers fruit door dips en houdt die vervolgens 5 seconden in de IceFondue met stikstof. Bedrijf levert fonduepan, gereedschappen, stikstof en receptuur. IceFondue speelt in op de trend naar meer beleving aan tafel.

**Jury:** "Een verrassende en vernieuwende variatie op het bekende fondueconcept. Geeft toegevoegde waarde voor de gasten. Als restaurant kun je je ermee onderscheiden. Veel culinaire variaties mogelijk. Interessant voor vele horecabedrijven, partycentra etc."

**Product:** Food Inspiration Talent Day  
**Leverancier:** Shoot my Food, Bennekom  
**Contactpersoon:** Hans Steenbergen, [hans@shootmyfood.com](mailto:hans@shootmyfood.com),  
[www.shootmyfood.com](http://www.shootmyfood.com)

**Productinfo:** Om de massale uitstroom uit foodservice tegen te gaan, werd in oktober jl. de eerste Food Inspiration Talent Day gehouden: een netwerk-inspiratie-event voor 400 studenten en pas afgestudeerden. Met 1.800 speeddatesessies, inspirerende sprekers, workshops en netwerkborrel. In samenwerking met veel scholen & werkgevers.

**Jury:** "Een mooi en innovatief initiatief. Prima voorbeeld van co-creatie tussen meerdere partijen op de arbeidsmarkt in de horeca. Deze inspiratiedag speelt in op een actueel probleem, maar is ook toekomstgericht. Een branchebreed concept, waar zowel talenten als werkgevers optimaal van kunnen profiteren."

**Product:** De Rendementscoach  
**Leverancier:** Eijsink ism BDO Accountants en Dyflexis  
**Contactpersoon:** René Eijsink, 074-2505500, [r.eijsink@eijsink.nl](mailto:r.eijsink@eijsink.nl), [www.eijsink.nl](http://www.eijsink.nl)

**Productinfo:** De Rendementscoach zorgt voor complete integratie van boekhouding, afrekensysteem en personeelsplanning. Volgens de betrokken partijen kan het systeem een besparing van 40% op administratieve handelingen en 5% op arbeid opleveren. Plus margeverbetering van 3% door meer grip op omzet, inkoop en derving.  
**Jury:** "De kracht van dit concept schuilt in de slimme koppeling van drie systemen door drie verschillende partijen, met als resultaat diverse voordelen voor ondernemers. Je werkt met De Rendementscoach efficiënter, zonder dat het ten koste gaat van de kwaliteit van je horeca- of cateringproduct. Je kunt ook gemakkelijk en snel bijsturen."