

Persagenda

Maandag 9 januari

Alleen voor genodigden en pers

- 9.15 – 9.40u **Persconferentie KHN**
Perskamer ingang K - 1e etage
Hoe verliep 2011 en wat staat de horeca te wachten in 2012, Hoe Grenzeloos Gastvrij moet je vandaag de dag als ondernemer zijn!
- 9.40 – 10.05u **Persconferentie FSIN**
Perskamer ingang K - 1e etage
Wat is de invloed van de economische recessie op de eet- en drinkbestedingen buitenshuis?, Resultaten in foodservice in 2011 en de verwachtingen voor 2012.
- 10.15 – 11.15u **Officiële opening HORECAVA 2012 Op INNOVEER!**
Met o.a. uitreiking Horecava Innovation Award en Duurzaam Tafelen in Nederland, Presentatie: cabaretier Vincent Bijlo.

INNOVEER!

- 11.45 – 12.15u **Samen Geld Verdienen**
Battle tussen ondernemers uit dag- en nachtleven, met Martijn Veen van Horecabrains
- 13.00 – 13.30u **De Multiculturele Keuken**
Presentatie onderzoek, door vakblad Gastvrije Zorg
- 14.00 – 14.45u **Trendwatching: New Essentials 2012**
Foodservicetrends volgens Hans Steenbergen, Food Inspiration Magazine
- 15.00 – 15.30u **Floratorium adds Flowers**
Botanie als inspiratiebron voor concepten & interieurs, door Floratorium
- 15.45 – 16.30u **De toekomst van gastvrijheid**
De noodzaak van innovatie, door Thomas Thijssen, Saxion Hogescholen
- 18.30 – 21.00u **Netwerkbijeenkomst VENUUZ**
Voor genodigden

HOTEL

- 11.00u **Catwalkshow door House of Kent**
- 12.00 – 12.30u **Boekpresentatie**
Paul van Loon: "Echte kerels doen het anders"
- 13.00 – 13.30u **Successtory easyHotels**
Over nieuwe hotelketen, sinds kort ook in Amsterdam
- 14.00 – 14.30u **Talking Trends**
Trends bij Spa & Wellness Hotels met Dirk Jan Meijer (DSWA)
- 15.00 – 15.30u **Impressions of Foodservice in 2015-2020**
Debat met Hans Steenbergen van Food Inspiration Magazine
- 16.00 – 16.30u **Purchasing Power for the Hospitality market**
Inkoopvoordeeltips & best-practises
- 17.00 – 18.00u **Netwerkbijeenkomst wereld HOTEL**
Met visuele presentatie Top 100 hotels van Condé Nast Traveller

Doorlopend vinden presentaties plaats op de Catwalk door House of Kent.

MARKT

- 11.30 – 12.00u **Food pairing**
Smaakvolle combinaties met kaas, door Reypenaer
- 12.30 – 13.00u **Pâtisserie: Innovatieve Techniek**
Pâtissier André van Dongen (Hollandia/Debic) geeft tips en adviezen
- 13.30 – 14.00u **Boekpresentatie Ricardo van Ede**

- 14.30 – 15.15u Boek 'Ricardo' van de chef-kok van restaurant Neva in de Hermitage, Amsterdam
No waste-debat
 Gooit de horeca echt zoveel weg of zijn de producenten schuldig?
 O.l.v. Bianca Roemaat, Misset Horeca
- 15.30 – 16.00u **Boekpresentatie Meneer Wateetons**
 Nieuw boek 'Over Worst' van Meneer Wateetons en Sjoerd Mulder
- 16.30 – 17.00u **Food pairing**
 Smaakvolle combinaties met kaas, door Reypenaer

Doorlopend cursus broodvlechten met Carl Siegert en kookdemonstraties van Jules de Strooper, Vroegop, Piere Heunen en Robbert Boon

BUITEN

- 13.00 – 13.30u **IDEEaal Terras**
 Frederik Molenschot en Esther Stam over het terras van de toekomst
- 15.30 – 16.00u **Buiten leven, buiten koken**
 Worsten barbecueën met de Eerste Hollandsche Worst Maatschappij

NACHTLEVEN

- 13.00 – 13.30u **'tKOOKT met Showshakers**
 Spectaculaire show waarin cocktails en gerechten samensmelten
- 14.30 – 15.00u **'tKOOKT met Showshakers**
 Spectaculaire show waarin cocktails en gerechten samensmelten
- 16.00 – 16.30u **Organic Cocktail Seminar**
 Demo en tips over cocktails met duurzame ingrediënten
- 17.00u **Showshakers Great Piano Show**
Opening netwerkborrel

XPERTPLAZA

- 11.00 - 13.30u **Gouden Koksmuts**
 Wedstrijdkeukens: NK voor Chefkoks. Organisatie: Koksgilde
- 11.45 - 12.30u **Gastvrijheid loont – praktijkcase**
 Case over Landgoed Avegoor (hotel met 3 restaurants), door Gastvrijheidsgilde
- 12.45 - 13.15u **Beste gastvrijheidsformule Restaurants**
 Contest: drie restaurants presenteren in 8 min. gastvrijheidsformule, door Gastvrijheidsgilde
- 13.30-14.00u **Tafelen in Nederland – Lekker duurzaam**
 Lancering nationale culinaire campagne. Door Stichting Nederlandse Kookkunst
- 14.00-14.30u **Masterclass SVH Meesters**
 In demokeuken: meesterlijke vakpresentaties
- 14.30-16.00u **Lekkerste Broodje**
 Finale categorie Horeca. Op podium. Stichting Lekkerste Wedstrijden
- 15.45-16.30u **Demonstratie Tafelen in Nederland**
 Demokeuken: koken met duurzame streekproducten
- 16.30-17.15ur **Prijsuitreiking NK Horeca**
 Gastvrijheidsformule Restaurants, Gouden Koksmuts, Lekkerste Broodje Horeca.

Dinsdag 10 januari

INNOVEER!

- 11.45 – 12.15u **Samen Geld Verdienen**
Battle tussen ondernemers uit dag- en nachtleven, met Martijn Veen van Horecabrains
- 12.30 – 13.00u **Koffie: Vergeten Zetmethodes**
Coffeewatcher Jeroen Veldkamp over trends en tradities
- 14.00 – 14.45u **Trendwatching: New Essentials 2012**
Foodservicetrends volgens Hans Steenbergen van Food Inspiration Magazine
- 15.00 – 15.30u **Floratorium adds Flowers**
Botanie als inspiratiebron voor concepten & interieurs, door Floratorium
- 15.45 – 16.30u **De toekomst van gastvrijheid**
De noodzaak van innovatie, door Angelique Lombarts, Hogeschool Inholland

HOTEL

- 11.00u **Catwalkshow door House of Kent**
- 12.00 – 12.30u **Boekpresentatie Vincent van Dijk**
Trendwatcher licht zijn boek 'Amsterdam Slaapt' toe
- 13.00 – 13.30u **Successtory: Duurzaamheid in de hotellerie**
Over Green Key en nieuw hotelproject Cradle2Cradle
- 14.00 – 14.30u **Talking Trends**
Hoteltrends & concepten 2015-2020, met trendwatcher Hans Meyer
- 15.00 - 15.30u **Dutch Hotel Investments Market**
Paneldiscussie o.l.v. Frank Lindner van Hospitality Management
- 15.45 – 16.15u **Bijeenkomst Les Clefs d'Or Nederland**
Met president Virginia Cassale en Brian MacKenzie, Arshad Kohkran
- 17.00 – 18.00u **Netwerkborrel wereld HOTEL**
Met visuele presentatie Top 100 hotels van Condé Nast Traveller

Doorlopend vinden presentaties plaats op de Catwalk door House of Kent.

MARKT

- 11.30 – 12.00u **Food pairing**
Smaakvolle combinaties met kaas, door Reypenaer
- 12.30 – 13.00u **Pâtisserie: Innovatieve Techniek**
Patissier André van Dongen (Hollandia/Debic) geeft tips en adviezen
- 13.30 – 14.00u **Boekpresentatie**
- 14.30 – 15.15u **'Duurzaamheids-debat'**
Over de zin en onzin van keurmerken
O.l.v. Bianca Roemaat, Misset Horeca
- 15.30 – 16.00u **Boekpresentatie Bart van Olphen**
Nieuw boek van de oprichter van Fishes, leverancier van duurzame vis
- 16.30 – 17.00u **Food pairing**
Smaakvolle combinaties met kaas, door Reypenaer

Doorlopend cursus broodvlechten met Carl Siegert en kookdemonstraties van Jules de Strooper, Vroegop, Piere Heunen en Robbert Boon

BUITEN

- 13.00 – 13.30u **IDEEaal Terras**
Frederik Molenschot en Esther Stam over het terras van de toekomst
- 15.30 – 16.00u **Buiten leven, buiten koken**
Worsten barbecueën met de Eerste Hollandsche Worst Maatschappij

NACHTLEVEN

- 13.00 – 13.30u **'tKOOKT met Showshakers**
Spectaculaire show waarin cocktails en gerechten samensmelten
- 14.30 – 15.00u **'tKOOKT met Showshakers**
Spectaculaire show waarin cocktails en gerechten samensmelten
- 15.00 – 15.45u **Café Top 100**
Paneldiscussie over caféranglijst van Misset Horeca
- 16.00 – 16.30u **Organic Cocktail Seminar**
Demo en tips over cocktails met duurzame ingrediënten
- 17.00u **Showshakers Great Piano Show**
Opening netwerkborrel

XPERTPLAZA

- 11.00 - 13.30u **NK Leerling-leermeester**
Wedstrijdkeukens. Met acht teams. Organisatie: Koksgilde
- 12.45 - 13.15u **Beste gastvrijheidsformule Fastservice**
Contest: drie fastservicebedrijven presenteren in 8 min. hun gastvrijheidsformule, door Gastvrijheidsgilde
- 14.00 - 14.30u **Masterclass SVH Meesters**
In demokeuken: meesterlijke vakpresentaties
- 14.30 - 16.00u **Lekkerste Broodje**
Finale categorie Catering. Op podium. Stichting Lekkerste Wedstrijden
- 16.00 - 16.30u **Masterclass SVH Meesters**
In demokeuken: meesterlijke vakpresentaties
- 16.30 - 17.15u **Prijsuitreiking NK Horeca**
Gastvrijheidsformule Fastservice, Kookwedstrijd Leermeester-Leerling, Lekkerste Broodje Catering

Woensdag 11 januari

INNOVEER!

- 11.45 – 12.15u **Samen Geld Verdienen**
Battle tussen ondernemers uit dag- en nachtleven, met Martijn Veen van Horecabrains
- 12.30 – 13.00u **Koffie: Vergeten Zetmethodes**
Coffeewatcher Jeroen Veldkamp over trends en tradities
- 13.00 – 13.30u **De Multiculturele Keuken**
Presentatie onderzoek, door vakblad Gastvrije Zorg
- 13.30 – 14.15u **De toekomst van gastvrijheid**
Paneldiscussie: Wat is de noodzaak van innovatie in de horeca?
- 14.15 – 15.00u **Trendwatching: Horecatrends 2012**
Horeca & lifestyletrends met trendwachter Vincent van Dijk
- 15.00 – 15.30u **Floratorium adds Flowers**
Botanie als inspiratiebron voor concepten & interieurs, door Floratorium

OP UITNODIGING

- 17.30 – 19.30u **Nightlife Café**
Door Nightlife Magazine, gevolgd door netwerkborrel

HOTEL

- 11.00u **Catwalkshow door House of Kent**
Catwalkshow door House of Kent
- 12.00 – 13.30u **HotelloTOP lunch**
- 14.00 – 14.30u **Boekbespreking**
Communicatietrainer Harry Selier licht zijn boek 'De Ontmoeting' toe
- 14.30 – 17.00u **Presentatie EMCup**
Wedstrijd Europese Hotelmanagementscholen: deelnemers presenteren zich
- 17.00 – 18.00u **Netwerkborrel wereld HOTEL**
Met visuele presentatie Top 100 hotels van Condé Nast Traveller

Doorlopend vinden presentaties plaats op de Catwalk door House of Kent.

OP UITNODIGING

HotelloTOP Year Event: 'Sheconomy'
RAI Congrescentrum. Organisatie: HotelloTOP i.s.m. met o.a. HSMAI en AF&BM

MARKT

- 11.30 – 12.00u **Food pairing**
Smaakvolle combinaties met kaas, door Reypenaer
- 12.30 – 13.00u **Patisserie: Innovatieve Techniek**
Patissier André van Dongen (Hollandia/Debic) geeft tips en adviezen
- 13.30 – 14.00u **Boekpresentatie**
- 14.00 – 15.30u **Huiswijnproeverij: Doofproeven**
Speciale proeverij met wijnxperts, die ook wijnadviesen geven
- 15.30 – 16.00u **Boekpresentatie Robert Kranenburg**
TV-kok & topchef Robert Kranenburg vertelt over zijn nieuwe boek
- 16.30 – 17.00u **Food pairing**
Smaakvolle combinaties met kaas, door Reypenaer

Doorlopend cursus broodvlechten met Carl Siegert en kookdemonstraties van Jules de Strooper, Voegop, Piere Heunen en Robbert Boon

BUITEN

- 13.00 – 13.30u **IDEEaal Terras**
Frederik Molenschot en Esther Stam over het terras van de toekomst
- 15.30 – 16.00u **Buiten leven, buiten koken**
Worsten barbecueën met de Eerste Hollandsche Worst Maatschappij

NACHTLEVEN

- 13.00 – 16.00u **Bols NK Flairbartending**
Finale van Nederlands Kampioenschap voor professionals
- 17.00u **Showshakers Great Piano Show**
Opening netwerkborrel

XPERTPLAZA

woensdag

- 11.00 - 13.30u **NK Jonge Koks**
Wedstrijdkeukens: voor koks tot 25 jaar. Organisatie: Koksgilde
- 11.45 - 12.30u **Huldiging HorecaHeld 2012**
Zeven kandidaten maken kans op titel HorecaHeld 2012. Organisatie: SVH
- 12.45 - 13.15u **Beste gastvrijheidsformule Cafés**
Contest: drie cafés presenteren in 8 min. hun gastvrijheidsformule, door Gastvrijheidsgilde.
- 13.40 - 14.05u **Lekker Anders – presentatie**
Podium. Voorstellen deelnemers en ondernemers. Stichting Lekkerste Wedstrijden.
- 14.00 - 14.30u **Masterclass SVH Meesters**
In demokeuken: meesterlijke vakpresentaties
- 14.15 - 15.45u **Lekker Anders – broodjeswedstrijd**
Wedstrijdkeuken. Stichting Lekkerste Wedstrijden.
- 14.30 - 15.10u **Horeca verdient beter, met Jort Kelder**
Over meer passie, trots en vakmanschap in de horeca. Organisatie: FNV Horeca
- 15.30 - 16.15u **Bier & Gastronomie Award**
De drie finalisten presenteren zich. Biergenootschap der Lage Landen.
- 16.00 - 16.30u **Masterclass SVH Meesters**
In demokeuken: meesterlijke vakpresentaties
- 16.30 - 17.15 uur **Prijsuitreiking NK Horeca**
Gastvrijheidsformule Cafés, NK Jonge Koks tot 25 jaar, Lekker Anders.

Donderdag 12 januari

INNOVEER!

- 11.45 – 12.15u **Samen Geld Verdienen**
Battle tussen ondernemers uit dag- en nachtleven, met Martijn Veen van Horecabrains
- 13.00 – 13.45u **Virtual Hospitality**
Met prof. Keith Johnson van Leeds Metropolitan University
- 14.15 – 15.00u **Trendwatching: Horecatrends 2012**
Horeca & lifestyletrends met trendwachter Vincent van Dijk
- 15.15 – 16.00u **De toekomst van gastvrijheid**
De noodzaak van innovatie, met Geoff Marée, NHTV Breda

HOTEL

STUDENTEN & YOUNG PROFS-DAG

- 11.00u **Catwalkshow door House of Kent**
- 13.00 – 14.00u **Prijsuitreiking EMCup**
Wedstrijd voor Europese Hotelmanagementscholen
- 14.15 – 15.00u **Speeddating**
Sessie voor studenten en HR managers (door HottelloJOB)
- 15.00 – 15.30u **The Impact of Women in the Hospitality Business**
Paneldiscussie Martine Zuil van Misset Horeca
- 17.00 – 18.00u **Netwerkborrel wereld HOTEL**
Met visuele presentatie Top 100 hotels van Condé Nast Traveller

Doorlopend vinden presentaties plaats op de Catwalk door House of Kent.

MARKT

- 11.30 – 12.00u **Food pairing**
Smaakvolle combinaties met kaas, door Reypenaer
- 12.30 – 13.00u **Patisserie: Innovatieve Techniek**
Pâtissier André van Dongen (Hollandia/Debic) geeft tips en adviezen
- 13.30 – 14.00u **Boekpresentatie Kees Raat**
Boek 'Ijstijd' over Italiaanse ijspioniers in Nederland
- 14.00 – 15.30u **Huiswijnproeverij: Doofproeven**
Speciale proeverij met wijnexperts, die ook wijnadviezen geven
- 15.30 – 16.00u **Boekpresentatie Burgermeester**
Kookboek van duurzaam hamburgerconcept (3 vestigingen in Amsterdam)
- 16.30 – 17.00u **Food pairing**
Smaakvolle combinaties met kaas, door Reypenaer

Doorlopend cursus broodvlechten met Carl Siegert en kookdemonstraties van Jules de Strooper, Vroegop, Piere Heunen en Robbert Boon

BUITEN

- 13.00 – 13.30u **IDEEaal Terras**
Frederik Molenschot en Esther Stam over het terras van de toekomst
- 15.30 – 16.00u **Buiten leven, buiten koken**
Worsten barbecueën met de Eerste Hollandsche Worst Maatschappij

NACHTLEVEN

- 13.00 – 16.00u **Bols NK Flairbartending**

Finale van Nederlands Kampioenschap voor amateurs

17.00u **Showshakers Great Piano Show**

Opening netwerkborrel

XPERTPLAZA

11.30 – 12.00u **Masterclass SVH Meesters**

In demokeuken: meesterlijke presentaties

11.45 - 12.30u **Leerbedrijf van het Jaar 2011**

Drie kandidaten maken kans op prestigieuze titel. Organisatie: Kenwerk

12.30 – 13.00u **Masterclass SVH Meesters**

In demokeuken: meesterlijke vakpresentaties

12.45 - 13.15u **Beste gastvrijheidsformule Hotels**

Contest: drie hotels presenteren in 8. min hun gastvrijheidsformule, door Gastvrijheidsgilde.

13.30 – 14.00u **Masterclass SVH Meesters**

Op podium en in demokeuken: meesterlijke vakpresentaties

14.00 - 15.30u **Lekkerste Fastservicemenu**

Wedstrijdkeuken. Door Stichting Lekkerste Wedstrijden

14.30 - 15.15u **Studenten: Ren je Rot**

Strijd tussen leerlingen van horecascholen. Door SVL, FNV Horeca en SVH.

16.00 - 16.30u **Prijsuitreiking NK Horeca**

Gastvrijheidsformule Hotels, Lekkerste Fastservicemenu