



-Persbericht-

EXTRA AANDACHT VOOR STREEKGERECHTEN EN GRENSOVERSCHRIJDENDE CONCEPTEN OP HORECAVA 2012

Horecava vestigt de aankomende editie extra aandacht op Nederlandse, duurzame streekgerechten. Gezond, eerlijk en puur maar vooral lekker eten en bereid met ingrediënten van dichtbij. Ook grensoverschrijdende concepten en beleving komen ruimschoots aan bod op de beursvloer. Ondernemers krijgen inzicht in hoe ze zelf de grenzen kunnen verleggen om het eigen bedrijf nog toekomstbestendiger te maken. Horecava 2012, de nationale toonaangevende horecabeurs, is dagelijks geopend van 11.00 tot 18.00 uur, van maandag 9 tot en met donderdag 12 januari in Amsterdam RAI.

Horecava biedt bezoekers wederom een verrassend programma vol praktische tips. Naast circa 600 exposanten en verschillende themawerelden zijn er volop activiteiten waar zij zich kunnen laten verrassen.

Nederlandse streekmenu's

Tijdens Horecava 2012 wordt de campagne 'Tafelen in Nederland – Lekker Duurzaam' gelanceerd. Doel van deze campagne is om de Nederlandse horeca en zorg- en welzijnsinstellingen haar gasten en relaties een jaar lang te verrassen met smakelijke streekmenu's. Horecaprofessionals worden op de beursvloer van Horecava uitgenodigd om deelgenoot te worden van deze campagne. 'Tafelen in Nederland – Lekker Duurzaam' is een initiatief van Stichting De Nederlandse Kookkunst.

Grenzeloos gastvrij

Ook Koninklijke Horeca Nederland is prominent aanwezig en organiseert een scala aan activiteiten. In het kader van het thema 'Grenzeloos Gastvrij' neemt KHN haar leden mee in de wereld van grensoverschrijdende concepten en beleving. Zo wordt onder meer in een vluchtsimulator een 'rondreis' gemaakt langs internationale horeca-concepten.

Themawerelden

Trends, innovaties en marktontwikkelingen worden ook dit jaar weer uitgebreid belicht tijdens de Horecava. Deze komen onder meer aan bod in diverse themawerelden op de beursvloer. De werelden stimuleren ontmoetingen binnen het eigen vakgebied. MARKT, HOTEL en NACHTLEVEN vieren in 2012 hun vijfjarig jubileum.

De themawerelden van Horecava zijn:

- De themawereld **INNOVEER!** gaat over trends. Van internationaal tot lokaal, van consument tot business, van inspiratie tot praktische tips. Hier passeren onder meer trends op het gebied van food pairing met koffie en thee, virtual hospitality en de toekomst van gastvrijheid de revue. Op INNOVEER! zijn ook de nominaties te zien voor de Horecava Innovation Award, de prijs voor de beste innovatie in de branche. De winnaars, in de categorieën Food & Beverage, Interior & Design, Equipment & Services en Concepts & Co-Creation, worden

op de eerste dag bekend gemaakt. Ook zal er deze editie een publieksprijs worden uitgereikt.

- Op **MARKT** laten 50 ambachtelijke producenten hun mooiste delicatessen zien en proeven. Levensmiddelengroothandel De Kweker (mede-initiatiefnemer) toont de culinaire mogelijkheden in de live-keuken op het centrale plein. Vanwege het vijfjarig jubileum van MARKT wordt er groot uitpak: proeverijen, boekpresentaties, culinaire workshops en een kookwedstrijd zorgen voor een complete invulling van een bezoek aan MARKT.
- **HOTEL** wordt dit jaar wederom georganiseerd door de Horecava in samenwerking met HotelloTOP. In het hart van de themawereld HOTEL wordt de HOTEL Lounge ingericht. Deze 5-sterren hotellobby doet tijdens de Horecava dienst als netwerkplein pur sang, waar bezoekers waardevolle informatie kunnen opdoen over trends & business in de (inter)nationale hospitality industrie.
- **NACHTLEVEN** voor o.a. cafés, bars en discotheken, heeft een sfeervolle lounge, waar bezoekers kunnen netwerken. In deze themawereld vinden bezoekers dagelijks onder meer een Organic Cocktail Seminar, Bols NK Flairbartending en paneldiscussies.
- **BUITEN** is er voor iedereen met een terras. Met 'BUITEN leven, buiten KOKEN' van De Eerste Hollandsche Worstmaatschappij worden beursbezoekers geïnspireerd hoe je van buiten koken een belevenis kan maken. Het 'IDEEaal terras' neemt de bezoekers mee op een reis langs bestaande terrasinrichtingen naar het terras van de toekomst; hoe ziet dit terras er idealer uit?
- **FASTSERVICE** verenigt alle leveranciers voor snackbars, lunchrooms en andere fastservicebedrijven. Totaalleverancier Deli XL organiseert een evenement speciaal gericht op de cafetariaondernemer.

XpertPlaza

Kennis, innovatie, inspiratie en vakmanschap, daar draait het om op XpertPlaza. In een Amsterdamse setting presenteren zich negen brancheorganisaties. In kiosken en op het centrale terras geven de deelnemers informatie over innovaties, opleidingen, handige tools voor ondernemers en medewerkers, wedstrijden en nieuwe initiatieven.

Op het centrale podium vindt meerdere keren per dag een evenement plaats, bedoeld om ondernemers, directies, medewerkers en studenten te inspireren. Prominenten, talenten en experts uit de horeca maken hier hun opwachting. Zo is er het praktijkproject Gastvrijheid Loont, de lancering van de culinaire campagne 'Tafelen in Nederland – lekker Duurzaam', de bekendmaking van de HorecaHeld 2012 en het studentenevent Ren je Rot. Elke dag wordt afgesloten met de prijsuitreiking van de vakwedstrijden van het NK Horeca.

Voor € 7,50 naar treinstation RAI

De toegang bedraagt € 35, - in de voorverkoop tot 2 januari op www.horecava.nl en € 50, - aan de kassa, met een Kamer van Koophandelinschrijving. Bij de voorregistratie (ook bij een gratis uitnodiging) kunnen bezoekers het unieke NS-ticket bestellen. Voor slechts € 7,50 reizen Horecavabezoekers met een NS-dagretour 2^e klas vanaf elk NS-station in Nederland naar het treinstation Amsterdam RAI.

Tijdens de eerste drie dagen van de Horecava vindt het exclusieve wijnevenement Wine Professional plaats met een eigen toegangsbeleid: www.wine-professional.nl.

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de afdeling Press & PR van Amsterdam RAI, Carla Granaada, T 020-549 2218, M 06-12 97 83 67 of per e-mail c.granaada@rai.nl.