



-Persbericht-

Kennis, Innovatie, Inspiratie & Vakmanschap XPERT PLAZA 2012: VAN CULINAIRE CAMPAGNE TOT 'REN JE ROT'

Tijdens XpertPlaza 2012 bieden negen (branche)organisaties een dynamische en inspirerende ontmoetingsplek voor ondernemers, managers en medewerkers. Het plein met acht informatiekiosken, wedstrijdkeukens en een juryrestaurant krijgt nog meer sfeer en uitstraling. Nieuwe deelnemer op het plein: Pensioenfonds Horeca & Catering. Het XpertPlaza bevindt zich in Hal 9.

Kennis, innovatie, inspiratie en vakmanschap. Daar draait het om op XpertPlaza. In een Amsterdamse setting presenteren zich de deelnemers: bedrijfschap Horeca en Catering, Koninklijke Horeca Nederland, SVH, Kenwerk, Koksgilde & Gastvrijheidsgilde, FNV Horeca, Stichting Voorlichting Leerlingen en Pensioenfonds Horeca & Catering. Horecava is eveneens partner in het project. In de kiosken en op het centrale terras geven deelnemers informatie over innovaties, opleidingen, handige tools voor ondernemers en medewerkers, wedstrijden en nieuwe initiatieven.

Op het centrale podium vindt minimaal driemaal 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.

Nationaal Kampioenschap Horeca

Dagelijks organiseren Koksgilde, Gastvrijheidsgilde en Stichting de Lekkerste Wedstrijden competities op het gebied van koken, gastvrijheid en fastservice. De wedstrijden van het Gastvrijheidsgilde kennen een nieuwe opzet. Koks strijden o.a. om de Gouden Koksmuts en het Zilveren Koksmes. En traditiegetrouw vinden de wedstrijden om het Lekkerste Broodje van Nederland plaats. SVH Meesterkoks geven kookdemonstraties.

Het Gastvrijheidsgilde neemt vier wedstrijden voor haar rekening, waarbij steeds drie bedrijven het tegen elkaar opnemen. Ze mogen in 8 minuten hun gastvrijheidsconcept presenteren aan een vakjury. Het Koksgilde organiseert er drie: de prestigieuze wedstrijd om de Gouden Koksmuts, het NK Leermeester-Leerling en het NK Jonge Koks (tot 25 jaar).

De Stichting Lekkerste Wedstrijden organiseert traditiegetrouw de wedstrijden om het Lekkerste Broodje Horeca en Lekkerste Broodje Catering. De deelnemers presenteren hun broodje op het podium van XpertPlaza. Ook de competitie Lekker Anders, voor medewerkers met een beperking, staat weer op het programma. Vierde wedstrijd van de stichting is het Lekkerste Fastservicemenu.

XpertPlaza - podiumprogramma

Maandag 9 januari, 11.45-12.30

Gastvrijheid loont – praktijkcase

Het Gastvrijheidsgilde laat aan de hand van een praktijkcase zien dat gastvrijheid in de horeca loont. De case handelt over Landgoed Avegoor in Ellecom, een viersterrenhotel met drie restaurants, dat centraal staat in het boekje 'Gastvrijheid loont'. Het programma begint met een filmpje, waarin directeur Madeline Moesbergen van Avegoor vertelt wat de meerwaarde van gastvrijheid is voor haar bedrijf. Ook is er een interview met medewerkers en geeft TV-presentatrice Anita Witzier (op film of live) haar visie op de gastvrijheidssector, die ze een warm hart toedraagt. Tot slot is er een discussie met het publiek, op basis van voorvallen in de praktijk, die worden uitgebeeld door een acteur.

www.gastvrijheidsgilde.nl

Maandag 9 januari, 12.45-13.15 uur

Beste gastvrijheidsformule Restaurants

Drie restaurantteams presenteren in deze finale hun inspirerende gastvrijheidsformule. Ze krijgen acht minuten de tijd om het publiek en de vakjury met een creatieve, motiverende pitch te overtuigen. Spannend én informatief.

www.gastvrijheidsgilde.nl

Maandag 9 januari 13.30-14.00 uur

Lancering campagne Tafelen in Nederland – Lekker duurzaam

De Stichting Nederlandse Kookkunst lanceert op de Horecava de campagne 'Tafelen in Nederland – Lekker duurzaam'. Met een feestelijke presentatie op XpertPlaza begint de inschrijving voor restaurants, eetcafés, lunchrooms en catering (bedrijven, zorg, onderwijs). De campagne loopt vanaf april 2012 (startschot tijdens de Floriade) tot het einde van het jaar. De deelnemers verrassen hun gasten met smakelijke streekmenu's, waarbij steeds andere provincies centraal staan. Winnende receptuur in het recent verschenen kookboek 'De Nederlandse Kookkunst, een kostelijk verhaal', dient als inspiratiebron. Onderdeel van de campagne zijn ook: wijnproeverijen, culinaire workshops, demonstraties, excursies.

www.denederlandsekookkunst.nl

Maandag 9 januari 14.00-14.30 uur

Masterclass SVH Meesterkok Erik van Loo

In de demonstratiekeuken op XpertPlaza verzorgt SVH Meesterkok Erik van Loo een masterclass. Van Loo is patron cuisinier van restaurant Parkheuvel in Rotterdam (2 Michelin-sterren). Organisatie: SVH.

Maandag 9 januari 14.30-16.00 uur

Finale Lekkerste Broodje Horeca

De finalisten van de wedstrijd Lekkerste Broodje Horeca presenteren hun broodjes op het podium van XpertPlaza, voor publiek en jury. De voorbereiding vindt plaats in de wedstrijdkeukens, het afbereiden op het podium. Iedere deelnemer bereidt vijf identieke warme of koude broodjes, waarvan één in duurzame meeneemverpakking wordt gepresenteerd. Gezonde ingrediënten verdienen de voorkeur. Steeds verschijnen vier finalisten tegelijk voor de jury. De deelnemers leveren ook een kostprijscalculatie en een berekening van de calorische waarde van het broodje in.

De top 3 ontvangt, naast beker en medaille, ook een culinaire ballonvaart met SVH Meesterkok Angelique Schmeinck.

www.wedstrijden.nl

Maandag 9 januari, 16.00-16.30 uur

Tafelen in Nederland – Lekker duurzaam

Kookdemonstratie in het kader van de campagne 'Tafelen in Nederland – Lekker duurzaam'. Drie koks die winnende recepten instuurden voor de campagne koken met streekproducten en combineren die met Nederlandse wijnen. Inschrijving voor de campagne (start: april 2012) is mogelijk tijdens de Horecava.

www.denederlandsekookkunst.nl

Maandag 9 januari 16.30 uur

Prijsuitreiking: Gastvrijheidsformule Restaurants, Gouden Koksmuts, Lekkerste Broodje Horeca.

Dinsdag 10 januari, 12.45-13.15 uur

Beste gastvrijheidsformule Fastservice

Drie teams van fastservice bedrijven presenteren in deze finale hun inspirerende gastvrijheidsformule. Ze krijgen acht minuten de tijd om het publiek en de vakjury met een creatieve, motiverende pitch te overtuigen. Spannend én informatief.

www.gastvrijheidsqilde.nl

Dinsdag 10 januari 14.00-14.30 uur

Masterclass SVH Meesterkok Ron Blaauw

In de demonstratiekeuken op XpertPlaza verzorgt SVH Meesterkok Ron Blaauw een masterclass. Blaauw is patron cuisiner van restaurant Blaauw in Amsterdam (2 Michelin-sterren). Organisatie: SVH.

Dinsdag 10 januari 14.30-16.00 uur

Finale Lekkerste Broodje Catering

De finalisten van de wedstrijd Lekkerste Broodje Catering presenteren hun broodjes op het podium van XpertPlaza, voor publiek en jury. De voorbereiding vindt plaats in de wedstrijdkeukens, het afbereiden op het podium. Iedere deelnemer bereidt vijf identieke warme of koude broodjes, waarvan één in duurzame meeneemverpakking wordt gepresenteerd. Gezonde ingrediënten verdienen de voorkeur. Steeds verschijnen vier finalisten tegelijk voor de jury. De deelnemers leveren ook een kostprijscalculatie en een berekening van de calorische waarde van het broodje in.

De top 3 ontvangt, naast beker en medaille, ook een culinaire ballonvaart met SVH Meesterkok Angelique Schmeink.

www.wedstrijden.nl

Dinsdag 10 januari 16.00-16.30 uur

Masterclass SVH Meesterkok Alain Alders

In de demonstratiekeuken op XpertPlaza verzorgt SVH Meesterkok Alain Alders een masterclass. Alders is chefkok van restaurant De Vrienden van Jacob in Santpoort (1 Michelin-ster). Organisatie: SVH.

Dinsdag 10 januari 16.30 uur

Prijsuitreiking: Gastvrijheidsformule Fastservice, Kookwedstrijd Leermeester-Leerling, Lekkerste Broodje Catering

Woensdag 11 januari, 11.45-12.30 uur

Huldiging HorecaHeld 2012

Wie volgt Job Vos op en wordt 'HorecaHeld 2012'? De eigenaar van Voskookt in Nijmegen komt het op 11 januari zelf bekend maken. In 2011 werden zeven HorecaHelden benoemd: CaféHeld Mirjan Theuns van eetcafé De Tijd (Oisterwijk), LunchroomHeld Alex Schulp van Brasserie Zuidplein (Rotterdam), UWV HorecaHeld Joyce Knubben van Brasserie Friends (Bunde), Tour Culinaire HorecaHelden Niels en Floortje Mulder van Café Nielz (Almelo), FastserviceHeld Ronald Meijer van Pays de Mer (Terneuzen), HotelHeld Peter Mooijman van Des Indes (Den Haag) en de RestaurantHeld (wordt in november bekend). Vanaf december kan iedereen op www.horecahelden.nl stemmen op een van de kandidaten. Een HorecaHeld is... iemand die zijn collega's of medewerkers inspireert, verder brengt en daarmee voor de horeca kan behouden. Er zijn veel HorecaHelden. Velen van hen zijn anoniem. Vaak weten HorecaHelden niet eens dat ze bewonderaars hebben. Ze doen gewoon hun werk; elke dag opnieuw. De HorecaHelden maken deel uit van de campagne Groeien in de Horeca, die SVH uitvoert in opdracht van FNV Horeca, CNV, De Unie en Koninklijke Horeca Nederland. www.horecahelden.nl

Woensdag 11 januari, 12.45-13.15 uur

Beste gastvrijheidsformule Cafés

Drie caféteams presenteren in deze finale hun inspirerende gastvrijheidsformule. Ze krijgen acht minuten de tijd om het publiek en de vakjury met een creatieve, motiverende pitch te overtuigen. Spannend én informatief.

www.gastvrijheidsqilde.nl

Woensdag 11 januari, 13.30-14.30 uur

Wedstrijd Lekker Anders

Wedstrijd Lekker Anders voor horecamedewerkers met een beperking. Ze bereiden een lunchgerecht en presenteren dat aan een vakjury. Het doel van 'Lekker Anders' is het geven van aandacht en attentiewaarde aan de medewerkers en horecabedrijven die mensen met een verstandelijke beperking de mogelijkheid geven te leren en te werken in de horeca en catering. www.wedstrijden.nl

Woensdag 11 januari 14.00-14.30 uur

Masterclass SVH Meesterkok Lucas Rive

In de demonstratiekeuken op XpertPlaza verzorgt SVH Meesterkok Lucas Rive een masterclass. Rive is chefkok van restaurant De Bokkedoorns in Overveen (2 Michelin-sterren) Organisatie: SVH.

Woensdag 11 januari, 14.30-15.10

Horeca verdient beter, met Jort Kelder

Jort Kelder start met een scherpe inleiding. Hij gaat in op de vraag 'Met welke Gouden Tips verbeteren we de kwaliteit van de horeca?' De toon is soms schalks, vaak hilarisch, vooral onderzoekend en altijd respectvol. Vervolgens leidt hij een kort panelgesprek met een horecaondernemer, een horecamedewerker en een gast, waarin de vraag *Hoe hoort het*

eigenlijk in de Nederlandse horeca en hoe zorgen we er samen voor dat we de kwaliteit in de sector verhogen? centraal staat. Organisatie: FNV Horeca.

Woensdag 11 januari, 15.30-16.15 uur

Finale Bier & Gastronomie Award

Het Biergenootschap der Lage Landen reikt voor de vierde maal de Bier & Gastronomie Award uit. Tijdens de halve finale presenteerden tien deelnemers bier-spijscombinaties. De beste vijf werden door de jury bezocht. De top drie staat op het podium op XpertPlaza. Ze vertellen tijdens een levendig programma over hun passie voor bier en eten en laten het publiek proeven.

Diverse onderzoeken, zoals het Nationaal Bieronderzoek, tonen aan dat het drinken van bier bij de maaltijd toeneemt. De consument staat open voor nieuwe bierervaringen. Bier blijkt een ideale tafelpartner, dankzij het brede palet aan typische smaken, dat unieke combinaties mogelijk maakt. Steeds meer restaurants, brasseries en eetcafés promoten het drinken van bier bij de maaltijd.

De jury bestaat uit: Jan Laurijssen, Jack Verhoek, Thijs Thijssen, Sander van Werkhoven, Geert Braks (winnaar 2011) en Henri Reuchlin. Het Biergenootschap der Lage Landen, met leden uit de Nederlandse en Belgische Bierwereld, zet zich in voor de promotie van bier.

Woensdag 11 januari 16.00-16.30 uur

Masterclass SVH Meesterkok Lars van Galen & Michel van Riswijk

In de demonstratiekeuken op XpertPlaza verzorgen SVH Meesterkoks Lars van Galen en Michel van Riswijk een masterclass. Van Galen (winnaar Gouden Koksmuts 2011) & Michel van Riswijk werken in de keuken van restaurant De Bloemenbeek in De Lutte (1 Michelin-ster). Organisatie: SVH.

Woensdag 11 januari 16.30 uur

Prijstitreiking: Gastvrijheidsformule Cafés, NK Jonge Koks tot 25 jaar, Lekker Anders.

Donderdag 12 januari, 11.45 uur-12.30 uur

Prijstitreiking Leerbedrijf van het Jaar 2011 Horeca

Algemeen Directeur Alien Cnossen van Kenwerk maakt op donderdag 12 januari op feestelijke wijze de winnaar bekend van de verkiezing Leerbedrijf van het Jaar 2012.

Traditiegetrouw is de muzikale presentatie in handen van Gregor Bak, bekend van tv-programma's als Schoolstrijd, Zo Vader Zo Zoon, De Zingende Zaak en BovenGemiddeld.

Gregor zingt de genomineerden toe en begeleidt zichzelf daarbij op piano. Begin december wordt bekend welke drie genomineerde leerbedrijven in de horeca kans maken om Sheraton Amsterdam Airport Hotel op te volgen dat in 2011 de titel behaalde.

Doel van de verkiezing is om het leren in de praktijk te stimuleren en de waarde van leerbedrijven voor de horeca te onderstrepen. De organisatie is in handen van Kenwerk, in opdracht van de sociale partners in de horeca.

www.kenwerk.nl

Donderdag 12 januari 12.00-12.30 uur

Masterclass SVH Meesterkok Jan Marrees

In de demonstratiekeuken op XpertPlaza verzorgt SVH Meesterkok Jan Marrees een masterclass. Marrees is chefkok van restaurant Bretelli in Weert (1 Michelin-ster).

Organisatie: SVH.

Donderdag 12 januari, 12.45-13.15 uur

Beste gastvrijheidsformule Hotels

Drie teams van hotels presenteren in deze finale hun inspirerende gastvrijheidsformule. Ze krijgen acht minuten de tijd om het publiek en de vakjury met een creatieve, motiverende pitch te overtuigen. Spannend én informatief.

www.gastvrijheidsgilde.nl

Donderdag 12 januari 13.00-13.30 uur

Masterclass SVH Meesterkok Onno Kokmeijer

In de demonstratiekeuken op XpertPlaza verzorgt SVH Meesterkok Onno Kokmeijer een masterclass. Kokmeijer Onno Kokmeijer is chefkok in restaurant Ciel Bleu in Amsterdam (2 Michelin-sterren). Organisatie: SVH.

Donderdag 12 januari, 13.30-14.00

Presentatie baristaboek

Koffie is hot, letterlijk en figuurlijk! Koffiebranderij Peeze, Rijn IJssel Vakschool Wageningen en SVH ontwikkelden samen een werkboek over het expertisegebied koffie, waarmee toekomstige baristi zich voorbereiden op het examen level 1. Op XpertPlaza wordt het eerste baristaboek voor het onderwijs feestelijk gelanceerd. Er is aandacht voor het boek en het belang hiervan voor de branche en voor de samenwerking tussen de drie partijen.

www.svh.nl

Donderdag 12 januari, 14.30-15.15 uur

Studentenevent: Ren je Rot, met Filemon Wesselink

Tijdens het studentenevent 'Ren je Rot' gaan leerlingen gastheer/-vrouw van diverse scholen met elkaar de competitie aan. Daarbij combineren ze snelheid met vakmanschap.

Verslaggever is BNN-presentator Filemon Wesselink.

Onder het oog van een vakjury moeten de deelnemers binnen een bepaalde tijd gerechten en drankjes uitserveren. Een bekende presentator praat het geheel met jeugdig enthousiasme aan elkaar. De beste teams strijden tegen elkaar in de finale. De vakjury kiest de winnaar, die een workshop gastheerschap wint voor zijn/haar school.

'Ren je Rot' is een initiatief van SVH, FNV Horeca en Stichting Voorlichting Leerlingen.

www.svh.nl, www.fnvhoreca.nl, www.horecafe.nl

Donderdag 12 januari, 16.00 uur

Prijsuitreiking: Gastvrijheidsformule Hotels, Lekkerste Fastservicemenu

XpertPlaza – wedstrijdkeukens

Maandag 9 januari, 11.00 uur

Gouden Koksmuts

Acht chefkoks strijden om het Nationaal Kampioenschap om de prestigieuze Gouden Koksmuts 2012, georganiseerd door het Koksgilde. De opdracht luidt: het a la minute bereiden van een amuse en een viergangenmenu voor vier personen op basis van uitsluitend verse ingrediënten, die de deelnemers zelf meebrengen. De amuse moet vegetarisch zijn en in het voorgerecht worden kalfsniertjes of –lever verwerkt en zwezerik. Het tussengerecht bevat Noordzeevis met schaal- en schelpdieren en het hoofdgerecht een rouleau van wild in een eigentijdse presentatie. Het dessert is een surprise van fruit met

meringue.

www.koksgilde.nl

Dinsdag 10 januari, 11.00 uur

NK Leerling-leermeester

Tijdens dit nationaal kampioenschap komen acht teams van leerling & leermeester in actie. Ze bereiden een feestelijk menu voor vier personen, deels met convenience producten. Het gaat om een amuse met langoustines, een trio van verse zalm op Hollandse wijze, roségebraden Hollands lamsbout met mosterdgroenten en een bladerdeegtaartje met een vulling van zachte Hollandse kaas. Het winnende team ontvangt het Gouden Koksmes.

www.koksgilde.nl

Woensdag 11 januari, 11.00 uur

NK Jonge Koks

Het NK voor Koks tot 25 jaar geldt als een vooraanstaande wedstrijd voor grote culinaire talenten in ons land. De finalisten bereiden à la minute een amuse en een driegangenmenu voor vier personen op basis van uitsluitend verse ingrediënten. De amuse bevat gepekeld tong en groenten en het voorgerecht makreel en rivierkreeft. Het hoofdgerecht bestaat uit gebraden eend met saus van appel en het frisse, eigentijdse dessert heeft advocaat als basisingrediënt.

www.koksgilde.nl

Donderdag 12 januari, 14.00 uur

Lekkerste Fastservicemenu

De Stichting de Lekkerste Wedstrijden en het SVO Fastservice Opleidingscentrum organiseren samen de vakwedstrijd Het Lekkerste Fastservicemenu 2012. De deelnemers bereiden ter plaatse drie identieke, complete menu's, die bestaan uit een vlees/vis/snack-component en twee bijlagen. Twee menu's presenteren ze op bord, een derde in een duurzame meeneemverpakking. De kostprijs voor de maaltijd mag maximaal €6 bedragen. De maximale verkoopprijs is €14,50. De top drie ontvangt naast beker en medaille ook een buitenlandse stage.

www.wedstrijden.nl

XpertPlaza – demokeuken

Maandag 9 januari, 16.00-16.30 uur

Tafelen in Nederland – Lekker duurzaam

Kookdemonstratie in het kader van de campagne 'Tafelen in Nederland – Lekker duurzaam'. Drie koks die winnende recepten instuurden voor de campagne koken met streekproducten en combineren die met Nederlandse wijnen. Inschrijving voor de campagne (start: april 2012) is mogelijk tijdens de Horecava.

www.denederlandsekookkunst.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.