

Bijlage: 17 nominaties voor de Horecava Innovation Award 2011

Categorie Food & Beverage

Product: Ola Café Zero° ijskoffie
Leverancier: Unilever Nederland, Rotterdam
Contactpersoon: Robin Misdorp, 06-52023487, robin.misdorp@unilever.com
www.ola.nl

Productinfo: Ola Café Zero is een mix van romige ijskoffie en verfrissende ijskristallen, geserveerd in een to go-koffiebeker, met een inhoud van 180 ml. Te serveren op min. 7 graden. Verkrijgbaar in drie smaken: Espresso, Cappuccino en Mocaccino. Het concept voorziet in een opvallende vriezer om de verkoop te stimuleren.

Jury: "Een lekker en prima product dat inspeelt op de grote populariteit van koffievarianten. Het effect van de ijspareltjes op je tong is mooi en verrassend. Geschikt voor consumptie ter plaatse, maar ook onderweg. Een toegankelijk product, dat breed inzetbaar is in horeca en catering. De to go-beker is passende, eigentijdse verpakking."

Product: Tjoepy kaviaar
Leverancier: Persian Caviar, Den Haag
Contactpersoon: Hossein Akef, 070-3225394, info@persiancaviar.nl,
www.persiancaviar.nl

Productinfo: Persian Caviar wil kaviaar opnieuw op de horecakaart zetten en ontdoen van het luxe, te dure imago. Tjoepy, Baerii kaviaar van in Frankrijk en China gekweekte Siberische steur, is verpakt in éénpersoons blikjes van 10 gram, met een inkoopprijs onder 10 euro.

Jury: "Het Tjoepy-concept is een leuke, laagdrempelige manier om kaviaar onder de aandacht te brengen bij de horecagast. Mooie blikjes, die zich prima lenen voor upselling bij een fles champagne of prosecco. Smaakt goed en draagt bij aan de culinaire beleving in restaurants of clubs."

Product: Chocolatte, chocotabletten voor warme chocolademelk
Leverancier: Koffiebranderij Peeze, Arnhem
Contactpersoon: Jenny Berenpas, 026-3622422, info@peeze.nl,
www.peeze.nl,

Productinfo: Chocolatte bestaat uit chocoladetabletten voor bereiden van warme chocolademelk. Gemaakt van duurzame, Belgische chocolade, met Max Havelaar-keurmerk en EKO-keurmerk. Per portie verpakt in een luxe sachet en te presenteren in een bijpassend, zwart houten kistje (zoals bij thee). Drie smaken: melk, puur en wit.

Jury: "Een lekker product, gemaakt van prima kwaliteit chocolade, met een verrassende, fraaie presentatie. Bovendien duurzaam. Met een interessante prijs-kwaliteitverhouding. Zorgt voor beleving bij de gast."

Product: Kate's Cakes, cup cakes
Leverancier: CSM Benelux, Bergen op Zoom
Contactpersoon: Elly Nijs, 0800-8647767, elly.nijs@csmglobal.com,
www.molco-foodservice.nl

Productinfo: Kate's Cakes bestaat uit een assortiment van vijf felgekleurde mini-cakejes naar Angelsaksisch recept. Bekend uit de tv-serie 'Sex and the City', nu ook verkrijgbaar in Nederland. Met de smaken Wild Blueberry, Triple Chocolate, Caramel, Vanilla en Strawberry Yoghurt. Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen bereid.

Jury: "Leuk en lekker. Goede textuur, smeug van smaak. Ziet er vrolijk uit. De ambachtelijke presentatie van de cakejes vormen in combinatie met de kleurrijke promotiematerialen een aantrekkelijk concept. De link naar 'Sex and the City' maken Kate's Cup Cakes een hot item op de menukaart."

Categorie Interior & Design

Product: LightOnArt – LED-sfeerdecoraties
Leverancier: LightOnArt, Berkel en Rodenrijs
Contactpersoon: Ronald Zandwijk, 010-5111846, rbz@lightonart.com,
www.lightonart.com

Productinfo: LightOnArt levert ingelijste prints die aan de achterkant worden aangelicht met LED-verlichting. De intensiteit van het licht is te regelen met een dimmer. De foto's worden digitaal op een hoogwaardige stof gedrukt en in een aluminium frame gespannen. Prints kunnen gemakkelijk vervangen worden.

Jury: "Een sfeerverhogend, decoratief concept dat voor een grote groep bedrijven haalbaar is. Als ondernemer kun je ook zelf beelden aanleveren, waardoor je een geheel eigen stijl krijgt. Energiezuinige LED-verlichting is een pluspunt, evenals de dimfunctie. Geschikt voor veel horecaruimtes."

Product: Scenario GN Buffetconcept
Leverancier: Porzellanfabrik Schönwald, Schönwald (Duitsland)
Contactpersoon: D. Grönke, 0049-9287562193, groenke.d@schoenwald.com,
www.schoenwald.com

Productinfo: Een eigentijdse design invulling van het ontbijt-, lunch- of dinerbuffet, ontworpen door designer Carsten Gollnick. De porseleinen schalen en kommen rusten in strakke, houten bakken. Leverbaar met bijpassende borden of fingerfoodschaaltjes. Alle onderdelen zijn vervaardigd volgens de gastronomische standaardmaten.

Jury: "Een lust voor het oog, mooie strakke presentatie. Scenario GN draagt bij aan een betere, kwalitatieve uitstraling van een buffet. Door modulaire opbouw is het concept flexibel en breed in te zetten. De leverancier laat zien dat je verder kunt denken dan roestvrijstaal."

Product: Vertigo Pro Serveerpyramide
Leverancier: Durobor S.A., Soignies (België)
Contactpersoon: A.C. Guillaume, 0032-67282711, marketing@durobor.com,
www.durobor.com

Productinfo: De Vertigo Pro is een glazen piramide om culinaire creaties te presenteren op tafel. De piramide telt drie etages waarop amuses, tapas of fingerfood gelegd kan worden. Ook geschikt voor minigerechtjes of als alternatief voor de kaasplank. Bovenop komt een vierde element dat het geheel afsluit. Gemaakt van bestendig, duurzaam glas.

Jury: "Een speelse en verrassende vorm om gerechtjes te presenteren. Draagt bij aan de beleving voor de gast. Brede toepasbaarheid – van amuse tot en met dessert – spreekt aan. Ook geschikt voor 'shared dining' (delen aan tafel). De inkoopprijs van nog geen tien euro, zorgt voor prima prijs-kwaliteitverhouding."

Product: Rendiermospanelen en andere akoestische elementen
Leverancier: Buro voor Akoestische Zaken, Rotterdam
Contactpersoon: Jeroen Besteman, 088-1010650, jeroen@akoestischezaken.nl,
www.akoestischezaken.nl

Productinfo: Het Buro voor Akoestische Zaken biedt een range aan design oplossingen om de akoestiek in een horecaruimte te verbeteren. De inzending bestaat uit lampen, vazen en ecologische wandpanelen gemaakt van rendiermos. De laatste is verkrijgbaar in 13 natuurlijke tinten, de lampen (met LED-licht) en vazen in diverse eigentijdse vormen.

Jury: "Een complete range met verrassende, innovatieve en artistieke design elementen om de akoestiek in een ruimte te optimaliseren en geluidsproblemen op te lossen. Vooral de 'green wall' van Noors rendiermos valt op. Een natuurlijk product dat helemaal in de huidige tijd van duurzaamheid past."

Categorie Equipment & Services

Product: Flutewijnkast 'bubbles by the glass'
Leverancier: Enosafe, Dordrecht
Contactpersoon: Jan Pieter de Vlieger, 078-6226227, jpdv@me.com,
www.enosafe.nl

Productinfo: Flute is een wijnklimaatkast, die het mogelijk maakt mousserende wijn per glas aan te bieden, zonder waste van half onverkochte flessen. Champagne, cava, prosecco etc. behouden volgens Enosafe 14 dagen lang mousse, aroma en smaak. De Flute kan door het eigentijdse design prima in het zicht van de gasten geplaatst worden.

Jury: "Een mooie oplossing voor de wens om meerdere mousserende wijnen per glas te kunnen verkopen. Knappe innovatie, omdat de druk per soort mousserende wijn kan verschillen en omdat het behoud van bubbels altijd zeer lastig is. Bovendien fraaie presentatie van de wijnen in de strak vormgegeven klimaatkast."

Product: M-iQ vaatwerkspoelmachine
Leverancier: Meiko Nederland, Barendrecht
Contactpersoon: P. Vliet, 01806-44366, vlp@meiko.nl, www.meiko.nl

Productinfo: De Meiko M-iQ combineert diverse innovaties in de wereld van professionele vaatwassers. Het leidt tot lagere exploitatiekosten, door minder gebruik van water, energie en wasmiddelen en energierugwinning. Minder loonkosten door automatische reiniging. Geen extra investering voor afzuiging. Lagere onderhoudskosten.

Jury: "Een uitstekend voorbeeld hoe je als fabrikant van apparatuur het milieu een dienst kunt bewijzen en de ondernemer geld laat besparen. De combinatie van innovaties leidt tot een intelligente, efficiënte vaatwerkspoelmachine, die goed te bedienen is en bijdraagt aan een verantwoorde bedrijfsvoering."

Product: PlacePad Gastro, anti-slipmat voor snijplanken
Leverancier: Interhal Benelux, Alblasserdam
Contactpersoon: Wim de Jager, 078-6992990, dejager@interhal.nl, www.interhal.nl

Productinfo: De PlacePad Gastro is een speciaal ontwikkelde mat, die voorkomt dat snijplanken tijdens het werk verschuiven. De mat is aan beide zijden gefixeerd en plakt daardoor stevig aan zowel werkblad als snijplank. Het product is hygiënisch in gebruik, want neemt geen vocht op en is vaatwasbestendig.

Jury: "Een prima oplossing voor de kok. Weg met de vaatdoek of het keukenpapier onder de snijplank. Draagt bij aan een hygiënische werkomgeving en voorkomt dat je mes uitschiet omdat je snijplank gaat schuiven. Gewoon een handig product voor een veel voorkomend probleem. En mooi dat de mat afwasbaar is."

Product: KeyKeg, lichtgewicht fust voor bier, wijn of frisdrank
Leverancier: Lightweight Containers, Den Helder
Contactpersoon: Robbert-Jan Knoppers, 0223-661088,
r.knoppers@lightweight-containers.com, www.keykeg.com

Productinfo: De KeyKeg is een universeel, lichtgewicht fust voor bier, wijn of frisdrank. Bestaat uit een kunststof bol met fitting en binnenzak en een kartonnen ombouw. Kan stalen fusten en vaatjes vervangen. Alle onderdelen zijn, recyclebaar, statiegeldvrij en gemakkelijker te tillen. Breder assortiment tapbieren of tapwijnen mogelijk omdat geen retourtransport nodig is.

Jury: "Handige vervanging van zware, stalen fusten. Maakt het voor de individuele ondernemer mogelijk bieren van ver te importeren of van kleine brouwers elders in het land, zonder in te zitten over terugsturen fusten en terug ontvangen statiegeld. Nog een belangrijk voordeel: bier en wijn blijven langer houdbaar in deze vaten."

Categorie Concepts & Co-Creation

Product: JUM – take it light
Leverancier: Nedap, Groenlo
Contactpersoon: Lissa Kooijman, 06-53667853, lissa.kooijman@nedap.com
www.jummen.nl

Productinfo: JUM is een intelligent bord dat de gast tijdens het diner helpt om met juiste snelheid te eten. Als je een hap neemt, licht het JUM-bord op. Als het licht weer gedoofd is, kan een volgende hap worden genomen. Ontwikkeld om overgewicht tegen te gaan. Pilot uitgevoerd in Catharina Ziekenhuis Eindhoven.

Jury: “Knappe innovatie, door ‘dwars denken’ over food. Bedenk het maar: de omgeving aanpassen, waardoor eetgedrag wordt beïnvloed, in de strijd tegen overgewicht. Zorgt bovendien voor een bijzondere beleving, door het oplichtende bord. Prima voor de zorg, maar goed dat ook horecabedrijven interesse tonen.”

Product: Culinair Inspiratieboek ‘Smaakvrienden Groenten’
Leverancier: Taste to Taste, Velp
Contactpersoon: Angélique Schmeinck, 06-53723440, info@tastetotaste.nl,
www.tastetotaste.nl

Productinfo: Het inspiratieboek ‘Smaakvrienden’ is een handreiking naar professionele koks om op praktische en dynamische wijze culinaire ideeën te ontwikkelen. Via ‘culinair mindmappen’ laat het ingrediënten, bereidingen en technieken zien die een smaakrelatie met elkaar hebben, zodat combineren en variëren met groenten eenvoudiger wordt.

Jury: “Een nieuwe manier van creatief denken en van verbanden leggen in onze Nederlandse culinaire wereld. Een briljant inspiratieboek dat chefs in horeca, catering en zorg helpt om nieuwe smaakcombinaties te ontdekken, voor ieder seizoen. Zo maak je duurzame groenten sexy en tasty, zo verzamel je ‘smaakvrienden’.”

Product: Eten in de Blob / BLB dining
Leverancier: Ontwerpstudio Annelies Hermsen, Horeca Development, VIP Catering, Martie Dekkers Communicatie
Contactpersoon: Annelies Hermsen, info@annelieshermsen.nl, www.etenindeblob.nl

Productinfo: BLB dining is een tijdelijke horecaformule, op basis van samenwerking tussen cateraar, fooddesigner, interieurontwerper en marketeer. Een culinaire pop up (drie maanden) waarbij chefkok en fooddesigner nauw samenwerken. In warm, eigentijds decor. Locatie: de Blob, een deels leegstaand druppelvormig pand in hartje Eindhoven.

Jury: “Met dit project wordt op zeer innovatieve manier ingespeeld op de trend van pop up concepten in de horeca. Een inspiratiebron voor veel partijen in de markt om gelijksoortige verrassende concepten te ontwikkelen. Het resultaat van een bijzondere coalitie, waarbij partijen op alle fronten samenwerkten, met prachtig eindproduct.”

Product: Op koffiedik gekweekte oesterzwammen/shii take
Leverancier: GRO Mushrooms, La Place, Vroegop-Windig
Contactpersoon: Jan Willem Bosman Jansen, 072-5072233,
janwillem@gro-holland.com, www.gro-holland.com

Productinfo: Green Recycled Organics zoekt samenwerking met agf-distributeur Vroegop-Windig en restaurantketen La Place. Vroegop-Windig brengt de koffiedrab van La Place (220 ton per jaar) naar GRO, die het hergebruikt voor de duurzame teelt van paddenstoelen. Oesterzwammen en shii-take gaan vervolgens weer terug naar La Place.

Jury: “Een groots initiatief op het gebied van cradle to cradle, waarbij horecabedrijf, transporteur-grossier en teler intensief samenwerken. Prachtig voorbeeld van eigentijds ketendenken en van verantwoord ondernemerschap. Een project dat op brede schaal navolging verdient in horeca en catering.”

Product: IJgenweis, duurzaam horecaconcept
Leverancier: SAB Catering, Zwanenburg ism Staatsbosbeheer
Contactpersoon: Patricia Lipplaa, 020-4079200, patricialipplaa@sabcatering.nl,
www.sabcatering.nl

Productinfo: IJgenweis is een duurzaam horecaconcept van SAB Catering voor bosbrasseries bij bezoekerscentra Staatsbosbeheer. Maatschappelijk verantwoord ondernemen, biologische- en streekproducten, het milieu en onthaasting staan centraal. Samenwerking met Staatsbosbeheer. Vijf locaties met ieder een eigen streekmenukaart.

Jury: "Prachtig voorbeeld van een cateraar met lef. Inspelend op de grote trends van duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen. Goed uitgewerkt concept, met een creatieve invulling per vestiging en perfect passend in de natuurlijke omgeving. Met gezonde, biologische producten, geserveerd in een prettige ambiance."