



# HORECAVA

INNOVATION AWARD 2019

Schrijf nu in voor de Horecava Innovation Award 2019



Zet uw product of dienst op de kaart

**Win een Horecava Innovation Award**

**7-10 januari 2019**

**rai**  
AMSTERDAM

Uitreiking Horecava Innovation  
Award aan overall winnaar  
Pure Pacific Yellowtail



## Heeft u een nieuw product of nieuwe dienst? Dan moet de gehele foodservice industrie dat weten, toch? Daarom reikt de Horecava voor de 19<sup>e</sup> keer de Horecava Innovation Award uit, dé prijs voor de beste innovatie in de branche.

Treedt u in de voetsporen van Pure Pacific Yellowtail, Formitable, Rebottled glas, Ælement Fusion en vele andere prijswinnaars uit het verleden en krijgt uw product of dienst een immense boost?

### Doe dan mee! U krijgt:

- (Uitgebreide) publicatie in vakbladen en landelijke, regionale en lokale media.
- Beoordeling door een deskundige jury uit de vakwereld.
- Uitgebreide aandacht op onze social-mediakanalen, nieuwsbrieven en op de site.
- Een display in het InnovationLAB waar u uw product of dienst kunt tonen aan bijna ruim 66.000 bezoekers aan de Horecava\*.
- En natuurlijk kans op de Award met alle publicatie die daarbij hoort.

*\*Ook niet genomineerde producten (die voldoen aan de criteria van inzending) kunnen tegen betaling een display krijgen op het InnovationLAB. Informatie hierover wordt na 14 november toegezonden.*

### De overall winnaar krijgt ook:

- Eeuwige roem én de officiële Horecava Innovation Award bokaal.

**Kortom: het meedoen aan én het winnen van de Award betekent voor veel deelnemers een stevige omzetimpuls! En dit alles voor een kleine moeite!**

## INSCHRIJVEN

1. U bent exposant: ga naar het Exponenten Portaal van de Horecava <http://ep.rai.nl/nl>.  
U bent geen exposant: ga naar [www.horecava.nl/innovaties](http://www.horecava.nl/innovaties) voor het aanvragen van inlogcodes.
2. Ga naar het tabblad 'Marketing & Promoties' en klik op de button 'Nieuwe producten'.
3. Vul het eerste vragenformulier in.
4. Klik op de button om u in te schrijven voor de Horecava Innovation Award en vul het tweede formulier in.
5. Bewaar uw gegevens door de 'Save' button.
6. Binnen twee weken ontvangt u een ontvangstbevestiging van het Horecava team met informatie over het opsturen van uw product.

Inschrijven voor de Horecava Innovation Award kan **tot en met 26 oktober 2018**, deelname is gratis. Uw inzending dient uiterlijk vrijdag 2 november 2018 binnen te zijn bij de beursorganisatie:

### DB Schenker Logistics Nederland

c/o HORECAVA Innovation Award 2019, Amsterdam  
<Organisatie naam> <Standnummer>  
Europaplein 2-22 / P9  
1078 GZ AMSTERDAM

## CATEGORIEËN

Een onafhankelijke jury van ondernemers, deskundigen en vakjournalisten beoordeelt alle inschrijvingen door middel van het testen, bekijken en proeven van de ingestuurde producten om tot vier nominaties in de volgende categorieën te komen.

### Food & Beverage

Nieuwe en vernieuwende producten met nieuwe smaken, smaakcombinaties of toepassingen. Vernieuwend in de markt, verrassend voor de gast, bedrijfseconomisch interessant voor de ondernemer. Alle voedingsmiddelen (in alle staten van verwerking; van vers tot kant-en-klaar) en dranken. Ook food & beverage producten uit streek en regio vallen binnen deze categorie. Direct bij inschrijving de bereidingswijze meezenden.

### Equipment & Services

Producten/systemen die het werk voor ondernemers en medewerkers vergemakkelijken, verlichten, verminderen, bespoedigen of veraangenamen. Technieken die zorgen voor betere kwaliteit van het horecaproduct. Prestatie-verhogende apparatuur, technologie (bijvoorbeeld robots), installaties en gereedschappen.

Diensten die de bedrijfsvoering van het horecaproduct verbeteren. Opleidingen & trainingen, productconcepten, boeken etc. Indien aanwezig ontvangt de jury graag TNO/adviesrapporten bij de inzending.

### Concepts, Interior & Design

Producten (voor interieur en exterieur) die bijdragen aan een betere uitstraling van bedrijven; die voor gasten sfeer- en comfort-verhogend zijn; die voor beleving zorgen; die bijdragen aan hogere omzetten. Voorbeelden kunnen zijn meubilair & stoffering, verlichting, servies, bestek & glaswerk, decoraties.

Voor de consument/gast nieuwe of vernieuwende, onderscheidende concepten (ideeën of systemen). Voor de horeca, uitgebreide productconcepten en concepten waarbij meerdere marktpartijen/leveranciers betrokken zijn.

Ook een nieuw/vernieuwd onderdeel of procedé van een bestaand concept. Bijvoorbeeld een uitgifteconcept of hotelconcept. Maar ook co-creatie tussen businesspartners, nieuwe organisatie- of businessmodellen.

### Digital, Apps & Social Media

Mobiele en digitale toepassingen voor gasten/consumenten en/of ondernemers binnen de horeca en foodservice die de kwaliteit en beleving vergroten en/of het ondernemen makkelijker maken en/of het rendement verhogen. Hieronder verstaan we onder andere wearables, apps, cloud oplossingen, online communities, loyaliteitsprogramma's, (big) data toepassingen en slimme marketing, CRM, operationele tools & software. NB: De jury ontvangt graag een demonstratie versie van de inzending.

## BELANGRIJKE DATA

### 26 oktober 2018

Deadline inschrijving

### 2 november 2018

Deadline inzenden producten naar RAI Amsterdam

### 6 november 2018

Jurering inzendingen

### 13 november 2018

Bekendmaking genomineerden

### 4 december 2018

Verdediging: de genomineerden krijgen de kans om hun product te verdedigen voor de jury

### 7 januari 2019

Bekendmaking winnaars op de eerste beursdag. Ook wordt dan de Karel de Vos prijs uitgereikt.

## CRITERIA

Iedere leverancier kan inzenden, ook als u niet exposeert op Horecava 2019. Zolang de innovatie maar bijdraagt aan omzet of margeverhoging, kwaliteitsverbetering, kostenverlaging en efficiënter en/of veiliger werken.



*Innovatie is geen toevalstreffer, maar een bedrijfscultuur. Als je dagelijks bezig bent met nieuwe innovatieve concepten, vergeet je wel eens hoe bijzonder een innovatie kan zijn. Wanneer je de Horecava Award wint, word je door de markt er toch weer op geattendeerd en dat heeft bijgedragen aan een zeer succesvolle introductie van deze productgroep, die rijp is voor uitbreiding. Al op de Horecava kregen we meer aanloop alleen al vanwege de Award, maar zeker ook in de maanden erna zijn er meer productpresentaties geweest dan anders met een introductie.*

### Manfred Lukkezen

Directeur Business  
Unit Foodservice,  
Verstegen Spices & Sauces

## JURY

De onafhankelijke jury bestaat uit ondernemers, deskundigen en vakjournalisten uit de horecabranche.

### Juryvoorzitter:



**Hayk Simons,**  
Question Mark Group

### Karel de Vos Duurzaamheid Award:



**Puck Kerkhoven,**  
Culinair journalist,  
auteur en food writer /  
Eigenaar Redfox Media



**Joke van der Wijngaart,**  
COO Modefabriek.  
Voormalig Beursmanager  
Horecava

### Food & Beverage:



**Ronald van den Noord,**  
Restaurateur / event-  
cateraar en interim  
manager voor horeca  
gerelateerde bedrijven



**Chris Cramer,**  
Cramer Consultancy &  
Events



**Marcel de Leeuw,**  
Chef2Chef Manager,  
Nestle Professional



**Marjan Ippel,**  
Foodtrendsanalist,  
Talkin'food

### Equipment & Services:



**Uwe Reimer**  
Hoshizaki Europe B.V. -  
Directeur BENELUX  
Voorzitter NVLG



**Ab Hannema,**  
Chef/owner  
De Hoornse Kogge



**Maarten Wessels,**  
Columnist bij Entree  
Magazine



**Marjon Prummel,**  
Hoofdredacteur Misset  
Horeca, Snackkoerier  
en Misset Catering

### Concepts, Interior & Design:



**Anneke Lukkezen,**  
Lukkezen Horeca  
Productnieuws



**Gerben van der Molen,**  
Stars Design



**Guendaline Stinkens,**  
Directeur Hospitality  
De Baak



**Monique Willemse,**  
Momoko visions trends  
concepts – Visieontwik-  
kelaar – Hospitality &  
Food visieontwikkeling  
en implementatie voor  
care & cure

### Digital, Apps & Social Media:



**Hugo Maat,**  
Koninklijke Horeca  
Nederland (KHN),  
Manager Commerciële  
Relaties (voorheen  
Kennis- en Innovatie-  
manager van KHN)



**Frank Lindner,**  
Senior editor &  
trendwatcher Food  
Inspiration



**Jip Rietveld,**  
Student Rechten



**Marleen Visser,**  
Marleen Visser  
Digital Productions

## CRITERIA & VOORWAARDEN HORECAVA INNOVATION AWARD 2019

Deelname staat open voor alle fabrikanten en leveranciers die producten (gaan) leveren aan de Nederlandse horeca en/of cateringsector. Deelname aan de Horecava Innovation Award is gratis.

### INSCHRIJVEN VOOR HORECAVA INNOVATION AWARD

- 1) Inschrijven kan door het online inschrijvingsformulier in het Exponenten Portaal compleet in te vullen voor **vrijdag 26 oktober 2018**
- 2) Alle inschrijvingen ontvangen na inschrijving een verzoek om het product in te zenden voor vrijdag 2 november. Er is een koelkast en vriezer aanwezig voor de Food & Beverage producten. Vergeet niet uw producten te labelen met uw bedrijfsnaam en stand nummer (ook niet-standhouders kunnen meedoen). En duidelijk aan te geven of het een product betreft dat in de koelkast of vriezer bewaard moet worden.
- 3) Alle producten moeten beschikbaar zijn voor de jury tijdens de eerste jurydag op 6 november vanaf 10.00 uur bij RAI Amsterdam. Inzendingen moeten werkend zijn en gereed voor gebruik (plug and play).
- 4) Inzendingen in de categorie Food & Beverage hebben de gelegenheid bederfelijke of verse producten op dinsdag 6 november 2018 vóór 10.00 uur aan te leveren bij RAI Amsterdam. Belt u in dat geval het Horecava team 020 - 549 1212 om dit af te stemmen. NB. De bereidingswijze van het product dient bij uw inschrijving bijgevoegd te zijn.
- 5) Producten die na 27 oktober 2017 (sluitingsdatum editie 2018) op de Nederlandse markt zijn verschenen of verschijnen voor of tijdens Horecava 2019 kunnen worden ingezonden om mee te doen aan de Horecava Innovation Award 2019.

**LET OP: De jury beoordeelt alleen producten/diensten die daadwerkelijk ingezonden worden.**

### ALGEMEEN

Inzendingen moeten innovatief zijn. Dit kunnen nieuwe ideeën, technologieën, producten/diensten of processen/manieren van organiseren zijn maar ook significante verbetering van bestaande.

De innovaties moeten als vernieuwend worden gezien in de foodservice bedrijfstak, waaronder horeca- en cateringbedrijven. Innovaties leiden tot een verandering en hebben waarde, marginaal of revolutionair.

Innovaties hebben een positief effect op (een combinatie van) bijvoorbeeld:

- de prestaties
- de gastbeleving - service
- de concurrentiepositie
- de omzet en marges
- de kwaliteit
- de veiligheid
- de efficiëntie en effectiviteit
- het milieu

Innovaties kunnen niet los worden gezien van goede plannen en marketing. Deze aspecten worden meegenomen in de beoordeling van de inzendingen.

De inzendingen moeten aan minimaal één, maar liefst meerdere, van de genoemde kwaliteiten voldoen. Verder kijkt de jury naar zaken als de aanschafkosten, total cost of ownership en de ROI.

### INZENDINGEN

Alle inzendingen moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:

- 1) De inschrijvingsmodule is volledig ingevuld – inclusief motivatie van inzending (waarom is het product innovatief?) en bij de categorie Food & Beverage inclusief bereidingswijze.
- 2) De inzender levert een uitgebreide schriftelijke omschrijving van het product in de vorm van een flyer of handleiding bij aflevering van het product voor de jurydag. Wij adviseren u een productfilm mee te sturen.
- 3) De inzender stuurt het betreffende product op of laat dit bij de RAI afleveren. Het product dient **uiterlijk vrijdag 2 november 2018** in het bezit van de organisatie van de wedstrijd te zijn.
- 4) Inzendingen 'onder embargo' inzenden is niet toegestaan, de organisatie behoudt zich het recht voor de genomineerde producten half november bekend te maken.

- 5) Op punt 1 t/m 4 gelden de volgende uitzonderingen:
  - a. Bederfelijke, verse producten dienen in overleg met de organisatie op **dinsdag 6 november 2018** vóór 10.00 uur aangeleverd te worden bij RAI Amsterdam.
  - b. Bij producten die nog niet op de markt zijn verschenen kan het voorkomen dat het product pas tussen 7 november 2017 en 1 januari 2018 voorhanden komt. In dit geval dient er zeer uitgebreide informatie en foto-/film-documentatie aangeleverd te worden.
  - c. **NB. Voor alle categorieën geldt dat de jury alleen producten kan beoordelen die daadwerkelijk beschikbaar zijn (een prototype voldoet). Producten die niet of niet tijdig worden ingezonden, terwijl ze niet onder a. of b. vallen, komen niet voor beoordeling in aanmerking.**
- 6) Alle schriftelijk ingezonden informatie alsmede meegevoerde foto's, cd-roms, dvd's en illustraties blijven eigendom van de organisatie van de wedstrijd.
- 7) Alle ingezonden producten in de categorie Food & Beverage blijven eigendom van de organisatie van de wedstrijd.
- 8) Voor ingezonden producten in de categorieën Equipment & Services, Concepts, Interior & Design en Digital, apps & Social Media geldt het volgende: inzenders geven aan of ze het betreffende product retourneren. Het Horecava-team laat tijdig weten waar en wanneer producten weer af te halen zijn.
- 9) De organisatie van de Horecava Innovation Award en andere betrokkenen kunnen niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele beschadigingen aan producten tijdens opslag of beoordeling. Deelname geschiedt voor eigen rekening en risico. Deelname geschiedt voor eigen rekening en risico.
- 10) De organisatie regelt opslag voor de ingezonden producten tot twee weken na de eerste jurybijeenkomst (dinsdag 20 november 2018). Indien producten na deze datum niet zijn opgehaald worden deze door de organisatie ingenomen.
- 11) Genomineerden en winnaars mogen hun producten bij RAI Amsterdam, al naar gelang, tot uiterlijk 10 januari 2019 laten staan. Indien producten na deze datum niet zijn opgehaald worden deze door de organisatie ingenomen.
- 12) Het product dient het intellectueel eigendom van de inzender te zijn en/of te vallen onder zijn auteursrecht. Bij geïmporteerde producten, dient inzender het exclusief distributierecht te hebben.

### CATEGORIEËN

Producten kunnen ingezonden worden in vier categorieën:

#### Categorie 1: Food & Beverage

Nieuwe en vernieuwende producten met nieuwe smaken, smaakcombinaties of toepassingen. Vernieuwend in de markt, verrassend voor de gast, bedrijfseconomisch interessant voor de ondernemer. Alle voedingsmiddelen (in alle staten van verwerking; van vers tot kant-en-klaar) en dranken. Ook food & beverage producten uit streek en regio vallen binnen deze categorie. Direct bij inschrijving de bereidingswijze mee zenden.

#### Categorie 2: Equipment & Services

Producten/systemen die het werk voor ondernemers en medewerkers vergemakkelijken, verlichten, verminderen, bespoedigen of veraangenamen; Technieken die zorgen voor betere kwaliteit van het horecaproduct. Prestatie-verhogende apparatuur, technologie (bijvoorbeeld robots), installaties en gereedschappen. Diensten die de bedrijfsvoering van het horecaproduct verbeteren. Opleidingen & trainingen, productconcepten, boeken etc. Indien aanwezig ontvangt de jury graag TNO/adviesrapporten bij de inzending.

#### Categorie 3: Concepts, Interior & Design

Producten (voor interieur en exterieur) die bijdragen aan een betere uitstraling van bedrijven; die voor gasten sfeer- en comfort-verhogend zijn; die voor beleving zorgen; die bijdragen aan hogere omzetten. Voorbeelden kunnen zijn meubilair & stoffering, verlichting, servies, bestek & glaswerk, decoraties.

Voor de consument/gast nieuwe of vernieuwende, onderscheidende concepten (ideeën of systemen). Voor de horeca, uitgebreide productconcepten en concepten waar bij meerdere marktpartijen/leveranciers betrokken zijn.

Ook een nieuw/vernieuwd onderdeel of procedé van een bestaand concept. Bijvoorbeeld een uitgifteconcept of hotelconcept. Maar ook co-creatie tussen businesspartners, nieuwe organisatie- of businessmodellen.

#### Categorie 4: Digital, apps & Social Media

Mobiele en digitale toepassingen voor gasten/consumenten en/of ondernemers binnen de horeca en foodservice die de kwaliteit en beleving vergroten en/of het ondernemen makkelijker maken en/of het rendement verhogen. Hieronder verstaan we onder andere wearables, apps, cloud oplossingen, online communities, loyaliteitsprogramma's, (big) data toepassingen en slimme marketing, CRM, operationele tools & software. NB: De jury ontvangt graag een demonstratie versie van de inzending.

#### Aanvullende bepalingen:

- 1) Deelnemers mogen meerdere producten inzenden.
- 2) De jury is bevoegd een product in een andere (dan opgegeven) categorie te plaatsen.
- 3) Inzendingen dienen **uiterlijk vrijdag 2 november 2018** binnen te zijn bij de beursorganisatie: **DB Schenker Logistics Nederland c/o HORECAVA Innovation Award 2019, Amsterdam**  
**<Organisatiennaam> <Standnummer>**  
**Europaplein 2-22/ P9**  
**1078 GZ AMSTERDAM**
- 4) De genomineerde producten zijn te zien, te proeven of uit te proberen op Horecava 2019.
- 5) Genomineerden zijn vertegenwoordigd bij bekendmaking en prijsuitreiking tijdens de eerste dag van de Horecava op maandag 7 januari 2019.
- 6) De winnaar van de Duurzaamheid Award wordt geselecteerd uit alle inzendingen. Zie de criteria hieronder.

#### KAREL DE VOS DUURZAAMHEID AWARD

De Karel de Vos Duurzaamheid Award is in het leven geroepen als eerbetoon aan de initiator en inspirator van de Horecava Innovation Award, Karel de Vos, die in 2012 plotseling overleed, Karel was sinds het begin in 2000 de drijvende kracht achter deze prestigieuze prijs. Met zijn passie voor het horecavak, en frisse kijk op de sector heeft hij velen geïnspireerd en gemotiveerd. Uit alle inzendingen voor de Horecava Innovation wordt de winnaar gekozen van deze wisselprijs, die vanaf 2017 nog meer de focus legt op het aspect duurzaamheid.

#### Criteria:

De Karel de Vos Duurzaamheid Award is voor de innovatie die het meeste blijk geeft van een duurzame, toekomstgerichte visie\*. Die de sector een verfrissende impuls geeft, met een gezonde kans op rendement, geproduceerd met respect voor mens, dier en planeet. *\*"Duurzame ontwikkeling is de ontwikkeling die aansluit op de behoeften van het heden zonder het vermogen van de toekomstige generaties om in hun eigen behoeften te voorzien in gevaar te brengen."* Bron: Platform Duurzaamheid

#### Prijs:

De winnaar ontvangt de Karel de Vos Duurzaamheid Award (de springende vos); een wisselprijs.

#### JURY

- Hayk Simons, Question Mark Group, juryvoorzitter
- Ronald van den Noord, Restaurateur/ eventcateraar en interim manager voor horeca
- Chris Cramer, Cramer Consultancy & Events
- Marcel de Leeuw, Chef2Chef Manager – Nestle Professional
- Marjon Prummel, Hoofdredacteur Misset Horeca, Snackkoerier en Misset Catering
- Frank Lindner, Senior editor & trendwatcher Food Inspiration
- Uwe Reimer, Directeur Benelux, Hoshizaki Europe B.V.
- Anneke Lukkezen, Lukkezen Horeca Productnieuws

- Marjan Ippel, Foodtrendwatcher, Talkin' Food
- Gerben van der Molen, Stars Design
- Hugo Maat, Koninklijke Horeca Nederland (KHN), Manager Commerciële Relaties (voorheen Kennis- en Innovatiemanager van KHN)
- Ab Hannema, Chef/owner De Hoornse Kogge
- Maarten Wessels, Columnist bij Entree Magazine
- Guendoline Stinkens, Directeur Hospitality, De Baak
- Jip Rietveld, Student Rechten
- Marleen Visser, Marleen Visser | Digital productions
- Monique Willemse, Visieontwikkelaar Hospitality & Food, Momoko

#### Karel de Vos Duurzaamheid Award

- Puck Kerkhoven, Culinaire journalist, - auteur en food writer/ Eigenaar Redfox Media
- Joke van der Wijngaart, COO Modefabriek. Voormalig Beursmanager Horecava

#### BEOORDELING

- 1) De inzending wordt beoordeeld door een onafhankelijke, deskundige jury. Deze jury behoudt zich het recht voor inzendingen die niet compleet zijn of niet aan de voorwaarden voldoen, van deelname uit te sluiten.
- 2) Per categorie worden in principe minimaal vier producten genomineerd. Als er voor een categorie minder dan 15 inzendingen komen, behoudt de jury zich het recht voor slechts drie producten of minder te nomineren. De jury kan fabrikanten/leveranciers om aanvullende informatie of producten vragen.
- 3) Genomineerden ontvangen na de eerste jurybeoordeling telefonisch en schriftelijk bericht over hun nominatie. Niet genomineerden ontvangen alleen schriftelijk een bericht. De beslissing van de jury is bindend. Over de uitslag wordt geen discussie aangegaan.
- 4) Dinsdag 6 november 2018 is de eerste jurybeoordeling; hierbij worden de genomineerden gekozen en eventuele kanshebbers voor de Duurzaamheid Award, dat kunnen ook producten zijn die niet genomineerd zijn in hun categorie.
- 5) **De jury nodigt genomineerden uit om op dinsdag 4 december 2018 hun product/dienst te presenteren aan de jury.** (Genomineerden ontvangen na 14 november 2018 meer informatie over de tweede jurybijeenkoms).

#### BELANGRIJKE DATA

- |                        |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| ■ Maandag 2 juli       | Inschrijving live                     |
| ■ Vrijdag 26 oktober   | Deadline inschrijving                 |
| ■ Vrijdag 2 november   | Inzenden producten naar RAI Amsterdam |
| ■ Dinsdag 6 november   | 1e jurydag                            |
| ■ Woensdag 14 november | Bekendmaking genomineerden            |
| ■ Dinsdag 4 december   | 2e jurydag                            |
| ■ Maandag 7 januari    | Bekendmaking winnaars                 |

#### BEURSPRESENTATIE / PRIJZEN

- 1) De organisatie van de Horecava presenteert alle genomineerde producten op het InnovationLAB, de plek waar bezoekers de nieuwste trends, ontwikkelingen en producten terugvinden op de beurs.
- 2) Voor alle niet genomineerde producten die voldoen aan de criteria van inzending is het ook mogelijk om, tegen betaling, een plek te krijgen op het InnovationLAB. Detailinformatie over het plaatsen van uw product op het InnovationLAB wordt na 14 november aan u toegezonden.
- 3) Genomineerden die deelnemen aan Horecava of zich alsnog als deelnemer melden, worden opgenomen in de deelnemerslijst die wordt uitgereikt aan alle Horecava bezoekers.
- 4) Categorie-winnaars en overall winnaar ontvangen een Horecava Innovation Award en worden bekend gemaakt op de eerste beursdag.
- 5) Via persberichten en persgesprekken stelt de beursorganisatie de media op de hoogte van nominaties en winnaars.

Amsterdam, juni 2018

## VOOR MEER INFORMATIE:

Voor meer informatie over de Horecava Innovation Award neemt u contact op met Hilde Veenstra van het beursteam Horecava: **T +31 (0)61 1258977** of [h.veenstra@rai.nl](mailto:h.veenstra@rai.nl)