



HORECAVA

INNOVATION AWARD 2018

Schrijf nu in voor de Horecava Innovation Award 2018



Zet uw product of dienst op de kaart

Win een Horecava Innovation Award

8-11 januari 2018

rai
AMSTERDAM



Heeft u een nieuw product of nieuwe dienst? Dan moet de gehele foodservice industrie dat weten, toch? Daarom reikt de Horecava voor de 18^e keer de Horecava Innovation Award uit, dé prijs voor de beste innovatie in de branche.

Treedt u in de voetsporen van Hemelswater, Creative Chef in samenwerking met Sluik, Sijft, Tjrd 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 63.000 bezoekers aan de Horecava.
- En natuurlijk kans op de Award met alle publicatie die daarbij hoort.

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 Exposanten Portaal van de Horecava <http://ep.raai.nl/nl>.
U bent geen exposant: ga naar 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 27 oktober 2017**, deelname is gratis. Uw inzending dient uiterlijk vrijdag 3 november 2017 binnen te zijn bij de beursorganisatie:

DB Schenker Logistics Nederland

c/o HORECAVA Innovation Award 2018, 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.

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.

BELANGRIJKE DATA

27 oktober 2017

Deadline inschrijving

3 november 2017

Deadline inzenden producten naar RAI Amsterdam

7 november 2017

Jurering inzendingen

14 november 2017

Bekendmaking genomineerden

6 december 2017

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

8 januari 2018

Bekendmaking winnaars op de eerste beursdag. Ook wordt dan de Karel de Vos prijs uitgereikt en de Publieksprijs bekend gemaakt.

CRITERIA

Iedere leverancier kan inzenden, ook als u niet exposeert op Horecava 2018. 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



Edwin Takens,
Eigenaar Takens
Catering, Chefkok
Bimhuis Amsterdam



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



Michiel van Noort,
HTC Advies, Hospitality
& Foodservice Experts



Marleen Visser,
Marleen Visser
Digital Productions

CRITERIA & VOORWAARDEN HORECAVA INNOVATION AWARD 2018

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 Expositanten Portaal compleet in te vullen voor **vrijdag 27 oktober 2017**.
- 2) Alle inschrijvingen ontvangen een verzoek om het product in te zenden. 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. 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 7 november 2017 vóór 10.00 uur aan te leveren bij RAI Amsterdam. Belt u in dat geval 020 - 549 2209 om dit af te stemmen. NB. De bereidingswijze van het product dient wel op uiterlijk vrijdag 3 november binnen te zijn.
- 5) Producten die na 1 januari 2017 op de Nederlandse markt zijn verschenen of verschijnen voor of tijdens Horecava 2018 kunnen worden ingezonden om mee te doen aan de Horecava Innovation Award 2018.

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 efficiency en effectiviteit
- het milieu

Vinnovaties 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?)
- 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.
- 3) De inzender stuurt het betreffende product op of laat dit bij de RAI afleveren. Het product dient **uiterlijk vrijdag 3 november 2017** 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 7 november 2017** 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 retour wensen. 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.
- 10) De organisatie regelt opslag voor de ingezonden producten tot twee weken na de eerste jurybijeenkomst (dinsdag 21 november 2017). 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 11 januari 2018 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.

Categorie 2: Equipment & Services

Producten/systemen die het werk voor ondernemers en medewerkers vergemakkelijken, verlichten, vermindern, 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 3 november 2017 binnen te zijn bij de beursorganisatie:
**DB Schenker Logistics Nederland
c/o HORECAVA Innovation Award 2018,
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 2018.
- 5) Genomineerden zijn vertegenwoordigd bij bekendmaking en prijsuitreiking tijdens de eerste dag van de Horecava op maandag 8 januari 2018.
- 6) De winnaar van de Karel de Vos Duurzaamheid Award wordt geselecteerd uit alle inzendingen. Zie de criteria hieronder.

KAREL DE VOS DUURZAAMHEID AWARD

De Karel de Vos 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 en van naam verandert in Karel de Vos Duurzaamheid Award.

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. Zijn/haar naam wordt erin gegraveerd, met het jaartal erbij.

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 – Nestlé Professional
- Marjon Prummel, Hoofdredacteur Misset Horeca, Snackcoerier en Misset Catering

- Frank Lindner, Senior editor & trendwatcher Food Inspiration
- 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)
- Edwin Takens, Takens Catering en chef kok Bimhuis, Amsterdam
- Maarten Wessels, Columnist bij Entree Magazine
- Guendaline Stinkens, Directeur Hospitality, De Baak
- Michiel van Noort, HTC Advies, Hospitality & Foodservice Experts
- Marleen Visser, Marleen Visser | Digital productions
- Monique Willemse, Visieontwikkelaar Hospitality & Food, Momoko

Karel de Vos Award

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

BEORDELING

- 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 7 november 2017 is de eerste jurybeoordeling; hierbij worden de genomineerden gekozen en eventuele kanshebbers voor de KdV Duurzaamheid Award, die niet zijn genomineerd in hun categorie
- 5) **De jury nodigt genomineerden uit om op woensdag 6 december 2017 hun product/dienst te presenteren aan de jury.** (Genomineerden ontvangen na 14 november 2017 meer informatie over de tweede jurybijeenkomst).

BELANGRIJKE DATA

- Vrijdag 30 juni Inschrijving live
- Vrijdag 27 oktober Deadline inschrijving
- Vrijdag 3 november Inzenden producten naar RAI Amsterdam
- Dinsdag 7 november 1^e jurydag
- Dinsdag 14 november Bekendmaking genomineerden
- Woensdag 6 december 2^e jurydag
- Maandag 8 januari Bekendmaking winnaars

BEURSPRESENTATIE / PRIJZEN

- 1) De organisatie van de Horecava presenteert alle genomineerde producten op een speciaal paviljoen tijdens de beurs.
- 2) Genomineerden die deelnemen aan Horecava of zich alsnog als deelnemer melden, worden opgenomen in de deelnemerslijst die wordt uitgereikt aan alle Horecava bezoekers.
- 3) Categorie-winnaars en overall winnaar ontvangen een Horecava Innovation Award en worden bekend gemaakt op de eerste beursdag.
- 4) Via persberichten en persgesprekken stelt de beursorganisatie de media op de hoogte van nominaties en winnaars.

Amsterdam, juni 2017

VOOR MEER INFORMATIE:

Voor meer informatie over de Horecava Innovation Award neemt u contact op met Janine Sinnige van het beursteam Horecava: **T +31 (0)20 549 22 09** of j.sinnige@rai.nl