

HORECAVA INNOVATION AWARD 2023

Zet je innovatie op de kaart

**SCHRIJF JE
NU IN!**



HORECAVA
INNOVATION AWARD 2023

INFORMATIE VOOR DEELNAME

rai
AMSTERDAM

**Maak kans
op o.a.
Exclusieve
Giftvoucher
PS in
Foodservice**



**Heb je een nieuw product of nieuwe dienst?
Dan moet de gehele foodservice industrie dat weten,
toch? Daarom reikt Horecava voor de 22e keer
de Horecava Innovation Award uit, dé prijs
voor de beste innovatie in de branche.**

Treed in de voetsporen van Enjay, Ozarka, Sugo Pizza, Scanfie en D'Arta en vele andere prijswinnaars uit het verleden. Krijgt jouw product of dienst een immense boost? Of maak kans op de Duurzaamheid Award Karel de Vos.

Doe dan mee! Je ontvangt:

- (Uitgebreide) publicatie in vakbladen en landelijke, regionale en lokale media.
- Beoordeling door een deskundige jury uit de vakwereld.
- Uitgebreide aandacht op onze socials, nieuwsbrieven en op de site.
- Een display in het TrendLAB waar je jouw product of dienst kunt tonen aan ruim 60.000 bezoekers.
- De winnaar ontvangt een PS in Foodservice Exclusieve Giftvoucher: halfjaar zichtbaarheid bij groothandels en afnemers via PS in Foodservice. Exposure via het PS FoodBook en de socialmediakanalen, nieuwsbrieven en website van PS in Foodservice. De exacte invulling van deze incentive wordt afgestemd op het karakter van het winnende product of dienst.
- Natuurlijk kans op de Award met alle publicatie die daarbij hoort.
- Kans om de Duurzaamheid Award Karel de Vos te winnen.

De overall winnaar krijgt ook:

- Eeuwige roem én de officiële Horecava Innovation Award wisselbokaal.

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. Ga naar de volgende pagina om je zowel als exposant of niet-exposant in te schrijven <https://www.horecava.nl/horecava-innovation-award-2023/>
2. Ga naar het tabblad 'Promotie' en klik op 'Nieuwe Producten / Services & Horecava Innovation Award'. Klik vervolgens op de button 'Nieuw product of services toevoegen'.
3. Vul het vragenformulier in.
4. Bewaar je gegevens door op de 'Save' button te klikken. Vervolgens klik je op 'Aanmelden voor HIA'.
5. Binnen twee weken ontvang je een ontvangstbevestiging van het Horecava team met informatie over het opsturen van je product.

Inschrijven voor de Horecava Innovation Award kan tot en met **3 oktober 2022**, deelname is gratis.

DB Schenker Logistics Nederland

c/o HORECAVA Innovation Award 2022
<Organisatie naam> <Standnummer>
Europaplein 2-22 / P9
1078 GZ AMSTERDAM

NB: Wacht de verzendinstructies van het beursteam af, alvorens je het product opstuurt. Pakketten die niet aangemeld zijn bij Schenker kunnen een rekening verwachten à € 50,00.



HORECAVA
INNOVATION AWARD 2023



“Dat hele proces, van deelnemen tot aan winnen, is enorm leuk om mee te maken. Niet geschoten is altijd mis. De HIA heeft een groot bereik, wat het automatisch een super interessante wedstrijd maakt. En als je dan ook nog eens een Award wint, krijg je meer herkenning én erkenning. Een mooie opsteker voor jou als ondernemer!”

Overall winnaar 2022
Enjay

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. Prestatieverhogende 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 comfortverhogend 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.

De jury ontvangt graag een demonstratieversie inclusief duidelijke gebruiksaanwijzing van de inzending.

BELANGRIJKE DATA

Maandag 3 oktober

Deadline inschrijving

Dinsdag 6 december

Jurydag genomineerden

Donderdag 10 november

Food & Beverage jurydag (producten dienen uiterlijk 7 november voor 10:00 uur aangeleverd te worden).

Maandag 9 januari

Uitreiking HIA (Opening Horecava 2023)

Maandag 14 november

Bekendmaking genomineerden

JURY

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

Juryvoorzitter: Duurzaamheid Award Karel de Vos:



Puck Wilbers,
Managing partner
HTC, Consumatics, Atr



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



Frank Lindner,
Campaigner
Foodwatch Nederland



Ellekari Klaasse
Founder Circular
Stories

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

Equipment & Services:



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



Marjon Prummel,
Hoofdredacteur Misset
Horeca, Snackcoerier
en Misset Catering



Fjalar Goud,
Co-owner ISAAC
company



Maarten van Hussen,
Senior adviseur bij
HTC Advies

Concepts, Interior & Design:



Gerben van der Molen,
Stars Design



Mieke Verduijn,
COO Peakz Padel



Iris Kranenburg,
Hoofdredacteur Entree
Magazine

Digital, Apps & Social Media:



Hugo Maat,
Manager KHN Inkoop
(Koninklijke Horeca
Nederland)



Marleen Visser,
Food Photography
& Styling



Patrick Brand
Co-Founder
Hoteliers.com

CRITERIA & VOORWAARDEN HORECAVA INNOVATION AWARD 2023

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

PROCES

- 1) Inschrijven kan door het online inschrijvingsformulier in het Expositanten Portaal compleet in te vullen uiterlijk 3 oktober 2022.
- 2) Alle inschrijvingen ontvangen na inschrijving een verzoek om een digitale pitch in de vorm van een filmpje in te dienen. Bij dit verzoek zit een toelichting over de duur, vorm en inhoud van de pitch. Het filmpje dient uiterlijk 3 oktober 2022 digitaal te zijn geüpload.
- 3) De inzendingen en pitches worden door de categoriejury beoordeeld. Per categorie worden de 4 inzendingen met het hoogst aantal punten uitgenodigd voor de jurydag.
- 4) De jurydag vindt plaats op dinsdag 6 december 2022. Er is een koelkast en vriezer aanwezig voor de Food & Beverage producten. Vergeet niet je producten te labelen met jouw bedrijfsnaam en standnummer (ook niet-standhouders kunnen meedoen). Vergeet niet duidelijk aan te geven of het een product betreft dat in de koelkast of vriezer bewaard moet worden.
- 5) Alle producten moeten beschikbaar zijn voor de jury tijdens de jurydag op dinsdag 6 december 2022 voor 10.00 uur bij RAI Amsterdam. Inzendingen moeten werkend zijn en gereed voor gebruik (plug and play).
- 6) Producten die na 22 oktober 2021 op de Nederlandse markt zijn verschenen of verschijnen voor of tijdens Horecava 2023 kunnen worden ingezonden om mee te doen aan de Horecava Innovation Award 2023.

UITZONDERING OP PROCES

Voor de categorie F&B is een extra jurydag toegevoegd. Voor deze categorie geldt dat maximaal 15 inzendingen met het hoogst aantal punten worden uitgenodigd voor een tasting dag. Deze dag vindt plaats op donderdag 10 november 2022.

- 1) Er is een koelkast en vriezer aanwezig voor de Food & Beverage producten.
- 2) Alle producten moeten beschikbaar zijn voor de jury tijdens de jurydag op uiterlijk 7 november 2022 voor 10.00 uur bij RAI Amsterdam. De bereidingswijze van het product dient bij de inschrijving bijgevoegd te zijn.
- 3) Bederfelijke of verse producten kunnen op 10 november 2022 vóór 09.00 uur aangeleverd worden bij RAI Amsterdam. Bel in dat geval het Horecava team 020 - 549 1212 om dit af te stemmen.

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

VOORWAARDEN

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 ingediende pitch voldoet aan de vorm, duur en inhoud zoals aangegeven in de uitnodiging en toelichting op de pitch.
- 3) De inzender die genodigd is voor de jurydag, stuurt het betreffende product op of laat dit bij de RAI afleveren op de aangegeven uiterlijke datum.
- 4) Inzendingen 'onder embargo' inzenden is niet toegestaan, de organisatie behoudt zich het recht voor de ingezonden producten / diensten 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 **10 november 2022 vóór 09.00 uur** aangeleverd te worden bij RAI Amsterdam.

- b. Indien producten op de markt zijn verschenen na 22 oktober 2021 dient er zeer uitgebreide informatie en foto-/film-documentatie aangeleverd te worden. Genodigden voor de jurydag presenteren het product aan de hand hiervan.
 - 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 meegezonden foto's, 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. 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 jurydag. 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 13 januari 2022 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.
 - 13) De jury behoudt zich het recht voor inzendingen die niet compleet zijn of niet aan de voorwaarden voldoen, van deelname uit te sluiten.

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

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 meezenden.

Categorie 2: Equipment & Services

Producten/systemen die het werk voor ondernemers en medewerkers vergemakkelijken, verlichten, verminderen, bespoedigen of veraangename; Technieken die zorgen voor betere kwaliteit van het horecaproduct. Prestatieverhogende 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 comfortverhogend 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.

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.

DUURZAAMHEID AWARD KAREL DE VOS

De Duurzaamheid Award Karel de Vos 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 blik op de sector heeft hij velen geïnspireerd en gemotiveerd. Uit alle inzendingen voor de Horecava Innovation Award wordt de winnaar gekozen van deze wisselprijs, die vanaf 2017 nog meer de focus legt op het aspect duurzaamheid.

CRITERIA EN BEOORDELING

Iedere leverancier kan inzenden, ook als je niet exposeert op Horecava 2023. Zolang de innovatie maar bijdraagt aan onderstaande aspecten.

- 1) De inzending wordt beoordeeld door een onafhankelijke, deskundige jury. De jury kan fabrikanten/leveranciers om aanvullende informatie of producten vragen.
- 2) Alle inzendingen worden beoordeeld op de algemene aspecten en aanvullend op de aspecten per categorie.
- 3) Per categorie worden de 4 inzendingen met het hoogst aantal punten uitgenodigd voor de jurydag. Als er voor een categorie minder dan 15 inzendingen komen, behoudt de jury zich het recht voor slechts twee producten uit te nodigen.
- 4) De vier inzendingen met de hoogste score ontvangen een schriftelijk en telefonische uitnodiging voor de live jurydag.
- 5) Na de jurydag ontvangen genomineerden telefonisch en schriftelijk bericht over hun nominatie. Niet genomineerden ontvangen alleen schriftelijk een bericht. De beslissing van de jury is bindend. Je ontvangt geen juryrapport en over de uitslag wordt niet gecorrespondeerd of gediscussieerd. Met als reden om subjectieve discussies te voorkomen.

ALGEMEEN

Innovaties hebben een positief effect op (een combinatie van) de onderstaande aspecten. Deze aspecten worden voor alle innovaties beoordeeld:

- **Gastbeleving - service**
Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op de gastbeleving
- **Kwaliteit**
Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op de kwaliteit van (producten) van de gebruiker
- **Efficiency en effectiviteit**
Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op de efficiency of effectiviteit van de gebruiker
- **Veiligheid**
Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op de veiligheid (van werken, van processen) van de gebruiker
- **Concurrentiepositie**
Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op de concurrentiepositie van de gebruiker
- **Omzet en/ of marges**
Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op de omzet of marge van de gebruiker

- **Milieu/ duurzaamheid**

Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op het verbeteren van het milieu

De beoordeling van bovenstaande aspecten wordt gedaan aan de hand van een 5-puntschaal:

- 1) Geen effect
- 2) Weinig effect
- 3) Gemiddeld effect
- 4) Ruim effect
- 5) Groot effect

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

- **Planmatigheid**

De mate waarin de plannen voor de uitrol van de innovatie zijn uitgewerkt

- **Marketing**

De mate waarin de marketing voor de innovatie zijn uitgewerkt

De beoordeling van deze aspecten wordt gedaan aan de hand van een 5-puntschaal:

- 1) Slecht
- 2) Matig
- 3) Gemiddeld
- 4) Ruim voldoende
- 5) Goed

PER CATEGORIE

Aanvullend worden de inzendingen beoordeeld per categorie. Deze beoordeling vindt plaats op basis een 5-puntschaal: 1) Slecht 2) Matig 3) Gemiddeld 4) Ruim voldoende 5) Goed

Categorie 1: Food & Beverage

Aanvullend voor deze categorie worden de inzendingen beoordeeld op onderstaande aspecten. Deze worden beoordeeld op basis van de ingediende pitch. De 15 producten met het hoogst aantal punten worden daarnaast uitgenodigd voor een extra jurydag voor categorie F&B. Op deze dag worden de producten live geproefd door de jury.

- **Nieuwe smaak of smaakcombinatie**

De mate waarin de innovatie een nieuwe smaak of smaakcombinatie biedt

- **Nieuwe toepassing**

De mate waarin ingrediënten in een nieuwe toepassing zijn gebruikt voor het realiseren van de innovatie, dan wel de mate waarin de innovatie het mogelijk maakt om ingrediënten in een nieuwe toepassing te gebruiken.

Categorie 2: Equipment & Services

Aanvullend voor deze categorie worden de inzendingen beoordeeld op onderstaande aspecten.

- **Vergemakkelijken/verlichten/verminderen/ veraangemen**

De mate waarin producten/ systemen het werk vergemakkelijken, verlichten, verminderen of veraangemen.

- **Prestatie verhogende/ bedrijfsvoering verbeteren**

De mate waarin producten/ systemen prestatievermogen zijn of de bedrijfsvoering verbeteren

Categorie 3: Concepts, Interior & Design

Aanvullend voor deze categorie worden de inzendingen beoordeeld op onderstaande aspecten.

- **Verhogen van uitstraling/ sfeer/ comfort verhogend**

De mate waarin de innovatie de uitstraling, sfeer of comfort van het concept verhoogt

- **Nieuwe organisatie/ businessmodellen/ samenwerking/ co-creatie**

De mate waarin de innovatie is gebaseerd op een nieuwe organisatie, businessmodel of co-creatie en op die manier bijdraagt aan de ontwikkeling of versterking van de branche.

Categorie 4: Digital, Apps & Social Media

Aanvullend voor deze categorie worden de inzendingen beoordeeld op onderstaande aspecten.

- **Het ondernemen vergemakkelijken**

De mate waarin de innovatie het ondernemen vergemakkelijkt

- **Nieuwe toepassingen bereikbaar maken**

De mate waarin de innovatie nieuwe toepassingen voor de ondernemer bereikbaar maakt

DUURZAAMHEID AWARD KAREL DE VOS

De Duurzaamheid Award Karel de Vos is voor de innovatie die het meeste blijk geeft van een duurzame, toekomstgerichte visie*. Die de sector een verrassende 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

DUURZAAMHEID

Alle inzendingen kunnen kans maken op Duurzaamheid Award Karel de Vos. De inzendingen die opvallen door de mate waarin ze duurzaam zijn, worden beoordeeld op onderstaande aspecten.

- **Duurzame toekomstgerichte visie**
De mate waarin de innovatie blijk geeft van een duurzame, toekomstgerichte visie
- **Gezonde kans op rendement**
De mate waarin de innovatie de kans op een gezond rendement biedt
- **Geproduceerd met respect voor mens, dier en planeet**
De mate waarin de innovatie is geproduceerd met respect voor mens, dier en planeet

BELANGRIJKE DATA

- **Maandag 25 juli**
Inschrijving live
- **Maandag 3 oktober**
Deadline inschrijving
- **Donderdag 10 november**
Selectie dag F&B
- **Maandag 14 november**
Bekendmaking genomineerden
- **Vrijdag 6 december**
Jurydag
- **Maandag 9 januari**
Bekendmaking winnaars

BEURSPRESENTATIE / PRIJZEN

- 1) De organisatie van de Horecava presenteert alle genomineerde producten op het TRENDLAB, de plek waar bezoekers de nieuwste trends, ontwikkelingen en producten terugvinden op de beurs.
- 2) Genomineerden die deelnemen aan Horecava of zich alsnog als deelnemer melden, worden opgenomen in de deelnemerslijst van de Horecava.
- 3) Categorie-winnaars en overall winnaar ontvangen een Horecava Innovation Award (wisselbeker) en worden bekendgemaakt op de eerste beursdag.
- 4) Via persberichten en persgesprekken stelt de beursorganisatie de media op de hoogte van nominaties en winnaars.

VOOR MEER INFORMATIE

Voor meer informatie over de Horecava Innovation Award kun je contact opnemen met **Jacky Steffens** van het beursteam Horecava:
T +31 6 238 791 17 of
j.steffens@rai.nl

