

WHERE PASSIONATE
PROFESSIONALS MEET

du dimanche 19 au
mercredi 22.11.23

10h - 18h



HORECA EXPO

DOSSIER DE PRESSE

SALON PROFESSIONNEL POUR L'HORECA,
LES COLLECTIVITÉS & ÉPICERIES FINES

Flanders
Expo Gand

Made with love
by Easyfairs



Contents

1.	Horeca Expo: présentation.....	4
1.1.	Zones.....	4
1.2.	Information pratique.....	5
1.3.	Accessibilité & parking.....	6
2.	Nouveau en 2023.....	6
2.1.	Hotel & Hospitality.....	6
2.2.	Franchise Boulevard.....	11
2.3.	Outlet by Flexfurn.....	11
2.4.	HorecaWerkt jobdatingplatform.....	12
3.	Chef's Place.....	12
3.1.	Terroir.....	12
3.2.	Masterclasses.....	14
3.3.	Serax.....	16
3.4.	Wines of Belgium.....	17
4.	Innovation Awards.....	23
4.1.	Shortlist – catégorie Food.....	23
4.2.	Shortlist – catégorie Beverages.....	26
4.3.	Shortlist – catégorie Technology.....	29
4.4.	Shortlist – catégorie Kitchen Supplies & Equipment.....	31
4.5.	Shortlist – catégorie Furniture & Decoration.....	34
4.6.	Shortlist – catégorie Hospitality.....	36
4.7.	Visitor's Choice.....	37
5.	Sustainability.....	37
5.1.	Act For The Green Future.....	37
5.2.	Sustainability Award.....	38
5.3.	No Food Waste.....	38
5.4.	GAIA Taste Truck.....	38
5.5.	Action de solidarité Brood(doos)nodig.....	38
6.	Start-ups.....	39
6.1.	Atelier Cuarenta.....	39
6.2.	EcoSippers.....	40
6.3.	Geschikt.....	40
6.4.	Heyu.....	40
6.5.	House of Medusa.....	41

6.6.	Hyla België.....	41
6.7.	Light FM Business.....	41
6.8.	Marcus Beers.....	42
6.9.	Mister Carpets.....	42
6.10.	Pic'on Boire.....	42
6.11.	Reshape.....	42
6.12.	Rish.....	43
6.13.	Syntra West	43
6.14.	Tching	44
6.15.	The Cooking Blueprints	45
6.16.	The Nutty Farmer	45
6.17.	Thrive Beer	45
6.18.	Vegge.....	46
7.	Competition Kitchen	46
7.1.	Sélection Nationale Bocuse d'Or.....	46
7.2.	Jeune Talent Trophée Auguste Escoffier Benelux	47
7.3.	Le chef du poisson de l'Année.....	48
7.4.	Démonstrations Collectivités	48
7.5.	Belgian Bocuse d'Or Commis Challenge.....	49
8.	Séminaires & Events.....	49
8.1.	Horeca Academie – Horeca Vlaanderen	49
8.2.	Kapittel O'de Flander.....	51
8.3.	Brussels Beer Challenge	52
8.4.	Nationaal Foodservice Congres.....	52
8.5.	Grootkeukenstudiedag.....	53
9.	Photos	53

1. Horeca Expo: présentation

WHERE PASSIONATE PROFESSIONALS MEET

Et ce, pour la **34e** année déjà !

Du 19 au 22 novembre, le salon professionnel pour l'horeca, les collectivités et épicerie fines occupera à nouveau les **8 halls** de Flanders Expo. Les professionnels auront l'occasion d'entrer en contact avec près de 600 exposants. Vous rencontrerez des marques de renom ainsi que de nouveaux acteurs innovants sur le marché, proposant une offre globale de haute qualité dans tous les segments.

1.1. Zones



COFFEE, TEA,
SWEETS & BREAKFAST



SNACKS &
FASTFOOD



HOTEL &
HOSPITALITY



FAST
CASUAL



KITCHEN
EQUIPMENT



CAFE WORLD &
NIGHTLIFE



FOOD &
NON-FOOD



CHEF'S
PLACE

1.2. Information pratique

Dates et heures d'ouverture

Attention : le salon est ouvert pendant 4 jours (au lieu de 5)

Du dimanche 19 au mercredi 22 novembre 2023

10h – 18h

Lieu

Flanders Expo, Maaltekouter 1, B – 9051 Gand

Suivez-nous

www.horecaexpo.be

www.linkedin.com/showcase/horeca-expo

www.instagram.com/horecaexpo_gent & www.instagram.com/chefsplace_xpo/

www.twitter.com/horecaexpo

1.3. Accessibilité & parking

Les transports en commun

En raison de l'affluence, nous vous recommandons vivement de venir en transports publics. Prenez le train jusqu'à la gare de Gand Sint-Pieters et la ligne de tramway 1 vous conduira à l'Horeca Expo.

En voiture

Si vous venez quand même en voiture, vous pouvez utiliser un des parkings payants suivants : Parkings B & C sur The Loop à Flanders Expo. Attention : circulation difficile.

2. Nouveau en 2023

2.1. Hotel & Hospitality

Il va sans dire que les nuitées constituent un marché en pleine croissance.

Ces dernières années, les exploitants d'hôtels et de b&b ont déjà trouvé le chemin vers Horeca Expo, mais cette prochaine édition leur donnera encore plus de raisons de visiter le salon. Le hall 3 du salon Horeca Expo 2023 sera entièrement consacré au segment HOTEL & HOSPITALITY, couvrant tous les aspects de l'hôtellerie : de la zone de **couchage** et de **séjour** à la **salle de bains**, en passant par le **hall d'entrée**, le **bar** et le **restaurant**. Et ce, tant en termes de mobilier, d'équipement, de décoration que d'accessoires.

Au centre du hall, nous accueillons le **BELGIUM HOSPITALITY CLUB**.

Together we're better!

Ensemble, nous sommes plus forts. C'est vrai pour la plupart des professionnels et il en va de même dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Le Belgium Hospitality Club a été fondé avec cette philosophie à l'esprit. Ensemble, ils forment un groupe d'entreprises non concurrentes qui fournissent des produits et des services de haute qualité au secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Les entreprises spécialisées dans l'infrastructure informatique, les logiciels, les intérieurs, l'alimentation ou d'autres produits et services sont invitées à collaborer et à se renforcer mutuellement. Leur objectif principal ? Se soutenir mutuellement de manière honnête et correcte dans la vente et le marketing afin de construire des relations durables avec des clients communs.

Le Belgium Hospitality Club accorde une grande importance aux contacts personnels. C'est pourquoi ils organisent deux fois par an un événement pour les membres afin d'échanger des idées et de renforcer leur réseau. Toute personne souhaitant devenir membre peut envoyer un courriel à info@belgiumhospitalityclub.be.

Pendant l'Horeca Expo 2023, vous pourrez faire connaissance avec les membres ci-dessous :

Axces



Axces est un fournisseur de **serrures électroniques** et de **fournitures d'ameublement** pour les hôtels et les installations d'hébergement dans le Benelux :

- Contrôle d'accès en ligne et hors ligne, y compris l'automatisation des portes
- Interrupteurs d'énergie intelligents
- Minibars à faible consommation d'énergie
- Coffres-forts
- Fournitures de chambre telles que : sèche-cheveux, miroirs lumineux, ...

Coriotech



Pour vous et vos invités, étudiants, résidents ou patients, Coriotech offre un maximum de confort numérique tel que:

- audio avec un son cristallin
- des salles de réunion au design innovant
- téléphonie (VoIP) avec une excellente connectivité
- Internet haute performance
- tv numérique HD avec un large éventail de chaînes
- caméras de sécurité
- applications pratiques des TIC...

Ils offrent à leurs clients une solution globale avec un seul point de contact. De plus, vous savez que tout sera compatible pour que votre investissement soit le plus rentable possible.

Focus Hospitality



Focus Hospitality est un **distributeur de solutions pour les hôtels** :

- Protel PMS
- Planet Payments
- RevControl Revenue Management

protel[®]

planet

RevControl

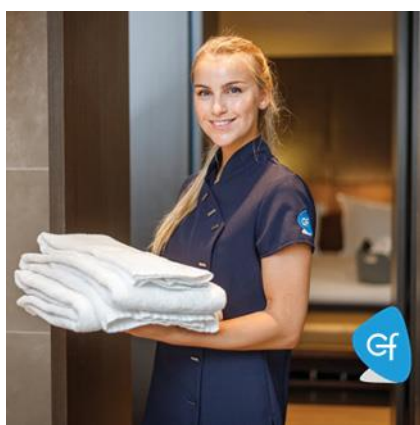
L'équipe, qui possède une vaste expérience dans le domaine de l'hôtellerie, est à votre disposition pour vous aider et vous conseiller. En collaboration avec l'hôtel, elle recherche la meilleure solution possible pour le démarrage et l'utilisation optimale du PMS et de sa gestion des revenus.

Geberit

Offrez à vos hôtes une **nouvelle dimension de bien-être** dans la salle de bains ou les toilettes tout en augmentant la facilité d'entretien. Geberit offre la plus haute valeur ajoutée en matière de technologie sanitaire et de produits de salle de bains en céramique, ce qui vous permet de dépasser les attentes et les exigences de vos clients, tant en termes de confort que d'hygiène. Sur le stand 3242, Geberit présentera quelques-uns de ses produits phares : le WC douche Geberit AquaClean Mera, le WC suspendu Geberit Acanto et l'urinoir Geberit Narva.



Group-F Cleaning & Facility



Vous êtes à la recherche d'une **entreprise de nettoyage professionnelle** avec une approche personnelle ?

Chez Group-f Cleaning & Facility, vous êtes à la bonne adresse ! Avec leurs propres héros du nettoyage, ils fournissent un service impeccable et sur mesure, toujours avec le sourire !

Laundry Solutions



Laundry Solutions est un **groupe de blanchisserie industrielle** spécialisé dans la location et l'entretien de linge d'hôtel et de restaurant pour des hôtels 3, 4 et 5 étoiles. En outre, elle traite quotidiennement des couvertures et des paquets pour plusieurs compagnies aériennes internationales. Ses clients peuvent compter sur un processus de production respectueux de l'environnement, une logistique fiable et un personnel très motivé.

La situation centrale de leurs blanchisseries leur permet de desservir rapidement toute la Flandre, Bruxelles et le nord de la

France et de proposer un programme personnalisé pour la collecte, le nettoyage et la livraison de votre linge. Lors du choix de leurs fournisseurs de linge, ils appliquent un processus de présélection très strict. En outre, ils effectuent eux-mêmes des tests de lavage portant sur le comportement en matière de rétrécissement et sur l'aptitude au traitement industriel. Vous pouvez choisir parmi une large gamme de qualité supérieure en termes de composition, de grammage, de nombre de fils et de design.

Enfin, ils proposent également un service supplémentaire d'entretien et de location de tapis.

Pomax

Depuis 1993, Pomax crée **des objets d'intérieur inspirants** pour les amateurs de décoration dans plus de 80 pays. Ils conçoivent avec soin des objets qui s'intègrent parfaitement à l'histoire de l'âme de votre projet d'intérieur.

Avec leurs produits, ils mettent en valeur votre concept authentique. Leur gamme de vaisselle, couverts, verres et nappes de qualité supérieure vous aide à donner vie à votre vision unique et à rendre "l'expérience gastronomique" mémorable.

Découvrez la liberté de créer l'atmosphère qui vous convient, à votre façon. Adoptez leurs designs et faites-les vôtres. Écrivez votre propre Soul Story !



Stardekk



Plus de réservations, moins d'administration. C'est ce que propose Stardekk. En tant que **développeur de logiciels hôteliers innovants** avec plus de 22 ans d'expérience, ils offrent une solution tout-en-un abordable pour les hôtels, les chambres d'hôtes et les locations de vacances. Gagnez des heures de temps chaque semaine, maximisez vos revenus et offrez à vos clients une expérience transparente, de la recherche en ligne jusqu'à la fin de leur séjour !

Le logiciel se compose d'un Channel Manager fiable, d'un Booking Engine pour votre propre site web et d'un Property Management System qui rationalise

et automatise vos tâches de réception. De plus, grâce à son esprit de connectivité ouverte, vous pouvez choisir parmi plus de 400 intégrations de qualité : OTAs, fournisseurs de paiement, systèmes de comptabilité, ... En plus de leurs partenariats de premier plan avec Booking.com, Expedia et Airbnb, vous avez également accès à de nombreux acteurs locaux plus petits afin d'optimiser votre distribution en ligne.

The Wizard of Dreams



The Wizard of Dreams se concentre sur le secteur hôtelier, d'une part, et sur les maisons de repos, d'autre part, avec l'objectif commun de créer un avenir d'hospitalité et de confort. **Ils proposent une intégration transparente entre le logiciel de réservation et l'expérience du client.**

Imaginez : vous entrez dans une chambre d'hôtel et tout se passe automatiquement. Les lumières s'allument, la télévision vous accueille avec votre nom dans votre propre langue, l'écran tactile s'ajuste automatiquement, la cheminée à gaz s'allume, la climatisation s'ajuste, les rideaux s'ouvrent et votre chambre est instantanément prête à l'emploi. Pas de tracas, pas

d'inconvénients, juste de la détente et du confort à l'état pur.

Ils vous montrent également comment ces systèmes intelligents économisent de l'énergie lorsque vous quittez la pièce et comment tout passe en mode "sleep" économe en énergie lorsque vous quittez votre chambre.

Vecolux

Vecolux est un **importateur de solutions électriques, CVC et énergétiques** pour les installateurs, les intégrateurs, les grossistes, les architectes, les bureaux d'études et les entreprises de construction. L'entreprise est spécialisée dans l'automatisation d'unités résidentielles, allant d'une chambre d'hôtel ou d'un appartement de service à une villa spacieuse. Vous souhaitez élaborer un projet sur mesure ? C'est possible ! Ils se feront un plaisir d'élaborer une proposition pour l'automatisation de votre technique du bâtiment, toujours sur la base de la norme ouverte KNX.



2.2. Franchise Boulevard

Si les restaurants traditionnels ont été durement touchés par la pandémie, cette crise n'a fait qu'alimenter l'essor du marché de la franchise. De nombreuses personnes sont devenues plus prudentes à l'idée de créer leur propre restaurant et ont donc choisi l'option plus sûre de la franchise.

Lors du salon Horeca Expo, les franchiseurs disposeront d'une excellente plateforme pour entrer en contact avec des franchisés potentiels. Sont déjà sur place pour présenter leur concept dans le **hall 8** : **Balls & Glory, Domino's Pizza, Croqino's, Pain Quotidien et Carrefour**.

Les personnes qui se posent des questions sur la manière de se lancer dans la franchise peuvent visiter le stand de la **Fédération Belge de la Franchise**. Ils expliqueront en détail les droits, les obligations, les conditions et les objectifs.

2.3. Outlet by Flexfurn

Flexfurn déploie la magie pour vous ! Never stand still.

Depuis 25 ans, leur devise est immuable et ils ne cachent pas leur ambition: inspirer le monde avec des **meubles haut de gamme** pour tous les événements, la restauration et les applications professionnelles. Ils ont évolué avec le marché : du matériel purement pratique au mobilier design exclusif. Ils ont fusionné le fonctionnel et le funky, uni l'empilable et l'élégant, donné aux chaises pliantes une classe confortable et rendu le modulaire moderne. Ils ont ensuite rassemblé tout cela dans leur propre ligne de produits, unique, luxueuse et durable. Une entreprise 100% belge avec une passion pour la vente, l'innovation et le design. C'est Flexfurn !

A côté de leur stand 3407 dans le hall 3, vous trouverez Flexfurn dans la zone d'entrée du hall 8 avec un vrai point de vente !



2.4. HorecaWerkt jobdatingplatform

Aujourd'hui plus que jamais, le personnel de restauration est un goulot. Pour remédier à ce problème, HorecaWerkt lance une plateforme unique de recherche d'emploi. La plateforme horecawerkt.be utilise **un logiciel d'intelligence artificielle** pour mettre en relation des talents et des entrepreneurs **sur la base de leurs intérêts, de leurs compétences et de leurs aptitudes non techniques**, plutôt qu'en fonction de leur formation et de leur expérience.

Les demandeurs d'emploi ont la possibilité de s'inscrire sans révéler immédiatement leur CV, leurs diplômes, leurs expériences ou leurs références. **La protection des données** est centrale sur horecawerkt.be, de sorte que les talents n'ont pas à s'inquiéter de la présence de harceleurs. Ils peuvent chercher un emploi et un employeur qui correspondent à leur personnalité, à leurs intérêts et à leurs ambitions de manière relativement anonyme. Les talents contrôlent leur recherche d'emploi et ne communiquent leurs coordonnées qu'à l'entrepreneur avec lequel ils se sentent en phase. Les entrepreneurs qui publient leur(s) poste(s) vacant(s) sur cette plateforme unique de recherche d'emploi voient leur visibilité augmenter considérablement, jusqu'à 100 fois plus.

Qui sait, vous trouverez peut-être votre bonheur pendant l'Expo Horeca !
Visitez le stand du HorecaWerkt dans le hall 4 et inscrivez-vous immédiatement en tant que talent.

3. Chef's Place

Where chefs & sommeliers meet!



Cet événement annuel de réseautage est l'occasion pour les chefs et les sommeliers de se rencontrer et d'échanger des idées.

À Chef's Place, tout tourne autour de **l'essence du produit** : pur, honnête, mais de première qualité. Dans cette zone d'expérience unique, vous trouverez un nombre restreint d'exposants proposant une gamme de délicatesses, de boissons, de tableware et de décoration. L'accent mis sur **l'empreinte locale**, la **chaîne courte** et la stimulation de **tous les sens** sera pris en compte.

Les masterclasses, quant à elles, offrent l'occasion de découvrir de près les dernières tendances et techniques des chefs, en accordant une attention particulière à l'harmonie entre les plats et les boissons.

Chef's Place est accessible uniquement sur invitation des organisateurs et des exposants présents.

3.1. Terroir

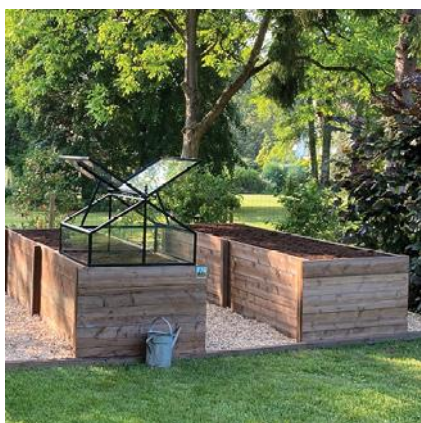
Lorsque vous entrez dans Chef's Place, vous ne pouvez pas ignorer l'impressionnant serre. Dans ce cadre magnifique, vous trouverez un certain nombre d'exposants « du terroir » proposant des produits artisanaux et régionaux. Tous ces produits sont locaux, fabriqués à petite échelle et avec passion. Vous y découvrirez des produits culinaires de grande qualité :

Time to Meat



Dans leur ferme à Oordegem, ils élèvent du bétail Wagyu en harmonie avec les saisons. Ils se sont engagés à pratiquer une agriculture durable, en se concentrant sur le bien-être de leurs animaux et sur le maintien de l'équilibre naturel. Grâce au processus de vente Time-To-Meat, ils n'abattent un bœuf que lorsqu'il est entièrement vendu, ce qui garantit une viande locale fraîche, sans gaspillage et dans le respect de l'animal !

Les Potagers de Thomas



Les Potagers de Thomas veut donner à chacun la possibilité de faire un potager à sa taille et à sa hauteur. Avec leurs produits, vous pouvez commencer dans votre jardin ou sur votre terrasse. Choisissez l'une des tailles standard ou contactez-les pour une personnalisation. Qualité et facilité d'utilisation garanties ! Ils accompagnent les gens dans leurs projets de potager. De l'espace vert au potager. Aujourd'hui, on compte des centaines de jardins de table et autres réalisations à travers la Belgique, les Pays-Bas, le Luxembourg, la France et l'Angleterre.

Micro's

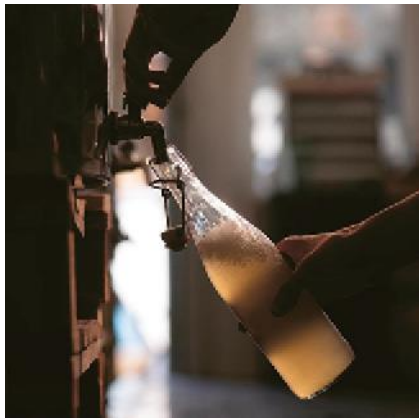
Les **cressons de la meilleure qualité** sont réunis dans des mélanges équilibrés, chacun ayant son propre caractère et sa propre fonction, apportés de manière durable et à un prix abordable. Les recettes des mélanges sont composées par des chefs pour des chefs, en tenant compte de la diversité, de la saveur, de la couleur, de la finesse et de la gamme de prix.

Dans la gamme Micro's Mix series, vous trouverez :



- Original Mix
- Gastronomy Mix
- Super Mix
- Basic mix
- Frilly Mix
- Herb Mix
- Radish Mix

BRON



BRON botanical fermented tea est brassé dans une **microbrasserie artisanale** à Anvers Nord. Dans notre laboratoire de brassage, nous travaillons sur un thé fermenté botanique unique avec de la profondeur et une douce acidité, une complexité de goût mature sans alcool, basé sur une culture de kombucha modifiée avec des thés, des herbes, des plantes et des épices de haute qualité.

La fondatrice et aromaticienne **Natalie d'ELDER Lab** est à la tête du laboratoire des arômes, où chaque saison une gamme d'arômes accessibles (collection) et plus aventureux (sélection) est conçue, testée et goûtée jusqu'à ce qu'elle soit évaluée

comme étant à la fois équilibrée, excitante et accessible.

Feral

Feral est une jeune start-up composée de botanistes, de scientifiques, de chefs cuisiniers et d'agriculteurs des **Dolomites italiennes**. Ils se sont donnés pour mission de réinventer la façon dont nous percevons le goût grâce à des boissons non alcoolisées stratifiées et naturelles.

Pour ce faire, ils partent d'ingrédients humbles et oubliés et rehaussent leur saveur par la fermentation naturelle et l'infusion de fleurs, de bois, de racines et d'herbes. La boisson finale est complexe, épicée, persistante et multidimensionnelle. Elle n'est pas sucrée et plate comme beaucoup de boissons sans alcool. Et ce n'est pas un kombucha comme les autres, mais quelque chose de complètement nouveau !



3.2. Masterclasses

Autour de l'îlot de cuisine, vous pourrez observer en direct l'un des nombreux chefs et sommeliers à l'œuvre lors d'une Masterclass, travaillant ensemble autour d'un thème spécifique.

L'harmonie entre le vin et le plat sera à l'honneur à Chef's Place. Car, avouons-le, nous autres Belges aimons un bon verre de vin avec nos plats.

Ainsi, le dimanche, ils mettent l'accent sur **la Belgique en tant que pays viticole**. Le lundi, ils se dirigent vers l'ouest et plus précisément vers la **Californie**. Le mardi, ils se penchent sur les vins de **Bordeaux**. Enfin, ils terminent le mercredi par **la journée des spiritueux**.

Pour les Masterclasses, ils donnent déjà un avant-goût :

19.11 15h30 – 16h30 Riedel Wine Glass Experience

Orateur : **Stijn Van der Beken**, propriétaire Riedel Glassware

Un vigneron travaille pendant un an pour mettre ses raisins dans des conditions optimales et en tirer le nectar le plus noble. En tant que restaurateurs, nous pouvons défaire tout ce travail en un claquement de doigts ou même passer à la vitesse supérieure.

Avez-vous déjà réfléchi au rôle de votre verre lorsque vous buvez du vin ? Stijn Van der Beken vous montrera non seulement l'importance du verre, mais aussi comment il affecte l'odeur et le goût du vin. Cette expérience du verre à vin menée avec Riedel Performance met en évidence l'importance d'utiliser le bon verre pour le bon vin, et va même plus loin, avec la spécificité du cépage. Une expérience d'apprentissage essentielle pour le professionnel du vin. Nous relevons le défi avec les vins belges.

20.11 16h00 – 17h00 Californian Wine

Orateur : **Sybille Troubleyn DipWSET**, WineWise & Capstone California Educator

Diversité de la côte centrale de la Californie.

La côte centrale est connue pour ses plages et ses vallées côtières épiques et variées, ainsi que pour ses régions viticoles de qualité comme Paso Robles, Monterey et Santa Barbara.

Venez découvrir ces vins et bénéficiez d'un bon de réduction pour participer au programme Capstone California Level 1.

21.11 16h00 – 17h00 Cru Bourgeois

Les Crus Bourgeois forment une grande famille de 250 châteaux unis par la qualité du vin.

Ces vins sont produits sur les meilleurs terroirs des 7 AOC du Médoc. Les Crus Bourgeois sont exclusivement des vins rouges aux caractéristiques très variées dont ils tirent leur richesse et leur puissance.

22.11 15h00 – 16h00 School of Port

Orateur : **Nicole Dias Correia Santos**, School of Port Manager

School of Port est une plateforme éducative proposée par le producteur de porto haut de gamme Symington Family Estates. Elle offre des connaissances essentielles sur le porto et le Douro aux négociants et aux amateurs de vin.

Rejoignez-nous le 22 novembre pour une session interactive sur l'histoire, la production et les styles de porto.

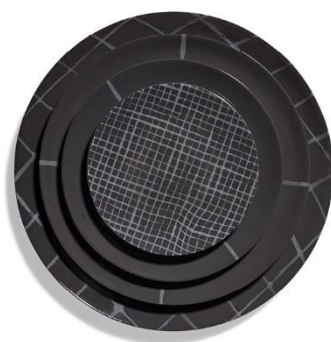
Programme Masterclasses tel que connu au 02.10.23

dimanche 19 novembre	
15h30 - 16h30	WineWise presents Riedel glassware & wine styles
lhndi 20 novembre	
11h30 - 12h15	Gault&Millau presents Glen Ramaekers Don Papa's Delights
13h00 - 13h45	Horeca Forma presents Ran van Ongevalle Cocktails en combinaison avec des bouchées de bar
16h00 - 17h00	WineWise presents Californian wine
mardi 21 novembre	
11h30 - 12h15	Gault&Millau presents Misera Le meilleur des mers voisines
14h30 - 15h15	Gault&Millau presents Dierendonck Le meilleur de la viande flamande
16h00 - 17h00	WineWise presents Cru Bourgeois
mcredi 22 novembre	
15h00 - 16h00	WineWise presents School of Port Symington

3.3. Serax

Serax présente deux de ses dernières collections à Chef's Place.

Zuma & Dune by Kelly Wearstler for Serax



Des motifs luxuriants et dimensionnels et des combinaisons de couleurs inhabituelles caractérisent le design de **Kelly Wearstler**. En accord avec les projets actuels de son studio, Wearstler incorpore des grilles vectorielles tridimensionnelles futuristes et des motifs de verrerie antique dans la série Zuma. Pour la porcelaine, Wearstler réduit un motif graphique numérique pour créer une impression peinte à la main, ce qui donne un équilibre parfait entre technologie et artisanat. Les motifs de la gamme varient et sont destinés à être combinés avec d'autres couleurs et formes, selon la méthode classique de Wearstler.

Les finitions bicolores des céramiques mates et brillantes de la **gamme Dune** mettent en valeur les arêtes et les bords sculpturaux qui rendent la vaisselle et les assiettes si variées. De manière inattendue, le motif ondulé est répété sous différentes formes sur les verres, les assiettes et les couverts, créant ainsi des ensembles variés mais holistiques.

Midnight Flowers by Marni for Serax

La **maison de couture italienne** s'est associée à Serax pour créer une élégante collection de 120 pièces de vaisselle en porcelaine qui donne vie à l'esprit artistique de la marque Marni.



La collection d'inspiration botanique comprend un total de 120 pièces - assiettes, bols, tasses, soucoupes et théières - en porcelaine illustrée à la main. La collection incarne les valeurs de la marque Marni à travers un nouveau support, soulignant une approche avant-gardiste en dialogue constant avec le monde de l'art, avec Serax comme fier partenaire. Le père spirituel de cette collection à la fois sophistiquée et excentrique est le directeur artistique Francesco Risso, qui a réussi à donner vie au dynamisme de Marni. Sa collection crée une énergie ludique et une élégance excentrique qui insufflent une nouvelle vie aux tables.

3.4. Wines of Belgium

La viticulture belge connaît une forte croissance depuis des années. Notre pays compte actuellement **259 viticulteurs officiellement enregistrés**. En dix ans, le nombre de vignobles plantés est passé de 150 à plus de 800 hectares. En 2022, cela représente **une production de plus de trois millions de litres** de vin, soit environ quatre millions de bouteilles.

Les vins belges sont des "**vins de climat frais**" typiques : frais, minéraux, purs et assez peu alcoolisés - des qualités très appréciées par de nombreux amateurs de vin dans le monde entier. En partie grâce à la situation septentrionale de notre pays, la production de vins mousseux est très populaire en Belgique. Les vins mousseux représentent environ 49 % de la production totale. 35 % sont des vins blancs tranquilles. Viennent ensuite les vins rouges (12 %) et les vins rosés (4 %).

Sous la bannière "Wines of Belgium", l'asbl **Belgische wijnbouwers**, en collaboration avec l'**Association des Vignerons de Wallonie**, organise toutes sortes d'activités visant à promouvoir les vins locaux. Fondée en 2009, l'asbl Belgische Wijnbouwers compte actuellement plus de 160 membres, représentant environ 85 % des viticulteurs flamands. Outre l'organisation de formations et l'assistance à ses membres, l'asbl défend les intérêts de ce jeune secteur. Elle est l'interlocuteur des différentes autorités, participe à la Commission de reconnaissance des vins et assure la promotion du vin belge par le biais de divers canaux et initiatives.

Les investissements, le professionnalisme, la passion et le dynamisme des viticulteurs font de la Belgique un acteur de plus en plus important dans le monde du vin.

Au Chef's Place, les domaines viticoles suivants se présentent :

Wijndomein WAES

Sur les rives de l'Escaut, à Zwijnaarde - près de Gand, se trouvent les vignobles de Wijndomein Waes. **Depuis 2005**, les vins de pays flamands y sont élaborés selon les 3 principes du domaine : Tradition, Authenticité et Qualité.

Le **hérisson doré**, l'animal qui symbolise Wijndomein Waes, provient des armoiries de la famille Waes de Bruges, propriétaire du domaine. Pour le domaine viticole, le hérisson symbolise également l'unité avec la nature et le respect de celle-ci.



La passion pour la qualité fait que les vins WAES BLANC et WAES ROUGE remportent chaque année des médailles d'or au concours du meilleur vin belge et dans des concours internationaux. Lodewijk Waes est également le président des vignerons belges et représente la Belgique au sein de la "Confédération européenne des vignerons indépendants" (CEVI).

Wijndomein De Steinberg



Le Steinberg est situé dans la ville de **Bree**, dans le nord du Limbourg. Le nouveau domaine viticole prend le soleil sur un versant oriental du Steinberg. La ligne de faille naturelle d'Aix-la-Chapelle donne un dénivelé d'environ 30 mètres. Cela rend la structure du sol de Wijndomein De Steinberg très intéressante pour la viticulture.

La superficie totale du vignoble est d'environ 3 hectares. En raison de **la proximité de la Meuse**, le sol est limoneux. La quantité de minéraux est également bénéfique pour les vignes. Le sous-sol stable offre une véritable sensation de goût.

Oud Conynsbergh

Avec la fondation de Wijndomein Oud Conynsbergh, le rêve de **8 amis de Boechout** se réalise. Tout a commencé par un plan ambitieux. Ils se sont documentés et ne se sont pas laissé décourager par une quelconque opposition. Les amis ont suivi un cours de viticulture et ont créé un tout nouveau domaine viticole. Les premières vignes ont été plantées en **avril 2014**.

Une équipe de **dizaines de bénévoles** partage la même passion et permet de réaliser le rêve d'un



domaine viticole à Boechout. Ils aident le personnel permanent et les membres du 'Table de 8' dans l'entretien des vignobles, la cueillette des raisins, l'organisation d'événements...

Wijngoed Stuyvenberg

Depuis le début, Wijngoed Stuyvenberg élabore des vins mousseux selon la "**méthode traditionnelle**" utilisée en Champagne. Le vin de base refermente en bouteille et repose ensuite pendant au moins deux ans "sur latte".



En **2011**, un premier hectare de vignes a été planté dont 70% de Chardonnay et 30% de Pinot Noir. Dès l'été 2019, le vignoble atteindra sa vitesse de croisière avec 800 cartons de 6 bouteilles.

Toutes les activités de vinification sont effectuées à 100 % dans la cave. Les raisins sont cueillis à la main, pressés, fermentés, remplis, refermentés en bouteille et après 2 ans de vieillissement en cave, ils sont crayonnés ou dégorgés. Et tout cela de la manière la plus durable possible.

Les trois cuvées de vin mousseux blanc des millésimes 2015, 2016 et 2017 ont reçu **la médaille d'or** du concours du "meilleur vin belge" de l'Association des sommeliers flamands (VVS) en 2018, 2019 et 2020.

Domein Vigna

Protégé par des bois, le domaine historique Vigna est situé à **Wijnegem** près d'Anvers. Sur ce site, où se trouvait autrefois la fabrique d'eau et de limonade "Vigna", des vignes ont été plantées pour la première fois en 2004, puis une nouvelle extension a eu lieu en 2008. Aujourd'hui, le vignoble couvre **8 hectares**, avec un total de 30 000 pieds de vigne. Chaque vin porte le nom d'un petit-enfant, et ils essaient toujours d'exprimer le caractère unique de la variété.



Château Bon Baron

Lorsqu'ils ont pris la décision de réintroduire la culture de la vigne dans cette belle région wallonne et plus particulièrement dans la vallée de la Meuse à **Profondeville**, ils ont pris des engagements fermes.

Pour leurs produits finis, ils veulent passer de bon à excellent, d'agréable à succulent et d'acceptable à exubérant et caractéristique. Un tel résultat ne peut être obtenu qu'en tenant compte des **grandes diversités et minéralités** de leurs terroirs, des données climatologiques et micro climatologiques, ainsi que des différences gustatives.



Les principes écologiques, un matériel de qualité et une approche respectueuse des éléments naturels modifient en permanence leur approche et renforcent leur passion pour le vin.

Fantaisie, mais surtout une approche pragmatique et une pointe de romantisme constituent leur fil conducteur à la recherche de la perfection. Entre-temps, un certain nombre de vins de leur production a reçu l'appellation Contrôlée « Côte de Sambre et Meuse ».

Domaine du Chant d'Éole



Le Domaine du Chant d'Éole a vu le jour en **2010** au terme d'une association entre une famille de viticulteurs champenois renommés et une grande famille d'exploitants agricoles belges, la famille Ewbank.

180.000 pieds de vigne des cépages traditionnels – Chardonnay (97%), Pinot noir (2%) et Pinot blanc (1%) – ont été plantés sur un territoire de 20ha situé à Quévy au sud de Mons en Wallonie. Le Chant

d'Éole a actuellement une capacité de production de 150 000 bouteilles par an.

La Cuvée Prestige a été désignée meilleur vin mousseux du monde en 2019 à Aigle (Suisse).

Wijndomein Hoenshof

Le professeur Ghislain Houben a commencé son histoire du vin dans le hameau de Hoenshoven, à Borgloon. En 2002, Ghislain a planté ses premières vignes sur des terres qui appartiennent à la famille depuis 1907. Son fils Jeroen, qui a grandi parmi les cuves à vin, a également été piqué par le virus du vin.

Ghislain a une connaissance exceptionnelle du processus de vinification. Comme son titre le suggère, étudier et créer est sa passion. Il en résulte une gamme variée de vins, tant des vins blancs et rouges "classiques" que des créations uniques.

En 2018, Jeroen a repris le flambeau de Ghislain et est le vigneron permanent des vins de Hoenshof. La superficie des vignobles a également augmenté : Jeroen produit chaque



année du vin à partir de 32 hectares de vignobles, entretenus par des partenaires qui aiment le produit et se concentrent sur la durabilité. Par exemple, tous les nouveaux vignobles sont certifiés biologiques en vue de créer des vins sans résidus.

Wijnkasteel Vandeurzen



Dans le calme et la verdure, à un jet de pierre de la ville animée de Louvain, se trouve le majestueux château de Linden, plus connu sous le nom de "château blanc". Ce joyau néo-classique situé à Linden (Lubbeek) a une histoire riche.

Les flancs pentus de 11 hectares qui font face au château surplombent le centre de Linden. Ils constituent un espace ouvert rare dans une région très morcelée. Comme le sol est très approprié et que les pentes orientées au sud

bénéficient d'un véritable microclimat, elles ont été transformées en deuxième plus grand vignoble de Flandre.

L'ambition de ce prestigieux projet viticole est claire : avec sa gamme de nouveaux vins de qualité supérieure, "Zuidflank" doit faire de Linden l'un des plus beaux villages viticoles de Flandre.

Wijndomein Vlijtingen

Wijndomein Vlijtingen a vu le jour en **septembre 2013** avec les viticulteurs Herman et Heidi, mari et femme, nés et élevés à Vlijtingen, un village du Limbourg situé près de Riemst. Le couple a suivi une formation de viticulteur et s'est inspiré des viticulteurs belges et français.

La qualité et la petite échelle sont leurs mots d'ordre, c'est pourquoi ils ont choisi des cépages classiques de premier plan, notamment le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier.



Ils ont planté deux vignobles en 2014, 2015 et 2016. Le vignoble "Bèsselkes Grech" s'étend sur deux hectares. C'est là que se trouvent les raisins pour le vin mousseux. Le vignoble Ellicht a une superficie de 2,5 hectares et contient des raisins pour le vin tranquille. Ce vignoble est situé au point le plus élevé de Vlijtingen et offre une vue magnifique sur Rosmeer, Vlijtingen et même Maastricht.

Wijndomein Woest



Les vins du Woest sont le résultat des caractéristiques du sol de la Flandre orientale, du (micro)climat de leurs vignobles, du nombre d'heures d'ensoleillement, du vent et du soleil.

Chaque terroir a donc ses propres particularités.

En combinaison avec le cépage et les méthodes utilisées, leur vin acquiert un caractère unique et capricieux.

Le vignoble de Waarschoot, situé entre les ruines d'une ancienne brasserie, compte 500 pieds de vigne. Les murs restants de la brasserie, qui surplombent le clocher de l'église, ont pris le nom du vignoble, qui a été baptisé "Clos de l'Eglise".

Situé sur le point culminant d'Evergem, le vignoble "Rostijnegoed" compte 3 100 pieds de vigne.

Et depuis 2021, ils ont 4 000 pieds de vigne à Assenede, où ils produisent un vin 100 % biologique.

Chardonnay Meerdael

En 1994, Paul et An Vleminckx-Lefever ont décidé de planter 21.000 pieds de Chardonnay sur un domaine à Vaalbeek, après avoir consulté des experts de la région de Champagne pour l'étude du sol et l'analyse du climat, dans le but de produire un vin mousseux de type Blanc de Blancs. La technique de plantation, la taille et les soins du vignoble sont effectués selon les dernières normes de haute technologie. Entre 1998 et 2000, le domaine s'est agrandi pour atteindre 60 000 pieds de vigne.

Entre-temps, l'entreprise a continué à se développer et le processus n'a fait que s'améliorer. Ces connaissances et ce savoir-faire croissants, ainsi que le soutien de sa femme An et de son fils Laurens, ont également permis à Paul de remporter régulièrement des prix pour son Chardonnay Meerdael. Le point culminant de ces récompenses est sans aucun doute la Grande Médaille d'Or au Concours Mondial de 2009.

Mais Paul ne se contente pas de relever des défis dans le domaine de la viticulture. Il a ainsi lancé une délicieuse praline à base de son vin mousseux. Et en tant que président de Streekproducten Vlaams-Brabant et des vignerons belges, il tire la charrette pour continuer à mettre les produits de sa région sous les feux de la rampe, en collaboration avec d'autres producteurs.



4. Innovation Awards

Horeca Expo récompense les produits ou services les plus innovants au sein du secteur ou pouvant apporter une solution dans de nombreuses entreprises du secteur de l'hôtellerie. Un jury professionnel sélectionne les lauréats dans 6 catégories :

- Food
- Beverages
- Technology
- Kitchen Supplies & Equipment
- Furniture & Decoration
- Hospitality

Les lauréats seront annoncés **le dimanche 19 novembre** lors de la réception d'ouverture de l'Horeca Expo. Les lauréats seront également exposés dans le hall 4.

Parmi les nombreuses candidatures, le jury d'experts a sélectionné une liste restreinte d'innovations à prendre en considération pour les Innovation Awards.

4.1. Shortlist – catégorie Food

AB Mauri Belgium | Scrocchiarella



Une gamme de bases précuites, surgelées et prêtes à garnir, fabriquées à partir de farine italienne traditionnelle de première qualité et de levain fait maison, dont l'histoire remonte à plus de 120 ans. Grâce au levain, à un double processus de fermentation de plus de 30 heures et à une hydratation de 80%, la Scrocchiarella® présente une mie solide en forme de nid d'abeille, légère, croquante, fondante en bouche et très digeste.

Ardo | Corn ribs

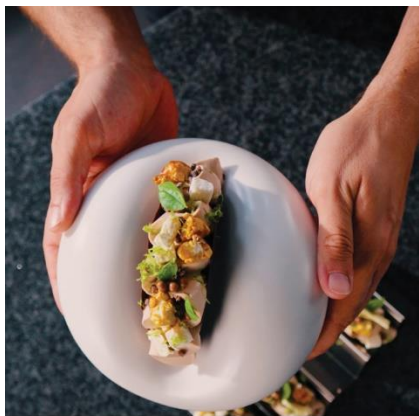


De délicieux épis de maïs coupés en quatre.

Idéal pour griller au barbecue, dans une salade ou pour servir avec une sauce fraîche.

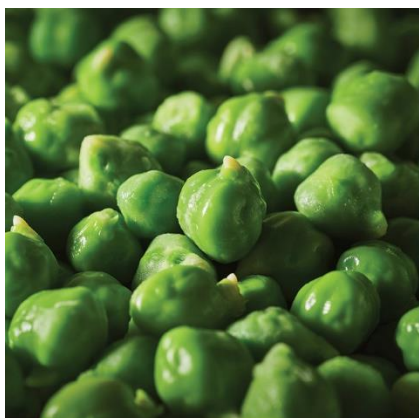
Ces côtes de maïs sont livrées naturelles, donc à assaisonner selon votre choix.

Barry Callebaut | Dark Chocolate Tace – Mona Lisa



Le Taco au chocolat noir est un dessert composé de chocolat noir belge de la plus haute qualité (64 %). Le Taco au chocolat a une forme unique et innovante et offre au chef de nombreuses possibilités. Il peut être rempli des produits les plus raffinés et de la plus haute qualité et peut être présenté de la manière de votre choix.

Bonduelle Foodservice | Pois chiche vert



A la recherche d'une variante originale et savoureuse du célèbre pois chiche ? Bonduelle a le plaisir de vous présenter le tout nouveau pois chiche vert ! Récolté jeune, joli et croquant, saveur fraîche et pas du tout amylicé. Un délicieux complément à vos salades, accompagnements ou même plats chauds ! Les pois chiches verts font partie de la gamme Bonduelle Service, ils peuvent donc être utilisés immédiatement à froid après décongélation. Et le plus beau, c'est qu'ils sont cultivés dans la région de Bonduelle. Ils sont cultivés dans les champs français de Bonduelle.

Cnudde nv | Raiforts toppings



Raifort et Wasabi - Puissamment épicé
Raifort et pomme - Subtilement raffiné

Deux garnitures qui élèvent un plat au niveau supérieur. Ils sont faciles à utiliser grâce à leur texture unique en vrac et à leur approche "prête à l'emploi".

Croqino's | Croqino



Un croqino n'est pas un croque, mais il est apparenté à...

Ce n'est pas pour rien que "Ceci n'est pas un croque" est leur devise. Ils sont fabriqués dans leur propre atelier avec leur pain complet caractéristique (épeautre) et une forme amusante et pratique qui permet de manger sans gêne avec les mains. Ils transforment ainsi un en-cas bien

connu en un déjeuner à valeur nutritive et offrent un repas sain et varié.

Fruitlayer – Fruitlayer chips de pommes



Préparées à l'aide d'une technologie brevetée, ces chips de pommes sont uniques grâce à leurs tranches fines.

Délicieusement croquantes, elles sont idéales pour enrichir votre plat de fromage ou votre dessert. Mais aussi à l'apéritif ou pour donner de la texture et de la saveur à des plats salés.

Que Pasa | Aquafaba



La poudre d'aquafaba est un produit entièrement naturel obtenu à partir du jus de pois chiches. Sa particularité est qu'après avoir été mélangée, elle prend une texture brillamment moussante. Il est idéal pour les végétaliens et les personnes allergiques aux œufs.

Après avoir préparé une solution liquide d'Aquafaba, on peut l'utiliser en cuisine comme un œuf ou un blanc d'œuf ordinaire. Parfait dans les gâteaux, les meringues, les mousses, les sauces ou pour la couche de mousse d'un whisky sour. Il est même possible de remplacer la fraction de lait dans les pâtisseries.

The Nutty Farmer | Upcycled cashew crumbles



Une start-up qui fabrique des noix de cajou grillées, 100 % issues du commerce équitable, en 4 saveurs aventureuses.

Lorsque l'on épluche la noix de cajou, il y a toujours des morceaux qui s'effritent. Ces morceaux sont la plupart du temps jetés. The Nutty Farmer achète ces morceaux à l'usine au Burkina Faso, les torréfie, les épice et les transforme en un (h)onnête crumble de noix de cajou pour le secteur de la restauration. Idéal pour garnir vos plats et vos desserts !

4.2. Shortlist – catégorie Beverages

Baeten Vinopolis | Wine in kegs



Baeten Vinopolis est connu pour ses vins de qualité en fûts. L'innovation réside dans le fait que les fûts sont remplis et contrôlés sur place, dans les locaux de l'entreprise. Ils garantissent ainsi une qualité stable.

Les tonneaux sont également durables car ils sont réutilisables. Avec leurs tonneaux, ils réduisent la production et le recyclage d'un million de bouteilles par an.

Bôtan Distillery | Spirits, cocktails & wine alternatives



La distillerie Bôtan est une distillerie d'herbes sans alcool et un institut de création d'arômes, qui cultive et distille lui-même ses herbes. Les boissons sont exemptes de numéros électroniques, de conservateurs et de produits synthétiques ou de sucres ajoutés. Ils ont mis au point une technologie liquide qui leur a permis de créer des spiritueux botaniques, des cocktails botaniques et des substituts de vin botaniques. Les spiritueux peuvent être utilisés avec d'autres boissons, comme un gin sans alcool, tandis que les cocktails et les substituts de vin sont entièrement "prêts à servir".

Distillerie de Biercée/Brasserie des Légendes | Vodka UTOPIE



La Distillerie de Biercée caressait depuis longtemps l'idée d'élaborer une vodka belge originale.

Après un contact avec un producteur local de topinambours biologiques, tout s'est accéléré. Le résultat : non pas une énième vodka à base de pommes de terre, mais une vodka 100% belge à base de topinambours biologiques.

Une ode aux papilles et une vodka si raffinée qu'elle se boit pure avec des glaçons.

Feral | Feral N°1



Feral est une jeune start-up composée de botanistes, de scientifiques, de chefs cuisiniers et d'agriculteurs des Dolomites italiennes. Elle s'est donné pour mission de réinventer la façon dont nous percevons le goût grâce à des boissons non alcoolisées stratifiées et naturelles. Pour ce faire, ils partent d'ingrédients humbles et oubliés et rehaussent leur saveur par la fermentation naturelle et l'infusion de fleurs, de bois, de racines et d'herbes.

La boisson finale est complexe, épicée, persistante et multidimensionnelle. Elle n'est pas sucrée et plate comme beaucoup de boissons sans alcool. Et ce n'est pas un kombucha comme les autres, mais quelque chose de complètement nouveau !

Gimber | Gimber Ready.To.Drink



GIMBER Ready.To.Drink est la nouvelle boisson rapide au gingembre à consommer sur le pouce, n'importe où et n'importe quand. Fidèle à la recette originale de GIMBER, cette version pétillante de sa boisson fétiche est fabriquée à partir d'extrait de gingembre pur apprivoisé avec des épices. Le parfait pétillant GIMBER qui vous ravivera !

La boisson GIMBER Ready.To.Drink est également entièrement biologique, sans alcool et pauvre en calories.

Lindemans | Tarot bière aux fruits



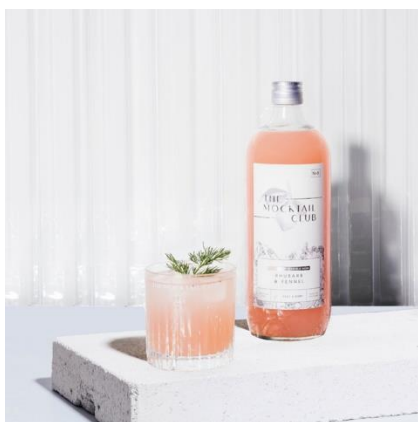
La première bière aux fruits à haute teneur en alcool de fermentation mixte. Le Tarot d'Or est une bière blonde dorée avec une belle mousse blanche. Un mélange unique de lambic traditionnel, de bière de haute fermentation et de divers fruits exotiques tels que la mangue, le citron vert et le melon doux. Le Tarot Noir est un mélange harmonieux de lambic traditionnel, de bière de haute fermentation et de fruits des bois sombres tels que les myrtilles juteuses, les cerises noires et les baies de sureau sucrées.

The Java Coffee Company | Rwanda Bio Fairtrade 250g



Le nouveau café d'origine raffinée de JAVA. Cultivé par une coopérative du commerce équitable fondée par 30 femmes qui défendent leurs droits en tant que productrices de café et en tant que femmes. Elles cherchent à améliorer leur position sociale et économique au sein de leur communauté, ainsi que celle de leurs membres. Avec ce Rwanda, JAVA ajoute un café Arabica équilibré et floral. Savourez ce café d'origine doux aux notes fraîches et à l'acidité subtile.

The Mocktail Club | N°8 en N°9

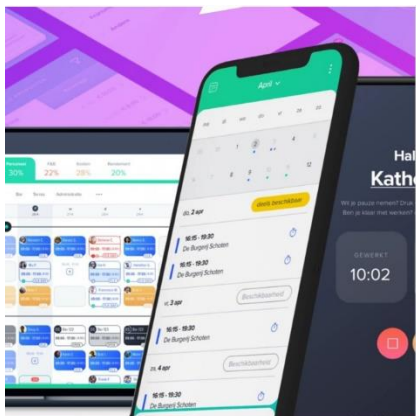


The Mocktail Club propose des cocktails sans alcool à base de fruits et d'herbes fraîches.

Les mélanges uniques sont pauvres en sucre et 100 % naturels. Les mocktails sont prêts à l'emploi : secouez, servez, garnissez et votre boisson préférée à 0 % est prête. La complexité des saveurs rend les boissons parfaites pour accompagner les plats. Au lieu des saveurs sucrées stéréotypées souvent associées aux mocktails, il s'agit de profils de saveurs audacieux et sophistiqués.

4.3. Shortlist – catégorie Technology

Aapi | Aapi tool



AAPI est l'outil qui innove en matière de planification et de traitement des salaires. Traitement des salaires via une application. Naturellement aussi disponible sur une plateforme web globale.

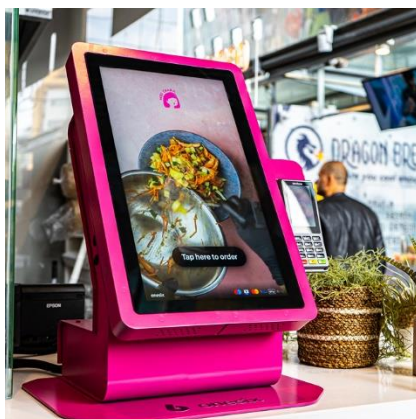
En outre, en s'interfaçant avec Growzer, Grainz, Yuki, Lightspeed, Trivec & Untill, entre autres, AAPI offre un tableau de bord unique où l'employeur peut suivre la productivité en temps réel.

Lightspeed | Lightspeed Restaurant – K-series



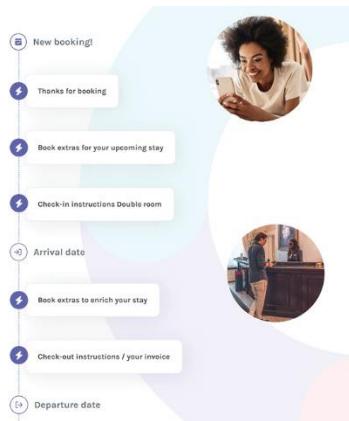
La dernière version de Lightspeed Restaurant offre une plateforme de paiement et de caisse complète et intégrée pour les entrepreneurs ambitieux qui souhaitent se développer, offrir des expériences extraordinaires et donner le ton dans leur secteur. Outre plus de rapidité, d'intuition et d'efficacité, la nouvelle version de Lightspeed Restaurant propose également de nombreuses fonctionnalités innovantes.

Onesix | Kiosk Pro Table



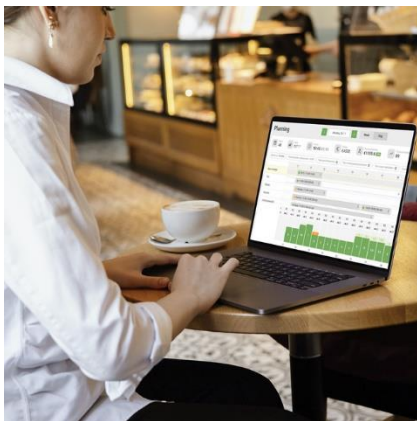
La table Kiosk Pro a été développée à la demande de propriétaires d'entreprises qui souhaitent placer un kiosque sur un bar. Les kiosques actuels étaient posés sur le sol et prenaient de la place dans les établissements de restauration, ce qui n'est pas le cas de tout le monde. La table Kiosk Pro est la solution parfaite pour placer un kiosque sans prendre trop de place. Un kiosque de commande compact qui s'adapte à toutes les entreprises.

Stardekk | Bookingplanner by Stardekk



Une solution tout-en-un abordable pour les hôtels et les chambres d'hôtes qui souhaitent augmenter le nombre de réservations tout en réduisant les tâches administratives. Le package se compose d'un gestionnaire de canaux fiable, d'un moteur de réservation pour une conversion maximale et d'un système de gestion immobilière convivial. En utilisant Bookingplanner, vous avez accès à tous les principaux sites de réservation tels que Booking.com et Airbnb, ainsi qu'à des acteurs plus petits. Gérez toutes vos réservations, rationalisez la communication avec vos hôtes, obtenez des rapports détaillés et simplifiez vos tâches de réception.

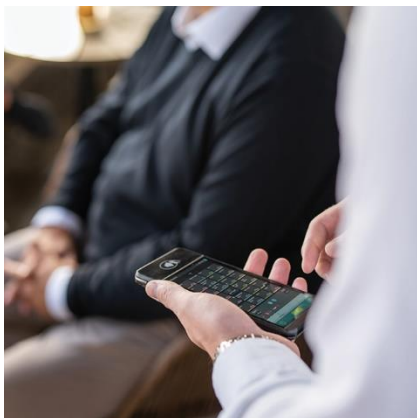
Strobbo | AI planning



Strobbo est une solution logicielle complète avec intégration des salaires, déclaration automatique de Dimona et pointeuse numérique. En plus de numériser la planification de votre personnel, Strobbo peut aller encore plus loin en automatisant votre planning. Grâce au module AI de Strobbo, vous pouvez compléter automatiquement votre planning en fonction des heures de travail souhaitées et de la disponibilité de votre personnel.

Une flexibilité gagnante pour le personnel et l'employeur. Vous êtes ainsi assuré d'une occupation optimale, tant pour votre planning que pour vos frais de personnel.

Trivec | HandyPay



HandyPay est la fusion des fonctionnalités de commande et de paiement mobiles. L'objectif est d'accroître l'efficacité grâce à ce point de vente portable 2 en 1, en veillant à ce que le personnel soit présent, engagé et toujours en avance sur les besoins des clients.

L'élimination des allers-retours vers un point de vente fixe permet d'améliorer les niveaux de service, de sorte que les clients se sentent toujours servis.

4.4. Shortlist – catégorie Kitchen Supplies & Equipment

Cnudde nv | Tuile presse



La « tuile presse » est inspirée d'un snack de rue japonais très populaire. Grâce au contrôle précis de la température des deux plaques en aluminium avec une capacité de pression de 2000 Kg/cm² et une tension de 220 V, cette machine peut presser n'importe quel ingrédient sur une épaisseur de 1 millimètre pendant la cuisson. Blancs d'œufs, légumes, pâtes et même snacks sucrés... En seulement deux minutes, cette presse garantit un snack étonnamment fin, croustillant, fraîchement préparé et unique.

dVine | dVine Pro



dVine est la solution professionnelle pour le vin au verre : plus de choix avec une qualité de service irréprochable, des marges optimisées et aucun risque de perte.

Aujourd'hui, le vin au verre représente 56% des demandes des restaurants. L'offre dVine répond ainsi aux attentes des consommateurs : consommer moins, mais mieux. L'offre dVine fait également du vin une source de profit encore plus importante pour votre établissement, notamment grâce à une sélection validée par les sommeliers MOF de plus de 100 références, dont des Grands Crus, qui peuvent dynamiser les ventes.

Hyla België | Hyla Nettoyeur à vapeur



Le nettoyeur à vapeur HYLA est un produit de nettoyage révolutionnaire qui fonctionne à base d'eau pure et de vapeur puissante.

Grâce à sa technologie innovante, HYLA minimise l'utilisation de produits chimiques et offre une solution de nettoyage sûre et hygiénique qui répond aux normes strictes de l'industrie hôtelière.

Le Grand Foodtrailers | New Vintage foodtrailer

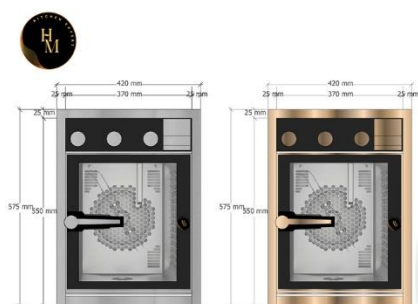


Le Grand Foodtrailers NEW Vintage offre une combinaison unique de design et de fonctionnalité. Ce modèle est agréable à regarder et son environnement de travail idéal, sûr et confortable fait de chaque journée de travail une fête.

Disponible en différentes longueurs pour 1 à 4 personnes, le NEW Vintage garantit une rentabilité élevée et s'adapte facilement à l'activité spécifique du client. Que le client veuille l'utiliser pour la restauration de rue, des événements spéciaux ou comme voiture promotionnelle. Son prix est compétitif, notamment parce qu'il peut être remorqué avec un permis B et une voiture normale. Entièrement équipé d'un intérieur en acier

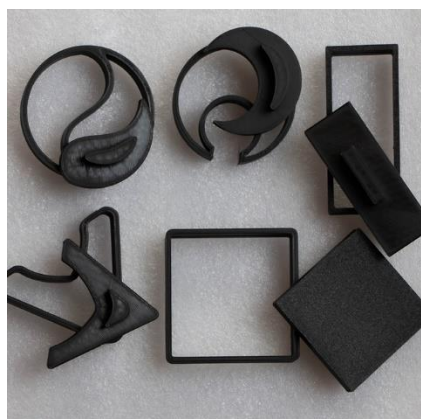
inoxydable AISI 304, il s'agit d'une solution clé en main pour la gastronomie mobile au sens le plus large du terme.

Maes Kitchens | combisteamer



Le « combisteamer » de Maes Kitchens est le plus petit four mixte professionnel au monde et convient parfaitement à la cuisson, à la vapeur, au pochage, à la cuisson au four, au grill, au rôtissage et à la régénération. Le four mixte s'installe à l'aide d'une fiche dans une prise de courant de 230 volts et est très facile à utiliser. Grâce à son design esthétique, ce four mixte est idéal pour la cuisine frontale et peut être utilisé partout grâce à sa hotte aspirante et à son réservoir d'eau intégrés.

Reshape Culinary Services | RE-SHAPE



Une collection de moules en silicone sur mesure qui peuvent être non seulement achetés, mais aussi loués sur une base mensuelle. Le chef peut ainsi utiliser un certain nombre de moules jusqu'au prochain menu sans devoir faire de gros achats.

Schuilenburg | Perfect Moose Jack



Perfect Moose est un mousser intelligent qui permet de faire mousser le lait et les boissons végétales à la vapeur. Grâce à la technologie RFID brevetée et à la technologie de pesage, Perfect Moose reconnaît le type et la quantité de lait dosé dans le pichet pour lancer automatiquement le processus de vaporisation. Entièrement sans les mains.

Tous les types de lait, toutes les boissons à base de plantes et même les poudres (chocolat, matcha, etc.) peuvent être sélectionnés librement, ce qui offre des possibilités infinies aux magasins très fréquentés et aux baristas créatifs. Aucun liquide ne s'écoule dans Perfect Moose, ce qui évite les cycles de

nettoyage fastidieux.

The Cooking Blueprints | The Cooking Blueprints



"Cooking Blueprints" est une série de quatre livres qui ne sont pas des livres de recettes classiques. Cette série de livres rassemble les connaissances pratiques et les conseils dont un cuisinier a besoin pour être créatif. Chaque partie de la série couvre un aspect spécifique de la cuisine. Les livres présentent les connaissances techniques et les techniques d'une manière accessible. Grâce à une conception graphique forte et à plus de 1 200 dessins faits à la main, le contenu est facile à comprendre pour les lecteurs.

Van Riel Grootkeukens – Pentair Water | Everpure EZ-RO



Ce système d'osmose inverse est le meilleur traitement de l'eau pour de nombreuses applications de restauration. Le choix du bon système de filtration est essentiel pour les applications de restauration afin d'assurer une expérience client constante et de qualité. Le Pentair Everpure EZ-RO est tout ce qu'il faut pour réduire les contaminants et protéger les équipements avec un système simple qui peut évoluer avec votre entreprise.

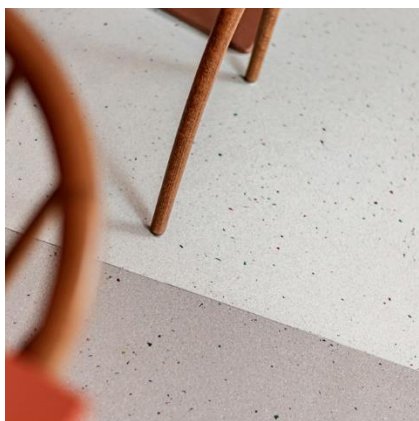
4.5. Shortlist – catégorie Furniture & Decoration

Atelier Arena | Fern Leaf Imprint



Des assiettes faites à la main avec l'empreinte de vraies feuilles de fougère. Elles le font soit à l'intérieur, soit à l'extérieur de l'assiette. L'émail est appliqué au pinceau et son épaisseur varie. Le dessin en creux d'une feuille de fougère et les innombrables feuilles s'intercalent dans différents dégradés de tons blanc/gris. De vraies feuilles sont utilisées, ce qui rend chaque impression, et donc chaque panneau, unique. Ils appliquent également cette technique sur la paroi extérieure des plaques, dans ce cas non émaillée, dans l'argile brute exposée.

Deweco | Sol de truelle avec effet terrazzo



Ce sol appartient à la catégorie des "sols coulés sans joints". En pratique, il n'est pas coulé, mais étalé à l'aide d'une spatule ou d'une "truelle".

Il s'agit d'une finition de sol sans joints d'une épaisseur de 6 à 8 mm seulement, constituée d'un mélange de résines époxy et de grains de quartz auxquels peuvent être ajoutés divers matériaux, tels que du verre, des paillettes, de la nacre, etc. Ce sol est disponible dans toutes les couleurs RAL et NCS. Dans le cas d'un aspect terrazzo, il incorpore un pourcentage de verre rouge et vert. Vous obtenez ainsi un effet terrazzo à un prix nettement inférieur.

Dutch Cups | Verres en plastique réutilisables



Leurs verres en plastique robustes, également appelés verres écologiques, sont fabriqués à partir de matériaux de haute qualité tels que le polycarbonate, le tritan et le polypropylène. Les verres écologiques de Dutch Cups ont l'aspect et le toucher d'une véritable verrerie. Tous les verres sont réutilisables plusieurs fois, faciles à nettoyer à la main et à la machine, et peuvent être imprimés avec une gamme de couleurs, d'une seule couleur à une couleur complète.

EcoSippers | RiceStraws



Avec les RiceStraws, EcoSippers introduit sur le marché une alternative unique, innovante et durable aux pailles en plastique et en papier. Elles sont fabriquées à partir de matériaux résiduels issus de l'industrie du riz, en particulier des grains de riz brisés qui seraient autrement jetés. Cette réutilisation ingénieuse permet non seulement de réduire les déchets, mais aussi de diminuer la demande de nouvelles matières premières, ce qui permet d'économiser des ressources précieuses. Après utilisation, les pailles se décomposent sans impact durable sur l'environnement ; en effet, leur décomposition sert d'engrais naturel, enrichissant le sol et nourrissant de nouvelles vies. Un cycle de vie unique et durable.

Home & Table by Meyhui | Zwiesel Glas Fusion



Home & Table by Meyhui lance une nouvelle gamme de verres à vin "Fusion" : l'artisanat traditionnel allié à la précision des machines ultramodernes. Le pied est soufflé à la bouche et le calice est soufflé à la machine, créant ainsi un verre hybride unique en son genre.

La série se compose de 5 verres : Universal Red - White - Bordeaux - Burgundy - Champagne.

PR-Living | Muundo



Une collection de tables inspirée par la tactilité des textures que nous rencontrons dans notre environnement. Chaque environnement est caractérisé par des éléments texturés typiques. Ce caractère unique se reflète dans la collection faite à la main. La beauté de la nature se reflète dans chaque table par ses formes douces et organiques.

Lors de la conception de la collection, les designers se sont inspirés des différents phénomènes naturels que l'on trouve dans notre environnement. Un exemple fascinant est celui des différentes formes que peuvent prendre les champignons sauvages et de leur aspect doux et élégant.

Tuuci | Ocean Master Mega Max Classic



Le parasol Ocean Master MEGA MAX de Tuuci est une véritable déclaration. Il offre toute l'ombre que vous pouvez souhaiter. Le design et la technologie se rejoignent dans un profil élégant et une construction robuste. Cette combinaison résiste à des vents soutenus de 70 km/h et à des rafales de 120 km/h. La conception puissante, durable et nécessitant peu d'entretien garantit une longue durée de vie. Par conséquent, le produit a moins d'impact sur l'environnement.

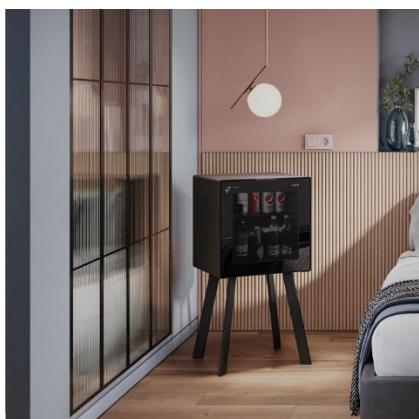
4.6. Shortlist – catégorie Hospitality

Asia Europe Trade Co | Hidehere cosmetics



HIDEHERE Skin Care est basé sur des ingrédients clés tels que le collagène, l'acide hyaluronique et les vitamines, ainsi que sur quatre ingrédients brevetés. En outre, chaque produit contient plus de cinq types d'ingrédients naturels à base de plantes. Tous les produits sont composés de produits fonctionnels tels que le blanchiment, l'amélioration des rides et la protection contre les UV. HIDEHERE propose un nouveau concept d'emballage, qui rompt avec l'emballage omniprésent. Cela lui permet de réduire considérablement le prix des produits cosmétiques.

Axces | Fridom minibars



Les minibars Fridom allient simplicité et fonctionnalité. La nouvelle gamme de minibars a été conçue par Massimo Mussapi, architecte et designer pour l'industrie hôtelière, afin d'éliminer toutes les contraintes imposées par la conception de l'espace. Traditionnellement, les espaces, les volumes, les dimensions, les positions et les styles limitent la créativité lors de la conception d'une chambre d'hôtel. Fridom brise toutes ces règles car il peut facilement être installé n'importe où dans n'importe quelle chambre.

Groupe GM | Ecofill



Réinventé la bouteille de recharge sans la remplir avec un jerrycan. Résultat : beaucoup moins de déchets plastiques, moins cher, une meilleure hygiène, pas de microbes et une meilleure productivité pour les personnes qui doivent remplir ces bouteilles. Le nouveau modèle proposé par Groupe GM est l'Ecofill 300ml en aluminium recyclé.

Habeebee | Savon liquide et shampoing sur mesure



Habeebee fabrique le premier savon et shampoing belge artisanal, slow cosmétique, circulaire (propolis et cire d'abeille récoltées ensemble) et biologique, sur mesure pour l'industrie hôtelière.

Les entreprises du secteur hôtelier peuvent même faire installer une ou plusieurs ruches Habeebee (horizontalement) dans leurs locaux, faire récolter la cire et la propolis et ainsi déguster les produits avec leur propre propolis ou cire d'abeille.

4.7. Visitor's Choice

Le visiteur d'Horeca Expo a également son mot à dire dans cette édition ! Via www.horecaexpo.be, le public professionnel peut voter pour l'un des nominés. Le candidat ayant reçu le plus grand nombre de votes recevra le choix du visiteur.

5. Sustainability

5.1. Act For The Green Future

En tant qu'organisateur d'événements, nous avons fait une promesse :

être totalement neutres sur le plan énergétique d'ici 2050 et réduire de moitié nos émissions de carbone d'ici 2030.

Vous pouvez lire sur notre site web comment nous comptons atteindre ces objectifs.

Mais nos exposants s'engagent également en faveur de la durabilité au sens le plus large du terme : en termes de produits, de services, de processus de production, d'emballages, de réduction des émissions de CO², d'actions RSE, d'absence de gaspillage alimentaire, etc.

Dans le hall 2 de l'Horeca Expo, vous aurez un bon aperçu de leurs contributions durables. Vous pouvez également trouver facilement les stands concernés sur le plan de l'exposition.

5.2. Sustainability Award

Et ce n'est pas tout ! L'une des contributions des exposants dans le cadre d'Agir pour un avenir vert sera récompensée par le Prix du développement durable. Le lauréat sera annoncé lors de la réception d'ouverture le 19 novembre.

5.3. No Food Waste

L'idée de ne pas gaspiller la nourriture fait également partie des valeurs fondamentales de l'Horeca Expo. À la fin du salon, les déchets alimentaires des exposants sont collectés par les bénévoles des Kiwanis pour être donnés au **Poverello**.

5.4. GAIA Taste Truck

GAIA, l'organisation de défense des animaux la plus connue de Belgique avec plus de 80 000 membres, obtient des résultats concrets grâce à son approche ciblée depuis plus de 30 ans. GAIA prône également **un mode de vie basé sur les plantes**, car cela permet de sauver plus d'animaux et d'éviter leur souffrance. En effet, rien qu'en Belgique, plus de 600 animaux sont abattus chaque minute à des fins de consommation. Mais manger des aliments d'origine végétale signifie aussi que vous réduisez considérablement votre empreinte écologique et que vous êtes moins susceptible de contracter certaines maladies. Vous n'aidez donc pas seulement la nature, mais aussi vous-même ! En outre, c'est très savoureux. Vous n'êtes pas encore convaincu ? Ne manquez pas de visiter le GAIA Taste Truck au salon, où vous trouverez non seulement de **délicieux en-cas végétaliens**, mais aussi un **guide complet** pour les végétaliens débutants, plein de conseils, d'astuces et de recettes savoureuses pour mettre sur la table un menu respectueux des animaux.

5.5. Action de solidarité Brood(doos)nodig

Un repas sain est essentiel pour passer la journée. C'est vrai pour tout le monde et certainement pour les enfants et les jeunes ! En effet, apprendre, jouer et se concentrer ensemble n'est pas chose aisée lorsque l'estomac est vide. Pourtant, une boîte à lunch bien remplie n'est pas une évidence pour tout le monde. Dans nos écoles, il y a (trop !) d'élèves qui s'assoient en classe le ventre vide.



Brood(doos)nodig a été lancé en septembre 2021 par **Enchanté vzw, Let US** et 9 écoles du groupe scolaire **SKOG** à Gand. Le projet vise à fournir des repas nutritifs aux élèves dans le besoin afin qu'ils puissent eux aussi bénéficier de toutes les opportunités en matière d'éducation.

Une grande partie de nos élèves arrivent à l'école le ventre vide. Cette situation présente non seulement un risque pour leur santé, mais elle affecte également leurs résultats scolaires. En effet, des repas trop peu nutritifs entraînent des problèmes de concentration et de sommeil. En outre, ce problème est entouré d'un grand tabou et d'une grande

honte. Brood(doos)nodig veut mettre fin à la faim dans les salles de classe et ouvrir le sujet de l'inégalité alimentaire à la discussion.

Brood(doos)nodig crée des réseaux chaleureux à proximité de l'école. Ainsi, les parents, les membres de la famille et les résidents locaux peuvent faire des contributions de solidarité pour offrir aux élèves de leur école locale participante un repas sain et savoureux, chaud ou froid.

Le pain(boîte)nécessaire crée des réseaux chaleureux autour de l'école. Ainsi, les parents, les membres de la famille et les habitants du quartier peuvent apporter une contribution solidaire pour offrir aux élèves de leur école participante un repas sain et savoureux, chaud ou froid.

Après un démarrage réussi à Gand, le projet s'est étendu à Louvain, Saint-Trond, Vilvorde, Roulers et Bruges. De nombreuses autres villes seront ajoutées en 2023. En Flandre, il y a déjà 62 écoles qui ont besoin de pain, dont 16 à Gand.

Vous aussi, vous pouvez faire la différence ! Offrez une soupe, un repas froid ou chaud et faites en sorte que personne n'ait à s'asseoir en classe le ventre vide.

Comment ? C'est très simple ! Lors de votre enregistrement pour Horeca Expo ou sur place, scannez le code QR Brood(doos)nodig et faites un don de 2 ou 5 euros. Vous remplirez ainsi la boîte à lunch d'un élève dans le besoin.

6. Start-ups

6.1. Atelier Cuarenta



Atelier Cuarenta est spécialisé dans la création de sodas artisanaux uniques, en se concentrant sur la qualité et la pureté des ingrédients frais.

Additifs chimiques et concentrés ? Ils n'y ont pas leur place. Leur approche leur permet d'expérimenter et de créer des saveurs sophistiquées, comme le soda artisanal aux piments habanero - un équilibre harmonieux entre épices et douceur. De plus, ils sont fiers de participer au système de consigne.

6.2. EcoSippers



Avec les RiceStraws, EcoSippers introduit sur le marché une alternative unique, innovante et durable aux pailles en plastique et en papier. Elles sont fabriquées à partir de matériaux résiduels issus de l'industrie du riz, en particulier des grains de riz brisés qui seraient autrement jetés. Cette réutilisation ingénieuse permet non seulement de réduire les déchets, mais aussi de diminuer la demande de nouvelles matières premières, ce qui permet d'économiser des ressources précieuses. Après utilisation, les pailles se décomposent sans impact durable sur l'environnement ; en effet, leur décomposition sert d'engrais naturel, enrichissant le sol et nourrissant de nouvelles vies.

6.3. Geschikt

Après avoir travaillé pendant plus de 10 ans comme porte-parole de la politique gantoise, Eline a décidé de changer d'orientation en 2022.

Mettre de l'ambiance et attirer l'attention des clients (potentiels), c'est ce que fait Geschikt avec ses créations florales pour les entreprises de restauration et les magasins. Les fleurs artificielles créent un effet coloré durable.

Un nuage de fleurs avec des feuilles de jungle ?
Une installation de façade réaliste avec des glycines ? Ou un mur qui attire l'attention et qui est Instagrammable pour les clients ? Tout est possible.



Tout est fabriqué à la main dans un atelier à Sint-Amandsberg. À Gand, les installations peuvent être admirées chez Et Alors (Jan Breydelstraat), Aperotheek (Vrijdagmarkt), San Styles (Koningin Elisabethlaan) et Ô Gand (Griendijk et Belfortstraat).

6.4. Heyu



Découvrez les premiers mocktails fonctionnels au monde. Des boissons non alcoolisées de qualité supérieure fabriquées à partir des meilleurs ingrédients naturels. Heyu regorge de fonctionnalités grâce à l'association de cultures actives et de fibres végétales, également connues sous le nom de probiotiques et de prébiotiques, qui favorisent la digestion et l'immunité. Conçu pour déguster de délicieuses boissons non alcoolisées sans sacrifier le goût, la sophistication et la santé.

Heyu propose 3 saveurs uniques dans sa gamme qui peuvent être consommées prêtes à servir avec des glaçons ou à l'aide d'un mixeur.

6.5. House of Medusa



Le gin House of Medusa est un gin de première qualité qui bénéficie d'une attention exceptionnelle aux détails. Ce gin artisanal est élaboré à partir des ingrédients les plus fins, notamment la papaye, la poire, la pêche, les pétales de rose, le souci, le bleuet et les grains de poivre rose provenant du monde entier. Le résultat est un gin doux et sophistiqué, parfait pour tout amateur de gin.

6.6. Hyla België



Le nettoyeur à vapeur Hyla est un produit de nettoyage révolutionnaire qui fonctionne sur la base d'eau pure et d'une puissante technologie de vapeur. Développé pour répondre aux besoins des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, ce produit offre un moyen efficace et écologique de nettoyer et de désinfecter en profondeur diverses surfaces.

Le nettoyeur à vapeur est capable de nettoyer et de désinfecter diverses surfaces dans les établissements de restauration en utilisant des températures de vapeur élevées. Il s'agit non seulement des appareils de cuisine, des plans de travail et des sols, mais aussi des chaises, des tables et d'autres objets fréquemment utilisés. Grâce à sa technologie innovante, Hyla minimise l'utilisation de produits chimiques et offre une solution de nettoyage sûre et hygiénique qui répond aux normes strictes de l'industrie hôtelière.

6.7. Light FM Business



Light FM Business est une agence de branding audio spécialisée dans la création d'une atmosphère adéquate pour tout type d'espace commercial, par le biais de la musique. Qu'il s'agisse d'un hôtel, d'un restaurant, d'une salle de sport, d'un bar, d'un magasin ou d'un autre espace commercial, Light FM Business utilise les technologies les plus récentes pour diffuser des listes de lecture soigneusement sélectionnées et fournir toujours la bonne musique au bon moment. En Belgique, ils servent déjà des marques de qualité telles que Villa Lorraine, Lily's, Mix Brussels, Silversquare et Jaco.

L'équipe chargée de la réussite des clients est disponible 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 pour recevoir vos commentaires et vous aider à résoudre les problèmes techniques.

6.8. Marcus Beers



Marcus Tripel n'est pas une "bière" artisanale comme les autres. Elle est née au sein du Mountain Bike Club Karmel de Waregem, un club très uni de 19 entrepreneurs cyclistes. Ils ont trouvé dans la brasserie De Plukker le partenaire idéal pour développer et brasser leur tripel biologique. Le résultat : une bière biologique à forte teneur en alcool, avec fermentation haute et fermentation secondaire en bouteille, de style tripel belge. Elle est brassée avec 3 houblons biologiques et une levure spécifique pour les bières à forte teneur en alcool. Elle a une saveur douce de malt et une belle combinaison de houblons épicés et fruités. Des accents de banane, de pêche et de mangue en font une bière particulièrement harmonieuse.

6.9. Mister Carpets

Offrez à vos clients un accueil chaleureux et personnalisé dans votre entreprise. Mister Carpets peut personnaliser votre tapis d'entrée avec votre logo, vos propres couleurs et votre slogan. Tous les tapis sont fabriqués en Belgique, avec une qualité et un service exceptionnels !

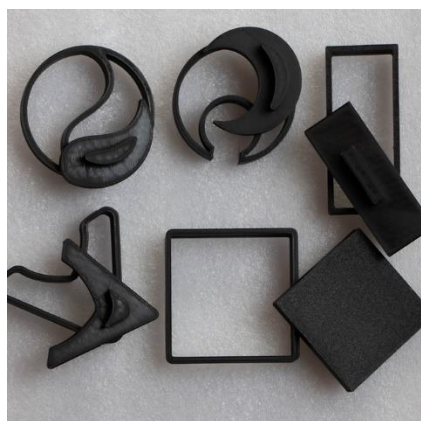
6.10. Pic'on Boire

Le premier picon vin blanc préparé en "bag-in-box".

Grâce à la "party box" de 3 litres avec robinet pratique, chacun peut continuer à le déguster à son rythme.



6.11. Reshape



Une collection de moules en silicone sur mesure qui peuvent être non seulement achetés, mais aussi loués sur une base mensuelle. Ainsi, les chefs peuvent utiliser un certain nombre de moules jusqu'au prochain menu sans devoir faire de gros achats.

Outre les moules en silicone, Reshape fabrique également des herbes et des épices séchées à basse température.

6.12. Rish



RISH, surtout connu pour ses kombuchas, a insufflé ces dernières années un vent nouveau dans le paysage belge des boissons fermentées avec une palette de goûts raffinés et complexes. Dans leur laboratoire au cœur de Bruxelles, l'équipe crée des alternatives alcoolisées fascinantes et saines avec un circuit de production en ville.

Le kombucha est un produit exclusif, aimé par certains et craint par d'autres. Avec une approche presque scientifique, RISH fait fermenter du thé de haute qualité, le Sencha, par le biais de leur scoby régénératif, pour obtenir une saveur subtile inégalable. Un processus particulier pour lequel la start-up

bruxelloise accorde une attention minutieuse au temps de fermentation, processus qui prend jusqu'à deux semaines. Le résultat est un élixir probiotique regorgeant d'antioxydants bénéfiques pour la digestion. Et surtout, une alternative intéressante aux boissons fortement sucrées et alcoolisées.

Après ses kombuchas, l'original, l'hibiscus et le gingembre, RISH a élargi sa gamme avec des éditions limitées de boissons fermentées pour les gourmets. De là est né une infusion subtile de bergamote, Blossom, ainsi qu'une interprétation sans alcool de 'Pet Nat' incluant des raisins macérés sous le nom de Liquid Gold, et enfin, Rosé, une alternative fascinante au Pet Nat rosé à base de pétales de rose, qui prend place de façon permanente dans les produits RISH.

6.13. Syntra West

Si vous êtes à la recherche d'une recette pour réussir dans le domaine de l'alimentation et de l'entrepreneuriat, Syntra West est l'endroit où il faut être. À Syntra West cet automne, dans le cadre du programme Industrial Food Innovation, vous développerez votre propre produit alimentaire innovant et maximiserez vos chances de succès sur le marché de l'alimentation.

Le programme offre une vue d'ensemble de tous les aspects que vous devez prendre en compte en tant que développeur de produit pour transformer votre idée en un produit prêt à être commercialisé. Vous rencontrerez également des étudiants animés du même esprit et aurez l'occasion de nouer de précieux contacts dans l'industrie alimentaire.

Vous rêvez de développer un produit alimentaire innovant ? Mais vous doutez encore de vos connaissances, de vos capacités ou de votre réseau ? Bienvenue dans cette formation tremplin ! Les entrepreneurs ci-dessous ont déjà franchi le pas :

CRUSH



Des bouchées croustillantes à base de plantes en six saveurs uniques !

Crush s'est donné pour mission de créer des aliments délicieux, nutritifs et durables afin que chacun puisse savourer ce qu'il aime manger, sans compromis. Il s'agit de meilleures bouchées, meilleures pour le consommateur, meilleures

pour la planète et meilleures pour les papilles.

Ils croient fermement en des saveurs mondiales et sophistiquées qui "écrasent" les papilles et leur donnent envie d'en redemander.

FILET AMÉRICAIN PLANTBASED

Filet Américain plantbased introduites sur le marché grâce à une collaboration entre Fribona et Meat&More.

VEGGIEVLAAMS – RAGOÛT DE LÉGUMES



La fierté de la Flandre, mais sans viande.

En tant que chef passionné, Ludovick Savic a sélectionné des ingrédients végétaux avec une extrême précision pour offrir une expérience

authentique de ragoût flamand, sans compromis sur le goût et la texture. Le résultat : un ragoût non seulement sans viande, mais aussi riche en saveurs et en nutriments. La délicieuse sauce savoureuse est formulée à partir de protéines végétales, sans additifs, de légumes frais et d'herbes qui imitent parfaitement le ragoût traditionnel.

6.14. Tching



Tching propose une gamme de boissons artisanales. L'accent est mis sur la pureté des ingrédients et la préparation artisanale avec une touche d'originalité. Actuellement, la gamme se compose d'un vin d'hiver, d'une sangria et d'un advocaat. En raison de son succès, la gamme de boissons sera élargie et commercialisée à l'avenir.

6.15. The Cooking Blueprints



Cooking Blueprints est une série de quatre livres qui ne sont pas des livres de recettes classiques. Cette série de livres rassemble les connaissances pratiques et les conseils dont un cuisinier a besoin pour être créatif. Chaque partie de la série couvre un aspect spécifique de la cuisine. Les livres présentent les connaissances techniques et les techniques d'une manière accessible. Grâce à une conception graphique forte et à plus de 1 200 dessins faits à la main, le contenu est facile à comprendre pour les lecteurs.

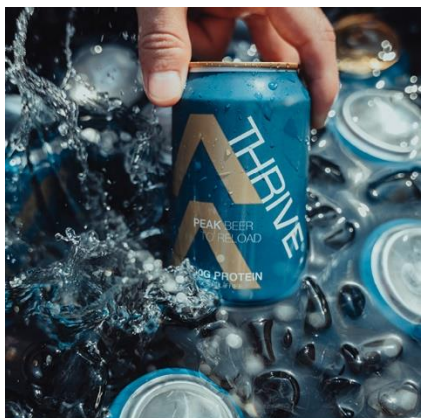
6.16. The Nutty Farmer



Un start-up qui fabrique des noix de cajou grillées, 100 % issues du commerce équitable, en 4 saveurs aventureuses.

Lorsque l'on épluche la noix de cajou, il y a toujours des morceaux qui s'effritent. Ces morceaux sont la plupart du temps jetés. The Nutty Farmer achète ces morceaux à l'usine au Burkina Faso, les torréfie, les épice et les transforme en un (h)onnête crumble de noix de cajou pour le secteur de la restauration. Idéal pour garnir vos plats et vos desserts !

6.17. Thrive Beer



Thrive est la première bière au monde enrichie de 10 g de protéines de haute qualité. En collaboration avec la KU-Leuven, ils ont mis au point une bière sportive qui a non seulement un goût délicieux après un effort intense, mais qui vous aide également à récupérer. "La bière qui vous rend meilleur" est donc le slogan de l'entreprise. Malgré son âge, l'entreprise peut compter, outre sur la KU-Leuven, sur une grande crédibilité de la part d'athlètes professionnels, chaque fois leaders mondiaux dans leur domaine, qui mettent leurs épaules sous la bière Thrive.

6.18. Vegge



Découvrez le "Vegge" italien, proposé par Vegaliano, importateur de produits végétaux italiens haut de gamme en partenariat avec JeBentWatJeEet pour le marché belge.

Venez goûter l'(h)onnête œuf de légumes, les authentiques fromages italiens et les délicieux desserts. Appréciez la saveur du sud, sans compromis.

Bienvenue dans la révolution Vegge !

7. Competition Kitchen

7.1. Sélection Nationale Bocuse d'Or



Le Bocuse d'Or est le plus prestigieux concours de cuisine considéré comme la Coupe d'Europe et du monde des chefs.

Le jour de l'ouverture de l'Horeca Expo, le chef qui représentera la Belgique à la finale européenne de 2024 à **Trondheim** (Norvège) et, s'il est sélectionné, à la finale mondiale de **Lyon** (janvier 2025) sera choisi.

Les 3 **finalistes** de la sélection nationale sont :

- Archibald Deprince | sous-chef Château de Bourlingster
- Curtis Mulpas | leerkracht Hotelschool Pierre Romeyer IPES Wavre
- Therance Dalpez | chef Four Seasons Resort Seychelles

Tous les plats seront jugés par **2 jurys** :

- Un jury de cuisine jugeant les chefs sur leur technique et leur propreté.
- Un jury de dégustation qui juge les plats sur leur goût et leur présentation.

Au total, le jury comprend plus de 30 chefs étoilés, dont :

- Peter Goossens – Hof van Cleve***
- Viki Geunes – Zilte***
- Thijs Vervloet – Colette De Vijvers**
- Nick Brill – The Jane**

- Michael Vrijmoed – Vrijmoed**
- Ralf Berendsen – Ralf Berendsen**
- Pierre Résimont – L'eau vive**
- ...

~ dimanche 19 novembre, 10h00 – 17h00
 Competition Kitchen, hall 8
 Organisation: Bocuse d'Or Belgium
 Ce concours est accessible pour tous les visiteurs d'Horeca Expo

7.2. Jeune Talent Trophée Auguste Escoffier Benelux



Ce prestigieux concours de cuisine est organisé par l'association gastronomique "Les Disciples Escoffier Benelux", avec le président du jury Peter Goossens, le président du jury de lecture néerlandophone Ferdy Debecker, le président du jury de lecture francophone Jean-Baptiste Thomaes, le secrétaire général Piet Lecot, le bureau, les membres du Benelux et leur président Daniël Lassaut.

Le thème du concours de cette année est le codage dans l'une des deux préparations.

Le gagnant de ce concours sera encadré et pourra participer à la finale internationale "Jeunes Talents Escoffier" en 2024.

~ lundi 20 novembre, 10h00 – 12h30
 Competition Kitchen, hall 8
 Organisation: Les Disciples Escoffier Benelux
 Ce concours est accessible pour tous les visiteurs d'Horeca Expo

7.3. Le chef du poisson de l'Année

Chaque année, le VLAM, en collaboration avec le jury professionnel, met les chefs au défi de faire preuve de la plus grande créativité possible avec le poisson de l'année. Cette année, il s'agit de **la limande-sole**.



Le gagnant rejoint la liste des grands chefs qui ont remporté le concours les années précédentes. Parmi les récents lauréats figurent Baptiste Tieberghien de restaurant Lin'eau, Piet Vande Castele de Duchateau Catering, Jan Audenaert de D'Oude Pastorie, Michael Vanderhaeghe de Hostellerie Saint Nicolas, Stijn de Vreese de restaurant Benoit & Bernard Dewitte, Sam Van Houcke de restaurant Onder de Toren, Rob Stevens de D'Oude Pastorie, Jonathan Olivier de De Jonkman, Ivan Menten de Lèche Plat et Dean Masschelein de Boury.

~ lundi 20 novembre, 14h00 – 18h00
Competition Kitchen, hall 8
Organisation : Vlam
Ce concours est accessible pour tous les visiteurs d'Horeca Expo

7.4. Démonstrations Collectivités

Au cours de l'Horeca Expo, Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks, (V.V.G.) organise une démonstration à laquelle participent cinq écoles hôtelières flamandes dotées d'un département de restauration collective. En guise de mission, ils doivent proposer leur propre création d'un menu à trois plats pour une cuisine communautaire avec des produits régionaux. La composition et la méthode de préparation doivent répondre aux exigences d'une alimentation saine et équilibrée.

En organisant cette démonstration, V.V.G. poursuit plusieurs objectifs :

- Créer des plats de fête nouveaux et originaux.
- Encourager des procédés de préparation nouveaux et alternatifs.
- Attirer l'attention sur la qualité, l'hygiène et la sécurité alimentaire dans les cuisines commerciales.
- Établir les contacts nécessaires au sein du secteur lors du salon.
- Dynamiser davantage la Belgique en tant que centre culinaire de l'Europe.
- Valoriser le secteur de la restauration et promouvoir la profession de cuisinier en restauration collective.

Pendant la démo, la "Journée du grand chef de cuisine" a également lieu. Tous les membres des associations provinciales sont donc invités à assister à la démonstration lors de leur visite au salon.

Les membres de la presse peuvent assister à cette démonstration à la table de presse prévue à cet effet. Vous pouvez réserver votre place sur jurgen.eeckhout@skynet.be.

- ~ mardi 21 novembre, 10h00 – 13h00
Competition Kitchen, hall 8
Organisation: Vlaamse Vereniging van Grootkeukenkoks
Ce concours est accessible pour tous les visiteurs d’Horeca Expo

7.5. Belgian Bocuse d’Or Commis Challenge



Ce concours national de sélection est ouvert à tous les jeunes et/ou étudiants des écoles hôtelières belges dans le but de sélectionner le commis.

Ce commis sera attribué au chef gagnant afin de former une équipe pour la finale européenne à Trondheim et, après qualification, pour la finale mondiale à Lyon.

Les **5 finalistes** pour la sélection nationale sont :

- Marie-Louise Desplenter | Hotelschool Spermalie
- Nick Van Summeren | Hotelschool Turnhout
- Thibaut Lenaerts
- Willemijn Veldeman | Hotelschool Gent
- Daan Leysen | Hotelschool Sint-Ludgardus Mol

- ~ mercredi 22 novembre, 10h00 – 16h00
Competition Kitchen, hall 8
Organisation : Bocuse d’Or Belgium
Ce concours est accessible pour tous les visiteurs d’Horeca Expo

8. Séminaires & Events

8.1. Horeca Academie – Horeca Vlaanderen

Formation à la création d'entreprise, réalisez votre rêve dès maintenant !

Créer une entreprise d'hôtellerie et de restauration est un véritable défi. Plus encore que les autres entreprises, les start-ups sont exposées à toutes sortes de réglementations, de règles et

d'obligations. Vous rêvez de créer un jour une entreprise du secteur de l'hôtellerie et de la restauration ? Alors ne laissez pas votre rêve se transformer en cauchemar et suivez le cours Starters de l'Horeca Academy.

Quelques-uns des sujets abordés dans le cours :

- Quelles sont les différentes formes d'entrepreneuriat : exploitation, reprise, concept propre à la création d'entreprise et propriété partagée.
- Quelles sont les possibilités de financement pour un créateur d'entreprise : fonds propres, prêt d'une institution bancaire, capital-risque, fonds de participation, ... etc.
- Les formalités de démarrage : le certificat d'établissement, les autorisations nécessaires et les assurances.
- Comment définir correctement le concept ? Qui sera mon public cible et comment l'atteindre ?
- Politique du personnel : pas ou beaucoup de personnel.
- Politique d'achat : bons contrats avec les fournisseurs.
- Les choses à faire et à ne pas faire en général (le bon look & feel, les canaux de communication, l'ingénierie des menus, ...).

Cette formation n'est pas purement théorique, mais se concentre également sur des conseils pratiques et réalisables. Elle vous donnera une bonne idée des points cruciaux lors du lancement d'une entreprise de restauration.

~ dimanche 19 novembre, 9h30 – 11h30 (Skylounge)
mercredi 22 novembre, 9h30 – 11h30 (Flex Lounge)
Organisation : Horeca Vlaanderen
Événement public, sur inscription préalable via
<https://www.horecavlaanderen.be/starten-in-de-horeca>

**Apprenez à négocier,
devenez un expert en 2 heures !**

Au cours d'une session de formation de deux heures, Filip Nicasi, expert en hôtellerie, vous présentera tous les styles de négociation existants. Il vous expliquera également quand il est préférable d'utiliser tel ou tel style, quels arguments utiliser à tel ou tel moment et quelles sont les préparations qui précèdent une négociation. Enfin, Filip vous apprendra comment vous préparer au mieux à une négociation, avec des conseils et des astuces pratiques et concrets.

~ lundi 20 novembre, 9h30 – 11h30 (Flex 4)
Organisation : Horeca Vlaanderen
Événement public, sur inscription préalable via
<https://www.horecavlaanderen.be/starten-in-de-horeca>

Atteindre la génération Z grâce à TikTok

L'année dernière, TikTok est devenu une plateforme de médias sociaux à part entière. Elle s'est également implantée en Belgique. Mais que TikTok ne soit qu'une danse folle pour la génération Z est un mythe que l'Horeca Vlaanderen souhaite dissiper avec cet atelier.

Comme toujours, vous recevrez ensuite une inspiration concrète pour vous lancer ! Au début de la session, ils vous montreront brièvement comment créer un compte, puis ils vous présenteront les avantages et les inconvénients de la plateforme ainsi que les personnes que vous pouvez atteindre grâce à elle. Comment augmenter vos chances de devenir viral ? Vous l'apprendrez en réalisant vous-même une courte vidéo.

~ mardi 21 novembre, 9h30 – 11h30 (Skylounge)

Organisation: Horeca Vlaanderen

Événement public, sur inscription préalable via

<https://www.horecavlaanderen.be/starten-in-de-horeca>

8.2. Kapittel O'de Flander

L'Ordre des Maîtres Distillateurs de Flandre Orientale organise son 31ème Chapitre le dimanche 19 novembre. Lors de cette édition, l'Ordre honore diverses personnalités et entreprises d'hôtellerie et de restauration pour leurs mérites particuliers dans la reconnaissance et la promotion du O'de Flander, le genièvre de grain de Flandre orientale.

Toutes les personnes préalablement intronisées, tous les participants du cours Jeneverkenner et les confrères gastronomes amicaux assisteront à ce chapitre.

Après la partie officielle du chapitre, la réception sera assurée par l'école hôtelière de Gand.

Programme

- 15h Défilé de toutes les Confréries présentes dans l'hall 1
- 15h30 Accueil par Michiel Hagens, président de l'Ordre des Maîtres-Distillateurs de la Flandre Orientale
- 15h35 Chapitre cérémoniel avec intronisation par le Grand Maître de O'de Flander, Patrick van Schandevijl
- 16h10 Mot de fin par député Leentje Grilliaert, président de EROV

L'Ordre des Maîtres-Distillateurs de la Flandre Orientale asbl regroupe 10 distillateurs de genièvre à grain et s'engage depuis 1990 pour la reconnaissance et la promotion du genièvre de grain de la Flandre Orientale. O'de Flander ou le genièvre de grain de la Flandre Orientale est reconnu par l'Europe comme produit régional tout comme les tartes au matton de Grammont et l'azalée de Gand.

~ dimanche 19 novembre, 15h00 – 18h00

Flex 1 & Flex 2

Organisation : O'de Flander
Avec inscription via O'de Flander

8.3. Brussels Beer Challenge

Le Brussels Beer Challenge, premier concours professionnel de bière en Belgique, a été fondé en 2012 par BeComev (Beer Communications & Events), dirigé par Luc De Raedemaeker et Thomas Costenoble, en réponse à l'intérêt croissant pour la culture de la bière.

Pendant trois jours, un panel de 95 juges internationaux de renom évaluera les 1 800 bières participantes. Ce concours offre aux brasseurs du monde entier une occasion unique de se mesurer aux meilleures bières belges.

Pendant l'Horeca Expo, des certificats et des prix seront remis aux brasseries gagnantes.

~ lundi 20 novembre, 10h00 – 13h00
Flex 1 & 2
Organisation : Becomev SA
Sur invitation

8.4. Nationaal Foodservice Congres

Comment envisageons-nous le marché de l'hôtellerie, de la restauration et des services de proximité de demain ?

Où se situent les nouvelles opportunités de croissance pour l'avenir ?

Et comment les entrepreneurs, les grossistes et les producteurs peuvent-ils réagir intelligemment ?

Le National Foodservice Congress apporte des réponses.

Au cours de cet événement, ils feront un zoom sur les développements actuels du secteur et dresseront un portrait du champ de force dans lequel se forment les nouveaux gagnants !

Johan Vermeire (General Manager Foodservice, Colruyt Group) et **Stef Meulemans** (Chief Executive Officer, Topbrands) sont déjà présents en tant qu'orateurs.

~ mardi 21 novembre, 08h00 – 14h30
Flex XL
Organisation : Foodservice Alliance
Le prix d'entrée est de 795 euros (hors TVA et frais de service). Les entreprises qui sont membres du réseau de connaissances Foodservice Alliance ont droit à des billets gratuits.
Info et inscription via www.foodservicecongres.be.

8.5. Grootkeukenstudiedag

Où est l'époque où tout le monde mangeait ce que la marmite faisait rôtir ? Loin de là. Aujourd'hui, nous préparons des aliments pour divers groupes cibles et personnalisés de surcroît. La nourriture pour les personnes âgées, adaptée au régime, aux problèmes de mastication et de déglutition, aux allergies, etc. nécessite une approche très différente de la nourriture pour le personnel des immeubles de bureaux, où des préférences telles que végétarien ou végétalien et des concepts tels que le poké bowl peuvent figurer sur la liste des souhaits.

Où est passée l'époque de la "brigade de cuisine" ? Loin de là. Ce qui reste, c'est souvent une "équipe". Le message est le suivant : faire plus avec moins de personnes et des ressources limitées. La commodité est un pansement intéressant, mais pas plus. Le défi reste de taille.

Où se trouve la solution ? Plus près que vous ne le pensez. La créativité et l'innovation offrent des opportunités. Lorsqu'il y a une volonté, il y a un moyen.

Lors de la journée d'étude annuelle sur la grande cuisine organisée dans le cadre du salon Horeca Expo, des experts chevronnés nous aideront à trouver des solutions aux problèmes auxquels nous sommes confrontés. Venez regarder, écouter et vous inspirer le 22 novembre !

~ mercredi 22 novembre, 9h30 – 12h00
Flex 1 & 2
Organisation : HFDV/RCMB/VGRB/VVG
Inscription obligatoire à l'avance.

9. Photos

Les images haute résolution peuvent être téléchargées à partir du lien ci-dessous :
<https://www.horecaexpo.be/nl/pers/>