

WHERE PASSIONATE
PROFESSIONALS MEET

zondag 19 t.e.m.
woensdag 22.11.23

10u - 18u

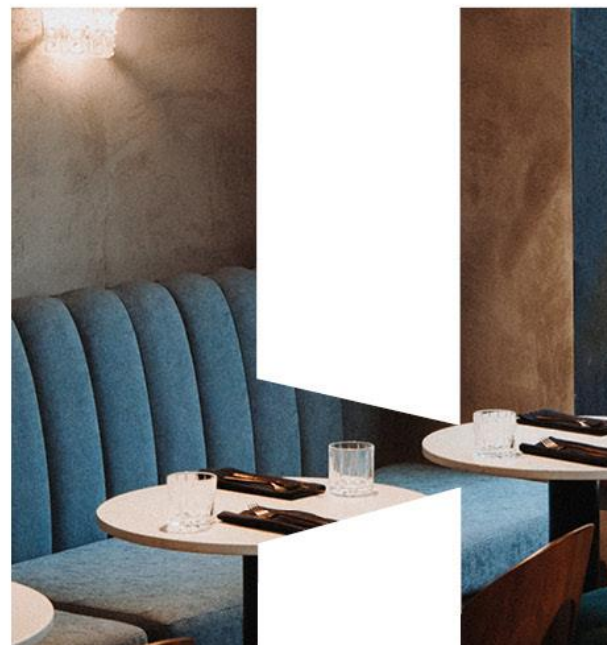


HORECA EXPO PERSMAP

VAKBEURS VOOR DE HORECA,
GROOTKEUKENS EN EETWINKELS

Flanders
Expo Gent

Made with love
by Easyfairs



Contents

1.	Horeca Expo: voorstelling	4
1.1.	Zones	4
1.2.	Praktische informatie	5
1.3.	Bereikbaarheid & parking	6
2.	Nieuw in 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	13
3.2.	Masterclasses	15
3.3.	Serax	17
3.4.	Wines of Belgium	18
4.	Innovation Awards.....	24
4.1.	Shortlist – categorie Food	25
4.2.	Shortlist – categorie Beverages	28
4.3.	Shortlist – categorie Technology	30
4.4.	Shortlist – categorie Kitchen Supplies & Equipment.....	32
4.5.	Shortlist – categorie Furniture & Decoration	35
4.6.	Shortlist – categorie Hospitality	38
4.7.	Visitor's Choice	39
5.	Sustainability.....	39
5.1.	Act For The Green Future	39
5.2.	Sustainability Award	39
5.3.	No Food Waste	40
5.4.	GAIA Taste Truck.....	40
5.5.	Solidariteitsactie Brood(doo)snodig.....	40
6.	Start-ups.....	41
6.1.	Atelier Cuarenta	41
6.2.	EcoSippers	41
6.3.	Geschikt.....	42

6.4.	Heyu	42
6.5.	House of Medusa	43
6.6.	Hyla België	43
6.7.	Light FM Business	43
6.8.	Marcus Beers	44
6.9.	Mister Carpets	44
6.10.	Pic'on Boire	44
6.11.	Reshape	45
6.12.	Rish	45
6.13.	Syntra West.....	45
6.14.	Tching.....	47
6.15.	The Cooking Blueprints.....	47
6.16.	The Nutty Farmer.....	47
6.17.	Thrive Beer.....	48
6.18.	Vegge	48
7.	Competition Kitchen	48
7.1.	Belgische Selectie Bocuse d'Or.....	48
7.2.	Jong Talent Trophée Auguste Escoffier Benelux.....	49
7.3.	Viskok van het Jaar	50
7.4.	Demo's Grootkeuken	50
7.5.	Belgian Bocuse d'Or Commis Challenge.....	51
8.	Seminaries & Events	52
8.1.	Horeca Academie – Horeca Vlaanderen	52
8.2.	Kapittel O'de Flander	53
8.3.	Brussels Beer Challenge	54
8.4.	Nationaal Foodservice Congres.....	55
8.5.	Grootkeukenstudiedag	55
9.	Beeldmateriaal.....	56

1. Horeca Expo: voorstelling

WHERE PASSIONATE PROFESSIONALS MEET

En dat al voor het **34ste** jaar!

Van 19 t.e.m. 22 november palmt dé Belgische vakbeurs voor de horeca, grootkeukens & eetwinkels opnieuw de **8 hallen** van Flanders Expo in. Horeca professionals krijgen er de kans om in contact te komen met bijna 600 exposanten. U ontmoet er zowel gevestigde A-merken als innovatieve, nieuwe spelers op de markt die voor een kwalitatief totaalaanbod zorgen binnen alle segmenten.

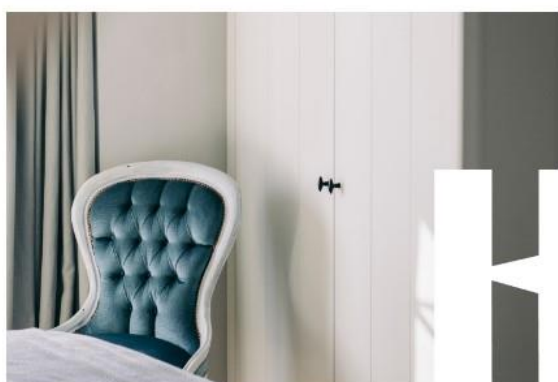
1.1. Zones



COFFEE, TEA,
SWEETS & BREAKFAST



SNACKS &
FASTFOOD



HOTEL &
HOSPITALITY



FAST
CASUAL



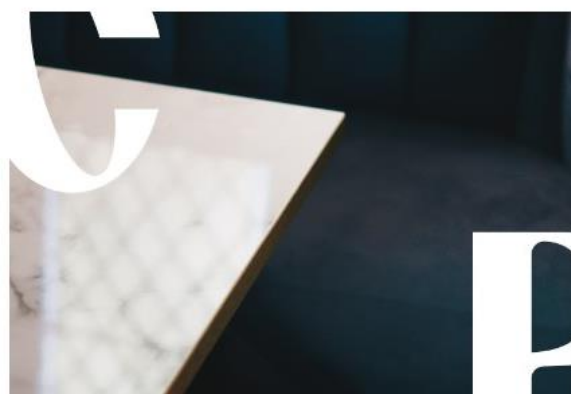
KITCHEN
EQUIPMENT



CAFE WORLD &
NIGHTLIFE



FOOD &
NON-FOOD



CHEF'S
PLACE

1.2. Praktische informatie

Data en openingsuren

Opgelet: de beurs is 4 dagen geopend (i.p.v. 5)

Zondag 19 t.e.m. woensdag 22 november 2023

10u – 18u

Locatie

Flanders Expo, Maaltekouter 1, B – 9051 Gent

Volg ons

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. Bereikbaarheid & parking

Met het openbaar vervoer

Wegens de drukte raden wij ten zeerste aan met het openbaar vervoer te komen. Neem de trein tot Station Gent Sint-Pieters en tramlijn 1 brengt u naar Horeca Expo.

Met de wagen

Komt u toch met de wagen, dan kan u gebruik maken van volgende betalende parkings:

Parkings B & C op The Loop van Flanders Expo.

Opgelet: moeizaam verkeer.

2. Nieuw in 2023

2.1. Hotel & Hospitality

Dat “overnight stay” een groeiende markt is, behoeft geen betoog.

De voorbije jaren vonden uitbaters van hotels en b&b's al vlot de weg naar Horeca Expo, maar ze krijgen de komende editie nóg meer redenen om de beurs te bezoeken.

Hal 3 focust zich tijdens Horeca Expo 2023 volledig op het segment HOTEL & HOSPITALITY waarbij alle hotelaspecten aan bod komen: gaande van het **slaap- en zitgedeelte**, over de **badkamer** tot de **lobby**, de **bar** en het **restaurant**. En dit op het vlak van zowel meubilair, apparatuur, aankleding als accessoires.

Centraal in de hal verwelkomen we **BELGIUM HOSPITALITY CLUB**.

Together we're better!

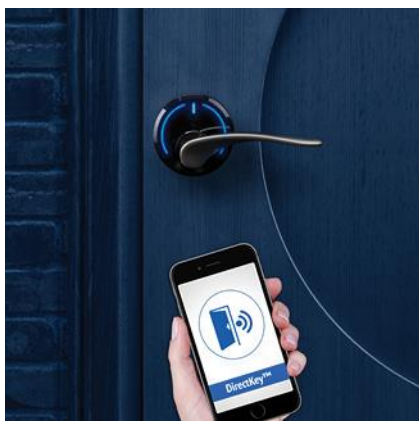
Samen staan we sterker. Dat geldt voor de meeste professionals en zo ook binnen de hospitalitysector. Met deze filosofie in het achterhoofd werd de Belgium Hospitality Club opgericht. Samen vormen ze een groep niet-concurrentiële ondernemingen die hoogwaardige producten en services leveren aan de hotel- en restaurantsector.

Bedrijven gespecialiseerd in IT-infrastructuur, software, interieur, voeding of andere producten en diensten worden uitgenodigd om samen te werken en elkaar te versterken. Hun hoofddoel? Elkaar op een eerlijke en correcte manier ondersteunen op het gebied van sales en marketing om duurzame relaties op te bouwen met gemeenschappelijke klanten.

Bij de Belgium Hospitality Club hechten ze veel waarde aan persoonlijke contacten. Daarom organiseren ze twee keer per jaar een ledenevent om inzichten uit te wisselen en hun netwerk te versterken. Wie interesse heeft om lid te worden, kan een mail sturen naar info@belgiumhospitalityclub.be.

Tijdens Horeca Expo 2023 kan je alvast kennismaken met onderstaande leden:

Axces



Leverancier van **elektronische sloten & inrichtingsbenodigheden** voor hotels en logiesfaciliteiten in de Benelux.

- On & off-line toegangscontrole, deurautomatisaties
- Slimme energieschakelaars
- Energiezuinige minibars
- Kluizen
- Kamerbenodigheden zoalshaardrogers, verlichte spiegels, ...

Coriotech



Maximaal **digitaal comfort** zoals:

- audio met een kristalhelder geluid
- innovatief ingerichte vergaderzalen
- telefonie (VoIP) met een uitstekende connectiviteit
- internet met een hoog prestatievermogen
- digitale hd-televisie met een uitgebreid zenderaanbod
- beveiligingscamera's
- praktische ICT-toepassingen
- ...

Ze bieden hun klanten een totaaloplossing met slechts één enkel aanspreekpunt. Bovendien weet u dat alles compatibel zal zijn, zodat uw investering optimaal rendeert.

Focus Hospitality



Focus Hospitality is **verdelers van oplossingen voor hotels**:

- Protel PMS
- Planet Payments
- RevControl Revenue Management

protel[®]

planet

RevControl

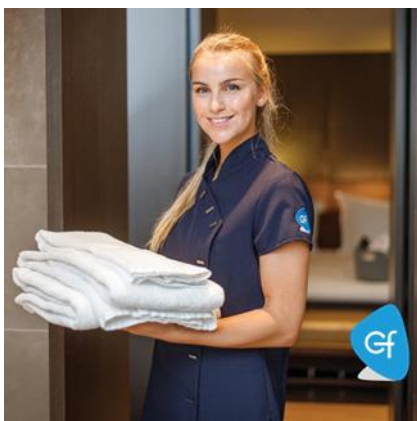
Hun team met uitgebreide hotelervaring staat voor u klaar voor ondersteuning en advies. Samen met het hotel zoeken ze naar de best mogelijke oplossing in de opstart en het optimale gebruik van de PMS en hun Revenue Management.

Geberit

Verwen uw gasten met een **nieuwe dimensie in welzijnsbeleving in de badkamer of toiletruimte** en verhoog tegelijk het onderhoudsgemak. Geberit biedt de hoogste meerwaarde op het vlak van sanitaire technologie en keramische badkamerartikelen, waarmee u de verwachtingen en eisen van uw gasten overtreft, zowel qua comfort als hygiëne. Op stand 3242 stellen ze enkele van hun topproducten voor: de Geberit AquaClean Mera douche-wc, de Geberit Acanto hang-wc en de Geberit Narva urinoir.



Group-F Cleaning & Facility



Op zoek naar een **professioneel schoonmaakbedrijf** met een persoonlijke aanpak?

Dan bent u bij Group-f Cleaning & Facility aan het juiste adres! Samen met hun eigen schoonmaakhelden zorgen ze voor een vlekkeloze service op maat, steeds met de glimlach!

Laundry Solutions



Laundry Solutions is een industriële wasserijgroep gespecialiseerd in **verhuur en onderhoud van hotel- en restaurantlinnen** voor 3-, 4- en 5-sterren hotels.

Daarenboven verwerken ze dagelijks dekens en pakketten voor verschillende internationale luchtvaartmaatschappijen. Hun klanten kunnen rekenen op een ecologisch verantwoord productieproces, een betrouwbare logistiek en een zeer gemotiveerde staff.

De centrale ligging van hun wasserijen stelt hen in staat om heel Vlaanderen, Brussel en Noord-Frankrijk snel te

bedienen en een persoonlijk schema op maat aan te bieden voor de ophaling, reiniging en levering van uw linnengoed. Bij de keuze van hun linnenleveranciers hanteren ze een zeer strenge voorselectie. Bovendien voeren ze ook zelf wastesten uit op krimpgedrag en industriële verwerkbaarheid. U kunt bij hen kiezen uit een uitgebreid gamma van topkwaliteit qua samenstelling, grammage, thread count en dessin.

Ze hebben tenslotte ook een extra service voor onderhoud en verhuur voor matten.

Pomax

Pomax creëert sinds 1993 **inspirerende homeware** voor interieurliefhebbers in meer dan 80 landen. Ze ontwerpen met zorg objecten die perfect passen bij de Soul Story van uw interieurproject.

Met hun producten versterken ze uw authentieke concept. Hun assortiment van premium servies, bestek, glaswerk en tafelkleden helpt u om uw unieke visie tot leven te brengen en maakt de 'dining experience' memorabel.

Ontdek de vrijheid om de juiste sfeer te creëren, op uw manier. Neem hun ontwerpen en maak ze eigen. **Schrijf uw eigen unieke Soul Story.**



Stardekk



Meer boekingen, minder administratie. Dat is waar het bij Stardekk om draait. Als **ontwikkelaar van innovatieve hotelsoftware** met intussen meer dan 22 jaar ervaring bieden ze een betaalbare all-in-one oplossing voor hotels, B&B's en vakantiewoningen. Bespaar wekelijks uren tijd, maximaliseer uw inkomsten en bied uw gasten een naadloze ervaring, vanaf de online zoektocht tot lang na de check-out!

Het softwarepakket bestaat uit een betrouwbare Channel Manager, een conversiegerichte Booking Engine voor op uw eigen website en een gebruiksvriendelijk Property Management System dat uw receptietaken stroomlijnt en automatiseert. Verder kan u dankzij hun open connectivity-mindset kiezen uit meer dan 400 kwalitatieve integraties: OTA's, betaalproviders, boekhoudsystemen, ... Naast hun Premier partnerships met Booking.com, Expedia en Airbnb krijgt u ook toegang tot tal van kleinere, lokale spelers om uw online distributie te optimaliseren.

The Wizard of Dreams



Bij The Wizard of Dreams focussen ze zich enerzijds op de hotelsector en anderzijds op woonzorgcentra, met als gemeenschappelijke doel een toekomst van gastvrijheid en comfort creëren. Ze zorgen voor een naadloze **integratie tussen boekingssoftware en de gastervaring.**

Stel u voor: u betreedt de hotelkamer en alles gebeurt vanzelf. De verlichting gaat aan, de televisie begroet u met uw naam in uw eigen taal, het touchscreen past zich automatisch aan, de gashaard ontsteekt, de klimaatregeling past zich aan, de gordijnen openen zich en uw kamer is meteen klaar voor gebruik. Geen gedoe, geen ongemakken, alleen pure ontspanning en comfort.

Ze laten u ook zien hoe deze slimme systemen energie besparen wanneer u de kamer verlaat en hoe alles in een energiezuinige 'sleep'-modus gaat bij het uitchecken.

Vecolux

Vecolux is **importeur van elektro, HVAC & energieoplossingen** voor installateur, integrator, groothandel, architect, studiebureel en bouwbedrijf. Ze zijn gespecialiseerd in automatisering van wooneenheden, gaande van een hotelkamer of serviceflat tot een riante villa. Een project op maat uitwerken? Dat kan! Ze werken graag een voorstel uit voor de automatisering van uw gebouwtechnieken, steeds op basis van de open KNX-standaard.



2.2. Franchise Boulevard

Waar traditionele horecazaken rake klappen kregen tijdens de coronapandemie, heeft deze crisis de opmars van de franchisemarkt net in de hand gewerkt. Velen werden voorzichtiger om een eigen zaak te beginnen en kiezen daarom voor de veiligere optie van franchise om in de horeca te stappen.

Tijdens Horeca Expo krijgen franchisegevers een uitgelezen platform om met toekomstige franchisenemers in contact te komen. Zij zijn alvast van de partij om in **hal 8** hun concept voor te stellen: **Balls & Glory, Domino's Pizza, Croqino's, Pain Quotidien & Carrefour**.

Wie met vragen zit over hoe van start te gaan met franchise, kan terecht op de stand van De **Belgische Franchise Federatie**. Zij lichten in detail toe wat de rechten, plichten, voorwaarden en objectieven zijn.

2.3. Outlet by Flexfurn

Flexfurn ontvouwt magie voor jou!

Never stand still. Hun motto blijft al 25 jaar overeind en ze steken hun ambitie niet onder stoelen of banken: de wereld inspireren met **high-end meubilair voor elke event-, horeca- en bedrijfstoepping**. Ze groeiden mee met de markt: van puur praktisch materiaal naar exclusieve designmeubelen. Ze versmolten functioneel met funky, verenigden stapelbaar met stijlvol, gaven klapstoelen comfortabele klasse en maakten modulair modern. Vervolgens brachten ze alles samen in een eigen unieke, luxueuze en duurzame productlijn. Een 100% Belgische onderneming met passie voor sales, innovatie en design. Dat is Flexfurn!

Naast hun stand 3407 in hal 3, vindt u Flexfurn terug in de inkomzone van hal 8 met een heuse outlet!



2.4. HorecaWerkt jobdatingplatform

Horecapersoneel is tegenwoordig meer dan ooit een knelpuntberoep. Om dit probleem aan te pakken lanceert HorecaWerkt een uniek jobdatingplatform. Het platform horecawerkt.be maakt gebruik van **AI-software** om talenten en ondernemers te matchen **op basis van interesses, vaardigheden en soft skills**, in plaats van alleen maar te kijken naar opleiding en ervaring.

De werkzoekenden krijgen de mogelijkheid om zich te registreren zonder meteen hun cv, diploma's, ervaringen of referenties prijs te geven. **Dataproductie staat centraal op horecawerkt.be** waardoor talenten zich geen zorgen hoeven te maken over stalkers. Ze kunnen op een relatief anonieme manier op zoek gaan naar een vacature en werkgever die bij hun persoonlijkheid, interesses en ambities past. Talenten hebben zelf de regie in handen bij het zoeken naar een job en delen enkel hun gegevens met de ondernemer waarmee ze een klik voelen. Ondernemers die hun vacature(s) op dit unieke jobdatingplatform plaatsen, zien de zichtbaarheid ervan enorm toenemen, zelfs tot wel 100 keer meer.

Wie weet vindt u uw ideale match wel tijdens Horeca Expo!

Breng een bezoek aan de stand van HorecaWerkt in hal 4 en schrijf u meteen in als talent.

3. Chef's Place

Where chefs & sommeliers meet!



Dit jaarlijkse netwerkmoment is hét trefpunt voor chefs en sommeliers om elkaar te ontmoeten en van ideeën te wisselen.

Op Chef's Place draait alles rond de **essentie** van het product: puur, eerlijk, maar top. In deze unieke belevingszone vindt u een select aantal exposanten met een topaanbod van delicatessen, dranken, tableware en decoratie. Er wordt hierbij ingespeeld op de stijgende aandacht voor de **lokale footprint**, de **korte keten** en de prikkeling van alle **zintuigen**.

De Masterclasses bieden dan weer de gelegenheid om van dichtbij de nieuwste trends en technieken van chefs te volgen, met de nodige aandacht voor de harmonie tussen gerecht en dranken.

Chef's Place is enkel toegankelijk op uitnodiging door de organisatie en de aanwezige exposanten.

3.1. Terroir

Bij het binnenkomen in Chef's Place, kan u niet naast de opvallende serre kijken. In dit mooie kader, vindt u een aantal "terroir-exposanten" met ambachtelijke en streekgebonden producten. Alle lokaal, kleinschalig en met passie gemaakt. U ontdekt er onderstaande hoogwaardige, culinaire producten:

Time to Meat



Op hun boerderij in Oordegem kweken ze **Wagyu runderen** in harmonie met de seizoenen. Ze zijn toegewijd aan duurzame landbouw, waarbij het welzijn van hun dieren en het behoud van de natuurlijke balans centraal staan. Met het Time-To-Meat verkoopproces slachten ze pas een rund als het volledig verkocht is, een garantie op vers lokaal vlees zonder enige verspilling en met respect voor het dier!

Les Potagers de Thomas



Les Potagers de Thomas wil iedereen de mogelijkheid geven om te **moestuineren op eigen maat en hoogte**. Met hun producten kan u aan de slag gaan in uw tuin of terras. Kies 1 van de standaard maten of contacteer hen voor maatwerk. Kwaliteit en gebruiksgemak gegarandeerd! Ze begeleiden mensen in hun moestuinprojecten. Van greenfield tot moestuin. Vandaag staan er honderden tafelmoestuinen en andere realisaties verspreid over België, Nederland, Luxemburg, Frankrijk en Engeland.

Micro's

De fijnste **kwaliteit cressen** samengesteld in evenwichtige mengelingen met elk hun eigen karakter en functie, duurzaam gebracht op een betaalbare manier. De recepten van de mengelingen zijn samengesteld door chefs voor chefs waarbij rekening wordt gehouden met diversiteit, smaak, kleur, fijnheid en prijsklasse.

In het assortiment van Micro's Mix series vindt u:



- Original Mix - hun signature
- Gastronomy Mix - fijn en exclusief
- Super Mix - pittig en kleurrijk
- Basic mix - de basissoorten
- Frilly Mix - fris en gezond
- Herb Mix - kruidig en geraffineerd
- Radish Mix - tricolor van radijs microgroenten

BRON



BRON botanical fermented tea wordt gebrouwen in een **ambachtelijke microbrouwerij** in Antwerpen Noord. In onze labobrouwerij werken we aan een **unieke botanische gefermenteerde thee** met diepgang en zachte zuren, een volwassen smaakcomplexiteit zonder alcohol, op basis van een gewijzigde kombuchacultuur met hoogwaardige thees, kruiden, planten en specerijen.

Founder en flavourist **Natalie van ELDER Lab** staat aan het roer van het smaaklaboratorium, waar elk seizoen een reeks toegankelijke (collection) en meer avontuurlijke (selection) smaken worden bedacht, getest en geproefd tot ze geëvalueerd worden als gebalanceerd, spannend en tegelijk toegankelijk.

Feral

Feral is een jonge start-up van botanici, wetenschappers, chef-koks en foragers uit de **Italiaanse Dolomieten**. Ze zijn op een missie om de manier waarop we smaak ervaren opnieuw uit te vinden door middel van gelaagde en natuurlijk gemaakte alcoholvrije dranken.

Hiervoor vertrekken ze van nederige, vergeten ingrediënten en verheffen hun smaak door **natuurlijke fermentatie** en infusie met bloemen, hout, wortels en kruiden. De uiteindelijke drank is complex, kruidig, aanhoudend, multidimensionaal. Niet zoet en plat zoals veel niet-alcoholische dranken. En niet de zoveelste kombucha, maar iets compleet nieuws!



3.2. Masterclasses

Rond het kookeiland kan u één van de vele topchefs tijdens een Masterclass Chef live aan het werk zien. Het is dé gelegenheid om van dichtbij **de nieuwste trends & technieken** te volgen.

Ook dit jaar zal de harmonie tussen wijn en gerecht ten volle aan bod komen op Chef's Place. Want laat ons eerlijk zijn, wij Belgen houden van een goed glas wijn bij het eten.

Onder leiding van **WineWise** wordt elke dag een wijnland en/of wijnregio in de kijker geplaatst. Er zal een "open tafel degustatie" zijn waar de bezoekers een 25-tal wijnen kunnen proeven binnen het thema van de dag. Zo zetten ze **België als wijnland** op zondag in de kijker. Maandag gaan ze Westwaarts en meer bepaald richting **California**. Op dinsdag verdiepen ze zich in de **Bordeaux**. En tenslotte eindigen ze op woensdag met de **dag van de spirits**.

Voor hun Masterclasses, lichten ze alvast een tipje van de sluier op:

19.11 15u30 – 16u30 Riedel Wine Glass Experience

Spreker: **Stijn Van der Beken**, eigenaar Riedel Glassware

Een wijnbouwer zwoegt een jaar lang om zijn druiven in optimale conditie te krijgen en hiervan de meest edele nectar te maken. Als restaurateur kunnen we al dit werk in één vingernip teniet doen of zelfs naar een hoger niveau tillen.

Heeft u ooit nagedacht over de rol van uw glas bij het drinken van wijn? Stijn Van der Beken laat u niet alleen het belang van het glas zien, maar ook hoe het de geur en de smaak van de wijn beïnvloedt. Deze Wine Glass Experience uitgevoerd met Riedel Performance benadrukt de relevantie van het gebruik van het juiste glas voor de juiste wijn, en gaat een stap verder, Grape Varietal Specific. Een essentiële leerervaring voor de wijnprofessional. We gaan de uitdaging aan met Belgische wijnen.

20.11 16u00 – 17u00 Californian Wine

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

Diversiteit uit California's Central Coast - enkele sub AVA's uitgelicht.

De Central Coast staat bekend om zijn epische en diverse stranden en kustvalleien, en kwaliteitsvolle wijnregio's zoals Paso Robles, Monterey en Santa Barbara.

Kom deze wijnen ontdekken en krijg een kortingsbon om deel te nemen aan het Capstone California Level 1 programma.

21.11 16u00 – 17u00 Cru Bourgeois

De Crus Bourgeois vormen een grote familie van 250 châteaux die verenigd zijn door de kwaliteit van de wijn.

Deze wijnen worden geproduceerd op de mooiste terroirs binnen 7 AOC's van de Médoc. De Crus Bourgeois zijn uitsluitend rode wijnen met een grote verscheidenheid aan kenmerken waaruit ze hun rijkdom en kracht halen.

22.11 15u00 – 16u00 School of Port

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

School of Port is een educatief platform van de toonaangevende premium portproducent Symington Family Estates. Zij bieden essentiële kennis over port & Douro voor zowel wijnhandelaars als wijnliefhebbers.

Doe mee op 22 november voor een interactieve sessie over de geschiedenis, productie en stijlen van port.

Programma Masterclasses zoals bekend op 02.10.23

zondag 19 november	
15u30 - 16u30	WineWise presents Riedel glassware & wine styles
maandag 20 november	
11u30 - 12u15	Gault&Millau presents Glen Ramaekers Don Papa's Delights
13u00 - 13u45	Horeca Forma presents Ran van Ongevalle Cocktails in combinatie met barbites.
16u00 - 17u00	WineWise presents Californian wine
dinsdag 21 november	
11u30 - 12u15	Gault&Millau presents Misera Het beste van de naburige zeeën
14u30 - 15u15	Gault&Millau presents Dierendonck Het beste van het Vlaamse vlees
16u00 - 17u00	WineWise presents Cru Bourgeois
woensdag 22 november	
15u00 - 16u00	WineWise presents School of Port Symington

3.3. Serax

Serax presenteert op Chef's Place twee van haar nieuwste collecties.

Zuma & Dune by Kelly Wearstler for Serax



Weelderige, dimensionale patronen en ongewone kleurencombinaties zijn kenmerkend voor het design van Kelly Wearstler. In lijn met de huidige projecten van haar studio verwerkt Wearstler futuristische driedimensionale vectorrasters en antieke glaswerkmotieven in de **Zuma-serie**. Voor het porselein reduceert Wearstler een digitaal grafisch patroon om een handgeschilderde indruk te wekken, met de perfecte balans tussen technologie en vakmanschap als resultaat. De patronen binnen het assortiment variëren en zijn bedoeld om gecombineerd te

worden met andere kleuren en vormen op de klassieke manier van Wearstler.

De tweekleurige afwerkingen van het matte en glanzende keramiek in het **Dune-assortiment**, versterken de sculpturale ribbels en randen die het servies en de borden zo gevarieerd maken. Onverwacht wordt het golvende motief in verschillende vormen herhaald op glazen, borden en bestek, waardoor gevarieerde maar holistische gehelen ontstaan.

Midnight Flowers by Marni for Serax

Het **Italiaanse modehuis** creëerde samen met Serax een elegante collectie van 120 stuks porseleinen servies die de artistieke geest van het merk Marni tot leven brengt.



De **botanisch geïnspireerde collectie** telt in totaal 120 stuks - borden, schalen, kopjes, schotels en theepotten - van met de hand geïllustreerd porselein. De collectie belichaamt de waarden van het merk Marni via een nieuw medium, waarbij een avant-gardistische benadering in constante dialoog met de kunstwereld wordt onderstreept, met Serax als trotse partner. Geestelijke vader van deze verfijnde maar eigenzinnige collectie is artistiek directeur Francesco Risso, die erin is geslaagd om de dynamiek van Marni tot leven te wekken. Met zijn collectie creëert hij een speelse energie en

excentrieke elegantie om de tafelsetting nieuw leven in te blazen.

3.4. Wines of Belgium

De Belgische wijnbouw kent al jaren een stevige groei. Ons land telt momenteel **259 officieel geregistreerde wijnbouwers**. In tien jaar tijd is het aantal aangeplante wijngaarden gestegen van 150 naar ruim 800 hectaren. In 2022 leverde dat een productie op van **meer dan drie miljoen liter wijn** – circa vier miljoen flessen dus.

Belgische wijnen zijn typische “**cool climate wines**”: fris, mineraal, zuiver en vrij laag in alcohol – kwaliteiten die door veel wijnliefhebbers over de hele wereld erg gewaardeerd worden. Onder andere door de vrij noordelijke ligging van ons land is de productie van mousserende wijnen erg populair in België. Mousserende wijnen maken ongeveer 49 procent uit van de totale productie. 35 procent zijn stille witte wijnen. Daarna komen rode wijnen met 12 procent en rosés met 4 procent.

Onder de vlag “Wines of Belgium” organiseert de **vzw Belgische wijnbouwers** samen met de **Association des Vignerons de Wallonie** allerlei activiteiten om wijn van eigen bodem te promoten. De vzw Belgische wijnbouwers werd in 2009 opgericht, telt momenteel meer dan 160 leden en vertegenwoordigt daardoor circa 85% van de Vlaamse wijnbouwers. Naast het organiseren van opleidingen en het verlenen van bijstand aan de leden, verdedigt de vzw de belangen van deze jonge sector. De vzw is de gesprekspartner voor de diverse overheden, zetelt mee in de Erkenningscommissie Wijn en promoot via diverse kanalen en initiatieven de Belgische wijn.

De investeringen, het professionalisme, de passie en gedrevenheid van de wijnbouwers maakt dat België steeds prominenter aanwezig is in de wijnwereld.

Op Chef’s Place presenteren volgende wijndomeinen zich:

Wijndomein WAES

Aan de oevers van de Schelde, ter hoogte van Zwijnaarde - bij Gent, liggen de wijngaarden van Wijndomein Waes. **Sinds 2005** worden hier Vlaamse landwijnen gemaakt volgens de 3 principes van het domein: Traditie, Authenticiteit en Kwaliteit.

De **gouden egel**, het dier dat het wijnhuis Waes symboliseert, komt voort uit het wapenschild van de Brugse familie Waes, eigenaars van het domein.

Voor het wijndomein symboliseert de egel tevens de eenheid met en het respect voor de natuur.



De passie voor kwaliteit zorgt ervoor dat de wijnen WAES WIT en WAES ROOD ieder jaar gouden medailles behalen op de verkiezing 'Beste Belgische Wijn' en op internationale wijnwedstrijden.

Lodewijk Waes is tevens voorzitter van de Belgische Wijnbouwers en vertegenwoordigt België bij de 'Europese Confederatie van Onafhankelijke Wijnbouwers '(CEVI).

Wijndomein De Steinberg



De Steinberg ligt in het Noord-Limburgse **Bree**. Het nieuwe wijndomein vangt zon op een oostelijke helling van de Steenberg. De natuurlijke breuklijn vanuit Aken geeft een verval van zo'n 30 meter. Dat maakt de bodemstructuur van Wijndomein De Steinberg erg interessant voor wijnbouw.

De totale oppervlakte van de wijngaard bedraagt zo'n 3 hectare. Door de **nabijheid van de Maas** is de grond leemrijk. Ook de hoeveelheid aan mineralen komt de wijnstokken ten goede. De stabiele ondergrond zorgt voor een ware smaaksensatie.

Oud Conynsbergh

Met de oprichting van Wijndomein Oud Conynsbergh gaat de droom van **8 vrienden uit Boechout** in vervulling. Het startte met een ambitieus plan. Ze documenteerden zich en lieten zich niet ontmoedigen door tegenkantingen. De vrienden volgden een opleiding in de wijnbouw en creëerden een gloednieuw wijndomein. De eerste wijnranken werden in **april 2014** aangeplant.



Een team van **tientallen vrijwilligers** deelt dezelfde passie en maakt het mogelijk om de droom van een wijndomein in Boechout waar te maken. Zij helpen het vaste personeel en de leden van 'De tafel van 8' bij het onderhoud van de wijngaarden, het plukken van de druiven, het organiseren van events...

Wijngoed Stuyvenberg



Vanaf de start maakt Wijngoed Stuyvenberg schuimwijnen volgens de **'traditionele methode'** zoals in de Champagnestreek. De basiswijn hergist in de flessen en rust nadien nog minstens twee jaar

'sur latte'.

In **2011** werd er een eerste hectare wijnstokken aangeplant waarvan 70% Chardonnay en 30% Pinot Noir. Vanaf zomer 2019 komt de wijngaard op kruissnelheid met een 800 tal kartons van 6 flessen.

Alle wijnmakers activiteiten gebeuren 100% op het wijngoed. De druiven worden hand geplukt, geperst, vergist, afgevuld, hergist op de fles en na 2 jaar rijping in de kelders gekeeld ofte gedegorgeerd. En dit alles op een zo duurzaam mogelijke wijze.

De drie cuvés witte mousserende wijn van het oogstjaar 2015, 2016 en 2017 werden bekroond met de **gouden medaille** op de wedstrijd 'Beste Belgische Wijn' van de Vereniging van Vlaamse Sommeliers (VVS) in 2018, 2019 en 2020.

Domein Vigna

Beschermd door bossen, ligt in **Wijnegem** bij Antwerpen, het historisch domein Vigna. Op deze site, waar vroeger het water- en limonadefabriek 'Vigna' stond, werden in 2004 voor het eerst wijnstokken geplant, waarna er een verdere uitbreiding is gebeurd in 2008. Momenteel is de wijngaard **8 ha groot**, met in totaal 30.000 wijnranken. Elke wijn draagt de naam van een kleinkind en ze proberen telkens het uniek karakter van de variëteit te laten spreken.



Château Bon Baron

Toen ze bij Château Bon Baron een aantal jaren geleden het plan opvatten om de wijnbouw weer te doen herleven in de maasvallei van **Profondeville**, in het mooie Wallonië, hadden ze een vast besluit genomen. Van goed wilden ze naar geweldig, van smakelijk naar culinair en van aanvaardbaar naar temperamentvol en karakteristiek.



Hiervoor houden ze zowel rekening met de **grote diversiteit en mineraliteit** van de bodems, de lokale klimatologische en microklimatologische gegevens, als met de persoonlijke uiteenlopende smaakstijlen.

Ecologische principes, duurzaam materiaal en zorgvuldige omgang met natuurlijke bronnen veranderen steeds weer hun inzichten en verdiepen hun wijnpassie.

Fantasie, maar vooral ook pragmatisch denken en een vleugje romantiek vormen vaak de leidraad op zoek naar de perfecte wijn.

Intussen hebben een aantal van door hen aangebouwde wijnen een zekere betekenis gekregen met de Appellation Controlée “Côtes de Sambre et Meuse”.

Domaine du Chant d’Eole



Het Domaine du Chant d’Eole zag **het daglicht in 2010** toen een familie gerenommeerde wijnbouwers uit Champagne de krachten bundelde met een belangrijke familie Belgische landbouwers, de familie Ewbank.

Er werden **180.000 wijnstokken** van traditionele druivenrassen geplant (Chardonnay (97%), Pinot noir (2%) en Pinot blanc (1%)) op een terrein van 18ha in Quévy ten zuiden van Bergen in

Wallonië. Chant d’Eole heeft momenteel een productiecapaciteit van 150.000 flessen per jaar.

De Cuvée Prestige werd uitgeroepen tot de beste mousserende wijn ter wereld in 2019 in Aigle (Zwitserland).

Op Horeca Expo stellen ze de **éole Belgian Spritz** voor, een aperitief op basis van een Belgische gin met kumquataroma, gedistilleerd in de Distilleerderij van Biercée.

Wijndomein Hoenshof

Prof. Dr. Ghislain Houben startte zijn wijnverhaal in het gehucht Hoenshoven te Borgloon. In 2002 plantte Ghislain zijn eerste wijnranken op gronden die in de familie zijn sinds 1907. Ook zijn zoon Jeroen, die opgroeide tussen de wijnvaten, is gebeten door de wijnmicrobe.

Ghislain heeft een **uitzonderlijke kennis van het vinificatieproces**. Zoals zijn titel al doet vermoeden is bestuderen en creëren zijn passie. Dit resulteert in een divers gamma aan wijnen; zowel 'klassieke' witte en rode wijnen, als unieke creaties.



In 2018 nam Jeroen de fakkel over van Ghislain en is hij de vaste wijnmaker van de Hoenshof-wijnen. Ook de hoeveelheid aan wijngaarden breidde uit: Jeroen maakt jaarlijks wijn van 32 hectare aan wijngaarden, onderhouden door partners met veel liefde voor het product en de focus op duurzaamheid. Zo zijn alle nieuwe wijngaarden biologisch gecertificeerd met het oog op het creëren van residuvrije wijnen.

Wijkasteel Vandeurzen



Gerijpt in rust en groen, op een boogscheut van het drukke Leuven, ligt het statige **Kasteel van Linden**, in de volksmond ook wel 'Wit Kasteel' genoemd. Deze neoclassicistische parel in Linden (Lubbeek) heeft een rijke geschiedenis.

De 11 hectare grote hellende flanken tegenover het kasteel kijken uit op het centrum van Linden. Ze zijn een zeldzaam stukje open ruimte in een erg verkavelde

streek. Omdat de bodem erg geschikt is en de zuidelijk georiënteerde hellingen een echt microklimaat hebben, werden ze getransformeerd tot de tweede grootste wijngaard in Vlaanderen.

De ambitie van dit prestigieus wijnproject is duidelijk: met haar gamma van nieuwe topwijnen moet 'Zuidflank' Linden omtoveren tot één van de mooiste wijndorpen van Vlaanderen.

Wijndomein Vlijtingen

Wijndomein Vlijtingen startte in **september 2013** met wijnbouwers Herman en Heidi, man en vrouw, geboren en getogen in Vlijtingen, een Limburgs dorp in de buurt van Riemst. Het koppel volgde een opleiding wijnbouwer-wijnmaker en vond inspiratie bij Belgische en Franse wijnboeren.



Kwaliteit en kleinschaligheid zijn hun kernwoorden en daarom kozen ze voor een aantal klassieke topdruiven waaronder Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier.

Ze plantten twee wijngaarden aan in 2014, 2015 en 2016. Wijngaard 'Bèsselkes Grech' is twee hectaren groot. Daar staan de druiven voor mousserende wijn. Wijngaard Ellicht is 2,5 hectaren groot met druiven voor de stille wijn. Deze wijngaard ligt op het hoogste punt van Vlijtingen met een prachtig zicht op Rosmeer, Vlijtingen en zelfs Maastricht.

Wijndomein Woest

De wijnen van Woest zijn het resultaat van de kenmerken van de Oost-Vlaamse bodem, het (micro)klimaat van hun wijngaarden, het aantal uren zon, de wind en de zoninval.



Elk 'terroir' heeft dan ook zijn eigen bijzonderheden.

In combinatie met het druivenras en de methodes die ze gebruiken krijgt hun wijn een uniek en temperamentvol karakter.

In de wijngaard te Waarschoot, tussen de ruines van een oude brouwerij, staan 500 wijnranken. De overgebleven brouwerijmuren met zicht op de

kerktoren, ontleenden hun naam aan de wijngaard die tot "**Clos de l'Eglise**" gedoopt werd.

De Wijngaard "**Rostijnegoed**" ligt op het hoogst gelegen punt van Evergem en telt 3.100 wijnstokken.

En sinds 2021 hebben ze 4.000 wijnstokken in **Assenede**, waar ze een 100% biologische wijn maken.

Chardonnay Meerdael

In 1994 gingen Paul en An Vleminckx-Lefever na overleg met deskundigen uit de Champagnestreek inzake bodemonderzoek en klimaatanalyse over tot de aanplanting van 21.000 stokken Chardonnay op een domein te Vaalbeek in het vooruitzicht een mousserende wijn voort te brengen van het type Blanc de Blancs. De planttechniek, snoeiwijze en verzorging van de wijngaard gebeuren volgens de laatste hoogtechnologische normen. Tussen 1998 en 2000 werd het domein uitgebreid tot 60.000 wijnstokken.

Ondertussen groeide het bedrijf verder door en werd het proces alleen maar verbeterd. Die toenemende kennis en vakmanschap, samen met de steun van echtgenote An en zoon Laurens, zorgde er ook voor dat Paul met de Chardonnay Meerdael regelmatig in de prijzen valt. De uitschieter tussen die prijzen was zonder twijfel de **Grand Medaille d'Or** op het Concours Mondial in 2009.

Maar ook naast de wijnbouw zoekt Paul nog uitdagingen. Zo heeft hij ook een heerlijke praline op basis van zijn schuimwijn op de markt gezet. En als voorzitter van Streekproducten Vlaams-Brabant én de Belgische wijnbouwers trekt hij eveneens de kar om samen met collega-producenten de producten uit eigen streek in de kijker te blijven zetten.



4. Innovation Awards

Horeca Expo bekroont de meest innovatieve producten of diensten die vernieuwend zijn binnen de sector of een oplossing kunnen bieden in vele horecazaken. Een professionele vakjury selecteert de winnaars binnen **6 categorieën**:

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

De laureaten worden op **zondag 19 november** tijdens de openingsreceptie op Horeca Expo bekend gemaakt. De winnaars worden tevens tentoongesteld in hal 4.

Uit de vele inschrijvingen, heeft de vakjury een shortlist van innovaties geselecteerd die in aanmerking komen voor een Innovation Award.

4.1. Shortlist – categorie Food

AB Mauri Belgium | Scrocchiarella



Een reeks vorgebakken, diepgevroren, vulklare basissen, gemaakt van traditioneel Italiaans meel van topkwaliteit en huisgemaakt zuurdesem met een geschiedenis van meer dan 120 jaar. Dankzij het zuurdesem, een dubbel fermentatieproces van meer dan 30u en 80% hydratatie, heeft Scrocchiarella® een sterk honingraatachtige kruim dat licht, knapperig, smelt in de mond en zeer licht verteerbaar is.

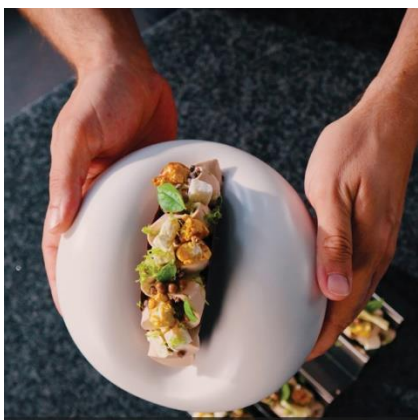
Ardo | Corn ribs



Heerlijke maïskolven in vier gesneden. Ideaal om te grillen op de barbecue, in een salade of om te serveren met een fris dipsausje.

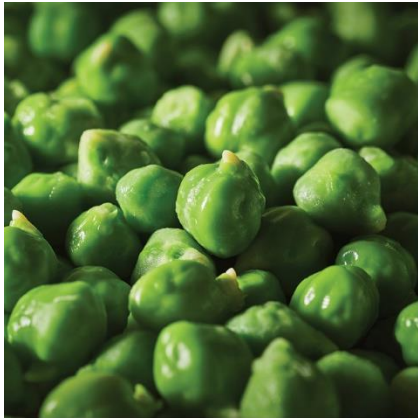
Deze corn ribs worden naturel aangeleverd, dus te kruiden naar keuze.

Barry Callebaut | Dark Chocolate Tace – Mona Lisa



De Dark Chocolate Tace is een dessertcomponent, vervaardigd uit de meest kwalitatieve finest Belgian donkere chocolade (64%). De Chocolate Tace heeft een unieke en innovatieve vorm en biedt de chef vele mogelijkheden. Deze kan opgevuld worden met de meest kwaliteitsvolle en verfijnde producten en kan op een manier naar keuze gepresenteerd worden.

Bonduelle Foodservice | Groene kikkererwt



Op zoek naar een originele, smaakvolle variant van de gekende kikkererwt? Bonduelle stelt u graag de gloednieuwe groene kikkererwt voor! Jong geoogst, lekker knapperig, frisse smaak en helemaal niet zetmeelrijk. Een heerlijke toevoeging aan uw salades, side dishes of zelfs warme gerechten! De groene kikkererwten maken deel uit van het Bonduelle Service assortiment, en zijn dus direct koud te gebruiken na ontdooien. En wat nog beter is? Ze zijn op de eigen Franse velden van Bonduelle geteeld.

Cnudde nv | Mierikswortel toppings



Mierikswortel & Wasabi - Krachtig Pittig
Mierikswortel & Appel - Subtiel Verfijnd

Twee toppings die een gerecht naar een hoger niveau heffen. Eenvoudig te gebruiken dankzij de unieke losse structuur en de 'klaar-voor-gebruik'aanpak.

Croqino's | Croqino



Een croqino is geen croque, maar wel familie van...

"Ceci n'est pas un croque" is niet voor niets hun baseline. Ze worden in hun eigen atelier gemaakt met hun signature volkoren brood (tarwe-spelt) én een leuke, handige vorm heeft die het mogelijk maakt om smosloos en zonder gêne met de handen te eten.

Zo promoveren ze een gekende snack naar een lunch mét voedingswaarde en bieden ze een gezonde en gevarieerde maaltijd aan.

Fruitlayer – Fruitlayer appelchips



Deze appelchips worden bereid volgens een gepatenteerde technologie en zijn uniek dankzij de flinterdunne schijfjes.

Lekker krokant en ideaal om uw kaasschotel of dessert mee te verrijken. Maar ook als aperosnack of om hartige gerechten textuur en smaak te geven.

Que Pasa | Aquafaba



Aquafaba poeder is een volledige natuurlijk product geproduceerd op basis van het sap van kekererwten. Het heeft als bijzondere eigenschap dat het na het mixen een fel schuimende structuur krijgt. Ideaal voor de veganist of voor mensen met een ei-allergie.

Na het maken van een vloeibare Aquafaba-oplossing kan het product in de keuken gebruikt worden als gewoon ei of eiwit. Perfect in gebak, meringue, mousse, sauzen of voor het schuimlaagje op een whisky sour. Zelfs het vervangen van de melkfractie in gebak is mogelijk.

The Nutty Farmer | Upcycled cashew crumbles



Een start-up die geroosterde cashewnoten maakt, 100% fairtrade, in 4 avontuurlijke smaken.

Tijdens het pellen van de cashewnoot, brokkelen er altijd stukjes van. Deze stukjes worden veelal weggegooid. The Nutty Farmer koopt deze stukjes op van de fabriek in Burkina Faso, roostert en kruidt de stukjes en maakt er een (h)eerlijke cashew crumble van voor de horeca. Idéaal om te gebruiken als topping op je gerechten en desserts!

4.2. Shortlist – categorie Beverages

Baeten Vinopolis | Wine in kegs



Baeten Vinopolis staat bekend om kwaliteitswijnen in vaten. De vernieuwing zit hem in het feit dat de vaten bij hen in huis afgevuld en gecontroleerd worden. Op die manier garanderen ze een stabiele kwaliteit.

De vaten zijn bovendien duurzaam doordat ze herbruikbaar zijn. Met hun vaten zorgen ze voor een vermindering van productie en recyclage van 1 miljoen flessen per jaar.

Bôtan Distillery | Spirits, cocktails & wine alternatives



Bôtan Distillery is een niet-alcoholische kruidendistilleerderij en smaakinstituut, waar ze hun kruiden zelf cultiveren en distilleren. De dranken zijn vrij van e-nummers, bewaarmiddelen en toegevoegde synthetische stoffen of suikers. Ze hebben een liquid technology ontwikkeld waarmee ze Botanical Spirits, Botanical Cocktails en Botanical Wine Alternatives hebben gemaakt. De Spirits dienen verwerkt te worden met andere dranken zoals een alcoholvrije gin, de Cocktails en Wine Alternatives zijn volledig "ready to serve".

Distillerie de Biercée/Brasserie des Légendes | Vodka UTOPIE



Distillerie de Biercée speelde al langer met het idee om een originele Belgische wodka te maken.

Na een contact met een lokale producent van biologische aardperen, kwam alles in een stroomversnelling terecht. Het resultaat: niet een zoveelste wodka op basis van aardappelen, maar een 100% Belgische wodka op basis van biologische aardperen.

Een ode aan de smaakpapillen en zo verfijnd dat je hem perfect puur met ijs kan drinken.

Feral | Feral N°1



Feral is een jonge start-up van botanici, wetenschappers, chef-koks en foragers uit de Italiaanse Dolomieten. Ze zijn op een missie om de manier waarop we smaak ervaren opnieuw uit te vinden door middel van gelaagde en natuurlijk gemaakte alcoholvrije dranken. Hiervoor vertrekken ze van nederige, vergeten ingrediënten en verheffen hun smaak door natuurlijke fermentatie en infusie met bloemen, hout, wortels en kruiden.

De uiteindelijke drank is complex, kruidig, aanhoudend, multidimensionaal. Niet zoet en plat zoals veel niet-alcoholische dranken. En niet de zoveelste kombucha, maar iets compleet nieuws!

Gimber | Gimber Ready.To.Drink



GIMBER Ready.To.Drink is de nieuwe snelle gemberdrank voor on the go, waar en wanneer u maar wilt. Trouw aan het originele GIMBER recept is deze sprankelende versie van hun signature drink gemaakt van puur gemberextract getemd met kruiden. De perfecte GIMBER fizz die u doet opleven!

De GIMBER Ready.To.Drink is bovendien volledig biologisch, alcoholvrij en laag in calorieën.

Lindemans | Tarot fruitbier



Het eerste hoog alcoholisch fruitbier van gemengde gisting. De Tarot d'Or is een goudblond bier met een mooie witte schuimkraag. Een unieke blend van traditionele lambiek, hoge gistingbier en divers exotisch fruit zoals mango, limoen en zoete honingmeloen. De Tarot Noir is een harmonieuze blend van traditionele lambiek, hoge gistingbier en donkere bosvruchten zoals sappige bosbessen, zwarte kersen en zoete vlierbessen.

The Java Coffee Company | Rwanda Bio Fairtrade 250g



JAVA's nieuwe, verfijnde origine koffie. Geteeld door een Fairtrade coöperatieve opgericht door 30 vrouwen die opkomen voor hun rechten als koffieproducent én als vrouw. Ze hebben als doel hun sociale en economische positie binnen hun gemeenschap te verbeteren, én die van hun leden. Met deze Rwanda, voegt JAVA een gebalanceerde, florale Arabica koffie toe. Geniet van deze zachte origine koffie met frisse toetsen en subtiële aciditeit.

The Mocktail Club | N°8 en N°9

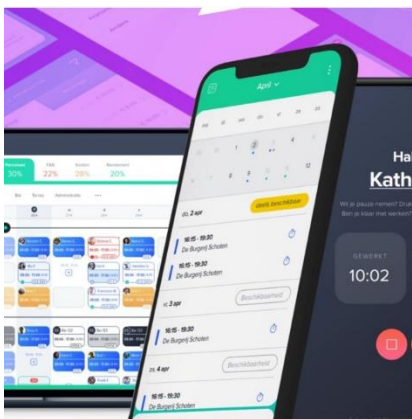


The Mocktail Club brengt alcoholvrije cocktails gemaakt op basis van verse vruchten en kruiden.

De unieke blends zijn laag in suiker en 100% natuurlijk. De mocktails zijn gebruiksklaar: shake, serve, garnish en uw favoriete 0% drankje is klaar. De complexiteit van de smaken zorgt ervoor dat de drinks perfect zijn om te pairen met gerechten. In plaats van de stereotiepe zoete en suikerachtige smaken die vaak geassocieerd worden met mocktails, zijn dit gedurfde, verfijnde smaakprofielen.

4.3. Shortlist – categorie Technology

Aapi | Aapi tool



AAPI is dé tool die planning & loonverwerking innoveert. Loonverwerking via een app. Natuurlijk ook beschikbaar in een allesomvattend webplatform.

Daarnaast biedt AAPI door een koppeling met onder meer Growzer, Grainz, Yuki, Lightspeed, Trivec & Untill ... een uniek dashboard waarbij de werkgever productiviteit in real-time kan opvolgen.

Lightspeed | Lightspeed Restaurant – K-series



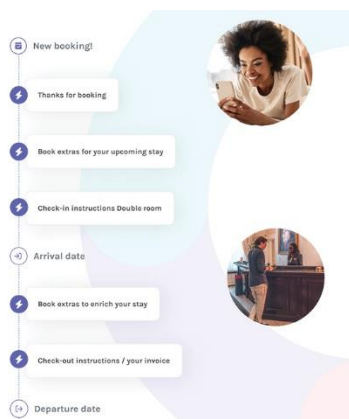
De nieuwste versie van Lightspeed Restaurant biedt een compleet en geïntegreerd kassa- en betaalplatform aan voor ambitieuze ondernemers die willen groeien, buitengewone ervaringen willen bieden en de toon willen zetten in hun sector. Naast meer snelheid, intuïtie en efficiëntie, beschikt het nieuwe Lightspeed Restaurant ook over talloze innovatieve functionaliteiten.

Onesix | Kiosk Pro Table



De Kiosk Pro Table is ontwikkeld uit de vraag van ondernemers om een Kiosk op een bar te plaatsen. De huidige Kiosken stonden op de grond en namen daardoor plek in horeca-zaken in beslag, waar niet iedereen de plek voor heeft. De Kiosk Pro Table is de perfecte oplossing om een Kiosk te plaatsen, zonder dat het teveel ruimte in beslag neemt. Een compacte bestelzuil die past in iedere zaak.

Stardekk | Bookingplanner by Stardekk



Een betaalbare all-in-one oplossing voor hotels en b&b's die meer boekingen beogen met minder administratie. Het pakket bestaat uit een betrouwbare Channel Manager, een Booking Engine voor maximale conversie en een gebruiksvriendelijk Property Management System. Met behulp van Bookingplanner krijgt u toegang tot alle grote boekingsites zoals Booking.com en Airbnb, maar ook tot kleinere spelers. Beheer al uw reserveringen, stroomlijn de communicatie naar je gasten, verkrijg gedetailleerde rapporten en vereenvoudig uw receptietaken.

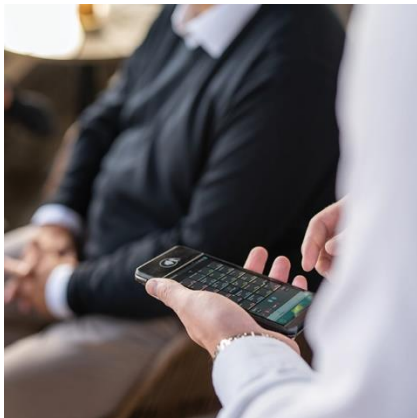
Strobbo | AI planning



Strobbo is een all-in software oplossing met payroll integratie, automatische Dimona-aangifte en digitale tikklok. Naast uw personeelsplanning digitaliseren kan Strobbo nog verder gaan met uw planning te automatiseren. Dankzij de AI-module van Strobbo kan u uw planning automatisch invullen volgens de gewenste werktijden en de beschikbaarheid van uw personeel.

Een win-win aan flexibiliteit voor zowel de medewerkers als de werkgever. Zo bent u zeker van de meest optimale bezetting, zowel voor uw planning als uw personeelskost.

Trivec | HandyPay



HandyPay is het samenvoegen van mobiele bestel- én betaalfunctionaliteiten. Met als doel om via deze 2-in-1 handheld POS efficiëntie te verhogen, zodat personeel aanwezig, betrokken en altijd een stap voor blijft op de behoeften van de gasten.

Het elimineren van heen-en-weer geloop naar een vaste POS zorgt voor verhoogde serviceniveaus, zodat gasten zich altijd gediend voelen.

4.4. Shortlist – categorie Kitchen Supplies & Equipment

Cnudde nv | Tuile pers



De tuile pers is geïnspireerd op een best verkochte Japanse straatsnack. Deze machine kan, dankzij de nauwkeurige temperatuurregeling van de twee aluminium platen met een drukcapaciteit van 2000 Kg/cm² en een spanning van 220 V, elk ingrediënt tot een dikte van 1 millimeter persen tijdens het koken. Eiwitte, groenten, deeg en zelfs zoete snacks... In slechts twee minuten garandeert deze pers een verrassend dunne, knapperige, vers gemaakte en unieke snack.

dVine | dVine Pro



dVine is de wereldwijde professionele oplossing voor wijn per glas: meer keuze met een onberispelijke servicekwaliteit, geoptimaliseerde marges en geen enkel risico op verlies.

Vandaag is wijn per glas goed voor 56% van de restauraantaanvragen. Het dVine-aanbod beantwoordt dus aan de verwachtingen van de consument: minder consumeren, maar beter. Het dVine-aanbod maakt van wijn ook een nog belangrijkere winstbron voor uw zaak, met name dankzij een door een MOF-sommelier

gevalideerde selectie van meer dan 100 referenties, waaronder Grands Crus, die de verkoop kunnen aanzwengelen.

Hyla België | Hyla Stoomreiniger



HYLA stoomreiniger is een revolutionair reinigingsproduct dat werkt op basis van puur water en krachtige stoomtechnologie.

Door zijn innovatieve technologie minimaliseert HYLA het gebruik van chemicaliën en biedt het een veilige en hygiënische reinigingsoplossing die voldoet aan de strenge normen van de horeca-industrie.

Le Grand Foodtrailers | New Vintage foodtrailer

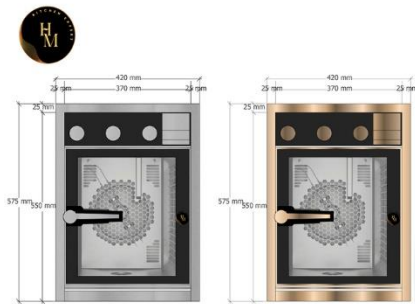


De Le Grand Foodtrailers NEW Vintage biedt een unieke combinatie van design en functionaliteit. Dit model is een lust voor het oog en zijn ideale, veilige en comfortabele werkomgeving maakt van elke werkdag een feestje.

De NEW Vintage is beschikbaar in diverse lengtes voor 1 tot 4 personen, garandeert een hoge rentabiliteit en is eenvoudig af te stemmen op de specifieke activiteit van de klant. Of de klant hem nu wil gebruiken voor streetfood, speciale evenementen of als promotiewagen. Scherp geprijsd, ook omdat hij gewoon te trekken is met een

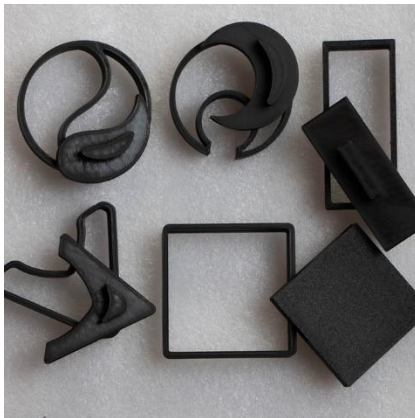
rijbewijs B en gewone auto. Volledig uitgerust met een RVS AISI 304 interieur, betreft dit een turn-key oplossing voor de mobiele gastronomie in de breedste zin van het woord.

Maes Kitchens | combisteamer



De Maes Kitchens combisteamer is de kleinste professionele combisteamer ter wereld en uitermate geschikt voor koken, stomen, pocheren, bakken, grillen, braden en regenereren. De combisteamer wordt geïnstalleerd met een stekker in een 230 volt stopcontact en is zeer eenvoudig te bedienen. Dankzij het esthetische ontwerp is deze combisteamer ideaal voor frontcooking en kan hij overal worden gebruikt dankzij de geïntegreerde afzuigkap en het waterreservoir.

Reshape Culinary Services | RE-SHAPE



Een collectie van op maat gemaakte silicone vormen die niet enkel aangekocht, maar ook op maandelijkse basis gehuurd kunnen worden. Op die manier kan de chef een aantal vormen gebruiken tot het volgende menu zonder grote aankopen te hoeven doen.

Schuilenburg | Perfect Moose Jack



Perfect Moose is een slimme opschuimer die melk en plantaardige dranken kan stomen tot perfect melkschuim. Dankzij gepatenteerde RFID technologie en weegtechniek herkent Perfect Moose het type en de hoeveelheid gedoseerde melk in de pitcher om het stoomproces automatisch op te starten. Helemaal handenvrij.

Elke typ melk, alle plantaardige dranken en zelfs poeders (chocolade, matcha, ...) zijn vrij te kiezen, wat eindeloze mogelijkheden biedt voor drukbezette shops en creatieve barista's. Er loopt geen enkele vloeistof door Perfect

Moose, waardoor je geen langdradige schoonmaakcycli hebt.

The Cooking Blueprints | The Cooking Blueprints



De "Cooking Blueprints" is een boekenserie bestaande uit 4 boeken die geen standaard receptenboeken zijn. Dit boekenpakket bundelt praktische kennis en tips die een kok nodig heeft om creatief aan de slag te gaan. Elk deel van de reeks behandelt een specifiek aspect van koken. De boeken presenteren technische kennis en technieken op een toegankelijke manier. Dankzij het sterke grafische ontwerp en de meer dan 1200 handgemaakte tekeningen is de inhoud gemakkelijk te begrijpen voor de lezer.

Van Riel Grootkeukens – Pentair Water | Everpure EZ-RO



Dit omgekeerde osmose systeem is de ultieme waterbehandeling voor menige toepassingen in de horeca. Het kiezen van het juiste filtratiesysteem is essentieel voor foodservice toepassingen om een consistente, kwaliteitsvolle klantenervaring te garanderen. De Pentair Everpure EZ-RO is alles wat nodig is om verontreinigingen te verminderen en apparatuur te beschermen met één eenvoudig systeem dat kan meegroeien met uw bedrijf.

4.5. Shortlist – categorie Furniture & Decoration

Atelier Arena | Fern Leaf Imprint



Handgemaakte borden met de afdruk van echte varenbladen. Dit doen ze ofwel langs de binnenkant, ofwel langs de buitenkant van het bord. Met glazuur die aangebracht is in borstelstreken en variërend in dikte. Verschillende gradaties van wit/grijstinten worden afgewisseld met de verdiepte tekening van een varenblad en de ontelbare bladeren. Er wordt gewerkt met echte bladeren waardoor iedere print, en dus elk bord, uniek is. Ze passen dit ook toe op de buitenwand van de borden, in dit geval ongeglazuurd, in de ruwe blootgestelde klei.

Deweco | Troffelvloer met terrazzo-look



Deze vloer behoort tot de categorie "naadloze gietvloeren". In de praktijk wordt dit niet gegoten, maar gesmeerd a.d.h.v. een spatel of "troffel".

Het is een naadloze vloerafwerking van slechts 6 à 8mm dikte die bestaat uit een mengsel van epoxyharsen en kwartskorrels waaraan verschillende materialen toegevoegd kunnen worden, zoals glas, flakes, parelmoer, etc. Deze vloer is in alle RAL en NCS kleuren beschikbaar.

In het geval van een terrazzo-look wordt er een percentage rood en groen glas in verwerkt. Je creëert dus een terrazzo-effect aan een veel voordeligere prijs.

Dutch Cups | Herbruikbare kunststof glazen



Hun stevige plastic glazen, ook wel bekend als ecoglazen, zijn gemaakt uit hoogwaardige materialen zoals polycarbonaat, tritan en polypropyleen. De ecoglazen van Dutch Cups hebben de uitstraling en het gevoel van echt glaswerk. Alle glazen zijn vele malen herbruikbaar, zijn eenvoudig zowel met de hand als machinaal schoon te maken, en kunnen worden bedrukt met een scala aan kleuren, van één kleur tot fullcolour.

EcoSippers | RiceStraws



Met RiceStraws introduceert EcoSippers een uniek, innovatief & duurzaam alternatief op de markt voor plastic & papieren rietjes. Ze zijn vervaardigd uit restmateriaal van de rijstindustrie, met name gebroken rijstkorrels die anders verloren zouden gaan. Deze ingenieuze herbestemming vermindert niet alleen afval, maar vermindert ook de vraag naar nieuwe grondstoffen, wat waardevolle hulpbronnen bespaart. Na gebruik vergaan de rietjes zonder blijvende milieueffecten, sterker nog, hun afbraak dient als natuurlijke meststof, verrijkt de bodem

en voedt nieuw leven. Een unieke levenscyclus van duurzaamheid.

Home & Table by Meyhui | Zwiesel Glas Fusion



Home & Table by Meyhui lanceert een nieuwe reeks wijnglazen 'Fusion' : traditioneel vakmanschap met ultramoderne machinale precisie. De steel wordt mondgeblazen en de kelk machinaal geblazen waardoor een hybride-glas ontstaat die uniek is in zijn soort.

De reeks bestaat uit 5 glazen : Universeel Rood - Wit - Bordeaux - Bourgogne - Champagne.

PR-Living | Muundo



Een tafelcollectie geïnspireerd op de tactiliteit van texturen die we in onze omgeving tegenkomen. Elke omgeving wordt gekenmerkt door zijn typische getextureerde elementen. Deze uniciteit is terug te vinden in de handgemaakte collectie. De schoonheid van de natuur wordt weerspiegeld in elke tafel door de zachte en organische vormen.

Bij het ontwerpen van de collectie hebben ze zich laten inspireren door de verschillende natuurlijke fenomenen die in onze omgeving voorkomen. Een fascinerend

voorbeeld zijn de verschillende vormen die wilde paddenstoelen kunnen aannemen en hoe ze er allemaal zacht en elegant uitzien.

Tuuci | Ocean Master Mega Max Classic



De Ocean Master MEGA MAX parasol van Tuuci is een waar statement. Hij biedt alle schaduw die je maar wenst. Ontwerp en techniek komen samen in een elegant profiel met een robuuste constructie. Deze combinatie biedt weerstand aan aanhoudende windsnelheden van 70 km/u en windstoten van 120 km/u. Het krachtige, duurzame en onderhoudsvriendelijke ontwerp zorgt voor een lange gebruiksduur. Hierdoor heeft het product minder impact op het milieu.

4.6. Shortlist – categorie Hospitality

Asia Europe Trade Co | Hidehere cosmetics



HIDEHERE Skin Care is gebaseerd op belangrijke ingrediënten zoals collageen, hyaluronzuur en vitamines en vier gepatenteerde ingrediënten. Daarnaast bevat elk product meer dan 5 soorten natuurlijke kruideningrediënten. Alle producten zijn samengesteld uit functionele producten zoals whitening, rimpelverbetering en UV-bescherming. HIDEHERE stelt een nieuw concept van verpakking voor, dat breekt met de alomtegenwoordige verpakkingen. Hierdoor kunnen ze de prijs van de cosmetica substantieel verlagen.

Axces | Fridom minibars



Fridom minibars combineren perfecte eenvoud en functionaliteit. Het nieuwe assortiment minibars is ontworpen door Massimo Mussapi, architect en ontwerper voor de horeca, waarbij alle beperkingen die door het ontwerp van de ruimte worden opgelegd, zijn weggenomen. Traditioneel beperken ruimtes, volumes, afmetingen, posities en stijlen de creativiteit bij het ontwerpen van een hotelkamer. Fridom breekt met al deze regels omdat het eenvoudig overal in elke kamer kan worden geïnstalleerd.

Groupe GM | Ecofill



De hervulfles heruitgevonden zonder deze te hervullen met een jerrycan. Resultaat: veel minder plastic afval, goedkoper, veel betere hygiëne, geen microbe en een veel betere productiviteit voor de mensen die deze flessen moeten hervullen. Het nieuwe model dat Groupe GM voorstelt is de Ecofill in recycled aluminium van 300ml.

Habeebee | Vloeibare zeep & shampoo op maat



Habeebee maakt de eerste Belgische zeep en shampoo die artisaanaal, traag cosmetisch, circulair (propolis en bijenwas samen geoogst) en biologisch is, op maat van de horeca.

Horecazaken kunnen zelfs één of meerdere Habeebee bijenkasten (horizontaal) op hun terrein laten installeren, de was en propolis laten oogsten en op die manier genieten van de producten met hun eigen propolis of bijenwas.

4.7. Visitor's Choice

Ook de Horeca Expo bezoeker krijgt opnieuw inspraak! Via www.horecaexpo.be kan het vakpubliek haar stem uitbrengen op één van de genomineerden. De genomineerde met het hoogste aantal stemmen ontvangt de Visitor's Choice. De bekendmaking en uitreiking gebeurt tijdens de openingsreceptie op zondag 19 november.

5. Sustainability

5.1. Act For The Green Future

Als event organisator hebben wij een belofte gemaakt:

volledig energieneutraal zijn tegen 2050 en onze CO²-uitstoot halveren tegen 2030.

Hoe we deze doelstellingen willen bereiken, kan je op onze website lezen:

www.horecaexpo.be/nl/duurzaamheidsbelofte

Maar ook onze exposanten zetten volop in op sustainability en dit in de meest brede zin van het woord: op het vlak van producten, diensten, productieprocessen, verpakkingen, beperking van CO², CSR-acties, no food waste ...

In **hal 2** krijgt u tijdens Horeca Expo een mooi overzicht van de duurzame bijdrages die ze leveren. U kan de desbetreffende standen ook makkelijk terugvinden op het beursplan.

5.2. Sustainability Award

En dat is nog niet alles! Aan één van die exposantenbijdrages in het kader van Act For The Green Future, overhandigen wij de Sustainability Award. De winnaar hiervan wordt op 19 november tijdens de openingsreceptie bekend gemaakt.

5.3. No Food Waste

Ook de “no food waste” gedachte behoort tot de kernwaarden van Horeca Expo. Op het einde van de beurs worden de voedseloverschotten van de exposanten door vrijwilligers van Kiwanis opgehaald om aan **Poverello** te schenken.

5.4. GAIA Taste Truck

GAIA, de meest bekende Belgische dierenrechtenorganisatie met meer dan 80 000 leden, behaalt met haar doelgerichte aanpak al meer dan 30 jaar concrete resultaten. GAIA is ook voorstander van een **plantaardige levensstijl**, omdat dit gelijk staat aan het redden van meer dieren en het vermijden van dierenleed. Enkel in België worden immers iedere minuut meer dan zeshonderd dieren geslacht voor consumptie. Maar plantaardig eten betekent ook dat u uw ecologische voetafdruk aanzienlijk vermindert en minder kans maakt op bepaalde ziektes. U helpt er dus niet alleen de natuur mee, maar ook uzelf! Het is bovendien erg lekker. Nog niet overtuigd? Bezoek op de beurs zeker de **GAIA Taste Truck**, u krijgt er naast heerlijke **vegan snacks** ook een complete gids voor de beginnende vegan, boordevol tips, tricks en lekkere recepten om een diervriendelijk menu op tafel te zetten.

5.5. Solidariteitsactie Brood(doos)nodig

Een gezonde maaltijd is cruciaal om uw dag door te komen. Dat is zo voor iedereen en zeker voor kinderen & jongeren! Want samen leren, spelen en zich concentreren, valt zwaar op een lege maag. Toch is een goed gevulde brooddoos niet voor iedereen vanzelfsprekend. In onze scholen zijn er (te veel!) leerlingen die met honger in de klas zitten.



Brood(doos)nodig werd in september 2021 opgestart door **Enchanté vzw**, **Let US** en 9 scholen van de **scholengroep SKOG** in Gent. Het project heeft als doel om voedzame maaltijden te voorzien voor de leerlingen die het nodig hebben, zodat ook zij alle kansen krijgen in het onderwijs.

Een aanzienlijk deel van onze leerlingen zit met honger op de schoolbanken. Dit heeft niet enkel een gezondheidsrisico, het beïnvloedt ook hun schoolprestaties. Te weinig voedzame maaltijden zorgen namelijk voor concentratie- en slaapproblemen. Daarnaast heerst er ook een groot taboe én schaamte rond het thema. Het project Brood(doos)nodig wil komaf maken met honger in de klas én de thematiek rond voedselongelijkheid bespreekbaar maken.

Brood(doos)nodig bouwt warme netwerken in de omgeving van de school. Zo kunnen ouders, familieleden en buurtbewoners solidaire bijdragen doen om leerlingen van hun lokale deelnemende school te trakteren op een gezonde en lekkere maaltijd, warm of koud.

Brood(doos)nodig bouwt warme netwerken in de omgeving van de school. Zo kunnen ouders, familieleden en buurtbewoners solidaire bijdragen doen om leerlingen van hun lokale deelnemende school te trakteren op een gezonde en lekkere maaltijd, warm of koud.

Na een succesvolle opstart in Gent breidde het project verder uit naar Leuven, Sint-Truiden, Vilvoorde, Roeselare en Brugge. In 2023 komen daar nog heel wat steden bij. In Vlaanderen zijn er momenteel al 62 brood(doos)nodig-scholen, waarvan 16 in Gent.

Ook u kan het verschil maken! Trakteer een soep, koude of warme maaltijd en zorg zo dat niemand met honger in de klas hoeft te zitten.

Hoe? Heel eenvoudig! Scan tijdens uw registratie voor Horeca Expo of op de beurs zelf de Brood(doos)nodig QR-code en doneer 2 of 5 euro. U vult op die manier de brooddoos van een leerling die het nodig heeft.

6. Start-ups

6.1. Atelier Cuarenta



Bij Atelier Cuarenta zijn ze meesters in het creëren van unieke craft soda's, waarbij de kwaliteit en puurheid van verse ingrediënten centraal staan.

Chemische toevoegingen en concentraten? Die hebben bij hen geen plaats. Door hun aanpak kunnen ze experimenteren en verfijnde smaken creëren, zoals de craft soda met habanero pepers – een harmonieuze balans tussen pit en zoetheid. Bovendien zijn ze trots deelnemer aan het statiegeldsysteem.



6.2. EcoSippers

Met RiceStraws introduceert EcoSippers een uniek, innovatief & duurzaam alternatief op de markt voor plastic & papieren rietjes. Ze zijn vervaardigd uit restmateriaal van de rijstindustrie, met name gebroken rijstkorrels die anders verloren zouden gaan. Deze ingenieuze herbestemming vermindert niet alleen afval, maar vermindert ook de vraag naar nieuwe grondstoffen,

wat waardevolle hulpbronnen bespaart. Na gebruik vergaan de rietjes zonder blijvende milieueffecten, sterker nog, hun afbraak dient als natuurlijke meststof, verrijkt de bodem en voedt nieuw leven. Een unieke levenscyclus van duurzaamheid.

6.3. Geschikt

Na meer dan 10 jaar gewerkt te hebben als woordvoerder in de Gentse politiek, besloot Eline om in 2022 het roer om te gooien.

Meer sfeer brengen en de aandacht trekken van (potentiële) klanten, dat is wat Geschikt doet met haar bloemencreaties voor horecazaken en winkels. De kunstbloemen zorgen voor een langdurig, kleurrijk effect.

Een bloemenwolk met junglebladeren? Een realistische gevelinstallatie met blauwe regen? Of een opvallende muur die Instagrammable is voor de klanten? Het kan allemaal.

Alles wordt met de hand gemaakt in een atelier in Sint-Amandsberg. In Gent zijn de installaties te bewonderen bij Et Alors (Jan Breydelstraat), Aperotheek (Vrijdagmarkt), San Styles (Koningin Elisabethlaan) en Ô Gand (Griendijk en Belfortstraat).



6.4. Heyu



Ontdek 's werelds eerste functionele mocktails. Premium alcoholvrije drankjes gemaakt met de beste natuurlijke ingrediënten. Heyu zit boordevol functionaliteit door actieve culturen en plantenvezels te combineren, ook wel bekend als probiotica en prebiotica, waardoor je spijsvertering en immuniteit ondersteund wordt. Ontworpen om te genieten van heerlijke alcoholvrije drankjes zonder in te boeten aan smaak, verfijning en gezondheid.

Heyu heeft 3 unieke smaken in hun assortiment die gedronken kunnen worden ready to serve met ijsblokjes of met een mixer.

6.5. House of Medusa



House of Medusa Gin is een premium gin met uitzonderlijke aandacht voor detail. Deze ambachtelijke gin is gemaakt met alleen de beste ingrediënten, waaronder papaja, peer, perzik, rozenblaadjes, goudbloem, blauwe korenbloem, roze peperbollen van over de hele wereld. Het resultaat is een soepele en verfijnde gin die perfect is voor elke ginkenner.

6.6. Hyla België



De Hyla stoomreiniger is een revolutionair reinigingsproduct dat werkt op basis van puur water en krachtige stoomtechnologie. Dit product is ontwikkeld om de behoeften van horecaprofessionals te vervullen en biedt een effectieve en milieuvriendelijke manier om diverse oppervlakken grondig te reinigen en te ontsmetten.

De stoomreiniger is in staat om verschillende oppervlakken in horecazaken te reinigen en te ontsmetten met behulp van hoge stoomtemperaturen. Dit omvat niet alleen keukenapparatuur, werkbladen en vloeren, maar ook stoelen, tafels en andere veelgebruikte voorwerpen. Door zijn innovatieve technologie minimaliseert Hyla het gebruik van chemicaliën en biedt het een veilige en hygiënische reinigingsoplossing die voldoet aan de strenge normen van de horeca-industrie.

6.7. Light FM Business



Light FM Business is een audio branding bureau dat gespecialiseerd is in het creëren van de juiste sfeer voor elk type commerciële ruimte, door middel van muziek. Of u nu een hotel, restaurant, sportschool, bar, winkel of andere commerciële ruimte runt, ze gebruiken de nieuwste technologie om zorgvuldig samengestelde afspeellijsten af te spelen en altijd de juiste muziek op het juiste moment te leveren. In België bedienen ze ondertussen al kwaliteitsmerken zoals Villa Lorraine, Lily's, Mix Brussels, Silversquare en Jaco.

Hun Customer Success Team is 24/7 beschikbaar om uw feedback te ontvangen en u te helpen met eventuele technische problemen.

6.8. Marcus Beers



Marcus Tripel is niet zomaar het zoveelste artisanal 'biertje'. Het is ontstaan in de schoot van Mountainbike-club Karmel uit Waregem, een hechte club van 19 fietsende ondernemers. In brouwerij De Plukker vonden ze de ideale partner om hun bio-tripel te ontwikkelen en te brouwen. Het resultaat: een hoog alcoholisch biologisch bier met bovengisting en nagisting in de fles, Belgische tripel stijl. Het wordt gebrouwen met 3 biologische hopsoorten en een specifieke gist voor hoog alcoholische bieren. Het heeft een zachte moutsmak en een prima combinatie van kruidige en fruitige hoppen.

Accenten van banaan, perzik en mango vormen een bijzonder harmonieus bier.

6.9. Mister Carpets

Heet uw klanten warm en gepersonaliseerd welkom in uw zaak. Mister Carpets kan uw entremat personaliseren met uw logo, uw eigen kleuren en uw slogan. Alle vloerkleden worden in België gemaakt, met een uitzonderlijke kwaliteit en service!

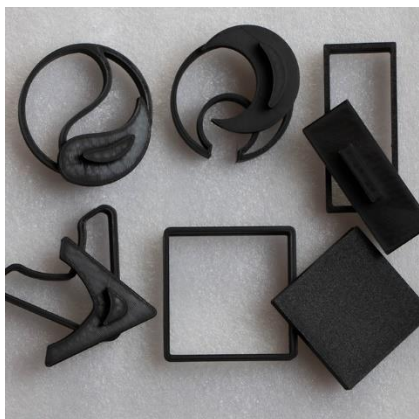
6.10. Pic'on Boire



De eerste "bag-in-box" klaargemaakte picon vin blanc.

Dankzij de party box van 3 liter met handig tapkraantje kan iedereen op eigen tempo blijven genieten.

6.11. Reshape



Een collectie van op maat gemaakte silicone vormen die niet enkel aangekocht, maar ook op maandelijkse basis gehuurd kunnen worden. Op die manier kan de chef een aantal vormen gebruiken tot het volgende menu zonder grote aankopen te hoeven doen.

Naast de siliconevormen, maakt Reshape ook op laag temperatuur gedroogde kruiden en specerijen.

6.12. Rish



RISH, vooral bekend om zijn kombuchas, heeft de Belgische gefermenteerde drankscène nieuw leven ingeblazen met een reeks verfijnde, complexe smaken. In hun laboratorium in hartje Brussel creëert het team fascinerende en gezonde alcoholische alternatieven met een productiecircuit in de stad.

Kombucha is een exclusief product, geliefd door sommigen en gevreesd door anderen. Met een bijna wetenschappelijke benadering fermenteert RISH Sencha thee van hoge kwaliteit door hun regeneratieve scoby om een ongeëvenaarde subtiele smaak te verkrijgen. Het is een speciaal proces waarbij de in Brussel gevestigde start-up nauwgezet aandacht besteedt aan de fermentatietijd, een proces dat tot twee weken kan duren. Het resultaat is een probiotisch elixer boordevol antioxidanten die goed zijn voor de spijsvertering. En bovenal een interessant alternatief voor sterk gezoete en alcoholische dranken.

Na de kombucha's, de originele, hibiscus en gember, heeft RISH zijn assortiment uitgebreid met beperkte edities van gefermenteerde dranken voor fijnproevers. Deze omvatten een subtiele infusie van bergamot, Blossom, evenals een alcoholvrije interpretatie van 'Pet Nat' met gemacereerde druiven onder de naam Liquid Gold, en ten slotte Rosé, een fascinerend alternatief voor Pet Nat rosé gemaakt met rozenblaadjes, die een vaste waarde is in de RISH producten.

6.13. Syntra West

Bent u op zoek naar inspiratie voor een succesrecept rond food en ondernemerschap, dan kunt u hiervoor bij Syntra West terecht. Bij Syntra West ontwikkelt u dit najaar tijdens de

opleiding Industrial Food Innovation uw eigen innovatief voedingsproduct én maximaliseert u uw kans op slagen op de voedingsmarkt.

De opleiding biedt namelijk een allesomvattend beeld van alle aspecten waar u als productontwikkelaar rekening mee moet houden om van uw idee, een marktklaar product te maken. Daarnaast maakt u kennis met gelijkgestemde gedreven medecursisten en krijgt u de kans om waardevolle connecties op te bouwen in de voedingsindustrie.

Droomt u ervan om een innovatief voedingsproduct te ontwikkelen? Maar u twijfelt nog aan uw kennis, uw kunnen of uw netwerk? Welkom in deze springplank opleiding! Onderstaande ondernemers hebben alvast die stap gezet:

CRUSH



Knapperige plantaardige bites in zes unieke smaken!

Crush stelt als missie om heerlijk, voedzaam en duurzaam voedsel te creëren, zodat iedereen kan genieten van wat men graag eet, zonder compromissen. Alles draait rond betere bites, beter voor de consument, beter

voor de planeet en beter voor de smaakpapillen.

Ze geloven rotsvast in wereldse en verfijnde smaken die de smaakpapillen zullen “crushen” en doen verlangen naar meer.

PLANTBASED PREPARE

Plantbased preparé die op de markt geïntroduceerd wordt vanuit een samenwerking tussen Fribona en Meat&More.

VEGGIEVLAAMS – PLANTAARDIGE STOVERIJ



De trots van Vlaanderen, maar dan zonder vlees.

Als gepassioneerd chef heeft Ludovick Savic met uiterste precisie plantaardige

ingrediënten geselecteerd om een authentieke Vlaamse stoverij-ervaring te bieden, zonder concessies te doen aan smaak en textuur. Het resultaat: een stoverij te creëren die niet alleen vleesvrij is, maar ook rijk van smaak en voedzaam. De heerlijke, hartige saus is samengesteld met behulp van plantaardige eiwitten, zonder additieven, verse groenten en kruiden die de traditionele stoverij perfect nabootsen.

6.14. Tching



Tching biedt een gamma artisanale dranken aan. De nadruk ligt hierbij op pure ingrediënten en een ambachtelijke bereidingswijze met een originele twist. Momenteel bestaat het aanbod uit een winterwijn, sangria en advocaat. Wegens het succes wordt het drankassortiment in de toekomst nog verder uitgebreid en op de markt gebracht.

6.15. The Cooking Blueprints



De "Cooking Blueprints" is een boekenserie bestaande uit 4 boeken die geen standaard receptenboeken zijn. Dit boekenpakket bundelt praktische kennis en tips die een kok nodig heeft om creatief aan de slag te gaan. Elk deel van de reeks behandelt een specifiek aspect van koken. De boeken presenteren technische kennis en technieken op een toegankelijke manier. Dankzij het sterke grafische ontwerp en de meer dan 1200 handgemaakte tekeningen is de inhoud gemakkelijk te begrijpen voor de lezer.

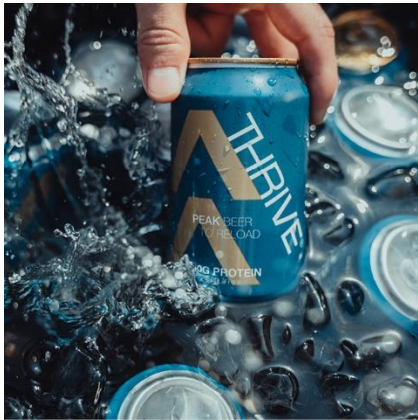
Boek 1: Technieken | Boek 2: Planten | Boek 3: Dieren | Boek 4: Vloeistoffen en sauzen.

6.16. The Nutty Farmer



100% fairtrade geroosterde cashewnoten in 4 avontuurlijke smaken. Het uitgangspunt is "upcycling food", waarbij van een afvalstroom een volwaardig nieuw product gemaakt wordt. Tijdens het pellen van de cashewnoot, brokkelen er namelijk altijd stukjes van die veelal weggegooid worden. The Nutty Farmer koopt deze stukjes op van de fabriek in Burkina Faso, roostert en kruidt ze en maakt er een (h)eerlijke cashew crumble van voor de horeca. Idéaal om te gebruiken als topping op gerechten en desserts!

6.17. Thrive Beer



Thrive is 's werelds 1ste bier verrijkt met 10g hoogwaardige proteïne. Samen met KU-Leuven ontwikkelden ze een sportbier dat niet alleen heerlijk smaakt na een stevige inspanning, het helpt u ook om te herstellen. "Beer that makes you better" is dan ook de leuze van het bedrijf. Ondanks de leeftijd van het bedrijf, kunnen ze naast de KU-Leuven, op heel wat credibiliteit rekenen van professionele atleten, telkens wereldtoppers in hun vak die mee hun schouders steken onder Thrive bier.

6.18. Vegge



Ontdek het Italiaanse 'Vegge', aangeboden door Vegaliano, importeur van Italiaanse plantaardige topproducten in partnership met JeBentWatJeEet voor de Belgische markt.

Kom proeven van het (h)eerlijke plantaardige ei, authentieke Italiaanse kazen en verrukkelijke desserts. Geniet van de zuiderse smaak, zonder compromissen.

Welkom bij de Vegge revolutie!

7. Competition Kitchen

7.1. Belgische Selectie Bocuse d'Or



Bocuse d'Or is de meest prestigieuze kookwedstrijd die wordt beschouwd als het EK en WK voor koks.

Tijdens de openingsdag van Horeca Expo wordt de chef geselecteerd die België zal vertegenwoordigen op de **Europese finale 2024 in Trondheim (Noorwegen)** en - bij selectie - op de **wereldfinale in Lyon** (januari 2025).

De 3 **finalisten** voor de nationale selectie zijn:

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

Alle gerechten zullen door **2 jury's** beoordeeld worden:

- Een keukenjury die de chefs beoordeelt op hun techniek en netheid.
- Een degustatiejury die de gerechten beoordeelt op smaak en presentatie.

In totaal telt de jury meer dan 30 sterrenchefs waaronder:

- Peter Goossens – Hof van Cleve***
- Viki Geunes – Zilte***
- Thijs Vervloet – Colette De Vijvers**
- Nick Bril – The Jane**
- Michael Vrijmoed – Vrijmoed**
- Ralf Berendsen – Ralf Berendsen**
- Pierre Résimont – L'eau vive**
- ...

~ zondag 19 november, 10u00 – 17u00

Competition Kitchen, hal 8

Organisatie: Bocuse d'Or Belgium

Vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

7.2. Jong Talent Trophée Auguste Escoffier Benelux



Deze prestigieuze kookwedstrijd wordt georganiseerd door de gastronomische vereniging “Les Disciples Escoffier Benelux”, met als juryvoorzitter Peter Goossens, voorzitter Nederlandstalige leesjury Ferdy Debecker, voorzitter Franstalige leesjury Jean-Baptiste Thomaes, secretaris-generaal Piet Lecot, het bestuur, de Benelux-leden en hun voorzitter Daniël Lassaut.

Thema voor de wedstrijd van dit jaar is kabeljauw in één van de twee bereidingen.

De winnaar van deze wedstrijd wordt begeleid en mag in 2024 deelnemen aan de internationale finale “Jeunes Talents Escoffier”.

- ~ maandag 20 november, 10u00 – 12u30
Competition Kitchen, hal 8
Organisatie: Les Disciples Escoffier Benelux
Vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

7.3. Viskok van het Jaar

Ieder jaar daagt VLAM, samen met de vakjury, chefs uit om zo creatief mogelijk aan de slag te gaan met de Vis van het Jaar. En dat is dit jaar de **schartong**.

De winnaar wordt toegevoegd aan het rijtje topchefs die de wedstrijd de voorbije jaren wonnen. Recente winnaars waren onder andere Baptiste Tieberghien van restaurant



Lin'eau, Piet Vande Castele van Duchateau Catering, Jan Audenaert van D'Oude Pastorie, Michael Vanderhaeghe van Hostellerie Saint Nicolas, Stijn de Vreese van restaurant Benoit & Bernard Dewitte, Sam Van Houcke van restaurant Onder de Toren, Rob Stevens van D'Oude Pastorie, Jonathan Olivier van De Jonkman, Ivan Menten van Lèche Plat en Dean Masschelein van Boury.

- ~ maandag 20 november, 14u00 – 18u00
Competition Kitchen, hal 8
Organisatie: Vlam
Vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

7.4. Demo's Grootkeuken

De Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks (V.V.G.) organiseert tijdens Horeca Expo een demo waaraan 5 Vlaamse Hotelscholen met een afdeling Grootkeuken deelnemen. Als opdracht moeten ze een eigen creatie voorzien van een 3 gangen menu voor een gemeenschapskeuken met streekproducten. De samenstelling en de bereidingswijze moet beantwoorden aan de vereisten van een gezond en evenwichtig voedingspatroon.

Met het organiseren van deze demo, heeft V.V.G. een aantal doelstellingen voor ogen:

- Het creëren van nieuwe en originele feestgerechten.
- Het stimuleren van nieuwe en alternatieve bereidingsprocédés.

- De aandacht vestigen op de kwaliteit, de hygiëne en de voedselveiligheid in grootkeukens.
- De nodige contacten leggen op de beurs binnen de sector.
- België als culinaire draaischijf van Europa verder dynamiseren.
- Het opwaarderen van de cateringsector en het promoten van het beroep van grootkeukenkok.

Tijdens de demo heeft tevens “De dag van de Grootkeukenkok” plaats. Alle leden van de provinciale verenigingen worden dan ook uitgenodigd om tijdens hun bezoek aan de beurs, eveneens de demo te volgen.

Leden van de pers kunnen deze demo meemaken aan de speciaal voor hen voorziene perstafel. Een plaats reserveren kan via jurgen.eeckhout@skynet.be.

- ~ dinsdag 21 november, 10u00 – 13u00
Competition Kitchen, hal 8
Organisatie: Vlaamse Vereniging van Grootkeukenkoks
Vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

7.5. Belgian Bocuse d’Or Commis Challenge



Deze nationale selectiewedstrijd staat open voor alle jongeren en/of leerlingen van Belgische hotelscholen met als doel de commis te selecteren.

Deze commis zal worden toegewezen aan de winnende chef om samen een team te vormen voor zowel de Europese finale in Trondheim, en na kwalificatie, ook op de wereldfinale in Lyon.

De **5 finalisten** voor de nationale selectie zijn:

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

- ~ woensdag 22 november, 10u00 – 16u00
Competition Kitchen, hal 8
Organisatie: Bocuse d'Or Belgium
Vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

8. Seminars & Events

8.1. Horeca Academie – Horeca Vlaanderen

Startersopleiding, maak nu uw droom waar!

Een horecazaak starten is een hele uitdaging. Starters staan, nog meer dan andere bedrijven, bloot aan allerhande voorschriften, regels en verplichtingen. Droomt u ervan om ooit een horecazaak te beginnen? Laat dan uw droom niet eindigen in een nachtmerrie en volg de Startersopleiding van de Horeca Academie.

Een greep uit de onderwerpen die aan bod komen in de opleiding:

- Welke verschillende vormen van ondernemen bestaan er: uitbating, overname, opstart eigen concept en gedeeld eigenaarschap.
- Wat zijn de financieringsmogelijkheden voor een starter: eigen middelen, lening bij een bankinstelling, risicokapitaal, participatiefonds, ... etc.
- De opstartformaliteiten: het vestigingsattest, de nodige vergunningen en verzekeringen.
- Hoe bekom ik een juiste definiëring van het concept? Wie wordt mijn doelpubliek en hoe bereik ik hen?
- Personeelsbeleid: geen of juist veel personeel.
- Aankoopbeleid: goede leverancierscontracten.
- Algemene do's & don'ts (de juiste look & feel, communicatiekanalen, menu-engineering, ...).

Deze opleiding is niet louter gericht op theorie, maar legt ook het accent op praktische en haalbare tips. Zo krijgt u een goed beeld van punten die cruciaal zijn bij het opstarten van een horecazaak.

- ~ zondag 19 november, 9u30 – 11u30 (Skylounge)
woensdag 22 november, 9u30 – 11u30 (Flex Lounge)
Organisatie: Horeca Vlaanderen
Publiek event, mits inschrijving op voorhand via
<https://www.horecavlaanderen.be/starten-in-de-horeca>

Leren onderhandelen, word een expert in 2 uur!

In een opleidings sessie van twee uur toont horeca-expert Filip Nicasi u alle bestaande onderhandelingsstijlen. Daarbij duidt hij ook wanneer u best welke stijl hanteert, welke argumenten u op welke moment aanhaalt en welke voorbereidingen er voorafgaan aan een onderhandeling. Last but not least zal Filip u ook bijbrengen hoe u uzelf het best voorbereidt op een onderhandelingsgesprek, met enkele praktische en concrete tips & tricks.

- ~ maandag 20 november, 9u30 – 11u30 (Flex 4)
Organisatie: Horeca Vlaanderen
Publiek event, mits inschrijving op voorhand via
<https://www.horecavlaanderen.be/starten-in-de-horeca>

Generatie Z bereiken via TikTok

TikTok groeide het afgelopen jaar uit tot een volwaardig socialmediaplatform. Ook in België geraakte het helemaal ingeburgerd. Maar dat TikTok enkel gekke dansjes zijn voor Gen Z is een fabeltje dat Horeca Vlaanderen met deze workshop graag de wereld uit helpen.

Zoals steeds krijgt u concrete inspiratie om nadien zelf aan de slag te gaan! Ze tonen aan het begin van de sessie kort hoe u precies een account kan aanmaken en gaan daarbij aansluitend over op de voor- en nadelen van het platform alsook wie u ermee kan bereiken. Hoe vergroot u uw kans om viraal te gaan? Dat leert u door zelf een korte video te maken.

- ~ dinsdag 21 november, 9u30 – 11u30 (Skylounge)
Organisatie: Horeca Vlaanderen
Publiek event, mits inschrijving op voorhand via
<https://www.horecavlaanderen.be/starten-in-de-horeca>

8.2. Kapittel O'de Flander

De Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs organiseert op zondag 19 november zijn 31ste Kapittel.

Hier lauwert de Orde verschillende persoonlijkheden en horecazaken voor hun bijzondere verdiensten in het erkennen en promoten van O'de Flander, de Oost-Vlaamse graanjenever. Alle reeds eerder geïntroniseerde personen, alle deelnemers aan de cursus Jeneverkenner en de bevriende gastronomische confrerieën wonen dit kapittel bij.

Na het officiële deel van het kapittel, wordt de receptie verzorgd door de Hotelschool Gent.

Programma

- 15u Rondgang in hal 1 door alle aanwezige confrerieën
- 15u30 Verwelkoming door Michiel Hagenaars, voorzitter van de Orde van Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs
- 15u35 Ceremonieel Kapittel met intronisaties door de Grootmeester van O'de Flander, Patrick van Schandevijl
- 16u10 Slotwoord door gedeputeerde Leentje Grilliaert, voorzitter van EROV, met uitnodiging tot de receptie met Lekker Oost-Vlaams

De Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs vzw bundelt de krachten van tien Oost-Vlaamse graanjeneverstokerijen en zet zich sinds 1990 in voor de erkenning en de promotie van de Oost-Vlaamse graanjenever.

O'de Flander of de Oost-Vlaamse graanjenever is eind 2007 erkend als Europees streekproduct net zoals overigens de Geraardbergse Mattentaarten en de Gentse Azalea.

~ zondag 19 november, 15u00 – 18u00

Flex 1 & Flex 2

Organisatie: O'de Flander

Met inschrijving via O'de Flander

8.3. Brussels Beer Challenge

De Brussels Beer Challenge, de eerste professionele bierwedstrijd in België, werd in 2012 door BeComev (Beer Communications & Events), onder leiding van Luc De Raedemaeker en Thomas Costenoble, opgericht als antwoord op de groeiende interesse in de biercultuur.

Gedurende drie dagen beoordeelt een panel van 95 gerenommeerde internationale juryleden de 1.800 deelnemende bieren. Deze wedstrijd biedt brouwers uit de hele wereld een unieke kans om zich te meten met de allerbeste Belgische bieren.

Tijdens Horeca Expo worden de oorkonden en prijzen aan de winnende brouwerijen overhandigd.

~ maandag 20 november, 10u00 – 13u00

Flex 1 & 2

Organisatie: Becomev SA

Op uitnodiging

8.4. Nationaal Foodservice Congres

Hoe kijken we naar de horeca, catering en gemaksmarkt van de toekomst?

Waar zitten de nieuwe groeikansen voor de toekomst?

En hoe kunnen ondernemers, grossiers en producenten hier slim op inspelen?

Het Nationaal Foodservice Congres geeft antwoorden.

Tijdens dit event zoomen ze in op actuele ontwikkelingen in de sector en schetsen ze een beeld van het krachtenveld waarin nieuwe winnaars worden gevormd!

Zijn alvast van de partij als spreker: Johan Vermeire (Algemeen Directeur Foodservice, Colruyt Group) en Stef Meulemans (Chief Executive Officer, Topbrands).

~ dinsdag 21 november, 08u00 – 14u30

Flex XL

Organisatie: Foodservice Alliance

De toegangsprijs bedraagt 795 euro (excl. BTW en servicekosten). Bedrijven die lid zijn van het Kennisnetwerk Foodservice Alliance hebben recht op gratis tickets. Info en inschrijvingen via www.foodservicecongres.be.

8.5. Grootkeukenstudiedag

Waar is de tijd dat iedereen at wat de pot schafte? Ver weg. Tegenwoordig bereiden we eten voor uiteenlopende doelgroepen en daar bovenop ook nog eens gepersonaliseerd. Voeding voor ouderen, aangepast aan dieet, kauw- en slikproblemen, allergieën enz. vraagt een heel andere benadering dan voeding voor personeel in kantoorgebouwen waar voorkeuren zoals veggie of vegan en concepten zoals poké bowl op het verlanglijstje kunnen staan.

Waar is de tijd van “de keukenbrigade”? Ver weg. Wat rest is vaak een “teampje”. Meer doen met minder mensen en beperkte middelen, dat is de boodschap. Convenience is een interessante pleister op de wonde, maar ook niet meer dan dat. De uitdaging blijft groot.

Waar zit de oplossing? Dichterbij dan je misschien denkt. Creativiteit en innovatie bieden mogelijkheden. Waar een wil is, is een weg.

Op de jaarlijkse grootkeukenstudiedag tijdens Horeca Expo bekijken we met enkele ervaringsdeskundigen naar mogelijke uitwegen voor de uitdagingen waar we voor staan. Kom kijken, luisteren en inspiratie opdoen op 22 november!

~ woensdag 22 november, 9u30 – 12u00

Flex 1 & 2

Organisatie: HFDV/RCMB/VGRB/VVG

Met inschrijving vooraf.

9. Beeldmateriaal

Highres beeldmateriaal kan gedownload worden via onderstaande link:

<https://www.horecaexpo.be/nl/pers/>