

**TASTE
THE GREEN
FUTURE**

HHO RRE CAA 17 — 21.11.19

PERSMAP

**FLANDERS EXPO
GENT**

HORECAEXPO.BE

by **EASYFAIRS**

Contents

1. Horeca Expo: voorstelling.....	5
1.1. Zones	6
1.2. Praktische informatie	7
1.3. Bereikbaarheid & parking.....	8
2. Taste the Green Future.....	9
2.1 Horeca Expo zet in op duurzaamheid.....	9
2.2 Too Good To Go – de strijd tegen voedselverspilling.....	10
2.3 Exposanten in de Green Spotlight.....	11
2.3.1. Alpro	11
2.3.2. Ardo	11
2.3.3. Bio Pack	11
2.3.4. Brouwerij De Halve Maan	12
2.3.5. B-Straw	12
2.3.6. Camillia S	12
2.3.7. Chaud Devant	13
2.3.8. Cideris.....	13
2.3.9. Colac	13
2.3.10. Commander	13
2.3.11. Crionovo	13
2.3.12. Davai Delicious Dumplings	14
2.3.13. De Jager	14
2.3.14. Deldiche.....	14
2.3.15. Diversi Foods	14
2.3.16. Duni	15
2.3.17. Duroc d’Olives	15
2.3.18. DV Foods.....	15
2.3.19. Farm Frites.....	16
2.3.20. Filliers Distillery	16
2.3.21. Fresh & Saucy Foods.....	16
2.3.22. Greenway	16
2.3.23. Greenyard.....	17
2.3.24. Jermayo	17
2.3.25. Keypharm	17

2.3.26.	Meiko.....	17
2.3.27.	Nespresso	18
2.3.28.	OR Coffee Roasters.....	18
2.3.29.	Ramborn Cider Co	18
2.3.30.	Sligro-ISPC.....	18
2.3.31.	Sofinor	19
2.3.32.	Sofkidoe.....	19
2.3.33.	Stroomop.....	19
2.3.34.	The Java Coffee Company	19
2.3.35.	Viciunai Group	20
2.3.36.	Vlaamsch Broodhuys	20
2.3.37.	Wijndomein Waes	20
3.	Chef's Place Wine & Spirits.....	21
3.1	La Jaunesse	21
3.2	Masterclasses Chef's Place.....	23
3.2.1	NorthSeaChefs.....	24
3.2.2	Gault&Millau	26
3.2.3	Brouwerij Van Steenberge - Fourchette.....	26
3.2.4	Jong Keukengeweld.....	27
3.2.5	Horeca Forma	27
3.2.6	Peter Hernou & Patrick Aubrion.....	27
3.2.7	Herbas	28
3.3	Masterclasses Wine & Spirits	29
3.3.1	Overzicht programma.....	29
3.3.2	Wines of Belgium.....	30
3.3.3	Vinetiq	33
3.3.4	Wijnhuis Vanden Bulcke.....	33
3.3.5	Vintology	34
3.3.6	Wijnen Jan Rots	34
3.3.7	Cave de France	34
3.3.8	Vanassche.....	34
3.3.9	Ramborn Cider.....	35
3.3.10	Cinoco.....	35
3.3.11	CCEP Premium Spirits	35
3.3.12	Oh! My saké.....	35

3.3.13 Elikzir.....	36
4 Innovation is key.....	37
4.1 Innovation Awards	37
3.3 Start-ups	37
5 Coffee & Tea Academy	40
5.1 Chalo.....	41
5.2 Rob Berghmans - Caffenation	41
5.3 Peter Hernou	42
5.4 Sommelier T.....	42
5.5 Too Good To Go.....	43
5.6 Melanie D. Nunes - Tropix.....	43
6 Competition & Demonstration Kitchen.....	45
6.1 Overzicht Programma.....	45
6.2 Nationale Selectie Bocuse d’Or 2019-2021	46
6.3 Jong Talent Trophée Auguste Escoffier Benelux	46
6.4 Viskok van het Jaar 2020	47
6.5 Beste Grootkeukenkok van België 2019-2020	47
6.6 VLAM	48
6.7 EVA vzw	49
6.8 Foodlab Proef – kookdemo’s start-ups	49
6.9 Bocuse d’Or Commis Challenge 2019-2021	50
7 Seminars & Events	52
7.1 Overzicht programma.....	52
7.2 Startersopleiding Horeca Vlaanderen	53
7.3 Too Good To Go – Een wereld zonder voedselverspilling. Het kan!.....	55
7.4 Kapittel O’de Flander.....	55
7.5 Presentatie Michelin Gids België Luxemburg 2020.....	55
7.6 Brussels Beer Challenge	56
7.7 Nationaal Foodservice Congres	56
7.8 Grensverleggend Ondernemen door ViaVia Tourism Academy vzw	57
7.9 Artesis Plantijn – Sustainability in Hospitality	57
7.10 Grootkeuken colloquium – Save the planet ?!.....	58
8 Beeldmateriaal.....	58

1. Horeca Expo: voorstelling

Horeca Expo is al meer dan 30 jaar de grootste **totaalbeurs voor de Belgische horecasector en grootkeukens**. Met een kwalitatief, innovatief en authentiek totaalaanbod staat de top binnen elk segment in de spots.

Van **17 t.e.m. 21 november 2019** verzamelen maar liefst 650 exposanten, samen goed voor 3.000 merken, in Flanders Expo Gent om er een compleet overzicht van hun nieuwste producten, services en trends te tonen.

MEER DAN EEN BEURS

Horeca Expo presenteert gedurende deze topvijfdaagse voor de horecasector maar liefst 70 culinaire wedstrijden, seminaries en events.

Wij kijken alvast halsreikend uit naar de **Nationale Selectie Bocuse d'Or 2019-2021**, de presentatie van de **Michelin Gids 2020** en de activiteiten van **Wines of Belgium**.

Er wordt opnieuw binnen diverse categorieën een **Innovation Award** uitgereikt en **beloftevolle starters** krijgen een platform om hun start-up te introduceren op de markt.

TASTE THE GREEN FUTURE

Dit is niet zomaar een baseline voor de komende editie. De exposanten zetten extra in op duurzaamheid en brengen ecologische oplossingen op het vlak van producten, diensten, processen, verpakking, CO2 beperking, ...

De organisatie draagt zelf ook haar steentje bij en trekt de duurzame lijn door in catering, mobiliteit, no food waste en het volledige randprogramma.

Exposanten én bezoekers kunnen onmiddellijk zelf aan de slag door langs te gaan op de stand van **Too Good To Go** om samen tegen de voedselverspilling te strijden.

Gedetailleerde info omtrent Taste The Green Future vindt u onder **Hoofdstuk 2**.

1.1. Zones

FOOD & NON-FOOD / hallen 1 & 8

Bent u op zoek naar de laatste trends en de nieuwste producten in de dranken- en voedingssector, dan vindt u het gegarandeerd in de hallen 1 en 8. Van **kwaliteitsvolle ingrediënten**, over **kooktechnieken** tot **afgewerkte producten**.

Als horecaondernemer kan u ook uw gading vinden in het ruime aanbod van **non-food exposanten**: meubilair, decoratie, hygiëneartikelen, beveiligingsapparatuur, ...

COFFEE, TEA & SWEETS / hal 2

Hal 2 baadt in een zoete sfeer met het accent op koffie, thee en dessert.

U wordt aangenaam verrast door een totaalaanbod van koffiemerken, apparatuur, accessoires, ...

Naast dit ruime exposantenaanbod, is er ook aandacht voor sterke content. De **Coffee & Tea Academy** informeert en inspireert met themagehonden workshops en uiteenzettingen door heel wat koffie- en thee-experten.

KITCHEN HARDWARE / hal 5

Hal 5 biedt niet alleen (groot)keukens aan, maar ook **de nieuwste én meest innoverende keukenoplossingen**. Van hightech fornuizen tot de nieuwste afwasapparatuur. Zowel de “kleinere” chef cuisine als de grootkeukens kunnen hier terecht.

FRESH & AUTHENTIC / hal 4

Mis in hal 4 zeker de **Food Market** niet. Laat u er verrassen door tal van ambachtelijke en verse producten met een authentiek karakter. Niet enkel voeding, maar ook dranken (alcoholisch en niet-alcoholisch) worden gepresenteerd.

CAFE WORLD & NIGHTLIFE / hallen 1 & 6

In Café World verzamelt het kruim van de **Belgische brouwerijen** zich. U krijgt er een overzicht van de verschillende bierstijlen dat ons land rijk is. Naast de bieren zelf, is er ook aandacht voor tapinstallaties en cafémeubilair.

Nightlife staat synoniem voor **bruisend en trendy**: cocktails, energy drinks en alcohol pops worden met trots aan u voorgesteld. Hip meubilair, ledverlichting en special effects maken het plaatje compleet. In hal 6 vindt u ook geluidsinstallaties, diverse muzieksystemen en rookoplossingen.

SNACK & FASTFOOD / hal 7

Deze hal is niet alleen het trefpunt voor de snackbaruitbater of de friturist; ook broodjeszaken, take-aways en andere horecaprofessionals vinden hier hun gading.

INTERIOR & TECHNOLOGY / hal 3

Beleving in een horecazaak is cruciaal. Om het plaatje van uw totaalconcept helemaal te laten kloppen, kan u in hal 3 terecht voor de allernieuwste snufjes en trends op het vlak van **inrichting, aankleding, interactiviteit, audio & video** en zoveel meer.

U vindt er ook de **start-up zone** met nieuwkomers op de markt.

1.2. Praktische informatie

Data en openingsuren

17 t.e.m. 21 november 2019

Open van 10u30 tot 19u, behalve op donderdag.

Op donderdag open van 10u30 tot 17u.

Locatie

Flanders Expo

Maaltekouter 1

B – 9051 Gent

www.horecaexpo.be

horecaexpo@easyfairs.com

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 gratis naar Horeca Expo.

Met de wagen

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

Parking Station Gent Sint-Pieters

gratis met tramlijn 1 naar Horeca Expo.

Parkings B & C op The Loop van Flanders Expo
opgelet: moeizaam verkeer.



2. Taste the Green Future

2.1 Horeca Expo zet in op duurzaamheid

Met de baseline **TASTE THE GREEN FUTURE** zet Horeca Expo extra in op duurzaamheid. Deze rode draad wordt doorgetrokken in alle facetten van de organisatie.

De Green Spotlight

Verder in dit persdossier zetten ze enkele **exposanten in de kijker** die graag de aandacht vestigen op de acties die zij lanceerden in het kader van duurzaam ondernemen. Via het grondplan dat aan de ingang van de beurs wordt verdeeld kan u de desbetreffende standen makkelijk terugvinden.

De meest interessante cases worden bovendien in de inkomzone van hal 1 geprojecteerd.

Catering

Voor de cateringpunten in hal 2 en hal 4 slaan ze de handen in elkaar met Toerisme- & Hotelschool Spermalie en Hotelschool Gent. Geheel in lijn met hun visie, kiezen ze hier voor **milieuvriendelijke disposables, natuurlijke standmaterialen en lokale producten** met een verhaal achter ieder ingrediënt. De studenten dragen bovendien schorten van **Chaud Devant** die uit gerecycleerde plastic flessen gefabriceerd zijn.


No food waste

Ook de “no food waste” gedachte behoort tot de kernwaarden van Horeca Expo. Zo kunnen bezoekers én exposanten op de beurs onmiddellijk in contact treden met **Too Good To Go** om samen tegen de voedselverspilling te strijden. Daarnaast worden de voedseloverschotten van de exposanten op het einde van de beurs door **vrijwilligers van Kiwanis** opgehaald om aan **Poverello** te schenken.

Mobiliteit

Wat mobiliteit betreft, wordt de nadruk op het **openbaar vervoer** gelegd. Wie met de trein komt of de randparking gebruikt, kan – op vertoon van het toegangsticket – gratis met de tram naar de beurs.

Randprogramma

Duurzaamheid en ecologie vormen ook **het centrale thema binnen de vele randactiviteiten** op de beursvloer. Doorheen deze persmap zijn de topics, workshops of seminaries die hierop de nadruk leggen aangeduid met .

STEUN HET GOEDE DOEL

In het kader van solidariteit, wordt een actie opgezet voor **De Voedselbanken**. De vrijwillige donaties in de collectebus aan de ingang van hal 1 zullen tijdens De Warmste Week aan deze organisatie overhandigd worden.

2.2 Too Good To Go - de strijd tegen voedselverspilling



Elk jaar wordt er in België **meer dan 3.5 miljoen ton eten in de vuilnisbak** gegooid. De waarde hiervan wordt geschat op 670 miljoen euro per jaar. Daarnaast verspillen we gemiddeld 345 kg voedsel per jaar per inwoner in België. Hiervan wordt 15 kg per persoon thuis verspild.

Dagelijks worden we geconfronteerd met kleine frustraties, de ene negeren we al makkelijker dan de andere. Feit is dat niemand graag eten weggooit. Vreemd genoeg is het een dagelijkse gewoonte bij vele bedrijven en gezinnen. Er werd besloten actie te ondernemen bij het zien van perfect eetbaar eten dat in de vuilbak belandde na een receptie... Dat eten was letterlijk Too Good To Go.

Na die confrontatie besloten enkele ondernemers uit Europa de handen in elkaar te slaan. Zij begonnen de app te ontwikkelen die Too Good To Go vandaag is. Een app waarmee iedereen zijn steentje kan bijdragen in de strijd tegen voedselverspilling. De consument, beter gekend als Food Waste Warrior, plaatst een bestelling bij een van de vele handelaars in de regio en haalt zijn portie tegen sluitingstijd op, mét eigen verpakking. Een simpele, milieubewuste manier van werken voor beide partijen.

Onder het motto “lekker eten hoort op een bord, niet in de vuilnisbak!” trekt de app Too Good To Go sinds begin maart 2018 ook doorheen België. De community telt ondertussen **715.663 Food Waste Warriors** die bij **2.688 partners** verspreid over het hele land terecht kunnen. Zo slaagde Too Good To Go erin om al **1 miljoen maaltijden** te redden.

Dat is meer dan 200 000 kg CO2 die niet voor niets is geproduceerd. Het equivalent van een jaar lang non-stop met de auto rijden of een Boeing 747 die naar New York vliegt.

Naast het redden van deze maaltijden, is men bij Too Good To Go met een nieuw en ambitieus project begonnen waarbij ze hun Food Waste Warriors willen inspireren om van voedselverspilling hun topprioriteit te maken. Daarom lanceren ze **de Movement**: een databank met alle kennis, data en informatie over voedselverspilling op 1 plek. Ze werken hierbij rond 4 pijlers met concrete doelstellingen tegen 2020: gezinnen, bedrijven, educatie en politiek.

Kom kennismaken tijdens Horeca Expo

Horeca Expo en Too Good To Go slaan tijdens de beurs de handen in elkaar om de voedselverspilling nog meer in te perken. Zowel beursbezoekers als de grote voedingsproducenten onder de exposanten kunnen in de **inkomzone van hal 1** op de Too Good To Go stand terecht om een mogelijke samenwerking op te zetten.

Of neem op **zondag 17/11 om 15u** plaats in de Skylounge op de eerste verdieping. Jonas Mallisse, sociaal ondernemer en bezieler van Too Good To Go België, brengt er het verhaal achter voedselverspilling en de oplossing die Too Good To Go brengt.

2.3 Exponenten in de Green Spotlight

Na een rondvraag van Horeca Expo bij de exponenten naar hun visie rond Taste The Green Future, stuurden een aantal deelnemers hun input door. Welke acties ondernemen zij om duurzaam te werken?

2.3.1. Alpro

Alpro staat erop de bronnen van de natuur met respect te behandelen en is steeds op zoek naar manieren om duurzamer te leven. Ze steunen hiervoor op een aantal **belangrijke pijlers**:

- Onze grondstoffen? Alleen de allerbeste.
- GMO? Neen bedankt.
- Ecologisch en sociaal duurzaam.
- Lokaal? Zoveel mogelijk.
- Transport? Zo ecologisch mogelijk.
- Een duurzame reis, ook in de fabriek.
- Een partnership met WWF.
- Duurzame verpakkingen.

2.3.2. Ardo

Ardo wil in alle domeinen uitblinken wat duurzaamheid betreft. Hernieuwbare energie, waterverbruik, transport, voedselverspilling, verpakking,...

Bij elke stap van het volledige proces denken ze zeer grondig na over de impact op het milieu en over de kwaliteit en de veiligheid van hun producten.

Zo hebben ze een indrukwekkend **irrigatieproject in Ardoe** opgezet, streven ze naar een duurzame landbouw met **minimale impact en maximale opbrengst** en hebben ze op het waterbassin van de Ardo site in Geer een installatie **drijvende zonnepanelen** aangebracht. De 1ha drijvende fotovoltaïsche panelen zijn een unicum in België en hebben in 2018 maar liefst 1.000MWh (Megawatt uur) geproduceerd. Dit komt overeen met het elektrische verbruik van 300 gezinnen (het equivalent van het aantal families van de werknemers van Geer)! Op die manier verhoogt Ardo Geer haar zelf gewonnen hernieuwbare energie tot 30%.

2.3.3. Bio Pack

Bio Pack is al sinds 1992 toegespitst op **milieuvriendelijke verpakkingen**. Ze bieden duurzame alternatieven aan voor milieu-onvriendelijke verpakkingen en disposables.

Eenzijds omvat het gamma producten die uitsluitend gemaakt zijn van plantaardige grondstoffen en bovendien 100% composteerbaar zijn. Anderzijds biedt Bio Pack ook herbruikbare producten aan, zoals bекers en draagtassen. Met hun ervaring en grondige kennis van de verschillende materialen willen ze horeca & cateringbedrijven helpen in het omschakelen naar groene verpakkingen.

2.3.4. Brouwerij De Halve Maan

Brouwerij De Halve Maan beschikt over een **ondergrondse pijpleiding van 3,2 km** die sinds september 2016 actief is. Het is een verbinding tussen de brouwerij in centrum Brugge en de bottelarij in het industriegebied buiten Brugge, Sint-Andries.

Door een structurele vermindering van zwaar wegverkeer, zorgt deze pijpleiding voor een vermindering van de "Carbon Footprint" van de brouwerij.

2.3.5. B-Straw

Met **rietjes uit bamboe** gemaakt wil B-Straw iedereen aanzetten om te drinken op de gezondheid van onze planeet. De bamboe rietjes zijn biologisch afbreekbaar, bevatten natuurlijke anti-microbiële eigenschappen en dragen bij tot de aanplanting van miljoenen bomen.

2.3.6. Camillia S

Or Tea?

Or Tea? biedt **biologische thee in ecologische verpakkingen** aan. Alle verpakkingen worden bedrukt met bio-afbrekbare soja-inkt. Alle theebuiltjes zijn bovendien vervaardigd uit maïs-zetmeel zodat ook deze volledig afbreekbaar zijn. Goed voor jou en onze planeet!

Mill & Mortar

Bij Mill & Mortar is duurzaam handelen een erg bewuste keuze. De meeste van de specerijen worden rechtstreeks aangekocht bij **onafhankelijke landbouw coöperatieven uit Sri Lanka**. De boeren waarmee ze samenwerken hebben een duidelijke passie voor hun grond. Ze verbouwen deze volgens het '**Kandyan Forest Garden**' principe. Dit betekent dat elke boer een groot aantal verschillende specerijen, planten en bomen cultiveert en er enkel gebruik wordt gemaakt van natuurlijke bemesting en ongediertebestrijding. Deze pure vorm van landbewerking draagt bij tot een duurzaam en ecologisch landgebruik. Biologische specerijen hebben een betere en sterkere smaak wanneer hun essentiële oliën op natuurlijke manier ontwikkelen, dus zonder het gebruik van artificiële meststoffen. Mill & Mortar betaalt de boeren 30 tot 100 % meer dan de gemiddelde wereldmarktprijs. Een deel van deze premie gaat naar opleidingen en het verbeteren van de arbeidsomstandigheden.

2.3.7. Chaud Devant

Chaud Devant komt op de markt met haar eerste “**Recycled Plastic Bottles Collection**”. De milieuvriendelijke stof (200 gr/m²) is gemaakt van 100% gerecyclede plastic flessen. Een witte stof met een satijnglans, gemaakt van 65% gerecycled polyester en 35% milieuvriendelijk katoen. De stof is voorzien van een vlekafstotende afwerking, waardoor vlekken gemakkelijk te verwijderen zijn, plus een Easy Care-finish waardoor de stof zeer makkelijk te strijken is.

2.3.8. Cideris

Cideris importeert en verdeelt **artisanale en biologische ciders, fruitwijnen en calvados** uit verschillende Europese landen. Alle producten zijn 100% natuurlijk. Daarenboven heeft cider een vrij lage watervoetafdruk qua productieproces. De firma gebruikt geen plastic, maar verpakt alle dranken in glazen flessen en kartonnen dozen.

2.3.9. Colac

Het water dat Colac gebruikt voor de reiniging van hun productie alsook voor de koeling en verwarming van de kookketels is afkomstig van gefilterd regenwater. Anderhalf jaar geleden hebben ze een volledig nieuwe productiesite gebouwd met een ‘**state of the art**’ **water-recuperatiesysteem**. Het dak van 10.000m² vangt het regenwater op, het wordt in 3 buffers opgeslaan en vervolgens UV en UF behandeld en gerecirculeerd naargelang het proces. Hierdoor zijn ze in staat om ongeveer 9.000.000 liter water op jaarbasis te besparen. Daarenboven wordt energie voor de verwarming en koeling van hun kantoren via een recirculatiesysteem met warmtepomp uit dit regenwater gehaald.

2.3.10. Commander

Commander bracht vorig jaar hun **green line afval processor voor grootkeukens** op de markt. Hiermee wordt het keukenafval vermalen en gecentrifugeerd. Dit wil zeggen dat het vaste (gemalen) gedeelte van het water wordt gescheiden, waardoor een eerste klas grondstof voor compost of dierenvoeding overgehouden wordt. Dit reduceert het organisch keukenafval met 80 à 85 %.

2.3.11. Crionovo

Met de Wessamat **ijsblokmachine** heeft Crionovo de zuinigste machine op de markt. Dit type kan een waterverbruik voorleggen dat 50 à 70% lager ligt dan de meeste concurrenten. Bovendien zorgt het Wave System voor ijsblokproductie voor minder energieverbruik.

Binnen hun productgamma, biedt Crionovo ook RVS bewaarmeubelen van Coldline aan met een zeer gunstig energielabel EEI. Deze partner staat erop haar programma volledig te moderniseren naar energievriendelijke varianten.

2.3.12. Davai Delicious Dumplings

Ecologisch verantwoord eten is moeilijk. Onbekende ingrediënten, lange recepten en talloze vleesvervangers: dat lijkt het lot van iemand die een dagje plantaardig wil eten. Maar dat hoeft niet zo te zijn.

Davai Delicious Dumplings toont aan dat **ecologisch verantwoord eten** simpel en zelfs enorm lekker is. De dumplings zijn dan ook volledig plantaardig.

2.3.13. De Jager

De Jager liet dit jaar hun milieubelastende FREON koelinstallatie omzetten naar een duurzame en **energiezuinige CO2 installatie**.

Leveren naar hun klanten doen ze via herbruikbare bakken. En uiteraard focussen ze op een duurzame visvangst waarbij ze overbevissing, ongewenste bijvangst en milieubelastende vangstechnieken willen voorkomen.

2.3.14. Deldiche

Voor DELDICHE is milieu een belangrijke stakeholder. Echter, ze produceren en verkopen functional en convenience food, dat over het algemeen in plastic verpakking verkocht wordt. Maar het grootste deel van hun verpakkingen bestaat uit **90% gerecycleerd plastic**.

Sinds februari draagt de firma met trots het **CO2 NEUTRAL© label**. Dit label garandeert dat de betreffende bedrijven actief hun lokale en wereldwijde klimaatimpact berekenen, verlagen en compenseren. In tegenstelling tot “greenwashing” kan dit label alleen verkregen worden dankzij serieuze klimaatinspanningen. Hiertoe hebben ze een plan uitgewerkt om verdere stappen te ondernemen in het verlagen van de CO2-uitstoot.

2.3.15. Diversi Foods

Boulangerie de France

In hun nieuwste stokbroodfabriek is de energiehuishouding zodanig geregeld dat de fabriek 2,5 keer minder energie gebruikt per ton geproduceerd product dan een traditionele industriële bakkerij. Ze zetten hierbij massaal in op **hernieuwbare energie en duurzaamheid** met de allernieuwste technieken.

Vermaut's Boerenbrood

Hier wordt enkel UTZ chocolade gebruikt. Een groot deel van de palmolie bij Vermaut is reeds RSPO Mass Balance of Segregated. Vermaut's Boerenbrood bezit een **Supply Chain SSPO palm certificate**.

Delipan

Delipan is **RSPO gecertificeerd**. Een groot deel van de palmolie bij Delipan is reeds RSPO Mass Balance of Segregated.

2.3.16. Duni

Bij Duni zitten groene verpakkingen in het DNA. Ze brengen al sinds 2009 **duurzame verpakkingen** op de markt en blijven dit doen.

Met **COPPA** hebben ze een kleurrijk en duurzaam bowlconcept gelanceerd, dat uit 3 gekleurde FSC®-gecertificeerde kartonnen deksels met elegante composteerbare bagasse bowls bestaat.

BLOOM is dan weer een nieuw verpakkingsconcept voor bakery producten dat uit graspapier gemaakt is. Het gras wordt lokaal geoost vlakbij de productiefaciliteit en het concurreert niet met de voedingsbronnen die gebruikt worden voor mens en dier.

Grasvezelpulp – het ruwe materiaal dat gebruikt wordt voor graspapier – is bijzonder energiezuinig. Het heeft geen chemische behandeling nodig en om een ton vezels te produceren hebben ze slechts 2 liter water nodig. De productie is dus ook bijzonder efficiënt. Groener kan haast niet.

2.3.17. Duroc d'Olives

Duroc d'Olives voldoet aan de strengste milieueisen waarbij ze zorgen voor een **ammoniakemissiearme huisvesting** voor de deuren. In de nieuwe stallen halen ze de ammoniak en kwalijke geuren uit de stallucht met luchtwassers. Door het opvangen van de ammoniak brengen ze geen schade toe aan dichtbijgelegen natuurgebieden door stikstofdepositie. In de stal verzamelen ze de uitwerpselen van de dieren om ze te stockeren in opslagtanks. Die worden in het voorjaar via precisiebemesting ingezet als dierlijke meststof voor de landbouwgewassen. Deze vorm van circulaire landbouw zorgt voor een optimale duurzaamheid.

Het zuiveren van het bedrijfsafvalwater gebeurt door een percolatierietveld en voor de verwarming van de bedrijfsgebouwen maken ze gebruik van groene energie (biomassa). Het hout dat ze hiervoor gebruiken, is CO₂-neutraal.

2.3.18. DV Foods

DV Foods zet hard in op maatschappelijk verantwoord ondernemen, met het oog op respect voor de mens, omgeving & natuur.

Zo verkiezen ze om te werken met leveranciers die hetzelfde MVO-perspectief delen. Ze kunnen bijna **CO₂ neutraal** produceren door de installatie die voorhanden is om deels hun eigen energie op te wekken (90%!); Voedingsresten die niet meer worden hergebruikt gaan naar lokale boeren en worden omgezet in erkende dierenvoeding.

2.3.19. Farm Frites

Farm Frites, HAS Hogeschool, Wageningen University & Research en provincie Zuid-Holland hebben op 15 maart bij Farm Frites in Oudendoorn het convenant 'Groene Cirkel Duurzame Fritesketen' ondertekend. Het zit in de genen van de firma om duurzaam te werken. Concreet willen ze de CO₂-emissie van de fabriek in Oudendoorn, gerelateerd aan aardgas en elektriciteit, terugbrengen tot 0 en willen ze werken aan een CO₂-neutrale keten. Deze ambitie gaan ze realiseren met behulp van duurzame energietechnieken. Ook verduurzaming van logistiek en mobiliteit is een belangrijk thema, naast het verhogen van de veiligheid. Daarnaast zetten ze zich in voor het verminderen van de lokale overlast van de transportbewegingen tussen de Farm Frites fabriek en de Tweede Maasvlakte.

2.3.20. Filliers Distillery

De natuur heeft altijd een centrale rol gespeeld in het bestaan van deze stokerij. De vijfde generatie meesterstokers zijn sterk afhankelijk van natuurlijke grondstoffen, het water uit eigen grondputten of het hout van de vaten. Voor Filliers Distillery is het dus niet alleen belangrijk maar ook hun plicht om de natuur intact te houden.

Producten & diensten afkomstig van Filliers worden jaarlijks meermaals onderworpen aan grondige en strenge kwaliteitscontroles door het **IFS Global Market**. Dit betekent dat elk product voldoet aan de standaarden die hen door deze organisatie worden opgelegd. Filliers Distillery is ook een van de weinige Belgische **bio gecertificeerde stokerijen** waardoor het producten zoals bio moutwijn kan produceren.

2.3.21. Fresh & Saucy Foods

Fresh & Saucy Foods is laureaat van het **Voka Charter Duurzaam Ondernemen**.

Dit betekent dat ze hun beleid en beslissingen afstemmen op de "Sustainable Development Goals" van de Verenigde Naties. Duurzaamheid is dan ook een belangrijke waarde binnen Fresh & Saucy Foods.

In het verlengde hiervan zullen ze in november een biologisch assortiment binnen hun groentensauzen aanbieden.

2.3.22. Greenway

Greenway lanceert op Horeca Expo 2019 de eerste **CO₂-neutrale burger**: Greenway burger.

Een onafhankelijke duurzaamheidsstudie door CO₂logic toonde aan dat de Greenway Burger heel wat klimaatvriendelijker is dan de klassieke vleesburger. 94% klimaatvriendelijker om precies te zijn. Greenway levert dan ook heel wat inspanningen om de klimaatimpact van de burger zo klein mogelijk te houden. Zo werd er van in het begin gekozen voor een lokale productie in Koekelare en investeert Greenway via CO₂logic in duurzaamheidsoplossingen in ontwikkelingslanden, zoals windmolens en

waterpompen. Op die manier compenseert Greenway de erg beperkte CO2-uitstoot van de Greenway Burger volledig en langdurig.

2.3.23. Greenyard

Bloemkool als alternatief voor rijst: innovatief, duurzaam, gebruiksvriendelijk, glutenvrij en laag in calorieën. Dit product is ontstaan uit de reststromen van de bloemkool verwerking. Van de 65 à 85 ton bruto-product dat een hectare industriebloemkool opbrengt, eindigt amper 20 ton in een diepvrieszakje. Zo'n 40 à 50 ton blijft achter op het veld onder de vorm van oogstresten. Dat moest beter, vonden ze. Zo creëerden ze, samen met onderzoeksinstituut ILVO, het product '**Bloemkoolrijst**' waarmee de food waste ingeperkt kan worden.

2.3.24. Jermayo

Bij Jermayo produceren ze 30% van de totale energiebehoefte op jaarbasis met **groene stroom** (2.400 panelen), is er een volledige **waterzuivering** op basis van natuurproducten geïnstalleerd en gaan ze voor biologische oplossingen zoals draagtassen in papier en lepels op basis van zetmeelproducten.

2.3.25. Keypharm

KeyPharm is een **CO2 neutrale onderneming**: ze berekenen, compenseren en verlagen hun lokale alsook wereldwijde klimaatimpact. Zo zijn ze gehuisvest in een duurzaam lage energie gebouw en compenseren ze CO2-restuitstoot door o.a. gecertificeerde klimaatprojecten te ondersteunen.

Sinds 2018 ondertekent KeyPharm het West-Vlaams charter duurzaam ondernemen en wordt er meegewerkt rond de duurzaamheidsdoelstellingen van de Verenigde Naties.

Hun spirits zijn handgemaakt met behulp van ambachtelijke, ethische processen. Hierbij gebruiken ze geen kunstmatige toevoegingen of smaakstoffen en beperken ze het gebruik van onnodig verpakkingsmateriaal.

2.3.26. Meiko

Meiko staat garant voor een **duurzame verwerking van voedselresten**. Ze introduceerden onlangs een nieuwe lijn die tot 35kg etensresten in één keer kan verwerken. De opslagtank kan door dezelfde vrachtwagen geleidigd worden als de vetafscheider, wat voor minder transportmomenten en overlast zorgt.

2.3.27. Nespresso

Een tweede leven voor de capsule! Duurzaamheid maakt deel uit van de kernwaarden van Nespresso. Hun capsules zijn uit aluminium gemaakt, een materiaal dat het koffiearoma perfect bewaard én bovendien eendeloos recycleerbaar is.

Om het hun klanten – particulieren en professionals – makkelijker te maken om de capsules terug in te leveren, hebben ze meer dan 1.000 inzamelpunten ter beschikking gesteld.

Elke gerecycleerde capsule wordt omgezet naar een nieuw voorwerp en de gemalen koffie naar compost of brandstof. Een opvallend object is zonder twijfel de **RE:CYCLE**, een fiets gefabriceerd uit gerecycleerde aluminiumcapsules in samenwerking met het Zweedse fietsmerk Vélosophy. Deze gelimiteerde fietslijn is sinds augustus op de markt. Voor elke fiets die in Europa verkocht wordt, zal er een fiets geschonken worden aan een schoolmeisje in Afrika.

2.3.28. OR Coffee Roasters

Bij OR Coffee Roasters kopen ze al enkele jaren bijna al hun koffie aan op de origine. Op deze manier garanderen ze de kwaliteit van hun koffie en betalen ze een **eerlijke prijs aan hun boeren**. Ze reizen hiervoor de wereld rond op zoek naar de lekkerste koffiebonen en nemen vaak klanten en baristas mee om kennis te maken met hun partners op de origine.

2.3.29. Ramborn Cider Co

Ramborn Cider Co is de allereerste cider producent in Luxemburg. Ze gebruiken enkel het vers geperste appel- en perensap afkomstig uit traditionele hoge boomgaarden. Geen concentraten. Geen industriële beplanting.

De boomgaarden zijn een vitale bron van biodiversiteit waarbij een typische boomgaard ongeveer 1.000 planten- en diersoorten herbergt. Deze traditionele boomgaarden kennen in Europa al 100 jaar een steile achteruitgang. Gedurende de 20^{ste} eeuw verloor Luxemburg zelfs ongeveer 90% van haar appelbomen: van 1.1 miljoen in 1902 tot 120.000 in 2017. Sinds 2015 heeft Ramborn al meer dan 1.000 bomen aangeplant en ongeveer 2.000 bomen hersteld met als missie de bloei terug te brengen voor de volgende generaties.

2.3.30. Sligro-ISPC

Sligro-ISPC kiest voor een nieuw en schoon concept op vlak van stadsdistributie. Ze komen naar buiten met een **solar-elektrische wegtrein** die uiterst geschikt is om grote ladingen te vervoeren binnen een compacte stedelijke omgeving.

Deze milieuvriendelijke oplossing maakt geen lawaai, veroorzaakt geen geuroverlast, draag direct én indirect bij aan de CO2 reductie en garandeert een duurzame kwaliteit.

2.3.31. Sofinor

Met hun nieuwste **ontwerp voor afvalscheiding met ingebouwde weging** wil Sofinor de gebruikers sensibiliseren om de voedselverspilling te beperken. Enerzijds ludiek en educatief voor de jongsten onder ons... Maar anderzijds laat het de professionals toe om vanaf afstand het afvalbeheer te besturen en het weggegooid gewicht per service, per week, per jaar, ... te recupereren.

Het afvalscheidingsmeubel van Sofinor laat de restaurateur toe de menu's te optimaliseren en helpt hen tegelijkertijd om de normen inzake sortering te respecteren.

2.3.32. Sofkidoe

De stoffen deksels van Sofkidoe vormen een **duurzaam en ecologisch alternatief voor de huishoudfolie**. Ze zijn OEKO-TEX 100 klasse 1 gecertificeerd en bezitten een conformiteitscertificaat. Ze bieden dus een perfecte hygiënische oplossing om uw voedingsmiddelen te bewaren. De deksels zijn herbruikbaar in tegenstelling tot de klassieke cellofaan die een single-use plastic is.

2.3.33. Stroomop

Het bedrijf Stroomop streeft ecologie na op alle vlakken waarbij ze zorg dragen voor het milieu uit overtuiging, iedere dag en bij elke handeling.

Naast het **gebruik van hout en houtpellets** - een CO2-neutrale, hernieuwbare en lokale brandstof - wil Stroomop ook op andere gebieden milieuvriendelijke technieken toepassen: 100% groene stroom, een passief kantoorgebouw, verwarming op houtpellets, milieuvriendelijke verpakkingen en zo kort mogelijke transportafstanden.

De firma verkoopt enkel milieuvriendelijke technieken. Alle kachelmodellen beantwoorden aan hun hoge eisen wat betreft milieuvriendelijkheid. Zo zijn de uitstootwaarden van de kachels de helft lager dan de voorgeschreven geldende uitstootwaarden en ligt het rendement van de kachels daarbij ver boven de voorgeschreven richtwaarden.

2.3.34. The Java Coffee Company

The JAVA Coffee Company, het familiebedrijf uit Rotselaar, brandt sinds 2016 haar koffie **klimaatneutraal** als één van de twee enige koffiebranders in België. Een initiatief waarmee ze een krachtig signaal zenden om intenties in het klimaatdebat om te zetten tot concrete actie.

Bij het productieproces worden de klimaateffecten in de koffieketen aangepakt. Om een productieproces te realiseren dat honderd procent CO2-neutraal is, worden drie stappen doorlopen:

eerst wordt de uitstoot van op de plantages tot aan het winkelpunt in kaart gebracht. Daarna wordt bekeken waar en hoe we die uitstoot kunnen verminderen. De uitstoot die ze niet kunnen verminderen, wordt tot slot gecompenseerd met Carbon Credits.

2.3.35. Viciunai Group

Viciunai Group gaat heel bewust om met energie en de aarde waarin we leven. Alle fabrieken werken dan ook volledig op **groene energie**. Meer zelfs! De grootste fabriekssite in Plunge (Litouwen) draait al 4 jaar volledig op energie die ze zelf opwekken in hun biomassacentrale. Verder dragen ze hun steentje bij door duurzaam gevangen en gekweekte vissen te gebruiken.

2.3.36. Vlaamsch Broodhuys

Vlaamsch Broodhuys hecht van oudsher enorm veel waarde aan een juiste balans tussen het streven naar winst, de zorg voor het milieu en de belangen van hun klanten, medewerkers, leveranciers en de samenleving. Om ervoor te zorgen dat het **energieverbruik** in de bakkerij zo laag mogelijk blijft, zijn een aantal maatregelen genomen zoals led verlichting met bewegingsmelders, energiezuinige branders en bewuste temperatuurbeheersing. Daarnaast focussen ze vooral op **no food waste, maatschappelijke betrokkenheid**, minimaliseren van overlast voor de buurt en een werkomgeving waar medewerkers gemotiveerd, gezond en veilig kunnen werken.

2.3.37. Wijndomein Waes

Duurzame wijnbouw staat centraal op het wijndomein Waes te Zwijnaarde/ Gent.

De werkwijze op het wijndomein is gesteund op de filosofie TRADITIE – AUTHENTICITEIT – KWALITEIT.

Ze willen de schade aan het milieu beperken en proberen op andere duurzame manieren de **wijngaard** te verzorgen:

- Voorkomen van uitputting van de grond: groenbemesting en mechanische onkruidbestrijding.
- Geen gebruik van pesticiden en insecticiden
- Enkel gebruik van chemische fungiciden in noodgevallen
- Spaarzaam omgaan met water: maximaal gebruik van regenwater
- Recycling van afval: hergebruik van het oogstafval in de wijngaarden
- vergroten van de biodiversiteit in de wijngaard: aanplant van een zo groot mogelijke diversiteit aan plantensoorten in en rondom de wijngaard voor een natuurlijk evenwicht

Bij de **productie** van de wijnen wordt toegevoegd sulfiet tot een minimum beperkt.

Het resultaat van duurzame wijnbouw : Wijndomein WAES behaalde tijdens de verkiezing “Beste Belgische Wijn” op 18.09.2019 voor elk van haar wijnen (wit én rood) een gouden medaille.

3. Chef's Place I Wine & Spirits

Deze exclusieve zone achteraan hal 8 is **dé ontmoetingsplaats voor topchefs en sommeliers**. Hier bieden een 100-tal exposanten hun topaanbod van delicatessen, wijn, spirits, tableware en decoratie aan.

Ontdek er de nieuwste collecties van **Serax**. Ze presenteren er twee servies collecties, een bestek lijn en zes collecties glazen ontworpen door iconisch fashion designer **Ann Demeulemeester**.

Het is eveneens de gelegenheid om een speciale **Masterclass** door topchefs voor topchefs te volgen of aan te schuiven bij een Masterclass Wine & Cocktails.

Chef's Place I Wine & Spirits is **enkel toegankelijk op uitnodiging** door de organisatie.

3.1 La Jaunesse

Nieuw dit jaar is het project "La Jaunesse" dat ontwerpen werd door **architect Bjorn Verlinde** met een de focus op **het interieur en de aankleding voor de hotelsector**.

Het ontwerp van La Jaunesse is een a-typische benadering van wat hij noemt een hospitality project. De cirkel is een vorm die alle geometrie overstijgt en de ruimte constant aan zichzelf laat spiegelen. Er is gezocht naar een warm geel, dat in zijn perceptie warm, culinair en uitnodigend aanvoelt. De aaneenrijging van de verschillende cilinders gebeurt via groene overgangen om het zo aanwezige gele kleur contrast te geven aan de ogen en de beleving.

Bedoeling is om het geheel onder te dompelen met zachte materialen die akoestiek en sfeer ten goede komen. De objecten, texturen geplaatst in de ruimte belichamen een afgeronde vorm om te ontsnappen aan de alledaagse strakheid van de alom tegenwoordige interieurs.

Bjorn Verlinde werkt hiervoor samen met een aantal high-end partners:

Bossuyt Horeca Interiors

Bossuyt Horeca Interiors begeleidt en ontzorgt horeca ondernemers bij het creëren, ontwerpen, produceren en installeren van hun horeca belevingsconcept. Door hun in-house team van adviseurs en interieur architecten, helpen ze bij het ontwikkelen van het concept en vertalen ze dit in een inrichting van het horeca project. Eénmaal het concept op punt staat, verzorgt Bossuyt Horeca Interiors de volledige productie (schrijnwerk, elektriciteit, koeltechniek, metaalbewerking), coördinatie en installatie van de inrichting.

de compagnie

De compagnie is in de eerste plaats een familieverhaal waar ze nog altijd met trots dezelfde waarden hanteren als 20 jaar geleden. Sindsdien kennen ze niet enkel een mooie groei in België, maar ook internationaal. Het bedrijf staat garant voor een projectinrichting op maat van hospitality, corporate of privé projecten. Ze staan de klant bij vanaf de eerste blik op het plan tot de levering en plaatsing van het

laaste meubelstuk. Dankzij een feilloze samenwerking en een sterke dosis passie, is voor hen geen enkel project te groot.

IVC

IVC is de commerciële tak van IVC Group, gericht op het creëren van unieke vloeren voor bedrijven en kantoren, retailomgevingen, horeca en recreatie, woonprojecten, onderwijs en gezondheidszorg.

Orac Decor®

De filosofie van Orac Decor® is om creativiteit te stimuleren en gebruikers te inspireren om bijzondere ruimtes te creëren die hun persoonlijkheid en karakter in de verf zetten. Vandaar ook hun slogan 'Free Your Personality'. Ze willen hun klanten inspireren om met de Orac Decor® collectie hun ruimte om te toveren tot een droomplek die barst van karakter. Een unieke plek die zegt wie je bent en hoe jij in het leven staat. Ze streven ernaar om steeds vernieuwend uit de hoek te komen zowel op vlak van technologie, materialen als design.

Serax

Al meer dan 30 jaar draagt Serax bij tot het creëren van onvergetelijke momenten bij mensen thuis en in de beste restaurants en hotels over de hele wereld. Als toonaangevend designmerk biedt Serax een uitgebreid gamma van uniek servies, potten, meubels en verlichting, in samenwerking met aanstormend talent en gevestigde ontwerpers. De producten van Serax worden uitsluitend vervaardigd door vakmensen en wereldwijd verkocht aan zorgvuldig geselecteerde winkels, restaurants en hotels. Voor het project La Jeunesse brengen ze een aantal blikvangers mee: de KVG.18 hanglamp met luxueuze industriële uitstraling, de Sofisticato Floor Lamp 2300 EE27, de Capizzi-loungestoel en de Marie Michielssen salontafels.

Verilin, *Linen stories – from Flax to Linen since 1956*

Verilin is uw linnen partner voor tafel, bed en interieur.

Belgisch vakmanschap en maatwerk voor alle tafellinnen, bedlinnen alsook alle gordijnen, stores en akoestische oplossingen. Ze verzorgen een all-in service van opmeting tot plaatsing door eigen team.

3.2 Masterclasses Chef's Place

Voor topchefs door topchefs.

Programma zoals bekend op 26/09.

Zondag 17 november

14u30 - 15u30	Stijn De Vreese – Restaurant Benoit De Witte	NorthSeaChefs
16u00 - 17u00	Hendrik Dierendonck - Carcasse	

Maandag 18 november

11u30 - 12u30	Jo Lemmens – Restaurant U & Maarten Bouckaert - Castor	NorthSeaChefs
13u00 - 14u00	Gault&Millau chef	
14u30 - 15u30	Michaël Vrijmoed – Restaurant Vrijmoed	Brouwerij Van Steenberghe
16u00 - 17u00	Dennis Broeckx – L'épicerie du Circque	Jong Keukengeweld

Dinsdag 19 november

11u30 - 12u30	Marcelo Ballardín – Restaurant Oak	Vitis Vin
13u00 - 14u00	Gault&Millau chef	
14u30 - 15u30	Michael Yates – Sail & Anchor	NorthSeaChefs

Woensdag 20 november

11u30 - 12u30	Nicolas Decloedt – Humus x Hortense	Horeca Forma
13u00 – 14u00	Gault&Millau chef	
14u30 – 15u30	Edwin Van Goethem – Restaurant 't Korennaer	NorthSeaChefs
16u00 – 17u00	Peter Hernou & Patrick Aubrion	

Donderdag 21 november

11u30 – 12u30	Bert Castermans – Atelier Noun	Herbas
14u30 - 15u30	Michaël Vrijmoed – Restaurant Vrijmoed	NorthSeaChefs

3.2.1 NorthSeaChefs

Stijn De Vreese – Restaurant Benoit De Witte (Michelin *, Gault&Millau 16/20)



Rode poon in de spotlight & duurzame vangst in de Noordzee

Stijn De Vreese is viskok van het jaar 2018 en is de rechterhand van chef Benoit De Witte in het gelijknamige restaurant. Daarnaast ontwikkelt Stijn ook het concept en gerechten voor Welkin&Meraki. Tijdens deze masterclass zal hij een korte inhoudelijke bespreking houden over rode poon, de mogelijkheden in de gastronomie, de vangst, de prijs en het seizoen.

Demonstratie van het fileren van rode poon en het bereiden van een koude en warme bereiding met rode poon.

Toelichting over NorthSeaChefs en duurzame vangst, niet alleen de rode poon maar alle mooie vissoorten die de Noordzee te bieden heeft.

~ zondag 17 november, 14u30 – 15u30

Jo Lemmens – Restaurant U (Gault&Millau 13/20) & Maarten Bouckaert - Castor (Gault&Millau 16/20)



Transformers against foodwaste

Jo Lemmens is chef van Restaurant U in Genk. In zijn keuken is Jo enorm bezig met het lokale en duurzame aspect. Zo kookt hij enkel met vis uit de Noordzee, groenten van bij de groenteboer op de hoek, ... Zelfs zijn interieur is opgebouwd met hout uit de omringde bossen.

Maarten Bouckaert is chef van Castor in Beveren-Leie. Pas enkele maanden na de opening werd Castor al bekroond met een eerste Michelinster. Ook Maarten is heel erg bezig met het duurzame aspect in de keuken. Lokale terroir is een van de pijlers in zijn keuken.

Tijdens deze masterclass zullen ze antwoord geven op volgende vragen:

Hoe gaan we in de toekomst om met grondstoffen die steeds kostbaarder worden?

Hoe kunnen we producten die we nu in overvloed hebben efficiënter gebruiken en zo verspilling tegengaan?

Een product kan meer fases doormaken dan enkel van vers naar vuilnisbak. Er zijn verschillende bewaartechnieken: zouten, roken, invriezen, drogen, fermenteren,... kortom: transformeren.

Transformers maken van wat gezien wordt als restproduct, een topproduct!

~ maandag 18 november, 11u30 – 12u30

Michael Yates – Sail & Anchor (Gault&Millau 14/20)



British classic: NorthSea fish & chips

De Britse chef Michael Yates streeft samen met zijn partner Marijke in hun restaurant naar pure smaken zonder tierlantijntjes. Dit is hun herinterpretatie van Britse klassiekers met Vlaamse streekproducten in een warme en huiselijke sfeer.

Hun filosofie is simpel, herkenbaar en het recept voor een succesverhaal is klaar en duidelijk: 'great quality ingredients are our basis: prepared with love, cooked with precision.'

Michael zal tijdens deze masterclass een oeroude Britse klassieker onder handen nemen en zal laten zien welke kanten je uit kan met Fish & Chips.

~ dinsdag 19 november, 14u30 – 15u30

Edwin Van Goethem – 't Korenaer (Michelin *, Gault&Millau 15,5/20)



De wondere wereld van pijlinktvis en zeekat

Edwin behaalde enkele jaren geleden een eerste Michelinster. Primordiaal in Edwins keuken blijft de onverbiddelijke keuze voor eersteklas basisproducten. Niet te vergeten alles wat uit zijn eigen dorp komt. Of het nu gaat om bier, asperges, verse groenten, geitenmelk of rode vruchten. Ook voor dagverse vis kan hij rekenen op topleveranciers. Tijdens deze masterclass gaat Edwin aan de slag met pijlinktvis en zeekat.

~ woensdag 20 november, 14u30 – 15u30

Michaël Vrijmoed – Restaurant Vrijmoed (Michelin **, Gault&Millau 16,5/20)



Aan de slag met Noordzeevis

Michaël Vrijmoed deed ervaring op aan de zijde van Peter Goossens in Hof van Cleve. Sinds 2013 staat hij achter de stoof van zijn eigen restaurant: Vrijmoed. Samen met zijn team heeft Michaël inmiddels 2 Michelinsterren en een score van 16,5/20 in Gault&Millau bij elkaar gekookt. Tijdens deze masterclass gaat deze NorthSeaChef aan de slag met bijvangst en duurzaam gevangen vis uit de Noordzee.

~ donderdag 21 november, 14u30 – 15u30

3.2.2 Gault&Millau

Gault&Millau presents...

Gault&Millau & partners presenteren een inspirerende masterclass met één van de Gault&Millau chefs. Tijdens deze masterclass, zal de chef één of meerdere gerechten bereiden in samenwerking met enkele Gault&Millau's premium partners. De aanwezigen krijgen de mogelijkheid om vragen te stellen en kunnen op het einde proeven van de creaties. Een niet te missen kans voor gastronomieliefhebbers. Make life Tasty!

~ maandag 18 november, 13u00 – 14u00

Gault&Millau presents...

Gault&Millau & partner Corman kondigen met trots een boeiende masterclass aan, waarbij de chef een paar gerechten bereidt met Corman's premium boter. Want alles smaakt beter met goede boter! Om het zelf te ervaren, mogen de gasten de bereidingen proeven.

~ dinsdag 19 november, 13u00 – 14u00

Gault&Millau presents POP Masterclass

De Gault&Millau POP-selectie bestaat uit trendy & toegankelijke restaurants, bars en bistro's waar beleving en concept centraal staan. Vaak draait het rond één ingrediënt of één bereiding. Denk aan: smaakvolle burgers, de beste pasta of de ultieme culinaire frietjes – maar steeds met het Gault&Millau kwaliteitsmerk. Gault&Millau en Davigel schuiven trots één van de beste POP-chefs naar voor die tijdens deze masterclass zal laten zien waar POP voor staat.

~ woensdag 20 november, 13u00 – 14u00

3.2.3 Brouwerij Van Steenberge - Fourchette

Fourchette, taste the experience

Fourchette werd geboren uit het beste van twee werelden: de geraffineerde, verfijnde smaak van topchefs en de kennis en de passie van 6 generaties meesterbrouwers.

Fourchette is levend bier waarbij men edele hopsoorten en unieke gistvariëteiten gebruikt.

Tijdens een heerlijke food pairing experience presenteert meesterbrouwer Jef Versele in samenwerking met sterrenchefs Michaël Vrijmoed en Benjamin De Buck het gastronomisch bier Fourchette aan de hand van enkele perfect bijpassende hapjes.

~ maandag 18 november, 14u30 – 15u30

3.2.4 Jong Keukengeweld

Dennis Broeckx – L'épicerie du Cirque (Gault&Millau 14,5/20)



Zero food waste: goed voor de planeet én jouw portefeuille

Groenteafval? Dat kent Jong Keukengeweld-chef Dennis Broeckx niet. In zijn restaurant L'épicerie du Cirque "Under The Palmtrees" verwerkt hij zijn groenten van wortel tot loof. Hij gebruikt pulp van vruchten voor sauzen. Schillen en klokhuizen verwerkt hij dan weer in cocktails. Het loof van de bloemkool? Die gaat in de soep.

Er zijn eindeloze mogelijkheden om groenten op ecologische en economische manier te verwerken. Dennis zet volledig in op zero waste. Hij heeft respect voor groenten én voor zijn groenteboer. Samen selecteren ze zorgvuldig de beste producten.

In deze masterclass toont de Jong Keukengeweld-chef hoe je een knolselder van kop tot teen kan verwerken. Er gaat geen grammetje van de groente verloren.

~ maandag 18 november, 16u00 – 17u00

3.2.5 Horeca Forma

Nicolas Decloedt – Humus x Hortense (Gault&Millau 14,5/20)



Het gaat hard voor Nicolas Decloedt. De Groentechef van het jaar kan nu ook zeggen dat het beste veganistisch restaurant ter wereld van hem is. Want dat is wat zijn *Humus x Hortense* is volgens de jury van We're Smart.

De drijfveer van de eigenzinnige chef? Die is even simpel als geniaal: "*mensen inspireren om gastronomisch te koken met groenten. Tonen dat het leuk, lekker en allesbehalve saai is.*" Dat bewijst hij dagelijks in zijn restaurant en meermaals per jaar tijdens zijn trainingen voor Horeca Forma.

Tijdens Horeca Expo schotelt hij een appetijtelijk stukje van deze training voor. We hopen vurig dat er wat kruiden- en groenterestjes overblijven. Want daarmee creëert Nicolas cocktails die perfect pairen met zijn gerechten. Zijn handelsmerk!

~ woensdag 20 november, 11u30 – 12u30

3.2.6 Peter Hernou & Patrick Aubrion

Koffie en chocolade – overheerlijk in keuken en zaal

Koffie en chocolade fascineren, verblijden en verwennen de innerlijke mens. Ontdek de nieuwste trends, smaken en ingrediënten. Infuus, extractie, marinade, coating, texturen, hoe deze technieken te gebruiken in gerechten en dranken. Beide werelden smelten samen en vormen geen geheim meer.

Degusteer ondermeer Ruby RB1, de overheerlijke van nature roze, fruitige en licht zurige chocolade van Barry-Callebaut, de nieuwste cacao en cold-brew coffee.

De 2 experts aan het woord zijn:

Patrick Aubrion - Europees en Vice-Wereldkampioen & Callebaut Ambassadeur met gouden en zilveren medailles voor z'n artistieke creaties en pairing concepten. Hij neemt u graag mee in zijn fascinatie voor overheerlijke chocolade.

Peter Hernou - meervoudig nationaal en Wereldkampioen alsook Callebaut Beverage Ambassador en schrijver van 's Werelds "Best Coffee Book". Hij neemt u graag mee in zijn fascinatie hoe koffie en chocolade te pairen in dranken.

~ woensdag 20 november, 16u00 – 17u00

3.2.7 Herbas

Bert Castermans – Atelier Noun (Gault&Millau 13,5/20)



David Van Steenkiste van Herbas, kweekt en levert vanuit de "Hertog Jan-tuin" kruiden en eetbare bloemen. David brengt samen met chef Bert van restaurant Atelier Noun uit Bertem verschillende eetbare bloemen en kruiden uit de wilde natuur. Men kan proeven en beleven van onbekende soorten kruiden en bloemen... Herbas is taste of nature en dit is dan ook de hoofdmoot van deze workshop.

~ donderdag 21 november, 11u30 – 12u30

3.3 Masterclasses Wine & Spirits

3.3.1 Overzicht programma

Programma zoals bekend op 26/09.

Zondag 17 november

13u00 - 13u45	Cool climate van wijnaard tot glas, uitdagingen en mogelijkheden	Vinetiq
14u30 - 15u15	De M in de GSM Blend	Wijnhuis Vanden Bulcke
16u00 - 16u45	De Belgische wijn in volle opmars	Wines of Belgium
17u00 - 17u15	Uitreiking Medailles Beste Belgische Wijnen	Wines of Belgium
17u45	Proclamatie Belgische Wijnambassadeur	Wines of Belgium

Maandag 18 november

12u00 - 12u45	Verticale degustatie: Barolo Riserva Vigna Rionda, Next generation	Vintology
13u30 - 14u15	Wachau: invloed van de geologische aspecten op de wijnstijl	Wijnen Jan Rots
17u00 - 17u45	Franken: het buitenbeentje onder de Duitse wijnregio's	Cave de France

Dinsdag 19 november

12u00 - 12u45	Navarra dichterbij Bordeaux dan Madrid	Vanassche
14u00 - 14u45	In Luxemburg groeit het goud aan de bomen	Ramborn
16u00 - 16u45	Terroir and soils in Hermitage	Cinoco

Woensdag 20 november

12u00 - 12u45	The Macallan Single Malt x innovative cheese pairing	CCEP Premium Spirits
12u45 - 13u15	Innovatieve cocktails met Coca-Cola Signature Mixers	CCEP Premium Spirits
14u00 - 14u45	De wereld van sake	Oh! My saké

Donderdag 21 november

12u00 - 12u45	Bel'Uva - wijn druiven distillaten & Speria rode Barbera Vermouth, van Belgische bodem	Elikzir
---------------	--	---------

3.3.2 Wines of Belgium

De wijnbouw die in België tijdens de Middeleeuwen floreerde en verdween in de 16^{de} eeuw, werd sinds 1960 nieuw leven ingeblazen.

In heel België zijn wijnbouwers gepassioneerd actief, mede aangemoedigd door de gunstige klimatologische evolutie.

De Belgische wijnbouw is de laatste 10 jaar vervijfvoudigd tot 343 ha. De productie heeft de kaap van één miljoen flessen ruimschoots overschreden.

In 2009 werd langs Vlaamse zijde de VZW Belgische wijnbouwers, met als huidig voorzitter de heer Lodewijk Waes, opgericht terwijl aan Waalse zijde in 2012 de “Association des Vignerons de Wallonie”, met als huidig voorzitter de heer Pierre Henri Rion, tot stand kwam.

Vanuit het besef dat een taaloverschrijdende samenwerking een meerwaarde betekent hebben de VZW Belgische Wijnbouwers en de Association des Vignerons de Wallonie samen WINES of BELGIUM opgericht die beide organisaties overkoepelt en de Belgische wijnsector vertegenwoordigt in binnen- en buitenland.

Het professionalisme en de gedrevenheid van onze wijnbouwers maakt dat België steeds prominenter aanwezig is in de wijnwereld.

Op Chef's Place | Wine & Spirits presenteren volgende wijndomeinen zich:

Wijndomein WAES

WIJNDOMEIN WAES werd in 2005 opgericht en is de eerste commerciële wijngaard in Gent en omstreken sinds de 16^{de} eeuw.

Gelegen aan de oevers van de Schelde nabij Gent wordt op een oppervlakte van 4 ha druiven voor zowel witte als rode wijn verbouwd. De wijnen dragen het label “100% belgisch”.

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 Crutzberg

Wijndomein Crutzberg is gelegen op een noord-zuidhelling in de prachtige Voerstreek.

In 2010 werden door wijnboer Eugène Ernens (apotheker in een vorig leven) 7000 stokken Chardonnay en 2000 stokken Pinot Noir aangeplant.

Er wordt zowel stille wijn als mousserende wijn (méthode traditionnelle) gemaakt.

Wijndomein Entre-Deux-Monts

“Het Wijndomein Entre-Deux-Monts is één van de meest noordelijkste wijngaarden van Europa. Gelegen in het uiterste zuiden van West-Vlaanderen, in Heuvelland, vindt het beschutting tussen de Rode- en de Zwarteberg, *entre deux monts*... Wijnmaker Martin Bacquaert produceert frisse, elegante en aromatische wijnen waarbij de zandleem bodem met ijzerzandsteen en silex een belangrijke rol speelt. Eens gestart met de aanplant van 3 hectare in 2005, telt het domein op heden 18 hectare wijngaard.”

Chardonnay Meerdael

In 1994 gingen Paul en An Vleminckx-Lefever over tot de aanplanting van 21.000 stekken Chardonnay op een domein te Vaalbeek. 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 wijnstekken. De 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 Médaille d’Or op het Concours Mondial in 2009. Chardonnay Meerdael is de pionier van de mousserende wijn in België.

Hoenshof

Wijnbouwer Ghislain Houben – gelegen te Hoepertingen / Borgloon.

Wijngoed STUYVENBERG

De wijngaard van 1 hectare groot, is aangeplant met 70% Chardonnay en 30% Pinot Noir druiven.

STUYVENBERGER BRUT is een 100% Belgisch product. De druiven worden met de hand geplukt en verwerkt tot mousserende wijnen volgens de traditionele methode.

Onkruidbestrijding gebeurt volledig mechanisch. Nog nooit werden chemische onkruidverdelgers aangewend.

In 2018 en in 2019 won de STUYVENBERGER BRUT een gouden medaille bij de Beste Belgische Wijn competitie van de VVS.

HET PROGRAMMA VAN WINES OF BELGIUM OP ZONDAG 17 NOVEMBER:

Masterclass Beste Belgische wijn door Gido Van Imschoot & José Lemahieu

~ zondag 17 november, 16u00 – 16u45

Uitreiking Medailles Beste Belgische Wijnen

De Vereniging Vlaamse Sommeliers (VVS) organiseert jaarlijks de wedstrijd 'Beste Belgische Wijn'.

De editie van 2019 was opnieuw een hoogtepunt voor de Belgische wijnbouw.

Bij deze editie werden 180 wijnen van 46 verschillende domeinen geproefd. De deelnemende wijnbouwers, vertegenwoordigen 82,5% van de totale Belgische productie in 2018. (1.636.000 liter)

De blindproeverij ging door in Hotelschool Ter Groene Poorte te Brugge op woensdag 18 september waar de organisatie van de Beste Belgische Wijn opnieuw te gast was. Volgens de regels van O.I.V. kan maximum 30% van de ingestuurde wijnen een medaille bekomen. De proefpanels selecteerden 18 bronzen medailles, 16 zilveren medailles en 18 gouden medailles.

De wedstrijd staat onder controle van de "Algemene Directie Controle en Bemiddeling van de Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie".

De medaillewinnaars en hun wijnen worden voorgesteld en geproefd tijdens de happening van de Belgische wijnen op Horeca Expo Gent op zondag 17 november 2019. Tijdens dit evenement zullen alle winnaars hun diploma ontvangen.

~ zondag 17 november, 17u00

Proclamatie Belgische Wijnambassadeur

In 2009 werd de VZW Belgische wijnbouwers opgericht. De vereniging telt op vandaag meer dan 100 leden en is de belangenorganisatie van de wijnbouwers. Ze informeert, verdedigt en vertegenwoordigt haar leden en is de gesprekspartner van de overheden.

Sinds 2013 verkiezen de wijnbouwers jaarlijks de "Belgische Wijn-ambassadeur". De sectorvereniging wil met de prijs een persoonlijkheid eren die zich het voorbije jaar inzette voor de Belgische wijnbouw.

Tijdens de eerste editie was deze eer weggelegd voor toenmalig Minister van Landbouw Kris Peeters.

In de daaropvolgende jaren werden volgende personen Belgische Wijnambassadeur

2014 : José LEMAHIEU, oprichter van de Vereniging voor Vlaamse Sommeliers en organisator van de jaarlijkse verkiezing Beste Belgische Wijn.

2015 : Michel WUYTS, sportjournalist en wijnliefhebber

2016 : Alain BLOEYKENS, wijnspecialist en –journalist.

2017 : Johan Verhoeven, ex-controleur wijn en gedistilleerde dranken bij FOD Economie en Belgische Wijn-ambassadeur 2017.

2018 : Gido VAN IMSCHOOT , Maître Sommelier en Vins de France-Sommelier Wijnen van de Wereld-
Wereldwijnmeester -Europees Ambassadeur van de Champagne.

~ zondag 17 november, 17u45

3.3.3 Vinetiq

Cool climate van wijngaard tot glas, uitdagingen en mogelijkheden – Pieter Raeymaekers

Pieter Raeymaekers, WSET4, co-founder Vinetiq.eu en wijnmaker op Wijdomein Valke Vleug (Lieveke) zette cool climate als eerste in België in de spotlight. Hij gelooft in de kwaliteiten en brede mogelijkheden van deze wijnstijl in gastronomie en wijnbeleving en is beïnvloed door het vakmanschap van wijnmaken in uitzonderlijke omstandigheden. Hij kent de wereld op basis van cool climate gebieden en brengt zijn inzichten (en wijnen) graag tot bij de sommeliers..

~ zondag 17 november, 13u00 – 13u45

3.3.4 Wijnhuis Vanden Bulcke

De M in GSM – Rik Balcaen & Brigitte Vanden Bulcke

In de internationale wijnpers spreekt men vaak van GSM-wijnen als algemene benaming voor de rode wijnen uit het Franse Zuiden (Languedoc, Provence en Zuidelijke Rhône) en van hun evenpolen uit andere, vaak overzeese, warme gebieden.

In de praktijk gaat het vaak over wijnen waar Grenache en in iets mindere mate Syrah de hoofdrol spelen. Mourvèdre vraagt dan ook heel specifieke omstandigheden om goede resultaten te geven.

In sommige delen van Châteauneuf-du-Pâpe en de Zuidelijke Rhône zijn die aanwezig. Aan de hand van de wijnen van Domaine Grand Veneur (familie Jaume) zullen ze de rol en het potentieel van Mourvèdre in dit soort warmeklimaatwijnen illustreren.

~ zondag 17 november, 14u30 – 15u15

3.3.5 Vintology

Verticale degustatie: Barolo Riserva Vigna Rionda, Next generation – Franco Massolino

Franco Massolino presenteert de meest uitzonderlijke Barolo wijnen van de mythische cru Vigna Rionda uit Serralunga d'Alba, met name 6 Barolo Riserva wijnen die gemaakt zijn door de huidige generatie Massolino.

Een unieke kans om meer inzicht te krijgen in het verouderen van de Nebbiolo druif.

~ maandag 18 november, 12u00 – 12u45

3.3.6 Wijnen Jan Rots

Wachau: invloed van de geologische aspecten op de wijnstijl – Johan Donabaum

Wachau neemt een prominente plaats in onder de Oostenrijkse wijnregio's. Grote verschillen in geologie zorgen voor diversiteit in de regio. Johan Donabaum brengt verheldering aan de hand van een boeiende degustatie.

~ maandag 18 november, 13u30 – 14u15

3.3.7 Cave de France

Franken: het buitenbeentje onder de Duitse wijnregio's – Christian Lau

Christian Lau, eigenaar en wijnmaker van domein Weingut am Stein, laat u de diversiteit aan druiven en wijnstijlen van de Regio Franken ontdekken.

~ maandag 18 november, 17u00 – 17u45

3.3.8 Vanassche

Bodega Otazu: dichterbij Bordeaux dan Madrid – Lise Boursier

Bodega Otazu (Vinos de Pago) is het meest noordelijk gelegen wijndomein van Spanje dat rode wijn produceert. Frisheid gegarandeerd.

~ dinsdag 19 november, 12u00 – 12u45

3.3.9 Ramborn Cider

In Luxemburg groeit het goud aan de bomen – Gabe Cook

Gabe Cook, autoriteit in de ciderwereld brengt het verhaal van unieke ciders op basis van authentieke Luxemburgse appel en peren variëteiten.

~ dinsdag 19 november, 14u00 – 14u45

3.3.10 Cinoco

Terroir and soils in Hermitage – Claire Darnaud

Degustatie onder leiding van de wijnmaakster van Delas Frère, waarbij meerdere wijnen van de Hermitage appellatie op de proeftafel komen. Ontdek de verschillen in terroir van deze mythische heuvel.

~ dinsdag 19 november, 16u00 – 16u45

3.3.11 CCEP Premium Spirits

The Macallan Single Malt x innovative cheese pairing

Ontdek hoe The Macallan Single Malt Scotch Whisky sinds 1824 zichzelf blijft heruitvinden als de meest luxueuze single malt ter wereld. Een bloemlezing door Brand Ambassador Carl van Droogenbroeck over hoe dit zich weerspiegelt in het gamma en hoe verrassend innovatief en lekker de combinatie van 2 meesterambachten is: The Macallan x Kaasaffineurs Van Tricht.

~ woensdag 20 november, 12u00 – 12u45

Innovatieve cocktails met Coca-Cola Signature Mixers

~ woensdag 20 november, 12u45 – 13u15

3.3.12 Oh! My saké

De wereld van sake

De missie van Oh! My Sake is om een onderscheidend vermogen te creëren in samenwerking met de topchefs.

Ze leggen uit wat sake is en hoe dit gemaakt wordt. Bijhorend geven ze voorbeelden van de types sake en de verscheidenheid ervan.

Hun bedoeling is de chefs en sommeliers te begeleiden in hun saké zoektocht naar de volmaakte foodpairing.

~ woensdag 20 november, 14u00 – 14u45

3.3.13 Elikzir



Bel'Uva - wijn druiven distillaten & Speria rode Barbera vermouth, van Belgische bodem Hans Van Daele & Dries Vanlerberghe

ELIKZIR, een botanical extractie lab, ontwikkelt en produceert botanische extracten voor dranken en functionele voeding.

Recentelijk zijn er 2 dranken ontwikkeld: **BEL'UVA** is een 'duurzaam' dranken concept. Verschillende Belgische wijn druiven en de draf worden gevaloriseerd tot unieke distillaten, waaronder een 1e gin reeks. De duurzaamheid van het project wordt ondersteund door een samenwerking met het wijn domein Hoenshof van Prof. Houben, een netwerk van Limburgse druiventelers en een top distillateur. In een klassieke koperen pot still worden de distillaten geproduceerd, om de aromatische karakteristieken van de verschillende druiven te waarborgen.

De **SPERIA** rode wijn vermouth wordt in Piemonte geproduceerd, en is op basis van een eigen recept van rode wijn Barbera DOCG, gemacereerd met 28 botanicals, een blend samengesteld uit o.a. moerraspirea en Belgische hop soorten. Elkzir mocht dit jaar reeds 3 *awards* in Londen in ontvangst nemen, waaronder *Gold en Silver* van The World Drinks Awards en *Bronze* van IWSC.

~ donderdag 21 november, 12u00 – 12u45

4 Innovation is key

Nieuwigheden ontdekken, daar gaat het om! Innovatie en inspiratie zijn dan ook al jaren twee kernwaarden binnen Horeca Expo.

4.1 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 **5 categorieën**:

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

Uit alle inzendingen wordt tevens één of meerdere winnaars gekozen die met een SUSTAINABILITY AWARD naar huis gaan.

De laureaten worden op **zondag 17 november** tijdens de openingsreceptie op Horeca Expo bekend gemaakt. De winnaars worden daarna tentoongesteld in de inkomzone van hal 1.

3.3 Start-ups

Horeca Expo is **dé springplank voor beloftevolle starters**. In hal 3 wordt een start-up street gecreëerd met bedrijven die een eerste introductie willen maken op de markt. Hiervoor werd samen gewerkt met **Maxime Willems van Foodlab Proef**, die een aantal food start-ups begeleidt in hun deelname.

Dit zijn de ambitieuze start-ups waarmee u kennis kan maken:

- **7Sins**
Een vernieuwende gin, zowel op vlak van concept als smaak. De gin, Pride, is de eerste van de 7 zonden die ze op de markt brengen. De volgende 6 zullen telkens qua kleur en smaak een verschil maken.
- **Aquaphor Waterfilters**
Aquaphor waterfilters, nieuw op de Belgische markt maar een referentie als het gaat over waterzuivering. Dankzij hun +120 patenten zijn ze in staat water te zuiveren op maat van

elke klant. Of het nu voor een hotel, een restaurant of een koffiebar is, ze zorgen voor de hoogste kwaliteit met als resultaat meer smaken en aroma's.

- **Be Straw**

3 jonge ondernemers sloegen de handen in elkaar om actie te ondernemen tegen de overload aan plastics. Tijdens een bezoek aan Bali kwam het idee om rietjes uit bamboe te vervaardigen.
- **Carbon Food Flexitarian Bastards**

Onder het motto '100% veggie, full of taste' brengen ze vegetarische producten op de professionele markt. De eerste veggie frituursnacks komen nu op de markt. Een gamma vegetarisch broodbeleg en kant-en-klaar gerechten zijn in volle ontwikkeling.
- **CPG365**

Internationale Horeca/Retail Field Sales and Field Service CRM oplossing met heel gebruiksvriendelijke Mobiele App die off-line functioneert op elk soort toestel, smartphone/tablet/pc. Met bijhorende beheer tool, en met geavanceerde rapportering over performantie van het field team en performantie van uw producten in de verkooppunten.
- **Davai Dumplings**

Davai Dumplings wil aantonen dat ecologisch verantwoord eten simpel en enorm lekker kan zijn. De dumplings zijn volledig plantaardig. Men kan ze bakken in de pan, de oven of grillen, maar ook koken of frituren is mogelijk. Ze zijn te combineren in een apero, met koude of warme groenten of gewoon als snack.
- **Ferm**

Kombucha, een speciaal gefermenteerde thee, ontstond 2000 jaar geleden en komt oorspronkelijk uit Oost-China. De inspiratie om een kombucha limonade te ontwikkelen voor de Belgische markt kwam tijdens een reis naar Amerika. Ferm biedt met hun limonade een gezond alternatief voor te gesuikerde en ongezonde frisdranken.
- **Foodlab Proef**

Een bedrijf opstarten kan een enorme uitdaging zijn zonder de kennis, de ervaring, de ruimte en een netwerk. Hierbij kan Proef een belangrijke rol spelen als food incubator. Proef begeleidt start-ups en bedrijven van A tot Z om hun idee te concretiseren en hun bedrijf of product succesvol te lanceren.
- **Gemeo Tableware**

Gemeo is ontstaan uit het idee om stijlvol en kwalitatief servies toegankelijk te maken voor iedereen. Zowel jong, oud, rijk en arm moeten kunnen genieten van een gerecht geserveerd op een mooi bord met mooi bestek.

- **Gingerlo**

In deze 100% natuurlijke gemberlikeur ruik je aardse en citrustonen met een florale onderbouw. Ingrediënten: biologische gemberwortel, verse munt, complex trio van citrus, oranjebloesem.
- **Monsieur Boudin**

Deze start-up kiest voor zijn ambachtelijke witte pensen heel bewust voor (h)eerlijk én kwaliteitsvol Brasvar-varkensvlees. Monsieur Boudin deed inspiratie op in de wereldkeuken en creëerde 4 varianten op de witte pens: Jasmina (Marokkaanse sfeer), Toni (met Italiaanse toets), Sunee (Oosters) en Bertrand (Belgische variant).
- **MysteryGin / Midi-Apéritifs**

Van Mister Y. tot Midi-Apéritifs. Jules Delaere ging van start met het merk Mister Y. Gin. Een gin gevuld met citrus en florale toetsen van lavendel en vlierbloesem. Jules' creatieve honger was echter nog niet gestild, dus ging hij op zoek naar een nieuwe uitdaging: Midi-Apéritifs. Midi-Apéritifs is als de zomer en het zuiden in een fles. Een laag-alcoholische aperitief dat op verschillende manieren geserveerd kan worden.
- **Pickle & Spice**

De hoofdactiviteit van Pickle & Spice is het bereiden van gepekeld en gefermenteerde voeding. Ze werken uitsluitend met verse producten, verse kruiden en oude bewaarstechnieken. De meeste groenten worden eigenhandig thuis gekweekt op de Zwaikomhoeve in Aalter. Daarnaast zijn ze trotse promotor van de korte keten en gaan ze bij lokale boeren op zoek naar de beste producten. In het najaar van 2019 zullen ze zich meer focussen op smaakmakers, salsa's en hot sauces.
- **The Duchess**

De eerste non-alcoholische gin en tonic.
- **ThreeForty Limoncello**

Een strikte selectie van de beste citroenen in combinatie met puur meesterschap resulteert in een heerlijke godendrank.
- **Xenia Services**

Oplossingen en diensten voor de horecaondernemer. Hun missie: meerwaarde en voordelen creëren door krachten te bundelen, door kennis en informatie te delen en door in te zetten op innovatie en digitalisatie.

5 Coffee & Tea Academy

De Coffee & Tea Academy in Hal 2 informeert en inspireert met themagebonden workshops en uiteenzettingen door heel wat koffie- en thee-experten.

Programma zoals bekend op 26/09.

Zondag 17 november

16u00 - 17u00 Chalo – De plaats van een #HugInAMug chai in de 3de generatie koffiebars

Maandag 18 november

13u00 - 14u00 Rob Berghmans – Wat is de toekomst van koffie

14u30 - 15u30 Peter Hernou – Koffie en chocolade

16u00 - 17u00 Sommelier T – Verwen je gasten met een afternoontea

Dinsdag 19 november

13u00 - 14u00 Too Good To Go

14u30 - 15u30 Sommelier T – Thee of wijn bij gerechten?

Woensdag 20 november

14u30 – 15u30 Melanie D. Nunes – Tropix

16u00 – 17u00 Sommelier T – Thee & kaas, een onverwacht perfecte combinatie

Donderdag 21 november

12u00 – 13u00 Sommelier T – Hoe serveer ik mijn thee?

5.1 Chalo

De plaats van een #HugInAMug chai in de 3de generatie koffiebars

Ontdek in een funky uiteenzetting hoe een #HugInAMug zijn plaats in de 3de generatie koffiebars veroverd.

Het Belgisch voedingsmerk CHALO lanceerde in augustus 2015 vier smaken authentieke Indische Chai Latte. Het wereldberoemde Indiase drankje op basis zwarte Assam thee, pittige kruiden, suiker en melk, dat je warm en koud kan schenken! Nu 4 jaar later hebben ze meer dan 18 producten en zijn ze verkrijgbaar in meer dan 22 landen wereldwijd.

De Chalito's vertellen je over de opkomst van chai latte in de 3de generatie koffiebars en hoe hun #HugInAMug deze beweging van single-origin koffie en latte art heeft veroverd. Zoals de uitdrukking van het logo-aapje, niet belerend maar op z'n Antwerps, funky, tegelijkertijd schattig, stoer en een tikkeltje eigenwijze manier.

In de Coffee & Tea Academy demonstreren ze hoe je snel en gemakkelijk een heerlijke chai latte serveert, warm, koud, of in foodpairings! Ontdek tijdens deze tasting ook de nieuwste producten in het Funky Feel Good assortiment en laat je verleiden door gezonde alternatieven die je doen hunkeren naar meer.

Chalo betekent "let's go, we moeten vooruit" in het Hindi, wat perfect weerspiegelt waar ze voor staan!

~ zondag 17 november, 16u00 – 17u00

5.2 Rob Berghmans - Caffenation

Wat is de toekomst van koffie?

Hoe gaan we in de toekomst koffie drinken? Welke machines gaan we ervoor gebruiken? Wat voor type koffiebonen gaan we gebruiken? Wat zijn de gevolgen voor zowel de thuis- als horecabarista?

Op al deze, en veel meer vragen, probeert Rob Berghmans antwoorden te geven in deze 1 uur durende 'talk' in de Coffee & Tea Academy in Hal 2.

~ maandag 18 november, 13u00 – 14u00

5.3 Peter Hernou

Koffie en chocolade – diversifiëren in smaak, textuur en aanbod

Koffie en chocolade fascineren, verblijden en verwennen de innerlijke mens. Ontdek hoe te werken met cold brew coffee, nieuwe chocolade trends en infusen. Hoe met verschillende technieken te werken in koude en warme dranken. Koffie en chocolade, beide werelden smelten samen of worden creatief apart gebruikt en vormen geen geheim meer. Degusteer in een heerlijke drank ondermeer Ruby RB1, de overheerlijke van nature roze, fruitige en licht zurige chocolade van Barry-Callebaut. Ontdek de nieuwste cacao-soort en dranken gemaakt met cold-brew coffee. Koffie en chocolade in efficiënte en creatieve dranken, ontdek het bij deze vakexpert:

Peter Hernou - onafhankelijk consultant en trainer - meervoudig nationaal en Wereldkampioen alsook Callebaut Beverage Ambassador en schrijver van 's Werelds "Best Coffee Book", neemt u graag mee in zijn fascinatie hoe koffie en chocolade te pairen in dranken.

~ maandag 18 november, 14u30 – 15u30

5.4 Sommelier T

Sommelier T is de Belgische vereniging voor theesommeliers. Ze geven theesommeliers de kans elkaar te ontmoeten, van gedachten te wisselen en zich samen te professionaliseren rond kwaliteitsthee. Ze adviseren graag de horeca.

Verwen je gasten met een afternoontea

Theesommelier en auteur Carol Bailleul licht toe hoe je in je zaak afternoontea op de culinaire kaart zet. Ontdek de geheimen achter deze typisch Britse traditie en leer hoe een afternoontea voor jouw zaak een meerwaarde kan betekenen.

~ maandag 18 november, 16u00 – 17u00

Thee of wijn bij gerechten?

Kenners zijn het er over eens dat thee - net als wijn - een perfecte begeleider is van verfijnde gerechten. Er zijn trouwens veel overeenkomsten tussen wijn en thee, al zijn er ook opmerkelijke verschillen. Theesommelier Véronique Sanctobin overloopt een aantal principes die de geïnteresseerde wijnrinker tot nieuwe inzichten kan brengen.

~ dinsdag 19 november, 14u30 – 15u30

Thee & kaas, een onverwacht perfecte combinatie

De juiste thee bij de juiste kaas creëert een heerlijke explosie aan smaken en aroma's. Theesommelier Greet Huybrechts adviseert welke thee je best bij welke kaas serveert.

~ woensdag 20 november, 16u00 – 17u00

Hoe serveer ik mijn thee?

Het hoeft helemaal geen uitdaging te zijn om losse kwaliteitsthee te serveren in jouw bistro of restaurant. Theesommelier Martine Puylaert geeft jou hiervoor enkele handige tips zodat je meteen kan inspelen op de trend 'origine thee'.

~ donderdag 21 november, 12u00 – 13u00

5.5 Too Good To Go

Herwaardeer je onverkochte producten, strijd mee tegen voedselverspilling en zet zo meer in op duurzaamheid!

In de volledige productie- en consumptieketen raakt eten verloren en verspild. Dat is niet alleen jammer voor het eindproduct maar ook voor de nodige grondstoffen. Al het water, de nodige landbouwgrond, arbeid en het vervoer dat nodig is om dat eten te produceren brengt ook schadelijke gevolgen met zich mee. Zo is verspilling verantwoordelijk voor 8% van de wereldwijde CO2-uitstoot. En dat is zonde en slecht nieuws voor onze aarde.

Too Good To Go droomt van een wereld zonder verspilling die ze samen willen realiseren.

Too Good To Go vertelt hoe hun platform werkt en wat de voordelen voor de handelaar zijn. Ga daarna in gesprek met de bezielers en wie weet is jouw zaak in de kortste keren verspillingvrij.

~ dinsdag 19 november, 13u00 – 14u00

5.6 Melanie D. Nunes - Tropix

Voordelen van duurzame koffie in uw horecazaak: wat is de meerwaarde en de 'meerprijs'?

We kunnen er niet meer omheen: duurzame (fair trade, direct trade en bio) koffie is alomtegenwoordig. De consument kiest hier ook meer en meer bewust voor. Duurzame koffie kan sociaal verantwoord zijn, maar ook ecologisch en transparant. Wat betekenen deze verschillende termen en labels precies? En waarom hierop inzetten?

Tijdens deze uiteenzetting bekijken we hoe en waarom u als horeca-uitbater duurzame koffie aan uw (steeds meer veeleisende) klanten kunt aanbieden.

Niet onbelangrijk: wat kost het u als horeca-uitbater om specialty coffee aan te bieden. Aan de hand van een **kostprijsberekening** (foodcost van koffiebonen, melk, suiker, koekje,...) vergelijken we goedkopere koffie met de iets duurdere 'specialty coffee'.

Investeren in kwaliteitsvolle koffie is een meerwaarde naar de klant toe. 'Specialty Coffee' opnemen op uw koffiekaart leidt tot een beter aanzien van uw horecazaak en zorgt voor authenticiteit van de horeca-uitbater.

~ woensdag 20 november, 14u30 – 15u30

6 Competition & Demonstration Kitchen

Horeca Expo is al jaren het platform voor een aantal belangrijke culinaire wedstrijden en demo's. De Competition & Demonstration Kitchen bevindt zich aan de **ingang van hal 8** en is de volledige periode voor alle publiek toegankelijk.

6.1 Overzicht Programma

Programma zoals bekend op 26/09.

Zondag 17 november

10u30 - 18u00 Nationale Selectie Bocuse d'Or 2019-2021 Belgian Bocuse d'Or Academy vzw

Maandag 18 november

10u30 - 12u00 Jong Talent - Jeune Talent
Trophée Auguste Escoffier Benelux Les Disciples Escoffier Benelux

13u30 - 17u30 Viskok van het Jaar 2020 Vlam

Dinsdag 19 november

10u30 - 14u00 Beste Grootkeukenkok van België 2019-2020 Vlaamse Vereniging van Grootkeukenkoks

15u00 - 17u00 Verwerking Belgische kazen Vlam

Woensdag 20 november

11u30 - 12u30 Varkensvlees van snuit tot staart Vlam

13u30 - 14u30 Tasty plantbased Eva vzw

15u30 - 18u00 Start-ups Foodlab Proef

Donderdag 21 november

10u30 - 16u00 Bocuse d'Or Commis Challenge 2019-2021 Belgian Bocuse d'Or Academy vzw

6.2 Nationale Selectie Bocuse d'Or 2019-2021

Deze nationale selectiewedstrijd Bocuse d'Or wordt om de 2 jaar georganiseerd.

Tijdens de openingsdag van Horeca Expo wordt de chef geselecteerd die België zal vertegenwoordigen op de **Europese finale in Tallinn** (juni 2020) en - bij selectie - op de **wereldfinale in Lyon** (januari 2021).

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

- Patrick Bonne – Bistro Marie, Knokke
- Fabian Bail – Restaurant Paul de Pierre, Maarkedal
- Sam Van Houcke – Restaurant Maste, Gent
- Peter Aesaert – Restaurant Kelderman, Aalst
- Lode De Roover – Restaurant Fleur de Lin, Zele

De **thema's** waarmee gewerkt moet worden:

- Verse paling & tuinkruiden
- Anjou duif

De kandidaten krijgen hiervoor 5.35 uren de tijd.

De jury wordt voorgezeten door Peter Goossens (erevoorzitter) en Nick Bril (nationaal juryvoorzitter campagne 2019-2021).

~ zondag 17 november, 10u30 – 18u00
competition & demonstration kitchen, hal 8
Organisatie: Belgian Bocuse d'Or Academy vzw
De wedstrijd is vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

6.3 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 **kip** in een koude (lauwe) bereiding met 3 ingewanden (voor 8 personen) en in een warme bereiding met witloof en 2 vrije seizoensgroenten (voor 8 personen), gepresenteerd op bord.

De winnaar van deze wedstrijd wordt begeleid en mag in april 2020 deelnemen aan de **internationale finale "Jeunes Talents Escoffier" in Shanghai** (China).

~ maandag 18 november, 10u30 – 12u00
competition & demonstration kitchen, hal 8
Organisatie: Les Disciples Escoffier Benelux
De wedstrijd is vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

6.4 Viskok van het Jaar 2020

Wie blaast een gerenommeerde jury van de sokken met een gerecht met **wijting**?

Voor de 31ste keer gaat VLAM op zoek naar het lekkerste en origineelste gerecht met de 'Vis van het Jaar'. Hoofdingrediënt dit jaar is wijting. Voorzitter van de wedstrijd is Filip Claeys van restaurant De Jonkman** en medestichter van de NorthSeaChefs.

De winnaar sluit aan in de rij topchefs die de wedstrijd de voorbije jaren wonnen. Recente winnaars waren onder andere 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.

De winnaar van de Viskok van het Jaar krijgt een prachtige trofee, ontworpen door kunstenaar Jan Peirelinck.

Het winnende recept is meteen ook een toegangsticket tot het team van de NorthSeaChefs. Deze topchefs promoten Noordzeevis, met speciale aandacht voor de minder bekende en daardoor vaak onbeminde vissoorten.

~ maandag 18 november, 13u30 – 17u30
competition & demonstration kitchen, hal 8
Organisatie: Vlam
De wedstrijd is vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

6.5 Beste Grootkeukenkok van België 2019-2020

Deze tweejaarlijkse wedstrijd wordt georganiseerd door de **Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks** (V.V.G.) en richt zich naar alle Belgische koks die tewerkgesteld zijn in een Belgische grootkeuken.

Als opdracht moeten ze een eigen creatie van een feestmenu voor een gemeenschapskeuken voorzien van 3 gangen met volgende opgelegde voorwaarden:

- Voorgerecht op basis van wijting
- Warm hoofdgerecht met als basis varkensvlees
- Nagerecht op basis van sabayon

De grondstoffenkostprijs van het totale menu moet ongeveer 8 euro bedragen. De samenstelling en de bereidingswijze moet beantwoorden aan de vereisten van een gezond en evenwichtig voedingspatroon.

Met het organiseren van deze wedstrijd, 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.

~ dinsdag 19 november, 10u30 – 14u00
competition & demonstration kitchen, hal 8
Organisatie: Vlaamse Vereniging van Grootkeukenkoks
De wedstrijd is vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

6.6 VLAM

Jan Audenaert – D’Oude Pastorie (Michelin *, Gault&Millau 14,5/20)

Jan Audenaert, chef van D’Oude Pastorie te Lochristi, toont deze demo hoe Belgische kazen op een originele wijze in gerechten verwerkt kunnen worden.

~ dinsdag 19 november, 15u00 – 17u00
competition & demonstration kitchen, hal 8
Organisatie: VLAM
De demo is vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

Kies voor minder foodwaste en verwerk varkensvlees van snuit tot staart.

Slim omgaan met grondstoffen. Dat betekent minder foodcost en meteen ook minder foodwaste. Goed voor de kassa én voor het milieu dus. VLAM daagde enkele chefs van Jong Keukengeweld uit om meer te doen met varkensvlees. Want het is net door af te wijken van het bekende dat een chef zijn kunsten kan etaleren aan zijn klanten. Tijdens deze demo zullen de chefs inspireren om de strijd tegen foodwaste aan te gaan. Zin in inspiratie én iets lekkers? Loop dan zeker ook eens langs op de stand ‘Lekker van bij ons’.

~ woensdag 20 november, 11u30 – 12u30
competition & demonstration kitchen, hal 8
Organisatie: VLAM
De demo is vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

6.7 EVA vzw

The Tasty Green Future is... Plantbased!

Het thema doorheen Horeca Expo dit jaar is Taste The Green Future. Volgens EVA vzw is een Tasty Food Future... Plantbased. Om chefs hier op voor te bereiden brengt EVA twee kookdemo's, vol met tips en kooktricks. De chefs bereiden veggie gerechten om klanten mee te verleiden! Na de demo's, kan je ook telkens proeven. Tijdens de demo's worden er ook 20 nieuwe receptenfiches gelanceerd, voorzien van een gezondheids- en milieuscore.

Tasty Plantbased bij PXL Hogeschool in Hasselt, winnaar Gault&Millau Catering Award 2018

De catering bij PXL scoort op het gebied van lekkere veggie en vegan opties al jaren hoog bij de studenten. PXL is ook dit jaar een van de Try Vegan-deelnemers. Hun inspanningen in de keuken werden vorig jaar beloond met een Gault&Millau Catering Award. Tijdens hun demo op Horeca Expo maken de PXL chefs Pieter Janssen en Hubert Vrancken twee inspirerende gerechten en geven ze uitleg over hun aanpak en visie.

Tasty Plantbased Veggiedag

Of iemand nu meedoet met Donderdag Veggiedag of een eigen veggiedag organiseert, weet dat het belangrijk is om de keuken wat tijd te geven om de recepten op punt te stellen. EVA-chef Ann Veeckman maakt het makkelijk en bereidt tijdens haar demo twee gerechten die hun succes al bewezen hebben. Ze gebruikt nieuwe producten en kooktechnieken die ieders keuken verder op weg kunnen helpen.

EVA vzw?

EVA lanceerde Donderdag Veggiedag en sinds kort ook Try Vegan. EVA geeft al tien jaar kookworkshops en consultancy aan grootkeukens, contractcaterers en grossiers. Op die manier willen ze de plantaardige toekomst makkelijker en smakelijker maken voor chefs en consumenten.

- ~ woensdag 20 november, 13u30 – 14u30
- competition & demonstration kitchen, hal 8
- Organisatie: Eva vzw
- De demo is vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

6.8 Foodlab Proef - kookdemo's start-ups

Van de eerste Belgische plantaardige dumplings tot gefermenteerde en gepekeldde voeding: ontdek de meest innovatieve producten van een aantal start-ups en maak kennis met het food incubator programma van Foodlab Proef.

Soms lijkt alles al eens uitgevonden te zijn en zijn inspiratie en innovatie moeilijk te vinden. Als foodlab, food incubator en curator van de start-up zone van Horeca Expo, wil Proef tonen dat er nog heel wat voedingsproducten en dranken kunnen worden uitgevonden en heruitgevonden. Innovatie is daarbij een van de belangrijkste kernwaarden van het foodlab en start-ups zijn per definitie een combinatie van inspiratie en innovatie.

Een bedrijf opstarten kan een enorme uitdaging zijn zonder de kennis, de ervaring, de ruimte en een netwerk. Hierbij kan Proef een belangrijke rol spelen als food incubator. Proef begeleidt start-ups en bedrijven van A tot Z om hun idee te concretiseren en hun bedrijf of product succesvol te lanceren.

Enkele van hun meest belovende en ambitieuze start-ups zullen aanwezig zijn tijdens Horeca Expo: van de eerste Belgische plantaardige dumplings tot kombucha limonade tot gefermenteerde en gepekeld voeding. De starters vertellen elk over hun verhaal, hun product en over hun ervaring met het food incubator programma van Proef.

De aanwezige start-ups zijn:

- Davai Delicious Dumplings
- Ferm Kombucha
- Pickle & Spice
- Mystery Gin
- Monsieur Boudin

~ woensdag 20 november, 15u30 – 18u00
competition & demonstration kitchen, hal 8
Organisatie: Foodlab Proef
De demo is vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

6.9 Bocuse d'Or Commis Challenge 2019-2021

Deze nationale selectiewedstrijd Bocuse d'Or Commis Challenge wordt om de 2 jaar georganiseerd.

Hier wordt de commis geselecteerd die een team zal vormen met de geselecteerde chef en België zal vertegenwoordigen op de Europese finale in Tallinn (juni 2020) en - bij selectie - op de wereldfinale in Lyon (januari 2021).

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

- Tuur Mertens – Hotelschool Spermalie Brugge
- Yorde Mertens – Talentschool Turnhout
- Sean Van Doorne – Hotelschool Gent
- Tom Pierat – Restaurant Le Mont a Gourmet Courcelles
- Louis Wauters – Hotelschool Ter Duinen Koksijde

Het opgelegde **thema**: zeetong filets “Ostendaise” (eigen versie)

De kandidaten krijgen hiervoor 2.30 uren de tijd.

De jury wordt voorgezeten door Nick Bril (nationaal juryvoorzitter campagne 2019-2021).

~ donderdag 21 november, 10u30 – 16u00

competition & demonstration kitchen, hal 8

Organisatie: Belgian Bocuse d’Or Academy vzw

De wedstrijd is vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

7 Seminars & Events

7.1 Overzicht programma

Programma zoals bekend op 26/09.

Zondag 17 november

11u00 - 14u00	Startersopleiding	Horeca Vlaanderen i.s.m. Unizo
15u00 - 16u00	Too Good To Go	Too Good To Go
15u00 - 18u00	Kapittel O'de Flander	O'de Flander
16u30 - 18u30	Proclamatie Bocuse d'Or	Belgian Bocuse d'Or Academy vzw

Maandag 18 november

11u00 - 13u00	Startersopleiding, omgaan met sociale inspectie	Horeca Vlaanderen i.s.m. Unizo
11u00 - 14u00	Presentatie Michelin gids België Lux. 2020	Michelin Belux (op uitnodiging)
14u00 - 15u00	Workshop Instagram	Horeca Forma
14u00 - 16u00	Brussels Beer Challenge	Becomev sa

Dinsdag 19 november

10u30 - 13u30	Startersopleiding	Horeca Vlaanderen i.s.m. Unizo
---------------	-------------------	--------------------------------

Woensdag 20 november

09u00 - 16u00	Nationaal Foodservice Congres	Foodservice Alliance
11u00 - 13u00	Startersopleiding, F&B berekenen	Horeca Vlaanderen i.s.m. Unizo
14u00 - 16u00	Grensverleggend Ondernemen	ViaVia Tourism

Donderdag 21 november

09u00 - 14u00	Artesis Plantijn – Colloquium	Artesis Plantijn
09u30 - 12u00	Grootkeuken colloquium	Asforcol/HFDV/RCMB/VGRB/VVG

7.2 Startersopleiding Horeca Vlaanderen

Starten in de horeca: laat uw droom niet eindigen in een nachtmerrie

Droomt u ervan om op korte of lange termijn een eigen horecazaak te starten? Of hebt u de stap reeds gezet, maar zit u nog met een aantal vragen? Dan Horeca Vlaanderen u helpen!

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.

Een greep uit de onderwerpen:

- De opstartformaliteiten: het vestigingsattest, de nodige vergunningen en verzekeringen.
- De vormen van ondernemen: uitbating, overname, opstart eigen concept, gedeeld eigenaarschap.
- De financieringsmogelijkheden: eigen middelen, lening bij een bankinstelling, risicokapitaal, participatiefonds.
- Juiste definiëring van het concept: wie wordt mijn doelpubliek en hoe bereik ik hen?
- De Do's & Don'ts: de juiste look & feel, menu-engineering (aankoop-verkoopkost), juiste communicatiekanalen.
- Personeelsbeleid: geen of juist veel personeel.
- Aankoopbeleid: goede leverancierscontracten.

Daarnaast ontvangt u ter plaatse de startersbrochure van Horeca Vlaanderen.

~ zondag 17 november, 11u00 – 14u00

dinsdag 19 november, 10u30 – 13u30

Skylounge, 1^{ste} verdieping hal 1

Organisatie: Horeca Vlaanderen i.s.m. Unizo

Publiek event mits inschrijving via <https://www.horecavlaanderen.be/startersopleidingen>

Omgaan met sociale controles: uw rechten en plichten bij een inspectie

Vroeg of laat wordt elke horeca-ondernemer geconfronteerd met een fiscale of een sociale controle (of zelfs allebei tegelijk). Prettig is dit nooit, want men kan altijd wel een opmerking maken op de boekhouding of een (verkeerd uitgehangen) arbeidsreglement. Soms gaat het om ernstigere zaken zoals verwerping van de boekhouding of PV's voor het verhinderen van een controle.

Deze praktische opleiding heeft tot doel u een soort van EHBC (eerste hulp bij controles) aan te bieden. Zij biedt een antwoord op onder meer volgende vragen:

- Hoe bereid ik een controle voor?
- Wat bij een onverwachte controle?
- Wat mag de controlerende ambtenaar (niet) en wat is de rol van elk van de actoren (controleurs, inspecteurs, politieagenten, advocaat, ...)?
- Wat zijn mijn rechten en welke gevolgen heeft een schending van deze laatste?
- Hoe beperk ik de schade?

~ maandag 18 november, 11u00 – 13u00

Skylounge, 1^{ste} verdieping hal 1

Organisatie: Horeca Vlaanderen i.s.m. Unizo

Publiek event mits inschrijving via

<https://www.horecavlaanderen.be/paginas/nl/openbaar/academie/omgaan-met-sociale-controles-uw-rechten-en-plichten-bij-een-inspectie>

Food & Beverage berekening – verkorte opleiding

Een duidelijk zicht op de F&B kosten is een must voor elke horecazaak. Gelukkig bestaan er digitale tools die u hiermee helpen.

Elke financieel gezonde horecazaak heeft een duidelijk zicht op zijn werkelijke Food & Beverage kosten. Dat is vaak makkelijker gezegd dan gedaan. Met praktische oefeningen en tips leert u over de waste factor en gaat u aan de slag om uw eigen receptenfiches op te stellen.

Wat gaat u leren

- Hoe u via een tool een complete analyse maakt van uw F&B kost.
- De voorspelbare en vooral de onvoorspelbare kosten inschatten.
- De F&B kosten van de zaak sturen, bv. door receptenkeuze.

~ woensdag 20 november, 11u00 – 13u00

Skylounge, 1^{ste} verdieping hal 1

Organisatie: Horeca Vlaanderen i.s.m. Unizo

Publiek event mits inschrijving via <https://www.horecavlaanderen.be/academie-opleidingen>

7.3 Too Good To Go - Een wereld zonder voedselverspilling. Het kan!

In de volledige productie- en consumptieketen raakt eten verloren en verspild. Dat is niet alleen jammer voor het eindproduct maar ook voor de nodige grondstoffen. Al het water, de nodige landbouwgrond, arbeid en het vervoer dat nodig is om dat eten te produceren brengt ook schadelijke gevolgen met zich mee. Zo is verspilling verantwoordelijk voor 8% van de wereldwijde CO2-uitstoot. En dat is zonde en slecht nieuws voor onze aarde.

Too Good To Go droomt van een wereld zonder verspilling die ze samen met handelaars en consumenten willen realiseren.

Jonas Mallisse, sociaal ondernemer en bezieler van Too Good To Go België, brengt het verhaal achter voedselverspilling en de oplossing die Too Good To Go brengt.

~ zondag 17 november, 15u00 – 16u00
Skylounge, 1^{ste} verdieping hal 1
Organisatie: Too Good To Go
Publiek event

7.4 Kapittel O'de Flander

De Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs organiseert op zondag 17 november zijn 29ste Kapittel. Op deze editie 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 geïntoniseerde personen, alle deelnemers aan de cursus Jeneverkenner en de bevriende gastronomische confrerieën wonen dit kapittel bij.

De Hotelschool Gent verzorgt de receptie.

~ zondag 17 november, 15u00 – 18u00
Flex Meet, Flex 1 + Flex 2, Flex Lounge
Organisatie: O'de Flander
Publiek event mits inschrijving via O'de Flander

7.5 Presentatie Michelin Gids België Luxemburg 2020

De Michelin gids selecteert de beste restaurants en hotels in de 28 landen waar het aanwezig is.

Naar jaarlijkse gewoonte wordt de nieuwe editie voor België Luxemburg – en de bijhorende nieuwe sterren – bekend gemaakt tijdens Horeca Expo.

- ~ maandag 18 november, 11u00 – 14u00
Flex XL
Organisatie: Michelin Belux
Enkel op uitnodiging door Michelin

7.6 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.

De eerste editie van de Brussels Beer Challenge vond in 2012 plaats in de Beursschouwburg te Brussel. Sindsdien veranderde het event regelmatig van locatie en groeide de wedstrijd uit tot één van de belangrijkste en meest prestigieuze wedstrijden ter wereld.

- ~ prijsuitreiking op maandag 18 november, 14u00 – 16u00
Flex 1 + Flex 2
Organisatie: Becomev
Op uitnodiging

7.7 Nationaal Foodservice Congres

We beseffen steeds meer dat foodservice voor enorme uitdagingen staat. Kanaalvervaging, casualisering, digitalisering, blackbox, nieuwe foodservice grossiers, ... De nieuwe realiteit zorgt voor een oncomfortabel gevoel in alle schakels van de keten.

Er zijn nog veel onopgeloste vragen. Waar gaat foodservice in België naartoe? Waar wordt in de toekomst de winst gemaakt? En vooral; hoe spelen we succesvol in op échte groeikansen?

De 11de editie van dit top event brengt een indrukwekkende line-up van experts, ondernemers en CEO's van vooraanstaande bedrijven samen om op deze prangende vragen een antwoord te formuleren!

- ~ woensdag 20 november, 09u00 – 12u00
Flex XL
Organisatie: Foodservice Alliance
De toegangsprijs bedraagt 295 euro (incl. BTW, servicekosten en toegang tot Horeca Expo). Bedrijven die lid zijn van het Kennisnetwerk Foodservice Alliance hebben recht op gratis tickets volgens hun lidmaatschapspakket.

Info en inschrijving via Foodservice Alliance

7.8 Grensverleggend Ondernemen door ViaVia Tourism Academy vzw

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) is niet meer weg te denken uit het hedendaagse ondernemersklimaat. Toch blijkt dat de drempel om aan de slag te gaan met MVO nog steeds hoog ligt voor veel ondernemers in Vlaanderen. Het project 'Grensverleggend Ondernemen' wil die drempels wegwerken door horeca ondernemers te ondersteunen bij het laagdrempelig & concreet implementeren van MVO.

In het pilootproject 'Grensverleggend Ondernemen' ging ViaVia Tourism Academy samen met Horeca Vlaanderen, Joker Toerisme en met de steun van MVO Vlaanderen het afgelopen jaar aan de slag met een groep horeca ondernemers uit heel Vlaanderen. De resultaten waren de voorbije maanden te lezen in de Horeca krant en op <http://www.grensverleggendondernemen.com>

Deze sessie biedt inspiratie voor ondernemers die graag op weg willen gaan naar (meer) duurzaam ondernemen, maar nog niet helemaal weten hoe.

~ woensdag 20 november, 14u00 – 16u00
Skylounge, 1^{ste} verdieping hal 1
Organisatie: ViaVia Tourism Academy vzw
Publiek event mits inschrijving via greet.huybrechts@joker.be

7.9 Artesis Plantijn - Sustainability in Hospitality

Facts, inspiration & opportunities

Hoe goed scoort de Foodservice en de hotelsector in het bijzonder op duurzaamheidsvlak? Waar kan/moet het beter? Hoe pak je dat aan?

Heel veel vragen waar ze een antwoord op brengen:

- Presentatie van de resultaten van een onderzoek door Foodservice Community i.s.m. AP hogeschool door Carolien Plevier: hoe ver staan we in België/Vlaanderen?
- Duiding bij de aanpak binnen de Radisson group door Sven Wiltink: verder dan spaardouchekoppen!
- Duiding bij de supportmogelijkheden van MVO Vlaanderen door Bie De Keulenaer.
- Studenten Bachelor Hotelmanagement AP Hogeschool deden voorbereidend onderzoek en werk, met als doel de hotels van de Radisson Hotel Group nog verder te helpen in het verduurzamen van hun hotel. Hun ruwbouwversie van het businessplan moeten ze live afwerken en fine tunen terwijl een heleboel specialisten-coaches hen faciliteren. En u mag ook mee "triggeren", helpen, sturen! Het wordt dus een co-creatie event.

- Tot slot presenteren de studenten hun final proposal voor verbetermogelijkheden in Radisson hotels.

~ donderdag 21 november, 09u00 – 14u00

Flex 3 & 4

Organisatie: Artesis Plantijn Hogeschool, in samenwerking met Foodservice Community & Radisson Hotel Group

Inschrijven via <http://www.ap.be>

7.10 Grootkeuken colloquium - Save the planet ?!

Hoe cateraars hun steentje kunnen bijdragen in de klimaatproblematiek.

In het klimaatdebat kan de verantwoordelijke voor de catering zeker zijn steentje bijdragen: zowel naar voedselverspilling toe, het hergebruiken van niet vervallen producten, de keuze van verpakkingen en het aanbieden ervan voor recyclage.

Ook het aspect duurzaamheid bij aankoop als criterium gebruiken is in deze materie belangrijk. Net als het focussen op regionale producten, waarbij de “korte keten” zeker in opmars is.

In de marge van Horeca Expo 2019, waar duurzaamheid centraal staat, wordt er op dit congres vanuit de praktijk concrete tips en tricks meegegeven om zowel voor het klimaat als voor de klant stappen in de goeie richting te zetten.

Dagprogramma:

9u00 onthaal en koffie

9u30 Didier Windey – AZ Sint Blasius

10u00 Prof. Dr. Ir. Peter Ragaert – Universiteit Gent

10u30 Liesbeth van Meulder – Rikolto

11u00 Frederik van Dessel – Too Good To Go

11u30 Vragenronde

~ donderdag 21 november, 09u30 – 12u00

Flex 1 & 2

Organisatie: Asforcol/HFDV/RCMB/VGRB/VVG

Publiek event mits inschrijving via Horeca Expo

8 Beeldmateriaal

Highres beeldmateriaal kan gedownload worden via onderstaande link:

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