Horecava Innovation Award 2018 – De 16 genomineerden

**Categorie: Concepts, Interior & Design**

**Product:** Rebottled glas
**Leverancier:** Rebottled; [www.rebottled.nl](http://www.rebottled.nl)

**Contactpersoon:** Juan Diego Flores Uijtewaal, juan@rebottled.nl, 0655461351

Rebottled haalt lege wijnflessen op bij verschillende horecagelegenheden. Mensen ‘met afstand tot de arbeidsmarkt’ transformeren de flessen vervolgens tot stijlvolle drinkglazen. Rebottled werkt samen met het Leger des Heils. Partners zijn o.a. Green Key en Van der Valk.

**De jury** waardeert dit initiatief, waarbij lege wijnflessen een tweede leven krijgen. Aan de onderkant van het glas is nog de fles te herkennen. Hergebruik geeft een retro-gevoel. Het robuuste glaswerk heeft een eigentijdse uitstraling. De horecaondernemer laat met Rebottled Glas zien dat hij duurzaam én maatschappelijk verantwoord bezig is. De glazen zijn zeer betaalbaar, dus breed inzetbaar.

**Product:** Meer LOL Met Leuke Mensen – hét leukste horecaspel
**Leverancier:** GoedID.com; [www.mlmlm.nl](http://www.mlmlm.nl)

**Contactpersoon:** Lieselore van Dijkhuizen, lieselore@goedid.com, 0650520183

Het horecaspel Meer LOL Met Leuke Mensen (MLMLM) zet letterlijk een goed gesprek op de kaart. Grappige en zingevende vragen op kaartjes zorgen voor offline(!) contact en een hoop lol. Het spel is er in het Nederlands en Engels, en zit in een handzame koker met de titel ‘Spraakwater’.

**De jury** is enthousiast over dit spel dat afleiding biedt. Gasten vinden het door de smartphone vaak moeilijk om geconcentreerd te blijven op het gesprek en soms ontbreekt het aan gespreksstof. MLMLM is een mooie manier om ze op speelse wijze met elkaar in contact te brengen. Ze blijven langer zitten, bestellen meer en komen wellicht vaker terug. Breed toepasbaar, betaalbaar en de horecazaak wordt hierdoor weer meer op waarde geschat.

**Product:** Servies Perla van het merk Chic
**Leverancier:** Aerts NV; [www.aertsnv.be](http://www.aertsnv.be)
**Contactpersoon:** Kaat Coninx, kaatconinx@aertsnv.be, 0032-14230011

Servies in organisch ronde vorm, gemaakt van het innovatieve SiloxiHT. Dankzij het gebruik van dit materiaal en het procedé zijn de serviesdelen zeer sterk (vijf keer sterker dan normaal porselein), extra dun, doorschijnend en extreem licht. Het in witte glans uitgevoerde Perla is een eigen ontwerp van het merk Chic.

**De jury** is onder de indruk van dit porselein, dat door zijn lichte gewicht ideaal is voor de bediening. Dankzij het materiaal SiloxiTH is er weinig slijtage en zijn de onderdelen bestand tegen intensief gebruik. Duurzaamheid ten top. Het heeft een eenvoudige en natuurlijke uitstraling. Daardoor zal het juist langer meegaan. Perla ziet er mooi uit en is tevens prima betaalbaar.

**Product:** Pop-up Restaurant Anderhalf
**Leverancier:** De Spijsbereiders; [www.despijsbereiders.nl](http://www.despijsbereiders.nl)

**Contactpersoon:** Peter Derks, peter@despijsbereiders.nl, 0611163797

De Spijsbereiders bieden met pop-up restaurant Anderhalf een nieuwe manier van uit eten gaan. Het bovenblad van de kant-en-klare tafel schuift gedurende de avond zeven keer over een rail het restaurant in, telkens met een ander thema, zoals herfst, slowfood of ode aan de kip. Verhaal en gerecht worden versterkt door het decor op en rond de tafel.

**De jury** is bijzonder gecharmeerd van dit concept, dat op allerlei locaties neer te zetten is. Dit rondreizende culinaire circus zorgt absoluut voor entertainment. De opmaak van de tafel en presentatie van gerechten gebeurt achter de schermen. Als de tafel naar binnen wordt geschoven, zorgt dat voor één groot wow-effect en een Instagram-waardig moment. Dat terwijl geen of nauwelijks mensen voor de bediening nodig zijn. Ideaal omdat goed personeel schaars is.

**Categorie: Digital, Apps, & Social media**

**Product:** Spinweb

**Leverancier:** Spingaren & Buro 3 [www.spingaren.nl](http://www.spingaren.nl) [www.buro-3.nl](http://www.buro-3.nl)

**Contactpersoon:** Jan Burgmans, info@spinwebtool.nl, 020 6249635

Spinweb is een yieldmanagementsysteem voor restaurants, dat op basis van een aantal factoren korting geeft op de gehele rekening. Afhankelijk van dag en tijdstip van reserveren en aantal bestaande reserveringen, krijgt de gast tussen 2% en 25% korting. Te koppelen aan bestaande reserveringssystemen.

**De jury** waardeert de transparantie van het yieldsysteem van Spingaren. Eenzelfde principe kennen we al bij de verkoop van vliegtickets. Restaurantgasten zien - net als vliegtuigreizigers - in een overzicht de hoogtes van kortingen op verschillende dagen en tijdstippen. De interface is voor zowel gast als ondernemer zeer duidelijk en makkelijk te gebruiken. De omzet kan worden geoptimaliseerd, door te streven naar een zo hoog mogelijke bezettingsgraad tegen een zo laag mogelijke korting per stoel. Met variatie in kortingspercentages kan je gasten in een gewenste richting sturen. Bijv. door op maandag een hogere korting te geven dan op zaterdag om 20.00 uur.

**Product:** Priceless Places

**Leverancier:** Priceless Places [www.pricelessplaces.nl](http://www.pricelessplaces.nl)

**Contactpersoon:** Remo Vloet, remo@pricelessplaces.com 0627475370

Platform voor het aantrekken van een nieuwe doelgroep tijdens daluren. Horecaondernemers bieden werkende professionals gratis kwalitatieve flexplekken, vergaderplekken en besloten ruimtes aan. Eenmaal binnen worden zij verleid met heerlijk eten en drinken en échte gastvrijheid. De horeca als broedplaats voor werkend Nederland; waar nieuwe ideeën ontstaan en ontspannen kan worden gewerkt.

**De jury** bewondert het dat deze jonge ondernemers een niche vonden in de overvolle markt, voor het boeken van locaties en flexwerkplekken voor buitenshuis en –kantoor werkende professionals. Door zich exclusief te richten op horecalocaties mag een nieuwe kwaliteitsstandaard voor werkplekken wellicht worden verwacht. Voordeel voor ondernemer: gasten tijdens daluren binnen krijgen, die te verleiden zijn om iets te drinken te bestellen en mogelijk ook nog blijven lunchen of dineren.

**Product:** Formitable

**Leverancier:** Formitable [www.formitable.com](http://www.formitable.com)

**Contactpersoon:** Raymond Wilders, raymond@formitable.com 0642730212

Eerste reserveringssysteem in Nederland waarmee restaurateurs vooraf een aanbetaling van de gast kunnen vragen, bij plaatsing van de reservering. Hiermee bindt het de strijd aan met zogenaamde ‘no-shows’. Daarnaast in te zetten als yieldmanagement tool om te sturen op bezetting.

**De jury** gelooft sterk in een toekomst waarin flexibele prijzen en ticketing in de horeca de normaalste zaak zijn. Waarom wel vooraf kaartjes kopen voor een popconcert of een avondje film, en niet voor een restaurantbezoek? Het systeem werkt voor de gast heel natuurlijk. De restauranthouder kan kiezen voor verkoop van tickets in de vorm van een kleine aanbetaling tot volledige menu’s. Op alle dagen, of juist alleen in weekends en op feestdagen.

**Product:** handy

**Leverancier:** Tink Labs – handy Travel [www.handy.travel](http://www.handy.travel)

**Contactpersoon:** Martine Vissers, martine.vissers@tinklabs.com 0653796931

Gratis smartphone voor de hotelgast, die de gasttevredenheid én de omzet van het hotel verhoogt. Alles wat de gast nodig heeft in één device: hotelinformatie, city guide, onbeperkt data, bellen, apps en meer. In het hotel én daarbuiten.

**De jury** is zeer te spreken over de interface en functionaliteiten, lay-out van menu’s en presentatie van content. Handy laat zich eenvoudig bedienen en werkt snel. Reizigers hoeven niet langer in de weer met plattegronden en gidsjes, of de conciërge vragen wat er zoal te doen is. De ouderwetse telefoon kan van de kamer. Met handy kan de gast onbeperkt en kosteloos internetten en bellen. Hij kan de device meenemen naar buiten. Toegangskaarten en tours zijn bijvoorbeeld direct met korting aan te schaffen. In hotelstad Hongkong heeft 80% van de hotels handy al in gebruik.

**Categorie: Equipment & Services**

**Product:** Ælement Fusion

**Leverancier:** Salto Systems B.V. ([www.saltosystems.com/nl-nl](http://www.saltosystems.com/nl-nl))

**Contactpersoon:** Joost Ebels, j.ebels@saltosystems.com 0622701963

Slim elektronisch slot met een bijzonder slanke lezer. De interactieve lichtring licht op wanneer er een toegangsmedium wordt voorgehouden. Er zit vrijwel geen hardware op de deur; elektronische onderdelen zijn in de deur zelf verwerkt. Dit maakt security onzichtbaar.

**De jury** prijst de manier waarop de techniek vrijwel onzichtbaar is weggewerkt. Mooi vormgegeven, design is aan te passen aan het interieur. Ideaal voor hotels die elektronische toegangscontrole willen toepassen op een stijlvolle manier, daarbij hoge veiligheid garanderend. Het slot is met een smartphone te openen. Via een app kunnen hotelgasten hun kamersleutel altijd en overal online ontvangen. De app is volledig beveiligd, sleutels kunnen niet worden gekopieerd.

**Product:** Lotus® PRO schoonmaaksysteem

**Leverancier:** Mother Nature Cleans ([www.mothernature-cleans.com](http://www.mothernature-cleans.com))

**Contactpersoon:** Kimberley Roersma, kimberley.roersma@mothernature-cleans.com

Schoonmaaksysteem dat koud leidingwater simpel, snel en veilig omzet in gestabiliseerd ozonwater. Hiermee worden álle dagelijkse schoonmaakchemicaliën vervangen. Het is krachtiger, met een zuiverende werking van 24 uur. Levert besparing op van gem. 23% op kosten van schoonmaakproducten.

**De jury** is zeer enthousiast over deze duurzame, milieuvriendelijke, veilige en kostenbesparende methode. Gestabiliseerd ozonwater, dat ter plekke wordt geproduceerd, vervangt alle dagelijkse schoonmaakchemicaliën. Het heeft een zuiverende werking van 24 uur, waarna het terugkeert naar de originele staat: water en zuurstof. In pilots werd vanaf eind januari al 187.000 liter vervuild water bespaard in Nederland. Transport, verpakkingen en chemicaliën wegspoelen, het hoeft allemaal niet meer.

**Product:** GT1proMagister

**Leverancier:**  Chaud Devant (www.chauddevant.com)

**Contactpersoon:** Sven Oyntzen, sven.oynrzen@chauddevant.com, 020 4941932

De eerste modebewuste, comfortabele veiligheidsschoen voor chefs, ontworpen door een Italiaanse designer. De speciale antislipzool voor gladde keukenvloeren ontwikkelde Chaud Devant in samenwerking met Michelin Technical Soles.

**De jury** is gecharmeerd van deze modebewuste en stijlvolle schoen, die het werken in de keuken er leuker op maakt. Het is een comfortabele veiligheidsschoen met antislipzool. Met de GT1pro Magister ontstaat een nieuwe categorie footwear.

**Product:** SpeeDelight

**Leverancier:** Electrolux Professional ([www.professional.electrolux.nl](http://www.professional.electrolux.nl))

**Contactpersoon:** Evy De Smedt, evy.de-smedt@electrolux.com 0032 474 747715

Ultrasnelle snackgrill combineert drie bereidingstechnologieën: contactgrill, infraroodstraling en microgolven. Voor een supersnelle, warme én perfect krokante snack. Van ontbijt met muffins, lunch met wraps en gegrilde groenten, tot snacks als pizzapunten. Het deksel komt automatisch omhoog wanneer de snack klaar is.

**De jury** ziet in de SpeeDelight een innovatieve oplossing voor iedereen die een snelle hap serveert: van koffiebars en broodjeszaken tot retail- en quick service restaurants. Door de combinatie van drie bereidingstechnologieën (contactgrill, infrarood én microgolven) wordt in minder dan een minuut een snack bereid; krokant van buiten, heerlijk warm binnenin. Dankzij de USB-aansluiting kunnen recepten gekopieerd worden naar verschillende outlets, om zo overal dezelfde kwaliteit te waarborgen.

**Categorie Food & Beverage**

**Product:** SPRICE

**Leverancier:** &samhoud food [www.samhoudfood.com](http://www.samhoudfood.com)

**Contactpersoon:** Marieke van der Heijden, info@samhoudfood.com 06-52377745

100 % natuurlijk ijsje gemaakt met biologische groente en fruit in de basis. Ambachtelijk gemaakt, bevat geen kleur en smaakstoffen en minder suiker.

**De jury** vindt dat SPRICE goed inspeelt op de verhoogde belangstelling voor groenten en dit heeft vertaald in dit product. Het ‘zoete tussendoortje’ is op deze manier een stuk verantwoorder geworden. Mooi dat een beroemde chef als Moshik Roth zijn naam hieraan verbindt. Eerst succesvol weggezet in retail, nu door in de Horeca, op festivals en evenementen.

**Product:** Holland Jersey

**Leverancier:** Holland Jersey BV [www.hollandjersey.com](http://www.hollandjersey.com)

**Contactpersoon:** Toon Branbergen, toon.branbergen@hollandjersey.com 06-81478025

Volle natuurlijke melk met meer vet en eiwit dan in gewone melk. De volle melk wordt niet afgeroomd.

**De jury** waardeert deze ‘oermelk ‘ omdat het teruggaat naar de basis. De melk is gezonder en heeft een lagere ecologische footprint. Er is minder voer voor nodig en minder uitstoot van mest om tot het eindproduct te komen. Voor personen met een eiwitallergie is dit een goed alternatief. Na introductie in de consumentenmarkt richt Holland Jersey zich nu op de horeca- en bakkerijmarkt.

**Product:** Plancton Marino

**Leverancier:** TasteTree <http://tastetree.nl.server22.firstfind.nl/tastetree.nl/>

**Contactpersoon:** Bart van Kessel, bart@tastetree.nl 06-51188392

Plancton Marino is de gevriesdroogde vorm van PLANTAARDIGE plankton. Het bladgroen in dit plankton zorgt samen met zonlicht voor fotosynthese en daarmee voor zuurstof in het water. Hierdoor kan er DIERLIJKE plankton ontstaan, dat de basis is voor ander zeeleven. Het is daarmee de ‘moedermelk’ van al het leven in zee.

**De jury** waardeert het dat Plancton Marino duurzaam wordt gekweekt en niet onttrokken aan zeewater. Aanvankelijk gebruikt in de medische en cosmetische wereld, nu zie je ook toepassingen komen in de gastronomie. Het heldergroene poeder is decoratief, smakelijk en toe te voegen aan bijv. pesto, vinaigrette, risotto en vismarinade. Het is duurzaam, gezond, multifunctioneel, gastronomisch, vegetarisch, met een hoge concentratie aan vitamines, antioxidanten, omega 3 en 6 vetzuren.

**Product**: Pure Pacific Yellowtail

**Leverancier:** Kingfish Zeeland B.V [www.kingfish-zeeland.com](http://www.kingfish-zeeland.com)

**Contactpersoon:**  Ohad Maiman, maiman@kingfish-zeeland.com 06-83571270

Yellowtail kingvis is een alternatief voor tonijn, gekweekt op het land. Met een vergelijkbare stevige bite, geschikt voor rauwe en cevice stijl bereiding, roken of grillen als steak.

**De jury** ziet in dit smakelijke product een verantwoorde toevoeging aan het assortiment kweekvis. Wie hiervoor gaat, kiest bewust voor een duurzame oplossing en tegen het leegvissen van de wereldzeeën. De kweek vindt plaats in bassins met Oosterscheldewater, zonder gebruik van antibiotica. Er wordt organisch gevoed, er is geen sprake van genetische manipulatie en men gebruikt 100 % groene energie.