

HORECAVA INNOVATION AWARD 2024

Informatie voor deelname



BELANGRIJKE DATA

Dinsdag 10 oktober

Deadline inschrijving

Donderdag 7 december

Jurydag genomineerden

Donderdag 9 november

Food & Beverage Tastingdag

Maandag 8 januari

Uitreiking HIA (Opening
Horecava 2024)

Maandag 13 november

Bekendmaking
genomineerden

Heb je een nieuw product, dienst of concept? Dan moet de gehele foodservice-industrie dat weten, toch? Daarom reikt Horecava voor de 23e keer de Horecava Innovation Award uit, dé prijs voor de beste innovatie in de branche.

Treed in de voetsporen van Redefine Meat, FrieteRia-BrasseRia, Satelliet hospitality furniture, Lacoloy, de Clique, Enjoy, Ozarka, Gold & Green, Karma Shoarma en vele andere prijswinnaars uit het verleden. Wat betekent meedoen aan de Horecava Innovation Award?

- Beoordeling door een deskundige jury uit de Foodservice & Hospitality branche en échte specialisten in de betreffende categorie.
- Publicatie in vakbladen en landelijke, regionale en lokale media.
- Uitgebreide aandacht op onze social media kanalen, nieuwsbrieven en op de website.
- Een display op de beurs waar je jouw innovatie kunt tonen aan ruim 60.000 bezoekers.
- Kans op het winnen van één van de mooie prijzen van de Horecava Innovation Award.
- En de overall winnaar krijgt natuurlijk eeuwige roem én de officiële Horecava Innovation Award wisselbokaal.
- **Het meedoen aan én het winnen van de Award betekent voor veel deelnemers extra zichtbaarheid, naamsbekendheid, versnelling in de uitrol van de innovatie en/of een stevige omzetimpuls!**

Categorieën

Een onafhankelijke jury van ondernemers, deskundigen en vak journalisten beoordeelt alle inschrijvingen door middel van het testen, bekijken en proeven van de ingestuurde producten om tot vier nominaties in de volgende categorieën te komen.

Food & Beverage

Onder deze categorie vallen producten met nieuwe smaken, smaakcombinaties of toepassingen. Vernieuwend in de markt, verrassend voor de gast, bedrijfseconomisch interessant voor de ondernemer. Alle voedingsmiddelen, in alle staten van verwerking; van vers tot kant-en-klaar en dranken. Ook food & beverage producten uit streek en regio vallen binnen deze categorie. [Direct bij inschrijving de bereidingswijze meezenden.](#)

Equipment & Services

Onder deze categorie vallen producten en systemen die het werk voor ondernemers en medewerkers vergemakkelijken, verlichten, verminderen of bespoedigen. Technieken die zorgen voor betere kwaliteit van het horecaproduct, zoals prestatie verhogende apparatuur, technologie, installaties en gereedschappen. Diensten die de bedrijfsvoering van het horecaproduct verbeteren, bijvoorbeeld opleidingen & trainingen, productconcepten en boeken. [Indien aanwezig ontvangt de jury graag TNO/adviesrapporten bij de inzending.](#)

Concepts, Interior & Design

Onder deze categorie vallen producten (voor interieur en exterieur) die bijdragen aan een betere uitstraling van bedrijven; die voor gasten sfeer- en comfort-verhogend zijn; die voor beleving zorgen; die bijdragen aan een hogere omzet. Denk bijvoorbeeld aan meubilair & stoffering, verlichting, servies, bestek & glaswerk, decoraties. Ook een nieuw of vernieuwd onderdeel of procedé van een bestaand concept valt hieronder, zoals een uitgifteconcept of hotelconcept. Maar ook co-creatie tussen businesspartners, nieuwe organisatie- of businessmodellen.

Digital, Apps & Social Media

Onder deze categorie vallen mobiele en digitale toepassingen voor gasten, consumenten en/of ondernemers binnen de horeca en foodservice die de kwaliteit en beleving vergroten en/of het ondernemen makkelijker maken en/of het rendement verhogen. Hieronder verstaan we onder andere wearables, apps, Cloud oplossingen, online communities, loyaliteitsprogramma's, (big) data toepassingen en slimme marketing, CRM, operationele tools & software. [De jury ontvangt graag een demonstratieversie inclusief duidelijke gebruiksaanwijzing van de inzending.](#)

Horecava Sustainability Award

De Horecava Sustainability Award gaat uit naar de innovatie die het meeste blijk geeft van een duurzame, toekomstgerichte visie*. De innovatie geeft de sector een baanbrekende impuls, met een gezonde kans op rendement, geproduceerd met respect voor mens, dier en planeet. Een circulaire innovatie is een pré, een regeneratieve (= gericht op herstel van de natuur, jezelf en de ander) is een plus. Baanbrekende innovaties op het gebied van duurzaamheid kunnen zijn: vernieuwende en toekomstbestendige producten, diensten, technologieën en/of businessmodellen.

**Duurzame ontwikkeling is de ontwikkeling die aansluit op de behoeften van het heden zonder het vermogen van de toekomstige generaties om in hun eigen behoeften te voorzien, in gevaar te brengen.*

Bron: Platform Duurzaamheid

Criteria & voorwaarden Horecava Innovation Award 2024

Deelname staat open voor alle fabrikanten, ontwikkelaars en leveranciers die producten (gaan) leveren aan de Nederlandse hospitality en foodservicebranche. Deelname aan de Horecava Innovation Award is gratis.

INSCHRIJVEN VOOR HORECAVA INNOVATION AWARD (m.u.v. de Horecava Sustainability Award)

- 1) Producten die tussen 24 oktober 2022 en 11 januari 2024 op de Nederlandse markt verschijnen, kunnen worden ingezonden om mee te doen aan de Horecava Innovation Award 2024.
- 2) Inschrijven kan door het online inschrijvingsformulier in het Exposanten Portaal compleet in te vullen uiterlijk dinsdag 10 oktober 2023. Zie hiervoor het stappenplan op [de pagina van de Horecava Innovation Award](#).
- 3) Onderdeel van het inschrijvingsformulier is een digitale pitch in de vorm van een filmpje. Toelichting over de duur, vorm en inhoud van de pitch vind je ook in het inschrijvingsformulier.
- 4) De inzendingen en pitches worden door de categoriejury beoordeeld. Per categorie worden de vier inzendingen met het hoogst aantal punten uitgenodigd voor de jurydag.
- 5) De jurydag vindt plaats op donderdag 7 december 2023. Indien je genomineerd bent, dien je fysiek aanwezig te zijn op deze jurydag. Ook alle producten moeten beschikbaar zijn voor de jury deze dag. Inzendingen moeten werkend zijn en gereed voor gebruik. Vergeet niet duidelijk aan te geven of het een product betreft dat in de koelkast of vriezer bewaard moet worden.

Afwijkende voorwaarden Horecava Sustainability Award

- 1) Naast bestaande innovaties kunnen ook ver uitgedachte ideeën worden ingezonden. Hierbij dient minimaal overlegd te kunnen worden: een ondernemersplan, financieel plan, om aan te tonen dat inzender echt van plan is hiermee te gaan starten.
- 2) In plaats van een kant-en-klaar product mag ook een prototype worden ingezonden.

UITZONDERING OP PROCES

Voor de categorie Food & Beverage is een extra tastingdag toegevoegd. Voor deze categorie geldt dat maximaal 15 inzendingen geselecteerd worden voor een tastingdag. Deze dag vindt plaats op donderdag 9 november 2023.

- 1) Er is een koelkast en vriezer aanwezig voor de Food & Beverage producten.
- 2) Alle producten moeten beschikbaar zijn voor de jury tijdens de tastingdag op uiterlijk 6 november 2023 voor 10.00 uur bij RAI Amsterdam. De bereidingswijze van het product dient bij de inschrijving bijgevoegd te zijn, omdat de producten bereid worden door onze Basement Chefs.
- 3) Bederfelijke of verse producten kunnen op 9 november 2023 vóór 09.00 uur aangeleverd worden bij RAI Amsterdam.

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

VOORWAARDEN

Alle inzendingen moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:

- 1) De inschrijvingsmodule is volledig ingevuld, en bij de categorie Food & Beverage inclusief bereidingswijze.
- 2) De ingediende videopitch voldoet aan de vorm, duur en inhoud zoals aangegeven in de inschrijvingsmodule.
- 3) De inzender die uitgenodigd is voor de jurydag, stuurt het betreffende product op of laat dit bij de RAI Amsterdam afleveren op de aangegeven uiterlijke datum.
- 4) Inzendingen 'onder embargo' inzenden is niet toegestaan, de organisatie behoudt zich het recht voor de ingezonden producten/ diensten half november bekend te maken.
- 5) Op punt 1 t/m 4 gelden de volgende uitzonderingen:
 - a. Bederfelijke, verse producten dienen in overleg met de organisatie op 9 november 2023 vóór 09.00 uur aangeleverd te worden bij RAI Amsterdam.
 - b. Indien producten op de markt zijn verschenen na 24 oktober 2022 dient er zeer uitgebreide informatie en foto-/film-documentatie aangeleverd te worden. Genodigden voor de jurydag presenteren het product aan de hand hiervan.
 - c. NB. **Voor alle categorieën (m.u.v. de Horecava Sustainability Award) geldt dat de jury alleen producten kan beoordelen die daadwerkelijk beschikbaar zijn (een prototype voldoet). Producten die niet of niet tijdig worden ingezonden, terwijl ze niet onder a. of b. vallen, komen niet voor beoordeling in aanmerking.**
- 6) Alle schriftelijk ingezonden informatie alsmede meegestuurde foto's, dvd's en illustraties blijven eigendom van de organisatie.
- 7) Alle ingezonden producten in de categorie Food & Beverage blijven eigendom van de organisatie.
- 8) Voor ingezonden producten in de categorieën Equipment & Services, Concepts, Interior & Design en Digital, Apps & Social Media geldt het volgende: inzenders geven aan of ze het betreffende product retour wensen. De organisatie laat tijdig weten waar en wanneer producten weer af te halen zijn.
- 9) Genomineerden en winnaars mogen hun producten bij RAI Amsterdam, al naar gelang, tot uiterlijk 11 januari 2023 laten staan. Indien producten na deze datum niet zijn opgehaald worden deze door de organisatie ingenomen.
- 10) De organisatie van de Horecava Innovation Award en andere betrokkenen kunnen niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele beschadigingen aan producten tijdens opslag of beoordeling. Deelname geschiedt voor eigen rekening en risico.
- 11) De jury behoudt zich het recht voor inzendingen die niet compleet zijn of niet aan de voorwaarden voldoen, van deelname uit te sluiten.

BEOORDELING

Iedere leverancier kan inzenden, ook als je niet exposeert op Horecava 2024. Zolang de innovatie maar bijdraagt aan onderstaande aspecten.

- 1) De inzending wordt beoordeeld door een onafhankelijke, deskundige jury. De jury kan fabrikanten/leveranciers om aanvullende informatie of producten vragen.
- 2) Alle inzendingen worden beoordeeld op de algemene aspecten en aanvullend op de aspecten per categorie, zie hieronder.
- 3) Per categorie worden maximaal vier inzendingen uitgenodigd voor de fysieke jurydag op donderdag 7 december.
- 4) Niet genomineerden ontvangen alleen schriftelijk een bericht, met een korte toelichting over de beoordeling. De beslissing van de jury is bindend. Je ontvangt geen juryrapport en over de uitslag wordt niet gecorrespondeerd of gediscussieerd. Met als reden om subjectieve discussies te voorkomen.

BEOORDELINGSCRITERIA

Innovaties hebben een positief effect op (een combinatie van) de onderstaande aspecten. Deze aspecten worden voor alle innovaties beoordeeld. De beoordeling van deze aspecten wordt gedaan aan de hand van een 5-puntschaal: 1) Slecht 2) Matig 3) Gemiddeld 4) Ruim voldoende 5) Goed:

- **Gastbeleving – service**
Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op de gebruiker en de beleving.
- **Kwaliteit**
Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op de kwaliteit van (producten) van de gebruiker.
- **Efficiency en effectiviteit**
Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op de efficiency en/of effectiviteit van de gebruiker.
- **Concurrentiepositie**
Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op de concurrentiepositie van de gebruiker.
- **Omzet en/of marges**
Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op de omzet en/of marge van de gebruiker.
- **Duurzaamheid**
Het effect dat het gebruik van de innovatie heeft op een duurzamere bedrijfsvoering én in hoeverre de innovatie is uitgevonden/ ontwikkeld met respect voor mens, dier en planeet.
- **Schaalbaar**
De mate waarin de innovatie schaalbaar is en potentie heeft een groot marktaandeel te verkrijgen.
- **Planmatigheid**
De mate waarin de plannen voor de uitrol van de innovatie zijn uitgewerkt.
- **Marketing**
De mate waarin de marketing voor de innovatie zijn uitgewerkt.

BEOORDELINGSCRITERIA PER CATEGORIE

Aanvullend op de algemene beoordelingscriteria worden de inzendingen beoordeeld op een aantal aspecten gebaseerd op de categorie. Deze worden beoordeeld op basis van de ingediende videopitch.

Categorie Food & Beverage

- De mate waarin de innovatie **een nieuwe smaak of smaakcombinatie** biedt.
- De mate waarin ingrediënten in **een nieuwe toepassing** zijn gebruikt voor realisatie van de innovatie, dan wel de mate waarin de innovatie het mogelijk maakt ingrediënten in een nieuwe toepassing te gebruiken.

Categorie Equipment & Services:

- De mate waarin producten/ systemen werk **vergemakkelijken, verlichten, verminderen of veraangename**n.
- De mate waarin producten/ systemen **de prestatie verhogen of de bedrijfsvoering verbeteren**.
- De mate waarin producten/ systemen **de veiligheid van werken en processen waarborgen**.

Categorie Concepts, Interior & Design

- De mate waarin de innovatie **de uitstraling, sfeer of comfort van het concept verhoogt**.
- De mate waarin de innovatie is gebaseerd op **een nieuwe organisatie, businessmodel of co-creatie** en op die manier bijdraagt aan de ontwikkeling of versterking van de branche.

Categorie Digital, Apps & Social Media

- De mate waarin de innovatie **het ondernemen gemakkelijkt**.
- De mate waarin de innovatie **nieuwe toepassingen** voor de ondernemer bereikbaar maakt.

Horecava Sustainability Award

- De mate waarin de innovatie blijkt geeft van een **baanbrekende, duurzame, toekomstgerichte visie**.
- De mate waarin de innovatie daadwerkelijk **voor constructieve duurzame verandering binnen de branche kan zorgen**.
- De mate en de manier/ termijn waarin de innovatie **impact heeft op gebied van footprint van de gebruikers en onze directe omgeving**.

VOOR MEER INFORMATIE

Heb jij nog een vraag of wil je meer informatie over de Horecava Innovation Award? Kijk op de website van Horecava of mail je vraag naar horecava@rai.nl.

Juryvoorzitter



Puck Wilbers,
Managing partner HTC,
Consumatics, Atir

Horecava Sustainability Award



Puck Kerkhoven,
Culinair journalist,
auteur en foodwriter /
Eigenaar Redfox Media



Frank Lindner,
Campaigner Foodwatch
Nederland



Ellekari Klaasse,
Founder Circular Stories,
Circular Business Expert

Food & Beverage



Chris Cramer,
Cramer Consultancy &
Events



Ronald van den Noord
Ondernemer coach bij
Taco Mundo



Marcel de Leeuw,
Chef2Chef Manager
Nestle Professional



Marleen Visser,
Food Photography &
Styling

Equipment & Services



Uwe Reimer,
Sales Director
Hoshizaki Europe



Marjon Prummel,
Hoofdredacteur Misset
Horeca



Fjalar Goud,
Co-owner ISAAC
Company



Maarten van Hussen,
Senior Adviseur HTC

Concepts, Interior & Design



Gerben van der Molen,
Star Design



Mieke Verduijn,
CEO Peakz Padel



Iris Kranenburg,
Hoofdredacteur Entree
Magazine



Luuk Scholte,
Director Participants bij
Floriade Expo

Digital, Apps & Social Media



Hugo Maat,
Koninklijke Horeca
Nederland



Patrick Brand,
Co-Founder
Hoteliers.com



Colin Westerwoudt,
Managing partner
TIPPR



Marissa Gubler,
Product Manager Digital -
Travel & Recovery bij KLM