



**HORECA
EXPO**

PERSMAP

Contents

1. Horeca Expo: voorstelling	4
1.1. Segmenten	4
1.2. Praktische informatie.....	6
1.3. Bereikbaarheid & parking	6
2. Hospitality, Hotel & Restaurant Design.....	6
2.1. Themahal	6
2.2. JB Luxury presents Eichholtz Contract	7
3. Chef's Place	8
3.1. Masterclasses	8
3.2. Terroir	9
3.3. Wines of Belgium / Belbul	11
4. Innovation Awards.....	13
4.1. Food	13
4.2. Beverages	13
4.3. Technology.....	14
4.4. Kitchen Equipment & Supplies	14
4.5. Furniture & Decoration.....	15
4.6. Hotel Equipment & Supplies	15
5. Sustainability	16
5.1. Act For The Green Future	16
5.2. Sustainability Award	16
5.3. No Food Waste	17
5.4. Solidariteitsactie Gault&Millau Horeca Students Fund	17
6. Start-ups.....	18
6.1. Actibox	18
6.2. Air.eu.....	18
6.3. Burp.....	19
6.4. Impero Vini.....	19
6.5. LaBour Gluten Free	19
6.6. LOOOM – Woven moments	20
6.7. Maison Yvonne	21
6.8. Nero Charge.....	21
6.9. Nova Work.....	22
6.10. Rizky by Tamara	22

6.11.	Stoof-36	23
6.12.	Wijnen Weyns	23
6.13.	Workly.....	24
6.14.	Ymir	24
7.	Silver Tie.....	25
8.	Europe Pizza League	26
9.	Colac Ice Cream Challenge	27
10.	Competition Kitchen	27
10.1.	Eerste Kok van België 2027	28
10.2.	Eerste Junior Kok van België 2027	29
10.3.	Beste Grootkeukenkok	29
10.4.	Viskok van het Jaar	30
10.5.	The Green Chef's Hat	31
11.	Seminaries & Events.....	32
11.1.	Horeca Academie – Horeca Vlaanderen	32
11.2.	Beste Sommelier van België 2026.....	34
11.3.	Kapittel O'de Flander	34
11.4.	Brussels Beer Challenge.....	35
11.5.	Evaluatie Nationale Cafedag 2026 door Kroegtijgers	36
11.6.	Nationaal Foodservice Congres.....	36
11.7.	Studiedag voor de cateringsector.....	37
11.8.	Hotel Summit - Taste the Future: Shaping Tomorrow's Hospitality	38
11.9.	Wie wordt dé Champagneambassadeur in spe?	39
12.	Beeldmateriaal.....	39

1. Horeca Expo: voorstelling

THIS IS HOSPITALITY

Al 38 jaar lang brengt Horeca Expo meer dan 600 exposanten samen, verdeeld over 8 hallen van Flanders Expo – goed voor 25.000 m² beursoppervlakte. Jaarlijks vinden ruim 47.000 professionele bezoekers hun weg naar een zeer compleet aanbod van gevestigde A-merken en innoverende nieuwkomers in alle segmenten.

1.1. Segmenten



**FOOD SERVICE
HALLEN 1 & 8**



**COFFEE, SWEETS & BAKERY
HAL 2**



HOSPITALITY, HOTEL & RESTAURANT DESIGN
HAL 3



KITCHEN EQUIPMENT
HAL 5



SNACK & FASTFOOD
HAL 7

FOOD, DRINKS & SERVICES
HAL 4



BREW, BAR & SPIRITS
HALL 1 & 6



CHEF'S PLACE
HAL 8

1.2. Praktische informatie

Data en openingsuren

15 t.e.m. 18 november 2026

Alle dagen open van 10u tot 18u.

Locatie

Flanders Expo, Maaltekouter 1, B – 9051 Gent

Volg ons

www.horecaexpo.be

www.instagram.com/horecaexpo_gent

www.linkedin.com/showcase/horeca-expo

1.3. Bereikbaarheid & parking

Met het openbaar vervoer

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

OF

Parkeer aan Parking Arsenaal - Brusselsesteenweg 602, Gentbrugge - en neem de shuttlebus.

Met de wagen

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

Parkings B & C op The Loop van Flanders Expo.

Tarief: € 20

Opgelet: moeizaam verkeer.

2. Hospitality, Hotel & Restaurant Design

2.1. Themahal

De hotel- en hospitalitywereld krijgt op Horeca Expo opnieuw een centrale rol in hal 3. Niet toevallig: deze themahal groeit jaar na jaar uit tot een vaste referentie binnen het event, met een uitgesproken focus op zowel informatie als inspiratie.

Op ruim **2.000 m²** brengt een **60-tal exposanten** niet alleen de vertrouwde productcategorieën zoals **stijlvolle en duurzame inrichting**, **high-end apparatuur** en **slimme technologie**. Ze presenteren er ook vernieuwende concepten en exclusieve diensten die een tastbaar verschil maken op het vlak van gastbeleving, operationele efficiëntie en veiligheid.

2.2. JB Luxury presents Eichholtz Contract

Internationale designkracht vertaald naar hotels, restaurants en hospitality projecten

Tijdens Horeca Expo zet JB Luxury Eichholtz Contract centraal. In een inspirerende hospitality setting ontdekken bezoekers hoe de internationale designwereld van Eichholtz wordt vertaald naar de specifieke noden van hotels, restaurants, bars en andere professionele hospitalityprojecten.

Eichholtz is wereldwijd gekend om zijn uitgesproken, luxueuze interieurcollecties. Met Eichholtz Contract gaat het merk een stap verder en richt het zich specifiek op de **professionele projectmarkt**. Design, comfort, functionaliteit en projectmatige toepasbaarheid komen er samen binnen één sterk en herkenbaar interieuruniversum.

Van designcollectie naar totaalconcept

Een hospitality interieur moet vandaag veel meer doen dan er goed uitzien. Het moet gasten ontvangen, comfort creëren, intensief gebruik aankunnen en vooral bijdragen aan een beleving die blijft hangen.

Op Horeca Expo toont JB Luxury hoe Eichholtz Contract daarop inspeelt. Stijlvolle sofas, dining chairs en tafels worden gecombineerd met verlichting, accessoires en aankleding. Een comfortabele low dining area en karaktervolle barsetting maken duidelijk hoe verschillende functies binnen een hospitalityconcept één coherent geheel kunnen vormen.

JB Luxury als Belgische hospitality partner

Als gespecialiseerde Belgische B2B-partner vormt JB Luxury de schakel tussen Eichholtz en de professionele hospitality markt.

Daarbij gaat de dienstverlening verder dan het leveren van meubelen. JB Luxury ondersteunt architecten, interieurdesigners, projectontwikkelaars, hotelinvesteerders en horecaondernemers bij de selectie en samenstelling van meubelen, verlichting en accessoires en bij de vertaling van een interieurconcept naar een concrete FF&E-invulling.

De presentatie op Horeca Expo is daarom bewust geen klassieke meubelstand. Het wordt een hospitality omgeving die bezoekers uitnodigt om plaats te nemen, materialen en comfort te ervaren en te ontdekken wat Eichholtz Contract binnen hun eigen projecten kan betekenen.

Met exclusiviteit, kwaliteit, design en beleving als uitgangspunt brengt JB Luxury internationale interieurcollecties dichterbij de Belgische professionele markt en maakt het bedrijf van Eichholtz Contract een krachtig instrument voor hospitalityprojecten met ambitie.

3. Chef's Place

Where chefs & sommeliers meet!

CHEF'S PLACE

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

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

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

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

3.1. Masterclasses

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

ZONDAG 15.11

14u00 – 14u45 Masterclass by Belgische Wijnbouwers

MAANDAG 16.11

11u15 – 12u00 Masterclass by Gault&Millau
12u30 – 13u15 Masterclass by Lady Chef
13u45 – 14u30 Masterclass by Gault&Millau
15u00 – 15u45 Masterclass by Pastrytect & Benoit Dewitte
16u15 – 17u00 Masterclass by Spanish Chorizo

DINSDAG 17.11

11u15 – 12u00 Masterclass by Spanish Chorizo
12u30 – 13u15 Masterclass by Club Prosper Montagné
13u45 – 14u30 Masterclass by Club Prosper Montagné
15u00 – 15u45 Masterclass by Horeca Forma
16u15 – 17u00 Masterclass by Ann Vansteenkiste – Curiosithee

WOENSDAG 18.11

11u00 – 11u45	Masterclass by We're Smart
12u15 – 13u00	Masterclass by We're Smart
13u30 – 14u15	Masterclass by Belgische Wijnbouwers
14u45 – 15u30	Masterclass by Gault&Millau

3.2. Terroir

In Chef's Place krijgt terroir dit jaar opnieuw een eigen plek, als ontmoetingsplaats voor wie op zoek is naar **producten met karakter en een duidelijke herkomst**.

In deze zone zet Horeca Expo een selectie van ambachtelijke producenten, telers en kwekers in de kijker. Bezoekers krijgen er de kans om kennis te maken met hun authentieke aanbod, hun vakmanschap en de verhalen achter hun producten.

Maak er kennis met onder meer:

ATELIER ARENA

Atelier Arena dompelt de Chef's Place bezoeker onder in twee werelden: Osteria en Ristorante.

Sinds hun verhuis naar Emilia-Romagna werken ze midden in een streek waar eten, ambacht en het ritme van het dagelijkse leven onlosmakelijk verbonden zijn. Italië verandert niet wie ze zijn, maar scherpt aan waar ze altijd al in geloofden: eten is cultuur, een tafel brengt mensen samen en het bord maakt deel uit van dat verhaal.

Osteria en Ristorante vertellen dat verhaal vanuit twee uitersten.



OSTERIA — Live your life in colors

Osteria staat voor de levendige, gedeelde kant van tafelen. Met het Essential-servies van Atelier Arena krijgen kleur, eenvoudige vormen en gebruiksgemak een centrale plaats. Keramiek om te combineren, te delen en intensief te gebruiken, van spontane gerechten tot lange avonden aan tafel. Voor chefs, home cooks en iedereen die van eten een gedeeld moment maakt.

RISTORANTE — Wat aan die vanzelfsprekendheid voorafgaat

Ristorante toont het maakproces achter het afgewerkte keramiek. Een installatie met afgekeurde scherven en geselecteerde stukken maakt zichtbaar hoeveel zoeken, beoordelen en opnieuw beginnen voorafgaat aan één finaal ontwerp. Ook samenwerkingen met chefs ontstaan vanuit dialoog: tussen hun culinaire visie en de kennis, intuïtie en eigenzinnigheid van de makers. Zo draagt elk stuk de handtekening van een gezamenlijke zoektocht.

EVOOGREEN



Het Belgische EVOOGREEN presenteert zijn visie op extra vierge olijfolie als veelzijdig culinair werkinstrument. Het concept bouwt verder op kwalitatieve olijfolie en creëert **heldere smaakprofielen met kruiden, specerijen en gevriesdroogde ingrediënten**. De collectie is ontwikkeld voor professionele keukens die gerechten snel extra karakter willen geven, zonder in te boeten op creatieve vrijheid of een eigen signatuur.

De basiscollectie omvat Extra Vierge en smaakvarianten zoals Peper & Zout, Chili & Look, Kurkuma, Citroen, Basilicum en Tomaat. Op Chef's Place brengt EVOOGREEN daarnaast nieuwe smaakrichtingen onder de aandacht: Witte Truffel voor een elegante aardse toets, Furikake met een Japans geïnspireerd umamiprofiel voor onder meer vis, rijst en groenten, en Look als aromatische basis voor sauzen, marinades en warme bereidingen.

De oliën zijn breed inzetbaar als finishing oil, maar ook in vinaigrettes, koude sauzen, marinades en warme gerechten. Zo kan één product meerdere functies vervullen, van amuse en voorgerecht tot hoofdgerecht en sharingconcept.

MICRO'S



Micro's specialiseert zich in de teelt van **cressmengelingen voor de professionele keuken**. De cressen worden op grond geteeld, wat bijdraagt aan een uitgesproken smaak, aangename textuur en langere houdbaarheid.

Op Horeca Expo stelt Micro's vijf zorgvuldig ontwikkelde mengelingen voor, elk met een eigen culinaire toepassing. De veelzijdige Signature Mix Pro biedt chefs een breed inzetbare basis, terwijl de Basic

Mix klassieke gerechten een verfijnde upgrade geeft. Voor wie extra kleur en pit zoekt, is er de Spicy Mix Pro.

Daarnaast brengt de Gastronomy Mix Pro een gerichte culinaire final touch op het bord. De Herb Mix Pro combineert cressen tot een aromatische kruidensla. Met dit assortiment richt Micro's zich op horecaprofessionals die gerechten willen afwerken of verrijken met verse, smaakvolle en visueel aantrekkelijke ingrediënten.

VANILLAPOINT



VanillaPoint is een ambachtelijke producent en importeur van **raszuivere, regeneratief geteelde vanille** (*Vanilla Planifolia*) van **Oegandese herkomst**. Het bedrijf is opgericht door Godfrey Kiwumulo en Gijsbert Veltman met een duidelijke missie: het bieden van een eerlijk, transparant en premium alternatief binnen de vanilleketen.

De vanille wordt verbouwd op eigen familieplantages en door een hechte gemeenschap van lokale kleinschalige boeren in Oeganda. Dankzij een strict Direct Trade-model worden tussenhandelaren uitgeschakeld, wat zorgt voor een eerlijke, toekomstbestendige prijs voor de boer en volledige traceerbaarheid voor de chef.

Het unieke Oegandese terroir - gecombineerd met 100% regeneratieve teelt zonder pesticiden of kunstmatige beregening - geeft de vanillepeulen de tijd om volledig aan de orchidee te rijpen. Dit resulteert in een ongeëvenaard rijk aroma met

fruitige ondertonen van rozijn, vijg en melkchocolade en een natuurlijk vanillinegehalte dat tot 20% hoger ligt dan de standaard in de markt. VanillaPoint is partner van Euro-Toques en levert aan toonaangevende Michelin-sterrenzaken, patissiers en ambachtelijke ijsbereiders in de Benelux.

In de Terroir-zone op Chef's Place brengt VanillaPoint een puur en authentiek assortiment dat inspeelt op de behoeften van de gastronomische chef en patissier.

3.3. Wines of Belgium / Belbul

België staat al decennia bekend om haar opmerkelijke bieren, heerlijke chocolade en de beste frieten ter wereld. Terecht, maar ook de Belgische wijn heeft de laatste jaren een plek in deze lijst verdiend. En 2025 was daarin een scharnierjaar.

In 2025 overschreed het Belgische wijnbouwareaal voor het eerst de kaap van 1.000 hectare — 1.040 om precies te zijn — en klom het aantal geregistreerde wijnbouwers naar 350. Die wijngaarden leverden een recordvolume van 4,3 miljoen liter op, een kwart meer dan in recordjaar 2023. Een duidelijk signaal: de Belgische wijnbouw is geen curiosum meer, maar een sector in volle professionalisering.

Sinds 2009 zet de vzw Belgische Wijnbouwers zich — samen met de Association des Vignerons de Wallonie — in om de kwaliteit van de Belgische wijn te verbeteren, om een professioneel kader te creëren waarin wijnbouwers optimaal de vruchten van hun werk kunnen plukken, en om de Belgische wijn bekender te maken bij de consument in binnen- en buitenland. Daartoe organiseert de vereniging opleidingen, biedt ze steun aan wijnbouwers met vragen of noden, onderhandelt ze met de diverse wetgevende en administratieve overheden en organiseert ze diverse promotieactiviteiten in binnen- en buitenland.

Door onze ligging — het grootste deel van België ligt boven 50 graden noorderbreedte, lang beschouwd als de noordelijke grens voor wijnbouw — is de productie van mousserende wijnen hier bijzonder populair.

Precies daarom werd het **kwaliteitslabel BelBul** in het leven geroepen. Wijnmakers die dit officiële keurmerk willen verkrijgen, moeten voldoen aan **strikte criteria** die de kwaliteit en authenticiteit van Belgische mousserende wijnen garanderen:

- De wijnen moeten geproduceerd worden volgens de 'méthode traditionnelle'.
- De wijnen rijpen minimaal 12 maanden op hun gistcellen in de kelder.
- De wijnen moeten erkend zijn als BOB (Beschermd Oorsprongsbenaming) of AOP (Appellation d'Origine Protégée).
- De wijnen moeten 100 % Belgisch zijn: zowel de teelt als de vinificatie vinden in België plaats. Aangekochte druiven uit het buitenland zijn niet toegestaan.
- Het wijndomein is een Belgisch familiebedrijf volgens de Europese definitie.



Op Chef's Place stellen dit jaar veertien Belgische wijndomeinen hun wijnen voor:

Château Bon Baron, Wijndomein Waes, Domaine du Chant d'Eole, Den Nachtegael, Wijndomein Petrushoeve, Wijngoed Stuyvenberg, Chardonnay Meerdael, Wijndomein Vandersteene, Domaine Viticole du Chenoy, Cruysem, Château de Bioul, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Wijndomein De Steinberg en Mont des Anges.

4. Innovation Awards

Naar jaarlijkse gewoonte reikt Horeca Expo de Innovation Awards uit, dé prijzen voor de meest vernieuwende ideeën en producten in de horecasector. Een professionele jury boog zich over talloze inzendingen en selecteerde de winnaars in zes verschillende categorieën. Deze awards zetten de spotlight op innovatie en creativiteit, en tonen wat de toekomst van de hospitality in petto heeft. Benieuwd wie dit jaar in de prijzen vallen? Lees snel verder!

4.1. Food

Vandemoortele | Slow Bread – Crafted with Time – van Banquet d'Or.



Slow Bread is een premium ready-to-bake broodconcept dat ambachtelijke broodkwaliteit combineert met gebruiksgemak voor foodservice. Dankzij een **biga-fermentatie van 16 tot 18 uur**, zuurdesem, extra vierge olijfolie en een sterk gehydrateerd deeg biedt het brood een rijke smaak, luchtige open kruim en dunne krokante korst.

De innovatie zit in de combinatie van een langdurig, traditioneel rijpingsproces met een uiterst eenvoudige bereiding: na 30 minuten ontdooien is het brood in slechts 6 minuten af te bakken. Daarmee kunnen horecaondernemers zonder extra complexiteit een onderscheidend kwaliteitsbrood serveren, als beleg broodje, tafelbrood of dipbrood. Slow Bread speelt zo in op de groeiende vraag naar authentieke producten waarbij tijd en fermentatie synoniem staan voor kwaliteit.

4.2. Beverages

UMI | Umi Tomato Water



UMI is een **helder, gastronomisch tomatenwater** op basis van biologische San Marzano-tomaten uit Sicilië, afgewerkt met slechts een snuifje zout. Door de tomaten zorgvuldig te klaren, verdwijnen kleur, pulp en textuur, terwijl hun pure smaak, natuurlijke zuren en umami behouden blijven.

Zo creëert UMI een verrassend nieuwe drankcategorie: tomaat in het glas, als verfijnd aperitief, alcoholvrij alternatief aan tafel of basis voor cocktails. Tegelijk is het een veelzijdig ingrediënt voor chefs, van vinaigrettes en marinades tot sauzen en consommés. Met deze brug tussen bar en keuken herdefinieert UMI een vertrouwd ingrediënt als een puur en veelzijdig gastronomisch product.

4.3. Technology

Anticimex | Smart Monitoring



Anticimex SMART is een **intelligent, digitaal systeem voor ongediertebestrijding** dat bedrijven 24/7 beschermt tegen knaagdieren en insecten. Een netwerk van strategisch geplaatste, gifvrije sensoren en slimme vallen detecteert activiteit, ook op verborgen en moeilijk bereikbare plaatsen, en rapporteert die in real time via een centraal dataplatform. Daarmee vervangt Anticimex SMART de klassieke periodieke controle door een proactieve, datagedreven aanpak: risico's worden

opgespoord en gericht aangepakt vóór er zichtbare overlast of schade ontstaat. De combinatie van IoT-technologie, automatisering en continue data-analyse maakt ongediertebeheer meetbaar, efficiënter en duurzamer, met transparante rapportering die ook ondersteuning biedt bij audits en regelgeving.

4.4. Kitchen Equipment & Supplies

Winterhalter Belgium | Winterhalter EcoPilot



EcoPilot van Winterhalter is een **AI-gestuurde optimalisatietool** voor professionele vaatwassers die het afwasproces autonoom afstemt op het werkelijke gebruik in een horecazaak. Het systeem analyseert continu het afwasgedrag, herkent piek- en dalmomenten en selecteert automatisch het meest geschikte programma, zonder bijkomende handelingen van het personeel. Zo worden snelle programma's ingezet wanneer nodig en energiezuinige programma's wanneer mogelijk, terwijl de hoogste waskwaliteit behouden blijft. Dankzij de zelflerende technologie kan het energieverbruik met tot 17% dalen, wat zowel de operationele kosten als de CO₂-uitstoot verlaagt.

EcoPilot maakt artificiële intelligentie concreet toepasbaar in de professionele keuken en transformeert de vaatwasser van een traditioneel toestel naar een intelligente assistent die efficiëntie, rendabiliteit en duurzaamheid ondersteunt.

4.5. Furniture & Decoration

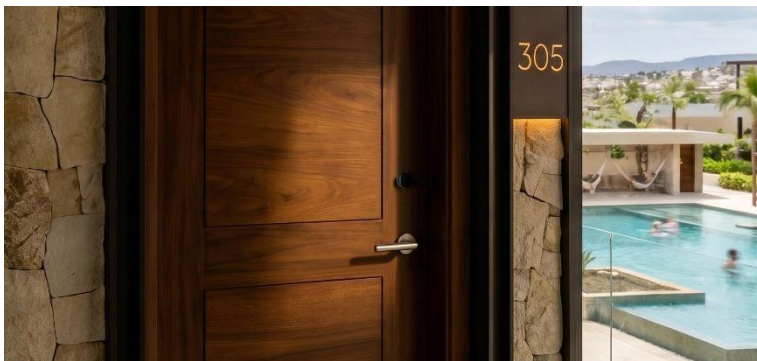
Atelier Arena | Dome / Bowl



Dome / Bowl is een **tweedelig keramisch serveerobject** waarin schaal en deksel samen één compositie vormen, maar elk ook zelfstandig als drager van een gerecht kunnen worden gebruikt. De bovenste vorm functioneert als dome om een presentatie af te dekken en te onthullen, maar kan omgekeerd ook als kom dienen. Daarmee krijgt het klassieke deksel een actieve, culinaire rol en biedt het chefs de vrijheid om met één object verschillende serveermomenten te creëren. Natuurlijke klei, ruwe texturen en zacht mat glazuur geven de afzonderlijke functionele oppervlakken bovendien een uitgesproken tactiel karakter. Dome / Bowl vernieuwt zo de traditionele tafelpresentatie door functionaliteit, flexibiliteit en esthetiek in één keramisch ontwerp te verenigen.

4.6. Hotel Equipment & Supplies

Salto Systems | Ælement Fusion



Salto Ælement Fusion Outdoor is een slimme **elektronische toegangsooplossing** voor hoogwaardige hospitality omgevingen, waarin architecturaal design, veiligheid en een vlotte gastervaring samenkomen.

In plaats van zichtbare technische componenten worden technologie, batterijen en elektronica vrijwel volledig in de deur geïntegreerd; aan de buitenzijde blijft enkel een compacte, vlak geïntegreerde ronde lezer met interactieve lichtring zichtbaar. Dankzij de nieuwe outdooruitvoering, met IP55-classificatie en speciaal ontwikkelde afdichtingen, kan dit minimalistische ontwerp ook worden toegepast op buitendeuren die worden blootgesteld aan regen, vocht en temperatuurschommelingen. Gasten krijgen eenvoudig toegang via smart credentials, mobiele sleutels en Wallet keys, terwijl hotels via het Salto-ecosysteem alle toegangen centraal kunnen beheren. Zo biedt Ælement Fusion Outdoor één consistente, digitale toegangs- en designervaring, van de eerste buitendeur tot hotelkamers, suites en gemeenschappelijke ruimtes.

5. Sustainability

5.1. Act For The Green Future

Als event organisator hebben wij een belofte gemaakt:

volledig energieneutraal zijn tegen 2050 en onze CO²-uitstoot halveren tegen 2030. Hoe we deze doelstellingen willen bereiken, kan je op onze website lezen:

www.horecaexpo.be/nl/duurzaamheidsbelofte

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

Op de beursvloer krijgt u een mooi overzicht te zien van de duurzame bijdrages die ze leveren. U kan de desbetreffende standen ook makkelijk terugvinden op het beursplan.

5.2. Sustainability Award

Elk jaar reikt Horeca Expo de Sustainability Award uit aan een initiatief dat uitblinkt in innovatie en verantwoordelijkheid. Dit jaar gaat de Award naar een winnaar die circulariteit en duurzame kwaliteit centraal stelt.

Cnudde | Linnolat



Linnolat ontwikkelt **innovatieve couvertures en plantaardige ingrediënten die de grenzen van klassieke chocolade verleggen**. Het assortiment omvat fruit- en notengebaseerde couvertures, intense smaken zoals koffie en karamel, en duurzame plantaardige alternatieven voor melk- en witte chocolade. De producten worden vervaardigd met slechts enkele zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en combineren de verwerkbaarheid van traditionele chocolade met nieuwe creatieve mogelijkheden voor mousses, ganaches, pralines, decoraties en desserts.

Linnolat geeft daarbij een **tweede leven aan reststromen van noten en granen** die na olieproductie overblijven, door ze te valoriseren tot hoogwaardige couvertures met een intense, natuurlijke smaak. Het resultaat is een revolutionair ingrediënt dat dezelfde technische eigenschappen heeft als chocolade, maar nieuwe smaakmogelijkheden creëert voor de moderne patisserie. De volledig plantaardige, lactose- en glutenvrije producten zijn bovendien vrij van kunstmatige kleur- en smaakstoffen.

Zo toont Linnolat hoe circulariteit en hoogwaardige patisserie hand in hand kunnen gaan, zonder toegevingen op smaak, kwaliteit of creatieve vrijheid.

5.3. No Food Waste

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

5.4. Solidariteitsactie Gault&Millau Horeca Students Fund

De Belgische horeca staat voor een structurele uitdaging: het tekort aan gekwalificeerd personeel bedreigt de continuïteit en groei van de sector, terwijl veel talentvolle jongeren onvoldoende kansen krijgen om hun professionele ambitie in de gastronomie te realiseren. Om hier een duurzame oplossing voor te bieden en strategisch bij te dragen aan de toekomst van de sector, lanceert Gault&Millau het Horeca Students Fund.

Dit fonds ondersteunt jongeren met minder kansen bij hun horeca-opleiding en investeert zo in de ontwikkeling van de volgende generatie chefs, sommeliërs en horecaprofessionals. Met dit initiatief wil Gault&Millau niet alleen gericht impact maken, maar ook een inspirerend voorbeeld stellen voor de bredere horecasector.



Het fonds wordt beheerd door de Koning Boudewijn Stichting (KBS) en werkt samen met Belgische hotelscholen en andere instellingen die horecaonderwijs bieden om te garanderen dat de steun bij de juiste studenten komt.

Horeca Expo draagt graag haar steentje bij en schenkt een deel van de vestiaire inkomsten aan het Horeca Students Fund.

Wie graag wil doneren, kan dat via onderstaande QR-code.



Of [via deze link](#)

6. Start-ups

Horeca Expo is dé springplank voor beloftevolle starters. In hal 4 verzamelen we een mooi aanbod aan **nieuwkomers** in de markt die hun innovatieve producten voor het eerst voorstellen.

U vindt er onder andere:

6.1. Actibox



House of Seven BV maakt veiligheidsopleidingen praktisch, levensecht en haalbaar voor bedrijven. Voor de horecasector bieden ze opleidingen in EHBO en kleine blusmiddelen, afgestemd op de realiteit van de werkvloer. Geen droge theorie, maar praktijkgerichte training, waar mogelijk met simulanten en realistische scenario's. Opleidingen kunnen flexibel ingepland worden op momenten die passen binnen de operationele werking van een horecazaak.

Actibox vertaalt diezelfde filosofie naar het moment waarop er écht iets gebeurt. **De visuele interventietool hangt zichtbaar op de werkvloer en bevat duidelijke, stap-voor-stap actiekaarten voor relevante noodsituaties en sectorspecifieke risico's.** Zo weten medewerkers onmiddellijk wat ze moeten doen, ook wanneer ze geen opleiding gevolgd hebben of wanneer stress ervoor zorgt dat kennis even wegvalt.

Samen willen House of Seven met Actibox ervoor zorgen dat veiligheid niet stopt na een opleiding, maar ook op het moment zelf beschikbaar en bruikbaar blijft.

6.2. Air.eu



Air.eu

Air.eu is een Belgisch **AI-first websiteplatform** waarmee hotels, restaurants en andere horecazaken snel een professionele, meertalige website kunnen bouwen en eenvoudig zelf beheren. Het platform combineert gebruiksgemak met een sterke focus op online

vindbaarheid, directe reservaties en conversie.

Horeca Expo demonstreert Air.eu hoe horecazaken zelf hun website kunnen opbouwen en actualiseren, zonder technische kennis. Bezoekers ontdekken onder meer de slimme website-editor, AI-ondersteuning, meertalige content, geïntegreerde formulieren en de mogelijkheid om reservatie- en boekingsystemen eenvoudig te koppelen.

6.3. Burp



Burp is een **Belgische start-up met Latijns-Amerikaanse roots die lokale fruitbijproducten een nieuwe bestemming geeft**. Ananas- en appelschillen, evenals fruit met kleine onvolkomenheden, worden verwerkt tot functionele frisdranken met een uitgesproken identiteit onder het merk Dona Mala.

De dranken combineren circulariteit met culturele inspiratie. Zo verwerkt Burp ananasschillen tot een tropische, zomerse frisdrank met eiwitten, ontwikkeld als lichte ondersteuning voor de dagelijkse spierverzorging. Appelschillen en minder bekende fruitsoorten vormen dan weer de basis voor een drank met een bacteriecultuur die in verband wordt gebracht met een gezonde darmflora.

Met **Dona Mala** richt Burp zich op een nieuwe generatie consumenten die bewuster kiest voor authenticiteit, duurzaamheid en producten met een verhaal. Elke fles maakt van een reststroom een verrassend en smaakvol drankmoment.

6.4. Impero Vini



Impero Vini is een **gespecialiseerde importeur van kwaliteitswijnen uit Italië**. Hun focus ligt op unieke, karaktervolle wijnen met een sterk verhaal, een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding en een uitgesproken eigen identiteit.

Met een assortiment van rode, witte, rosé- en mousserende wijnen bieden ze restaurants, wijnbars, hotels, delicatessenzaken en andere horecazaken de mogelijkheid om hun wijnkaart te verrijken met onderscheidende Italiaanse referenties. Wijnen die niet alleen verrassen in het glas, maar ook een blijvende herinnering nalaten en gasten doen verlangen naar een volgend glas.

Op Horeca Expo presenteren ze een selectie van hun bestsellers en nieuwigheden.

Het draait bij hen niet alleen om wijn, maar ook om duurzame samenwerkingen. Ze geloven rotsvast in persoonlijk contact, een flexibele aanpak en het delen van de passie en verhalen achter elke fles.

6.5. LaBour Gluten Free

Vicky, de oprichtster van Labour Glutenfree, begon uit persoonlijke noodzaak te experimenteren met glutenvrij bakken. Door haar strikte voedingspatroon vond ze nauwelijks desserts die voldeden aan haar verwachtingen op vlak van smaak, structuur en textuur. Daarom ontwikkelde ze twee **glutenvrije, vegan flour blends** die presteren als tarwebloem.



De All-Purpose Flour Blend is geschikt voor onder meer cakes, koekjes, tartelettes, éclairs en pancakes. De Bread Flour Blend vormt dan weer een basis voor luchtige broden, pizzabodems, bagels en cinnamon rolls. Dankzij hoogwaardig rijsteiwit bieden de blends de elasticiteit en lichte structuur die vaak ontbreekt in glutenvrije bereidingen.

Met Labour Glutenfree wil Vicky van glutenvrij geen beperking, maar een kwaliteitsvol alternatief maken voor horecaprofessionals. Naast de producten biedt het merk receptenfiches, consulting en receptontwikkeling op maat.

6.6. LOOOM – Woven moments



LOOOM wil het theemoment in de horeca een eigentijdse invulling geven, met aandacht voor smaak, esthetiek en beleving. Op Horeca Expo presenteren ze een **assortiment van twaalf blends, verdeeld over drie collecties**: Heritage met klassieke theeën en kruideninfusies, Indulgence met rijkere, meer verwennerijgerichte smaken, en Novelle met frisse, gedurfde en seizoensgebonden creaties die ook geschikt zijn voor iced tea-toepassingen.

Wat LOOOM onderscheidt, is de combinatie van product en presentatie. **Elke thee kreeg een eigen visuele identiteit, geïnspireerd op fauna en karakter**, wat horecapersoneel extra mogelijkheden biedt om ook het verhaal achter het product met gasten te delen.

Ook duurzaamheid maakt integraal deel uit van het concept. Zo gebruikt LOOOM piramidezakjes uit Soilon, een materiaal op basis van natuurlijk suikerriet dat 100% microplasticvrij en industrieel composteerbaar is. De thee wordt individueel verpakt in recycleerbare enveloppen om aroma's optimaal te bewaren, of aangeboden in bewaarblikken.

Met dat totaalconcept richt LOOOM zich op horecaprofessionals die thee niet alleen als drank, maar als een volwaardig en onderscheidend belevingsmoment willen inzetten.

6.7. Maison Yvonne



Maison Yvonne is een Belgisch familiebedrijf dat ontstaan is vanuit een liefde voor warmte, verbinding en pure genietmomenten.

Wat begon met losse thee groeide uit tot een **totaalbeleving met artisanale thee, natuurlijke geurkaarsen en een eerste parfumlijn** in aantocht.

De collectie bestaat uit zorgvuldige samengestelde blends telkens met een eigen verhaal en karakter. Ze richten zich op horeca, wellness, hotels en concept stores die hun klanten graag een warme en stijlvolle beleving aanbieden.

Tijdens Horeca Expo stellen ze hun theecollectie en hun geurbeleving voor.

6.8. Nero Charge

Nero Charge is een Antwerpse start-up die een **netwerk van selfservice powerbankstations** uitbouwt in horecazaken, hotels en andere vrijetijdslocaties. Het concept biedt een eenvoudige oplossing voor een herkenbaar probleem: een lege smartphonebatterij tijdens een avondje uit, restaurantbezoek of hotelverblijf.



Op Horeca Expo presenteren ze drie modellen:

- Een compact station met 8 powerbanks, dat eenvoudig op een bar, toonbank of aan een hotelonthaal geplaatst kan worden. Dit model neemt weinig ruimte in en is ideaal voor cafés, restaurants en hotels.
- Een groter station met 24 powerbanks voor drukbezochte binnenlocaties, zoals clubs, evenementenzalen en congrescentra.
- Een weerbestendig station met 24 powerbanks voor buitenlocaties, zoals terrassen, Beach bars en openluchtevenementen.

Via het touchscreen en contactloze betaling huren bezoekers eenvoudig een powerbank met geïntegreerde USB-C- en Lightning-kabels. Zo laden ze hun smartphone op terwijl ze die gewoon bij zich houden. Na gebruik leveren ze de powerbank weer in.

Voor uitbaters betekent dit een extra service voor hun gasten, zonder dat medewerkers telefoons achter de bar moeten opladen of laadkabels moeten voorzien.

Nero Charge verzorgt de plaatsing en het onderhoud. Horecazaken kunnen kiezen voor een formule waarbij de bezoeker de huur betaalt en de zaak niets betaalt, of een abonnementsformule waarmee ze hun gasten gratis laten opladen.

6.9. Nova Work



Nova Work is een **HR- en interim-platform** dat is ontwikkeld voor bedrijven die tijdelijke en flexibele medewerkers inzetten, met name in de horeca en de evenementensector. Ze brengen planning, salarisadministratie en werving op één plek samen, waardoor teams hun administratieve werklast met wel 80% kunnen verminderen en in bepaalde gevallen de jaarlijkse personeelskosten met wel 25% kunnen verlagen. Hun planningstool is gratis te gebruiken, zonder vaste kosten.

6.10. Rizky by Tamara



Deze start-up brengt met **kroketten op basis van rijstpap** een verrassende herinterpretatie van een klassiek dessert. Het idee vindt zijn oorsprong in een creatief moment tijdens een opleiding aan de hotelschool, waar een traditionele bereiding onverwacht een nieuwe vorm kreeg. Wat toen begon als een opvallend experiment in de keuken, groeide later uit tot een eigen concept.

Met deze creatie combineren ze een krokante buitenkant met de zachte, romige textuur van traditionele rijstpap. Het resultaat is een origineel product dat inspeelt op de vraag naar vernieuwende zoete snacks en desserts, met een smaak die tegelijk herkenbaar en verrassend is.

6.11. Stoof-36



STOOF-36 is klassiek Belgisch stoofvlees, heruitgevonden als **premium slow-cooked pulled beef**. Deze start-up uit de regio Mechelen vertrekt van één van de bekendste Belgische comfort-foodklassiekers.

De basis bestaat uit Belgisch witblauw rundvlees, donker Belgisch bier en een subtiele toets Callebaut 811 chocolade. Het belangrijkste ingrediënt is echter tijd: 12 uur langzaam garen, gevolgd door 24

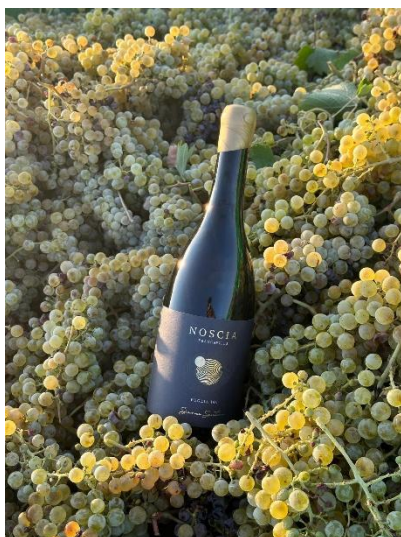
uur rusten - samen 36 uur.

Het resultaat is herkenbaar Belgisch comfortfood in een vorm die past in een moderne foodservicekeuken: eenvoudig te gebruiken, consistent en breed inzetbaar.

STOOF-36 wordt op de productiedag vacuümverpakt en diepgevroren en kan rechtstreeks vanuit de diepvries in enkele minuten worden geserveerd. Zo ontdooit een zaak enkel wat nodig is, blijven porties en kwaliteit consistent en is er weinig voorbereiding of gespecialiseerde keukenkennis nodig.

Eén basisproduct kan bovendien in heel verschillende gerechten worden gebruikt: van burgers en loaded fries tot kroketten, croques, wraps, bao buns, fajita's en nacho's. Daardoor is STOOF-36 inzetbaar in restaurants en bistro's, maar evengoed in catering, foodtrucks en op festivals.

6.12. Wijnen Weyns

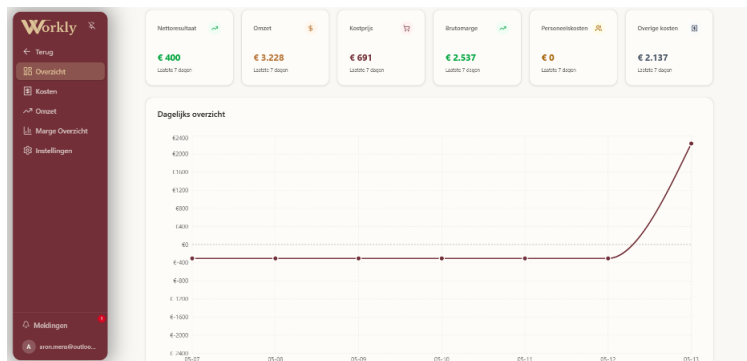


Wijnen Weyns is een **onafhankelijke wijnimporteur** die zich richt op de horecasector, met als duidelijke focus wijnen van excellente kwaliteit die onder de radar blijven. Ze werken uitsluitend met kleinere producenten die kiezen voor kwaliteit en terroir-gedreven expressie boven volume. Dit resulteert in wijnen die u niet in elke supermarkt of op elke wijnkaart tegenkomt, maar die uw horecazaak net dat tikkeltje meer doet onderscheiden.

Naast de levering van wijnen bieden ze ook stoomcursussen wijnproeven aan voor horecapersoneel, die ze de wijnstijlwandeling noemen. Hierin leren medewerkers op een laagdrempelige, praktische manier hoe ze wijnstijlen kunnen herkennen en pairen, met als concreet doel dat ze zelfverzekerder en overtuigender kunnen inzetten op meerverkoop aan tafel. Een goed opgeleid team verkoopt nu eenmaal meer glazen, en dus ook meer flessen.

Op Horeca Expo presenteren ze onder andere **Vinos de Bellite**, **Simone Santoro Enologo** en **Weingut Klumpp**, gericht op horecazaken die op zoek zijn naar een wijnkaart met karakter en naar een partner die verder denkt dan de levering alleen.

6.13. Workly



Workly is een **cloudgebaseerd alles-in-één beheersplatform** dat speciaal ontwikkeld werd voor horecabedrijven, cateraars en eventorganisatoren.

Waar ondernemers vandaag werken met een lappendeken van losse tools - aparte systemen voor reservaties, planning, stock en

facturatie - brengt Workly al deze processen samen in één geïntegreerd geheel.

Het platform omvat modules voor offertes en reservaties, personeelsplanning met mobiele in- en uitklok-app (inclusief GPS-validatie), receptenbeheer met automatische kostprijsberekening per portie, voorraad- en stockbeheer gekoppeld aan events en recepten, klantenbeheer met automatische herkenning van terugkerende klanten, en facturatie met volledige Peppol e-invoicing ondersteuning. Daarnaast integreert Workly rechtstreeks met de RSZ voor Dimona-aangiftes via het MAHIS-mandaatsysteem.

Een uniek onderdeel is de financiële beheersmodule: die combineert alle omzetgegevens met de vaste bedrijfskosten, en geeft ondernemers zo een realtime totaalbeeld van hun financiële situatie. Geen aparte Excel meer - alles komt samen in één overzichtelijk dashboard.

6.14. Ymir

Ymir is een jong ambachtelijk bedrijf uit Hondskoote, een grensdorp in Noord-Frankrijk, opgericht door Louis Moeneclae en Louise Dumur. Het duo produceert er maandelijks meer dan 6.000 liter fruitkefir: **een 100% natuurlijke, gefermenteerde drank op basis van infusies en biologisch fruit.**



De waterkefir van Ymir is niet gepasteuriseerd, bevat weinig suiker, is van nature bruisend en rijk aan actieve probiotica. Opmerkelijk is dat de drank, ondanks zijn levende karakter, buiten de koelkast houdbaar blijft. Daarmee wil Ymir een gezond en verfrissend alternatief bieden voor een pauzemoment op kantoor, in de horeca of in een ontspannen setting.

Het assortiment omvat de smaken Framboos - Hibiscus, Passievrucht - Rooibos, Citroen - Gember, Appel - Spirulina en Perzik - Pepermunt. Vanaf 1 oktober wordt het aanbod aangevuld met een nieuwe creatie: Banaan - Vanille.

7. Silver Tie

SIMPLIFY HR IN HORECA & EVENTS

SILVER & TIE

Je runt een horecazaak, organiseert events of zet regelmatig flexibel personeel in? Maar HR vreet je tijd, geeft je kopzorgen en kost meer dan het mag? Dimona's, contracten, planning, verloning, rekrutering... Je wil er geen specialist voor in dienst nemen, maar het gewoon geregeld hebben.

Dat is precies wat Silver Tie doet. Al meer dan 20 jaar zijn ze dé HR-partner voor horeca, events en hospitality in Vlaanderen. Niet als generalist die ook horeca doet. Maar als specialist die niets anders doet.

Erkend uitzendkantoor VG2194/U | Lid van Federgon, Event Confederation & Food Service Alliance.

Silver Tie werkt voor iedereen die personeel inzet in horeca, events of hospitality, en daar geen aparte HR-afdeling voor heeft of wil.

Je herkent jezelf hierin:

- Je bent restauranthouder, cafébaas, cateraar of hotel
- Je organiseert festivals, bedrijfsevents of beurzen
- Je bent bakker, slager of frituurhouder met piekdrukke in het weekend
- Je groeit snel en je huidige HR-aanpak houdt dat tempo niet bij

En je denkt regelmatig:

- "Ik vind geen goede mensen."
- "Mijn planning is iedere week opnieuw een crisis."
- "HR kost mij uren die ik niet heb."
- "Ik heb morgen drie extra mensen nodig."

Dan ben je bij Silver Tie op de juiste plek.

Silver Tie is al jaren een trouwe partner van Horeca Expo, met onder meer de onthaalmedewerkers van Chef's Place en ervaren teams voor diverse standen.

8. Europe Pizza League

Il miglior pizzaiolo! Sei tu?



Tijdens Horeca Expo krijgt pizzavakmanschap een internationaal podium met de Europe Pizza League. Na de succesvolle uitbouw van de Belgium Pizza League groeit de competitie nu door naar **Europees niveau**. Daarmee wil de organisatie getalenteerde pizzabakkers uit verschillende landen samenbrengen en de rijkdom en diversiteit van de Europese pizzacultuur extra in de kijker zetten.

De Europe Pizza League profileert zich als een platform waar talent, authenticiteit en ambacht samenkomen. De wedstrijd wil uitzonderlijke pizzaioli ontdekken, vakkennis belonen en de pizzakunst verder versterken via een competitie waarin kwaliteit, respect voor traditie en innovatie hand in hand gaan.

De deelnemers worden beoordeeld door een **internationale vakjury** met gerenommeerde meester-pizzaioli, chefs en sensorische experts. Dankzij hun ervaring en expertise staat de competitie garant voor een hoogstaand niveau en een professionele beoordeling.

Er wordt gestreden in **vijf categorieën**:

- Classic pizza
- Napoletana STG
- Pizza in Teglia
- Contemporary Neapolitan
- Pizza Dessert

De organisatie en realisatie van de wedstrijd worden mogelijk gemaakt door **Little Italy Forni**, hoofdsponsor van de competitie en marktleider in België in de verkoop van professionele pizzaovens en gespecialiseerde machines voor pizzeria's.

De Europe Pizza League vindt plaats op maandag 16 en dinsdag 17 november op de stand van Little Italy in hal 5, stand 5244.

9. Colac Ice Cream Challenge



Op **maandag 16 november** vindt op de stand van Colac (2225 in hal 2) de nieuwe editie van de Colac Ice Cream Challenge plaats. Uit alle inzendingen worden **vier finalisten** geselecteerd, die hun ijscreatie tijdens Horeca Expo live bereiden en voorstellen aan de jury.

Die jury bestaat dit jaar uit vier gerenommeerde **experts uit de ijs- en gelatowereld**:

- **Christian Wu** van Gelateria Giotto, in maart 2026 in Las Vegas uitgeroepen tot wereldkampioen ijsbereiding
- **Maryne Poppe** van Tendance Glacée, ambachtelijk ijsbereider en bekroond als beste Belgische ijsambachtsman
- **Bas van Haaren**, SVH Meesterijsbereider en internationaal gelatoconsultant
- **Hans D'heer**, gastdocent aan de Bakkerijsschool Ter Groene Poorte, Carpigiani Gelato University in Bologna en Syntra West

10. Competition Kitchen

EERSTE KOK EN EERSTE JUNIOR KOK VAN BELGIË: CULINAIR TOPTALENT OP HORECA EXPO 2026

Tijdens Horeca Expo organiseren **Club Prosper Montagné** en het **National Culinary Team Belgium (NCTB)**, in nauwe samenwerking, opnieuw twee prestigieuze culinaire wedstrijden.

Op zondag 15 november 2026 nemen vijf professionele chefs het tegen elkaar op tijdens de finale van Eerste Kok van België. Op woensdag 18 november 2026 is het de beurt aan de jonge talenten tijdens de finale van Eerste Junior Kok van België.

Beide wedstrijden bieden een belangrijk podium aan Belgisch culinair talent. De kandidaten worden uitgedaagd om onder tijdsdruk en voor het oog van een professionele vakjury gerechten van het hoogste niveau te bereiden. Smaak, techniek, productkennis, organisatie, creativiteit, presentatie en respect voor het product spelen daarbij een doorslaggevende rol.

De winnaars van zowel Eerste Kok van België als Eerste Junior Kok van België krijgen de mogelijkheid om zich op een later moment kandidaat te stellen voor het selectietraject van het National Culinary Team Belgium. Via dit traject kunnen zij verder doorgroeien en mogelijk geselecteerd worden om België te vertegenwoordigen tijdens de Bocuse d'Or, een van de meest prestigieuze internationale kookwedstrijden ter wereld.

10.1. Eerste Kok van België 2027

De wedstrijd Eerste Kok van België behoort tot de meest gerenommeerde kookwedstrijden van ons land. Ze richt zich tot professionele chefs die hun vakmanschap, persoonlijkheid en culinaire visie willen tonen.

Na een sterke selectie werden **vijf chefs** gekozen voor de grote finale:

- Kenny Bernaerts – De Vijfhoek
- Diego De Baets – Atelier D
- Matteo Forlano – Nuance
- Tuur Mertens – EST
- Dimitri Provoost – Haut



Op zondag 15 november 2026 nemen zij het tijdens Horeca Expo tegen elkaar op. Voor het oog van een professionele vakjury tonen de finalisten hun technische kennis, creativiteit, organisatietalent en culinaire persoonlijkheid.

Tijdens de finale werken de kandidaten rond drie klassieke gerechten, die ze op een hedendaagse en persoonlijke manier moeten interpreteren.

Als voorgerecht bereiden ze een gevulde zeetong, met kreeft, oester, champignons en basilicum als verplichte ingrediënten.

Voor het hoofdgerecht staat Hazenrug Harlekijn centraal. De kandidaten verwerken daarbij niet alleen de rug, maar ook de schouders en billen van de haas. Het gerecht wordt gecombineerd met onder meer een poivradesaus, een roomsaus, knolselderij en groene kool.

De wedstrijd wordt afgesloten met een eigentijdse interpretatie van de klassieke Poire Belle Hélène. In dit dessert moeten peer, sinaasappel, Geuze Cuvée René en Belcolade Papua New Guinea Noir 70% Organic chocolade worden verwerkt.

De prestaties worden beoordeeld door een jury van vooraanstaande chefs en culinaire professionals, onder het voorzitterschap van Peter Goossens. Aan het einde van de wedstrijddag wordt bekendgemaakt wie gedurende één jaar de felbegeerde titel "Eerste Kok van België 2027" mag dragen.

- ~ zondag 15 november, 10u00 – 18u00
Competition Kitchen, hal 8

Organisatie: Club Prosper Montagné, i.s.m. het National Culinary Team Belgium
Vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

10.2. Eerste Junior Kok van België 2027

Met Eerste Junior Kok van België willen Club Prosper Montagné en het National Culinary Team Belgium jong keukentalent een professioneel podium bieden en stimuleren om zich verder te ontwikkelen.

De wedstrijd richt zich tot jonge **Belgische chefs van 16 tot 23 jaar**. Iedere kandidaat wordt tijdens de finale bijgestaan door een commis en begeleid door een coach.

De juniorfinalisten bereiden tijdens de wedstrijd twee gerechten voor acht personen.

Voor het hoofdgerecht werken ze rond Mechelse koekoek. Zowel de filets als de billen moeten worden verwerkt. Het gerecht wordt aangevuld met een vegetarisch garnituur, een aardappeligarnituur, een vrije garnituur en een saus op basis van de karkassen.

Als tweede opdracht maken de kandidaten een eigentijds dessert met Conferencepeer en Belcolade-chocolade als centrale ingrediënten.

De jonge chefs krijgen drie uur en dertig minuten om beide opdrachten af te werken. Het hoofdgerecht wordt na drie uur gepresenteerd, gevolgd door het dessert dertig minuten later.

Ook deze prestaties worden beoordeeld door een vakjury onder het voorzitterschap van Peter Goossens. De winnaar ontvangt de titel "Eerste Junior Kok van België 2027" en treedt toe tot een bijzonder gezelschap van veelbelovende jonge chefs.

~ woensdag 18 november, 10u – 13u
Competition Kitchen, hal 8
Organisatie: Club Prosper Montagné, i.s.m. het National Culinary Team Belgium
Vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

10.3. Beste Grootkeukenkok

Naar goede gewoonte organiseert de **Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks** opnieuw haar tweejaarlijkse wedstrijd tijdens Horeca Expo. Deze wedstrijd richt zich naar alle Belgische koks die tewerkgesteld zijn in een Belgische grootkeuken.

Als opdracht moeten de 5 deelnemers een eigen creatie van een feestmenu voor een gemeenschapskeuken voorzien van **3 gangen met volgende basisingrediënten**:

- Warme bereiding met schelvis als voorgerecht
- Hoofdgerecht op basis van wild met wintergarnituur
- Nagerecht op basis van sabayon

De grondstoffenkostprijs van het totale menu mag 12 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.

~ maandag 16 november, 10u00 – 14u00
Competition Kitchen, hal 8
Organisatie: Vlaamse Vereniging van Grootkeukenkoks
Vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

10.4. Viskok van het Jaar



Ieder jaar daagt VLAM, samen met de vakjury, chefs uit om zo creatief mogelijk aan de slag te gaan met de "Vis van bij ons". Hoofdingrediënt is dit jaar **ZEEKAT** in combinatie met traditionele streekproducten en/of hoeveproducten.

De winnaar wordt toegevoegd aan het rijtje topchefs die de wedstrijd de voorbije jaren wonnen.

Recente winnaars waren onder andere Joseph Jérémy van On s'en fish, Marco Santoni die deel uitmaakt van de keukenbrigade van restaurant Boury, Gilles Pauwels van traiteurszaak Visateltje, Baptiste Tieberghien van restaurant Lin'eau, Piet Vande Castele van Duchateau Catering, Jan Audenaert van D'Oude Pastorie, Michael Vanderhaeghe van Hostellerie Saint Nicolas, Stijn de Vreese van restaurant Benoit & Bernard Dewitte, Sam Van Houcke van

restaurant Onder de Toren, Rob Stevens van D'Oude Pastorie, Jonathan Olivier van De Jonkman, Ivan Menten van Lèche Plat en Dean Masschelein van Boury.

Behalve de felbegeerde titel 'Viskok van het Jaar' liggen er fantastische prijzen klaar voor de winnaar:

- Een prachtige trofee, ontworpen door kunstenaars Petra Demeyere
- Een cheque ter waarde van € 750
- Een diner voor twee in Restaurant BOURY***
- Vijf dinerbonnen van € 200, toegekend aan fijnproevers die klaar zijn voor een bijzondere culinaire beleving in jouw restaurant

~ maandag 16 november, 14u00 – 18u00
Competition Kitchen, hal 8
Organisatie: Vlam
Vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

10.5. The Green Chef's Hat



The Green Chef's Hat organiseerde in 2025 voor het eerst de Belgische finale van de wedstrijd voor duurzame 100% pure plant gastronomie tijdens Horeca Expo.

Dit jaar organiseren ze in Gent de finale der Lage Landen. De 5 finalisten (3 uit België & 2 uit Nederland) zullen strijden in de wedstrijdboxen van de Competition Kitchen.

Als opdracht moeten ze een amuse, een voorgerecht en een warm tussengerecht bereiden voor 4 personen en serveren aan een top jury van 5 Radijzen Chefs uit de Green Guide. De winnaar mag zich kronen tot 'Green Chef's Hat' 2026.

~ woensdag 18 november, 14u00 – 18u00
Competition Kitchen, hal 8
Organisatie: We're Smart World
Vrij toegankelijk voor de bezoekers van Horeca Expo

11. Seminars & Events

11.1. Horeca Academie – Horeca Vlaanderen

STARTEN IN DE HORECA

Een succesvolle horecazaak begint met een sterk plan. Of je nu een gezellig café, een hip restaurant, een sfeervol hotel of een originele foodtruck wil starten – er komt veel meer bij kijken dan alleen passie voor lekker eten en gastvrijheid.

Tijdens de opleiding Starten in de horeca begeleidt hospitality expert Filip Nicasi je van droom tot realiteit. Je ontdekt:

- Hoe je je concept en businessplan op punt zet
- Alles over vergunningen, wetgeving en verplichtingen
- Hoe je je financiën en administratie goed opstart
- Slimme tips voor personeel, marketing en kostenbeheersing
- Hoe je valkuilen vermijdt én je kansen op succes vergroot

Waarom deze opleiding?

- Je krijgt een compleet overzicht van wat er écht komt kijken bij ondernemen in de horeca.
- Je bespaart tijd, geld en stress door van bij de start de juiste keuzes te maken.
- Je staat sterker in je schoenen dankzij praktische tips en concrete voorbeelden.

Docent

Filip Nicasi heeft jarenlange ervaring in de management- en communicatiesector specifiek voor horeca.

~ zondag 15 november, 9u30 – 11u30
woensdag 18 november, 9u30 – 11u30
Flex Seminarieruimte
Organisatie: Horeca Vlaanderen
Publiek event, mits inschrijving op voorhand

Zondagssessie: <https://academie.horecavlaanderen.be/starten-in-de-horeca-9.30u-horeca-expo-gent-15.11.26>

Woensdagssessie: <https://academie.horecavlaanderen.be/starten-in-de-horeca-9.30u-horeca-expo-gent-18.11.26>

WAT ZIET EEN FAVV-CONTROLEUR DAT JIJ (NIET) MEER ZIET?

Wat verwacht een FAVV-controleur vandaag precies? Waar wordt in de praktijk op gelet? En hoe vermijd je de meest voorkomende fouten? Tijdens deze opleiding krijg je heldere antwoorden op vragen waar heel wat horecaondernemers mee zitten.

We vertrekken vanuit herkenbare situaties uit de sector en reiken concrete tips aan die je meteen kan toepassen in je eigen zaak. Thema's zoals hygiëne, temperatuurcontrole, reiniging, ongedierte en allergenen komen uitgebreid aan bod.

De voedselveiligheidscultuur

We gaan ook dieper in op de voedselveiligheidscultuur: hoe zorg je ervoor dat je team mee is, verantwoordelijkheid opneemt en goede gewoontes vanzelfsprekend worden? Vaak maken kleine dagelijkse ingrepen al een groot verschil.

Wat deze opleiding extra waardevol maakt, is de directe dialoog met een FAVV-controleur. Je kan vragen stellen, je eigen situatie bespreken en je krijgt inzicht in hoe de controles verlopen. De aanpak is constructief en gericht op begrip, preventie en haalbare oplossingen, niet op sanctionering.

Na deze opleiding:

- Weet je beter wat je kan verwachten bij een controle;
- Heb je meer vertrouwen in je aanpak rond voedselveiligheid;
- Beschik je over concrete handvatten die je meteen kan toepassen.

~ dinsdag 17 november, 9u30 – 11u30

woensdag 18 november, 9u30 – 11u30

Flex Seminarieruimte

Organisatie: Horeca Vlaanderen

Publiek event, mits inschrijving op voorhand via <https://academie.horecavlaanderen.be/favv-voedselveiligheid-in-de-praktijk-horeca-expo-2026>

11.2. Beste Sommelier van België 2026



De Belgische Sommeliersgilde organiseert tijdens Horeca Expo opnieuw de prestigieuze wedstrijd Beste Sommelier van België 2026. Deze wedstrijd is de enige officieel erkende nationale sommelierwedstrijd in België en maakt deel uit van het kwaliteitslabel Belgian Excellence.

Het concours is erkend door de Association de la Sommellerie Internationale (ASI), de wereldfederatie van sommeliersverenigingen,

en vormt de officiële selectie voor Belgische sommeliers die ons land op internationaal niveau vertegenwoordigen.

Tijdens de voormiddag nemen de geselecteerde kandidaten deel aan de halve finale, waarin hun theoretische kennis, degustatievaardigheden, wijnservice, productkennis en algemene vakbekwaamheid uitgebreid worden getest.

De drie hoogst gerangschikte kandidaten plaatsen zich voor de grote finale in de namiddag. Tijdens deze finale leggen zij een reeks uitdagende praktijkproeven af waarin techniek, communicatie, gastvrijheid, stressbestendigheid en vakmanschap centraal staan.

De prestaties van de kandidaten worden beoordeeld door een onafhankelijke vakjury, samengesteld uit voormalige laureaten van de wedstrijd, gerenommeerde Belgische en internationale wijnprofessionals en internationale juryleden, waardoor een objectieve beoordeling volgens de hoogste internationale standaarden wordt gegarandeerd.

De grote finale kan uitsluitend worden bijgewoond na voorafgaande inschrijving via de website van de Belgische Sommeliersgilde. Wegens de beperkte capaciteit is het aantal plaatsen strikt gelimiteerd.

~ zondag 15 november

Voormiddag: halve finale

Namiddag: grote finale

Sky Lounge

Organisatie: Belgische Sommeliersgilde

Toegang tot de finale uitsluitend na voorafgaande inschrijving via www.sommeliers.be (plaatsen beperkt).

11.3. Kapittel O'de Flander

Op zondag 15 november organiseert de Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs zijn 34ste Kapittel.

Tijdens deze feestelijke plechtigheid worden persoonlijkheden en horecazaken gehuldigd die zich op een bijzondere manier inzetten voor de erkenning en promotie van O'de Flander, de

authentieke Oost-Vlaamse graanjenever. Ook eerder geïntroniseerde leden, deelnemers aan de opleiding 'Jeneverkenner' en bevriende gastronomische confrerieën tekenen present.

Na het ceremoniële gedeelte, nodigt de Orde alle aanwezigen uit voor een receptie, verzorgd door de Hotelschool Gent

Programma

- 15.00 uur – Rondgang van de aanwezige confrerieën in hal 1
- 15.30 uur – Verwelkoming door Michiel Hagenaars, voorzitter van de Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs
- 15.35 uur – Ceremonieel Kapittel met de intronisaties, geleid door Grootmeester Patrick van Schandevijl
- 16.10 uur – Slotwoord door gedeputeerde Joke Schauvliege, voorzitter van Erov, gevolgd door de receptie met Lekker Oost-Vlaams

Over de Orde

De Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs vzw bundelt de krachten van 10 Oost-Vlaamse graanjeneverstokerijen en zet zich sinds 1990 in voor de erkenning en de promotie van de Oost-Vlaamse graanjenever.

Sinds eind 2007 draagt O'de Flander het Europese kwaliteitslabel Beschermde Geografische Aanduiding (BGA), net zoals de Geraardsbergse mattentaart en de Gentse azalea.

~ zondag 15 november, 15u00 – 18u00
Flex seminarieruimte
Organisatie: O'de Flander
Met inschrijving via O'de Flander

11.4. Brussels Beer Challenge

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

Gedurende drie dagen beoordeelt een panel van 95 gerenommeerde internationale juryleden de 1.800 deelnemende bieren. Deze wedstrijd biedt brouwers uit de hele wereld een unieke kans om zich te meten met de allerbeste Belgische bieren. Tijdens Horeca Expo worden de oorkonden en prijzen aan de winnende brouwerijen overhandigd.

- ~ maandag 16 november, 10u00 – 13u00
Flex seminarieruimte
Organisatie: Becomev SA
Op uitnodiging

11.5. Evaluatie Nationale Cafedag 2026 door Kroegtijgers



De eerste Nationale Cafedag was een groot succes!

Maar liefst 1.900 cafés vierden mee.

Het werd een dag vol ontmoetingen, verhalen en vooral veel goesting naar meer.

De tweede editie staat dan ook al gepland: op 12 september volgend jaar staat de Nationale Cafedag opnieuw op de agenda.

In aanloop naar die editie kijken ze tijdens Horeca Expo terug op het project van 2026 en lichten de organisatoren alvast een tipje van de sluier op over 2027.

- ~ maandag 16 november
Flex seminarieruimte
Organisatie: Kroegtijgers

11.6. Nationaal Foodservice Congres



Waar staat de Belgische foodservicemarkt vandaag?
Waar liggen nog kansen voor groei? En vooral: wat mogen we verwachten van 2027?

Op dinsdag 17 november brengt Foodservice Alliance de Belgische foodservicemarkt voor de 18^{de} keer samen tijdens het Nationaal Foodservice Congres 2026.

Na het succes van vorig jaar kiezen ze opnieuw voor hetzelfde bijzondere concept.

Eén congres. Twee edities. Eén gezamenlijke netwerklunch.

Verwacht geen opeenvolging van algemene trendpresentaties, maar een scherpe blik op de economische realiteit, de nieuwste marktontwikkelingen en de strategische keuzes die vandaag worden gemaakt door enkele van de meest toonaangevende spelers in foodservice.

Beide edities bieden hetzelfde sterke basisprogramma. Er is één belangrijk verschil: het exclusieve CEO-gesprek over de toekomst van de foodservicegroothandel.

Tijdens de ochtendeditie gaan ze daarvoor in gesprek met **Pieter-Jan Vandeveldde, CEO van Solucious**. Tijdens de middageditie neemt **Koen Slippens, CEO van Sligro Food Group**, plaats.

De fantastische line-up van sprekers wordt verder aangevuld met:

- **Tom Simonts**, hoofdeconoom KBC
- **Mattijs Hermans**, CEO HAWAIIAN
- **Stan Monheim**, CEO SSP
- **Gert Laurijssen**, Foodservice Alliance

Er kan gekozen worden om deel te nemen aan de ochtendsessie vanaf 8u, gevolgd door de netwerklunch. Of u kan starten met de lunch om 13u00 en de middagsessies volgen.

~ dinsdag 17 november

Flex seminarieruimte

Organisatie: Foodservice Alliance

De toegangsprijs bedraagt 795 euro (excl. BTW en servicekosten) voor 1 sessie. FSA-leden kunnen gratis deelnemen.

11.7. Studiedag voor de cateringsector

Van voedingsinname tot maaltijdbeleving: data als motor voor voeding op maat.

Voeding speelt een cruciale rol in het behouden en herstellen van gezondheid. Toch blijft malnutritie een hardnekkige uitdaging, ook in ziekenhuizen, woonzorgcentra en andere omgevingen. Tijdens dit seminarie ontdek je hoe het monitoren van voedselinname helpt om voedingsrisico's tijdig op te sporen, welke voedingsoplossingen een antwoord bieden op specifieke zorgnoden, hoe maaltijdbeleving een wezenlijk verschil maakt voor het welzijn van patiënten en bewoners, en welke monitoringsystemen op vandaag bestaan en in ontwikkeling zijn. Praktijkgetuigenissen uit de zorg, catering, toelevering en het onderzoek, worden aangevuld met een interactieve discussie onder leiding van moderator Geert Bruggeman. Dit seminarie wordt georganiseerd met de steun van de Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks (VVGK), NuHCaS en Horeca Expo.

PROGRAMMA

9u00	Ontvangst met koffie
9u30	Introductie - Voeding ter ondersteuning van gezondheid - Geert Dangreau, Nathalie Van Hal, POM West-Vlaanderen, NuHCaS
10u00	Van bord tot dashboard: Hoe data helpt om duurzame én gezonde maaltijden beter af te stemmen op de gebruiker – Wendy De Munter, Compass Group
10u30	Voeding die smaakt, motiveert en ondersteunt - Benedicte De Zutter, Revogan
11u00	De Smaak van Troost: Waarom de zorgkeuken de apotheek van de ziel is! - Rob Van Rompuy, PPC-Pittem
11u30	Ontwikkeling van een voedselinname monitoringsysteem en slimme koppeling van diverse databronnen – Rani Roye, Flanders' FOOD
12u00	Netwerkreceptie

~ woensdag 18 november, 9u30 – 12u00

Flex seminarieruimte

Organisatie: Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks (VVGK) & NuHCaS

Met inschrijving vooraf.

11.8. Hotel Summit - Taste the Future: Shaping Tomorrow's Hospitality

Op woensdag 18 november organiseren AP Hogeschool, Erasmus Hogeschool en Vives Hogeschool tijdens Horeca Expo een summit rond trends in de horeca.

Op het programma:

- Herman Konings, keynote 'Trends in de hotellerie.'
- Bart Neuts, 'Overtoerisme, Airbnb, hospitalitybeleid.'
- Laura Viaene, 'Buurthotel en verbinding met de buurt.'
- Lighthouse, 'Hospitality data & trends.'
- Gault&Millau, Young Talent

Interesse of vragen? Stuur een bericht naar daan.vanthiel@ap.be

~ woensdag 18 november, 09u00 – 13u30

Flex Seminarieruimte

Organisatie: AP Hogeschool, Erasmus Hogeschool en Vives Hogeschool

11.9. Wie wordt dé Champagneambassadeur in spe?



Op woensdag 18 november staat jong Belgisch horecatalent centraal op Horeca Expo. Tijdens de Champagnewedstrijd nemen **zesdejaars uit Belgische hotelscholen** het tegen elkaar op en tonen ze wat ze in huis hebben: van theoretische kennis en proefvaardigheid tot presentatie, creatief denken en een overtuigend verhaal.

De wedstrijd vormt de apotheose van een volledig educatief traject. Vooraf volgen de leerlingen een online opleiding en krijgen ze op school een masterclass met degustatie. Zo verschijnen alle kandidaten goed voorbereid aan de start.

Tijdens de finale scherpen ze eerst hun proeftechniek aan in een gezamenlijke workshop, gevolgd door een schriftelijke kennisproef. Daarna is het podium aan hen:

iedere deelnemer krijgt vijf minuten om een Champagne te analyseren en vervolgens vijf minuten om de jury mee te nemen in zijn of haar proefervaring.

Wie combineert vakkennis met finesse, persoonlijkheid en een oprechte passie voor Champagne?

De winnaar ontvangt een tweedaagse reis naar de Champagnestreek, een magnum Champagne en zes Champagneglazen. De tweede plaats wordt beloond met een kist van zes flessen Champagne en de derde plaats met een magnum.

~ woensdag 18 november, 10u00 – 14u30

Skylounge

Organisatie: Bureau du Champagne Benelux, in opdracht van Comité Champagne

Met inschrijving vooraf.

12. Beeldmateriaal

Highres beeldmateriaal kan gedownload worden via onderstaande link:

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