

DE WINNAARS VAN DE INNOVATION AWARDS 2026 ZIJN BEKEND!

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 zeven 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? Kom het hieronder te weten!

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 belegd broodje, tafelbrood of dipbrood. Slow Bread speelt zo in op de groeiende vraag naar authentieke producten waarbij tijd en fermentatie synoniem staan voor kwaliteit.

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.

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.

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.

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.

Hotel Equipment & Supplies

Salto Systems | ÆElement Fusion



Salto ÆElement Fusion Outdoor is een slimme **elektronische toegangsoplossing** 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 ÆElement Fusion Outdoor één consistente, digitale toegangs- en designervaring, van de eerste buitendeur tot hotelkamers, suites en gemeenschappelijke ruimtes.

Sustainability

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.

Maak kennis met alle winnaars op Horeca Expo!

HORECA EXPO

15 t.e.m. 18 november 2026

Open van 10u tot 18u.

Flanders Expo

Maaltekouter 1

B - 9051 Gent

www.horecaexpo.be

horecaexpo@easyfairs.com