



HORECAVA 2018

LA FERIA MÁS GRANDE PARA EL SECTOR DE RESTAURACIÓN Y CATERING DE BENELUX PRESENTÓ LAS ÚLTIMAS NOVEDADES EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD

Del 8 al 11 de enero se llevó a cabo en Ámsterdam la feria Horecava. El acontecimiento anual –que va por su 62ª edición- tuvo lugar en el centro de exposiciones RAI, cuyos múltiples pabellones permitieron exponer la oferta de 700 empresas proveedoras de productos y servicios para los sectores de hostelería, bebidas, catering, panadería, pastelería y hotelería.

Esta nueva edición de Horecava cumplió cabalmente con su lema de “Saborear el Futuro”, la prueba está en que el 75% de los visitantes la apreciaron más innovadora que nunca. La feria presentó una gran cantidad de iniciativas, incluidas las tendencias futuras en Innovation & TrendLAB, varios restaurantes pop-up, nuevas competencias y el salón adicional Fast Casual & On the Move, dirigido a las cambiantes demandas de los consumidores que exigen conceptos fáciles de usar.



La gran mayoría de los visitantes visitó la exhibición con la intención de encontrar nuevos productos, servicios y tecnologías.

Se trató de una feria muy interesante, en la que todo el sector de la hostelería y la gastronomía se vio reflejado. Llamó la atención, por ejemplo, el montaje de una fábrica de cerveza, la presencia muy marcada de productos italianos y asiáticos, la diferencia de perfil de cada uno de los pabellones según el público meta y la



alta calidad en el equipamiento gastronómico, así como también en las carpas plegables para eventos. Una atracción particular fue la demostración práctica de cómo funciona un drone diseñado para el delivery, todavía en fase piloto.

La feria fue visitada por más de 66.000 profesionales, con un sorprendente número que asistía por

primera vez, muchos de los cuales provenían de negocios de especialidad. El hecho de que el retail en Europa se está focalizando cada vez más sobre el sector de food service y hospitalidad también fue evidente en el perfil de los visitantes.

Un pabellón completo estuvo ocupado por productos italianos que, reunidos bajo el nombre de Bellavita, constituyeron una feria dentro de la feria. Bellavita es considerada la exposición más grande de alimentos y bebidas italianos fuera de Italia, también se lleva a cabo en Londres, Varsovia, Chicago, Toronto y México, y tiene como objetivo reunir a los profesionales apasionados por los productos de alta calidad auténticamente italianos.

La próxima edición de Horecava se desarrollará del 7 al 10 de enero de 2019 en el RAI Amsterdam.

PAPER | PACKAGING | SOLUTIONS

Contáctenos: 0800-777-5800 | www.smurfitkappa.com.ar | www.openthefuture.com.ar

<p>// Planta Bernal: Espora 200 (B1876BVO) Bernal, Buenos Aires Tel.: (54 11) 5253-7000</p>	<p>// Planta Coronel Suárez: M. Lloveras 531 (B7540CLK) Cnel. Suárez, Buenos Aires Tel.: (54 2926) 43-1700</p>	<p>// Planta Sunchales: Av. Tte. Gral. Richieri 369 (S2322) Sunchales, Santa Fe Tel.: (54 3493) 42-1380</p>
<p>// Planta Mendoza: Beltrán 288 (M5504AMF) Godoy Cruz, Mendoza Tel.: (54 261) 424-8555</p>	<p>// Planta Pilar Bag-in-Box: Calle 14 359 (1629) Pque. Ind. Pilar, Buenos Aires Tel.: (54 0230) 449-9000</p>	<h2 style="margin: 0;">Smurfit Kappa</h2>



LUCAS SIEBINGA DE HORECABREINS

En uno de los stands de Horecava, Lucas Siebinga, un entusiasta joven de la asociación de emprendedores hoteleros y gastronómicos Horecabreins, presentó una iniciativa muy interesante dirigida a la promoción de bares y cafés, que involucra a más de 200 establecimientos. Se trata de “Caféweek” (Semana del café).

“Estamos organizando la cuarta edición de Caféweek, que se realizará del 20 al 25 de marzo. Desde Horecabreins nos encargamos de programar animadas veladas temáticas en cafés y bares. Los establecimientos interesados en participar deben inscribirse. Para cada día de la semana tenemos un tema fijo. Por ejemplo, para el martes, el tema es “Casa abierta”. Ese día, el bar le muestra a los clientes todas las instalaciones y les cuenta la historia del establecimiento.

También les puede ofrecer un aperitivo de bienvenida. El jueves, el tema es “Pub quiz” (concurso de preguntas y respuestas); el viernes, “VrijMiBo” (aperitivo de viernes por la noche); el sábado, “ShotNight” (noche de copas). En total tenemos siete noches temáticas. Cada bar puede elegir si quiere participar de todos los temas o sólo de algunos. En todo caso, los interesados deben elegir por lo menos tres de los siete. La modalidad de estas veladas depende un poco de cada bar. Algunos quieren, por ejemplo, hacer sus propios concursos de preguntas y respuestas, mientras que otros toman nuestro paquete completo.

Lo que nosotros queremos es organizar una semana divertida. Lo positivo para los cafés es que esta movida los pone en el foco de atención de los clientes, cosa que contribuye a que más gente concurra a los establecimientos que participan de Caféweek. No sólo durante su realización, sino también después de concluida la misma.”



HORECAVA INNOVATION AWARD 2018

En el marco de Horecava no faltaron los premios a la innovación a través del concurso “Innovación Award 2018”. Los productos galardonados, por categoría fueron los siguientes:

Primer premio y premio por categoría Food & beverage

Empresa: Kingfish Zeeland B.V.

Fecha de lanzamiento: 17/10/2017

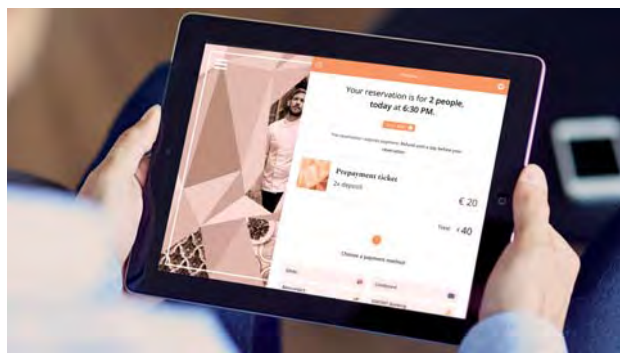
Pure Pacific Yellowtail

El jurado ve en este producto un aporte responsable al surtido de peces cultivados. Quien lo consume está optando por una solución sustentable y contra la destrucción del mundo marino. El cultivo tiene lugar en piscinas con agua del río Oosterschelde (Escalda Oriental) y no se usan antibióticos. La forma de cultivo es orgánica, no hay manipulación genética y el 100% de la energía utilizada es renovable.



Categoría: Equipamientos y servicios**Empresa:** Mother Nature Cleans**Fecha de lanzamiento:** 25/01/2017**Lotus® PRO schoonmaaksysteem**

Lotus® PRO es un sistema de limpieza que, de forma simple, rápida y segura, transforma agua corriente fría en agua ozonizada estabilizada, útil para reemplazar a los productos de limpieza químicos. Tiene un efecto de 24 horas, después de lo cual vuelve a su estado original: agua y oxígeno. Además, brinda un significativo aporte a las políticas de sustentabilidad y permite un ahorro de alrededor del 23% en costos de productos de limpieza.

Categoría: Digital, APPs y social media**Empresa:** Formitable**Fecha de lanzamiento:** 01/08/2017**Formitable**

Formitable es el primer sistema de reservas holandés que permite a los restaurantes pedir una señal en el momento de hacer la reserva. Con esto, los restaurantes tienen un arma para luchar contra el incumplimiento de reservas. Por otro lado, los restaurantes también usan Formitable como herramienta de gerenciamiento, pudiendo promover las reservas en horarios de menor afluencia y optimizando el espacio en los horarios pico.

Categoría: Ideas, interior y diseño**Empresa:** Rebottled**Fecha de lanzamiento:** 27/04/2017**Rebottled glas**

Rebottled transforma botellas de vino vacías en elegantes vasos. Primero se retiran las botellas de vino vacías de diferentes establecimientos gastronómicos. Luego, las botellas son transformadas en vasos por personas que están fuera del mercado laboral. Con estos vasos, los establecimientos gastronómicos tienen la oportunidad de demostrar que también ellos aportan su granito de arena a la protección del medioambiente y a la sociedad.

Categoría: Equipamientos y servicios**Empresa:** Salto Systems B.V.**Fecha de lanzamiento:** 01/11/2017**AElement Fusion**

AElement Fusion es una cerradura electrónica con un delgadísimo lector. Integra toda la electrónica en el perfil de la puerta, incorpora un elegante lector acentuado por un anillo de luz interactivo que se ilumina cuando el usuario presenta la llave de acceso. Su cuidado diseño se integra perfectamente en cualquier ambiente.