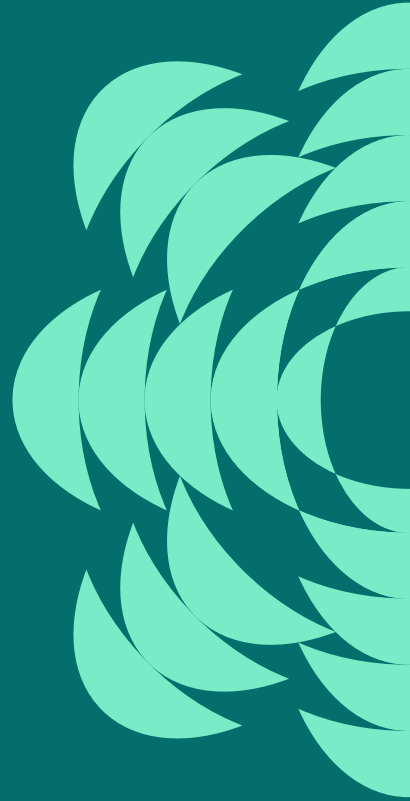


HORECAVA



Taste of Horecava by
Gault&Millau



Taste of Horecava by Gault&Millau

Exclusief in sfeer, open in benadering

Taste of Horecava by Gault&Millau mixt het beste van twee werelden: een exclusieve **Chef's Table voor genodigden** en een open podium waar elke bezoeker met een passie voor culinaire gastronomie welkom is.

Binnen hal 1 vind je een eigen culinaire hotspot die draait om beleving, inspiratie en vakmanschap. Aan de Chef's Table koken topchefs, met hun teams, live en in samenwerking met **Gault&Millau**. Per sessie is er plek voor zo'n 30 gasten en werken we met een gastenlijst. Onder andere Gijs Kemmeren van Vannu, Emiel Kwekkenboom van Joan, Leon Mazairac van Karel5, Joris Bijdendijk van Restaurant Rijks en Marco Helsloot van Merlet koken aan de Chef's Table.

Rondom die centrale beleving laten geselecteerde partners hun mooiste producten en concepten zien. Elke partner krijgt een **stijlvolle presentatieplek** van zo'n 3 m², compleet met eigen balie of zuil en naambord met logo. Zo kunnen bezoekers op een relaxte manier kennismaken met vernieuwende producten en ontdekken wat die kunnen betekenen voor hun eigen zaak.

Taste of Horecava by Gault&Millau is dé plek waar inspiratie en ontmoeting samenkomen. Exclusief in sfeer, maar open in benadering.

HORECAVA



Programma

4 dagen, 2 sessies per dag, 30 gasten per sessie

Maandag 12 januari

12.00u François Geurds van François Geurds Restaurant in Rotterdam

15.00u Gijs Kemmeren van Vannu in Bavel

Dinsdag 13 januari

12.00u Emiel Kwekkeboom van Joann in Enschede

15.00u Leon Mazairac van Karel 5 in Utrecht

Woensdag 14 januari

12.00u Joris Bijdendijk van Restaurant Rijks in Amsterdam

15.00u Marco Helsloot van Merlet in Schoorl

Donderdag 15 januari

12.00u Raymond Plat van Troef in Amsterdam

15.00u Rein op 't Root van Euro Pizza in Amsterdam





Taste of Horecava by Gault&Millau is de plek voor merken die gaan voor gastronomische topkwaliteit.

Ben jij leverancier van premium producten en wil jij je verbinden aan de absolute top van de Nederlandse horeca? Dan is Taste of Horecava by Gault&Millau jouw podium. Hier draait alles om smaak, beleving en het leggen van waardevolle connecties.

Dit is waar chefs, ondernemers en andere smaakmakers uit het hogere culinaire segment samenkomen. Om te proeven, te ontdekken en elkaar te versterken.

Als partner laat je jouw merk en producten zien in een setting die jouw kwaliteit uitstraalt. Exclusief, inspirerend en met focus op echte ontmoetingen.



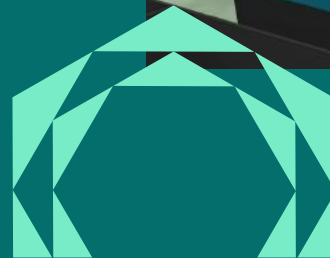
HORECAVA

Wat kun je **verwachten** als partner van Taste of Horecava by Gault&Millau?

Hoofdpartner € 6.600 (inclusief deelnamepakket)

- Een stijlvolle presentatieplek van ca. 3 m², inclusief balie of zuil
- Eén stroompunt (3 kW dagstroom, excl. nachtstroom)
- Naambordje met jouw bedrijfsnaam bij je outlet
- Logovermelding als hoofdpartner op de beursvloer
- Zichtbaarheid als hoofdpartner op de Horecava-website
- Vermelding in het digitale magazine van Horecava
- 25 uitnodigingscodes om relaties uit te nodigen
- 4 exposantenpolsbandjes + 4 opbouwbadges
- Dagelijks 3 exclusieve zitplaatsen aan de Chef's Table
- Een redactioneel artikel op de Horecava-website
- Mogelijkheid tot product placement: jouw producten kunnen worden geselecteerd voor gebruik door de deelnemende chefs tijdens hun sessies

Kortom: zichtbaarheid, beleving én inhoud – allemaal op één plek.



HORECAVA

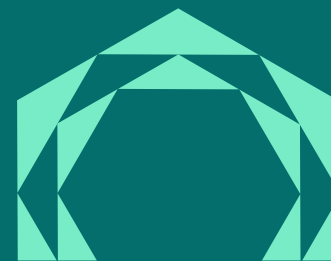
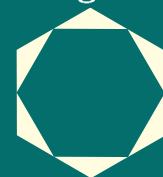


Partner € 4.050 (inclusief deelnamepakket)

- Een compacte, stijlvolle presentatie-outlet van ca. 3 m²
- Eén stroompunt (3 kW dagstroom, excl. nachtstroom)
- Naambordje met jouw bedrijfsnaam bij de stand
- Logovermelding als partner op de beursvloer
- Vermelding van jouw logo op de Horecava-website
- Zichtbaarheid in het digitale magazine van Horecava
- 10 uitnodigingscodes om jouw netwerk uit te nodigen
- 2 exposantenpolsbandjes en 2 opbouwbadges
- Mogelijkheid tot product placement: jouw producten kunnen worden geselecteerd voor gebruik door de deelnemende chefs aan de Chef's Table



Een krachtige kans om zichtbaar te zijn in het hart van de culinaire top.



HORECAVA

Je hoeft alleen maar je producten mee te nemen, de rest is geregeld!



Is Taste of Horecava voor jou?

Taste of Horecava biedt een exclusief podium waar kwaliteit, beleving en vakmanschap centraal staan. Als exposant krijg je de kans om jouw product op een onderscheidende manier te presenteren – niet in een standaard beursomgeving, maar in een setting die past bij jouw merkverhaal. Hier draait het om meer dan zichtbaarheid: het gaat om het creëren van echte verbindingen met professionals die jouw waarde herkennen én verder willen brengen.



Wie zie je op je stand?

Op jouw stand ontmoet je ondernemers, chefs en culinaire professionals uit het hogere horecasegment – mensen met een scherp oog voor kwaliteit en een passie voor vernieuwing. Ze zijn continu op zoek naar bijzondere producten en inspirerende leveranciers die hen helpen het verschil te maken in smaak, presentatie en beleving.



Grijp jij je kans als je

Op zoek bent naar een inspirerende setting waar beleving, kwaliteit en inhoud samenkomen. Jouw netwerk wilt uitbreiden met beslissers die geïnteresseerd zijn in vernieuwing en smaak. Klaar bent om jouw merk zichtbaar te maken in het hart van de Nederlandse gastronomie. In direct contact wilt komen met ondernemers en chefs uit het hogere segment. Exclusieve producten op een hoogwaardige manier wilt presenteren.



Waarom Taste of Horecava?

Geen gedoe: Alles staat voor je klaar. Jij focust op je product en bezoekers.

Beleving: Een professionele en exclusieve beursdeelname.

Gerichte doelgroep: Je bereikt mensen die écht geïnteresseerd zijn in jouw vakgebied.

Inspirerende setting: Een sfeervolle omgeving waarin jouw product tot zijn recht komt.

HORECAVA

Claim Jouw Plek

Wil jij jouw exclusieve merk presenteren aan een doelgroep vol topchefs, ondernemers en culinaire beslissers? Taste of Horecava by Gault&Millau biedt jou een volledig verzorgde presentatieplek in een inspirerende omgeving - stijlvol, compact en zonder gedoe.

Alles staat voor je klaar - jij hoeft alleen je product mee te nemen.

- Professionele en exclusieve beursdeelname.
- Dé plek waar ondernemers, chefs en inkopers op zoek zijn naar nieuwe merken.
- Volledig verzorgde stand - geen gedoe, alleen focus op jouw product.

Maar let op: vorig jaar waren de plekken razendsnel uitverkocht! Wacht niet te lang, want vol = vol.

Direct reserveren of meer informatie?

Bel of mail ons voor de mogelijkheden. We denken graag met je mee!

Andy van Zuidam

+31 (0)6 39 05 43 05

horecava@rai.nl

Of kijk op: www.horecava.nl





“Cooking is an act of love. It’s about respecting ingredients, honouring tradition, and transforming simplicity into emotion.”
– *Massimo Bottura*