

BRANCHENNEWS

Zwei Inspirationskonzepte



NordCap Nederland präsentiert Anfang Januar zwei Inspirationskonzepte im TrendLAB der Horecava 2024 Amsterdam / Foto: NordCap

NordCap Nederland präsentiert Anfang Januar zwei Inspirationskonzepte im TrendLAB der Horecava 2024 Amsterdam. ?The Journey? handelt vom Prozess, den Lebensmittel durchlaufen. Bei ?The Day? zeigt der Foodservice-Spezialist ein Streetfood-Konzept. Darüber hinaus können Besucher kostenlos an 50 Workshops auf dem Messestand teilnehmen.

Vom 8. bis 11. Januar 2024 ist NordCap Nederland im TrendLAB auf der Horecava 2024 in Amsterdam zu finden. Hier können Besucher die neuesten Catering- und Food-Trends verfolgen. NordCap Nederland ist zusammen mit Contrast Facility + Hospitality Gründungspartner des TrendLAB.

Zwei einzigartige Konzepte

The Journey ist ein Food-Service-Konzept und handelt von der Reise des Essens vom Moment der Zubereitung bis zum Verkauf. Anhand der Öfen der Serie X von Moretti Forni zeigen die Köche, wie Pizza, Brot und Gebäck perfekt gelingen. Ergänzt wird der Bereich Zubereitung durch die Lagerung der Produkte. Hier werden innovative Schnellkühler und Kühlschränke präsentiert, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln maximieren. The Day beeindruckt mit einem Streetfood-Konzept mit hochwertigen Weinschränken, abgestimmt auf den aktuellen Trend des ?Mitternachtsfrühstücks?. Der Messestand, gestaltet vom Designer Jos de Vries, präsentiert multifunktionale Geräte wie die Ideal Ake Switch-Vitrinen und den Hot Vario, der für die Horecava Innovation Awards nominiert ist. ?Nach dem erfolgreichen Start unseres NordCap Experience Center (NExC) in

Waddinxveen Anfang 2023 werden wir 2024 unser Motto 'Create, Collaborate and Connect' weiter vorantreiben und unser Wissen noch stärker mit Catering, Food- Service und Lieferanten teilen. Mit beiden Konzepten zeigen wir, wie durch den Einsatz energieeffizienter und smarterer Geräte Lebensmittelverschwendung reduziert werden kann?, erklärt der kaufmännische Leiter Joshua Winnen, NordCap Nederland.

Mehr als 50 Workshops

Besucher haben zudem die Gelegenheit, kostenlos an über 50 Workshops von internationalen Spitzenköchen teilzunehmen. Das Line-up umfasst Experten wie Pizzaiolo Renato Bosco (Saporè-Restaurants in Italien), Simon Giaccotto (Autor der Pizza Bible), Marcel Losekoot (Pizza Academy), Nicola Roberti (Moretti Forni) und Antonio Martino (Normann). Außerdem ist NordCap Nederland der Hauptsponsor der niederländischen Meisterschaften im Pizzabacken. Diese findet am 9. Januar 2024 während der Horecava statt. Auf der vom 8. bis 10. Januar im selben Messegebäude stattfindenden Bellavita Expo Amsterdam wird im Rahmen einer Partnerschaft mit Molino Denti Pizza Chef Vincenzo Onnembo von der Top-Pizzeria 'nNea' aus Amsterdam im Neapolis und Ideck von Moretti Forni backen.

Wer nach dem Standbesuch auf der Horecava noch mehr Inspiration und Wissen gewinnen möchte, kann sich für fünf verschiedene kostenlose Workshops von NordCap Nederland auf der Gastronomiemesse anmelden. Diese finden im NExC in Waddinxveen statt.