HORECAVA

Maak je zaak groener

Van goed naar goud: balans tussen idealisme en winst

Dinsdag 13 januari 2026

Van goed naar goud: de route naar duurzame winst

Veel horecaondernemers zijn al duurzaam bezig, vaak zonder dat ze het zelf doorhebben.
Als partner van het symposium positioneer jij je merk als de partij die hen helpt om die basis naar een hoger niveau te tillen. Samen maken we zichtbaar hoe slimme, haalbare stappen leiden tot meer rendement én een duurzamere sector.
Van goed naar goud, met jouw merk als hét gezicht van vooruitgang in de horeca.

13 januari 2026: Maak je zaak **groener**

Om de doelgroep, de beslissingsbevoegden binnen de horeca -van franchiseformules en hotelgroepen tot innovatieve zelfstandige ondernemers- te prikkelen en te stimuleren, nemen we de bezoeker dinsdag **13 januari 2026** mee op een journey bestaande uit het symposium en een dynamisch sub-programma op het TrendLAB tijdens Horecava.

11:30 uur | Ontvangst bezoekers
12:00 uur | Symposium, met:
- Key Note spreker
- Expertsessie

13:30 uur | Catering moment
14:00 uur | TrendTour , AI Lab, Table Talk, Chef's Table
15:00 uur | Einde

HORECAVA

Het TrendLAB

Het **Theater** is onderdeel van het **TrendLAB.**

Het TrendLAB is:

- het **innovatieplatform** waar partners de nieuwste innovaties, concepten en producten presenteren;
- Een **inspiratiehub** voor bezoekers: verrassend, vernieuwend en interactief;
- Een **netwerkomgeving** waarin je ook de diepte in kunt met inhoudelijke gesprekken.

Naast het Theater valt ook het **Start-upLAB** onder het TrendLAB. Dit is de **playground** waar start-ups hun innovaties presenteren en pitchen.

Samen maken we impact

Wat bieden wij **jullie?**

- De kans om in contact te komen met meer dan 150 beslissers.
- Samen zoeken we naar passende op maat momenten binnen de journey
- Toegang tot het symposium en de subprogramma's voor drie vertegenwoordigers van jouw organisatie.
- Zichtbaarheid in alle communicatie rondom het evenement
- Mogelijkheid om een beursaabieding te verzorgen in de aftermailing.

Wat **verwachten** wij van jou?

- Het uitnodigen van 50 topklanten.
- Een financiële bijdrage van € 3750,- voor een krachtig programma en inspirerende ochtend.

Behoefte aan extra **exposure?**

Naast het standaardpakket is het mogelijk om extra zichtbaarheid in te kopen. Denk hierbij aan:

- Invulling van een Table Talk tijdens het sub-programma voor € 1050,- (beperkt plek)
- ChefsTable: verbind met 15 relaties tijdens 2 a 3 amuses van TrendLAB-cateraar voor € 1050,-
- Redactionele content op de website of in de nieuwsbrief.
- Een advertorial in de Horecava-nieuwsbrief (verschijningsdatum: Q4 2026).
- Content in het Digimagazine.

HORECAVA

Extra Exposure

Table Talks

Geen gelikte verkooppraatjes, maar échte gesprekken. In de Table Talks deel je jouw visie op de branche, je uitdagingen, je oplossingen.
Voor een groep van zo'n 20 gasten – jouw eigen netwerk – schets je het grotere plaatje. Hoe ga jij om met beleving én efficiëntie? Wat zie jij in de toekomst van foodservice? CONTRAST helpt je met de inhoudelijke voorbereiding.

Voor wie? TrendLAB- en symposiapartners
Waarom? Omdat jouw verhaal telt. En een goed gesprek vaak de start is van een waardevolle samenwerking.

Chef's Table

Soms wil je net dat beetje extra. De Chef's Table is een exclusieve plek voor intieme sessies, waar je gasten écht verrast met smaak en persoonlijke aandacht.
In 30 minuten worden 2 à 3 amuses met een passend glas uitgeserveerd, als verlengstuk van jouw visie en merk. Als onderdeel van de Live Cooking LAB zijn deze sessies extra beschikbaar voor symposia- en TrendLAB-partners.

Voor wie? Cateraars, TrendLAB- en symposiapartners.
Waarom? Omdat de juiste ervaring op het juiste moment méér zegt dan duizend woorden. En je je belangrijkste contacten iets bijzonders wilt meegeven.

Sluit jij aan als partner?

Wil jij meer zichtbaar zijn bij beslissers in de horeca? Dit is hét moment om aan te haken. Zeker als je ook een Table Talk wil verzorgen tijdens het sub-programma. Want deze plekken zijn schaars...

Direct aansluiten of meer informatie?
Bel of mail ons voor de mogelijkheden. We denken graag met je mee!

+31 (0)6 39 05 43 05
horecava@rai.nl

Of kijk op: www.horecava.nl

“Als we onszelf beter voeden, zal de planeet het beter doen.”

Massimo Bottura

HORECAVA