

NordCap Nederland presenteert twee inspiratieconcepten op de Horecava 2024

‘Meer dan 50 workshops door internationale chefs op beursvloer’

NordCap Nederland introduceert op de Horecava 2024 twee inspiratieconcepten in het TrendLAB. ‘The Journey’ gaat over het proces dat food aflegt. Bij ‘The Day’ laat de leverancier van foodequipment een high wine-streetfoodconcept zien. Bezoekers kunnen bovendien gratis deelnemen aan meer dan 50 workshops van (inter)nationale chefs op de beursvloer.

“Na de succesvolle lancering van ons NordCap Experience Center (NExC) in Waddinxveen begin dit jaar, gaan we ons motto ‘Create, collaborate en connect’ in 2024 verder uitdragen en nog meer onze kennis delen met horeca, foodservice en leveranciers”, vertelt commercieel directeur Joshua Winnen van NordCap Nederland.

Van 8 tot en met 11 januari 2024 is NordCap Nederland daarom te vinden in het TrendLAB op de Horecava 2024. Dit is dé plek waar bezoekers de nieuwste horeca- en foodtrends op het spoor komen. Het thema van dit jaar is ‘Twenty Four Food’ met als hoofdtrend ‘Midnight breakfast’; oftewel eten op elk moment van de dag.

NordCap Nederland is samen met Contrast Facility + Hospitality de founding partner van TrendLAB. NordCap Nederland presenteert hier ‘The Journey’. “Dit is een foodserviceconcept. We laten de reis van het eten zien vanaf het moment van bereiding tot de verkoop in ons andere inspiratieconcept: ‘The Day’. Bij beide concepten demonstreren we welke energiezuinige en slimme machines je helpen en hoe je zorgt voor minder voedselverspilling.”

Meer dan 50 workshops

Vier dagen lang kunnen bezoekers bovendien gratis deelnemen aan meer dan 50 workshops op de stand van NordCap Nederland op de Horecava. Verschillende (inter)nationale chefs verzorgen de live-trainingen. Naast pizzaiolo Renato Bosco (Saporè-restaurants in Italië) zijn dat onder meer Simon Giaccotto (auteur van de Pizzabijbel), Marcel Losekoot (Pizza Academy), Nicola Roberti (Moretti Forni) en Antonio Martino (Normann).

In ‘The Journey’ laten de chefs zien hoe je met de [Moretti Forni X-serie-ovens](#) verschillende (brood)producten bakt zoals pizza, brood en pastry. Verder demonstreren ze hoe je met [blastchillers](#) en conserveringskasten de levensduur van etenswaren verlengt.

Denk daarbij aan culinaire streetfoodproducten met (onder andere) Italiaanse invloeden. Deze spelen een rol in ‘The Day’, het tweede inspiratieconcept van NordCap Nederland in TrendLAB. ‘The Day’ bestaat uit een high wineconcept met streetfood. Dit inspiratieconcept sluit aan bij de hoofdtrend ‘Midnight breakfast’.

Multifunctionele apparaten

Op de sfeervolle stand, die ontworpen is door designer Jos de Vries uit Amersfoort, krijgen bezoekers bij ‘The Day’ inspiratie. Bijvoorbeeld hoe je met de veelzijdige [Switch vitrines](#) producten in de ochtend koelt en in de middag warm houdt. Met de [Hot Vario](#), een circulaire warmtevitruine, presenteer je *all day* je producten aan je gast. In de multifunctionele maatwerkmeubels van de [Make art](#)-lijn komen zowel opties als koelen en warmen samen.

Wie na het bezoek aan de stand op de Horecava nog meer inspiratie en kennis wil opdoen, kan zich op de horecabeurs al aanmelden voor vijf verschillende gratis workshops van NordCap Nederland. Deze vinden plaats in het NExC in Waddinxveen. Aanmelding is ook [online](#) mogelijk.

Over NordCap Nederland

NordCap Nederland uit Waddinxveen vertegenwoordigt verschillende merken van fabrikanten van koel-, vries-, bak- en kookapparatuur. Iedereen in het netwerk van de leverancier kan gebruik maken van de opleidings- en inspiratieruimte NordCap Experience Center (NExC). Deze is gevestigd in het bedrijfspand in Waddinxveen.

Noot voor redactie, niet voor publicatie

Voor meer informatie of het aanvragen van een interview neem je contact op met:

Joshua Winnen, commercieel directeur NordCap Nederland.

Telefoon: +31 (0)6 53163347 of mail naar: j.winnen@nordcap.nl. Zie ook www.nordcap.nl.