

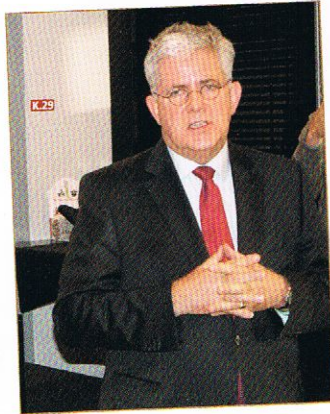
“Horecamarkt blijft stabiel”

Toch nog bierplein op Horecava

Bij de persconferentie van Lodewijk van der Grinten, van Koninklijke Horeca Nederland, klonken wat positieve geluiden. De horecasector was stabiel gebleven, er wordt nog steeds 13 miljard in deze sector omgezet en ondanks 442 faillissementen in 2013, zijn er meer horecabedrijven bijgekomen dan er verdwenen zijn.

TEKST: JAN NIEUWENHUIS
FOTO'S: JAN NIEUWENHUIS,
PR DUVEL

Lodewijk van der Grinten,
directeur van Koninklijke
Horeca Nederland



De innovatieve ondernemer scoort goed, maar moet inspelen op een grillige consument, die minder loyaal is dan vroeger. “De markt is hyperig geworden” zegt van der Grinten, “de consument hopt van bedrijf naar bedrijf, waardoor de horeca minder tijd heeft om aan klanten te verdie-

nadering. “De Nederlandse horeca is misschien niet blij met initiatieven zoals AirBnB, maar we moeten ons erbij neerleggen dat klanten zelf hun zaken gaan regelen.” aldus van der Grinten.

De opening van de Horecava wordt traditiegetrouw gecombineerd met het uitreiken van de Horecava Innovation Award. Dit jaar was de winnaar het bordspel Gastologie. Het is lang geleden dat er geen enkele inzending voor deze prijs een relatie had met de bierwereld.

Het heeft er een tijd naar uitgezien dat de Horecava het dit jaar zou moeten doen zonder een plek voor speciaalbier. Jarenlang trokken bierliefhebbers naar het Proostplein, maar door de overname van het blad Proost moest er een andere organisator gevonden worden.

Gelukkig sprong Multibier in dit gat en waren er 19 brouwers met 37 speciaalbieren aanwezig. Er moest nog wel even gesleuteld worden aan de formule, op de openingsdag werd er gekozen om zonder muntjes te werken; dit leidde ertoe dat om drie uur 's middags de taps tijdelijk gesloten moesten worden omdat het publiek wat al te vrolijk werd. De rest van de dagen waren de muntjes weer terug.

Voor degenen die vooral voor biernieuws kwamen was er niet heel veel te beleven. Interessant was het jubileumbier van De Brabandere. Het lijkt wat raar, een jubileumbier van een nieuwe brouwerij, maar de Brabandere is de nieuwe naam van brouwerij Bavik in Bavikhove in België.

Het bier 1894 is een blond bier van 8%; het bestaat voor 80 % uit een tripel aangevuld met 20 % van het bekende Aged Pale van de Brabandere. Het zorgt voor een verrassende zuur/bittere combinatie. Niet veel mensen zullen het geproefd hebben, want het werd voor een kleine doelgroep onder de toonbank verkocht.

nen waardoor het creëren van meer vierkante meters vaak de enige oplossing is“

De 58e editie van de Horecava, met dit jaar het thema Ontmoet je Vakgenoten, kende 528 exposanten uit 8 landen. Met bijna 58.000 bezoekers was deze beurs een groot succes. De nieuwe beursmanager Luuk Scholte maakt trots bekend dat de Horecava dit jaar verrijkt was met Ethnic Foods Europe. In deze hal lieten vooral Aziatische ondernemers hun voedingsmiddelen proeven; maar deze noviteit zorgde niet alleen voor nieuwe exposanten, maar ook voor een relatief grote groep ondernemers uit de ‘etnische’ horeca.

Volgens van der Grinten waren er veel nieuwe trends te constateren: dat is natuurlijk duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen, gezondheid (“als de Chinezen binnen een week de sigaret kunnen bannen uit de openbare ruimte, moeten er in de Nederlandse horeca toch ook maatregelen genomen kunnen worden voor de gezondheid van de consument”) en peer- to -peer be-



Het breukbestendige en recyclebare Duvel festivalglas van Global Glass Products

