

Vakbeurs Foodspecialiteiten

Trendsetter in topproducten

Expo Houten vormt op dinsdag 27 september
en woensdag 28 september het decor
van de jaarlijkse Vakbeurs Foodspecialiteiten.

Deze vakbeurs biedt het grootste aanbod
binnenlandse en buitenlandse
kazen, noten en delicatessen
voor foodspecialiteiten-
winkels van Nederland.

De beurs is dit jaar op beide
dagen te bezoeken van 11.00 tot 22.00 uur. ►

T Bart Manders F Vakbeurs Foodspecialiteiten



Tallose exposanten, zoals groothandels, importeurs en producenten, demonstreren hun producten en diensten tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten. Op de beursvloer is er een keur aan kazen, delicatessen, wijnen, bonbons, koffie en thee, biologische specialiteiten, streekproducten, vlees, patés, broodwaren, oliën, verpakkingsmateriaal en winkelinrichting te vinden. Kortom, alle producten en materialen die nodig zijn om een foodspecialiteitenwinkel te kunnen exploiteren.

Innovatie & inspiratie

„Voor winkeliers vormt de Vakbeurs Foodspecialiteiten een uitstekende gelegenheid om informatie, innovatie en inspiratie op te doen om de winkel aan te passen aan het zich wijzigende consumentenpatroon,” vertelt Joop Goossens, directeur van Stichting Kaas- en Delicatessenwinkels Nederland die de vakbeurs organiseert. „Ook is er ruimschoots gelegenheid om met collega-winkeliers ervaringen uit te wisselen.”

Buitenlandse specialiteiten

De laatste paar edities van Vakbeurs Foodspecialiteiten waren al 15% groter dan de edities in de daarvoor liggende jaren. Joop Goossens verwacht dat deze groei dit jaar zal doorzetten. „Op basis van het aantal voorinschrijvingen kan nu al worden geconcludeerd dat de Vakbeurs Foodspecialiteiten 2016 niet alleen groter zal zijn dan de voorgaande edities, maar ook een breder assortiment zal bieden voor belangstellenden. Volgens specialisten zit er een groeipotentieel bij de specialiteiten in koffie en thee, biologische producten, friandises, champagnes en wijnen, vleeswaren en foodgerelateerde cadeauverpakkingen en -producten.”

Tijdens de komende beurseditie worden foodspecialiteiten uit een groot aantal landen verwacht. Natuurlijk is er een groot aantal producten uit de directe omgeving, zoals streekproducten uit verschillende Nederlandse regio's, maar er zijn ook veel buitenlandse specialiteiten. Van België tot Griekenland en van Europa tot Zuid-Amerika.

Biologisch plein

Een deel van hal 2 van Expo Houten wordt speciaal gereserveerd voor exposanten met biologische producten. Goossens: „Steeds meer foodspecialiteitenwinkels willen voldoen aan de groeiende vraag van de consument naar deze producten. Er zijn echter ook steeds meer producenten, die hun biologische producten op een andere manier willen presenteren. Daarom wordt in hal 2 een biologisch plein ingericht.”

Noviteiten

De op de Vakbeurs Foodspecialiteiten gepresenteerde producten en concepten zijn volgens Goossens exclusief, trendsetzend, bijzondere smakelijk en vernieuwend. Alle bezoekers kunnen op deze vakbeurs productideeën opdoen om in hun eigen winkel of in de gastronomie toe te passen. De producenten en leveranciers zullen nieuwe, na 1 januari 2016 geïntroduceerde producten selecteren en aanmelden voor de Noviteitenprijs. Deze producten worden op de bekende Noviteitenstand, op één specifieke plek op de beursvloer, getoond. De aan de Noviteitenprijs verbonden jury zal op dinsdag 27 september haar oordeel geven en de beste noviteit van de beurs bekendmaken.

5500 branchegeenoten

Samen met de gelijktijdig georganiseerde AGF Detail bezochten afgelopen jaar 5500 branchegeenoten de Vakbeurs Foodspecialiteiten. Deze bezoekers waren vooral zelfstandige ondernemers en hun medewerkers, inkopers, chefkoks, F&B-managers, versmanagers, bedrijfsleiders en filiaalmanagers. 



Meer informatie over de Vakbeurs Foodspecialiteiten is te vinden op www.vakbeursfoodspecialiteiten.nl
Ook kunt u contact opnemen met het beursteam via 0348-419 771 of: info@kdwn.nl.

'Foodspecialiteitenwinkels willen voldoen aan groeiende vraag naar bioproducten'

