

Richtlijnen voor het meebrengen van eigen catering bij Jaarbeurs

Bij Jaarbeurs begrijpen en motiveren we dat je tijdens de beurs graag eigen sfeer creëert, inclusief het verzorgen van eten en drinken op je stand. Om ervoor te zorgen dat alles soepel verloopt, hebben we een aantal richtlijnen opgesteld voor het meenemen van eigen catering.

Wil je een uniek of specifiek horeca-assortiment aanbieden dat mogelijk niet via Jaarbeurs verkrijgbaar is, zoals lokale specialiteiten of ambachtelijke bieren? Neem dan vooraf contact op met Jaarbeurs hospitality. We kijken graag met je mee om te bepalen of dit aanbod inderdaad niet door Jaarbeurs kan worden verzorgd. We kijken graag samen met je naar de mogelijkheden.

Welke voorwaarden gelden er?

Wil je eten en drinken aanbieden aan de bezoekers van je stand, bijvoorbeeld door het inzetten van een cateraar (kan ook een barista of andere drank/etensvoorziening zijn) die beursbezoekers voorziet van hapjes en drankjes? Dan dien je gebruik te maken van de cateringdiensten van Jaarbeurs of kun je dit onder een uitkoopregeling regelen wanneer je zelf voorziet in de catering, al dan niet via een cateraar. Dit helpt ons om de kwaliteit en veiligheid van de horeca op het evenement te monitoren, beheersen en waarborgen.

- **Catering door je zelf geregeld**
Wanneer je zelf de catering meeneemt, zonder tussenkomst van een cateraar, aan de hand van je cateringactiviteit en m² stand oppervlakte bepalen we de uitkoopregeling.
- **Externe cateringdiensten**
Als je een externe cateraar wil inschakelen om op jouw stand catering te verzorgen voor je bezoekers, dan kan dit, maar er geldt dan een uitkoopregeling van 20% van de F&B kosten van jouw cateraar.

Wanneer je eigen, dan wel via een cateraar, catering meeneemt, vragen we je hiervoor een formulier in te vullen. Deze kun je vinden op MyJaarbeurs.

Wanneer gelden er geen voorwaarden bij het meebrengen van eigen catering?

- **Kleine horeca-items voor eigen gebruik**
Ondanks dat Jaarbeurs dit kan verzorgen is het geen probleem om kleine voorzieningen zoals een koffiezetapparaat, waterkoker, of een koelkastje mee te nemen voor het gebruik door je eigen personeel op de stand.

Samengevat:

- **Kleine voorzieningen voor eigen gebruik:** geen probleem.
- **Catering door de exposant zelf geregeld:** toegestaan, met een uitkoopregeling welke wordt bepaald aan de hand van het aantal m² van de stand en de invulling van de catering.
- **Catering door een cateraar geregeld:** toegestaan met een uitkoopregeling van 20%.
- **Unieke specialiteiten:** neem contact op met het Jaarbeurs Hospitality team om te bespreken hoe we dit kunnen realiseren.

Waarom deze regels?

Bij Jaarbeurs streven we ernaar om jouw beursdeelname tot een groot succes te maken, waarbij zowel exposanten als bezoekers een onvergetelijke ervaring hebben. Door onze catering in eigen beheer te houden of samen te werken via de uitkoopregeling, kunnen we een aantal belangrijke voordelen garanderen:

- **Consistente kwaliteit:** we willen ervoor zorgen dat alle bezoekers kunnen genieten van hoogwaardige en betrouwbare catering. Door de catering centraal te coördineren, kunnen we uniformiteit in smaak, presentatie en service waarborgen.
- **Veiligheid en hygiëne:** het naleven van de hoogste normen op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne is voor ons van het grootste belang. Door de catering zelf te verzorgen of gecontroleerd samen te werken met geselecteerde externe aanbieders, zorgt Jaarbeurs ervoor dat alle producten veilig en volgens de HACCP-regels worden bereid, vervoerd en geserveerd. Dit maakt het ook gemakkelijker voor ons om te voldoen aan de eisen van de Nederlandse voedsel- en warenautoriteit (NVWA), wat cruciaal is voor de veiligheid van al onze exposanten en bezoekers.
- **Maatwerk en flexibiliteit:** onze jarenlange ervaring stelt ons in staat om flexibel in te spelen op jouw specifieke wensen en behoeften. Of je nu op zoek bent naar een uniek menu of speciale lokale producten wilt aanbieden, wij denken graag met je mee om dit mogelijk te maken zonder concessies te doen aan kwaliteit of service.
- **Efficiënte logistiek:** een evenement organiseren kan uitdagend zijn, en door de catering centraal te beheren, kunnen we de logistiek rondom eten en drinken optimaal inregelen. Dit zorgt voor een naadloze integratie met het overige beurs beheer en organisatie, zodat jij je kunt richten op het belangrijkste: het contact met je bezoekers en klanten.
- **Controle en monitoring:** het centraliseren van de catering geeft ons de mogelijkheid om de kwaliteit, veiligheid en hygiëne nauwlettend te monitoren. Dit omvat niet alleen het controleren van de naleving van HACCP-richtlijnen, maar ook het zorgen voor een vlotte communicatie met relevante toezichthoudende instanties zoals de NVWA.
- **Meer dan alleen kosten:** de uitkoopregeling gaat niet alleen om financiële aspecten. Het stelt ons in staat om controle te houden over alle bovengenoemde zaken, zoals kwaliteit, veiligheid en naleving van wettelijke voorschriften. Hierdoor kunnen we garanderen dat de catering bij Jaarbeurs altijd aan de hoogste normen voldoet, wat de algehele ervaring voor zowel exposanten als bezoekers ten goede komt.

Vragen?

Mocht je nog vragen hebben over wat wel of niet is toegestaan, of wil je overleggen over je specifieke wensen, neem dan gerust contact op met het hospitality team van Jaarbeurs, via hospitality@Jaarbeurs.nl.

We helpen je graag om alles soepel te laten verlopen en bij te dragen aan een succesvolle beurs.