

PERSBERICHT BBB

De oudste horecabeurs van Nederland BBB 2009 MECC Maastricht: 55 jaar smaakvol ondernemen!

De oudste horecabeurs van Nederland, de BBB, viert in januari 2009 haar 55^{ste} editie. De professionele horecavakbeurs in MECC Maastricht biedt een totaaloverzicht van producten en diensten voor de horecaondernemer van Zuid-Nederland. Uiteraard wordt het 11de lustrum gevierd tijdens de beurs, van 26 tot en met 29 januari 2009!

Drs. Richard Theunissen is als gloednieuwe Product Manager culinaire evenementen verantwoordelijk voor de BBB, EFFF en Puur Culinair. "Horeca is mijn passie. In mijn studententijd heb ik in mooie horeca bedrijven gewerkt en vervolgens getwijfeld tussen een universitaire opleiding en de hoge hotelschool. Ik heb toen gekozen om Bedrijfseconomie te studeren aan de Universiteit Maastricht, met als vakgebied marketing en organisatie." Hij werkte als Rayon Manager in de facilitaire dienstverlening, bij Wiertz personeelsdiensten als Regio Manager en als Sales Manager in het facilitaire bedrijfsleven. Maar runde ook een brasserie en was Horeca Manager bij André Rieu. "Toen ik gevraagd werd voor deze baan bij MECC Maastricht zei mijn vrouw: dit is de kans van je leven. Hier kan je je managementkennis, sales expertise en ervaring koppelen aan je culinaire passie." Theunissen heeft zijn visie op de horecabeurzen kenbaar gemaakt: "Deze beurzen zullen in de komende jaren meer toegevoegde waarde krijgen. De informatiewaarde wordt hoger en er komt meer beleving. "We gaan ons nóg meer richten op de vakbeursbezoeker. De beurzen zullen wel hun volledige marktbreedte houden. Maar de kennisoverdracht wordt hoger, door randprogramma's, seminars, noviteiten en kennisuitwisseling. Het is een veranderingsproces waarvoor je een paar jaar de tijd moet nemen. MECC Maastricht, de standhouders en de beursbezoekers zullen eraan moeten wennen. Het zal uiteindelijk resulteren in een aaneenschakeling van evenementen met daaromheen commerciële activiteiten."

Proeven met Proost

Speciaalbieren oogsten steeds meer belangstelling. Onder het motto "Proeven met Proost" komt een belangrijk aantal innoverende brouwerijen samen en presenteert populaire en nieuwe specialiteiten.

Hanssen dranken pakt groot uit met Alfa bier, de Gulpener Bierbrouwerij is aanwezig op het Columbusplein. Ook onder andere Grimbergen en Val Dieu presenteren hun bieren op de BBB.

Columbusplein

Het Columbusplein wordt groter dan ooit en neemt weer een prominente plaats in, centraal op de beursvloer.

De Columbus Trofee is een aanmoedigingsprijs voor startende en eigenzinnige ondernemers, die werkzaam zijn als toeleverancier of dienstverlener aan de horeca. De Columbus Trofee wil startende ondernemers een steuntje in de rug geven.

De Columbus Trofee wordt ondersteund door een aantal horecagerelateerde bedrijven, waarvan de meeste ook standhouder zijn op het Columbusplein. Daar staan ook de finalisten Columbus Trofee 2009: Eat2gather, Jasili Bloomingteas, Maqsfood en Wessels Trainingen.

De winnaar van de Columbus Trofee wordt tijdens de beurs bekend gemaakt.

Vanaf dit jaar kan de ondernemer nog jarenlang van een nominatie van de Columbus Trofee profiteren. Op de speciale "Columbus Dream Boulevard", naast het Columbus Plein op de BBB, presenteren 10 oud-kandidaten van de Columbus Trofee zichzelf. Het Columbus Plein en de Columbus Dream Boulevard liggen centraal en hebben samen een oppervlakte van

1100 m2. Er is een showtunnel in de stand en er zijn live optredens, onder andere live-cooking door chef-koks.

Wedstrijden

In samenwerking met de Stichting Europa Culinair organiseert MECC Maastricht ook dit jaar weer een aantal culinaire wedstrijden. Niet alleen kookwedstrijden, maar ook een "Riesling challenge" en de spectaculaire "oester open"-wedstrijd. Ook de snackwedstrijd is na een jaar afwezigheid terug.

Theunissen: "Wedstrijden zijn belangrijk omdat ze de kwaliteit binnen de branche verhogen. Het product en/of dienstverlening wordt centraal gezet, je hebt een professionele jury die dit beoordeelt en er is aandacht van vakbroeders en consumenten. Daarom passen wedstrijden perfect op onze vakbeurzen."

De Nacht van de Gastronomie

Nieuw is de eerste editie van de Nacht van de Gastronomie, op maandag 26 januari. Deze avond vervangt de openingsceremonie op maandagmorgen, omdat velen niets van de beurs willen missen.

Het evenement begint met een seminar met een groot aantal ***-chefs die vooruitblikken naar de toekomst van topgastronomie. Ook wordt hier de Alliance Moët Hennessy Gastvrijheidsprijs uitgereikt. Het evenement gaat over in een feestavond met een passend thema, levende muziek en een walking diner.

Deelname aan de Nacht van de Gastronomie is beperkt tot 1100 personen en alleen mogelijk op inschrijving.

De BBB van 2009 vindt plaats van maandag 26 tot en met donderdag 29 januari van 11.00 tot 18.00 uur (donderdag tot 17.00 uur) in MECC Maastricht. De eerste drie dagen vindt parallel daaraan de European Fine Food Fair (EFFF) plaats, de vakbeurs voor foodspecialisten, ook in MECC Maastricht, van 11.00 tot 18.00 uur.

Toegang is alleen mogelijk voor de doelgroep, op uitnodiging of op vertoon van een relatiekaart + voorregistratie.