

Catering op stand

2026



Jaarbeurs brengt mensen bij elkaar

Meer dan 100 jaar ervaring in gastvrijheid. Of je nu exposant, organisator of bezoeker bent, wij zorgen voor catering die past bij jouw moment. Van een smakelijke lunch op de stand en een professionele barista tot een compleet verzorgde borrel: ons hospitalityteam denkt graag met je mee en adviseert je over de beste invulling voor jouw beursdeelname.

Lekker eten en drinken verbindt

Een goed gesprek begint vaak met een warme handdruk, een blik van herkenning, en iets lekkers op tafel. Of het nu gaat om een inspirerende lunch, een krachtige espresso voor een collega of een verfrissend biertje voor je klant: juist in die momenten ontstaat echte verbinding. Wij zorgen voor de smaakvolle setting, jij voor het gesprek.

Goed eten voor een succesvol evenement

Goed eten begint voor ons bij pure kwaliteit: vers, gezond en met respect voor mens, dier en milieu. Waar mogelijk werken we samen met lokale leveranciers en kiezen we voor duurzame ingrediënten. Bij Jaarbeurs geloven we in verantwoord genieten én in onze rol binnen een wereld waarin we zorgzaam omgaan met elkaar en onze planeet. Wat we vandaag doen, maakt morgen het verschil.





Deli Delivery

Ontdek de bezorgservice van Jaarbeurs.

Tijdens je beursdeelname zorgeloos genieten van goede catering? Wij regelen het! Bestel eenvoudig vooraf of tijdens het event en kies uit een gevarieerd aanbod aan eten en drinken. Alles wordt rechtstreeks bij je stand bezorgd – snel en precies wanneer jij het nodig hebt.

Webshop

Voorafgaand aan beurs

Van smakelijke catering en verfrissende dranken tot praktische benodigdheden – in onze webshop vind je alles wat je nodig hebt om jouw stand compleet te maken. Snel, eenvoudig en op één plek geregeld.

Delivery service

Tijdens beurs

Geen tijd te verliezen tijdens de beurs? Met onze bezorgservice bestel je moeiteloos op elk moment catering voor je stand. Zo heb je altijd iets lekkers binnen handbereik, precies wanneer het uitkomt.

Catering op stand



Deli Premium

Of je nu kiest voor een dag arrangement, een smaakvol ontbijt, een uitgebreide lunch, een gezellige borrel, een feestelijk diner of een combinatie daarvan – wij regelen alles tot in de kleinste details. Onze cateringmedewerkers zorgen ervoor dat jouw gasten zich welkom voelen en zorgeloos kunnen genieten van de beleving die jij voor hen creëert.

Dag arrangement

Met een dag arrangement ben je de hele beursdag verzekerd van goede catering en van dranken tot hapjes. Vers, flexibel en volledig afgestemd op jouw stand en bezoekers.

Borrel & Bites

Geniet van een ontspannen sfeer met smaakvolle hapjes, frisse drankjes en gastvrije bediening, ideaal voor waardevolle gesprekken en succesvol netwerken met jouw gasten.

Walking dinner

Sluit de beursdag stijlvol af met een informele walking dinner. Onze medewerkers serveren verrassende gerechtjes in een ontspannen sfeer – perfect om te netwerken en na te praten op de stand.

Catering op stand



Kies voor een professionele barista, een kleurrijke smoothiebar, een cocktail- of mocktailbar, of de onweerstaanbare geur van versgebakken stroopwafels. Deze sfeervolle eyecatchers zorgen voor reuring, gastvrijheid én waardevolle contactmomenten.

Onze specials zijn niet alleen smakelijke traktaties, maar ook krachtige branding tools: van het barmeubel tot de bekers en schorten, alles kan worden afgestemd op jouw merk. Zo creëer je een unieke beleving die perfect past bij jouw uitstraling – en blijft hangen bij je bezoekers.

Barista

Onze barista's verwelkomen bezoekers met heerlijke koffie- en theespecialiteiten en zorgen voor een warm en gastvrij ontvangst.

Smoothiebar

Frisse energie op de stand met onze kleurrijke smoothiebar. Bereid met verse ingrediënten: een gezonde, smakelijke traktatie die bezoekers aantrekt en zorgt voor een levendige sfeer.

Meer specials

Trek de aandacht met bijzondere specials op je stand, zoals warme stroopwafels, elegante oestermeisjes of sprankelende champagne. Elk concept biedt een unieke beleving, topkwaliteit en echte aantrekkingskracht.

Eigen catering

Uiteraard is het ook mogelijk om zelf catering te verzorgen. Naast het verplicht aanmelden van externe catering, zijn er een aantal zaken waar rekening mee gehouden dient te worden:

- Catering moet voldoen aan de meest actuele regelgeving van de ARBO, allergenenwetgeving en HACCP.
- Je bent zelf verantwoordelijk voor voldoende stroom capaciteit. Onze afdeling brandveiligheid loopt rond om dit te checken.
- Bij het meebrengen van eigen catering, al dan niet zelf georganiseerd, of door een cateraar, wordt een afdracht in rekening gebracht. Op basis van de grootte van de stand en welke cateringactiviteit er wordt aangeboden, wordt de afdracht bepaald.

Cateringactiviteit	Prijs per m ² per dag
Snacks	€ 1,00
Drankverzorging - koffie/thee	€ 1,50
Drankverzorging - volledig	€ 3,00
Ontbijt/lunch/diner/borrel	€ 4,00
Volledige dagcatering	€ 5,00

Er geldt een maximum afdracht van €1.000 per dag.

Rekenvoorbeeld

Een barista op stand voor 3 dagen, met een grootte van 50 m²:
€ 1,50 x 50 m² x 3 dagen = € 225 afdracht.

Catering op stand | Deadlines

Deadline nieuwe aanvragen

Uiterlijke datum voor nieuwe Deli Premium aanvragen

1 maand vóór beurs



Webshop sluit

Laatste mogelijkheid om via de webshop te bestellen

4 werkdagen vóór opbouw



Start beurs

Delivery Service geopend

Geopend tijdens beurs, sluit één uur voor einde beursdag

Tijdens beurs



Allergenen

Bij de Jaarbeurs streven we ernaar zo veel mogelijk rekening te houden met de aangegeven allergenen. Voor de volgende allergenen kan er een alternatief item worden aangeboden:

- Glutenvrij
- Lactosevrij
- Notenvrij



Voor overige allergieën kunnen onze medewerkers meer vertellen over de ingrediënten van onze producten.

Jaarbeurs kan niet volledig uitsluiten dat onze eindproducten sporenvrij zullen zijn. Er bestaat een kans op kruisbesmetting binnen onze keukens. Wij vernemen graag uiterlijk 10 werkdagen voor ontvangst de eventuele wensen.

Vegetarisch & vegan

Jaarbeurs gelooft in een wereld waarin we zorgvuldig met elkaar en onze omgeving omgaan. Waarbij de impact op de aarde wordt verminderd door het hergebruik van grondstoffen en opwekken van groene energie. Wij verduurzamen onze catering zoveel mogelijk en bieden vegetarische opties aan. Zo hebben we verschillende opties in vegetarische en vegan lunches, diners en nog veel meer!



Voor vragen, persoonlijk advies, een offerte of het aanmelden van externe catering, neem contact met ons op via hospitality@jaarbeurs.nl

Met culinaire groet,
Team Hospitality

**JAARBEURS**