



WEDSTRIJDREGLEMENT GOUDEN TAVOLA 2026

Art. 1 – Omschrijving en doel

Naar aanleiding van Tavola 2026 wordt een wedstrijd georganiseerd tussen de deelnemers ter bekroning van het meest opmerkelijke nieuwe product van de beurs onder de benaming “**Gouden Tavola 2026**”. Binnen deze wedstrijd onderscheiden we 5 categorieën: ‘Taste & Craftmanship’, ‘Convenience’, ‘Premium & Pleasure’, ‘Health & Balance’ en ‘Sustainability’. In de eerste 3 categorieën wordt een trofee Gouden Tavola en 2 genomineerde producten bepaald (plaats 2 en 3). Binnen de Categorieën ‘Health & Balance’ en ‘Sustainability’ wordt er telkens 1 Award-winnaar aangeduid.

5 CATEGORIEËN:

- **Gouden Tavola ‘Taste & Craftmanship’ 2026:** Bekroont het innovatieve fine food product dat uitblinkt in smaak, vakmanschap en authenticiteit. De nadruk ligt op de smaakervaring, het ambachtelijke en/of culinaire meesterschap waarmee het product is gemaakt.
- **Gouden Tavola ‘Convenience 2026:** Bekroont het fine food product dat innovatie, kwaliteit en verfijning combineert met tijdswinst, eenvoud of slimme gebruikservaring voor de consument, chef of professional. “Gemak zonder compromis op smaak of beleving.”
- **Gouden Tavola ‘Premium & Pleasure’ 2026:** Deze categorie bekroont producten die het genot van eten en drinken verheffen tot een zintuiglijke ervaring. Niet noodzakelijk de duurste producten, maar diegene die emotie, vakmanschap, elegantie en uitzonderlijke smaak combineren tot een moment van pure verwennerij.
- **Award 2026 ‘Health & Balance’:** Bekroont het fine food product dat bewust genieten mogelijk maakt: voedzaam, evenwichtig en met aandacht voor het welzijn van de consument. De nadruk ligt op de verstandige balans tussen smaak, voedingswaarde en evenwichtige samenstelling.
- **Award 2026 ‘Sustainability’:** Bekroont het fine food product dat duurzaamheid concreet vertaalt in elke stap van zijn levenscyclus – van ingrediënt tot verpakking – met behoud van smaak, authenticiteit en esthetiek. Het gaat om producten die goed zijn voor mens, planeet én zintuigen.

De 3 Gouden Tavola’s en 2 Awards worden toegekend aan het beste nieuwe product (Belgisch of buitenlands) en wordt gekozen uit één van de volgende productgroepen:

aardappelproducten, groenten en fruit; bereide gerechten en traiteurproducten; delicatessen en specialiteiten; diepvriesproducten; dranken (alcoholische en niet-alcoholische), koffie en thee; droge voeding; kruiden, oliën, sauzen en dressings; veganistische producten; vegetarische producten; vis & zeevruchten; vlees, vleesproducten, wil en gevogelte; zoetwaren; brood en gebak; en zuivelproducten.

Daarnaast kan uw product ook beschikken over volgende eigenschappen:

allergenen- en glutenvrije voeding, biologische voeding, duurzame producten, etnische voeding, Halal/Koosjer, novel foods, private brands, seizoen producten en streekproducten/local food.

Uit de inzendingen worden 3 nominaties in de categorie 'Taste & Craftmanship', 'Convenience' en 'Premium & Pleasure' voorgedragen, waarvan de beste de Gouden Tavola verkrijgt. De 2^e en 3^e plaats worden respectievelijk 1^e nominatie en 2^e nominatie.

In de categorieën 'Health & Balance' en 'Sustainability' wordt telkens 1 winnaar uitgekozen die de Award 2026 verkrijgt.

Tavola wil haar anticiperend karakter volop bevestigen in deze wedstrijd en door de wedstrijd "Gouden Tavola" de zoektocht naar of de creatie van nieuwe producten op de beurs aanzienlijk versterken. Met innovatie wil Tavola een belangrijke troef verwerven om heel wat bezoekers te mobiliseren. Voor de bezoekers betekenen de Gouden Tavola en de genomineerde producten een belangrijke leidraad voor hun aankopen.

Art. 2 – Deelname

De wedstrijd is exclusief voorbehouden aan bedrijven, die deelnemen aan de vakbeurs Tavola 2026, en dit voor de producten die vallen onder één van de branches, zoals vernoemd in art. 1.

Art. 3 – Jury en jurering

De jurering gebeurt onder toezicht van een gerechtsdeurwaarder, die zowel de procedure als de resultaten controleert.

De jurering gebeurt in twee fasen: de voorjurering (1^e ronde) en de definitieve jurering (2^e ronde).

In de voorjurering wordt het 'nieuw zijn' van het product gecontroleerd en beoordeeld op basis van de ingezonden productargumentatie – er vindt in deze fase geen degustatie plaats. Dit gebeurt per productsector door drie verschillende aankopers uit de categorie waarbinnen het product werd ingeschreven: 'Taste & Craftmanship'; 'Convenience'; 'Premium & Pleasure'; 'Health & Balance'; 'Sustainability'. Het ingezonden product dient een minimale score van 75% te halen om door te gaan naar de definitieve jurering.

De definitieve jurering gebeurt op basis van 3-criteria - categorieën:

1. Innovatief karakter: waarde beoordeling van de argumentatie betreffende het nieuw zijn, graad van originaliteit / vernieuwing, datum van verschijnen op de markt, commerciële slaagkansen van de innovatie.

2. Degustatie: uitzicht van het product (vorm, kleur, geur, aantrekkelijkheid), smaak (eerste smaak, nasmaak, mondgevoel), houdbaarheid, duurzaamheid

3. Presentatie: commerciële aspect van de verpakking en het etiket (commerciële - indien van toepassing) aantrekkelijkheid, informatie, verkoopbaarheid, handigheid) en - indien van toepassing - praktische aspect voor de winkelier (gewicht, volume, inhoud, stapelbaarheid, milieu)

4. Binnen de gekozen categorie worden ook punten toegekend op basis van eigenschappen van de categorie. Het gaat telkens om 25% van de totaalscore.

De ~~definitieve~~ jury wordt samengesteld uit hoog aangeschreven professionelen uit de volgende sectoren: gastronomie, aankoop (niveau grootdistributie/ traiteur / cateringorganisaties / delicatessenzaken (andere dan tijdens voorjurering), marktonderzoek, productdesign, vakbladen.

Art. 4 – Inschrijving

De inschrijving gebeurt enkel digitaal via het exposantenportaal – uiterste inschrijvingsdatum: vrijdag 9 januari 2026. De inschrijving wordt onmiddellijk na de registratie ervan bevestigd via een mail naar het opgegeven e-mailadres tijdens de registratie. De deelname is beperkt tot 5 producten per onderneming en kan gespreid worden over meerdere categorieën. De deelnemer betaalt een deelnameprijs van 300,00 EUR (excl. BTW) per product. Dit wordt samen met de overige diensten gefactureerd.

Art. 5 – Algemene toelatingsvoorwaarden

- a. De inschrijver voor de wedstrijd is exposant op Tavola 2026.
- b. Zijn ingeschreven producten behoren tot één van de categorieën, vermeld onder art. 1.
- c. Het product is op de markt gebracht na 1 maart 2025 en uiterlijk op 15 maart 2026.
- d. Het product moet aan de volledige wetgeving (ook inzake etikettering) voldoen.

Producten die inbreuk plegen op intellectuele en/of commerciële eigendomsrechten worden onder geen beding tentoongesteld of toegelaten op de beurs. Daarom dient iedere exposant Xpo Group op de hoogte te stellen van alle mogelijke lopende rechtszaken of gerechtelijke processen die betrekking hebben op het product in kwestie.

Hetzelfde geldt voor gerechtelijke geschillen. Indien derden een vordering tegen Xpo Group indienen omdat hun rechten werden geschonden door de exposant, dient deze laatste Xpo Group van alle claims te vrijwaren. De exposant is volledig aansprakelijk als aan bovengenoemde voorwaarden/rechten niet wordt voldaan – vooral als er een derde partij is bij betrokken – en zal bijgevolg elke mogelijke schadevergoeding die aan Xpo Group werd opgelegd voor zijn rekening nemen.

De organisator is niet aansprakelijk voor foutieve of gebrekkige informatie.

Art. 6 – Inzending van de producten

De deelnemende producten dienen afgeleverd te worden in het inkomgebouw Xpo Zuid van Kortrijk Xpo op maandag 12 of dinsdag 13 januari 2026 tussen 8u30 en 12u00 op volgend adres: Kortrijk Xpo - [Inkom Xpo Zuid](#)-, Kennedylaan, 8500 Kortrijk – België (toegang via Xpo Zuid aan parking P3A).

De 1e fase van de jurering wordt afgerond op dinsdag 27 januari 2026. Van de producten die doorgaan naar de volgende jureringsronde worden nieuwe productstalen opgevraagd voor de degustatie.

De bedrijven wiens product(en) doorgaat(n) naar de volgende ronde worden hiervan verwittigd op 30 januari 2026. De nieuwe stalen voor degustatie en finale jurering dienen uiterlijk op vrijdag 6 februari 2026 te worden aangeleverd.

Ter plaatse zijn koel- en diepvrieskasten ter beschikking voor het bewaren van de gekoelde of diepgevroren producten. Bij de definitieve jurering is er een volledig uitgeruste keuken om de producten aan de jury op te dienen, zoals omschreven op de verpakking.

De organisatie zal haar beste zorgen besteden aan een hoogkwalitatief niveau van de degustatie. Niettemin kan ze niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele beschadiging aan de producten door o.a. bederf, en andere. Daarom raadt ze de deelnemers aan de producten in de meest ideale condities af te leveren. De producten zijn niet recupereerbaar en worden eigendom van de organisatie Tavola.

Art. 7 – Prijzen

Uit de inzendingen worden per categorie 1 winnaar en maximum 2 nominaties gekozen. Het gaat om: Gouden Tavola 'TASTE & CRAFTMANSHIP' – Gouden Tavola 'CONVENIENCE – Gouden Tavola 'PREMIUM & PLEASURE' De Gouden Tavola kan zowel een Belgisch als een buitenlands product zijn. Bij het niet behalen van de vereiste score voor een bepaalde categorie van de wedstrijd, kan de jury de prijs voor de editie 2026 inhouden. De Gouden Tavola bestaat uit een beeldje, dat het logo van Tavola nl. de kreeftenschaar uitbeeldt.

De overige 2 genomineerde producten worden 1^e nominatie Gouden Tavola en 2^e nominatie Gouden Tavola per desbetreffende categorie.

In de categorieën HEALTH & BALANCE – SUSTAINABILITY wordt telkens 1 winnaar bepaald die een specifieke award ontvangt.

Op vrijdag 20 februari 2026 worden genomineerden en winnaars verwittigd. De officiële prijsuitreiking vindt plaats op 3 maart 2026. Vanaf dan ontvangen zij ook het logo van de Gouden Tavola om te gebruiken in hun communicatie.

Op de beursvloer kiezen de TAVOLA-bezoekers de voor hen beste innovatie uit de 11 winnaars en genomineerde producten als publieksprijs.

Art. 8 – Presentatie

Alle producten die overgaan naar de definitieve jurering, worden op de website vermeld en worden op Tavola 2026 in de Rambla aan de bezoekers voorgesteld. Op de beurs wordt een speciale stand uitgebouwd waar de winnaar en de genomineerde producten worden tentoongesteld. Op de stand wordt ook een demonstratiegedeelte uitgewerkt waarop een chef de genomineerde producten en de Gouden Tavola 2026 winnaars laat degusteren. Hiertoe dienen de winnaars (voldoende) producten aan te leveren.

De organisatie zorgt voor fotomateriaal van de winnende producten – de organisatie beschikt over het recht om dit beeldmateriaal in het kader van de beurs Tavola te gebruiken. Exposanten verkrijgen eveneens het recht om het fotomateriaal van hun product te gebruiken.

Art. 9 – Promotie

Ter promotie van de genomineerde producten en de Gouden Tavola 2026 winnaars wordt voorafgaand aan de vakbeurs een volledige promotiecampagne opgezet, bestaande uit: artikels in vakbladen, digitale nieuwsbrieven aan de bezoekersdoelgroep, uitgebreide aankondiging op de website van de beurs. De winnaars en genomineerden van de Gouden Tavola 2026 ontvangen een logo dat kan gebruikt worden op de verpakking/ in de communicatie / ... van het winnende product.

Daarnaast genieten winnaars en genomineerden ruime aandacht bij de (vak) pers voor, tijdens en na Tavola.

Info Tavola 2026:

Xpo Group, Kortrijk Xpo,
Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk, België
T: +32(0)56 24 11 11 – tavola@xpogroup.com

Project Team Gouden Tavola

Isabelle Fruy & Eilleen Knockaert – goldentavola@kortrijkxpo.com