

CHOCOLADE FESTIVAL 2026 AMSTERDAM



**Beurs van Berlage, Amsterdam
21-22 February 2026**

Food, beverages @
Chocolade Festival Amsterdam



CHOCOLADE FESTIVAL AMSTERDAM 2026

Tijdens het **Chocolade Festival Amsterdam 21/22 februari 2026** nodigen we innovatieve aanbieders van food, drink en catering uit om de duizenden deelnemers een sublieme proef ervaring aan te bieden! Zo'n 8.000 consumenten genieten het weekend van chocolade en andere bijzondere producten. Ze zijn benieuwd naar jouw verhalen, het proeven en kopen je producten.

Het festival biedt meer dan 80 stands, 75 proeverijen en masterclasses voor meer dan 5.000 deelnemers en een breed scala aan entertainment in de monumentale Beurs van Berlage. Consumenten genieten van het ontdekken van een breed scala aan cacaoproducten, het deelnemen aan chocoladeproeverijen, het combineren van gerechten en dranken, en het ontmoeten van exposanten van over de hele wereld. Komende editie van het festival lanceren breiden we het 'Pairing Square' - dé plek waar de culinaire ervaring van festivalbezoekers in combinatie met chocolade een prominente rol krijgt.

Het festival is onderdeel van de Amsterdam Cacao Week 16-22 February 2026 waar meer dan 3.000 professionals uit de hele wereld een week lang samenkomen om deel te nemen aan congressen, masterclasses, het forum, de trade fair en veel meer - zie pagina 10 voor meer details.



CHOCOLADE FESTIVAL AMSTERDAM

21-22 FEBRUARI 2026, BEURS VAN BERLAGE, AMSTERDAM

Geniet van de wereld van cacao en combinaties

Neem deel aan het festival en laat ons de rijke diversiteit van cacao in combinatie met andere producten zien in ambachtelijke creaties en meeslepende proefervaringen.

Informeer en vermaak duizenden bezoekers met proeverijen, verhalen en kennismaking met de wereld buiten de mainstream chocolade en overige producten.

Premium exposure

- 80 zorgvuldig samengestelde stands met cacao, chocolade en overige producten van over de hele wereld, een exclusief chocolade-aanbod en innovatieve producten.
- Meer dan 5.000 plaatsen voor begeleide proeverijen
- Culinaire evenementen, masterclasses en workshops
- Hot Chocolate Awards-wedstrijd met stem van het publiek en een professionele jury.
- Premium, innovatieve combinaties van eten en drinken
- Culturele optredens, muziek, dans en themadecors
- Speciale kinderzone met interactieve workshops en activiteiten

CHOCOLADE FESTIVAL AMSTERDAM IN NUMBERS



80+
standhouders



50+
proeverijen



Entertainment



50+ landen
van herkomst



8.000
consumenten



Awards en live
cooking

FOOD & DRINKS STANDS: PAIRING SQUARE

In 2026 introduceren we een uniek nieuw concept: **de Pairing Square**. In deze exclusieve zone ontmoeten gastronomisch eten en drinken en ambachtelijke chocolade elkaar in onverwachte en verfijnde combinaties. Dit is jouw kans om je product in een nieuw daglicht te stellen. Denk aan verrassende pairings, unieke proeverijen en een publiek dat niet alleen wil proeven, maar ook wil beleven én delen. Wat dacht je van chocolade in combinatie met oesters, kaviaar, kaas, wijn, bier, Amsterdamse likeuren of whisky?

Premium food- of drankenmerken kunnen schitteren op een podium waar kwaliteit, beleving en innovatie samenkomen. Heb je wel eens nagedacht over het combineren van jouw product met chocolade of andere producten die gemaakt zijn met cacao? Dan is dit jouw kans om te schitteren!

Dit is niet zomaar een festival – het is een viering van verfijnde smaken, nieuwsgierige fijnproevers en onvergetelijke combinaties.



Waarom deelnemen?

- Combineer je productaanbod met ambachtelijke chocolade en open een wereld aan smaak, waardevolle ervaringen - uitstekend te delen via social media
- Creëer out-of-the-box combinaties en sta in de spotlight tijdens de proeverijen.
- Optimaliseer je merkbekendheid: word gezien met de crème de la crème van chocolade van over de hele wereld, op een evenement dat consumenten aantrekt die zich richten op kwaliteit, beleving en duurzaamheid.
- Boor een nieuwe markt aan van geïnteresseerde, koopkrachtige bezoekers.
- Neem deel aan proeverijen en masterclasses en ontmoet je doelgroep persoonlijk.

PAIRING SQUARE

De Pairing Square is dé plek waar jouw product een nieuwe dimensie krijgt. Van alcoholische dranken tot kazen en bijzondere olijfolie en veel meer. Of je nu een innovatieve drank bent, een verfijnde snack of een gastronomisch concept – hier ontmoet je een publiek dat klaar is om verrast te worden.

Durf jij de pairing aan? Neem contact met ons op voor een voorstel op maat en laat jouw merk schitteren op het zoetste of het hartigste podium van Nederland.

Exhibitor Optie: Pairing Square Booth

Ideaal voor merken die producten aanbieden die verassend zijn en prachtig te combineren zijn met chocolade.

- Verkoop producten in proeverijen, voor consumptie ter plekke en voor consumptie thuis
- Biedt ten minste 1 proefcombinatie aan ter waarde van € 2,50 per persoon (pairing tickets bieden 4 combinaties naar keuze voor € 10)
- Organiseer je eigen groepsproeverij in één van onze proeflokalen
- Reserveer een branded proeflokaal exclusief voor jouw product voor één of beide dagen
- Organiseer je eigen masterclass, waarbij je het publiek nog meer betreft bij je product
- Basisstand incl. balie en stoel: € 500,- excl. btw
- Basisstand excl. meubilair: € 300,- excl. btw
- Space only: € 200,- excl. btw

Exhibitor Criteria

Om een hoogwaardige ervaring te garanderen, moeten alle exposanten in de food- en dranksector aan de volgende voorwaarden voldoen, producten zijn dus:

- Innovatief, gezond en/of uitzonderlijk lekker
- Creatief te combineren met chocolade*
- In losse verkoop ter plekke te verkopen, en ook te proeven in combinatie met chocolade

Exhibitors bieden en voldoen aan:

- Minimaal één proef combinatie als onderdeel van het festivalprogramma voor Pairing Square tickets (twv €2,50)
- Commissie: 20% over de totale catering omzet (GEEN commissie over de verkoop van producten, enkel over de ter plekke geconsumeerde food en drinks)
- Alle verkochte items moeten voldoen aan de food safety regels van Beurs van Berlage
- Alle benodigde materialen en apparatuur worden door standhouders meegenomen



**Meer dan chocolade: ontdek de verborgen wereld van cacao-aroma's
Wist u dat bijzondere cacaosoorten meer dan 800 aroma's bevatten – méér dan in wijn? Een rijkdom aan smaak die tot nu toe te weinig is benut. Tijdens het Chocolate Festival Amsterdam 2026 willen we daar verandering in brengen. Niet door erover te praten, maar door mensen te laten proeven wat cacao doet in combinatie met andere producten. We hebben al verbluffende pairings gecreëerd met ingrediënten die op het eerste gezicht niets met chocolade te maken lijken te hebben. Juist die onverwachte combinaties zorgen voor de grootste verrassing – en de meeste impact. **We helpen je graag op weg** om te zien wat er 'out-of-the-box' aan inspirerende smaken te ontdekken zijn, waarmee je jouw product in een verassend nieuw daglicht zet! proeven is immers geloven...*

Reserveer je plek

De plaatsen zijn beperkt en gewild. Mis je kans niet om deel uit te maken van de lekkerste hoek van het festival: 'The Pairing Square', waar smaak en verbeelding samenkomen.

Klaar om je bij ons aan te sluiten? Laten we iets onvergetelijks creëren en neem contact met ons op voor een offerte op maat: mail Caroline Lubbers op caroline@chocoa.nl



DOELGROEP

Chocoa Chocolate Festival behoort tot de beste festivals voor lekker eten en drinken in Europa. Het festival richt zich op een breed maar betrokken publiek van chocoholics en foodies die op zoek zijn naar nieuwe smaakervaringen, avontuurlijke consumenten die graag willen leren, ontdekken en genieten, maar ook gezondheidsbewuste bezoekers en duurzaamheidsfanaten, en mensen die bereid zijn meer te betalen voor kwaliteit en herkomst.

Ontmoet onze 8.000 bezoekers met een passie voor smaak en innovatie, open voor nieuwe ervaringen en met de middelen om te besteden aan premium producten.

CHOCOA



500.000
maandelijkse
online search



15.000
social media
followers



1.500.000
Media search
indicatie

CHOCOLADE FESTIVAL AMSTERDAM



Duurzame lifestyle
shopping
Food tasting
Reizen
Health & fitness
Entertainment



Gem.
leeftijd:
30-45



Chocolade consument
culinary foodies
geïnteresseerd in
Amsterdam omgeving
Toeristen & walk-by's
Pâtisseries & chefs

WAT ANDEREN ZEGGEN...

CHOCOLADE
FESTIVAL 2024
AMSTERDAM

"De beste plek om chocolade te ontdekken en je eigen producten aan consumenten te introduceren."

Wat is een betere kans om nieuwe trends in de branche te ontdekken??

Sharon Terenzi - the Chocolate Journalist

'Iedereen is hier, ik zie iedereen, ontmoet de industrie en de consumenten - vertel me een reden waarom ik hier niet zou zijn'
Alistar - Chocolate Tree

MEDIA BUZZ





16 - 22 February 2026



THE INTERNATIONAL HUB FOR SUSTAINABLE COCOA

In 2026, more than 3,000 professionals from all over the world will come together during the 3rd edition of Amsterdam Cocoa Week – the place to learn, inspire, network and do business. Chocoa is one of the main events taking place during this week, including the Chocolate Festival Amsterdam.

Join us in Amsterdam and take part in shaping a sustainable, future-proof cocoa and chocolate sector.

As a valued partner, you're invited to contribute to our mission by hosting your own event during the week—connecting with peers and stakeholders and driving meaningful impact across the entire value chain.

READY TO JOIN CHOCOLADE FESTIVAL AMSTERDAM 2026?

LET'S MAKE IMPACT TOGETHER!

Contact us to discuss
your opportunities for
2026
caroline@chocoa.nl

AMSTERDAM COCOA WEEK IN NUMBERS



190+
Exhibitors



130+
Speakers



7 days of events
and networking



25+
Partner
meetings



3.000+
Professionals,
from 60 countries



8.000+
Consumers