

ENTREE

WAT STAAT DE HORECA TE WACHTEN?

TRENDGIDS 2024



Welke dertig horecatrends kunnen we in 2024 volgens mediamerk Entree Magazine verwachten? Van personeel als mede-eigenaar, de stijgende populariteit van cocktails en nóg harder werken tot virtuele influencers, soju shots en jawel ... kip! In deze digitale Trendgids 2024 is iedere trend kort beschreven, de volledige verhalen zijn via de buttons verder te lezen.



1. HYSTERISCHE HORECA

Dolle Diva in Amersfoort.

LEES HIER VERDER

Gigantische kroonluchters, levensgrote artworks en overdadige prints: over de top gedecoreerde restaurants blijven voorlopig populair. Nieuwe voorbeelden zijn By Ami Chapter 2 (Den Haag), Dolle Diva (Amersfoort), La Nostra Gigi (Amsterdam) en Bacchanalia (Londen). In dit artikel gaan we in op de aantrekkingskracht van 'hysterische horeca', die inmiddels ook een 'tegentrend' kent (trend 27).

2. GROEI KETENS

Van bekende namen als De Beren en Loetje tot nieuwkomers als SOJU Bar, Fat Phill's Diner en Vegitalian: ketens groeien verder en die ontwikkeling gaat door in 2024. Schaal-grootte is het toverwoord volgens Stef Driessen, horeca-specialist bij ABN AMRO. "Ketens zijn onder andere dankzij hun efficiënte back-office beter in staat om met het personeelstekort en hoge prijzen om te gaan dan individuele horecaconcepten." Welke trends ziet hij binnen het keten-segment?

LEES HIER VERDER



3. PERSONEEL ALS MEDE-EIGENAAR

Steeds meer horecaondernemers maken personeel mede-eigenaar. Voorbeelden van ondernemers of groepen die zo werken zijn Patrick van Aller (Bar Bea in Den Haag), horecagroep 3 Wijzen uit Oost (o.a. Le French Café in Amsterdam) en Wichert van Rijn en Sippien Baarsma (o.a. The Streetfood Club in Breda en Utrecht). De 'nieuwe' eigenaren staan vaak zelf op de vloer en zorgen voor betrokkenheid en continuïteit. Zijn er naast voordelen ook risico's verbonden aan deze constructie?

LEES HIER VERDER

- Promotioneel -



Eigen stijl

Versmissen is gespecialiseerd in het ontwerpen en ontwikkelen van interieurcollecties voor de hospitality-branch. De collectie, van meubels tot verlichting en decoratie, bevat Versmissen-ontwerpen én co-creaties met opkomend talent en internationale ontwerpers.

LEES HIER VERDER

Fruitsensatie

Solkys is een aangename en verkoelende fruitsensatie van heerlijk fruit, zoals mango, passievrucht, aardbei en kers. Solkys Frozen Smoothie bestaat uit 100% fruit en zit hierdoor vol vitaminen. De Solkys-machine zorgt voor de unieke structuur en een minimale bereidingstijd.



LEES HIER VERDER

4. HUISVESTING

Een mooie vacature met verleidelijke arbeidsvoorwaarden; het is allang niet meer voldoende. Zeker niet als je een horecazaak buiten de Randstad runt.

Het wordt pas interessant als je ook huisvesting aanbiedt. Maar hoe doe je dat bij een schrijnend woningtekort? "Het kost omzet, ja. Maar we zijn realistisch: extra dagen moeten sluiten wegens personeelsgebrek, kost meer."

LEES
HIER
VERDER



Insta-account
van Lil Miquela.

LEES
HIER
VERDER

6. VIRTUELE INFLUENCERS

Steeds meer merken werken samen met 'virtuele influencers'. Dit zijn geen echte personen, maar vaak door marketingbureaus gecreëerde personages. Je hebt ze in alle soorten en maten, van hyperrealistisch tot overduidelijk nep. Candy is bijvoorbeeld Prada's virtuele ambassadeur. Sommigen hebben zelfs een serieuze achterban met enorme volgersaantallen. Neem Lil Miquela, met drie miljoen volgers. Gaat de horeca mee met deze ontwikkeling?



LEES
HIER
VERDER

5. MEER COCKTAILS

Maar liefst drie- tot vierduizend cocktails gaan er per week doorheen bij de Rum Club in Utrecht. Ook andere horecazaken zien de vraag naar cocktails snel stijgen. Volgens experts zitten we in een 'cocktailrevolutie': het grote publiek bestelt meer cocktails dan ooit, bijna elke horecazaak serveert ze en er is een golf aan nieuwe spirits en ready to serves op de markt. Hoe moet de horeca hiermee omgaan?

- Promotioneel -

Minder verspilling

De Wrapmaster van Toppits Professional is een voedselverpakkings-systeem. De dispensers beschermen en bewaren ingrediënten beter dan traditionele kartonnen snijdozen en losse rollen en zijn kosteneffectiever. Minder verspilling én kostenbesparend dus!

LEES
HIER
VERDER

Frozen cappuccino

De Isino frozen cappuccino is fris en verkoelend, een heerlijk alternatief voor de warme variant. De frozen cappuccino serveer je als ijskoffie, maar is ook geschikt voor 'on the go' én als dessert! De Isino-machine zorgt voor de unieke structuur en een minimale bereidingstijd.

LEES
HIER
VERDER

7. SOJU IS NIEUWE HYPE

De Koreaanse (pop)cultuur heeft ons recent al veel gebracht: gillende pubers voor K-pop bandjes, Korean bbq- en fried chicken, potten kimchi in de koelkast, de Netflix-serie Squid Game en K-beauty-winkels. En er is weer een nieuwe Koreaanse superster in aantocht: soju. De spirit heeft alles in zich om de dranksensatie van 2024 te worden! “Alles wat Koreaanse popcultuur is, lijkt in goud te veranderen.”



LEES
HIER
VERDER

Een hit: de SOJU Bar.



LEES
HIER
VERDER

8. KIP!

Kip-ketens schoten het afgelopen jaar als paddenstoelen uit de grond. Zo openden SOJU Bar, Halal Fried Chicken, Van 't Spit en Kipperij nieuwe locaties. SOJU Bar, met als specialiteit Korean fried chicken, won tijdens de afgelopen Entree Awards zelfs de categorie Best New Scale Up Concept. En voor de nieuwe zaak FC Kip van Jandino Asporaat in Rotterdam staan lange rijen met gasten. Hoe valt de 'nieuwe' populariteit van kip te verklaren? “Iedereen mag kip en kip mag iedereen.”

9. NÓG HARDER WERKEN

In 2024 zal de ondernemer nóg harder moeten werken. Dat zeggen top-ondernemers Won Yip, René Bogaart en Herman Hell. Allen zijn zelf nóg meer aanwezig in hun zaken, zitten zelf nóg meer op de cijfers en zitten zelf weer aan tafel met leveranciers. “Als ondernemer moet je nu overal bovenop zitten en is fysieke aanwezigheid essentieel. Ik zit weer 100% op 'de operatie'.”

LEES
HIER
VERDER

- Promotioneel -

Slimme software

Hoge inkoop- en personeelsprijzen en coronaschulden zorgen voor lage marges. De slimme software van Horeko helpt om meer grip te krijgen en betere keuzes te maken. Door kassakoppelingen krijg je bijvoorbeeld meer inzicht in verkoop- en omzetgegevens en door groothandelkoppelingen is er meer grip op inkooprijzen.



LEES
HIER
VERDER



IJsthee-trends

IJsthee is in trek, maar smaakvoorkeuren veranderen. De populariteit van Ice Tea Still-varianten stijgt en er is behoefte aan suikervrije en caloriearme opties én bijzondere smaken. Fuze Tea speelt hierop in met o.a. Fuze Tea Green Tea Blueberry Lavender No Sugar.

LEES
HIER
VERDER

LEES
HIER
VERDER

10. POMA'S EN ESMA'S

Kant-en-klaar uit fles, van de tap of handmatig gemaakt: de pornstar martini en espresso martini blijven razend populair en daar komt voorlopig nog geen eind aan, zegt cocktailexpert Misja Vorstermans. Waar komt die aantrekkingskracht vandaan, en: wat is de toekomst van de 'poma' en 'esma' in de horeca? "Voor iedereen die zich afvraagt of het einde in zicht is van deze vloedgolf: nee."

12. NIEUWE GENERATIE CAFÉS

Terwijl het aantal bruine kroegen daalt, zien we ook een nieuwe generatie cafés, zoals Bonnie (Amsterdam), Bar Bea (Den Haag) en Café Eijck (Arnhem). Ze zijn vaker onderdeel van een grotere horecagroep, er is aandacht voor eten en jonge ondernemers nemen 'oude' cafés over. We gaan erover in gesprek met vier horecaondernemers: Robèr Willemsen, Riad Farhat, Mads Voorhoeve en Isabel van der Vleuten.

LEES
HIER
VERDER

11. PERU

Er is steeds meer aandacht voor de Peruaanse keuken. Restaurants uit Peru domineren dan ook de prestigieuze lijst The World's 50 Best Restaurants: Central staat op nummer 1 én er staan liefst drie andere restaurants uit Lima genoteerd. Kjolle op plek 28, Maido Nikkei Cuisine op nummer 6 en op 47 staat Mayta. Culinaire trendwatcher Monique van Loon legt uit waarom Peru zo'n 'buzzing foodscene' heeft en vertelt welke Nederlandse restaurants zich focussen op de Peruaanse keuken.

LEES
HIER
VERDER

FOTO: Ken Motohasi

Gerecht van
Central in Lima.

- Promotioneel -

46% omzetgroei

Ondernemers die meedoen aan het programma van Check Mijn Zaak, kunnen 46% omzetgroei halen in 10 weken. Ieder programma bestaat uit 6 tot 12 mystery visits en rapporten per jaar, en kan worden aangevuld met trainingen. Met de app stel je je eigen checklist samen. Alleen relevante onderdelen worden dan gecheckt.

LEES
HIER
VERDER

Cocktail in 10 seconden

Springbay werkt met drankmerken en ondernemers om cocktails bereikbaar te maken. The Tap Cocktail Station bestaat uit o.a. 3 kranen aangesloten op bag in box van 10 liter, een bartop druiprail, 2 soorten ijs, garnerbakken en een speedrail voor flessen. Een cocktail tap je in 10 seconden.

LEES
HIER
VERDER

Horecaondernemer
Herman Hell.

13. 'HET MIDDENSEGMENT VERDWIJNT'

LEES
HIER
VERDER

Het horeca-aanbod gaat in 2024 veranderen, ziet horecaondernemer Herman Hell. "Het aanbod wordt speciaal en exclusief, denk aan gespecialiseerde cocktailbars en high end-restaurants. Óf het wordt veel en goedkoop, zoals fast casualketens." Een ontwikkeling die volgens Hell in 2024 zal versnellen: "De financiële problemen in onze branche zorgen voor druk op de ketel. Tegelijkertijd is onze hele maatschappij ook steeds meer gericht op speciaal en exclusief óf goedkoop en veel."

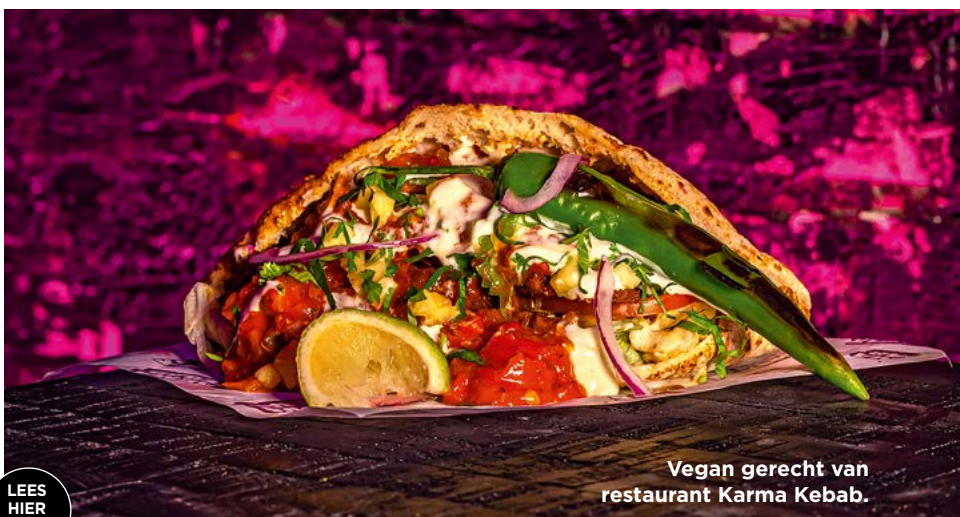
14. BELEGGEN IN WHISKY

Vergeet goud, kunst en onroerend goed. Investeren in whisky is de grote belofte in beleggingsland. Voor horecaondernemers dubbel interessant om een paar exclusieve flessen op de kaart te zetten: het trekt whisky-liefhebbers naar je zaak, en wat je niet schenkt, verkoop je een paar jaar later gewoon op de online veiling. "Beleggen in whisky is booming business geworden en enkele horecaondernemers hebben deze weg al gevonden. Scotch single malt is veruit de meest gewilde whisky."

LEES
HIER
VERDER

15. VEGAN UIT DE NICHE

Afgelopen tijd sloten veel vegan restaurants hun deuren, waaronder YB (meerdere locaties), LOKOL (Amsterdam) en Vegan Junk Food Bar (Eindhoven). Toch zijn er ook succesvolle vegan restaurants, zoals De Nieuwe Winkel** (Nijmegen). Duurzaam ondernemer Maartje Nelissen: "Je hoeft niet continu te benoemen dat iets vegan is. Mensen willen lekker eten, of dat nou plantaardig is of niet."



Vegan gerecht van restaurant Karma Kebab.

LEES
HIER
VERDER

- Promotioneel -

Koffie-trends

Horecaondernemers moeten slim inspelen op de laatste koffietrends. Daarom licht Darboven J.J., bekend van Alfredo Espresso, er zes uit: van re-usable cups en Cocaya drinkchocolade tot koffiespecials (zie foto) met Alfredo Espresso Cremazzurro, een must op de molen of in de volauto-maat.

LEES
HIER
VERDER

Betere ervaring

De verwachtingen liggen steeds hoger bij gasten, ook op het gebied van hygiëne en duurzaamheid. Daarom lanceert Tork, een merk van Essity, Tork Workflow voor Restaurants™. Het bestaat uit verschillende hygiëne-oplossingen, zoals servetten-dispensers. Voor gasten én personeel een betere ervaring.

LEES
HIER
VERDER



16. ARTIFICIAL INTELLIGENCE

Artificial intelligence (AI) krijgt steeds meer voet aan de grond in de horeca. In dit artikel spreken we met ondernemers die het met succes inzetten. Bij de hotels van de Saillant Hotel Collection werken ze bijvoorbeeld met een WhatsApp chatbot en horecaondernemer Arthur Dontje ontwikkelt momenteel een kassasysteem waarmee hij straks de gastenstroom kan voorspellen.

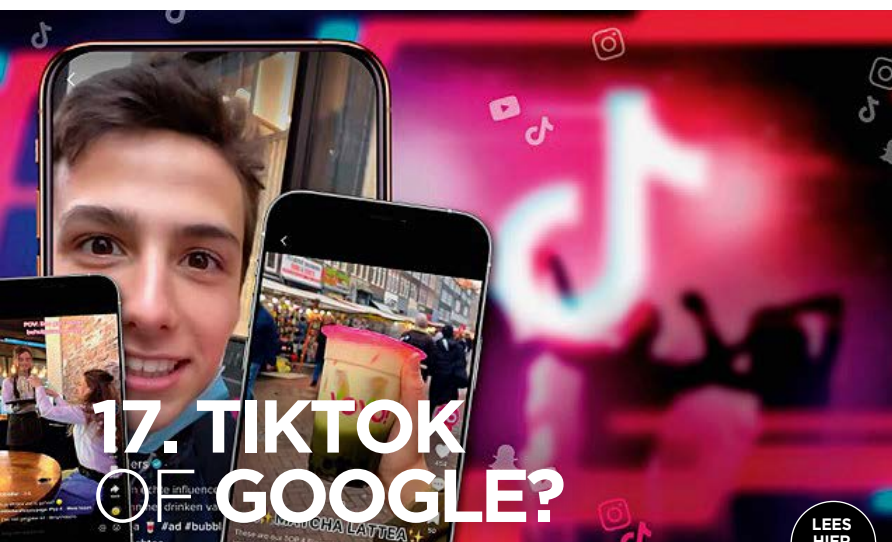
“Over pakweg anderhalf jaar is AI business as usual. Die verschuiving gaat heel snel.”

LEES
HIER
VERDER



Festive night
bij Grace in
Rotterdam.

LEES
HIER
VERDER



17. TIKTOK OF GOOGLE?

In 2023 zagen we de ‘TikTok-rijen’ ontstaan. Daar kun je iets van vinden, maar één ding is wel zeker: jongeren gebruiken TikTok vaker als zoekmachine dan Google. Horecazaken die aanwezig zijn op TikTok kunnen daarvan profiteren. Mits je het goed doet natuurlijk. In dit artikel kijken we hoe YoYo Fresh Tea Bar met vijftien vestigingen en Bobbi’s Bar uit Breda TikTok inzetten in hun marketing-strategie. “Inmiddels hebben we miljoenen views en dus veel online zichtbaarheid met ons merk.”

LEES
HIER
VERDER

18. EVENTS IN DE HORECA

Grace (Rotterdam) heeft drie keer per week een ‘festive night’ met danseressen. Bij restaurants Gio’s by the River (Amsterdam) en KITA (Hendrik-Ido-Ambacht) draait regelmatig een dj. Cocktailbars doen events met ‘guest bartenders’ en hotels organiseren vaak activiteiten zoals yoga-workshops. Trendwatcher Vincent van Dijk ziet dat er steeds meer wordt geprogrammeerd in de horeca. “Daardoor komen gasten terug en het levert leuke content op voor sociale media.”

- Promotioneel -

Steeds meer mensen hebben oog voor de combinatie duurzaamheid en genieten. De Flor de Caña-rum heeft natuurlijke ingrediënten én het fairtrade certificaat. Ook bevat deze rum weinig tot geen suikers en heeft het een zeer verfijnde smaak. En dan die mooie fles: die ziet er zeer stijlvol en luxe uit.

Natuurlijk gerijpte rum

LEES
HIER
VERDER

Allemandsvriend

De Tamarinde Liqueur van Senior & Co is een favoriet op Curaçao en heeft alles in zich voor glanzende toekomst in de Nederlandse horeca. Maak kennis met deze allemansvriend: zacht, verfijnd, fris en licht zoetig van smaak - perfect voor in een cocktail met bijvoorbeeld ginger ale en verse munt: snel, makkelijk én een goede margepakker.



LEES
HIER
VERDER



Het hotel van Taco Bell in de Amerikaanse plaats Palm Springs.

LEES
HIER
VERDER

20. HORECA ALS SHOWROOM

Het luxe fitnessmerk Equinox heeft een hotel in New York. Het tijdelijke hotel van foodmerk Taco Bell in Californië was een hit onder influencers. Zelfs modemagazine ELLE en horlogemerkt Audemars Piguet hebben hotels, en Rituals heeft een restaurant in Amsterdam. Met andere woorden: steeds meer merken uit andere branches openen een hotel of restaurant. Waarom?

19. DYNAMISCHE PRIJZEN?

The Harbour Club (o.a. Amsterdam en Eindhoven), is gestart met dynamische prijzen. Op minder drukke dagen betalen gasten 10% tot 20% minder. Gaan we dynamische prijzen vaker zien in de Nederlandse horeca? Horeca-adviseur Wouter Verkerk ziet daar wel wat in: "Een diner op dinsdag hoeft niet dezelfde prijs te hebben als een vaak veel te goedkope zaterdagavond." En horecaondernemer Herman Hell: "Vakantieaanbieders vragen in het hoogseizoen toch ook meer voor identieke reizen dan in het laagseizoen?"

LEES
HIER
VERDER



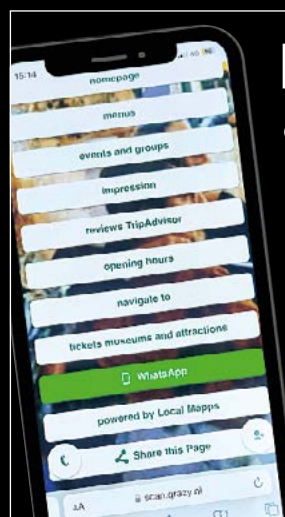
Restaurant Troef in Amsterdam.

21. RESTOBARS

LEES
HIER
VERDER

Van Troef en Bar Gui in Amsterdam tot de River Bar in Rotterdam en Hooked in Tilburg: restobars zijn in opkomst. Dit zijn casual restaurants met culinaire ambities, met vaak kleinere gerechten en goede service, en dat in een echte bar vibe. In het interieur speelt de bar dan ook een prominente rol. In dit artikel gaan we in op succesformule van deze categorie: "Het is een beetje rommelig, maar wel sfeervol."

- Promotioneel -



Handige app

Gasten die in een hotel of restaurant de QR-code scannen van LocalApp®, komen op een digitaal overzicht met info over het hotel/restaurant, en over hotspots in de buurt. Bezoekers kunnen in de app o.a. een reservering maken en communiceren via WhatsApp, en ondernemers kunnen er o.a. reserveringen beheren of communiceren met de gast.

LEES
HIER
VERDER



Volwassen frisdrank

Royal Bliss krijgt een vernieuwd portfolio. Zo neemt het vanaf 2024 het stokje over van het vertrouwde merk Finley en krijgt de verpakking een duurzame make-over met hervulbare flessen. Ook wordt er een bitter lemon aan het assortiment toegevoegd.

LEES
HIER
VERDER

Chef Joris
Bijddijk.

FOTO Pim Ras



LEES
HIER
VERDER

22. BOTER!

Na een aantal jaren van 'gezondere' vervangers, lichte gerechten en light sauzen op de kaart, ziet culinair schrijver Monique van Loon dat zowel chefs als gasten nu een stuk minder huiverig zijn voor vet. "Béarnaise en beurre blanc schitteren weer op menig menu, net als huisgemaakte mayonaises. En de olijventapenade en hummusdip worden verruild voor allerlei soorten boters."



Restaurant CouCou
in Vught.

24. TWEEDEHANDS MEUBILAIR

LEES
HIER
VERDER

Een eikenhouten tafel van marktplaats, de commode van zijn moeder en vintage Johanson Design barkrukken. Het is een kleine greep uit de tweedehands items waarmee Niels van der Bijl zijn restaurant CouCou in Vught heeft ingericht. Steeds meer horecaondernemers kiezen voor tweedehands meubilair. "Retro en vintage zijn meer in trek de laatste jaren."

23. MINDER PLASTIC

Wie koffie to go of gerechten to go verkoopt of bezorgt aan huis, mag vanaf 1 januari 2024 geen plastic wegwerpbekers, bestek en voedselverpakkingen meer serveren, alleen herbruikbare. De aanscherping van de wet moet leiden tot 40% minder eenmalig plastic-verpakkingen in 2026. Voor een groot deel van de horeca - afhaalrestaurants, fastfood-restaurants, bedrijfscatering, pizzazaken en snackbars - heeft dat grote impact.

LEES
HIER
VERDER

- Promotioneel -

Stijlvol verfrissend

Peroni Nastro Azzurro wordt geprezen om zijn verfrissende smaak en Italiaanse stijl, passie en flair. Een verfrissend bier met een fijne balans van citrus en kruidige aroma's. Zowel de alcoholische als alcoholvrije variant passen bij elk moment, van borrel tot diner. Zo haal je alles uit het moment met Italiaanse flair.



LEES
HIER
VERDER

Wereldse kruiden

Kleurrijke en geurige kruiden en specerijen brengen gerechten goed op smaak. Verstegen ontwikkelde 16 kruidenmixen (zonder toegevoegd zout) voor wereldse gerechten. Met dit World Spice Blends Pro-assortiment voeg je makkelijk nieuwe en rijke smaken toe.



LEES
HIER
VERDER

25. BRIOCHE

In de horeca is er één type brood dat volgens Monique van Loon op dit moment de show steelt: brioche. De culinair schrijver snapt dat wel: “Dit luxe brood heeft zichzelf opnieuw uitgevonden en is nu een veelzijdige favoriet in zowel hartige als zoete gerechten. Waar het – ook nog immer populaire – zuurdesembrood stevig en prettig taai is, is brioche juist zacht, luchtig en bijna zoetig.”

LEES
HIER
VERDER



Restaurant Odille.

LEES
HIER
VERDER

26. KOOK-EILANDEN

De open keuken zien we al jaren, en daar komt nu een schepje bovenop. Graphite* in Amsterdam begon met kookeilanden verspreid door het restaurant, en ook het onlangs compleet verbouwde RIJKS* in Amsterdam heeft gekozen voor deze opzet. In het nieuwe restaurant Odille in Sint-Oedenrode, van chef Casimir Evens en gastvrouw Lotte Bloem, staan zelfs alle keukenblokken in het hart van de zaak. Vakmanschap in de spotlights!

27. ANTI-TREND

Zoals vaak het geval is, heeft elke trend ook een 'anti-trend'. We begonnen deze Trendgids met de hysterische horeca. Maar interieurarchitect Judith van Mourik ziet tegelijkertijd alweer een tegenbeweging voor over de top gedecoreerde restaurants. “De overdadige interieurconcepten van het afgelopen jaar zijn gewoon té trendgevoelig. De verrassing is er snel af. In 2024 wordt het interieur weer rustig en licht: tijdloos én duurzaam!”

LEES
HIER
VERDER

- Promotioneel -

Italiaans kustleven



Steeds meer horecagasten willen variatie. Met Sale di Mare speelt Birra Moretti daarop in. Sale di Mare is een brug tussen pils en speciaalbier, een ongefilterd en lichttroebel bier, vol van smaak, verrijkt met extra hoparoma's en een vleugje Italiaans zeezout. Het bier past bij restaurants waar gasten vooraf een paar biertjes drinken tijdens het aperitivo-moment.

LEES
HIER
VERDER



Cocktails shaken

Na een verbouwing is de Bols Cocktail Academy in Amsterdam weer open. Trainers leren je alles over cocktails: van ingrediënten en technieken tot shaken en serveren. Je staat achter de bar, en er wordt rekening gehouden met de tools van jouw horecazaak.

LEES
HIER
VERDER

Preview van Ciao Belli in Breda.

28. RESTAURANT-OPENINGEN 2024

LEES HIER VERDER

Welke restaurants gaan er in 2024 open? Het populaire 1NUL8 in Rotterdam breidt uit met twee locaties, Patrick van Asch opent Ciao Belli in Breda en de bekende chef Jacob Jan Boerma opent een restaurant in het Limburgse Eijsden. En ook ondernemer Won Yip zit niet stil en komt met twee megaprojecten. Entree Magazine zet een aantal previews op een rijtje.

30. LAAT LUNCHEN, VROEG BORRELEN

Horecatijden verschuiven, ziet trendwatcher Gijsbregt Brouwer. De nacht heeft het volgens hem zwaar, terwijl daytime drinking, ontbijten en brunchen juist in opkomst zijn. Verder wordt de lunch later en begint de borrel vroeger, en heeft de opkomst van thuiswerken voor enkele verschuivingen gezorgd. "Dinsdag en donderdag zijn de drukke kantoordagen en vrijdag is een thuiswerkdag. De vrijmibo is nu de domibo geworden."

LEES HIER VERDER

29. VAST PERSONEEL

Horeca-adviseur Wouter Verkerk is de nieuwe columnist van Entree Magazine. Hij voorspelt dat 2024 het jaar wordt van een flexibele bedrijfsvoering. In zijn eerste column schrijft hij: "Flexibele openingstijden, prijzen, assortimenten, capaciteit, service en zelfs flexibele concepten." Maar er is één aspect dat volgens hem niet flexibel wordt: "Personeel: dat gaat juist van flexibel naar vast."

LEES HIER VERDER



Wouter Verkerk.

- Promotioneel -

Nieuwe snack

Spicy, kip en streetfood: in de Duca Hot&Spicy Chicken Poppers komen drie grote foodtrends samen. De snack werd recent gelanceerd voor de horeca. "We zien dat spicy varianten enorm in trek zijn, helemaal in combinatie met kip. Deze pittige uitvoering in dit kleine, bitesize formaat is bovendien uniek in de markt."

LEES HIER VERDER

Niet weggooien

Is je interieur toe aan een make-over? Gooi je oude inboedel niet weg. Dikke kans dat het nog geld oplevert bij Euroseat, de groothandel in tweedehands horecameubilair. Van een gebruikte koelkast en stoelen tot een terrastafel: (vrijwel) alle tweedehands horecameubilair is nog geld waard.

LEES HIER VERDER

KOLONNE/NULL

DER ALKOHOLFREIE WEIN



Vraag nu een proeffles
Kolonne/Null aan (op=op)



DELTA WINES

PALLAS
WINES