

33X

ENTREE

WAT STAAT DE HORECA TE WACHTEN?

TRENDGIDS 2025



Welke horecatrends kunnen we in 2025 volgens mediamerk Entree Magazine verwachten? Van Bekende Nederlanders die restaurants openen en Friesland als culinaire bestemming tot de toenemende populariteit van Franse bistro's en tequila. Iedere trend is kort beschreven en je kunt verder lezen via de button.



1. HORECA KIEST VOOR KAVIAAR

Waar kaviaar lang het toppunt van gastronomische overdaad was, zien we de visietjes nu ook opduiken bij toegankelijke eetgelegenheden waar gasten het steeds vaker als 'add on' tegen meerprijs kunnen bestellen. Van casual restaurants en bistro's tot zelfs fastfoodketens: chefs over de hele wereld experimenteren met deze delicatessie. Culinaire journalist Monique van Loon gaat in dit artikel verder in op deze ontwikkeling.

LEES
HIER
VERDER

2. VEGAN

Veel plant-based zaken sloten afgelopen jaren hun deuren. Het 'vercommercialiseren' van een idealistische visie bleek niet makkelijk. Ook blijkt vegan communiceren op de menukaart een doodsteek voor de bestellingen. Is er dan geen interesse meer in vegan? Zeker wel, maar we zitten in een nieuwe fase. Een fase waarin 'groene marketing' in de horeca voorbij lijkt te zijn. Het advies: zet vegan gerechten gewoon op de kaart, maar verleid de gast anders.

LEES
HIER
VERDER

3. COOLE IJSKOFFIES

Ijskoffie was al populair in Zuid-Europa en het Midden-Oosten en is nu ook in Nederland een hit. Het drankje groeide afgelopen tijd uit van een eenvoudige koffie met ijsblokjes tot iets luxueus en creatiefs, dat vaak ook nog goed scoort op TikTok en Insta. De vraag naar (originele) ijskoffies zet door in 2025 en met name jongere generaties zien het als 'betaalbare luxe'.

LEES
HIER
VERDER



FOTO De Koffiejongens

Ijskoffie met melk.

- Promotioneel -

Gratis sample

Ready-to-serve cocktails winnen snel terrein in de horeca. De Kuyper speelt in op deze trend en breidt hun assortiment uit met drie nieuwe smaken: Cosmopolitan, Strawberry Daiquiri en Clover Club. Benieuwd? Horeca-professionals kunnen nu een gratis sample aanvragen.



LEES
HIER
VERDER

Barista-waardig

Nespresso heeft een perfecte koffieoplossing voor sterrenzaken, maar ook voor horecazaken met grotere volumes. Hugo Torres van Nespresso: "Met onze machines kan iedereen koffie van een barista-waardige kwaliteit serveren."

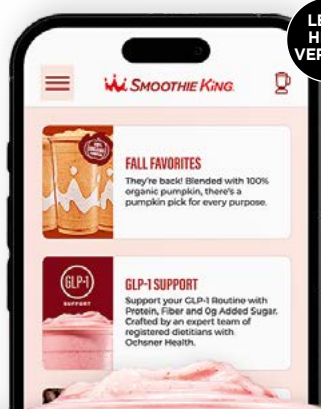


LEES
HIER
VERDER

4. DE IMPACT VAN OZEMPIC

Ozempic staat symbool voor een nieuwe klasse medicijnen die trek onderdrukt en zo mensen helpt bij de behandeling van diabetes en obesitas. De impact die dit op eten en drinken krijgt is enorm. Trendwatcher Gijsbregt Brouwer ziet grote gevolgen voor de horeca: "Er ontstaat behoefte aan kleinere porties en restaurants ontwikkelen al speciale menu's."

LEES
HIER
VERDER



De keten Smoothie King heeft een speciaal menu voor mensen die GLP-1, zoals Ozempic, nemen. In een smoothie zit minimaal 20 gram proteïne en geen suiker.



Ballenbad bij The All Out in Amsterdam.

LEES
HIER
VERDER

5. SPEEL, ZING EN DRINK!

Entertainment waarbij de gast 'actief' meedoet en goede horeca worden steeds vaker gecombineerd. Denk aan The All Out in Amsterdam, met een ballenbad voor volwassenen, en Duke of Tokyo in Amsterdam, Rotterdam en Utrecht met karaoke-kamers. Bij Rif010 in Rotterdam kun je zelfs surfen. "Mensen willen vermaakt worden", zegt trendwatcher Vincent van Dijk. "De nieuwe generatie horecagasten is snel verveeld en dit soort concepten speelt daar op in."

6. CURAÇAO IN TREK

Steeds meer Nederlandse ondernemers breiden uit naar het buitenland, en Curaçao is opvallend populair. Zo openen Mondri (Amsterdam) en The Lemon Tree (Deventer) onlangs een locatie in Willemstad. Ook kondigen de Amsterdamse horecagroep George en Blushing van zanger Gordon (Blaricum en Amsterdam) nieuwe vestigingen op het eiland aan.

LEES
HIER
VERDER

- Promotioneel -

Horeca-slagerij

Vlees is meer dan alleen een ingrediënt. Bij Horecaslagerij van Hees weten ze dat als geen ander. Al 95 jaar voorziet dit familiebedrijf de horeca van hoogwaardige vleesproducten, zoals Black Angus, Schots Prime en Wagyu. Welk soort vlees past er op jouw kaart? Horecaslagerij van Hees geeft tips.

LEES
HIER
VERDER



Natuurlijk gerijpte rum

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.

LEES
HIER
VERDER

7. YOGA EN DAN EEN GLAS WIJN

Eerst een yoga-klas, en daarna helemaal zen een kop koffie of glas wijn drinken in het naastgelegen restaurant. Yoga, meditatie en wellness-activiteiten gaan steeds vaker samen met horeca. Kula in Rotterdam is hier een voorbeeld van en heeft een all day-restaurant en yogastudio. "Op het begin was er meer weerstand. Nu hebben steeds meer mensen interesse in wellbeing. Dat is een mooie ontwikkeling", aldus de eigenaren.

LEES
HIER
VERDER



Kula in Rotterdam.

8. CELEBRITY HOTELS

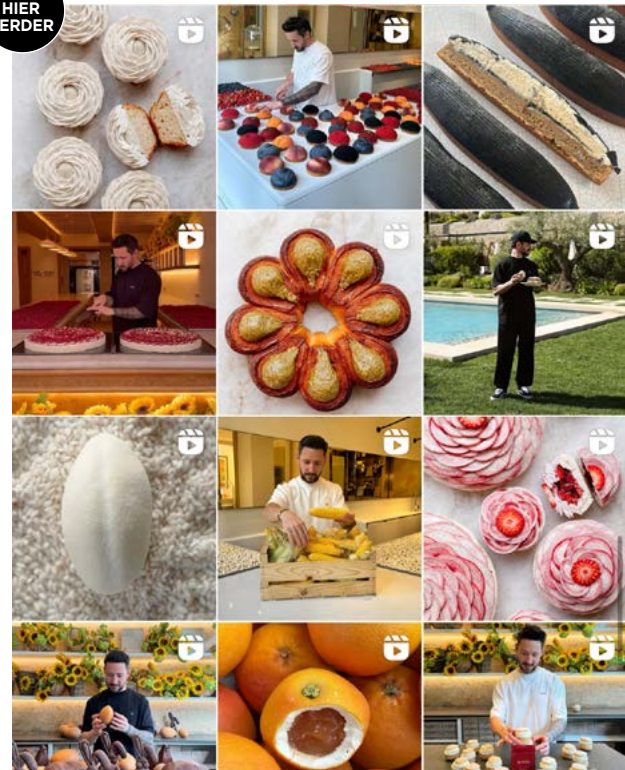
Voor celebrities die in willen zetten op personal branding, biedt de hotelwereld een interessante kans. Hotels zijn dé plekken waar luxe en ervaring samenkomen en waar je een merk goed kunt neerzetten. Robert De Niro en Lionel Messi doen dit al jaren. Maar denk ook aan tennisser Rafael Nadal met hotelmerk Zel (met hotelgroep Meliá) en zanger Pharrell Williams met The Goodtime Hotel (met Marriott). Wat zit er achter deze groeiende interesse van celebrity's in de hotelwereld?

LEES
HIER
VERDER

9. PATISSIERS: DE NIEUWE INFLUENCERS

Dankzij Instagram en TikTok transformeren patissiers van onzichtbare meesters achterin de keuken naar culinaire rocksterren die de schijnwerpers delen met topchefs en beroemdheden. Hun creaties gaan viraal, hun volgersaantallen lopen in de miljoenen. Wie zijn de invloedrijkste patissiers van nu en wat betekenen ze voor het vak?

LEES
HIER
VERDER



Insta-feed van Cédric Grolet, de Franse patissier met miljoenen volgers.

- Promotioneel -

Uit Curaçao

De likeuren van Senior & Co - Blue Curaçao, Tamarinde en Rum Raisin - zijn veelzijdig, hebben een rijke smaak en een hoger alcoholpercentage (25 tot 40%) voor een betere cocktailervaring. "We brengen de smaken van Curaçao naar de Nederlandse horeca."



LEES
HIER
VERDER

Duurzaam schoonmaken

Met de duurzame O3Clean ozonwatermachines wordt kraanwater omgezet in een krachtig schoonmaakmiddel. Hiermee verwijder je vet, vuil en organische resten zonder schadelijke middelen. Geschikt voor o.a. keukens, vloeren, muren, hotelkamers, terrassen en tapinstallaties.



LEES
HIER
VERDER

LEES
HIER
VERDER

10. SPRITZ BLIJFT BOOMING

De omzet van spirits stijgt en dat is volgens databureau TAPP (dit bedrijf is inmiddels opgeheven) vooral toe te schrijven aan de vraag naar bitterlikeuren. Deze worden gebruikt voor het bereiden van de populaire spritz-drankjes. Hét voorbeeld is natuurlijk de variant met Aperol, maar inmiddels vinden ook veel andere varianten hun weg naar de markt, zoals de limoncello-, amaro- en sangria-spritz.

11. HOE GEBRUIK JIJ AI?

De gast van nu is erg veranderd: we houden niet meer van wachten, worden ongeduldig van trage processen, ergeren ons aan afwachtende medewerkers en missen 'slimheid' van services. In deze column gaat horeca-expert Wouter Verkerk in op de rol die AI hierin heeft. "We willen het NU, we willen het op maat en kunnen (bijna) niks meer zelf of weten het uit ons hoofd. We zijn 'service-afhankelijk' geworden."

LEES
HIER
VERDER

Circolo Popolare in Londen.

12. HET ITALIAANSE RESTAURANT 2.0

LEES
HIER
VERDER

Het Italiaanse restaurant van nu is hip, heeft een interieur dat scoort op Instagram en TikTok, serveert authentieke gerechten met een twist en verhoogt de gastbeleving met tafelbereidingen. Horecagroep Big Mamma scoort hier al jaren mee met restaurants als Circolo Popolare en Ave Mario in Londen. In Nederland komt dit type zaken nu ook snel op.

- Promotioneel -



Lekkere borrel!

Het borrelmoment krijgt steeds meer aandacht in de horeca. Waar voorheen een diner de norm was, kiezen gasten nu vaker voor een uitgebreide borrel. Roy Goorts van Wijngaard Kaas – bekend van de merken Wyngaard Kaas en Reypenaer – geeft tips over hoe horecaondernemers slim kunnen inspelen op dit borrelmoment.

LEES
HIER
VERDER

Hard Iced Tea

Na het succes van de hard seltzer-varianten in vijf smaken, introduceert Viper tijdens Horecava 2025 Hard Iced Tea in de smaken green lemon en mango. Het alcoholpercentage is 4% en een blikje bevat 63 kcal.

LEES
HIER
VERDER

13. ON TREND: TEQUILA!

Tequila wint terrein in de horeca; niet alleen als shot in combinatie met zout en citroen, maar ook (of juist) als spirit in cocktails. Paloma's veroveren hun plek op de cocktailkaart en onlangs openden zelfs de deuren van The Tequila Club vlakbij het Amsterdamse Leidseplein. De Nederlandse doorbraak van de spirit, die overwaait uit Amerika, liet even op zich wachten, maar inmiddels is deze vloeibare schat uit Mexico populairder dan ooit.

LEES
HIER
VERDER



Club night in restaurant KITA
in Hendrik-Ido-Ambacht.

LEES
HIER
VERDER

14. HET NIEUWE UITGAAN

In restaurants op Ibiza, op Mykonos en in Dubai staan bijna altijd dj's. Ook in Nederland zien we dit steeds vaker en zijn er voorbeelden van restaurants en (cocktail)bars met ieder weekend 'club vibes', zoals Bisous, Soulkitchen en SHU in Amsterdam. Een trend die jaren geleden begon met opzweepende brunches in onder andere Encore en Catch by Simonis in Scheveningen, maar die volgens experts nu snel gaat doorzetten naar de avond en vroege nacht. In dit achtergrond artikel lees je alles over deze ontwikkeling.

15. DISCUSSIE OVER FOOI

Nu steeds meer betalingen worden gepind, ontvangen horecaondernemers minder fooi. Veel horecaondernemers gaan onder andere daarom over op pinapparatuur met een standaard fooioptie (0, 5, 10 of 20%). Het sluit weliswaar aan bij de trend van contactloos betalen, maar leidt tot felle discussies. "Het is een nieuwe ontwikkeling, waar gasten aan moeten wennen."

LEES
HIER
VERDER

- Promotioneel -

Meer efficiëntie

De software van Horeko heeft bewezen een game-changer te zijn voor horecaondernemingen die streven naar efficiëntie, nauwkeurigheid en financiële stabiliteit. Restaurant WOODS in Beekhuizen weet er alles van en maakte een enorme efficiëntieslag. Met een betere workflow en meer winst als resultaat.

LEES
HIER
VERDER

In Eindhoven opende een jaar terug La Casera, een delicatessenzaak, kaas-wijnbar én horecagroothandel. Hiermee brengt Mike van de Laar het beste uit Noord-Italië naar Nederland. Voor de presentatie van zijn producten koos hij voor de stijlvolle koelingen van NordCap.

Blikvanger

LEES
HIER
VERDER

16. GOEDKOPER ETEN

Chef en ondernemer Ron Blaauw gooide in zijn Ron Gastrobar* in Amsterdam het roer om: een driegang menu voor 49,50 euro. Horeca-expert Wouter Verkerk: "Ron deelt de winst van een volle tent met zijn gast. Dat is een moderne, eerlijke keuze die past bij deze tijd." Volgens hem moeten horeca-ondernemers anders gaan rekenen: het gaat niet om marge, maar om bezetting. "Je hebt niks aan kloppende calculaties op dezelfde leest geschoeid, als je tent niet vol zit."

LEES
HIER
VERDER



LEES
HIER
VERDER

17. OESTERS ON FIRE!

Oesters, ooit exclusief geserveerd in Franse brasserieën en high-end restaurants, hebben hun weg gevonden naar een breder publiek en zijn nu een must-have op menukaarten van moderne eetcafés en bistro-bars door het hele land. Wat maakt dit zilte juweel zo populair? En hoe kunnen horecaondernemers, zowel in het hoge als middensegment, slim op deze trend inspelen?

Wc bij Bisous
in Amsterdam.



18. DESIGN-WC'S

Wie bij restaurant Bisous in Amsterdam naar de wc gaat, moet eerst een paar keer met z'n ogen knipperen. De ruimte is knal- en knalrood en heeft muren van spiegels. Ga je naar Ciao Bell in Breda? Dan kom je terecht in een heuse 'disco-wc met harde muziek, discolampen en glitterbollen. De wc is al lang geen bijzaak meer in de horeca. Steeds vaker krijgt de gast een beleving op de wc.

LEES
HIER
VERDER

- Promotioneel -

Zoete proeverij

Een schaal met zoete mezze kan een interessant concept zijn om je gasten te verleiden (toch) nog een laatste gang te nemen. Een zoete proeverij! Standardiseer de prijzen en maak kleine desserts met Debic, die je met zo min mogelijk handelingen kunt voorbereiden.



LEES
HIER
VERDER

Efficiënt doseren

Het gebruik van 'gemakproducten' is een trend. Dat ondervond ook horecaondernemer Dirk Buijs, van restaurant Derk in Wekerom. Hij vond een oplossing in de SaucePro, een dispenser-systeem voor sauzen van Remia. Hiermee doseer je snel de juiste hoeveelheid saus bij een gerecht.



LEES
HIER
VERDER



Restaurant L'Amour
Toujours in Den Haag.

LEES
HIER
VERDER

FOTO: Horeca in Beeld

19. BONJOUR FRANSE BISTRO

In 2024 opende de ene na de andere Franse bistro de deuren, zoals L'Amour Toujours in Den Haag, Tannay en Bisous in Amsterdam, Le French Café in Utrecht en Café Nationaal in Den Haag. Met een kaart vol klassiekers - baguette, steak tartare en profiterolles - is dit een fijn vleugje Parijs in Nederland. En ook 2025 blijven deze knusse bistro-concepten razend populair, met openingen van onder andere Emmanuelle in Hilversum.

20. BN'ERS SCOREN IN DE HORECA

Steeds meer BN'ers verbinden hun naam aan een horecazaak en openen restaurants, cafés en foodconcepten. Denk aan rapper Boef met de hit Chick&Cheez, DRIPPY'S in Rotterdam van YouTuber Kaj Gorgels en de zesde horecazaak van acteur Barry Atsma met zijn Utrechtse Horeca Groep. Wat maakt de horeca zo aantrekkelijk voor bekende Nederlanders? Waarom openen steeds meer BN'ers horecazaken?



YouTuber Kaj
Gorgels opende met
Ad Schaap DRIPPY'S
in Rotterdam.

LEES
HIER
VERDER

FOTO: Jasper Mulder

- Promotioneel -

Bubbels en rosé

Wat zijn de wijntrends voor 2025? Dennis Suikerbuik en Mark Leenhoven van Delta Wines, bespreken vier opvallende ontwikkelingen in de wijnindustrie. Eén ding is zeker: bubbels en rosé vloeien het hele jaar.



LEES
HIER
VERDER

12% meer omzet

Wizzflix is een handige app met o.a. 450 korte video's en een chat-functie om horecamedewerkers productiever en gemotiveerder te maken. Dit zorgt voor 12% meer omzet bij veel klanten. De app kan worden vormgegeven in jouw look & feel en inmiddels werken er 450 bedrijven mee.



LEES
HIER
VERDER



Impressie van Rooftop Bar
Noord in Maritim Hotel
Amsterdam (nog niet open).

22. ZAKELIJK HOTEL ALS HIPPE HOTSPOT

Zakenmensen willen na een dag vergaderen liever de sfeer van een stad proeven en tot rust komen in een knusse, lokale bar, dan slapen in een anonieme hoteltoeren langs de snelweg. Conferentiehôtels transformeren daarom steeds vaker tot hotels met boetiek-achtige sfeer en kiezen voor centraal gelegen locaties. Een unieke en persoonlijke ervaring aanbieden is waar het nu om draait.

LEES
HIER
VERDER

23. SOMMELIERS WORDEN ONDERNEMERS

Steeds vaker wagen gepassioneerde sommeliers de sprong naar het ondernemerschap. Een daarvan is Lendl Mijnheimer. De top-sommelier werkte eerder bij Waterproef in Scheveningen en Bougainville* in Amsterdam. Nu runt hij z'n eigen restaurant met Dorus Floris: Showw in Amsterdam. Binnen een jaar kregen ze een Michelinster. In dit artikel noemen we meer voorbeelden en in 2025 zullen er zeker meer sommeliers volgen.

LEES
HIER
VERDER

24. WE LOVE FRIESLAND

Met de terugkeer van Friese topchefs naar hun roots en de recente openingen van fine dining-restaurants Mearkas in Eastermar, Rosemary in Joure en Ode in Dokkum krijgt Friesland voet aan de grond als culinaire bestemming. En de Friezen zijn inmiddels zelf ook bereid om geld aan fine dining uit te geven. "Chefs waren jarenlang te gemakzuchtig, er is nu een vernieuwing gaande."



LEES
HIER
VERDER

Chef Kees
Meinderts.

- Promotioneel -

Zoet proefpakket

Een dessertkaart is het sluitstuk van een avond en biedt extra beleving. Otelli speelt hierop in met de nieuwe Colore-collectie: kleurrijke desserts waar smaak en presentatie samenkomen. Vraag een gratis proefpakket aan en ontdek wat Otelli te bieden heeft!



LEES
HIER
VERDER

Warme dranken zijn nog steeds populair in de horeca, denk aan koffie of warme chocolademelk. Wat zijn de trends van warme dranken voor 2025? Maak kennis met de warme dranken van J.J.Darboven op Horecava in hal 12 stand 530 van 13 t/m 16 januari in de RAI in Amsterdam.



Make
it hot!

LEES
HIER
VERDER

27. TOEKOMST HYSTERISCHE HORECA

De hysterische horecatrend bracht een ware hausse aan zaken met een over de top interieur, zoals Dolle Diva in Amersfoort en La Nostra Gigi in Amsterdam. Deze stroming sijpelt nu ook door naar de regio en evolueert naar afgeleide concepten: next level (The Siren, Amsterdam) of juist een tandje minder (1NUL8, Rotterdam). Hoe zien experts de toekomst van dit segment?

LEES
HIER
VERDER



25. ZWAAI MET DAT SERVET

LEES
HIER
VERDER

Als je goed oplet op TikTok, zie je het nu overal: diners die in feesten ontaarden. Hierbij staat altijd een ding centraal: het zwaaien met servetjes boven het hoofd. In het buitenland kun je naar Barbarossa in Paros of Ronda op Rhodos (beide Griekenland) of restaurant Puglia in New York. In Nederland hebben de The Pizza Show en Spaghetteria met hun sagra dit omarmd. Recent is ook Mamma Mia! The Party vanuit Londen overgewaaid. Trendwatcher Gijsbregt Brouwer gaat in op het fenomeen.

26. FINE DINING NIEUWE STIJL

Volgens culinaire experts ontstaat in 2025 een tweedeling in de categorie fine dining. Enerzijds zijn er de klassieke restaurants en anderzijds komt 'modern fine dining' op. Met vernieuwende gerechten, vaak jonge eigenaren en een toegankelijke sfeer. Hét voorbeeld daarvan is Heimat in Utrecht, het nieuwe restaurant van Niels van Zijl.

LEES
HIER
VERDER

Foto: Today's Brew

The Siren in Amsterdam.

- Promotioneel -

Makkelijk betalen

Tap to Pay van Rabobank is een toepassing voor betalen in de horeca. Een ondernemer downloadt de Tap to Pay-app op het device waar medewerkers mee rondlopen, zoals een telefoon of handheld, en de gast betaalt snel contactloos. Er is geen los betaalapparaat meer nodig.



LEES
HIER
VERDER

Mmm! Oma Bobs

De Horecava is elk jaar een smeltkroes van smaken, trends en inspiratie. Maar er is één plek waar je niet zomaar voorbij loopt: de stand van Oma Bobs. Hier draait alles om pure smaakbeleving en een vleugje nostalgie, verpakt in een eigentijds jasje.

LEES
HIER
VERDER

WAT OPENT ER IN 2025?

ZOMER 2025

28. REURING IN HOORN

Aan het nieuwe stadsstrand aan het Markermeer in Hoorn verrijst een nieuw pand dat vóór de zomer van 2025 opent als Strandpaviljoen Reuring. Eigenaren zijn Elle Mol en Barry Jong. Reuring is jaarrond open en gasten kunnen er straks lunchen, dineren en borrelen, maar er kunnen ook feesten en events gehouden worden. Het pand komt tot stand in samenwerking met Nieuweboer Architecten en het interieur met Heineken Interieur Design.



MAART 2025

LEES
HIER
VERDER

29. TAKO IN DEN HAAG

Den Haag krijgt in maart een nieuw Mexicaans restaurant met een groot terras: Tako. Eigenaren zijn: Benjamin van der Giezen, Amin Helal en Amir Omarzai en Cenza van Dam. Van der Giezen: "Tako wordt een modern Mexicaans restaurant. We merkten dat Mexico als land populair is en voor Den Haag zien we hier echt een goede markt in."

BEGIN 2025

30. PALOMA IN UTRECHT

Utrecht krijgt begin 2025 een nieuwe Spaanse hotspot in het pand van de voormalige club Stairway to Heaven: Paloma. Sippien Baarsma, Wichert van Rijn en hun compagnons zijn eigenaar van de zaak, die bestaat uit een café-gedeelte en restaurant. Midden in het restaurant komt een podium waar dagelijks live-optredens zijn. De rode accenten en tijdloze materialen geven een klassieke uitstraling, alsof Paloma er altijd al heeft gezeten.

LEES
HIER
VERDER

- Promotioneel -

Duurzaam interieur

In Alkmaar runt Tom Hes RNGRZ, een restaurant waar duurzaamheid en maatschappelijke betrokkenheid centraal staan. De inrichting is een combi van tweedehands meubilair van Euroseat en nieuw meubilair van Satelliet Hospitality. Een inspirerend verhaal.



LEES
HIER
VERDER

Lolo in Amsterdam.

Top marketing

Nog voordat Lolo in Amsterdam opende, ging de digitale campagne door het dak. Hierachter zat het marketingbureau NITRO van Rosa van Wissen en Alexandra Breur. Het bureau ontwikkelt digitale concepten, zoals voor The Diamond en Secret Garden in Amsterdam.

LEES
HIER
VERDER



BEGIN 2025

HALF 2025

31. SUMMUM IN ZEEWOLDE

Op het Noordereiland in Zeewolde wordt momenteel aan het water gebouwd aan een horecapaviljoen van 250 vierkante meter. Lars en Joëlla Dekens gaan de zaak exploiteren en komen oorspronkelijk ook uit de regio. Zij zijn ook eigenaren van restaurant De Gordiaan in Lelystad, maar dat hebben ze per 1 oktober 2024 verkocht om zich volledig te kunnen richten op dit paviljoen. Het nieuwe restaurant in Zeewolde heet Summum en bestaat uit twee verdiepingen met een restaurant, gastro-bar en terras. Aan de kade is een aanlegplek voor boten.

33. NOTABLE IN ECHT

Chef Vital Awick en sommelier Adriaan Visser van restaurant Harry's in Maas-tricht openen binnenkort hun eigen restaurant in het Limburgse Echt. Het wordt een restaurant met plek voor 25 gasten aan de bar. Het restaurant komt in de voormalige dakpannenfabriek in Echt. Designbureau King Kongs is verantwoordelijk voor het ontwerp. De dakpannenfabriek wordt omgebouwd tot een bruisende plek met onder meer een brouwerij, foodmarkt en horeca. Visser werd in 2022 uitgeroepen tot beste sommelier van Nederland.

EIND 2025

32. 1NUL8 IN ZWIJNDRECHT

Floris van der Sluis en Fabian Loveriks hebben drie locaties van 1NUL8 in Rotterdam. Ze openen binnenkort een nieuwe locatie in Rotterdam (Noord) én komen eind 2025 met een vijfde locatie. Deze opent in Zwijndrecht, op het bedrijventerrein Pier 14 aan de Oude Maas. Op de 2.000 vierkante meter is straks plek voor 350 gasten en kunnen de eerste en tweede etage worden afgehuurd. De zaak wordt ontworpen door Dennis Koeslag.

LEES
HIER
VERDER

- Promotioneel -



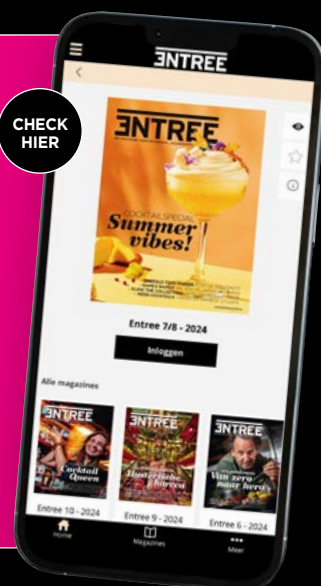
Scherp zijn

Efficiëntie in de keuken én een scherp oog op kostenbesparing? Met de Tork Reflex™ Vel-voor-Vel Centerfeed Dispenser heb je alles binnen handbereik om slim om te gaan met tijd en middelen. Maak op Horecava kennis met dit duurzame systeem door op de Tork-stand mee te doen met het spel 'Test je Reflex'.

LEES
HIER
VERDER

Lees Entree Magazine in de nieuwe app

Het glossy magazine dat bijna maandelijks op de mat valt, kun je nu ook digitaal lezen in de Entree-app. De digitale magazines bevatten ook exclusieve content. Er zijn diverse abonnementen en met de code **TRENDING25** krijg je tot 1 februari 2025 een korting van 25%.

CHECK
HIER

BEZOEK ONS
TIJDENS DE HORECAVA:
HAL 7, STAND 228
T/M 16-01-2025

NIX18

RAISE YOUR BAR



SCAN DE QR-CODE
EN VRAAG JE GRATIS
SAMPLE KIT AAN

LET'S COCKTAIL

DE KUYPER 



NU VERKRIJGBAAR IN EEN VERNIEUWDE FLES:
BATCHED COCKTAILS VOOR JOUW HORECAZAAK