

Genomineerden Entree Awards 2021

1. Best New Hotel (< 50 rooms)

In deze categorie kijkt de jury naar het volledige hotelconcept en de uitvoering daarvan. Gelet wordt o.a. op interieur, creativiteit, functionaliteit en vernieuwing. Ook let de jury op 'de achterkant': goed werkgeverschap, ondernemerschap en duurzaamheid spelen daarin een belangrijke rol.

Relais & Châteaux Weeshuis in Gouda
Strandhotel Zoomers in Castricum
The Nox in Utrecht
The Craftsmen in Amsterdam
Flora Batava in Nieuwersluis
Hotel âme in Rotterdam

2. Best New Hotel (50 – 100 rooms)

Welk hotel heeft het hele concept het best uitgevoerd? De jury kijkt o.a. naar vernieuwing, creativiteit, functionaliteit en interieur. Ook spelen goed werkgeverschap, ondernemerschap en duurzaamheid een rol bij de beoordeling.

The Collector in Den Haag
The Slaak in Rotterdam
Boat & Co in Amsterdam
Strandhotel in Cadzand
De L'Europe in Amsterdam

3. Best New Hotel (> 100 rooms)

Welk groot, nieuw hotel overtuigt op alle vlakken? De jury beoordeelt o.a. op interieur, creativiteit, functionaliteit en vernieuwing. Ook let de jury op 'de achterkant': goed werkgeverschap, ondernemerschap en duurzaamheid zijn daarin onmisbaar.

Voco in Den Haag
The Market in Groningen
NHOW in Amsterdam
INNSiDe by Meliá in Amsterdam
Hard Rock Hotel Amsterdam American in Amsterdam
Yotel in Amsterdam

4. Best New Holiday concept

Bij deze genomineerden overnacht de gast anders dan anders. We zien een nieuwe generatie (vakantie)parken met oog voor design, duurzaamheid en/of f&b. We zien unieke lodges en suites in de natuur, en we zien (kampeer)concepten die zich richten op nieuwe doelgroepen en de nieuwe wensen van deze tijd. Daarmee zijn deze bedrijven een goede toevoeging op het bestaande overnachtings- en hotelsegment. Welk bedrijf brengt de volgende stap om de gast van nu te trekken het best tot uitvoering? Gelet wordt op uitvoering, originaliteit, duurzaamheid en de toekomstbestendigheid van het concept.

The Unbound in Amsterdam
Cuber in Hoge Veluwe
Boutique Hotel Beekhuizen in Velp
Qurios in Gulpen
Solo Retreat-concept in Otterlo (Droomparken)
Buitenpost in Twello

5. Best New Hospitality Project

Zó kan het ook! Deze ijzersterke en grootschalige projecten zijn een inspiratie voor de branche én misschien zelfs voor andere branches. Verschillende elementen worden gecombineerd en versterken elkaar. Welk van de genomineerden brengt dit het best tot uitvoering?

Westfield Mall of the Netherlands in Leidschendam
House of Rituals in Amsterdam
Domusdela in Eindhoven
Stadshaven Brouwerij in Rotterdam
The Harbour Club Theater in Amsterdam
De Reusch in Schimmert

6. Best New Restaurant Design

De award voor Best Restaurant Design gaat naar het restaurant waarvan het design uitblinkt in zowel uitstraling als afwerking en waarvan het concept op een goede manier is geïntegreerd in het design en de styling. Kortom, een restaurant met karakter en een onderscheidend ontwerp.

Hemel & Aarde in Utrecht
Brut 172** in Reijmerstok
Vigor in Vught
Bistro LOF in Leersum
George's in Sittard

7. Best New Restaurant & Bar

De energieke vibe van deze genomineerden is de hele avond voelbaar. Bij de winnaar passen f&b-aanbod, sfeer, interieur en service perfect bij het gekozen concept.

Ruby Rose in Utrecht
Lolo in Amsterdam
Zalmhuis in Rotterdam
Annabel in Den Haag
Bar Rouge in Amsterdam
Volare in Amsterdam

8. Best New Dining Experience

In deze categorie kijken we naar fine dining-restaurants die een nieuwe, eigentijdse diner-ervaring neerzetten. De genomineerden onderscheiden zich op eigen wijze van 'reguliere' restaurants en spelen in op de gast van nu. Waar wordt dit het best volbracht?

Wils* in Amsterdam
Tres in Rotterdam
Bellezza in Amsterdam
Stadsjochies in Utrecht
Flore in Amsterdam

9. Next Generation

De categorie Next Generation heeft ieder jaar een wisselend topic, dat aansluit op de huidige horeca-ontwikkelingen. Dit jaar staat 'merkbeleving' centraal. Branding dus. Wanneer branding doordacht en consequent wordt doorgevoerd, zorgt dat voor connectie met de doelgroep en terugkerende gasten (of klanten) én kunnen marketing, pr en sales beter worden ingezet. De genomineerden hebben zich hier afgelopen periode allemaal in ontwikkeld en zijn daarmee een voorbeeld voor bedrijven binnen én buiten de horeca. De genomineerden zetten hun bedrijfsnaam slim in op meerdere kanalen en bouwen aan succesvol merk. Denk aan kanalen zoals online, delivery, retail, events en apps, maar ook aan samenwerkingen met andere ondernemers of organisaties en zichtbaarheid in de zaak zelf.

Sugo
Stach
Ron Blaauw
Bavet
The Tosti Club X SPAR
YB (voorheen: Yoghurt Barn)

10. Best New Cocktailbar

De beste nieuwe cocktailbar weet zich te onderscheiden door de perfecte balans tussen unieke, professionele service, gastheerschap, bartenders en cocktails in precies de juiste sfeer en passend decor.

Dutch Courage in Amsterdam
Botanero in Rotterdam
The Rumah in Rotterdam
Bar Mokum in Amsterdam
Law & Order in Amsterdam
George Cocktails & Food in Rotterdam

11. Best All Day Concept

Bij de genomineerden komt het begrip 'all day' perfect tot uiting. Een drankje of een hapje op ieder moment van de dag. Welk horecabedrijf zet op eigen manier een toegankelijk en eigentijds concept neer?

Brass in Nijmegen
House of Bird in Diemen

Radegast in Eindhoven
DoDo in Rotterdam
The Traveller in Amsterdam
Botania in Utrecht

12. Best Bartender

Op maandag 25 oktober vindt de competitie plaats in de SkyLounge in DoubleTree by Hilton Hotel Amsterdam Centraal Station. De deelnemers worden in een afvalrace van vier rondes getest op hun kennis, snelheid, techniek, mixology, persoonlijkheid en gastvrijheid. Een vakkundige jury maakt dezelfde dag de top 3 bekend. Zij horen tijdens de Entree Awards op maandag 29 november wie de titel krijgt.

13. Horecaondernemer van het jaar

Om welke ondernemer konden we afgelopen periode écht niet heen? Wie is een voorbeeld (geweest) voor andere vakgenoten en zette daarmee de toon voor het jaar? De winnaar is een inspiratiebron, vernieuwer en iemand met visie en lef. Wie verdient deze titel?