

3 gedurfde en trendy hotspots in de Amsterdamse Jordaan

Op trend-safari met de Food Inspiration Pioneers



Door Isa Teuwsen op vrijdag 14 februari 2025



Trends

De Amsterdamse Jordaan ontwikkelde zich de afgelopen jaren tot een broedplaats voor allerlei trendy horecaconcepten. In deze buurt vind je bijzondere zaken die de laatste trends in de horeca laten zien. Van een winkel met alleen vis uit blik, tot een slijterij met louter alcoholvrije dranken. Food Inspiration bezocht er drie gedurfde en trendy concepten tijdens de foodwalk.

Food Inspiration Pioneers

Op 4 februari 2025 trok Food Inspiration met de *Food Inspiration Pioneers* door de Amsterdamse Jordaan. De Pioneers, een netwerk van foodprofessionals die de toekomst van eten en drinken vormgeven, komen een aantal keer per jaar samen om van elkaar te

leren en elkaar te inspireren. Samen met Karien Olthof, een van onze Pioneers en 18 jaar eigenaar van culinair organisatiebureau [Eat2Gather](#), organiseerden we de eerste Pioneersmeeting van het jaar: de foodwalk, amusewedstrijd en tastingexperience. Tijdens deze foodwalk spotten we de nieuwste hippe concepten, bekeken we een presentatie van Food Inspirations trendwatcher Lisa Appels en sloten we af met een amusekookwedstrijd met voormalig sterrenchefs Gert-Jan Cieremans en Erik de Boer én tastingexperience van [brood](#), [olijfolie](#) en [cremant](#) bij Eat2Gather.

Deze concepten bezochten we onder andere tijdens de Foodwalk in Amsterdam

1. World of Nix

Steeds meer consumenten willen genieten van een drankje, zonder de negatieve effecten van alcohol te ervaren. Er is een verschuiving te zien in de markt: [steeds meer mensen kiezen voor alcoholvrije opties](#). Zo beslaat alcoholvrij bier inmiddels al 8% van de totale biercategorie in Nederland. Ondernemer Wim Boekema speelt in op deze veranderende vraag. Na het succes van zijn online webshop, opende hij in 2021 in Haarlem de eerste alcoholvrije slijterij in Nederland: World of Nix.

World of Nix heeft een breed assortiment met alcoholvrije dranken. Van alcoholvrije wijnen, elixirs en spirits tot sparkling tea's. Alcoholvrije gin, rum en vodka zijn volgens Boekema interessant voor horecaondernemers om op de kaart te zetten, omdat consumenten hier een relatief hoge prijs voor willen betalen. World of Nix biedt horecaondernemers speciale inkooprijzen die lager liggen dan de winkelverkoopprijzen. Restaurant Ron Gastrobar* van Ron Blaauw, stelde bijvoorbeeld samen met World of Nix een alcoholvrije drankenkaart samen. Deze 0.0-kaart biedt het restaurant aan naast hun reguliere kaart.

Boekema ziet een groei in 'zebra drinken', het afwisselen van alcoholische en non-alcoholische drankjes op dezelfde avond. Ook daar ziet Boekema nog kansen voor de horeca.

[Lees hier meer over dit concept: Trend: van coma-zuipen naar zebra-drinken](#)



Foto door: World of Nix

2. Pesca

Met een vismarkt als inspiratiebron richtten ondernemers Jos de Jong en Sven Sallaerts in 2016 een verfrissend restaurantconcept op: Pesca. Gasten kiezen zelf hun vis uit op de *in-house* vismarkt. Verschillende soorten vis, schelp- en schaaldieren liggen, net als op een gewone vismarkt, op het ijs en worden voor de ogen van de gast schoongemaakt en gefileerd. Het concept blijkt succesvol. Na de eerste vestiging in Amsterdam, volgde Rotterdam. Ook staat een uitbreiding gepland in het eerste kwartaal van 2025, naar Hamburg en Nice. Daarnaast lopen er onderhandelingen voor nieuwe locaties in Kopenhagen, Wenen en Frankfurt.

Het succes zit hem vooral in de unieke gastenbeleving. Niet alleen de vismarkt maakt het concept bijzonder. Na het kiezen van hun vis, worden gasten begeleid naar de wijnmarkt voor een passend advies. Ook persoonlijke aandacht aan tafel wordt er erg belangrijk

gevonden. Iedere 15 minuten worden vier tot zes groepen ontvangen op de vismarkt. Dit vraagt om goede logistiek binnen het team.

[Lees hier meer: Visrestaurant Pesca rolt uit in Europa: €1,4 miljoen opgehaald »](#)

Pesca ontwikkelde een systeem om voedselverspilling tegen te gaan. Het digitale bord dat in de vismarkt hangt, is gekoppeld aan de voorraad vis. Wanneer een bepaalde vis op moet, dan verschijnt deze soort automatisch als aanbieding. Als er bijvoorbeeld nog veel gamba's zijn, worden deze met korting aangeboden. Dit systeem zorgt ervoor dat gasten vaker voor deze producten kiezen en er aan het eind van de avond minder overblijft. De focus op duurzaamheid zie je ook terug in de keuze voor vis met ASC- en MSC-keurmerken.



Pesca Amsterdam

3. Tins & Fins

Bart van Olphen, founder van Fish Tales, opende in januari 2025 de eerste visconserven pop up-winkel van Nederland: Tins & Fins. Hij noemt conservering de toekomst van verantwoorde vishandel. In het zuiden van Europa, zoals in Portugal, zijn conserveira's heel gebruikelijk. Door vis op het hoogtepunt van het seizoen te vangen en te conserveren, krijgt de onderwaterwereld de tijd om zich te herstellen.

De blikvisjes hebben binnen Nederland al grote successen geboekt. Zo werkt Fish Tales samen met restaurants als Pazzi, Bagels & Beans, Vlaamsch Broodhuys en Le Pain Quotidien. In Tins & Fins richt Van Olphen zich volledig op producten die je niet in de supermarkt kan vinden, waaronder kokkels en scheermessen van Nederlandse bodem. Opvallend zijn de door Portugese kunstenaar Ana Lisa Luças ontworpen blikjes, die het concept extra toegankelijk maken.

Met Tins & Fins creëert Van Olphen een plek waar hij het complete verhaal achter zijn producten kan delen, zo vertelt de vis-expert Anders dan in supermarkten, waar producten anoniem in het schap liggen, weet hij hier precies waar elke vis vandaan komt. Volgens van Olphen is blikvis de toekomst. “De diepvriestechieken zijn zo verbeterd dat diepvriesvis vaak verser is dan 'verse' vis. Hetzelfde geldt voor vis in blik: die vis zwom een dag ervoor nog. En alle voedingswaarden blijven behouden. Het is 100% natuurlijk.”

[Meer weten? Tins & Fins: Nederlands eerste viswinkel waar alles uit blik komt »](#)



Tins & Fins, foto door: Jaap Kroon

De Pioneers sloten de dag weer af bij [Eat2Gather](#) in Amsterdam. Eat2Gather is het organisatiebureau van Karien Olthof en staat voor het bijeenbrengen van mensen door middel van food door de organisatie van culinaire belevingen op de zakelijke markt. Ze organiseren culinaire evenementen, kookworkshops, teambuilding, bedrijfsuitjes, culinaire wandelingen en proeverijen in Amsterdam, Rotterdam en Utrecht. Daarnaast heeft Eat2Gather unieke culinaire [locatie](#) in een Rijksmonument aan de Egelantiers- en Prinsengracht in Amsterdam met een kookstudio, 2 tasting- & meeting rooms en een presentatieruimte.









