

HOSPITALITY & STYLE AWARDS

OP MAANDAGAVOND 8 OKTOBER 2007 ORGANISEERDE MONDIALE NEDERLAND DE DERDE EDITIE VAN DE HOSPITALITY & STYLE AWARDS. DIT OSCARWAARDIG EVENEMENT MET RUIM VIJFHONDERD TOONAANGEVENDE SPELERS UIT DE HOSPITALITY INDUSTRIE VOND PLAATS IN DE AMSTERDAM CONVENTION FACTORY. DE FELBEGEERDE AWARDS WERDEN UITGEREIKT IN MAAR LIEFST NEGEN CATEGORIEËN.



BEST BARTENDER SPONSORED BY

BOLS
AMSTERDAM 1575

De Best Bartender-jury nomineerde twaalf topbartenders uit Nederland die kans maakten op de professionele bartendertitel. Op 11 september streden Andrew Nicholls van Sophia in Amsterdam, Carlos Hanekamp van Diga in Amsterdam, Frank Kalf van Beluga in Maastricht, Jordi de Kogel van Level in Rotterdam, Robert Schinkel van Diga in Amsterdam, Timo Janse van Feijoa in Amsterdam, Daniel Rettob van Escape Caffé in Amsterdam, Koh Kwah van Suzy Wong in Amsterdam, Lydia Soedadi van Cineac in Amsterdam, Natalia de Ridder van Arc in Amsterdam, Sergej Fokke van Feijoa in Amsterdam en Tom van der Have van Loft in Rotterdam in de Bols Bartending Academy om een finaleplaats. De eerste zes bartenders van deze lijst wisten zich te nomineren voor de finale op 8 oktober. De winnaar van de Hospitality & Style Award Best Bartender 2007 wordt in de volgende editie van VENUEZ bekend gemaakt.



BEST INTERIOR DESIGN
SPONSORED BY



VENUE

Puck

LOCATIE

Den Haag

ONDERNEMER

Diederik van Lieshout

ONTWERP

Designer Mark Pimlott

JURYOORDEEL

Restaurant en wijnbar Puck met geïntegreerd separaat restaurant Pip is spraakmakend. De doelstelling van de ondernemer om een internationaal concept met allure te realiseren is meer dan gelukt. Het originele interieur is on-Nederlands en tot in detail uitgevoerd. Puck is een voorbeeld van grensverleggend interieurdesign.



BEST RESTAURANT DESIGN
SPONSORED BY



VENUE

Las Palmas

LOCATIE

Rotterdam

ONDERNEMER

Herman den Blijker

ONTWERP

Architect Rokus Dubbeldam samen met ondernemer

JURYOORDEEL

Het restaurantconcept van visrestaurant Las Palmas is op uitstekende wijze vertaald in het interieurconcept. Het restaurantdesign is puur en smaakvol vormgegeven met respect voor de ruimte. De centrale open keuken fungeert als een soort theater in de ruimte. De ziel die Herman den Blijker voor ogen had, zit op de goede plek in de zaak.



BEST COCKAIL BAR
SPONSORED BY



VENUE

Twenty Third, Hotel Okura

LOCATIE

Amsterdam

ONDERNEMER

Marcel van Aelst, general manager, en Wouter van Poppel, F&B manager

ONTWERP

Architectenbureau Bert Verwey

JURYOORDEEL

Cocktailbar Twenty Third biedt naast een geweldig uitzicht over Amsterdam, een uitstekend gastheerschap, goede service en een hoogkwalitatief productaanbod. De kaart biedt een uitgebreide selectie cocktails die door vakmensen wordt bereid. Er is goed nagedacht over de bar, routing en het glaswerk. De tailor-made bar is voorzien van alle gemakken. Deze venue zet een nieuwe standaard voor de top in het barsegment.



BEST USE OF TECHNOLOGY
SPONSORED BY



VENUE

Escape Lounge

LOCATIE

Amsterdam

ONDERNEMERS

Dick en Ton Poppes

JURYOORDEEL

De technologie in de Escape Lounge spelen in op de laatste behoeften van hun doelgroep. De jury was onder de indruk van de integratie in het interieur, ontworpen door 'huisontwerper' Ronald Hoofst. De positie van de dj-booth is goed gekozen en het ledplafond biedt een innovatieve oplossing gezien de geringe hoogte van de ruimte. De Escape is een van binnen én van buiten niet te missen venue.