

## FavorFlav Food Top 100, editie 2025

- 100: Onze Taal - kwam eind december - EINDELIJK - met een Chocoladeletter IJ
- 99: Ubel Zuiderveld - Bedenker van Eetwoord van het Jaar ('Solohap')
- 98: De Speld - Satirisch platform dat onlangs nog een voedselschandaal aan het licht bracht. Het smurfgehalte in smurfenijs is vaak nog lager dan 20%. Niet eens een halve smurf per bolletje!
- 97: Restaurant Sham: de Syrische keuken op z'n best, in Amsterdam Oost en Amsterdam West
- 96: Tjitze van der Dam - Founder CuliQuiz; een online platform om jongeren warm te maken voor de horeca
- 95: Bas Turk en Erik van der Plas - Founders Tommy Tomato
- 94: Jeroen Groot en Melanie Corre - Founders Fruitslagers Roze Bunker: frisdrank als oplossing, geen fruit wordt verspild!
- 93: Shan en Quan - Chef & founders Restaurant Kitchen Nieuwland
- 92: Thijs Fleuren en Derk Meuter - Founders Goldspoon
- 91: Joris de Boer - Savooie spitskool teler
- 90: Olaf Ouwkerk - Founder 'Pleurt op met je Dubai reep'.
- 89: Susam Pang - Sun Noodles girl
- 88: Stijn Jesse, Joy Gerritsen, Giovanni de Capitani, Tan Antoniesen en Rodney Thakur - Founders nachtclub/(cocktail)bar SHU
- 87: Shannice Wilner - Founder Koester je oester. Oesterwandelingen door de stad, hoe lekker is dat
- 86: Andrew Nicolls - Founder ShakaCan. Héle goeie cocktails uit blik, top bartender Andrew flikt het gewoon
- 85: Tiffany Hiralal & familie - Founder en chefs Restaurant Papa Aswa. Bijzondere Surinaams restaurant; de cassavefrietten zijn inmiddels beroemd en berucht
- 84: IJs en Spijs - IJssalon van het Jaar 2024
- 83: Iris Hond - Founder Daklozendiner
- 82: Willem en Huub Klepper - Founders Klepper & Klepper drop. Bedachten drop met koffiesmaak, wat een hit!
- 81: Martijn van Gemst - Hij is een zorg chef, bedacht de vloeibare bolus voor mensen met een smaakhandicap
- 80: Albert van Beeck Calkoen - opgenomen in de Startenders Awards Hall of Fame vanwege zijn verdienste aan de cocktailwereld
- 79: Bart van Olphen - Founder blikviswinkel Tins & Fins
- 78: Han Lammers en Saskia Lammers - Founders PUURgroenten
- 77: Hugo Kennis - Presentator TV-programma Hugo Maakt Kennis Frankrijk
- 76: Gijsbregt Brouwer - Mede-oprichter van culinair platform de Buik
- 75: Ben Warren, Has Peter Sengers en Wessel Kruyt - Founders Duke of Tokyo. Voor een stukje Japan kun je gewoon naar Rotterdam
- 74: Dennis Hurkmans - Founder Nederlandse Bus Whisky
- 73: Nicole McMahon - Founder Trouble & Spice. De lekkerste crispy chili olie, gewoon bij Jumbo te koop

72: Debby van der Zande - Instacheef en oalerwetse kiprollade Jumbo  
71: Steven Mamahit en Joshua Styns - Founders Restaurant KID  
70: Guillaume de Beer - Chef met crypto currency: de PAINDEMIE (\$PDM)  
69: Samuka Kenneh - Founder & Chef Restaurant Kenneh; eerste West-Afrikaanse fine dining restaurant in Nederland  
68: Kaj Gorgels, Colin Knopper en Ad Schaap - Founders Smashburgerzaak Drippy's in Rotterdam  
67: Jan Dirk Huijser van Reenen - de man die cocktails shaked als de beste  
66: Julian Bayuni - Bar Manager & Creative Director Cocktailbar Vesper Bar  
65: Joyce en Raissa de Haas - Founders Double Dutch soda's  
64: Abel Klatser en Floris Feilzer - Founders Fabel Friet. Bekend van de TikTok-rijen  
63: Matt Pace en Andrew Vogt - Chef & Founders Restaurant Elysianne. Het eerste fine-dining Creoolse restaurant van Europa, gewoon in de Amsterdamse Pijp  
62: Ronald Hoeben - Founder FoodTube  
61: David Trampe - Founder Cocktailbar Botanero en bekend als half man/half agave vanwege zijn enorme kennis over mezcal en tequila  
60: Nekeia Boone - Founder Tudy's Kitchen. En dat is een geweldig ijsmerk met bijzondere smaken. De Salty Vanilla Bean, Chai en Coconut Latte vind je nu in Albert Heijn's door heel Nederland  
59: Seger Abels en Bas Lammersen - Founders Sweet Heat Hot Honey. Lekker over alles!  
58: Paul van Trigt - Worst- en vleeswarendeskundige  
57: Meike Krüger - Auteur: kookboek Carbs, carbs, carbs  
56: Dylan Sturm en Thom Lammerts - Founders Café Garçon, Brasserie Margaux en Williams Farmhouse. Allemaal in Amsterdam-Zuid  
55: Daan en Maus Meeuwig, Joey Baal, Sam Injo en Anna Beckers - Founders Restaurant Barracuda  
54: Ciro Adriano de Georgio en Timo Stemerding - Founders Negroni Week & Old Fashioned Week  
53: Simon Visscher - Vegan Visboer. Won de Horecava Innovation Awards 2025  
52: Albert Kooy - Grondlegger Dutch Cuisine  
51: Wing Li - Co-Founder, Co-Owner, CEO van o.a. YoYo! Fresh Tea Bar, Restaurant Seoul Sista, Saigon Càphê, Restaurant Nam Kee  
50: London Loy - TV-chef en lekker bezig met Surinaams restaurant KwieKwie  
49: Vera van Stapele - Founder Van Stapele Koekmakerij.  
48: Machteld van Gelder - TV-producent o.a. Taarten van Abel, Oranje Van Boven  
47: Tijn Verstappen - runt twintig horecazaken in Amsterdam, waaronder Pazzi, Van 't Spit, La Parole, Nonna, Maud, Gertrude, Oeuf en de trattoria's Linguini  
46: Jan Versteegh en Ramon Verkoeijen - Podcast De beste smaak van Nederland  
45: Brian Mackenzie - al 37 jaar Hotel Conciërge NH Collection Amsterdam

Barbizon Palace en tweede Vice President van Les Clefs d'Or

44: Roberto Torres - Head Chef Selva

43: Pieter-Jan Kruithof - Winnaar Nationale Hennessy Gastvrijheidsprijs en dus de beste jonge gastheer van Nederland. Live te zien bij restaurant De Lindenhof in Giethoorn

42: Martin Eisma - Bartender Salmuera en Sins of Sal In Amsterdam

41: Furkan Soyler - Founder Wawburger, Ganii Kebap & Harbii. Voor de lekkerste döner en kebab in Rotterdam: Furkan is je man

40: Lendl Mijnhijmer - Sommelier van het Jaar

39: Eva Eekman en Michael Schook - Founders Restaurant Putaine en Restaurant Héroïne

38: Daan van der Lecq - foodfluencer en 's lands grootste scharrelaar.

37: Eric van Beek - Beste bar ter Wereld (Cocktailbar Handshake Speakeasy Mexico)

36: Roy Poppes, Mike Poppes en Michiel Dekker - Founders Restaurant The SIREN. Over de top eten en drinken op het Rokin

35: René van der Weijden - Chef Wijnbar en Restaurant Hemel & Aarde in Utrecht. De man die het lekkerste zwezerik hapje van het jaar bedacht

34: Henk-Jan Kakebeen - Founder BITE of Amsterdam

33: Hanneke Schouten - Runt al 25 jaar in haar eentje haar restaurant Bouchon du Centre in Amsterdam

32: Alex Koelewijn - Paling voorzitter Stichting DUPAN, hét samenwerkingsverband voor een gezonde palingstand

31: Caroline Receveur - General Manager Maritim Hotel Amsterdam. Het nieuwe gigahotel in Amsterdam Noord met 579 hotelkamers

30: Sippien Baarsma en Wichert van Rijn - Founders horecaconcepten Utrecht (o.a. Vegetalian, The Streedfood Club en Ruby Rose)

29: Marijn Frank, Ramon Brugman, Anna Gimbrère en Maarten Remmers - Presenteren het consumentenprogramma Alles op tafel

28: Kevin Fan - Eigenaar Restaurant Asian Glories

27: Monica Geuze - Foodfluencer

26: Yvette van Boven - Presentatrice Oranje van Boven

25: Arjan Rosendaal - Directeur Gastrovino. Bevoorraad meer dan 30 delicatessenwinkels door heel Nederland én bracht het blurring concept van winkel, traiteur en restaurant ineen naar Scheveningen

24: Snacksperit. Nog altijd onze go to op snackgebied

23: Michiel van der Eerde - Founder & chef Restaurant BAUT

22: Timo Janse - Cocktailcrack Flying Dutchmen Cocktails en zoveel meer

21: Margo Reuten - Sterrenchef Restaurant Da Vinci in Maasbracht én het broodje niçoise bij Shell

20: Lidl - Goedkoopste supermarkt voor biologische producten

19: Niven en Virginie van Bronckhorst-Kunz - Sterrenkoppel Triptyque. Bekend van de vegetarische Steak Tartaar

18: Fabio Antonini, Laura Martini en Raul Mini - Chef & Founders Restaurant Pianeta Terra. Hier eet je Italiaans zoals je het nergens eet. De Slow Food Italiaan staat al jaren in de 50 Top Italy lijst van 50 beste Italiaanse restaurants ter wereld

- 17: Jasper en Marius Gottlieb - Presentatoren en chefs TV-programma Wat maak je Menu?
- 16: Sepp van Dijk - Insta Fenomeen The Twisted Chef. Kreeg een shout out van Gordon Ramsay voor zijn Chicken Wellington
- 15: Mikel Pouw - Directeur Nice to meat, Voor Japanse wagyu en ander topvlees
- 14: Mariusz Olesiński - Winnaar NK Lekkerste Pasta
- 13: Hans van Wolde - Restaurant Brut172
- 12: Arjan Weenink - Uitgever Carrera Culinair. Zijn Kookbijbels zijn een mega succes met 1 miljoen verkochte exemplaren
- 11: Won Yip - Horecatycoon. Koning van de Dam en straks ook het Leidseplein
- 10: Jord Althuizen - Bestselling BBQ-koning
- 9: Noah Wynants van De Librije in Zwolle - Beste Jonge Chef van Noord-Europa, pakte deze prijs met zijn Dutch Rendang
- 8: Phi-Yến Phan | Joris Vermeer, Marinus Noordenbos & Kuniyoshi Ohtawara | Vanja van der Leeden | Maud Moody & Leonardo Pacenti | Paulami Joshi - a.k.a. The Big Five kookboekenschrijvers
- 7: Tom Peeters, Michiel Roodenburg en Eric Klaassen - Founders online supermarkt Crisp
- 6: Hendrik Franken - Directeur marketing & concepts Vermaat
- 5: Herman den Blijker - 50 jaar kok en eerste BN'er met *Ozempic coming out*
- 4: Eef Stel & Janny Klop - Beste groentekwekers van Nederland
- 3: Mara Grimm - Culinair recensent van Het Parool en founder van de nieuwsbrief De Tafel van Grimm
- 2: Robin Bravenboer - Internationale horecabaas
- 1: Familie Kesbeke - Zuurste familie van Nederland!**