

**Nederlandse
versie**



lekker

MEDIAKIT 2026 -
Lekker500 editie 2027



LEKKER500 - DÉ RESTAURANTGIDS

Lekker500 beoordeelt elk jaar de beste 500 restaurants van Nederland op kritische en onafhankelijke wijze. Steeds weer weten de makers van Lekker een gids neer te zetten waar geen restaurantliefhebber meer omheen kan, waar zowel horecabezoeker als restaurateur reikhalzend naar uitkijkt. En steeds weer doen zij hun uiterste best Lekker nog lekkerder te maken, zonder de kernwaarden uit het oog te verliezen: betrouwbaarheid, onafhankelijkheid, verrassing, expertise en culinaire kennis. Lekker500 verschijnt 1x per jaar.

Frequentie: 1x per jaar

Totale bereik: 655.850



AL MEER DAN 48 JAAR DE LEKKERSTE





LEZERSPROFIEL

Lekker-lezers zijn 35+, hoogopgeleid, ambitieus, dol op koken, reizen, golfen, theater, uiteten gaan en bovenal culinair geïnteresseerd. Ze bezoeken restaurants zowel zakelijk als privé. Verder heeft de Lekker-lezer een groot sociaal netwerk, veel zakenrelaties en een bovenmodaal inkomen. Mannen zijn in lichte meerderheid, maar Lekker wordt ook door veel vrouwen gelezen.

TECHNISCHE GEGEVENS & TARIEVEN

Papiersoort binnenwerk	70 grams
Papiersoort omslag	300 grams
Bladspiegel	210 x 287 mm
Zetspiegel	190 x 267 mm

Advertentie afmetingen in mm

Formaat	breedte x hoogte
1/1 pag	210 x 287 mm (+3 mm afloop)
1/2 pag verticaal	105 x 287 mm (+3 mm afloop)
1/2 pag horizontaal	210 x 143,5 mm (+3 mm afloop)
1/4 pag	105 x 143,5 mm (+3 mm afloop)

Advertentiemateriaal

Certified PDF omgezet conform
onderstaand kleurprofiel:

Omslag	isocoated V2 300_eci
Binnenwerk	isocoated V2 300_eci



2/1 FC



1/1 FC



1/2 FC + 1/4 FC



Cover 3



Cover 4

Verschijningsfrequentie	1x per jaar
Verschijningsdatum	3 november 2026
Aanleverdeadline	28 september 2026
Losse nummerprijs	€23,99

Advertentietarieven (exclusief btw en technische kosten)

2/1 FC	€ 14.800
1/1 FC	€ 7.400
1/2 FC	€ 4.425
1/4 FC	€ 2.225
Cover 3	€ 8.875
Cover 4	€ 9.300

ONLINE LEKKER.NL

Lekker profileert zich niet alleen in print, maar is ook online actief. Met de website, wekelijkse nieuwsbrief en social media wordt het merk het hele jaar door geladen en blijven culinaire liefhebbers geïnformeerd en geïnspireerd omtrent alles rondom Lekker500 restaurants.

Online bezoeker

De online bezoeker is, naast de Top-100, voornamelijk geïnteresseerd in food & dining, culinaire trends, kookboekrecensies en blijft graag op de hoogte van al het laatste nieuws uit de culinaire wereld.

Ook online heeft Lekker een brede doelgroep, waarbij de gebruiker tussen de 24 en 35 jaar een kleine meerderheid vormt.

Lekker app

Met de Lekker-app heeft de gebruiker het culinaire aanbod van Nederland altijd binnen handbereik. De app biedt een overzichtelijke en gebruiksvriendelijke manier om de beste 500 restaurants van Nederland, reportages en culinaire trends te ontdekken. Gebruikers kunnen hun favoriete restaurants opslaan en nieuwe hotspots in de buurt vinden.

Daarnaast biedt de app toegang tot oude edities van de Lekker500, waardoor gebruikers eenvoudig kunnen terugbladeren in eerdere rankings en artikelen. Zo vormt de app een waardevolle en actuele aanvulling op het online platform en blijft Lekker het hele jaar door dé restaurantgids voor echte fijnproevers.



@lekker500



lekker.nl



Instagram post



Facebook post



Nieuwsbrief item



Insta stories

ONLINE ADVERTEREN

Advertentietarieven lekker.nl**

Social post	€ 500
Advertorial	€ 750
Nieuwsbrief item	€ 1.000
Sponsored story	€ 2.500
= (Advertorial week sticky, nieuwsbrief item en social post)	

Heeft u wensen voor online, dan maken we graag een voorstel op maat.

**Neem voor mogelijkheden voor een banner in onze nieuwsbrief contact op met onze afdeling sales.



Advertorial

EVENEMENT LEKKER500

Lekker500 wordt elk jaar groots gepresenteerd voor een select gezelschap. Dit jaar zal het evenement plaatsvinden op 2 november 2026.

Dit prestigieuze evenement is zeer geliefd bij elke culi-liefhebber. Voor het evenement is jaarlijks veel media-aandacht, wat zorgt voor een toegevoegde waarde voor de adverteerders zowel in de gids als online.

Lekker en NHGP

Tijdens het evenement wordt niet alleen de Top-10, maar ook de uitreiking van de winnaar van NHGP bekend gemaakt.

De samenwerking tussen Lekker en NHGP is de perfecte match om meer aandacht te besteden aan jong talent van culinair Nederland op het gebied van gastvrijheid. Tijdens deze feestelijke uitreiking mogen de finalisten van NHGP het podium delen met toonaangevende namen uit de Nederlandse gastronomie. Het is een waar feest van winnaars voor zowel ervaren als nieuw talent, en laat dat nou net hetgeen zijn waar NHGP en Lekker zich hard voor maken.

Commerciële samenwerking

Ook zijn er commerciële mogelijkheden om aan te haken aan dit geweldige evenement. Mocht u interesse hebben, bespreken we graag de mogelijkheden en maken wij een voorstel op maat.





CONTACT

Sales

E sales@pijpermedia.nl

Materiaal naar

redactie@lekker.nl

Lekker is een uitgave van

PIJPER MEDIA

a family business

Gotenburgweg 48
9723 TM Groningen

T +31 (0)88 654 40 13
E redactie@lekker.nl
W lekker.nl

English
version



lekker

MEDIAKIT 2026 -
Lekker500 edition 2027



LEKKER500 - THE RESTAURANT GUIDE

Every year the Lekker500 restaurant guide independently and critically tests and ranks the best 500 restaurants in the Netherlands. The creators of Lekker know how to successfully deliver an annual, detailed restaurant guide for passionate restaurant visitors and have managed to build up a level of hype surrounding the announcement amongst their readers as well as the contenders. Lekker's creators still aim to improve their content, without losing their core values: reliability, independency, surprise, expertise, and culinary knowledge. Lekker500 appears once a year.

Frequency: 1x a year

Brand reach: 655.850



MORE THAN 48 YEARS OF LEKKER





READER'S PROFILE

Lekker500's readers are generally 35 years old or older, highly educated, ambitious, and are mostly interested in cooking, travelling, golfing, theatre, going out for dinner, and the culinary arts overall. They regularly pay visits to restaurants for both leisure and business. Besides that, the general Lekker500 reader has a big social network, lots of business relations and an above average income. Lekker500 is read by both men and women, with men forming a slight majority.

A LOOK INSIDE

NATIONALE HENNESSY GASTVRIJHEIDSPRIJS

Pieter-Jan Kruijthof (26) van restaurant De Groene Lantaarn in Staphorst is de winnaar van de Nationale Hennessy Gastvrijheidsprijs 2024. Deze prestigieuze prijs wordt dit jaar voor de 23e keer uitgereikt aan jong gastvrijheidstalent van 20-26 jaar.

N a een spannende finaleronde met 20 kandidaten die streven voor een plek in de finale, bestaande uit een theoretische over gastvrijheid en een praktische rondje, ging de Nationale Hennessy Gastvrijheidsprijs 2024 in zijn 23e editie over de volgende ronde. De 10 finalisten werden door de vakjury benoemd in het restaurant waar zij werkzaam zijn en moesten zich daaraan laten zien de praktijk, die tradities en innovatie op het ROC Middelheim.

In De Haag, van hun leermeester Pien. Pieter-Jan behaalde op vrijdag de hoogste score en haalde daarmee de overtuiging dat hij de winnaar was. Hij ging niet alleen met deze prijs, maar ook met een reis naar de winnaarsreis, een Hennessy Traveler t-shirt en een geldprijs van maar liefst €2.500. Pieter-Jan mag daarmee ook beschouwd worden als Hennessy's belofte van de toekomst.

TECHNISCHE HENNESSY GASTVRIJHEIDSPRIJS 2024



OVER DE PRIJS

De Nationale Hennessy Gastvrijheidsprijs wordt dit jaar voor de 23e keer uitgereikt aan jong gastvrijheidstalent van 20-26 jaar. De prijs wordt uitgereikt aan de winnaar van de Nationale Hennessy Gastvrijheidsprijs 2024. Deze prestigieuze prijs wordt dit jaar voor de 23e keer uitgereikt aan jong gastvrijheidstalent van 20-26 jaar. De prijs wordt uitgereikt aan de winnaar van de Nationale Hennessy Gastvrijheidsprijs 2024. Deze prestigieuze prijs wordt dit jaar voor de 23e keer uitgereikt aan jong gastvrijheidstalent van 20-26 jaar.

Nationale Hennessy Gastvrijheidsprijs 2024



1 PIETER-JAN KRUIJTHOF (26)
De Groene Lantaarn

Pieter-Jan heeft een passie voor eten en drinken. Hij heeft al veel ervaring opgedaan in de keuken van restaurant De Groene Lantaarn, maar vooral, hij heeft een passie voor eten en drinken. Hij heeft al veel ervaring opgedaan in de keuken van restaurant De Groene Lantaarn, maar vooral, hij heeft een passie voor eten en drinken.



2 JASPER JONGEJANS (20)
Carl Buis

Jasper heeft een passie voor eten en drinken. Hij heeft al veel ervaring opgedaan in de keuken van restaurant Carl Buis, maar vooral, hij heeft een passie voor eten en drinken. Hij heeft al veel ervaring opgedaan in de keuken van restaurant Carl Buis, maar vooral, hij heeft een passie voor eten en drinken.



3 DAAN VAN DER HERWAARDEN (21)
Alma

Daan heeft een passie voor eten en drinken. Hij heeft al veel ervaring opgedaan in de keuken van restaurant Alma, maar vooral, hij heeft een passie voor eten en drinken. Hij heeft al veel ervaring opgedaan in de keuken van restaurant Alma, maar vooral, hij heeft een passie voor eten en drinken.

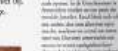
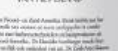
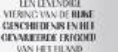


4 WIETSE VAN ELSDONK (20)
Taste & Van den Bosch

Wietse heeft een passie voor eten en drinken. Hij heeft al veel ervaring opgedaan in de keuken van restaurant Taste & Van den Bosch, maar vooral, hij heeft een passie voor eten en drinken. Hij heeft al veel ervaring opgedaan in de keuken van restaurant Taste & Van den Bosch, maar vooral, hij heeft een passie voor eten en drinken.

DE SMAKEN VAN SINT MAARTEN

Wie aan Sint Maarten denkt, die wil er graag naartoe. Het is een eiland met 37 unieke stranden, ideaal voor een dagje uit. Het is de haven van de blauwe zee. Met een geweldige temperatuur van 27 graden, is het er heel leuk om te zijn. Naam de stranden kan je er wandelen door het groene landschap en al snel ontstaat er een gevoel van ontspanning. Ook op cultureel gebied heb je veel te ontdekken, van lokale kunst tot een diversiteit aan eten. Op Sint Maarten staat je het allemaal!



Het heren-restaurant voor chef-kok en componist Thomas Loefer en Richard van Oostendorp begon in 2015 met 112 in Amsterdam. Tegenwoordig heeft het 100 kamers, maar het is niet het laatste dat de heren-restaurant heeft. Het is een restaurant met een unieke sfeer, een prachtig interieur en een geweldige keuken. Het is een restaurant met een unieke sfeer, een prachtig interieur en een geweldige keuken.



Het heren-restaurant voor chef-kok en componist Thomas Loefer en Richard van Oostendorp begon in 2015 met 112 in Amsterdam. Tegenwoordig heeft het 100 kamers, maar het is niet het laatste dat de heren-restaurant heeft. Het is een restaurant met een unieke sfeer, een prachtig interieur en een geweldige keuken. Het is een restaurant met een unieke sfeer, een prachtig interieur en een geweldige keuken.

Het heren-restaurant voor chef-kok en componist Thomas Loefer en Richard van Oostendorp begon in 2015 met 112 in Amsterdam. Tegenwoordig heeft het 100 kamers, maar het is niet het laatste dat de heren-restaurant heeft. Het is een restaurant met een unieke sfeer, een prachtig interieur en een geweldige keuken. Het is een restaurant met een unieke sfeer, een prachtig interieur en een geweldige keuken.

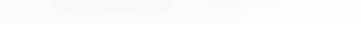


Het heren-restaurant voor chef-kok en componist Thomas Loefer en Richard van Oostendorp begon in 2015 met 112 in Amsterdam. Tegenwoordig heeft het 100 kamers, maar het is niet het laatste dat de heren-restaurant heeft. Het is een restaurant met een unieke sfeer, een prachtig interieur en een geweldige keuken. Het is een restaurant met een unieke sfeer, een prachtig interieur en een geweldige keuken.



Het heren-restaurant voor chef-kok en componist Thomas Loefer en Richard van Oostendorp begon in 2015 met 112 in Amsterdam. Tegenwoordig heeft het 100 kamers, maar het is niet het laatste dat de heren-restaurant heeft. Het is een restaurant met een unieke sfeer, een prachtig interieur en een geweldige keuken. Het is een restaurant met een unieke sfeer, een prachtig interieur en een geweldige keuken.

Het heren-restaurant voor chef-kok en componist Thomas Loefer en Richard van Oostendorp begon in 2015 met 112 in Amsterdam. Tegenwoordig heeft het 100 kamers, maar het is niet het laatste dat de heren-restaurant heeft. Het is een restaurant met een unieke sfeer, een prachtig interieur en een geweldige keuken. Het is een restaurant met een unieke sfeer, een prachtig interieur en een geweldige keuken.



TECHNICAL INFORMATION AND PRICES

Paper type inside:	70 grams
Cover:	300 grams
Page size:	210 x 287 mm
Printing area:	190 x 267 mm

Advertisement measurements in mm:

Size	width x height
1/1 pag	210 x 287 mm (+3 mm bleed)
1/2 pag vertical	105 x 287 mm (+3 mm bleed)
1/2 pag horizontal	210 x 143,5 mm (+3 mm bleed)
1/4 pag	105 x 143,5 mm (+3 mm bleed)

Advertisement material:

Certified PDF converted in accordance with the following color profile:

Cover	isocoated V2 300_eci
Inside	isocoated V2 300_eci



2/1 FC



1/1 FC



1/2 FC + 1/4 FC



Cover 3



Cover 4

Frequency	1x a year
Release date	3 november 2026
Material deadline	28 september 2026
Price per issue	€23,99

Advertisement costs (VAT and technical costs not included)

2/1 FC	€ 14.800
1/1 FC	€ 7.400
1/2 FC	€ 4.425
1/4 FC	€ 2.225
Cover 3	€ 8.875
Cover 4	€ 9.300

ONLINE LEKKER.NL

Lekker is also active online. Besides the website, Lekker is also present on social media and through a weekly newsletter in order to keep the brand relevant and inform and inspire their readers year-round and update them on any new information surrounding the Lekker500 restaurants.

Online visitor

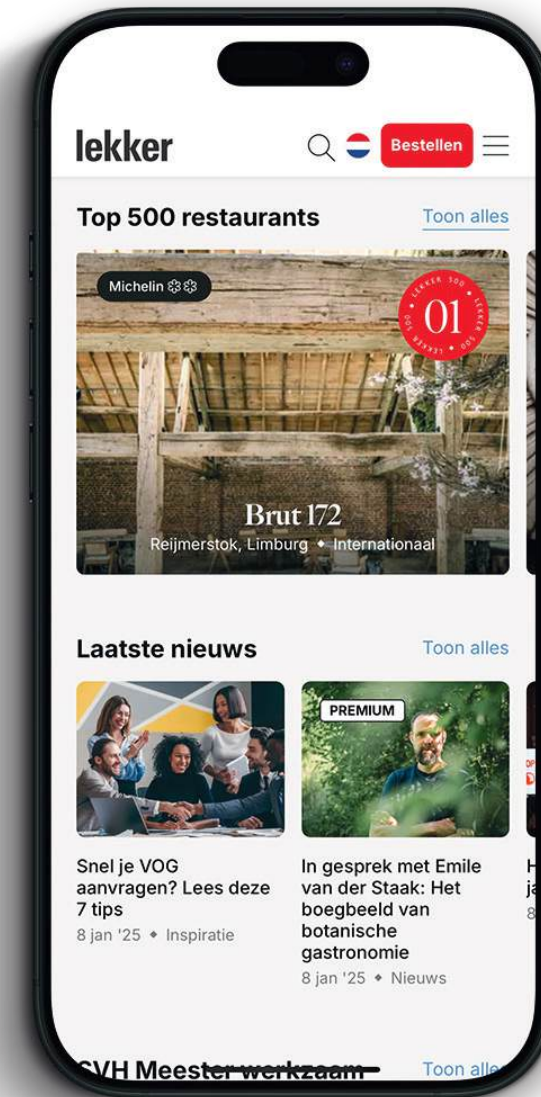
Besides the Top-100, the online visitor is interested in food & dining, culinary trends, cookbook reviews and likes to be updated on the latest news from the culinary world.

Lekker also has a large target audience online, with users between 24 and 35 years old making up a small majority.

Lekker app

With the Lekker app, users always have the culinary offerings of the Netherlands at their fingertips. The app provides a clear and user-friendly way to discover the country's top 500 restaurants, feature stories, and culinary trends. Users can save their favourite restaurants and find new hotspots nearby.

In addition, the app offers access to past editions of the Lekker500, allowing users to easily browse previous rankings and articles. This makes the app a valuable and up-to-date addition to the online platform, ensuring that Lekker remains the year-round restaurant guide for true food lovers.





Instagram post



Facebook post



Nieuwsbrief item



Insta stories

ADVERTISING ONLINE

Advertisement costs lekker.nl**

Social post	€ 500
Advertorial	€ 750
Newsletter item	€ 1.000
Sponsored story	€ 2.500
= (Advertorial week sticky, newsletter item en social post)	

Do you have suggestions or wishes? We are happy to discuss and customize special orders.

** Please contact our sales department to discuss the possibilities of a newsletter banner.



Advertorial

EVENT LEKKER500

Lekker500 celebrates and presents its annual release with a select group of guests. This year the event will take place on November 2, 2026.

This prestigious event is much loved by culinary aficionados and receives a lot of media attention every year, which provides added value for advertisers, both in the guide and online.

Lekker and NHGP

During the event, not only the Top-10, but also the presentation of the winner of NHGP (National Hennessy Hospitality Prize) will be announced.

The cooperation between Lekker and the NHGP is the perfect match to pay more attention to young talent from the hospitality field of Netherlands. During this festive ceremony, the NHGP finalists will share the stage with leading names in Dutch gastronomy. It is a party for both experienced and new talent, which happens to be exactly what NHGP and Lekker are committed to.

Commercial cooperation

There are also commercial opportunities in joining this great event. If you are interested, we would be happy to discuss the possibilities and make a customized proposal.





CONTACT

Sales

E sales@pijpermedia.nl

Material to:

redactie@lekker.nl

Lekker is a publication of

PIJPER MEDIA

a family business

Gotenburgweg 48
9723 TM Groningen

T +31 (0)88 654 40 13
E redactie@lekker.nl
W lekker.nl