

tovari

your inspiration in tableware



MAGAZINE
TRENDS 2026

2026: Het jaar van karakter, sfeer en storytelling aan tafel



In de horeca draait alles om beleving — en in 2026 wordt dat sterker dan ooit. Gasten zoeken een ervaring die verder gaat dan smaak alleen. Ze willen verrast worden door presentatie, sfeer, herkenbaarheid en authenticiteit. Het gevoel van “hier wil ik vaker komen”.

Nieuwe horecaconcepten spelen daarop in met warmte, vintage charme, ambacht en een zichtbare aandacht voor materialen. Van bistro tot boutique-hotel: karakter is het nieuwe luxe.

Bezoek ons tijdens de Horecava 2026 en ontdek hoe wij design, functionaliteit en beleving samenbrengen tot 1 geheel.

12 t/15 januari 2026 - Rai Amsterdam

Hal 1 standnummers 01.104 & 01.214

Onze klanten verwachten dat wij altijd innoveren en met nieuwe producten op de markt komen. Dit kunnen wij doen door juiste keuzes te maken met welke fabrikanten wij werken. De meeste van onze fabrikanten zijn merken die in Europa produceren. Erg belangrijk in deze tijden waarbij duurzaamheid een zeer belangrijk topic is. Onze klanten willen weten waar producten worden geproduceerd en het verhaal horen wat er allemaal komt kijken bij de productie van de merken die wij aanbieden in de markt.

Als familiebedrijf zijn service en hoogwaardige producten een van de belangrijkste zaken in onze dagelijkse werkzaamheden. Daarom beschikken wij over goede mensen die al jaren bij ons werkzaam zijn en verstand hebben van het product dat wij verkopen. Tovari is een organisatie met korte lijnen en waarbij de mensen veel eigen verantwoordelijkheid hebben. Dit is volgens ons de manier om succesvol te zijn in de markt. Een echt familiebedrijf die waarde hecht aan langdurige samenwerking met haar klanten maar ook een goede werkomgeving kan bieden voor de mensen die er werken.



Erik Lorenz



IDFINE Pattina | on stock

Erik Lorenz

Erik Lorincz – De Bartender die de Kunst van Gastvrijheid opnieuw heeft uitgevonden.

Wie met Erik Lorincz spreekt, merkt het meteen: dit is geen gewone bartender. Dit is een vakman met de precisie van een horlogemaker, het oog van een designer en de gastvrijheid van een wereldreiziger die overal thuis is.

Voor Rona2serve heeft Erik Lorenz prachtige collectie ontworpen - deze treft u aan in ons magazine op pagina 26 & 27.





NEW!!

Off Grid Studio FIRE!!

Je dekt niet zomaar een tafel. Je creëert een ervaring, vertelt een verhaal, deelt een cultuur – en eten staat daarbij centraal. Eten brengt mensen samen en verbindt hen met traditie en inspiratie.

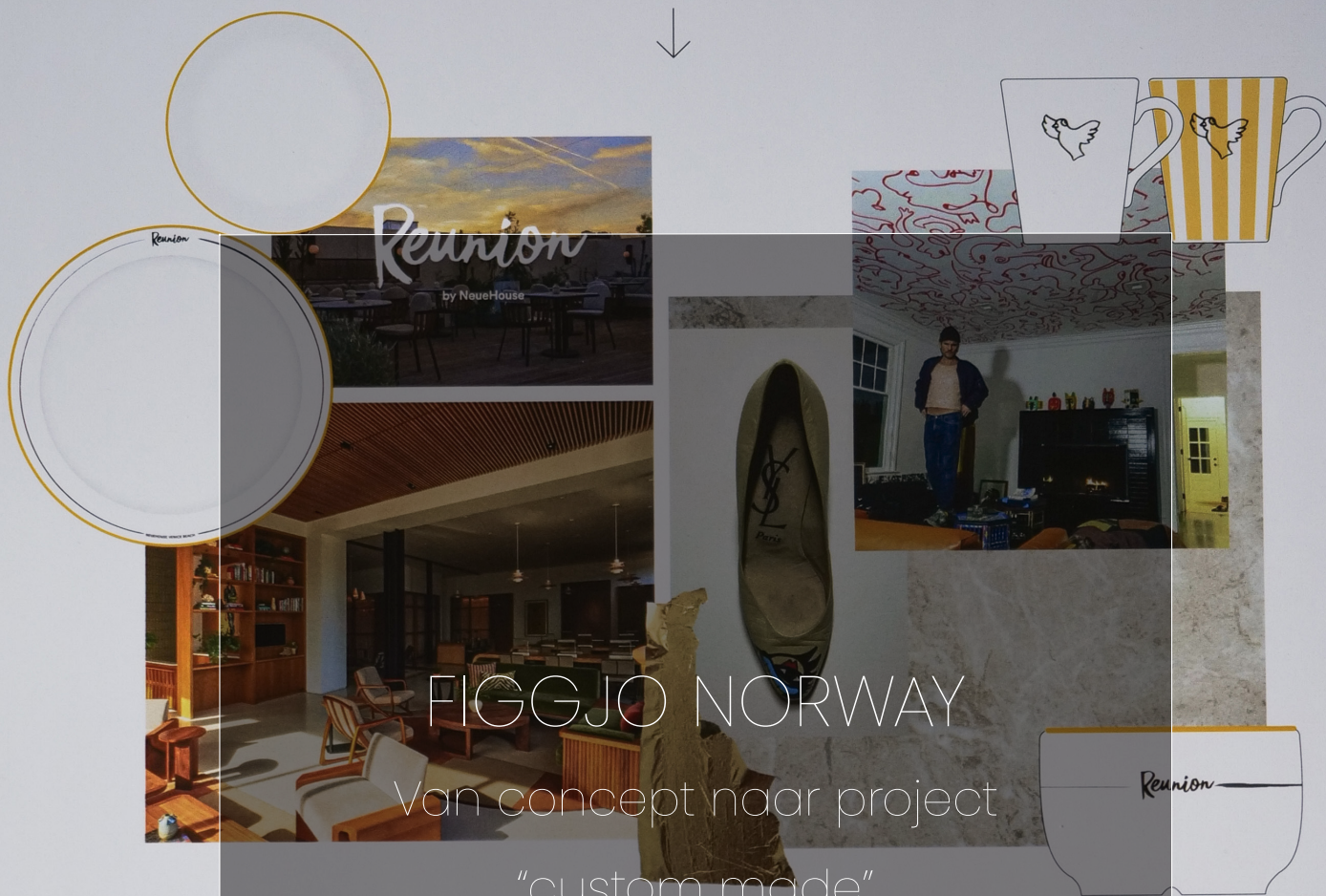
Bij Steelite geloven we dat servies meer moet doen dan je eten serveren – het moet je visie dienen.

We ontwerpen, vervaardigen en cureren het allerbeste servies voor chefs en concepten over de hele wereld.

Samen werken we aan een ongeëvenaard assortiment inspirerende tafelervaringen waarbij vorm, kleur, textuur, licht en gewicht samen de zintuigen prikkelen. We helpen onze klantende toon te zetten voor hun menu's en hun merken. Presentatie tot een kunst verheffen.



Idé- og skisseprosess



Bij Figgjo begint elk ontwerp met een visie: tijdloos Scandinavisch vakmanschap vertaald naar porselein dat functioneel, duurzaam en esthetisch verfijnd is. Vanuit deze visie begeleiden we uw traject van de eerste schets tot de complete projectuitrol.







BISTRO

Retro Collection

Breng een vleugje nostalgie naar de tafel met de Retro collectie. Deze porselein lijn combineert vintage flair met hedendaagse functionaliteit en is ontworpen voor intensief gebruik in bistro's, cateringservices en andere horecazaken. Met meerdere stijlvolle varianten biedt de Retro collectie een speelse knipoog naar het verleden, zonder in te leveren op kwaliteit of duurzaamheid. Ideaal voor wie karakter en warmte wil toevoegen aan het dagelijkse tafelmoment.



Retro gold



Retro blue flower



Retro brown flower



Tiffany



Pattina



Odette



VERSAILLES SATIN

The background of the entire page is a light grey, textured surface. Three large, dark, circular plates are arranged in a triangular pattern. The top plate is dark with a fine, pebbled texture. The bottom-left plate is dark with a more pronounced, cracked texture. The bottom-right plate is partially visible and has a lighter, more mottled texture. A white rectangular box is centered over the top and bottom-left plates, containing the text.

NEW!! IDFINE VISTO BLACK

De Visto Black collectie van IDfine belichaamt pure eenvoud en verfijnde ruigheid. Elk stuk straalt een subtiele kracht uit — een samenspel van aardse texturen en diepe, donkere tinten die doen denken aan natuursteen.

Met zijn organische oppervlak en elegante imperfectie brengt Visto Black een gevoel van rust en authenticiteit naar elke tafelsetting. Perfect in balans tussen ruw en verfijnd, stoer en sereen — voor wie servies zoekt dat spreekt zonder woorden.





IDFINE LXRY ASIAN DINING MIZU

Elk stuk is ontworpen om de schoonheid van elk gerecht te versterken: van een dampende kom ramen tot delicaat geserveerde sushi. De subtiele bloemmotieven verwijzen naar Japanse kersenbloesems, een eerbetoon aan het momentane en het pure.

Mizu brengt een gevoel van harmonie naar de tafel — een perfecte balans tussen traditie en moderne elegantie.

Ervaar de serene esthetiek van de Aziatische keuken.

Leverbaar in de kleuren Sky (foto) - Sun & Sage



NEW!!

CHEFS' COLLECTION







NEW!!

VISTA ALEGRE

VITA

De nieuwe Vita-lijn, onderdeel van de Excellence-serie, vervult deze rol perfect dankzij het biscuitporselein op de randen van de borden, waardoor ze een matte tint krijgen in contrast met het geglazuurde oppervlak in het midden, dat glad en glanzend is. Dit contrast wordt geaccentueerd door de reliëfmotieven in het biscuit, die doen denken aan boomchors en elk stuk een zeer organische textuur geven.



CHEFS'
COLLECTION





NEW!!

VISTA ALEGRE

Aura

Aura is een nieuwe lancering van de Oostenrijkse chef-kok Sebastian Frank (2 Michelinsterren, "Beste Europese chef-kok 2018" en hoofd van het prestigieuze restaurant Horváth in Berlijn).

Geïnspireerd door de grandeur van het Oostenrijks-Hongaarse Rijk (1867-1918) en de iconische vergulde balustrades rond het Hofburgpaleis in Wenen, valt dit geglazuurde en biscuitporseleinen bord op door de gedurfde combinatie van minimalisme en maximalisme, bekroond in het midden met een delicate gouden filet.

Met Aura bevestigt Vista Alegre haar toewijding aan continue innovatie in de segmenten fine dining en signature tableware, met unieke creaties die de kunst van het tafelen naar een hoger niveau tillen.



CHEFS'
COLLECTION





NEW!!

F2D

Eco Made

Onze belofte: stijlvol, sterk en 0% emissie.

Al sinds dag één staan we met Fine2Dine voor robuuste, duurzame en creatieve collecties die chefs uitdagen om hun tafels steeds opnieuw een verrassende twist te geven.

Met EcoMade gaan we nog een stap verder. We introduceren een servies dat volledig emissievrij, lokaal en zonder fossiele brandstoffen wordt geproduceerd. Dankzij ons slimme en efficiënt productieproces kunnen we een constante premiumkwaliteit garanderen, mét korte levertijden en aantrekkelijke prijzen.

Duurzaamheid staat voor ons centraal; met EcoMade spelen we in op de groeiende vraag naar tableware dat niet alleen creatief en functioneel is, maar ook verantwoord. Elk stuk draagt trots het groene F2D-logo met EcoMade-vermelding – ons symbool voor stijl, duurzaamheid en betrouwbaarheid.

Met EcoMade onderstrepen we onze toewijding om innovatieve collecties te creëren die de horeca niet alleen vandaag inspireren, maar ook klaarstomen voor de toekomst. Want wij geloven dat design, kwaliteit en duurzaamheid perfect samengaan. Met EcoMade laten we zien dat de tafel van morgen niet alleen stijlvol, maar ook toekomstbewust kan zijn.



MADE IN EU



NEW!!

SUMISURA

Materie & Rock

Uitmuntendheid in de productie van **"Made in Italy"** porselein voor de haute cuisine.

Al meer dan dertig jaar is Royale® een hoofdrolspeler naast de beste chef-koks ter wereld, waarbij dag na dag uitmuntendheid en ongekennde kwaliteitsnormen worden bereikt.

Een engagement dat zich niet alleen vertaalt in een voortdurende en gepassioneerde zoektocht naar materialen en vormen, maar ook in de ontwikkeling van een eigen concept.

In het tijdperk van industrie en technologie, gedomineerd door massaproductie, werd een cultuur geboren die 'pop' wordt genoemd, waarin het object enerzijds een magische en irrationele waarde krijgt, maar anderzijds vrijwel onmiddellijk zijn aantrekkingskracht uitoefent op degenen die het willen.



Materie Collection



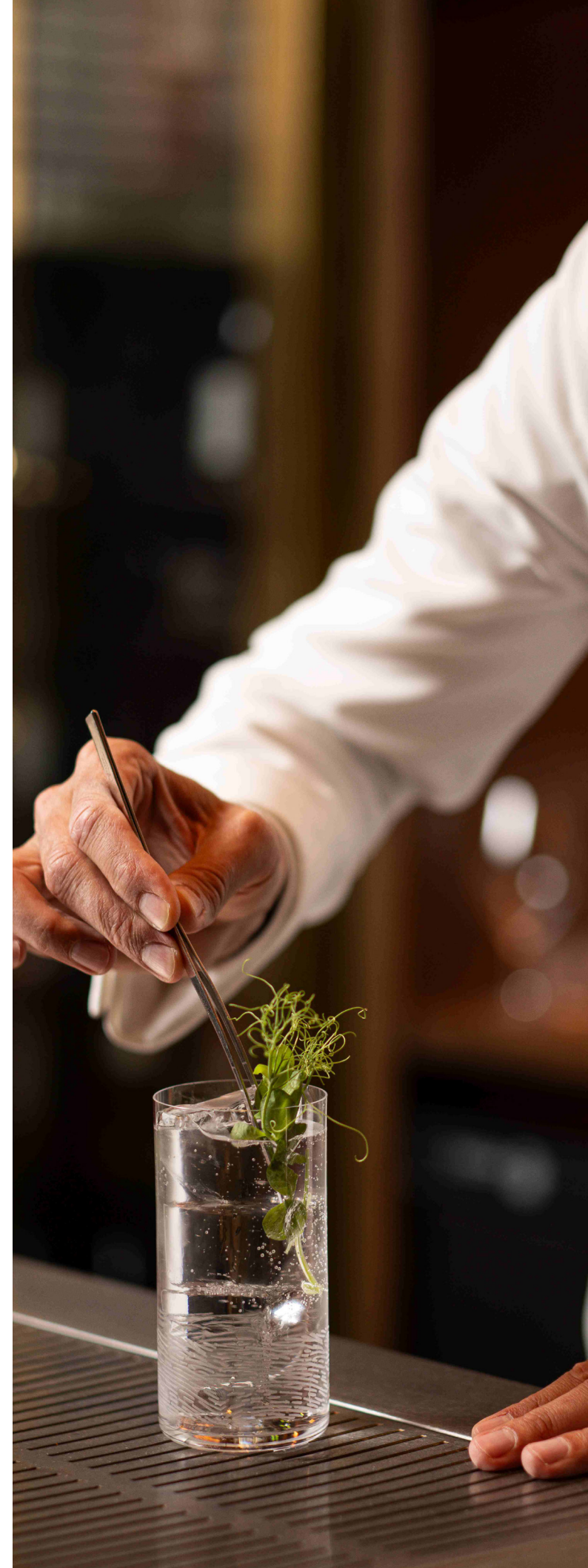
Rock Collection

A photograph of a bar collection. The image shows a wooden bar with shelves stocked with various liquor bottles. The bottles are arranged neatly on three shelves. The top shelf features bottles of clear spirits like vodka and gin. The middle shelf has a variety of bottles, including some with colorful labels. The bottom shelf is filled with numerous clear glassware, likely for cocktails. In the foreground, there are several metal shakers and a small bottle of bitters. The lighting is warm and focused on the bar area.

NEW!!
BAR
COLLECTION



★ ★ ★ ★ ★
RONA
2serve



Tribute

Erik Lorincz, een wereldwijd gevierde bartender en het brein achter de beroemde cocktailbar Kwānt Mayfair in Londen, staat bekend om zijn combinatie van traditie en moderniteit in zowel zijn barmanier als zijn designfilosofie. Met een carrière die decennia omspannt, heeft Erik erkenning gekregen voor zijn opmerkelijke vaardigheden, waaronder het winnen van de prestigieuze Diageo World Class Bartender Award. Zijn reis begon in Slowakije, waar zijn passie voor mixologie wortel schoot en later tot bloei kwam in iconische locaties zoals The American Bar in **The Savoy Hotel in Londen.**



Rock glass

21000944 (VE6) 28,5cl
Per piece € 9.80



Highball

21000943 (VE6) 34,5cl
Per piece € 10.29



Sazerac

21000940 (VE6) 28,5cl
Per piece € 7.79



Secco

21000941 (VE6) 9cl
Per piece € 7.63



Frigus

21000939 (VE6) 19,5cl
Per piece € 7.74



Cuvée

21000938 (VE6) 34cl
Per piece € 7.86



UVA

21000942 (VE6) 55cl
Per piece € 9.34



LIBBEY

Hobstar Colour

Libbey's briljante erfgoed ontmoet moderne prestaties met Hobstar Color barware, een herinterpretatie van ons iconische geslepen glasontwerp in vier opvallende kleuren. Het glamoureuze stermotief, dat dateert uit de 19e eeuw, blijft gasten betoveren met lichtreflecterende effecten.





NEW!! SOLA OSAKA

Maak kennis met Osaka, een strak nieuw bestekontwerp vervaardigd uit het beste 18/10 roestvrij staal, geïnspireerd door de hedendaagse Aziatische keuken. Met extra lange, slanke handgrepen voor een modern, elegant silhouet combineert Osaka duurzaamheid met stijl, perfect om elke tafelsetting naar een hoger niveau te tillen.





STEAK COLLECTIONS

Ervaar het verschil van echt snijcomfort. De steakmessen zijn ontworpen voor liefhebbers van puur vakmanschap, verfijnde tafelcultuur en de kunst van goed eten.

Elke snede voelt moeiteloos, elke maaltijd wordt een moment om te genieten.

Uitmuntend in ieder detail!

Scherp en duurzaam: Het hoogwaardige staal behoudt langdurig zijn vlijmscherpe snede voor een perfecte, zuivere doorsnede.

Gebalanceerd ontwerp: De zorgvuldig uitgelijnde handgreep ligt stevig en comfortabel in de hand, voor volledige controle zonder inspanning.

Tijdloze luxe: Het minimalistische design sluit naadloos aan bij moderne en klassieke tafels, en vormt een elegante uitbreiding op elk TOVARI-servies.

Ambachtelijke afwerking: Elk mes wordt met precisie vervaardigd, zodat kwaliteit en uitstraling altijd aan de hoogste TOVARI-standaard voldoen.



Osaka steakmes
32002072 (VE12)
Per piece € 21.00



Silex steak mes
56700181 (VE20) 18,5cm
Per piece € 14.63



Silex steak vork
56700182 (VE20) 18,5cm
Per piece € 14.63



Aneto steakmes
56700216 (VE6) 22cm
Per piece € 10.65



Aneto steak mes
56700215 (VE6) 22cm
Per piece € 15.33



Steak Montblanc
56700183 (VE6) 23cm
Per piece € 9.34



Steak Montblanc
56700088 (VE6) 23cm
Per piece € 10.57

NEW!!

LAV HORECA

Archie

Geïnspireerd door tijdloze architectonische vormen, hebben de Archie glazen elegant gebogen bogen die de grandeur van klassieke gebouwen oproepen. Deze glazen zijn ontworpen voor professioneel gebruik en bieden duurzaamheid en krasbestendigheid, terwijl ze tegelijkertijd een visueel statement maken. Het hoge glas is ideaal voor het serveren van een verfrissende Tom Collins, met zijn strakke lijnen die het lichte, bruisende karakter van de cocktail accentueren. Het lage whiskyglas, met zijn architectonische elegantie, is perfect om te genieten van een rijke single malt scotch en roept de sfeer op van een gezellige lounge waar verfijning en warmte samenkomen.





Rock glass

20700003 (VE6) 37cl
Per piece € 3,56



Long drink

20700004 (VE6) 39cl
Per piece € 3,75



Long drink

20700006 (VE6) € 4,77
Per piece € 4,77



Secco

20700008 (VE6) 30cl
Per piece € 4,37



Champagen

20700007 (VE6) 25cl
Per piece € 5,46



Martini

20700005 (VE6) 24cl
Per piece € 5,23



Cocktail

20700009 (VE6) 47cl
Per piece € 5,93





NEW!! LED LAMPEN

**Tot maar liefst 80 branduren
op 1 volle charge**

Luxe is voor ons nooit een bijzaak. Elke lamp is het resultaat van een zorgvuldig ontwerp, hoogwaardige materialen en precisietechniek. Waar goedkopere alternatieven compromissen sluiten op het gebied van afwerking, gewicht of levensduur, houden wij vast aan een filosofie die weigert te bezuinigen. Onze producten zijn niet alleen gebouwd om bewonderd te worden, maar om jarenlang dienst te doen, en vormen een bewijs van het kunstenaarschap en de duurzaamheid waar veeleisende klanten om vragen. Of het nu in een restaurant met een Michelin-ster, een vijfsterrenhotel, een privéjacht of een familie-eetkamer is, onze lampen bieden een niveau van verfijning en betrouwbaarheid waar imitaties simpelweg niet aan kunnen tippen.





cra's

A NEW LXR BUFFET PRE MEET STA

ster

CONCEPT IN PRESENTATION K & FARE

Ontdek de wereld van TOVARI Showroom Diemen/ Amsterdam

Stap binnen in de exclusieve showroom van TOVARI in Diemen en laat u inspireren door een wereld van verfijnd servies, tijdloze elegantie en modern design.

Onze zorgvuldig ingerichte showroom is een plek waar stijl en functionaliteit samenkomen. Elk stuk uit onze collectie wordt met aandacht gepresenteerd, zodat u de kwaliteit en uitstraling van TOVARI in alle rust kunt ervaren. Van minimalistische lijnen tot karaktervol keramiek – hier vindt u de perfecte basis voor elke tafelsetting.

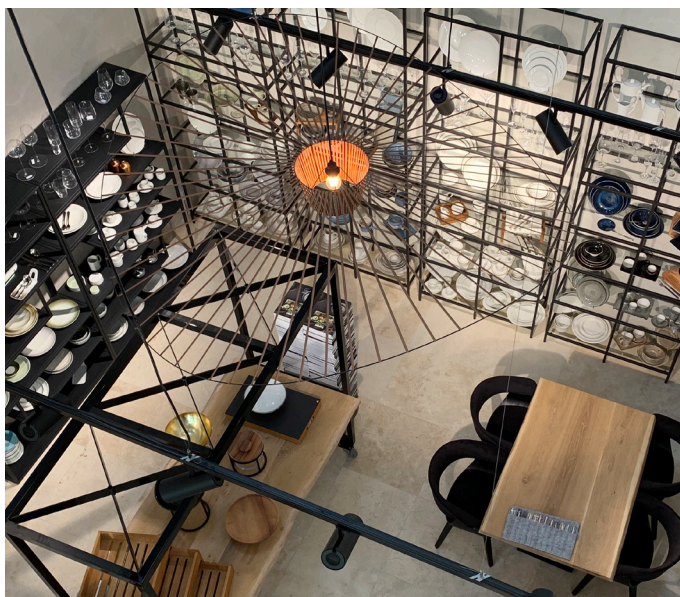
Wat u kunt verwachten:

- Een uitgebreide collectie servies en accessoires;
- Persoonlijk advies van onze productspecialisten;
- Inspirerende presentaties voor horeca, catering en interieurprofessionals.

Een serene omgeving met oog voor detail en design

Kom langs, proef de sfeer en ontdek wat TOVARI voor uw tafel kan betekenen.

Venserweg 21P - 1112 AR Diemen - 0854842000 (op afspraak)



Tovari op Horecava 2026

Rai Amsterdam - 12 t/m 15 januari

Van 12 t/m 15 september verwelkomen we je graag op de horecava 2026 Amsterdam – dé horecavabeurs voor culinaire professionals en hospitality-ondernemers.

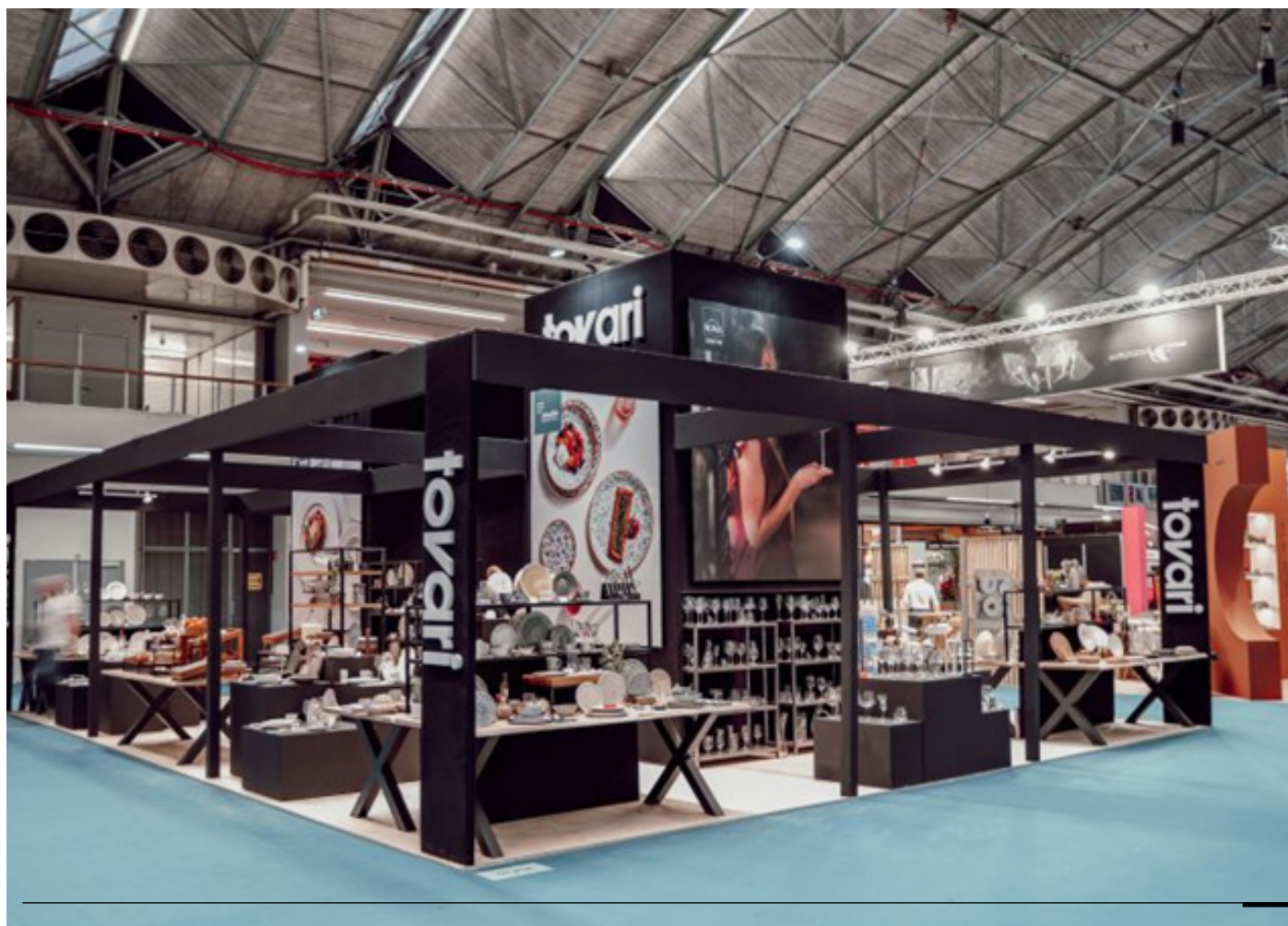
Dit jaar is TOVARI wederom trotse exposant, en we kijken ernaar uit om je te inspireren met onze wereld van verfijnd servies, tijdloos design en gastvrijheid op topniveau. Bij TOVARI geloven we dat elk detail telt. Van de vorm van een bord tot de subtiliteit van een glazuurlaag—onze producten brengen méér dan alleen functionaliteit naar tafel. Ze vertellen verhalen van ambacht, esthetiek en beleving.

Wat kun je verwachten?

- Exclusieve nieuwe producten en concepten;
- Design & presentatie-inspiratie voor horecabedrijven die zich écht willen onderscheiden;
- Persoonlijk advies van onze ervaren specialisten;
- Een sfeervolle kennismaking met onze nieuwste collecties.

Kom langs, proef de sfeer en ontdek hoe wij jouw tafelpresentatie kunnen verheffen tot een unieke beleving. Bezoek ons op **stands 01.214 & 01.104**

We kijken ernaar uit je te ontmoeten!



tovari

your inspiration in tableware

HOOFD KANTOOR - SHOWROOM

Fotograaf 4 - 6921 RR Duiven
The Netherlands
T +31 (0)85 484 2000
E info@tovari.nl

SHOWROOM AMSTERDAM

Venserweg 21-p Sectie D - 1112 AR Diemen
The Netherlands
T +31 (0)85 484 2000
E info@tovari.nl

SHOWROOM TILBURG

Horeca Innovatie Groep
Oude Baan 49 - 5125 NG Hulten
The Netherlands
T +31 (0)85 484 2000
E info@tovari.nl

SHOWROOM HENGLO

Zoutwinningsweg 22c - 7554 RP Hengelo
The Netherlands
T +31 (0)85 484 2000
E info@tovari.nl

SHOWROOM CURAÇAO

Curaçao, Kaya Abraham Salas (Fokkerweg)
30, Willemstad
T +599 510 8033
E c.dekock@tovari.cw

TERMS & CONDITIONS

No part of this publication may be reproduced and/or made public by means of print, offset, photocopy or microfilm or in any digital, electronic, optical or other form whatsoever without prior written permission from Tovari BV. During the preparation of this catalogue, the utmost care was taken to ensure the accuracy of all information contained in this catalogue, however, Tovari BV cannot be held responsible for any incorrect information in this catalogue and no rights can be derived from this. Mentioned prices are exclusive of 21% VAT. We deliver exclusively per packing unit. Orders above €250,00 will be delivered free of charge in The Netherlands.

Tovari uses the conditions according to the NVLG. We can send you a copy on request. Mentioned prices are subject to possible printing errors and price changes.