

De nieuwste ontwikkelingen uit de branche



Ouderwets gezellig

Marlou Heiser, werkzaam voor Van Spronsen & Partners horeca-advies, houdt voor *BarLife* alle trends bij uit horecaland. Dit keer zijn de fifties aan de beurt. Stampot, vinyl, snert en cognac. Ook in 2010.

TEKST Marlou Heiser

Hoewel de fifties ver achter ons liggen, zie je vandaag de dag steeds meer hang naar het verleden. Hang naar oude normen en waarden. Tijden waarin je nog eens iets aardigs deed voor een ander. Tijden waarin 'onbewust asociaal' nog niet bestond. Tijden waarin je gezellig met de hele familie aan tafel at. Maar dan nu wel met alle comfort van vandaag.

Truffelsnert

En dat zien we terug op tafel. Stampotten en stoofschotels zijn weer helemaal hip. Zo opende in Utrecht de eerste Stampot *to-go*-zaak en serveren restaurants kleine stoofpotjes. Ook de vergeten groenten staan weer op het menu: klaverzuringknol, pastinaak, ratenrugjes en Brave Hendrik. Wie kent ze niet? Chefs grijpen terug op grootmoeders recepten. Zoals de dames van restaurant De Pastinaeck, winnaar van *Mijn Tent is Top* 2009. Jonnie Boer won in november 2009 zelfs een prijs voor 's werelds beste gerecht met truffel: snert! En topchef Margot Janse serveerde op een bedrijfsevenement in Zuid-Afrika advocaatjes en hutspot, maar dan met een Zuid-Afrikaanse *twist*.



Van Spronsen & Partners is een horeca-adviesbureau dat op haar website www.horecatrends.com de laatste trends bijhoudt. Onderdeel van de Van Spronsen Groep en te bereiken via (0)71 541 88 67 of www.spronsen.com.

Old design

Maar niet alleen op tafel zien we de invloeden van de jaren vijftig terug. Ook in inrichting en design. Een goed voorbeeld is het Townhouse Hotel in Maastricht. Zij schakelden het publiek in voor de inrichting van hun hotel. Niet alleen een goed voorbeeld van *crowd sourcing* (waarbij een bedrijf inspraak wil van het publiek), maar ook een leuk initiatief om aan originele, authentieke meubels en accessoires te komen.

Omaatjesimago

De natte horeca blijft een beetje achter op vintagegebied. Waar blijft de eerste hippe cocktail met jenever of sherry? Weg met het suffe omaatjesimago! In het buitenland zijn ze daar al lang achter. In de Verenigde Staten en China is cognac immens populair in de hiphopscene en -clubs. Bekende, dure cognacmerken worden met regelmaat genoemd in nummers van grote *rappers*. In het Nederlandse uitgaansleven breken, jammer genoeg, de jenever, cognac en sherry nog niet echt door. Tijd voor actie! Jaren vijftig ouderwets? Welnee!