

CHINEES-INDISCHE RESTAURANTS

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



TRENDS | INNOVATIE | INSPIRATIE

**VAN SPRONSEN
& PARTNERS**

horeca - advies

Credits: Junzi Kiychen New York

Chinese restaurant keten Ha di lao

Artificial intelligence restaurant in Beijing

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



All the dishes ordered by customers are picked up by **robotic arms** from the storage room



And then delivered to the table by **six robot waiters**

Inspiratie rondom het Chinees-Indische restaurant. Onder meer nieuwe 'Aziatische' concepten, gezondheidstrends en technologische ontwikkelingen binnen deze sector komen aan bod. Onze collega's van Van Spronsen & Partners hebben hierover recent een brancheboekje gepubliceerd waaruit blijkt dat het toekomst perspectief niet echt positief is. Wij kijken vooruit naar de wat bredere trends in de restaurant branche en Aziatische restaurant in zowel het binnen- als het buitenland. Wat is populair en wat kun je als Chinees Indisch restaurant ook toepassen in Nederland?

Eind 2018 schreven we over de Chinese restaurantketen Ha di lao, bekend om zijn excentrieke service en pittige soepen. Deze keten heeft het eerste artificial intelligence restaurant geopend in Beijing. Ze hebben hier meerdere robots door het restaurant rijden met de bestellingen van de gasten. Momenteel is de techniek nog niet in staat om de menselijke taken compleet over te nemen. Maar wat als straks de techniek geperfectioneerd wordt en mensen en technologie elkaar gaan benaderen?



Een nieuwe generatie Chinese ondernemers probeert door andere concepten de Chinese keuken nieuw leven in te blazen. De échte Chinese keuken welteverstaan.

Amber Garden, onderdeel van de internationale 'Yisheng Group' heeft op 23 september 2019 haar deuren in Amstelveen op feestelijke wijze geopend. Eigenaar, Stark Li, derde generatie gerespecteerde Chinese restaurateurs, opende samen met Facility Manager, Ronald Ting, restaurant Amber Garden in het gezelschap van vele corporate bedrijven uit de regio, culinaire liefhebbers en (Michelin) sterrenchefs.

Met de komst van Amber Garden heeft de gemeente Amstelveen er een prachtig, authentiek fine dining Chinees restaurant bij. De liefhebbers van de authentieke Chinese keuken kunnen hier genieten van de 'shared dining' gerechtjes. Zo serveren zij gerechtjes uit Beijing, Shanghai, Chengdu, Guangzhou en Xi'an. Je kunt bij de gerechten genieten van wijnarrangementen die speciaal zijn geselecteerd. Voor degene die alcoholvrij willen drinken, serveren ze ook mocktails gebaseerd op thee. Alleen al voor de dumplings en hun signatuurgerecht de 'Amber geroosterde Beijing-eend op traditionele wijze' moet je er gegeten hebben! Zoals chef Shaun Song aangeeft: "You no longer need to go to China to be able to enjoy the best dishes China can offer".

Restaurant Zheng

Een diepe buiging naar de Chinese (eet)cultuur

Restaurant Zheng van eigenaar-chef Xiao Han Ji opende in juli 2018 officieel zijn deuren. Het restaurant is gevestigd in het Haagse Hofkwartier, op de plek waar negen jaar lang het Chinees-Franse fusion-restaurant HanTing Cuisine zat. Chef Han Ji promoot ook de originele Chinese keuken met een focus op het gezondheidsaspect.

Bij Zheng draait alles om eeuwenoude Chinese rituelen, kunst, cultuur en gezondheid. Zheng is een diepe buiging naar de Chinese (eet)cultuur en de eeuwenoude tradities en rituele handelingen. Gedurende de avond worden de vier belangrijkste Chinese keukens gepresenteerd. Er wordt een ceremonieel menu geserveerd dat bestaat uit 12 “chapters”. In elk hoofdstuk draait om een andere Chinese kooktechniek, zoals bijvoorbeeld ‘stomen’ of Chinees fondue en Chinese barbecue. Daarnaast staan in elk chapter een kunstobject, cultuur en gezondheid centraal.



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Zheng neemt je mee naar het keizerrijk China, waar ooit, daags na Nieuwjaar, de belangrijkste ambtenaren werden uitgenodigd voor een uitgebreid Zheng-banket. Hier is ook de naam van het restaurant aan ontleend. Dit keizerlijk buffet was een indrukwekkend spektakel, waarbij de tafel werd vol gezet met luxe spijzen en dranken, die werden geserveerd volgens oude ceremonies. Tijdens dit banquet werden maar liefst 120 gerechten geserveerd. Dit is voor een restaurantdiner wat veel, dus we hebben dit aantal gehalveerd.

Gasten gaan tegenwoordig niet alleen meer naar een restaurant voor het eten, maar ook voor de hele beleving. De Chinese cultuur is zo rijk, dat dit als inspiratiebron van restaurant Zheng wordt gebruikt. Ter voorbereiding op de menu's van restaurant Zheng heeft de chef enkele maanden door China gereisd om zich hier meer in te verdiepen.

CHEESEBURGER DUMPLINGS

2019 Het jaar van de crossovers?



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Leonie van Spronsen leeft en werkt in New York en geniet van nieuwe concepten die zij spot in de horeca. In deze blog van begin 2019 pleit zij voor meer crossovers in de horeca en geeft hiervan een voorbeeld, de cheeseburger dumplings bedacht door Mimi Chengs & Emily. Daarnaast vraagt zij zich af waarom horecaondernemers niet eens contact opnemen met vrienden uit de branche om te kijken wat je samen kunt bedenken. Leuke manier om te kijken hoe je meer publiciteit en buzz kunt genereren voor jouw zaak!

De deeleconomie, start-up incubators, hospitality hybrids.. allemaal buzz words en fenomenen van de afgelopen paar jaar die laten zien dat we steeds meer richting een samenleving gaan waarin we willen samenwerken. Zeker als je in de gedachte houdt dat de koopkracht en het kapitaal van de Millennial generatie steeds groter wordt en het juist deze generatie is die graag wil samenwerken en ergens bij wil horen.

Het hele proces is eigenlijk alleen maar leuk! Samen creatief experimenteren met andere horecaondernemers en vrienden die allemaal ook open staan voor kruisbestuiving. Promoten via de sociale media kanalen en zo een enorme hoeveelheid publiciteit creëren. Dat zich weer vertaalt in meer omzet. Wat wil je nog meer?

CHEESE TEA

Thee bedekt met een laagje romige kaas



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Gespot en ontstaan bij HEYTEA Tea House in Guangzhou, de hoofdstad van China's zuidelijke provincie Guangdong. Het concept van Cheese Tea is inmiddels ook te vinden in Taiwan, China, Singapore, Maleisië, Hong Kong en zelfs in New York, waar Happy Lemon de thee in vier verschillende smaken serveert. Wij publiceerden eind 2017 een video waarin Jenny Zheng, eigenaresse van het Little Fluffy Head Café in Los Angeles, vertelt wat de gedachte achter het populaire drankje is.

Little Fluffy Head Café in L.A. was in 2017 één van de eerste winkels die Cheese bubbel-thee verkocht. Gasten kunnen in dit café genieten van de vertrouwde smaken van bubbel thee in combinatie met een romige, schuimige laag van kaas.

Thee en kaas gaat wel samen!

Betty Koster van 'Fromagerie l'Amuse', een kaaswinkel in Amsterdam, vertelde ons in 2011 al dat thee en kaas heel goed samengaan, we hebben het toen ook thuis geprobeerd. De combinatie van Dilmah tea met kaas is heerlijk! De warmte van de thee in combinatie met de kaas – het smelt letterlijk weg op je tong.

Ook in Nederland gepresenteerd tijdens de Horecava 2018 door LEBO toch zien we het nog niet veel.

HAPPYHAPPYJOYJOY

Aziatisch streetfood concept uit Amsterdam

Chef Julius Jaspers haalde alweer ruim 5 jaar geleden met Happyhappyjoyjoy de kleurrijke straten van Azië naar Amsterdam. Hier worden onder andere ook Chinese streetfood gerechten geserveerd.

Ondertussen heeft happyhappyjoyjoy drie vestigingen in Amsterdam en zitten de bijzondere 'streetfood'-wise ingerichte zaken heel vaak vol!

Op het menu: authentieke dimsum, baos, Laab Kai, 'hot & spicy shrimps', Pad Thai, Banana Fritters, Ricepudding, curry's en andere Aziatische gerechten.

Een combinatie van lekker eten en je ogen uitkijken!

Happyhappyjoyjoy is een vrolijke, eclectische chaos. De levendige inrichting, volledig verzorgd door Concrete – benoemd tot Gold Key Designer 2014, – laat kleurrijk en goedgehumeurd Azië in optima forma zien. De combinatie van neonverlichting en authentieke materialen, patronen en kleuren voert je mee naar een van de vele night markets die de straten van Azië rijk zijn. Met een wirwar aan Oosterse posters en een plafond van Chinese paraplu's bevind je je even in een ware Aziatische setting.



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Junzi Kitchen

Chinese streetfood bings

Junzi Kitchen is een modern fast-casual restaurant met op de menukaart onder meer Noord-Chinese 'bings' en noodles. Het restaurant werd opgericht door een aantal afgestudeerde Chinese studenten aan de Yale University en heeft locaties in New Haven en New York City, Amerika. Met het concept wilt Junzi Kitchen Chinese culinaire tradities combineren met nieuwe ideeën. Hun missie: meer mensen en culturen via eten met elkaar verbinden. De bings krijgen veel aandacht als Chinees streetfood!

Wat zijn Chinese chun bings?

Op het menu bij Junzi Kitchen vind je vooral veel noedels en de Chinese bings. De chun bings maken ze zelf en het is een Noord-Chinees dun, geperst deeg, dat kan worden vergeleken met een burrito. Deze Chinese wrap vullen ze met een mix van gestoofd vlees, saus en geroerbakte en gepekeld groenten. Het restaurant biedt vijf aanbevelingen van de chef maar gasten kunnen ook creatief hun eigen bings samenstellen.



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Culinaire inspiratie van chef Han Ji

Het menu van de vijf seizoenen en tea pairing

Ondertussen heeft chef Han Ji al weer ruim een jaar geleden zijn restaurant Zheng geopend op de plek waar voorheen het met één Michelinster bekroonde restaurant HanTing zat.

In de periode van HanTing lanceerde deze creatieve kok ook een aantal initiatieven zoals een menu dat helemaal draaide om kleur: Het menu van de vijf seizoenen.

Het vijfgangenmenu was een culinaire rondreis langs de vijf seizoenen. Het Vijf Seizoenen Menu bestond uit vijf verschillende gerechten met elk een andere hoofdkleur, die samen de hele cyclus van de seizoenen laten zien. Kleur is een zeer belangrijk onderdeel van de Chinese keuken. Volgens de Chinese Voedingsleer heeft elk seizoen zijn eigen kleur. Zo is groen de kleur van de lente en rood de kleur van de zomer. In de herfst verandert de kleur in wit en in de winter neemt zwart de overhand. Bij het vijfde seizoen, dat ook wel 'nazomer' wordt genoemd, hoort de kleur geel.



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

HanTing serveerde ook een Thee Menu. Hetgeen aansluit bij de trend dat mensen bewuster en gezonder willen eten en drinken. Ook restaurants merken dat er niet altijd behoefte is aan alcohol tijdens het diner. De laatste tijd zien we dan ook dat er meer geëxperimenteerd wordt met tea pairing. Net als bij wijn wordt er per gerecht gekeken welke thee bijpassend is.

Het Thee Menu bij restaurant HanTing ging nog een stap verder. Bij elke gang van het menu werd door de chef een mengsel van kruiden toegevoegd. Deze kruiden zijn gebaseerd op de kennis en ervaring van de Traditionele Chinese Geneeskunde. Thee, net als voedingsmiddelen, geserveerd als medicijn.

Bij HanTing smaakte de thee niet alleen qua smaak bij het eten, het had ook een positieve werking op het lichaam. De combinaties moesten uiteindelijk zorgen voor harmonie in het lichaam.

Dim Sum

De revival van Dim Sum

Nadat de verkoop van dumplings en gyoza op diverse festivals op rolletjes liep, vonden de eigenaren van Dim Sum Now dat het tijd werd om een stap verder te gaan. Ondernemers Guido van der Meijen en Yiu Ting Cheung hebben een natuurlijke smaakversterking gevonden wat zij gebruiken in hun gerechten. Doordat het eten wordt gestoomd, blijft deze smaak en de voedingsstoffen optimaal bewaard. Het is gezond en lekker en om die reden wordt dim sum steeds populairder. De oprichters Guido en Yiu Tin zagen in 2015 de eetwinkel als kans om dim sum voor iedereen toegankelijk te maken. Ondertussen is de zaak gesloten maar de populariteit van Dim Sum is groeiende.



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Nayolie by Kelvin Lin

Moderne Aziatische keuken in bistro-stijl

Chef Kelvin Lin heeft zijn lunchroom Nayolie in Voorschoten na een sluiting van enkele maanden heropend als food & wine bar. Onder de nieuwe naam 'Nayolie by Kelvin Lin' wordt een zeer onderscheidende modern Aziatische keuken gevoerd met gerechten in bistro-stijl, die uniek is in de regio. Het restaurant, dat geopend is voor lunch, borrel en diner, werd gerestyled door het Rotterdamse interieurontwerpbureau Smeele.

Nayolie by Kelvin Lin werd op 6 juli 2019 geopend voor het publiek. In zijn vernieuwde zaak voert de 39-jarige chef Kelvin Lin een onderscheidende modern Aziatische keuken met invloeden uit Thailand, Japan, Maleisië en Singapore. De kaart bestaat uit gerechtjes met het formaat van een tussengerecht in bistro-stijl. De gast kan vanaf 12 uur terecht voor zowel sandwiches als een selectie van de dinerkaart, maar ook voor koffie en thee met patisserie. Vanaf de namiddag is er een collectie originele bites verkrijgbaar en 's avonds kan er van de dinerkaart gegeten worden. Weer een mooi voorbeeld van specialisatie!

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



SUSHISAMBA

De Japanse, Braziliaanse en Peruaanse keuken in Amsterdam

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Sinds de lancering van SUSHISAMBA in 1999, staat het merk bekend om haar unieke mix van Japanse, Braziliaanse en Peruaanse cultuur en keuken, gecombineerd met een passie voor muziek, kunst en design. “De energie, levendigheid en internationale aantrekkingskracht van Amsterdam vormen een natuurlijke match voor SUSHISAMBA, terwijl we ons merk verder internationaal uitbreiden”, aldus Shimon Bokovza, CEO van Orange Brands Management. “SUSHISAMBA is een belevenis van muziek, kunst en cultuur en ons nieuwe restaurant in Amsterdam, met als achtergrond een prachtig kanaal op een van de meest iconische locaties van Amsterdam, weerspiegelt deze filosofie perfect.” Onder leiding van Corporate Chef Cláudio Cardoso, biedt het menu van SUSHISAMBA een mix van tri-culturele smaken.

Wanneer staat de Chinese tegenhanger van dit restaurant op? Met alle kleine Chinese streekgerechten en design elementen in het pand die je als gast gezien moet hebben? Zo’n plek waar je geweest moet zijn?

HORECATRENDS.COM

Behoefte aan iemand die meedenkt op het gebied van marketing? We helpen je graag! Samen met jou zorgen we voor een gedegen marketing & communicatieplan.

Voorbeelden en inspiratie vind je op horecatrends.com!

1.230

hotel

1.493

fastservice

2.720

restaurant

2.117

dranken

1.555

leisure

bovenstaand het aantal artikelen per sector op horecatrends per oktober 2019

Hurryhurrygogo

Het eigenwijze zusje van Happyhappyjoyjoy

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Waar het concept van Happyhappyjoyjoy al bekend staat om de chaos die in veel Aziatische grote steden te vinden is, komt dit bij Hurryhurrygogo nog meer naar voren. Het nieuwe concept tilt het woord 'snackbar' daarmee naar een compleet ander niveau; het is een bar waar je óók kunt snacken. IQ Creative rolt op deze manier Happyhappyjoyjoy in een andere vorm verder uit in Amsterdam.

Bij Hurryhurrygogo is het bestelproces ook compleet anders. Men kan aan de bar drankjes én eten bestellen, om het eten vervolgens zelf op te halen bij de keuken. Alle gerechten kunnen daarom logischerwijs To Go worden meegenomen en afgehaald. Concrete is in samenwerking met JPS Architecten wederom verantwoordelijk voor de realisatie van het project, waarbij de herkenbaarheid van Happyhappyjoyjoy wordt verwerkt, maar niet precies zal worden gekopieerd voor het nieuwe restaurant.

Een eigengereide Chinese snackbar een optie? Veel jongere Chinese ondernemers stappen over naar een 'Nederlandse' snackbar als onderneming. Maar kun je hier geen Chinese elementen aan toevoegen?

SUSHISAMBA viert Earth Week

Regenwoud ingrediënten op het menu!



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Het inspelen op hedendaagse gebeurtenissen is marketingtechnisch handig!

Een goed voorbeeld hiervoor is SUSHISAMBA in Amsterdam. SUSHISAMBA vierde op 22 april 2018 International Earth Day door het koken met regenwoud ingrediënten. Het doel hiervan was om gasten te informeren, onderwijzen, inspireren en aan te sporen om de ontbossing van het regenwoud in de Amazone te stoppen.

Ook speelden ze in hetzelfde jaar in op de jaarlijkse Pride-viering in Amsterdam. Ze werkte exclusief samen met de modetijdschriften ELLE, GLAMOUR, L'HOMO. en VOGUE. Het resultaat zijn vier op maat gemaakte sushi-creaties die het iconische ontwerp, de passie, energie en individualiteit van elk merk weerspiegelen.

Miyagi and Jones

In november opent de derde locatie in Haarlem

<https://www.horecatrends.com/miyagi-and-jones-in-november-opent-de-derde-locatie-in-haarlem/>



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Bij Miyagi and Jones serveren ze 65 verschillende streetfood-gerechten en draait het allemaal om shared dining. Ze serveren een 3- of 4-gangenmenu maar je kunt ook à la carte eten. Hierbij geldt dat je per persoon twee gerechten per gang gaat proeven en dat dus met elkaar kunt delen. Waaronder Miyagi's Holy Sushi, Found Nemo (allemaal visgerechten), F*ck Nemo (vleesgerechten zoals Korean Short Rib, biefstuk etc.), Badass chicken gerechten, Green & Veggie gerechten zoals een Funky Kinoko Salad maar ook verse oesters. Vooral de Peking Duck crêpes en chicken Gyoza dumpling klinken verleidelijk. Heb je daarna nog ruimte voor een dessert, dan kun je een surprise dessert bestellen of bijvoorbeeld het dessert Lovely Lemonicious (yummi, een lemon sorbet met lemon curd, mascarpone en amaretti). Eerder opende ze al vestigingen in Arnhem en Utrecht waar nu Haarlem aan de beurt is.

Mooi voorbeeld van een modern, Aziatisch restaurant!

“Ons land telt steeds meer kleine eters”, stelt Sandra de Blaeij, medeoprichter van de website KleinePorties.nl. Het restaurantplatform dat nog maar ruim een jaar geleden is gestart en in korte tijd uitgegroeid tot een volwaardig platform dat restaurants en kleine eters samenbrengt. KleinePorties heeft inmiddels een landelijke dekking in Nederland en België.

Jaarlijks 55.000 ton aan eten weggegooid!

In de meeste restaurants vind je normale porties. “Voor veel mensen is dat simpelweg te veel en een uitgebreid diner – driegangen of meer – zit er dan voor de meeste mensen niet in.” Steeds vaker wordt een afweging gemaakt tussen bijvoorbeeld het voorgerecht of het nagerecht of een tafelgenoot offert zich op om ‘het bord leeg te eten’. Veel borden gaan halfvol weer terug naar de keuken. “Op deze manier zijn er nog steeds mensen die zich gedwongen voelen te veel te eten en wordt er jaarlijks meer dan 55.000 ton, oftewel 83 miljoen borden eten aan voedsel door de horeca weggegooid. Dat is helemaal niet nodig!”

Steeds meer Nederlanders eten kleinere porties, echt!



FOODWASTE | TO GOOD TO GO

Een app die voedselverspilling beperkt houdt

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



De Too Good To Go app zorgt ervoor dat je voor een klein bedrag gerechten van je favoriete restaurants of bijvoorbeeld bakkers kunt meenemen naar huis. Dit zijn niet de originele gerechten, maar ingrediënten of maaltijden die normaal gesproken weggegooid worden aan het eind van de avond. Niet alleen goed en betaalbaar, maar ook goed voor het milieu. De app is al weer ruim een jaar in Nederland, na in 2016 in Denemarken te zijn gestart.

DUURZAME RIETJES

Herbruikbaar



In verschillende Amerikaanse steden is het gebruik van plastic rietjes al afgeschaft. Ook de Europese Commissie kwam in 2018 met het voorstel om het gebruik van plastic wegwerpartikelen te verbieden. Ook Chinese restaurants kunnen gebruik maken van duurzame alternatieven voor rietjes maar sowieso voor verpakkingsmaterialen!

Een voorbeeld van een duurzaam alternatief is de nOcean Strawlet, een kruising tussen een herbruikbaar rietje en een Livestrong-armband. Met deze stijlvolle armband heb je altijd een rietje bij de hand. De armband is daarnaast ook een mooie start voor een gesprek over de wijze waarop wij omgaan met het milieu. De nOcean Strawlet wordt gemaakt van gerecyclede materialen. De helft van de winst van deze armband rietjes gaat naar goede doelen die de oceaan plastic afval vrij maken, nog een reden om je goed te voelen als je dit rietje gaat gebruiken!

Andere voorbeelden van duurzame rietjes zijn rietjes gemaakt van bamboe, siliconen, avocadopitten of bijvoorbeeld riet!

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Minder vlees, meer groenten

De Flexitarian Bastards en bloemkool als vervanger van kip in het sateetje?

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



We zien steeds meer producten waarvan een vegetarische variant op de markt komt. Zo hebben we halverwege 2019 De Vega Frick gespot.

De frikandel is al jaar en dag de nummer één onder de frituursnacks. Een prima begeleider van een puntzakje frieten en best lekker, maar de hedendaagse bewuste consument, zelfs de fervente frituurbezoeker, staat vandaag echter meer dan ooit open voor gezonde en vegetarische alternatieven. De 'Flexitarian Bastards', een food start-up uit Belgisch Limburg, willen de leemte in het vegetarische snackaanbod opvullen. En hoe kan je dat beter doen dan met een veggie alternatief voor de nummer één frituursnack? De Vega Frick!

Wat doet de Chinees Indische keuken met deze ontwikkeling?

Misschien is het handig om als Chinees Indisch restaurant in te spelen op de groeiende behoefte aan vegetarische gerechten door te gaan experimenteren met bepaalde groenten? Zo kunnen wij ons voorstellen dat een sateetje van geroosterde of gegrilde bloemkoolroosjes, top smaakt! In Amerika is het momenteel erg populair om bloemkool als vlees vervanger te gebruiken. Zo serveren ze in de Clinton Hall en de Oscar Wilde Bar Buffalo cauliflower. En in L'Atelier in Quebec City maken ze Cauliflower General Tao hetgeen een typisch Noord Amerikaans 'Chinees' gerecht is dat normaal gesproken met kip wordt geserveerd.



GLUTEN VRIJ ETEN | BEHOEFTE AAN TRANSPARANTIE

Dieetwensen worden steeds belangrijker!



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Tegenwoordig wordt een maaltijd/product steeds transparanter. Steeds meer gasten willen precies weten wat er in hun maaltijden verwerkt zit. Daarnaast houden steeds meer horecabedrijven rekening met allerlei verschillende diëten en wensen. Ook glutenvrij eten is in opmars de laatste jaren. Hiernaast een paar voorbeelden van leuke en lekkere gluten vrije maaltijden en/of recepten.

Biologische popcorn: deze duurzame tussen-doortjes zijn 100% natuurlijk, plantaardig en verrassend van smaak. De noten zitten vol met gezonde vetten en voedingsstoffen, de popcorn is glutenvrij, biologisch en laag in calorieën.

Friska's: volgens eigen zeggen zijn Friska's: 'Parttime sushi, parttime wrap, fulltime Friska. Gezond, biologisch en 100% glutenvrij'

Gezonde kapsalon: bij Delikitchens kan iedereen genieten van een gezonde, voedzame en smakvolle 'kapsalon'.

Hoe speelt je als Chinees Indisch restaurant hierop in? Vertel je op je menukaart wat gezond is, glutenvrij enzovoorts?

HET GEBRUIK VAN DE POWERBANK IN DE HORECA

Kunnen jouw gasten, power tanken bij jou?

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Voor een horeca ondernemer zal het altijd van belang blijven om mee te gaan met de tijd en om in te blijven spelen op de behoeftes van de moderne gast. De moderne gast met zijn mobieltje, bedoelen we hier!

De mogelijkheden hiervoor hoeven niet altijd gepaard te gaan met enorme investeringen! Een voorbeeld van restaurant De Dorpskamer in Ermelo, die hun gasten powerbanks uitleent om hun mobieltje aan de tafel op te laden.

Een powerbank in de horeca brengt nog meer voordelen met zich mee:

Aangezien het nog lang niet overal een standaard service is kun je een powerbank gebruiken om je gasten positief te verrassen. Ook kan het de kans vergroten dat gasten jouw restaurant promoten via social media. Deze mogelijkheid is er tenslotte niet voor mensen met een lege batterij. Het zal ook invloed hebben op de lengte van het verblijf. Een telefoon is namelijk niet in 10 minuten opgeladen!



VEGAN: JUNK FOOD BAR & ONDA

Walhalla voor de vegetariër

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Wat zijn de Chinese vegan opties?

De Vegan Junk Food Bars zijn een walhalla voor de vegetariër. Het menu hier bestaat uit vegaburgers, sandwiches, friet en als dessert gluten- en sojavrij ijs. Het gaat dus goed met de zaak die als doel heeft 'het stoffige imago van het veganisme hipper te maken', nog geen half jaar na de opening van de eerste Vegan Junk Food Bar ging de volgende vestiging alweer open.

Onda is een streetfood stand waar ze Braziliaanse streetfood verkopen. Eigenaresse Elsa heeft de afgelopen jaren met een pop-up stand veel festivals afgereisd en nu is zij neergestreken in BHV Homme in Parijs. Hier maakt zij samen met haar broer Sacha à la minute tapioca's. Vegan tapioca pannenkoeken met onder andere gerookte zalm, avocado, tomaat en salade maar ook meer traditionele tapioca's met cheddar, avocado, tomaat, augurken, rode ui en jalapeno saus.

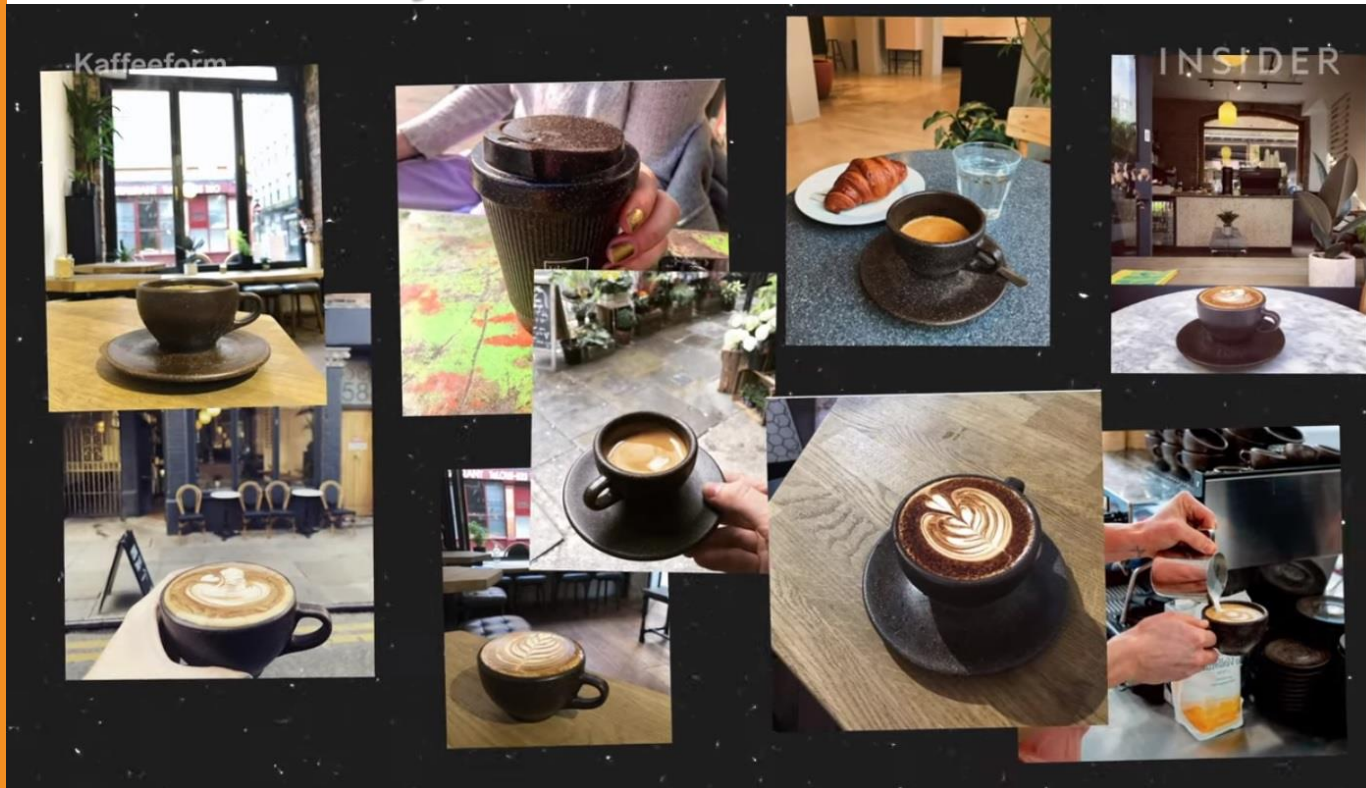


Kaffeeform, disposables gemaakt van koffiedik

Hoe duurzaam wil je het hebben?!

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Wat als, in plaats van in vuilniszakken te gooien, koffiedik zou kunnen worden gerecycled tot iets nuttigs en duurzaam? Dat is het doel van het bedrijf genaamd Kaffeeform. Van elke kopje koffie dat je drinkt, komt er ongeveer twee eetlepels koffiedik in de prullenbak terecht. Dat klinkt misschien niet als echt veel, maar vermenigvuldigd dat maar eens met de hoeveelheid koffie dat jaarlijks wordt gedronken.. Kaffeeform, biedt hiervoor een oplossing in de vorm van de productie van espressokopjes, bekers en –schotels gemaakt van gedroogd koffiedik en biopolymeer. De kopjes lijken op steen maar zijn licht en gemakkelijk op te pakken. Het materiaal voelt glad aan, is duurzaam, is bestendig tegen de vaatwasmachine en overleeft in principe zelfs valpartijen op harde oppervlakten!

Zij er alternatieve verpakkingen voor de afhaalmaaltijden van de Chinees? Bied jij je trouwe gasten al verpakkingen aan die meerdere keren gebruikt kunnen worden? Of komen er al gasten die hun eigen Tupperware bakjes meenemen!

INSTAGRAMMABLE | KOFFIE

Koffie gemaakt voor de perfecte foto



Ook de 'instagrammable koffie's' doen het tegenwoordig goed. De koffie beleving wordt steeds belangrijker. Starbucks opende al enkele reserve roastery's om niet alleen de koffie te verkopen, maar ook het hele proces te laten zien van het maken van koffie. Een soort Efteling voor koffieliefhebbers!

Is er een soort Chinese koffie? Die met het eitje komt uit Taiwan!

TAIYAKI NYC

ijs op z'n Japans

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



De letterlijke vertaling van TAIYAKI is gebakken vis. TAI (zeebrasem) is een soort vis die in Japan beschouwd wordt als de koning onder de vissen en YAKI betekent gebakken. In Japan is het gebruikelijk om een foto van deze vis bij de ingang van een huis of heiligdom op te hangen voor geluk. Tai-vormig gebak worden vaak gegeven als bedankgeschenkje voor de gasten tijdens huwelijksfeesten. De vis-vormige hoorntjes hebben we in 2016 gespot en zijn een soort wafels die ter plekke vers worden gemaakt en geserveerd met soft ijs. TAIYAKI NYC is gestart door een groepje eerste/tweede generatie Aziatische Amerikanen die in New York City leven. Instagrammable! Aziatisch!

Welke desserts zijn Instagrammable in het Chinees Indisch restaurant?

INSTAGRAMMABLE | DESSERT

Desserts gemaakt voor de perfecte foto

Geweldig om mee te experimenteren, Instagrammable nagerechten!

Leuke voorbeelden hiervan zijn bijvoorbeeld een crème brûlée in een hoorntje (komt uit Japan), een dessert burger verstoppt onder een suikerspin of Mochi (rechtsonder): een Japans ijsje gemaakt met gestoomde en fijngestampte mochigome rijst gevuld met een vulling naar keus. Je hebt zelfs gepatenteerde ijsjes van iDessert by Jean-Philippe.

Er zijn vast ook Chinese desserts die het goed doen op Instagram.

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



0.0% DRANKEN

Alternatieven voor alcoholische dranken worden steeds populairder!

De laatste tijd zien we veel non-alcoholische dranken op de markt verschijnen. De 0.0 biertjes kennen we al een tijdje maar er zijn ook 'mocktails' en bijvoorbeeld rum en jenever! Ideaal voor je gast die de bob is! *In het luxe Chinese restaurantsegment zien we ook volop gebruik van mocktails, bijvoorbeeld met thee, bloemen en kruiden.*



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



HORECATRENDS.COM

Blijf via horecatrends.com op de hoogte van horeca gerelateerde trends, ideeën en ontwikkelingen. Dé inspiratiebron voor zowel de horecaondernemer als –liefhebber vanuit diverse vakgebieden, invalshoeken en expertises.

De website horecatrends.com is sinds 2007 onderdeel van de Van Spronsen en Partners Groep. De praktische voorbeelden op [horecatrends](https://horecatrends.com) kunnen gebruikt worden in de nationale en internationale horeca en is een extra service naast onze andere diensten. Blijf up-to-date, voeg horecatrends.com toe aan je favorieten, schrijf je in voor de nieuwsbrief of volg ons op Social Media. Je kunt je ook inschrijven voor onze wekelijkse trendmail [via link. deze](#)

Voor meer informatie, reacties of vragen over deze publicatie kun je contact opnemen met Marjolein van Spronsen via mail: marjoleinvanspronsen@spronsen.com of telefonisch via 071 541 88 67.



@HORECATRENDS

