

# STRANDPAVILJOENS

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



TRENDS | INNOVATIE | INSPIRATIE

VAN SPRONSEN  
& PARTNERS

horeca - advies

# MOCKTAILS

## Drinken



You're worth having the luxury to feel Alive  
Be Grateful for the little things in life  
Feel Beautiful and shine bright  
With Be-Mocktails you can celebrate every occasion



# HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

*Inspiratie rondom strandpaviljoens. Onder meer nieuwe concepten, gezondheidstrends en technologische ontwikkelingen binnen deze sector komen aan bod. Wij kijken vooruit naar de trends in deze branche in zowel het binnen- als het buitenland. Wat is populair en kunnen we dit ook toepassen in Nederland?*

De vraag naar natuurlijke en gezonde voeding neemt toe. Tegelijkertijd is het 'hot' om cocktails te drinken. Deze twee trends komen samen in de nieuwe 'Be-Mocktails' oftewel de 'natuurlijke mocktails'. Deze mocktails zijn 100% natuurlijk en alcoholvrij. Het drankje is verkrijgbaar in drie smaken.

Seedlip is 's werelds eerste gedistilleerde niet-alcoholische drank, die het steeds groter wordende dilemma van 'wat te drinken als je niet drinkt' oplost. Seedlip werd november 2015 gelanceerd en is een populair alcoholvrij drankje geworden met een bite. Een Seedlip & tonic is een mooie vervanging van de immens populaire G&T.



# AVOCADO FRIES

Eten



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Tijdens de Horecava 2019 introduceerde Ron Simpson, mede-eigenaar van 'The Avocado Show' een nieuw product met avocado: avocado fries. Leuke aanwinst op je snackmenu voor bij de borrel!

Het is een vers schijfje avocado omhult met een licht gekruide gepaneerde panko-coating. Dit nieuwe avocado product is ontwikkeld met de populaire HASS avocado. Het is een nieuw en trendy product voor in restaurants of in een bar. De avocado frieten zijn eenvoudig te bereiden. De avocado blijft mooi groen en knapperig als het wordt gebakken op 180°C. Het product is ideaal om te serveren in combinatie met een truffeldip. De zakken diepgevroren gezonde frieten zijn vanaf maart te bestellen via ['The Avocado Show'](#).

Sinds een aantal jaren is de avocado niet meer weg te denken uit ons boodschappenmandje. Avocado is lekker en ook nog eens harstikke gezond, wat wil je nog meer? Recent is in Amsterdam ook [The Avocado Show Boutique](#) geopend en de eerste buitenlandse vestiging van The Avocado Show in Brussel

Daarnaast vliegen de avocado's ons om de oren in de vorm van broodjes, poké bowls, ijsjes, smoothies, oliën en beauty producten. Zelfs de printjes op telefoonhoesjes en sokken zijn voorzien van blijde avocado's. Het is een trend die voortkomt uit de 'gezonde levensstijl' van veganisten maar nu erg populair is geworden bij iedereen die gezond wilt eten.

# THE GREEN SALON | DE GEZONDE KAPSALON

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

## Product

Den Haag is sinds 2018 een gezonde maaltijdbezorger rijker. Naast salades, wraps en smoothies vind je ook een gezonde versie van de bekende 'kapsalon' bij DeliKitchens.

Deze 'Green Salon' bestaat uit een basis van warme krieltjes en groenten, afgetopt met gemengde sla. De 'Green Salon' is verder geheel naar eigen smaak aan te passen met diverse gezonde toppings. Alle dressings zijn zowel gluten- als lactosevrij, met weinig tot geen e-nummers en de meeste zijn ook nog notenvrij. De saladebar kent veel dagverse ingrediënten/toppings: gestoomde of geroosterde groentes, kazen, fruit, kruiden, dressings, noem maar op.

Wij gaan ervan uit dat we de komende jaren steeds meer gezonde fastfood concepten zullen gaan zien. En je kunt natuurlijk ook de keuze maken om in je strandpaviljoen een gezonde en meer culinaire variant van een geliefd fastfood gerecht op de menukaart te zetten. Zo heeft de Breakers Beach Club van Grand Hotel Huis ter Duin een culinaire variant op 'de kapsalon', de 'Breakers kapsalon' gemaakt van gemarineerde kippendij, sojabonen, bonito vlokken, Franse friet, Japanse mayonaise en teriyakisaus. Heerlijk en leuk bedacht!



**the  
green  
salon.**

HEALTHY.FRESH.FOOD.

# FRIETBALLETJES

## Duurzaamheid

FrietHoes lanceerde tijdens de Dutch Design Week in Eindhoven (januari 2019) een nieuw product: De Balletjes. Gemaakt van de resten die overblijven bij het produceren van de verse friet van FrietHoes zijn De Balletjes de ideale borrelsnack.

FrietHoes streeft er in hun fabriek in Haarlem naar om zo min mogelijk afval over te houden bij het maken van de verse friet, maar bij het snijden en frituren blijven er altijd restanten aardappels over. FrietHoeskok Kasper van Heerden ontwikkelde daarom een recept om deze te verwerken in een borrelsnack. Naast de gefrituurde aardappelresten worden De Balletjes gemaakt van IPA van Jopen Bier en kaas. Eerder stookte FrietHoes al een wodka van aardappelrestanten en werd er samen met brouwerij Troost een biertje gebrouwen van het restafval, Schillenbier.



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

de Balletjes<sup>®</sup>  
FrietHoes



# COCKTAILTRENDS VOOR 2019

## Drinken

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Het nieuwe jaar is alweer volop aan de gang. Dit geldt ook voor trends in de bar business. De meeste trends van 2019 zijn een ontwikkeling van wat er in 2018 gezien werd. Alhoewel creativiteit in smaakcombinaties en exotische vruchten de grootste trend is, zijn er ook ontwikkelingen die misschien onverwachts komen. Hierbij een klein voorproefje van wat 2019 de horecabranche op het gebied van dranken te bieden heeft.

Een gastblog van Peter Segerius, junior online marketeer bij Young Capital.

“De grootste trend van 2019 heeft een aanloop gehad vanaf het einde van 2018. Dus wellicht zal deze trend voor wie achter een bar werkt bekend in de oren klinken. **Cocktails worden steeds meer als culinair beschouwd en worden ook vaker in high-end restaurants geboden als een alternatief voor een bijpassende wijn.** Met een cocktail is er meer vrijheid om te experimenteren met smaken en opmaak. Ook kan een uitgesproken smaak in een cocktail beter uitpakken dan een goed bijpassende wijn voor de mindere fijnproevers.”

Zijn hele gastblog lezen? De link hiernaar toe vind je linksonder op de pagina.

# DE FLYINGTABLE

## Design



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

De Flyingtable was één van de genomineerden van de Horecava Innovation Award 2019 in de categorie; Concepts, Interior & Design. De tafel is te bevestigen om elke paal, boom of zuil en kan er ook weer af gehaald worden zonder daarbij de eerdergenoemde objecten te beschadigen!

### De Flyingtable

De tafel bestaat uit een frame dat zich om een object klemt en twee halve tafelbladdelen die tegen elkaar aan worden geschoven op het frame. Het resultaat is een tafel die kan dienen als eettafel, statafel of zelfs als bankje afhankelijk van de hoogte waarop het frame bevestigd wordt.



# INSTAGRAMMABLE

## Sociale media



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Heeft jouw strandpaviljoen 'Instagrammable' elementen, waarvoor millennials je komen bezoeken?

Bijzondere gerechten, bijzondere plekken, bijzondere freakshakes en/of ijsjes, of iets totaal anders? Het gaat erom dat je gasten er graag foto's van plaatsen op hun Instagram account. Gratis reclame! Daar kun je wel een mooie muurschildering voor laten maken of schommels voor ophangen of bijzondere gerechten serveren toch? Of een romantisch plekje creëren waar het ideaal is om foto's te maken tijdens zonsopgang? Je zou zelfs een fotograaf voor de opening kunnen huren en er een evenement van maken.

Voorbeelden die we zijn tegengekomen: bijzondere muurschilderingen zoals de 'Hello Beautiful' muur in de Wynwood Walls in Miami, het 24Karat gold ice cream of zwart ijs!





# BLUE, PINK & RED MATCHA

Duurzamere, gezondere kleuren | Instagrammable

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Matcha.blue by Fluxias GmbH verkoopt blue, pink en red matcha! Alle drie de matcha-poeders zijn verpakt in bamboe tubes. De natuurlijke poeders kunnen worden gebruikt om dranken te verkleuren maar ook als natuurlijke vervanging van het kleuren van voedsel zoals yoghurt, desserts en gerechten. Het kan bijvoorbeeld het welbekende 'smurfen ijs' een stukje gezonder maken! In Ierland maken ze voor St. Patricks Day groen bier met Matcha.

De blauwe matcha is bijvoorbeeld het fijngemalen poeder van speciaal gekweekte en bewerkte natuurlijke blauwe thee, bekend als blauwe 'butterfly' erwtenthee. En ook dit soort 'lattes' hebben een hoge score op Instagram!

# FREAKSHAKES

## Product

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Freakshakes bestaan uit een basis milkshake naar keuze (banaan, chocolade, vanille etc.) met daarop een toef slagroom en saus naar keuze en wordt omgeven door zoetigheden zoals: cake, cookies, donuts, fruitsoorten, snoepjes en andere toppings.

Vooraf op Instagram delen gebruikers hun creaties en recepturen met de rest van hun volgers. De hashtags die gebruikt worden zijn: #freakshake #freakshakes en #crazymilkshakes.

Wij schreven in februari 2017 voor het eerste over deze freakshakes. Binnen een jaar waren deze caloriebommen in allerlei smaken bij veel ijszaken te bestellen.



# VERVANG JE PLASTIC RIETJES

## Duurzaamheid

Het begon allemaal met een video die viraal ging op social media. Hierin was te zien hoe een schildpad toetgetakeld was door een plastic rietje.

In verschillende Amerikaanse steden is het gebruik van plastic rietjes al afgeschaft. Ook de Europese Commissie kwam in mei 2018 met het voorstel om het gebruik van plastic wegwerpartikelen te verbieden. Verschillende partijen hebben inmiddels het initiatief genomen om plastic rietjes voorgoed te verbannen. Ze bedachten duurzame alternatieven. Hiervan hebben wij een aantal voorbeelden op een rijtje gezet!

Neem bijvoorbeeld **rietjes van Bamboe**. Bamboe is duurzaam materiaal omdat er weinig water gebruikt wordt bij de productie van de plant. Of **eetbare rietjes** in plaats van plastic rietjes. Deze rietjes werden al op verschillende foodfestivals gezien dit jaar!

Daarnaast zijn er ook nog **buigbare siliconen rietjes** die vaatwasserbestendig zijn en **roestvrij stalen rietjes** waar een schoonmaakborsteltje bij wordt geleverd. Tegenwoordig worden er zelfs **rietjes van avocadopitten** gemaakt!



# HIPCHIPS

Eten



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Hipchips, een chips restaurant op Old Compton Street in Soho, Londen.

De versgebakken chips van diverse soorten aardappels wordt in verschillende maten dozen met dipsauzen verkocht. In alle recensies die we hebben gelezen heeft iedereen het over de smakvolle dips! Ze verkopen chips die zijn gemaakt van seizoensgebonden aardappelen, zoals de Highland Burgundy, Red Emmalie, Salad Blue en Shetland Black. Hipchips serveert de kleurrijke en krokante chips met zoete en / of hartige dips. Na je keuze voor zoete of hartige chips wordt je chips op smaak gebracht met suiker en kaneel of zout.

Leuk idee om op je terras een 'pop-up' chips bar te beginnen!

We hebben in Mexico ook 'dorilocos ofwel crazy doritos' gespot, zakken taco chips die opgedraaid worden en waar mensen hun eigen sauzen aan toevoegen.

# VEGAN JUNK FOOD BAR

## Concept



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

De Vegan Junk Food Bar is een walhalla voor de vegetariër. Zoals de naam al doet vermoeden kom je hier voor een goeie vegetarische snack. Het menu uit vega-burgers, sandwiches, friet en als dessert kan Professor Grunschnabel dan niet ontbreken met zijn gluten- en sojavrije ijs. De eerste Vegan Junk Food Bar is gevestigd in Oud-West in Amsterdam en ondertussen zijn er hier al 4 vestigingen.

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 alweer open. Niet geheel op dezelfde manier, wel met dezelfde gedachtegang. De locatie in de Pijp is namelijk vele malen groter, dit geeft ruimte om de kaart uit te breiden met onder meer cocktails, gin-tonics, bieren en koffiesoorten. Uiteraard houden de klassiekers burgers 'gewoon' hun plek op de menukaart en worden de gerechten, interieur en drankjes zo gepresenteerd dat ze perfect zijn voor Instagram.

Zeker voor de 'hippe strandtenten' is het een idee om een samenwerking aan te gaan voor een 'pop-up' Vegan Junk Food Bar op het strand! In ieder geval is het handig om eens te gaan kijken wat ze er serveren en je chefs daarmee te inspireren.

**Alleen een salade geitenkaas op je menukaart voor de vegetariër en veganisten onder je gasten, kan echt niet meer!**

# HORECATRENDS.COM

Behoeftte 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](https://horecatrends.com)!

1.147

hotel

1.384

fastservice

2.541

restaurant

2.004

dranken

1.470

leisure

# FROSÉ EN FROZEN NEGRONI

## POP-UP

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Zomer 2016 hebben we de trendy Frosé in de VS gespot, een bevroren rosé met een zoete touch van aardbeien. Ook de frozen Negroni krijgt veel aandacht op internet. Wanneer gaan we deze cocktails op de Nederlandse terrassen zien? Met de zomer van 2018 in gedachte, hebben jouw gasten vast ook wel trek in een 'frozen' drankje!

Bekijk de [diverse recepten op Youtube](#) om Frosé te maken. Nu kwamen we de 'Frozen Negroni' cocktail tegen in een artikel op [Tasting Table](#). Zij hebben een recept gegeven van Shasha Beard van de pop-up rooftop bar [SABBIA aan bij de Birreria van Eataly NYC](#). Ze maakt haar bevroren Negroni met sinaasappelsap, gin, zoete vermout en ijs, gearneerd met sinaasappelzest.

# KUKKI COCKTAIL

## Drinken

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Hoe krijgen ze het ijs in het flesje? Dat is schijnbaar de eerste vraag die altijd wordt gesteld over de **Kukki cocktail**.

Deze cocktails met vers fruit worden geleverd in een fles met ijsblokjes en zonder chemische ingrediënten. De oprichters Josef Klemm, Saif Hamed en Andy Romanowski hebben voor een kleine revolutie op de Europese markt voor dranken gezorgd door kunstmatig gemaakte gemengde cocktails in blikjes te vervangen door deze vers fruit cocktails in flesjes. Met een alcoholpercentage van 10,3% bevat het kukki-assortiment zeven veganistische, glutenvrije en vooral verfrissend lekkere cocktailklassiekers.

Met namen als 'Sex On The Beach', 'Boston', 'Ladykiller', 'Mule', 'Mint Passion', 'El Presidente' and 'Winter Spiced Apple'. Alle flesjes worden gebotteld in de kukki fabriek in Berlijn en voldoen aan de hoge Europese normen.



# 0.0% BIER, THE HYPE IS REAL

Blog

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Nick ten Hove blogt over 0.0% bier. Toen hij vroeger achter de bar stond was Spa Rood verreweg het populairste drankje onder de designated drivers, tegenwoordig vliegen de alcoholvrije gele rakkers echter als warme broodjes over de toonbank.

‘Een aantal weken geleden sprong ik weer eens bij achter de bar bij een oud studiegenoot die onlangs zijn eigen zaak opende. Er werd die avond groots een huwelijksjubileum gevierd en een groot gedeelte van de bezoekers kwam dus van verder weg. De campagne die de overheid in 2001 starten heeft wat dat betreft overduidelijk zijn vruchten afgeworpen, er waren ook op dit feest weer een hoop BOB’s aanwezig. Wat echter wel een compleet nieuwe ervaring voor mij was; waar in het verleden verreweg spa rood het populairste drankje was onder de designated drivers, vlogen de alcoholvrije gele rakkers als warme broodjes over de toonbank.’

Lees zijn hele blog via de link, linksonder in de hoek!

# FLEXITARISCHE RESTAURANTS

## Eten

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Marjolein van Spronsen is ervan overtuigd dat met innoverende, veganistische en vegetarische gerechten de horeca een belangrijke rol kan spelen in het creëren van meer flexitariërs. Daarnaast is het aantal flexitariërs groeiend en waarom zou je omzet laten afsnoepen door vegetarische en/of veganistische restaurantconcepten? In deze blog een aantal voorbeelden waar ze dat niet laten gebeuren!

“Zoals bij het restaurant Rovi van Yotam Ottolenghi in Londen. Zijn ‘Celeriac Shawarma, bkeila and fermented tomato’ is zo verschrikkelijk lekker dat ik ervan overtuigd ben dat veel liefhebbers van een broodje shoarma hier ook enorm van zouden genieten. Trouwens hun ‘Jerusalem (artisjok) mixed grill, baharat onions and pickles’ en ‘Red cabbage, gorgonzola, grapes and juniper’ waren ook verrukkelijk! Maar het viel me op dat meerdere restaurants in Londen, verrassende en smakelijke groentegerechten serveerden. Zo at ik bij restaurant Céleste in het Lanesborough hotel een heerlijk gerecht van knolselderij dat was gegaard in de oven met truffel, Comté kaas en een zalfje van paddenstoelen. Bij het ‘neighbourhood restaurant met Michelinster’ Kitchen W8 in Kensington wordt een zalig gerecht met geroosterde bloemkool, walnoten, ui dressing en zomertruffel geserveerd.”

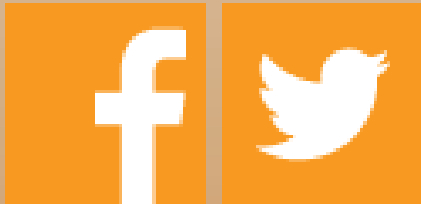
**Zoals al aangegeven: alleen een salade geitenkaas op je menukaart voor de vegetariër en veganisten onder je gasten, kan echt niet meer!**

# HORECATRENDS.COM

Blijf via [horecatrends.com](http://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](http://horecatrends.com) is sinds 2007 onderdeel van de Van Spronsen en Partners Groep. De praktische voorbeelden op [horecatrends](http://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](http://horecatrends.com) toe aan je favorieten, schrijf je in voor de nieuwsbrief en volg ons op Social Media. Je kunt je ook inschrijven voor onze wekelijkse trendmail [via deze link](#).

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



@HORECATRENDS

