

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

COFFEEBARS 2016

TRENDS, INNOVATIE, INSPIRATIE



Deze maand inspiratie rondom de coffeebar. Wat is populair, wat gebeurt er in het buitenland en waar kunnen we hier ook gebruik van maken.

Starbucks opent in 2018 een 'Eatally-style' koffie center in New York

Ontwikkelingen in het buitenland

Het geplande "Eatally-style" coffee center van Starbucks wordt gevestigd op 61 Ninth Avenue in het Meatpacking District, vlak naast de toeristische trekpleister, de Chelsea Market en Google's hoofdkwartier. Naar verwachting gaat het center in 2018 open en wordt deze enorme Starbucks gevestigd in een gloednieuw gebouw, waarvan de nieuwe winkel meer dan 1.800 vierkante meter zal beslaan van de in totaal ruim 3.400 vierkante meter verkoopruimte. Het idee is gebaseerd op de eerste Starbucks Reserve® Roastery and Tasting Room dat in december 2014 werd geopend in Seattle, Washington.



Er wordt volop geëxperimenteerd met koffie

Product / Sociale Media

- De trendwebsites uit Amerika die wij in de gaten houden laten allemaal hetzelfde zien: de regenboog food trend. Omdat we niet dol zijn op al de verschillende kleurstoffen in ons eten en drinken hebben we hier nooit over geschreven. Toch moeten we toegeven dat er fantastische kleurrijke latte arts gemaakt worden.
- In 2013 schreven we al kort over 3D latte art maar nu laten ze bij Leo's Espresso in Hong Kong deze 3D latte art ook nog bewegen. Deze koffiezaak is gespecialiseerd in het maken van zogeheten 'jiggly lattes'. Latte art 2.0!
- Wat denk jij van een oatmeal latte???? Juist ja, een latte waarin de haverzacht wordt met een dubbele espresso erin! Geen koffie meer bij je ontbijt maar erin.
- Bulletproof Coffee is een branded koffie die bestaat uit 'opgewaarderd' zwarte koffie gemengd met boter van gras gevoede koeien en 'Brain Octane olie' (een bepaald soort kokosolie). Het drankje schijnt je cognitieve prestaties te verbeteren. Eind vorig jaar is een Bulletproof Café geopend in Los Angeles.



De Modbar: koffiemachine met tappunten

Apparatuur

Zonder oogcontact geen gastvrijheid. Waarom dan nog wel overal van die grote barista machines in restaurants en koffiezaken waarbij de barista amper contact heeft met de gast? Met deze vraag gingen twee Amerikanen aan de slag om vervolgens de Modbar te introduceren, één van de meest geavanceerde koffiesystemen ter wereld.

En met succes want nadat koffiebar Deli Roekoekoe als eerste de Modbar introduceerde in Nederland had FG Restaurant onlangs de restaurantprimeur.



Starbucks | The Espresso Cloud IPA Product

Starbucks heeft een nieuw drankje bedacht. Voor 'The Espresso Cloud IPA' wordt vers gezette espresso geschonken over ijsblokjes met een paar andere ingrediënten. Door dit te schudden creëer je een rijke schuimwolk wat daarna over het vers ingeschonken IPA biertje wordt gegoten. De espresso shot wordt er naast geserveerd maar kan ook in het bier worden gegoten.



Instagram trend | #coffeeinacone

Sociale media

Latte art tot in perfectie, cappuccino geserveerd in een ijshoorntje! Dayne Levinrad is werkzaam bij The Grind Coffee Company in Johannesburg (Zuid-Afrika). Hier ontwikkelde hij één van dé Instagram-trends van dit moment: coffee in a cone. Begin januari 2016 plaatste Dayne Levinrad zijn eerste koffie in een ijshoorntje met chocolade op Instagram, waarna maar liefst 1 miljoen foto's werden geüpload met de hashtag #coffeeinacone. Hij heeft een patent op het hoorntje wat dus via hem te bestellen is.



Koude koffie uit een flesje

Product

De koude 'Batavia Dutch Coffee' zetmethode uit de VOC-tijd is ook in een gebottelde lijn verkrijgbaar. De methode dankt haar naam en oorsprong aan Nederlandse handelaren in de VOC tijd. Zij zetten hun koffie met koud water om deze houdbaar te maken en om af te koelen in de tropen. Met deze methode introduceerden zij koffie in Noord Oost Azië, waar Batavia Dutch Coffee tot op de dag van vandaag erg populair is. De ingrediënten voor een goede Batavia Dutch Coffee zijn heel simpel. Ijskoud water en vers gebrande en gemalen koffie. Suiker, kleurstoffen of E-nummers zijn niet nodig, de koffie is van nature zoet en houdbaar. Wel is de kwaliteit van de koffie van belang, want niet elke boon geeft de beste Batavia Dutch Coffee.



HORECATRENDS.COM

Bij Van Spronsen & Partners horeca-advies zorgen wij voor een gedegen marketing & communicatieplan. Daarna kun je onbeperkt leuke acties gaan verzinnen binnen de kaders van het plan voor jouw bedrijf.

Voorbeelden en inspiratie vind je op [horecatrends](https://www.horecatrends.com).

849

hotel

1.034

fastservice

1.943

restaurant

1.632

dranken

1.209

leisure

Matcha latte | een gezond Japans koffie alternatief

Product

Matcha staat er om bekend vol te zitten met antioxidanten, vezels en chlorofyll, daarbij komt dat als je een Matcha latte drinkt, je door de combinatie met melk een zoetige smaakervaring hebt, zonder suiker! In Japan wordt veelal gewoon vastgehouden aan de eeuwenoude tradities van het drinken van drankjes met Matcha; thee, latte, icetea, je kunt het zo gek niet bedenken. Matcha is een theeplant die alleen in Japan groeit bij de Yahagi Rivier. Het is een theeplant die zo veel wordt genuttigd in Japan dat bronnen zeggen dat jaarlijks maar 1% oogst kan worden gebruikt voor export.



Chikko Not Coffee – koffie zoals in de oorlog

Product

Goede koffie maar dan zonder cafeïne, dat is wat Chikko Not Coffee is. Ze verkopen twee varianten van koffie die gemaakt zijn op basis van cichorei en spelt. Het cafeïnevrije alternatief voor koffie. Culinair journalist Joël Broekaert (NRC/Vrij Nederland): “pure cichorei heeft een aangename, bittere kwaliteit, zoals koffie. Er zitten duidelijk mokka en cacao-tonen in.



Pop-up & blurring rondom koffie

Gastvrijheid

Veel pop-up koffie concepten:

- Een aantal hotels van de Wyndham Grand keten creëren een nieuwe buzz rondom de traditionele coffeecorner. Zij lanceerden Cold Brew Parlors in hun lobby: een plek waar je mensen kunt ontmoeten, happy hour kunt vieren of even op adem kunt komen met op koud gezette koffie gebaseerde drankjes en cocktails zoals de steeds populairder wordende coffee martini.
- In 2014 schreven we over een pop-up coffeebar Black Box in Gent. Deze specialty coffee bar bevond zich in een garage box van CrossFit Gent. Zij serveerden een eigen recept van Bullet proof coffee voor de sporters.
- Steeds meer banken doen aan blurring. Wij hebben voorbeelden gespot bij Die Deutsche Bank der Zukunft en in Amerika de Capital One Cafés. Koffie speelt hierbij een grote rol.



Coffee jelly in Japan

Product

Gespot in Japan, coffee jelly, wat precies is wat het zegt: gelei gemaakt van koffie, overgoten met room. Hoewel jelly natuurlijk al heel lang bekend is als dessert duikt de coffee jelly nu opeens op in diverse koffiemarkten in Japan. Gegarneerd met slagroom, kun je het zelfs als cafeïnerijke verrassing bij het ontbijt serveren. Het is makkelijk te maken; gewoon lekkere koffie zetten, mengen met suiker en gelatine poeder, in de koelkast zetten en zodra het is opgestijfd in blokjes snijden. Daarna een schep slagroom erop, echt simpel om te maken.



Super lattes | Golden Milk en de Blue Algea Latte

Product

Gezond en trendy: van Australië tot de Verenigde Staten, van Groot-Brittannië tot Zuid-Afrika, de zogenaamde 'super lattes' worden steeds populairder. Recent spotte wij de super lattes; Golden Milk en de Blue Algea.

Beide drankjes kunnen worden toegevoegd aan de gezonde en trendy lijst met lattes. Naast de lattes van amandel melk, sojamelk of een latte met matcha. Voor degene die zeggen dat ze niet zo populair zullen worden: een latte met matcha staat al op het menu van Starbucks.



Het AntiCafé

Gastvrijheid

Inmiddels is het volledig geaccepteerd om kantoor te houden in de plaatselijke Starbucks/café met Wi-Fi maar dat is natuurlijk niet ideaal, de horeca uitbater heeft liever niet dat je er te lang komt zitten. Daarnaast zijn de hapjes & drankjes duur en het is niet gebouwd voor comfort op langere duur. Hier komt het AntiCafé met een oplossing, dit concept is een horeca outlet dat je laat betalen voor tijd in plaats van per gekocht product.





[/horecatrends](#)



[@horecatrends](#)

POSTER

Download deze
presentatie als poster

