

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

IJSSECTOR 2016

TRENDS, INNOVATIE, INSPIRATIE



Het ijsseizoen zit erop. Gelukkig hebben we dit jaar mogen genieten van een mooie nazomer waardoor we lekker lang genoten hebben van dit mooie product. We hebben het afgelopen seizoen weer een aantal trends en ontwikkelingen gespot die we in deze verzameling van artikelen rondom ijs laten zien. We zijn benieuwd welke we volgend jaar terug gaan zien in de Nederlandse ijssalons.

‘Euh-ijs’ bij IJspaleis Driehuis

Marketing

Ijsbereider Rob Kok van IJspaleis Driehuis heeft de oplossing voor de twijfelende gast, het ‘euh-ijs’! Deze dagelijks wisselende smaak was ongekend populair en stond over het hele internet. Rob bedacht het ijs door de ‘euh-mevrouw’ -zoals Rob haar zelf noemde- die nooit kon kiezen uit het ruime assortiment smaken. Ze zei zo vaak ‘euh’ dat hij hier een smaak bij bedacht.



ICE CREAM & BEER PAIRINGS

Prepared by *All About Beer Magazine* and Baskin-Robbins



Jamoca® Almond Fudge & Blueberry Ale

Brewers are taking the sweet, tangy, earthy blueberry and adding it to caramel-tinged ales, making it a perfect complement to this frozen coffee, nutty, chocolatey concoction. Lively fruit flavors pair wonderfully with the chocolate flavored ribbon.

Pralines 'n Cream & Pilsner or Mango Ale

The classic pilsner style, with sweet cereal-like malt takes the place of a cone when paired with this southern-style treat. Additionally, one of the most popular beer styles this summer is mango-flavored pale ales and indie pale ales. The nuttiness and sweetness of the ice cream balances out some of the more assertive beer flavors.



Peanut Butter N' Chocolate & Doppelbock

Nutty and creamy, with an assertive chocolate base, the ice cream brings out the best in this malt-forward dark brown lager.



Cherries Jubilee & Barleywine

A barleywine coaxes out the rich, cherry and rum flavor in this ice cream. Bittersweet and leather flavors emerge as well, begging for this combo to be enjoyed in dad's favorite leather chair.



Mint Chocolate Chip & Coffee Porter or Stout

Ale already has some cocoa and java flavors and it mixes nicely with the roast of the chocolate chips and the herbal, cool mint of the ice cream flavor.

Chocolate & Belgian Quad

This beer is bursting with flavors that love chocolate. Two classics with great depth and rich sweetness that only get better with each lick and sip.



Watermelon Splash Ice & Gose

Gose is brewed with wheat and salt and is predicted to be the beer of the summer, making it a perfect companion to the hot weather staple watermelon. Look for variations of Gose that already include cucumber, prickly pear or yes, even watermelon flavors.



Vanilla & Peach Lambic

Sweet and creamy vanilla gets a boost from the lambic, which is fermented with peaches and aged in barrels. Slightly spicy and effervescent, the fruity character of the ale will act like a sauce for the ice cream. This lambic style helps to recreate the classic peaches and cream combination.



Rocky Road & Foreign Extra Stout

A candy lover's dream! The stout has sweet chocolate, rich espresso and generic red berry flavors that party hard with the almond, marshmallow and deep chocolate of the ice cream. Rocky Road adds creaminess to the hearty beer and this combination makes for an excellent ice cream beer float.

Very Berry Strawberry & Hefeweizen

Bright, vibrant strawberry mixes with the banana esters in the classic German Hefeweizen. The sweet berry will also help control the assertive spice bite of the clove flavor found in the beer and counter the acidity found in the lemon wedge often served as a garnish on the rim of the glass.



Een lijst met bier-ijs combinaties. Marketing

De biercultuur blijft maar groeien. Steeds meer liefhebbers starten een brouwerij, het aantal smaken en soorten bier blijft groeien, dit jaar lanceerde De Librije zelfs een bierkaart voor het met drie Michelin sterren bekroonde restaurant.

Het was dus wachten op ijs-bier pairings. Het Amerikaanse 'All About Beer Magazine' heeft deze lijst met 10 verschillende bier/ijs combinaties samengesteld in samenwerking met Baskin-Robbins. Op de infographic is een duidelijk overzicht te zien van de matchende combinaties en smaken.

Ijsmanschap is de eerste Popsicle Bar in Nederland

Product

In Amsterdam opende begin 2016 de eerste Popsicle Bar in Nederland, naam: 'Ijsmanschap'. Naast ambachtelijk ijs op een stokje kun je hier ook een goede kop koffie drinken. De popsicles worden gemaakt van écht ambachtelijk handgemaakt ijs, zonder rare toevoegingen. De popsicles kunnen gecustomised worden met chocolade topping en praline van vers geroosterde amandelen of hazelnootjes. De foto op de voorkant is de inrichting van 'ijsmanschap'.



Churned Creamery serveert ijs met een Franse twist

Product

Bij Churned Creamery werken ze met de BGItaly gelato machine om de versheid en het vakmanschap van het ijs te tonen. Daarnaast serveren ze ook ijs met een Franse twist, namelijk in croissants.





Ijs met kipsmaak: de Chicken Gelati

Product

Liefhebber van kip en ijs? Dan is Chicken Gelati wel wat voor jou! Ijs met de smaak van kip, als hapje op cocktail feestjes, als snack tussendoor of als dessert. De Zwitserse vleesfabrikant Micarna Group kwam met het nieuwe product: Chicken Gelati. Een hartig alternatief van ijs. Het smaakt niet alleen naar kip maar bevat ook 20% kip. De Chicken Gelati komt in verpakkingen met drie potjes ijs en is verkrijgbaar in drie verschillende smaken: karamel, dragon en curry met ananas.

Bon Appetit – “De Ijssalon van Breda” Inrichting

In de ruim opgezette zaak is de lange vitrine met 48 kleurrijke ijssoorten de blikvanger. Achterin de zaak is het ijslaboratorium gevestigd, een grote glazen ruimte waar het ijs vers wordt gemaakt. Gasten in de zaak kunnen met eigen ogen zien hoe het ijs door vakkundig personeel wordt gemaakt. Omdat het glas niet helemaal tot aan het platform loopt, kunnen gasten genieten van de geur en geluid uit het ijslaboratorium. Volgens de eigenaren een genietwinkel met een hoge ‘wow’-factor.





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://horecatrends.com).

837

hotel

1.012

fastservice

1.916

restaurant

1.612

dranken

1.197

leisure

FYIO – Ice-cream with a license to chill...

Product

For Your Ice Only is een nieuw ijs-concept – geen gewoon ijsje maar een nieuwe ijs-sensatie. Vers, handgemaakt ijs op een zogenaamde anti-grill (een ijsplaat die tot -32 graden Celsius vriest). Het zogenaamde opgerolde ijsje!

We zien en zagen dit concept steeds vaker, wij schreven over de IceRoll boutique in Parijs, Sweet Charlie's in Philadelphia en over 10Below Ice Cream in New York. In Azië wordt dit ijs al langer verkocht.



FOR YOUR ICE ONLY



Live 'ice cooking' met de Gelato Machine

Product

De Gelato machine is een alles in één ijsmachine. Zowel geschikt voor het bereiden, als voor het bewaren en presenteren van vers ijs.

De Gelato Machine bespaart de ijsmakers veel handelingen en investeringen. Waar je voorheen nog een aparte bereidingskeuken, ijsbereidingsmachine, vriesinstallatie en koelvitrine nodig had, kun je nu uit de voeten met slechts één apparaat. De ijsmachine wordt volledig digitaal gecontroleerd en voorgeprogrammeerd waardoor hij makkelijk te gebruiken is.



Donut ijshoorntjes

Product

Gespot op social media: donut ijshoorntjes. Eén van de hypes op het gebied van ijs! Bakkerij 'Good Food' uit Praag verkoopt deze 'chimney's', gemaakt van donutdeeg bestrooid met kaneelsuiker. Deze worden onder andere gevuld met softijs, nootjes, chocolade, slagroom, fruit en nog veel meer! Het deeg is een moderne twist op de traditionele Trdelník. Een gebakje dat gemaakt is van gegrild deeg en bestrooid wordt met suiker en walnoten.



Instagram



CHIMNEY CREAM

CHIMNEY
WHIPPED CREAM
FRESH STRAWBERRIES



CHIMNEY BLIZZARD

CHIMNEY
ICE-CREAM

Instagram trend: koffie in een ijshoorntje!

Product / social 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 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. Een geweldige manier om een latte te serveren in een ijssalon.



**In september 2016 geopend:
TAIYAKI in New York.**

Product / sociale media

Taiyaki is een dunne, vis-vormige cake die traditioneel wordt gevuld met zoete rode bonen pasta en vaak als lekkernij tijdens Japanse braderieën en festivals wordt verkocht. Bij Taiyaki in New York kun je onder andere kiezen voor de smaak 'Matcha Better', een Taiyaki gevuld met de rode bonen pasta, matcha ijs, mochi (soort zoete rijstcrackertjes), matcha poeder, aardbeien en een wafel. Maar je kunt ook je eigen vulling en topping kiezen zoals bijvoorbeeld met Graham cracker kruimels en chocoladepoeder.





[/horecatrends](#)



[@horecatrends](#)

POSTER

Download deze
presentatie als poster

