

LUNCHROOM SECTOR 2016

TRENDS, INNOVATIE, INSPIRATIE



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

De warme kaneelbroodjes gaan over de toonbank bij Cinnabon

Product

De Amerikaanse kaneelbroodjes keten Cinnabon opent in maart en april weer drie nieuwe winkels in Nederland, in Stadshart Amstelveen, Stadshart Zoetermeer en op Utrecht Centraal. Cinnabon is een Amerikaanse keten die zoete kaneelbroodjes verkoopt met allerlei soorten frostings en toppings.

Naast de ontwikkeling naar meer gezond eten zien formules zoals Cinnabon, duidelijk een behoefte van consumenten naar lekker snacken zonder je schuldig te voelen.



Bowls zijn een trend: voor het ontbijt maar ook voor de lunch of diner

Product

Breakfast bowls, salad bowls, healthy bowls met diverse granen en groenten, er kan van alles in een bowl worden geserveerd.

Recent is in Rotterdam het restaurant 'Poké Bowl' geopend. Hier serveren ze Poké, een kom met daarin blokjes verse vis met rijst en groenten. De vis is gemarineerd in onder meer soya sauce, macadamia noten, ui, sesam olie, sesamzaad en zeewier. Het gerecht komt uit Hawaï en is in Californië, Amerika momenteel erg populair waar het wordt verkocht in Pokerias. Ook in New York zijn de eerste Pokerias gespot.



Joepies, de lekkerste broodsnoepies!

Product

Kleine snackbroodjes in een puntzak. DANVO Bakeries lanceerde 10 maart 2016 een nieuwe, unieke innovatie op snackgebied, de 'Joepies'. Joepies, eenhapsbroodjes die bestaan uit brooddeeg aangevuld met vers fruit en kruiden. Het assortiment Joepies bestaat uit drie smaken. Een hartige variant met verse bosui, Italiaanse kruiden en kaas, een zoete variant met verse stukjes appel en kaneel en een fruit variant met vijg en rozemarijn.



Puntzakbroodje gevuld met lokale lekkernijen

Product ontwerpen met een bekende chef

Michelin sterren chef Michel Bras*** opende in 2013 de broodjeszaak 'Capucin Signé Bras' op de parkeerplaats bij het viaduct van Millau in Frankrijk. De broodjeszaak serveert een variatie aan 'Capucins'. Een 'Capucin' is een crêpe-achtige puntzak gemaakt van boekweit en tarwe, gevuld met regionale producten zoals truffels, bloedworst, foie gras, roquefort etc.. Een bijzondere variant van een simpele sandwich.

Leuk idee om samen met een bekende chef een apart lunchgerecht te ontwikkelen.



De Bakkerij verzorgt het ontbijt bij hotel Eindhoven

Samenwerken – shop-in-shop

Het Van der Valk hotel in Eindhoven is de samenwerking aangegaan met Bakkerij Schellens. In de ontbijtzaal is een ambachtelijke bakkerij gerealiseerd. Hier wordt het brood en de banketproducten vers bereid en geserveerd, voor de ogen van de gasten. Een store-in-store die 'instantly fresh' brood serveert.

Dit soort samenwerkingen en shop-in-shop formules zien we ook met branche vreemde shops. Zo is er een Bagel & Beans gevestigd in boekhandel Van Stockum in Den Haag.



Shop-in-shop

Samenwerken

In Amerika spotten we momenteel veel producten waarvan de eigenaren zelf restaurants openen met hun product in de centrale rol. Zo hebben we het yoghurt concept van Chobani gespot, het Kellogs Cereal Café op Time Square, Moleskin (van de agenda's) heeft een café in Milaan geopend. En Pepsi heeft het restaurant Kola in New York geopend.

Voor de grote lunchroom concepten is het misschien een idee om zelf samenwerkingen aan te gaan om grotere producenten een shop-in-shop aan te bieden. Waarom geen pop-up Kellogs Cereal ontbijtbar in je lunchroom? Of een IJslandse Arla yoghurt bar? Beter dat ze bij jou oppoppen in plaats van een 'eigen'zaak openen naast je!





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).

847

hotel

1.021

fastservice

1.933

restaurant

1.626

dranken

1.203

leisure

Bunny Chow foodtruck & Les Bols de Jean

Product

Zowel Bunny Chow foodtruck als bij Les Bols de Jean in Parijs krijg je een 'brood bowl': je krijgt een groot broodje gevuld met een maaltijd. De maaltijden bij de foodtruck bestaan bijvoorbeeld uit curry's, de oorsprong van zijn Bunny Chow's is Zuid-Afrika.

Bij Les Bols de Jean combineren de internationaal bekende bakker Eric Kayser en chef Jean Imbert hun kunsten. Jean Imbert vult de broden van Eric met salades en Franse gerechten.



Duitse stijl drive-through broodjeszaak in Zeddam

Plaats

Daphne Kempers bedacht een vernieuwend broodconcept, Broods in Zeddam. Hier verkoopt zij net voor de grens met Duitsland, ambachtelijke, dagvers geleverd brood.

Deze horecalocatie is begin 2016 geopend en is zeven dagen per week open van zeven uur 's ochtends tot zeven uur 's avonds. Naast de betaalbare belegde Duitse broodjes verkopen ze ook taartjes, koffie en wijn.

Unique selling point: de eerste bakkerij / broodjesbar met een drive thru.



Veg-only food in a modern context

Product

Het 'standaard' alternatief voor vegetariërs, de geitenkaas salade of een broodje met kaaskroketten, kan niet meer alleen aangeboden worden. Het aantal flexitariërs en vegetariërs stijgen en deze mensen willen niet altijd hetzelfde buiten de deur eten.

In dit artikel op horecatrends noemen we 2 restaurants, in New York en Berlijn, die originele vegetarische gerechten serveren. Kijk eens bij dit type restaurants voor originelere gerechten om uw vegetarische gasten te verrassen.





[/horecatrends](#)



[@horecatrends](#)

POSTER

Download deze
presentatie als poster