

WERELDRESTAURANTS

HORECATRENDS.COM
Van Spronsen & Partners



TRENDS | INNOVATIE | INSPIRATIE

VAN SPRONSEN
& PARTNERS
horeca - advies

Credits: Starbucks Reserve Roastery New York

MAALTIJDEN BEZORGEN MET DRONE

De eerste cocktails, hamburgers en pannenkoeken gingen je voor

Als eerste kwamen we een cocktail artiest tegen die een drone inzette om de beleving rond het drinken van een cocktail te vergroten. Michael Cirino van het bedrijf A Razor/A Shiny Knife, besloot om het allemaal om te gooien en creëerde de drone cocktail. Shake or stir it?

Wat recenter lanceerde Ter Marsch & Co, ter ere van hun vijfjarig jubileum, een bijzondere bezorgactie per drone. Personen in Amsterdam en Rotterdam die iets bijzonders te vieren hebben kunnen een Ter Marsch & Co burger laten bezorgen per drone.



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Bij pannenkoekenhuis 't Noorden werd begin 2018 de eerste pannenkoek aan tafel gebracht via een drone. Het horecabedrijf springt hierbij in op een van de rages van dit moment, drones, een onbemand luchtvaartuig zonder piloot aan boord. De drone zorgt voor een extra beleving en het restaurant kreeg nadien dan ook leuke reacties: 'Toen de drone met de pannenkoek kwam aanvliegen kon ik mijn ogen niet geloven!'



AMSTERDAMS KRUIDENCONCEPT HRBS

Altijd zelf je verse kruiden oogsten

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Functioneel groen plaatsen in je restaurantomgeving. Via deze kruidenbakken van hrbs kun je je gasten ook bijvoorbeeld hun eigen muntthee laten plukken of knippen.

Het duurzame, Amsterdamse kruidenconcept Hrbs is werkzaam in verschillende keukens zoals bijvoorbeeld het circulaire Circl. Paviljoen van ABN Amro, Hilton Double Tree, De Bijenkorf, The Green House, Hotel Andaz, Hotel Zoku, Hotel Arena, La Place Nijmegen en het Artemis Hotel.

Hrbs levert gewassen en kruiden in circulaire tray's vanuit een lokale kwekerij. Vanwege het grote succes gaat Hrbs nu een intensieve samenwerking aan met Sligro / Smeding Groenten en Fruit.



INSTAGRAMMABLE | IJS

Ijs gemaakt voor de perfecte foto



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Instagrammable is al een tijdje belangrijk! Hoe mooier je gerechten, hoe meer beleving rondom je bedrijf des te vaker krijg je 'gratis' reclame via Facebook, Snapchat en vooral Instagram. Dat beleving en smaak eigenlijk samen moeten gaan wordt bij het streven naar een hoge mate van 'Instagrammability' nog wel eens vergeten!

ROBOTS MAKEN OOK PIZZA'S

Technische ontwikkelingen | Zume pizza & Ekim

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Eind december 2018 kwam de Start-up Ekim uit Parijs met een pizza robot op de markt. Het bedrijf installeerde een robot in een autonoom 24/7 restaurant, Pazzi. De bewegingen van de robot zijn zodanig geprogrammeerd dat ze overeenkomen met die van echte pizzabakkers alleen kunnen ze met drie armen tegelijk meerdere pizza's maken. Volgens ons zouden chefs en moeders ook wel 3 armen willen hebben, toch? ;-)

Zume Pizza is een start-up in Amerika waar robots en mensen samenwerken om de meest lekkere pizza's te bezorgen bij klanten. Hiermee kan er bespaard worden op personeelskosten maar tegelijkertijd ook een snellere leveringstijd gegarandeerd worden. De start-up stond in 2017 op nummer één in de lijst van meest veelbelovende start-ups van het CNBC.



DUURZAME RIETJES

Herbruikbaar

<https://www.horecatrends.com/de-nocean-strawlet-altijd-ie-herbruikbare-rietje-bij-je/>



In verschillende Amerikaanse steden is het gebruik van plastic rietjes al afgeschaft. Ook de Europese Commissie kwam vorig jaar met het voorstel om het gebruik van plastic wegwerpartikelen te verbieden. Verschillende partijen hebben inmiddels het initiatief genomen om plastic rietjes voorgoed te verbannen.

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



FOODWASTE | TO GOOD TO GO

Een app dat 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.

DUURZAAM | BORRELSNACK VAN RESTAFVAL

De balletjes van FrietHoes

Gelanceerd tijdens de Dutch Design Week in Eindhoven in januari 2019:

De Balletjes van FrietHoes. Gemaakt van de resten die overblijven bij het produceren van de verse friet van FrietHoes! Een ideale en duurzame borrelsnack, met als extra ingrediënten IPA van Jopen Bier en kaas. Genomineerd voor de Horecava Innovation Awards 2019.



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

SPECIALISATIE | THE AVOCADO SHOW

To stay, to go or to deliver concept

Avocado's zijn enorm populair op dit moment!

De Amsterdamse ondernemers Ron Simpson en Julien Zaal hebben hun originele restaurant 'The Avocado Show' uitgebreid met 'The Avocado Show Boutique' – een all day counterconcept dat locals aan hun dagelijkse aanbevolen dosis pretty healthy food helpt. De eerste boutique opende in 2018 aan de Willemsparkweg in Amsterdam Zuid. Na deze lancering volgde de internationale uitbreiding van The Avocado Show naar Brussel.

De boutique is het beste van The Avocado Show in een 'to stay, to go, to deliver' concept. Het compacte all day menu bestaat uit onder andere avocado-toast, salades, poké bowls en social-media-lieveling de Avogarden, die binnen enkele minuten besteld, gemaakt en geserveerd worden.



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



INSTAGRAMMABLE | DESSERT

Desserts gemaakt voor de perfecte foto

Geweldig om mee te experimenteren in een pop-up omgeving.
Instagrammable nagerechten!

Leuke voorbeelden hiervan zijn bijvoorbeeld een crème brûlée in een hoorntje, een dessert burger verstoppt onder een suikerspin of Mochi (rechtsonder): een Japans ijsje gemaakt met gestoomde en fijngestampde mochigome rijst gevuld met een vulling naar keus.

Je hebt zelfs gepatenteerde ijsjes van iDessert by Jean-Philippe.



FOODWASTE | PIEPER BIER

Wat te doen met aardappelresten?



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Nederland is een echt aardappelland. Met ons uitstekende klimaat verbouwen we ze hier al eeuwenlang, ze zijn goedkoop en iedereen heeft wel zijn 'eigen' aardappelgerecht. Een product om trots op te zijn!

Waar we minder trots op mogen zijn, is het feit dat de aardappel één van de meest weggegooid groenten is in ons land. Zonde, want er kan nog genoeg moois gemaakt worden van onze piepers.

InStock, dat zich bezig houdt met voedselverspilling, bracht het Pieper Bier op de markt. Dit bier is gebrouwen van geredde aardappels die normaal gesproken verspilld zouden zijn. Waar normaal gesproken mout gebruikt wordt in het brouwproces, wordt nu een deel hiervan vervangen door de aardappels. Het biertje kan het best vergeleken worden met een Pale Ale.

Ondertussen hebben we ook vodka, sap en wijn van aardappel gespot!

HAUTE FRITURE | CULINAIRE FRIETJES

Bram's gourmet en frites atelier

Bij BRAM'S wordt friet op een culinaire manier bereid en verkocht vanuit een opvallende, zwarte zeecontainer. Samen met Herman den Blijker ontwikkelden ze vijf nieuwe stoof gerechten: Pulled pork BBQ, Captain's beef, Asian chicken stoof, de vegetarische Truffle mushroom en Pumpkin veal stoof. Op deze manier wordt friet geen 'side dish' meer, maar een volwaardige maaltijdcomponent. Tegenwoordig kent BRAM's nog veel meer stoof gerechten.

Frites Atelier is een fritesconcept waarin smaak, ambacht, vakmanschap en persoonlijkheid worden samengebracht. Het is een quick serve food concept met een bijna maniakale aandacht voor detail en kwaliteit. Het betaalbare aspect in combinatie met een gastvrije service maakt Frites Atelier zeer toegankelijk. Met verse sauzen, culinaire toppings, smakelijke snacks en de allerbeste frites. Frites Atelier heeft momenteel zes vestigingen in Den Haag, Arnhem, Utrecht, Antwerpen, Gent en Brussel. In België zijn er concepten waar je ook kunt zitten en uitgebreidere gerechten kunt bestellen.

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



FOODWASTE | DE VERSPILLINGSFABRIEK

Ongeschikt voedsel worden omgezet in smakvolle producten

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Foodwaste – ook wereldrestaurants hebben hiermee te dealen. Hutten Catering creerde de Verspillingsfabriek!

Reststromen van voedsel worden hier omgezet naar nieuwe, smakvolle producten. Hutten Catering speelt hiermee in op het nutteloos verspillen van voedsel.

De producten van Barstensvol zijn producten die niet geschikt zijn voor verkoop. Dit kan zijn doordat de vorm of grootte niet voldoet aan de eisen, maar dit kunnen ook producten zijn die tegen de THT-datum aanzitten. Ook producten die als overschot zijn bestempeld vind je hier terug. Waar deze normaal gesproken vernietigd zouden worden, worden hier nieuwe producten van gemaakt onder de naam Barstensvol.



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!

1.173

hotel

1.415

fastservice

2.594

restaurant

2.034

dranken

1.505

leisure

bovenstaand het aantal artikelen per sector op horecatrends per mei 2019

GLUTEN VRIJ ETEN | BEHOEFTE AAN TRANSPIRANTIE

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 gluten vrij 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. Onbezorgd snacken dus!

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'. Er is veel aandacht voor allergenen, diëten en gezondheidswensen. Alle dressings zijn zowel gluten- als lactosevrij, met weinig tot geen e-nummers en de meeste zijn ook nog notenvrij.

BEYOND MEAT | VEGANISTISCHE BURGER

Plant based burger

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Zandbergen World's Finest Meat is één van de grootste Europese importeurs van vlees en staat bekend als producent van vleesproducten van hoge kwaliteit. Sinds 2018 hebben ze echter ook de vertegenwoordiging van Beyond Meat in Europa. Beyond Meat is een bedrijf uit Californië en wordt gezien als leider in de categorie plantaardig vlees. De revolutionaire Beyond Burger® is de eerste plantaardige hamburger die zo op vlees lijkt dat het in de vleeschappen ligt in Amerikaanse supermarkten. Beyond Meat, waarin onder meer Bill Gates, Leonardo DiCaprio en multinational Tyson Foods geïnvesteerd hebben, wil de manier waarop we vlees eten veranderen. Dit doen ze door de dierlijke eiwitten te vervangen door plantaardige eiwitten. Deze methode heeft een positieve impact op vier problemen die wereldwijd aan het ontstaan zijn: menselijke gezondheid, het milieu, natuurlijke hulpbronnen en dierenwelzijn.

HET GEBRUIK VAN DE POWERBANK IN DE HORECA

Ga als horeca ondernemer met de tijd mee!

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!

GIN STIJGT IN POPULAIRITEIT

Waarom geen gin-tonic kraam in je wereldrestaurant?

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Gin is tegenwoordig niet meer weg te denken uit de drankenkast in Nederland. Het is dan ook niet verwonderlijk dat de Gin Festivals dit jaar grootser dan ooit uitpakt met maar liefst zes edities in Nederland. Waarom geen gin-tonic kraam binnen je wereldrestaurant? Het is tegenwoordig namelijk niet meer de vraag óf mensen gin drinken, maar wélke gin ze drinken. En vergis je niet, er zijn ook een aantal ginsoorten zonder alcohol op de markt voor mocktails.

VEGAN: JUNK FOOD BAR & ONDA

Walhalla voor de vegetariër

De Vegan Junk Food Bars zijn een walhalla voor de vegetariër. Zoals de naam al doet vermoeden kom je hier voor een goeie vegetarische snack.

Junk Food Bar: dit menu 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 die is gestart door Elsa waar ze Braziliaanse streetfood verkopen. Elsa heeft de afgelopen 2 jaar met een pop-up stand veel festivals afgereisd en nu is zij neergestreken in BHV Homme in Parijs. Samen met haar broer Sacha maakt zij 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.

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



INSTAGRAMMABLE | KOFFIE

Koffie gemaakt voor de perfecte foto



Ook de 'instagrammable koffie's' doen het tegenwoordig goed.

Maar ook 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!

THE BLENDED BURGER

half meat / half plant-based



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Tijdens de Horecava 2018 presenteerde GRO de Blended Burger® aan de horeca. Deze hamburger nieuwe stijl bestaat uit een smakelijke mix van – op koffiedik geteelde – oesterzwammen en kwalitatief Hollands Melkrundvlees. Een gezond, lekker en verantwoord alternatief voor de traditionele burger en weer een initiatief om onze vleesconsumptie langzaam af te bouwen.

Oesterzwammen zijn gezond, calorie- en vetarm én rijk aan mineralen, vitaminen en vezels. Bovendien staan ze bekend als ware smaakmakers in de keuken. De vlezige structuur van de 'zwam' maakt ze bovendien een geschikt alternatief voor vlees. De oesterzwammen voor de Blended Burger® worden op koffiedik geteeld in Brabant, en de koffiedik wordt verzameld via foodservice en de horeca.

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 een avondje terras wanneer je de bob bent.



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



CULINAIRE HOOGSTANDJES DOOR ROBOTS

Restaurant Spyce

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Technologie rukt op in de horeca! Spyce is een in Boston gevestigd restaurant, opgericht door 4 MIT-afgestudeerden. Als culinaire directeur is Daniel Boulud aangewezen, die meerdere restaurants met Michelin-sterren heeft. Bij Spyce produceren robots gezond fastfood tegen betaalbare prijzen. Bij de nieuw geopende vestiging beginnen zijn de bowls vanaf USD 7,50 verkrijgbaar. De prijzen zijn lager dan bij vergelijkbare restaurants, omdat robots besparen op de arbeidskosten van de mens en de robots snel werken! De robots bereiden je maaltijd in twee minuten en reinigen zelfs hun eigen pannen! Spice bevindt zich op 241 Washington Street in Boston. Wat dacht je van een Latin Bowl met geroosterde kip, avocado-limoen-crème, gestoofde zwarte bonen, bruine rijst, paprika, tomaten, maïs, groene pepers, koolsla, koriander en radijs?

MAANDVERBAND EN TAMPONS OP HET TOILET

Een gastvrij gebaar

Onze collega Demi Poppe blogde in februari 2019 over haar ervaring met extra amenities, zoals maandverband en tampons op het damestoilet. Ze beschrijft dit als een gastvrij gebaar dat door haar en haar vriendinnen erg wordt gewaardeerd!

Amenities verwacht je in een badkamer, je komt maar zelden dit soort gastvrije gebaren tegen in het damestoilet. Het kan zomaar zijn dat je met dit soort amenities vrouwelijke gasten enorm blij maakt! En reken maar dat wij er met elkaar over praten, ook buiten uw restaurant. Ik weet zeker dat dit gastvrije gebaar positieve mond-tot-mond reclame zal opleveren.

Lees voor meer voorbeelden van de blog via de link, links op deze pagina.

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



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 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 vertaalde in meer omzet. Wat wil je nog meer?

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 deze link](#).

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

