

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

# Café 2017

TRENDS, INNOVATIE, INSPIRATIE



*Inspiratie rondom de cafés. Onze collega's van Van Spronsen & Partners hebben recent het brancheboekje 'Het Café in beeld' gepubliceerd. Wij kijken vooruit naar de trends die we nu spotten in cafés in binnen- en in het buitenland. Wat is populair en kunnen we dit ook toepassen in Nederland?*

## Caffè Torino | Eerste pop-up Negroni-bar in België

### Pop-up

In Antwerpen kon je in april de eerste pop-up Negroni-bar van België bezoeken. In Martini Caffè Torino kon je genieten van de cocktail bestaande uit gin, vermouth en Campari. Eerder opende het pop-up café al haar deuren met de eerste vermoutbar in België op de Oude Beestenmarkt in Gent. Er werden enkel Negroni's geserveerd in deze bar.

Wil jij meer mensen in je zaak hebben? Een pop-up bar is een leuk idee, eventueel naast je bestaande concept. Verkoop iets bijzonders en bouw daar een concept omheen. Dit kun je elk seizoen herhalen!





## Eerste Champagneria in Amsterdam

### Specialisatie

In juli openen de deuren van Champagneria 'Five Brothers Fat' aan De Clercqstraat 56 in het horeca hart van Amsterdam-West. Overgewaaid uit het warme Barcelona maakt dit concept haar entree in de hoofdstad. Het idee voor een Champagneria is ontstaan tijdens een trip naar Barcelona waar vijf horeca broeders kennis maakten met dit succesverhaal aan de Mediterrane kust.

## Mocktails: Happy Drinks

Cocktails zonder alcohol

Mocktails, al jaren populair op bestemmingen waar men minder of geen alcohol drinkt. En zelfs in een bruin café komen mensen die een keer geen alcohol willen drinken. Leuk om een keer wat anders aan te bieden dan de standaard frisdranken.

Begin 2017 schreven we over Happy Drinks The Battle, met dit initiatief wilden Pierre Wind en het Trimbos-instituut de horeca en het horecavakonderwijs uitdagen om het alcoholvrije aanbod in de horeca nóg spannender en gevarieerder te maken. Mark Jędrzejewski, bartender van De Smaakambassade, werd uitgeroepen tot Happy Drinks Mastershaker 2017. Van zijn recept werd door Pinky Rose een 'special edition handmade syrup' gemaakt zodat het winnende recept makkelijk te maken is in de horeca.



THOMAS VAN DER KUIJL  
PHOTOGRAPHY

## Frozen | Zoals in Frosé en frozen Negroni

IJs- en ijskoud serveren

Vooraf ideaal bij hoge temperaturen, de frozen cocktail trend. In 2016 schreven we al over de Frosé, bevroren rosé met een zoete touch van aardbeien. We zien het nog niet vaak op de terrassen in Nederland, misschien in 2018? Er staan diverse recepten op Youtube! We kwamen ook de 'Frozen Negroni' cocktail tegen in een artikel op Tasting Table. In het artikel op horecatrends een recept van een Amerikaanse bartender.



kitchn

## Iced Beer, bier met een rietje!

### Product

Bierbrouwer Frank Hendriks van Twentse Bierbrouwerij in Hengelo legt in de opname van RTV Oost uit dat zijn verfrissende Iced Beer heel Nederland gaat veroveren als hét nieuwe zomerdrankje. Het bier wordt gemaakt van Radler en Rosé bier en bestaat voor slechts vijf procent uit ijsblokjes. Het Iced Beer wordt getapt uit een slush-ijsmachine en wordt met een rietje gedronken. Het bier is een idee van Roel Nijhof die er dit over zegt: "Het speciaal bier is de basis, de pure smaak van bier wilde ik blijven proeven. Om dat voor elkaar te krijgen moest ik het koolzuur behouden, met een geheim ingrediënt is dat gelukt. Vandaar ook de schuimkraag op dit drankje."



## SpeakFrietje | De nieuwe speakeasy borrel van Rotterdam

### Marketing

Mooie marketing actie van Haute Friture Snackbar 'Tante Nel' in Rotterdam. Zij hebben een eigen terras en een vergunning voor het schenken van alcohol en konden daarom makkelijk hun 'speakeasy' borrel 'SpeakFrietje' organiseren.

In juli 2017 werd de eerste versie van dit evenement georganiseerd hetgeen een ode aan de ons-kent-ons cultuur is. Rotterdammers werden uitgenodigd op hun 80m2 grote terras, een gezamenlijke vrijdagmiddagborrel. Een leuk initiatief!

Waarom ook niet je eigen evenement organiseren in je eigen omgeving? Ga samenwerken met partijen die passen bij jouw product!



## Tropische bar 'de Tulp' geopend in de Pijp

Design

In de Pijp, Amsterdam is recent de tropische bar de Tulp geopend op het Marie Heinekenplein 33. Jos de Jong en Sven Sallaerts (Pesca) hebben de handen ineen geslagen met Maarten de Vries, Sunny Bakhtiar en Jamie van der Will (Jajem, de Kopstootbar) om deze nieuwe tropische bar te realiseren. De Tulp heeft zijn naam te danken aan het bekende glaasje waar jenever uit wordt gedronken.

Een mengelmoes van design en gezelligheid alom. Je kunt hier ook eten en shared dining planken bestellen. Het delen van hapjes en gerechten, waardoor je meer smaken kunt bestellen is momenteel erg populair. En ook bruikbaar in cafés, al is het alleen maar bij de borrelhappen.





## Cut Throat Barber & Coffee Amsterdam

Blurring

Het is een café en kapper in één en je kunt er terecht voor ontbijt, koffie en lunch. Blurring in optima forma! Op de momenten dat er even geen haren geknipt worden in het café, worden er met regelmaat evenementen georganiseerd of zijn de heren zelf te vinden op pop-up events of festivals.

Even wachten op je beurt bij de kapper wordt op deze manier opeens een stuk minder erg.



# 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.

**922**

hotel

**1.127**

fastservice

**2.120**

restaurant

**1.743**

dranken

**1.278**

leisure

*bovenstaand het aantal artikelen per sector op horecatrends*

## Aromatic Tonic Water | Een bijzondere roze tonic van Fever-Tree

Alcoholvrij aanbod drankjes

Gin & Tonic blijft populair. Menig bar heeft een eindeloze lijst met combinaties van gins, tonics en overige ingrediënten zoals komkommer, grapefruit of rozemarijn. Maar deze zomer was het tijd voor iets nieuws! Fever-Tree introduceerde een bijzondere roze tonic, de Aromatic Tonic Water. Een nieuwe sprankelende hoofdrolspeler om Gin & Tonics nog lekkerder te maken. De Aromatic tonic zonder gin is ook lekker trouwens! Mooie aanvulling op de alcoholvrije drankjes.





## The Malt Vault Utrecht | Meer dan 130 soorten whisky

Specialisatie

Bij het begin 2017 geopende 'The Malt Vault' in Utrecht staan er meer dan 130 soorten whisky op de kaart. Je kunt er heerlijk onderuit zitten en relaxen terwijl je geniet van één van de 130 soorten whisky. Startende whiskydrinkers kunnen er mini-proeverijtjes bestellen terwijl de ervaren drinker hier veel nieuwe soorten whisky kan ontdekken.



## Start zomervakantie vieren | 'Een tappie voor een dassie'

Marketing

Rotterdamers leverden begin juli massaal hun stropdas in tijdens stropdasborrel 'een tappie voor een dassie' bij café Van Zanten op de Meent in Rotterdam. Leuk een 'themaborrel', in dit geval om de start van de vakanties te vieren! Zelfs degene die nog even moesten werken voor ze op vakantie gingen, konden hun stropdas ruilen voor een glas ijskoud bier om de vakantie te vieren!

Het deed ons denken aan de 'foute kerstruien' borrels om de kerstvakantie in te luiden op de Korte Heuvel in Tilburg.



## Game of Thrones Bar | Washington DC

### Thema

De Game of Thrones Bar repliceert in verschillende ruimtes de verschillende rijken uit de serie. Bijna elk component is ontworpen en gebouwd door Drink Company. In 'The House of Black and White' wordt de 'Hall of Faces' gerepliceerd door middel van gipsvormen van werknemers, familie en vrienden van Drink Company. De Daenarys' Dragons zijn tot leven gebracht door Andrew Herndon en muurschilder Andrew Funk.

Je moet voor deze bar naar Washington DC. We zien echter steeds meer bars die binnen één thema inrichten en drankjes verkopen. Zo hebben we de afgelopen maanden onder andere de volgende bars gespot: 'Breaking bad bar', 'The Wonderland Bar', (Alice in Wonderland thema) en Mr. Fogg's (een 'kopie' van het echte huis van Jules Verne's meest fameuze avonturier Phileas Fogg). Vooral in Amerika en in Londen erg populair, wanneer gaan we de eerste thema bar in Nederland zien?



## Bavaria Radler IJs | #ijs om te proosten

### Product

Bavaria introduceerde deze zomer Bavaria Radler IJs. Bavaria Radler Lemon 2.0%, is er nu ook op een stokje. Hiermee komt de bierbrouwer uit Lieshout als eerste grote brouwer met een Radler-ijsje. Het verfrissende ijsje met de lichtzoete smaak van Radler, tonen van citrusfruit én 2.0% alcohol zal deze zomer exclusief verkrijgbaar zijn op diverse festivals en evenementen. Zo'n ijsje mag eigenlijk niet ontbreken in je ijs assortiment.



## Pinkyrose Alcoholvrij

Pinkyrose siropen zijn volledig handgemaakt van 100% natuurlijke ingrediënten, kruiden en specerijen, zonder dat hierbij gebruik is gemaakt van kunstmatige toevoegingen of vruchtenconcentraten. Een mooi alcoholvrij alternatief om op het terras te serveren tijdens de zomerse dagen! Met meer dan 20 jaar ervaring heeft de Pinkyrose-chef vier verrassende smaken weten te creëren: Straight Lemon, Spiced Lemon & Rose, Floral Ginger & Orange en Dark Caramel Sea Salt. De siropen worden geleverd in stoere industriële olieblikken. De blikken zijn alleen al een aanwinst in je bar!





## Leuke marketing actie | Gratis limonade in avondspits Den Haag Marketing

Woensdagmiddag 21 juni (langste dag van het jaar) werden automobilisten in de avondspits in Den Haag getraakteerd op huisgemaakte limonade. Een actie van SPARK, de cocktailbar van Hilton The Hague. Met de tropische temperaturen werden de koele drankjes blij ontvangen. "Omdat het gisteren zo warm was, besloten we spontaan om de automobilisten in de avondspits op wat verkoeling te trakteren. De bartenders van onze cocktailbar SPARK bereidden snel onze homemade lemonade en deelden het uit aan de bestuurders én voorbijkomende fietsers. Met veel blijde gezichten tot gevolg; een goede start van de zomer!", aldus Sjoerd Sybesma, General Manager van Hilton The Hague.

Tja, wat let je? Gewoon inspelen op de omstandigheden! Kijken wat de mogelijkheden zijn en gewoon doen.



## Duurzame drankjes

Waarom geen bier gemaakt van aardappels, bammetjes of toast verkopen? Of Vodka gemaakt van aardappelschillen

Bammetjes Bier, het nieuwe biertje van restaurantketen Instock, dit keer niet gemaakt van aardappels zoals het vorig jaar geïntroduceerde Pieper Bier, maar van broodresten.

Toast Ale is op een missie om te bewijzen dat uit food waste, overheerlijk producten gemaakt kunnen worden. Toast Ale is een biertje gebrouwen uit vers broodoverschot dat anders weggegooid zou worden. Wellicht een leuk idee om als drankje te serveren bij een tosti!

Vroeger was het veel gebruikelijker dat Vodka gemaakt werd van aardappelen, nu is het toch vooral graan dat hiervoor gebruikt wordt. De heren van FrietHoes, die wel vaker last hebben van overgebleven snijresten van aardappelen, hebben daarom de 'aardappel Vodka' weer op de kaart gezet met als resultaat hun eigen FrietHoes Vodka.



## Randolph Gaming Pub | Over 1.500 boardgames

Concept

Bij de Randolph Gaming Pub in Canada staat alles in het teken van bordspellen. Bezoekers vermaken zich hier met de meer dan 1.500 bordspellen die beschikbaar zijn in het café. Om keuzestress tegen te gaan lopen er 'games specialisten' rond, zij helpen bij het kiezen van het perfecte spel voor jou en je vrienden. Als de regels eenmaal duidelijk zijn en het bier en andere versnaperingen op tafel staan, kan het feest beginnen.



## Hard Rock Café Amsterdam | Buitenspelen en burgers eten

### Marketing

Inspelen op maatschappelijke ontwikkelingen. Buitenspelen en burgers eten: dubbel feest vandaag bij het Hard Rock Café in Amsterdam. Ter ere van haar 46ste verjaardag kunnen gasten tussen 11.00 en 12.00 langskomen om een 'Local Legendary Burger' te proeven voor slechts 71 cent per stuk. Omdat de verjaardag samen valt met Nationale Buitenspeeldag organiseert het café leuke buitenactiviteiten voor kinderen, zoals koekhappen met de befaamde Hard Rock brownies en het laten zetten van glittertattoos.





[/horecatrends](#)



[@horecatrends](#)

POSTER

Download deze  
presentatie als poster

