

FASTFOOD

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



TRENDS | INNOVATIE | INSPIRATIE

VAN SPRONSEN
& PARTNERS

horeca - advies

CREATOR | DE ULTIEME 'ROBOT' KEUKEN

Techniek

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Inspiratie rondom de fastfoodbranche. Onder meer nieuwe concepten, gezondheidstrends en technologische ontwikkelingen binnen deze sector komen aan bod. Wij kijken vooruit naar de trends in deze branche in zowel het binnen- als het buitenland. Wat is populair en kunnen we dit ook toepassen in Nederland?

Bij Creator is het eten van een hamburger een hele ervaring! Hier worden de burgers met een volledig automatisch bereidingsproces van begin tot eind gemaakt in de ultieme 'robot' keuken. De toekomst van de fastfood industrie?

In het hart van Creator vind je een robotkeuken die automatisch gourmet hamburgers maakt. Hierbij wordt gebruikt gemaakt van haute cuisine technieken van bekende chefs uit Michelin-sterrenrestaurants, waaronder Chez Panisse en Momofuku. Zij werkten nauw samen met de robotica van Disney Imagineering, NASA en Tesla om de robot keuken te creëren. Het resultaat is een hamburger die zo precies wordt gemaakt en smakelijk is dat het praktisch niet met de hand nagemaakt kan worden..



Creator – Hamburger bot - credits Aubrie Pick

ROBOTS MAKEN OOK PIZZA

Technologie

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



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.

Eind december 2018 komt ook Start-up Ekim in Parijs met een pizza robot op de markt. Het bedrijf gaat de robot binnenkort installeren 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.



P A Z Z I
Created by EKIM

THE GREEN SALON | DE GEZONDE KAPSALON

Product

Den Haag is sinds 2018 een gezonde maaltijdbezorger rijker. Naast salades, wraps en smoothies vind je ook een gezonde versie van de bekende 'kapsalon' bij DeliKitchens. Deze 'Green Salon' bestaat uit een basis van warme krieltjes en groenten, afgetopt met gemengde sla. De 'Green Salon' is verder geheel naar eigen smaak aan te passen met diverse gezonde toppings. Ook voor vegetariërs en veganisten staan er heerlijke gerechten op de kaart. Dus of je nu sporter bent, een gezin hebt, moet overwerken of een speciaal dieet volgt, bij DeliKitchens kan iedereen genieten van een gezonde, voedzame en smaakvolle maaltijd. 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. De saladebar kent veel dagverse ingrediënten/toppings: gestoomde of geroosterde groentes, kazen, fruit, kruiden, dressings, noem maar op.

Wij gaan ervan uit dat we de komende jaren steeds meer gezonde fastfood concepten zullen gaan zien.

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



**the
green
salon.**

HEALTHY.FRESH.FOOD.

DOMINO'S | ROBOTS DIE PIZZA BEZORGEN

Technologie

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Starship Technologies, het bedrijf dat werkt aan robots die zelfstandig producten kunnen bezorgen, heeft in 2017 aangekondigd dat haar robots in diverse Europese steden pizza's gaan bezorgen.

Hiervoor gaat het bedrijf samenwerken met Domino's Pizza Enterprises (DPE), hoofdfranchisenemer van het merk Domino's Pizza in o.a. Nederland, België en Duitsland. Het 'Domino's Pizza robots' project is onderdeel van het DRU (Domino's Robotic Unit)-framework, een initiatief om pizza's te laten bezorgen door robots en drones. Er wordt getest met het bezorgen van pizza's, in een straal van ongeveer 1 tot 1,5 kilometer rond Domino's vestigingen.

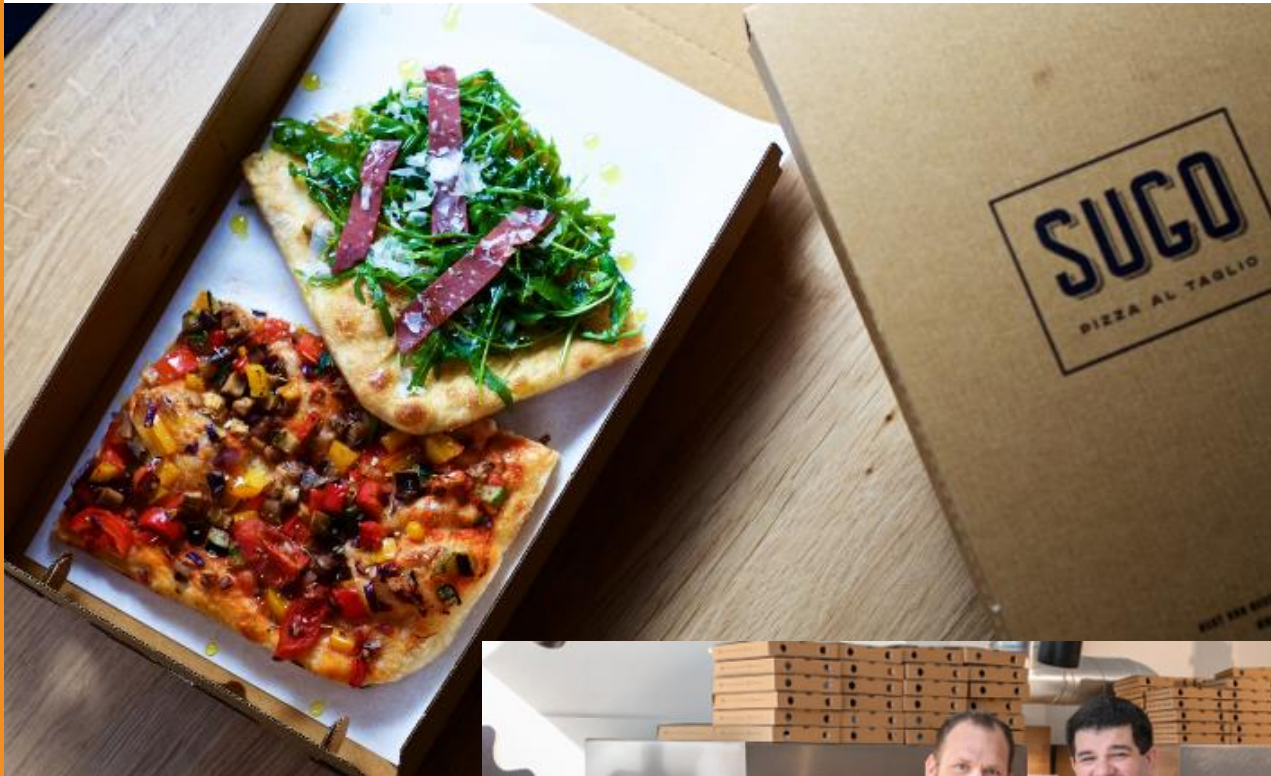


SUGO PIZZA | DE GEZONDE EN DUURZAME PIZZAKETEN

Concept

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Met hun vierkante, gezonde en duurzame SUGO Pizza denken horecaondernemers Herman Hell, eigenaar van Hell's Kitchen Horeca Groep, en Hugo Kruijssen de wereld te gaan veroveren. Ze zijn deze missie begonnen met de recente overname van drie restaurants. Twee in Rotterdam en één in Amsterdam.

Een voorbeeld van Italiaanse fastfood!

SUGO Pizza heeft naam gemaakt als gezonde en vierkante pizza, gebaseerd op het heerlijke streetfood uit Rome: de pizza al taglio. Geen makkelijk product, waarbij alles draait om de bodem. Die moet perfect zijn. Daarvoor is een grote stap gemaakt in de receptuur. Voor een mooi en luchtig eindproduct met zo min mogelijk gist wordt gebruik gemaakt van tijd. Om de smaak te beheersen en van een constante kwaliteit te voorzien rijst het deeg tot 72 uur om zo tot het perfecte product te komen. Omdat er geen geur- en smaakstoffen aan het deeg worden toegevoegd, gaat het rijpsproces in meerdere stappen. Hoe beter de condities rond het proces, hoe beter de kwaliteit. “Op dit moment maken we grote stappen met onze receptuur en productiemethodes waardoor we binnenkort nog betere, maar vooral meer constante kwaliteit garanderen”, aldus Herman.

INSTAGRAMMABLE

Sociale media

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



In 2013 opende het 1888 hotel als eerste Instagramhotel ter wereld. De 90 kamers van 1888 hotel zijn gedecoreerd met foto's genomen door de gasten en staat volledig in het teken van Instagram.

Instagram doet het geweldig als marketingtool alhoewel er steeds meer concepten komen waar je geen foto's mag maken. Deze concepten communiceren online met 'hidden, secret, just something you want to experience for yourself. But don't tell everyone. We won't either.'

Maar voor de grote massa geldt nog steeds dat men graag fotografeert en foto's van anderen bekijkt op Instagram. Ook op het gebied van fastfood zien we veel op Instagram. Denk hierbij aan #freakshakes, #coffeinacone of bekijk de Instagrammable items die #milktrain op het menu heeft staan!



SPAGHETTI IN EEN PUNTZAK!

Sociale media



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Spaghetti in een puntzak, het lijkt ons lastig eten, al lopend! Het wordt verkocht bij Spaghetti Incident in New York sinds 2015. Spaghetti Incident is een gezellig zaakje met 35 zitplaatsen op de Lower East Side, de naam is gebaseerd op het album van Guns N' Roses uit 1993 en zij vallen dus vooral op door de lange spaghetti die ze serveren in een puntzak to-go.

FLIP SIGI | BIJZONDER: SINIGANG CUP NOODLES

Product

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Flip Sigi is een 'Filipijnse Taqueria' met meerdere vestigingen in New York. Je vindt er vooral Filipijnse gerechten, maar dan gemaakt op een moderne manier, denk hierbij aan taco's, burritos, bowls, burgers en bao buns. Jordan Andino is de chef en eigenaar en komt nu met een bijzonder nieuw gerecht: Sinigang Cup Noodles. Een combinatie van Nissin Cup Noodles en een traditionele pikante sinigang soep die is afgewerkt met een paar krokante frietjes.

Allereerst: wat is sinigang precies? Sinigang is een soep gebaseerd op tamarinde (een plant die veel gebruikt wordt in de Indonesische en Indiase keuken), de tamarinde zorgt voor een heldere, zure smaak. Jordan Andino maakt deze soep bijzonder door er voor 3.5 uur lang rundvleesribben in te laten stoven. Dit zorgt voor een perfecte contrast tussen de soep en het vlees.

Vervolgens combineert hij dit met Nissin Cup-noodels, tomaten, lente-uitjes en wortels. Als finishing touch voegt hij er ook nog wat frietjes aan toe, die ook bestrooid zijn met tamarindepoeder. Het knapperige van de patat moet weer goed passen bij de combinatie van noodles en rundvlees.

Het is wachten op Aziatische fastfood concepten zoals Flip Sigi die ook de Nederlandse fastfood markt veroveren!

HAUTE FRITURE

Product



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Er zijn steeds meer chefs die hun namen verbinden aan haute frituur concepten. Eén van de bekendste is misschien wel Sergio Herman met Frites Atelier.

Ieder seizoen bedenkt Sergio Herman een nieuwe bijpassende seasonal special voor Frites Atelier. Naast alle reguliere gerechten op het menu, heeft ieder seizoen dus eigenlijk zijn eigen limited edition. Afgelopen lente was dit bijvoorbeeld de special: My Thai Chicken. Een combinatie van de boterzachte en traag gegaarde kip, frisse Thaise kruiden en de samengestelde Thaise ingrediënten leverden deze fris-pikante seasonal special op die perfect bij de lente past. Maar ook de culinaire croquette is erg populair. Bij Frites Atelier serveren ze de Crispy Croquette Collection by Sergio Herman. Ze hebben tevens vega specials zoals de Tomato & Basil Parmigiano.

Frites Atelier heeft ondertussen drie vestigingen in Nederland en twee in België.

FRIETBALLETJES

Duurzaamheid

FrietHoes lanceerde tijdens de Dutch Design Week in Eindhoven een nieuw product: De Balletjes. Gemaakt van de resten die overblijven bij het produceren van de verse friet van FrietHoes zijn De Balletjes de ideale borrelsnaak.

FrietHoes streeft er in hun fabriek in Haarlem naar om zo min mogelijk afval over te houden bij het maken van de verse friet, maar bij het snijden en frituren blijven er altijd restanten aardappels over. FrietHoeskok Kasper van Heerden ontwikkelde daarom een recept om deze te verwerken in een borrelsnaak. Naast de gefrituurde aardappelresten worden De Balletjes gemaakt van IPA van Jopen Bier en kaas. Eerder stookte FrietHoes al een wodka van aardappelrestanten en werd er samen met brouwerij Troost een biertje gebrouwen van het restafval, Schillenbier.

<https://www.horecatrends.com/de-balletjes-van-friethoes-borrelsnaak-van-restafval/>



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



VEGAN JUNK FOOD BAR | WALHALLA VOOR VEGETARIËRS

HORECATRENDS.COM

Concept

Van Spronsen & Partners



De Vegan Junk Food Bar is een walhalla voor de vegetariër. Zoals de naam al doet vermoeden kom je hier voor een goede vegetarische snack. Het menu uit vega-burgers, sandwiches, friet en als dessert kan Professor Grunschnabel dan niet ontbreken met zijn gluten- en sojavrije ijs. De eerste Vegan Junk Food Bar is gevestigd in Oud-West in Amsterdam en ondertussen zijn er hier al 4 vestigingen.

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 alweer open. Niet geheel op dezelfde manier, wel met dezelfde gedachtegang. De locatie in de Pijp is namelijk vele malen groter, dit geeft ruimte om de kaart uit te breiden met onder meer cocktails, gin-tonics, bieren en koffiesoorten. Uiteraard houden de klassiekers burgers 'gewoon' hun plek op de menukaart en worden de gerechten, interieur en drankjes zo gepresenteerd dat ze perfect zijn voor Instagram.



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!



1.098

hotel

1.335

fastservice

2.467

restaurant

1.955

dranken

1.428

leisure

PLASTIC RIETJES

Duurzaamheid

In verschillende Amerikaanse steden is het gebruik van plastic rietjes al afgeschaft. Ook de Europese Commissie kwam afgelopen mei met het voorstel om het gebruik van plastic wegwerpartikelen te verbieden. Verschillende partijen hebben inmiddels het initiatief genomen om plastic rietjes voorgoed te verbannen. Ze bedachten duurzame alternatieven. In het artikel op de website hebben we een aantal voorbeelden op een rijtje gezet, waaronder bamboe-, eetbare- en roestvrijstalen rietjes.

De nOcean Strawlet op de foto is een kruising tussen een herbruikbaar rietje en een Livestrong-armband. Met deze stijlvolle armband heb je altijd een rietje bij de hand.





Facial Recognition Kiosk



Een KFC in het Chinese Peking gebruikt gezichtsherkenning software om gasten te helpen met het kiezen van een maaltijd. Dit wordt gedaan op basis van hun humeur, leeftijd en geslacht. Het apparaatje is gemaakt in samenwerking met zoekmachine gigant Baidu (ook wel het Chinese Google genoemd). Vervolgens zal het apparaat advies gegeven welke maaltijd je nemen kan en eventueel andere suggesties op het menu. We zijn benieuwd welke maaltijd deze software ons zou aanbevelen!

MCDONALD'S | RESTAFVAL MAXIMAAL RECYCLEN

Duurzaamheid

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



McDonald's Nederland gaat het recycelen van haar afval maximaliseren in de komende zeven jaar. McDonald's is het eerste landelijk opererende bedrijf in Nederland dat nascheiding inzet om restafval om te zetten in (her)bruikbaar materiaal. Momenteel wordt ruim een derde van het afval van McDonald's gerecycled, in 2020 zal dat de helft van het afval zijn.

McDonald's heeft de ambitie om in 2025 al het afval van gasten en keukenafval te recycelen, dat is zo'n 20.000 ton. Deze ambitie past in het internationale 'Scale for Good' programma van McDonald's. Om haar doel te bereiken zal McDonald's samen met haar partners HAVI en Attero de toepassing van nascheiding substantieel vergroten.

MAX BURGERS | KLIMAAT-POSITIEVE BURGERS

Duurzaamheid

Het Zweedse MAX Burgers (MAX) zal de meeste mensen in Nederland waarschijnlijk nog niet veel zeggen. Toch heeft deze hamburger keten inmiddels al 130 restaurants in Europa (Zweden, Noorwegen, Engeland, Denemarken en Polen) en in het Midden-Oosten.

Al deze restaurants serveren klimaat-positieve hamburgers dat daadwerkelijk koolstofdioxide uit de atmosfeer laat verdwijnen.

De klimaat-positieve burgers zijn tijdens de Sustainable Brands-conferentie in Vancouver, op 5 juni 2018, gelanceerd.

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



FREAKSHAKES

Product

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Freakshakes bestaan uit een basis milkshake naar keuze (banaan, chocolade, vanille etc.) met daarop een toef slagroom en saus naar keuze en wordt omgeven door zoetigheden zoals: cake, cookies, donuts, fruitsoorten, snoepjes en andere toppings.

Voor op Instagram delen gebruikers hun creaties en recepturen met de rest van hun volgers. De hashtags die gebruikt worden zijn: #freakshake #freakshakes en #crazymilkshakes.

Wij schreven in februari 2017 voor het eerste over deze freakshakes binnen een jaar waren deze caloriebommen in allerlei smaken bij veel ijszaken te bestellen.



BUBBLEDOGS | GOUDEN HOTDOGS GIVE AWAY

Storytelling & Sociale media

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

In december is de luxe hotdog en de Champagne-bar bubbledogs in Fitzrovia, Londen, in een feestelijke stemming. Onderdeel hiervan is een gouden hotdog-weggeefactie, waarbij bezoekers de kans krijgen om een fles van de favoriete rosé-champagne van de oprichster Sandia Chang te winnen. Bubbledogs geeft 100 gouden hotdogs weg van 4 tot 31 december. De bezoekers die het geluk hebben een gouden hotdog te ontvangen winnen hier een fles Collin-Guillaume Rosé Champagne van 375 ml mee. Leuke actie waarmee je als eigenaar ook de keuze aan jezelf laat welke gasten je gaat verwennen!

Vorig jaar had bubbledogs trouwens 'The Santa's Sausage' op het menu voor het eerst. Ook dit jaar is de hele maand december deze kalkoenhotdog te verkrijgen in het restaurant, geserveerd met kerstvulling, cranberry-chutney, knapperige spruitjes, friet van pastinaak en jus. Je kunt er zelfs truffels op bij bestellen!



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](http://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 en 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

