





# 2018 | The latest ice cream innovations

Avolatos | What-a-Melon | Pop Fleur

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



**It is made from ice cream!**



*Inspiratie rondom het ijssalons. 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?*

Recent gepubliceerd in onze trends in het kort: het 'Avolatos' ijs dat wordt geserveerd bij Selfridges in Londen. Vegan avocado ijs dat wordt geserveerd in de schil van de avocado.

Nog meer inspiratie uit Londen: de Dominique Ansel Bakery serveert softijs in een stuk Italiaanse watermelon. Het ijs, genaamd What-a-Melon, is gemaakt met vers watermelon sap en om het af te maken zijn de pitten gemaakt van pure chocolade.

De nieuwste creatie van Dominique kwamen we tegen op Instagram: de Pop Fleur. Gemaakt met licht en verfrissend slagroomyoghurtijs met wakamomo (babybergperziken uit Japan). Wanneer je het omhoog duwt zie je het groeien. Pop Fleur wordt verkocht in de Dominique Ansel Bakery in Soho, New York.

# 2018, it's all about gold | 24Karat gold ice cream!

Product innovatie

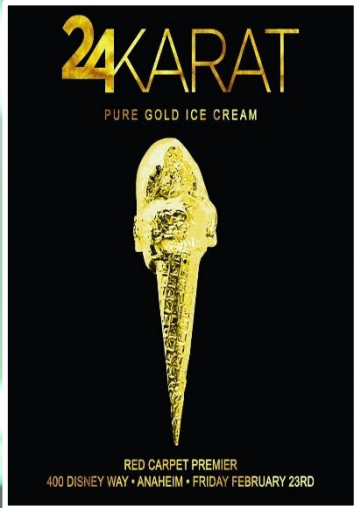
HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Recent hebben we 24Karat gold ice cream gespot, gemaakt door Snowopolis in Anaheim, Californië.

Zij serveren een vanille softijsje verpakt in eetbaar goudpapier. Er zijn natuurlijk ook sprays met eetbare goud of zilver, dat maakt het volgens ons nog wat eenvoudiger, het resultaat is ook apart. Leuke gimmick en of het lekker is, vragen veel jongeren zich niet eens af, het is 'very Instagrammable'!

Doet het vast goed bij openingen, speciale events en bijvoorbeeld op Koningsdag. Kom je op zonnige dagen bij ons op kantoor, dan krijg je van ons een #goldenicecream!





# Morgenstern's Finest Ice Cream | Zwart ijs

Instagrammable

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Bij de New Yorkse ijssalon Morgenstern's Finest Ice Cream kan er sinds het begin van het ijsseizoen 2016 gitzwart ijs besteld worden. Waar we deze zomer vooral veel kleurrijke producten tegenkwamen (check Instagram: #rainbowfoodtrend) koos Morgenstern's voor een andere aanpak: zwart ijs. Het geheime ingrediënt van het zwarte ijs: het as van een kokosnoot. Dit as is dat wat overblijft van de kokosnoot nadat die verkoold is. In het ijs combineren zij kokosvlokken, kokosmelk, kokosroom en het as.

Sinds april 2018 ook verkrijgbaar bij Swirl's Ice Cream voor een gelimiteerde periode! Niet alleen het ijs is zwart, ook het hoorntje waarin het ijs wordt geserveerd is volledig zwart van kleur. Het ijs proeft niet anders maar heeft gewoon de vanillesmaak. De zwarte kleur van het ijs ontstaat door toevoeging van een plantaardig zwart koolstofpoeder. Het poeder geeft geen smaak af, waardoor het vanille-ijs de smaak behoudt.



# Blue Matcha | Pink Matcha | Red Matcha

Duurzamere, gezondere kleuren | Instagrammable

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Matcha.blue by Fluxias GmbH verkoopt blue, pink en red matcha! Alle drie de matcha-poeders zijn verpakt in bamboe tubes. De natuurlijke poeders kunnen worden gebruikt om dranken te verkleuren maar ook als natuurlijke vervanging van het kleuren van voedsel zoals yoghurt, desserts en gerechten. Het kan bijvoorbeeld het welbekende 'smurfen ijs' een stukje gezonder maken! In Ierland maken ze voor St. Patricks Day groen bier met Matcha.

De blauwe matcha is bijvoorbeeld het fijngemalen poeder van speciaal gekweekte en bewerkte natuurlijke blauwe thee, bekend als blauwe 'butterfly' erwten thee. Een ander product om gekleurde lattes te maken, zoals de Mermaid latte en de Golden latte waar we eerder over schreven.



# Starbucks ijs

Pop-up | Product innovatie

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Begin 2017 kondigden Starbucks aan ijs te gaan verkopen. De eerste 100 locaties waar het Starbucks ijs geserveerd werd waren locaties in Amerika. In 2016 begon Starbucks al met het verkopen van ijs in een aantal koffiezaken, dit sloeg aan!

De klassieke affogato bestaat uit een bolletje ijs overgoten met twee shots Starbucks Reserve espresso. Het resultaat is een dessert met romige tonen van het ijs en de rijke smaak van de espresso.

Bij Starbucks wordt daarnaast nog demerara siroop en kaneel aan de affogato toegevoegd. De Shakerato Affogato wordt daarentegen gemaakt met Reserve espresso shots en geshaket tot een soort ijsschuim, deze wordt over het ijs gegoten en afgetopt met vanille siroop en een takje munt.





# The fairy floss burger | Het verstopte dessert

Of het lekker is? | Instagrammable

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Het Long Story Short café in Melbourne heeft sinds kort een nieuw bijzonder dessert op het menu staan: The fairy floss burger. Deze burger zit verborgen in een groot omhulsel van suikerspin en is 100% Instagrammable. De suikerspin bevat verder eetbare bloemen, gedroogd fruit en snoep. Wanneer je er koksmelk overheen giet lost de suikerspin op en komt de verborgen hamburger tevoorschijn, gemaakt is met een brioche broodje, honingraatjes en witte chocolade saus.

Lijkt ons ernstig zoet maar het is wel erg Instagrammable!



# Milk Train Café | Softijs in een wolk van suikerspin

Instagrammable

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



In Londen kun je bij The Milk Train Café bijzonder softijs bestellen. Hier serveren zij speciale smaken softijs in een wolk van suikerspin. 'Asian flavours, London style!' Het café ging eind juli 2016 open en is razend populair. Open je Instagram en zoek op #milktrain of kijk op de Instagram van Milk Train Café, dan snap je direct waardoor het ijs in de suikerspin zo goed in de smaak valt bij iedereen. Het ziet er simpelweg gewoon erg leuk uit! Nadat je een keuze hebt gemaakt bij The Milk Train wordt allereerst de suikerspin gemaakt. Deze wordt in een ijshoortje gedaan om vervolgens één van de drie smaken softijs toe te voegen. Om het compleet te maken kan het softijs nog afgetopt worden met popcorn, gekruimelde Oreos of chocoladesaus.



# Suikerspin burrito | 'Burrito' gevuld met ijs

Weer een suikerspin variant | Instagrammable

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



SUGAR



SUGAR

Je kunt veel kanten op met de suikerspin: Sugar Sugar, een dessert winkel in Ontario, Canada serveert een suikerspin burrito gevuld met ijs. Het ideale dessert voor de echte zoetekauw.

Om de suikerspin burrito te maken start Sugar Sugar met het uitspreiden van een grote suikerspin in de vorm van een tortilla. Vervolgens worden er een aantal bolletjes ijs (het maakt niet uit welke smaak) in het midden van de 'tortilla' gelegd. Als laatst wikkelt een medewerker de suikerspin om het ijs totdat het er mooi en strak uitziet. Lijkt ons mierzoet en kleverig eten, maar wel Instagrammable!



# 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://www.horecatrends.com).

1.041

hotel

1.264

fastservice

2.352

restaurant

1.884

dranken

1.378

leisure

*bovenstaand het aantal artikelen per sector op [horecatrends](https://www.horecatrends.com)*



# Capri ijs in Rotterdam | Warm broodje ijs

Lekkere ijs delicatessen | Instagrammable

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



*Capri*  
ijs & delicatessen



Capri ijs en delicatessen aan het Middellandplein in Rotterdam is volledig vernieuwd. Niet alleen het pand is volledig verbouwd, ook is het horecaconcept compleet op de schop gegaan. De heropening was op 25 april 2018. Je kunt er onder andere een warm broodje ijs kopen die met lekker weer natuurlijk als warme broodjes over de toonbank gaan. 😊



# Café Van Zanten | Trakteert gasten op Rokjesdag

Marketing | Instagrammable

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Met de huidige weersverwachtingen in het vizier, zijn alle medewerkers van Café Van Zanten opgetrommeld om in no time het terras uit te stallen. Om de lente te vieren haalde kroegbaas Herman Hell op zaterdag 7 april alles uit de kast om Rotterdammers het ultieme zomer gevoel te geven. Herman Hell vertelt: “De zomer breekt aan! Om dat te vieren ontvangen terrasbezoekers boven de 18 – ook mannen – die met een rok aan plaatsnemen op ons zonnige terras een Aperol Spritz van het huis!”

Leuke gimmick om de opening van je terras te vieren! Inspiratie voor een ijssalon? Waarom geen mini ijsjes op rokjesdag?



# Greyhound café | Opent hun terras met een plons

Marketing | Instagrammable

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Op 12 april 2018 opende het Greyhound Café, de eerste Londense buitenpost dit Thaise cultrestaurant, hun terras net op tijd om het Thaise Nieuwjaar te vieren. Traditioneel wordt dit gevierd met een waterfestival en dit jaar brengt Greyhound Café deze gewoonte met een plons naar Londen. Zij vieren dit festival met een week non-stop feesten compleet met speciaal gemaakte gerechten om te delen, emmers vol cocktails, en zelfs een aantal waterpistolen.

Het Greyhound Café is een modern 'Bangkok' café gevestigd in Fitzrovia, Londen, dat Thaise street food gerechten serveert met een moderne twist.

Bijzondere manier om een feestdag uit een ander land te vieren. Inspiratie: er zijn vast Italiaanse feestdagen die je op een bijzondere manier viert, of creëer je eigen feestje! Als je er maar mee opvalt en de lokale pers mee haalt. Goed voor je naamsbekendheid!





# Kanazawa ice cream | IJs dat niet smelt!

## Technische ontwikkeling

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Het Biotherapy Development Research Centre in de stad Kanazawa (Japan) heeft ijs ontwikkelt dat niet smelt. Het ijs werd per toeval ontdekt en is vernoemd naar de stad waar de ontdekking gedaan werd: Kanazawa Ice cream.

De niet-smeltende ijsjes worden nu in sommige delen van Japan verkocht en kunnen een tijdje in de zon liggen én toch de koude smaak en de originele vorm behouden.



# Chin Chin Labs | IJs maken met vloeibare stikstof

## Techniek

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Chin Chin Labs in Londen is een ijssalon waar er al jaren ijs gemaakt wordt met behulp van stikstof. De rookontwikkeling in combinatie met de rest van het interieur zorgen ervoor dat het serieus een klein laboratorium lijkt op het moment dat je erlangs loopt. Het ijs wordt er a la minuut gemaakt en er zijn wekelijks nieuwe smaken uit te proberen.

Wanneer je een bezoekje brengt aan Camden Town in Londen en je loopt langs Chin Chin Labs dan snap je direct waar de naam vandaan komt. Het kleine zaakje lijkt namelijk ook écht op een laboratorium. Pompen, slangen, opslagtanks, thermometers, trechters, niet alleen voor de sier maar ook echt om ijs van te maken.





# Lekkernijs | Moleculair ijs voor volwassenen

Moleculair ijs | Technische ontwikkelingen

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



**Sorbets & cocktail sorbets omgetoverd tot moleculair ijs voor volwassenen van Lekkernijs!**

**Lekkernijs stond zomer 2017 voor drie maanden als pop-up in hetzelfde jaar geopende Hofhouse in Den Haag.**

**Babette (eigenaresse van Lekkernijs) was hiervoor voornamelijk te vinden met haar mobiele ijs unit op recepties, events, bruiloften en catering partijen. Op al deze bijeenkomsten doet ze waar ze goed in is, à la minute zijdezachte sorbets & cocktail sorbets maken met vloeibaar stikstof.**

**Wereldwijd zien we steeds meer van dit soort concepten.**





# CoolMess | DIY softijs

## Marketing

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

CoolMess is een moderne ijssalon in Manhattan, New York. Op tafel staan ijsmachines klaar waarmee je je DIY softijs kunt maken.

Een must-visit voor kinderen, tieners en volwassenen die gek zijn op softijs en het leuk vinden om hun eigen smaak te creëren met verschillende toppings. Ze noemen hun creaties 'messipes'.

DIY softijs, hoe werkt dit? Je kiest allereerst een basis smaak (volgens de website zijn dit vanille en chocolade, maar volgens hun Facebook zit hier ook al het lactosevrije aardbeienijs bij) en daarna doe je er toppings bij. Dit meng je en doe je vervolgens in de ijsmachine die op tafel staat, acht minuten later heb je zelfgemaakte softijs. Een aantal toppings waar je uit kunt kiezen: koekjesdeeg, graham crackers, snickers, brownie bites, oreo cookie crumbs, gummy bears, sauzen, fruit en noten.





# Sweet Mirrie's | Eerste Haagse ijs teppanyaki

Techniek | Vers ijs zonder conserveringsmiddelen

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Bij Sweet Mirrie's wordt ijs gemaakt zoals we al kennen uit het Verre Oosten. De ijs teppanyaki is niet nieuw meer, we schreven er al een aantal keer over. Maar in Nederland komen we dit concept nog niet heel vaak tegen.

Het ijs wordt bereid op twee portable Movuz ice cream teppanyaki's die  $-25^{\circ}$  C worden, hierdoor wordt de vloeibare ijsbasis snel bevroren tot ijs. Bij Sweet Mirrie's rollen ze elk ijsje met verse ingrediënten, direct voor de ogen van de gast. Door de unieke bereidingswijzen van het ijs is het niet nodig om conserveringsmiddelen toe te voegen.





# IJssalon Bon Appetit Breda | Liefmans ijs

Alcohol & ijs | Sociale media

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Ben jij ook dol op Liefmans bier en ijs? Dan moet je naar ijssalon Bon Appetit in Breda. Daar verkochten ze in 2017 Liefmans ijs. De Liefmans-ijsjes werden geserveerd in een speciaal Liefmans glas, dat je mocht houden.

Eigenaar van ijssalon Bon Appetit Edwin van Es vorig jaar: "Wij hebben het ijsje ontwikkeld tot dat het perfect was en vorige week deze ijssmaak op onze Facebookpagina gezet en toen ging het hard. Tot op heden is onze Facebook post meer dan 300.000x bekeken en zijn er meer dan 3.800 reacties."



# Radler Bier | Steeds meer ijssmaken en vormen

Product innovatie



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Consumenten kunnen voortaan niet alleen genieten van Radler bier op een stokje, maar ook als schepijs of in een tube. De temperaturen stijgen, de zon laat zich steeds vaker zien en de terrassen stromen weer vol. Het is lente! De periode waarin ijsjes weer volop gegeten worden en verfrissende drankjes als Radler populair zijn. Dit inzicht leidde vorig jaar tot de introductie van Bavaria Radler Lemon Ice 2.0%. De combinatie van verkoelend ijs en de heerlijke smaak van Bavaria Radler Lemon. Dit nieuwe ijsje was zo'n groot succes, dat Bavaria besloot om liefhebbers van Radler en ijs nog meer keuze te geven.





# BOOGO ijs | Roomijs in diverse cocktailsmaken

Product innovatie



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Jorgo Struyve en Nicolas Destoop werden 'student-ondernemer van het jaar' in België met hun concept BOOGO ijs, roomijs met alcohol in diverse cocktailsmaken. Er zijn allerlei smaken zoals 'strawberry daiquiri' met aardbeien, 'bellini' met perzik en 'gin-tonic'. In dit artikeltje ook inspiratie voor Nederlandse liefhebbers van ijs in combinatie met alcohol.

Het concept komt overgewaaid uit de Verenigde Staten, we schreven in 2017 bijvoorbeeld over 'The Topsy Scoop' in New York City waar ze ambachtelijk, handgemaakt ijs mixen met perfect gemengde cocktails. Net als daar moet je ook bij BOOGO je ID laten zien om te mogen genieten van je ijsje, er zit tot 5% alcohol in! Ze wisten de jury van de wedstrijd te overtuigen met de lancering van hun creatieve innovatie op de Belgische markt: 'alcohol infused ice cream', of kwaliteitsvol room- en sorbetijs, verrijkt met 5% alcohol.



# Gin & Tonic ijsjes | Bij Aldi te koop

Limited edition

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Bij de Aldi in Engeland verkochten ze deze ijsjes als eerste: de limited edition Gin & Tonic ijsjes. Vorig voorjaar waren ze ook exclusief bij de Aldi in Nederland te koop: Gin & Tonic ijsjes en Prosecco & Peach Bellini ijslolly's!

Twee populaire zomercocktails als heerlijke, verkoelende ijslolly's. Elk Prosecco & Peach Bellini ijsje bevat 38% prosecco en een Gin & Tonic ijsje bevat 11% gin. Voor beide smaken geldt een alcoholpercentage van 4.5%.





# Nozem ijs | Smerig lekker ijs voor Zwarte Cross

Marketing | Samenwerken

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Bezoekers van de Zwarte Cross konden op donderdag 13 juli 2017 een pitstop maken bij 't Noorden in Aalten.

Het partycentrum en pannenkoekhuis ligt op de route van het festival dat dat weekend plaatsvond en daarom was het een week lang 'Zwarte Cross week'.

Eén van de items die tijdens de pitstop besteld kon worden was Nozem ijs. In samenwerking met Ijsboerderij 't Olde Pietepol is dit ijsje tot stand gekomen, gebaseerd op het populaire Zwarte Cross drankje 'Nozem Oil'.





# Mochi ijs | Verkrijgbaar bij de Whole Foods Markets

Ijs variant uit Japan | Techniek

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Mochi ijs is een populair Japans-Amerikaans dessert gemaakt door ijs te omwikkelen met deeg van Japanse kleefrijst. Sinds 2017 kun je bij Amerikaans supermarktketen Whole Foods Market deze mochi ijsjes krijgen bij de helft van alle filialen. Het plan is om dit in de toekomst uit te breiden.

Bij de Whole Foods Markets kunnen mochi fans bij een zelfservice counter hun favoriete smaken uitzoeken. Smaken waaruit onder andere gekozen kan worden zijn: chocolade, lychee, aardbei, mango en matcha green tea. Het zal ons niet verbazen als de mochi ijsjes het ook goed zullen doen bij Aziatische restaurants in Nederland.





# Lucky Pickle Dumpling Co. | Augurkensmaak softijs

Steeds meer vreemde ijssmaken

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Lucky Pickle Dumpling Co. in New York is erg creatief bezig met komkommer. Wat te denken van softijs met augurkensmaak? De nieuwe hotspot is bedacht door hetzelfde team dat ook achter Jakobs Pickles zit, een restaurant gelegen in NYC's Upper West Side op Amsterdam Avenue. Vraag jij je niet af hoe dit zal smaken? Wij wel! De schrijver van onze bron, dit artikel, denkt dat 2018 'weleens het jaar van de augurk kan gaan worden in Amerika'. Misschien dat dit in 2019 dan het geval zal zijn in Europa. In Nederland zijn er al een aantal restaurants die zich bezig houden met gepekeld groenten, softijs met augurkensmaak hebben we echter nog niet eerder gezien. Het ijsje kost 5 dollar en als we Instagram moeten geloven smaakt het ijs onwijs lekker! Degene die de foto voor ons gemaakt heeft was echter totaal niet enthousiast over de smaak!



# Milk 'N Chips | Softijs met zoute chips

Smaak | Experimenteren



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Bij 375° 'Thrice Cooked Fries' in New York City serveren ze softijs met zoute chips.

We hebben in de zomer van 2017 heel veel spectaculaire ijsjes gespot, maar dit is wel de overtreffende trap: Milk 'N Chips. Vanille softijs met in honing geglaceerde zoute chips, een zoet, zoute traktatie! Nu moet je er nog voor naar New York maar welke Nederlandse snackbar gaat experimenteren met dit ijsje?

Officieel is dit ijs gemaakt met zoute chips geglazuurd met honing. Eerst wat chips in het ijsbakje en daaroverheen het softijs, daaroverheen honing, appel crumble en nog meer chips.



# Museum of Ice Cream in Los Angeles

## Marketing

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Het 'Museum of Ice Cream' opende in april 2017 haar deuren aan de West Coast van Amerika, met als langverwachte tweede locatie, het zonnige Los Angeles. Gestationeerd in het ontluikende kunst district in het centrum van Los Angeles, verwelkomt het 'Museum of Ice Cream' bezoekers voor een experimentele reis door de wereld van ijs. Herinner jij die gekke ideeën nog die je bedacht als kind? Het 'Museum of Ice Cream', opgericht door Maryellis Bunn, is de plaats waar grillige ideeën en producten worden omgezet in real life ervaringen. Eerder was het pop-up museum in New York City en San Francisco te bezoeken.

Het Britse 'Museum of Food' keert terug met zijn eerste grote tentoonstelling: 'SCOOP: The Wonderful Word of Ice Cream'. Alles over ijs, het verleden, het heden en de toekomst. Het is geen gewone museumexpositie, SCOOP brengt je favoriete dessert tot leven terwijl al je zintuigen worden geprikkeld. Verwacht ijsweer, eet glow-in-the-dark-ijs, begrijp de neurowetenschap van de bevroren traktatie en verken de donkere kant van desserts. Van 3 juli tot 30 september 2018 in het Gasholders Londen op Kings Cross.





Blijf via [horecatrends.com](https://www.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](https://www.horecatrends.com) is sinds 2007 onderdeel van de Van Spronsen en Partners Groep. De praktische voorbeelden op [horecatrends](https://www.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](https://www.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](mailto:marjoleinvanspronsen@spronsen.com) of telefonisch via 071 541 88 67 of maak een afspraak en kom bij ons op kantoor een goud ijsje eten!



[/horecatrends](https://www.facebook.com/horecatrends)



[@horecatrends](https://twitter.com/horecatrends)

