

ITALIAANSE RESTAURANTS

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



TRENDS | INNOVATIE | INSPIRATIE

VAN SPRONSEN
& PARTNERS

horeca - advies

De laatste Italiaanse trends

Ook een Top 50 Pizza

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Inspiratie rondom het Italiaanse restaurant. 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: Top 50 Pizza onthult de restaurants waar je het meest geliefde gerecht van Italië, de pizza, het beste kunt eten. Het evenement wordt georganiseerd door Formamentis en Luciano Pignataro, samen met twee gevestigde namen achter het congres over Mozzarella di Bufala, LSDM, Barbara Guerra en Albert Sapere. Het event wordt onder andere gesponsord door Acqua Panna en San Pellegrino. De ranglijst van duizenden pizzeria's in Italië en de rest van de wereld wordt gemaakt door 100 anonieme inspecteurs. Elke pizzeria is beoordeeld op verschillende criteria, waaronder kwaliteit, service, wijn, bier, menukaart en het interieur. De beste pizza eet je dit jaar bij Pepe in Grani net boven Napels. Trouwens, de nummers 2 en 3 komen ook uit de buurt van Napels.



California Pizza Kitchen | Bloemkool-pizzabodems

Glutenvrij

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



California Pizza Kitchen (CPK) heeft in de loop der jaren vele 'pizza primeurs' gevierd, van het uitvinden van de iconische Original BBQ Chicken Pizza in 1985 tot als eerste nationale restaurant dat in 2013 glutenvrije pizzabodems op het menu te hebben gezet. CPK heeft nu weer een nieuwe pizza-innovatie: de landelijke introductie van de 'Cauliflower Pizza Crust'.

CPK's bloemkool pizzabodem biedt gasten een nieuwe pizzabodem optie die is gemaakt met hoogwaardige, glutenvrije ingrediënten, en met minder koolhydraten dan CPK's klassieke met de hand gegooide pizzabodems. Daarnaast is het een unieke bron van plantaardige energie. Na een succesvolle introductie bij geselecteerde locaties in Zuid-Californië eind 2017, kunnen gasten nu in het hele land hun favoriete CPK-pizza bestellen op een bodem van bloemkool.

Hoewel we de pizza bodems van bloemkool al wel in de Nederlandse supermarkten hebben gezien, hebben wij ze nog niet gespot bij de ketens! We zijn benieuwd wanneer een Nederlandse pizzaketen volgt!

Cocktail Barbera Tonic | Carucci, il Chinato Italiano

Product innovatie

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Greenflash Wijn introduceerde eind 2017 een nieuwe cocktail in Nederland: Barbera Tonic. Deze stoere mix vindt zijn oorsprong in het Italiaanse Piemonte. De basis is de Barbera d'Asti D.O.C.G. waar op traditionele wijze een Chinato van is gemaakt. De Barbera Chinato is een heerlijke aperitiefdrank, maar 'in the mix' met tonic of 'G&T' is hij pas echt verrassend. Zo ontstaat een verfrissende, donkerrode cocktail in de stijl van Aperol Spritz.

De roots van Barbera Tonic liggen in de heuvels van Nizza Monferrato in Piemonte. Hier ontdekte barman Alessandro Carucci kort voor het jaarlijkse Barbera feest dat de Chinato perfect paste in een cocktail. De eerste succesvolle proefexperimenten vonden plaats in zijn cocktailbar Cugini di Torino in Nizza – Monferrato. Het grote publiek kon op de Vinitaly 2017 kennismaken met Barbera Tonic. Bijna 5000 mensen bezochten zijn kleine stand om de cocktail te proeven, Barbera Tonic werd direct een hit! Alessandro plaatst de meest artistieke foto's met #barberatonic om aan de wereld kenbaar te maken dat er een nieuwe cocktail is geboren.

Pasta | Van 'Donut alla Bolognese' tot 'spaghetti' ijs

Instagrammable

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Spelen met smaken, vormen, trucjes om je gasten te verrassen. Deze 'donut' hebben we gegeten bij restaurant **Contraste** (*Michelin) in Milaan. Het lijkt op een echte donut, het is echter slechts de vorm die de naam van het gerecht bepaald. De donut is gemaakt van pasta, geserveerd met een heerlijke Bolognese saus. Het restaurant is trouwens een bron van inspiratie voor degene die gek zijn op de Italiaanse keuken en dus een aanrader als je Milaan bezoekt.

In hetzelfde artikeltje links naar gegevens over spaghetti cupcakes, taarten, ijs en zelfs 'rainbow' pasta. In het restaurant **Miller's Wife Pasta** van ePasta in New York City serveren ze een '30 feet long pasta strand' met een originele tomatensaus en kalfsgehaktballen. Pasta geserveerd uit een Parmigiano kaas kwamen we een aantal jaar geleden voor het eerst tegen in Duitsland en ondertussen ook in Italië en Amerika. Ook bij het Italiaanse restaurant **Intermezzo** in Ulvenhout serveren ze in de winter een pasta met groenten die geflambeerd wordt, vanuit zo'n Parmigiano wiel.

72-hour pizza dough | Pizzadeeg thuisbezorgd

Met een tip voor Nederlandse pizzeria's

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



72-hour pizza dough was een Kickstarter project in Amerika waarmee je kwalitatief, vers pizzadeeg kunt bestellen om thuis te scoren met een pizza di mama of pizza di papa met een knapperige korst. Na bezorging is het deeg direct klaar om een pizza (of andere producten) mee te maken.

Jammer genoeg zijn de huidige plannen alleen gericht op bezorging in Amerika maar een tip voor authentieke pizzeria's: in Amerika kun je bij veel pizzeria's bollen pizzadeeg kopen om thuis zelf pizza te maken. Dit moet toch veel lekkerder zijn dan de bodems uit de supermarkt en het kost minder tijd dan het deeg zelf voorbereiden, bovendien brengt het weer extra geld in het laatje voor restaurants.

Eerste Happy Italy To Go

Vestiging Happy Italy in hoofdkantoor KPN

HORECATRENDS.COM nieuw

Van Spronsen & Partners

Happy Italy, de snelgroeïende horeca formule heeft in 2018 een contract gesloten met KPN. Onder het nieuwe KPN hoofdkantoor in Rotterdam komt in het najaar een grote Happy Italy vestiging. Bovendien lanceert Happy Italy een nieuwe take-away formule, 'Happy Italy To Go'. De eerste vestiging wordt na de zomervakantie aan de Lijnbaan in Rotterdam geopend. Met deze ontwikkelingen maakt de restaurantketen zijn titel 'The Fast Italian' meer dan waar.

Happy Italy To Go is de nieuwste aanwinst in de Happy Italy familie. Het is het allereerste hoog kwalitatieve Italiaanse take-away restaurant waar je behalve afhalen, ook kunt zitten. Op de kaart vind je naast de geliefde Happy Italy classics ook vele nieuwe gerechten en nieuwe to go dranken, zoals de heerlijkste koffies en milkshakes. Happy Italy To Go zal snel uitbreiden in drukke winkelcentra, stationslocaties en op andere high traffic plekken. Het is een nieuw concept, maar met een zeer herkenbaar Happy Italy DNA.



**HAPPY ITALY**
THE FAST ITALIAN

10x pizza anders

Product



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

In 2014 schreven we een artikeltje over Pizza Anders; denk aan ontbijtpizza, pizza gourmetten, deep dish pizza uit Chicago, pizza op een stick, pizza in een hoorntje, pizza met als ingrediënt zuurkool en dan de worst in de rand gedraaid, Indiase pizza, The Tandoori Spice Pizza (van pizzaketen Papa John's in samenwerking met Patak's) en pizza met allerlei verse ingrediënten zoals truffel, hamburgers, insecten, tonijn en bijvoorbeeld zeewier. We schreven ook al eens over pizza's geserveerd in 'echte pizzadozen' en over pizza taco's.

Recent haalde de keten Olive Garden de landelijke pers in Amerika door hun nieuwe gerecht een 'meatball pizza bowl'.

Instagram Stories | Werk jij er al mee?

Marketing

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Voorbeeld van de Instagram Story van de Big Mama Group. Deze groep van Italiaanse restaurants in Parijs verkoopt en verwerkt vooral de kazen, hammen et cetera die ze rechtstreeks uit Italië importeren. Ze maken echter ook altijd grappen dat hun personeel ook heerlijke producten zijn dus afgelopen december hebben ze een briljante manier gevonden om iets online te doen, helemaal in hun huisstijl. Met hun 'kerst advent kalender story' brachten zij eind 2017 op humorvolle wijze hun 'sexy' medewerkers met hun producten in beeld. Geinig en origineel!

Je kunt de Stories nu jammer genoeg niet meer zien maar wie weet doen ze in de toekomst weer zo iets. Trouwens, de Instagram stories zijn alleen te zien op je mobiel.

Gnoccheria by Luzzo's

Het eerste 100% gnocchi restaurant in New York City

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Gnoccheria
by LUZZO'S

Gnoccheria by Luzzo's is het eerste restaurant in New York City dat gespecialiseerd is in verse, zelfgemaakte Gnocchi. Het werd geopend in 2016 door chef-kok Michele Iuliano, de man achter Luzzo's La Pizza Napoletana, Ovest Pizzoteca & Da Mikele. De Gnoccheria by Luzzo's is NYC's eerste 100% gnocchi restaurant, het comfort food voor de winter.

De Gnoccheria is de nieuwste onderneming van de chef-kok Michele Iuliano. Hier serveert hij 3 soorten gnocchi, aardappel, spinazie en zoete aardappel en met kaas of champignons gevulde gnocchi. Deze kun je combineren met één van de sausen zoals pesto Genovese, Boscaiola (met champignons, worst en cherrytomaatjes), Salmone (met room, zalm, garnalen en courgette) en Burro & Salvia (met boter en salie) of ook heel lekker, gnocchi Norma (met aubergine, tomatensaus, basilicum en ricotta). Alle gnocchi worden gemaakt zonder eieren en zijn dus ook lekker voor vegetariërs. Ze serveren ook antipasti, salades en dolce.

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

Marketing

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



In Antwerpen werd in het voorjaar 2017 de eerste pop-up Negroni-bar in België geopend. Vanaf 30 maart tot 23 april kon je in Martini Caffè Torino genieten van de cocktail bestaande uit gin, vermouth en Campari. Eerder opende het pop-up café al haar deuren met de eerste vermouthbar in België op de Oude Beestenmarkt in Gent.

Er werden zes 'Negroni' cocktails uit zes verschillende continenten op de menukaart en zes barmannen uit de internationale cocktailscène boden er hun signature Negroni aan. Daarbij hoorde ook de cocktail van Naren Young, eigenaar van Dante in New York, één van 's werelds meest invloedrijke aperitivo bars. Daarnaast werden er ook Negroni's vanuit Dubai, Sydney, Bologna, Singapore en Chili geschonken. De pop-up bar werd geïnitieerd door drankenmerk Martini.

De Negroni werd deze zomer steeds vaker gezien op de diverse cocktailmenu's.

Taco or pizza Tuesday or any other day of the week

Marketing en samenwerking

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Juni 2018 organiseerde Meriel Armitage van Club Mexicana en The Spread Eagle, de eerste 100% veganistische pub in Hackney (Londen), een reeks van eenmalige Taco Tuesdays om de zomer te vieren.

Een line-up van culinaire vrienden van Meriel (1^{ste} foto links) uit de Londense foodscene deden mee aan deze maandelijkse Taco Tuesdays. Inclusief vegetarische chef en bestseller Author Anna Jones (2^{de} foto links), chef Neil Rankin (derde foto) of Temper, en Matteo Aloe (laatste foto), de expert in organisch zuurdesem pizza van Radio Alice. Zij stonden die avonden aan de pas om hun eigen veganistische draai aan de traditionele Mexicaanse taco te geven, terwijl de bartender van de The Spread Eagle's de kenmerkende cocktails van de pub klaarmaakte.

We hebben al eerder dit soort initiatieven rondom één product gespot in Londen, zoals bijvoorbeeld rondom het pitabrood en Kulcha. Dit kan natuurlijk ook rondom een pasta of een ander Italiaans gerecht!



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

1.056

hotel

1.287

fastservice

2.388

restaurant

1.902

dranken

1.394

leisure

Robots maken ook pizza's | Zume pizza & Ekim

Technische ontwikkelingen

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Eind december 2018 komt de 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. Volgens ons zou chef of moeder ook wel 3 armen willen, 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.

Slow Food Pizza | The DoughDici™ Experience

Slow food | Instagrammable

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



De DoughDici™ Experience van Sofia Pizza Shoppe in NYC is een limited-edition pan pizza (voor 2 personen), gecreëerd om gepassioneerde pizza liefhebbers een unieke ervaring te bieden.

Voordat het DoughDici pizzadeeg met de beste en verse producten wordt belegd, moet het pizzadeeg eerst twaalf uur rijzen. Een slow food pizza!

De DoughDici is een twee inch hoge, puffy-crust pizza met een knapperige rand belegd met rode saus, verse mozzarella en 36-maanden oude Parmigiano-Reggiano die erover heen worden geschaafd bij het serveren. Ze laten het deeg ongeveer drie dagen koud fermenteren alvorens ze het gedurende 12 uur in een met olie ingesmeerde pan met geraspte kaas laten rijzen.



Pizzadoos ontworpen voor het eten van pizza in bed

Marketing

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



Leuke marketing stunt van de Canadese keten Boston Pizza, begin juni presenteerden zij in een online video, deze pizzadoos die omgevouwen kan worden tot een bedtafeltje.

Deze pizzadoos is in een bescheiden beperkte oplage gemaakt, Boston Pizza introduceerde 'BP in bed' op sociale media met de hashtag #BPinBed.

Domino's Pizza robots gaan pizza's bezorgen

Techniek

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

Starship Technologies, het bedrijf dat werkt aan robots die zelfstandig producten kunnen bezorgen, heeft in 2017 aangekondigd dat zijn 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.

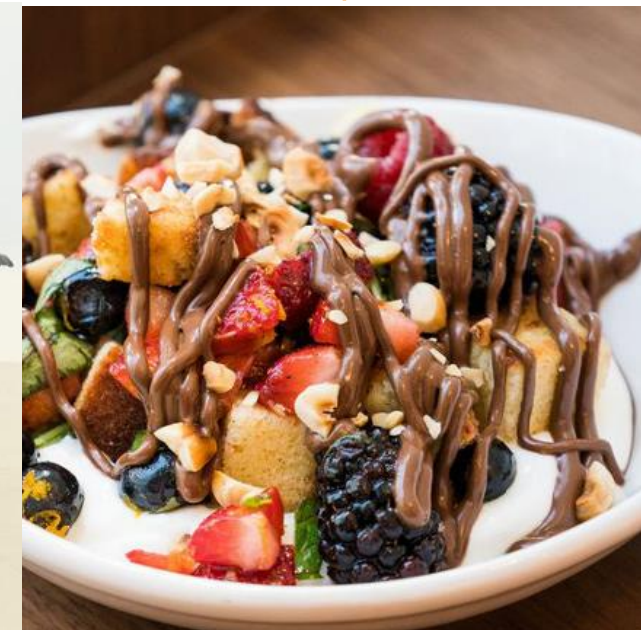


Nutella Cafe in New York City

Ferrero opent dit café eind 2018

Binnenkort kunnen New Yorkers, bekend om hun culinaire verscheidenheid, ook genieten van de smaak van Nutella® in unieke gerechten. Ferrero, een wereldwijd opererend familiebedrijf en de maker van Nutella® de originele hazelnoot spread®, heeft begin juni aangekondigd eind 2018 een Nutella Cafe te openen op 13th Street en University Place, nabij Union Square. Nutella Cafe New York gaat een op Nutella geïnspireerd menu aanbieden en speciale espressodranken serveren.

Het eerste Nutella Cafe opende op 31 mei 2017 in Chicago, hier staan bijvoorbeeld crêpes, havermoutpap, granola bowls, croissants, stokbrood en nog veel meer op het menu, alles natuurlijk met Nutella erin.



HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

CONDIVIDERE by Lavazza

Alcohol & ijs | Nieuw concept van Ferran Adrià opent in Turijn

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners




CONDIVIDERE by Lavazza is gevestigd in het nieuwe Lavazza-hoofdkantoor in het hart van Turijn, een nieuw symbool in een stad met een haute cuisine imago, evenals de hoofdstad van de Italiaanse koffie. Het concept van CONDIVIDERE by Lavazza is in opdracht van Lavazza ontworpen door Ferran Adrià. Het interieur is ontworpen door Dante Ferretti, terwijl de keuken en het management van het restaurant worden begeleid door Federico Zanasi, een jonge Italiaanse chef-kok. Condividere' in het Latijn betekent 'verdelen' en 'met' en het is ook de naam van Lavazza's nieuwe gastronomische restaurant 'CONDIVIDERE by Lavazza', het moet uitdrukking geven aan een nieuwe smaakfilosofie, een nieuwe manier van dineren geïnspireerd op het informeel delen van originele gerechten. Het menu van CONDIVIDERE by Lavazza wordt bepaald door de geschiedenis van de Italiaanse keuken, die chef Federico Zanasi maandenlang analyseerde onder begeleiding van Ferran Adrià, volgens de methodiek van de elBulli Foundation en de teksten van de Universiteit van Gastronomische Wetenschappen van Italië.

Flower Burger | Italiaanse, gekleurde burgers

Product



FLOWER  BURGER

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

De Italianen kunnen ook goed vegetarische, gekleurde burger maken.

De veganistische hamburgerketen Flower Burger uit Milaan opende in juli 2018 een vestiging in Rotterdam. Het concept staat vooral bekend om bijzonder kleurrijke burgers. Flower Burger is in 2015 opgericht in Milaan en heeft zeven zaken in Italië. Op de menukaart staan 100 procent veganistische burgers gemaakt met natuurlijke ingrediënten. De broodjes zijn zeer opvallend; ze worden gekleurd met natuurlijke kleurstoffen.



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



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

