

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

PANNENKOEKENRESTAURANTS

TRENDS, INNOVATIE, INSPIRATIE



Inspiratie rondom het pannenkoekenrestaurant. Onder meer nieuwe concepten, gezondheidstrends en technologische ontwikkelingen binnen deze sector komen aan bod. Onze collega's van Van Spronsen & Partners hebben hierover recent een brancheboekje gepubliceerd. 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?

De Drone Cocktail | Welk pannenkoekenrestaurant gaat als eerste zijn pannenkoeken per drone aan tafel bezorgen?

Techniek en samenwerken

Artiest, chef en visionair 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? De Drone Cocktail regelt het voor je. Als gadget pannenkoeken naar de tafel vliegen met een drone? Daarmee haal je nu nog, zeker het lokale nieuws!



FG OKONOMIYAKI BAR | Japanse pannenkoekenbar

Product

Waarom van dit soort initiatieven geen pop-up variant in je zaak? Dan kun je kijken of je gasten het lekker vinden.

Eind 2017 is de FG Okonomiyaki Bar geopend in de op Japanse leest geschoeide winkel Denoism, op de Katshoek 19 in Rotterdam (Hofbogen). Zij serveren daar Okonomiyaki, dit betekent vrij vertaald 'gebakken of gegrild zoals jij wilt'. In tegenstelling tot de Hollandse pannenkoek is de okonomiyaki niet gebaseerd op melk maar op zeewierbouillon. Je kunt deze vullen met een keuze uit toppings zoals kabeljauw, pork belly, tonijn, huisgemaakte ketchup en bonito flakes. Voor 5 euro per stuk zijn mini-okonomiyaki's af te halen.



KidsZoo | Escaperoom voor kinderen

Concept

Er zijn nogal wat pannenkoekenrestaurants die grote ruimtes hebben waar kinderen kunnen spelen. Misschien is een escaperoom voor kinderen wel erg leuk om te combineren voor feestjes!

Bij indoorspeeltuin KidsZoo in Noordwijkerhout is een Escaperoom te vinden die speciaal gemaakt is voor kinderen. De Escaperoom is ontzettend populair en is ideaal om als activiteit te doen op een kinderfeestje. Er kunnen acht kinderen tegelijkertijd proberen te ontsnappen uit de kamer, waarbij er een volwassen persoon meegaat als begeleider (en tipgever voor de momenten dat het écht te moeilijk wordt).



De PancakeBot, 3-D printer voor pannenkoeken!

Techniek

Gespot in 2015 via Kickstarter. Via crowdfunding is de PancakeBot gemaakt en is nu al weer enkele jaren te koop.

Met de PancakeBot 'print' je pannenkoeken in bijna elk ontwerp dat je je kunt voorstellen. Zou het niet geweldig zijn om pannenkoeken te serveren met uw logo? Of het logo van een bedrijf dat uw zaak bezoekt? Je kunt natuurlijk ook een tekenwedstrijd organiseren voor de jongste gasten en de tekening van de winnaar serveren. Deze pannenkoekenprinter is ontworpen om te inspireren, te vermaken, en om te genieten van de creativiteit van de gebruikers maar heeft ook een commerciële kant. Het kan ervoor zorgen dat je merk een blijvende indruk achterlaat.



Pancake on a stick

Vormgeving ;-)

De naam zegt het eigenlijk al, het is een pannenkoek op een stok. Omdat alleen een pannenkoek op een stok niet heel goed werkt, krijg je er ook een ontbijtworst bij. Deze zit op de stok geprikt met daaromheen de pannenkoek gewikkeld. Om het af te maken wordt er ook nog een flinke klodder maple syrup bij geserveerd. Hoewel die in Amerika toch echt als ontbijtgerecht geserveerd wordt, zullen wij als nuchtere Nederlanders dit waarschijnlijk nog even overslaan in de vroege ochtend.



Koning Pannenkoek | Dit restaurant serveert amuse poffertjes

Amuses

Bij pannenkoekenrestaurant 'Koning Pannenkoek' in Hoorn serveert eigenaar Frank Eggerding aan al zijn gasten een amuse poffertje op een stokje. Een leuk en lekker, klein gastvrij gebaar! Voor kinderen serveert hij de amuse met spikkels.



**Crème brûlée in een crêpe hoorntje |
Als dessert voor
pannenkoekenrestaurants?**

Product

Inspiratie uit Japan voor pannenkoekenrestaurants. Comcrepe in Jiyugaoka, Tokyo verkoopt crème brûlée in een crêpe hoorntje. Leuk idee als dessert! De crème brûlée wordt opgerold in een Franse crêpe waarna er rietsuiker op wordt gestrooid en dit wordt gebrand.



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.

969

hotel

1.156

fastservice

2.201

restaurant

1.802

dranken

1.312

leisure

bovenstaand het aantal artikelen per sector op horecatrends

Butler-style brunch

Weer eens wat anders dan een buffet

Alhoewel een wat ouder artikel hebben we het toch vermeld, we zien te veel buffetten en te weinig van dit soort initiatieven! Wie weet werkt het bij jouw bedrijf... Het komt neer op het laten rondlopen van je personeel met allemaal kleine pannenkoeken en dat je gasten kunnen kiezen of ze de gang nemen of aan zich voorbij laten gaan.

In restaurant La Cave in het Wynn hotel in Las Vegas wordt op zondag een familiebrunch geserveerd. Het bedienend personeel loopt constant rond met grote schalen ontbijt en lunchgerechten in tapas formaat. Een kleine indicatie; verse fruitsalade; yoghurt parfait met granola; French toast; eggs Benedict; pancakes met berry compote; flatbread met ham en eieren; mini hamburgers en daarbij ook nog eens de mogelijkheid om onbeperkt cocktails of bubbels te drinken.



Butler-Style

Table Side Items

Le Compostier | Een wormenhotel voor restaurants

Duurzaamheid

Een wormenhotel maakt de keuken circulair. Eén van de eerste 'nieuwe' wormenhotels van Le Compostier is recent geplaatst bij Restaurant As. In het wormenhotel kunnen chefs de resten groenten en fruit composteren op eigen locatie en de compost direct gebruiken in eigen tuin. Zo worden keukens van restaurants circulair.

De wormenhotels van Le Compostier zijn gebouwd volgens de Lean Startup Methode. Een methode waarbij het eerste prototype meteen de wereld in wordt gegooid om uitgeprobeerd te worden en je al gaandeweg leert hoe je product, of dienst te verbeteren aan de hand van feedback van de gebruiker. Dankzij deze methode kom je er ook achter wie uiteindelijk de gebruiker zal zijn, want die doelgroep kan ook nog wel eens veranderen. En zo gebeurde dat ook met de wormenhotels.



Pannenkoekenhuys 't Noorden | Nu ook een KinderzwerfboekStation Samenwerken

Het Nationaal Fonds Kinderhulp vindt dat er boeken moeten zijn voor álle kinderen en daarom starten ze op 4 oktober met de Nationale Kinderzwerfboekdag. In heel Nederland worden op deze dag kinderboeken uit zwerven gestuurd. Dit om het lezen te stimuleren, lezen is namelijk het belangrijkste voor de ontwikkeling van ieder kind.

Leuke actie om als pannenkoekenrestaurant aan mee te doen. Ook het Pannenkoekenhuys 't Noorden heeft nu een KinderzwerfboekStation. StationsChef Wesley Huning riep kinderen uit de buurt van Aalten op om bij zijn bedrijf boeken op te komen halen en weer terug te brengen. En als je er dan toch bent, neem oma of opa mee om een pannenkoek te eten! ;-)



Pizza Pilgrims | Calzone your favourite chocolate bar

Product / Marketing

Niet dat we willen dat je nu opeens ook calzones gaat verkopen maar het idee van Pizza Pilgrims was wel erg leuk en bruikbaar als pannenkoekenrestaurant!

Zij serveerden een pizza calzone met je favoriete chocoladereep als dessert. Pizza Pilgrims in Shoreditch Londen had dit een tijdje op het menu: 'Calzone je favoriete chocoladereep'. Een custom-made chocolate calzone. Dus, BYOC – Bring Your Own Chocolate. Smaakt volgens ons ook heerlijk bij pannenkoeken! Eventueel laat je gasten hun eigen smaak kiezen via een plateautje met Mars, Bounty, Snickers, Twix, Kit Kat, MilkyWay, Nuts, Bueno enzovoorts.





Pannenkoekendag | Pancake puppies

Product

Bij de Amerikaanse koffiebar en restaurantketen Denny's staan Pancake Puppies op de kaart. De puppies lijken op oliebollen maar zijn toch echt pannenkoekbollen met blauwe bessen. Verder serveren ze er vanille ijs en slagroom bij. Recepten hiervoor kunnen via Google makkelijk opgezocht worden.

Nozem ijs | Smerig lekker ijs voor Zwarte Cross bezoekers

Marketing

Speel in op evenementen in je omgeving ook al ben je er niet echt bij betrokken. Mooi voorbeeld uit Aalten waar bezoekers van de Zwarte Cross op donderdag 13 juli 2017 een pitstop konden maken bij 't Noorden. Het partycentrum en pannenkoekenhuis ligt op de route van het festival en daarom was de hele week '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'.



Pannenkoekendag | Pannenkoek in een hoorntje

Recept van Dominique Ansel op [POPSUGAR](#).

Tegenwoordig lijkt het erop dat alles wel geserveerd wordt in de vorm van een hoorntje. Pizza, cappuccino, we hebben ze allemaal voorbij zien komen. Dominique Ansel kwam met een voorbeeld van een Nutella pannenkoek in een hoorntje. Tijdens 'International Pancake Day' twee jaar geleden werd het hoorntje verkocht in New York. In de link in de titel, het recept!



Pannenkoekendag | Pancake sliders

Product

De pannenkoekburger is ook veelvuldig terug te vinden op het internet. Hier kun je eindeloos met experimenteren. In de link een mooie foto van pancakes met een hamburger en zacht gebakken eitje ertussen. Zij serveren het voor het ontbijt maar het is natuurlijk ook leuk om drie smaken sliders te maken en op het menu te zetten. Eigenlijk is het niets anders dan het brood vervangen door kleine 'Amerikaanse' pannenkoeken aan de boven- en onderkant en klaar is kees!





/horecatrends



@horecatrends

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](#).

