



Drinks:
'Mocktails: Happy Drinks'

Mocktails, al jaren populair op bestemmingen waar men minder of geen alcohol drinkt. 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. Winnaar: The Madonna (like a virGIN) van Mark Jędrzejewski.



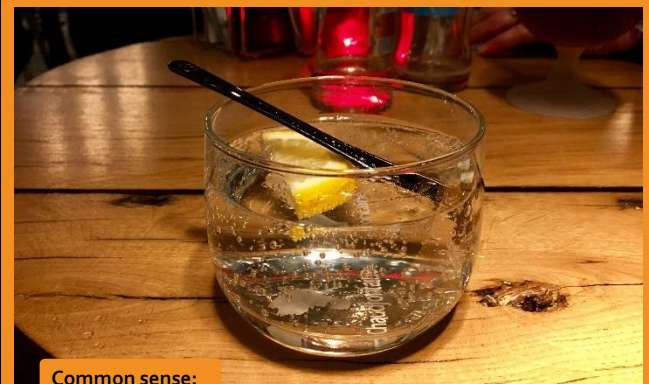
Food:
'Snacks voor op je terras'

Lekkere snacks voor op het terras. Eventueel zelfs in een pop-up variant in een kraampje neer te zetten, zoals bijvoorbeeld crazy nachos. Kijk eens naar voorbeelden als Dorilocos, ofwel crazy Doritos. Of ga verse chips maken zoals Hipchips, een chips restaurant in Londen dat alleen kleuren chips verkoopt in dozen met keuze uit 6 verschillende dips.



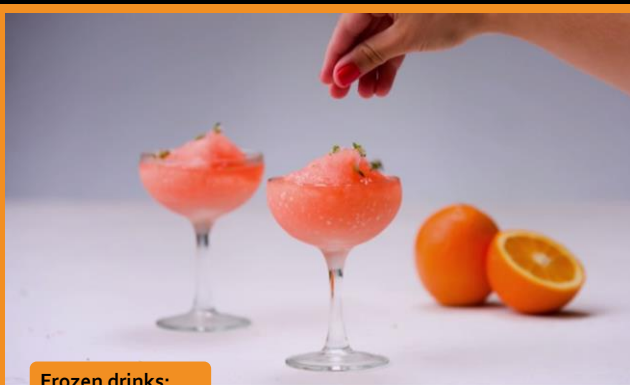
Concept:
'Shared dining'

Leuk met evenementen – grote tafels waar je low profile samen kunt eten. We schreven er over in het artikel 'Het ultieme seafood feest': Nieuw fenomeen op komst, shared dining aan lange tafels! Benodigde ingrediënten? Uiteraard een lange tafel, een lange placemat waar eten op geserveerd kan worden, een grote pan met eten (veel eten!), veel gasten en goede muziek.



Common sense:
'Nooit meer het stampertje verkeerd om in het glas'

Een kleine ergernis in de horeca, het citroen stampertje in de frisdrank. Vaak wordt het stampertje nog verkeerd om geserveerd waardoor je het eerst moet aflikken zodat je niet je handen onder de plak hebt zitten van de frisdrank. Nog eenmaal de goede volgorde: citroentje erin, stampertje erop, ijs erop en dan de frisdrank erop schenken!



Frozen drinks:
'Zoals Frosé of Frozen Negroni'

Ideaal voor op het terras vooral 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? We kwamen ook de 'Frozen Negroni' cocktail tegen. In het artikel op horecatrends staat een recept van een Amerikaanse bartender.



Drinks:
'Koude koffie uit de tap?'

Starbucks heeft in juli 2017 aangegeven dat zij in ruim 1.000 'company owned' zaken hun 'Draft Nitro Cold Brew' hebben geïntroduceerd. Dit is ruim een jaar nadat zij hiermee naar buiten kwamen in de Starbucks Reserve Roastery in Seattle. In Nederland heeft Kaldi de Nitro coffee deze zomer in hun assortiment opgenomen.