



**Ontwikkelingen buitenland:**  
'Starbucks opent in 2018 een 'Eatally-Style' koffie center'

Het "Eatally-style" coffee center van Starbucks gaat zich vestigen in New York. Naar verwachting gaat het center in 2018 open en wordt deze Starbucks gevestigd in een gloednieuw gebouw, waarvan de nieuwe winkel meer dan 1.800 vierkante meter zal beslaan van de in totaal ruim 3.400 vierkante meter verkoopruimte. Het idee is gebaseerd op de eerste Starbucks Reserve® Roastery and Tasting Room dat in december 2014 werd geopend in Seattle, Washington.



**Product:**  
'Koude koffie uit een flesje'

De koude 'Batavia Dutch Coffee' zetmethode uit de VOC-tijd is ook in een gebottelde lijn verkrijgbaar. De methode dankt haar naam en oorsprong aan Nederlandse handelaren in de VOC tijd. Zij zetten hun koffie met koud water om deze houdbaar te maken en om af te koelen in de tropen. Met deze methode introduceerden zij koffie in Noord Oost Azië, waar Batavia Dutch Coffee tot op de dag van vandaag erg populair is.



**Product:**  
'Coffee jelly bij Starbucks in Japan'

Gespot in Japan, coffee jelly, wat precies is wat het zegt: gelei gemaakt van koffie, overgoten met room. Hoewel jelly natuurlijk al heel lang bekend is als dessert, duikt de coffee jelly nu opeens op in diverse koffiemarkten in Japan. Gegarneerd met slagroom, kun je het zelfs als cafeïnerijke verrassing bij het ontbijt serveren. Het is namelijk erg gemakkelijk om te maken.



**Apparatuur:**  
'De Modbar: koffiemachine met tappunten'

Zonder oogcontact geen gastvrijheid. Waarom dan nog wel overall van die grote barista machines in restaurants en koffiezaken waarbij de barista amper contact heeft met de gast? Met deze vraag gingen twee Amerikanen aan de slag om vervolgens de Modbar te introduceren, één van de meest geavanceerde koffiesystemen ter wereld. FG had de primeur om de Modbar als eerste restaurant te introduceren in Nederland.



**Blurring:**  
'Blurring bij de bank | bankieren in een café'

Ook de banken gebruiken blurring om hun diensten te verkopen. Recent heeft Capital One Cafés in Amerika diverse outlets geopend waar je naast bankzaken regelen ook kunt werken of ontspannen onder het genot van een koffie van Peet's Beverages met gratis WiFi. Ook in Duitsland hebben we bij de Die Deutsche Bank der Zukunft / Berlin Q110 zo'n concept gespot.



**Product:**  
'Chikko Not Coffee | koffie zoals in de oorlog'

Goede koffie maar dan zonder cafeïne, dat is wat Chikko Not Coffee is. Ze verkopen twee varianten van koffie die gemaakt zijn op basis van cichorei en spelt. Het cafeïnevrije alternatief voor koffie. Culinair journalist Joël Broekaert (NRC/Vrij Nederland): "pure cichorei heeft een aangename, bittere kwaliteit, zoals koffie. Er zitten duidelijk mokka en cacao-tonen in".