



**Plaats:**  
'Broods – Broodconcept in Zeddham met Drive Thru'

Daphne Kempers bedacht een vernieuwend broodconcept, Broods in Zeddham. Hier verkoopt zij net voor de grens met Duitsland, de zogenaamde 'Duitse broodjes'. Deze horecalocatie is begin 2016 geopend en is zeven dagen per week open van zeven uur 's ochtends tot zeven uur 's avonds. Naast de betaalbare belegde Duitse broodjes verkopen ze ook taartjes, koffie en wijn. Unique selling point: de eerste bakkerij met een drive thru.



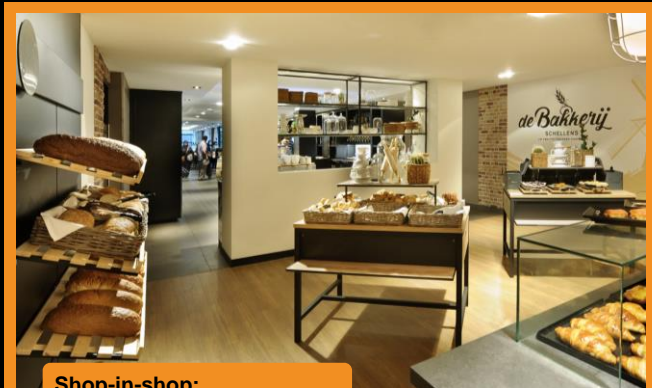
**Product:**  
'Bowls zijn een trend: ontbijt / lunch / diner'

Breakfast bowls, salad bowls, healthy bowls met diverse granen en groenten, er kan van alles in een bowl worden geserveerd. Recent is in Rotterdam het restaurant 'Poké Bowl' geopend. Hier serveren ze Poké, een kom met daarin blokjes verse vis met rijst en groenten. Het gerecht komt uit Hawaï en is in Californië, Amerika momenteel erg populair en wordt verkocht in Pokerias.



**Product zelf creëren:**  
'Puntzakbroodje gevuld met lokale lekkernijen'

Michelin sterren chef Michel Bras\*\*\* opende in 2013 de broodjeszaak 'Capucin Signé Bras' op de parkeerplaats bij het viaduct van Millau in Frankrijk. De broodjeszaak serveert een variatie aan 'Capucins'. Een 'Capucin' is een crêpe-achtige puntzak gemaakt van boekweit en tarwe, gevuld met regionale producten zoals truffels, bloedworst, foie gras, roquefort etc.. Leuk idee om samen met een bekende chef een apart lunchgerecht te ontwikkelen.



**Shop-in-shop:**  
'De Bakkerij verzorgt het ontbijt bij hotel Eindhoven'

Het Van der Valk hotel in Eindhoven is de samenwerking aangegaan met Bakkerij Schellens. In de ontbijtzaal is een ambachtelijke bakkerij gerealiseerd. Hier wordt het brood en de banketproducten vers bereid en geserveerd, voor de ogen van de gasten. Een shop-in-shop die 'instantly fresh' brood serveert.



**Product:**  
'Bunny Chow foodtruck & Les Bols de Jean'

Zowel Bunny Chow foodtruck als bij Les Bols de Jean in Parijs krijg je een 'brood bowl': je krijgt een groot broodje gevuld met een maaltijd. De maaltijden bij de foodtruck bestaan uit curry's, de oorsprong van zijn Bunny Chow's is Zuid-Afrika. Bij Les Bols de Jean krijg je brood van bakker Eric Kayser en chef Jean Imbert vult de broden met salades en Franse gerechten.



**Product:**  
'Veg-only food in a modern context'

Het 'standaard' alternatief voor vegetariërs, de geitenkaas salade of een broodje met kaaskroketten, kan niet meer alleen aangeboden worden. Het aantal flexitariërs en vegetariërs stijgen en deze mensen willen niet altijd hetzelfde buiten de deur eten. In dit artikel op horecatrends noemen we 2 restaurants, in New York en Berlijn, die originele vegetarische gerechten serveren.