

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



SNACKBARS 2017
TRENDS, INNOVATIE, INSPIRATIE

Deze maand inspiratie rondom de snackbar ofwel het cafetaria. Wat is populair, wat gebeurt er in het buitenland en kunnen we dit hier ook toepassen? Deze publicatie wordt tegelijk met het brancheboekje 'De Snackbar in Beeld' uitgebracht, gemaakt door onze collega's van Van Spronsen & Partners horeca-advies.

Bitter Balzz | Bitterbal met insecten

Duurzaam, gezond

BUGZZ gebruikt de traditionele bitterbal om ons, consumenten, laagdrempelig kennis te laten maken met gezondere insecten. **BUGZZ** creëerde een bitterbal met buffalowormen. Iedere Nederlander heeft wel eens een bitterbal geproefd, waarom zouden ze de Bitter Balzz dan niet uitproberen? Op de evenementen waar **BUGZZ** te vinden was, waren de Bitter Balzz erg populair. Omdat de insecten verstopt zitten, is het makkelijker om over vooroordelen ten opzichte van insecten heen te stappen. Waarom je klanten niet een keer een bitter balzz aanbieden?



Fritèz | Haute Friture

Foodtrucks

Naast de vele foodtruck festivals zien we ook veel foodtrucks op normale festivals staan. Ruben Kruit heeft ook zo'n wagen. Hij had twintig jaar zijn eigen internetbedrijf. In 2010 had hij genoeg van zijn kantoor en pc, verkocht de hele mikmak en begon in 2012 zijn eigen frietkraam – Fritèz-Haute Friture. Een reizende blauw-zwarte carnavale bohemien food truck. De meeste foodtrucks verkopen een ambachtelijk product, zo worden de frieten van Ruben ook gemaakt van biologische aardappelen.



Wat te doen met aardappelresten?

Duurzaamheid

Nederland is een echt aardappelland. Met ons uitstekende klimaat verbouwen we ze hier al eeuwenlang, ze zijn goedkoop en iedereen heeft wel zijn 'eigen' aardappelgerecht. Een product om trots op te zijn! Waar we minder trots op mogen zijn, is het feit dat de aardappel één van de meest weggegooiden groenten is in ons land. In 2014 was het zelfs koploper, bleek uit onderzoek. Zonde, want er kan nog genoeg moois gemaakt worden van onze piepers. Zoals Pieper Bier, Vodka en/of Aquavit, Aardappelwijn en Aardappelsap, dit laatste schijnt heel gezond te zijn! Misschien iets verzinnen met jouw aardappelschillen of een Pieper Biertje bij je frietje gaan verkopen!



Freakshakes | Freaky caloriebom

Product

Freakshakes bestaan uit een basis milkshake naar keuze (banaan, chocolade, vanille etc.) met daarop een toef slagroom en saus naar keuze en wordt omgeven door zoetigheden zoals: cake, cookies, donuts, fruitsoorten, snoepjes en andere toppings. Een ware caloriebom. Ze zijn voor het eerst gespot in Australië, maar zijn tegenwoordig ook te spotten in de Verenigde Staten, Engeland en België. In Nederland zijn ze verkrijgbaar bij Bulls and Dogs. Als reactie op het artikel kregen we ook te horen dat er plannen zijn voor een speak-easy milkshake bar in één van onze grootste steden. Vooral op Instagram delen gebruikers hun creaties en recepturen met de rest van hun volgers. De hashtags die gebruikt worden zijn: #freakshake #freakshakes en #crazymilkshakes.





Retro arcade games | Grote hallen, arcade games, groepen vrienden en speciaal bieren

Marketing

Vroeger stonden de flipperkasten altijd in de snackbar. Nu zijn de arcade games weer helemaal terug. Bierbrouwerijen en bars waar niet alleen een uitgebreid assortiment aan bier te verkrijgen is, maar waar je ook nog eens nostalgisch kunt flipperen, air-hockeyen, poolen of even de frustraties eraf schieten met Mortal Kombat. Er is in Amsterdam zelfs een hotel waar dit kan, het Arcade hotel.





Hipchips | Voor de chips liefhebber

Horeca

Hipchips, een chips restaurant geopend in november in Londen. Het chips restaurant is gesitueerd op Old Compton Street in Soho, de chips word verkocht vanaf een transportband overgoten met aardappelschijfjes en hippe dips.

Waarom zou je naast de frites ook geen groenten chips gaan verkopen?

FEBO was jarig en deelde kroketten uit! Marketing

Een zeer succesvolle marketingstunt van de FEBO ter ere van hun 75ste verjaardag, de drijvende automatiek. Volgens hun moeten snacks voor iedereen bereikbaar zijn, dus ook op het water. Dennis de Borst, directeur FEBO over deze tijdelijke locatie: "met de FEBO Drijf In zijn onze producten voor (bijna) iedereen bereikbaar. Nu nog in de lucht." Mooi voorbeeld van hoe je een feestje viert!





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

877

hotel

1.064

fastservice

1.995

restaurant

1.670

dranken

1.228

leisure

bovenstaand het aantal artikelen per sector op [horecatrends](https://www.horecatrends.com)

KROKET? FRIKANDEL?

KIEZEN WAS NOG NOOIT ZO MAKKELIJK..!



VANAF 2 FEBRUARI
VERKRIJGBAAR BIJ
JOUW CAFETARIA!



De Krokodel | Een bourgondische krokot met frikandelragout

Product

De krokodel is een bourgondische krokot met frikandelragout. Het idee is van Jeroen Balkenende en Freek Haverman uit Breda die daarmee naar chef Guillaume de Beer van restaurant Breda in Amsterdam zijn gegaan. Die draaide de eerste krokodellen met de hand zodat ze in september 2016 konden worden geproefd tijdens de 'Frikandeldisco' bij Café Sanders in Amsterdam. Daarna ging het snel en werd de Krokodel geïntroduceerd tijdens de Horecava.



Deep Fried Pickles

Product

Populair aan het worden in Amerika: fried pickles ofwel gefrituurde augurken. Het team achter de (in New York bekende) koosjer winkel The Pickle Guys gaat bijvoorbeeld een counter restaurant openen. Hier gaan zij hun eigen in het zuur gelegde, gefrituurde groenten verkopen met burgers en kip en beef sandwiches. Maar je hebt ook een venter 'Pickle me Pete' in Bryan Park's winter village.

Waarom geen gefrituurde groenten of ook augurken toevoegen aan het assortiment?



Bram's, Gourmet Frites

Product / marketing

Februari 2016 opende Bram Ladage 'Bram's, Gourmet Frites'. Bij deze internationale formule wordt friet op een culinaire manier bereid en verkocht vanuit een opvallende, zwarte zeecontainer. Met deze internationale formule in een zeecontainer willen Bram Ladage snel uitbreiden.

Samen met Herman den Blijker ontwikkelden hij vijf nieuwe stoof gerechten: Pulled pork BBQ, Captain's beef, Asian chicken stoof, de vegetarische Truffle mushroom en Pumpkin veal stoof. Op deze manier wordt friet geen 'side dish' meer, maar een volwaardige maaltijd.

Het doet ons erg denken aan de Canadese Poutine. Kijk maar eens op het internet hoe ze daar een frietje met serveren.



Bijzondere kroketten en bitterballen

Product

Ons lijstje:

1. CROQUÉTJE! een pulled pork-kroket
2. Shiitake kroketten
3. Bieterballen - De vegetarische bieterbal van Jonathan Karpathios van restaurant Vork & Mes.
4. Kroket van 100% biologische spelt
5. Glutenvrije kroket van Restaurant Valuas
6. Kroket van de koningin der groenten, de asperge
7. Arancini, de Italiaanse bitterbal
8. Sichuan bitterballen – van Robin Kok
9. Chef Thor's bitterballen





[/horecatrends](#)



[@horecatrends](#)

POSTER

Download deze
presentatie als poster

