

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners

TERRAS 2017

TRENDS, INNOVATIE, INSPIRATIE



Deze maand inspiratie rondom de terrastrends. In de zomer publiceren onze collega's van Van Spronsen & Partners altijd het 'Nationaal terrasonderzoek'. Wij kijken vooruit naar de trends die we nu spotten op de terrassen in binnen en in het buitenland. Wat is populair en kunnen we dit in 2018 ook toepassen op de Nederlandse terrassen?

Pop-up IGLOOS | Op welk dakterras in Nederland de komende winter?

Verlengen terrasseizoen

Vorige winter kon je op het terras van de Coppa Club in Londen dineren in pop-up iglo's. De IGLOOS boden plaats aan kleinere groepen (tot acht personen) en waren volledig verwarmd. Om het de gasten nog comfortabeler te maken lagen er schapenvachten klaar en waren er speakers beschikbaar voor muziek. Op welk dakterras in Nederland zien we de IGLOOS de komende winter ook?



Mocktails: Happy Drinks

Cocktails zonder alcohol

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. Maandag 6 maart was de finale waarin Mark Jędrzejewski, bartender van De Smaakambassade, uitgeroepen werd tot Happy Drinks Mastershaker 2017. Van zijn recept wordt door Pinky Rose een 'special edition handmade syrup' gemaakt zodat het winnende recept makkelijk te maken is in de horeca. The Madonna (like a virGIN) zou zo maar eens de mocktail van 2017 kunnen worden!



THOMAS VAN DER KUIJL
PHOTOGRAPHY

Frozen | Zoals in Frosé en frozen Negroni

IJs- en ijskoud serveren

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? Er staan diverse recepten op Youtube! We kwamen ook de 'Frozen Negroni' cocktail tegen in een artikel op Tasting Table. In het artikel op horecatrends een recept van een Amerikaanse bartender.



Iced Beer, bier met een rietje!

Twents iced beer

Bierbrouwer Frank Hendriks van Twentse Bierbrouwerij in Hengelo legt in de opname van RTV Oost uit dat zijn verfrissende Iced Beer heel Nederland gaat veroveren als hét nieuwe zomerdrankje. Het bier wordt gemaakt van Radler en Rosé bier en bestaat voor slechts vijf procent uit ijsblokjes. Het Iced Beer wordt getapt uit een slush-ijsmachine en wordt met een rietje gedronken. Het bier is een idee van Roel Nijhof die hier dit over zegt: “Het speciaal bier is de basis, de pure smaak van bier wilde ik blijven proeven. Om dat voor elkaar te krijgen moest ik het koolzuur behouden, met een geheim ingrediënt is dat gelukt. Vandaar ook de schuimkraag op dit drankje.”



Koude koffie uit de tap?

Cold brew in de opmars?

Starbucks heeft in juli 2017 aangegeven dat zij in ruim 1000 '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. Zij beschrijven de Nitro coffee als een koffie en frisdrank in één. Nitro coffee is koffie waar stikstof (nitrogen) aan is toegevoegd, soort koude koffie met prik. De koffie wordt getapt, waardoor de koffie een dikke schuimlaag krijgt. Door het tappen en de schuimkraag lijkt de koffie op Guinness bier, maar dan zonder alcohol. De smaak is zacht bitter, met lichtzoete chocolade/karamel tinten. Wij zijn benieuwd of dit hoog zomer een hardloper wordt op het terras.



Van strand, naar stadstrand, naar pleinstrand of terrasstrand?

We zitten nu eenmaal graag met onze voetjes in het zand!

In maart 2016 schreef onze collega Lennert Rietveld dat één van de trends voor de zomer het thema 'strand' is. Creëer je eigen strandbeleving op je terras. Leg een stadsstrand aan met palmbomen, een mooie cocktail bar en loungesets. Een mooi voorbeeld van een goed uitgevoerd strandbeleving is de strandtent van York & Albany. Het restaurant van Gordon Ramsay had een heus eigen strandtent op zijn terras gezet. Samen met strandstoeltjes en een menukaart die volledig was aangepast op dit thema.



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.

917

hotel

1.108

fastservice

2.092

restaurant

1.738

dranken

1.274

leisure

bovenstaand het aantal artikelen per sector op horecatrends

Aromatic Tonic Water | Een bijzondere roze tonic van Fever-Tree

Verbreden alcoholvrije aanbod drankjes

Gin & Tonic blijft populair. Menig bar heeft een eindeloze lijst met combinaties van gins, tonics en overige ingrediënten zoals komkommer, grapefruit of rozemarijn. Maar deze zomer is het tijd voor iets nieuws! Fever-Tree introduceert een bijzondere roze tonic, de Aromatic Tonic Water. Een nieuwe sprankelende hoofdrolspeler om Gin & Tonics nog lekkerder te maken. Niet alleen de roze kleur is vernieuwend maar de ongewone ingrediënten en rijke historie van deze tonic maken hem pas écht bijzonder. De Aromatic tonic zonder gin is ook lekker trouwens! Mooie aanvulling op de alcoholvrije drankjes.



Nooit meer het stampertje verkeerd om in je glas!

Klein gastvrij gebaar

Onze collega Bram Kosterink blogde afgelopen juni over een kleine ergernis in de horeca, het citroen stampertje in de frisdrank. Hij riep alle medewerkers in de horeca op om voortaan het stampertje goed om in het glas te doen!

U kent hem wel, het stampertje dat in je glas zit om het schijfje citroen uit te persen. Een top uitvinding die ervoor zorgt dat je geen smerige handen krijgt. In plaats van het uitknijpen met je handen kan dit met je stampertje. Goed bedacht, elke horecazaak heeft ze en je denkt dat iedereen weet hoe ze gebruikt moeten worden.

Toch moet je het stampertje vaak nog omdraaien en dus eerst aflikken aangezien het met de achterkant in het glas is gestoken. Nog eenmaal de goede volgorde: citroentje erin, stampertje erop, ijs erop en dan de frisdrank erop schenken!



5 MUST DO'S & TRENDS!

Onze collega Lennert Rietveld blogde in mei over 5 zaken waar je als horecaondernemer echt mee bezig moest zijn! Onder andere over de zomerkaart. Natuurlijk mogen de grill gerechten, burgers en kip niet ontbreken maar staan er op uw kaart één van de volgende items?

- Culinaire snacks zoals frites met culinaire sausen of stoofvlees?
- Taco's en nacho's in allerlei varianten?
- Ambachtelijke bitterballen?
- Avocado?
- Aziatische hapjes & dim sum varianten?
- Toasties = geen tosti: maar toasties met zuurdesem brood en diverse vullingen?
- Salades: kijk eens binnen bij concepten als SLA in Amsterdam voor inspiratie en kom naast de standaard 'hardlopende' salade ook eens met wat variatie. Jouw hardlopers worden al op teveel terrassen geserveerd.
- Vegetarische gerechten: tip, vega gaat scoren! Een groeiende groep gasten is flexitariër en steeds meer vrouwen én mannen wil graag vegetarisch verrast worden en niet overal geconfronteerd worden met dezelfde gerechten met geitenkaas.





FINLEY | Het nieuwe merk van Coca-Coca in Nederland

Aandacht voor niet alcoholische drankjes

Coca-Cola Nederland lanceerde begin 2017 een nieuw merk: FINLEY, een verfrissende alcoholvrije en caloriearme drankje. Te drinken als verfrissend drankje in de middag of als mocktail gedurende de avond. Het alcoholvrije drank voor volwassenen is in zes verrassende en verfijnde smaken verkrijgbaar: bloedsinaasappel-pompelmoes, sinaasappel-cranberry, citroen-vlierbloesem en de mocktails Mojito, Spritz en Royal.

Pinkyrose

Stoere blikken en bijzonder om mee te mixen

Pinkyrose siropen zijn volledig handgemaakt van 100% natuurlijke ingrediënten, kruiden en specerijen, zonder dat hierbij gebruik is gemaakt van kunstmatige toevoegingen of vruchtenconcentraten. Een mooi alcoholvrij alternatief om op het terras te serveren tijdens de zomerse dagen!

Met meer dan 20 jaar ervaring heeft de Pinkyrosechef vier verrassende smaken weten te creëren: Straight Lemon, Spiced Lemon & Rose, Floral Ginger & Orange en Dark Caramel Sea Salt. De siropen worden geleverd in stoere industriële olieblikken. De blikken zijn alleen al een aanwinst in je bar!



Nieuwe trend – shared dining aan lange tafels

Samen relaxed eten

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! 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. En dan? Alle gasten tegelijk aan tafel, de glazen vullen en zo snel mogelijk het eten op tafel. Niet op borden maar gewoon op de placemats in het midden van de tafel. Tijdens het ultieme seafood feest kon iedereen eten wat hij of zij wilde onder het genot van een goed gesprek en een goed glas wijn. Ondertussen hebben we meerdere concepten gespot die gebruik maken van het concept shared dining aan lange tafels. Denk aan de food truck festivals en de bierfeesten in Duitsland. In Milaan kwamen we dit concept ook tegen in een oud industrieel pand: [Carlo & Camilla](#).



Snacks voor op je terras

Waarom geen pop-up snack kraampje 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...

1. Dorilocos ofwel crazy Doritos, een kraampje met zakjes en zakken Doritos chips waar de gast zelf kan bepalen welke toppings hij of zij erop wil. Afkomstig uit Mexico waar de Dorilocos ofwel de crazy Doritos enorm populair zijn op lokale marktjes. Bekijk [hier](#) hoe je ze kunt maken.

2. Chips, verse chips maken. Gebaseerd op Hipchips, een chips restaurant geopend in november in Londen. Het enige wat ze verkopen zijn dozen met verschillende kleuren chips met een keuze uit 6 dips.



Eigenwijs voor op je terras

Inspiratie

Freakshakes - eigenwijze milkshakes verpakt in een berg zoetheid en versierd met slagroom en een zoete saus zijn het eerst gezien in Australië, maar worden nu ook in Nederland gespot, onder andere bij Bulls and Dogs in Amsterdam. Freakshakes zijn de nieuwe trend op het gebied van milkshakes en zijn met name aantrekkelijk voor de zoetekauwers onder ons. 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 zoetheiden zoals: cake, cookies, donuts, fruitsoorten, snoepjes en andere toppings. Een ware caloriebom.

Recent hebben we ook Pie Shakes gespot, gewoon een punt taart in je milkshake. Alhoewel wij er een beetje huiverig over zijn, weten we dat Nederlanders ook gek zijn op appeltaart dus waarom geen punt taart in je milkshake????





/horecatrends



@horecatrends

POSTER

**Download deze
presentatie als poster**

