HERFST '17 / WINTER '18

Serious FUN

SOFTIJSMINIMAG VOL TRENDS, CONCEPTEN & INNOVATIES

Ruimte voor titel

Nic. De softijsmeester

FRUSCO Frisiana

SCOREN MET SHAKES

CLASSIC SHAKE

Creëer meerwaarde door een gewone milkshake eens anders te serveren dan in een disposable beker

Milkshakes zijn het hele jaar door in trek als dessert of lekker tussendoortje. De laatste tijd zie je steeds meer varianten, met verschillende smaken en toppings in diverse vormen. Uit alles blijkt: de milkshake is hot!

PREMIUM SHAKE

Populair: de Premium Shake

De Premium Shake is minstens zo lekker. Deze shake wordt ambachtelijk bereid met een basis van softijs en melk. Daarbij komt een saus naar keuze en een garnering. De combinatie van smaken en structuren maken dit tot één van de populairste shakes van het moment.

FREAK SHAKE

HOE MEER TOPPINGS EN INGREDIËNTEN, HOE BETER.

KINDERSHAKE

For kids only

Natuurlijk mag hier ook de Kindershake niet ontbreken. Deze traktatie wordt geschonken in een vrolijke bewaarbeker, met deksel en buigrietje. Denk bijvoorbeeld maar aan de Shakie, een coole kid's shake for a happy break.

Doe maar lekker gek is het credo

Oorspronkelijk uit Australië, maar al snel overgewaaid naar New York en London en nu is Nederland aan de beurt. Een milkshake met al het lekkers dat normaal in een vlaflip, milkshake én trifle zit bij elkaar. Te serveren in een leuk glas maar het kan ook gewoon in een disposable beker.

Creativiteit loont!

1

Varieer in uw smaakaanbod. Verrassende smaken als champagne, drop en energy maken nieuwsgierig en doen het vooral goed bij een jeugdig publiek. Serveer eventueel uw 'Milkshake van de Week'.

2

De extravagante milkshake is razend populair. Denk aan de Freakshake, Donutshake en Monstershake. Het principe is gelijk: hoe meer toppings en ingrediënten, hoe beter. Extra voordeel: voor deze shakes kunt u een hogere prijs rekenen dan voor een 'gewone' shake.

3

Serveer ook milkshakes als onderdeel van een menu. Juist omdat de milkshake in Nederland zo populair is, hebben veel gasten wel trek in een milkshake als drank!

Lekker ijs voor alle seizoenen

Het ijsseizoen wordt steeds langer. Sterker nog, op steeds meer plaatsen duurt het seizoen het hele jaar door. En terecht, want wie 's winters de lekkerste shakes en sorbets serveert, plukt daar 's zomers de vruchten van.

Je ziet ze steeds vaker: (half)volle terrassen in november of februari. Zodra de zon schijnt en de temperatuur boven de 10 graden stijgt, zijn we liever buiten dan binnen. Dan is de drempel om ook een lekkere milkshake of sorbet te bestellen, gelijk een stuk lager. Sterker nog: een sorbet als dessert klinkt in elk jaargetijde even logisch als verleidelijk. Misschien dat u 's winters hooguit wat andere (warmere) smaken kunt bieden dan in juli, maar daarover straks meer.

Zomerse ijspiek

Stel: iemand heeft zin in ijs, maar zijn vaste cafetaria heeft een 'ijsstop' ingelast. Dan gaat die klant misschien op zoek naar een collega die wél ijs serveert. Om daar vervolgens klant te blijven. Anders gezegd: wie van oktober tot maart geen ijs verkoopt, loopt het risico klanten te verliezen aan collega's die dat wel doen. Omgekeerd blijkt uit onderzoek dat ondernemers die het hele jaar door softijs verkopen, in de zomer nog meer pieken met hun ijsverkoop en er ook nieuwe klanten bij krijgen. Klanten die niet alleen ijs kopen, maar ook andere snacks, dranken en gerechten.

Tip

Maak een winterse ijskaart met een ander en smaller aanbod dan in de zomer. Daarmee legt u helemaal de link met het seizoen en wordt uw verleidelijke aanbod meteen zichtbaar voor de gast.

De premiumshake is een winterse variant van de crunchy nuts, met mini kruidnootjes (schuddebuikjes) i.p.v. crunchy crisp en een bokkepootje.

Desserts met warme smaken

Wie slim is, houdt zijn softijsmachine dus aan en maakt daar de lekkerste ijsjes, desserts en milkshakes mee. Een restaurantketen als De Pannekoekenbakker plukt hier het hele jaar door de vruchten van (zie pagina 8 en 9). Om de verkoop te stimuleren, is het wel handig om te variëren met seizoensmaken. Kies daarom 's winters vooral voor warme smaken, zoals warme chocolade en kersen, karamel, appeltaart, cappuccino, een crumble van speculaas en meer. Hier doet u uw gasten een groot plezier mee en dan niet alleen tijdens de feestdagen!

Tip

Bied een menu aan met milkshake in plaats van frisdrank. Voor sommige gasten is dit misschien een eerste kennismaking met uw milkshakes, die als het goed is smaakt naar meer!

Milkshake bij het menu

Ook de vraag naar milkshakes neemt tijdens de winter nauwelijks af. Vooral de wat luxere milkshakes op basis van softijs en melk zijn dan populair, zoals de Freak Shake en Premium Shake (zie pagina 2 en 3). Deze shakes (met allerlei soorten sauzen en toppings) zorgen niet alleen voor een hogere omzet, maar ook voor een betere doorloop in uw ijscilinder, waardoor de kwaliteit van het ijs op een hoog niveau blijft.

MEER VARIATIE, MEER FUN!

VERRASSEND (EN) VEELZIJDIG

De verkoop van diverse smaken ijs kan uw omzet flink verhogen, tot wel dertig procent. Beschikt u niet over meerdere ijsmachines of een tweecilinder ijsmachine, dan nóg kunt u genoeg variatie bieden. Ook met verschillende soorten toppings en garneringen komt u namelijk verrassend (en) veelzijdig voor de dag.

LEKKER (EN) ACTUEEL

Verras uw gasten tijdens feestdagen en speciale gelegenheden (WK voetbal, Halloween) met toppings en garneringen die inspelen op het moment. Voorbeelden van actuele sundae's zijn: **halloween sundae:** softijs met een 'bloederige' aardbeientopping en 'griezelige' vampiersnoepjes, **sinterklaas sundae:** softijs met chocolade topping en (mini) kruidnootjes en **kerst sundae:** softijs met aardbeientopping, chocolademix en groene/rode disco special.

WEES CREATIEF

Vrijwel alle toppings en garneringen nodigen uit tot creativiteit. Wat dat betreft kunt u niet creatief genoeg zijn. De mogelijkheden zijn eindeloos; van de klassieke, enkelvoudige smaken tot het combineren van smaken en ingrediënten in één sorbet of milkshake. Sommige garneringen lijken wel voor elkaar gemaakt, zoals: **stukjes brownie met chocolade topping en mini marshmallows, cheesecake topping met frambozenparels en warme kersen met mini oreo's.**

VERRASSEND VEELZIJDIG MET TOPPINGS

Wintse verleiding

TIP
VERVANG ROND SINTERKLAAS DE OREO CRUNCH VOOR GEBROKEN SPECULAASJES.

DIT HEB JE NODIG

- 20 gr chocolade/topping
- 110 gr softijs
- 10 gr oreo crunch
- 5 gram mini spekkies

ZO MAAK JE 'M

Laat de topping langs de zijkant van de beker lopen en draai de beker rond. Tap het ijs in de beker. Werk de sundae af met nog wat chocoladetopping, de oreo crunch en mini spekjes.

ÉÉN BASIS, 30 DESSERTS

Maar liefst twee pagina's in het menu zijn gewijd aan de gaafste ijscreaties

Hoe creatief kun je zijn met het slagroomijs van NIC? Héél creatief, zo blijkt uit het ijsaanbod van De Pannekoekenbakker. Op de menukaart staan diverse soorten creaties, die het hele jaar door prima verkopen. Een inspiratiesessie bij NIC bracht de ondernemer op nieuwe ideeën.

Naast pannenkoeken speelt ook ijs een hoofdrol bij De Pannekoekenbakker. Liefst twee pagina's in het menu zijn gewijd aan de gaafste ijscreaties. Op één daarvan staat een sfeervolle afbeelding van de populairste coupes. Je krijgt er spontaan trek van. Volgens franchisehouder Maarten Jongerius is de nieuwe menukaart een heel verschil met de oude. "Onze foto's op de oude kaart zagen er eigenlijk niet uit", vertelt hij. "In samenwerking met NIC zijn er nieuwe, sfeervolle foto's gemaakt. Daarnaast hebben we samen nog een aantal nieuwe coupes bedacht, tijdens een inspiratiesessie bij NIC."

VAN COUPE TOT COCKTAIL

De Pannekoekenbakker beschikt over vijftien restaurants in Nederland. Zes daarvan hebben in de keuken een softijsmachine staan. Voor Serious Fun werd een bezoek gebracht aan de vestiging Plasmolen. Hier is ijs verreweg het populairste dessert. Op de menukaart staan circa dertig sorbets, coupes en ijscocktails. Het ene desserts is nog creatiever dan de ander. We zien een Banoffee van ijs, banaan, popcorn en karamel, een Coupe Oreo Aardbei en een Kersen Meringue dessert. Kinderen kunnen zelfs hun eigen dessert 'schilderen', met ijs, sauzen en snoep. "Het mooie is dat je veel producten ook in andere desserts kunt laten terugkomen", zegt Maarten. "Denk aan warme kersen, banaan, aardbeiensaus en gezouten karamel. Zo verspil je bijna geen producten."

HET HELE JAAR GEWILD

Aan de basis van alle sorbets staat het vloeibare slagroomijs van NIC. Volgens Maarten zijn de gasten vol lof over de kwaliteit ervan. "In Plasmolen zit ook een bekende ijssalon", vertelt hij. "Die biedt ambachtelijk schepijs aan. Er zijn gasten die ons ijs minstens zo lekker vinden. Dat zegt natuurlijk genoeg." Het ijs wordt gepresenteerd in coupes, weckpotjes en waterglazen. Slim detail: het Pannekoekenbakker-logo op de chocolaatjes, dat gedeeld wordt op social media. "Onze desserts lopen het hele jaar goed door", vertelt Maarten. "Ja, ook in het najaar en de winter. IJs als dessert is van alle jaargetijden en aan softijs met warme toppings kun je 's winters goed verdienen. We zijn ook flexibel in de porties. Sommige gasten hebben na hun hoofdgerecht geen zin meer in een grote coupe. Dan bieden we gewoon een halve sorbet aan, tegen gereduceerd tarief. Dat kan net even dat duwtje in de rug zijn. Bovendien is ook dít weer een goed middel tegen verspilling."

Ice, Ice, Baby!

Mierzoet museum smaakt naar meer

EEN ZWEMBAD VOL SPRINKLES, EEN MUUR VAN IJSHOORNTJES EN EEN WIPWAP OP EEN ENORME BOL AARDBEIENIJS. WIE AFGELOPEN VOORJAAR HET MUSEUM OF ICE CREAM BEZOCHT, MOET ZICH GEVOELD HEBBEN ALS ALICE IN WONDERLAND. MAAR DAN WEL EEN WONDERLAND VOL IJS, TOPPINGS, CHOCOLADE EN ANDERE AAN IJS GERELATEERDE PRODUCTEN.

Het museum is een mix van infotainment & zintuigelijke beleving

FOTOGRAFIE: JEFF MINDELL

Het Amerikaanse pop up museum maakte in 2016 furore in New York en verhuisde dit jaar naar Los Angeles. De bijzondere attracties, waaronder ook een banana split room met 10.000 bananen, maakten indruk met een mierzoete mix van infotainment en zintuigelijke beleving. Elke ruimte had zijn eigen smaak, kleur en geur. Bezoekers konden naar hartenlust proeven, ruiken, spelen, aanraken en fotograferen. Zelden stond een museum zo vaak op Instagram als het Museum of Ice Cream. Dit jaar (sept/okt) is het museum te bezoeken in San Francisco maar helaas al uitverkocht! Wie deze wondere wereld ook eens van dichtbij wil meemaken, moet wachten tot voorjaar 2018. Dan krijgt het pop-up museum vermoedelijk een vervolg, opnieuw in Los Angeles.

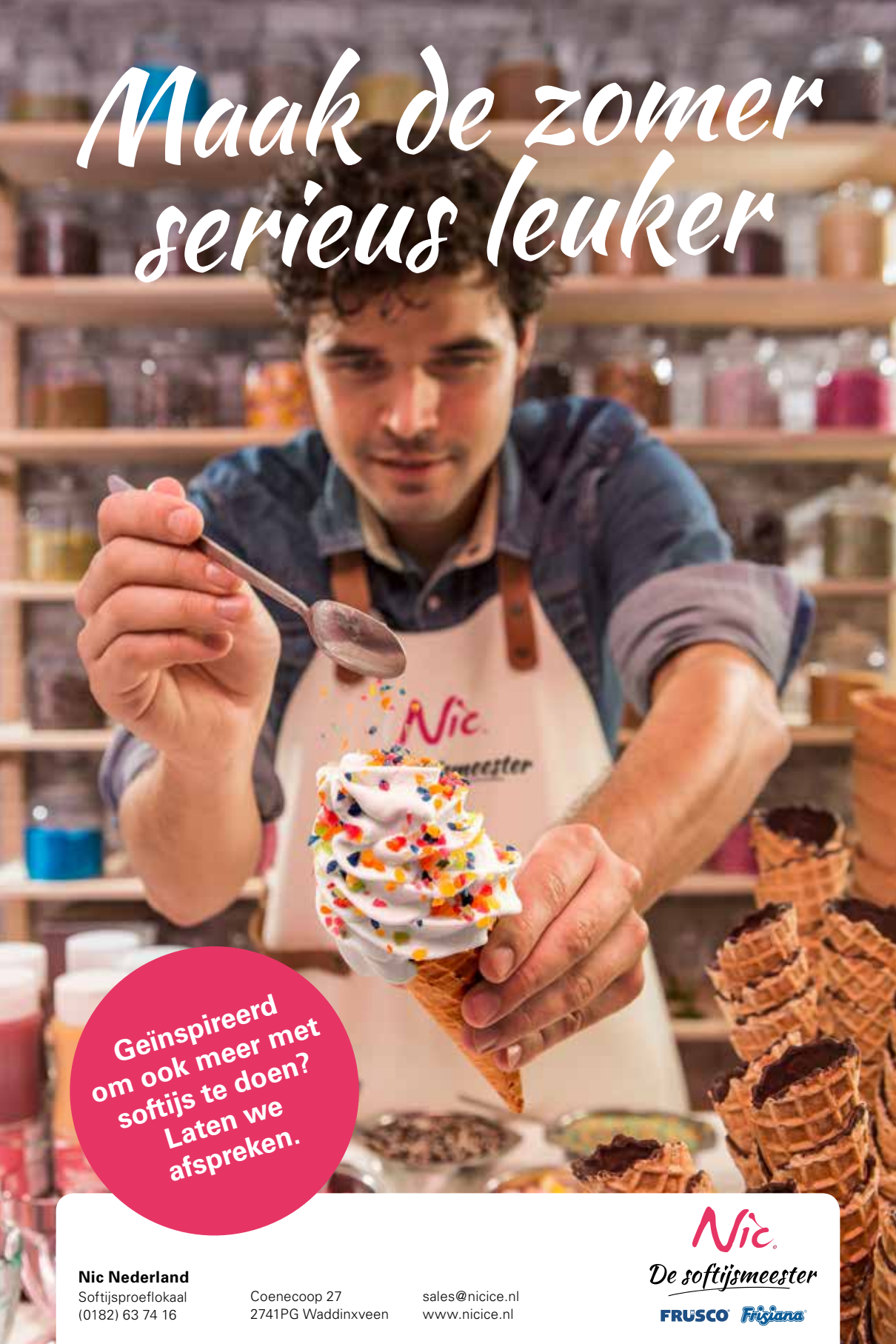
PROEF EN LEER IN HET LEKKERSTE LOKAAL VAN NEDERLAND

De ultieme softijs experience

NIC PRESENTEERT: HET SOFTIJSPROEFLOKAAL. GEEN MUSEUM, MAAR EEN INSPIRERENDE PODIUM VOOR ONDERNEMERS EN MEDEWERKERS. ZONDER MEER HET LEUKSTE EN LEKKERSTE KLASLOKAAL VAN NEDERLAND, MET AANDACHT VOOR DE LAATSTE TRENDS, VERRASSENDE PRODUCTEN, WORKSHOPS EN TRAININGEN.

Het Softijsproeflokaal past bij de status van NIC als Softijsmeester van Nederland. Bij lekker softijs draait alles om Kennis en Fun. Beide factoren komen uitgebreid aan bod in het Softijsproeflokaal. Proeven en leren gaan hier hand in hand. Met als belangrijkste speerpunten: een actieve overdracht van kennis over softijs, rendements- en kostprijsadviezen, de promotie van softijs en het begeleiden en trainen van ondernemers en hun medewerkers. Het Softijsproeflokaal wordt nog dit jaar gerealiseerd. We heten u alvast van harte welkom!

BIJ LEKKER SOFTIJS DRAAIT ALLES OM KENNIS EN FUN.


Maak de zomer serieus leuker
Nic
Geïnspireerd om ook meer met softijs te doen? Laten we afspreken.
Nic
De softijsmeester
FRUSCO
Frisiana
Nic Nederland
Softijsproeflokaal
(0182) 63 74 16
Coenecoop 27
2741PG Waddinxveen
sales@nicice.nl
www.nicice.nl