NAJAAR '18 / WINTER '19

Serious FUN

SOFTIJSMINIMAG VOL TRENDS, CONCEPTEN & INNOVATIES

HOT IN DE WINTER

Nic
De softijsmeester
FRUSCO Frisiana

De smaak van het seizoen

SOFTIJS IS EEN MARGERIJK PRODUCT WAAR U OOK 'S WINTERS GOED AAN KUNT VERDIENEN. ZEKER WANNEER U UW CREATIES AFSTEMT OP HET SEIZOEN. SERIOUS FUN PRESENTEERT VIER TRENDY SOFTIJS-TRAKTATIES VOOR DE KOELSTE MAANDEN: VAN WARME BUBBLE WAFELS TOT KOEL EN KRUIDIG.

Float Fun

Door drank bij softijs te schenken, krijg u een float. De float is een absolute hit in Amerika en verovert nu ook Europa. In Italië noemen ze deze traktatie een affogato, wat Italiaans is voor 'verdronken'. Behalve de coke float (softijs met cola), zijn ook de coffee float (met koffie) en choco (met chocolademelk) beproefde recepten. Deze warme float-varianten zijn bij uitstek geschikt voor de koelste maanden. Ons advies is daarom: let it float!

Warme wafels

De Bubble Wafel is een van de nieuwste softijs-trends. Deze combi van warme, versgebakken wafels met lekker softijs werd in korte tijd razend populair. Gevuld met vers softijs en de lekkerste toppings en garneringen creëert u een ultieme versbeleving vol smaak, geur en kleur. Neem contact op met Nic voor de meest inspirerende combinaties en recepten.

Spice your Ice

Al eens van Spiced Ice gehoord? Dit zou weleens dé trend van 2019 kunnen worden. Softijs met kruiden of specerijen heeft een gezond imago en veroorzaakt een verrassende smaaksensatie. De populairste smaken zijn chilipeper, gember, speculaas, kardemom en pumpkin spice.

Cookies & Cakes

Cookies en cakes gaan prima samen met softijs. Deze instagram-waardige creaties zijn bovendien makkelijk te maken en u kunt er nog goed aan verdienen ook. Combineer uw softijs bijvoorbeeld met cheesecake, cookie dough, oreo, stroopwafel en speculaas of speculoos. Ook appeltaart met softijs is een geliefde traktatie voor bij de koffie, vooral tijdens de koude wintermaanden.

Nordic treat

WIST U DAT...

Nederland is hét milkshake-land van Europa. Per hoofd van de bevolking worden hier de meeste milkshakes verkocht. Slimme ondernemers bieden een breed milkshake-assortiment aan, met smaken aangepast aan het seizoen. Of maak een luxe milkshake op basis van softijs en met diverse toevoegingen.

WIST U DAT...

Raar maar waar: in Finland wordt per hoofd van de bevolking de meeste ijs gegeten. Ook in de andere Scandinavische landen is de jaarlijkse ijsconsumptie hoger dan in bijvoorbeeld Italië of Spanje!

"In de winter wordt er bijna evenveel softijs gegeten als in de zomer"

U ZOU DENKEN DAT ZUID-EUROPEANEN MEER IJS ETEN DAN NOORD-EUROPEANEN. TOCH STAAN JUIST DE SCANDINAVIËRS BEKEND ALS DE GROOTSTE IJSETERS VAN EUROPA. VOORAL SOFTIJS MET (VEEL) TOPPINGS EN SAUZEN DOEN HET GOED.

De gemiddelde Scandinaviër eet bijna 12 liter ijs per jaar. Ter vergelijking: in Nederland eten we gemiddeld 8 liter ijs per persoon per jaar. Hoe het komt dat mensen uit Noorwegen, Zweden en Finland zoveel ijs eten? "Hoe minder zon, des te groter de behoefte aan zoete traktaties", vertelt Jan Tolfsson, commercieel directeur van Nimatopaal. "Een andere reden is dat je lichaam sneller warm wordt als je iets kouds eet. In ons koude Noorden is dat best handig."

WINTERSE SHAKES EN DESSERTS

Nimatopaal hoort bij de Nic groep en is dé Scandinavische specialist in toppings, garneringen, wafels, disposables en meer. Eigenlijk alles wat met ijs te maken heeft, behalve het ijs zelf. Volgens Jan wordt er in Scandinavië niet alleen meer ijs gegeten, maar zijn de ijsjes ook groter. Een gemiddeld softijsje weegt bijna 115 gram, tegenover circa 90 gram bij ons. "In de winter wordt er bijna evenveel softijs gegeten als 's zomers", vertelt Jan. "Deels omdat onze ijsverkopers het ijs verwerken in de lekkerste desserts, met toppings die bij het seizoen horen, zoals warme kersen en appel/kaneel."

WIST U DAT...

Wie softijs verkoopt in de winter, ziet tijdens de zomer zijn omzetten stijgen. Met een continu aanbod van (seizoensgebonden) softijs-creaties sta je al snel bekend als de lekkerste softijs-specialist! Verkoopt u 'nee' in de winter, dan loopt u het risico op gasten die elders op zoek gaan naar ijs.

NIET OF, MAAR WÉLKE TOPPING

Vrijwel elk Scandinavisch softijsje wordt verkocht met toppings, sauzen en meer. De gemiddelde prijs voor een ijsje is daardoor twee keer hoger dan in Nederland. "Een Scandinavische ijsverkoper vraagt zijn gasten niet of ze een topping willen, maar wélke topping ze willen", vertelt Jan. "Hun aanbod is breed en gevarieerd, daarmee verleiden ze de gast. Hoe meer keuze je de gasten biedt, des te meer toppings ze kiezen. Dat geldt zeker voor de jongste generaties, die bekend zijn met social media en weten wat er 'te koop is'. Zij bestellen ook eerder een Freakshake dan een 'gewone' shake. Die zit vol zoete ingrediënten en is zeer *instagrammable*." Nic Nederland en Nimatopaal werken veel met elkaar samen. "We delen kennis, concepten en producten met elkaar", vertelt Jan. "Zodat ijsverkopers in beide regio's hun gasten optimaal kunnen verleiden."

DE SLIMSTE VERLEIDING

Wie tijdens de winter softijs verkoopt, doet ook 's zomers goede zaken. Gelukkig houden Nederlanders het hele jaar door van het lekkerste ijs en de lekkerste milkshakes. Toch kan het geen kwaad om tijdens de wintermaanden voor wat extra verleiding te zorgen. Handige tips&tricks voor een succesvolle winter.

SERVEER WARME SMAKEN

Pak tijdens de winter vooral uit met 'warme' smaken als kaneel, gezouten karamel, stroopwafel, mokka, koffie, warme kersen en rum/rozijnen. Die horen echt bij het seizoen en geven een luxe uitstraling aan uw ijscreaties.

MAAK UW IJSKAART KLEINER

Toegegeven, de winter is geen traditioneel ijsseizoen. Het heeft daarom weinig zin om uw klanten te 'overladen' met de meest uiteenlopende ijscreaties. **Beter is het om de keuze te beperken door een paar luxe coupes, gave desserts en shakes aan te bieden.** Dat is makkelijk voor uzelf en uw medewerkers. Bovendien voorkomt u zo ook weer derving.

SOFTIJS ALS DESSERT

Luxe desserts horen er in de winter echt bij. Steeds meer ondernemers gebruiken daar hun softijs voor, vanwege het gemak en de marges. Vooral de combinatie met chocolade doet worden! Qua inkoop bent u niet veel kwijt, maar omdat het er zo mooi uitziet kunt u er een goede prijs voor rekenen. **Combineer het softijs ook met (bubble) wafels, cookies en cakes, of als onderdeel van een coupe, sorbet, sundae of kinderbeker.**

MILKSHAKE OP HET MENU

Met de milkshake als onderdeel van uw menu's biedt u extra luxe en verleiding. Een lekkere en gevulde shake is origineler dan frisdrank. Voor afhalen geldt bovendien dat veel mensen zelf wel frisdrank in huis hebben, maar geen milkshakes. Een hamburgermenu met bijvoorbeeld friet en een milkshake spreekt meer tot de verbeelding en levert u ook nog eens extra marge op!

LAAT ZIEN WAT ER TE KOOP IS

Softijs is een impulsproduct. Posters, stoepborden en andere visuals vergroten de attentiewaarde van het ijs en weten de gast als geen ander te verleiden, **ook in de winter! Sterker nog, hiermee laat u zien dat u het hele jaar door softijs verkoopt** en dat wie van softijs houdt, bij u aan het goede adres is.

RECEPT VOOR SUCCES

Wintse Supershake

ZET DEZE LUXE PREMIUM SHAKE OP UW WINTERKAART OF MAAK HEM ONDERDEEL VAN HET MENU.

Succes verzekerd!

PREMIUM SHAKE BANOFFEE

DIT HEB JE NODIG

60 cc melk
150 gram softijs
10 gram crunchy crisp
20 gram topping banaan
20 gram topping (gezouten) karamel
5 gram goud/zilver parels

ZO MAAK JE 'M

Schenk de melk in de beker en tap het softijs erop. Voeg de toppings toe en een eetlepel crunchy crisp. Doe een boldeksel op de beker en meng kort met een lepelmenger. Verwijder de deksel en maak de milkshake af met slagroom, extra toppings en de parels.

TIP

Heeft u geen lepelmenger, maar wilt u toch extra waarde toevoegen aan uw milkshake? Laat de (gezouten) karameltopping dan aan de binnenkant langs een transparante beker lopen. Tap bananen milkshake in de beker en voeg nog een klein beetje karameltopping en de crunchy crisp toe. Meng kort met een lepel en maak de premium shake af zoals hierboven staat omschreven.

‘JE MOET BLIJVEN VERRASSEN’

NIC HEEFT EEN RUIM AANBOD VAN SMAKEN DIE BIJ HET SEIZOEN HOREN ZOALS WARME KERSEN OF APPEL-KANEEL

CAFETARIA EN LUNCHROOM KOEDIJK IN MEPPEL VERKOOPT HET HELE JAAR DOOR SOFTIJS EN MILKSHAKES. EN DAN NIET ALLEEN DE GEWONE SOFTIJSJES VOOR PAKWEG EEN EURO, MAAR OOK COUPES EN DESSERTS. “ER IS VEEL MOGELIJK”, VERTELT EIGENAAR MONIQUE SCHIPHORST.

“In de winter kiezen we traditioneel voor warme smaken”

Cafetaria Koedijk staat bekend om zijn verrassende coupes, die per seizoen verschillen. “Je moet blijven verrassen”, zegt Monique. “Door elk seizoen met iets nieuws te komen, blijven de gasten nieuwsgierig. In de winter kiezen we traditioneel voor warme smaken, zoals rum-rozijnen, appel-kaneel en warme kersen. Die coupes en sorbets doen het ook goed als dessert. Wordt er een menu besteld, dan vragen we altijd even of ze nog een ijscoupe willen.” Monique verkoopt ook Luikse wafels met softijs en coupes met vers fruit. Of de bekende Shuffle met Oreo, chocolade, karamel en meer. “De vraag naar softijs is ’s winters weliswaar iets minder, maar nog altijd dusdanig dat we er lekker aan verdienen. Softijs is een margerijk product. Vraag je 4,95 euro voor een coupe, dan houd je relatief veel over.”

INSPIRATIE VAN NIC

Monique laat zich graag inspireren door NIC. “Onze vertegenwoordiger houdt me goed op de hoogte van de mogelijkheden. Dat vind ik belangrijk, want daardoor kunnen we onze gasten blijven verrassen. NIC heeft ook een ruim aanbod van smaken die bij het seizoen horen. Denk aan warme kersen of appel-kaneel. Daarmee maak je binnen no-time de lekkerste sorbets. We zitten hier bij een winkelcentrum, op een druk punt. Je wil dan niet te lang met een coupe bezig zijn, maar met het aanbod van NIC ben je zo klaar. En het is echt lekker. Dat vind ik niet alleen, maar ook onze gasten.”

GOODWILL KWEEKEN

De cafetaria in Meppel is niet te zuinig met zijn softijs. Tijdens de jaarlijkse Burendag trakteert Monique de bewoners van de appartementen boven haar op een gratis ijsje. En op de woensdagmiddag voor Sinterklaas is het ijs extra voordelig geprijsd. Met een gelegenheidstopping van pepernoten maakt ze het nóg leuker voor de jeugd. “Soms moet je ook iets weggeven”, zegt ze. “Daarmee kweek je veel goodwill. En laten we eerlijk zijn: qua inkoopprijs heb je aan softijs een goede. Van elke actie of nieuwe coupe zetten we een foto op Facebook. Je moet laten zien wat je verkoopt en de mensen een beetje lekker maken. Via NIC komen we ook aan de mooiste foto’s en beelden zeggen meer dan woorden. Daar wordt door onze volgers super goed op gereageerd.”

December ijsmaand!

SPEEL IN OP DE FEESTDAGEN

Alleen al de feestdagen zijn reden genoeg om 's winters uit te pakken met verrassende ijscreaties. Pure verwennerij in een luxe jasje: wie zit daar niet op te wachten? Met het lekkerste softijs en een beetje creativiteit is veel mogelijk: van relatief eenvoudig tot over the top chique en alles wat daar tussenin zit.

Sinterklaas, Kerst en Oud & Nieuw zijn echte verwendagen. Dan letten we niet op een pondje meer of minder, maar doen we ons te goed aan luxe desserts en andere zoete traktaties. Ja, óók van ijs. Sterker nog: ijs hoort erbij. Gasten die in de feestmaand uit eten gaan, verwachten een aanbod van luxe milkshakes, coupes en sorbets. Dan is softijs het ideale product, want daarmee kunt u alle kanten op. Laat u inspireren door onderstaande tips en creaties!

EEN KERSTBOOM VAN IJS

U HOEFT NIET HEEL CREATIEF TE ZIJN OM VAN UW SOFTIJS EEN FEESTELIJKE KERST VERSCHIJNING TE MAKEN. TOP UW PERFECT GETAPTE SOFTIJS AF MET DISCO SPECIAL EN ZET ER EEN (CHOCOLADE) STER OP. DOET HET U AL ERGENS AAN DENKEN?

RUDOLPH THE REINDEER

NA 5 DECEMBER IS HET MAKKELIJK SWITCHEN RICHTING KERST. BIJVOORBEELD ZO: TAP HET SOFTIJS WAT BREDER EN LAGER, ZODAT EEN MOOIE RONDE VORM ONTSTAAT. MAAK EEN GEZICHTJE VAN CRUNCH AARDBEI EN CHOCOLADE EN EEN GEWEI VAN GEBROKEN PRETZEL. BINNEN NO-TIME CREËERT U EEN SOFTIJSJE DAT STERKE GELIJKENISSEN VERTOONT MET RUDOLPH THE REINDEER!

SINT-SUNDAE

PRESENTEER IN DE DAGEN VOOR SINTERKLAAS EEN SUNDAE MET CHOCOLADE TOPPING EN SCHUDDEBUIKJES. IN DE AANLOOP NAAR 5 DECEMBER SCOORT U DAAR GEHEID VEEL PUNTEN MEE.

ZALIG UITEINDE...

DE LAATSTE DAG VAN HET JAAR VERDIENT IETS SPECIAALS. DE BUBBELTJESWIJN MAKEN DE MILKSHAKE LEKKER BRUISEND EN MET DIEPVRIES FRAMBOZEN WORDT HET ALLEMAAL NÓG FEESTELIJKER.

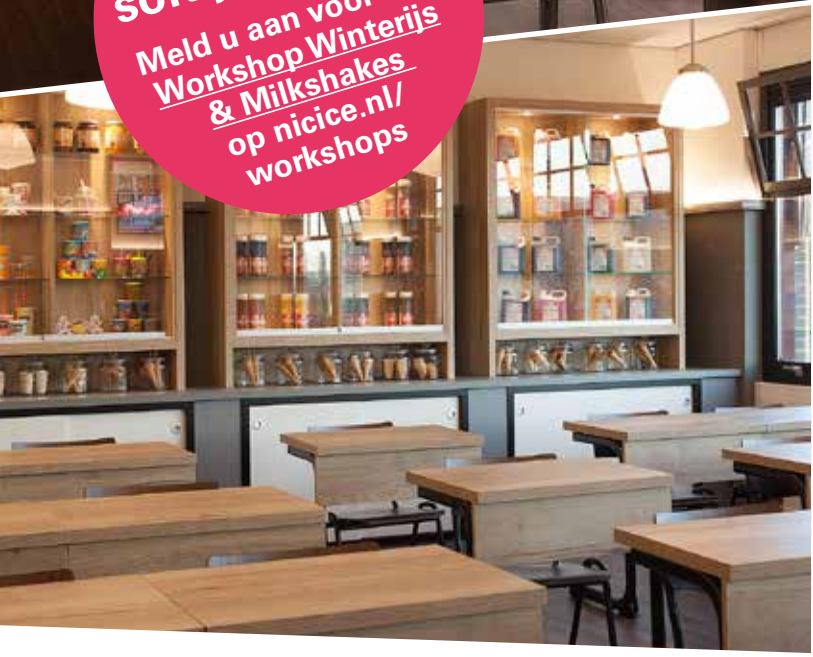
Wijs met softijs in de winter

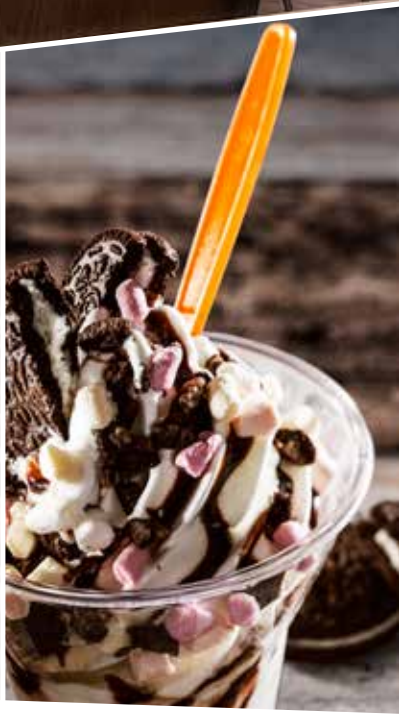
HET SOFTIJSPROEFLOKAAL

HET INGREDIENT DAT HET VERSCHIL MAAKT

Word ook softijsmeester

Meld u aan voor een Workshop Winterijs & Milkshakes op nicice.nl/workshops





Nic. De softijsmeester

FRUSCO Friesiana

Nic Nederland
Softijsproeflokaal
(0182) 63 74 16

Coenecoop 27
2741PG Waddinxveen

info@nicice.nl
www.nicice.nl