HERFST ‘16 / WINTER ‘17

Serious FUN

SOFTIJSMINIMAG VOL TRENDS, CONCEPTEN & INNOVATIES

Feestje voor elk seizoen

Nic. De softijsmeester

FRUSCO Frisiana

Softijs serieus

Om je te inspireren

Softijs kan een serieus deel van de omzet uitmaken. Leuk omdat je er zoveel meer klanten mee kunt trekken. En oneindig veel kan variëren door allerlei toevoegingen. Gek genoeg bestond er nog geen blad over softijs. Wij willen je met dit blad inspireren om er nóg meer leuks uit te halen.

Voor nog meer fun en omzet

Nu is er Serious Fun, je halfjaarlijkse bron van verse softijsinspiratie. Om je te laten zien wat er speelt. En hoe het je (nog) meer plezier en omzet kan opleveren. In de winter net zo goed als in de zomer.

Lekker mee spelen

Geen funfood waar je zo lekker mee kunt spelen als met softijs. Doordat je alles ter plekke vers bereidt, kun je elke keer weer alle kanten op. Met toppings, dippings, garneringen, sauzen en serveermogelijkheden. Met al je eigen creativiteit en die van je klanten. En zit je nou even in een creatief dipje, dan pak je gewoon de Serious Fun erbij van Nic.

Van wie?

Nic is de softijsmeester van Nederland. Je steun en toeverlaat om van je softijsverkoop een feestje te maken. Nic pakt alles zeer serieus aan (met het beste van Frusco en Frisiana), maar brengt het graag met een beetje fun. Gewoon omdat het zo leuk zakendoen is met softijs én met Nic!

Alles wat je van softijs wil weten, maar nooit ergens kon vragen.

Nic.

De softijsmeester

FRUSCO Frisiana

leuker dan ooit

Ook in de koudste maanden genieten van ijs

Waarom zou je iets wat lekker is alleen in de zomer serveren? Van het betere softijs kun je het hele jaar door genieten. En het leuke is: door te variëren met seizoenssmaken blijf je actueel en speel je in op de beleving van het seizoen. Ja, óók in de winter. Denk aan warme chocolade, warme kersen, karamel, toffee, cappuccino, een crumble van speculaas, banaan en meer.

Warm-makende smaken

Zo kun je ook in het koudste seizoen eindeloos variëren met smaak en beleving. Zeker in december, dé feestmaand van het jaar. Die maand schreeuwt gewoon om een kleurrijke sorbet van het beste softijs en winterse smaken waar je het vanzelf warm van krijgt. Inspiratie nodig? Op deze pagina stellen we je voor aan één van onze favoriete ijscreaties van dit seizoen!

Banoffee Sorbet

Van deze sorbet krijgen je gasten spontaan zin in de winter. De Banoffee Sorbet is gemaakt van lekker romig softijs, een zoete toffee/karamel topping en plakjes banaan.

Ingrediënten

- 20 gr toffee/karamel topping
- 110 gr softijs
- 5 gr nootjes
- plakjes banaan

Bereiding

Laat de topping langs de zijkant van de beker lopen en draai de beker rond. Doe er enkele plakjes banaan in en tap het ijs in de beker. Werk het geheel af met nog wat toffee/karamel topping, plakjes banaan en nootjes.

'Je moet blijven vernieuwen'

De Haptaria in Helmond verkoopt het hele jaar softijs. Door veel aandacht te besteden aan het assortiment, en het ijs actief te promoten, doet de cafetaria goede zaken.

"We houden ons assortiment bewust breed", vertelt mede-eigenaar Yun Yang Hu. "We maken Brizzles, Tripples en dertien verschillende soorten milkshakes; van hopjes tot bloedsinaasappel. Ook qua toppings zoeken we de breedte. Denk aan stroopwafelkruimels, Oreo, verse aardbeien en meer. Je moet je assortiment blijven vernieuwen, want de gast probeert graag iets nieuws uit."

Posters en tafelkaarten

Een andere succesfactor is de zichtbaarheid van het ijs. "We hebben een stoepbord en binnen hangt een tailormade poster met ons eigen logo", zegt Hu. "En er zijn tafelkaarten, met mooie afbeeldingen van onze coupes. Daardoor krijgen de mensen vanzelf zin in ijs. Soms kopen ze dan geen ijscoupe, maar wél een hoorntje."

Actie: schotel met ijscoupe

Een enkele keer is het softijs onderdeel van een actie. Zoals laatst, toen de Haptaria een schotel met ijscoupe aanbood voor de helft van de prijs. "In een week tijd verkochten we 600 menu's", vertelt Hu. "Daar stonden we zelf ook van te kijken. Maar toch: 600 mensen maken op die manier kennis met jouw ijs. Daar blijf je van profiteren!"

"Stay Cool and be creative"

Tips van Haptaria

- Speel in op trendy (seizoens) smaken, zoals met een **garnering van Oreo**.
- Wees **creatief** met het maken van combinaties. Bijvoorbeeld: Warme kersen met slagroom of karamel met banaan.
- Maak **zichtbaar** dat je (lekker) ijs verkoopt.
- Maak het ijs een onderdeel van het menu of een **actie**.
- Verkoop het softijs ook in de **winter**; uit onderzoek blijkt dat je dan 's zomers meer ijs verkoopt.
- Door het kleinste hoornje een **'kleuterijsje'** te noemen, kiezen oudere kids en volwassenen eerder voor een (middel) groot ijsje.
- Speel in op de **gezondheidstrend** door als topping ook **vers fruit** aan te bieden.

EEN KOUD KUNSTJE

IJs tappen is een koud kunstje. Maar wel een kunstje dat enige oefening vereist. Wie goed tapt, bespaart geld en presenteert het mooiste ijs.

HOUD HET LUCHTIG

METEN IS WETEN

Adviesgewicht per ijshoorntje

Kleuterijsje: 50-55 gr

Oubliehoorn klein: 65-70 gr

Oubliehoorn normaal: 80-85 gr

Reuzenbeker: 95-100 gr

Oubliehoorn groot: 110-115 gr

OP HET RANDJE

1. HOUD HET LUCHTIG

Controleer regelmatig de luchtopslag in de ijsmachine. De ideale luchtopslag is 80%. Dit betekent dat wanneer je 1 liter ijsmix gebruikt, er uiteindelijk 1,8 liter ijs uit de machine komt. Bij een te lage luchtopslag moet je méér ijs tappen om een krul van hetzelfde gewicht te krijgen. Bovendien smelt het ijs dan sneller. Overleg met de monteur over de juiste afstelling/luchtopslag van uw ijsmachine.

2. OP HET RANDJE

Tap het ijs op de rand van het hoorntje. Dit is inkoop-technisch voordeliger dan in het hoorntje tappen. Voor het oog krijg je zo een lekker 'vol' ijsje, terwijl de hoorn van binnen zo goed als leeg is (en je dus ijs bespaart). En omdat het ijs vanzelf omlaag zakt, zal de gast nooit een lege hoorn ervaren.

3. METEN IS WETEN

Leer je medewerkers 'op gewicht' te tappen. Er zijn regels voor de hoeveelheid softijs per hoorn (zie hierboven). Organiseer enkele malen per jaar een 'weegwedstrijd', waarbij het getapte ijs (per medewerker) wordt gewogen. Zo blijft je personeel gemotiveerd en voorkom je dat er te veel ijs wordt getapt.

OP SPECIAAL VERZOEK ORGANISEERT NIC EEN WORKSHOP OVER HET 'SLIM' TAPPEN VAN SOFTIJS. VRAAG JE ACCOUNTMANAGER NAAR DE MOGELIJKHEDEN!

Geef kleur aan de winter

Premium milkshake van rood fruit

Ingrediënten

- 60 cl melk
- 150 gr softijs
- 25 gr amarenakersen topping
- 25 gr aardbeientopping
- 20 gr slagroom
- Enkele (diepvries)bosbessen
- Takje munt

Bereiding

Doe de melk in een glas. Voeg softijs en toppings toe. Meng alles kort met een lepelmenger (mag ook met een blender). Giet over in een mooi glas. Maak af met slagroom, bosbessen en munt. Serveer en zie je klant genieten!

MET SOFTIJS MAAK JE HET HELE JAAR DE LEKKERSTE MILKSHAKES

EERLIJK, PUUR EN VOORAL HEEL ERG LEKKER

De Ermelosche Frietzaak is de glorieuze winnaar van de AD-Friettest. Hier speelt het biologische softijs van Nic een goede bijrol. Dat is vooral een kwestie van smaak, zo blijkt. ‘Kwaliteit en duurzaamheid gaan vaak hand in hand.’

In De Ermelosche Frietzaak is er een hoofdrol voor frites. Maar vlak ook de rol van ijs niet uit. “Veel gasten komen speciaal voor een softijsje”, vertelt eigenaar Wouter van der Haar. “De kwaliteit van ál onze producten moet top zijn. Vandaar onze keuze voor een machine met aparte cilinders voor softijs en milkshakes, zodat je met beide kunt variëren. Maar óók voor de lekkerste hoorntjes en het biologische softijs van Nic. Daar krijgen we echt hele goede reacties op.”

GOED VOOR SMAAK, MENS EN MILIEU

'DUURZAAM' ZIT IN DE LIFT

De verkoop van duurzame voeding groeit spectaculair. In de eerste helft van 2016 steeg de verkoop met 24 procent. De consument is zich steeds bewuster van zijn eetpatroon, ook buiten zijn eigen huis!

SLIM EN SMAAKVOL

Het oog wil ook wat. Een mooie 'krul' draagt bij aan de beleving van de gast, maar de kunst is óók om zo voordelig mogelijk te tappen. Hoe dit het beste in zijn werk gaat, leest u op pagina 4.

DE KEUZE WORDT REUZE!

Niet alleen de vraag naar duurzaam en gezond groeit. Ook de behoefte aan diversiteit neemt toe. Met diverse soorten toppings kunnen uw gasten meer variëren en nieuwe smaken ontdekken, precies zoals ze willen!

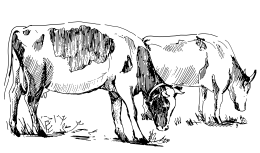
TREND: VERS EN VERANTWOORD

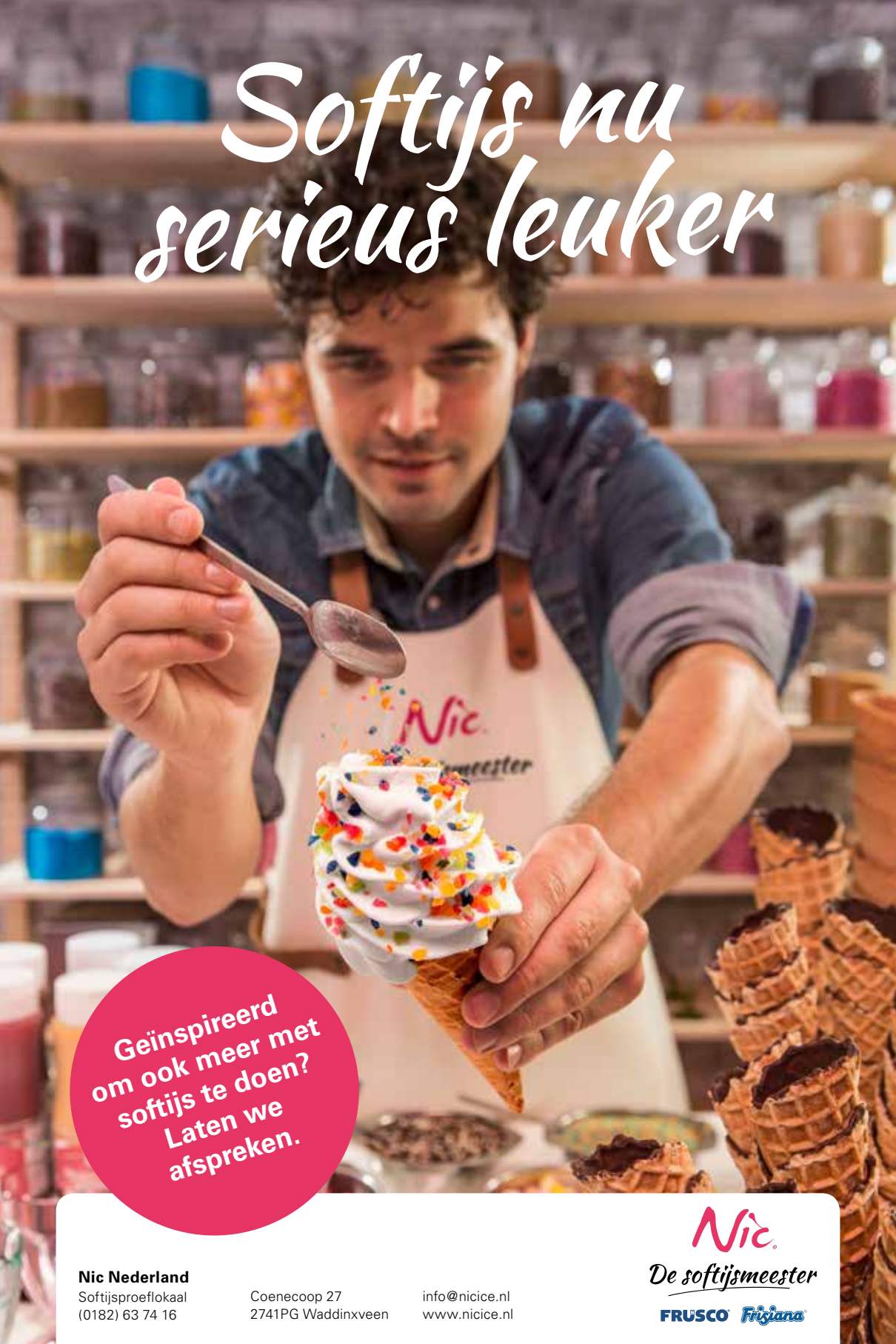
Volgens mede-eigenaar Larissa van der Haar heeft De Ermelosche Frietzaak zich goed laten informeren over diverse ijssoorten. "We hebben een aantal opties getest", vertelt ze. "Het biologische softijs van Nic kwam als beste uit de bus. Hiermee komen we ook tegemoet aan de vraag naar eerlijke producten. De gast is zich steeds meer bewust van zijn eetgedrag en de horeca speelt daarop in. De trend is puur, eerlijk, ambachtelijk, vers en duurzaam. Daarbij speelt natuurlijk ook de smaak een rol. Voor ons is die 'leading'. Gelukkig gaan kwaliteit en duurzaamheid vaak hand in hand. Dit softijs is extra puur, eerlijk, vers en extra lekker."

HET BIOLOGISCHE SOFTIJS VAN NIC IS ALS BESTE UIT DE BUS GEKOMEN

ZES IJSVARIANTEN

De Ermelosche Frietzaak biedt drie toppings aan: chocodip, nootjes en discodip. Daarnaast staan er drie Sundae ijsjes op het menu; met chocolade, karamel of aardbei. Buiten de zaak pronkt een menshoge ijshoorn. "Mede daardoor hebben we dit jaar weer meer ijs verkocht dan het jaar ervoor", laat Wouter weten. "Zeker na de AD-Friettest staan we vooral bekend om onze patat, maar er zijn nog genoeg mensen die speciaal voor een ijsje naar De Ermelosche Frietzaak komen. Of voor beide natuurlijk."





Nic Nederland
Softijsproeflokaal
(0182) 63 74 16

Coenecoop 27
2741PG Waddinxveen

info@nicice.nl
www.nicice.nl

Nic
De softijsmeester
FRUSCO Frisiana