

NAJAAR '22 / WINTER '23

Serious FUN

SOFTIJSMINIMAG VOL TRENDS, CONCEPTEN & INNOVATIES



*Maak
het verschil*

Nic.

DELIVERING
DELIGHTS
TOGETHER

Kleine moeite, groot verschil

Kleine handelingen met een groot effect



VERRASSEND:
een mini-oublie cup met softijs, topping en garnering bij een kopje koffie

De wereld om ons heen verandert, in een razendsnel tempo. Van de hogere prijzen en nieuwe consumentenbehoeften tot een duurzaam bewustzijn. Wie niet mee verandert, loopt over een tijdje achter de feiten aan. Wie zichzelf blijft vernieuwen, wekt de (blijvende) interesse van de

Want die klant wil verrast worden, nieuwe smaken uitproberen, méér beleving en minder plastics. De bereidheid om, ondanks de prijsstijgingen, een bijzondere coupe, sundae of shake te bestellen, is onverminderd groot. Mits het ook écht bijzonder is, of: anders dan anders. Daarvoor hoef je geen ingewikkelde handelingen te verrichten. In deze Serious Fun lees je hoe je met kleine handelingen een groot effect kunt sorteren. Deze handelingen kosten je weinig tijd en geld en leveren direct meerwaarde op. Al is het maar omdat je zo het verschil maakt met collega's die een 'gewoon' softijs-product aanbieden. Kortom: houd niet vast aan het bekende,

Verandering van spijs doet...

Nederlanders zijn gek op milkshakes. Sterker nog: nergens anders in Europa worden per hoofd van de bevolking zo veel shakes gedronken als bij ons. Daar kun jij je voordeel mee doen! Hoe? Door bijvoorbeeld ook eens wat andere smaken aan te bieden, dan de usual suspects aardbei, banaan, vanille en chocolade. **TIP: bied elke maand een nieuwe seizoensspecial aan, met smaken die passen bij het jaargetijde.** Zo zit je de komende maanden goed met Mokka, Toffee Karamel en Nutty coffee. Vergeet niet om jouw nieuwe smaken te promoten met toffe visuals en ander pos-materiaal. Scan de QR-code voor onze actie marketing materialen die passen bij het seizoen!



'Forall' ijsmix:
100 %
plantaardig

TIP:
bied elke maand
een nieuwe
seizoens-
special aan

*Koekje
erbij, of...?*

Serveer bij een kopje koffie eens een mini-oublie cup met softijs, topping en garnering. Dat is verrassender dan het gebruikelijke koffiekoekje, en nog lekkerder ook. Je koffie stijgt gelijk in waarde! Ter inspiratie: een mini-oublie met chocolade topping en Lotus Biscoff® crunch. Wedden dat er na het eerste bakje meteen een tweede wordt besteld?

*Het ijs
voor
iedereen*

Steeds meer mensen kiezen (vaker) voor plantaardig eten. Voor deze mensen is er nu een ijsmix die niemand uitsluit en waar iederéén van kan genieten. De 'Forall' ijsmix doet namelijk niet aan uitzonderingen. Deze ijsmix is 100 procent plantaardig en daarmee óók geschikt voor mensen met een lactose-intolerantie. Maar bovenal is Forall er voor iedereen die van lekker softijs houdt!

Creatief met donuts

Het softijs van Nic en de donuts van Vandemoortele zijn een *match made in heaven*. Dat wist Carin Jagt (Rayonmanager bij Nic) al toen ze nog een cafetaria had en met haar creaties landelijke bekendheid vergaarde. Tegenwoordig deelt ze haar kennis met de klanten van Nic. In gesprek met Carin en Richard Groenewold van Vandemoortele, de 'man van de donuts'.



Voordat Carin bij Nic ging werken, was ze eigenaar van Foodmaster De Viersprong in Nieuw-Amsterdam. "We zaten vlak bij een specialist in schepijs", vertelt ze. "Vandaar de keuze om helemaal voor softijs te gaan, met de gaafste creaties: van freakshakes tot donuts." Die donuts – opengesneden met softijs, toppings en dips – bedacht Carin samen met Richard. "Hij was mijn vertegenwoordiger van Vandemoortele", vertelt ze. "Dit bedrijf leverde mijn frituurvet, maar is ook gespecialiseerd in bakkerijproducten: van croissants tot patisserie. Toen Richard voorstelde om met donuts een gaaf softijsgerecht te maken, zijn we meteen aan de slag gegaan."

RTL Boulevard

Volgens Carin was er meteen veel vraag naar de donuts. "Hierna maakte ik ook freakshakes met mini-donuts en bood ik milkshakes met gewone donuts aan, op de deksel van de beker." Volgens Richard was (en is) Carin heel creatief in het bedenken van coole creaties. "Zij was de eerste die een ijsdonut op de kaart zette", vertelt hij. "Ik weet nog dat ze begon met blanco donuts met softijs, karamel en stroopwafelsnippers; supercool en lekker! Hierna kwamen er andere varianten, plus de freakshakes. Die liepen zó goed, dat andere ondernemers ook geïnteresseerd raakten. Zeker nadat RTL Boulevard hier een item over maakte."

OREO DIPPER. MINI DONUTS
MET SOFTIJS EN DIVERSE
GARNERINGEN LOS GESERVEERD
OM GEZAMENLIJK TE KUNNEN DIPPEN.



GEGRILDE SANDWICH BUENO.
EEN GESUIKERDE DONUT
GEVULD MET SOFTIJS,
BUENO TOPPING, MIX CHOC
EN EEN BUENO REEP.
DE DONUT IS VOOR HET
VULLEN EVEN KORT GEGRILD
IN EEN CONTACTGRILL.

CHOCOLADE PREMIUM SHAKE
MET ALS EXTRA GARNERING
EEN MINI DONUT.

'Extra waarde'

Volgens Carin is de vraag naar bijzondere softijscreaties alleen nog maar groter geworden. "De klant wil verrast worden. Het liefste met creaties die ze eerst kunnen fotograferen en posten. Voor de ondernemer is dat goed nieuws, want hierdoor kun je extra waarde geven aan het ijs. Bijvoorbeeld met een donut; een heel veelzijdig product met hoge attentiewaarde, dat je gemakkelijk kunt toevoegen aan je ijs." Volgens Richard is dat 'toevoegen' een kwestie van ontdooien en decoreren. "Je haalt de blanco donuts uit de vriezer en na een paar seconden in de magnetron zijn ze ontdooit", vertelt hij. "Daarna snijd je ze open, draai je softijs op één helft, leg je de andere helft

erop en garneer je het geheel met sauzen en toppings." Nu Carin 'Rayonmanager Noord-Nederland' van Nic is, geeft ze inspiratie-workshops aan ondernemers, soms samen met Richard. Uiteraard laat ze dan ook haar donuts zien, waar het allemaal mee begon. "Daar wordt heel enthousiast op gereageerd, zowel door de ondernemers als hun gasten." Richard knikt bevestigend: "Met relatief weinig handelingen creëer je al een groot effect en verdubbelt de waarde van je softijs: van bijvoorbeeld 2,50 voor een 'gewoon' softijsje tot boven de 5 euro voor een ijsdonut. Qua inkoop zit je met één donut op circa 30 cent, dus tel uit je winst!"

Sneak preview '23

Ons pleidooi voor vernieuwing geldt natuurlijk niet alleen voor de ondernemer. Ook wij zijn voortdurend op zoek naar nieuwe smaken, producten en concepten. Ziedaar onze belangrijkste missie, om elk jaar de meest verrassende innovaties te lanceren, die voor (nog) meer variatie en beleving zorgen in jouw assortiment! Ook in 2023 kun je weer veel van ons verwachten. Wát precies, houden we nog even geheim. Niet om je te pesten, maar om straks goed beslagen ten ijs te komen.

Lekker en bewust

'Straks' is in januari, als we 2023 aftrappen met **diverse nieuwe smaakmakers**, inclusief toppings, siropen en garneringen. Maar er is meer... Zo pakken we voor één productgroep uit met een nieuwe verpakking, waarmee we onze missie om te verduurzamen naar een next level brengen. Want 'lekker en bewust' is ook in 2023 een gouden combinatie!

Het nieuwe dippen

Is dat alles? Nee, want het lekkerste hebben we voor het laatst bewaard. Bereid je voor op een **compleet nieuw concept**, dat in het teken staat van 'het nieuwe dippen'. Met kwalitatief hoogstaande dips die extra makkelijk zijn in gebruik en letterlijk kleur geven aan het softijs. Meer kunnen (en willen) we echt nog niet prijsgeven, behalve dat het echt bijzonder wordt; anders dan je huidige dips en vooral: **béter, lekkerder en gemakkelijker**. Wait and See!

Recept voor succes

Milkshake Nutty Coffee

Winterse winstmaker

Maak deze winter ruimte in je machine vrij voor de Nutty Coffee milkshakesiroop en verras je klanten met deze heerlijke smaakcombinatie van hazelnoot en koffie. Daar is niets gewoons aan! Zeker niet wanneer je jouw shakes extra aankleedt met de lekkerste toppings. In dat geval krijg je niet alleen een milkshake die geweldig smaakt, maar er ook nog eens geweldig uitziet. Met een hoge attentiewaarde dus, die andere klanten geheid op een idee brengt.

Zo werkt het

Laat wat chocolade of mochaccino topping langs de binnenkant van een traditioneel milkshake glas lopen. Vul het glas met een "Nutty Coffee" milkshake en maak hem af met slagroom en crunchy crisp.

Dit heb je nodig:

- Milkshakeglas
- 15 gram chocolade of mochaccino topping
- 300 ml milkshake met Nutty Coffee siroop
- 20 gram slagroom
- 5 gram crunchy crisp
- Papieren rietje, 8,5x23 mm

**SWITCH
EENVOUDIG
VAN
SMAAK!**

Offer je liever geen andere smaak in de machine op voor de Nutty Coffee? Maak dan gebruik van een siroop-pompje en voeg de siroop handmatig toe aan jouw neutrale of vanille milkshake. Even mengen met een lepel en de milkshake is klaar. Zo kun je het hele jaar door verrassen met wisselende smaken die passen bij het seizoen.



Ga scorend het jaar uit.....

SCHRIJF JE IN
Kun je wel wat hulp gebruiken bij het maken van de tofste social media posts? Schrijf je dan in voor onze speciale 'social media' nieuwsbrief of het 'social media' webinar (zie pag. 12)!

Halloween

31/10

Freaking lekker: Een sundae in een oublie cup met aardbeientopping (lekker bloederig!), een paar stukjes oranje oublie en Funny face oogjes. Dat wordt griezelig goed verkopen!

Verras het hele jaar door met bijzondere ijsjes die passen bij het seizoen en/of inspelen op de actualiteit. Wat dat betreft zijn er volop mogelijkheden! Van Halloween tot het WK Voetbal: de komende maanden bieden je alle kansen om te scoren met softijs. Op social media én aan de counter.

WK voetbal

21/11 t/m 18/12

Eindelijk is het zo ver: bijna een maand lang Oranje boven! Tenminste, als 'we' de finale halen natuurlijk. In elk geval vraagt de lang verwachte oranje koorts straks om een coole traktatie. Met onze oranje oublies breng je jouw klanten in de stemming en scoor jij sowieso. **Tip: dip een oranje oublie in choco blok puur en rol 'm hierna door de Blue monster hagelslag** (deze stappen kun je eenvoudig van tevoren doen). Draai vervolgens een mooi softijsje en dip de punt hiervan in de frambozenparels. Hoe ver de Leeuwen ook komen, aan dit ijsje zal het niet liggen!

Feestdagen

25/12 t/m 01/01

Met kerst en oud en nieuw mag het allemaal best wat chiquer. Inspiratie nodig? Deze kersen Oreo® premium shake met slagroom doet denken aan traditionele Schwarzwälder kirsch kersttaart. De goud/zilver parels zorgen voor de gewenste glitter en glamour.

Sinterklaas

05/12

Zet meteen na de aankomst van Sinterklaas een speciale Sint sundae op je menu (en op social media). Erg lekker met chocolade topping en Lotus Biscoff® crunch!

Blue Monday

16/01 '23

Softijs stemt altijd vrolijk, zelfs op Blue Monday, volgens kenners "de meest deprimerende dag van het jaar". Die valt in 2023 op 16 januari. Alle reden om al in het weekend ervoor reclame te maken voor jouw leukste én lekkerste softijs-creatie van het moment. Inclusief Funny Face en Blue Monster hagelslag voor een grappig blauw 'kapsel'. Hét medicijn tegen een winterdipje!

Het zoete succes van De Hartige Hap

De Hartige Hap in Heerlen scoort het hele jaar door met softijs. Achter hun brede assortiment schuilt een grenzeloze passie, die aanstekelijk werkt op de gast. “Hoe meer leuke varianten we aanbieden, des te groter de vraag naar softijs.”

De Hartige Hap wordt geleid door moeder en dochter Van der Kraan. De gezellige cafetaria biedt de sfeer van een American diner uit de jaren zestig en zeventig, inclusief leren diner boots en wall-boxen aan de muur. “Toen we in 1979 begonnen, zat hier nog een dorpsfrituur”, vertelt Margret van der Kraan. “Dat was de tijd van zure bommen en braadharing, haha. Na 1979 zijn we meegegroeid met de tijd en is het assortiment steeds verder uitgebreid, met een grote diversiteit aan huisgemaakte producten.”

Passie voor softijs

Ondanks zijn naam biedt de cafetaria méér dan een hartige hap. Zo is het aandeel van softijs de afgelopen jaren spectaculair gegroeid. “We gebruiken inmiddels onze vierde softijsmachine”, vertelt Margret. “Dit komt ook omdat we zo veel creaties met softijs aanbieden; van donuts en wafels tot sundae’s en coupes. En natuurlijk de milkshakes en premium shakes in allerlei smaken. Waarom? Omdat we het hartstikke leuk vinden, vooral mijn dochter Sanne. Als er wafels besteld worden, dan wil zij ze maken. Sanne gaat er dan ook echt voor, met de lekkerste toppings en sauzen. Natuurlijk wil je hier ook aan verdienen, maar dat komt vanzelf; als je ergens je passie in legt, dan pikken de gasten dit vroeg of laat op. Dat blijkt wel, want hoe meer we aanbieden, des te groter de vraag naar softijs.”

Compleet concept

Volgens Margret scheelt het “enorm” dat Nic een compleet softijs-concept aanbiedt van diverse creaties met garnituren en bijhorend pos-materiaal. “Vroeger had je alleen een ijsmachine en verkocht je milkshakes”, vertelt ze. “Waar je de rest vandaan haalde, moest je zelf maar weten. Nu beschikken we

over een volledig concept met alles erop en eraan, inclusief de mooiste bekertjes en kaarten. Dan is het leuker én makkelijker om helemaal op te gaan in je passie voor softijs. Dit werkt aanstekelijk op de gasten en leidt vanzelf tot een hogere kassa-aanslag. Want: waarom zou je nog een gewone shake bestellen als je ook een premium shake kunt krijgen? Die zien ze hier regelmatig over de vitrine gaan, net als onze bubble wafels, donuts en coupes. We serveren onze wafels niet in een doos, maar op het bord, met een toef softijs, vers fruit, crunches en topping. Zodra we die naar een tafel brengen, zie je de andere gasten al kijken. Dan hoor je ze bij wijze van spreken al denken: ‘doe mij dat maar’.”

Smaken van het seizoen

Inmiddels is ook dochter Sanne aangeschoven. Volgens haar creëer je met een breed aanbod van softijs-creaties vanzelf meer vraag. “Door foto’s op Facebook en Instagram te zetten”, bijvoorbeeld. “Daar zijn we heel actief mee. We hebben ook tafelkaarten, één van Nic en één van onszelf, met sorbets en coupes. We serveren het hele jaar softijs, met de smaken van het seizoen. Van aardbeien in de zomer tot warme kersen en stoofpeertjes in het najaar. Nic heeft speciale seizoenskaarten, hier maken we graag gebruik van. Sommige collega’s zetten de machine uit in de winter, maar bij ons draait die overuren. Of het nu zomer of winter is, een lekker nagerecht met softijs gaat er altijd wel in. Zo’n ijskaart van Nic inspireert ons ook weer om de lekkerste creaties te maken, zoals een bubble wafel met Bueno topping, verse aardbeien en chocoladetopping. Of een Pink Lady donut voor de meisjes, met softijs, spekjes, aardbeien en lemoncurd. Ik word daar heel vrolijk van, en gelukkig onze gasten ook.”



“We bieden zo veel creaties met softijs aan; van donuts en wafels tot sundae’s en coupes.”

Laat je inspireren

MELD JE AAN

Deelnemen aan één van onze inspirerende workshops of webinars? Ga naar www.nicice.nl/workshops of scan de QR-code

