

NAJAAR '23 / WINTER '24

Serious FUN

SOFTIJSMINIMAG VOL TRENDS, CONCEPTEN & INNOVATIES



*What's
SUP?*

Nic.

DELIVERING
DELIGHTS
TOGETHER

What's SUP?

Tijdelijk SUP- wetgeving

**JULI
2021**

Sommige plastic disposables mogen niet meer verkocht worden. Dit geldt bijvoorbeeld voor roerstaafjes, rietjes, plastic bordjes, bestek en disposables van EPS, een soort piepschuim.

Er wordt statiegeld gerekend op plastic flesjes tot 1 liter (0,15 cent).

Markeringsplicht voor alle plastic- en kartonnen drinkbekers met een PE/PLA coating.

**JANUARI
2023**

Invoering afvalbeheersbijdrage voor alle producten die vallen onder de SUP wetgeving. Deze 'opruimkosten' zijn voor producenten, importeurs en/of merkeigenaren.

**APRIL
2023**

Invoering statiegeld op drankblikjes (0,15 cent).



Wist je dat...

...we in Nederland **dagelijks 19 miljoen plastic bakers en voedselverpakkingen** weggooien na eenmalig gebruik? Dat is 7 miljard disposables per jaar.

...**slechts een derde van alle plastic disposables wordt gerecycled?** De rest eindigt als zwerfafval, belandt op stortplaatsen en wordt verbrand als afval. In het laatste geval komt er veel CO₂ vrij.

...het **500 jaar** duurt voordat een plastic PET-fles volledig is afgebroken?

...plastic zwerfafval via de rivieren naar zee stroomt?

...tien productsoorten samen goed zijn voor **43% van alle zwerfafval** in zee, waaronder drankverpakkingen en bestek.

Het zal je niet ontgaan zijn: sinds juli 2023 moet je een toeslag rekenen op plastic artikelen voor éénmalig gebruik, zoals ijs- en milkshakebekers. De regel is onderdeel van de SUP-wetgeving en moet leiden tot een schonere wereld. We praten je graag even bij.

Single Use Plastics (SUP) zijn plastic wegwerpartikelen, zoals bestek, bekertjes, deksels, rietjes en bakjes. Sinds 2021 wordt het gebruik hiervan in de horeca in fases teruggedrongen (zie tijdlijn). In juli 2023 begon weer een nieuwe fase, sindsdien geldt een verplichte toeslag bij gebruik van plastic wegwerpbekers en -verpakkingen. Die toeslag is voor rekening van de consument en jij bepaalt hoe hoog die is. Hiermee wil de overheid het gebruik van plastic wegwerpartikelen ontmoedigen en duurzame alternatieven stimuleren. Met 'duurzaam' wordt bedoeld: afbreekbare en composteerbare disposables van bijvoorbeeld karton en papier, maar ook herbruikbare bekertjes en bakjes of varianten die de consument zelf meeneemt. Of nog beter: eetbare alternatieven, want die zijn er wel degelijk!

Nieuwe regels in 2024

In 2024 jaar gaat de SUP-wetgeving weer een stapje verder. Vanaf januari is het gebruik van plastic (of plastic houdende) wegwerpartikelen in de horeca (dus op locatie) verboden. Behalve als jouw onderneming 75 tot 90 procent van het afval inzamelt voor recycling. Ook moeten vanaf juli 2024 doppen en deksels verplicht vastzitten aan (gebruikte) plastic drinkflessen en verpakkingen. Tenslotte zijn er ook regels voor de langere termijn, bijvoorbeeld dat PET-flessen in 2030 voor tenminste 30 procent uit gerecycled plastic moeten bestaan. Kortom: wordt vervolgd!

**JULI
2023**

Gratis verstrekken van plastic en/of plastic houdende wegwerpbekers en maaltijdverpakkingen zijn niet langer toegestaan. Ook moeten ondernemers een duurzaam alternatief óf het 'bring your own' principe stimuleren.

**JANUARI
2024**

Verbod op plastic-bevattende wegwerpbekers en maaltijdverpakkingen voor consumptie ter plaatse, tenzij voldaan wordt aan hoogwaardige recycling.

**JULI
2024**

Plastic doppen en deksels moeten mee-gerecycled worden met het product waarvoor ze bedoeld zijn.



Het doel van de richtlijnen

40%

minder gebruik van single-use plastic verpakkingen in **2026** (t.o.v. 2022).

77%

van de wegwerp-artikelen moet in **2025** gescheiden worden ingezameld.

90%

van de wegwerp-artikelen moet in **2030** gescheiden worden ingezameld.

Wil jij ook een duurzaam alternatief voor plastic aanbieden? Blader dan snel verder!

Creatief én zonder toeslag



Serveer jouw Sundae's voortaan in een eetbare oublie cup. Duurzamer dan eetbaar bestaat immers niet!



'Verbeter de wereld, begin bij jezelf!'

De uitspraak hierboven komt alweer uit de vorige eeuw. En toch is 'ie misschien wel actueler dan ooit. Zeker als je kijkt naar de invloed van de mens op het milieu. Dat er minder afval gaat 'zwerven', of minder CO₂ vrijkomt, hebben we uiteindelijk zelf in de hand. Bijvoorbeeld door ons plastic afval te recyclen, of simpelweg minder plastic te gebruiken. Dit is ook het doel van de

SUP-wetgeving, die zegt dat we een toeslag moeten vragen voor plastic disposables. Maar hoe doe je dit als horeca-ondernemer en softijsverkoper, zonder jouw klanten van je te vervreemden? Het antwoord op deze vraag: door een creatieve invulling te geven aan jouw ijscreaties, zónder plastic en extra kosten. Laat je inspireren door onze tips!

Maak gebruik van eetbare decoraties, in plaats van een kinderbeker voor jouw allerkleinste gasten. Gewoon op een hoorntje of in een eetbare oublie cup. Wedden dat die kinderbeker geen moment gemist wordt?



Wist je dat je ook heerlijke sorbets kunt maken in een super oublie? Scheelt toch weer een plastic beker.



Vraag jouw klanten of ze misschien een milkshake zonder deksel willen, voor direct consumeren. Ook dán hoeft je namelijk geen toeslag te vragen. Wordt de milkshake ter plaatse geconsumeerd, dan kun je hem natuurlijk ook in een glas serveren.



Het ultieme dessert is natuurlijk de ijscoupe; door die in een glas te serveren creëer je ook nog eens extra meerwaarde.



Schilder met smaken

Ken je onze Premium Dip al? Dit unieke concept geeft je de lekkerste dips voor jouw softijs. In warme smaken en met een krokant jasje; van melk- en witte chocolade tot hazelnoot. Bestrooi jouw ijs na het dippen met een lekkere crunch en verras je klanten.

Of gebruik jouw dips voor diverse andere creaties. Want dat is het mooie van dit concept; je kunt het op diverse manieren toepassen. Het resultaat blijft

hoe dan ook hetzelfde: een bijzondere softijscreatie met extra kleur, kraak en smaak. Doe je voordeel met onze dip-tips voor extra meerwaarde.

Geef je Sundae's een krokante topping door er een premium dip overheen te schenken.

1



2

Meng de premium dip door je Shuffle. Door het hoge percentage echte chocolade en het uitharden van de dip, krijg je een 'Stracciatella Shuffle' met stukjes chocolade. Origineel en onweerstaanbaar!

3

Schilder met smaken en voorzie jouw ijsjes direct na het dippen van de lekkerste garneringen; van heerlijke hazelnoten tot mix choc.



Warme winstpakker

Caramel is een van de populairste toppings en onweerstaanbaar in combinatie met een Sundae. Toch kan het nóg lekkerder. Hoe? Door extra kaneel-cappuccino parels toe te voegen aan jouw Sundae caramel!



**Recept Super Sundae
met caramel topping en
kaneel-cappuccino parels:**

- 1 Deense oublie cup large
- 100-110 gram softijs
- 20 gram caramel topping
- 10-15 gram kaneel-cappuccino parels

Kleur het najaar!

Een jaar biedt genoeg kansen om in te spelen op de actualiteit. Van de traditionele feestdagen tot (sportieve) events; het zijn er meer dan je denkt! Elke feestdag, viering of evenement is hét moment om jezelf eens goed in de picture te zetten.

Bijvoorbeeld met een post op social media, of een verrassende ijscreatie 'in de sfeer' van het moment. Door dit van tevoren goed uit te denken, én te zorgen voor mooie productfoto's, loop je niet achter de feiten aan en scoor je straks de meeste likes. Nic helpt je graag om het verschil te maken, bijvoorbeeld met onze social media nieuwsbrief. Hiermee informeren

we je ruim van tevoren over de posts die we gaan inzetten. Die kun je dan zelf downloaden en op jouw social media kanaal zetten. Daarnaast geven we workshops over het succesvol inzetten van social media. Wil je meer weten? Kijk dan op www.nicice.nl.

Agenda najaar 2023



**29
okt**

Wintertijd
gaat in

**31
okt**

Halloween

**11
nov**

Sint Maarten en start
Carnavalsseizoen

**19
nov**

Landelijke intocht
Sinterklaas

**05
dec**

Pakjesavond

**25
dec**

+

**26
dec**

Kerst

**31
dec**

Oud & Nieuw

Switch en Scoor!

De maatschappij verandert en de consument verandert mee. Van duurzame disposables tot plantaardige producten; ondernemers die nu 'switchen' zijn de winnaars van morgen.

Deze Serious Fun gaat over verandering. Over een andere manier van consumeren én communiceren. Over nieuwe smaken en producten; enerzijds om jouw klanten te blijven verrassen, anderzijds om in te spelen op maatschappelijke trends en wet- en regelgeving. Denk aan de opkomst van social media, aan duurzame disposables en het verhaal achter het product (meer transparantie!). Nic verandert daarom constant zijn assortiment, door het aan te vullen met de producten die horen bij de nieuwe tijdsgeschiedenis. Van trendy smaken en composteerbare bekertjes tot de lekkerste plantaardige producten. Zodat jij steeds weer met nieuwe, verrassende creaties kunt komen, die 100% toekomstproof zijn!

Plantaardig hoort erbij

De vraag naar plantaardige producten neemt steeds verder toe. Die vraag geldt natuurlijk ook voor softijs. Maar omdat softijs in de eerste plaats een

verwenproduct is, moet het vooral lekker smaken. Daarom introduceerden we vorig jaar de "Forall" softijs mix; een plantaardige mix die vooral héél erg lekker is. Dat maakt deze softijs-mix juist zo geschikt voor iedereen (for all); van vegetariërs en flexitariërs tot alleseeters en mensen met een lactose-intolerantie.

Creëer meerwaarde

Nóg leuker (en completer) wordt het wanneer je jouw plantaardige softijs garneert met toppings en garneringen die dat óók zijn. Dan creëer je meerwaarde en word je extra interessant voor klanten die geen dierlijke producten willen of kunnen eten. Wat dat betreft is er – met bijna 60 plantaardige producten in het Nic assortiment – genoeg te kiezen! Wil je meer weten over onze plantaardige smaakmakers? Download dan de specificaties van onze website en/of vraag je Nic vertegenwoordiger om advies.



Good CHOICE

Lekker (en) gezond

Cones



0,50



1,40

KIDS CONE



1,75

KIESEL



2,25

ICEHART



2,75

GROOT

Kids



0,50



1,95

FUNNY TACIS



1,40

KIDS CONE



1,95

PARTY ANIMALS



Shakes



Good Choice



4,00

Good Choice

DJsBekeRs

Van de nood een deugd



Duurzaam ondernemen



Cafetaria Moekesgat wil zo veel mogelijk plasticvrij zijn. En dus stapte eigenaar Wim Kruizinga over op de producten van Nic. Nu tapt hij zijn softijs in afbreekbare bekertjes en eetbare oublies, waarmee hij van de nood een deugd maakt. "Daar krijgen we echt hele goede reacties op."

Moekesgat is een populaire recreatieplas aan de rand van Ter Apel, met camping en cafetaria. De plas staat ook bekend om zijn jaarlijkse waterpolotoernooi. Wim zit in het bestuur van de waterpolovereniging. Enkele jaren geleden nam hij de exploitatie van de cafetaria in eigen hand; tegenwoordig deelt hij die met een vriend. Daarnaast werkt Wim als freelance programma-manager voor bedrijven. "Het is leuk om alles met elkaar te combineren", vertelt hij. "Het gevolg is wel dat ik lang niet altijd in de cafetaria ben. Onze bedrijfsleider Maxime is gelukkig goud waard. Op haar kunnen we bouwen en vertrouwen."

Bewuste keuze

Cafetaria Moekesgat trekt een divers publiek van campinggasten, dorpelers en werknemers van het nabijgelegen bedrijventerrein. Het ruime terras ziet fraai uit over het water en de speeltuin ernaast. Kinderen en ouders lopen het terras op voor softijs, Sundae's en shakes. Wim heeft een uitgebreide ijskaart en maakt gebruik van het softijs van Nic. In combinatie met de kartonnen bekertjes, houten lepels, papieren rietjes en andere duurzame disposables van Good Cho'ice, inclusief de eetbare oublies van geperste wafel. "Ik wil zo min mogelijk plastic meegeven", vertelt hij. "Het Good Cho'ice concept maakt dat mogelijk. Dit assortiment was voor mij dé reden om over te stappen naar Nic, naast het softijs natuurlijk. Het is een prima

aanvulling op onze andere duurzame disposables, zoals de snackbakjes van suikerriet."

Toeslag op plastic

Wim wil zo duurzaam mogelijk ondernemen. Daarom maakt hij ook gebruik van elektrische bezorgauto's. Het liefste zou hij al het plastic uitbannen, maar voorlopig zit dit er nog niet in. "Onze milkshake-bekertjes hebben nog een plastic coating", zegt hij. "Het is wachten op een goed en duurzaam alternatief." Volgens Wim is het goed dat er iets gedaan wordt tegen plastic zwerfafval. Toch vindt hij de toeslag op plastic disposables een verkeerd signaal. "Ik denk niet dat consument zich laat weerhouden door die toeslag", laat hij weten.

Ook voor bezorgen

Terug naar de producten zonder plastic, zoals de eetbare oublies van Nic. Wim: "Daar krijgen we echt hele goede reacties op. Ze blijven lang hard en geven meerwaarde aan het ijs. Ik vertel altijd het verhaal achter de oublies, dat we ze gebruiken om plastic afval te voorkomen. Bijna iedereen vindt dat een belangrijk verhaal." Voor bezorgen gebruikt Wim nu nog de oude voorraad bekertjes met plastic. Zodra die op zijn, overweegt hij de eetbare oublies ook in te zetten voor bezorgen. "Misschien wel met de eetbare cookie-dekels, de Ducato, van Nic", zegt hij. "Daar kun je de oublies mee afsluiten; een prima oplossing voor bezorgen. Daarmee is het plaatje compleet."

Laat je inspireren

VAN WORKSHOP TOT WINST

Nic biedt ook de komende maanden weer een divers aanbod van workshops. Zowel gericht op inspiratie voor het najaar, als op het maken van luxe softijsdesserts en -coupes, bijvoorbeeld voor de feestdagen. Schrijf je nu in, om straks het verschil te maken!



SOFTIJS VOOR ELK SEIZOEN

Blijf je klanten verrassen door in te spelen op de seizoenen. Download de seizoen promoties van onze website of vraag ze aan bij je Nic vertegenwoordiger!

