

VOORJAAR / ZOMER '24

Serious FUN

SOFTIJSMINIMAG VOL TRENDS, CONCEPTEN & INNOVATIES

Verras op het Terras!



Nic.

DELIVERING
DELIGHTS
TOGETHER

Dubbel genieten, dubbel verdienen

TIP:
Hoe gaver
jouw creatie,
hoe groter
de kans dat
deze gedeeld
wordt op
social media.



Nu de zon zich vaker laat zien, groeit de vraag naar lekkere softijsjes en shakes. Is ons ijs op zich al lekker genoeg, het kan altijd nog lekkerder! Hoe? Door behalve jouw hoorntjes en bekers ook de gaafste coupes, sorbets en (freak)shakes aan te bieden.

Verras met unieke creaties!



Eerlijk is eerlijk: dit werkt alleen als je beschikt over goede zitplaatsen, bij voorkeur buiten. Want met een coupe lopen jouw klanten niet zo snel de winkel uit. Daar wil je zittend van genieten, al dan niet onder een parasol. Dat is dubbel genieten voor de gast en dubbel verdienen voor jou als ondernemer. Want niet alleen verleid je jouw gasten met de lekkerste creaties (meer marge!), mét die creaties spreek je ook meer mensen aan. Mensen die graag (buiten) genieten van een bijzondere coupe of shake, waar ze kunnen 'zien en gezien' worden. En weet je wat er dan nog meer gezien wordt? Juist ja, jouw lekkerste creaties!

Hogere kassa-aanslag

Het loont dus zeker de moeite om jouw terras te combineren met te gekke ijscreaties. Op de volgende pagina's inspireren we je graag over de lekkerste terrastoppers, voor een hogere kassa-aanslag en meer marge. En tippen we je bovendien om (nog) meer marge uit je terras te halen. Heb je geen terras? Met dezelfde creaties kom je ook binnen goed voor de dag. Vooral Gen Z'ers en millennials worden graag verrast met unieke creaties, voor de 'lekker' en de beleving. Zo is de freak-shake nog steeds mateloos populair! Maar denk ook een eens aan warme wafels met softijs, ijsdonuts, iced coffee en een gave ijscocktail. Laat je creativiteit spreken en haal meer uit je softijs. Instagram staat vol coole creaties, waarvan de meesten gedeeld worden door de gast zelf. Want hoe gaver, hoe beter en hoe groter de kans dat jouw creaties op social media belanden.

Laat je creativiteit spreken en haal meer uit je softijs.

Makkelijker dan je denkt

Wat dat betreft zijn er genoeg mogelijkheden om het verschil te maken. Met coupes en creaties die ook nog eens eenvoudiger te maken zijn, dan ze lijken. Blader daarom snel verder en laat je inspireren door deze Serious Fun! en door de succesvolle zomer van IJssalon Ekkelenkamp (pag. 6 en 7). Zodat ook jij de komende maanden successen viert met de veelzijdige verkoop van softijs!

HUP HOLLAND HUP



Het is je vast al opgevallen; deze Serious Fun! staat bol van de oranje ijscreaties. Dat kan geen toeval meer zijn, en dat is het ook niet. Ons land maakt zich op voor een knallende sportzomer, met tal van evenementen. Nog even en Nederland kleurt oranje, inclusief de etalages.

Speel in op de euforie en verblijd jouw gasten met de lekkerste creaties in oranje of rood-wit-blauw. Voor de smaak en de beleving. Begin met Koningsdag en eindig met de Formule 1 van Zandvoort. Dat is wekenlang juichen van plezier!

Oranje Agenda:

27 APRIL
Koningsdag

14 JUNI T/M 14 JULI
EK voetbal in
Duitsland

26 JULI T/M 11 AUGUSTUS
Olympische spelen
in Parijs

23 T/M 25 AUGUSTUS
Formule 1 weekend
in Zandvoort

De smaak van Oranje!

Van het EK voetbal tot de Olympische Spelen; heel Nederland kleurt oranje in de zomer! Speel in op de oranje-gekte en verleid jouw gasten met deze zomerse Oranje-coupe. Een creatie met lekker veel fruit, Lotus Biscoff® crunch en spicy sinaasappel topping. Succes verzekerd!



Recept Oranje-coupe:

- 15 gram Lotus Biscoff® crunch
- 110-125 gram softijs
- 40-60 gram fruitcocktail Tropical
- 10 gram Spicy Orange topping
- Schijfje sinaasappel
- Takje munt

Ook lekker voor To-Go!





***Ons terras
is het
visitekaartje
van de zaak***



Beleving bij de brug



Op het terras van IJssalon Ekkelenkamp in Ommen is het zien en gezien worden. Terrasgasten en voorbijgangers worden verleid met de lekkerste creaties en ook op social media trekken de coupes en sorbets van Ekkelenkamp veel bekijks. Tot ver buiten Ommen is 'die ijssalon bij de brug' een begrip.

De opa van Ron Ekkelenkamp startte in de jaren '60 met de verkoop van huisgemaakt schepijs. Een decennium later kwam ook Rons vader in de zaak en maakte Ommen voor het eerst kennis met softijs. "In de jaren '70 was softijs nog een niche-product", vertelt Ron. "We zagen de potentie en zijn er vol voor gegaan." Tegenwoordig is Ekkelenkamp een restaurant met patisserie en ijssalon, en floreert de verkoop van softijs als nooit tevoren. Zo is de yoghurt-aardbeien softijs van Ekkelenkamp bijna niet aan te slepen. "Die maken we met verse Vechtdal yoghurt en aardbeien-puree", zegt Ron. "Sowieso gebruiken we alleen verse fruit-purees. En als basis gebruiken we de softijspoeders van Nic, voor de allerlekkerste creaties. Wat je hier proeft, proef je niet bij een ander. Dat ligt deels aan de grondstoffen en deels aan de aandacht voor het product. In het voorjaar en de zomer zijn we constant aan het finetunen, om het beste mondgevoel te creëren. Op koelere dagen wil je vol, romig en 'warm' ijs serveren, bij 30 graden of meer moet het ijs verkoelend en fris zijn."

Twee terrassen met ijsverkoop

Tijdens de zomer biedt Ekkelenkamp acht softijs-smaken op basis van verse yoghurt en fruitpurees. Van de beroemde yoghurt-aardbei tot yoghurt-limoncello en mango-passievrucht. Inclusief de lekkerste dips en toppings, zoals vers fruit, lemon curd en huisgemaakte brownies. Wie hier plaatsneemt op het terras, ziet de mooiste creaties voorbijkomen. Ekkelenkamp beschikt over twee ijsterrassen voor in totaal vierhonderd mensen, aan beide kanten van de weg. Elk terras heeft een eigen verkooppunt. Eén daarvan, een 18e-eeuwse tuin-koepel met rieten dak, is zelfs een rijksmonument.

"Onze gasten halen hun ijs bij de balie", vertelt Ron. "In bakjes met ons logo, oublies en de Tulp sundae bakers van Nic, voor luxe coupes. Zowel het terras als de ijskiosk versterken elkaar. Ons terras is het visitekaartje van de zaak; sfeervol, netjes en comfortabel, met goede stoelen, fraaie palmbomen en eigen toiletten. Dit nodigt echt uit om te zitten. En als je eenmaal zit, wil je maar één ding: een ijsje bestellen bij de salon of de kiosk. Aan 'prikkelers' geen gebrek; van stoepborden met ijsspecials tot vrolijk gekleurde Shuffle-ijsjes in 3D, anderhalve meter hoog."

Actief op Instagram

De combinatie terras-ijskiosk levert Ekkelenkamp veel bekendheid op. "Menig Nederlander heeft hier wel eens de vakantie doorgebracht", zegt Ron. "En menig vakantieganger kent 'die ijssalon bij de brug'. Een outdoor verkooppunt geeft zichtbaarheid en beleving; die vergeet je niet zo snel. Daarnaast doen we alles om in beeld te blijven. We hebben een medewerker in dienst voor marketing, communicatie en social media beheer. We verzinnen continu nieuwe ijscoupes en zetten die op Instagram en facebook. Zoals de 'Ik Will-em' met Koningsdag; een oranje creatie met mangocompote, vanille, citrussaus en mango-passievrucht saus. Met alleen al zesduizend volgers op Instagram levert dit echt veel exposure op." 'Offline' maakt Ekkelenkamp buiten de stoepborden en 3D-Shuffles om, ook gebruik van krijtborden en lcd-schermen. En ook het verkoopteam weet precies hoe ze de gemiddelde gastenbesteding kunnen verhogen. Ron: "Onze sorbet met aardbei is standaard met aardbeisaus. Maar vraag je aan de gast of ze liever verse aardbeien van de lokale teler willen, dan reageert driekwart enthousiast!"

Topzomer op het terras

Hoe haal je meer marge uit je terras? Welke producten bied je aan en vooral: hoe zorg je dat ze gezien worden? Vier tips voor een succesvolle ijsverkoop op en om het terras.



1 Blijf bij jezelf

Wat voor de één geldt, hoeft niet persé voor de ander te gelden. En dat is maar goed ook, want dan zou iedereen hetzelfde doen; iets wat we juist niet willen. Want door je te onderscheiden, trek je aandacht en geef je de mensen een reden om naar jou te komen. Denk daarom goed na over je assortiment en de mogelijkheden die je hebt om het verschil te maken. Wie zijn je voornaamste klanten en met wat voor creaties en smaakcombinaties doe je ze het grootste plezier? Met cocktails of coupes, of misschien wel allebei? Maar ook: welke streekproducten kun je eventueel gebruiken en welke marketing zet je in; van stoepbord tot social media?

2 Show it!

Gebruik de mooiste afbeeldingen en laat zien wat jouw gasten kunnen verwachten. Prikkel de zintuigen en maak ze lekker! Goed om te weten: als klant van Nic mag je gratis ons professionele beeldmateriaal gebruiken. Natuurlijk van de promoties die we ieder jaar maken. Maar onze database is zo groot, daar zit vast wel iets tussen wat helemaal bij jou past!

3 Gebruik social media

Gebruik jouw foto's niet alleen in de zaak, maar ook online. Met bijvoorbeeld Instagram, Facebook en TikTok wordt je bereik vele malen groter en spreek je precies jouw doelgroep aan; jongeren die voor kwaliteit én beleving gaan, en graag verrast willen worden. Vraag je gasten ook om jouw posts te liken; zo wordt je bereik nóg groter!

4 Betrek de medewerkers

Laat jouw medewerkers een gave coupe, shake of cocktail bedenken en zet die op een krijtbord. Dit is goed voor de 'binding', ook met de familie en vrienden van de medewerker. Die zullen zich al snel geroepen voelen om bij jou langs te komen. Maak er een competitie van en beloon de creatie die het beste verkoopt, aan het einde van het seizoen met een prijs.

Een koud kunstje!

Van softijs en shakes iets bijzonders maken, is een koud kunstje. En dat kunstje leren we je graag! Laat je inspireren door de creaties op deze pagina, op basis van jouw lekkerste softijs.



1

Shake-it



2

Get fruity!



Lekker met een glaasje prosecco erbij



3

Iced pancake



1

Wist je dat je van milkshake ook een echte (virgin) cocktail kunt maken? Lift mee op de populariteit van de Pornstar Martini en bied jouw gasten een wel héél bijzondere shake. Schenk een laagje tropisch fruitsap in een cocktailglas en schenk hier een laagje vanille milkshake op. Decoreer de 'cocktail' met een schijfje passievrucht. Een glaasje prosecco erbij serveren kan natuurlijk altijd!

2

Vers fruit en softijs; een betere combinatie is nauwelijks denkbaar! Deze klassieker mag dan ook zeker niet ontbreken op jouw terraskaart. Combineer jouw romige softijs met bijvoorbeeld aardbeien, mango, kiwi, meloen en/of blauwe bessen en kies daarbij een heerlijke topping als aardbei of rood fruit!

3

Combineer je softijs met pancakes en maak snel en eenvoudig een bijzonder dessert dat bij iedereen in de smaak valt! Denk bijvoorbeeld eens aan amaretti crunch met caramel topping; een perfect dessert voor binnen én buiten.

Klein kunstje,

**WORKSHOPS NIC
INSPIREERT
ONDERNEMERS
OM HET VERSCHIL
TE MAKEN.**



groot plezier

Tijdens de workshops van Nic leren ondernemers om het verschil te maken met luxe softijscreaties. Bijvoorbeeld voor op een zomers terras. Denk niet dat zo'n creatie – van coupe tot cocktail – te veel werk kost. Het tegendeel is waar, zo blijkt. "Veel deelnemers zijn verrast door de snelheid waarmee ze iets bijzonders maken."

Geïnspireerd geraakt door de coupes, sorbets en shakes in deze Serious Fun!? Geef je dan op voor een workshop in het softijsproeflokaal. Ondernemers leren hier alles over de kunst van het verleiden én verdienen. De workshops staan onder leiding van Carin Jagt, rayonmanager en inspirator van Nic. "Hoe haal je méér omzet uit je ijsmachine?", zegt ze. "Die vraag houdt veel ondernemers bezig en staat centraal tijdens de workshop. Waarbij we nu zo veel mogelijk inspelen op het terrasseizoen, met luxe coupes, sorbets, cocktailshakes en meer."

Behoeftte aan inspiratie

Volgens Marcel van Doesburg, directeur van Nic Nederland, hebben weinig ondernemers de tijd om zélf op zoek te gaan naar onderscheidende creaties. "Ondernemen is hard werken", vertelt hij. "Zeker met alle uitdagingen van tegenwoordig, zoals het personeelstekort. Tegelijkertijd willen onze klanten wél graag het verschil maken. Deze workshops voorzien daarom in een behoefte. Binnen een paar uur leren ze om de mooiste coupes te maken. Of een bijzondere cocktailshake als variant op de Pornstar Martini. Deze Serious Fun! laat zien wat er allemaal mogelijk is. Daarbij speelt het visuele aspect een belangrijke rol, want in onze social media cultuur draait alles om de 'looks'."

Er is niets mis met een gewoon softijsje, maar je verleidt pas echt met een gave coupe die in het oog springt van jouw gasten. Dan creëer je meerwaarde en haal je nóg meer omzet uit je ijsmachine."

Verrast door gemak

De workshops van Nic zijn vrijblijvend en kosteloos. Inclusief een taptraining, voor de juiste (en meest rendabele) portionering van het ijs. Volgens Carin denken sommige ondernemers bij het zien van een gave coupe dat het te veel werk kost. "Dat kan ik nooit", zeggen ze dan. "Vervolgens zijn ze verrast door de snelheid en het gemak waarmee ze iets bijzonders maken. We dagen ze ook echt uit om aan de slag te gaan. Met coupes, ijsdonuts, sorbets en cocktailshakes. In het begin is dat even spannend, maar al snel is iedereen heel enthousiast aan het tappen en garneren. Dit alles in een sfeervolle en inspirerende omgeving die het beste in de ondernemers naar boven haalt. Na afloop is iedereen supergemotiveerd om de opgedane kennis 'thuis' in de praktijk te brengen. In de weken erna zie ik de mooiste coupes en shakes voorbijkomen, bijvoorbeeld op social media. Dan merk je echt de impact van zo'n workshop."

Scan de QR-code voor de actuele workshop data:



LIKES EN REACTIES

Carin deelt haar eigen creaties op de Facebook-pagina Carin's ijscreaties. Haar inspiratie haalt ze uit de nieuwste trends, dingen die haar opvallen in het dagelijks leven én de social media van buitenlandse food specialisten. "Dan stuit ik bijvoorbeeld op Marshmallow Fluff, een soort spread", zegt ze. "Die kun je heel goed als topping gebruiken, waarna je de spread even licht brandt. Ziet er supergaaf uit! Maar ook bij de ondernemers ligt de inspiratie voor het oprapen. Denk bijvoorbeeld aan de specialiteit of het logo van de ondernemer. Laatst was ik bij iemand die een slak als logo heeft. Dan zie ik meteen een kinderijsje voor me, met een spekje als slak." Haar creaties leveren behalve veel likes ook plenty reacties op. Carin: "Dan vragen ondernemers bijvoorbeeld hoe ze die kunnen maken en wat ze daarvoor nodig hebben. Tijdens onze workshops komt dit vanzelf aan bod en werken we met de nieuwste smaakmakers in het assortiment; van rood fruit tot spicy orange toppings. Die zijn ideaal voor de zomer. Komend najaar ligt de focus weer op warme desserts en creaties voor binnen. Ook dán leren we onze klanten graag om het verschil te maken!"

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 voorjaar, als op het maken van luxe softijsdesserts en -coupes, bijvoorbeeld voor op het terras. 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!

