

VOORJAAR/ZOMER '25

Serious FUN

SOFTIJSMINIMAG VOL TRENDS, CONCEPTEN & INNOVATIES



***De zomer
in je zaak!***

Nic.

**DELIVERING
DELIGHTS
TOGETHER**

Trendy & tropisch



In de lente begint officieel het ijsseizoen. Zéker voor ondernemers die werken met softijs en hun machines in oppperste gereedheid brengen. Klaar om te knallen, met de drukte in het verschiet. Want zodra het warmer wordt, groeit de vraag naar softijs, ijskoffies, coupes en andere zomerse creaties

Kleurrijke beleving

Elk jaar heeft zo zijn eigen (soft)ijstrends. Zo zullen we dit seizoen veel knallende kleuren zien op het terras en in de zaak. Beleving is belangrijker dan ooit; ijs moet niet alleen lekker zijn, maar er ook nog eens spetterend uitzien. Denk aan vrolijk gekleurde ijs hoorntjes met softijs in diverse smaken, met de tofste kleurencombinaties. Zulke ijsjes doen het goed op social media en trekken een brede doelgroep aan.

Trend: pistache!

Daarbij is ook de kleur groen alom vertegenwoordigd. Pistache is misschien wel dé smaak van 2025. Van pistache op een croissant tot in de koffie, je kunt het zo gek niet bedenken. Speel in op deze trend en serveer onze felgroene Pistache topping op jouw softijscreaties, of in een zomerse shake!

Coele koffies

Ook de vraag naar ijskoffie blijft maar groeien. En dan vooral naar klassieke koffierecepten met een bijzondere twist. Bijvoorbeeld in combinatie met de lekkerste toppings, zoals gezouten karamel, en speciale garneringen. Creatieve koffiecreaties doen het goed in elk seizoen, maar bieden in het voorjaar en de zomer een extra lekker (en verkoelend) alternatief voor de 'gewone' koffies.

Laat je inspireren en maak een succes van jouw seizoen!

In tropische sferen

Denk je aan de zomer, dan ontcom je natuurlijk niet aan de meer tropische smaken in jouw assortiment. Deze tijdloze zomerklassiekers nemen jouw klanten mee naar de zonnigste oorden; als smakelijke voorpret op hun vakantie. En wie houdt er nu niet van een tropische traktatie? Daarom vind je in deze Serious Fun! de lekkerste creaties om jouw gasten op een heerlijk eilandgevoel te trakteren, met kokos, mango, passievrucht en andere zonnige smaken.

**Verras met
tropische
smaken**

Scoor met social media

Op social media gaan de lekkerste snacks viraal. Dat zorgt voor lange rijen wachtende klanten voor populaire locaties. Geïnspireerd door de gaafste foto's en filmpjes, die een creatie zo appetijtelijk mogelijk in beeld brengen. Ook jij kan scoren met social media, door jouw softijs-creaties, milkshakes en ijskoffies een podium te geven op Instagram en TikTok. Zo bereik je een groot publiek van mensen die zich graag laten verleiden door de lekkerste creaties in hun social media feeds!



Laat je inspireren door jouw collega's die hun creaties afmaken met Nic producten en die vervolgens onder de aandacht brengen bij hun social media-volgers. Om van te watertanden zo lekker!

1 Cafetaria De Haveltermade

Instagram: @cafetariahaveltermade

De vrolijke sfeer bij Cafetaria De Haveltermade spat van de foto's af. Beelden van tevreden klanten versterken het gevoel van vrolijkheid en verwennerij. Door foto's van blije gezichten te posten, maak je foto's persoonlijker en geef je letterlijk en figuurlijk een gezicht aan jouw bedrijf. Goed om te weten: foto's van mensen presteren het beste op social media.

2 De Koedijk

Instagram: @dekoedijk

Een mooie Instagram feed met een herkenbare stijl, dat levert volgers op! Cafetaria de Koedijk plaatst prachtige foto's die goed bij elkaar passen. Combineer dit met originele ijscreaties of -koffies en zowel het aantal likes als volgers zal snel toenemen!

3 Cafetaria Oostvoorne

Instagram: @cafetariaoostvoorne

Cafetaria Oostvoorne maakt slim gebruik van hun social media-kanalen. Allereerst door foto's van nieuwe shakes en ijsjes te plaatsen, en daarnaast door het inzetten van winacties. Door jouw klanten te laten reageren op social berichten, zorg je al snel voor meer reacties en worden jouw creaties door nóg meer mensen gezien.

Bounty shake

Breng jouw gasten in tropische sferen met deze zomerse Bounty shake. De combinatie van chocolade en kokos is klassiek en herkenbaar. Maar door de shake op originele wijze te bereiden, creëer je een gevoel van luxe en meerwaarde waar jouw gasten graag voor terugkomen.

Recept:

10 gram Choco pasta
15 gram Mix Choc
10 gram Chocolade topping
150 ml Kokos milkshake
150 ml Chocolade milkshake
Slagroom
Kokosrasp

Decoreer de rand van het glas met chocoladepasta en rol het glas vervolgens door de Mix Choc. Breng Chocolade topping aan de binnenzijde van het glas aan. Vul het glas voor de ene helft met Kokos milkshake en de andere helft met de Chocolade milkshake. Roer kort door voor een mooie grove marbeling. Maak de shake af met slagroom, kokosrasp, Chocolade topping en wat Mix Choc.

TIP

Door gebruik te maken van een lepel-menger kun je met jouw neutrale milkshake als basis een breed scala aan milkshake smaken aanbieden, zoals deze zomerse kokos-shake!

Een zomer lang scoren!

In het hoogseizoen draaien de softijsmachines van Recreatiepark Beringerzand aan één stuk door. Toch komt het succes ze niet aanwaaien. Door steeds weer nieuwe zomerse creaties aan te bieden, en de recreanten ook visueel te prikkelen, blijft de vraag naar softijs groot.

Recreatiepark Beringerzand ligt bij Panningen in Noord-Limburg. Een ideale locatie voor een zomerse vakantie. Het park telt een restaurant en pannenkoekenhuis (in een oud klooster), een binnenspeeltuin, buitenzwembad, sport- en speelvelden en een camping. Plus een cafetaria met softijscorner, waar het in de zomer altijd gezellig druk is. "Tijdens het hoogseizoen verblijven er zo'n 3.500 mensen op het park", vertelt parkmanager Eric Kleynen. "Een groot deel van de recreanten is onder de dertien jaar." Dat is een ideale doelgroep voor een verfrissend softijsje op een warme zomermiddag.

Fun voor Kids

Logisch dus, dat de cafetaria twee softijsmachines heeft staan. "Er is inderdaad veel vraag naar softijs", lacht Eric. "We tappen alleen vanille softijs en variëren met toppings en garneringen. Van Shuffle en Sundae tot kinderbeker en oublie. Dit jaar zijn we voor het eerst begonnen met de kinderbekers. Nic biedt een Cool Kids box met verschillende bewaarbekers aan, inclusief speeltjes. Kinderen vinden het superleuk om die te sparen. Daarnaast zijn ook de Funny Faces populair. Zien is verkopen. Kids die hun leeftijdsgenootjes met zo'n vrolijk ijsje zien lopen, willen maar één ding: precies hetzelfde."

Inspelen op trends

Volgens Eric inspireert Nic elk jaar met nieuwe producten voor de zomer. Zo werkt hij nu ook met de Frozen Frappé kit voor de lekkerste ijskoffies. "Ijskoffie is echt een trend onder (jong)volwassenen", zegt hij. "Zeker in de warmste maanden. Op deze manier bereiken we met ons assortiment óók de ouders en grootouders op het park. Die namen al best vaak

een hoorntje of Sundae, maar hebben nu nóg een optie om uit te kiezen. Het ziet er ook heel gaaf uit allemaal. Niet alleen in het echt, maar ook op het POS-materiaal dat we van Nic krijgen. Als je hier naar binnen loopt, word je meteen verleid door de mooiste foto's. Dat werpt echt zijn vruchten af."

Nieuwe Shuffles

Ook de Shuffle is nieuw op Beringerzand. "Bijna iedereen kent wel het ijs van de bekende fastfoodketen", zegt Eric. "Met de toppings en garneringen al door het softijs gemengd. Dit doen we nu ook zelf, met een speciale lepel-menger. Zo creëer je binnen no-time de lekkerste Shuffles." Eric overweegt nog om in het à la carte restaurant en pannenkoekenhuis een softijsmachine neer te zetten. "Om coupes en desserts mee te maken", zegt hij. "Ik denk echt dat die een aanwinst zijn op het menu. Juist omdat softijs onder alle leeftijden zo'n geliefd product is." Voorlopig doet hij het met twee machines in de cafetaria, die bijna fulltime in gebruik zijn. "We zitten natuurlijk in een luxepositie", zegt Eric. "Een recreatiepark is zo gevuld. Maar dan nóg moet je laten zien wat er te koop is. Vandaar dat we zo veel mogelijk gebruikmaken van POS-materiaal. Hiermee geef je echt een boost aan de verkoop. Ook onder ouders en grootouders, die gezellig meedoen met de kinderen. De mensen willen genieten van het buitenleven, en wat is er beter dan dat te combineren met een verfrissend ijsje? Het duidelijk dat de zomer op Beringerzand de perfecte tijd is voor een heerlijk softijsje."





***'Een
recreatiepark is
zo gevuld. Maar
dan nóg moet je
laten zien wat er
te koop is.'***

Cool as Coffee

Koude koffievariaties zijn op dit moment helemaal in! Vooral de jongere generaties lopen hier 'warm' voor. Daarom hebben Nic en LiquidBeans® gezamenlijk de Frozen Frappé kit ontwikkeld. Zo serveer je snel en eenvoudig de lekkerste Frozen Frappés!

Van koffie tot cocktails

Serveer de Frozen Frappé als coole koffievariant en/of geef er een eigen tropische draai aan. Zo maak je bijvoorbeeld een heerlijke cocktail door 30 ml Licor 43 toe te voegen aan een Frozen Frappé, en deze af te maken met (plantaardige) slagroom en Spicy Orange topping. Liever geen alcohol? Maak dan gebruik van vers sinaasappelsap en serveer jouw eigen variant van de razend populaire Orange Coffee!

Twanneke's Smulhouse verkocht al ijskoffies, maar is sinds februari overgestapt op Frozen Frappé. Die bieden ze aan met toppings en garneringen in drie verschillende smaken: Caramel, Chocolade én Koffie. En dat met succes. "De Frozen Frappé is veel lekkerder dan de ijskoffie die we eerst hadden. Ook is hij makkelijker te bereiden en ziet hij er luxer uit." Daar lijken de klanten het mee eens te zijn. "Mensen die onze ijskoffies op Instagram of Facebook hebben gezien, komen langs om ze te proberen," vertelt Zoë Merx. "En ze komen ook regelmatig terug om een ijskoffie te bestellen."

"Ik zou de Frozen Frappé ook bij andere ondernemers aanraden. Het is makkelijk te bereiden en het is gewoon heel lekker! De zomer komt eraan, het zonnetje schijnt... een frappé valt dan zeker in de smaak." – Zoë Merx, Twanneke's Smulhouse.

Serveer snel en makkelijk de lekkerste Frozen Frappés



Sweet summer shakes

Creëer het ultieme vakantiegevoel en laat jouw gasten genieten van een heerlijke Piña Colada of Strawberry Daiquiri. Met of zonder alcohol, want met deze recepten kun je alle kanten op. Ideaal voor jong en oud, en voor iedereen die zich graag laat meevoeren naar een tropisch eiland en wel zin heeft een portie zomerse beleving.



Piña Colada
(of Nada Colada)

BENODIGDHEDEN: ananassap (of likeur), Kokos milkshake, Mango-Passie topping, witte chocoladepasta, Meringue Mix Drops

Decoreer eerst het glas: bestrijk de rand met witte chocoladepasta en plak hier de Meringue Mix Drops op. Decoreer het glas van binnen met Mango-Passie topping. Giet vervolgens een scheut ananassap (of likeur) in het glas en giet daarop een laag Kokos milkshake. Maak de cocktail af met een toef slagroom en decoreer het met Mango-Passie topping.

Strawberry Daiquiri
(of Strawberry Dream)

BENODIGDHEDEN: Aardbeien topping, aardbeiensap (of likeur), Aardbeien milkshake, slagroom, Frambozen parels, verse aardbei

Decoreer het glas met Aardbeien topping. Giet vervolgens een laagje aardbeiensap (of likeur) in het glas en giet hier de Aardbeien milkshake bovenop. Maak de cocktail af met een toef slagroom en decoreer deze met Frambozen parels en Aardbeien topping. Steek tot slot een vers stukje aardbei op het glas.

Grenzeloos genieten

Een ticket to the tropics? Reis met ons mee en ontdek de meest bijzondere ijscreaties van over de hele wereld. Van het tropische Hawaï tot de stranden van Turkije en het kleurrijke Curaçao: de inspiratie ligt voor het oprapen. Verleg je grenzen en verras je gasten!



Koreaanse Bingsu

Dit zomerse dessert wordt in Korea al sinds 1392 (!) gegeten. Dit heerlijke schaafijs wordt geserveerd met zoete toppings als gecondenseerde melk, vers fruit als mango en kiwi, diverse siropen en zelfs met rode bonen.



Italiaanse Semifreddo

Semifreddo is een luchtig, Italiaans dessert met romige texturen en heerlijk verfrissende smaken. Ideaal voor zonnige dagen! Of het nu in de vorm van een ijsachtig gebakje of een bevroren mousse is, semifreddo is altijd een feestje op je bord.



Kokosijs van Curaçao

Je ziet het regelmatig op Curaçao: leuke kraampjes waar het lekkerste kokosijs geserveerd wordt in een verse kokosnoot. Hoezo Instagrammable?



Hawaïaans schaafijs

Dit luchtige, geschaafde ijs wordt overgoten met siropen in verschillende smaken. Hieraan dankt het ijs zijn prachtige kleuren en tropische smaken. Onwijs verfrissend en razend populair in het Caraïbisch gebied.



American Floats

Floats zijn typisch Amerikaans en combineren frisdrank met ijs. De meeste bekende versie is die van cola met vanille-ijs; een heerlijk verkoelende drank voor warme zomerdagen.



Creëer deze tropische versie gemaakt van softijs en laat jouw klanten in eigen land genieten van een American Fruity Float!



Fruity Float

Recept:

Softijs, Tropical Fruitcocktail,
Jus d'orange, Spicy Orange topping

Schep een laagje Tropical fruitcocktail onder in het glas. Tap daarop het softijs en giet er aan de zijkant jus d'orange langs. Maak het geheel af met Spicy Orange topping.



Laat je inspireren



INSPIRATIE VOOR DE ZOMER

Ook dit voorjaar organiseert Nic weer inspirerende workshops. Ga creatief aan de slag met sundae's, ijskoffies, terrascreaties en meer. Wij laten je graag zien hoe je alles uit jouw softijsverkoop haalt. Inschrijven is nu mogelijk via de QR code.

GRATIS PROMOTIE

Breng je zomerse ijscreaties onder de aandacht met het gratis promotiemateriaal van Nic. Download de nieuwste seizoenspromoties nu van onze website of vraag ze op bij je vertegenwoordiger.

Wil je altijd op de hoogte blijven van de laatste trends en producten? Scan de QR-code en schrijf je in voor onze nieuwsbrief!



**Nic Foodservice
Nederland**
085-160 9000

Coenecoop 27
2741PG Waddinxveen

info@nicfoodservice.nl
nicfoodservice.nl



Nic