

NAJAAR/WINTER '25 *Serious* FUN

SOFTIJSMINIMAG VOL TRENDS, CONCEPTEN & INNOVATIES

*Verras en
verdien!*



Nic.

Elk seizoen verrassend



Softijs is een veelzijdig product en eenvoudig te combineren met andere smaakmakers. Juist dáárom is softijs zo geschikt voor alle jaargetijden, waarbij je inspeelt op de smaken van het seizoen. In deze Serious Fun zul je zien dat je door slim te combineren én out-of-the-box te denken, je jouw verkoop een flinke boost kunt geven. Ook in het najaar en de winter!

Bij softijs denken veel mensen in eerste instantie aan warme dagen in zonnige landen. Maar wist je dat de Scandinaviërs van alle Europeanen het meeste ijs eten? Hoe kouder het is, hoe meer je gasten verlangen naar een zoete traktatie. Genoeg reden dus om jouw softijs ook in het laagseizoen aan te bieden!

Warme smaken, zoet én hartig

Voor het verlengen van je softijs-seizoen zijn er volop mogelijkheden. Bij de koudere maanden denk je dan al snel aan warme, winterse creaties. Smaken als warme kersen, koffie, mokka en chocolade doen het altijd goed in deze tijd van het jaar. Daarnaast zijn er nog veel meer mogelijkheden. Een trend die de laatste tijd de kop op steekt, is de combinatie van zoet en pittig hartig. Deze trend kun je ook geweldig toepassen op softijs. Op pagina 9 laten we je zien hoe!



**Kies voor
warme,
winterse
creaties**

Vernieuwen en opvallen

Door deze bijzondere smaken op een slimme manier te promoten, zal het niemand ontgaan dat je het hele jaar door blijft vernieuwen. Maak gebruik van jouw online kanalen, zoals social media en je website, of bedenk eens een leuke actie. Wat dacht je van een combideal van softijs in combinatie met gefrituurde snacks? Zo breng je jouw heerlijke ijscreaties vanzelf onder de aandacht van jouw klanten.

Met al deze creatieve ideeën maken we er samen een succesvol én feestelijk seizoen van!

Samen sta je sterk

Naast putten uit je eigen assortiment, kun je ook de samenwerking aangaan met andere ondernemers. Zit er bij jou een bakker in de buurt? Softijs smaakt ook heerlijk in combinatie met lekkere deegcreaties, zoals croissants, donuts of gebak. In deze Serious Fun doe je genoeg inspiratie op voor een aantal geweldige combinaties.

Crazy Crunchy Cookies

De combinatie van krokante koekjes met (soft)ijs is al jaren razend populair. Bekende merken als Lotus® en Oreo® vallen in de smaak bij alle generaties, van jong tot oud. Maar het combineren van bekende koekjes en softijs biedt nog méér voordelen. Benieuwd naar de drie belangrijkste voordelen? Je leest ze hier!



1 Wek vertrouwen

Maak je gebruik van bekende koekjes als Lotus® dan vertrouwen jouw klanten direct op de kwaliteit. Bijna iedereen weet namelijk welke smaak ze kunnen verwachten zodra ze een softijsje met Lotus® bestellen. De goede reputatie van deze en andere merken kan voor jouw gasten een extra reden zijn om een softijsje te bestellen.

2 De kracht van emoties

Bekende smaken als stroopwafel roepen vaak herinneringen, of zelfs emoties, op bij jouw (oudere) gasten. Soms herinneren bepaalde smaken aan iemands kindertijd, of gewoon aan de koffietijd, waar zo'n koekje nu eenmaal 'bijhoort'. Nóg een manier om klanten te triggeren tot het kopen van een ijsje!

3 Makkelijke marge

Een koekjes-crunch toevoegen is zo gepiept, en je zorgt direct voor een hogere marge. Kortom: een ideale winstmaker! Bovendien combineren koekjes goed met de meest uiteenlopende smaken. Zo serveer je deze crunchy garneringen eenvoudig met diverse toppings. En een topping met crunch, dat is dubbel zo lekker!

Tasty Tiramisu

Tiramisu is al jaren één van de populairste desserts in Nederland, en die populariteit blijft maar groeien. Met dit klassieke Italiaanse dessert, dat bekend staat om zijn romige lagen, zachte structuur en heerlijke koffiesmaak, kun je bijna niet de mist in gaan. En al helemaal niet als je deze geweldige smaak combineert met softijs!

Ingrediënten:

- Softijs
- Koffie Topping
- Koffie Crunch
- Cacaopoeder
- Chokstix en/of lange vinger

Bereidingswijze:

Decoreer het glas met Koffie topping en vul het met een mooie toef softijs. Garneer het softijs vervolgens met nog meer Koffie topping én Koffie Crunch. Maak er een echte Tiramisu-coupe van door er cacaopoeder overheen te strooien. Maak het af met een lange vinger en/of Chokstix.

Ook lekker voor To Go!

VARIATIETIP:

Giet een scheutje espresso in het glas en tover dit recept om tot een affogato!

Leuk, lekker én lonend!

Sinds de komst van een nieuwe softijsmachine verzint bakker Hendrik Schaap de ene na de andere ijscreatie. In de meeste gevallen combineert hij het softijs met zijn banket. Volgens Hendrik kun je in alle seizoenen eindeloos variëren én combineren. En dat doet hij dan ook, om te beginnen met het najaar.

Hendrik Schaap kocht 33 jaar geleden zijn eerste bakkerij. Tegenwoordig heeft hij zeven winkels in de Noordoost- en Flevopolder, plus een centrale bakkerij. Een achtste winkel opent binnenkort. De bakkerij in het pittoreske Vollenhove is zijn 'concept-store'. Hier verkoopt Hendrik brood, banket, chocolade, patisserie, belegde broodjes, koffie én softijs. De helft van de zaak bestaat uit een lunchroom met terras. "Het is een combinatie van retail en horeca", vertelt Hendrik. "Ons softijs speelt daar een belangrijke rol in. We wilden per se ook ijs verkopen. Ik heb me eerst verdiept in schepijs, maar dan ben je meer afhankelijk van het weer. Bovendien is schepijs bewerkelijker, om te maken én te bewaren, om over de kosten nog maar te zwijgen. Softijs is voordeliger, razend populair, eenvoudig te bereiden en héél veelzijdig. Plus: je verkoopt het hele jaar door softijs, met de smaken van het seizoen."

Softijs-croissant

De zaak in Vollenhove dient als proeflocatie, om recepten uit te proberen en de populariteit te toetsen. Uiteindelijk moeten ook vier andere winkels een hoofdrol geven aan softijs. Sinds een half jaar beschikt Hendrik over een nieuwe softijsmachine. Kort na de installatie kreeg hij bezoek van Carin Jagt, creatief adviseur van Nic, die hem inspireerde met de lekkerste ijscreaties. "Daar ging mijn brein echt van open", vertelt de eigenaar. "We verzinnen nu veel zelf, in combinatie met ons assortiment. Want softijs gaat uitstekend samen met koek, bladerdeeg en gebak. Van softijs in een (halve) croissant tot een hazelnootgebakje met een toef softijs ernaast. Denk verder aan Zeeuwse bolussen met softijs, lemoncakes en onze 'Dubai sorbet' met pistache, chocolade, hazelnoot crunch en Blokjezler brokjes, een soort speculaaskoek. Daarnaast schenken we ook ijskoffies, al dan niet met een gebakje erbij. Ook die gaan als warme broodjes over de counter."

"Kwaliteit moet goed zijn"

In een half jaar tijd leerde Hendrik twee dingen. Eén: iedereen houdt van softijs. En twee: met softijs kun je geweldige dingen doen. "Op voorwaarde dat je kwaliteit biedt", zegt hij. "Daarom kiezen we bewust voor de poeders van Nic. Dit softijs is super-romig, vol, stevig en niet te zoet. Daarnaast proef je een echte vanillesmaak - mede daarom verkoopt ons softijs heel goed. De kwaliteit moet ook matchen met onze producten; met onze boterkoekblokjes, carameltaartjes, appelgebak en nog veel meer."

Elk seizoen nieuwe specials

Hij heeft nog niet geadverteerd met zijn softijs-creaties, maar volgens Hendrik is dat een kwestie van tijd. "We denken ook aan acties en combideals. Bijvoorbeeld een lunch met korting op een sorbet, shake of softijsje. Verder denk ik richting de feestdagen aan softijs met warme amarena kersen en softijstaartjes, daar kun je eindeloos mee variëren. Van caramel crunchy hazelnootschuim tot warme stukjes appelgebak. Zo kun je elk seizoen genoeg specialiteiten bieden." Deze creaties zet Hendrik vervolgens weer op zijn socials, om zijn volgers te triggeren. "Want ze zijn niet alleen lekker, maar zien er ook nog eens hartstikke gaaf uit", zegt hij. "Zolang je creatief bent en de mooiste combinaties verzint, kun je met softijs alle kanten op. Dat is ten eerste heel erg leuk én ten tweede heel erg lonend"





Laat jezelf zien!

Hoe zorg je ervoor dat jouw gasten ook op koude dagen een softijsje bestellen? Door slimme promoties te maken en continu de aandacht te trekken, zodat je jouw doelgroep blijft triggeren! Met deze creaties staan gasten het hele jaar door bij je in de rij voor softijs.



Experimenteer & combineer

Verrassende combinaties vallen in de smaak. Maak seizoensgebonden sundae's met warme of hartige toppings en presenteer ze als maandspecial – zo komen gasten graag terug.

Zorg voor zichtbaarheid

Heb je eenmaal een lekkere smaakcombinatie te pakken, dan is het belangrijk om die goed te promoten. Gebruik een poster op het raam, een kaartje op tafel of op de balie. Voor een ambachtelijke uitstraling is een krijtbord ideaal – en handig, want je past de smaak zo aan.

Promoot ook online

Bereik nóg meer mensen door jouw specials ook online te promoten. Plaats een foto van het ijsje op je social media-kanalen en verleid jouw online volgers tot een bezoekje!

Betrek de gast

Betrek terugkerende gasten met hun ideeën voor maandelijks specials. Wellicht zitten zij vol ideeën! Bovendien maak je ze indirect tot ambassadeur van jouw zaak. Zo zullen ze sneller andere mensen enthousiasmeren over jouw softijs.



Bedenk leuke acties

Een leuke actie triggert mensen om nóg sneller te kiezen voor jouw softijs. Maak bijvoorbeeld een combideal van softijs en friet voor een gereduceerde prijs. Op die manier bestellen jouw gasten sneller iets extra's.

Een mooie poster of tafelkaart?



TIP

Maak gemakkelijk specials voor jouw gasten! Op nicfoodservice.nl zijn losse foto's van sundae's, milkshakes, ijschoortjes en ijskoffies beschikbaar, die je kunt gebruiken in je eigen ontwerp.

Hot N' Spicy

Out of the box

In deze nieuwe rubriek gaan we out-of-the-box. Hoe? Met unieke softijsjes en smaakcombinaties die allesbehalve standaard zijn! We beginnen met een trend die je steeds vaker tegenkomt: de combinatie van pittige smaken en zoete lekkernijen. Door een pikante smaak aan jouw softijs toe te voegen, zorg je voor een spannende én fysieke smaakbeleving.



Pittig is helemaal hot!

Denk maar aan de razend populaire crispy chili trend. De combinatie van cool softijs en pittige smaakmakers geeft een uniek mondgevoel; tintelend en verkoelend tegelijk! Ook de combi van zoet en spicy is helemaal van nu. Met de introductie van de Spicy Orange topping namen we bij Nic al een voorschot op deze trend. Deze unieke topping combineert namelijk de zoete smaak van sinaasappel met een pittige ondertoon.

In vuur en vlam

Behalve de Spicy Orange topping zijn er nog meer mogelijkheden om lekker out-of-the-box te gaan, met opvallende softijs-creaties die inspelen op de huidige smaaktrends. Combineer jouw softijs bijvoorbeeld eens met pittige chilivlokken. Samen met zoete toppings als Mango-Passie zet jij jouw gasten helemaal in vuur en vlam. Durf jij aan de slag te gaan met deze spannende combinaties?

Lekker (en) lokaal!

Softijs op zich is al lekker, maar door het te combineren met bekende, lokale lekkernijen trek je jouw aanbod naar een nóg hoger niveau.

Unieke smaken ontstaan vaak uit onverwachte samenwerkingen. Kijk eens rond: welke bedrijven zitten er bij jou in de buurt? Denk verder dan alleen bakkerijen: ook patisserieën, chocolaterieën of andere speciaalzaken kunnen interessante partners zijn. Samen maak je unieke combinaties die helemaal bij de regio horen én bij de smaak van jouw gasten. Zo verras je niet alleen jouw klanten, maar versterk je ook de lokale band.

Méér dan smaak

Wil je samenwerken met andere bedrijven, dan kun je eerst klein beginnen. Bied bijvoorbeeld een gezamenlijke special aan, zoals een van de voorbeelden op deze pagina. Zo kun je goed inschatten wat aanslaat bij de gasten en wat niet.

Groter bereik

Ook handig: door samen te werken kun je de special bij extra veel mensen onder de aandacht brengen. Laat je partner(s) jouw ijs promoten en doe dit andersom ook. Denk aan social media, flyers of een vermelding op elkaars menu.

**Fryske
lekkernij**

Fries suikerbrood met softijs,
Room Caramel topping en
Caramel blokjes.



Tip:

werk samen met
collega-ondernemers
en serveer jouw softijs met
regionale lekkernijen als de
Zeeuwse bolus, Bossche bol
of Fries suikerbrood!

Inspelen op events

Met seizoensgebonden lekkernijen kun je
ook eenvoudig inspelen op feestdagen en/
of evenementen in de buurt. En door lokale
producten te gebruiken, ondersteun je direct
andere ondernemers, stimuleer je de lokale
economie en draag je bij aan een sterke
gemeenschap!

Zeeuwse zoetheid

Zeeuwse bolus met softijs,
Koffie topping en Lotus
Biscoff® Crunch.

Fris bôlleke

Brabantse Bossche bol
met Chocolate topping
en Crunchy Crisp in een
Super Cone.



Laat je inspireren



WORKSHOP AGENDA:

29 september: Winterproof

Creatieve Frozen Frappé's en winterse sundae's

6 oktober: Upgrade je aanbod

Unieke freakshakes & ijscoupes

20 oktober 2025: Hot & Cold

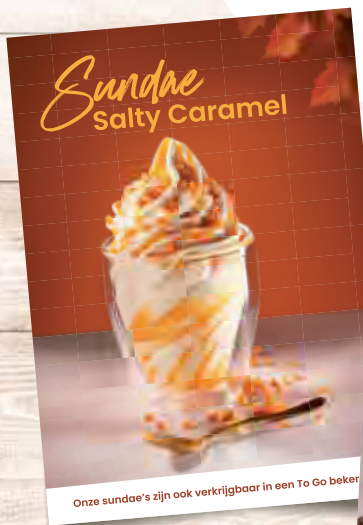
Softijs met (warme) snacks

27 oktober 2025: Luxe desserts

De lekkerste creaties voor de feestdagen



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



Onze sundae's zijn ook verkrijgbaar in een To Go beker



Ook verkrijgbaar in een To Go beker

GRATIS PROMOTIE

Breng je ijscreaties onder de aandacht met het gratis promotiemateriaal van Nic. Scan de QR-code en download de nieuwste seizoenspromoties.



**Nic Foodservice
Nederland**
085-160 9000

Coenecoop 27
2741PG Waddinxveen

info@nicfoodservice.nl
nicfoodservice.nl



Nic.

**DELIVERING
DELIGHTS
TOGETHER**