

# ITALIAANSE RESTAURANTS

HORECATRENDS.COM

Van Spronsen & Partners



TRENDS | INNOVATIE | INSPIRATIE



Inspiratie rondom het Italiaanse restaurant, onder meer nieuwe concepten, gezondheidstrends en technologische ontwikkelingen binnen deze sector komen aan bod. Wij kijken vooruit naar de trends in deze branche in zowel binnen- als buitenland. Wat is populair en kunnen we dit ook toepassen in Nederland?

We zien sinds 2018 dat vooral het thuisbezorgen van het Italiaanse product Pizza een enorme vlucht heeft genomen. Dit natuurlijk onder invloed van de coronacrisis.

In 2018 publiceerden we al dat er naast een 'Top 50 Best Restaurants' ook een 'Top 50 Pizza' werd gepubliceerd. Deze wordt nu net als de lijst van restaurants per regio gepubliceerd. Op de Europese 'Top 50 Pizza' staan ook Nederlandse pizzeria's.

Sowieso komt er meer aandacht voor authenticiteit in de Italiaanse restaurants. Gerechten uit regionale keukens worden vaker geserveerd, en de kwaliteit van je pizzabodem wordt steeds essentiëler. De authentieke Napolitaanse bodem is erg populair.

In 2018 schreven we over California Pizza Kitchen (CPK) dat op dat moment net de 'Cauliflower Pizza Crust' had geïntroduceerd. Deze bodems liggen nu ook in Nederland in alle supermarkten. Evenals de glutenvrije pizzabodems.

De Napolitaanse pizzabodems zijn momenteel een hype binnen de culinaire ontwikkeling van pizza's. We zijn daar in de loop van de tijd voorbeelden van tegengekomen.

De pizza's die geserveerd worden in de Nederlandse horeca zijn, volgens de eigenaren van Lazzarella, vaak niet vers, niet authentiek Italiaans en niet altijd even lekker. Hun kant-en-klare pizza oplossing biedt horecagelegenheden de mogelijkheid om Authentieke Napolitaanse pizza's te serveren met minimale inspanning.

La Base Pizza in Amersfoort werd in 2021 zelfs als eerste in Nederland onderscheiden met het prestigieuze keurmerk van de Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) voor elektrische ovens! Pizza uit speciale elektrische ovens in plaats van uit steenovens!



**VERA NAPOLI TOMATO**

Pre-cooked artisan baked product

INGREDIENTS: Type 100% soft wheat flour, 2% yeast, cornmeal, natural water, extra virgin olive oil, salt, fine sea salt, low sodium tomato paste, 100% egg, stone ground whole grain durum wheat semolina, 2% olive oil, 2% olive oil

HOW TO USE: Partially cooked product to be completed after cooking in a professional oven at a temperature of 400/200°C (350/175°F)

STORAGE METHOD: Store in a cool, dry place

To be consumed preferably by 17/05/2024

Lot: SC\_20240319\_090001 WEGTGT 0,240

Produced in Italy

**LAZZARELLA**

NUTRITION INFORMATION PER 100g	
Energy	kJ/kcal
Energy	1411
Protein	11.1
Carbohydrate	28.7
Fat	1.8
Salt	0.2

ITEM NO.	INTERNAL PRICE
AVP	0.10/0.15
PLATED	0.10/0.15

VERA FOR AUTHENTICITY BY 2024

NUMERICALITY

427254534793





De DoughDici™ Experience van Sofia Pizza Shoppe in NYC is een limited-edition pan pizza, gecreëerd om gepassioneerde pizzaliefhebbers een unieke ervaring te bieden.

Voordat het DoughDici™ pizzadeeg met de beste en verse producten wordt belegd, moet het pizzadeeg eerst twaalf uur rijzen. Een slow food pizza!

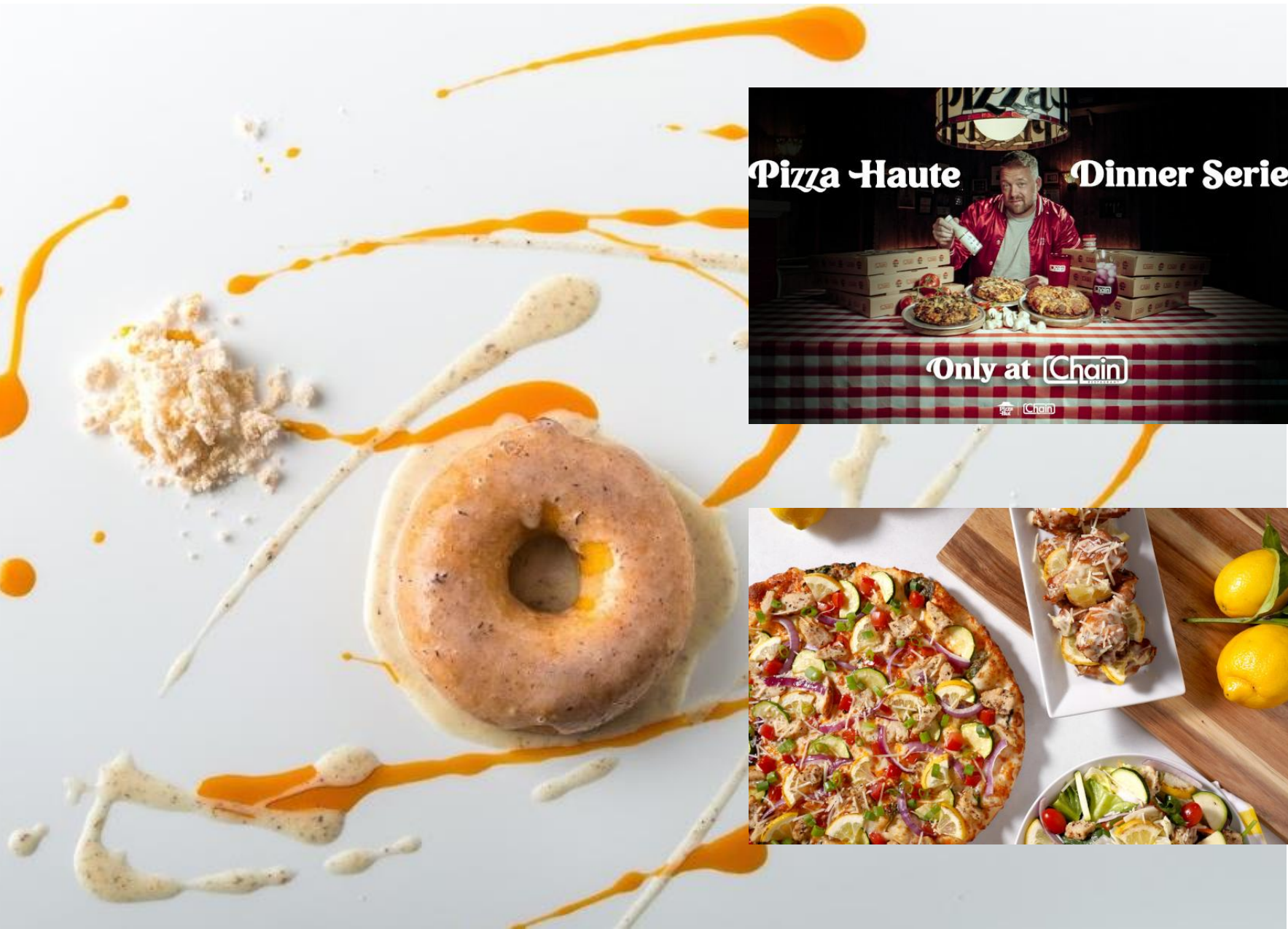
We schreven al in 2018 over deze twee inch hoge, puffy-crust pizza met een knapperige rand belegt met rode saus, verse mozzarella en 36-maanden oude Parmigiano-Reggiano die erover heen worden geschaafd bij het serveren. Ze laten het deeg ongeveer drie dagen koud fermenteren alvorens ze het gedurende 12 uur in een met olie ingesmeerde pan met geraspte kaas laten rijzen.

We hebben verder nooit een soortgelijk initiatief gezien in Nederland!

Deze 'trend' stond ook in ons boekje in 2018 en toch laten we hem nog een keertje staan! Alleen al om deze tip: in Amerika kun je bij veel pizzeria's bollen pizzadeeg kopen om thuis zelf pizza te maken. Dit is echt veel lekkerder dan de kant-en-klare bodems uit de supermarkt en het kost minder tijd dan het deeg zelf voorbereiden!

De foto gaat over een pizza dough Kickstarter project in Amerika waarmee je kwalitatief, vers pizzadeeg kon bestellen om thuis te scoren met een 'pizza di mama' of 'pizza di papa' met een knapperige korst.





Spelen met smaken, vormen, trucjes om je gasten te verrassen. Deze 'donut' hebben we gegeten bij restaurant Contraste (\*Michelin) in Milaan. Het lijkt op een echte donut, het is echter slechts de vorm die de naam van het gerecht bepaalt. De donut is gemaakt van pasta, geserveerd met een heerlijke Bolognese saus. Over deze Donut alla Bolognese schreven we al in 2018 – en ook over spaghetti cupcakes, taarten en ijs.

In 2021 kwamen we de limited time only zomerpizza 'Charred Lemon Chicken Wings' en 'Charred Lemon Chicken Salad' bij Round Table in Amerika tegen. Bereid met handgerold deeg, romige citroensaus, spinazie, Round Table Pizza's gepatenteerde drie-kazenmelange, knoflook, gegrilde kip met citroenpeper, courgette, tomaten, rode ui, aangebrande schijfjes citroen, snippers Parmezaanse kaas en lente-uitjes, zie foto.

En in 2023 lanceerde Pizza Hut 'Pizza Haute Dinner Series' – exclusieve diners voor de echte pizzaliefhebbers.

## PIZZA IN ALLE VORMEN EN SMAKEN

Pizza in alle vormen en alle smaken. We schreven er al over in 2014! Recente artikeltjes van links naar rechts:

De Belgische keten Otomat: Zij ver-pizza-en Vlaamse klassiekers en hun pizzabodems hebben een lokaal tintje! Bij binnenkomst vragen ze: "to Otomat or Notomat?"

Marco's Pizza, één van de snelst groeiende pizzamerken in de Verenigde Staten, breidt zijn assortiment uit de nieuwe Pizzoli.

The Chizza van Kentucky Fried Chicken – een bodem van krokante kip.

En P.Pole Pizza in Miami serveert dynamische freestyle pizza in de vorm van een skate-board!

En als laatste de foto hieronder, Pizza Hut kwam met Pizza Melts, ook in Duitsland trouwens.



# HORECATRENDS.COM

Bij Van Spronsen & Partners horeca-advies zorgen wij voor een gedegen marketing & communicatieplan. Daarna kun je onbeperkt leuke acties gaan verzinnen binnen de kaders van het plan voor jouw bedrijf.

Voorbeelden en inspiratie vind je op [horecatrends.com](https://horecatrends.com)

**1.792**

hotel

**2.120**

fastservice

**3.700**

restaurant

**2.802**

dranken

**1.901**

leisure





Gnoccheria by Luzzo's was het eerste restaurant in New York City dat gespecialiseerd is in verse, zelfgemaakte Gnocchi. Het werd geopend in 2016 door chef-kok Michele Iuliano, de man achter Luzzo's La Pizza Napoletana, Ovest Pizzoteca & Da Mikele. Gnocchi is hèt comfort food voor de winter.

In juni van dit jaar hebben we geschreven over 'Gnocchi on 9th'. Een gnocchi-on-the-go concept in NYC dat dit jaar is geopend en al heel veel mensen heeft aangetrokken. Volgens Datinglist NYC is het de perfecte plek voor een snelle lunch en ze adviseren om de truffelburrata toe te voegen aan je gnocchi.

Recent is in Utrecht het Italiaanse concept Farina geopend waar je naast andere producten ook gnocchi-on-the-go kunt krijgen!

We zijn benieuwd of we in Nederland ooit een single product gnocchi concept gaan zien!

In juni 2018 organiseerde Meriel Armitage van Club Mexicana en The Spread Eagle, de eerste 100% veganistische pub in Hackney (Londen), een reeks van eenmalige Taco Tuesdays om de zomer te vieren. Een line-up van culinaire vrienden van Meriel uit de Londense foodscene deden mee aan deze maandelijkse Taco Tuesdays.

We hebben al eerder dit soort initiatieven rondom één product gespot in Londen, zoals bijvoorbeeld rondom het pitabrood en Kulcha. Dit kan natuurlijk ook rondom een pasta of een ander Italiaans gerecht!

Waarom naast Taco Tuesday geen Pizza Thursday?





Aperol Spritz is de standaard geworden voor cocktails op het terras! Er zijn echter nog meer Italiaanse drankjes die je in hetzelfde type cocktail kunt verwerken. Denk hierbij aan een spritz met Limoncello, Oranccello of Italicus Rosolio di Bergamotto!

Vrij recent schreven we over Vecchio Amaro del Capo, dat van origine in Italië puur wordt gedronken als digestief na een maaltijd. Het del Capo merk heeft de manier waarop een amaro wordt gedronken veranderd. Waar traditionele amaro op kamertemperatuur werd geserveerd, heeft dit merk het ijskoud drinken geïntroduceerd. Dit unieke serveren versterkt de smaken en biedt een verfrissende ervaring die perfect past bij warme zomeravonden. Ze verwerken het ook in cocktails.

Actrice Simona Tabasco heeft haar 'eigen' spritz! De MARTINI Simona Spritz! Een cocktail op maat gemixed door mixoloog Maura Milia, voorheen van de legendarische Connaught Bar in Londen.

En we hebben nog geen Spritzeria in Nederland! Misschien een leuk idee?



## ROBOTS MAKEN OOK PIZZA'S

Eind december 2018 kwam in Parijs een pizza robot op de markt. Robots draaien het 24/7 onbemande restaurant, Pazzi. De bewegingen van de robot zijn zodanig geprogrammeerd dat ze overeenkomen met die van echte pizzabakkers alleen kunnen ze met drie armen tegelijk meerdere pizza's maken. Alhoewel hun website en Instagram nog wel in de lucht zijn, wordt er weinig gepost.

Zume Pizza was een start-up in Amerika waar robots en mensen samenwerken om de meest lekkere pizza's te bezorgen bij klanten. De start-up stond in 2017 op nummer één in de lijst van meest veelbelovende start-ups van het CNBC. In 2023 is de start-up gestopt.

Technische ontwikkelingen gaan met horten en stoten. We zien tegenwoordig wel veel vaker robotarmen die drankjes mixen en robots ter vervanging van de bediening!

Pizza automaten zien we echter overal oppoppen, vooral in landelijke omgevingen.



# PIZZADOOS ONTWORPEN VOOR HET ETEN VAN PIZZA IN BED

# VAN SPRONSEN & PARTNERS



Leuke marketing stunt van de Canadese keten Boston Pizza, begin juni 2018 presenteerden zij in een online video, deze pizzadoos die omgevouwen kan worden tot een bedtafeltje.



Deze pizzadoos werd in een bescheiden beperkte oplage gemaakt, Boston Pizza introduceerde 'BP in bed' op sociale media met de hashtag #BPinBed.

Verder hebben we de Dominos audiopizzadoos gespot en een pizzadoos die kan veranderen in een filmprojector, te gebruiken met je smartphone.

Van Pizza-Hut kwam ook de limited-edition PAC-MAN pizzadoos met een augmented reality game en een kans om een op maat gemaakte PAC-MAN-speelkast te winnen. En hun mini basketballs en de pizzadoos als basketbalring! Een limited-edition pizzadoos bij de introductie van hun Big New Yorker.

Het bezorgen via robots staat net als in 2018 nog een beetje in de kinderschoenen. Er zijn allerlei initiatieven maar net als de zelfrijdende auto's krijgen ze in onze maatschappij nog weinig ruimte. We hebben echter al diverse robot delivery bedrijven gespot die in beperkte ruimten zoals universiteitsterreinen wel bezorgen. Zoals de Yandex Self-Driving Group, een ontwikkelaar van autonome voertuigen, die in 2021 'robot delivery technology' aankondigde op de universiteitscampus van de Ohio State University (OSU).

En heel recent schreven we over dat Shake Shack in samenwerking met Uber Eats gebruik gaat maken van autonome robotbezorging via de robots van Serve Robotics, in de omgeving van Los Angeles.





**We schreven het al in het branche boekje over Italiaanse restaurants; een gaaf design doet het goed! Zeker als de rest van het concept ook klopt dan kan een bijzonder design zorgen voor veel mond-tot-mond reclame vooral via sociale media!**

Deze foto's zijn van het vorig jaar geopende La Nostra Gigi, een Amsterdams stukje Italië. In het buitenland zijn de bijzondere designs van de Big Mama Group vooral populair, bekijk hiervan de foto op de voorpagina van dit boekje! Deze keten is ook erg goed in op een originele manier hun posts op Instagram en TikTok viraal te laten gaan!



Blijf via [horecatrends.com](https://horecatrends.com) op de hoogte van horeca gerelateerde trends, ideeën en ontwikkelingen. Dé inspiratiebron voor zowel de horecaondernemer als –liefhebber vanuit diverse vakgebieden, invalshoeken en expertises.

De website [horecatrends.com](https://horecatrends.com) is sinds 2007 onderdeel van de Van Spronsen en Partners Groep, hét adres voor horeca-advies, administratie en salarisadministratie. De praktische voorbeelden op [horecatrends](https://horecatrends.com) kunnen gebruikt worden in de nationale en internationale horeca en is een extra service naast onze andere diensten. Blijf up-to-date, voeg [horecatrends.com](https://horecatrends.com) toe aan je favorieten, schrijf je in voor de nieuwsbrief en volg ons op sociale media. Je kunt je ook inschrijven voor onze wekelijkse trendmail [via deze link](#).

Voor meer informatie, reacties of vragen over deze publicatie kun je contact opnemen met Robin van Spronsen via mail:

[robinvanspronsen@spronsen.com](mailto:robinvanspronsen@spronsen.com)

of telefonisch via: 071 541 88 67.

Lees ook over onze andere diensten op [spronsen.com](https://spronsen.com):



Administratieve dienstverlening



Horecatrends.com



Horeca-advies



Horeca-salarisadministratie dienstverlening