

ONTBIJTMARKT
GROEIT (NU OOK)
IN NEDERLANDSE
HORECA

VOOR VROEGE VOGELS



Ontbijten buiten de deur is populairder dan ooit en horecaondernemers spelen daar dan ook steeds meer op in. Wat levert het ze op?

Tekst Iris Kranenburg ✳ Foto's Art'otel, Liselore Chevalier, Denise Kortlever

De tijd dat ontbijtgerechten werden weggemoffeld op de menukaart is verleden tijd, begint Rob van Wijnen, mede-eigenaar van horecazaak Lot & de Walvis in Leiden. "In de Verenigde Staten ontbijten mensen al sinds jaar en dag buiten de deur en nu is het eindelijk zover in Nederland. Niet voor niets is deze maaltijd een belangrijk onderdeel op de menukaart van Lot & de Walvis." Zo kunnen gasten onder andere kiezen uit getoast brood met knapperige bacon, 2 gepocheerde scharreleitjes en hollandaise-saus, wentelteeftjes met vers fruit, American pancakes met vers fruit, lobbige room en ahornsiroop, en romige kwark met seizoensfruit, kokosnippers, noten, zaden, rozijnen en gedroogde cranberries. Ook leuk: wie zaterdag op stap is geweest kan op zondagochtend gebruikmaken van het Recovery

Breakfast. Voor 15 euro - kinderen tot en met 3 jaar betalen niks en die van 4 tot en met 12 9,50 - kunnen gasten langs een speciaal buffet lopen. "Een regelrechte hit, want iedere zondagochtend is het hier druk. Overigens moeten horecaondernemers die een ontbijt op de kaart willen introduceren wel rekening houden met andere bedrijfsvoering. Ga maar na: keukenpersoneel moet een stuk vroeger starten en niet iedereen is daar even blij mee. Regel dit dus goed van tevoren."

Flinke toename Naast Lot & de Walvis zijn er steeds meer horecazaken die zich richten op ontbijt, zegt Denise Kortlever, foodtrendwatcher, -consultant en schrijver van het boek *All-day breakfast* (zie kader vierde pagina). "Lang is dit in de Nederlandse horeca een ondergeschoven kindje geweest.

'HET IS BIJNA NIET MEER
BIJ TE HOUDEN WAAR JE
LEKKER EN GEZOND KUNT
ONTBIJTEN BUITEN DE DEUR'

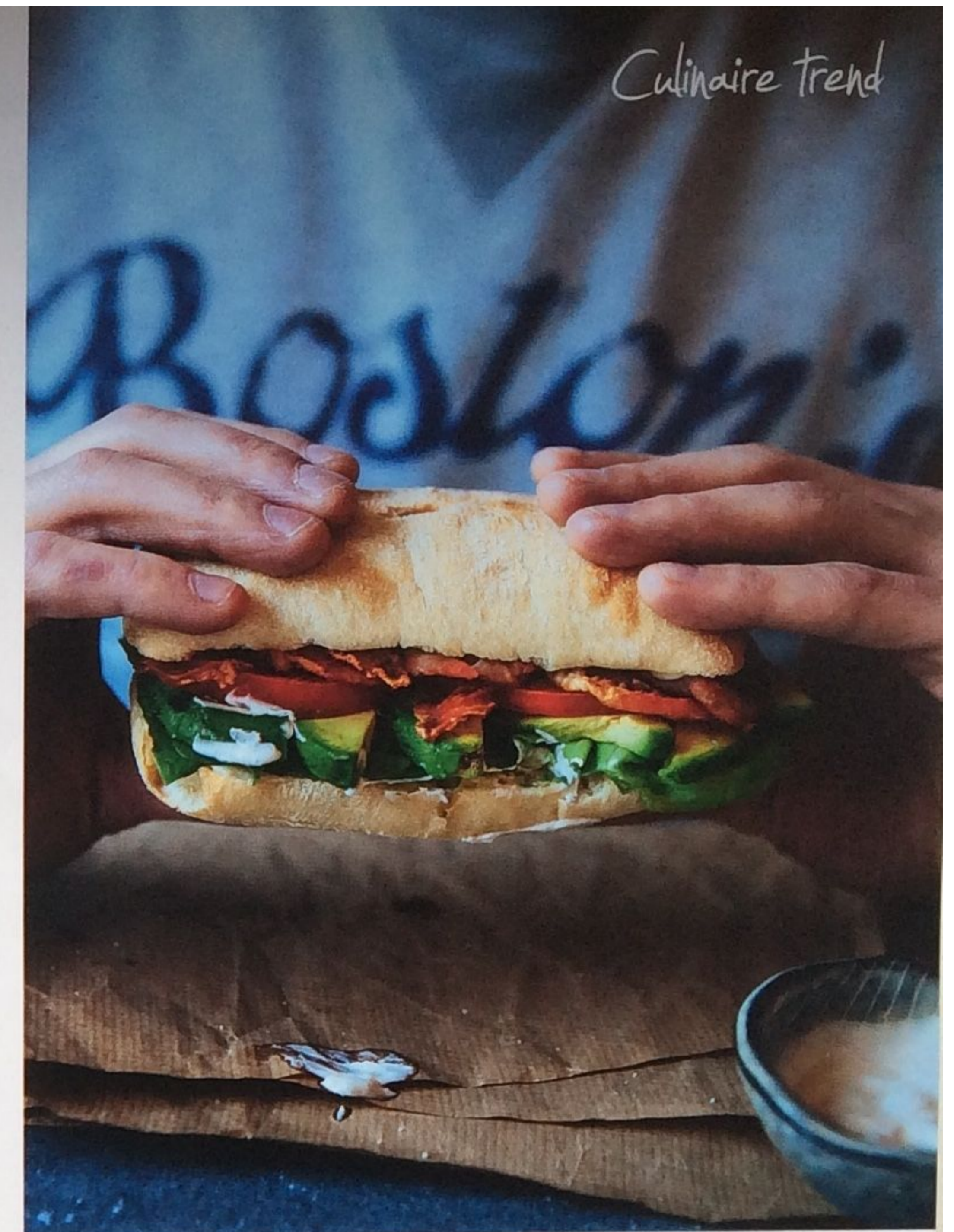
'DE MARGE IS RELATIEF LAAG, MAAR DE OMLOOP VAN HET AANTAL GASTEN IS JUIST ERG HOOG'



Gelukkig realiseren ondernemers zich nu dat er veel meer mogelijk is dan de 1-euro-ontbijtjes met kleffe afbakcroissants. Sterker nog, het is inmiddels bijna niet meer bij te houden waar je lekker en gezond kunt ontbijten buiten de deur. De ene na de andere zaak heeft tegenwoordig een goed ontbijt op de kaart staan."

Onder andere Shell en IKEA bevestigen de groei van ontbijten buiten de deur; de tankstationexploitant zag die markt vorig jaar bijvoorbeeld met 30 procent groeien. En volgens Kortlever ontbijt momenteel zo'n 37 procent van de Nederlanders regelmatig buiten de deur. De toename is volgens haar goed te verklaren. "Consumenten zijn vandaag de dag volop bezig met gezond eten en daar hoort ook een gevarieerd ontbijt bij. Een weekendontbijt of -brunch is bovendien erg geschikt om voor een schappelijke prijs met vrienden en eventueel kinderen uit eten te gaan. Ontbijt is immers vaak lager geprijsd dan diner. De marge hierop is dus relatief laag, maar de omloop van het aantal gasten is bij dit maaltijdmoment erg hoog. Hierdoor kunnen ondernemers er behoorlijk wat extra omzet uit halen."

Op de kaart Goede voorbeelden van horecazaken die een ontbijt aanbieden zijn volgens Kortlever Breuren (Woerden), Van Rossum (Woerden), The Breakfast Club (Amsterdam), Ted's (Amsterdam) en Rabarber (Utrecht). Wat hebben zij zoal op de kaart staan? "De variatie is enorm. Eenvoudige basisproducten en -ingrediënten zoals yoghurt met granola, toast of een BLT (broodje met bacon, lettuce en tomaat) doen het goed, maar ondernemers kunnen ook kiezen voor wat luxere, minder bekende gerechten."



Op alle pagina's staan foto's van gerechten uit *All-day breakfast*.



ONTBIJTBOEKEN

Foodtrendwatcher en -consultant Denise Kortlever reisde de hele wereld over om verschillende ontbijtgerechten te proeven. Ze zag de populariteit van ontbijten in de horeca snel toenemen, ook in Nederland. Genoeg reden voor haar om de beste recepten en leukste ontbijt- en brunchadressen wereldwijd te bundelen in een boek: *All-day breakfast*. Daarnaast is culinair journalist Mara Grimm momenteel bezig met *Het grote ontbijtboek*, dat begin 2016 verschijnt. Hierin gaat zij onder andere in op de geschiedenis van ontbijten en waarom dit maaltijdmoment steeds populairder wordt. Natuurlijk ontbreken ook een aantal lekkere recepten en de beste ontbijtadressen niet.

TLT-TheLittleThings.com, UnieboekSpectrum.nl
MaraGrimm.nl, UitgeverijCarrera.nl



Bij art'otel zetten ze het aanbod zowel op de kaart als al op het buffet: zien doet immers (ook) eten.

Denk bijvoorbeeld aan oeufs en cocotte (eierpotjes uit de oven die je kunt vullen met verschillende ingrediënten) of açai bowls (een dikke fruitsmoothie waar het Braziliaanse açai besje aan is toegevoegd en die vaak wordt geserveerd met allerlei bijzondere toppings). En in het toonaangevende, Amerikaanse restaurant Milktooth serveren ze bijvoorbeeld Japanse groente-pannenkoekjes en ontbijttaco's; die slaan heel goed aan bij de gasten."

Maar wat je ook serveert, creativiteit is in elk geval belangrijk, tipt Kortlever. "Iedereen kan thuis een boterham smeren, dus als horecazaak moet je echt meer bieden. In San Francisco is er bijvoorbeeld een speciale toastbar, waar ze dikke sneden brood van de lokale bakker met huisgemaakt beleg serveren. Dan maak je geroosterd brood net even wat specialer. En wat ook helpt: maak een account aan op Instagram en deel je gerechten via mooie foto's met je volgers. Denk aan mooi opgemaakte bordjes havermout en pannenkoekjes met leuke toppings. Kortom, zorg er niet alleen voor dat je ontbijt goed smaakt, maar besteed ook aandacht aan de presentatie."

Pastry-selectie Helemaal mee eens, zegt Saskia Schipper, marketing- & pr-manager van art'otel amsterdam. "Met name onze uitgebreide selectie van pastries, die speciaal iedere ochtend wordt gemaakt door onze eigen pastrychef Damiano Maiolo, is een lust voor het oog. Zo kunnen onze gasten kiezen uit onder andere huisgemaakte croissants, diverse soorten muffins, cakejes, taartjes, koekjes, donuts, pain au chocolats en koffiebroodjes. We kiezen ervoor om deze pastries zowel op de kaart als op het buffet te zetten, zodat niemand eromheen kan. Vooral door het te laten zien wordt er ook ontzettend veel gebruik van gemaakt."

Schipper benadrukt dat het ontbijt van het art'otel, dat wordt geserveerd in de inpandige horecagelegenheid 5&33, niet alleen is bedoeld voor hotelgasten. "Sterker nog, we ontvangen ook regelmatig locals en focussen erg op de zakelijke markt. Zo organiseren wij regelmatig breakfast-meetings, bijvoorbeeld voor bedrijven

'WEES WEL CREATIEF EN DEEL JE ONTBIJTGERECHTEN OP INSTAGRAM'



die een brainstorm of ledenvergadering houden. Hierbij kan het gaan om een gewone meeting in ons restaurant waarbij gasten gebruikmaken van ons ontbijtbuffet en à-la-carte-ontbijt, of om een meeting in de lounge of gallery van 5&33. Zo proberen we een totaalpakket aan onze zakelijke gasten aan te bieden. En, ook belangrijk: het draagt bij aan onze omzet."