

**WAT MIJ INSPIREERT  
AAN BARTENDING  
ZIJN DE EINDELOZE  
MOGELIJKHEDEN QUA  
SMAAK EN TEXTUUR**

*Tess Posthumus*

## SUPERIEUR IJS VOOR ALLE DOELEINDEN

Als fabrikant en leverancier van commerciële koeloplossingen en ijsmachines zijn we trots dat we een uitgebreid portfolio van ijsmachines opgebouwd hebben dat geschikt is voor alle soorten bedrijven en doeleinden.

Ons productaanbod omvat machines die ijsblokjes, schilferijs, nugget ijs en halvemaanvormig ijs produceren en speciale ijsmachines die ijs in bijzondere vormen produceren, zoals balvormig, hartvormig of stervormig ijs.

Hoshizaki ijsmachines voldoen aan de hoogste normen wat betreft hygiëne en bescherming tegen verontreiniging. Daarom kan ijs van Hoshizaki niet alleen in cafés, restaurants, supermarkten en hotels gevonden worden, maar ook in zorginstellingen, ziekenhuizen, laboratoria en onderzoeksinstellingen over de hele wereld.

*“Voor een perfecte cocktail wil ik alleen helder, hard en smaakloos ijs gebruiken.”*

### **Tess Posthumus**

Mede-eigenaar van Flying Dutchmen Cocktails Amsterdam en Hoshizaki-ambassadeur





*“IJs is essentieel bij onze bereidingen, de gin-tonic wordt bijvoorbeeld geserveerd in brede ballonglazen met ijsblokjes.”*



## MEER DAN 1000 COMBINATIES VAN GIN-TONICS

“De Tiger is een bar met een coole, tropische sfeer en gebruikt gin als basis voor alle bereidingen. Ze worden gemixt tot meer dan 1000 combinaties van gin-tonics.”

De Tiger, gevestigd in de beroemde omgeving van Saint-Germain-des-Près, is geen gewone cocktailbar.

Naarmate het later wordt veranderd de bar in een echte club waar DJ's house, funk of elektronische muziek draaien om een feestje te bouwen. De Tiger doorbreekt de conventionele gang van zaken met een intieme date-sfeer tijdens de week en een club gevoel in de weekenden – dansen tot in de late uurtjes.



“Om onze gasten een hoogwaardig product te kunnen bieden, moeten ijsblokjes doorzichtig zijn en langzaam smelten om zo de oorspronkelijke smaak van de cocktail langer te behouden.”



## TIGER, BAR À GIN

PARIJS, FRANKRIJK

### Specialiteit

Gin bar

### Adres van de zaak

13 rue Princesse, 75006 Parijs

### Bar manager

Elise Nepveu

### Openingsjaar

2015

### Apparatuur van Hoshizaki

IM-240ANE-ijsblokjesmachine en een FM-170AKE-N-SB-schilferijsmachine samen op een B-340SA-opslagbunker.

Het concept achter de Tiger is een beetje anders dan de meeste cocktailbars, het is gericht op een "Tropicool"-sfeer. "We willen de reguliere gang van zaken in cocktailbars doorbreken door gedurende de week een date-sfeer en in de weekenden een feest sfeer te creëren".



Bij de Tiger serveert het personeel minstens 300 tot 450 cocktails op een vrijdag- of zaterdagavond.

Dit vereist een constante ijsproductie. De installatie van een ijsblokjesmachine en een schilferijsmachine op één opslagbunker is de perfecte combinatie.





*“De waarde die Hoshizaki toevoegt aan de ervaring van mijn gasten weegt veel zwaarder dan de oorspronkelijke investering.”*



## MOOIE DRANKJES IN PRACHTIGE GLAZEN ...PERFECT HELDER IJS

“Hoshizaki is het enige bedrijf waarmee ik gewerkt heb dat een zeer consistent product levert. Elke dag opnieuw helder ijs.

“De helderheid is essentieel voor het uiterlijk en de presentatie van het bereide drankje. Wanneer het ijs er fantastisch uitziet zal het elk product waarmee u het combineert geweldig presenteren.”

Myles zit al meer dan 20 jaar in de bar- en drankenindustrie. Sinds hij begonnen is als mixologist heeft hij enkel met ijsmachines van Hoshizaki gewerkt en zo is hij met de tijd een echte kenner van Hoshizaki geworden.

“De machines zijn extreem betrouwbaar zodat ze niet regelmatig aandacht behoeven, maar onderhoudsdiensten zijn altijd snel en zeer efficiënt”, concludeert de bareigenaar en -consultant.





## THE MIXOLOGY GROUP

### BRIGHTON, ENGLAND

#### Specialiteit

Een consultancy- & leerbedrijf voor dranken

#### Adres van de zaak

Rear of 64 Davigdor Road, Brighton

#### Oprichters

Myles Cunliffe heeft de Mixology Group opgericht met zijn vrouw Zoe

#### Openingsjaar

2010

#### Apparatuur van Hoshizaki

IM-240ANE-HC-ijsmachine,  
IM-65NE-Q-balijsmachine

De Mixology Group specialiseert in het opleiden van personeel in alle aspecten van de bar, van mixkunst en cocktails tot bardiensten, maar ook in het opleiden van 'Whisky Ambassadeurs'. Het bedrijf werkt samen met grote drankenmerken voor nieuwe dranken wanneer het op onderzoek & ontwikkeling van nieuwe mixen en combinaties aankomt. Tevens heeft de Mixology Group een reputatie opgebouwd als betrouwbare leverancier van barpersoneel voor alle soorten evenementen, feesten en partijen.



Wanneer hij het over het belang van ijs heeft legt Myles uit: "Mensen onderschatten het belang van echt goed ijs. Aangezien het de helft van het volume van het glas vult is het essentieel om het helderste ijs met de hoogst mogelijke dichtheid te hebben. Waterig, troebel ijs is gewoonweg onacceptabel in een goed bereid drankje."



Er zijn twee ijsmachines te vinden in de bar in Brighton van "The Mixology Group", de klassieke IM-ijsblokjesmachine en de beroemde balijsmachine. "Dit is niet alleen voor het uiterlijk", legt Myles uit, "want doordat het een minder groot oppervlak heeft dan vierkant ijs smelt rond ijs nog langzamer. Het ziet er ook spectaculair uit in het glas."

*“Als het gaat om  
ijsmachines gebruiken  
we niks anders.”*

## DRIEMAAL GEFILTERD SCHOTS WATER & DE ALLERBESTE MACHINES

The Edinburgh Ice Co. levert door het hele VK en levert voorverpakte ijsblokjes en crushed ijs in grote zakken van 12kg of kleinere zakken van 2kg.

Met gebruik van zestien Hoshizaki IM240-ijsmachines kan het team tot wel drie ton ijsblokjes per dag produceren als maximale capaciteit.

“Natuurlijk kunnen we ook grote machines voor massaproductie van ijs gebruiken, maar die leveren gewoonweg niet dezelfde resultaten wat betreft de kwaliteit van het ijs. Kwaliteit gaat bij ons boven alles en we nemen geen genoegen met minder dan een perfect ijsblokje.”





## THE EDINBURGH ICE COMPANY

### EDINBURGH, SCHOTLAND

#### Specialiteit

Ijsblokjesmachines voor de horeca- en evenementensectoren

#### Adres van de zaak

1 Summerhall Pl, Edinburgh

#### Oprichters

Ilanna Middleton en Rhys Ferguson

#### Openingsjaar

2014

#### Apparatuur van Hoshizaki

Zestien Hoshizaki HC-ijsblokjesmachines  
IM-240ANE-HC

The Edinburgh Ice Company, begonnen door een gepassioneerd duo die een niche in de markt voor hoogwaardig ijs wilden vullen, begon door cafés, restaurants, hotels, festivals en evenementen te bevoorraden met ijs voor het bereiden van dranken. Ilanna en Rhys hadden door hun uitgebreide ervaring, die ze tijdens hun werk op evenementen en in de horeca hadden opgedaan, een grondige kennis van de horeca en grootschalige evenementen in de stad.



Door hun talent voor ijsbeeldhouwen zijn er veel kansen in het land voor ze ontstaan, zeker als enige ambachtelijke ijsbeeldhouwers in Schotland.

Bij het beschrijven van hun bedrijfsmodel leggen de eigenaren uit: "Wij schieten te hulp wanneer de ijsmachine van een bar of een andere grote onderneming uit dienst is voor onderhoud of een storing heeft. We leveren ijs van de hoogste kwaliteit, in het geval van onverwachte piekuren en drukte."

"We zijn supertrots dat we enkel machines van Hoshizaki gebruiken voor onze ijsblokjes en crushed ijs. We zijn er zelfs zo blij mee dat we Hoshizaki op onze busjes, uniformen, website, koopwaar en op onze sociale media vermelden", vertelt Ilanna.

