



**Stichting Nederlandse
Ijsbereidingssector**

MENUKAART

**OPTIES PARTNERSHIP
2021-2023**

SAMEN VOOR EEN ZONNIGE TOEKOMST VOOR
AMBACHTELIJK IJS



WELKOM BIJ NL IJS

Wat fijn dat u overweegt om samen met NL IJS de ambachtelijke ijsbereidingssector te ondersteunen. U ziet het belang van een krachtige, creatieve branche waarbij het niveau van het ambacht en de kwaliteit van het ijs voorop staan.

Een parasol zet je op met mooi weer. En zonnige temperaturen, daar houdt onze branche van! Een parasol biedt bescherming. NL IJS staat voor een zonnige toekomst voor ambachtelijk ijs. Samen met u vormen we de parasol die NL IJS is.



VERENIGING AMBACHTELIJK IJSCENTRUM

De branchevereniging voor makers en verkopers van ambachtelijk ijs stelt zich 2 doelen: professionalisering van de branche en de promotie van ambachtelijk bereid ijs richting de consument. Het is mogelijk de vereniging en de IJsvakwedstrijden afzonderlijk te ondersteunen.



GILDE VAN SVH MEESTER- IJSBEREIDERS

Het Gilde van SVH Meesterijsbereiders: de ambassadeurs van de sector. De crème de la crème van Nederland. Het Gilde is vertegenwoordigd in het bestuur van NL IJS. De SVH Meesterijsbereiders zijn collectief lid van Vereniging Ambachtelijk IJSCentrum.



IJSCENTRUM

Het IJSCentrum in Vlaardingenvan is hét instituut waar je komt om het vak ijsbereiden te leren. De enige school waar je het diploma Gecertificeerd IJsbereider kunt behalen. Van de basis tot SVH Meesterijsbereider: volg het traject aan het IJSCentrum.





MENUKAART

In deze menukaart vindt u de diverse opties voor een partnership dat bij u past. Een partnerovereenkomst geldt 2 jaar. U kunt 'shoppen' in de verschillende pakketten. En zelf de keuze maken aan welke partijen binnen NL IJs u zich wilt binden. Graag gaan we de samenwerking met u aan!

Heeft u vragen of wenst u een persoonlijk advies? Neem contact op met voorzitter Hidde de Brabander, via h.debrabander@ijscentrum.nl.

VERENIGING AMBACHTELIJK IJSCENTRUM



De branchevereniging voor ijsbereidend en ijsverkopend Nederland ondersteunt ondernemers in hun ondernemerschap en biedt een **netwerk voor vakgenoten**. Leden van Ambachtelijk IJScentrum zetten samen de koers uit van hun vereniging. Diverse werkgroepen zetten de plannen om in **acties**. De bedrijfsvergelijkingsclubs spotten trends, testen noviteiten en koppelen dit terug aan hun collegae. Jaarlijks organiseert de vereniging de IJsVak-wedstrijden, de kennisdag Ice This Day en de inspirerende Algemene Ledenvergadering.



ZILVER

- Logo (roulerend) op www.ambachtelijkijscentrum.nl
- Logo (middel) op roll up-banners bij events
- Logo (middel) in digitale nieuwsbrieven
- Toegang voor 2 personen tot de IJsVak-beurs
- Toegang voor 2 personen tot alle events van de vereniging
- Deelname jaarlijkse partnerdag



GOUD

- Logo (vast) op www.ambachtelijkijscentrum.nl
- Logo (groot) op roll up-banners bij events
- Logo (groot) in digitale nieuwsbrieven
- Toegang voor 2 personen tot de IJsVak-beurs
- Toegang voor 2 personen tot alle events van de vereniging
- Mogelijkheid om ledenvoordelen te communiceren op website
- Mogelijkheid tot presentatie tijdens Ice This Day
- Een artikel per jaar in de digitale nieuwsbrief
- Presentatie geven bij bijeenkomst bedrijfsvergelijkingsclubs
- Deelname jaarlijkse partnerdag



BRONS

- Logo (roulerend) op www.ambachtelijkijscentrum.nl
- Logo (middel) op roll up-banners bij events
- Toegang voor 1 persoon tot Ice This Day
- Deelname jaarlijkse partnerdag

IJSVAK-WEDSTRIJDEN



Het IJscentrum is dé instantie waar je naartoe gaat om kennis van het ambachtelijk ijsbereiden op te halen. Jaarlijks reizen vele ijsbereiders, beginnend en gevorderd, af naar de ambachtsschool in de Food innovation Academy in Vlaardingen. Je krijgt hier les van de beste ijsmakers van Nederland. Van de basis tot SVH Meesterijsbereider: het hele traject is hier te volgen. Gediplomeerde cursisten mogen zich dankzij de SVH-accreditatie 'gecertificeerd ijsbereider' noemen. Het IJscentrum biedt verder korte cursussen die inspelen op trends. Zoals vegan ijs, suikerreductie en cacao & chocolade-ijs.

ZILVER



- Presentatie producten tijdens IJsvak-wedstrijden*
- Logo (middel) op roll up-banners tijdens IJsvak-wedstrijden
- Logovermelding in communicatie
- Logo (roulerend) op webpage IJsvak-wedstrijden
- Mogelijkheid tot jurydeelname IJsvak-Wedstrijden
- Deelname jaarlijkse partnerdag

**zie tarievenlijst achterin voor de voorwaarden*

GOUD



- Presentatie producten IJsvak-wedstrijden*
- Logo (groot) op roll up-banners tijdens IJsvak-wedstrijden
- Logovermelding in communicatie
- Logo (vast) op webpage IJsvak-wedstrijden
- Mogelijkheid tot jurydeelname IJsvak-wedstrijden
- Logo (groot) op banner en naamsvermelding tijdens de finales
- Benoeming hoofdpartner in communicatie ('mogelijk gemaakt door')
- Mogelijkheid tot bijdrage prijzen IJsvak-wedstrijden'
- Deelname jaarlijkse partnerdag

**zie tarievenlijst achterin voor de voorwaarden*

BRONS



- Presentatie producten IJsvak-wedstrijden*
- Logo (klein) op roll up-banners tijdens IJsvak-wedstrijden
- Deelname jaarlijkse partnerdag

**zie prijsoverzicht achterin voor de voorwaarden*



IJSCENTRUM

Het IJScentrum is dé instantie waar je naartoe gaat om kennis van het ambachtelijk ijsbereiden op te halen. Jaarlijks reizen vele ijsbereiders, beginnend en gevorderd, af naar de ambachtsschool in de Food Innovation Academy in Vlaardingen. Je krijgt hier les van de beste ijsmakers van Nederland. Van de basis tot SVH Meesterijsbereider: het hele traject is hier te volgen. Gediplomeerde cursisten mogen zich dankzij de SVH-accreditatie 'gecertificeerd ijsbereider' noemen. Het IJScentrum biedt verder korte cursussen die inspelen op trends. Zoals vegan ijs, suikerreductie en cacao & chocolade-ijs.



ZILVER

- Presentatie producten in het IJScentrum*
- Logo (middel) op www.ijscentrum.nl
- Bijwonen diploma-uitreiking
- Gebruik van het leslokaal, 1x per jaar
- Presentatie op de flyertafel
- Delen NAW-gegevens cursisten, mits toestemming verleend
- Deelname jaarlijkse partnerdag
- Gebruikte producten worden opgenomen in lijst voor cursisten
- Partnerkorting op inzet IJScentrum

**zie tarievenlijst achterin voor de voorwaarden*



GOUD

- Presentatie producten IJScentrum*
- Logo (groot) op www.ijscentrum.nl
- Bijwonen diploma-uitreiking
- Mogelijkheid tot het verzorgen van gastlessen op het IJScentrum
- Gebruik van het leslokaal, 1x per jaar
- Presentatie op de flyertafel
- Delen NAW-gegevens cursisten, mits toestemming verleend
- Deelname jaarlijkse partnerdag
- Gebruikte producten worden opgenomen in lijst voor cursisten
- Partnerkorting op inzet IJScentrum

**zie tarievenlijst achterin voor de voorwaarden*



BRONS

- Presentatie producten IJScentrum*
- Tekstuele vermelding op www.ijscentrum.nl
- Deelname jaarlijkse partnerdag
- Gebruikte producten worden opgenomen in lijst voor cursisten
- Partnerkorting op inzet IJScentrum

**zie prijsoverzicht achterin voor de voorwaarden*



TARIEVENLIJST

Heeft u de gewenste smaken kunnen kiezen? Hieronder treft u de tarieven van de diverse partneropties.

Alle genoemde bedragen in dit document zijn in euro's, per jaar en exclusief 21% btw. De duur van de overeenkomst is 2 jaar. Bij sponsoring van 2 partijen ontvangt u een korting van 10% en bij sponsoring van 3 partijen geldt een korting van 15%.

	 ZILVER	 GOUD	 BRONS
	1.500	2.950	500
	2.500	5.000	1.500
	2.250	4.500	1.000



VOORWAARDEN

Sponsoring in natura

Sponsoring in - essentiële - natura (producten, grondstoffen, diensten en machines) is mogelijk. Dit geldt voor de pakketten zilver, goud en brons voor IJscentrum en de IJsvak-wedstrijden. Partners dienen binnen deze pakketten te allen tijde een minimale financiële bijdrage te doen. De overige waarde tot het sponsorbedrag mag in natura (verkoopwaarde) worden aangeboden. Voor machines geldt een jaarlijkse afschrijving van 5% op de verkoopwaarde. De waarde van de sponsoring in natura wordt in mindering gebracht op het totaal, wanneer de diensten en/of middelen daadwerkelijk zijn geleverd. GOUD-partners hebben voorrang op ZILVER-partners, ZILVER heeft voorrang op BRONS.

MINIMALE FINANCIËLE BIJDRAGE PER PARTNERSHIP

	 ZILVER	 GOUD	 BRONS
	1.250	3.500	500
	1.500	3.500	500