

Nieuwe ijsmachine kopen? Zo pak je dat aan!

'Raadpleeg je collega's maar kies wat bij jou past'

Koop een ijsmachine 'op de groei, je hebt al snel meer capaciteit nodig.



De uitdrukking 'niet over één nacht ijs gaan', is zelden zo passend als bij de aanschaf van een nieuwe ijsmachine. Zo'n flinke investering vraagt om een goede oriëntering. We vroegen drie ijsmakers die lid zijn van de VOC hoe ze dat doen. "Iedereen heeft zo zijn eigen merkvoorkeur, maar het gaat er om wat je zelf het prettigst vindt werken."

Nee, er waren geen mankementen aan de ijsmachine bij Ijssalon Roberto in Oudewater, vertelt eigenaar Rob Jongerius. "Maar ik had een voorgevoel dat het niet lang meer kon duren. Bovendien ben ik 62 en nog steeds gezond, maar voor de toekomst wilde ik wel een machine die het werken lichter maakt." Na 23 jaar trouwe dienst werd de Carpigiani ingeruild voor een gloednieuwe Kälte-Rudi. Jongerius kocht de machine bij leverancier Veenhuizen, die ook zijn vitrine, koel- en vriescel en airco leverde. Hij licht toe: "Ik vind het prettig dat als er een monteur komt voor één van de apparaten, hij ook even naar één van de andere apparaten kan kijken – mocht het nodig zijn."

ADVIES

Bij lunchroom en ijssalon Botterweck in Valkenburg was er een treurige aanleiding voor de aanschaf van een nieuwe machine: de

watersnood die in 2021 door Zuidoost-Nederland trok, verwoestte zijn zaak. Eigenaar Ferry Philippi vertelt: “Alle machines waren binnen vier dagen afgeschreven, een enorme schadepost.” Ook de twee Carpigiani-ijsmachines die Philippi pas anderhalf jaar daarvoor had gekocht, waren onbruikbaar geworden. Toen de ijsmaker na een tijd de eerste schok te boven was, besloot hij dezelfde machines (model Easy Freeze 2000) aan te schaffen.

GOEDE RELATIE

Inmiddels heeft hij er drie. “Ik heb me ook georiënteerd op andere merken, onder andere op advies van andere VOC-leden. Het is voor zo’n grote aanschaf belangrijk om niet alleen te varen op je eigen ervaringen, het helpt altijd om anderen om advies te vragen. Maar uiteindelijk kwam ik toch weer uit bij Carpigiani. Ik heb een goede relatie met Perfect Ice Solutions, de leverancier. Zij hebben heel fijn met me meegedacht toen ik alles weer moest opbouwen.”

Philippi is onder andere erg te spreken over de verticale cilinder in de machine: “Daardoor kun je van bovenaf de chocolade voor stracciatella in het ijs laten lopen, waardoor de chocolade heel fijn breekt in het ijs en mooi verdeeld wordt. Bovendien heeft het ijs dankzij de verticale cilinder – in combinatie met mijn recept – een megagoede luchtopslag van meer dan 33 procent. Dat is echt enorm.”

Productontwikkelaar Ed Verwoerd van de Dudok Horeca Groep

DRIE TIPS

Ben je van plan een ijsmachine te kopen? Let op het volgende:

- Koop de machine op de toekomst, dus houd rekening met mogelijke groei van je zaak en eventueel je eigen lichamelijke conditie.
- Vraag collega’s naar hun ervaringen. De VOC biedt daarvoor een heel handige ingang.
- Bedenk dat je met een goede (en vaak dure) ijsmachine je ook veel kosten kunt besparen, bijvoorbeeld op personeel, energie en een shockvriezer.



Een ijsmachine moet samengaan met de ambachtelijke manier van werken in je bedrijf.

(met onder andere dagzaken in Rotterdam, Den Haag, Amsterdam en Arnhem) heeft juist een machine met een horizontale cilinder aangeschaft, de Valmar Snowy TTi.

FUNCTIES

Hij vertelt daarover: “Ik vind het belangrijk dat de machine goed samengaat met onze ambachtelijke manier van werken – daar heb ik bij de aanschaf dus extra op gelet. Wij halen onze eigen melk bij de biologische boer, pasteuriseren zelf en draaien het ijs met de hand uit. We balanceren het ijs ook zelf uit. Onze ijsmachine past heel goed bij deze manier van werken. Ik moest wel even wennen aan alle functies op het apparaat. Vroeger hoorde ik wanneer ik kon gaan uitscheppen; nu geeft de software op de machine dat voor me aan.”

Verwoerd heeft begin dit jaar binnen de horecagroep een ijstak opgezet. “Gasten konden voorheen wel een bolletje vanille-ijs bij een punt appeltaart krijgen, maar we wilden het aanbod uitbreiden met eigen ambachtelijk ijs. De afgelopen maanden heb ik onder andere appeltaartijs, red velvetijs en de meer gangbare smaken zoals chocolade, vanille en aardbei ontwikkeld.”

PRIJS/KWALITEIT

Vanuit zijn vorige werk was Verwoerd al bekend met het merk Valmar: “Ik heb zelf verschillende salons gehad. Hiervoor werkte ik ook met een Valmar, die heeft vijftien jaar zonder gebreken gedraaid. Ik vind vooral de prijs/kwaliteit erg belangrijk en die is bij dit merk heel goed.”





‘We geven elkaar tips in de appgroep, dat is superhandig’

nen zeven minuten heb ik nu twee bakken ijs van vijf liter. Bovendien heb ik geen shockvriezer meer nodig: deze kan een ijstoren bouwen die meteen de vitrine in kan.”

APPGROEP

Jongerus en Verwoerd hebben net als Philippi hun mede-VOC-leden geraadpleegd voor de aanschaf van hun machine. Verwoerd: “We geven elkaar tips in de appgroep, dat is superhandig. We gaan ook bij elkaar op werkbezoek door het hele land, dat is altijd heel leerzaam. En wat betreft de machine: iedereen heeft zijn eigen voorkeur voor een merk, maar het gaat er uiteindelijk toch om wat je zelf het prettigst vindt werken. Het is een beetje kiezen tussen een Apple of een Android.”

De nieuwe machine heeft het werk van Jongerus er veel simpeler en lichter op gemaakt. Naar eigen zeggen bereidt hij nu fluitend het ijs: “Een extra voordeel is dat de machine zichzelf schoonmaakt, dat helpt enorm. En de medewerkers komen tegenwoordig een uur later binnen, dus het scheelt ook in personeelskosten. Dat mag ook wel, want de machine heeft een kleine 40.000 euro gekost.” Is zo’n investering ook op latere leeftijd nog wel handig? Jongerus grapt: “Ja hoor, ik neem ‘m straks gewoon mee naar het bejaardentehuis!” ◀

Vroeger hoorde je als ijsbereider wanneer je het ijs kon uitscheppen; nu geeft de software op de machine dat aan.

Ijs is tegenwoordig ook sneller klaar in de nieuwe ijsmachines. Zo blijft je vitrine goed gevuld.

Verwoerd adviseert dan ook andere ijsmakers om de prijs/kwaliteit van een machine mee te nemen bij de beslissing. Een andere tip is om te bekijken hoe de ondersteuning is geregeld. Verwoerd: “Het is wel fijn als je, mocht je vragen hebben, terecht kunt bij een Nederlandssprekende begeleider en dat je niet met Italië of China hoeft te bellen.”

Ook raadt hij aan om de machine op de groei te kopen: “Ik heb zelf een keer de fout gemaakt dat de capaciteit van mijn nieuwe ijsmachine de groei van de zaak niet aankon. Dan krijg je ook problemen met de afschrijving. Binnen de Dudok Horeca Groep gaan we de ijstak zeker uitbreiden, dus ik heb een flinke machine staan. Deze draait drie bakken ijs van vijftien liter in acht minuten.”

250 LITER IJS

Bij Philippi wordt ook dagelijks een flinke productie gedraaid. Dat mag ook wel, want op een mooie zomerdag wordt er zo’n 250 liter ijs verkocht. “We hebben na de overstroming de grootste vitrine uit Italië over laten komen: 32 bakken. Die moeten allemaal gevuld worden.”

Philippi heeft niet specifiek gelet op energieverbruik. “Maar daar zijn fabrikanten continu mee bezig. De machine die ik nu heb aangeschaft, is alweer energiezuiniger dan het apparaat dat ik anderhalf jaar eerder had gekocht.”

Jongerus heeft zijn energierekeningen van voor en na de aanschaf van de nieuwe machine nog niet met elkaar vergeleken. “Maar deze is zeker zuiniger, al is het alleen maar omdat deze veel minder opstarttijd nodig heeft. Bij de vorige duurde het wel twintig minuten voordat-ie koud was. Het ijs is sneller klaar: bin-

VOC

VOC staat voor de Verenigde Ondernemers Club. Deze bestaat momenteel uit zes werkgroepen van een tiental collega’s die drie keer per jaar bijeenkomen om te overleggen over ondernemerszaken.

Het delen van de jaarcijfers en lidmaatschap van de Vereniging Ambachtelijk Ijscentrum (VAIJ) zijn de vereisten. Wie interesse heeft om zich aan te sluiten, kan mailen naar: voc@ambachtelijkijscentrum.nl