



'Op de Haarlemmerdijk is veel vraag naar slagroomijs, bij de Albert Cuyp willen ze kokos- en mango-ijs.' FOTO JEAN-PIERRE JANS

Ijscuypje: elk stadsdeel heeft z'n eigen ijssmaak

vervolg van pagina 1

Amsterdam mag dan een groot dorp zijn, de smaken verschillen per wijk. In de winkel van Ijscuypje op de Haarlemmerdijk, waar veel tweeverdieners komen, is veel vraag naar slagroomijs. Bij de Albert Cuyp komen meer Surinamers en die bestellen weer kokos- en mango-ijs. En de mensen in Zuid nemen wat vaker literbakken mee, om thuis de show te stelen.

De stad heeft inmiddels de nodige ijswinkels, dit jaar zijn er volgens Edwin de Koeijer, eigenaar van Ijscuypje, al zo'n acht bijgekomen. "Dat komt door de makers van ijsmachines, die met allerlei leasecontracten zwaaien." Dit is een vergelijkbaar concept als in de horeca, waar café-eigenaren zich verbinden aan een biermerk en daarbij een tap en uithangborden kunnen gebruiken. "De meeste van die salons zullen over de kop gaan."

Ijscuypje heeft zijn eigen machines gekocht en maakt al het ijs zelf, grotendeels in de winkels. De Koeijer is al jaren bezig met zijn recepten. In 2000 ontwikkelde hij een ijs-

mix voor zijn ijssalon in Goes. Die was zo'n succes dat hij besloot zijn winkel van de hand te doen en zich toe te leggen op de verkoop van zijn recepten. Dat hield hij niet lang vol. "Ik was een soort vertegenwoordiger geworden. Ik miste de ijssalon."

In 2002 verkocht De Koeijer opnieuw zijn bedrijf, waarna hij vanwege een concurrentiebeding vijf jaar lang uit de ijshandel moest blijven. In de tussentijd opende hij meubeldesignzaak Vintage Home in Amsterdam. In 2007, toen het beding was verstreken, begon hij zijn eerste ijssalon in de stad.

In al die jaren had hij zijn ijsrecepten verder ontwikkeld. Hij maakte zelf het ijs, achter in de winkel in de Eerste Van der Helststraat. Inmiddels is een deel van deze productie uitbesteed aan een Spaanse fabriek. "Nederlandse zuivelfabrieken wilden pas met mij in zee gaan als ik een miljoen liter zou afnemen."

De fabriek maakt de basismix, gebaseerd op het recept van De Koeijer. In de winkels voegen de ijsmakers daar de smaakpasta's aan toe, waarna de mix in de machines gaat, waarvan de wanden zijn gekoeld tot

dertig graden onder nul. Na een kwartier is het ijs gereed. "Op een goede dag gaat er 150 tot 200 liter ijsmix doorheen in elke winkel," aldus De Koeijer.

Het grote nadeel van een ijssalon is dat die alleen in de zomer klanten trekt. Vanaf oktober blijven de zaken leeg. Daarom ondergaan de winkels van Ijscuypje in die maand een transformatie en vanaf november gaan ze verder als Stampotje. Ze verkopen dan zes à zeven verschillende stampotten, jus en vlees. Omdat koken in de winkels verboden is, wil de ondernemer binnenkort in Amsterdam een centrale keuken openen.

Met vier winkels in de stad en een concept voor de winter, begint Ijscuypje 'interessant' te worden, zegt De Koeijer. "We kunnen groter inkopen." Hij verwacht dit jaar ongeveer 1,5 miljoen euro omzet te halen; het bedrijf is winstgevend. "Dit is een echt Amsterdam concept. Onlangs wilde een ondernemer ook in Den Haag beginnen, maar daar moet ik nog eens goed over nadenken."