

Groen ijs is hot Een frisse blik op ondernemen

IJs maakt gelukkig, dat is de vaste overtuiging van Koen Demouge, met Pieter van Vliet de pioniers achter IJs & Zopie. Een nieuwe formule voor eerlijk en heerlijk ijs, bereid met natuurlijke ingrediënten. Het ondernemersduo innoveert vrolijk verder, steeds op zoek naar gelijkgestemden en ijsliefhebbers.



IJs & Zopie
Koen Demouge, innovator
www.ijsenzopie.nl

Veel Italiaanse ijswinkels sluiten 's winters hun deuren. Zo kwam het dat twee fervente ijsliefhebbers Koen Demouge en Pieter van Vliet in 2005 op het idee kwamen van IJs & Zopie, honderd procent ambachtelijk Italiaans ijs, bereid met natuurlijke ingrediënten. Het avontuur begint in Utrecht met de opening van de eerste IJs & Zopie aan de Twijnstraat. Daarna is 's-Hertogenbosch aan de beurt. Rond carnaval 2007 komt op de hoek van de Molenstraat de tweede ijswinkel. Demouge vertelt: "We hebben de ambitie om een innovatief bedrijf zijn. Ons uitgangspunt daarbij is duurzaamheid. Niet alleen in ijsbereiding maar bijvoorbeeld ook in de aanpak van de logistiek. Waar mogelijk gebruiken we eerlijke ingrediënten. Roomijs van biologische melk, chocolade-ijs gemaakt met eerlijke cacao en puur biologisch fruit in sorbetijs. Voor sinaasappelsorbetijs persen we alleen Oké sinaasappels." Kortom: h'eerlijk ijs, dat is de missie van IJs & Zopie.

Energieneutrale ijskar

Het ging niet helemaal vanzelf. Demouge, in het dagelijks leven marketingdocent aan Avans Hogeschool zegt: "We hebben met adviseurs van OndernemersLift uitgebreid gesproken over onze plannen. Via het netwerk van OndernemersLift kwamen we in contact met innovatieadviseur José de Bruijn van Syntens. Zij nodigde ons uit voor de Design Pressure Cooker (DPC), een evenement waarin je veel moet doen in korte tijd." Binnen een dag was er een ontwerp: een prototype van een ijskar die klimaatneutraal is door de parasol met zonnecellen. In het voorjaar werd proefgedraaid en inmiddels staat de tweede kar op stapel. Duurzame mobiliteit die te huur is voor 'duurzame' feesten en partijen. Demouge: "Hiermee spelen we in op maatschappelijke ontwikkelingen. Zonder het netwerk van OndernemersLift waren we niet zover gekomen. Zij hebben ons op het goede spoor gezet. Natuurlijk moet je niet je lot volledig in handen leggen van een organisatie. Uiteindelijk zul je het toch zelf moeten doen."

Passie en plezier

Wie groeit, moet andere wegen durven inslaan, stelt Demouge: "Op dit moment draaien we proef met ijs waarin witte suiker is vervangen door rietsuiker. Daarnaast hebben we samen met partner Carlo di Luca de 'Icecream and Espresso' coöperatie opgericht. Van daaruit bedienen we nieuwe vestigingen met ijs en espresso. Belangrijk is om je netwerken te onderhouden en samen gedurfde concepten te ontwikkelen." Zijn tip voor starters: "Dare to be different. En doe dat vooral met passie en plezier. Anders moet je er niet aan beginnen. Ga de standaardmethodes uit de weg. Denk 'out of the box'. Er zijn meer mensen die niet enthousiast zijn over je idee, dan wel. En maak dankbaar gebruik van de netwerken om je heen." Voorlopig sleutelen ze door aan de formule want de ijspret is nog lang niet voorbij. De volgende droom: een fietskar voor energieneutraal ijs!



Ijs & Zopie
Molenstraat 1
5211 DR Den Bosch

Overige winkels, zie
www.ijsenzopie.nl

Ondernemers Lift®

073 - 627 41 58 | www.ondernemerslift.nl

OndernemersLift is een initiatief van: Avans Hogeschool, BIM Vastgoed, Gemeente 's-Hertogenbosch, BOM Starterscentrum, Kamer van Koophandel Brabant, HAS KennisTransfer, Syntens, Koning Willem I College, ROC de Leijgraaf, Brabantse sociëteit voor Internationaal Zakendoen, ABN Amro, WesterToren Innovation Centre, Holla Poelman Van Leeuwen Advocaten, HLB Van Daal & Partners.