

IJscuypje opent in mei al zijn tiende filiaal. Eigenaar Edwin de Koeyer barst nog van de ideeën. 'Weet jij wat er in een bokkenpootje zit? Ik wel, dat zit nu allemaal in mijn ijs.'

tekst RINKE VERKERK foto JEAN-PIERRE JANS

LIEF IJS

boerenbonte IJscuypjeluifels op de Prinsengracht en de Amstelveenseweg, en al snel volgde de Nieuwmarkt. Nu heeft De Koeyer er tien. Onlangs opende hij een piepklein pandje in Noord. "De koeling staat nog bij de buren en er paste maar één ijsmachine in. Geeft niet. Sorbetijs maken we in de bereiderij." De Koeyer maakt de beheerders van nieuwe filialen, allemaal vrienden en oud-werknemers, mede-eigenaar. De Koeyer wijst naar Slijkerman: "Als ik zie met hoeveel passie Joep die bakken ijs vastpakt, denk ik: met jou ga ik praten als ik weer een nieuwe locatie open."

Vorig seizoen sloot De Koeyer zijn vestiging in Haarlem. Hij wil tussen de filialen heen en weer kunnen fietsen.

"Op mijn banketbakersopleiding leerde ik ijsmaken. Je gooit melk, room, suiker en smaak bij elkaar, mixt het in een vriesmachine en ineens heb je ijs. Tovenarij!" Op een dag zat De Koeyer bij een café op het Gerard Douplein iets te drinken en staarde hij naar een leeg pandje aan de overkant. De meeste mensen hadden er een krakkemikkige garage in gezien, en bergen achterstallig onderhoud. De Koeyer zag een ijswinkel. Zijn eerste zomer liep redelijk, totdat Johannes van Dam IJscuypje recenseerde met een 9: 'Dit is ijs zoals ijs hoort te zijn.' De dag daarna was de rij ellenlang, en de rest is geschiedenis.

Toch voelt De Koeyer zich geen rasondernemer. "Iedereen denkt nu: die vent loopt binnen. Maar ik beet soms maanden op een houtje en ijslepeltjes, want al mijn geld ging in de zaak." IJscuypje moet nu 'vet op de botten krijgen', en De Koeyer wil het wat rustiger aan doen. Het liefst brengt hij zijn tijd door met Poelmeijer en Slijkerman in de bereiderij. Met z'n drieën werken ze dagen aan nieuwe recepten en perfecte verhoudingen voor ijs en stampot. "Mensen zien dat niet, maar we werken met een totaal andere formule. Bijna alle E-nummers zijn eruit. Die wilde ik al nooit, maar het duurdet even voor ik lekkere alternatieven had gevonden. Ik gebruik nu alleen nog maar verse ingrediënten die ik zelf heb uitgezocht."

Nieuwe zomersmaken

De Koeyer loopt door het smalle gangetje van de winkel naar de bereiderij. Onderweg grist hij een plastic lepeltje mee. "Proeven," zegt hij, en hij schept een klont yoghurtijs op uit de inloopvriezer. "Dit is puur op basis van yoghurt met Griekse structuur, van een Nederlandse boer. We gaan er allemaal nieuwe smaken mee maken."

"Johannes van Dam zei tegen me: 'Je moet iets doen met vlierbessenbloesem, dat is zo Nederlands als wat.

Supergezond. Heerlijke geur.' Dus dat wordt een nieuwe zomersmaak. Ik heb een leverancier gevonden voor verse en gedroogde bloesem, en ook bloesemextract. Maar we werken ook met banketbakers aan allemaal nieuwe koekjessmaken. Kletskoppenijs. Bokkenpootjesijs. Weet jij wat er allemaal in een bokkenpootje zit? Ik wel. Dat zit nu allemaal in mijn ijs."

Zes jaar geleden was het befaamde ijs volgens De Koeyer nog een babyversie van nu. "Mijn kindje is groot geworden en gaat voor zichzelf praten, zo voelt het."

Naar kleine metropolen

De Koeyer wil 'de diepte in' en volledig focussen op het product. Niet alleen op ijs, maar ook op de stampotjes. "Die kunnen veel beter. Volgende winter moeten ze net zo goed zijn als het ijs." Zo bood een boertje laatst zijn scharrelvarkens aan voor de worst. Dat vindt De Koeyer zo gek nog niet klinken. Hij ontdekte pas geleden dat zijn stampot perfect gekoeld en gemengd wordt als hij hem in zijn ijsmachine gooit. "Ik heb me suf gelachen: 150 kilo aardappelen en groente kwamen eruit als perfecte stampot. Goede structuur, alles! We verkopen het ook per bolletje. Volgende winter is Stampotje het nieuwe IJscuypje."

Zelf lijkt De Koeyer ook te zijn gegroeid. "Ik deed vijf jaar alles zelf. Maakte bijna honderd uur per week en lag 's nachts te tolleren in mijn bed. Ik dacht: als ik er niet meer ben, wie neemt dit dan over? Ik rende rondjes in mijn hoofd, omdat ik mijn ideeën nooit opschreef." Hij ging naar een coach. Die adviseerde: delegeren. Zakelijk werkt De Koeyer met een partner die investeert en adviseert. Poelmeijer en Slijkerman schrijven alle receptplannen meteen op. Er is iemand gekomen voor de communicatie.

In zes jaar naar tien filialen. 100.000 liter melk per jaar. Op mooie dagen 10.000 bolletjes ijs verkopen. Per jaar ruim 1,5 miljoen. Toch wil De Koeyer meer. "Over een jaar of twee wil ik een contract met grote jongens. Ik wil naar kleine metropolen, vergelijkbaar met Amsterdam, zoals Montreal, of San Francisco. Die steden snappen het concept. Amsterdam omarmt ons. Want wij zijn gewoon lief. Het kan heel snel gaan, hoor. Ijs is een product dat altijd verkoopt, ook in crisistijd. Iedereen kan € 1,50 neerleggen, juist als je geen vakantie kunt betalen."

Voor vertrek staan Slijkerman en Poelmeijer keihard mee te zingen met de radio. De Koeyer stopt een lepel aardbeienijs in zijn mond. "Als je weer komt, moet je yoghurtijs bestellen!" roept hij. "Zet ik ook op het kaartje: Gezond. Veel minder calorieën."

Edwin de Koeyer (43) giet koffie in papieren ijsbekertjes met IJscuypjelogos in het IJscuypjefiliaal op de Middenweg. "We werken nu aan het perfecte koffiejjs. Met arabicabonen. Ijs waarvan je bij de eerste hap denkt: nam ik nou een slok topkoffie? Oh nee, ik eet ijs." In de winter is IJscuypje open als Stampotje - met dezelfde donkerblauw geverfde plafonnetjes, witte wandtegeltjes en boerenbontlogo's. Nu draaien de ijsmachines weer volop.

Op 30 april 2007 opende hij zijn eerste filiaal, in een klein pandje bij de Albert Cuyp. Zijn tiende filiaal gaat in mei open, op het terrein van de Westergasfabriek. "Directeur Mark de Kruik belde of ik daar wilde openen. En ik zat nog niet zo diep in West."

'Belgisch ijs' is De Koeyers handelsmerk. "Niet dat melkachtige met fruitpastaatjes en aromaatjes, zoals de Italianen doen. Nee, ik wil goeie room, en dan verse melk erbij. En in mijn sorbetijs alleen vèrs fruit." De Koeyer opent een paar witte tonnen die zijn gevuld met hele aardbeien. Daarvan maken ijsbereiders Dick Poelmeijer en Joep Slijkerman, sinds een jaar zijn rechterhanden, vandaag driehonderd liter sorbetijs. Poelmeijer: "Al het sorbetijs maken we nachtje laat staan, net als die van soep. Roomijs maken de mede-eigenaren zelf, in hun eigen filiaal, want dat moet kakelvers zijn."

Na twee zomers op de Albert Cuyp wapperden al



Het ijs is gemaakt volgens 'de Belgische methode'. 'Niet dat melkachtige met fruitpastaatjes, zoals de Italianen doen.'