De wereld van de koffie

Juli 2015
11

Koffie & gezondheid

Belgian Junior Coffee Ambassador

Exotische verleidingen met koffie

Het nieuwe B2B-platform

Inhoud

4 Espresso: koffieshots uit de wereld van Rombouts

6 Bakje gezond?

7 So cool: Exotische verleidingen met koffie

8 Vakmanschap ingeblikt

9 Totale amore voor het nieuwe, exclusieve Caffèmore

10 Lierke, koffieplezierke

Rombouts

Colofon: Dit magazine is een publicatie van Rombouts. Dit magazine werd met zorg samengesteld. Rombouts kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor drukfouten of wijzigingen. Niets uit dit magazine mag gebruikt worden door derden zonder voorafgaande toestemming van Rombouts. V.U. Xavier Rombouts, Antwerpsesteenweg 136, B-2630 Aartselaar, T +32 3 870 45 45, F +32 3 870 45 67, info@rombouts.com, www.rombouts.com
Redactie: Polyp Media, mail@polypmedia.eu - Vormgeving: www.wils-peeters.be - Fotografie: Karl Bruninx, Shutterstock, Istockphoto

“Zomer…
dat ruikt naar vakantie, reizen, tijd hebben en genieten. Daar hoort koffie bij, goeie koffie.”

Beste lezer,

Zomer…
Dat ruikt naar vakantie, reizen, tijd hebben en genieten van al het moois dat het leven te bieden heeft en daar hoort uiteraard ook koffie bij. Goeie koffie. Daarom hebben we onze topproducten voor deze editie van de Koffiekrant een zomers tintje gegeven.

Zeg nu zelf: Caffèmore rijmt toch op amore en wie – op een zonovergoten dag – een kopje van onze Specialty Coffees geserveerd krijgt, waant zich onmiddellijk op een romantische Italiaanse piazza, omringd door elegante mannen en vrouwen. Vergeet uw zonnebril niet.

EEN MOOIE, COMFORTABELE ZOMER VOOR IEDEREN!

Voor wie op zo’n warme dag eerder naar een verfrissend drankje snakt, heeft onze barista vier exotische, koele koffierecepten samengesteld. Lees ze en je wenst dat er prompt een hittegolf uitbreekt.

Zomer betekent ook: daguitstapjes. Daarom trekken we naar de stad Lier, gekend om zijn Zimmertoren, zijn pittoreske straatjes, zijn gezellige terrasjes en nu ook berucht om de liefde van het stadsbestuur en –personeel voor kwaliteitskoffie.

En Rombouts heeft een nuttig cadeautje: de nieuwe professionele website voor bedrijven waardoor zij onze producten nu ook online kunnen bestellen. Zo wordt het een mooie, comfortabele zomer voor iedereen!

Xavier Rombouts

espresso

Nieuws. Kort. Krachtig.

Kort nieuws van een koffiebranderij met een lange traditie.
Ideaal bij een snelle shot kwaliteitskoffie.

Rombouts, partner van

Belgian Junior Coffee Ambassador

And the winner is... Esmeralda Tack

Esmeralda Tack, de Belgian Junior Coffee Ambassador 2015 met haar reischeque naar Brazilië.

Esmeralda Tack, studente aan het Institut Provincial d'Enseignement Secondaire in het Henegouwse Aat, is de beste jonge barista van België 2015.

Ze verdiende de titel met haar overwinning in de finale van de Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA); een jaarlijkse wedstrijd voor laatstejaarsstudenten van Belgische hotelscholen. Als partner van het evenement schotelde Rombouts de finalisten enkele serieuze opdrachten voor.

Zo was er een cuptasting waarbij koffies geïdentificeerd moesten worden, werd er gevraagd om op artisanale wijze filterkoffie (slow coffee) te zetten en moesten de finalisten binnen de tien minuten vier perfecte espresso's en vier cappuccino's met vers gestoomde melk presenteren. Dat alles onder het strenge oog van een internationale jury.

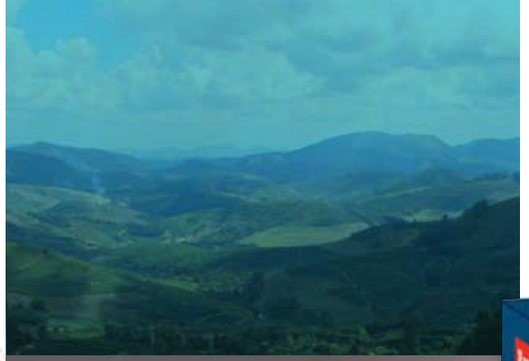
Vooraf had Rombouts de leerkrachten van de deelnemende scholen een opleiding gegeven rond de nieuwste koffietechnieken en elke school van een professionele koffiemolen, een espressomachine en een voorraad koffiebonen voorzien.

"WAARMEE ROMBOUTS METEEN OOK SUBTIEL IN HET LICHT ZETTE DAT MOMENTEEL NOG GEEN ENKELE HOTELSCHOOL IN BELGIË EEN OPLEIDING BARISTA AANBIEDT..."

Een gesmaakte hulp waarmee de studenten optimaal voorbereid konden worden.

Voor Rombouts was dit andermaal een manier om aan te kaarten dat geen enkele hotelschool in België momenteel een opleiding barista aanbiedt.
Een gebrek dat geen probleem vormde voor Esmeralda Tack. Met haar overwinning staat ze een stap dichter bij de start van haar loopbaan als barista. Een opsteker die extra ondersteund werd door Rombouts. De koffiebrander verraste de winnares met een reis naar hét koffieland Brazilië om haar kennis verder bij te schaven.

Meer info: www.belgianjuniorcoffeeambassador.com



A winning team

DUIVELS LEKKERE KOFFIE...

Het had een uitspraak kunnen zijn van Dale Cooper in de cultserie Twin Peaks, maar in dit geval slaat het terug op het nieuws dat **Rombouts de officiële koffieleverancier is én blijft van de Rode Duivels**. Kwaliteitskoffie voor een team dat bulkt van het talent en de laatste jaren met efficiënt voetbal uitpakt: een betere match hadden de Voetbalbond en Rombouts niet kunnen maken. Ook in de aanloop naar het EK2016 zal de koffiespecialist onze nationale voetbalploeg blijven voorzien van een aromatisch delicate koffie; verkwikkend voor lichaam en geest van de spelers.

Succes verzekerd!

Bakje gezond?

Koffie moet zowat de meest bewierookte, verguisde en onderzochte drank zijn. Ontdek de verrassende bevindingen van vier wetenschappelijke studies rond koffie.

1. KOFFIE BEVORDERT DE CONCENTRATIE, ALERTHEID EN SPORTPRESTATIES

De Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) heeft vastgesteld dat de cafeïne in koffie de prestaties bij duursporten verbetert. Cafeïne vermindert de centrale vermoeidheid en de waarneming van inspanning, pijn en kracht. Dat kan bijdragen tot de verhoging van de prestatie. Het effect zou optreden bij inname van een dosis van 3 tot 4 mg/kg lichaamsgewicht. Ook de voordelen van cafeïne op mentale prestaties zijn wetenschappelijk bewezen.
Volgens EFSA helpt 75 mg cafeïne (ongeveer een kop koffie) om zowel de concentratie als de alertheid te verhogen. Het effect zou een kwartier na consumptie merkbaar zijn.

2. EEN VERLAAGD RISICO OP LEVERKANKER

Begin 2015 publiceerden het American Institute for Cancer Research (AICR) en het World Cancer Research Fund (WCRF) een rapport over voeding, lichamelijke activiteit en leverkanker. Het stelt dat het drinken van koffie het risico op leverkanker mogelijk verlaagt. Verder onderzoek spitst zich nu toe op de polyfenolen (antioxidanten) in koffie die het kankerbestrijdend effect mogelijk kunnen verklaren.
Voor het rapport werden 34 studies met meer dan 8,2 miljoen mensen en meer dan 24.500 gevallen van leverkanker geanalyseerd.

3. TIJDELIJKE VERHOGING VAN BLOEDDRUK EN CHOLESTEROLGEHALTE

Koffie kan een normale bloeddruk tijdelijk verhogen, maar vergroot daarom niet het risico op hypertensie. Het is evenmin aangetoond dat (matig) koffiegebruik schadelijk zou zijn voor mensen met een verhoogde bloeddruk.

De plantaardige vetten in koffie kunnen het cholesterolgehalte in het bloed verhogen. In welke mate dat gebeurt, hangt af van de manier waarop de koffie gezet wordt. Gebeurt dat door heet water over de koffie in een papieren filter te gieten, dan blijven de vetten grotendeels in het papier zitten en is er nauwelijks een effect op het cholesterolgehalte. Aan het andere uiterste van het spectrum zetmethoden zit de kookkoffie: gemalen koffie opkoken met water en het zetsel afgieten zonder filtreren, zoals in Griekenland of Turkije gebeurt. Deze koffie bevat hoge concentraties aan vetten en is dus cholesterolverhogend.

KOFFIE BEVAT POLYFENOLEN, ONTSTEKINGSREMMERS DIE KANKERBESTRIJDEND ZOUDEN WERKEN.

Hetzelfde geldt voor koffie uit een percolator of wanneer kokend water op koffie in een metalen filter gegoten wordt die vervolgens naar beneden gedrukt wordt. Espressokoffie situeert zich ergens in het midden: de koffie wordt weliswaar niet gefilterd, maar doordat het water door de koffie wordt geperst en slechts korte tijd in aanraking komt met de koffie, wordt minder vet opgenomen.

4. MOGELIJK MIDDEL IN DE STRIJD TEGEN DE ZIEKTE VAN ALZHEIMER

Uit het verslag van het congres van Alzheimer Europe in 2014 blijkt dat er een verband is tussen een mediterraan dieet (vis, vers fruit, verse groenten, olijfolie en rode wijn) en een verlaagde kans op Alzheimer. Dit beschermende effect zou voortkomen uit polyfenolen en dat zijn nu precies de antioxidanten die ook veelvuldig in koffie voorkomen.

Een ander onderzoek wijst op een verband tussen jarenlange gematigde koffieconsumptie en een verlaging met 20% van de kans op de ziekte van Alzheimer.

Bronnen: KennisCentrum Koffie en Gezondheid (www.koffieengezondheid.nl), gezondheid.be, Manners.nl en Wikipedia

Exotische verleidingen met koffie

Warme dagen smeken om verfrissende drankjes. Denkt u daarbij niet meteen aan koffie? Dan hebt u deze vier exotische recepten nog niet geprobeerd. Vanaf nu associeert u cool vanzelf met coffee!

Alle recepten zijn voor 1 persoon

So cool

BANANA-BREW

Ingrediënten
- 40 ml Espresso Royal zonder crèmelaag of sterke filter koffie bereid met Magnumsachets
- ½ rijpe banaan
- 120 ml chocolade-ijs
- 100 ml fel bruisend water (bijvoorbeeld Perrier)
- Enkele ijsblokjes

Doe alle ingrediënten in een spindelmixer of een keukenrobot en meng alles goed dooreen. Giet in een origineel glas of een leuke kop en werk af met een kleurige lepel of een breed, kleurig rietje.

TAKE IT EASY HAZELNUT

Ingrediënten
- 60 ml Espresso Royal
- 120 ml hazelnootsiroop
- 100 ml water
- Enkele ijsblokjes
- Een snufje cacaopoeder

Doe alle ingrediënten in een shaker, behalve de cacao. Schud alles goed dooreen. Giet het mengsel in een mooi glas en strooi er wat cacaopoeder over.

TASTY CHERRY

Ingrediënten
- 150 ml sterke filterkoffie bereid met Magnumsachets, gekoeld
- 20 ml kersensiroop
- 25 ml chocoladesiroop
- Enkele druppels Maraschino (kersenlikeur)
- Irish coffee slagroom

Doe alle ingrediënten, behalve de likeur en de slagroom, in een shaker of een mixer en meng goed. Giet het mengsel in een elegant glas en voeg er enkele druppels Maraschino aan toe. Werk af met een heerlijke dot opgespoten slagroom.

COOL COCONUT

Ingrediënten
- 150 ml halfvolle melk
- 150 ml kokosmelk
- 30 ml Espresso Royal
- 40 ml rietsuiker
- 1 limoen, onbespoten

Verwarm de melk en kokosmelk al roerend tot net aan het kookpunt. Voeg er de espresso en de rietsuiker aan toe en meng al roerend. Laat het mengsel afkoelen en zet het vervolgens in de diepvries tot het bijna diepgevroren is. Schil ondertussen de limoen, versnijd een stuk van de schil tot fijne zeste en hou die apart. Haal het koffie-ijs uit de diepvries, lepel het in een vrolijk kommetje, pers er de schil van de limoen boven uit zodat de limoenessences op het ijs vallen. Wrijf de rand van het kommetje in met de schil van de limoen en werk af met wat zeste.

Vakmanschap ingeblikt

DE NIEUWE GRAND CRU'S ZIJN ER!

Een wijn wordt een Grand Cru wanneer hij de hoogst mogelijke plaats inneemt in de rangschikking van wijnen met een AOC (appellation d'origine contrôlée). Gaat het over een Grand Cru-champagne, dan weet de kenner dat hij te maken heeft met een uitzonderlijk product uit een van de zeventien plaatsen in de Champagnestreek die deze benaming mogen voeren. Een drank om te savoureren. Met koffie is het niet anders.

De Grand Cru's van Rombouts zijn het resultaat van subtiele mengelingen van 's werelds meest prestigieuze Arabica's; gebrand en gemalen volgens de regels van de kunst. De drie High Premium-koffievariëteiten worden onmiddellijk vacuüm verpakt.

Zo behouden ze de volle frisheid en subtiliteit van hun krachtige aroma. De blikken verpakking oogt niet alleen mooi, ze is ook gebruiksvriendelijk én recycleerbaar.

Puur vakmanschap!

Vanaf nu verkrijgbaar bij de betere retailer of via www.rombouts.com

CARAT 100% ARABICA KOFFIE
Ronde, uitgebalanceerde aroma's. Fijne, complexe smaak en delicate vleugjes fruit.

CRISTAL D'ARÔME 100% ARABICA KOFFIE
Volle, wilde smaak met een sterke body en een subtiele bitterheid.

SUPRÊMO D'ARABICA 100% ARABICA KOFFIE
Een zeer fijne, licht fruitige koffie met langdurige smaak.

NIEUW

Coup de foudre

ONTMOETING MET EEN NIEUWE, EXCLUSIEVE KOFFIELIJN

Caffèmore
CERTIFIED ESTATE COFFEE

Is het tussen uzelf en koffie pure amore, maak dan kennis met Caffèmore, de nieuwste lijn van Rombouts. Waarschuwing aan koffielovers: eens geproefd, wil je niets anders meer.

Beeld u zich eens in: koffie als een diamant, slechts beschikbaar in kleine hoeveelheden, met veel zorg uitgezocht, van een traceerbare oorsprong en vakkundig behandeld… Dat is Caffèmore, waarin enkel Estate en Micro-lot-koffies hun plaats verdienen. Het zijn gastronomische koffies waarvan de creatie – net als de haute couture in de mode – ver weg blijft van elke industriële werkwijze.

"IDEAAL ALS 'KOFFIE VAN DE MAAND': DE SPECIALTY COFFEES VAN CAFFÈMORE."

Omwille van zijn exclusieve karakter is Specialty Coffee ideaal als 'koffie van de maand'. Een verrassend extraatje op uw kaart, zeg maar. Gasten van boetiekhotels en luxueuze B&B's zullen hem ongetwijfeld appreciëren als de kroon op een uitgebreid ontbijt. Kortom: wat diamonds voor girls zijn, wordt Caffèmore voor koffielovers.

EEN WISSELEND AANBOD

Het aanbod zal variëren naargelang de beschikbaarheid en de prijs. Het branden gebeurt op traditionele wijze, op kleine, daarvoor geschikte branders. Om de versheid te waarborgen, wordt er enkel in kleine hoeveelheden gebrand en verpakt. Elke Specialty Coffee heeft zijn eigen, specifieke kenmerken qua geur en aroma en zorgt gegarandeerd voor een wow-effect bij de consument. Naargelang het type kunnen de koffies van Caffèmore als espresso of slow coffee geserveerd worden via verschillende filterzetmethodes als Clever Dripper, V60, Chemex of Aeropress.

NU OOK VOOR HET GROTE PUBLIEK

Waren de Specialty Coffees tot nog toe de geliefde ingrediënten van barista's tijdens hun deelname aan wereldkampioenschappen, dan maakt Rombouts Specialty Coffee Division deze pure origines nu beschikbaar voor het grote publiek; met een specifieke verpakking en eigen lay-out als herkenningsmiddel.

Voor particulieren zijn ze beschikbaar via de webshop **www.rombouts.com/nl/** horecazaken blijven deze producten bestellen via de Rombouts-vertegenwoordiger.

Nog meer koffieplezier in Lier

Een bedrijfscultuur wordt bepaald door het stellen van grote en kleine prioriteiten. Zo is ook de juiste koffie van belang voor het gevoel dat mensen krijgen als ze op de werkvloer komen, weet Stad 'Lierke, plezierke' als geen ander.

Een kopje warme, écht goeie koffie biedt troost, een warme welkom aan gasten en is een uitstekende manier om de werkdag te beginnen. Dat weten ze ook bij Stad Lier. Bij de ingebruikneming van de nieuwe kantoorgebouwen koos de directie dan ook resoluut voor koffie van uitstekende kwaliteit en een nieuw verdelingssysteem. Een succesverhaal verteld door de twee verantwoordelijke stadsambtenaren.

Wat houdt de samenwerking tussen Stad Lier en Rombouts in?

Richard Loyen (RL): "Sinds september 2013, bij de opening van de nieuwe gebouwen van de stads- en OCMW-administratie, hebben wij een contract met Rombouts. Dat behelst de huur en technische bijstand voor vijftien toestellen en de bevoorrading in koffie, suiker, melk- en chocoladepoeder."

Wat waren de belangrijkste voorwaarden in de aanbesteding?

RL: "Stad Lier is een fairtradegemeente waardoor het leveren van fairtradekoffie een absolute must was. Een andere prioriteit was het werken met verse bonen van de Arabicasoort, omdat die voor hoge kwaliteit staat. Er werd beoordeeld op basis van prijs, kwaliteit en het onderhoud. Van de drie ingeschreven bedrijven scoorde Rombouts het best op alle criteria."
Nadine Truyts (NT): "Vanuit het stadsbestuur was er de wil om iets lekkers aan te bieden en zoveel mogelijk een thuisgevoel op kantoor te creëren. De hoge kwaliteitseisen van het bestek waren eigenlijk onze basisvoorwaarden."

Wie mag er van de koffie genieten?

NT: "Het personeel van de Stad en het OCMW en externe personen tijdens vergaderingen. Daarom staan er in het vergadercluster nu twee toestellen. In het begin hadden we er daar slechts een. Bij vergaderwissels was de capaciteit daardoor te laag en de file aan de machine te lang. Verder hebben we op elke verdieping een koffiehoek waar een toestel staat."

Richard Loyen: **"LIER IS EEN FAIRTRADEGEMEENTE. HET LEVEREN VAN KWALITATIEVE FAIRTRADEKOFFIE WAS DUS EEN ABSOLUTE MUST."**

Werd van de aankomst van de toestellen een speciaal moment gemaakt?

RL: "Het was een hectische periode. De gebouwen moesten afgewerkt en geopend worden, de verhuizing georganiseerd… Het was al een hele uitdaging om de toestellen operationeel te krijgen tegen de tijd dat het personeel kwam."
NT: "Want het was een prioriteit om ervoor te zorgen dat iedereen vanaf het eerste moment in het nieuwe gebouw koffie had. De nieuwe werkplaats was een belangrijke verandering en dus wilden we voor een stukje vertrouwdheid zorgen."

Is de koffiebedeling erop vooruit gegaan?

RL: "Vroeger had je enkel koffie die aan je bureau geschonken werd door een koffiejuffrouw, een lid van het poetsteam. Als de koffie op was, moest je – in het beste geval – wachten tot er nieuwe gezet werd."
NT: "Nu heb je de hele dag keuze uit koffie, espresso, latte macchiato, cappuccino, Wiener melange, enzovoort, en de mensen van het poetsteam hebben nu meer tijd voor hun échte werk."

Nadine Truyts: **"NA DE VERHUIZING WILDEN WE ERVOOR ZORGEN DAT IEDEREEN DOOR DE GOEDE KOFFIE EEN THUISGEVOEL KREEG."**

Wat is de weerslag van de zelfbediening op het sociaal contact?

NT: "Er is duidelijk meer sociaal contact. Elke morgen verzamelen mensen rond de machines om hun koffie te nemen. Daardoor wordt er een praatje gemaakt en zie je al eens mensen van een andere verdieping."
RL: "Bij grote vergaderingen worden de mensen uitgenodigd om zelf hun koffie te nemen, waardoor je een meer informele sfeer creëert."
NT: "Ze moeten even wachten aan het toestel; even de tijd stopzetten. We hebben bewust toegewerkt naar het inlassen van die koffiemomenten."

Hoe verloopt het onderhoud?

NT: "We hebben een logistiek medewerkster die, vóór de aankomst van de rest van het personeel, haar ronde doet langs alle koffiemachines, controleert op voorraad, technische defecten of een teveel aan koffiegruis, en die waar nodig ingrijpt. Volgens mij is ze ondertussen de populairste collega."

Op welke manier gebeuren de bestellingen?

NT: "Ik doe ze per mail en dat gaat vlot. Maar ik heb vernomen dat het vanaf juli online zal gebeuren en, uit ervaring met andere leveranciers, weet ik dat dit nog makkelijker is."

Hoe zou u de samenwerking met Rombouts aan een ander (overheids) bedrijf aanraden?

NT: (lacht hartelijk) "Lekkere koffie!"
RL: "Veel keuze, gebruiksvriendelijk en makkelijk te onderhouden."

PrimePod
uw grote troef in de koffiehoek

Met een PrimePodmeubel in de 'coffee corner' krijgt iedereen met een simpele aanraking van het touchscreen een heerlijk drankje. Standaard voorzien van een duidelijke handleiding en instructies op het scherm, maakt het dit toestel ideaal voor een zelfbedieningszaak.

De machine mag dan basiskoffies beloven, zo basic zijn de geproduceerde dranken ook niet. PrimePod biedt maar liefst 40 vernieuwende variaties aan op basis van koffie, topping, chocoladepoeder... De kwaliteit wordt onder meer gegarandeerd door de aparte bereidingssystemen en korte buisjes naar de uitgang waardoor vermenging met resten van andere dranken uitgesloten is. Bij de bereiding van elke drank hoort ook een begeleide schoonmaak. Een draaibaar roostertje waarop de kop gezet kan worden, zorgt voor de extra finishing touch.

Technische gegevens:
Spanning 220-240 / 50-60Hz
Kracht 2 à 2,4 kW
H X L X P 56 x 34,4 x 53,8 cm
Nettogewicht 24 kg
Verwarmingsketel 5,2 l
Pomp 16 bar
Mogelijkheid toevoeging koelsysteem

NIEUW

Het nieuwe B2B-platform,

een bron van inspiratie voor elk bedrijf

Komt dat zien: de nieuwe look van de website van Rombouts! Fris, overzichtelijk, informatief, gebruiksvriendelijk: de nieuwe webstek doet de naam, de kwaliteit en het imago van Rombouts alle eer aan. Met een pak aan informatie en leuke weetjes over koffiecultuur, de geschiedenis van het bedrijf, haar visie op duurzaamheid en sociaal engagement, video's, recepten en nog veel meer, is de site een ongeziene bron van inspiratie voor elke koffielover.

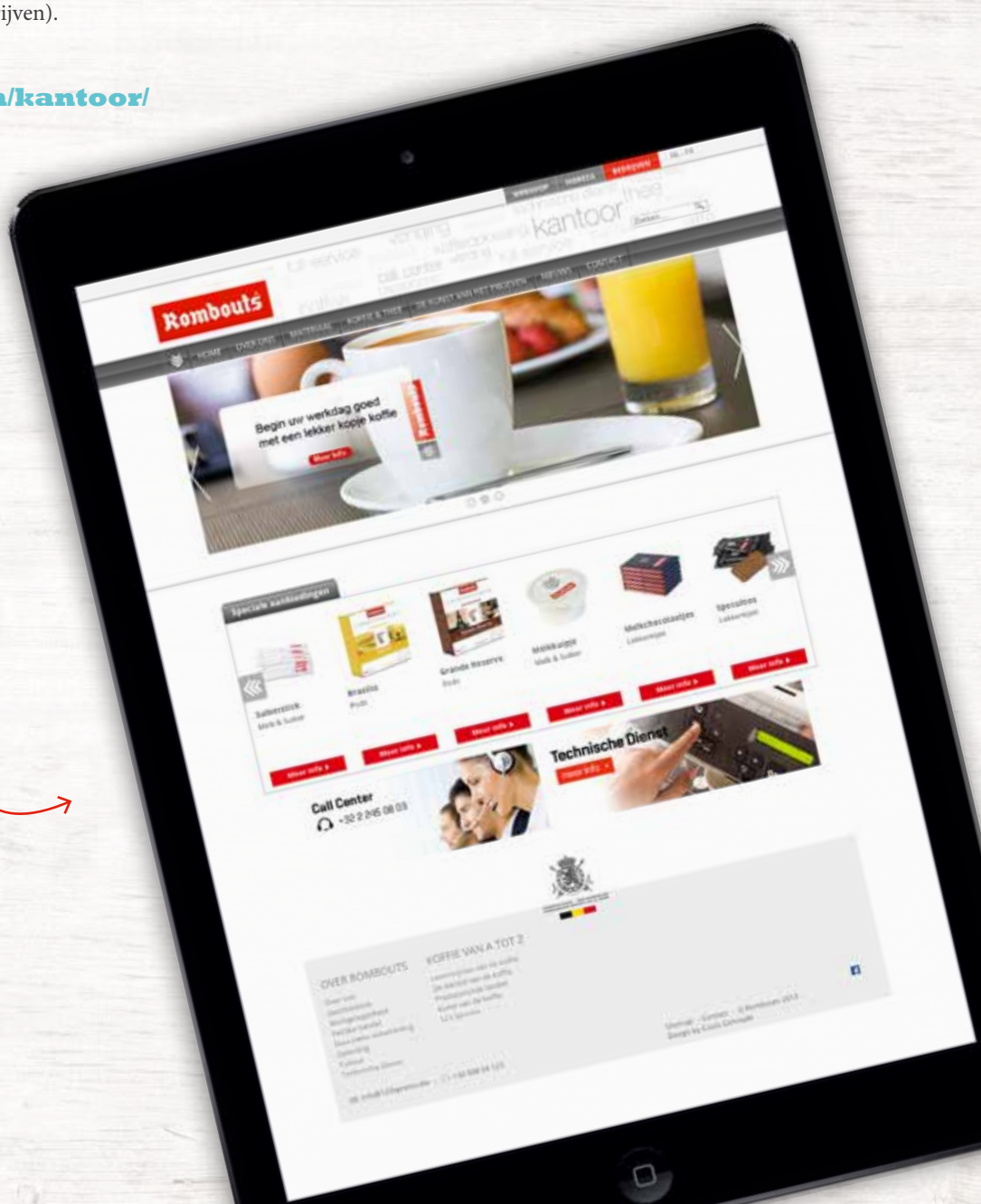
Beter voor B2B: een duidelijke service

Maar de nieuwe wind waait ook resoluut in het voordeel van de B2B-klanten van Rombouts. Met doelgerichte tabs weten (overheids)bedrijven, scholen en andere organisaties meteen waar ze moeten zijn. Zoekt u informatie over toestellen, koffieverdeelsystemen, full service-formules, technische bijstand of promotiemateriaal? In enkele klikken verzamelt u alle noodzakelijke informatie. Uiteraard wordt ook elke nieuwe koffielijn of -variëteit hier uitgebreid toegelicht.

Online koffieshop: nu open voor professionals

Hebt u er zin in gekregen? Ook B2B-klanten kunnen vanaf 1 juli online bestellen. Duidelijke buttons sturen u meteen naar de specifieke pagina's. Een grote selectie producten is in een muisklik beschikbaar! Na aanmelding krijgt u een overzicht van uw persoonlijke online prijzen en voorwaarden, voorgaande facturen en bestellingen, promoties en aanbevelingen op uw maat. U vindt er ook rechtstreekse linken naar de technische dienst en het call center (voor bedrijven).

Meer info?
www.rombouts.com/kantoor/



Online vanaf 1 juli!