



Van Duijnen

verrassend

Een krant voor bij de koffie

vanduijnen.nl



Een bakkie op de bouwplaats

Ballast Nedam kiest voor kwalitatief goede koffie

Pagina 2



Koffietrends op kantoor

Net zulke lekkere koffie op je werk als in de horeca

Pagina 3

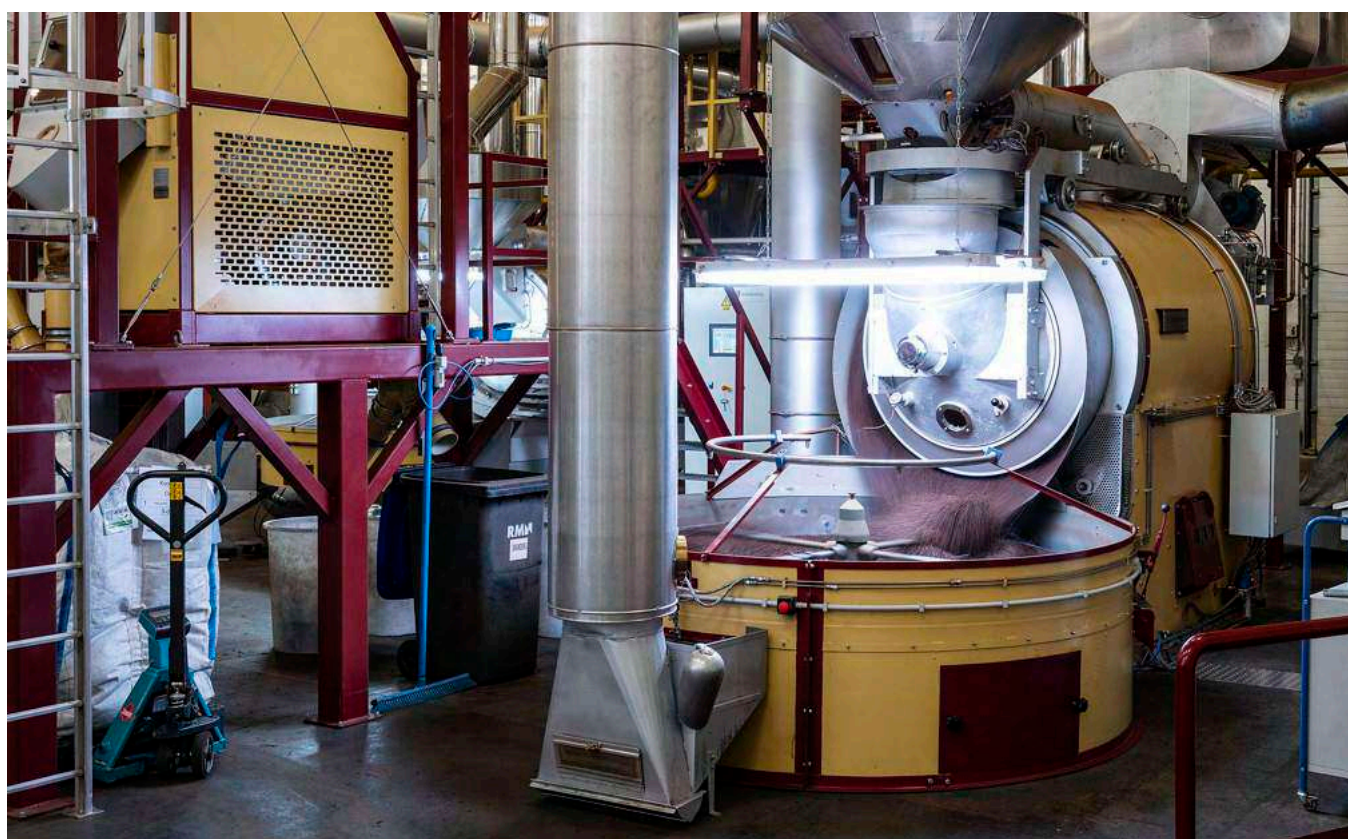


Recept choco-koffietaart

Koffie en chocola in één taart: hemel op aarde!

Pagina 4

Van koffiebeses naar kopje koffie



Dat je koffie maakt van koffiebonen wist je natuurlijk al. Maar wist je dat de kwaliteit van de koffie al begint bij de koffieplant? Aan de koffieplant groeien koffiebeses. Na 6 tot 12 maanden is een koffiebes rijp en kan die worden geplukt. De koffiebeses hebben dan nog een laagje vruchtvlees. Als je dit weghaalt komt de groene koffieboon tevoorschijn. Tijdens het branden van deze groene boon ontstaat de smaak van de koffie.

Door het branden karamelliseren de suikers in de koffieboon en ontstaat de herkenbare bruine kleur. Branden kan in verschillende gradaties met verschillende brandpatronen, want elke melange en elk smaakprofiel heeft een eigen optimale brandingstijd en temperatuur. Dit branden gebeurt tegenwoordig volautomatisch. In het hele traject is er controle of er niet per ongeluk steentjes of takjes tussen zitten. Na het branden en afkoelen wordt de koffie verpakt in onze recyclebare verpakkingen en kan je er de lekkerste koffies mee zetten.

Als we het hebben over de maximale smaak en de lekkerste koffie, praten we bij Van Duijnen altijd over de vier M's. Deze staan voor: Melange, Maling, Machine en Meester. En we hebben zelfs nog een vijfde M, die ook niet onbelangrijk is: Meneer Van Duijnen. Al deze M's zorgen ervoor dat die verrukkelijke smaak van de koffiebonen die tijdens de branding ontstaat ook echt bij jou in je kopje terecht komt. Puur genieten!



Operator aan het woord

Alex Boer is onderhoudsmonteur bij Van Duijnen.

"Mijn hoofdtak is het ontzorgen van de klant. Dat doe ik door het vullen en schoonmaken van koffieautomaten, het aanvullen van producten en het beheren van de voorraad. Verder zijn wij als operators de eerste contactpersoon van de klant en de ogen en oren van de accountmanager. Zo kan ik de klant wegwijs maken in ons assortiment, of ik bespreek de mogelijkheden van het vervangen van de automaten. De accountmanager pakt het hierna verder op.

Het leukste aan mijn werk vind ik het goede klantcontact. Doordat ik zo vaak bij klanten over de vloer kom, word ik echt betrokken bij de organisatie. We drinken samen een bakkie, en wanneer er ijsjes gehaald worden, of als iemand taart trakteert, dan slaan ze me nooit over.

Mijn advies voor onze klanten? "Blijf alert en hou de mogelijkheden van Van Duijnen in de gaten. We bieden namelijk ook volop mogelijkheden voor het nieuwe werken. Zo is er al een bedrijf dat voor alle medewerkers een Lavazza koffieautomaatje voor thuis heeft geregeld. Echt top!"

WIN EEN TAART BIJ DE KOFFIE!



Geef jouw mening over Van Duijnen en maak kans op een heerlijke taart.

Meedoen is simpel, Scan deze QR-code en plaats jouw review.



Interview met **Diana van der Steen** van **Ballast Nedam**

Als facility manager bij bouwbedrijf Ballast Nedam liet Diana van der Steen al haar collega's in de zoektocht naar een nieuwe koffieleverancier verschillende koffies proeven. "Van Duijnen Koffie kwam als winnaar uit die test. Daarom schenken we nu op al onze locaties – van hoofdkantoor tot bouwplaats – Van Duijnen koffie."

Het is een van de grootste bouwbedrijven van Nederland. Met maar liefst veertien kantoren en daarbij nog vele bouwplaatsen door het hele land, zal je de naam Ballast Nedam ongetwijfeld weleens gehoord hebben. Diana van der Steen is als facility manager bij Ballast Nedam verantwoordelijk voor onder andere de koffie. "Op al onze kantoren en bouwplaatsen drinken we Van Duijnen koffie. En we zijn zo tevreden dat we het contract weer hebben verlengd."

Meeste stemmen gelden

"Drie jaar geleden heeft Ballast Nedam een tender uitgezet onder verschillende koffieleveranciers. We hebben toen een proefweek gehouden, waarbij alle collega's langs mochten komen op het hoofdkantoor om de koffie van drie leveranciers te proeven. Iedereen mocht een stem uitbrengen, waarbij de kwaliteit van koffie het meest belangrijk was. Van Duijnen is toen democratisch gekozen."

Flexibiliteit

"De flexibiliteit die Van Duijnen biedt, sluit perfect aan bij ons bedrijf. We hebben bouwprojecten die vier maanden duren, maar ook die vier jaar duren. En alles daar tussenin. Van Duijnen levert altijd een passend apparaat. En aan het einde van het project wordt het apparaat weer opgehaald. Dat is heel fijn, want anders zouden we al

die koffieapparaten moeten kopen, onderhouden en opslaan. Nu doet Van Duijnen dat voor ons."

Veelzijdigheid in apparatuur

Diana noemt de veelzijdigheid in apparatuur ook een groot pluspunt van Van Duijnen. "Op onze kantoren hebben we gekozen voor machines voor bonenkoffie. Maar op de bouwlocaties is dat niet altijd handig. Je kunt je voorstellen dat op een bouwplaats waar slechts tien mensen een paar weken bezig zijn een ander apparaat past dan bij de bouw van bijvoorbeeld een ziekenhuis. Daar werken soms wel tweehonderd man, gedurende drie jaar. Daar past een heel ander apparaat. Van Duijnen levert al die verschillende apparaten, van bonenkoffie tot filterkoffie en van klein tot groot. Ideaal voor ons."

Goed voor de sfeer

"Wij hebben een eigen monteur van Van Duijnen, die elke dag langskomt om de apparaten na te lopen en te onderhouden. Als er een storing is kan ik hem meteen roepen." Lachend voegt de Diana daaraan toe: "En dat is fijn, want als er geen goede koffie is, dan is dat niet goed voor de werksfeer."

Wil je weten welke koffie en/of koffiemachine het beste bij jouw bedrijf past? Van Duijnen geeft je graag, gratis én vrijblijvend advies. Bel 036 – 538 78 21 of mail naar klantenservice@vanduijnen.nl.

'Als er geen goede koffie is, dan is dat niet goed voor de werksfeer'



Koffietrends 2022

Meeting op kantoor, mét goede koffie!

Werk jij ook het grootste deel van de week thuis? Door de pandemie is thuiswerken het nieuwe normaal geworden. En daardoor beseffen we steeds meer wat een werkomgeving vooral betekent: ontmoeten. Een toevallige ontmoeting met een collega tijdens een koffiepauze kan net dat tikkeltje inspiratie geven, waarvan je niet wist dat je het nodig had voor je volgende grote idee. En precies die ontmoeting mis je wanneer je de hele dag aan je eigen keukentafel zit te werken.

Toch bevalt thuiswerken niet slecht, daarom willen veel bedrijven en organisaties het thuiswerken in de toekomst (gedeeltelijk) behouden. Dat betekent dat mensen vooral naar hun werk zullen komen om collega's te ontmoeten, te overleggen en om onder de mensen te zijn. Veel bedrijven en organisaties bereiden zich op

dit moment voor op deze toekomst door meer ontmoetingsruimtes en koffietuinen te realiseren.

En vooral die koffietuin – of koffiecorner, kantine, hoe je het ook noemt – wordt steeds belangrijker. Want sparren en brainstormen met je collega's is toch veel fijner met een heerlijke kop koffie of thee binnen handbereik? Uit onderzoek blijkt zelfs dat geur- en smaakbeleving eraan bijdraagt dat je je lekkerder voelt op je werkplek. En er gaat niks boven de geur van verse koffie.

Kopje fairtrade latte macchiato met havermelk doen?

Net als in hippe koffietentjes is ook op kantoor de tijd van 'met suiker en melk' voorbij. We willen ook als we aan het werk zijn een latte macchiato of een flat white bereid met verse melk drinken. En we willen op het werk dezelfde keuzes kunnen maken als thuis. Drink je thuis het liefst je cappuccino met havermelk en Fairtrade gecertificeerde koffie? Waarom niet ook op het werk? De trends die in de horeca al geruime tijd gelden, breken nu ook door op kantoor. Een goede zaak, als je het ons vraagt!



Feit of fabel

Test je kennis over koffie en thee!

.....

Het duurt ca. vijf jaar voordat een koffieplant voor het eerst geoogst kan worden voor lekkere koffie.

feit fabel

De Arabica koffieboon heeft een hoger cafeïnegehalte dan de Robusta boon

feit fabel

Van koffiedrinken droog je uit.

feit fabel

Het ontbreken van de crema laag kan iets zeggen over de versheid van de koffieboon.

feit fabel

- ANTWOORDEN -

FEIT – Koffieplanten hebben vijf jaar nodig om te ontwikkelen. Pas daarna zijn ze klaar voor de productie van de koffieboon. De Robusta boon groeit lager dan de Arabica boon. En hoe lager, hoe meer kans op ziektes voor de koffieboon. Cafeïne beschermt de plant hier tegen. Daardoor heeft de Robusta een hoger cafeïnegehalte.

FABEL – Je verliest geen extra vocht als je koffie drinkt. Koffie staat zelfs in de Schijf van Vijf van het voedingscentrum. De cafeïne in de koffie stimuleert wel je nieren, waardoor vocht sneller je lichaam verlaat.

FEIT – Het ontbreken van de crema laag kan betekenen dat de koffie oud is. Maar het kan ook zijn dat er te veel water is gebruikt, de koffie te grof gemalen is of de druk in het apparaat te laag is.



Dagboek van Mevrouw van Duijnen

De was vouwen, stofzuigen, badkamer poetsen, eten koken, noem maar op: in Huize Van Duijnen komt dat allemaal op MIJ, mevrouw Van Duijnen, neer. Niet dat je mij hoort klagen hoor, o nee. Meneer Van Duijnen heeft namelijk een ontzettend drukke en belangrijke baan, dus ik doe het met liefde. Maar op kantoor vertik ik het.

Je herkent het misschien wel. De 'rommel' rond de koffieautomaat. De machine die weer niet goed schoon gemaakt is en daardoor minder lekkere koffie tapt. De koffiekringen op het aanrechtblad, de theezakjes niet bijgevuld (of nog erger: niet besteld), en dan zijn ook nog eens de bekers op. Vaak is het dan: 'mevrouw Van Duijnen, kunt u het even opruimen?' Nou, mooi niet dus. Maar ik regel het wel voor ze. Ik bel gewoon mijn man, Meneer Van Duijnen.

Toevallig is het zijn werk om die apparaten zorgvuldig te verzorgen, reinigen en te zorgen dat alles technisch in orde is. Ook vult hij bij zijn bezoek de automaten bij en plaatst met hetzelfde gemak een bestelling bij zijn collega's, zodat wij nooit zonder goede koffie en thee zitten. Goed geregeld dus, maar niet door mij.

Liefs, Mevrouw van Duijnen

RECEPT

De lekkerste choco-koffietaart ter wereld



Wij zijn gek op koffie. En we houden van chocolade. Dus wat is er beter dan een choco-koffietaart? Met dit recept maak je 'm helemaal zelf.

BENODIGDHEDEN

- 180 gram kristalsuiker
- 180 gram pure chocolade
- 1 - 2 eetlepels water/port/Grand Marnier o.i.d.
- 180 gram boter
- 3 eieren
- 40 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel espresso poeder

Verwarm de oven voor op 200 °C. Smelt de chocolade met het water (of Port/Grand Marnier) en het koffiempoeder au bain-marie. Voeg de boter aan het chocolamengsel toe en laat het smelten. Splits de eieren en klop de eidooiers met de suiker tot een luchtige massa. Voeg het chocolademengsel al roerend toe. Zeef het bakmeel en voeg dit toe aan het mengsel. Klop de eiwitten en spatel dit voorzichtig erdoorheen. Stort het mengsel in een ingevette springvorm van 20 cm doorsnee en bak de taart 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Smakelijk!

Tip: met een toefje licht gezoute zure room is deze taart nog lekkerder.



K-k-k-koude koffie

Welke kies jij?

**Ijskoffie**

Voor een echte ijskoffie zet je de koffie op de traditionele manier: warm dus. Tijdens het zetten laat je de koffie uitlopen in een glas met ijsblokjes, waardoor de koffie direct afkoelt. Zet de koffie wel extra sterk, zodat je ijskoffie niet te slap wordt door het smeltende ijs. Chill en cool down!

**Cold brew koffie**

Cold brew zegt het al: deze koffie 'brouw' je met koud water en gemalen koffie. Zelf maken is simpel: meng één deel gemalen koffie met vijf delen koud water en laat dit minimaal achttien uur trekken. Even filteren en je zelfgemaakte cold brew koffie is klaar. Cheers!

**Nitrokoffie**

Nitrokoffie is cold brew koffie waar vlak voor het serveren stikstof aan wordt toegevoegd. Door de piepkleine bubbels die ontstaan door de toevoeging van (voedselveilige) stikstof, smaakt de koffie bijna zoet en romig, maar er komt geen suiker en room aan te pas. Lekker? Reken maar!

- MEER INFO -**Nieuwsgierig geworden?**

Wil je meer weten over wat Van Duijnen voor jouw organisatie kan betekenen op het gebied van koffie, thee, water, onze werkwijze of bijvoorbeeld duurzaamheid?

Ga naar vanduijnen.nl of stuur een berichtje naar klantenservice@vanduijnen.nl. Wij horen graag van je!

- COLOFON -

Deze krant is een uitgave van **Van Duijnen Koffie** te Almere (vanduijnen.nl)

Met medewerking van

Diana van der Steen (Ballast Nedam)
Alex Boer
Marjan Haaksema
Sebastiaan Oudshoorn

Design

paulbergman.nl

Redactie

noraschenk.nl

Meer kranten lezen?

Scan de QR.

**- ONZE MERKEN -**

Van Duijnen

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

NESCAFÉ

© 2022 Alle rechten zijn voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen en/of openbaar worden gemaakt zonder uitdrukkelijke voorafgaande schriftelijke toestemming van Van Duijnen Koffie BV te Almere.