



Van Duijnen

verrassend

Een krant voor bij de koffie

vanduijnen.nl



Kopje koffie bij Koppert

'We drinken hier dagelijks 1.500 kopjes koffie'

Pagina 2



Recycling van waterfilters

Goed voor mens, milieu én koffie

Pagina 3



Koffiecake recept

Klassieke cake met koffie en een vleugje koffielikeur

Pagina 4

Goed geregeld en altijd lekkere koffie



Je hebt hem vast al eens gezien: het 'mannelijke' van Van Duijnen dat de koffiemachine onderhoudt. Maar wat doet hij eigenlijk? En waarom is dat zo belangrijk?

Vergelijk het met de grote beurt van een auto. Of de apk-keuring. Daarbij kijken monteurs preventief de auto na en vervangen ze indien nodig belangrijke onderdelen. En dat is wat onze monteur ook bij jouw koffieautomaat doet. Als je kiest voor de Van Duijnen Excellent Service, dan komt onze monteur een keer per jaar langs om de machine (preventief) te onderhouden. De kosten van de onderdelen zitten al in het servicetarief.

De monteur zorgt ervoor dat jullie altijd lekkere koffie hebben. Hoe hij dat doet? Door de machine na te kijken en slijtagegevoelige onderdelen te vervangen als dat nodig is. Ook kalibreert hij de machine, zodat de dosering van de koffie(bonen) en het water gelijkmatig blijft en jouw kopje koffie altijd even lekker smaakt. Verder vervangt hij het waterfilter. Meer over het belang van een waterfilter lees je verderop in de krant.

Heb je een bonenmachine? Dan kijkt onze monteur ook de maalschijven na. En hij stelt ze af, zodat de bonen weer optimaal gemalen worden. Zijn de maalschijven niet meer optimaal? Dan vervangt hij ze. Waar de monteur ook heel goed in is, is luisteren. Naar jou en naar je collega's. Als jullie niet meer honderd procent tevreden zijn met de smaak van de koffie, dan kan hij de automaat bijstellen. Zo is het altijd goed geregeld en genieten jullie elke dag van lekkere koffie met een constante kwaliteit.

Collega aan het woord



Martin de Graaf is servicetechnicus bij Van Duijnen

"De belangrijkste taken van een servicetechnicus zijn het onderhouden, repareren en het plaatsen van koffieautomaten. Ik kom bij veel verschillende bedrijven en op verschillende plekken. Dat betekent dus dat mijn werk heel afwisselend is, geen dag is hetzelfde.

Een klant zei een keer: 'Hé, daar is de belangrijkste man van het bedrijf'. Dat kon ik wel waarderen. Want een kopje koffie is een belangrijk onderdeel van de dag. Dus als er een koffieautomaat defect is, dan is menig mens onthand. Als servicetechnicus los ik die problemen op.

De klantbelofte van Van Duijnen die het beste bij mij past, is altijd lekkere koffie. Ik wil namelijk dat de klant geniet van een lekkere kop koffie. Dat gun ik iedereen. En daarom is mijn tip: Laat je koffie niet koud worden!"

**KRIJG 1.000
KOPPEN KOFFIE
GRATIS!**



Als jij bij ons een klant aanbrengt, geven wij je 1.000 koppen koffie gratis en een lekkere taart!

Scan de QR-code.
We horen graag van je!

Interview met **Lisette Vlastra** en **Martijn van der Scheer** van **Koppert**



Koppert is om. De medewerkers van het bedrijf kozen tijdens een praktijktest Van Duijnen als de lekkerste koffie. Inmiddels staan er verspreid door het hele bedrijf maar liefst 41 koffiemachines. “We willen natuurlijk niet te ver hoeven lopen voor een lekkere kop koffie.”

Het in Berkel en Rodenrijs gevestigde bedrijf Koppert produceert biologische gewasbeschermingsmiddelen. Of zoals facility management coördinator Lisette Vlastra het makkelijker uitlegt: “We kweken beestjes om plagen te bestrijden en te voorkomen in de tuinbouw en akkerbouw, zodat er geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt worden.”

‘Iedereen mocht meebeslissen in de koffiekeuze’

“Goede koffie is nodig in een bedrijf,” vindt category buyer Martijn van der Scheer. “En we merkten dat dit ook leefde onder de medewerkers van Koppert. ‘Wanneer komt de nieuwe koffie?’ was een veelgehoorde vraag.” Hij glimlacht.

Lisette en Martijn zijn beiden betrokken bij het hospitality comité van Koppert, dat onder andere verantwoordelijk is voor de koffie. “In de zoektocht naar een nieuwe koffieleverancier keken we naar de combinatie van kwaliteit, prijs en smaak. Uiteindelijk zat Van Duijnen samen met nog één andere partij in de race. Omdat de koffie natuurlijk op de werkvloer gedronken wordt, wilden we iedereen bij Koppert laten meebeslissen in de koffiekeuze. We hebben daarom een praktijktest gedaan.”

Martijn legt het uit. “Een week lang stonden hier twee koffieautomaten, met in totaal vier koffiemelanges. Via ons Intranet hebben we onze medewerkers, dat zijn er bijna 700,

gevraagd om de koffies te komen proeven. Door middel van een QR-code konden ze stemmen op de lekkerste koffie. En Van Duijnen kwam als beste uit de test.”

Soepele implementatie

“De implementatie van Van Duijnen bij Koppert verliep goed,” vertelt Lisette. “Dit was goed voorbereid vanuit Van Duijnen; ze wisten precies wat, hoe en wanneer iets moest gebeuren. Ze brachten de nieuwe machines naar alle locaties, haalden de oude machines weg en zetten deze op pallets zodat ze klaar waren voor transport.” Martijn knikt instemmend. “Het ging zo soepel dat we niet eens zonder koffie hebben gezeten.”

Nu staan er maar liefst 41 koffiemachines verspreid door het bedrijf. Martijn: “Als je het uitrekent hebben we één apparaat per 15 medewerkers. Dat is behoorlijk, maar door de diversiteit van de locaties is dat bij Koppert wel nodig.” Lachend voegt hij toe: “Bovendien gaat er hier 3.000 kilo koffiebonen per jaar doorheen. Er worden bij Koppert zo’n 1.500 kopjes koffie per dag gedronken. Dat zijn dus 375.000 kopjes koffie per jaar. Je snapt wel dat we blij zijn met Van Duijnen!”

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

‘Het ging zo soepel dat we niet eens zonder koffie hebben gezeten.’

Better Tea, Better Life

- ✓ Green Deal proof
- ✓ Fairtrade gecertificeerd
- ✓ Vaste bijdrage aan onze Fair Grounds Foundation
- ✓ CO₂ neutrale productielocatie

www.tea-of-life.nl

Koffietrends 2023

Blockchankoffie bij Van Duijnen: het verhaal achter de boon

De certificering van koffie (en thee) wordt steeds belangrijker. Waar het vroeger vooral om de prijs ging, letten mensen tegenwoordig ook op hoe duurzaam, transparant en eerlijk de koffie en thee is. Al jaren zijn de Van Duijnen koffies Fairtrade of Rainforest Alliance gecertificeerd en CO2-neutraal tot in het kopje. Maar vanaf deze zomer gaan we nog een stapje verder.

Als een van de eerste grote koffieleveranciers maken wij onze bonenkoffies en gemalen koffies traceerbaar tot aan de coöperatie en zelfs de plantage. Via blockchain technologie kan je – door

simpelweg een QR-code te scannen – de reis van de boon volgen. Zo kun je zien bij welke boeren de koffie vandaan komt. Het verhaal van de koffie, van boon tot kopje!

Blockchain: Wat is het?

Blockchain is de technologie die het mogelijk maakt de hele reis van het product inzichtelijk te maken. Alle processen binnen de koffie- of theekeeten worden bijgehouden in een digitale databank en zijn voor iedereen te raadplegen. Dankzij blockchaintechnologie weten we precies waar de koffie of thee vandaan komt en welke partijen erbij betrokken zijn.



Feit of fabel

Test je kennis over koffie en thee!

.....

Een biologisch afbreekbare beker mag bij het GFT afval.

feit fabel

Een porseleinen beker is altijd duurzamer dan een kartonnen wegwerpbeker.

feit fabel

Een plastic coating in een beker op basis van olie (PE) is in Nederland beter te recyclen dan een coating op basis van een hernieuwbare grondstof (PLA).

feit fabel



Goed voor mens, milieu én koffie!

Bij Van Duijnen gebruiken we BRITA-filters om de hardheid van water te reduceren. Dit zorgt voor een betere smaak van de koffie en beschermt tegelijkertijd de koffiemachine tegen kalkaanslag. Deze waterfilters worden periodiek vervangen, op basis van het aantal consumpties.

Omdat we weten hoe belangrijk het is om zuinig om te gaan met grondstoffen zijn we ook recyclingpartner van BRITA. In plaats van de gebruikte waterfilters weg te gooien, sturen we deze terug naar de fabrikant. Daar wordt de grondstof in het waterfilter, de zogeheten ionenwisselaar, opnieuw geactiveerd.

Maar er wordt nog meer van het waterfilter gerecycled: De actiefkoolstof uit het filterpatroon wordt gebruikt in non-food toepassingen en het plastic van de behuizing wordt vermalen tot granulaatkorrels. Deze worden hergebruikt in de plasticindustrie om er bijvoorbeeld kunststof banken van te maken.

Door te recyclen zijn er minder nieuwe grondstoffen nodig voor de BRITA-filters. Dat is beter voor het milieu en bovendien bespaart het kosten. Een mooi voorbeeld van maatschappelijk verantwoord ondernemen.

- ANTWOORDEN -

FABEL – Een biologisch afbreekbare beker is biologisch afbreekbaar mits apart ingezameld en op de juiste manier aangeleverd bij de afvalverwerker.
FABEL – Een porseleinen beker is pas na een jaar duurzamer, mits je hem alleen elke dag afwast en iedere keer een nieuwe kartonnen beker zou pakken.
FEIT – Er zijn in Nederland geen installaties die op grote schaal PLA coatings kunnen recyclen.



RECEPT

Klassieke koffie-cake met likeur



'Ik zag wel hoe je naar m'n koffiecake.'

We hoeven je niet te vertellen dat we gek zijn op koffie. Nóg gekker zijn we op koffie met iets lekkers erbij. Deze verrukkelijke koffiecake met likeur kunnen we van harte aanbevelen. Met dit recept maak je 'm helemaal zelf.

BENODIGDHEDEN VOOR DE CAKE

- 180 g zelfrijzend bakmeel
- 180 g boter
- 180 g fijne tafelsuiker
- 3 eieren
- 2 eetlepels extra sterke espresso

BENODIGDHEDEN VOOR HET GLAZUUR

- 90 g boter
- 90 g roomkaas
- 250 g poedersuiker
- 1 theelepel vanillearoma
- 1 eetlepel koffielikeur

Verwarm de oven voor op 170° C. Vet een ronde springvorm met een doorsnede van 22 cm in. Bekleed de bodem en wand van de springvorm met bakpapier. Klop in een kom de boter en poedersuiker met een elektrische mixer tot een luchtig mengsel. Klop de eieren er één voor één door en voeg na elk ei een eetlepel bakmeel toe. Spatel de rest van het meel en dan de koffie erdoor.

Schep het beslag in de vorm en bak 35 minuten in de voorverwarmde oven. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Als de prikker er schoon uit komt dan is de cake goed. Laat de cake in de vorm 30 minuten afkoelen.

Meng alle ingrediënten voor het glazuur totdat het een glad mengsel is. Bestrijk de afgekoelde cake met een royale laag glazuur.

Smakelijk!



- 1 Altijd lekkere koffie
- 2 Altijd persoonlijk
- 3 Altijd maatschappelijk betrokken
- 4 Altijd op de hoogte
- 5 Altijd goed geregeld
- 6 Altijd beschikbaar

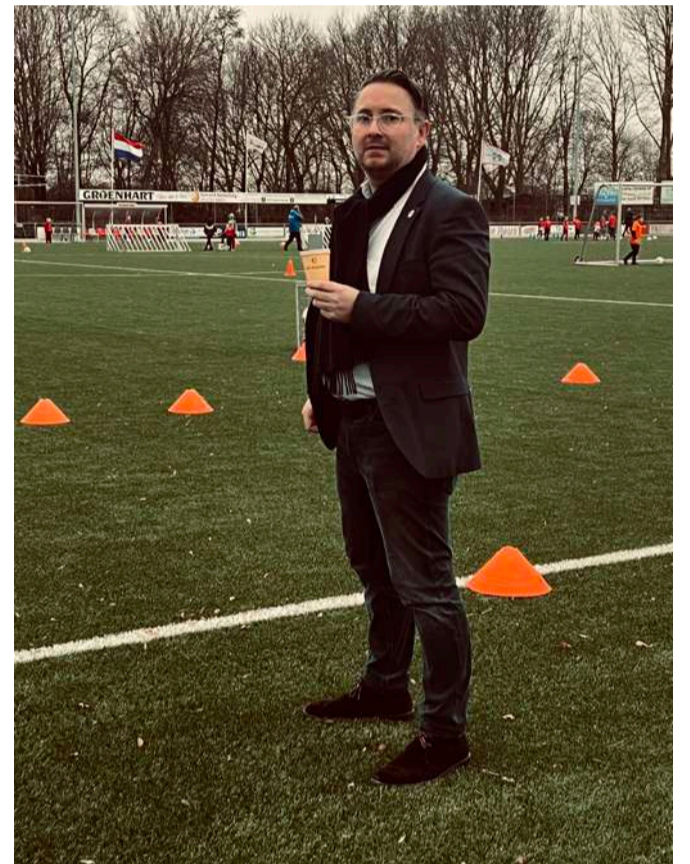
Verantwoord betrokken, ook buiten kantoor tijden

Marc van Zeijst is accountmanager bij Van Duijnen

"Voor mij is lekkere koffie een van mijn eerste levensbehoeften. Even los van het feit dat het mijn werk is, zonder koffie geen goede start van de dag. Hoe mooi is het om anderen daarmee te kunnen helpen. Ook draag ik maatschappelijk graag mijn steentje bij. Of het op de sportclubs van mijn kinderen is, of bij de jaarlijkse buurtactiviteiten. Heel fijn om dat in mijn werk te kunnen voortzetten.

Daarbij ben ik iemand die graag de controle heeft en liever niks aan het toeval over laat. Altijd goed geregeld is dus ook een pijler die bij mij past. Ik hou van korte lijnen – het persoonlijke aspect – en van snel schakelen. Dat werkt fijn voor mijzelf en voor jou als klant.

Wil je nader kennis met me maken, dan doe ik dat graag onder het genot van een kop koffie. Ik kom naar je toe, maar je bent ook van harte welkom in onze mooie showroom in Almere."



- 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 customercare@vanduijnen.nl. Wij horen graag van je!

- COLOFON -

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

Met medewerking van
Lisette Vlastra (Koppert)
Martijn van der Scheer (Koppert)
Martin de Graaf
Marc van Zeijst
Chris Dufloo
Sebastiaan Oudshoorn

Design
paulbergman.nl

Redactie
noraschenk.nl



Meer kranten lezen?
Scan de QR-code.

- ONZE MERKEN -

 **Van Duijnen**

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

NESCAFÉ

© 2023 Alle rechten zijn voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen en/of openbaar worden gemaakt zonder uitdrukkelijke voorafgaande schriftelijke toestemming van Van Duijnen Koffie BV te Almere.