



Van Duijnen

Een krant voor bij de koffie

verrassend

vanduijnen.nl



Swissport kiest voor service

'Al onze 1.500 medewerkers willen goede koffie'

Pagina 2



Bekertje eruit, mok erin

Koffie sneller koud in een mok? Nu niet meer!

Pagina 3



Italiaanse café crema

Een heerlijk koffiedrankje, in de vorm van een dessert.

Pagina 4

Waar komt je kopje koffie vandaan?



Bij Van Duijnen vinden we het belangrijk dat onze producten duurzaam, transparant en eerlijk zijn. Ook merken we dat onze klanten het steeds belangrijker vinden om te weten waar hun kopje koffie vandaan komt. Daarom hebben we goed nieuws: Sinds mei 2023 zijn alle Van Duijnen koffiebonen en gemalen koffiebonen traceerbaar tot aan de plantage of coöperatie!

Door middel van blockchaintechnologie worden alle processen binnen de koffieketen bijgehouden in een digitale databank die iedereen kan raadplegen. Iedere schakel van boer tot koffieleverancier leggen we vast in de open source blockchain. Hierdoor kan je precies zien waar de koffie vandaan komt en welke partijen erbij betrokken zijn.

Van Duijnen Koffie traceerbaar met QR-code

De verpakkingen van onze Van Duijnen koffiebonen en de gemalen koffiebonen zijn allemaal voorzien van een QR-code. Door deze code te scannen kan je eenvoudig de reis van de bonen zien. Zo kom je erachter waar de koffie vandaan komt, wie het transport heeft verzorgd, waar de bonen zijn geroosterd en meer. Zo krijgen de boeren (via de coöperatie of plantage) steeds meer een gezicht. We zeggen in ons MVO-beleid niet voor niets 'Met respect voor iedereen'.

Dit transparante systeem blijft continu in ontwikkeling. In samenwerking met Wageningen University & Research werkt onze leverancier, FarmersDirect Coffee, aan een calculator, die het mogelijk maakt om de CO₂-impact per schakel in de koffieketen te berekenen. Zo kan ook worden vastgesteld hoe duurzaam de koffie is geproduceerd. Daarnaast draagt het achtstappenprogramma voor gewasbeheer bij aan een duurzamere koffieteelt. Door data te delen met alle betrokken partijen, identificeren boeren de best werkwijzen en streven ze naar verdere verbetering van de teelt en de kwaliteit van de boon.

Collega aan het woord



Rick Hekker is teamleider Full Operating bij Van Duijnen

"Mijn belangrijkste taak is het motiveren en enthousiasmeren van de operators en medewerkers van Van Duijnen die regelmatig bij klanten over de vloer komen. Inmiddels werk ik al dertig jaar bij Van Duijnen en ik heb door de jaren heen verschillende jobs mogen doen. Zo was ik onder andere planner koffie, teamleider binnendienst, technische dienst en verkoop binnendienst koffie. Alle functies die ik heb gehad bij Van Duijnen hebben veel diversiteit in werkzaamheden, dat maakt het werk extra leuk.

Als mensen uitspreken happy te zijn met het werk van de operator en als klanten willen verlengen omdat ze blij zijn met Van Duijnen, dan word ik daar blij van. Mijn tip voor klanten met een koffieautomaat is: sluit een operating contract af bij Van Duijnen. Dan zorgen wij ervoor dat de automaten er altijd tiptop bijstaan, zodat jij kan genieten van een goede kop koffie."

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 **Huub Vandewalle** van **Swissport**



‘Al onze 1.500 medewerkers willen goede koffie’

Facilitymanager Huub Vandewalle is bij Swissport onder meer verantwoordelijk voor de koffie. “Een belangrijk punt, want zonder goede koffie beginnen de mensen meteen te muite. Daarom drinken we op alle locaties waar Swissport op Schiphol werkt koffie via Van Duijnen”.

Als afhandelaar in de luchtvaart is Swissport op Schiphol verantwoordelijk voor passagiersdiensten zoals inchecken, paspoortcontrole en verloren en gevonden voorwerpen. Maar Swissport levert ook logistieke diensten, zoals bagageafhandeling, platform afhandeling, de-icing, luchtvracht, warehousing en tanken. “Inclusief uitzendkrachten werken er zo’n 1.500 medewerkers, dus we zijn een groot bedrijf,” vertelt Huub Vandewalle.

Mooi voorstel

Huub werkt als facilitymanager bij Swissport. “Ook de koffie, een belangrijk onderdeel op de werkvloer, valt onder mijn taken. Toen ik zeven jaar geleden hier kwam werken, had Swissport al een contract met Van Duijnen. We waren erg tevreden over de smaak, de service en de samenwerking, dus eigenlijk was er geen twijfel over het verlengen van het contract. Toen kregen we van Van Duijnen ook nog eens een mooi voorstel voor andere Nescafé machines met bonenkoffie, toen was het voor ons helemaal

duidelijk dat we met Van Duijnen en Nescafé verder wilden.”

Voortreffelijke service

“Van de platformen, tot de cargo-kantoren, onze opleidingslocaties en de bagagekelders: op alle locaties op Schiphol waar Swissport werkt, drinken we koffie via Van Duijnen. Uit mijn hoofd hebben we een stuk of dertig Nescafé koffiemachines staan, altijd op een centrale plek. Onze medewerkers vinden goede koffie belangrijk, anders beginnen ze meteen te muite.” Hij lacht.

“Gelukkig is de service die Van Duijnen verleent ook voortreffelijk. Als er eens een storing in een apparaat is, dan lost de technische dienst het binnen afzienbare tijd op. We hebben een eigen servicemonteur van Van Duijnen, die gedurende de week al onze koffiemachines controleert. Hij maakt de machines schoon, voert onderhoud uit, vult alle producten aan en zorgt ervoor dat er altijd voldoende voorraad is. Daar ben ik echt ontzettend blij mee, want dit ontzorgt mij enorm.”

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.

Facilitymanager Huub Vandewalle van Swissport drinkt zijn koffie het liefst zwart. “En soms neem ik een lekker sterke espresso.”

‘De service van Van Duijnen is voortreffelijk, dit ontzorgt mij enorm.’

Advertentie



ZO VEEL MEER DAN KOFFIE



Leverancier aan het woord

‘Met een goede machine komt koffie nog beter tot zijn recht’

“Voor de lekkerste kop koffie heb je niet alleen goede koffiebonen nodig, de koffiemachine is ook ontzettend belangrijk. Dat is een van de redenen waarom Van Duijnen Koffie al jarenlang een strategisch partner is van ETNA Coffee Technologies.”

“ETNA Coffee Technologies is een Nederlandse producent van koffiemachines voor bedrijven, instellingen en horeca,” legt ETNA salesmanager Nederland Eric Jansen uit. “Wij maken betrouwbare, duurzame koffiemachines. Die leveren we onder andere aan Van Duijnen. Zij plaatsen de machines bij hun klanten.”

Goede kwaliteit koffie

“Als je goede koffiebonen in een matige machine stopt, proef je dat meteen. En dat geldt ook andersom: je kunt nog zo’n goede koffiemachine hebben, maar als je er geen goede koffie in stopt, wordt je koffie ook van mindere kwaliteit. Dus ETNA en Van Duijnen vullen elkaar perfect aan.”

Jansen: “Van Duijnen noemen wij een strategisch partner, dat is bij ETNA het hoogste level van partnerschap. De samenwerking met Van Duijnen is intensief en zeer prettig. Bovendien is Van Duijnen net als ETNA Coffee Technologies een Nederlands bedrijf, dat is nog een pluspunt van onze samenwerking.”



Feit of fabel

Test je kennis over koffie en thee!

.....

Het maakt niet uit met welke watertemperatuur je de koffie zet.

feit fabel

Er bestaan meer dan vijftig soorten koffiebonen.

feit fabel

Een Americano is een espresso waar water aan toegevoegd is.

feit fabel

- ANTWOORDEN -

FABEL – Elke koffie heeft een ideale temperatuur. Is deze temperatuur te hoog, dan krijg je een verbrande smaak. Bij een te lage temperatuur haal je niet alle smaak uit de boon.
FEIT – Er zijn wel maar een paar soorten waar je lekkere koffie van kunt zetten. De meest bekende soorten zijn de Arabica- en Robusta-boon.
FABEL – De Americano is waarschijnlijk in de Tweede Wereldoorlog ontstaan, omdat de Amerikaanse soldaten de Italiaanse koffie te sterk vonden en er water bij deden.



Koffie sneller koud in een herbruikbare beker? Nu niet meer!

Drink jij inmiddels ook koffie uit een porseleinen mok of een herbruikbare beker op je werk? Door verduurzaming worden de kartonnen bekers met een laagje plastic steeds minder gebruikt. Dat is goed voor het milieu, maar het heeft wel invloed op de snelheid waarmee je koffie afkoelt vanaf het moment dat het uit de koffiemachine komt.

Een porseleinen mok trekt in korte tijd na het tappen 10 tot 15 graden weg uit de getapte koffie. Zeker in de winter, wanneer de mokken over het algemeen nog wat kouder zijn. En als je een grote mok hebt, maar voor een kleine inhoud kiest, koelt de koffie sneller af.

Is het dan handig om bij het overstappen van kartonnen bekers naar porseleinen mokken de uitgiftetemperatuur van je koffiemachine op te schroeven? Het antwoord is nee. De uitgiftetemperatuur van een koffiebonenautomaat staat vaak al hoog en kan niet veel hoger, omdat je anders de koffie verbrandt. En dit beïnvloedt de kwaliteit van de koffie nadelig. Bovendien kent elke koffie zijn eigen ideale zettemperatuur.

Lekkere, warme koffie

Wat kan je dan wel doen, om je koffie net zo lekker warm uit een mok te drinken als uit een bekertje? Kies een mok van niet te dik materiaal en die qua inhoud past bij de uitgegeven inhoud uit de automaat. Je kunt ook kiezen voor een dubbelwandig glas of een herbruikbare kunststof beker om temperatuurverlies te beperken. En als de mokken op een koude plek staan opgeslagen, kan een koppenwarmer uitkomst bieden.

RECEPT

Italiaanse café crema, het perfecte dessert!



Foto: Cafe crema - Bron: uitpaulineskeuken.nl

Een combinatie tussen ijskoffie en een romig dessert, zo zou je het Italiaanse koffiedrankje café crema kunnen noemen. Je kunt het op elk moment van de dag drinken – of eigenlijk oplepelen – maar wij serveren het graag als nagerecht. Zo heb je een heerlijke kop espresso na de maaltijd, in de vorm van een dessert!

DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- 4 kopjes espresso
- 4 el poedersuiker
- 500 ml slagroom
- Voor de garnering: chocoladesprinkles, chocolade- of karamelsaus
- Mixer

Zet de espresso's en roer de poedersuiker erdoor. Laat de koffie daarna afkoelen in de koelkast.

Klop de slagroom lobbij op. Schenk de espresso erbij in een straaltje, tot je een romig mengsel hebt. Hou het espresso-slagroommengsel vloeibaar om te drinken, of klop het extra op zodat je het in mooie glaasjes kunt verdelen om te eten met een lepeltje.

Zet de café crema eventueel nog even in de koelkast om op te stijven. Verdeel het mengsel over vier glaasjes en garneer het naar keuze.

Eet (of drink) smakelijk!!

Koffie over de wereld

**Americano**

De Americano dankt zijn naam aan de koffie die Amerikaanse soldaten tijdens de Tweede Wereldoorlog in Italië dronken. De Italiaanse espresso's waren te sterk voor de soldaten, die de zachtere Amerikaanse koffies gewend waren. Door een espresso aan te lengen met een even grote hoeveelheid water, werd een smaak gecreëerd die hen aan thuis deed denken.

**Café de olla**

Café de olla is de traditionele koffie van Mexico. De donker gebrande koffie wordt met een fijne zeef gefilterd, daarna wordt er bruine suiker met een rokerige karamelsmaak (piloncillo) toegevoegd. De Mexicanen serveren de koffie in een aarden pot (een olla) die een typerende smaak aan de koffie geeft. Nog een kaneelstokje erin en klaar is de Café de olla!

**Wiener melange**

Het zal je niet verbazen dat Wiener Melange oorspronkelijk uit Wenen komt. In een echte Wiener Melange zit donker gebrande koffie, chocolade, slagroom en een eidooier. Maar die eidooier laten ze tegenwoordig vaak weg. Soms wordt nog een scheutje cognac aan de koffie toegevoegd. De Wiener Melange is zo een bijzondere mix van warm en koud, zoet en bitter.

Vegan alternatieven

De vraag naar plantaardige alternatieven voor (verse) melk blijft ieder jaar toenemen. Waar het voorheen voornamelijk een aantrekkelijk alternatief was voor mensen die bewust kozen voor een veganistische levensstijl, zien we dat steeds meer mensen de overstap maken naar plantaardige producten. Belangrijke redenen hierbij zijn gezondheid, impact op het klimaat en een verbeterde smaak.

Bij Van Duijnen bieden wij zowel alternatieven voor vloeibare melk als voor de poedertopping in de automaat, bijvoorbeeld met Natulatte. Dit is een plantaardig alternatief op basis van haver. Ook heeft Natulatte een cacao-poeder op basis van haver en geschikt voor de koffieautomaat op het werk. En het is niet alleen vegan en lekker, maar ook nog eens lactose- en glutenvrij en bovendien halal. Nu ook in sachets verkrijgbaar!

**- 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!

- ONZE MERKEN -**Van Duijnen**

TORINO, ITALIA, 1895

**- COLOFON -**

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

Met medewerking van

Huib Vandewalle (Swissport)
Eric Jansen (ETNA)
Rick Hekker
Sebastian Oudshoorn

Design

paulbergman.nl

Redactie

noraschenk.nl

Meer kranten lezen?

Scan de QR-code.



© 2024 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.