

KLEUR
BEKENNEN
MET

GROENE KOFFIE



ROB SCHREUTER VAN PURO FAIRTRADE COFFEE

GOEIE KOFFIE MÉT 'N
MOOI VERHAAL

Kan de horeca met koffie een statement maken, kleur bekennen? Ja! Bijvoorbeeld als dit een fairtradekeuze is. En al helemaal als die keuze hoort bij een totaal verantwoord concept. Salesmanager Rob Schreuter deelt hiervoor graag de inspiratie van Puro Fairtrade Coffee.

HECHT WAARDE AAN JE PRESENTATIE

"Koffie is de nieuwe wijn", constateert Rob. "In het verleden koos de horeca vooral voor volautomatische espressomachines. Maar ik zie in Engeland bijvoorbeeld de opkomst van slow coffee en gedecentraliseerde branderijtjes. In Nederland stappen nu steeds meer restaurants over op semiautomatische apparatuur, waarmee ze met een aparte molen weer traditioneel koffie zetten." Kortom, koffiezetten krijgt weer aandacht.

Drinken met je ogen

Valt er, naast meer aandacht, voor de horeca nog wat te verbeteren aan het traditionele 'bakkie troost'? "Voor een groot deel eten we met onze ogen. Hecht daarom waarde aan je presentatie. Maak je verhaal compleet. Voorkom dat je op het schoteltje een suikerzakje van merk A, melkcupje van merk B en koekje van merk C hebt." Daarom biedt Puro Fairtrade Coffee een totaalconcept met passende suiker, melk en koekjes. Zelfs de koffieapparatuur, sloven, theeglazen en ander serviesgoed worden afgestemd op het concept.

Met dank aan Jamie...

Puro bestaat tien jaar en ziet de laatste jaren zijn marktaandeel flink groeien. Wat daar ook aan meehielp? "In een blinde koffietest met Jamie Oliver kwam deze koffie als beste uit de test. Vanaf toen ging hij het fairtrademark schenken in zijn restaurants." Het concept bestaat uit verschillende koffiesmaken. Allemaal exclusief voor het bedrijfsleven en dus niet in de retail beschikbaar.

Snelle bak of nabrander?

Welke smaak wanneer passend is? Hiervoor let de salesmanager op verschillende dingen. Zoals de functie van de zaak en eventuele beperkingen in ruimte. "Een eenvoudige zaak langs een fietsroute waar mensen even uitrusten en snel koffie willen? Hier sluit de Puro noble medium roast goed aan. Een restaurant dat een goede afterdinnerkoffie zoekt, kan beter uit de voeten met de sterkere Puro fuerte dark roast." Belangrijk vindt Rob in ieder geval: "Maak de keuze voor je gasten, niet voor jezelf." Ook biologisch is daarbij een optie. "Dat is slechts een kwestie van instellen van de molen. Hou er wel rekening mee dat die koffie meer kost."

MAAK **DE KEUZE** VOOR JE GASTEN

Boompje bij de koffie

Puro heeft het keurmerk Max Havelaar en garandeert de - veelal kleine - boeren daarmee een goede prijs. Daarnaast krijgen de verbouwers via de gelijknamige stichting scholing en financiering. Toch gaat Puro verder. "Veel partijen hebben alleen fairtradekoffie en dan houdt het op. Wij bieden goeie koffie - de smaak is het belangrijkste - mét een mooi verhaal." Wat dat verhaal verder is? "Met de opbrengst hebben we inmiddels al bijna zesduizend hectare Amazoneregenwoud gered." Verder geeft het bedrijf geld aan een project in Zuid-Afrika dat kinderen op school leert om later te voorzien in hun eigen levensbehoefte. "En in Nederland maken we klanten op onze kosten lid van Natuurmonumenten. Op de jaarlijkse Boomplantdag krijgen ze ook een eigen boom."

Wel zo eerlijk

Vormt koffieafname van kleine boeren geen risico voor de kwaliteit? "De mensen van het laboratorium in onze branderij vangen mogelijk tegenvallende oogsten op. Zij mengen dan met andere bonen van dezelfde kwaliteit om de smaak te garanderen." En waar bijvoorbeeld UTZ-gecertificeerde koffiebranders dan willekeurige bonen mogen mengen, staat het keurmerk Max Havelaar ervoor garant dat ook bij mengen alle bonen 100 procent fairtrade zijn.

Dát maakt 't pas compleet

De fairtradekeuzes in het bedrijf zijn al opvallend. De manier van omgaan met het product en de klanten minstens ook: "Wij leveren een 'halfabricaat'. Om ervoor te zorgen dat restaurants hiermee uiteindelijk kwaliteit bieden aan de gasten helpen we met technische ondersteuning en baristatrainingen." Bij dat laatste leert het horecapersoneel: hoe gebruik je de apparatuur, hoe hou je die schoon en hoe zet je een goede espresso en cappuccino? Alles dus voor de perfecte bak. Restaurants in het hogere segment gaan vaak nog een stap verder en vrolijken koffie op met latte art, melkkunst.





Laat 't zien

Horeca die kiest voor koffie van Puro adviseert hij om daar in de marketing meer mee te doen. "Leg je personeel de achtergrond van het fairtrademark uit, zodat ze er aan tafel iets over kunnen vertellen, net als bij wijn. Zet ook op je menukaart dat je kiest voor fairtrade." Om dit te ondersteunen levert het merk er een certificaat op posterformaat bij met de Puro-boodschap. "Hang die op in je zaak, zodat gasten zien waar je voor staat."

Tweedehands koffie...

Voor de ondernemer die nóg meer mvo wil uitdragen, wijst Rob op de verrassende website koffierecycling.eu die zijn bedrijf opzette. "Met koffie en de restproducten kun je heel leuke dingen doen: gebruik de drap als kunstmest of geef die aan een plaatselijke asperge- of champignonkweker. Verder werkt het residu uitstekend als luchtverfrisser. Waar je het ook gebruikt, het ruikt er dan altijd alsof je aan de eerste kop koffie zit." Zo geeft een groene keuze dus ook nog eens een fris effect! ■

WE HELPEN MET BARISTATRAININGEN