


KANTOOR KOFFIE

Het helpt je de dag door



IN NEDERLAND EN VLAANDEREN DRINKT DE HELFT VAN
DE WERKNEMERS SLECHTE AUTOMATENKOFFIE OP HET WERK.
THUIS EN IN DE HORECA ZIJN MENSEN ECHTER STEEDS
BETERE KOFFIE GAAN DRINKEN. IS HET OOK TIJD VOOR EEN
KOFFIEREVOLUTIE OP DE WERKVLOER?

Tekst Charlotte Leermans
Bronnen Nestlé koffiemonitor en Marktonderzoek D.E. Coffee Kitchen

Al valt het niet weg te denken uit onze normale werkdag, de koffiepauze bestaat pas sinds eind negentiende eeuw. Een moment om je bezigheden even te laten, bij te praten met collega's, te roddelen, grappen te maken en natuurlijk je broodnodige portie koffie binnen te krijgen.

De plek waar je je koffie haalt, is ook een plek om collega's te ontmoeten waar je niet direct mee werkt, maar die jou wel kunnen inspireren. John Ive van Apple stelt: *"Amazing things at Apple happen in the kitchen."* Kruisbestuiving tussen directie, sales en technenuten.

Fikakamer

In Zweden zijn flexibel werken en tijd voor jezelf maken erg belangrijk. De *fika* is dan ook vaste prik. Een koffiepauze met 'fikabroodje', vaak een zoete versnapering zoals een *kanelbulle*. De Zweden trekken hier rustig twee keer per dag een uur voor uit. Er zijn zelfs veel bedrijven die een speciale 'fikakamer' hebben.

In Zweden en de rest van Scandinavië vind je in bedrijven gemiddeld betere koffie dan in zuidelijk Europa. In landen als Duitsland, Frankrijk, Spanje en Engeland is men grotendeels aangewezen op grote automaten waar je betaalt per kop, de *'vending machines'*. Zelfs in koffieland Italië vind je, zeker bij de grote bedrijven, gewoon automatenkoffie. Maar dan veelal wel met koffie van merken als Illy en Lavazza.

In al deze landen is het gebruikelijk om buiten de deur koffie te halen. Daarnaast kun je je noodzakelijke kop cafeïne ook uit de kantoorautomaat te halen maar je betaalt daar wel voor. In Nederland en België vind je relatief veel gratis koffie op het werk. Over het algemeen niet van de hoogste kwaliteit.

"Aan de koffiepauze stellen we de laatste jaren steeds hogere eisen" zegt Rob Bergmans, oprichter Caffènation, koffiebranderij en -bar. "Wij horen letterlijk elke dag mensen klagen over de koffie op hun werk. Mensen zijn afgelopen jaren veel bewuster geworden van de kwaliteitsverschillen in koffie en zijn thuis en buiten de deur veel betere koffie gaan drinken." De meeste koffie wordt nog altijd op kantoor gedronken en waarom zou je daar genoegen nemen met mindere koffie?



Kantoorkoffiekeuken

De cultuuromslag vindt langzaam maar zeker plaats. Koffiebedrijven verkopen steeds betere koffiemachines en bedrijven als Nespresso zetten erop in om hun machines op de werkvloer te krijgen. Douwe Egberts biedt een volledige kantoorkoffie en -thee corner aan. In D.E. Coffee Kitchen kunnen werknemers terecht voor koffie van versgemalen bonen in de koffievarete die ze zelf kiezen en ook voor kwalitatieve thee.

Koffie is hip, dus kun je je er als bedrijf ook goed mee profileren. Bij je werknemers en je klanten. Paul Schoon, Senior Business Development Manager Douwe Egberts: "Daarom willen bedrijven steeds vaker goede kantoorkoffie. Men ziet in dat goede koffie direct leidt tot tevreden werknemers, maar het is ook een visitekaartje naar klanten die het kantoor bezoeken."

Ongeveer de helft van de Nederlandse en Vlaamse werknemers is nog overgeleverd aan slechte koffie. Vooral de jongere generatie is daar zo ontevreden over dat een groot deel bereid is te betalen voor hun koffie als dat betekent dat ze betere koffie krijgen. Ja, zelfs de zuinigste Hollanders...

Put your money where your coffee is

Betalen voor de koffie die je op kantoor drinkt, is - zeker voor de oudere generatie werknemers - best een cultuurverandering. Paul: "Natuurlijk

"Natuurlijk moeten mensen wennen aan het betalen voor hun koffie"

moeten mensen wennen aan het betalen voor hun koffie. We horen mensen veel zeggen dat ze er een momentje van maken. Eén keer per dag trakteren ze zichzelf. Veel bedrijven die nu de D.E Coffee Kitchen hebben staan, bouwen er een plek omheen waar medewerkers even kunnen gaan zitten; een bar, leestafel of makkelijke stoelen. Het is dan ook echt een onbemande koffiebar. Vergelijkbaar met de fikakamer. Een mooie ontwikkeling..."

Wat is goed?

Maar wat is dan goede kantoorkoffie? Rob: "Ik vind lungo's die uit volautomaten komen, beter dan die uit grote espressomachines, zoals je ze in restaurants en bars ziet. We hebben dit met onze bonen getest en uit de automaat was de koffie minder bitter en had meer fruittonen. Daarentegen vind ik espresso uit automaten eigenlijk juist nooit lekker. De machines en malers zijn meestal niet sterk genoeg voor espresso. Ik zie nu bedrijven werken aan automatische filtermachines. Dat zou de oplossing kunnen zijn..." Dus eindelijk hoge kwaliteit filterkoffie en dan meteen op de barricade voor hoge kwaliteit thee en *fine chocolate!*