

Gemengde Branche

Vakblad voor koken, tafelen, wonen en cadeaus

| mei 2011

Ontdek onze bekroonde
PopSome Familie



reddot design award
winner 2011



Deze maand:

Thema: tafelen

Leer alles over QR codes

Hong Kong KvK

Technivorm Moccamaster

Beste koffiezetter ter wereld komt uit Nederland!



Het koperen hart straalt je tegemoet ...

Niet in China, Duitsland of Italië, maar in 'ons eigen' Amerongen staat de fabriek van 's wereld beste filterkoffiezetter: Technivorm, met het merk Moccamaster. Diverse toonaangevende, internationale koffie-instituten zweren bij de Moccamaster, omdat deze machine 100% recht doet aan de kwaliteit van de koffie. Per jaar lopen circa 400.000 Moccamasters van de lopende band, maar de productie wordt verhoogd naar een half miljoen, omdat anders de stijgende vraag niet kan worden bijgebeend.

Hoewel het hier een in Nederland geproduceerd koffiezetapparaat betreft, is de Moccamaster tot anderhalf jaar geleden niet in Nederlandse winkels te koop geweest. Toch zijn hele generaties er mee opgegroeid, met dank aan koffiebrander Douwe Egberts (DE), die het koffiezetapparaat sinds eind jaren zestig in de geschenkcatalogus heeft staan. Tienduizenden huishoudens knipten jarenlang trouw de punten van de koffieverpakkingen om een Moccamaster aan te kunnen schaffen.

Dat kan ik beter!

De Moccamaster is een vinding van Gerard-Clement Smit die met zijn tachtig jaar nog altijd de baas is. Toen hij in 1964 als industrieel ontwerper het bedrijf Technivorm startte en voor DE Geschenken verkoopheilanden maakte, zag hij een elektrische filterkoffiezetter van het Duitse Wigo. In een tijd dat snelfiltermaling nog in de kinderschoenen stond, was dit een absolute innovatie. Smit was echter niet onder de indruk en dacht: 'dat kan ik veel beter!' Hij investeerde in de

ontwikkeling en productie van de K69, een elektrische koffiezetter die geschikt was voor twee zetsystemen: voor het toen normale koffiezetten met een wat grovere, ongelijke maling, én voor het nieuwe snelfiltersysteem waarbij je Melitta's conische filterzakjes gebruikte. De mensen bij DE waren compleet overdonderd. Niet alleen over deze unieke, nog nooit vertoonde combinatie, maar ook door de smaak van de koffie. Er werd een exclusief contract gesloten voor de levering van 150.000 koffiezetter in zes jaar. Maar toen in 1969 de allereerste koffiezetter van de band rolde, was dat aantal al binnen een jaar bereikt. Uiteindelijk zouden er van die eerste versie bijna 800.000 stuks worden verkocht.

Geen concessie aan kwaliteit

Wat maakt de Moccamaster dan eigenlijk zo bijzonder? "Het draait bij ons maar om één ding: de ultieme smaakbeleving van koffie. Daar is alles op afgestemd en daar wordt absoluut geen concessie aan gedaan", vertelt Smit.

Dat dit wereldwijd gewaardeerd wordt, blijkt overigens uit de vele oorkondes van koffiebranders en van het gerenommeerde, Noorse European Coffee Brewing Centre,

Gerard-Clement Smit met de allereerste K69. Managing director Ina ten Donkelaar toont de nieuwe Moccamaster





Alle Moccamaster's worden in Amerongen gemaakt

die in het kantoor van Smit hangen. Scandinaviërs drinken in Europa de meeste koffie per hoofd van de bevolking en weten de kwaliteit van koffie wel op de juiste waarde te schatten. "Wij blijven de beste door veel in contact te staan met mensen en organisaties die alles van koffie en koffiezetten af weten. Je moet koffie kunnen 'lezen', weten waar de sterke en zwakke punten zitten", aldus Smit. "Om koffie te zetten heb je een constante water-

temperatuur nodig die van het begin tot het einde van het zetproces tussen de 92 en 96° Celsius ligt. Daarvoor gebruiken wij een koperen verwarmingselement. Daarnaast is de koffiedoorlooptijd van groot belang: 6 minuten op 1,25 liter water. Vervolgens moet de koffie worden warmgehouden en daar gaan veel fabrikanten de fout in. Wij gebruiken een zelfdenkend warmhoudplaatje dat zich aanpast aan de hoeveelheid koffie die in de kan zit. De temperatuur komt daardoor niet boven de 83° Celsius uit en kan dus niet gaan oververhitten. Pas dan haal je het maximale uit de koffie: niet te waterig, niet bitter, een volle, eerlijke smaak die recht doet aan de smaakpapillen op de tong!"



Geen Moccamaster gaat de deur uit zonder grondig gecontroleerd te zijn

Een groeiend aantal consumenten wil een goede, eerlijke kop koffie en is bereid daarvoor te betalen

temperatuur nodig die van het begin tot het einde van het zetproces tussen de 92 en 96° Celsius ligt. Daarvoor gebruiken wij een koperen verwarmingselement. Daarnaast is de koffiedoorlooptijd van groot belang: 6 minuten

De Moccamaster Clement Design Thermal



Sttaande houden tussen Senseo en Nespresso

Bijzonder is dat het bedrijf zich het laatste decennium zonder veel moeite staande heeft weten te houden tussen het marketinggeweld van de Senseo's en Nespresso's met hun gelijke smaken en gelijke vormgeving. Smit: "Al vrij vlot zijn we onze koffiezetters gaan exporteren, waardoor we ons risico altijd goed hebben kunnen spreiden. We verkopen de Moccamaster inmiddels in circa 30 landen en in de USA staan we bijvoorbeeld bij gerenommeerde winkels zoals Williams-Sonoma en Sur la Table. Eveneens speelde mee dat we altijd de steun hebben gehouden uit de koffiewereld, omdat wij de smaak van de koffie centraal stellen en niet de prijs van het apparaat waar het uitkomt. Al met al hebben we relatief weinig last gehad van Senseo of Nespresso. Bovendien zien we in bepaalde landen, waaronder Nederland, nu een 'revival van het snelfilterkoffiezetapparaat'. Een groeiend aantal consumenten wil een goede, eerlijke kop koffie en is bereid daarvoor te betalen."

IT&M Espressions

In de loop der jaren zijn er allerlei kleine veranderingen doorgevoerd in de techniek, in de functionaliteit en in de componenten, waardoor de koffiezetters bij de tijd zijn gebleven. Ook is het assortiment flink gegroeid: er zijn nu circa 50 verschillende apparaten in 200 variaties verkrijgbaar. Opmerkelijk is dat de vormgeving in al die jaren maar miniem is aangepast. Daar hoeft de Moccamaster het niet echt van te hebben. Noem het klassiek, noem het retro: het zal ze in Amerongen eigenlijk een zorg zijn. DE heeft de Moccamaster's altijd in de geschenkencollectie gehouden en tot anderhalf jaar geleden waren de producten in ons land ook nergens anders verkrijgbaar. Die distributiebeleid heeft Technivorm nu losgelaten en er wordt ook direct aan winkels in ons land geleverd. Sinds kort verkoopt en distribueert IT&M een viertal apparaten aan speciaalzaken. Deze zijn, behalve van de logo's van Technivorm en Moccamaster, ook van IT&M's eigen logo Espressions voorzien. Deze filterkoffiezetters variëren in prijs van € 179,- tot € 199,-. Dat lijkt veel, maar als je in het koperen hart van de machine kijkt, de kwaliteit van de koffie proeft en weet dat deze van aluminium gemaakte koffiezetter met gemak 20 jaar mee kan, dan spreek je toch van een zeer duurzaam product.