

mei 2011

# TREND

4

VOORJAAR 2011

## ONTDEK HET NIEUWE BK

NIEUWS EN ACTIVITEITEN

**Nieuw!**

BK Q-LINAIR®  
TULIP



VEILIG  
AFGIETEN



COMPACT  
STAPELBAAR





# De proefbare meerwaarde van de

De spectaculaire opkomst van de coffeepad betekende indertijd een sterke achteruitgang van de afzet in filterkoffie en filterkoffiezetapparaten, maar 'dripcoffee', zoals de Amerikanen het noemen, is aan een comeback bezig. Die hernieuwde populariteit zou echter niet mogelijk zijn als de consument niet tegelijkertijd ontdekte dat filterkoffie verrassend goed kan smaken. En dat is dan weer geheel en al de verdienste van een oer-Hollands merk: Moccamaster van Technivorm. In Scandinavië en in de VS gaan er jaarlijks honderdduizenden van deze apparaten over de toonbank. Hoogste tijd dat ook de speciaalzaak in de Benelux de Moccamaster gaat (her)ontdekken.



**N**ederland is de bakermat van tal van spectaculaire apparaten, zoals de telescoop en de nierdialyse. En als ze hier al niet werden uitgevonden maakten Nederlandse ondernemers ze wel tot een wereldwijd succes, zoals met de gloeilamp gebeurde. In zekere zin deed Gerard-Clement Smit hetzelfde met het filterkoffiezetapparaat als Gerard Philips met de gloeilamp. Melitta bracht het koffiefilter op de markt, maar industrieel ontwerper Gerard-Clement Smit ontwierp in 1969 een koffiezetter die het water op de optimale temperatuur en op de optimale snelheid in contact bracht met de gemalen bonen. Het resultaat was filterkoffie die nooit te weinig of teveel doordrongen was van de aroma's en smaakstoffen in de bonen: de Moccamaster.

## Geweldige aanwinst

"Toen ik voor het eerst gebruik maakte van een Moccamaster was ik stomverbaasd dat filterkoffie zó goed kon smaken," zegt Marc Berendsen.

"Maar ik besepte ook meteen dat het de combinatie was van een uitmuntend apparaat met lekkere koffie. Honderdduizenden Nederlanders zijn opgegroeid met filterkoffie die is gezet in een Moccamaster, maar als daar de goedkoopste robustabonen voor werden gebruikt was de smaak natuurlijk toch altijd aan de bittere kant. Voor de consument die zelf maalt of gemalen kwaliteitskoffie koopt is dit apparaat dus een geweldige aanwinst. Je kunt een flinke hoeveelheid in één keer zetten, met meer gemak en voor minder geld dan bij een coffeepadapparaat – en ook met veel meer smaak. Bovendien gaat de Moccamaster gerust vijftien jaar in plaats van twee of drie jaar. Het is dus ook een veel duurzamere apparaat."

## Illustere afwezige

IT&M, het bedrijf van Marc Berendsen, importeert gerenommeerde koffiemachines, zoals de espressoapparaten van het Duitse merk ECM. Sinds kort vertegenwoordigt het ook Technivorm

in de Benelux. In de koffie- en theespecialzaken en de kookwinkels was Moccamaster tot nog toe een illustere afwezige. Het merk werd namelijk vereenzelvigd met Douwe Egberts. Toen Gerard-Clement Smit de Moccamaster indertijd op de markt bracht was Douwe Egberts direct geïnteresseerd. De consument kon punten sparen voor een apparaat. Dat idee nam zo'n enorme vlucht dat de honderdvijftigduizend apparaten die Douwe Egberts in zes jaar dacht te kunnen afzetten in één jaar al verkocht werden en dus geproduceerd moesten worden."

## Exportsucces

Jarenlang produceerde de fabriek in Amerongen nagenoeg uitsluitend voor deze Hollandse koffiereus. Maar hoewel de Nederlandse massamarkt in zekere zin onverzadigbaar blijft werd er vanuit een oogpunt van risicospreiding toch gezocht naar additionele afzet. Die werd in eerste instantie gevonden in Scandinavië en later in de Verenigde Staten. "In een land als Noorwegen



# Moccamaster



verkopen we inmiddels óók honderdduizend apparaten per jaar, zowel aan horecaprofessionals als een consumenten, en ook in de VS gaat het tegenwoordig erg hard. Amerikanen zijn liefhebbers van snelfilterkoffie – die ze zelf paradoxaal genoeg 'slowcoffee' noemen – en de koffiekenner kiest voor de Moccamaster. Er is geen reden waarom we in eigen land niet óók die liefhebber zouden kunnen aanspreken."

## Perfect Temperature Control

Wat onderscheidt de Moccamaster van andere filterkoffiezetters? In de eerste plaats het hart van het apparaat dat uit een koperen element bestaat. "Koper geleidt veel beter dan aluminium," aldus Frans van Cooten. "En bij goed smakende filterkoffie komt alles aan op temperatuur en snelheid en dus geleiding. Het water moet tussen de 92 en de 96 graden zijn en niet te snel maar ook niet te langzaam alle koffie bevochtigen. Zelfs het warmhoudplaatje kan de smaak bederven. Als er nog maar weinig koffie in de kan zit verbrandt

die waardoor ze bitter wordt. Daarom is niet alleen de koperen kern en het filter een eigen vinding maar ook het warmhoudplaatje, dat de temperatuur d.m.v. een PTC element, afstemt op het volume in de kan."

## Driemaal getest

Veel onderdelen worden door leveranciers geproduceerd en in de fabriek geassembleerd maar de essentiële elementen die de Moccamaster maken tot wat hij is worden in eigen beheer vervaardigd. Hoewel het apparaat in de voorbije veertig jaar is geperfectioneerd en het aantal modellen is uitgebreid is de Moccamaster in wezen dezelfde machine gebleven: robuust en onverslijtbaar, mede dankzij het ontbreken van allerlei voorstoomis vatbare software. De kern is zelfs voorzien van een antivriesbodemp, waardoor het apparaat temperaturen van dertig graden onder nul kan doorstaan. In het noorden van Noorwegen geen overbodige luxe maar in de gematigde lage landen bij de zee een geruststellend extraatje. "En

desondanks nemen we geen enkel risico," aldus Frans van Cooten. "Elke Moccamaster wordt drie keer getest vóór hij de fabriek uit gaat. Elke. We doen hier niet aan steekproeven. Dat kost tijd en mankracht, maar het garandeert ons ook al veertig jaar een zeer laag percentage retouren."

## Het perfecte antwoord

De Moccamaster kost vanzelfsprekend meer dan een in China vervaardigd filterkoffiezetapparaat, maar de meerwaarde die dit Nederlandse apparaat biedt is direct zichtbaar en vooral proefbaar. Bovendien had de Moccamaster voor onze branche op geen beter moment geïntroduceerd kunnen worden. "De espressomachine zit onverminderd in de lift, maar de consument raakt uitgekeken op de coffeepadmachines en vooral op de eenvormige smaak van de pads," zegt Marc Berendsen. "De afzet van die machines gaat snel achteruit, terwijl de vraag naar filterkoffiezetapparaten sterk toeneemt. De Moccamaster is het perfecte antwoord op die vraag."