

DE PERFECTE KOFFIE OP DE WERKPLEK? **ZO MAAK JE DE BESTE KEUZE**

Goede koffie in het bedrijfsleven is cruciaal in de dagelijkse routine. Om goed wakker te worden, voor de welverdiende break of om het ijs te breken met klanten.

Wat is dan de perfecte koffievoorziening? Dat hangt af van de behoeften en wensen van jouw bedrijf. Dat uitzoeken is makkelijker gezegd dan gedaan. Met het grote aantal aanbieders en leveranciers, moet je stevig in je schoenen staan en weten wat je wilt.

Deze tipsheet is voor office- en facility managers, voor directeuren en overwerkers die van goede koffie houden. Mensen die goed voorbereid een onderbouwde lange-

termijnkeuze willen maken. Kortom, voor iedereen die koffie serieus neemt, ook op het werk. Van 'wellicht kunnen we het komende jaar nadenken over een nieuw koffieplan' tot 'we hebben nu écht nieuwe koffiemachines nodig.'

Hier zijn de punten waar je aan kunt denken voor je tot aankoop overgaat.

DE MACHINE

Goede koffie begint bij een goede machine. De koffie moet lekker zijn, goed van temperatuur en makkelijk te zetten. De keuze voor de machine is eigenlijk de moeilijkste, want deze is zeer bepalend voor de smaak van je koffie. Je kunt een koffiemachine dus niet alleen op prijs en functies beoordelen.

DE MEESTVOORKOMENDE KOFFIEMACHINES VOOR BEDRIJVEN ZIJN:



Espresso

Espressomachines die ter plaatse de koffiebonen vermalen en onder hoge druk de allerverste koffie en espresso (varianten) bereiden.



Instant

Instant koffiemachines die heel snel verschillende varianten koffie kunnen zetten.



Fresh brew

Fresh brew koffiemachines om snel verse filterkoffie en vele varianten te zetten met één druk op de knop. De filters van deze machines zijn permanent.



Filter

Filterkoffieapparaten, waarmee je in één keer een grote kan of container koffie zet.

Hoge capaciteit of ieder kopje apart gezet?

TIP

Grote hoeveelheden of kleine beetjes tegelijk? Er zijn machines die meer dan 1000 kopjes in een uur zetten. Als je kiest voor versgemalen espresso, dan moet je natuurlijk wat meer geduld hebben. Hoeveel mensen wil je (tegelijk) kunnen bedienen?

STERKE PUNTEN

De voordelen van de verschillende koffiemachines:

Espresso en fresh brew

Espressomachines zetten verse koffie en maken alle espressovarianten (cappuccino, latte macchiato of espresso cortado). Het zetten duurt meestal zo'n 25 tot 30 seconden. Een fresh brew machine zet per kop verse filterkoffie en vele andere varianten.

Instant koffiemachines

De koffie voor een instant koffiemachine wordt gemaakt door het vriesdrogen van vers gezette sterke koffie. Je hebt dan kant-en-klare koffie in poedervorm, waar de machine alleen nog heet water aan toevoegt. Het is snel (5 – 10 seconden per kop) en met één druk op de knop zeer eenvoudig.

Filterkoffie

Je kun een filterapparaat goed inzetten bij evenementen of op locaties waar veel mensen (tegelijk) koffie drinken.

VOLUME

Om een goede keuze te maken is het belangrijk te bedenken hoeveel koffie er gedronken wordt. Wat is het volume koffie dat je nodig hebt? Om daar achter te komen, tel je de werknemers of het aantal gebruikers. De gemiddelde werknemer drinkt 3-4 kopjes per dag.

Eén of twee machines?

TIP

Er is een relatief lineaire verhouding tussen de kosten van een machine en de capaciteit. Stel dat je ongeveer 100 kopjes per dag nodig hebt. Dan is één machine met een capaciteit van 100 kopjes beter dan twee machines die elk 75 kopjes kunnen zetten.

Gratis, of niet?

TIP

Je kunt bijvoorbeeld gratis drankjes combineren met een paid-for-solution. Je kunt met cash(less) of klantkaartsysteem werken. Of je kiest voor gratis koffie en thee en bijvoorbeeld een eigen bijdrage voor café latte en Wiener Melange. Zo kan iedereen zelf kiezen.

PRIJS PER KOP

Ook niet onbelangrijk. De prijs is vaak een key factor in het beslissingsproces. Maak eens een vergelijking tussen de prijsconstructies van verschillende aanbieders om de prijs per kopje te berekenen. Neem daarvoor de kosten voor de machine, het onderhoud en de ingrediënten samen, en deel het door je schatting van het aantal kopjes dat per jaar gedronken wordt.

WAT WIL JE SCHENKEN?



Sterke espresso, een lekkere latte, verse kopjes thee en zo nu en dan een Wiener Melange? Wil je concurreren met een professionele coffee corner of ben je tevreden

met één lekkere koffie? En hoe zit het eigenlijk met de mensen die iets anders willen? Als er veel theedrinkers zijn, is het handig wanneer het apparaat een aparte

uitloop voor heet water heeft. En chocolademelk, soep en koude dranken vragen weer om andere functies (een koelsysteem bijvoorbeeld).

KOFFIEMOMENT

Zijn er piekmomenten of is er bij jou 24/7 koffiebehoefte? Als iedereen in je organisatie tegelijk een half uur pauze heeft, kunnen er wel eens rijen ontstaan. Dan kun je beter voor een snelle of meerdere machines gaan.

Zijn er meer gevarieerde koffiemomenten, of minder medewerkers, dan is het minder vervelend om 30 seconden te wachten op een heerlijke verse cappuccino.

TIP

Bijpraten bij het koffieapparaat?

Sommige bedrijven kiezen bewust voor een koffiemachine op een centrale plaats. Zo wordt koffiedrinken een sociale bezigheid en leren de medewerkers elkaar kennen. Er zijn zelfs studies die aantonen dat de beste ideeën en tips bij de koffiemachine worden uitgewisseld en dat is dan weer goed voor het bedrijf.

Waar staat het apparaat?

TIP

Omdat veel kantoren zijn ingericht met een flexibele, open indeling, met grote ruimtes voor pauzes en (informele) meetings, kan het handig zijn om voor meerdere machines te kiezen op verschillende locaties.

Bijvoorbeeld op iedere verdieping een machine. Of één in de kantine en één in een meeting room. Het hangt ook af van hoeveel mensen er werken en hoe ver ze moeten lopen voor een kopje koffie.



DE KWALITEIT VAN DE MACHINE

Koffiemachines voor bedrijven zijn over het algemeen langetermijn-aankopen. Daarom wil je geen machine die je na twee jaar alweer moet vervangen. Kies voor een machine die van goede kwaliteit is en stevig in elkaar zit. Weet je bijvoorbeeld wie de fabrikant is? Let ook op de garantie, voor de onderdelen én voor het onderhoud.

Er zijn grote verschillen tussen aanbieders en merken, dus het is belangrijk hier goed onderzoek naar te doen.



DUURZAAMHEID

Is het milieu een belangrijk onderwerp voor je bedrijf?

Alle machines hebben elektriciteit en water nodig, maar de meeste modellen hebben energie-efficiënte functies en opties. En terwijl sommige dag en nacht aan moeten staan, kunnen andere machines in een stand-by modus tot er een kop gezet wordt.

HUREN, LEASEN, KOPEN

All-in of per kopje koffie betalen? Wil je dat het onderhoud goed geregeld is of betaal je liever pas als er iets aan de hand is? Nederlandse bedrijven kiezen het vaakst voor levering van de machine met koffieproducten en onderhoudsservice. Hierbij gaat het meestal om meerjarige contracten (meestal 5 jaar). De machine wordt gekocht, gehuurd of in bruikleen genomen.

Er bestaan andere varianten waarbij je als afnemer kiest voor een meer of minder uitgebreid pakket. Zo kun je wellicht het klein onderhoud zelf uitvoeren of zelf beslissen waar en wanneer je ingrediënten inkoop. Als je niet vastzit aan een (meerjarig) contract is het ook makkelijker om te veranderen van leverancier.

ONDERHOUD EN SERVICE

Als je op zoek gaat naar een leverancier en/of een contract is service een belangrijk argument. Espresso, fresh brew en instantmachines zijn one-touch-automaten en zeer makkelijk te gebruiken. Maar ze moeten wel regelmatig worden bijgevuld en schoongemaakt. Denk na over je aanpak. Hoeveel moeite wil en kun je doen om het apparaat schoon te houden en wie doet dat? En hoe zit het met periodiek onderhoud?

Als je nadenkt over een leverancier is het belangrijk een beeld te hebben van het serviceniveau dat je nodig hebt. Hoe belangrijk is een koffiemachine binnen jouw organisatie bijvoorbeeld? Kun je een dag zonder, heb je een alternatief of heb je in geval van storing een groot probleem? Als je een onderhoudscontract afsluit, kan het goed zijn om uit te zoeken of jouw installatie wordt onderhouden door getrainde werknemers van de leverancier.

Aan betrouwbare service hangt vanzelfsprekend een prijskaartje, maar het neemt ook zorgen weg. Het is belangrijk dat je een goed gevoel hebt bij de verkopende partij. Kijk daarom kritisch naar de leverancier en neem als het kan contact op met een aantal referenties. Lees de recensies en vooral: de kleine letters in het contract.

TIP

Probeer het zelf

Vraag een demonstratie of proeverij aan. De meeste leveranciers verzorgen dit graag! Soms heb je zelfs de mogelijkheid een apparaat een tijdje uit te proberen. Als je (een paar) werknemers om hun mening vraagt, weet je wat er leeft. En de meeste werknemers vinden het leuk om mee te denken!

Koffie op de werkplek is en blijft maatwerk.

Hoe je het ook wendt of keert: voor de juiste beslissing ga je niet over één nacht ijs. Maar een goede voorbereiding scheelt een hoop en natuurlijk denken wij graag met je mee.



Wij zijn een Nederlands fabrikant van hoogwaardige koffiezetssystemen- en automaten. Gebruiksvriendelijke apparaten met veel keuzemogelijkheden die makkelijk te onderhouden zijn en lang meegaan. Machines die keer op keer lekkere koffie zetten. Dit doen we al meer dan 65 jaar. Onze machines worden geleverd in meer dan 70 landen.

Omdat we altijd dichtbij willen zijn, werken we samen met een sterk dealernetwerk door het hele land. Via ons dealernetwerk kunnen wij indien gewenst een totaalconcept aanbieden, van ingrediënten en service, tot het kopen, huren of leasen van onze machines.

Ga voor meer informatie naar: www.animo.eu.

www.animo.eu
info@animo.nl
+31 (0)592 37 63 76

DEDICATED TO EVERY CUP

ANIMO