



Instantkoffie en freshbrew zijn nog steeds de hardlopers, maar...

Verse bonenkoffie is de grootste trend

Zittend aan de lange eikenhouten tafel, midden tussen de verschillende koffiemachines, begint directeur Henk van der Weijden zijn verhaal. Vorig jaar kreeg hij de kans om JEDE Benelux over te nemen en hij heeft samen met zijn broer Aart deze kans met beide handen aangepakt. JEDE was destijds een dochter van de Nestlé Groep en Henk was daar al jaren werkzaam en met deze stap kwam een droom uit.



Zakelijke markt

Vanuit Veenendaal bedient JEDE de zakelijke markt in de hele Benelux. JEDE staat bekend om zijn unieke serviceconcept, want dagelijks gaan de JEDE servicemedewerkers op pad en houden zij door heel de Benelux de voorraad ingrediënten bij de klant op locatie op peil. Verder checken ze de machines en indien nodig nemen zij tevens preventief contact op met de technische dienst om mogelijke storingen te voorkomen, zodat de automaat goed blijft werken.

JEDE Koffie is een van de grootste koffieleveranciers in Nederland, maar Van der Weijden wil blijven groeien. In Veenendaal ontwikkelde hij de afgelopen periode een Koffie Experience waar een groot assortiment staat met alle machines, waaronder de welbekende instantmachines en de freshbrew-machines die gebruik maken van het klassieke zetsysteem. Ook zijn er in de showroom Cup-a-Soup-automaten te vinden en koopsysteem-automaten voor frisdranken of versproducten.

Maar het meest trots is Van der Weijden op de uitgebreide lijn verse bonen koffie-automaten. Deze staan dan ook prominent opgesteld in zijn showroom. “De verse bonenkoffie in een zakelijke omgeving is een grote trend. Het is een beloning voor de medewerkers en de bezoekers, die een mooie koffie ontvangen. Het zegt iets over het serviceniveau of de waardering. Wij zien dat meer en meer bedrijven overstappen op de verse bonen machines. Natuurlijk wil je het gemak ervaren, dus is het belang-

rijk dat de machine eenvoudig te bedienen is”, aldus Henk van der Weijden.

Wensen

“De smaak van de mensen op het gebied van koffie is enorm veranderd de afgelopen jaren. De wensen zijn groter geworden op dat gebied. Daar springen wij met JEDE dan direct op in. Vandaar dat wij ook onze eigen koffiemelanges laten branden in de koffiebrandery in Soest. Het branden gebeurt op een traditionele manier in twee trommelbranders van Probat. Regelmatig rijd ik even naar Soest om een kijkje te nemen, want het is een prachtig ambachtelijk proces om te zien”, zegt Van der Weijden.

Voor iedere smaak bieden we unieke kwaliteitskoffie en kwaliteitsmachines. Maar zoals gezegd, over smaak valt niet te twisten, daarom bent u van harte welkom om de koffie te proeven en te beleven in de Koffie Experience van JEDE. Kom snel eens langs voor een mooie bak koffie! ■



JEDE Benelux B.V.
Fokkerstraat 22 - 3905 KV Veenendaal
T. +31 (0) 318 - 52 80 00
E. info@jede.nl - W. www.jede.nl

De Koffie Experience-showroom is geopend op werkdagen vanaf 9.00 uur t/m 17.00 uur of op afspraak.