



Straffe koffie of koffie verkeerd?

“Nergens vind je zo’n breed pallet aan koffiesmaken en -varianten als in België.”

Dit opmerkelijke statement verzinnen we niet, het komt uit de mond van Bruggeling **Jean Heylen**, die al ruim 20 jaar zeer actief is in de internationale koffiehandel.

Koffie is het meest verhandelde voedingsproduct ter wereld. Net als de grondstof cacao, zijn ook koffiebonen van exotische origine. Maar anders dan met consumentenproducten als bier en chocolade, heeft ons land geen legendarische reputatie in de koffieproductie. Onze binnenlandse koffieverwerkers halen ook niet de hoge economische waarde van hun collega’s uit de brouwerij- en de pralinesector.

Toch zijn in ons land een aantal vinnige en (naar Europese normen) middelgrote koffiebranders actief, met Rombouts, Beyers en Miko als bekende namen. Op een meer geringe schaal opereert een regionaal goed verspreide waaier aan kleine familiale bedrijven met lange traditie in ambachtelijk koffieroosteren.

West-Vlaanderen telt anno 2018 nog altijd **23 lokale onafhankelijke koffiebranderijen**. Dat aantal was tot voor kort een onbekend gegeven. De sector is dan ook veel minder bekend en staat minder in de belangstelling dan die van de lokale chocolatiers, bierbrouwerijen en sterrenrestaurants.

In dit themakatern van **West-Vlaanderen Werkt** geven we daarom graag een podium aan onze koffiespecialisten.

De 23 koffiebranders zijn geografisch mooi verspreid over de hele provincie, hebben gemiddeld 60 levensjaren op de teller en zijn zonder uitzondering familiebedrijven. Met grote toewijding en vakkennis zetten ze zich in voor de



De (onvolgtallige) redactieraad van West-Vlaanderen Werkt op verkenning bij Viva Sara, één van de ijverige West-Vlaamse koffiebranderijen (Foto HOL).

creatie van kwaliteitsproducten, vaak geënt op lokale smaakverschillen.

Kleinschaligheid is troef in deze economische branche: geen enkele speler telt meer dan 10 werknemers of haalt meer dan 2,2 miljoen euro omzet. Hun klanten situeren zich vooral in de eigen regio en vooralsnog is de export onbeduidend. Toch ontplooiën zich een aantal creatieve en ambitieuze nichespelers binnen dat West-Vlaamse koffiipeloton. Ook die ontdek je in ons koffiedossier.

Koffie ‘made in Belgium’ is in Europa klein bier, maar Vlaanderen speelt wel een

hoofdrol in de internationale **koffiehandel**. Meer bepaald fungeert de haven van Antwerpen (en in mindere mate ook die van Zeebrugge) als logistieke draaischijf van het groene goud. In het kielzog van deze opslag- en doorvoeractiviteit ontwikkelen zich ook een aantal sterk presterende handelsbedrijven.

Die **koffietrading** is in West-Vlaanderen in volle opmars. Dertig jaar geleden bestond deze subsector niet in de kustprovincie, maar vandaag gooien twee groeiende bedrijven hoge ogen binnen de internationale koffiehandel: **Supremo** in Brugge en **Briz Coffee** in Kortrijk. Een derde speler is Efico, dat in 2010 via dochterbedrijf **Seabridge** in de haven van Zeebrugge het modernste volautomatische koffiemagazijn in

de wereld opende.

West-Vlaanderen ontsnapt ook niet aan de nog jonge hype van barista’s en koffiebars en andere -speciaalzaken. Vandaag zijn er een **zestig** in de vijf grootste steden en hun aantal verdubbelde in de jongste 10 jaar.

Het is duidelijk: West-Vlaanderen is steeds meer in de ban van (kwaliteits-)koffie. Het is koffiedik kijken of die kop nog meer/beter gevuld geraakt.

Jan Bart Van In - hoofdredacteur