

De Eenhoorn koffie en thee nu ook voor thuisgastronomie

Vanaf juni 2009 zijn de hoogwaardige producten van De Eenhoorn koffie en thee verkrijgbaar bij de betere delicatessenwinkel. Topzaken als De Librije, The College Hotel en het onlangs geopende Ivy schenken al koffie en thee van De Eenhoorn. Nu slaat De Eenhoorn haar vleugels uit naar de wereld van thuisgastronomie. Zo kan de consument de dag, ook thuis, beginnen met een bijzonder kopje koffie of thee.

De Eenhoorn wijkt af van het 'geijkte retail pad'. In tegenstelling tot veel collega-branders kiest het bedrijf ervoor om haar producten niet via een grote keten te verkopen, maar deze juist via echte kwaliteitsprofessionals bij de consument te brengen.

Info: www.eenhoorn.eu



Lipton actief op het Internet

Advies over thee van Lipton voor horecaondernemers vinden zij op Mijn Thee is Top. Omdat de theewensen van een grote lunchroom anders zijn dan die van een klein restaurant, heeft Lipton thee voor elke situatie. Na het beantwoorden van 4 vragen via deze website krijgen ondernemers persoonlijk advies wat voor een soort thee en presentatie zij het beste in kunnen zetten. Bij het advies op maat geeft Lipton ook een advies om de thee te presenteren. Theekisten kunnen via de webshop worden besteld, evenals Lipton-services. Bij elke bestelling is een goede collectie thee inbegrepen.

Info: www.mijntheestop.nl

Eerlijke Fairtrade producten bij Van Oordt PortionPack

Bedrijven zijn steeds meer bezig met maatschappelijk verantwoord ondernemen. Voorbeeld daarvan is het opnemen van steeds meer Fairtrade producten in het assortiment. Van Oordt PortionPack probeert ook te helpen door een zo eerlijk mogelijk product op de markt te brengen, de Biologische rietsuiker Fairtrade, Speculoos Fairtrade en Le Carré Fairtrade. Deze producten zijn ook verkrijgbaar in private label.

Info: www.portieverpakkingen.nl

Douwe Egberts schrapt banen

Douwe Egberts schrapt arbeidsplaatsen in Nederland. Voor ongeveer honderd medewerkers zal de reorganisatie tot gedwongen ontslag leiden, zo maakte vakbond CNV Voeding onlangs bekend. In totaal komen 165 arbeidsplaatsen in het gedrang. Voor een deel worden tijdelijke contracten niet verlengd, gaan mensen vervroegd uit dienst of krijgen een andere functie binnen het bedrijf. Ook worden openstaande vacatures niet vervuld. Ruim zestig mensen met een vast contract raken hun baan kwijt. Douwe Egberts is onderdeel van het Amerikaanse levensmiddelenconcern Sara Lee. In Nederland werken bij het concern 2700 mensen.

Info: www.saralee.com

Taztu voor 'La Dolce Vita Olandese'

Met Taztu is Nederland een kwaliteitskoffiemarkt rijker. De Nederlandse koffiemarkt ontwikkelt zich de laatste jaren als een echte lifestyle met een sterk zuidelijk tintje: La Dolce Vita Olandese. De verwachting is bovendien dat binnen 10 jaar het percentage van de Nederlandse koffiedrinkers, dat z'n koffie drinkt door eerst de bonen vers te malen, exponentieel zal toenemen. Een nieuw en exclusief koffiemarkt dat inspeelt op deze trend is Taztu. Taztu gebruikt alleen ongemengde 'Single Origin' Arabica. Meer informatie over Taztu in nr 4 van CoffeePro.

Info: www.taztu.com



Simon Lévelt vliegt eerste oogst Darjeeling thee in

De eerste theepluk van 2009, de Royal First Flush lag vanaf 21 april in de winkel. Deze speciale thee kenmerkt zich door het voor Darjeeling zo typische muscadelaaroma, de volle geur en frisse smaak. In tegenstelling tot 2008 begon de groei van de theestruiken dit jaar erg vroeg. Maar door het uitblijven van de voorjaarsregen zette deze groei na het snelle begin maar zeer langzaam door. Zo trakteert de natuur ons op een First Flush met een voor Darjeeling verrassend milde trek. Het muscadelaaroma is daarentegen fantastisch ontwikkeld en de kleur in de kop is bijna goud. De wijze van produceren van Ambootia sluit aan op de bedrijfsfilosofie van Simon Lévelt waarin productkwaliteit en duurzaam ondernemen voorop staan. Deze allereerste pluk, de Royal First Flush, is door Simon Lévelt ingevlogen om de smaaksensatie van een zo jonge thee in Nederland te kunnen aanbieden. Alle lenteplukken daarna komen per boot.



'Koffie in Oost' onlangs geopend

Op donderdag 18 juni opende in Amsterdam 'Koffie in Oost' aan de Linnaeuskade 1B, een thee- en koffiebar annex eethuis waar een sociale en milieuvriendelijke aanpak voorop staat. De twee van origine Mexicaanse eigenaressen zijn Ara Carvallo en Dulce Bravo. Ara heeft jaren ervaring als cocktailshaker en bar manager. Dulce Bravo bedient in verschillende horecazaken in Amsterdam. Samen zorgen ze nu voor de heerlijkste Buscaglione koffies en de lekkerste Dilmah thee. Verantwoord en gezond eten daarbij is een must.



Tobias Rehberger in nieuwe illy Art Collection

Voor de 53e editie van de internationale expositie La Biennale di Venezia, onder de naam Making Worlds, van 7 juni t/m 22 november, tekende Tobias Rehberger voor het ontwerp van de bars en restaurants. De Duitse kunstenaar heeft motieven van de bars doorgevoerd in de nieuwe illy Art Collection. Deze enkele espresso kop en schotel zijn in zeer gelimiteerde oplage exclusief verkrijgbaar op de Biennale en via de illy eShops. Making Worlds is open in de Giardini en de Arsenale vestigingen, en in andere locaties rond de stad (van 10 uur 's morgens tot 18 uur 's middags. Giardini is op maandagen gesloten, Arsenale op dinsdagen.)

Info: www.illy.nl



Preselectie World Chocolate Masters 2009

Op woensdag 3 juni vond de nationale preselectie plaats in de Chocolate Academy bij Luijckx Chocolade in Zundert. Het thema van zowel de Nederlandse voorronde als de Internationale finale te Parijs is Haute Couture. Het reglement voor de finale in oktober 2009 te Parijs komt grotendeels overeen met het reglement dat gehanteerd werd op 3 juni jongstleden. Het chocolade gebak en het dessert moeten bijvoorbeeld volledig ter plaatse bereid worden. De andere wedstrijdonderdelen mogen deels meegebracht worden, in tegenstelling tot hetgeen verwacht wordt tijdens de finale in Parijs.

Info: www.worldchocolatemasters.com