

23 koffiebranders in West-Vlaanderen

Kleinschaligheid en ambacht troef

Jan Bart Van In, hoofdredacteur

Maxim Buysse, bachelor marketing (Howest)

howest
/we develop people

In West-Vlaanderen zijn anno 2018 nog altijd 23 koffiebranders actief. Deze familiale ondernemingen bouwen verder op een lange traditie, zijn sterk lokaal verankerd en blinken uit door productkennis en vakmanschap. Kleinschaligheid is hier een troef: geen enkel bedrijf telt meer dan 10 medewerkers en samen branden ze 800.000 kilo koffie per jaar. Dit dankzij de inzet van een 70-tal zaakvoerders en hun werknemers. Een nieuwe generatie koffieverwerkers zet in op 'lokaal', beleving en 'specialty coffee'.

Hoeveel koffiebranders telt West-Vlaanderen anno 2018? Het antwoord op die vraag was tot voor kort één van de best bewaarde geheimen van de provincie. Ook binnen de sector moest men het antwoord schuldig blijven. Intensief speurwerk, in samenwerking met **Howest**, bracht finaal **23 bedrijven** in beeld. Hun naam en locatie is te zien in **Illustratie 1** op de volgende pagina. Die situatiekaart toont ook aan dat de koffieverwerkers mooi verspreid zijn over de hele kustprovincie. **Roeselare** is met 4 bedrijven het epicentrum.

Op het einde van de vorige eeuw waren nog een 30-tal koffiebranders in West-Vlaanderen actief. In 2014 was dit aantal teruggevallen tot nog maar 20. De jongste jaren is er, net als in de brouwerijsector, een heropleving dankzij nieuwe lokale initiatieven. De Westhoek telt drie dergelijke nieuwkomers, waarvan twee in Oostvleteren: **Bako Koffie** (gestart in 2015) en **MaTuBu** (in 2017). In Ieper is sinds februari 2018 **Kaffie - Ypres Coffee Roasters** actief.

Kleinschaligheid troef

Koffiebranden of -roosteren is een ambacht met een lange en rijke traditie. De gemiddelde leeftijd van de koffiebedrijven in West-Vlaanderen is 60 jaar. Ondernemers van een derde generatie zijn dus geen uitzondering. De oudste West-Vlaamse speler, **Santos Palace (Jean-Louis Blondeel)** met branderij in Veurne en winkel en horecazaak in

Koksijde, steunt naar eigen zeggen op een traditie die begon in 1911. Maar ook het **Ambachtelijk Koffiehuis** (1927) uit Roeselare en **King's Coffee** (1929) uit Oudenburg zijn 'oude rotten' in het vak.

Koffiebranders in West-Vlaanderen zijn allemaal onafhankelijke familiebedrijven. Kleinschaligheid is een belangrijk kenmerk: geen enkele van deze ondernemingen telt meer dan **10 mensen** in loondienst of produceert meer dan 150.000 kg koffie per jaar. Samen waren deze familiebedrijven in 2017 goed voor circa **800.000 kilo eindproduct**, wat minder is dan 2% van de totale Belgische koffieconsumptie. Dat volume wordt gerealiseerd door in totaal **70 personen**: 30 zelfstandige zaakvoerders en 40 medewerkers in loondienst.

De meeste koffiebranders vinden het overgrote deel van hun hun klanten in een straal van 20 km rond het bedrijf. Export is eerder minimaal. Het is dan ook niet toevallig dat 8 van 23 West-Vlaamse koffiefabrikanten met trots het label 'streekproduct' dragen (zie pagina 42).

Koffie is straf, maar klein bier

Een vergelijking met de West-Vlaamse **bierbrouwers** (goed voor een rechtstreekse tewerkstelling van 380 mensen en 1 miljoen hectoliter bier) en met de **chocoladeverwerkers** (610 jobs en 200 miljoen euro omzet), illustreert

de kleinere omvang van de regionale koffieproductie. Die eerste twee sectoren kwamen in eerdere edities van West-Vlaanderen Werkt al uitgebreid aan bod.

In tegenstelling tot de brouwerijen en de pralinemakers kent de West-Vlaamse koffiebranche anno 2018 ook **geen doorgroeiers**, geen bedrijven die van kleine onderneming opklimmen naar de status van middelgrote onderneming met minstens 40 medewerkers. We vinden dan ook geen West-Vlaamse spelers in de rangschikking van de 10 grootste Belgische koffiebranders (zie pagina 22).

Het enige naoorlogse koffiebedrijf in West-Vlaanderen dat die allure ooit heeft bereikt, was **koffiebranders Bruynooghe** uit Kortrijk. Het bedrijf stelde op zijn hoogtepunt in de jaren tachtig van de vorige eeuw, 40 mensen tewerk. Maar die West-Vlaamse 'marktleider' is in 1999 verkocht aan collega Miko uit Turnhout, dat de productie in Kortrijk kort na de overname overhevelde naar de Kempen.

In tegenstelling tot de biermakers (35% export) en onze chocoladesector (50% export) geraken onze koffieverwerkers (gemiddeld 2,5% export) amper over de landsgrenzen met hun kwaliteitsproducten. De verklaring hiervoor ligt eerder voor de hand. Ons land heeft een sterke internationale reputatie als fabrikant van bier en chocolade, maar koffie 'made in Belgium' geniet deze legendarische faam niet.

Illustratie 1:
Geografische verspreiding van de koffiebranderijen in West-Vlaanderen

Bron: Belgisch Staatsblad, Graydon, websites,
 illustratie op basis van omvang van de onderneming



Tabel (hoort bij illustratie 1):
Geografische verspreiding van de koffiebranderijen in West-Vlaanderen

	Naam	Post-nummer	Gemeente
1	Javana nv	8000	Brugge
2	Brazila bvba	8300	Knokke-Heist
3	Dumolyn's Coffees bvba	8300	Knokke-Heist
4	Carantos bvba	8370	Blankenberge
5	Lams-Roels bvba (Aroma)	8400	Oostende
6	Koffie Kan bvba	8420	Wenduine
7	King's Coffee CY bvba	8460	Ettelgem-Oudenburg
8	Torenhof Koffie nv	8480	Eernegem
9	Grootmoeders Koffie bvba	8560	Gullegem
10	Deprez nv (Viva Sara)	8570	Vichte
11	Koffie Jacques bvba	8600	Diksmuide
12	Santos Palace (Jean-Louis Blondeel) EMZ	8630	Veurne
13	Bako-Koffie bvba	8640	Oostvleteren
14	MaTuBu EMZ	8640	Oostvleteren
15	Van Den Poel EMZ	8710	Sint-Baafs-Vijve
16	Pat's coffee- Hepator VoF	8730	Oedelem
17	Grymonprez Elsie (koffie Grymonprez) EMZ	8790	Waregem
18	Het Ambachtelijk Koffiehuis bvba	8800	Roeselare
19	Donko's Koffie bvba	8800	Roeselare
20	Grymonprez Nele (koffiebranderij Grymonprez) EMZ	8800	Roeselare
21	Koffie 't Molentje nv	8800	Roeselare
22	Moeders droom bvba	8870	Izegem
23	Kaffie (Mimi's bvba)	8900	Ieper

EMZ = Eénmanszaak

Bron: Belgisch Staatsblad, Graydon, websites

Consumenten in onze buurlanden zitten niet te wachten op Belgische of West-Vlaamse koffiCreaties, ook al hebben wij dan "het grootste koffie-smakenpallet in de wereld", dixit **koffietrader Jean Heylen**. "Bovendien biedt de productie van bier een hogere economische toegevoegde waarde dan die van koffie", aldus **Pieter Hanssens van Koffiebranderij Torenhof**.

Authentiek en toegewijd

De kleinschaligheid van onze koffiebranders heeft uiteraard ook zijn charmes en voordelen. De betrokken bedrijven leggen zich met grote toewijding en vakkennis toe op hun eigen authentieke koffiemengelingen, met smaken die vaak nog zeer streekgebonden zijn. Dat doen ze met

een ambachtelijk productieproces, gekenmerkt door een trage verbranding.

Kristof Duthoo, zaakvoerder van Carantos uit Blankenberge: "Die smaakverschillen hebben ook een toeristische dimensie. Aan de Westkust, die nogal wat Franse dagtoeristen aantrekt, vragen onze horecaklanten naar donkergebrande koffie. In De Haan, waar veel Duitsers verblijven, kiest men voor de lichtgebrande milde smaak."

Koffieproductie kabbelt rustig voort

Een nieuwe generatie koffiebranders steekt niet alleen in onze provincie, maar in heel Vlaanderen de kop op met nieuwe, kleinschalige initiatieven. Maar in contrast met de meeste andere economische sectoren, is

het West-Vlaamse landschap van de koffieroosters opvallend rustig: de jongste 20 jaar waren er quasi **geen overnames of fusies**.

Iedereen werkt op zijn tempo en zijn specifieke manier verder. Ook van enige samenwerking tussen de koffiebedrijven, bijvoorbeeld op het vlak van aankoop van grondstoffen of van verpakking, is er geen sprake. Brouwerijen daarentegen werken bijvoorbeeld vaak samen om hun bieren te bottelen.

De meeste koffiebranders koesteren overigens geen grote groeiambities of expansieplannen: ze handhaven zich op hun schaal en koesteren hun onafhankelijkheid.

Unieke positie

Hoewel koffie ondertussen is uitgegroeid tot massaproduct, in een markt waarin concerns als Douwe Egberts en Nestlé domineren, zijn er dus toch nog veel kleine onafhankelijke koffiebranderijen actief. Hoe valt dit te verklaren?

Johan Vermeersch, uit Wenduine, erevoorzitter van het Belgisch Koffieverbond:

"Dit heeft veel te maken met het feit dat de meeste familiale koffiebranders ambachtelijk gebrande kwaliteitskoffie leveren aan horeca met een service als avond- en weekendleveringen, snelle depannage enz. Dit is moeilijk haalbaar voor grote merken. Tevens zijn de persoonlijke relaties tussen kleine bedrijven en hun lokale klanten hechter dan die van de vertegenwoordigers van grotere bedrijven. Vandaag zien we ook de opkomst van een nieuwe lichte kleine artisanale winkel-koffiebranders."