

Beans & Machines
Blend.
C O F F E E

blend-coffee.nl



Op de koffie bij de boer.

**Een miniserie reisverhalen van
Blend oprichter Jos Schipper
die je meeneemt naar een van
onze koffieplantages in India.**

Elke kop Direct Trade koffie heeft positieve impact op de lokale gemeenschap.

Jos wilde graag zelf zien hoe lokale medewerkers op een koffieplantage werken en leven.

Blend Coffee oprichter Jos Schipper is niet alleen koffieliefhebber, hij is ook een ervaren reiziger die al heel wat van de wereld heeft gezien. Dit voorjaar stapte hij in het vliegtuig om India te ontdekken. Naast een avontuurlijke vakantie gaf dit hem ook de kans één van de lokale koffieplantages te bezoeken. Hij ging op de koffie bij onze koffieboer en -leverancier Pavan in de provincie Coorg in Zuidwest India en deelt graag zijn ervaringen. Bijvoorbeeld over hoe hij met eigen ogen zag wat Direct Trade betekent voor de gemeenschap op en rond een koffieplantage.

Het is heel interessant zelf te zien dat er op de plantage van Pavan en zijn vrouw Shilpa permanent zo'n 40 mensen met hun gezinnen en familie wonen. Ik was er op bezoek toen de oogst net geweest was en de drukste periode eigenlijk alweer voorbij.

In het hoogseizoen, als de koffiebonen geplukt, gewassen en verpakt worden, werken er zo'n 150 mensen bij Pavan. Het is dan ongeveer vier maanden een drukte van jewelste.



In het hoogseizoen werken er zo'n 150 mensen bij Pavan.

Medewerkers leiden hun dagelijks leven letterlijk op de plantage.

Het altijd weer een mooi moment als tijdens de oogst de laatste zakken naar de haven vervoerd zijn.

De oogst als rollercoaster

Tijdens mijn bezoek was de rust weer teruggekeerd. Dat betekent echter niet dat iedereen achterover leunt. Op het terrein waren de medewerkers druk met onderhoud van de installaties en op de plantage was de dagelijkse verzorging van de koffiestruiken de belangrijkste taak. Hoewel het dus een luwe periode was, kan ik goed voorstellen dat de oogsttijd best hectisch is. Volgens Pavan is het in aanloop naar de oogst spannend wanneer de bessen echt rijp genoeg zijn. Vanaf dat moment start een rollercoaster.

Omdat de plantage heel uitgestrekt is, moeten de bessen zo snel mogelijk geplukt worden, anders ontstaat er verschil in de rijpheid. Vervolgens duurt het een paar dagen om de bessen te wassen en te drogen, waarna het inpakken volgt. Het altijd weer een mooi moment als de laatste zakken naar de haven vervoerd zijn. Dit is niet alleen goed nieuws voor Pavan, maar natuurlijk ook voor mij. Dan weet ik namelijk weer dat er topbonen onderweg naar Nederland zijn.

Toen ik mijn bezoek plande, wilde ik allereerst Pavan leren kennen en de plantage met eigen ogen zien. Daar was ik heel nieuwsgierig naar. Maar zodra ik op het terrein rondliep, viel me op hoe enthousiast en betrokken zijn mensen zijn. Ze hebben er echt niet

alleen maar een baantje. Aan alles merk ik dat ze een hechte gemeenschap vormen. Hier is geen sprake van een 9 tot 5-mentaliteit. De medewerkers leiden hun dagelijks leven letterlijk op de plantage. Het is een werk- en woonplek ineen. Want ook het leven van hun partners en kinderen speelt zich hier grotendeels af.

Meer dan vaste inkomen

Omdat lokale inwoners op de plantage werk vinden, hoeven ze het platteland niet te verlaten voor een onzeker leven in de grote stad. De voordelen gaan echter verder dan een vast inkomen. Pavan biedt ze de kans zich te ontwikkelen en verzorgt bijvoorbeeld ook opleidingen. Dat is een prachtig effect van Direct Trade en onze samenwerking met This Side Up.

Omdat we de bonen van Blend Coffee bij de boeren zelf te kopen, krijgen zij gegarandeerd een goede prijs. Misschien wel belangrijker is de zekerheid dat de oogst vooraf wordt afgenomen. Deze garantie geeft koffieboeren zoals Pavan continuïteit en perspectief. Zo kan hij investeren in kwaliteit en duurzaamheid.

Met betere installaties en goed opgeleide mensen kan Pavan premium bonen blijven leveren die vanzelfsprekend ook weer meer waard zijn. Het perspectief is dus veel breder dan de oogst van dit jaar.



Met betere installaties en goed opgeleide mensen kan Pavan premium bonen blijven leveren

Het is heel tof te zien hoe een kop koffie mensen echt vooruit kan helpen.

Bouwen aan de volgende generatie.

Overal ter wereld onderwijs

Ik vond het super te zien dat Pavan echt toekomstgericht onderneemt. Hij investeert niet alleen in de huidige generatie, maar ook in de volgende. Zo vertelde hij dat hij soms ook kinderen van medewerkers helpt om verder te studeren. Dit sluit perfect aan bij hoe belangrijk ik onderwijs vind. En zeker niet alleen in India, maar in de hele wereld.

Niet voor niets gaat 50 cent per verkochte kilo Blend Coffee naar Niños de Guatemala. Deze stichting heeft in Zuid-Amerika eigen scholen waar ze kinderen die van huis uit weinig kansen hebben, toch onderwijs bieden om te werken aan hun eigen toekomst. Het is heel tof om het belang van goede scholing op de plantage in India te ervaren. En te zien hoe een kop koffie mensen echt vooruit kan helpen, nu en in de toekomst.

Keihard werken voor topkoffie

Aan het einde van mijn bezoek aan Pavan en Shilpa had ik nog meer respect voor hen en voor alle mensen waarmee ze samenwerken aan onze topkoffie. Iedereen werkt keihard voor brood op de plank, maar ze kijken gelukkig ook verder.

Door mensen op te leiden, bouwen ze aan de volgende generaties. Dit is natuurlijk vooral een verdienste van gedreven en sociale koffieboeren zoals Pavan. Toch ik vind het fantastisch en ben ik er best een beetje trots op dat Blend Coffee samen met onze koffiedrinkers hier een steentje aan bijdraagt.

**Meer weten over koffie, of de reisverhalen van Jos?
Mail jos@blend-coffee.nl of bel +31 (0)6 - 292 40 590**

We geven de koffieboeren een gezicht.

Niets is destructiever voor een koffieboer dan met de oogst te blijven zitten. Een goede prijs betalen voor de bonen is één ding, belangrijker is het om continuïteit te bieden. De zekerheid dat ook de volgende oogst wordt afgenomen. Dit is de manier waarop we bij Blend Coffee zakendoen. We komen jaar na jaar terug bij de boeren die de bonen produceren voor de heerlijke koffiemelanges die we maken. Zo verzekeren wij ze van stabiliteit. Van echte economische, sociale en ecologische duurzaamheid. Van een toekomst. Ook als de bonen in Nederland arriveren, staan duurzaamheid en aandacht voor mensen die extra ondersteuning nodig hebben hoog in ons vaandel. Zo zijn onze verpakkingen gemaakt van gerecycled en 100% herbruikbaar plastic. En wij werken graag samen met mensen die een afstand tot de arbeidsmarkt hebben. Bijvoorbeeld via we het kluspunt, dat een onderdeel is van Leekerweide.

Transparantie.

Eerlijk en open.

Wij werken samen met This Side Up, wat betekent dat we in een hoop zaken verder gaan dan alleen maar 'Fair Trade'. Zo zijn we volledig transparant over de prijsopbouw en onze inkoopcontracten. We kunnen je precies laten zien wat onze marges zijn en hoeveel de koffieboer verdient. **Om je een idee te geven:** een koffieboer die zijn bonen via This Side Up verkoopt, ontvangt er gemiddeld 2,5 keer zoveel voor als via de reguliere markt. Toch aardig om te weten wanneer je geniet van je kopje Blend Coffee...

PR bonus.

Een goed verhaal.

Blend Coffee is koffie met een verhaal. Niet alleen ons verhaal, maar ook jouw verhaal. Als klant van Blend Coffee draag je bij aan een goede toekomst voor koffieboeren. Je ondersteunt projecten als Niños de Guatemala, dat basisonderwijs verzorgt voor kinderen in gebieden waar dit voorheen niet mogelijk was. Hierdoor kunnen meer kinderen naar school in plaats van mee te moeten werken op de koffieplantages. Dat zorgt toch voor een mooi stukje goodwill bij je medewerkers en relaties.

Het Venkids Valley Estate in de regio district Kodagu van de Indiase staat Karnataka.

Het gebied

Inwonersaantal: 33.381 (2011)

Hoogte: 1.170 m

Oppervlakte: 17,04 km²

De Koffie

Procesmethode:

Handgeplukt, zongedroogd, fully washed

Groeihoogte:

950 meter

Soort boon:

Robusta

Smaak kenmerken:

Gedroogde vijgen, bruine suiker, rauwe cacao Specialty

Score:

85,5

We hebben smaken in allerlei blends.

June.

June is een blend van Arabica en Robusta uit twee werelddelen. De Arabica bonen van deze melange zijn biologisch geteeld, zongedroogd en fully washed op de Rushashi coöperatie in Rwanda, de eerste partner van This Side Up in 2013. Ze geven June zijn opwekkende smaak, die doet denken aan rode appel, mandarijn en hazelnoot.

Uit India komen de Robusta bonen, handgeplukt, zongedroogd en fully washed op de Venkids Valley Estate. Ze vullen het frisse karakter van de Arabica aan met een vleugje zoet, dat associaties oproept met de smaak van gedroogde vijgen, bruine suiker en rauwe cacao.



Jane.

Jane is een 100% Arabica blend. De bonen worden handgeplukt, zongedroogd en honey processed op de Capricornio coöperatie in het zuiden van Brazilië. Hier produceren zo'n 20 kleine koffieboeren volgens de hoogste kwaliteitsstandaard op ecologische boerderijen.

Door de lage groeihoogte ontwikkelen de koffieplanten zich minder snel dan elders, wat resulteert in grote, langzaam gerijpte bessen met een complexe smaak. Kenners omschrijven de smaak van Jane als een combinatie van zwarte bessen, chocola en suikerriet.



Jim.

Jim is een Arabica blend samengesteld uit Brasil Santos Fine Cup en Guatemala Hue Tenango SHB. De bonen uit beide regio's zijn van de Catuia bourbon variëteit, maar het verschil in groeihoogte geeft ze een verschillend karakter. Het predicaat SHB staat voor 'Strictly Hard Bean', de hardere boon die in Guatemala op 1500 meter hoogte groeit. 'Fine cup' slaat op het lichtere karakter van de Braziliaanse bonen, die op 900 meter worden geteeld.

Samen zorgen ze voor een blend met een sterk karakter en een mooie afdrank. De Braziliaanse bijdrage is de smaak van noten, honing en melkchocola, terwijl de bonen uit Guatemala de zwaardere accenten van rode wijn, zwarte bessen en donkere chocola inbrengen.

