

Grootmoeders Koffie krijgt authenticiteitslabel

GULLEGEM Grootmoeders Koffie bestaat 80 jaar en is al sinds 2006 erkend als streekproduct voor de Leiestreek. Nu heeft het familiebedrijf ook het authenticiteitslabel Handmade In Belgium gekregen. Het was Unizo-topman Karel Van Eetvelt die de bijhorende trofee uitreikte.

DOOR AXEL VANDENHEEDE

Grootmoeders Koffie, gevestigd in de Kleine Ieperstraat 11 in Gullegem, is een grote naam in deze provincie als het om koffie gaat. Het familiebedrijf is bovendien een ambachtelijke koffiebranderij die in 2015 zijn 80-jarig bestaan viert. En net dit jaar mag Grootmoeders Koffie het authenticiteitslabel voor ambachtelijke ondernemers, het Handmade In Belgium-label, in ontvangst nemen. Dat gebeurde tijdens de vakbeurs Broodway-Meatexpo in Kortrijk Xpo. Karel Van Eetvelt, gedelegeerd bestuurder bij Unizo, nam bij de uitreiking de honneurs waar. "We zijn al een aantal jaar erkend als streekproduct voor de Leiestreek en nu krijgen we een tweede belangrijk label", aldus Patrick Hanssens (50), die samen met zoon Nicolas aan het hoofd staat van Grootmoeders Koffie. Zijn echtgenote Vinciane Pattyn werkt ook bij de onderneming en is verantwoordelijk voor de marketing en administratie.



U herkent v.l.n.r. Nathalie Bruneel, Patrick Hanssens, Vinciane Pattyn (allen Grootmoeders Koffie), Karel Van Eetvelt, Nicolas Hanssens, Unizo Kortrijk-voorzitter Dirk Dupont en de Kortrijkse schepen van Economie Rudolf Scherpereel. (Foto LOO)

VIERDE GENERATIE

In 1935 was het Nestor Hanssens die Grootmoeders Koffie opstartte. In 1956 ging zijn zoon Luc bij het bedrijf aan de slag en in 1987 begon huidig zaakvoerder Patrick Hanssens te werken bij de koffiebranderij. "Sinds een jaar is zoon Nicolas in de zaak beginnen te werken", aldus nog Patrick. "De vierde generatie dus. Hij heeft studies logistiek management gedaan. Ik had eerlijk gezegd niet verwacht dat hij meteen na zijn studies bij Grootmoeders Koffie zou starten. Maar hij was echt geïnteresseerd geraakt in koffie en wou dat ook. Iets waar we natuurlijk niets op tegen hadden." Bij Grootmoeders Koffie staan Patrick, Nicolas erop dat er volgens de traditionele manier wordt gewerkt. "We selecteren de groene, ruwe koffiebonen zelf. Want dat is pure vakkennis die je slechts kan aanleren door dagelijks met

proeven en ruiken bezig te zijn. Ook de samenstelling van de verschillende originekoffies tot melanges met een constante smaak vereist de nodige ervaring. De ruwe koffie wordt uitgebreid gekeurd en gemengd."

"Wat Grootmoeders Koffie onderscheidt van industrieel gebrande koffie is de kwalitatieve, zorgvuldig geselecteerde samenstelling en het ambachtelijke, manuele proces van branden in een trommelbrander, waarbij de koffie uiterst langzaam wordt gebrand. Als operator-koffiebrander moet je daarom alert zijn en stalen nemen tijdens het proces. Want de koffiebrander bepaalt wanneer de koffiebonen voldoende geroosterd zijn", aldus nog de zaakvoerder. De koffiebonen die Grootmoeders Koffie gebruikt komen Centraal-Amerika, Brazilië, Java, India en Afrika. "We gaan resoluut voor koffie met een bepaalde zacht-

heid, koffies die licht verteerbaar zijn. Zogenaamde arabica's. Ook in die soort koffie zit er een evolutie. Daarom lanceren we regelmatig nieuwe melanges die een antwoord bieden op de jongste generatie koffiezetssystemen."

NIEUWE KOFFIEMOLEN

Opvallend is dat bij Grootmoeders Koffie alles binnen de koffiebranderij wordt gedaan. "Het volledige proces, van de koffie branden en malen tot en met de verpakking, gebeurt in de koffiebranderij in Gullegem", aldus nog Patrick Hanssens. "Daarvoor hebben we al een aantal investeringen gedaan. In 2013, bijvoorbeeld, kochten we een verpakkingmachine aan, zodat we onze koffie zelf konden inpakken. In december volgt opnieuw een grote investering: dan plaatsen we een nieuwe koffiemolen die 1.000 kilogram koffie kan malen."