



De caferuimte van Coffyn, waar ook de brander staat.

Koffiebrandery en Proeverij

Tekst en fotografie: Ton Rombout

Tienjarig jubileum van Coffyn in Nijmegen

Met uitzicht op De Waal en de bekende brug waarover je vanuit het noorden Nijmegen binnenrijdt, ligt dichtbij de kade maar iets hoger de Commanderie van St. Jan. Dit historische pand dateert uit de 12e eeuw en werd ongetwijfeld om andere redenen gebouwd.

Jubileum Coffyn

Iets meer dan tien jaar geleden besloot Pluryn, een grote Gelderse zorginstelling voor mensen met een beperking, activiteiten te ontplooiën in De Commanderie. De primaire vraag daarvoor kwam van de eigenaar van het pand die naast de bierbrouwerij graag meerdere ambachtelijke bedrijven wilde aantrekken, zoals later ook The Chocolatebar zijn intrek nam. Pluryn nam de uitdaging aan en Coffyn was geboren. De twee ruime zalen op de eerste verdieping werden met hulp van een binnenhuisarchitect omgetoverd tot een sfeervolle koffiebrandery annex koffiebar met lekkernijen en een proeverij die ook als ruimte voor recepties en vergaderingen kan dienen. Verder is er een winkel, een administratie en een verpakkingafdeling voor koffie en cadeau- en kerstpakketten.

Nu herbergt het op de begane grond restaurant De Hemel en Plaats1, in de kelder huist Bierbrouwerij de Hemel, op de eerste verdieping Koffiebrandery en Proeverij Coffyn en op de tweede The Chocolatebar. Alle ingrediënten zijn aanwezig om er een genoeglijke, gastronomische middag bij Coffyn en The Chocolatebar of avond (bij de restaurants) van te maken.

Horeca en proeverij

Voordeel van de activiteiten is dat ze verschillend van aard zijn. Dat legt bedrijfsleider Margot Huijbregts mij uit. “De centrale doelstelling blijft om zo’n dertigtal mensen met een beperking die een dagbestedingsindicatie hebben te ondersteunen in hun werk. Ze worden begeleid door in totaal zo’n vijftien medewerkers, van wie sommigen part-time. Daartoe organiseert Coffyn een aantal activiteiten, die zowel voor gasten als voor de medewerkers interessant moeten zijn. In het horecadeel, bij groepsarrangementen en in de winkel komt het personeel in contact met bezoekers, leren ze wat een dienstverlenende houding is en leren ze omgaan met drukte. Maar in bijvoorbeeld het koffieatelier of bij het vooraf in orde maken van de proeverij voor groepsarrangementen is het wat rustiger.

“Bezoekers die hier voor het eerst komen zijn vaak verrast door de gastvrije en gemoedelijke ontvangst, men toont zich eigenlijk altijd geïnteresseerd. Bezoekers die hier vaker komen weten hoe alles reilt en zeilt en ze houden van de sfeer. Het is een prachtige plek, rustig en sfeervol. Er komt een gemêleerd publiek van ouderen, moeders met kinderen en studenten. Je ziet de ROC’s langskomen met hun horecastudenten voor het koffieverhaal, maar ook groepen van bedrijven en instellingen.”

Koffie branden

In het horecadeel staat ook de ambachtelijke Probat koffiebrandmachine voor maximaal 12 kilo groene koffie. Koffiebrander Henk van de Logt vertelt welke groepsarrangementen zoal mogelijk zijn: “Bij de koffieproeverij ontvangen we mensen met koffie en thee. We vertellen iets over de groei en productie van koffie en we laten ze vier soorten koffie proeven en demonstreren het koffiebranden. Daarnaast organiseren we een koffieworkshop, waarin ook informatie gegeven wordt over Fairtrade en het keurmerk Max Havelaar, aangezien alle koffiesoorten die Coffyn brandt dit keurmerk hebben. Verder organiseren we regelmatig een High Tea. Voor een bijeenkomst vanaf



De Commanderie, met de vlaggen van de bewoners.



De winkel van Coffyn, ook met prachtig uitzicht op de Waal.



Iedereen helpt mee en vindt zijn of haar eigen plek.



Van links naar rechts: Henk, Rutger en Margot.



De zaal achter de caferuimte, voor ontvangst van groepen.

12 personen kun je natuurlijk ook gewoon koffie met gebak bestellen bij een vergadering in de vergaderzaal.”

Koffieafnemers

Er zijn meerdere afnemers van de koffie. Bij de overkoepelende organisatie Pluryn wonen en werken zo'n vierduizend mensen die door circa 4000 medewerkers worden begeleid. Niet iedereen van Pluryn neemt de koffie van Coffyn af; er waren en zijn immers ook nog lopende en andere contracten met leveranciers van koffie. De firma Coffee Fresh Westhoff neemt daar nu echter een flink deel van voor haar rekening, inclusief de machines en de service, en natuurlijk de Fairtrade en biologische koffie van Coffyn. Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen staat bij Pluryn hoog in het vaandel.

Andere koffieafnemers zijn de bezoekers van de horecazaal waar de koffiebrander staat en bezoekers die koffie kopen in de winkel. Opgeteld bij de koffie voor de groepsarrangementen is dat deel volgens Henk de Logt goed voor zo'n 2000 kilogram per jaar, inclusief de verkoop van cadeaun en kerstpakketten. Er is inmiddels ook een eigen webwinkel in de lucht, dus deze verkoop zal zeker nog uitbreiden. Naast externe afnemer Westhoff nemen nog enkele horecabedrijven in de stad Nijmegen de koffie van Coffyn af, evenals de horecakantines en lunchrooms van enkele sociale instellingen. Margot Huijbregts toont de fraaie presentatiedoos van Bloesem: “Bloesem is een theehuis en theeschenkerij. Zij nemen onze koffie af en wij serveren hun thee bij Coffyn.”

Henk van de Logt: “We branden één koffiemelange en één espressomelange. Plus nog een décafé. Daarnaast branden we vijf single origines. Westhoff gebruikt de biologische Peru, die ook een goede match met hun cappuccino geeft.” En Margot Huijbregts besluit: “In het kader van het tienjarig jubileum gaan we natuurlijk nog wel iets doen. De huisstijl wordt aangepast, zoals de menukaart en de verpakkingen. Pluryn heeft inmiddels meerdere maatschappelijke ondernemingen, zoals een Bakkerscafe, Lunchcafe en Theehuis.

Coffee Fresh Westhoff

Accountmanager Rutger Trenning van Coffee Fresh Westhoff is blij met de samenwerking met Coffyn. Coffyn verwerkt en levert uitsluitend Fairtrade (Max Havelaar) koffie en dat haakt in op een trend naar maatschappelijk verantwoord ondernemen die hij overal in de kantooromgeving waarneemt. Coffee Fresh doet daar onder meer aan mee door voor de verpakkingen aluminiumvrije folies te gebruiken die milieuvriendelijker zijn. Bij de Coffyn-koffie levert Westhoff de Coffyn 340 serie, een Bean to Cup machine met ingebouwde molen. Hierdoor blijft de koffie langer vers en wordt pas gemalen vlak voor het zetten. Dit concept wordt niet alleen aan Pluryn geleverd, maar ook aan andere segmenten van de kantorenmarkt.

