

# Espresso Expres

Nieuwsbulletin van **Espressissimo**

winter 2011

Door Alfredo Potjes, uw (koffie)plezier leverancier

27e jaargang nr. 4

## Groots en uitbundig gevierd: illy 50 jaar in Nederland

Ruim 850 gasten bezochten het feest in de Amsterdamse Westergasfabriek. Dat zowel directeur Gert Korteweg als CEO Andrea Illy mijn naam noemden in hun speech, ondanks dat ik daar al bijna 18 jaar weg ben, vond ik wel leuk.



vlnr Alfredo Potjes, Andrea Illy, Gert Korteweg

Maar toch verraste Andrea mij het meest met zijn wervelende presentatie. Daarbij moet u bedenken dat ik hem al ken vanaf de tijd dat hij nog een verlegen chemiestudent was.

Na afloop van het feest stuurde ik een mailtje aan moeder Anna Illy (inmiddels 80 maar nog steeds ijzersterk) waarin ik zijn optreden omschreef als power performance. Van de feestavond werd 'n YouTube geschoten <http://www.youtube.com/watch?v=nzXYHrQ3Ays>

Pikant detail is wel dat het zelfstandige illycaffè nederland bv na 50 jaar ophield te bestaan. Vanaf dit jaar is het geen zelfstandig bedrijf meer, maar een filiaal van de Italiaanse hoofdvestiging. Het maakt deel uit van het streven naar verdergaande globalisering. En mogelijk ter voorbereiding van de ultieme beursgang waarover al jaren wordt nagedacht. ☞

## illy servings in monoverpakking verbeterd



Ons is gebleken dat de crème-laag op de koffie die gezet is met gebruik van individueel verpakte illy servings dikker is dan met servings uit blik. Dat komt, volgens illy, doordat het gebruikte papier dunner is en de structuur is verbeterd. Dat lijkt mij (Alfredo red.) voldoende reden om over te stappen op deze superieure servings. Tenzij u moeite heeft met de ruim 35% hogere prijs (!). ☞

## Koffieoorlog op komst

In de internationale pers trof mij een artikel dat ik met ongepast leedvermaak tot mij nam. Leest u even mee:

*"The Swiss ITA Caffè Group is launching three, new and self-developed coffee capsules as an alternative to existing capsules by brands such as Nespresso. These capsules can be used in almost all types of existing espresso machines. With a retail price at least 55% lower than the established brands, the international market will be dealt a swift blow."*

Even kort samengevat: de Zwitsers komen met alternatieve Nespresso cupjes die minder dan de helft kosten en desondanks kwalitatief goed zijn.

D.E. was ze te vlug af in november. Die adverteerde paginagroot in De Telegraaf met eigen kuppies. Al geproefd? En? Graag uw commentaar naar: [alfredo@espressissimo.nl](mailto:alfredo@espressissimo.nl) ☞



## Ons Service Center is geen profit center

**Espressissimo helpt u graag met gerichte adviezen om reparatiekosten aan uw machine te voorkomen.**

“Heel dom”, sprak een collega me laatst toe. “Want”, zo vervolgde hij: “er valt aan reparaties flink te verdienen.” Dat weten wij ook wel, maar we maken een andere keuze. Onze verdiensten moeten komen van de tevreden klant die ons de verkoop van koffie gunt.

En die met zijn goed onderhouden machine koffie zet die naar méér smaakt. Toch worden, ondanks alle aansporingen, bijna dagelijks machines voor onderhoud aangeboden waarvan de ‘douche’ (dat is het metalen plaatje dat het water over de koffie verdeelt) bijna helemaal dicht zit met aangekoekt oud koffievet. Waardoor de koffie een bittere of zurige afdronk krijgt.

Ter prikkeling van uw fantasie: hoe zou koffie smaken uit een kopje dat maandenlang (!) niet is afgewassen? Tip: ga naar [www.espressissimo.nl/onderhoud](http://www.espressissimo.nl/onderhoud). Heeft u een hekel aan poetsen? Dan is het capsulesysteem van illy mogelijk iets voor u. Of, als u van royaal geserveerde koffie of cappuccino houdt, zo’n geweldige volautomaat van Jura. ☺

## Conculega Barend Boot over de Quick (Mill) 820’

*Bron: High Taste, het nieuwsbulletin van The Golden Coffeobox.*

Barend vertelt: “Onlangs was mijn supersonische horeca koffiemachine die ik thuis heb staan, stuk gegaan en moest ik tijdelijk met een andere machine werken om de wekelijks geroosterde (gebrande red.) koffies te controleren.

Ik pakte de oude vertrouwde Quick, waarmee ik eerder al 12 jaar gewerkt had en zette daarnaast de eenvoudige Quick molen. Ik maalde 16 gram koffie

voor de dubbele filterhouder... en wat een koffiesmaak kwam eruit!

Ik durf het haast niet te zeggen: deze smaak was

veel beter! Wat een zalige Brazilië Santa Terezinha Organic! Ook bij onze andere soorten was het resultaat verbluffend! Misschien een idee voor horeca-eigenaren met een kleine beurs? Tweemaal een Quick-machine naast elkaar?...” ☺



**Inbox - Microsoft Outlook**

**Grote excuses voor fout in de voorlichting over stoomgebruik Quick Mill**  
 Van onze technisch directeur David mag ik, als straf, kiezen tussen zweepslagen en vijf kopjes Spaanse espresso. Omdat ik u jarenlang fout voorlichtte over hoe u met uw Quick Mill melk opschuimt voor cappuccino. Met de allergrootste dank aan mevrouw Denise Boerma die ons het volgende mailtje stuurde:

Van: Philip Boerma [per e-mail]  
 Aan: Eddy Kreischer  
 Onderwerp: Fwd: cappuccino

Wij zijn enigszins in verwarring. Je vertelde Phil dat de stoomkraan naar buiten gedraaid moet staan wanneer die opwarmt voor het stomen. Als hij naar binnen staat zou er teveel druk op het rubber ringetje in de stoomkraan komen te staan, waardoor het apparaat stuk kan gaan. Maar hij kán helemaal niet steeds naar buiten gedraaid staan, omdat dan water en stoom gewoon wegstroomt uit de stoomkraan. Ik volg altijd de Nederlandse handleiding en die is duidelijk over het: eerst naar binnen tot het lampje voor opwarmen uitgaat en dan naar buiten draaien om de melk op te schuimen. Dat lijkt mij ook logisch. In afwachting van je reactie schorten we onze cappuccino's even op!  
 Hartelijke groeten, Denise Boerma

Wat is het geval? In onze (inmiddels herziene) gebruiksaanwijzingen heb ik (Alfredo red.) me te veel laten leiden door gebruikersgemak. Zonder mij te realiseren dat daarvoor een prijs wordt betaald. We hebben de gebruiksaanwijzingen inmiddels aangepast. Ook op onze website.  
 Mevrouw Boerma merkt op dat als ze doet wat we nu zeggen, dat er dan eerst wat water en daarna stoom uit de kraan loopt tijdens het opwarmen. Dat is correct. Gelukkig is het een te kleine hoeveelheid om de kwaliteit van het melkschuim te bederven. Waarvan akte.

# illy introduceert, na bijna 80 jaar ‘one brand one blend’ nu ook single origins

**In het verleden mocht ik graag Dr. Ernesto Illy (1925-2008) citeren: “Wij produceren slechts één melange: de beste waartoe wij in staat zijn, want in iets anders geloven wij niet...”.**

Op zich blijft dat zo. Maar nu presenteert illy voor het eerst ook drie zogenaamde single origins (koffie van slechts één enkele bekende geografische oorsprong). Voorlopig alleen te koop in Italië, maar dat is uiteraard een kwestie van tijd.

Dat illy nu met single origins komt begrijpen we wel, want dat is inhaken op een trend. Met zijn single origins gaat illy de concurrentiestrijd aan met

een Nederlandse koffiebrander (ben even de naam kwijt) die daarin excel-

leert en ook over de grens snel aan reputatie wint. ☺



## De Jura Giga 5: het ultieme kerstgeschenk voor de veeleisende koffiethuisdrinker

Heeft u een prettig ruime eetkeuken? Waar u graag en vaak smulgasten ontvangt en verwent? En is er plaats (ook financieel) voor de Ferrari onder de volautomaten van Jura? Dan is de Giga 5 een goeie keuze.



Zowel voor wat betreft de prestaties als de uitstraling.... Wat dat laatste betreft: de Giga 5 vraagt om een prominente plek in uw keuken of op de zaak. Daar waar u uw gasten ontvangt (geen vaste wateraansluiting nodig).

Toegegeven: bijna € 4.000,- is geen (excusez le mot) kattenpis, of, om met Volkskrant columnist Onno Kleyn te spreken: ruim méér dan een drol en drie knickers. Maar bent u bereid in dit wonder te investeren, dan zorgen wij dat de machine persoonlijk bij u thuis wordt afgeleverd en dat u uitleg krijgt over de werking.

Tot slot doen wij u 12 blikken illybonen en een geschenkverpakking illy art collection cappuccino kopjes cadeau. ☺

### Nieuw: de professionele Giga 7 van Jura

Uitvoering voor op kantoor of in de winkel. Kort samengevat: alles een maatje groter en berekend op intensief gebruik.

Meer weten? Kijk op onze site of stuur een mailtje naar: eddy@espressissimo.nl ☺

**KOFFIE** Het drinken van koffie beschermt tegen diverse soorten kanker, waaronder huidkanker. Dit schrijven Amerikaanse wetenschappers in *Proceedings of the National Academy of Sciences*. Ze denken dat cafeïne een remmende werking heeft op het enzym ATR, dat invloed uitoefent op het ontstaan van kanker. Bovendien absorbeert cafeïne schadelijke uv-stralen.

José van der Sman

Voor het laatste nieuws:  
[www.elsevier.nl/wetenschap](http://www.elsevier.nl/wetenschap)

ELSEVIER 27 AUGUSTUS 2011 • 63

## De heerlijke geur van koffie

(door Ruud Noverraz)

De Geur bij binnenkomst is er een van voor de crisis. De echte crisis in een tijd waar het gemiddelde gezin het niet breed had, en niet beter wist.

Wat een heerlijke tijd. Het ging slecht, maar je hoorde daar niets van, laat staan zien. Radio uit een box, keuze uit drie zenders, vader naar zijn werk, moeder volop in het gezin bezig. Bakker, aardappelman, vis- en melkboer langs de deur. Als kind speelde je buiten (altijd buiten) en waande je in een paradijs. Geen aanmaningen van gas en elektra. Hup muntje erin en gaan. Gekocht bij de Pijl, waar je naast koekjes net zo makkelijk petroleum kon tanken.

Kom daar nog maar eens om! Koffie was roodmerk van DE en iedereen spaarde de zegels. Wij mochten koffie malen, twee glazen bakjes voor een pot koffie.

Ik denk hier vaak aan terug als ik anno 2011 net mijn bed uit en de koffiemachine aanzet voordat ik ga lopen met de honden. Wat zou mijn moeder genoten hebben van dat comfort, de heerlijke geur van koffie, in No Time klaar, constant van smaak en een eenvoudige bediening.

De werkelijk hemelse geur als de verpakking opengaat, ontlokt mij dan de uitspraak: wat is lekkerder, de geur of de koffie zelf? De machine bij ons in huis is een Illy FrancisFrancis de X2 Metodo Iperespresso. Zijn er minpunten? Ja, maar niet veel. Het geluid is opvallend, dat komt door de ventilator. En wat ik verder handig zou vinden is dat bij het uitzetten van



de machine ook de verwarmingsplaat voor de kopjes uitgaat. Maar dat is het dan ook. De machine is wat mij betreft een droom. Een superaankoop, gekocht in een super zaak. ☺

Vriendelijke groet,  
Ruud Noverraz

## Het verhaal achter

*Verhalen zijn overal. Een verhaal is krachtig. Uit onderzoek (echt wetenschappelijk onderzoek, dames en heren, niet uit zo'n oud magazine wat je toevallig in de wachtkamer van de tandarts leest) blijkt dat het menselijk brein een verhaal het beste onthoudt. Verhalen zijn overal. Je hoeft alleen maar te luisteren en ze op te schrijven. Heb je een bijzonder verhaal en zoek je iemand die het opschrijft? Mail dan naar [info@pitcc.nl](mailto:info@pitcc.nl). De leukste verhalen plaatsen we op de website.*

## Alfredo Potjes en de Italiaanse espressomachine

**De koffie bij PIT wordt gemaakt met een Italiaanse Quick Mill. Deze espressomachine blinkt uit in verrukkelijke koffie en zijn ontroerend eenvoudige design.**

Het kopen van de Quick Mill was een ervaring. PIT bestond anderhalf jaar en ik vond dat het tijd was voor een diepte-investering: een goede espressomachine. Tijdens een weekendje Den Haag ging ik op verkennend warenonderzoek bij Espressissimo, dealer en winkel in espressokoffie en -apparaten.

### Onvergetelijk advies

De boomlange Alfredo Potjes (briljante naam!) adviseerde op een onvergetelijke manier. Omringd door tientallen espressoapparaten stelde hij zijn eerste vraag: "Welk apparaat spreekt je aan?" Slim, want dit voorkomt meteen al een hoop vragen over budget, smaak en dergelijke. Ik wees er twee aan. De Francisco (gelikt design) en de Quick Mill (de eenvoud zelve). De Quick Mill, liet Alfredo zich ontvallen, zou bij goed onderhoud een leven lang meegaan.

### Keuzes, keuzes, keuzes

Hij liet een espresso van beide

machines proeven. Alle twee helemaal goed. Hmm, maar welke moest ik nu kiezen? Alfredo stelde de situatie op scherp. "Welk apparaat past het best bij je bedrijf?" Mijn blik ging van de gelikte Francis naar de eigenzinnige Quick Mill. Een kleine identiteitscrisis: wie was PIT en wie wilde ik dat PIT zou zijn? Het stond natuurlijk wel lekker strak, zo'n 'designy' Francis in de PIT-keuken. Aan de andere kant was ik ook geraakt door het verhaal van de Quick Mill: een familiebedrijf dat in het geweld van design gewoon zichzelf blijft en gaat voor kwaliteit. Een merk met PIT dus... "Pak maar in die Quick Mill", hoorde ik mijzelf zeggen.

### Liefde voor koffie

Twee weken daarna ontving ik de eerste nieuwsbrief van Alfredo Potjes. Het begin van een lange relatie. Zijn zelfgeschreven en vormgegeven zwart-wit geprinte nieuwsbrieven lees ik sindsdien altijd van voor naar achteren.

Uit elke letter spreekt aandacht voor de klant, liefde voor koffie en vooral creativiteit en humor. De koffie smaakt nog beter met zo'n nieuwsbrief erbij! ☺

## Nieuwe serie illy artcollection cups Francesco Clemente



De oplage is beperkt. Als u er op valt of glijdt, dan raad ik u aan toe te slaan. Uitvoeringen espresso en cappuccino. In geschenkverpakking. De kopjes zijn zo kleurrijk dat we voor een plaatje liever verwijzen naar onze website.

Reden: driekwart van onze lezers ontvangt deze Express in zwart-wit per post. [www.espressissimo.nl/porselein.html](http://www.espressissimo.nl/porselein.html) ☺

Espressissimo is op zaterdag 24 december tot 15.00 uur open en op 31 december gesloten. Wij wensen u een geweldig goed, gul, gezond en liefdevol tweeduizendtwaalf!

OPEN

Reageren op deze Espresso Express? Graag!  
Stuur uw reactie naar [alfredo@espressissimo.nl](mailto:alfredo@espressissimo.nl)



**ESPRESSISSIMO**

*Exclusief dealer van illy espresso en Easy Serving Espresso systemen*

Frederikstraat 72, 2514 LM Den Haag  
tel. 070 - 364 15 40, fax 070 - 346 30 14  
[www.espressissimo.nl](http://www.espressissimo.nl), [info@espressissimo.nl](mailto:info@espressissimo.nl)



## **Gratis bij bestellingen vanaf 2 dozen koffie** **twee gedecoreerde illy espresso kop en schotels cadeau**

Het zo opvallend herkenbare porselein van illy werd in 1990 ontworpen door Matteo Thun. Twee jaar later werden voor het eerst kunstenaars gevraagd de kopjes te decoreren. Die zijn er sindsdien in zowel een genummerde als een ongenummerde versie. Met name bij die van Michael Lin is dat laatste prettig want die kopjes missen weliswaar een nummer maar dat wordt ruim gecompenseerd door de aanwezigheid van een oortje... Hè? Ja, u leest het goed. De genummerde uitgave is oortjesloos. De laatst verschenen series artcollection cups zijn van de hand van Tobias Rehberger en Francesco Clemente.



## **Laat u verrassen**

Bestelt u minimaal 2 dozen koffie dan sturen wij u, samen met de koffie, een prachtige geschenkverpakking met daarin 2 van die door kunstenaars gedecoreerde illy espresso kop en schotels! Als eindejaars**geschenk**. Of om het nieuwe jaar kracht bij te zetten. Geen enkele espresso kop en schotel is hetzelfde en aan de buitenkant van de dozen zien wij niet wat er in zit. De actie loopt tot 31 januari 2012, zolang de voorraad strekt.

### **Het enige dat wij u vragen is dat u aangeeft dit geschenk te willen ontvangen**

Spreekt de aanbieding u aan (beetje stomme vraag denk ik) dan kunt u uw order het beste gewoon doorbellen (070-364.15.40). Bestelt u via de e-shop, per e-mail of fax dan graag de couponcode **kunstkopjes** vermelden. Koopt u in de winkel? Ook dan heeft u recht op die knappe koppies! Voorwaarde is dan wel dat u ons aan deze actie herinnert want die is alleen bedoeld voor lezers van deze Exprès.



### **Eindejaarsaanbieding voor snelle beslissers Jura volautomaat**

Wie nog dit jaar bij Espressissimo een Jura volautomaat koopt rekent zich rijk met 24 blikken van die illy superbonen gratis. Samen goed voor dik 800 koppen overheerlijke illykoffie.

# Espressissimo bestelformulier

[www.ikoffie.nl](http://www.ikoffie.nl) | Tel.: 070-364.1540 | Fax.: 070-346.3014

Winter 2011

Product	Aantal per doos	<i>illy</i> <i>adviesprijs</i>	Prijs per blik bij afname van totaal 1 doos	Prijs per blik bij afname van totaal 4 dozen	Prijs per blik bij afname van totaal 8 dozen	<i>Uw order:</i> <i>aantal dozen</i>
<b>Servings</b>						
blik à 36 stuks normale branding ICN	10	<del>€ 13,40</del>	€11,55	€11,08	€10,85	
blik à 18 stuks normale branding ICN	10	<del>€ 7,12</del>	€6,37	€6,11	€5,98	
blik à 18 stuks donkere branding ICS	10	<del>€ 7,12</del>	€6,59	€6,32	€6,18	
blik à 18 stuks cafeïnevrij IDN	10	<del>€ 7,12</del>	€6,59	€6,32	€6,18	
18 stuks monodosis normale branding	12	<del>€ 8,40</del>	€8,09	€7,76	€7,60	
18 stuks monodosis donkere branding	12	<del>€ 8,40</del>	€8,09	€7,76	€7,60	
18 stuks monodosis cafeïnevrij	12	<del>€ 8,40</del>	€8,09	€7,76	€7,60	
<b>Gemalen koffie</b>						
blik à 250 gram normale branding	12	<del>€ 8,77</del>	€7,50	€7,19	€7,04	
blik à 250 gram donkere branding	12	<del>€ 8,77</del>	€8,09	€7,76	€7,60	
blik à 250 gram cafeïnevrij	12	<del>€ 8,77</del>	€8,09	€7,76	€7,60	
<b>Bonen</b>						
blik à 250 gram normale branding	12	<del>€ 8,77</del>	€7,50	€7,19	€7,04	
blik à 250 gram donkere branding	12	<del>€ 8,77</del>	€8,09	€7,76	€7,60	
blik à 250 gram cafeïnevrij	12	<del>€ 8,77</del>	€8,09	€7,76	€7,60	
<b>MIE home (Metodo IperEspresso)</b>						
blik à 21 capsules normale branding	6	<del>€ 8,32</del>	€8,00	€7,67	€7,51	
blik à 21 capsules lichte branding	6	<del>€ 8,32</del>	€8,00	€7,67	€7,51	
blik à 21 capsules sterke branding	6	<del>€ 8,32</del>	€8,00	€7,67	€7,51	
blik à 14 capsules cafeïnevrij	6	<del>€ 5,55</del>	€5,33	€5,11	€5,00	
<b>MIE prof (Metodo IperEspresso)</b>						
zak à 50 capsules normale branding	6	<del>€ 19,82</del>	€19,42	€18,63	€18,23	
zak à 50 capsules lichte branding	6	<del>€ 19,82</del>	€19,42	€18,63	€18,23	
zak à 50 capsules sterke branding	6	<del>€ 19,82</del>	€19,42	€18,63	€18,23	
zak à 25 capsules cafeïnevrij	6	<del>€ 9,91</del>	€9,71	€9,32	€9,12	
<b>itaca capsules</b>						
doos à 100 capsules normale branding	-	<del>€ 39,60</del>	€38,81	€37,22	€36,43	
doos à 100 capsules lichte branding	-	<del>€ 39,60</del>	€38,81	€37,22	€36,43	
doos à 100 capsules donkere branding	-	<del>€ 39,60</del>	€38,81	€37,22	€36,43	
doos à 50 capsules cafeïnevrij	-	<del>€ 19,80</del>	€19,40	€18,61	€18,22	
					Totaal aantal dozen	

- Ik bestel tenminste 2 dozen koffie en laat mij graag verrassen met het eindejaarsgeschenk  
(2 gedecoreerde *illy* kunst kop & schotels in geschenkdoos)

**Alle koffieprijzen exclusief 6% b.t.w.**

Voor "afgehaald contant" gelden speciale prijzen, interessant genoeg om gezamenlijk in te kopen!  
Vanaf €75,00 franco huis. Betalingstermijn: binnen 8 dagen na factuurdatum. Prijswijzigingen voorbehouden.