

DEAC DE ESPRESSO COURANT

KOFFIE EXPERTS
- SINDS 1975 -

DEAC KOFFIE EXPERTS | 50 JAAR SPECIAL | 1975-2025

Faema

Meyer Horeca Groep

Rex-Royal

50 jaar DEAC Koffie Experts - Pioniers in espresso & service



We maakten espresso groot in Nederland en veranderden de koffiecultuur.



Van filterkoffieland tot espressorevolutie

Ontdek de rijke geschiedenis van DEAC Koffie Experts.



Al meer dan 30 jaar een fijne samenwerking!

“Je eten moet goed zijn, maar die kop koffie bij binnenkomst – dat is zo belangrijk.” Lees het hele interview over De Loet.

50
JAAR

Al **50 jaar** lang voorzien we in de allerbeste espressomachines en service. Een mijlpaal waar we enorm trots op zijn! Ga met ons mee terug in de tijd.



50 jaar DEAC Koffie Experts Pioniers in espresso & service

Bij DEAC Koffie Experts draait alles om aandacht, betrouwbaarheid, kwaliteit en toewijding. We zijn een familiebedrijf dat diep geworteld is in de wereld van espresso. Al 50 jaar lang voorzien we in de allerbeste espressomachines en service. Een mijlpaal waar we enorm trots op zijn!

In deze speciale krant nemen we je mee door de rijke geschiedenis van ons bedrijf. We spraken met oprichter Ton Collignon die al in espresso geloofde toen heel

Nederland nog voor filterkoffie koos. En voormalig eigenaar Thomas Overmaat die met plezier terugkijkt op zijn tijd aan het roer met Piet van der Windt waarin ze unieke koffie- en theeconcepten ontwikkelden. Ook een aantal van onze vertrouwde partners en klanten deelt hun ervaringen en liefde voor espresso. Ontdek de sleutelrol in onze geschiedenis van het Italiaanse bedrijf Faema, onze partner vanaf het eerste uur, en Rex-Royal, een familiebedrijf net als wij. Lees de inspirerende verhalen van Laurens Meijer van de Meyer Horeca Groep, het echtpaar Willem

en Gaby Borst van familierestaurant De Loet en Bjorn Rogmans van restaurant De Krom.

Voor het samenstellen van deze krant doken we diep in de archieven met bijzondere foto's en verhalen als resultaat. Deze krant biedt een unieke blik achter de schermen van ons bedrijf.

Pak je favoriete kop koffie erbij en geniet van het lezen van De Espresso Courant.

Warme groet,
Piet, Lucas & Coen van der Windt



Het favoriete koffie-moment van de familie Van der Windt

Piet:

"Mijn favoriete koffie-moment? 's Morgens vroeg. Ik ga lekker vroeg uit bed, krantje erbij, kopje koffie en genieten. Ik drink hem altijd zwart."

Lucas:

"Met een gasbrandertje in de natuur. Water koken, gemalen koffie erin en genieten! Dat is het ultieme rustmoment na een inspanning. Ik drink mijn koffie altijd zwart."

Coen:

"Mijn favoriete koffie-moment is 's ochtends. Of ik nu op de zaak ben of bij een klant, die eerste kop smaakt altijd het lekkerst."

Van filterkoffieland tot espressorevolutie: dit is de geschiedenis van DEAC Koffie Experts

In de jaren 60 is filterkoffie de norm in Nederland. Ton Collignon begint zijn koffieloopbaan bij illycaffè Nederland als boekhouder en manusje van alles. De directeur van dit bedrijf, Henk Verweij, heeft een missie: Nederland kennis laten maken met espressokoffie. Een uitdaging in een typisch filterkoffieland. Ton Collignon wordt al snel gegrepen door de liefde voor écht goede koffie.

De machines die je nodig hebt om espressokoffie te kunnen bereiden, worden geproduceerd in Italië. Het bedrijf Faema produceert hoogwaardige espressomachines die er ook nog eens prachtig uitzien. illycaffè Nederland heeft het dealership van Faema binnen Nederland, maar de verkoop van espressomachines verloopt uiterst moeizaam.

Als illycaffè in 1970 besluit om te focussen op de verkoop van koffiebonen omdat de verkoop van espressomachines nog niet renderend is, verkopen zij het dealership van Faema aan het Belgische bruin-witgoedbedrijf MAGEC.

Na deze verkoop wordt Ton Collignon aangesteld als de eerste Nederlandse filiaalhouder van MAGEC's dochteronderneming, Faema nv. Tijdens de onderhandelingen tussen het Belgische MAGEC en illycaffè Nederland wordt aan Ton gevraagd of hij op zoek wil gaan naar een woning met een bedrijfspand. Dat was in België heel gebruikelijk.

Als 'bureelhoofd Nederland' is het zijn taak om naast het verkopen van Faema machines aan horeca ook koffiebranders toe te voegen aan het portfolio.

Faema en de ritzeges van Eddy Merckx

De verkoop van Faema espresso-machines maakt in België begin jaren 70 een spectaculaire groei door, door de betrokkenheid van Faema in de wielersport. Het bedrijf heeft een eigen wielerteam met bekende renners zoals Eddy Merckx. Faema wordt door de wereldsussen van Eddy Merckx in rap tempo bekend en de vraag naar espressomachines neemt in de gehele Benelux toe.

De oprichting van Deac Nederland B.V.

In de jaren '70 gaan steeds meer Nederlanders op vakantie naar het buitenland waar ze kennismaken met de rijke smaak van espresso. Ondanks dat de vraag naar espresso toeneemt, zien de gevestigde koffiemarken espresso als een rage die vast snel weer voorbij zal gaan. In 1971 stapt Eddy Merckx over op een andere wielerploeg, Faema trekt zich terug uit de wielersport en de populariteit van Faema neemt af.

Tegelijkertijd wordt Ubaldo Ferrari benoemd tot directeur van het nieuw opgerichte **DEAC S.A.** (Distribution Equipment Automatic Company). Hij krijgt de taak om de filialen van Faema nv. in de Benelux te ontmantelen. Ton Collignon ziet dit als een kans om zelfstandig verder te gaan. Hij zet op **1 juli 1975** als laatste van de acht filiaalhouders

DE GESCHIEDENIS



in de Benelux zijn handtekening onder het contract en daarmee is de ontmanteling van zijn filiaal én de geboorte van Deac Nederland B.V. een feit. Hij behoudt de naam DEAC uit DEAC S.A. en past dit aan naar **Deac Nederland B.V.**, suggererend dat het onderdeel is van een groter geheel.

De Italiaanse recessie

Vol goede moed gaat Ton Collignon aan de slag met zijn gloednieuwe bedrijf. Maar in Italië vindt een recessie plaats. Energiekosten stijgen, werknemers staken en inflatie neemt toe: de fabriek van Faema wordt tijdelijk gesloten. Nog net op tijd kan Ton Collignon uitwijken naar een andere leverancier; bij het Spaanse Faema S.A. kan hij oudere modellen inkopen. Zekerheidshalve zoekt hij ook naar nieuwe leveranciers en zo komt hij uit bij **Rex-Royal in Zwitserland** en Bremer Kaffeemaschinen in Duitsland.

Omdat espressokoffie nog allesbehalve gemeengoed is, is het vrij eenvoudig voor Collignon om **exclusieve contracten** af te sluiten met deze mooie merken. Een slimme zet. Ook met **Faema S.p.A. Italië** sluit hij een exclusief contract af.

Ton Collignon ziet kansen om de markt te verbreden en besluit andere interessante producten toe te voegen. Zo wordt Deac Nederland B.V. tijdelijk ook leverancier van onder andere pizza-ovens en deegmengers van Moretti en OEM.

Stabiele groei en verhuizing naar Zoetermeer

In de jaren '80 bloeit Deac Nederland B.V. op en breekt een periode van stabiliteit en gestage groei aan. Een verhuizing naar een nieuwe locatie in Zoetermeer in 1985 biedt de nodige ruimte voor expansie en stelt Deac Nederland B.V. in staat om haar activiteiten verder te optimaliseren en uit te breiden.

Een espressorevolutie

De wereld verandert door de komst van het internet en open handelsverkeer. Er ontstaat een revolutie in de koffiecultuur en espresso wordt steeds populairder. Om onderscheidend te blijven en aan de groeiende vraag buiten de Randstad te voldoen, besluit Ton Collignon zijn technische dienst uit te breiden. Hij richt verspreid over Nederland diverse technische depots op waardoor Deac Nederland B.V. sneller en efficiënter service kan bieden. Vanaf dat moment levert het bedrijf service door heel Nederland tegen een uniform tarief.

Door marktontwikkelingen besluit Ton Collignon te starten met de verkoop van koffiebonen. Met de oprichting van **Caféma espresso** is het eerste exclusieve koffieconcept een feit. Het is gelukt; Nederland is eindelijk klaar voor écht goede koffie.



Lees verder op deac.nl/onze-geschiedenis en ontdek hoe DEAC Koffie Experts een familiebedrijf werd.

UIT HET ARCHIEF



In **Grand café Silva Ducis** wordt **Caféma espresso** geserveerd. Op de kopjes zie je het eerste logo van dit koffiemark, dat in de loop der jaren meerdere rebrandings zou ondergaan.



De naam **Caféma** (van Caféma espresso) is een samenvoeging van 'café' en 'Fema', zoals Faema destijds in Nederland vaak werd uitgesproken (zonder de 'a').

Samen met oprichter Ton Collignon en voormalig eigenaar Thomas Overmaat doken we in de archieven van ons bedrijf.



In de werkplaats werden **Italiaanse espressomachines omgebouwd** naar Nederlandse normen. Zo werd bijvoorbeeld de doseercilinder specifiek afgestemd.



Thomas Overmaat en **Piet van der Windt**.



Hier wordt het **nieuwe pand** in **Zoetermeer** gerealiseerd; **Ton Collignon** neemt zelf plaats in de hijskraan.



Ton Collignon begon zijn koffiereis in een tijd waarin filterkoffie de standaard was in Nederland. Na zijn militaire dienst voelde hij zich totaal niet aangetrokken tot een standaard 9-tot-5 kantoorbaan. “Daar had ik echt geen zin in,” vertelt hij. In plaats daarvan besloot hij een jaar in een hotel in Italië te werken, waar hij kennismaakte met iets nieuws: espressokoffie. En het liet hem niet meer los.

Met espresso in zijn achterhoofd keerde hij terug naar Nederland. Terwijl de gevestigde koffiemerken zijn enthousiasme maar moeilijk konden begrijpen, geloofde Ton er vanaf het begin in. “Ik had al snel door dat espresso groot zou worden,” zegt hij. En dat vertrouwen werd versterkt door de gepassioneerde mensen die hij ontmoette, zoals Dott. Ernesto Illy van illycaffè, maar ook Henk Verweij. “Die mannen waren zo gedreven, dat gaf me een heilig vertrouwen.”

“Ik had al snel door dat espresso groot zou worden”

Als hij terugkijkt, is hij trots op wat hij heeft bereikt. In 1966 begon het avontuur, en hoewel ze eerst werden genegeerd en in 1970 zelfs uitgelachen, is espresso inmiddels een vaste waarde in de Nederlandse koffiecultuur. Ton stond aan de wieg van die revolutie en dat maakt hem terecht trots.

Maar misschien nog wel het meest trots is hij op wat DEAC Koffie Experts heeft neergezet. Wat ooit begon in een souterrain in Rotterdam-West, groeide in 25 jaar uit tot marktleider op het gebied van espressomachines.

En dat met beperkte middelen! “We namen het op tegen de grote jongens en kwamen als winnaar uit de bus,” vertelt hij met een twinkeling in zijn ogen. Een hoogtepunt was voor hem het voorzitterschap van het Sypesteyn Overleg* – een erkenning van het succes.

Ton heeft veel mooie herinneringen aan zijn tijd bij DEAC Koffie Experts, maar de Horecava springt er toch wel uit. “Elk jaar waren we goed voorbereid en elke keer weer was het een groot succes,” vertelt hij enthousiast. Dat waren voor hem de momenten waarop alles samenkwam.



Horecava 1989



Horecava 1996

Nu, jaren later, kijkt Ton met veel plezier naar de nieuwe generatie die aan het roer staat. Hij vindt het knap hoe DEAC Koffie Experts de coronacrisis heeft doorstaan en ziet dat het bedrijf nog steeds een belangrijke speler is op de espressomarkt. “Het voelt een beetje alsof ik nu de espresso-opa ben,” lacht hij.

Als het om koffiemomenten gaat, blijft Ton trouw aan traditie: “Rond de klok van 11:00 uur is het

voor mij koffietijd.” In de middag en avond drinkt hij liever thee. Hoe hij zijn koffie het liefst drinkt? “Altijd espresso, altijd kort, zwart en zonder suiker. Maar in Spanje geniet ik van een cortado.”



Ton Collignon bij het Sypesteyn overleg.

Hoewel zijn naam vaak wordt genoemd in de geschiedenis van DEAC Koffie Experts, wil Ton één ding duidelijk maken: “Ik had dit nooit kunnen doen zonder de loyaliteit en inzet van al die fantastische medewerkers door de jaren heen.” Die loyaliteit ziet hij als een essentieel onderdeel van het succes van DEAC Koffie Experts – en daar is hij ze ontzettend dankbaar voor. •

“Het voelt een beetje alsof ik nu de espresso-opa ben”

*Het Sypesteyn Overleg was een informeel platform waar leveranciers, fabrikanten en andere belangrijke spelers in de Nederlandse espressomarkt samenkwamen om ideeën uit te wisselen en marktontwikkelingen te bespreken.

KRUISWOORDPUZZEL

De letters van de gemarkeerde vakjes vormen samen een zin.

_____ & _____

Horizontaal

2. Het goudbruine laagje op een goede espresso.
4. Een keurmerk voor eerlijke handel in koffie en thee.
5. De kern van alles wat DEAC Koffie Experts doet.
7. Gebied rond de evenaar waar koffieplanten het best gedijen.
10. Distribution Equipment Automatic Company.
13. Land dat wereldwijd de meeste koffie produceert.
14. De struik van deze koffieboon groeit doorgaans op hoogtes tussen 600 en 2.200 meter.
15. Naam voor het samengeperste koffiedik na extractie.
16. Wanneer water te lang door de koffie loopt, wat een bittere smaak oplevert.
19. De druk die een espressomachine genereert.
20. Belangrijke instelling aan de koffiemolen voor de perfecte espresso.
21. Het aantal koffiebonen in een koffiebes.
22. Het proces waarbij koffie en water samenkomen.
24. Espresso met veel melk.

26. Een dubbele espresso.
27. De kleur die terugkomt in de logo's van DEAC Koffie Experts, Organico en Restaurant De Loet.
28. Apparaat om bonen vers te malen.

Verticaal

1. Blend van verschillende soorten koffiebonen.
3. Producent van de eerste espressomachines die DEAC Koffie Experts leverde.
4. Essentieel onderdeel van een espressomachine.
6. Wordt gebruikt om melk op te schuimen.
8. Een koffiekunstenaar.
9. Belangrijke pijler naast espresso bij DEAC Koffie Experts.
11. Zoete traktatie die goed past bij een kop koffie.
12. Reden van deze puzzel.
17. Sterkere versie van een espresso.
18. Espresso met gestoomde melk en melkschuim.
23. Gereedschap om koffie in de filterdrager aan te drukken.
25. Factor die de smaak van de koffieboon beïnvloedt.

We zijn gek op koffie én thee

Espresso vormt al 50 jaar de kern van alles wat we doen bij DEAC Koffie Experts. Met dezelfde passie waarmee we onze koffiemarken ontwikkelen, hebben we in de tweede helft van de jaren 2000 ons assortiment uitgebreid met unieke theeconcepten.

Onze exclusieve koffie- en theeconcepten hebben ieder hun eigen smaakprofiel en uitstraling. Of het nu gaat om de stijlvolle **Royal Dutch Espresso**, de toegankelijke **Caféma espresso**, de biologische **Organico**, de professionele **Beans&Business**, de diversiteit en luxe van **The Art of Tea Collection** of de rustgevende en trendy selectie van **Urban Tea Garden**; we hebben voor ieder wat wils.

We zijn niet alleen gefocust op lekkere, maar ook op eerlijke koffie en thee. Daarom zetten we ons in voor duurzaamheid en sociale verantwoordelijkheid.

We zijn trots op onze keurmerken zoals **Rainforest Alliance**, Fairtrade, onze biologisch gecertificeerde koffiebonen en de **Fair Grounds Foundation**.

Wil je onze melanges proeven?

Kom gezellig langs, we zetten een warme kop voor je klaar!

deac.nl/contact



DEAC Koffie Experts



Caféma espresso



Organico



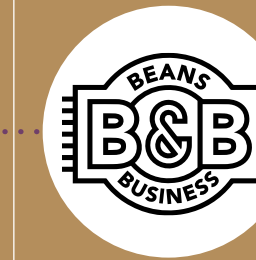
Royal Dutch Espresso



The Art of Tea Collection



Beans&Business



Urban Tea Garden

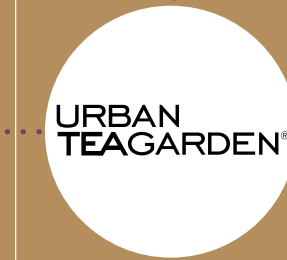




Foto: Karlijn van den Elshout

De Herberg als tijdloos concept

Het was in 1991, in het bruisende hart van Breda, toen Piet van der Windt voor het eerst grand café 't Hart van Breda binnenstapte. Het was het eerste grand café van Laurens Meijer, oprichter van Meyer Horeca Groep, en de start van een indrukwekkend horeca-imperium. "We waren nog vrij nieuw in de horeca, maar groeiden razendsnel. De cashflow was een uitdaging en koffiemachines waren flinke investeringen," vertelt Laurens. Het was Piet die destijds het risico nam. "Hij vertrouwde erop dat wij de machines wel in termijnen zouden betalen. Dat vertrouwen was de basis van een lange samenwerking."

Nu, meer dan 30 jaar later, is die samenwerking sterker dan ooit. Alle horecaconcepten van de Meyer Horeca Groep, waaronder Moeke, Belgisch Biercafé, Sam Sam en De Drie Gezusters, serveren koffie van DEAC Koffie Experts. Laurens is vol lof over de constante kwaliteit en service van DEAC Koffie Experts. "De kwaliteit moet altijd consistent zijn

en dat vereist aandacht van zowel onze medewerkers als van DEAC Koffie Experts. Zij zorgen ervoor dat we altijd kunnen draaien."

Laurens beschrijft zijn horecaconcepten als moderne herbergen, plekken waar mensen samenkomen om te genieten van eten, drinken en elkaar. "Ik geloof in de herberg. Die was er tweeduizend jaar geleden al en zal er over tweeduizend jaar nog zijn. Het is een menselijk verlangen om een plek te hebben waar je je thuis voelt."

"Ik geloof in de herberg. Het is een menselijk verlangen om een plek te hebben waar je je thuis voelt."

Wat koffie betreft ziet Laurens enorme ontwikkelingen in de koffiecultuur. "De overgang van

filterkoffie naar espresso en de uitbreiding van het assortiment heeft de horeca complexer gemaakt. DEAC Koffie Experts helpt ons om aan die groeiende vraag te voldoen en loopt zelfs vaak op de ontwikkelingen vooruit." Zijn favoriete koffiemoment? Daar moet Laurens om lachen. "Ik drink geen koffie, voor mij is het altijd thee, gewoon English Breakfast... saai hè?"



Laurens is trots op het 50-jarig jubileum van DEAC Koffie Experts. "Passie en gedrevenheid, dat is het geheim achter hun succes." •

DEAC Koffie Experts nu



Persoonlijk contact met onze klanten

Hoogwaardige espressomachines

In-house technische dienst



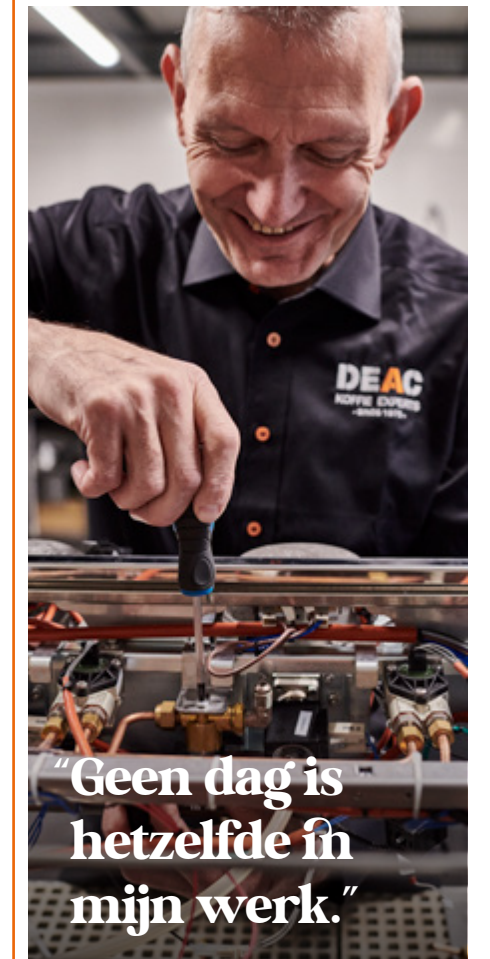
Routeverkoop in heel Nederland

Continue kwaliteitsbewaking

Exclusieve koffie- en theeconcepten



Peter van den Berg



"Geen dag is hetzelfde in mijn werk."

"Ze noemen me Chef werkplaats, technisch trainer en vraagbaak," vertelt Peter met een glimlach.

Op 9 juni 1987 begon hij als buitendienstmonteur bij DEAC Koffie Experts en nu, 37 jaar later, is hij de medewerker met het langste dienstverband. "Mijn werk is heel afwisselend, iedere dag is een verrassing." Na jarenlang onderweg te zijn geweest, is sinds vier jaar de werkplaats in Maasland zijn vaste basis.

Zijn favoriete koffiemoment? "Dat heb ik niet," lacht Peter. "Ik geniet de hele dag door van koffie." Toen hij vooral onderweg was, dronk hij voornamelijk zwarte koffie, maar nu hij in de werkplaats werkt, drinkt hij het liefst cappuccino. •



De bijzondere band tussen Faema en DEAC Koffie Experts

De samenwerking tussen DEAC Koffie Experts en Faema kent een bijzondere geschiedenis die zelfs teruggaat naar de tijd voordat DEAC Koffie Experts officieel bestond. In de jaren 60, toen filterkoffie nog overal de norm was, ontdekte Ton Collignon al snel de prachtige espressomachines van het Italiaanse Faema. Hoewel het in die tijd een hele uitdaging was om Nederlanders warm te maken voor de krachtige smaak van espresso, legde deze vroege kennismaking de basis voor een samenwerking die decennia later nog steeds springlevend is.



Nicolò Manni, Export Area Manager voor de Benelux en Scandinavië bij Gruppo Cimbali, spreekt vol enthousiasme over deze lange geschiedenis. Hij werkt nu anderhalf jaar nauw samen met DEAC Koffie Experts en heeft een diepe bewondering voor hun partnerschap. "We werken samen sinds het begin," zegt hij. "En het is bijzonder om te zien hoe die relatie zich heeft ontwikkeld."

Nicolò voegt toe: "Als ik in Maasland ben, voelt het altijd vertrouwd en prettig. Het DEAC-team zorgt voor een fijne sfeer, en dat maakt samenwerken extra mooi." In zijn kantoor hangt een Nederlands schilderij met een knipoog aan de muur. Het is een compilatie van het melkmeisje van Johannes Vermeer dat in plaats van een melkkan een Faema espressomachine bedient, met daaronder de tekst: 'Koffie... het is niet ver meer! 'Koffie is in Italië niet zomaar een drankje; het is een manier van leven. Nicolò lacht: "In Italië drink je een espresso in een mum van tijd. Je loopt een café binnen, bestelt en staat binnen een minuut weer buiten. Het gaat snel." In Nederland daarentegen zijn we gewend aan een grote kop koffie, soms aangelengd met water zoals een Americano. Hij vertelt: "Wist je dat de naam Americano ontstond tijdens de Tweede Wereldoorlog? De Italianen boden de Amerikaanse soldaten espresso aan, maar ze vonden de traditionele espresso veel te sterk en voegden warm water toe om het milder te maken."

De ochtend van Nicolò begint steevast met drie espresso's: een dubbele en een gewone. Tegen het eind van de dag heeft hij er meestal zes op. "Ik ben opgegroeid met de geur van koffie in huis," vertelt hij. "In Italië is het normaal dat je ouders 's ochtends, 's middags, en zelfs 's avonds koffie drinken. Het zit in ons bloed."

Faema heeft door de jaren heen baanbrekende innovaties geïntroduceerd, zoals de GTI-technologie. "Onze machines zijn uitgerust met onafhankelijke boilers en blooming control, wat zorgt voor ultieme precisie," legt Nicolò uit. DEAC Koffie Experts speelt een sleutelrol bij het presenteren van deze technologieën op evenementen zoals Horecava. "Het is geweldig om nieuwe innovaties samen met DEAC Koffie Experts in Nederland te introduceren."

"Ik ben opgegroeid met de geur van koffie in huis."

De samenwerking is door de jaren heen altijd hecht geweest, niet alleen op zakelijk maar ook op persoonlijk vlak. Nicolò vertelt met een glimlach over een bijzonder moment: "In mei 2024 huurden Lucas en Coen van der Windt klassieke auto's voor een tour door de omgeving van Milaan. Het was een prachtige ervaring, inclusief een bezoek aan het MuMac Museum (Museum Of the Coffee Machine), dat gewijd is aan de geschiedenis en de evolutie van espressomachines.

Met een steeds complexere en gefragmenteerde markt ziet Nicolò de toekomst vol uitdagingen, maar hij is optimistisch. "Partnerschappen zoals die met DEAC Koffie Experts zijn essentieel voor duurzame groei. De nieuwe generatie bij DEAC Koffie Experts is jong, vol energie en enthousiasme. We zijn van dezelfde leeftijd, wat onze samenwerking heel soepel maakt. Ik hoop deze vriendschap en samenwerking nog heel lang voort te zetten. Het is een unieke connectie tussen twee historische merken, voortgedreven door een nieuwe, enthousiaste generatie." •

De Locaties van DEAC Koffie Experts door de jaren heen.



Delftsestraatweg 4, Pijnacker
1975 - 1977



Weteringweg 11, Pijnacker
1977 - 1985



Signaalrood 15, Zoetermeer
1985 - 2007



Oud Camp 1, Maasland
2007 - nu

HORECAVA STANDS DOOR DE JAREN HEEN



Horecava 1992
Eerste rij, vijfde van links: Ton Collignon;
achtste van links: Thomas Overmaat.



Horecava 1988



Horecava 2017



Horecava 2025



Iedereen is welkom in familierestaurant De Loet

Het is nog voor openingstijd als we aankomen bij familierestaurant De Loet, aan de rand van het prachtige Loetbos. We worden vriendelijk ontvangen door eigenaar Willem Borst. Samen met zijn vrouw Gaby Borst opende hij 35 jaar geleden dit sfeervolle restaurant, midden in de Krimpenerwaard tussen de Lek en de IJssel. Onder het genot van een kopje Organico begint Willem meteen enthousiast te praten.

"Ik was souschef in Alblasterdam," vertelt Willem, "en er werd een kok gezocht voor De Loet. Het heette toen nog 'Consumptie Paviljoen De Loet'. De eigenaar had een rijsschool en miste een plek waar mensen voor en na de rijlessen iets konden drinken. Zo is De Loet ontstaan." Hij glimlacht. "Mijn moeder belde op en zei: 'Kijk Wim, daar ben je ooit begonnen.' Mijn eerste baantje tijdens de koksschool was hier in dit pand! We hadden net een huis gekocht, dus ik twijfelde, maar ik solliciteerde toch."

"Ik zou het alleenrecht over de keuken krijgen en dat sprak me wel aan."

Zijn vrouw, Gaby Borst, is in de keuken bezig, maar komt er al snel bij zitten en mengt zich in het gesprek. "Tja," zegt Gaby, "we zagen elkaar door verschillende diensten amper, hadden plannen om aan kinderen te beginnen en opeens kwam hij met dit idee. Ik dacht: ben je helemaal gek geworden!"

FAMILIERESTAURANT DE LOET

Willem lacht: "Het was niet echt promotie; ik was souschef, maar hier mocht ik alles zelf bepalen. Dus ja, ik heb het toch maar gedaan." Hij leunt iets naar voren. "Er werden in het begin al grapjes gemaakt door de eigenaar: 'Koop je de tent?' En ik zei dan gekscherend: 'Áltijd.' Twee jaar later vroeg hij het weer. En ik zei: 'Piet, je kent mijn antwoord: áltijd.' Hij zei: 'Dan moeten we maar eens gaan praten.' Toen kreeg ik het benauwd. Ik kon het allemaal maar net betalen, mijn huis en alles wat erbij kwam kijken. Na een weekend overleggen, hebben we de knoop doorgehakt en geld van mijn vader geleend. Zo zijn we begonnen."

De eerste vaste klant komt binnen, klaar om zijn fietsrondje te onderbreken met een goede kop koffie.

"Een van de eerste dingen die ik wilde veranderen? Er moest goede koffie komen. Het was rond 1991 en we hadden filterkoffie in bolle



kannen op warmhoudplaatjes. Ik wist één ding zeker: cappuccino en espresso gaan het helemaal worden."

Zijn vader vond de naam DEAC in de Gouden Gids. "DEAC Koffie Experts nam ons serieus. Ik was toen nog een beginnende

"Je eten moet goed zijn, maar die kop koffie bij binnenkomst - dat is zo belangrijk."

ondernemer en andere merken deden wat uit de hoogte. DEAC Koffie Experts niet; ze durfden hier een espressomachine neer te zetten zonder meteen alles te willen afrekenen. Dat voelde goed."

"Toen we ons eerste kopje koffie neerzetten, was het meteen een hit - al moesten onze vaste gasten er even aan wennen. Eén man zei toen nog: 'Dit drinken wij hier niet, die sterke koffie.' Ik zei: 'Dit is geen sterke koffie; dit is hoe koffie hoort te smaken.' Nu, dertig jaar later, komt hij nog steeds en zegt hij: 'Je hebt gelijk Wim, dit is lekkere koffie.'"

Willem benadrukt het belang van goede koffie. "Je eten moet goed zijn, maar die kop koffie bij binnenkomst - dat is zo belangrijk. Het moet echt een goede ervaring zijn. Organico is zo'n koffie waar je altijd nog een tweede kopje van lust. Het unieke aan De Loet? We kennen onze gasten. Dat komt ook door mijn geweldige gastvrouwen, Stefanie en Corine. Mensen komen hier met hun verhalen, hun verdriet. We zijn laagdrempelig en ik maak geen onderscheid. Iedereen is hier welkom."

Gaby knikt en voegt toe: "We zijn in al die jaren wel eens van brouwerij en groothandel gewisseld, maar nooit van koffieleverancier."

Na ruim dertig jaar samenwerken, merkte Willem dat hij de persoonlijke aandacht van vroeger een beetje miste. "Toen kreeg ik een uitnodiging om langs te komen bij DEAC Koffie Experts. Ze gaven ons een rondleiding en op een gegeven moment kwam een medewerker met een grote bos bloemen naar boven. Nou, ik stond daar met tranen in m'n ogen. Hoe gek kun je zijn? Die betrokkenheid, die voel ik echt. De constante kwaliteit van de koffie en de service zijn gewoon top. De routeverkoper kent ons en denkt mee, dat is waardevol."

Op de vraag naar zijn favoriete koffiemoment zegt Willem: "In de ochtend en na het diner. Het is voor mij net een toetje. De laatste tijd geniet ik van een dubbele espresso met een beetje schuimende melk." Gaby lacht: "Ik drink het gewoon zwart."

Organico's biologische achtergrond sluit goed aan bij de tijdgeest, volgens Willem: "Het is belangrijk om daar nu bewust mee bezig te zijn, dat bio-verhaal staat ook op onze kaart. De kopjes met het oranje Organico logo spraken ons ook aan - precies de kleur van ons logo, dus het past perfect in ons interieur."

"Ik heb er nooit spijt van gehad. Het is hard werken, zeker in de zomer, maar we zijn een gevestigde naam en iedereen kent De Loet. Daar ben ik trots op. Ons menu is ook uniek: we serveren geen standaard gerechten zoals spareribs en saté, maar kiezen voor draadjessvlees, kwartel, geglazuurde eend en à la minute gepaneerde schnitzels. Mijn koksschoolachtergrond zie je hier nog steeds terug."

Als we afscheid nemen, is het duidelijk dat De Loet veel meer is dan een familierestaurant. Het is een plek vol herinneringen, verhalen en een liefde voor koffie die elke dag opnieuw wordt uitgeserveerd. •



Oggericht in 1937 door zijn opa, staat Peter Sager inmiddels aan het roer van het Zwitserse familiebedrijf Rex-Royal: producent van volautomatische koffiemachines. Samen met Jean-Marie de Meurichy, exportmanager en al 25 jaar in dienst, blikken ze terug op de fijne relatie met DEAC Koffie Experts.

“Ton Collignon stapte naar mijn vader toe”, vertelt Peter. “Dat was in de jaren 70 en het begin van een samenwerking die nog steeds tot de top 5 van onze partners behoort.” Peter spreekt met trots. Hij kan helaas geen vragen meer aan zijn vader stellen over die ontmoeting - Peter Sager senior overleed vorig jaar - maar in de vergaderruimte hangt nog steeds een foto die Ton destijds aan Rex-Royal cadeau deed.

“Vandaag de dag is de espressomachine een computer met de mogelijkheid om drankjes te serveren”

Wat DEAC Koffie Experts bijzonder maakt? “Professionaliteit en loyaliteit,” legt Jean-Marie uit. “Ze weten precies wat ze willen en zijn altijd open en eerlijk in hun feedback. Ze denken mee, testen nieuwe innovaties en helpen ons om kinderziektes bij nieuwe producten te verhelpen. Dat is

onmisbaar voor een producent zoals wij.”

Innovaties zijn er genoeg geweest in de afgelopen decennia. “Vroeger had je knoppen en dat was het,” lacht Peter. “Koffie, heet water, stoom – meer niet”. “Vandaag de dag is de espressomachine een computer met de mogelijkheid om drankjes te serveren”, vult Jean-Marie grinnikend aan. “Met een touchdisplay, video-animaties en zelfs een cloudverbinding.” Hij vertelt over het CompactFoam melkopschuimsysteem dat Rex-Royal recent ontwikkelde: “Perfect barista-schuim, zelfs met soja- of rijstmelk.”

Beiden zijn het erover eens dat het familiegevoel tussen de bedrijven een belangrijke rol speelt. “Er is geen hiërarchie,” zegt Peter. “Korte lijntjes, respect en vertrouwen. Dat maakt samenwerken makkelijk en prettig.”

Er zijn genoeg mooie momenten om op terug te kijken. “Onze productmanager Michel Krüttli vertelde enthousiast over een technische training bij DEAC Koffie Experts: na afloop gingen ze met z’n allen op de Solex door Rotterdam. Ze lunchten daar samen en reden terug. Dat soort momenten zijn goud waard. Hij voelde zich echt onderdeel van het team.”

Wat de toekomst brengt? “Kwaliteit en innovatie blijven essentieel,” zegt Peter. “We blijven ons aanpassen,

altijd met respect voor elkaar en de klant.” We sluiten onze ogen niet voor technische ontwikkelingen en concurrentie, uit China bijvoorbeeld.” “De markt beweegt”, zegt Jean-Marie, “het is belangrijk om die ontwikkelingen te volgen. Samen staan we sterker.”

Bij het afscheid delen ze hun favoriete koffiemomenten. “Cappuccino in de ochtend, mét latte art,” zegt Peter. “Ik maak mijn eigen creaties: een hartje, blaadjes, soms een zwaan – iedere keer iets anders.” Jean-Marie knikt en vult aan: “Koffie is bij ons echt een traditie. Elke ochtend schuimt iemand de melk op voor het team en dat doen we al jaren zo. Je maakt eerst een cappuccino voor je collega’s en later op de dag krijg je er een terug. Het is een vast ritueel geworden.” Hij lacht bescheiden. “Ik ben niet zo goed in latte art als Peter, maar ik vind het leuk om te doen. Homemade maakt het specialer. Na de lunch drink ik standaard een espresso – dat is voor mij de perfecte koffieroutine.”



Peter Sager
Managing Director

Jean-Marie de Meurichy
Export Manager



Piet van der Windt kende hij al jaren uit de branche. Ze kwamen elkaar vaak tegen, vooral op de Horecava, waar een kop koffie het moment was om even bij te praten. Via Ton Collignon, de oprichter van DEAC Koffie Experts, raakten ze opnieuw in gesprek. Met een serieuze blik vroeg hij Piet om samen DEAC Koffie Experts over te nemen, op basis van gelijkheid. “Dat was precies het signaal dat hij nodig had om in te stappen. Het partnerschap met Piet bleek een van de beste zakelijke beslissingen van mijn leven. We hebben ontzettend hard gewerkt, maar ook heel veel gelachen.”

Ze wilden het bedrijf naar een hoger niveau tillen en zich onderscheiden in een markt die steeds competitiever werd. Unieke koffie- en theeconcepten werden ontwikkeld met de visie om alles in-house te houden: van de hardware tot de software en de bijbehorende service. “Dat gaf ons kracht en betrouwbaarheid in de ogen van onze klanten,” vertelt hij trots. Het bleek een gouden zet,

waarmee DEAC Koffie Experts een stevige en unieke plek in de markt veroverde.

Terugkijkend op zijn carrière ziet hij zichzelf als een pionier in de koffie-industrie. “In de jaren zeventig begonnen we met het promoten van espresso in Nederland. We stonden aan de basis van wat later een ware koffierevolutie werd. Espresso is nu niet meer weg te denken.”

“We stonden aan de basis van wat later een ware koffierevolutie werd.”

Er zijn veel hoogtepunten, maar een moment dat er echt uitspringt, is de opening van het nieuwe pand in Maasland. “Apetrots waren we,” zegt hij met een twinkeling in zijn ogen. Het was een bekroning op al het harde werk en de toewijding die hij en Piet erin hadden gestoken.

Zijn favoriete koffiemoment? Dat

is ongetwijfeld na het ontbijt, met een espresso: Royal Dutch Espresso Mild. Het liefst zwart en zonder poespas.

Vandaag de dag wordt DEAC Koffie Experts geleid door een nieuwe generatie en hij is vol lof over hun aanpak. “Het is een gezond en sterk bedrijf dat nu door jonge enthousiaste mensen wordt voortgezet. Natuurlijk zijn er veranderingen doorgevoerd en dat is maar goed ook. Stilstand is achteruitgang. Maar ik blijf DEAC Koffie Experts altijd met interesse volgen. Het blijft toch mijn kindje.”

De afgelopen jaren brachten ook moeilijke momenten met zich mee. Vanwege corona en de ziekte van zijn vrouw moest hij onverwacht en in stilte afscheid nemen van het bedrijf, zonder de kans om de relaties en medewerkers op een gepaste manier te bedanken. “Dat vind ik nog steeds jammer,” zegt hij, even stil. Toch kijkt hij vol trots terug op zijn tijd bij DEAC Koffie Experts. “Het was een geweldige periode in mijn leven, die ik voor geen goud had willen missen. DEAC, het ga je goed.” •



Rond lunchtijd stappen we binnen bij De Krom waar het al gezellig druk is. Buiten geniet een groep wielrenners van koffie en appeltaart in het zonnetje, terwijl binnen vriendinnen kletsen en serveersters rondlopen met dienbladen. De ligging van De Krom is fantastisch; met aan de voorkant uitzicht over het weiland en aan de achterkant uitzicht op het water.

Eigenaar Bjorn Rogmans begon hier al jong. "Op mijn veertiende werkte ik in de afwas," vertelt hij. "Mijn ouders woonden hier 500 meter verderop en zeiden in de meivakantie: 'Je gaat maar werken.' Zo kwam ik hier terecht." De liefde voor de horeca zat er meteen in.

Na stages in Malta en bij De Librije in Zwolle keerde Bjorn terug naar De Krom. "Op mijn achttiende vroegen de eigenaren al: 'Wil je het ooit overnemen?' De dag voordat ik naar Zuid-Afrika ging voor een minor, tekenden we het contract. Ik was toen 20, maar dat voelde nog te jong. Na zes maanden in Afrika werkte ik daarom nog 1,5 jaar als

bedrijfsleider om het bedrijf echt goed te leren kennen." "Het was een bruin café met een gokkast en een biljarttafel in de ene ruimte en een slijk restaurant aan de andere kant van het pand. De koks bereidden tegelijkertijd zwezerik voor het restaurant en pannenkoeken voor het café in één keuken. Dat moest anders"

Samen met zijn partner Leonie Ligterink, mede-eigenaar van de Krom, gaf Bjorn het café een frisse, nieuwe uitstraling en transformeerde het tot een brasserie. "Het voormalig restaurant gebruiken we nu voor feesten en partijen. Het was spannend, maar ik ben trots op het resultaat en de hele regio komt hier nog steeds graag." Over onze Royal Dutch Espresso koffie en de thee van Urban Tea Garden krijgen we veel complimenten," vertelt Bjorn. "Als ik onze vaste gasten de parkeerplaats op zie rijden, weet ik al wat ze willen. Dan zet ik de koffie al klaar op hun tafel."

"DEAC Koffie Experts kwam in 2020 langs," vertelt Bjorn. "We begonnen met Royal Dutch Espresso

en schaften later een Faema espressomachine aan die nu in de bar pronkt. Het is mooi om samen te werken met een familiebedrijf dat al 50 jaar bestaat. Ze zetten altijd een stapje extra en leveren topservice. Dat waardeer ik echt." Zijn favoriete koffiemoment? Bjorn grijnst: "Ochtend, zwart, met een sigaret. Of twee." •



Tips van barista Saskia Kuipers

Onze barista en kwaliteitsmanager Saskia Kuipers deelt drie tips om jouw koffie-ervaring te verbeteren.

Tip #1

Roer je koffie voor balans en aroma

Roer altijd in je koffie of espresso. Dit mengt de lagen van sterke en subtiele smaken, waardoor je een gebalanceerde smaak krijgt bij elke slok. Ook de cremalaag meng je zo door de koffie, wat zorgt voor een vollere smaak en rijkere textuur. Bovendien

komen tijdens het roeren de aroma's vrij die je koffiebeleving compleet maken.

Tip #2

Wals je melkschuim

Na het opschuimen van melk is walsen essentieel. Tik eerst met de onderkant van het kannetje licht op het aanrecht om grote luchtbelletjes te verwijderen. Beweeg het kannetje

in een ronddraaiende beweging totdat er een glanzende laag ontstaat. Zorg ervoor dat de melk in het kannetje blijft 'draaien'. Dit mengt de melk en het schuim tot een homogene, romige massa.

Goed gewalst schuim heeft kleinere luchtbelletjes, schenkt mooier, zorgt voor strakke latte art én een zacht mondgevoel.

Tip #3:

Verwarm je kopje voor betere smaak

Een warm kopje helpt de temperatuur van je koffie te behouden, waardoor smaken en aroma's beter tot hun recht komen. Plaats ook je filterdrager altijd terug in de espressomachine, zodat deze op temperatuur blijft voor een gelijkmatige extractie en constante kwaliteit.



COLOFON

Espresso Courant | Jubileumeditie 1975-2025

Deze krant is speciaal samengesteld ter ere van het 50-jarig bestaan van DEAC Koffie Experts.

Tekst & eindredactie: Jennifer ter Heide
Fotografie: Sven ter Heide
Archieffoto's: Ondanks onze

zorgvuldigheid hebben we niet kunnen achterhalen wie de rechten bezit van enkele foto's uit ons archief.

Ontwerp & vormgeving: Manon van Dijk
Drukwerk: Damen Drukkers
Contactgegevens: DEAC Koffie Experts Oud Camp 1 3155 DL Maastrand

+31 (0)174 52 78 00 deac.nl

Disclaimer: Hoewel deze krant met de grootst mogelijke zorgvuldigheid is samengesteld, kunnen er geen rechten worden ontleend aan de inhoud. Heb je vragen of opmerkingen, neem dan contact met ons op.



Pioniers in espresso & service

“Met een warm hart willen we iedereen bedanken die deel heeft uitgemaakt van onze reis de afgelopen 50 jaar – van onze trouwe klanten en gewaardeerde leveranciers tot gepassioneerde collega’s en partners.

Jullie vertrouwen, samenwerking en passie hebben DEAC Koffie Experts gemaakt tot wat het vandaag is. Samen kijken we uit naar de toekomst: naar nog meer mooie koffiemomenten en nog eens 50 jaar vol smaak en vakmanschap!”

DEAC
KOFFIE EXPERTS

– SINDS 1975 –

caféma
espresso

Royal Dutch
ESPRESSO

ORGANICO
PREMIUM & ORGANIC
COFFEE



URBAN
TEAGARDEN®

FAEMA

rex royal