



## Klantcase café de Blonde Pater

Waar je een aantal jaar geleden nog naar een espressobar moest zoeken om een bijzondere koffie te drinken, vind je deze nu op verschillende plekken. Branches vervagen en nieuwe concurrenten dienen zich aan. Wil je je (blijvend) onderscheiden, dan vraagt dit om creativiteit, innovatie, expertise en continue kwaliteit. Ook tijdens piekmomenten! Jaarlijks zet de Blonde Pater 1000 kilo koffie om en alle melk wordt handmatig opgeschuimd. Ook tijdens de piekuren! Hoe doen zij dat en **wat maakt de Blonde Pater nu zo'n succesformule?**

De Blonde Pater was de allereerste deelnemer van de eerste Barista wedstrijden in Nederland. Peeze was de eerste die deze wedstrijden introduceerde in 2002. Sindsdien neemt de Blonde Pater deel aan verschillende wedstrijden op nationaal en internationaal niveau. Voor het wereldkampioenschap Barista in 2008, was er behoefte aan een speciale koffie om indruk te maken op de jury. Deelnemster Liesbeth Sleijsster, de Blonde Pater en Peeze gingen samen op zoek naar deze koffie. In Brazilië vonden ze Daterra. Liesbeth wist 3e te worden tijdens dit WK.

### Speciale koffie

Waar Nederland in 2008 nog niet klaar was voor de uitgesproken smaak van Daterra, vond in de jaren daarna een verschuiving plaats. Met de introductie van éénkopskoffiemachines, kwamen ook meer soorten, varianten en smaken koffie binnen handbereik. De koffiedrinker werd steeds meer koffiekenner en fijnproever. Koffie van kwaliteit werd steeds meer een eis.

Om in te spelen op deze ontwikkeling wilde de Blonde Pater een nieuwe smaak koffie. De Blonde Pater stelde Peeze voor de volgende uitdaging:

*"We zoeken een speciale koffie. Een waarmee we ons kunnen onderscheiden, maar die we wel kunnen voeren als huiskoffie"*



Door het bijzondere verleden met Daterra was de keuze snel gemaakt. Maar de koffie voldeed niet aan de verwachting. De cremelaag kwam er niet mooi uit en ook de smaak van de koffie liet te wensen over. De koffie kon zo niet als nieuwe huiskoffie worden geschonken.



bewust genieten

### De perfecte brandcurve

De aanschaf van een kleinere brander bleek de oplossing. Door de koffie te branden op een 10 kilobrander, wist Peeze uiteindelijk de perfecte brandcurve te vinden. De koffie was verser en de cremelaag had een mooie body. Daterra was klaar om in te worden gezet als nieuwe huiskoffie van de Blonde Pater.

### De lekkerste koffie van Nederland

Datzelfde jaar won de Blonde Pater de titel van de lekkerste koffie in Nederland in de Koffie Top 100. In 2016 behaalden zij een 3<sup>e</sup> plaats in de Dutch Latte Art Championship met hun barista Kai Yasuda en volgend jaar zullen ze weer deelnemen aan verschillende wedstrijden. We vroegen de Blonde Pater wat hen nu zo'n succesformule maakt:



*"Door de lat steeds hoger te leggen, scherp te blijven en onszelf continue te innoveren, weten we gemiddeld 500 koppen koffie om te zetten in een weekend. Allemaal handmatig opgeschuimd en van continue kwaliteit!" ~ eigenaresse Nicky Maas*

Ben je benieuwd welke stappen jij kunt maken om de kwaliteit van je koffie hoog te houden, ook tijdens piekmomenten? Maak dan vrijblijvend een afspraak via onderstaande button.

> maak afspraak

Peeze is een landelijke koffiebrander en partner. Wij bieden totale koffieconcepten & koffieoplossingen voor in de horeca en op het werk. Elke situatie is anders en vraagt om een andere aanpak. Samen brengen we je situatie tot detail in kaart en bieden een oplossing op maat. Bij ons kun je terecht voor eerlijke en duurzame koffie, thee, machines en bijproducten. Met onze barista-trainingen, werken we samen toe naar dé perfecte kop koffie van topkwaliteit!

Koffiebranderij  
Peeze  
Ringoven 36  
6826 TR Arnhem  
[info@peeze.nl](mailto:info@peeze.nl)

