

Uw *Koffie* onze *Passie*



190 jaar ambachtelijke passie


Smit & Dorlas
KOFFIEBRANDERS
ANNO 1822




Smit & Dorlas
KOFFIEBRANDERS

*“Koffie is de belangrijkste
bijzaak ter wereld”*

Uw Koffie onze Passie



Het drinken van koffie hoort een belevenis te zijn. Dat is wat we bij Smit & Dorlas al bijna 200 jaar nastreven. Want koffie is voor velen de belangrijkste bijzaak ter wereld. Het is vandaag de dag veel meer dan het vroegere bakkie troost. Het is een ambachtelijk product wat in verschillende smaken, geuren en bereidingen verkrijgbaar is. Niet voor niets luistert koffie tegenwoordig naar uiteenlopende namen zoals espresso, cappuccino of latte macchiato.

Koffie is een natuurproduct dat het beste tot zijn recht komt wanneer het op de juiste wijze wordt geteeld, gebrand, gemelangeerd, verpakt en gezet. Bij Smit & Dorlas houden we ons bezig met al deze facetten. Want als deze allemaal samenkomen, wordt koffie drinken pas echt een belevenis.

Ons bedrijf draait op gedreven mensen. Dag in dag uit doen zij er alles aan om onze klanten in het hele land te voorzien van het ultieme kopje koffie – in de horeca of op kantoor. Daarvoor hebben wij een eigen branderij, melangeur, verpakking- en logistieke dienst en servicemedewerkers. Bovendien leveren we verschillende hoogwaardige koffiemachines. Want alleen als je zelf continu de controle over je product hebt, kan je topkwaliteit garanderen.

Niet alleen hebben we met onze 22 melanges een duidelijk eigen identiteit, we willen ook dat de consument, restaurateur of espressobareigenaar deze herkent. Ons streven is dat zij zeggen: 'Dat was lekker, dat was Smit & Dorlas.' Die kwaliteit bereik je door je melanges en brandtijden op de juiste wijze te bepalen. En behoud je door continu te testen, te controleren en waar nodig bij te stellen. Alleen zo maak je van koffie drinken een ware belevenis.

Uiteraard wil ik alle oude, bestaande en nieuwe klanten van Smit & Dorlas danken voor het vertrouwen dat zij ons hebben geschonken en wij hopen hen nog lang met onze koffie en service te mogen bedienen.

Rob de Laat
Algemeen Directeur



190 *jaar* ambachtelijke passie

1822 *Koffiebrander Smit opent zaak in Leidsestraat te Amsterdam*



Vanaf 1822 zien Amsterdammers regelmatig de bakfiets van Koffiebrander Smit voorbij komen. Deze ambachtsman heeft een winkel in de Leidsestraat en voorziet vanaf hier verschillende hotels en restaurants van versgebrande koffie. Dit is het begin van Smit & Dorlas.

Tegenwoordig bestaat de Amsterdamse delicatessenwinkel niet meer. Smit ging in 1980 samen met Dorlas uit Amersfoort. Onder de naam Smit & Dorlas koffiebranders groeit het bedrijf uit tot een aanbieder van totaalconcepten met een eigen koffiebranderij, verpakkingsband, serviceapparaat

en logistieke dienst. Daarnaast wordt Smit & Dorlas leverancier van verschillende koffieautomaten van diverse merken.

Smit & Dorlas is sinds 1999 gevestigd in Mijdrecht. De koffiespecialist heeft zich vandaag de dag ontwikkeld tot een totaalleverancier. Naast 22 koffiemelanges, levert het bedrijf ook thee, nougat, suiker, servies en meer zaken die onlosmakelijk met koffie verbonden zijn. Het klantenbestand bestaat voornamelijk uit horecagelegenheden plus een groeiende groep zakelijke instellingen.

1980 *Smit en Dorlas gaan samen*





1999
*Verhuizing naar
huidige locatie in
Mijdrecht*





Van de plant tot in de kop

Jaren gaan er overheen, voordat het natuurproduct koffie van de plant tot op tafel belandt. Dit jarenlange proces is bepalend voor de kwaliteit. Het geeft elke koffiemelange zijn eigen kenmerkende geur, smaak en beleving. Welk proces doorloopt de koffieboon bij Smit & Dorlas voordat hij omgezet wordt tot de ultieme kop koffie?



Van bes tot boon

Er zijn globaal twee methoden om de geplukte rode koffievruchten tot groene koffiebonen 'om te smeden'. Smit & Dorlas prefereert de natte methode. Hierbij worden, met behulp van stromend water, de vruchten ontdaan van ongerechtigheden. De rijpe bonen blijven achter. Deze worden daarna door de pulper van hun vruchtvlees ontdaan. De bonen worden dan nadat een gistproces de laatste schilletjes eraf heeft gehaald, te drogen gelegd, waarna de schilmachine de 'parche' en het zilvervlies verwijdt.

Van groen tot bruin

Onze deskundige inkopers reizen de hele wereld over en halen de beste groene koffiebonen uit landen als Brazilië, Kenia, Colombia en Costa Rica. Voordat ze een partij bonen inkopen, testen ze uitvoerig een sample hiervan. Met ons speciale, traditionele koffiebrandertje branden ze eigenhandig de groene bonen. Samen met onze melangeur proeven ze het resultaat en bepalen wat de mogelijkheden van de soort zijn en of deze voldoet aan de strenge smaakeisen. Is dat het geval, dan





kopen we grotere hoeveelheden groene bonen op in hun land van herkomst. Vervolgens branden we deze in onze eigen brander in Mijdrecht.

Van puur tot melange

Smit & Dorlas heeft zijn eigen melangeur in dienst. Deze koffie-expert en zijn team verwerken de groene bonen via een uitgekiend procedé tot smaakvolle melanges. Dat gaat als volgt in zijn werk. Tijdens het branden treedt een proces van caramellisatie op waarbij alle typische koffiégeur- en smaakstoffen zich ontwikkelen. Bij Smit & Dorlas branden we koffie op de authentieke manier en we zijn in staat flexibel te branden. Door 'slow roasting' kunnen wij het brandproces per melange bepalen en instellen.

Zo kunnen we de fijnste geuren en smaken aan de bonen geven. Onze melangeur creëert zo unieke melanges, elk met hun eigen brandtijd, samenstelling, smaak en geur.

Van de brander tot de tafel

Nadat een melange is gemaakt, verpakt Smit & Dorlas deze in zijn eigen verpakkingscentrum. Via een complex systeem wordt de koffie in afgemeten hoeveelheden verpakt in de kenmerkende geelbruine Smit & Dorlas-zakjes. Onze eigen logistieke dienst distribueert de diverse melanges naar horecagelegenheden en bedrijven verspreid over het land. Diverse soorten door ons geleverde kwaliteitsmachines achter de bar of in de vergaderruimte zorgen voor de finishing touch.

Onze melanges

Elk van de 22 melanges van Smit & Dorlas heeft zijn typische eigen smaak en geur. Een eigen brandmethode en -tijd, combinatie van koffiesoorten en directe, luchtdichte verpakking liggen aan ten grondslag aan het smaakvolle karakter van elke melange.

Voor onze melanges gebruiken we uitsluitend Arabica bonen, wat resulteert in een verfijnd aroma. Ons aanbod is divers, variërend van een krachtige espressomelange tot een milde ontbijtmelange.



Uw eigen melange?

Wilt u gasten of medewerkers een geheel eigen smaak koffie aanbieden? Dan zoekt onze melangeur graag samen met u en uw rayonmanager naar uw geheel eigen melange; een koffie met een uitgesproken karakter, tot in detail passend bij uw bedrijf en uitstraling.

Eerlijke koffie

Smit & Dorlas heeft duurzaamheid hoog in het vaandel staan. We hebben diverse melanges die ecologisch en eerlijk geteeld zijn. Deze herkent u aan de verschillende keurmerken zoals Max Havelaar Fairtrade en Rainforest Alliance.





jura



*“Wie aan de top wil staan
moet dubbel zo veel
presteren”*

*- Roger Federer -
(sinds 2005 internationaal
ambassadeur van JURA)*



GIGA X7
SWISS  MADE

Om de nieuwe GIGA X7 kan zelfs Roger Federer niet heen. Dubbele kwaliteit voor dubbel koffiegenot. Bijvoorbeeld door de twee bonenreservoirs kunnen u en uw collega's oneindig veel melanges samenstellen. Per kopje, per twee kopjes tegelijk en zelfs per kannetje. Welkom in een wereld van ultiem koffiegenot. Een wereld waarin de hoogste standaard de nieuwe norm is...
JURA - If you love coffee

PERFECTIE

PRECISIE

PROFESSIONALITEIT



Voor ieder wat wils

Met een smaakvolle, ambachtelijk bereide melange alleen bent u er nog niet. Het ultieme kopje koffie vraagt om de ideale machine. Daarom levert Smit & Dorlas ook uiteenlopende apparaten van diverse merken – kwaliteitsmachines die passen bij onze melanges en uw wensen. Ons aanbod varieert van traditionele espressomachines, veel gebruikt in de horeca, tot volautomatische varianten voor bijvoorbeeld bedrijven en instellingen.

Voor (horeca)ondernemers die gaan voor smaak

Traditie, sfeer en kwaliteit – de espressomachines van La Cimbali bieden alles wat een hoogwaardig koffieapparaat moet hebben. Want met hun stijlvolle, Italiaanse design mogen deze machines gezien worden. Dat maakt ze tot de ideale koffieautomaten voor een koffiebar, café of restaurant. Bovendien zijn de machines van La Cimbali betrouwbaar, van uitstekende kwaliteit en voorzien van de laatste technische hoogstandjes.



**BRAVILOR
BONAMAT**

Voor iedere locatie de juiste oplossing

Bravilor Bonamat is een toonaangevende organisatie op het gebied van ontwikkelen, produceren en verkopen van professionele drankbereidingssystemen. Met een breed assortiment filterapparatuur, innovatieve instant en fresh brew automaten, machines voor heet en koud water en diverse accessoires biedt Bravilor Bonamat voor elke situatie het juiste drankbereidingssysteem.

072-5751751 - info@bravilor.com - www.bravilor.com



Voor de veeleisende medewerkers



Smit & Dorlas levert volautomatische koffiemachines, zoals die van Thermoplan. Deze machines combineren gebruiksgemak met uitgebreide mogelijkheden. Dat maakt ze uitermate geschikt voor bedrijven. Zoals u van een Zwitserse fabrikant mag verwachten, zijn de automaten technisch hoogstaand en voorzien van de laatste innovaties, zoals een melkschuimfunctie voor een verrukkelijke cappuccino. Daarnaast biedt de machine een ruime keuze aan melanges.



De Jager Projecten

Interieurwerken



- Kantoorinrichting
- Receptiebalies
- Kantine inrichting
- Diverse kastwerken
- Winkelinrichting
- Complete projectinrichting
- Service werkzaamheden
- Onderhoud aan gebouwen

Voor de trendy kantooromgevingen



De volautomaten van Aequator zijn er in alle soorten en maten; met of zonder melkschuimer of beeldscherm voor marketingvideo's. Toch hebben deze machines één gemene deler. Ze hebben een trendy design. Het Zwitserse Aequator maakt al sinds 1933 machines die voldoen aan de laatste trends op het gebied van koffiespecialiteiten, bedieningsgemak en stille bereidingswijze.

Smit & Dorlas is officieel leverancier van de zakelijke machines van Jura. Deze professionele serie van Jura is speciaal ontworpen voor gebruik op kantoor en in de horeca.







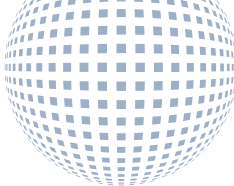
Grote variëteit aan koffie specialiteiten voor iedereen. Eenvoudig en betrouwbaar.

Verkoopkantoor Benelux:
Coffee First BV, Terschuur.

www.coffeefirst.eu



Boschendijk 193
P.O. Box 14
4730 AA Oudenbosch
The Netherlands
T +31(0)165 323 747
F +31(0)165 323 120
E info@qtrade-international.com



**Think global.
Think China.
Think Qtrade.**

www.qtrade-international.com



Onze service: onderhoud en levering

Bij Smit & Dorlas zijn we eventuele uitdagingen graag voor. Daarom kunt u bij een kwalitatief hoogwaardige machine ook een uitgebreid servicecontract afsluiten. Hieronder vallen ook enkele jaarlijkse preventieve onderhoudsbeurten. Onze servicemedewerkers komen langs om de machine te controleren, deze goed af te stellen en eventueel onderdelen te vervangen. U kunt deze overeenkomst uitbreiden met de mogelijkheid tussentijdse storingen te verhelpen. Hiervoor kunt u zeven dagen per week bij ons terecht. Onze servicemedewerkers zijn door het hele land van half negen 's ochtends tot negen uur 's avonds in touw.

Zonder koffie, geen tevreden medewerkers of klanten. Daarom kan Smit & Dorlas u wekelijks automatisch

voorzien van een vaste bestelling. Zodat u uw klanten of medewerkers nooit teleur hoeft te stellen dat de koffie op is. Geeft u de voorkeur aan zelf bestellen? Dat is eveneens mogelijk. Vandaag besteld, betekent morgen vers gebrand en overmorgen in huis. Wij branden en leveren kleine porties, waardoor u gegarandeerd verse koffie kunt aanbieden. Uiteraard kunt u ook voor de levering van thee, suiker, nougat, servies en andere extra's bij de servicemedewerkers van Smit & Dorlas terecht.

Wilt u weten hoe u het beste uit uw machine haalt? Onze ervaren medewerkers vertellen u graag wat alle mogelijkheden van de machine zijn. Voor degene die nog een stapje verder willen gaan; u kunt zelfs een heuse Barista-training volgen via Smit & Dorlas.

 **ROVEMA**

Passion for Packaging www.rovema.nl



Een breed assortiment extra's

Met of zonder suiker en melk? Inderdaad, als u een gast een kop koffie aanbiedt, kunt u niet zonder extra's zoals melk, suiker, koekjes en nougat. Daarom biedt Smit & Dorlas naast 22 koffiemelanges en diverse soorten thee, ook een breed assortiment extra's. Dit varieert van onderhoudsmiddelen tot schenkkannen voor het opschuimen van melk. Hier ziet u een greep uit ons assortiment. Wilt u een bestelling plaatsen, neem dan contact op met Smit & Dorlas.



Soft Nougat Pinda/Vrucht



Stijlvol servies

Een pittige espresso of volle café royale komt pas goed tot zijn recht in een passend porseleinen kopje. Daarom biedt Smit & Dorlas een geheel eigen lijn servies. Met voor elke soort koffie of thee een geschikt glas, kopje of mok. Het servies is verkrijgbaar in diverse kleurstellingen. Wilt u uw gasten of klanten laten zien dat u duurzaam geproduceerde koffie of thee schenkt? Dan zijn kopjes met het Fairtrade Max Havelaar of Rainforest Alliance-logo een goede optie.



De juiste oplossing voor uw koffie specialiteiten programma



LA CIMBALI
www.cimbali.com

Aroma needs Water. Water needs **BRITA®**.



PURITY Quell ST
PURITY C Quell ST
Perfect voor espresso en koffiemachines

Meer informatie: Tel: +31 (0)40 - 281 39 59 | 00800 - 14789632 (gratis),
of kijk op onze website: <http://professional.brita.nl> | <http://professional.brita.be>

Niemand hoeft te malen over zijn pensioen

U weet wat u aan uw medewerkers heeft. Maar weten uw medewerkers wat u voor ze doet op pensioengebied?

Onder het genot van een kopje koffie kan NN Pensioencommunicatie uw mensen alles uitleggen over hun pensioensituatie, welke collectieve pensioenregeling u ook heeft. Begrijpelijk en persoonlijk. Zo hoeven uw werknemers geen koffiedik te kijken.

Meer weten? Mail naar nnpensioencommunicatie@nn.nl

 **nationale
nederlanden**
wat er ook gebeurt



Legends of tea



Smit & Dorlas levert ook een breed scala aan thee. Dit doen wij via ons eigen label; Legends of tea. Zoals de naam al zegt, zijn het theemengels met elk hun eigen legende. Deze verhalen achter de thee zijn te vinden in de compacte boekjes waarin elke melange verpakt is. Elk van de negen smaken bevat uitsluitend natuurlijke ingrediënten en bestaat uit handgeplukte, grove theebladeren.

Naast de Legends of tea vindt u bij ons ook Fair Trade Smit & Dorlas Ceylon-thee en Twinings Tea. Deze kunt u los of in een theedoos bestellen – een mooie manier om uw hele assortiment op een aantrekkelijke wijze te presenteren aan gasten.





Great Quality
In Swiss **Perfection**

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

Thermoplan AG
Röhrlistrasse 22
CH-6353 Weggis

Tel. +41 (41) 392 12 00
Fax +41 (41) 392 12 01
www.thermoplan.ch

Smit & Dorlas koffiebranders bv, Nijverheidsweg 1, 3641 RP Mijdrecht, Postbus 24, 3640 AA Mijdrecht
Telefoon (0297) 28 40 10 **Fax** (0297) 28 40 80 **E-mail** info@smitdorlas.nl **Internet** www.smitdorlas.nl