

SLIM INKOPEN

van een koffievoorziening

Zeven tips om het
inkopen van een
koffievoorziening
tot een succes te maken



Zeven tips om het inkopen van een koffievoorziening tot een succes te maken

Tegenwoordig is koffie onmisbaar op het werk. Veel werknemers vinden een goede kop koffie belangrijker dan het luncheon, het jaarlijkse bedrijfsuitje of een laptop van de zaak. Als inkoper / facilitair manager wil je je medewerkers natuurlijk de beste kop koffie bieden.

In een reguliere werkweek bezoekt maar liefst 54 procent van de werknemers de koffieautomaat nog voordat men zich überhaupt op zijn werkplek heeft geïnstalleerd. Een goede kop koffie wordt gezien als één van de belangrijkste voorwaarden om gemotiveerd en geïnspireerd te zijn tijdens de werkdag. Het draagt dus bij aan de medewerkerstevredenheid.



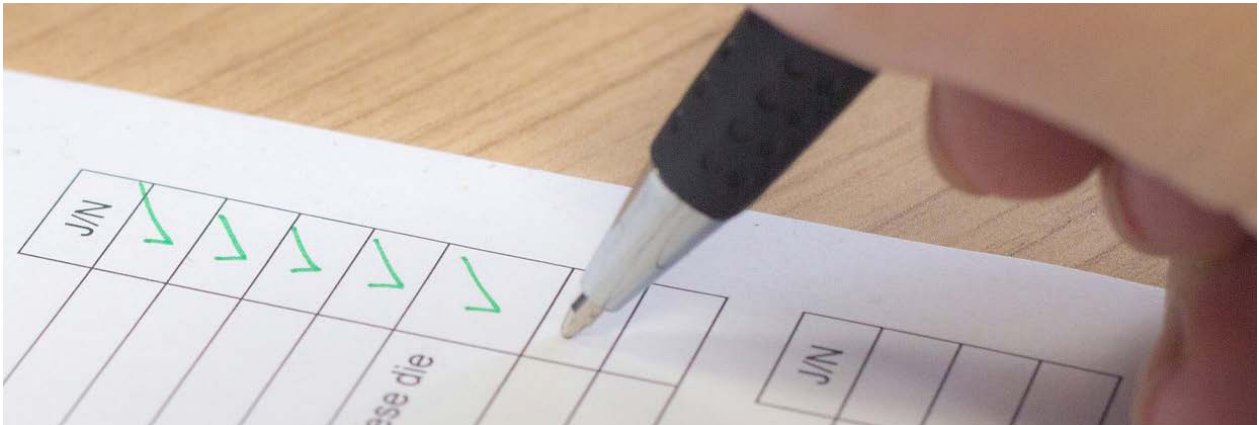
Sterker nog, goede koffie op het werk motiveert, inspireert en rendeert op meerdere niveaus:

- Werkgevers tonen met goede koffie aan dat ze hun medewerkers waarderen.
- Kwaliteitskoffie zorgt voor een hogere productiviteit bij medewerkers.
- Koffie brengt mensen samen en verbetert de sfeer op de werkvloer.
- Er wordt efficiënter gewerkt door overlegmomenten bij de koffieautomaat.

Maar voor inkopers blijkt het vaak lastig te zijn om een passende koffievoorziening te vinden. Wij geven je zeven tips om het inkopen van een koffievoorziening tot een succes te maken.

1. Inventariseer de huidige koffievoorziening

Neem de tijd voor een gedegen voorbereiding, dit zal je later veel tijd kunnen besparen. Het startpunt van de zoektocht naar een nieuwe koffiemachine begint bij de huidige voorziening.



Een aantal belangrijke vragen om van te voren antwoord op te vinden zijn:

- Wie is de huidige leverancier?
- Hoelang loopt het contract nog?
- Hoe is de koffieautomaat bevallen?
- Wat voor type zetsysteem is het?
- Voldoet de koffieautomaat nog?
- Zijn er veel technische problemen geweest?
- Hoe was de serviceverlening?

Al deze vragen zijn belangrijk bij het zoeken naar een nieuwe koffieautomaat. De antwoorden geven namelijk inzicht in de wensen en eisen voor een nieuwe koffievoorziening.

2. Bespaar tijd door het formuleren van wensen en eisen

Voor je aan de slag gaat met het uitzoeken van koffieleveranciers, is het belangrijk om zelf op papier te krijgen wat de wensen en eisen zijn. De antwoorden op de vragen van de eerste tip zijn een beginpunt. Denk nu eens na over de volgende belangrijke factoren voor een nieuwe koffieautomaat en formuleer je wensen en eisen. Dit zal je helpen in de gesprekken met koffieleveranciers.



Een aantal belangrijke factoren om rekening mee te houden zijn:

- Het gemak qua bediening en onderhoud
- De mogelijkheid tot het bieden van variaties
- Aantal gebruikers en met name het aantal koffiedrinkers
- De gewenste capaciteit
- De gewenste snelheid van de koffiemachine
- De prijs-kwaliteitsverhouding
- Een mogelijke piekbelasting in pauzes

3. Denk eens na over beheersbare verstrekking

Veel bedrijven kiezen voor het verstrekken van losse suikersticks en creamersticks bij de automaat. Maar het is ook mogelijk om dit te integreren in de automaat. Dit levert meerdere voordelen op.



- De verstrekking wordt beheersbaarder.
Oneigenlijk gebruik van suikersticks en creamersticks zal niet meer plaatsvinden.
- Kantines, keukens en koffiecorners blijven schoner.
Doordat er geen losse producten meer op tafels of naast de automaat staan, heb je minder last van afval.
- Beheersbare verstrekking is hygiënischer.
Door de gesloten productcontainers in de koffieautomaat worden de ingrediënten hygiënischer bewaard en verstrekt.
- Geen roerstaafjes meer nodig.
Doordat de koffieautomaat zowel suiker als melk direct in kopje doseert, wordt het al gemengd. Het levert dit een directe besparing op van circa € 0,004 per consumptie.

4. Durf te veranderen

Veel inkopers zijn voorzichtig met veranderingen op het gebied van de koffievoorziening. Ondanks negatieve geluiden van medewerkers over de huidige voorziening durven inkopers vaak de stap niet te zetten om te kiezen voor een nieuwe koffieautomaat.

Verandering zorgt vaak voor weerstand door angst voor het onbekende. Maar een verbetering van koffie kan zeker zorgen voor meer gemotiveerde medewerkers. Dus durf te veranderen in koffie of zetsysteem mits dit natuurlijk passend is in je bedrijfssituatie.



Veranderingen soepeler laten verlopen

Om de verandering soepeler te laten verlopen is het wellicht een idee om eens na te denken over een extra beleving rondom de koffieautomaat. Of het nou een koffiecokner of een afdeling is, in de ruimte waarin je de koffievoorziening aanbiedt, is het namelijk altijd mogelijk om voor extra ambiance en beleving te zorgen. Creëer een koffiesfeer door een herkenbare achterwand met een grote afbeelding van koffiebonen of kies voor een koffieautomaat met eigen bedrijfsbranding. Dit resulteert in extra herkenbaarheid onder je medewerkers of klanten.

5. Kijk niet alleen naar de prijs

Hoewel wij vaak horen dat de koffievoorziening goedkoper moet, willen wij je graag meegeven dat goedkoper niet altijd beter is! Kiezen voor goedkope oplossingen kan op lange termijn toch duurder uitvallen. Je wilt natuurlijk de beste kop koffie aan je medewerkers kunnen serveren, want dit zal de interne tevredenheid ten goede komen!



Toch geld besparen? Denk eens na over langere contractduur

Naarmate het contract langer is, vallen de kosten van de koffiemachines fors lager uit. Daarnaast is het ook nog eens een duurzame invulling van de koffievoorziening (lineair behoud). Kies voor een leverancier, zoals Coffee Fresh, die preventief onderhoud uitvoert waardoor de koffiemachines langer mee gaan. Coffee Fresh staat ook nog eens de complete looptijd van het contract garant voor een goede werking van de koffievoorziening.

6. Ga op zoek naar de klik

Bij het kiezen van een nieuwe koffievoorziening draait het niet alleen om de koffieautomaat. Je gaat vaak een contract aan met een leverancier voor een aantal jaar. Het is dan ook logisch dat je op zoek gaat naar een leverancier waar je een goed gevoel bij hebt. Dus kijk niet alleen naar de koffieautomaten op een website van de leverancier, maar ook naar het bedrijf en de mensen achter het bedrijf. Kies bijvoorbeeld voor een bedrijf met vaste contactpersonen en monteurs.



Monteurs die de weg weten

Door te kiezen voor een leverancier met vaste monteurs weet je zeker dat je geen extra tijd kwijt bent. Want als er onderhoud aan uw koffieautomaat verricht moet worden, is het handig wanneer de monteur weet waar hij moet zijn. Zij kennen de werkwijze en procedures bij hun klanten en weten waar ze moeten zijn. Het onderhoud wordt gepleegd of de storing wordt verholpen zonder dat je medewerkers er last van hebben. Ook levering van producten met eigen vaste medewerkers in de expeditie ontzorgt je organisatie. Zij zetten alle producten in je voorraadkast, je hebt hier verder geen omkijken naar.

7. Wees klaar voor de toekomst

De wereld om ons heen verandert voortdurend, wij worden steeds bewuster. Ook duurzaamheid wordt steeds belangrijker. Bij het inkopen van een nieuwe koffievoorziening is het dan ook slim om nu al rekening te houden met de eisen en wensen op het gebied van duurzaamheid binnen je organisatie en je branche. Door nu te kiezen voor een duurzame koffieleverancier, ben je klaar voor de toekomst!



Energiebesparende koffieautomaten

Er zijn bijvoorbeeld koffieautomaten met unieke zelflerende energiebesparingsprogramma's, Coffee Fresh noemt dit VIPS. Binnen zeer korte tijd heeft de automaat geleerd hoe het gebruik verloopt. Bijvoorbeeld, als iedereen na 6 uur het kantoor heeft verlaten zal de koffiemachine automatisch in een besparingsmodus springen, tot de volgende ochtend wanneer de eerste medewerkers weer aan de slag gaan. Dit kan tot 43% energiebesparing van de warme drankenautomaat opleveren.

Conclusie: raadpleeg een expert voor maatwerk en advies

Ondanks dat er op internet veel informatie staat over koffieautomaten, is het slim om persoonlijk contact te zoeken met een koffie expert. Die zal je graag informatie geven over de mogelijkheden voor een passende koffievoorziening.



Ook een koffie expert worden?

De laatste jaren hebben de warme drankvoorzieningen op het werk een flinke ontwikkeling doorgemaakt. Als koffieleverancier, maar zeker ook als koffieliefhebber, houden wij deze trends natuurlijk in de gaten en spelen hierop in waar nodig.

Wij brengen je graag op de hoogte van een aantal trends op het gebied van koffie voor 2018. Zodat ook jij een koffie expert kan worden.

[LEES HIER DE BELANGRIJKSTE KOFFIE TRENDS VOOR 2018 >](#)



Deze whitepaper wordt u gratis aangeboden door:

Coffee Fresh
Postbus 50
6980 AB Doesburg
info@cf.nl
www.coffeefresh.nl



coffee fresh®