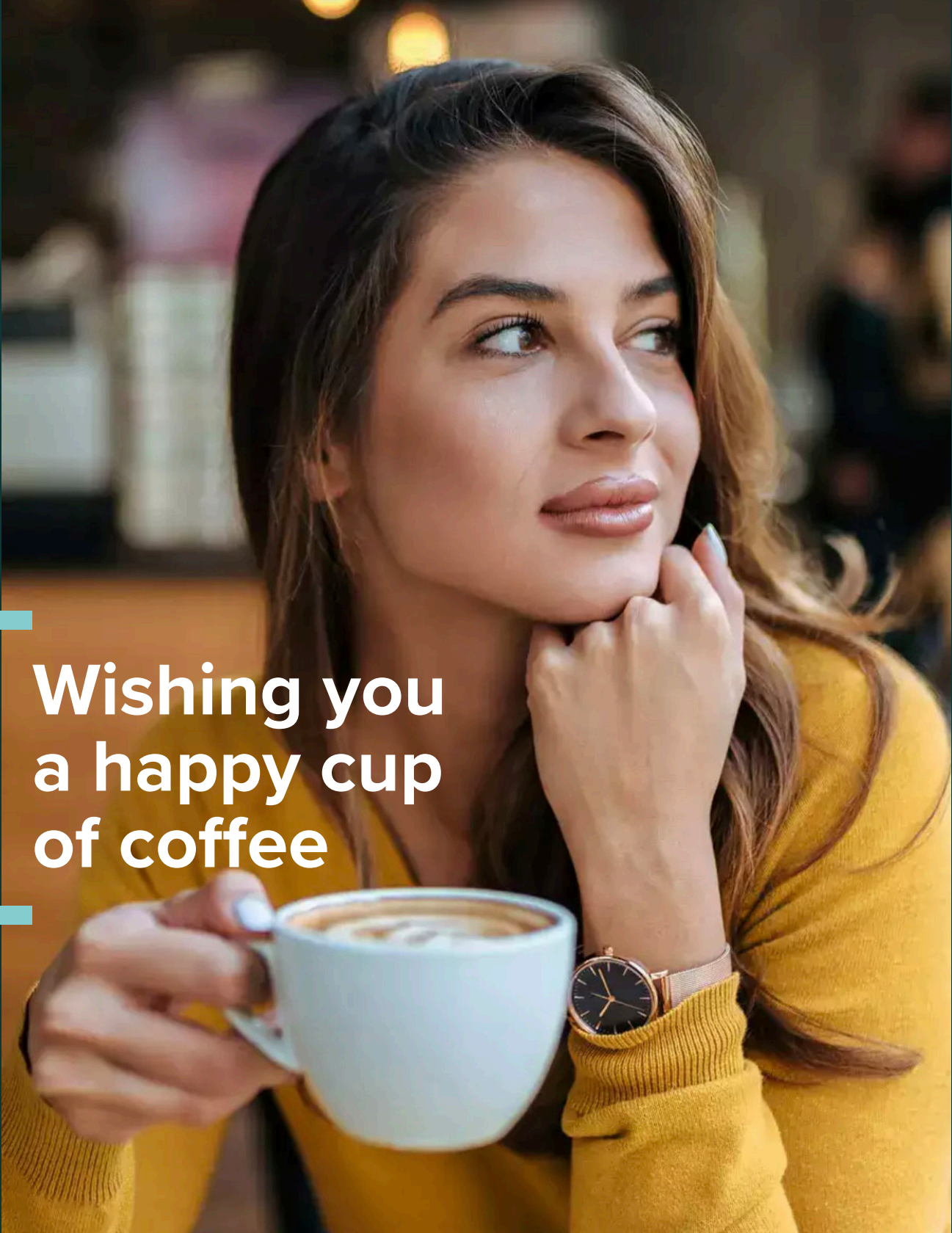


IDE MAGAZINE



Wishing you
a happy cup
of coffee

Les entreprises accordent de plus en plus d'importance à assurer une pause-café de qualité au sein de l'environnement professionnel

«Jusqu'au coronavirus, les employés appréciaient le café au travail toute la journée, mais ce café était-il toujours savoureux ? Cela dépendait de l'employeur et du budget. «Une tasse de café noir chaud qui augmentait la productivité était suffisant pour la plupart», explique Geert Windels, Directeur Général d'Idé Coffee Systems.

Lorsque le gouvernement a annoncé que les employés étaient tenus de télétravailler, l'avenir de notre entreprise nous a soudainement semblé plus sombre. Notre activité principale, la livraison de café au bureau, ne pouvait plus être assurée comme il se doit et ceci a également provoqué des conséquences inattendues pour le personnel... Fini les petites conversations à la machine à café ou la dégustation d'une délicieuse tasse de café au travail. Les gens se sont sentis un peu plus seuls et le bavardage - qui pouvait par moment être considéré par certains comme une perte de temps - s'est avéré plus précieux qu'imaginé.

Une nouvelle réalité a vu le jour : l'utilité sociale de partager un moment convivial au bureau autour d'une bonne tasse de café ou thé. En plus de la vie privée, il s'est avéré que les mises à jour et les problèmes professionnels étaient également partagés à la machine à café.

De nos jours, et dans la plupart des entreprises, le travail à domicile est pleinement ancré dans la norme. «Malgré la tendance à la diminution de la consommation de café au bureau, nous observons aujourd'hui une résurgence des moments de café au bureau», dit Geert. Les moments du café sont d'avantage programmés et les employeurs et employés y accordent désormais plus d'importance qu'auparavant.

Outre que pour le café, il y a une demande croissante de nos clients pour de la confiserie / snacks avec la volonté manifeste de certains employeurs de gâter encore un peu plus le personnel durant sa pause. Nous constatons également un changement significatif dans l'approche des dirigeants d'entreprise : la tasse de café ne doit pas être simplement que «chaude» mais bien surtout qualitative et de préférence durable.

Afin de répondre aux exigences de nos clients, nous sélectionnons nos fournisseurs non seulement pour la qualité de leurs produits mais aussi sur leurs impacts environnementaux. Notre ambition est de pouvoir proposer à nos clients une alternative durable pour chaque produit se trouvant dans notre gamme. Vous en saurez plus sur les choix qui nous animent dans la prochaine édition de notre magazine. Bonne lecture !

- Geert Windels, Directeur d'Idé Coffee





Bon nombre d'organisations telle que la nôtre ont dues se réinventer

La pandémie a complètement bouleversé l'économie mondiale avec comme conséquence qu'un bon nombre d'organisations telle que la nôtre ont dues se réinventer. Heureusement, en plus de l'impact économique, nous constatons aujourd'hui un mouvement favorable: de plus en plus de gens se rendent compte qu'ils doivent être plus en phase avec l'évolution de la nature. Le 26 avril, nous célébrons le Jour de la Terre et c'est pourquoi nous souhaitons vous donner **4 conseils** qui peuvent avoir un impact positif sur votre cadre de vie.



1) Empruntez à un proche ou louez du matériel que vous n'utiliseriez qu'une seule fois ou rarement. Préférez-vous quand même acheter le produit ? Optez alors pour un produit d'occasion.



3) Programmez une randonnée hebdomadaire avec vos amis, collègues ou connaissances et suivez les sentiers aménagés. Afin de ne pas perturber la biodiversité et de créer un habitat idéal pour les personnes et les animaux.



2) Aimez-vous marcher ? Ramassez les déchets pendant votre promenade. Vous serez étonné de la quantité de déchets que vous trouverez.



4) Faites plus souvent des achats locaux et saisonniers. C'est non seulement bon pour l'économie locale, mais aussi pour la nature !

Demandez du matériel adapté et gratuit sur le site www.mooimakers.be

Idé Coffee veut inspirer les entreprises à faire de la durabilité une priorité absolue. Lors de nos Idé Coffee Mornings, nous laissons un expert s'exprimer sur des sujets durables. Après un petit déjeuner, environ 25 directeurs d'entreprise reçoivent des informations utiles et un plan détaillé étape par étape qu'ils peuvent utiliser eux-mêmes. Tout cela avec une tasse de café ou de thé du commerce équitable à la main.

Souhaitez-vous participer à une prochaine édition ?

Alors n'oubliez pas de garder un œil sur nos réseaux sociaux ! C'est ici que les thèmes de 2023 seront annoncés.

Réussir le cappuccino parfait à la maison



Le cappuccino est l'une de mes boissons chaudes préférées. Comme les bars à café étaient malheureusement fermés depuis un bon bout de temps, j'ai étudié comment faire un cappuccino parfait à la maison.

Tout d'abord, vous devez disposer d'une **bonne machine à café**. Si vous avez une cafetière à piston ou une machine à café semi-automatique, sélectionnez un préalable votre café préféré, choisissez la bonne mouture et définissez le temps d'extraction nécessaire. Naturellement, vous pouvez également faire un cappuccino de qualité satisfaisante avec une machine de type automatique.

En plus d'une bonne machine...

Prévoyez aussi d'avoir un **mousseur à lait**, une **carafe à lait** (de préférence deux), du **lait barista** et une **tasse de format ronde**. l'idéal serait de disposer d'une machine à piston équipée d'un buse vapeur intégrée, mais à défaut d'en

posséder une, vous pouvez également faire de la mousse de lait simplement avec un bon mousseur à lait séparé.

Afin d'obtenir une couche de mousse veloutée et crémeuse, il est préférable de choisir du lait barista ou du lait frais entier.



Si vous utilisez du lait demi-écrémé, votre mousse de lait sera moins onctueuse. Le lait écrémé n'est pas recommandé non plus car il contient un pourcentage trop faible de matières grasses avec pour conséquence une consistance moindre de la mousse de lait.

PLAN EN ETAPES

1. Faites mousser le lait barista jusqu'à obtenir une mousse "micro"

Sortez votre carafe à lait du réfrigérateur et maintenez là sous un jet d'eau froide. Remplissez votre carafe à moitié avec du lait (+- 60 ml) et faites mousser le lait.

Placez la buse de vapeur à environ 1 à 2 cm sous la surface du lait, en haut de l'hémisphère droit. Il n'est pas nécessaire de faire tourner la carafe à lait ou de la déplacer vers le haut ou le bas pendant le moussage du lait.

Vous utilisez un mousser à lait séparé ? Alors, placez-le dans la carafe à lait et faites mousser le lait en le tournant. La mousse de lait doit atteindre **une température de 60°C à 65°C** pour être la plus douce et crémeuse que possible. Ne laissez pas chauffer le lait à plus de 70°C, sinon le latte art devient impossible !



3 conseils pour le barista débutant :

1. Mesurez la température du lait.

Soit vous utilisez un thermomètre, soit vous tenez votre main contre la carafe à lait (voir photo). Si elle devient trop chaude pour être tenue, c'est que la température aura certainement atteint la limite de 60°C. Avec le temps et l'expérience, vous sentirez quand le lait a atteint cette limite de température et ce en regardant la texture du lait.

2. Faites le moins possible de bulles dans la mousse de lait.

Il y a quand même des bulles ? Éliminez-les en tapant plusieurs fois la carafe sur la table, puis en la tournant dans un mouvement circulaire.

3. Versez la mousse de lait dans une

deuxième carafe qui est à température ambiante. Si vous faites le latte art, vous verrez que cette différence de température supplémentaire a un effet positif sur votre mousse de lait.

2. Préparez un espresso

Utilisez une tasse ronde et ajoutez d'abord la mousse de lait avant l'espresso. **Si vous travaillez avec une machine à piston** : broyez les grains et pressez bien le café moulu avec un tasseur adapté. Ensuite, vissez le porte-filtre dans la machine, placez une tasse sous celle-ci et appuyez sur le bouton pour préparer votre espresso.

Un temps d'écoulement de 25 à 30 secondes est nécessaire pour obtenir un goût optimal afin que tous les arômes et parfum des grains soient absorbés et diffusés. Simplement délicieux ! Visuellement, vous remarquerez une couche de crème brune qui ne disparaît pas immédiatement. Si c'est le cas, vous n'avez pas laissé couler l'espresso assez longtemps.

3. Ajoutez la mousse de lait à l'espresso

Tenez la tasse légèrement inclinée dans une main et la cruche dans l'autre. **Versez la mousse de lait dans l'espresso dans un délais maximum de 10 secondes** à une hauteur de 5 cm et continuez à la verser en déplaçant la cruche vers la tasse jusqu'à ce que le bec de la cruche soit juste au-dessus de la surface du café. Il est très important que cela se fasse de manière fluide et continue. Si une tache blanche se forme dans la couche de crème, tenez la tasse à la verticale et ajoutez le reste de la mousse de lait.

Maintenant que le cappuccino est servi : dégustez-le ! :-)





Idé Coffee a fêté ses 20 ans !

La naissance d'Idé Coffee

Tout a commencé bien plutôt, à la fin des années 1980, quand Geert était encore étudiant. Il ne savait pas encore ce qu'il voulait réellement faire comme métier mais il était convaincu d'une chose : vouloir faire la différence.

Après ses études secondaires, il s'est dirigé vers des études économiques à l'université de Gand pour devenir licencié en économie d'entreprise. Un tel diplôme à l'époque était souvent garant d'une bonne offre d'emploi à la clef ! Une fois diplômé, ses ambitions ont fait place à la nécessité de trouver en priorité un travail et ce même si cela ne cadrait pas totalement avec son bagage universitaire.

Geert a commencé sa carrière professionnelle en tant qu'assistant administratif dans l'industrie alimentaire. Après un emploi comme représentant dans l'industrie du café, il s'est dirigé ensuite vers le secteur automobile, une de ses grandes passions.

En 2002, Geert a souhaité postuler à un poste de direction au sein de Volvo, ce qui l'obligeait de d'abord devoir démissionner de son poste. Finalement, après quelques mois, il a choisi de prendre un congé sabbatique de neuf mois afin de se positionner sereinement sur la question de son avenir professionnel.

Fin 2002, Marc De Bondt, alors patron de Chips Service pour lequel Geert avait travaillé dans le passé, prend contact avec lui.

Marc voulait créer une nouvelle entreprise et voyait en Geert un cofondateur idéal. Geert a relevé le défi et c'est ainsi que «I Due Espresso», rebaptisé plus tard Idé Coffee Systems, est né le 9 janvier 2003.



VALORISEZ ET RESPECTEZ VOS COLLABORATEURS

Les employés sont au cœur de votre entreprise. Il est essentiel qu'ils se sentent respectés par l'employeur, mais comment pouvez-vous y contribuer de manière simple ?

En tant qu'employeur ou manager, vous pouvez rendre vos collaborateurs heureux en les respectant.

Respecter l'autre, c'est accepter ses différences, sa manière de fonctionner et c'est également essayer de comprendre ses émotions et sa façon de penser. Une chose qui peut faire toute la différence pour eux c'est de se voir offrir une bonne tasse de café de qualité sur le lieu de travail.

Chez Idé Coffee, nous sommes convaincus que la qualité de la tasse de café que les employeurs offrent à leurs employés, clients et visiteurs est une vraie marque de respect.

Cette conviction, a été mise au service d'un tout nouvel abonnement : **NOWoriz** !

NOWoriz a été conçu pour les managers qui se soucient du bien-être de leurs employés. Ils peuvent leur offrir du café de première

qualité et d'origine éthique, en payant un montant mensuel fixe. Finis les mauvaises surprises !

“La qualité du café dans une entreprise est une vraie marque de respect”

- *Geert Windels*

Votre responsable n'a plus à se soucier de quoi que ce soit : les achats de café et l'entretien des machines, nous nous en chargeons !

Découvrez [ici](#) la solution NOWoriz et réservez immédiatement votre pause-café.



**Découvrez
la pause-café
du futur**

NOWORIZ[®]
IDÉ COFFEE
100% CAFE ÉTHIQUE



Julie (NDW)

Leny (Idé Coffee)

Saartje (Studio D)

Idé Coffee est engagé depuis bientôt 20 ans en faveur du développement durable. Fort de notre expérience, nous voulons aussi inspirer d'autres entreprises à suivre nos pas. Raison pour laquelle nous avons créé le «Green Tour». Pour notre premier tour, nous avons rendu visite à NDW : une entreprise familiale avec plus de 30 ans d'expérience dans l'aménagement de magasins.

Leny: Accordez-vous déjà une grande importance à l'entrepreneuriat durable avant de commencer à travailler pour l'entreprise familiale ?

Julie: Oui, je trouve que l'entrepreneuriat durable est indispensable. C'est peut-être parce que mon père a toujours beaucoup investi dans des matériaux de seconde main. Minimaliser les déchets est fondamental pour moi. Beaucoup de gens ne se rendent pas compte à quel point c'est important. On oublie trop souvent que les belles choses ne doivent pas nécessairement être chères ou neuves. Dans notre magasin, par exemple, nous travaillons souvent avec des matériaux récupérés et nos bureaux sont également meublés avec des matériaux de seconde main. La chaise sur laquelle je suis assise, je la trouve belle, mais elle n'est pas pour autant neuve.

Leny: Comment pouvez-vous contribuer à un monde plus durable grâce à votre travail ?

Julie: En convainquant et sensibilisant notre personnel sur notre histoire et notre vision de la durabilité. Je leur donne l'opportunité de réaliser avec nous le rêve durable de NDW. Il est également de ma responsabilité de recruter les bonnes personnes, celles qui veulent notamment contribuer à cette histoire.

Leny: NDW a intégré la durabilité dans son activité principale. Pouvez-vous me donner un bref exemple ?

Julie: Nous réutilisons par exemple des racks de magasins que nous promouvons et installons ensuite chez nos clients.

Leny: C'est magnifique ! Finalement, avez-vous encore des conseils à donner aux entreprises belges en matière de durabilité ?

Julie : Veillez à avoir dans votre équipe un(e) responsable chargé(e) de la «Recup». Quelqu'un qui voit l'importance de l'économie circulaire et qui veut investir dans des matériaux de seconde main. Tout le monde doit s'engager dans la voie de l'écologie et, si vous voyez une occasion de travailler avec des produits rénovés, n'hésitez pas à le faire !





Fairtrade Original

Depuis 1959

Depuis 1959, Fairtrade Original s'efforce, en tant que première organisation de commerce équitable en Europe, de rendre les aliments et boissons équitables accessibles à tous. Comment font-ils ? Depuis plus de 60 ans, ils développent des chaînes commerciales locales et s'engagent en faveur du commerce équitable et de l'égalité des chances. Les bénéfices qu'ils réalisent sont investis dans des projets visant à améliorer la vie des agriculteurs : formation, matériel, nouvelles techniques, etc. La mission de Fairtrade Original n'est pas pour rien : «fournir à tous les agriculteurs un bon salaire, qui non seulement leur donne de l'argent pour leurs heures de travail, mais leur permet aussi d'investir dans des outils et dans leurs retraites.»

Pour le meilleur du goût

Saviez-vous que... Idé Coffee propose à ses clients du café et du thé Fairtrade Original depuis 2004 ? Que depuis 2014, nous sommes un distributeur du café et thé Fairtrade Original pour le secteur B2B ! Ainsi, nous construisons ensemble un meilleur avenir pour les producteurs de café : nous leur payons un prix équitable et leur fournissons les connaissances et ressources nécessaires pour cultiver le café et thé de la meilleure façon possible.

PRRV

Depuis le 1er octobre 2021, Fairtrade Original s'est engagé en tant qu'une des premières marques de café à payer le **Prix de Référence du Revenu Vital (PRRV)** à ses producteurs de café. L'organisation défend ainsi, pour l'ensemble de **l'industrie du café**, de **nouvelles normes** permettant à un bon nombre de producteurs de café de recevoir un revenu viable à plus long terme. Fairtrade Original est également certifié B Corp depuis mai 2021. Ils ont reçu ce certificat grâce à leur participation au bien-être économique et social des producteurs de café.

Nous sommes très fier de pouvoir contribuer à garantir non seulement une pause-café de qualité en entreprise mais également un revenu plus digne pour nos producteurs de café !



IDE MAGAZINE N°1

CREDITS

Copywriter & Editor

Leny Peleman

Pictures

Doryem, Diaga, KIXX & Fairtrade Original

Special thanks to

Colleagues Idé Coffee

Saartje (Studio D)

Julie (NDW)

Baran (Diaga)

Arne (intern Idé Coffee)



— IDĒ COFFEE

NOT JUST A COFFEE

*Idé Coffee Systems
Z.5 Mollem 410, 1730 Asse
+32 2 243 03 09
www.idecoffee.be*

