



# Rombouts®

WWW.ROMBOUTS.COM

## EERLIJKE KOFFIE VOOR DE HELE FAMILIE

Koffie Rombouts ontstaat als in 1896 Frans Rombouts besluit een brandtrommel te huren om koffie te gaan branden. Het begin van het succesverhaal van Koffie Rombouts dat tot op heden nog steeds een authentiek familiebedrijf is dat kwaliteit hoog in het vaandel draagt. Daarvoor moet je niet enkel de kunst van het koffiebranden onder de knie hebben, want er zijn veel meer factoren die bijdragen tot het perfecte kopje koffie. Zo selecteert Koffie Rombouts enkel koffiebonen van de beste kwaliteit die op een uiterst langzame wijze worden gebrand. Dit om een unieke en intense smaak te kunnen bereiken. Al vier generaties lang worden er uiterst strenge criteria doorheen het ganse koffieproces gehanteerd.

Tijdens de week van de Fairtrade 2010 lanceert Koffie Rombouts een nieuw gamma Fairtrade Bio-koffies, die in het zuiden worden geteeld volgens de voorschriften van het Max Havelaar keurmerk en de biologische landbouw. Dit biedt garanties voor betere leef- en werkomstandigheden voor de koffieboeren en hun gezin, want in ruil voor een aantal eisen in verband met de wijze van produceren, biedt Max Havelaar de koffieboeren een eerlijke prijs. In combinatie met het Bio garantiekeurmerk en de kennis van Rombouts staat dit bovendien garant voor een nog beter kopje koffie voor ieder van ons! Zo kiest Koffie Rombouts niet alleen voor kwaliteit maar eveneens voor eerlijke producten. Wij zijn namelijk van mening dat beide perfect hand in hand gaan en elkaar zelfs versterken.



## MAX HAVELAAR, HET KEURMERK VOOR EERLIJKE HANDEL

Lily Deforce, Algemeen Manager, Max Havelaar België.

*"Fairtrade is in de eerste plaats een engagement waarbij alle actoren in de aanvoerketen betrokken worden: de producent, de fabrikant (Rombouts in dit geval), de supermarkt en finaal de consument. De consument kan zo een bewuste keuze maken en genieten van een kopje eerlijke koffie. Het vertrekpunt van Fairtrade is armoedebestrijding. We werken vanuit de filosofie 'trade not aid': met andere woorden, laat ons handel drijven op zo'n*

*manier dat de boer, zijn familie en de ganse gemeenschap er beter van worden. Handel als motor voor ontwikkeling, zeg maar. Het begrip duurzaamheid associeert men hier vaak met ecologie. Voor het Zuiden primieren economische aspecten: een kansarme boer heeft in de eerste plaats nood aan een billijk inkomen voor zijn producten. Dat is een essentiële voorwaarde opdat hij zelf kan investeren in sociale en ecologische*

*duurzaamheid, in meer mens en milieu. Die inkomensgarantie is uniek aan Fairtrade. Geen enkel systeem ter wereld heeft het begrip duurzaamheid op dezelfde volledige manier ingevuld. Max Havelaar Fairtrade werkt dus niet voor, maar mét de boeren uit het Zuiden. Via ons dagelijks kopje Fairtrade koffie kunnen we zo als consument heel concreet bijdragen aan een betere wereld."*



## 5 GOEDE REDENEN OM VOOR BIO TE KIEZEN

### 1 GOED VOOR JE LIJF!

BIO is beter voor je lichaam. Als je de nieuwe biokoffie van Rombouts kiest, drink je pure koffie zonder pesticiden.

### 2 LEKKER PUUR

Biokoffie krijgt de tijd om te groeien. In biovoeding vind je veel minder kunstmatige toevoegingen en bewaarmiddelen. Bio verkiest vooral natuurlijke middelen of houdt het puur.

### 3 MEER SCHONE AKKERS

Bioboeren gebruiken geen chemische middelen en ook geen kunstmest. De biologische teelt verloopt in evenwicht met de natuur.

### 4 VRIENDELIJK VOOR DIEREN

Geen enkel landbouwsysteem hanteert zulke strikte normen voor dierenwelzijn.

### 5 MIJN NATUUR!

Op en rond biobedrijven floreert de natuur. Je vindt er meer wilde planten en dieren. De bioteelt produceert ook minder koolstofdioxide, de belangrijkste boosdoener bij de opwarming van de aarde.

BE-BIO-01  
NON EU AGRICULTURE



# HERKOMST VAN ONZE FAIRTRADE BIO-KOFFIE

## ONZE FAIRTRADE BIO-MENGELING

Wist je dat er op een pakje koffie nooit ingrediëntenlijsten staan? Dat komt omdat de melange van een pakje koffie kan wijzigen. Als je vandaag een pakje Fairtrade Bio-koffie koopt zal de samenstelling misschien niet dezelfde zijn als binnen een paar maanden. Dit komt doordat koffie een natuurlijk product is, waardoor het onderhevig is aan het slagen of mislukken van de oogst.

Het is de taak van de koffiebrander om er voor te zorgen dat jouw favoriete koffie telkens hetzelfde proeft. Er wordt een smaakomschrijving vastgelegd en men zal er steeds naar streven om deze te benaderen. Sommige koffiesoorten zijn zo compleet dat ze als pure origine gedronken kunnen worden, terwijl andere in blends worden samengesteld. Daarnaast geven we een overzicht van de landen waar Koffie Rombouts met verschillende coöperatieven samenwerkt om telkens weer de perfecte Fairtrade Bio-koffie aan te bieden.

## FAIRTRADE BIO - Koffie

Uitzonderlijke zachtheid met de allerbeste arabica koffiebonen.

INTENSITEIT	●●●●●
AROMA	●●●●●
NASMAAK	●●●●●

## Mexico

Regio	Istmus
Opgericht	1982
Aantal leden	2.300
Jaarproductie	1.000 ton
Oogstperiode	december > maart

# EERLIJKE HANDEL EN MAX HAVELAAR

Eerlijke handel betekent voor de koffieboeren dat ze een eerlijke prijs ontvangen voor hun koffie. Een prijs die rekening houdt met het geleverde werk en de koopkracht van de producent. Op basis daarvan en in onderhandeling met de producent wordt de minimumprijs vastgelegd.

Als de prijs van de koffiemarkt onder deze grens duikt krijgen de koffieboeren, die aangesloten zijn bij een coöperatieve met het Max Havelaar keurmerk, een gegarandeerde minimumprijs.

Bovenop de minimumprijs ontvangen de coöperatieven een premie. Deze dient voor de sociale en economische ontwikkeling van hun gemeenschap. Als de koffieprijs op de markt boven de minimumprijs van de eerlijke handel gaat, biedt dit nog steeds een bijkomende garantie voor de koffieboeren die gecertificeerd zijn met het Max Havelaar keurmerk.

Fairtrade Max Havelaar is het onafhankelijk keurmerk voor eerlijke handel. Je vindt het keurmerk enkel op producten die aan de internationale criteria voor eerlijke handel voldoen: de wijze waarop ze geproduceerd worden en de gegarandeerde minimumprijs.

Het Fairtrade Max Havelaar keurmerk biedt de consument belangrijke garanties. Het is het bewijs dat de boeren in het Zuiden een rechtvaardige prijs krijgen voor hun koffie en dat de landarbeiders in correcte sociale omstandigheden werken. Bovendien worden milieuvriendelijke productiemethodes gehanteerd. Om die garanties te geven, laat Max Havelaar de hele weg die een product aflegt, van bij de boer tot in de winkel, streng controleren.



## BIO & BIO

Biologische keurmerken bieden de garantie dat je voor kwaliteitsproducten kiest die op een natuurlijke wijze met respect voor mens, dier, plant en milieu worden geproduceerd. Bij de koffieboeren die de Bio keurmerken dragen, wordt er gewerkt volgens een landbouwmethode die veel aandacht besteedt aan de natuurlijke kringloop in alle verschillende aspecten van de voedselproductie.

Bij de biologische koffieboer staan bodemvruchtbaarheid en milieu centraal. Dit betekent dat de bio-boer geen gebruik

maakt van de technieken in de gangbare landbouw, maar bewust kiest voor het gebruik van organische bemesting. In de biologische landbouw zijn dan ook volgende zaken expliciet verboden: het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen, kunstmest en ggo's (*Genetisch Gemanipuleerde Organismen*).

In België herken je een biologisch product aan het Biogarantiekeurmerk. Sinds kort is er een nieuw Europees Bio keurmerk dat de herkenbaarheid in heel Europa verhoogt. De nieuwe producten van Koffie Rombouts dragen beide labels.



BE-BIO-01  
NON EU AGRICULTURE







## Guatemala

Regio Huehuetenango, Cobán, Verapaces, Retalhuleu, San Marcos en Zacapa  
 Opgericht 1969  
 Aantal leden 2.000  
 Jaarproductie 12.096 ton  
 Oogstperiode november > april



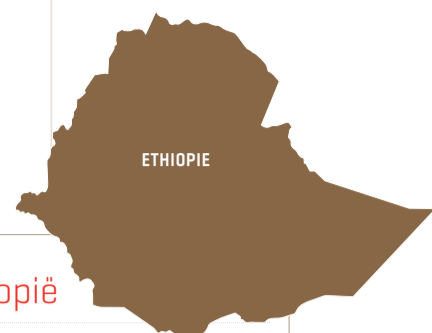
## Peru

Regio Junin regio, Urubamba  
 Opgericht in 1967  
 Aantal leden 7.500  
 Jaarproductie 9.216 ton  
 Oogstperiode april > september



## Nicaragua

Regio Matagalpa, Jinotega  
 Opgericht in 1997  
 Aantal leden 2.000  
 Jaarproductie 1.920 ton  
 Oogstperiode november > maart



## Ethiopië

Regio South Addis Abeba  
 Opgericht in 2001  
 Aantal leden 86.675  
 Jaarproductie 98.550 ton  
 Oogstperiode september > december

# EERLIJKE KOFFIE VOOR DE HELE FAMILIE!

## NIEUW IN ONS ASSORTIMENT KOFFIE ...

De Fairtrade Bio-koffie van Rombouts wordt in het Zuiden geteeld volgens de voorschriften van het Max Havelaar keurmerk en de biologische landbouw. Dit biedt niet alleen garanties voor betere leef- en werkomstandigheden voor de koffieboeren en hun gezin, maar in combinatie met de kennis van Rombouts, ook een kwalitatieve koffie voor ieder van ons!

[WWW.DEFAMILIEROMBOUTS.BE](http://WWW.DEFAMILIEROMBOUTS.BE)

## ... EN ESPRESSO!

Tot voor kort was espresso zetten specialistenwerk, maar daar brengt het Oh Espresso®-toestel van Rombouts verandering in. In een handomdraai kan je er een echte espresso mee zetten! Het Oh Espresso®-toestel werkt uitsluitend met de espressodosissen van Rombouts. Enkel zo kunnen we steeds de allerbeste kwaliteit garanderen. Nu bieden we ook Fairtrade & Bio espressodosissen aan!

[WWW.OH-ESPRESSO.COM](http://WWW.OH-ESPRESSO.COM)



## WIST JE DAT ...

- > de door Max Havelaar vastgelegde minimumprijs voor arabicakoffie 135 dollarcent/pond bedraagt,
- > Rombouts sinds 1997 aangesloten is bij Max Havelaar,
- > koffieboeren die Max Havelaar gecertificeerd zijn steeds bij een coöperatieve aangesloten zijn,
- > in 2009 slechts 3% van de in supermarkten in België verkochte koffie Max Havelaar gecertificeerd was?

“ OP EEN DAG VROEG EEN BOER UIT HET ZUIDEN ME WAAR DE WERELDMARKT ZICH BEVOND. AAN EEN TOUW HAD HIJ EEN STIER VAST DIE HIJ DAAR WOU VERKOPEN.

Pater Frans Van der Hoff,  
 grondlegger Max Havelaar initiatief



# VAN KOFFIEBOER TOT KOFFIELIEFHEBBER

HET PRINCIPE VAN EERLIJKE HANDEL KAN ENKEL STANDHOUDEN ALS ALLE BETROKKEN PARTIJEN HET BELANG VAN FAIRTRADE INZIEN. ZO KUNNEN DE BELGISCHE GEZINNEN GEEN EERLIJKE KOFFIE KOPEN ALS DE KOFFIEBOEREN ZICH NIET AANSLUITEN BIJ EEN COÖPERATIEVE OF ALS WIJ ALS KOFFIEBRANDERIJ GEEN FAIRTRADE KOFFIE AANBIEDEN. OOK DE KOFFIEBOEREN IN HET ZUIDEN HEBBEN NATUURLIJK NIETS AAN HET LABEL ALS DE BELGISCHE GEZINNEN HUN KOFFIE NIET KOPEN. EERLIJKE HANDEL IS DUS EEN WAAR SUCCESVERHAAL WAAR ALLE PARTIJEN VOORDELEN UITHALEN. WE LATEN GRAAG DE KOFFIEBOEREN, HUN COÖPERATIEVEN EN DE BELGISCHE GEZINNEN AAN HET WOORD. HET TOONT AAN DAT IEDEREEN OP EEN EENVOUDIGE MANIER EEN STEENTJE KAN BIJDAGEN EN DE VRUCHTEN ERVAN PLUKKEN. HIERBIJ BRENGEN WE U EEN BLIK OP ÉÉN VAN DE EERSTE FAIRTRADE BIO-KOFFIECOÖPERATIEVE UCIRI IN MEXICO.



KOFFIEBOER

*Dankzij de steun van UCIRI kunnen producenten als Fernando kredieten aanvragen om hun leefomstandigheden en gezondheid te verbeteren en om de koffieplanten te vernieuwen. Zij kopen zaden uit Chiapas en Puebla en telen ze in kwekerijen tot ze klaar zijn om te worden verplant.*

**Wat is uw gezinssituatie?** Ik heb drie kinderen, die momenteel alle drie studeren. Mijn vrouw zorgt voor het huishouden.

**Hebt u altijd in deze streek gewoond en gewerkt?** Ja. Ik woon en werk al sinds mijn geboorte in Guigovelaga. In 2007 emigreerde ik illegaal naar San Diego, California. Ik heb er als metselaar gewerkt en heb er paarden gewassen. De koffie bracht niet meer voldoende op om mijn gezin te onderhouden, vooral omdat mijn oudste zoon, Fernando, toen hogere studies ging volgen. In 2009 keerde ik terug naar Mexico en ben ik opnieuw koffie gaan produceren.

**Hoelang produceert u al koffie? Gaat dit over van generatie op generatie?** Ik verbouw koffie sinds mijn 16<sup>de</sup>. Alles wat ik over landbouw weet, leerde ik inderdaad van mijn vader, Palemón Guzmán Altamirano, nu 75 jaar. Toen hij niet meer kon werken, heb ik de gronden geërfd en zette ik de koffieproductie op de traditionele wijze voort, zonder pesticiden of industriële meststoffen. Ik gebruik dus uitsluitend technieken die onschadelijk zijn voor het milieu. In deze streek is het bewerken van het land een traditie die van vader op zoon overgaat. De laatste tijd zijn de jongeren

echter niet meer zo geïnteresseerd in dit soort werk. Zij willen liever gaan studeren aan de universiteit of minstens naar een grote stad verhuizen waar ze beter betaald worden. Anderen trekken naar de Verenigde Staten om er illegaal te werken. Ik zou erg trots zijn indien mijn kinderen op het land zouden blijven werken, maar zoals het er nu uitziet, is de kans erg klein.

**Hoe ziet een normale dag er voor u uit?** Ik sta op rond half zeven, ik ontbijt snel en om acht uur sta ik al op het veld, terwijl de kinderen op school zijn. Om één uur neem ik een lunchpauze met mijn gezin en dan ga ik terug naar de koffieplantage en werk ik nog van twee tot vier.

**Hoeveel mensen werken hier?** Buiten de oogsttijd doe ik al het onderhoudswerk alleen: planten snoeien, droge takken verwijderen, de koffie afschermen met insectenvallen en de groei controleren. Tegen oktober moet er geoogst worden en dan neem ik gedurende twee weken 4 tot 5 personen aan voor de "eerste pluk". In dit proces oogsten we een groot deel van de koffie die de planten hebben opgeleverd. We raken echter niet aan de groene koffiebonen, die geven we nog meer tijd om te rijpen. 20 dagen na de eerste pluk beginnen we aan de "tweede pluk" om de oogst af te sluiten. Dan neem ik opnieuw voor twee weken 4 tot 5 mensen in dienst. Zij werken 8 uur per dag. Ik werk met alles mee, ik ken het werk als geen ander. Terwijl ik oogst, hou ik ook toezicht op mijn werknemers en help ik hen bij de oogst.

**Waarin verschilt het eindproduct?** Het product is niet vervuild, de consument krijgt geen chemicaliën binnen, de koffieplant ontwikkelt zich op de juiste manier en geeft een evenwichtige opbrengst.

Het aroma van biologische koffie is onmiskenbaar. Met industriële meststoffen ondermijnt je het aroma. De koffieboon heeft het juiste vetgehalte en de nodige consistentie voor een betere branding; de koffie krijgt hierdoor een mooiere kleur en een perfecte smaak.

**Hoe en wanneer bent u toegetreden tot de eerlijke handel? Verbeterd de eerlijke handel uw levensstandaard?** 18 jaar geleden heb ik mij bij UCIRI aangesloten. Ik had over de organisatie horen vertellen en al snel vroeg men mij om aan te sluiten. De bedoeling was om een verenigd front te vormen en kwaliteitskoffie op de markt te brengen tegen betere prijzen. Vóór de komst van UCIRI zagen de kleine producenten zich genoodzaakt om hun product te verkopen aan "coyotes" [tussenhandelaars] die naar eigen goeddunken betaalden, gewoonlijk aan heel lage prijzen.

Ze betalen ons goed. De prijs blijft constant en soms weten we al 2 maanden vóór de oogst hoeveel UCIRI per zak zal betalen. Er is geen enkele andere organisatie zoals UCIRI. Alle leden, de "authentieke producenten" zoals we onszelf noemen, zijn tevreden.

Ik blijf vast en zeker bij UCIRI, als koffieproducent ligt al mijn hoop bij deze organisatie.



**“Vóór de komst van UCIRI zagen de kleine producenten zich genoodzaakt om hun product te verkopen aan tussenhandelaars die naar eigen goeddunken betaalden, gewoonlijk aan heel lage prijzen.”**



## Fernando Guzmán Mendoza

Leeftijd: 47 jaar

Afkomstig: Guigovelaga, Oaxaca

Beroep:

*Kleine producent en voorzitter van de organisatie in de gemeente Guigovelaga*







**Eerlijke handel biedt steun aan de producenten. Een coöperatieve als UCIRI staat rechtstreeks in contact met hen, zonder tussenhandelaars. Dit schept een duurzame band, gebaseerd op respect. UCIRI vraagt de vastgelegde minimumprijs voor de koffie plus een extra bonus omdat het biologische koffie betreft.**



COÖPERATIEVE

**Javier Eleuterio Cabadilla**

Leeftijd: 35 jaar  
Afkomstig: Guevea, Oaxaca  
Beroep:  
Verkoopverantwoordelijke van UCIRI

**Bij UCIRI worden er projecten gefinancierd met de meerprijs dankzij Fairtrade: er worden kredieten verstrekt waarmee leden hun woningen kunnen verbeteren. Vroeger waren er huizen met daken van stro of andere materialen. Nu kunnen ze een lening aangaan om bijvoorbeeld dakplaten te kopen, wat de kans op lekken vermindert.**

Samuel García López, 41 jaar, Hulpboekhouder, kleine producent



**Om als "biologische koffie" te worden verkocht, mag de grond waarin de plant groeit, minstens 3 jaar niet behandeld zijn met chemische meststoffen of pesticiden. Pas dan kan men een product als "biologisch" verkopen, wat betekent dat er werd geproduceerd met milieugunstige technieken.**

**Met biologische koffie kan men langer produceren, zonder gevaar voor bodemerosie.**

Celso Eleuterio Cabadilla, 29 jaar, Secretaris-generaal van UCIRI



**Voor mij betekent eerlijke handel precies wat het zegt: eerlijk. Het zorgt voor de gezondheid van de consument én de producent. De consument trekt zich het lot aan van de producent en is zich bewust van het werk dat hij verricht. Op die manier schat de consument zijn koffie naar waarde aangezien de boer waakt over de gezondheid van moeder aarde.**

**Lamberto López Domínguez**

Leeftijd: 39 jaar  
Afkomstig: Laollaga, Oaxaca  
Beroep:  
Kleine producent en coördinator van UCIRI



KOFFIEBOER





**EERLIJKE KO  
VOOR DE HE**





**OFFIE  
LE FAMILIE!**



BE-BIO-01  
NON EU AGRICULTURE



**Rombouts®**





KOFFIEBRANDERIJ

“Sinds jaren besteedt Rombouts ruim aandacht aan mens en milieu, lang voor dit de term maatschappelijk verantwoord ondernemen kreeg opgeplakt”, vertelt Hugo Rombouts. “Via Malongo, onze Franse dochteronderneming, ontmoetten wij in 1992 padre Frans van der Hoff, stichter van de Mexicaanse koffietelerscoöperatie UCIRI en medeoprichter van het Max Havelaarlabel. Hij startte met dat label omdat de koffiemarkt heel volatiel is, en dankzij Max Havelaar ontvangt de koffieboer een gegarandeerde prijs. We waren ons meteen bewust van de betekenis van het project, en kort daarna heeft Rombouts een eerste reeks Fairtrade producten in de markt gezet. In ruil voor de hogere prijs ontvangen wij een zeer kwalitatieve koffie, een filosofie die perfect aansluit bij onze bedrijfswaarden. Vandaag gaan we nog een stap verder en breiden we ons aanbod uit met een Fairtrade én Bio-koffie. We werken vooral samen met coöperatieven van koffietelers in Mexico.”

**Fairtrade is voor Rombouts meer dan een keurmerk, het is een ethische keuze.**

Xavier Rombouts: “Fairtrade is voor Rombouts meer dan een keurmerk, het is een ethische keuze. Anno 2010 vertegenwoordigt Fairtrade 1/3 van onze koffieaankoop. In het Verenigd Koninkrijk hebben we een zeer uitgebreid gamma Fairtradeproducten en in Frankrijk zijn we met onze dochteronderneming Malongo zelfs marktleider. We hebben er dan ook zeer bewust voor gekozen om de Fairtrade Bio-koffie in België te lanceren in twee varianten:

gemalen koffie en Oh Espressodosissen.” “Dit gamma kadert in een ruimer maatschappelijk engagement, met daarnaast ook veel aandacht voor het milieu. Zo ontwikkelden we koffiedosissen uit plantaardige materialen die volledig biologisch afbreekbaar zijn. Ten slotte zien we ook nauwgezet toe op onze CO<sub>2</sub>-uitstoot, kiezen we consequent voor energiezuinige systemen en wordt zorgvuldig omgesprongen met water”, besluit Hugo Rombouts.



Door zelf kinderen te hebben, en te zien welke kansen ze in ons land hebben, groeide mijn besef dat veel kinderen in de wereld heel wat slechter af zijn. Door waar mogelijk Fairtrade producten te kopen, willen we een bescheiden maar reële bijdrage leveren om mensen in de ontwikkelingslanden een eerlijk inkomen te geven, zodat ook hun kinderen naar school kunnen in plaats van op het land of in de industrie te moeten werken.

logische en Fairtrade producten, maar ik ben er van overtuigd dat velen de Fairtrade variant zullen uitproberen wanneer deze naast de gekende verpakkingen staat. Ze zullen er ook meer aandacht aan besteden wanneer hun vertrouwde merk een biologische en Fairtrade variant lanceert, omdat ze minder geneigd zijn om naar nieuwe merken te grijpen! Tijdens mijn ronde heb ik maar zelden tijd voor een break, maar een kopje verse Rombouts-koffie sla ik maar zelden af.”

In ben zelfstandig thuisverpleegster en in mijn beroep staan de traditionele waarden centraal. Eigenlijk net als bij Koffie Rombouts, een merk waar veel van mijn patiënten mee zijn opgegroeid en nog altijd trouw aan blijven. Ik merk dat de oudere generaties minder vertrouwd zijn met bio-

**Lieve Lemmens**  
zelfstandig thuisverpleegster

“Samen met mijn man Johan en onze 3 kinderen woon ik in het centrum van Lier. Ik ga erg bewust om met het milieu, en dat zie je ook in mijn boodschappenmand. De meeste producten zijn biologisch en Fairtrade, en sinds we kinderen hebben, kiezen we hier nog bewuster voor. Jakob is inmiddels 6, Jerom 4,5 en Josse 2. Twee van onze drie jongens hebben bovendien een voedselintolerantie, waardoor we extra op hun eetpatroon moeten letten. In mijn verpleegstersopleiding zat gelukkig een uitgebreide cursus dieetleer. Ik probeer voor mijn gezin zo gezond mogelijke producten te kopen, en daarom kies ik voor bio.



**Door Fairtrade producten te kopen, willen we een bijdrage leveren om mensen in de ontwikkelingslanden een eerlijk inkomen te geven zodat ook hun kinderen naar school kunnen.**



KOFFIELIEFHEBBER





KOFFIELIEFHEBBER

**Bij het winkelen merken we dat je voor koffie vaak moet kiezen tussen bio of Fairtrade, en daarom ben ik blij dat Rombouts ze in één pakje koffie samenbrengt.**

Bij het winkelen merken we dat je voor koffie vaak moet kiezen tussen bio of Fairtrade, en daarom ben ik blij dat Rombouts ze in één pakje koffie samenbrengt. Het is sowieso positief dat een groot merk met dit initiatief komt, omdat zo een ruimer publiek wordt bereikt!"

**Guy Geudens**, projectleider bij het studiebureau Royal Haskoning

"Ik ben een groot koffieliefhebber, en als jullie me vertellen dat Koffie Rombouts, een merk dat ik associeer met kwaliteit, een biologische en Fairtrade variant lanceert, loopt het water me in de mond! Mijn vrouw en ik leven heel milieubewust, we hebben elkaar niet voor niets leren kennen via een milieujeugdbeweging. We eten bijvoorbeeld heel weinig vlees, uit respect voor de dieren, maar vooral ook met het oog op bodembehoud en natuurbescherming.

we vrijwel allemaal biologische producten. We beseffen dat onze boodschappenmand duurder is dan bij andere gezinnen, maar dat hebben we er voor over. Mensen die bij ons een hapje mee-eten merken trouwens regelmatig het smaakverschil op, en een aantal zijn ons voorbeeld al gevolgd.

Via mijn werk als projectleider bij een milieustudiebureau kom ik bovendien dagelijks in contact met duurzaamheid. Naast de gezinnen gaan ook overheden en bedrijven hier almaar meer over nadenken. Voor ons eigen gezin - met 2 volwassenen en met een dochter van 7 en één van 2,5 - kopen

We winkelen veel bij Bioshop of Bioplanet, en daarnaast ook bij de Wereldwinkel. Daar ligt het accent meer op Fairtrade. Ik meen echter dat er een sterke wisselwerking is tussen bio en Fairtrade, zowel in Europa als daarbuiten. De bio-boer krijgt in veel gevallen immers ook een iets betere prijs voor zijn producten, al zal het op sommige landbouwgronden makkelijker zijn om biologische producten te telen dan elders.

"Samen met mijn man woon ik in hartje Antwerpen waar ik een winkel met natuurverven uitbaat. Ik adviseer mijn klanten dus dag na dag over milieubehoud.

Bij onze dagelijkse boodschappen letten we daar natuurlijk ook op, maar zonder in het extreme te gaan. Ik ga ook bewust naar de boerenmarkt bij ons in de buurt, uiteraard met de fiets!

Eigenlijk zijn we uit interesse in de bio- en natuurproducten gerold. Fairtrade is er later bijgekomen, naarmate je vaker hoorde dat mensen in de ontwikkelingslanden werden uitgebuit. Mijn man plaatst al jaren zonnepanelen, nog van voor de tijd dat zonnepanelen gemeengoed waren. Eigenlijk waren we dus trendsetters, en gelukkig zien we dat steeds meer mensen in onze omgeving hetzelfde doen. Onze kinderen zijn inmiddels allemaal het huis uit, maar ook onze dochter koopt nog alles biologisch, en onze zonen zijn nog half vegetariër, het werd hen letterlijk met de paplepel ingegeven.

Bij ons in het gezin is mijn man de grote koffiedrinker en -kenner. Ik koop onze koffie zowel in de Wereldwinkel, onze lokale bio-winkel Terrasana als bij Colruyt en Delhaize, waar ik biologische en Fairtrade koffiepads vind. Ik kijk uit naar de nieuwe Rombouts-koffie, ik vind het een prettig idee dat een gevestigd merk met deze koffie komt, omdat op die manier een groter publiek wordt bereikt. Mensen veranderen immers niet

graag van winkel, en als het prijsverschil redelijk is, zullen ze deze variant graag kopen. Mensen willen iets meer betalen voor een goed en eerlijk product, dat zien we in onze winkel, maar het verschil mag ook niet té groot zijn."

**Hedwig De Bie**,  
zaakvoester Biabouw



KOFFIELIEFHEBBER

**Mensen willen iets meer betalen voor een goed en eerlijk product, dat zien we in onze winkel, maar het verschil mag ook niet té groot zijn.**



# KOFFIE ROMBOUTS, EEN COMPLEET GAMMA!

Trouw aan onze basiswaarden, met een passie voor aroma en kwaliteit

Kwaliteit wordt bij Koffie Rombouts hoog in het vaandel gedragen. Rombouts is één van de weinige koffiebranders in de wereld die vier controles op hun product uitvoeren. Een eerste kwaliteitscontrole gebeurt op basis van stalen die ter plaatse op koffieplantages in Midden- en Zuid-Amerika, Azië of Afrika genomen worden. Vervolgens wordt elk aangekocht lot bemonsterd bij ontvangst in de Antwerpse haven. Bij aankomst bij Koffie Rombouts wordt elk lot een derde keer onderzocht. De laatste controle gebeurt na het branden, op de bruine koffieboon.

“JE MAG ELKE JUTEZAK KOFFIE  
CONTROLLEREN, DE BONEN ZIEN ER  
ALLEMAAL EVEN GOED UIT”

Hugo Rombouts



## GOUDMERK

VOOR DE HELE FAMILIE

Subtiële finesse, dat is Rombouts Goudmerk. Met zorgvuldig geselecteerde koffiebonen. Het ultieme kopje koffie! Om het aroma nog beter te bewaren, bieden we Goudmerk eveneens in blik aan. Met de koffiebonen maal je de koffie zelf en haal je het maximum aan aroma uit deze verfijnde koffie.

INTENSITEIT

AROMA

NASMAAK



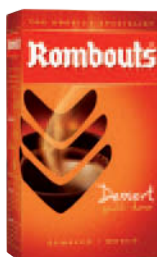
## Dessert

Heerlijk zacht met een elegant aroma.

INTENSITEIT

AROMA

NASMAAK



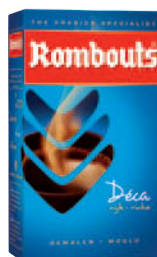
## Déca

Zonder caféïne, een pure smaak en rijk aroma.

INTENSITEIT

AROMA

NASMAAK



## Mokka

Vol karakter en extra donker gebrand.

INTENSITEIT

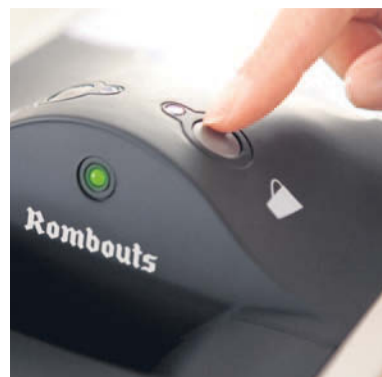
AROMA

NASMAAK





# ÉCHTE ESPRESSO WORDT GEMAAKT ONDER DRUK.



Koffie Rombouts en zusterbedrijf Malongo (FR) sloegen de handen in elkaar en bedachten het Oh Espresso®-toestel waarmee je thuis in een handomdraai een perfecte espresso met een mooie crèmelaag zet. Een espresso die niet alleen mooi oogt, maar vooral ook heerlijk smaakt. De Oh Espresso®-dosissen van Rombouts die speciaal voor dit toestel ontwikkeld werden, zijn immers gevuld met de allerbeste, ambachtelijk gebrande arabica's. In tal van verfijnde variëteiten.



## ONTDEK OH ESPRESSO® NAAR UW SMAAK

Het Oh Espresso®-toestel werkt uitsluitend met de espressodosissen van Rombouts. Enkel zo kunnen we steeds de allerbeste kwaliteit garanderen. Rombouts selecteert namelijk voor zijn Oh Espresso®-dosissen enkel de allerbeste arabicabonen. Extra fijn gemalen, extra donker en artisaanaal gebrand. Gouden schuimlaagje en intens aroma gegarandeerd!

Speciaal voor de espressoliefhebber heeft Rombouts 7 variëteiten gecreëerd: Drie **esspressomengelingen**, die al het goede uit verschillende koffiekwaliteiten combineren: **Grande Réserve**, **Déca** en **Ristretto**.

Drie **pure origine** espressosoorten die je laten kennismaken met de specifieke eigenschappen van verschillende koffielanden: **Brasilia**, **Colombia** en **Ethiopia** en vanaf nu dus eveneens in Fairtrade & Bio!

### BLENDS



**GRANDE RÉSERVE**  
Subtiel en elegant



**RISTRETTO**  
Krachtig en pittig



**DÉCA**  
Verrassend rijk

### PURE ORIGINE



**COLOMBIA**  
Fruïtig en apart



**ETHIOPIA**  
Aromatisch en bijzonder



**BRASILIA**  
Zachte smaak

“EEN ECHTE ESPRESSO MET DE  
GEGARANDEERDE KWALITEIT  
VAN ROMBOUTS.”

## FAIRTRADE & BIO-AANBOD

Bij ons nieuwe Oh Espresso®-toestel krijg je voortaan steeds een Bodum melkopschuimer, een receptenboekje en een pakje Fairtrade & Bio espressodosissen. Zo kan je niet alleen een (h)eerlijke espresso maken maar je eveneens uitleven met allerlei melkbereidingen!

Meer info: [WWW.OH-ESPRESSO.COM](http://WWW.OH-ESPRESSO.COM)  
Online bestellen: [ONLINESHOP.ROMBOUTS.COM](http://ONLINESHOP.ROMBOUTS.COM)  
2 dagen na de bestelling wordt het toestel gratis thuisgeleverd.







## EERLIJKE KOFFIE VOOR DE HELE FAMILIE!

De Fairtrade Bio-koffie van Rombouts wordt in het Zuiden geteeld volgens de voorschriften van het Max Havelaar keurmerk en de biologische landbouw. Dit biedt niet alleen garanties voor betere leef- en werkomstandigheden voor de koffieboeren en hun gezin, maar in combinatie met de kennis van Rombouts, ook een kwalitatieve koffie voor ieder van ons!

[WWW.DEFAMILIEROMBOUTS.BE](http://WWW.DEFAMILIEROMBOUTS.BE)

# -€ 0,50

OP EEN FAIRTRADE BIO  
PRODUCT NAAR KEUZE!

Bericht aan de HH. Handelaars: deze bon moet voor 30/09/2011 worden teruggestuurd naar Highco Data Benelux, Avenue des Pâquerettes 55, 1410 Waterloo voor terugbetaling en controle. Terugbetaling enkel in België. Aanbod niet cumuleerbaar en enkel geldig bij presentatie van deze bon aan de kassa. 1 bon per klant. V.l.: Koffie F. Rombouts N.V., Antwerpsesteenweg 136, B-2630 Aartselaar. Geldig tot 30/09/2011



BE-BIO-01  
NON EU AGRICULTURE



# Rombouts®

Koffie F. Rombouts n.v., Antwerpsesteenweg 136, B-2630 Aartselaar, T +32 3 870 45 45, F +32 3 870 45 59, info@rombouts.com