

# KW+ Seabridge uit Zeebrugge als eerste erkend voor prestigieuze opleiding koffiekeurders



Roel Jacobus  
journalist/muzikant

09/11/18 om 00:00 - Bijgewerkt op 08/11/18 om 11:38

Koffiebonenbehandelaar Seabridge verwierf als eerste in België - en een van de weinige in Europa - een topcertificaat voor het opleiden van koffiekeurders. "We hebben een jaar gewerkt aan het binnenhalen van deze erkenning van de Specialty Coffee Association", zegt kwaliteitsverantwoordelijke Ivan Lamilla Muñoz. Zeven jaar geleden ruilde de ervaren koffiespecialist zijn thuisland Colombia voor Zeebrugge.



"Wij leren koffiekeurders dezelfde 'taal' spreken bij het proeven en beoordelen", zegt de Colombiaanse koffiespecialist Ivan Lamilla Muñoz, sinds zeven jaar kwaliteitsverantwoordelijke bij Seabridge. © Davy Coghe

Langs de Koffieweg (sic) in de achterhaven staat Seabridge, het handelsmagazijn van de Antwerpse koffiegroep Efico. Jaarlijks passeert er 60.000 ton groene koffiebonen vanuit alle koffiestreken in de wereld. Brazilië, Vietnam, Ethiopië... doen koffieliefhebbers watertanden. Seabridge verdeelt er sinds 2010 deze edele grondstoffen naar koffiebranders groot en klein in heel Europa. Voor de aan- en afvoer zijn dagelijks 15 havenarbeiders aan de slag en nog eens 15 mensen werken in de administratie, productie en het kwaliteitslaboratorium.

Een van hen is Ivan Lamilla Muñoz, die zeven jaar geleden door Efico werd aangetrokken als kwaliteitsverantwoordelijke. "Ik kom uit Colombia, het land met de beste koffie van de wereld", lacht de landbouwkundig ingenieur. "Ik heb 22 jaar ervaring met koffie en werkte voor de nationale federatie van Colombiaanse koffietelers. Sinds ik in de laboratoria van Efico in Zeebrugge en Antwerpen werk, woon ik in Brugge."

## Cupping en grading

Ivan Lamilla Muñoz leidt het zeskoppige team dat de kwaliteit bewaakt. Ze houden hun kennis niet voor zich alleen: in het laboratorium in Zeebrugge maken ze professionelen uit de handel en industrie wegwijs in *cupping* en *grading*. *Cupping* is het proeven en beoordelen van koffiebonen en de koffie. Dit begint bij de groene koffieboon en eindigt bij het beoordelen van de geur- en smaaksensatie van een kop gezette koffie. *Grading* is het sorteren van de koffiebonen aan de hand van kleur en grootte.

DELEN  



"Je moet 20 proeven doorstaan om een gecertificeerde keurder te worden"

Het is belangrijk dat iedereen in de keten, van teler tot barista, dezelfde standaarden hanteert om kwaliteiten te herkennen, beoordelen en vergelijken. "Vergelijk het met mensen die een gezamenlijke taal leren spreken. Sinds vorig jaar geven we opleidingen volgens het programma van de wereldwijde Specialty Coffee Association, die zeer nauwgezette voorschriften opstelde in samenwerking met het Coffee Quality Institute. Deze opleidingen zijn van een hoog niveau en bedoeld voor mensen uit de industrie en de handel."

## Eerste in België

De opleiding bestaat uit drie dagen training, gevolgd door drie dagen testen. "De deelnemers moeten 20 proeven doorstaan om een gecertificeerde keurder te worden. Ze moeten aantonen dat ze koffie kunnen *cuppen* en *graden* volgens de standaarden die de Specialty Coffee Association voorschrijft."

Voor dit intense programma kreeg Seabridge nu zelf een prestigieus certificaat van de Specialty Coffee Association. "Vorig jaar beslisten we om te proberen de erkenning als Premier Training Campus te verwerven. We heel blij dat we die nu als eerste in België haalden. Zelfs in heel Europa slaagden daar maar een paar bedrijven in. We zijn vooral zeer blij dat de auditor geen enkele opmerkingen had bij onze manier van werken."

En welke koffie drinkt Ivan zelf het liefst? "Uit Colombia, natuurlijk. Hoewel ik ook fan ben van speciale soorten uit Ethiopië."