

# RAY & JULES: persdossier

[www.ray-jules.com](http://www.ray-jules.com)

Een 15-tal begeleidende foto's kan u downloaden via deze link: <https://we.tl/t-SciQkxvFkz>



## Perscontact

Gert Linthout, Market Developer

+32 479 87 79 65

[gert@ray-jules.com](mailto:gert@ray-jules.com)

## Over Ray & Jules

RAY & JULES roostert kwaliteitskoffie van gecertificeerde oorsprong 100% op zonne-energie. Door de gepatenteerde slow-roasting garanderen we een artisanale smaak, 100% petroleum-vrij. Voor een zonnig kopje koffie thuis, onderweg en op het werk. RAY & JULES koestert de ambitie om de koffiesector samen met de koffiedrinker, tas per tas, CO2-vrij en 100% fair te maken tegen 2050.

# Kerncijfers koffiesector:

(bronnen: Coffee Barometer 2018, <https://www.cbi.eu/sectors/coffee/>, Profacts market research 2015)

- Koffie is na water en thee de derde meest geconsumeerde drank ter wereld;
- Wereldwijd is de vraag de afgelopen 40 jaar verdubbeld, en wordt er zo'n nu 10 miljoen koffie per jaar geconsumeerd. Europa is met 33% de grootste koffiemarkt ter wereld, China momenteel de snelst groeiende koffiemarkt;
- In België bedraagt de consumptie zo'n 60.000 ton per jaar. Koffiedrinkers drinken gemiddeld iets meer dan 5 kopjes koffie per dag, samen zo'n 20 miljoen kopjes per dag;
- Bij het roosteren van koffie met fossiele brandstoffen, komt zo'n 1,5kg CO<sub>2</sub> per kg koffie vrij.
- Wereldwijd is slechts 20% van de verkochte koffiebonen gecertificeerd. De meeste bekende certificatie-lichamen zijn UTZ, FairTrade en RainForest Alliance. Ze werken rond duurzaamheid en faire werkomstandigheden in de landen van oorsprong;
- Wereldwijd is de koffiemarkt 200MEUR waard. Van deze waarde blijft slechts 10% in de lokale economieën in de landen van oorsprong. Er wordt jaarlijks 350MEUR, of zo'n 0,2% van de marktwaarde, in duurzame initiatieven geherinvesteerd in de koffiesector.
- Onderzoek wijst uit dat maar liefst negen op tien werknemers zich meer geëngageerd voelt ten aanzien van zijn werkgever door kwaliteitskoffie op kantoor (Bron: Business Matters: coffee an essential part of productive office);

## Het team

RAY & JULES wordt vandaag getrokken door een gepassioneerd kernteam met duurzaam ondernemersbloed, dat wordt gesteund vanuit de CEE Groep o.v.v engineering en shared services.

**Koen Bosmans** richtte in 2007 CEE-Group op. Als burgerlijk ingenieur heeft hij diep inzicht in technologie en energieoptimalisatie. Als ondernemer heeft hij >100 engineering & construction projecten op de teller en bouwde bij CEE Group uit tot een team en organisatie van een 60-tal collega's met een solide merknaam. Vanuit een onwrikbare overtuiging dat ondernemers de wereld een stuk mooier kunnen maken door zich te richten op maatschappelijke doelen, is Koen tevens de bezieler van de ontwikkeling van de solar roaster.

**Lieze Bergé** stapte enkele jaren geleden in RAY & JULES. Lieze heeft een achtergrond in sociaal werk, en heeft net als haar zus Sarah een passie voor koffie als product en een eerlijke koffieketen. Lieze is opgeleid als barista en roaster, en werkte actief samen met de zaakvoerder van de branderij die we overnamen in 2017 om alle kennis van het product, de receptuur enz. te integreren binnen het team. Op maandag tref je haar ook in de Noir specialty coffee bar in Leuven.

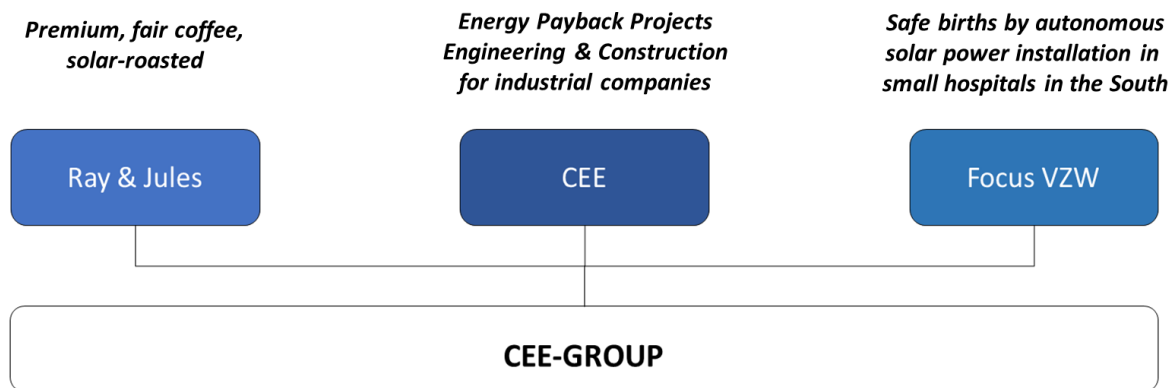
**Sarah Bergé** is al jaren de enthousiaste ambassadrice van RAY & JULES in Wallonië. Net als Lieze houdt ze van lekkere koffie, eerlijkheid en de natuur. Sarah is tevens de drijvende kracht achter Focus, de zuster VZW die kleine hospitalen in het Zuiden van zonnepanelen voorziet, zodat bevallingen veilig kunnen gebeuren. Sarah is een sportieve bom vol energie, en zorgt voor de communicatie, het roosteren, de logistiek en de leute.

**Gert Linthout** is een duurzaam ondernemer, opgeleid als bio-ingenieur in voeding, en werkte een 16-tal jaar als management consultant bij Möbius Business Redesign rond duurzaamheid, efficiëntie

en business development. Hij heeft een breed netwerk binnen de industriële en services sector, en werkte voor voedingsbedrijven, in FMCG en koffiesector. Daarnaast richtte hij samen met zijn vrouw drie jaar geleden Mic Mac Minuscule (hippe, tweedehands geboortelijsten) op, als uitdager binnen de sector en bouwden ze een franchise netwerk uit dat intussen een 20-tal punten heeft in Vlaanderen.

## De organisatie

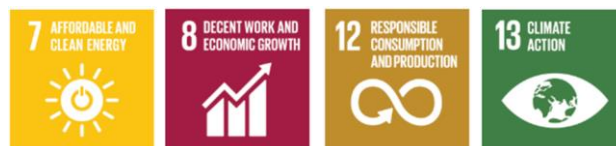
Om de bestaansreden van RAY & JULES goed te kaderen, is het van belang om aan te geven dat deze is ontsproten uit de bestaansreden en sterktes van de Creative Economical Environmental Group (kortweg: CEE-GROUP, [www.cee.eu](http://www.cee.eu)). Deze werd 12 jaar geleden opgericht door Koen Bosmans en bestaat vandaag uit drie onderdelen:



De missie van de CEE-group: **“Een mooiere leefwereld creëren voor de volgende generaties door op Creatieve wijze, Economie en Ecologie met elkaar te verzoenen”**

Met het creatieve benoemen we ons geloof in het menselijk brein, o.a. technologische vooruitgang. De Economie staat voor de mens, de Ecologie voor de natuur... waarbij we fundamenteel overtuigd zijn dat bedrijven die ecologie en economie verzoenen, het meest succesvol zijn.

Met CEE-Group focussen we op volgende Sustainable Development Goals van de VN:



# Start it @KBC

RAY & JULES worden begeleid binnen het Start it @KBC netwerk. [Start it @KBC](#) ondersteunt en promoot ondernemers met een innovatief idee en schaalbaar businessmodel, en is de grootste start-up community in België. Als start-up pionier in België wil Start it @KBC zo een positieve impact hebben op de economie en samenleving in België.

## Disruptieve technologie

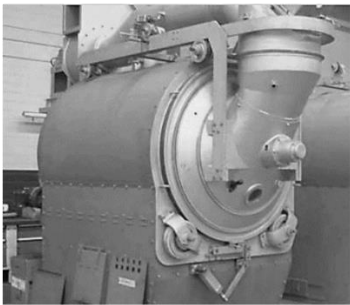





In **1880** patenteerden Theodor von Gimbom, Johann Heinrich Lensin en Alexius van Gulpen de “Kaffeeschnelröster” (rapid coffee roaster), die de basis legde voor de “drum roaster”. De grootschalige koffieproductie was geboren. Deze batch roaster vormt tot op vandaag wereldwijd de marktstandaard, zowel voor kleinschalige, artisanale als grootschalige, industriële koffiebranders. **Sinds de doorbraak in 1880, werd er geen enkele disruptieve technologie meer in de koffiesector geadopteerd** (History of the coffee roaster, Perfect Daily Grind, 2019).

Eigen aan deze traditionele **batch** technologie zijn:

- de bonen worden in een ronddraaiende trommel geroosterd wordt met warme lucht, door **fossiele brandstof** verhit. De warme lucht wordt **slechts één maal gebruikt** alvorens afgevoerd te worden.
- Dit is **zowel energie-inefficiënt als vervuilend**: 15 miljoen ton CO<sub>2</sub>/jaar wereldwijd.
- Voor industriële roasters geldt daarenboven dat door de korte verhitting op zeer hoge temperatuur, ook de koffiesmaak en -aroma's worden teniet gedaan. Te vergelijken met een uitgebakken biefstuk.

Daarom ontwikkelden en patenteerden Ray & Jules een disruptieve **continu** technologie:

- De bonen worden traag, continu geroosterd **op een horizontaal bewegende band**, de lucht die de bonen roostert worden op **opgewarmd via elektriciteit en meerdere keren gerecirculeerd**;
- Dit zorgt voor een **drie maal hogere energie-efficiëntie**, en een **optimaal smaak – en aroma behoud**;
- De beperkte elektriciteit die nodig is, wordt opgeweekt met **zonne-energie**;

<b>Batch</b> <i>(market standard)</i>		<b>Continu</b> <i>(new technology, patent Ray &amp; Jules)</i>
		
Batch – fast/high T° - water cooling	 <b>Process Type</b>	Continuous – slow/low T° - air cooling
Petrol or gas	 <b>E-source</b>	Electricity from solar power
2,0-2,1 kWh/kg roasted coffee	 <b>E-efficiency</b>	0,6-0,7 kWh/kg roasted coffee
1,25 kg CO <sub>2</sub> / kg roasted coffee	 <b>CO<sub>2</sub>-emission</b>	0 g CO <sub>2</sub> / kg roasted coffee

# De historiek en belangrijke mijlpalen

**Hoe het idee ontstond (2016):** de energie-experts binnen CEE Group zijn dag in- dag uit bezig met het optimaliseren van energie-intensieve industriële installaties. Typisch kan je daar 10-20% verbetering bereiken, zowel op vlak van kost als uitstoot. *“Kan je sommige processen niet beter volledig opnieuw bedenken?. En waar kunnen we de grootste sociale en duurzame impact bereiken?”* Vanuit dit idee viel het oog op één van 's werelds grootste sectoren, waarin technologie van meer dan 100 jaar oud nog steeds standaard is: de koffie sector.

**Overname artisanale branderij (2017):** in 2017 namen we 'Artizan Koffie' over, een artisanale branderij met decennia aan kennis, unieke recepten en een klassieke Probat Roaster. Sarah en Lieze, zussen en onze branders, leerden het vak en de kunst van het koffiebranden. In het dorpje Hamme-Mille, zo'n 12 km van Leuven en Waver, groeide onze branderij.

**Ontwikkeling van de technologie (2017-2019):** in parallel maakten we de eerste ontwerpen op voor de solar roaster. We startten daarbij vanuit het ideale roosterproces voor de koffieboon, maar met industriële opschaalbaarheid als uitgangspunt. In een lange periode van trial-and-error, bouwden we een full-scale prototype om de koffie te roosteren op zonne-energie.

**Wereldwijde patentering (2019):** midden 2019 werd het patent wereldwijd goedgekeurd voor de combinatie van de nieuwe rooster technologie, zonne-energie concentrator en thermische buffering.

**Heel goede resultaten in blinde smaak testing (2019):** in parallel met het ontwikkelen van de nieuwe technologie, ontwikkelden we de nieuwe receptuur voor koffieroosteren op onze solar roaster. Vanaf het najaar 2019 slaagden we erin om koffie te roosteren die in blinde smaaktesten, zowel door experts als klanten, als even lekker of lekkerder werd beschouwd als kwalitatieve koffie geroosterd op de klassieke roaster.

**Fairtrade certificatie (2019):** vanuit onze missie is om een 100% CO2-vrije en faire te creëren, hebben we ervoor gekozen onze hele assortiment om te vormen naar een FairTrade assortiment. Vanaf okt 2019 zijn we hiervoor gecertificeerd.

**Internationale expansie (2019):** naast onze stappen om in de West-europa, een stabiele koffiemarkt, een sterk koffiemark op te bouwen, koesteren e ook internationale ambitie. Specifiek kijken we daar naar de snel groeiende markt in China. In 2019 ondernamen we twee maal gerichte trips naar China om de mogelijkheden te verkennen, meest recent op de Prinselijke Missie eind November;