



Persbericht

Koffiebranderij OR Coffee Roasters uit Wetteren overgenomen

Ex-werknemer en barista Wouter Helsen is nieuwe manager

Wetteren, 29 april 2024 - Biologische specialty koffie *from soil to cup* - van de koffieplantage rechtstreeks in jouw kopje, zonder tussenpersonen. Dat is het unieke verhaal van koffiebranderij [OR Coffee Roasters](#) uit Wetteren. Na 23 jaar laten oprichters Tom Janssen en Katrien Pauwels hun succesvolle onderneming over aan Anaerobic Holding, met zijn andere dochterbedrijf Mister Barish een vaste waarde in de wereld van koffieautomaten voor thuis en op kantoor. Voormalig OR-werknemer Wouter Helsen (36) komt aan het hoofd van OR Coffee Roasters; Tom Janssen blijft aan boord voor de selectie van koffiebonen op het terrein. Het vernieuwde team straalt van ambitie: *"We gaan voluit voor de boomende home barista-markt in binnen- én buitenland."*

OR Coffee Roasters werd in 2001 opgericht door Tom Janssen (56) en zijn vrouw Katrien Pauwels (49). Wat startte met een kleine winkel in Aalst, groeide snel uit tot één van de eerste en populairste *specialty coffees* van het land. Koffie van topkwaliteit, grotendeels biologisch gecertificeerd, rechtstreeks ingekocht bij de boer, zélf geïmporteerd en zélf verwerkt... het was en is nog steeds een unicum in België.

In 2023 verwerkte OR Coffee Roasters 130 ton koffiebonen, afkomstig uit 9 landen in Afrika en Latijns-Amerika, van Brazilië tot Ethiopië. Het merk is te koop in de biowinkels van Färm, de versmarkten van Cru, via kleine retailers, horecazaken en de [eigen webshop](#).

"Toen we 23 jaar geleden startten, wisten koffiebranders hier nauwelijks waar hun bonen vandaan kwamen," vertelt Janssen. *"Blends? Daar deed men toen heel mysterieus over. OR Coffee was een van de eerste roasters die open communiceerde over de origine en samenstelling van zijn koffie en die opleidingen organiseerde om koffie te leren zetten en proeven."* Intussen veranderde de kennis over het product aanzienlijk. Vandaag heeft elke home barista de mond vol van 'blends', 'extracties' en 'brew ratio'.

Nieuwe focus op home barista's

Omdat het dagelijks opvolgen van de branderij veel tijd inneemt en Janssen zich weer voluit wil focussen op zijn rol als quality grader bij OR Coffee Roasters (een gediplomeerd expert die kwaliteitskoffie proeft en screent op defecten, België telt er slechts een handvol), besloten Tom en Katrien onlangs om hun bedrijf over te laten aan de eigenaars van Mister Barish Beans & Machines. Zij brachten beide merken onder in de nieuwe Anaerobic Holding.

General manager Stef Lefebre is supertrots dat hij de koffiebranderij aan de portefeuille kan toevoegen: *"We zien een enorme boom in de markt van home barista's, levensgenieters die ook thuis toegang willen tot de beste koffie. Waar OR Coffee Roasters in het verleden voornamelijk op de B2B- en horecamarkt focuste, zullen we ons nu ook meer richten naar de individuele consument, via retail en onze webshop. We verwachten om tegen eind 2025 al 30 % meer groene koffiebonen te verwerken. De omzet van 2023 (2.700.000 EUR) plannen we over anderhalf jaar meer dan te verdubbelen, naar 6.000.000 EUR."*

De expertise en het aanbod bij OR Coffee Roasters is ook een meerwaarde voor Mister Barish Beans & Machines. *"De laatste jaren zien we onze klanten daar óók koffie-wijzer worden. Ze groeiden al mee van*



Persbericht

capsules naar bonen en van volautomaat naar semi-halfautomaat. Dankzij OR Coffee kunnen we met die klanten mee evolueren richting specialty coffee."

Barista en ex-werknemer Wouter Helsen komt aan het roer

Met Wouter Helsen (36) komt een bekend gezicht aan het hoofd van OR Coffee Roasters. In 2012 startte hij als barista in één van de Brusselse OR-koffiebars en deed hij ook de kwaliteitscontrole van de drie andere OR-bars in Brussel en Gent. Daarna richtte hij de OR School op, voor iedereen die meer wil leren over koffie, of ervan droomt een eigen koffiebar op te starten. *"Ik gaf opleiding aan het eigen personeel en de horecazaken die onze koffie serveerden, bijvoorbeeld over hoe je een goede cappuccino maakt, een espressomachine reinigt, een koffiemolen afstelt... In mijn vrije tijd ben ik al acht jaar een drijvende kracht achter de Brussels Coffee Week, een populair event rond specialty coffee in de hoofdstad."*

Helsen bleef tot 2019 aan de slag bij het bedrijf. De voorbije jaren werkte hij als project manager in IT, tot hij de vraag kreeg om terug te keren naar OR Coffee Roasters... als manager. Een uitdaging die hij met veel ambitie omarmt. *"We gaan full force om de individuele klant nog beter te bereiken. In verschillende experience stores zullen we de community van home barista's, professionals en andere koffieliefhebbers bijeen brengen voor events en opleidingen. Het worden belevingsplekken waar je zowel een kop OR coffee kan drinken als onze bonen en koffiemachines van topkwaliteit kan kopen. Ik ben fier te kunnen zeggen dat we al twee prachtige merken mogen aanbieden: La Marzocco en La Pavoni."* Eind dit jaar openen de eerste OR experience stores in Brussel en Amsterdam. Daarna zijn Gent en Antwerpen aan de beurt.

Internationale ambities

Met het oog op internationale uitbreiding wordt het e-commerce luik op www.orcoffee.com fors uitgebreid. Begin deze maand trok het koffiemark naar het Amsterdam Coffee Festival met een eigen stand. Het OR-team gaf er ook gesmaakte guest barista sessies op de stands van La Marzocco en Slayer, twee ronkende namen in de wereld van espresso machines.

OVER OR COFFEE ROASTERS

OR Coffee Roasters uit Wetteren is de enige koffiebrander in België die specialty coffee maakt volgens het direct trade principe. Het merk koopt rechtstreeks aan op de plantages in Peru, Brazilië, El Salvador, Honduras, Burundi, Rwanda, Ethiopië en Costa Rica. Een groot deel van de koffie is ook biologisch gecertificeerd. Dankzij duurzame en eerlijke relaties met de boeren, garandeert het merk altijd topkwaliteit. Via de OR School deelt OR Coffee Roasters haar kennis met de steeds groeiende community van professionals en home barista's. www.orcoffee.com

Voor meer informatie en/of interviewaanvragen:

Neem contact op met Wavemakers PR

An Kokken - an@wavemakers.eu - 0489 18 93 89