



Die Geschmacksmacher – Smit & Dorlas setzt auf ganzheitliches Kaffeeverständnis

Das niederländische Röstunternehmen Smit & Dorlas aus Mijdrecht bei Amsterdam pflegt ein umfassendes Verständnis für Kaffequalität. Dies und der Anspruch, stets auf innovative Technologien zu setzen, sind ein entscheidender Teil des Erfolgsgeheimnisses über die jahrzehntelange Historie.

Smit & Dorlas Koffiebranders B. V. entstand 1989 als Fusion der beiden Traditionsunternehmen Smit Koffie und Dorlas Koffie. Damit endete der knapp 150-jährige Wettbewerb der beiden niederländischen Kaffeeröster. Über 15 Jahrzehnte, seit ihrer Gründung in den 1820er Jahren, hatten sich beide Unternehmen immer wieder gegenseitig zu Höchstleistungen angespornt. Smit & Dorlas gehört seit 2000 zur Drie Mollen Group und profitiert vom reichen Erfahrungsschatz sowie dem tief verankerten Anspruch, stets den gesamten Verarbeitungsprozess im Blick zu haben. Dieser Anspruch bildet die ideale Basis für die seit 1977 bestehende Partnerschaft mit PROBAT: Denn auch die Entwicklung des Emmericher Unternehmens ist seit mehr als einem Jahrhundert geprägt von einem ganzheitlichen Kaffeeverständnis. Heute beliefert Smit & Dorlas Gastronomiebetriebe in Europa, Nord- und Mittelamerika sowie in zahlreichen weiteren Regionen. Das Unternehmen steht für Qualität und eine große Auswahl an Sorten bzw. Blends. Überdies vertreibt Smit & Dorlas technisches und nicht-technisches Zubehör wie Espressomaschinen. Zum Kaffeeangebot zählen eine Reihe von Espresso-Mischungen wie „Espresso Originale“, aber auch Blends wie „Superior Dark“.



Mitarbeiter von Smit & Dorlas vor der PROBAT E 500 Röstmaschine.

Gemeinsame Basis für Qualität

Die Philosophie, dass Qualität bei der Bohne beginnt, entspricht exakt dem ganzheitlichen Verständnis der Kaffeetriologie aus Rohkaffee, Rösten und Zubereitung von PROBAT. Der Weitblick bei Smit & Dorlas zeigt sich auch im Verkauf von zertifiziertem Kaffee: Viele Sorten tragen das Siegel der „Rainforest Alliance“. „Die Geschmacksmacher“, wie sich Smit & Dorlas selbst bezeichnet, wissen, dass nur dann ein guter Kaffee in der Tasse landet, wenn er von der Pflanze an durchgehend gut behandelt und verarbeitet wurde. Für Nordin el Otmani, Operational Manager bei Smit & Dorlas, passt diese Zusammenarbeit ideal: „Wenn wir einen Spezialisten von PROBAT anfordern, können wir uns darauf verlassen, dass er den Röster kennt und weiß, was wir wollen. Wir arbeiten gemeinsam an der Optimierung von Abläufen.“ So geschehen bei einer kürzlich entwickelten Softwareoptimierung, welche eine Reduzierung der Aufheizzeit zwischen zwei Chargen von 24 auf 13 Sekunden erzielte. Derzeit nutzt Smit & Dorlas einen PROBAT E 500 Röster, für den das Unternehmen im kommenden Sommer eine neue PILOT PLANT-Anlagensteuerung erhält. ■

