



REPORTAGE | WALTER BRIERS

## Koffiemachines *Machines à café*

Kovatech heeft in amper zes jaar tijd een mooie reputatie opgebouwd als verkoper en hersteller van espressomachines.

*En à peine six ans, Kovatech s'est forgé une réputation de qualité en tant que vendeur et réparateur de machines à espresso.*

**K**ovatech uit Beernem is een jong bedrijf, maar zaakvoerder Koen Van Haecke heeft al bijna een kwart eeuw ervaring in de horeca. Met zijn bedrijf is hij de invoerder en verdeler van twee Italiaanse merken van espressomachines. Daarnaast herstellen ze alle andere grote merken.

**É**tablie à Beernem, Kovatech est une jeune entreprise. Son gérant, Koen Van Haecke, aligne pourtant près d'un quart de siècle d'expérience dans l'horeca. Son entreprise importe et distribue deux marques italiennes de machines à espresso, et répare toutes les autres grandes marques.



**Kovatech**

### Voor elk wat wils

Met La Pavoni en Magister heeft Kovatech twee fraaie Italiaanse merken in de toonzaal staan. Met dit aanbod hebben ze toestellen in elke prijsklasse en kwaliteit. Voor elk wat wils. "Dat klopt", zegt Koen Van Haecke. "La Pavoni bestaat al sinds 1905 en is een echt wereldmerk. Wij hebben in ons gamma de halfautomatische toestellen, die stuk voor stuk zijn uitgerust met een grotere boiler dan alle andere machines. Zo creëer je meer volume en dat is ideaal voor horecazaken met een grote omzet. La Pavoni situeert zich in de middenklasse wat de prijs betreft, maar daar krijg je wel een heel goed toestel voor."

Magister is volbloed Italiaans, ook al laat de naam het niet meteen vermoeden. Het bedrijf bestaat 15 jaar, maar de roots liggen veel vroeger. Magister wordt immers geleid door mevr. Rancilio, zus van de bekende fabrikant van koffiemachines. "Deze mevrouw heeft lange tijd voor het andere bedrijf gewerkt alvorens ze haar eigen lijn espressomachines op de markt bracht. Ze heeft de ervaring en de technische know-how en dat merk je aan de toestellen. Kwalitatief maar toch betaalbaar. Wij verkopen het basismodel, een goed toestel dat ideaal is voor horecazaken waar minder koffie geserveerd wordt. Maar daarnaast hebben we ook de topuitvoering, een volledig elektronisch gestuurd toestel."

Geen koffie zonder molen, en die vind je eveneens bij Kovatech. "Onze molens malen op het moment zelf. Het duurt ietsje langer maar kwalitatief is het veel beter, dat proef je meteen in het kopje."

### Met raad en daad

Met zijn jarenlange ervaring kan Koen Van Haecke als geen ander het juiste advies geven bij de aankoop van een toestel. "Je moet een toestel kopen dat perfect bij je zaak past. Koop je een te kleine machine, dan kan je de verkoop niet volgen. Gevolg: ontevreden klanten omdat ze te lang moeten wachten. Is het toestel te groot, dan raak je zelf gefrustreerd omdat je geld hebt uitgegeven voor iets dat je niet optimaal gebruikt. Samen met de eigenaar kijken we naar de verkoop of schatten we die in wanneer het een nieuwe zaak betreft."

### Pour tous les goûts

*Avec La Pavoni et Magister, ce sont deux superbes marques italiennes que Kovatech expose dans son show-room. Son assortiment se décline dans toutes les gammes de prix et de qualité. Histoire de satisfaire tous les goûts. « En effet », renchérit Koen Van Haecke. « La Pavoni est une vraie marque internationale qui existe depuis 1905. Notre gamme propose des appareils semi-automatiques, tous équipés d'un boiler plus grand que sur les autres modèles, afin d'offrir plus de volume et de combler ainsi les besoins des établissements horeca de grande envergure. La Pavoni se situe dans la moyenne des prix, mais avec à la clé un appareil de très bonne facture. »*

*Comme son nom ne l'indique peut-être pas, Magister est une marque de pure souche italienne. L'entreprise a 15 ans, mais ses racines sont nettement plus anciennes. Magister est en effet dirigée par Madame Rancilio, sœur du célèbre fabricant de machines à café. « Cette dame a longtemps travaillé pour l'autre société avant de commercialiser sa propre ligne de machines à espresso. Elle allie expérience et savoir-faire technique, et cela transparaît dans ses appareils : qualitatifs mais abordables. Nous distribuons le modèle de base, une bonne machine, idéale pour les établissements qui servent moins de café. Mais nous vendons aussi la version de luxe, un appareil 100% électronique. »*

*Pas de café sans moulin : on en trouve également chez Kovatech. « Nos moulins entrent en action au moment de servir. C'est un peu plus long, mais la qualité est tellement meilleure ; cela se goûte dès la première gorgée. »*

### À votre service

*Fort de ses longues années d'expérience, Koen Van Haecke est le mieux placé pour conseiller ses clients dans le choix d'un appareil. « Vous devez acheter une machine parfaitement adaptée à la taille de votre activité. Si vous choisissez un modèle trop petit, vous n'arriverez pas à suivre la demande, et l'attente mécontentera vos clients. Si vous voyez trop grand, c'est vous qui serez frustré parce que vous aurez dépensé de l'argent pour un modèle que vous n'utilisez pas de façon optimale. Nous examinons avec le propriétaire le volume de ses ventes ou bien nous l'estimons >>*



**horeca**   
Beurs  
Bredene

18 februari t.e.m.  
21 februari 2013

MEC Staf Versluys

**vakbeurs voor de professional**

   [www.horecabeurs.be](http://www.horecabeurs.be)

Aan de hand daarvan stel ik een toestel voor. En ook over het onderhoud staan we onze klanten met raad en daad bij. Een goed onderhouden machine zorgt voor betere koffie en een langere levensduur.”

Kovatech verkoopt niet alleen toestellen, je kan er ook terecht voor de huur op lange termijn. “En we hebben eveneens een mooi aanbod tweedehandse toestellen”, vervolledigt de zaakvoerder. Koffie is de hoofdtaak van Kovatech, maar naast espressomachines verkopen ze nog heel wat andere horeca-apparaten zoals ijsblokjesmachines, steamers, vaatwassers en nog veel meer. Een overzicht vind je op de website. Daarop komt binnenkort zelfs een link naar een webshop waar je van thuis uit klein horecamateriaal kan bestellen. “We hebben een ruime voorraad van espressotoestellen, klein materiaal en onderdelen. We kunnen onze klanten snel verder helpen.”

### Redder in nood

Kovatech verkoopt niet alleen toestellen. Indien nodig komen ze je toestel eveneens herstellen. “Niet iedereen levert die service”, zegt Koen Van Haecke. “Wij wel. Meer nog. Wij werken met een aantal koffiebranders samen en ook zij contacteren ons wanneer één van hun klanten problemen heeft, zelfs wanneer het toestel niet door ons geleverd werd. Wij herstellen ook alle andere grote merken, onze wachtdienst staat zeven dagen per week paraat en dat de klok rond. Kleine herstellingen gebeuren in de zaak zelf, dat is de snelste manier van werken. Wanneer het euvel groter is, nemen we het toestel mee naar ons atelier, en geven we een vervangtoestel. Wij laten onze klanten nooit in de kou staan. Horecazaken die bij ons een nieuw toestel aankopen, bieden we een onderhoudscontract aan. Een dienst die garandeert dat je meer dan tien jaar kan genieten van je espressomachine.”



*lorsqu'il s'agit d'un nouvel établissement. Sur base de cette analyse, je propose alors une machine. En matière d'entretien aussi, nous apportons aide et conseil à nos clients. Une machine bien entretenue procure un meilleur café et prolonge sa durée de vie. »*

*Kovatech ne distribue pas seulement des machines. On y va aussi pour des locations à long terme. « Nous proposons également un beau choix de machines de seconde main », complète le gérant. Les machines à café couvrent l'essentiel de l'activité de Kovatech, mais la société distribue aussi une multitude d'autres appareils pour l'horeca : machines à glaçons, steamers, lave-vaisselle, ... Pour l'aperçu complet, rendez-vous sur le site internet, qui se dotera d'ailleurs prochainement d'un lien vers une boutique en ligne pour commander à distance du petit matériel horeca.*

*« Nous avons un large stock de machines à espresso, de petit matériel et de pièces détachées. De quoi dépanner rapidement nos clients. »*

### S.O.S.

*Kovatech ne vend pas que des appareils. Si nécessaire, elle vient réparer votre machine sur place. « Tout le monde n'offre pas ce service », souligne Koen Van Haecke. « C'est notre choix. Mieux : nous collaborons avec plusieurs torréfacteurs, qui nous contactent également lorsque l'un de leurs clients rencontre un problème, même si la machine n'a pas été livrée par nos soins. Nous réparons aussi toutes les autres grandes marques. Notre service de garde est disponible sept jours sur sept, 24 heures sur 24. Les petites réparations se font sur place, c'est la méthode la plus rapide. Lorsque la panne est plus sérieuse, nous emportons l'appareil dans notre atelier et donnons un modèle de rechange. Nous ne laissons jamais nos clients dans le pétrin. Les établissements horeca qui nous achètent une nouvelle machine bénéficient d'un contrat d'entretien. Ce service garantit plus de dix ans de tranquillité à l'acheteur d'une machine à espresso. » ●*

[www.kovatech.be](http://www.kovatech.be)

**Classeq Professionele Vaatwassers**  
**Lave-Vaisselle Professionnels Classeq**



[www.classeq.be](http://www.classeq.be)

A division of Eliona NV/SA, Schaarbeeklei 638, 1800 Vilvoorde - 02 255 18 10

British-German Quality